北京市昌平职业学校

中餐烹饪专业2023级人才培养方案

专业类别：7402 旅游大类旅游服务类

专业代码：740201

修订负责人：彭兴全

主要成员：彭兴全 郝致忠、段志禹

系主任（签字）：高鑫

主管部门主任（签字）：周林娥

主管校长（签字）：郑艳秋

校长、党总支书记（签字）：段福生

2023年6月

人才培养方案修订说明

为贯彻落实《国家职业教育改革实施方案（国发〔2019〕4 号）》《北京职业教育改革发展行动计划（2018-2020 年）（京教职成〔2018〕4 号）》《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见（教职成〔2019〕13 号）》《北京市昌平职业学校专业人才培养方案制（修）订工作方案》文件精神与要求，深入开展烹饪企业与行业契合度调研、烹饪专业岗位调研、烹饪人才培养调研，对产业发展趋势和行业与企业人才需求进行了分析，在第 2022 年第三版基础上进行修订，并通过专业建设委员会论证修改，提交学校党组织审核，确定 2023 级专业人才培养方案，方案具体修订说明如下：

一、职业面向

毕业生就业面向四、五星级酒店以及大型中西点连锁企业。可从事中点厨师、小吃、中餐热菜、中餐冷菜、后厨管理等岗位。

职业类别参照中华人民共和国职业分类大典为旅游服务类，职业面向中式烹调、中式面点等。

二、培养目标与规格

在 2022 级人培方案基础上，基于企业调研，结合中餐行业发展实情，聚焦在餐饮领域进行人才培养，将劳动精神、工匠精神、营养膳食、安全卫生等思想政治教育融入培养目标，以“学做训考一体化”为主要途径将学习、实践、岗位实习融为一体，根据行业的新业态、培养从事全域餐饮工作的技术技能人才。立足本专业所开展的三个职业面向，完善中餐专业方向课程。

三、专业代码

专业代码按新专业目录变更，增加小类与四位编码 7402，将专业代码调整为 740201。

四、公共基础必修课程变更

公共基础课程化学每周 2 节课程进行删减，更符合人才培养需求。

北京市昌平职业学校
中餐烹饪专业2022级人才培养方案

一、专业名称

（一）专业名称：中餐烹饪专业

（二）专业代码：740201

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

学制：三年

学历：中职

四、职业面向

所属专业大（代码）	旅游大类（74）
所属专业类（代码）	餐饮类（7402）
对应行业（代码）	餐饮服务业（62）
主要职业类别（代码）	中式烹调师（4-03-02-01） 中式面点师（4-03-02-02）
主要岗位（群）或技术领域举例	1.中餐烹调（水台、砧板、上杂、打荷、炒锅） 2.中餐冷菜 3.中式面点（甜点间、冷点间）
职业类证书举例	中式烹调师（初级）必考 中式面点师（初级）必考

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人的根本任务，培养能够践行社会主义核心价值观，德、智、体、

美、劳全面发展，具有良好的科学与人文素养、职业道德和精益求精的工匠精神和信息素养，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的后厨岗位群，能够从事中餐打荷、砧板、炒锅、水台、面点、冷菜、炒锅等岗位工作的高素质劳动者和技术技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识并完成有关实习实训基础上，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用中餐岗位（群）需要的专业核心技术技能，总体上须达到以下要求。

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

2.能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解餐饮服务业、食品制造业等产业文化，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当--传承精神；

3.掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的思想政治、语文、历史、英语、数学等文化基础知识，具有良好的科学与人文素养，具备职业生涯规划能力；

4.具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习英语并结合专业加以运用；

5.掌握本专业市场需求，结合先进厨房设备，能够使用现代加工工艺，制作现在流行预制菜肴。

6. 具有常见中餐烹饪原料品质鉴别、初加工的能力；

7. 具有熟练运用及规范操作厨房设备的能力；

8. 具有中餐餐饮产品安全生产的能力；

9. 具有较熟练的中餐烹饪基本操作与基础菜品制作的能力；

10. 有基础菜点的美化设计能力；

11.具有制作营养餐的初步能力；

12.具有中餐餐饮产品成本核算的基本能力；

13.具有餐饮行业新技法、智能化烹饪设备设施的基础应用能力；

14.具有绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识的基本应用能力；

15.具有终身学习和可持续发展的能力。

16. 弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民、珍惜劳动成果、树立劳动观念、积极投身劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。

六、培养模式

中餐烹饪专业经过深入社会和企业调研，根据行业标准、企业要求和学生实际学习能力，构建了“校内培养、项目支持、校企合作、阶梯渐进”人才培养模式（见图 6-1）。模式的内涵如下：

“校内培养、项目支持”是以校内培养作为基础，依据烹饪行业技能型人才成长规律，结合中职学生特点和学校实际，将学习与工作融为一体贯穿于人才培养全过程，并将整个培养过程分阶段，分目标完成，从而高质量实现培养目标，使学生成为工作需要的人。

“校企合作、阶梯渐进”是指在人才培养过程中实现专业文化与企业文化对接、课程内容与工作岗位对接、教学项目与工作任务对接、教学过程与生产过程对接、评价标准与职业标准对接。阶梯渐进是指按烹饪行业技能型人才成长特点，将学生每个阶梯不同的目标与评价标准对接与企业标准，最终实现学生从“烹饪门外汉”到“烹饪合格人”的飞跃，并为学生在将来的职业生涯逐步发展为烹饪合格人打好基础。

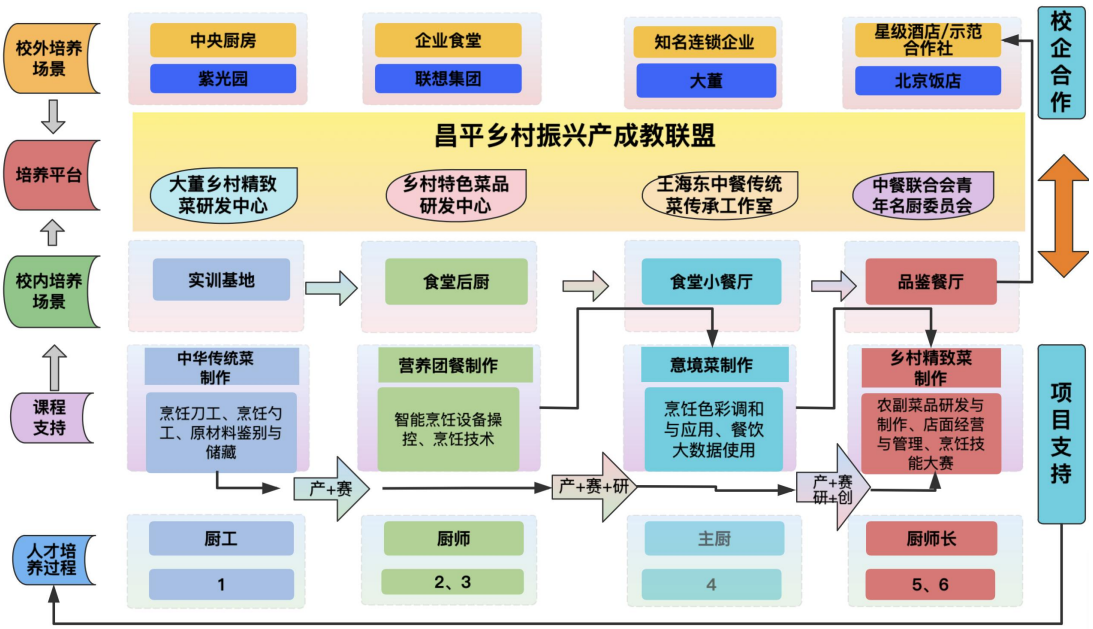

图 6-1 中餐烹饪“校内培养、项目支持、校企合作、阶梯渐进”人才培养模型图

七、课程设置及要求

（一）课程体系

本专业课程类型分为公共基础课程、专业课程与岗位实习。

公共基础必修课程包括思想政治、语文、历史、数学、英语、体育与健康、信息技术、艺术、劳动教育。公共基础选修课程包括创新创业。

专业课程分为专业基础课、专业核心课、综合应用课程、专业拓展课程。专业基础课程包括中餐烹饪概论、刀工技术、勺工技术。专业核心课程包括食品营养与配餐制作、中式菜肴制作、冷菜制作、中式面点制作、融合菜制作。综合应用课程包括特色小吃制作、地方精品菜制作。专业拓展课程包括艺术雕刻、烹饪色彩、菜品优化与装饰、西点制作、主食制作、点心制作、智能烹饪基础、厨房管理等课程。如图 7-1 所示。

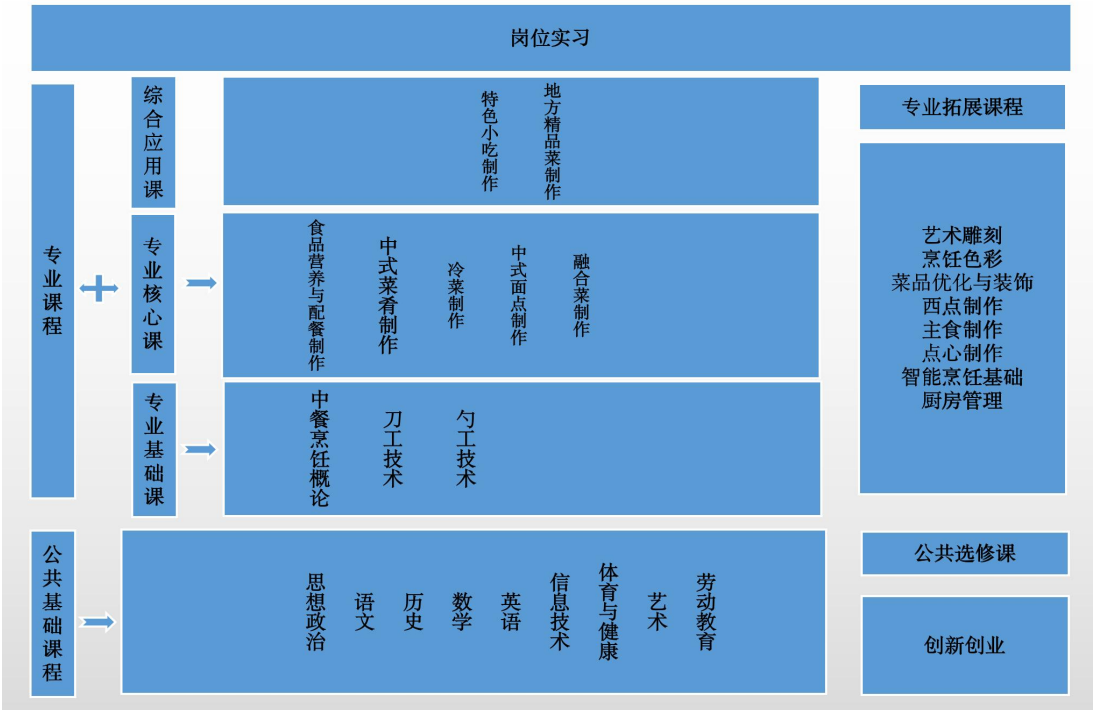

图 7-1 中餐烹饪专业课程体系示意图

（二）课程要求

主要包括公共基础课程和专业课程。

1. 文化基础课

公共基础课程包括公共必修课和公共选修课。

（1）公共必修课程

序号	课程名称	课程代码	主要教学内容和要求	学时/学分	备注
1-1	思想政治（中国特色社会主义）	740201Z01	学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。	36/2	
1-2	思想政治（心理健康与职业生涯）	740201Z01	学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展观，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、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，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。	36/2	
1-3	思想政治（哲学与人生）（36/2）	740201Z01	学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。	36/2	
1-4	思想政治（职业道德与法治）（36/2）	740201Z01	学生能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。	36/2	
2	语文	740201Z02	在义务教育的基础上，进一步培养学生掌语文握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀	198/11	

			成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。		
3	历史	740201Z03	学生能够在义务教育历史课程的基础上，以唯物史观为指导，进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观；树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神。	72/4	
4	数学	740201Z04	学生能够获得进一步学习和职业发展所必需的数学知识、数学技能、数学方法、数学思想和活动经验;具备中等职业学校数学学科核心素养，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识，运用数学的思想方法和工具解决问题的能力;具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识，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。	144/8	
5	英语	740201Z05	学生在义务教育基础上，能够进一步提升英语学习的兴趣，能够进一步学习语言基础知识，提高听、说、读、写等语言技能，发展中等职业学校英语学科核心素养；能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;能够理解思维差异，增强国际理解，坚定文化自信；能树立正确的英语学习观，能用英语讲好中国故事。	144/8	
6	信息技术	740201Z06	要落实立德树人的根本任务，在完成九年义务教育相关课程的基础上，通过理论知识学习、基础技能训练和综合应用实践，培养中等职业学校学生符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力。帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范，掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题;在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力，不断强化认知、合作、	108/6	

			创新能力，为职业能力的提升奠定基础。		
7	体育与健康	740201Z08	学生能够熟练掌握部分体育项目的技巧，形成健康的行为与生活方式，健全人格，强健体魄，具备身心健康和职业生涯发展必备的体育与健康学科核心素养，行成健康人格、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、心理健康和社会适应能力服务。	180/10	
8	艺术（美术）	740201Z09	本课程是专业学生必修的一门公共基础课。课程任务是通过不同美术类型的表现形式与发展演变进程，使学生了解美术的基础知识、技能与原理，熟悉基本审美特征，理解作品的思想情感与人文内涵，感受社会美、自然美和艺术美的统一，提高审美能力。重点选择具有经典性、代表性和时代性的各种美术佳作，指导学生从自然、社会、文化和艺术等角度进行比较欣赏，更好地理解各民族文化内涵，使学生了解并尊重中西方文化差异，拓展审美视野，形成积极健康的审美观。	18/1	
9	艺术（音乐）	740201Z010	本课程是专业学生必修的一门公共基础课。课程任务是通过中外不同体裁、特点、风格和表现手法的音乐作品，使学生在情感体验中进一步学习音乐基础知识、技能与原理，掌握音乐欣赏的正确方法与音乐表现的基本技能，提高音乐欣赏能力和音乐素养。重点选择旋律优美，具有经典性、代表性和时代感的名曲佳作，分析音乐与生活、音乐与社会、音乐与文化、音乐与情感之间的联系，加深学生对不同时期、不同地区、不同民族音乐所蕴涵的文化内涵与精神品质的理解。	18/1	
11	劳动教育	740201Z011	本课程的主要任务是在中等职业学校结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度的基础上，持续开展日常生活劳动，能够促进学生自我管理生活，提高劳动自立自强的意识和能力；运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀；依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。	18/1	

（2）公共选修课

序号	课程名称	课程代码	主要教学内容和要求	学时/学分	备注
1	创新创业	740201Z012	本课程的主要任务是：创业指导为辅，理论和实践课程交替进行的教学模式。在内容上安排通俗易懂的、与实际联系紧密的创新创业相关知识，包括创新思维激发、创业者素质、商机挖掘、创业途径、商业模式、财务分析、创业路演等环节，通过课堂活动激发学生创新思维，结合专业特长进行创业，了解行业动态，促进学生综合素质提高。	36/2	和专业选修课共选

2. 专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程、综合应用课、专业拓展课程。

（1）专业基础课程是必修课程，包括：中餐烹饪概论、刀工技术、勺工技术。

序号	课程名称	课程代码	主要教学内容和要求	学时/学分	备注
1	中餐烹饪概论	740201Z0B01	中餐烹饪概论是中餐烹饪专业的理论基础课之一，本课程主要从中国烹饪史、中国烹饪、工艺学、中国烹饪学及中国烹饪市场学等方面深入浅出地介绍了有关烹饪基本理论中的要点和规律性法则，使学生获得较为广泛的烹饪理论方面的知识,将理论研究和操作技能上全面提高，以便适应中国和世界餐饮潮流的发展趋势。	36/2	
2	刀工技术	740201Z0B02	本课程的主要任务是：“水台和砧板”2 个岗位的典型职业活动直接转化的课程，具有较强的技能性和实用性。‘水台’主要包括蔬菜、畜类、禽类、水产品的初步洗涤加工；‘砧板’是对这些类原料根据各种菜肴的需求,运用各种相应刀法对进行原料刀工的美化与切制等内容。	144/8	
3	勺工技术	740201Z0B03	本课程的主要任务是：“炒锅“这个岗位的典型职业活动衍生的课程，是进行烹调技术顺利实施的基础，具有较强的技能性和实用性。主要包括臂力练习、前翻勺、后翻勺、侧翻勺、手勺与锅的配合翻动内容。	36/2	

（2）专业核心课程

专业核心课程是必修课程，包括食品营养与配餐制作、中式菜肴制作、冷菜制作、中式面点制作、融合菜制作。

序号	课程名称	课程代码	主要教学内容和要求	学时/学分	备注
1	食品营养与配餐制作	740201Z0B04	本课程的主要任务是：学习食品营养基础、食品卫生基础、膳食调查和评价、人体营养状况测定和评价、营养咨询和教育。能设计并实施营养干预方案；能根据用餐人员的不同特点和要求，运用营养学的基本知识编制适合不同人群合理营养要求的食谱；能评价和调整食谱。	36/2	
2	中式菜肴制作	740201Z0B05	本课程的主要任务是：上杂、打荷、炒锅”3 个岗位的典型职业活动直接转化的课程。具有较强技术性和实用性。上杂’主要包括浓汤、清汤的调制、干货涨发、蒸制、煲制菜肴的制作；‘打荷’主要包括跟单指挥、菜肴整形装饰、划单出菜等内容；‘炒锅’就是运用各种烹调技法将各种美化过的原料进行上浆、挂糊、熟制等内容。	288/16	
3	中式面点制作	740201Z0B06	本课程的主要任务是：由“面点工作”典型职业活动直接转化的课程。具有较强技术性和实用性。主要包括制作水调面团、膨松面团、层酥面团、米粉面团、杂粮和澄粉面团以及馅心的技法，会制作各种主食与点心等内容。	144/8	
4	冷菜制作	740201Z0B07	本课程的主要任务是：由“冷菜工作”典型职业活动直接转化的课程。主要包括食品雕刻、冷菜制作、冷菜拼摆三个部分的内容，是从事中餐冷菜岗位冷菜制作工作的基础性课程，对中餐烹调工作起到关键性作用，是中餐烹调课程的一部分，为后续学习中餐烹调课程奠定基础。具有较强技术性和实用性。	144/8	
5	融合菜制作	740201Z0B08	本课程的主要任务是：为学生了解新的原料和新的技术，从而掌握更多的流行菜品和热销产品，在中餐的基础上，将西餐的制作技法、装盘技术融入到当下的菜品中，为将来就业奠定基础的延伸课程，具有较强技术性和实用性。	72/4	

（3）综合应用课程

综合应用课程是必修课程，包括地方精品菜制作、特色小吃制作综合应用项目对学生考证、实习、就业有一定帮助。

1	地方精品菜制作	740201Z0B09	本课程的主要任务是：为学生了解地方特色原料和炒锅技巧，了解掌握更多的地方特色知识，为将来就业奠定炒锅基础的延伸课程具有较强技术性和实用性。	72/4	
2	特色小吃	740201Z0B01	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业开设的一门专业综合	108/6	

	制作	0	应用课程，是从事酒店、宾馆、饭庄等典型工作任务，具有较强的技术性和实用性，将为后续学生实习与参加工作，在中式面点工位上奠定基础。		

（4）专业拓展课程

专业拓展课程是选修课程，包括艺术雕刻、菜点美化与装饰、主食制作、点心制作、智能烹饪基础、厨房管理，课程紧紧围绕厨房岗位，培养学生可迁移、跨岗位就业能力。课程体系对标行业赛事认证与大师认证融为一体，实现素养和技能双重认证。

序号	课程名称	课程代码	主要教学内容和要求	学时/学分	备注
1	艺术雕刻	740201ZX01	本课程的主要任务是：为学生了解更多特色雕刻和技巧，了解并掌握花雕刻的技法，为将来就业奠定烹饪美工基础的延伸课程，具有较强技术性和艺术性。	108/6	第3、5学期任选1-2门课，第4学期任选2-3门课，22学分。
2	菜点美化与装饰	740201ZX02	本课程的主要任务是：根据菜肴的实际需要进行点缀、围边,是对菜肴装饰的基本方法,熟悉菜肴装饰美化的基本原则。掌握菜肴装饰美化的特点与掌握菜肴装饰美化的基本程序，并对菜肴装饰美化的原料能够灵活应用。	72/4	
3	烹饪色彩	740201ZX03	本课程的主要任务时：色彩构成是艺术设计的基础理论之一，它与平面构成及立体构成有着不可分割的联系。色彩不能脱离形体、空间、位置、面积、肌理等独立存在。从对色彩的知觉和心理效果出发，用科学分析的方法，把复杂的色彩现象还原为基本的要素，利用色彩在空间、量与质上的可变性，按照一定的色彩规律去组合各构成要素间的相互关系，创造出新的、理想的色彩效果称为色彩构成。	36/2	
5	主食制作	740201ZX04	本课程的主要任务是：由“面点工作”典型职业活动直接转化的课程。具有较强技术性和实用性。主要制作水调面团、馅心制作的技法，会制作各种主食。	72/4	
6	点心制作	740201ZX05	本课程的主要任务是：由“面点工作”典型职业活动直接转化的课程。具有较强技术性和实用性。主要包括制作膨松面团、层酥面团、米粉面团、杂粮和澄粉面团以及馅心的技法，	72/4	
7	智能烹饪基础	740201ZX06	本课程的主要任务是：学生能够了解智能烹饪的不断升级，体验全新智能烹饪场景的解决方案，掌握烹饪核心理念，利用整体智能系统、生态、产品，充分发挥餐厅、厨房带来视觉、听觉、触觉、嗅觉功能，充分展示给劳动者带来舒适、温暖、喜悦、幸福的全屋智能感受。	36/2	

8	厨房管理	740201ZX07	本课程的主要任务是：厨房管理是指依照一定的规律、原则、程序和方法,对厨房内的各种资源(人员、原材料、能源、资金、设备、时间等)进行有效的计划、组织、指挥、协调和监督，整体提供优质餐饮产品,建立合理的组织机构,调动烹调师的积极性。	36/2	

（5）岗位实习课程

序号	课程名称	课程性质	主要教学内容和要求	学时/学分	备注
1	岗位实习	740201ZX010	本课程的主要任务是：在水台岗位、打荷岗位、粘板岗位、面点制作、冷菜制作岗位进行轮岗实习，在不同的岗位要学习到蔬菜、畜类、禽类、水产品的初步洗涤加工、菜肴整形装饰、原料刀工的美化与切制、根据客人需求制作各种主食与点心，冷菜制作与拼摆及美化装饰部分，学生要完成实习周期为 20 周 600 学时的实习，才能达到毕业要求。	600/30	

八、教学进程总体安排

（一）课程结构比例表

8-1 课程结构比例表

总学时	总学分	公共基础课学时	公共基础课学时占比>=33%	实践课学时	实践课学时占比>=50%	选修课	选修课学时占比>=10%
3120	170	1044	33.4%	1554	53.8%	396	12.69%

（二）教学活动周进程安排表(单位：周）

8-2教学活动周进程安排表

项目 / 学期	军事训练	理实一体化教学	社会实践	劳动教育	认知实习	岗位实习	毕业设计	考证	考试	总周数	备注

一	1	17		1					1	20	
二		18	0.5		0.5				1	20	
三		18		1					1	20	
四		18	0.5		0.5				1	20	
五		18	0.5		0.5				1	20	
六						20				20	
合计	1	89	1.5	2	1.5	20			5	120	

（三）实践教学环节安排表(单位：周）

表8-3实践教学环节安排表

序号	名称	总周数	第一学年		第二学年		第三学年		备注
			1	2	3	4	5	6	
1	军事训练	1	1						
2	职业资格考证								
3	社会实践	1.5		0.5		0.5	0.5		
4	跟岗实习								
5	认知学习	1.5		0.5		0.5	0.5		
5	岗位实习	20						20	
	总计	24	1	1		1	1	20	

（四）职业证书考取安排表

表8-4职业证书考取安排表

序号	证书名称及等级（必考/选考）	拟考学期	对应课程	开设学期	证书类型
1	中式面点师五级（必考）	5	中式面点	5	职业资格证书
2	中式烹调师五级（必考）	5	中餐烹调	5	职业资格证书

（五）专业教育活动设置与教学时间安排进程表(单位：课时/学期）

在专业教学的同时，进一步创新学校五育并举综合培养途径，提升学生培养质量，促进学生德智体美劳全面发展。提出了五育并举、以一带四的发展理念，以学校三路十八

湾德育体系实施为引领，德育途径设计完成后，形成了爱国爱党、修德修身、铸魂铸匠三大特色主题教育活动，紧扣培养爱国拥党、德技双馨的新时代职业人的育人总目标，凸显出昌职育人的特色和风貌。

中餐烹饪专业教育活动设置与教育时间安排进程表

教育系列	课程名称	教育主题	课程性质	学期课时安排					
				有模有样		有思有责		有勇有智	
				一	二	三	四	五	六
爱国爱党系列	主题班会	勿忘历史，以国为荣	必修	1					
		我骄傲我是中国人	必修			1			
		我是学校代言人	必修					1	
		“铸就非凡匠心”主题活动	必修	1					
		劳模工匠进校园	必修		1				
		烹饪大师讲座	必修		1				
修德修身系列	主题班会	勇于对不良现象说不	必修			1			
		志愿服务实践	必修				1		
		知礼懂礼我做起	必修					1	
		最美朗读者	必修		1				
		做自己人生的掌舵者 2	必修	1					
		艾滋病防止教育	必修	1					
铸魂铸匠系列	主题班会	职业生涯活动周	必修		1				
		毒品预防教育	必修			1			
		春季运动会	必修		1				
		文化进校园	必修				1		
		双创节-学生创意项目活动	必修					1	
		急救证书取证	必修			1			

注：表中“W”表示“周”、“√”表示在相应学期内自行安排时间，不限定学时量，无标注为学时。

（六）教学进程安排表 （见附录1）

九、实施保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。学生数与本专业专任教师数比例不高于18:1，专业教师学历职称结构合理，具备中餐烹饪专业技术职务，专业课教师“双师型”比例不低于80%。兼职教师占专任教师总数的20%。

2.专任教师

专业教师具有中等职业学校教师资格证书以及高级技师职业资格证书。并且具有3年以上企业工作经历，具有坚定的理想信念、良好的师德和终身学习能力，具有中餐烹调、中餐冷菜、中式面点等领域的专业知识和实践能力，具有信息化教学能力，能够开展专业课程教学改革和科学研究，以及有每5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3.专业带头人

中餐专业带头人应拥护中国共产党领导，坚定中国特色社会主义道路。应具有中餐烹饪高级技师、具有企业实践经验，并且与企业行业密切联系。能够较好地把握国内外行业、专业发展，能够组织开展专业建设与教科研工作和企业服务的能力。能广泛联系行业与企业，了解本行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力较强， 在本领域具有一定的专业影响力。

4.兼职教师

为满足专业教学需要，专业拥有一支兼职教师队伍，兼职教师具备5年以上从业经验，对中餐烹饪岗位工作技术熟练，具有一定的指导学生能力；拥有相关岗位从业资格证书，具备良好的中餐烹饪相关岗位职业道德，保障专业教学有效实施。

（二）教学设施

1.专业教室要求

专业教室应配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或无线网络环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。中餐专业教室条件具备利用信息化手段可以开展混合式教学的条件。

2.校内实训室要求

北京市昌平职业学校主校区中餐专业实训基地，为学生实训实践活动提供强有力的支持。按照“以工作过程为导向”的课程理念及中餐烹饪岗位工作流程，建立真实的实训环境。实训基地占地1760多平方米，由7间实训教室、一个大师工作室、一个理论教室组成。实训室面积1000平方米，设备实施齐全能够满足学生观摩与学生真实操作，为学生实训实践活动提供强有力的支持。

表 9-1 烹饪专业中餐实训室一览表

序号	实训室名称（面积㎡）	主要功能	主要设施设备配置建议
1	中餐冷菜 实训室（100㎡）	进行中餐基础课程的实训与训练，比如：水台、砧板、冷菜拼摆等	案台8套、冰箱4台、冰柜1套
2	中餐热菜 实训室（120㎡）	进行中餐热菜核心课程的技能实训与训练	案台8套、冰箱6台、冰柜2台、灶台11套、万能蒸烤箱1台
3	中餐面点实训室 （100㎡）	进行主食和糕点的中式面技能与实训训练	案台8套、蒸箱1台、烤箱1台、醒箱1台冰箱5台、冰柜1台、搅拌机3台
4	理论实训室（120㎡）	理论学习、劳动教育课	桌椅 80 套
5	美工实训室（100㎡）	进行中餐艺术类课程的技能实训，冷菜雕刻、烹饪美术、艺术雕刻	冰箱 2 台、冰柜 1 台、万能蒸烤箱 1 组、玻璃展柜 4 套、案台 8 套

3.校外实训基地

结合餐饮业发展及专业建设需求，学生要阶段性进行实习或岗位实习，使学生得到真实岗位锻炼。经过多年的校企合作建成了多家校外实训基地，为专业教学实习实训、拓展课程提供了实践教学保障。如：北辰五洲皇冠假日酒店、瑞龙苑宾馆、香格里拉酒店等，见表 9-2。

表 9-2 烹饪专业中西餐实习单位一览表

序号	**实训基地**	**企业性质**	**实训岗位**	**涉及课程**	**场地面积（m2）**
1	北辰五洲皇冠假日酒店	国企	打荷、面点、冷菜、火锅、咖啡厅	烹调技术	350
				刀工技术	
				面点制作	
2	瑞龙苑宾馆	合资	打荷、砧板、冷菜、主食	烹调技术	380

				刀工技术	
				面点制作	
3	香格里拉酒店	合资	打荷、砧板、冷菜、面点、咖啡厅	烹调技术	600
				刀工技术	
				面点制作	
4	天伦王朝酒店	合资	打荷、砧板、冷菜、面点、咖啡厅	烹调技术	450
				刀工技术	
				面点制作	
5	三里屯洲际酒店	合资	打荷、砧板、冷菜、主食、咖啡厅	烹调技术	480
				刀工技术	
				面点制作	

（三）教学资源

1.教材选用机制和要求

中职阶段思想政治、语文、历史三科必须使用国家统编教材，其他公共基础课教材须选用国家规划教材。中职阶段专业核心课程，可在学校教材信息库中选用，建议选用校企合作开发活页式/工作手册式校本教材；不得以岗位培训教材取代专业课程教材。选用的教材应符合课程标准的基本要求，必须具有思想性、科学性、先进性和适用性。相同课程标准的同一门课程选用一种教材，确因教学需要的辅助教材，任课教师提出拟选用教材，须经各教学实施部门审议通过方可使用。

2.图书文献配备要求

图书文献能满足人才培养、专业建设、教科研等工作需要。公共基础课配备国家规定的教学参考书，专业课程每门课程配备 2-3 本最新技术参考书。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3.数字教学资源配置要求

专业拥有与企业合作与行业大师共同开发多门精品课程资源，如《川菜》、《鲁菜》、《中式面点》等，将菜点文化、企业标准融入其中。专业师生都可以在慕课平台上进行学

习，有效提升教师信息化授课质量，打造信息化教学环境。在实训室安装教学多媒体，每次上课配有信息化课件，增加教学内容有用性，有趣性，便于学生掌握技能操作点，提升技能水平。

（四）教学方法改革

烹饪专业结合专业自身特点，采用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，推动课堂教学革命。加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造优质课堂。有效利用实训资源，体现“三有”、“以学生为主体”、“落实立德树人”、以“能力培养”为重点，突出“真实任务”为载体，兼顾素养、知识和能力培养，突出”互联网+”特点。以“教学任务”为教学主线，探究学习为暗线，真实烹饪产品运营项目贯穿课程始终，进阶考核专业技能与双创技能，培养学生知识迁移应用的创新行动能力。如图所示：七步教学模式。

探索出符合烹饪专业特点的“七步教学法”模式，见图 9-1，教学内容上采用“模块式”，推进“菜单式”教学形式（教学模式），形成“模拟仿真”式考核。依据培养目标和课程标准，以实训基地真实的生产任务为教学载体，学生在教师引导下，充分利用教学资源，通过全程参与完成工作任务，实现基本知识、专业技能的学习，提高综合职业能力和可持续发展能力。

图 9-1 七步教学模式图

将综合能力培养贯穿教学全过程，提升教学内容有用性。专业把课堂教学当作培养学生的主要场所，打造学生能力的基本保障，提升育人质量的重要途径。在培养学生技术技能的同时，把培养学生的综合职业能力落实到教学全过程，以专业能力培养为载体，明确每个教学环节的综合职业能力培养点。围绕每个环节的教学目标及重难点，选用合适的教学方法和手段，使综合职业能力得以在每个教学环节中得到有效训练。同时课堂教学按照完整工作过程展开，让学生体验综合职业能力在真实工作情境中的需求和应用。

（五）教学评价改革

严格落实培养目标和培养规格要求，依据学校提出的“两维三阶”的学业评价体系内容，在本课程的考核评价中，开展“专业能力+非专业能力”两维评价，开展“课堂评价、课程评价、岗位实习”三阶评价。

1.课堂评价

在校上课期间，课堂利用雨课堂、腾讯会议等平台组织开展混合式教学，完成课堂签到，随机点名、举手活动等记录学生课堂表现；以完成测试的方式考查学生对重点知识的掌握情况；通过情境模拟进行周考核、月考核，考查学生是否可以完成专业课实践技能，能够完成实训项目内容。在校教师会对学生课堂表现、知识掌握情况以及在实训室生产经营情境中所表现进行评价，校外实训阶段企业师傅会对学生进行专业综合能力以及专业素养方面进行评价。

2.课程评价

开展学期课程评价，测评综合职业能力。对期末考试进行改革，在原有以单一课程卷面考试为主的考核方式基础上，增加体现课程内容综合运用的职业能力测评。每学期期末，各专业由教师、企业专家共同选取源自企业真实工作任务作为考核项目，让学生以独立或多人合作方式完成任务，教师全程观察学生在完成任务过程中解决问题等综合职业能力，最终形成每个学生综合职业能力诊断报告和职业行动过程分析报告。

其中校内教师评价占 60%，主要针对学生平时表现、理论学习进行评价，企业师傅评价占 40%，主要针对岗位要求进行职业能力和素养进行评价。测评比例根据课程实训要求难易程度，进行调整。结果性评价：结果性评价由期末考试（理论）、实操考核二部分组成。学生学业评价：学生学业评价从过程性评价和结果性评价两个方面进行，过程性评价包括课堂表现 20%、实训表现 20%、课外拓展 20%（完成作业情况、参加各类社团情况、参

加阶段实习，假期实践活动情况）、结果性评价占 40%，包括理论考试、综合项目考核、成果评价等方面内容。

3.岗位实习评价

为加强学生的社会实践，增强社会能力，巩固在校所学知识，以进一步适应社会，学校在学生三年级阶段安排校外岗位实习。学生应明确实习目的，端正实习态度，积极努力完成实习任务。岗位实习阶段，由专业安排实习指导教师对学生进行实习任务的管理与指导，并对学生岗位实习阶段的情况做出综合评价，评价由实习指导教师及企业负责人共同完成。

（六）质量诊断与改进

1.建立专业建设和教学质量诊断与改进机制。健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

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

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

4.建立专业教研活动机制。成立专业教研组，定期进行教学评估，针对重点、难点问题开展教研，充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

5.建立人才培养方案实施的监管体系及修订机制。加强对人才培养方案实施情况的检查指导和必要的质量监测。形成人才培养方案修订机制，紧跟区域产业行业发展变化，结合人才培养质量，每年调整、更新专业人才培养方案，推进专业人才培养质量持续提升。

表　9-3 中餐烹饪专业教学管理制度

序号	主要规章制度
1	北京市昌平职业学校教学管理规范
2	北京市昌平职业学校教研管理制度
3	北京市昌平职业学校教案管理办法

4	北京市昌平职业学校外聘教师管理办法
5	中餐烹饪专业二级管理制度
6	中餐烹饪专业听评课制度

十、毕业要求

（一）学分要求

修业年限内修满专业人才培养方案所规定的170学分，达到本专业人才培养目标和培养规格要求。参加市赛取得一等奖可以抵扣1学分，参加国赛取得一等奖可以抵扣2学分。

（二）思想道德要求

坚持正确的政治方向，爱国拥党，理想信念坚定，思想道德高尚，行为习惯良好，无违规违纪。

（三）职业证书要求

学生通过理论与实践操作考试，取得中式烹调资格证书（五级）、中式面点资格证书（五级）。

（四）综合实践要求

通过本专业人才培养方案规定的全部教学环节及项目实践，至少参与一项服务区域项目，并撰写一份专业实践报告；在日常学习和项目实践中，具备良好的综合能力和职业素养，并考核合格。

符合以上要求，并且须通过本专业人才培养方案规定的全部教学环节，并考核合格，可授予本专业中职学历毕业证书。

十一附录

附件1：教学进程安排表

序号	课程类别	课程名称	课程编码	学分	学时分配			课程性质	学期课时安排						考核方式	备注
					总学时	理论	实践		一	二	三	四	五	六		
1	公共基础课	思想政治	740201Z01	8	144	124	20	必修	2	2	2	2			考试	
2		语文	740201Z02	11	198	178	20	必修	2	2	2	2	3		考试	
3		历史	740201Z03	4	72	60	12	必修	2	2					考试	
4		数学	740201Z04	8	144	110	34	必修	2	2	2	2			考试	

5	程	英语	740201Z05	8	144	110	34	必修	2	2	2	2			考试	
6		信息技术	740201Z06	6	108	28	80	必修	2	2	2				考试	
7		体育与健康	740201Z07	10	180	20	160	必修	2	2	2	2	2		考试	
8		艺术（美术）	740201Z08	1	18	6	12	必修	1						考试	
9		艺术（音乐）	740201Z09	1	18	6	12	必修	1						考试	
10		劳动教育	740201Z10	1	18	9	9	必修					1		考试	
11		创新创业	740201Z11	2	36	30	6	选修			2				考查	此处不算课时
		公共基础课汇总		**58**	**1044**	**651**	**393**		**16**	**14**	**12**	**10**	**6**			
12	专业基础课	中餐烹饪概论	740201Z0B01	2	36	20	16	必修	2						考试	
14		刀工技术	740201Z0B02	8	144	24	120	必修	4	4					考试	
15		勺工技术	740201Z0B03	2	36	8	28	必修	2						考试	
		专业基础课汇总		**12**	**216**	**52**	**164**		**8**	**4**						
16	专业核心课	食品营养与配餐制作	740201Z0B04	2	36	8	28	必修					2		考试	课证融通
		中式菜肴制作	740201Z0B05	16	288	28	260			2	6	8				
17		中式面点制作	740201Z0B06	8	144	24	120	必修	4	4					考试	课证融通
18		冷菜制作	740201Z0B07	8	144	44	100	必修		4	4				考试	
20		融合菜制作	740201Z0B08	4	72	12	60	必修					4		考试	
		专业核心课汇总		**38**	**684**	**116**	**568**		**4**	**10**	**10**	**8**	**6**			

19	综合运用课程	特色小吃制作	740201Z0B09	6	108	18	90	必修					6			考试
21		地方精品菜制作	740201Z0B10	4	72	12	60	必修					4			考试
		综合应用课汇总		**10**	**180**	**30**	**150**						**10**			
22	专业拓展课程	艺术雕刻	740201ZX01	6	108	28	80	选修			6	10	6		考查	
23		菜品优化与装饰	740201ZX02	4	72	12	60	选修							考查	
24		烹饪色彩	740201ZX03	2	36	6	30	选修							考查	
25		主食制作	740201ZX04	4	72	12	60	选修							考试	
26		点心制作	740201ZX05	4	72	12	60	选修							考查	
27		智能烹饪基础	740201ZX06	2	36	12	20	选修							考试	
28		厨房管理	740201ZX07	2	36	16	20	选修							考试	
专业选修课程汇总				**22**	**396**	**-**	**-**				**6**	**10**	**6**			
24	岗位实习		740201ZX08	30	600		600	必修						30	考试	
岗位实习汇总				**30**	**600**		**600**							**30**		
总计				170	3120	1121	1999		28	28	28	28	28	30		

附件 2：中餐烹饪专业典型职业活动与职业能力分析表

工作领域	工作任务	子任务	职业能力	
			职业能力(p)	非专业专业能力（G）
中式面点	1. 水条面坯制作	1.1 面坯调制	1.1.1 面粉基础知识 1.1.2 秤、电子称、量杯的相关知识 1.1.3 和面机、轧面机的种 类、使用方法及安全事项 1.1.4 水调面坯的概念、分类及特点 1.1.5 冷水面坯调制方法 1.1.6 温水面坯调制方法	G1.1 了解中式面点各种设备与使用方法，初步具备使用原料与电子设备的能力 G1.2 了解面杖的种类及使用方法，初步掌握面点的基本方法。 G1.3 了解在产品成熟过程中所使用的设备及安全
		1.2 生	1.2.1 面杖的种类及使用方法	

		坯成型	1.2.2 揉面的方法 1.2.3 搓条的方法 1.2.4 下剂的方法 1.2.5 制皮的方法	
		1.3 产品成熟	1.3.1 灶的种类、使用方法及安全事项 1.3.2 铛的种类、使用方法及安全事项 1.3.3 煮、烙、炸的设备使用与安全事项	
	2. 蓬松面坯制作	2.1 面坯调制	2.1.1 搅拌与发酵设备的种 类、使用方法及安全事项 2.1.2 案上清洁工具的种类 及使用方法 2.1.3 生物膨松面坯的概念、 特点和调制方法	G2.1 膨松面坯的特点与制作要求，制作过程中的注意事项 G2.2 掌握面坯成型过程中所使用的工具与成型方法 G2.3 掌握产品成熟过程中所使用的设备安全与注意事项
		2.2 生坯成型	2.2.1 成型工具、木制模具、 各式型模的种类及使用方法 2.2.2 擀、搓、卷的成型方法 2.2.3 切、包、模具的成型方法	
		2.3 产品成熟	2.3.1 蒸箱、烤箱（万能箱）的种类、使用方法及安全事项 2.3.2 蒸、烤的熟制方法蒸烤	
	3. 米制面坯制作	3.1 米水配置	3.1.1 稻米的种类与特点 3.1.2 我国优质稻米的特点	G3.1 了解米类的种类种类、特点与出产地 G3.2 掌握米类的熟制方法与注意事项
		3.2 饭粥熟制	3.2.1 米饭的熟制方法 3.2.2 米粥的熟制方法	
	4. 杂粮面坯制作	4.1 面坯调制	4.1.1 玉米的种类、特性及玉 米面类面坯的调制方法 4.1.2 小米的种类、特性及小 米面类面坯的调制方法	G4.1 了解杂粮的种类、特性、产地及营养价值 G4.2 掌握杂粮面坯制作方法 G4.3 掌握杂粮面坯制作的熟制方法与制作安全
		4.2 生坯成型	4.2.1 玉米面类生坯成型方法 4.2.2 小米面类类生坯成型方法	
		4.3 产品成熟	4.3.1 玉米面类面坯熟制方法 4.3.2 小米饭类制品、小米粥 制品熟制方法 4.3.3 小米面类面坯熟制方法	

中餐冷菜	1.原料初加工（水台、砧板）	1.1 鲜活原料初加	1.1.1 果蔬菜类原料初加 工方法及技术要求 1.1.2 家禽类原料处加工 方法及技术要求 1.1.3 有鳞鱼类原料初加工方法及技术要求	G1.1 了解原料初加工的方法与技能要求 G1.2 了解干货及加工性原料初加工的方法与技术要求
		1.2 干货及加工性原料初加工	1.2.1 加工制品类原料的清洗方法和技术要求 1.2.2 水发加工的概念及种类 1.2.3 食用菌类/干菜类等常见的干制植物性原料的水发方法及技术要求	
	2.原料分档与切配（砧板）	2.1 原料分割取料	2.1.1 鸡、鸭家禽类原料分割取料的要求和方法 2.1.2 鸡、鸭等家禽类原料的各部位名称、品质 特点、肌肉和骨骼分布知识 2.1.3 有鳞鱼的各部位名称、品质特点、肌肉和骨骼分布知识	G2.1 了解原料分割取料过程中的技术要求与原料知识 G2.2 掌握原料切割成形过程中的刀法运用技术要求 G2.3 掌握菜肴组配的方法与营养搭配
		2.2 原料切割成形	2.2.1 刀具的种类、使用及保养方法 2.2.2 直刀法、平刀法、斜刀法的使用方法 2.2.3 片、丁、条、块、 段等形状的切割规格及技术要求	
		2.3 菜肴组配	2.3.1 菜肴组配的概念和形式 2.3.2 配菜要求和基本方法 2.3.3 餐具选用原则	
菜品烹调	1.原料预制加工（打荷）	1.1 着衣处理	1.1.1 淀粉的种类、特性及使用方法 1.1.2 拍粉的种类及技术 要求	G1.1.了解淀粉的种类、特性及使用方法 G1.2 中餐热菜味觉的处理与技术要求 G1.3 中餐热菜的预熟处理方法与技术要求
		1.2 调味处理	1.2.1 调味的目的与作用 1.2.2 调味的程序、方法和时间 1.2.3 腌制的方法与技术要求 1.2.4 味型的概念及种类 1.2.5 咸鲜味、咸甜味、 咸香味等味型的调制方法及技术要求	
		1.3 预熟处理	1.3.1 加热设备的功能和特点 1.3.2 加热的目的和作用	

			1.3.3 水锅预熟处理的方法与技术要求	
	2.菜肴制作（炒锅、上杂、冷菜制作）	2.1 热菜烹制	2.1.1 翻勺（或翻锅）的种类及技术要求 2.1.2 烹调方法的分类 特征 2.1.3 热菜调味的基本 法 2.1.4 炸、炒、烧、煮、 蒸、汆的概念及技术要 求 2.1.5 低温慢煮新技术 2.1.6 分子料理	G2.1 掌握勺工的技术方法与烹调的技术要求在实际中的应用 G2.2 掌握卤水菜肴制作的常用制作方法及技术要求
		2.2 卤水菜肴制作	2.2.1 炝、拌、腌等常见冷制冷食菜肴加工要求 2.2.2 能运用酱、卤、熏等常见热制冷食菜肴制作方法 2.2.3 单一主料冷菜装盘的艺术装盘方法及技术要求	

附件 3：课程转化表

典型工作任务		专业核心课程	专业基础课程	综合应用课程	拓展课程	公共基础课程
1	食品营养与配餐制作	食品营养与配餐制作 中式菜肴制作、 冷菜制作、 中式面点制作 融合菜制作	刀工技术、 勺功技术、 中餐烹饪概论	特色小吃、 精品菜制作	艺术雕刻 菜品优化与装饰 烹饪色彩 主食制作 点心制作 职能烹饪基础 厨房管理 创新创业	思想政治 语文 历史 数学 英语 信息技术 体育与健康 艺术（美术） 艺术(音乐) 劳动教育 化学
2	冷菜制作					
3	中式菜肴制作					
4	艺术雕刻					
5	中式面点制作					

附件 4：中餐烹饪专业课程设置与职业能力对应表

课程	对应	子任务	对应职业能力

名称	工作任务		对应职业能力(P)	非专业专业能力（G）
面点制作	1	1.1	1.1.1、1.1.2、1.1.3、1.1.4、1.1.5、1.1.6	G1.1 G1.2 G1.3
		1.2	1.2.1、1.2.2、1.2.3、1.2.4、1.2.5	
		1.3	1.3.1、1.3.2、1.3.3	
	2	2.1	2.1.1、2.1.2、2.1.3	G2.1 G2.2 G2.3
		2.2	2.2.1、2.2.2、2.2.3	
		2.3	2.3.1、2.3.2	
	3	3.1	3.1.1、3.1.2	G3.1 G3.2
		3.2	3.2.1、3.2.2	
	4	4.1	4.1.1、4.1.2	G4.1 G4.2 G4.3
		4.2	4.2.1、4.2.2	
		4.3	4.3.1 、4.3.2、4.3.3	
中餐冷菜	1	1.1	1.1.1、1.1.2、1.1.3	G1.1 G1.2
		1.2	1.2.1、1.2.2、1.2.3	
	2	2.1	2.1.1、2.1.2、2.1.3	G2.1 G2.2 G2.3
		2.2	2.2.1、2.2.2、2.2.3	
		2.3	2.3.1、2.3.2、2.3.3	
烹调制作	1	1.1	1.1.1、1.1.2	G1.1 G1.2 G1.3
		1.2	1.2.1、1.2.2、1.2.3、1.2.4、1.2.5	
		1.3	1.3.1、1.3.2、1.3.3	
	2.	2.1	2.1.1、2.1.2、2.1.3、2.1.4	G2.1 G2.2
		2.2	2.2.1、2.2.2、2.2.3	