

广西商业学校

**西餐烹饪专业
人才培养方案**

广西商业学校烹饪营养系

二〇二六年五月

目 录

一、专业名称及代码	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
六、主要接续专业	2
七、课程设置及要求	6
(一) 公共基础课设置及要求	6
(二) 专业课课程设置及要求	11
八、学时安排	19
九、教学进程总体安排	20
(一) 课程结构	20
(二) 学期教学活动周进程安排	20
(三) 教学进程安排	21
十、实施保障	26
(一) 师资队伍	26
(二) 教学设施	26
(三) 教学资源	31
(四) 教学方法	32
(五) 学习评价	32
(六) 质量管理	34
十一、毕业要求	35
十二、附录	35
(一) 专业人才培养方案专家论证表	35
(二) 专业人才培养方案审批表	35
(三) 专业人才培养方案滚动修改审批表	35

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历者。

三、修业年限

三年。

四、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

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养思想政治坚定、德技并修、德、智、体、美全面发展，具有基本的科学文化素养、良好的职业道德、继续学习的能力和创新精神；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与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 and 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、主要接续专业

高职：西式烹饪工艺专业

本科：烹饪与营养教育专业

七、课程设置及要求

本专业课程设置主要包括公共基础课程和专业课程。

公共基础课程分为必修课程和限定选修课程。必修课程包括思想政治课，语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育。限定选修课程包括中华优秀传统文化、国家安全教育、职业发展与就业指导、创新创业教育等相关课程。

专业课包括专业基础课、专业核心课、专业拓展课和综合实训课。综合实训课是专业课教学的重要内容，含校内外实训、岗位实习等多种形式。

（一）公共基础课设置及要求

课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	计划学时
中国特色社会主义	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。	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	36

		义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	
心理健康与 职业生涯	应能结合活动体验和 社会实践，了解心理健康、 职业生涯的基本知识，树立 心理健康意识，掌握心理调 适方法，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。	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。	36
哲学与人生	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，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。	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。	36
职业道德与 法治	能够理解全面依法治 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。	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。	36
语文	1. 语言理解与运用：依	依据《中等职业学校语文	216

	托丰富言语实践,指导学生掌握国家通用语言文字运用规律,结合生活、学习、职场场景开展训练,提升学生有效交流沟通的能力。 2.思维发展与提升:在语言运用中引导学生发展多种思维方式,通过文本分析、观点论述等练习,提升思维的敏捷性、深刻性与创造性。 3.审美发现与鉴赏:通过优秀作品阅读赏析,引导学生品味语言艺术、发现美、崇尚真善美,形成健康审美情趣,提升语言文化鉴别能力。 4.文化传承与参与:坚守中华文化立场,融入优秀传统文化、革命文化教育,引导学生增强文化自觉与自信,弘扬职业精神。	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。	
数学	通过学习,提高学生学习的兴趣和信心,增强学好数学的主动性和自信心,养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神,加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。使学生逐步提高数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模等数学学科核心素养,初步学会用数学眼光观察世界、用数学思维分析世界、用数学语言表达世界。	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、分析与解决问题的能力,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。	180
英语	1.职场语言沟通目标:在日常英语的基础上,围绕职场相关主题,能运用所学语言知识,理解不同类型语篇所传递的意义和情感:能以口头或书面形式进行基本的沟通:能在职场中综合	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	180

	运用语言知识和技能进行交流。 2. 思维差异感知目标：了解英语日常说话、常用表达和中文表达的差异，初步感知中西基础思维的简单区别。能看懂英语简单语句表达的基础逻辑和中文的不同之处。在了解思维和表达差异的前提下，学会尊重不同的表达习惯和基础观点，树立正确的看待方式，具备基础的是非辨别和简单价值判断能力。 3. 跨文化理解目标：能了解世界文化的多样性；能了解中外文化及中外企业文化；能进行基本的跨文化交流；能用英语讲述中国故事，促进中华优秀传统文化传播。文化的日常分享和传播。 4. 自主学习目标：能树立正确的英语学习观，具有明确的学习目标；能多渠道获取英语学习资源；能有效规划个人的学习，选择恰当的学习策略和方法；能监控、评价、反思和调整自己的学习内容和进程，提高学习效率。	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。	
信息技术	通过系统学习信息技术基础知识与技能，帮助学生养成良好的计算思维与创新能力，引导学生正确认识大数据、人工智能、物联网等新一代信息技术，将信息技术与专业学习及职业岗位深度融合，能够运用信息技术解决工作与生活中的实际问题的能力。	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	108

		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。	
艺术	依托艺术鉴赏与实践，帮助学生掌握基础艺术知识与技能。引导学生结合艺术情境分析审美对象，积累审美经验，涵养情操，树立健康审美观念。鼓励学生围绕主题开展艺术创意实践，培养创新意识与艺术表达能力。同时引导学生理解艺术与文化的关联，传承中华优秀传统文化，增强文化自信，尊重多元文化，实现综合素养全面发展。	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。	36
体育与健康	通过学习能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动的乐趣；学会锻炼身体的科学方法，掌握 1—2 项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平；树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式；遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团队意识。在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志，在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。	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	180
	本课程主要让学生理解 AI 基本概念、关键技术与典型应用，能用常用 AI	依据教育部《中等职业学校人工智能通识课教学指南》课程围绕五大维度展开。基础	

人工智能通识	工具解决实际问题,初步体验智能体交互;培养计算思维与系统思维,能用需求-技术-评估的逻辑分析问题;树立科技向善伦理观,强化数据安全与隐私保护意识,能识别虚假信息与应用风险,促进AI与专业融合,为适应智能时代生活、就业与终身学习打下基础。	认知上,了解AI概念、机器学习、深度学习、生成式AI及多领域应用。技术应用上,会用智能搜索、生成式AI等工具完成信息获取、内容创作,能用图形化工具搭建智能体、做简单数据分析。伦理责任上,理解隐私与安全,识别虚假内容、防范诈骗,遵守版权与诚信规范。创新实践上,能在校园、社区或职业场景提出AI优化方案,完成项目原型设计与展示。专业拓展上,了解AI在本专业的应用,体验相关智能工具,建立人工智能+专业意识,实现普及性、工具性、职业性与伦理性统一。	36
历史	能够了解历史的基本史实,认识历史发展的总趋势,对人类历史的产生与发展产生兴趣,知道重要的史实是与特定的时间和空间相联系的;知道划分历史时间与空间的多种方式;能够在不同的时空框架下理解历史的变化与延续、统一与多样、局部与整体;树立正确的国家观,增强对祖国的认同感;感悟中华文明的历史价值和现实意义,形成爱国主义情感。	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

课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	计划学时
西餐原料知识	本课程旨在让学生系统掌握西餐常用原料的产地、名称、上市季节,理解各类原料的品质特征、营养价值与适用场景;熟练掌握原料品质鉴别	①了解西餐常用原料的产地、上市季节与基本分类; ②掌握西餐原料的品质鉴别方法、营养价值及适用场景;	36

	别、科学保管的方法，熟悉西餐烹饪的原料选用规范；具备根据原料特性合理选用、储存原料的实践能力，同时掌握新型西餐原料的鉴别与应用技巧，为后续西餐制作课程奠定扎实的原料理论与应用基础。	③能根据原料品质特点，完成西餐原料的科学保管与合理选用； ④会鉴别并合理使用新型西餐烹饪原料，满足西餐制作的用料要求。	
西餐饮食文化	本课程旨在帮助学生了解西餐的基本概念与发展历程，熟悉西餐主要菜式的分类与风味特点，理解西方饮食文化的内涵与世界各地饮食民俗、餐饮风俗；通过学习提升学生对西餐饮食文化的认知水平与专业素养，树立正确的饮食文化观念，为西餐专业学习与职业发展提供文化支撑。	①了解西餐的基本概念、发展历程与行业概况； ②掌握西餐主要菜式的分类、风味特点及代表菜品； ③理解西方饮食文化的内涵，熟悉世界各地主要饮食民俗与餐饮风俗； ④能结合饮食文化背景，分析西餐菜式的形成逻辑与搭配原则。	36
餐饮服务与管理	本课程旨在使学生掌握餐饮服务的基本礼仪规范与高星级餐饮服务的核心技能，熟悉餐饮服务各环节的工作流程与操作标准；培养学生规范开展餐饮服务的实际操作能力，强化服务意识与职业素养，为从事餐饮服务及相关岗位工作奠定坚实的实践基础。	①了解餐饮服务行业的发展现状与高星级餐饮服务的基本要求； ②掌握餐饮服务的基本礼仪规范、各岗位工作流程与操作标准； ③能独立完成餐饮服务各环节的基础操作，处理常见服务场景问题； ④会运用餐饮服务技能开展规范化服务，具备高星级餐饮服务的实操能力。	36

旅游概论	本课程旨在帮助学生了解旅游的发展历程与国内外旅游业的发展趋势，熟悉旅游活动的构成要素与旅游业的行业特点；掌握旅游市场的调查、划分与管理方法，理解旅游业的影响及可持续发展策略；了解旅游相关法律法规常识，建立对旅游行业的整体认知，为餐饮、旅游相关岗位的职业发展奠定行业认知基础。	①了解旅游的发展历程、国内外旅游业的发展趋势与行业特点； ②掌握旅游活动的构成要素、旅游市场的调查、划分与管理方法； ③熟悉旅游业的影响及可持续发展策略，了解旅游相关法律法规常识； ④能运用旅游行业知识，分析餐饮与旅游行业的关联场景，识别常见旅游服务中的法律风险。	36
服务礼仪	本课程旨在培养学生良好的服务意识与服务心理，帮助学生塑造规范得体的职业形象，陶冶职业情操；提升学生的语言表达、人际沟通与人际交往能力，熟悉不同服务岗位的礼仪规范要求，强化综合职业素养与抗挫折能力，为从事餐饮、旅游等服务类岗位工作塑造良好的职业素养与服务形象。	①了解服务礼仪的基本概念、服务意识与服务心理的核心要求； ②掌握餐饮、旅游等服务岗位的通用礼仪规范与职业形象塑造方法； ③能运用沟通技巧开展客我交流，处理服务场景中的常见人际问题； ④会根据不同服务岗位的礼仪需求，展现规范的服务行为，提升服务体验。	36
管理学	本课程旨在让学生了解管理学的基本概念与发展历程，掌握管理学的基本原理与通用方法；理解计划、组织、领导、激励、控制与创新等管	①了解管理学的基本概念、发展历程与餐饮旅游行业的管理特点； ②掌握管理学的基本原理，理解计划、组织、领导、激励、	36

	理职能的核心内涵与实施方法，具备基本的环境分析、组织设计与沟通协调能力；能够运用管理学知识分析和解决餐饮、旅游行业的实际管理问题，为后续专业管理类课程学习与职业发展奠定理论基础。	控制、创新等管理职能的实施方法； ③能运用管理学知识开展基础的环境分析、组织设计与沟通协调工作； ④会结合餐饮、旅游行业场景，运用管理方法解决简单的实际管理问题。	
--	---	---	--

2. 专业核心课

课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	计划学时
西餐烹调基础	本课程旨在让学生掌握西餐烹调的基础理论与基本操作技能，理解西餐厨房的工作规范与安全卫生要求，熟练掌握西餐基础刀工、基础热冷加工技法、基础调味方法，树立规范的西餐烹饪操作理念，为后续西餐专业课程的学习奠定扎实的基础。	①了解西餐烹调的基本概念、西餐厨房的布局与岗位分工； ②掌握西餐烹调的安全卫生规范、基础刀工技法、基础热加工与冷加工方法； ③能规范完成西餐基础原料的初加工、基础刀工成型操作； ④会运用基础调味方法制作西餐基础酱汁与简单菜肴，符合卫生与操作规范。	72
西餐冷菜制作	本课程旨在让学生掌握西餐冷菜制作的核心理论与操作技能，熟悉西餐冷菜的分类、风味特点与制作流程，熟练掌握冷头盘、沙拉、冷开胃菜、胶冻类菜肴的制作方法，具备西餐冷菜的设计、制作与装盘能力，培养学生的审美能力与卫生操作	①了解西餐冷菜的发展概况、分类特点与行业应用场景； ②掌握西餐冷菜的制作原理、基础酱汁调配方法与冷菜装盘原则； ③能独立完成沙拉、冷开胃菜、胶冻类等常见西餐冷菜的制作； ④会根据原料特点与宴会需求，设计并制作符合要求的西餐冷菜成品，保证成品的风味与卫生质量。	72

	意识。		
西餐热菜制作	本课程旨在让学生掌握西餐热菜制作的核心理论与实操技能，熟悉西餐热菜的风味特点、烹调技法与制作流程，熟练掌握热头盘、汤类、主菜、配菜的制作方法，具备西餐热菜的火候控制、调味与成品优化能力，培养学生规范的操作习惯与职业素养。	①了解西餐热菜的分类、不同国家热菜的风味特点与应用场景； ②掌握西餐热菜的基础烹调技法（煎、炸、烤、烩、焖等）、高汤与基础热酱汁的制作方法； ③能独立完成常见西餐热菜（汤类、主菜、配菜）的制作，熟练控制火候与调味； ④会根据原料特性与菜品要求，优化热菜制作流程，保证成品的色、香、味、形符合行业标准。	144
东南亚料理	本课程旨在让学生了解东南亚料理的发展概况、风味特点与饮食文化，掌握东南亚料理的常用原料、调味方法与特色烹调技法，熟练制作东南亚地区的代表性菜肴，具备东南亚料理的设计与制作能力，拓宽学生的专业视野，提升跨地域餐饮制作的适配能力。	①了解东南亚各国的饮食文化、料理发展概况与风味特点； ②掌握东南亚料理的常用原料、特色调味酱调配方法与核心烹调技法； ③能独立完成东南亚地区代表性菜肴（如泰式、越式、印尼料理）的制作； ④会根据地域风味特点，调整调味与制作工艺，还原东南亚料理的地道风味。	144
食品雕刻与盘饰	本课程旨在让学生掌握食品雕刻与西餐盘饰的基础理论与操作技能，熟悉食品雕刻的原料特性、雕刻技法与盘饰设计原则，具备食品雕刻作品的制作与西餐菜品盘饰美化能力，培养学生的审美能力、空间设计能力与精细化	①了解食品雕刻的发展概况、原料特性与西餐盘饰的设计原则； ②掌握食品雕刻的基础技法（削、刻、镂、拼摆等）、常用盘饰材料的处理方法； ③能独立完成简单的食品雕刻作品（花卉、蔬果造型）与基础西餐盘饰制作； ④会根据西餐菜品的风味与主题，设计并制作适配的盘饰，	108

	操作能力，提升西餐菜品的呈现效果。	提升菜品的视觉呈现效果。	
西餐甜点制作	本课程旨在让学生掌握西餐甜点制作的基础理论与实操技能，熟悉西餐甜点的分类、原料特性与制作流程，熟练掌握蛋糕、饼干、布丁、慕斯、塔派等常见甜点的制作方法，具备西餐甜点的配方调整、制作与装饰能力，培养学生的精细化操作习惯与创新意识。	①了解西餐甜点的发展概况、分类特点与原料特性； ②掌握西餐甜点的基础制作技法（打发、烘烤、熬煮、裱花等）与基础甜点配方原理； ③能独立完成常见西餐甜点（饼干、蛋糕、布丁、慕斯）的制作； ④会根据产品需求调整甜点配方，完成甜点的装饰与成品优化，保证甜点的口感与外观质量。	144
西餐烹调综合实训	本课程以《西式烹调师国家职业技能标准（中级）》为核心依据，聚焦中级西式烹调师职业技能等级认定的考核要求，强化学生西餐烹调的综合理论素养与实操技能；使学生熟练掌握中级西式烹调师岗位所需的原料处理、基础汤与酱汁制作、冷热菜烹调、厨房卫生与安全管理等核心技能，具备独立完成中级难度西餐菜品标准化制作的能力，培养规范的职业操作习惯、质量管控意识与岗位素养，助力学生顺利通过中级西式烹调师职业技能等级考核，为后续顶岗实习	①了解中级西式烹调师职业技能等级标准的考核内容与流程，掌握西餐烹调相关的食品卫生安全、营养搭配、成本核算等中级理论知识； ②掌握中级考核要求的西餐原料初加工与刀工技法、基础汤与常用中级酱汁制作方法，以及冷菜（沙拉、开胃菜）、热菜（畜肉、禽肉、水产品）的核心烹调技法； ③能按照中级考核标准，独立完成西餐原料处理、酱汁调配、冷菜与热菜的全流程制作，规范控制菜品的火候、调味与出品质量； ④会按照中级西式烹调师实操考核流程完成指定菜品的标准化制作，能规范处理厨房操作中的常见问题，保证成品符合考核标准与行业出品要求，具备中级西式烹调师岗位的实操能力。	144

	与西餐岗位就业奠定坚实的技能与职业基础。		
中餐烹调技术	本课程旨在让学生掌握中餐烹调的基础理论与基本操作技能，熟悉中餐烹调的基础刀工、火候控制、基础烹调技法与调味方法，了解中餐菜系的基础特点，具备中餐基础菜肴的制作能力，拓宽学生的餐饮专业技能维度，提升跨菜系的基础操作适配能力。	①了解中餐烹调的基本概念、发展概况与基础菜系特点； ②掌握中餐基础刀工技法、基础烹调技法（炒、爆、蒸、煮、炖等）与基础调味方法； ③能独立完成常见中餐基础菜肴的制作，规范完成原料初加工与刀工成型； ④会运用中餐烹调技法制作家常菜肴，符合中餐菜品的风味与卫生要求。	72

3. 专业拓展课

课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	计划学时
裱花蛋糕制作	本课程旨在让学生掌握裱花蛋糕制作的专业理论与实操技能，熟悉裱花蛋糕的原料特性、装饰技法与行业出品标准，熟练掌握蛋糕胚制作、奶油打发、基础裱花与装饰设计等核心技能，培养学生的精细化操作能力、审美能力与创新意识，为西餐甜点岗位就业与职业技能考证奠定技能基础。	①了解裱花蛋糕的分类、原料特性（奶油、翻糖等）、行业卫生标准与出品要求； ②掌握裱花工具的使用方法、蛋糕胚烘烤工艺、奶油打发技巧与基础裱花技法（抹面、挤花、花边制作等）； ③能独立完成蛋糕胚烘烤、奶油打发、基础抹面与简单裱花装饰操作； ④会根据主题需求设计并制作裱花蛋糕，保证成品的口感、外观与卫生符合行业标准。	144
吧台服务与技能	本课程旨在让学生掌握吧台服务的基础理论与实操技能，	①了解吧台服务的基本概念、酒水分类与基础知识、吧台岗位的工作流程与职责；	

	熟悉吧台岗位工作流程、酒水基础知识与饮品制作方法，掌握吧台服务礼仪与沟通技巧，具备基础的饮品制作与吧台服务能力，培养学生的服务意识、沟通能力与岗位适配能力，为西餐前厅、吧台相关岗位就业奠定技能基础。	②掌握常用无酒精饮品（咖啡、茶、果汁）与基础鸡尾酒的制作方法、吧台服务礼仪与操作规范； ③能独立完成吧台基础饮品的制作，规范开展点单、出品、清洁等吧台服务各环节操作； ④会根据客人需求制作并出品标准饮品，处理吧台服务中的常见问题，服务过程符合餐饮行业规范与标准。	72
--	---	--	----

4. 综合实训课

（1）实训

简单描述实训项目，结合学校实际情况，参考国家教学标准

课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	计划学时
顶岗实习	本课程为西餐烹饪专业核心实践环节，旨在衔接校内教学与职场岗位，强化中级西式烹调师岗位技能，熟悉西餐厨房等岗位工作流程与行业规范，提升岗位实操、协作与问题解决能力，塑造职业素养，完成从学生到职业人的角色过渡，为就业与职业发展奠定实践基础。	① 了解实习企业规章制度、岗位安全与食品卫生管理要求； ② 掌握所在岗位的工作流程、操作规范及西餐烹饪核心技能； ③ 能独立完成岗位日常工作，保障出品质量与操作安全； ④ 会处理岗位常见问题，配合团队协作，完成实习记录与总结。	540

（2）实习

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，要认真落实教育部等五部门联合印发的《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2016〕3号）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。

通过在实习企业为期半年的顶岗生产实习,要求学生进行岗位实践,将理论知识与实践相结合,通过实习与实践锻炼,使学生对所学的专业知识有一个宏观上的认识和把握,熟悉实际工作环境,了解企业的概况、主要经营情况、上班工作流程、企业管理方法,熟悉实习岗位职责、操作规程,提高操作技能,毕业后能够尽快胜任本岗位的工作。

①实习内容:掌握西餐原料初加工、冷热菜烹调、酱汁调配、基础面点制作、厨房卫生与安全管理等知识技能,具有标准化菜品出品、厨房岗位协作、设备规范操作、岗位常见问题应急处理等方面的企业实战能力,具备吃苦耐劳的精神。。

②实习时间:在第三学年进行顶岗生产实习半年。

③实习地点:与就业相结合,学生(分散/集中)到各(大、中、小)型企业顶岗实习,实习岗位与所学专业面向的岗位群相匹配。

④实习成绩考核:学生的实习成绩根据实习单位鉴定表、学生的实习阶段小结、实习报告及班主任对学生的顶岗实习表现等进行综合评定。顶岗实习成绩评定方法按学校《学生实习管理规定》中“实习考核”执行。

八、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。

九、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、历史、艺术、劳动教育
		限定选修课程	2	安全教育、新生入学教育、军训
专业（技能）课程	P	专业基础课程	1	西餐原料知识、西餐饮食文化、餐饮服务与管理、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、东南亚料理、西餐烹调技术综合实训、西餐甜点制作、中餐烹调技术
		专业选修课程	3	西餐面点基础、裱花蛋糕制作、食品营养与卫生、、吧台服务技能
		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	岗位实习、 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（寒假）	1	20
第 2 学期	—	1	18	—	2（暑假）	1	20
第 3 学期	—	1	18	—	1（寒假）	1	20

第 4 学期	——	1	18	——	2（暑假）	1	20
第 5 学期	——	1	18	——	1（寒假）	1	20
第 6 学期	——	——	——	——	20	——	20

（三）教学计划进程安排

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	周学时	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	2	30	6	2						考试
	必修	心理健康与职业生涯	G102	2	36	2	30	6		2					考试
	必修	哲学与人生	G103	2	36	2	32	4			2				考试
	必修	职业道德与法治	G104	2	36	2	30	6				2			考试
	必修	语文(一)	G105	2	36	2	28	8	2						考试
	必修	语文(二)	G106	2	36	2	28	8		2					考试
	必修	语文(三)	G107	2	36	2	28	8			2				考试
	必修	语文(四)	G108	2	36	2	28	8				2			考试
	必修	语文(职业模块)	G109	4	72	4	36	36					4		考试
	必修	数学(一)	G110	2	36	2	28	8	2						考试
	必修	数学(二)	G111	2	36	2	28	8		2					考试
	必修	数学(三)	G112	2	36	2	28	8			2				考试
	必修	数学(四)	G113	2	36	2	28	8				2			考试
	必修	数学(拓展模块)	G114	2	36	2	28	8					2		考试
	必修	英语(一)	G115	2	36	2	28	8	2						考试
	必修	英语(二)	G116	2	36	2	28	8		2					考试
	必修	英语(三)	G117	2	36	2	28	8			2				考试

	必修	英语(四)	G118	2	36	2	28	8				2			考试
	必修	英语(职业模块)	G119	2	36	2	28	8					2		考试
	必修	信息技术(一)	G120	2	36	2	18	18		2					考查
	必修	信息技术(二)	G121	2	36	2	18	18			2				考查
	必修	信息技术(三)	G122	2	36	2	18	18				2			考查
	必修	人工智能通识	G123	2	36	2	18	18	2						考查
	必修	体育与健康(一)	G123	2	36	2	18	18	2						考试
	必修	体育与健康(二)	G124	2	36	2	18	18		2					考试
	必修	体育与健康(三)	G125	2	36	2	18	18			2				考试
	必修	体育与健康(四)	G126	2	36	2	18	18				2			考试
	必修	体育与健康(五)	G127	2	36	2	18	18					2		考试
	必修	历史(一)	G128	2	36	2	30	6	2						考试
	必修	历史(二)	G129	2	36	2	30	6		2					考试
	必修	艺术	G130	2	36	2	18	18		2					考查
	必修	劳动教育	G131	1	28	28	4	24	1W						考查
	限选	安全教育	G201	1	18	18	16	2	1w						考查
	限选	新生入学教育	G202	1	28	28	20	8	1W						考查
	限选	军训	G203	2	54	28	14	40	2W						考查
	小计			67	1244		826	418	14	16	12	12	10		
	专业基础课	服务礼仪	P101	2	36	2	30	6			2				考试
		旅游概论	P102	2	36	2	30	6				2			考试

专业 课		管理学	P103	2	36	2	30	6				2			考试
		西餐原料知识	P131	2	36	2	30	6	2						考查
		西餐饮食文化	P132	2	36	2	28	8			2				考查
		餐饮服务与管理	P231	4	72	2	36	36	2				2		考查
		小计		14	252	12	184	68	4	0	4	4	2		
	专业核心课	西餐烹调基础	P221	4	72	4	18	54	4						考试
		西餐冷菜制作	P222	4	72	4	18	54	4						考试
		食品雕刻与盘饰	P223	6	108	2/ 4	36	72	2	4					考试
		西餐热菜制作	P205	8	144	4	36	108		4			4		考试
		西餐甜点制作	P225	8	144	4	36	108			4	4			考试
		西餐烹调技术综合实训	P226	8	144	4	36	108			4		4		考试
		中餐烹调技术	P201	4	72	4	18	54			4				考试
		东南亚料理	P227	8	144	4	32	112				4	4		考试
		小计		50	900	34	230	670	10	8	12	8	12		
	专业拓展课	裱花蛋糕制作	P322	8	144	4	36	108		4			4		考试
		吧台服务技能	P323	4	72	4	18	54				4			考查
		小计		14	252	14	84	168	0	4	0	4	4		
	综合实训课	岗位实习	P401	30	540		0	540						30	考查

		小计		30	540	0	540							
学时合计				175	3188	1324	1864	28	28	28	28	28	30	

十、实施保障

（一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一个标准。

1. 队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。学生数与专任教师数比例不高于 20:1，专任教师中具有高级专业技术职务人数不低于 20%。“双师型”教师占专业课教师数比例应不低于 50%。能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

2. 专业带头人

原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内外餐饮及西餐行业发展新趋势，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。

3. 专任教师

具有教师资格证书；具有烹饪工艺与营养、西式烹饪工艺等相关专业学历；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；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学

任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

本专业专兼职教师的配置满足师生比为 19:1，专兼职教师的结构、素质要求如下表所示

序号	姓名	类型	年龄	职称	是否双师	职业资格
1	刘文俊	专业组长	40	教员	否	西式烹调师三级
2	时劫	专任教师	38	高级讲师	是	西式烹调师二级
3	曾宪晃	专任教师	30	讲师	是	西式烹调师三级
4	廖莉花	专任教师	48	助讲	否	西式面点师二级
专任教师中具有高级专业技术职务比例			25%	“双师型”教师占比		50%

（二）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、实训室和实习实训基地。

1. 专业教室基本要求

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实训指导教师配备合理，实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展西餐冷菜制作、西餐热菜制作、西餐甜点制作等实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。主要设施设备及数量见下表。

序号	实训室名称	主要功能和设施设备			
		主要功能	主要设备	面积	工位数

1	西餐人才培养基地	1. 理实一体化教学； 2. 西餐热菜制作理论知识学习； 3. 西餐热菜制作实训。	1. 抽油烟设备 2. 电烘炉带醒发箱 3. 冷冻冷藏设备 4. 消毒柜 5. 半平半坑电扒炉 6. 四头燃气煲仔炉连电焗炉 7. 双缸双筛电炸炉 8. 双通道工作台 9. 炒灶	500m ²	50
2.	西餐冷菜实训室	1. 理实一体化教学； 2. 西餐冷菜制作理论知识学习； 3. 西餐冷菜制作实训。	1. 200 万像素 30 米红外筒型网络摄像机 2. 单星池台 3. 平面台制冰机 4. 双星水池台 5. 冷藏柜工作台 6. 双通工作台 7. 四层沥水式架	150m ²	50

3.	西式面点实训室	1. 理实一体化教学； 2. 西餐面点制作理论知识学习； 3. 西餐面点制作实训。	1. 醒发机 2. 不锈钢工作台 3. 双星盆台 4. 落地式燃气单缸油炸炉 5. 落地式燃气蒸灶 6. 搅拌机 7. 蛋糕模具 8. 多层电烤箱	150m ²	50
4.	裱花实训室	1. 理实一体化教学； 2. 西餐裱花蛋糕制作理论知识学习； 3. 西餐裱花蛋糕制作实训。	1. 奶油忌廉机 2. 双通工作台 3. 空调器 4. 高身储物柜 5. 多媒体讲台 6. 四门更衣柜	150m ²	50
5.	吧台服务实训室	1. 理实一体化教学； 2. 西餐吧台服务理论知识学习； 3. 西餐吧台服务实训。	1. 空调 2. 吧台 3. 数字高清投影机 4. 立式消毒柜 5. 制冰机工作台 6. 微波炉 7. 卧式冰柜 8. 不锈钢双层工作台 9. 沙发套组（配茶几） 10. 快速智能开水机 11. 电动磨豆机	150m ²	50

			12. 意式咖啡机		
6.	餐饮服务实训室	1. 理实一体化教学； 2. 西餐吧台服务理论知识学习； 3. 西餐吧台服务实训。	1. 餐桌 2. 运椅车 3. 空调 4. 餐椅 5. 托盘 6. 中西式餐具 7. 服务柜	150m ²	50
7.	刀工实训室	1. 理实一体化教学； 2. 西餐吧台服务理论知识学习； 3. 西餐吧台服务实训。	1. 不锈钢工作台 2. 不锈钢双星盆台 3. 冷冻冷藏设备 4. 砧板与刀具 5. 电化教育设备	150m ²	50

3. 校外实训基地基本要求

符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供中式烹调、西式烹调、日韩料理及东南亚料理等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

序号	实训基地名称	基地功能	承接人数
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

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需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

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。专业类图书文献主要包括：西式烹调、日韩料理及东南亚料理，及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

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视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。专业教学资源如下表：

序号	资源类型	数量（单位）
1	专业资源库	1 个
2	在线课程	6 个
3	微课、动画	120 个
4	社会培训资源包	1 个
6	网络教学平台	2 个

（四）教学方法

对实施教学应采取的方法提出要求和建议

1. 专业人才培养模式

本专业采用“岗课赛证融通、校企协同育人”的人才培养模式，以中级西式烹调师岗位能力标准为核心，构建“三段递进、理实一体”的培养路径，全面对接行业需求与职业技能等级认定要求。以“就业为导向、技能为核心、行业为依托、育人为根本”为办学理念，通过校内理实一体化教学、企业岗位实践、职业技能竞赛、职业资格考证四大环节深度融合，实现“学中做、做中学、赛中练、证中验”，培养德技并修、具备中级西式烹调师核心技能的高素质技术技能人才。

2. 主要教学方法

（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在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. 过程评价

改变过于侧重期末考试的评价方式，加强对学生学习过程的跟踪与评估。通过记录课堂表现、作业完成情况、阶段性任务、项目实操、学习态度等多维度过程数据，科学评定过程性成绩，及时反馈，引导学生注重日常学习积累与持续改进。

2. 结果评价

优化期末考试、终结性考核的内容与形式，增强其综合性与应用性。基础课程注重考核知识理解与素养运用；专业课程倡导“知识+技能”的复合考核，并探索与职业资格证书、技能等级证书的衔接；实践课程则以实操考核、作品评价、实习鉴定为核心，重点评价技能水平与岗位适应能力。

3. 增值评价

关注学生个体的成长与进步幅度。通过入学基础测评、阶段性学习成果对比、成长档案分析等方式，识别和肯定学生在知识、技能、素养等方面相较于自身起点的提升与努力，激发不同基础学生的学习动力与自信心。

4. 综合评价

建立多元主体、多维内容的综合评价体系。评价内容涵盖知识、技能、职业素养、实践能力、创新精神等；评价主体从任课教师延伸至学生自评、同学互评、企业导师评价等。综合运用过程、结果、增值评价数据，形成全面、客观的个体评价结论与发展建议。

5. 实施评价分类设计

根据课程类型与目标差异，落实评价侧重点的不同。公共基础课评价侧重素养养成与知识应用；专业课程评价强调技能掌握与职业能力；实践教学环节评价以实操规范、任务完成与企业反馈为核心。各类课程需据此制定具体的评价实施细则。

（六）质量管理

1. 构建专业质量保障组织体系

本专业严格遵循学校“学校-二级院系”两级教学质量保障体系，将质量管理责任落实到位。在学校教学质量管理部门的统筹指导下，由本专业所属的（此处填写系部名称）具体负责实施。专业层面成立由专业负责人、骨干教师及合作企业专家组成的“专业教学指导与质量监控小组”，负责本专业人才培养方案的实施、教学过程监控、质量信息收集与分析、以及持续改进工作的具体推动与落实。

2. 健全质量保障与评价体系

学校与专业共同构建系统化的人才培养质量保障机制。持续完善并动态更新人才培养方案、课程标准、教学资源与实践条件。建立健全覆盖教学全过程的质量监控制度，强化对教学设计、课堂实施、实习实训、毕业考核等关键环节的过程性督导与改进。积极吸纳行业、企业等多方主体参与评价，探索实施结果评价、过程评价、增值评价相结合的综合评价改革，定期公开质量信息，主动接受督导与社会监督，形成“计划-实施-监测-改进”（PDCA）的质量管理闭环。

3. 落实教学全过程管理与诊断改进

本专业将质量管理贯穿于教学全过程，主要做法包括：

（1）日常教学督导：严格执行学校与系部的巡课、听课制度。系部主任、专业负责人每学期完成规定听课任务，并聚焦课堂教学质量与改革成效；定期分析学生评教及学业预警数据。

（2）专项教学检查与评价：定期开展学期初、中、末教学常规检查，重点检查课程标准执行、教案、作业布置与批改、实习实训记录过程管理等。定期对课程建设水平、教材选用、教学模式改革成效

进行专项评价。

(3) 校企联动督导实践教学：在社会实践、顶岗实习等关键实践环节，安排校内指导教师定期赴企业巡查，与企业带教师傅共同评定学生实践成绩，定期召开校企实践教学协调会，保障教学纪律与教学效果。

(4) 常态化教研活动：教学团队坚持每两周一次的线上线下相结合的集体备课与专题教研制度。围绕课堂教学创新、技能大赛辅导、活页式教材开发、学生学习难点等问题开展研讨，并将公开课、示范课观摩评议作为常规教研活动。

4. 建立跟踪反馈与目标达成度评价机制

学校与专业共同建立毕业生职业发展跟踪调查机制及社会评价常态化渠道。定期对生源状况、职业道德、毕业生就业质量、技术技能水平、用人单位满意度等进行调查与分析。将跟踪反馈数据与行业发展趋势、专业培养目标与毕业要求进行对比分析，定期评估人才培养目标的达成情况，形成年度质量分析报告，并将其作为专业设置优化、培养方案修订、资源配置调整的核心依据，推动专业建设与人才培养质量的持续提升。

十一、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
- (5) 符合学校学生学籍管理规定中的相关要求。

十二、附录

- (一) 专业人才培养方案专家论证表
- (二) 专业人才培养方案审批表
- (三) 专业人才培养方案滚动修改审批表