



河池巴马国际养生旅游学校 现代学徒制中餐烹饪专业人才培养方案

2025 年 9 月

目录

一、专业名称及代码	1
二、招生对象、招生与招工方式.....	1
三、基本学制与学历	1
(一) 学制	1
(二) 学历	1
四、培养目标	1
五、培养方式	1
六、职业范围	2
(一) 职业生涯发展路径	2
(二) 面向职业范围	2
七、人才规格	4
(一) 职业素养	4
(二) 专业能力	4
八、典型工作任务及职业能力分析.....	5
九、课程结构	6
十、课程内容及要求	8
十一、教学安排	18
十二、教学基本条件	20
(一) 学校条件	20
(二) 企业条件	22
十三、教学实施建议	23
(一) 教学要求	23
(二) 教学组织形式	23
(三) 学业评价	24
(四) 教学管理	24
(五) 质量监控	24
十四、毕业要求	25
十五、其他	25
(一) 附录：制订团队	25
(二) 附件：现代学徒制中餐烹饪专业职业能力分析表	25

现代学徒制中餐烹饪专业 2024 年级人才培养方案

企业：上海大富贵酒楼有限公司

学校：河池巴马国际养生旅游学校

一、专业名称及代码

中餐烹饪（740201）

二、招生对象、招生与招工方式

初中毕业生或具有同等学力的企业员工

三、基本学制与学历

（一）学制

全日制三年

（二）学历

学生修满学分，并符合毕业条件和要求，可获得中职教育学历。

四、培养目标

本专业坚持立德树人，培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美、劳全面发展，面向康养、餐饮等行业（企业），掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、烹饪方法、食品安全与操作规范等知识，具备烹饪原料加工、菜点制作、厨房管理等能力，具有工匠精神、服务意识和信息素养，能够从事选料、预处理、烹制、核算等工作的技术技能人才。

五、培养方式

学校和企业联合招生、联合培养、一体化育人。学校承担系统的专业知识学习和技能训练；企业师傅通过师傅带徒弟形式，依据培养方案进行岗位技能训练，真正实现校企一体化育人。教学任务必须由学校教师和企业师傅共同承担，形成双导师制。

学校与上海大富贵酒楼有限公司合作一体化培养，采用先招生、后招工的招生方式，构建“校企‘双主体’培养、五位一体”的以在岗学习为本位的现代学徒制人才培养模式。总体下来，学生需用约 1/3 的时间在企业接受培训，约 2/3

的时间在学校学习理论知识和专业技能。

六、职业范围

（一）职业生涯发展路径

表 1 现代学徒制中餐烹饪 专业职业生涯发展路径

发展阶段	学徒/就业岗位									学历层次	发展年限
	中厨类岗位					烧卤岗位		面点岗			
V	中厨厨师长							面点厨师长		中职	10 年以上
IV	水台 领班	锅线 主管	荷王	上杂主 管	砧板 主管	味部主管				中职	5-10 年
III		锅线副 主管	一/二 荷	头上杂	砧板 /刀 工	烧卤 师傅	凉菜 师傅	中式点 心部主 管	西式点 心部主 管	中职	3-5 年
II	水台	打荷		上杂/上 什	尾砧	烧卤 助手	凉菜 助手	中式面 点师	西式面 点师	中职	1-3 年
I	学徒（水台、打荷、上杂/上什、烧味、凉菜、砧板）							学徒（中式面点、西式面点）		中职	0-1 年

备注：本专业职业生涯发展路径表横向代表不同的岗位类别，纵向（从下往上）代表每一个类别岗位的晋升路径，以及所需要的时间。

（二）面向职业范围

表 2 中职 现代学徒制中餐烹饪 专业就业岗位（群）

序号	对应职业（岗位群）	学徒目标方向	职业资格证书
1	中厨岗位（水台、打荷、上杂/上什、烧味、凉菜、砧板）	中厨主管	中式烹调师
2	面点岗位（中式面点、西式面点）	点心部主管	中式面点师

1. 水台岗位：

每天有计划的与采购部联系进货数量，合理使用货源。定期给海鲜池换水，加氧，提高水产品的鲜活率。每天上下班要清理雪柜，将有利用的取出给粘板岗处理。熟练掌握各种飞禽走兽的宰杀和处理程序。注意搞好水台周围的清洁卫生，注意不让毛、羽等杂物堵死排水管。

2. 打荷岗位

要掌握菜式的上粉、穿、色、挤、卷、贴、酿的工作，要熟悉和掌握一般的

滚、煨、煎、焖、炸的准备工作。要准备好每天用的酱料和汤类、汁类。与服务人员配合，按先好菜，急起菜、快食、慢食、先食、后食、拖菜等情况安排师傅烹制菜肴，按菜单分别起菜，做好炒锅的助手。起菜时按菜单统一的标准，检查没个菜，掌握斤两，若有配错的菜式或者是不对的应及时停止粘板做好补救工作，以免影响出菜的速度。合理使用杂工，是他们很好的配合打荷的工作。每天开始要做好餐具的准备工作，如：碗、碟、锅、盘、瓷器等各式盛器，并准备好各种各样围边用的雕刻、鲜花等饰品。收市后负责关好炉头、后锅的卫生、包括酱料的清洁卫生，关好本部的水电煤气开关。

3. 上杂岗位

必须熟悉和掌握蒸、扣、炖、熬、煲、烤等烹制方法。浸发个中干货，如鲍鱼、海参、鱼翅、燕窝、鱼肚等。每天检查本岗位的工具是否齐全，正规、烤炉能否正常使用。负责打扫本岗位内的卫生，下班时要关好水、电、气器。

4. 砧板岗位

具备熟练的刀工技法，能够按照标准切配各种原料；熟悉各种原料的产地、涨发及加工处理，掌握不同原料的出菜率和配菜要求；合理使用原料，进行原料成本管控工作；保持工作区域的整洁，对所使用的设备及手头用具随时保养，对需要维修的设备及时报修。

5. 烧腊岗位

熟练掌握初步处理、腌制调味原料，而后置于明火上火烤炉内，利用热辐射的使之成熟的烹调方法。了解烧的操作流程，掌握烧的制作方法和制作要领，能独立制作菜肴品种，使烤制品色泽大红或者金黄，外皮酥脆，味道甘香。负责保持本岗位内的卫生，下班时要关好水、电、气相关设备。

6. 面点岗位

熟练掌握制作点心的技能，能制作各种中点、西点、花饼和薄饼。掌握不同的季节的原材料的使用和货源情况，经常更换花色品种，使客人常吃常新。根据营业状况，进行生产调节，尽量做到产销平衡，避免不够供应或生产过剩。生产过程中注意节约原材料，接生费用开支，避免造成浪费。熟悉成本核算，掌握点心的售价，控制好成本的毛利率。不断学习点心的制作和理论知识，提高业务水平。抓好本部门的安全生产，做好卫生防疫工作。

七、人才规格

（一）职业素养

职业素养	合作企业要求
1. 具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度； 2. 具有从事餐饮业工作所需的爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度； 3. 具有从事餐饮业工作所必备的安全生产意识、节约意识、环保节能意识； 4. 具有从事餐饮业工作所必备的的学习新知识、新方法、新技术、新工艺的能力； 5. 具有从事餐饮业工作所必备的人际交往能力； 6. 严格遵守安全操作规范，具备安全操作意识； 7. 具有运用计算机进行专业信息检索查询和常用文档处理的能力； 8. 具备一定程度的人文素养和科学文化知识，有一定继续学习的基础和能力； 9. 有健康的身体和心理，良好的生活态度。	1. 具有良好的劳动精神和职业道德； 2. 懂得国家及当地关于员工的安全、健康和环境保护方面的法规、条例； 3. 了解中国饮食文化的地域差异，掌握现代宴会礼仪； 4. 具备履行岗位工作职责的良好心态和相应体能； 5. 能改善原有的工作方式（工具、方法等）提高效率； 6. 能根据情境进行分析判断，及时将信息反馈给相关人员； 7. 能够及时、高效的完成工作任务； 8. 熟悉卫生管理条例，具备卫生保洁常识； 9. 能阐述并实施本企业或单位在一系列紧急情况下的应急方案； 10. 懂得正确使用并维护企业或单位的安全设施设备； 11. 能够通过网络、文献、户籍、会议等方式搜集信息。

（二）专业能力

专业能力	合作企业要求
1. 了解中国饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识； 2. 具备一定的烹饪原料分类、品质鉴定的基本知识和初步加工能力，掌握基础烹饪技法，能独立制作菜点； 3. 具备应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行菜点创新、营养餐设计于制作能力； 4. 了解食品安全相关法律法规与专业知识，能按照相关要求进行操作； 5. 掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识、具备正常操作及维护常用器具设备的能力； 6. 了解本专业专门化方向相关厨房布局、生产的初级管理基本知识和生产流程； 7. 掌握各类菜肴制作基本技法及工艺流程，能制作常见菜肴品种；	1. 了解中国八大菜系的形成历程、背景和各大菜系的代表菜品； 2. 能解释并遵守、执行现行的法律法规和制度； 3. 掌握厨房各生产环节管理控制工作的要点； 4. 能陈述产品质量指标的内涵，熟悉影响厨房产品质量的因素； 5. 学会阶段标准控制法、岗位职责控制法和重点控制法； 6. 掌握厨房设备管理的原则和管理的方法； 7. 熟悉各类食材的分类、名称、季节、产地、营养、性味； 8. 能严格执行卫生的要求确保食品的安全； 9. 掌握各类菜式的摆盘方法方式（面包、配菜、肉类、海鲜、酱汁等），并根据颜色、深浅、大小选用与菜式相搭配的器皿； 10. 能够通过颜色质感和气味等对食材质量进行判断； 11. 能够熟练使用锅铲、锅扫、炒勺、炸厘、过

8. 熟悉主要风味流派的技艺特点及传统名菜知，能制作代表性风味菜品； 9. 掌握各类面点制作基本技法及工艺流程，能制作主要面点品种； 10. 熟悉主要风味流派的面点特色及技艺特点，能制作代表性风味面点； 11. 了解相关的工艺美术知识，并能将其用于菜肴造型梅花和面点造型美化。	滤筛等烹调工具； 12. 能依据原材料的性质，选择合理的改刀工艺； 13. 能够根据不同需求对食材进行合理调味； 14. 掌握食材的性质/不同的需求，能进行合理地食材搭配，并针对各类健康/亚健康人群设计相应食谱； 15. 能够从原材料搭配的角度进行热菜菜肴的创新； 16. 熟知餐饮菜品售价并能够准确计算总价。
---	--

八、典型工作任务及职业能力分析

根据本专业水台、打荷、炒锅、上杂/上什、尾砧、烧卤助手、凉菜助手、中式面点师、西式面点师这 9 个主要目标岗位（群），运用头脑风暴、文献研究、咨询专家、问卷调查、案例研究等方法，开展行业企业专家研讨，获得 12 个典型工作任务，以及 44 个工作项目，134 项工作任务，602 条职业能力。典型工作任务（见下表）及职业能力分析表（见附件）。

表 3 典型工作任务一览表

序号	典型工作任务	工作项目及职业能力要求	备注
1	烹饪原料加工	01-02、01-03、02-01、02-03-01、02-03-01、02-03-02、03、04-01-01、04-01-02、04-02-02、04-03-01、04-03、11、13、14-01、23-01	详见附件：《中餐烹饪专业职业能力分析表》
2	菜肴制作	05、06、08-01-01、08-01-02、08-01-03、08-01-05、08-01-06、08-01-07、08-01-10、08-02、08-03、08-04、09、10、15-01、24	
3	菜品摆盘	15-0、16、20、25-02、25-03、33	
4	厨房管理	02-03、04-02、07-01、12-02、14-02、17-02、21-02、22-02、26-02、26-03、27、28-02、35、43-01、43-02	
5	烧味火候/温度控制	06-01、08-02、08-03、18、19-01、21-01-01、21-01-01、24-01、24-02	
6	卤水调制	18-02-3、18-02-04、18-02-05、18-02-06、19、24-03、24-04	
7	腊味制作	10-01、10-02-02、18-01、18-02	
8	冷菜制作	22-01-01、22-01-06、22-02-01、22-02-02、22-03、23、24、25-01、25-02、25-03-01、25-03-02、26-01	
9	面团调制（中式面点）	28-01、28-02-01、28-02-02、28-03、28-04、29-03、29-04、30-01	
10	面坯成型（中式面点）	30-02、30-03、30-04、30-05、30-06、31、32、33	
11	面团/面糊调制（西式面点）	36-01、36-02-01、36-02-02、36-03、36-04、37	

12	生坯成型（西式面点）	38、39、40、41-01-01	
----	------------	-------------------	--

九、课程结构

学校教师与企业人员共同重构“现代学徒制”的课程体系。课程分为公共基础课程和专业课程两个模块、专业课程分为专业技术技能课、学徒岗位能力课、专业拓展课三类。公共基础课程根据教育部有关规定安排，专业技术技能课程根据专业主要职业岗位（群）能力要求设置。学徒岗位课程根据学徒岗位方向的特定要求设置。专业能力拓展课程根据为学徒适应其他餐饮岗位能力要求而设置，由学校自行安排。课程体系结构见下表。

表 4 课程体系结构表

课程模块		课程名称	课程性质
公共基础课程		语文	必修课
		数学	必修课
		英语	必修课
		思想政治·中国特色社会主义	必修课
		思想政治·心理健康与职业生涯	必修课
		思想政治·哲学与人生	必修课
		思想政治·职业道德与法治	必修课
		公共艺术	必修课
		劳动教育	必修课
		历史	必修课
		体育与健康	必修课
		信息技术	必修课
		普通话	必修课
		自然科学（物理、化学）	必修课
		中国传统文化	必修课
		职业素养	必修课
专	专业	餐饮食品安全与操作规范	必修课

业 课 程	技术 技能 课程	烹饪原料与加工技术	必修课
		中式菜肴制作	必修课
		食品雕刻与冷菜制作	必修课
		中式面点制作	必修课
		烹饪工艺美术	必修课
	学徒岗位 能力课程	企业认知	必修课
		打荷岗位技能	必修课
		炒锅岗位技能	必修课
		水台岗位技能	必修课
		上杂岗位技能	必修课
		砧板岗位技能	必修课
		烧腊岗位技能	必修课
		凉菜岗位技能	必修课
		中式面点岗位技能	必修课
		西式面点岗位技能	必修课
选修 课	公共选修 课	党史国史	选修课
		国家安全教育	选修课
		职业发展与就业指导	选修课
		创新创业教育	选修课
		民族铜鼓	选修课
		民间舞蹈	选修课
	专业拓展 课	菜点美化与装饰	选修课
		厨房管理	选修课
		饮食营养与配餐	选修课
		西式面点制作	选修课
		烧腊制作技术	选修课
实 习		认知实习	必修课
		岗位实习	必修课
		技能考证及毕业实习报告	必修课

	毕业教育	必修课
--	------	-----

十、课程内容及要求

1. 公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，主要教学内容包括语感与语言习得、中外文学作品选读、实用性阅读与交流、古代诗文选读、中国革命传统作品选读、社会主义先进文化作品选读、劳模精神工匠精神作品研读、职场应用写作与交流、科普作品选读等。培养学生掌握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。	256
2	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，主要教学内容包括基础知识（集合、不等式）、函数（函数、指数函数与对数函数、三角函数）、几体与代数（直线与圆的方程、简单几何体）和概率与统计等。使学生获得进一步学习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；具备中职学校数学学科核心素养（包括数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模），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。	256
3	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，主要教学内容包括自我与他人、学习与生活、社会交往、社会服务、历史与文化、科学与技术、自然与环境、可持续发展、求职应聘、职场礼仪、职场服务、设备操作、技术应用、职场安全、危机应对、职业规划等。在义务教	256

		育的基础上，帮助学生进一步学习语言基础知识，提高听、说、读、写等语言技能，发展中职学校英语学科核心素养（包括职场语言沟通、思维差异感知、跨文化理解和自主学习）；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。	
4	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	40
5	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》开设，基于社会发展对中职学生职业生涯发展提出的新要求以及职业成才的培养目标，引导学生掌握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。	40
6	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，通过中职思政课课堂教学活动和相关社会实践活动的开展，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；使学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力，引导学生进行正确的价值判断和行为选择，形成积极向上的人生态度，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。	40
7	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，通过中职思政课课堂教学活动和相关社会实践活动的开展，帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主	40

		要内容及其重要意义，增强职业道德素养；掌握加强职业道德修养的主要方法，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯；掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识，树立法治观念，增强法律意识，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。	
8	公共艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，主要教学内容包括音乐鉴赏与实践、美术鉴赏与实践。坚持立德树人，充分发挥艺术学科独特的育人功能，以美育人，以文化人，以情动人，提高学生的审美和人文素养，积极引导主动参与艺术学习和实践，进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能和立法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生塑造美好心灵，健全健康人格，厚植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	40
9	劳动教育	劳动实践的内容主要包括日常生活劳动实践、生产劳动教育和服务性劳动实践三个方面。其中，日常生活劳动实践要让学生立足个人生活事务处理，培养良好生活习惯和卫生习惯，强化自立自强意识；生产劳动教育要让学生体验工农业生产创造物质财富的过程，增强产品质量意识，体会平凡劳动中的伟大；服务性劳动教育要注重让学生利用所学知识技能，服务他人和社会，强化社会责任感。	100
10	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，主要教学内容包括中国历史和世界历史。在义务教育历史课程的基础上，以唯物史观为指导，促进中职生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观；树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。	80
11	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，主要教学内容包括一般体能、专业体能、职业体能、健康教育、球类运动、田径类运动、体操类运动、新型体育类运动等。坚持立德树人，坚持健康第一的教育理念，通过传授体育与健康知识、技能和方法，提高学生的体育运动能力，培养运动爱好和专长，使学生养成终身体育锻炼的习惯，形成健康的行为与生活方式，健全人	208

		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，引领学生逐步形成正确的世界观、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。	
12	信息技术	执行教育部颁布的《中等职业学校信息技术课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。具体教学内容应结合专业情况、学生发展需要，依据课程标准选择确定。	80
13	普通话	普通话教学属于基本技能训练课，是中等职业学校相关专业的基础课程，也是训练普通话口语表达的实践性课程。比照与口语表达密切相关的专业的基本要求适当放宽，学生在教学、集体活动和专业实践中全部使用普通话，毕业年级学生的普通话水平应达到三级甲等以上。	40
14	自然科学（物理、化学）	依据《中等职业学校物理、化学课程标准》开设解物质结构、运动与相互作用、能量等方面的基本概念和规律及其在生产、生活中的应用，形成基本的物理观念，能描述和解释自然现象，解决实际问题。 具有建构模型的意识 and 能力，能选用恰当模型解决简单物理问题；能对常见物理问题提出合理猜想与假设，进行分析和推理，得出结论；能运用科学证据进行描述、解释和预测；具有批判性思维。 包括宏观辨识与微观探析、变化观念与平衡思想、现象观察与规律认知、实验探究与创新意识、科学态度与社会责任。	40
15	中国传统文化	该课程被视为公共基础课，承担提升学生人文素养的重要任务，部分院校会让其与专业需求结合，如某些职业院校通过中国传统文化课程，助力学生人文素养、职业素养和专业素养的全面发展，为后续专业课程的学习奠定基础。 帮助学生了解中华民族优秀文化的基本要素，涵盖中国传统哲学、文学、艺术、科技等领域的知识。比如掌握中华优秀传统文化的主要特征，了解中国古代教育、传统礼仪、民俗文化等知识要点，如知晓中国传统节日的习俗和文化内涵。	40
16	职业素养	学生应理解职业素养的内涵与构成，掌握职业规划、职场沟通、团队协作、时间管理等职业通用技能的理论知识。能够运用所学知识，分析职业场景中的问题，并提出可行的解决方案。 通过项目式学习、案例分析、角色扮演等教学方法，培养学生自主学习、合作探究的能力。引导学生在实践中反思，不断调整和优化自己的行为，提升解决实际问题的能力。	40

2. 专业技术技能课程

序号	课程名称	对接典型工作任务及职业能力	主要教学内容和要求	参考学时
1	餐饮食品安全与操作规范	01-03-02、02-01-02、02-03、02-04-01、02-04-02、04-01-03、04-01-05、04-02、04-03-02、04-03-03、04-03-04、04-03-05、05-01-03、05-01-04、05-01-05、05-01-06、05-02-01、05-02-02、05-03-04、05-03-05、05-03-06、07-01-02、13-02-03、17-01、17-02、28-02-01、28-03-02、28-03-03、43-01-01、43-02-01、43-03-01、43-04-01、43-06-01	① 了解餐饮食品中常见的危害因素、厨房食品安全管理方法。②了解餐饮业食品安全的主要法律及标准规范。③食物中毒的预防。④厨房食品安全操作规范的执行 通过课程的学习,使学生掌握餐饮食品污染、食物腐败变质、食物中毒的诱因及预防控制措施,餐饮原料卫生处理、餐饮相关岗位食品安全操作规范等知识,具备餐饮食品安全常用知识和熟练运用及规范操作厨房相关设备的能力。	40
2	烹饪原料与加工技术	01-01、01-02-01、01-02-02、01-03-01、01-03-02、02-02-01、02-03-04、02-04-02、03-01、03-02-01、03-02-03、04-01、08-04、09-01、09-02、11-01、11-02、11-03-01、11-04-01、11-05-02、11-05-03、13-01、13-02、13-03-01、13-03-02、13-04、13-05、13-06-01、13-06-02、13-06-03、14-01、14-02、44-09-02、44-10-01、44-10-04、44-12-03、44-13-01、44-15-02	① 烹饪原料品质鉴别。②烹饪原料初加工。③掌握刀工基础知识。④掌握烹饪原料品质检验方法与初加工方法。⑤能选料和鉴别原料品质。⑥能按照规定要求对烹饪原料进行初加工,具有环保及节约意识。 通过课程的学习,使学生掌握烹饪原料加工的基本知识和应用方法,而且能熟练掌握原料加工的专项技能,达到学以致用目的。	208
3	中式菜肴制作	01-01、01-02-01、01-02-02、01-03-01、01-03-02、03-01、03-02、04-01、04-02、04-03、05-01、05-02-01、05-02-02、05-03、06-01、06-0、07-01-01、07-01-02、08-01、08-02、08-03、08-04-01、08-04-02、08-04-03、16-01-01、16-01-02、16-02-01、16-02-02、17-01-01、17-02、44-01-06、44-05-06、44-12-03	① 烹饪原料处理。②基础菜肴制作。③了解烹调方法的概念及分类。④了解调味方式以及不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响。⑤掌握常见烹调技法的操作要领。⑥能运用智能化设备操作。⑦能独立烹制基础菜肴。 通过课程的学习,使学	312

			生掌握中式烹调操作原理及要求,能够运用中餐烹调中的调味方式和烹饪技法等,完成一般中式菜肴的制作。	
4	食品雕刻与冷菜制作	01-01、16-02-01、16-02-02、20-01、31-06-01、31-06-02、31-07-01、31-08-01、31-08-02、33-01、33-02、34-01、36-01-01、36-02-01、36-03-01、40-01、40-02、40-03、44-12-07、44-13-03、44-15-04	① 基础果蔬雕品种雕刻。② 基础冷拼制作。③了解食品雕刻与冷菜、冷拼制作的基础知和素养要求。④掌握食品雕刻、冷拼的类型和制作方法。⑤ 掌握食品雕刻、基础冷拼制作的操作要领。⑥能运用图案形式美法则和造型艺术,较熟练地制作食品雕刻基础品种、常见冷菜与基础冷拼。 通过课程的学生,使学生具备从事食品雕刻和冷菜制作工作的能力和素质,能够对食品进行雕刻和对冷菜进行美化处理。	312
5	中式面点制作	28-01、28-02、28-03、28-04、29-01、29-02、29-03、29-04-01、29-04-02、30-01、30-02、30-03、30-04、30-05、30-06、31、32-01、32-02、33-01、33-02、34-01、34-02、35、44-06-02、44-06-04、44-06-07、44-06-09、44-10-04、44-11-01	① 了解常用设备与工具的使用和保养。② 掌握各类面团制作的工艺流程、基本技法及成熟方法。③ 各类面团的制作。④ 各类馅心的制作。⑤ 掌握各类馅心的制作方法。⑥掌握面点制作领域的新工艺和数字化智能设备的一般使用。⑦ 能根据市场的需求、季节的变化合理组配筵席面点。 通过课程的学习,使学生掌握四大类面团面点品种的基本制作工艺,在掌握四大面团制作制作方法的基础上能制作其它的面点品种,同时,还应具备一定的营养学基础知识、成本核算知识和厨房管理知识。	120
6	烹饪工艺美术	20-01、25-02、31-01-02、31-02-01、31-02-02、31-03-01、31-03-02、31-04-02、31-05-02、	① 了解菜点美化与装饰的概念及种类。② 动植物类盘饰制作。③基础菜点美化	120

		31-06-01、31-06-02、31-07-01、31-08-02、33-01-01、33-01-02、33-01-03、33-01-04、33-01-05、33-01-06、33-02-01、33-02-02、33-02-03、33-02-04、33-02-05、33-02-06、33-02-07、33-02-08、40-01、40-02、40-03、44-06-05、44-06-09、44-09-02、44-10-04、44-14-01	设计④ 掌握盘饰的不同制作方法。⑤ 掌握盘饰制作的原则和要领。⑥ 具备基础菜点美化设计能力,能够独立制作简单的动植物类盘饰造型。 通过课程的学习,使学生掌握烹饪基本的技法,为学生日后学习中餐烹调技艺打下坚实的基础。此外,烹饪基本功这门课程还包括了烹饪职业素养、安全生产知识、厨房设备用品使用等基础知识。	
--	--	--	--	--

注:“对接典型工作任务及职业能力”填写典型工作任务和职业能力编码,编码与附件的职业能力分析表对应,学科课程除外。

3. 学徒岗位能力课程

序号	课程名称	对接典型工作任务及职业能力	主要教学内容和要求	参考学时
1	企业认知	02-01、02-02-01、02-03、02-04-01、02-04-02、04-02、07-01-01、07-01-02、27-01、27-02、44-01、44-03、44-05、44-06、44-09、44-10、44-11、44-12、44-14、44-15-02、44-15-04	本岗位能力课主要介绍企业的历史、规模、经营范围、主要产品或服务等信息、以及人事制度、财务制度、生产制度等各项基本管理制度,使学生全面了解企业情况和企业的管理规则和要求,能够认识企业、了解企业,从而尽快融入企业中,找准自己的企业中的定位,提高员工的职业素养和综合能力	108
2	打荷岗位技能	15-01-01、15-02-01、15-03-01、15-03-02、15-04-01、15-04-02、15-04-03、15-04-04、16-01-01、16-01-02、16-02-01、16-02-02、17-01-01、17-02-01、17-03-01、17-04-01、17-05-01、17-06-01、17-07-01、17-08-01、17-09-01	课程主要包括“为水烹菜品烹制打荷”、“为锅烹菜品烹制打荷”、“为油烹菜品烹制打荷”。作为辅助炒锅工作、上杂的工作,注重要求学生了解常用的调香原料、汁、酱、装饰原料,常见八种糊(水粉糊、发粉糊、蛋清糊、蛋泡糊、蛋黄糊、全蛋糊、拍粉拖蛋糊、碎屑料品糊)的调制,掌握	108

			打荷岗位的作业程序，熟悉打荷岗位的职责，具备原料调配与预制加工的能力以及对菜肴进行整理、装饰的能力。	
3	炒锅岗位技能	05-01、05-02-01、05-02-02、05-03-01、05-03-02、05-03-03、05-03-04、05-03-05、05-03-06、05-03-07、05-03-08、06-01-01、06-01-02、06-01-03、06-02-01、06-02-02、06-02-03、06-02-04、06-02-05、06-02-06、07-01-01、07-01-02	本岗位技能是中餐烹饪专业主干岗位技能，通过实训与实习，使学生具备烹调法炒、炸、煎、蒸、焗、焖、煲、烩、氽、扒等近十种烹调技艺，掌握锅线炒锅技术、基本菜品制作技术、酱汁调配技术，熟悉中餐炒锅工艺流程，能指导打荷岗位技能操作，基本掌握常用菜单设计，基本掌握营养配餐和科学烹饪，并具有敬业爱岗的职业道德和创新精神。	108
4	水台岗位技能	13-01-01、13-01-02、13-01-03、13-01-04、13-01-05、13-01-06、13-02-01、13-02-02、13-02-03、13-03-01、13-03-02、13-04-01、13-04-02、13-04-03、13-04-04、13-04-05、13-05-01、13-05-02、13-05-03、13-06-01、13-06-02、13-06-03、14-01、14-02	本岗位技能主要包括烹饪职业素养的要求、水台岗位工具的准备及运用、检验领取的烹饪原料数量及质量、蔬菜加工、肉类加工、活禽加工、鱼类加工、内脏加工等技术的学习和掌握；对学生在实际工作中根据原料加工的规格、时间和要求，做到及时供应烹制具有重要意义。课程以学徒制模式进行教学，以跟岗和顶岗的教学模式进一步夯实学生们的岗位知识和技能。	108
5	上杂岗位技能	08-01、08-02、08-03、08-04-01、08-04-02、08-04-03、09-01-01、09-01-02、09-01-03、09-02、10-01-01、10-01-02、10-02-01、10-02-02、11-01、11-02、11-03、12-01、12-02	本岗位技能主要包括干货原料涨发、蒸炖煲扣类菜肴的制作、各类汤品（炖汤、煲汤、高汤）的制作。对学生了解上杂岗位、掌握上杂岗位技能具有重要意义。课程以现代学徒制模式教学，采用跟岗、顶岗的实践教学模式进行学习和实践，通过现代学徒制的教学掌握该岗位知识和技能。	108
6	砧板岗位技能	01-01、01-02-01、	本课程培养学生掌握烹	108

		01-02-02、01-03、02-01、02-02-01、02-03、02-04-01、02-04-02、03-01、03-02、04-01、04-02、04-03	饪原料的基础知识，对原料的性质、产地、营养等有充分的认识；学会对烹饪原料进行品质鉴定，采用合理的方法对原料进行储存和保管等；掌握烹饪刀工基本功和各种刀法运用；熟悉岗位间的联系，学会沟通；能根据烹调要求对原料进行合理的粗加工和精加工，做到物尽其用，具备成本意识。	
7	烧腊岗位技能	18-01-01、18-01-02、18-01-03、18-01-04、18-02、19-01、19-02、20-01、21-01、21-02	本岗位技能是中餐烹饪专业三大主干岗位技能之一。通过实训与实习，使学生熟练掌握味部岗位原料初加工、腌制、挂浆、上皮等操作工艺技能，掌握烧、烤、卤、焗、熏、浸、腊等烹饪工艺，熟悉各种酱汁、佐料的调配及使用，掌握各种风味小吃制作，能以熟练的刀工进行冷菜拼盘制作，基本掌握营养配餐和科学烹饪，并具有敬业爱岗的职业道德和创新精神。	108
8	凉菜岗位技能	22-01、22-02-01、22-03、23-01、23-02、24-01-01、24-01-02、24-02-01、24-02-02、24-03、24-04、25-01-01、25-01-02、25-02、25-03-01、25-03-02、25-03-03、26-01-01、26-02-01、26-03、27-01、27-02、	本岗位技能应使学生熟练掌握各类凉菜的制作方法，能够爱护并正确使用各种设施及工具；能够严格按照《食品卫生法》和先进先出的原则进行箱内冷菜及原料的质量管理，确保冷菜食品的卫生安全；能够负责安排当日冷菜品种及重点时令冷菜的制作，保证好冷菜出品的及时性，口味符合大多数人的要求，装盘及造型符合规定要求；并能够制订计划购买原料，严格控制冷菜的成本费用。	108
9	中式面点岗位技能	28-01、28-02、28-03、28-04、29-01、29-02、29-03、29-04-01、29-04-02、30-01、30-02、30-03、30-04、30-05、	本岗位技能应使学生熟练掌握各类中式面点馅料的加工工艺、调制工艺和成熟工艺；能够对馅料进行合理的保存和使用；熟悉蒸、炸、	108

		30-06-、31、32-01、32-02、33-01、33-02、34-01、34-02、35-01、35-02	煮、烤等加温方法的运用；熟悉厨房器具和设备的使用方法；能够根据品种、季节、市场等因素及时调配馅料；学会物尽其用，具备成本意识；具备营养与卫生的基础知识；熟悉岗位间的联系，学会沟通；了解馅料与面坯的关系，根据品种变化合理地调配馅料。	
10	西式面点岗位技能	36、37-01、37-02、38-01、38-02、39-01、40-01、40-02、40-03、41-01、42-01、42-02、43-01-01、43-02、43-03	本岗位技能使学生熟练掌握各类西式点心的成型和成熟工艺，能够采用不同的加温方法对半成品进行合理地烹调；具备岗位安全、食品营养与卫生的基本常识；熟悉各种品种的特色，提升装盘盘饰技艺；熟悉岗位间的联系，与其它岗位进行及时沟通；具备与顾客交流沟通的能力，具有及时处理各类客情的能力。	108

注：“对接典型工作任务及职业能力”填写职业能力编码，编码与附件的职业能力分析表对应，学科课程除外。

十一、教学安排

课程类别		序号	课程性质	课程名称	学分	学时数			开课学期及周学时分配						考核方式	
						总课时	理论课时	实践课时	一		二		三			
									1	2	3	4	5	6		
公共基础课		1	必修	心理健康与职业生涯	2	32	24	8	2						F	
		2		中国特色社会主义	2	32	24	6		2					B	
		3		职业道德与法治	2	32	24	8			2					B
		4		哲学与人生	2	32	24	6				2				B
		5		语文	12	192	192	0	2	2	2	2	3	4	A	
		6		数学	12	192	192	0	2	2	2	2	3	4	A	
		7		英语	12	192	192	0	2	2	2	2	3	4	A	
		8		信息技术	4	64	32	32	2	2						D
		9		体育与健康	10	160	20	140	2	2	2	2	2	2		D
		10		历史	4	64	64	0			2	2				E
		11		普通话	2	32	24	8		1	1					D
		12		自然科学(物理、化学)	2	32	24	8		1	1					A
		13		公共艺术	2	32	24	8				1	1			F
		14		职业素养	2	32	24	8				1	1			H
		15		劳动教育	5	80	20	60	1	1	1	1	1			D
		16		中国传统文化	2	32	24	8	2							A
		17	选修	党史国史	1	16	14	2					1			
		18		国家安全教育	1	16	14	2				1				
		19		职业发展与就业指导	1	16	14	2						4		
		20		创新创业教育	1	16	14	2						4		
		21		民族铜鼓	1	16	2	14					1			
		22		民间舞蹈	1	16	2	14					1			
		小计			83	1328	988	340	15	15	15	16	22	18		
专业技能	专业核心课	1	必修	中式菜肴制作	18	288	48	240	4	4	4	3	3			
		2		雕刻与冷菜制作	18	288	48	240	4	4	4	3	3			
		3		中式面点制作	5	80	10	70			2	2				
		4		食品安全与操作规范	2	40	35	5		2						
		5		菜点美化与装饰	8	120	20	100			2	2	2			
		6		烹饪原料与加工技术	5	80	10	70	2	2						
		小计			56	896	171	725	10	12	12	10	8			

课程类别	序号	课程性质	课程名称	学分	学时数			开课学期及周学时分配						考核方式	
					总课时	理论课时	实践课时	一		二		三			
								1	2	3	4	5	6		
专业方向课	1	必修	旅游概论	13	200	190	10	2	2	2	2	2			
	3		管理学	13	200	190	10	2	2	2	2	2			
	小计			26	400	380	20	4	4	4	4	4			
	专业拓展课	1	选修	饮食营养与配餐	2	40	35	5	2						
		2		厨房管理	2	40	35	5		2					
		3		烧腊制作技术	2	40	5	35			2				
		4		成本核算	2	40	35	5				2			
		5		服务礼仪	2	40	20	20					2		
				智能烹饪基础	2	40	35	5	2						
		小计			12	240	165	75	4	2	2	2	2	0	
			总计				2864	1706	1160	33	33	33	32	36	
实习	1		认知实习	2	40	0	40		1周						G
	2		岗位实习	40	480	0	480							12周	G
	3		技能考证及毕业实习报告	10	160	0	160							4周	H
	4		毕业教育	2	40	30	10							1周	H
			小计	54	720	30	690	0	0	0	0	0			
			合计	235	4204	1519	2223	31	33	33	33	31	28		
注：1. 学分与课时计算标准：16-18 课时/学分。 2. 第六学期岗位实习 3 个月，每周 8 个学时。															

说明：1. 学分与课时计算标准：16-18 课时/学分。

2. 学生每个学期每人限选 2 门选修课。

3. 第六学期上课 4 周，实习 4 个月。

（三）工学交替的教学组织进度安排表

学校和企业联合招生、联合培养、一体化育人。学校承担系统的专业知识学习和技能训练；企业师傅通过师傅带徒弟形式，依据培养方案进行岗位技能训练，真正实现校企一体化育人。教学任务必须由学校教师和企业师傅共同承担，形成双导师制。

学校与上海大富贵酒楼有限公司合作一体化培养，采用先招生、后招工的招徒方式，构建“校企‘双主体’培养、五位一体”的以在岗学习为本位的现代学徒制人才培养模式。总体下来，学生需用约 20%的时间在企业接受培训，约 80%的时间在学校学习理论知识和专业技能。

校企“双主体”培养：充分利用学校和企业不同的特点和自身的优势进行人才培养。

学生在校学习期间，主要专业课程教学及考核由企业导师团队负责跟进与实施考核，学校教师团队负责文化基础及素质类课程、专业基础理论知识和部分技能实操课程的教学及考核、学生德育表现的考核；学生在企业学徒期间，学徒的岗位技能实践由企业导师团队和学校教师团队共同负责培训和考核，学徒的行为习惯等德育由学校教师团队负责考核。学校与合作企业作为两个不同人才培养主体双轨运行，各尽其责，共同担当人才培养责任。

第一学期——第二学期（1）公共基础教育：学生在校学习文化基础课程和素质类课程，培养学生从业所需要的职业文化素养和基本的专业技术技能。

第三学期——第五学期（1.5）专业认知教育：安排学生到企业进行学习，其中文化基础课程和素质类课程，由学校老师通过线下、线上结合等方式进行授课；接受文化基础课程和素质类课程学习，满足学生升学的必要需求。毕业前，学生完成岗位实践总结和考取相关证书。学生毕业后，学徒可按自身规划进行升学，或者依据上海大富贵酒楼有限公司相关考核标准进行评定，考核优秀的学徒享有进入公司工作的优先权，双方签订劳动就业协议，成为企业正式员工。

第六学期（0.5）学徒教育：在企业由学校老师通过线下、线上结合等方式进行授课；同时安排企业导师“一对一”（最多不超过“一对五”），按职业岗位技能及职业素养要求指导学徒轮流完成一系列技能训练，一个技能训练项目学习时间为 3-4 个星期，企业全程跟踪与管理。学徒期间，通过安排多个岗位进行轮岗，分别跟企业导师学习，享受学徒待遇，企业购买工伤保险，并给予一定的生活补助。

十二、教学基本条件

（一）学校条件

1. 学校导师条件

(1) 专业专任教师的要求

①具备大学本科以上学历，通过培训考核获得教师职业资格证书，具备教学能力；

②具有良好的思想品德修养，遵守职业道德，为人师表，关爱学生；

③具有扎实的专业基础和实践能力，有一定的职业技术教育、生产实践经验和专业技能，具备专业领域的独立研究和技术开发能力；

④具备一定的课程开发和专业研究能力，能遵循职业教育教学规律，正确分析、设计、实施及评价课程；

⑤具备中餐烹饪师和营养师等职业资格证书或相关企业技术工作经历，具有“双师”素质；

⑥能独立承担 1-3 门专业课程，独立指导 1 门实训课程；

⑦具有指导学生参加专业领域比赛的能力。

⑧能独立承担 1-3 门实训课程，独立指导学生完成实训计划；

⑨具有指导学生参加专业领域的创新和技能大赛的能力。

(2) 校外企业兼职教师的要求

①在行业内有一定威望和知名度或具有中级以上职称，在企业中主持或参与过企业重大项目，为企业的发展做出过较大的贡献；

②具有较长时间的企业专职技术工作经历，有较强的实践能力；

③专业基础扎实，能胜任专业课程的教学或实训指导工作；

④具有良好的思想品德修养，遵守职业道德，为人师表，关爱学生；

⑤热心教育事业，责任心强，善于沟通。

2. 校内实训室

校内实训室及主要设施设备，按照满足一个教学班（30 人）的中餐烹饪技能实训项目要求进行配置，详见下表。

表 5 校内实训基地配置一览表

序号	实训室名称	面积(m ²)	主要设备名称	台套数	主要训练内容
1	热菜实训室	250	烹饪全套设备，28 个工位	14 套	养生食品烹饪技能训练
2	烹饪演示室	50	炉灶、录播系统	各 1 套	菜肴示范制作

序号	实训室名称	面积(m ²)	主要设备名称	台套数	主要训练内容
1	热菜实训室	250	烹饪全套设备, 28 个工位	14 套	养生食品烹饪技能训练
2	烹饪演示室	50	炉灶、录播系统	各 1 套	菜肴示范制作
3	养生食品展示实训室	140	养生食品标本展示柜、多媒体教学设备、地方养生产品	1 间	养生食品标本教学
4	刀工雕刻实训室	100	工作台 12 张, 教师演示台 2 张	1 间	刀工、雕刻训练
			多媒体系统一套		
			录播摄像系统一套		
5	抛锅训练室	70	模拟灶台 10 套、空调等	1 间	
6	养生菜肴研发室	100	两套大功率电磁炉	1 间	教师、学生菜肴研发
			两套蒸饭柜、海鲜柜		
			工作台、冰箱、消毒柜等		
7	中西面点实训室	100	2 套烤箱、1 套蒸柜、2 台冰箱、1 台消毒柜、工作台 9 张	1 间	中西面点训练
8	中餐宴会实训室	90	中餐宴会圆桌 3 张, 酒柜、餐具等	3 间	中餐烹饪宴会设计

(二) 企业条件

1. 企业导师条件

企业拥有较为稳定的导师团队, 能够开展员工岗位晋升培训、新员工人职培训及考核工作。企业导师应具备以下条件:

- (1) 具有良好的职业道德和协作能力、良好的师德和自主学习能力;
- (2) 能服从学校的教学管理, 遵守校企教学规章制度;
- (3) 有 5 年以上企业岗位工作经历, 大专以上学历或高级烹调师以上职业资格。
- (4) 具有企业人力资源管理、技术服务、技术培训等丰富岗位经验的管理骨干和技术骨干或专业技术能力突出的一线优秀员工不受上述学历、职称限制。

2. 岗位培养条件

企业组织架构完整, 管理制度健全, 员工总人数 1000 人以上, 内部培养自成体系, 岗位管理规范; 能按人才培养要求提供学徒岗位, 且岗位培养的设施设备条件与学徒人数匹配, 基本能满足学徒岗位培养要求。

(1)教学场地条件。场地功能布局合理，教学设施设备先进，有集中学习的课室，可满足课程教学及岗位技能考核要求；

(2)岗位培养制度完善。建立并完善定期开展职业岗位能力提升的机制。如企业文化培训、服务流程培训、技术操作规范及方法培训、职业素质提高培训、职业心态调整与潜能开发培训等；

(3)人才培养体系独立、内容完整。包括课程管理（教学计划、培养对象、教学形式、课件、教材等）、师资管理（师资选拔、讲师定级管理）、岗位职业能力考核评价管理等；

(4)课程及教学形式丰富。包括入职培训、在岗培养课程，高层管理人员、中层管理人员及基层员工能力提升课程等。教学形式有集中教学、导师现场培训等。

十三、教学实施建议

（一）教学要求

公共基础课按教育部有关教学基本要求，重在培养学生的文化素养，服务学生专业学习和终身发展，突出“以学生为中心”的理念，强调学以致用，为学生综合素质的提高、自我学习能力的提升、职业素质的形成和可持续发展奠定基础。

专业课程的教学按职业岗位（群）的能力要求，充分体现双主体育人、双场所教学、校企一体化的现代学徒制特征。采用项目导向、案例分析、任务驱动、模拟教学、任务训练、角色扮演等教学法，教学内容与安排遵循学徒认知规律及适合学徒工学交替的学习形式要求，发挥校企导师各自的教学优势，通过课程教学、基本技能训练、岗位培养，不断提高学生的专业能力和综合素质，以满足企业岗位需求。在教学过程中，可加通过数字化资源、教学资源开发与利用，结合岗位工作案例，提高课程教学效果。

（二）教学组织形式

根据校企岗位培养条件，采取“1.5+1.5”教学组织形式：第1~2学期，在学校教学点学习公共基础课、专业技术技能课程基础知识及基本技能；第3~5学期，在企业岗位学习专业技术技能及学徒岗位课程，第六学期在学校学习公共基础课，满足学生升学教学需要。在学校期间的教学任务安排以学校导师为主，

在企业学习期间的教学任务安排以企业导师为主，学校导师为辅。

（三）学业评价

双导师共同制定考核评价标准，形成学生、学校、企业、客户共同评价的考核评价体系，以专业技术能力考核及客户评价为主，考核中不仅关注学生对中餐烹饪专业知识的理解和技能的掌握，更重要的是关注学生在实践中运用知识解决实际问题的能力和水平，重视烹饪规范操作、安全意识、服务意识等职业素质的养成教育，以及团队合作、吃苦耐劳职业精神的培养。实践环节以工作能力评价、工作绩效评价和客户评价为主要考核依据。

考核评价方式有笔试、面试、任务考核、演讲、竞赛、客户满意度评价、绩效考核等。根据课程的不同，每门课程采取以上一种或多种考核方式相结合的形式进行，考核成绩的比重由“双导师”团队依据课程目标自行设计。

（四）教学管理

教学管理实行双主体三级负责制，在学校，学校是教学管理的主体。在分管校长的领导下，由学校、教研室对人才培养质量诸要素和教学过程各环节进行管理监控、检查、评价及反馈和调整。在企业，企业是教学管理的主体。企业负责人、人力资源部、培训部对学徒学习过程的各环节进行监控、考核评价及反馈。

通过“四双共管”，加强教学过程管理的效果。即双专业负责人、双班主任、双导师、双身份。责任到人，分工协作。如学校专业负责人负责集中讲授教学安排，企业专业负责人负责制定集中培训、任务训练及在岗培养计划。学校班主任负责学生的学习考勤管理，企业班主任负责学生的岗位考勤管理。双导师负责课堂和岗位学习管理及考核评价；学徒双身份既遵守学校学生管理规定，又执行企业员工管理制度。

（五）质量监控

建立科学的质量管理体系，实行学分制管理，学生必须按照要求修完规定的学分才能毕业。教学质量监控纳入学校督导管理系统及企业员工培训考核管理体系。

(1) 校企共同组建现代学徒制教学管理组织协调机构，配合教务科、教研室对日常教学运行及课程建设进行管理和监控，及时解决教学中出现的问题。

(2) 教务科、教研室不定期组织人员到企业进行现场听课、组织学生座谈、

查阅教学文件和相关记录，开展评教评学活动。

(3) 企业进行定期和不定期的岗位巡视，检查学徒学习情况，及时反馈教学中出现的问题。

(4) 建立网络质量监控系统，通过网络获取教学组织实施、学生学习、课程考核等信息，对课程教学效果和质量进行评价及反馈。

十四、毕业要求

学业要求。学生修完校企共同制定的中餐烹饪专业现代学徒制课程体系、完成企业岗位学徒工作量。

毕业学分：本专业课程教学最低合格学分为 170 学分。

证书要求：获取以下专业职业资格证书之一：中级中式烹调等级证书、中级中式面点等级证书。

十五、其他

(一) 附录：制订团队

1. 行业企业团队

序号	姓名	单位	职称、职务

2. 学校教师团队

序号	姓名	单位	职称、职务

(二) 附件：现代学徒制中餐烹饪专业职业能力分析表

表 6 现代学徒制中餐烹饪专业职业能力分析表

工作项目/职业素养		工作任务/职业素养分类		工作能力	
01	餐前准备	01-01	刀具分类	01-01-01	能正确判断刀具的类型

工作项目/职业素养		工作任务/职业素养分类		工作能力	
	备			01-01-02	熟悉各类刀具的用途
				01-01-03	熟悉使用刀具的各种注意事项
		01-02	刀具使用	01-02-01	能熟练使用直刀法、平刀法、斜刀法等刀具使用方法
				01-02-02	能正确使用磨刀石
		01-03	砧板分类	01-03-01	能区分各类材料的性质，如：塑料砧板、木砧板等
				01-03-02	能够根据不同食材正确使用各类砧板，如：海鲜使用塑料砧板蓝色、蔬果使用绿色、禽畜使用黄色、带血肉类使用红色、熟食使用白色/木砧板等
02	原材料保管（砧板）	02-01	冷冻、冷藏保存	02-01-01	能正确认识原材料的属性，并对原材料进行分类、有序的冷冻冷藏
				02-01-02	先进先出、后进后出，确保库存食材的新鲜度
				02-01-03	对半成品食物入库前进行密封处理（油封、泡水、封保鲜膜、真空等）
				02-01-04	对有余温的半成品要冷却至常温后，放入冷库
		02-02	常温保存	02-02-01	当天使用的材料需要放进指定盒子内密封保存，以防材料风干
		02-03	存放物品整理	02-03-01	对入库的原材料进行保质期管理（制作标签，标签应含：品名、保质期限等）
				02-03-02	能正确对原材料、半成品进行归类存放
				02-03-03	能正确并定期处理已过期的食物，防止使用到菜肴制作当中
				02-03-04	能规范、安全、卫生地进行物品存放
		02-04	存放环境维护	02-04-01	能够定期对冰箱、保鲜盒进行清洁整理
				02-04-02	能够保持台面、仓库的干净整洁
03	半成品预制（砧板）	03-01	原材料加工	03-01-01	根据原材料的性质，运用不同的方法进行合理解冻
				03-01-02	根据原材料的性质，运用不同的刀法对原材料进行合理切制
				03-01-03	熟知各类原材料的起货率、价格成本和毛利率
		03-02	半成品腌制	03-02-01	了解常用的腌制用料、配料、香料
				03-02-02	熟知食品卫生的有关规定
				03-02-03	熟悉根据材料的规格，判断各种腌制材料的使用比例、腌制时间、腌制手法
04	清洁保养（砧板）	04-01	原料保存	04-01-01	熟悉半成品、熟品等原料的存放方法
				04-01-02	能正确认识原材料的季节、场地及属性，并对原材料进行分类，有序地冷冻冷藏
				04-01-03	能够根据先进先出、后进后出的原则，确保库存食材的新鲜度
				04-01-04	熟知各类原材料的使用时间并添加标签
				04-01-05	能够分类、整理滞销食品明细，及时向相关部门汇报
		04-02	厨房清洁与设备维护	04-02-01	能够分类并合理存放各类餐厨垃圾，完成卫生清洁
				04-02-02	能够做好岗位环境的工作设备和工具的清洁消毒、维护和保养
				04-02-03	能按公司的卫生要求，做好工作区域环境清洁工作
				04-02-04	能够将清洁干净的设备和工具放回原处并摆放整齐

工作项目/职业素养		工作任务/职业素养分类		工作能力	
				04-02-05	能够保持砧板、刀具的整洁锋利，并定期打磨或更换
		04-03	刀具和砧板的保养	04-03-01	熟悉各类刀具及磨刀石的保养方法
				04-03-02	能按照规范要求使用新砧板，如：泡湿木砧板、使用消毒液清晰塑料砧板等
				04-03-03	能在砧板使用过程中，保持整洁；使用结束后，及时清洁
				04-03-04	能定期保养木砧板，防止受潮、发霉
				04-03-05	能够定期更换不可继续使用的砧板，以防食物发生二次污染
05	餐前准备（炒锅）	05-01	炉头检查	05-01-01	熟悉各类炉头的分类及用途
				05-01-02	能够熟练操作炉灶设备
				05-01-03	检查煤气有无漏气或电器炉具能否正常安全使用
				05-01-04	能够及时检查水电、气阀开关安全
				05-01-05	能够随时检查炉具开关安全
				05-01-06	能够熟悉炉头紧急情况处理的方法及意识
		05-02	炊具检查	05-02-01	能够按照企业规范，检查和准备炊具，如炒锅、锅扫、炒勺等
				05-02-02	能够掌握炊具清洗消毒的方法，如洗洁精煮、高温消毒等
		05-03	调味品准备	05-03-01	熟悉各种调味料的特性，如：形态、颜色、口味等
				05-03-02	熟悉调味料分类及用途
				05-03-03	熟悉各类调味料使用方法及用量
				05-03-04	检查所有的调味料是否过期
				05-03-05	能够对调味料进行归类并贴标签、密封冷冻保存
				05-03-06	熟悉冷冻酱料保管与存放方法
				05-03-07	熟悉制作酱汁的调味料和原料
				05-03-08	能够按规范按比例调制特殊酱料
06	菜品制作（炒锅）	06-01	火候及味道把控	06-01-01	能够按照菜式制作要求进行合理的调味
				06-01-02	能够根据不同需求对食材进行合理调味
				06-01-03	熟悉各种调料方法、火候、时间与流程
		06-02	成品加工	06-02-01	能够掌握不同菜品的操作流程
				06-02-02	能够掌握炒锅的基本功，比如炒功（翻、推、拉）
				06-02-03	能够熟悉常见食材的烹饪时间
				06-02-04	能够掌握烹饪常用技法，如煎、炒、焖、炸、煮、滑等
				06-02-05	能够熟悉不同食材和菜品的生产流程和方法
				06-02-06	能够熟悉不同食材的常见烹饪方法
07	工作收尾（炒锅）	07-01	安全检查	07-01-01	协同安保人员做好下班前或班后各区域场所安全检查工作，并填写好安全检查表格
				07-01-02	人离开岗位时，必须关火关气，剩油倒回油盘
08	食物制作（上杂）	08-01	准备工作	08-01-01	熟悉不同食材的品质
				08-01-02	能够根据不同要求对食材进行改刀
				08-01-03	熟悉各蒸制海鲜类的处理和制作方法
				08-01-04	能严格按照食品卫生的有关规定进行制作
				08-01-05	熟悉菜单上的每一道菜肴的制作方法

工作项目/职业素养		工作任务/职业素养分类		工作能力	
				08-01-06	熟悉各类海鲜的特性
				08-01-07	熟悉上杂蒸炖靠扣熬煲发等相关烹调法的特点及加工工艺
				08-01-08	能根据餐厅预订情况明确当日任务
				08-01-09	保持个人卫生及包干区卫生
				08-01-10	掌握常用工具，如蒸箱、煲仔炉的操作方法
				08-01-11	开餐前与相关部门沟通好沽清和特别推荐情况
		08-02	火候控制	08-02-01	能够对不同材料的特性选择合理的火候
				08-02-02	能够根据不同的烹饪方法合理控制火候
				08-02-03	熟悉各类蒸柜、炉具的使用方法
				08-02-04	能够根据不同的需求把控火候
		08-03	时间把控	08-03-01	能够对不同材料的特性选择合理的烹饪时间
				08-03-02	能够根据不同的烹饪方法合理控制烹饪时间
				08-03-03	能够根据不同的需求合理把控烹饪时间
		08-04	食材搭配	08-04-01	熟悉各项食材的营养元素
				08-04-02	熟悉不同制作方法对食材营养元素的影响
				08-04-03	能够根据不同需求合理进行食材搭配
09	干货涨发（上杂）	09-01	干货涨发方法	09-01-01	熟悉所需涨发食材的特性
				09-01-02	熟悉各项干货的涨发方法，水发、火发、盐发、油发等
				09-01-03	熟练使用各项涨发所需用具
		09-02	干货涨发注意	09-02-01	能够根据不同烹饪方法，如：蒸、煲、焗、浸等，选择合理涨发程度（半涨、全涨）
				09-02-02	根据不同需求合理掌控涨发程度
				09-02-03	能够合理对所涨发的食材进行保存（水养、冰敷、冷藏）
				09-02-04	合理掌控所涨发食材的保存时间
10	炖汤（上杂）	10-01	调味料使用	10-01-01	熟悉各项调味料的特性，如：颜色、口味等，和使用方法
				10-01-02	根据不同需求对食材进行合理调味
		10-02	酱料加工	10-02-01	能够准确判断不同菜品所需使用酱料类型
				10-02-02	按规范按比例调制所用酱料，如鲍汁、汤
11	食物保存（上杂）	11-01	冷冻保存	11-01-01	了解所冷冻食材的性质
				11-01-02	熟悉冷冻设备与工具的使用及保养方法
				11-01-03	能够合理把控所保存食材的冷冻时间
		11-02	冷藏保存	11-02-01	了解所冷藏食材的性质
				11-02-02	能正确使用和保养冷藏设备与工具
				11-02-03	能够合理把控所保存食材的冷藏时间
		11-03	常温保存	11-03-01	熟悉常温保存的各种方法
				11-03-02	定期检查所保存食材
		11-04	库存管理	11-04-01	合理计划食材采购计划
11-04-02	保持食材保存环境的干净整洁				
11-04-03	定期检查、整理冰箱，确保原料存放整理和质量完好				
12	清洁	12-01	原料保存	12-01-01	熟悉半成品、熟品等原料的存放方法

工作项目/职业素养		工作任务/职业素养分类		工作能力	
	(上杂)			12-01-02	能正确认识原材料的属性,并对原材料进行分类,有序地冷冻冷藏(冷冻: 0℃至零下 18℃; 冷藏: 0℃至 5℃)
				12-01-03	能够根据先进先出、后进后出的原则,确保库存食材的新鲜度
				12-01-04	能够分类、整理滞销食品明细,及时向上级汇报
				12-01-05	懂得食品留样的规范要求,能在需要的情况下进行食品留样
		12-02	厨房清洁与设备维护	12-02-01	能够对各类餐厨垃圾进行分类并合理存放,完成卫生清洁
				12-02-02	能够做好岗位环境的工作设备和工具的清洁消毒、维护和保养
				12-02-03	能够执行公司对工作区域环境清洁卫生的要求
				12-02-04	能够将清洁干净的设备和工具放回原处并摆放整齐
				12-02-05	能够保持砧板、刀具的整洁锋利,并定期打磨或更换
13	原材料粗加工(水台)	13-01	工作准备	13-01-01	能准备工作所需的刀具,如:刮鳞刀、桑刀、骨刀、砍刀、勾刀、片刀等
				13-01-02	熟悉各类刀具的功能和用途
				13-01-03	明确使用刀具的各种注意事项
				13-01-04	熟悉各种刀具的操作方法,如:直刀法、平刀法、斜刀法等
				13-01-05	熟悉传统磨刀石、家用磨刀石与电动磨刀石的使用方法
				13-01-06	熟悉各类刀具和磨刀石的保养方法
		13-02	了解需求	13-02-01	熟悉当日需初加工原料的特性
				13-02-02	熟悉菜谱上各种菜品原材料及其需要的初加工方法
				13-02-03	熟知食品安全的有关规定
		13-03	宰杀	13-03-01	能够对各类海鲜,如:鱼、贝、虾等各种原料进行合理分类处理
				13-03-02	能够按单的先后顺序进行各种海鲜的宰杀,并及时送至相应岗位
		13-04	清洗	13-04-01	能简单鉴别常见原料的品质好坏及其他特性
				13-04-02	能够掌握不同食材的分类及清洗流程
				13-04-03	能够将需现场宰杀的鱼、虾原料按照需求整洁摆放,并保证安全卫生
				13-04-04	能够将禽畜、鱼、虾等原料去净羽毛、鳞壳、脏器等杂物,并洗涤干净
				13-04-05	能够将蔬菜按照“一泡二洗三消毒”进行清洗
		13-05	分割	13-05-01	能规范、安全、正确使用刀具进行分割
				13-05-02	能正确分割各类海鲜
				13-05-03	能正确分割各类禽畜
		13-06	冻品解冻	13-06-01	熟悉冻品解冻方法的特点
				13-06-02	能依据原材料性质,选择合理的解冻方法,如自然解冻、冲水解冻
				13-06-03	能够正确判断原材料是否完全解冻
14	收尾工作(水台)	14-01	原料保存	14-01-01	熟悉粗加工原材料等原料的存放方法
				14-01-02	能正确认识原材料的属性,并对原材料进行分类,有序地冷冻冷藏
				14-01-03	能够根据先进先出、后进后出的原则,确保库存食材的新鲜度
				14-01-04	能够准确分类、整理滞销食品明细,及时向上级汇报
		14-02	厨房清洁与设备维护	14-02-01	能够对各类餐厨垃圾进行分类并合理存放,完成卫生清洁
				14-02-02	能够做好岗位环境的工作设备和工具的清洁消毒、维护和保养
				14-02-03	能够执行公司对工作区域环境清洁卫生的要求

工作项目/职业素养		工作任务/职业素养分类		工作能力	
				14-02-04	能够将清洁干净的设备和工具放回原处并摆放整齐
15	餐前准备（打荷）	15-01	调味品准备	15-01-01	能够检查和准备当日所用的酱汁
				15-01-02	熟练掌握各种菜式的上粉、挂糊、酿等技法
		15-02	餐具准备	15-02-01	能够检查和准备当天所用的餐具，并选择合适的方法进行消毒
				15-02-02	能按照安全操作规范使用工具
		15-03	生产协助	15-03-01	能够熟悉企业的切配生产流程，协助炉灶师傅开展工作
				15-03-02	做好加工切配工序与炉灶工序之间、厨房与传菜间之间的配合协调工作
				15-03-03	能够按照标准，进行出品份量的称取
				15-03-04	负责给炉灶厨师提供切配好的菜肴原料为炉灶厨师提供盛装工具
16	菜品摆盘（打荷）	16-01	器皿选择	16-01-01	能正确选用和使用各种器皿
				16-01-02	掌握不同菜品对应的基本器皿
		16-02	菜品装饰摆盘	16-02-01	掌握不同菜品的摆盘方法和流程，按照不同菜品的摆盘标准
				16-02-02	能规范、安全、卫生地进行半成品的切配、摆盘
17	厨房环境清洁（打荷）	17-01	原料保存	17-01-01	熟悉调料仓所有调料品的存放方法
				17-01-02	能够根据先进先出、后进后出的原则，确保库存酱料保质期
				17-01-03	能够分类、整理滞销食品明细，及时向上级汇报
				17-01-04	能够按照公司规范，对食品添加剂进行存放和保管，并建立台账
				17-01-05	熟悉大型宴会菜品的留样时间及分量
		17-02	厨房清洁与设备维护	17-02-01	能够对各类餐厨垃圾进行分类并合理存放，完成卫生清洁
				17-02-02	能够做好岗位环境的工作设备和工具的清洁消毒、维护和保养
				17-02-03	能够执行公司对工作区域环境清洁卫生的要求
				17-02-04	能够将清洁干净的设备和工具放回原处并摆放整齐
18	烧制（烧卤厨师）	18-01	烘、烧炉的使用与维护	18-01-01	熟悉烘、烧、烤炉的种类及分类
				18-01-02	熟悉烘、烧、烤炉的使用方法及操作规范流程
				18-01-03	能熟悉炉温与时间
				18-01-04	能依据操作规范检查烘、烧炉的工作安全、卫生情况
		18-02	烧制食品	18-02-01	熟悉烘、烧、烤的方法
				18-02-02	了解烘、烧、烤制作方法和时间
				18-02-03	了解不同食材的烧制要求及注意事项
				18-02-04	了解烧制品质鉴定方法，如：外观、色香味、熟度等
				18-02-05	能熟练完成食品腌制—过水—上皮色—晾干—烧制的流程
				18-02-06	熟悉烧味的制作时间、制作方式、色泽以及搭配比例
				18-02-07	能够依据原材料的重量进行配方用量调整
				18-02-08	去除表皮多余的油脂、水分，达到烧制要求
				18-02-09	能使用皮水均匀淋在表皮
				18-02-10	能将表皮水分风干，达到烧烤要求
				18-02-11	能够根据特定食材的特性、大小区分烧制时间和温度
				18-02-12	烧味过程能符合食品卫生安全要求
19	卤制（烧卤）	19-01	卤制准备	19-01-01	熟悉卤制食品的方法
				19-01-02	了解卤制食品的时间

工作项目/职业素养		工作任务/职业素养分类		工作能力	
	厨师)			19-01-03	了解不同食材的卤制要求及注意事项
				19-01-04	了解卤制品的品质鉴定方法，如：外观、色香味、熟度等
		19-02	卤制食品	19-02-01	熟练完成制作卤水—浸卤水—自然凉的卤制操作
				19-02-02	熟悉卤水的制作时间、制作方式、色泽以及调味比例
				19-02-03	能够依据原材料的重量、数量进行配方用量调整
				19-02-04	能够依据原材料的特性调整浸卤时间
				19-02-05	能将卤制食品放在食品专间放凉
20	摆盘 (烧卤 厨师)	20-01	菜品装盘 摆放	20-01-01	了解不同食材的切、斩方法以及顺序
				20-01-02	了解摆盘工具的使用方法
				20-01-03	能规范、安全卫生地进行冷盘材料的切配、摆盘
21	清洁 (烧卤 厨师)	21-01	原料保存	21-01-01	能严格按照食品卫生的有关规定进行食品加工操作
				21-01-02	能够生熟分开保存食物
				21-01-03	能够分箱冷藏食物
				21-01-04	熟悉半成品、熟品等原料的存放方法
				21-01-05	能正确认识原材料的属性，并对原材料进行分类，有序地冷冻冷藏
				21-01-06	能够根据先进先出、后进后出的原则，确保库存食材的新鲜度
				21-01-07	能够分类、整理滞销食品明细，及时向上级汇报
		21-02	厨房清洁 与设备维 护	21-02-01	能够对各类餐厨垃圾进行分类并合理存放，完成卫生清洁
				21-02-02	能够做好岗位环境的工作设备和工具的清洁消毒、维护和保养
				21-02-03	能够执行公司对工作区域环境清洁卫生的要求
				21-02-04	能够将清洁干净的设备和工具放回原处并摆放整齐
				21-02-05	能够定期对烘、烧、烤炉进行清洗和保养
22	原材料 保管 (凉菜 厨师)	22-01	材料保存	22-01-01	能正确认识原材料的属性，并对原材料进行分类、有序的冷冻冷藏和室温保存
				22-01-02	先进先出、后进后出，确保库存食材的新鲜度
				22-01-03	对半成品食物入库前进行密封处理，如：油封、泡水、封保鲜膜、真空等
				22-01-04	对有余温的半成品要冷却至常温后，放入冷库
				22-01-05	当天使用的材料需要放进指定盒子内密封常温保存，以防材料风干
				22-01-06	懂得食品留样的规范要求，能在需要的情况下进行食品留样
		22-02	存放物品 整理	22-02-01	能合理运用方法对入库的原材料进行保质期管理，如：制作含品名、保质期限等的标签对材料进行管理
				22-02-02	能正确对原材料、半成品进行归类存放
				22-02-03	能正确并定期处理已过期的食物，防止使用到菜肴制作当中
				22-02-04	能规范、安全、卫生地进行物品存放
		22-03	存放环境 维护	22-03-01	能够定期对冰箱、保鲜盒进行清洁整理
				22-03-02	能够保持台面、仓库的干净整洁
23	半成品 预制 (凉菜 厨师)	23-01	原材料加 工	23-01-01	能正确判断刀具的类型，如：桑刀、骨刀、砍刀、勾刀等
				23-01-02	熟悉各类刀具及磨刀石的用途及各种注意事项
				23-01-03	能准确运用直刀法、平刀法、斜刀法等操作各种刀具
				23-01-04	能够根据不同食材正确使用各类砧板，如：海鲜使用塑料砧板蓝色、蔬

工作项目/职业素养		工作任务/职业素养分类		工作能力	
					果使用绿色、禽畜使用黄色、带血肉类使用红色、熟食使用白色/木砧板等
				23-01-05	能按照规范使用专用砧板
				23-01-06	根据原材料的性质，运用不同的方法，如：常温、水解、加热等方法进行合理解冻
				23-01-07	根据原材料的性质，运用不同的刀法对原材料进行合理切制
				23-01-08	能注意凉菜的起成率，符合原材料，如：肉类和海鲜类的排酸要求
				23-01-09	能登记好凉菜的起成率
				23-01-10	能严格按照食品卫生的有关规定进行原材料加工操作
		23-02	腌制	23-02-01	熟悉常用的腌制用料、配料、香料
				23-02-02	能根据材料的规格，判断各种腌制材料的使用比例、腌制时间
24	菜品烹调（凉菜厨师）	24-01	火候调节	24-01-01	能根据烹饪要求控制加温时间
				24-01-02	熟悉火候大小的调节
		24-02	烹调	24-02-01	熟悉各种烹调方法的特点
				24-02-02	能根据不同菜品的烹饪要求，运用合适的烹调方法
		24-03	调味料使用及存放	24-03-01	熟悉调味料的特性，如：形态、颜色、口味等
				24-03-02	熟悉调味料分类及用途
				24-03-03	熟悉各类调味料使用方法及用量
				24-03-04	能够按照菜式制作要求进行合理的调味
				24-03-05	熟悉清洁调味盅并加盖存放
		24-04	酱料制作及保存	24-04-01	熟悉制作酱汁的调味料和原料
				24-04-02	能够根据不同需求对食材进行合理调味
				24-04-03	能够按规范按比例调制复合酱料
				24-04-04	能够按照菜式制作要求进行合理的调味
				24-04-05	熟悉冷冻酱料保管与存放方法
				24-04-06	能够对调味料进行归类并贴标签、密封冷冻保存
25	出品监制（凉菜厨师）	25-01	规范操作	25-01-01	严格按规范操作，制止任何图方便的违规做法和影响菜肴质量的做法
				25-01-02	严格控制每次烹调的生产量，做到少量多次，“单菜单炒”，严禁一锅同时烹制多道“单菜”
		25-02	装盘	25-02-01	能正确判断模具工具的类型，如：盐雕、冰雕、冰淇淋模具、巧克力模具等
				25-02-02	熟悉各类模具工具的用途
				25-02-03	熟悉使用模具工具的各种注意事项
				25-02-04	根据不同的菜品，按照标准流程进行摆盘
		25-03	菜品监控	25-03-01	迅速感知凉菜菜品色、香等品质是否达标
				25-03-02	注意符合前厅反馈的客人的特殊烹饪要求，如：忌口、去葱等
				25-03-03	菜品能按标准出台
26	清洁与	26-01	原料保存	26-01-01	熟悉半成品、熟品等原料的存放方法

工作项目/职业素养		工作任务/职业素养分类		工作能力	
	保养 （凉菜厨师）			26-01-02	能正确认识原材料的属性，并对原材料进行分类，有序地冷冻冷藏，如：冷冻-0℃至零下18℃；冷藏-0℃至5℃
				26-01-03	能够根据先进先出、后进后出的原则，确保库存食材的新鲜度
				26-01-04	能够分类、整理滞销食品明细，及时向上级汇报
		26-02	厨房清洁 与设备维护	26-02-01	能够对各类餐厨垃圾进行分类并合理存放，完成卫生清洁
				26-02-02	能够做好岗位环境的工作设备和工具的清洁消毒、维护和保养
				26-02-03	能够执行公司对工作区域环境清洁卫生的要求
				26-02-04	能够将清洁干净的设备和工具放回原处并摆放整齐
				26-02-05	能够保持砧板、刀具的整洁锋利，并定期打磨或更换
		26-03	工具保养	26-03-01	熟悉各类刀具及磨刀石的保养方法
				26-03-02	能及时清洗干净模具，保存在阴凉处
				26-03-03	能分类存放好各种模具
				26-03-04	能在砧板使用过程中，保持整洁并在使用结束后，及时清洁
				26-03-05	能够定期更换不可继续使用的砧板，以防食物发生二次污染
27	厨房管理 （凉菜厨师）	27-01	安全管理	27-01-01	及时做好水、电、燃气的安全管理
				27-01-02	能够处理和清洁各类垃圾和废物
				27-01-03	能够设备和工具的清洁消毒工作、维护和保养
				27-01-04	能够定期对加工岗位进行清洁及消毒
				27-01-05	能够检查水气电等设备是否按照要求处置，如：冰柜是否正常工作、煤气炉是否关闭
		27-02	成本管理	27-02-01	能够填写厨房成本核算报表
				27-02-02	了解成本报表与控制的方法
				27-02-03	了解厨房生产流程中的成本控制方法
				27-02-04	了解厨房产品成本构成的要素
				27-02-05	会思考厨房产品成本控制的方法
				27-02-06	能够简单编写控制成本的方案
28	准备工作 （中式面点师）	28-01	仪容仪表 规范	28-01-01	能够符合餐饮行业的卫生规范，保持个人的仪容仪表整洁，如手指甲不能过长、头发不能过长、不佩戴首饰等
				28-01-02	能保持口罩、工作服、围裙、帽子、鞋子等干净整洁
				28-01-03	能按规范佩戴好口罩、工作服、围裙、帽子、鞋子等
		28-02	操作间整理	28-02-01	熟悉食品卫生知识
				28-02-02	能提前准备好干净的手布或厨房纸巾
				28-02-03	能保持工作台、地面干净整洁
		28-03	工具设备 准备	28-03-01	熟练熟知面点机械、设备操作流程、安全使用规范
				28-03-02	能够检查设备、工具是否完好无损
				28-03-03	能够检查设备、工具清洁是否到位
				28-03-04	能够正确规范使用设备、工具
		28-04	原料准备	28-04-01	熟悉面点原料知识
				28-04-02	能够准确识别面点主要原料

工作项目/职业素养		工作任务/职业素养分类		工作能力	
				28-04-03	能够正确识别常用杂粮
				28-04-04	能根据工作正确选用制馅原料
				28-04-05	能够根据工作正确选用辅助原料
				28-04-06	熟知原材料配方计算的方法
				28-04-07	能够根据工作正确选用调味原料
				28-04-08	能做好符合食品添加剂的管理工作，建立台账
				28-04-09	能够搭配使用原料，减少浪费，减少营养损失
29	馅料制作（中式面点师）	29-01	原料选择	29-01-01	熟悉常用面点原料的加工、使用方法
				29-01-02	熟悉制馅原料的粗加工方法和类型
				29-01-03	熟练运用摘洗、去皮、去核、去杂质等方法进行原料的初加工
		29-02	原料加工	29-02-01	明确机械设备和工具的种类、使用方法及安全事项
				29-02-02	了解馅心加工的基本方法
				29-02-03	能熟练完成馅心水分的控制，进行焯水或脱水处理
				29-02-04	能够完成生拌类馅料的处理方法，如摘洗、去皮等
		29-03	馅心调制	29-03-01	了解馅心制作常识
				29-03-02	能够完成常见馅料：咸馅、甜馅的制作
				29-03-03	能制作常见的咸馅，如：生咸馅、熟咸馅等
				29-03-04	能制作常见的甜馅，如流沙馅、奶黄馅等
				29-03-05	能根据所做点心品种配备合适的馅心
				29-03-06	能正确鉴定馅心的色泽、口味、质感
		29-04	馅料存储	29-04-01	熟知生、熟、半成品馅料的保存方法，如：温度要求、密封、冷藏、冷冻等
				29-04-02	熟知生、熟、半成品馅料的保存条件，如：保存日期、有效期等
30	面坯调制（中式面点师）	30-01	面团调制	30-01-01	熟悉和面坯的基本知识
				30-01-02	熟悉和面坯的工艺及注意事项
				30-01-03	能调制和面坯
				30-01-04	能根据和面坯特性制作一般品种
		30-02	化学膨松面坯制作	30-02-01	能够熟悉运用化学膨松面坯基本知识
				30-02-02	掌握化学膨松面坯工艺及注意事项
				30-02-03	能用调粉剂调制膨松主坯，如泡打粉、食粉等
				30-02-04	能制作生化膨松面坯无馅类点心制品
				30-02-05	熟知泡打粉、石粉、溴粉、纯碱、枳水等为主的面团制作方法
		30-03	生物膨松面坯制作	30-03-01	能明确生物膨松面坯的概念、特点和调制方法
				30-03-02	能用面种或酵母调制发酵面团
				30-03-03	能够对生物膨松面坯进行配料
				30-03-04	了解搅拌与发酵设备的种类、使用方法及安全事项
		30-04	物理膨松面坯调制	30-04-01	熟悉层酥面坯的基本原理
				30-04-02	熟悉物理膨胀面坯工艺方法及分类
				30-04-03	熟悉物理膨胀面坯工艺及注意事项
				30-04-04	能用适量的原料、正确的方法，调制蛋糕面浆
				30-04-05	能够运用层酥面坯分类及工艺方法（明酥、壁酥等）

工作项目/职业素养		工作任务/职业素养分类		工作能力	
				30-04-06	掌握层酥面坯的注意事项
				30-04-07	能正确调制水油面、干油酥、岭南酥
				30-04-08	能用大包酥的开酥方法制作层酥类点心
				30-04-09	能制作擘酥类点心
				30-04-10	熟悉开大酥、开细酥的方法（明酥、暗酥、半明半暗酥、混酥）
		30-05	不膨松面坯调制	30-05-01	熟悉大米泡发磨制原理及方法
				30-05-02	能够熟练运用饭皮制作工艺
				30-05-03	能够熟练运用米粉面坯工艺
				30-05-04	能规范使用大米制作面食品
				30-05-05	能规范使用米粉制作面食品
				30-05-06	掌握澄面烫熟原理
				30-05-07	熟悉澄粉面坯工艺及注意事项
				30-05-08	能制作澄粉类点心
		30-06	杂粮面坯调制	30-06-01	熟记玉米面食品制作工艺及注意事项
				30-06-02	熟记高粱、小米、苡麦食品制作工艺及注意事项
				30-06-03	熟记薯类、豆类面坯工艺及注意事项
				30-06-04	能用玉米面等杂粮制作常见的面食品
				30-06-05	能用高粱、小米、苡麦等杂粮制作面食品
				30-06-06	能用薯类制作点心
				30-06-07	能用豆类制作点心
31	生坯成型（中式面点师）	31-01	杂粮面坯成型	31-01-01	熟知各种口味的烹调方法
				31-01-02	熟练运用不同半成品成型使用工具的方法
		31-02	层酥面坯成型	31-02-01	熟练运用叠、卷、包、擀等开酥手法
				31-02-02	会运用酥棍、案板、通槌等工具
		31-03	米及米粉面坯成型	31-03-01	熟知挤、卷、叠、切等成型手法
				31-03-02	会运用勺、盘、布等工具
		31-04	不疏松面坯成型	31-04-01	熟练运用拍、擀、捏、卷等成型手法
				31-04-02	会运用拍皮刀、刀、酥棍等工具
		31-05	发酵面坯成型	31-05-01	熟知切、揉、搓、捏等成型手法
				31-05-02	会运用酥棍、刮板、馅挑、刀等工具
		31-06	镶嵌	31-06-01	掌握一定的烹饪美学知识
				31-06-02	能合理利用原料的色泽、口味镶嵌
		31-07	钳花	31-07-01	熟记钳花的操作技艺要点及要求
		31-08	模具成型	31-08-01	熟记印操的操作技艺要点及要求
				31-08-02	能使用印模、盒模等工具成型
32	产品熟制（中式面点师）	32-01	单一方法成熟	32-01-01	熟记熟制的基本原理
				32-01-02	熟悉食品色、香、味形成的基本原理
				32-01-03	能根据制品的色、香、味、质，选用不同的熟制方法
				32-01-04	熟记炒和抛的基本方法及要求
				32-01-05	熟知不同菜品对应的火候
				32-01-06	会使用不同类型的锅和铲

工作项目/职业素养		工作任务/职业素养分类		工作能力	
				32-01-07	熟记炕的基本方法及要求
				32-01-08	能根据不同的食品要求，调节炉温进行烤制
				32-01-09	能用炕的方法熟制，并达到成品的一般质感要求
				32-01-10	能够掌握炕的温度和火候
				32-01-11	熟记煮的基本方法及要求
				32-01-12	能用煮的工艺方法煮制食品
				32-01-13	熟记滚的基本方法及要求
				32-01-14	能用滚的工艺方法煮制食品
				32-01-15	熟记炖的基本方法及要求
				32-01-16	能用炖的工艺方法煮制食品
				32-01-17	熟记煲的基本方法及要求
				32-01-18	能用煲的工艺方法煮制食品
				32-01-19	熟记蒸的基本方法及要求
				32-01-20	能用蒸的方法熟制，做到熟、不沾屉、不互相粘连、不掉底
				32-01-21	熟记炸的操作方法及工艺要求
				32-01-22	能用不同的油温炸制不同的食品
				32-01-23	熟记生煎、熟煎、半煎炸的操作方法及工艺要求
				32-01-24	能采用油煎和水油煎的方法煎制食品
		32-02	复合成熟	32-02-01	熟记复合成熟方法及注意事项
				32-02-02	成熟方法在不同制品中的运用
				32-02-03	能运用两种以上复合的熟制方法制作成品
				32-02-04	能评估面点制品成熟质量
33	面点装饰（中式面点师）	33-01	盘饰制作	33-01-01	能严格控制装盘材料的使用
				33-01-02	熟悉常用的装饰方法和注意事项
				33-01-03	能用挤、捏、搓、撒等方法做简单的盘饰
				33-01-04	熟悉装饰蛋糕的工艺方法和注意事项
				33-01-05	能用简单的裱花方法装饰蛋糕
				33-01-06	能掌握一定的装饰工艺知识
		33-02	成品装盘	33-02-01	熟悉装盘的基本方法和注意事项
				33-02-02	熟悉几何构图的基本方法和注意事项
				33-02-03	能用几何图形法合理装盘
				33-02-04	熟悉色彩基础知识
				33-02-05	能将制品整理、摆放整齐、美观
				33-02-06	熟悉沾、撒、挤、搓、拼摆等一般装饰法的基本内容和注意事项
				33-02-07	在装盘时，能突出成品的主体性
				33-02-08	能用沾、撒、挤、搓、拼摆等简单方法点缀装饰食品
34	工作收尾（中式面点师）	34-01	余料/边角料处理	34-01-01	能够做好剩余物料整理和存储工作
				34-01-02	熟悉肉类余料的处理方法
				34-01-03	能够按规定处理滞销食品
		34-02	清洁整理	34-02-01	能够处理和清洁各类垃圾和废物
				34-02-02	能够对设备和工具进行清洁消毒工作、维护和保养

工作项目/职业素养		工作任务/职业素养分类		工作能力	
35	厨房管理（中式面点师）	35-01	安全管理	34-02-03	能够定期对加工岗位进行清洁及消毒
				34-02-04	能做好环境的清洁管理
				35-01-01	能及时做好水、电、燃气的安全管理
				35-01-02	能够处理和清洁各类垃圾和废物
				35-01-03	能对设备和工具进行清洁消毒工作、维护和保养
				35-01-04	能够定期对加工岗位进行清洁及消毒
		35-02	成本管理	35-01-05	能够检查水气电等设备是否按照要求处置，如：冰柜是否正常工作、煤气炉是否关闭
				35-02-01	能够填写厨房成本核算报表
				35-02-02	熟悉成本报表与控制的方法
				35-02-03	熟悉厨房生产流程中的成本控制方法
				35-02-04	熟悉厨房产品成本构成的要素
				35-02-05	会思考厨房产品成本控制的方法
36	准备工作（西式面点师）	36-01	仪容仪表规范	35-02-06	能够简单编写控制成本的方案
				36-01-01	能够符合餐饮行业的卫生规范，保持个人的仪容仪表整洁，如手指甲不能过长、头发不能过长、不佩戴首饰等
				36-01-02	能保持口罩、工作服、围裙、帽子、鞋子等干净整洁
		36-02	操作间整理	36-01-03	能按规范佩戴好口罩、工作服、围裙、帽子、鞋子等
				36-02-01	熟悉食品卫生知识
				36-02-02	能提前做好干净的手布或厨房纸巾
		36-03	工具设备准备	36-02-03	能保持工作台、地面干净整洁
				36-03-01	熟练熟知面点机械、设备操作流程、安全使用规范
				36-03-02	能够检查设备、工具是否完好无损
				36-03-03	能够检查设备、工具清洁是否到位
		36-04	原料准备	36-03-04	能够正确规范使用设备、工具
				36-04-01	熟悉面点原料知识
				36-04-02	能够准确识别面点主要原料
				36-04-03	能够正确识别常用杂粮
				36-04-04	能根据工作任务正确选用制馅原料
				36-04-05	能够根据工作任务正确选用辅助原料
				36-04-06	熟悉原材料配方计算的方法
				36-04-07	能够根据工作任务正确选用调味原料
37	面团/面糊调制（西式面点师）	37-01	面团调制	36-04-08	能做好符合食品添加剂的管理工作，建立台账
				36-04-09	能够搭配使用原料，减少浪费，减少营养损失
				37-01-01	熟悉混酥类的种类与特点
				37-01-02	熟悉混酥类面团原料的种类和特性
				37-01-03	熟悉混酥类面团调制的方法及注意事项
				37-01-04	熟悉清酥类的种类与特点
				37-01-05	熟悉清酥类面团原料的种类和特性
				37-01-06	熟悉面包的分类标准及其特点
				37-01-07	熟悉硬质、脆皮面包的特点与原料要求

工作项目/职业素养		工作任务/职业素养分类		工作能力	
				37-01-08	能熟练运用硬质、脆皮面包面团的搅拌方法
				37-01-09	熟悉发酵法的操作方法及注意事项
				37-01-10	熟悉软质面包发酵的相关知识
				37-01-11	熟悉不同发酵法的发酵原理
				37-01-12	能够用冷冻法储存松弛的面包面团
		37-02	面糊调制	37-02-01	熟悉不同蛋糕，如：海绵蛋糕、油脂蛋糕等蛋糕的配方并进行配料
				37-02-02	能够用不同的搅拌方法进行面糊搅拌，如：全蛋搅拌法、分蛋法搅拌、油糖搅拌法等
				37-02-03	熟练操作蛋糕搅拌设备
				37-02-04	熟悉蛋糕、泡芙等不同点心的面糊调制方法和注意事项
38	生坯成型（西式面点师）	38-01	面团成型与醒发	38-01-01	熟悉工具、模型的种类和用途
				38-01-02	能熟悉各种开酥手法以及成型方法
				38-01-03	能熟练运用不同的生坯成型基本手法，如：塔类、排类、派类等不同生坯的成型手法
				38-01-04	能够使用醒发箱完成面包醒发
				38-01-05	熟悉面团醒发的基本方法及注意事项
		38-02	面糊成型	38-02-01	熟悉甜品模具的种类及使用范围
				38-02-02	熟悉不同甜品，如：布丁、泡芙、乳酪蛋糕等甜品面糊的成型方法及注意事项
				38-02-03	能够选用合适的模具将布丁、泡芙、乳酪蛋糕等甜品的面糊成型
39	产品熟制（西式面点师）	39-01	生坯熟制	39-01-01	熟悉不同面包，蛋糕等产品的成熟热传递原理及成熟原理
				39-01-02	熟悉不同类别面包，蛋糕等产品成熟方法及注意事项
				39-01-03	能使用不同种类的烤箱将不同的面包，蛋糕等产品生坯成熟
				39-01-04	熟悉生坯成熟使用的各种方法，如：油炸、烘、烤等
				39-01-05	能够判断不同面包，蛋糕等产品类的成熟状况和成熟方法
40	面点装饰（西式面点师）	40-01	蛋糕抹面/裱花	40-01-01	熟悉动物奶油、植脂奶油的打发方法及操作要求
				40-01-02	能够将蛋糕坯分层
				40-01-03	能够打发动物奶油和植脂奶油
				40-01-04	能够将打发好的奶油夹层、抹面
				40-01-05	熟悉蛋糕裱花的构思和布局知识
				40-01-06	能够使用裱花工具在蛋糕表面裱挤花纹、图案
		40-02	装饰制品制作	40-02-01	能严格控制装盘材料的使用
				40-02-02	掌握一定的装饰工艺知识
				40-02-03	熟悉常用的装饰方法和注意事项
				40-02-04	能用挤、捏、搓、撒、模具用具等方法做简单的盘饰
				40-02-05	能用简单的裱花方法装饰蛋糕
		40-03	成品装盘	40-03-01	熟悉装盘的基本方法以及搭配
				40-03-02	熟悉几何构图的基本方法和注意事项
				40-03-03	能用几何图形法合理装盘
				40-03-04	熟悉色彩搭配的基础知识
				40-03-05	能将制品整理、摆放整齐、美观

工作项目/职业素养		工作任务/职业素养分类		工作能力	
				40-03-06	熟悉沾、撒、挤、搓、拼摆等一般装饰法的基本内容和注意事项
				40-03-07	在装盘时，能突出成品的主体性
				40-03-08	能用沾、撒、挤、搓、拼摆等简单方法点缀装饰制品
41	甜品制作（西式面点师）	41-01	冻品加工	41-01-01	能够按照各类甜品的配方配料完成果冻、慕斯等甜品的调制
				41-01-02	熟悉甜品的种类和特点
				41-01-03	能够根据甜品品种选用合适的材料
				41-01-04	熟悉食品添加剂的分类、性能及使用方法（明胶粉、吉利丁片等）
42	工作收尾（西式面点师）	42-01	余料处理	42-01-01	能够做好剩余物料整理和存储工作
				42-01-02	熟悉面团类、巧克力类、奶制品类等余料的处理方法
				42-01-03	能够按规定严格处理滞销食品
		42-02	清洁	42-02-01	能够处理和清洁各类垃圾和废物
				42-02-02	能对设备和工具进行清洁消毒工作
				42-02-03	能够定期对加工岗位进行全面清洁及消毒
				42-02-04	能做好环境的清洁管理
43	厨房管理（西式面点师）	43-01	安全管理	43-01-01	能及时做好水、电、燃气的安全管理，如：冰柜是否正常工作、煤气炉是否关闭
				43-01-02	能够处理和清洁各类垃圾和废物
				43-01-03	能对设备和工具进行清洁消毒工作、维护和保养
				43-01-04	能够定期对加工岗位进行清洁及消毒
				43-01-05	能够检查水气电等设备是否按照要求处置
		43-02	成本管理	43-02-01	熟悉食品储存、成本控制、原料采购相关的知识
				43-02-02	熟悉厨房产品成本构成的要素
				43-02-03	能够填写厨房成本核算报表
				43-02-04	熟悉成本报表与控制的方法
				43-02-05	熟悉厨房生产流程中的成本控制方法
				43-02-06	会思考厨房产品成本控制的方法
				43-02-07	能够简单编写控制成本的方案
		43-03	菜单设计	43-03-01	熟悉不同季节以及节日的菜单种类与特点
				43-03-02	熟悉菜单策划的知识
				43-03-03	了解菜单定价的原理
				43-03-04	了解基础菜单的策划与管理
				43-03-05	能够了解制定各类菜单，如：主题餐厅、酒会、宴会、美食节等菜单
				43-03-06	了解厨房专业英语，熟悉原材料的英文
44	职业素养	44-01	交流表达	44-01-01	能运用现代多媒体技术演示自己的观点和思想
				44-01-02	会运用行业语言（术语）进行交流
				44-01-03	具备良好的沟通能力，善于发现问题，表达清晰
				44-01-04	能根据情境进行分析判断，及时将信息反馈给相关人员
				44-01-05	能清晰准确地汇报工作或明确地下达工作任务
				44-01-06	具备良好的服务意识
				44-01-07	具备良好的倾听技巧
				44-01-08	能通过询问和积极聆听取得、捕获有效信息

工作项目/职业素养		工作任务/职业素养分类		工作能力	
				44-01-09	遇到问题及时反馈
				44-01-10	能通过书面形式交流分享信息
				44-01-11	具备良好的方案、设计、总结、汇报等材料的编写能力
		44-02	数学应用	44-02-01	具备良好的数字逻辑推理判断
				44-02-02	能使用互联网各种途径搜集信息
		44-03	革新创新	44-03-01	关注行业新的发展动态
				44-03-02	改善原有的工作方式（工具、方法等）提高效率
				44-03-03	具有发散性的思维能力
				44-03-04	具备与时俱进多元价值管
				44-03-05	积极发表改进意见，解决问题思路清晰，有革新意识
		44-04	自主学习	44-04-01	学习新技术、新标准、新知识
				44-04-02	具备通过网络、书籍、会议、培训机构等途径自主学习能力
				44-04-03	养成个人审美和判断力
				44-04-04	能够通过模仿提升自我
				44-04-05	具备独立思考能力
				44-04-06	新软件学习使用，自学能力要强
		44-05	团队合作	44-05-01	能够遵从团队要求，完成团队任务
				44-05-02	要有高度责任心
				44-05-03	要有大局观
				44-05-04	要懂得聆听和理解
				44-05-05	能协调团队内部的工作进度
				44-05-06	具有合作精神和团队意识
				44-05-07	养成在团队中互相配合工作的能力
				44-05-08	懂得履行作为团队成员的职责
		44-06	解决问题	44-06-01	能够识别问题的影响程度
				44-06-02	利用搜索引擎解决问题
				44-06-03	能够主动发现问题
				44-06-04	有分析问题能力
				44-06-05	具有举一反三的能力
				44-06-06	能协调各方资源来解决问题
				44-06-07	具备良好的理解能力
				44-06-08	能将处理的问题及时反馈问题
				44-06-09	形成解决问题的思路
		44-07	信息处理	44-07-01	具备信息推理与分析的能力
				44-07-02	具备从海量数据中归纳总结有用信息的能力
				44-07-03	快速对信息进行甄别和提取
		44-08	外语应用	44-08-01	读懂行业的专业英语术语及缩写
				44-08-02	要有基本的英语水平
		44-09	时间管理	44-09-01	能够执行时间计划
				44-09-02	尊重他人时间
				44-09-03	能够合理制定工作时间计划

工作项目/职业素养		工作任务/职业素养分类		工作能力	
		44-10	吃苦耐劳	44-10-01	耐得住寂寞
				44-10-02	能够接受加班
				44-10-03	任劳任怨、不怕辛劳
				44-10-04	有牺牲精神
		44-11	职场执行力	44-11-01	能够准确、有效的进行任务分解
				44-11-02	能够及时、高效的完成工作任务
		44-12	责任（安全）意识	44-12-01	具有版权的保护意识
				44-12-02	严格遵守公司的保密协议
				44-12-03	随时要有危机感，要有安全风险意识和应对措施
				44-12-04	要有运用法律来保护自己
				44-12-05	清晰领悟上级指令，及时按质完成任务
				44-12-06	能主动提出合理化建议，解决工作中遇到的问题
				44-12-07	能成为问题的解决者，而不是制造者
		44-13	思维与判断	44-13-01	能针对问题进行思考并提出有效解决方案
				44-13-02	能根据某主题需要收集一、二手资料信息
				44-13-03	具有自我评价和自我反思的能力
				44-13-04	具有对事物发展趋势的明辨能力
				44-13-05	能针对意外事件和情况进行有效评估和调整工作计划
				44-13-06	能根据某主题需要整理、归纳、分析相关资料信息
		44-14	职业生涯规划与发展	44-14-01	能根据岗位需要不断完善知识和能力结构
				44-14-02	养成良好的学习习惯和方法
				44-14-03	展示出能履行岗位工作职责的能力和相应体能
				44-14-04	能根据企业或单位的发展趋势适时地调整自己的角色与地位并明确相应的权利、义务和责任
		44-15	其他	44-15-01	身体素质好
				44-15-02	服从公司安排
				44-15-03	具备情绪调控能力
				44-15-04	要热爱行业和工作