

西餐烹饪专业 人才培养方案

专业代码：740202

2023 年 1 月

目 录

一、专业名称（专业代码）	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、 职业面向	1
（一）职业面向	1
（二）接续专业	1
五、培养目标与培养规格	2
（一）培养目标	2
（二）培养规格	2
六、课程设置及要求	3
（一）公共基础课	4
（二）专业技能课	4
七、教学进程总体安排	10
（一）整体思路	10
（二）课程体系	11
（三）教育教学活动分配	11
（四）教学进程安排表	12
八、保障措施	12
（一）师资队伍	12
（二）教学设施	13
（三）教学资源	15
（四）教学方法	16
（五）学习评价	16
（六）质量管理	17
九、毕业要求	18
十、附录	18
1. 教学进程安排表	18
2. 人才培养方案变更审批表	18
附录 1：教学进程安排表	18
附录 2：人才培养方案变更审批表	19

西餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

西餐烹饪专业（740202）

二、入学要求

初中毕业或具有同等学力

三、修业年限

3 年

四、职业面向

（一）职业面向

专业类别（代码）		第四大类：商业、服务业人员类（4）		
对应行业（代码）		餐饮服务人员 4-03（GBM 4-3）		
序号	主要职业类别 （代码）	岗位类别	证书举例	竞赛举例
1	中式烹调师 （4-03-02-01）	旅游餐饮连锁服务 饭店厨房专业技术 饭店厨房管理人员	中式烹调师（四级） 西式烹调师（四级） 西式面点师（四级） 咖啡师（四级） 调酒师（四级）	世界中餐烹饪大赛 全国烹饪技能竞赛 全国烹饪技能锦标赛 全国职业院校技能大赛（烹饪 赛项）
2	西式烹调师 （4-03-02-03）		西式烹调师（四级） 西式面点师（四级） 中式烹调师（四级） 咖啡师（四级） 调酒师（四级）	世界奥林匹克烹饪大赛（IKA） 世界技能大赛烹饪（西餐） 博古斯世界烹饪大赛 世界技能大赛（西餐项目） FHC—中国国际艺术烹饪大赛
3	西式面点师 （4-03-02-04）		西式面点师（四级） 西式烹调师（四级） 中式烹调师（四级） 咖啡师（四级） 调酒师（四级）	专业厨师烘焙大赛 西点世界杯 Coupe du Monde de la Pâtisserie 世界技能大赛（烘焙项目） FHC—中国国际艺术烹饪大赛 埃科菲青年厨师比赛 世界烘焙甜点&蛋糕大赛
4	营养配餐员 （4-03-02-06）		营养配餐员（四级） 咖啡师（四级） 调酒师（四级）	“营养配餐员”全国职业技能 比赛

（二）接续专业

高职：西式烹饪工艺、西式面点工艺。

本科：烹饪与餐饮管理。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的教育方针，紧紧围绕立德树人根本任务，把思想价值引领贯穿教育教学全过程和各环节，激活德育和思想政治工作内生动力，落实全员协同、全程覆盖、全方位渗透的职业教育特色育人体系，面向中高档餐饮企业、高星级饭店西餐厅、咖啡厅等，培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和西餐烹饪原料、营养卫生、西餐烹饪基础等知识，具备熟练运用西餐烹饪技术等能力，具有工匠精神和信息素养，具备基础研发能力，能够从事西餐原料加工处理、汤汁预制、西式菜肴制作、西式面点制作等工作的技术技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和专业技能：

1、职业素养

- （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。
- （2）具有安全文明生产、节能环保和遵守操作规程的意识。
- （3）具有团队协作、沟通协调能力和人际交往能力。
- （4）具有获取信息、学习新知识的自主学习能力。
- （5）从事西餐专业工作所需的英语听读写能力和良好的中、英语口语表达能力。

（6）具有创新工作能力和服务意识。

（7）具有一定的计算机操作能力。

2、专业知识和技能

- （1）具有查阅专业技术资料的基本能力。
- （2）了解西餐风味流派及其发展历史、饮食文化、就餐礼节、餐饮服务等基本知识，掌握西餐餐饮服务的基本技能。
- （3）了解餐饮企业西餐厨房组织管理、岗位设置及基本工作职责分工。
- （4）掌握西餐厨房常用原料、工具、设备、技法和行业术语词汇，具备在英语工作环境中实现交流的能力。
- （5）掌握常用西餐烹饪原料性状、营养、鉴别、加工、保管等基本知识。
- （6）掌握膳食营养基础知识和食品安全卫生知识，能进行合理膳食营养搭配。
- （7）一定的成本核算知识，能进行简单菜点成本核算。
- （8）熟悉西餐厨房各岗位流程、标准、衔接配合，具备厨房各岗位职责要求的基本工作能力。

3、专业（技能）方向——西式烹调

- （1）掌握西餐刀工技术，能正确使用各种刀法、加工方法加工各种原料；了解常用原料的营养成分，懂得基本的营养搭配。
- （2）熟练制作各类基础汤汁，能正确运用常用西餐烹调技法制作各种西餐热菜、汤菜肴。
- （3）熟练调制各种冷汁，能综合运用常用西餐冷菜加工、烹调技法制作各种西餐冷菜肴。
- （4）掌握基本西餐面点制作技术。
- （5）掌握西餐冷菜、热菜和基础厨房常用设施、设备、工具的使用和保养方法。

4、专业（技能）方向——西式面点

- （1）掌握西式面点制作常用成型、熟制技法，各类面包、蛋糕、甜点。
- （2）了解常用原料的营养成分，懂得基本的营养搭配。
- （3）掌握基本的西式面点制作技术。
- （4）掌握西式面点厨房常用设施、设备、工具的使用和保养方法。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术、历史，以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

课程分类		课程名称
公共基础课程		中国特色社会主义
		心理健康与职业生涯
		哲学与人生
		职业道德与法治
		语文
		数学
		英语
		信息技术
		体育与健康
		公共礼仪
		公共艺术（西餐盘式与装盘艺术）
		历史
专业技能课	专业核心课程	西餐刀工
		西餐原料知识
		西餐食品营养与安全（烹饪营养与卫生）
	专业（技能）方向课	西餐烹饪基础
		西餐冷菜制作
		西餐热菜制作
		西式面点基础
		面包制作工艺
		蛋糕制作工艺
		功能性点心研发与制作
		法国菜制作
		意大利菜制作
		亚洲菜制作
		中式面点技艺
		川菜制作技术

（一）公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合	36
2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合	36
3	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
4	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合	36
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	216
6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	72
7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色（将专业英语并入到英语教学中）	144
8	信息技术	依据《中等职业学校信息技术教学大纲》开设，注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	72
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
10	公共礼仪	依据《中等职业学校公共礼仪教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	18
11	公共艺术（西餐盘式与装盘艺术）	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	18
12	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	72

（二）专业技能课

1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考课时
----	------	-----------	------

1	西餐 刀工	一、主要教学内容 主要学习从刀工的基本站姿、常用刀具认识、常用工具的使用与保养到刀工切配的具体品种（土豆榄、蘑菇花、丝，条、片、丁、块、花），从中提炼出 5 个要点进行学习，包括： 1、刀工工具认识、使用、保养。 2、刀工站姿、握刀练习。 3、刀和菜墩的选择和使用。 4、磨刀、运刀练习。 5、刀法的种类成品加工，基本功综合练习。 二、主要要求 为以后烹饪实际操作、顶岗实习打下基础。	36
2	西餐 烹饪 原料	一、主要教学内容 1. 烹饪原料的概念及研究内容，烹饪原料的命名和分类，烹饪原料的标准和质量检验，烹饪原料资源的开发和保护。 2. 粮食类原料 包括粮食原料概述，粮食的品种及烹饪应用，粮食制品及烹饪应用，粮食的品质检验与保藏。 3. 果蔬类原料 包括蔬菜原料概述，典型蔬菜品种及烹饪运用，蔬菜制品及烹饪运用，蔬菜的品质检验和贮存保鲜。 4. 动物性原料 包括对畜类、禽类、鱼类和水产类原料概述，烹饪运用，品质检验和贮存保鲜。 5. 调味料和辅助料 二、主要要求 了解烹饪常见原料的理化性质，掌握常见原料的特点及学会在实际操作过程中的合理运用。	72

3	烹饪营养卫生	一、主要教学内容 1.营养学概述内容 学习营养学概述，包括人体需要的营养素、热能、食物的消化与吸收、合理营养与膳食平衡、烹调中的营养保护、几种人群的膳食特点、不同国家的膳食营养结构特点； 2.食品卫生内容 学习食品卫生的相关知识：包括食品卫生的基本要求、食品污染、食品腐败变质及其控制措施、各类霉菌毒素对食品的污染以及预防措施、化学农药污染与残留、金属毒物和其他化学物质污染、食品包装材料和容器卫生、食品添加剂、食品中毒概念、特点和分类、细菌性食物中毒、有毒动植物食物中毒； 3. 各类食品的营养价值及其卫生 4. 食品卫生管理 5.实验与实习指导 二、主要要求 了解烹饪营养学知识和食品安全方面相关知识，懂得简单的营养搭配知识、不同人群和不同地区的营养膳食特点。会对妇女（包括孕期妇女）、儿童和老年人进行简单的营养配餐设计，会对轻度、中度和重度体力者人群进行配餐设计。	72
---	--------	---	----

2. 专业技能方向课

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考课时
1	西餐烹饪基础	一、主要内容 1. 西餐的概念、西餐历史文化的演变与形成、西式菜肴及主要国家风味的特点、西餐厨房各岗位流程、标准、衔接配合。 2. 临灶要求内容包括安全文明生产、节能环保和遵守操作规程的意识；学习厨房常用设施、设备、工具的使用和保养方法。 3. 西餐原料加工工艺包括，能正确使用各种常用刀法、加工方法加工各种原料。 4. 初步预处理包括，运用西餐基本刀工技术、西餐烹调基本技法，使用各种常用刀法、加工方法加工各种原料。 二、主要要求 了解西餐烹饪的发展变化史，掌握制作西餐烹调的基本理论知识，熟悉西餐烹调的加工技术工艺、技术制作、注意事项等。	72

2	西餐冷菜制作	一、主要内容 1. 西餐烹饪冷菜发展概况和主要地方风味流派的特点； 2. 西式冷菜的形成、发展及主要特点； 3. 西式冷菜调技艺基础理论知识； 4. 掌握原料的初加工方法；掌握烹制冷菜品的火候、油温的鉴别；掌握原料的初步熟处理技法； 5. 掌握冷菜基础酱汁马乃司和油醋汁的制作和衍生变化酱汁及冷菜汁酱的综合运用。 6. 学习沙拉菜品、冷菜汤的制作方法； 7. 学习批类、胶冻类、开胃菜、小吃等工艺； 8. 掌握菜肴的配菜工艺及盘式结构。 二、主要要求 学习西餐冷菜制作基本知识，掌握各类西餐冷菜的原料搭配、技术制作、注意事项以及变化品种。	144
3	西餐热菜制作	一、主要内容 1. 基础汤制作，包括白色鸡高汤和褐色牛骨汤。 2. 汤菜制作，包括清汤、奶油浓汤、特殊风味汤 3. 少司制作，包括基础热少司和衍生少司的制作； 4. 配菜制作技术，包括蔬菜类、土豆类、米面类。 5. 畜肉的烹调制，包括牛肉类、羊肉类、猪肉类。 6. 禽肉的烹调制，包括鸡肉类、火鸡类、鸭肉类、鹅肝、鸭肝。 7. 水产的烹调制，鱼类、贝类、虾蟹类。 二、主要要求 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。	144
4	西式面点基础	一、主要内容 1. 以最前沿的理论和实践，介绍了西式面点发展史、西式面点主要分类以及现代中式点心和西式点心的生产、点心的设计、营销策略、服务规范、成本控制等管理知识； 2. 大量的西式面点知名企业管理案例和生产案例，内容紧贴现代国际西式面点和中式面点经营和管理实际； 3. 根据现代旅游业和西式面点专业经营实际需求，进行了理论、知识和技术整合，并回答了现代中式点心和西式点心经营管理面临的诸多问题 4. 专业术语和词组、点心名称都配有外语译文 5. 制作糕点的基本技巧，包括基本技巧：①计量基本技巧 ②过筛基本技巧 ③打发和混拌基本技巧 ④裱花⑤基本奶油酱的做法； 二、主要要求	72

		了解西式面点发展史；掌握西式面点饮食文化、礼节、餐饮服务基本知识，具备西式面点岗位基本操作技能，具有餐饮服务基本技能。	
5	面包制作工艺	一、主要内容 1. 面包制作常用的基础知识，包括面包制作常用的设备和工具、面包常用的主料、辅料和添加剂知识，烘焙百分比计算、面包生产工艺各生产方法直接面种法、中种发酵法、冷冻面团法、压面法。 2. 软质面包制作技术，包括吐司面包、墨西哥面包、毛毛虫面包与椰蓉面包、花式调理面包、奥利奥面包； 3. 软欧面包制作技术与硬质面包的制作技术，包括刺猬榴莲面包制作、火龙果乳酪面包制作、抹茶乳酪面包制作、法棍制作、慕尼黑啤酒面包制作、乡村面包制作、圣诞史多伦面包制作、意大利香草面包、比萨制作； 4. 松质面包制作技术，包括丹麦面包和起酥面包制作。 二、主要要求 了解面包的发展变化史，掌握制作面包的基本理论知识，掌握面包的原料配方、技术制作、注意事项以及变化品种。	72

6	蛋糕制作工艺	一、主要内容 1. 蛋糕制作常用的基础知识,包括蛋糕制作常用的设备和工具、蛋糕常用的主料、辅料和添加剂知识,烘焙百分比计算。 2. 蛋糕生产工艺各生产方法,包括乳沫类蛋糕、面糊类蛋糕和油脂类蛋糕品种学习 3. 蛋糕装饰技巧,包括常见的生日蛋糕的抹面、生日蛋糕的围边、生日蛋糕的裱花学习和生日蛋糕字体的练习。韩式裱花蛋糕的制作,巧克力淋面蛋糕的制作,翻糖蛋糕的制作。 4. 简单巧克力插件制作,包括巧克力类型的选择、制作巧克力常用工具,制作巧克力过程中温度控制,羽毛、爱心、巧克力 LOGO 设计等巧克力插件的制作 二、主要要求 了解蛋糕发展和变化史,学习蛋糕制作基本知识,掌握各类蛋糕的原料配方、技术制作、注意事项以及变化品种。	72
7	功能性点心研发与制作	一、主要内容 1. 功能性饼干研发与制作,基于产品开发过程模拟开发功能性饼干,包括饼干市场需求调研、商品对比、产品设计、样品制作、评估反馈、项目总结; 2. 功能性面包研发与制作,基于产品开发过程模拟开发功能性饼干,包括面包市场需求调研、商品对比、产品设计、样品制作、评估反馈、项目总结; 3. 功能性蛋糕研发与制作,基于产品开发过程模拟开发功能性饼干,包括蛋糕市场需求调研、商品对比、产品设计、样品制作、评估反馈、项目总结; 二、主要要求 了解功能性点心的发展方向与变化史,熟练运用制作西式点心的基本知识,掌握功能性点心研发与制作项目的研发设计与制作流程。	36

3. 专业选修课程

- (1) 法国菜制作
- (2) 意大利菜制作
- (3) 亚洲菜制作
- (4) 中式面点技艺
- (5) 川菜制作技术

4. 综合实训

综合实训是本专业专门化方向课程，是学生从事西餐烹饪岗位工作的演练，通过综合实训，使学生了解西餐烹饪加工过程，掌握西餐烹饪制作的相关知识和各项基本操作技能，具有规范化制作西餐烹饪的职业能力，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进行项目实训。

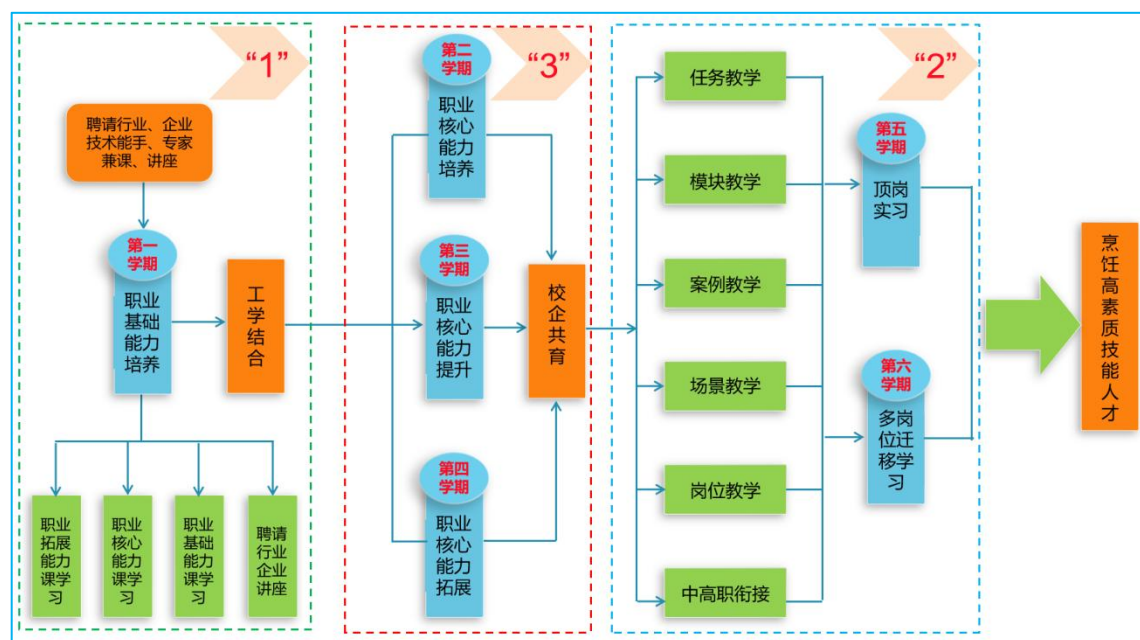
5. 顶岗实习

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，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、教学进程总体安排

(一) 整体思路

通过行业人才需求调研，结合我校本专业的特色，以就业与升学并重、以职业能力培养为本位、以职业岗位需求为理念，建构“132 校企共育，工学结合的可持续发展”的人才培养模式（如图所示）。



“132”的内涵：坚持立德树人贯穿整个人才培养模式，“1”指1个学期时间，即新生入学第一学期，为培养的第一阶段，即职业基础能力培养阶段，主要让学生认识烹饪职业、掌握基本职业能力，在此期间学生进行认知学习，培养学生专业基础知识和良好的职业情感与职业态度，让学生具备一定文化及专业理

论基础知识，夯实学生专业基本功。

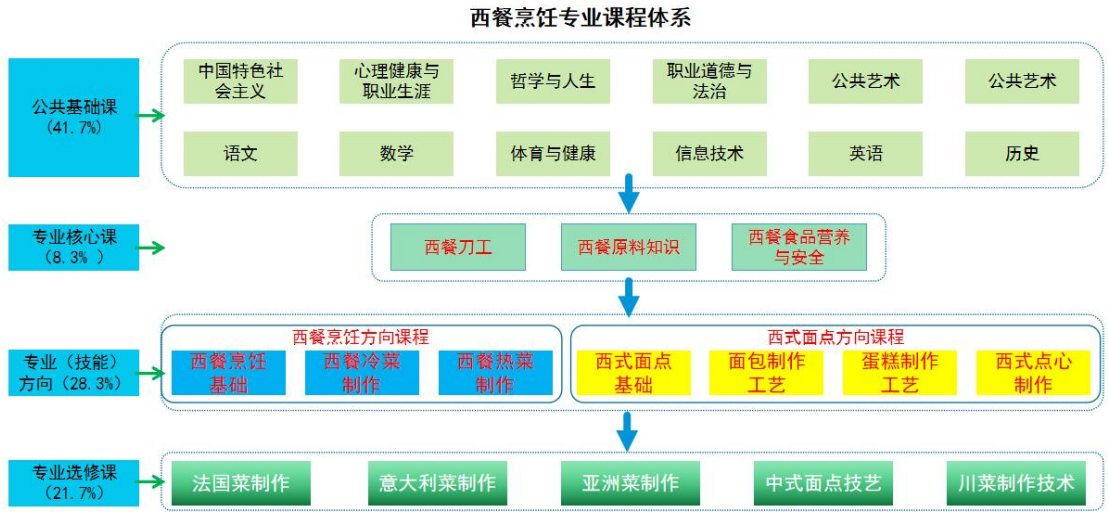
“3”指3个学期时间，即第二、三、四学期，是培养的第二阶段，在开足公共基础课程学习的情况下，兼顾学生技能培养。主要培养学生形成良好职业素质、掌握就业岗位核心能力，在此阶段主要采用“行动导向五化”“项目导入任务驱动”“技能竞赛”“专题讲座”“工学交替”等教学模式，开展以模块教学、案例教学、场景教学、岗位教学以及技能鉴定为中心的专业核心课程学习，并在第三学期通过“体验式综合素质平台”开展工学交替，同时与企业深度融合，通过聘请行业、企业技术能手兼课和讲座；注重学生校内专业课程学习与企业实际工作的一致性，将课堂搬入生产一线的实际工作岗位，实现学生职业能力与岗位工作能力的无缝对接，同时培养学生全局观念、协作观念和良好的职业道德，提高学生社会适应能力、沟通协调能力、综合实践能力和创新能力及自我调节能力；实现校企共育，工学结合的人才培养模式。

“2”指2个学期时间，即第五、六学期，为培养的第三阶段，主要培养学生具有良好的综合职业素养和岗位综合能力，在此阶段主要安排学生到企业进行顶岗实习，采用“定岗实习—多岗式迁移实习”模式，提高学生认识问题、分析问题、解决问题的能力，培养学生良好的职业道德、科学创新精神和熟练的专业技能，培养学生的职业综合能力。

校企共育，工学结合的可持续发展：遵循职业教育基本规律，以适应现代餐饮产业发展和社会进步需求为原则，充分发挥餐饮行业、企业在职业教育改革创新中的作用，促进教育与产业，学校与企业深度合作加快中餐烹饪专业建设，提高办学综合实力。建立行业、企业与职业院校密切协作，资源共享、共赢互利的机制。学生在校期间的第一阶段和第二阶段中行、企与学校通过师资互聘、共建共享实训基地、共同开发校本教材、订单式培养；第三阶段通过学习与工作相互交替、融合的途径，将在校课堂的理论学习与社会实际工作紧密结合起来，着力培养烹饪高素质技能人才，给学生提供更广泛的实习和就业以及升学机会。

(二) 课程体系

结合人才培养模式改革，构建“校企合作，学做交替，理实一体，项目教学”课程体系，公共基础课程为 900 学时，占总学时的 41.7%，专业课为 1260 学时，占总学时 42.3%。



(三) 教育教学活动分配

每学年为 52 周，其中教学时间 36 周（含复习考试），累计假期 16 周，周学时一般为 30 学时，顶岗实习 40 周，按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，3 年总学时数为 3360。课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。

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。

课程设置中应设选修课，其学时数占总学时的比例应不少于 10%。

（四）教学进程安排表

教学进程安排表见附录。

八、保障措施

（一）师资队伍

1.队伍结构

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，建立适应西餐烹饪专业教学改革发展的需要，符合西餐烹饪专业教学要求的“双师”结构专兼职师资队伍，本专业学生数与专任专业课教师数比例不高于 25:1，双师素质教师占专任专业课教师比例不低于 60%。专任教师队伍要考虑职称、年龄、形成合理的梯队结构。

1. 专任教师

专任教师应具有中等职业学校教师资格证书和本专业相关工种中级（含）以上职业资格证书，具备良好的师德和终身学习能力，具有与相关专业本科及以上学历，具有本专业相关理论知识和实践能力，具有较强的信息化教学能力，能参加企业实践和技术服务，积极开展课程教学改革和教学研究，有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

2.专业带头人

专业带头人原则上具有副高级及以上专业技术职务和本专业相关工种高级（含）以上职业资格证书，熟悉西餐烹饪及相关产业发展的整体情况和行业对技能型人才的需求，教学设计、专业研究、组织开展教科研工作能力强，在专业改革发展起引领作用，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

3.骨干教师

骨干教师具有较强的事业心和责任感，具有良好的师德，具有中级以上专业技术职务，能独立讲授 1 门以上的专业核心课程，具有扎实的理论基础和较强的实践技能。

4.兼职教师

聘请相关行业企业的高技能人才担任专业兼职教师，应具备高级及以上职业资格证书或中级以上专业技术职称，具备良好的政治思想素质、职业道德和工匠精神，能参与学校授课、讲座、实训指导等教学活动。

（二）教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、校内实训基地和校外实训基地。

1.专业教室基本条件

配备多媒体交互式一体机、校园网和互联网接入，具有网络安全防护措施；逐步达到智慧教室要求；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2.校内实训基地基本要求

实践教学条件应按照专业核心课程的学习情境、一次可容纳至少 40 名学生需要进行配置，主要实训室见下表。

校内西餐烹饪实训室的基本情况

（含西餐冷菜实训室、西餐热菜实训室、西式面点实训室）

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（台 / 套）
1	西餐冷菜实训室	灭蝇灯	1
		台式抽真空机	1
		单掩门工作台柜	1
		电热面火炉连支架	1
		三掩门工作台柜	2
		双星盆掩门工作台柜	1
		挂墙吊柜	2
		三门平台冷藏雪柜	2
		四掩门工作台柜	2
		挂墙式刀具消毒柜	2
		可调式四层层架	1
		燃气双头明火炉连下柜	2
		燃气式平扒炉连下柜	1
		坐地式燃气单缸炸炉	1
		工作台柜	6
		挂墙冲地龙头	1
序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（台/套）
	西餐热菜	灭蝇灯	2

2	实训室	双星盆掩门柜	2
		活动垃圾桶	2
		电力面火炉（顶部可调节）	1
		双门平台高温雪柜	1
		双门平台低温雪柜	1
		烟罩灭火系统及控制箱	3
		四掩门工作柜	2
		挂墙锅架	2
		万能蒸烤箱带座柜	2
		岛式环保排烟设备	3
		整体西餐组合式炉具	3
		燃气火山石烧烤炉连下柜	3
		燃气平扒炉连座柜	3
		不锈钢开口工作台柜	10
		燃气二头明火炉连下柜	10
		单缸炸炉连柜座	3
		意大利煮面炉	1
		不锈钢工作台柜	3
		燃气二头明火炉连下柜	3
		挂墙面火炉	3
		双通门平台冷藏台柜	2
		双通门单星盆台柜	2
		双通门工作台柜	1
		单星盆掩门工作台柜	1
		吊天花食物暖灯	4
		疏通层架	2
		嵌入式电暖汁箱	4
		座台式倾斜式切片机	1
		微波炉	1
序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（台 / 套）
	西式面点实训室	灭蝇灯	2
		可调式四层层架	3

3		双星盆掩门工作台柜	1
		活动垃圾桶	2
		云石面工作台	2
		活动式面粉车	8
		微波炉	1
		三星盆掩门工作台柜	1
		坐地型酥皮机	1
		双动双速和面机	1
		多功能搅拌机	1
		双门高身冷冻雪柜	1
		四门高身冷藏雪柜	1
		四层烤箱带醒发箱	1
		高身饼盆车	1
		急冻柜	1
		环保排烟设备	1
		嵌入式双头电磁炉	1
		工作台柜	1
		三合一制硬雪糕机连座柜	1
		双通掩门工作台柜	2
		坐台小型搅拌机	4
		工作台柜	6
		冷藏卧柜	1
		巧克力溶缸	1
		双门平台冷藏雪柜	1
		洗手单双星盆掩门柜	1

（三）教学资源

教学资源主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

1.教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2.图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：《专业烘焙》《面包制作技术图解》《西点制作百科全书》《西点制作工艺》《面包师手册》等。

3.数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

（四）教学方法

在实施教学时，要全面落实立德育人根本任务，关注学生综合能力的培养，在课程教学中融入为中华民族伟大复兴而奋斗的使命感，将学科核心素养。

1. 公共基础课

公共基础课的教学要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

专业技能课应按照西餐烹饪职业岗位（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，贴近西餐烹饪企业生产实际，教、学、做相结合，突出技能培养。

3. 运用现代信息技术要求

在实施教学时，教师要积极将信息化教学理念应用于教学实践中，充分运用新一代信息技术手段、数字化教学资源和网络化、智能化的教学环境，优化教学过程，创设学生为中心的学习情境，使课程的教学实施在教师角色、教学内容、教学方法、互动方式、考核与评价等方面有所创新。

要鼓励学生主动适应信息技术的发展，积极进行“数字化学习与创新”，自主探索新的信息技术工具与手段，根据个人兴趣、能力确定学习内容和学习方式。教师要有效利用数字化学习情境，有机融合各种教学要素，合理设计教学环节，加强教与学全过程的信息采集与诊断分析，调动学生的主观能动性，强化学生的自主学习能力，促进教与学、教与教、学与学的互动，不断提高教学效率与教学质量。要引导学生充分运用信息技术进行创新创业实践，培养个性化、创新性思维。

（五）学习评价

由学校、学生、用人单位三方共同对学生的评价，既利于学生学习，也利于教学活动的开展。评价内容包括学生专业综合实践能力、“1+X”证书获取率，要从关注学生知识技能的掌握向解决问题的综合应用能力的提升转变，兼顾学生认知、协作和创新能力的发展。要通过评价的合理实施，激发学生学习兴趣。

1. 评价原则

评价要发挥诊断、反馈、激励、导向的功能，客观、综合反映学生的学业水平。应通过灵活多样的评价方式激励和引导学生学习，鼓励自主学习。要通过科学的评价，渗透成长性思维理念，激发学生学习兴趣，帮助学生树立自信心，提高学生的自我成就感。

呈现评价结果时，多采用评价报告、学习建议等方式，适当采用鼓励性语言，激发学生内在学习动机，帮助学生明确自己的不足和努力方向。评价内容与手段要有利于学生学习，要引导教师利用评价结果来诊断和改进自己的教学，发挥评价与教学的相互促进作用。

评价要面向全体学生，注重学生主体作用的发挥，要让学生明确评价目标，

参与评价标准的制订，通过评价信息的收集和评价结果的交流，成为评价过程的参与者。要以多样化的评价促进学生学科核心素养的提升，将教师评价、学生自评和学生互评相结合，合理引入智能评价，综合运用多种评价手段和方法，针对不同的教学内容和学生特点，量化评价与质性评价相结合；不能简单地以分数或等级来评估学生，多采用表现性评价语言，注重学生不同起点上的提升。

评价要体现职业教育的特点，参考企业的评价方式和内容，将项目任务的完成度、完成效率、完成质量和创新度作为评价标准，可适度引入行业、企业的直接评价。评价要多选择与职业岗位相关联的内容，考查学生完成任务的综合能力。

2. 评价方式

评价要注重过程性评价与总结性评价相结合。过程性评价应基于课程核心素养，在考查学生相关知识与技能的掌握程度和应用能力的基础上，关注学生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、操作规范和节能环保意识等方面的发展，评价要体现出学生在学习过程中各方面能力的提升情况；要充分利用信息技术，采集学生的学习过程信息，客观评估学生的学业情况、学习表现与学习态度。总结性评价应基于学生适应职业发展需要的职业能力和学习迁移能力培养要求，考查学生知识与技能的综合运用能力、课程核心素养发展水平，以及自我创新和团队协作等方面的表现，全面、客观地评价学生的学业状况。

评价内容的选择、评价情境的创设要科学合理，注重评价的信度和效度。评价内容的设计要贴近生产、生活实际，注重实用性和导向性；评价情境的创设要有利于评价目标的落实，有利于引导学生学习能力的提高。评价要考虑学生的个性差异，从学习内容、学习表现、实践应用、自主学习和协作创新等几个方面进行全面与综合性的考核，促进学生个性化发展。

(1) 课堂教学效果评价方式

采取灵活多样的评价方式，主要包括笔试、作业、课堂提问、课堂出勤、实训以及参加各类型专业技能竞赛的成绩等。

(2) 实训实习效果评价方式

实训实习评价：采用实习报告与实际操作水平相结合等形式，真实反映学生对各项实训实习项目的技能水平。

顶岗实习评价：成立由企业（兼职）指导教师、专业指导教师和辅导员（或班主任）组成的考核组，主要从学生的实习日志、实习报告、实习单位综合评价等方面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情况进行考核评价。

3. 评价运用

评价结果应重点聚焦学生核心素养与职业能力的发展变化。要结合学习过程，针对学生的个性特点，对评价结果进行个性化分析、发展性解读。评价结果的反馈，应注意方式和范围，要积极创造条件，让学生参与评价结果的判断和解读过程。在呈现评价结果时，应根据评价目的和要求，选择恰当的反馈方式。

(六) 质量管理

1. 按照学校三级质量管理组织架构，建立系部质量保证工作组和专业（课程）质量保证小组，建立专业、课程层面的质量保证机制和考核性教学诊断与改进机制。

2. 健全专业教学质量监控管理制度，完善专业调研、人才培养方案更新、资源建设、课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计等方面质量标准，通过教学

实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

3. 学校和系部应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评学制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

4. 学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

5. 专业教研组应充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

学生通过规定年限的学习，修满专业人才培养方案规定的课程和学时，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求。鼓励运用大数据等信息化手段记录、分析学生成长记录档案、职业素养达标等方面的内容，纳入综合素质考核，并将考核情况作为是否准予毕业的重要依据。

1. 学生毕业需要同时具备以下条件：
2. 学习课程全部考核合格；
3. 顶岗实习考核成绩合格；
4. 综合素质考核合格；
5. 至少获得一种职业资格证书或行业资格证书。

十、附录

1. 教学进程安排表
2. 人才培养方案变更审批表

附录 1：教学进程安排表

教学进程安排表

课程分类	课程名称	总课时	各学期周数、学时分配					
			1	2	3	4	5	6
			18 周	18 周	18 周	18 周	20 周	20 周
公共基础课程 (41.7%)	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	2	2		
		数学	72	2	2				
		英语	144	2	2	2	2		
		信息技术	72		2	2			
		体育与健康	144	2	2	2	2		
		公共礼仪	18	1					
		公共艺术 (西餐装盘艺术)	18	1					
		历史	72				4		
专业技能 (58.3%)	专业核心 课程(8.3%)	西餐刀工	36	2					
		西餐原料知识	72	4					
		西餐食品营养与安全	72	4					
	专业（技 能）方向课 (28.3%)	西餐烹饪基础	72	4					
		西餐冷菜制作	144		4	4			
		西餐热菜制作	144		4	4			
		西式面点基础	72	4					
		面包制作工艺	72		4				
		蛋糕制作工艺	72			4			
		功能性点心研发与制 作	36				2		
	专业选修 课 (21.7%)	法国菜制作	72				4		
		意大利菜制作	72				4		
		亚洲菜制作	108				6		
		中式面点技艺	144		4	4			
		川菜制作技术	72			4			
岗位实习（37%）			1200				30	30	
课程门数				11	10	10	9		
每周课时				30	30	30	30	30	30
合 计			3360	540	540	540	540	600	600

说明：(1) 本表不含军训、社会实践、入学教育、毕业教育教学安排，学校可根据实际情况灵活设置。

附录 2：人才培养方案变更审批表

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	