

中餐烹饪专业

2020 级*****

人 才 培 养 方 案

制定时间：2018 年 4 月 (*****)

组织修订：2021 年 4 月 (*****)

专家论证：2021 年 6 月 (*****)

核准使用：2021 年 7 月 (*****)

目 录

一、专业名称及代码.....	1
二、入学要求.....	1
三、修业年限.....	1
四、职业面向	
（一）职业面向.....	1
（二）初始就业岗位群.....	1
五、培养目标与培养规格	
（一）培养目标.....	2
（二）培养规格.....	2
六、课程设置与要求	
（一）课程体系结构图.....	5
（二）课程体系结构.....	6
（三）公共基础课.....	12
（四）专业课程.....	15
（五）各类课程学时学分分配.....	24
七、教学进程总体安排	
（一）基本要求.....	24
（二）教学总体安排.....	25
八、实施保障	
（一）师资队伍.....	29
（二）教学设施.....	29
（三）教学资源.....	29
（四）教学方法.....	30
（五）学习评价.....	30
（六）质量管理.....	31
九、毕业要求	
（一）学业要求.....	32
（二）“1+X”证书制度要求.....	32
十、附录	
（一）、规范性文件.....	33
（二）、人才培养方案变更审批表（样表）.....	33

一、专业名称及代码

专业名称：中餐烹饪

专业代码：740201

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学历者

三、修业年限

修业年限：基本修业年限 3 年，弹性学制可延长 1 年

学历层次：中专

四、职业面向

（一）职业面向

所属专业大类	所属专业类	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别（技术领域）	职业技能等级证书
旅游大类 74	餐饮类 7402	餐饮服务人员 4-03-02	1. 中式烹调师 4-03-02-01 2. 中式面点师 4-03-02-02 3. 营养配餐员 4-03-02-06 4. 其他中餐烹饪人员 4-03-01-99	1. 切配工 2. 荷台工 3. 原料处理工 4. 冷菜制作师 5. 热菜制作师 6. 面点烹调师 7. 出品控制员 8. 成本控制员 9. 配餐人员	1. 中式烹调师 (中级技能/四级) 2. 中式面点师 (中级技能/四级) 3. 营养配餐员 (中级技能/四级)

（二）初始就业岗位群

主要职业类别	工作内容简述
中式烹调一线生产人员	从事中餐烹饪相关原料初加工、原料成型加工、原料预熟加工、原料调味加工、菜品制作加工、菜点装饰加工等工作。
中式烹调生产管理人员	从事人员排班与调度、预生产产品计划编制、原料品质把控、出品质量控制、食品卫生安全质量控制、消防应急事故处置、餐饮成本核算等工作。
中式面点一线生产人员	从事中式面点相关常见面团加工、馅料调味加工、产品造型加工、面点熟制加工、面点装饰加工等工作。
中式面点生产管理人员	从事人员排班与调度、预生产产品计划编制、原料品质把控、出品质量控制、食品卫生安全质量控制、消防应急事故处置、餐饮成本核算等工作。

营养配餐一线操作人员	能够初步运用营养学知识针对不同人群配制适宜的不同饮食、食谱识别、热能计算、食谱收集、整理、归类等工作
营养配餐食谱编制人员	从事人员排班与调度、预生产产品食谱编制、原料品质把控、出品质量控制、食品卫生安全质量控制、消防应急事故处置、餐饮成本核算、简单食谱分析等工作。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人，培养政治坚定、思想端正、德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平、良好的职业道德和工匠精神的中国特色社会主义事业合格建设者和可靠接班人。掌握中餐烹饪专业必备的基础理论和专门知识，具备从事中餐烹饪专业的基本技能和工作能力，面向餐饮旅游行业中的星级宾馆、饭店、餐饮连锁企业、及企事业单位的厨务部门中餐烹饪生产一线，能使用成型组配技术、保护优化技术、预制备技术、调味技术、烹调技法，运用中餐烹饪和相关烹饪技术，具备“安全、细致、规范、科学”的职业素养和创新意识的应用型技能人才。

（二）培养规格

从素质、知识和能力三个方面对本专业学生培养规格作具体要求，分为三级指标，见表 5-1 所示：

表 5-1 素质、知识和能力培养规格表

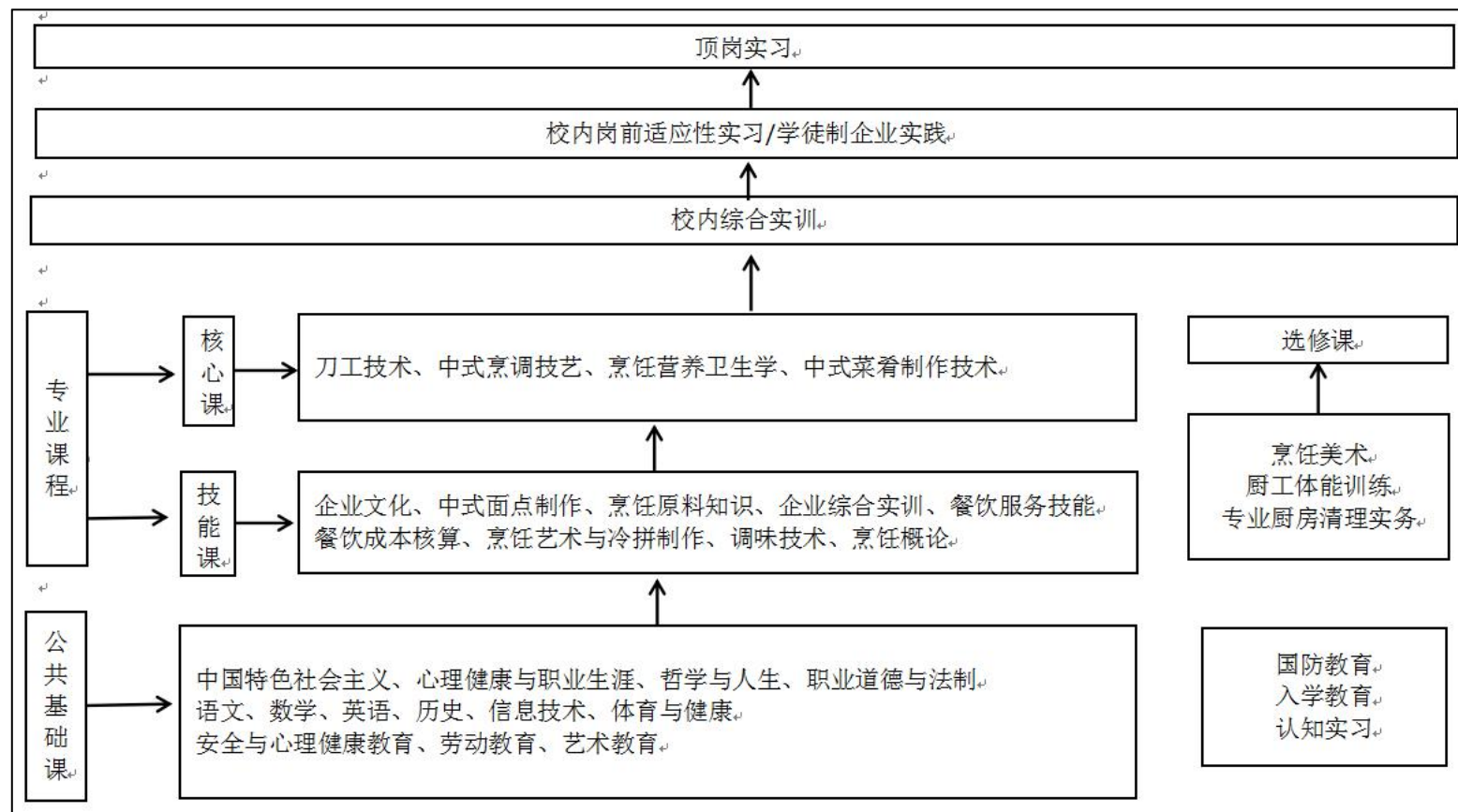
一级指标	二级指标	三级指标
1 素质	1.1 思想政治素质	1.1.1 拥护中国共产党的领导，热爱祖国，热爱人民
		1.1.2 坚定“四个自信”，践行社会主义核心价值观
		1.1.3 树立正确的世界观、人生观、价值观，传承工匠精神，遵纪守法，爱岗敬业，诚实守信，发扬改革创新的时代精神
	1.2 文化素质	1.2.1 具有一定的人文素养和人文知识
		1.2.2 具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力
		1.2.3 具有一定的科学意识，健康的审美情趣，文明的言行举止
	1.3 职业素质	1.3.1 具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。敬业爱岗，团队合作，诚实守信，具备“安全、细致、规范、科学”的职业素养
		1.3.2 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。尊重劳动、热爱劳动，具有较强的劳动实践能力。具有良好的行为习惯与综合素养。
		1.3.4 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、服务意识、创新意识。
		1.3.5 具有从事餐饮业工作所必备的学习新知识、新方法、新技术、新工艺的能力。
		1.3.6 具有从事餐饮业工作所必备的人际交往能力。
		1.3.5 具有职业生涯规划意识
	1.4 身心素质	1.4.1 坚持体育锻炼,达到《国家学生体质健康标准》要求
		1.4.2 具有健康的体魄、良好的个性心理品质、正确的自我意识和坚强的意志品质
2 知识	2.1 文化基础知识	2.1.1 理解新时代中国特色社会主义建设的内容和要求,培育政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与等核心素养,树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想,坚定中国特色社会主义道路和践行社会主义核心价值观。
		2.1.2 以唯物史观促进学生了解人类社会发展,增强历史使命感和社会责任感;弘扬爱国主义培育和践行社会主义核心价值观;塑造健全的人格,培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。
		2.1.3 掌握基本的人文社会科学知识与自然科学知识
	2.2 专业知识	2.2.1 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。
		2.2.2 具备一定的烹饪原料知识和初步加工能力,掌握基础烹饪技法,能独立制作菜点。
		2.2.3 具备应用烹饪学、营养学、卫生学基础知识进行菜点创新、营养餐设计与制作的能力。
		2.2.4 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。
		2.2.5 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。
3 能力	3.1 专业技术技能	3.1.1 具有原料组配、营养分析、卫生控制的能力
		3.1.2 具有烹饪原料鉴别、加工、成型、预制、优化的能力
		3.1.3 具有制作常见冷菜、热菜、面点能力
		3.1.4 具有菜肴色香味形优化组合、审美、创新能力
		3.1.5 具有基础餐饮服务和菜肴管理的能力
	3.2 关键能力	3.2.1 具有鉴别是非辨别、独立思考判断的能力
		3.2.2 具有积极健康的心理品质和调节管理情绪的能力
		3.2.3 掌握正确的学习方法,具有一定地获取新知识的能力
		3.2.4 具有创新思维及思维拓展能力
		3.2.5 有不断学习和适应社会和行业发展的能力

	3.2.6 具有团队协作能力及策划、组织、协调能力
--	---------------------------

六、课程设置与要求

（一）课程体系结构图



（二）课程体系结构

中餐烹饪专业课程设置及课程体系结构等信息，见表 6-1 所示。

表 6-1 中餐烹饪专业课程体系
(课程类型包含 A、理论课 B、理论+实践课 C、实践课)

类别	序	课程名称		课程类型	学时	学分	开设学期及周课时						主要培养任务	备注
							1	2	3	4	5	6		
公共基础课程	1	思想政治	中国特色社会主义	A	36	2	√						关键能力	
			心理健康与职业生涯	A	36	2		√						
			哲学与人生	A	36	2			√					
			职业道德与法制	A	36	2				√				
	2	语文		A	288	16	√	√	√	√				
	3	数学		A	216	12	√	√	√	√				
	4	英语		A	216	12	√	√	√	√				
	5	历史		A	72	4	√	√						
	6	信息技术		B	144	8	√	√						
	7	体育与健康		B	180	10	√	√	√	√				
	8	劳动教育		B	90	5	√	√	√	√	√			
	9	艺术教育		A	36	2	√	√						
10	入学教育		C	28	1									
合计					1386	78								
专业课程	专业核心课程	1	刀工技术		B	72	4	√	√				行业通用能力	
		2	中式烹调技艺		B	72	4	√	√					
		3	烹饪营养与卫生		A	72	4	√	√					
		4	餐饮食品安全与操作规范		B	72	4				√	√		

		5	餐饮成本核算	A	72	4			√		√			
		6	烹饪原料知识	B	36	2	√	√						
		7	企业文化	A	18	1	√	√						
		8	专业厨房清理 实务	B	2	4			√	√				
		合计			486	27								
	专业 技能 方向 课程	1	中式菜肴制作 技术	B	324	18		√	√	√	√		职业 特定 能力	
		2	中式面点制作	B	72	4			√	√				
		3	烹饪艺术与冷 拼制作	B	216	12			√	√	√			
		4	菜单设计	B	90	5			√	√	√			
		合计			702	39								
类别		序	课程名称	课 程 类 型	学时	学 分							主要 培养 任务	备注
1	2	3	4	5	6									
专 业 课 程	限定 选修 课程	1	烹饪专项技能	B	72	4					√		专 业 特 定 能 力 与 地 方 特 色 能 力	
		2	绵阳风味菜	B	108	6				√	√			
		3	烹饪美术	A	72	4			√	√				
		合计			252	14								
	跟岗实习			C	360	12			√	√	√		职 业 能力	
	顶岗实习			C	720	24						√		
文 化 素 质 课 程	公共 限定 选修 课程	公共基础选修课学分不 低于 6 分,按照 16*6=96 节计算				6							关键 能力 （方 法、能 力、素 养）	根据学校 要求结合 烹饪专业 特点具体 确定课程
	拓展 课程	大师进校园活动		A		1							关键 能力 （社 会能 力、文 化 素 质 修 养）	根据学校 德育、教 学工作计 划结合烹 饪专业德 育、教学 工作计划 确定内容
		社团活动		C		1								
		专业技能大比武活动		C		1								
		校园活动		C		1								
		劳动实践		C		1								
		社会实践		C		1								
	合计					6								
合计					3546	197								

（三）课程与培养规格的关系

课程支撑专业人才培养规格中素质、知识和能力要求，具体关系矩阵图见表 6-2 所示。

表 6-2 课程支撑培养规格关系矩阵图

类别	课程名称	1 素质				2 知识						3 能力					
		1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2 专业知识					3.1 专业能力					3.2
							2.2.1	2.2.2	2.2.3	2.2.4	2.2.5	3.1.1	3.1.2	3.1.3	3.1.4	3.1.5	
		思想政治	文化素质	职业素质	身心素质	文化基础	法律法规	安全知识	工艺知识	成本知识	质控知识	审美能力	计划能力	支持能力	执行能力	检查反馈	关键能力
公共基础	1. 中国特色社会主义	√	√			√											√
	2. 心理健康与职业生涯	√	√			√											√
	3. 哲学与人生	√	√			√											√
	4. 职业道德法制	√	√			√	√										√
	5. 语文		√			√											√
	6. 数学		√			√											√
	7. 英语		√			√											√

课程		8. 历史	√	√			√										√	
		9. 信息技术		√			√										√	
		10. 体育与健康				√	√										√	
		11. 安全与心理健康教育		√		√	√										√	
		12. 劳动教育	√	√	√	√											√	
		13. 艺术教育		√		√	√										√	
		14. 入学教育	√	√		√												√
类别		课程名称	1 素质				2 知识					3 能力						
			1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2 专业知识					3.1 专业能力					3.2
								2.2 .1	2.2 .2	2.2 .3	2.2. 4	2.2 .5	3.1. 1	3.1. 2	3.1 .3	3.1 .4	3.1. 5	
								思想政治	文化 素质	职业 素质	身心 素质	文化 基础	法律 法规	安全 知识	工艺 知识	成本 知识	质控 知识	
专业课程	专业核心课	1. 刀工技术		√	√	√	√		√	√					√	√		√
		2. 中式烹调技艺		√	√	√	√	√	√	√				√	√		√	√
		3. 烹饪营养与卫生		√	√	√	√	√	√		√	√		√	√		√	√
		4. 餐饮食品安全与操作规范	√	√	√	√	√	√	√			√			√		√	√

程	5. 餐饮成本核算		√	√	√	√				√	√		√	√	√		√
	6. 烹饪原料知识			√	√	√	√	√			√			√		√	√
	7. 企业文化		√	√	√	√	√	√							√		√
	8. 专业厨房清理实务		√	√	√	√	√	√						√	√	√	√
类别	课程名称	1 素质				2 知识						3 能力					
		1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2 专业知识					3.1 专业能力					3.2
							2.2 .1	2.2 .2	2.2 .3	2.2. 4	2.2 .5	3.1. 1	3.1. 2	3.1 .3	3.1 .4	3.1. 5	
							思想 政治	文化 素质	职业 素质	身心 素质	文化 基础	法律 法规	安全 知识	工艺 知识	成本 知识	质控 知识	
专业技能方向课程	1. 中式菜肴制作技术		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	2. 中式面点制作		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	3. 烹饪艺术与冷拼制作		√	√	√	√			√			√					√
	4. 菜单设计		√	√	√	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√
限定选修	1. 烹饪专项技能			√	√	√	√		√	√		√	√	√			√
	2. 绵阳风味菜			√	√	√	√		√	√		√	√	√			√

	课程	3. 烹饪美术			√	√	√	√					√	√	√			√
	跟岗实习				√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	顶岗实习				√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

（三）公共基础课

公共基础课程目标与教学内容见表 6-3 所示。

表 6-3 公共基础课程目标与主要内容

序号	课程名称	课程目标 (知识、能力、素质)	主要内容	参考学时	备注
1	中国特色社会主义	本课程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。	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。	36	
	心理健康与职业生涯	本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。	课程内容分为六大板块，分别是：时代导航 生涯筑梦；认识自我 健康成长；立足专业 谋划发展；和谐交往 快乐生活；学会学习 终身受益；规划生涯 放飞理想。	36	
	哲学与人生	本课程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。	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。	36	
	职业道德与法治	本课程着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治	课程内容分为六大板块，分别是：感悟道	36	

		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。	德力量、践行职业道德基本规范、提升职业道德境界、坚持全面依法治国、维护宪法尊严、遵循法律规范。		
2	语文	学习必需的语文基础知识和学习方法,并注重培养学生读、写、文学欣赏、人际沟通、爱国情怀等在烹饪专业中的应用能力,形成良好的个性、健全的人格,促进自身发展。	阅读与欣赏、表达与交流、语文综合实践活动。	288	
3	数学	在初中数学的基础上,进一步学习集合与逻辑用语、不等式、函数、三角函数、立体几何、排列与组合、概率与统计初步基础知识,并注重培养学生发现问题、分析问题、解决问题、计算能力等在本专业中的应用能力。	集合与逻辑用语、不等式、函数、三角函数、立体几何、排列与组合、概率与统计初步基础知识。	216	
4	英语	在初中英语的基础上,巩固、扩展学生的烹饪专业基础词汇和基础语法,并注重培养学生英语发音、读写等在烹饪专业中的应用能力。	基础词汇和基础语法、英语发音、阅读写作。	216	
5	信息技术	在初中相关课程的基础上,进一步学习计算机的基础知识,并注重培养学生计算机操作应用能力等在烹饪专业中的应用。	信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步。	144	采用线上线下混合式教学模式
6	体育与健康	学习体育与卫生保健的基础知识和运动技能,掌握科学锻炼和娱乐休闲的基本方法,并注重培养学生健康体魄,为继续学习和今后的工作奠定基础。	体育与健康的基础文化知识、体育技能与方法。	180	
7	艺术教育	公共艺术课程是以学生参与艺术学习、赏析艺术作品、实践艺术活动为主要方法和手段,融合多种艺术门类	艺术学习、赏析艺术作品、实践艺术活动。	36	

		专业艺术特色的综合性课程，是中等职业学校实施美育、培养高素质技术技能人才的重要途径。			
8	历史	逐步形成具有历史学科特征的必备品格和关键能力，是历史知识、能力和方法、情感态度 and 价值观等方面的综合表现。	唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀五个方面。	72	
9	劳动教育	劳动教育作为对人的培养是具有重要作用 and 价值的教育内容，努力构建德智体美劳全面培养的教育体系，劳动教育再次与德智体美四育并列，明确纳入现行的教育体系之中。	马克思主义劳动观、劳动精神、劳模精神、工匠精神、新时代劳动特质。	90	
10	入学教育	让新生尽快了解中职生活，了解学校，了解专业，适应环境，转变学习方法，确立奋斗目标，设计好中职生活蓝图，引导新生逐步学会学习，学会生活，学会做人，成为德智体美全面发展的社会主义合格建设者和可靠接班人。	入学教育的内容包括爱校教育、专业教育、适应性教育、纪律教育、安全稳定与卫生教育、职业生涯规划教育、就业前景教育。	28	
合计		11 门公共基础课		1386	

(四) 专业课程

1. 专业核心课

表 6-4 专业核心课程目标与主要内容

序	课程名称	课程目标 (关键知识、能力、素质)	主要内容	参考学时	备注
1	烹饪营养与卫生	知识目标: (1) 了解现代营养学与饮食保健基础知识, 以及烹饪对营养价值的影响; (2) 熟悉常见原材料营养价值与保健作用。 能力目标: (1) 掌握营养配餐基本原则、方法, 熟悉食品安全知识; (2) 掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求、食品污染识别及防制、食物中毒及其预防、食物合理烹调与加工、食品合理储存、餐饮业卫生要求与管理。 素质目标: (1) 培养学生成为具备营养卫生知识的合格专业人士; (2) 严谨细实的工作作风; 团队合作, 诚实守信; 质量意识、绿色环保意识、安全意识、创新精神和实践能力。	第一章 营养学概述 第一节 糖类 第二节 脂类 第三节 蛋白质 第四节 无机盐 第五节 维生素 第六节 水 第七节 热能 第八节 食物的消化与吸收 第九节 合理营养与平衡膳食 第十节 烹调中的营养保护 第十一节 几种人群的膳食特点 第十二节 不同国家的膳食营养结构特点 第二章 食品卫生 第一节 微生物概述 第二节 食品污染 第三节 食品腐败变质及其控制 第三章 各类食品的营养价值及其卫生 第四章 食品卫生管理	72	
2	中式烹调技艺	知识目标: (1) 了解中国烹饪基本概念、主要特征; (2) 掌握菜肴组配基本概念、主要规则。 能力目标: 调配原料、菜肴制作、面点制作等工艺的基本原理与常用方法。 素质目标:	项目 5.2 烹饪原料的初步热处理 焯水、过油、汽蒸、走红 项目 5.3 中式烹调的辅助手段 上浆、挂糊、勾芡的材料及其作用、上浆、挂糊、勾芡 项目 5.4 调味 一、味觉和味 二、调味的作用和原则	72	

		严谨细实的工作作风；团队合作，诚实守信；质量意识、绿色环保意识、安全意识、创新精神和实践能力。	三、调味的的方法和过程 项目 5.5 制汤 项目 5.6 菜肴烹调方法 一、烹调方法的分类 二、油烹法 三、水烹法 四、汽烹、固体烹等烹调方法 项目 5.7 热菜装盘 单元 6 筵席知识 项目 6.1 筵席认知 项目 6.2 筵席的实施		
3	烹饪原料知识	知识目标： 熟悉烹饪原料加工处理方法和成型质量标准。 能力目标： (1) 掌握烹饪原料初步熟处理方法的基本要求和操作要领、调味、盛器与菜肴配合的原则，制汤要领及上浆、挂糊、勾芡的方法； (2) 能运用热菜烹调技法制作基本菜品和部分传统特色名菜。 素质目标： 严谨细实的工作作风；质量意识、绿色环保意识、安全意识、实践能力。	第一章 烹饪原料概述 第二章 主配原料——粮食类 第三章 主配原料——蔬菜类 第四章 主配原料——畜禽类 第五章 主配原料——水产品类 第六章 主配原料——果品类 第七章 调味原料 第八章 佐助原料 第九章 地方名特原料	36	
4	刀工技术	知识目标： 了解刀具、刀工、勺具和勺功基础知识。 能力目标： (1) 掌握刀工、勺功操作技能以及现代刀具、勺具应用知识等实操技能； (2) 能胜任餐厅中餐烹饪岗位工作，会应用不同刀工、勺功技巧。 素质目标： 精益求精的工匠精神，严谨细实的工作作风；团队合作，诚实守信；质量意识、绿色环保意识、安全意识、创新	项目一：怎样掌握刀法 项目二：怎样加工块 项目三：怎样加工丝 项目四：怎样加工片 项目五：怎样加工条 项目六：怎样加工丁、粒、末 项目七：怎样削花刀 项目八：怎样去骨取料 项目九：怎样初加工常见动物性原料 项目十：怎么样对猪胴体进行分档取料 附录：刀工成型规格	72	

		精神和实践能力。			
5	餐饮 食品 安全 与操 作规 范	知识目标: 知晓餐饮食品生产各环节 食品风险控制措施 能力目标: (1) 理解国家食品安全生 产控制的基本思想 (2) 熟悉食品生产工艺, 能够根据工艺,科学设计风 险危险点控制措施 (3) 具有食品安全风险控 制与预防鉴别能力 (4) 能够规范开展烹饪食 品生产 素质目标: (1) 对食品安全风险危害 和出现有系统认识 (2) 具有严谨的食品安全 生产意识 (3) 具有科学精神和科学 手段	第一章餐饮业食品安全基 础知识 第一节食品安全的定义 第二节食品安全的重要性 第三节我国食品安全发展 进程 第二章影响餐饮业食品安 全的因素 第一节食品生物性危害 第二节食品物理化学性危 害 第三章餐饮服务场所的食 品安全要求 第一节餐饮服务场所选址 和布局的食品安全要求 第二节餐饮服务场所设施 的食品安全要求 第三节餐饮服务场所设备 的食品安全要求 第四章餐饮业从业人员的 食品安全要求与操作规范	72	
6	餐饮 成本 核算	知识目标: (1) 了解成本概念; (2) 树立成本意识。 能力目标: 掌握菜肴成本构成、成本核 算的能力。 素质目标: 培养绿色环保意识、成本意 识与质控意识。	项目 1 餐饮成本核算的数 学基础 项目 2 餐饮成本核算 项目 3 饮食产品销售价格 核定 项目 4 筵席菜单设计 项目 5 餐饮成本费用管理	72	
7	企业 文化	知识目标: 理解和掌握企业文化的内 涵和精神。 能力目标: 在理解和掌握企业文化的 基础之上,自觉地践行企业 文化。 素质目标: 团队合作,诚实守信;质量 意识、实践能力。	项目一: 概述 项目二: 餐饮职业道德 项目三: 企业员工的基本 需求 项目四: 企业管理文化 项目五: 企业文化构成 项目六: 企业文化案列	18	
8	专业 厨房	知识目标: 使学生掌握厨房安全生产 常识;卫生消毒常识;正确	厨房安全常识 卫生消毒常识	72	

清理 实务	使用劳动工具；掌握明沟、水道清理与疏通基本方法；炊具、炉台、案台（工作台）清理与收纳方法；烟机的一般清理方法；冰箱、置物架清理与收纳方法；生产间公共区域清理方法；库房管理方法。 能力目标： 培植劳动意识，培养良好职业习惯，掌握科学劳动的方法，能够使学生在课程学习过程中提高统筹规划能力，团结协作能力，提高适应职业变化的能力。 素质目标：培养劳动意识和习惯，做好养成教育，习得统筹规划能力。	常见清洁工具 明沟清理 水道疏通 炊具清理 炉台清理 工作（案）台（柜）清理 冰箱（置物架）清理 烟机清理 公用走行 区域清理 库房清理		
总计	8 门专业核心课程		486	

2. 专业技能课

表 6-5 专业技能课程目标与主要内容

序	课程名称	课程目标 (关键知识、能力、素质)	主要内容	参考学时
1	中式菜肴制作技术	素质目标: 具备良好的思想政治品质、烹饪职业道德素质、具有较强法制意识。 知识目标: 1、熟悉菜肴制作操作原理及要求。 2、理解干货原料涨发和汤汁形成的基本原理。 3、掌握中式烹调方法的基础知识。 能力目标: 1、掌握烹饪原料加工处理方法。 2、熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键。 3、运用烹调基础知识加工制作菜肴。 4、熟练运用烹调基本知识和基本能力,设计、制作一般筵席菜肴。	单元 1 中式热菜烹调方法概述 项目 1.1 中式热菜烹调方法及其特点、风味流派 项目 1.2 中式热菜烹调方法的种类 单元 2 水烹法 单元 3 油烹法 单元 4 汽烹法 单元 5 辐射法 单元 6 其他烹调方法 四大风味流派及其筵席热菜制作篇 中国筵席概述 单元 7 鲁菜 单元 8 川菜 单元 9 苏菜 单元 10 粤菜	324
2	中式面点制作	知识目标: 1. 掌握中式面点制作的基础知识。 2. 熟悉各类面团、馅心的性质、用途。 3. 常见设备、工具的种类、用途。 4. 了解面点的流派、制作特点、制作流程 5. 面点主辅原料、添加剂的种类、性质等方面的基本知识。 6. 掌握面点原料的选择、鉴别和管理。 7. 熟悉面点品种。典型品种的设计、加工及风味特色。 能力目标: 1. 掌握“力度”“角度”“尺	普通面点制作 项目一、水调面团制品 项目二、蓬松面团制品 花式面点制作 项目三、花式馒头制作 项目四、花式蒸饺制作	72

		度”的使用。 2. 能有基本中式面点技术加工能力。 3. 熟悉常用面团调制工艺流程。 4. 掌握常用成型方法。 5. 熟悉面点常用原理特性 素质目标: 1. 养成爱岗敬业、安全意识、具有较强的责任感; 2. 具备良好的沟通协调能力、团队协作意识、组织与协调能力。 3. 培养学生精益求精的工匠精神; 4. 培养吃苦耐劳、认真负责的劳动品质, 形成社会主义核心价值观。 5. 通过课外拓展训练, 培养学习者的创新意识。 6. 养成善于思考、深入研究的良好自主学习的习惯。		
3	菜单设计	素质目标: 具备良好的思想政治品质、具有较强法制意识, 具有科学配餐的观念。具有创新意识。 知识目标: 全面掌握宴席设计概述、宴席分类、宴席形式、菜单设计等. 理论知识。 能力目标: 1、认识餐饮经营中的菜单。 2、零点套餐菜单的设计。 3、特色菜单的设计。 4、宴席与主题菜单的设计。 5、菜单的定价、评估与更新。	创新菜肴的相关要求, 合理烹饪、科学配膳的基本原则, 菜单制作的基础知识和烹调创新技艺。	90
4	烹饪艺术与冷拼制作	素质目标: 具备良好的思想政治品质、烹饪职业道德素质, 不断继承和发展冷菜、冷拼与食品雕刻技艺。树立勤学苦练技艺、爱岗敬业的意识。 知识目标:	冷拼图案构成方法; 熟悉构图方法; 使用刀工技术将材料加工为各式符合要求预定形态的技巧。	216

		1、了解冷拼与食品雕刻的形成和发展。 2、理解冷拼与食品雕刻的地位和作用。 3、掌握冷拼与食品雕刻制作的基本技法。 4、熟知冷拼的卫生要求。 能力目标： 1、具备制作冷拼与食品雕刻品种的基本方法和技能。 2、能熟练运用花色拼盘和常用果蔬雕刻、果盘、围边点缀技艺。 3、熟练使用刀工将原料加工成符合的形状。 4、能根据市场需求、宴席的要求，不断更新品种。	
总计	4 门专业技能课程		702

3. 限定选修课

表 6-6 限定选修课课程目标与主要内容

序	课程名称	课程目标	主要内容	参考学时
1	烹饪专项技能	素质目标: 具备良好的思想政治品质、烹饪职业道德素质、具有较强法制意识。 知识目标: 1、熟悉专项技能（火锅底料、卤水、面塑等）操作原理及要求。 2、掌握专项技能的理论知识。 能力目标: 1、熟悉专项技能（火锅底料、卤水、面塑等）制作的工艺流程和技术关键。 2、能合理运用烹调基础知识加工制作（某一领域的专项技术技能）菜肴。	火锅制作（4） 卤水制作（4） 烧烤制作（4） 面塑制作（10） 兰州拉面制作（2） 花式面点制作（2） 中国名菜制作（10） （每周按照 2 节运行）	72
2	绵阳风味菜	素质目标: 具备良好的思想政治品质、具有较强法制意识，具有根据菜品需求变化，更新和发展菜品的能力。勤学苦练、爱岗敬业的意识。 知识目标: 1、了解绵阳的饮食文化和风俗习惯。 2、能理解绵阳地方特色热菜制作过程中烹调技法对菜肴制作的重要性。 3、掌握基本绵阳地方菜例、传统名菜的特点和制作工艺。 能力目标: 1、具备运用绵阳地方热菜烹调技法制作基本菜品。 2、能熟练运用绵阳地方热菜制作技艺制作传统地方名菜。 3、会根据市场需求设计宴席、更新菜品。 4、掌握具有绵阳地方特色菜肴制作的基本知识和方法，会合理搭配宴席菜品。	绵阳地方特色菜的基础理论和基本技能知识； 熟悉各种烹饪方法的运用与结合，熟练掌握绵阳地方特色菜菜肴制作过程中，各环节的各项操作技能。	108
3	烹饪	素质目标:	烹饪色彩、造型、图案的基	72

美术	1、具备良好的思想政治品质、具有较强法制意识，具备良好的职业道德。 2、具有健康的审美情趣及艺术鉴赏力。 知识目标： 1、了解烹饪美术的起源。 2、理解课程中色彩的基础知识及色彩的情感和象征。 3、了解烹饪图案的类别、基本形式、平面及立体构成。 能力目标： 1、培养学生在饮食中的审美情趣及审美能力。 2、通过学习与训练、提高学生的审美观在烹饪技术中的综合运用能力。培养学生的创新能力。 3、能将烹饪图案形式美法则运用到实际操作中。	基础知识。 色彩、图案等综合应用于烹饪菜点的工艺制作中。 学生的审美情趣。	
总计	3 门限定选修课程		252

4. 跟岗实习

由职业学校组织到实习单位的相应岗位，在专业人员指导下部分参与实际辅助工作的活动。跟岗实习是职业学校教学内容不可或缺的一部分。

5. 顶岗实习

顶岗实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节，认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。可根据实际需要，在现代学徒制联办企业或者校企合作单位，实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实习。

（五）各类课程学时学分分配

各类课程的课时与学分、占总学时的比例，见表 10 所示。

表 6-7 学时学分分配表

课程类型		课程学时	课程学分	课程学时/总学时	备注
公共基础课程		1386	78	39%	
专业课程	专业核心课程	486	27	14%	
	专业技能课程	702	39	20%	
	限定选修课程	252	14	7%	
	实习	720	27	20%	
文化素质课程	公共限定选修课程		6		
	拓展课程		6		
总学时合计		3546			
实习学时合计		720		实习/总学时	20%
毕业学分要求		197			
制定人： 烹饪科： 教务处： 校长：					

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周。周学时为 29 学时，各类实习（含顶岗实习）一般按每周 40 小时安排计 30 学时。

3 年学时总学量为 3546 学时。公共基础课程 1386 学时，占总学时的 39%。其余课程 2160 学时，占总学时的 61%。根据国家职教高考政策，公共基础课学时约占总学时的 1/3 及以上，允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

专业技能课和选修课学时约占总学时的 2/3，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间。

（二）教学总体安排

表 7-1 教学总体安排表

类别		课程内容	总学时	总学分	各学期教学周数分配与学分						★代表考试；△代表考察
					第一学年		第二学年		第三学年		
					1	2	3	4	5	6	
		总周数	156		25	27	25	27	25	27	
假期周数	36		6	8	6	8	6	8			
考试周数	4		1	1	1	1					
公共基础课程	1	中国特色社会主义	36	2	36						★
		心理健康与职业生涯	36	2		36					★
		哲学与人生	36	2			36				★
		职业道德与法制	36	2				36			★
	2	语文	288	16	54	54	54	36			★
	3	数学	216	12	54	54	36	36			★
	4	英语	216	12	36	36	36	36			★
	5	历史	72	4	36	36					★
	6	信息技术	144	8	72	72					★
	7	体育与健康	180	10	36	36	36	36	36		★
	8	劳动教育	90	5	18	18	18	18	18		△
	9	艺术教育	36	2	18	18					△
	10	入学教育	28	1							△
总计		1386	78	360	360	216	198	54	0		
专业课程	1	刀工技术	72	4	36	36					★
	2	中式烹调技艺	72	4	36	36					★
	3	烹饪营养与卫生	72	4	36	36					★
	4	餐饮食品安全与操作规范	72	4				36	36		★
	5	餐饮成本核算	72	4			36		36		★
	6	烹饪原料知识	36	2	36						★
	7	企业文化	18	1	18						△
	8	专业厨房清理实务	72	4			36	36			△
	总计		486	27	162	108	72	72	72	0	

	1	中式菜肴制作技术	324	18		36	72	72	144		★
	2	中式面点制作	72	4			36	36			★
	3	烹饪艺术与冷拼制作	216	12			72	72	72		★
	4	菜单设计	90	5			18	36	36		△
	总计		702	39	0	36	198	216	252	0	
	1	烹饪专项技能	72	4					72		★
	2	绵阳风味菜	108	6				36	72		★
	3	烹饪美术	72	4			36				△
	总计		252	14	0	0	36	36	144	0	
	跟岗实习		360	12			120	120	120		△
	顶岗实习		720	24						720	△
公共基础选修课学分不低于 6 分，按照 6*16=96 计算。											
文化 素质 课程	大师进校园活动		灵活 安排	1	根据德育处、教务处、烹饪科工作安 排灵活进行						△
	社团活动			1							△
	专业技能大比武活动			1							△
	校园活动			1							△
	劳动实践			1							△
	社会实践			1							△
	总计			6							

表 7-2 教学进程安排表

类别	序	课程名称		课程类型	学时	学分	开设学期及周课时						★代表考试： △代表考察
							1	2	3	4	5	6	
公共基础课程	1	思想政治	中国特色社会主义	A	36	2	2						★
			心理健康与职业生涯	A	36	2		2					★
			哲学与人生	A	36	2			2				★
			职业道德与法制	A	36	2				2			★
	2	语文		A	288	16	3	3	3	2			★
	3	数学		A	216	12	3	3	2	2			★
	4	英语		A	216	12	2	2	2	2			★
	5	历史		A	72	4	2	2					★
	6	信息技术		B	144	8	4	4					★
	7	体育与健康		B	180	10	2	2	2	2	2		★
	8	劳动教育		B	90	5	1	1	1	1	1		△
	9	艺术教育		A	36	2	1	1					△
10	入学教育		C	28	1							△	
合计					1386	78	20	20	12	11	3	0	
专业课程	专业核心课程	1	刀工技术	B	72	4	2	2					★
		2	中式烹调技艺	B	72	4	2	2					★
		3	烹饪营养与卫生	A	72	4	2	2					★
		4	餐饮食品安全与操作规范	B	72	4				2	2		★
		5	餐饮成本核算	A	72	4			2		2		★
		6	烹饪原料知识	B	36	2	2						★
		7	企业文化	A	18	1	1						△
		8	专业厨房清理实务	B	72	4		2	2				△
	合计					486	27	9	8	4	2	4	
	专业技能方向	1	中式菜肴制作技术	B	324	18		2	4	4	8		★
		2	中式面点制作	B	72	4			2	2			★

	课程	3	烹饪艺术与冷拼制作	B	216	12			4	4	4		★
		4	菜单设计	B	90	5			1	2	2		★
		合计			702	39	0	1	11	12	14		
类别		序	课程名称	课程类型	学时	学分							
							1	2	3	4	5	6	
专业课程	限定选修课程	1	烹饪专项技能	B	72	4					4		★
		2	绵阳风味菜	B	108	6				2	4		★
		3	烹饪美术	A	72	4			2	2			△
		合计			252	14	0	0	2	4	8		
	跟岗实习			C	360	12			4	4	4		△
	顶岗实习			C	720	24						5	△
文化素质课程	公共限定选修课程	公共基础选修课学分不低于 6 分,按照 16*6=96 节计算				6							
	拓展课程	大师进校园活动		A		1							△
		社团活动		C		1							△
		专业技能大比武活动		C		1							△
		校园活动		C		1							△
		劳动实践		C		1							△
		社会实践		C		1							△
	合计					6							
合计				3546	197								

八、实施保障

（一）师资队伍

建立符合中等职业学校教师专业标准要求的双师型专业教师团队，设立业务水平较高的专业带头人，并聘请行业、企业技术骨干担任兼职教师。

1. 校内导师教师应具有烹饪全日制专科及以上学历，国家职业资格三级及以上证书，两年以上餐饮行业工作经历。为人师表，从严治教，具备理实一体化和信息化教学的基本能力和继续学习能力；积极参加教学改革行动研究和各种竞赛，参加教研和校本培训，有企业实践经历。

2. 企业导师或兼职教师应占专业教师 5%及以上比例，每学期承担不少于 20 学时的教学任务。企业导师或兼职教师须经过教学方法培训，具备高级工以上职业资格，或在本专业领域享有较高声誉、丰富实践经验和特殊技能的行业企业技术专家、能工巧匠。

3. 专业带头人需要烹饪专业高级职称专业技术职务人员或烹饪类国家一级职业资格人员担任，从事烹饪专业教学、生产实践 10 年以上，在行业具有一定影响力。

4. 实训实习指导教师具有行业、企业工作经历或经过行业、企业培训，具有大专学历，具有三级职业资格证书。校内实习实训指导教师按照每教学班 35 人为标准配备一位指导教师。

（二）教学设施

1. 教室

照明充足、采光良好、地面平整、门窗完善、具体要求均应符合国家对中学（高中）教室要求。

2. 校内实训基地

一是设有专门的烹饪实训中心。实训中心应能保障课程设置中对应开设课程的硬件要求。设施、设备、工具、炊具、餐具、辅助具数量充足，性能稳定，品质可靠；具有完善的消防设施、相关规章制度、本专业教师介绍、优秀毕业生、餐饮文化宣传等。

二是设有校内生产性实训基地。校内生产性实训基地作为烹饪实训中心和校外实训基地之间的纽带，完成岗前适应性训练。

3. 校外实训基地

一是以专业认识和参观为主的实训基地，能够反映目前专业技能方向新技术，并能同时接纳较多学生学习，为新生入学教育和认识专业课程教学提供条件；

二是以现代学徒制联合培养完成跟岗实习及学生顶岗实习为主的实训基地，能够为学生提供真实的专业技能方向综合实践轮岗训练的工作岗位，并能保证有效工作时间。该基地能根据培养目标要求和实践教学内容，校企合作共同制订实习计划和教学大纲，按进程编排教学设计并组织、管理教学过程。

（三）教学资源

教材选用、图书配备应在中国境内正规知名出版机构出版的公开发行书籍中

选用。首选国家规划教材；推荐选用高等教育出版社、中国轻工业出版社、各省科学技术出版社等出版的相关书籍。鼓励本校烹饪教研组开发校本教材并使用。

专业期刊推荐选用《四川旅游学院学报》、《美食研究》、《中国烹饪》、《四川烹饪》、《东方美食家》等正规期刊。

数字资源必须在正规网络平台购买、正规出版社购买，鼓励教师自建数字化教学资源。

鼓励使用符合国家规定网络资源作为教学辅助。

（四）教学方法

1. 公共基础课

公共基础课的教学符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式创新，调动学生学习的积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2. 专业技能课

专业技能课按照中餐烹饪职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，体现以学生为主体的思想和行动导向的教学观，以具有代表性的典型案例为载体，以课程知识、能力目标设计教学项目及任务，提倡项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，利用校内外实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。通过理论与实践相统一展开教学，贴近中餐企业生产实际，教、学、做相结合，突出技能培养。

（五）学习评价

1. 专业课程的考核

专业课程“以学生发展为中心”，采用过程性考核和终结性考核相结合的考核模式，实现评价主体和内容的多元化，既关注学生专业能力的提高，又关注学生社会能力的发展，既加强对学生知识技能的考核，又加强对学生课程学习过程的督导，从而激发学生学习的主动性和积极性，促进教学过程的优化。

①过程性考核

主要用于考查学生学习过程中对专业知识的综合运用和技能的掌握及学生解决问题的能力，主要通过完成具体的学习（工作）项目的实施过程来进行评价。具体从学生在课堂学习和参与项目的态度、职业素养及回答问题等方面进行考核评价。同时，从学生在完成项目过程中所获得的实践经验、语言文字表达和人际交往及合作能力、工作任务或项目完成情况、安全意识、操作规范性和节能环保意识等方面来进行考核评价。

②终结性考核

主要用于考核学生对课程知识的理解和掌握，通过期末考试等方式来进行考核评价。

③课程总体评价

根据课程的目标与过程性考核评价成绩、终结性考核评价的相关程度，按比例计入课程期末成绩。

2. 综合实训课程的考核评价

①实训实习评价

采用实习报告与实践操作水平相结合等形式,如实反映学生各项实训实习项目的技能水平,以现代学徒制企业实践报告呈现。

②顶岗实习评价

顶岗实习考核方面包括实习报告、实习单位综合评价鉴定等多层次、多方面的评价方式。

3. 顶岗实习课程的考核评价

成立由招就处、学校导师、企业导师和班主任组成的考核组,对学生在顶岗实习期间的劳动纪律、工作态度、团队合作精神、人际沟通能力、专业技术能力和任务完成等方面的情况进行考核评价。

(六) 质量管理

1. 教学过程管理

教学管理要更新观念,改变传统的教学管理方式。有一定的规范性和灵活性,合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源,为课程的实施创造条件。学校要建立学校负责、企业参与的课程管理机制,形成适应课程教学改革的教学管理制度。要加强对教学过程的质量监控,改革教学评价的标准和方法,促进教师教学能力的提升。建立学校与企业共同管理顶岗实习的管理制度,确保教学质量。

2. 学校建立教学督导评价委员会

成立由烹饪专业建设委员会、法人校长、教学分管校长、教务处、烹饪教研组、相关人员组成的教学督导委员会,定期对标《中餐烹饪专业》人才培养方案,检查教学实际运行情况是否符合人培方案要求,并提出督导意见。

3. 业务部门健全管理制度

烹饪科作为一线教学业务部门,应会同烹饪教研组,建立健全教师教学相关“规范文件、管理制度、多元评价制度、质量保障制度”等业务文件。

4. 落实“三教”改革精神

推进教师、教材、教法“三教”改革。①鼓励教师编撰开发与职业教育课程模式匹配的校本教材、活页式教材、工作手册式教材;②探索教师进企业实践锻炼和与企业管理人才、专业人才相互兼职制度;为教师“赋能”,形成“能力本位”的教师使用、培养与评价机制;③大力建设专业课程信息化资源,建立专业课程网络题库平台,大力推荐信息化教学设备与教学手段的使用。

九、毕业要求

（一）学业要求

1. 完成军训和入学教育。
2. 毕业生应达到素质、知识和能力等方面的要求。
3. 完成人才培养方案中规定的，认知实习、跟岗实习且企业、学校双向考核合格。
4. 修满专业人才培养方案所规定的学时，完成规定的教学活动，所有科目考试成绩合格。
5. 专业技术能力符合国家人力资源和社会保障部中级中式烹调师等级标准。

（二）“1+X”证书制度要求

学生三年在校期间，考取必要的国家职业资格证书，鼓励学生考取多项证书。

表 9-1 鼓励学生在校期间考取相关证书列表

证书类别	职业领域	考取等级	必考/选考
通用能力证书	全国计算机等级考试	一级	选考
	国家普通话水平测试	二级乙等	选考
技能等级证书	中式烹调师	四级/中级技能	必考
	中式面点师	四级/中级技能	选考
	餐厅服务员	四级/中级技能	选考
专项职业能力证书	烹饪原料切配	专项能力证书	选考
	绵阳米粉制作	专项能力证书	选考
	夫妻肺片制作	专项能力证书	选考
	花样馒头制作	专项能力证书	选考
	食品雕刻	专项能力证书	选考
	小笼包制作	专项能力证书	选考
	水饺制作	专项能力证书	选考

十、附录

（一）、规范性文件

①【教职成司函（2019）61号】关于组织做好职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的通知

②【教职成（2019）13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

③【川教函（2019）361号】四川省教育厅转发《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》《关于做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》的通知

④教育部颁【2017年版】中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业教学标准（试行）

⑤教育部颁【2021年版】中等职业教育专业目录

⑥人社部发【2015】76号《中华人民共和国职业分类大典（2015版）》《国家职业标准目录》

（二）、人才培养方案变更审批表（样表）

人才培养方案变更审批表

专业名称 (代码)					
起草部门		负责人		起草时间	
审批意见					
审批人员				审批时间	