

中餐烹饪专业 人才培养方案

(专业教学标准)

执 笔：魏美伊

参 编：袁旒 李美容 张丽婷 钟雨晴

丘雯 叶希敏 梁程辉



河源理工学校教研室(公章)



2025年5月

2025 年 5 月

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	- 3 -
(一) 专业课程设置说明	- 3 -
(1) 公共基础课程	- 4 -
(2) 专业基础课程	- 7 -
(二) 工作任务及岗位能力分析	- 18 -
(三) 专业核心课程设置	- 8 -
(四) 专业核心课程描述	- 11 -
七、专业教学进程表	- 22 -
八、实施保障	- 24 -
(一) 师资队伍	- 24 -
(二) 教学设施	- 25 -
(三) 教学资源	- 26 -
(四) 教学方法	- 27 -
(五) 学习评价	- 28 -
(六) 质量管理	- 29 -
九、毕业要求	- 31 -
(一) 学分要求	- 31 -
(二) 证书要求	- 31 -
十、附录	- 32 -

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

中餐烹饪专业（代码 740201）

二、入学要求

初级中学学校毕业生或具备同等学历者

三、修业年限

三年

四、职业面向

表 1：职业面向一览表

所属专业大类（代码）	旅游大类（74）
所属专业类（代码）	餐饮类（7402）
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	餐饮服务人员（4-03-02）
主要岗位（群）或技术领域	原料选配、中餐烹饪、中式面点
职业类证书	《烹饪》课程证书、中式烹调师、中式面点师、1+X 粤菜制作职业技能等级证书、1+X 粤点制作职业技能等级证书

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业，能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

（3）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

（4）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

（5）掌握中国菜点主要流派、烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生、食物中毒预防等方面的专业基础理论知识；

（6）掌握烹饪原料加工技术技能，具有对常见中餐烹饪原料的品质鉴别和初加工能力；

（7）掌握中式烹调技术技能，具有基础菜品的制作能力和基础菜点

的美化设计能力；

(8) 掌握菜肴配餐技术技能，具有制作营养餐的基本能力；

(9) 掌握智能化厨房管理技术技能，具有熟练运用及规范操作厨房设备、安全生产中餐餐饮产品的能力和餐饮产品成本核算的基本能力；

(10) 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

(11) 具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

(12) 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

(13) 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

(14) 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

六、课程设置及要求

(一) 专业课程设置说明

本专业课程设置分为公共基础课程、专业基础课程、专业核心课程、专业实践课程和专业拓展课程。

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。公共基础课包括将思想政治、语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育。

专业基础课程指搭建烹饪学科知识框架，培养烹饪基础认知与通用技能，为后续专业课程学习奠定基础的课程。专业基础课程是本专业的学习基础，也是本专业与专业群（相关专业）共同的基础课程。主要设置有烹

任原料、烹饪营养与安全、烹饪概论、面点基本功、烹调基本功等专业基础课程；

专业核心课程（技能方向）构建烹饪技术核心能力，对接岗位关键技能需求，体现面向就业岗位的核心技能与素养的培养，涵盖粤菜烹调技术、中式面点制作、果蔬雕刻与冷菜拼盘、菜点美化与装饰等课程；

专业实践课程是专业技能课教学的重要内容，是一种旨在培养学生实践能力和综合运用知识的课程。通过实际操作、实验、实习等方式，让学生深入了解所学知识和理论，提高动手能力、解决问题的能力以及创新思维，包含入学教育、国防教育、校内外实训、顶岗实习等多种形式。通过真实项目锤炼岗位实操技能，实现理论与实践的无缝衔接；

专业拓展课程为专业拓展视野，培养复合型技能或行业延伸能力，提供多方向技能培养途径的选修类课程，如西式面点制作和裱花基础等课程。

（二）公共基础课程

表 2：公共基础课程设置表

序号	课程名称 / 参考学时	主要教学内容和要求	备注
1	中国特色社会 主义 /36	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版）》开设，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，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，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	第 1 学期 每周 2 学时
2	心理健康与职业 生涯/36	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版）》开设，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，培育自立自强、敬业乐群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规划指导，为职业生涯发展奠定基础。	第 2 学期 每周 2 学时
3	哲学与人生 /36	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版）》开设，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。	第 3 学期 每周 2 学时

4	职业道德与法治 /36	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，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法规，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。	第4学期 每周2学时
5	劳动教育 /88	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，融入职业道德、劳动精神、劳模精神和工匠精神教育，着眼于培养学生树立劳动光荣的观念，培育学生职业精神，为学生成为担当民族复兴大任的时代新人、成为德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	第1-5学期 每周1学时
6	公共艺术 /36	依据《中等职业学校艺术课程标准（2020年版）》开设，课程坚持立德树人，充分发挥包含音乐、美术、舞蹈、设计、工艺、戏剧、影视等艺术门类在内的艺术学科独特的育人功能，以美育人，以文化人，以情动人，提高学生的审美和人文素养，积极引导主动参与艺术学习和实践，进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能和方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生塑造美好心灵，健全健康人格，厚植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	第3-4学期 每周1学时
7	体育与健康 /160	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设。本课程旨在促进学生喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动的乐趣；学会锻炼身体的科学方法，掌握1-2项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平；树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式；遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团队意识。帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志，使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。	第1-5学期 每周2学时
8	信息技术 /140	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，课程通过多样化的教学形式，帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范，掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题；在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的提升奠定基础。	第1-4学期 每周2学时

9	语文 /160	依据《中等职业学校语文课程标准（2020年版）》开设，在义务教育的基础上，进一步培养学生掌握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。	第1-5学期 每周2学时
10	数学 /140	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，通过数学知识学习和数学能力的培养，使学生逐步提高数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模等数学学科核心素养，初步学会用数学眼光观察世界、用数学思维分析世界、用数学语言表达世界，增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。	第1-4学期 每周2学时
11	英语 /140	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，在义务教育基础上，帮助学生进一步学习语言基础知识，提高听、说、读、写等语言技能，发展中等职业学校英语学科核心素养；引导学生在真实情境中开展语言实践活动，认识文化的多样性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣；理解思维差异，增强国际理解，坚定文化自信；帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	第1-4学期 每周2学时
12	历史 /70	依据《中等职业学校历史课程标准（2020年版）》开设，本课程以唯物史观为指导，促进学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；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，增强历史使命感和社会责任感；进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观；树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。	第1-4学期 每周1学时

(三) 专业基础课程

表 3：专业基础课程设置表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪概论	了解烹饪的起源与发展，对烹饪原料、烹饪基础课程、烹饪技艺、营养与卫生、饮食文化的掌握；了解烹饪历史与餐饮业的发展；了解中国饮食烹饪科学思想与实践；掌握中国四大名菜形成的原因、影响的地方和风味特点以及代表名菜；掌握烹饪艺术和美食鉴赏的能力。	32
2	烹饪原料	了解烹饪原料在烹饪领域中的作用和地位，使学生熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法及注意事项等，并具备发现和使用烹饪新型原料的能力。 要求学生掌握各类烹饪原料的组织结构特点、风味特点和营养特点。并掌握原料在烹饪加工中的变化规律，找出原料的合理利用形式，充分将原料的色、香、味、形、质展示于菜肴之中。或通过改变形成有特色的菜肴。最大限度地减少营养素的损失。学生掌握原料的分类、植物性原料的特点、动物性原料的特点、加工性原料、新型原料与特殊原料等特点、来源、烹调方式以及注意事项。	48
3	烹饪基本功	熟悉烹饪岗位的基本程序和原则；掌握刀工(基本刀法、各类刀具使用)、勺功(各类勺具使用及勺功基本技能)、烹调技法(水烹、油烹、锅烹、汽烹、辐射烹等各类烹调技法总计 24 种)、烹调辅助技法(上浆、挂糊、勾芡)、调味等技法的运用，具备从事中餐烹饪专业岗位的基本职业能力。掌握烹饪基本功相关理论知识，包括刀具、厨具、的特点、原料处理的原理、火候的概念掌握和作用等，理解各项基本功在烹饪中的重要性以及相互之间的关系；对技能方面要熟练掌握各种刀法；掌握对掌勺能力的技巧，能够灵活运用颠勺、翻勺等技巧，使菜肴受热均匀。	96
4	面点基本功	掌握制作面点的基本技能。学会使用面点制作的最常见工具，掌握面点制作的基本技能。提高学生的实际操作能力。同时使学生了解面团的概念及形成原理。掌握理解面点制作中各种基本功的原理与作用，掌握不同原料的使用方法，熟悉各类面点的特点和制作要求，能够准确运用各种手法进行面团调制、成型和熟制、达到品种的评分标准。	64

5	烹饪营养与安全	聚焦营养学基础（如蛋白质、维生素等营养素功能及食物来源）、膳食平衡（中国居民膳食指南、膳食宝塔应用）及特殊人群（孕妇、慢性病患者等）饮食需求。教学涵盖烹饪工艺对营养的影响（蒸煮炒炸等加工方式）、科学配餐技能（食谱编制、营养计算及低脂/低糖餐设计），并融入食品安全与营养标签解读。要求学生掌握食材营养分析、个性化膳食方案制定能力，强化健康餐饮创新意识及职业规范，适应现代餐饮行业对营养健康的需求。	54
6	宴席设计	主要教授宴席流程、菜单策划（冷热菜搭配、主题设计）、成本核算及美学摆盘，强调地域文化融入和宾客需求分析。要求学生掌握宴席规格分类（婚宴、商务宴等），能独立设计菜单、控制成本，并具备现场布置、团队协作能力，强化创新意识与行业规范。	36
7	中餐岗位技能知识	了解热菜各岗位技能，炒锅、砧板、上什、砂锅、打荷、水台、刺身、烧味等岗位的工作职责和流程，熟悉掌握各岗位常用的设备工具及其相对应的技能和烹调技法。	30
8	中点岗位技能知识	了解面点各岗位技能，案板、单尾、熟笼、馅档、粥档、肠粉、煎炸等岗位的工作职责和流程，熟悉掌握各岗位常用的设备工具、主要原料及其相对应的加工技能。	30

（四）专业核心课程

将典型工作任务的职业能力结合中餐烹饪专业相应职业岗位对应的职业资格的要求，归类出烹饪营养与安全、烹饪原料、烹饪基本功、中式面点制作、客家菜点制作工艺、果蔬雕刻、冷菜拼盘、粤菜烹调技术等 8 个行动领域，转换成 8 门对应的学习领域课程。课程结构模型设置详见图 1。

本专业技能：中餐烹饪。选取若干项目或任务作为情境教学的载体，职业行动领域的工作过程融合在项目或任务训练中，3 门升学课程、4 门能力及竞赛课程和 3 门就业岗位课程和学习情境汇总表详见表 5；

图 1：课程结构模型（专业方向：中餐烹饪）

中餐烹饪专业核心课程体系

以升学为导向、以能力为本位、以就业岗位为依据。

表 4：学习领域课程总表（专业方向：中餐烹饪）

序号	学习领域	情境 1	情境 2	情境 3	情境 4	情境 5	情境 6	情境 7	情境 8	情境 9	情境 10	情境 11	情境 12	情境 13	情境 14	情境 15	情境 16	情境 17	情境 18
1	考证技能训练	上锅模拟训练	上锅模拟训练	上锅模拟训练	切胡萝卜中丝	切胡萝卜中丝	切胡萝卜中丝	切鸡丝中丝	切鸡丝中丝	切鸡丝中丝	五彩炒鸡丝	五彩炒鸡丝	五彩炒鸡丝	切肉丝中丝	切肉丝中丝	切肉丝中丝	五彩炒肉丝	五彩炒肉丝	五彩炒肉丝

2	饮食营养与配餐	认识基础营养	食物营养价值评价	认识营养配餐基础	学会合理烹饪	了解膳食结构	读懂膳食指南	设计营养食谱	评价调整营养食谱	设计孕妇食谱	设计乳母食谱	设计婴幼儿食谱	设计学龄前儿童食谱	设计青少年食谱	设计老人食谱	设计餐饮企业营养配餐	认识餐饮企业	探究餐饮企业营养配餐	设计宴会菜单
3	中式面点制作	柳叶蒸饺	月牙煎饺	干蒸烧麦	水晶花	虾饺	刀切馒头	花卷	葱油饼	生肉包	核桃包	开花馒头、叉烧包	核桃酥	拿酥蛋挞	鸡仔饼	月饼	老婆饼	糯米糍	咸水角
4	果蔬雕刻	玲珑球	锁链	叶子	树枝	玫瑰花	荷花	牡丹花	月季花	凉亭	小桥	宝塔	虾	鲤鱼	金鱼	麻雀	鹤	锦鸡	龙
5	冷菜拼盘	单拼	双拼	菱形拼盘	萝卜卷拼盘	菱形萝卜塔拼盘	六色拼盘	假山拼盘	荷叶拼盘	牡丹花拼盘	松树拼盘	小鸟拼盘	盆景拼盘	春笋拼盘	小桥流水	猴子摘桃	花香引蝶	枇杷恋	锦绣前程
6	客家菜点制作工艺	紫金八刀汤	客家炒三宝	煎酿三宝	腐竹炒肉片	红葱头蒸鸡	客家酿豆角	山坑螺豆腐煲	客家菜干煲	香煎蛋角煲	香芋南瓜煲	东江义合鸭	豉汁蒸钳鱼	梅菜蒸肉饼	客家红焖肉	紫苏焖鸭	梅菜扣肉	客家萝卜板	东江盐焗鸡
7	粤菜烹调技术	浸法菜肴实训	炒法菜肴实训	泡法菜肴实训	蒸法菜肴实训	焖法菜肴实训	焖法菜肴实训	蒸法菜肴实训	焖法菜肴实训	煎法菜肴实训	扒法菜肴实训	炸法菜肴实训	烩法菜肴实训	滚法菜肴实训	焗法菜肴实训	焗法菜肴实训	返砂菜肴实训	特色风味菜实训	地方名菜实训
14	菜点美化与装饰	直线、曲线练习	叶子线条	手抹叶子	喇叭花	月季花	山茶花	竹子	虾	蟹	荷叶	荷花线条	荷花	题字	梅花	小鸟	鲤鱼	金鱼	盘龙

(五) 专业核心课程描述

1、核心课程一：粤菜烹调技术

详见表 5。

表 5：粤菜烹调技术课程描述

学习领域		粤菜烹调技术	学时安排	112
学习目标	专业能力	(1) 掌握扎实的烹调工艺理论基础 (2) 能熟练掌握烹调工艺基本技术 (3) 掌握运用粤菜烹调技法制作基本菜例的技能 (4) 能熟练运用粤菜制作技艺制作传统名菜 (5) 能根据市场需求设计宴席 (6) 系统掌握粤菜历史文化、风味特色及食材选用原则 (7) 理解广府菜、潮州菜、客家菜三大流派的工艺差异 (8) 熟悉基础烹饪原理，掌握蒸、炒、煎、焗、炖等 20 余种粤菜特色技法理论知识		
	方法能力	(1) 能理解粤菜烹调技术过程中烹调技法对菜肴制作的重要性 (2) 掌握基本菜例、地方传统名菜的特点和制作技艺 (3) 掌握宴席制作的基本知识和方法, 合理搭配宴席菜品 (4) 树立和培养学习者良好的从业素质 (5) 具备独立设计宴席菜单、控制火候油温、处理海鲜河鲜等复杂食材的实操能力 (6) 掌握厨房标准的操作流程，能标准运用现代烹饪设备，完成标准的使用规范		
	社会能力	(1) 敬业爱岗、追求卓越、诚实守信、尊重他人的职业道德 (2) 爱国爱党、遵纪守法 (3) 语言沟通能力 (4) 人际交流和团队协作能力 (5) 自信心、社会责任心 (6) 服务意识 (7) 质量意识 (8) 创新精神		
教学内容			教学方法	
1、课题一：浸法菜肴实训 2、课题二：炒法菜肴实训 3、课题三：泡法菜肴实训 4、课题四：蒸法菜肴实训 5、课题五：焖法菜肴实训 6、课题六：焖法菜肴实训 7、课题七：蒸法菜肴实训 8、课题八：焖法菜肴实训 9、课题九：煎法菜肴实训 10、课题十：扒法菜肴实训 11、课题十一：炸法菜肴实训 12、课题十二：烩法菜肴实训 13、课题十三：滚法菜肴实训 14、课题十四：焗法菜肴实训 15、课题十五：焗法菜肴实训 16、课题十六：返砂菜肴实训 17、课题十七：特色风味菜实训 18、课题十八：地方名菜实训			1、实验法 2、任务驱动法 3、直观演示法 4、讨论教学法 5、合作学习教学法	

能力训练项目		
1、学生通过分组完成指定菜肴的制作； 2、学生分组完成分析菜肴制作的特点； 3、学生分组完成：根据菜肴制作的烹制特点，设计一份创新菜肴； 4、学生根据所设计的创新菜肴撰写设计理念； 5、学生利用社会调查资料撰写书面报告，并阐述创新菜肴的特点。 6、学生通过每节课的学习文本的理论知识中能够把理论知识掌握运用在实际操作中并且能够举一反三 7、在操作过程中，学生与上锅、打荷、砧板三个岗位轮流，熟悉该岗位的职责并且标准化执行		
工作对象/题材	工具	工作要求
<ul style="list-style-type: none"> ●掌握某类菜肴制作的内容 ●学会某类技法的菜肴 ●选择合适的烹调方法 ●掌握某类菜肴的设计 ●组织实施制作菜肴 ●学会整理菜肴制作完成的资料 ●分析制作数据 ●掌握如何制作某类菜肴 ●掌握撰写某类菜肴实训报告 	<ul style="list-style-type: none"> ●炒灶 ●箬篱 ●炒勺 ●调味品 ●砧板 ●刀具 ●盛装碗碟 ●主辅料材料 ●清洁用品和工具 	<ul style="list-style-type: none"> ●服装整洁干净，穿戴整齐 ●分组进行完成任务 ●组员分工合作 ●组员切配及上锅 ●对已完成的菜肴进行讨论交流并记录
学生知识与能力准备		教师知识与能力准备
掌握粤菜的相关概念、粤菜的内容、技法等知识； 具备粤式菜肴制作与创新的能力； 具备刻苦钻研、踏实肯干的职业品质和团队合作精神。		掌握粤菜制作的知識； 掌握粤菜制作的技法； 积累菜肴制作的技法； 对所掌握的技法进行创新菜品的能力。
考核与评价		备注
课程考核评价（50%）和实际操作技能考核评价（50%）两部分。 其中课程考核评价分为结果（期末）考试成绩和过程（平时）考试成绩两个部分（30%、20%），课程考核评价中的结果考试成绩按照理论教学中知识的预期成果要求用笔试方式进行考核，其成绩占总成绩的30%，平时成绩的考核评价通过课堂教学各种不同教学方式下的表现记录进行综合评定，其成绩占总成绩的20%。实际操作技能考核评价是通过对学生实践成果反映出的能力水平与职业态度进行考核，其成绩占总成绩的50%。		

2、核心课程二：客家菜点制作工艺

详见表 6。

表 6：客家菜制作课程描述

学习领域		客家菜制作	学时安排	112
学习目标	专业能力	(1) 掌握扎实的客家菜的来源与概念 (2) 能熟练掌握客家菜的风味烹调技术 (3) 掌握运用客家菜技法制作基本菜例的技能 (4) 能熟练运用客家菜制作技艺制作传统名菜 (5) 能根据河源市场需求设计客家菜宴席 (6) 掌握食材处理能力、烹饪技巧掌握能力、调味能力、菜品创新能力		
	方法能力	(1) 能理解客家菜制作过程中烹调技法对菜肴制作的重要性 (2) 掌握基本菜例、传统名菜的特点和制作技艺 (3) 掌握宴席制作的基本知识和方法, 合理搭配宴席菜品 (4) 树立和培养学习者良好的从业素质 (5) 掌握客家烹调技艺方法的重点与难点		
	社会能力	(1) 敬业爱岗、追求卓越、诚实守信、尊重他人的职业道德 (2) 爱国爱党、遵纪守法 (3) 语言沟通能力 (4) 人际交流和团队协作能力 (5) 自信心、社会责任心 (6) 服务意识 (7) 质量意识 (8) 创新精神		
教学内容		教学方法		
1、任务一：紫金八刀汤 3、任务三：煎酿三宝 5、任务五：红葱头蒸鸡 7、任务七：山坑螺豆腐煲 9、任务九：香煎蛋角煲 11、任务十一：东江义合鸭 13、任务十三：梅菜蒸肉饼 15、任务十五：紫苏焖鸭 17、任务十七：萝卜板		2、任务二：客家炒三宝 4、任务四：腐竹炒肉片 6、任务六：客家酿豆角 8、任务八：客家菜干煲 10、任务十：香芋南瓜煲 12、任务十二：豉汁蒸钳鱼 14、任务十四：客家红焖肉 16、任务十六：梅菜扣肉 18、任务十八：东江盐焗鸡		1、实验法 2、任务驱动法 3、直观演示法 4、讨论教学法 5、合作学习教学法
能力训练项目				
1、学生通过分组完成指定菜肴的制作； 2、学生分组完成分析菜肴制作的特点； 3、学生分组完成：根据菜肴制作的烹制特点，设计一份创新菜肴； 4、学生根据所设计的创新菜肴撰写设计理念； 5、学生利用社会调查资料撰写书面报告，并阐述创新菜肴的特点。				

工作对象/题材	工具	工作要求
<ul style="list-style-type: none"> ●掌握某类菜肴制作的内容 ●学会某类技法的菜肴 ●选择合适的烹调方法 ●掌握某类菜肴的设计 ●组织实施制作菜肴 ●学会整理菜肴制作完成的资料 ●分析制作数据 ●掌握如何制作某类菜肴 ●掌握撰写某类菜肴实训报告 	<ul style="list-style-type: none"> ●炒灶 ●箴篱 ●炒勺 ●调味品 ●砧板 ●刀具 ●盛装碗碟 ●主辅料材料 ●清洁用品和工具 	<ul style="list-style-type: none"> ●服装整洁干净，穿戴整齐 ●分组进行完成任务 ●组员分工合作 ●组员切配及上锅 ●对成品菜肴进行讨论交流并记录
学生知识与能力准备		教师知识与能力准备
掌握客家菜的相关概念、内容、技法等知识； 具备客家菜肴制作，与创新的能力； 具备对当地食材、应季食材的烹调技法掌握 具备刻苦钻研、踏实肯干的职业品质和团队合作精神。		掌握客家菜制作的知識； 掌握和积累客家菜制作的技法； 对所掌握的技法进行创新菜品的能力；
考核与评价		备注
课程考核评价（50%）和实际操作技能考核评价（50%）两部分。 其中课程考核评价分为结果（期末）考试成绩和过程（平时）考试成绩两个部分（30%、20%），课程考核评价中的结果考试成绩按照理论教学中知识的预期成果要求用笔试方式进行考核，其成绩占总成绩的30%，平时成绩的考核评价通过课堂教学各种不同教学方式下的表现记录进行综合评定，其成绩占总成绩的20%。实际操作技能考核评价是通过对学生实践成果反映出的能力水平与职业态度进行考核，其成绩占总成绩的50%。		

3、核心课程三：饮食营养与配餐

详见表 7。

表 7：饮食营养与配餐课程描述

学习领域	饮食营养与配餐	学时安排	54
学习目标	专业能力	<ol style="list-style-type: none"> 1、了解各类烹饪原料的营养特点及其在膳食中的特殊意义，理解烹饪加工过程中营养素的理化性质的变化； 2、理解食品中营养素的吸收与转化、烹饪与消化的关系； 3、掌握营养素在烹饪过程中的损失过程及减少损失的方法； 4、了解食品安全的基本内容，以及食品污染的概念和人体健康的影响； 5、理解食品腐败变质及各类型食物中毒产生的原因； 6、掌握食物中毒的预防措施，以及常见畜禽源性寄生虫病预防措施； 7、了解各类食品原料的营养价值及其合理利用； 8、掌握各类食品的主要食品安全问题及卫生要求。 9、熟练掌握对所有食材的特点进行分析该原料的营养物质，结合所有原料食材进行结合营养素是人体更好吸收 	

	<p>方法能力</p>	<p>1、食品营养素分析的能力； 2、食品原料品质鉴别的能力； 3、减少食品原料在烹饪过程中营养损失的能力 4、具备现代饮食营养安全及预防食物中毒的基本能力； 5、对食品污染和食物中毒处理的能力； 6、撰写营养食谱的能力。 7、具有科学烹调的观念，辩证地思考和分析烹调过程中营养素的变化及其对人体作用的能力。 8、具备营养搭配能力、食材选择与搭配、控制营养流失、烹饪方法运用能力、食品安全管理能力、特殊人群需求处理能力</p>
	<p>社会能力</p>	<p>(1) 爱国爱党、遵纪守法 (2) 敬业爱岗、追求卓越、诚实守信、尊重他人的职业道德 (3) 热爱科学，努力学习和应用新技术。 (4) 人际交流和团队协作能力 (5) 自信心、社会责任心 (6) 服务意识 (7) 安全意识 (8) 创新精神</p>
<p style="text-align: center;">教学内容</p>		<p style="text-align: center;">教学方法</p>
<p>1、课题一：糖类 2、课题二：脂类 3、课题三：蛋白质 4、课题四：无机盐 5、课题五：维生素 6、课题六：水 7、课题七：能量 8. 课题八：微生物概述 9. 课题九：有毒金属 10. 课题十：食品添加剂 11、课题十一：食品污染 12、课题十二：食物中毒 13、 课题十三：梅菜蒸肉饼 14、 课题十四：客家红焖肉 15、 课题十五：各类食品营养价值 16、 课题十六：食品安全法 17、 课题十七：食品从业人员卫生及道德 18. 课题十八：食品储存运输销售安全</p>		<p>1、案列教学法 2、讨论交流法 3、调查探究法 4、任务驱动法</p>
<p style="text-align: center;">能力训练项目</p>		
<p>1、让学生通过分组完成各类食物的营养物质、营养价值的调查方案； 2、学生分组完成分析各类食物价值的调查方法选择； 3、学生分组完成根据某类食物的特点，为其设计不同烹调方法的科学食谱，以保留最大的营养价值； 4、让学生设计预防食品污染和食物中毒的方法； 5、利用定性分析方法对社会食品中毒和食品污染案例数据进行分析； 6、学生利用社会调查资料进行书面报告的撰写和口头报告的阐述。 7、学生可根据对知识点进行分工合作来讲授对本届知识的知识点，这种方法使学生自行查询资料分组合作，分享本节内容的知识点，对知识点掌握牢固</p>		
<p style="text-align: center;">工作对象/题材</p>	<p style="text-align: center;">工具</p>	<p style="text-align: center;">工作要求</p>
<p>●掌握食品营养与安全的目的和内容 ●学会针对不同食物进行菜品设计 ●组织食物营养调查 ●学会整理食物营养调查资料</p>	<p>●小组讨论形式设计的课堂 ●一些必要的原料产品 ●任务的分配与实施记录 ●工作进度及时间安排表 ●A4 纸及圆珠笔若干</p>	<p>●组内成员之间、各调查小组成员之间完成任务涉及的各类食物营养统计的编制 ●以经济、安全、实地的方式了解社会食品安全的调查来完成调查</p>

<ul style="list-style-type: none"> ●分析食物营养调查数据 ●掌握如何开展食物中毒和食品污染预防 ●掌握食品安全法相关法律知识 	<ul style="list-style-type: none"> ●分配各个小组的参考书及营养评价表 ●检查后领取以上工具及材料 ●任务完成后小组内检查 	<ul style="list-style-type: none"> ●设计、开展、整理、结论等工作标准规范 ●对已完成的工作进行记录
学生知识与能力准备		教师知识与能力准备
<p>掌握各类食物的相关概念、内容、营养价值的构成等知识； 理解合理烹饪、科学配膳的基本原则，掌握有关营养与安全的基础知识和烹调技艺； 具备数据整理，信息分析能力； 具备刻苦钻研、实事求是的职业品质和团队合作精神。 具备对食材的营养成分进行搭配，具备制作营养餐的搭配能力</p>		<p>掌握各类食物营养物质和营养价值的知识、营养卫生与人体健康及烹饪之间的关系； 积累各类食物中毒、食品污染的案例； 协调、评价各类食物中毒、食品污染的案例的能力并分析和撰写预防措施和方案；</p>
考核与评价		备注
<p>课程考核评价（50%）和实际操作技能考核评价（50%）两部分。其中课程考核评价分为结果（期末）考试成绩和过程（平时）考试成绩两个部分（30%、20%），课程考核评价中的结果考试成绩按照理论教学中知识的预期成果要求用笔试方式进行考核，其成绩占总成绩的30%，平时成绩的考核评价通过课堂教学各种不同教学方式下的表现记录进行综合评定，其成绩占总成绩的20%。实际操作技能考核评价是通过对学生实践成果反映出的能力水平与职业态度进行考核，其成绩占总成绩的50%。</p>		

4、核心课程四：中式面点制作工艺

详见表 8。

表 8：中式面点制作课程描述

学习领域		中式面点制作	学时安排	72
学习目标	专业能力	<ul style="list-style-type: none"> (1) 掌握扎实的中式面点理论基础； (2) 能熟练掌握中式面点基本技术； (3) 掌握运用中式面点制作基本品种的技能； (4) 能熟练运用面点制作技艺制作传统面点小吃； (5) 会根据市场需求设计创新面点品种。 (6) 对原料特性与运用能力，如：原料辨别与选择，原料处理与搭配 (7) 掌握具备核心操作能力，如：面团调制技术（不同品种的面团进行调配、需要辅助加原料，对原料的特性进行分析） (8) 掌握成型与熟制工艺 (9) 掌握传统与创新产品制作能力，结合经典品种与创新产品研发的能力 (10) 对质量控制与了解品种标准化，如成品品质评估 (11) 熟练运用制作常用的成形方法 (12) 在制作不同品种时，要合理地选择成形方法 (13) 根据面点制作的特点合理地选用不同技法不同手法甚至不同模具进行成型，做出具有创新的面点品种 		

	<p>方法能力</p> <p>(1) 能理解面点制作技术过程中不同成型方法对面点制作的重要性。 (2) 掌握基本品种、地方特色面点的特点和制作技艺。 (3) 掌握面点制作的基本知识和方法,合理利用本地食材创新面点。 (4) 树立和培养学习者良好的从业素质。 (5) 掌握资料收集与整合,对传统与创新的主意进行结合 (6) 掌握对理论知识与实践能力进行结合,注重实践操作 (7) 理解上课所学的技法,并且区分每种技法的不同之处进行总结不同之处 (8) 所学品种要举一反三,结合所学知识进行改良创新 (9) 掌握制作要点的手法,对每个品种的制作要点、制作过程熟练掌握</p>	
	<p>社会能力</p> <p>(1) 敬业爱岗、追求卓越、诚实守信、尊重他人的职业道德 (2) 爱国爱党、遵纪守法 (3) 语言沟通能力 (4) 人际交流和团队协作能力 (5) 自信心、社会责任心 (6) 服务意识 (7) 质量意识 (8) 创新精神</p>	
教学内容		教学方法
<p>1、课题一：柳叶蒸饺 2、课题二：月牙煎饺 3、课题三：干蒸烧麦 4、课题四：水晶花 5、课题五：刀切馒头 6、课题六：花卷 7、课题七：葱油饼 8、课题八：生肉包 9、课题九：生肉包 10、课题十：核桃包 11、课题十一：叉烧包 12、课题十二：核桃酥 13、课题十三：拿酥蛋挞 14、课题十四：鸡仔饼 15、课题十五：月饼 16、课题十六：老婆饼 17、课题十七：糯米糍 18、课题十八：咸水角</p>		<p>1、任务教学法 2、直观教学法 3、动手练习法 4、讨论交流法</p>
能力训练项目		
<p>1、让学生通过分组完成某类中点的制作； 2、学生分组完成分析某中点制作的特点； 3、学生分组完成：根据某中点制作的特点，为其设计一份创新中点； 4、让学生设计创新中点品种； 5、让学生利用社会调查资料进行书面报告的撰写和口头报告的阐述创新中点的特点。</p>		
工作对象/题材	工具	工作要求
<p>●掌握某类面点制作的内容 ●学会某类面团的调制方法 ●选择合适的方法制作面团</p>	<p>●擀面杖 ●刮板 ●筛网</p>	<p>●服装整洁干净，穿戴整齐 ●分组进行完成任务 ●组员分工合作</p>

<ul style="list-style-type: none"> ●掌握某类面点的设计 ●组织实施制作面点 ●学会整理面点制作完成的资料 ●分析制作面点成败的原因 ●掌握如何制作某类面点 ●掌握撰写某类面点实训报告 	<ul style="list-style-type: none"> ●量杯 ●电子秤 ●馅挑 ●砧板 ●刀具 ●承装碗碟 ●主辅料材料 ●清洁用品和工具 	<ul style="list-style-type: none"> ●对已完成的成品进行讨论交流并记录
学生知识与能力准备		教师知识与能力准备
掌握中式面点的相关概念、面点的内容、技法等知识； 具备中式面点制作，与创新的能力； 具备刻苦钻研、踏实肯干的职业品质和团队合作精神。		掌握中式面点制作的知識； 掌握中式面点制作的技法； 积累中式面点制作的技法； 对所掌握的技法进行创新面点的能力；
考核与评价		备注
课程考核评价（50%）和实际操作技能考核评价（50%）两部分。其中课程考核评价分为结果（期末）考试成绩和过程（平时）考试成绩两个部分（30%、20%），课程考核评价中的结果考试成绩按照理论教学中知识的预期成果要求用笔试方式进行考核，其成绩占总成绩的30%，平时成绩的考核评价通过课堂教学各种不同教学方式下的表现记录进行综合评定，其成绩占总成绩的20%。实际操作技能考核评价是通过对学生实践成果反映出的能力水平与职业态度进行考核，其成绩占总成绩的50%。		

（六）工作任务及岗位能力分析

通过走访行业协会、调查酒店企业、召开专家研讨会，共确定了15个典型工作岗位及相应的素质、能力要求，详见表9、表10；

表9：典型工作任务分析

序号	典型工作任务	工作过程
1	中餐砧板岗	（1）原料管理：统筹厨房原料库存（2）腌制及馅料调制（3）配菜、腌制及馅料调制 （4）执行标准化切割（5）熟食砧板负责新品的斩砌。
2	中餐水台岗	（1）负责水产、禽类等鲜活原料的暂养、宰杀与初加工（2）执行肉类分档取料、去骨整形等精细操作（3）部分原料的精加工，如斩排骨、斩生的鸡块、煎虾等。
3	中餐剪菜岗	（1）负责生鲜蔬果分拣、清洗、改刀及保鲜储存（2）掌握冬菇、木耳等干货的冷/热泡发工艺（3）操作区清洁消毒，加工工具维护登记。

4	中餐炒锅岗	(1) 独立完成炒/爆/熘等技法菜品, 把控火候与调味标准化 (2) 调制复合调味品 (3) 半制成品、各类干货原料的预制 (4) 负责菜品装盘美学设计与温度控制、出品质量监督。
5	中餐上杂岗	(1) 主导鲍参翅肚等高端食材的泡发与蒸制 (2) 熬制高汤并制定分阶段使用方案 (3) 高端干货涨发工艺 (4) 蒸柜/炖盅等设备的标准化操作与保养。
6	中餐打荷岗	(1) 协助候锅烹制菜肴 (2) 统筹菜品出餐顺序, 完成原料挂糊/上浆等预处理 (3) 菜肴烹制后的配菜盘、造型 (4) 协调传菜节奏与厨具流转效率 (5) 客制化需求响应及出品异常快速修正。
7	面点主案岗	(1) 执行供应商分级评估, 建立原料质量追溯体系(含农残/重金属检测报告核验) (2) 制定标准化投料单, 优化库存周转率 (3) 主导产品生命周期, 管理 HACCP 体系深度应用, 完成新品市场测试与成本核算。
8	面点副案岗	(1) 实施 CCP 关键控制点监测 (如面团醒发温湿度) (2) 检查点心质量、保证新鲜 (3) 协助主案岗完成当日工作 (4) 可视化操作指南及工艺参数数据库。
9	面点拌馅岗	(1) 部分原料的精加工, 如切香菇、煎虾等 (2) 对原料的腌制及配制、拌制各种生熟馅 (3) 合理保管好各种肉类、干湿原材料 (4) 根据季节、顾客口味制作馅心 (5) 合理运用保鲜技术, 延长预制馅料货架期。
10	面点案板岗	(1) 根据不同面点品种要求, 选用面粉、糯米粉和其他调料按比例配料 (2) 根据不同特点, 采用揉、抻、搓等手法调制面团 (3) 采用卷、包、捏、钳花等不同成型方法, 将面点制成形状 (4) 设备与工具维护、卫生标准化执行
11	面点熟笼岗	(1) 负责蒸制各种糕点及各种半制成品 (2) 制作各种时果、花饼 (3) 熟练拌制、配备各种芡 (4) 点心制品区分生熟后入冰箱或指定地点 (5) 制定蒸制中断预案
12	面点煎炸岗	(1) 以煎炸方法将点心加温、煮熟 (2) 检查煎炸设备, 熟练控制油温 (3) 炒熟熟笼岗、肠粉岗的拌菜及西饼岗的芝麻等
13	面点西饼岗	(1) 准确控制烤箱的温度和烘焙时间, 运用烤箱将点心加温至熟 (2) 烤出不同面色的西饼点心、蛋糕 (3) 熟练掌握各类西饼的制作工艺 (4) 对制作好的西饼进行装饰
14	面点肠粉岗	(1) 制作肠粉、糕点 (2) 各式鉴别咸甜肠粉、糕点、粽子的制作 (3) 米制原料 (4) 根据不同的口味需求, 拌制切配肠粉的各种馅料 (5) 调配芡汁
15	面点明档岗	(1) 负责推销各种食品的工作人员 (2) 有秩序、分主次供应食品合理安排制作顺序和节奏 (3) 具备食品制作和供应规律相关业务知识 (4) 通过熟练的手法和专业的操作向顾客展示制作工艺 (5) 收洗及消毒碗碟、清洁杂物工具

表 10：岗位能力分析

序号	岗位名称	岗位描述	素质与能力要求
1	中餐砧板岗	(1) 原料管理：统筹厨房原料库存 (2) 腌制及馅料调制 (3) 配菜、腌制及馅料调制 (4) 执行标准化切割 (5) 熟食砧板负责新品的斩砌。	1、按照规格切配，确保各项切配工作进行顺利； 2、合理用料，做到物尽其用，准确把好质量关，严格按照菜品要求准确及时切配原料，把好成本控制关，杜绝浪费； 3、负责每日对冰箱和工作台冷柜中原料的数量和质量进行检查，坚持先进先出原则，防止原料因存放时间过长而变质，根据存货做出次日的采购计划； 4、食品安全规范执行、食材利用率优化能力；
2	中餐水台岗	(1) 负责水产、禽类等鲜活原料的暂养、宰杀与初加工 (2) 执行肉类分档取料、去骨整形等精细操作 (3) 部分原料的精加工，如斩排骨、斩生的鸡块、煎虾等。	1、鉴别原料的新鲜度 2、会用各种方法加工原料 3、操作规范、讲究卫生、物尽其用 4、边角料再利用方案设计能力
3	中餐剪菜岗	(1) 负责生鲜蔬果分拣、清洗、改刀及保鲜储存 (2) 掌握冬菇、木耳等干货的冷/热泡发工艺 (3) 操作区清洁消毒，加工工具维护登记。	1、按菜品及烹饪要求对蔬菜原料进行采摘、挑选、浸洗、剪切等加工处理。 2、将加工后的原料及时分配到各部门自行保管待用。 3、按菜品及烹调的具体要求、区别品种，采用正确的涨发方法对原材料进行加工处理。 4、食材预处理标准化（如蔬菜保脆工艺） 5、农残检测基础、食材新鲜度分级判定 6、HACCP 体系执行能力，收市后及时清洁场地、清理用具、垃圾妥善保管加工用具。
4	中餐炒锅岗	(1) 独立完成炒/爆/熘等技法菜品，把控火候与调味标准化 (2) 调制复合调味品 (3) 半制成品、各类干货原料的预制 (4) 负责菜品装盘美学设计与温度控制、出品质量监督。	1、熟练地进行菜肴制作，地域风味融合能力 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与加工 5、厨房动线优化意识、出品质量追溯体系应用 6、具有创新意识 7、具有合作交流能力 8、具有应对性
5	中餐上杂岗	(1) 主导鲍参翅肚等高端食材的泡发与蒸制 (2) 熬制高汤并制定分阶段使用方案 (3) 高端干货涨发工艺 (4) 蒸柜/炖盅等设备的标准化操作与保养。	1、做好干料的涨发、保管，需要蒸制的菜品必须腌透入味，火候恰当，餐前要把所有用的顶汤、二汤调好。 2、各种原料、成品、半成品要准备齐全，按时投料，避免浪费。 3、干料泡发时要符合操作规程，要及时上火、换水、掌握好先后的使用顺序，合理泡发、合理用料。

6	中餐打荷岗	<p>(1) 协助候锅烹制菜肴 (2) 统筹菜品出餐顺序, 完成原料挂糊/上浆等预处理</p> <p>(3) 菜肴烹制后的配菜盘、造型 (4) 协调传菜节奏与厨具流转效率</p> <p>(5) 客制化需求响应及出品异常快速修正。</p>	<p>1、能协调好各程序之间的关系</p> <p>2、具有现场协调能力</p> <p>3、跨岗位沟通协调能力、危机应对机制</p> <p>4、宴会菜单逻辑设计、厨房 8S 管理执行</p>
7	面点主案岗	<p>(1) 执行供应商分级评估, 建立原料质量追溯体系 (含农残/重金属检测报告核验) (2) 制定标准化投料单, 优化库存周转率 (3) 主导产品生命周期, 管理 HACCP 体系深度应用, 完成新品市场测试与成本核算。</p>	<p>1、按照任务分配, 确保各岗位工作进行顺利;</p> <p>2、合理用料, 把好成本控制关, 杜绝浪费;</p> <p>3、成本敏感性分析, 负责每日原料的数量和质量进行检查, 坚持先进先出原则, 根据存货做出次日的采购计划;</p> <p>4、非遗技艺活化创新能力</p>
8	面点副案岗	<p>(1) 实施 CCP 关键控制点监测 (如面团醒发温湿度) (2) 检查点心质量、保证新鲜</p> <p>(3) 协助主案岗完成当日工作 (4) 可视化操作指南及工艺参数数据库。</p>	<p>1、鉴别原料的新鲜度;</p> <p>2、严格执行《食品卫生法》, 防止食品污染;</p> <p>3、检查面点间蒸箱、烤箱、冰箱及其他设备完好情况并保持清洁;</p>
9	面点拌馅岗	<p>(1) 部分原料的精加工, 如切香菇、煎虾等 (2) 对原料的腌制及配制、拌制各种生熟馅</p> <p>(3) 合理保管好各种肉类、干湿原材料 (4) 根据季节、顾客口味制作馅心</p> <p>(5) 合理运用保鲜技术, 延长预制馅料货架期。</p>	<p>1、按菜品及烹饪要求对原料进行、挑选、浸洗、切配等加工处理;</p> <p>2、将加工后的原料及时分配到各部门自行保管待用;</p> <p>3、及时清洁场地、清理用具、垃圾、妥善保管加工用具;</p>
10	面点案板岗	<p>(1) 根据不同面点品种要求, 选用面粉、糯米粉和其他调料按比例配料</p> <p>(2) 根据不同特点, 采用揉、抻、搓等手法调制面团</p> <p>(3) 采用卷、包、捏、钳花等不同成型方法, 将面点制成形状</p> <p>(4) 设备与工具维护、卫生标准化执行</p>	<p>1、控制面筋网络形成度, 按规格和标准制作各类面点;</p> <p>2、正确保管食品原料、半成品、成品;</p> <p>3、保持工作区域及设备用具的整洁和卫生;</p>
11	面点熟笼岗	<p>(1) 负责蒸制各种糕点及各种半制成品 (2) 制作各种时果、花饼 (3) 熟练拌制、配备各种芡 (4) 点心制品区分生熟后入冰箱或指定地点 (5) 制定蒸制中断预案</p>	<p>1、早茶市供应的蒸制品种, 按要求、比例配制食品, 控制食品成本</p> <p>2、及时向点心部大厨汇报本部的食品储存量, 协助制订食品采购计划</p> <p>3、严格执行食品卫生法规, 把好食品卫生质量关, 区域内的卫生, 要求工具清洁摆放整齐</p> <p>4、出品的品控标准监督</p>
12	面点煎炸岗	<p>(1) 以煎炸方法将点心加温、煮熟 (2) 检查煎炸设备, 熟练控制油温 (3) 炒熟熟笼岗、肠粉岗的拌菜及西饼岗的芝麻等</p>	<p>1、按要求、比例配制食品, 控制食品成本</p> <p>2、做好油料的管理, 杜绝浪费</p> <p>3、严格执行食品卫生法规, 把好食品卫生质量关, 煎炸区域内的卫生, 要求工具清洁摆放整</p>

			<p>齐</p> <p>4、设计梯度油温控制方案</p> <p>5、美拉德反应动力学调控</p>
13	面点西饼岗	<p>(1) 准确控制烤箱的温度和烘焙时间,运用烤箱将点心加温至熟 (2) 烤出不同面色的西饼点心、蛋糕 (3) 熟练掌握各类西饼的制作工艺 (4) 对制作好的西饼进行装饰</p>	<p>1、根据不同点心规格标准,按规定的操作程序和质量要求制作各式点心,确保出品时单据、成品、盘存数等同意</p> <p>2、提高操作技能,力求合理节约,减少浪费,防止变质,落实保鲜</p> <p>3、严格执行食品卫生法规,把好食品卫生质量关,煎炸区域内的卫生,要求工具清洁摆放整齐</p>
14	面点肠粉岗	<p>(1) 制作肠粉、糕点 (2) 各式鉴别咸甜肠粉、糕点、粽子的制作</p> <p>(3) 米制原料 (4) 根据不同的口味需求,拌制切配肠粉的各种馅料 (5) 调配芡汁</p>	<p>1、磨米浆、肠粉酱油的调制以及滚熟生油</p> <p>2、提高操作技能,力求合理节约,减少浪费,防止变质,落实保鲜</p> <p>3、严格执行食品卫生法规,把好食品卫生质量关,煎炸区域内的卫生,要求工具清洁摆放整齐</p>
15	面点明档岗	<p>(1) 负责推销各种食品的工作人员 (2) 有秩序、分主次供应食品合理安排制作顺序和节奏 (3) 具备食品制作和供应规律相关业务知识 (4) 通过熟练的手法和专业的操作向顾客展示制作工艺 (5) 收洗及消毒碗碟、清洁杂物工具</p>	<p>1、根据客情和菜单,烹制装配各种规格所需的明档菜品</p> <p>2、负责原料的领取、加工及烹制、装盘出品工作,对菜品的质量和卫生负责。</p> <p>3、掌握美学基础,拼制各种像生拼盘及花色拼盘</p> <p>4、妥善包藏剩余的原料、调味汁等,做餐后的收居工作,并检查本部门所有水、电、气、油开关是否关好</p>

七、专业教学进程表

表 11: 中餐烹饪专业教学总体安排表

课程类别	必修课		限选课		任选课	
	基础模块		专业模块		拓展模块	
	文化基础课	专业基础课	专业实践课	专业核心课	专业拓展课	
课时	1086	390	869	660	184	
比例%	34.05%	12.23%	27.25%	20.70%	5.77%	
课程	文化课(人文课)		专业课(一体化教学)		校内集中实训	企业岗位实习
课时	1086		1234		509	360
比例%	34.05%		38.7%		15.96%	11.29%

中餐烹饪专业教学进程安排表

课程类型	课程分类	课 程		考试 考查	总 学时	学 分	各学期周学时及实训周数安排					
							第一学年		第二学年		第三学年	
		一	二				三	四	五	六		
		17周	18周				18周	18周	18周	20周		
序号	名称											
必修课	公共基础课	1	思想政治		160	10	2	2	2	2	2	
		2	信息技术		140	8	2	2	2	2		
		3	体育与健康		160	10	2	2	2	2	2	
		4	语文		160	10	2	2	2	2	2	
		5	英语		140	8	2	2	2	2		
		6	数学		140	8	2	2	2	2		
		7	艺术欣赏		36	2			1	1		
		8	历史		70	4	1	1	1	1		
		9	劳动教育		88	5	1	1	1	1	1	
		10	专题教育		80	5	1	1	1	1	1	
	小计（占总学时 34.05%）				1086	65	14	14	15	15	7	
	专业基础课	11	烹饪概论	B	32	2	2					
		12	烹饪原料	A	48	3	3					
		13	烹饪基本功	A	96	6	6					
		14	面点基本功	A	64	4	4					
		15	烹饪营养与安全	B	54	3		3				
		16	宴席设计	B	36	2				2		
		17	中餐岗位技能知识	A	30	3					3	
18		中点岗位技能知识	A	30	3					3		
小计（占总学时 12.23%）				390	26	15	3	0	2	6	0	
限选课	专业核心课	19	考证技能训练	A	72	4		4				
		20	饮食营养与配餐	A	36	2				2		
		21	中式面点制作	B	144	8		4	4			
		22	果蔬雕刻	A	72	4		4				
		23	冷菜拼盘	A	72	4			4			
		24	客家菜点制作工艺	A	112	8			4		4	
		25	粤菜烹调技术	A	112	8				4	4	
		26	菜点美化与装饰	B	40	4					4	
	小计（占总学时 20.70%）				660	42	0	12	12	6	12	0
	实践教学	27	入学及国防教育	A	29	2	1W					
		28	生产性实习	A	240	12					8W	
		29	毕业设计	B	240	12						8W
		30	顶岗实习	B	360	18						12W
		小计（占总学时 27.25%）				869	44	1W	0	0	0	8W
任选课	拓展模块	31	烹饪英语	B	36	2			2			
		32	西式面点制作	B	108	6				6		
		33	裱花基础	B	40	4					4	
	小计（占总学时 5.77%）				184	12	0	0	2	6	4	0
各学期课堂教学周学时数				3189	189	29	29	29	29	29	30	

八、实施保障

(一) 师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。学生数与专任教师数比例不高于 20:1，专任教师中具有高级专业技术职务人数不低于 20%。“双师型”教师占专业课教师数比例应不低于 50%。能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。其人员结构见下表：

表 12：中餐烹饪专业师资结构表

专任教师			兼职教师
专业带头人	骨干教师	双师型教师	企业技术专家和企业指导教师
1 人	6 人	1 人	6 人

1. 专业带头人

应具有丰富的专业实践能力和经验，在行业内具有一定的知名度；与此同时还需具有丰富的教学经验和教学管理经验，对职业教育有深入研究，能够在专业建设及人才培养模式深化改革方面起到领军的作用。组织行业、企业调研，进行人才需求分析，确定人才培养目标定位；组织召开实践专家研讨会；主持课程体系构建工作，组织课程开发与建设工作；统筹规划教学团队建设；具有组织开展专业建设、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. 骨干教师

具有教师资格证书；具有烹饪工艺与营养、烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理等相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 兼职教师：

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业

知识和丰富的实际工作经验,一般应具有中级及以上专业技术职务(职称)或高级工及以上职业技能等级,了解教育教学规律,能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠、非物质文化遗产代表性传承人等高技能人才,根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

(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、实验室、实训室和实习实训基地。

1.专业教室基本要求:具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑(白)板、多媒体计算机、投影设备、音响设备,具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态,符合紧急疏散要求,安防标志明显,保持逃生通道畅通无阻。

2.校内外实验、实训场所基本要求:实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准(规定、办法),实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境,实训项目注重工学结合、理实一体化,实验、实训指导教师配备合理,实验、实训管理及实施规章制度齐全,确保能够顺利开展烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作等实验、实训活动。

表 13: 中餐烹饪专业校内实训室

序号	实训室名称	主要功能说明	主要设备	备注
1	抛锅实训室	满足抛锅基本功实训需要	抛锅炉、炒锅、锅勺、四层架等	
2	中餐烹饪实训室	满足粤菜烹调技术、客家菜点制作技艺等实训需要	炒锅、炒勺、抽油烟机、蒸柜、煲仔炉、鲜风机、四门冰箱、打荷台、工作台、单星水池、学生座椅、储物柜、刀柜、砧板、四层架、碗碟等	
3	冷拼与食品雕刻实训室	满足冷菜拼盘、果蔬雕刻等实训需要	消毒刀柜、雕刻刀具、工作台、砧板等	

4	中西面点实训室	满足中式面点制作、西式面点制作等实训需要	大理石工作台、烤箱、发酵箱、电磁炉、制冰机、多媒体、四门冰箱、空调、抽油烟机、四层架、双色砧板	
---	---------	----------------------	---	--

实习场所基本要求

符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供原料选配、中餐烹饪等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，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，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，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的，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

（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，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

2、图书文献配备基本要求：图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：餐饮业政策法规、行业标准、职业标准，中式烹饪技能等技术技能类和案例类图书，以及各类专业学术期刊。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3、数字教学资源配备基本要求：建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

1、任务驱动法

任务驱动法是一种以真实工作任务为核心的教学方法。在课程实施过程中向学生发布相关餐饮创业模拟任务，使学生参与从选址到运营、从设计菜单到菜品成本核算等全流程。同时也使教学从“教师教”转向“学生做”，从“单一技能”转向“综合职业能力”，从“模拟训练”转向“真实生产”，能够更好的培养高素质技术技能人才。

2、讲授法

在课堂上，将项目展开后，通过演示操作及相关内容的学习后，进行总结并引出一些概念，原理进行解释，分析和论证，根据教材，既突出重点，又系统地传授知识，使学员在较短的时间内获得构建的系统知识，讲授要求有系统性，重点突出，条理清楚。讲课的过程是说理的过程，提出问题，分析问题，解决问题，做到由浅入深，由易到难，即符合知识本身的系统，又符合学员的认识规律。这样学生就能一步步掌握专业知识。

3、演示法

演示法是教师在理实一体化教学中，通过教师进行示范性实验，及示范性操作等手段使学员观察获得感性知识的一种好方法。它可以使学员获得具体、清晰、生动、形象的感性知识，加深对学习书本知识，抽象理论和实际事物及现象联系起来，帮助学员形成正确的概念，掌握正确的操作技能。课前教师要做好演示的准备工作，根据课题选择好设备，工具，量具。

4、直观教学法

采用理实一体化教学。理实一体化教学法即理论实践一体化教学法。突破以往理论与实践相脱节的现象，教学环节相对集中。它强调充分发挥教师的主导作用，通过设定教学任务和教学目标，让师生双方边教、边学、边做，全程构建素质和技能培养框架，丰富课堂教学和实践教学环节，提高教学质量。在整个教学环节中，理论和实践交替进行，直观和抽象交错出现，没有固定的先实后理或先理后实，而理中有实，实中有理。突出学员动手能力和专业技能的培养，充分调动和激发学员学习兴趣的一种教学方法。

5、练习法

练习法是指学员上完理论课后，在教师的指导下进行操作练习，从而掌握一定的技能和技巧，把理论知识通过操作练习进行验证，系统地了解所学的知识，练习时一定要掌握正确的练习方法，强调操作安全，提高练

习的效果，教师认真巡回指导，加强监督，发现错误动作立即纠正，保证练习的准确性。对每名学员的操作次数、质量作好一定的记录。以提高学员练习的自觉性，促进练习效果。对不操作的学员要求在旁边认真观摩，指出操作中的错误，教师及时提问，并作为平时的考核分。

6、课程教学中，围绕某一个行业热点，让每个学生积极参与讨论，给学生机会发表自己的意见。通过师生、生生互动，促进知识内化与思维拓展。采用“自评+互评”结合行业标准，强化讨论成果的实用性，能有效提升学生的批判性思维、沟通能力及团队协作意识，实现“做中学，辩中悟”。

7、激励教学法：采用小组之间竞赛的方法，竞赛的结果记入平时考核成绩。鼓励团队合作精神和培养创造性解决问题的能力。

（五）学习评价

中职教育学习评价的革新本质是职业教育类型化的必然要求。未来的发展方向需突破传统学科评价范式，构建“能力可视、过程可控、结果可信”的评价生态系统。通过数字技术赋能、产教深度融合，最终实现“评价即学习，学习即生产”的职业教育新形态，使评价真正成为学生职业能力发展的“导航仪”和教学质量提升的“推进器”。普通教育和学科知识体系的教学要解决问题是什么？为什么？工作过程导向的职业教育教学要解决的问题是“做什么？学什么？怎样做？怎样学？”

因而教学目标、教学方法、教学过程、教学环节等都不相同，按照传统的对老师课堂教学进行评价的评价方式、评价内容和评价标准评价职业学校老师的教学，显然是不适宜的。教学评估是专业教学的重要环节，要根据工作过程导向的职业教育理念，按老师在信息获取、决策、计划制定、计划实施、检查评价、总结运用等教学活动的各个环节中所作出的贡献，探索建立完善、合理的评估机制来监督、约束教学过程，并全面聚焦学生职业行动能力的达成度，涵盖专业能力、方法能力、社会能力三方面评价，促进学生职业能力的形成与提升。以工作过程和产教融合为导向，探索全面评价学生职业能力的方式、评价内容和评价标准，建立对学生综合能力进行科学和持续性评估的机制，注重学生综合职业能力的评价，开展多种形式的评价与考试。

1、课程考核评价

提倡考试模式创新和改革，采用多种考试方式，如笔试、一张纸考试、大型作业、探究式考试，充分反映学生的知识掌握程度。

课程考核评价分为结果（期末）考试成绩和过程（平时）考试成绩两

个部分,课程考核评价中的结果考试成绩按照理论教学中知识的预期成果要求用笔试方式进行考核,其成绩占总成绩的60%,平时成绩的考核评价通过课堂教学各种不同教学活动方式下的表现记录进行综合评定,其成绩占总成绩的40%。

2、综合实践考核评价

实训实习是指时间在一周以上的课程实习、课程设计、专业实习、顶岗实习。实行课程化管理,实习不合格者不具备毕业资格。依据《河源理工学校教学管理规范》的要求评定成绩。注重职业技能的考核和评价。将学生参加各级别的专业技能竞赛获奖成绩折算成学分,或冲抵其本人某门必修课的成绩。

(六) 质量管理

1、“1+1+1”理实阶梯式的人才培养模式。

(1)构建理念:以就业为导向、以能力为本位、以岗位为依据

(2)模式类型:“1+1+1”理实阶梯式的人才培养模式。

(3)模式名称:“对接行业名企,工学紧密结合,形式多样”中职、企业融合的人才培养模式

(4)指导思想:以市场需求为出发点,以职业能力培养为核心,以工作过程为导向,以模块化为载体,遵循教学基本原则,汲取先进的职教理念和方法,开发适合本区域行业发展和企业人才要求的课程大纲和教学计划。

中餐烹饪专业继续深入实施课程改革,不断推进专业建设,制定更科学的基于工作过程的学习领域课程体系,构建“三个为主”的课程体系:以企业需要为主确定培养目标;以实践能力为主调整课程体系;以实训基地为主培养专业技能。依据厨师行业对粤菜厨师的需求,通过调研和研讨形成了“行动导向四化”的人才培养模式。“行动导向四化”即学习任务真实化、实训环境企业化、学习过程行动化、学习成果标准化,使人才培养体现学校与行业 and 企业的融合性更高,为“粤菜师傅工程”培养出更多高素质厨师,满足行业发展和企业转型升级对人才要求。

(5)模式内涵:

“1+1+1”理实阶梯式的人才培养模式。“1+1+1”模式:即第一年在校进行基础理论知识的学习。基础理论以“必需、够用”为度,以基本技能培养为目的,重点加强烹饪原料学、切配技术等专业基础课程的教学,使学生具备较强学习能力和接受新技术的能力;第二年理论学习与校内实训相结合。加强学生专业理论与实践技能学习。依托校内实训基地,

开设粤菜烹调技术、中式面点制作技术、西式面点制作技术等专业课程，通过认知实习，为培养学生烹饪专业技术应用能力打基础；第三年进行校外实习。顶岗实习与就业岗位相结合，在对口岗位强化对烹饪实践操作能力的培养，实现专业教学与餐饮企业生产融合。教师与学生参与企业生产过程，企业技术骨干参与人才培养过程，学校老师和企业技术人员对学生共同指导、管理和考核，将诚信教育、爱岗敬业等职业道德与素质教育融入人才培养过程中。

充分发挥本专业建设指导委员会成员的智能和人际资源，深入企业，开展广泛的调研与论证，面向市场、企业、职业岗位精心制定人才培养方案。人才培养方案既符合国家对职业教育改革发展的要求，又符合本专业课程体系整体改革的要求，更符合企业的实际需求。

在课程体系建设上始终坚持以培养学生职业岗位能力为主线，以职业生涯为背景，以岗位需求为依据，以工作过程为基础，以职业活动为核心，不断提高学生的职业能力，用为学生构建职业生涯的接口和后继发展平台的理念，建设专业课程体系；按照从原料选择→原料加工→原料切配→烹调→装盘的全过程，制定本专业实习实训大纲以及配套的实习实训校本教材。

本专业的毕业实习分为两个阶段，一是在校内的综合实习，主要是根据企业预定毕业生及准备聘用的职业岗位情况，结合企业设备、产品情况设计综合实习课题，组织学生在校进行综合实习或模拟实习；二是在用人单位顶岗实习，主要是针对用人单位情况，制定详细的实习计划，并派出专业教师随同学生进企业(或聘请企业技术人员)组织实施毕业实习方案，对学生进行毕业实习辅导，有针对性的强化岗位技能，最终达到“零距离”上岗的目标。

2、完善的管理制度

把课程作为核心，根据理实一体课程、顶岗实习的需要，推进机制与制度建设，在教学运行与质量管理、企业见习实训与顶岗实习管理、教学团队建设、校内外实训基地建设、校企合作等方面建立有效的运行机制，制定和完善了工作学期、课程考核、顶岗实习等方面的制度，保障工学结合人才培养方案的有效实施。

表 14：中餐烹饪专业管理机制与制度

序号	主要机制制度	主要内容
1	双证书制度	规定学生毕业时持有学历证书、职业资格证书，从制度层面促使学生主动获得职业资格、丰富工作经历，提高综合职业能力，促进体面就业

2	课程考核	对理实一体课程要加强过程控制，引导教师采用过程考核的方式促进学生有效学习。课程考核方式改为过程考核+期末考核+平时考核，使考核能真实反映学生完成实际工作任务能力
3	顶岗实习管理	顶岗实习由企业对学生实施员工化管理，企业把学生作为员工进行考勤、派工与计酬，主要由企业指导教师对学生进行工作指导，专任教师则主要进行学习指导。实习结束，校企双方联合为学生颁发“工作经历证书”
4	专业教学团队建设	建立由专业带头人、骨干教师、“双师型”教师、企业技术专家与企业指导老师等组成的专业教学团队，建立以专业建设为核心的教学管理组织系统；建立培训制度，促进教师国内外进修学习、下企业锻炼、教育教学能力培训，提高教师的专业教学能力和职业教育教学能力。
5	校内实训基地管理	建立合理的实训基地管理体制，健全校内实训基地管理，加强实训教学过程的管理
6	校外实训基地管理	建立校外实训基地建设组织机构，确保校企联系渠道畅通，建立健全的管理制度和提供实践氛围，加强校外专业实习与顶岗实习管理

九、毕业要求

（一）学分要求

本专业毕业生需修满最少 189 学分，其中：公共基础课程 65 学分，专业基础课程 27 学分，专业核心课程 35 学分，专业实践课程 44 学分，专业拓展课程 18 学分。

（二）证书要求

1、毕业证书

毕业生修满最低学分方可办领中等职业学校毕业证书。

2、其他证书

学校组织学生参加各级各类职业技能鉴定工作，学生可根据个人需求选考并获得证书，具体见表 15。

表 15：本专业可选择的各级各类职业技能鉴定考试项目

序号	职业资格证书名称	颁证单位	等级	备注
1	烹饪专业技能课程证书	广东省教育考试院	E 级以上	必考
2	中式烹调师	人力资源和社会保障局	四级（中级）	选考
3	中式面点师	人力资源和社会保障局	四级（中级）	选考
4	西式烹调师	人力资源和社会保障局	四级（中级）	选考
5	1+X 粤菜制作职业技能等级证书	人力资源和社会保障局	四级（中级）	选考
6	1+X 粤点制作职业技能等级证书	人力资源和社会保障局	四级（中级）	选考
7	普通话证书	人力资源和社会保障局	二级乙等	选考
8	全国计算机等级证书	人力资源和社会保障局	一级（初级）	选考

十、附录

中餐烹饪专业人才培养方案审批表

专业所在专业部意见	专业所在党支部意见
<p>经专业组教师讨论修订。 报告校审批。 专业部主任签字：黄成 年 月 日</p>	<p>批同意实施 党支部书记签字：徐凡 (公章) 年 月 日</p>
教研室意见	教务科意见
<p>批同意实施 负责人签字：廖小芳 (公章) 2015年5月8日</p>	<p>批同意实施 负责人签字：廖小芳 (公章) 2015年5月8日</p>
实训中心意见	招生与就业科意见
<p>批同意实施 负责人签字：廖小芳 (公章) 年 月 日</p>	<p>批同意实施 负责人签字：廖小芳 (公章) 年 月 日</p>
学术委员会审核意见	学校审批意见
<p>批同意 负责人签字：廖小芳 (公章) 年 月 日</p>	<p>批同意 负责人签字：廖小芳 (公章) 年 月 日</p>