



陕西旅游职业中等专业学校
SHAANXI TOURISM VOCATIONAL SECONDARY SCHOOL

西餐烹饪专业人才培养方案

(2022年修订版)

陕西旅游职业中等专业学校教务处编制

二〇二二年八月

西餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

1. 专业名称：西餐烹饪
2. 专业代码：740202

二、教育类型及学历层次

1. 教育类型：中等职业教育
2. 学历层次：中专

三、招生对象、学制、修业年限

1. 招生对象：初中毕业生或同等学历者
2. 学 制：全日制 3 年

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领)	职业资格证书或技能 等级证书
旅游大类 (74)	餐饮类 (7402)	餐饮业 (74)	餐饮服务人员 (GBM 4-3)	西餐冷房厨师、热 房厨师、饼房厨 师、面包房厨师	西式烹调师(五级)、 西式烹调师(四级)、 西式面点师(五级)、 西式面点师(四级)

(一) 就业方向

毕业生面向各级各类宾馆、酒店等餐饮企事业单位，从事西餐企业冷房厨师、热房厨师、饼房厨师、面包房厨师等工作岗位，负责原料加工、冷菜制作、热菜制作、西点制作、面包制作等工作和相关辅助工作。

(二) 主要就业岗位

西餐冷房厨师、热房厨师、饼房厨师、面包房厨师等工作岗位。

五、培养目标与规格

(一) 培养目标

培养与我国社会主义现代化建设和市场经济发展需求相适应，德、智、体、美全面发展，培养具有良好的职业道德和行为规范，具备职业生涯发展基础的知识、技能和素养，拥有良好的沟通交流能力和较强的食品安全意识，能够从事企业西餐厨房岗位一线工作的可持续发展型技术技能人才，同时具备一定的创新能力和创意思维。

(二) 培养规格

1. 知识要求

(1) 掌握中职毕业生所必备的德育、语文、数学、英语、信息技术基础、体育、艺术等文化基础知识。

(2) 熟悉西餐的发展历史、饮食文化、就餐礼节、餐饮服务的基本知识。

(3) 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。

(4) 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。

(5) 掌握膳食营养的基础知识和食品安全卫生知识。

(6) 具备基础的餐饮成本核算知识。

(7) 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。

(8) 熟悉西餐厨房各岗位的工作流程和工作标准。

2. 能力要求

(1) 能在工作岗位上规范使用外语与外方管理人员交流、沟通及记录留言。

(2) 能操作计算机进行信息资料检索、处理。

(3) 能应对工作中出现的各种突发状况，按预案及时处理。

(4) 能根据西餐烹饪要求正确选用原料并加工各种原料。

(5) 能熟练使用各种西餐烹饪工具和设备。

(6) 能制作各类基础热沙司和基础汤汁，正确运用常用西餐热菜烹调技法制作西餐热菜和汤菜。

(7) 能调制各种基础冷沙司，正确运用常用西餐冷菜制作技法制作西餐冷菜菜肴。

(8) 能使用正确的方法制作和成熟各类西点产品和面包产品。

(9) 能熟悉饭店西餐厨房的工作流程，具有使用及基本维护、保养厨房相关设施和设备的能力。

(10) 能继续学习和适应职业变化，并应用行业新技术。

3. 职业素养要求

(1) 身心健康，具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识。

(2) 具有吃苦耐劳的精神，能够积极进取，并拥有谦虚好学的工作态度。

(3) 具备较强的团队合作精神和服务意识；

(4) 具有良好的职业道德和行为规范，忠诚奉献、爱岗敬业。

(5) 具有良好的心理素质；具有独立思考、勇于创新的精神；具备正确的就业观和良好的创业意识。

(三) 培养模式

西餐烹饪专业在学校“致用达理”办学理念的指导下，深入开展行业调研和企业调研，了解企业的人才需求和岗位能力要求，通过典型职业活动分析，确定了专业人才培养目标。专业依托深厚校企资源，深化校企合作，以提升学生的职业能力和创新创业能力为核心，以任务实践驱动专业教学，以职业资格证书和毕业证书为学生考核目标，遵循学做合一、在实训中体验学习发展的技能型人才培养规律，构建了“校企融合、多元融通”的人才培养模式。模式运行具体示意图如图 1 所示：

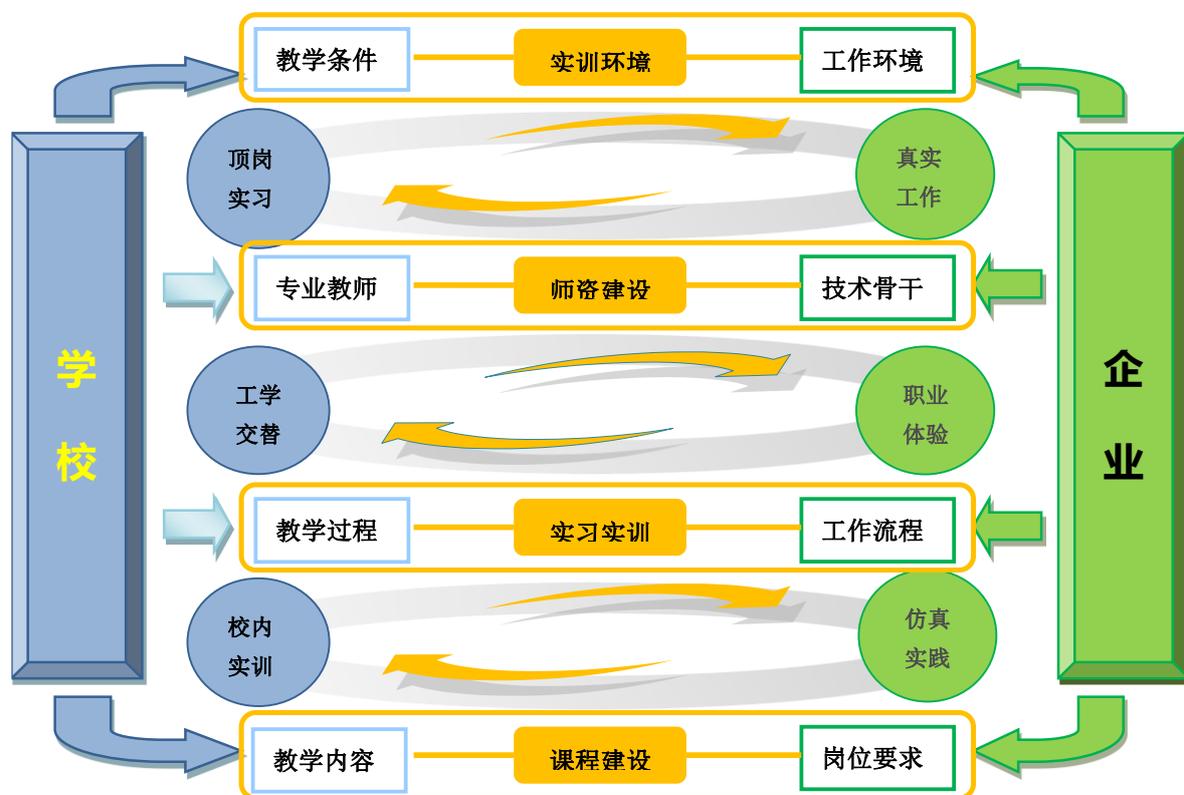


图 1 “校企融合、双证融通”模式运行示意图

1. 校企融合

校企融合是指，西餐烹饪专业依托深厚的企业资源，通过搭建校企合作长效运营机制，实现在双方在课程建设、实习实训、师资建设和实训环境等四个方面的深度融合，进而促使企业全方位参与专业建设的全过程。

“课程建设”：

专业依据企业的岗位能力要求和岗位工作内容，按照岗位要求对接课程内容的原则，与企业共同开发特定方向的课程，如《我要做厨师》和《铁板烧料理》等课程。

“实习实训”：

实习实训是学生职业体验与职业成长的过程保障。专业在人才培养的过程中，充分发挥学校的教育环境和企业的实践资源，采用工学结合相结合的方式培养学生，一方面，学生通过完成校内课堂实训、“逸想秀”展示、“派对展示”、“爱心义卖”活动和“大师工作室”任务，锻炼实践操作能力、沟通交流能力、创新能力和劳动意识；另一方面，通过参加企业参观、工学交替和顶岗实习等方式进行实习，提高学生对企业文化的认知，体验企业的工作环境和运营流程，从而提高学生的综合职业能力。

“师资建设”：

专业教师队伍是学生厨师职业体验与职业成长的人力保障。学校一方面通过校本研修等师资培训项目，促使西餐烹饪专业教师走进企业，参与轮岗实践，了解企业岗位要求和人才需求、企业运营过程，提高专业技术能力和实践教学能力；另一方面通过合作企业输送

和行业大师聘任，共同构建高素质师资队伍，确保学生在职业能力和职业素养形成的过程中，能得到高标准的专业指导。

“实训环境”：

专业实训空间是学生职业体验和职业成长的环境保障。为确保学生能真实体验西餐厨房工作环境，西餐烹饪专业在行业企业专家的指导下，打造与企业西餐厨房在设施设备和空间管理相仿的实训空间，营造与企业文化相仿的实训氛围，促使学生能最大程度的真实体验西餐厨房岗位工作。

2. 多元融通

（1）专业教学标准—双证融通

通过“双证融通”，将专业教学标准与岗位职业标准结合起来，将学生学业评价与职业技能鉴定结合起来，把职业岗位所需的知识、技能及职业素养要求等融入学校的专业课程体系以及专业教学的全过程，提升专业实训空间的能级，提高学生的职业能力和职业素养。

（2）特色选修课程—校企融通

满足企业人才需求是专业培养人才的目标，为了能够不断贴近行业企业标准，专业将企业培训课程纳入到课程体系架构，通过与波特曼丽嘉酒店合作开设“我要成为厨师”培训课程，与宝莱纳餐饮集团合作开设“铁板烧料理”培训课程，引入企业文化培训课程，提升专业整体教学水平，帮助学生树立科学职业观和完善职业生涯规划。

（3）创意设计课程—工艺美术融通

依托我校工艺类专业的师资力量，建设专业创意设计课程，促使

学生在制作产品的过程中，学会创新、设计和美化，培养学生的创意设计能力和创意制作能力，提高学生的艺术修养；同时，美术类专业参与专业课程教学实践，让学生作品展现出与众不同的一面，拓展西餐专业教学内涵，提升学生专业艺术修养。

3. “校企融合”与“多元融通”有机融合

“校企融合”、“多元融通”将西餐烹饪专业的课程建设、教学实施、师资建设、校企合作和学生职业发展等方面有机地融为一体，贯穿于专业人才培养的始终，全方位培养学生的专业技能和职业素养，促进了西餐烹饪专业教学改革，提高学生的可持续发展能力。

六、课程设置

(一) 典型职业活动分析

职业岗位	典型职业活动	对应的职业能力	对应转化课程
西餐冷菜厨师	蔬果类原料加工	1.1 能鉴别、选用新鲜的蔬果类原料 1.2 能规范、安全、卫生地进行蔬果类原料加工 1.3 能正确使用和保养加工工具设备 1.4 能切配蔬果类原料并加工成半成品	西餐原料鉴别与选用
	冷调味汁制作	1.5 能保管、储藏成品蔬果类原料 2.1 能严格执行卫生要求，确保食品安全 2.2 能正确调制基础冷汁 2.3 能正确调制成成品冷沙司	西餐原料初加工
	色拉制作及装盘	2.4 能根据冷汁、冷沙司的需求及品质正确鉴别与保管	烹饪原料切配
	西餐冷菜制作及装盘	3.1 能根据不同的色拉选择相应的原料 3.2 能清洗色拉所需的原料并加工成型 3.3 能根据不同色拉搭配相应的冷调味汁 3.4 能根据不同的工艺完成色拉制作 3.5 能按照制作标准规范摆盘	西餐冷菜制作 西餐工艺美术

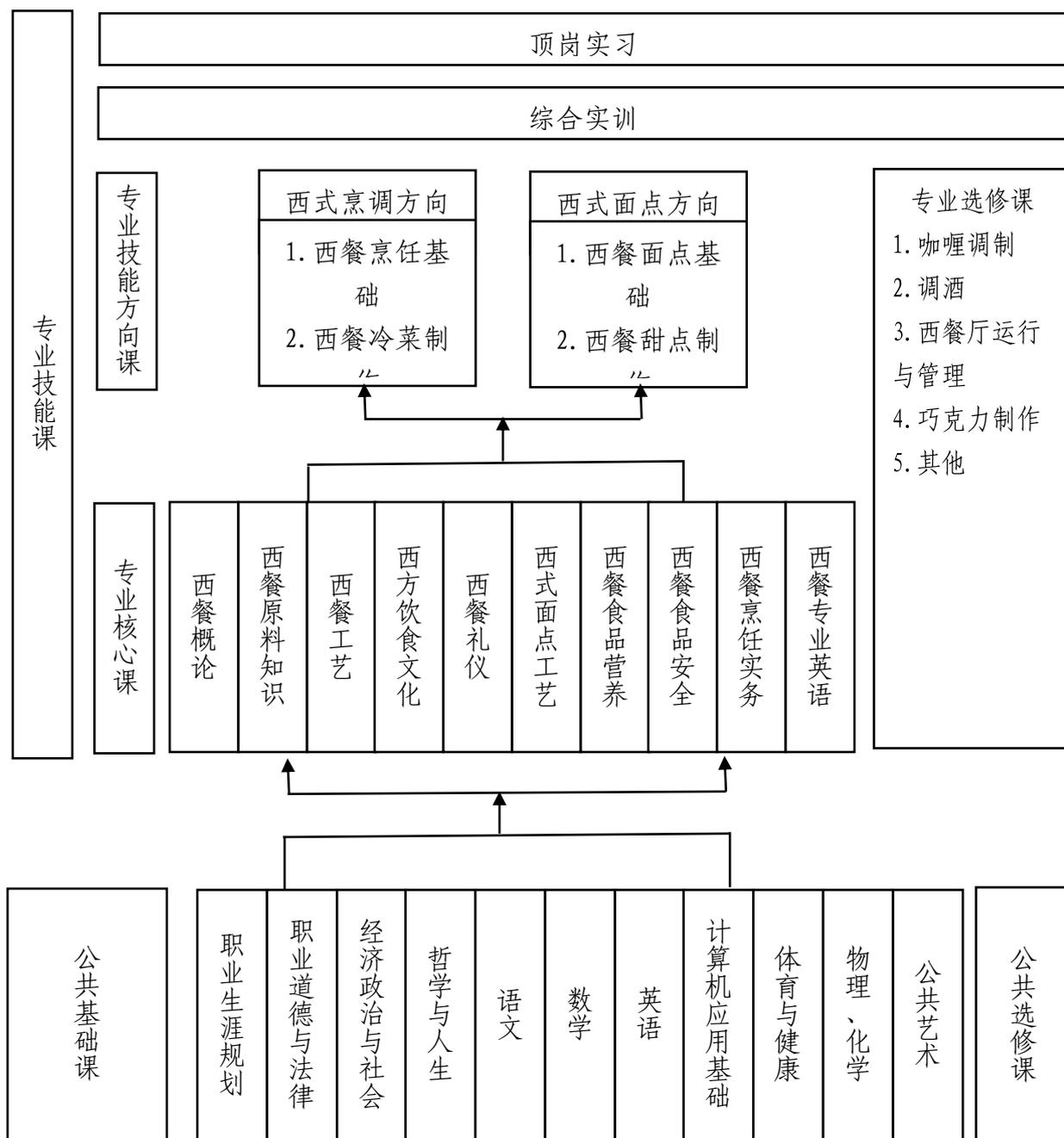
	创新菜制作	3.6 能严格执行卫生要求，确保食品安全				
		4.1 能严格执行卫生要求，确保食品安全 4.2 能根据冷菜菜肴要求选择不同原料 4.3 能根据不同原料的特性进行加工成熟 4.4 能完成冷菜菜肴的装盘				
		5.1 能严格执行卫生要求，确保食品安全 5.2 能从原料搭配角度，进行冷菜菜肴创新 5.3 能变化相应工艺流程，进行冷菜菜肴创新 5.4 能从口味、色彩等角度，进行冷菜菜肴创新 5.5 能从装盘角度，进行冷菜菜肴创新				
西餐热菜厨师	1. 蔬果类原料加工	1.1 能鉴别、选用新鲜的蔬果类原料 1.2 能规范、安全、卫生地进行蔬果类原料加工 1.3 能正确使用和保养加工工具设备 1.4 能切配蔬果类原料并加工成半成品 1.5 能保管、储藏成品蔬果类原料	西餐原料鉴别与选用 西餐原料初加工 烹饪原料切配 西餐热菜制作 西餐工艺美术			
		2. 水产类原料加工		2.1 能鉴别、选用新鲜的水产类原料 2.2 能规范、安全、卫生地进行水产类原料加工 2.3 能正确使用和保养加工工具设备 2.4 能切配水产类原料并加工成半成品 2.5 能保管、储藏成品水产类原料		
				3. 畜禽类原料加工	3.1 能鉴别、选用新鲜的畜禽类原料 3.2 能规范、安全、卫生地进行畜禽类原料加工 3.3 能正确使用和保养加工工具设备 3.4 能切配并加工成半成品畜禽类原料 3.5 能保管、储藏成品畜禽类原料	
					4. 基础汤汁制作	4.1 能严格执行卫生要求，确保食品安全 4.2 能识别特殊原料的作用 4.3 能根据不同的基础汤汁选用正确原料 4.4 能根据操作工艺选择器具与设备 4.5 能按照制作流程完成相应基础汤、基础汁的烹制

	5. 制作成品 汤汁	4.6 能根据使用需求完成对基础汤的保存	
	6. 各类西式 菜肴制作	5.1 能严格执行卫生要求，确保食品安全 5.2 能根据汤汁内容选取相应原料与设备工具 5.3 能根据菜肴制作需要，制作黄汁、白汁 5.4 能根据成品需要，制作与鉴别清汤、茸汤、奶油汤、蔬菜汤、海鲜汤、浓肉汤、特殊汤 5.5 能正确选用汤类制作工具	
		5.6 能完成汤菜的装盘与装饰 5.7 能采用合理方法对汤汁进行保存	
	7. 制作创新 菜肴	6.1 能严格执行卫生要求，确保食品安全 6.2 能根据原料的性质选择合适的工具进行烹饪 6.3 能运用正确方法完成菜肴成熟制作 6.4 能根据原料性质正确搭配调味汁 6.5 能根据主菜性质正确搭配配菜 6.6 能正确使用盛器进行主菜装盘	
		7.1 能严格执行卫生要求，确保食品安全 7.2 能从原料搭配角度，进行热菜菜肴创新 7.3 能变化相应工艺流程，进行热菜菜肴创新 7.4 能从口味、色彩等角度，进行热菜菜肴创新 7.5 能从装盘角度，进行热菜菜肴创新	
西餐饼 房和面 包房厨 师	1. 点心制作	1.1 能严格执行卫生要求，确保食品安全 1.2 能根据制作需求选用正确的点心原料 1.3 能按照正确方法进行各种点心的制作 1.4 能完成各种点心的成型与成熟 1.5 能根据要求完成各式点心的馅心制作 1.6 能按成品要求进行各种点心的质量鉴别 1.7 能熟练应用各类点心制作的工具设备	基础料理 烹饪原料鉴别 与选用 点心制作

2. 面包制作	2.1 能严格执行卫生要求，确保食品安全	面包制作 蛋糕制作与装饰 甜品制作 西点工艺美术
	2.2 能根据不同面包种类选择适合的原料	
2.3 能完成发酵面团的调制		
2.4 能运用正确手法完成各类面包成形与醒发		
2.5 能完成各种面包烘培成熟		
2.6 能根据不同口味制作馅料		
2.7 能按出品需求鉴别面包的质量		
2.8 能熟练应用各类面包制作的工具设备		
3. 创意西点制作	3.1 能严格执行卫生要求，确保食品安全	
	3.2 能从口味、色彩等角度，进行创意西点制作	
	3.3 能从装盘角度，进行创意西点制作	

(二) 构建专业课程体系

在文化创意专业集群课程体系架构的前提下，西餐烹饪专业课程体系以专业“校企融合、多元融通”人才培养模式为指导，以企业岗位调研工作为基础，按照“岗位-课程”的原则，着力于培养兼具创意素养和专业技能的可持续发展型技能技术人才。专业课程体系架构主要包括公共基础课程、专业核心课程、专业方向课程、特色选修课程。



根据《教育部关于制定中等职业学校教学计划的原则意见》，我校西餐烹饪专业三年课程总学时数为 3266 学时，其中，公共基础课程学时约占总学时的三分之一；专业课程学时约占总学时的三分之二。

1. 公共基础课程

公共基础课程，按照教育部及咸阳市教委统一颁布的文化基础课各学科教学大纲，而开设思想政治、语文、数学、英语、体育、信息技术基础、艺术和物理/化学。学生通过在校期间对公共基础课程的学习，掌握文化基础知识，培养艺术修养和创意思维，提高学艺术赏识能力，为将来的就业或升学奠定良好的基础。

2. 专业课程

(1) 专业核心课程

西餐烹饪专业以企业岗位工作标准和岗位基础知识要求为导向，按照烹调岗位从业人员所必需具备的专业基础知识构建了专业核心课程，包括原料鉴别与选用、原料初加工、烹饪原料切配、食品营养与卫生、餐饮成本核算。

(2) 专业方向课程

根据专业人才需求调研报告，以典型职业活动分析结果为依据，结合可持续发展型技能技术人才的培养目标，构建了西餐烹饪专业的专业方向课程，其中西餐烹调方向包括西餐冷菜制作、西餐热菜制作、西餐英语、西餐工艺美术；而西点制作方向包括点心制作、面包制作、蛋糕制作与装饰、甜品制作、西餐英语、西点工艺美术。

(3) 特色选修课程

为进一步拓展学生的视野，提高学生的综合职业能力，西餐烹饪专业结合餐饮行业岗位发展动态和趋势，开设了专业选修课程，包括素养拓展（自主）、项目实践、西餐礼仪等。

(三) 课程内容说明

1. 公共基础课程

(1) 语文

课程名称	语文	课程性质	公共基础课程	课时	198
主要教学内容及要求	语文课程是本专业学生必修的一门公共基础课程。本课程的任务是：指导学生正确理解与运用祖国的语言文字，注重基本技能的训练和思维发展，加强语文实践。通过学习，要求学生提高语文的应用能力，为综合职业能力的形成以及继续学习奠定基础。				

(2) 数学

课程名称	数学	课程性质	公共基础课程	课时	144
主要教学内容及要求	数学课程是本专业学生必修的一门公共基础课程。本课程主要讲授代数、三角、平面解析几何、立体几何的基本内容，使学生掌握必要的数学基础，培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能；培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力；使学生逐步养成良好的学习习惯、实践意识、创新意识和实事求是的科学态度。				

(3) 英语

课程名称	英语	课程性质	公共基础课程	课时	108
主要教学内容及要求	英语课程是本专业学生必修的一门公共基础课程。本课程通过基本词汇和基础语法的教学，培养学生英语听、说、读、写等语言技能，初步形成英语的实际应用能力；使学生掌握学习策略，提高自主学习能力；使学生了解、认识中西方文化差异，培养正确的情感、态度和价值观，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。				

(4) 体育

课程名称	体育	课程性质	公共基础课程	课时	72
主要教学内容及要求	<p>体育与健康课程是本专业学生必修的一门公共基础课程。本课程主要进行体育基本知识的教学、体育技能和方法基本技能的训练以及健康教育专题讲座，使学生掌握体育运动的基本技能和良好的锻炼身体方法，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。</p>				

(5) 艺术

课程名称	艺术	课程性质	文化课程	课时	36
主要教学内容及要求	<p>艺术课程是本专业学生必修的一门公共基础课。本课程的任务是：通过艺术作品赏析和艺术实践活动，使学生了解或掌握不同艺术门类的基本知识、技能和原理，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强文化自觉与文化自信，丰富学生人文素养与精神世界，培养学生艺术欣赏能力，提高学生文化品位和审美素质，培育学生职业素养、创新能力与合作意识。</p>				

(6) 信息技术基础

课程名称	信息技术基础	课程性质	公共基础课程	课时	108
主要教学内容及要求	<p>信息技术基础是本专业学生必修的一门公共基础课程，主要内容是学习计算机应用基础知识，提高学生计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体技术应用等方面技能；培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力，使学生能够根据职业需求运用计算机获取信息、处理信息、分析信息、发布信息，逐渐养成独立思考、主动探究的学习习惯，提升学生的信息运用能力。</p>				

(7) 思想政治

课程名称	思想政治	课程性质	公共基础课程	课时	144
主要教学内容及要求	<p>坚持以马列主义、毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，坚持从学生的思想实际出发，以学生的思想、道德、态度和情感发展为线索，围绕学生德育需求，生动具体地对学生进行公民基本道德、心理品质、法制意识教育，进行社会经济、政治常识的教育和职业道德教育，帮助学生初步形成正确观察社会、分析问题、选择人生道路的科学人生观，逐步提高参加社会实践的能力，成为具有良好思想道德素质的公民和企业欢迎的从业者。</p>				

2. 专业核心课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	西餐烹饪基础	掌握西餐的基础知识、基本技能以及某些西餐菜品的具体制作，包括西餐厨房组织和人员构成、常用设备及器具、常用原料、西餐刀工、调味技术、烹调方法、少司制作、冷菜和热菜制作、菜单设计等。	36
2	西餐原料知识	掌握西餐烹饪各类原料的中英文品名、主要营养成分、质地、产地、上市季节、性能、用途，以及原料的检验、贮存和保管等方法；具有对主要植物性原料、动物性原料、调味料的鉴别与选用能力	54
3	西餐工艺	了解、掌握西餐刀工工艺、西餐调味工艺、西餐烹调工艺、西餐装盘与装饰工艺、欧美经典菜肴制作技能以及东南亚经典菜肴制作技能。	54
4	西方饮食文化	了解西餐发展历史；掌握西餐饮食文化。	54
5	西式面点工艺	了解西式面点的原料知识、工艺基础、西式面点工艺常用词汇中英文对照，掌握常用西点制作工艺。	54
6	西餐礼仪	掌握就餐礼节、餐饮服务基本知识，使学生具有餐饮服务基本技能	54

7	西餐食品营养	掌握人体所需的营养素、西餐烹饪原料的营养价值。	54
8	西餐食品安全	掌握食物中毒的预防及处理、操作人员和加工环境的卫生管理要求，辨别并评估各种食品危害、食品安全关键控制点	54
9	西餐烹饪实务	掌握各类西餐菜品的制作工艺、制作要点和制作原理以及菜肴的质量标准等。	54
10	西餐专业英语	掌握西餐厨房各类常用原料、工具、设备、技法和行业术语词汇；能根据西餐厨房日常工作内容进行口语表达与交流。	54

3. 专业方向课程

(1) 西式烹调

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	西餐烹饪基础	了解西餐厨房的结构、人员组成、工作任务、工作流程，常用工具、设备，掌握西餐基本刀工技术、西餐烹调基本技法，能正确使用各种常用刀法、加工方法加工各种原料，能够制作基础汤、基础冷热少司和西式早餐	108
2	西餐冷菜制作	熟悉冷菜制作基本知识，掌握各种冷菜加工、制作方法和烹调技法；掌握各类冷头盘(菜)、小吃制作及装盘技术，以及冷汁、冷汤的制作	72
3	西餐热菜制作	熟悉西餐热菜制作基本知识，掌握西餐热菜成型技法、烹调方法和工艺流程；掌握各类汤菜制作、汤汁及热菜菜肴的制作和装盘技术	108

(2) 西式面点

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	西餐面点基础	了解西餐饼房、烘焙厨房的结构、人员组成、工作任务、工作流程，常用工具、设备，熟悉西式点心、蛋糕、甜食制作、面包的基本知识，加工、制作方法，基本技能和工艺流程	108

2	西餐烘焙技术	掌握制作各种面团的配比、制作方法、工艺流程，以及各种面包的制作技术、口味特点、工艺流程；提高学生的西餐面包理论水平和训练实际操作能力	72
3	西餐甜点制作	掌握各类甜食、点心、蛋糕的制作，基础甜汁的制法，装盘技术以及基本西式糕点的制作	108

4. 特色选修课程

- (1) 咖啡调制。
- (2) 调酒。
- (3) 西餐厅运行与管理。
- (4) 巧克力制作。
- (5) 其他。

5. 综合实训

综合实训是本专业专门化方向课程，是学生从事西餐岗位工作的演练，通过综合实训，使学生了解西式烹调和西式面点加工过程，掌握西式烹调和西式面点制作的相关知识和各项基本操作技能，具有规范化制作西式烹调和西式面点的职业能力，并参加国家职业资格技能鉴定。学校要选定综合实训项目，按照国家职业资格标准要求项目进行实训。

6. 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，要认真落实教育部、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。在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实

习。

七、学时分配

(一) 教学活动时间分配表(周)

学期	项目	月份
第一学期	学生作品展示	12
第二学期	学生作品展示	5
第三学期	学生作品展示	12
第四学期	学生作品展示	5
第五、六学期	顶岗实习	1 学年

(二) 岗位实习安排说明(时间以周为单位)

序号	内容	方式	各学期周数分配					
			一	二	三	四	五	六
1	专业认知	参观、文化讲堂、技能展示	1					
2	职业体验	见习			4			
3	酒店顶岗实习	带薪顶岗					18	18

八、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，周学时一般为 28 学时，顶岗实习按每周 30 小时(1 小时折合 1 学时)安排，3 年总学时数为 3248。课程开设顺序和周学时安排，可根据实际情况调整。

实行学分制，一般 16-18 学时为 1 学分，3 年制总学分不得少于 170。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动以 1 周为 1 学分，共 5 学分。

公共基础课学时约占总学时的 1/3，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。

专业技能课学时约占总学时的 2/3，在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间，行业企业认知实习应安排在第一学年。

(二) 教学安排

课程类别	课程名称	学分	学时	学期					
				1	2	3	4	5	6
公共基础课	职业生涯规划	2	36	2					
	习近平新时代中国特色社会主义思想	2	36	2					
	职业道德与法律	2	36		2				
	经济政治与社会	2	36			2			
	哲学与人生	2	36				2		
	语文	11	198	4	4	3			
	数学	8	144	2	2	2	2		
	英语	6	108	2	2	2			
	计算机应用基础	6	108	2	2	2			
	体育与健康	4	72	2	2				
	公共艺术	2	36			2			
	历史	4	72		2	2			
	物理	2.5	45				3		
	化学	2.5	45				3		
	劳动教育	2	36			2			
职业素质教育	2	36				2			
公共基础课小计		58	1044						
专	西餐烹饪基础	2	36	2					
	西餐原料	3	54	3					
	西餐工艺	3	54		3				
	西方饮食文化	3	54		3				
	西式面点工艺	3	54			3			

专业技能课	业核心课	西餐礼仪	3	54			3				
		西餐食品营养	3	54				3			
		西餐食品安全	3	54				3			
		西餐专业英语	3	54				3			
		小计	29	522							
	专业（技能）方向课	西式烹调方向	西餐烹饪基础	4	72	4					
			西餐冷菜制作	12	216		4	4	4		
			西餐热菜制作	16	288	4	4	4	4		
			小计	32	576						
		西式面点方向	西餐面点基础	4	72	4					
			西餐烘焙技术	12	216		4	4	4		
			西餐甜点制作	16	288	4	4	4	4		
			小计	32	576						
	综合实训		16	288	4	4	4	4			
顶岗实习		32	600					16	16		
专业技能课小计		109	1986								
综合素质	军训及入学教育		2	36	√						
	公共选修课		4	72		√	√				
	毕业教育（含毕业综合能力测试）		1	18						√	
	小计		7	236							
合计			174	3266							

说明：“√”表示建议相应课程开设的学期。

九、实施保障（参照《中等职业学校专业教学标准》）

（一）校企合作保障

为确保专业人才培养目标的落实，深化校企合作办学的方式，提高专业建设质量，西餐烹饪专业在学校项目建设统筹小组的指导下，建立了一套校企合作运行机制，保障专业建设的有序开展。

1. 成立由合作企业领导、行业专家、企业技术骨干、校内人员共

同组成的专业建设指导委员会，通过定期和不定期的会议以及各种其他形式主导专业校企合作有效开展，确保人才培养质量不断提升。

2. 构建校企合作共建机制，通过与波特曼、宝莱纳等数十家餐饮行业品牌企业和地区高星级酒店开展全方位、多层次的深度合作，加强在课程建设、工学交替、顶岗实习、师资队伍等内容的合作，确保企业全面参与专业建设。

3. 争取当地政府和教育主管部门支持，在经费投入、制度保障、理论支撑方面为全面实施校企合作人才培养创设有利条件。

（二）教学实施保障

1. 制定年度教学实施方案：专业应根据本方案，制定好每一学年具体的教学实施方案，其中应包括专业课程安排、人员安排、教学进度、保障措施等内容，并结合专业人才培养目标，全面落实相关内容和措施。

2. 实施“任务引领式”专业教学改革，以技能鉴定考核为技能操作专业教学任务目标，并以此为引领，西餐冷菜制作、西餐热菜制作、西式面点制作等专业实践课程的教学内容紧密围绕技能鉴定考核展开，夯实学生专业技能基础；以“派对展示”为任务目标，并以此为引领，各专业实践课程和专业项目课程的教学内容围绕“派对展示”展开，提升学生专业技能水平；以“逸想秀”主题作品为任务目标，并以此为引领，各专业项目课程的教学内容围绕“逸想秀”展开，挖掘学生专业技能创意；以“大师工作室”的作品为任务目标，并以此为引领，学生围绕“大师工作室”要求进行创业实践，并对作品进行艺术加工和创意制作，拓展学生专业技能视野。

3. 建设配套课程资源：公共基础课程按照教育部及上海市教委规定，选用国家规划教材；通识课程能力课程则依据专业集群的规划统筹安排。专业课程按照教育部和上海市教委相关教学标准和专业教学改革要求，开发《西点工艺美术》、《西点造型设计》、《西餐英语》和《艺术西餐》等专业创意课程校本教材，同时结合专业“双证融通”开发专业教学校本教材，配套课程标准、课程评价方案、讲义、多媒体课件、微课程等内容，并建设《西点工艺美术》校级精品课程。

（三）教学管理保障

1. 教学管理制度

西餐烹饪专业依据《咸阳市中等职业学校教学管理工作指导意见》，对原有的规章制度进行梳理修正及增订。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。

2. 专业教学质量监控

（1）教学质量监控机制完善—教学秩序常态化管理

以《陕西旅游职业中等专业学校教师教学工作规范》《陕西旅游职业中等专业学校教师教学检查实施细则》《陕西旅游职业中等专业学校听课、评课制度》《陕西旅游职业中等专业学校教职工考核条例》等规章制度为依据，西餐烹饪专业加强教学督导听课、教务日常巡查、每学期初期中期末常规检查、学生评教和教研组备课组活动检查等质量监控手段，管理人员以“知教情、明学情、督教法、导学法、促学业”的宗旨来督导监控教学质量，做好学生评教工作，及时与教师沟通反馈信息，使质量为学校之魂的理念深入每个师生心中，做好教学秩序常态化管理。

（2）专业教学文件执行到位—专业教学过程化管理

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。

同时在专业指导委员会的协助下，明确了专业教学过程的管理要求。每一位专业教师的教案设计规范化，课堂教学流程有序化，专业课程考核评价科学化多元化，专业教学成果展示常态化，专业教学研讨制度化，专业课程的公开课透明化，努力打造常态规范、发展有序的教学模式。

（3）考级考证监控制度有效—技能教学诊断性监管

西餐烹饪专业以技能鉴定考核做为专业教学的监控管理手段，专业实训课程的教学内容紧密围绕技能证书考核展开，并以此形成实践操作课程的诊断性监管。所有西餐烹饪专业学生必须参加专业技能鉴定考核，专业课程教学内容及时调整，适应专业技能鉴定考核。

考核内容：西餐烹饪专业的学生参加国家劳动与社会保障局组织的《西式烹调师四、五级》和《西式面点师四、五级》考核。

（4）基于西餐专业教学特点—派对展示制度创新性监管

西餐烹饪专业确立了以学生学业作品“派对展示”为教学任务的内容，以此做引领，同时也是对教师教学水平及学生学业水平的检查。派对展示为每学期一次，展示时长约 2 小时，准备时间为 1 个月，师生做好充分准备。学生在校期间共参加四次“派对展示”活动，在活

动中我们邀请家长、企业方参与评价。教师教学内容围绕“派对展示”展开，教学水平及学生学习水平在展示活动中得以充分展现。

（四）评价机制保障

为体现专业培养目标和人才培养规格的水平 and 效果，专业应结合自身特质，完善学生学业综合评价。学业综合评价要以推进学生专业技能、创意能力和创意思维等综合职业能力和素养的提高为主旨，注重评价的整体性、发展性、过程性和先进性，体现出行动导向教学理念和先进的教育思想，能有效反映出学生的知识、能力、职业素养，达到“以评促学、以促评改”的目标。

1. 健全学生学业综合评价指标

建立西餐烹饪专业学生学业的多元化评价方式，建立起多元评价机制，使学生在多元评价中得到激励，促进烹饪专业学生个体的职业能力发展，成长为主动工作的智慧型员工。以知识技能、学习态度、合作能力、发展能力作为评价内容；以学习轨迹评价、基于展示任务评价等作为评价形式的探索，其根本目的在于促进学生的成长，发展学生的职业能力，课题的研究很好地实现了这个目的。学生访谈显示出他们确实从中收获自信与经验，从而提升他们的综合能力。

2. 完善专业评价方案

根据专业集群课程评价方案指导意见，西餐烹饪专业将结合专业课程标准，以校本课程建设为突破口，制定并完善《西点造型设计》、《西点工艺美术》、《西餐英语》和《艺术西餐》等四门课程的课程评价方案，通过以点带面的方式，完善所有专业课程的评价方案，推进专业的评价建设。

（五）师资队伍保障

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。

1. 专业带头人与骨干教师

（1）专业带头人培养：以特色示范校建设为载体，通过组织专业带头人进行先进职业教育培训、下企业实践等措施，提升专业带头人的专业内涵，能够在专业建设及人才培养模式深化改革方面起领军作用。专业带头人主要工作有：组织行业、企业调研；进行人才需求分析；确定人才培养目标定位；组织召开专业建设研讨会；主持课程体系构建与课程开发；统筹规划教学团队建设；主持建立保障教学运行的机制与制度等。

（2）骨干教师培养：甄选专业优秀青年教师参加专业师资培养，企业轮岗实践等方式进行锻炼。努力发掘他们在开发校本课程、参与专业教学改革、制定课程标准和编撰专业校本教材等方面的作用。骨干教师应具备的条件：应具备过硬的专业实践操作技能、拥有专业相关的职业资格证书（三级或三级以上），具有较强的指导学习能力，具备参与专业建设、专业核心课程建设、实训基地建设和编撰教材等方面的能力；具备一定分析解决问题的能力，善于沟通和表达。

2. 专业任课教师

通过拓展人才引进渠道、加大人才引进工作的力度等方式，从企业中选聘高级专业人才或管理人员担任专业兼职教师；鼓励教师参加职业技能培训并取得相关职业资格等级证书；落实教师定期企业

轮岗实践制度，有计划地安排专业教师到对口企业进行专业实践培训等方式，优化师资队伍结构，提升师资队伍专业知识及技能水平。

（六）空间建设保障

1. 专业实训空间：为使学生更快进入职业角色，更好地实施“任务引领”的教学模式和“双证融通”专业教学改革，并达到“学以致用”的要求，建设“高度仿真，先进实用”的西餐烹饪实训空间。由中西式烹饪实训室、切配实训室、西点实训室、巧克力、糖艺、咖啡、艺术菜肴工作室，专业作品展示空间等组成。主要满足西餐烹饪专业各实训课程实践教学的需求，提供西餐烹饪各相关专业技能的训练和展示使用。实训体验馆应拥有先进的烹饪设施、设备、布局合理，蕴含现代厨房生产和管理的概念，具有演示、多媒体教室、技能训练、模拟厨房生产、考核鉴定和竞赛等多种功能。

2. 专业展示空间：为提高学生的创意能力和职业素养，西餐烹饪专业充分借鉴逸想秀“展示橱窗”的展示模式，搭建专业展示空间，用于作品常态展示和主题作品展示，促使学生能以“学”致“用”；同时，专业根据作品展示活动的需要，适时优化展示空间布局，添置展示设备和材料，保障专业学生作品的展示活动。

综上所述，我校在进一步做好课程体系和职业能力体系开发的基础上，打破传统的教学模式，根据中等职业教育的规律和要求采用灵活的教学方式，组织开展教学活动，贯彻产教结合思想，充分利用校内和校外教学基地，根据自身特点安排教学进度，使理论与实践密切结合，教学与生产密切结合。充分发挥双师型教师的主导作用，利

用合作企业的力量为教学服务，突出学生在教学过程中的主体地位，注重学生综合能力的培养。