

广西商业学校

**西餐烹饪专业
人才培养方案
(2025 级)**

广西商业学校烹饪营养系

二〇二五年九月

目 录

一、专业名称及代码.....	3
二、入学要求.....	3
三、修业年限.....	3
四、职业面向及主要续接专业.....	3
(一) 职业面向.....	3
(二) 主要接续专业.....	3
五、培养目标与培养规格.....	3
(一) 培养目标.....	3
(二) 培养规格.....	3
六、课程设置及要求.....	5
(一) 公共基础课设置及要求.....	6
(二) 专业课课程设置及要求.....	9
七、学时安排.....	13
八、教学进程总体安排.....	14
(一) 课程结构.....	14
(二) 学期教学活动周进程安排.....	15
(三) 教学进程安排.....	15
九、实施保障.....	16
(一) 师资队伍.....	19
(二) 教学设施.....	19
(三) 教学资源.....	22
(四) 教学方法.....	22
(五) 学习评价.....	22
(六) 质量管理.....	24
十、毕业要求.....	24
十一、附录.....	错误!未定义书签。
(一) 专业人才培养方案专家论证表.....	错误!未定义书签。
(二) 专业人才培养方案审批表.....	错误!未定义书签。
(三) 专业人才需求与人才培养调研分析报告.....	错误!未定义书签。
(四) 专业人才培养方案优化调整审批表.....	错误!未定义书签。

一、专业名称及代码

专业名称：西餐烹饪

专业代码：(740202)

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

3年。

四、职业面向及主要续接专业

(一) 职业面向

所属专业大类(代码)A	所属专业类(代码)B	对应行业(代码)C	主要职业类别(代码)D	主要岗位类别(或技术领域)E	职业资格证书或技能等级证书F
旅游大类 (74)	餐饮类 (740202)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	西式烹调制作、西式面点制作	西式烹调师、西式面点师

(二) 主要接续专业

高职：西餐工艺专业

本科：烹饪与营养教育专业

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业；掌握西餐烹饪、食品营养卫生的相关知识，具备较强的烹饪技术。菜品创新等专业技术技能，具有较强的就业能力和一定的创业能力；面向饭店、餐厅、酒店等餐饮企业等部门的西式烹调、西式面点操作一线工作的高素质劳动者和技术技能人才。

(二) 培养规格

1. 素质

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位(群)需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

(1)：具有正确的世界观、人生观、价值观。

(2)：坚决拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近

平新时代中国特色社会主义思想指引下，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。

(3): 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神。

(4): 崇尚宪法、遵守法律，遵规守纪，崇德向善、诚实守信，爱岗敬业，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

(5): 尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力。

(6): 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新精神。

(7): 勇于奋斗、乐观向上，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处，具有职业生涯规划的意识，具有较强的集体意识和团队合作精神。

(8): 具有良好的身心素质、健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的卫生习惯、生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

(9): 具有一定的审美和人文素养，具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，能够形成一两项艺术特长或爱好。

(10) 具有一定的审美和人文素养，具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，能够形成一两项艺术特长或爱好。

(11) 具有较强的表达能力和人际沟通能力，具有一定的人际交往能力和抗挫折能力。

(12) 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

2. 知识

(1): 掌握必备的思想政理论、基本文化基础知识和中华优秀传统文化知识。掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好

的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力。

(2): 掌握餐饮企业厨房的组织管理、岗位设置、工作流程及成本核算等相关知识。

(3): 厨房设施、设备、工具的使用和保养方法及安全常识;

(4): 有关食品安全和卫生等法律、法规知识;

(5): 熟记常用烹饪原料的相关知识和膳食营养知识;

(6): 艺术鉴赏与创作知识和烹饪美学的应用知识;

(7): 认识西方烹饪发展的历史和西餐菜品、烹饪风味流派。

了解西餐烹饪原理和技术规范;

(8): 具有良好的语言沟通、合作能力; 具有反思及自我管理的能力;

(9): 具有较强的法规意识、安全意识、节约意识和良好的卫生习惯。

专业(技能)方向 1:

扎实学习烹饪基本功, 能熟练掌握烹饪七要素;

专业(技能)方向 2:

能够安全熟练地使用设备和工具, 并保证日常的清洁卫生;

(10) 具有较强的法规意识、安全意识、节约意识和良好的卫生习惯。

(11) 掌握旅游学的基本理论知识, 了解我国旅游市场的基本情况及相关法律常识。

(12) 掌握管理学的基本概念和发展历史; 掌握管理学的基本原理与方法。

(13) 掌握西餐菜点主要流派、烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生、食物中毒预防等方面的专业基础理论知识;

(14) 掌握信息技术基础知识, 具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能。

3. 技能

(1): 具备一定的烹饪原料知识和初步加工能力;

(2): 具备菜点创新、营养餐设计与制作的能力;

(3): 能按照食品安全相关法律法规与专业相关要求与实践

操作;

(4): 具备正确操作及维护常用器具设备的能力

(5): 掌握各类菜肴制作基本技法及工艺流程, 能制作常见菜肴品种;

(6): 熟悉主要西餐流派的技艺特点及传统名菜知识, 能制作代表性风味菜品;

(7): 了解相关的工艺美术知识, 并能将其用于菜肴造型和美化;

(8): 掌握各类西式面点制作基本技法及工艺流程, 能制作主要面点品种;

(9): 具有制作各种单品咖啡及西式调酒的能力;

(10): 具有菜点文化背景和西餐饮食文化的讲解的能力;

(11): 具有运用烹调技法保护烹饪原料营养素和营养标签设计、制作的能力

(12): 具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力;

(13): 具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力。

(14) 具备独立制作西餐基础汤和少司、头盘、汤菜、热菜、西式早餐、快餐与小吃等技能。

(15) 掌握智能化厨房管理技术技能, 具有熟练运用及规范操作厨房设备、安全生产中餐餐饮产品的能力和餐饮产品成本核算的基本能力。

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课。

公共基础课分为必修课程和限定选修课程。必修课程包括思想政治课, 文化课, 体育与健康, 艺术(或音乐、美术), 历史。限定选修课程包括劳动教育、职业素养等相关课程。

专业技能课包括专业基础课和专业核心课, 实习实训是专业核心课教学的重要内容, 含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

(一) 公共基础课设置及要求

课程名称	主要教学内容和要求	计划学时
中国特色与社会主义	依据《中等职业学校思政课课程标准》开设, 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	36

	<p>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，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。</p>	
心理健康与职业生涯	<p>依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，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。</p>	36
哲学与人生	<p>依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，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；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。</p>	36
职业道德与法治	<p>依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，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。</p>	36
语文	<p>依据《中等职业学校语文课程标准》开设，对学生进行阅读与欣赏、表达与交流的教学以及语文综合实践活动的开展，使学生掌握必需的语文基础知识，并注重培养学生日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力，掌握具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力，使学生掌握基本的语文学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯，引导学生重视语言的积累和感悟，接受优秀文化的熏陶，提高思想品德修养和审美情趣，提高科学文化素养，以适应就业和创业的需要，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯的发展。</p>	216

数学	<p>依据《中等职业学校数学课程标准》开设，对学生讲授集合、不等式、函数、数列等内容的教学，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，提高学生就业能力与创业能力。</p>	180
英语	<p>依据《中等职业学校英语课程标准》开设，对学生进行听、说、读、写、语音、词汇、语法的教学，帮助学生进一步学习英语基础知识，培养听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应用能力，激发和培养学生学习英语的兴趣，提高学生学习的自信心，帮助学生掌握学习策略，养成良好的学习习惯，提高自主学习能力，引导学生了解、认识中西方文化差异，培养正确的情感、态度和价值观。</p>	180
信息技术	<p>依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，对学生进行计算机基础知识、操作系统的使用、因特网应用、文字处理软件应用、电子表格处理软件应用、多媒体软件应用、演示文稿软件应用的计算机教学，使学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，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的技能，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，体验利用计算机技术获取信息、处理信息、分析信息、发布信息的过程。</p>	108
艺术	<p>依据《中等职业学校公共艺术课程标准》开设，以学生普遍具有一定认知基础、喜闻乐见的音乐和美术作为主要教学内容，使学生了解科学的音乐欣赏体系，欣赏优秀的音乐作品，为美妙的乐声所陶醉，感受着精神境界的升华；丰富音乐素养，提高审美情趣，从而培养高尚的情操和品格。学习不同美术类型（绘画、书法、雕塑、工艺、摄影等）的表现形式与发展演变进程，使学生了解美术的基础知识、技能与原理，熟悉基本审美特征，理解作品的思想情感与人文内涵，感受社会美、自然美和艺术美的统一，提高审美能力。</p>	36
体育与健康	<p>依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，对学生进行健康教育专题讲座、田径类项目、体操类项目、球类项目教学，使学生掌握体育运动的基本技能和良好的锻炼身体的方法，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养</p>	180

	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	
历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，学生能够了解中国历史的基本知识，认识中国历史发展的总体趋势，对人类历史的延续与发展产生认知兴趣，感悟中华文明的历史价值和现实意义，形成爱国主义情感，开拓观察世界的视野，为形成正确的世界观、人生观和价值观，树立科学发展观，成为具有综合素质的合格公民奠定基础。	72

(二) 专业课课程设置及要求

1. 专业基础课课程设置及要求

课程名称	主要教学内容和要求	计划学时
西餐原料知识	掌握原料的产地、名称、上市季节；掌握原料的品质鉴别，营养价值及用途；熟悉烹饪制作的用料要求；能够根据烹饪原料品质特点对原料的品质进行鉴别与烹饪原料保管；掌握鉴别和使用烹饪新型原料的能力。	36
西餐饮食文化	了解西餐的概念与发展概况，西餐的主要菜式和风味特点，西方的饮食文化以及世界各地主要风俗与饮食民俗习惯。掌握西餐的发展概况及主要菜式及其风味特点。	36
餐饮服务与管理	通过学习掌握餐饮服务的基本礼仪、高星级餐饮服务的基本技能、各个环节的工作流程、工作规范，培养学生餐饮服务实际操作能力。	72
旅游概论	了解旅游的发展历程，世界和我国旅游业的发展趋势；熟悉旅游活动的构成；旅游业（媒介）的构成及特点；掌握旅游市场的调查与划分，我国旅游市场的构成及管理；熟悉旅游业的影响及可持续发展的策略；掌握旅行社、旅游合同、旅游保险、导游人员、旅游交通、旅游饭店、旅游资源、消费者权益保护、旅游安全、旅游出入境等旅游法律常识。	36
服务礼仪	旨在培养学生良好的服务意识和心理，塑造良好的职业形象，陶冶学生的职业情操，使学生具有较强的表达能力和人际沟通能力，熟悉	36

	不同岗位群的礼仪需求,提高学生的综合职业素养。培养客我关系,有较强的人际交往能力和抗挫折能力。	
管理学	了解管理学的基本概念和发展历史;掌握管理学的基本原理与方法;掌握管理过程的具体职能,即计划、组织、领导、激励、控制和创新的基本原理、目的、性质、内容、结构的特点以及执行这些职能的方法和手段;具备一定的环境分析、组织设计、沟通协调等能力,并能运用管理学知识提高实际管理工作水平。	36
食品营养与卫生	熟悉食品营养与卫生的基础知识;基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用;重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识;懂得食品安全法,并能用营养、卫生常识指导实践操作。	36
厨政管理	了解现代餐饮企业的经营理念、管理内容及经营管理趋势,掌握创新餐饮经营额主要形式,了解餐饮经营策划的内容和步骤,掌握餐饮业经营与管理的方法和原则。培养学生树立科学、系统的现代餐饮经营管理理念,为他们从业后应用现代餐饮管理知识和改革创新打下基础。	36

2. 专业核心课程设置及要求

课程名称	主要教学内容和要求	计划学时
西餐烹饪基础	了解西餐厨房的组织、学习使用西餐厨房设备与工具、认识西餐常用原料、掌握原料的初步加工、能独立制作基础汤和少司、头盘、汤菜、热菜、西式早餐、快餐与小吃等。	72

西餐冷菜制作	<p>熟练掌握冷菜制作的基本知识和冷菜制作的各种烹调方法，掌握一般冷菜的装盘技术，并能制作若干品种的冷菜、冷汁、冷少司。熟悉、理解、掌握西餐冷菜的制作技术、口味特点、摆盘技术、色彩调配和烹制方法。强调理论联系实际，着重于基础知识和专业技能的训练。通过课程学习可以提高学生的西餐冷菜理论水平和训练实际操作能力。</p>	144
西餐热菜制作	<p>了解西餐厨房的组织、学习使用西餐厨房设备与工具、认识西餐常用原料、掌握原料的初步加工、能独立制作基础汤和少司、头盘、汤菜、热菜、西式早餐、快餐与小吃等。</p>	144
食品雕刻与盘饰	<p>了解食品雕刻的刀法，掌握雕刻制品各品种的雕刻程序及要领，能雕刻简易花形虫鱼、鸟兽、山水、人物、瓜盅、瓜灯，能用果蔬雕刻、果盘、围边等对菜肴作点缀装饰。</p>	72
西餐甜点制作	<p>西餐甜品制作主要学习甜食品种的操作技能；通过学习和训练，学生能了解甜食品种的特点，能掌握所学各种甜食品种的制作关键。通过学习和训练，学生能了解甜食品种的特点，能掌握所学各种甜食品种的制作关键。</p>	144
西餐烹调综合实训	<p>培养学生西餐烹调师（四级）考证能力，熟练掌握原料知识、原料初加工处理、少司制作、冷菜制作、热菜制作等烹调基本技能，并能独立烹制指定菜肴。熟悉识记西餐中级专业英语。</p>	72
西餐面点基础	<p>本课程是一门学生必须掌握的专业课程。为学生提供全面的西式面点制作知识和技能，涵盖从面团制作到糕点装饰的各个环节。课程内容包包括面团制作技巧、烘焙技艺、蛋糕制作艺术、饼干与曲奇制作、法式面点制作以及糕点装饰等。</p>	72

裱花蛋糕制作	西餐专业必修课程之一，是一门实践性很强、面向实际操作的课程，它把蛋糕制作的基本概念和人们对生活的美好愿望融入到了具体的实际操作中，对蛋糕生产的技术要求也比较高。通过本课程的学习，要求学生能够从整体上对蛋糕烘焙与裱花有一个整体的认识，并且能够运用所学的理论知识指导实际操作能力，培养学生具备裱花技术制作的基本职业能力。	72
中餐烹调技术	了解火候、调味，初步熟处理，挂糊、上浆、勾芡等烹调理论基本知识，熟练地掌握火候调味，初步熟处理，挂糊，上浆，勾芡等烹调方法，达到基本功熟练和具有一定的烹调操作技能，并能独立烹制基本菜肴和适合当地风味常规的一般筵席。	72
吧台服务与技能	了解申购单、入库单、盘点单据的填写，学习吧台服务礼仪，掌握酒类、咖啡的基本知识和服务技能，以及其他非酒精饮料饮用水、碳酸饮料、果蔬饮料、乳品饮料等的基本知识和服务操作程序。	36

3. 专业选修课程设置及要求

课程名称	主要教学内容和要求	计划学时
艺术插花	使学生了解有关插花的文化的悠久历史与发展，了解掌握颜色搭配技巧与花语表达，识别与掌握各种插花技法，提高自身审美条件。	72
中式面点技术	了解中式点心各种面团和馅心的制法，掌握制坯、成型、烹制等技法，能独立制作中档宴会面点品种。	72
前厅服务与管理	能辨别并正确使用前厅部设施设备和表单；能描述预订服务、礼宾服务、入住登记服务、收银服务、前厅其他服务和督导管理等各项工作的流程和标准并按照规范标准提供相应服务；能初步处理前厅部领班、主管的督导工作；能使用流畅的前厅对客服务用语，适应前厅各部门的工作要求。	36

西餐厅运营与管理	掌握西餐厅运营与管理的基础知识，能制定运营计划，学习餐厅财务管理，撰写餐厅销售报表，计算经营利润，能满足西餐行业中多元化人才的需求。	36
----------	--	----

4. 综合实训课程设置及要求

课程名称	主要教学内容和要求	计划学时
社会实践	要求学生在教学实践活动期间，必须有明确的实践活动目标和任务，并在实践活动结束后提交实践期间的学习记录或企业盖章的证明材料等；同时教学部在教学实践期间，进行针对性的培训与指导，联合企业完成学生实践的考核，并及时进行总结、反馈和存档。	30
跟岗实习	初步了解厨房和前厅的岗位设置情况、岗位要求和菜肴、面点的生产工艺流程，能正确使用和维护厨房常用工具、设备，掌握各种菜肴、面点的基本制作技能，了解餐饮企业的运转流程。	500
顶岗实习	能独立正确使用和维护厨房常用工具、设备，掌握各种菜肴、面点的基本制作技能，能独立进行操作，能运用所学的知识解决生产实际问题，熟悉职业岗位规范，具有良好的职业道德，在毕业实习结束后完成生产实习报告。	500

七、学时安排

学年教学时间不少于 40 周，周学时一般为 28，三年总学时数约为 3000-3300，顶岗实习一般按每周 30 学时计算；学分与学时的换算。一般 18 学时计为 1 个学分，总学分一般不少于 170 学分，军训、入学教育、社会实践、毕业设计（或毕业论文、毕业教育）等，以 1 周为 1 学分。

公共基础课程学时一般占总学时的 1/3，必须保证学生修完公共基础必修课程的内容和总学时数。选修课教学学时数占总学时的比例均应不少于 10%。

学生顶岗实习一般为 6 个月，学校可根据实际情况，采取工学交替、多学期、分段式等多种形式组织实施。

专业课课时比例表

课程类型		学分	课时	理论课时	实践课时	占比
公共课程	公共基础课	63	1134	806	328	31.5%
	公共限选课	6	128	54	74	3.6%
	小计	69	1262	860	402	35%
专业课程	专业基础课	16	288	240	48	8%
	专业核心课	64	1152	190	962	32%
	专业选修课	20	360	152	208	10%
	综合实训课	30	540	0	540	15%
	小计	92	2340	508	1438	65%
合计		199	3602	1460	2178	100%
公共课 课时占比	35%	选修课 课时占比	13.6%	实践 课时占比	65%	

八、教学进程总体安排

(一) 课程结构

课程类型		课程性质		开设课程
一级		二级		
名称	代码	名称	代码	
公共基础课程	G	必修课程	1	中国特色与社会主义、心理健康与职业生涯规划、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、历史、艺术
		限定选修课程	2	安全教育、新生入学教育、军训、劳动
专业(技)	P	专业基础课程	1	西餐原料知识、西餐饮食文化、餐饮服

能) 课程			务与管理、食品营养与卫生、厨政管理、旅游概论、服务礼仪、管理学
	专业核心课程	2	西餐烹调基础、西餐冷菜制作、食品雕刻与盘饰、西餐热菜制作、西餐烹调技术综合实训、西餐面点基础、裱花蛋糕制作、西餐甜点制作、中餐烹调技术、吧台服务技能
	专业选修课程	3	饭店产品营销、中式面点技术、前厅服务与管理、广西饮食文化、西点制作技术、桂菜小吃制作
	综合实训课程	4	社会实践、岗前培训、跟岗实习、顶岗实习

(二) 学期教学活动周进程安排

分类 学期	入学教育与军训	素质教育活动	理实一体教学周	实训教学周	顶岗实习、社会实践	课程考核与教学测评	教学周合计
第1学期	2			18		1	20
第2学期	---	1		18	2(暑假)	1	20
第3学期	---				4(跟岗实习)	1	20
第4学期	---	1		18	2(暑假)	1	20
第5学期	---			18	20	---	20
第6学期	---	---	---	---	4(顶岗实习)	---	20

(三) 教学进程安排

课程类别	课程性质	课程名称	课程编码	学分	学时数			各学期周数、学时分配						考核方式	
					总学时	理论教学	实践教学	1	2	3	4	5	6		
公共基础课	必修	中国特色社会主义	G101	2	36	30	6	2							考试
	必修	心理健康与职业生涯	G102	2	36	30	6		2						考试
	必修	哲学与人生	G103	2	36	32	4								考试
	必修	职业道德与法治	G104	2	36	30	6			2					考试
	必修	语文(一)	G105	2	36	28	8	2							考试
	必修	语文(二)	G106	2	36	28	8		2						考试
	必修	语文(三)	G107	2	36	28	8			2					考试
	必修	语文(职业模块)	G108	3	54	42	12			4					考试
	必修	语文(四)	G109	2	36	28	8				2				考试
	必修	语文(五)	G110	2	36	28	8					2			考试
	必修	数学(一)	G111	2	36	28	8	2							考试
	必修	数学(二)	G112	2	36	28	8		2						考试
	必修	数学(三)	G113	2	36	28	8			2					考试
	必修	数学(职业模块)	G114	2	36	28	8				2				考试
	必修	数学(四)	G115	2	36	28	8					2			考试
	必修	英语(一)	G116	2	36	28	8	2							考试
	必修	英语(二)	G117	2	36	28	8		2						考试
	必修	英语(三)	G118	2	36	28	8			2					考试
	必修	英语(职业模块)	G119	2	36	28	8				2				考试
	必修	英语(四)	G120	2	36	28	8					2			考试
	必修	信息技术(一)	G121	2	36	18	18	2							考查
	必修	信息技术(二)	G122	2	36	18	18		2						考查

	必修	信息技术（三）	G123	2	36	18	18			2				考试
	必修	体育与健康（一）	G124	2	36	18	18	2						考试
	必修	体育与健康（二）	G125	2	36	18	18		2					考试
	必修	体育与健康（三）	G126	2	36	18	18			2				考试
	必修	体育与健康（四）	G127	2	36	18	18				2			考试
	必修	体育与健康（五）	G128	2	36	18	18					2		考试
	必修	历史（一）	G129	2	36	30	6	2			2			考试
	必修	历史（二）	G130	2	36	30	6		2					考试
	必修	艺术	G131	2	36	18	18		2					考查
	限选	安全教育	G201	1	18	16	2	1						考查
	限选	新生入学教育	G202	1.5	28	20	8	1W						考查
	限选	军训	G203	2	54	14	40	2W						考查
	限选	劳动教育	G204	1.5	28	4	24	1W						考查
	小计				69	1262	860	402	14	16	16	10	8	
专业 课	专业基础课	西餐原料知识	P301	2	36	30	6	2						考查
		西餐饮食文化	P302	2	36	28	8		2					考查
		食品营养与卫生	P303	2	36	32	4			2				考查
		旅游概论	P304	4	72	64	8		2	2				考试
		服务礼仪	P305	4	72	56	16				2	2		考试
		管理学	P306	2	36	30	6					2		考试
		小计		16	288	240	48	2	4	4	2	4		考试
	专业核心课	西餐烹调基础	P307	4	72	8	64	4						考试
		西餐冷菜制作	P308	16	288	44	244	4	4	4	4			考试
		食品雕刻与冷拼	P309	2	36	2	34		2					考试

		西餐热菜制作	P310	8	144	24	120				4	4		考试
		西餐甜点制作	P311	8	144	24	120			4	4			考试
		西餐面点基础	P312	8	144	22	122	4	4					考试
		裱花蛋糕制作	P313	4	72	4	68				4			考试
		西餐烹调技术综合实训	P314	4	72	36	36					4		考试
		吧台服务技能	P315	4	72	4	68					4		考试
		中餐烹调技术	P316	4	72	4	68					4		考试
		餐饮服务与管理	P317	2	36	18	18		2					
		小计		64	1152	190	962	12	8	8	16	16		
	专业选修课	饭店产品营销	P401	4	72	36	36	4						考查
		广西饮食文化	P402	4	72	36	36		4					考查
		西点制作技术	P403	4	72	8	64			4				考查
		前厅服务与管理	P404	4	72	36	36				4			考查
		桂菜小吃制作	P405	4	72	36	36					4		考查
		小计			20	360	152	208	4	4	4	4	4	
	综合实训课	顶岗实习	P501	30	540	0	540							考查
		小计		30	540	0	540						540	
学时合计				199	3602	1442	2160	32	32	32	32	32	540	

【特别说明】:

(1) 课程编码方式: 财经商贸系以 C 开头, 烹饪营养系以 P 开头, 机电工程系以 J 开头, 现代服务系以 X 开头。各专业的专业基础课从数字编码 101-199, 专业核心课从 201-299, 专业选修课从 301-399, 综合实训从 401-499。课程所属系部由该系部编码, 如商贸系的礼仪课是餐旅系所属, 由餐旅系负责编码。公共基础课以表格内编码为准。

(2) 综合实训课程是指独立开设的专业技能训练课程, 包括单项技能训练、综合技能训练、技能抽查强化训练、考证实训、课程设计、岗位实习等。

九、实施保障

（一）师资队伍

1. 师资队伍结构

教育教学团队由校内教师和企业管理及顾问组成，包括德育教师、专业教师、中国传统文化教师、素质能力课程教师，各类教师既有侧重，又有合作，形成教育教学团队的综合实力。

2. 师资要求

（1）专业带头人

配备至少 1 名具有讲师以上职称，持有与烹饪相关的技师以上职业资格证书的教育教学专业带头人。负责课程及教材建设工作，通过专业学习和交流活动提高理论水平，并参加过西餐烹饪培训，了解国内外餐饮行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

（2）骨干教师

配备 6 名以上具有中级以上职称，持有烹饪相关职业资格证书的专业骨干教师。

骨干教师是专业课程教学的主力，承担课程教学任务，指导专业技能比赛，承担专业建设的项目工作，通过理论学习、教学科研、行业企业实践等途径提高教师的综合能力。

（3）专任教师

具有教师资格证书；具有烹饪工艺与营养、烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理等相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；

（4）“双师素质”教师

专业教师 65%以上应具有“双师型”，在掌握专业理论知识的同时，熟悉餐饮企业厨师工作的流程及要求，具备餐饮企业厨师工作的基本操作技能，能指导学生专业理论学习、实践学习及顶岗实习。

（4）行业企业兼职教师

聘请行业企业人员作为学校兼职教师,担任实训课程、企业见习、实践学习、顶岗实习指导教师,并参与学校的专业教师教学及学生技能项目评价的考核。行业企业兼职教师数量占专任教师的比例不低于20%。

(二) 教学设施

本专业应配备校内实训实习室和校外实训基地。

1. 校内实训室基本要求

校内实训实习必须具备西餐烹饪实训室、西餐冷菜实训室、西式面点实训室、裱花实训室、吧台服务实训室、餐饮服务实训室、刀工实训室等,主要设施设备及数量见下表。

序号	实训室名称	主要工具和设施设备(基本配置)	
		名称	数量(台/套)
1	西餐烹饪实训室	1. 抽油烟设备	1 套
		2. 电烘炉带醒发箱	1 台
		3. 冷冻冷藏设备	2 台
		4. 消毒柜	1 台
		5. 半平半坑电扒炉	1 台
		6. 四头燃气煲仔炉连电焗炉	8 台
		7. 双缸双筛电炸炉	1 套
		8. 双通道工作台	1 台
		9. 炒灶	16 台
2	西餐冷菜实训室	1. 200 万像素 30 米红外筒型网络摄像机	1 台
		2. 单星池台	1 台
		3. 平面台制冰机	1 台
		4. 双星水池台	1 台
		5. 冷藏柜工作台	1 台
		6. 双通工作台	2 台
		7. 四层沥水式架	1 台
3	西式面点实训室	1. 醒发机	1 台
		2. 不锈钢工作台	10 台
		3. 双星盆台	4 台
		4. 落地式燃气单缸油炸炉	8 台

		5. 落地式燃气蒸灶	10 台
		6. 搅拌机	3 台
		7. 蛋糕模具	40 套
		8. 多层电烤箱	2 台
4	裱花实训室	1. 奶油忌廉机	6 台
		2. 双通工作台	6 台
		3. 空调器	2 台
		4. 高身储物柜	4 台
		5. 多媒体讲台	1 台
		6. 四门更衣柜	1 台
5	吧台服务实训室	1. 空调	2 台
		2. 吧台	8 台
		3. 数字高清投影机	1 台
		4. 立式消毒柜	1 台
		5. 制冰机工作台	1 台
		6. 微波炉	2 台
		7. 卧式冰柜	1 台
		8. 不锈钢双层工作台	3 台
		9. 沙发套组（配茶几）	2 台
		10. 快速智能开水机	2 台
		11. 电动磨豆机	2 台
		12. 意式咖啡机	2 台
6	餐饮服务实训室	1. 餐桌	5 台
		2. 运椅车	1 架
		3. 空调	1 台
		4. 餐椅	50 张
		5. 托盘	8 块
		6. 中西式餐具	10 套
		7. 服务柜	2 台
7	刀工实训室	1. 不锈钢工作台	10 台
		2. 不锈钢双星盆台	8 台
		3. 冷冻冷藏设备	1 台
		4. 砧板与刀具	40 台
		5. 电化教育设备	1 套

2. 校外实训基地基本要求

校外实习实训基地应具有一定知名度、社会形象较好的餐饮企业或食品加工企业，能提供学生专业认知学习条件，以及实践学习及顶岗实习岗位，配合学校对岗位学习实习学生进行业务指导和管理。

序号	实训基地名称	主要功能	建立时间
1	才智教育集团	社会实践、认知实习、企业见习、顶岗实习	2018年
2	柳州莲花山庄	认知实习、企业见习、顶岗实习	2017年

（三）教学资源

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。学校应建立由专业教师、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. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、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，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

1. 在校学习的教学方法

在校教学环节，主要采取项目教学、案例教学、任务教学、模块教学等方法。通过实际与仿真的项目或任务，让学生在教师的引导下参与探究式学习。所有课程全面普及项目教学、案例教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式。部分课程还需要使用讲授法、演练法等让学生巩固学习成效。

2. 企业实践的教学方法

企业实践一部分由学生所有单位或实习单位提供实习岗位，另一部分由学校统筹组织安排。实习期间实行岗位工作任务式教学，由岗位导师提供项目或任务，并组织开展教学组织与教学考核。

3. 线上学习的教学方法

部分课程或课程的部分环节需使用线上教学。线上教学基于智慧

职教、爱课程、超星在线课程等知名在线课程平台，形成“互联网+教学管理系统”的开放共享学习平台，实现线上、线下混合式学习。

教师通过平台完成答疑、作业管理、课程管理、考试管理，实现学习过程实时监管、进度统计、成绩统计。学生通过平台完成视频播放、作业、答疑、讨论、在线考试等操作，通过考核即可获取学分。根据教师设定的课程学习进度，完整地学习在线课程、记录笔记，师生、生生之间实现在线提问、在线讨论交流。系统将详细记录教学过程、学习过程，并分析学习行为与评估学习效果。

（五）学习评价

1. 注重过程性考核

课程教学要关注学生的学习过程，对学生的过程进行评价和记录，形成过程性考核和评价成绩。

2. 注重职业素质评价

课程教学过程中，将职业素质的基本要求落实到学生的课堂行为和学习行为中，按职业要求对学生的学习行为、方法思路、过程表现进行评价，引导学生认知、实践和巩固职业职业意识和职业行为，形成良好的职业习惯，提高职业综合素质。

3. 注重能力评价

课程教学评价，特别是专业课程的评价，在基础知识评价的基础上，更注重能力的评价，在评价内容、方式的设计上，体现出专业能力，在实施上注重专业能力的评价。将技能大赛、作品展示、技能考证纳入评价内容。

4. 多元主体评价

通过设计多环节、多方面的评价项目，将评价主体从任课教师扩展到学生、同学、行业企业人员等，实现评价主体的多元化。

5. 专业课程考核评价

课程考核评价由过程性课程考核（占总成绩的70%）和终结性课程考核（占总成绩的30%）组成，其中过程性课程考核包括日常过程表现评分、单项技能或课程模块评分，终结性课程考核是指期末考核评分。专业课程具体考核评价办法按该课程考核标准实行。

（六）质量管理

1. 应建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，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

2. 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、评教、评学等制度，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。

3. 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、在校生学业水平、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。

4. 专业教研组织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。

5. 结合人才培养工作状态数据平台及各部门信息管理平台，实时采集专业运行状态数据，在对数据统计、分析的基础上，监测专业建设状态，及时反馈与改进，建立学校“8”字形螺旋递进的常态化自我诊改机制，完善质量目标，建立质量预警机制，与教学诊改工作相融合，构建全覆盖、具有预警功能和激励作用的内部质量保证制度体系，建立质量报告反馈机制，加强监督工作，从而实现以制度、程序和规范来提升教学管理水平和人才培养质量，促进学校的人才培养。

十、毕业要求

1. 课程学习要求：必须通过所有课程考核。
2. 顶岗实习要求：合格。
3. 学生综合素质测评：全部合格。
4. 职业资格证书要求：获得一项职业资格证书（含1+X职业技能证书、职业技能等级证书）
5. 符合学校学生学籍管理规定中的相关要求。

广西商业学校烹饪营养系
2025年9月