大爱校园 全人教育

校训：自立 自强 自尊 自爱

教风：爱生 爱岗 善教 博学

学风：勤学 苦练 精技 乐业

校风：明理 和谐 自信 正气

参编人员：杜宏志　贾利萍　董文珂　马冬煦

山西省四方中等技术学校
SHANXISHENG SIFANG ZHONGDENG JISHU XUEXIAO
山西省国防教育示范学校
SHANXISHENG GUOFANGJIAOYU SHIFANXUEXIAO

专业代码：740202
专业名称：西餐烹饪

西餐烹饪专业
人才培养方案

山西省四方中等技术学校西餐烹饪专业建设委员会 修订
山西省四方中等技术学校教学工作委员会 审核
中共山西省四方中等技术学校支部委员会 审定
二〇二五年一月

前　　言

专业人才培养方案是我校贯彻党的教育方针、落实立德树人根本任务和国家关于技术技能人才培养总体要求，组织开展教学活动、安排教学任务的规范性文件，是实施专业人才培养和开展质量评价的基本依据。

为了全面贯彻习近平总书记在全国教育大会提出“大力培养大国工匠、能工巧匠、高技能人才”的重要指示精神，并及时把新技术、新工艺、新方法、新规范纳入教学内容，进一步增强我校专业建设与产业发展的匹配度与适应性，持续提升专业服务产业、支撑产业、促进就业的能力，学校组织专班力量对全校各专业人才培养方案进行了升级优化，主要程序是：规划与设计、学习与研讨、调研与分析、起草与论证、党支部审核与批准、发布与执行。

升级后的专业人才培养方案，优化了我校专业人才培养工作的“施工图”，符合《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》《中等职业教育专业简介》及有关规定，课程体系与内容、培养模式与方法紧密对接产业和生产过程，体现岗课赛证综合育人，类型教育特色鲜明，进一步解决了“培养什么人、怎样培养人、为谁培养人”的问题，为广大教师和班主任教书育人、建班育人，为我校办学能力高水平、产教融合高质量奠定了扎实的基础。

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、课程设置及要求…… 5
（一）公共基础课程…… 5
（二）专业（技能）课程……13
七、教学进程总体安排……19
八、实施保障……21
（一）师资队伍……21
（二）教学设施……23
（三）教学资源……26
（四）教学方法……27
（五）学习评价……27
（六）质量管理……28
九、毕业要求……29
十、附录……29
（一）教学进程安排表……29
（二）变更审批表……29

山西省四方中等技术学校
西餐烹饪专业人才培养方案

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

三年。

四、职业面向

表 1 职业面向

所属专业大类（代码）	所属专业类（代码）	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别（或技术领域）	职业技能等级证书或职业资格证书	社会认可度高的行业企业标准和证书举例
旅游大 74	餐饮类 7402	西餐烹饪行业	西式烹调师、西式面点师	西餐原料加工处理、汤汁预制、西式菜肴制作、西式面点制作	西式烹调师(四级)、西式面点师(四级)	企业标准：熟练掌握西餐烹饪的基本技能和理论知识，具备良好的职业道德和职业素养，能够遵守行业规范和操作流程。 证书举例：西式烹调师职业资格证书，食品安全管理员证书。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持落实立德树人根本任务，培养拥护中国共产党领导和我国社会主

义制度、理想坚定信念、培养德智体美劳全面发展，健全德技并修、“三全育人”、工学结合的育人机制，熟悉国家相关行业法律法规。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，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

本专业毕业生应在素质、知识和能力三个方面达到以下要求：

1.素质

（1）具有认真负责、恪尽职守的敬业精神；以德为本、诚实守信的诚信精神；与时俱进、积极进取的创新精神；无私无畏、敢冒风险的奉献精神；刻苦钻研、顽强拼搏的学习精神；顾全大局、团结协作的团队合作精神；

（2）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；

（3）具有良好的人际交往与团队协作能力；

（4）具有吃苦耐劳，工作责任感强，工作执行力强；

（5）具有积极的职业竞争和服务的意识；

（6）具有较强的安全文明生产与节能环保的意识。

2.知识

（1）食材知识

西餐烹饪中常用的食材包括各类原材料和调料。了解食材的种类、特点及使用方法是成为优秀西餐厨师的必备素质。原材料方面，如肉类、海鲜、蔬菜等，需了解其季节性、产地、品质等级等特点;调料方面，如盐、糖、胡椒、醋等，需了解其性质、适用范围及使用方法。

（2）烹饪技巧

掌握烹饪技巧是提高西餐烹饪水平的关键。烹饪温度和时间是控制菜肴口感和营养的关键因素。手法上，要求厨师掌握各种烹调方法，如煮、炖、烤、煎等，以及各种刀工和烹调顺序。

（3）营养学知识

营养学知识在西餐烹饪中具有重要地位。厨师需要了解食材的营养成分、功能及搭配方法，以便为顾客提供健康美味的菜肴。同时要注重食物的热量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素和矿物质的合理搭配。

（4）餐饮管理

餐饮管理知识可确保餐厅运营顺利，为顾客提供优质服务。内容包括团队管理、服务质量提升、卫生管理等。厨师应了解餐饮业的各项流程和标准，与其他部门密切合作，维护良好的餐饮环境，确保食品安全与卫生。

（5）菜单设计

菜单设计是西餐烹饪中的重要环节。厨师需要了解客户需求，结合季节、食材等因素，策划出有吸引力的菜单。同时，需对各类菜品进行合理定位，明确其所属的菜系、风味及价格档次，以满足不同顾客的消费需求。

（6）餐具与设备使用

合适的餐具和设备能使西餐烹饪如虎添翼。厨师应了解各类餐具和设备的使用方法、适用场合及保养知识，如切割工具、搅拌设备、烘焙用具等，以提高烹饪效率和菜品质量。

（7）食品安全与卫生

食品安全与卫生是餐饮业的核心要求。西餐厨师需要了解并遵守相关的

食品安全与卫生法规，采取正确的烹饪方法和保存方式，确保食材新鲜、无污染。同时，要注重食品加工过程中的卫生管理，保障顾客的饮食安全。

（8）品尝与品鉴

学会品尝与品鉴西餐美食是厨师进一步提升烹饪技艺的重要途径。厨师需要了解如何品鉴食物的口感、风味和营养价值，通过品尝找出烹饪过程中存在的问题以及改进方向。同时，也要了解如何为顾客提供优质的品尝体验，引导顾客领略西餐美食的魅力。

（9）餐饮服务技能

优秀的餐饮服务技能是厨师不可或缺的一项素质。除了精通烹饪技艺，厨师还需要了解餐饮服务的基本技能，如上菜技巧、餐桌布置、礼仪礼节等。这些技能有助于提高顾客的用餐体验，为餐厅赢得良好的口碑。

总之，西餐烹饪专业知识要求广泛而深入，涵盖了食材知识、烹饪技巧、营养学知识、餐饮管理、菜单设计、餐具与设备使用、食品安全与卫生、品尝与品鉴以及餐饮服务技能等诸多方面。不断学习和提升这些知识技能有助于厨师更好地展现西餐烹饪的艺术与科学，为顾客提供卓越的美食体验。

3.能力

（1）具有西餐常用原料选用和加工处理的能力；

（2）具有西餐常用工具、设备使用和维护的能力；

（3）具有较熟练的西餐烹饪基本操作能力；

（4）具有餐饮产品安全生产及规范操作的能力；

（5）具有餐饮产品基本的营养配餐、成本核算、成品美化的能力；

（6）具有餐饮行业新技法、智能化烹饪设备设施的基础应用能力；

（7）具有绿色生产意识、安全防护能力，能够严格遵守餐饮行业有关法律法规；

（8）具有终身学习和可持续发展的能力。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程和专业（技能）课程。

（一）公共基础课程

本专业公共基础课程主要包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育、国防教育。

表 2 公共基础课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	中国特色社会主义	1.了解中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容。 2.正确认识我国发展新的历史方位和社会主要矛盾的变化，理解习近平新时代中国特色社会主义思想是党和国家必须长期坚持的指导思想。 3.拥护党的领导，领会中国共产党领导是中国特色社会主义最本质的特征和中国特色社会主义制度的最大优势，理解新时代中国共产党的历史使命。 4.坚信中国特色社会主义是当代中国发展进步的根本方向，认同和拥护中国特色社会主义制度，坚定四个自信。 5.坚持社会主义核心价值体系，自觉培育和践行社会主义核心价值观。	1.中国特色社会主义的创立、发展和完善。 2.中国特色社会主义基本经济制度，感悟社会主义基本经济制度的优越性。 3.中国特色社会主义政治。了解我国根本政治制度和基本政治制度的内容、特点，理解我国政治制度的优越性。 4.中国特色社会主义文化。了解身边文化现象，正确看待传统文化，感悟世界文化的多样性。 5.中国特色社会主义社会建设与生态文明建设，理解打造共建共治共享的社会治理新格局和有效维护国家安全的重要意义和基本要求。 6.踏上新征程共圆中国梦。了解新时代中国特色社会主义发展的战略安排。	1.针对教学内容，综合运用该专业大类典型案例教学、探究式教学、情景式教学、小组合作式教学及社会实践等方式，落实教师主导、学生主体的教学理念。 2.因材施教。根据学生的认知规律和职业教育的特点，从学生实际情况出发。 3.围绕议题设计活动，注重探讨式和体验式学习，促进学生学习方式的转变，激发学生学习兴趣。 4.运用现代信息技术提高教学效率。

		6.热爱伟大祖国，自觉弘扬和实践爱国主义精神，树立远大志向。		
2	心理健康与职业生涯	1.自觉培育和践行社会主义核心价值观，自觉弘扬和实践爱国主义精神，树立远大志向。 2.正确理解职业理想的作用，明确职业生涯规划的重要性。树立正确的劳动观、职业观。学会根据社会发展需要和自身特点进行职业生涯规划。具有健全的人格，能够正确选择人生发展道路，能够适应环境，应对挫折，勇于创新，正确处理求职、就业过程中出现的心理和行为问题，增强调控情绪自主、自助和积极适应社会发展变化的能力。 3.突出本专业职业规划与培养专业能力相结合，培养科学、钻研的心理素养。	1.时代导航，生涯筑梦。确立职业理想，理解职业生涯规划的重要性。 2.认识自我，健康成长。学会客观的认识自我。正确认识职业和现实的关系。了解尊重个体生理及心理特点差异的重要性。掌握合理的情绪调节方法。 3.立足专业，谋划发展。了解所学专业对应的职业群，制定职业生涯规划。 4.和谐交往，快乐生活。感悟亲情，学会感恩；理解和谐相处，抵制校园欺凌暴力和各种不良诱惑。 5.学会学习，终身受益。学会时间管理；掌握高效学习方法；树立终身学习意识。 6.规划生涯，放飞理想。学会评价、完善职业生涯规划。	1.坚持正确育人导向，强化价值引领。 2.准确理解学科核心素养，科学的制定每节课的教学目标。 3.围绕议题设计活动，注重探讨式和体验式学习，促进学生学习方式的转变，激发学生学习兴趣。 4.加强社会实践活动，打造培育学科核心素养的社会大课堂，培养学生的实践能力和创新精神。 5.运用现代信息技术提高教学效率。 6.引导学生关注专业特色、行业发展前景、就业方向，做好职业生涯规划。
3	哲学与人生	1.了解马克思主义哲学原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界、改造世界。 2.正确理解实践与认识的关系，学会用实事求是、具体问题具体分析等方法处理个人成长中的人生问题和社会问题。 3.引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，正确认识和处理人生发展中的各种问题，牢固树立和追求崇高的共产主义理想，为实现中华民族伟大复兴而奋斗终生。 4.提升学生创新意识、科学精神、与时俱进等基本素养。	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。 共四个专题： 1.立足客观实际，树立人生理想。认识马克思主义哲学是科学的世界观和方法论； 2.辩证看问题，走好人生路。营造和谐的人际关系、正确对待人生矛盾、树立积极向上的生活态度。 3.实践出真知，创新增才	1.落实立德树人根本任务，将培育学生的学科核心素养贯穿于教学活动全过程。在教学实践中，要遵循教育教学规律、思想政治教育规律和中职学生身心发展规律，激发学生学习兴趣，提高思想政治教学的吸引力，有效提高教学质量。 2.坚持正确育人导向，强化价值引领 。 3.准确理解学科核心素养，科学制定教学目标。 4.围绕议题设计活动，注重探讨式和体验性学习。 4.加强社会实践活动，打造培育学科核心素养的社会大课堂。 5.运用现代信息技术，提

			干。坚持理论联系实际，做到知行合一。明辨是非，透过现象看到事物的本质。 4.坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值。	高教学效率。
4	职业道德与法治	1.培养学生的职业精神素养，结合职业要求，树立正确的劳动观、职业观、就业观、创业观和成才观，养成良好的行为习惯，自觉践行劳动精神、劳模精神和工匠精神，不断提升职业道德境界。 2.法律面前人人平等的法治理念，学会从法的角度去认识和理解社会，养成依法行使权利、履行法定义务的思维方式和行为习惯。 3.培养学生的公共参与素养，能够正确行使公民权利，自觉履行公民义务，遵守社会规则和公共道德，有序参与公共事务。	1.感悟道德力量。理解道德的特点和作用、道德与法律的关系，自觉养成良好的道德品行。 2.践行职业道德基本规范。理解职业道德的内容和意义、劳动精神和劳模精神的内涵。 3.提升职业道德境界，了解职业礼仪与道德的关系，掌握提升道德修养的基本方法。 4.坚持全面依法治国。了解中国特色社会主义法治体系，理解科学立法、严格执法、全民守法的要求。 5.维护宪法尊严。理解宪法的地位、作用和原则。理解公民权利和义务的关系，树立正确的权利义务观。 6.遵循法律规范。理解民法、刑法等基本法的内容、原则，学会依法维权，做守法好公民。	1.立足于中国特色社会主义新时代新要求展开教学，结合中职生特点和专业特色，强化社会主义核心价值体系的价值引领。 2.将学科核心素养培育贯穿于每节课的教学目标制定。 3.围绕议题设计活动进行教学，注重探讨式和体验式学习，充分发挥学生主体作用。 4.体现职业教育特点，加强实践与应用。侧重培养学生的创新实践意识、团队合作精神、工程素养和国际视野。 5.合理运用现代信息技术，形成有意义的学习环境，促进教与学的全面互动。
5	习近平新时代中国特色社会主义思想学	1.目标设定：通过读本的学习，学生能够深刻理解习近平新时代中国特色社会主义思想的丰富内涵和重大意义，增强政治认同、思想认同、理论认同和情感认同。 2.能力培养：引导学生领悟理论精髓，提升思想道德修养和科学文化素质，培养担当民族复兴大任的时代新人。 3.价值引领：铸魂育人，培养学生坚定理想信念，在为实现中华民族伟大复兴中国梦的奋斗中贡献青春力量。	1.核心要义：读本内容涵盖坚持和发展中国特色社会主义、全面建设社会主义现代化国家、新发展理念、全面深化改革、全面依法治国、全面从严治党等各个方面，体现为培养社会主义建设者和接班人的根本任务服务的宗旨。 2.思想体系：通过构建起具有大中小学各学段特点的习近平新时代中国特色社会主义思想教育体系，实现各学段有机衔接，帮助学生建立系统的思想体系。	1.重视思想政治教育：读本强调了思想政治教育的重要性，要求将习近平新时代中国特色社会主义思想全面融入教学中，加强社会主义核心价值观的教育，以及党的领导、劳动教育、总体国家安全观等项内容的教学。 2.强化实践能力培养：强调在实习实训过程中培养学生的职业道德、职业精神和工匠精神，提升他们的实践能力与创新能力。 3.推动产教融合：鼓励校企协同育人，挖掘和利用企业德育教育资源，加强实习实训

	生读本			中的德育工作，共同开展德育活动。
6	语文	**1.语言能力进阶** 引领学生深度参与阅读、欣赏、表达及交流等多元语文活动，逐步提升语言理解与表达的精准度与灵活性，满足日常生活、专业学习及未来职场沟通需求。 **2.思维素养拔升** 借助语文综合实践活动，启迪学生逻辑思维、激发创新思维、培育辩证思维，练就独立思考、高效解决问题的能力。 **3.审美情趣涵养** 在经典文学作品品鉴、优秀范文赏析进程里，挖掘文字之美，培养学生敏锐的审美感知力。 **4.文化传承践行** 向学生全方位展现中华优秀传统文化，引导学生立足时代，创新性传承经典，于日常言行中弘扬社会主义核心价值观，厚植文化自信。 **5.职业精神塑造** 有机融入职业场景素材，促使学生在语文学习中体悟职场规则、职业道德，助力学生树立契合自身发展的职业理想，全方位为个人职业生涯与终身发展筑牢根基。	遵循祖国语言文字的学习规律和技术技能人才的成长规律，依据学生身心发展特点，以语文学科核心素养为统领，整体建构、系统设计语文课程，学生通过阅读、表达、实践等活动，在语言、思维、审美、文化等方面获得持续发展。 **1.基础模块：** 包括 8 个专题： 语感与语言习得； 中外文学作品选读； 实用性阅读与交流； 古代诗文选读； 中国革命传统作品选读； 社会主义先进文化作品选读； 整本书阅读与研讨； 跨媒介阅读与交流。 **2.职业模块：** 包括 4 个专题： 劳模精神工匠精神作品研读； 职场应用写作与交流； 微写作； 科普作品选读。	**1.立德树人，发挥育人功能：**秉持立德树人理念，借语文独特优势强化传统文化、革命与先进文化教育，教师要融合课程内容与育人目标，关注价值取向，践行核心价值观，引导学生树正确三观，厚植爱国爱党等情怀，增强社会责任感与使命感。 **2.把握素养，合理设计教学：**精准把握语文学科核心素养 4 个层面内涵及关联，树立素养导向教学理念，贯穿教学全程；统筹各模块内容，提升课程开发设计能力，合理规划教学各环节，培养语言能力时协同发展思维、审美、文化素养。 **3.以生为本，适配认知教学：**确立学生主体地位，依学生认知与能力组织教学，采用启发、讨论式教学，夯实语文双基，激发学生参与，创设情境，培养自主学习、逻辑推理等能力，助其养成终身学习意识。 **4.凸显职教，强化实践应用：**紧扣职教特色，借语文综合实践活动关联专业、职业生活，融入职业道德与精神教育；打破教学界限，创设企业情境，推行任务驱动教学，引导学生在生活、专业学习里用语文，掌握运用规律。 **5.提升素养，探索信息化教学：**树立正确信息化教学理念，融合信息技术与语文教学，改变内容呈现、教学方式，助力学生整合资源、拓展视野，利用网络开展多元学习；挖掘互联网优势，优化学习环

				境，探寻新型教学模式。
7	历史	1.掌握基本的中国历史知识，逐步形成正确的历史时空观念。 2.初步形成正确的唯物史观，能够依据史料全面客观地评价历史人物。 3.树立正确的家国情怀，形成对中华民族的认同感，增强民族团结意识。 4.了解并认同中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化，传承民族气节;拥护中国共产党领导，认同社会主义核心价值观，养成良好的职业精神，树立正确的世界观、人生观和价值观。	**1.中国古代史。**包括先秦时期、秦汉时期、三国两晋南北朝时期、隋唐时期、宋元时期、明清时期的社会概况和文化。 **2.中国近代史。**包括鸦片战争和太平天国时期、甲午中日战争前后、戊戌变法时期、辛亥革命时期、国民革命时期、土地革命时期、抗日战争时期、人民解放战争时期的政治经济概况和文化。 **3.中国现代史。**包括社会主义制度建立时期、社会主义在探索中曲折发展时期、文化大革命时期、社会主义现代化建设新时期的政治经济概况和文化。	1.根据课程目标与历史学科核心素养要求，结合学情，科学合理设定本课程的课程结构和学时安排。 2.创新教学形式、教学过程和教学方法，开展与历史相关的行业社会调查与讲座等活动，在做中教、做中学，调动学生学习积极性。 3.结合专业特点，创设与行业、专业相近的教学情境，设计体验未来职场的教学活动，探索课堂教学与专业实习实训相融合的教学模式。
8	数学	1.掌握必要的集合、函数、几何与代数、概率与统计等数学基础知识。 2.具备从数学角度发现和提出问题的能力、具备运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力、具备应用数学知识解决本专业中相关问题的能力。 3.提高数学运算、直观想象、数据分析、逻辑推理、数学抽象、数学建模等数学核心素养。 4.加深学生对数学的科学价值和应用价值的认识。 5.结合数学学科特点，培养学生的爱国精神、创新精神、求实精神、奉献精神和工匠精神。	**基础模块：** 1.集合及其表示方法、关系及运算。 2.不等式的基本性质、解法及应用等。 3.函数的概念、性质及应用。 4.指(对)数的概念及运算，指数(对数)函数的概念、图像、性质及应用。 5.角的概念的推广、弧度制、基本关系式、诱导公式、三角函数的概念、图像及性质。 6.直线的倾斜角和斜率、直线与圆的方程、位置关系等。 7.棱柱(锥)、圆柱(锥)、球的概念、表面积及体积。 8.古典概型、抽样方法、统计图表及数字特征等。 9.爱国主义教育、四史教育和社会主义核心价值观教育等典型案例。 **拓展模块：**	1.全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，教学中采用“以问题为导向”的教学模式，通过网络平台、几何画板、视频、课件等教学手段，达到融知识传授、能力培养、素质教育于一体的教学目标。 2.引导学生通过自主探究、小组合作等形式，在数学问题求解过程中掌握数学知识和方法，提高数学能力和数学核心素养。 3.通过案例教学，整合教学资源，为学生进一步学习专业知识奠定基础。

			1.充要条件； 2.三角计算； 3.数列； 4.立体几何。	
9	英语	1.能理解不同类型语篇所传递的意义和情感；能理解本专业文章结构及表达特点；能在本专业相关职场中综合运用语言知识以口头或书面形式进行基本的沟通。 2.能理解英语在表达方式上、逻辑论证上体现出的中西思维差异；能客观对待不同观点，做出正确价值判断。 3.能了解中外文化及与本专业相关中外企业文化；能进行跨文化交流；能用英语讲述中国故事，促进中华优秀文化传播，具备基本的工匠精神和职场素质。 4.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提高学习效率并掌握职业英语学习策略。	**基础模块：** 1.主题：人与自我、人与社会和人与自然三大主题。通过主题充分挖掘中外文化知识。 2.语言知识：包括语音知识、词汇知识、语法知识及语篇知识。 3.语言技能：听说读写基本技能。 4.语言策略：语言学习策略和语言技能发展策略。 **职业模块：** 1.主题：与职业领域相关的技术应用、职场安全等主题。通过主题充分挖掘职场文化知识。 2.语言知识：掌握文章语篇结构特点及表达特点。 3.语言技能：基于相应职业场景，设计语言学习与实践活动，培养学生的语言应用能力。 4.语言策略：指导学生选择恰当的学习策略并有效地加以运用。	1.坚持立德树人，把握习近平新时代中国特色社会主义思想精神实质，潜移默化渗透工匠文化、红色文化、书香文化及中华优秀传统文化，发挥英语课程育人功能。 2.充分运用音视频、微课、课件、网络平台等信息技术与手段，建构真实、开放、交互、合作的教学环境。 3.充分运用线上、线下混合教学模式，结合本专业特点设计教学活动，开展活动导向教学，运用情景教学法、小组学习等调动学生学习兴趣，落实英语学科核心素养。 4.突出职业教育本专业特点，重视英语实践应用。
10	信息技术	1.增强学生信息意识、发展计算思维、提高数字化学习与创新能力、树立正确的信息社会价值观和责任感。 2.培养学生符合新时代要求的信息素养与适应职业发展需要的信息能力。 3.认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特点与规范。 4.培养学生综合应用信息技术解决生产生活和学习情境中各种问题的能力。	1.信息技术应用基础：了解信息技术发展与应用，理解信息系统工作机制，选择和连接信息技术设备，使用操作系统，管理文件与维护系统。 2.网络应用：了解网络的基本知识，运用网络工具获取网络资源。 3.图文编辑：图文编辑软件操作与应用。 4.数据处理：加工与分析数据。 5.程序设计入门：了解程序设计理念，设计简单程序。	1.坚持立德树人，发掘课程中的思政元素，通过红色文化、工匠文化中华优秀传统文化、专业品牌文化等典型案例教育、增强学生为中华民族伟大复兴而奋斗的使命感。 2.课程教学应有机融入社会主义核心价值观教育，将学科核心素养贯穿教育教学全过程； 3.突出职业教育特点，依托产教融合与校企合作，立足本专业职业岗位需求，以生产、生活实际的实践项目为引

		5.培养独立思考和主动探究能力，不断强化认知能力、合作能力、创新能力和职业能力。	6.数字媒体技术应用：数字媒体信息的获取及加工。 7.信息安全基础：了解信息安全常识，防范信息系统恶意攻击。 8.人工智能初步：初识人工智能，了解机器人。	领、以典型任务为驱动，采用理实一体、线上线下混合教学模式，培育工匠精神与核心素养。 4.运用现代信息技术与手段，创设真实教学情境，精讲多练，使学生达到基本学业水平，符合学业水平等级 1 要求。
11	体育与健康	1.运动能力。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。 2.健康行为。树立健康观念，掌握健康知识和与学生职业相关的健康安全知识，自我保健、损伤和预防能力形成健康文明的生活方式。 3.体育精神。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 4.依据本专业学生未来的工作岗位需求，有针对性地训练与发展特定体能，学会根据自身职业技能特点制定职业体能锻炼计划。	**基础模块：** 1.体能训练：充分发展与专项运动能力密切相关的力量、速度、耐力柔韧、灵敏等运动素质。 2.职业体能：开展具有锻炼性、职业针对性的练习，融入职业精神教育。 3.健康的基本知识与技能：运动损伤及职业病的防治，安全运动与避险，青春期心理健康教育等，树立正确健康观。 **拓展模块：** 1.田径：跑、跳、投的规则及动作要领。 2.体操：支撑跳跃规则及动作要领。 3.球类：篮球、乒乓球等球类项目的规则及动作要领。 4.民族传统体育项目：太极柔力球、八段锦等。	1.坚持立德树人，发挥体育独特的育人功能，注重培养学生的体育精神、综合能力、文化认同感等。 2.遵循体育教学规律，提高学生运动能力。 3.把握课程结构，注重教学的整体设计，根据学生年龄特征、身心发展的需要，按不同运动项目的特点和技能形成的规律进行合理优化。 4.强化职业教育特色，提高职业体能教学实践的针对性。以坐、变姿职业体能为主，注重护眼知识的传授，和良好习惯的养成。 5.倡导多元的学习方式，培养学生的自主学习能力。
12	艺术	1.艺术感知。了解和掌握艺术的基础知识和基本技能，认识艺术独特的表现方式。 2.审美判断。形成基本的审美能力，能自觉抵制低俗、庸俗、媚俗，具有健康的审美情趣。 3.创意表达。培养创新意识和精神，形成创造性思维，结合专业学习，借鉴艺术方法和手段，进行艺术创新，促进专业发展，提升生活品质。 4.文化理解。理解和借鉴	1.音乐：认识音乐要素，音乐语言，学习把握音乐形象，了解音乐表现的丰富性和多样性。掌握音乐鉴赏的基本方法，感悟音乐思想情感，认识音乐对社会精神文明发展和个人健康幸福的价值。聆听中外经典作品，理解中国音乐与中国传统文化、革命文化和社会主义先进文化的密切联系。 2.美术：了解不同的美术门类，理解美术创作的基本方	1.重艺术课程与专业课程的整合，服务专业发展。 2.遵循学生身心发展的学习规律，精心设计组织教学，充分利用现代信息技术，尝试艺术实践，体验不同艺术形式带来的精神感受。 3.体现职业教育特点，加强实践与应用，根据不同的专业对课程进行调整。

		不同地域、不同时代文化，增进文化自觉，坚定文化自信。	法和造型语言。欣赏中外书画、雕塑和建筑经典作品，理解世界美术文化的多样性，弘扬民族精神和时代精神，树立正确的文化观。掌握美术鉴赏的基本方法并开展实践，激发创新意识，促进专业学习。	
13	劳动教育	1.理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念。 2.体会劳动创造美好生活，体认劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。 3. 具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。	以日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动为主要内容开展劳动教育； 1.理解日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动中的知识、技能与价值观。 2.围绕劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法规等方面普及与学生职业发展密切相关的通用劳动科学知识。 3.结合本专业人才培养，增强学生职业荣誉感，提高职业技能水平，培育学生精益求精的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。	1.依照理实一体的教学理念，采取项目驱动，围绕本专业对应岗位劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法规等方面设计。 2.遵循学生劳动活动必修项目课程化的工作思路，带动理论课理论学习与实践活动的深度融合。 3.积极运用现代教育技术，将多媒体课件、网络教学等现代化手段，采取理论学习与实践活动的混合，线上线下学习的混合学习，让劳动教育课活起来、让学生动起来。
14	国防教育	1.增强中职学生国防观念与国家安全意识，使其掌握基本的国防知识与军事技能。 2.培养学生爱国主义、集体主义精神，提升纪律性与综合素质，助力学生理解国防责任，养成关心国防、热爱国防的良好素质，为投身国防建设或在各岗位践行国防理念奠定基础，促进学生全面发展且成长为有担当的时代新人。	1.关心国防，爱我中华：国防概述、国防历史、国防的重要地位、国家安全形势、国防政策。 2.学习国防法规，响应国防动员：我国的国防法规、我国的国防领导体制、我国的国防动员。 3.钢铁长城，捍卫祖国：我国的武装力量构成和领导体制、中国人民解放军的构成、中国人民武装警察部队的构成、民兵的构成。 4.了解现代军事高技术：军事高技术的概述、精确制导技术、侦察监视技术、伪装隐身技术、军用航天技术、电子战技术、核生化武器技术。 5.参加军事训练，提高自身素质：队列动作、行军、宿营与警戒、野外生存、战场救	1.教学方法运用：灵活采用多样化教学方法，课堂上可运用多媒体，直观呈现国防建设成果、军事演练场景等，增强视觉冲击力，加深学生印象。开展小组讨论、案例分析等活动，激发学生主动思考，鼓励其发表对国防相关问题的见解。与武装部合作，为国家培养国防人才。 2. 教学过程把控：注重理论与实践的紧密结合，合理分配国防知识讲解和军事技能训练时间。关注学生个体差异，对于技能掌握较慢的学生要耐心指导。定期开展课堂反馈，根据学生意见及时调整教学进度和方法。 3.考核评价机制：构建全面的考核体系，不仅考查学生对国防知识的记忆，还要考察

			护。	军事技能的熟练度，以及在课程学习中展现出的纪律意识、爱国情感等态度表现，通过多元化考核准确衡量学生学习成效，确保国防教育达到预期目标。

（二）专业（技能）课程

专业（技能）课程包括专业基础课程、专业核心课程、实习实训。

1.专业基础课程

专业基础课程包括中外饮食文化、西餐烹饪原料、烹饪工艺美术、智能烹饪基础。

表 3 专业基础课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	中外饮食文化	主要是让学生了解中外饮食文化的丰富知识和典故，引发对饮食文化的兴趣及哲学思考。通过课程学习，可以掌握各地的饮食习惯和习俗，领略中外饮食文化特征和饮食礼仪，并思考中外饮食文化在现代社会交流中的冲突与碰撞，学会融合与创新，以全面提升人文素养和文化品味，开阔学术和社会人生视野。	1. 饮食文化概述：介绍饮食文化的内涵、发展以及与社会发展的关系。 2. 中国饮食文化：深入讲解中国饮食文化的特点、历史渊源、地域特色等。 3. 西方饮食文化：介绍西方国家的饮食文化特色、礼仪习俗、烹饪方法等。 4. 中外饮食文化比较：对比分析中外饮食文化的异同，探讨其背后的文化因素和社会背景。	1. 学生应理解和掌握中外饮食文化的基本概念和主要内容，能够描述和解释中外饮食文化的特点和差异。 2. 培养学生跨文化交流的能力，使他们能够在中外饮食文化的交流中尊重彼此、求同存异。 3. 通过案例分析和讨论，引导学生深入思考中外饮食文化在现代社会中的融合与创新，培养他们的创新意识和实践能力。 4. 要求学生能够运用所学知识，分析中外饮食文化现象，提升他们的文化素养和批判性思维能力。
2	西餐烹饪原	让学生深入了解西餐烹饪中所需的各种原料，包括它们的分类、产地、品质特点、鉴别方法以及烹饪运用等。通过这门课程的学习，学生能够更好地掌握西餐烹饪的基础，为未来的烹饪实践打下坚实基础。	1. 西餐烹饪原料的分类：介绍西餐烹饪原料的主要分类，如蔬菜类、水果类、肉类、海鲜类、奶制品类等，以及各类原料在西餐烹饪中的应用。 2. 原料的产地与品质特点：详细讲解各种西餐烹饪原料的产地、产季、品质特点以	1. 理论与实践相结合：在教学过程中，注重理论与实践的结合，通过课堂讲授、实验演示、学生实践操作等多种形式，使学生全面了解和掌握西餐烹饪原料的知识。 2. 注重原料品质与安全：强调原料品质与安全的重要性，教授学生如何正确鉴别

	料		及影响因素，帮助学生了解原料的采购与选择。 3. 原料的鉴别与保管：教授学生如何鉴别西餐烹饪原料的品质，包括外观、气味、口感等方面的判断，以及原料的储存与保管方法，确保原料的新鲜与安全。 4. 原料的烹饪运用：介绍各种西餐烹饪原料在烹饪过程中的运用规律，包括烹饪方法、调味技巧等，使学生能够灵活运用原料进行烹饪创作。	和选择原料，确保烹饪过程中的食品安全。 3. 培养烹饪创新思维：鼓励学生发挥创新思维，尝试将不同的西餐烹饪原料进行组合和创新，开发出新的菜品和烹饪方法。 4. 提升职业素养：在教学过程中，注重培养学生的职业素养，包括烹饪过程中的卫生习惯、节约意识、环保意识等，为学生未来的职业发展打下坚实基础。
3	烹饪工艺美术	培养学生的审美意识和创新思维，使其能够运用工艺美术原理进行西餐菜品的装饰与设计，提升菜品的整体艺术效果和视觉吸引力。	1. 工艺美术基础：包括色彩搭配、构图原理、造型设计等基础知识。 2. 西餐菜品装饰：学习各种西餐菜品的装饰技巧，如摆盘、雕花、配色等。 3. 创意设计与应用：鼓励学生发挥创意，将工艺美术原理应用于西餐菜品的设计中，创造出独特的菜品造型和装饰风格。	1. 理论与实践结合：通过理论讲授和实践操作相结合的方式，使学生掌握工艺美术的基本原理和西餐菜品装饰的实用技巧。 2. 注重创新思维：培养学生的创新意识和能力，鼓励他们在菜品设计中融入个人风格和创意元素。 3. 强化实践操作：加强实践操作环节的训练，提高学生的动手能力和实践能力。
4	智能烹饪基础	让学生了解智能烹饪的基本原理、掌握智能烹饪设备的使用方法和烹饪技巧，同时培养学生的创新思维和团队协作能力。通过这门课程的学习，学生应该能够独立完成智能烹饪设备的操作，并能运用所学知识进行简单的烹饪创作。	1.智能烹饪设备原理：首先，学生会学到智能烹饪设备的基本原理，包括它们是如何工作的、有哪些功能等。 2.设备操作方法：接着，学生会学习智能烹饪设备的具体操作方法，比如如何开机、设定程序、进行食材加工和烹饪等。 3.烹饪营养与搭配：当然啦，烹饪不仅仅是操作设备那么简单，学生还会学到烹饪营养学的基本知识，了解不同食材的营养价值，学会合理搭配食材来制作美味的菜肴。 4.食品安全与卫生：食品安全也是非常重要的哦！学生会学到食品安全的基本知识和注意事项，比如如何储存食材、如何保持厨房的清洁等。	1.理论与实践相结合：老师会注重理论与实践的结合，通过生动的讲解和示范，帮助学生掌握理论知识，并通过实践操作来巩固所学内容。 2.鼓励创新：在教学中，老师会鼓励学生发挥创新思维，尝试使用智能烹饪设备进行烹饪创作，培养学生的创新能力和实践能力。 3.团队协作：此外，老师还会组织学生进行团队协作，共同完成烹饪任务，培养学生的团队协作能力和沟通能力。

2.专业核心课程

专业核心课程包括餐饮食品安全与操作规范、饮食营养与配餐、西餐加工与烹饪技术、西式冷菜制作、西式热菜制作、西式点心制作、西式面包制作、厨房管理。

表 4 专业核心课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	餐饮食品安全与操作规范	让学生了解餐饮食品安全的重要性，掌握食品安全操作规范的基本知识和技能，确保餐饮服务的卫生和质量，保障消费者的健康。同时，也致力于培养学生的食品安全意识、责任意识以及应对食品安全问题的能力。	1.食品安全基础知识：包括食品污染、食品腐败变质的原因和类型，食物中毒的种类和预防措施等。 2.餐饮服务场所的食品安全要求：涉及到餐饮服务场所的选址、布局、设施设备等，比如食品处理区、就餐区和辅助区的设置和卫生要求，墙壁、门窗等设施的材料和清洁要求等。 3.食品原料采购与贮存管理：包括原料采购的索证索票、查验记录，以及原料的贮存条件、方式和期限等。 4.食品加工制作规范：涵盖了食品加工制作的各个环节，比如粗加工、切配、烹饪、备餐等，以及加工制作过程中的食品安全控制措施，比如避免交叉污染、控制烹饪温度和时间等。 5.餐饮具的清洗消毒：包括餐饮具的清洗、消毒方法和保洁要求等。 6.有害生物防制：主要是防止老鼠、蟑螂等有害生物对食品的污染。	1.理论与实践并重：课程会结合理论知识与实践操作，通过生动的案例和实验，帮助学生理解和掌握食品安全操作规范。 2.强化法律法规意识：在教学中，会强调食品安全法律法规的重要性，让学生了解并遵守相关法律法规，增强法律意识和责任意识。 3.培养良好卫生习惯：还会注重培养学生的良好卫生习惯，比如勤洗手、穿戴整洁的工作服等，从源头上保障食品安全。
2	饮食营养与配餐	让学生掌握饮食营养与配餐的基本知识和技能，能够根据不同人群的营养需求进行合理的膳食设计和评估。具体来说，学生应该能够了解人体所需的六大营养素及其生理功能，熟悉中国居民膳食指南和平衡膳食宝塔的内容，掌握食谱编制的基本原则和方法，并能对不同人群进行食谱编制和膳食评价。	1. 基础营养学：包括人体所需的营养素种类、生理功能、食物来源和缺乏症等。比如碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素、矿物质等营养素的介绍。 2. 食品卫生与安全：涉及到食品污染、食品中毒、食品卫生管理等知识，以确保学生了解食品安全的重要性。 3. 食物的营养价值：介绍各类食物的营养特点，比如谷类、豆类、蔬菜水果、肉类、水产类、奶类等，让学生了解不同食物中营养素的含量和分布。 4. 营养需求与膳食指南：讲解不同人群（如儿童、青少年、老年人、孕妇、运动员等）的营养需求差异，以及中国居民膳食指南的内容和应用。 5. 膳食设计与评估：包	1. 理论知识扎实：要求学生掌握饮食营养与配餐的基本理论知识，包括营养素的生理功能、食物的营养价值、膳食指南的内容等。 2. 实践技能熟练：通过实践操作，如食谱编制、膳食评估等，培养学生的实践能力和创新精神。 3. 态度认真严谨：要求学生对待饮食营养与配餐课程的态度认真严谨，注重细节和精确性，具有高度的责任心和职业道德。 4. 尊重多元文化：在配餐时兼顾营养和文化的多样性，尊重不同人群的饮食习惯和文化背景。

			括如何根据不同人群的营养需求进行膳食设计，以及膳食评估的方法和标准。 6. 食谱编制：教授学生如何编制营养均衡的食谱，包括计算营养素需要量、选择食物、确定食物份量和烹饪方法等。	
3	西餐加工与烹饪技术	让学生了解西餐烹饪的基本理论和技能，掌握西餐原料的加工处理和烹饪方法，能够独立完成西餐菜肴的制作。同时，也致力于培养学生的创新思维、实践能力和职业素养，为未来的西餐烹饪工作打下坚实的基础。	1. 西餐基础理论知识：包括西餐的历史、文化、流派和烹饪技法等基础知识，以及西餐厨房的设置、设备和工具的认识和使用等内容。 2. 西餐原料的加工处理：涵盖各种西餐原料的初步加工处理，如去皮、切片、腌制等，以及原料的鉴别、保管和使用方法。 3. 西餐烹饪技法：包括热菜烹调方法（煎、炒、烤、炖、煮等）、冷菜制作技法（沙拉、开胃菜等）、汤品和沙司的制作等。 4. 西餐菜肴制作：通过实际操作，让学生学习并掌握各种西餐菜肴的制作方法，如经典西餐菜品、各国特色菜肴等。 5. 西餐厨房管理与安全：涉及西餐厨房的组织管理、岗位设置及基本工作职责分工，以及厨房安全、卫生和节能等方面的知识。	1. 理论与实践并重：课程会注重理论与实践的结合，通过生动的讲解、示范和实验操作，帮助学生理解和掌握西餐烹饪的基本理论和技能。 2. 注重技能培养：强调学生的实践操作能力，通过大量的实践操作训练，提高学生的西餐烹饪技能和创新能力。 3. 培养职业素养：在教学过程中，注重培养学生的职业素养和职业道德，如安全意识、卫生习惯、团队协作能力等。 4. 鼓励创新：鼓励学生发挥创新思维，尝试新的烹饪方法和菜肴设计，培养学生的创新意识和实践能力。
4	西式冷菜制作	让学生掌握冷菜制作的基础知识和基本技能，包括冷菜的分类、特点、制作方法和卫生要求等。同时，通过课程学习，学生应该能够独立完成西式冷菜的制作，并具备一定的创新和审美能力。此外，也着重培养学生的职业素养和团队协作能力，为未来的西餐烹饪工作做好准备。	1. 冷菜的基础理论知识：包括冷菜的分类、特点、作用以及在西餐中的地位等。 2. 冷菜原料的认识与处理：介绍各种冷菜原料的特性和处理方法，如蔬菜、水果、海鲜、肉类等。 3. 冷调味汁的制作：学习并掌握各种冷调味汁的制作方法，这是西式冷菜制作的关键。 4. 冷菜的制作技法：包括切割、拼摆、装饰等技巧，以及沙拉、开胃菜等不同类型的冷菜制作方法。 5. 卫生与安全要求：强调冷菜制作过程中的卫生与安全要求，确保食品的安全和质量。	1. 理论与实践相结合：注重理论知识的讲解和实践操作的训练，通过示范、实操、分析、评定等环节，帮助学生理解和掌握冷菜制作的基本技能。 2. 突出技能培养：以提高学生的实践操作能力为核心，通过大量的实践操作训练，使学生能够独立完成西式冷菜的制作。 3. 培养创新能力：鼓励学生发挥创新思维，尝试新的冷菜制作方法和调味方式，培养学生的创新意识和审美能力。 4. 注重职业素养的培养：在教学过程中，注重培养学生的职业素养和职业道德，如安全意识、卫生习惯、团队协作能力等。

5	西式热菜制作	让学生掌握热菜制作的基础知识和基本技能，包括热菜的分类、特点、制作方法和烹调技巧等。同时，通过课程的学习和实践，学生应该能够独立完成西式热菜的制作，并具备一定的创新和审美能力。此外，也着重培养学生的职业素养、团队协作能力和解决实际问题的能力。	1. 热菜的基础理论知识：包括热菜的分类、特点、作用以及在西餐中的地位等。 2. 热菜原料的认识与处理：介绍各种热菜原料的特性和处理方法，如肉类、海鲜、蔬菜、水果、香草和香料等。 3. 烹调设备与工具的使用：学习并掌握各种西餐烹调设备和工具的使用方法，如煎盘、烤箱、蒸箱等。 4. 热菜制作技法：包括煎、炒、烤、炖、煮等各种烹调技巧和方法，以及基础汤和热少司的制作等。 5. 经典热菜制作：通过实际操作，学习并掌握各种经典西式热菜的制作方法，如法式焗蜗牛、意大利面、牛排等。 6. 卫生与安全要求：强调热菜制作过程中的卫生与安全要求，确保食品的安全和质量。	1. 理论与实践相结合：课程应注重理论知识的讲解和实践操作的训练，通过生动的讲解、示范和实操练习，帮助学生理解和掌握热菜制作的基本理论和技能。 2. 突出技能培养：以提高学生的实践操作能力为核心，通过大量的实践操作训练，使学生能够独立完成西式热菜的制作。 3. 培养创新能力：鼓励学生发挥创新思维，尝试新的热菜制作方法和调味方式，培养学生的创新意识和审美能力。 4. 注重职业素养的培养：在教学过程中，注重培养学生的职业素养和职业道德，如安全意识、卫生习惯、团队协作能力、规范操作等。
6	西式点心制作	1. 知识目标：使学生掌握西式点心制作的基本原理、工艺流程及关键控制技术，了解常用原料的性质、用途和保管方法，以及西式点心制作设备和工具的使用方法。 2. 技能目标：培养学生具备独立完成西式点心制作的能力，包括面团的调制、成型、烘烤等各个环节的操作技能，以及点心的装饰与美化技巧。同时，学生应能运用所学知识，对西式点心进行创新和改良。 3. 素质目标：培养学生的职业素养和团队合作精神，使其具备良好的沟通能力、创新能力和解决问题的能力。此外，还要注重培养学生的食品安全意识和质量意识。	1. 西式点心基础知识：介绍西式点心的分类、特点、制作工艺及原料知识等。 2. 面团制作技术：学习并掌握各种西式点心面团（如酥皮面团、蛋糕面糊等）的制作方法及其原理。 3. 馅料与装饰：介绍各种西式点心馅料的制作方法及装饰技巧，包括糖霜、巧克力、奶油等材料的使用。 4. 经典西式点心制作：通过实践操作，学习并掌握各种经典西式点心的制作方法，如蛋糕、饼干、派、挞等。 5. 卫生与安全要求：强调西式点心制作过程中的卫生与安全要求，确保食品的安全和质量。	1. 理论与实践相结合：在教学过程中，应注重理论知识的讲解与实践操作的结合，使学生在理解理论知识的同时，通过实践操作加深理解和记忆。 2. 注重实践操作：提供充足的实践机会，让学生在教师的指导下进行大量的实践操作。通过反复练习，学生能够熟练掌握西式点心的制作技巧和方法。 3. 培养创新思维：鼓励学生发挥创新思维，尝试新的点心制作方法和装饰方式。通过引导学生自主探究和学习，培养学生的创新意识和审美能力。 4. 强化职业素养：在教学过程中，要注重培养学生的职业素养和职业道德。包括安全意识、卫生习惯、团队协作能力、规范操作等，为学生的未来职业发展打下坚实的基础。
7	西式面包制	1. 知识目标：掌握西式面包的分类、特点及其制作工艺。 了解西式面包制作所需的原料及其性质、用途和保管方法。熟悉西式面包制作设备和工具的使用方法。 2. 技能目标：培养学生具备独立完成西式面包制作	1. 西式面包基础知识：介绍西式面包的分类、特点、制作工艺及原料知识等。 2. 面团制作技术：详细讲解西式面包面团的调制方法，包括原料的配比、搅拌技巧、发酵条件等。同时，介绍不同种类的面团（如硬质面团、软质面团等）及其特点和	1. 理论与实践相结合：在教学过程中，应注重理论知识的讲解与实践操作的结合。通过生动的讲解和示范操作，帮助学生理解和掌握西式面包制作的基本理论和技能。同时，提供充足的实践机会，让学生在教师的指导下进行大量的实践操作，以加深对理论

	作	的能力，包括面团的调制、成型、发酵、烘烤等各个环节的操作技能。使学生能够运用所学知识，对西式面包进行创新和改良，制作出具有个人特色的面包产品。 3. 素质目标：培养学生的职业素养和团队合作精神，使其具备良好的沟通能力、创新能力和解决问题的能力。强调食品安全意识和质量意识，确保制作出的西式面包符合卫生标准和质量要求。	应用。 3. 成型与发酵：学习并掌握西式面包的成型技巧，如分割、滚圆、整形等。同时，了解发酵的原理和条件，掌握控制发酵时间和温度的方法。 4. 烘烤与冷却：介绍西式面包的烘烤设备、烘烤温度和时间等参数的选择方法。同时，学习面包烘烤后的冷却处理技巧，以确保面包的口感和质量。 5. 品质控制与改进：学习如何对西式面包的品质进行控制和改进，包括原料的选择、制作工艺的优化等方面。同时，介绍如何对面包进行质量检测和评估。	知识的理解。 2. 注重实践操作：西式面包制作是一门实践性很强的课程，因此应特别注重实践操作的教学。在教学过程中，要提供完善的实践设备和材料，确保每位学生都能进行充分的实践操作。同时，教师要对学生的实践操作进行及时的指导和纠正，以确保学生掌握正确的操作技能。 3. 培养创新思维：在教学过程中，要鼓励学生发挥创新思维，尝试新的面包制作方法和装饰方式。通过引导学生自主探究和学习，培养学生的创新意识和审美能力。同时，可以组织学生进行面包制作比赛或创意展示等活动，以激发学生的创新热情。 4. 强化职业素养：在教学过程中，要注重培养学生的职业素养和职业道德。包括安全意识、卫生习惯、团队协作能力等方面。通过严格的管理和要求，使学生养成良好的职业素养和职业道德习惯。
8	厨房管理	让学生全面了解现代厨房管理的各个方面，包括厨房的生产流程、人员配置、设备管理、产品质量管理、卫生与安全管理等。通过学习，学生能够掌握厨房管理的基本理论和技能，具备解决实际问题的能力，为将来的职业生涯打下坚实的基础。	1.厨房生产流程：介绍厨房的基本种类和功能，以及厨房生产的特点和流程。同时，还会探讨厨房与餐饮各部门之间的关系，以及厨房管理的作用和基本职能。 2. 厨房组织结构：详细阐述厨房组织结构的设置原则和各种厨房的组织结构，包括各岗位的职责和工作任务。 3. 厨房人员管理：涵盖厨房人员的素质要求、培训方法、激励机制以及管理制度等内容。 4. 食品原料管理：介绍食品原料的采购、进货验收、贮藏与领发管理，确保原料的质量和成本控制。 5. 厨房生产管理：包括厨房生产的成本控制、质量控制以及效率管理，分析影响生产效率的因素，并探讨提高方法。 6. 厨房设备管理：讲述厨房主要设备与工具的选购、使用、保养以及管理措施。 7. 厨房卫生与安全管理：强调厨房的卫生控制要求，包括环境、作业区、生产过程、食品、生产者、食具等方面的卫生要求和控制方法。	1. 理论与实践相结合：注重将理论知识应用于实践中，通过案例分析、实地参观等方式，增强学生的实践能力和解决问题的能力。 2. 多元化评价方式：采用阶段评价、目标评价、项目评价等多种评价方式，综合评估学生的学习成果。 3. 培养创新意识：鼓励学生运用所学知识进行创新，提出新的想法和解决方案，培养创新思维和创业精神。 4. 职业素养提升：在教学过程中，注重提升学生的职业素养和职业道德，培养具有责任感、团队合作精神和良好沟通能力的高素质人才。

			同时，介绍厨房安全管理的任务和常见事故的预防措施。	

3. 实习实训

对接北京玛尚诺西餐厅、天津慢城食品有限公司、北京福楼西餐厅等企业进行岗位实习。在校内外进行西式面点、西餐热菜、西餐冷菜、咖啡等实训。

学校合作的多家企业均能满足西餐烹饪专业学生的实践教学要求，能按照教学计划要求的时间来完成学生的实习实训。并且会由企业人力资源部和学校学生处安排专人负责实习管理工作，各实习岗位实行师徒制，会有 3 年以上工作经验的老师傅来带领学生进行生产实践。在学生最后实习结束时，企业和学校会联合出具学生的实习评价意见。

七、教学进程总体安排

第一至五学期每学期教学时间为20周(含入学教育、劳动教育、复习考试等)，第六学期岗位实习 6 个月（24 周），周学时为 30 学时，三年总学时数为 3420，其中公共基础课程教学时数 1170，占总学时数的 34%，实践教学时数为 2250，占总学时数的 66%。

18 学时为 1 学分，三年总学分 195，其中入学教育、军训、劳动与社会实践、国防教育等活动每周记 1 学分，共 5 学分。寒暑假第一、二学年 12 周，第三学年 8 周。

表 5 教育教学时间分配表

学期	合计周数	教学实训	复习考试	入学教育及军训	劳动与社会实践	毕业教育	岗位实习	假期	全年周数
一	20	18	1	1				12	52
二	20	18	1		1				
三	20	18	1		1			12	52

四	20	18	1		1				
五	20	18	1			1		8	52
六							24		

表 6 西餐烹饪专业教学进程总体安排

课程类别	课程性质	课程名称	课程编码	计划学时			学分	按学年、学期分配周学时（每学期教学时间 18 周）						占总学时比	考核方式
				总学时	理论教学	实践教学		第一学年		第二学年		第三学年			
								一	二	三	四	五	六		
								18	18	18	18	18	18		
公共基础课	必修	中国特色社会主义	SF0000001B01	36	30	6	2	2						公共课占比34	考试
	必修	心理健康与职业生涯	SF0000001B02	36	26	10	2		2						考试
	必修	哲学与人生	SF0000001B03	36	26	10	2			2					考试
	必修	职业道德与法治	SF0000001B04	36	30	6	2				2				考试
	必修	习近平新时代中国特色社会主义思想	SF0000001B05	18	18		1					1			考试
	必修	语文	SF0000001B06	198	144		8	4	4						考试
	限选				54		3			2	1				
	必修	历史	SF0000001B07	72	62	10	4	2	2						考试
	必修	数学	SF0000001B08	144	108		6	3	3						考试
	限选				36		2			1	1				
	必修	英语	SF0000001B09	144	108		6	2	2	2				34%	考试
	限选				36		2				2				
	必修	信息技术	SF0000001B10	108	36	72	6	2	2	2					考试
	必修	体育与健康	SF0000001B11	144	18	36	3	2	1						考试
	限选					90	5		1	2	2				
	必修	艺术	SF0000001B12	36	24	12	2	1	1						考试
	限选	劳动教育	SF0000001B13	18		18	1	1							考试

		限选	国防教育	SF0000001B14	144	72	72	8	2	2	2	2				考试
		小计			1170	828	342	65	21	20	13	10	1			
专业（技能）课	专业基础课	必修	中外饮食文化	XC7402022B01	72	72		4	2	2					实践课占比66%	考试
		必修	西餐烹饪原料	XC7402022B02	72	18	54	4	2	2						考试
		必修	烹饪工艺美术	XC7402022B03	72	18	54	4	2	2						考试
		必修	智能烹饪基础	XC7402022B04	198	54	144	11	3	4	4					考试
		小计			414	162	252	23	9	10	4	0	0	0		
	专业核心课	必修	餐饮食品安全与操作规范	XC7402023B01	72	18	54	4			4					考试
		必修	饮食营养与配餐	XC7402023B02	36	9	27	2					2			考试
		必修	西餐加工与烹饪技术	XC7402023B03	72	18	54	4				4				考试
		必修	西式冷菜制作	XC7402023B04	216	54	162	12			4	4	4			考试
		必修	西式热菜制作	XC7402023B05	288	72	216	16			5	4	7			考试
		必修	西式点心制作	XC7402023B06	144	36	108	8				4	4			考试
		必修	西式面包制作	XC7402023B07	72	18	54	4				4				考试
		必修	厨房管理	XC7402023B08	72	36	36	4					4			考试
		小计			972	261	711	54	0	0	13	20	21	0		
	实习实训课	综合实训		XC7402024B01	144	18	126	8					8			考查
		岗位实习		XC7402024B02	720		720	40						40		考查
		小计			864	18	846	48	0	0	0	0	8	40		
合计					3420	1269	2151	190	30	30	30	30	30	40		

八、实施保障

（一）师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校设置标准》《中等职业学校教师专业标准》《职业教育“双师型”教师基本标准（试行）》和《新时代中小学教师职业行为十项准则》等有关规定，加强教学团队建设，科学合理配置教师资源。

1.师资队伍数量

专业共有教师10人，公共基础学科教师5人，专业教师5人，其中专职教师7人，兼职教师3人，专任专业教师与在籍学生之比不低于1:20。

2.师资队伍结构

本专业注重教师队伍建设和管理，不断引进和培养人才，形成以中青年教师为主，结构合理素质优化的教师队伍。

（1）确保“双师型”教师占50%以上，兼职教师占专任教师比例的20%及以上，以形成优势互补、共同发展的师资队伍结构。专业带头人不少于2人，具备西餐烹饪专业高级职称和高级西餐烹饪技师，从事西餐专业教学、生产实践20年以上，在行业具有一定影响力。骨干教师不少于3人，至少具备国家或省相关规定的职业资格证书或行业从业资格证书。

（2）公共基础课程学科带头人不少于2人，均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。能关注学科（课程）改革和发展状况。

3.师资队伍素质

根据教育部颁布的《中等职业学校设置标准》和《中等职业学校教师专业标准》有关规定，进行教学团队建设，合理配置教师资源。

（1）师德师风。以习近平总书记提出的“四有好老师”、“四个引路人”、为指引，以提升师德修养，营造良好师风。教师应立德树人，为人师表，教书育人，自尊自律，关爱学生，团结协作。以人格魅力、学识魅力、职业魅力教育和

感染学生，做学生职业生涯发展的指导者和健康成长的引路人。

（2）专任教师应具有西餐烹饪专业或相应专业本科及以上学历、中等职业学校教师资格证书和本专业相关工种高级(含)以上职业资格证书。具备终身学习能力，具备较强的德育工作、专业教学能力，具有扎实的本专业相关理论功底、实践指导与创新能力，具备扎实的信息技术应用能力和团队合作、沟通交流能力，积极开展课程教学改革，能够适应产业、行业发展需求，参加企业实践和技术服务，每年至少一个月在企业或实训基地实训。

（3）践行教育家精神，以身作则：教师应以身作则，通过自身的言行和示范，向学生传递正确的价值观和职业精神。关爱学生：教师应关心学生的成长和发展，关注他们的学习需求和心理健康，提供必要的指导和帮助。创新教学：教师应具备创新意识和能力，不断探索新的教学方法和手段，提高教学效果，激发学生的学习兴趣和创造力。终身学习：教师应保持终身学习的态度，不断更新自己的知识和技能，以适应西餐烹饪行业的快速发展和变化。

（二）教学设施

1.教室

教室环境应符合建筑安全，照明充足，环保达标，具备信息化教学设施，能满足教学要求。并符合紧急疏散要求，保持逃生通道畅通无阻。

2.校内实训基地

1、配备足够数量的理论教学教室，且均装有多媒体教学设备，可同时满足所有班级理论课程教学使用。

2、本专业校内实训实习室必须具备的实训室及主要工具可同时段满足90%的在校学生进行实训操作。

校内实训实习必须配备的实训室及工具、实施设备和数量见下表。

表 7 校内实训基地

实训类别	实训项目	主要设备名称	数量（台/套）
西餐热菜制作理实一体实训室	烤牛排烹饪实训 烤鸡肉烹饪实训 煮鱼制作实训 煮蔬菜制作实训	多媒体录制播放、投影设备	1
		多媒体讲台	1
		计算机	1
		云石面两门平冷工作台	2
		不锈钢货架	2
		不锈钢操作台	8
		电磁感应炉	6
		三层九盘烤箱	1
		洗水池	4
		鲜奶搅拌机	6
		热水器	1
		垃圾桶	2
		饼盘车	1
		烤盘	80
		搅拌机	5
		双速双动和面机	2
		醒发箱	2
		电热风炉	1
		起酥机	5
		双门面团冷冻柜	1
		封口机	1
		6 门冰箱	1
西餐冷菜理实一体实训室	冷菜基础技能 冷烤蔬菜制作 糖醋冷菜制作 水果塔制作 凉拌菜制作 冻胶冷菜制作 冷肉拼盘制作 海鲜沙拉制作	多媒体录制播放、投影设备	1
		多媒体讲台	1
		计算机显示器	10
		蒸灶	2
		不锈钢货架	2
		木制操作台	10
		电煎锅	1
		恒温电炸炉	10
		洗水池	5
		压面机	3
		蒸炉	2
		电子称	10
		绞肉机	1
		四门冰箱	1

西点店铺创业实践基地	面包制作 蛋糕制作 生日蛋糕装饰制作 混酥类产品制作 清酥类产品制作 西式甜品制作 咖啡饮品调制 店面运营	收银机	1
		收银系统	1
		制冰机	1
		云石面两门平冷工作台	1
		不锈钢货架	1
		不锈钢操作台	2
		沙冰机	1
		奶昔机	1
		水吧操作台	1
		三层九盘烤箱	1
		洗水池	2
		鲜奶搅拌机	1
		电热风炉	1
		热水器	3
		垃圾桶	1
		饼盘车	1
		烤盘	50
		搅拌机	1
		双速双动和面机	1
		蛋糕展示柜	1
		产品摆放货架	3
		卡座	10
		醒发箱	1
		咖啡机	4

3.校外实训基地

学校不断深入校企合作，拥有 4 家稳定的餐饮企业作为校外实训基地，山西黄河京都大酒店，玛尚诺西餐厅，天津慢城管理有限公司，北京福楼西餐厅。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，实习基地应能提供西式热菜、西式冷菜、西式甜品、西式面点、咖啡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，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。要不断完善现有的校外实训基地，在此基础上不断拓展校外实训地，逐步建立高水平校内外实训基地。

（三）教学资源

1.教材选用

教材选用严格落实教育部印发的《职业院校教材管理办法》和《山西省四方中等技术学校教材选用管理办法》，严格选用程序，严把意识形态关，经校党组织审批后使用。公共基础课程教材须在教育部发布的国家规划教材目录中选用；专业课程教材原则上从国家和省级教育行政部门发布的规划教材目录中选用。国家和省级规划目录中没有的教材，可在职业院校教材信息库选用。专业课程教材要充分反映产业发展最新前沿，及时吸收新技术、新工艺、新规范等，可使用新型活页式、工作手册式教材。

2.图书文献配备

图书文献配备能满足学生专业学习、教师教学研究、教学实施和社会服务的需要，图书类型应丰富多样，生均图书不少于30册。

3.数字资源配备

结合专业特色，加强优质教学资源建设和网络信息资源的开发与利用，完善与本专业配套的数字资源，包括直观形象的图片、动画、视频、音频、虚拟仿真软件、素材库、实训项目库、考核试题库、技能鉴定库、教学案例库等。

（四）教学方法

1. 理论讲授与实践操作相结合

通过课堂讲授西餐烹饪的基本原理、主要烹饪方法、原料知识等理论内容。组织学生进行实践操作，如常见西餐菜肴制作、西点制作等，以提高学生的实际操作能力。

2. 项目式与模块化教学

将西餐烹饪课程划分为不同的项目和模块，如西餐热菜制作、西点制作等。每个项目和模块都有明确的教学目标和任务，以及相应的教学方法和手段。

3. 多媒体与信息化教学

利用多媒体教学手段，如PPT、微课视频等，丰富教学内容和形式。建立西餐烹饪专业教学资源库，为学生提供丰富的学习资源和信息。

（五）学习评价

1.评价原则与内容：德育为先，技能为重，五育兼顾。

思想品德：依据教育部颁布的《中等职业学校学生公约》、学校制定的学生日常行为规范，制定思想品德评价方案与细则；

专业知识与技能：依据专业教学标准和课程标准，针对学校专业教学特点，制定具体的专业知识与技能评价细则。

科学文化知识与人文素养：依据教育部颁布的公共基础课课程标准，制定公共课教学质量评价细则。

2.评价主体：努力实现多元化，评价学生的主体应包括授课教师、企业技术指导人员，还应该包含学生实习中的同行等。

3.评价方式：采取过程评价与结果评价相结合，职业技能鉴定与学业考核相

结合的多种评价方式。要把学习态度、平时作业、单项项目完成情况作为学生质量评价的重要组成部分；把以赛代考、以证代考纳入评价体系。鼓励学生在校期间，积极参与技能比赛，参加国家指定的职业技能鉴定机构的鉴定考核，获得专业认可的职业资格证书或技能等级证书，确保毕业生在合格的基础上有特长，增强就业竞争能力。

4.评价结果：课程总成绩为100分，其中过程性考核占总成绩的40%，课程结业考核占总成绩的60%，总成绩60分为及格。

（六）质量管理

1. 标准引领

科学制定各项教学标准、课程标准、实训标准，以制度为准绳，以标准为引领，为人才培养方案的实施指明方向。

2. 加强诊改

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、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，充分利用教学诊改系统，加强教学过程监控，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，持续诊断，滚动改进，推动人才培养方案稳步落地。

3. 教学实施

在教学实施过程中，注重理论与实践的结合。通过课堂教学、实训操作、实习等多种形式，让学生将所学知识转化为实际技能。同时，还得采用多种评价方式，比如课堂提问、学生作业、平时测验、技能竞赛等，来全面评估学生的学习成果。

4. 实训条件

西餐烹饪专业通常会配备齐全的校内实训室和校外实训基地，让学生能在真实或模拟的职业环境中进行实践操作。这样不仅能提高学生的技能水平，还能让他们更好地适应未来的工作岗位。

质量管理可是人才培养方案的重中之重。严格把控毕业要求，确保学生完成规定的学时学分和教学环节。同时，鼓励学生积极参与职业技能等级证书的考取，将职业技能等级标准有关内容及要求有机融入专业课程教学。学生的学习成果就能得到更好的认可和保障。

九、毕业要求

学生通过在校三年学习，按照本专业人才培养方案的要求，修完规定的全部课程，成绩合格；完成入学教育、专业实训、劳动实践、岗位实习、毕业教育等教育教学活动；按照国家“1+X”证书制度要求，取得相应的职业技能证书或职业资格证书；达到本专业人才培养方案所规定的素质、知识和能力等方面要求，德智体美劳综合考核成绩合格，准予毕业。

十、附件：1.教学进程安排表

2.变更审批表

附件 1

山 西 省 四 方 中 等 技 术 学 校

学 期 授 课 进 度 计 划

2024—2025 学年第一学期

课程名称：_____

授课班级：_____

任课教师：_____

专业负责人：_____

年　月　日 编制

课程目标说明

<table>
<tr><td colspan="2">课程</td><td></td><td>任课班级</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">理论教学课时</td><td></td><td>实践教学课时</td><td></td></tr>
<tr><td>知识
目标</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>能力
目标</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>思政
目标</td><td colspan="4"></td></tr>
</table>

学期授课进度计划

<table>
<tr><td colspan="3">学期教学时数（学时）</td><td rowspan="2">课程标准
名称版本</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">本课程总学时</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">已讲授学时</td><td></td><td rowspan="2">使用教材
名称版本</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">尚需学时</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="8">本学期学时分</td><td colspan="2">本学期教学周数</td><td></td><td rowspan="2">主要参考书
名称版本</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">本课程周学时数</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">本课学期时数</td><td></td><td rowspan="6">必要说明</td><td rowspan="6"></td></tr>
<tr><td rowspan="5"></td><td>课堂讲授</td><td></td></tr>
<tr><td>实训操作</td><td></td></tr>
<tr><td>技能测试</td><td></td></tr>
<tr><td>期末考试</td><td></td></tr>
<tr><td>机动</td><td></td></tr>
</table>

学期授课计划表

授课顺序	周次	授课模块（项目）与内容提要	教学课时			重点难点	课外作业
			合计	讲授	训练		

附件 2

山西省四方中等技术学校人才培养方案变更审批表

专业级

序号	变更前							变更后							调整类型：增加/删除课程，调整开课学期，增减学时
	课程名称	课程编码	课程性质	开设学期	学时			课程名称	课程编码	课程性质	开设学期	学时			
					小计	理论	实践					小计	理论	实践	

调整原因：

专业部主任意见	教务主任意见	主管教学领导意见
签字：年月日	签字：年月日	签字：年月日