

# 2019 级西餐烹饪专业 人才培养方案

xx 学校

2019 年 5 月

## 2019 级西餐烹饪专业人才培养方案编制说明

西餐烹饪专业是 xx 省市级唯一示范品牌专业，主要面向各级各类提供西餐服务的五星级宾馆、饭店和西餐厅等企事业单位，培养能从事西餐烹饪的一线工作，具有职业生涯发展基础的知识型发展型高素质劳动者和技能人才。

随着经济全球化的发展，西餐日益成为全国城市餐饮消费的重要文化追求，加之改革开放以后，大量的国外餐饮品牌的引入，极大地丰富了我国餐饮市场，也为西餐业在国内的发展开拓了广阔的前景。

依据教育部《中等职业学校西餐烹饪专业教学标准（试行）》，结合区域行业发展需求和学校办学实际，学校制定了 2019 级西餐烹饪专业人才培养方案。

本培养方案坚持立德树人、德技并修，坚持面向市场、服务发展、促进就业，遵循职业教育、技术技能人才成长和学生身心发展规律，紧跟产业发展趋势和行业人才需求，秉承“岗课赛证”融合育人的理念，深化产教融合、校企合作，推进教师教材教法改革，规范人才培养全过程，培育具有“厨德、厨技、厨心”知识型、发展型、高素质的西式烹调技术技能人才。

学校成立由行业企业专家、教科研人员、一线教师和毕业生代表组成的西餐烹饪专业建设指导委员会，开展深入的调研与分析，编制本培养方案。经论证后，由学校党组织会议审定通过。

学校盖章：

2019 年 6 月

# 目 录

一、专业名称与专业代码.....	1
二、入学要求.....	1
三、修业年限.....	1
四、职业面向.....	1
五、培养目标与培养规格.....	1
(一) 培养目标.....	1
(二) 培养规格.....	2
1.素养 .....	2
2.知识 .....	2
3.能力 .....	3
六、课程设置及要求.....	4
(一) 公共基础课程.....	5
(二) 专业（技能）课程.....	11
七、教学进程总体安排.....	15
(一) 教学活动时间安排表.....	15
(二) 教学进程表.....	15
(三) 独立设置的实践性教学安排表.....	18
八、实施保障.....	19
(一) 师资队伍（专业） .....	19
1.专业带头人 .....	19
2.教师队伍结构 .....	20

(二) 教学设施.....	20
(三) 教学资源.....	24
(四) 教学方法.....	24
(五) 学习评价.....	25
(六) 质量管理.....	26
九、毕业要求.....	27
十、附录.....	28
(一) 学期课程（任课教师、授课时间）变更审批表.....	28
(二) 教材选用变更表.....	29

# 2019 级西餐烹饪专业人才培养方案

## 一、专业名称与专业代码

原专业名称及专业代码：西餐烹饪（130800）

新专业名称及专业代码：西餐烹饪（740202）

## 二、入学要求

初中毕业或相当于初中毕业文化程度

## 三、修业年限

三年

## 四、职业面向

序号	专业（技能）方向	职业（岗位）	职业技能等级证书		
			证书名称	等级	颁证单位
1	西式烹调	西餐原料加工 西餐冷菜制作 西餐热菜制作	西式烹调师	四级	***人力资源 与社会保障 局

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修、学生德智体美劳全面发展，主要面向各级各类提供西餐服务的各类宾馆、饭店和社会西餐厅等企事业单位，培养具有一定

的文化水平、良好的职业道德和人文素养,能从事西餐原料加工、西餐冷菜制作、西餐热菜制作等一线工作,具有基本功扎实、热爱本职工作、有上进心、有良好职业素养、创新精神和实践能力的知识型发展型高素质劳动者和技能人才。

## **(二) 培养规格**

### **1.素养**

(1) 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度, 树立中国特色社会主义共同理想, 践行社会主义核心价值观, 具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

(2) 遵法守纪, 崇德向善, 诚实守信, 尊重生命, 热爱劳动, 自觉履行道德准则和行为准则, 具有社会责任感和社会参与意识。

(3) 身心健康, 具有良好的职业道德, 忠诚奉献、爱岗敬业、诚实守信。

(4) 具有较强的厨房安全规范意识、节约意识和良好的卫生习惯。

(5) 具有高度责任心、积极的进取心和吃苦耐劳的精神。

(6) 具有较强的团队合作精神和服务意识。

(7) 具有独立思考勇于创新的精神, 具备正确的就业观和一定的创新创业意识。

### **2.知识**

(1) 熟悉西餐发展史、西餐文化、西餐礼节、西餐服务的基本知识。

(2) 掌握西餐厨房常用原料、工具、设备、技法和行业术语词汇知识。

(3) 掌握常用西餐烹饪原料的性状、营养、鉴别、加工、保管等基本知识。

(4) 掌握膳食营养的基础知识和食品安全卫生知识。

(5) 具备基础的餐饮成本核算知识。

(6) 了解餐饮企业西餐厨房的组织管理、岗位设置及基本工作职责分工。

(7) 熟悉西餐厨房各岗位的工作流程和工作标准。

### 3.能力

(1) 能在工作岗位上使用英语与外方管理人员交流、沟通并记录留言。

(2) 能操作计算机进行信息资料检索和处理日常文件。

(3) 能应对操作过程中出现的各种突发状况，按预案及时处理。

(4) 能按照食品安全生产要求进行厨房工作规范操作。

(5) 能运用原料鉴别与加工的方法，鉴别、加工西餐烹饪原料。

(6) 能运用常用西餐热菜烹调技法，制作各类基础热沙司、基础汤汁、西餐汤菜和热菜。

(7) 能运用常用西餐冷菜制作技法，制作各种基础冷沙司、西餐冷菜。

(8) 能运用常用西餐面点制作技法，制作各类西点产品和面包产品。

(9) 能运用美学知识和装盘技巧，进行菜肴装盘、装饰。

(10) 能运用西餐烹饪文化知识，介绍菜品文化背景。

(11) 能根据西餐厨房的工作流程，正确使用、维护、保养厨房相关设施和设备。

(12) 能通过继续学习，运用行业新技术、新设备。

## 六、课程设置及要求





## (一) 公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	课时数
1	中国特色社会主义	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b> 中国特色社会主义的创立、发展和完善; 中国特色社会主义经济; 中国特色社会主义政治; 中国特色社会主义文化; 中国特色社会主义社会建设与生态文明建设; 踏上新征程共圆中国梦。</li> <li>● <b>教学要求:</b> 通过学习和训练, 学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程; 明确中国特色社会主义制度的显著优势, 坚决拥护中国共产党的领导, 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; 认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当, 以热爱祖国为立身之本、成才之基, 在新时代新征程中健康成长、成才报国。</li> </ul>	36
2	心理健康与职业生涯	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b> 时代导航、生涯筑梦; 认识自我、情绪辅导、立足专业、谋划发展; 和谐交往、快乐生活; 学会学习、健康成长等。</li> <li>● <b>教学要求:</b> 通过学习和训练, 学生能够结合活动体验和社会实践, 了解职业生涯的基本知识, 形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划, 探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标, 养成自立自强、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</li> </ul>	36

		<p>态,提高应对挫折与适应社会的能力,掌握制订和执行职业生涯规划的方法,提升职业素养,为顺利就业创业创造条件。主要教学内容:以学生的学校生活为基础,包括学校适应、自我意识辅导、学习辅导、人际关系辅导、教学要求:通过学习和训练,学生能学会调适,寻求发展。学生良好心理素质的形成建立在学生良好的自我意识、学校适应、学习策略、情绪调节、人际交往和生涯规划的基础上。</p>	
3	哲学与人生	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b>立足客观实际,树立人生理想;辩证看问题,走好人生路;实践出真知,创新增才干;坚持唯物史观,在奉献中实现人生价值。</li> <li>● <b>教学要求:</b>通过学习和训练,学生能够了解马克思主义哲学基本原理,运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界,坚持实践第一的观点,一切从实际出发、实事求是,学会用具体问题具体分析等方法,正确认识社会问题,分析和处理个人成长中的人生问题,在生活中做出正确的价值判断和行为选择,自觉弘扬和践行社会主义核心价值观,为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。</li> </ul>	36
4	职业道德与法治	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b>感悟道德力量;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。</li> <li>● <b>教学要求:</b>通过学习和训练,学生能够理解全面依</li> </ul>	36

		<p>法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，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。</p>	
5	语文	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容：</b>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；整本书阅读与研讨；跨媒介阅读与交流；劳模精神工匠精神作品研读；职场应用写作与交流；微写作；科普作品选读；思辨性阅读与表达；古代科技著述选读；中外文学作品研读。</li> <li>● <b>教学要求：</b>通过学习和训练，学生能够通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展，自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树立正确的人生理想，涵养职业精神，为适应个人终身发展和社会发展的需要提供支撑。</li> </ul>	216
6	历史	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容：</b>基础模块包括“中国历史”和“世界历史”；拓展模块提供“职业教育与社会发展”和“历史上的著名工匠”两个示例模块。</li> </ul>	36

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>教学要求:</b> 通过学习和训练, 学生能够在义务教育历史课程的基础上, 以唯物史观为指导, 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题的社会主义建设者和接班人。</li> </ul>	
7	数学	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b> 集合、不等式、函数、空间几何体、直线与圆、数系的扩展、数列、排列与组合、概率与统计、流程图等。</li> <li>● <b>教学要求:</b> 通过学习和训练, 学生能够掌握知识的特点和解题方法, 并通过数学课程的学习, 使学生养成终身学习的学习习惯, 获得未来职业生涯发展所必须的数学基础知识、基本技能、基本思想。提高从数学角度发现和提出问题的能力、分析和解决问题的能力, 即数学建模、解模、释模的能力。</li> </ul>	216
8	英语	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b> 基础模块 (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); 职业模块 (求职应聘、职场礼仪、职场服务、设备操作、技术应用、职场安全、</li> </ul>	216

		<p>危机应对、职业规划); 拓展模块 (自我发展、技术创新、环境保护)。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>教学要求:</b> 通过学习和训练, 学生能够进一步学习语言基础知识, 提高听、说、读、写等语言技能, 发展中等职业学校英语学科核心素养; 引导学生在真实情境中开展语言实战活动, 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。</li> </ul>	
9	信息技术	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b> Windows 操作系统的基本内容, 文件夹的整理和分类; 网络的基本操作方法, 收发邮件等常用技能; excel 的基本操作, 包括数据的提取和整理, 根据需求对数据进行有效的处理, 公式和函数的应用, 图表的制作以及图表格式的处理, 公式和函数的应用, 图表的制作以及图表格式的处理; PowerPiont 的基本操作, 包括幻灯片的制作与播放, 幻灯片的排版, 动画及和超链接的设置。</li> <li>● <b>教学要求:</b> 通过学习和训练, 学生能够熟练掌握 Windows 操作系统的运用, 文件夹整理以及文件的分类; 能在工作中轻松运用 office 的 word、excel 和 powerpiont 来满足工作中的需求; 能够进行一定的文</li> </ul>	108

		字处理、表格处理工作。	
10	体育与健康	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b> 健康的生活方式, 合理的营养膳食, 青春期健康安全教育, 运动创伤的预防和处置, 国家体质健康标准和评价方法, 职业岗位的健身知识、职业病的防治和保健等内容。</li> <li>● <b>教学要求:</b> 通过学习和训练, 学生能够熟悉篮球, 排球, 乒乓球, 健美操等常见且受广大学生喜爱的项目基本技术、战术、规则等, 提升学生的身体素质, 促进学生体育志向和运动习惯的养成, 培养学生的创新精神和终身学习的意识、态度和能力, 全面提升学生的人文素养和职业素养为学生身心健康发展和职业生涯发展奠定坚实基础。</li> </ul>	216
11	艺术	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b> 音乐鉴赏与实践和美术鉴赏与实践; 满足学生继续学习和个性发展需要的包括舞蹈、设计、工艺等艺术门类。</li> <li>● <b>教学要求:</b> 通过学习和训练, 学生能够提高审美和人文素养, 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、基本技能和方法, 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。</li> </ul>	36
12	体质锻炼	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b> 科学健身的基本技能和一般规律、</li> </ul>	72

		心肺功能发展、运动能力发展。 ● <b>教学要求:</b> 通过学习和训练,学生能提升锻炼意识,掌握健身、健心的科学理论和锻炼方法,愉悦身心,达到全面发展身体,增进健康,增强体质养成锻炼身体的习惯,成为体魄强健的社会主义现代化建设人才。	
13	劳动教育	● <b>主要教学内容:</b> 劳动教育、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法规。 ● <b>教学要求:</b> 通过学习和训练,学生能进行个人生活事务处理,注重生活能力和良好卫生习惯培养,树立自立自强意识。学会使用设备工具,掌握相关技术,感受劳动创造价值,增强产品质量意识,体会平凡劳动中的伟大。利用知识、技能等为他人和社会提供服务,树立服务意识,在公益劳动、志愿服务中强化社会责任感。	18

## (二) 专业 (技能) 课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	课时数
1	西餐烹饪原料加工	● <b>主要教学内容:</b> 原料切割成型;禽类原料与鲜活鱼类原料的整料去骨 ;常用贝壳类、虾类原料出肉加工;肉卷加工;原料腌制、填馅、成型;原料捆扎成型 ● <b>教学要求:</b> 通过学习和训练,学生能根据不同的烹饪要求处理原料;能运用各种刀法加工各类原料;树立基础厨房卫生和安全意识;具备吃苦耐劳的精神和沟通协作的能力。	72

序号	课程名称	主要教学内容与要求	课时数
2	西餐色拉制作	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b> 蔬菜类色拉制作; 肉类色拉制作; 海鲜类色拉制作; 冷肉拼盘; 胶冻类菜肴制作; 酒会小吃制作</li> <li>● <b>教学要求:</b> 通过学习和训练, 树立学生冷厨房卫生和安全意识; 能熟练操作冷厨房烹调设备与工具; 能运用冷菜工艺制作蔬菜类、肉类、海鲜类色拉、冷肉拼盘、胶冻类菜肴、酒会小吃等; 并进行菜肴的装盘装饰; 具备创新意识、吃苦耐劳的精神和沟通协作的能力。</li> </ul>	126
3	西餐热菜制作	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b> 汤菜制作; 少司制作; 煎、炸类菜肴制作; 蒸、煮类菜肴制作; 炒、烩类菜肴制作; 烤、焗类菜肴制作</li> <li>● <b>教学要求:</b> 通过学习与训练, 学生能根据汤与少司的内容选用原料, 制作汤菜; 能熟练操作热厨房烹调设备与工具; 能运用煎、炸、炒、烩、蒸、煮、烤、焗等多种烹调方法制作西餐热菜菜肴; 具备基本的西餐热菜厨房职业素养; 具备基本的菜肴创新能力。</li> </ul>	144
4	西餐原料鉴别与选用	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b> 西餐常用原料的品名、主要营养成分、质地、产地、上市季节、性能、用途; 食品营养卫生的基础知识。</li> <li>● <b>教学要求:</b> 通过学习和训练, 学生能掌握原料的检验、贮存和保管等方法, 掌握食物的各种营养素及其对人体的作用及如何在烹调中保护和提高营养的效能。</li> </ul>	36



序号	课程名称	主要教学内容与要求	课时数
5	西餐基础制作	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b> 宰杀、洗涤、剖剥、整理方法, 植物性原料加工成形、畜肉类的分割及早餐制作方法。</li> <li>● <b>教学要求:</b> 通过学习和训练, 学生能了解掌握刀工切配、烹调前所需掌握的基本技能并制作一些简单菜肴。</li> </ul>	108
6	西点基础制作	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要学习内容:</b> 混酥类、清酥类点心制作; 基础面包制作和蛋糕制作。</li> <li>● <b>教学要求:</b> 通过学习和训练, 学生能了解酥类西点品种的特点, 能掌握所学品种的制作关键, 能在学习简单品种的基础上举一反三并对品种进行拓展。</li> </ul>	108
7	西餐英语	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b> 西餐设施设备、原料、菜肴、制作步骤相关词汇和句型。</li> <li>● <b>教学要求:</b> 通过学习和训练, 学生能掌握基本的英语听、说、读、写等能力, 获取从事餐饮行业岗位所需英语交际的实际技能和知识。</li> </ul>	72
8	餐饮成本核算	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b> 净料率的计算方法、主配料成本的计算方法、调味品成本的计算方法、成本系数。</li> <li>● <b>教学要求:</b> 通过学习和训练, 学生能理解餐饮行业成本核算的各种方法, 会根据生产管理中的实际情况计算各种饮食产品的成本。学会运用成本系数计算价格变动时的产品成本。</li> </ul>	36
9	西餐烹饪文	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b> 烹饪在文明史上的地位、西餐的起</li> </ul>	54

序号	课程名称	主要教学内容与要求	课时数
	化	<p>源与进展、近代和现代西餐、西餐的多重分类、西餐在中国的发展。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>教学要求:</b>通过学习和训练,学生能了解西餐地位、起源及文化。</li> </ul>	
10	西餐调味料应用	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b>调味料的种类、调味的方法、调味原则、调味品定义、香辛料知识、调味品在各式菜肴中的应用。</li> <li>● <b>教学要求:</b>通过学习,学生能了解西餐的调味料在菜肴中应用与实践。</li> </ul>	90
11	潮流西点制作	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b>西点的发展方向与新理念、西点的创新开发思路、西点中新原料的特点和使用、西点中新摆盘与产品呈现方式的特点和应用、西点与多元文化的结合、几款潮流西点的制作</li> <li>● <b>教学要求:</b>通过学习和培训,学生能了解西点新的发展趋势,并会制作几款潮流西点</li> </ul>	90
12	中西融合菜肴制作	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b>中西融合典型菜肴的基本制作</li> <li>● <b>教学要求:</b>通过学习和训练,学生能制作中西融合典型菜肴。</li> </ul>	240
13	日式菜肴制作	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>主要教学内容:</b>日式刀工、日式蒸煮炸的烹调技法、蛋、寿司、汤品料理技法。</li> <li>● <b>教学要求:</b>通过学习和训练,学生能制作高汤、炸物、蒸物、蛋料理、寿司、刺身、汤品、凉拌菜和便当。</li> </ul>	60

## 七、教学进程总体安排

### (一) 教学活动时间安排表

教学活动时间安排表 (单位: 周)

学期	入学教育	劳动教育	社会实践	军训	课堂教学	实习实训	考试	机动	假期	总计
一	0.5*	1		0.5*	18		1	0	4	24
二					18		1	1	8	28
三					18		1	1	4	24
四					18		1	1	8	28
五			2			16	1	1	4	24
六						18		2	8	28
总计	0.5*	1	2	0.5*	72	34	5	6	36	156

(\*注: 入学教育、军训安排在开学前进行, 不计入教学周。)

### (二) 教学进程表

课程分类	课程名称	总学时	各学期周数、学时分配					
			1	2	3	4	5	6
			18周	18周	18周	18周	18周	18周
公共基础课程	中国特色社会主义	36	2	/	/	/	/	/
	心理健康与职业生涯	36	/	2	/	/	/	/
	哲学与人生	36	/	/	2	/	/	/
	职业道德与法治	36	/	/	/	2	/	/

	语文	216	4	4	4	/	/	/
	历史	36	/	/	/	2	/	/
	数学	216	4	4	4	/	/	/
	英语	216	4	4	4	/	/	/
	信息技术	108	3	3	/	/	/	/
	体育与健康	216	3	3	3	3	/	/
	艺术	36	2	/	/	/	/	/
	体质锻炼	72	1	1	1	1	/	/
	<b>小计</b>	<b>1260</b>	<b>23</b>	<b>21</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>/</b>	<b>/</b>
专业核 心课程	西餐原料鉴别与选用	36	2	/	/	/	/	/
	西餐基础制作	108	3	3	/	/	/	/
	西点基础制作	108	/	/	3	3	/	/
	西餐英语	72	/	/	/	4	/	/
	餐饮成本核算	36	/	/	/	2	/	/
	西餐烹饪文化	54	/	/	/	3	/	/
	<b>小计</b>	<b>414</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>/</b>	<b>/</b>
专业技 能课程	西餐烹饪原料加工	72	/	4	/	/	/	/
	西餐色拉制作	126	/	/	3	4	/	/
	西餐热菜制作	144	/	/	4	4	/	/
	<b>小计</b>	<b>342</b>	<b>/</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>/</b>	<b>/</b>
综合实 训课程	日式菜肴制作	60	/	/	/	/	2w	/
	中西融合菜肴制作	240	/	/	/	/	8w	/

	潮流西点制作	90	/	/	/	/	3w	/
	西餐调味料应用	90	/	/	/	/	3w	/
	<b>小计</b>	<b>480</b>	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>16w</b>	<b>/</b>
	社会实践课程	60	/	/	/	/	2w	/
	任意选修课程	144	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	2	/	/
	顶岗实习	540	/	/	/	/	/	30
	<b>合计</b>	<b>3240</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

说明：

1. 总学时：公共基础课程、专业核心课程、专业技能课程、综合实训课程、选修课程和顶岗实习。
2. 本课程实施方案参照《教育部中等职业学校烹饪专业教学标准》。
3. 劳动教育在第一学期以集中授课的方式完成，总计 16 课时。
4. 为拓宽学生的专业领域，提升专业学习兴趣，设定专业选修课，学生可以在选修课中任选 2 门。
5. 由于专业的特殊性，希望招收的学生有足够的英语基础，对西餐烹饪文化有足够的兴趣，以便有效提高教学质量。
6. 本实施方案中的专业核心课程、专业（技能）方向课程实行动态管理，随时将依照市场要求、联办单位企业要求以及学校教学工作的实际需求，做适度的调整、充实和完善。

### (三) 独立设置的实践性教学安排表

类别	项目	内容与要求	学期	周数	备注
劳动教育	劳动组织与劳动教育	自身卫生、规范穿着、工具清洁整理、厨房清洁整理	—	0.5	
	参观与讲座	西餐名厨、劳模、酒店人事经理劳动法规普及劳模精神、工匠精神弘扬	—		
社会实践教学	爱心义卖	运用所学烹制西餐菜肴	五	0.5	
	社区送餐		五	0.5	
	志愿者服务	原料加工、冷菜制作、热菜制作、送餐服务	五	1	
综合实训教学	西餐调味料应用	<p>调味料的种类、调味的方法、调味原则、调味品定义、香辛料知识、调味品在各式菜肴中的应用</p> <p>通过学习，学生能了解西餐的调味料在菜肴中应用与实践。</p>	五	3	
	潮流西点制作	<p>西点的发展方向与新理念、西点的创新开发思路、西点中新原料的特点和使用、西点中新的摆盘与产品呈现方式的特点和应用、西点与多元文化的结合、几款潮流西点的制作</p>	五	3	

类别	项目	内容与要求	学期	周数	备注
		通过学习和培训，学生能了解西点新的发展趋势，并会制作几款潮流西点。			
	中西融合菜肴制作	中西融合典型菜肴的基本制作 通过学习和训练，学生能制作中西融合典型菜肴。	五	8	
	日式菜肴制作	日式刀工、日式蒸煮炸的烹调技法、蛋、寿司、汤品料理技法。 通过学习和训练，学生能制作高汤、炸物、蒸物、蛋料理、寿司、刺身、汤品、凉拌菜和便当。	五	2	
<b>顶岗实习</b>	西餐原料加工 西餐热菜制作 西餐冷菜制作	早餐制作、自助餐服务、宴会厅服务、咖啡厅服务等	六	18	

## 八、实施保障

### (一) 师资队伍 (专业)

#### 1. 专业带头人

学校烹饪专业设立了专业带头人制度。朱莉老师为中学高级教师，具有西式面点师一级、西式烹调师三级等职业资格证书，一专多能。2012年起西餐烹饪专业带头人，负责学校烹饪专业的教学管理及专业发展工作。朱莉老师参与

西式烹调师国家职业技能标准修订、省市级西餐烹饪专业教学改革、精品课程建设。

## 2.教师队伍结构

本课程团队由具备西式烹调师技师、高级技师的 12 名专、兼职教师组成，其中专业教师 8 人，兼职教师 4 人。此外，聘请行业名厨、专家、国家级考评员参与教学工作。同时，学校推进、落实《外聘兼职教师管理制度》等文件，拥有一支优秀稳定的外聘教师队伍。

西餐烹饪专业 教师队伍结构													
年龄				学历		职称			教师类别		教师总数	双师型教师占比	
≤ 30	31-40	41-50	51-60	本科	硕士及以上	初级	中级	高级	专职教师	兼职教师			
0	4	5	3	11	1	1	4	3	8	4	12	100%	

为了确保人才培养方案的顺利实施，专业积极开展师资队伍建设，构建一支专业技能素养优秀、结构合理、相对稳定的高水平教师队伍。

## (二) 教学设施

### 1. 冷菜实训室

功能：适用于西餐烹饪专业冷盆制作等课程的综合实训。

主要设备装备标准（以一个标准班 30 人配置）

序号	设备名称	用途	单位	基本配置	适用范围 (职业鉴定项目)
----	------	----	----	------	------------------



1	消毒设备（紫外线消毒灯、喷雾消毒、风淋系统、消毒池）	教学设施	套	1	适用于西餐烹饪专业色拉制作等课程的综合实训
2	不锈钢工作台连下一层单星盆	教学设施	张	30	
3	砧墩	教学设施	块	30	
4	电化教育设备（示教台）	教学设施	套	1	
5	碗碟柜	教学设施	只	1	
6	餐具、容器、用具	教学设施	套	足量	
7	座椅	教学设施	只	30	
8	空调及新风设备	教学设施	套	1	

## 2. 西餐烹调实训室

功能：适用于西餐热菜制作等课程的综合实训。

主要设备装备标准（以一个标准班30人配置）

序号	设备名称	用途	单位	基本配置	适用范围 (职业鉴定项目)
1	四眼炉灶	教学设施	套	10	适用于西餐热菜制作等课程的综合实训
2	油炸炉	教学设施	套	4	
3	炕扒炉	教学设施	张	30	
4	不锈钢连单星盆工作台	教学设施	张	30	
5	多功能蒸烤箱	教学设施	台	2	
6	绞肉机	教学设施	台	1	
7	明火焗炉	教学设施	台	4	
8	冷藏柜	教学设施	台	2	
9	不锈钢货架	教学设施	只	2	

10	微波炉	教学设施	台	2	
11	冰柜	教学设施	台	2	
12	不锈钢手推车	教学设施	辆	2	
13	台式搅拌机	教学设施	台	2	
14	电子台称	教学设施	台	2	
15	刨片机	教学设施	台	1	
16	碳烤炉	教学设施	台	1	
17	调味缸	教学设施	套	30	
18	炊具	教学设施	套	30	
19	餐具、容器、用具	教学设施	套	足量	
20	排风新风系统	教学设施	套	1	
21	冷却机	教学设施	台	1	
22	低温料理机	教学设施	套	2	
23	小美料理机	教学设施	套	2	
24	喷火枪	教学设施	套	10	
25	测温枪	教学设施	套	30	
26	称量勺	教学设施	套	30	

### 3. 西式面点实训室

功能：适用于西餐烹饪专业西式面点制作等课程的综合实训。

主要设备装备标准（以一个标准班30人配置）

序号	设备名称	用途	单位	基本配置	适用范围（职业鉴定项目）
1	大理石（不锈钢）操作台	教学设施	张	30	适用于西餐热菜制

2	不锈钢糖粉车	教学设施	辆	3	作等课程的综合实训
3	台式打蛋机	教学设施	台	30	
4	各种花色模具	教学设施	套	30	
5	小电子台称	教学设施	台	30	
6	多层烘箱	教学设施	格	30	
7	冷餐柜	教学设施	台	2	
8	不锈钢货架	教学设施	只	2	
9	微波炉	教学设施	台	2	
10	冰柜	教学设施	台	2	
11	醒箱	教学设施	台	2	
12	起酥机	教学设施	台	2	
13	万能蒸烤箱	教学设施	台	2	
14	四眼炉灶	教学设施	套	2	
15	单缸炸炉	教学设施	台	2	
16	面火炉	教学设施	台	2	
17	绞肉机	教学设施	台	1	
18	多功能搅拌机	教学设施	台	2	
19	排风、新风设备	教学设施	套	1	
20	饼架车	教学设施	辆	2	
21	空调	教学设施	套	1	
22	压面机	教学设施	台	2	
23	其他用具	教学设施		足量	

### **(三) 教学资源**

#### 1.学校教学资源:

(1) 教材的选用和使用遵照《中等职业学校西餐烹饪专业教学标准》等文件规定和要求。本级本专业选用如下教材:

#### 十三五国家规划教材

《西餐制作》顾健平主编, 旅游教育出版社。

《烹饪营养与卫生》张怀玉主编, 高等教育出版社

《西餐原料鉴别与运用》王芳主编, 重庆出版社

《餐饮成本核算》林小岗主编, 旅游教育出版社

《西式面点制作入门》祁可斌主编, 机械工业出版社

(2) 西餐烹饪校本教材和微课资源库, 信息化平台、模拟料理器, 省市级《西餐主菜制作》在线开放课程、省市级《西餐食材小当家寻宝记》网络课程。

#### 2.企业教学资源:

(1) 企业教材《潮流西点》、《西餐调味料的应用》、《西餐教室》。

(2) 企业资源: 数字资源学习包-意大利菜肴制作、法式菜肴制作、糖艺制作、马铃薯在西餐中的应用。

### **(四) 教学方法**

在教学方法上, 专业核心课程采用任务驱动法、项目教学法、案例教学法、启发式教学法、讨论式教学法等多种教学方法, 集“教、学、做”于一体, 鼓励学生积极参加分组讨论、角色扮演、头脑风暴、小组协作等活动项目, 增强教学互动, 提升教学效果。在教学手段上, 教师准备丰富的教学资源, 如教学课件、

教学录像、视频录像、虚拟实训、典型案例等，同时配备精品课程网站和电子图书馆资源供学生课外自主学习。

## **(五) 学习评价**

### **1.学校学习考核评价**

#### **(1) 制定科学、明确、具体的评价标准**

公共基础课程考核统一遵循教育部颁布的学科教学大纲。学校课程、企业课程、校企课程对照企业实际工作流程和标准进行综合职业能力考核。

#### **(2) 构建完善的学业评价体系**

在人才培养模式统领下，构建由公共课程评价、学校课程评价、企业课程评价、校企课程评价、企业学徒考核评价构成的评价体系，每项评价应单独制定评价操作方案并独立进行评价。

#### **(3) 实现评价主体、评价方式的多元化加强过程性评价**

评价要素不仅限于专业课，还包括思想品德、公共基础课、选修课、职业技能鉴定、企业认证、实训、实习等评价。评价方式有学生自评、互评、教师评价、企业师傅评价、家长评价，评价形式灵活多元、多样。

### **2.顶岗实习考核评价**

#### **(1) 月度考核：**

- 考核学生的出勤率；
- 考核学生当月的项目完成率；
- 考核学生对技能掌握的熟练度；
- 考核学生的汇报演讲能力。

#### **(2) 实习鉴定考核：**

- 考核学生的出勤率不低于98%；
- 考核学生是否满足岗位任职要求，是否能够胜任本岗位工作；
- 考核学生对工作适应能力及工作成效是否满足要求；
- 考核学生的汇报演讲能力。

## **(六) 质量管理**

1.《教师教学常规管理制度》：使教学管理工作有章可循、有例可依，从而保障专业教学质量的提升，做到备课标、备教材、备学情、备方法、备目的，定期开展教研活动和专业活动，保证教学时间，不迟到不早退、不私自换课，布置作业适量并保证作业形式的多样化，鼓励优生帮助后进生，根据学校安排统一组织考试，考后认真总结有质量分析。另外，每学期交教学心得一篇、听课不少于8节。

2.《教研活动专业活动管理办法》：定期开展教研活动和专业活动，各每两周一次，做到有计划有记录。

3.《教育教学满意度调查》：每学期一次，组织学生对教师教育教学管理进行全方位评价，了解教师教育教学情况，及时反馈教育教学信息，加强教学管理，本学校决定对教师教育教学情况。

4.《教学诊断与改进》每年进行动态质量监测。

5. 西餐烹饪专业聘请行业专家成立了专家指导委员会，注重专业教学文件的顶层设计与执行。通过调研、论证和讨论等工作流程，相继完成了专业人才培养方案、专业教学实施方案、专业实训方案、专业课程标准、学年制课程授课计划、西餐烹饪专业班级课程表等一系列完备的专业教学文件，用以指导和组织开展专业教学。

6.联合企业制定了《学生顶岗管理制度》《学生工学交替管理制度》《学生生产实习管理办法》等实习实训教学管理制度。

## **九、毕业要求**

严把毕业出口关，确保学生毕业时完成规定的学时学分和教学环节，结合专业实际组织毕业考试（考核），保证毕业要求的达成度，坚决杜绝“清考”行为。

依据国家以及省市中等职业学校学生学籍管理实施办法的相关规定，结合专业培养目标和人才规格，制定毕业要求：

- 1.思想品德评价合格，由班主任和德育处综合评价。
- 2.修满专业人才培养方案规定的全部课程且成绩全部合格，由任课教师、带教师傅、学校教务处和企业人事处综合评价。
- 3.顶岗实习或工学交替实习鉴定合格，由实习企业评价。

## 十、附录

### (一) 学期课程（任课教师、授课时间）变更审批表

专业部名称		填表人		填表时间	
课程名称（含周课时、总课时、课程类别、考核方式）					
课程涉及班级					
任课教师变更	原任课教师		新任课教师		
	变更原因及新教师授课起始周				
授课时间变更	原授课时		新授课时		
	变更原因				
教研组意见	教研组长				年 月 日
专业部意见	专业主任				年 月 日
教务科意见	教务科长				年 月 日



## (二) 教材选用变更表

课程名称		使用班级		必/选修	
原选用教材					
教材名称	编者	出版社	出版时间	ISBN	统/自编
变更教材为					
教材名称	编者	出版社	出版时间	ISBN	统/自编
教材变更理由					
专业部审核意见	年 月 日				
教务处审核意见	年 月 日				
学校分管领导 审核意见	年 月 日				