



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
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

二〇二二年三月



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	4
六、课程设置及要求	4
(一) 公共基础课程	4
(二) 专业(技能)课程	7
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	9
3、教学资源	11
4、教学方法	11
5、学习评价	12
6、质量管理	12
九、毕业要求	12
十、教学进程安排表、变更审批表	13

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

西餐烹饪 (740202)

二、入学要求

初中毕业或有同等学力

三、修业年限

3年

四、职业面向

序号	专业大类及代码	专业类及代码	对应行业	主要职业类别	职业技能证书举例
1	旅游大类 74	餐饮类 7402	餐饮行业	西式烹调师	西式烹调师四级
2				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

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

1、职业素养

- (1) 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
- (2) 具有创新精神和服务意识
- (3) 具有人际交往与团队协作能力。
- (4) 具有获取信息、学习新知识的能力。
- (5) 具有从事西餐专业工作所需的英语听读写能力和良好的中、英语口语表达能力。
- (6) 具有一定的计算机操作能力。
- (7) 具有安全文明生产、节能环保和遵守操作规程的意识。

2、专业知识和技能

- (1) 具有查阅专业技术资料的基本能力。
- (2) 解西餐风味流派及其发展历史、饮食文化、就餐礼节、餐饮服务等基本知
识，掌握西餐餐饮服务的基本技能。
- (3) 掌握西餐厨房常用原料、工具、设备、技法和行业术语词汇，具备在
英语工作环境中实现交流的能力。
- (4) 掌握常用西餐烹饪原料性状、营养、鉴别、加工、保管等基本知识
- (5) 掌握膳食营养基础知识和食品安全卫生知识，能进行合理膳食营养搭
配。

- (6) 掌握一定的成本核算知识,能进行简单菜点成本核算。
- (7) 了解餐饮企业西餐厨房组织管理、岗位设置及基本工作职责分工。
- (8) 熟悉西餐厨房各岗位流程、标准、衔接配合,具备厨房各岗位职责要求的基本工作能力。

(二) 培养规格

1、专业(技能)方向—西式烹调

(1) 掌握西餐刀工技术,能正确使用各种刀法、加工方法加工各种原料;了解常用原料的营养成分,懂得基本的营养搭配。

(2) 熟练制作各类基础汤汁,能正确运用常用西餐烹调技法制作各种西餐热菜、汤菜菜肴。

(3) 熟练调制各种冷汁,能综合运用常用西餐冷菜加工、烹调技法制作各种西餐冷菜菜肴。

(4) 掌握基本西餐面点制作技术。

(5) 掌握西餐冷菜、热菜和基础厨房常用设施、设备、工具的使用和保养方法。

2、专业(技能)方向—西式面点

(1) 掌握西餐面点制作常用成型、熟制技法,能制作各类面包、甜点。了解常用原料的营养成分,懂得基本的营养搭配。

(2) 掌握基本的西餐烹调技术。

(3) 掌握西餐面点厨房常用设施、设备、工具的使用和保养方法。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课、专业课(专业核心课、专业技能课、实践实习课)、选修课。

公共基础课分为公共必修课和公共选修课程。

专业课包括专业核心课、专业(技能)课和专业选修课,实践实习是专业技能课教学的重要内容,含校外实训、岗位实习等多种形式。

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。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和教学要求
1	中国特色社会以主义	具有政治认同素养的学生,对社会现实和人生问题进行正确价值判断和行为选择;正确认识我国发展新的历史方位和社会主要矛盾的变化,认同和拥护中国特色社会主义制度,坚定“四个自信”,自觉培育和践行社会主义核心价值观;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,在实现中国梦的伟大实践中创造自己精彩人生。	中国特色社会主义是中等职业学校学生必修的思想政治课程。本课程以全面准确地反映习近平新时代中国特色社会主义思想的丰富内涵。对学生进行中国特色社会主义思想基本观点教育和我国社会主义经济、政治、文化与社会、生态文明建设常识教育。其任务是使学生认同我国的经济政治制度,了解所处的文化和社会环境,树立中国特色社会主义共同理想,积极投身我国经济政治、文化、社会和生态文明建设。

2	心理健康与职业生涯	具有职业精神素养的学生，理解正确的职业理想对国家以及人生发展的作用，明确职业生涯规划对实现职业理想的重要性；树立正确的劳动观、职业观、就业观、创业观和成才观，增强职业道德意识；学会根据社会发展需要和自身特点进行职业生涯规划，正确处理人生发展过程中遇到的问题，不断提升职业道德境界。	心理健康与职业生涯是中等职业学校学生必修的思想政治课。本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想理论为指导，对学生进行职业生涯教育和职业理想教育。其任务是引导学生树立正确的职业观念和职业理想，学会根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，并以此规范和调整自己的行为，为顺利就业创业创造条件。
3	哲学与人生	具有健全人格素养的学生，具有自立自强、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；能够正确认识自我，正确处理个人与他人、个人与社会的关系，确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标，增强调控情绪、自主自助和积极适应社会发展变化的能力。	哲学与人生是中等职业学校学生必修的思想政治课。本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想理论为指导，对学生进行马克思主义哲学基本观点方法及如何做人的教育。其任务是帮助学生学习运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点、方法，正确看待自然、社会的发展，正确认识和处理人生发展中的基本问题，树立和追求崇高理想，逐步形成正确的世界观、人生观和价值观。
4	职业道德与法治	具有法治意识素养的学生，了解与日常生活和职业活动密切相关的法律知识，树立宪法法律至上、法律面前人人平等的法治理念，养成依法行使权利、履行法定义务的思维方式和行为习惯。正确行使公民权利，自觉履行公民义务，乐于为人民服务，勇于担当社会责任。	职业道德与法治是中等职业学校学生必修的德育课。本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想理论为指导，对学生进行道德教育和法制教育。其任务是提高学生的职业道德素质和法律素质，引导学生树立社会主义荣辱观，增强社会主义法治意识。
5	语文	学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，进一步培养学生掌握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展，自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树立正确的人生理想，涵养职业精神，为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑	中等职业学校语文课程由基础模块、职业模块和拓展模块构成。基础模块是各专业学生必修的基础性内容，由 8 个专题构成。职业模块是限定选修内容，由 4 个专题构成。专题 1、专题 2 必选，专题 3、专题 4 任选 1 个。3. 拓展模块是满足学生继续学习与个性发展需要的自主选修内容。坚持立德树人，发挥语文课程独特的育人功能；深刻领会并完整把握语文学科核心素养 4 个方面的内涵、表现及其相互关系合理设计教学活动。以学生发展为本，根据学生认知特点和能力水平组织教学。体现职业教育特点，有意识地加强课程内容与专业教育、职业生活的联系和配合，重在实践与应用。为提高学生职业素养，教师要打破课堂内外、学科内外、学校内外的界限，引导学生在实际生活中结合专业特点学语文，用语文，逐步掌握运用语言文字的规律。
6	数学	数学是中等职业学校学生必修的公共课程。本课程的任务是使学生掌握必要的数学基础知识，具备必需的相关技能与能力，为学习专业知识掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。培养科学精神，提高数学学科核心素养，用数学的眼光认识世界。	数学课程分三个模块：基础模块、拓展模块一和拓展模块二。基础模块包括基础知识、函数、几何与代数、概率与统计。拓展模块一是基础模块的延伸和拓展，拓展模块二是帮助学生开拓视野、促进专业学习、提升数学应用意识的内容。基础模块是必修内容，拓展模块一或二是选修内容。 按照课程内容确定教学计划，创设教学情境，完成教学任务；教学要体现职教特色，遵循技术技能人才的成长规律；教学中要融入思政教育，提高学生职业素养。
7	英语	中等职业英语课程目标是全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，在义务教育的基础上，进一步激发学生英语学习兴趣，帮助学生掌握基础知识和基本技能，发展英语学科素养（职业语言沟通、思维差异感知、跨文化理解、自主学习），为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。	英语课程由基础模块、职业模块和拓展模块三部分组成。基础模块是必修内容，旨在构建英语学科核心素养的共同基础，安排好主题进行教学。职业模块是限定选修内容，旨在为学生专业英语学习与未来发展服务，是构建英语学科核心素养的重要内容，按主题组织教学。拓展模块是满足学生继续学习和个性发展的选修内容，完成基础模块和职业模块后开设。
8	信息技术	信息技术课程的目标是落实立德树人的根本任务，通过理论知识学习、基础技能和	信息技术课程由基础模块和拓展模块两部分组成。基础模块包含信息技术应用基础、网络应用、图

		<p>综合应用实践，培养中职学生符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力。帮助学生认识信息技术对当今人类生产和生活的重要作用，掌握信息技术设备与系统操作、信息安全和人工智能等相关知识与技能，在数字化学习与创新过程中培养独立思考 and 主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的提升奠定基础。</p>	<p>文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步 8 个部分内容。</p> <p>拓展模块设计了计算机与移动终端维护、小型网络搭建、实用图册制作、三维数字模型绘制、数字媒体创意、演示文稿制作、个人网店开设、信息安全保护、机器人操作 10 个专题。教学中可根据学生专业能力发展需要选择部分专题设定教学内容，以项目综合实训的方式实施教学。</p>
9	体育与健康	<p>体育与健康课程要落实立德树人的根本任务，以体育人，增强学生体质。通过学习让学生喜欢并积极参与体育运动；学会锻炼，掌握运动技能，提升职业体能水平；树立健康概念，掌握健康安全知识，遵守体育规范，塑造良好的体育品格，帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志，使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。</p>	<p>中职体育与健康课程由基础模块和拓展模块两部分组成。基础模块是本专业必修内容，包括体能和健康教育 2 个子模块。拓展模块是满足学生继续学习与个性发展等方面需要选修的内容，拓展模块一包括 7 个运动技能系列为限定选修内容，对学生进行运动项目的系统训练；拓展模块二为任意选修内容，根据专业情况以及学生实际选择并实施教学。</p>
10	艺术	<p>中职艺术课程目标是落实立德树人根本任务，使学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。通过学习掌握必备的艺术知识和表现技能；结合艺术情境，提高审美判断能力；了解中国文化的源远流长和博大精深，热爱中华文化，坚定文化自信。</p>	<p>艺术课程由基础模块和拓展模块两部分组成。基础模块是必修内容，包括音乐鉴赏与实践和美术鉴赏与实践。拓展模块是满足学生继续学习和个性发展需要任意选修内容，包括舞蹈、设计、工艺、戏剧、影视等艺术门类。教学中要准确把握艺术学科核心素养，科学制定教学目标，准确把握课程结构，加强与义务教育阶段艺术衔接，遵循学生身心发展规律，精心设计组织教学，积极适应学生职业发展需要，体现职业教育特色。注重与专业课相结合，营造与企业相关联的教学情境，鼓励学生用艺术的知识 and 视角解决问题，服务职业生涯发展。</p>
11	历史	<p>历史课程的目标是落实立德树人的根本任务，使学生通过历史课程的学习，掌握必备的历史知识，形成历史学科唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀五个方面的核心素养。让学生进一步了解人类社会形态发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果，增强历史使命感和责任感，弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观，塑造健全人格，养成职业精神。</p>	<p>中等职业学校历史课程由基础模块和拓展模块两个部分构成。基础模块是各专业学生必修的基础性内容，包括“中国历史”和“世界历史”。拓展模块是满足学生职业发展需要，供学生选修的课程。基于历史学科核心素养设计教学，开展多种形式的教学，注重历史学习与学生职业发展的融合，教师应在历史教学中有效运用现代信息技术，利用互联网的资源共享和交互能力，创设历史情境，拓宽历史信息源，促进学生的深度学习。</p>
12	国防教育	<p>本课程以国防教育为主线，通过军事教学，使大学生掌握基本军事理论与军事技能，达到增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，加强组织纪律性，促进大学生综合素质的提高，通过学习，达到平时时期，积极投身到国家的现代化建设中，战争年代是捍卫国家主权和领土完整的后备人才。</p>	<p>对国防概述、国防法制、国防建设、国防动员、军事思想概述、国际战略环境概述、国际战略格局、我国安全环境、高技术概述、高技术军事上的应用、高技术与新军事变革、信息化战争概述、信息化战争特点、信息化战争对国防建设的要求有较清醒地了解。通过学习激发学生努力拼搏，掌握科技知识。</p>

(二) 专业 (技能) 课程

1、专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和教学要求	学时
1	西餐文化与礼仪	了解西餐发展历史;掌握西餐饮食文化、就餐礼节、餐饮服务基本知识,使学生具有餐饮服务基本技能	36

2	西餐原料知识	掌握西餐烹饪各类原料的中英文品名、主要营养成分、质地、产地、上市季节、性能、用途,以及原料的检验、贮存和保管等方法;具有对主要植物性原料、动物性原料、调味料的鉴别与选用能力	72
3	西餐食品营养与安全	掌握人体所需的营养素、西餐烹饪原料的营养价值、食物中毒的预防及处理、操作人员和加工环境的卫生管理要求,辨别并评估各种食品危害、食品安全关键控制点	36
4	西餐专业英语	掌握西餐厨房各类常用原料、工具、设备、技法和行业术语词汇;能根据西餐厨房日常工作内容进行口语表达与交流	72
5	西餐烹饪基础	了解西餐厨房的结构、人员组成、工作任务、工作流程,常用工具、设备,掌握西餐基本刀工技术、西餐烹调基本技法,能正确使用各种常用刀法、加工方法加工各种原料,能够制作基础汤、基础冷热少司和西式早餐	108
6	西餐面点基础	了解西餐饼房、烘焙厨房的结构、人员组成、工作任务、工作流程,常用工具、设备,熟悉西式点心、蛋糕、甜食制作、面包的基本知识,加工、制作方法,基本技能和工艺流程	108

(2) 专业(技能)方向课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	西餐热菜制作	熟悉西餐热菜制作基本知识,掌握西餐热菜成型技法、烹调方法和工艺流程;掌握各类汤菜制作、汤汁及热菜菜肴的制作和装盘技术	108
2	西餐冷菜制作	熟悉冷菜制作基本知识,掌握各种冷菜加工、制作方法和烹调技法;掌握各类冷头盘(菜)、小吃制作及装盘技术,以及冷汁、冷汤的制作	72
3	西餐甜点制作	掌握各类甜食、点心、蛋糕的制作,基础甜汁的制法装盘技术以及基本西式糕点的制作	108
4	西餐烘焙技术	掌握制作各种面团的配比、制作方法、工艺流程,以及各种面包的制作技术、口味特点、工艺流程;提高学生的西餐面包理论水平和训练实际操作能力	72

3. 专业选修课

(1)咖啡调制。(2)调酒。(3)西餐厅运行与管理。(4)巧克力制作。(5)其他。

4. 综合实训

综合实训是本专业专门化方向课程,是学生从事西餐岗位工作的演练,通过综合实训,使学生了解西式烹调和西式面点加工过程,掌握西式烹调和西式面点制作的相关知识和各项基本操作技能,具有规范化制作西式烹调和西式面点的职业能力,并参加国家职业资格技能鉴定。

七、教学进程总体安排

1、教学活动安排

每学年为 52 周,其中教学时间 40 周(含复习考试),累计假期 12 周,教学活动时间每学期 20 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、机动等内容。3 年总学时 30184 学时,公共基础课程学时 1112 学时,占总学时的 36%。实践实习课程占总学时的 65%,选修课程占总学时 10%其中岗位实习为 0.5 学年。

学期	学期周数	理论教学	实践教学		复习考试	综合实践				
		教学周数	技能训练周数	实习周数		入学教育周数	军训周数	毕业教育周数	岗前教育周数	社会实践(机动)周数
		10	6			1	1	1		
二	20	12	6		1				1	

三	20	12	6		1					1
四	20	10	8		1					1
五	20	8	8		1		1	1		1
六	20			20						

西餐烹饪专业课程设置和时间安排

课程类别	课程名称	课程编号	课程性质	考核方式	授课学时			授课学期						占总学时	
					总学时	理论学时	实践学时	1	2	3	4	5	6		
公共基础课	中国特色社会主义	SF0000001B01	必修	考试	36	36		36							36%
	心理健康与职业生涯	SF0000001B02		考试	36	36			36						
	哲学与人生	SF0000001B03		考试	36	36				36					
	职业道德与法治	SF0000001B04		考试	36	36					36				
	语文	SF0000001B05		考试	180	180		54	54	36	36				
	数学	SF0000001B06		考试	144	144		36	36	36	36				
	英语	SF0000001B07		考试	144	144		36	36	36	36				
	计算机应用基础	SF0000001B08		考试	144	96	48	72	72						
	体育与健康	SF0000001B09		考试	180	54	126	36	36	36	36	36			
	公共艺术	SF0000001B10		考试	72	72		36	36						
	历史	SF0000001B11		考试	72	72		36	36						
		国防教育	SF0000001X01	选修	考查	32	32		16	16					
小计					1112	938	174	358	358	180	180	36			
专业(技能)课	专业核心课	西餐文化与礼仪	XC7402022B01	必修	考试	72	18	54	36	36					65%
		西餐原料知识	XC7402022B02		考试	72	36	36	36	36					
		西餐食品营养与安全	XC7402022B03		考试	72	72		36	36					
		西餐专业英语	XC7402022B04		考试	36	36				18	18			
		西餐烹饪基础	XC7402022B05		考试	108		108	54	54					
		西餐面点基础	XC7402022B06		考试	144		144	18	18	54	54			
		西餐热菜制作	XC7402022B07		考试	108		108			54	54			
		西餐冷菜制作	XC7402022B08		考试	144		144			72	72	72		
		西餐烘焙技术	XC7402022B09		考试	108		108			72	72			
		西餐甜点制作	XC7402022B10		考试	108		108			72	72			
		综合实训	XC7402022B11		考查	500		500					500		
	岗位实习		考查	600		600			610			600			
合计					3184		2084	538	538	522	522	536	600		

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、人员结构

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、任职要求

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,获得西餐烹饪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,获得西餐烹饪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验,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。

5) 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	主要设备名称	数量(台/套)
	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
	鲜奶搅拌机	2
	电视机	2

西餐西点制作理实一体实训室	热水器	1
	垃圾桶	2
	饼盘车	1
	烤盘	80
	搅拌机	1
	双速双动和面机	2
	醒发箱	1
	电热风炉	1
	起酥机	1
	双门面团冷冻柜	1
	封口机	1
	6 门冰箱	1
	西餐热菜理实一体实训室	多媒体录制播放、投影设备
多媒体讲台		1
计算机显示器		10
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
电饼称		1
绞肉机		1
四门冰箱		1
西餐冷菜实践基地	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，基于行为导向的理实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。

(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）、合作西点企业、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和积极性。

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，走产教研相结合的道路，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

1、学生学习课程分为必修课程(包括毕业实习)和选修课程，所有课程均应参加考试(考核)。必修课程考核分为考试和考查两种，选修课程考核均为考查。

2、各门课程的考核必须按课程标准的要求进行，成绩评定采用百分制，未通过课程考核时，可补考1次。

3、本专业学生所有课程考核成绩必须全部合格方可达到毕业水平。

	成绩合格标准
成绩要求	公共基础课必修课、专业必修(专业核心、专业课程、技能考核)60分以上;
思想素质要求	思想政治课考试成绩必须达70分以上。包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治等课程。思想品德考核等级合格以上
身体素质要求	达到国家颁布的《学生体质健康标准》要求。
证书要求	取得国家西餐烹饪相关技能等级证2个以上。

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		
本课程总学时			名 称 版 本		
已讲授学时			使用教 材		
尚需学时			名 称 版 本		
本 学 期 学 时 分	本学期教学周数		主要参考书		
	本课程周学时数		名 称 版 本		
	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				

学期授课计划表

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

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					

