

常州旅游商贸高等职业技术学校

实施性人才培养方案

(2024 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	2024年6月

一、专业及代码

专业类别：烹饪类（代码：18）

专业名称：西餐烹饪（专业代码：740202）

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品质和劳动素养，掌握跨入餐饮行业所必需的基础知识与通用技能，以及本专业对应职业岗位所必备的知识与技能，能胜任西餐冷菜制作、西餐热菜制作以及西餐餐饮生产、经营和管理服务一线工作，具备较强职业适应能力和可持续发展能力的高素质劳动者和复合型技术技能人才。

四、职业面向

主要职业 (代码)	职业资格或职业技能等级要求	继续学习专业	
西式烹调师 (4-03-02-03)	西式烹调师（中级） 1+X职业技能等级证书（初级） 1+X职业技能等级证书（中级）	高职： 烹饪工艺与营养、营养配餐、餐饮智能管理、中西面点工艺、西式烹饪工艺等	本科： 烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理、食品营养与健康等

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，遵纪守法、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，热爱餐饮行业，具有一丝不苟、脚踏实地、吃苦耐劳和精益求精的劳动精神、工匠精神，为职业发展和终身学习奠定坚实的基础。

4. 具有理性思维品质，崇尚真知，能理解和掌握基本的科学原理和方法，能运用科学的思维方式认识事物、解决问题、指导行为。

5. 具有良好的心理素质和健全的人格，理解生命意义和人生价值，掌握基本运动知识和运动技能，养成健康文明的行为习惯和生活方式，具有健康的体魄。

6. 具有一定的审美情趣和人文素养,了解古今中外人文领域基本知识和文化成果,能够通过1~2项艺术爱好,展现艺术表达和创意表现的兴趣和意识。

7. 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,形成通过诚实合法劳动创造成功生活的意识和行为,在劳动中弘扬劳动精神、劳模精神和工匠精神。

8. 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。

9. 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。

10. 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) 了解餐饮行业相关政策和法规,知晓中西结合、产业融合等现代餐饮业新业态、新技术、新设备等。

(2) 熟悉烹饪原料的主要产地、产季和品质特点,具备对烹饪原料进行品质鉴别与运用的能力;理解烹饪营养与安全基础知识,能根据最新《中国居民膳食指南》及餐饮行业食品安全相关要求,规范地进行烹饪原料选择、加工、运用等操作。

(3) 掌握烹饪刀工、原料初加工、勺工、预制加工、组配等基础操作的方法与要领,能运用相关技能制作基础拼盘与菜点。

(4) 了解中西饮食文化知识以及智能化餐饮发展趋势,能运用厨房质量管理、成本控制与核算、营销策略等知识进行现代厨房运作。

(5) 爱岗敬业,吃苦耐劳,能适应烹饪岗位的工作环境,养成规范操作和节约资源的习惯,具有强烈的烹饪操作安全与环境保护意识。

2. 专业核心能力

(1) 了解西餐冷菜的概念、分类、风味特点、作用及发展趋势,掌握西餐基础少司、蔬菜沙拉、混合沙拉、常见小吃的烹调制方法和卫生要求,能够按照制作流程在规定时间内完成菜品。

(2) 了解西餐热菜的基本概念、分类、特点、作用及发展趋势,掌握西餐热菜各种常用基础热少司和基础汤汁的制作方法 with 卫生要求,能够按照制作流程在规定时间内完成菜品。

(3) 了解中英文菜单的翻译技巧,掌握西餐厨房各岗位名称、设备、工具、加工方法和西式常用原料的英语词汇,能运用所学知识对简单菜单进行中英文互译并能进行简单的对客交流。

(4) 了解西餐菜品设计的概念、分类及作用，掌握菜品设计的原则、方法及评判标准，能够按照制作流程和卫生要求在规定时间内完成菜品。

3. 职业特定能力

了解西式快餐的概念、分类及其特征，熟悉法式、意式、西班牙及其他国家和地区名菜的起源、发展、典故及营养特点。掌握西式快餐操作规范的内容与要求、工艺流程和 HACCP 运行机制，准确把握各国及地区名菜的成菜标准和菜肴烹调方法，能运用 HACCP 和快餐营销理念进行规范管理和快餐设计与推广，具备菜品设计、创新以及熟练规范完成各式西餐名菜、西式快餐制作的能力。

4. 跨行业职业能力

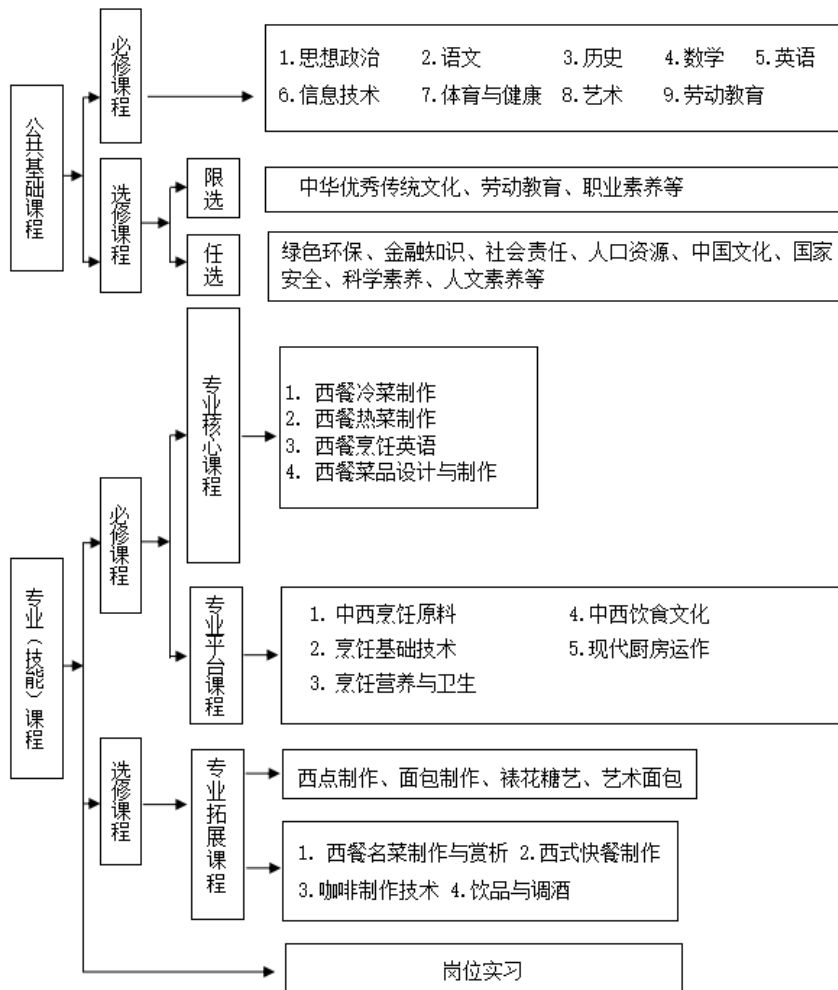
(1) 具有适应岗位变化的能力，能根据职业技能等级证书制度，取得跨岗位职业技能技术等级证书。

(2) 具有创新创业能力。

(3) 具有一线生产管理能力。

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	参考学时
思想政治	执行教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。学校可结合办学特色、专业情况和学生发展需求，增加不超过36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	144+（36）
语文	执行教育部颁布的《中等职业学校语文课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修（职业模块）54学时的教学内容，由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准，在部颁教材中选择确定	198
历史	执行教育部颁布的《中等职业学校历史课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。学校可结合办学特色、专业情况和学生发展需求，增加不超过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	72+（18）
数学	执行教育部颁布的《中等职业学校数学课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修（职业模块）36学时的教学内容，由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准选择确定	144
英语	执行教育部颁布的《中等职业学校英语课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修（职业模块）36学时的教学内容，由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准选择确定	144
信息技术	执行教育部颁布的《中等职业学校信息技术课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。具体教学内容应结合专业情况、学生发展需要，依据课程标准选择确定	108
体育与健康	执行教育部颁布的《中等职业学校体育与健康课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。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	180
艺术	执行教育部颁布的《中等职业学校艺术课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。学校可结合实际情况，增加一定学时的任意选修内容（拓展模块），其教学内容可结合学校特色、专业特点、教师特长、学生需求、地方资源等，依据课程标准选择确定	36
劳动教育	执行中共中央国务院发布的《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》相关要求，劳动教育以实习实训课为主要载体开展，其中劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育不少于16学时	18

2. 主要专业（技能）课程教学要求

(1) 专业类平台课程

课程名称 (参考学时)	主要教学内容	能力要求

<p>中西烹饪原料 (72学时)</p>	<p>(1) 中西烹饪原料认知; (2) 谷物类原料; (3) 蔬菜类原料; (4) 畜禽类原料; (5) 水产品类原料; (6) 果品类原料; (7) 调辅类原料</p>	<p>(1) 能说出烹饪原料的概念、发展概况, 知晓烹饪原料的化学成分、分类方法, 掌握烹饪原料品质鉴别的依据及内涵, 理解烹饪原料选择的的目的和原则, 能运用相关知识对烹饪原料进行品质检验; (2) 能描述烹饪原料在储存保管中的质量变化和影响烹饪原料质量变化的因素, 掌握烹饪原料常用保管方法; (3) 了解谷物类原料的名称、组织结构、化学成分、品种特点、产地和产季, 掌握常用谷物类原料及其制品的品质鉴别, 能正确运用和保管谷物类原料; (4) 能说出常用蔬菜类原料及其制品的名称、化学成分、品种特点、产地和产季, 掌握常用蔬菜类原料及其制品的品质鉴别, 能正确运用和保管蔬菜类原料; (5) 能列举常用畜禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、化学成分、产地、产季和品质特点, 掌握常用畜禽类原料及其制品的品质鉴别, 能正确运用和保管畜禽类原料; (6) 能识别常用水产品类原料及其制品的名称、产地、产季及品质特点, 掌握常用水产品类原料及其制品的品质鉴别, 能正确运用和保管水产品类原料; (7) 能描述果品类原料及其制品的概念、产地、产季、化学成分和品质特点, 掌握果品类原料的品质鉴别, 能正确运用和保管果品类原料; (8) 了解调辅原料的品种名称、分类、特点, 能掌握常用佐助调味原料的品质鉴别, 会正确使用和保管调辅类原料</p>
<p>烹饪基础技术 (144学时)</p>	<p>(1) 现代烹饪认知; (2) 烹饪基本功; (3) 烹饪原料加工; (4) 基础拼盘与菜点组配; (5) 火候与调味; (6) 基础中餐菜肴制作; (7) 基础西餐菜肴制作; (8) 基础中西点制作</p>	<p>(1) 了解烹饪行业现状、发展前景及就业形势, 知晓烹饪、烹饪基础技术的概念, 能说出中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点的起源与兴起, 掌握从业人员行为规范; (2) 能列举刀工、勺工的基本知识, 掌握烹饪刀法的操作方法、技术要领和应用, 会使用直刀法、平刀法、斜刀法、剞刀法和其他刀法对原料进行不同形状加工, 如块、片、条、丝、丁等基本成型和麦穗形、菊花形、荔枝形、松鼠形等花刀成型, 并达到一定熟练程度, 能熟练运用翻勺技法进行勺工操作, 达到原料翻转并受热均匀; (3) 能描述中西面点的概念、分类, 掌握和面、揉面、搓条、下剂、制皮、上馅等面点基本功的操作方法与要领, 能规范操作且符合标准; (4) 了解鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求, 掌握鲜活原料的摘剔、刮剥、去蒂、宰杀、褪毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领; 能对畜禽、水产品类等原料进行出肉加工、整料去骨, 以及干货原料涨发; (5) 能说出焯水、过油、汽蒸、走红、制汤及上浆、挂糊、勾芡等预制加工的概念、类型, 掌握其操作方法和要领, 能正确对烹饪原料进行预制处理, 并达到相关标准; (6) 能描述拼盘的起源、发展与分类, 会制作单一、</p>

		<p>双味和三味等基础拼盘，达到冷拼创作有意境，且刀工精细；</p> <p>(7) 了解菜点组配与装盘的重要性的基本要求，掌握菜点组配与装盘的原则、基本方法，能说出菜点命名的原则、方法和要求，运用正确的方法对菜点进行装盘；</p> <p>(8) 了解火候知识，理解不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响，能正确运用火候、识别油温；</p> <p>(9) 能描述调味的概念、分类，掌握调味的原则，会正确运用调味的方法；</p> <p>(10) 能说出基础中餐以油传热、水传热制作的菜肴特点，会运用滑炒、滑溜、爆、氽、烧等烹调技法制作常见油传热、水传热等基础菜肴品种，并达到成品质量标准；</p> <p>(11) 能说出基础西餐冷菜、汤菜、热菜等菜肴的特点，会制作土豆色拉、水果色拉、洋葱汤、罗宋汤、香煎鸡腿配黑椒汁、法式香煎鸡排配番茄汁等西餐基础菜肴品种，并达到成品质量标准；</p> <p>(12) 能说出生物膨松面团、水调面团、蛋糕、饼干等中西面点品种的特点，会制作刀切馒头、花卷、冠顶饺、卡仕达酱、曲奇饼干、纸杯蛋糕等基础中西面点品种，并达到成品质量标准</p>
<p>烹饪营养与安全 (72学时)</p>	<p>(1) 烹饪营养基础知识；</p> <p>(2) 烹饪原料的营养价值；</p> <p>(3) 合理烹饪与平衡膳食；</p> <p>(4) 烹饪安全基础知识；</p> <p>(5) 烹饪原料的安全控制；</p> <p>(6) 食物中毒与预防；</p> <p>(7) 烹饪安全管理与操作规范</p>	<p>(1) 掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功能、缺乏症及食物来源，能正确理解六大营养素之间的关系；</p> <p>(2) 掌握热量计算方法，能知晓食物的消化与吸收的相关知识；</p> <p>(3) 能描述烹饪原料的营养成分及特点，掌握主要烹饪原料的营养价值，能根据主要烹饪原料营养特点进行合理利用；</p> <p>(4) 了解合理烹饪、平衡膳食的概念、目的及意义，掌握合理烹饪的方法，能正确进行常见食物的营养保护；</p> <p>(5) 能说出几种特殊人群的膳食特点与膳食原则；</p> <p>(6) 了解微生物的基础知识、食品污染及食品腐败变质的原因，会采取有效措施预防食品腐败变质；</p> <p>(7) 了解食品添加剂的定义、种类及使用原则，能说出食品保鲜和保藏原理；</p> <p>(8) 能描述主要烹饪原料加工的安全基本标准，能正确做好烹饪原料加工过程的安全控制；</p> <p>(9) 能描述食物中毒的概念、特点与类型，会说出食物中毒的一般急救处理程序；</p> <p>(10) 能描述细菌性食物中毒、有毒动植物食物中毒、化学食物中毒的特点、原因，掌握各类食物中毒的预防措施；</p> <p>(11) 知晓《中华人民共和国食品安全法》及其他与食品安全的相关法律法规的基本内容，能严格遵照执行；</p> <p>(12) 了解餐饮从业人员职业道德及卫生管理，掌握餐饮企业的卫生要求，能对食品储存、运输、销售、烹饪等环节进行规范操作</p>

<p>中西饮食文化 (54学时)</p>	<p>(1) 饮食与人; (2) 流风余俗; (3) “浆”心独韵; (4) “茗”香致远; (5) “味”的真谛; (6) “匠”心烹饪</p>	<p>(1) 了解饮食文化的概念、特征与功能,能说出中西饮食文化现状、交流及发展趋势; (2) 能描述中西日常食俗的特点和种类,掌握中西宴会的特征、类别,能说出中西节日食俗特色; (3) 能说出中西饮食礼仪的起源、特征、要求,掌握中西餐服务方式,能在生活中运用相关饮食礼仪; (4) 能举例说出中西酒水的起源和发展历史,掌握中西名酒水品种,能理解中西酒水文化的异同; (5) 能描述中西方茶饮的起源与发展历史,掌握中西茶饮不同发展阶段的主要特征及代表品种的特点; (6) 了解中西菜点制作特点,掌握中西典型菜点的风味特点,能说出中西典型菜点品种及饮食文化异同; (7) 能描述中西饮食器具发展的历史,掌握饮食器具与菜点搭配的要求; (8) 能列举烹饪史上有影响力的人物楷模与榜样,能说出餐饮业对烹饪工作者的素质要求</p>
<p>现代厨房运作 (54学时)</p>	<p>(1) 现代厨房组织机构; (2) 现代厨房设备管理; (3) 现代厨房生产管理; (4) 现代厨房成本控制; (5) 现代厨房菜点营销策略; (6) 现代厨房智能化管理</p>	<p>(1) 能说出现代厨房的概念、特点,知晓对现代厨房的设计与生产要求,明晰现代厨房的工作任务; (2) 能描述现代厨房的组织机构,掌握厨房人员配置及岗位职责,能进行厨房人员招聘与分工; (3) 知晓现代厨房中的设备性能,能操作烹饪设施、设备及用具,并进行简单维护保养; (4) 了解现代厨房生产管理知识,能从原材料至成品的生产过程进行全方位管理; (5) 能列举现代厨房菜点质量的基本要素、评价标准,能说出影响厨房生产质量的因素,掌握菜点质量控制的基本方法; (6) 了解现代厨房成本控制基础知识,掌握菜点原材料成本核算、销售价格核算、筵席菜点的成本核算等方法,能对菜点进行成本控制; (7) 能描述现代厨房菜点营销常识,掌握餐饮营销方法与策略,会正确对菜点进行数字化营销; (8) 能描述中央厨房、智能厨房的概念,能说出中央厨房的优势、厨房智能化的发展趋势; (9) 会正确使用、保养智能厨房常用设备,掌握智能厨房管理内容及注意事项</p>

(2) 专业核心课程

课程名称 (参考学时)	主要教学内容	能力要求
<p>西餐冷菜制作 (108 学时)</p>	<p>(1) 西餐冷菜厨房基础; (2) 沙拉制作; (3) 常用冷少司制作; (4) 开胃头盘制作; (5) 小吃类菜肴制作</p>	<p>(1) 了解西餐冷菜厨房的工作岗位和工作内容,能够初步体验并适应冷菜厨房的工作环境,能按照岗位工作流程完成工作任务,在工作中培养合作意识、安全意识和卫生意识; (2) 熟悉西餐冷菜厨房常用工具与设备、烹饪原料的特性,能正确运用相关工具设备对烹饪原料进行合理加工; (3) 能描述基础沙拉的概念、分类,熟悉蔬菜沙拉、水果色拉常用的烹调方法与要求,能熟练按照工艺</p>

		<p>流程和标准完成菜品制作，掌握色拉制作技巧；</p> <p>(4) 能说出沙拉制作装盘与装饰的概念，掌握沙拉制作装盘与装饰的要求、基本流程；</p> <p>(5) 能列举西餐常用冷少司的分类、特点及用途，掌握西餐基础少司的制作及运用，能将西餐基础少司进行合理的演变，制作成各式冷少司；</p> <p>(6) 了解开胃头盘的概念、种类及特点，掌握开胃菜的制作方法及其在冷餐会、正餐、自助餐等饮食活动中的运用，熟悉开胃头盘的制作要求、用途，能规范地制作各种开胃头盘；</p> <p>(7) 能说出常见小吃分类及特点，掌握各式小吃制作方法，熟悉小吃类菜肴的制作要求，能规范地制作各种基础小吃菜肴</p>
西餐热菜制作 (144 学时)	<p>(1) 西餐热菜厨房基础；</p> <p>(2) 西餐特色原料初加工；</p> <p>(3) 基础汤和热少司制作；</p> <p>(4) 汤菜制作；</p> <p>(5) 西餐热菜制作；</p> <p>(6) 西餐早餐制作</p>	<p>(1) 能描述西餐热菜厨房的工作岗位和工作内容，掌握热菜厨房各岗位职责，能适应热菜厨房的工作环境，按照岗位工作流程完成工作任务；</p> <p>(2) 熟悉西餐热菜厨房设备的功能与使用方法，能正确规范使用；</p> <p>(3) 了解西餐热菜厨房安全卫生的重要性，能说出 HACCP 食品安全控制系统，培养安全意识和卫生意识；</p> <p>(4) 能说出西餐烹调中常用原材料、香草和香料的产地、分类及其特性，能根据烹调要求合理使用设备并正确保管原材料；掌握常用刀工和原料的初加工方法，能根据不同烹调要求对蔬果类、水产品类、畜肉类、禽类原料进行合理初加工；</p> <p>(5) 能描述基础汤的类型、制作原理及热少司的类型、特点，掌握基础汤与热少司的烹调方法，能熟练规范地完成各式基础汤和热少司的制作；</p> <p>(6) 能说出汤菜的类型、烹调方法与制作原理，掌握汤菜工艺流程和标准，会合理规范地运用基础汤，完成各式汤菜的制作；</p> <p>(7) 掌握热菜基本烹调方法的分类、制作要点与关键，能熟练不同的烹调方法完成畜类、禽类、水产类、蔬菜和淀粉类等菜肴的制作；</p> <p>(8) 了解西式早餐的饮食结构特点，掌握早餐制作流程和操作要点，能根据顾客需求熟练完成各式早餐的制作</p>
西餐烹饪英语 (72 学时)	<p>(1) Western Kitchen (西餐厨房)；</p> <p>(2) Ingredients (西餐烹饪原料)；</p> <p>(3) Bakery and Pastry (包饼房)；</p> <p>(4) Guest Service (对客服务)</p>	<p>(1) 了解西餐厨房各岗位的英语词汇和厨师职位的英语称呼，能运用简单的日常用语进行自我介绍；</p> <p>(2) 掌握西餐厨房常用设备与工具、西餐烹饪方法的英语词汇，能运用英语基本句型及专业词汇对西餐设备与工具的功能、使用方法以及常用西餐烹饪方法正确识读、书写和表达；</p> <p>(3) 掌握调味品和香料、畜禽类、海鲜类、蔬果类、米面及奶制品等常用烹饪原料的英文单词，能运用英语基本句型以及相应的专业词汇对各类烹饪原料进行识读、书写与简单介绍；</p> <p>(4) 掌握包房常用英语词汇，能运用简单句对操作步骤进行表述；</p> <p>(5) 掌握饼房常用英语词汇，能运用简单句对操作</p>

		<p>步骤进行表述；</p> <p>(6) 掌握自助餐厅日常对客服务基本用语，能运用英语基础句式对客进行沟通解释；</p> <p>(7) 掌握高级餐厅对客服务基本用语，能运用英语基础句式对客解读菜单和交流</p>
西餐菜品设计与制作 (72 学时)	<p>(1) 菜品设计认知；</p> <p>(2) 菜品外观与形状设计；</p> <p>(3) 菜品色彩和质感设计；</p> <p>(4) 菜品味型与调味设计；</p> <p>(5) 烹调方法设计；</p> <p>(6) 菜品营养设计</p>	<p>(1) 能描述菜品设计的概念、分类和作用，掌握菜品设计的方法、原则和评价标准，能根据菜品的特征和评价标准准确判断菜品设计的科学性；</p> <p>(2) 了解菜品外观与形状的设计方法和评判标准，掌握常用刀法、烹调方法及菜肴成型手法；</p> <p>(3) 能根据菜品设计的外观与形状标准进行蔬菜类、水产类、畜禽类菜品设计，熟练规范地完成菜品的制作；</p> <p>(4) 能列举菜品色彩搭配的原则及色彩对饮食心理的影响，掌握火候对原材料影响的要点；</p> <p>(5) 能根据不同的饮食心理和原材料质地进行合理配菜，准确控制火力和加热时间，熟练规范制作“色”和“质”俱佳的菜肴；</p> <p>(6) 了解菜品味型与调味的设计方法和评判标准，掌握不同调味料呈味特点、味的相互作用、调味方法与原则；</p> <p>(7) 能根据菜品设计的味型与调味标准进行变换、融合、新型调味菜品设计并熟练规范地完成菜品的制作；</p> <p>(8) 能说出不同烹调方法的烹调原理和设计评判标准，掌握不同烹调方法对菜肴品质的影响因素，能根据不同成菜要求合理进行变换、融合、现代烹调方法设计并严格按照评判标准熟练规范地完成菜品的制作；</p> <p>(9) 了解不同原材料的营养构成和不同人群的营养需求，掌握营养搭配的方法，能针对不同人群设计营养方案，制作营养餐</p>

(3) 专业拓展课程

课程名称 (参考学时)	主要教学内容	能力要求
西餐名菜制作与赏析 (144 学时+实训 1 周)	<p>(1) 法式名菜制作与赏析；</p> <p>(2) 意式名菜制作与赏析；</p> <p>(3) 西班牙名菜制作与赏析；</p> <p>(4) 其他名菜制作与赏析</p>	<p>(1) 了解西餐名菜的定义与分类，掌握各类西餐名菜的特点，能根据菜肴特点准确区分不同名菜所属地域；</p> <p>(2) 能描述法式名菜的起源、发展、菜肴典故及营养特点，掌握法式名菜的成菜标准和菜肴烹调方法，能熟练规范地完成法式名菜制作；</p> <p>(3) 了解意式名菜的起源、发展、菜肴典故及营养特点，掌握意式名菜的成菜标准和菜肴烹调方法，能熟练规范地完成意式名菜制作；</p> <p>(4) 能说出西班牙名菜的起源、发展、菜肴典故及营养特点，掌握西班牙名菜的成菜标准和菜肴烹调方法，能熟练规范地完成西班牙名菜制作；</p> <p>(5) 知晓德、美、俄罗斯、日本和韩国等国常见名菜的起源、发展、菜肴典故及营养特点，掌握各国</p>

		名菜的成菜标准和菜肴烹调方法，能熟练规范地完成所学各国名菜制作
西式快餐制作 (72学时)	(1) 西式快餐标准； (2) 西式快餐制作； (3) 西式快餐质量与安全控制； (4) 西式快餐经营与管理	(1) 能描述西式快餐的概念、起源、分类及其特征，掌握西式快餐行业的发展趋势及其生产现状，能准确根据市场需求选用合适的快餐形式； (2) 了解西式快餐标准化的意义与内容，掌握西式快餐标准化体系的要求与实施细则，能严格按照西式快餐的标准组织西式快餐生产； (3) 能说出西式快餐设备功能，掌握西式快餐的工艺流程、工艺要求，能根据西式快餐的标准化要求熟练规范地完成各式西式快餐的制作； (4) 能列举西式快餐操作规范的内容与要求，掌握HACCP运行机制，能运用HACCP进行规范管理，确保食品质量与安全； (5) 了解西式快餐连锁经营的概念、特点以及西式快餐生产与营销理念，掌握1-2种新媒体营销软件，能通过软件平台对西式快餐进行设计与推广
饮品与调酒 (144学时)	(1) 认识饮品； (2) 蒸馏酒； (3) 酿造酒； (4) 配制酒； (5) 认识调酒业； (6) 认识酒吧； (7) 调酒常用器具与设备； (8) 鸡尾酒的调制	(1) 能说出饮品的概念、分类及发展概况，掌握酒的概念、分类，能准确掌握酒的酒精与酒度及饮用方法； (2) 了解软饮料的概念及分类，能正确掌握酒和软饮料的饮用方法； (3) 能描述蒸馏酒的概念，掌握蒸馏酒的分类，能准确判断不同类型的蒸馏酒及用途； (4) 能说出酿造酒的概念，掌握酿造酒的分类，能准确判断不同类型的葡萄酒、谷物发酵酒及用途； (5) 了解配制酒的概念，掌握配制酒的分类，能准确判断不同类型的配制酒及用途； (6) 能描述调酒的产生与发展，掌握调酒师的职业素养，能熟知调酒师的等级标准； (7) 了解酒吧概述、组织结构，掌握酒吧员工的岗位职责，能熟知酒吧员工工作程序和服务标准； (8) 能识别酒吧的常用器具和常用设备，能熟练掌握酒吧常用器具、设备的清洗和消毒； (9) 了解鸡尾酒的概念、特点及分类；熟悉调制鸡尾酒的原料，能掌握鸡尾酒、花式调酒的技法
咖啡制作技术 (72学时+实训1周)	(1) 咖啡豆的种类、烘焙方法、研磨方法； (2) 咖啡机的使用与保养； (3) 咖啡器具及其使用方法； (4) 咖啡礼仪与服务技巧； (5) 花式咖啡的制法及咖啡拉花的方法； (6) 不同风味咖啡的制作	(1) 了解咖啡的起源与历史； (2) 能描述咖啡产地和生长环境，掌握咖啡豆的烘焙技术，能根据要求熟练研磨咖啡豆； (3) 能列举常用咖啡器具及设备； (4) 掌握咖啡的萃取与冲煮要点，熟悉常用咖啡研磨机的日常清洁与保养； (5) 了解咖啡礼仪，掌握咖啡服务的注意事项及要求； (6) 能说出意式咖啡的品种，掌握意式咖啡奶泡、浓缩咖啡、卡布奇诺、摩卡等制作过程及要求； (7) 能说出单品咖啡的品种，掌握手冲咖啡、虹吸式咖啡、冰滴咖啡、爱尔兰咖啡等制作过程及要求

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：综合实践教学及教育活动周数		
一	20	18	1（军训） 1（入学教育及认识实习）	1	1
二	20	18	/	1	1
三	20	18	/	1	1
四	20	18	/	1	1
五	20	18	1（《西餐名菜制作与赏析》-西式烹调师（中级工）实训	1	1
			2（社会实践活动）		
六	20	20	18（岗位实习）	/	/
			2（毕业考核、毕业教育）		
总计	120	110	25	5	5

(二) 教学进程安排

课程类别	课程名称	学时	学分	各学期课程学时分配						
				一	二	三	四	五	六	
				16+2	18	18	18	20	20	
公共基础课程	思想政治	180	10	36	36	36	36	36		
	语文	198	11	54	54	54	36			
	历史	72	4	36	36					
	英语	144	8	54	54	36	18			
	数学	144	8	54	54	36	18			
	体育与健康	180	10	36	36	36	36	36		
	信息技术	108	6	72	36					
	美术	18	1	18						
	音乐	18	1		18					
	劳动教育	18	1			1周				
公共基础限选课程	中华优秀传统文化、职业素养等	36	2	18	18					
	小计	1116	62	378	342	216	144	72		
专业（技能）课程	专业平台课程	中西烹饪原料	72	4	72					
		烹饪基础技术	144	8	72	72				
		西式面包制作	144	8		72	72			
		中西饮食文化	54	3			54			
		现代厨房运作	54	3				54		
	专业核心课程	烘焙	144	8				72	72	
		西餐热菜制作	144	8			72	72		
		西餐烹饪英语	72	4			36	36		
	西餐菜品设计与制作	72	4				36	36		

专业拓展课程	西餐名菜制作与赏析	144	8				72		
	西式快餐制作	72	4					72	
	西餐冷菜制作	108	6				54	54	
	咖啡制作技术	72	4					72	
	社会实践活动	60	2						2周
综合实训	西点综合技能训练(一)	30	2				1周		
	西点综合技能训练(二)	30	2				1周		
	综合实践课程	270	18						9周
岗位实习		540	27						540 (18周)
小计		2154	119	144	144	234	456	366	540
其他教育活动	入学教育及认识实习	30	1	1周					
	军训	30	1	1周					
	毕业考核、毕业教育	60	2						2周
	小计	120	4	60					60
合计		3390	185	582	486	450	600	438	600

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，做“四有”好老师。

2. 专业能力

(1) 专业带头人具备高级讲师及以上职称和较高的职业技能等级证书，拥有餐饮行业的专业视野和实践经验，具有专业前沿知识和先进教育理念，教学水平高、教学管理能力强，在本区域或本专业领域具有一定的影响力。能紧密与行业企业联系并对接，能洞察行业企业的发展态势及掌握本专业人才的实际需求，潜心课程教学改革，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、创新服务等能力，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）课程负责人在该专业的课程

教学、教育科研、课程开发等方面起到引领作用。关注学科（课程）改革和发展状况，熟悉本学科（课程）的课程标准、教学任务、主要教学内容及要求。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。专任专业教师还具有从事学科（课程）教学所在行业高级以上职业技能等级证书或职业资格证书，近5年累计不少于6个月的企业实践经历。专任专业教师具有良好的专业知识和实践能力，能够开展理实一体教学活动及实践技能示范教学，参加产学研项目研究及教学竞赛、技能竞赛等活动，能开发具有本专业特色的校本教材。

（4）“双师型”教师获得国家或省相关规定的职业资格或非教师系列的专业技术职称，如西式烹调师、营养配餐员等与本专业有关的中、高级职业技能等级证书或职业资格证书。兼职教师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技能等级证书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，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

专业教室符合国家、省关于中等职业学校设置和西餐烹饪专业建设的相关标准要求和具体规定，配备符合西餐冷菜制作、西餐热菜制作等以及其他教学实际要求的安全应急装置和通道；建有智能化教学支持环境，配备计算机、投影仪、视频展示台、投影屏幕、音响设备等多媒体教学器材，满足信息化教学的必备条件；具有体现西餐餐饮行业特征、专业特点、职业精神的文化布置。

2. 实训实习基本条件

(1) 校内实训实习基本条件

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 名学生为基准，校内实训室配置如下：

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	-
	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

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
	电化教育设备	1	-
	不锈钢烟罩	1	-

（2）校外实训实习基本条件

校外实训实习基地满足学生岗位实习、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训实习指导人员，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。校外实训实习基地的具体要求如下：

①根据本专业人才培养的需要和西餐餐饮行业发展的特点，建立校外实训实习基地，一是以专业认识和参观为主的基地，该基地能反映目前专业发展新技术，并能同时接纳较多学生实习，为新生入学教育及认识实习提供条件；二是以接收学生参加社会实践和岗位实习为主的基地，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。校外实训基地有富都酒店等8个以上，且合作协议满3年。实习企业具备独立法人资格、依法经营3年以上，具有一定的规模，能满足至少35人同时进行专业认识实践或烹饪基础技术、西餐肉房、西餐热菜厨房、西餐冷菜厨房等岗位的技能实训活动。

②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》《江苏省职业学校学生实习管理实施细则》等对实习单位的有关要求。实习单位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。实习单位提供西餐烹饪专业所涉及的技术规范、操作规程等详细资料，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，热心于西餐烹饪专业岗位的技能人才培养，能协同专任专业教师开发具有行业特色、符合教学需求的技能教学项目，组织开展专业教学和职业技能训练，完成学生实习质量评价，共同做好学生实习服务和管理工作的。

（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。专业教材体现了产业发展的新技术、新工艺、新规范，发挥专业教师、行业专家等作用，规范专业教材遴选程序，禁止不合格的教材进入课堂。根据专业性、基础性、实用性的原则，组织专业教师结合课程特点和教学需要，编写专业课程教材，建设有特色、高质量的校本教材。

2. 图书文献资料

配备烹饪行业政策法规、职业标准、技术手册、实务案例及专业期刊等图书文献，如《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国野生动物保护法》《餐饮业法规》《食品安全法》《中华人民共和国职业分类大典》《西式烹调师国家职业技能标准（2018年版）》等；有规范的西餐烹饪专业教学计划、课程标准、教学标准、实践教学任务书等完备的教学文件，如教育部《职业教育专业目录》《江苏省中等职业教育西餐烹饪专业技能教学标准（试行）》等。

3. 数字资源

学校充分利用智慧职教平台有关烹饪类专业国家教学资源库中相关数字化资源。在西餐烹饪专业实训教学场所建设了1个及以上的虚拟仿真实训室，建有与实训内容相配套的信息化教学资源，能够组织开展信息化实训教学活动。建设、配备与西餐烹饪专业有关的音视频素材、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，提供中国烹饪协会网、中国食品信息网、中国西餐网等重要网站，做到种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

九、质量管理

（一）教学管理与教学改革

1. 教学管理

（1）规范实施“2.5+0.5”人才培养模式，每学年教学时间40周。入学教育和军训安排在第一学期开设。

（2）理论教学和实践教学按18学时计1学分。军训、入学教育、社会实践、毕业论文、顶岗实习等，1周计30个学时、1个学分。学生取得行业企业认可度高的有关职业技能等级证书或已掌握有关技术技能，可按一定规则折算为学历教育相应学分。本专业学生每学期参加一项社团活动，奖励1学分；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）本方案所附教学进程安排表（见附录），总学时为3390学时，总学分185为学分。其中公共基础课1116学时，占总学时的32.9%；专业课2154学时，占总学时的63.4%；拓展课366学时，占总学时的14.5%。

（4）学校坚持立德树人根本任务，全面加强思政课程建设，整体推进课程思政，充分发掘各类课程的思想政治教育资源，发挥所有课程育人功能，在第2学

期开设中华优秀传统文化教育（共 18 学时、1 学分）。

(5)加强和改进美育工作，以美术、音乐课程为主体开展美育教育，积极开展艺术实践活动。第 1 学期和第 2 学期分别开设美术、音乐课程（各 18 课时、1 学分）。

(6)根据教育部要求，以实习实训课为主要载体开展劳动教育，并开设劳动精神、劳模精神和工匠精神专题教育 30 学时。同时，在其他课程中渗透开展劳动教育，在课外、校外活动中安排劳动实践，设立劳动周。

(7)公共基础拓展课程原则上采用线上教学方案完成，由学生通过在线教学系统在绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、中国文化、国家安全、科学素养、人文素养等课程中自主选修；专业拓展课程中安排西点制作、面包制作、裱花糖艺、艺术面包制作等，更有利于拓展学生专业能力。拓展课程具体安排由教务处根据教学实际情况协调安排。

(8)为保证开足每门课程所需学时和教学内容，“入学教育与军训”和集中实训周所占用的其他课程的学时将利用学生课余时间补足。

(9)本专业严格执行教育部颁发的《职业学校学生实习管理规定》要求，与合作企业共同制定顶岗实习计划、实习内容，共同商定指导教师，共同制定实习评价标准，共同管理学生实习工作。岗位实习将根据人才培养需要安排在第 6 学期。

2. 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，将企业厨房转变为教室、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。

（二）毕业要求

学生学习期满，经考核、评价，符合下列要求的，予以毕业：

1. 符合学生学籍管理规定。

2. 在校期间思想政治操行综合考核达到合格以上。

3. 完成学校实施性方案所制定的各教学环节活动，公共基础课程、专业类平台课程、专业核心课程考核合格。中职学生须参加全市规定的会考，且会考课程成绩全部合格。

4. 中职学生应取得以下两项证书：

（1）职业技能等级证书：

至少取得一项中级职业资格、职业技能等级证书；或二项初级职业资格、职业技能等级证书。如西式面点师（四级）、西餐烹调师（四级）等；1+X 职业技能等级证书（初级）、1+X 职业技能等级证书（中级）等。

（2）其他技能证书：

中职学生应取得全国公共英语等级证书、全国或江苏省计算机等级证书之一。如：计算机一级、公共英语一级、普通话二级乙等以上证书等。

5. 累计取得学分不低于 180。

6. 实践中心教学环节全部合格。

十、编制说明

（一）编制依据

本方案依据《江苏省中等职业学校烹饪类专业课程指导方案（试行）》《江苏省中等职业学校烹饪类西餐烹饪专业指导性人才培养方案（试行）》，参考《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中餐专业指导性人才培养

方案(2020年版)》等编制。

(二) 开发团队

1. 常州旅游商贸分院:

史云娇、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

审批表

分管教学学校 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 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>