

常州旅游商贸高等职业技术学校

实施性人才培养方案

(2021 级)

专业名称	西餐烹饪
专业代码	740202
学制	三年
招生对象	应届初中生
学校(盖章)	常州旅游商贸高等职业技术学校
填报日期	2021年8月

一、专业与专门化方向

专业名称：西餐烹饪（专业代码 740202）

专门化方向：西式面点制作

二、入学要求与基本学制

入学要求：初中毕业生或具有同等学力者

基本学制：3 年

三、培养目标

本专业落实立德树人根本任务，注重学生德智体美劳全面发展，培养具有良好的职业道德和职业素养，掌握西餐西点专业对应职业岗位必备的知识与技能，能胜任西餐西点企业生产、管理等一线工作，具备职业适应能力和可持续发展能力的高素质复合型技术技能人才。

四、职业面向

专门化方向	职业（岗位）	职业资格或职业技能等级要求	继续学习专业	
西点制作	西式糕点岗位、 蛋糕裱花、面包 烘焙 (4-03-02-04)	西式面点师 (四级) 等	高职： 烹调工艺与 营养	本科：旅游 管理、食品 科学与工程

五、培养规格

（一）综合素质

1. 树立正确的世界观、人生观、价值观，具有良好的思想政治素质，坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感，砥砺强国之志、实践报国之行。

2. 具有社会责任感，履行公民义务，行使公民权利，维护社会公平正义。具有较强的法律意识和良好的道德品质，遵法守纪、履行公民道德规范和中职生行为规范。

3. 具有扎实的文化基础知识和较强的学习能力，为专业发展和终身发展奠定坚实的基础。

4. 具有良好的心理素质和健全的人格，尊重生命，掌握基本运动知识和运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，具有健康的体魄。

5. 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1~2 项艺术爱好。

6. 具有积极劳动态度和良好劳动习惯，具有良好职业道德、职业行为，弘扬劳动精神、劳模精神和工匠精神。

7. 具有正确职业理想、科学职业观念和一定的职业生涯规划能力，能够适应社会发展和职业岗位变化。

8. 具有良好的社会参与意识和人际交往能力、团队协作精神。热心公益、志愿服务，具有奉献精神。

9. 具备质量意识、环保意识、安全意识、创新思维。

（二）职业能力

1. 行业通用能力

- （1）具备本专业必备的思想政治理论和文化基础知识。
- （2）具备厨房生产的科学知识、具备厨房生产的工作过程知识、具备厨房安全生产知识。
- （3）具备西方饮食文化的一般知识。
- （4）具备烹饪工艺美术知识。
- （5）具备餐饮企业厨房管理的一般知识。
- （6）具有较好的语言表达和文字组织能力。
- （7）具有一般的专业英文语言、文字表达能力。

2. 职业特定能力

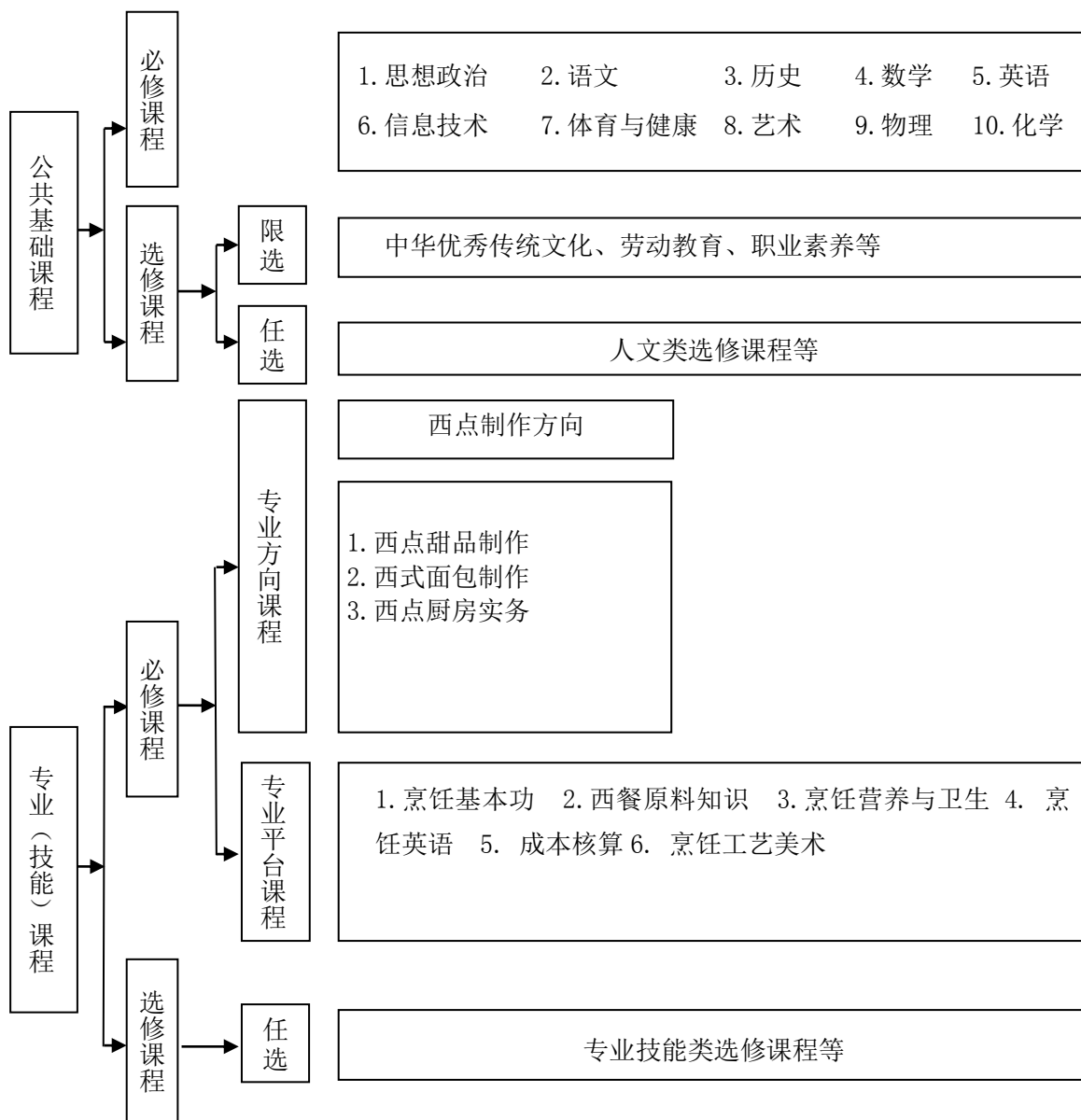
- （1）具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力；
- （2）具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力；
- （3）具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力。

3. 跨行业职业能力

- （1）具有适应岗位变化的能力，能根据省市“1+X”工作要求，取得相关职业技能等级证书（“1+X”证书）。
- （2）具有创新和创业的基础能力。
- （3）具有企业管理和生产现场管理的基础能力。

六、课程设置及教学要求

(一) 课程结构



(二) 主要课程教学要求

1. 公共基础课程教学要求

课程名称	教学内容及要求	学时
思想政治	严格执行教育部颁布的中等职业学校思想政治课程标准。本校结合旅游商贸类办学特色、专业实际、学生发展需求和行业发展特点，增加 18 学时的任意选修内容（拓展模块），相应教学内容依据课程标准，在部颁教材中选择确定	162
语文	严格执行教育部颁布的中等职业学校语文课程标准。其中限定选修（职业模块）54 学时的教学内容，由学校结合本专业实际、学生发展需求和行业发展特点，依据课程标准，在部颁教材中选择确定，同时学校根据省学业水平考试等要求增加 18 学时	234

	的任意选修内容	
历史	严格执行教育部颁布的中等职业学校历史课程标准	72
数学	严格执行教育部颁布的中等职业学校数学课程标准。其中限定选修（职业模块）36学时的教学内容，由学校结合本专业实际、学生发展需求和行业发展特点，依据课程标准选择确定，同时学校根据省学业水平考试等要求增加18学时的任意选修内容	234
英语	严格执行教育部颁布的中等职业学校英语课程标准。其中限定选修（职业模块）36学时的教学内容，由学校结合本专业实际、学生发展需求和行业发展特点，依据课程标准选择确定，同时学校根据省学业水平考试等要求增加18学时的任意选修内容	234
信息技术	严格执行教育部颁布的中等职业学校信息技术课程标准。具体教学内容应结合本专业实际、学生发展需要，依据课程标准选择确定	108
体育与健康	严格执行教育部颁布的中等职业学校体育与健康课程标准。其中限定选修和任意选修教学内容，由学校结合教学实际、学生发展需求，在课程标准的拓展模块中选择确定	162
美术	严格执行教育部颁布的中等职业学校艺术课程标准	36

2. 主要专业（技能）课程教学要求

课程名称 (课时)	主要内容	能力要求
烹饪基本功 (72)	(1) 刀工 (2) 翻锅 (3) 烹饪原料初加工训练 (4) 调味技能训练 (5) 火候技能训练 (6) 烹饪体能训练	(1) 掌握刀工必备的工具及使用保养方法； (2) 能掌握烹饪刀法的操作方法、技术要领和应用； (3) 能掌握原料基本成型刀法的应用、规格要求及应用； (4) 能掌握原料美化成型刀法的应用、规格要求及应用； (5) 能说出并完成常规调味、炉灶火候调节、运用； (6) 能说出烹饪体能训练的基本方法、要求
西餐烹饪原料知识 (72)	(1) 西餐烹饪原料概述 (2) 西餐谷物类原料 (3) 西餐蔬菜、水果类原料； (4) 西餐畜禽类原料 (5) 西餐水产品类原料 (6) 西餐乳品及乳制品原料 (7) 西餐香料及调味品原料 (8) 西餐烹调用酒	(1) 掌握西餐烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的目的是和原则； (2) 掌握西餐烹饪原料的分类、营养成分及品质鉴别的依据和标准； (3) 能认知西餐常用谷物类原料； (4) 能认知西餐常用蔬菜、水果类原料； (5) 能认知西餐常用畜禽类原料； (6) 能认知西餐常用水产品类原料； (7) 能认知西餐常用乳品及乳制品原料； (8) 能认知西餐常用香料及调味品原料； (9) 能认知西餐烹调用酒
烹饪营养卫生 (72)	(1) 营养基础知识； (2) 烹饪原料的营养价值； (3) 合理烹饪与平衡膳食 (4) 合理的烹调方法 (5) 微生物概述、食品常用的储存方法 (6) 化学农药污染与残留	(1) 了解人体所需的营养素，常用烹饪原料的营养价值； (2) 能熟悉各类食品的卫生要求； (3) 能正确识别被污染的食品并及时预防； (4) 能正确了解食物中毒的知识及其预防； (5) 能对食物进行科学、合理、卫生加工与烹调；

	(7) 食品包装材料和容器的卫生、食品安全法与食品卫生五四制食品加工的卫生要求	(6) 能对食品合理储存; (7) 了解餐饮业相关的卫生要求与管理
烹饪英语 (36)	(1) Kitchen Organization(西餐厨房岗位分工); (2) Kitchen equipment and tools (西餐设备与工具); (3) Cooking methods (西餐烹饪方法); (4) Vegetables and Fruits(蔬菜水果原料); (5) Meat and Poultry (畜禽原料); (6) Seafood (海鲜原料); (7) Rice, Flour & Dairy products(米面及乳类制品原料); (8) Condiments Spices & Herbs (调味品和香草香料); (9) Pastry (西点房日常用语)	(1) 掌握西餐厨房各岗位和厨师职位的英语名称,能运用基本日常用语及专业烹饪术语进行职业和岗位介绍; (2) 了解西餐厨房常用设备工具的英语词汇,能运用基本句型进行功能表述; (3) 掌握西餐常用烹调方法的英语名称,能运用基本句型进行对话沟通; (4) 掌握西餐常用蔬菜、水果的英语词汇; (5) 掌握西餐常用畜禽原料及各部位的英语词汇; (6) 掌握西餐常用海鲜原料及各部位的英语词汇; (7) 掌握西餐常用米面制品、奶类制品的英语词汇; (8) 掌握西餐常用调味品、香草香料的英语词汇; (9) 掌握西点房常用英语词汇; (10) 能阅读和翻译英语菜单,并进行简单对客服务
烹饪工艺美术 (72)	(1) 烹饪工艺美术概述; (2) 色彩基础; (3) 烹饪造型图案; (4) 烹饪图案形式美法则; (5) 烹饪菜点的造型与拼摆; (6) 烹饪综合造型艺术	(1) 能说出烹饪工艺美术的起源和发展;能说出烹饪工艺美术的含义和特点; (2) 能掌握色彩的基本知识; (3) 能说出色彩的情感和象征意义、能说出菜肴的色彩联想的一般规律; (4) 能掌握菜肴的色调处理的基本原则、能掌握烹饪图案的类型方法; (5) 能掌握烹饪图案的基本形式、能说出烹饪图案的平面构成的种类; (6)能说出烹饪图案形式美法则中的法则; (7) 能掌握简单食品雕刻造型技术、能掌握围边装饰工艺;
西点甜品制作 (144)	(1) 西点、甜品基础知识; (2) 饼干、混酥及糖霜; (3) 泡芙; (4) 派和酥皮; (5) 奶油、蛋奶冻、布丁、冰点; (6) 甜品调味汁和馅料; (7) 果酱制作和烩水果; (8) 蛋糕及基础裱花	(1) 了解西点、甜品制作基础知识; (2) 掌握饼干、混酥、糖霜类品种的制作方法; (3) 掌握泡芙类品种的制作方法; (4) 掌握派和酥皮的制作方法; (5) 掌握奶油、蛋奶冻、布丁、冰点类品种的制作方法; (6) 掌握甜品调味汁和馅料的制作方法; (7) 掌握果酱和烩水果的制作方法; (8) 掌握蛋糕及基础裱花类品种的制作方法; (9) 培养学生吃苦耐劳、爱岗敬业、精益求精的工匠精神,增强安全意识
西式面包制作 (144)	(1) 西式面包制作基础; (2) 西式软质类面包制作; (3) 西式脆皮类面包与硬质类面	(1) 了解西式面包基础知识; (2) 掌握西式软质类面包的制作方法; (3) 掌握西式脆皮类面包与硬质类面包的

	包制作； (4) 西式松质类面包制作	制作方法： (4) 掌握西式松质类面包的制作方法； (5) 培养学生吃苦耐劳、爱岗敬业、精益求精的工匠精神，增强安全意识
西点综合技能实训 (144)	(1) 理论知识和技能操作综合运用； (2) 职业体验； (3) 职业资格证书考试	(1) 能将所学专业知能合理运用到实践操作中； (2) 模拟厨房生产情境完成生产任务； (3) 具备四级西式面点师的技术能力； (4) 激发学生的学习兴趣，培养学生爱岗敬业的职业素养

七、教学安排

(一) 教学时间安排

学期	学期周数	教学周数		考试周数	机动周数
		周数	其中：综合性实践教学及教育活动周数		
一	20	18	1 (军训) 1 (入学教育)	1	1
二	20	18		1	1
三	20	18		1	1
四	20	18		1	1
五	20	18	9 (综合实训课程)	1	1
六	20	20	18 (顶岗实习)	—	—
			2 (毕业教育)	—	—
总计	120	110	30	5	5

(二) 教学进程安排 (见附表)

1. 实施“2.5+0.5”学制安排，学生校内学习5学期，校外顶岗实习1学期。三年总学时数为3180，其中，公共基础课程(含军训)学时占比为43%，专业(技能)课程(含专业认知与入学教育、毕业考试(考核)、毕业教育等)学时占比

为 50.9%。任意选修课程学时数占总学时的比例为 5.6%。

2. 任意选修课程结合学生个性发展需求和学校办学特色针对性开设。主要课程如下：

(1) 公共基础任选课程：礼仪、书法、演讲口才、古典文学、中国名著欣赏、外国名著、人口资源等；或语文、数学、英语课程的拓展内容。

(2) 专业任选课程：日料、营养配餐员等。

3. 学分计算办法：公共基础课程每 18 学时计 1 学分，专业（技能）课程 18 学时计 1 学分；军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动，1 周为 1 学分；专业实践教学周每周按 30 学时计算，1 周计 2 学分；顶岗实习 1 周计 1.5 学分。

八、实施保障

（一）师资条件

1. 师德师风

热爱职业教育事业，具有职业理想、敬业精神和奉献精神，践行社会主义核心价值观体系，履行教师职业道德规范，依法执教。立德树人，为人师表，教书育人，自尊自律，关爱学生，团结协作。在教育教学岗位上，以人格魅力、学识魅力、职业魅力教育和感染学生，因材施教、以爱育爱，做学生职业生涯发展的指导者和健康成长的引路人，展示出默默奉献的职业精神。

2. 专业能力

(1) 专业带头人具备高级讲师职称和高级职业资格，具有专业前沿知识和先进教育理念，教学水平高、教学管理强，在本区域或本专业领域具有一定的知名度和影响力。能广泛联系行业企业，了解国内外西点行业发展新趋势以及本省该专业发展状况，准确把握西点行业企业用人需求。潜心专业人才培养模式及课程教学改革，能带领教学团队制订高水平的“实施性人才培养方案”，具有组织开展学校专业建设、课程建设、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) 公共基础课程学科带头人和专业（技能）课程负责人具有较强的课程研究能力和实施能力，能够组织开展具有一定规模的示范性、观摩性等教研活动，能够组织专业团队积极推进课堂教学改革与创新，提升课程建设水平，建设新型教学场景，优化课堂生态，深化信息技术应用，打造优质课堂。

(3) 专任教师具有中等职业学校教师资格证书和与任教学科相符的专业背景，熟悉教育教学规律，对任教课程有较为全面的理解，具备较强的学情分析、教学目标设定、教学设计、教案撰写、教学策略选择、教学实施和评价能力，能运用信息化教学手段，合理使用信息化资源，注重教学反思，关注教学目标达成，持续改进教学效果；能积极开展课程教学改革和实施，具备一定的课程开发能力。专任专业教师具有西点行业高级工以上职业资格证书，30%以上的教师具有技师

以上职业资格，新招聘专业教师要求具有3年以上企业工作经历。专业教师具有西餐点心制作等专业知识和实践能力，能开展西式点心配方设计创新等产学研项目，能进行西点等实践技能示范教学，积极开发具有专业特色的校本教材。专业教师每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

(4) “双师型”教师已取得相关的职业资格或非教师系列的专业技术职称。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书。

3. 团队建设

专任专业教师与在籍学生的师生比，本科学历、研究生学历、高级职称的比例，专任专业教师高级以上职业资格或非教师系列专业技术中级以上职称的比例，兼职教师的比例及相关要求，都符合国家、省关于中等职业学校设置和专业建设的相关标准要求和具体规定。专任专业教师中具有来自不同专业背景的专业水平高的专任专业教师，建设符合项目式、模块化教学需要的课程负责人领衔的、跨学科领域的、专兼结合的教学创新团队，实现知识、技能和实践经验的优质互补和跨界融合，不断优化教师团队能力结构，以团队协作的方式开展教学、提升质量。

(二) 教学设施

1. 专业教室

专业教室应设置不产生眩光的黑板、单人课桌椅、存物柜，以及计算机、投影仪、视频展示台、投影屏幕、音响设备等多媒体教学器材。

2. 实习实训基本条件

(1) 校内实习实训基本条件

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班35名学生的规模，校内实习实训条件配置如下：

教学功能室	主要设备名称	数量(台/套)	规格和技术的特殊要求
中餐烹调实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	-
	电化教育设备	1	-
	双头燃气灶	20	2400×1200×800H
西餐烹调实训	不锈钢工作台连下一层	5	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	-
	电化教育设备	1	-
	落地式燃气单缸油炸炉	2	1800×800×800/150H
	多层电烤箱	1	1600×760×800H
	多功能扒炉	2	-
	多功能局炉	1	-
	微波炉	1	-
多功能电磁炉	1	-	

教学功能室	主要设备名称	数量(台/套)	规格和技术的特殊要求
	四头燃气灶	10	2400×1200×800H
	不锈钢烟罩	1	-
	模拟灶台炉架	2	2400×1200×800H
	电化教育设备	1	-
	不锈钢工作台连单星盆	8	1800×800×800/150H
	刀具存放柜	1	1600×760×800H
烹饪初加工实训	不锈钢工作台连下一层	4	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	1 2	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	-
	电化教育设备	1	-
中餐面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	双星盆台	8	1600×760×800H
	双头燃气灶台	2	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	1	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	-
西餐面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	工作台连下一层	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	落地式燃气单缸油炸炉	5	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	1	1800×800×800/150H
	多层电烤箱	1	1600×760×800H
烹饪演示实训	不锈钢炉灶	2	2400×1200×800H
	不锈钢工作台	4	1800×800×800/150H
	不锈钢双星盆台	2	1600×760×800H
	电化教育设备	1	-
	不锈钢烟罩	1	-

(2) 校外实习实训基本条件

校外实习实训基地应满足学生顶岗实习、专业教师企业实践的需要，按照本专业人才培养方案的要求配备场地和实习实训指导人员，实训设施设备齐全，校企双方共同制订实习方案、组织教学与实习管理。校外实习实训基地的具体要求如下：

①根据本专业人才培养的需要和行业发展的特点，建立两类校外实习基地，一类是以专业认知和参观为主的实习基地，该基地能反映目前专业发展新技术，并能同时接纳 35 名以上学生，为新生入学教育和专业认知课程教学提供条件；另一类是以接收学生社会实践、跟岗实习和顶岗实习为主的实训基地，该基地能为学生提供真实的专业综合实践训练的工作岗位。校外实训基地应达到 6 个以上，且合作协议满 3 年。

②实习单位应具有现代化管理理念、先进的管理模式和完善的管理制度，能依法依规保障学生的基本劳动权益，保障学生实习期间的人身安全和健康。配备必要的图书学习资料及网络资源，为实习生提供必需的住宿、餐饮、活动等生活

条件。

③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。实习指导教师应从事该专业岗位工作3年以上，思想素质较高、业务素质优良，责任心较强，有一定的专业理论水平，能够组织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，能协同专业专任教师开发具有行业特色、符合教学需求的技能教学项目。

（三）教学资源

1. 教材

学校建立了严格的教材选用制度，教材从国家推荐教材目录和《江苏省中等职业教育主干专业核心课程推荐教材目录》中遴选。专业教材能体现专业发展的新技术、新工艺、新规范，发挥专业带头人、专业课程负责人、行业专家等作用，规范专业教材遴选程序。学校将开发具有专业特色、针对性强的校本教学资源，新型活页式、工作手册式教材。

2. 图书文献资料

图书配备行业政策法规、职业标准、技术手册、实务案例及专业期刊等图书文献。建立电子图书馆，专业图书生均不少于50册（含电子图书），订阅专业期刊8种以上。

3. 数字资源

学校在已有自身条件建设有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例、虚拟仿真软件、数字教材等数字资源，保证种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。将进行数字化教学资源的开发，所开发的数字化教学资源能满足课程知识原理运用与技能教学要求，适用于不同教学情境和多种形式的学习。数字化教学资源应实行模块化管理，使学习者通过对不同层次资源的使用和重组，最大限度的发挥资源的个性化潜能。

九、质量管理

（一）公共基础课程实施性教学要求

落实教育部《中等职业学校公共基础课程方案》，开足开好公共基础必修课程，公共基础选修课程的教学内容、学时（学分）安排，结合本专业特点有针对性的选择确定。

（二）专业（技能）主干课程实施性教学要求

1. 学校依据《省中等职业学校专业性人才培养方案》《省中等职业学校专业核心课程标准》、职业院校“1+X”证书制度试点内容，参照相应课程标准的体例格式，编写本专业的专业（技能）主干课程实施性教学要求。

2. 主干课程实施性教学要求有机融入思想政治教育元素，紧密联系专业发展

实际和行业发展要求，兼顾中高职课程衔接，有效对接“1+X”证书制度试点内容，合理确定课程教学目标，科学选择教学内容，明确考核要求，着力转变教学方式、优化教学过程，有力支撑专业人才培养目标的实现。

3. 主干课程实施性教学要求能切实指导任课教师把握教学目标，开展教学设计，规范教案撰写和课堂教学实施，合理运用教材和各类教学资源，提高教学组织实施水平。

（三）教学管理与教学改革

1. 学校全面贯彻国家教育方针、落实《江苏省职业学校教学管理规范（试行）》，坚持立德树人根本任务，注重学生正确价值观、必备品格和关键能力的培养，主动对接经济社会发展需求，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，确定本校本专业培养目标、人才培养规格、课程设置和教学内容，推进专业与产业对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接。

2. 推进教育教学改革

（1）强化基础条件。持续做好师资队伍、专业教室、实训场地、教学资源等基础建设，统筹提高教学硬件与软件建设水平，为保障人才培养质量创造良好的育人环境。

（2）明确教改方向。充分体现以能力为本位、以职业实践为主线、以项目课程为主体的模块化专业课程体系的课程改革理念，积极推进现代学徒制人才培养模式，加强德技并修、工学结合，着力培养学生的专业能力、综合素质和职业精神，提高人才培养质量。

（3）提升课程建设水平。坚持以工作过程为主线，整合知识和技能，重构课程结构；主动适应产业升级、社会需求，体现新技术、新工艺、新规范，引入典型生产案例，联合行业企业专家，共同开发工作手册、任务工作页和活页讲义等专业课程特色教材，不断丰富课程教学资源。对于推进“1+X”证书制度试点项目，应制订本专业开展教学、组织培训和参加评价的具体方案，作为“专业实施性人才培养方案”的附件。

（4）优化课堂生态。推进产教融合、校企合作，建设新型教学场景，将企业车间转变为教室、课堂，推行项目教学、案例教学、场景教学、主题教学；以学习者为中心，突出学生的主体地位，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，促进学生主动学习、释放潜能、全面发展；加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造优质课堂。

（5）深化信息技术应用。适应“互联网+职业教育”新要求，推进信息技术与教学有机融合，推动大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术在教育教学中的广泛应用，推广翻转课堂、混合式教学等教学模式，建设能够满足多样化需

求的课程资源，创新服务供给模式，推动课堂教学革命。

十、毕业要求

根据国家和省的有关规定，落实本专业培养目标和培养规格，细化、明确学生毕业要求，完善学习过程监测、评价与反馈机制，强化实习、实训、毕业设计（论文）等实践性教学环节，注重全过程管理与考核评价，结合本专业实际组织毕业考试（考核），保证毕业要求的达成度。

本专业学生的毕业要求为：

1. 符合《江苏省中等职业学校学生学籍管理规定》中关于学生毕业的相关规定，思想品德评价和操行评定合格。

2. 修满本专业人才培养方案规定的全部课程且成绩全部合格，或修满规定学分，本专业累计取得学分不少于 170 分。在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项的同学，按照奖项级别和等级，给予相应的学分奖励。其中市级一等奖奖励学分 3 分、二等奖奖励学分 2 分、三等奖奖励学分 1 分，省级一等奖奖励学分 5 分、二等奖奖励学分 4 分、三等奖奖励学分 3 分，国家级一等奖奖励学分 7 分、二等奖奖励学分 6 分、三等奖奖励学分 5 分。

3. 毕业考试（考核）成绩达到合格以上。毕业考试（考核）内容包括：（1）江苏省中等职业学校学生学业水平考试成绩；（2）实践考核项目（学校综合实践项目考评、顶岗实习报告、作品展示等）。学生在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项，按照奖项级别和等级，视同其“实践考核项目（学校综合实践项目考评、顶岗实习报告、作品展示等）”成绩为合格、良好、优秀。其中国家级奖项、省级一、二等奖、市级一等奖评定为优秀，省级三等奖、市级二等奖评定为良好，市级三等奖评定为合格。

4. 取得计算机一级 B 证书或公共英语一级证书。

5. 取得中级以上相关职业资格证书或初级以上相关职业技能等级证书 1 项以上，如：西式面点师（四级）或营养配餐员（初级）等。

十一、编制说明

（一）编制依据

本方案依据教育部《中等职业学校专业目录》（2021 版），参考教育部《中等职业学校公共基础课程方案》《中等职业学校数学课程标准》《中等职业学校信息技术课程标准》《中等职业学校体育与健康课程标准》《中等职业学校物理课程标准》《中等职业学校化学课程标准》《中等职业学校思想政治、语文、历史课程标准（2020 年版）》《中等职业学校艺术课程标准》《中等职业学校英语课程标准》、人力资源和社会保障部《中华人民共和国职业分类大典（2015 年版）》和《国家职业资格目录》《江苏省中等职业学校西餐专业指导性人才培养

方案(2020年版)》等编制。

(二) 开发团队

1. 开发牵头人及成员：顾红卫、王劲、史剑锋、杜月红、田君、韦舟平。

2. 行业企业专家：

徐 军 润澳天成花园大酒店

宋小康 青龙禧宴餐厅

3. 高等院校专家：

潘国庆 常州工学院

附：教学进程安排表

课程类别	课程性质	课程名称	学时	学分	课程教学各学期学时分配					
					一	二	三	四	五	六
公共基础课程	必修课程	思想政治	162	9	36	36	36	36	18	
		语文	234	13	72	72	36	36	18	
		历史	72	4	36	36				
		数学	234	13	72	72	36	36	18	
		英语	234	13	72	72	36	36	18	
		信息技术	108	6	72	36				
		体育与健康	162	9	36	36	36	36	18	
	艺术	36	2	18	18					
	限定选修课程	中华优秀传统文化、劳动教育、职业素养等	54	3		18	18	18		
		任意选修课程	72	4			36	36		
	公共基础课程 小计	1368	76	414	396	234	234	90		
		烹饪基本功	72	4		72				
专业（技能）课程	专业平台课程	西餐烹饪原料知识	54	3			36		18	
		烹饪营养卫生	72	4			36		36	
		烹饪英语	36	2				36		
		成本核算	36	2				36		
		烹饪工艺美术	72	4				72		
	专业方向课程	西点甜品制作	144	8	72	72				
		西式面包制作	144	8			72	72		
		西点综合技能训练	144	8			72	72		
		综合实训课程	270	18					9周（270）	
		专业任选课程	108	6			54		54	
	顶岗实习	540	27						18周（540）	
	专业（技能）课程 小计	1620	94	72	126	270	288	468	540	
其他教育活动	军训	30	1	1周（30）						
	入学教育与专业认知实习	30	1	1周（30）						
	毕业教育（考核）、毕业教育	60	2						2周（60）	
	其他教育活动 小计	120	4	60					60	
	合计	3180	174	546	522	504	522	468	600	

审批表

分管教学学校长审定意见	<p style="text-align: center;">分管教学学校长签字： 年 月 日</p>
校党组织审定意见	<p style="text-align: center;">学校党组织负责人签字： 年 月 日</p>
市职教教研机构审定意见	<p style="text-align: center;">盖章 年 月 日</p>
市教育局审批意见	<p style="text-align: center;">盖章 年 月 日</p>

