

江苏省海门中等专业学校

中餐烹饪专业“现代学徒制”专业实践教学（9月-10月）实施方案

一、指导思想

为深入贯彻党的二十大精神和习近平总书记有关职业教育重要论述，进一步深化产教融合，培育新质生产力，推动教育链、人才链与产业链、创新链有机衔接，根据省联院现代学徒制专业示范点建设标准、《南通市新职教校企双元融合行动实施方案》，结合学校2023级中餐烹饪专业实施性人才培养方案，积极推进“双场”教学情境，建设校外实训基地，为教师提供教学能力提升培训机会，为学生提供接受全面系统的实践学习机会。

二、活动目标

采取专业实践教学的形式推进“现代学徒制”稳步开展，全面培养学生岗位综合适应能力。通过师徒关系进行岗位进阶性、学习任务式的训练，提高职业意识和岗位技能操作的熟练程度，成为合格的企业岗位辅助人员。

三、组织机构

组长：杨一丹

副组长：杨滨榕 朱敏敏 陈焕智

成员：王国华 周莉 沈杰 蔡建峰 陆莉莉

四、对象、地点、时间安排

对象：23TZ04 中餐烹饪全体学生

地点：东恒盛国际大酒店

时间：2025年9月20日、9月29-30日、10月1-5日、10月7-8日、10月10-13日、10月17-19日、10月23-25日、10月28日

五、专业实践内容及企业师傅安排

序号	专业实践项目	专业实践内容	企业师傅	专业教师
1	冷拼制作技艺	(1) 学习冷拼的制作方法； (2) 学习冷拼的基本要求、步骤与手法； (2) 了解冷拼备料基础； (4) 学习并掌握冷拼基本功的	王典	沈杰

		要求； (5) 学习基本季节性冷拼。		
2	烹饪基本功训练	(1) 学习刀工必备的工具及使用保养方法； (2) 学习并掌握烹饪刀法的操作方法、技术要领和应用：直刀法、平刀法、斜刀法、刮刀法和其他刀法等； (3) 能掌握原料基本成型刀法的应用，如：块、片、条、丝、丁、粒、末、段、茸泥、球等成型方法、规格要求及应用； (4) 能说出鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求。	张省州	
3	西点制作	(1) 学习西餐面点制作的发展概况及分类； (2) 学习并掌握西餐面点的分类及风味流派特点； (3) 学习西餐面点制作的一般流程； (4) 学会制作面包类西餐点心品种。	肖金华 王 杰	
4	中式热菜制作	(1) 能了解烹调的概念，掌握烹调的意义和作用；掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点；能了解烹调原料初步热处理的各种方法； (2) 能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领；	甄锦汉 潘庆林	

		<p>(3) 能了解调制浆、糊、芡所用的原料；掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类；了解热菜烹调方法的概念及分类方法；</p> <p>(4) 能了解调各种浆、糊、芡的调制技法及要领。</p>		
--	--	---	--	--

六、措施与要求

1.学校与企业共同制定学生专业实践教学计划，安排专业实践教学内容、指导专业实践，共同做好专业实践教学的相关评价工作。学生实践教学过程中如出现问题，双方共同协商，及时调整教学计划。

2.学生需提供身份证、健康证，必须自觉遵守国家法律法规及酒店的各项规章制度，按学校要求完成实践教学任务，全体学生均应按酒店《员工手册》规范自己的行为。实践教学专业教师做好全程管理。

3.学生须服从校企双方既定的专业实践教学安排，校企双方须加强学生在实践教学期间的安全管理，企业负责为学生办理相关安全保险，如发生学生人身伤害事件，由企业负责处理后续理赔事宜。

产教融合处

现代系

2025年9月18日