

2023 级中餐烹饪专业人才培养方案

一、基本信息

所属专业(群)名称：

合作企业名称：

专业名称：中餐烹饪

专业代码：740201

专业负责人：

二、入学要求：普通初级中学毕业或具备同等学力

三、基本修业年限：三年

四、职业面向：

表 1 本专业职业分析表

所属专业大类(代码)	所属专业类(代码)	对应行业代码(代码)	主要职业类别(代码)	主要岗位类别或技术领域举例		职业资格或职业技能等级证书举例
				初始就业岗位	3-5 年职业发展岗位	
旅游大类 (13)	中餐烹饪 (740201)	餐饮业 (62)	中式烹调师 (4-03-01-01) 中式面点师 (4-03-01-02) 营养配餐员 (4-03-04-01) 厨政管理师☆ (X4-03-99-01) 调味品品评师☆	中餐厨房冷盆、切配、炉灶、排菜、点心等岗位	厨房领班；厨师长；销售	中式烹调师(中级)； 中式面点师(中级)； 营养配餐员(中级) 1+X 证书粤菜制作(初级) 1+X 证书粤点制作(初级)

表 2 职业岗位能力分析表

序号	岗位名称	岗位类别		岗位描述 ¹	岗位能力要求 ²
		初始岗位	发展岗位		
1	中餐烹饪	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. 砧板 2. 水台 3. 剪菜 4. 侯锅 5. 上杂 6. 打荷	1. 熟悉饭店中餐厨房的工作流程 2. 具有使用和基本维护保养中餐厨房相关设施设备和工具的能力 3. 掌握中餐烹饪的基本知识与操作技能，具有解决烹调操作时出现的各种突发情况的能力

2	中式面点	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. 案板 2. 馅档 3. 烘炉 4. 煎炸 5. 档、蒸 6. 柜档	1.熟悉饭店中式面点制作的工作流程，能适应中式面点不同岗位的工作 2.掌握中式面点的基本知识与操作技能，能较好地应对操作工作中出现的各种突发情况 3.具有使用及基本维护保养相关设施设备和工具的能力
---	------	-------------------------------------	--------------------------	---	--

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持社会主义办学方向，培养拥护党的领导、拥护党的基本路线和方针政策，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人，身心健康，掌握一定的科学文化水平、良好的人文素养和职业道德、创新创业能力、较强的就业能力和可持续发展能力，掌握中餐烹饪专业基本理论知识和技术技能，面向餐饮企业及相关服务业，从事中式烹调、中式面点、营养配餐等职业岗位群，能够在各类现代服务企业和各级餐饮行政部门中从事管理和具体业务工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

1. 素质

- (1) 爱国爱党，形成正确的世界观、人生观和价值观。
- (2) 养成良好的道德观念、法制观念、文明行为习惯和完美的品格。
- (3) 养成爱岗金敬业、遵守纪律、一丝不苟的优良职业道德。
- (4) 具有较强的人文素养，具备自主学习和可持续发展的能力。
- (5) 具有较强的安全生产、环境保护、节约资源和创新的意识。
- (6) 具有良好的心理素质和强健的体魄。
- (7) 具有良好的团队合作精神和人际交流能力。

表 3 培养规格素质对应教学环节课程表

培养规格	具体指标	相关课程
1. 素质	1.1 职业品德	1. 思想道德修养与法律基础 2. 贵州省情 3. 形势与政策

		4. 生态文明教育 5. 党史国史
	1.2 职业素质	1. 职业基本素养 2. 职业发展与就业指导 3. 体育与健康 4. 生理健康教育 5. 心理健康教育 6. 劳动教育 7. 体育与健康 8. 英语 9. 普通话 10. 美育教育（汉语言文学、书法、笛子、芦笙等课程）

2. 知识

- (1) 具有基本的科学文化素养，掌握本专业必需的文化基础知识。
- (2) 掌握有关饭店、餐饮经营基础知识和食品营养与卫生等方面的基础知识。
- (3) 掌握有关原材料选择、调配和加工处理的基础知识。
- (4) 掌握有关中餐烹调的基础知识及其操作技术。

表 4 培养规格知识对应教学环节课程表

培养规格	具体指标	相关课程
2. 知识	1.1 行业通用知识	1. 贵州省情 2. 英语 3. 计算机应用基础 4. 普通话 5. 语文 6. 服务礼仪 7. 沟通艺术
	1.2 专业基础知识	1. 烹饪原料知识

		2. 食品营养与卫生 3. 烹饪写作与语言沟通 4. 烹饪英语 5. 烹饪美术 6. 餐饮成本核算 7. 烹饪概论
	1.3 岗位职业知识	1. 黔菜烹调技术 1 2. 黔菜烹调技术 2 3. 黔菜烹调技术 3 4. 中式面点制作技术 5. 冷菜拼摆 6. 果蔬雕刻 7. 西式面点制作技术
	1.4 学科前沿知识	1. 调酒技艺 2. 茶艺 3. 旅游摄影 4. 餐饮服务与管理 5. 筵席设计与宴会组织

3. 能力

- (1) 具有熟练的中餐烹饪操作技能。
- (2) 具有进行烹饪成本核算的能力。
- (3) 具有对厨房设备、工具进行使用和养护的能力。
- (4) 具有创新意识和立业创业能力。
- (5) 逐步培养适应职业变化的能力和继续学习的能力。

表 5 培养规格能力对应教学环节课程表

培养规格	具体指标	相关课程
3. 能力	1.1 专业能力	1. 烹饪原料知识 2. 食品营养与卫生 3. 烹饪写作与语言沟通 4. 烹饪英语

		5. 烹饪美术 6. 餐饮成本核算 7. 烹饪概论
	1.2 社会能力	1. 语文 2. 普通话 3. 英语 4. 生态文明健康 5. 信息与技术 6. 劳动教育
	1.3 发展能力	1. 美育教育 2. 职业发展与就业指导

六、课程设置及要求

1. 典型工作岗位及核心能力分析。

表 6 本专业职业岗位专业核心技能表

职业岗位	核心技能名称	核心技能标准	对应专业课程	培养方式
中餐烹饪	砧板 水台 剪菜 候锅 上杂 打荷	1. 熟悉饭店中餐厨房的工作流程 2. 具有使用和基本维护保养中餐厨房相关设施设备和工具的能力 3. 掌握中餐烹饪的基本知识与操作技能，具有解决烹调操作时出现的各种突发情况的能力	食品营养与卫生、 烹饪原料知识、烹饪美术、餐饮成本核算、烹饪概论、 烹饪基本技能、其他菜系烹调技术、 冷菜拼盘、果蔬雕刻、黔菜烹调技术 I、黔菜烹调技术 II、黔菜烹调技术 III	课证融合 课堂教学 模拟实训 企业实习 专家讲座

中式 面点	案板	1. 熟悉饭店中式面点制作的工 作流程，能适应中式面点不同 岗位的工作	食品营养与卫生、 烹饪原料知识、烹 饪美术、餐饮成本 核算、烹饪概论、 烹饪基本技能、中 式面点制作技术	课堂教学 模拟实训 企业实习 专家讲座
	馅档	2. 掌握中式面点的基本知识与 操作技能，能较好地应对操作 工作中出现的各种突发情况		
	烘炉			
	煎炸			
	档、蒸			
柜档	3. 具有使用及基本维护保养相 关设施设备和工具的能力			

2. 专业核心课程设置

本专业共设置 7 门核心课程，包括：《冷菜拼盘》课程标准

【课程名称】

冷菜拼盘

【适用专业】

中等职业学校烹饪专业

一、课程的性质

本课程是中等职业学校烹饪专业中餐烹饪方向的一门专门化方向课程。其功能在于让学生从整体上对烹饪专业有初步认识，使学生能胜任烹饪专业初级和中级的冷菜制作的职业能力，并为其后续学习打下坚实的基础。

二、设计思路

本课程对中餐冷菜的职业能力进行分析为依据设置。其总体设计思路是，打破以知识为主线的传统课程模式，转变为以能力为主线的课程模式。

项目的确定以实际工作任务为引领，以专业化方向应具备的岗位职业能力为依据，以冷菜制作为线索，共包括冷菜切配与拼摆、冷菜的烹制、卤水制作等。课程内容的选取，紧紧围绕完成工作任务的需要，同时又充分考虑学生对理论知识的掌握和应用，融合获取相关职业资格证书对知识、技能和态度的要求。

每个项目的学习都以冷菜制作作为活动的载体，以工作任务为中心整合相关理论与实践，实现做学一体化。在教学过程中，按学生的认知特点，采用循序渐进的教学方法，通过示范教学、模仿教学和实习操作等多种形式组织教学，强化实际操作训练，使学生更好地掌握冷菜制作的技巧，培养学生基本的职业能力。

建议本课程课时为 108 课时。

三、课程目标

通过本课程学习，使学生掌握冷菜切配与拼摆、冷菜的烹制、卤水制作、烧烤、水果拼盘以等相关知识与基本技能，初步具备中餐冷菜制作和食品雕刻的工作能力，具备诚实、守信、吃苦耐劳的品质，为发展专业职业能力奠定基础。

职业能力目标：

1. 能切配和拼摆冷菜的拼盘
2. 能制作一般的冷盘
3. 能制作卤水

四、课程内容与要求

序号	学习任务	教学内容与学习要求	教学活动设计建议	参考课时
1	抽象造型	<p>项目一 单色拼盘 了解单色拼盘的适用范围。 熟练掌握单色拼盘的制作方法。</p> <p>项目二 双色拼盘 了解双色拼盘的适用范围。 熟练掌握双色拼盘的制作方法。</p> <p>项目三 三色拼盘 掌握三色拼盘的制作方法。</p>	<p>1、运用多媒体演示作品的整体特点。</p> <p>2、现场操作演示，示范教学品种。</p> <p>3、学生练习，教师现场指导、点评。</p> <p>4、运用课后相关练习和作业强化学生对知识点的理解和掌握。</p>	20
2	景观器造型	<p>项目四 假山 了解假山色彩搭配的原则。 熟练掌握假山的的制作方法。</p> <p>项目五 海南风光 掌握雕刻在拼盘中的简单应用。</p> <p>项目六 芭蕉扇 了解对称拼盘的定义。 掌握芭蕉扇的制作方法。</p>	<p>1、运用多媒体演示作品的整体特点。</p> <p>2、现场操作演示，示范教学品种。</p> <p>3、学生练习，教师现场指导、点评。</p> <p>4、运用课后相关练习和作业强化学生对知识点的理解和掌握。</p>	24
3	植物类造型	<p>项目七 富贵牡丹 掌握紫包菜制作牡丹花的方法。</p> <p>项目八 彩竹 了解立体竹笋的制作方法。 掌握竹子和竹笋的制作方法。</p> <p>项目九 萝卜花 了解萝卜卷在拼盘中的应用。 熟练掌握萝卜卷的制作方法。</p> <p>项目十 荷塘月色 掌握荷叶的制作方法。</p> <p>项目十一 相思芭蕉 了解立体拼盘常用的垫底方法。 熟练掌握芭蕉叶的制作方法。</p>	<p>1、运用多媒体演示作品的整体特点。</p> <p>2、现场操作演示，示范教学品种。</p> <p>3、学生练习，教师现场指导、点评。</p> <p>4、运用课后相关练习和作业强化学生对知识点的理解和掌握。</p>	32

4	动物类造型	项目十六 蝶恋花 了解假山的制作方法。 项目十七 锦上添花 掌握蝴蝶的制作方法。 项目十八 公鸡 掌握公鸡的制作方法。	1、运用多媒体演示作品的整体特点。 2、现场操作演示，示范教学品种。 3、学生练习，教师现场指导、点评。 4、运用课后相关练习和作业强化学生对知识点的理解和掌握。	26
5	比赛操作规程及比赛作品鉴赏	了解近几年比赛的规程、我校参赛作品，观赏大赛作品。	运用多媒体演示。	6
合计				108

五、实施建议

1、教材要求

- (1) 必须依据本课程标准编写教材。
- (2) 教材应充分体现任务引领，实践导向的课程设计思想。
- (3) 教材应通过录象、动态流程图、实际案例和拓展作业等多种手段，采用递进和流程相结合的方法来组织编写，使学生在各种活动中掌握冷菜制作的职业能力。
- (4) 教材应突出实用性，应避免把职业能力简单理解为纯粹的技能操作，同时要具有前瞻性，应将本专业领域的发展趋势与实际业务操作中的新知识、新技术和新方法及时纳入其中。
- (5) 以学生为本、文字要简明扼要，内容展现应图文并茂，突出重点，重在提高学生学习的互动性和积极性。
- (6) 教材中的活动设计要可操作性。

2、教学建议

- (1) 应加强对学生实际职业能力的培养，强化案例教学或项目教学，注重以任务引领型案例或项目诱发学生兴趣，使学生在案例分析或项目活动中了解冷菜制作基本制作过程。
- (2) 应以学生为主，注重“教”与“学”的互动。通过典型的例子，由教师提出要求或做出示范，组织学生进行活动，让学生增强职业能力。
- (3) 以多媒体、录像等方法，提高学生综合职业能力。
- (4) 教师必须注重实践，更新老观念，走产学研相结合的道路，积极引导提升职业素养，努力提高学生的创新能力。

3、教学评价

- (1) 教学评价采取模块评价、项目评价和目标评价相结合，知识考核和实训考核相结合。
- (2) 鼓励学生参加中级烹调师资格考核，根据考核纲要适当调整补充教学内容。

(3) 本课程所列的扩展性知识主要是建立层次性教学内容体系, 增加学生自学能力和学习兴趣, 丰富知识体系和认识实践的能力, 可不作为学习考查评价内容。

4、课程资源的开发和利用

(1) 产教结合、校企合作、校校合作, 达到资源共享、提高教学效率、加快学生角色转换、缩短工作就业适应期。

(2) 充分利用烹饪实训中心。

六、其他说明

《果蔬雕刻》课程标准

【课程名称】

果蔬雕刻

【适用专业】

中等职业学校烹饪专业

一、课程性质

本课程是中等职业学校烹饪专业的一门专业课程。食品雕刻是饮食文化的主要组成部分，特别是现代餐饮业的蓬勃发展，更使食品雕刻空前兴旺，在这形势下，就要求我们厨师必须掌握一定的食品雕刻的技能。本课以技能操作为主其任务是让学生掌握食品雕刻的基本知识和技巧。

二、设计思路

本教程以就业为导向，以服务餐饮行业为宗旨，以岗位职业能力为依据，以讲授实践一体化为基本模式，以行动导向为主要教学方法，倡导在“做中学”基础上培养创新能力，以适应本行业动态发展的需要。课程由浅入深分四个阶段学习，每阶段针对不同基础的学生。本课程建议课时 90 课时。

三、课程目标

通过工作过程系统化教学模式，任务引领型的项目活动，按学生所达到阶段能力独自雕刻几种常用的不同难度的食品雕刻作品。

职业能力培养目标：

1. 能解释食品雕刻的基本理论。
2. 能熟练运用各种食品雕刻技巧。
3. 能与人沟通，建立良好的团体合作能力。
4. 初级食品雕刻能雕刻出简单花卉、小饰物作品，能操作简单盘饰。
5. 中级食品雕刻能独立模仿完成小型整雕和瓜雕作品，能操作教复杂盘饰。

四、课程内容与要求

序号	学习任务	教学内容与学习要求	教学活动设计建议	参考课时
1	玲珑景物巧	项目一 玲珑球 熟练掌握玲珑球的雕刻方法。 项目二 凉亭 了解各种凉亭的构造。 掌握凉亭的雕刻技法。	1、运用多媒体演示作品的整体特点。 2、现场操作演示，示范教学品种。	30

		<p>项目三 拱桥 掌握拱桥的雕刻技法。</p> <p>项目四 宝塔 掌握宝塔的雕刻技法。</p> <p>项目五 椰树 熟练掌握椰树的雕刻技法特别是组装技法。</p> <p>项目六 南瓜 掌握南瓜的雕刻技艺。</p>	<p>3、学生练习，教师现场指导、点评。</p> <p>4、运用课后相关练习和作业强化学生对知识点的理解和掌握。</p>	
2	果蔬百花艳	<p>项目七 马蹄莲 了解马蹄莲的相关知识。 掌握马蹄莲的雕刻技法。</p> <p>项目八 山茶花 了解山茶花的相关知识。 熟练掌握山茶花的雕刻技法。</p> <p>项目九 月季花 了解月季花的相关知识。 熟练掌握月季花的雕刻技法。</p> <p>项目十 牡丹花 了解牡丹花的相关知识。 熟练掌握牡丹花的雕刻技法。</p> <p>项目十一 荷花 了解荷花的相关知识。 熟练掌握荷花的雕刻技法。</p>	<p>1、运用多媒体演示作品的整体特点。</p> <p>2、现场操作演示，示范教学品种。</p> <p>3、学生练习，教师现场指导、点评。</p> <p>4、运用课后相关练习和作业强化学生对知识点的理解和掌握。</p>	28
3	动物世界大	<p>项目十二 仙鹤 了解仙鹤的相关知识。 掌握仙鹤的雕刻技法。</p> <p>项目十三 绶带鸟 了解绶带鸟的相关知识。 熟练掌握绶带鸟的雕刻技法。</p> <p>项目十四 热带鱼——神仙鱼 了解神仙鱼的相关知识。 熟练掌握神仙鱼的雕刻技法。</p> <p>项目十五 旗鱼 了解旗鱼的相关知识。 掌握旗鱼的雕刻技法。</p> <p>项目十六 鲤鱼 了解鲤鱼的相关知识。 掌握鲤鱼的雕刻技法。</p>	<p>1、运用多媒体演示作品的整体特点。</p> <p>2、现场操作演示，示范教学品种。</p> <p>3、学生练习，教师现场指导、点评。</p> <p>4、运用课后相关练习和作业强化学生对知识点的理解和掌握。</p>	30
4	比赛操作规程及作品鉴赏	<p>了解近几年比赛的规程、我校参赛作品，观赏大赛作品。</p>	<p>运用多媒体演示作品的整体特点。</p>	2

合计		90
----	--	----

五、实施建议

1、教材要求

- (1) 必须依据本课程标准编写教材。
- (2) 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，多设计一些常用、有特点、有吸引力的课堂教学活动，寓教于乐，充分体现在“做中学”的教学方法。
- (3) 教材应以突出知识实用性与技能性相结合，适应工作过程系统化的教学模式。
- (4) 教材应以学生为本，内容展现应以实物图片及雕刻作品图片的对比辅助分步说明的形式，图文并茂，文字表达应简明扼要，符合学生的认知水平，重在提高学生的学习兴趣。
- (5) 教材内容突出实用性、重视将本专业的新知识、新材料、新技术、新工艺和新信息及时纳入教材，使教材更贴近专业的发展和实际需要，符合现代社会和世界烹饪的发展趋势。

2、教学建议

- (1) 本课程初级食品雕刻应第一学期烹饪专业学生必修，中级、高级、高级深造为选修。
- (2) 本课程教学的关键是现场教学，要创设工作情景，通过大量直观式、参与式的教学活动，让学生在“教”与“学”的过程中，认识掌握烹调造型的基本理论以及掌握常用的几种动植物造型的方法。
- (3) 在教学过程中，要运用挂图、多媒体、投影等教学资源辅助教学，帮助学生理解。

3、教学评价

- (1) 采用以形成性评价为主的包括阶段性评价、过程性评价等评价方法，形成促进学生发展的评价体系，反映学生能力的评价结果。
- (2) 结合课堂提问、课外考察、课外作业、平时技能测试、小组讨论、小组作业、社会实践、个案分析以及阶段考试情况，综合评价学生的成绩。
- (3) 对在学习和运用上有创新的学生应予以特殊鼓励，如参加竞赛可优先推荐就业。
- (4) 综合性评价的技能考试为主评价学生的能力。

4、课程资源的开发和应用

- (1) 注重与面塑、花饼、美术、冷拼造型相关的挂图、幻灯片、投影仪、多媒体课件、音像片等现代信息技术的开发和利用。
- (2) 充分利用电子书籍、电子期刊、数字图书馆、网站等网络资源，扩大学生的知识视野，充实的学习内容。

六、其他说明

本课程教学标准适用于中等职业学校的烹饪专业。

《黔菜烹调技术 I》课程标准

【课程名称】

黔菜烹调技术 II

【适用专业】

中等职业技术学校的烹饪专业（中餐烹饪方向）

一、课程性质

本课程为中等职业技术学校烹饪专业中餐烹饪方向的一门专门化方向课程，是针对中餐烹调炉灶岗位设置的一门专业课程，其主要功能是让学生熟悉热菜烹调的基本程序和原则；掌握基本菜品的烹调操作技能，了解各地方菜系，特别是黔菜传统特色菜肴的制作工艺，具备从事中餐烹调的基本职业能力。

二、设计思路

本课程以“烹饪专业工作任务与职业能力分析”为依据设置。其总体设计思路是，打破以知识为主线的传统课程模式，转变为以能力为主线的课程模式。

课程以本专业学生的就业为导向，以职业技能为核心，根据行业专家对中餐烹调所涵盖的岗位群进行的任务和职业能力分析设计，包括原料知识及切配、半成品预制、炉灶烹调、上什、配菜等五个项目。课程内容的选取，力求符合学生的认知规律，紧紧围绕完成工作任务的需要循序渐进，以满足职业能力的培养要求，同时又充分考虑中等职业教育对理论知识学习的需要，融合国家职业资格技能鉴定对知识、技能和态度的要求。

每个项目的学习都以中餐热菜制作为活动的载体，以工作任务为中心整合相关理论与实践，实现做学一体化。为了充分体现任务引领、实践导向课程的思想，采用教学示范和实践操作相结合的结构展示教学内容，通过典型黔菜热菜的制作，使学生在技能训练过程中加深对专业知识与技能的理解和应用，培养学生的综合职业能力，满足学生职业生涯发展的需要。

本课程建议学时为 108 课时。

三、课程目标

通过本课程学习，使学生具备餐饮旅游行业所必需的中餐热菜烹调技艺，掌握原料切配技术、基本菜品标准、调味基本原则和方法、装盘的基本原则和方法，职业技能操作水平达到国家职业技能四级的标准，掌握黔菜风味特色基本地方菜肴和传统特色菜肴的技能，并具有敬业爱岗的职业道德和创业本领。

职业能力培养目标：

1. 掌握烹调各环节的操作原则及要求

2. 掌握烹饪原料加工处理方法和成形质量标准
3. 掌握烹饪原料初步热处理方法的基本要求和操作要领
4. 掌握调味的原则和制汤的要领
5. 掌握上浆、挂糊、勾芡的方法
6. 掌握装盘技术
7. 具备运用热菜烹调技法制作基本菜品的技能
8. 能制作传统特色名菜和黔菜特色菜

四、课程内容与要求

序号	工作任务	课程内容与要求	活动设计	参考课时
1	原料切配	1、刀工技术：丁丝片的加工 (1)掌握原料的刀工成型标准 (2)掌握运刀技巧 (3)能熟练进行刀工操作 2、分档取料和整料去骨 (1)能熟练进行分档取料操作 (2)能合理加工和使用烹饪原料	活动一 运用直刀法进行原料切配训练 活动二 运用平刀法进行原料切配训练 活动三 运用斜刀法进行原料切配训练 活动四 运用混合刀法进行原料切配训练 活动五 进行整鸡、整鱼分档取料训练	20
2	半成品预制	烹饪原料初步熟处理 (1)能熟练掌握烹饪原料焯水的要求和加工方法 (2)能熟练掌握烹饪原料的走油、走红的方法 (3)掌握干货原料的涨发方法	活动一 按照不同烹饪原料的特点,组织学生进行焯水处理 活动二 根据不同烹饪原料的特点,对烹饪原料进行走油、走红处理	20
3	炉灶烹调	1、热菜烹调 (1)掌握常用的烹调方法,熟练进行烹调基础操作 (2)熟悉相关菜肴的成品标准 (3)能灵活控制火候,正确识别油温 2、调味 熟悉各种调味料的性能和特点,能预制常用复合调料 3、挂糊、上浆、拍粉和勾芡 掌握各种上浆、拍粉、挂糊、	活动一 进行上浆、挂糊、勾芡及预制常用复合调料的技术训练 活动二 运用水烹法烹制菜肴 活动三 运用油烹法烹制菜肴 活动四 运用汽烹法烹制菜肴 活动五 运用辐射法烹制菜肴	20

		勾芡的方法		
4	上什	1、蒸制菜肴 (1)能熟练运用各种蒸制菜肴的方法 (2)能正确控制不同烹饪原料的蒸制时间 (3)熟练掌握蒸制类菜肴的调味技术	活动一 对不同质感的烹调原料进行蒸制、调味操作训练	20
5	配菜	配菜 (1)掌握各类菜肴的装盘规格及装饰方法 (2)掌握各类菜肴的上菜程序 (3)能合理安排各种工具和餐具 (4)能控制与协调上菜节奏。	活动一 通过菜肴图片、酒店菜谱等资料展示,使学生对装盘规格、装饰方法及上菜程序有全面了解 活动二 按照菜单安排餐具协调上菜次序。	20
其他	机动			4
	考核、测评			4
总课时				108

五、实施建议

1、教材要求

- (1) 教材编写应依据本课程标准。
- (2) 教材应充分体现任务引领、实践导向的教学理念。
- (3) 教材应将本专业职业活动分解成若干典型的工作项目,按完成工作项目的标准要求和操作程序,结合职业资格证书的考核要求组织教材内容。
- (4) 教材编写应以学生为本,内容应图文并茂,应尽量以原料、菜肴的彩图来体现具体的实物原料和成品菜肴的色泽形态,以增强学生对原料和成品菜肴的感性认识,提高学生的学习兴趣。文字表达应简明扼要,符合中职生的接受能力。

2、教学建议

(1) 作为一门中餐烹饪专门化课程,本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学目标,以教材主体为内容

(2) 在教学实施中,要充分使用菜肴图片、多媒体资料等教学资源辅助教学,有助于加强学生对各地方特色菜肴的了解和认识。

(3) 本课程的教学重点是培养学生原料切配加工和候锅烹调能力,应以学生为本,注重教与学的互动,通过教师的操作示范,教师再作出任务引导,组织学生进行原料切配训练和炉灶菜肴烹调操作训练,让学生在实践训练中增强热菜的制作能力。

(4) 教师必须重视实践能力的培养,更新观念,创新教学手段,探索中职生创新能力发展的新思路,提供学生个体主动发展的外部环境,积极引导提升岗位技能。

3、教学评价

(1) 突出形成性评价,结合模块考核等手段,加强专业能力教学环节的考核,并注重学习流程中专业能力的养成。

(2) 强调课程结束后的总结性评价,注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平,对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

(3) 建议在教学任务中分任务模块评分,在课程结束时进行综合模块考核。

各任务模块可按照下表进行评价:

序号	任务模块	评价目标	评价方式	评价分值
1	原料切配	刀法运用正确,原料成型标准	形成性、总结性评价	30
2	半成品预制	合理加工符合菜肴烹制要求	形成性评价	10
3	炉灶烹调	火候控制、调味方法、烹调技巧	形成性、总结性评价	50
4	上什	蒸汽、时间控制,菜肴成品标准	总结性评价	5
5	配菜	菜肴和盛器搭配正确,上菜程序正确	形成性评价	5

说明:本课程按百分制考评,60分为合格。

4、课程资源的开发和利用

(1) 应重视实训教材的开发和应用。

(2) 充分利用饭店和开放实训中心的设施设备为学生搭建实训平台。本专业综合实训可分两个阶段。第一阶段即本课程综合实训,第二阶段为岗位实训。第一阶段可充分利用学校现有的设施设备,对学生进行基本功的实训,以打好扎实基础,为第二阶段做准备。第二阶段可利用开放实训中心与饭店的设施设备对学生进行实训,在更好的环境中让学生在“做”中“学”,在实训中融会贯通,培养良好的工作态度和职业习惯,提高综合素质,满足餐饮业对学生职业能力及职业道德的要求。

(3) 积极利用现代信息,充分利用实训的录像、照片、模型或网上信息等,使教学活动变得生动活泼,更能加深学生的认知能力。

《黔菜烹调技术Ⅱ》课程标准

【课程名称】

黔菜烹调技术Ⅱ

【适用专业】

中等职业学校烹饪专业（中餐烹饪方向）

一、课程性质

本课程是中等职业学校烹饪专业中餐烹饪方向的一门专门化方向课程，是从事中餐烹调岗位工作的必修课程。其功能在于使学生从整体上对中餐烹调的技法有初步的认识，了解热菜制作的相关专业理论，培养学生具备热菜制作的基本职业能力。

二、设计思路

本课程以“烹饪专业工作任务与职业能力分析”为依据设置。其总体设计思路是，打破以知识为主线的传统课程模式，转变为以能力为主线的课程模式。

本课程以本专业学生的就业为导向，根据行业专家对本专业所涵盖的岗位进行工作任务和职业能力分析，以中厨房一线岗位应具备的职业能力为依据，为学习黔菜烹调技术Ⅱ打下基础，以原料调配与预制加工和黔菜的各种烹调技法为主。课程内容的选取，力求符合学生的认知规律，紧紧围绕完成工作任务的需要循序渐进，以满足职业能力的培养要求，同时又充分考虑中等职业教育对理论知识学习的需要，融合国家职业资格技能鉴定对知识、技能和态度的要求。

本课程教学特点是理论与实践相结合，主要围绕烹调技法实施项目教学，使学生能将掌握的知识应用于实践，并转化为综合职业能力。每个项目的学习都以中餐烹饪技法作为活动的载体，以工作任务为中心整合相关理论与实践，实现做学一体化。本课程建议学时为108课时。

三、课程目标

通过本课程学习，使学生掌握中餐厨房的基本工作程序和相应的操作技能，能胜任厨房各主要部门的岗位工作，掌握安全卫生知识，能独立完成工作任务，并具有任劳任怨，虚心好学，团结协作的思想品德，为发展职业能力打下良好基础。

职业能力培养目标：

1. 掌握各种烹调技法的定义
2. 掌握各种烹调技法的技术要领
3. 会调制酱香味、奶香味、家常味、香辣味、麻辣味等味型
4. 会运用调料对原料进行调色处理

四、课程内容与要求

序号	工作任务	课程内容与要求	活动设计	参考学时
1	原料调配与预制加工	掌握调味的的基本方法 掌握酱香味、奶香味、家常味、香辣味、麻辣等味型的调配方法和技术要领 掌握调料调味的方法 掌握汤的种类及技术要领。	活动一 调配酱香味型调料 活动二 调配奶香味型调料 活动三 调配家常味型调料 活动四 调配香辣味型调料 活动五 调配酱麻辣味型调料 活动六 制作基础汤	42
2	烹调技法	掌握炒、煎、炸、煮、蒸、氽、烤、熘、爆、烩、烧、焖等烹调技法的定义及技术要领。	活动一 运用炒的烹调技法制作菜肴 活动二 运用煎的烹调技法制作菜肴 活动三 运用炸的烹调技法制作菜肴 活动四 运用煮的烹调技法制作菜肴 活动五 运用蒸的烹调技法制作菜肴 活动六 运用氽的烹调技法制作菜肴 活动七 运用烤的烹调技法制作菜肴 活动八 运用熘的烹调技法制作菜肴 活动九 运用爆的烹调技法制作菜肴 活动十 运用烩的烹调技法制作菜肴 活动十一 运用烧的烹调技法制作菜肴 活动十二 运用焖的烹调技法制作菜肴	62
考核				6
总计课时				108

五、实施建议

1、教材要求

- (1) 必须依据本课程标准编写教材。
- (2) 教材应充分体现任务引领，实践导向的课程设计思想。
- (3) 教材编写以实训为主线，以不同的任务项目的标准操作，流程主线涵盖完成各项任务

所需要的知识、程序和操作要领等内容；本教材要附有操作实例来辅助教学，加深学生对所学专业知识和程序和操作要领的印象。

2、教学建议

(1) 在教学过程中，应加强学生实际操作技能的培养，以工作任务引领的教学实训模式，提高学生学习的兴趣，增强学生动手能力，激发学生的成就动机。

(2) 在实训过程中，可以采用教师操作演示或学生演示，然后学生实习，教师全程跟踪指导的操作互动方式，指导学生完成实训任务，及时发现错误，纠正错误。

(3) 教师应关注本专业领域的新理论、新原料、新调料及新设备设施的使用方法，及时为学生提供信息。为学生职业生涯发展拓展空间。

(4) 在教学实训过程中，积极引导學生参与管理，以培养学生的管理能力，提升职业素养和服务意识。

(5) 在教学实训中，应注意发挥学生的主观能动性，积极培养学生的自创能力。

3、教学评价

(1) 本课程采用阶段性评价、项目评价，过程与结果评价以及理论与实践一体化的评价模式。

(2) 学生参与评价，学生之间互相评价和指导老师评价相结合，提高学生对质量的鉴别能力。

(3) 综合评价学生能力，尤其注重对学生动手能力和实践中分析问题、解决问题的应变能力考核，对在学习和实践中成绩优异的学生应给予特别鼓励。

(4) 实训评价应以国家职业资格鉴定中式烹调师（中级）操作技能鉴定内容要求中的标准为依据。

各任务模块可按照下表进行评价：

序号	任务模块	评价目标	评价方式	评价分值
1	原料调配与预制加工	评价学生切与配的操作能力	形成性评价	40
2	烹调技法	评价学生冷菜切与摆的操作能力	形成性评价 总结性评价	60
总计				100

4、课程资源的开发和应用

(1) 注重与中餐热菜制作教学相关的实物、标本、挂图、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术的开发和利用。

《黔菜烹调技术 III》课程标准

【课程名称】

黔菜烹调技术 III

【适用专业】

中等职业技术学校的烹饪专业（中餐烹饪方向）

一、课程性质

本课程为中等职业技术学校烹饪专业中餐烹饪方向的一门专门化方向课程，是针对中餐烹调炉灶岗位设置的一门专业课程，其主要功能是让学生熟悉热菜烹调的基本程序和原则；掌握基本菜品的烹调操作技能，了解各地方菜系，特别是黔菜传统特色菜肴的制作工艺，具备从事中餐烹调的基本职业能力。

二、设计思路

本课程以“烹饪专业工作任务与职业能力分析”为依据设置。其总体设计思路是，打破以知识为主线的传统课程模式，转变为以能力为主线的课程模式。

课程以本专业学生的就业为导向，以职业技能为核心，根据行业专家对中餐烹调所涵盖的岗位群进行的任务和职业能力分析设计，包括原料知识及切配、半成品预制、炉灶烹调、上什、配菜等五个项目。课程内容的选取，力求符合学生的认知规律，紧紧围绕完成工作任务的需要循序渐进，以满足职业能力的培养要求，同时又充分考虑中等职业教育对理论知识学习的需要，融合国家职业资格技能鉴定对知识、技能和态度的要求。

每个项目的学习都以中餐热菜制作为活动的载体，以工作任务为中心整合相关理论与实践，实现做学一体化。为了充分体现任务引领、实践导向课程的思想，采用教学示范和实践操作相结合的结构展示教学内容，通过典型黔菜热菜的制作，使学生在技能训练过程中加深对专业知识与技能的理解和应用，培养学生的综合职业能力，满足学生职业生涯发展的需要。

本课程建议学时为 108 课时。

三、课程目标

通过本课程学习，使学生具备餐饮旅游行业所必需的中餐热菜烹调技艺，掌握原料切配技术、基本菜品标准、调味基本原则和方法、装盘的基本原则和方法，职业技能操作水平达到国家职业技能四级的标准，掌握黔菜风味特色基本地方菜肴和传统特色菜肴的技能，并具有敬业爱岗的职业道德和创业本领。

职业能力培养目标：

1. 掌握烹调各环节的操作原则及要求

2. 掌握烹饪原料加工处理方法和成形质量标准
3. 掌握烹饪原料初步热处理方法的基本要求和操作要领
4. 掌握调味的原则和制汤的要领
5. 掌握上浆、挂糊、勾芡的方法
6. 掌握装盘技术
7. 具备运用热菜烹调技法制作基本菜品的技能
8. 能制作传统特色名菜和黔菜特色菜

四、课程内容与要求

序号	工作任务	课程内容与要求	活动设计	参考课时
1	原料切配	1 配菜技术 (1)掌握菜肴的原料搭配和质量、数量要求 (2)能根据营养要求科学配菜	活动一 进行配菜训练	20
2	半成品预制	烹饪原料初步熟处理 (1)能熟练掌握烹饪原料焯水的要求和加工方法 (2)能熟练掌握烹饪原料的走油、走红的方法 (3)掌握干货原料的涨发方法	活动一 按照不同烹饪原料的特点,组织学生进行焯水处理 活动二 根据不同烹饪原料的特点,对烹饪原料进行走油、走红处理	20
3	炉灶烹调	1、热菜盛装 (1)掌握装盘的基本原则和要求 (2)能灵活掌握盛装的方法	活动一 运用其他烹调法烹制菜肴	20
4	上什	1 掌握各类汤的吊制方法	活动一 吊制清汤、浓汤	20

5	配菜	配菜 (1)掌握各类菜肴的装盘规格及装饰方法 (2)掌握各类菜肴的上菜程序 (3)能合理安排各种工具和餐具 (4)能控制与协调上菜节奏。	活动一 通过菜肴图片、酒店菜谱等资料展示,使学生对装盘规格、装饰方法及上菜程序有全面了解 活动二 按照菜单安排餐具协调上菜次序。	20
其他	机动		4	
	考核、测评		4	
总课时			108	

五、实施建议

1、教材要求

- (1) 教材编写应依据本课程标准。
- (2) 教材应充分体现任务引领、实践导向的教学理念。
- (3) 教材应将本专业职业活动分解成若干典型的工作项目,按完成工作项目的标准要求和操作程序,结合职业资格证书的考核要求组织教材内容。
- (4) 教材编写应以学生为本,内容应图文并茂,应尽量以原料、菜肴的彩图来体现具体的实物原料和成品菜肴的色泽形态,以增强学生对原料和成品菜肴的感性认识,提高学生的学习兴趣。文字表达应简明扼要,符合中职生的接受能力。
- (5) 教材内容应符合岗位发展,应重视将烹饪专业最新使用的物料和新的烹饪工艺及时编入教材,使教材内容更贴切烹饪专业的发展和实际需要,符合现代和国际餐饮的发展潮流。
- (6) 教材中的活动设计要具有可操作性。

2、教学建议

- (1) 作为一门中餐烹饪专门化课程,本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学目标,以教材主体为内容
- (2) 在教学实施中,要充分使用菜肴图片、多媒体资料等教学资源辅助教学,有助于加强学生对各地方特色菜肴的了解和认识。

(3) 本课程的教学重点是培养学生原料切配加工和候锅烹调能力,应以学生为本,注重教与学的互动,通过教师的操作示范,教师再作出任务引导,组织学生进行原料切配训练和炉灶菜肴烹调操作训练,让学生在实践训练中增强热菜的制作能力。

(4) 教师必须重视实践能力的培养,更新观念,创新教学手段,探索中职生创新能力发展的新思路,提供学生个体主动发展的外部环境,积极引导提升岗位技能。

3、教学评价

(1) 突出形成性评价,结合模块考核等手段,加强专业能力教学环节的考核,并注重学习流程中专业能力的养成。

(2) 强调课程结束后的总结性评价,注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平,对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

(3) 建议在教学任务中分任务模块评分,在课程结束时进行综合模块考核。

各任务模块可按照下表进行评价:

序号	任务模块	评价目标	评价方式	评价分值
1	原料切配	刀法运用正确,原料成型标准	形成性、总结性评价	30
2	半成品预制	合理加工符合菜肴烹制要求	形成性评价	10
3	炉灶烹调	火候控制、调味方法、烹调技巧	形成性、总结性评价	50
4	上什	蒸汽、时间控制,菜肴成品标准	总结性评价	5
5	配菜	菜肴和盛器搭配正确,上菜程序正确	形成性评价	5

说明:本课程按百分制考评,60分为合格。

4、课程资源的开发和利用

(1) 应重视实训教材的开发和应用。

(2) 充分利用饭店和开放实训中心的设施设备为学生搭建实训平台。本专业综合实训可分两个阶段。第一阶段即本课程综合实训,第二阶段为岗位实训。第一阶段可充分利用学校现有的设施设备,对学生进行基本功的实训,以打好扎实基础,为第二阶段做准备。第二阶段可利用开放实训中心与饭店的设施设备对学生进行实训,在更好的环境中让学生在“做”中“学”,在实训中融会贯通,培养良好的工作态度和职业习惯,提高综合素质,满足餐饮业对学生职业能力及职业道德的要求。

(3) 积极利用现代信息,充分利用实训的录像、照片、模型或网上信息等,使教学活动变得生动活泼,更能加深学生的认知能力。

(4) 积极培养“双师型”教师。教师定时到饭店和学生一起参加实训，不断给自己“充电”，学生和教师之间可以及时交流互动，教学相长。

六、其他说明

本课程标准适用于中等职业学校烹饪专业(三年制)。

《中式面点制作技术》课程标准

【课程名称】

中式面点制作技术

【适用专业】

中等职业烹饪专业

一、课程的性质

本课程是中等职业技术学校烹饪专业的一门专业核心课程，是从事中式面点师岗位工作的必修课程。其功能在于使学生从整体上对中式面点制作的工艺流程有初步的认识，了解中式面点制作相关的专业理论，掌握中式面点制作操作技能，培养学生具备中点制作的基本职业能力。

二、设计思路

本课程以“烹饪专业工作任务与职业能力分析”为依据设置。其总体设计思路是，打破以往不突出动手能力的传统课程模式，转变为以能力为主线的课程模式。

项目的确定以就业为导向，以行业专家对烹饪专业面点制作的工作任务与职业能力分析结果为依据设计，以中式面点各种面团点心制作为线索，共包括制作水调面团点心、制作膨松面团点心、制作油酥面团点心、制作米粉面团点心、制作其他类面团点心等五个项目。课程内容的选取紧紧围绕完成工作任务的需要循序渐进，以满足职业能力的培养要求，同时又充分考虑中等职业教育对理论知识学习的需要，融合中式面点师的职业标准对知识、技能和态度的要求。

每个项目的学习都以中式面点产品制作工艺作为活动的载体，以工作任务为中心整合理论与实践，实现做学一体化。教学过程中，按学生的认知特点，采用理论与实践相结合的形式来展示教学内容，通过示范、实操、分析、评定等来组织教学，建立工作任务与知识、技能的联系，增强学生的直观体验，激发学生的学习兴趣，倡导学生在项目活动中学会对产品的理解和制作能力，培养学生具备该岗位的基本职业能力。

本课程建议课时为 72 学时

三、课程目标

通过本课程学习，使学生了解中式面点制作的整个工艺流程，掌握中式面点制作前的准备、调制馅心、调制面团、制皮上馅、成形、成熟、装盆等操作技能，初步具备从事中式面点的工作能力，具备理论、实践相结合的综合素养，具备诚实守信、善于沟通和共同合作的职业品质，为职业能力的发展奠定基础。

职业能力目标：

会选用与保养工具、设备

1. 会对馅料原料初步加工
2. 会制作生馅、熟馅
3. 会调制各种面团
4. 会制作多种面点
5. 会制作各种皮坯、上馅、包捏、成形
6. 掌握蒸、煮、炸、煎、烤等单一成熟方法
7. 能根据品种及数量选用盛器

四、课程内容与要求

序号	学习任务	教学内容与学习要求	教学活动设计建议	参考课时
1	制作水调面团点心	<p>1、广式面点制作的一般流程</p> <p>(1) 掌握和面、揉面、搓条、下挤等基础操作技术</p> <p>(2) 掌握制皮、包馅、成形、成熟等基础操作技术</p> <p>2、拌制鲜肉馅心</p> <p>(1) 了解调味料与肉糜的比例</p> <p>(2) 掌握掺水的方法</p> <p>(3) 把握口味要求</p> <p>3、调制水调面团</p> <p>(1) 掌握冷水面团的特点</p> <p>(2) 掌握温水面团的特点</p> <p>(3) 掌握热水面团的特点</p> <p>4、擀制水调面团皮坯</p> <p>(1) 会擀制水饺皮</p> <p>(2) 会擀制蒸饺皮</p> <p>5、制作水调面团点心</p> <p>(1) 会包捏水饺</p> <p>(2) 会包捏蒸饺</p> <p>(3) 会包捏煎饺</p> <p>6、“煮”“蒸”水调面团点心</p> <p>(1) 掌握“煮”成熟方法</p> <p>(2) 掌握“蒸”成熟方法</p>	<p>活动一</p> <p>用冷水调制面团,制作4~6种点心</p> <p>活动二</p> <p>用温水调制面团,制作6~8种点心</p> <p>活动三</p> <p>用热水调制面团,制作3~6种点心</p>	20
2	制作膨松面团点心	<p>1、调制膨松面团</p> <p>(1) 掌握膨松面团制作要求</p> <p>(2) 运用酵母膨松法制作点心</p> <p>(3) 运用化学膨松法制作点心</p> <p>(4) 运用物理膨松法制作点心</p> <p>2、烹制熟肉馅心</p> <p>制作叉烧馅心</p>	<p>活动一</p> <p>用酵母膨松法调制面团,制作8~10种点心</p> <p>活动二</p> <p>用化学膨松法调制面团,制作4~6种点心</p> <p>活动三</p>	16

		<p>3、花式包子成形</p> <p>(1) 会擀制包子皮</p> <p>(2) 会包捏花纹包</p> <p>(3) 会包捏寿桃包</p> <p>4、“煎”成熟方法</p> <p>(1) 掌握“油煎”成熟方法</p> <p>(2) 掌握“水油煎”成熟方法</p>	<p>用物理膨松法调制面团，制作 2~4 种点心</p>	
3	制作油酥面团点心	<p>1、用油酥面团制作点心</p> <p>(1) 了解油酥面团制作特点</p> <p>(2) 会调制油酥面团</p> <p>(3) 掌握油酥面团擀制方法</p> <p>(4) 掌握油酥面团起酥要领</p> <p>(5) 会包捏油酥面团点心</p> <p>2、制作甜味馅心</p> <p>(1) 会炒制豆沙馅心</p> <p>(2) 会调制奶皇馅心</p> <p>3、“烘烤”成熟方法</p> <p>(1) 掌握“层酥”制品的烘烤温度</p> <p>(2) 掌握“单酥”制品的烘烤温度</p>	<p>活动一</p> <p>用油酥面团中“暗酥”擀制的方法，制作 8~10 种点心</p> <p>活动二</p> <p>用油酥面团中“半暗酥”擀制的方法，制作 6~8 种点心</p> <p>活动三</p> <p>用油酥面团中“明酥”擀制的方法，制作 4~6 种点心</p>	16
4	制作米粉面团点心	<p>1、用米粉面团制作点心</p> <p>(1) 掌握米粉面团调制要求</p> <p>(2) 会调制米团粉团</p> <p>(3) 掌握米粉面团制品的成形方法</p> <p>2、“炸”的成熟方法</p> <p>(1) 会炸制咸水角点心</p> <p>(2) 会炸制香麻软枣点心</p>	<p>活动一</p> <p>用生粉团调制方法，制作 2~4 种点心</p> <p>活动二</p> <p>用熟粉团调制方法，制作 2~4 种点心</p>	8
5	制作其它类面团点心	<p>1、用其他类面团制作点心</p> <p>(1) 掌握其他类面团调制要求</p> <p>(2) 会调制澄粉面团</p> <p>(3) 会调制果蔬面团</p> <p>(4) 会调制杂粮面团</p> <p>(5) 能用澄粉、果蔬、杂粮等面团包捏、成形点心</p> <p>2、对成品进行艺术装盆</p> <p>(1) 能用澄粉面团包捏植物像形点心</p> <p>(2) 能用澄粉面团包捏动物像形点心</p> <p>3、复合成熟方法</p> <p>(1) 掌握复合成熟方法要求</p> <p>(2) 运用复合成熟法对点心进行</p>	<p>活动一</p> <p>用澄粉面团，制作 4~6 种点心</p> <p>活动二</p> <p>用果蔬面团，制作 2~4 种点心</p> <p>活动三</p> <p>用杂粮面团，制作 2~4 种点心</p>	8

	成熟	
机动		4
总课时		72

五、实施建议

1、教材要求：

- (1) 必须依据本课程标准编写教材。
- (2) 教材应充分体现任务引领，实践导向的课程设计思想。
- (3) 教材通过文字，图片等专题和回家作业等多种手段，采用递进和模块相结合的方式来进行组织编写，专业理论知识与实践操作技能相结合，把专业理论融入到实践中去，掌握中式面点制作的基本职业能力。
- (4) 教材应突出以能力为目标，避免把职业能力简单理解为纯粹的技能操作；同时要具有前瞻性，应将本专业领域的发展趋势及行业实际操作中的新知识、新技术、新方法纳入其中。
- (5) 教材应以学生为本，文字表述简明扼要，内容展现图文并茂，突出重点，重在提高学生学习的主动性和积极性。
- (6) 教材中的能力设计要具有可操作性。

2、教学建设

- (1) 应加强对实际职业能力的培养，重视示范教学和自我实践教学，使学生在项目活动中和实际操作中掌握中式面点制作的工艺标准和技能要求。
- (2) 应以学生为本，注重“教”与“学”的互动。通过活动项目，由教师提出要求或做出示范后，组织学生进行实践活动，让学生在活动中掌握制作中点的要领，提高本课程的职业能力。
- (3) 应注重职业情景的创设，以多媒体、实物、展示等方法，使学生熟悉本专业的要求，增强中式面点师的职业能力。
- (4) 教师必须重视实践，更新观念，走产学研相结合的道路，探索中国特色职业教育的新模式，为学生提供自主发展的时间和空间，积极引导提升职业素养，努力提高学生的创新能力。

3、教学评价

- (1) 突出形成性评价，结合课堂提问、实训操作、模块考核等手段，加强实际性教学环节的考核，并注重平时成绩记录。
- (2) 强调课程结束后总结性评价，注重考核学生所拥有的职业能力及水平。
- (3) 建议在教学中分任务模块评分。

各任务模块可参照下表进行评价：

序号	任务模块	评价目标	评价方式	评价分值
1	制作水调面团点心	评价学生制作水调面团点心能力	形成性评价	20
2	制作膨松面团点心	评价学生制作膨松面团点心能力	形成性评价	20
3	制作油酥面团点心	评价学生制作油酥面团点心能力	形成性评价 总结性评价	20
4	制作米粉面团点心	评价学生制作米粉面团点心能力	形成性评价	20
5	制作其他类面团点心	评价学生制作其他类面团点心能力	形成性评价	20
		合 计		100

4、课程资源的开发和利用

(1) 利用现代信息技术开发图片、幻灯片、投影片、录像、视听光盘等多媒体资源，通过搭建多维、动态、活跃、自己的课程训练平台，使学生的主动性、积极性和创造性得以充分发挥。同时联系各校开发多媒体课件，努力实现跨校多媒体资源的共享。

(2) 创建校企合作平台，充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，在合作中关注学生的职业能力的发展和教学内容的调整。

(3) 尽可能让学生参与行业协会举办的大型展示会、技能交流、技术比赛等活动，及时了解行业发展方向，及时引进中点制作的新原料，新工艺、新技术方法。

六、其他说明

本课学标准适用于中等职业学校三年制烹饪专业。

《西式面点制作技术》课程标准

【课程名称】

西式面点制作技术

【适用专业】

中等职业烹饪专业

一、课程的性质

本课程是中等职业技术学校烹饪专业的一门课程，是从事西式面点师岗位工作的必修课程。其功能在于使学生从整体上对西式面点制作的工艺流程有初步的认识，了解西式面点制作相关的专业理论，掌握西式面点制作操作技能，培养学生具备西式点心制作的基本职业能力。

二、设计思路

本课程以“烹饪专业工作任务与职业能力分析”为依据设置。其总体设计思路是，打破以往不突出动手能力的传统课程模式，转变为以能力为主线的课程模式。

项目的确定以就业为导向，以行业专家对烹饪专业面点制作的工作任务与职业能力分析结果为依据设计，以西式面点各种不同皮类的制作为线索，共包括面包类、蛋糕类、清酥类、混酥类、泡芙类、饼干类、等六个项目。课程内容的选取紧紧围绕完成工作任务的需要循序渐进，以满足职业能力的培养要求，同时又充分考虑中等职业教育对理论知识学习的需要，融合西式面点师的职业标准对知识、技能和态度的要求。

每个项目的学习都以西式面点产品制作工艺作为活动的载体，以工作任务为中心整合理论与实践，实现做学一体化。教学过程中，按学生的认知特点，采用理论与实践相结合的形式来展示教学内容，通过示范、实操、分析、评定等来组织教学，建立工作任务与知识、技能的联系，增强学生的直观体验，激发学生的学习兴趣，倡导学生在项目活动中学会对产品的理解和制作能力，培养学生具备该岗位的基本职业能力。

本课程建议课时为 108 学时

三、课程目标

通过本课程学习，使学生了解更多的西点品种，学习各种西点的制作工艺流程。无论什么品种，其面坯、馅料、装饰、点缀等用料和用量都十分讲究和称量准确。熟练掌握基本操作手法（捏、揉、搓、切、割、抹、裱型及其他操作手法）会制作前的准备，具备理论、实践相结合的综合素养，具备诚实守信、善于沟通和共同合作的职业品质，为职业能力的发展奠定基础。

职业能力目标：

1. 会选用与保养工具、设备
2. 重视理论知识，系统掌握西点制作技术理论
3. 掌握西点的原料知识
4. 掌握西点的基本操作手法（和、擀、卷、等...）
5. 会各种蛋糕类的制作以及打法
6. 会各种面包皮类的制作方法
7. 会制作生馅、熟馅
8. 会制作多种面点
9. 会制作各种坯、上馅、包捏、成形
10. 掌握烤、炸、煎、冻等单一成熟方法
11. 能根据品种及数量选用盛器

四、课程内容与要求

序号	学习任务	教学内容与学习要求	教学活动设计建议	参考课时
1	蛋糕的工艺	1、戚风蛋糕制作工艺流程 （1）蛋黄、糖、水、油搅拌加入面粉成蛋黄面糊 （2）蛋清、糖、塔塔粉、盐搅拌成3倍蛋白面糊 （3）混合成蛋糕面糊，装盘，烘烤 2、海绵蛋糕制作工艺流程 （1）蛋糖搅拌加入混合粉拌匀加入蛋糕油拌匀加入其余材料 （2）装盘 （3）烘烤 3、重油蛋糕制作工艺流程 （1）油糖或蛋糕油搅拌，分次加入蛋、水搅拌加入混合粉搅拌 （2）装盘（模） （3）烘烤 4、蛋白类蛋糕（天使蛋糕）工艺流程 （1）蛋清、糖搅拌至3倍加入混合粉搅拌加水，油拌匀，慢速成面糊 （2）装盘，烤制	活动一 用戚风蛋糕制作蛋糕 2-4种点心 活动二 用海绵蛋糕制作蛋糕卷 6~8种点心 活动三 用重油蛋糕制作 3-5 中小蛋糕	20
2	制作膨松	1、调制膨松面团 （1）掌握膨松面团制作要求	活动一 用酵母膨松法调制面团，	24

	面团点心	<p>(2) 运用酵母膨松法制作点心</p> <p>(3) 运用化学膨松法制作点心</p> <p>(4) 运用物理膨松法制作点心</p> <p>2、烹制熟肉馅心</p> <p>制作叉烧馅心</p> <p>3、花式包子成形</p> <p>(1) 会擀制包子皮</p> <p>(2) 会做披萨类的发酵面皮</p> <p>(3) 会做起酥面包</p> <p>(4) 会做硬质面包</p> <p>(5) 掌握好整形的基本手法</p> <p>4、掌握“醒发”与“烤”成熟方法</p> <p>(1) 掌握“烤”成熟方法</p> <p>(2) 掌握“醒发”的起发力度</p>	<p>制作 8~10 种点心</p> <p>活动二</p> <p>用化学膨松法调制面团，制作 4~6 种点心</p> <p>活动三</p> <p>用物理膨松法调制面团，制作 2~4 种点心</p>	
3	制作油酥面团点心	<p>1、用油酥面团制作点心</p> <p>(1) 了解油酥面团制作特点</p> <p>(2) 会调制油酥面团</p> <p>(3) 掌握油酥面团擀制方法</p> <p>(4) 掌握油酥面团起酥要领</p> <p>(5) 会包捏油酥面团点心</p> <p>2、制作甜味馅心</p> <p>(1) 会炒制豆沙馅心</p> <p>(2) 会调制奶皇馅心</p> <p>3、“烘烤”成熟方法</p> <p>(1) 掌握“层酥”制品的烘烤温度</p> <p>(2) 掌握“混酥”制品的烘烤温度</p>	<p>活动一</p> <p>用油酥面团中“大酥”擀制的方法，制作 8~10 种点心</p> <p>活动二</p> <p>用油酥面团中“丹麦酥”擀制的方法，制作 6~8 种点心</p> <p>活动三</p> <p>用油酥面团中“拿破仑酥”擀制的方法，制作 4~6 种点心</p>	20
4	制作泡芙类点心	<p>1、烫制泡芙的制作流程</p> <p>(1) 煮面糊，水加黄油煮开加入面粉用小火不停的推煮，至完全糊化</p> <p>(2) 会打面糊</p> <p>(3) 掌握好泡芙的挤法</p> <p>2、“烤”的成熟方法</p> <p>(1) 掌握烤制的方法及炉温</p> <p>(2) 也可用炸的方法</p>	<p>活动一</p> <p>用传统的做法制作不同的形状，制作 2~4 种点心</p> <p>活动二</p> <p>可加酥皮的制作新型的酥皮泡芙，制作 2~4 种点心</p>	20
5	制作饼干类点心	<p>1、饼干的制作流程大概如下</p> <p>(1) 面糊的搅拌</p> <p>(2) 整形和装饰</p> <p>2、对不同面糊类的不同制作与</p>	<p>活动一</p> <p>奶油曲奇制作挤不同的花纹，制作 4~6 种点心</p> <p>活动二</p> <p>配合各种坚果，制作 2~4</p>	24

	不同整形 3、掌握切与挤的不同成型手法 4、掌握“烤”的加热方法	种点心 活动三 用不同的调色粉,制作2~4 种点心	
机动			
总课时			108

五、实施建议

1、教材要求：

- (1) 必须依据本课程标准编写教材。
- (2) 教材应充分体现任务引领，实践导向的课程设计思想。
- (3) 教材通过文字，图片等专题和回家作业等多种手段，采用递进和模块相结合的方式来进行组织编写，专业理论知识与实践操作技能相结合，把专业理论融入到实践中去，掌握西式面点制作的基本职业能力。
- (4) 教材应突出以能力为目标，避免把职业能力简单理解为纯粹的技能操作；同时要具有前瞻性，应将本专业领域的发展趋势及行业实际操作中的新知识、新技术、新方法纳入其中。
- (5) 教材应以学生为本，文字表述简明扼要，内容展现图文并茂，突出重点，重在提高学生学习的主动性和积极性。
- (6) 教材中的能力设计要具有可操作性。

2、教学建设

- (1) 应加强对学生实际职业能力的培养，重视示范教学和自我实践教学，使学生在项目活动中和实际操作中掌握面点制作的工艺标准和技能要求。
- (2) 应以学生为本，注重“教”与“学”的互动。通过活动项目，由教师提出要求或做出示范后，组织学生进行实践活动，让学生在活动中掌握制作中点的要领，提高本课程的职业能力。
- (3) 应注重职业情景的创设，以多媒体、实物、展示等方法，使学生熟悉本专业的要求，增强西式面点师的职业能力。
- (4) 教师必须重视实践，更新观念，走产学研相结合的道路，探索中国特色职业教育的新模式，为学生提供自主发展的时间和空间，积极引导提升职业素养，努力提高学生的创新能力。

3、教学评价

- (1) 突出形成性评价，结合课堂提问、实训操作、模块考核等手段，加强实际性教学环节的考核，并注重平时成绩记录。
- (2) 强调课程结束后总结性评价，注重考核学生所拥有的职业能力及水平。

(3) 建议在教学中分任务模块评分。

各任务模块可参照下表进行评价：

序号	任务模块	评价目标	评价方式	评价分值
1	制作蛋糕类点心	评价学生制作蛋糕类点心能力	形成性评价	20
2	制作膨松面团点心	评价学生制作膨松面团点心能力	形成性评价	20
3	制作油酥面团点心	评价学生制作油酥面团点心能力	形成性评价 总结性评价	20
4	制作泡芙类点心	评价学生制作米粉面团点心能力	形成性评价	20
5	制作饼干类点心	评价学生制作其他类面团点心能力	形成性评价	20
		合 计		100

4、课程资源的开发和利用

(1) 利用现代信息技术开发图片、幻灯片、投影片、录像、视听光盘等多媒体资源，通过搭建多维、动态、活跃、自己的课程训练平台，使学生的主动性、积极性和创造性得以充分发挥。同时联系各校开发多媒体课件，努力实现跨校多媒体资源的共享。

(2) 创建校企合作平台，充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，在合作中关注学生的职业能力的发展和教学内容的调整。

(3) 尽可能让学生参与行业协会举办的大型展示会、技能交流、技术比赛等活动，及时了解行业发展方向，及时引进中点制作的新原料，新工艺、新技术方法。

六、其他说明

3. 职业技能等级（资格）证书安排

表 7 本专业技能证书要求表

序号	证书名称	颁证单位	取证时间安排	等级	毕业取证要求
1	中式烹调师	贵州省人社厅	第 4 学期	中级	修完规定课程学分
2	中式面点师	贵州省人社厅	第 4 学期	中级	修完规定课程学分
3	1+X 证书（粤菜制作）	广东省餐饮技 师协会	第 4 学期	初级	修完规定课程学分
4	1+X 证书（粤点制作）	广东省餐饮技 师协会	第 4 学期	初级	修完规定课程学分

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

表 10 专业教学标准编制团队成员名单

序号	姓名	工作单位	职称/职务
1	李颖	台江中等职业学校	分管旅游服务与管理专业部副校长
2	蒋倩	台江中等职业学校	旅游服务与管理专业部部长
3	曾霞	台江中等职业学校	旅游服务与管理专业部副部长
4	姬璐璐	台江中等职业学校	旅游服务与管理专业部副部长
5	周杨	台江中等职业学校	旅游服务与管理专业部烹饪教研组长

2. 专任教师

本专业专任教师具有中等职业教师资格，具备本专业领域有关证书；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。双师型教师 10 人，占比 71%。

3. 专业带头人

本专业建立了稳定的专业带头人制度，培养了 1 名校内专业带头人和 1 名州级骨干教师，引进多名行业专家，能够较好地把握全国旅游产业发展、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求，教学设计，专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

主要从顺德黔菜饮食行业协会和顺德黔菜职业技术学院聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称或中式烹饪、中式面点高级工证书，能承担课程与实训教学、实习指导等专业教学任务。

（二）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实训室和实训基地。

1. 专业教室基本条件

一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，

并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

本专业设置必须具备的基本实训条件，以能满足一个班（60人）同时进行实训。

（一）初加工实训室

1. 功能与要求

（1）砧板岗主要完成：

切改原料、腌制原料、制作馅料，配菜，熟品的斩砌。

（2）水台岗主要完成：保养鲜活原料，宰杀鲜活原料，部分原料的精加工，如斩排骨、斩生的鸡块、剪虾等。

（3）剪菜岗主要完成：浸洗剪切各类瓜果蔬菜。浸发一般干货，如干鱿鱼、冬菇、粉丝等。

2. 设备配置

序号	物品名称	数量
1	绞肉机	2
2	磨浆机	2
3	不锈钢四层存放架	5
4	不锈钢四门高身冷柜	2
5	消毒柜	2
6	空调	2
7	洗衣机	1
8	不锈钢大砧板台	13
9	不锈钢双星工作台连水台	16
10	汤桶	5
11	2号桑刀	60
12	砍刀	15
13	马兜	200
14	汤窝	50
15	砧板	80
16	圆碟	200
17	鱼碟	100

（二）热菜烹调实训室

1. 功能与要求

- （1）候锅岗主要完成：烹制菜肴、调制复合调味品、半制成品、各类干货原料的预制。
- （2）上杂岗主要完成：蒸、炖、煲等菜肴的制作、熬上汤。胀发各类干货，如鲍鱼、鱼翅、海产等。
- （3）打荷岗们主要完成：协助候锅制作菜肴，原料烹制前的初步熟处理、上浆、上粉、拌粉、造型等，菜肴烹制后的配菜盘、造型。指挥筵席上菜次序，指挥传送菜肴。收尾工作。

2. 设备配置

序号	物品名称	数量
1	粤式双头小炒炉带尾撑	26
2	不锈钢蒸柜炉	1
3	三头矮仔炉	1
4	八头煲仔炉连拼台	1
5	不锈钢四门高身冷柜	1
6	不锈钢双通道工作柜台	18
7	低噪音离心风机	4
8	双耳炒锅	30
9	漏勺	52
10	调料盒	26
11	钢铲	26
12	手扫	26

（三）面点制作技术实训室

1. 功能与要求

案板岗位主要完成：

- （1）掌握点心及面包的制作技术，负责制作花卷、馒头、糯米粉皮类点心，薄饼、品饼（包括馅料配制），能够制作各种象生、时果点心。
- （2）负责制作早茶市卖的各种物料，制作发面皮。
- （3）负责部内日常所用原料、货源的领用，协助制订采购计划。

馅档岗位主要完成：

- （1）负责切配、拌制各种生、熟馅，切好炆车用的物料，讲究馅料的成色。
- （2）保管好各种肉类及干、湿原材料，按要求放入冰箱或指定地点。
- （3）及时向点心部大厨汇报本部门的食品储存量，协助制订采购计划。

烘炉岗位主要完成：

- （1）负责以烘焗的方法将点心加温烘熟。
- （2）炆车用的菜应做成半成品。
- （3）炒熟熟笼岗烧卖用的拌菜，肠粉用的拌菜。
- （4）炒办馅需用的半熟芝麻，各种熟咸馅的煮制。

煎炸档岗位主要完成：

- （1）负责以煎炸的方法将点心加温煮熟。
- （2）炆车用的菜应做成半成品。
- （3）炒熟熟笼岗烧卖用的拌菜，肠粉用的拌菜。

蒸柜档岗位主要完成：

- （1）负责蒸各种包点、花卷、饺类、糕点、各种半制品。
- （2）指挥推销、保证点心及时供应。
- （3）早茶市供应的蒸制品种的包制。

2. 设备配置

序号	物品名称	数量
1	不锈钢四门高身冷柜	2
2	苏皮机	2
3	消毒柜	2
4	磨浆机	2
5	搅拌机	3
6	恒联H S 5 0 双动双速和面机	1
7	立式制冰机	2
8	压面机	2
9	不锈钢四层存放架	4
10	不锈钢四门储物柜	1
11	不锈钢大砧板台	11
12	不锈钢双星工作台连水台	5
13	电局炉	4
14	对衡式电铜炉	1
15	不锈钢大砧板台	9
16	不锈钢双通道工作柜台	4
17	燃气煮面炉	2
18	肠仔机	2
19	半平半坑扒炉	6
20	台式电烤炉	2
21	蒸柜	1
22	八头煲仔炉连拼台	1
23	粤式双头小炒炉带尾撑	4
24	亿高3 0 盆喷漆发酵箱	1
25	烤盘	30
26	擀面棍	60
27	刮刀	60
28	电子秤	5
29	2号桑刀	60
30	砍刀	15
31	马兜	200
32	砧板	50
33	圆碟	100

3. 校外实训基地基本要求

本专业拥有贵州亮欢寨餐饮娱乐管理有限公司、凯里侗嘎佬餐饮发展有限公司、凯里市万豪酒店、顺峰饮食酒店管理股份有限公司、广东天悦餐饮管理集团有限公司、广东聚福饮食管理有限公司等 7 家知名餐饮集团企业实训基地，并建立了长期合作关系。实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

4. 学生实习基地基本要求

与贵州亮欢寨餐饮娱乐管理有限公司、凯里侗嘎佬餐饮发展有限公司、凯里市万豪酒店、顺峰饮食酒店管理股份有限公司、广东天悦餐饮管理集团有限公司、广东聚福饮食管理有限公司等餐饮集团企业建立深度合作关系，每年接纳实习生岗位约为 150 个。其次，还有紧密合作型和一般合作型企业多家，专业实训基地完全能够满足顶岗实习需求，学生顶岗实习率为 100%。能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

表 11 中餐烹饪专业校外实训基地

序号	校外实训基地名称	合作企业名称	用途	合作深度要求
1	贵州亮欢寨餐饮娱乐管理有限公司	贵州亮欢寨餐饮娱乐管理有限公司	认识实习、生产性实训、顶岗实习	深度合作型
2	凯里侗嘎佬餐饮发展有限公司	凯里侗嘎佬餐饮发展有限公司	认识实习、生产性实训、顶岗实习	深度合作型
3	凯里市万豪酒店	凯里市万豪酒店	认识实习、生产性实训、顶岗实习	紧密合作型
4	凯里金冠酒店	凯里金冠酒店	认识实习、生产性实训、顶岗实习	紧密合作型
5	顺峰饮食酒店管理股份有限公司	顺峰饮食酒店管理股份有限公司	认识实习、生产性实训、顶岗实习	深度合作型
6	广东天悦餐饮管理集团有限公司	广东天悦餐饮管理集团有限公司	认识实习、生产性实训、顶岗实习	紧密合作型
7	广东聚福饮食管理有限公司	广东聚福饮食管理有限公司	认识实习、生产性实训、顶岗实习	紧密合作型

5. 支持信息化教学方面的基本要求

具有利用数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等的信息化条件。引导鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法、提升教学效

果。

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，建立由专业教师、行业专家和企业人员等参与的教材选用机制，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

本专业选用教材类型包括国家中职规划教材、精品教材、行业部委统编教材、自编校本教材。

表 12 中餐烹饪专业教材选用表（复制粘贴购书表即可）

序号	教材名称	教材类型	出版社	主编	出版日期
1	烹饪概论	中职烹饪国规教材	高等教育出版社	陈光新	2019
2	烹饪营养与安全	中职烹饪国规教材	高等教育出版社	张怀玉	2019
3	烹饪基本功训练	中职烹饪国规教材	高等教育出版社	王启武	2019
4	烹饪原料知识	中职烹饪国规教材	高等教育出版社	孙一慰	2019
5	烹饪营养与配餐	中职烹饪国规教材	高等教育出版社	张景辉	2019
6	餐饮成本核算	中职烹饪国规教材	高等教育出版社	黄丹	2019
7	烹饪工艺美术	中职烹饪国规教材	高等教育出版社	周文涌	2019
8	烹饪艺术与冷拼制作	中职烹饪国规教材	高等教育出版社	周文涌	2019
9	中式烹调技艺	中职烹饪国规教材	高等教育出版社	邹伟	2019
10	中式热菜制作	中职烹饪国规教材	高等教育出版社	庄永全	2019
11	冷菜制作与食品雕刻技艺	中职烹饪国规教材	高等教育出版社	周文涌	2019
12	中式面点制作	中职烹饪国规教材	高等教育出版社	樊建国	2019
13	中西点心	中职烹饪国规教材	高等教育出版社	沈军	2019
14	菜品设计与制作	中职烹饪国规教材	高等教育出版社	邵万宽	2019
15	菜单设计	中职烹饪国规教材	高等教育出版社	邵万宽	2019
16	烹饪英语	中职烹饪国规教材	高等教育出版社	孙诚	2019
17	烹饪刀工述要	中职烹饪国规教材	高等教育出版社	李刚	2019
18	餐饮企业运营与管理	中职烹饪国规教材	高等教育出版社	于梁洪	2019

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备满足人才培养、专业建设、教学科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。现有专业图书文献主要包括：烹饪概论、烹饪营养膳食指南、烹饪美学、中式烹饪技艺、中式面点技艺、菜品设计与制作、中国饮食文化、餐饮宴会设计及管理、厨房管理知识、餐饮成本核算、现代餐饮经营管理等类型。

3. 数字教学资源配置基本要求

本专业按照人才培养需求，在现有基础上不断更新、完善种类丰富、形式多样、使用便捷、能满足中餐烹饪专业教学的影音素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等教学资源库。

表 13 中餐烹饪专业数字化资源选用表

序号	数字化资源名称	资源网址
1	中式烹调技艺资源库	局域网中餐烹饪资源库
2	中式面点技艺资源库	局域网中餐烹饪资源库
3	中式烹调师、中式面点师 职业资格证书/专项技能考试系统	烹饪考试 APP

（四）教学方法

广泛采用启发式教学、探究式教学、讨论式教学、参与式教学、项目式教学、情境教学、模块化教学等方式方法，开展理实一体化教学，实现课证融合。

（五）教学评价

融入职业资格标准，全面引入行业企业评价要素，将对应职业岗位的入职标准和具体要求体现到培养过程中，关注学生全面发展，科学评价学生的知识学习和技能训练效果，同时引导培养学生良好的行为习惯和职业素养。校企合作，邀请企业全面参与，依靠行业、企业设立监测指标，完善企业现场教学的督导标准，充分利用外部质量判断客观反映教学状态。

（六）质量管理

对专业人才培养的质量提出要求。

（一）学校和各专业部应完善课堂教学、教学评价、实习实训以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

（二）学校、各专业部应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

（三）学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

(四)专业教研组织应充分利用评价分析结果有效改进专业教学,持续提高人才培养质量

九、毕业要求

表 14 202X 级中餐烹饪专业毕业要求

序号	毕业要求	具体内容
1	思想道德素养要求	坚定拥护中国共产党领导,拥护党的基本路线,具有坚定正确的政治方向;具有正确的世界观、人生观和价值观;热爱教育事业,具有良好的思想品德和职业道德。
2	学分要求 本专业总学分 206 学分, 总学时 3708 学时,最低 毕业要求学分为 130 学 分。	本专业学生通过三年的中职必修及选修理论课程的学习,必须修满本专业人才培养方案所规定的 130 学时 2500 学分。所有校内学习科目须至少达到及格分数 60 分。
3	必须完成专业部规定的与素质、知识、能力相关的各类教学活动,如学校开设的必修素质教育,公益劳动教育,美育教育,素质拓展等知识及能力方面的考查合格。	
4	其他条件	达到国家学生体能健康标准,符合学校学生管理规定中的相关要求。同时严格遵照学校要求按时按量完成专业的校外顶岗实习,达到校内指导教师及企业导师共同认定的专业技能合格水平,量化为考核分数不低于 60 分。

十、附录

附 1：中职教学进程表

2023 级中餐烹饪专业教学进程表															
(专业代码：740201)															
课程类别	序号	课程名称	课程性质	开课单位	考核形式	学分	学时	学时分配		周学时安排					
								理论	实践	一	二	三	四	五	六
								教学	教学						
公共 (思政) 课程	1	中国特色社会主义	必修	思政教研组	考查	2	40	32	8	2					
	2	心理健康与职业生涯	必修	思政教研组	考查	2	40	32	8		2				
	3	哲学与人生	必修	思政教研组	考查	2	40	32	8			2			
	4	职业道德与法治	必修	思政教研组	考查	2	40	32	8				2		
	5	贵州生态文明	必修	思政教研组	考查	1	18	14	4			1			
公共 (素养) 课程	6	劳动教育	必修	学生处	考查	2	36	10	26	0.5	0.5	0.5	0.5		
	7	军事训练与国防教育	必修	学生处	考查	2	36	10	26	2					
	8	中学生	必修	学	考	1	18	12	6	0.25	0.25	0.25	0.25		

		安全教育	选修	生处	查										
	9	团课教育	选修	团委	考查	1	18	16	2	0.25	0.25	0.25	0.25		
	10	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本				1	18	14	4	1					
公共 (基础) 课程	11	体育与健康(1)	必修	体育与健康教研组	考查	2	36	6	30	2					
	12	体育与健康(2)	必修	体育与健康教研组	考查	2	36	6	30		2				
	13	体育与健康(3)	必修	体育与健康教研组	考查	2	36	6	30			2			
	14	体育与健康(4)	必修	体育与健康教研组	考查	2	36	6	30				2		

15	体育与健康(5)	必修	体育与健康教研组	考查	2	36	6	30						2
16	体育与健康(6)	必修	体育与健康教研组	考查	2	36	6	30						2
17	英语(1)	必修	英语教研组	考试	2	36	30	6	2					
18	英语(2)	必修	英语教研组	考试	2	36	30	6	2					
19	英语(3)	必修	英语教研组	考试	3	54	42	12			3			
20	英语(4)	必修	英语教研组	考试	3	54	42	12				3		
21	英语(5)	必修	英语教研组	考试	5	90	72	18						5
22	英语(6)	必修	英语教	考试	5	90	72	18						5

			研 组											
23	数学(1)	必修	数学 教 研 组	考 试	2	36	30	6	2					
24	数学(2)	必修	数学 教 研 组	考 试	2	36	30	6		2				
25	数学(3)	必修	数学 教 研 组	考 试	3	54	42	12			3			
26	数学(4)	必修	数学 教 研 组	考 试	4	72	60	12				4		
27	数学(5)	必修	数学 教 研 组	考 试	6	108	90	18					6	
28	数学(6)	必修	数学 教 研 组	考 试	6	108	90	18						6
29	语文(1)	必修	语 文 教 研 组	考 试	2	36	30	6	2					
30	语文(2)	必修	语 文 教 研 组	考 试	2	36	30	6		2				

	31	语文(3)	必修	语文教研组	考试	4	72	60	12			4		
	32	语文(4)	必修	语文教研组	考试	4	72	60	12				4	
	33	语文(5)	必修	语文教研组	考试	6	108	90	18					6
	34	语文(6)	必修	语文教研组	考试	6	108	90	18					6
	35	艺术(民族文化)	必修		考查	4	72	12	60	2	2			
	36	信息技术	必修			6	108	18	90	3	3			
	37	历史	必修	思政教研组	考试	4	72	60	12	1	1	1	1	
专业基础课程	39	“1+X” 食品营养与安全	必修	旅游部	考试	2	36	30	6	1				1
	40	烹饪原料知识	必修	旅游部	考试	2	36	30	6	1				1
	41	烹饪英语	必修	旅游部	考试	1	18	16	2					1
	42	烹饪美术	必修	旅游部	考试	1	18	16	2					1

				部														
	55	摄影	选修	旅游部	考查													
	56	形象设计	选修	旅游部	考查													
	57	笛子	选修	旅游部	考查													
	58	◆餐饮客房实训	选修	旅游部	考查													
	59	沟通艺术	选修	旅游部	考查	4	72	12	60			2	2					
	60	才艺与表演(芦笙)	选修	旅游部	考查													
	61	●岗位实习	实践	旅游部	考查	20	360	0	360	34								20
最低毕业学分要求	按课程性质区分：			合计		192	3472	1686	1770	30	30	30	30	30	30	39		
	必修课最低	110																
	选修课最低	18																
	实践课最低	30																
备注：确定 3-8 门专业核心课程和若干门专业课程，校企联合开发项目化课程请用“●”在对应课程名称前标识；特色实训课程请用“◆”在对应课程名称前标识；1+X 证书课程请用“1+X”在对应课程名称前标识；公共（素养）课程由学生处和团委组织，以专题讲座、活动等形式开展教学，不计入周理论学时。																		



2023 级中餐烹饪专业人才培养方案

学历层次	中职	专业代码	740201
专业部	旅游专业部	教研组	中餐烹饪教研组
人才培养方案制订人	李颖、蒋倩、曾霞、姬璐璐、周杨		
专业部负责人审核 (签字)			
教学处 (签章)		分管副校长审核 (签字)	
专业建设委员会审核 (签字)			
校长办公会	经 2023 年 5 月 15 日专题会议审查，同意提交校党委会审查。		
校党委会	经 2023 年 5 月 15 日校党委会审核通过，予以实施。		

处 制

二〇二三年