

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
山西省四方中等技术学校教学指导委员会
中共山西省四方中等技术学校支部委员会

修订
审核
审定

二〇二三年八月



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	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	4
(一) 公共基础课程	4
(二) 专业(技能)课程	6
七、教学进程总体安排	8
八、实施保障	9
1、师资队伍	9
2、教学设施	10
3、教学资源	11
4、教学方法	12
5、学习评价	12
6、质量管理	12
九、毕业要求	13
十、附录	14
1、教学进程安排表	14
2、变更审批表	14

山西省四方中等技术学校

中西面点专业人才培养方案

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

3年

四、职业面向

表1职业面向

专业大类及代码	专业类及代码	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别	职业技能等级证书或职业资格证书
旅游大类74	餐饮类7402	西餐烹饪行业	西式烹调师	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		西式面点师(四级)

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业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)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。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、公共基础课

公共基础课是为增长个人文化素养，树立职业道德，为专业学习奠定基础的文化基础课程，实现职业教育与终身学习对接。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、语文、数学、英语、体育与健康、信息技术、艺术、历史、国防教育12门基础课程，共1048学时。

2、专业（技能）课程

专业技能课程，本课程板块分专业核心课程、专业技能课程、专业选修课、实践实习和岗位实习。

专业基础课程：中外饮食文化、西餐烹饪原料、烹饪工艺美术、智能烹饪基础。

专业核心课程：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。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行西餐原料加工处理、西式汤汁预制、西式冷菜菜肴制作、西式热菜菜肴制作、西式面点制作等实训。在校内实训基地、西餐厅、星级酒店、会议中心等场所进行岗位实习。

(1) 专业基础课

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	<p>教学目标：了解中外饮食文化的历史、特点、发展脉络及其相互影响。掌握一定的厨艺技能，包括烹饪基本技巧、食材选择与搭配、餐饮礼仪等。培养学生跨文化交流意识，尊重和理解不同文化背景下的饮食习俗，形成开放、包容的文化观。</p>	<p>主要教学内容：饮食文化概述：介绍中外饮食文化的定义、历史与发展趋势。各国家与地区饮食文化：选取几个国家或地区，详细介绍其饮食特点、习俗、食材及烹饪技巧。厨艺技能培训：教授基本的烹饪技巧、食材选择与搭配、餐饮礼仪等。跨文化交流实践：组织学生进行模拟跨文化交流活动，培养其实践能力。</p>	<p>主要教学要求：激发学生的学习兴趣，认识到学好本课程的重要性；介绍中外饮食文化的定义、历史与发展趋势；介绍各个国家的饮食特点、习俗、食材及烹饪技巧。</p>
2	西餐烹饪原料	<p>教学目标：掌握常见西餐烹饪原料的基本特性、营养价值、烹饪应用等知识；掌握鉴别与选购优质西餐烹饪原料的技能；树立营养均衡、健康饮食的观念；培养学生的创新能力和团队合作精神。</p>	<p>主要教学内容：西餐烹饪原料的基本知识：介绍西餐烹饪中常用的食材，如肉类、海鲜、蔬菜、谷物等，以及调料和香料等辅助食材；食材的鉴别与选购：讲解如何鉴别食材的新鲜程度、质量优劣，以及如何选购经济实惠的食材；食材的营养价值与搭配：介绍常见食材的营养价值，学习如何合理搭配食材，保证营养均衡；烹饪工艺与技巧：学习西餐烹饪的基本工艺和技巧，如烤、煎、煮、炖等，以及不同工艺对食材的影响；实践应用：学生分组进行实践操作，运用所学知识自行设计并制作西餐菜品，培养学生的创新能力和团队合作精神。</p>	<p>主要教学要求：了解原料知识；掌握采购技巧；熟悉食材分类；熟知主要菜品；学习烹饪技巧；掌握摆盘技巧；学习饮品知识。</p>
3	烹饪工艺美术	<p>课程目标：掌握烹饪工艺美术的基本概念、发展历程、主要流派和特点等理论知识。具备基本的烹饪技能，如原料的选购、加工、烹调等，并能够运用这些技能制作出具有一定艺术性的菜肴。培养学生对烹饪艺术的热爱，树立正确的审美观念，关注健康饮食，弘扬中华优秀饮食文</p>	<p>主要教学内容：学科基础：介绍烹饪工艺美术的基本概念、发展历程、主要流派和特点等。烹饪工艺：教授原料的选购、加工、烹调等基本技能，注重实践操作。美术基础：教授色彩、构图、形态等方面的基础知识，培养学生的审美能力。实践项目：组织学生进行实践操作，运用所学知识和技能制作出具有艺术性的菜肴。</p>	<p>主要教学要求：能够正确认识、深入理解烹饪工艺美术的艺术观，并在实践中合理地运用。</p>

		化。		
4	智能烹饪基础	<p>课程目标：了解智能烹饪的基本概念、技术原理和应用案例，掌握相关的知识和技能，培养学生对智能烹饪的兴趣和爱好，提高学生在餐饮行业中的竞争力和创新能力</p>	<p>主要教学内容：智能烹饪概述：介绍智能烹饪的定义、发展历程和未来趋势等。智能烹饪技术：物联网、传感器、人工智能等技术在智能烹饪中的应用原理和实现方法。智能烹饪设备：介绍各种智能烹饪设备的原理、特点和操作方法，如智能锅、智能烤箱等。智能烹饪实例：剖析智能烹饪在餐饮行业中的应用案例，如智慧餐厅、无人厨房等。智能烹饪营养学：介绍智能烹饪的营养学原理和健康饮食的解决方案。</p>	<p>主要教学要求：理解智能烹饪的基本概念与原理；掌握基本的烹饪技能；了解不同烹饪设备的原理与使用；能够应用智能烹饪技术进行菜肴制作；理解并应用营养学原理；学习食品安全与卫生标准；能够进行简单的厨房管理与组织；了解餐饮行业的基本知识与法规。</p>

(2) 专业核心课

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	<p>课程目标：了解餐饮食品安全法规和相关标准；掌握食品采购、储存、加工、烹饪和供应等方面的规范和操作技能；熟悉餐饮企业食品安全管理流程和规范。培养对食品安全问题的高度敏感性和责任心。</p>	<p>主要教学内容：餐饮食品安全法规 and 标准；食品采购与储存规范；食品加工与烹饪规范；食品供应规范；食品安全风险评估与应对；餐饮企业食品安全管理。</p>	<p>主要教学要求：结合实践案例，帮助学生了解餐饮食品安全法规、食品采购、储存、加工、烹饪和供应等方面的规范，使学生能够胜任餐饮企业食品安全管理、操作等工作。</p>
2	饮食营养与配餐	<p>课程目标：了解饮食营养和配餐的基本概念、理论和研究方法；掌握饮食营养和配餐的实践技能，能进行简单的营养分析和配餐建议；形成对饮食营养和配餐的积极态度，关注健康饮食，提高生活质量。</p>	<p>主要教学内容：1. 饮食营养基本概念；2. 营养配餐理论；3. 食物的选择与评价；4. 营养分析与配餐实践；5. 健康饮食生活：学习健康饮食生活的方式、饮食习惯和食品卫生等知识，树立健康生活的理念。</p>	<p>主要教学要求：了解营养学基础知识、掌握各类食物的营养价值、学习营养配餐的原则、了解不同年龄阶段的营养需求、学习编制平衡食谱、掌握食品选购与烹饪技巧、学习评估营养状况的方法、了解营养与慢性病的关系以及学习制定个人饮食计划。</p>
3	西餐加工与烹饪技术	<p>课程目标：掌握各类西餐食材的识别、选购和预处理方法；熟知西餐加工与烹饪的基本技巧和原理；培养学生的实践操作能力，能够独立完成常见西餐菜品制作；提高学生的创新能力和团队合作精神，能够在实践中不</p>	<p>主要教学内容：食材选择：介绍各类西餐食材的识别、选购和储存方法，包括肉类、海鲜、蔬菜、面粉类等。加工方法：详细介绍各类食材的预处理方法，如切割、腌制、搅拌等，以及食材的烹饪前准备，如削皮、切丁、切片等。烹饪技巧：介绍各类西餐烹饪技巧和方法，如烤、煎、煮、炖、蒸等，并让学生掌握</p>	<p>主要教学要求：让学生掌握西餐烹饪的基本知识和技能，提高学生的实践能力和审美水平，培养学生的创新精神和团队合作精神，为将来的职业发展打好基础。</p>

		断优化和提升菜品质量。	不同技巧在不同菜品中的应用。菜品种类：通过实践操作，让学生掌握各类西餐菜品的制作，如汉堡、三明治、烤鸡、海鲜汤等。	
4	西式冷菜制作	课程目标：掌握基本的西式冷菜制作技能，包括切割、拼盘、调味和装饰等技巧；了解不同类型的西式冷菜，如头盘、沙拉、海鲜、家禽等，并掌握其制作方 法；培养学生对食材的鉴别和搭配能力，提高烹饪效率；学会根据不同场合和需求设计合适的冷菜菜单；培养学生的团队协作能力，加强其在厨房实践中的沟通与协调能力。	主要教学内容：西式冷菜的基本知识与技巧，包括食材的挑选与处理、切割与拼盘技巧、调味与装饰方法等；各类西式冷菜的制备方法，包括头盘、沙拉、海鲜、家禽等；西式冷菜的营养搭配与健康烹饪；冷菜菜单的设计与成本核算；厨房管理与团队协作，包括沟通技巧、时间管理与质量监控等。	主要教学要求：掌握西式冷菜的制作技巧，包括基本刀法、冷菜原料、制作工艺、沙拉、冷汤、冷盘和调味技巧等方面。
5	西式热菜制作	课程目标：掌握西式热菜制作的基本技能和知识，包括烹饪方法、食材选用、配料搭配、烹饪时间控制等方面。了解西式热菜行业的现状和发展趋势，熟悉餐饮行业的职业要求和规范。提高学生的实践能力和创新意识，能够独立完成具有一定水平的西式热菜制作。培养学生的团队协作能力，能够在小组合作中充分发挥个人优势。	主要教学内容：菜品分类与特点：介绍西式热菜的分类方法、各类菜品的特色和制作要点。制作流程与技巧：详细讲解各类西式热菜的制作流程和关键技巧，包括烹饪时间控制、火候掌握、配料搭配等方面。行业发展趋势：分析西式热菜行业的现状和发展趋势，介绍新原料、新工艺、新口味等发展趋势。实践与创新：学生自主完成具有一定水平的西式热菜作品，发挥创新思维，提高实践能力。餐饮职业要求与规范：介绍餐饮行业的职业要求和规范，帮助学生了解行业标准。	主要教学要求：具备一定的烹饪基础知识，包括食材知识、烹饪器具使用等方面。通过实践掌握西式热菜的制作技能，能够独立完成菜品制作。了解并遵守餐饮行业的职业要求和规范，树立良好的职业道德。
6	西式点心制作	课程目标：掌握烘焙技术的要领和方法；掌握经典西式点心的制作方法；学会根据个人口味和风味需求调整点心配方和装饰方法。	主要教学内容：西式点心制作的基本知识和技能，包括烘焙技术、食材选择、配方实验与调整以及成品装饰等。多种经典的西式点心，如蛋糕、饼干、挞和派等点心制作的原理和方法。	主要教学要求：学生掌握西式点心制作的基本知识和技能，包括烘焙技术、食材选择、配方实验与调整以及成品装饰等。通过本课程的学习，学生将能够制作出多种经典的西式点心，如蛋糕、饼干、挞和派等，同时能够了解并掌握点心制作的原理和方法，提高烘焙实践能力和创新思维。
7	西式面包制作	课程目标：掌握西式面包的基本分类、原料、配方和制作；学会分析和评价不同种类的西式面包，并能进行创新；熟悉面包烘焙设备的使用、维护和清洁；了解面包制作过程中的质量控制和食品安全	主要教学内容：理论部分：西式面包的分类、原料、配方与制作工艺；面包烘焙设备与工具的使用、维护和清洁；面包制作过程中的质量控制与食品安全法规；面包制作的营养学原理；面包烘焙行业的发展趋势与创新。实践部分：烘焙设备的操作与维护；常见面包品种的制作；面包馅	主要教学要求：教师在授课过程中应注重理论与实践的结合，鼓励学生积极参与实践操作，并注意以下事项：按时完成教学计划，确保教学内容的完整性和系统性；注重学生的实践操作，培养学生的动手能力；运用多媒体手段辅助教学，提高教学质量；定期安排测验和作业，及时评估学生

		全法规；培养学生的创新思维和团队协作能力	料、装饰物的制作；创新面包品种的开发与制作。	的学习情况。
8	厨房管理	课程目标：通过本课程的学习，了解餐饮企业管理体系，认识餐饮业的发展趋势，掌握餐厅服务技能、技巧。具备餐厅服务管理能力，培养诚实守信、沟通协作的职业态度和职业行为，提高职业素质。为将来从事餐饮服务与管理工作打下坚实的基础。	主要教学内容：了解餐饮企业的类型与特点，掌握餐饮企业组织机构与岗位职责，掌握菜单设计的基本方法，掌握食材原料的质量标准，掌握计算采购数量的方法，掌握厨房物资管理与成本控制，掌握厨房卫生安全管理，掌握餐饮活动策划与产品开发。	主要教学要求：让学生学习后，能够进行厨房设计布局与组织管理；熟练运用现代理念实施厨房生产运行管理；合理设计和控制人力资源；全面掌握和进行厨房产品质量管理；能够进行厨房物资管理与成本控制；对厨房员工进行培训与管理；能够进行厨房卫生安全管理；能够进行餐饮活动策划与产品开发。

七、教学进程总体安排

1、教学活动安排

每学年为50周，其中教学时间36周(含复习考试)，累计假期12周，教学活动时间每学期18周，其余时间安排军训、社会实践、入学教育、劳动教育、毕业教育、等内容。3年总学时3420学时，公共基础课程学时1206学时，占总学时的37%。实践实习课程占总学时的56%，选修课程占总学时5%其中岗位实习为 0.5学年。

2、西餐烹饪专业课程设置和课时分配

(西餐烹饪) 专业课程设置和时间安排

课程类别	课程名称	课程编码	课程性质	考核方式	总学时	理论学时	实践学时	学期(每学期教学时间18周)												占总学时比
								一		二		三		四		五		六		
								总课时	周课时	总课时	周课时	总课时	周课时	总课时	周课时	总课时	周课时	总课时	周课时	
公共基础课	中国特色社会主义	SF0000001B01	必修	考试	36	36		36	2										公共课占比	
	心理健康与职业生涯	SF0000001B02	必修	考试	36	36			36	2										
	哲学与人生	SF0000001B03	必修	考试	36	36				36	2									
	职业道德与法治	SF0000001B04	必修	考试	36	36					36	2								
	语文	SF0000001B05	必修	考查	144	198		54	3	54	3	54	3	36	2				30%	
	数学	SF0000001B06	必修	考试	108	144		36	2	36	2	36	2	36	2					

			选修	考试	36																
	英语	SF000000 1B07	必修	考试	10	14		3	2	3	2	3	2	3	2						
			选修	考查	36			6		6		6		6							
	信息技术	SF000000 1B08	必修	考试	10	36	72	3	2	3	2	3	2	3	2						
	体育与健康	SF000000 1B09	必修	考试	54																
			选修	考查	90	36	14	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2		
			自选	考查	36																
	艺术	SF000000 1B10	必修	考试	36	36								1	1	1	1				
	历史	SF000000 1B11	必修	考试	72	72		3	2	3	2										
	小计				10	81	21	2	1	2	1	2	1	1	1	5	3	0	0		
					26	0	6	7	5	7	5	3	3	9	1	4					
专业课	专业基础课	中外饮食文化	XG740202 2B01	必修	考试	72	72	7	4											实践课占比	
		西餐烹饪原料	XG740202 2B02	必修	考试	72	18	54			7	4									
		烹饪工艺美术	XG740202 2B03	必修	考试	36	9	27	3	2											
		智能烹饪基础	XG740202 2B04	必修	考试	16	54	10	5	3	5	3	5	3							57%
		餐饮成本核算	XG740202 2X01	选修	选修	36	18	18									3	2			
		小计				37	17	20	1	9	1	7	5	3	0	0	3	2	0	0	
						8	1	7	6	2	6	4	3	0	0	6	6	0	0		
	专业核心课	餐饮服务安全与操作规范	XG740202 3B01	必修	考试	72	18	54					7	4							
		饮食营养与配餐	XG740202 3B02	必修	考试	36	9	27						3	2						
		西餐加工与烹饪技术	XG740202 3B03	必修	考试	72	18	54						7	4						
		西式冷菜制作	XG740202 3B04	必修	考试	21	54	16					7	4	7	4	7	4			
		西式热菜制作	XG740202 3B05	必修	考试	28	72	21	7	4	7	4	7	4	7	4					
		西式点心制作	XG740202 3B06	必修	考试	14	36	10						5	3	9	5				
		西式面包制作	XG740202 3B07	必修	考试	36	9	27			3	2									
厨房管理		XG740202 3X01	选修	选修	72	72									7	4					
	小计				93	28	64	7	4	1	6	2	1	3	1	2	3	1	0	0	
					6	8	8	2		8	6	1	2	0	7	4	3	3			

实训 实训课	西餐烹饪综合实训	XC7402024B01	必修	考查	16 2	36	12 6										1 6 2	9		
	西餐烹饪岗位实训	XC7402024B02	必修	考查	72 0		72 0												7 2 0	16%
	小计				88 2	36	84 6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 6 2	9	7 2 0
素养 拓展课	国防教育	SF0000005X01	选修	考查	14 4			3 6	2	3 6	2	3 6	2	3 6	2					
	劳动教育	SF0000005B01	必修	考查	18		18										1 8	1		
	礼仪\就业指导、普通话、书法等	SF0000005X02	选修	考查	36												3 6	2		
小计				19 8	0	18 6	3 6	2	3 6	2	3 6	2	3 6	2	5 4	3	0	0	0	
合计				34 20	13 05	19 35	5 4 0	3 0	5 4 0	3 0	5 4 0	3 0	5 4 0	3 0	5 4 0	3 0	7 2 0	0		

34
20

说明：(1) 标注分解课时表示建议相应课程开设的学期。

(2) 本表不含军训、社会实践、入学教育、毕业教育及任选修课教学安排，教学当中根据根据实际情况灵活设置。

八、实施保障

(一) 师资队伍

1、师资队伍结构及师资队伍数量

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

1、任专业课教师要具有中等职业学校教师资格，具有高级专业技术职务人数不低于20%，具备专业带头人1人和专业各核心课程负责人，具有本专业三级及以上职业资格证书或相应技术职称。

2、专任专业教师与在籍学生之比应达1:20，其中专业课教师应达60%以上。

3、本专业专任教师的高、中、初三级职称比例为30:40:30；专任教师“双师”资格（具备相关专业职业资格证书或企业经历）的比例要达到60%以上；本专业聘请的行业企业技术骨干担任兼职教师有2人，达专业课教师人数的20%。

2、师资队伍素质要求

1) 专任主讲教师具备本专业或相近专业大学本科以上学历（含本科），中级及以上专业技术职称，掌握较好的教学能力；熟悉职业岗位工作任务和

流程，具备较高的实践技能，获得中西面点专业高级工以上技能证书（含高级工）。

2) 专任实训教师具备本专业或相近专业大学大专以上学历（含大专），有一定的教学能力；有3年以上相关企业技术岗位工作经历，获得中西面点专业技师以上的技能证书（含技师）或工程师及其以上技术职称证书。

3) 课程负责人应具有该课程3年以上任课经验，接受过职业教育教学方法论的培训，具有开发职业课程的能力，有一定的相关企业工作经历；

校外兼职教师应具有5年以上相关企业工作经历，为企业技术骨干或担任主管以上职务，具备丰富的实践经验和较强的专业技能；有一定的教学能力，善于沟通与表达；热心教育事业，能遵守学校教学管理制度，能保证一定的教学时间和精力。

4) 公共课程教师应具有与任教课程对口的全日制本科学历，并取得中等职业学校教师资格。

(二) 教学设施

(1) 校内设施

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50%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。

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	1
		三层九盘烤箱	1
		洗水池	7
		热菜制作台	2
		电视机	2
		热水器	1
		垃圾桶	2
		饼盘车	1
		烤盘	80
		搅拌机	1
		燃气炉	2
		厨房用具	1
		电热风炉	1
		油炸锅	1
双门面团冷冻柜	1		
搅拌机	1		
6门冰箱	1		
		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

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	蒸灶	1		
		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	10		
		压面机	1		
		电视机	2		
		蒸炉	2		
		电子称	1		
		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	1				
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	15				
醒发箱	1				
咖啡机	1				

①实验实训仪器设备（指本校设备）组数的配置要满足专业学习领域核心课程的学习情境教学，每个场地一次要能容纳 25 名学生，基于行为导向的理论实践一体化教学的需要进行配置。平时设备管理要规范，确保学生按教学要求有充分的操作训练时间。

②实验实训项目的开出勤率应达到教学要求的 95%以上。

③按照专业培养目标和专业技能培养的要求，应配备中式快餐项目、西餐烹饪工艺项目、创业实践项目的专业实训室。

(2) 校外基地应具备条件

1. 实习基地要求：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等安排学生实习，

2. 在生产、经营、经济发展水平等方面有区域或行业代表性，有一定生产、开发规模和较先进的技术、管理水平，实训基地建设和发展基础较好，能对学生实习进行必要的组织、指导和管理，并提供必要的实习生活条件设施。

3. 实习基地人力资源部应有专人负责实习管理工作，各实习岗位应有实习指导教师；基地实习指导教师应具备五年以上工作经验或高级烹调师（面点师）以上资格。

4. 实习结束时，实习基地应出具评价意见

（三）教学资源

1. 教学资源利用。充分将校内外各项资源应用于专业教学，校内资源包括：专业课程网站建设、校内生产性实践基地（小餐饮店铺和西点工坊）、校内实训室等；校外资源包括：博物馆、市场（超市）、合作企业、酒店、专业展会、行业比赛等。

2. 教材的选取和编写。

①教材选用。要求选用中职系列国家级规划教材、省级重点教材或工学结合创新教材或行业最新技术教程。在教材的基础上教师进行重新组合，适合学生的学习方法和思维方式，促进学生在学习过程中理论知识和专业技能的扩展。

②教材编写要求，要有利于学生了解和掌握相关课程的有关知识和技能；要立足于中西面点工艺岗位当前和未来发展需要；要树立全面发展的观念，面向全体学生，尊重个体差异，满足不同需要。教材内容应处理好与专业基础的纵向衔接，以利于学生循序渐进地学习。应处理好与其他专业课的横向联系，课程之间、项目之间要有效地规避重复；要体现开放性，注意吸收先进的生产技术。

（四）教学方法

在教学模式上，强调以学生为主体、以教师为引导、以具体工作任务为载体组织教学，按照完整的工作过程，将理论教学和实践教学集成化，使课堂学习融“教、学、做”为一体，采用理论实践一体化的教学模式，把学生专业知识和专业技能的学习过程置于工作过程、工作岗位的环境中，使技能实训在模拟仿真、实践操作训练、校内生产性实习和校外岗位实习四个环节循序渐进地联系在一起，具体如下：

1、全面开展行动导向教学法。以学生为主体，通过项目的实施，调动学生的学习积极性；使学生既学会了实践技能，又掌握与此相关的理论知识。

2、按照由“典型工作任务”→“行动领域”→“学习领域”的步骤，开发各核心课程的教学情境，大力推行任务驱动性、情境式教学等，进而完成人才培养任务。

3、核心专业课程安排在一体化专业教室或实训场所来完成。师生双方边教、边学、边做，理论和实践交替进行，突出学生动手能力和专业技能的培养，充分调动和激发学生的学习兴趣。

4、通过教师引导和精心组织，在教学实施中及时对学生完成任务情况进行总结评价，通过考评促进学生专业知识、专业技能的提高。

5、组织学生参加校级、市级、省级和国家级组织的各项技能比赛，以赛促训，以训促学。

（五）学习评价

1、以平时成绩为引导，融入德育评价；以能力为本位，突出技能考核，重视职业道德评定，结合专业学习、综合素质、毕业作品集及综合职业素养全方位评价学生。

2、实施过程与结果相结合的综合性评价。

过程评价包括：日常表现评价和阶段目标考核。日常表现评价是对学生在日常出勤、课堂表现、日常行为、实践实习以及作业情况等方面进行的综合评价，阶段目标考核是对学生在各阶段学习效果的检验。

期末考试的考试范围包括本学期所有课程的内容，测试学生对教学目标的掌握程度；期末考试分为两部分：操作技能考试和理论知识考试。

3、努力实现考核主体多元化。为全面地考察学生的职业技能，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。

4、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，确保毕业生在合格的基础上有特长，增强就业竞争能力。

（六）质量管理

1、坚持“三全育人，德技并重”的培养原则，提高学生的综合素质。

坚持把立德树人融入思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育各环节，切实提升思想政治工作质量；严格按照国家规定开齐开足公共基础课程；构建基于职业岗位调查、典型工作任务分析基础上的专业课程体系；专业技能课程突出应用性和实践性，注重学生职业能力和职业精神的培养。

2、建立严格的教学过程监控制度。

从学生的日常行为规范，到学校的各种评价考核制度，各个环节的规章制度应该严格质量标准，认真执行落实标准，依靠制度管理和约束师生的行为。积极探索符合职业教育规律和特点的考核形式、方法与手段的改革，有效地促进教学。

3、加强实训基础设施和实训室的建设管理。

随着社会发展和企业需要更新教学基础设施，提高实训课的开出率，走产教相结合的道路，探索职业教育的新模式。

4、积极推行新型教学方法。

积极进行教学改革，研究了解学生的心理特点和接受能力，使用学生喜闻乐见的教学方法，充分利用各种教学资源，注重实际工作任务情境的模拟，以行动导向为主的项目教学法、案例教学法和情景教学法等方法，提高课堂教学效率。

九、毕业要求

学生通过三年在校学习，按照本专业人才培养方案规定，修完所有课程，全部考核合格，取得本专业相应的取得相应的职业技能证书或职业资格证书，

必修课不低于 xxx 学 分，选修课不低于 xx 学分；并完成入学教育、国防教育、劳动实践、岗位实习、毕业教育等教育教学活动；德育考核 符合《山西省四方中等技术学校》要求，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、教学进程安排表、变更审批表

山西省四方中等技术学校 学期授课进度计划

XXXX—XXXX学年第一学期

课程名称_____

授课班级_____

任课教师_____

专业部负责人_____

教学副校长_____

年 月 日编制

课程目标说明

课 程		任课班级	
理论教学课时		实践教学课时	
知识 目标			
能力 目标			
思政 目标			

学期授课进度计划

学期教学时数（学时）			课程标准 名称版本		
本课程总学时			使用教材 名称版本		
已讲授学时					
尚需学时		主要参考书 名称版本			
本 学 期 学 时 分 配	本学期教学周数				
	本课程周学时数				
	本课学期时数		必 要 说 明	。	
	课堂讲授				
	实训操作				
	技能测试				
期末考试					
机 动					

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					