



龍巖技師學院
LONGYAN TECHNICIAN COLLEGE

烹饪与旅游 2023级人才培养方案汇编

2023年8月

目 录

龙岩技师学院中式烹调专业2023级一体化课程规范	- 1 -
龙岩技师学院西式烹调专业2023级一体化课程规范	- 44 -
龙岩技师学院中西式面点专业2023级一体化课程规范	- 105 -
龙岩技师学院旅游服务与管理专业2023级人才培养方案	- 171 -
龙岩技师学院铁路客运服务专业2023级人才培养方案	- 189 -
龙岩技师学院 城市轨道交通运营与管理（类）专业2023级人才培养方案	- 206 -

龙岩技师学院中式烹调专业

2023级一体化课程规范

一、专业信息

（一）专业名称

烹饪（中式烹调）

（二）专业编码

烹饪（中式烹调）专业中级：0501—4烹饪（中式烹调）专业高级：0501—3烹饪（中式烹调）专业预备技师：0501—2

（三）学制年限

烹饪（中式烹调）专业中级：初中起点三年

烹饪（中式烹调）专业高级：高中起点三年、初中起点五年

烹饪（中式烹调）专业预备技师：高中起点四年、初中起点六年

（四）就业方向

烹饪（中式烹调）专业中级技能：主要面向餐饮行业，针对政府机关和企事业单位餐饮服务部门、星级酒店、品牌连锁餐饮集团、创新型餐饮企业等类型单位中餐厨房的切配厨师、打荷厨师、冷菜厨师助理、热菜厨师助理等岗位群，胜任烹饪原料加工、基础热菜制作、基础冷菜制作、基础雕刻与菜肴装饰等工作任务。

烹饪（中式烹调）专业高级技能：主要面向餐饮行业，针对政府机关和企事业单位餐饮服务部门、星级酒店、品牌连锁餐饮集团、创新型餐饮企业等类型单位的中餐厨房冷菜厨师、热菜厨师、冷菜主管助理、热菜主管助理岗位群，胜任复杂热菜制作、复杂冷菜制作、整型雕刻与盘饰制作、基础宴席菜单设计等工作任务。

烹饪（中式烹调）专业技师（预备技师）：主要面向餐饮行业政府机关和企事业单位餐饮服务部门、星级酒店、品牌连锁餐饮集团、创新型餐饮企业等类型单位的中餐厨房冷菜厨师主管、热菜厨师主管、

厨师长助理等岗位群，胜任特色热菜制作、特色冷菜制作、主题雕刻设计与制作、主题宴席设计与制作等工作任务。

（五）国家职业技能等级

中式烹调师（四级）中式烹调师（三级）中式烹调师（二级）

二、培养目标和要求

（一）培养目标

1. 总体目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，把学生培养成为德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

主要面向餐饮行业，针对政府机关和企事业单位餐饮服务部门、星级酒店、品牌连锁餐饮集团、创新型餐饮企业等类型单位的中餐厨房厨师类岗位群，培养具有与人交流、与人合作、自主学习、解决问题、信息处理、创新能力、自我管理的通用能力，具有爱国爱党、家国情怀、崇尚劳动、诚信敬业、文化自信和工匠精神的职业素养和社会主义核心价值观，能胜任烹饪原料加工、基础热菜制作、基础冷菜制作、基础雕刻与菜肴装饰、复杂热菜制作、复杂冷菜制作、整型雕刻与盘饰制作、基础宴席菜单设计、特色热菜制作、特色冷菜制作、主题雕刻设计与制作、主题宴席设计与制作等工作任务，并达到中式烹调师国家职业技能标准要求的高素质技能人才。

2. 中级技能

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，把学生培养成为德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

主要面向餐饮行业，针对政府机关和企事业单位餐饮服务部门、星级酒店、品牌连锁餐饮集团、创新型餐饮企业等类型单位中餐厨房的切配厨师、打荷厨师、冷菜厨师助理、热菜厨师助理等岗位群，培养具有与人交谈、表达自我、组建团队、明确目标、理解职责、直面

问题、守时履职的通用能力，具有坚定社会主义信念、热爱国家社会学校和集体、热爱烹饪文化、崇尚劳动、创造美好生活、遵纪守法、爱岗敬业的职业素养和社会主义核心价值观，能胜任烹饪原料加工、基础热菜制作、基础冷菜制作、基础雕刻与菜肴装饰等工作任务，并达到国家职业技能标准中式烹调师（四级）要求的高素质技能人才。

3. 高级技能

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，把学生培养成为德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

主要面向餐饮行业，针对政府机关和企事业单位餐饮服务部门、星级酒店、品牌连锁餐饮集团、创新型餐饮企业等类型单位的中餐厨房冷菜厨师、热菜厨师、冷菜主管助理、热菜主管助理岗位群，培养具有流畅表达、协作计划、共商规则、敢于思考、勇于创新、持续改进、解决问题的通用能力，具有投身社会主义建设、个人紧密联系国家发展、热爱烹饪技能、深化法治理念、精益求精、敢于突破的职业素养和社会主义核心价值观，能胜任复杂热菜制作、复杂冷菜制作、整型雕刻与盘饰制作、基础宴席菜单设计等工作任务，并达到国家职业技能标准中式烹调师（三级）要求的高素质技能人才。

4. 技师（预备技师）

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，把学生培养成为德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

主要面向餐饮业，定向政府机关和企事业单位餐饮服务部门、星级酒店、品牌连锁餐饮集团、创新型餐饮企业等类型单位的中餐厨房冷菜厨师主管、热菜厨师主管、厨师长助理等岗位群，培养具有良好的主题演讲、协作共进、分析问题、总结创新、反思工作的通用能力，具有认同党的领导、树立劳动伟大观念、自强不息、追求美好、追求品质的职业素养和社会主义核心价值观，能胜任特色热菜制作、特色

冷菜制作、主题雕刻设计与制作、主题宴席设计与制作等工作任务，达到国家职业技能标准中式烹调师（二级）要求的高素质技能人才。

（二）培养要求

烹饪（中式烹调）专业技能人才培养要求见下表。

表 烹饪（中式烹调）专业技能人才培养要求表

技能人才层级	典型工作任务	职业能力要求
中级技能	烹饪原料加工	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能读懂任务书并与主管沟通，明确烹饪原料类型和特点、初加工和成形的净料质量和分量要求，组配的出品要求。 2. 能叙述果蔬类、干货类、畜禽类和水产类原料的初加工、成型和组配的工艺流程，包含加工工序、成形程序、成品特点、加工要点等信息；列出工具和材料，制定工作计划。 3. 能在主管指导下对果蔬类、干货类、畜禽类和水产类原料进行品质鉴别和选择，进行摘洗、宰杀、整理、切割；根据家禽类和鱼类原料的部位特点进行分档、取料；使用直刀、平刀等将原料加工片、丝、丁、条、块、段、粒，并控制长宽、薄厚等尺寸；使用刮刀法并通过横竖交错等方式将原料加工成斜一字、十字交叉、月牙等刀型；根据原料和菜肴制作特点，选择主料和辅料、确定分量、搭配颜色和形状，配制多种原料的菜品。 4. 能独立对净料卫生、规格、形状、保鲜储存等进行质量自检，并交付主管厨师。 5. 能按照初加工、刀工成形和配菜的工作要求标准对工作过程进行总结，整理常见原料加工特性和方法、不同刀法和原料组配的操作要点；按照企业 6S 标准收档，工具归位、整理工作场所。 6. 能在工作过程中，合理计划成本、保障出料率、避免原料浪费，遵守职业道德和相关餐饮业卫生要求，保持良好的工作、个人卫生习惯与职业素养，物尽其用，避免浪费。
		<ol style="list-style-type: none"> 1. 能读懂任务书，与主管、点菜员、仓管员沟通工作细节并识别工作要素，明确炒、炸、烧、煮、蒸、氽、熘、烩、炖、煎、焖等技法制作工艺特点和典型菜品、出餐时间和顾客要求。 2. 能根据企业作业规程和安全卫生要求，选择工具和原料，在热菜主管的指导下制定工作计划，明确自己的任务并合理规划时间。 3. 能根据菜肴制作要求，在热菜主管的指导下对常见原料

中级技能	基础热菜制作	<p>进行预制加工处理，调配咸鲜、酸甜等味型配，进行简单调浆、制糊、勾芡、挂糊和上浆处理。</p> <p>4. 能根据菜肴成品标准要求，独立运用炒、炸、烧、煮、蒸、氽、熘、烩、炖、煎、焖等烹调方法制作菜肴；运用堆、托、扣、浇、摆等方法进行盛装及点缀。</p> <p>5. 能依据餐品质量和卫生要求采用目视、品尝等简单感官检验方法，检查餐品外观、口味、质地、色泽、卫生和熟制程度，并将餐品交付热菜主管复检验收。</p> <p>6. 能按照企业安全和卫生要求标准收档，妥善保管所剩的各种成品和半成品，分类整理并归位各类用具，做好设备、工具保养和工作场所整理，正确规范填写工作记录。</p> <p>7. 能严格遵守职业道德，遵守餐饮卫生、劳动保护等相关规定执行操作，合理计划成本，避免浪费。能够对质量反馈中提出的问题思考解决的方法，向相关主管或团队成员交流学习，能够按照基础热菜制作的工作标准对工作过程的各个环节进行总结。</p>
	基础冷菜制作	<p>1. 能根据冷菜主管的要求，明确炆、拌、卤、酱、腌、泡制冷菜和拼盘的主要类型、工艺特点、典型菜品和口味特征，说明菜品用料、口味、分量、外观等出品要求和数量、时间等工作要求。</p> <p>2. 能整理菜品主料、辅料清单并说明主料和辅料用量和质量要求，列明初加工和细加工、熟制处理、加工调味、拼摆成型的工艺流程；整理并说明炆、拌、卤、酱、腌、泡等工艺的火候、调味要点；进行单拼、双拼、什锦拼的色彩搭配和图案设计；选择合适的工具和材料，分配工作时间，确定工作计划。</p> <p>3. 能将常见原料加工成片、丝、丁、块，规格满足出品要求；使用咸、鲜、甜、酸、辣等常用调味料调制咸香、葱油、麻辣、红油、蒜泥、糖醋和姜汁等味汁，并采用拌、淋、蘸等手法进行调味；按照拌、炆、卤、酱、泡、腌等工艺操作规程进行加工，说明火候、时间和主料熟度的控制条件；能使用排、堆、叠、围、摆、覆等手法使用两、三种原料进行直线、斜线、叶形等造型的拼盘制作，说明色彩、尺度的控制要点；能根据工作计划，控制工作时间，在规定时间内完成菜品制作。</p>
	基础冷菜制作	<p>1. 能依据出品要求，对刀工、调味的精细程度和拼摆的色彩搭配、尺寸比例等方面对卫生、口味和外观检查。</p> <p>2. 能与主管进行沟通，说明菜品制作过程和自检结果，听取主管反馈；按照安全、卫生要求，整理冷菜间，执行 6S 管理标准。</p>

中级技能		<p>3. 能与服务员进行沟通,从外观、口感、味道、分量等方面收集客人意见;能记录菜品制作过程中出现的问题和解决措施,整理炆、拌、卤、酱、腌、泡技法工作流程和操作要点。</p> <p>4. 能严格遵守职业道德,合理计划成本,避免浪费。</p>
	基础雕刻与菜肴装饰	<p>1. 能读懂任务书的内容,与主管沟通明确花卉和简单装饰的制作工艺特点和成品质量标准,确定用料和数量、时间等工作要求。</p> <p>2. 能查阅参考资料,独立整理雕刻和装饰所需蔬菜和水果等原料、工具清单并说明用量和质量要求;能根据出品要求独立确定直刻、旋刻、戳、切削、切刻、切卡、水泡、扦插、卷、包等工艺流程、加工工序、成型程序、成品特点、加工关键或质量要求,说明雕刻工具和刀法技术要点;制定雕刻和装饰制作计划。</p> <p>3. 能使用直刀、削刀、刻刀、旋刀、戳刀等刀法和手法进行简易和整雕花卉的雕刻;能使用切削、切刻、切卡、水泡、扦插、卷、包等手法进行简易装饰的制作。</p> <p>4. 能使用目视、触感等方法对花卉造型、比例和装饰形态、颜色搭配、表现形式等特征和颜色搭配进行检查,并按照原料加工标准对成品进行检测。</p> <p>5. 能使用清水浸泡、矾水浸泡等方法保管雕刻和装饰;与主管进行沟通,说明菜品制作过程和自检结果,听取主管反馈。</p> <p>6. 能够遵守餐饮卫生、劳动保护等相关规定执行操作;够按企业规范进入工作区域;操作结束后能够按照标准整理清扫干净工作区域。</p>
高级技能	复杂热菜制作	<p>1. 能独立阅读任务书,与主管、点菜员、仓管员等沟通工作细节,明确爆、扒、塌、煨、贴、拔丝、蜜汁等技法制作工艺特点和典型菜品、出餐时间和顾客要求。</p> <p>2. 能根据企业作业规程和安全卫生要求选择高档干货原料、鲜活原料;明确爆、扒、塌、煨、贴、拔丝、蜜汁等烹饪方法的工艺流程和火候、调味等控制要点;配合团队制定工作计划并明确自己及团队成员的分工及要求。</p> <p>3. 能根据菜肴制作要求对烹饪原料进行复杂调浆、制糊、勾芡、挂糊、上浆、制汤等预制加工。运用调色、调味、调香、调质技术,使用爆、扒、塌、煨、贴、拔丝、蜜汁等烹饪方法制作菜肴;运用排、覆、堆、贴等方法进行盛装及点缀等。</p>
高级技能		<p>4. 能依据餐品质量和卫生要求,采用目视、品尝等简单感官检验方法检查菜品的品相、品味、品质等,核对客人的个性</p>

	复杂热菜制作	<p>化需求，并将菜品交付热菜主管验收。</p> <p>5. 能按照企业安全和卫生要求，妥善保管所剩的各种原料和半成品。分类整理、归位和保养各类设备和工具，整理工作场所，规范填写工作记录。</p> <p>6. 能严格遵守职业道德，遵守餐饮卫生、劳动保护等相关规定执行操作，合理计划成本，避免浪费。能够对质量反馈中提出的问题思考解决的方法，与团队成员一起交流学习，能够按照复杂热菜制作的工作标准对工作过程的各个环节进行总结与反思。</p>
	复杂冷菜制作	<p>1. 能根据冷菜主管的要求，明确熏、糟、凝冻、挂霜、琉璃、酒醉冷菜和花色拼盘、果盘的主要类型、工艺特点、典型菜品和口味特征，说明菜品用料、口味、分量、外观等出品要求和数量、时间等工作要求。</p> <p>2. 能整理菜品主料、辅料清单并说明主料和辅料用量和质量要求，列明初加工和细加工、熟制处理、烹制调味、拼摆成型的工艺流程；整理并说明熏、糟、凝冻、挂霜、琉璃、酒醉等工艺的火候、调味要点；进行半立体花色拼盘和果盘制作的色彩搭配和图案设计；选择合适的工具和材料，分配工作时间，确定工作计划。</p> <p>3. 能将原料加工成片、丝、块、条等形状，规格满足出品要求；使用咸、鲜、甜、酸、辣等常用调味料调制熏香、糟香、麻辣、红油、蒜泥、酸甜和姜汁等味汁，并采用拌、淋、蘸等手法进行调味；按照熏、糟、凝冻、挂霜、琉璃、酒醉等工艺操作规程进行烹制，说明火候、时间和主料熟度的控制条件；能使用排、堆、叠、围、摆、覆等手法使用四种荤料、三种素料的原料进行花鸟鱼虫等半立体花色拼盘制作，说明色彩、尺度的控制要点；能根据工作计划，控制工作时间，在规定时间内完成菜品制作。</p> <p>4. 能依据出品要求，对刀工、调味的精细程度和拼摆的色彩搭配、尺寸比例等方面对卫生、口味和外观检查；能与主管进行沟通，说明菜品制作过程和自检结果，听取主管反馈；按照安全、卫生要求，整理冷菜间，执行 6S 管理标准。</p> <p>5. 能与服务员进行沟通，从外观、口感、味道、分量等方面收集客人意见；记录菜品制作过程中出现的问题和解决措施，整理熏、糟、凝冻、挂霜、琉璃、酒醉等技法工作流程和操作要点。</p> <p>6. 能严格遵守职业道德，合理计划成本，避免浪费。</p>
		<p>1. 能读懂任务书的内容，与主管沟通明确禽鸟、花卉、鱼虫</p>

高级技能	整型雕刻与盘饰制作	<p>等雕刻和盘饰造型特征和成品质量标准，确定用料和数量、时间等工作要求。</p> <p>2. 能查阅参考资料，独立整理原料、工具清单并说明用量和质量要求；确定禽鸟、花卉、鱼虫等雕刻和盘饰造型设计图案、工艺流程、雕刻要点或制作要求，说明设计方案，制定雕刻和盘饰制作计划。</p> <p>3. 能使用整雕、零雕整装等技法进行禽鸟、花卉、鱼虫等品种的雕刻并对成品组装、摆放进行装饰；使用切拼、雕戳、排列等手法进行全围式、居中式盘饰制作。</p> <p>4. 能使用目视、触感等方法对雕刻和盘饰造型、比例和装饰形态、颜色搭配、表现形式等特征进行检查，并按照原料加工质量标准对成品进行检测。</p> <p>5. 能使用低温保藏法、冷水浸泡法、喷水保鲜法等保管方法保管雕刻和装饰；与主管进行沟通，说明菜品制作过程和自检结果，听取主管反馈并对作品进行改进。</p> <p>6. 能在规定的时间内完成雕刻装饰的制作，按照标准对成品进行测评；能够遵守餐饮卫生、劳动保护等相关规定执行操作；能够按企业规范进入工作区域；操作结束后能够按照标准整理清扫干净工作区域。</p>
	基础宴席菜单设计	<p>1. 能读懂任务书并与厨师长、销售人员沟通，确定对用餐人数、宴席预算、原料和口味偏好等要求，明确工作内容。</p> <p>2. 能根据企业作业规程，整理菜品数量、菜肴种类和品种、上菜顺序的选择流程和检查方法；明确团队工作人员和岗位分工，形成工作计划。</p> <p>3. 能依据宴席类型、预算和企业供应能力，确定宴席档次和冷菜、热菜、面点的比例、数量；根据市场原料、厨师水平、顾客偏好等因素选择冷、热、汤菜和面点、水果品种，确定烹制方式和口味；设计宴席菜品造型和颜色搭配，排布冷菜、热菜、汤菜上菜顺序，形成宴席菜单。</p> <p>4. 能计算宴席成本，结合宴席预算和顾客需求对热菜、冷菜和面点的数量、品种、原料、口味进行检查；在厨师长指导下说明宴席菜单构成和菜肴特色，并依据反馈调整菜单。</p> <p>5. 能分析销售和顾客对宴席菜单的反馈意见，提出调整措施并进行菜单修订。</p> <p>6. 能在工作过程中遵守职业道德和相关餐饮业卫生要求，合理计划成本、保障出料率、物尽其用，避免原料浪费，保持良好的工作、个人卫生习惯与职业素养。</p>
		1. 能根据点菜订单等任务书，准确分析口味、食材等顾

预备技师	特色热菜制作	<p>客个性化要求。查阅菜肴相关的传统文化、历史典故等信息等。必要时与行政总厨</p> <p>(热菜厨师长)沟通,明确顾客订单中特色菜品的选材、味型、制作工艺、成品特点等方面要求。</p> <p>2.能根据企业作业规程和安全、卫生要求,选择合格的特色食材、调料。整理菜品制作流程,明确预制加工方式,整理烹调技法要点,确定味型调制和调味方法。安排团队人员分工,确定工作时间安排,制定工作计划,明确制作过程中注意事项。</p> <p>3.能根据菜肴制作要求,组织不同岗位人员对原料进行初加工、细加工和预制加工,味型调制体现菜肴特色:川菜调味多变,善用三椒(麻椒、辣椒、胡椒)调味,富有特色;鲁菜以盐提鲜,以汤壮鲜,善用面酱,葱香突出;粤菜选料严格,追求本味和锅气,少用辛辣,讲究五滋六味;苏菜组配严谨,刀法精妙,清鲜平和,咸中带甜。</p> <p>4.根据企业操作规程和菜肴质量标准要求,能够正确运用各种调料,灵活掌握调色、调味、调香、调质等技术;运用特色烹调技法完成川菜、鲁菜、粤菜、苏菜和地域经典热菜的制作;交付并指导团队成员合理运用堆、托、扣、浇、摆或排、覆、堆、贴等方法进行盛装和点缀等。</p> <p>5.能依据特色菜品质量和卫生要求,采用目视、品尝等感官检验方法检查菜品的品相、品味、品质等,核对客人的个性化需求,并将菜品交付热菜主管验收。</p> <p>6.能按照企业安全和卫生要求,妥善保管所剩的各种原料和半成品。分类整理、归位和保养各类设备和工具,整理工作场所,规范填写工作记录。</p> <p>7.能严格遵守职业道德,遵守餐饮卫生、劳动保护等相关规定执行操作,合理计划成本,避免浪费。针对质量反馈中的问题,带领团队讨论分析并进行解决;能够针对特色热菜制作要求对工作过程中的各个环节进行总结、评价及反思,创新性地做好本地或四大菜系中经典热菜菜品。</p>
	特色冷菜制作	<p>1.能根据冷菜主管的要求,明确川、鲁、粤、苏菜系经典冷菜的历史文化、菜品特征、口味特点和制作工艺流程,说明菜品用料、口感、外观、味型等出品要求和数量、时间等工作要求。</p> <p>2.能整理经典冷菜主料、辅料清单并说明主料选材要求、用量和成本,列明初加工、细加工、预熟处理、烹制调味、拼摆成型的工艺流程;整理并说明川、鲁、粤、苏经典冷菜特色原料处理、制作工艺、味型调配的特点和注意事项;进行立体</p>

		花色拼盘（位上）的色彩搭配和图案设计；选择合适的工具和材料，分配工作时间，确定工作计划。
预备技师	特色冷菜制作	<p>1. 能按照菜肴制作要求，将原料初加工、细加工成片、丁、丝、块、条，规格满足出品要求；调制口水、怪味、泡椒、酸辣等川、鲁、粤、苏菜系特色味汁；调制川式红卤、白卤、油卤和广式白卤、精卤等卤水；使用炸收、蒸焖等多种烹饪方法和多道工序对原料进行烹制，说明火候、时间的控制条件；能使用拼摆手法进行立体花色拼盘（位上）制作，说明图案、色彩、比例的控制要点；能根据工作计划，控制工作时间，在规定时间内完成菜品制作。</p> <p>2. 能依据出品要求，对刀工、调味的精细程度和拼摆的色彩搭配、尺寸比例等方面对卫生、口味和外观检查；能与主管进行沟通，说明菜品制作过程和自检结果，听取主管反馈；按照安全、卫生要求，整理冷菜间，执行 6S 管理标准。</p> <p>3. 能与服务员进行沟通，从外观、口感、味道、分量等方面收集客人意见；能记录菜品制作过程中出现的问题和解决措施，整理川、鲁、粤、苏经典冷菜制作流程和制作要点。</p> <p>4. 能严格遵守职业道德，遵守餐饮卫生、劳动保护等相关规定执行操作，合理计划成本，避免浪费。培养诚信敬业、工匠精神的职业素养和价值观。</p>
	主题雕刻设计与制作	<p>1. 能读懂任务书的内容，与主管沟通植物、器物、禽鸟、瑞兽为主体图案的雕刻特点、典型案例、主体形象和使用场合，确定制作预算、数量、时间等工作要求。</p> <p>2. 能查阅参考资料，独立整理原料、工具清单并说明用量和质量要求；确定植物、器物、禽鸟、瑞兽为主体图案的设计图案，并与客户进行沟通确认；整理制作工艺流程、雕刻要点或制作要求，进行人员分工和时间安排，形成工作计划。</p> <p>3. 能使用整雕、零雕整装等技法进行植物、器物、禽鸟、瑞兽为主体图案的创作，并对造型特征、雕刻比例、色彩搭配进行调整，完成组装、摆放。</p> <p>4. 能使用目视、触感等方法对雕刻作品、比例和装饰形态、颜色搭配、表现形式等特征进行检查，并按照原料加工质量标准对成品进行检测。</p> <p>5. 能使用低温保藏法、冷水浸泡法、喷水保鲜法等保管方法保管雕刻和装饰；与主管进行沟通，说明菜品制作过程和自检结果，听取主管反馈并对作品进行改进。</p> <p>6. 能在规定的时间内独立或合作完成雕刻作品的制作，按照标准对成品进行测评；能够遵守餐饮卫生、劳动保护等相关</p>

		规定执行操作；能够按企业规范进入工作区域；操作结束后能够按照标准整理清扫干净工作区域。
预备技师	主题宴席设计与制作	<p>1. 能读懂任务书并与厨师长沟通工作细节，明确宴席规模、预算、顾客类型等基本信息和饮食风俗、菜式风格、口味偏好等个性化需求。</p> <p>2. 能依据宴席消费标准和顾客需求确定宴席菜点数量和桌数，计算成本并确定宴席菜单档次；选择适当冷菜、热菜、汤菜和面点进行组配并确认上菜顺序，形成设计宴席菜单；与顾客进行沟通，修订宴席菜单后提交至厨师长，准备组织生产；协调采购原材料，选择工具和设备，分配工作时间，确定工作计划。</p> <p>3. 能根据企业操作规程和餐品质量标准要求，组织进行原料加工和准备，按上菜顺序使用冷菜、热菜烹调方法制作菜品，并进行盛装点缀和拼装。控制菜品制作火候，准确进行调味，把控菜肴数量和出菜顺序。</p> <p>4. 能依据餐品质量和卫生要求，采用目视、品尝等方法检查餐品外观、口味和熟制程度；监控菜品的数量和出餐顺序，顺序，控制出品节奏。</p> <p>5. 能在宴席结束与顾客进行沟通，收集合理化建议并提出改进措施。按照企业安全和卫生要求，收档工具归位，整理工作场所。</p> <p>6. 能严格遵守职业道德，遵守餐饮卫生、劳动保护等相关规定执行操作，合理计划成本，避免浪费。</p>

(三) 课程设置

课程类别	课程名称
公共基础课程	思想政治
	语文
	历史
	数学
	英语
	数字技术应用
	体育与健康
	美育
	劳动教育
	通用职业素质
	其他

专业基础课程	营养与膳食
	烹饪概论
	烹饪原料知识
	烹饪美学
	饮食业成本核算
	食品卫生与安全
	烹饪化学
	营养配餐与设计
	厨房管理
	烹饪基本功训练
工学一体化课程	烹饪原料加工
	基础热菜制作
	基础冷菜制作
	基础雕刻与菜肴装饰
	复杂热菜制作
	复杂冷菜制作
	整型雕刻与盘饰制作
	基础宴席菜单设计
	特色热菜制作
	特色冷菜制作
课程类别	课程名称
工学一体化课程	主题雕刻设计与制作
	主题宴席设计与制作
选修课程	西式烹调技术
	中式面点技术
	西式面点技术
	烹饪英语
	中华传统饮食文化

(一) 中级技能层级课程表 (初中起点三年)

课程类别	课程名称	参考学时	学期					
			第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期
公共基础课程	思想政治	144	√	√	√	√		
	语文	198	√	√	√		-	
	历史	72	√	√				
	数学	108	√	√	√			
	英语	108	√	√	√			

	数字技术应用	72	√	√				
	体育与健康	180	√	√	√	√	√	
	美育	54			√		√	
	劳动教育	54	√	√				
	通用职业素质	108		√	√		√	
	其他	18	√					
专业基础课程	营养与膳食	36			√			
	烹饪概论	36	√					
	烹饪原料知识	36	√					
	饮食业成本核算	36					√	
	烹饪基本功训练	108	√					
学一体化课程	烹饪原料加工	144	√	√				
	基础热菜制作	288		√	√	√		
	基础冷菜制作	288			√	√	√	
	基础雕刻与菜肴装饰	180				√	√	
选修课程	西式烹调技术	144		√	√			
	中式面点技术	144				√	√	
	西式面点技术	72					√	
	烹饪英语	36				√		
	中华传统饮食文化	36			√			
机动	300							
岗位实习								√
总学时	3 000							

注：在建议相应课程开设的学期栏打“√”，后同。

(二) 高级技能层级课程表（高中起点三年）

课程类别	课程名称	参考学时	学期					
			第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期
公共基础课程	思想政治	144	√	√	√	√		
	语文	72	√	√				
	数学	72	√	√				
	英语	108	√	√	√		-	
	数字技术应用	72			√	√		
	体育与健康	180	√	√	√	√	√	
	美育	18				√		

	劳动教育	54	√	√				
	通用职业素质	90		√	√	√		
	其他	18	√					
专业基础课程	营养与膳食	36	√					
	烹饪概论	36	√					
	烹饪原料知识	36	√					
	饮食业成本核算	36					√	
	烹饪美学	36					√	
	食品卫生与安全	36	√					
	烹饪化学	36		√				
	营养配餐与设计	36			√			
	烹饪基本功训练	108	√	√				
工学一体化课程	烹饪原料加工	108	√	√				
	基础热菜制作	144		√	√			
	基础冷菜制作	144			√	√		
	基础雕刻与菜肴装饰	108			√	√		
	复杂热菜制作	144				√	√	
	复杂冷菜制作	144				√	√	
	整型雕刻与盘饰制作	108					√	
	基础宴席菜单设计	72					√	
选修课程	西式烹调技术	144		√	√			
	中式面点技术	144			√	√		
	西式面点技术	144				√	√	
	烹饪英语	36					√	
	中华传统饮食文化	36			√			
机动		300						
岗位实习								√
总学时		3 000						

(三) 高级技能层级课程表（初中起点五年）

课程类别	课程名称	参考学时	学期									
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期	第9学期	第10学期
公共基础课程	思想政治	288	√	√	√	√	√		√	√	√	
	语文	234	√	√	√				√			
	历史	72	√	√								
	数学	144	√	√	√				√			
	英语	162	√	√	√		√		√			
	数字技术应用	72	√	√								
	体育与健康	288	√	√	√	√	√		√	√	√	
	美育	54				√	√					
	劳动教育	54	√	√								
	通用职业素质	108		√	√		√					
其他	36	√									√	
专业基础课程	营养与膳食	36			√							
	烹饪概论	36	√									
	烹饪原料知识	36	√									
	饮食业成本核算	36					√					
	烹饪美学	36					√					
	食品卫生与安全	36	√									
	烹饪化学	36							√			
	营养配餐与设计	36							√			
工学一体化课程	烹饪基本功训练	144	√						√			
	烹饪原料加工	144	√						√			
	基础热菜制作	288		√	√	√						
	基础冷菜制作	288		√	√	√						
	基础雕刻与菜肴装饰	180				√	√					
	复杂热菜制作	288							√	√	√	
	复杂冷菜制作	288							√	√	√	
	整型雕刻与盘饰制作	180								√	√	
	基础宴席菜单设计	72									√	
	选修课程	西式烹调技术	216		√	√	√					
中式面点技术		216					√			√	√	
西式面点技术		144					√			√		

	烹饪英语	36					√					
	中华传统饮食文化	36					√					
	机动	480										
	岗位实习							√				√
	总学时	4 800										

(四) 技师(预备技师)层级课程表(高中起点四年)

课程类别	课程名称	参考学时	学期									
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期		
公共基础课程	思想政治	144	√	√	√	√						
	语文	72	√	√								
	数学	54	√	√								
	英语	90	√	√	√							
	数字技术应用	72			√	√						
	体育与健康	252	√	√	√	√	√	√	√			
	美育	18				√						
	劳动教育	54	√	√								
	通用职业素质	90		√	√	√						
	其他	18	√									
专业基础课程	营养与膳食	36	√									
	烹饪概论	36	√									
	烹饪原料知识	36	√									
	饮食业成本核算	36						√				
	烹饪美学	36						√				
	食品卫生与安全	36		√								
	烹饪化学	36		√								
专业基础课程	营养配餐与设计	36			√							
	烹饪基本功训练	108	√									
	厨房管理	72			√			√				
工学一体化课程	烹饪原料加工	108	√									
	基础热菜制作	180		√	√							
	基础冷菜制作	180		√	√							
	基础雕刻与菜肴装饰	108				√						
	复杂热菜制作	216				√	√					
	复杂冷菜制作	216				√	√					
	整型雕刻与盘饰制作	108					√					

	基础宴席菜单设计	72						√				
	特色热菜制作	216							√	√		
	特色冷菜制作	216							√	√		
	主题雕刻设计与制作	180							√	√		
	主题宴席设计与制作	216							√	√		
选修课程	西式烹调技术	144		√	√							
	中式面点技术	144			√	√						
	西式面点技术	72							√			
	烹饪英语	36									√	
	中华传统饮食文化	36									√	
	机动	420										
	岗位实习											√
	总学时	4 200										

(五) 技师（预备技师）层级课程表（初中起点六年）

课程类别	课程名称	参考学时	学期											
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期	第9学期	第10学期	第11学期	第12学期
公共基础课程	思想政治	360	√	√	√	√	√			√	√	√	√	√
	语文	234	√	√	√					√				
	历史	72	√	√										
公共基础课程	数学	144	√	√	√					√	√			
	英语	162	√	√	√					√				
	数字技术应用	72			√	√								
	体育与健康	360	√	√	√	√	√			√	√	√	√	√
	美育	54				√								
	劳动教育	54	√	√										
	通用职业素质	108		√	√		√							
	其他	36	√							√				
专业基础课程	营养与膳食	36			√									
	烹饪概论	36	√											
	烹饪原料知识	72	√									√		
	饮食业成本核算	36									√			
	烹饪美学	36				√								
	食品卫生与安全	36	√											
	烹饪化学	36					√							

	营养配餐与设计	36						√					
	烹饪基本功训练	144	√	√									
	厨房管理	72								√	√		
工学 一体 化课 程	烹饪原料加工	144		√				√					
	基础热菜制作	288		√	√	√							
	基础冷菜制作	288			√	√	√						
	基础雕刻与菜肴装饰	180				√	√						
	复杂热菜制作	288						√	√	√			
	复杂冷菜制作	288						√	√	√			
	整型雕刻与盘饰制作	180								√	√		
	基础宴席菜单设计	72									√		
	特色热菜制作	216										√	√
	特色冷菜制作	216										√	√
工学 一体 化课 程	主题雕刻设计与制作	180										√	√
	主题宴席设计与制作	216										√	√
选修 课程	西式烹调技术	216			√	√		√					
	中式面点技术	216					√		√	√			
	西式面点技术	144					√		√				
	烹饪英语	36										√	
	中国传统饮食文化	36					√						
机动		600											
岗位实习								√					√
总学时		6000											

三、培养模式

本专业技能人才培养宜采用校企合作人才培养模式，不同培养层级可采纳“学校为主，企业为辅”、“校企双元，人才共育”、“企业为主，学校为辅”三种重心有所差异的校企合作人才培养模式。

中级技能阶段的人才培养宜采用“学校为主，企业为辅”的校企

合作人才培养模式。企业通过落实“企业参观考察、岗位群与职业发展通道专题讲座、企业技能比武观摩”等活动，以及学校“模拟企业的工作情境组织实施烹饪原料加工、基础热菜制作、基础冷菜制作、基础雕刻与菜肴装饰”等一体化课程教学，激发学生职业兴趣，培养学生技能操作的规范和熟练度，促进其职业素质的养成、职业责任感的建立和对中华饮食文化的自信和热爱。高级技能阶段的人才培养宜采用“校企二元，人才共育”的校企合作人才培养模式。

通过实施企业技能大师进课堂、工学交替跟岗实习、参加企业专项技能培训与比武等活动，以及学校模拟企业的工作情境组织实施复杂热菜制作、复杂冷菜制作、整型雕刻与盘饰制作、基础宴席菜单设计等一体化课程，培养学生独立分析与解决专业问题的能力，促进职业认同感和发展自信心。

技师（预备技师）阶段的人才培养宜采用“企业为主，学校为辅”的校企合作人才培养模式。学校模拟企业的工作情境，组织实施特色热菜制作、特色冷菜制作、主题雕刻设计与制作、主题宴席设计与制作等一体化课程和其他课程的教学实施；企业落实学生“多岗轮作岗位实习”“辅助管理”等实践活动，以培养其分析与解决综合性、创新性问题以及在企业经营环境下的组织、协调、管理和技术指导等能力，促进职业发展潜力的提升。

（一）培养体制

本专业应依照相关法规和政策的要求，在院校校企合作委员会的统筹下，组建由职教专家、行业专家、企业技能大师、人力资源专家、教学名师、课改专家等人员构成的专业建设发展指导工作委员会。

在专业建设发展指导工作委员会的指导下，从烹饪（中式烹调）专业技能人才培养规律和餐饮企业需求、定位、类别等差异出发，与政府餐饮部门、不同定位的星级酒店、知名品牌社会餐饮集团等多类多层级单位签订本专业的订单培养协议，即开展多企联合订单定向培养。

“多企联合订单定向培养”，可以有效激发合作单位深度参与人才培养

的全过程，即共同制订招生计划，共同开发人才培养方案及课程，共同组建师资队伍，共同建设校内外实习、实训基地等。通过校企双方的深度合作，实现烹饪（中式烹调）专业技能人才的有效培养，也为充分就业、对口就业、高质量就业提供足够的支撑。

实施多企联合订单定向培养的前提是本专业毕业生实习就业供不应求；如果区域供需比无法满足此要求，则采用传统的优选少数知名企业冠名订单培养。

（二）运行机制

以学校为主体的校企合作人才培养运行机制，应在招生就业、人才培养、人才评价、师资队伍组建和场地设备等方面以“学校为主，企业为辅”；反之，则是以“企业为主体”的引企入校、跟岗实习、企业新型学徒制等机制。

以学校为主体的“多企联合订单定向培养”运行机制为例：

在招生就业方面，学校与签订合作协议的企业群，根据行业、企业的现实情况和发展规划，预测企业各层级技能人才的数量需求，估算需求范围，共同制订招生计划；结合招生指标和招生情况预估，初步明确学生完成校内学习后，实习和就业初步双选人数在各合作企业之间的分配比例，体现就业导向的技工教育特色。

在人才培养方面，企业落实参观考察、岗位群与职业发展通道专题讲座、企业技能比武观摩、技能大师进课堂授课、工学交替跟岗实习、企业专项技能培训与比武、多岗轮作岗位实习等责任内容；学校落实工学一体化课程及其他课程的教学实施等教育教学责任内容。在一体化课程教学中，学校与时俱进引入企业具有先进性和前瞻性的代表性工作任务，作为参考性学习任务的补充拓展或者更新完善。

在人才评价方面，根据国家职业标准和企业用人要求制定评价标准，对学生职业素养和职业能力实施评价。以学校为主体实施评价，评价范围可包括课程学习成绩、日常行为表现、实践表现等；评价内容应体现专业能力、通用能力等，并做到具体和可测；评价主体采用

学生评价、教师评价、企业评价等多元化评价，实现人才校企共育共评。

在师资队伍组建方面，本专业教师与餐饮企业具有丰富工作经验的技术技能人员共同组成教师团队，发挥学校教师专业教学能力和企业技术技能人员专业实践能力的各自优势，共同策划与实施技能人才培养与评价。专业教师通过和企业技术技能人员技术交流、趋势研讨，开展企业调研、岗位实践等，接受企业文化的熏陶，同时也获得工作实践经验，实现自身发展进步和学生培养质量提升的双赢。

在场地设备方面，学校应与餐饮企业共同规划建设集校园文化与企业文化、理论教学与实践教学、学习过程与工作过程为一体的校内学习环境或企业实训基地。对于校内学习环境，学校可模拟企业管理模式实施管理；对于企业实训基地，可实行“企业为主，学校为辅”的管理方式，明晰校企双方的责任与权利。

除了培养过程中学校与合作企业加强就业指导服务，开展相关就业培训与指导，还应该依据上一学年内合作企业在人才培养等方面落实校企合作协议的实际情况以及企业当年的需求数量、能力要求等要素，结合当年毕业生规模和就业需求分析，评选优质合作单位以调整就业推荐人数在各合作企业之间的分配比例，以技能人才人力资源供给调节机制强化校企合作的有效实施和为毕业生提供充分就业、对口就业、稳定就业和高质量就业的服务；此外，学校还需要动态收集整理合作企业的用人需求，向历届毕业生发布，落实技工教育终生就业服务的理念。

四、课程安排

烹饪（中式烹调）专业的课程包括公共基础课程、专业基础课程、一体化课程、拓展课程和企业实践课程。根据部颁《技工院校公共基础课程方案》开设公共基础课程，根据自身情况设置拓展课程和企业实践课程。本课程安排表只列出一体化课程，且课程表中的学时分配为最低设置要求，依据院校学制年限和教学安排确定具体学时分配。

(一) 中级技能层级一体化课程表 (初中起点三年)

序号	课程名称	基准学时	学时分配					
			第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期
1	烹饪原料加工	144	72	72				
2	基础热菜制作	288		72	108	108		
3	基础冷菜制作	288			72	108	108	
4	基础雕刻与菜肴装饰	180				108	72	
总学时		900	72	144	180	324	180	

(二) 高级技能层级一体化课程表 (高中起点三年)

序号	课程名称	基准学时	学时分配					
			第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期
1	烹饪原料加工	108	36	72				
2	基础热菜制作	144		72	72			
3	基础冷菜制作	144			72	72		
4	基础雕刻与菜肴装饰	108			72	36		
5	复杂热菜制作	144				72	72	
6	复杂冷菜制作	144				72	72	
7	整型雕刻与盘饰制作	108						108
8	基础宴席菜单设计	72						72
总学时		972	36	144	216	252	324	

(三) 高级技能层级一体化课程表 (初中起点五年)

序号	课程名称	基准学时	学时分配									
			第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期	第 7 学期	第 8 学期	第 9 学期	第 10 学期
1	烹饪原料加工	144	72						72			
2	基础热菜制作	288		72	108	108						
3	基础冷菜制作	288		72	108	108						
4	基础雕刻与菜肴装饰	180				108	72					
5	复杂热菜制作	288						72	108	108		
6	复杂冷菜制作	288						72	108	108		
7	整型雕刻与盘饰制作	180								108	72	
8	基础宴席菜单设计	72										72
总学时		1 728	72	144	216	324	72	0	216	324	360	

(四) 技师（预备技师）层级一体化课程表（高中起点四年）

序号	课程名称	基准学时	学时分配										
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期			
1	烹饪原料加工	108	108										
2	基础热菜制作	180		108	72								
3	基础冷菜制作	180		108	72								
4	基础雕刻与菜肴装饰	108				108							
5	复杂热菜制作	216				108	108						
6	复杂冷菜制作	216				108	108						
7	整型雕刻与盘饰制作	108					108						
8	基础宴席菜单设计	72					72						
9	特色热菜制作	216							108	108			
10	特色冷菜制作	216							108	108			
11	主题雕刻设计与制作	180							72	108			
12	主题宴席设计与制作	216							108	108			
总学时		2 016	108	216	144	324	396	396	432				

说明：带 ※ 标记的为选修课，有条件的学校可以实施，下同。

(五) 技师（预备技师）层级一体化课程表（初中起点六年）

序号	课程名称	基准学时	学时分配											
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期	第9学期	第10学期	第11学期	第12学期
1	烹饪原料加工	144		72					72					
2	基础热菜制作	288		72	108	108								
3	基础冷菜制作	288			72	108	108							
4	基础雕刻与菜肴装饰	180				108	72							
5	复杂热菜制作	288							72	108	108			
6	复杂冷菜制作	288							72	108	108			
7	整型雕刻与盘饰制作	180								108	72			
8	基础宴席菜单设计	72									72			
9	特色热菜制作	216										108	108	
10	特色冷菜制作	216										108	108	
11	主题雕刻设计与制作	180										72	108	

12	主题宴席设计与制作	216										108	108	
总学时		2 556	144	180	324	180	0	216	324	360	396	432		

五、核心课程标准

基础热菜制作课程标准

一体化课程名称	基础热菜制作	基准学时	288
---------	--------	------	-----

典型工作任务描述

基础热菜制作是把经过加工和切配成形的常见动植物烹饪原料，通过炒、炸、烧、煮、蒸、氽、熘、烩、炖、煎、焖等烹调方法进行加热烹调 and 简单调味制成的菜肴，并运用堆、托、扣、浇、摆等盛装方法对菜肴进行盛装及点缀的过程。按照烹调方法，基础热菜可分为炒制、炸制、烧制、煮制、蒸制、氽制、熘制、烩制、炖制、煎制、焖制菜肴。

在饭店、餐厅、自助餐等社会餐饮机构和机关企事业单位所属团餐生产部门中，基础热菜由于口味家常、价格亲民，成为顾客消费时常点的菜品之一。该类菜肴制作技法简单，口味便于把握，厨师长通常指派中级工水平厨师完成该项工作。

中级工水平厨师从热菜主管领取任务后，沟通并在主管指导下明确加工要求；制定工作计划，并准备炉灶等工具，领取原材料和盛装器皿；在主管指导下，对原料进行调配和预制加工；按照工作计划和菜肴成品标准要求，以独立或小组合作的方式在规定时间内，对领取原料进行刀工处理、烹制前预制处理，运用炒、炸、烧、煮、蒸、氽、熘、烩、炖、煎、焖等技法进行烹制制作，自检外观和口味后盛装点缀，并交付热菜主管。验收合格后，由服务员传递给顾客，并从业务部门接受顾客反馈意见，针对意见及时做出工作调整。

基础热菜制作成品应达到刀工精细、色泽鲜亮、造型美观、口味适当，安全卫生，营养均衡并增进人体健康等要求，盛装器皿与菜品协调一致。工作过程中，注意安全操作规范，避免人身伤害；合理计划成本、避免浪费，满足客户合理的个性化需求。严格执行企业内部作业规程和 6S 餐饮行业管理要求，参照《中华人民共和国食品安全法》《食品生产许可管理办法》《中华人民共和国环境保护法》《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮业经营管理办法》等法律法规以及 GB/T 27306—2008《食品安全管理体系餐饮业要求》、GB/T 28739—2012《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》、T/CCA 004.2—2018《餐饮业就餐区和后厨环境卫生规范》等标准中的相关要求实施。

工作内容分析

工作对象： 1. 获取任务： ①从热菜主管处领取任务；	工具、材料、设备与资料： 1. 工具：砧板、刀具、餐具、厨具、盛具等； 2. 材料：菜单相关的原材料、	工作要求： 1. 获取任务：与热菜主管沟通，明确出品时间、出品数量和质量要
-----------------------------------	---	--

<p>②与热菜主管沟通制作和出品要求。</p> <p>2. 制订计划：</p> <p>①整理工具清单、原料清单、细加工和预熟处理、烹调加工等工艺流程和出品装盘点缀方式；</p> <p>②明确操作安全和厨房卫生要求。</p> <p>3. 实施任务：</p> <p>①领取原料；</p> <p>②开档；</p> <p>③对原料进行初加工、细加工和预熟处理；</p> <p>④使用炒、炸、烧、煮、蒸、氽、熘、烩、炖、煎、焖等烹饪方法进行菜肴制作；</p> <p>⑤装饰点缀成品。</p> <p>4. 验收交付：</p> <p>①对菜品外观和口味进行检查；</p> <p>②交付热菜主管进行复检；</p> <p>③交付传菜员。</p> <p>5. 总结反馈：</p> <p>①收档并整理厨房，清洁保养工具设备，并填写工作记录单；</p>	<p>调料；</p> <p>3. 设备：灶具、蒸箱、烤箱、炸炉、汤锅、冰箱等；</p> <p>4. 资料：菜谱、任务单（点菜单）、材料清单、工作记录单、菜品质量标准卡、意见反馈表、企业操作规程、GB/T 27306—2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》和 GB/T 28739—2012《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》。</p> <p>工作方法：</p> <p>1. 信息查阅与分析：原料质量的鉴别、菜肴相关饮食文化、原料营养特点等；</p> <p>2. 原料加工方法：初加工、细加工、预熟处理等；</p> <p>3. 调味方法：咸鲜、酸甜等味型的调制方法；腌渍、热渗、裹浇、跟碟等调味手法；</p> <p>(1) 烹饪方法：炒、炸、烧、煮、蒸、氽、熘、烩、炖、煎、焖等烹饪方法；</p> <p>(2) 装盘美化方法：堆、托、扣、浇、摆等装盘手法；</p> <p>(3) 出品质量鉴定方法：感官鉴定。</p> <p>劳动组织方式：</p> <p>在热菜主管的指导下，中级工厨师以独立或小组合作的方式完成制作。从热菜主管处领取工作任务，明确制作菜肴品种、上菜时间和顾客需求；从库房领取</p>	<p>求、客人个性化需求等。确定原料选用、菜肴制作工艺、菜品外观和口感、卫生质量等菜肴出品质量要求。</p> <p>2. 制订计划：根据企业作业规程和安全、卫生要求，明确工具设备数量和规格要求、主料辅料品种数量和质量要求，确定烹饪方法工艺流程和出品装盘点缀方式，制定计划书。</p> <p>3. 实施任务：根据企业操作规程、营业要求、食品安全卫生要求，领取原料并对品质进行简单鉴别；根据工艺流程对原料进行初加工、细加工并进行预熟处理；按照工艺流程使用炒、炸、烧、煮、蒸、氽、熘、烩、炖、煎、焖等烹饪方法制作菜肴，并进行味型调制。</p> <p>4. 验收交付：依据餐品质量标准，检查菜肴的火候、色泽、质感、口味、卫生等。</p> <p>5. 总结反馈：按照企业理规范整理厨房并归档；对顾</p>
	原料辅	
<p>②沟通服务员并收集顾客意见，提出改进想法；</p>	<p>料，准备工具设备等，根据出品要求进行加工烹制；自检并交付热菜主管复检，合</p>	<p>客意见中存在的问题提出改进措施。记录菜肴制作过程</p>

③整理总结菜肴制作过程	格后由传菜员送至顾客，填写工作记录单	中的问题和体会，与主管
中的经验和不足。	交至热菜主管。	进行沟通讨论。

课程目标

学习完本课程后，学生应当能够胜任炒、炸、烧、煮、蒸、氽、溜、烩、炖、煎、焖制菜肴制作工作任务，并能严格执行企业作业规程和餐饮行业管理要求，具备良好的小组合作、信息整理、团队分工、发现问题并记录问题、使用新知或技能解决问题的通用能力，具有坚定社会主义信念、认识中烹发展大势、热爱中烹文化、弘扬中国风格、崇尚劳动、创造美好生活的职业素养和社会主义核心价值观。包括：

1. 能读懂任务书，能与相关人员沟通任务细节，识别任务要素，明确炒、炸、烧、煮、蒸、氽、溜、烩、炖、煎、焖等技法制作工艺特点和典型菜品、出餐时间和具体要求。

2. 能根据企业作业规程和安全、卫生要求选择合适的工具和安全卫生、品质合格的原材料。在老师的指导下制定工作计划，说明热菜制作的工艺流程，明确自己的任务并合理规划时间。

3. 能根据菜肴制作要求，在老师的指导下对常见原料进行调浆、制糊、勾芡、挂糊和上浆等预熟处理和预制加工，并调配咸鲜、酸甜等简单味型。独立运用基础技法中的炒、炸、烧、煮、蒸、氽、溜、烩、炖、煎、焖等烹调方法制作菜肴。运用堆、托、扣、浇、摆等方法进行盛装及点缀等。

4. 能依据餐品质量和卫生要求，采用目视、品尝等简单感官检验方法，检查餐品外观、口味、质地、色泽、营养卫生和熟制程度。

5. 能按照企业安全和卫生要求收档，妥善保管所剩的各种成品和半成品，分类整理并归位各类用具。整理工作场所，正确规范填写工作记录。

6. 能严格遵守职业道德，遵守餐饮卫生、劳动保护等相关规定执行操作，合理计划成本，避免浪费。能够对质量反馈中提出的问题思考解决的方法，向老师或团队成员交流学习，能够按照基础热菜制作的工作标准对工作过程的各个环节进行总结。

学习内容

本课程的主要教学内容包括：

1. 厨房工作环境、安全防护等职业认知餐饮企业厨房组织架构、岗位职责与业务流程；6S 管理规定、食品安全法律法规、企业安全操作规范等管理制度的认知；~~厨房水电气安全规定、消防设施检查使用、安全标志标识等安全方面的认知。~~

2. 烹饪原料知识和鉴别方法

常见蔬菜类、畜禽肉类、部分水产类等原料类别、特性等知识和质量鉴别方法。烹饪原料中所含主要营养素等的判别方法。

1. 原料初步熟处理方法的认知与操作原料初步熟处理的概念及意义；焯水、过油、滑油、煸炒、汽蒸、水氽等常用的原料初步熟处理操作方法及要点

<p>1. 基础热菜调味方法的认知与操作</p> <p>调味的概念、加热前调味、加热中调味、加热后调味的使用场景及常见调味品 的使用；咸鲜、酸甜等简单味汁的调制方法；腌渍、热渗、裹浇、跟碟等调味方法。</p> <p>2. 基础热菜烹调方法的认知与操作</p> <p>炒、炸、烧、煮、蒸、氽、熘、烩、炖、煎、焖等烹调方法的概念、工艺流程、 操作关键及典型代表菜品的原料配备、加工工艺、成菜特点及操作关键等。</p> <p>3. 基础热菜装盘美化方法的认知与操作</p> <p>堆、托、扣、浇、摆等装盘方法的认知与操作。</p> <p>4. 基础热菜制作质量评估方法</p> <p>色泽、味道、形状、质感、卫生、盛器等菜肴成品感官评测方法。</p> <p>5. 基础热菜烹调方法总结和整理方法</p> <p>基础热菜制作过程操作要领的回顾与反思；炒、炸、烧、煮、蒸、氽、熘、烩、 炖、煎、焖制典型菜品作业指导书的整理方法。</p>

参考性学习任务

序号	名称	学习任务描述	参考学时
1	炒制菜肴制作	<p>某中餐厅热菜间收到零点订单炒制类菜肴 1 份（如生炒类热菜酸辣土豆丝、熟炒类热菜炒回锅肉、清炒类热菜清炒藕尖、滑炒类热菜炒肉片、软炒类热菜炒八宝饭等），热菜主管安排热菜厨师在规定时间内完成出品，要求出品分量饱满、装盘精美、口味适当、干净卫生。</p> <p>学生从教师处领取任务后，确定热菜的口味特点；整理主辅料清单和制作工艺流程，确定工作计划；进行主料细加工和预熟处理；分别运用炒制（生炒、熟炒、滑炒、软炒等）的制作工艺进行制作，盛装点缀后由教师验收；验收合格后，及时接受反馈意见，并针对意见及时做出工作调整，形成工作闭环。</p> <p>制作过程应合理计划成本、避免浪费，严格执行企业操作规则和餐饮行业管理要求，遵守《中华人民共和国食品卫生法》相关规定。</p>	78
2	氽制菜肴制作	<p>某中餐厅热菜间收到零点订单氽制菜肴 1 份（如奶汤氽鲫鱼），热菜主管安排热菜厨师在规定时间内完成出品，要求出品饱满汤肥，鱼肉鲜嫩，汤汁奶白、干净卫生。</p> <p>学生从教师处领取任务后，确定菜肴的口味特点；整理主辅料清单和制作工艺流程，确定工作计划；进行主料细加工和预熟处理；运用沸水氽的制作工艺进行制作，盛装点缀后由教师验收；验收合格后，及时接受反馈意见，并针对意</p>	18

		<p>见及时做出工作调整，形成工作闭环。</p> <p>制作过程应合理计划成本、避免浪费，严格执行企业操作规则和餐饮行业管理要求，遵守《中华人民共和国食品卫生法》相关规定。</p>	
3	煎制菜肴制作	<p>某中餐厅热菜间收到零点订单煎制菜肴 1 份（如干煎类热菜干煎带鱼、软煎类热菜柠汁煎软鸡等），热菜主管安排热菜厨师在规定时间内完成出品，要求出品份量饱满、装盘精美、口味适当、干净卫生。</p> <p>学生从教师处领取任务后，确定菜肴的口味特点；整理主辅料清单和制作工艺流程，确定工作计划；进行主料细加工和预熟处理；分别运用煎制（干煎、软煎）的制作工艺进行制作，盛装点缀后由教师验收；验收合格后，及时接受反馈意见，并针对意见及时做出工作调整，形成工作闭环。</p> <p>制作过程应合理计划成本、避免浪费，严格执行企业操作规则和餐饮行业管理要求，遵守《中华人民共和国食品卫生法》相关规定。</p>	18
4	煮制菜肴制作	<p>某中餐厅热菜间收到零点订单煮制菜肴 1 份（如大煮干丝等），热菜主管安排热菜厨师在规定时间内完成出品，要求出品分量饱满、装盘精美、口味适当、干净卫生。</p> <p>学生从教师处领取任务后，确定热菜的口味特点；整理主辅料清单和制作工艺流程，确定工作计划；进行主料细加工和预熟处理；分别运用煮制工艺进行制作，盛装点缀后由教师验收；验收合格后，及时接受反馈意见，并针对意见及时做出工作调整，形成工作闭环。</p> <p>制作过程应合理计划成本、避免浪费，严格执行企业操作规则和餐饮行业管理要求，遵守《中华人民共和国食品卫生法》相关规定。</p>	18
5	炸制菜肴制作	<p>某中餐厅热菜间收到零点订单炸制菜肴 1 份（如清炸类热菜清炸里脊、干炸类热菜干炸小鱼、酥炸类热菜五柳松子鱼、软炸类热菜软炸香菇、脆炸类热菜脆炸虾仁等），热菜主管安排热菜厨师在规定时间内完成出品，要求出品分量饱满、装盘精美、口味适当、干净卫生。</p> <p>学生从教师处领取任务后，确定制作菜肴的口味特点；</p>	36
		<p>整理原料清单和制作工艺流程，确定工作计划；进行原料细加工处理；分别运用炸制（清炸、干炸、酥炸、软炸、脆炸等）的制作工艺进行制作，盛装点缀后由教师验收；验收合格后，及时接受反馈意见，并针对意见及时做出工作调整，形成工作闭环。</p>	

		制作过程应合理计划成本、避免浪费，严格执行企业操作规则和餐饮行业管理要求，遵守《中华人民共和国食品卫生法》相关规定。	
6	蒸制菜肴制作	某中餐厅热菜间收到零点订单蒸制菜肴 1 份（如清蒸热菜清蒸鱼、粉蒸热菜粉蒸排骨等），热菜主管安排热菜厨师在规定时间内完成出品，要求出品分量饱满、装盘精美、口味适当、干净卫生。	18
6	蒸制菜肴制作	<p>学生从教师处领取任务后，确定菜肴的口味特点；整理主辅料清单和制作工艺流程，确定工作计划；进行主料细加工和预熟处理；运用蒸（清蒸和粉蒸）的制作工艺进行制作，盛装点缀后由教师验收；验收合格后及时接受反馈意见，并针对意见及时做出工作调整，形成工作闭环。</p> <p>制作过程应合理计划成本、避免浪费，严格执行企业操作规则和餐饮行业管理要求，遵守《中华人民共和国食品卫生法》相关规定。</p>	
7	炖制菜肴制作	<p>某中餐厅热菜间收到零点订单炖制类菜肴 1 份（如清炖类热菜清炖鸡、侉炖类热菜侉炖鱼等），热菜主管安排热菜厨师在规定时间内完成出品，要求出品分量饱满、盛装精美、口味适当、干净卫生。</p> <p>学生从教师处领取任务后，确定菜肴的口味特点；整理主辅料清单和制作工艺流程，确定工作计划；进行主料细加工和预熟处理；分别运用炖制（清炖、侉炖等）的制作工艺进行制作，盛装点缀后由教师验收；验收合格后，及时接受反馈意见，并针对意见及时做出工作调整，形成工作闭环。</p> <p>制作过程应合理计划成本、避免浪费，严格执行企业操作规则和餐饮行业管理要求，遵守《中华人民共和国食品卫生法》相关规定。</p>	18
	烧制菜肴制作	某中餐厅热菜间收到零点订单烧制菜肴 1 份（如红烧类热菜红烧鱼、白烧类热菜烧腐竹、干烧类热菜干烧牛腩等），热菜主管安排热菜厨师在规定时间内完成出品，要求出品分量饱满、装盘精美、口味适当、干净卫生。	
8	烧制菜肴制作	学生从教师处领取任务后，确定菜肴的口味特点；整理主辅料清单和制作工艺流程，确定工作计划；进行主料细加工和预熟处理；分别运用红烧（白烧、干烧等）的制作工艺进行制作，盛装点缀后由教师验收；验收合格后，及时接受反馈意见，并针对意见及时做出工作调整，形成工作	18

		<p>闭环。</p> <p>制作过程应合理计划成本、避免浪费，严格执行企业操作规则和餐饮行业管理要求，遵守《中华人民共和国食品卫生法》相关规定。</p>	
9	焖制菜肴制作	<p>某中餐厅热菜间收到零点订单焖制类菜肴 1 份(如红焖类热菜红焖牛腩、黄焖类热菜黄焖鸡块、油焖类热菜油焖笋等)，热菜主管安排热菜厨师在规定时间内完成出品，要求出品分量饱满、装盘精美、口味适当、干净卫生。</p> <p>学生从教师处领取任务后，确定菜肴的口味特点；整理主辅料清单和制作工艺流程，确定工作计划；进行主料细加工和预熟处理；分别运用焖制（红焖、黄焖、油焖等）的制作工艺进行制作，盛装点缀后由教师验收；验收合格后，及时接受反馈意见，并针对意见及时做出工作调整，形成工作闭环。</p>	18
9	焖制菜肴制作	<p>制作过程应合理计划成本、避免浪费，严格执行企业操作规则和餐饮行业管理要求，遵守《中华人民共和国食品卫生法》相关规定。</p>	
10	烩制菜肴制作	<p>某中餐厅热菜间收到零点订单烩制类菜肴 1 份（如烩银丝等），热菜主管安排热菜厨师在规定时间内完成出品，要求出品分量饱满、装盘精美、口味适当、干净卫生。</p> <p>学生从教师处领取任务后，确定菜肴的口味特点；整理主辅料清单和制作工艺流程，确定工作计划；进行主料细加工和预熟处理；运用烩制工艺进行制作，盛装点缀后由教师验收；验收合格后，及时接受反馈意见，并针对意见及时做出工作调整，形成工作闭环。</p> <p>制作过程应合理计划成本、避免浪费，严格执行企业操作规则和餐饮行业管理要求，遵守《中华人民共和国食品卫生法》相关规定。</p>	18
11	溜制菜肴制作	<p>某中餐厅热菜间收到零点订单溜制菜肴 1 份（如炸溜类热菜糖醋里脊、滑溜类热菜滑溜里脊片、软溜类热菜软溜瓦块鱼等），热菜主管安排热菜厨师在规定时间内完成出品，要求出品分量饱满、装盘精美、口味适当、干净卫生。</p> <p>学生从教师处领取任务后，确定菜肴的口味特点；整理主辅料清单和制作工艺流程，确定工作计划；进行主料细加工和预熟处理；分别运用炸溜（滑溜、软溜等）的制作工艺进行制作，盛装点缀后由教师验收；验收合格后，及时接受反馈意见，并针对意见及时做出工作调整，形成工作闭环。</p>	30

	<p>制作过程应合理计划成本、避免浪费，严格执行企业操作规则和餐饮行业管理要求，遵守《中华人民共和国食品卫生法》相关规定。</p>	
教学实施建议		
<p>1. 教学组织方式方法建议 采用一体化教学方法。为确保教学安全，提高教学效果，建议采用分组教学的形式（1~2 人/组）；在完成工作任务的过程中，教师须加强示范与指导，注重学生职业素养和规范操作的培养。</p> <p>2. 教学资源配备建议</p> <p>（1）教学场地 《基础热菜制作》教学场地应满足培养要求中规定的职业典型工作任务实施的环境及设备、设施要求，同时应保证教学场地具备良好的安全、照明和通风条件。其中校内教学场地和设备、设施应能支持资料查阅、教师授课、小组研讨、任务实施、成果展示等活动的开展；企业实训基地应具备工作任务实践与技术培训等功能；面积以至少同时容纳 30 人开展教学活动为宜。</p> <p>（2）工具、材料、设备 按组配备：灶具、砧板、刀具、餐具、厨具、盛器、菜单相关的热菜制作原材料、调料等，以及煤气泄漏检测、灭火器和灭火毯等消防设施等。</p> <p>（3）师资水平 要求烹饪(中式烹调)专业中级工层级的授课教师须具备中式烹调师职业资格(三级)及以上的水平。</p> <p>（4）教学资料 以工作页为主，配备一体化学材、标准菜谱等学习资料。</p>		
教学考核要求		
<p>采用过程性考核与终结性考核相结合的方式。</p> <p>1. 过程性考核 采用自我评价、小组评价和教师评价相结合的方式进行考核，让学生学会自我评价，教师要善于观察学生的学习过程，参照学生自我评价、小组评价进行总评并提出改进建议。</p> <p>（1）课堂考核：出勤、学习态度、课堂守纪、小组合作与展示等情况。</p> <p>（2）作业考核：工作页的完成、课后练习等情况。</p> <p>（3）阶段考核：纸笔测试、实操测试、口述测试。</p> <p>2. 终结性考核 学生根据任务情景要求，编写基础热菜制作工艺流程，按照企业操作规范，选择常见烹饪原料、调料，整理原料初加工、细加工和炒、炸、烧、煮、蒸、氽、溜、烩、炖、煎、焖等制作工艺流程。按照企业要求对蔬菜、畜肉、禽肉和水产原料进行刀工处理后上浆腌制，鉴别油温并掌握火候，使用炒等技法结合简单调味完成菜肴制作。菜肴达到色、香、味、形、意、养等方面的出餐标准。在规定时间内完成</p>		

指定基础热菜的操作，按照菜品质量标准对菜品进行自检。

考核任务案例：“鲜冬笋里脊丝”菜肴制作。

【情境描述】

某餐厅午餐期间，有客人点菜“鲜冬笋里脊丝”。要求在规定的时间内（40 min）出菜交给热菜主管，并由厨师长评价合格后上菜。菜肴出品要求刀功均匀、色泽洁白、肉丝滑嫩、口味咸鲜，冬笋口感爽脆。

【任务要求】

根据任务情境描述，在规定的时间内（40 min）内，整理原料初加工、细加工和炒制作工艺流程，完成鲜冬笋肉丝的炒制任务。

1. 根据任务单，整理菜肴主料、辅料和调料清单，明确腌制、滑油、调味、混合炒等工艺流程并以图示的形式进行描述；

2. 领取原料后进行初加工、细加工，要求净料率控制在 80% 以上，损耗率不得超出毛料质量的 20%，肉丝、冬笋丝标准：3~4 mm 见方；长度在 6~8 cm；

教学考核要求

采用过程性考核与终结性考核相结合的方式。

1. 过程性考核

采用自我评价、小组评价和教师评价相结合的方式进行考核，让学生学会自我评价，教师要善于观察学生的学习过程，参照学生自我评价、小组评价进行总评并提出改进建议。

(1) 课堂考核：出勤、学习态度、课堂守纪、小组合作与展示等情况。

(2) 作业考核：工作页的完成、课后练习等情况。

(3) 阶段考核：纸笔测试、实操测试、口述测试。

2. 终结性考核

学生根据任务情景要求，按照企业操作规范，选择常见烹饪原料、调料，整理原料初加工、细加工和爆、塌、扒、煨、贴、拔丝、蜜汁等制作工艺流程。按照企业要求对蔬菜、畜肉、禽肉和水产原料进行刀工处理后上浆腌制，鉴别油温并掌握火候、调味、勾芡等技艺，使用爆炒等技法结合酱香、麻辣等复合味型调味，完成菜肴制作。菜肴

达到色、香、味、形、意、养等方面的出餐标准。

考核任务案例：“酸辣凤尾腰花”菜肴制作

【情境描述】

某餐厅午餐期间，有客人点菜“酸辣凤尾腰花”。要求在规定的时间内（15 min）内出菜交给热菜主管，并由厨师长评价合格后上菜。菜肴出品要求刀功精细、形似凤尾、腰花脆嫩、酸辣咸鲜，明油亮芡。

【任务要求】

根据任务情境描述，在规定的时间内（15 min）内，整理原料初加工、细加工和爆制作工艺流程，完成酸辣凤尾腰花的制作。

1. 根据任务单，整理菜肴主料、辅料和调料清单，明确腌制、上浆、过油、调味、爆炒等工艺流程并以图示的形式进行描述；

2. 领取原料后进行初加工、细加工，要求净料率控制在 80% 以上，损耗率不得超出毛料质量的 20%，凤尾腰花标准宽度 2 cm；长度在 6~8 cm；三刀一断，形似凤尾；

3. 上浆腌制后对腰花进行初步熟处理，要求过油油温控制在 7 成热（200~210 ℃）；

4. 调制碗芡后烹制菜肴，要求出品刀工精细、形似凤尾、腰花脆嫩、酸辣咸鲜，明油亮芡；

5. 出菜装盘后，油量不得溢出；

6. 菜肴烹制过程中严格遵守企业食品安全、卫生、环保等规定。

【参考资料】

完成上述任务时，可以使用所有的常见教学资料，如工作页、教材、参考书籍、网络视频、个人笔记等。

六、实施建议

（一）师资配置

在师资结构方面，要组建一支与办学规模、培养层级和课程设置相适应的业务精湛、素质优良、专兼结合的教师队伍；中、高级技能阶段人才培养的师生比不低于 1：20，技师

（预备技师）阶段人才培养的师生比不低于 1：15；具有企业实践经验的专兼职教师占专业教师总数的 60%以上。

在师资能力方面，要求烹饪（中式烹调）专业教师能胜任技能人才培养要求中规定的职业典型工作任务，并将其转化成课程，组织教学和实施相应的考核评价，实现各层级技能人才培养目标。其中，培养中级技能人才的教师应具有烹饪原料加工、基础雕刻与菜肴装饰、基础热菜制作、基础冷菜制作的实践经验；培养高级技能人才的教师应具有复杂热菜制作、复杂冷菜制作、整型雕刻与盘饰制作、基础宴席菜单设计的实践经验；培养技师（预备技师）技能人才的教师应具有特色热菜制作、特色冷菜制作、主题雕刻设计与制作、主题宴席设计与制作的实践经验。

（二）场地设备

本专业教学场地应满足培养要求中规定的职业典型工作任务实施的环境及设备设施要求，同时应保证教学场地具备良好的安全、照明和通风条件。其中校内教学场地和设备设施应能支持资料查阅、教师授课、小组研讨、任务实施、成果展示等活动的开展；企业实训基地应具备工作任务实践与技术培训等功能。

校内教学场地和设备设施应按培养要求中规定的职业典型工作任务实施要求进行配置，具体包括如下要求：

1. 实施“烹饪原料加工”典型工作任务的学习工作站

应配置相应的多媒体教学设备、工具（如砧板、片刀、桑刀、拍片刀、片皮刀、斩骨刀、雕刻刀等中式厨刀；杯、盘、碗、碟等盛装器皿等）、设备（如冰箱、调理台等）

（如菜谱、任务单（点菜单））意见反馈表等）

2. 实施“基础热菜制作”“复杂热菜制作”“特色热菜制作”典型工作任务的学习工作站

应配置相应的多媒体教学设备、工具（如砧板、刀具、餐具、厨具、盛具等）材料

（如菜单相关的原材料、调料等）、设备（如灶具、蒸箱、烤箱、炸炉、汤锅、冰箱等）（如菜谱、任务单（点菜单）、材料清单、工作记录单、菜品质量标准卡、意见反馈表、企业操作规程、国家标准等。实施“基础冷菜制作”“复杂冷菜制作”“特色冷菜制作”典型工作任务的学习工作站

应配置相应的多媒体教学设备、工具（如炒锅、酱桶手勺等）、设备（如灶具、蒸箱、烤箱、汤锅等）、资料（如菜谱、任务单（点菜单）、材料清单、工作记录单、菜品质量标准卡、意见反馈表、企业操作规程、国家标准等）。

实施“基础雕刻与菜肴装饰”“整型雕刻与盘饰制作”“主题雕刻设计与制作”典型工作任务的学习工作站。

应配置相应的多媒体教学设备、工具（如砧板、雕刻刀具、餐具、盛器；厨具、灶具等）、材料（如萝卜、黄瓜、南瓜、西瓜等）、资料（如菜谱、任务单（点菜单）、材料清单、工作记录单、菜品质量标准卡、意见反馈表、企业操作规程、国家标准等）。

实施“基础宴席菜单设计”“主题宴席设计与制作”典型工作任务的学习工作站

应配置相应的多媒体教学设备、工具（如纸、笔等）、设备（如计算机、打印机等）、材料（如酒店菜谱，各类宴席菜单，操作流程表、任务单（点菜单）、意见反馈表、企业操作规程、GB/T 27306—2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》和 GB/T 28739—2012《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》等）。

（三）教学资源

本专业教学资源应按培养要求中规定的职业典型工作任务实施要求进行配置，包括实施“烹饪原料加工”典型工作任务的原料加工类教学资源、实施“基础雕刻与菜肴装饰”“整型雕刻与盘饰制作”“主题雕刻设计与制作”等典型工作任务的食品雕刻类教学资源、实施“基础热菜制作”“复杂热菜制作”“特色热菜制作”等典型工作任务的熱菜制作类教学资源、“基础冷菜制作”“复杂冷菜制作”“特色冷菜制作”等典型工作任务的冷菜制作类教学资源、“基础宴席菜单设计”“主题宴席设计与制作”等典型工作任务的宴席设计与制作类教学资源等。

教学资源包括工作页、教材、设计手册、工具书、菜谱、设备说明书、技术规范、技术标准和数字化资源等。

(四) 教学管理制度

本专业应设立科学合理的教学管理机构，制定完善的教学管理制度，建立有效的教学管理运行机制。对于日常教学管理，应建立有效支持工学结合课程教学组织实施的管理制度，包括学籍管理、专业建设与课程开发、师资队伍管理、教学运行管理等方面的制度。对于校内实践教学管理，应建立校内学习工作站、大师工作室等管理制度，包括确立工作规范、产性实训基地、企业学习性岗位等管理制度，包括确定生产性实习基地、学习性岗位的设置条件、校企双方各自的合作管理职责等。

有条件的院校可探索建立“学校教育与企业生产相结合”的企业新型学徒制，与企业签订合作协议，明确学徒培训的期限、形式、内容、考核办法和双方责权利等，形成企业师傅在生产岗位上“传、帮、带”的技能人才培养模式。

(五) 教学方法与手段

(1) 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，使学生在项目活动中掌握相关的知识和技能。

(2) 以学生为本，注重“教”与“学”的互动。通过设计典型活

动项目，由教师提出要求或示范，组织学生进行活动，让学生在活动中提高实际操作能力。

(3) 注重职业情景的创设，提高学生岗位适应能力。

(4) 教师必须重视实践，更新观念，为学生提供自主发展的时间和空间，积极引导學生提升职业素养，努力提高学生的创新能力。

七、考核与评价

(一) 综合职业能力评价

运用职业能力测评理论和技术，开发职业能力测评试题，测评各层级技能人才的职业能力水平与职业认同感，从职业效度的角度来分析职业院校的人才培养效果与行业企业用人要求的符合度。

(二) 职业技能评价

烹饪（中式烹调）专业中级技能阶段应按照国家职业技能等级认定要求取得中式烹调师四级职业技能等级证书；高级技能阶段应按照国家职业技能等级认定要求取得中式烹调师三级职业技能等级证书；预备技师阶段应按照国家职业技能等级认定要求取得中式烹调师二级职业技能等级证书。其中，中式烹调师中级、高级职业技能等级可采用过程化考核方式进行认证，技师职业技能等级可采用社会化职业技能等级认定方式进行考核认证。

(三) 就业质量分析

从毕业生就业率、专业对口就业率、稳定就业率、就业后的待遇水平以及用人单位满意度等方面来衡量各层级技能人才的培养与就业质量。

其中，毕业生就业率主要包括毕业生在离校前已落实就业单位的比例（初次就业率），以及毕业生在毕业当年 12 月底前的就业比例；专业对口就业率指学生所学专业与实际就业所从事的职业及相关岗位群相对应的比例；稳定就业率指毕业生与企业签订一年及以上正式劳动合同所占的比例；就业后的待遇水平指毕业生与企业签订正式劳动合同后的实际收入水平；用人单位满意度指用人单位对毕业生在企业

工作期间表现进行的综合性评价。

八、毕业要求

学生在规定学制年限内按时修完教学计划规定的全部课程，且成绩合格，学分达标，取得相应的技能证书符合以下条件者准予毕业，并经人力资源和社会保障行政主管部门验印、由学校颁发的技工学校（或高级技工学校、技师学院）毕业证书。

（一）操行成绩合格及以上；

（二）学业成绩合格，即毕业时经补考不及格课程不超过2门考试课、1门考查课，或1门考试课、2门考查课，或取得规定的毕业学分；

（三）根据学校实习要求完成实习目标。

（四）毕业前必须至少取得一个与本专业相关的技能等级证书或职业资格证书。

九、附录

教学计划表

龙岩技师学院__烹饪（中式烹调）__（中级工三年制）专业教学计划样表二（一体试点专业通用）

类别	序号	课程	学年		一				二				三		课时及比例		教材名称与版本	考核方式		备注
			学期	1	2	3	4	5	6	合计	比例	考查	考试							
			形式	理论	一体化	理论	一体化	理论	一体化					实践	实践					
			周数	18	18	18	18	20	20											
公共基础课	1	思想政治	2		2		2		2				160	3.90%	中等职业学校教科书·思想政治		√			
	2	语文	2		2		2						120	2.90%	中等职业学校教科书·语文		√			
	3	历史	2		2								80	1.90%	中等职业学校教科书·历史		√			
	4	计算机基础与应用			2								40	0.90%	计算机应用基础（第三版） 清华大学出版社		√			
	5	体育与健康	2		2		2		2				160	3.90%	体育与健康 吉林大学出版社		√			
	6	劳动教育		1		1		1					60	1.40%	大学生劳动教育与实践 清华大学出版社		√			
	7	心理健康	2										40	0.90%	心理健康教育 首都师范出版社		√			
	8	通用素质							1				20	0.40%	通用职业素养指导与训练（第2版人文素质与职业素养系列教材21世纪高职高专规划教材） 中国人民大学出版社		√			
专业基础	9	营养与膳食	2										36	0.8%			√			
	10	烹饪概论	2										36	0.8%			√			
	11	烹饪原料知识			2								36	0.8%			√			

课	12	饮食业成本核算			2							36	0.8%	中国劳动社会保障出版社		√	
	13	烹饪基本功训练		4	2							108	2.6%			√	
一体化课程	15	烹饪原料加工					4	4				144	3.4%			√	
	16	基础热菜制作				4	4	8				288	7.05%	中国劳动社会保障出版社		√	
	17	基础冷菜制作					8	8				288	7.05%	中国劳动社会保障出版社		√	
	18	基础雕刻与菜肴装饰				5	5					180	4.4%	中国劳动社会保障出版社		√	
	19	西式烹调技术					4	4				144	3.4%	中国劳动社会保障出版社	√		
限选课程	20	中式面点技术					4	4				144	3.4%	中国劳动社会保障出版社	√		
	21	西式面点技术					2	2				72	1.7%	中国劳动社会保障出版社	√		
	22	烹饪英语						2				36	0.8%	中国劳动社会保障出版社	√		
	23	中华传统饮食文化					2					36	0.8%	中国劳动社会保障出版社	√		
	其他		岗位实习 (工学交替)							40			800	19.6%			
		顶岗实习								40		800	19.6%				
		中级工技能 鉴定训练															

班会、美育	2		2		2		2				160	3.9%				
军训	1周 (31节)															
入学教育	1周 (31节)															
毕业教育							1周 (31节)									
理论课时数	600		440		400		500				1940					
实践课时数		20		180		220		120	800	800	2140					
总课时合计	620		620		620		620		1600		4080					
周课时数	30	1	22	9	20	11	25	6								
每学期课程门数	11		11		10		9									

说明：

1. 美育每学期3课时，安全教育、禁毒教育每学年20课时，具体安排在星期二下午第1节班会课和星期五下午第3节班会课；
2. 形势教育、绿色教育等每学期安排1次以上讲座；
3. 劳动教育安排在每周二下午第2节；
4. 每学期教学周数为20周，在校学习期间每周总课时31节，岗位实习期间每周总课时40；
5. 总课时=在校学习课时数[40（学年周数）*31（周课时）*2（在校年限）]+岗位实习课时数（岗位实习周数40*实习周周课时数40）=4080

龙岩技师学院_中式烹调_(五年制高级工)专业教学计划样表一(一体化试点专业通用)

类别	序号	课程	学年		一		二		三		四		五		课时合计	课时比例 %	教材名称与版本	考核方式		备注	
			学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	考查				考试			
			形式	理论	一体化	理论	一体化	理论	实践	理论	一体化	理论	一体化						实践		实践
			周数	20	20	20	0	20	20	0	20	20	20						20		20
公共基础课	1	思想政治	2		2		2		2							160	10.5%	思想政治, 劳动版		√	
	2	语文	2		2		2		2							160	10.5%	语文, 劳动版		√	
	3	历史	2		2		2									120	7.9%	历史, 劳动版		√	
	4	数学				2										40	2.6%	数学, 劳动版		√	
	5	英语							2		2		2			120	7.9%	英语, 劳动版		√	
	6	计算机基础			2		2									80	5.2%	计算机基础, 劳动版		√	
	7	体育	2		2		2		2		2		2			240	15.8%	体育, 劳动版		√	
	8	劳动教育		1		1		1		1		1				120	7.9%	劳动教育, 劳动版	√		
	9	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论												4		80	5.2%	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论, 劳动版	√		
	10	习近平新时代中国特色社会主义思想													4	80	5.2%	习近平新时代中国特色社会主义思想, 劳动版	√		
	11	通用素质(选修)								2			2			80	5.2%	通用素质(选修), 劳动版	√		
专业基础课	1	成本核算						2		2						80	5.2%	成本核算, 劳动版		√	
	2	营养卫生	2		2											80	5.2%	营养卫生, 劳动版		√	
	3	原料知识	2		2											80	5.2%	原料知识, 劳动版		√	
	4	中西饮食文化/客家文化	2					2								80	5.2%	中西饮食文化/客家文化, 劳动版	√		
	5	筵席设计与宴会组织						2		2		2				120	7.9%	筵席设计与宴会组织, 劳动版		√	
	6	餐饮市场营销						2		2						80	5.2%	餐饮市场营销, 劳动版		√	
	7	面点制作技术基础		2												40	2.6%	面点制作技术基础, 劳动版		√	
	8	原料加工技术		6		6										240	4.9%	原料加工技术, 劳动版		√	
	9	烹调技术基本功		2		2										80	1.6%	烹调技术基本功, 劳动版		√	
	10	雕刻基础		2		2										80	1.6%	雕刻基础, 劳动版	√		
	11	烹饪工艺美术	2		2		2		2							160	10.5%	烹饪工艺美术, 劳动版		√	
	12	调饮(饮品与调酒技艺)								2			2	2		120	2.4%	调饮(饮品与调酒技艺), 劳动版		√	
一体化	1	烹饪原料加工		2									2			144	2.2%	烹饪原料加工, 劳动版		√	
	2	基础热菜制作				2		3		3						288	4.5%	基础热菜制作, 劳动版		√	
	3	基础冷菜制作				2		3		3						288	4.5%	基础冷菜制作, 劳动版		√	
	4	基础雕刻与菜肴装饰							3		2					180	2.8%	基础雕刻与菜肴装饰, 劳动版		√	

课程	5	复杂热菜制作												8		8			288	4.5%	复杂热菜制作, 劳动版		√				
	6	复杂冷菜制作												8		8			288	4.5%	复杂冷菜制作, 劳动版		√				
	7	整型雕刻与盘饰制作												3		2			180	2.8%	整型雕刻与盘饰制作, 劳动版		√				
	8	基础宴席菜单设计														4			72	1.1%	基础宴席菜单设计, 劳动版						
其他	校外岗位实习 (工学交替)								16周								16周			20周		2080	42.9%		√		
	校外顶岗实习																			20周		800	16.5%		√		
	高级工技能鉴定训练																			4周		124	2.5%		√		
	班会、美育		2		2		2		2		2		2		2						120	120	7.9%		√		
	军训		1周(31节)																				31	2.0%		√	
	入学教育		1周(31节)																				31	2.0%		√	
	毕业教育																				1周(31节)		31	2.0%		√	
理论课时数		340	340	300	0	260	0	120	150	0	0	1510	23.7%														
实践课时数		280	280	320	640	360	640	360	365	800	800	4845	76.2%														
总课时合计		620	620	620	640	620	640	480	515	800	800	6355	100.00%														
周课时数		31	31	31	40	31	40	24	24	40	40																
每学期课程门数		14	14	12	0	12	0	8	7	0	0																

说明： 1. 美育每学期3课时，安全教育、禁毒教育每学年20课时，具体安排在星期二下午第1节班会课和星期五下午第3节玉会课；
2. 形势教育、绿色教育等每学期安排1次以上讲座；
3. 劳动教育安排在每周二下午第2节。
4. 每学期教学周数为20周，在校学习期间每周总课时31节，岗位实习期间每周总课时40，高级工阶段，第7、8学期周课时为21~29节；
5. 总课时=在校前三年学习时数[40(学年周数)*31(周课时)*3(在校年限)]+在校第四年学习时数[40(学年周数)*X(周课时)*1(在校年限)]+岗位实习课时数(岗位实习周数40*实习周周课时数4

龙岩技师学院西式烹调专业2023级一体化课程规范

一、专业信息

(一) 专业名称

烹饪(西式烹调)

(二) 专业编码

烹饪(西式烹调)专业中级技能: 0502-04

烹饪(西式烹调)专业高级技能: 0502-03

烹饪(西式烹调)专业预备技师(技师): 0502-02

(三) 学制年限

烹饪(西式烹调)专业中级技能: 初中起点三年

烹饪(西式烹调)专业高级技能: 高中起点三年、初中起点五年

烹饪(西式烹调)专业预备技师(技师): 高中起点四年、初中起点六年

(四) 就业方向

中级技能: 面向餐饮行业企业就业, 适应西餐厨房的切配厨师、冷菜厨师助理、热菜 厨师助理工作岗位要求, 胜任原料初加工、底汤和基础汤制作、热酱汁制作、基础冷菜制作、休闲西餐主食制作、基础热菜制作工作任务, 具备与人交流、与人合作、自主学习、解决问题、信息处理的通用能力, 具有食品安全意识、成本意识、服务意识、环保意识、“6S” 管理、遵守工作制度、吃苦耐劳、求真务实工作态度的职业素养, 具有爱国爱党、家 国情怀、崇尚劳动的思政素养。

高级技能: 面向餐饮行业企业就业, 适应西餐厨房冷菜厨师、热菜厨师、冷菜主管助理、热菜主管助理工作岗位要求, 胜任复杂热菜制作、复杂冷菜制作、复杂汤制作工作任务, 具备解决问题、信息处理、数字应用、外语应用的通用能力, 具有成本意识、服务意识、环保意识、质量意识、诚实守信、精益求精工作态度的职业素养, 具有

崇尚劳动、诚信敬业、文化自信、法律意识、工匠精神的思政素养。

预备技师：面向餐饮行业企业就业，适应西餐厨房冷菜厨师主管、热菜厨师主管、厨师长助理工作岗位要求，胜任传统风味餐设计与制作、地中海风味餐设计与制作、亚洲风味餐设计与制作、美洲风味餐设计与制作工作任务，具备数字应用、外语应用、创新能力、自我管理的通用能力，具有服务意识、环保意识、审美意识、效率意识的职业素养，具有诚信敬业、国际视野、文化自信和工匠精神的思政素养。

(五) 职业资格/职业技能等级

烹饪(西式烹调)专业中级技能：西式烹调师(四级)

烹饪(西式烹调)专业高级技能：西式烹调师(三级)

烹饪(西式烹调)专业预备技师：西式烹调师(二级)

二、培养目标和要求

(一) 培养目标

1. 总体目标

培养面向政府机关和企事业单位餐饮服务部门、星级酒店、品牌连锁餐饮集团、创新型餐饮行业企业就业，适应西餐厨房的切配厨师、冷菜厨师助理、热菜厨师助理、冷菜厨师、热菜厨师、冷菜主管助理、热菜主管助理、冷菜厨师主管、热菜厨师主管、厨师长助理工作岗位要求，胜任原料初加工、底汤和基础汤制作、热酱汁制作、基础冷菜制作、休闲西餐主食制作、基础热菜制作、复杂热菜制作、复杂冷菜制作、复杂汤制作、传统风味餐设计与制作、地中海风味餐设计与制作、亚洲风味餐设计与制作、美洲风味餐设计与制作工作任务，掌握本行业菜品标准、膳食平衡、原材料的高效利用、烹饪原料的市场开发与烹调试用、烹调新设备及熟成工艺和低温冷冻、厨房管理、菜品研发及营销服务、亚洲、美洲、地中海等多元化风味菜肴等最新技术标准及其发展趋势，具备与人交流、与人合作、自主学习、解决问题、信息处理、数字应用、外语应用、创新能力、自

我管理的通用能力，具有食品安全意识、成本意识、服务意识、环保意识、审美意识、效率意识、“6S”管理、遵守工作制度、吃苦耐劳、求真务实工作态度、质量意识、诚实守信、精益求精工作态度的职业素养，具有爱国爱党、家国情怀、崇尚劳动、诚信敬业、文化自信、法律意识、工匠精神、国际视野的思政素养。

2. 中级技能

培养面向政府机关和企事业单位餐饮服务部门、星级酒店、品牌连锁餐饮集团、创新型餐饮行业企业就业，适应西餐厨房的切配厨师、冷菜厨师助理、热菜厨师助理工作岗位要求，胜任原料初加工、底汤和基础汤制作、热酱汁制作、基础冷菜制作、休闲西餐主食制作、基础热菜制作工作任务，掌握本行业菜品标准、膳食平衡、原材料的高效利用等最新技术标准及其发展趋势，具备与人交流、与人合作、自主学习、解决问题、信息处理的通用能力，具有食品安全意识、成本意识、服务意识、环保意识、“6S”管理、遵守工作制度、吃苦耐劳、求真务实工作态度的职业素养，具有爱国爱党、家国情怀、崇尚劳动的思政素养。

3. 高级技能

培养面向政府机关和企事业单位餐饮服务部门、星级酒店、品牌连锁餐饮集团、创新型餐饮行业企业就业，适应西餐厨房冷菜厨师、热菜厨师、冷菜主管助理、热菜主管助理工作岗位要求，胜任复杂热菜制作、复杂冷菜制作复杂汤制作工作任务，掌握本行业烹饪原料的市场开发与烹调试用、烹调新设备及熟成工艺和低温冷冻最新技术标准及其发展趋势具备解决问题、信息处理、数字应用、外语应用的通用能力，具有成本意识、服务意识、环保意识、质量意识、诚实守信、精益求精工作态度的职业素养，具有崇尚劳动、诚信敬业、文化自信、法律意识、工匠精神的思政素养。

4. 预备技师

培养面向政府机关和企事业单位餐饮服务部门、星级酒店、品牌

连锁餐饮集团、创新型餐饮行业企业就业，适应西餐厨房冷菜厨师主管、热菜厨师主管、厨师长助理工作岗位要求，胜任传统风味餐设计与制作、地中海风味餐设计与制作、亚洲风味餐设计与制作、美洲风味餐设计与制作工作任务，掌握本行业厨房管理、菜品研发及营销服务、亚洲、美洲、地中海等多元化风味菜肴等最新技术标准及其发展趋势，具备数字应用、外语应用、创新能力、自我管理的通用能力，具有服务意识、环保意识、审美意识、效率意识的职业素养，具有诚信敬业、国际视野、文化自信和工匠精神的思政素养。

(二) 培养要求

烹饪(西式烹调)专业技能人才培养要求见下表。

烹饪(西式烹调)专业技能人才培养要求表

培养层级	典型工作任务	职业能力要求
中级技能	原料初加工	<p>能根据主管的要求，明确原料加工时限、数量、规格、质量标准。具备与人合作的通用能力。</p> <p>能根据企业管理规范和国家卫生、安全等相关标准，确定所需工具、初加工方法，工具盛器、设备消毒方法。具有食品安全意识、环保意识、遵守工作制度的职业素养。</p> <p>能根据企业库房管理要求及餐品要求，采用看、按压、闻等方法检验原料；按照菜品要求完成分割、拆卸、切配等成型要求的初加工。具有安全操作意识、环保意识的职业素养。</p> <p>能根据企业操作规程以及主管要求，采用看、闻、摸等主观判定或者使用电子秤、量尺等工具开展客观测量，检查刀工、出成率、外观、质感、卫生等，确保满足任务要求。具有安全操作意识、食品安全意识、环保意识的职业素养。</p> <p>能根据企业管理要求对处理后的原料进行储存，对剩余原料和边角料等进行有效处置，能根据“6S”管理标准完成收档，从厨师或主管处接受反馈意见，整理不足与改进的要点。具有“6S”管理的职业素养。</p>

底汤和基础汤制作	能根据热菜厨房主管的要求,明确工艺流程、成品标准(汤的浓稠度、色泽、质感、装饰、卫生等),确定菜品数量、时间等制作要求。具备与人交流、与人合作的通用能力。
----------	---

续表

培养层级	典型工作任务	职业能力要求
中级技	底汤和基础汤制作	<p>能整理菜品主料、配料清单并说明主料和配料用量和质量要求,明确初加工、预制加工、汤的调味、呈现装饰等工艺流程;具有食品安全意识、环保意识,遵守工作制度的职业素养。</p> <p>能将原料加工成片、块等规格,使用咸、鲜、甜等常用调味料调制汤,并采用拌、搅等手法进行入味;能根据工作计划,控制工作时间,在规定时间内完成菜品制作。具有安全操作意识、环保意识的职业素养。</p> <p>能依据出品要求,对汤的浓稠度、菜品色泽、口味、质感、装饰、卫生等方面进行外观检查。具有安全操作意识、食品安全意识、环保意识、“6S”管理的职业素养</p> <p>能与热菜厨房主管进行沟通,说明菜品制作过程和自检结果,听取热菜厨房主管反馈;能按照安全、卫生要求,整理热菜厨房,执行“6S”管理标准。具有分析问题的职业素养。</p> <p>能与服务员进行沟通,从外观、口感、口味、分量等方面收集客人意见;能记录菜品制作过程中出现的问题和解决措施,整理汤菜制作工艺流程和操作要点。</p> <p>能严格遵守职业道德,具备标准意识、安全意识、责任意识,合理计划成本,避免浪费。</p>

能

基础冷菜制作	<p>能和主管进行有效沟通，获取任务单关键信息，明确任务要求、出品数量、出品时间及菜肴成品标准。具备自主学习的通用能力。</p> <p>能进行制作手册等资料的查阅，具备成本意识、食品卫生和膳食营养职业素质，完成工艺流程以及工具、原料清单的确定，进行原料的品质鉴别验收以及进行分类储藏。具有遵守工作制度、吃苦耐劳的职业素养。</p> <p>能依据工作计划和工艺流程等，准备合适的工具，选择合适的刀工技法进行末、片、丝、粒、丁、碎等形状的初加工成型；能使用炒制、煮制、煎制等技法分别完成沙拉、虾蟹类开胃菜制作、鱼类开胃菜制作的预制加工，并具备一定的艺术审美素养，能使用各铺、排、堆、叠等各类装饰手法进行直线、斜线、弧线、立体等摆盘造型装饰。在规定时间内完成菜肴的制作。操作安全规范，符合《食品安全管理体系 餐饮业要求》(GB/T 27306—2008)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739—2012)、HACCP 管理体系、食品安全管理体系等标准中的相关要求，出成率达标。具有遵守工作制度、求真务实工作态度的职业素养。</p> <p>能依据菜肴成品标准，进行质量、刀工、色泽、口味、质感、酱汁特征、装饰、卫生等方面的菜肴制作质量的鉴别自检，根据冷菜主管的复检验收反馈意见进行完善并交付；能依据《餐饮业就业餐区和后厨环节卫生规范》</p>
--------	---

培养层级	典型工作任务	职业能力要求
	基础冷菜制作	<p>(T/CCA 004.2—2018)处理厨余垃圾,根据“6S”管理标准完成冷菜厨房的整理整顿。具有遵守工作制度、吃苦耐劳、求真务实工作态度的职业素养。</p> <p>能与服务员进行沟通,从外观、口感、口味、分量等方面收集客人意见;能记录并在冷菜主管的指导下分析菜品制作过程中出现的问题,提出解决措施;并能整理菜品制作工艺流程和操作要点。具有求真务实工作态度。具备解决问题的通用能力。</p>
中级技能	西餐主食制作	<p>能根据任务单与主管进行有效沟通,阐述休闲西餐主食制作的数量、规格、质量、顾客特殊需求等关键信息和要求。</p> <p>能查阅菜谱、制作工艺等资料,具备成本核算、食品卫生、营养膳食等意识,按照企业规范和任务要求,能简述加工工艺(初加工、预制加工、熟制加工、酱汁调味、组装、摆盘装饰)、原料清单、设备清单、环境要求、进度计划等工作计划的要素。具备自主学习的通用能力。</p> <p>能领取适用的原料、工具和设备,采用合适的技法进行烹饪原料的清洗、切制等初加工;能使用腌制、搅拌、醒发,揉、搓、擀以及煎制、烤制、切制、涂抹、层叠等技法完成三明治、热狗、汉堡、比萨、意大利面等休闲西餐主食的预制加工和熟制加工;具备一定审美和饮食文化素养,能合理搭配酱汁,能使用各类可食用装饰物进行简单摆盘装饰,在规定时间内完成菜肴制作。具有遵守工作制度、吃苦耐劳的职业素养。</p> <p>能依据菜品标准,通过看、摸、尝、闻等主观感官判断和使用仪器称重</p> <p>量、测温度、测规格等客观测量菜品的颜色、质感、味道、口感、卫生、分量、温度等,根据主管的反馈意见进行完善并交付,能根据“6S”管理标准完成厨房的整理整顿。具有遵守工作制度、吃苦耐劳、求真务实工作态度的职业素养。</p> <p>能与服务人员进行沟通,从颜色、质感、味道、口感、卫生、分量、温度等方面收集客人意见;能记录菜品制作过程中出现的问题,提出解决措施;能整理菜品制作工艺流程、操作要点。具备解决问题的通用能力、求真务实工</p>

	作态度。
基础热菜制作	<p>能进行有效沟通，获取任务单、顾客特殊需求等关键信息，进行任务要求的整理和分析，确定菜肴成品标准。具备沟通表达、信息检索、服务意识等通用能力和职业素养。具备信息处理的通用能力。</p> <p>能进行制作手册等资料的查阅，具备成本意识、食品卫生和膳食营养职业素质，完成工作计划、工艺流程以及工具、原料清单的制定，进行原料的品质鉴别验收以及进行分类储藏。具备遵守工作制度、吃苦耐劳的职业素养。</p>

续表

培养层级	典型工作任务	职业能力要求
中级技能	基础热菜制作	<p>能依据工作计划和工艺流程等，准备合适的工具设备，选择合适的技法进行原料初加工处理；能根据企业操作规程和餐品质量标准要求，采用酱汁制作方法、整鸡分档方法、蔬菜加工方法、肉类加工方法，海鲜加工方法等进行加工成型，运用煎、炒、炸、煮、蒸、烤等烹调技法进行熟制并调味，完成装饰装盘。具备遵守工作制度、求真务实工作态度的职业素养。</p> <p>能依据菜肴成品标准，进行质量、刀工、色泽、口味、质感、酱汁特征、装饰、卫生等方面的菜肴制作质量的鉴别自检，根据厨师长的复检验收反馈意见进行完善并交付；能根据“6S”管理标准完成热菜厨房的整理整顿。具备遵守工作制度、吃苦耐劳、求真务实工作态度的职业素养。</p> <p>能与服务员进行沟通，从外观、口感、口味、分量等方面收集顾客意见；能记录并分析菜品制作过程中出现的问题，提出解决措施；整理菜品制作工艺流程和操作要点。具备解决问题的通用能力，具有求真务实的工作态度。</p>

高级技能	复杂冷菜制作	<p>能和厨师长有效沟通获取任务单、顾客特殊需求等关键信息，进行任务要求的整理和分析，确定菜肴成品标准。具备信息处理、数字应用的通用能力。</p> <p>能遵循企业操作管理规范、冷菜厨房菜品制作手册以及厨房卫生要求，具备成本意识、食品卫生和膳食营养职业素质，完成工艺流程以及工具、原料清单的制定，安排人员领料，进行原料的品质鉴别验收以及进行分类储藏。</p> <p>具有质量意识、法律意识等职业素养。</p> <p>能依据工作计划和工艺流程等，选择合适的工具，运用合适的技法进行出肉加工，分档取料等原料的初加工；能使用浸泡、腌制、制馅以及温煮、烤制、蒸制等技法分别完成胶冻类、批类菜肴的预制加工和熟制加工，并进行冷藏定型；具备良好的艺术审美素养，能使用各类装饰手法进行摆盘造型装饰。在规定时间内完成菜肴的制作。操作安全规范，符合《食品安全管理体系餐饮业要求》(GB/T 27306—2008)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739—2012)、HACCP管理体系、食品安全管理体系等标准中的相关要求，出成率高。具有质量意识、工匠精神的职业素养。</p> <p>能依据菜肴成品标准，进行质量、刀工、色泽、口味、质感、酱汁特征、装饰、卫生等方面的菜肴制作质量的鉴别自检；能依据《餐饮业就业餐区和后厨环节卫生规范》(T/CCA 004.2—2018)处理厨余垃圾，根据厨师长的复检验收反馈意见进行完善并交付；能根据“6S”管理标准完成冷菜厨房的整理整顿。具有质量意识、诚信敬业、工匠精神的职业素养。</p> <p>能与服务员进行沟通，从外观、口感、口味、分量等方面收集客人意见；能记录并独立分析菜品制作过程中出现的问题，提出解决措施；整理菜品制作工艺流程和操作要点。具备信息处理的通用能力。</p>
------	--------	--

培养层级	典型工作任务	职业能力要求
高级技能	复杂汤制作	<p>能根据冷、热菜厨房主管的要求,明确工艺流程、成品标准(质量、汤的呈现、色泽、质感、汤汁的特征、出品装饰、卫生等),确定汤菜数量、时间等制作要求等。具备数字应用、外语应用的通用能力。</p> <p>明确工作内容及工期要求,与客户、班组成员等进行有效沟通,准确获取任务信息。沟通厨房负责人,了解客人特殊需求去制作汤菜。具有法律意识、工匠精神思政素养。</p> <p>能整理菜品主料、配料清单并说明主料和配料用量和质量要求,明确初加工、预制加工、熟制加工、汤菜制作、摆盘装饰等工艺流程。具有诚实守信、精益求精工作态度。</p> <p>能将了解不同汤菜的蒸、煮等技法满足预制加工要求;能按照温煮、慢煮、蒸制等烹调方法满足熟制加工要求;使用咸、鲜、甜、酸、辣等常用调味料调制各种口味,并采用拌、淋、浇等手法进行调味;能使用码、摆、叠等手法使用色泽分配、汤菜比例等造型的摆盘装饰,说明色彩、尺度的控制要点;能根据工作计划,控制工作时间,在规定时间内完成汤菜制作。具备卫生意识,能依据出品要求,对质量、刀工、色泽、口味、质感、汤菜特征、装饰、卫生等方面进行检查。具备诚实守信、工匠精神等职业素养。</p> <p>能与冷、热菜厨房主管进行沟通,说明汤菜制作过程和自检结果,听取冷、热菜厨房主管反馈;按照安全、卫生要求,整理冷、热菜厨房,执行“6S”管理标准。</p> <p>能与服务员进行沟通,从外观、口感、口味、分量等方面收集客人意见;能记录菜品制作过程中出现的问题并给出解决措施,整理清汤、浓汤、冷汤等制作菜品工艺流程和操作要点。能严格遵守职业道德,合理计划成本,避免浪费。具有解决问题的通用能力。</p>

<p>复杂热菜制作</p>	<p>能进行有效沟通，分析任务单，准确获取任务信息。明确各类复杂热菜制作的出品数量、出品时间及顾客特殊需求等。具备信息处理、数字应用的通用能力。</p> <p>能整理菜品主料、配料清单并说明主料和配料用量和质量要求，明确禽</p> <p>肉类、牛肉类、羊肉类、海鲜类、谷物类复杂热菜品制作的初加工、预制加工、熟制加工、摆盘装饰等工艺流程及成品标准。具有成本意识、质量意识的职业素养。</p> <p>能将动物原料进行出肉加工，分档取料；能利用浸泡、腌制、制馅、酿</p> <p>馅、裹皮、制卷等技法等操作要求完成预制加工；能按照温煮、烤制、煎</p> <p>制、炒制、焖制等技法完成熟制加工；能使用铺、排、堆、叠、装裱等装饰手法使用原料进行直线、斜线、放射、立体等造型的摆盘装饰，说明色彩、</p>
---------------	--

续表

培养层级	典型工作任务	职业能力要求
高级技能	复杂热菜制作	<p>尺度的控制要点；能根据工作计划，控制工作时间，在规定时间内完成菜品</p> <p>制作。具有质量意识、工匠精神的职业素养。</p> <p>能依据出品要求，通过称重、目测(尺测)、品尝、触碰等方式对质量、刀工、色泽、口味、质感、装饰、卫生等方面方面进行检查。具有质量意识、诚信敬业、工匠精神的职业素养。</p> <p>能说明菜品制作过程和自检结果，听取热菜厨房厨师长反馈；按照安全、卫生要求，整理热菜厨房，执行“6S”管理标准。具有解决问题的通用能力。</p>
预备技师	传统风味餐设计与制作	<p>能根据任务单和厨师长要求，进行有效阅读、聆听或者沟通工作，确定数量、质量标准、规格、时间等任务要素。具备数字应用、外语应用的通用能力。</p> <p>能根据企业作业规程和安全、卫生要求，选择合适的工具和材料，计算圣诞节套餐、情人节套餐或啤酒节套餐成本、编写菜肴制作工艺单、分配工作时间，确定工作计划。</p> <p>能够根据任务要求和相关国家、行业、企业规范，结合企业环境、设备、工具、人员等情况，制订满足任务实施的工作计划。具备创新能力、国际视野。</p> <p>能依据工作计划和工艺流程等，准备合适的工具，运用原料加工方法、调味方法，烹调技法烹制俄式、法式、德式风味菜肴并进行摆盘造型装饰。能在规定时间内完成菜肴的制作，并与厨师长沟通确认；具备效率意识、审美意识、工匠精神。</p> <p>能依据菜肴成品标准，进行质量、刀工、色泽、口味、质感、酱汁特征、装饰、卫生等方面的菜肴制作质量的鉴别自检，根据厨师长的复检验收反馈意见进行完善并交付；具备效率意识、审美意识。</p> <p>能根据“6S”管理标准完成冷菜厨房的整理整顿；能与服务员进行沟通，从外观、口感、口味、分量等方面收集客人意见；能记录并分析菜品制作过程中出现的问题，提出解决措施；整理菜品制作工艺单和操作要点。具备服务意识。</p>

<p>地中海风味 餐 设计与制 作</p>	<p>能根据任务单和厨师长要求，进行有效阅读、聆听或者沟通工作，确定数量、质量标准、规格、时间等任务要素；具备数字应用、外语应用的通用能力。</p> <p>能根据企业作业规程和安全、卫生要求，选择合适的工具和材料，计算单人或双人套餐成本、编写菜肴制作工艺流程单、分配工作时间，确定工作计划；能够根据任务要求和相关国家、行业、企业规范，结合企业环境、设备、工具、人员等情况，制订满足任务实施的工作计划；具备创新能力、国际视野。</p>
-----------------------------------	--

续表

培养层级	典型工作任务	职业能力要求
	地中海风味餐设计与制作	<p>能依据工作计划和工艺流程等，准备合适的工具，运用原料加工方法、调味方法，烹调技法烹制意大利、西班牙风味菜肴并进行摆盘造型装饰。能在规定时间内完成菜肴的制作，并与厨师长沟通确认；具备效率意识、审美意识、工匠精神。</p> <p>能依据菜肴成品标准，进行质量、刀工、色泽、口味、质感、酱汁特征、装饰、卫生等方面的菜肴制作质量的鉴别自检，根据厨师长的复检验收反馈意见进行完善并交付；具备效率意识、审美意识。</p> <p>能根据“6S”管理标准完成冷菜厨房的整理整顿；能与服务员进行沟通</p> <p>从外观、口感、口味、分量等方面收集客人意见；能记录并分析菜品制作过程中出现的问题，提出解决措施；整理菜品制作工艺流程和操作要点；具备服务意识。</p>
预备技师	亚洲风味餐设计与制作	<p>能根据任务单和厨师长要求，进行有效阅读、聆听或者沟通工作，确定数量、质量标准、规格、时间等任务要素；具备外语应用的通用能力。</p> <p>能根据企业作业规程和安全、卫生要求，选择合适的工具和材料，计算会席菜单或零点菜单成本、编写菜肴制作工艺流程单、分配工作时间，确定工作计划；能够根据任务要求和相关国家、行业、企业规范，结合企业环境、设备、工具、人员等情况，制订满足任务实施的工作计划；具有成本意识、实效意识、环保意识，具有具备创新能力、自我管理的通用能力。</p> <p>能依据工作计划和工艺流程等，准备合适的工具，运用原料加工方法、调味方法，烹调技法烹制日式、东南亚风味菜肴并进行摆盘造型装饰。能在规定时间内完成菜肴的制作，并与厨师长沟通确认；具备效率意识、审美意识、工匠精神。</p> <p>能依据菜肴成品标准，进行质量、刀工、色泽、口味、质感、酱汁特征、装饰、卫生等方面的菜肴制作质量的鉴</p>

	<p>别自检，根据厨师长的复检验收反馈意见进行完善并交付；具备效率意识、审美意识。</p> <p>能根据“6S”管理标准完成冷菜厨房的整理整顿；能与服务员进行沟通，从外观、口感、口味、分量等方面收集客人意见；能记录并分析菜品制作过程中出现的问题，提出解决措施；整理菜品制作工艺流程和操作要点；具备服务意识。</p>
<p>美洲风味餐设计与制作</p>	<p>能根据任务单和厨师长要求，进行有效阅读、聆听或者沟通工作，确定数量、质量标准、规格、时间等任务要素；具备外语应用的通用能力。</p> <p>能根据企业作业规程和安全、卫生要求，选择合适的工具和材料，计算烧烤家庭餐或聚会家庭餐成本、编写菜肴制作工艺流程单、分配工作时间，确定工作计划；能够根据任务要求和相关国家、行业、企业规范，结合企业环境、设备、工具、人员等情况，制订满足任务实施的工作计划；具有成本意识、实效意识、环保意识，具有具备创新能力、自我管理的通用能力。</p> <p>能依据工作计划和工艺流程等，准备合适的工具，运用原料加工方法、调味方法，烹调技法烹制美式、墨西哥风味菜肴并进行摆盘造型装饰。能在规定时间内完成菜肴的制作，并与厨师长沟通确认；具备效率意识、审美意识、工匠精神。</p> <p>能依据菜肴成品标准，进行质量、刀工、色泽、口味、质感、酱汁特征、装饰、卫生等方面的菜肴制作质量的鉴别自检，根据厨师长的复检验收反馈意见进行完善并交付；培养诚实守信、质量意识。</p> <p>能根据“6S”管理标准完成冷菜厨房的整理整顿；能与服务员进行沟通，从外观、口感、口味、分量等方面收集客人意见；能记录并分析菜品制作过程中出现的问题，提出解决措施；整理菜品制作工艺流程和操作要点；具备服务意识。</p>

三、 课程设置

烹饪(西式烹调)专业课程设置表

课程类别	课程名称
公共基础课程	思想政治
	语文
	历史
	数学
	英语
	数字技术应用
	体育与健康
	美育
	劳动教育
	通用职业素质
	其他
专业基础课程	西餐厨具及设备
	餐饮业安全生产知识
	烹饪基本功训练
	西餐饮食文化
	饮食营养与卫生
	烹饪原料知识
	烹饪英语
	饮食业成本核算
	烹饪美学
	烹饪化学
	厨房管理
工学一体化课程	营养配餐与设计
	原料初加工
	底汤和基础汤制作
	热酱汁制作

续表

课程类别	课程名称
工学一体化课程	基础冷菜制作
	休闲西餐主食制作
	基础热菜制作
	复杂冷菜制作
	复杂汤制作
	复杂热菜制作
	传统风味餐设计与制作
	地中海风味餐设计与制作
	亚洲风味餐设计与制作
	美洲风味餐设计与制作
选修课程	西式面点技术
	中式面点技术
	中式烹调技术
	餐饮业经营与管理

三、教学安排建议

(一) 中级技能层级课程表(初中起点三年)

课程类别	课程名称	参考学时	学期					
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期
公共基础课程	思想政治	144	√	√	√	√	√	
	语文	198	√	√	√			
	历史	72	√	√				
	数学	90	√	√	√			
	英语	90	√	√	√			
	数字技术应用	72	√	√				
	体育与健康	108		√	√	√	√	

续表

课程类别	课程名称	参考学时	学期					
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期
公共基础课程	美育	18	√					
	劳动教育	48				√		
	通用职业素质	90		√	√	√		
	其他	18				√		
专业基础课程	西餐厨具及设备	36	√					
	餐饮业安全生产知识	36	√					
	烹饪基本功训练	72	√					
	西餐饮食文化	36	√					
	饮食营养与卫生	72		√	√			
	烹饪原料知识	72				√	√	
	烹饪英语	72				√	√	
工学一体化课程	原料初加工	108						
	底汤和基础汤制作	108		√				
	热酱汁制作	72			√			
	基础冷菜制作	108			√			
	休闲西餐主食制作	144				√		
	基础热菜制作	324				√	√	
选修课	西式面点技术	216				√	√	
	中式面点技术	72					√	

程	中式烹调技术	72					√	
	机动	432	√	√	√	√	√	
	岗位实习	√						
	总学时	3000						

注 “√”表示建议相应课程开设的学期，后同

(二)高级技能层级课程表(高中起点三年)

课程类别	课程名称	参考学时	学期					
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期
公共基础课程	思想政治	144	√	√	√	√		
	语文	72	√	√				
	数学	54		√	√			
	英语	90			√	√	√	
	数字技术应用	72			√	√		
	体育与健康	72	√	√	√	√		
	美育	18	√					
	劳动教育	48				√		
	通用职业素质	90			√	√	√	
	其他	18					√	
专业基础课程	西餐厨具及设备	36						
	餐饮业安全生产知识	36	√					
	烹饪基本功训练	72	√					
	西餐饮食文化	36	√					
	饮食营养与卫生	72	√	√				
	烹饪原料知识	72	√	√				
	烹饪英语	72			√	√		
	饮食业成本核算	36			√			
工学一体化课程	原料初加工	108	√	√				
	底汤和基础汤制作	108		√				
	热酱汁制作	72		√				
	基础冷菜制作	108		√				
	休闲西餐主食制作	144						
	基础热菜制作	324			√	√		

续表

工学一体化课程	复杂冷菜制作	108						√	
	复杂汤制作	108						√	
	复杂热菜制作	216					√	√	
选修课程	西式面点技术	144					√	√	
机动		450	√	√	√	√	√	√	
岗位实习		√							√
总学时		3000							

(三) 高级技能层级课程表(初中起点五年)

课程类别	课程名称	参考学时	学期										
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期	第9学期	第10学期	
公共基础课程	思想政治	288	√	√	√	√				√		√	
	语文	234	√	√	√	√	√		√				
	历史	72	√										
	数学	144		√	√					√	√		
	英语	162	√	√	√					√	√		
	数字技术应用	72	√	√									
	体育与健康	180	√	√	√	√	√			√	√	√	
	美育	18			√								
	劳动教育	48				√							
	通用职业素质	90		√	√	√							
其他	36				√					√			
专业基础课程	西餐厨具及设备	36	√										
	餐饮业安全生产知识	36	√										
	烹饪基本功训练	72	√										
	西餐饮食文化	36	√										
	饮食营养与卫生	72				√							

续表

课程类别	课程名称	参考学时	学期									
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期	第9学期	第10学期
专业基础课程	烹饪原料知识	72				√	√					
	烹饪英语	144				√	√			√	√	
	饮食业成本核算	36					√					
	烹饪美学	36							√			
	烹饪化学	36								√		
	厨房管理	72									√	
工学一体化课程	原料初加工	108		√								
	底汤和基础汤制作	108		√								
	热酱汁制作	72			√							
	基础冷菜制作	108			√							
	休闲西餐主食制作	144										
	基础热菜制作	324				√	√					
	复杂冷菜制作	216							√			
	复杂汤制作	216							√			
选修课程	西式面点技术	216					√			√		
	中式面点技术	72					√					
	中式烹调技术	72					√					
机动	720	√	√	√	√	√		√	√			
岗位实习	√							√			√	
总学时	4800											

(四) 预备技师-技能层级课程表(高中起点四年)

课程类别	课程名称	参考学时	学期							
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期
公共基础课程	思想政治	144	√	√	√	√	√	√	√	
	语文	72	√	√						
	数学	54		√	√					
	英语	90				√		√		
	数字技术应用	72			√	√				
	体育与健康	72	√	√	√	√	√	√		
	美育	18	√							
	劳动教育	48				√				
	通用职业素质	90				√	√	√		
	其他	18								√
专业基础课程	西餐厨具及设备	36	√							
	餐饮业安全生产知识	36	√							
	烹饪基本功训练	72	√							
	西餐饮食文化	36	√							
	饮食营养与卫生	72		√	√					
	烹饪原料知识	72		√	√					
	烹饪英语	144				√	√	√	√	
	饮食业成本核算	36				√				
	烹饪美学	36					√			
	烹饪化学	36					√			
厨房管理	72						√	√		
工学一体化课程	原料初加工	108		√						
	底汤和基础汤制作	108		√						
	热酱汁制作	72								

续表

课程类别	课程名称	参考学时	学期									
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期		
工学一体化课程	基础冷菜制作	108		√								
	休闲西餐主食制作	144		√								
	基础热菜制作	324			√	√						
	复杂冷菜制作	108						√				
	复杂汤制作	108						√				
	复杂热菜制作	216							√			
	传统风味餐设计与制作	108								√		
	地中海风味餐设计与制作	108									√	
	亚洲风味餐设计与制作	108									√	
	美洲风味餐设计与制作	108									√	
选修课程	西式面点技术	288					√	√	√			
	中式面点技术	108								√		
	中式烹调技术	108									√	
机动	642	√	√	√	√	√	√	√	√	√		
岗位实习	√											√
总学时	4200											

(五) 预备技师-技能层级课程表(初中起点六年)

课程类别	课程名称	参考学时	学期												
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期	第9学期	第10学期	第11学期	第12学期	
公共基础课程	思想政治	288	√	√	√	√				√	√	√	√		
	语文	234	√	√	√	√	√			√					
	历史	72	√	√											

续表

课程类别	课程名称	参考学时	学期													
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期	第9学期	第10学期	第11学期	第12学期		
公共基础课程	数学	144	√	√	√					√	√					
	英语	162	√	√	√					√	√					
	数字技术应用	72	√	√												
	体育与健康	180	√	√	√	√	√			√	√					
	美育	18			√											
	劳动教育	48				√										
	通用职业素质	90		√	√	√										
	其他	36				√					√					
专业基础课程	西餐厨具及设备	36														
	餐饮业安全生产知识	36	√													
	烹饪基本功训练	72	√													
	西餐饮食文化	36														
	饮食营养与卫生	72		√	√											
	烹饪原料知识	72				√	√									
	烹饪英语	144				√	√						√			
	饮食业成本核算	36								√						
	烹饪美学	36								√						
	烹饪化学	36									√					
	厨房管理	72										√	√			
	营养配餐与设计	36													√	
工学一体化课程	原料初加工	108		√												
	底汤和基础汤制作	108		√												
	热酱汁制作	72			√											
	基础冷菜制作	108			√											
	休闲西餐主食制作	144														

续表

课程类别	课程名称	参考学时	学期													
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期	第9学期	第10学期	第11学期	第12学期		
工学一体化课程	基础热菜制作	324				√	√									
	复杂冷菜制作	216								√						
	复杂汤制作	216								√						
	复杂热菜制作	432									√	√				
	传统风味餐设计与制作	180											√			
	地中海风味餐设计与制作	180											√			
	亚洲风味餐设计与制作	180													√	
	美洲风味餐设计与制作	180													√	
选修课程	西式面点技术	324				√	√					√	√			
	中式面点技术	144					√						√			
	中式烹调技术	144					√							√		
	餐饮业经营与管理	72												√		
机动	840		√	√	√	√			√	√		√	√			
岗位实习	√							√							√	
总学时	6000															

四、课程安排

(一) 中级技能层级工学一体化课程表(初中起点三年)

序号	课程名称	基准学时	学时分配						
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	
01	原料初加工	108		108					

02	底汤和基础汤制作	108		108				
03	热酱汁制作	72			72			
04	基础冷菜制作	108			108			
05	休闲西餐主食制作	144				144		
06	基础热菜制作	324				162	162	

(二)高级技能层级工学一体化课程表(高中起点三年)

序号	课程名称	基准学时	学时分配					
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期
01	原料初加工	108		108				
02	底汤和基础汤制作	108		108				
03	热酱汁制作	72		72				
04	基础冷菜制作	108		108				
05	休闲西餐主食制作	144		144				
06	基础热菜制作	324			162	162		
07	复杂冷菜制作	108					108	
08	复杂汤制作	108					108	
09	复杂热菜制作	216				108	108	

(三)高级技能层级工学一体化课程表(初中起点五年)

序号	课程名称	基准 学时	学时分配										
			第1 学期	第2 学期	第3 学期	第4 学期	第5 学期	第6 学期	第7 学期	第8 学期	第9 学期	第10 学期	
01	原料初加工	108		108									
02	底汤和基础汤制作	108		108									
03	热酱汁制作	72			72								
04	基础冷菜制作	108			108								
05	休闲西餐主食制作	144				144							
06	基础热菜制作	324				162	162						
07	复杂冷菜制作	216							216				
08	复杂汤制作	216							216				
09	复杂热菜制作	432								216	216		

(四)预备技师(技师)层级工学一体化课程表(高中起点四年)

序号	课程名称	基准 学时	学时分配								
			第1 学期	第2 学期	第3 学期	第4 学期	第5 学期	第6 学期	第7 学期	第8 学期	
01	原料初加工	108		108							
02	底汤和基础汤制作	108		108							
03	热酱汁制作	72		72							
04	基础冷菜制作	108		108							
05	休闲西餐主食制作	144		144							
06	基础热菜制作	324			162	162					
07	复杂冷菜制作	108					108				
08	复杂汤制作	108					108				
09	复杂热菜制作	216					108	108			
10	传统风味餐设计与制作	108							108		
11	地中海风味餐设计与制作	108								108	
12	亚洲风味餐设计与制作	108									108

	作								
13	美洲风味餐设计与制作	108							108

(五) 预备技师(技师)层级工学一体化课程表(初中起点六年)

序号	课程名称	基准学时	学时分配													
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期	第9学期	第10学期	第11学期	第12学期		
01	原料初加工	108		108												
02	底汤和基础汤制作	108		108												
03	热酱汁制作	72			72											
04	基础冷菜制作	108			108											
05	休闲西餐主食制作	144			72	72										
06	基础热菜制作	324				162	162									
07	复杂冷菜制作	216							216							
08	复杂汤制作	216							216							
09	复杂热菜制作	432								216	216					
10	传统风味餐设计与制作	180											180			
11	地中海风味餐设计与制作	180											180			
12	亚洲风味餐设计与制作	180												180		
13	美洲风味餐设计与制作	180													180	

五、部分核心课程标准

(一) 《底汤和基础汤制作》课程标准

工学一体化课程名称	底汤和基础汤制作	基准学时	108
-----------	----------	------	-----

典型工作任务描述

底汤和基础汤中的底汤是指用含有鲜味成分的可溶解的原料(一般从肉类、家禽、鱼以及骨头和各种蔬菜及调味品中提取而来),经过煮制而成的清澈透明、稀薄的底汤。根据原料的不同分为牛底汤、鸡

底汤、鱼底汤等。基础汤是指以畜肉、家禽、鱼和蔬菜为原料制作而成的液体状菜肴，根据所用原料、烹调技法、调味方法的不同主要包括菜蓉汤、奶油汤、蔬菜汤等。

底汤和基础汤制作技法多样，要求成品色泽鲜明、原料本味突出，细腻滑润，新鲜且卫生达标，通常由热菜厨房主管指导具有中级工水平的热菜厨师完成。

1. 热菜厨房中级厨师从厨师长处领取任务，进行充分沟通，明确底汤和基础汤出品数量、时间、顾客特殊需求及汤菜成品标准等。

2. 查阅热菜厨房底汤和基础汤制作手册，制订工作计划，确定制作工艺、摆盘装饰以及工具原料

清单等，领取原料并进行质量、新鲜度等鉴别验收同时做好分类储藏。

3. 开餐时根据工作计划和汤菜成品标准完成原料初加工、预制加工等准备工作。

4. 运用烤制、温煮、过滤、炒制等技法对原料进行熟制加工后放入汤中，进行调味并完成摆盘装饰。

5. 进行汤菜成品质量的鉴别自检后交厨师长验收合格，交由服务员送至顾客。

6. 按照“6S”管理规定整理热菜厨房。

7. 从服务员处接受顾客反馈意见，整理并完成汤菜制作要点。

工作过程中，符合营养平衡科学膳食以及饮食卫生的要求，满足顾客的需求。符合《食品安全管理体系 餐饮业要求》(GB/T27306—2008)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739—2012)、《餐饮业就业餐区和后厨环节卫生规范》(T/CCA 004.2—2018)、HACCP管理体系、食品安全管理体系等标准中的相关要求以及企业内部操作规程和“6S”管理要求实施。

工作内容分析

工作对象:	工具、材料、设备与资料:	工作要求:
<p>1. 任务的获取 任务单的阅读分析, 顾客特殊需求等细节的沟通, 汤菜成品标准的确定。</p> <p>2. 计划的制订: 资料的查阅; 工艺流程的确定; 工具原料清单的确定; 原料验收和储藏方式的确定</p> <p>3. 任务的实施: 工具的准备; 原料的初加工; 底汤类、奶油汤、菜蓉汤的预制加工; 禽肉类, 蔬菜类的熟制加工; 汤类菜品; 牛骨的烤制、蔬菜蓉的制作; 菜品的摆盘装饰。</p> <p>4. 任务的验收交付: 汤菜制作质量的鉴别自检, 热菜主管的复检验收, 合格菜肴的交付, 热菜厨房的整理。</p> <p>5. 任务的总结反</p>	<p>工具、材料、设备与资料:</p> <p>工具: 五色菜板、硅胶板、刀具、磨刀棒、盛器、餐具、锅具、抹布、废料盆、柠檬榨汁器、厨房用纸、厨房专用手套、保鲜膜。</p> <p>材料: 肉类、蔬菜类、谷类等常见原料以及各种调味料、香辛料。</p> <p>设备: 不锈钢操作台、烤箱或烤炉、打碎机、水池、灶具、冰箱、搅拌机、料理机。</p> <p>资料: 任务单(点菜单)、菜谱(企业热菜厨房菜品制作手册)、意见反馈表、企业操作规程、《中华人民共和国食品安全法》相关规定(热菜间“五专”制度, 即专人加工、专室制作、专用工具、专用冷藏、专用消毒设备)、《食品安全管理体系 餐饮业要求》(GB/T 27306—2008)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739—2012)、HACCP 管理体系、食品安全管理体系。</p> <p>工作方法:</p> <p>1. 信息查阅法, 各类原料的保鲜与储存方法。</p> <p>2. 原料的出肉加工法, 温煮、</p>	<p>工作要求:</p> <p>1. 与热菜主管沟通, 明确汤菜的工艺流程、成品标准(质量、刀工、色泽、质感、装饰、卫生等), 确定菜品数量、时间等制作要求。具备与人交流、与人合作的通用能力。</p> <p>2. 根据企业规程和“6S”管理要求, 参照《食品安全管理体系 餐饮业要求》(GB/T 27306—2008), 确定初加工、预制加工、蔬菜调味、过滤等工艺流程, 列出主料、辅料等原料及工具。具有食品安全意识、环保意识, 遵守工作制度的职业素养。</p> <p>3. 按照工具清单准备工具; 按照原料特点完成初加工; 按照汤菜制作工艺流程和成品标准选择合适的加工技法分别进行预制加工和制作, 并进行保温保存; 根据汤菜的特点合理选择酸、甜、咸、辣等常用调味料及香辛料; 摆盘装饰明确盘子选择、颜色对比、纹理和材质的搭配。具有安全操作意识、环保意识崇尚劳动的职业素养和思政素养。</p> <p>4. 依据成品标准, 通过称重、目测(尺侧)、品尝、</p>

<p>思： 服务员及顾客的意见征集；汤菜制作要点的分析整理。</p>	<p>炒制等技法。 3. 铺、堆、插、贴等装饰手法。 4. 出品质量感官检查方法，观察比对法。 5. 意见的收集归纳法。 6. 底汤保鲜与储存方法。 劳动组织方式： 在师傅或主管的指导下，从热菜主管处领取工作任务并沟通细节，从库管</p>	<p>蒸制、触碰等方式对质量、色泽、口味、质感、装饰、温度、卫生等方面进行检查。按照“6S”管理规定整理热菜厨房。具有安全操作意识、食品安全意识、环保意识、“6S”管理的职业素养。 5. 与服务员进行沟通，从外观、质感、口味、分量等方面收集客人意见；记录并分析汤菜制作过程中出现的问题和解决措施；整理完善汤菜制</p>
--	--	---

续表

	<p>员处领取原料，制作成品后进行自检并交付主管复检，汤菜合格后直接交付储存或由传菜员送至顾客。</p>	<p>作的工艺流程和操作要点。具有分析问题职业素养。</p>
--	--	--------------------------------

课程目标

学习完本课程后，学生能够按照底汤和基础汤的操作流程进行常规性的业务操作，能够胜任完成底汤和基础汤的制作任务。严格遵守餐饮从业人员职业道德。具备与人交流、与人合作的通用能力，具有安全操作意识、食品安全意识、环保意识，“6S”管理、遵守工作制度的职业素养，爱国情怀、崇尚劳动的

思政素养。具体包括：

1. 能与教师或同学对汤品制作任务进行专业顺畅的沟通交流，准确获取任务单中关键信息，明确汤品的原材料、浓稠度、色泽、口感、装饰、卫生等成品标准，确定汤品数量、时间、质量等工作要求。具

备与人交流、与人合作的通用能力。

2. 能查阅汤菜制作手册、制作工艺等资料，确定汤菜主配料清单、加工工艺流程、设备清单、环境要

求、进度安排等工作要素，制订加工制作计划。具有食品安全意识、环保意识，遵守工作制度的职业素养。

3. 能将汤菜原料预制加工，使用炒、煎、烤等技法进行主料、配料的制作加工，采用拌、搅等手法将咸、鲜、甜等常用调味料调制入味；能根据汤品制作工艺流程，完成汤品制作并完成摆盘装饰。操作安

全规范，符合各类标准要求。具有安全操作意识、环保意识崇尚劳动的

职业素养和思政素养。

4. 能采用称重、目测(尺侧)、品尝、触碰等方式对汤品的外观、浓稠度、色泽、口味、口感、装饰、卫生等进行质量自检,并根据反馈意见进行完善并交付。具有安全操作意识、食品安全意识、环保意识、

“6S”管理的职业素养。

5. 能与教师或同学等进行沟通,在教师的指导下分析出汤品制作过程中出现的问题并改进解决问题;能整理出完善汤菜制作工艺流程和操作要点。具有分析问题的职业素养。

学习内容

1. 任务的获取

(1) 实践知识

信息查阅法,询问及关键词记录方法。

(2) 理论知识

基础汤的定义、意义、分类;基础汤原料知识;底汤类、蔬菜基础汤、奶油基础汤类、菜蓉汤类的代表菜品的概念、原料、工艺流程、制作要领、装盘方法、成品要求;制作基础汤的注意要点;菜品相关饮食文化。

2. 计划的制订

(1) 实践知识

企业操作规程、《食品安全管理体系 餐饮业要求》(GB/T27306—2008)、HACCP管理体系、食品安全

管理体系等相关内容的查阅;

原料清单、设备清单、环境要求、进度安排等工作要素的确定;

底汤类、奶油汤类、菜蓉汤类、蔬菜汤类加工工艺流程的制定;

各类原料的理化与感官品质鉴定方法;

信息查阅法;

热菜厨房菜品制作手册的查阅。

(2) 理论知识

工具清单的关键要素;

任务分工单的关键要素；

底汤类、蔬菜汤类、奶油汤类、菜蓉汤类的概念、特点及分类；

底汤类、蔬菜基础汤类，奶油基础汤类以及菜蓉汤类原料配比要求和制作工艺流程。 3. 任务的实施

(1) 实践知识

工具(硅胶板、刀具、磨刀棒、盛器、餐具、锅具、柠檬榨汁器等)使用要求；

设备(不锈钢工作台、灶具、水池、冰箱、搅拌机、料理机)使用要求；

各种调味料的使用；

盛装器皿的使用；

浸泡、切配等预制加工技法；

煮、烹等的熟制加工技法；

搅拌调味方法；

铺、堆、插、贴等摆盘的装饰方法；

浸泡、腌制的时间和标准的判定；

煮制、烤制的时间、温度以及标准的判定。火候、色泽的把握与控制；味道的鉴别。

(2) 理论知识

底汤类常用的预制加工和熟制加工技法、熟制加工技法及操作要点。蔬菜清汤类常用的预制加工和熟制加工技法及操作要点。奶油汤类常用的熟制加工技法及操作要点。菜蓉汤类常用的熟制加工技法及操作要点。

4. 质量的检验

(1) 实践知识

质量、刀工、色泽、外观、口味、装饰、卫生等感官评测方法；电子秤、量具等工具的设备的的使用方法。

(2) 理论知识

质量检验的概念和用途；

“6S” 管理要求；

厨房卫生管理标准；

底汤保鲜与储存方法；

底汤、蔬菜清汤、奶油汤、菜蓉汤成品标准。

5. 总结与反思

(1) 实践知识意见反馈表的填写；

《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T28739—2012) 相关内容的查阅；

反馈建议的归纳整理方法；

工具设备的清洗、消毒、归位方式方法；

实训室环境的整理整顿方法。

(2) 理论知识

实训室环境卫生的验收标准；

要点整理的评价标准。

6. 职业素养与思政素养

安全操作意识、食品安全意识、环保意识、“6S” 管理、遵守工作制度的职业素养，爱国情怀、崇尚劳动的思政素养。

参考性学习任务

序号	名称	学习任务描述	参考学时
1	底汤制作 (牛肉基础汤制	某星级酒店西餐厅承接了20人西餐预订，需要在6小时内用牛肉、牛骨、调味蔬菜等原料熬制50千克基础汤，成品质量要求表面没有浮油，汤色浅褐色且清澈透明；口味鲜美浓郁。底汤制作由有中级工水平的热菜厨房厨师按照时间和重量要求，在西厨房热菜主管的指导下完成。 西厨房厨师在热菜主管处领取任务，解读任务要求及制作流程	30

	作)	<p>准备工具和设备, 领取底汤类原料并进行初加工, 控制好熬制底汤 的原料及操作过程卫生, 通过砍切、烤、冷水煮、撇浮沫、调味、 再次熬煮、过滤等环节独立完成牛肉基础汤的制作, 交由主管或厨 师长根据经验或依据行业标准评价。</p> <p>工作过程中符合企业操作规程和汤菜卫生、安全要求及“6S”管 理模式, 油脂含量达标, 表面没有浮油, 汤色为浅褐色且色泽清澈 透明。</p>	
2	菜蓉汤制作 (青豆茸汤制 作)	<p>餐厅日常零点, 要求每天上午10点30分前准备好20份青豆浓汤, 待用。要求青豆味浓郁, 颜色鲜艳, 口感细腻润滑。因做法固 定也较传统, 对于刀工和烹饪技巧要求不是很严格, 制作过程相对简单, 质量较易控制, 位于头盘后面, 主菜或副菜前面, 厨师长会安排中级工厨师制作。</p>	24

续表

2	菜蓉汤制 作 (青豆茸汤 制作)	<p>西式中级工厨师从厨师长处领取制作任务, 确定菜肴制作要求和 制作时间, 制订工作计划, 领取蔬菜类原料、准备加工切配工具和盛装器皿。按计划对原料进行初加工, 按照具体要求制作菜蓉汤。</p> <p>制作完成自检后交由厨师长进行复检验收, 根据厨师长反馈意见 进行修改完善, 并围绕菜茸汤的制作过程进行总结、评估、反思和 改进。</p> <p>按照工作任务数量、时间等要求合理安排准备、预制和制作工 作, 并根据菜肴设计标准单中工艺流程和出餐(成品)标准完成制 作。应合理计划成本, 避免浪费, 满足客户合理的个性化需求。</p>	
---	---------------------------	---	--

3	<p>奶油汤制作 (奶油蘑菇汤制作)</p>	<p>某星级酒店西餐厅热菜厨房收到20份奶油汤(奶油蘑菇汤)订单,热菜厨房主管安排具有中级工水平的热菜厨房厨师在4小时内完成制作,要求出品分量饱满、奶香浓郁,汤体浓度适中,口味咸鲜,卫生美观。</p> <p>热菜厨房厨师从主管处领取任务后,制订工作计划并领取加工切配的原料及盛装器皿。对原料进行初加工,运用烹调技法“炒”“煮”进行汤菜制作。自检后交主管验收合格后,由服务员把菜肴递给顾客并从业务部门接受顾客反馈意见。</p> <p>工作过程中按照菜品数量、上菜时间要求、汤菜设计标准单中工艺流程和出餐(成品)标准完成制作。汤菜成品分量饱满、奶香浓郁,汤体浓度适中,口味咸鲜,卫生美观,装盘美观,符合营养卫生的要求,增进人体的健康。</p>	24
4	<p>蔬菜汤制作 (意大利蔬菜汤制作)</p>	<p>某星级酒店西餐厅热菜厨房收到10份蔬菜汤(意大利蔬菜汤)订单,热菜厨房主管安排具有中级工水平的热菜厨房厨师在2小时内完成制作,要求出品蔬菜新鲜、汤体浓稠适中,口味咸鲜,卫生美观。</p> <p>热菜厨房中级厨师从主管处领取任务后,制订工作计划并领取加工切配的原料及盛装器皿。对原料进行初加工,根据工作计划和汤菜成品标准,把蔬菜洗净切丁,原料分层次摆放好,起锅熬成细汤,加入大量香草,橄榄油,营造出浓浓汤香。自检后交主管验收合格后,由服务员递给顾客并接受顾客反馈意见。</p> <p>按照菜品数量、上菜时间等要求合理安排准备、预制和制作工作,并根据汤菜设计标准单中工艺流程和出餐(成品)标准完成制作。蔬菜汤制作(意大利蔬菜汤制作)成品色泽红润,质感柔嫩,口味咸鲜,装盘美观,符合营养卫生的要求,增进人体的健康。</p>	30

续表

教学实施建议

1. 师资要求

任课教师需有西餐业务操作的企业实践经验，并具备西餐业务操作课程意图化教学设计与实施、一体化课程教学资源选择与应用等能力。

2. 教学组织方式方法建议

采用行动导向的教学方法。为确保教学安全，合理使用实训设施设备，提高教学效果，建议采用分组教学的形式(2~4人/组)，便于实操轮换，同时培养学生沟通交流、团队合作的能力；在完成工作任务的过程中，教师须加强示范与指导，注重学生职业素养和规范操作的培养。有条件的地区，建议通过引企入校或建立校外实训基地等方式为学生提供西餐作业的真实工作环境，由企业导师与专业教师协同教学。

3. 教学资源配置建议

(1) 教学场地

西餐作业学习工作场地需要具备良好的安全性及照明和通风条件，应包含初加工区、切配区、演示区、集中教学区、热菜加工区，并配备相应的多媒体教学设备，面积以至少同时容纳30人开展教学活动为宜。

(2) 工具、材料、设备

按组配置：五色菜板、硅胶板、刀具、磨刀棒、盛器、餐具、锅具、抹布、废料盆、柠檬榨汁器、厨房用纸、厨房专用手套、保鲜膜、不锈钢操作台、烤箱或烤炉、打碎机、水池、灶具、冰箱、搅拌机、料理机。

(3) 教学资料

以《底汤和基础汤制作》工作页为主，配备教材及热菜厨房菜品制作手册、企业操作规程、《食品安全管理体系餐饮业要求》(GB/T 27306—2008)HACCP管理体系、食品安全管理体系、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T28739—2012)等教学资料。

4. 教学管理制度

执行一体化教学场所的管理规定，如需要进行校外实习和岗位实习，以严格遵守生产性实训基地管理制度、企业实习管理制度等管理制度。

教学考核要求

本课程考核采用过程性考核与终结性考核相结合方式，课程考核成绩=过程性考核60%+终结性考核40%。

1. 过程性考核(60%)

过程性考核成绩由4个参考性学习任务考核成绩构成。其中，基础牛肉汤制作的考核成绩占比15%；菜蓉汤类的考核成绩占比15%；奶油汤类制作的考核成绩占比15%；蔬菜基础汤类制作的考核成绩占比15%。

上述参考性学习任务的考核应以其学习目标为依据确定考核要点，设计考核项目。考核项目可分为技能考核类、学习成果类和通用能力观察类等类别，通过细化其评分细则，分别从专业能力、通用能力等维度对学生学习情况进行考核。

(1)技能考核类考核项目可包括工具、食材的选用、主要烹饪设备的操作、原料初加工、菜品制作流程的执行、半成品、菜品质量的检验等关键的操作技能和心智技能。

(2)学习成果类考核项目涉及各学习环节产出的学习成果，可运用学习任务分析表、工艺流程图、结构图、实训日志、设计图、工作计划等多种形式。

(3)通用能力观察类考核项目可包括能使用规范易懂的语言、恰当的语调和表情表达自己的意思等与人交流、与人合作、主要烹饪设备的操作时安全操作意识、原料初加工、菜品制作流程的执行中食品安全意识、环保意识以及在收档过程中的“6S”管理、贯穿整个学习过程中遵守工作制度、崇尚劳动等学生在学习过程中表现出来的通用能力、职业素养或思政素养。

2. 终结性考核(40%)

终结性考核应围绕本课程目标，结合课程终结性考核要点，选择企业真实工作任务或设计学习任务进行考核。

【考核思路】

终结性考核任务需要体现参考性学习任务的综合性和复杂性，同时应兼顾任务实施难度。本课程参考性学习任务体现并列关系，因为底汤为其他汤的原材料，最为重要，因此选择第1个学习任务相关的内容作为终结性考核。

【考核内容】

学生根据任务情境要求，选用常见烹饪原料、调料，根据学习计划和菜肴成品标准，选择合适的刀工 技法进行末、片、丝、段、粒、丁、碎等形状的初加工成型；能使用炒制、煮制、煎制完成预制加工，选择合适的配菜进行搭配并完成摆盘装饰。菜品在外观、色泽、口味、质感、分量等方面达到相应的出餐标准。

考核任务案例：牛肉汤制作

【情景描述】某星级酒店西餐厅承接了20人西餐预定，需要在6小时内用牛肉、牛骨、调味蔬菜等原料熬制50千克基础汤。热菜厨房厨师从主管处领取任务后，确定菜肴制作要求和制作时间，制订工作计划并领取加工切配的原料及盛装器皿；根据工作计划和菜肴成品标准完成原料清洗、牛骨分割、牛肉切 丁、蔬菜切段等初加工成型，准备长方形模具，依次将原料进行码放，选择文火煮制汤品完成。进行菜肴制作质量的鉴别自检后交主管验收合格，随后按照“6S”管理规定整理热菜厨房。从厨师长处接受反馈意见，整理并完成菜品制作要点。

【任务要求】

根据任务的情景描述，在规定时间内，整理牛基础汤制作工艺流程，进行原料的初加工、运用烹调技法“烤”“煮”，完成基础汤制作。

1. 正确解读任务单，准确获取任务关键要素并进行整理，明确牛肉汤的出品数量、出品时间以及牛基础汤的成品标准。

2. 查找热菜厨房菜品制作手册、企业操作管理规范、世界技能大赛烹饪(西餐)项目技术文件以及实训场地卫生管理要求等材料，整理牛肉汤制作工艺流程，填写工具原料清单，安排原料领取人员；完成原料的鉴别验收以及分类储藏。

3. 准备原料工具，对原料进行初加工，要求原料清洗干净，去除不可食用部分，完成牛骨分割、牛肉切丁、蔬菜切段等初加工成型，做到物尽其用，避免浪费；将初加工后的原料，分别运用“烤”“煮”等技法进行预制加工。

4. 能依据牛基础汤成品标准，从质量、色泽、口味、牛基础汤特征、卫生等方面对菜肴进行自检；要求汤色纯正无杂质，干净卫生、符合菜肴出品要求。

5. 以小组合作的形式进行沟通讨论，分析记录成品质量以及制作过程中的问题，讨论并提出解决措施；独立整理牛基础汤制作工艺流程和操作要点。

6. 菜品制作过程中严格遵守卫生、环保等规定以及“6S”管理，符合食品安全要求。

【参考资料】

完成上述任务是，可以使用常见教学资料，如工作页、教材、个人笔记等。

(二)《热酱汁制作》课程标准

工学一体化课程 名称	热酱汁制作	基准学 时	72
---------------	-------	----------	----

典型工作任务描述

热酱汁是高档宴会烹饪工艺的精髓，它是菜肴调味和增添风味的灵魂。五大热菜基础酱汁是传统热菜制作的基础，也是各种菜肴搭配的延伸酱汁制作的基础。热酱汁的种类包括 Bechamel, Veloute, 布朗沙司，番茄沙司，荷兰汁的制作，以及五大酱汁的延伸酱汁的制作。

热酱汁是西式正餐及高档宴会的主体菜肴搭配，经常出现在较为正统和高档的西餐厅中。其造型美观大方、色调高雅和谐、味道独特浓郁、具有较高的工艺性。通常由具有中级工水平热菜厨师独立完成。

1. 具有中级工水平的热菜厨师从厨师长处领取任务，进行充分沟

通，明确菜肴需要搭配的酱汁的出品种类、数量、时间、顾客特殊需求及菜肴成品标准。

2. 查阅热菜厨房菜肴酱汁制作手册，制订工作计划，确定制作工艺以及工具、原料、调料清单等，领取并进行原料安全鉴别、验收，同时做好分类储藏。

3. 根据工作计划和菜肴酱汁成品标准完成原料初加工、预制加工等准备工作。

4. 运用煮、烤制、煎制、炒制、炖制等多种技法对原料进行熟制加工，搭配蔬菜、香草、香料、调料等进行酱汁加工。

5. 经酱汁制作质量的自检并交厨师长验收合格后，密封保存。

6. 按照“6S”管理规定整理热菜厨房。

7. 从服务员处接受顾客反馈意见，整理并完善酱汁制作要点分析。

按照菜肴酱汁种类、数量、上菜时间等要求合理确定准备、预制和制作工作安排，根据工作计划按照制作工艺流程完成符合出餐(成品)标准的热酱汁的制作。酱汁外形美观，色泽鲜亮，摆盘造型精美、主次分明、分量饱满、细腻鲜香，并能合理计算成本，避免浪费，符合营养平衡科学膳食以及饮食卫生的要求，满足顾客的需求。符合《食品安全管理体系餐饮业要求》(GB/T 27306—2008)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739—2012)、《餐饮业就业餐区和后厨环节卫生规范》(T/CCA 004.2—2018)HACCP管理体系、食品安全管理体系等标准中的相关要求以及企业内部操作规程和“6S”管理要求实施。

工作内容分析

工作对象:	工具、材料、设备与资料:	工作要求:
<p>1. 任务的获取 任务单的阅读分析, 顾客特殊需求等细节的沟通, 热酱汁成品标准的明确。</p> <p>2. 计划的制订 企业菜品制作手册的查阅; 基础母热酱汁、延伸酱汁、蛋类、蔬菜类、土豆类、禽类、畜肉类、海鲜类搭配热酱汁的工艺流程的制定; 工具、原料清单的确定。</p> <p>3. 任务的实施 工具的准备; 原料的鉴别验收、分类储藏; 采用酱汁制作方法、蔬菜加工方法、肉类骨骼加工方法, 海鲜壳类加工方法等进行加工, 运用煎、炒、炸、煮、烤、隔水加热等烹调技法进行熟制并调味, 完成热酱汁的制作。</p>	<p>工具: 五色菜板、刀具、磨刀棒、盛器、餐具、锅具、蛋抽子、抹布、废料盆、厨房用纸、厨房专用手套、保鲜膜等。</p> <p>材料: 黄油, 橄榄油, 牛奶, 鸡蛋, 洋葱, 西芹, 西红柿, 胡萝卜, 禽类骨骼、畜肉类骨骼、海鲜类骨骼、壳类等原料以及盐, 胡椒粉, 干白酒, 干红酒等调味料; 百里香, 迷迭香等香草; 香叶等香辛料。</p> <p>设备: 烤箱、灶具、操作台、水池、冰箱、料理机等。</p> <p>资料: 任务单、菜谱(企业热菜酱汁制作手册)、意见反馈表、企业操作规程、《食品安全管理体系 餐饮业要求》(GB/T 27306—2008)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739—2012)、HACCP 管理体系、食品安全管理体系。</p> <p>工作方法:</p> <p>1. 阅读分析法。</p> <p>2. 各类原料品质感官检验方法; 各类原料的保鲜与储存方法(低温</p>	<p>1. 与热菜厨房主管充分沟通, 明确热酱汁任务要求、出品数量、出品时间及顾客特殊需求等, 分析并独立制定菜肴热酱汁成品标准。具备与人合作、自主学习的通用能力。</p> <p>2. 查阅企业操作管理规范、热菜厨房菜肴热酱汁制作手册以及厨房卫生要求, 进行信息的整理分析和选取, 确定基础热菜的热酱汁工艺流程, 包含初加工、预制加工、熟制加工、酱汁调味、摆盘装饰(盛装备用)等内容; 主辅料进行鉴别验收符合制作需求。具有食品安全意识、环保意识, 遵守工作制度的职业素养。</p> <p>3. 按照工具清单准备工具, 按照基础母热酱汁、延伸酱汁; 蛋类、蔬菜类、豆类、禽类、畜肉类、海鲜类基础热菜搭配的热酱汁质量标准要求, 按照热酱汁制作工艺流程和菜肴成品标准选择合适的加工技法分别进行预制加工和熟制加工制作酱汁。具有安全操作意识、环保意识、崇尚劳动的职业素养和思政素养。</p> <p>4. 依据成品标准, 通过称重、目测</p>

<p>4. 任务的验收交付</p> <p>热酱汁制作质量的鉴别自检, 厨房主管的复检验收, 合格热酱汁的交付, 热菜厨房的整理。</p> <p>5. 任务的总结反馈</p> <p>服务员及顾客的意见征集; 菜品制作要点的分析整理。</p>	<p>冷藏); 蔬菜加工方法; 肉类骨骼加工方法;</p> <p>工方法; 海鲜壳类加工方法; 煎、炒、炸、煮、烤、隔水加热等烹调技法。</p> <p>3. 感官检验方法; 称量法。</p> <p>劳动组织方式:</p> <p>具有中级工水平的热菜厨师从厨房主管处领取工作任务并沟通细节, 对领取的原料进行鉴别检查, 完成热酱汁制作自检后交付热菜厨师长复检, 从服务员处接受顾客意见反馈。</p>	<p>(尺侧)、品尝、触碰等方式对质量、色泽、外观、口味、质感、卫生等方面进行检查。按照“6S”管理规定整理热菜厨房。具有安全操作意识、食品安全意识、环保意识、“6S”管理的职业素养。</p> <p>5. 与服务员进行沟通, 从外观、质感、口味、分量等方面收集客人意见, 记录并分析问题 and 解决措施, 整理完善菜肴热酱汁制作的工艺流程和操作要点。具备分析问题的职业素养。</p>
---	---	--

课程目标

学习完本课程后，学生能胜任制作 Bechamel sauce、Veloute sauce、上色沙司、番茄沙司、黄油沙司以及延伸酱汁——黑胡椒沙司等工作任务，执行企业作业规程和餐饮行业管理以及世界技能大赛规程要求，具备与人合作、自主学习的通用能力，具有安全操作意识、食品安全意识、环保意识、“6S”管理意识、遵守工作制度的职业素养，爱国情怀、崇尚劳动的思政素养。包括：

1. 能识读热酱汁制作的任务单，与教师或同学进行专业交流，获取任务书关键信息并进行归纳整理，明确酱汁的出品数量、出品时间以及顾客的特殊需求，确定需搭配菜肴的热酱汁的成品标准。具备归纳整理、沟通交流、外语应用等能力。具备与人合作、自主学习的通用能力。

2. 能查阅热酱汁制作手册等资料，确定热酱汁制作所需原料的品质鉴别验收标准以及分类储藏标准；确定工具清单、原料清单；完成热酱汁工艺流程的制定。具有食品安全意识、环保意识，遵守工作制度的职业素养。

3. 能依据热酱汁制作工艺流程，进行蔬菜、肉类以及骨骼、海鲜壳类原料等的预制加工，运用煎、炒、炸、煮、烤，隔水加热等烹调技法进行熟制并调味，制作出热酱汁。操作安全规范，符合标准规范的要

求。具有安全操作意识、环保意识、崇尚劳动的职业素养和思政素养。

4. 能依据酱汁制作成品标准要求，进行酱汁的质量、色泽、口味、质感、酱汁特征、装饰、卫生等方面的质量自检，根据反馈意见进行完善和交付；具有安全操作意识、食品安全意识、环保意识、“6S”管理的职业素养。

5. 能与教师充分沟通，对收集的意见进行记录整理和归纳，在教师的指导下分析酱汁制作过程中出现的问题，提出解决措施；归纳整理菜肴热酱汁制作工艺流程和操作要点。具备分析问题的职业素养。

学习内容

1. 任务的获取

(1) 实践知识

任务单的识读与分析；

顾客特殊需求等细节的预判。

(2) 理论知识

热酱汁的概念和分类：热酱汁的种类；

Bechamel sauce、Veloute sauce、上色沙司、番茄沙司、黄油沙司等基础热酱汁以及蛋类、蔬菜类、土豆类、禽类、畜肉类、海鲜类等菜肴搭配的延伸热酱汁的概念、特点以及加工工艺流程。

2. 计划的制订

(1) 实践知识

企业热菜厨房热酱汁制作手册的查阅；

HACCP 管理体系的查阅；

基础母热酱汁原料的确定方法；

延伸酱汁原料的确定方法；

蛋类、蔬菜类、土豆类、禽类、畜肉类、海鲜类搭配热酱汁原料的确定方法。

(2) 理论知识

基础母热酱汁和各类延伸酱汁工艺流程；

制作基础酱汁的油面酱的种类、炒制过程、与液体的混合、使用时的注意事项；

制作基础酱汁的白色高汤、上色高汤，蔬菜高汤的鬼主意流程；

酱汁制作成本核算相关知识；

酱汁制作食品卫生与安全相关知识。

3. 任务的实施

(1) 实践知识

Bechamel sauce、Veloute sauce、上色沙司、番茄沙司、黄油沙司等基础热酱汁的制作；蛋类、蔬菜类、土豆类、禽类、畜肉类、海鲜类等菜肴搭配的延伸热酱汁的制作；

烤箱、灶台等设备的使用方法，温度计，电子秤等工具的使用方法；

制作沙司的蔬菜、肉类骨骼、海鲜壳类等原料品质的鉴别方法；

蔬菜、肉类骨骼、海鲜壳类的加工；

热酱汁常用技法(煎、炒、炸、煮、烤、隔水加热)。

(2) 理论知识

蔬菜、肉类骨骼、海鲜壳类等原料加工标准；

蔬菜、肉类骨骼、海鲜壳类等原料的储存方法；

Bechamel sauce、Veloute sauce 制作、上色沙司、番茄沙司制作的烹饪工艺流程；

黄油沙司等基础热酱汁以及蛋类、蔬菜类、土豆类、禽类、畜肉类、海鲜类等菜肴搭配的延伸热酱汁制作的烹饪工艺流程；

热酱汁常用技法(煎、炒、炸、煮、烤、隔水加热)及其操作要领、注意事项。

4. 质量的检验

(1) 实践知识

热酱汁成品感官质量检验；

称量法；

《食品安全管理体系 餐饮业要求》(GB/T 27306—2008)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T28739—2012)、HACCP 管理体系、食品安全管理体系相关知识的查阅。

(2) 理论知识

Bechamel sauce, Veloute sauce, 上色沙司, 番茄沙司, 黄油沙司以及各类延伸酱汁的成品标准; Bechamel sauce, Veloute sauce, 上色沙司, 番茄沙司, 黄油沙司以及各类延伸酱汁的保存方法。

5. 总结与反思

(1) 实践知识

热酱汁制作工作流程分析；

反馈意见的整理。

(2) 理论知识

热酱汁制作工艺流程；

Bechamel sauce、Veloute sauce、上色沙司、番茄沙司、黄油沙司等基础热酱汁以及蛋类、蔬菜类、土豆类、禽类、畜肉类、海鲜类等菜肴搭配的延伸热酱汁成品评价标准。

6. 职业素养与思政素养

安全操作意识、食品安全意识、环保意识、“6S”管理、遵守工作制度的职业素养，爱国情怀、崇尚劳动的思政素养。

参考性学习任务

序号	名称	学习任务描述	参考学时
1	Bechamel 制作	<p>某酒店热菜厨房接到热菜厨房主管安排40份焗千层意面的订单任务。主管安排一名具有中级工水平的热菜厨师独立操作完成Bechamel酱汁的制作，2小时完成。</p> <p>要求白酱滑嫩细腻，口味适中，无颗粒，符合卫生标准。</p> <p>西餐厨房热菜厨师从西餐厨房热菜房主管接受订单工作任务，明确任务要求并制订工作计划，根据任务要求做好岗位准备工作，按照菜肴数量、上菜时间等要求合理安排准备、预制和制作热酱汁工作，并根据菜肴设计标准单中工艺流程和出餐(成品)标准完成酱汁制作，制作完成自检后交付厨房主管确认，填写工作日志。</p>	12
2	Veloute 制作	<p>某星级酒店宴会需要奶油鸡肉卷50份，热菜厨房主管安排具有中级工水平的热菜厨房厨师在2小时内完成制作。</p> <p>要求色泽白亮，质地/口感光滑适口，口味咸香适宜，卫生美观。</p> <p>热菜厨房厨师从主管处领取任务后，确定菜肴酱汁制作要求和制作时间，制订工作计划并领取加工切配的原料及盛装器皿，根据工作计划，运用炒制、煮制等烹调方法对原料进行烹调加工，完成奶油酱汁的制作。制作完成自检后交付厨房主管确认，填写工作日志。</p>	12

3	布朗沙司制作	<p>某星级酒店热菜厨房接到热菜主管安排的晚宴黑椒牛排菜肴基础酱汁（布朗沙司）的制作订单。要求一名具有中级工水平的热菜厨师独立操作完成。限时8.5个小时完成。要求汤汁成深褐色，黏稠度适中。</p> <p>热菜厨师从厨房主管处获取任务单，与主管沟通了解细节要求，按照任务要求制作酱汁，核对制品数量、质量等无误后，交付主管确认，填写工作日志。</p>	12
4	番茄沙司制作	<p>某星级酒店西餐厅冷菜厨房收到30份意大利饺子配番茄沙司菜肴订单，热菜厨房主管安排具有中级工水平的热菜厨房厨师在2小时内完成制作。</p> <p>要求出品分量饱满、色泽鲜艳，质感细腻，口味咸鲜，卫生美观。</p> <p>热菜厨房厨师从主管处领取任务后，确定菜肴制作要求和制作时间，</p> <p>制订工作计划并领取加工的原料及盛装器皿。对原料进行初加工，运用煮制技法进行调味，制作完成自检后交付主管确认，填写工作日志。</p>	12

续表

5	荷兰汁制作	<p>某星级酒店西餐厅热菜厨房收到20份荷兰汁焗白芦笋制作订单。热菜厨房主管安排具有中级工水平的热菜厨房厨师在2小时内完成荷兰汁的制作。</p> <p>要求出品分量饱满、色泽金黄，口感柔嫩，口味咸鲜，卫生美观。</p> <p>热菜厨房厨师从主管处领取任务后，确定菜肴搭配的荷兰汁制作要求和制作时间，制订工作计划并领取加工切配的原料及盛装器皿。对原料进行初加工，运用搅拌技法、隔水加热的技法加工成能直接食用的半成品并调味，完成自检后交付厨房主管附件确认，填写工作日志。</p>	12
6	延伸酱汁制作	<p>某酒店西餐厅热菜厨房日常工作中，每日需要提前准备好30份黑胡椒沙司。由于酱汁是日常菜肴需要，厨师长安排具有中级工水平的厨师在每天上午10点30分前制作完成。</p> <p>要求酱汁有浓郁的牛肉香味和黑胡椒香味，棕色厚重，口感细腻，挂勺有黑胡椒颗粒感。</p> <p>热菜厨房厨师从主管处领取任务后，确定菜肴制作要求和制作时间，制订工作计划，领取原料、准备加工切配工具和盛装器皿。按计划对原料进行初加工，按照具体要求使用基础酱汁通过炒、煮、调味制作黑胡椒酱汁。制作完成自检后交付主管确认，填写工作日志。</p>	12

教学实施建议

1. 师资要求

任课教师需具有西式烹调热菜操作企业实践经验：并具备西式烹调热菜操作课程一体化课程教学设计与实施、一体化课程教学资源选择与应用能力。

2. 教学组织方式方法建议

采用行动导向的教学方法。为确保教学安全合理使用实训设施设备，提高教学效果，建议采用分组教学的形式(4~6人一组)，便于岗位轮换、同时培养学生沟通交流、团队合作的能力；在完成工作的过程中，教师须加强示范与指导，注重学生职业素养和规范操作的培养。

3. 教学资源配置建议

(1) 教学场地

西式烹调学习工作站须具备良好的安全性能及照明和通风条件：应包含原材料处理区、加热制作区、成品展示区，并配备相应的烹调教学设备及抽油烟机等设施，面积以至少同时容纳35人开展教学活动为宜。

(2) 工具、材料和设备

按组配置工具：五色菜板、刀具、磨刀棒、盛器、餐具、锅具、抹布、废料盆、蛋抽子、厨房用纸、厨房专用手套、保鲜膜等。

材料：蔬菜类、土豆类、禽肉类骨骼、畜肉类骨骼、海鲜壳类、奶制品等常见原料以及各种调味料、香辛料。

设备：炸炉、烤箱、灶具、操作台、水池、冰箱、料理机等。

(3) 教学资料

以热酱汁制作工作页为主，配备教材、企业热菜厨房热酱汁制作手册、《食品安全管理体系 餐饮业 要求》(GB/T 27306—2008)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739—2012)、HACCP管理体系、食品安全管理体系、热菜制作设备相关使用说明书等教学资料。

4. 教学管理制度

执行一体化教学场所的管理规定，如需要进行校外认识实习和岗位实习，应严格遵守生产性实训基地管理制度、企业实习管理制度等管理制度。

教学考核要求

本课程考核采用过程性考核与终结性考核相结合方式，课程考核成绩=过程性考核60%+终结性考核40%。

1. 过程性考核(60%)

过程性考核成绩由6个参考性学习任务考核成绩构成。其中，Bechamel sauce 制作的考核成绩占比10%；

Veloute sauce 制作的考核成绩占比10%；

上色沙司制作的考核成绩占比10%；

番茄沙司制作的考核成绩占比10%；

黄油沙司制作的考核成绩占比10%；

延伸酱汁——黑胡椒沙司制作的考核成绩占比10%。

上述参考性学习任务的考核应以其学习目标为依据确定考核要点，设计考核项目。考核项目可分为技能考核类、学习成果类和通用能力观察类等类别，通过细化其评分细则，分别从专业能力、通用能力等维度对学生学习情况进行考核。

(1)技能考核类考核项目可包括工具、食材的选用、主要烹饪设备的操作、原料初加工、菜品制作流程的执行、半成品、菜品质量的检验等关键的操作技能和心智技能。

(2)学习成果类考核项目涉及各学习环节产出的学习成果，可运用流程图、实训日志、设计图、思维导图、工作计划等多种形式。

(3)通用能力观察类考核项目可包括能使用规范易懂的语言、恰当的语调和表情表达自己的意思等与人交流、与人合作、主要烹饪设备的操作时安全操作意识、原料初加工、菜品制作流程的执行中食品安全意识、环保意识以及在收档过程中的“6S”管理、贯穿整个学习过程中遵守工作制度、崇尚劳动等学生在学习过程中表现出来的通用能力、职业素养或思政素养。

2. 终结性考核(40%)

终结性考核应围绕本课程目标，结合课程终结性考核要点，选择企业真实工

作任务或设计学习任务进行考核。

【考核思路】

终结性考核任务需要体现参考性学习任务的综合性，同时应兼顾任务实施难度。本课程参考性学习任务体现递进关系，难度系数不断增加。因此选择第6个学习任务相关的内容作为终结性考核。

【考核内容】

学生根据任务情境中的要求，查找企业操作管理规范和企业热菜厨房菜品制作手册，明确作业流程，领取工具、食材，按照菜品制作流程和工艺要求，在规定时间内完成热酱汁的制作，菜品满足客户要求。

考核任务案例：黑胡椒沙司。

【情景描述】

某星级酒店西餐厅热菜厨房收到30份红酒沙司制作任务，用来搭配肉食，热菜厨房主管安排一名具有中级工水平的热菜厨师，在2小时内完成红酒沙司制作。

【任务要求】

根据任务的情境描述，在规定时间内，整理红酒沙司制作工艺流程，进行原料的初加工、预制加工后搭配菜肴，完成菜品制作。

1. 能根据任务单，读懂任务要求，明确黑胡椒沙司所需菜品的数量、规格、时间、特殊要求等。需要厨师按照菜单准备好红酒沙司的原料和工具，确定加工工艺、流程和时间计划，以确保能按时保质保量完成该项任务。

2. 查找热菜厨房菜品制作手册、企业操作管理规范、世界技能大赛烹饪(西餐)项目技术文件以及实训场地卫生管理要求等材料，整理红酒沙司制作工艺流程，填写工具原料清单，安排原料领取人员；完成原料的鉴别验收以及分类储藏。

3. 准备原料工具，对原料进行初加工，要求原料清洗干净，去除不可食用部分，完成小干葱、大蒜，做到物尽其用，避免浪费；将初加工后的原料，分别运用“炒”“煮”等技法进行预制加工，搭配菜

肴，最终完成菜品制作。

4. 能依据红酒沙司成品标准，从质量、色泽、口味、质感、酱汁特征、卫生等方面对调味汁进行自检；要求色泽鲜亮，口感细嫩，卫生美观、符合红酒沙司出品要求。

5. 以小组合作的形式进行沟通讨论，分析记录成品质量以及制作过程中的问题，讨论并提出解决措施；独立整理红酒沙司工艺流程和操作要点。

6. 菜品制作过程中严格遵守卫生、环保等规定以及“6S”管理，符合食品安全要求。

【参考资料】

完成上述任务时，可以使用常见的任务资料，如工作页、教材、企业操作规范、个人笔记本等。

六、实施建议

（一）师资队伍

1. 师资队伍结构

应配备一支与培养规模、培养层级和课程设置相适应的业务精湛、素质优良、专兼结合的一体化教师队伍。中、高级技能层级的学制教育师生比不低于1:20，兼职教师人数不得超过教师总数的三分之一，具有企业实践经验的教师应占教师队伍总数20%以上；预备技师(技师)层级的学制教育师生比不低于1:18，兼职教师人数不得超过教师总数的三分之一，具有企业实践经验的教师应占教师队伍总数25%以上。

2. 师资资质要求

教师应符合国家规定的学历要求和具备相应的教师资格。担任中、高级技能层级工学一体化课程教学的教师应具备高级及以上职业技能等级；担任预备技师(技师)层级工学一体化课程教学的教师应具备技师及以上职业技能等级。

3. 师资素质要求

教师思想政治素质和职业素养应符合《中华人民共和国教师法》和教师职业行为准则等要求。

4. 师资能力要求

担任工学一体化课程教学的教师应具有独立完成工学一体化课程相应学习任务的工作实践能力。三级工学一体化教师应具备工学一体化课程教学实施、工学一体化课程考核实施、教学场所使用管理能力；二级工学一体化教师应具备工学一体化学习任务分析与策划、工学一体化学习任务考核设计、工学一体化学习任务教学资源开发、工学一体化示范课设计与实施等能力；一级工学一体化教师应具备工学一体化课程标准转化与设计、工学一体化课程考核方案设计、工学一体化教师教学工作指导等能力。一级、二级、三级工学一体化教师比不低于1:3:6为宜。

（二）场地设备

教学场地应满足培养要求中规定的典型工作任务实施和相应工学一体化课程教学的环境及设备设施要求，同时应保证教学场地具备良好的安全、照明和通风条件。其中校内教学场地和设备设施应能支持资料查阅、教师授课、小组研讨、任务实施、成果展示等活动的开展；企业实训基地应具备工作任务实践与技术培训等功能。

其中，校内教学场地和设备设施应按照不同层级技能人才培养要求中规定的典型工作任务实施要求和工学一体化课程教学需要进行配置。具体包括如下要求：

1. 实施原料初加工、底汤和基础汤制作、热酱汁制作、基础冷菜制作、休闲西餐主食制作、基础热菜制作工学一体化课程的典型工作任务的学习工作站，应配备炸炉、烤箱、灶具、操作台、水池、冰箱、料理机等设备设施，五色菜板、硅胶板、刀具、磨刀棒、盛器、餐具、锅具、抹布、废料盆、柠檬榨汁器、厨房用纸、厨房专用手套、保鲜膜、烹饪原料等工具材料，以及工作页为主，配备相关教材、专

业菜谱、企业操作规程等多媒体教学设备。

2. 实施复杂冷菜制作、复杂汤制作、复杂热菜制作工学一体化课程的典型工作任务学习工作站，应配备炸炉、烤箱、灶具、操作台、水池、冰箱、料理机等设备设施，五色菜板、硅胶板、刀具、磨刀棒、盛器、餐具、锅具、抹布、废料盆、柠檬榨汁器、厨房用纸、厨房专用手套、保鲜膜、烹饪原料等工具材料，以及工作页为主，配备相关教材、专业菜谱、企业操作规程等多媒体教学设备。

3. 实施传统风味餐设计与制作、地中海风味餐设计与制作、亚洲风味餐设计与制作、美洲风味餐设计与制作工学一体化课程的典型工作任务学习工作站，应配备炸炉、烤箱、灶具、操作台、水池、冰箱、料理机等设备设施，五色菜板、硅胶板、刀具、磨刀棒、盛器、餐具、锅具、抹布、废料盆、柠檬榨汁器、厨房用纸、厨房专用手套、保鲜膜、烹饪原料等工具材料，以及工作页为主，配备相关教材、专业菜谱、企业操作规程等多媒体教学设备。

上述学习工作站建议每个工位以4~6人学习与工作的标准进行配置。

（三）教学资源

教学资源应按照培养要求中规定的典型工作任务实施要求和工学一体化课程教学需要进行配置。具体包括如下要求：

1. 实施原料初加工、底汤和基础汤制作、热酱汁制作、基础冷菜制作、休闲西餐主食制作、基础热菜制作工学一体化课程宜配置专业菜谱等教材及相应的工作页、信息页、教学课件、操作规程、典型案例、技术规范、技术标准和数字化资源等。

2. 实施复杂冷菜制作、复杂汤制作、复杂热菜制作工学一体化课程宜配置专业菜谱教材及相应的工作页、信息页、教学课件、操作规程、典型案例、技术规范、技术标准和数字化资源等。

3. 实施传统风味餐设计与制作、地中海风味餐设计与制作、亚洲风味餐设计与制作、美洲风味餐设计与制作工学一体化课程宜配置专

业菜谱教材及相应的工作页、信息页、教学课件、操作规程、典型案例、技术规范、技术标准和数字化资源等。

（四）教学管理制度

本专业应根据本专业培养模式提出的培养机制实施要求和不同层级运行机制需要，建立有效的教学管理制度，包括学生学籍管理、专业与课程管理、师资队伍管理、教学运行管理、教学安全管理、岗位实习管理、学生成绩管理等文件。其中，中级技能层级的教学运行管理宜采用“学校为主、企业为辅”校企合作运行机制；高级技能层级的教学运行管理宜采用“校企共建、人才共育”校企合作运行机制；预备技师(技师)层级的教学运行管理宜采用“企业为主、学校为辅”校企合作运行机制。

七、考核评价

（一）综合职业能力评价

本专业可根据不同层级技能人才培养目标及要求，科学设计综合职业能力评价方案对学生开展综合职业能力评价。评价时应遵循技能评价的情境性原则，让学生完成源于真实工作的案例性任务，通过对其工作行为、工作过程和工作成果的观察分析，评价学生的工作能力和工作态度。

评价题目应来源于本职业(岗位或岗位群)的典型工作任务，通过对从业人员实际工作内容、过程、方法和结果的提炼概括形成的具有普遍性、稳定性和持续性的工作项目。题目可包括仿真模拟、客观题、真实性测试等多种类型，并可借鉴职业能力测评项目以及世界技能大赛项目的设计和评估方式。

（二）职业技能评价

本专业的职业技能评价应按照现行职业资格评价或职业技能等级认定的相关规定执行。中级技能层级宜取得西式烹调师(四级)证书；高级技能层级宜取得西式烹调师(三级)证书；预备技师(技师)层级宜取得西式烹调师(二级)证书。

(三) 毕业生就业质量分析

本专业应对毕业生就业后一定时间内(毕业半年、毕业一年等)开展就业质量调查,宜从毕业生规模、性别、培养层次、持证比例等维度多元分析毕业生总体就业率、专业对口就业率、稳定就业率、就业行业岗位分布、就业地区分布、薪酬待遇水平及用人单位满意度等数量指标。通过开展毕业生就业质量分析,持续提升本专业建设水平。

龙岩技师学院中西式面点专业2023级一体化课程规范

一、专业信息

（一）专业名称

烹饪（中西式面点）

（二）专业编码

烹饪（中西式面点）专业中级：0503-4

烹饪（中西式面点）专业高级：0503-3

烹饪（中西式面点）专业预备技师：0503-2

（三）学制年限

烹饪（中西式面点）专业中级技能：初中起点三年

烹饪（中西式面点）专业高级技能：高中起点三年、初中起点五年

烹饪（中西式面点）专业技师（预备技师）：高中起点四年、初中起点六年

（四）就业方向

烹饪（中西式面点）专业中级技能：培养面向社会餐饮企业（酒店酒家等）中、西式面点厨房部、机关企事业单位所属中、西式面点生产部门就业，适应（如中、西式面点点心制作工、广式点心美化与装饰等）工作，胜任广式基础类包点制作、广式饺类点心制作、广式基础酥类点心制作、广式油器类点心制作、蛋糕与餐包制作等工作任务。

烹饪（中西式面点）专业高级技能：培养面向社会餐饮企业（酒店酒家等）中、西式面点厨房部、机关企事业单位所属中、西式面点生产部门就业，适应现代粤点餐饮企业点心部生产岗位群（如蛋糕与餐包制作、馅心制作、点心美化与装饰等）工作，胜任广式烧卖类点心制作、广式造型包制作、地方风味点心制作、广式工艺点心制作、

广式点心美化与装饰、广式名点制作等工作任务。

烹饪（中西式面点）专业技师（预备技师）：培养面向社会餐饮企业（酒店酒家等）中、西式面点厨房部、机关企事业单位所属中、西式面点生产部门就业，适应中、西式面点的生产制作与厨房管理服务岗位群（如点心部主管、点心部总监等）工作，胜任点心宴设计、点心部管理与培训、点心研发等工作任务。

（五）国家职业技能等级

中、西式面点师中级职业技能等级（国家职业技能等级四级）

中、西式面点师高级职业技能等级（国家职业技能等级三级）

中、西式面点师技师职业技能等级（国家职业技能等级二级）

二、培养目标和要求

（一）培养目标

1. 总体目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，把学生培养成为德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

培养面向社会餐饮企业（酒店酒家等）中、西式面点厨房部、机关企事业单位所属中、西式面点生产部门就业，适应现代中、西式面点餐饮企业面点制作、经营管理职业岗位群（如中、西式面点点心制作工、广式点心美化与装饰、生产技术主管、点心研发、厨房管理等）工作，胜任原料鉴别与处理、馅料制作、面团调制、成型、熟制、装饰美化、运营管理、岗位培训、点心研发等工作任务，能够运用中、西式面点制作技术进行点心制作与装饰、运用多媒体技术开展线上线下培训指导，具备遵守国家《食品安全法》等法律法规，执行安全、卫生、设备等技术操作规程，以及自主学习、团队合作、沟通协调、节约环保、独立分析与解决问题、组织管理、持续改进等职业素养，同时具有崇尚劳动光荣、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工匠精神，达到中、西式面点师国家职业技能标准要求的高素质技能人才。

2. 中级技能

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，把学生培养成为德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

培养面向社会餐饮企业（酒店酒家等）中、西式面点厨房部、机关企事业单位所属中、西式面点生产部门就业，适应中、西式面点制作岗位群（如中、西式面点点心制作工、广式点心美化与装饰等）工作，胜任广式基础类包点制作、广式饺类制作、广式基础酥类制作、广式油器类点心制作、蛋糕与餐包制作、西饼制作、饮品制作等工作任务，具有自主学习和继续学习的能力，具备团队合作、节约环保、遵守国家《食品安全法》等法律法规、执行安全、卫生、设备等技术操作规程、认同企业文化等职业素养，同时具有崇尚劳动光荣、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工匠精神，达到中、西式面点师中级职业技能等级（国家职业技能等级四级）要求的技能人才。

3. 高级技能

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，把学生培养成为德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

培养面向社会餐饮企业（酒店酒家等）中、西式面点厨房部、机关企事业单位所属中、西式面点生产部门就业，适应现代中、西式面点餐饮企业点心部生产岗位群（如蛋糕与餐包制作、馅心制作、点心美化与装饰等）工作，胜任广式烧卖制作、广式造型包制作、地方风味点心制作、广式工艺点心制作、广式点心美化与装饰、广式名点制作、西式蛋糕制作、西式冻品制作、面包制作等工作任务，具有协助点心部主管进行厨房管理、协助做好线上线下培训工作的能力，具备沟通协调、遵守国家《食品安全法》等法律法规、独立分析与解决问题等职业素养，同时具有崇尚劳动光荣、爱岗敬业、专注严谨、精益求精等工匠精神，，达到中、西式面点师高级职业技能等级（国家职

业技能等级三级)要求的技能人才

4. 技师(预备技师)

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务,把学生培养成为德、智、体、美、劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

培养面向社会餐饮企业(酒店酒家等)中、西式面点厨房部、机关企事业单位所属中、西式面点生产部门就业,适应中、西式面点的生产制作与点心部管理服务岗位群(如点心部主管、点心部总监等)工作,胜任点心宴设计、点心部管理与培训、点心研发等工作任务,具有广式点心创新和广式名点工艺制作传承、开发培训课程、有效开展线上线下培训工作的能力,具备点心部统筹协调、组织管理、总结反思、持续改进、遵守法律法规等职业素养,同时具有崇尚劳动光荣、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工匠精神,达到中、西式面点师技师职业技能等级(国家职业技能等级二级)要求的技能人才。

(二) 培养要求

烹饪(中西式面点)专业技能人才培养要求见下表。

烹饪(中西式面点)专业技能人才培养要求表

技能人才等级	典型工作任务	职业能力要求
	基础类包点制作	<ol style="list-style-type: none">1. 能明确工作任务,与点心领班、库房管理员等相关人员进行有效沟通,明确出品时间和顾客要求。2. 能准确查阅广式基础类包点配方表,明确制作过程,制定制作流程;根据品种要求,领取合适的原材料和工量具、合理运用指定的制作设备。3. 能在规定的时间内完成广式基础类包点的原料加工、面团调制、制馅、上馅、成型、熟制、装盘等制作任务(如馒头制作、花卷制作、素菜包制作、杂粮包制作、奶黄包制作、流沙包制作、生肉包制作等)。制作过程中能规范使用原料、工量具和设备,达到物尽其用。4. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。

中级技能		<p>5. 能清洁与保养设备和工量具、整理现场和归置物品。</p> <p>6. 能完整、规范的填写工作记录表，存档符合企业要求。</p> <p>7. 能严格遵守从业人员的职业道德，具有崇尚劳动、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工匠精神和职业责任感，具有自主学习和继续学习的能力，具备团队协作能力。</p>
	饺类点心制作	<p>1. 能明确工作任务，与点心领班等相关人员进行有效沟通，明确出品时间和顾客要求。</p> <p>2. 能准确查阅点心配方表，明确制作工艺，制定广式饺类点心制作流程，领取合适的原材料、工量具、确定制作设备。</p> <p>3. 能在规定的时间内规范使用原料、工量具和设备完成原料加工、面团调制、制馅、上馅、成型、熟制、装盘等制作任务（如粟米饺制作、韭菜煎饺制作、上汤水饺制作、百花饺制作、花式蒸饺等）。制作过程中能规范使用原料、工量具和设备，达到物尽其用。</p> <p>4. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>5. 能清洁与保养设备和工量具、整理现场和归置物品。</p> <p>6. 能完整、规范的填写工作记录表，存档符合企业要求。</p> <p>7. 能严格遵守从业人员的职业道德，具有崇尚劳动、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工匠精神和职业责任感，具有自主学习和继续学习的能力，具备团队协作能力。</p>
	基础酥类点心制作	<p>1. 能明确工作任务，与点心领班等相关人员进行有效沟通，明确出品时间和顾客要求。</p> <p>2. 能准确查阅点心配方表，，制定工作流程，领取合适的原材料、工量具、确定制作设备。</p> <p>3. 能在规定的时间内规范使用原料、工量具和设备完成原料加工、面团调制、制馅、上馅、成型、熟制、装盘等制作任务（核桃酥制作、莲蓉甘露酥制作、曲奇饼干制作、椰挞制作、老婆饼制作、蛋黄酥制作、绿豆饼制作等）。</p> <p>4. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>5. 能清洁与保养设备和工量具、整理现场和归置物</p>

		<p>品。</p> <p>6. 能完整、规范的填写工作记录表，存档符合企业要求。</p> <p>7. 能严格遵守从业人员的职业道德，具有崇尚劳动、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工匠精神和职业责任感，具有自主学习和继续学习的能力，具备团队协作能力。</p>
	油器类点心制作	<p>1. 能明确工作任务，与点心主管、库房管理员等相关人员进行有效沟通，明确出品时间和顾客要求。</p> <p>2. 能准确查阅广式油器类点心配方表，明确制作过程，制定制作流程，领取合适的原材料和工量具、合理运用指定的制作设备。</p> <p>3. 能在规定的时间内规范使用原料、工量具和设备完成广式油器类点心的原料加工、面团调制、制馅、上馅、成型、熟制、装盘等制作任务（如南瓜煎饼制作、笑口枣制作、煎堆制作、油角制作、春卷制作、咸水角制作、油条制作、沙琪玛制作等）。</p> <p>4. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检</p> <p>5. 能清洁与保养设备和工量具、整理现场和归置物品；</p> <p>6. 能完整、规范的填写工作记录表，存档符合企业要求。</p> <p>7. 能严格遵守从业人员的职业道德，具有崇尚劳动、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工匠精神和职业责任感，具有自主学习和继续学习的能力，具备团队协作能力。</p>
	蛋糕与餐包制作	<p>1. 能明确工作任务，与点心领班、库房管理员等相关人员进行有效沟通，明确出品时间和顾客要求。</p> <p>2. 能准确查阅点心配方表，明确制作工艺，制定生产流程，领取合适的原材料、工量具、确定制作设备。</p> <p>3. 能在规定的时间内规范使用原料、工量具和设备完成蛋糕制作的鸡蛋打发、面糊调制、入模、烘烤；餐包制作的打面、醒面、成型、发酵、烘烤、装盘等制作任务（如原味蒸蛋糕制作、牛油戟制作、蜂巢蛋糕制作、瑞士蛋卷制作、虎皮蛋卷制作、天使蛋糕制作、原味餐包制作、菠萝包制作、肠仔餐包制作、墨西哥圆餐包等）。</p>

		<p>4. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>5. 能清洁与保养设备和工量具、整理现场和归置物品。</p> <p>6. 能完整、规范的填写工作记录表，存档符合企业要求。</p> <p>7. 能严格遵守从业人员的职业道德，具有崇尚劳动、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工作态度和职业责任感，具有自主学习和继续学习的能力，具备团队协作能力。</p>
	西饼制作	<p>1. 能明确工作任务，必要时与点心领班、库房管理员等相关人员进行有效沟通，明确出品时间和顾客要求。</p> <p>2. 能准确查阅西饼类点心配方表，明确制作过程，制定制作流程；根据品种要求，领取合适的原材料和工量具、合理运用指定的制作设备。</p> <p>3. 能在规定的时间内完成西饼类点心的面团调制、馅料制作、手工成型、焙烤或冷冻、出品等制作任务（黄油曲奇制作、蔓越莓饼干制作、如流心芝士塔、柠檬派制作、火腿咸派制作、酥皮泡芙制作等）。制作过程中能规范使用原料、工量具和设备，达到物尽其用。</p> <p>4. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>5. 能清洁与保养设备和工量具、整理现场和归置物品。</p> <p>6. 能完整、规范的填写工作记录表，存档符合企业要求。</p> <p>7. 能严格遵守从业人员的职业道德，具有崇尚劳动、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工匠精神和职业责任感，具有自主学习和继续学习的能力，具备团队协作能力。</p>
	饮品制作	<p>1. 能明确工作任务，必要时与水吧领班、库房管理员等相关人员进行有效沟通，明确出品时间和顾客要求。</p> <p>2. 能准确查阅饮品配方表，明确制作过程，制定制作流程；根据品种要求，领取合适的原材料和工量具、合理运用指定的制作设备。</p> <p>3. 能在规定的时间内完成饮品的茶汤熬煮、咖啡萃取、时令饮调等制作任务（如珍珠奶茶制作、奶盖茶制作、水果茶制作、手冲咖啡制作、意式浓缩咖啡制</p>

		<p>作、美式咖啡制作、卡布奇诺制作、焦糖玛奇朵制作、冰摩卡制作、拿铁制作等)。制作过程中能规范使用原料、工量具和设备,达到物尽其用。</p> <p>4.能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>5.能清洁与保养设备和工量具、整理现场和归置物品。</p> <p>6.能完整、规范的填写工作记录表,存档符合企业要求。</p> <p>7.能严格遵守从业人员的职业道德,具有崇尚劳动、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工匠精神和职业责任感,具有自主学习和继续学习的能力,具备团队协作能力。</p>
	烧麦类点心制作	<p>1.能明确工作任务,与点心主管、库房管理员等相关人员进行有效沟通,明确出品时间和顾客要求等。</p> <p>2.能准确查阅点心质量标准卡,明确制作工艺,制定点心制作流程,领取合适的原材料、工量具、确定制作设备。</p> <p>3.能在规定的时间内规范使用原料、工量具和设备完成主料的切配、腌制、漂洗、调味、辅料的加工、装碟、熟制等制作任务(如凤爪烧卖制作、排骨烧卖制作、牛仔骨烧卖制作、牛肉丸烧卖制作、金钱肚烧卖制作、干蒸烧卖制作、糯米烧卖制作等)。</p> <p>4.能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>5.能清洁与保养设备和工量具、整理现场和归置物品。</p> <p>6.能完整、规范的填写工作记录表,存档符合企业要求。</p> <p>7.能严格遵守从业人员的职业道德,注重自我学习和提升,具备良好的团队合作和岗位意识,具有独立分析与解决问题的能力。</p>
高级技能	广式造型包制作	<p>1.能明确工作任务,与点心主管、库房管理员等相关人员进行有效沟通,明确出品时间和顾客要求。</p> <p>2.能准确查阅点心质量标准卡,明确制作工艺,根据工艺流程制订工作计划,选取合适的原材料、工量具、确定制作设备。</p> <p>3.能在规定的时间内规范使用原料、工量具和设备完成原料加工、面团调制、制馅、上馅、成型、熟制、装盘等制作任务(如寿桃包制作、刺猬包制作、核桃</p>

		<p>包制作、酥皮莲蓉包制作等)。</p> <p>4. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>5. 能清洁与保养设备和工量具、整理现场和归置物品。</p> <p>6. 能完整、规范的填写工作记录表, 存档符合企业要求。</p> <p>7. 能严格遵守从业人员的职业道德, 注重自我学习和提升, 具备良好的团队合作和岗位意识, 具有独立分析与解决问题的能力。</p>
	地方风味点心 (客家风味)制作	<p>1. 能读懂订单, 与点心主管等相关人员进行有效沟通, 明确点心的出品品种、数量、时间和顾客的要求;</p> <p>2. 能准确查阅点心质量标准卡, 制定工艺流程。</p> <p>3. 能在规定的时间内, 以独立或小组合作的方式, 正确地使用原料、工量具和设备, 完成对点心的原料加工、面团调制、制馅、上馅、成型、熟制、装盘等任务。</p> <p>4. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>5. 能完整、规范的填写工作记录表, 存档符合企业要求。</p> <p>6. 能严格遵守从业人员的职业道德, 注重自我学习和提升, 具备良好的团队合作和岗位意识, 具有独立分析与解决问题的能力。</p>
	地方风味点心 (潮汕风味)制作	<p>1. 能读懂订单, 与点心主管、库房管理员等相关人员进行有效沟通, 明确点心出品的质量标准要求。</p> <p>2. 能准确查阅点心质量标准卡, 明确制作工艺, 编制点心制作的工作计划。</p> <p>3. 能在规定的时间内, 以独立或小组合作的方式, 正确地使用原料、工量具和设备, 完成原料加工、面团调制、制馅、上馅、成型、熟制、装盘等制作任务。</p> <p>4. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>5. 能完整、规范的填写工作记录表, 存档符合企业要求。</p> <p>6. 能严格遵守从业人员的职业道德, 注重自我学习和提升, 具备良好的团队合作和岗位意识, 具有独立分析与解决问题的能力。</p>
	广式工艺点心制作	<p>1. 能读懂订单, 与点心主管等相关人员进行有效沟通, 明确广式工艺点心制作的造型、数量、顾客要求。</p> <p>2. 能准确查阅点心质量标准卡, 明确制作工艺。</p>

	<p>3. 能在规定的时间内，以独立或者小组合作的方式，正确地使用原料、工具和设备，完成对点心原料加工、面团调制、制馅、上馅、成型、熟制、点心装盘等制作任务。</p> <p>4. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>5. 能完整、规范的填写工作记录表，存档符合企业要求。</p> <p>6. 能严格遵守从业人员的职业道德，注重自我学习和提升，具备良好的团队合作和岗位意识，具有独立分析与解决问题的能力。</p>
广式点心美化与装饰	<p>1. 能读懂订单，与点心主管、库房管理员等相关人员进行有效沟通，明确工作任务内容和要求。</p> <p>2. 能准确查阅点心装饰图表及点心装饰要求，制定合理、有效的装饰品设计计划。</p> <p>3. 能根据装饰品设计计划，以独立或小组合作的方式，正确选取原料、使用工量具，在规定的时间内完成装饰品构思图表、原料色彩调配、零部件制作、成品组装等制作任务。</p> <p>4. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>5. 能完整、规范的填写工作记录表，存档符合企业要求。</p> <p>6. 能严格遵守从业人员的职业道德，注重自我学习和提升，具备良好的团队合作和岗位意识，具有独立分析与解决问题的能力。</p>
广式名点制作	<p>1. 能读懂订单，与点心主管等相关人员进行有效沟通，明确广式名点制作的造型、数量、顾客要求。</p> <p>2. 能准确查阅点心质量标准卡，明确制作工艺。</p> <p>3. 能在规定的时间内，以独立或者小组合作的方式，正确地使用原料、工具和设备，完成对点心原料加工、面团调制、制馅、上馅、成型、熟制、点心装盘等制作任务。</p> <p>4. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>5. 能完整、规范的填写工作记录表，存档符合企业要求。</p> <p>6. 能严格遵守从业人员的职业道德，注重自我学习和提升，具备良好的团队合作和岗位意识，具有独立分析与解决问题的能力。</p>
西式蛋糕制作	<p>1. 能读懂订单，必要时与西点主管相关人员进行有效</p>

	<p>沟通，明确明确蛋糕出品品种、数量、时间、质量标准 and 顾客要求。</p> <p>2. 能准确查阅蛋糕配方表，明确质量标准，编制蛋糕制作的工作流程，正确选择合适的原材料、工量具、制作设备。</p> <p>3. 能在规定的时间内，以独立或小组合作的方式，正确地使用原料、工量具和设备，完成对蛋糕原料加工、面糊调制、制馅、奶油打发、成型、熟制、装盘等制作任务。</p> <p>4. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>5. 能清洁与保养设备和工量具、整理现场和归置物品。</p> <p>6. 能完整、规范的填写工作记录表，存档符合企业要求。</p> <p>7. 能严格遵守从业人员的职业道德，注重自我学习和提升，具备良好的团队合作和岗位意识，具有独立分析与解决问题的能力。</p>
西式冻品制作	<p>1. 能明确工作任务，必要时与西点领班、库房管理员等相关人员进行有效沟通，明确出品时间和顾客要求。</p> <p>2. 能准确查阅西式冻品配方表，明确制作过程，制定制作流程；根据品种要求，领取合适的原材料和工量具、合理运用指定的制作设备。</p> <p>3. 能在规定的时间内完成西式冻品的原料加工、原料搅拌冷冻或冷冻搅拌，蒸、烤、蒸烤结合或冷冻、装盘等制作任务。制作过程中能规范使用原料、工量具和设备，达到物尽其用。</p> <p>4. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>5. 能清洁与保养设备和工量具、整理现场和归置物品。</p> <p>6. 能完整、规范的填写工作记录表，存档符合企业要求。</p> <p>7. 能严格遵守从业人员的职业道德，具有崇尚劳动、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的精神和职业责任感，具有自主学习和继续学习的能力，具备团队协作能力。</p>
面包制作	<p>1. 能读懂订单，必要时与面包领班相关人员进行有效沟通，明确面包出品品种、数量、时间、质量标准和</p>

		<p>顾客要求。</p> <p>2. 能准确查阅面包配方表,明确质量标准,编制面包制作的工作流程,正确选择合适的原材料、工量具、制作设备。</p> <p>3. 能在规定的时间内,以独立或小组合作的方式,正确地使用原料、工量具和设备,完成对面包原料加工、面团调制、馅料制作、发酵、分割、松弛、成型、醒发、烤前装饰、烘烤、包装等制作任务。</p> <p>4. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>5. 能清洁与保养设备和工量具、整理现场和归置物品。</p> <p>6. 能完整、规范的填写工作记录表,存档符合企业要求。</p> <p>7. 能严格遵守从业人员的职业道德,注重自我学习和提升,具备良好的团队合作和岗位意识,具有独立分析与解决问题的能力。</p>
<p>技师(预备技师)技能</p>	<p>点心宴设计</p>	<p>1. 能分析订单需求,明确点心宴主题、点心品种、数量、成本及用餐人数等,制订专业、合理的点心宴菜单。</p> <p>2. 能根据点心宴菜单,与点心副主管、点心领班、点心师傅等相关人员进行专业沟通,制定工作计划。</p> <p>3. 能高效完成点心配方设计、点心工艺设计、点心装饰设计和摆台设计等工作任务。</p> <p>4. 能根据工作计划,安排指导点心领班、点心师傅以独立或小组合作的方式,规范完成点心制作、点心装饰、摆台设计。</p> <p>5. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>6. 能进行工作总结,分析存在问题,提出改进意见或建议。完整、规范的填写工作记录表,存档符合企业要求,向企业主管部门的反馈专业、有效。</p> <p>7. 在工作过程中应具有组织、指导能力,能独立分析与解决复杂性、关键性和创新性问题的能力,具备统筹协调、班组管理、总结反思、持续改进等职业素养。</p>
	<p>点心部管理与培训</p>	<p>1. 能分析工作任务书,明确点心部管理和培训的内容和要求。</p> <p>2. 能准确查阅企业相关生产管理、技术标准等相关手册、文件,制定工作计划,编制培训方案。</p> <p>3. 能根据企业相关制度,完成点心部物料管理与成本</p>

	<p>控制、点心部安全管理，整改现场不合理、不规范作业。</p> <p>4. 能采用示范操作与讲解、小组讨论、行动导向等方法对点心部人员进行国家法律法规、行业规范、企业规章制度、岗位职业能力和点心制作技能等的培训。</p> <p>5. 能进行点心部管理和培训的检查与评估，撰写相关总结，并向上级部门反馈。</p> <p>6. 在工作过程中应具有组织、指导能力，能独立分析与解决复杂性、关键性和创新性问题的能力，具备统筹协调、班组管理、总结反思、持续改进等职业素养。</p>
<p>点心研发</p>	<p>1. 能准确获取市场信息，调研市场需求</p> <p>2. 能明确创新点心研发的品种、数量等工作要求。</p> <p>3. 制定的点心研发工作流程专业、精炼。</p> <p>4. 能进行点心的点心试制、点心评定、市场评价、记录研发过程、编写点心质量标准卡等研发工作。</p> <p>5. 能准确编写产品配方表、产品质量标准卡和生产指导书等。</p> <p>6. 工作记录单的填写专业、有效。</p> <p>7. 能在工作过程中严格执行企业的规章制度、制作规范、食品安全、环保管理等制度。</p> <p>8. 在工作过程中应具有组织、指导能力，能独立分析与解决复杂性、关键性和创新性问题的能力，具备统筹协调、班组管理、总结反思、持续改进等职业素养。</p>

(三) 课程设置

课程类别	课程名称	
公共基础课程	思想政治	
	语文	
	历史	
	数学	
	英语	
	数字技术应用	
	体育与健康	
	美育	
	劳动教育	
	通用职业素质	
	其他	
	专业基础课程	营养与膳食
		烹饪概论
烹饪原料知识		
烹饪美学		
饮食业成本核算		
食品卫生与安全		
烹饪化学		
营养配餐与设计		
厨房管理		
烹饪基本功训练		
工学一体化课程	基础类包点制作	
	饺类点心制作	
	基础酥类点心制作	
	油器类点心制作	
	西饼制作	
	饮品制作	
	烧麦类点心制作	
	广式造型包制作	
	地方风味点心（广府风味）制作	
	地方风味点心（客家风味）制作	

续表

课程类别	课程名称
工学一体化课程	地方风味点心（潮汕风味）制作
	广式工艺点心制作
	广式点心美化与装饰
	广式名点制作
	西式蛋糕制作
	西式冻品制作
	面包制作
	点心宴设计
	点心部管理与培训
	点心研发
选修课程	西式烹调技术
	烹饪原料加工
	基础热菜制作
	烹饪英语
	中华传统饮食文化

(一) 中级技能层级课程表 (初中起点三年)

课程类别	课程名称	参考学时	学期					
			第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期
公共基础课程	思想政治	144	√	√	√	√		
	语文	198	√	√	√			
	历史	72	√	√				
	数学	108	√	√	√			
	英语	108	√	√	√			
	数字技术应用	72	√	√				
	体育与健康	180	√	√	√	√	√	
	美育	54			√		√	
	劳动教育	54	√	√				
	通用职业素质	108		√	√		√	
	其他	38	√					
专业基础课程	营养与膳食	36			√			
	烹饪概论	36	√					
	烹饪原料知识	36	√					
	饮食业成本核算	36					√	
	烹饪基本功训练	108	√					
工学一体化课程	基础类包点制作	114	√					
	饺类点心制作	90		√				
	基础酥类制作	136		√				
	油器类点心制作	114			√			
	西饼制作	78			√			
	饮品制作	96	√					
	蛋糕与餐包制作	180				√		
	西式烹调技术	144		√	√			
	烹饪原料加工	144				√	√	
	基础热菜制作	144				√	√	
	烹饪英语	36				√		
	中华传统饮食文化	36			√			
机动	300							
岗位实习							√	
总学时	3000							

注：在建议相应课程开设的学期栏打“√”，后同。

(二) 高级技能层级课程表 (高中起点三年)

课程类别	课程名称	参考学时	学期					
			第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期
公共基础课程	思想政治	144	√	√	√	√		
	语文	72	√	√				
	数学	72	√	√				
	英语	108	√	√	√			
	数字技术应用	72			√	√		
	体育与健康	180	√	√	√	√	√	
	美育	18				√		
	劳动教育	54	√	√				
	通用职业素质	90		√	√	√		
	其他	18	√					
专业基础课程	营养与膳食	36	√					
	烹饪概论	36	√					
	烹饪原料知识	36	√					
	饮食业成本核算	36					√	
	烹饪美学	36					√	
	食品卫生与安全	36	√					
	烹饪化学	36		√				
	营养配餐与设计	36			√			
	烹饪基本功训练	108	√	√				
工学一体化课程	基础类包点制作	114	√					
	饺类点心制作	90	√					
	基础酥类制作	136	√					
	油器类点心制作	114		√				
	蛋糕与餐包制作	180		√				
	西饼制作	78		√				
	饮品制作	96	√				-	
	烧麦类点心制作	179		√				
	广式造型包制作	108			√			
地方风味点心 (客家风味)	152			√				

课程类别	课程名称	参考学时	学期					
			第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期
	制作							
	西式蛋糕制作	90			√			
	西式冻品制作	128				√		
	面包制作	130				√		
	广式工艺点心制作	138				√		
	广式点心美化与装饰	144					√	
	广式名点制作	120					√	
	机动	300						
	岗位实习							√
	总学时	3521						

(三) 高级技能层级课程表（初中起点五年）

课程类别	课程名称	参考学时	学期									
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期	第9学期	第10学期
公共基础课程	思想政治	288	√	√	√	√	√		√	√	√	
	语文	234	√	√	√				√			
	历史	72	√	√								
	数学	144	√	√	√				√			
	英语	162	√	√	√		√		√			
	数字技术应用	72	√	√								
	体育与健康	288	√	√	√	√	√		√	√	√	
	美育	54				√	√					
	劳动教育	54	√	√								
	通用职业素质	108		√	√		√					
	其他	36	√									√
专业基础课程	营养与膳食	36			√							
	烹饪概论	36	√									
	烹饪原料知识	36	√									
	饮食业成本核算	36					√					
	烹饪美学	36					√					
	食品卫生与安全	36	√									
	烹饪化学	36							√			
	营养配餐与设计	36							√			
工学一体化课程	烹饪基本功训练	144	√						√			
	基础类包点制作	114	√									
	饺类点心制作	90			√							
	基础酥类制作	136		√								
	油器类点心制作	114		√								
	蛋糕与餐包制作	180				√						
	西饼制作	78			√							
	饮品制作	96			√							
	广式烧麦制作	179					√					
	广式造型包制作	108				√						
	地方风味点心(客家风味)制作	152						√				
西式蛋糕制作	90					√						

课程类别	课程名称	参考学时	学期									
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期	第9学期	第10学期
	西式冻品制作	128						√				
	面包制作	130							√			
	广式工艺点心制作	138							√			
	广式点心美化与装饰	144								√		
	广式名点制作	120									√	
选修课程	西式烹调技术	144			√	√						
	烹饪原料加工	144					√	√				
	基础热菜制作	144					√	√				
	烹饪英语	36					√					
	中华传统饮食文化	36					√					
机动	355											
岗位实习								√			√	
总学时	4 800											

(四) 技师（预备技师）层级课程表（高中起点四年）

课程类别	课程名称	参考学时	学期							
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期
公共基础课程	思想政治	144	√	√	√	√				
	语文	72	√	√						
	数学	54	√	√						
	英语	90	√	√	√					
	数字技术应用	72			√	√				
	体育与健康	252	√	√	√	√	√	√	√	
	美育	18				√				
	劳动教育	54	√	√						
	通用职业素质	90		√	√	√				
	其他	18	√							
专业基础课程	营养与膳食	36	√							
	烹饪概论	36	√							
	烹饪原料知识	36	√							
	饮食业成本核算	36					√			
	烹饪美学	36					√			
	食品卫生与安全	36		√						
	烹饪化学	36		√						
	营养配餐与设计	36			√					
	烹饪基本功训练	108	√							
	厨房管理	72			√		√			
工学一体化课程	广式基础类包点制作	114	√							
	饺类点心制作	90	√							
	基础酥类制作	136		√						
	油器类点心制作	114		√						
	蛋糕与餐包制作	180			√					
	西饼制作	78	√							
	饮品制作	96		√						
	广式烧麦制作	178				√				
	广式造型包制作	108			√					
	地方风味点心（客家风味）制作	152				√				
	西式蛋糕制作	90			√					

课程类别	课程名称	参考学时	学期							
			第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期	第 7 学期	第 8 学期
	西式冻品制作	128				√				
	面包制作	130					√			
	广式工艺点心制作	138					√			
	广式点心美化与装饰	144					√			
	广式名点制作	120						√		
	点心宴设计	108						√		
	点心部管理与培训	108						√		
	点心研发	144						√		
选修课程	西式烹调技术	144		√	√					
	烹饪原料加工	144			√	√				
	基础热菜制作	72						√		
	烹饪英语	36							√	
	中华传统饮食文化	36							√	
	机动	380								
	岗位实习									√
	总学时	4 500								

(五) 技师(预备技师)层级课程表(初中起点六年)

课程类别	课程名称	参考学时	学 期											
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期	第9学期	第10学期	第11学期	第12学期
公共基础课程	思想政治	360	√	√	√	√	√		√	√	√	√	√	
	语文	234	√	√	√				√					
	历史	72	√	√										
	数学	144	√	√	√				√	√				
	英语	162	√	√	√				√					
	数字技术应用	72			√	√								
	体育与健康	360	√	√	√	√	√		√	√	√	√	√	
	美育	54				√								
	劳动教育	54	√	√										
	通用职业素质	108		√	√		√							
	其他	36	√						√					
专业基础课程	营养与膳食	36			√									
	烹饪概论	36	√											
	烹饪原料知识	72	√								√			
	饮食业成本核算	36								√				
	烹饪美学	36				√								
	食品卫生与安全	36	√											
	烹饪化学	36					√							
	营养配餐与设计	36							√					
	烹饪基本功训练	144	√	√										
	厨房管理	72									√	√		
	基础类包点制作	114	√											
	饺类点心制作	90		√										

工学一体化课程	基础酥类制作	136		√										
	油器类点心制作	114		√										
	蛋糕与餐包制作	180			√									
	西饼制作	78			√									
	饮品制作	96					√							
	广式烧麦制作	178				√					√			
	广式造型包制作	108							√			√	√	
	地方风味点心(客家风味)制作	152							√					

课程类别	课程名称	参考学时	学期											
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期	第9学期	第10学期	第11学期	第12学期
工学一体化课程	西式蛋糕制作	90									√			
	西式冻品制作	128							√					
	面包制作	130							√					
	广式工艺点心制作	138								√				
	广式点心美化与装饰	144									√			
	广式名点制作	120									√			
	点心宴设计	108									√			
	点心部管理与培训	108											√	
	点心研发	144										√		
西式烹调技术	144			√	√				√					

选修课程	烹饪原料加工	144					√			√	√			
	基础热菜制作	72					√			√				
	烹饪英语	36										√		
	中国传统饮食文化	36					√							
	600													
机动								√					√	√
岗位实习		558												
总学时		4												

三、培养模式

本专业技能人才培养坚持产教融合与校企合作，宜采用“校企双制”人才培养模式。

中级技能阶段的人才培养宜采用“校企双制”人才培养模式。学校模拟企业的工作情境，通过广式基础类包点制作、广式饺类点心制作、广式基础酥类点心制作、广式油器类点心制作、蛋糕与餐包制作、西饼制作、饮品制作等工学结合课程，培养学生技能操作的规范性和熟练度，促进其职业素质的养成及职业责任感的建立。

高级技能阶段的人才培养宜采用“校企双制”人才培养模式。学校模拟企业的工作情境，通过广式烧卖类点心制作、广式造型包制作、地方风味点心制作、广式工艺点心制作、广式点心美化与装饰、广式名点制作、西式蛋糕制作、西式冻品制作、面包制作等工学结合课程，培养学生独立分析与解决问题的能力，促进其职业责任感的建立。

技师（预备技师）阶段的人才培养宜采用“校企双制”人才培养模式。在企业生产环境下，学校通过点心宴设计、点心部管理与培训、点心研发等工学结合课程，培养学生独立分析与解决综合问题及在企业生产环境下的组织、协调、管理和技术指导能力，促进学生建立职业认同感，培养学生崇尚劳动光荣、爱岗敬业、精益求精的工匠精神。学校也可以设置模拟企业工作情境进行培养。

（一）培养体制

本专业应依照相关法规和政策的要求，在院校校企合作委员会的统筹下，从烹饪（中西式面点）一体化专业技能人才培养规律和用人要求出发，整合校企双方资源，汇集企业技术骨干和技能大师，组成专业建设专家库，进而共同制定招生计划，共同开发人才培养方案和课程，共同组建师资队伍，共同建设校内校外实习实训基地。通过校企双方的深度合作，实现烹饪（中西式面点）一体化专业技能人才的有效培养。

（二）运行机制

以学校为主体的校企合作人才培养运行机制，应在招生就业、人才培养、师资队伍和场地设备等方面以学校为主，企业为辅；反之，以企业为主体的校企合作人才培养运行机制，采用企业新型学徒制。

以学校为主体的校企合作人才培养运行机制为例：

在招生就业方面，学校应与中、西式面点餐饮企业建立招工信息发布机制，根据行业、企业的现实情况和发展规划，预测企业各层级技能人才的数量需求，共同制定招生计划，同时加强就业指导服务，促进毕业生充分就业、对口就业、稳定就业。

在人才培养方面，学校应与中、西式面点餐饮企业合作，根据技能人才培养层级及培养目标，采用职业的典型工作任务转化而成的工学结合课程来组织教学，并根据国家职业标准和企业用人要求共同制定评价标准，对学生职业素养和职业能力实施评价。

在师资队伍组建方面，学校教师应与中、西式面点餐饮企业中具有丰富工作经验的中、西式面点大师共同组成师资团队，发挥学校教师教学能力和企业中、西式面点大师专业实践能力的各自优势，共同策划与组织技能人才的培养与评价。

在场地设备方面，学校应与中、西式面点餐饮企业共同规划建设集校园文化与企业文化、理论教学与实践教学、学习过程与工作过程为一体的校内学习环境或企业生产性实训基地。对于校内学习环境，学校可参照企业管理机制运行；对于企业生产性实训基地，学校应参与辅助管理，明晰校企双方的责任与权利。

四、课程安排

烹饪（中西式面点）专业的课程包括公共基础课程、专业基础课程、一体化课程、拓展课程和企业实践课程。根据部颁《技工院校公共基础课程方案》开设公共基础课程，根据自身情况设置拓展课程和企业实践课程。本课程安排表只列出一体化课程，且课程表中的学时分配为最低设置要求，依据院校学制年限和教学安排确定具体学时分配。

（一）中级技能层级一体化课程表（初中起点三年）

序号	课程名称	基准学时	学时分配					
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期
1	基础类包点制作	114	114					
2	饺类点心制作	90		90				
3	基础酥类制作	136		136				
4	油器类点心制作	114			114			
5	西饼制作	78			78			
6	饮品制作	96	96					
7	蛋糕与餐包制作	180				180		
	总学时	808	210	226	192	180		

（二）高级技能层级一体化课程表（高中起点三年）

序号	课程名称	基准学时	学时分配					
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期
1	基础类包点制作	114	114					
2	饺类点心制作	90	90					

3	基础酥类制作	136	136						
4	油器类点心制作	114		114					
5	蛋糕与餐包制作	180		80					
6	西饼制作	78		78					
7	饮品制作	96	96						
8	广式烧麦制作	179		179					
9	广式造型包制作	108			108				
10	地方风味点心(客家风味)制作	152				152			
11	西式蛋糕制作	90				90			
12	西式冻品制作	128				128			
13	面包制作	130					130		
14	广式工艺点心制作	138					138		
15	广式点心美化与装饰	144					144		
16	广式名点制作	120					120		
总学时		1997	436	551	478	532			

(三) 高级技能层级一体化课程表(初中起点五年)

序号	课程名称	基准学时	学时分配										
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期	第9学期	第10学期	
1	基础类包点制作	114	114										
2	饺类点心制作	90			90								
3	基础酥类制作	136		136									
4	油器类点心制作	114		114									
5	蛋糕与餐包制作	180				180							
6	西饼制作	78		78									
7	饮品制作	96			96								
8	广式烧麦制作	179					179						
9	广式造型包制作	108				108							
10	地方风味点心(客家风味)制作	152						152					
11	西式蛋糕制作	90					90						
12	西式冻品制作	128						128					

13	面包制作	130							130			
14	广式工艺点心制作	138							138			
15	广式点心美化与装饰	144								144		
16	广式名点制作	120								120		
总学时		1997	114	328	186	288	269	280	268	264		

(四) 技师（预备技师）层级一体化课程表（高中起点四年）

序号	课程名称	基准学时	学时分配									
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期		
1	基础包点制作	114	114									
2	饺类点心制作	90	90									
3	基础酥类制作	136		136								
4	油器类点心制作	114		114								
5	蛋糕与餐包制作	180			180							
6	西饼制作	78	78									
7	饮品制作	96		96								
8	广式烧麦制作	179				179						
9	广式造型包制作	108			108							
10	地方风味点心（客家风味）制作	152				152						
11	西式蛋糕制作	90			90							
12	西式冻品制作	128				128						
13	面包制作	130					130					
14	广式工艺点心制作	138					138					
15	广式点心美化与装饰	144					144					
16	广式名点制作	120						120				
17	点心宴设计	108						108				
18	点心部管理与培训	108						108				
19	点心研发	144						144				
总学时		2357	282	346	378	459	412	480				

说明：带 ※ 标记的为选修课，有条件的学校可以实施，下同。

(五) 技师（预备技师）层级一体化课程表（初中起点六年）

序	课程名称	基准	学时分配							
---	------	----	------	--	--	--	--	--	--	--

号		学时	第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期	第 7 学期	第 8 学期	第 9 学期	第 10 学期	第 11 学期	第 12 学期
1	基础类包点制作	114	114											
2	饺类点心制作	90		90										
3	基础酥类制作	136		136										
4	油器类点心制作	114		114										
5	蛋糕与餐包制作	180			180									
6	西饼制作	78			78									
7	饮品制作	96					96							
8	广式烧麦制作	179				179								
9	广式造型包制作	108						108						
10	地方风味点心（客家风味）制作	152						152						
11	西式蛋糕制作	90								90				
12	西式冻品制作	128							128					
13	面包制作	130							130					
14	广式工艺点心制作	138								138				
15	广式点心美化与装饰	144									144			
16	广式名点制作	120									120			
17	点心宴设计	108									108			
18	点心部管理与培训	108										108		
19	点心研发	144										144		
20	总学时	2357	114	340	258	179	96	260	258	228	372	252		

五、课程标准

(一) 基础类包点制作一体化课程标准

一体化课程名称	基础类包点制作	基准学时	114
典型工作任务描述			
<p>基础类包点是以面粉、糖、酵母、水、油脂等为原材料，通过面团调制、馅料制作、上馅、成型、熟制等基础工艺方法制成的包点。</p> <p>点心师傅从点心领班处接到点心订单，查阅基础类包点配方表，必要时与点心领班进行沟通，明确出品品种、数量、时间、制作工艺等，制定制作流程；根据制作流程，领取合适的原材料和工量具，运用指定的制作设备，以独立或小组合作的方式，在规定的时间内规范地完成馅心调制、生物膨松面团调制、搓条、下剂、制皮、成型、发酵、熟制和装盘等；自检合格后交点心领班检查，完成制作后对工量具和设备进行清洁与保养，并整理现场、归置物品，做好工作记录。</p> <p>制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规，遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度，具有食品安全意识、环保意识、成本意识和良好的职业道德修养。</p>			
工作内容分析			
<p>工作对象</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 点心订单的阅读，工作任务的明确。 2. 与点心领班进行沟通 3. 点心配方表查阅，工具量、原材料的领取，设备的确定。 4. 点心制作流程的制订 5. 点心的制作、装盘 6. 成品色、香、味、形、质、规格、卫生等的自检。 7. 设备和工具的清洁与保养，现场的 	<p>工具、材料、设备与资料</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 工具：刮刀、馅挑、馅盘、量杯、面杖、笊篱、调味勺、粉筛、筷子、不锈钢盆、毛刷、打蛋器、电子秤、台秤、毛巾、刀具等。 2. 材料：畜禽类食材、植物类食材、干货、面粉、杂粮、澄面、油脂、常用调味品等。 3. 设备：烤炉、、炉灶、蒸炉、微波炉、冰箱、压面机、绞肉机、电磁炉、和面机、案板等。 4. 资料：基础类包点配方表、领料单、工作记录表等。 <p>工作方法</p>	<p>工作要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根据点心订单，明确包点心制作的类型、数量和顾客要求。 2. 必要时与点心领班等相关人员进行有效沟通。 3. 查阅基础类包点配方表，明确制作过程，根据品种要求，领取合适的原材料和工量具、合理运用指定的制作设备。 4. 能准确制定点心制作方法、制作流程。 5. 能规范完成基础类包点的制作，制作 	

<p>整理、物品的归置、工作记录表的填写。</p>	<p>信息查阅与分析方法；面杖、电子秤等工量具的使用和清洁方法；压面机、蒸炉等常用设备的使用和保养方法；馅料调制、水调面团调制、成型、熟制等方法；感官鉴定方法。</p> <p>劳动组织方式 以独立或小组合作的方法进行制作；从餐饮部前台领取点心订单；必要时与点心领班沟通；从原料房领取原材料；从工具房领取所需工量具；经点心领班确认后完成出库。</p>	<p>过程符合工作任务要求。</p> <p>6. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>7. 能规范的对设备和工量具进行清洁与保养，现场的整理、物品的归置，工作记录表的填写完整、规范，存档符合企业要求。</p> <p>8. 工作过程中严格执行餐饮企业的安全生产、食品安全与卫生等管理制度。</p>
<p>课程目标</p>		
<p>1. 能明确工作任务，必要时与点心领班、库房管理员等相关人员进行有效沟通，明确出品时间和顾客要求。</p> <p>2. 能准确查阅基础类包点配方表，明确制作过程，制定制作流程；根据品种要求，领取合适的原材料和工量具、合理运用指定的制作设备。</p> <p>3. 能在规定的时间内完成基础类包点的原料加工、面团调制、制馅、上馅、成型、熟制、装盘等制作任务（如馒头制作、花卷制作、素菜包制作、杂粮包制作、奶黄包制作、流沙包制作、生肉包制作等）。制作过程中能规范使用原料、工量具和设备，达到物尽其用。</p> <p>4. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>5. 能清洁与保养设备和工量具、整理现场和归置物品。</p> <p>6. 能完整、规范的填写工作记录表，存档符合企业要求。</p> <p>7. 能严格遵守从业人员的职业道德，具有崇尚劳动、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工匠精神和职业责任感，具有自主学习和继续学习的能力，具备团队协作能力。</p>		
<p>学习内容</p>		
<p>1. 点心部环境的认知 岗位认知、安全操作规范、质量管理体系、点心部管理制度等企业管理制度的认知。</p> <p>2. 基础类包点制作的相关知识 (1) 基础类包点质量标准的认知。 (2) 基础类包点配方表查阅。</p>		

- (3)基础包类点心常用工量具、设备的使用、维护和保养。
- (4)基础包类点心常用原材料选择与质量鉴别知识。
- (5)基础包类点心馅料的分类、作用、制作方法及制作要求。
- (6)基础包类点心熟制工艺与装盘知识。
- (7)基础包类点心原料的储存管理知识。
- (8)膨松剂的种类及使用方法、注意事项。

3. 基础类包点制作任务的实施

(1) 馒头制作

馒头制作理论知识（常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味特点等）；馒头的制作（生物膨松面团调制、搓条、刀切成型、发酵、熟制和装盘等）。

(2) 花卷制作

花卷制作理论知识（常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味特点等）；花卷的制作（葱花馅加工、生物膨松面团调制、刀切、卷制成型、发酵、熟制和装盘等）。

(3) 素菜包制作

素菜包制作理论知识（常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味特点等）；素菜包的制作（梅菜素馅调制、生物膨松面团调制、搓条、下剂、制皮、柳叶包法成型、发酵、熟制和装盘等）。

(4) 杂粮包制作

杂粮包制作理论知识（常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味特点等）；杂粮包的制作（麦香馅制作、杂粮面团调制、搓条、下剂、制皮、上馅、无缝包法成型、发酵、熟制和装盘等）。

(5) 奶黄包制作

奶黄包制作理论知识（常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味特点等）；奶黄包的制作（奶黄馅制作、生物膨松面团调制、搓条、下剂、制皮、上馅、无缝包法成型、发酵、熟制和装盘等）。

(6) 流沙包制作

流沙包制作理论知识（常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味特点等）；流沙包的制作（流沙馅制作、生物膨松面团调制、搓条、下剂、制皮、上馅、无缝包法成型、发酵、熟制和装盘等）。

(7) 生肉包制作

生肉包制作理论知识（常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味特点等）；生肉包的制作（生肉馅加工、上劲、调味、拌馅；面团调制、搓条、下剂、制皮；上馅、提褶包法成型、发酵、熟制和装盘等）。

4. 基础类包点的评价、感官鉴定评估。

色、香、味、形、质、规格、卫生等的评价

5. 制作现场的整理

场地的清理、工量具和设备的清洁与保养、工作记录表的填写。			
参考性学习任务			
序号	名称	学习任务	学时
1	馒头制作	<p>某酒店餐饮部接到早茶订单，要求在规定的时间内制作5笼刀切馒头，每笼3件。</p> <p>点心师傅从点心领班处接到点心订单，查阅基础类包点配方表，必要时与点心领班进行沟通，明确出品品种、数量、时间、制作工艺等，制定刀切馒头制作流程；根据刀切馒头制作流程，领取合适的原材料和工量具，运用指定的制作设备，以独立或小组合作的方式，在规定的时间内规范地完成生物膨松面团调制、搓条、刀切成型、发酵、熟制和装盘等；对馒头的外观、口味、大小等进行自检；自检合格后交点心领班检查确认后出品，完成工量具和设备的清洁与保养，并整理现场、归置物品，做好工作记录。制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规，遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。</p>	12
2	花卷制作	<p>某酒店餐饮部接到早茶订单，要求在规定的时间内制作10笼葱花卷，每笼3件。</p> <p>点心师傅从点心领班处接到点心订单，查阅广式基础类包点配方表，必要时与点心领班进行沟通，明确出品品种、数量、时间、制作工艺等，制定葱花卷制作流程；根据葱花卷制作流程，领取合适的原材料和工量具，运用指定的制作设备，以独立或小组合作的方式，在规定的时间内规范地完成葱花馅料加工、生物膨松面团调制、刀切、卷制成型、发酵、熟制和装盘等；对葱花卷的外观、口味、大小等进行自检；自检合格后交点心领</p>	12

		班检查确认后出品，完成工量具和设备的清洁与保养，并整理现场、归置物品，做好工作记录。制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规，遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。	
3	素菜包制作	<p>某酒店餐饮部接到早茶订单，要求在规定的时间内制作10笼葱花卷，每笼3件。</p> <p>点心师傅从点心领班处接到点心订单，查阅广式基础类包点配方表，必要时与点心领班进行沟通，明确出品品种、数量、时间、制作工艺等，制定葱花卷制作流程；根据葱花卷制作流程，领取合适的原材料和工量具，运用指定的制作设备，以独立或小组合作的方式，在规定的时间内规范地完成葱花馅料加工、生物膨松面团调制、刀切、卷制成型、发酵、熟制和装盘等；对葱花卷的外观、口味、大小等进行自检；自检合格后交点心领班检查确认后出品，完成工量具和设备的清洁与保养，并整理现场、归置物品，做好工作记录。制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规，遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。</p>	18
4	杂粮包制作	<p>某酒店餐饮部接到某旅游公司的早茶订单，要求在规定的时间内制作10笼麦香包，每笼3件。</p> <p>点心师傅从点心领班处接到点心订单，查阅广式基础类包点配方表，必要时与点心领班进行沟通，明确出品品种、数量、时间、制作工艺等，制定麦香包制作流程；根据麦香包制作流程，领取合适的原材料和工量具，运用指定的制作设备，以独立或小组合作的方式，在规定的时间内规范地完成麦香馅制作、杂粮面团调制、搓条、</p>	18

		下剂、制皮、上馅、无缝包法成型、发酵、熟制和装盘等；对笼麦香的外观、口味、大小等进行自检；自检合格后交点心领班检查确认后出品，完成工量具和设备的清洁与保养，并整理现场、归置物品，做好工作记录。制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规，遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。	
5	奶黄包制作	某酒店餐饮部接到某早茶订单，要求在规定的时间内制作10笼奶黄包，每笼3件。 点心师傅从点心领班处接到点心订单，查阅广式基础类包点配方表，必要时与点心领班进行沟通，明确出品品种、数量、时间、制作工艺等，制定奶黄包制作流程；根据奶黄包制作流程，领取合适的原材料和工量具，运用指定的制作设备，以独立或小组合作的方式，在规定的时间内规范地完成奶黄馅制作、生物膨松面团调制、搓条、下剂、制皮、上馅、无缝包法成型、发酵、熟制和装盘等；对奶黄包的外观、口味、大小等进行自检；自检合格后交点心领班检查确认后出品，完成工量具和设备的清洁与保养，并整理现场、归置物品，做好工作记录。制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规，遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。	18
6	流沙包制作	某酒店餐饮部接到某早茶订单，要求在规定的时间内制作10笼流沙包，每笼3件。 点心师傅从点心领班处接到点心订单，查阅广式基础类包点配方表，必要时与点心领班进行沟通，明确出品品种、数量、时间、制作工艺等，制定流沙包制作流程；根据流沙包制作流程，领取合适的原材料和工量具，运用指定的制作设备，以独立或小组合作的方式，在规定的时间内规范地完成流沙馅制作、生物膨松面团调制、搓条、下剂、制皮、上馅、无缝包法成型、发酵、熟制和装盘等；对流沙包的外观、	18

		口味、大小等进行自检；自检合格后交点心领班检查确认后出品，完成工量具和设备的清洁与保养，并整理现场、归置物品，做好工作记录。制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规，遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。	
7	生肉包制作	某酒店餐饮部接到某早茶订单，要求在规定的时间内制作10笼生肉包，每笼3件。点心师傅从点心领班处接到点心订单，查阅广式基础类包点配方表，必要时与点心领班进行沟通，明确出品品种、数量、时间、制作工艺等，制定生肉包制作流程；根据生肉包制作流程，领取合适的原材料和工量具，运用指定的制作设备，以独立或小组合作的方式，在规定的时间内规范地完成生肉馅加工、上劲、调味、拌馅；面团调制、搓条、下剂、制皮；上馅、提褶包法成型、发酵、熟制和装盘等；对流沙包的外观、口味、大小等进行自检；自检合格后交点心领班检查确认后出品，完成工量具和设备的清洁与保养，并整理现场、归置物品，做好工作记录。制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规，遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。	18
教学实施建议			
<p>1. 教学组织建议： 采用行动导向的教学方法。为确保教学安全，提高教学效果，建议采用分组教学的形式（3-6人/组）。在完成工作任务的过程中，教师需加强示范与指导，注重学生操作规范和职业素养的培养。</p> <p>2. 教学资源建议：</p> <p>（1）教学场地 学习场所须具备良好的卫生安全、温度、湿度、照明和通风条件，可分为更衣室、集中教学区、分组教学区、信息检索区、工量具存放区、工作区和成果展示区，并配备相应的多媒体教学设备等。</p> <p>（2）工量具、材料、设备 工量具：刮刀、馅挑、馅盘、量杯、面杖、箬篱、调味勺、粉筛、筷子、码兜、毛刷、打蛋器、电子秤、台秤、毛巾、刀具等。</p>			

<p>材料：禽畜类食材、植物类食材、干货、奶制品、面粉、杂粮、鸡蛋、油脂、常用调味品等。</p> <p>设备：烤炉、蒸炉、微波炉、冰箱、压面机、绞肉机、电磁炉和面机、案板等。</p> <p>(3) 教学资料</p> <p>以工作页为主，配备相关教材、点心配方表、评分表、设备使用说明书、行业规范标准等资料。</p>
教学考核
<p>采用过程性与终结性考核相结合。</p> <p>1. 过程性考核</p> <p>采用自我评价、小组评价和教师评价相结合的方式进行考核，让学生学会自我评价，教师要善于观察学生的学习过程，参照学生的自我评价、小组评价进行总评并提出改进建议。</p> <p>(1) 课堂考核：出勤、学习态度、课堂纪律、小组合作与展示等情况。</p> <p>(2) 作业考核：工作页的完成、课后练习等情况。</p> <p>(3) 阶段考核：纸笔测试；实操测试等。</p> <p>2. 终结性考核</p> <p>学生根据任务情境中的要求，编写基础类包点制作，按照企业标准规范，在规定时间内完成基础类包点的操作，按成品质量要求对成品进行自检。</p>

(二) 饺类点心制作一体化课程标准

一体化课程名称	饺类点心制作	基准学时	90
典型工作任务描述			
<p>饺类点心是以面粉、澄面、水、盐等为原材料，通过面团调制、生馅制作、熟馅制作、上馅、成型、熟制等制成的点心。具有皮薄馅大，馅料嫩、味道鲜美，形状独特的特点，是中、西式面点中常见、餐饮企业日常必备点心。点心师傅从点心领班处接到订单，查阅点心配方表，必要时与点心领班进行沟通，明确出品品种、数量、时间、制作工艺等；制定饺类点心制作流程；根据饺类点心制作流程，领取合适的原材料和工量具、确定制作设备，以独立或小组合作的方式，在规定的时间内规范地完成馅心调制、水调面团调制、搓条、下剂、制皮、成型、熟制和装盘等；自检合格后交点心领班检查确认后出品，完成设备和工量具的清洁与保养，并整理现场、归置物品，做好工作记录。</p> <p>制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规，遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度，具有食品安全意识、环保意识、成本意识和良好的职业道德修养。</p>			
工作内容分析			

<p>工作对象</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 点心订单的阅读,工作任务的明确。 2. 与点心领班进行沟通。 3. 饺类点心配方表查阅,工量具、原材料的领取,设备的确定。 4. 饺类点心制作流程的制订。 5. 饺类点心的制作、装盘。 6. 成品色、香、味、形、质、规格、卫生等的自检。 7. 设备和工量具的清洁与保养,现场的整理、物品的归置、工作记录表的填写。 	<p>工具、材料、设备与资料</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 工量具:刮刀、馅挑、馅盘、量杯、面杖、笊篱、调味勺、粉筛、筷子、不锈钢盆、毛刷、打蛋器、电子秤、台秤、毛巾、刀具等。 2. 材料:禽畜类食材、植物类食材、干货、面粉、杂粮、澄面、油脂、常用调味品等。 3. 设备:烤炉、炉灶、蒸炉、微波炉、冰箱、压面机、绞肉机、电磁炉、和面机、案板等。 4. 资料:广式饺类点心配方表、领料单、工作记录表等。 <p>工作方法</p> <p>信息查阅与分析方法;面杖、电子秤等工量具的使用和清洁方法;压面机、蒸炉等常用设备的使用和保养方法;馅心调制、水调面团调制、成型、熟制等方法;感官鉴定方法。</p> <p>劳动组织方式</p> <p>以独立或小组合作的方法进行制作;从餐饮部前台领取点心订单;必要时与点心领班沟通;从原料房领取原材料;从工具房</p>	<p>工作要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根据点心订单,明确饺类点心制作的类型、数量和顾客要求。 2. 必要时与点心领班等相关人员进行有效沟通。 3. 查阅饺类点心配方表,明确制作过程,根据品种要求,领取合适的原材料和工量具、合理运用指定的制作设备。 4. 能准确制订饺类点心制作方法、制作流程。 5. 能规范完成饺类点心的制作,制作过程符合工作任务要求。 6. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。 7. 能规范的对设备和工量具进行清洁与保养,现场的整理、物品的归置,工作记录表的填写完整、规范,存档符合企业要求。 8. 工作过程中严格执行餐饮企业的安全生产、食品安全与卫生等管理制度。
---	--	--

	<p>领 取所需工量具；经点 心领班确认后完成出 品。</p>	
<p>课程目标</p>		
<p>1. 能明确工作任务，必要时与点心领班等相关人员进行有效沟通，明确出品时间和顾客要求。</p> <p>2. 能准确查阅点心配方表，明确制作工艺，制定广式饺类点心制作流程，领取合适的原材料、工量具、确定制作设备。</p> <p>3. 能在规定的时间内规范使用原料、工量具和设备完成原料加工、面团调制、制馅、上馅、成型、熟制、装盘等制作任务（如粟米饺制作、韭菜煎饺制作、上汤水饺制作、百花饺制作、花式蒸饺等）。制作过程中能规范使用原料、工量具和设备，达到物尽其用。</p> <p>4. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>5. 能清洁与保养设备和工量具、整理现场和归置物品。</p> <p>6. 能完整、规范的填写工作记录表，存档符合企业要求。</p> <p>7. 能严格遵守从业人员的职业道德，具有崇尚劳动、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工匠精神和职业责任感，具有自主学习和继续学习的能力，具备团队协作能力。</p>		
<p>学习内容</p>		
<p>本课程的主要学习内容包括：</p> <p>1. 饺类点心制作的相关知识</p> <p>(1) 饺类点心质量标准的认知。</p> <p>(2) 饺类点心配方表查阅。</p> <p>(3) 饺类点心常用工量具、设备的使用、维护和保养。</p> <p>(4) 饺类点心常用原材料选择与质量鉴别知识。</p> <p>(5) 饺类点心的馅料分类、作用及制作要求、保存馅料知识。</p> <p>(6) 饺类点心面团调制的方法、面团的特性、面团调制影响因素、面团调制的技术要领。</p> <p>(7) 饺类点心包馅法的上馅方法。</p> <p>(8) 饺类点心推捏、折捏的成形方法</p> <p>(9) 饺类点心蒸、煎、煮的熟制工艺与装盘知识。</p> <p>(10) 饺类点心原料储存管理知识。</p> <p>2. 饺类点心制作任务的实施</p> <p>(1) 粟米饺制作</p> <p>粟米饺制作理论知识（常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味特点等）；粟米饼的制作（冷水面团调制、粟米饺馅料制作、上馅、包捏成型、熟制和装盘等）。</p>		

(2) 韭菜煎饺制作

韭菜煎饺制作理论知识（常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味特点等）；韭菜煎饺的制作（韭菜馅料制作、温水面团调制、搓条、下剂、制皮、上馅、弯梳包法成型、熟制和装盘等）。

(3) 花式蒸饺制作

花式蒸饺制作理论知识（常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味特点等）；花式蒸饺的制作（蒸饺馅的调制、面团调制、搓条、下剂、制皮、上馅、包捏成型、熟制和装盘等）。

(4) 上汤水饺制作

上汤水饺制作理论知识（常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味特点等）；上汤水饺的制作（上汤水饺馅心调制、面团调制、开制水饺皮、上馅、成型、熟制和装盘等）。

(5) 百花饺制作

百花饺制作理论知识（常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味特点等）；百花饺的制作（百花饺馅制作、面团调制、搓条、下剂、制皮、上馅、包捏成型、熟制和装盘等）。

3. 饺类点心评价、感官鉴定评估

色、香、味、形、质、规格、卫生等的评价。

4. 制作现场的整理

场地的清理、工量具和设备的清洁与保养、工作记录表的填写。

参考性学习任务

序号	名称	学习任务描述	学时
1	粟米饺制作	某酒店点心部接到餐饮部早茶订单,要求在规定的时间内制作2碟粟米饺,每碟3件。 点心师傅从点心领班处接到订单,查阅点心配方表,必要时与点心领班进行沟通,明确出品品种、数量、时间、制作工艺等,制定粟米饺制作流程;根据粟米饺制作流程,领取合适的原材料和工量具、确定制作设备,以独立或小组合作的方式,在规定的时间内规范地完成冷水面团调制、粟米饺馅料制作、上馅、包捏成型、熟制和装盘等;对粟米饺的外观、口味、大小等进行自检;自检合格后交点心领班检查确认后出品,完成设备和工量具的清洁与保养,并整理现场、归置物品,做好工作记	18

		录。制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规，遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。	
2	韭菜煎饺制作	<p>某酒店点心部接到餐饮部早茶订单,要求在规定的时间内制作2碟韭菜煎饺,每碟3件。</p> <p>点心师傅从点心领班处接到订单,查阅点心配方表,必要时与点心主管进行沟通,明确出品品种、数量、时间、制作工艺等,制定韭菜煎饺制作流程;根据韭菜煎饺制作流程,领取合适的原材料和工量具、确定制作设备,以独立或小组合作的方式,在规定的时间内规范地完成韭菜馅料制作、温水面团调制、搓条、下剂、制皮、上馅、弯梳包法成型、熟制和装盘等;对韭菜煎饺的外观、口味、大小、煎制色泽等进行自检;自检合格后交点心领班检查确认后出品,完成设备和工量具的清洁与保养,并整理现场、归置物品,做好工作记录。制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规,遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。</p>	18
3	花式蒸饺制作	<p>某酒店点心部接到餐饮部早茶订单,要求在规定的时间内制作2笼花式蒸饺,每笼3件。</p> <p>点心师傅从点心领班处接到订单,查阅点心配方表,必要时与点心主管进行沟通,明确出品品种、数量、时间、制作工艺等,制定花式蒸饺制作流程;根据花式蒸饺制作流程,领取合适的原材料和工量具、确定制作设备,以独立或小组合作的方式,在规定的时间内规范地完成蒸饺馅的调制、面团调制、搓条、下剂、制皮、上馅、包捏成型、熟制和装盘等;对花式蒸饺外观、口味、大小等进行自检;自检合格后交点心领班检查确认后出品,完成设备和工量具的清洁与保养,并整理现场、归置物品,做好工作记录。制作过程中应严格</p>	18

		遵守食品安全等法律法规,遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。	
4	上汤水饺制作	<p>某酒店点心部接到餐饮部某早茶订单,要求在规定的时间内制作2碗上汤水饺。</p> <p>点心师傅从点心领班处接到订单,查阅点心配方表,必要时与点心主管进行沟通,明确出品品种、数量、时间、制作工艺等,制定上汤水饺制作流程;根据上汤水饺制作流程,领取合适的原材料和工量具、确定制作设备,以独立或小组合作的方式,在规定的时间内规范地完成上汤水饺馅心调制、面团调制、开制水饺皮、上馅、成型、熟制和装盘等;对上汤水饺的外观、口味、大小等进行自检;自检合格后交点心领班检查确认后出品,完成设备和工量具的清洁与保养,并整理现场、归置物品,做好工作记录。制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规,遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。</p>	18
5	百花饺制作	<p>某酒店点心部接到餐饮部的早茶订单,要求在规定的时间内制作3笼百花饺,每笼3件。</p> <p>点心师傅从点心领班处接到订单,查阅点心配方表,必要时与点心主管进行沟通,明确出品品种、数量、时间、制作工艺等,制定工作流程;根据工作流程,领取合适的原材料和工量具、确定制作设备,以独立或小组合作的方式,在规定的时间内规范地完成百花饺馅制作、面团调制、搓条、下剂、制皮、上馅、包捏成型、熟制和装盘等;对百花饺的外观、口味、大小等进行自检;自检合格后交点心领班检查确认后出品,完成设备和工量具的清洁与保养,并整理现场、归置物品,做好工作记录。制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规,遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。</p>	18

教学实施建议
<p>1. 教学组织建议： 采用行动导向的教学方法。为确保教学安全，提高教学效果，建议采用分组教学的形式（3-6人/组）。在完成工作任务的过程中，教师需加强示范与指导，注重学生操作规范和职业素养的培养。</p> <p>2. 教学资源建议：</p> <p>（1）教学场地 饺类点心制作学习场所须具备良好的卫生安全、温度、湿度、照明和通风条件，可分为更衣室、集中教学区、分组教学区、信息检索区、工量具存放区、工作区和成果展示区，并配备相应的多媒体教学设备等。</p> <p>（2）工量具、材料、设备 工量具：刮刀、馅挑、馅盘、量杯、面杖、笊篱、调味勺、粉筛、筷子、不锈钢盆、毛刷、打蛋器、电子秤、台秤、毛巾、刀具等。 材料：禽畜类食材、植物类食材、干货、面粉、杂粮、澄面、油脂、常用调味品等。 设备：烤炉、蒸炉、微波炉、冰箱、压面机、绞肉机、电磁炉和面机、案板等。</p> <p>（3）教学资料 以工作页为主，配备相关教材、点心配方表、评分表、设备使用说明书、行业规范标准等资料。</p>
教学考核
<p>采用过程性与终结性考核相结合。</p> <p>1. 过程性考核 采用自我评价、小组评价和教师评价相结合的方式进行考核，让学生学会自我评价，教师要善于观察学生的学习过程，参照学生的自我评价、小组评价进行总评并提出改进建议。</p> <p>（1）课堂考核：出勤、学习态度、课堂纪律、小组合作与展示等情况。 （2）作业考核：工作页的完成、课后练习等情况。 （3）阶段考核：纸笔测试；实操测试等。</p> <p>2. 终结性考核 学生根据任务情境中的要求，编写广式饺类点心制作流程，按照企业标准规范，在规定时间内完成广式饺类点心制作，按照成品质量要求对成品进行自检。</p>

（三）酥类点心制作一体化课程标准

一体化课程名称	酥类点心制作	基准学时	136
典型工作任务描述			
酥类点心是以面粉、糖、猪油、黄油等为主要原料，通过油酥面团调制、甜			

馅制作、上馅、成型、熟制等制成的酥点。具有皮酥松、松化，馅心软糯香甜的特点，是中、西式面点中常见的、餐饮企业日常必备点心。

点心师傅从点心领班领取点心订单，查阅配方表，必要时与点心领班进行沟通，明确出品品种、数量、时间，制定制作流程；根据制作流程，领取合适的原材料和工量具，运用制作设备，以独立或小组合作的方式，在规定的时间内规范地完成馅心调制、酥类面团调制、搓条、下剂、制皮、成型、熟制和装盘等；自检合格后交点心领班检查确认后出品，完成工量具和设备的清洁与保养，并整理现场、归置物品，做好工作记录。

制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规，遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度，具有食品安全意识、环保意识、成本意识和良好的职业道德修养。

工作内容分析

工作对象	工具、材料、设备与资料	工作要求
<ol style="list-style-type: none"> 1. 点心订单的阅读，工作任务的明确。 2. 与点心领班等相关人员的沟通。 3. 酥类配方表查阅，工量具、原材料的领取。 4. 酥类制作方法、制作流程的制定。 5. 酥类的制作与装盘。 6. 成品色、香、味、形、质、卫生等的自检； 7. 设备和工量具的清洁与保养 8. 现场的整理物品的归置、工作记录表的填写。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工量具：刮刀、馅挑、馅盘、量杯、面杖、笊篱、调味勺、粉筛、筷子、不锈钢盆、毛刷、打蛋器、电子秤、台秤、毛巾、刀具等。 2. 材料：禽畜类食材、植物类食材、干货、奶制品、面粉、杂粮、鸡蛋、油脂、常用调味品等。 3. 设备：烤炉、炉灶、蒸炉、微波炉、冰箱、压面机、绞肉机、电磁炉和面机、案板等。 4. 资料：点心配方表、领料单、工作记录表等。 <p>工作方法</p> <p>信息查阅与分析方法；面杖、电子秤等工量具的使用和清洁方法；压面机、蒸炉等常用设备的使用和保养方法；馅心调制、面团调制、成型、熟制等方法；感官鉴定方法</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 根据点心订单，明确广酥类点心的类型、数量和顾客要求。 2. 与点心领班等相关人员进行有效沟通。 3. 针对性的查阅酥类配方表，明确制作过程，根据品种要求，领取合适的原材料和工量具、合理运用指定的制作设备。 4. 能准确制定酥类的制作方法、制作流程。 5. 能按时、规范完成酥类的制作，制作过程符合企业安全生产与卫生要求。 6. 能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。 7. 能规范的对设备和

	<p>劳动组织方式</p> <p>以独立或小组合作的方法进行制作;从点心部领班处领取点心订单;必要时与点心领班沟通;从原料房领取原材料;从工具房</p> <p>领取所需工量具;经点心领班确认后完成出品。</p>	<p>工量具进行清洁与保养,现场的整理、物品的归置,工作记录表的填写完整、规范,存档符合企业要求。</p> <p>8.工作过程中严格遵守餐饮企业的安全操作规范、岗位卫生、食品卫生及管理</p> <p>制度。</p>
<p>课程目标</p>		
<p>1.能明确工作任务,必要时与点心领班等相关人员进行有效沟通,明确出品时间和顾客要求。</p> <p>2.能准确查阅点心配方表,制定工作流程,领取合适的原材料、工量具、确定制作设备。</p> <p>3.能在规定的时间内规范使用原料、工量具和设备完成原料加工、面团调制、制馅、上馅、成型、熟制、装盘等制作任务(核桃酥制作、莲蓉甘露酥制作、曲奇饼干制作、椰挞制作、老婆饼制作、蛋黄酥制作、绿豆饼制作等)。</p> <p>4.能按照餐饮企业出品质量要求完成成品的自检。</p> <p>5.能清洁与保养设备和工量具、整理现场和归置物品。</p> <p>6.能完整、规范的填写工作记录表,存档符合企业要求。</p> <p>7.能严格遵守从业人员的职业道德,具有崇尚劳动、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工匠精神和职业责任感,具有自主学习和继续学习的能力,具备团队协作能力。</p>		
<p>学习内容</p>		
<p>本课程的主要学习内容包括:</p> <p>1.酥类点心制作的相关知识</p> <p>(1) 质量标准的认知。</p> <p>(2) 点心部配方表查阅。</p> <p>(3) 点心部常用工量具、设备的使用、维护和保养。</p> <p>(4) 点心常用原材料选择与质量鉴别知识。</p> <p>(5) 点心馅料的分类、作用及制作要求。</p> <p>(6) 熟制方法与装盘知识。</p> <p>(7) 原料的储存管理知识。</p> <p>2.酥类点心制作任务的实施</p> <p>(1) 核桃酥制作</p> <p>核桃酥制作理论知识(常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味</p>		

特点等)；核桃酥的制作(面团调制、搓条、切剂、成型、熟制和装盘等)。

(2) 莲蓉甘露酥制作

莲蓉甘露酥制作理论知识(常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味特点等)；莲蓉甘露酥的制作(馅料加工、面团调制、搓条、切剂、成型、熟制和装盘等)。

(3) 曲奇饼干制作

曲奇饼干制作理论知识(常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味特点等)；曲奇饼干的制作(面团调制、搓条、切剂、成型、熟制和装盘等)。

(4) 绿豆饼制作

绿豆饼制作理论知识(常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味特点等)；绿豆饼的制作(馅料加工、面团调制、搓条、下剂、开小酥、上馅、包成型、熟制和装盘等)。

(5) 老婆饼制作

老婆饼制作理论知识(常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味特点等)；老婆饼的制作(馅料加工、面团调制、搓条、下剂、开小酥、成型、熟制和装盘等)。

(6) 蛋黄酥制作

蛋黄酥制作理论知识(常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味特点等)；蛋黄酥的制作(馅料加工、面团调制、搓条、下剂、开小酥、上馅、包成型、熟制和装盘等)。

(7) 椰挞制作

椰挞制作理论知识(常用原料知识、原料选择方法、质量鉴别方法、风味特点等)；椰挞的制作(馅料加工、面团调制、搓条、切剂、成型、熟制和装盘等)。

3. 酥类点心制作质量评估

色、香、味、形、质、规格、卫生等的评价。

4. 制作现场的整理

场地的清理、工量具和设备的清洁与保养、工作记录表的填写。

参考性学习任务

序号	名称	学习任务描述	学时
1	核桃酥制作	某酒店餐饮部接到某早茶订单,要求在规定的时间内制作36件核桃酥。 点心领班从餐饮部前台接到点心订单,安排点心师傅查阅配方	16

		<p>表,必要时与点心领班进行沟通,明确出品品种、数量、时间,制定工作流程;根据工作流程,领取合适的面粉、鸡蛋、糖、猪油等原材料和电子秤、刮刀等工量具,确定搅拌机、烤炉等制作设备;以独立或小组合作的方式,在规定的时间内规范地完成混酥面团调制、搓条、切剂、成型、上色、烤制和装盘等;完成后对核桃酥的组织结构、外观、口味、规格等方面进行自检;自检合格后交点心领班确认后出品,完成设备和工量具的清洁与保养,并整理现场、归置物品,做好工作记录。制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规,遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。</p>	
2	莲蓉甘露酥制作	<p>某酒店餐饮部接到早茶订单,要求在规定的时间内制作36件莲蓉甘露酥。</p> <p>点心领班从餐饮部前台接到点心订单,安排点心师傅查阅配方表,必要时与点心领班进行沟通,明确出品品种、数量、时间,制定工作流程;根据工作流程,安排点心师傅领取合适的面粉、鸡蛋、糖、猪油、莲蓉等原材料和电子秤、刮刀等工量具,确定搅拌机、烤炉等制作设备;以独立或小组合作的方式,在规定的时间内规范地完成馅料分割、混酥面团调制、搓条、切剂、成型、上色、烤制和装盘等;完成后对莲蓉甘露酥的组织结构、外观、口味、规格等方面进行自检;自检合格后交点心领班确认后出</p>	16

		品,完成设备和工量具的清洁与保养,并整理现场、归置物品,做好工作记录。制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规,遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。	
3	曲奇饼干制作	<p>某酒店餐饮部接到某早茶订单,要求在规定的时间内制作36件曲奇饼干。</p> <p>点心领班从餐饮部前台接到点心订单,安排点心师傅查阅配方表,必要时与点心领班进行沟通,明确出品品种、数量、时间,制定工作流程;根据工作流程,领取合适的面粉、鸡蛋、糖、黄油等原材料和电子秤、刮刀等工量具,确定搅拌机、烤炉等制作设备;以独立或小组合作的方式,在规定的时间内规范地完成混酥面团调制、搓条、切剂、成型、上色、烤制和装盘等;完成后对曲奇饼的组织结构、外观、口味、规格等方面进行自检;自检合格后交点心领班确认后出品,完成设备和工量具的清洁与保养,并整理现场、归置物品,做好工作记录。制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规,遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。</p>	16
4	绿豆饼制作	<p>某酒店餐饮部接到某早茶订单,要求在规定的时间内制作36件绿豆饼。</p> <p>点心领班从餐饮部前台接到点心订单,安排点心师傅查阅配方表,必要时与点心领班进行沟通,明确出品品种、数量、时间,制定工作流程;根据工作流程,</p>	24

		<p>领取合适的面粉、鸡蛋、糖、猪油、绿豆沙、牛奶等原材料和电子秤、刮刀等工量具，确定搅拌机、烤炉等制作设备；以独立或小组合作的方式，在规定的时间内规范地完成绿豆馅调制、面团调制、搓条、下剂、开小酥、上馅、成型、上色、烤制和装盘等；完成后对绿豆饼的组织结构、外观、口味、规格等方面进行自检；自检合格后交点心领班确认后出品，完成设备和工量具的清洁与保养，并整理现场、归置物品，做好工作记录。制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规，遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。</p>	
5	老婆饼制作	<p>某酒店餐饮部接到某早茶订单，要求在规定的时间内制作36件老婆饼。</p> <p>点心领班从餐饮部前台接到点心订单，安排点心师傅查阅配方表，必要时与点心领班进行沟通，明确出品品种、数量、时间，制定工作流程；根据工作流程，领取合适的面粉、鸡蛋、糖、猪油、椰蓉、芝麻、糕粉、糖冬瓜、糖桔饼、椰丝、调和油、牛奶等原材料和电子秤、刮刀等工量具，确定搅拌机、烤炉等制作设备；以独立或小组合作的方式，在规定的时间内规范地完成冬瓜椰丝馅调制、面团调制、搓条、下剂、开小酥、上馅、成型、上色、烤制和装盘等；完成后对老婆饼的组织结构、外观、口味、规格等方面进行自检；自检合格后交点心领班确认后出品，完成</p>	24

		设备和工量具的清洁与保养,并整理现场、归置物品,做好工作记录。制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规,遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。	
6	蛋黄酥制作	<p>某酒店餐饮部接到某早茶订单,要求在规定的时间内制作36件蛋黄酥。</p> <p>点心领班从餐饮部前台接到点心订单,安排点心师傅查阅配方表,必要时与点心领班进行沟通,明确出品品种、数量、时间,制定工作流程;根据工作流程,领取合适的面粉、鸡蛋、糖、猪油、红豆沙、咸蛋黄、调和油、牛奶等原材料和电子秤、刮刀等工量具,确定搅拌机、烤炉等制作设备;以独立或小组合作的方式,在规定的时间内规范地完成蛋黄馅调制、面团调制、搓条、下剂、开小酥、上馅、成型、上色、烤制和装盘等;完成后对蛋黄酥的组织结构、外观、口味、规格等方面进行自检;自检合格后交点心领班确认后出品,完成设备和工量具的清洁与保养,并整理现场、归置物品,做好工作记录。制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规,遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。</p>	24
7	椰挞制作	<p>某酒店餐饮部接到某旅游公司的早茶订单,要求在规定的时间内制作36件椰挞。</p> <p>点心领班从餐饮部前台接到点心订单,安排点心师傅查阅配方表,必要时与点心领班进行沟</p>	16

		<p>通,明确出品品种、数量、时间,制定工作流程;根据工作流程,领取合适的面粉、鸡蛋、糖、黄油、椰蓉、泡打粉、牛奶等原材料和电子秤、刮刀等工量具,确定搅拌机、烤炉等制作设备;以独立或小组合作的方式,在规定的时间内规范地完成椰蓉馅调制、混酥面团调制、搓条、切剂、成型、上馅、烤制和装盘等;完成后对椰挞的组织结构、外观、口味、规格等方面进行自检;自检合格后交点心领班确认后出品,完成设备和工量具的清洁与保养,并整理现场、归置物品,做好工作记录。制作过程中应严格遵守食品安全等法律法规,遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度。</p>	
<p>教学实施建议</p>			
<p>1. 教学组织建议: 采用行动导向的教学方法。为确保教学安全,提高教学效果,建议采用分组教学的形式(3-6人/组)。在完成工作任务的过程中,教师需加强示范与指导,注重学生操作规范和职业素养的培养。</p> <p>2. 教学资源建议:</p> <p>(1) 教学场地 酥类制作学习场所须具备良好的卫生安全、温度、湿度、照明和通风条件,可分为更衣室、集中教学区、分组教学区、信息检索区、工量具存放区、工作区和成果展示区,并配备相应的多媒体教学设备等。</p> <p>(2) 工量具、材料、设备 工量具:刮刀、馅挑、馅盘、量杯、面杖、箴篱、调味勺、粉筛、筷子、码兜、毛刷、打蛋器、电子秤、台秤、毛巾、刀具等。 材料:禽畜类食材、植物类食材、干货、奶制品、面粉、杂粮、鸡蛋、油脂、常用调味品等。 设备:烤炉、蒸炉、微波炉、冰箱、压面机、绞肉机、电磁炉和面机、案板等。</p> <p>(3) 教学资料 以工作页为主,配备相关教材、点心配方表、评分表、设备使用说明书、行</p>			

业规范标准等资料。
教学考核
<p>采用过程性与终结性考核相结合。</p> <p>1. 过程性考核</p> <p>采用自我评价、小组评价和教师评价相结合的方式进行考核，让学生学会自我评价，教师要善于观察学生的学习过程，参照学生的自我评价、小组评价进行总评并提出改进建议。</p> <p>(1) 课堂考核：出勤、学习态度、课堂纪律、小组合作与展示等情况。</p> <p>(2) 作业考核：工作页的完成、课后练习等情况。</p> <p>(3) 阶段考核：纸笔测试；实操测试等。</p> <p>2. 终结性考核</p> <p>学生根据任务情境中的要求，编写广式基础酥类制作流程，按照企业标准规范，在规定时间内完成酥类制作，按照成品质量要求对成品进行自检。</p>

六、实施建议

(一) 师资配置

在师资结构方面，要组建一支与办学规模、培养层级和课程设置相适应的业务精湛、素质优良、专兼职结合的教师队伍；中、高级技能阶段技能人才培养的师生比不低于1:20，技师（预备技师）阶段人才培养的师生比不低于1:15；具有企业实践经验的专兼职教师占专业教师总数的60%以上。

在师资能力方面，要求烹饪（中西式面点）专业教师不仅能完成人才培养要求中规定职业典型工作任务，还要将其转化成课程，组织教学和实施相应的考核评价，实现各层级技能人才培养目标。其中，培养中级技能人才的教师应具有广式基础类包点制作、广式饺类点心制作、广式基础酥类点心制作、广式油器类点心制作、蛋糕与餐包制作、西饼制作、饮品制作的实践经验；培养高级技能人才的教师应具有广式烧卖类点心制作、广式造型包制作、地方风味点心制作、广式工艺点心制作、广式点心美化与装饰、广式名点制作、西式蛋糕制作、西式冻品制作、面包制作的实践经验；培养技师（预备技师）技能人才的教师应具有点心宴设计、点心部管理与培训、点心研发的实践经验。

本专业教学场地应满足培养要求中规定的职业典型工作任务实施的环境及设备、设施要求，同时应保证教学场地具备良好的安全、卫生、照明和通风条件。其中校内教学场地和设备设施应能支持资料查阅、教师授课、小组研讨、任务实施、成果展示等活动的开展，企业实训基地应具备工作任务实践与技术培训等功能。

（二）场地设备

校内教学场地和设备设施应按培养要求中规定的职业典型工作任务实施要求进行配置，具体包括如下要求：

1. 实施“广式基础类包点心制作”、“广式饺类点心制作”、“广式基础酥类点心制作”、“广式油器类点心制作”、“蛋糕与餐包制作”、“广式烧卖类点心制作”、“广式造型包制作”、“地方风味点心制作”、“广式工艺点心制作”、“广式名点制作”典型工作任务的学习工作站，应配置相应的多媒体教学设备、电磁炉、冰箱、案板台、电炸炉、水槽、炉灶、绞肉机、和面机、压面机、烤箱、八角炉、抽油烟机、抽风机、空调、灭蝇灯等设备设施。

2. 实施“西饼制作”、“西式蛋糕制作”、“西式冻品制作”、“面包制作”、“广式点心美化与装饰”典型工作任务的学习工作站，应配置相应的多媒体教学设备、电磁炉、大理石工作台、烤箱、速冻柜、冷藏柜、糖艺灯、水槽、紫外线灯、抽湿机、空调、水槽、紫外线灯、展示台、不锈钢层架、空调等设备设施。

3. 实施“饮品制作”典型工作任务的学习工作站，应配置相应的多媒体教学设备、电磁炉、冰箱、单品磨豆机、意式磨豆机、电热水壶、意式咖啡机、制冰机、萃茶机、冰沙机、果汁机空调等设备设施。

4. 实施“点心宴设计”、“点心部管理与培训”、“点心研发”典型工作任务的学习工作站，应配置相应的多媒体教学设备、广式点心部厨房设备、课桌、移动黑板等设备设施。

上述学习工作站建议按照教学实施建议的配置标准进行设备设施的配备。

（三）教学资源

本专业教学资源应按培养要求中规定的职业典型工作任务实施要求进行配置，包括实施“广式基础类包点心制作”、“广式饺类点心制作”、“广式基础酥类点心制作”、“广式油器类点心制作”、“蛋糕与餐包制作”、“饮品制作”、“西饼制作”、“西式蛋糕制作”、“西式冻品制作”、“面包制作”、“广式烧卖类点心制作”、“广式造型包制作”、“地方风味点心制作”、“广式工艺点心制作”、“广式名点制作”典型工作任务的手工制作及厨房机械类教学资源、实施“点心宴设计”、“点心部管理与培训”、“点心研发”典型工作任务的管理培训类教学资源。

（四）教学管理制度

本专业应设立科学合理的教学管理机构，制定完善的教学管理制度，建立有效的教学管理运行机制。对于日常教学管理，应建立有效支持工学结合课程教学组织实施的管理制度，包括学籍管理、专业建设与课程开发、师资队伍管理、教学运行管理等方面的制度。对于校内实践教学管理，应建立校内学习工作站、大师工作室等管理制度。对于校外实践教学管理，应建立生产性实训基地、企业学习性岗位等管理制度，确定生产性实习基地、学习性岗位的设置条件、校企双方各自的合作管理职责等。

有条件的院校可探索建立“学校教育与企业生产相结合”的企业新型学徒制，与企业签订合作协议，明确学徒培训的期限、形式、内容、考核办法和双方责权利等，形成企业师傅在生产岗位上“传、帮、带”的技能人才培养模式。

（五）教学方法与手段

（1）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，使学生在项目活动中掌握相关的知识和技能。

（2）以学生为本，注重“教”与“学”的互动。通过设计典型活动项目，由教师提出要求或示范，组织学生进行活动，让学生在活动

中提高实际操作能力。

(3) 注重职业情景的创设，提高学生岗位适应能力。

(4) 教师必须重视实践，更新观念，为学生提供自主发展的时间和空间，积极引导学生提升职业素养，努力提高学生的创新能力。

七、考核与评价

采取过程性评价与终结性评价相结合的方式，对课程教学情况和人才培养质量进行评价。

(一) 职业技能等级认定

烹饪（中西式面点）专业应构建技能人才培养标准与国家职业标准（中、西式面点师）相衔接的人才培养评价模式，结合“行业性”和“职业性”的“粤菜师傅”特点要求建立并推行职业技能等级制度，由企业、社会培训评价组织或鉴定所（站）实施认定工作。

中级技能阶段应依据国家职业技能标准或行业企业评价规范取得中、西式面点师四级职业技能等级证书；高级技能阶段应依据国家职业技能标准或行业企业评价规范取得中、西式面点师三级职业技能等级证书；技师（预备技师）阶段应依据国家职业技能标准或行业企业评价规范取得中、西式面点师二级职业技能等级证书。其中，中、西式面点中级、高级职业技能等级可采用过程化考核方式进行认定，技师（预备技师）职业技能等级可采用社会化职业技能等级认定方式进行考核认定。

中、西式面点师职业技能等级认定的具体方式有：

1. 深化校企合作、产教融合，依托合作企业开展职业技能等级认定工作。发挥企业培养评价主体作用，由已备案开展职业技能等级认定的企业，通过校企合作方式，参与学校人才培养评价，为学生提供职业技能等级认定服务，颁发职业技能等级证书。

2. 经人社部门遴选公布的社会培训评价组织，可根据学校需求，为学生提供职业技能等级认定服务，颁发职业技能等级证书。

3. 学校设有职业技能鉴定所站的，可经人社部门备案后由鉴定所

站面向学校学生组织职业技能等级认定，颁发职业技能等级证书。推动学校专业设置与餐饮行业相关职业对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与工作过程对接，结合学校教学过程和终结性考核进行职业技能等级认定。

（二）职业能力测评

运用职业能力测评理论和技术，开发职业能力测评试题，测评各层级技能人才的职业能力水平与职业认同感，从职业效度的角度来分析职业院校的人才培养效果与行业企业用人要求的符合度。

（三）就业质量评价

从毕业生就业率、专业对口就业率、稳定就业率、就业后的待遇水平以及用人单位满意度等方面来衡量各层级技能人才的培养与就业质量。

其中，毕业生就业率主要包括毕业生在离校前已落实就业单位的比例（初次就业率），以及毕业生在毕业当年12月底前的就业比例；专业对口就业率指学生所学专业与实际就业所从事的职业及相关岗位群相对应的比例；稳定就业率指毕业生与企业签订一年及以上正式劳动合同所占的比例；就业后待遇水平指毕业生与企业签订正式劳动合同后的实际收入水平；用人单位满意度指用人单位对毕业生在企业工作期间表现进行的综合性评价。

八、毕业要求

学生在规定学制年限内按时修完教学计划规定的全部课程，且成绩合格，学分达标，取得相应的技能证书符合以下条件者准予毕业，并经人力资源和社会保障行政主管部门验印、由学校颁发的技工学校（或高级技工学校、技师学院）毕业证书。

（一）操行成绩合格及以上；

（二）学业成绩合格，即毕业时经补考不及格课程不超过2门考试课、1门考查课，或1门考试课、2门考查课，或取得规定的毕业学分；

（三）根据学校实习要求完成实习目标。

(四) 毕业前必须至少取得一个与本专业相关的技能等级证书或职业资格证书。

九、附录

教学计划表

龙岩技师学院__烹饪（中西式面点）__（中级工三年制）专业教学计划样表二（一体试点专业通用）

类别	序号	课程	学年		一				二				三		课时及比例		教材名称与版本	考核方式		备注
			学期	1	2	3	4	5	6	合计	比例	考查	考试							
			形式	理论	一体化	理论	一体化	理论	一体化					实践	实践					
			周数	18	18	18	18	20	20											
公共基础课	1	思想政治	2		2		2		2				160	3.90%	中等职业学校教科书·思想政治		√			
	2	语文	2		2		2						120	2.90%	中等职业学校教科书·语文		√			
	3	历史	2		2								80	1.90%	中等职业学校教科书·历史		√			
	4	计算机基础与应用			2								40	0.90%	计算机应用基础（第三版） 清华大学出版社		√			
	5	体育与健康	2		2		2		2				160	3.90%	体育与健康 吉林大学出版社		√			
	6	劳动教育		1		1		1					60	1.40%	大学生劳动教育与实践 清华大学出版社		√			
	7	心理健康	2										40	0.90%	心理健康教育 首都师范出版社		√			
	8	通用素质							1				20	0.40%	通用职业素养指导与训练（第2版人文素质与职业素养系列教材21世纪高职高专规划教材） 中国人民大学出版社		√			
专业基础	9	营养与膳食	2										36	0.8%			√			
	10	烹饪概论	2										36	0.8%			√			
	11	烹饪原料知识			2								36	0.8%			√			

课	12	饮食业成本核算			2							36	0.8%	中国劳动社会保障出版社	√	
	13	基础类包点制作		4	2							114	2.6%		√	
一体化课程	15	饺类点心制作					4	4				90	3.4%		√	
	16	基础酥类制作				4	4	8				136	7.05%	中国劳动社会保障出版社	√	
	17	油器类点心制作					8	8				114	7.05%	中国劳动社会保障出版社	√	
	18	西饼制作				5	5					78	4.4%	中国劳动社会保障出版社	√	
	19	饮品制作										96	3.6%		√	
	20	蛋糕与餐包制作										180	6.8%		√	
	21	西式烹调技术						4	4			144	3.4%	中国劳动社会保障出版社	√	
限选课程	22	烹饪原料加工					4	4			144	3.4%	中国劳动社会保障出版社	√		
	23	基础热菜制作					2	2			72	1.7%	中国劳动社会保障出版社	√		
	24	烹饪英语						2			36	0.8%	中国劳动社会保障出版社	√		
	25	中华传统饮食文化					2				36	0.8%	中国劳动社会保障出版社	√		

其他	岗位实习 (工学交替)								40		800	19.6%					
	顶岗实习									40	800	19.6%					
	中级工技能 鉴定训练																
	班会、美育	2		2		2		2			160	3.9%					
	军训	1周 (31节)															
	入学教育	1周 (31节)															
	毕业教育								1周 (31节)								
理论课时数	600		440		400		500				1940						
实践课时数		20		180		220		120	800	800	2140						
总课时合计	620		620		620		620		1600		4080						
周课时数	30	1	22	9	20	11	25	6									
每学期课程门数	11		11		10		9										

说明：

2. 美育每学期3课时，安全教育、禁毒教育每学年20课时，具体安排在星期二下午第1节班会课和星期五下午第3节班会课；
2. 形势教育、绿色教育等每学期安排1次以上讲座；
3. 劳动教育安排在每周二下午第2节；
4. 每学期教学周数为20周，在校学习期间每周总课时31节，岗位实习期间每周总课时40；
5. 总课时=在校学习课时数[40（学年周数）*31（周课时）*2（在校年限）]+岗位实习课时数（岗位实习周数40*实习周周课时数40）=4080

龙岩技师学院_中西式面点_（五年制高级工）专业教学计划样表一（一体化试点专业通用）

类别	序号	课程	学年		一		二		三		四		五		课时合计	课时比例 %	教材名称与版本	考核方式		备注	
			学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	考查				考试			
			形式	理论	一体化	理论	一体化	理论	实践	理论	一体化	理论	一体化						实践		实践
			周数	20	20	20	0	20	20	0	20	20	20						20		20
公共基础课	1	思想政治	2		2		2		2						160	10.5%	思想政治, 劳动版		√		
	2	语文	2		2		2		2						160	10.5%	语文, 劳动版		√		
	3	历史	2		2		2								120	7.9%	历史, 劳动版		√		
	4	数学				2									40	2.6%	数学, 劳动版		√		
	5	英语							2		2		2		120	7.9%	英语, 劳动版		√		
	6	计算机基础			2		2								80	5.2%	计算机基础, 劳动版		√		
	7	体育	2		2		2		2		2		2		240	15.8%	体育, 劳动版		√		
	8	劳动教育		1		1		1		1		1			120	7.9%	劳动教育, 劳动版	√			
	9	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论												4	80	5.2%	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论, 劳动版	√			
	10	习近平新时代中国特色社会主义思想												4	80	5.2%	习近平新时代中国特色社会主义思想, 劳动版	√			
	11	通用素质（选修）							2			2			80	5.2%	通用素质（选修）, 劳动版	√			
专业基础课	1	成本核算						2		2					80	5.2%	成本核算, 劳动版		√		
	2	营养卫生	2		2										80	5.2%	营养卫生, 劳动版		√		
	3	原料知识	2		2										80	5.2%	原料知识, 劳动版		√		
	4	中西饮食文化/客家文化	2					2							80	5.2%	中西饮食文化/客家文化, 劳动版	√			
	5	筵席设计与宴会组织						2		2		2			120	7.9%	筵席设计与宴会组织, 劳动版		√		
	6	餐饮市场营销						2		2					80	5.2%	餐饮市场营销, 劳动版		√		
	7	面点制作技术基础		2											40	2.6%	面点制作技术基础, 劳动版		√		
	8	原料加工技术		6		6									240	4.9%	原料加工技术, 劳动版		√		
	9	烹调技术基本功		2		2									80	1.6%	烹调技术基本功, 劳动版		√		
	10	雕刻基础		2		2									80	1.6%	雕刻基础, 劳动版	√			
	11	烹饪工艺美术	2		2		2		2						160	10.5%	烹饪工艺美术, 劳动版		√		
	12	调饮（饮品与调酒技艺）								2			2	2	120	2.4%	调饮（饮品与调酒技艺）, 劳动版		√		
一体化	1	基础类包点制作		2									2		114	2.2%			√		
	2	饺类点心制作				2		3		3					90	4.5%			√		
	3	基础酥类制作				2		3		3					136	4.5%			√		
	4	油器类点心制作							3		2				114	2.8%			√		

课 程	5	蛋糕与餐包制作														8		8				180	4.5%			√						
	6	西饼制作														8		8				78	4.5%			√						
	7	饮品制作														3		2				96	2.8%			√						
	8	广式烧麦制作																4				179	1.1%									
	9	广式造型包制作																				108										
	10	地方风味点心（客家风味）制作																				152										
	11	西式蛋糕制作																				90	2.25%									
	12	西式冻品制作																				128										
	13	面包制作																				130										
	14	广式工艺点心制作																				138										
	15	广式点心美化与装饰																				144										
	16	广式名点制作																				120										
其 他	校外岗位实习（工学交替）									16周											16周					20周	2080	42.9%		√		
	校外顶岗实习																									20周	800	16.5%		√		
	高级工技能鉴定训练																									4周	124	2.5%		√		
	班会、美育		2		2		2		2		2		2		2		2						120	120	7.9%			√				
	军训		1周（31节）																									31	2.0%		√	
	入学教育		1周（31节）																										31	2.0%		√
	毕业教育																									1周（31节）		31	2.0%		√	
理论课时数		340	340	300	0	260	0	120	150	0	0	1510	23.7%																			
实践课时数		280	280	320	640	360	640	360	365	800	800	4845	76.2%																			
总课时合计		620	620	620	640	620	640	480	515	800	800	6355	100.00%																			
周课时数		31	31	31	40	31	40	24	24	40	40																					
每学期课程门数		14	14	12	0	12	0	8	7	0	0																					

说明：1. 美育每学期3课时，安全教育、禁毒教育每学年20课时，具体安排在星期二下午第1节班会课和星期五下午第3节玉会课；
2. 形势教育、绿色教育等每学期安排1次以上讲座；
3. 劳动教育安排在每周二下午第2节。
4. 每学期教学周数为20周，在校学习期间每周总课时31节，岗位实习期间每周总课时40，高级工阶段，第7、8学期周课时为21~29节；
5. 总课时=在校前三年学习时数[40（学年周数）*31（周课时）*3（在校年限）]+在校第四年学习时数[40（学年周数）*X（周课时）*1（在校年限）]+岗位实习课时数（岗位实习周数40*实习周周课时数4

龙岩技师学院旅游服务与管理专业2023级人才培养方案

一、专业名称与专业代码

1. 专业名称：旅游服务与管理专业
2. 专业代码：0520-4

二、培养规格

1. 招生对象：初中毕业生
2. 标准学制：3年
3. 培养层次：3年制中级工

三、培养目标

本专业培养的学生，经过学习和实践锻炼预期达到一下目标：

培养从事旅游、高星级酒店、高铁服务、地铁服务等现代旅游服务产业的技能人才，能够胜任现代旅游服务产业第一线的各类服务工作；具备现代旅游服务业所需的基本知识、基本原理和基本技能，具有较强的管理技能、创新能力及动手能力，且适应现代旅游行业服务与管理第一线工作需要的、富有时代特征和创新精神的、能从事旅游产业一线工作的中级服务人员和管理人员。取得商旅服务、餐厅服务、茶艺师等中级职业资格证书，具有职业生涯发展基础。

四、毕业标准

（一）知识结构

1. 基础知识

- （1）具备基本的科学文化素养，掌握必需的人文科学基础知识；
- （2）具有正确的世界观、人生观和价值观，拥护中国共产党的领导，热爱社会主义的思想觉悟；
- （3）了解专业领域范围内的劳动力市场现状，熟悉国家的就业政策及地方创业鼓励措施。

2. 专业知识

- （1）掌握旅游服务管理专业技能。

(2) 具备人文社会科学与管理学科的基础知识，具备良好的职业道德和现代旅游服务业经营理念及服务意识，适应我国社会主义现代化建设和现代服务业及酒店业发展需要的，掌握现代服务业运营基本理论、专业知识和服务技能，课程体系中融入茶艺，传承并发扬中华民族优秀的传统文化技能。

() 同时，为适应现代服务快事发展的需要，采取服务大类培养，按旅游服务与管理、高铁服务、地铁安检方向学习专业技能的模式，对接相关企业，适应就业岗位需要。

(二) 能力结构

(1) 通用能力：英语应用能力，具备基本的专业口语交流的能力。计算机应用能力，具备熟练地应用计算机操作系统的能力，能应用于本专业的管理；具有利用计算机网络搜集信息、处理信息的能力。

(2) 专业能力：熟悉现代服务业的中西餐、前厅、客房、康乐服务技能；具有基本导游讲解技能；分方向熟悉旅行社、星级酒店、景点讲解、高铁服务、地铁安检等现代旅游服务岗位的主要运转业务和操作规范的能力。

3. 素质结构

1. 热爱社会主义祖国，拥护中国共产党领导，懂得马克思列宁主义、毛泽东思想和邓小平理论的基本原理和“三个代表”重要思想，具有爱国主义、集体主义、社会主义思想和良好的思想品德；

2. 遵守“爱国守法、明礼诚信、团结友善、勤俭自强、敬业奉献”的公民基本道德规范；具有严谨治学、求真务实、艰苦奋斗、团结协作的品质，具有创新精神和良好的职业道德；

3. 具有良好的发现问题、分析问题与解决问题的能力；

4. 具有查找资料、文献获取信息，并对信息进行处理的能力；

5. 具有高度的责任感，有严谨、认真、细致和吃苦耐劳的工作作风。

6. 具有团队合作和合作意识，具有协调工作的能力和组织管理能

力。

五、职业（岗位）面向与职业资格

（一）职业面向

1. 主要就业岗位：高星级酒店服务员、营销人员、管理层；旅游业景点讲解员、营销人员、管理层；各类企事业单位接待人员、客服人员；具有良好的责任心和质量意识的技能人才。

2. 其他就业岗位：高铁、动车、铁路客服务人员；航空服务人员、航空地勤服务人员；城市轨道交通安检、服务人员；城市管理人员、辅助警察人员、地铁安保人员。

3. 未来发展岗位：经过企业的再培养，还可从事企业本岗位的现场对客服务，能独立进行客人服务等工作，具有职业生涯发展基础的高技能人才。

序号	对应职业岗位	职业资格证书举例	专业技能方向
1	高星级酒店服务员、营销人员、管理层	餐厅服务、茶艺师	旅游服务与管理
2	旅游业景点讲解员、营销人员、管理层	导游证、茶艺师	旅游服务与管理
3	各类企事业单位接待人员、客服人员	商旅服务、茶艺师	旅游服务与管理
4	高铁、动车、铁路客服务人员	安检、茶艺师	高铁乘务

（二）职业资格

1. 茶艺师资格中级工。

2. 其他资格证书：商旅服务资格中级。

六、课程设置及要求

本专业学习中学生应学习的主干课程有：旅游概论、旅游市场营销、导游服务、服务礼仪、服务心理学、中国旅游地理，其中专业核心课程：前厅服务、餐厅服务、康乐服务、茶艺、形象设计、中国民俗文化、政策与法规，基础核心课程有：语文、数学、历史、英语、

思想政治、计算机技术、体育、通用素质。课程设置具体如下：

(一) 公共基础课

序号	课程名称	课程内容及要求	学时
1	思想政治	哲学与人生： 依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）开设，课程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。主要内容有《立足客观实际，树立人生理想》《辩证看问题，走好人生路》《实践出真知，创新增才干》《坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值》。	26
		职业道德与法治： 依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）开设，课程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。主要内容有《感悟道德力量》《践行职业道德基》《增强法治意识》《遵守法律规范》。	20
		心理健康与职业生涯： 依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）开设，课程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指导，为职业生涯发展奠定基础。主要内容有《时代导航 生涯筑梦》《认识自我 健康成长》《和谐交往 快乐生活》《学	40

			会学习 终身受益》《规划生涯 放飞梦想》。	
		中国特色社 会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）开设，课程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。主要内容包括“中国特色社会主义的开创、坚持、捍卫和发展”“中国特色社会主义经济建设”“中国特色社会主义政治建设”“中国特色社会主义文化建设”“中国特色社会主义社会建设”“中国特色社会主义生态文明建设”。	22
2	语文	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》（2020版）开设，基础模块上下册，共16个单元，144学时。包括了“专题单元、表达与交流、语文综合实践”三大板块。课程坚持正确的政治方向和价值导向，注重语文课程工具性与人文性的统一，并把价值观教育与知识教学、能力培养有机融合，在培养语文学科“文化自信、语言运用、思维能力、审美创造”四大核心素养的过程中，坚定学生理想信念、责任担当，增强文化自信，充分发挥语文课程立德树人、培根铸魂的作用。	38
3	历史	中国历史	依据《中等职业学校历史课程标准》（2020版）开设，在基础模块中，课程阐述了中外历史的发展脉络，学生可以通过历史课程的学习，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养，增强文化自信，开拓国际视野。课程主要内容包括“中国历史”和“世界历史”。	26
4	数学	数学	依据《技工院校数学课程标准》，培养学生数学	46

			应用能力和基础思想方法。落实立德树人根本任务，增进学生对数学与技术、数学与科学、数学与社会关系的认识，增进学生对数学发展历程的了解，运用数学知识和思想方法分析和解决专业实际问题的能力。以社会对技能人才的要求为本，培养学生观察感知、空间想象、归纳类比、抽象概括、数据处理、运算求解和反思建构的过程中学习知识和技能的能力，磨炼判断和解决实际问题的本领。必修内容包含不等式与集合、函数、三角函数、数列；选择性必修内容包含算法初步、平面解析几何及其应用、概率与统计初步、解三角形及其应用、立体几何、复数。高等数学内容包含微积分、线性代数、数值分析与运筹学初步知识。	
5	英语	英语	根据《技工院校公共基础课程方案》的要求，英语是各专业学生的公共基础必修课。英语课程依据《技工院校英语课程标准（2016）》开设，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。主要内容包括“人与自我、人与社会、人与自然”三大主题范围，涵盖自我与他人、学习与生活、社会交往，求职应聘、职场礼仪、职场服务等主题。	46
6	计算机基础	计算机基础	本课程重点培养学生基本操作能力与实际应用能力，使学生掌握计算机的基本知识和技能，能将计算机操作的能力应用于工作和生活中，并作为学习其它专业课程的有力工具。通过本课程的学习，使学生了解计算机系统硬件、软件、网络及信息与信息安全的基本本知识，掌握 Windows 操作系统的使用方法，掌握 Office 办公软件的应用，提高利用计算机进行综合信息的处理能力，为学习后续课程及计算机在各专业中的应用	20

			奠定坚实的基础。	
7	体育与健康	体育与健康	<p>体育与健康课程是以身体练习为主要手段,有机整合体育与健康教育两门学科中相关的内容、方法、原理,以促进学生体质与健康发展为主要目标的综合类课程,是实施素质教育与培养德智体美全面发展的高素质劳动者与技能型人才不可缺少的重要途径。体育与健康课程是技工院校学生必修的一门公共基础课。本课程的任务是:树立“健康第一”的指导思想,传授体育与健康的基本文化知识、体育技能与方法,通过科学指导与安排体育锻炼过程,培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力,养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯,提高生活质量,为全面促进学生身体健康、心理健康与社会适应能力服务。</p>	138
8	通用素质	理解与表达:交往与合作:	<p>依据《通用职业素质课程框架方案及其说明》开设,课程旨在培养学生的语言理解和表达能力、信息处理能力、解决问题能力,提高他们的效益意识、规则意识。主要章节有《关键词与主题》《解释与合理推论》《事理与过程》《观点与论述》,内容包括捕捉关键信息、理解文本主旨,陈述、说明和论述实践,强调语言、图示的工具性,强调逻辑思维,融入应用文知识,首重应用文写作基本思路和行文逻辑,其次为应用文格式。</p> <p>依据《通用职业素质课程框架方案及其说明》开设,课程旨在培养学生的人际交往能力、团队合作能力、语言理解和表达能力,提高他们的规则意识、责任意识、大局意识。课程介绍日常礼仪和通用职业礼仪基本规范,引导学生克服交往心理障碍,介绍日常交往和解决矛盾的策略,以及语言、行动、表情等方面的交往技巧,将团队合作行为作为一般交往的延伸,将团队处理团队冲突、进行团队激励和团队建设做为重点。主要章节有《建立良好人际关系》、元《实现高效合作》。</p>	80

(二) 专业课

1. 专业基础课

序号	课程名称	课程内容及要求	学时
1	服务礼仪	掌握旅游服务礼仪的基本理论和基本技能；掌握旅行社和饭店服务的规范要求；了解旅游服务礼仪的基础知识；培养学生礼仪意识、养成学生遵从礼仪的行为。	72
2	餐厅服务	通过餐饮服务知识的讲授和操作技能的训练，要求学生掌握餐饮服务的基本知识，了解中、西餐菜点基本知识，较熟练掌握中、西餐服务的技能。	72
3	中国旅游地理	本课程是旅游管理专业的专业课程。通过该课程的学习，掌握中国旅游区划及各区域的旅游景点与风俗文化，树立正确的旅游服务意识，全面了解中国的自然旅游资源。特别讲授福建人文和自然旅游资源；旅游分区域；介绍福建旅游资源的分布情况等。	72
4	茶艺	本课程通过茶艺知识的讲授和操作技能的训练，重点培养学生的茶艺技能，了解中国茶文化，满足职业发展的需求。	144
5	形体	本课程，通过对学生形体的训练，一是塑造学生美的个人形象，二是培养学生具有直接胜任岗位资格所需要的相关素质，提高职业能力，是专业职业能力提升的支撑课程。通过本课程的教学，能塑造体形、培养学生高雅优美的身体姿态和良好的道德品质，并通过练习使学生了解形体训练基本理论和常识，初步掌握形体训练基本技术、基本技能，提高职业能力，为从事旅游服务工作奠定基础。	110
6	形象设计	本课程，一是塑造学生美的个人形象，二是培养学生具有直接胜任岗位资格所需要的相关素质，提高职业能力，是专业职业能力提升的基础课程。	36
7	旅游学概论	本课程主要了解旅游的发展历史和旅游者、旅游资源、旅游业、旅游市场等基本概念，了解旅游与社会经济和环境的的关系，了解旅游业的主要业务内容和发展方向，为专业课技能的学习打下基础。	72
8	医疗常识与急救	本课程通过基本医疗常识与急救知识的讲授与训练，使学生自身的职业能力更加全面，提升学生的职业技能。	72
9	普通话	通过本课程的学习，学生掌握普通话的正确发音，提高自己的综合素养，全面提升职业技能	72

10	服务心理学	通过本课程的学习，使学生初步了解旅游者的旅游动机，以及旅游者的旅游购买中的心理发展过程；同时，了解旅游服务的心理特征等。课程的主要内容：讲授旅游者的旅游动机、需要；旅游者心理的一般过程；旅游服务的心理特征；旅游管理心理及旅游企业管理心理的基本要素等。	14
11	前厅服务	本课程，使学生掌握饭店前厅服务与管理的基本理论和基础知识，熟悉饭店前厅部运行与管理的基本程序和方法，具有熟练的礼宾大厅服务、总台服务（预订、接待、沟通、结账等）、总机服务等各项前厅服务技能。	52
12	中国民俗文化	掌握中国历史常识、中国名胜古迹、园林宫殿建筑、宗教文化、民族民俗、中国烹饪、风物特产以及旅游文学等多方面的知识，为旅游服务的实际工作打下基础。	76
13	旅游市场营销	本课程以管理理论为指导，根据旅游市场营销的客观规律，将市场营销理论与旅游市场运作特点紧密结合，按照旅游市场营销实际经营活动过程，选择旅游营销活动中的典型工作任务及必备能力为依据设置学习项目和任务，以当前最新、最实用的管理方法为主要内容，增强教学内容的实用性，既培养了学生的营销服务技能，又为学生将来的发展奠定了理论基础。	48
14	旅游公共关系	通过学习和理解公共关系管理的概念和基本原理；了解和掌握组织与公众沟通的过程、手段和方法。学习这门课程，除了认真阅读和理解教材的内容之外，要密切联系实际，在实践中努力培养现代公共关系意识，完善自身的公共关系素质，提高实际公共关系能力，将所学的理论知识和操作技能运用到工作实践和社会实践中去。	48
15	菜肴基础与营养卫生	通过本课程的学习，使学生能够识别常用的菜肴原料、辅料，了解食品营养卫生的基本理论知识，能适应旅游业餐饮服务的需要。	24

2. 专业技能课

(1) 旅游服务与管理方向

序号	课程名称	课程内容及要求	学时
1	导游服务	通过该课程的学习，使学生掌握导游从业人员需具备的基本的知识结构。本课程主要内容：系统地阐述了合格的导游员应具备的素质、知识和技能。主要内容为导游工作程序、带团技能、导游讲解、常见问题和事故的预	36

		防与处理、对旅游者个别要求的处理。	
2	旅游政策与法规	通过本课程的学习,使学生了解和掌握旅游法规、规章及相关法律法规知识,增强职业道德观念,为将来就业打下一定的基础。	14
3	客房服务	通过客房服务业务基础知识的讲授和服务程序中各项操作技能的训练,要求学生了解客房的基本概况,掌握客房接待服务的程序和方法,熟练掌握客房清扫的程序及方法,能正确使用有关设备和用具。	14
4	现场导游	通过现场导游技能的学习,使学生掌握导游讲解的各项专业技能,具备现场导游的能力。	14
5	旅行社业务	掌握旅行社基本知识,了解旅行社的主要部门设置。熟悉各主要部门的工作流程,通过对工作环境和内容的认识及模拟练习,为将来从事相应工作做好充分的准备。	48

3. 实习课

序号	课程名称	课程内容及要求	学时
1	校外跟岗实习(工学交替)	学生在一年级学完本专业基础理论知识和基本操作技能后,深入企业,认识企业岗位的工作要求,已经需要具备的专业知识,为接下来在校学习提供更加明确的方向。	1798
2	茶艺师中级工技能鉴定训练	熟练掌握茶艺师各项基本操作技能,包括茶叶辨别、茶具使用、六大茶叶分类等,然后根据工作任务,进一步冲泡茶艺和如何对客服务达到国家职业技能鉴定茶艺师中级工的标准。	112
3	顶岗实习	学生在校内完成规定的理论学习和达到相应专业的操作技能水平后,深入企业,根据企业的岗位要求,进行跟岗综合实习,达到企业要求。	720

七、教学进程总体安排

(一) 基本要求

本专业学习中,每学期安排20周,学生应修完本方案确定的公共基础课、专业基础课、专业核心课所有必修课,完成规定学时,并参加规定的跟岗实习、顶岗实习,完成规定学时。

专业理论教学占总学时的三分之一,允许根据本专业人才培养的

实际需要在规定的范围内适当调整，按实际情况调整课程开设顺序，必须保证学生修完本方案确定的公共基础课程的必修内容和学时。

专业课学时一般占总学时的三分之二，其中认知实习可安排在第一学年，中级工跟岗实习安排在第二学年，顶岗实习安排在第三学年；跟岗实习安排在第二学年和第三学年，顶岗实习安排在第三学年；根据技工院校部颁教学计划，原则上学生顶岗实习仍为一年，在确保学生实习总量的前提下，可根据专业实际需要，集中或分阶段安排实习时间。

课程设置中开设选修课，其教学时数占总学时的比例约为10%。

(二) 各学年教学周数安排

学期	教学	复习 考试	军训	入学 教育	工学 交替	顶岗 实习	毕业 设计	机动	合计	备注
一	15	3	1	1					20	
二	13	3			4				20	
三	13	3			4				20	
四	13	3			4				20	
五					20				20	
六						20			20	
总计	54	12	1	1	32	20			120	

(三) 课程设置及学时分配表

课程类型	公共基础课		专业技能课			
	公共基础 必修课	公共基础 选修课	专业核心 课	专业技能 方向课	专业实践 课	专业选修 课
课程类别	必修课	选修课	必修课	限选课	必修课	选修课
学时	354	0	742	0	3819	0
比例 (%)	7.6%	0	12.26%	0	63.1%	0

	公共基础 课		专业基础 课		专业核心 课		专业拓展课		集中实践			合计
	必 修	选 修	必 修	选 修	必 修	选 修	必 修	选 修	跟 岗	毕 业 设 计	顶 岗	
学时	456		872		232			600	240		1600	4000

数												
比例	11.4%		21.8%		5.8%			15%	6%		40%	100%

(四) 实施性教学计划 (见附表)

八、教学保障

(一) 师资队伍

课程配套的师资按照专业教学团队的形式进行组建, 教师团队应具备教育观念新、教学水平高、实践能力强、师德高尚、爱岗敬业、专兼结合、双师型结构, 具有一体化课程教学组织实施能力。

现有专业教师9人, 其中高级讲师2人, 讲师1人, 研究生学历2人, 专业教师队伍整体年龄结构、学历结构、职称结构合理。

(二) 教学设施

1. 校内实训场地

校内实训场地应按照完成专业核心课程教学、满足“教、学、做”一体化教学需要进行配置。专业实训室建设成集教学、生产、培训、技术服务和职业技能鉴定五位一体的综合性教学生产基地。见表:

实训场地名称	主要设备配置	主要实训项目
酒店服务实训室	床头柜*2、书台、座椅、电视柜、行李柜、圈椅、圆茶几、衣柜、酒水柜、梳妆台等 枕套*2、枕芯*2、床罩、床单、被单、被芯、床垫保护垫等	铺床、清洁、对客服务等。
餐厅服务实训室	方桌 圆桌(带转盘) 靠背椅 操作台 杯具、餐具 餐巾、桌布	上菜、布置餐桌、对客服务等。

2. 校外实训场地

根据校外实习基地建设的条件要求和专业顶岗实习岗位的安排,

校外实习基地应该能够提供足够的实习岗位，以充分满足教学需要。

序号	名称	功能及开出的主要实训项目	实践教学条件
1	龙岩万达嘉华酒店	教学观摩、实习见习	设施设备及师资完善
2	龙岩佰翔京华酒店	教学观摩、实习见习	设施设备及师资完善
3	龙岩华美达龙州酒店	教学观摩、实习见习	设施设备及师资完善
4	龙岩中元大酒店	教学观摩、实习见习	设施设备及师资完善
5	龙岩荣顺国际大酒店	教学观摩、实习见习	设施设备及师资完善
6	龙岩中凯国际酒店	教学观摩、实习见习	设施设备及师资完善
7	龙岩市最佳西方财富酒店	教学观摩、实习见习	设施设备及师资完善
8	龙岩荣誉国宴楼	教学观摩、实习见习	设施设备及师资完善
9	厦门宝龙铂尔曼大酒店	教学观摩、实习见习	设施设备及师资完善

（三）教学资源

1. 教材建设

为了满足工学结合优质核心课程建设需要，推进项目引导、学做一体的课程教学改革，在已有教材建设的基础上，专业一体化课程组织专业骨干教师编写校本教材，着力抓好机械类一体化专业核心课程的特色教材及相应配套工作页的建设工作。

2. 数字资源建设

教学资源指便于学生完成各项学习任务，能够从外界获取的各类软硬件资源，形成的教学资源库，包括网络资料、专业技术资料、作业指导书、设备说明书、设备维修手册、设备使用手册、传统教材以及引导学生学习和工作的工作页等。同时，为了提高专业教学的开放

性和充分利用专业优质教学资源，应将专业核心课程建成网络课程，以便学生自主学习和教师下载相关资料进行教学。网络课程包含电子教案、题库、在线测试、师生互动等内容。

（四）教学方法

公共基础课采用模块教学，专业基础课采用讲授、演示、练习等教学方法，专业技能课、实践课尽量采用一体化教学。

1. 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，使学生在项目活动中掌握相关的知识和技能。

2. 以学生为本，注重“教”与“学”的互动。通过设计典型活动项目，由教师提出要求或示范，组织学生进行活动，让学生在活动中提高实际操作能力。

3. 注重职业情景的创设，提高学生岗位适应能力。

4. 教师必须重视实践，更新观念，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。

（五）学业评价

采用过程考核与期末考核相结合的评价方法。一体化课程考核与评价应突出能力考评原则，综合考虑国家职业标准、企业岗位胜任力和学生职业生涯发展等因素，将教学过程中的形成性评价和基于企业工作任务的真实性评价相结合，突出职业效度。

课程的考核应打破传统的单纯依靠笔试考核的方式，可采用笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报、演讲等多种方式进行。强调过程考核和实际应用能力考核，包括平时考核和模块末期考核，即形成性评价和总结性评价：形成性评价，是在教学过程中对学生的学习态度和各类作业情况进行的评价，由学生自评成绩、组内学生互评成绩和教师考评成绩三部分组成；总结性评价，是在教学模块结束时，由职业技能鉴定部门、企业、学校共同完成总结性考核，对学生整体技能情况的评价，考核的内容采用学生未学过的、且与已学过的难度相近的任务作为考核评价的载体。

必修（考试课）课程按百分制考评，60分为合格。

选修（考查课）课程的评价方法，建议在教学中按学习任务评分，各学习任务评价标准参照各课程标准，评定为优、良、及格、不及格四个等级，作为该选修课程的考核成绩计入学籍档案。

评价过程中，应注意以下几点：

1. 结合课堂提问、现场操作、课后作业、模块考核等手段，加强实践性教学环节的考核，加强平时考核的力度，注重过程考核。

2. 强调理论与实践一体化评价，引导学生进行学习方式的改变。

3. 强调课程结束后，结合真实产品综合评价，充分发挥学生的主动性和创造力，并注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。

（六）质量管理

掌握必须的公共文化基础课，具有健全的体魄和良好的心理素质，学生体质达到合格标准。全面掌握与本专业有关的基础知识，掌握本专业所必须的专业技能，着力打造专业知识扎实、服务技能娴熟、服务意识良好、应变能力强、敬业乐业的旅游服务行业中级服务人才和基层管理人员，具备现代酒店服务与管理专业需要的基本素质和专业知识与技能。取得相关国家职业资格中级职业资格证书。

九、毕业要求

学生在规定学制年限内按时修完教学计划规定的全部课程，符合以下条件者准予毕业，并经人力资源和社会保障行政主管部门验印、由学校颁发的技工学校（或高级技工学校、技师学院）毕业证书。

（一）操行成绩合格及以上；

（二）学业成绩合格、毕业设计合格；

（三）获得本专业相关工种、与培养目标相同级别的职业资格证书。

龙岩技师学院旅游服务与管理（类）专业实施性教学计划（初中起点三年制中级工）

类别	序号	课程	学年	一				二				三				课时合计	课时比例	教材名称与版本号	考核方式		备注
			学期	1		2		3		4		5		6					考查	考试	
				理论	理实	理论	理实	理论	工学交替	理论	工学交替	理论	顶岗	理论	顶岗						
			周数	18	0	18	2	16	4	16	4		20		20						
公共基础课程	1	思想政治		2		2		2		2						140	3.5%	德育（第六版）		△	
	2	语文		2		2		2		2						76	1.9%	语文（第六版）		△	
	3	数学		2				4								64	1.6%	数学（第六版）		△	
	4	计算机基础与应用		2		2										38	1.0%	计算机基础与应用（第五版）	△		
	5	体育		2		2		2		2						102	2.6%	体育与健康（劳动）	△		
	6	历史		2		2		2		2						72	0.8%	中国历史			
专业基础课程	7	服务礼仪		4												72	1.8%	《酒店服务礼仪》		△	
	8	餐厅服务		4												72	1.8%	《餐厅服务》		△	
	9	中国旅游地理		4												72	1.8%	《中国旅游地理》		△	
	10	茶艺		4		4		4		4						112	2.8%	《中华茶艺》			
	11	形体		1		1		1		1						140	3.5%	《形体训练（第四版）》	△		
	13	旅游学概论				4										80	2.0%	《旅游概论》		△	

	15	普通话					2							40	1.0%	《普通话水平测试实施纲要》			
	16	服务心理学			4									32	0.8%	《旅游心理学》		△	
	17	前厅服务					4							96	2.4%	《前厅服务》		△	
	18	中国民俗文化							2					64	1.6%	《中国民俗文化》		△	
	19	旅游市场营销							4					64	1.6%	《旅游市场营销》		△	
	20	旅游公共关系							2					64	1.6%	《旅游公共关系》		△	
	21	菜肴基础与营养卫生							2					32	0.8%	《菜肴基础与营养卫生》		△	
专业核心课程	22	导游服务			2									40	1.0%	《导游业务》		△	
	23	政策与法规							4					32	0.8%	《导游法规》		△	
	24	客房服务					4							32	0.8%	《客房服务》		△	
	25	现场导游					2							32	0.8%	《福建省主要景区导游讲解词》	△		
	26	饭店英语			4									32	0.8%	《饭店英语》		△	
	27	旅游英语												32	0.8%	《旅游英语》		△	
	28	旅行社业务							2					32	0.8%	《旅行社业务》		△	
其他	44	校外跟岗综合实习(工学交替)						30		30		40		240	6.0%				
	45	校外顶岗实习											40	1600	40.0%				
	46	中级工技能鉴定(校内实习)				31		31		31				31	0.8%				

	47	班会与劳动		2		2		2		2					140	3.5%					
	48	军训	1												31	0.8%					
	49	入学教育	1												31	0.8%					
	50	毕业教育	1												31	0.8%					
理论课时数				558		558		496		496					1980	49.5%					
实践课时数	实践课时数(工学交替)									120					2020	50.5%					
	顶岗实习(工学交替)											800		800							
	其他(军训、入学教育、鉴定、毕业教育等)			62						60											
周课时				31		31		31		31		40		40	204						
总课时数				620		620		620		620		800		800	4080						
每学期课程门数				10		11		7		9											

说明：1. 本表以高级工班例，中级工、预备技师参考本表安排；2. 安全教育、禁毒教育每学年20课时，具体安排在星期二下午第一节班会课和星期五下午第三节班会课；形势教育、绿色教育等每学期安排1次以上讲座。4. 总课时=在校学习时数[40（学年周数）*31（周课时）*2（在校年限）]+顶岗实习课时数（1600课时）5. 劳动课安排在星期二下午第二节。

龙岩技师学院铁路客运服务专业2023级人才培养方案

一、专业名称与专业代码

1. 专业名称：铁路客运服务专业
2. 专业代码：0430-4

二、培养规格

1. 招生对象：初中毕业生
2. 标准学制：3年
3. 培养层次：3年制中级工

三、培养目标

本专业培养的学生，经过学习和实践锻炼预期达到一下目标：

本专业培养德、智、体、美全面发展的，具有正确的人生观、世界观、价值观，具有良好的道德情操和自主学习的能力，掌握高速铁路服务基本知识、基本技能和铁路客运基本要求，能适应社会主义市场经济建设和高速铁路发展需要，能从事高速铁路基础服务的中等专业技能型人才。

四、毕业标准

（一）知识结构

1. 基础知识

- （1）具备基本的科学文化素养，掌握必需的人文科学基础知识；
- （2）具有正确的世界观、人生观和价值观，拥护中国共产党的领导，热爱社会主义的思想觉悟；
- （3）了解专业领域范围内的劳动力市场现状，熟悉国家的就业政策及地方创业鼓励措施。

2. 专业知识

- （1）掌握铁路客运服务专业技能。
- （2）具备人文社会科学与管理学科的基础知识，具备良好的职业道德和铁路客运服务专业技能及服务意识，适应我国社会主义现代化

建设和高速铁路客运发展需要的，掌握高速铁路服务的基本理论、专业知识和服务技能。

同时，为适应现代服务快事发展的需要，按高铁服务方向学习专业技能的模式，对接相关企业，适应就业岗位需要。

（二）能力结构

（1）知识结构：掌握高速铁路车厢服务标准、车厢设备使用管理、高铁旅客运输流程的基本知识；了解旅游地理、市场营销方面的相关知识；能够运用高铁乘务知识与技能开展各项乘务服务工作。

（2）能力结构：掌握高铁乘务的语言交际基本原则、技巧以及礼仪；普通话水平标准；能够运用英语进行简单的服务对话；具有一定的岗位实践能力、综合服务能力及应变能力；有气质、形体美。

3. 素质结构

1. 热爱社会主义祖国，拥护中国共产党领导，懂得马克思列宁主义、毛泽东思想和邓小平理论的基本原理和“三个代表”重要思想，具有爱国主义、集体主义、社会主义思想和良好的思想品德；

2. 遵守“爱国守法、明礼诚信、团结友善、勤俭自强、敬业奉献”的公民基本道德规范；具有严谨治学、求真务实、艰苦奋斗、团结协作的品质，具有创新精神和良好的职业道德；

3. 热爱祖国、热爱人民、树立科学的世界观和正确的人生观价值观；有理想、有道德、有文化、有纪律；有良好的职业道德、敬业精神和心理素质；身体健康；有开拓和创新精神。

五、职业（岗位）面向与职业资格

全国铁路行业从事高铁动车车厢乘务、高铁动车餐吧乘务及高铁动车车站客运、检票、售票、安检、商贸、Z/T/K列车乘务、餐车服务等相关岗位的工作。

（一）职业面向

序号	对应职业岗位	职业资格证书举例	专业技能方向
----	--------	----------	--------

1	高铁餐车服务员	铁路客服证书、普通话等级证书、茶艺师证书	铁路客运
2	高铁、动车乘务员	铁路客服证书、普通话等级证书、茶艺师证书	铁路客运
3	售票	铁路客服证书、普通话等级证书、茶艺师证书	铁路客运
4	检票、安检	铁路客服证书、普通话等级证书、茶艺师证书	铁路客运
5	候车室VIP贵宾接待	铁路客服证书、普通话等级证书、茶艺师证书	铁路客运

(二) 职业资格

1. 铁路客运服务证书。
2. 其他资格证书：普通话等级证书、茶艺师证书。

六、课程设置及要求

本专业学习中学生应学习的主干课程有：铁路概论、旅游地理、高铁服务心理学、高铁乘务英语、动车组餐服员实用教材、形体训练、高铁服务专业礼仪等课程，基础核心课程有：语文、数学、历史、英语、思想政治、计算机技术、体育、通用素质。课程设置具体如下：

(一) 公共基础课

序号	课程名称	课程内容及要求	学时
1	思想政治	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）开设，课程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。主要内容有《立足客观实际，树立人生理想》《辩证看问题，走好人生路》《实践出真知，创新增才干》《坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值》。	26
	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）开设，课程着眼于提高中职学生的职业道	20

		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。主要内容有《感悟道德力量》《践行职业道德基》《增强法治意识》《遵守法律规范》。	
	心理健康与 职业生涯 :	依据《中等职业学校思想政治课程标准》(2020年版)开设,课程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指导,为职业生涯发展奠定基础。主要内容有《时代导航 生涯筑梦》《认识自我 健康成长》《和谐交往 快乐生活》《学会学习 终身受益》《规划生涯 放飞梦想》。	40
	中国特色社 会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准》(2020年版)开设,课程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。主要内容包括“中国特色社会主义的开创、坚持、捍卫和发展”“中国特色社会主义经济建设”“中国特色社会主义政治建设”“中国特色社会主义文化建设”“中国特色社会主义社会建设”“中国	22

			特色社会主义生态文明建设”。	
2	语文	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》（2020版）开设，基础模块上下册，共16个单元，144学时。包括了“专题单元、表达与交流、语文综合实践”三大板块。课程坚持正确的政治方向和价值导向，注重语文课程工具性与人文性的统一，并把价值观教育与知识教学、能力培养有机融合，在培养语文学科“文化自信、语言运用、思维能力、审美创造”四大核心素养的过程中，坚定学生理想信念、责任担当，增强文化自信，充分发挥语文课程立德树人、培根铸魂的作用。	38
3	历史	中国历史	依据《中等职业学校历史课程标准》（2020版）开设，在基础模块中，课程阐述了中外历史的发展脉络，学生可以通过历史课程的学习，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养，增强文化自信，开拓国际视野。课程主要内容包括“中国历史”和“世界历史”。	26
4	数学	数学	依据《技工院校数学课程标准》，培养学生数学应用能力和基础思想方法。落实立德树人根本任务，增进学生对数学与技术、数学与科学、数学与社会关系的认识，增进学生对数学发展历程的了解，运用数学知识和思想方法分析和解决专业实际问题的能力。以社会对技能人才的要求为本，培养学生观察感知、空间想象、归纳类比、抽象概括、数据处理、运算求解和反思建构的过程中学习知识和技能的能力，磨炼判断和解决实际问题的本领。必修内容包含不等式与集合、函数、三角函数、数列；选择性必修内容包含算法初步、平面解析几何及其应用、概率与统计初步、解三角形及其应用、立体几何、复数。高等数学内容包含微积分、线性代数、数值分析与运筹学初步知识。	46
5	英语	英语	根据《技工院校公共基础课程方案》的要求，英语是各专业学生的公共基础必修课。英语课程依据《技工院校英语课程标准（2016）》开设，帮	46

			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。主要内容包括“人与自我、人与社会、人与自然”三大主题范围，涵盖自我与他人、学习与生活、社会交往，求职应聘、职场礼仪、职场服务等主题。	
6	计算机基础	计算机基础	本课程重点培养学生基本操作能力与实际应用能力，使学生掌握计算机的基本知识和技能，能将计算机操作的能力应用于工作和生活中，并作为学习其它专业课程的有力工具。通过本课程的学习，使学生了解计算机系统硬件、软件、网络及信息与信息安全的基本本知识，掌握 Windows 操作系统的使用方法，掌握 Office 办公软件的应用，提高利用计算机进行综合信息的处理能力，为学习后续课程及计算机在各专业中的应用奠定坚实的基础。	20
7	体育与健康	体育与健康	体育与健康课程是以身体练习为主要手段，有机整合体育与健康教育两门学科中相关的内容、方法、原理，以促进学生体质与健康发展为主要目标的综合类课程，是实施素质教育与培养德智体美全面发展的高素质劳动者与技能型人才不可缺少的重要途径。体育与健康课程是技工院校学生必修的一门公共基础课。本课程的任务是：树立“健康第一”的指导思想，传授体育与健康的基本文化知识、体育技能与方法，通过科学指导与安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康与社会适应能力服务。	138

8	通用素质	理解与表达：交往与合作：	<p>依据《通用职业素质课程框架方案及其说明》开设，课程旨在培养学生的语言理解和表达能力、信息处理能力、解决问题能力，提高他们的效益意识、规则意识。主要章节有《关键词与主题》《解释与合理推论》《事理与过程》《观点与论述》，内容包括捕捉关键信息、理解文本主旨，陈述、说明和论述实践，强调语言、图示的工具性，强调逻辑思维，融入应用文知识，首重应用文写作基本思路和行文逻辑，其次为应用文格式。</p> <p>依据《通用职业素质课程框架方案及其说明》开设，课程旨在培养学生的人际交往能力、团队合作能力、语言理解和表达能力，提高他们的规则意识、责任意识、大局意识。课程介绍日常礼仪和通用职业礼仪基本规范，引导学生克服交往心理障碍，介绍日常交往和解决矛盾的策略，以及语言、行动、表情等方面的交往技巧，将团队的合作行为作为一般交往的延伸，将团队处理团队冲突、进行团队激励和团队建设做为重点。主要章节有《建立良好人际关系》、元《实现高效合作》。</p>	80
---	------	--------------	--	----

(二) 专业课

1. 专业基础课

序号	课程名称	课程内容及要求	学时
1	高铁服务专业礼仪	掌握服务礼仪的基本理论和基本技能；掌握铁路客运服务服务的规范要求；了解服务礼仪的基础知识；培养学生礼仪意识、养成学生遵从礼仪的行为及服务意识。	72
2	餐车服务	通过餐饮服务知识的讲授和操作技能的训练，要求学生掌握餐车服务的基本知识，较熟练掌握餐车服务的技能。	72
3	中国旅游地理	本课程是铁路服务专业课程。通过该课程的学习，掌握中国旅游区划及各区域的旅游景点与民俗文化，树立正确的服务意识，全面了解中国的自然旅游资源。	72
4	形体	本课程，通过对学生形体的训练，一是塑造学生美的个人	110

		形象，二是培养学生具有直接胜任岗位资格所需要的相关素质，提高职业能力，是专业职业能力提升的支撑课程。通过本课程的教学，能塑造体形、培养学生高雅优美的身体姿态和良好的道德品质，并通过练习使学生了解形体训练基本理论和常识，初步掌握形体训练基本技术、基本技能，提高职业能力，为从事旅游服务工作奠定基础。	
5	旅游学概论	本课程主要了解旅游的发展历史和旅游者、旅游资源、旅游业、旅游市场等基本概念，了解旅游与社会经济和环境的关系，了解旅游业的主要业务内容和发展方向，为专业课技能的学习打下基础。	72
6	医疗常识与急救	本课程通过基本医疗常识与急救知识的讲授与训练，使学生自身的职业能力更加全面，提升学生的职业技能。	72
7	普通话	通过本课程的学习，学生掌握普通话的正确发音，提高自己的综合素养，全面提升职业技能	72
8	高铁服务心理学	通过本课程的学习，使学生初步了解旅客的心理动机，以旅客的心理发展过程；同时，了解铁路服务的心理特征等。	14

3. 专业技能课

高铁服务方向

序号	课程名称	课程内容及要求	学时
1	高速铁路概论	通过该课程的学习，使学生掌握高铁从业人员需具备的基本的知识结构。本课程主要内容：全面介绍了高速铁路的基础设备及构造、高速铁路基本规章、高速铁路发展概述、高速铁路牵引供电系统等内容的基本概念和基础知识。全书共分为八个项目，主要内容包括：项目一高速铁路发展，项目二高速铁路基础设施，项目三高速铁路牵引供电系统，项目四高速铁路动车组，项目五高速铁路运行控制系统，项目六高速铁路通信系统，项目七高速铁路行车组织，项目八智能高速铁路。	36
2	铁路客运服务	本课程的学习，主要涉及服务礼仪基本理论、铁路客运人员服务素养的提升、如何塑造良好的服务形象、在服务中应遵守的礼仪规范，以及具体的铁路站车服务礼仪等内容。通过学习，使学生成为“服务意识浓、职业形象好、沟通表达强、服务技能佳”，精明能干、明礼守信、团结协作、富于创新、服务一线的高素质技能人才。本课程以培养学生职业素养和职业能力为主线，融理论	28

		教学与实践教学为一体，突出体现“铁路客运服务礼仪”课程的系统性、针对性、应用性、操作性、专业性。	
3	营销训练	本课程以市场营销工作的开展为主线展开阐述。本课程对学生开展市场营销意识或观念培养；培养学生调查市场、分析市场环境、研究消费者需求和消费行为模式能力，是学生在工作岗位中进行创新、创业能力的培养。	48
4	茶艺	本课程通过茶艺知识的讲授和操作技能的训练，重点培养学生的茶艺技能，了解中国茶文化，满足职业发展的需求。	24

3. 实习课

序号	课程名称	课程内容及要求	学时
1	校外跟岗实习（工学交替）	学生在二年级学完本专业基础理论知识和基本操作技能后，深入企业，认识企业岗位的工作要求，已经需要具备的专业知识，为接下来在校学习提供更加明确的方向。	1798
2	企业授课实训（校内实习）	企业派专业老师进校授课。	112
3	顶岗实习	学生在校内完成规定的理论学习和达到相应专业的操作技能水平后，深入企业，根据企业的岗位要求，进行跟岗综合实习，达到企业要求。	720

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

本专业学习中，每学期安排20周，学生应修完本方案确定的公共基础课、专业基础课、专业核心课所有必修课，完成规定学时，并参加规定的跟岗实习、顶岗实习，完成规定学时。

专业理论教学占总学时的三分之一，允许根据本专业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，按实际情况调整课程开设顺序，必须保证学生修完本方案确定的公共基础课程的必修内容和学时。

专业课学时一般占总学时的三分之二，其中认知实习可安排在第一学年，中级工跟岗实习安排在第二学年，顶岗实习安排在第三学年；跟岗实习安排在第二学年和第三学年，顶岗实习安排在第三学年；根

据技工院校部颁教学计划，原则上学生顶岗实习仍为一年，在确保学生实习总量的前提下，可根据专业实际需要，集中或分阶段安排实习时间。

课程设置中开设选修课，其教学时数占总学时的比例约为10%。

(二) 各学年教学周数安排

学期	教学	复习 考试	军训	入学 教育	工学 交替	顶岗 实习	毕业 设计	机动	合计	备注
一	15	3	1	1					20	
二	13	3			4				20	
三	13	3			4				20	
四	13	3			4				20	
五					20				20	
六						20			20	
总计	54	12	1	1	32	20			120	

(三) 课程设置及学时分配表

课程类型	公共基础课		专业技能课			
课程	公共基础 必修课	公共基础 选修课	专业核心 课	专业技能 方向课	专业实践 课	专业选修 课
课程类别	必修课	选修课	必修课	限选课	必修课	选修课
学时	354	0	742	0	3819	0
比例 (%)	7.6%	0	12.26%	0	63.1%	0

	公共基础课		专业基础课		专业核心课		专业拓展课		集中实践			合计
	必修	选修	必修	选修	必修	选修	必修	选修	跟岗	毕业设计	顶岗	
学时数	456		872		232			600	240		1600	4000
比例	11.		21.		5.8%			15%	6%		40%	100%

	4%		8%								
--	----	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--

(四) 实施性教学计划 (见附表)

八、教学保障

(一) 师资队伍

课程配套的师资按照专业教学团队的形式进行组建, 教师团队应具备教育观念新、教学水平高、实践能力强、师德高尚、爱岗敬业、专兼结合、双师型结构, 具有一体化课程教学组织实施能力。

现有专业教师9人, 其中高级讲师2人, 讲师1人, 研究生学历2人, 专业教师队伍整体年龄结构、学历结构、职称结构合理。

(二) 教学设施

1. 校内实训场地

校内实训场地应按照完成专业核心课程教学、满足“教、学、做”一体化教学需要进行配置。专业实训室建设成集教学、生产、培训、技术服务和职业技能鉴定五位一体的综合性教学生产基地。见表:

实训场地名称	主要设备配置	主要实训项目
茶艺实训室	茶桌、茶具、滤网、水壶、茶盘、茶道、滤网、茶宠、茶椅、茶几柜、茶叶柜、电水壶、实训服、茶巾、废水桶、闻香杯、杯托、玻璃杯、茶叶罐、赏茶盒、投影机、投影幕、环绕音响等	茶艺服务、茶艺表演等。
形体实训室	把杆、墙面镜、瑜伽垫、音响、地板(地胶)等教学设备。	站姿、坐姿、走姿的练习, 日常礼仪训练, 服务礼仪训练、塑身训练等。

2. 校外实训场地

根据校外实习基地建设的条件要求和专业顶岗实习岗位的安排, 校外实习企业安排对接。校企合作企业负责提供足够的实习岗位, 以充分满足教学需要。

（三）教学资源

1. 教材建设

为了满足工学结合优质核心课程建设需要，推进项目引导、学做一体的课程教学改革，在已有教材建设的基础上，专业一体化课程组织专业骨干教师编写校本教材，着力抓好机械类一体化专业核心课程的特色教材及相应配套工作页的建设工作。

2. 数字资源建设

教学资源指便于学生完成各项学习任务，能够从外界获取的各类软硬件资源，形成的教学资源库，包括网络资料、专业技术资料、作业指导书、设备说明书、设备维修手册、设备使用手册、传统教材以及引导学生学习和工作的工作页等。同时，为了提高专业教学的开放性和充分利用专业优质教学资源，应将专业核心课程建成网络课程，以便学生自主学习和教师下载相关资料进行教学。网络课程包含电子教案、题库、在线测试、师生互动等内容。

（四）教学方法

公共基础课采用模块教学，专业基础课采用讲授、演示、练习等教学方法，专业技能课、实践课尽量采用一体化教学。

1. 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，使学生在项目活动中掌握相关的知识和技能。

2. 以学生为本，注重“教”与“学”的互动。通过设计典型活动项目，由教师提出要求或示范，组织学生进行活动，让学生在活动中提高实际操作能力。

3. 注重职业情景的创设，提高学生岗位适应能力。

4. 教师必须重视实践，更新观念，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。

（五）学业评价

采用过程考核与期末考核相结合的评价方法。一体化课程考核与评价应突出能力考评原则，综合考虑国家职业标准、企业岗位胜任力

和学生职业生涯发展等因素，将教学过程中的形成性评价和基于企业工作任务的真实性评价相结合，突出职业效度。

课程的考核应打破传统的单纯依靠笔试考核的方式，可采用笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报、演讲等多种方式进行。强调过程考核和实际应用能力考核，包括平时考核和模块末期考核，即形成性评价和总结性评价：形成性评价，是在教学过程中对学生的学习态度和各类作业情况进行的评价，由学生自评成绩、组内学生互评成绩和教师考评成绩三部分组成；总结性评价，是在教学模块结束时，由职业技能鉴定部门、企业、学校共同完成总结性考核，对学生整体技能情况的评价，考核的内容采用学生未学过的、且与已学过的难度相近的任务作为考核评价的载体。

必修（考试课）课程按百分制考评，60分为合格。

选修（考查课）课程的评价方法，建议在教学中按学习任务评分，各学习任务评价标准参照各课程标准，评定为优、良、及格、不及格四个等级，作为该选修课程的考核成绩计入学籍档案。

评价过程中，应注意以下几点：

1. 结合课堂提问、现场操作、课后作业、模块考核等手段，加强实践性教学环节的考核，加强平时考核的力度，注重过程考核。
2. 强调理论与实践一体化评价，引导学生进行学习方式的改变。
3. 强调课程结束后，结合真实产品综合评价，充分发挥学生的主动性和创造力，并注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。

（六）质量管理

掌握必须的公共文化基础课，具有健全的体魄和良好的心理素质，学生体质达到合格标准。全面掌握与本专业有关的基础知识，掌握本专业所必须的专业技能，着力打造专业知识扎实、服务技能娴熟、服务意识良好、应变能力强、乐业敬业的旅游服务行业中级服务人才和基层管理人员，具备现代酒店服务与管理专业需要的基本素质和专业知识与技能。取得相关国家职业资格中级职业资格证书。

九、毕业要求

学生在规定学制年限内按时修完教学计划规定的全部课程，符合以下条件者准予毕业，并经人力资源和社会保障行政主管部门验印、由学校颁发的技工学校（或高级技工学校、技师学院）毕业证书。

- （一）操行成绩合格及以上；
- （二）学业成绩合格、毕业设计合格；
- （三）获得本专业相关工种、与培养目标相同级别的职业资格证书。

龙岩技师学院铁路客运服务（类）专业实施性教学计划（初中起点三年制中级工）

类别	序号	课程	学年	一				二				三				课时合计	课时比例	教材名称与版本号	考核方式		备注
			学期	1		2		3		4		5		6					考查	考试	
				理论	理实	理论	理实	理论	工学交替	理论	工学交替	理论	顶岗	理论	顶岗						
			周数	18	0	18	2	16	4	16	4		20		20						
公共基础课程	1	思想政治		2		2		2		2					140	3.5%	德育（第六版）		△		
	2	语文		2		2		2		2					76	1.9%	语文（第六版）		△		
	3	数学		2				4							64	1.6%	数学（第六版）		△		
	4	计算机基础与应用		2		2									38	1.0%	计算机基础与应用（第五版）	△			
	5	体育		2		2		2		2					102	2.6%	体育与健康（劳动）	△			
	6	历史		2		2		2		2					72	0.8%	中国历史				
专业基础课程	7	服务礼仪		4											72	1.8%	《酒店服务礼仪》		△		
	8	餐厅服务		4											72	1.8%	《餐厅服务》		△		
	9	中国旅游地理		4											72	1.8%	《中国旅游地理》		△		
	10	茶艺		4		4		4		4					112	2.8%	《中华茶艺》				
	11	形体		1		1		1		1					140	3.5%	《形体训练（第四版）》	△			
	13	旅游学概论				4									80	2.0%	《旅游概论》		△		

	15	普通话					2							40	1.0%	《普通话水平测试 实施纲要》			
	16	服务心理学			4									32	0.8%	《旅游心理学》		△	
	17	前厅服务					4							96	2.4%	《前厅服务》		△	
	18	中国民俗文化							2					64	1.6%	《中国民俗文化》		△	
	19	旅游市场营销							4					64	1.6%	《旅游市场营销》		△	
	20	旅游公共关系							2					64	1.6%	《旅游公共关系》		△	
	21	菜肴基础与营养卫生							2					32	0.8%	《菜肴基础与营养 卫生》		△	
专业核 心课程	22	高速铁路概论			2									40	1.0%	《高速铁路概论》		△	
	23	政策与法规							4					32	0.8%	《导游法规》		△	
	24	铁路客运服务					4							32	0.8%	《铁路客运服务》		△	
	25	营销训练					2							32	0.8%	《营销学》	△		
	26	饭店英语			4									32	0.8%	《饭店英语》		△	
	27	旅游英语												32	0.8%	《旅游英语》		△	
	28	旅行社业务							2					32	0.8%	《旅行社业务》		△	
其他	44	校外跟岗综合实习 (工学交替)						30		30		40		240	6.0%				
	45	校外顶岗实习											40	1600	40.0%				
	46	中级工技能鉴定 (校内实习)				31		31		31				31	0.8%				

	47	班会与劳动		2		2		2		2					140	3.5%				
	48	军训	1												31	0.8%				
	49	入学教育	1												31	0.8%				
	50	毕业教育	1												31	0.8%				
理论课时数				558		558		496		496					1980	49.5%				
实践课时数	实践课时数(工学交替)									120					2020	50.5%				
	顶岗实习(工学交替)											800		800						
	其他(军训、入学教育、鉴定、毕业教育等)			62						60										
周课时				31		31		31		31		40		40	204					
总课时数				620		620		620		620		800		800	4080					
每学期课程门数				10		11		7		9										

说明：1. 本表以高级工班例，中级工、预备技师参考本表安排；2. 安全教育、禁毒教育每学年20课时，具体安排在星期二下午第一节班会课和星期五下午第三节班会课；形势教育、绿色教育等每学期安排1次以上讲座。4. 总课时=在校学习时数[40（学年周数）*30（周课时）*2（在校年限）]+顶岗实习课时数（1600课时）5. 劳动课安排在星期二下午第二节。

龙岩技师学院

城市轨道交通运输与管理（类）专业2023级人才培养方案

一、专业名称与专业代码

1. 专业名称：城市轨道交通运输与管理
2. 专业代码：0431-4

二、培养规格

1. 招生对象：初中毕业生
2. 标准学制：3年
3. 培养层次：3年制中级工

三、培养目标

本专业培养的学生，培养城轨地铁运营行车组织客运组织、调度指挥，票务管理，安检，乘务等方面的专技应用型人才。培养具有轨道交通的安装调试运行、维护和故障处理的专技应用型人才。本专业培养熟悉城市轨道交通企业生产管理业务，能熟练操作城市轨道交通相关设备设施，掌握城市轨道交通方面的基本理论与实际操作，具有较强的服务沟通能力、较强的服务他人意识、能进行常用英语口语交流、能处理突发问题和事故的高素质技能型应用型人才。

（一）知识结构要求

1. 掌握语文、数学、外语、政治等本专业所需的文化基础知识。
2. 了解交通服务、交通安全、交通法规方面的基本知识。
3. 初步掌握城市轨道交通的运营、安全、管理、调度、组织等方面有关的基础理论知识。

（二）综合素质及职业能力

1. 综合素质

（1）树立科学的世界观、人生观、价值观，具有远大理想、崇高品德修养、良好的职业素养和艰苦奋斗、勇于进取的奉献精神。

（2）具有健康的身体和心理，良好的情绪调控能力与抗挫折能力。

(3) 具有良好的团队协作和沟通能力；具备相应职业岗位的基本管理能力和独立处理事务的能力。

(4) 具有良好的法制意识、责任意识、竞争意识、客户服务意识与创新意识。

(5) 具有一定的文献检索、资料查询和继续学习的能力。

(6) 具有职业生涯规划能力和持续发展能力。

2. 职业能力

(1) 掌握中等学历教育所必需的文化基础知识，具有适用于城市轨道交通运营管理岗位工作的计算机运用、电子文本制作、办公自动化设备运用等综合技能；具有一定的英语会话能力。

(2) 掌握城市轨道交通运营管理的基本知识，熟悉城市轨道交通的政策法规和各種规则规程，具有城市轨道交通运营管理的相关知识素养与技能。

(3) 掌握服务心理，具备与乘客良好沟通、妥善解决乘客争端的理论知识与方法技巧能力。

(4) 掌握城市轨道交通客运服务、车站管理、客运组织、运输调度和运输经营管理等方面理论知识，了解城市轨道交通客运作业、行车调度的基本程序，具备乘客服务能力。

(5) 熟悉城市轨道交通工作场所、工作流程，具备保障旅客运输安全和应急处理等方面能力。

3. 职业特定能力

(1) 客运服务：能熟练运用车站运营管理系统，具有车站广播、引导乘客购票、检票等客流组织和控制能力；熟知城市轨道交通行业相关政策、法律、规范，能及时处理车站的乘客纠纷等客运突发事件，并做好相关信息的上报、记录；初步具有编制客运计划、合理组织安排客流，紧急情况下疏散乘客等方面的专业能力。

(2) 车站管理：熟悉城市轨道交通运输设施和设备，具备车站各系统设备的使用、维护与故障处理能力；具备车站行车作业组织能力，

能正确使用线路、信号、联锁、闭塞等运输设备按行车作业标准接发列车、监视列车运行；在非正常情况下，能综合运用运输设备，组织列车安全运行。

4. 跨行业职业能力

(1) 具有适应岗位变化的能力，该专业毕业生也能从事铁路运输管理工作。

(2) 掌握企业运营管理基础知识，具有企业管理及生产现场管理的基础能力。

(3) 具备轨道交通运营市场营销及策划的能力，能从事城市轨道交通沿线物业营销管理与开发等工作。

(4) 具有创新和创业的基础能力。

五、职业（岗位）面向与职业资格

（一）职业面向

1. 主要就业岗位：高铁、动车、铁路客服务人员；航空服务人员、航空地勤服务人员；城市轨道交通安检、服务人员；城市管理人员、辅助警察人员、地铁安保人员。

2. 其他就业岗位：高星级酒店服务员、营销人员、管理层；旅游业景点讲解员、营销人员、管理层；各类企事业单位接待人员、客服人员；具有良好的责任心和质量意识的技能人才。

3. 未来发展岗位：经过企业的再培养，还可从事企业本岗位的现场对客服务，能独立进行客人服务等工作，具有职业生涯发展基础的高技能人才。

序号	对应职业岗位	职业资格证书举例	专业技能方向
1	城市轨道交通安检、服务人员	安检、茶艺师	地铁安检
2	城市管理人员、辅助警察人员、地铁安保人员	商旅服务	地铁安检

（二）职业资格

1. 茶艺师资格中级工。
2. 其他资格证书：商旅服务资格中级。

六、课程设置及要求

本专业学习中学生应学习的主干课程有：城轨概论、铁路英语、旅游地理、动车组餐服员实用教材、形体训练、高铁服务专业礼仪等课程，基础核心课程有：语文、数学、历史、英语、思想政治、计算机技术、体育、通用素质。课程设置具体如下：

（一）公共基础课

序号	课程名称	课程内容及要求	学时
1	思想政治	哲学与人生： 依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）开设，课程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。主要内容有《立足客观实际，树立人生理想》《辩证看问题，走好人生路》《实践出真知，创新增才干》《坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值》。	26
		职业道德与法治： 依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）开设，课程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。主要内容有《感悟道德力量》《践行职业道德基》《增强法治意识》《遵守法律规范》。	20
		心理健康与职业生涯： 依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）开设，课程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，	40

			<p>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指导,为职业生涯发展奠定基础。主要内容有《时代导航 生涯筑梦》《认识自我 健康成长》《和谐交往 快乐生活》《学会学习 终身受益》《规划生涯 放飞梦想》。</p>	
		中国特色社会主义	<p>依据《中等职业学校思想政治课程标准》(2020年版)开设,课程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。主要内容包括“中国特色社会主义的开创、坚持、捍卫和发展”“中国特色社会主义经济建设”“中国特色社会主义政治建设”“中国特色社会主义文化建设”“中国特色社会主义社会建设”“中国特色社会主义生态文明建设”。</p>	22
2	语文	语文	<p>依据《中等职业学校语文课程标准》(2020版)开设,基础模块上下册,共16个单元,144学时。包括了“专题单元、表达与交流、语文综合实践”三大板块。课程坚持正确的政治方向和价值导向,注重语文课程工具性与人文性的统一,并把价值观教育与知识教学、能力培养有机融合,在培养语文学科“文化自信、语言运用、思维能力、审美创造”四大核心素养的过程中,坚定学生理想信念、责任担当,增强文化自信,充分发挥语文课程立德树人、培根铸魂的作用。</p>	38

3	历史	中国历史	依据《中等职业学校历史课程标准》（2020版）开设，在基础模块中，课程阐述了中外历史的发展脉络，学生可以通过历史课程的学习，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养，增强文化自信，开拓国际视野。课程主要内容包括“中国历史”和“世界历史”。	26
4	数学	数学	依据《技工院校数学课程标准》，培养学生数学应用能力和基础思想方法。落实立德树人根本任务，增进学生对数学与技术、数学与科学、数学与社会关系的认识，增进学生对数学发展历程的了解，运用数学知识和思想方法分析和解决专业实际问题的能力。以社会对技能人才的要求为本，培养学生观察感知、空间想象、归纳类比、抽象概括、数据处理、运算求解和反思建构的过程中学习知识和技能的能力，磨练判断和解决实际问题的本领。必修内容包含不等式与集合、函数、三角函数、数列；选择性必修内容包含算法初步、平面解析几何及其应用、概率与统计初步、解三角形及其应用、立体几何、复数。高等数学内容包含微积分、线性代数、数值分析与运筹学初步知识。	46
5	英语	英语	根据《技工院校公共基础课程方案》的要求，英语是各专业学生的公共基础必修课。英语课程依据《技工院校英语课程标准（2016）》开设，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。主要内容包括“人与自我、人与社会、人与自然”三大主题范围，涵盖自我与他人、学习与生活、社会交往，求职应聘、职场礼仪、职场服务等主题。	46

6	计算机基础	计算机基础	本课程重点培养学生基本操作能力与实际应用能力,使学生掌握计算机的基本知识和技能,能将计算机操作的能力应用于工作和生活中,并作为学习其它专业课程的有力工具。通过本课程的学习,使学生了解计算机系统硬件、软件、网络及信息与信息安全的基本本知识,掌握 Windows 操作系统的使用方法,掌握 Office 办公软件的应用,提高利用计算机进行综合信息的处理能力,为学习后续课程及计算机在各专业中的应用奠定坚实的基础。	20
7	体育与健康	体育与健康	体育与健康课程是以身体练习为主要手段,有机整合体育与健康教育两门学科中相关的内容、方法、原理,以促进学生体质与健康发展为主要目标的综合类课程,是实施素质教育与培养德智体美全面发展的高素质劳动者与技能型人才不可缺少的重要途径。体育与健康课程是技工院校学生必修的一门公共基础课。本课程的任务是:树立“健康第一”的指导思想,传授体育与健康的基本文化知识、体育技能与方法,通过科学指导与安排体育锻炼过程,培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力,养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯,提高生活质量,为全面促进学生身体健康、心理健康与社会适应能力服务。	138
8	通用素质	理解与表达:交往与合作:	依据《通用职业素质课程框架方案及其说明》开设,课程旨在培养学生的语言理解和表达能力、信息处理能力、解决问题能力,提高他们的效益意识、规则意识。主要章节有《关键词与主题》《解释与合理推论》《事理与过程》《观点与论述》,内容包括捕捉关键信息、理解文本主旨,陈述、说明和论述实践,强调语言、图示的工具性,强调逻辑思维,融入应用文知识,首重应用文写作基本思路和行文逻辑,其次为应用文格式。 依据《通用职业素质课程框架方案及其说明》开设,课程旨在培养学生的人际交往能力、团队合	80

		作能力、语言理解和表达能力，提高他们的规则意识、责任意识、大局意识。课程介绍日常礼仪和通用职业礼仪基本规范，引导学生克服交往心理障碍，介绍日常交往和解决矛盾的策略，以及语言、行动、表情等方面的交往技巧，将团队的合作行为作为一般交往的延伸，将团队处理团队冲突、进行团队激励和团队建设做为重点。主要章节有《建立良好人际关系》、元《实现高效合作》。	
--	--	---	--

(二) 专业课

1. 专业基础课

序号	课程名称	课程内容及要求	学时
1	服务礼仪	掌握旅游服务礼仪的基本理论和基本技能；掌握旅行社和饭店服务的规范要求；了解旅游服务礼仪的基础知识；培养学生礼仪意识、养成学生遵从礼仪的行为。	72
2	餐厅服务	通过餐饮服务知识的讲授和操作技能的训练，要求学生掌握餐饮服务的基本知识，了解中、西餐菜点基本知识，较熟练掌握中、西餐服务的技能。	72
3	中国旅游地理	本课程是旅游管理专业的专业课程。通过该课程的学习，掌握中国旅游区划及各区域的旅游景点与民俗文化，树立正确的旅游服务意识，全面了解中国的自然旅游资源。特别讲授福建人文和自然旅游资源；旅游分区域；介绍福建旅游资源的分布情况等。	72
4	茶艺	本课程通过茶艺知识的讲授和操作技能的训练，重点培养学生的茶艺技能，了解中国茶文化，满足职业发展的需求。	144
5	形体	本课程，通过对学生形体的训练，一是塑造学生美的个人形象，二是培养学生具有直接胜任岗位资格所需要的相关素质，提高职业能力，是专业职业能力提升的支撑课程。通过本课程的教学，能塑造体形、培养学生高雅优美的身体姿态和良好的道德品质，并通过练习使学生了解形体训练基本理论和常识，初步掌握形体训练基本技术、基本技能，提高职业能力，为从事旅游服务工作奠定基础。	110
6	形象设计	本课程，一是塑造学生美的个人形象，二是培养学生具有直接胜任岗位资格所需要的相关素质，提高职业能力，是专业职业能力提升的基础课程。	36

7	医疗常识与急救	本课程通过基本医疗常识与急救知识的讲授与训练,使学生自身的职业能力更加全面,提升学生的职业技能。	72
8	普通话	通过本课程的学习,学生掌握普通话的正确发音,提高自己的综合素养,全面提升职业技能	72
9	服务心理学	通过本课程的学习,使学生初步了解旅游者的旅游动机,以及旅游者的旅游购买中的心理发展过程;同时,了解旅游服务的心理特征等。课程的主要内容:讲授旅游者的旅游动机、需要;旅游者心理的一般过程;旅游服务的心理特征;旅游管理心理及旅游企业管理心理的基本要素等。	14
11	前厅服务	本课程,使学生掌握饭店前厅服务与管理的基本理论和基础知识,熟悉饭店前厅部运行与管理的基本程序和方法,具有熟练的礼宾大厅服务、总台服务(预订、接待、沟通、结账等)、总机服务等各项前厅服务技能。	52
12	中国民俗文化	掌握中国历史常识、中国名胜古迹、园林宫殿建筑、宗教文化、民族民俗、中国烹饪、风物特产以及旅游文学等多方面的知识,为旅游服务的实际工作打下基础。	76

专业技能课

序号	课程名称	课程内容及要求	学时
1	城轨概论	城市轨道交通职业技能鉴定培训课程之一,系统归纳城市轨道交通设备的基本组成、基本原理和城市轨道交通运输组织工作,主要包括城市轨道交通线路、站场、车辆、供电、信号和通信、机电设备及运输组织工作。	36
2	铁路英语	通过本课程的学习,使学生了解和掌握行业基础英语,增强外语交流沟通运用能力,为将来就业打下一定的基础。主要包括车站服务工作、乘车服务工作以及观光旅游服务三个项目。每个项目都包含教学目标、典型对话、有用的表达以及有关铁路介绍的课文。	28

3. 实习课

序号	课程名称	课程内容及要求	学时
1	校外跟岗实习(工学交替)	学生在一年级学完本专业基础理论知识和基本操作技能后,深入企业,认识企业岗位的工作要求,已经需要具备的专业知识,为接下来在校学习提供更加明确的方向。	1798

2	茶艺师中级工技能鉴定训练	熟练掌握茶艺师各项基本操作技能,包括茶叶辨别、茶具使用、六大茶叶分类等,然后根据工作任务,进一步冲泡茶艺和如何对客服务达到国家职业技能鉴定茶艺师中级工的标准。	112
3	顶岗实习	学生在校内完成规定的理论学习和达到相应专业的操作技能水平后,深入企业,根据企业的岗位要求,进行跟岗综合实习,达到企业要求。	720

七、教学进程总体安排

(一) 基本要求

本专业学习中,每学期安排20周,学生应修完本方案确定的公共基础课、专业基础课、专业核心课所有必修课,完成规定学时,并参加规定的跟岗实习、顶岗实习,完成规定学时。

专业理论教学占总学时的三分之一,允许根据本专业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整,按实际情况调整课程开设顺序,必须保证学生修完本方案确定的公共基础课程的必修内容和学时。

专业课学时一般占总学时的三分之二,其中认知实习可安排在第一学年,中级工跟岗实习安排在第二学年,顶岗实习安排在第三学年;跟岗实习安排在第二学年和第三学年,顶岗实习安排在第三学年;根据技工院校部颁教学计划,原则上学生顶岗实习仍为一年,在确保学生实习总量的前提下,可根据专业实际需要,集中或分阶段安排实习时间。

课程设置中开设选修课,其教学时数占总学时的比例约为10%。

(二) 各学年教学周数安排

学期	教学	复习 考试	军训	入学 教育	工学 交替	顶岗 实习	毕业 设计	机动	合计	备注
一	15	3	1	1					20	
二	13	3			4				20	
三	13	3			4				20	
四	13	3			4				20	
五					20				20	
六						20			20	
总计	54	12	1	1	32	20			120	

(三) 课程设置及学时分配表

课程类型	公共基础课		专业技能课			
课程	公共基础必修课	公共基础选修课	专业核心课	专业技能方向课	专业实践课	专业选修课
课程类别	必修课	选修课	必修课	限选课	必修课	选修课
学时	354	0	742	0	3819	0
比例 (%)	7.6%	0	12.26%	0	63.1%	0

	公共基础课		专业基础课		专业核心课		专业拓展课		集中实践			合计
	必修	选修	必修	选修	必修	选修	必修	选修	跟岗	毕业设计	顶岗	
学时数	456		872		232			600	240		1600	4000
比例	11.4%		21.8%		5.8%			15%	6%		40%	100%

(四) 实施性教学计划 (见附表)

八、教学保障

(一) 师资队伍

课程配套的师资按照专业教学团队的形式进行组建，教师团队应具备教育观念新、教学水平高、实践能力强、师德高尚、爱岗敬业、专兼结合、双师型结构，具有一体化课程教学组织实施能力。

现有专业教师9人，其中高级讲师2人，讲师1人，研究生学历2人，专业教师队伍整体年龄结构、学历结构、职称结构合理。

(二) 教学设施

1. 校内实训场地

校内实训场地应按照完成专业核心课程教学、满足“教、学、做”一体化教学需要进行配置。专业实训室建设成集教学、生产、培训、技术服务和职业技能鉴定五位一体的综合性教学生产基地。见表：

实训场地名称	主要设备配置	主要实训项目
酒店服务实训室	床头柜*2、书台、座椅、电视柜、行李柜、圈椅、圆茶几、衣柜、酒水柜、梳妆台等 枕套*2、枕芯*2、床罩、床单、被单、被芯、床垫保护垫等	铺床、清洁、对客服务等。
餐厅服务实训室	方桌 圆桌（带转盘） 靠背椅 操作台 杯具、餐具 餐巾、桌布	上菜、布置餐桌、对客服务等。

2. 校外实训场地

根据校外实习基地建设的条件要求和专业顶岗实习岗位的安排，校外实习企业安排对接。校企合作企业负责提供足够的实习岗位，以充分满足教学需要。

（三）教学资源

1. 教材建设

为了满足工学结合优质核心课程建设需要，推进项目引导、学做一体的课程教学改革，在已有教材建设的基础上，专业一体化课程组织专业骨干教师编写校本教材，着力抓好机械类一体化专业核心课程的特色教材及相应配套工作页的建设工作。

2. 数字资源建设

教学资源指便于学生完成各项学习任务，能够从外界获取的各类软硬件资源，形成的教学资源库，包括网络资料、专业技术资料、作业指导书、设备说明书、设备维修手册、设备使用手册、传统教材以及引导学生学习和工作的工作页等。同时，为了提高专业教学的开放

性和充分利用专业优质教学资源，应将专业核心课程建成网络课程，以便学生自主学习和教师下载相关资料进行教学。网络课程包含电子教案、题库、在线测试、师生互动等内容。

（四）教学方法

公共基础课采用模块教学，专业基础课采用讲授、演示、练习等教学方法，专业技能课、实践课尽量采用一体化教学。

1. 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，使学生在项目活动中掌握相关的知识和技能。

2. 以学生为本，注重“教”与“学”的互动。通过设计典型活动项目，由教师提出要求或示范，组织学生进行活动，让学生在活动中提高实际操作能力。

3. 注重职业情景的创设，提高学生岗位适应能力。

4. 教师必须重视实践，更新观念，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。

（五）学业评价

采用过程考核与期末考核相结合的评价方法。一体化课程考核与评价应突出能力考评原则，综合考虑国家职业标准、企业岗位胜任力和学生职业生涯发展等因素，将教学过程中的形成性评价和基于企业工作任务的真实性评价相结合，突出职业效度。

课程的考核应打破传统的单纯依靠笔试考核的方式，可采用笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报、演讲等多种方式进行。强调过程考核和实际应用能力考核，包括平时考核和模块末期考核，即形成性评价和总结性评价：形成性评价，是在教学过程中对学生的学习态度和各类作业情况进行的评价，由学生自评成绩、组内学生互评成绩和教师考评成绩三部分组成；总结性评价，是在教学模块结束时，由职业技能鉴定部门、企业、学校共同完成总结性考核，对学生整体技能情况的评价，考核的内容采用学生未学过的、且与已学过的难度相近的任务作为考核评价的载体。

必修（考试课）课程按百分制考评，60分为合格。

选修（考查课）课程的评价方法，建议在教学中按学习任务评分，各学习任务评价标准参照各课程标准，评定为优、良、及格、不及格四个等级，作为该选修课程的考核成绩计入学籍档案。

评价过程中，应注意以下几点：

1. 结合课堂提问、现场操作、课后作业、模块考核等手段，加强实践性教学环节的考核，加强平时考核的力度，注重过程考核。

2. 强调理论与实践一体化评价，引导学生进行学习方式的改变。

3. 强调课程结束后，结合真实产品综合评价，充分发挥学生的主动性和创造力，并注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。

（六）质量管理

掌握必须的公共文化基础课，具有健全的体魄和良好的心理素质，学生体质达到合格标准。全面掌握与本专业有关的基础知识，掌握本专业所必须的专业技能，着力打造专业知识扎实、服务技能娴熟、服务意识良好、应变能力强、乐业敬业的旅游服务行业中级服务人才和基层管理人员，具备现代酒店服务与管理专业需要的基本素质和专业知识与技能。取得相关国家职业资格中级职业资格证书。

九、毕业要求

学生在规定学制年限内按时修完教学计划规定的全部课程，符合以下条件者准予毕业，并经人力资源和社会保障行政主管部门验印、由学校颁发的技工学校（或高级技工学校、技师学院）毕业证书。

（一）操行成绩合格及以上；

（二）学业成绩合格、毕业设计合格；

（三）获得本专业相关工种、与培养目标相同级别的职业资格证书。

龙岩技师学院城市轨道交通与管理（类）专业实施性教学计划（初中起点三年制中级工）
 龙岩技师学院铁路客运服务（类）专业实施性教学计划（初中起点三年制中级工）

类别	序号	课程	学年	一				二				三				课时合计	课时比例	教材名称与版本号	考核方式		备注
			学期	1		2		3		4		5		6					考查	考试	
				理论	理实	理论	理实	理论	工学交替	理论	工学交替	理论	顶岗	理论	顶岗						
				周数	18	0	18	2	16	4	16	4		20							
公共基础课程	1	思想政治		2		2		2		2					140	3.5%	德育（第六版）		△		
	2	语文		2		2		2		2					76	1.9%	语文（第六版）		△		
	3	数学		2				4							64	1.6%	数学（第六版）		△		
	4	计算机基础与应用		2		2									38	1.0%	计算机基础与应用（第五版）	△			
	5	体育		2		2		2		2					102	2.6%	体育与健康（劳动）	△			
	6	历史		2		2		2		2					72	0.8%	中国历史				
专业基础课程	7	服务礼仪		4											72	1.8%	《酒店服务礼仪》		△		
	8	餐厅服务		4											72	1.8%	《餐厅服务》		△		
	9	中国旅游地理		4											72	1.8%	《中国旅游地理》		△		
	10	茶艺		4		4		4		4					112	2.8%	《中华茶艺》				
	11	形体		1		1		1		1					140	3.5%	《形体训练（第四版）》	△			

	13	旅游学概论				4								80	2.0%	《旅游概论》		△	
	15	普通话						2						40	1.0%	《普通话水平测试 实施纲要》			
	16	服务心理学				4								32	0.8%	《旅游心理学》		△	
	17	前厅服务						4						96	2.4%	《前厅服务》		△	
	18	中国民俗文化								2				64	1.6%	《中国民俗文化》		△	
	19	旅游市场营销								4				64	1.6%	《旅游市场营销》		△	
	20	旅游公共关系								2				64	1.6%	《旅游公共关系》		△	
	21	菜肴基础与营养卫生								2				32	0.8%	《菜肴基础与营养 卫生》		△	
专业核 心课程	22	城市轨道交通概论				2								40	1.0%	《城市轨道交通概 论》		△	
	23	政策与法规								4				32	0.8%	《导游法规》		△	
	24	铁路客运服务						4						32	0.8%	《铁路客运服务》		△	
	25	营销训练						2						32	0.8%	《营销学》	△		
	26	城轨英语				4								32	0.8%	《城轨英语》		△	
	27	旅游英语												32	0.8%	《旅游英语》		△	
	28	旅行社业务								2				32	0.8%	《旅行社业务》		△	
其他	44	校外跟岗综合实习 (工学交替)							30		30		40		240	6.0%			
	45	校外顶岗实习											40	1600	40.0%				

	46	中级工技能鉴定 (校内实习)				31		31		31					31	0.8%						
	47	班会与劳动		2		2		2							140	3.5%						
	48	军训	1												31	0.8%						
	49	入学教育	1												31	0.8%						
	50	毕业教育	1												31	0.8%						
理论课时数				558		558		496		496					1980	49.5%						
实践课时数	实践课时数(工学交替)									120					2020	50.5%						
	顶岗实习(工学交替)											800		800								
	其他(军训、入学教育、鉴定、毕业教育等)			62							60											
周课时				31		31		31		31		40		40	204							
总课时数				620		620		620		620		800		800	4080							
每学期课程门数				10		11		7		9												

说明：1. 本表以高级工班例，中级工、预备技师参考本表安排；2. 安全教育、禁毒教育每学年20课时，具体安排在星期二下午第一节班会课和星期五下午第三节班会课；形势教育、绿色教育等每学期安排1次以上讲座。4. 总课时=在校学习课时数[40（学年周数）*30（周课时）*2（在校年限）]+顶岗实习课时数（1600课时）5. 劳动课安排在星期二下午第二节。