

# 湖南怀化商业学校

## 中餐烹饪与营养膳食专业人才培养方案

### 一、专业与专门化方向

专业名称：中餐烹饪与营养膳食（130700）

专门化方向：中式烹调、中式面点

### 二、入学要求与基本学制

基本学制：3年学制（全日制2.5+0.5）

入学要求：初中毕业生或具有同等学历者

### 三、培养目标

培养适应我省经济建设与社会发展所需要的，具有一定现代科学文化素养，具备良好职业道德及食品安全法律意识，掌握现代烹调操作技术和营养膳食组配制作技能，具备一定的创业能力，在生产、服务、管理一线工作，满足餐饮业需求的中等技术技能型人才。能在政府、机关、学校、大中型厂矿企事业单位食堂和宾馆、酒楼、中西餐厅等厨房中从事菜肴、面点制作及食品雕刻工作，并能从事厨房管理工作。

### 四、职业（岗位）面向、职业资格及继续学习专业

专门化方向	职业（岗位）	职业资格要求	继续学习专业	
中式烹调	中式烹调师	中式烹调师（四级）	高职：烹饪工艺与营养	本科：烹饪与营养教育、食品科学与工程
中式面点	中式面点师	中式面点师（四级）		

注：每个专门化方向可根据区域经济发展对人才需求的不同，任选一个工种，获取职业资格证书。有条件的可兼得。

### 五、综合素质及职业能力

#### 1.综合素质

- (1)具有良好的道德品质、职业素养、法律意识；
- (2)具有良好的人文和科学素养和继续学习的能力；
- (3)具有健康的身体和心理；有良好的生活态度；
- (4)具有良好的责任心、进取心和坚强的意志；
- (5)具有良好的书面表达和口头表达能力；
- (6)具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度；
- (7)具备勤于思考，善于动手，勇于创新的精神；
- (8)具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识；
- (9)能够严格遵守安全操作规范；
- (10)具有运用计算机进行专业信息查询和常用文档处理的能力。

#### 2.职业能力（职业能力分析见附录2）

- (1) 行业通用能力：

- ①具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力；
- ②具有烹饪基础刀工、勺功的应用的能力；
- ③具有烹饪原料鉴别及初加工的能力；
- ④具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解的能力；
- ⑤具有菜点、宴席的审美和设计的能力；
- ⑥具有运用烹调技法保护烹饪原料营养素和营养标签设计、制作的能力；
- ⑦具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力；
- ⑧具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力。

(2) 职业特定能力:

①中式烹调: 具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力; 具有运用不同技法制作冷菜品种的能力; 具有烹饪原料设计和制作造型的能力; 具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力; 具有制作湘西特色菜、怀化地方特色菜肴的能力。

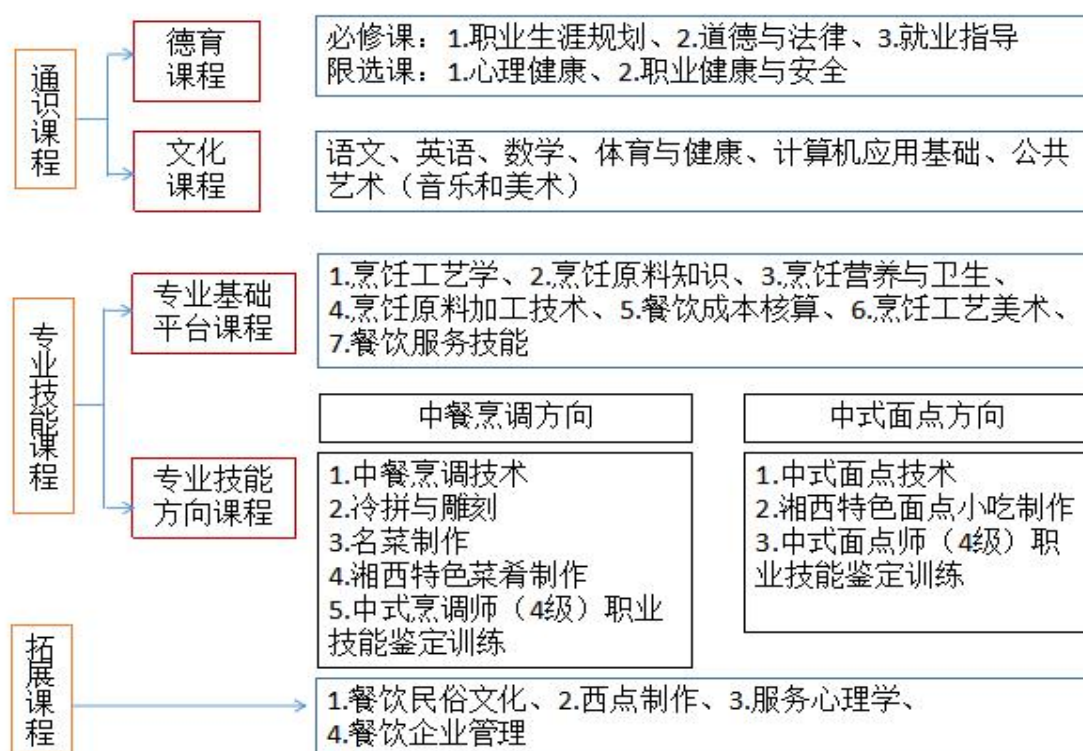
②中式面点: 具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力; 具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力; 具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力; 具有制作湘西特色面点的能力。

(3) 跨行业职业能力:

- ①具有适应岗位变化的能力。
- ②具有餐饮企业经营管理和餐饮企业生产现场管理的基础能力。
- ③具有创新和创业的基础能力。

## 六、课程结构及教学时间分配表

### 1. 课程结构



2.教学时间分配表

学期	学期周数	教学学时、周数		考试周数	机动周数
		周数	其中包含综合的实践教学及教育活动周数		
一	18	16	1周(军训)	1	1
			1周(入学教育)		
			4学时/周(烹饪基本功)		
二	18	16	2学时/周(烹饪基本功)	1	1
			4学时/周(热菜基本功)		
			4学时/周(面点基本功)		
			2学时/周(餐饮服务实训)		
三	18	16	4学时/周(名菜制作实训)	1	1
			4学时/周(冷拼雕刻实训)		
			4学时/周(面点制作实训)		
四	18	16	4学时/周(湘西特色菜肴制作)	1	1
			4学时/周(湘西特色点心制作)		
			2学时/周(西点制作)		
			4学时/周(技师鉴定训练)		
五	18	18	18周(顶岗实习)	1	1
六	18	18	17周(顶岗实习)	/	/
			1周(毕业教育)	/	/
总计	108	100	78	4	4

### 七、教学进程安排

课程类别	序号	课程名称		学时数	课程教学各学期周学时											
					一		二		三		四		五		六	
					18周		18周		18周		18周		18周		18周	
					17周	1周	17周	1周	17周	1周	17周	1周	18周	18周		
通识课程	1	德育课	习近平新时代中国特色社会主义思想		18	1										
	2		职业道德与法律		36			2								
	5		心理健康		36					2						
	6		哲学与人生		36							2				
			职业生涯规划		18	1										
	7	文化课	语文		72	2		2								
	8		数学		72	2		2								
	9		英语		72	2		2								
	10		计算机应用基础		72					2		2				
	11		体育与健康		180	2		2		2		2		2		
	12		公共艺术(美术、音乐)		72			2		2						
	13		口语交际		36					2						
			<b>通识课程总计</b>			<b>720</b>	<b>10</b>		<b>12</b>		<b>10</b>		<b>4</b>		<b>4</b>	
专业技能课程	14	基础课程	烹饪基本功训练		144	4		4								
	15		烹饪原料知识		72	4										
	16		食品雕刻与盘饰		72			4		4						
	17		烹饪营养与卫生		72	4										
		<b>小 计</b>			<b>360</b>	<b>12</b>		<b>8</b>		<b>4</b>						
	18	方向课程	中式烹调	中式热菜制作		324	2		4		4		4		4	
	19			中式冷菜制作		216					4		4		4	
	20			名菜制作		216							4		4	
	21			湘西特色菜肴制作		72									4	
	22			中式烹调师(4级)技能鉴定训练											2周	

	23	中式面点	中式面点技术	216		4	4	4			
	24		湘西特色面点小吃制作	72					4		
	25		中式面点师(4级)技能鉴定训练					2周			
	26	营养配餐	烹饪营养膳食	72			2	2			
		<b>小 计</b>			<b>1188</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	
		顶岗实习			1050						18周
	<b>专业技能课程总计</b>			<b>2712</b>							
专业拓展课程	27	餐饮成本核算		36				2			
	28	西点制作		72				2	2		
	29	怀化民俗文化		36	2						
	30	餐饮服务与宴席设计		72				2	2		
		<b>专业拓展课程总计</b>			<b>252</b>				<b>6</b>	<b>6</b>	
其他	专业认识与入学教育			28	1周						
	军训			28	1周						
	毕业教育			28						1周	
	<b>小 计</b>			<b>84</b>	<b>2周</b>					<b>1周</b>	
<b>合 计</b>				<b>3768</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>30</b>	<b>18周</b>	

注：1.总学时 3768，其中通识课程（含军训、入学教育、毕业教育）804 学时，占总课时 21.3%；专业技能课（含顶岗实习）2712 学时，占总课时 71.9%；专业拓展课程 252 学时，占总课时 6.6%。

## 八、专业主要课程教学要求

课程名称 (课时)	主要内容	能力要求
烹调工艺学 (136)	(1) 初加工工艺; (2) 分割与成型工艺; (3) 组配工艺; (4) 风味调配工艺; (5) 烹制工艺基础; (6) 热菜烹调工艺; (7) 冷菜烹调工艺; (8) 菜肴造型工艺; (9) ) 烹调工艺的革新与创新;	(1) 了解烹饪原料初加工工艺的一般流程,了解烹饪原料解冻的方法和原则,了解干制原料涨发工艺和概念。; (2) 了解分割与成型工艺的概念和意义;掌握一般动植物的分卸工艺,熟练各种刀工技法,掌握基本原料的成型工艺和削花工艺 (3) 了解组配工艺的概念、意义和种类,了解烹饪原料组配与筵席菜肴组配之间的关系,筵席菜肴的构成及其组配的原则与要求; (4) 了解菜肴风味调配的概念,意义,内容、作用;掌握调味工艺、调香工艺、调色工艺和调质工艺方法,原则和要求; (5) 了解烹制工艺的概念、作用和烹制工艺中的热传递现象,理解火候和初步热处理的概念以及制汤原理,了解临灶操作的一般要求,能熟练运用勺工工艺的各种技法; (6) 了解热菜烹调工艺的一般流程和热菜烹调方法的分类,掌握各种常见烹调方法的概念、工艺流程、基本原理、工艺关键、成品特点、分类、代表菜品以及与类似烹调方法的异同,能运用这些烹调方法制作常见热菜; (7) 了解冷菜烹调的一般工艺流程和冷菜烹调方法的分类,弄清各种常用冷菜烹调方法的概念、成菜特点、原料要求;掌握其一般工艺流程和操作关键并能利用这些烹调方法制作常见的冷菜; (8) 了解菜肴造型的作用和种类;掌握菜肴造型的方法、规律和原则;
烹饪原料知识 (102)	(1) 烹饪原料基础知识; (2) 各类原料基础知识,原料的检验、贮存和保管方法和品质鉴定; (3) 动物保护常识。	(1) 能说出烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的目的是和原则 ; (2) 能说出烹饪原料的化学成分、品质鉴别的依据和标准 ; (3) 掌握烹饪原料的分类、品质鉴别方法、原料在储存保管中的质量变化、影响原料质量变化的因素和原料的保管方法; (4) 能认识常用谷物类原料及谷物制品,了解谷物类原料品种的名称、组织结构、化学成分、产地、产季和上市季节; (5) 能认识常用蔬菜类原料,了解蔬菜类原料的名称、化学成分、产地、产季和品

		<p>质要求；</p> <p>(6) 能认识常用畜禽类原料，了解常用畜禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、化学成分、产地和产季；</p> <p>(7) 能认识常用水产品类原料，了解常用水产品类原料品种的名称、产地、产季及品质要求；</p> <p>(8) 能说出干货制品类原料的概念、产地、产季、化学成分和品质特点；</p> <p>(9) 能说出菌藻类原料的概念和化学成分，理解藻类原料的结构、种类、产地、产季、营养成分和选料原则与品质鉴别；</p> <p>(10) 了解国家动物保护的相关法律法规。</p>
<p>烹饪营养与卫生 (102)</p>	<p>(1) 营养基础知识；</p> <p>(2) 烹饪原料的营养价值；</p> <p>(3) 合理烹饪与平衡膳食；</p> <p>(4) 食品安全基础知识；</p> <p>(5) 预防食物中毒及常见饮食疾病；</p> <p>(6) 食品安全规范操作；</p>	<p>(1) 能掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功用及食物来源；</p> <p>(2) 能掌握六大营养素之间的关系及热量计算方法；</p> <p>(3) 能掌握食物的消化与吸收相关知识；烹饪原料的分类、营养成分及特点；主要烹饪原料的营养价值；</p> <p>(4) 能掌握合理烹饪、平衡膳食的目的、概念及意义；</p> <p>(5) 能掌握合理烹调与加工的目的与方法；</p> <p>及不同国家的膳食营养结构特点。</p> <p>(6) 能掌握食品安全的基本要求及食品污染变质的各种原因及预防措施；</p> <p>(7) 能掌握食品的保鲜和保藏的方法；</p> <p>(8) 能掌握食物中毒及常见饮食疾病的预防方法；</p> <p>(9) 了解《中华人民共和国食品卫生安全法》及其他与食品安全的相关法律法规的基本内容，在实践中严格遵照执行；</p> <p>(10) 能掌握食品储存、运输、销售过程的卫生要；</p>
<p>烹饪原料加工技术 (102)</p>	<p>(1) 鲜活原料初加工；</p> <p>(2) 刀工与原料成型；</p> <p>(3) 分档取料与整料去骨；</p> <p>(4) 干货原料涨发；</p> <p>(5) 配菜。</p>	<p>(1) 了解鲜活原料的特点和初加工的要求、原则、通过操作实习，掌握各类鲜活原料的洗涤整理和宰杀方法；</p> <p>(2) 熟练掌握常用蔬菜的洗涤、整理加工的原则、操作方法和质量要求；</p> <p>(3) 掌握常用鱼类的宰杀、去鳞、剖腹等加工技术和质量要求、初步深地较高档河鲜、海鲜的初步加工技术；</p> <p>(4) 学会家禽的宰杀、洗涤、开膛及内脏的整理；</p> <p>(5) 掌握家禽内脏 及四肢的初步加工；</p>



		(6) 了解鸡、鸭、羊、兔子等几种常见野味的初步加工方法;
烹饪工艺美术 (34)	(1) 烹饪工艺美术概述; (2) 色彩基础; (3) 烹饪造型 图案; (4) 烹饪图案形式美法则; (5) 烹饪菜点的造型与拼摆; (6) 烹饪综合造型艺术。	(1) 能说出烹饪工艺美术的起源和发展; (2) 能说出烹饪工艺美术的含义和特点; (3) 能掌握色彩的基本知识; (4) 能说出色彩的情感和象征意义; (5) 能说出菜肴的色彩联想的一般规律; (6) 能掌握菜肴的色调处理的基本原则; (7) 能掌握烹饪图案的类型方法; (8) 能掌握烹饪图案的基本形式; (9) 能说出烹饪图案的平面构成的种类; (10) 能说出烹饪图案形式美法则中的法则; (11) 能掌握冷菜造型与拼摆工艺; (12) 能掌握热菜造型与装盘工艺; (13) 能掌握简单食品雕刻造型技术; (14) 能掌握围边装饰工艺; (15) 能说出美学在中国烹饪器具造型中的作用; (16) 能掌握宴席展台设计的方法; (17) 能掌握饮食环境美化的方法。
餐饮成本核算 (68)	(1) 餐饮计算基础; (2) 餐饮成本核算; (3) 饮食产品的销售价格; (4) 宴会菜单设计; (5) 餐饮成本费用的管理。	(1) 掌握度量衡的单位及换算 (2) 了解餐饮中的代数问题 (3) 掌握净料与净料率 (4) 掌握主配料的净料成本核算方法 (5) 掌握调味品的成本核算和饮食产品成本核算 (6) 掌握成本毛利率和销售毛利率 (7) 掌握饮食产品销售价格的构成 (8) 了解筵席的档次及其菜肴原料 (9) 了解宴会菜单的布局设计 (10) 了解成本费用控制 (11) 了解成本核算成果分析
冷拼与雕刻 (136)	(1) 冷拼与雕刻制作基础知识; (2) 冷菜制作技术; (3) 菜肴的盘饰与果盘的制作技术; (4) 果蔬雕刻技术; (5) 其他食品造型技术。	(1) 掌握冷菜与食品造型技术的形成与发展; (2) 能对不同冷菜进行切配装盘; (3) 能制作花色冷菜拼盘; (4) 会制作热制凉吃类菜肴; (5) 掌握菜肴盘饰的原料及卫生要求; (6) 能根据不同菜肴制作菜肴盘饰; (7) 会制作不同主题水果拼盘; (8) 会制作简单果蔬雕刻品种; (9) 了解不同性质食品原料造型技术; (10) 能制作简单食品艺术造型。
名菜制作	(1) 八大菜系菜品特色及代表菜肴; (2) 八大菜系的特色烹饪技艺和风味; (3) 八大菜系代表菜肴的制作方法	(1) 掌握八大菜系的风味特色 (2) 掌握菜系代表菜肴品种及制作方法 (3) 掌握各菜系的特色烹饪技艺及当地文化、民俗特征



(102)	法。	
湘西特色菜肴制作 (68)	<p>(1) 怀化、吉首、张家界及湘西周边菜品特色及代表菜肴；</p> <p>(2) 怀化、吉首、张家界及湘西周边菜品的特色烹饪技艺和风味；</p> <p>(3) 怀化、吉首、张家界及湘西周边代表菜肴的制作方法。</p>	<p>(1) 掌握怀化、吉首、张家界及湘西周边菜品菜系的风味特色</p> <p>(2) 掌握怀化、吉首、张家界及湘西周边菜品代表菜肴品种及制作方法</p> <p>(3) 掌握怀化、吉首、张家界及湘西周边菜品的特色烹饪技艺及当地文化、民俗特征</p>
中式面点技术 (170)	<p>(1) 面点制作基础知识；</p> <p>(2) 水调面团品种制作；</p> <p>(3) 膨松面团品种制作；</p> <p>(4) 油酥面团品种制作；</p> <p>(5) 米粉面团品种制作；</p> <p>(6) 其它面团品种制作。</p>	<p>(1) 能说出中式面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位和作用；</p> <p>(2) 掌握中式面点的分类及风味流派特点；</p> <p>(3) 能说出中式面点制作的一般流程；</p> <p>(4) 会制作水调面团点心品种；</p> <p>(5) 会制作膨松面团点心品种；</p> <p>(6) 会制作油酥面团点心品种；</p> <p>(7) 会制作米粉面团点心品种；</p> <p>(8) 会制作其它面团点心品种。</p>
湘西特色面点小吃制作 (68)	<p>(1) 湘西面点特色及代表面点及小吃；</p> <p>(2) 湘西面点的特色烹饪技艺和风味；</p> <p>(3) 湘西面点代表面点和小吃的制作方法。</p>	<p>(1) 掌握湘西面点的风味特色</p> <p>(2) 掌握湘西面点代表品种及制作方法</p> <p>(3) 掌握湘西面点的特色烹饪技艺及当地文化、民俗特征</p>
中式烹调师训练与考级 (32)	中式烹调师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容。	具备中式烹调师中级工的水平。
中式面点师训练与考级 (32)	中式面点师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容。	具备中式面点师中级工的水平。

## 九、专业教师基本要求

1. 专任专业教师与在籍学生之比不低于 1:33; 本科学历 (或硕士以上学位) 占 47%, 高级职称 10%以上; 获得与本专业相关的高级工以上职业资格 60%以上, 或取得非教师系列专业技术中级以上职称 30%以上; 兼职教师占专业教师比例 10%-40%, 60%以上具有中级以上技术职称或高级工以上职业资格。

2. 专任专业教师应具有餐旅类专业本科以上学历; 三年以上专任专业教师, 应达到“双师型”教师对职业资格或专业技术职称要求, 如中式烹调师、中式面点师、营养师等。

3. 专业教师具有良好的师德修养、专业能力, 能够开展理实一体化教学, 具有信息化教学能力。平均每两年到企业实践不少于 2 个月。兼职教师须经过教学能力专项培训, 并取得合格证书, 每学期承担不少于 30 学时的教学任务。

## 十、实训 (实验) 基本条件

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要, 按每班 35 名学生为基准, 校内实训 (实验) 教学功能室配置如下:

教学功能室	主要设备名称	数量 (台/套)
中式烹调示范间	1. 不锈钢工作台连下一层	2
	2. 不锈钢双星盆台	1
	3. 不锈钢烟罩	1
	4. 电化教育设备	1
	5. 双头燃气灶	1
	6. 立式冰箱	1
	7. 煲仔炉	1
中式烹调实训间	1. 不锈钢工作台连下一层	26
	2. 不锈钢双星盆台	10
	3. 立式冰箱	1
	4. 煲仔炉	1
	5. 双头燃气灶	18
	6. 不锈钢烟罩	1
中式面点示范间	1. 不锈钢烟罩	1
	2. 木质面点操作台	7
	3. 不锈钢工作台连下一层	2
	4. 不锈钢双星盆台	1
	5. 双头燃气灶台	1
	6. 双门蒸柜	1
	7. 醒发机	1
	8. 和面机	1
	9. 压面机	1
	10. 展示柜	1
	11. 三层六盘电烤箱	1
	12. 猛火炉	1
	13. 电档饼锅	1

教学功能室	主要设备名称	数量 (台/套)
中式面点实训间	1. 不锈钢烟罩	1
	2. 木质面点操作台	11
	3. 不锈钢工作台连下一层	1
	4. 立式冰箱	1
	5. 双门蒸柜	1
	6. 醒发机	1
	7. 和面机	1
	8. 压面机	1
	9. 展示冰柜	1
	10. 三层六盘电烤箱	1
	11. 猛火炉	1
	12. 电档饼锅	3

注：实训室可以按照教学项目、设备、师资等，进行整合确定。

## 十一、编制说明

1. 本方案由怀化商业学校和怀化名堂餐饮连锁管理有限公司、秦关面道餐饮连锁管理有限公司、湖南省委招待所等合作单位联合编制，落实“2+1”人才培养模式，学生在校学习时间为4个学期，校外顶岗实习1年。第1至第4学期每学期教学周数为18周，机动、考试各1周，按28学时/周计算，第5-6学期顶岗实习为18周/期，按30学时/周计算。

(2) 第1至第4学期每月安排一次集中课，由企业派师资进校授课。并集中安排整周教学周开展实训教学、认识实习或教学实习等，以培养学生专业实践能力。

(3) 学生毕业由合作企业安置就业，就业方向主要为星级酒店、时尚餐饮连锁企业。

附录 2

## 中餐烹饪与营养膳食专业职业能力分析

职业岗位	工作任务	职业技能	知识领域	能力整合排序
加工间厨房	1.烹饪原料选择	能对烹饪原料进行正确的的鉴别、选择和成本核算。	烹调工艺学；烹饪原料知识；现代餐饮管理。	一、行业通用能力 1.具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力 2.具有烹饪基础刀工、勺功的应用的能力 3.具有烹饪原料鉴别及初加工的能力 4.具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解的能力 5.具有菜点、宴席的审美和设计的能力 6.具有运用烹调技法保护烹饪原料营养素和营养标签设计、制作的能力 7.具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力 8.具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力 二、职业特定能力 1. 中式烹调能力 (1) 具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力
	2.烹饪原料初加工	能根据不同用途对烹饪原料进行合理的初步加工和刀工、分档处理。		
	3.烹饪原料保管	能根据不同类型初步加工的烹饪原料选择正确保管方法进行储藏。		
冷菜厨房	1.冷菜制作	能根据不同冷菜品种调制相应调味汁； 能制作各类冷菜品种。	烹调工艺学；冷菜与食品造型技术；烹饪工艺美术；烹饪营养卫生；餐饮管理。	
	2.冷菜拼摆	能根据不同主题宴会采用相应技法拼摆出不同造型的冷菜拼盘； 能根据营养学知识和宴席设计知识对冷菜进行设计、组合。		
	3.食品造型	能根据不同菜肴采用相应技法对菜肴进行美化； 能制作水果拼盘；		

		能制作刺身拼盘。		(2) 具有运用不同技法制作冷菜品种的能力 (3) 具有烹饪原料设计和制作造型的能力 (4) 具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力
热菜厨房	1.打荷	能熟练掌握和应用菜肴上浆、挂糊、腌渍技法的使用； 能对菜肴进行合理装盘和美化； 能对菜肴成品进行质量控制。	烹调工艺学；中式面点技术；烹饪工艺美术；烹饪营养与卫生；餐饮管理；中式烹调师训练与考级。	2.中式面点制作能力 (1) 具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力 (2) 具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力 (3) 具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力
	2.上什	能根据不同需要制作烹饪用基础汤； 能熟练使用蒸汽设备，掌握蒸制类菜肴制作及品质鉴别； 能根据需要对菜肴进行初步熟处理。		3.营养配餐能力 (1) 具有运用不同烹调技法保护烹饪原料营养素的能力 (2) 具有运用营养学知识设计和制作营养餐的能力 (3) 具有根据不同职业、不同人群的特点配置营养餐和营养标签的能力
	3.切配	能根据不同菜肴品种对烹饪原料进行合理刀工处理； 能根据不同菜肴成品要求对烹饪原料进行合理组配； 能根据不同菜肴成品要求对配菜质量进行控制。		三、跨行业职业能力 1.具有适应岗位变化的能力 2.具有餐饮企业经营管理能力和餐饮企业的基础能力 3.具有创新和创业的基础能力

	4.炉灶	能运用不同烹调技法制作菜肴并控制出品质量； 能熟练使用各类烹饪灶具设备。		
面点厨房	中点制作	能运用不同中式面点制作技法制作中式面点品种并控制出品质量； 能熟练使用各类中式面点制作设备	烹调工艺学；中式面点技术；烹饪工艺美术；烹饪营养与卫生；餐饮管理；中式面点师训练与考级。	