

无锡金茂商业中等专业学校 中餐烹饪专业 25 级人才培养方案



一、专业及代码

专业名称：中餐烹饪

专业代码：740201

二、入学要求与基本学制

入学要求：初中毕业生

基本学制：3 年

三、培养目标

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美全面发展，具有良好的职业道德和职业素养，掌握现代烹调操作技术和营养膳食组配制作技能，能从事餐饮企业中式烹调、中式面点、营养配餐等工作，具备职业生涯发展基础和终身学习能力，能胜任生产、服务、管理一线工作的高素质技能人才。

四、职业面向

主要职业	职业资格或职业技能等级要求（建议）	继续学习专业	
中式烹调师	中式烹调师（中级）	高职： 烹饪工艺与营养、中西面点工艺、西式烹饪工艺、食品药品监督管理等	本科： 烹饪与餐饮管理、烹饪与营养教育

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，遵纪守法、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，热爱餐饮行业，具有一丝不苟、脚踏实地、吃苦耐劳和精益求精的工作作风，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

1. 行业通用能力

(1) 了解餐饮行业相关的政策和法规, 能知晓中西结合、产业融合等现代餐饮业新业态、新原料、新技术、新设备等。

(2) 了解烹饪原料的主要产地、产季和品质特点, 具备识别烹饪原料品质的能力; 理解烹饪营养与安全基础知识, 能根据最新《中国居民膳食指南》及餐饮行业食品安全相关要求, 规范地进行烹饪原料选择、加工、运用等操作。

(3) 掌握烹饪刀工、原料初加工、勺工、预制加工、组配等基础操作的方法与要领, 能运用相关技能制作基础拼盘与菜点。

(4) 了解中西饮食文化知识, 理解智能化餐饮发展趋势, 能运用厨房质量管理、成本控制与核算、营销策略等知识进行现代厨房运作。

(5) 爱岗敬业, 吃苦耐劳, 能适应烹饪岗位的工作环境, 养成规范操作和节约资源的习惯, 具有强烈的烹饪生产安全与环境保护意识。

2. 专业核心能力

(1) 了解水烹法、油烹法、气烹法以及焗、拔丝、挂霜等其他烹调方法的特点、分类与要求, 掌握水烹法、油烹法、气烹法以及焗、拔丝、挂霜等其他烹调方法基础菜例的用料、制法、成菜特点和操作关键, 具有独立制作基础菜肴的能力。

(2) 了解冷菜制作与食品雕刻的形成、发展与作用, 熟悉冷菜制作、果盘制作、食品雕刻的基本流程以及冷菜、食品雕刻在宴席中的运用, 掌握常见冷菜、果盘和食品雕刻制作的方法, 具有制作常见的冷菜、果盘和简单的食品雕刻能力。

(3) 了解菜品设计的概念、分类和作用, 掌握菜品设计的方法、原则和评价标准, 能应用现代营养学、食品安全与卫生等知识, 并根据菜品设计的外观、形状、色彩、质地、味型、调味、烹调方法等标准, 进行菜品设计并熟练规范的完成菜品制作。

(4) 了解菜肴美化与装饰的意义、分类, 熟悉菜肴围边、点缀、果酱画技术, 掌握菜肴围边、菜肴点缀、果酱画的用料、技法、特点和操作关键, 能根据常见菜肴成品特点及技术要求, 熟练运用烹饪基础刀工、勺功, 对基础菜肴进行美化与装饰设计。

3. 职业特定能力

名菜制作: 熟悉四大菜系名菜的用料与烹调方法、特点、操作要领, 掌握四大菜系代表性名菜

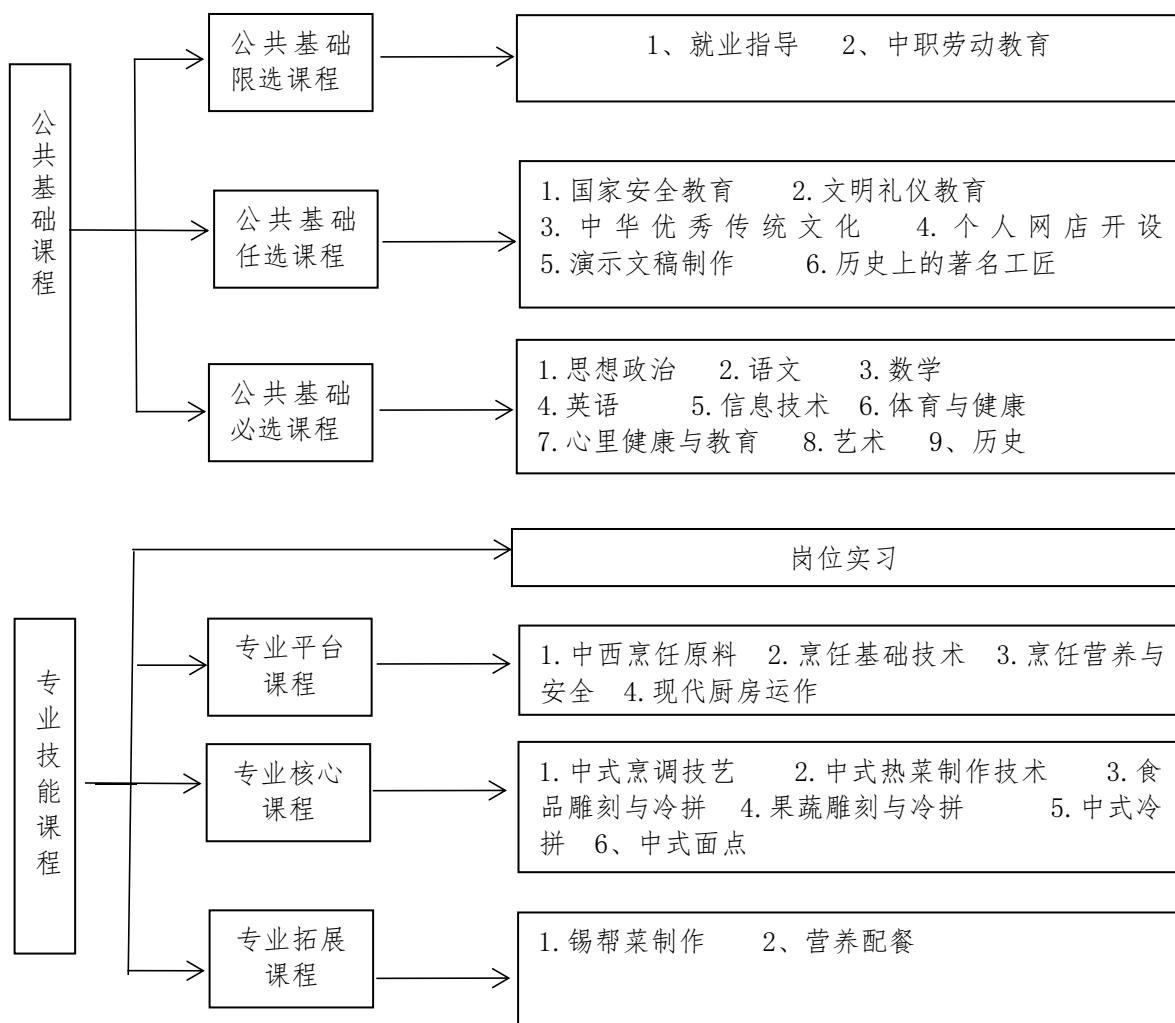
制作工艺，能熟练制作代表性名菜；掌握菜点制作造型与拼摆的方法和类型，能熟练制作简单造型的菜点。

4. 跨行业职业能力

- (1) 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。
- (2) 具有创新创业能力。
- (3) 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) 教学时间安排

内容	一	二	三	四	五	六	课时比				
军训 (入学教育、专业认知)	1							公共基础课程	专业(技能)课程 (含岗位实习)	其他	合计
劳动、公共假期	1	1	1	1	1		课时数(学时)	1233	1656	150	3039
理论教学周	18	18	18	18	18						
专业综合实训						6	占比数(%)	40.6%	54.5%	4.9%	100.0%
岗位实习						12	学分数				
考试安排周	1	1	1	1	1						
毕业考核						1		公共基础课程	专业技能课程 (含岗位实习)	其他	合计
毕业教育						1					
总计	20	20	20	20	20	20	学分数	68	80	5	153
							占比数(%)	44.4%	52.3%	3.3%	100.0%

七、教学进程安排

无锡金茂商业中等专业学校 中餐烹饪专业教学进程安排

课程类别	序号	课程名称			学时数				课程教学各学期周学时											
					总学时	学分	理论学时	实操学时	一		二		三		四		五		六	
									20 周		20 周		20 周		20 周		20 周		20 周	
									18 周	2 周	18 周	2 周	18 周	2 周	18 周	2 周	18 周	2 周	18 周	2 周
公共基础课程	1	思想政治	必修	中国特色社会主义	36	2	36		2											
				心理健康与职业生涯	36	2	36			2										
				哲学与人生	36	2	36				2									
				职业道德与法治	36	2	36					2								
			限选	就业指导	36	2	36								2					
				中职劳动教育	18	1	18				1									
			任选一门	国家安全教育	18	1	18		1											
				中华优秀传统文化	18	1	18		1											
				文明礼仪教育	18	1	18						1							
	2	文化课	必修	语文	234	13	234		4		4		3		2					
	3			数学	180	10	180		3		3		2		2					
	4			英语	180	10	180		3		3		2		2					
	5			信息技术	108	6	108		3		3									
	6			体育与健康	180	10	180		2		2		2		2					
	7			心理健康教育	45	2	45		0.5		0.5		0.5		0.5					
	8			艺术	音乐鉴赏与实践	18	1	18		1										
					美术鉴赏与实践	18	1	18				1								

	9		选修 两门	历史	72	4	72		2		2								
	10			物理(加工制造类)	54	3	54		3										
				化学(加工制造类)	54	3	54			3									
				个人网店开设	18	1		18	1										
				演示文稿制作	18	1		18		1									
				历史上的著名工匠	18	1		18			1								
	小 计				1233	68	1233	0	20.5		20.5		12.5		10.5		4.5		
专业技能课程	11	专业 平台 课程	中西烹饪原料		36	2	36		2										
	12		烹饪基础技术		36	2	36			2									
	13		中西饮食文化		36	2	36				2								
	14		烹饪营养与安全		36	2	36						2						
	15		现代厨房运作		36	2	36								2				
	小 计				180	10	180		2		2		2		2		2		
	16	专业 核心 课程	中式烹调技艺		54	3	7	47	3										
	17		中式热菜制作技术		270	15	34	236			3		4		4		4		
	18		食品雕刻与冷拼		108	6	14	95	3		3								
	19		果蔬雕刻与冷拼		54	3	7	47								3			
	20		中式冷拼		198	11	25	173				4		4		3			
	21		中式面点		216	12	27	189				4		4		4		4	
	小 计				900	50	113	788	6		6		12		12		14		
	22	专业 拓展 课程	锡帮菜制作		36	2	5	32						2					
	小 计				36	2	5	32	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	
	专业综合实训				180	6	0	180										6 周	
其他 教育 活动	岗位实习				360	12	0	360										12 周	
	军训（含入学教育、专业认知）				30	1	0	30		1 周				1 周		1 周		1 周	
	社会实践（公休假期）				30	1	0	30											

	专业认知	30	1	0	30				1 周								
	毕业教育	30	1	0	30												1 周
	毕业考核	30	1	0	30												1 周
	小 计	150	5	0	150	0											
	总 计	3039	153	1530	1509	28.5	1 周	28.5	1 周	26.5	1 周	26.5	1 周	20.5	1 周	18 周	2 周

注：1.每学期按 20 周规划，其中教学周 18 周，考试周 1 周，实践课（或其他教育课）1 周。根据党的二十大三中全会精神，加快构建职普融通、产教融合的职业教育体系，本方案中对语数英等基础课程的课时数比国家规定略有增加。

2.总学时为 3039。其中公共基础课程学时 1233，占比 40.6%；专业（技能）课程（含岗位实习）1656，占比 54.5%，其他教育活动学时 150，占比 4.9%。

3.第一学期开学第 1 周为军训周（含专业认知与入学教育），30 学时（实践）。心理健康教育共 50 学时，45 个学时平均分配在前 5 个学期，利用单（或双）周的班会课完成；5 个学时包含在第六学期毕业教育的 30 个学时中。

4.学分计算办法：公共基础课程每 18 学时计 1 学分，专业（技能）课程每 18 学时计 1 学分；专业综合实训每 1 周计 1 学分、岗位实习每 1 周计 1 学分、其他教育活动（军训、社会实践、“6+X”家政实训、毕业教育、毕业考核）每 1 周计 1 学分。

5.毕业要求：学生在学习期间品行端正，无违纪处分（或虽曾受处分但毕业前已撤销全部处分）；修满 153 学分，准予毕业。

八、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	课时
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。开设中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治四门课程。	180
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。学习文言文、古诗词、散文、议论文等。提高学生的分析问题以及分析问题的能力。	252
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。	72
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。	198
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。	198
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。	108
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。	180
心理健康教育	执行教育部颁布的《中小学心理健康教育指导纲要》（以下简称《纲要》），关注学生心理健康水平及个别特例的日常辅导。为进一步科学指导和规范终止学生心理健康教育工作，提供保障。	45
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。	36
中职劳动教育	根据国家统一要求，劳动教育以实习实训课为主要载体开展，其中含劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育。同时根据国家形势发展、区域经济和行业发展状况，结合学校德育工作，进行中华优秀传统文化、国家安全教育、文明礼仪教育、就业创业创新教育。	18

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
中西烹原料 (36学时)	(1) 中西烹饪原料认知； (2) 谷物类原料；	(1) 说出烹饪原料的概念、发展、分类、化学成分、品质鉴别的依据和标准，理解烹饪原料选择的的目的和原则，能运用相关知识对烹饪原料进行品质检验；

	<p>(3) 蔬菜类原料； (4) 畜禽类原料； (5) 水产品类原料； (6) 果品类原料； (7) 调辅类原料</p>	<p>(2) 描述烹饪原料在储存保管中的质量变化和影响烹饪原料质量变化的因素，能正确保管烹饪原料； (3) 了解谷物类原料的名称、组织结构、化学成分、品种特点、产地和产季，掌握常用谷物类原料及其制品的品质鉴别，能正确运用谷物类原料； (4) 说出常用蔬菜类原料及其制品的名称、化学成分、品种特点、产地和产季，掌握常用蔬菜类原料及其制品的品质鉴别，能正确运用蔬菜类原料； (5) 列举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、产季和品质特点，掌握常用畜禽类原料及其制品的品质鉴别，能正确运用畜禽类原料； (6) 识别常用水产品类原料及其制品的名称、产地、产季及品质特点，掌握常用水产品类原料及其制品的品质鉴别，能正确运用水产品类原料； (7) 描述果品类原料及其制品的概念、产地、产季、化学成分和品质特点，掌握果品类原料的品质鉴别，能正确运用果品类原料； (8) 描述调辅原料的品种名称、分类、特点，能掌握常用佐助调味原料的品质鉴别，会正确使用调辅类原料</p>
中西饮食文化(36学时)	<p>(1) 熟悉中西饮食礼仪的起源、特征、要求，掌握中西餐饮服务方式，能够在生活中运用相关的饮食礼仪； (2) 认识中西酒水、中西茶饮的起源和发展历史，掌握中西名酒水、中西茶饮品种，能够理解中西酒水文化的异同，列举茶饮在菜点制作中的运用； (3) 掌握中西典型菜点的风味特点、饮食器具与菜点搭配的要求，能够说出中西菜点典型品种及饮食文化异同。</p>	<p>(1) 了解饮食文化的概念及研究内容，掌握饮食文化的特征与功能； (2) 能够描述中西饮食文化交流发展趋势； (3) 理解中国饮食发展走向，了解中国饮食文化的起源以及不同历史时期的饮食文化特征； (4) 掌握西方饮食文化的基本概况，以及以欧美为代表的西方饮食文化特征，能说出法国、意大利、美国、英国、德国等代表性区域的饮食文化特点； (5) 理解中西饮食文化在饮食观念、饮食内容、饮食方式、烹饪方法之间的差异； (6) 熟悉中西日常食俗的特点和种类，掌握中西宴会的特征、类别，能说出中西节日食俗特色； (7) 了解中西饮食礼仪的起源、特征、要求，掌握中西餐饮服务方式，能在生活中运用相关饮食礼仪； (8) 认识中西酒水、中西茶饮的起源和发展历史，掌握中西名酒水、中西茶饮品种，能理解中西酒水文化的异同，列举茶饮在菜点制作中的运用； (9) 掌握中西典型菜点的风味特点、饮食器具与菜点搭配的要求，能说出中西菜点典型品种及饮食文化异同； (10) 了解烹饪史上有影响力的楷模与榜样，能说出餐饮业对烹饪工作者的素质要求。</p>
烹饪基础技术(36学时)	<p>第一部分：烹饪理论基础 第二部分：基础食材处理技</p>	<p>1. 安全操作能力： 能自觉遵守厨房安全规范，正确处理和使用刀具及设备，预防事故发生。 2. 规范的动手能力：</p>

	<p>第三部分：核心烹饪技法</p> <p>第四部分：调味与汤汁制备</p>	<p>掌握正确的刀工，能安全、高效地将食材处理成要求的形状，且大小均匀。</p> <p>能独立、规范地完成各项基础烹饪操作（如炒、炸、煮、烤等）。</p> <p>3. 火候掌控能力： 能够根据菜品要求，识别和调节不同火力（旺火、中火、小火、微火）。</p> <p>具备判断食材成熟度的基本经验。</p> <p>4. 基础调味能力： 能够准确使用各种调味品，理解“盐为百味之王”的作用，具备基础的味觉判断力，能调出和谐的复合味道。</p> <p>5. 食谱理解与执行能力： 能够正确阅读和理解食谱，并按照流程独立完成一道基础菜品的制作。</p> <p>6. 清洁与整理习惯： 养成“随手清洁”的良好习惯，在工作结束后能彻底清洁工作区域和设备。</p> <p>7. 团队协作意识（尤其在专业课程中）： 在模拟厨房环境中，能与同学协作，高效完成备料和出餐任务。</p>
烹饪营养与安全 (36学时)	<p>(1) 烹饪营养基础知识；</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>(4) 烹饪安全基础知识；</p> <p>(5) 烹饪原料的安全控制；</p> <p>(6) 食物中毒与预防；</p> <p>(7) 烹饪安全管理与操作规范</p>	<p>(1) 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、生理功能、缺乏症及食物来源，能正确理解六大营养素之间的关系；</p> <p>(2) 掌握热量计算方法，能知晓食物的消化与吸收的相关知识；</p> <p>(3) 描述烹饪原料的营养成分及特点，掌握主要烹饪原料的营养价值，能根据主要烹饪原料营养特点进行合理利用；</p> <p>(4) 了解合理烹饪、平衡膳食的概念、目的及意义，掌握合理烹饪的目的与方法，能正确进行常见食物的营养保护；</p> <p>(5) 能说出几种特殊人群的膳食特点与膳食原则；</p> <p>(6) 了解微生物的基础知识、食品污染及食品腐败变质的原因，会采取有效措施预防食品腐败变质；</p> <p>(7) 了解食品添加剂的定义、种类及使用原则，能说出食品保鲜和保藏原理；</p> <p>(8) 描述主要烹饪原料加工的安全基本标准，能正确做好烹饪原料加工过程的安全控制；</p> <p>(9) 描述食物中毒的概念、特点与类型，会说出食物中毒的一般急救处理程序；</p> <p>(10) 描述细菌性食物中毒、有毒动植物食物中毒、化学食物中毒的特点、原因，掌握各类食物中毒的预防措施；</p> <p>(11) 说出《中华人民共和国食品安全法》及其他与食品安全的相关法律法规的基本内容，能在实践中严</p>

		格遵照执行； (12) 了解餐饮从业人员职业道德及卫生管理，掌握餐饮企业的卫生要求，能对食品储存、运输、销售各环节进行规范操作
现代厨房运作 (36学时)	(1) 现代厨房组织机构； (2) 现代厨房设备管理； (3) 现代厨房生产管理； (4) 现代厨房成本控制； (5) 现代厨房菜点营销策略； (6) 现代厨房智能化	(1) 描述现代厨房的概念、特点，能知晓对现代厨房的设计与生产要求，明晰现代厨房的工作任务； (2) 描述现代厨房的组织机构，掌握厨房人员配置及岗位职责，能进行厨房人员招聘与分工； (3) 识别现代厨房中的设备性能，能操作烹饪设施、设备及用具，并进行简单维护保养； (4) 了解现代厨房生产管理知识，能从原材料至成品的生产过程进行全方位管理； (5) 列举现代厨房菜点质量的基本要素、评价标准，能说出影响厨房生产质量的因素，掌握菜点质量控制的基本方法； (6) 了解现代厨房成本控制基础知识，掌握菜点原材料成本核算、销售价格核算、筵席菜点的成本核算等方法，能对菜点进行成本控制； (7) 描述现代厨房菜点营销常识，掌握餐饮营销方法与策略，会正确对菜点进行数字化营销； (8) 描述中央厨房、智能厨房的概念，能说出中央厨房的优势、厨房智能化的发展趋势； (9) 会正确使用、保养智能厨房常用设备，掌握智能厨房管理内容及注意事项

(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
中式烹调技艺 (54学时)	(1) 现代烹饪认知； (2) 烹饪基本功； (3) 烹饪原料加工； (4) 基础拼盘与菜点组配； (5) 火候与调味； (6) 基础中餐菜肴制作； (7) 基础西餐菜肴制作； (8) 基础中西点制作	(1) 举例说出烹饪行业现状、发展前景及就业形势，能描述烹饪、烹饪基础技术的概念，说出中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点的起源与兴起，掌握从业人员行为规范； (2) 列举刀工、勺工的基本知识，掌握烹饪刀法的操作方法、技术要领和应用，会使用直刀法、平刀法、斜刀法、刮刀法和其他刀法对原料进行不同形状加工，如块、片、条、丝、丁等基本成型和麦穗形、菊花形、荔枝形、松鼠形等花刀成型，并达到一定熟练程度，能熟练运用翻勺技法进行勺工操作，达到原料翻转并受热均匀； (3) 描述中西面点的概念、分类，掌握和面、揉面、搓条、下剂、制皮、上馅等面点基本功的操作方法与要领，能规范操作且符合标准； (4) 了解鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求，掌握鲜活原料的摘剔、刮剥、去蒂、宰杀、褪毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领；能对畜禽、水产类等原料进行分档取料、整料去骨，以及干货原料涨发；

		<p>(5) 能说出焯水、过油、汽蒸、走红、制汤及上浆、挂糊、勾芡等预制加工的概念、类型,掌握其操作方法和要领,能正确对烹饪原料进行预制处理,并达到相关标准;</p> <p>(6) 描述拼盘的起源、发展与分类,会制作单一、双味和三味等基础拼盘,达到冷拼创作有意境,且刀工精细;</p> <p>(7) 了解菜点组配与装盘的重要性的基本要求,掌握菜点组配与装盘的原则、基本方法,能说出菜点命名的原则、方法和要求,运用正确的方法对菜点进行装盘;</p> <p>(8) 了解火候知识,理解不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响,能正确运用火候、识别油温;</p> <p>(9) 描述调味的概念、分类,掌握调味的原则,会正确运用调味的方法;</p> <p>(10) 能说出基础中餐以油传热、水传热制作的菜肴特点,会运用滑炒、滑溜、爆炒、氽、烧等烹调技法制作常见油传热、水传热基础菜肴品种,并达到成品质量标准;</p> <p>(11) 能说出基础西餐冷菜、汤菜、热菜等菜肴的特点,会制作土豆色拉、水果色拉、洋葱汤、罗宋汤、香煎鸡腿配黑椒汁、法式香煎鸡排配番茄汁等西餐基础菜肴品种,并达到成品质量标准;</p> <p>(12) 能说出生物膨松面团、水调面团、蛋糕、饼干等中西面点品种的特点,会制作刀切馒头、花卷、冠顶饺、卡仕达酱、曲奇饼干、纸杯蛋糕等基础中西面点品种,并达到成品质量标准</p>
中式热菜制作技术 (270 学时)	<p>(1) 淮扬菜名菜制作与赏析;</p> <p>(2) 鲁菜名菜制作与赏析;</p> <p>(3) 川菜名菜制作与赏析;</p> <p>(4) 粤菜名菜制作与赏析</p>	<p>(1) 了解中国菜的发展历史,掌握中国四大菜系的特点及代表性菜肴,能说出四大菜系代表菜的口味特点及制作过程;</p> <p>(2) 说出淮扬菜名菜的历史典故,熟悉淮扬菜名菜的用料与烹调方法、特点、操作要领,掌握淮扬菜代表性名菜制作工艺,能熟练制作淮扬菜代表性名菜;</p> <p>(3) 列举鲁菜名菜的历史典故,熟悉鲁菜名菜的用料与烹调方法、特点、操作要领,掌握鲁菜代表性名菜制作工艺,能熟练制作鲁菜代表性名菜;</p> <p>(4) 描述川菜名菜的历史典故,熟悉川菜名菜的用料与烹调方法、特点、操作要领,掌握川菜代表性名菜制作工艺,能熟练制作川菜代表性名菜;</p> <p>(5) 了解粤菜名菜的历史典故,熟悉粤菜名菜的用料与烹调方法、特点、操作要领,掌握粤菜代表性名菜制作工艺,能熟练制作粤菜代表性名菜</p>
食品雕刻与冷拼 (108 学时)	<p>(1) 冷菜制作与食品雕刻认知;</p> <p>(2) 冷菜制作技术;</p> <p>(3) 果盘制作技术;</p> <p>(4) 果蔬雕刻技术;</p> <p>(5) 其他造型技术(花拼)</p>	<p>(1) 列举冷菜制作与食品雕刻的形成、发展与作用;熟悉冷菜、食品雕刻在宴席中的运用;</p> <p>(2) 说出冷菜制作的基本流程,熟悉各种冷菜制作的方法,能制作不同品种的基础冷菜;</p> <p>(3) 了解果盘制作的基本流程,熟悉各种果盘制作的方法,能设计并制作不同主题的水果拼盘;</p> <p>(4) 描述食品雕刻的基本流程,熟悉各种食品雕刻的方法,能设计并制作简单品种的食品雕刻;</p> <p>(5) 了解花色拼盘的造型技术,能设计并制作简单的食品艺术造型</p>

<p>果蔬雕刻 与冷拼（54 学时）</p>	<p>(1) 菜肴盘头雕刻 (2) 花卉植物雕刻 (3) 水产主题雕刻</p>	<p>(1) 描述盘头制作原料的分类与特征,掌握不同原料的雕刻特性,能根据盘头的大小与造型,选择合适的原料种类;</p> <p>(2) 了解菜肴和盘子的色泽、造型,掌握色泽与造型的组合规律,能根据不同菜肴和盛器选择不同的盘头原料和造型;</p> <p>(3) 列举盘头雕刻工具的分类,掌握雕刻工具的功能,能熟练运用雕刻工具、磨具进行简易花鸟等的雕刻;</p> <p>(4) 说出菜肴盘头制作的原则与方法,掌握常见雕刻组装技法,能将雕刻件组装成符合盘子大小与菜肴意境的盘头作品</p> <p>(5) 描述花卉色泽和雕刻要求,掌握花卉雕刻与原料质地的关系,能根据不同花卉选用合适的雕刻原料,并合理储存雕刻作品;</p> <p>(6) 列举常用雕刻工具的分类,掌握雕刻工具的功能和作用,能根据不同作品合理选用雕刻工具;</p> <p>(7) 掌握常见花卉零雕整装和整雕的雕刻技法,能熟练完成花瓣、花芯、花叶等作品的雕刻;</p> <p>(8) 举例说出不同花卉的结构特点,掌握雕刻作品的组装技法,能合理进行花卉的拼装和成品的组装;</p> <p>(9) 掌握不同花卉的象征与寓意,能合理设计作品,体现作品的文化内涵和主题寓意</p> <p>(10) 了解水产鱼虾的身体结构,掌握鱼虾雕刻与原料质地的关系,能根据不同水产类型和大小合理选用雕刻原料与储存方法;</p> <p>(11) 了解掏刀和拉线刀的分类与作用,掌握掏刀和拉线刀的使用方法,能根据作品不同部位特征合理选用工具;</p> <p>(12) 掌握鱼虾零雕整装的雕刻技法,能熟练完成常见鱼虾的雕刻;</p> <p>(13) 说出水产的结构特点,掌握雕刻作品的组装技法,能合理进行雕刻成品的组装;</p> <p>(14) 掌握不同鱼虾的象征与寓意,能合理设计作品,体现作品的文化内涵和主题寓意</p>
<p>中式冷拼 (198) 学时)</p>	<p>(1) 几何造型拼摆 (2) 花草艺术造型拼摆 (3) 动物艺术造型拼摆</p>	<p>(1) 了解冷拼原料的分类和特点,掌握不同原材料的质地,能根据作品合理选择原料;</p> <p>(2) 描述不同冷拼原料色泽及加工变色规律,掌握色彩搭配原理,能合理搭配各种颜色;</p> <p>(3) 了解常见几何造型的结构特点,掌握几何图形的分割原则,能按照要求准确分割几何图形;</p> <p>(4) 列举几何冷拼分类,掌握冷拼刀面处理的要求,能根据不同冷拼造型合理进行原材料预处理;</p> <p>(5) 掌握冷拼常见刀法和刀面拼摆技术,能根据中式烹调师(中级)要求完成冷拼制作</p>

		<p>(6) 列举花草的分类,掌握花草的形态特征,能根据花草形态合理选择并预处理原料;</p> <p>(7) 了解花草的颜色特征,掌握原料的上色工艺,能根据花草颜色合理进行原料上色;</p> <p>(8) 了解常见构图原理,掌握结构定位方法,能设计出符合构图要求和审美的花草类冷拼图案;</p> <p>(9) 了解花草的结构特点,掌握花草拼摆工艺,能合理进行花草的拼摆;</p> <p>(10) 描述菜肴美化原理,掌握辅助雕刻件的制作,能合理美化花草类冷拼,使其造型美观、生动富含细节</p> <p>(11) 了解动物的分类,掌握动物的形态特征,能根据动物形态合理选择并预处理原料;</p> <p>(12) 列举动物的色彩搭配,掌握原料的上色工艺,能根据动物颜色合理进行原料上色;</p> <p>(13) 了解常见构图原理,掌握结构定位方法,能设计出符合构图要求和审美的动物类冷拼图案;</p> <p>(14) 说出动物的结构特点,掌握动物拼摆工艺,能合理进行动物造型的拼摆;</p> <p>(15) 描述菜肴美化原理,掌握辅助雕刻件的制作,能合理美化动物类冷拼,使其造型美观、生动富有活力</p>
中式面点 (216 学时)	<p>(1) 面点制作基础知识;</p> <p>(2) 水调面团品种制作;</p> <p>(3) 膨松面团品种制作;</p> <p>(4) 油酥面团品种制作;</p> <p>(5) 米粉面团品种制作;</p> <p>(6) 其他面团品种制作</p>	<p>(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;</p> <p>(2) 掌握中餐面点的分类及风味流派特点;</p> <p>(3) 能说出中餐面点制作的一般流程;</p> <p>(4) 会制作水调面团点心品种;</p> <p>(5) 会制作膨松面团点心品种;</p> <p>(6) 会制作油酥面团点心品种;</p> <p>(7) 会制作米粉面团点心品种;</p> <p>(8) 会制作其他面团点心品种</p>

(3) 专业拓展课程

课程名称 (参考学时)	主要教学内容	能力要求
锡帮菜制作 (36 学时)	<p>(1) 菜品设计与制作认知;</p> <p>(2) 设计菜品外观和形状;</p> <p>(3) 设计菜品色彩和质感;</p> <p>(4) 设计菜品味型与调味;</p>	<p>(1) 了解菜品设计的概念、分类和作用,掌握菜品设计的方法、原则和评价标准,能根据菜品的特征和评价标准准确判断菜品设计的科学性与合理性;</p> <p>(2) 描述菜品外观与形状的设计方法和评判标准,掌握常用刀工、烹调方法及菜肴成型手法,能根据菜品设计的外观与形状标准进行菜品设计并熟练规范的完成菜品制作;</p> <p>(3) 了解菜品色彩搭配的原则及色彩对饮食心理的影响,</p>

	(5) 设计菜品烹调方法; (6) 设计菜品营养食谱	掌握原材料的质地和烹调的火候,能根据不同的饮食心理和原材料质地进行合理配菜,并准确控制火候熟练规范的制作“色”、“质”俱佳的菜肴; (4) 描述菜品味型与调味的设计方法和评判标准,掌握不同调味料呈味特点、味的相互作用、调味方法与原则,能根据菜品设计的味型与调味标准进行菜品设计并熟练规范的完成菜品制作; (5) 列举不同烹调方法的原理和设计的评判标准,掌握不同烹调方法对菜肴“色香味形质”的影响,能根据不同成菜要求合理调整烹调方法并严格按照评判标准熟练规范的完成菜品制作; (6) 了解不同原材料的营养构成和不同人群的营养需求,掌握营养搭配的方法以及不同烹调方法对原材料营养的影响,能根据最新《中国居民膳食营养指南》进行营养配膳并熟练规范的完成菜品制作

3. 主要专业课程学期成绩考核标准:

- 1、考核由过程性考核(50%)与期末考试考核(50%)组成;
- 2、其中过程性考核由:平时表现(课堂表现、出勤、课后作业、实训课程作品等)占总分值的30%,期中考试占20%组成;
- 3、期中考试、期末考试根据课程的性质和实际开课情况采用:理论课程进行卷面成绩考核,实训课程进行实训操作出成品(作品)打分考核。
- 4、根据学生的学期成绩,不及格学生在下一学期开学初一个月内由教学部组织、教务处监督进行补考,补考成绩合格一律按60分记录。

九、专业教师基本要求

1. 专业专任教师8位,且均有本科及以上学历,其中,取得高级及以上职业技能等级证书为100%;取得高级技师职业技能等级证书为37.5%;我校建设校企人员双向交流协作共同体,完善“固定岗+流动岗”资源配置新机制,遴选、建设企业导师、兼职教师资源库。
2. 专任专业教师具有良好的师德修养、专业能力,能够开展理实一体化教学,具有信息化教学能力。专任专业教师普遍参加“五课”教研工作、教学改革课题研究、教学竞赛、技能竞赛等活动。平均每两年到企业实践不少于两个月。兼职教师须经过教学能力专项培训,并取得合格证书,每学期承担不少于40学时的教学任务。

3. 建设引领教学模式改革的教师创新团队。聚焦我校特色专业,建设教师教学创新团队,推动实施基于学生职业工作特点的模块化课程、项目式教学。培养建设师德高尚、技艺精湛、育人水平高超的青年骨干教师、专业带头人、教学名师等高层次人才队伍。

4. 聚焦“1+X”证书制度开展教师全员培训。对接“1+X”证书制度试点和行动导向的模块化教学改革,培育职业技能等级证书培训教师。探索建立新教师企业实践轮岗制度,开展校企合作,产教融合,促进理实一体化教学。

十. 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要,校内实训室配置如下:

实训室名称	主要设备名称	数量 (台/套)	主要训练内容
中餐热菜制作实训室	不锈钢工作台(双层)	10	进行刀工热菜品的制作
	不锈钢盆台	10	
	不锈钢烟罩	1	
	不锈钢双头燃气灶	20	
	双耳炒锅	20	
	四门冰箱	1	
	多媒体教学设备	1	
	砧板	35	
中式面点制作实训室	擀面杖	35	进行面点菜品的制作
	不锈钢工作台(双层)	9	
	不锈钢盆台	18	
	双头燃气灶台	20	
	不锈钢烟罩	1	
	多层电烤箱	1	
	多功能和面机	1	
	压面机	1	
	四门冰箱	1	
	多媒体教学设备	1	
冷菜及食品艺术实训室	不锈钢工作台连下一层	10	进行冷拼雕刻菜品的制作
	立式冰箱	1	
	电化教育设备	1	
	砧板	35	

2. 校外实训基地

序号	企业名称
1	无锡弘历皇朝大酒店
2	无锡夏联福记大酒店
3	无锡翠竹苑大酒店

十一、编制说明

1. 本方案参照《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》(教职成〔2019〕13号)制定。

2. 本方案充分体现构建以能力为本位、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课程改革理念，并突出以下几点：

(1) 主动对接经济社会发展需求。围绕经济社会发展和职业岗位能力要求，确定专业培养目标、课程设置和教学内容，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、学历证书与职业资格证书对接、职业教育与终身学习对接。

(2) 服务学生全面发展。尊重学生特点，发展学生潜能，强化学生综合素质和关键能力培养，促进学生德、智、体、美全面发展，满足学生阶段发展需要，奠定学生终身发展的良好基础。

(3) 统筹安排公共基础、专业理论和专业实践课程，科学编排课程教授顺序，精心选择课程内容，强化与后续高等职业教育课程衔接。

(4) 坚持理论与实践的有机结合。注重学思结合、知行统一，坚持“做中学、做中教”，加强理论课程与实践课程的整合融合，开展项目教学、场景教学、主题教学和岗位教学，强化学生实践能力和职业技能培养。

中餐烹饪专业“工作任务与职业能力”分析表

职业资格	岗位	工作任务	工作过程	知识与技能要求	综合能力要求
中式烹调师	水台	1. 鉴别原料的新鲜度 2. 蔬菜类初步加工 3. 水产类初步加工 4. 家禽、家畜类初步加工 5. 干制原料的初步加工	熟悉中餐食品初步加工规程,了解常用新鲜蔬菜、水产品、家禽、家畜、内脏及四肢的初步加工过程,熟悉鲜活烹饪加工的基本原则。掌握水产品、家禽、家畜、内脏及四肢的初步加工的基本要求和步骤。能够独立完成中餐常用原料的初步加工。	1 掌握食品卫生法律法规。 2. 熟练掌握中餐常用原料的初步加工技能 3. 掌握鲜活原料的初步加工技法。 4. 鉴别原料的新鲜度 5. 会用各种方法加工原料操作规范、讲究卫生、物尽其用 6. 能触类旁通,举一反三	1. 性格开朗、工作认真负责,有上进心。 2. 具有丰富的专业知识,扎实的服务技能。 3. 熟悉后厨各岗位工作流程及相关业务。 4. 表达能力强,具有较突出的沟通能力和团队协作精神,能随机应变,独立工作。 5. 对菜品负责,具有良好的职业道德和职业素养。
	荷台	1. 掌握调味、上粉上浆、的技法 2、掌握炉子烹制造型。 3. 能协调好各程序之间的关系 4. 具有现场协调能力能协调好各程序之间的关系 5. 具有现场协调能力	1、负责出菜先后顺序。2、准备好每天用的调料和汤类、汁类,做好出菜前的准备工作。 3、按菜单分别起菜,做好炒锅的助手。4、检查食品规格、质量。5、保持工作岗位的清洁卫生,不准无关人员入内	1 掌握腌制、调味、上粉上浆 2 掌握菜品的成熟技法 3 掌握菜品的造型技法 4. 具备中级厨师资格	

	灶台	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟练地进行菜肴制作 2. 能针对菜肴进行简单的营养分析 3. 会根据不同菜肴的要求进行合理装盘。 4. 能进行创新菜点的设计。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟练掌握烹调的各种成熟技法，熟练制作各种菜品，掌握好翻锅技巧、注意事项。 2. 了解热传递的种类与使用范围 3. 掌握常见基本味型、复合味型的知识。 4. 掌握熟处理的方法、要领 5. 了解各种现代化厨具的使用方法 6. 掌握菜肴的成型与装盘技巧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备中级厨师资格。 2. 掌握各种烹调技法。 3. 熟练掌握各种菜品的制作过程。 	
	墩头	<ol style="list-style-type: none"> 1. 加强对冰箱的管理及冷库区域的管理，共同 2. 搞好切配工作； 3. 负责做好食品原料的切配上浆保管工作； 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 严格执行工作规程，确保质量要求，熟悉掌握技术，选料、用料注意节约，做到整料整用，次料次用； 2. 切配主管应每天对申购工作的库存原料检查后再申购，掌握各类菜肴的标准数量，严格控制成本，防止缺斤缺两； 3. 加强对蔬菜间的管理及洗菜要求，传帮洗菜部员工； 4. 做好食品原料的保存、保洁、保鲜，存放冰箱需用保险盒和保鲜膜； 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解每天预定情况及时做好准备工作，并检查预定宴会切配准备，每天验收情况上报厨房办公室，严把质量关，拒收疑问原料； 2. 对出样菜品要及时掌握新鲜及及时利用，减少浪费并仔细核对菜单木夹是否有误； 3. 冰箱内生熟分开，做到定时清洗，并向内无异味，食品摆放整齐，冰箱温度要掌握好。每天检查冰箱，对沽清急推工作做到细致化； 	
	蒸笼	<ol style="list-style-type: none"> 1、负责蒸制当日餐厅所需米饭，掌握不同米饭的烹饪技术，并做好员工所需餐量充足的米饭。 	<ol style="list-style-type: none"> 1、与炉灶人员分工合作，互相配合打荷，墩头完成制作菜品任务，合理使用能源。 2、正确制作各类调味品的准 	<ol style="list-style-type: none"> 1、掌握不同食品的蒸制要求，并根据菜品的要求使菜肴达到原汁原味，色香味形俱佳的效果。 	

		2、保证蒸汽设备的合理操作，并经常检查，保证良好的使用情况。	备工作，如葱、姜、蒜、椒等的改刀方法。 3、做好收尾卫生工作，检查蒸箱内是否有原料，以防蒸制过烂。	2、正确调制各种菜品的味汁，使菜品口味要求浓淡各异形成独特风味。	
	凉菜	1、听从主管的工作布置，负责冷盆、烤鸭、色拉、三明治的加工制作和水果切削装盘。 2、熟悉冷盆、烤鸭和鲜果的烹饪技艺和加工制作标准，精通烹调、刀工雕刻造型技术。	1. 了解每天宴会任务和用餐情况及要求，及时做好所需食品原料和用具，盛器的准备工作。 2、严格执行冷盆、烤鸭制作程序和质量标准要求，并在加工制作过程中做到：努力推陈出新，有所创造，综合利用原料、降低消耗。	1、严格执行《食品卫生法》和各项卫生制度，严格搞好冷盆间的清洁卫生和消毒要作，确保食品安全。 2、爱护使用各种设备和用具，注意做好保养、保管工作。	
中式面点师	面点	1. 掌握食品卫生法规 2. 熟练制作各种面团。 3. 熟练制作各种馅心 4. 熟练掌握各种造型、成熟技法。 5. 在传统技艺的基础上不断创新，能进行菜点结合食品的制作能有机地将菜肴和点心相结合，拓宽面点的发展方向。	1 了解面点制作的工艺过程，熟练掌握各种面团调制、馅心的制作、面点的成型、成熟技法。 2. 了解常用原料的选择、加工与保管的要求。 3. 熟悉加工过程中原料所产生的物理和化学变化。 4. 面团的种类和成团原理。	1 中国面点成型技术卷、包、捏、切、按、叠、剪、模具成型、滚沾、镶嵌。 2 面点成熟技术、烤、炸、煎、蒸、煮、烙。 3 制馅在面点中的作用。 4 实面面团与运用能合理地选取所需原料。 5. 掌握和面、揉面、下剂、制皮、上馅等操作技术和成形技巧。	1. 性格开朗、工作认真负责，有上进心。 2. 具有丰富的专业知识，扎实的服务技能。 3. 熟悉后厨各岗位工作流程及相关业务。 4. 表达能力强，具有较突出的沟通能力和团队协作精神，能随机应变，独立工作。 5. 对菜品负责，具有良好的职业道德和职业素养。