



黔东南技师学院

QIANDONGNANJISHIXUEYUAN

中式烹调专业

2023 级人才培养方案

学历层次	中技	专业代码	0501-4
专业系部审核		____年__月__日专业系部 研讨通过，提交教务科审核	
教务科审核		____年__月__日教务科审 核通过，提交学校学术指导委 员会评审	
学术指导委员会审核		____年__月__日学术指导 委员会评审通过，提交校党委 会审定	
学校党委会审核		经____年__月__日校党委 会审定通过，同意实施	

2023 年 7 月 编制

目 录

一、 专业名称及代码	1
二、 入学要求	1
三、 修业年限	1
四、 职业面向	1
五、 培养目标与培养规格	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	2
六、 课程设置及要求	4
(一) 中式烹调专业职业能力分析表	4
(二) 公共基础课程	6
(三) 专业（技能）课程	15
(三) 学时安排	24
七、 教学进程总体安排	25
八、 实施保障	28
(一) 师资队伍	28
(二) 教学设施	29
(三) 教学资源	29
(六) 质量管理	32
九、 毕业要求	32
十、 附录	33
(一) 编制依据	33
(四) KSA 表	37
(五) 对应表	39
(六) 人才培养方案调整审批表	41

一、专业名称及代码

中式烹调技术（中技）0501-4

二、入学要求

初中毕业或具有同等学力者

三、修业年限

三年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1：本专业职业面向

所属专业 大类 (代码)	所属专业 类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业 类别 (代码)	主要岗位群 或技术领域 举例	职业资格证书 和职业技能 等级证书 举例
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (H-62)	餐饮业服务 人员(4-03)	中式烹调人员 营养配餐人员 餐饮创业	中式烹调师 (中级) 营养师(中 级) 中式面点师 (中级)

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业面向中餐烹饪行业和名特小吃产业，适应餐饮旅游企业岗位一线工作需要，培养德、智、体、美、劳全面发展，掌握中餐烹饪与营养膳食专业必备的基础知识和基本技能，能胜任餐饮旅游企业热菜、冷菜、切配、打荷、水台、面点、等

岗位所需的职业能力，具有“卫生、安全、营养、标准”专业意识和创新能力强的高素质技能型人才。

(二) 培养规格

本专业毕业生应在职业素养、专业知识和专业能力等方面达到以下要求：

1. 素质要求

(1) 具有良好的思想政治素质和职业道德品质。

(2) 树立正确的价值观,自觉遵守法律法规、行业规范和企业规章制度。

(3) 具备一定程度的人文素养和科学文化知识，有一定继续学习的能力。

(4) 有责任感，能吃苦耐劳，有创新精神。

(5) 有健康的身体和心理,良好的人际交往能力、团队合作和奉献精神。

(6) 有良好的卫生意识、安全意识、质量意识、营养意识。

(7) 严格遵守安全操作规范，具备安全操作意识。

(8) 具有进行信息检索和数据分析能力,良好的语言沟通表达能力。

2. 知识要求

(1) 掌握有关原材料选择、加工处理的基础知识，具备烹

饪原料鉴别及初加工能力。

(2) 掌握有关饭店、餐饮服务、食品营养与卫生知识。

(3) 熟悉餐饮业厨房工作的常规流程，会使用厨房设备。

(4) 掌握有关中餐烹调的基础知识和操作技术。

(5) 掌握常见的烹饪技法，能独立制作凉菜、热菜及面点产品。

(6) 具备宴席设计能力。

(7) 具备对现代烹饪设施设备操作及维护的能力。

(8) 具有解决和应对操作过程中出现的突发事件的能力。

(9) 具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨政基础管理能力。

(10) 会进行菜肴创新以及营养配餐设计与制作。

(11) 能应用中国传统营养学知识，进行药膳配制与制作。

(12) 具有门店管理基础知识与能力。

3. 能力要求

(1) 具有刀工、调味、火候基本功，能按技术规范和标准熟练操作。

(2) 能独立制作传统川菜。

(3) 能熟练制作黔菜特色菜。

(4) 会设计进行主题菜单设计制作，并熟悉餐厅服务流程。

(5) 掌握面点制作要领,具备和面、揉面、搓面、分剂、成形、熟制等环节的基本功。

(6) 能进行水调面团、发酵面团、水油面团、油酥面团、蛋液面团等的制作。

(7) 会进行面条和面臊的制作。

(8) 会进行甜馅、咸馅的制作。

(9) 掌握面点的成型和熟制会技术。

六、 课程设置及要求

(一) 中式烹调专业职业能力分析表

本专业课程设置立足于学生的全面发展,来源于职业(岗位群)的职业能力要求,见表2。

表2 本专业职业能力分析表

序号	职业	工作岗位	典型工作任务	专业能力要求 (技能点)	相关知识要求 (知识点)	典型对应课程
1	中式烹调师	灶台 荷台 水台	1. 鲜活原料的初加工。 2. 常用干货原料的涨发。 3. 一般禽畜原料的加工。 4. 简单菜肴的配制。 5. 拼摆简单的冷菜、 6. 烹制色、香、味、型	1. 刀工熟练,动作娴熟。 2. 能按要求合理配菜。 3. 能准确熟练的对原料挂糊、上浆、 4. 恰当的掌握火候。 5. 制作菜肴调味准确富有本菜系特色。	1. 现代后厨经营与管理 2. 基本功扎实 3. 熟悉原料的质地与产地 4. 各种工具的使用	1. 中式烹调技术 2. 基本功训练 3. 成本核算 4. 原料初加工技术 5. 烹饪美术 6. 食品营养学

			俱佳的菜肴			
2	中式面点师	面点师	1. 了解面点的制作工艺过程，熟练掌握各种面团的调制、馅心的制作、面点的成型。 2. 了解常用原料的选择、加工以及保管要求。 3. 熟悉原料加工过程中产生的物理和化学变化。 4. 面点的成型要求及适宜的成熟方法。	1. 能根据工作内容正确选用直线原料、辅助原料以及调味原料能运用 2. 正确的加工道法制馅 3. 掌握不同成型手法的技术要领 4. 掌握熟制方法的注意要点	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. 基本功训练 成本核算 2. 原料初加工技术 3. 烹饪美术 4. 中式面点加工技术 5. 烹饪美术 6. 食品营养学

（二）公共基础课程

表 3 公共基础课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	中国特色社会主义	通过本课程的实施，要使学生全面、准确地把握中国特色社会主义的历史进程及其基本规律，把握中国化马克思主义形成和发展的两次历史性飞跃，达到学生学懂、真信和会用中国化马克思主义的目的。	教学内容： 中国特色社会主义的创立、发展和完善；中国特色社会主义经济；中国特色社会主义政治；中国特色社会主义文化；中国特色社会主义社会建设和生态文明建设；踏上新征程，共圆中国梦；	教学要求： 通过中国特色社会主义的学习，使学生能够全面、系统地掌握中国特色社会主义理论，能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。
2	心理健康与职业生涯	使学生掌握职业生涯规划、就业与心理健康的基本知识，及时给予学生积极的职业生涯规划、就业与心理方面的指导，使学生逐渐地完善自我、发展	教学内容： 确立符合时代要求的职业理想，理解职业生涯规划的重要性；认识自我，掌握合理的情绪调节方法；了解所学专业，以及对应的职业群，树立正确的劳动观；与亲人、老师、同学和谐交往，了解抵制各种不良诱惑的相关知识、方法和策略；端	教学要求： 基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自

		自我、优化心理素质，促进全面发展。	正学习态度，掌握高效的学习方法。树立终身学习意识；做科学的职业规划，放飞理想；	强、敬业乐业的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。
3	哲学与人生	是帮助学生学习运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法，正确看待自然、社会的发展，正确认识和处理人生发展中的基本问题，树立和追求崇高理想，逐步形成正确的世界观、人生观和价值观。	教学内容： 阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	教学要求： 通过本部分内容的学习，学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。
4	职业道德与法治	提高学生的职业道德素质和法律素质，引导学生树立社会主义荣辱观，增强社会主义法治意识。	教学内容： 着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，对学生进行职业道德和法治教育，帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯，从而帮助学生从适应岗位要求入手，奠定良好	教学要求： 遵循课程标准的基本要求和内容，创新教学模式，通过活动开展、情景设置、视频观看等多种形式，学生能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会

			的职业道德基础。	发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。
5	习近平新时代中国特色社会主义思想	在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观。	教学内容： 系统地掌握毛泽东思想和习近平新时代中国特色社会主义思想体系的基本原理，坚定理想信念，加强学生对于习近平新时代中国特色社会主义思想的认同感，提高思想政治水平，为今后的日常生活行为打下政治基础。	教学要求： 本课程在教学实施过程中应从中职学生的培养目标、特点及学生的实际情况出发，主要任务是使学生了解习近平新时代中国特色社会主义思想相关内容，熟悉习近平新时代中国特色社会主义思想产生和发展的过程，掌握习近平新时代中国特色社会主义思想基本的学习方法，熟练掌握重要知识点理论，能够坚定政治信念。教学过程中同时要注意培养学生独立思考的能力。
6	语文	通过阅读与欣赏、表达与交流 and 语文综合实践等学习活动，使学生具有较强的语言文字运用能力和思维能力，能够传承中华优秀传统文化，吸收人类进步文化，提高人文素养，	教学内容： 语言语感习得；中外文学作品选读；实用性阅读与交流；古诗文选读；中国革命传统作品选读；社会主义先进文化作品选读；整本书阅读与研讨；跨媒介阅读与交流；	教学要求： 引导学生扩大阅读范围，广泛接触并积累语言材料，提升阅读欣赏能力，养成良好的阅读习惯，创设语境，开展积极的言语实践，在对话交流中提高语言感悟能力和运用能力，提高学生综合运用多种媒介有效获取信息、表达与交流的能力，养成良好的阅读习惯，促进学生对中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化

		养成良好的道德品质。		的深入学习和思考，增进对中华文化思想理念、传统美德、人文精神的认识和理解，提升对中华优秀传统文化的认同感、自豪感，增强文化自信，形成正确的世界观、人生观和价值观。
7	历史	了解中国历史发展的基本脉络和优秀传统文化；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和责任感；	教学内容： 基础模块Ⅰ：“中国历史”内容包括中国古代史、中国近代史和中国现代史； 基础模块Ⅱ：“世界历史”内容包括世界古代史、世界近代史和世界现代史。	教学要求： 基于历史学科核心素养设计教学。教师要树立基于历史学科核心素养的教学理念，结合不同的教学内容所蕴含的历史学科核心素养的不同方面，合理设计教学目标、教学过程、教学评价等。围绕历史学科核心素养，科学有效地达成课程目标。 倡导多元化的教学方式。教师应结合教学内容，创新教学形式、教学过程和教学方法，开展多种形式的教学；鼓励学生开展自主学习、探究学习和合作学习，调动和发挥学生学习的积极性、主动性和创造性，培养学生的创新精神与探究能力。 注重历史学习及学科间知识的渗透与学生职业发展的融合。教师应结合学生的专业特性等灵活选择教学内容及创设相近的教学情境，因材施教并加强爱国主义教育。 加强现代信息技术在历史教学中的应用。教师应有效

				利用现代信息技术等扩宽历史信息源，促进学生的深度学习。
8	数学	对学生认识数学与自然界、与人类社会的关系，认识数学的科学价值、文化价值、应用价值，提高发现问题、分析和解决问题的能力，形成理性思维具有重要作用。	教学内容： 基础模块包括基础知识、函数、几何与代数、概率与统计。	教学要求： 学生能够提高分析问题和解决问题的能力；发展学生的创新意识，进一步培养学生的科学思维方法和辩证唯物主义思想；能够应用知识的概念、定义、定理、法则去解决一些问题；根据法则、公式，或按照一定的操作步骤，正确地进行运算求解；能对工作和生活中的简单数学相关问题，作出分析并运用适当的数学方法予以解决。
9	英语	通过英语学习和语言实践，逐步掌握基础知识和基本技能，不断提高语言运用能力和人文素养，为其职业发展和终身学习奠定良好的基础。	教学内容： 语音、词汇、语法、听说读写。	教学要求： 使学生掌握一定的英语基础知识和基本技能，能更好地适应国际劳动力市场的需要。
10	信息技术	增强信息意识，发展计算思维，提高数字化学习与创新能力，提升学生信息素养，树立学生	教学内容： 信息技术应用基础；网络应用；图文编辑；数据处理；程序设计入门；数字媒体技术应用；信息安全基础；人工智能初步；	教学要求： 信息技术课程的学习能力既需要学生具备一定的理论知识，也需要学生多做实践。是培养学生熟悉信息技术的基本原理，熟悉开发环境，能够根据实际情况，运用编程技术进行相应的应

		正确的信息社会价值观和责任感。		用，掌握操作系统的基本操作，能够搭建网络，并能够完成关于网络技术的管理。
11	体 育 与 健 康	提高学生体育文化素质，增进学生身心健康，为培养高素质劳动者和中初级专门人才打好身体基础。	教学内容： 基础体育知识，体育技能训练，运动健康知识，体育文化知识。	教学要求： 培养学生的身体素质和健康意识，为其一生的健康生活奠定基础，注重运动技能、身体素质健康意识和兴趣爱好等方面的引导和培养，帮助学生全面发展自身，提升身体素质和身心健康水平。
12	艺术	坚持落实立德树人根本任务，使学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。	教学内容： 艺术感知、审美鉴赏、创意表达和文话理解与传承。分为音乐鉴赏和美术鉴赏。 美术鉴赏：欣赏经典美术作品，了解重要的美术家及其代表作品，感受中国美术独特的表现形式、艺术风格、审美特点和文化特征，理解其与中华优秀传统文化、革命文化和社会主义先进文化的密切关系，弘扬民族精神和时代精神，树立正确的文化观。	教学要求： 音乐鉴赏是以培养学生的音乐审美和实践能力，提升其音乐品位为目的的音乐活动。学生通过聆听中外经典音乐作品，参与音乐实践活动，学习有关知识和技能，认识音乐的基本功能与作用，获得精神愉悦，提高审美情趣和音乐实践能力。
13	爱 国 主 义 教 育	具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。	教学内容： 弘扬爱国主义精神为核心，以家国情怀教育、社会关爱教育和人格修养教育。	教学要求： 着力完善青少年学生的道德品质，坚持理论性与实践性结合的编写原则，注重中华优秀传统文化的发展性和现代性，力求贴近实际。
14	心 理	学会调适，寻	教学内容：	教学要求：

	健康 教育	求发展。学生具有良好心理素质的形成建立在学生良好的自我意识、学校适应、学习策略、情绪调节、人际交往和生涯规划的基础。	本课程结合学生心理健康热点问题，共分心理健康与学生的成才发展、自我意识、人际交往、情绪管理、性心理、恋爱心理、学习心理、健康人格、推界自己，走向社会、职业生涯规划、大学生心理障碍及调适等 11 个专题进行论述。	本课程以心理学的理论为依据，以增强学生心理素质为目的，结合学生的特点和关注的问题，通过课程教学向学生普及心理健康的有关知识，使他们掌握心理调解的方法，解决个人在成长发展过程中遇到的各种心理问题，完善人格，开发潜能，促进身心健康全面发展。
15	贵州 省生 态文 明教 育	了解贵州省当地的发展及生态文明建设。	教学内容： 从生态文明建设的现状，环境管理、环境资源、环境治理，生态工业文明、清洁能源利用、生态文明建设等不同角度，结合典型案例分析，精心设计时代呼唤生态文明、保护土地资源、水环境问题与治理、保护大气环境、贵州生态文明建设之路五大内容版块和相关知识点。科学教学，突出实效，力求充分发挥课程对生态文明建设战略及绿色发展理念升华的推动作用。	教学要求： 引导学生关注家庭、社区、国家和全球面临的生态文明问题，正确认识个人、社会 and 自然之间相互依存的关系；帮助获得人与环境和谐相处所需要的知识和技能，养成有益于生态文明的情感、态度和价值观；鼓励学生积极参与面向可持续发展的决策与行动，成为有社会实践能力和责任感的公民。
16	社交 礼仪	以就业为导向，紧紧围绕人才市场需求，在以岗位技能培养为主线的岗位核心能力培养的同	教学内容： 现代礼仪的概念、特征、原则和功能；礼仪人际交往的基本法则；仪容、仪表礼仪；仪态礼仪要求掌握站、坐、行、走、表情、手势的基本规范；家庭礼仪、	教学要求： 明确现代社交礼仪的基本技能和专业特点，现代礼仪的基本原理与技能应用，熟练掌握现代礼仪的基本方法和要求，能够陶冶高尚情操，建立良好人格特点；更

		时，强化以职业素养培养为主线的职业核心能力的培养。	校园礼仪、交谈礼仪、公共场所礼仪要求掌握公共场所中需要注意的行为规范、求职面试礼仪、宴请礼仪等	好的规范自己的仪容仪表，言行举止，并能正确运用现代礼仪的规范指导学生的专业特点，让学生具备高素质劳动者和中高级专门人才所必须的体现的人际沟通交际能力，认识并养成文明礼貌的为人处事习惯，注重渗透思想教育逐步提高学生的综合素质，加强学生的职业道德规范。
17	创新创业指导与实训	有自我管理能力和职业生涯规划的意识。	教学内容： 创新的概念；创新思维；创新方法；创业的概念；创业团队、创业机会、创业风险；新创企业的开办和管理 教学要求： 本课程是一门理论性、政策性、科学性和实践性很强的课程，要求遵循教育教学规律，坚持理论讲授与案例分析相结合，小组讨论与角色体验相结合、经验传授与创业实践相结合，把知识传授、思想碰撞和实践体验有机统一起来，调动学生学习的积极性、主动性和创造性。	教学要求： 本课程是一门理论性、政策性、科学性和实践性很强的课程，要求遵循教育教学规律，坚持理论讲授与案例分析相结合，小组讨论与角色体验相结合、经验传授与创业实践相结合，把知识传授、思想碰撞和实践体验有机统一起来，调动学生学习的积极性、主动性和创造性。
18	劳动教育	使学生能够正确理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，体认劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、节约、艰苦奋斗的作风；	教学内容： 树立学生正确的劳动观点，使他们懂得劳动的伟大意义；培养学生热爱劳动和劳动人民的情感；学习是学生的主要劳动，教育学生从	教学要求： 使学生能够理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，体认劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、节约、艰苦奋斗的作风；

		高、劳动最伟大、劳动最美丽的劳动观念。	小勤奋学习，将来担负起艰巨的建设任务。	爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。
19	数 学 III（职业模块）	对学生认识数学与自然界、与人类社会的关系，认识数学的科学价值、文化价值、应用价值，提高发现问题、分析和解决问题的能力，形成理性思维具有重要作用。	教学内容： 中等职业学校数学课程职业模块包括基本不等式，三角函数，直线与圆的方程，简单几何体，立体几何，概率与统计。	教学要求： 落实立德树人，聚焦核心素养，在数学教学中，教师必须坚持正确的育人理念，将社会主义核心价值观贯穿于发展学生数学学科核心素养的过程中，培养学生逐步形成正确的价值观念。突出主体地位，改进教学方式，教师要转变教学观念，创新教学形式，实施以学生为中心的教学模式。体现职教特色。教学中，要加强数学教学内容与社会生活、专业课程和职业应用的联系，注重选择和设计与行业企业相关联的教学情境。利用信息技术，提高教学效果，将信息技术与数学课程深度融合，有效实施中等职业学校数学课程的信息化教学。
20	英 语 III（职业模块）	通过英语学习和语言实践，逐步掌握基础知识和基本技能，不断提高语言运用能力和人文素养，为其职业发展和终身学习奠定良好的基础。	教学内容： 词汇、语法、语篇、听说读写。	教学要求： 掌握与职业相关的主题。帮助学生进一步熟悉常见语篇类型，理解职场中不同语篇的结构特征和表达方式，提高表达与交流的能力。学习 200 个左右词汇，使学生进一步巩固语音、语法、语篇和语用等语言知识，提升语言能力。了解中外职场文化和中外优秀企业文化，培养职业精神和工匠精神，提升职业素养。基于职业场

				景，将课内外语言学习与实践活动有机结合，培养学生的语言应用能力。提高学生自主学习能力，促进学生在未来职场中的可持续发展。
21	语 文 V (职 业 模 块	通过阅读与欣赏、表达与交流 and 语文综合实践等学习活动，使学生具有较强的语言文字运用能力和思维能力，能够传承中华优秀传统文化，吸收人类进步文化，提高人文素养，养成良好的道德品质。	教学内容： 劳模精神工匠精神作品研读，领悟劳动模范和大国工匠的精神特质和人格魅力；职场应用文与写作，提升学生市场调查和策划、洽谈和协商、求职和应聘等能力；了解微写作的特点，培养学生的思维能力和快速组织语言的能力；科普作品选读，扩大学生知识视野，感受科学文化的魅力。	教学要求： 通过阅读有关劳动模范、大国工匠等典型人物的作品，理解劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚，培育劳动精神，弘扬劳模精神、工匠精神，增强敬业、诚信、奉献等职业道德意识。根据职场工作需要正确拟写相关应用文，根据求职和应聘的一般过程与要求，写作求职和应聘材料，理解和把握微写作用精练的语言描述事物、表达观点、抒发情感的特点与方法。阅读反映当代科技发展及其重大成果的科普作品，掌握阅读科普作品的方法，体会科普作品蕴含的科学精神，理解科学与人文的关系，培养严谨求实的职业素养。

（三）专业（技能）课程

专业技能课程按照本专业职业岗位（群）的能力要求，采用模块式课程结构。课程内容紧密联系生产劳动实际和社会实践，突出应用性和实践性，并注意与相关职业资格考核要求相结合。专业技能课程教学是根据培养目标、教学内容和学生的产出，采取灵活多样的教学方法

根据本专业职业岗位（群）的能力分析，充分考虑培养规

格的要求，将中式烹调技术所需的专业技能课程分为两个模块：

表 4 专业（技能）课程模块及目标

模块	总目标	具体目标（能力目标构成）		
		知识目标	技能目标	素养目标
模块一 中式烹调技术	通过本课程的教学，使学生对中餐相关知识有初步的认识，掌握中餐的基本制作技术，对当前中式菜肴的相关技能有较清晰的认识。	1、理解烹调的概念，懂得烹调的意义和作用。 2、熟悉中国烹饪的起源与发展过程。 3、掌握中式菜肴的特点及主要地方风味流派	1、了解中式烹调技术在生活中的应用。 2、熟悉鲜活烹饪原料的选择及初步加工的基本原则。 3、熟练掌握中式烹调技术的所有技能。	忠于职守，爱岗敬业。讲究质量，注重信誉。遵纪守法，讲究功德。尊师爱徒，团结协作。积极进取，开拓创新。
模块二 中式面点技术	通过本课程的教学，使学生对中餐相关知识有初步的认识，掌握中式面点的基本制作技术，对当前中式面点的相关技能有较清晰的认识。	1、理解烹调的概念，懂得烹调的意义和作用。 2、熟悉中国烹饪的起源与发展过程。 3、掌握中式面点的特点及主要地方风味点心、小吃。	1、了解中式面点技术在生活中的应用。 2、熟悉面点所需原料的选择、储存。 3、熟练掌握中式面点技术的所有技能。	
模块三 公共营养师	通过本课程的教学，使学生对公共营养师相关知识有初步的认识，掌握中餐的基本制作技术，对当前公共营养	1、理解公共营养的概念，懂得公共营养的意义和作用。 2、针对不同年龄层、不同人群、不同生	1、了解公共营养师的生活中的应用。 2、熟悉一些医学知识，懂得常见慢性病管理。 3、熟练掌握营	

	的相关技能有较清晰的认识。	理阶段所做的不同饮食调理，促进新陈代谢、增强免疫力。 3、生育与遗传、身体活动、环境与健康、社会安全与健康、饮酒吸烟与健康管理。	养配餐，膳食搭配	
--	---------------	---	----------	--

表 5 模块一中式烹调师课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	烹调技术	本课程以应用为目的，培养学生的动手能力。	概述、火候、烹饪原料的预熟处理、制汤、调味、挂糊与上浆、勾芡、菜肴的烹调方法。	掌握各烹饪原料如何进行加工和烹调、烹调加工工艺实训教程
2	食品雕刻与装盘设计	使学生在掌握食品雕刻的基本知识及熟练掌握雕刻的刀法、手法等一定基本功基础上，加强学生的动手能力，提高其雕刻的熟悉程度和综合运用能力，学会常用具有代表性的 16 个左右食品雕刻品种的制作技	食品雕刻技法和装盘设计、食品雕刻技法和装盘设计实训教程	熟练掌握食品雕刻技法和装盘设计、食品雕刻技法和装盘设计实训教程

		术。		
3	冷菜与冷拼制作技术	使学生具备餐饮行业高素质劳动者所必需的冷菜、冷拼与食品雕刻的基础知识和基本技能，掌握宴会冷菜、冷拼制作技艺及食品雕刻技法。使学生具备适应市场需要的专业技术，为进一步学习相关专业知识打下基础。	冷菜、冷拼与食品雕刻的形成与发展、概念。了解冷菜、冷拼与食品雕刻的形成与发展。掌握冷菜、冷拼与食品雕刻的概念。	了解冷菜拼摆的种类。理解冷菜拼摆的原则。掌握冷菜拼摆的基本要求 熟练掌握冷菜拼摆的步骤。 熟练掌握冷菜拼摆的方法。
4	烹饪概论	“烹饪概论”是中餐烹饪专业的理论基础课之一，本课程主要从中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学及中国烹饪市场学等方面深入浅出地介绍了有关烹饪基本理论中的要点和规律性法则，有助于学生获得较为广泛的烹饪理论方面的知识，将有利于今后在理论研究和操作技能上的发展和提高，以便适应中国和	烹饪学科中的基本概念。中国烹饪的起源、发展及昌盛史。 中国烹饪的要素和作用。中国烹饪的民族文化特质。 中国烹饪工艺的现代化。中国菜品的构成种类及特点。 当代中国菜品流行潮与迷宗菜。 国宴席的特征和类别及原则、内容、要求。 中国饮食民俗有关概念，食俗的成因和特征。	了解烹饪学科的七个基本概念。理解其中烹饪、烹调技术、烹饪学三个概念。 了解中国烹饪的起源、发展和昌盛。知道它是中国非物质文化遗产的重要组成部分。 了解中国菜品的属性与命名方法。 了解家族风味流派：北京仿膳菜、山东孔府菜的菜品特点、代表菜。 通过教学，使学生对中餐烹饪专业有一个初步了解。 理解中国烹饪发展的历史给我们的启示。

		世界餐饮潮流的发展趋势，成为一名称职的中餐烹饪师。		
5	烹饪基本功训练	本课程为餐饮管理专业的核心主干专业课程。课程的任务是培养学生成为在中式菜肴制作方面具有基本加工与制作能力的高技能人才。	主要包括它主要包括刀具、磨石及菜墩、刀工训练以及原料成形和三大实训模块以及与国家职业技能鉴定相对应的复习与思考题。	《烹饪刀工技能》的教学目的和要求：本课程在教学过程中紧密围绕国家职业技能鉴定实施，始终坚持理论与实践一体化教学，但又以模块的形式突出实践为中心的教学特点。通过对烹饪刀工基础知识的讲授和三大实训模块内容的演示，使学生通过观察和实训，掌握常用刀具、磨石及菜墩的使用；刀工的基本操作姿势；直刀法、平刀法、斜刀法、混合刀法使用及加工方法；原料成形刀法和在烹饪中应用。了解刀工技术在烹饪技术中所起的作用和刀法发展趋势。为培养烹饪专业技术人才打下良好的基本功技术。最终为社会培养合格的烹饪专业技术人才。
6	现代厨房管理	现代厨房管理是烹饪工艺与营养专业的一门重要的专业基础课。本课程重点	本课程教学的主要任务是使学生掌握厨房生产、产品、质量、卫生和安全的管理，熟悉厨房组织	本课程为现代厨房管理，注重培养学生厨房管理能力，因此采取情景教学和现场教学及理论教学的课程比例设置

		讲述代厨房的设备与设计布局及相应的生产、质量、卫生和管理知识。	机构、设备布局，为培养从事有关餐饮专业、食品工业、营养产业等生产管理技术人员打下坚实的基础。	为 4: 2: 4，目的是加强学生解决实际问题的能力。
--	--	---------------------------------	--	-----------------------------

表 6 模块二中式面点设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	中式面点制作	本课程的教学目标是：使学生具备饮食业高素质技术人才所必需的中式面点制作的基础知识和基本技能，熟练掌握中式面点制作技艺的基本操作技术：面团调制、制馅、成型、成熟和美化装饰等操作技能，使学生能运用所学知识解决生产实际中的问题，达到中级面点师的操作技能。	中式面点制作基本功训练 中式面点制作技能 宴席面点的设计和制作	熟练掌握和面、搓条、分剂的技能。 熟练掌握制皮、上馅、成型的技能。 煮、蒸面点成熟技能 掌握煮制面点成熟的技能。 掌握蒸制面点成熟的技能。 煎、炸面点成熟技能 掌握煎制面点成熟的技能。 掌握炸制面点成熟的技能。 烙、烤面点成熟技能 掌握烙制面点成熟的技能。 掌握烤制面点成熟的技能。 炒制面点成熟技能 掌握炒制面点成熟的技能。 宴席面点设计的基本知识 了解宴席面点的组配。 宴席面点的配置和制作 初步掌握宴席面点组配原则。 学会运用不同的手法制作各种面点。 宴席面点的装饰和围边

				初步掌握宴席面点的装饰、围边技能。
2	烹饪原料学	本课程是中餐工艺学科体系中阐述烹饪原料的种类、性质、组织结构、营养特点等及在烹饪中应用规律的学科。本课程与烹饪工艺学、菜肴烹调技术共同构成烹饪学科体系，并成为烹饪科学重要的组成部分，是烹饪工艺类各专业学生必须学习的一门专业基础课。通过对本课程的学习，对合理、科学地利用烹饪原料，促进烹饪技艺的掌握和提高烹饪理论水平都具有重要的作用。	本课程是一门实践性很强的理论学科。因此，在教学手段上我们采取了以课堂讲授原料的组织结构和理化性质并总结烹饪运用规律为主，以实践教学手段了解原料的外部形态特征、品种特点、品质鉴别等为辅的灵活的教学方式，取得了良好的效果。	具备本专业扎实的基本功和娴熟的烹饪操作技能，能综和应用所学知识，分析和解决经营管理中的实际问题；能胜任星级酒店、宾馆的高级专业技术和管理工作；具有较强的现代厨房一线管理能力。毕业时通过国家职业技能鉴定，取得中高级烹调师职业资格证书。
3	烹饪工艺美术	本课程是中等职业学校中式烹调师专业的基础课程，属	使学生掌握烹饪美学概述、烹饪色彩、烹饪造型图案、烹饪图案的写生与创作、烹饪图案	掌握一定的美学理论、美术理论和技能，提高烹饪色泽的搭配及色彩的运用能力，掌握饮食环境的设计，菜肴

		于 A 类课程。	形式美法则、烹饪菜点造型与拼摆、烹饪综合造型艺术及赏析等。	造型，宴席的艺术设计等知识与技能。
4	餐饮成本核算	餐饮成本核算是烹调工艺专业的一门主要课程，是餐饮管理中不可缺少的学科。本课程主要包括：餐饮计算基础、餐饮成本核算、饮食产品的销售价格、宴会菜单设计、餐饮成本费用的管理等等。从基础的数学知识到餐饮成本的计算，由易到难使学生具有针对性的学习，提高学生学习的积极性和兴趣性。	通过本课程的学习，学生应了解餐饮成本所研究的对象、掌握正确核算餐饮成本的方法、能够发掘影响餐饮企业利润的各种成本。	通过本课程的学习，学生应当对餐饮成本核算的内容、方法有一个全面的了解，能够正确核算餐饮成本，掌握不同原料的核算方法，能够对宴席菜单进行成本核算并能够对其结果进行分析。

表 7 模块三公共营养师课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	食品营养学	本课程标准根据行业专家对食品加工技术专业涵盖的岗	课程内容的选取在考虑工作任务完成的需要的同时，还充分考虑了职业教	掌握食品营养学基础知识，能对原料的选配和加工手段作评价。营养学知识

		位群所进行的任务 和职业能力分析结果为依据选择内容,并以营养素的学习为主线编排课程内容, 以彻底打破原来的学科模式课程设计思路,围绕工作任务选择和组织课程内容。 内容包括食品中基本营养素如蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素及矿物质,以及现代营养学观点上的多种生物活性物质的营养特点与功能。	育 对理论知识学习的需要, 并融合了相关职业标准对知识、技能和态度的要求。 每 个工作任务的学习都以职业活动中所涉及的营养素与人类的健康关系作为载体 来设计活动,整合理论与实践,实现理论与实践的一体化。教学过程中,要通过校内实训基地,仿真教学,校企合作等多种途径,采取工学交替等形式,充分开发学习资源,给学生提供丰富的实践机会。	
2	烹 饪 卫 生 与 安 全 学	本课程是中等职业学校烹饪专业的一门专业通用必修课,这是一门以知识为主线提高学生认知能力的课程。食品卫生与安全是一	本课程从食品卫生出现安全隐患(食品污染)为起点,通过食品污染及食物中毒的案例分析预防措施及处理方法,把卫生与安全结合起来,强化各类食品的卫生管理,提出餐饮业的卫生管理制度和法规,	了解烹饪中卫生与食品安全问题、烹饪中卫生与食品安全问题

		门研究食品中可能存在的、威胁人体健康的有害因素及预防措施,提高食品卫生质量,保护消费者健康安全的学科。	对食品的生产、加工进行管理和控制,有助于保证食品的营养品质和卫生质量,从而促进食品消费者的身体健康。	
--	--	---	--	--

(三) 学时安排

每学年为 52 周,其中教学时间 40 周(含复习考试),累计假期 12 周,岗位实习为 600 学时,3 年总学时数为 3480。公共基础课学时约占总学时的 1/3,专业技能课学时约占总学时的 2/3,课程设置中选修课时数占总学时的比例不少于 10%。

表 8 课程学时统计表

课程类别			最低毕业要求		
			学时	学分	学时比例
课程 教学 (含 实训)	公共基础课程	必修课	972	54	27.93%
		限定选修课	234	13	6.72%
		自主选修课	36	2	1.03%
	专业基础课	必修课	288	16	8.28%
		选修课	72	4	2.07%
	专业核心课	必修课	1098	61	31.55%
		选修课	198	11	5.69%
综合实践			654	30	18.79%
合计			3480	190	

七、 教学进程总体安排

表 9 教学进程总体安排

中式烹调专业教学分配计划

课程类别	课程属性	课程名称	学分	学时			按学年级学期周学时分配						考核方式	备注	
			总学分	课时总数	理论教学	实践教学	第一学年		第二学年		第三学年				
							1	2	3	4	5	6			
							18+2 周	18+2 周	18+2 周	18+2 周	18+2 周	18+2 周			
公共基础课程	必修课	中国特色社会主义	2	36	36	0	2							考试	
		心理健康与职业生涯	2	36	36	0		2						考试	
		哲学与人生	2	36	36	0				2				考试	
		职业道德与法治	2	36	36	0							2	考试	
		习近平新时代中国特色社会主义思想理论	1	18	18	0	√							考查	平台
		语文	8	144	144	0	2	2		2			2	考试	
		数学	6	108	108	0	3	3		2				考试	
		英语	6	108	108	0	2	2						考试	
		历史	4	72	72	0	2	2						考试	
		信息技术	6	108	22	86	2	2		2				考试	
		体育与健康	8	144				2		2	2	2	2	考试	
		艺术	2	36			1	1						考试	
		劳动教育	5	90			√	√		√	√	√	√	考查	
	小计		54	972	616	86	14	16	0	10	2	6			
	限定选	心理健康教育	2.5	45			0.5	0.5		0.5	0.5	0.5	考查		
		爱国主义教育	2.5	45			0.5	0.5		0.5	0.5	0.5	考查		
		数学Ⅲ（职业模块）	2	36	36	0					2		考查		

	修 课	英语Ⅲ（职业模块）	2	36	36	0						2	考查	
		语文Ⅴ（职业模块）	3	54							3		考查	
		贵州省生态文明教育	1	18						√				
	小计		13	234	72	0	1	1	0	1	6	3		
	自 主 选 修 课	社交礼仪	1	18	10	8						1	考查	
		创业创新指导与实训	1	18							1		考查	
		小计	2	36	10	8	0	0	0	0	1	1		
合计			69	1242	698	94	15	17	0	11	9	10		
专业 基础 课程	必 修	餐饮成本核算	1	18	10	8	1						考试	
		餐饮经营与管理	2	36	10	26	2						考试	
		烹饪原料加工技术	3	54	6	48	2	1					考试	
		烹饪概论	2	36	36	0	2						考试	
		现代厨房管理	2	36	30	6				2			考试	
		饮食营养与卫生	2	36	30	6					2		考试	
	小计		12	216	122	94	7	1	0	2	2	0		
	选 修	烹饪工艺美术	2	36	20	16						2	考查	
		烹饪卫生与安全学	2	36	36	0					2		考查	
		小计	4	72	56	16	0	0	0	0	2	2		
合计			16	288	178	110	7	1	0	2	4	2		
专业 核心 课程	必 修	冷菜与冷拼制作技术	12	216	100	116		4		4	4		考查	
		烹饪基本功训练	8	144	10	134	4	4					考查	
		烹调技术	16	288	100	188		4		4	4	4	考查	
		食品雕刻与装盘设计	12	216	50	166	4			4		4	考查	
		基础面点制作	13	234	40	194				5	4	4	考查	

	小计		61	1098	300	798	8	12	0	17	12	12	考试	
	选修	食品营养学	3	54	20	34					3		考查	
		面点制作工艺	2	36	10	26					2		考查	
		毕业设计	6	108	20	88						6	考查	
	小计		11	198	50	148	0	0	0	0	5	6		
合计			72	1296	350	946	8	12	0	17	17	18	考试	
综合 实践	必修 课	军事训练	3	54		54	2 周						考查	
		岗位实习	30	600		600						20 周		
合计			33	654	0	654	0	0	0	0	0	0	考查	
总计（最低学分要求与学期分配）			190	3480	1226	1804	30	30	0	30	30	30		
总学时：			3480		实训实践学时：		1804		占比：实践学时/总学时：				51.84%	
备注：														
1. 修满规定的全部课程且成绩合格。														
2. 岗位实习和社会实践考核合格。														
3. 符合学校的有关毕业要求。														
4. 军训期间每天 8 课时。														

八、实施保障

（一）师资队伍

1、按照《中等职业学校设置标准》要求，依此标准合理配置公共课教师和专业教师。

2、公共课教师应具有与任教课程对口的全日制本科及以上学历，并取得中等学校教师资格。

3、专业课专任教师应具有与任教专业对口的本科及以上学历，并取得中等职业学校教师资格和任教专业相应的职业资格证。专业教学团队中有一定比例的兼职教师，兼职教师应是本行业的专家。

4、实习指导教师应具有与任教专业对口的专科及以上学历，并取得高级工及以上职业资格。

5、主要公共课程教师应具备公共课程教师的基本条件。专业基本能力课程授课教师应具备专业课程专任教师的基本条件，还应有任教本专业两年以上的教学经历和企业实践经历，烹调技术、冷拼与食品雕刻、烹饪概念、原料加工技术等位核心能力课程应有两位以上专任教师授课，其中两位为实习指导教师或行业专家。

6、专任教师每五年必须参加两个月及以上企业实践或社会实践。

7、专业课专任教师每五年必须参加一次国家级或省级培训。公共课教师应参加教育教学或新技术的培训。

8、专任教师每年必须参加一次校外教育教学研究活动。

(二) 教学设施

校内中式烹调专业实训基地配置表

序号	名称	建筑面积 (平方米)	主要实训项目	是否面向其他专业
1	翻锅训练实训室	110	抛锅基本功训练	是
2	中餐实训室	110	热菜制作	是
3	面点实训室	110	中西点制作	是
4	西餐实训室	110	西餐制作	是
5	食品雕刻实训室	90	食品雕刻与盘式制作	是
6	刀工训练实训室	90	刀工训练	是
7	中餐品鉴室	110	中餐品鉴	是
8	西餐品鉴室	110	西餐品鉴	是
9	录播教室	110	现场演示录播	是

(三) 教学资源

1. 教材选用基本要求

1. 选用优质教材，尤其是十四五规划高职高专烹调专业最新教材。

2. 完善网上教学资源,充分利用网络资源, 优化教学手段, 调动学生学习积极性, 启发学生勤于思考, 善于创造的能力。

3. 开辟信息化教学手段, 利用现代技术教学。

4. 产学合作开发实验实训课程资源, 充分利用本行业典型的企业的资源, 进行产学合作, 建立实习实训基地, 实践“工学”交替, 满足学生的实习实训, 同时为学生的就业创造机会。

5. 校内图书馆及资源充分利用。

(四) 教学方法

公共基础课可以采用讲授式教学、启发式教学、问题探究式教学等方法, 通过集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、演讲竞赛等形式, 调动学生学习积极性, 为专业基础课和专业技能课的学习以及再教育奠定基础。

技能基础课可以采用启发式教学、案例式教学、项目式教学等方法, 利用集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、模拟实验、企业参观等形式, 配合实物教学设备、多媒体教学课件、数字化教学资源等手段, 使学生更好地理解 and 掌握比较抽象的原理性知识, 具备烹饪技术应用的基础技能, 为后续课程的学习奠定扎实的基础。

技能实践课可以采用理实一体化教学、任务驱动式教学、项目式教学等方法组织教学, 利用集体讲解、小组讨论、案例分析、分组训练、综合实践等形式, 配合实物教学设备、多媒

体教学课件、数字化教学资源等手段，把烹饪技术展现在学生面前，提高教学效果。

(五) 学习评价

1. 课程考核采取综合评价办法，坚持过程评价与结果评价相结合、定性评价与定量评价相结合、主观评价与客观评价相结合的多元化评价原则。

2. 实行理论考试、实训考核与日常操行表现评价相结合的评价方式，以利于学生综合职业能力的发展。

3. 理论部分的考核可以采用课堂综合表现评价、作业评价、学习效果课堂展示、综合笔试等多元评价方法。笔试主要针对各部分的基本知识进行命题。

4. 实践部分采用过程性评价和成果考核相结合的方式。实践考试要设计便于操作的考题和细化的评分标准。实训课程成绩评定由平时成绩结合考核成绩综合确定。实训课程规定的实训项目，学生应全部完成，凡缺做三分之一实训项目者必须在本课程考核前补做，否则实训课程为不合格。

5. 考查课程的成绩评定以过程控制为主，由任课教师综合评定。其成绩结合课堂出勤、平时作业、小测验、实验报告、课程总结、笔试、口试、答辩、上机操作等综合衡量。

6. 要根据课程的特点，注重评价内容的整体性，既要关注学生对知识的理解、技能的掌握和能力的提高，又要关注学生

养成规范操作、安全操作的良好习惯，以及爱护设备、节约能源、保护环境等意识与观念的形成。

7. 岗位实习考核主要由企业评价与岗位实习报告两部分组成。

(六) 质量管理

专业人才培养的质量管理采用学校制订的质量体系进行管理。

九、毕业要求

学生学完规定课程，经考试（核）合格，经国家职业技能鉴定考试合格，经鉴定思想品德符合要求者，准予毕业。

具体如下：

(一) 完成专业标准中规定课程的学习，成绩合格；

(二) 取得职业技能中级资格等级证书；

(三) 或者达到以下学分

表 11 毕业要求

项目	数值	备注
毕业所需最低总学分	190	
必修课程学分	175	
选修课程学分	15	

十、附录

（一） 编制依据

1. 习近平总书记在全国教育大会上的重要讲话（2018年9月）
2. 习近平总书记在学校思想政治理论课教师座谈会上的重要讲话（2019年3月）
3. 习近平总书记对职业教育工作作出重要指示（2021年4月）
4. 国家中长期教育改革和发展规划纲要（2010-2020年）
5. 《国务院关于印发国家职业教育改革实施方案的通知》（国发[2019]4号）
6. 《中共中央国务院关于全面深化新时代教师队伍建设改革的意见》（2018年1月）
7. 《国务院办公厅关于深化产教融合的若干意见》（国办发[2017]95号）
8. 中共中央办公厅国务院办公厅印发《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》（2021年10月）
9. 《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）
10. 教育部办公厅关于印发《中等职业学校公共基础课程方

案》的通知（教职成厅[2019]6号）

11. 教育部中央军委国防动员部关于印发《高中阶段学校学生军事训练教学大纲》的通知（教体艺[2021]4号）

12. 省教育厅关于开设好2020年秋季学期各级各类学校“生态文明教育”地方课程的通知（黔教函[2020]235号）

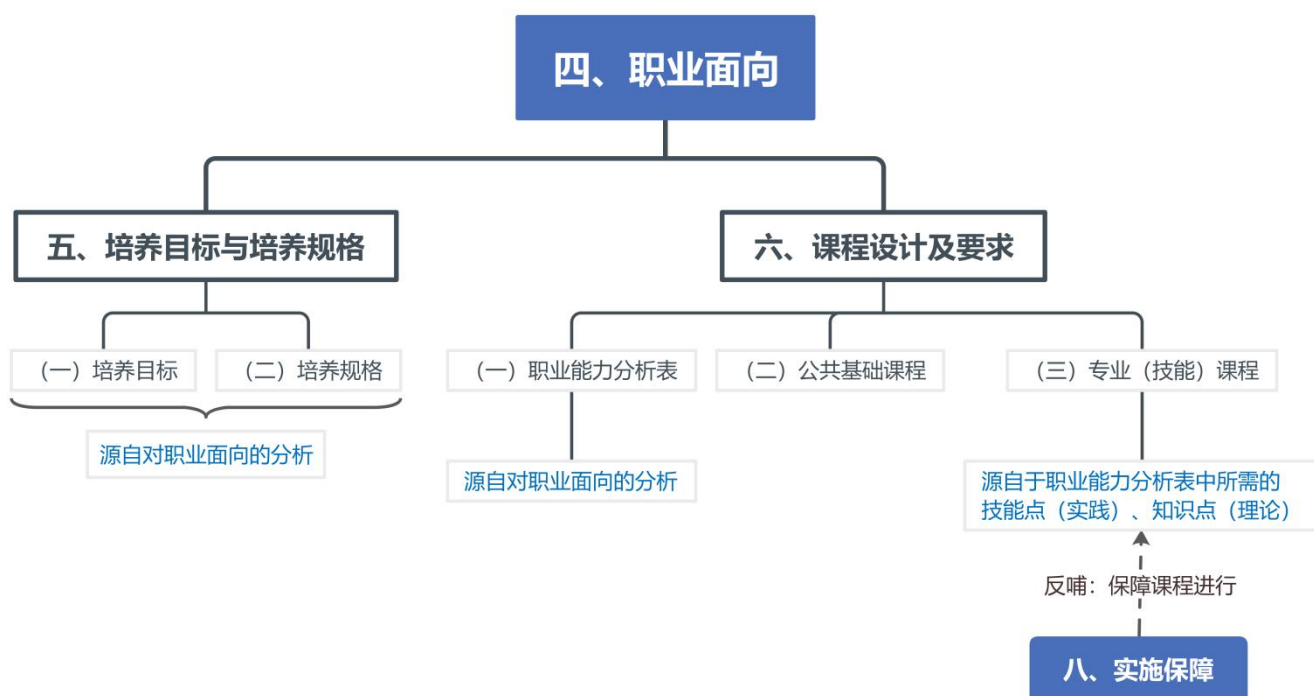
13. 教育部关于印发《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》的通知（教材[2020]4号）

14. 《中等职业教育新旧专业对照表》

15. 《职业教育专业目录（2021年）》

16. 《中华人民共和国职业分类大典》

（二）中式烹调师专业人才培养方案专业课程设计逻辑



(三) DACUM 表

表 12 中式烹调师工作职责及任务分析表 (DACUM 表)

中式烹调师							
工作职责	任务						
A.	A. 1	A. 2	A. 3	A. 4	A. 5	A. 6	C. 7
原料初加工	鲜活材料初加工	干货及加工性原材料初加工					
B.	B. 1	B. 2	B. 3	B. 4	C. 5	C. 6	C. 7
原料分档与切配	原材料分割取料	原料切割成型	菜肴组配				
C.	C. 1	C. 2	C. 3	C. 4	C. 5	C. 6	C. 7

原料预制加工	挂糊、上浆	调味处理	预处理				
菜肴制作	热菜烹制	冷菜制作					
*采用的职业标准和级别： 五级/初级工							

(四) KSA 表

表 13 岗位职责分析 (KSA 表)

任务和 KSA (知识、技能和能力)			
岗位职责	A. 原料初加工		
任务	知识	技能/能力	职业素质
A.1 动物性鲜活原料品质鉴别方法	1. 动物性鲜活原料品质鉴别方法 2. 家畜类原料清理加工方法及技术要领 3. 干货原料品质鉴别	1. 能对动物性鲜活原料品质鉴别 2. 能对家畜类的头、蹄、尾部及内脏原料进行清理加工 3. 能干货原料品质鉴别 4. 能对蹄筋、肉皮等干货原料进行涨发加工	质量至上，效益优先。 爱岗敬业，忠于职守。 遵纪守法，安全生产。 尊师爱徒，团结互助。 勤俭节约，关心企业。 钻研技术，勇于创新。
A.2 家畜类原料清理加工方法及技术要领	1. 猪、牛、羊等家畜类原料的各部位名称、品质特点、肌肉和骨骼分布知识 2. 不同品种鱼类的品质特点、肌肉和骨骼分布知识	1. 能根据猪、牛、羊等家畜类原料的各部位特点进行分割、取料 2. 2. 能根据鱼类原料的品种及部位特点进行分割、取料	
A.3 菜肴组配	1. 菜肴组配的造型方法 2. 原料质地、形态、色彩的组配要求 3. 排、扣、复、贴的概念及相关菜肴的组配方法	1. 能根据料质地、形态、色彩的要求进行主、配料的搭配组合 2. 能运用排、扣、复、贴等手法主配花色菜肴	

A. 4 挂糊、上浆	1. 挂糊、上浆的方法及技术要领 2. 挂糊、上浆的作用	1. 能调制水粉浆、全蛋浆 2. 能调制全蛋糊、蛋黄糊、蛋清糊等 3. 能根据原料的要求选择合适的糊对原料进行挂糊处理	
A. 5 调味、调色处理	1. 酸甜味、麻辣味等味型的调配方法和技术要求 2. 调味、调色的方法	1. 能调制酸甜味、麻辣味等味型 2. 能运用调料对原料进行调味、调色处理	
A. 6 热菜烹制	1. 火候的概念及传热介质的导热特征 2. 勾芡的目的、方法及技术要领	1. 能运用水为传热介质制作菜肴 2. 能运用气为传热介质制作菜肴 3. 能运用油为传热介质制作菜肴	

（五）对应表

表 14 对应表（初级工为例）

知识、技能、素养表（素养略）		课程标准所列学习内容							
初级工工作职责	任务	模块一：原材料初加工		模块二：原料分档与切配		模块三：原材料预制加工		模块四：菜肴制作	
		知识	技能/能力	知识	技能/能力	知识	技能/能力	知识	技能/能力
A. 原料初加工。 B. 原料分档与切配 C. 原材料预制加工 D. 菜肴制作	1 鲜活原材料初加工 2. 干货及加工性原材料 3. 原材料分割取料 4. 原料切割成型 5. 菜肴组配	1 鲜活原材料初加工 2. 干货及加工性原材料初加工	1.1 能对果蔬类原料进行品质鉴别、选择及清洗整理等加工 2.2 能对家禽畜原材料进行	1 原材料分割取料 2. 原料切割成型 3. 菜肴组配	1. 1 能根据鸡、鸭等家禽类原料的部位特点进行分割、取料 1.2 能根据鱼类的部位特点进行分割、取料 2.1 能将植物	1.挂糊、上浆 2. 调味处理 3. 预处理	1.1 能对原料进行拍粉处理 1.2 能对原料进行托蛋液拍粉处理 1.3 能对动物性、植物性原料进行腌制处理	1.热菜烹制 2.热菜制作	1.1 能还用煮、氽、烧的烹调方法制作常见菜肴 1.2 能运用炸、炒的烹调方法制作常见菜肴 1.3 能运用蒸的烹调方法制作常见菜肴

	6.挂糊、上浆 7.调味处理 8.预处理 9.热菜烹制 10.热菜制作		宰杀、褪毛、开膛取内脏及清洗整理等加工 3. 能对鱼类原材料进行宰杀、清洗整理等加工 2.1 能对豆制品、火腿等加工制品类原料进行清洗加工 2.2 能对食用菌、干菜类等常见的干制植物性原料进行水发加工		性原料切割成片、丝、丁、块、段等形状 2. 2 能将动物性原料切割成片、丝、丁、块、段等形状 3. 1 能根据菜肴规格配制主、配料数量 3.2 能根据菜肴品种选用餐具		2.1 能调制咸鲜味、咸甜味、咸香味等味型 3.1 能对原料进行冷水锅预熟处理 3.2 能对原料进行热水锅预熟处理		2.1 能运用炆、拌、腌等常见烹调方法制作冷制冷食菜肴 2.2 能进行单一主料冷菜的拼摆及成形
--	---	--	---	--	--	--	---	--	--

(六) 人才培养方案调整审批表

专业专业系部	文化艺术系部	学年学期	2023-2024 第一学期
专业名称	中式烹饪	使用年级	23 级
专业人才培养方案调整内容			
序号	课程名称	调整类别	调整具体事项说明
1			
2			
3			
4			
5			
6			
调整后的课时总数	6344	调整后的学分总数	
专业带头人（负责人）意见：		专业系部意见：	
签字：_____ 年月日		签字：_____ 年月日	
教务科意见	签字：_____ 年月日		
分管领导意见	签字：_____ 年月日		

注：1. 调整类别主要是指：学时（学分）、开课时间、增减内容与考核要求等项目变动；
 2. 调整具体事项说明是对调整内容及调整后人才培养方案的变化情况详细说明；
 3. 本表一式三份，教务科、专业西部、教研组各存一份。