

江苏省海门中等专业学校

2022 级中餐烹饪专业实施性人才培养方案

一、专业与专门化方向

专业类别：餐饮类（代码：7402）

专业名称：中餐烹饪（专业代码 740201）

专门化方向：中餐烹调、中餐面点

二、入学要求与基本学制

入学要求：初中毕业或具有同等学力者

基本学制：3 年

三、培养目标

本专业落实立德树人根本任务，注重学生德智体美劳全面发展，培养与社会主义现代化建设要求相适应、德智体美等全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、艺术修养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，掌握牢固的专业知识和熟练的专业技能，面向餐饮行业的企业单位的中餐冷菜师、中餐热菜师、打荷人员、面点师等职业群以及相应服务、管理等一线工作，具备职业适应能力和可持续发展能力的高素质劳动者和复合型技能人才。

四、职业面向

专门化方向	职业（岗位）	职业资格或职业技能等级要求	继续学习专业	
中餐烹调	中式烹调师 (4-03-02-01)	中式烹调师（四级）	高职： 烹饪工艺与营 养	本科： 食品营养与健 康、食品工程技 术
中餐面点	中式面点师 (4-03-02-02)	中式面点师（四级）		

五、培养规格

（一）综合素质

1. 树立正确的世界观、人生观、价值观，具有良好的思想政治素质，坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感，砥砺强国之志、实践报国之行。

2. 具有社会责任感，履行公民义务，行使公民权利，维护社会公平正义。具有较强的法律意识和良好的道德品质，遵法守纪、履行公民道德规范和中职生行为规范。

3. 具有扎实的文化基础知识和较强的学习能力，具有爱岗敬业服务餐饮行业的情怀，为专业发展和终身发展奠定坚实的基础。

4. 具有理性思维品质，崇尚真知，能理解和掌握基本的科学原理和方法，能运用科学的思维方式认识事物、解决问题、指导行为。

5. 具有良好的心理素质和健全的人格，理解生命意义和人生价值，掌握基本运动知识和运动技能，养成健康文明的行为习惯和生活方式，具有健康的体魄。

6. 具有一定的审美情趣和人文素养，了解古今中外人文领域基本知识和文化成果，能够通过 1~2 项艺术爱好，展现艺术表达和创意表现的兴趣和意识。

7. 具有积极劳动态度和良好劳动习惯，具有良好职业道德、职业行为，形成通过诚实合法劳动创造成功生活的意识和行为，在劳动中弘扬劳动精神、劳模精神和工匠精神。

8. 具有正确职业理想、科学职业观念和一定的职业生涯规划能力，能够适应社会发展和职业岗位变化。

9. 具有良好的社会参与意识和人际交往能力、团队协作精神。热心公益、志愿服务，具有奉献精神。

10. 具备质量意识、环保意识、安全意识、创新思维。

(二) 职业能力（职业能力分析见附件1）

1. 行业通用能力

(1) 了解餐饮行业体系结构和相关的政策法规，理解餐饮行业和食品安全监管互补依存关系，知晓餐饮业总体发展态势，能较好把握餐饮行业产业链结构变化以及新业态和生产新模式、新技术等。

(2) 了解食品生产安全知识，掌握食品安全监测能力和鉴别方法，能正确引导食品安全，具有收集归纳食品安全知识的能力。

(3) 具有欣赏美、分析美、归纳美的基本能力，掌握菜点、宴席的审美和设计能力。能正确理解菜品与美之间的关系，能运用形式美法则进行菜点艺术的一般创作。

(4) 了解菜点文化背景和中国饮食文化的能讲解力，了解菜点的风格与特点。能运用烹调技法保护原料营养素和营养标签设计、制作的能力。

(5) 具有烹饪基础刀工、勺工的应用能力，简单掌握原料的初步加工工艺和制作流程，能运用常用的烹调技艺、烹饪原料鉴别技能和烹饪原料加工技艺。

(6) 能适应餐饮行业岗位的工作环境，具有合作和创新意识，养成规范操作、节约资源、安全生产与环境保护的良好习惯。

2. 专业核心能力

(1) 掌握烹调技术的基本操作技能，具备刀工、勺工和火候掌握的基本能力，能运用刀工成形手法表现原料加工形态，能根据菜品要求，对原料进行初步加工及原料成形。

(2) 理解菜肴色彩配色原理和规律，掌握菜肴造型的基本技艺和方法，能根据任务要求独立应用构成基本要素与形式美法则进行菜肴造型设计。

(3) 掌握厨房生产成本控制和厨房管理能力，能够对现代烹饪设备操作及简单维护的能力。具有餐饮企业经营管理和餐饮企业生产现场管理的基础能力。

(4) 能将美学基本理论运用于生产实践和生活实际，具有分析把握菜肴美感、合理借鉴流行要素的能力。

3. 职业特定能力

(1) 中餐烹调：具有运用不同刀工技术、烹饪技法设计和制作菜肴的能力；具有运用不同技法制作冷菜品种的能力；具有烹饪原料设计和制作艺术造型的能力；具有根据不同烹饪原料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力。初步了解制作西餐菜肴的能力。

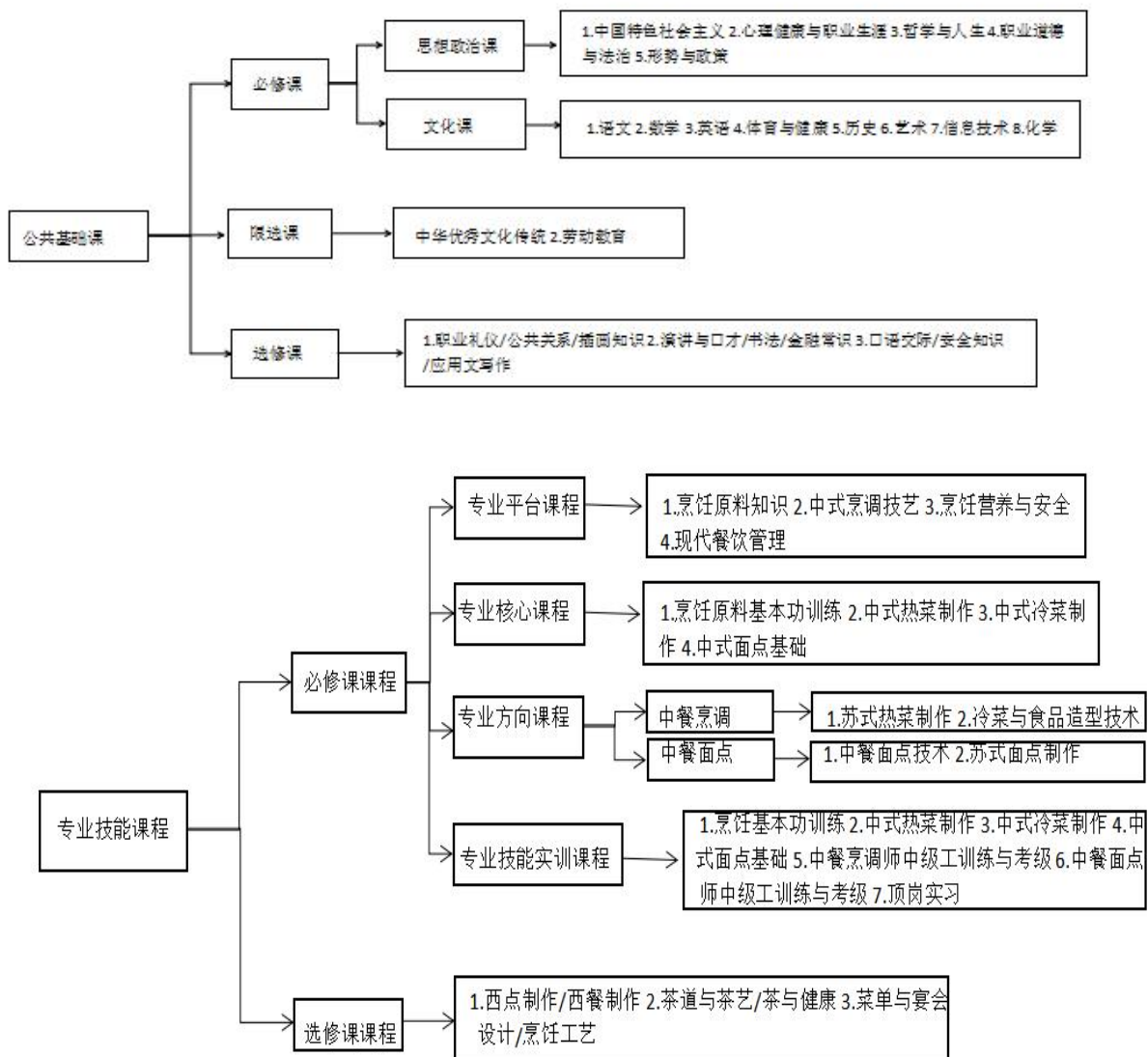
(2) 中餐面点：具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力；具有根据不同面团选择合理成形手法和成熟技法制作传统名点的能力；初步了解制作西点品种的能力。

4. 跨行业职业能力

- (1) 具有制作宴会菜单的能力。
- (2) 具有与顾客的交流能力，了解顾客的需求，将顾客的要求和想法灵活运用到宴会菜单中，
- (3) 具有策划、设想、构思的基础能力。
- (4) 具有茶的历史文化，具有泡茶、品茗的能力。
- (5) 具有泡茶的各项技法，了解茶具的特性。
- (6) 具有制作西餐的能力。
- (7) 具有制作西点的能力。
- (8) 具有适应岗位变化的能力，能根据职业技能等级证书制度，取得跨岗位职业技能等级证书。
- (9) 具有创新创业能力。
- (10) 具有一线生产管理能力。

六、课程结构及教学时间分配

(一) 课程结构



（二）主要课程教学要求

1. 公共基础课程教学要求

课程名称	教学内容及要求	参考学时
思想政治	执行教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。学校可结合办学特色、专业情况和学生发展需求，增加不超过36学时的任意选修内容（拓展模块），相应教学内容依据课程标准，在部颁教材中选择确定	152
语文	执行教育部颁布的《中等职业学校语文课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修（职业模块）54学时的教学内容，由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准，在部颁教材中选择确定	228
历史	执行教育部颁布的《中等职业学校历史课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。学校可结合办学特色、专业情况和学生发展需求，增加不超过18学时的任意选修内容（拓展模块），相应教学内容依据课程标准，在部颁教材中选择确定	64
数学	执行教育部颁布的《中等职业学校数学课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修（职业模块）36学时的教学内容，由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准选择确定	228
英语	执行教育部颁布的《中等职业学校英语课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修（职业模块）36学时的教学内容，由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准选择确定	152
信息技术	执行教育部颁布的《中等职业学校信息技术课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。具体教学内容应结合专业情况、学生发展需要，依据课程标准选择确定	96
体育与健康	执行教育部颁布的《中等职业学校体育与健康课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修和任意选修教学内容，由学校结合教学实际、学生发展需求，在课程标准的拓展模块中选择确定	152
艺术	执行教育部颁布的《中等职业学校艺术课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。学校可结合实际情况，增加一定学时的任意选修内容（拓展模块），其教学内容可结合学校特色、专业特点、教师特长、学生需求、地方资源等，依据课程标准选择确定	32
劳动教育	执行中共中央国务院发布的《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》相关要求，劳动教育以实习实训课为主要载体开展，其中劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育不少于16学时	16

2. 主要专业（技能）课程教学要求

（1）专业类平台课程

课程名称 (参考学时)	主要教学内容	能力要求
烹饪原料知识 (48学时)	(1) 烹饪原料基础知识； (2) 各类原料基础知识，原料的检验、贮存和保管方法； (3) 动物保护常识	(1) 能说出烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的目的和原则； (2) 能说出烹饪原料的化学成分、品质鉴别的依据和标准； (3) 掌握烹饪原料的分类、品质鉴别方法、原料在储存

		<p>保管中的质量变化、影响原料质量变化的因素和原料的保管方法；</p> <p>(4) 能认识常用谷物类原料及谷物制品，了解谷物类原料品种的名称、组织结构、化学成分、产地、产季和上市季节；</p> <p>(5) 能认识常用蔬菜类原料，了解蔬菜类原料的名称、化学成分、产地、产季和品质要求；</p> <p>(6) 能认识常用畜禽类原料，了解常用畜禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、化学成分、产地和产季；</p> <p>(7) 能认识常用水产品类原料，了解常用水产品类原料品种的名称、产地、产季及品质要求；</p> <p>(8) 能说出干货制品类原料的概念、产地、产季、化学成分和品质特点；</p> <p>(9) 能说出菌藻类原料的概念和化学成分，理解菌藻类原料的结构、种类、产地、产季、营养成分和选料原则与品质鉴别；</p> <p>(10) 了解国家动物保护的相关法律法规</p>
<p>中式烹调技艺 (32 学时)</p>	<p>(1) 原料的初步加工；</p> <p>(2) 烹饪原料的热处理；</p> <p>(3) 烹与调的技法</p>	<p>(1) 能掌握中式菜肴的特点与风味流派；</p> <p>(2) 能掌握新鲜蔬菜的初步加工、水产品的初步加工、家禽、家畜内脏、四肢及头尾的初步加工；</p> <p>(3) 能掌握勺工技法与刀工刀法；</p> <p>(4) 能熟悉常用水产品的出肉加工与整料去骨；</p> <p>(5) 能明确干货原料涨发的概念及意义；</p> <p>(6) 能了解干货原料涨发的方法和基本原理；</p> <p>(7) 能熟悉焯水、过油、走红、汽蒸的处理方式及适用的原料特效；</p> <p>(8) 能了解热菜配菜的重要性；</p> <p>(9) 能掌握热菜配菜的原则和方法；</p> <p>(10) 能了解菜肴的命名方式；</p> <p>(11) 能了解火力与火候的关系；</p> <p>(12) 能了解烹制时热源的传热方式；</p> <p>(13) 能了解在烹制过程原料的变化；</p> <p>(14) 能说出调味的作用和原则；</p> <p>(15) 能熟悉调味的方法和过程，了解常见传统菜肴味型与自制复合调料；</p> <p>(16) 能了解制汤的意义和汤汁的分类；</p> <p>(17) 能说出汤汁的制作过程与荤汤形成的原理；</p> <p>(18) 能了解上浆、挂糊、勾芡的作用、用料及操作流</p>

		<p>程；</p> <p>(19) 能简单说出烹调方法的分类、热菜制作的烹调方法；</p> <p>(20) 能了解热菜装盘的基本要求、菜肴与盛器搭配的原则、热菜的装盘方式、热菜的装饰原则与方式；</p> <p>(21) 能了解宴席的作用和种类、宴席菜肴的配置、宴席菜单的设计原则、宴席的准备及上菜程序</p>
<p>烹饪营养与卫生 (48 学时)</p>	<p>(1) 营养基础知识；</p> <p>(2) 烹饪原料的营养价值；</p> <p>(3) 合理烹饪与平衡膳食</p>	<p>(1) 能掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功用及食物来源；</p> <p>(2) 能说出六大营养素之间的关系；</p> <p>(3) 能掌握热量计算方法；</p> <p>(4) 能说出食物的消化与吸收的相关知识；</p> <p>(5) 能说出烹饪原料的分类、营养成分及特点；</p> <p>(6) 能掌握主要烹饪原料的营养价值；</p> <p>(7) 能说出合理烹饪、平衡膳食的目的及意义；</p> <p>(8) 能说出合理烹饪与平衡膳食的概念；</p> <p>(9) 能掌握合理烹调与加工的目的与方法；</p> <p>(10) 能说出几种人群的膳食特点；</p> <p>(11) 能说出不同国家的膳食营养结构特点</p>
<p>现代餐饮管理 (40 学时)</p>	<p>(1) 现代餐饮企业基础知识；</p> <p>(2) 现代厨房管理知识；</p> <p>(3) 餐饮成本核算与控制；</p> <p>(4) 餐饮菜单计划与分析；</p>	<p>(1) 能熟知餐饮业构成与分类，了解中外餐饮发展历史和未来餐饮的发展趋势；</p> <p>(2) 能熟知地方餐饮业经营特点，餐饮种类与经营；</p> <p>(3) 能了解餐厅的概念、内涵与分类；</p> <p>(4) 能熟知餐饮组织结构与管理；</p> <p>(5) 能了解厨房的环境设计与布局；</p> <p>(6) 能熟知厨房业务组织管理，厨房餐厅原材料管理，厨房生产运行管理；</p> <p>(7) 能熟知厨房设备及用具的运用；</p> <p>(8) 能制作出菜品试验，开发新菜品；</p> <p>(9) 能熟知厨房生产控制的方法；</p> <p>(10) 能熟知餐饮产品成本的构成与成本分类；</p> <p>(11) 能运用餐饮成本核算方法；</p> <p>(12) 能熟知餐饮成本控制途径；</p> <p>(13) 能熟知菜单的种类与设计依据；</p> <p>(14) 能制作价格制定的原则与方法；</p> <p>(15) 能熟知菜单工程分析；</p> <p>(16) 能熟知菜单的设计与制作；</p>

(2) 专业核心课程

课程名称 (参考学时)	主要教学内容	能力要求
烹饪基本功训练 (128 学时+实训 1 周)	(1) 原料切配技术; (2) 鲜活烹饪原料的初步加工; (3) 分档及整料去骨; (4) 干货原料初步加工; (5) 热菜的配菜; (6) 勺功基础; (7) 基础菜肴制作; (8) 基础面点制作	(1) 掌握刀工必备的工具及使用保养方法; (2) 能掌握烹饪刀法的操作方法、技术要领和应用: 直刀法、平刀法、斜刀法、剞刀法和其他刀法等; (3) 能掌握原料基本成型刀法的应用, 如: 块、片、条、丝、丁、粒、末、段、茸泥、球等成型方法、规格要求及应用; (4) 能掌握原料美化成型刀法的应用, 如: 麦穗形、菊花形、荔枝形、蓑衣形、梳子形、锯齿形、柳叶形、松鼠形、麻花形等花刀的成型方法、规格要求及应用; (5) 能说出鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求; (6) 熟练掌握鲜活原料的宰杀、摘剔、刮剥、去蒂、焯毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领; (7) 能说出肉原料的结构、不同部位原料的特点和用途; (8) 能说出干货原料涨发的概念、方法和要求; (9) 掌握干货原料涨发的基本原理和常见干货原料涨发的步骤; (10) 能选择正确的涨发方法, 对常见干货原料进行涨发; (11) 能说出热菜配菜的重要性和基本要求; (12) 掌握热菜配菜的原则和基本方法; (13) 能根据营养要求对烹饪原料进行科学配菜; (14) 掌握菜肴命名的方法和要求; (15) 掌握筵席配菜的类型及基本要求; (16) 掌握勺功技术, 能熟练运用大翻、小翻技法; (17) 能熟练运用常见烹饪技法技法; (18) 能根据不同菜品特点, 熟练运用相应烹调技法制作基础菜肴; (19) 能制作基础面点品种
中式热菜制作 (96 学时+实训 1 周)	(1) 烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领; (2) 调味的原则; 掌握调味的方法; (3) 汤汁的分类及制作步骤; 了解汤汁形成的基本原理; (4) 调制浆、糊、芡所用的原料; 上浆、挂糊、勾芡的区别和种类; (5) 热菜烹调方法的概念及分类方法; 常用烹调方法	(1) 能了解烹调的概念, 掌握烹调的意义和作用; 掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点; 能了解烹调原料初步热处理的各种方法; (2) 能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领; (3) 能了解味觉和味的分类; 掌握调味的方法; 掌握调味的原则; (4) 能了解汤汁的分类及制作步骤; 掌握汤汁形成的基本原理; (5) 能了解高级清汤、奶汤吊汤的操作流程及要领; (6) 能了解调制浆、糊、芡所用的原料; 掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类; 了解热菜烹调方法的概念及分类方法;

	<p>的操作关键；</p> <p>(6) 筵席菜肴的配制方法</p>	<p>(7) 能了解调各种浆、糊、芡的调制技法及要领；</p> <p>(8) 能了解常用烹调技法的概念、种类、特点、菜肴口味及操作要领；</p> <p>(9) 能了解各种烹调技法的操作要领及相应典型菜肴的制作流程、菜肴风味、操作要领；</p> <p>(10) 能了解盛器与菜肴配合的原则；了解筵席菜肴的配制方法；</p> <p>(11) 能了解常见筵席菜肴的制作</p> <p>(12) 能掌握常见传统名菜的特点和制作工艺；</p>
<p>中式冷菜制作 (64 学时+实训 1 周)</p>	<p>(1) 冷菜的制作要求；</p> <p>(2) 冷菜的装盘</p> <p>(3) 掌握花色冷盘的装盘工艺；</p> <p>(4) 了解冷菜拼盘的色彩设计；</p> <p>(5) 熟悉色彩在冷菜造型中的应用；</p> <p>(6) 熟悉冷菜摆盘的基本法则；</p> <p>(7) 熟悉冷菜摆盘的造型设计；</p> <p>(8) 能制作艺术冷菜的设计；</p> <p>(9) 能完成艺术冷菜的制作；</p>	<p>(1) 能掌握冷菜制作过程中选料的要求，初加工的要求，烹调的要求，切配与装盘的要求，点缀的要求，卫生要求；</p> <p>(2) 能掌握冷盘的装盘类型，冷菜拼盘的样式，冷菜装盘的技巧，冷菜装盘的基本要求；</p> <p>(3) 了解花色冷盘的定义和种类；</p> <p>(4) 熟知色彩的基本知识。色彩的味觉联想与表情作用；</p> <p>(5) 掌握冷盘造型的构图，熟悉冷盘造型的变化，了解冷盘造型的分类；</p> <p>(6) 熟知冷盘拼盘的基本法则，掌握冷盘拼盘的基本方法；</p> <p>(7) 能够制作炆拌类冷菜；</p> <p>(8) 能制作腌醉类冷菜；</p> <p>(9) 能制作熏制类冷菜；</p> <p>(10) 能制作卤水类冷菜；</p> <p>(11) 能制作酱制类冷菜；</p> <p>(12) 能制作蒸煮类冷菜；</p> <p>(13) 掌握艺术冷菜的设计与制作。</p>
<p>中式面点基础 (132 学时+实训 1 周)</p>	<p>(1) 面点制作基础技术；</p> <p>(2) 掌握水调面团制作工艺；</p> <p>(3) 掌握膨松面团制作工艺；</p> <p>(4) 掌握油酥面团制作工艺；</p> <p>(5) 掌握米及米粉面团制作工艺；</p> <p>(6) 掌握其他面团制作工艺</p>	<p>(1) 能熟悉面点的概念及风味流派；</p> <p>(2) 能掌握面点的分类及其特点；</p> <p>(3) 能掌握成型基础技术和制馅技艺；</p> <p>(4) 能掌握水调面团的特点，学会调制冷水面团制品、温水面团制品、热水面团制品；</p> <p>(5) 能掌握膨松面团的特点，学会调制生物膨松面团制品、化学膨松面团制品、物理膨松面团制品；</p> <p>(6) 能掌握油酥面团的特点，学会调制单酥面团制品、层酥面团制品；</p> <p>(7) 能掌握米粉面团的特点，学会调制米及米粉类面团制品、米粉糕类制品、米粉团类制品；</p> <p>(8) 能掌握澄粉面团的特点，学会调制澄粉面团类制品；</p> <p>(9) 能掌握杂粮面团的特点，学会调制杂粮面团类制品</p>

(3) 专业方向课程

①中餐烹饪

课程名称 (参考学时)	主要教学内容	能力要求
苏式热菜制作 (148 学时)	(1) 苏式烹调概述; (2) 烹饪原料的初步热处理技术; (3) 火候; (4) 调味技术; (5) 制汤技术; (6) 上浆、挂糊、勾芡技术; (7) 热菜的烹调方法; (8) 热菜装盘;	(1) 能说出烹调的概念, 掌握烹调的意义和作用; (2) 能掌握苏式菜肴的特点; (3) 能掌握烹调原料初步热处理的各种方法; (4) 能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领; (5) 能说出火候的概念; (6) 能掌握不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响; (7) 能说出味觉和味的分类; (8) 能掌握调味的方法; (9) 能掌握调味的原则; (10) 能掌握汤汁的分类及制作步骤; (11) 能掌握汤汁形成的基本原理; (12) 能掌握调制浆、糊、芡所用的原料; (13) 能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类; (14) 能说出热菜烹调方法的概念及分类方法; (15) 能掌握常用烹调方法的操作关键; (16) 能掌握盛器与菜肴配合的原则; (17) 能掌握筵席菜肴的配制方法;
冷菜与食品造型技术 (148 学时)	(1) 冷菜制作基础知识; (2) 冷菜制作技术; (3) 菜肴的盘饰与果盘的制作技术; (4) 果蔬雕刻技术; (5) 其他食品造型技术	(1) 能说出冷菜与食品造型技术的形成与发展; (2) 能对不同冷菜进行切配装盘; (3) 能制作花色冷菜拼盘; (4) 会制作热制凉吃类菜肴; (5) 掌握菜肴盘饰的原料及卫生要求; (6) 能根据不同菜肴制作菜肴盘饰; (7) 会制作不同主题水果拼盘; (8) 会制作简单果蔬雕刻品种; (9) 了解不同性质食品原料造型技术, 包括冰雕、油雕、面塑、糖艺等; (10) 能制作简单食品艺术造型

②中餐面点

课程名称 (参考学时)	主要教学内容	能力要求
中餐面点技术 (148 学时)	(1) 面点制作基础知识; (2) 水调面团品种制作; (3) 膨松面团品种制作; (4) 油酥面团品种制作; (5) 米粉面团品种制作; (6) 其他面团品种制作	(1) 能说出中餐面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位和作用; (2) 掌握中餐面点的分类及风味流派特点; (3) 能说出中餐面点制作的一般流程; (4) 会制作水调面团点心品种; (5) 会制作膨松面团点心品种; (6) 会制作油酥面团点心品种; (7) 会制作米粉面团点心品种; (8) 会制作其他面团点心品种
苏式面点制作 (148 学时)	(1) 苏式面点概述 (2) 水调面团制品; (3) 油酥面团制品; (4) 膨松面团制品; (5) 米及米粉面团制品; (6) 杂粮及其他粉团制品	(1) 能了解苏式面点的历史发展概况; (2) 能掌握苏式面点特色; (3) 能掌握苏式面点分类; (4) 能了解水调面团制品概述; (5) 能制作水调面团面点的品种; (6) 能了解油酥面团制品概述; (7) 能制作油酥面团面点的品种; (8) 能了解膨松面团制品概述; (9) 能制作膨松面团面点的品种; (10) 能了解米及米粉面团制品概述; (11) 能制作米及米粉面团面点的品种; (12) 能了解杂粮及其他粉团制品概述; (13) 能制作杂粮及其他粉团面点的品种

(4) 专业选修课程

课程名称 (参考学时)	主要教学内容	能力要求
西点制作 (48 学时)	(1) 西点制作基础知识; (2) 面包制作; (3) 蛋糕制作; (4) 饼干、曲奇的制作; (5) 泡芙的制作; (7) 裱花蛋糕制作	(1) 能说出西餐面点制作的发展概况及分类; (2) 掌握西餐面点的分类及风味流派特点; (3) 能说出西餐面点制作的一般流程; (4) 会制作面包类西餐点心品种; (5) 会制作蛋糕类西餐点心品种; (6) 会制作饼干、曲奇类西餐点心品种; (7) 会制作泡芙类西餐点心品种; (8) 会制作裱花蛋糕类西餐点心品种
茶道与茶艺 (64 学时)	(1) 茶道; (2) 茶艺概述; (3) 泡茶基本技法与技	(1) 能熟悉中国茶道的形成与发展; (2) 能领会中国茶道的基本精神; (3) 能熟悉陆羽《茶经》的主要内容和茶道理论;

	<p>艺；</p> <p>(4) 绿茶茶艺；</p> <p>(5) 红茶茶艺；</p> <p>(6) 普甌茶茶艺；</p> <p>(7) 乌龙茶茶艺；</p> <p>(8) 黄茶、白茶、花茶茶艺；</p> <p>(9) 民俗茶艺；</p> <p>(10) 茶席设计；</p> <p>(11) 茶艺服务；</p> <p>(12) 科学饮茶；</p> <p>(13) 茶叶储藏与保管</p>	<p>(4) 能了解日本茶道与韩国茶礼；</p> <p>(5) 能了解茶艺的基本概念；</p> <p>(6) 能熟知茶艺工作者的要求；</p> <p>(7) 能熟知茶的鉴赏；</p> <p>(8) 能区分品茗用水；</p> <p>(9) 能了解和区分茶具配置；</p> <p>(10) 能制作茶镜营造；</p> <p>(11) 能了解茶艺程序编排与泡茶动作要求；</p> <p>(12) 能制作泡茶基本技法；</p> <p>(13) 能熟知茶叶冲泡技法；</p> <p>(14) 能熟知绿茶的基本知识，冲泡及品饮要领和品种冲泡举例；</p> <p>(15) 能熟知红茶的基本知识，冲泡及品饮要领和品种冲泡举例；</p> <p>(16) 能熟知普甌茶的基本知识，冲泡及品饮要领和品种冲泡举例；</p> <p>(17) 能熟知乌龙茶的基本知识，冲泡及品饮要领和品种冲泡举例；</p> <p>(18) 能熟知黄茶、白茶、花茶的基本知识，冲泡及品饮要领和品种冲泡举例；</p> <p>(19) 能了解民俗茶艺的基本知识；</p> <p>(20) 能理解茶席的基本知识；</p> <p>(21) 能了解茶艺的基本服务要点；</p> <p>(22) 能熟知饮茶的注意事项；</p> <p>(23) 能熟知茶叶的保存</p>
<p>菜单与宴会设计 (64 学时)</p>	<p>(1) 宴会的起源与历史沿革；</p> <p>(2) 宴会的定义；</p> <p>(3) 宴会的特征；</p> <p>(4) 宴会的种类；</p> <p>(5) 宴会在饭店经营中的作用；</p> <p>(6) 宴会设计的模式；</p> <p>(7) 宴会菜单的作用；</p> <p>(8) 宴会菜单设计的原则；</p> <p>(9) 宴会菜单设计的注意事项；</p>	<p>(1) 能了解宴会设计的研究对象和任务；</p> <p>(2) 能理解宴会设计的学科性质和特点；</p> <p>(3) 能掌握学习宴会设计的方法；</p> <p>(4) 能认识宴会的起源和各个历史时期宴会的基本特征；</p> <p>(5) 能认识到宴会改革的必要性和发展方向；</p> <p>(6) 能理解宴会的定义和特征，能了解宴会经营的特点，认识宴会在饭店经营中的地位和作用；</p> <p>(7) 能熟记各种宴会的定义，理解各种宴会的基本特点；</p> <p>(8) 能深刻理解宴会设计的本质，掌握宴会设计的定义；</p> <p>(9) 能了解常规性设计和创造性设计的相互关系，能掌握启发式搜索和择优选择两种机制在宴会设计中的意义和应用方法；</p>

	<p>(10) 宴会菜品生产设计;</p> <p>(11) 宴会服务的基本技能;</p> <p>(12) 宴会服务设计;</p> <p>(13) 宴会预定与营销管理宴会运转管理</p>	<p>(10) 能掌握宴会菜单的分类方法,能了解宴会菜单在餐饮经营管理中的作用,掌握宴会菜单的设计步骤,能进行不同类型的宴会菜单设计;</p> <p>(11) 能了解宴会菜品生产的意义、特点,理解厨房组织机构设置的基本知识,能理解宴会菜品生产过程中各阶段的基本内容;</p> <p>(12) 能掌握宴会菜品生产工艺的设计要求与方法,学会宴会生产实施方案的编制;</p> <p>(13) 能学会托盘、铺台布、摆台、斟酒、上菜和让菜、叠餐巾花等宴会服务的基本技能;</p> <p>(14) 能了解宴会服务的意义、特点和作用,掌握宴会台面设计、台型设计和花台设计的基本内容,掌握宴会服务程序设计,学会编制宴会服务实施方案;</p> <p>(15) 能熟悉宴会部的组织机构设置,了解宴会预定的程序和工作内容,理解宴会定价的基本原则;</p> <p>(16) 能掌握宴会定价的基本方法,了解宴会成本控制的基本内容,熟悉宴会营销管理的方法和内容;</p> <p>(17) 能理解宴会运转管理的方法与内容,熟悉宴会设施与环境标准、产品质量标准和服务质量标准,学会应对宴会突发事件与客人投诉的处理</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

七、教学安排

(一) 教学时间安排

学期	学期周数	教学周数		考试周数	机动周数
		周数	其中: 综合的实践教学及教育活动周数		
一	20	18	1(军训、专业认识与入学教育)	1	1
			1(烹饪基本功训练)		
二	20	18	1(中式热菜制作)	1	1
			1(社会实践)		
三	20	18	1(中式冷菜制作)	1	1
			1(中式面点基础)		
四	20	18	2(中级工训练与考级)	1	1
五	20	18	6(毕业考核与毕业教育)	/	/
六	20	18	18(顶岗实习)	/	/
总计	120	108	32	4	4

注: 鼓励学校加强实践性教学, 学时安排达到总学时的 50%。

(二) 教学进程安排

教学进程安排表

课程类别	课程			课时及学分		周课时及教学周安排						考核方式		
				课时	学分	一	二	三	四	五	六	考试	考查	
						16+2	16+2	16+2	16+2	12+6	18			
公共基础课程	思想政治课	必修	1	中国特色社会主义	32	2	2						√	
			2	心理健康与职业生涯	32	2		2					√	
			3	哲学与人生	32	2			2				√	
			4	职业道德与法治	32	2				2			√	
			5	政策与形势	24	2					2		√	
	文化课	必修	1	语文	228	14	3	3	3	3	3		√	
			2	数学	228	14	3	3	3	3	3		√	
			3	英语	152	10	2	2	2	2	2		√	
			4	体育与健康	152	10	2	2	2	2	2			√
			5	历史	64	4			2	2			√	
			6	艺术	32	2	1	1						√
			7	信息技术	96	4	4	2					√	
			8	化学	48	3	3						√	
	限选		9	中华优秀传统文化	32	2	1	1						√
10			劳动教育*	16	1	1							√	
公共基础课合计				1200	74	22	16	14	14	12	0			
专业(技能)课	专业类平台课程	1	烹饪原料知识	48	3	2	1					√		
		2	中式烹调技艺	32	2		1	1						
		3	烹饪营养与卫生	48	3			2	1			√		

程		3	现代餐饮管理	40	3				1	2		√			
		专业平台课程小计		168	11	2	2	3	2	2	0				
	专业核心课程	1	烹饪基本功训练	128	8	4	4						√		
		2	中式热菜制作	96	7				3	4			√		
		3	中式冷菜制作	64	4			4					√		
		4	中式面点基础	132	9	3	3			3			√		
		专业核心课程小计		420	28	7	7	4	3	7	0				
		专业方向课程	中餐烹调	1	苏式热菜制作	148	10		4		3	3		√	
	2			冷菜与食品造型技术	148	10			4	3	3			√	
	中餐面点		1	中餐面点技术	148	10		4		3	3			√	
			2	苏式面点制作	148	10			4	3	3			√	
	专业方向课程小计		296	20	0	4	4	6	6	0					
	专业技能实训课程		1	烹饪基本功训练	30	1	1W							√	
		2	中式热菜制作	30	1		1W						√		
		3	中式冷菜制作	30	1			1W					√		
		4	中式面点基础	30	1			1W					√		
		5	中餐烹调师中级工训练与考级	60	2					2W			√		
		6	中餐面点师中级工训练与考级	60	/2					/2W			√		
		7	顶岗实习	540	18							18W	√		
		专业技能实训课程小计		720	24	1W	1W	2W	2W	0	18W				
专业(技能)课程合计			1604	83	9 1W	13 1W	11 2W	11 2W	15	18W					
任选课程	公共选修类	1	职业礼仪/公共关系/插画知识	32	2		2					√			

	2	演讲与口才/书法/金融常识	32	2			2				√	
	3	口语交际/安全常识/应用文写作	32	2				2			√	
专业选修类	1	西点制作/西餐制作	48	4					4		√	
	2	茶道与茶艺/茶与健康	64	4				4			√	
	3	菜单与宴会设计/烹饪工艺	64	4			4				√	
任选课合计			272	18	0	2	6	6	4	0		
其他教育活动	军训、专业认识与入学教育		30	1	1W							√
	社会实践		30	1		1W						√
	毕业考核与毕业教育		180	6					6W			√
	素质拓展课程合计		240	8	1W	1W	0	0	6W	0		
总计			3316	183	31	31	31	31	31			

注：1. 总学时 3316。其中公共基础必修和限选课程学时占比 36.19%；专业技能课（含顶岗实习、专业认识与入学教育、毕业教育）占比 54.7%。任选课程占比 8.2%

2. 总学分 183。学分计算办法：第 1 至第 5 学期每学期理论教学每 16 学时记 1 学分；实习实训周每周按照 1 学分计算；顶岗实习、军训、专业认识与入学教育、毕业教育等按每周为 1 学分；顶岗实习按照每周 1 学分计算。

3. 因人才培养目标的要求，我校开展了现代学徒制的试点工作：①第一学期学生进行专业认识，酒店厨师进入学校给学生讲解，学生进入企业观摩。②第二、三、四、五学期专业技能方面的中餐烹调、中餐面点由企业单位进校为学生授课。③学生在第四、五学期到企业合作单位实行跟岗实习。④在第六学期，学生进入合作企业顶岗实习。

4. 书法考级列入人才培养方案中，但不占用教学时间，利用课余时间进行练习，并统一参加书法考级，考试时间在第三学期。

八、实施保障

（一）师资条件

1. 师德师风

热爱职业教育事业，具有职业理想、敬业精神和奉献精神，践行社会主义核心价值体系，履行教师职业道德规范，依法执教。立德树人，为人师表，教书育人，自尊自律，关爱学生，团结协作。在教育教学岗位上，以人格魅力、学识魅力、职业魅力教育和感染学生，因材施教、以爱育爱，做学生职业生涯发展的指导者和健康成长的引路人，展示出默默奉献的职业精神。

2. 专业能力

（1）专业带头人拥有中餐烹饪的专业视野和实践经验，具有专业前沿知识和先进教育理念，教学水平高、教学管理强，在本区域或本专业领域具有一定的影响力。能够较好地把握相关行业、专业发展态势，了解行业企业对本专业人才的实际需求，潜心课程教学改革，带领教学团队制订高水平的“实施性人才培养方案”，有力推进专业建设、课程建设、校企合作、实训基地建设，提高人才培养质量。

（2）公共基础课程学科带头人和专业（技能）课程负责人具有较强的课程研究能力和实施能力，能够组织开展具有一定规模的示范性、观摩性等教研活动，能够组织专业团队积极推进课堂教学改革与创新，提升课程建设水平，建设新型教学场景，优化课堂生态，深化信息技术应用，打造优质课堂。

（3）**专任教师具有中餐烹饪中等职业学校教师资格证书**，熟悉教育教学规律，对任教课程有较为全面理解，具备较强的学情分析、教学目标设定、教学设计、教案撰写、教学策略选择、教学实施和评价能力，能运用信息化教学手段，合理使用信息化资源，注重教学反思，关注教学目标达成，持续改进教学效果；能积极开展课程教学改革和实施，具备一定的课程开发能力。**专任专业教师具有从事学科（课程）教学所在行业高级以上烹饪职业资格证书**，有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。专业教师应具有良好的专业知识和实践能力，能够开展理实一体教学活动及实践技能示范教学，参加产学研项目研究及教学竞赛、技能竞赛等活动，能开发颇具专业特色的校本教材。

3. 团队建设

本校专任专业教师7人，现中餐烹饪班共有3个班合计146人。师生比例约为1:20.9。本校专任专业教师8人，高级职称教师3人，占比37.5%。获得与本专业相关的高级工以上职业资格5人，占比62.5%；兼职教师3人占专业教师比例37.5%，100%以上具有烹饪中级以上技术职称或高级工以上职业资格。专任专业教师具有本专业本科以上学历100%以上。

（二）教学实施

1. 专业教室

专业教室符合国家、省关于中等职业学校设置和专业建设的相关标准要求和具体规定，配备符合要求的安全应急装置和通道；建有智能化教学支持环境，满足信息化教学的必备条件；具有体现行业特征、专业特点、职业精神的文化布置。

2. 实训实习基本条件

（1）校内实训实习基本条件

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需，按每班35名学生为基准，校内实训室配置如下：

实训室名称	主要设备名称	数量 (台/套)	规格和技术的特殊要求
多媒体中西餐 示范阶梯教室	豪华双头燃气炒灶	1	2000*1000*800
	四头平头炉连下焗炉	1	1800×800×800/150H
	万能蒸烤箱 (电脑版)	1	269202/10 盘
	阶梯教室用桌椅	60	-
	万能蒸烤箱底柜	1	配万能蒸烤箱
	单向调理台	1	1800*800*800
	单星平台水池	1	650*900*800
切配雕刻操作 室	平台雪柜	1	SUR-NC1571N/EPF3432
	双星水池	2	1200*760*800
	切配工作台	12	1500*800*800
	工具收纳柜	1	800*500*800
中西点实训室	自动分割搓圆机	1	SM-300A/SAM-300A, 800*600*1600
	醒发箱	1	SM-32S
	压面机	1	MT320 型
	万能蒸烤箱底柜	1	配万能蒸烤箱
	万能蒸烤箱 (电脑版)	1	269202/10 盘
	双速双动和面机	1	SM40T/SAM-40
	双头燃气炒灶 (无挡板)	2	1500*800*800
	双星水池	10	500*800*800
	三孔蒸包炉	1	700*700*650
	全自动电烤炉	1	SM-603/SAM-603
	平台雪柜	3	SUR-NC1571N/EPF3432
	面点工作台	20	1500*800*800
	面火炉 (挂墙式)	1	450*450*465
	不锈钢蒸包车	2	-
	搅拌机	1	SM20L/SAM20L
单星水池	1	500*500*800	
模拟厨房	四门冷藏柜	1	SRR-NC1281N/MBF8123
	打蛋机	3	420*450*680
	单向调理台	1	1800*900*800
	饼盘车	1	-
	压面机	1	-
	灭蝇灯	1	FEESC300
	双星水池	2	1200*760*800
	移动台柜	1	1800*800*800

实训室名称	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
	冲地卷龙	1	-
	单头矮汤炉	1	650*650*600
	大小炒炉	1	2200*1200*800
	热荷台柜	1	1800*800*800
	平台雪柜	1	SUR-NC1571N/EPF3432
冷菜与西餐制 作室	消毒灯	1	220V/20W
	四头光波炉连焗炉	7	391278+391154
	双星水池	8	1200*650*800
	习艺工作台	20	1500*600*800
	三明治切片机	1	12 寸
	单缸炸炉连下柜	1	391089
	单头保温炉连下柜	1	(391046+391153)*2
	单头煮面炉连下柜	1	391040+391154
	坑扒炉连下柜	1	391070+391154
	单星水池	10	500*500*800
资料室	四层货架	3	1200*500*1550
	工具收纳柜	5	800*500*800
	打蛋机	17	420*450*680
	调料台柜	6	1200*900*800
	烹饪设施	1	-
	同步摄像投影仪	1	CB-S04/UW363C
	炉灶拼台	1	300*900*800
	单星拖把池	5	500*500*600
	拖把洁具架	5	600*450*1500
兴趣小组活动 室	工具收纳柜	2	800*500*800
	双开门展示柜	1	BR-FC1281N
	碎冰机	1	SB6
	拖把洁具架	1	600*450*1500
	平台雪柜	1	SUR-NC1571N/EPF3432
	工作台柜	2	1800*800*800
	吧台式工作台柜	1	-
	咖啡机	1	-
	榨汁机	1	3000 型
	豆浆机	1	5L 杯
	巧克力喷泉	1	WY-4/8060
	微波炉	1	21L

实训室名称	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
	油炸池	1	FR40/SAM-FR40
	台下式制冰机	1	40KG
	净水器	1	-
	寿司展示柜	1	台式 L1000
	双层工作台	1	1750*500*800
热菜实训室	双头燃气炒灶（无挡板）	32	1500*800*800
	电化教育设备	1	-
	双层工作台	32	1750*500*800
	双抽屉式调料台柜	20	500*1600*800
	单星水池	16	500*500*800
烹饪考评室	玻璃门不锈钢展示柜	5	-
	展示工作台	1	-
	单星水池	2	500*500*800

（2）校外实训实习基本条件

为了保证人才培养模式的运行，与行业企业建立互惠互利的长效合作机制，为学生综合实训、顶岗实习和就业保障提供坚实的保障。本专业的校外实训基地有是东恒盛国际大酒店。东恒盛国际大酒店设备设施齐全，具有先进的实操技术、现代化的管理理念和完善的管理制度，给我们的学生提供了良好的学习环境。

（三）教学资源

1. 教材

学校建立严格的教材选用制度，教材从国家推荐教材目录和《江苏省中等职业教育主干专业核心课程推荐教材目录》中遴选。专业教材能体现产业发展的新技术、新工艺、新规范，发挥中餐烹饪专业教师、行业专家等作用，规范专业教材遴选程序，禁止不合格的教材进入课堂。

2. 图书文献资料

配备行业政策法规、职业标准、技术手册、实务案例及专业期刊等图书文献。

3. 数字资源

充分利用智慧职教平台有关中餐烹饪专业国家教学资源库中相关数字化资源。学校根据自身条件建设，在中餐烹饪专业实训教学场所建设1个及以上的虚拟仿真实训室，建有与实训内容相配套的信息化教学资源，能够组织开展信息化实训教学活动。建设、配备与专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例、虚拟仿真软件、数字教材等数字资源，提供中国餐饮行业网、职业餐饮网、全球餐饮网、中国餐饮网、中国食品原料采购网、中国烹饪协会网等重要网站，做到种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

九、质量管理

（一）编制实施性人才培养方案

职业学校依据本方案，开展专业调研与分析，结合学校具体实际，编制科学、先进、操作性强的专业实施性人才培养方案，并滚动修订。具体要求为：

1. 落实立德树人根本任务，注重学生正确价值观、必备品格和关键能力的培养，主动对接经济社会发展需求，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，确定本校本专业培养目标、人才

培养规格、课程设置和教学内容。

2. 注重中高职衔接人才培养。着眼于学习者的专业成长和终身发展，针对“3+3”“3+4”分段培养，职教高考升学，以及中高职衔接其他形式，通过制订中高职衔接人才培养方案，在现代职教体系框架内，统筹培养目标、课程内容、评价标准，实现中职与高职专业、中职与职教本科专业，在教学体系上的有机统一。

3. 贯彻教育部《中等职业学校公共基础课程方案》《江苏省中等职业学校中餐烹饪类专业课程指导方案（试行）》，开足开好公共基础必修课程和专业类平台课程。

4. 选修课程分为限定选修课程和任意选修课程。公共基础限选课程要落实国家、教育部的相关规定，公共基础任意选修课程、专业（技能）任意选修课程的课程设置、教学内容、学时（学分）安排，要结合专业特点、学生个性发展需求和学校办学特色，有针对性地开设，并科学合理地选择课程内容。

5. 实施“2.5+0.5”学制安排，学生校内学习5学期，校外顶岗实习1学期。三年总学时数为3316，其中，公共基础课程（含军训）学时占比约为36.6%，专业（技能）课程（含专业认知与入学教育、毕业考核与毕业教育等）学时占比约为49.7%。课程设置中应设任意选修课程，其学时数占总学时的比例应不少于8.2%。

6. 制订课程实施性教学要求

（1）学校依据教育部《中等职业学校专业教学标准》《江苏省中等职业学校中餐烹饪类专业课程指导方案（试行）》《省中等职业学校本专业指导性人才培养方案》，以及教育部中等职业学校公共基础课课程标准、江苏省中等职业学校公共基础有关课程的教学要求、省中等职业学校课程标准、职业院校“1+X”证书制度试点内容，参照相应课程标准（或教学要求）的体例格式，编写本校本专业的公共基础课程、专业（技能）主干课程实施性教学要求。

（2）课程实施性教学要求有机融入思想政治教育元素，紧密联系专业发展实际和行业发展要求，推进专业与产业对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接，合理确定课程教学目标，科学选择教学内容，明确考核要求，着力转变教学方式、优化教学过程，有力支撑专业人才培养目标的实现。

（3）课程实施性教学要求能切实指导任课教师把握教学目标，开展教学设计，规范教案撰写和课堂教学实施，合理运用教材和各类教学资源，提高教学组织实施水平。

7. 在专业指导性人才培养方案的基础上，细化本校本专业的“实施保障”内容，包括专业教师、教学设施、教学资源等在结构、内容、数量、质量上的配置情况；明确“质量管理”举措，包括教学管理机制和管理方式，本专业教育教学改革的推进模式、主要内容和实践举措；说明“毕业考核”的具体要求。

（二）推进教育教学改革

1. 强化基础条件。持续做好师资队伍、专业教室、实训场地、教学资源等基础建设，统筹提高教学硬件与软件建设水平，为保障人才培养质量创造良好的育人环境。

2. 明确教改方向。充分体现以能力为本位、以职业实践为主线、以项目课程为主体的模块化专业课程体系的课程改革理念，积极推进现代学徒制人才培养模式，加强德技并修、工学结合，实施“1+X”证书制度，着力培养学生的专业能力、综合素质和职业精神，提高人才培养质量。

3. 提升课程建设水平。坚持以工作过程为主线，整合知识和技能，重构课程结构；主动适应产业升级、社会需求，体现新技术、新工艺、新规范，引入典型生产案例，联合行业企业专家，共同开发工作手册、任务工作页和活页讲义等专业课程特色教材，不断丰富课程教学资源。对于推进“1+X”证书制度试点项目，应制订本专业开展教学、组织培训和参加评价的具体方案，作为“专业实施性

人才培养方案”的附件。

4. 优化课堂生态。推进产教融合、校企合作，建设新型教学场景，将酒店转变为教室、课堂，推行项目教学、案例教学、场景教学、主题教学；以学习者为中心，突出学生的主体地位，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，促进学生主动学习、释放潜能、全面发展；加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造优质课堂。

5. 深化信息技术应用。适应“互联网+职业教育”新要求，推进信息技术与教学有机融合，推动大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术在教育教学中的广泛应用，推广翻转课堂、混合式教学等教学模式，建设能够满足多样化需求的课程资源，创新服务供给模式，推动课堂教学革命。

十、严格毕业要求

根据国家和省的有关规定，落实本专业培养目标和培养规格，细化、明确学生毕业要求，完善学习过程监测、评价与反馈机制，强化实习、实训、毕业综合项目（作品、方案、成果）等实践性教学环节，注重全过程管理与考核评价，结合专业实际组织毕业考核，保证毕业要求的达成度。

本专业学生的毕业要求为：

1. 符合《江苏省中等职业学校学生学籍管理规定》中关于学生毕业的相关规定，思想品德评价和操行评定合格。

2. 修满专业人才培养方案规定的全部课程且成绩合格，取得规定学分，本专业累计取得学分不少于182学分。在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项的同学，按照奖项级别和等级，给予相应的学分奖励。

3. 毕业考核成绩达到合格以上。毕业考核方式：（1）综合素质评价，包括思想素质、文化素质、身体素质、劳动素质、艺术素质、社会实践等；（2）学业成绩考核，包括本专业各科目的学业成绩、江苏省中等职业学校学生学业水平考试成绩，以及结合本校本专业实际而开设的毕业综合考试；（3）实践考核项目，包括学校综合实践项目考评、顶岗实习报告、作品展示等。学生在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项，按照奖项级别和等级，视同其“实践考核项目（学校综合实践项目考评、顶岗实习报告、作品展示等）”成绩为合格、良好、优秀。

4. 取得人社部门委托社会化认定的中级以上或教育部门委托社会化认定的初级以上中餐烹饪相关职业技能等级证书1项以上，如：中式烹调师（中级）。

十一、编制说明

（一）编制依据

本方案依据《江苏省中等职业学校中餐烹饪类专业课程指导方案（试行）》，参考教育部《中等职业学校专业目录》（2021版）《中等职业学校中餐烹饪专业教学标准》《中等职业学校公共基础课程方案》以及思想政治、语文、历史、数学等12门公共基础课程标准，参考《中华人民共和国职业分类大典》（2015版）、《国家职业资格目录》和国家相关职业标准、职业技能等级标准等编制。

（二）开发单位及核心成员

牵头单位成员：周晟、蔡建峰，江苏省海门中等专业学校。

参与单位成员：陆莉莉，江苏省海门中等专业学校；朱华，江苏省海门满庭芳酒店；陈焕智，江苏省南通市东恒盛国际大酒店。