

常州旅游商贸高等职业技术学校

实施性人才培养方案

(2021 级)

专业名称	中餐烹饪与营养膳食
专业代码	740201
学制	三年
招生对象	应届初中生
学校(盖章)	常州旅游商贸高等职业技术学校
填报日期	2021年8月

一、专业与专门化方向

专业名称：中餐烹饪与营养膳食（专业代码 740201）

专门化方向：中餐烹调

二、入学要求与基本学制

入学要求：初中毕业生或具有同等学力者

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，培养具有良好的职业道德和职业素养，掌握中餐烹饪专业对应职业岗位必备的知识与技能，能胜任各类中式餐饮企业厨房生产、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复合型技术技能人才。

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 (4-03-01-01)	中式烹调师 (四级)等	高职： 烹调工艺与 营养	本科：旅游 管理、食品 科学与工程

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，为专业发展和终身发展奠定坚实的基础。

4. 具有良好的心理素质和健全的人格，尊重生命，掌握基本运动知识和运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，具有健康的体魄。

5. 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1~2 项艺术爱好。

6. 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，弘扬劳动精神、劳模精神和工匠精神。

7. 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。

8. 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。

9. 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）具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力。
- （2）具有烹饪基础刀工、勺功的应用的能力。
- （3）具有烹饪原料鉴别及初加工的能力。
- （4）具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解能力。
- （5）具有菜点、宴席的审美和设计的能力。
- （6）具有运用烹调技法保护烹饪原料营养素和营养标签设计、制作的能力。
- （7）具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力。
- （8）具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力。

2. 职业特定能力：

- （1）具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力；
- （2）具有运用不同技法制作冷菜品种的能力；
- （3）具有烹饪原料设计和制作艺术造型的能力；
- （4）具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力。

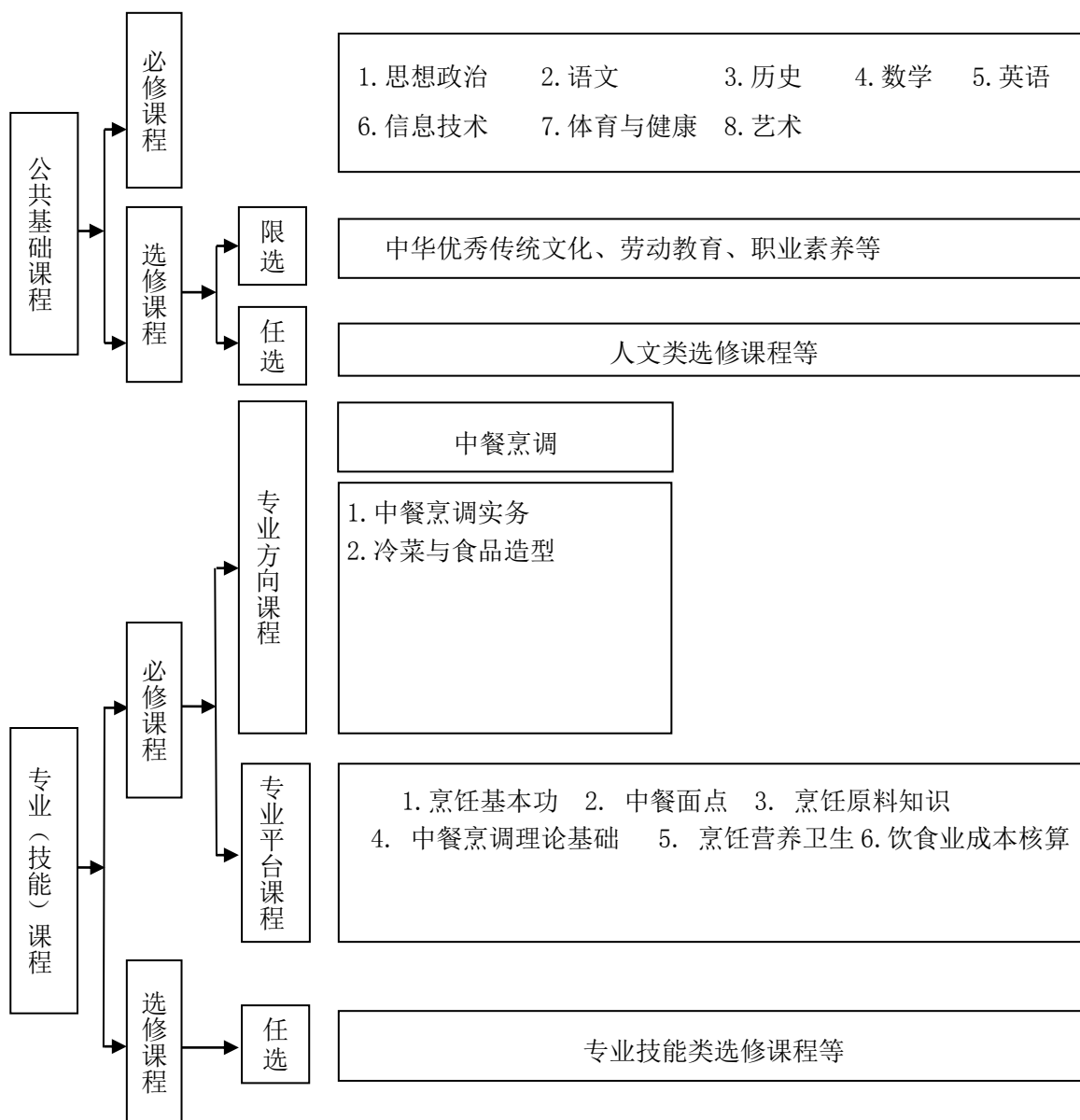
3. 跨行业职业能力

- （1）具有适应岗位变化的能力，能根据省市“1+X”工作要求，取得相关职业技能等级证书（“1+X”证书）。
- （2）具有创新和创业的基础能力。
- （3）具有企业管理和生产现场管理的基础能力。

六、课程设置及教学要求

(一) 课程结构

(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	学时
思想政治	严格执行教育部颁布的中等职业学校思想政治课程标准。本校结合旅游商贸类办学特色、专业实际、学生发展需求和行业发展特点，增加 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	162
语文	严格执行教育部颁布的中等职业学校语文课程标准。其中限定选修（职业模块）54 学时的教学内容，由学校结合本专业实际、学生发展需求和行业发展特点，依据课程标准，在部颁教材中选择确定，同时学校根据省学业水平考试等要求增加 18 学时	234

	的任意选修内容	
历史	严格执行教育部颁布的中等职业学校历史课程标准	72
数学	严格执行教育部颁布的中等职业学校数学课程标准。其中限定选修(职业模块)36学时的教学内容,由学校结合本专业实际、学生发展需求和行业发展特点,依据课程标准选择确定,同时学校根据省学业水平考试等要求增加18学时的任意选修内容	234
英语	严格执行教育部颁布的中等职业学校英语课程标准。其中限定选修(职业模块)36学时的教学内容,由学校结合本专业实际、学生发展需求和行业发展特点,依据课程标准选择确定,同时学校根据省学业水平考试等要求增加18学时的任意选修内容	234
信息技术	严格执行教育部颁布的中等职业学校信息技术课程标准。具体教学内容应结合本专业实际、学生发展需要,依据课程标准选择确定	108
体育与健康	严格执行教育部颁布的中等职业学校体育与健康课程标准。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	162
艺术	严格执行教育部颁布的中等职业学校艺术课程标准	36

2. 主要专业(技能)课程教学要求

课程名称 (课时)	主要内容	能力要求
烹饪基本功 (162)	(1) 刀工 (2) 翻锅 (3) 烹饪原料初加工训练 (4) 调味技能训练 (5) 火候技能训练 (6) 烹饪体能训练	(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; (3)能掌握原料基本成型刀法的应用、规格要求及应用; (4)能掌握原料美化成型刀法的应用、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加工方法及操作要领、能说出肉原料的结构、不同部位原料的特点和用途; (7)能说出干货原料涨发的概念、方法和要求、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; (8)能说出热菜配菜的重要性和基本要求、掌握热菜配菜的原则和基本方法、能根据营养要求对烹饪原料进行科学配菜; (9)掌握菜肴命名的方法和要求、掌握筵席配菜的类型及基本要求; (10)掌握勺功技术,能熟练运用大翻、小翻技法、能熟练运用常见烹饪技法技法;
中餐面点 (216)	(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;

		<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>
烹饪原料知识 (54)	<p>(1) 烹饪原料基础知识；</p> <p>(2) 谷物类原料；</p> <p>(3) 蔬菜类原料</p> <p>(4) 畜禽类原料</p> <p>(5) 水产品类原料</p> <p>(6) 干货制品类原料</p> <p>(7) 菌藻类原料</p> <p>(8) 果品类原料</p> <p>(9) 调味品类原料</p>	<p>(1) 能说出烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的目的是和原则；</p> <p>(2) 能说出烹饪原料的化学成分、品质鉴别的依据和标准；</p> <p>(3) 掌握烹饪原料的分类、品质鉴别方法、原料在储存保管中的质量变化、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>
中餐烹调 理论基础 (36)	<p>(1) 中餐烹调基础知识</p> <p>(2) 烹饪原料的选择与初步加工</p> <p>(3) 刀工、刀法基础知识</p> <p>(4) 配菜</p> <p>(5) 火候</p> <p>(6) 调味</p> <p>(7) 原料初步熟处理</p> <p>(8) 制汤</p> <p>(9) 挂糊、上浆和勾芡</p> <p>(10) 热菜烹调方法</p>	<p>(1) 了解烹调的起源与中国烹饪发展过程；学习烹调技术的方法和要求；厨房的设置；烹调的主要设备与工具；</p> <p>(2) 说出中国菜肴的特点；</p> <p>(3) 能掌握烹饪原料选择与初步加工的方法、步骤；</p> <p>(4) 能掌握刀工、刀法的基本操作方法、关键；</p> <p>(5) 能掌握配菜要求和基本方法；</p> <p>(6) 能说出火候中火力的鉴别和使用；</p> <p>(7) 能说出调味的种类、常见味型、常用调味品的加工，制作；</p> <p>(8) 能掌握原料初步熟处理的几种方法和基本原则；</p> <p>(9) 能掌握制汤的种类和方法，能说出制汤关键；</p> <p>(10) 能掌握挂糊、上浆和勾芡方法和关键以及具体应用；</p> <p>(11) 能说出常用烹调方法的操作程序、操作关键；</p>
烹饪营养卫生 (90)	<p>(1) 营养基础知识；</p> <p>(2) 烹饪原料的营养价值；</p>	<p>(1) 了解人体所需的营养素，常用烹饪原料的营养价值；</p>

	<ul style="list-style-type: none"> (3) 合理烹饪与平衡膳食 (4) 合理的烹调方法 (5) 微生物概述 (6) 食品常用的储存方法、化学农药污染与残留 (7) 食品包装材料和容器的卫生、食品安全法与食品卫生五四制、食品加工的卫生要求 	<ul style="list-style-type: none"> (2) 能熟悉各类食品的卫生要求; (3)能正确识别被污染的食品并及时预防; (4)能正确了解食物中毒的知识及其预防; (5) 能对食物进行科学、合理、卫生加工与烹调; (6) 能对食品合理储存; (7) 了解餐饮业相关的卫生要求与管理
饮食业成本核算 (18)	<ul style="list-style-type: none"> (1) 餐饮业成本核算概述 (2) 原材料成本核算 (3) 餐饮产品成本核算 (4) 餐饮产品价格的核算 (5) 成本控制 	<ul style="list-style-type: none"> (1) 了解餐饮业经营特点、成本构成; (2) 掌握净料成本核算, 半制品、熟制品成本核算, 调味料成本核算; (3) 掌握餐饮产品成本核算的方法, 筵席成本的成本核算, 餐饮成本报表; (4) 了解餐饮产品价格的构成, 毛利率的确定, 价格的计算, 毛利率的换算; (5) 掌握餐饮业利润与利润率, 餐饮业成本控制
中餐烹调实务 (144)	<ul style="list-style-type: none"> (1) 中式烹调概述 (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 (9) 西式烹调基础知识 	<ul style="list-style-type: none"> (1) 能说出烹调的概念, 掌握烹调的意义和作用、能掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点; (2) 能掌握烹调原料初步热处理的各种方法; (3) 能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领; (4) 能掌握调味的的方法; (5) 能掌握汤汁的分类及制作步骤、能掌握汤汁形成的基本原理; (6) 能掌握调制浆、糊、芡所用的原料能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类; (7) 能说出热菜烹调方法的概念及分类方法; (8) 能掌握常用烹调方法的操作关键; (9) 能掌握盛器与菜肴配合的原则; (10) 能掌握筵席菜肴的配制方法;
冷菜与食品造型 (72)	<ul style="list-style-type: none"> (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 	<ul style="list-style-type: none"> (1) 能说出冷菜与食品造型技术的形成与发展; (2)能独立完成对不同冷菜进行切配装盘、能制作花色冷菜拼盘; (3) 会制作热制凉吃类菜肴; (4) 掌握菜肴盘饰的原料及卫生要求; (5) 能根据不同菜肴制作菜肴盘饰、会制作不同主题水果拼盘、会制作简单果蔬雕刻品种; (6) 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; (7) 能制作简单食品艺术造型

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）	1	1
			1（入学教育）		
二	20	18		1	1
三	20	18		1	1
四	20	18		1	1
五	20	18	9（综合实训课程）	1	1
六	20	20	19（顶岗实习）	/	/
			1（毕业教育）	/	/
总计	120	110	42	5	5

（二）教学进程安排（见附表）

1. 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3198，其中，公共基础课程（含军训）学时占比为42.7%，专业（技能）课程（含专业认知与入学教育、毕业考试（考核）、毕业教育等）学时占比为53.4%。任意选修课程占总学时的比例为5.6%。

2. 任意选修课程结合学生个性发展需求和学校办学特色针对性开设。主要课程如下：

（1）公共基础任选课程：礼仪、书法、演讲口才、古典文学、中国名著欣赏、外国名著、人口资源等；或语文、数学、英语课程的拓展内容。

（2）专业任选课程：日料、营养配餐员等。

3. 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16~18学时计1学分；军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动，1周为1学分；专业实践教学周每周按30学时计算，1周计2学分；顶岗实习1周计1.5学分。

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观体系，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）专业带头人具备高级讲师及以上职称和较高的职业资格，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知名度和影响力。能广泛联系行业企业，了解国内外中餐行业发展新趋势以及本省该专业发展状况，准确把握中餐行业企业用人需求。潜心专业人才培养模式及课程教学改革，能带领教学团队制订高水平的“实施性人才培养方案”，具有组织开展学校专业建设、课程建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

（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）专任教师具有中等职业学校教师资格证书和与任教学科相符的专业背景，熟悉教育教学规律，对任教课程有较为全面的理解，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。专任专业教师还具有烹饪行业相关工种高级工以上职业资格证书，30%以上的教师具有技师以上职业资格，新招聘专业教师要求具有3年以上企业工作经历。专业教师应具有中餐制作等专业知识和实践能力，能开展中餐品种的设计创新等产学研项目，能进行中餐制作等实践技能示范教学，能开发颇具专业特色的校本教材。专业教师应有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

(4) “双师型”教师已取得相关的职业资格或非教师系列的专业技术职称。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书。

3. 团队建设

专任专业教师与在籍学生的师生比，本科学历、研究生学历、高级职称的比例，专任专业教师高级以上职业资格或非教师系列专业技术中级以上职称的比例，兼职教师的比例及相关要求，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。专任专业教师中具有来自不同专业背景的专业水平高的专任专业教师，建设符合项目式、模块化教学需要的课程负责人领衔的、跨学科领域的、专兼结合的教学创新团队，实现知识、技能和实践经验的优质互补和跨界融合，不断优化教师团队能力结构，以团队协作的方式开展教学、提升质量。

(二) 教学设施

1. 专业教室

专业教室应设置不产生眩光的黑板、单人课桌椅、存物柜，以及计算机、投影仪、视频展示台、投影屏幕、音响设备等多媒体教学器材。

2. 实习实训基本条件

(1) 校内实习实训基本条件

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班35名学生的规模，校内实习实训条件配置如下：

教学功能室	主要设备名称	数量(台/套)	规格和技术的特殊要求
中餐烹调实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	-
	电化教育设备	1	-
	双头燃气灶	20	2400×1200×800H
西餐烹调实训	不锈钢工作台连下一层	5	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	-
	电化教育设备	1	-

教学功能室	主要设备名称	数量(台/套)	规格和技术的特殊要求
	落地式燃气单缸油炸炉	2	1800×800×800/150H
	多层电烤箱	1	1600×760×800H
	多功能扒炉	2	-
	多功能局炉	1	-
	微波炉	1	-
	多功能电磁炉	1	-
	四头燃气灶	10	2400×1200×800H
	不锈钢烟罩	1	-
	模拟灶台炉架	2	2400×1200×800H
	电化教育设备	1	-
	不锈钢工作台连单星盆	8	1800×800×800/150H
刀具存放柜	1	1600×760×800H	
烹饪初加工实训	不锈钢工作台连下一层	4	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	1 2	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	-
	电化教育设备	1	-
中餐面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	双星盆台	8	1600×760×800H
	双头燃气灶台	2	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	1	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	-
西餐面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	工作台连下一层	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	落地式燃气单缸油炸炉	5	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	1	1800×800×800/150H
	多层电烤箱	1	1600×760×800H
烹饪演示实训	不锈钢炉灶	2	2400×1200×800H
	不锈钢工作台	4	1800×800×800/150H
	不锈钢双星盆台	2	1600×760×800H
	电化教育设备	1	-
	不锈钢烟罩	1	-

(2) 校外实习实训基本条件

校外实习实训能满足学生顶岗实习、专业教师企业实践的需要,按照本专业人才培养方案的要求配备场地和实习实训指导人员,实训设施设备齐全,校企双方共同制订实习方案、组织教学与实习管理。校外实习实训基地的具体要求如下:

①根据本专业人才培养的需要和行业发展的特点,建立两类校外实习基地,一类是以专业认知和参观为主的实习基地,该基地能反映目前专业发展新技术,并能同时接纳 35 名以上学生,为新生入学教育和专业认知课程教学提供条件;另一类是以接收学生社会实践、跟岗实习和顶岗实习为主的实训基地,该基地能为学生提供真实的专业综合实践训练的工作岗位。校外实训基地应达到 6 个以上,且合作协议满 3 年。

②实习单位应具有现代化管理理念、先进的管理模式和完善的管理制度，能依法依规保障学生的基本劳动权益，保障学生实习期间的人身安全和健康。配备必要的图书学习资料及网络资源，为实习生提供必需的住宿、餐饮、活动等生活条件。

③实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师。实习指导教师应从事该专业岗位工作3年以上，思想素质较高、业务素质优良，责任心较强，有一定的专业理论水平，能够组织开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作，能协同专业专任教师开发具有行业特色、符合教学需求的技能教学项目。

（三）教学资源

1. 教材

学校建立了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。专业教材体现专业发展的新技术、新工艺、新规范，发挥专业带头人、专业课程负责人、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。同时，学校适当将开发具有专业特色、针对性强的校本教学资源，新型活页式、工作手册式教材。

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。建立电子图书馆，专业图书生均不少于50册（含电子图书），订阅专业期刊8种以上。

3. 数字资源

学校根据自身条件建设有关的音视频素材、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，保证种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。开展数字化教学资源的开发，所开发的数字化教学资源能满足课程知识原理运用与技能教学要求，适用于不同教学情境和多种形式的学习。数字化教学资源应实行模块化管理，使学习者通过对不同层次资源的使用和重组，最大限度的发挥资源的个性化潜能。

九、质量管理

（一）公共基础课程实施性教学要求

落实教育部《中等职业学校公共基础课程方案》，开足开好公共基础必修课程，公共基础选修课程的教学内容、学时（学分）安排，结合本专业特点有针对性的选择确定。

（二）专业（技能）主干课程实施性教学要求

1. 学校依据《省中等职业学校专业指导性人才培养方案》《省中等职业学校

专业核心课程标准》、职业院校“1+X”证书制度试点内容，参照相应课程标准的体例格式，编写本专业的专业（技能）主干课程实施性教学要求。

2. 主干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，兼顾中高职课程衔接，有效对接“1+X”证书制度试点内容，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. 主干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。

（三）教学管理与教学改革

1. 学校全面贯彻国家教育方针、落实《江苏省职业学校教学管理规范（试行）》，坚持立德树人根本任务，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，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。

2. 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，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，将企业车间转变为教室、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、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、毕业设计（论文）等实践性教学环节，注重全过程管理与考核评价，结合本专业实际组织毕业考试（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. 修满本专业人才培养方案规定的全部课程且成绩全部合格，或修满规定学分，本专业累计取得学分不少于 170 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。其中市级一等奖奖励学分 3 分、二等奖奖励学分 2 分、三等奖奖励学分 1 分，省级一等奖奖励学分 5 分、二等奖奖励学分 4 分、三等奖奖励学分 3 分，国家级一等奖奖励学分 7 分、二等奖奖励学分 6 分、三等奖奖励学分 5 分。

3. 毕业考试（考核）成绩达到合格以上。毕业考试（考核）内容包括：（1）江苏省中等职业学校学生学业水平考试成绩；（2）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）。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。其中国家级奖项、省级一、二等奖、市级一等奖评定为优秀，省级三等奖、市级二等奖评定为良好，市级三等奖评定为合格。

4. 取得计算机一级 B 证书或公共英语一级证书。

5. 取得中级以上相关职业资格证书或初级以上相关职业技能等级证书 1 项以上，如：中式烹调师（四级）或营养配餐员（初级）等。

十一、编制说明

（一）编制依据

本方案依据教育部《中等职业学校专业目录》（2021 版），参考教育部《中等职业学校公共基础课程方案》《中等职业学校数学课程标准》《中等职业学校信息技术课程标准》《中等职业学校体育与健康课程标准》《中等职业学校物理课程标准》《中等职业学校化学课程标准》《中等职业学校思想政治、语文、历

史课程标准（2020 年版）》《中等职业学校艺术课程标准》《中等职业学校英语课程标准》、人力资源和社会保障部《中华人民共和国职业分类大典(2015 年版)》和《国家职业资格目录》《江苏省中等职业学校中餐专业指导性人才培养方案(2020 年版)》等编制。

（二）开发团队

开发牵头人及成员：顾红卫、王劲、史剑锋、杜月红、田君、韦舟平。

附：教学进程安排表

课程类别	课程性质	课程名称	学时	学分	课程教学各学期学时分配					
					一	二	三	四	五	六
公共基础课程	必修课程	思想政治	162	9	36	36	36	36	18	
		语文	234	13	72	72	36	36	18	
		历史	72	4	36	36				
		数学	234	13	72	72	36	36	18	
		英语	234	13	72	72	36	36	18	
		信息技术	108	6	72	36				
		体育与健康	162	9	36	36	36	36	18	
	艺术	36	2	18	18					
	限定选修课程	中华优秀传统文化、劳动教育、职业素养等	54	3		18	18	18		
		任意选修课程	72	4			36	36		
	公共基础课程 小计		1368	76	414	396	234	234	90	
专业（技能）课程	专业平台课程（6—8门）	烹饪基本功	180	10	72	72			36	
		中餐面点	216	12		72	72	72		
		烹饪原料知识	54	3			36		18	
		中餐烹调理论基础	36	2				36		
		烹饪营养卫生	90	5			36	36	18	
	专业方向课程	中餐烹调实务	144	8			72	72		
		冷菜与食品造型	72	4				72		
		综合实训课程		270	18				9周（270）	
		专业任选课程		108	6			54		54
	顶岗实习		540	27					18周（540）	
	专业（技能）课程 小计		1710	95	72	144	270	288	468	540
其他教育活动	军训		30	1	1周（30）					
	入学教育与专业认知实习		30	1	1周（30）					
	毕业教育（考核）、毕业教育		60	2						2周（60）
	其他教育活动 小计		120	4	60					60
合计			3198	175	546	540	504	522	468	600

审批表

分管教学学校 校长审定意见	<p style="text-align: center;">分管教学学校长签字： 年 月 日</p>
校党组织 审定意见	<p style="text-align: center;">学校党组织负责人签字： 年 月 日</p>
市职教教研 机构审定意见	<p style="text-align: center;">盖章 年 月 日</p>
市教育局 审批意见	<p style="text-align: center;">盖章 年 月 日</p>