

江苏省职业学校 实施性人才培养方案审批表

专业名称	中餐烹饪与营养膳食专业
专业代码	130700
学制	三年
招生对象	初中毕业生
学校(盖章)	常州旅游商贸高等职业技术学校
填报日期	2019年6月

江苏联合职业技术学院
常州旅游商贸分院
中餐烹饪与营养膳食专业实施人才培养方案

一、专业（专业代码）与专门化方向

专业名称：中餐烹饪与营养膳食（130700）

专门化方向：中餐烹调

二、入学要求与基本学制

初中毕业生或具有同等学历者，基本学制3年。

三、培养目标

培养适应我省经济建设与社会发展所需要的，具有一定现代科学文化素养，具备良好职业道德及食品安全法律意识，掌握现代烹调操作技术和营养膳食组配制作技能，具备一定的创业能力，在生产、服务、管理一线工作，满足餐饮业需求的中等技术技能型人才。

四、职业（岗位）面向、职业资格及继续学习专业

专门化方向	职业（岗位）	职业资格要求	继续学习专业	
中餐烹调	中式烹调师	中式烹调师（中级）	高职：烹饪工艺与营养	本科：烹饪与营养教育、食品科学与工程

注：可兼得中式面点师，营养配餐师、调味品品评师等职业资格证书。

五、综合素质及职业能力

1. 综合素质

- (1) 具有良好的道德品质、职业素养、法律意识；
- (2) 具有良好的人文和科学素养和继续学习的能力；
- (3) 具有健康的身体和心理；有良好的生活态度；
- (4) 具有良好的责任心、进取心和坚强的意志；
- (5) 具有良好的书面表达和口头表达能力；
- (6) 具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度；
- (7) 具备勤于思考，善于动手，勇于创新的精神；
- (8) 具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识；
- (9) 能够严格遵守安全操作规范；
- (10) 具有运用计算机进行专业信息查询和常用文档处理的能力。

2. 职业能力（职业能力分析见附录2）

(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、勺功的应用的能力及烹饪原料鉴别及初加工的能力
- ③具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解的能力;
- ④具有菜点、宴席的审美和设计的能力;
- ⑤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;
- ⑥具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力;
- ⑦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:

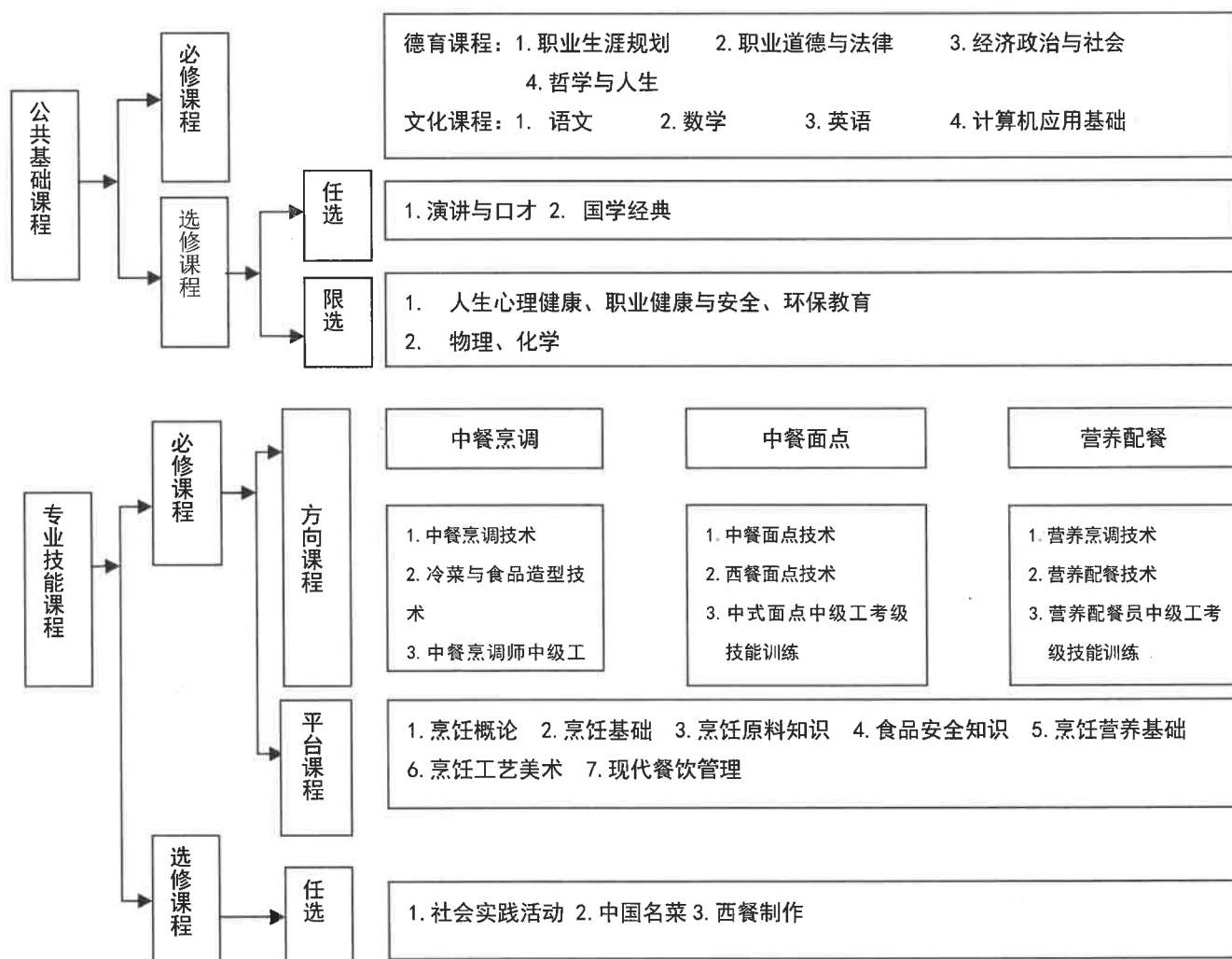
中餐烹调: 具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力; 具有运用不同技法制作冷菜品种的能力; 具有烹饪原料设计和制作造型的能力; 具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力。

(3) 跨行业职业能力:

- ①具有适应岗位变化的能力。
- ②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。
- ③具有创新和创业的基础能力。

六、课程结构及教学时间分配表

1. 课程结构



2. 教学时间分配表

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, 烹饪专业介绍)		
二	20	18	理实一体教学(烹饪基础)	1	1
三	20	18	理实一体教学(原料知识, 现代餐饮管理)	1	1
四	20	18	(工种考工训练)	1	1
五	20	18	1(食品安全)	1	1
			2(中级工训练与考级)		
			1(社会实践)		
六	20	20	18(顶岗实习)	/	/
			1(毕业教育)	/	/
			1(就业指导)	/	/
总计	120	110	26	5	5

	中国名菜	34	2							2										
	小计	64	3							2									1周	
人文类选修课	演讲与口才	30	2																2	
	国学经典	30	2																2	
	网络选修 1-创新中国	32	2						2											
	网络选修 2-民俗资源与旅游	34	2																	
	网络选修 3-影视视听语言	34	2																2	
	网络选修 4-创新创业	34	2																	
	网络选修 5-东方电影	30	2																2	
	小计	224	14	2	2					2									6	
	顶岗实习	540	27																18周	
其他教育 教育活动	专业认知与入学教育	30	1								1周									
	军训	30	1								1周									
	毕业教育	30	1																1周	
	公益劳动	30	1																	
	中职实习总结	120	4																	
	小计	240	8								2周								1周	
	合计	3262	181	30	30					28			28						24	3周

注：1.总学时 3262。其中公共基础必修和限选课程学时占比约 45%；专业技能课（含顶岗实习）占比约 55%；任意选修课 300 学时左右，占比约 10%。

2.总学分 181。学分计算办法：第一学期 16 课时计 1 学分；第 2 至第 4 学期每学期 17 学时计 1 学分；第五学期 15 课时计 1 学分；军训、专业认识与入学教育、公益劳动、毕业教育等活动 1 周记 1 学分、中职实习总结 4 学分，共 8 学分。

八、专业主要课程教学要求

课程名称 (课时)	主要内容	能力要求
烹饪概论 (120)	(1) 中国烹饪简史; (2) 中国烹饪原理与技术规范; (3) 中国菜品; (4) 中国筵宴; (5) 中国烹饪风味流派; (6) 中国饮食民俗; (7) 中国饮食文化; (8) 中国当代餐饮市场。	(1) 了解中国烹饪的起源、发展和昌盛; (2) 能说出中国烹饪的要素和作用; (3) 能说出中国烹饪的民族文化特质; (4) 能说出中国烹饪的传统技术规范; (5) 能说出中国烹饪工艺的现代化技术; (6) 能说出中国菜品的属性与命名方法; (7) 掌握中国菜品的构成; (8) 能说出筵宴的特征和类别; (9) 能说出筵宴设计的原则与要求; (10) 掌握中菜、中点的主要流派; (11) 了解饮食民俗的概述; (12) 能说出中国当代餐饮市场的格局;
烹饪基础 (72)	(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。	(1) 会刀工必备的工具及使用保养方法; (2) 能掌握烹饪刀法的运用:直刀法、平刀法、斜刀法、刮刀法和其它刀法等刀法的基本操作方法、技术要领和应用; (3) 能掌握原料基本成型刀法的应用: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: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

<p>烹饪原料知识 (140)</p>		<p>剥、去蒂、褪毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领； (7) 能说出出肉原料的结构、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) 会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 and 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) 掌握宴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。</p>
	<p>(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。</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； (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； (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>烹饪营养基础 (124)</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</p>

<p>现代餐饮管理 (124)</p>	<p>(1) 现代餐饮经营管理基础知识; (2) 厨政管理; (3) 餐饮产品的全面质量管理; (4) 餐饮成本控制与核算; (5) 餐饮销售管理; (6) 餐饮服务管理。</p>	<p>点。 (1)了解现代餐饮经营管理的含义和内容; (2)能说出现代餐饮经营管理的发展趋势; (3) 能掌握厨房管理基础知识; (4) 能掌握厨房设备及用具管理; (5) 能掌握餐饮产品的生产质量管理; (6) 能掌握餐饮成本控制基础知识; (7) 能会菜点产品销售价格的核算; (8) 会宴席菜肴的配置与成本核算; (9) 能掌握餐饮服务质量的控制。</p>
<p>食品安全知识 (56)</p>	<p>(1) 食品安全基础知识; (2) 各类烹饪原料的安全鉴定; (3) 预防食物中毒及常见饮食疾病; (4) 食品安全管理; (5) 食品安全规范操作。</p>	<p>(1) 能说出食品安全的基本要求; (2) 能掌握食品污染变质的各种原因及预防措施; (3) 能说出食品的保鲜和保藏的方法; (4) 能说出食品添加剂的定义、种类及使用原则; (5)能掌握主要烹饪原料的安全基本标准; (6) 能掌握防止烹饪原料腐败变质的主要方法; (7) 能说出常见饮食疾病; (8) 能掌握食物中毒的一般知识; (9) 能掌握食物中毒及常见饮食疾病的预防方法; (10)了解《中华人民共和国食品卫生安全法》及其他与食品安全的相关法律法规的基本内容,在实践中严格遵照执行; (11) 能说出饮食卫生的重要意义; (12) 能掌握餐饮企业的卫生要求; (13) 能掌握餐饮从业人员职业道德;</p>

		<p>(14) 能掌握食品储存、运输、销售过程的卫生要求。</p>
<p>烹饪工艺美术 (56)</p>	<p>(1) 烹饪工艺美术概述; (2) 色彩基础; (3) 烹饪造型 图案; (4) 烹饪图案形式美法则; (5) 烹饪菜点的造型与拼摆; (6) 烹饪综合造型艺术。</p>	<p>(1) 能说出烹饪工艺美术的起源和发展; (2) 能说出烹饪工艺美术的含义和特点; (3) 能掌握色彩的基本知识; (4) 能说出色彩的情感和象征意义; (5) 能说出菜肴的色彩联想的一般规律; (6) 能掌握菜肴的色调处理的基本原则; (7) 能掌握烹饪图案的类型方法; (8) 能掌握烹饪图案的基本形式; (9) 能说出烹饪图案的平面构成的种类; (10) 能说出烹饪图案形式美法则中的法则; (11) 能掌握冷菜造型与拼摆工艺; (12) 能掌握热菜造型与装盘工艺; (13) 能掌握简单食品雕刻造型技术; (14) 能掌握固边装饰工艺; (15) 能说出美学在中国烹饪器具造型中的作用; (16) 能掌握宴席展台设计的方法; (17) 能掌握饮食环境美化的方法。</p>
<p>中餐烹调技术 (112)</p>	<p>(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;</p>	<p>(1) 能说出烹调的概念, 掌握烹调的意义和作用; (2) 能掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点; (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处理方法的基 本要求和操作要领; (5) 能说出火候的概念;</p>

	<p>(9) 西式烹调基础知识。</p>	<p>(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) 会宴席菜肴的配制方法； (18) 了解法式、俄式、意大利式菜肴的特点、制作方法。</p>
<p>冷菜与食品造型技术 (84)</p>	<p>(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。</p>	<p>(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； (10) 能制作简单食品艺术造型。</p>

中餐面点技术 (32)	<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) 其它面团品种制作。</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) 会制作其它面团点心品种。</p>
西餐面点技术 (34)	<p>(1) 西点制作基础知识;</p> <p>(2) 面包制作;</p> <p>(3) 蛋糕制作;</p> <p>(4) 饼干、曲奇的制作;</p> <p>(5) 泡芙的制作;</p> <p>(7) 裱花蛋糕制作。</p>	<p>(1) 能说出西餐面点制作的发展概况及分类;</p> <p>(2) 掌握西餐面点的分类及风味流派特点;</p> <p>(3) 能说出西餐面点制作的一般流程;</p> <p>(4) 会制作面包类西餐点心品种;</p> <p>(5) 会制作蛋糕类西餐点心品种;</p> <p>(6) 会制作饼干、曲奇类西餐点心品种;</p> <p>(7) 会制作泡芙类西餐点心品种;</p> <p>(8) 会制作裱花蛋糕类西餐点心品种。</p>
中式烹调师训练与考级 (158)	中式烹调师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容。	具备中式烹调师中级工的水平。

九、专业教师基本要求

1. 专任专业教师与在籍学生之比不低于 1:36; 研究生学历 (或硕士学位) 5%, 高级职称 15% 以上; 获得与本专业相关的高级工以上职业资格 60% 以上, 或取得非教师系列专业技术中级以上职称 30% 以上; 兼职教师占专业教师比例 10%-40%, 60% 以上具有中级以上技术职称或高级工以上职业资格。

2. 专任专业教师应具有旅游类专业本科以上学历；三年以上专任专业教师，应达到“省教育厅办公室关于公布《江苏省中等职业学校“双师型”教师非教师系列专业技术证书目录(试行)》的通知”文件规定的职业资格或专业技术职称要求，如中式烹调师、中餐面点师、营养师等。

3. 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2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30学时的教学任务。

4. 专业带头人需要烹饪专业高级职称和高级烹饪技师，从事烹饪专业教学、生产实践15年以上，在行业具有一定影响力。

十、实训（实验）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名生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下：

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	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢四星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 不锈钢烟罩	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 双头燃气灶	20	2400*1200*800H
冷菜、食艺实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢四星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 立式冰箱	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 双头燃气灶	10	2400*1200*800H
烹饪基础实训	6. 不锈钢烟罩	1	/
1. 模拟灶台炉架	20	2400*1200*800H	

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
	2. 电化教育设备	1	/
	3. 不锈钢工作台连单星盆	35	1800*800*800/150H
	4. 刀具存放柜	10	1600*760*800H
	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
烹饪初加工实训	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 立式冰箱	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
	1. 醒发机	1	2400*1200*800H
	2. 木质面点操作台	10	1800*800*800/150H
	3. 双星盆台	20	1600*760*800H
中餐面点实训	4. 双头燃气灶台	10	1800*800*800/150H
	5. 落地式燃气蒸灶	10	1800*800*800/150H
	6. 不锈钢烟罩	1	/
	1. 醒发机	1	2400*1200*800H
	2. 工作台连下一层	10	1800*800*800/150H
	3. 双星盆台	20	1600*760*800H
西餐面点实训	4. 落地式燃气单缸油炸炉	5	1800*800*800/150H
	5. 落地式燃气蒸灶	10	1800*800*800/150H
	6. 多层电烤箱	2	1600*760*800H
	1. 不锈钢炉灶	2	2400*1200*800H
	2. 不锈钢工作台	2	1800*800*800/150H
烹饪演示实训	3. 不锈钢双星盆台	2	1600*760*800H
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 不锈钢烟罩	1	/




注：实训室可以按照教学项目、设备、师资等，进行整合确定。

十一、调整说明

根据学校教务部门关于《关于 2016 年人才培养方案制定和修订的原则意见》，主要精神是围绕学业水平测试要求，在第五学期开设语数外各 2 课时，便于应对届时的学测考试。



审 批 表

学 校 意 见	<p>分管教学领导签字: </p> <p>2019年10月10日</p>
市 职 教 教 研 机 构 审 定 意 见	<p>盖章: </p> <p>年 月 日</p>
市 教 育 局 审 批 意 见	<p>盖章: </p> <p>年 月 日</p>

