马萨诸塞州批准的（第74章）计划概述

烹饪艺术

烹饪艺术是一个令人满意且富有创造力的领域，对训练有素的面包师、厨师和食品准备人员的需求量仍然很大。

课程内容和实践

烹饪艺术课程帮助学生为从事食品行业做好准备，如餐馆、商业厨房、食品服务和餐饮服务。学生“边做边学”，体验准备、服务和管理的各个方面。

学生学习准备早餐、沙拉、甜点、烘焙食品、汤、酱汁、土豆、谷物等。课程涵盖的其他主题包括客户关系、营养、采购和库存控制、卫生和安全，以及业务规划。当然，只有让人食用，准备食物才有意义。该课程让学生有机会在学校和/或社区餐厅和食品服务环境中获得真实体验。

烹饪艺术课程的学生必须达到与其他高中课程的同龄人相同的高学术标准。这些标准由马萨诸塞州制定。此外，该课程还通过将数学、语言艺术、科学和社会研究整合到教学中来加强学术技能。

执照和证书

该课程将帮助学生为获得行业认可的证书做好准备。通常，学生将能够在高中毕业前获得一项或多项证书。

- 美国烹饪联合会
- Pro-Start认证
- 安全服务认证
- 马萨诸塞州食品加工人员认证
- OSHA，10小时，普通证书
- 过敏意识认证

高中毕业后的选择

马萨诸塞州批准的（第74章）计划提供在此需求旺盛的职业领域中初级职位所需的精确培训。以下是烹饪艺术课程毕业生一些可能的职业机会。

高中文凭

- 一线厨师
- 鱼贩
- 餐馆经理

高级经验、培训或执照

- 行政总厨
- 餐饮服务人员
- 食品和饮料总监

学士学位（四年制大学）

- 营养学家/营养师
- 食品科学家
- 餐饮服务总监

针对考虑中计划的疑问

1. 您为学生提供哪些工作场所经验——是在学校还是在雇主那里提供此类经验？
2. 通常，从该计划毕业后，学生的下一步是什么？您如何支持他们实现目标？

了解马萨诸塞州批准的（第74章）计划和当地计划之间的区别：
http://www.doe.mass.edu/ccte/cvte/cte-families/state-vs-local.html

MASSACHUSETTS DEPARTMENT OF ELEMENTARY AND SECONDARY EDUCATION

FEDERATION FOR CHILDREN WITH SPECIAL NEEDS