**2025级西式烹饪工艺专业**

**人才培养方案**

**山东城市服务职业学院**

**2025年5月**

**目 录**

[一、专业名称及代码 1](#_Toc6176)

[二、入学要求 1](#_Toc27390)

[三、修业年限 1](#_Toc3232)

[四、职业面向 1](#_Toc24697)

[五、培养目标与培养规格 1](#_Toc25698)

[（一）培养目标 1](#_Toc7483)

[（二）培养规格 2](#_Toc7204)

[六、培养模式 3](#_Toc32124)

[七、课程设置及要求 3](#_Toc28649)

[（一）课程体系构建思路 3](#_Toc825)

[（二）课程体系架构 8](#_Toc16306)

[（三）公共基础课程 8](#_Toc17533)

[（四）专业（技能）课程 11](#_Toc28456)

[（五）专业核心课程描述 16](#_Toc19695)

[（六）素质拓展课程 20](#_Toc16243)

[八、学时安排 20](#_Toc5323)

[九、教学进程总体安排 21](#_Toc23753)

[（一）课程设置及教学计划表 22](#_Toc178)

[（二）实践教学计划表 27](#_Toc25981)

[（三）综合实训活动安排表 28](#_Toc14584)

[（四）岗位实习活动安排表 29](#_Toc7839)

[十、 实施保障 30](#_Toc23638)

[（一）师资队伍 30](#_Toc27232)

[（二）教学设施 32](#_Toc28965)

[（三）教学资源 40](#_Toc30428)

[十一、毕业要求 42](#_Toc20886)

# **一、专业名称及代码**

西式烹饪工艺 540204

# **二、入学要求**

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学历。

# **三、修业年限**

学年学分制，基本学制3年。

# **四、职业面向**

**表4-1 西式烹饪工艺专业职业面向**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 所属专业大类（代码） | 所属专业类（代码） | 对应行业  （代码） | 主要职业类别  （代码） | 主要岗位类别  （或技术领域） | 职业资格证书或技能等级证书举例 |
| 旅游（54） | 餐饮（5402） | 餐饮业（I67）  住宿业（I66）  食品制造业（C14） | 西式烹调师  （4-03-02-03）  西式面点师  （4-03-02-04）  中式烹调师  （4-03-02-01） | 烹饪技术生产  烹饪生产管理  食品工业生产  食品工业管理 | 西式烹调师  西式面点师  中式烹调师  公共营养师  营养配餐员  调酒师  咖啡师  餐饮管理运行（1+X） |

# **五、培养目标与培养规格**

## （一）培养目标

本专业培养理想、信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化知识，良好的人文素养、职业道德和创新意识、精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展能力，具有开放型思维和国际化视野，掌握现代西餐烹饪基本原理和技能，具备对西餐厨房岗位督导和管理、成本控制、食品安全管控等能力，面向区域经济发展、服务一线以及餐饮行业需要的生产、管理、研发、培训、创新等职业群，能够从事餐饮烹饪产业链需要的技术生产、研发、管理及培训等工作的复合型技术技能人才。

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和专业技能。

## （二）培养规格

该专业核心能力为：西式烹饪、中西式面点、中式烹饪的理论知识和操作技能。其素质、知识和能力要求如下。

### 1.素质方面

（1）热爱党，热爱祖国，热爱社会主义，拥护党的路线方针政策，拥护宪法，具有民主法制观念和公民意识，遵纪守法。

（2）认真学习马列主义、毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想，深入贯彻落实科学发展观，掌握中国特色社会主义理论体系，深刻领会习近平新时代中国特色社会主义思想，自觉践行社会主义核心价值观，有良好的社会公德和职业道德。

（3）树立科学的世界观和方法论，有正确的人生观和价值观，具有敬业精神、团队精神和创业精神，具有现代服务意识。

### 2.知识方面

（1）.掌握毕业生所必备的德育、语文、数学、英语、信息技术基础、体育、艺术等文化基础知识；

（2）.熟悉西餐的发展历史、饮食文化、就餐礼节、餐饮服务的基本知识；

（3）.掌握西餐厨房常用原料、工具、设备、技法和行业术语词汇知识；

（4）.掌握常用西餐烹饪原料的性状、营养、鉴别、加工、保管等基本知识；

（5）.掌握膳食营养的基础知识和食品安全卫生知识；

（6）.具备基础的餐饮成本核算知识；

（7）.了解餐饮企业西餐厨房的组织管理、岗位设置及基本工作职责分工；

（8）.熟悉西餐厨房各岗位的工作流程和工作标准。

### 3.能力方面

通用能力：（1）.具有分析问题、解决问题，探究学习和终身学习的能力。

（2）.具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

（3）.具有文字、表格、图像的计算机处理能力和本专业必需的信息技术应用能力。

专业能力：（4）.具有烹任专业英语的阅读与一般会话能力。

（5）.具有鉴别与有效利用原材料以及营养分析和营养配餐的能力。

（6）.具有西餐烹调、西式面点以及中式烹调、亚洲其他国家菜肴制作的能力。

（7）.具有厨房生产组织、运行管理和市场营销的能力。

（8）.具有西餐厅和厨房的布局与设计、菜单设计、宴会设计与服务等能力。

（9）.具有现代烹饪设施设备操作及维护能力。

（10）.具有餐饮经营数据分析、餐饮企业信息管理、餐饮服务质量控制以及餐饮企业督导等能力。

# **六、培养模式**

1.通识教育与专业教育相结合：加强通识教育，拓宽学生知识面，提高综合素质；加强专业教育，培养学生的专业能力和技能。

2.理论教学与实践教学相结合：加强理论教学，夯实学生基础；加强实践教学，提高学生的实践能力和创新能力。

3.课堂教学与第二课堂教学相结合：充分利用课堂教学资源，提高教学效果；积极开展课外活动，拓宽学生视野，提高综合素质。

4.校企合作工作坊模式，进行校企合作育人，让学生在学校体验一线的工作场景，增强实践能力。

5.国内培养与国际交流相结合：加强国内培养，提高学生专业水平；积极开展国际交流，培养学生的国际视野和跨文化交流能力。

6.2+0.5+0.5三段三年培养模式。两年四学期在校学习；半年企业跟岗见习，工学交替，校企协同培养；半年企业顶岗实习。

# **七、课程设置及要求**

## （一）课程体系构建思路

构建厚基础、宽口径、精方向；职业素养、专业知识和专业技能三层互融、产教融合、课程思政的专业群课程体系。

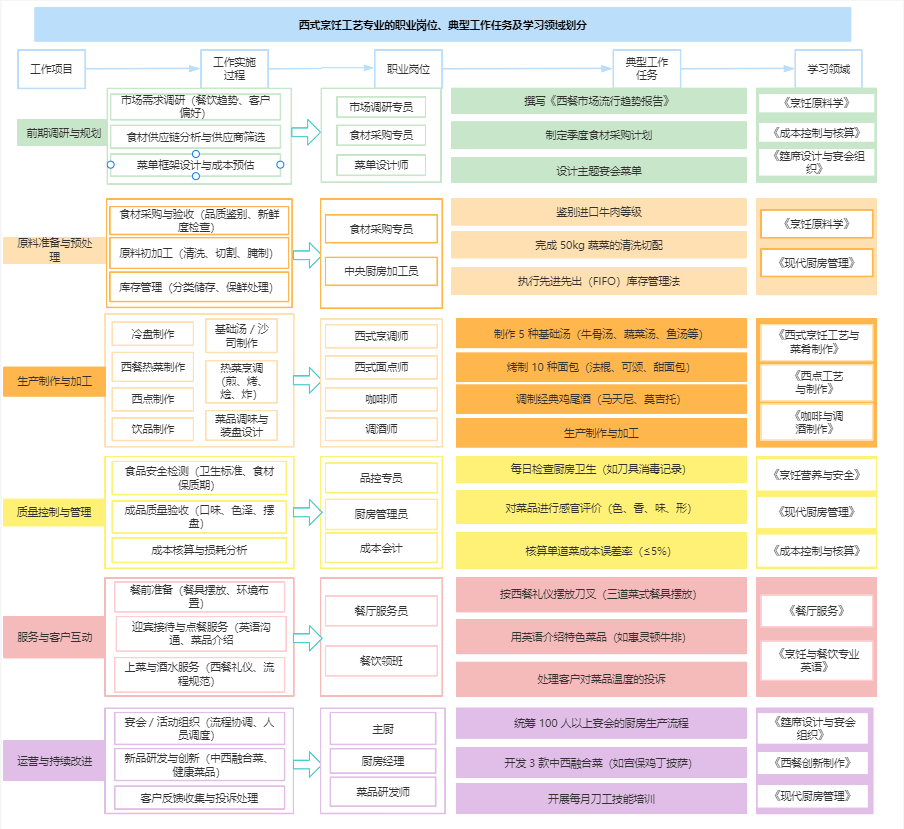
****

**图7-1 西式烹饪工艺专业群组群课程逻辑图**

****

**图7-2 西式烹饪工艺专业群岗位体系结构图**

职业岗位、典型工作任务及学习领域划分图：



**图7-3 西式烹饪工艺专业的职业能力、典型工作任务及学习领域划分**

**西式烹饪工艺专业的职业能力、典型工作任务及学习领域划分图**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **典型工作任务** | **职业能力** | **培养途径（主要课程）** |
| 1 | 基础加工 | 尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力。掌握基础西式烹饪基础知识、基础刀工、基础原材料处理。 | 思想道德与法治、体育、劳动教育、烹饪原料学、烹饪营养学、西式烹饪工艺与菜肴制作。 |
| 2 | 食品安全知识 | 基础原材料处理以及对于原料，餐厅安全的控制。 | 思想道德与法治、体育、劳动教育、烹饪原料、营养学、西式烹饪工艺与菜肴制作、餐饮安全与控制。 |
| 3 | 职业素养培训 | 基础刀工能力、对于原料，餐厅安全的控制、基础西式烹饪能力。 | 思想道德与法治、体育、劳动教育、烹饪原料学、烹饪营养学、西式烹饪工艺与菜肴制作、餐饮安全与控制。 |
| 4 | 汤和基础汤制作 | 基础原材料处理、基础西式烹饪能力。 | 思想道德与法治、体育、劳动教育、烹饪原料学、烹饪营养学、西式烹饪工艺与菜肴制作。 |
| 5 | 热酱汁制作 | 具有较好的刀工能力、较好的西式烹饪综合能力以及较好的盘饰能力。 | 思想道德与法治、体育、劳动教育、烹饪原料学、烹饪营养学、西式烹饪工艺与菜肴制作、西餐盘饰与装盘艺术。 |
| 6 | 基础冷菜制作 | 熟练掌握基础刀工能力、基础盘饰能力、基础西式烹饪能力。 | 思想道德与法治、体育、劳动教育、烹饪原料学、烹饪营养学、西式烹饪工艺与菜肴制作、西餐盘饰与装盘艺术。 |
| 7 | 休闲西餐主食制作 | 具有较好的刀工能力、较好的西式烹饪综合能力、对客接待能力。 | 思想道德与法治、体育、劳动教育、烹饪原料学、烹饪营养学、餐饮服务、西式烹饪工艺与菜肴制作。 |
| 8 | 基础热菜制作 | 具有较好的刀工能力、较好的西式烹饪综合能力、较好的盘饰能力。 | 思想道德与法治、体育、劳动教育、烹饪原料学、烹饪营养学、餐饮服务、西式烹饪工艺与菜肴制作、中外饮食文化、餐饮安全控制、西餐盘饰与装盘艺术。 |
| 9 | 复杂冷菜制作 | 熟练掌握优秀的刀工能力、具备优秀的西式烹饪综合能力、优秀的盘饰能力。 | 思想道德与法治、体育、劳动教育、烹饪原料学、烹饪营养学、餐饮服务、西式烹饪工艺与菜肴制作、中外饮食文化、餐饮安全控制、西餐盘饰与装盘艺术。 |
| 10 | 复杂汤制作 | 熟练掌握优秀的刀工能力、具备优秀的西式烹饪综合能力、优秀的盘饰能力。 | 思想道德与法治、体育、劳动教育、烹饪原料学、烹饪营养学、餐饮服务、西式烹饪工艺与菜肴制作、中外饮食文化、餐饮安全控制、西餐盘饰与装盘艺术。 |
| 11 | 复杂热菜制作 | 熟练掌握优秀的刀工能力、具备优秀的西式烹饪综合能力、优秀的盘饰能力。 | 思想道德与法治、体育、劳动教育、烹饪原料学、烹饪营养学、餐饮服务、西式烹饪工艺与菜肴制作、中外饮食文化、餐饮安全控制、西餐盘饰与装盘艺术。 |
| 12 | 创新菜设计 | 具备适应行业技术变革的学习能力，敢于突破传统烹饪方法，开发创意菜品，推动餐饮文化融合创新。 | 思想道德与法治、体育、劳动教育、烹饪原料学、烹饪营养学、西式烹饪工艺与菜肴制作、餐饮安全与控制、中外饮食文化、筵席设计与宴会组织餐饮管理系统应用、西餐盘饰与装盘艺术。 |
| 13 | 厨房管理与安全 | 具有优秀的刀工能力、优秀的西式烹饪综合能力、优秀的管理能力。 | 思想道德与法治、体育、劳动教育、烹饪原料学、烹饪营养学、西式烹饪工艺与菜肴制作、餐饮安全与控制、中外饮食文化、现代餐饮管理、成本核算与控制。 |
| 14 | 菜单制作 | 具备适应行业技术变革的学习能力，敢于突破传统烹饪方法，开发创意菜品，推动餐饮文化融合创新。 | 思想道德与法治、体育、劳动教育、烹饪原料学、烹饪营养学、西式烹饪工艺与菜肴制作、餐饮安全与控制、中外饮食文化、筵席设计与宴会组织餐饮管理系统应用、西餐盘饰与装盘艺术。 |
| 15 | 成本核算 | 优秀的刀工能力、优秀的西式烹饪综合能力、优秀的成本管理能力。 | 思想道德与法治、体育、劳动教育、烹饪原料学、烹饪营养学、西式烹饪工艺与菜肴制作、成本核算与控制。 |

## （二）课程体系架构

课程分为公共基础课程、专业（技能）课程和素质拓展课程三类。公共基础课程包括公共必修课程（必修）、公共限选课程 （限选）和公共任选课程（任选）三部分。专业（技能）课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业实践课程和专业方向（选修）课程。素质拓展课程包括综合素质拓展课程和第二课堂活动课程。

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | | **学分** | **学时** | **占比** | **必修** | **限选** | **任选** |
| **公共基础课程** | | 47 | 870 | 29.33% | 39 | 4 | 4 |
| **专业（技能）课程** | **专业基础课** | 14 | 224 | 7.55% | 14 | **——** | **——** |
| **专业核心课** | 44 | 984 | 33.17% | 52 | **——** | **——** |
| **专业实践课** | 32 | 632 | 21.31% | 32 | **——** | **——** |
| **专业方向课** | 12 | 192 | 6.47% | —— | 12 | —— |
| **素质拓展课** | | 4 | 64 | 2.16% | —— | —— | 4 |
| **合计** | | 153 | 2966 | 100% | 136 | 16 | 8 |

## （三）公共基础课程

公共基础课程47学分，具体包括公共必修课程（必修）、公共限选课程（限选）和公共任选课程（任选）。

### 1.公共必修课

本专业开设的公共必修课，具体情况详见表7-4。

**表7-4 公共必修课程一览表**

| **序号** | **课程名称** | **学时** | **学分** | **统筹学院** | **开设学期** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 48 | 3 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第二学期 |  |
| 2 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 32 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第二学期 |  |
| 3 | 思想道德与法治 | 48 | 3 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一学期 |  |
| 4 | 形势与政策 | 32 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 在校（1-4学期）每学期8课时 |  |
| 5 | 中国共产党党史 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一学期 |  |
| 6 | 思想政治理论课实践教学 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一至第二学期 |  |
| 7 | 大学英语 | 128 | 8 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一至第二学期 | 学生从两门中任选一门 |
| 大学日语 |
| 8 | 体育与健康（公共体育） | 36 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一学期 |  |
| 9 | 体育与健康（专项一） | 36 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第二学期 |  |
| 10 | 体育与健康（专项二） | 36 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第三学期 |  |
| 11 | 管理学基础 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一学期 |  |
| 12 | 劳动教育 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一学期 |  |
| 13 | 国家安全教育 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第二学期 |  |
| 14 | 信息技术 | 48 | 3 | 教务处（科研与规划处、院士工作站） | 第二学期 |  |
| 15 | 军事技能 | 112 | 2 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一学期 |  |
| 16 | 军事理论 | 36 | 2 | 学生工作处（武装部、团委） | 第二学期 |  |
| 17 | 心理健康教育 | 32 | 2 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一学期 |  |
| 18 | 职业发展与就业指导 | 38 | 2 | 招生与就业处 | 在校学期分模块开设 |  |

### 2.公共限选课

本专业开设的公共限选课，具体情况详见表7-5。

**表7-5 公共限选课程一览表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **学时** | **学分** | **统筹学院** | **开设学期** | **建议开设专业** |
| 1 | 礼仪 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第三或第四学期 | 由各专业自行选择 |
| 2 | 中华民族共同体概论 | 32 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一或第二学期 | 由各专业自行选择 |
| 3 | 创新创业教育 | 16 | 1 | 创业创新中心 | 第三、第四学期 | 所有专业 |

### 3.公共任选课

公共任选课为公共选修课程，包括公共艺术类、传统文化类、创新创业类、人文素养类、自然科学类、信息技术类等课程，学生在第二至第五学期从学院提供的公共任选课程清单中进行选修，选修4-6个学分，具体由教务处统筹。

## （四）专业（技能）课程

专业（技能）课程102学分，占总学分的67.10%，包括专业基础课程、专业核心课程、专业实践课程和专业方向（选修）课程。

### 1.专业基础课程

专业基础课程设置6门，包括烹饪原料学、成本控制与核算、烹饪与餐饮专业英语、中式烹调技艺、烹饪化学，餐饮安全与控制。

### 2.专业核心课程

专业核心课程设置5门，包括西式烹饪工艺与菜肴制作、烹饪营养学、国际接待业概论、岗位实习、毕业设计（论文）。

### 3.专业实践课程

专业实践课程是为培养学生的基本实践能力与操作技能、专业技术应用能力与专业技能、综合实践能力与综合技能所开设的课程。根据专业岗位对高技能人才的复合性要求设置8门。包括单项技能实训、综合能力实训、糖艺制作与赏析、巧克力制作与赏析、软饮制作与赏析、咖啡与调酒制作、餐厅服务、西式快餐制作。

### 4.专业方向选修课程

专业方向（选修）课程设置7门，主要有餐饮管理系统应用、营养配餐、中外饮食文化、中华传统点心制作、西餐盘饰与装盘艺术、插花技术，西点工艺与制作学生在第三、四学期分别选修4门，不得低于12学分。

**表7-6-1专业（技能）课程教学计划安排表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程性质** | **课程名称** | **学分** | **学时** | **开设学期** | **课程主要内容** |
| 专业基础课程 | 烹饪原料学 | 2 | 32 | 第四学期 | 《烹饪原料学》课程系统介绍烹饪常用原料种类、特性、选用标准及保存处理技巧。课程内容囊括肉类、禽类、海鲜、蔬菜、水果、谷物、调料及特殊食材等，强调原料的新鲜度、营养成分、季节性选择及食品安全知识。通过学习，学生能掌握鉴别原料质量、合理搭配食材、发挥食材最佳风味的方法，为创新烹饪与营养均衡的菜品制作打下坚实基础。 |
| 成本控制与核算 | 2 | 32 | 第二学期 | 《成本控制与核算》课程围绕餐饮企业运营，教授成本管理基本原则、食材采购、存储与生产各环节的成本核算方法。内容涵盖成本费用结构分析、食品饮料原料成本控制、营业费用管理，以及固定与变动成本区分。通过学习，学生能掌握成本核算流程、运用定额管理与全面成本控制策略，设计有效菜单以优化利润，提升餐饮经营的经济效益。 |
| 烹饪与餐饮专业英语 | 4 | 64 | 第三、四学期 | 《烹饪与餐饮专业英语》课程专为烹饪及餐饮管理学生设计，涵盖行业专业术语、菜单翻译、食材名称、烹饪方法及餐饮服务对话等英文表达。课程通过阅读国际菜谱、研究外国餐饮文化、模拟英文厨房沟通场景，提升学生跨文化交际能力。同时，学习撰写英文餐饮业务邮件、进行英文食材采购谈判，为学生在全球化餐饮行业中工作奠定坚实的英语交流基础。 |
| 烹饪化学 | 2 | 32 | 第一学期 | 烹饪化学是食品化学在烹饪领域的应用学科，通过化学理论和方法研究食材加工过程中的化学变化及其对食品品质的影响。其核心概念可归纳为四点：烹饪化学是食品化学在烹饪中的延伸，专注于研究食材（如水分、蛋白质、脂肪等成分）在加工过程中的物理和化学变化，以及这些变化对食品色、香、味、形、营养和安全性的影响。分析食材中的水分、蛋白质、脂肪、糖类、维生素和矿物质在加热、调味等过程中的化学转化研究食材的溶解性、乳化性、凝胶化等性质在烹饪中的变化感官与营养影响 ：探讨加工方法对食品色泽、香气、口感及营养素保留的影响。 |
| 中式烹调技艺 | 2 | 32 | 第一学期 | 专注于中国传统烹饪艺术，内容涵盖：中式面点及热菜制作技巧；烹饪原料识别与处理；炒、蒸、炖、烧等多种烹调技法；烹饪营养与卫生知识；烹饪原料科学搭配；烹饪工艺美术及菜肴摆盘艺术。课程通过理论与实操结合，传授经典菜肴制作，强调烹饪理论基础与实践创新能力，旨在培养具有专业水平的中式烹调师。 |
| 餐饮安全与控制 | 2 | 32 | 第三学期 | 作为食品药品监督管理、烹饪工艺与营养等专业的核心课程，本课程在基础化学、食品微生物学等学科基础上，深度融合《食品安全法》（2025 年修正版）3及《餐饮服务食品安全操作规范》（2024 年 7 月实施）4，强调从原料采购到成品供应的全程风险管控。课程采用 “理论+实践+数字化”三维教学模式，培养学生在真实场景中解决食品安全问题的能力，为从事餐饮企业管理、政府监管、第三方检测等职业奠定基础 |
| 专业核心课程 | 西式烹饪工艺与菜肴制作 | 14 | 224 | 第一、二 三、四学期 | 教授西方烹饪的经典技法，包括食材选择、切割、烹调原理及摆盘艺术。课程涵盖汤品、沙拉、主菜（如牛排、意面、烤鸡）、酱汁调配。通过实践操作，学生将掌握西餐的风味搭配、温度控制和厨房管理，从而能够独立创作出既传统又具创新的西式佳肴。 |
| 烹饪营养学 | 2 | 32 | 第二学期 | 烹饪营养与安全课程主要教授如何在烹饪过程中兼顾食物的营养价值与食品安全。内容涵盖基础营养知识，如各类营养素的作用及平衡膳食原则；食材选择与储存技巧，确保食材新鲜与营养；烹饪方法对营养素影响，学习保留营养的健康烹饪法；食品安全管理，包括个人卫生、食材处理、避免交叉污染及食物中毒预防等，确保饮食安全健康。 |
| 国际接待业概论 | 2 | 32 | 第四学期 | 国际接待业是 “全球对话的窗口”，从巴黎左岸的咖啡馆到东京银座的米其林餐厅，从迪拜的七星级酒店到南极的探险邮轮，每一次服务都是文化的碰撞与价值的传递。加入本课程，解锁跨文化服务的底层逻辑，成为连接世界的 “体验设计师” 与 “产业变革推动者”。 |
| 岗位实习 | 20 | 600 | 第六学期 | 涵盖西餐厨房基础操作、经典菜肴制作、食材识别与处理、西式料理烹饪技巧。实习生于餐厅实地学习，涉及开胃菜、汤品、主菜、甜点及酱汁调配，强调实操中西餐服务流程、餐桌布置与礼仪。还包括食品安全、厨房卫生、库存管理及菜品创新，旨在通过实战经验提升学生的专业技能、服务意识与团队合作能力。 |
| 毕业设计（论文） | 2 | 32 | 第六学期 | 要求学生综合运用所学知识，围绕西餐领域进行深入研究。主要内容包括选题确定，如西餐新菜式开发、西餐文化比较研究、西餐营养与健康搭配等；市场调研，分析目标客户群与行业趋势；菜品设计与制作，展现创新能力和技术实力；论文撰写，系统阐述研究目的、方法、过程及成果；最终通过答辩，检验学生的专业理论与实践结合的能力。 |
| 专业实践课程 | 单项技能实训 | 12 | 264 | 第五学期 | 通过单项技能实训，提高学生的实践动手能力和专业参与能力。展示专业学习成果，了解专业，了解专业教学 |
| 综合能力实训 | 8 | 176 | 第五学期 | 通过综合能力实训，学生将五个学期所学知识进行综合提升，让家长、学校、企业、社会了解本专业的教学情况和学生学习情况，同时也是给学生的一次综合演练，让企业、行业挑选专业人才 |
| 餐厅服务 | 2 | 32 | 第四学期 | 围绕提升高品质餐饮服务水平展开，内容包括：餐饮服务基础理论，如餐桌礼仪、酒水知识和服务心理学；实际操作技能培训，如摆台、点餐、上菜、酒水服务流程；顾客关系管理，强调有效沟通与个性化服务；应急处理技巧，应对顾客投诉与突发事件；销售技巧提升，促进菜单推荐与增值销售；以及卫生安全规范，确保食品安全与环境卫生。课程旨在培养专业、周到、高效的餐厅服务人才。 |
| 西式快餐制作 | 2 | 32 | 第四学期 | 专注于快速制作 popular Western fast-food items, 包含汉堡、炸鸡、薯条、比萨及三明治等。课程涵盖原材料选择与处理、标准化配方学习、高效烹饪技术和食品安全卫生标准。通过实践操作，学生将掌握快餐连锁的制作流程、质量控制及快速服务技巧，同时了解西式快餐的流行趋势与文化背景，为进入快速餐饮行业或创立快餐业务打下坚实基础。 |
| 糖艺制作与赏析 | 2 | 32 | 第三学期 | 专注于艺术与技术的结合，教授如何将糖和巧克力转化为精美艺术品。内容涉及糖艺的基础操作如拉糖、吹糖技巧，以及巧克力的调温、雕塑和装饰应用。学生将学习材料特性、使用专业工具、创作设计与色彩搭配，掌握从简单到复杂造型的制作过程，包括巧克力围边、装饰蛋糕与糖艺观赏品，培养创新能力与审美眼光。 |
| 巧克力制作与赏析 | 2 | 32 | 第三学期 | 专注于艺术与技术的结合，教授如何将糖和巧克力转化为精美艺术品。内容涉及糖艺的基础操作如拉糖、吹糖技巧，以及巧克力的调温、雕塑和装饰应用。学生将学习材料特性、使用专业工具、创作设计与色彩搭配，掌握从简单到复杂造型的制作过程，包括巧克力围边、装饰蛋糕与糖艺观赏品，培养创新能力与审美眼光。 |
| 咖啡与调酒制作 | 2 | 32 | 第三学期 | 集咖啡文化和饮品艺术于一体，涵盖咖啡豆鉴赏、研磨、冲泡技巧（如浓缩、手冲、法压），深入讲解经典与创意咖啡饮品配方。同时，教授酒吧基础知识、酒精认知、调酒工具运用，以及经典鸡尾酒与创新饮品的调配技艺，如莫吉托、马天尼等。强调口味平衡、装饰摆盘与顾客服务，旨在培养学员成为既能制作醇香咖啡又能调制精美鸡尾酒的全能饮品大师。 |
| 软饮制作与赏析 | 2 | 32 | 第四学期 | 集茶文化和饮品艺术于一体，涵盖茶叶的选择、果汁类等非酒精类饮品的制作。同时，教授奶茶、软饮店的经营与品种创新。 |
| 专业方向（选修）课程模块1 | 餐饮管理系统应用 | 1 | 16 | 第四学期 | 涵盖餐饮业务全流程信息化管理，内容包括：系统基础操作如餐桌管理、菜单创建与更新；订单处理与厨房自动化对接；库存监控与采购优化；会员管理及营销策略实施；移动支付与数据分析，提升经营决策效率；还涉及员工权限分配、工作排班及绩效评估。通过实践操作，学生将学会利用系统提升服务速度、降低成本，增强顾客满意度，全面理解数字化餐饮运营的核心要素。 |
| 营养配餐 | 1 | 16 | 第四学期 | 围绕食物营养与健康搭配，内容包括：基础营养学、人体生理需求、中外饮食文化；烹饪原料选择与加工；营养素平衡与膳食设计；特定人群（如婴幼儿、老年人、健身者）的营养需求；食品安全与质量控制；智能烹饪与餐饮美学；以及餐饮企业管理和运营知识。课程通过理论教学与实践操作，培养学生制定个性化营养餐单、烹饪健康美味佳肴的能力。 |
| 中外饮食文化 | 2 | 32 | 第四学期 | 《中外饮食文化》课程全面探讨饮食文化的多元面貌，涉及中西饮食历史、烹饪技法、食材选用、餐桌礼仪、饮食观念差异及融合。课程分析中国八大菜系独特性与西方各国饮食特色，比较饮食结构、制作工艺、文化寓意。同时，纳入全球化下饮食文化交流、现代健康饮食趋势及可持续发展议题，结合实践操作，加深学生对饮食文化的理解与鉴赏能力。 |
| 专业方向（选修）课程模块2 | 中华传统点心制作 | 2 | 32 | 第四学期 | 旨在传承中华文化，内容包括：和面、揉面、擀皮、包馅等基本技能；制作如月饼、粽子、汤圆等地标性点心；学习传统节庆点心文化；原料选择与口味调配技巧；手工成型与装饰艺术；创新点心开发鼓励个性化表达。课程融合实践操作与文化理论，培养学生的实践创造力与对中华美食传统的尊重与发扬。 |
| 西餐盘饰与装盘艺术 | 1 | 16 | 第四学期 | 专注于艺术与技术的结合，教授如何将餐品转化为精美艺术品。内容涉及盘饰的基础操作如装盘、摆盘技巧，以及雕塑和装饰应用。学生将学习材料特性、使用专业工具、创作设计与色彩搭配，掌握从简单到复杂造型的制作过程，培养创新能力与审美眼光。 |
| 插花技术 | 1 | 16 | 第四学期 | 教授花卉艺术基础与实践技巧，内容包括：花卉识别、花材处理与保鲜；东西方插花风格与传统技法；色彩搭配与造型设计原理；插花工具使用与材料选择；环境布置与节日主题创作；现代花艺设计与创新思维；以及作品展示与评价，强化审美与实践能力。课程旨在培养学生的插花技艺、花卉应用与艺术欣赏水平。 |
| 西点工艺与制作 | 8 | 128 | 第三、四学期 | 西式糕点制作技艺，包括基础烘焙理论、面粉识别与面团处理，重点学习蛋糕（如海绵蛋糕、戚风蛋糕）、面包（如法棍、甜面包）、饼干、马卡龙等的配料、搅拌、发酵、成型、烘烤技巧。此外，教授奶油打发、裱花装饰，提升作品的美学表现力，还有现代西点创新与菜单设计，给学生奠定坚实的西点师职业基础。 |

## （五）专业核心课程描述

设置西式烹饪工艺与菜肴制作、糖艺与巧克力造型制作、西点工艺与制作、咖啡与调酒制作、软饮制作与赏析、筵席设计与宴会组织、西餐盘饰与装盘艺术、岗位实习、毕业设计（论文）。

**表7-6-2西式烹饪工艺与菜肴制作课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 西式烹饪工艺与菜肴制作 | 学分 | 14 | 学时数 | 224 |
| 课程目标 | 课程根据烹饪行业岗位的任职要求，加大课程建设与改革的力度，突出学生的职业能力培养和职业素养，起到主要支撑作用。在本课程安排中，学生经过烹饪基础知识的认知、基本技能与综合技能的训练、基础菜品与特色菜品的烹制、各岗位工作任务地体验等内容的学习，从而具备相关岗位的各项职业能力。 | | | | |
| 学习内容 | 烹饪基础知识、烹饪概述、安全与卫生、烹饪设备与工具、基本烹饪原理、原料的初步加工。 | | | | |
| 能力培养 | 培养学生的实践操作能力的，通过大量的练习以及实验课程辅助学生进一步强化理论知识的同时，提高对西餐烹饪基本方法的掌握和应用能力，并初步掌握具体的西餐厨房的业务操作。 | | | | |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 可以考取西餐三级、四级等级证书 | | | | |

**表7-6-3烹饪营养学课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | **烹饪营养学** | 学分 | 2 | 学时数 | 32 |
| 课程目标 | 烹饪营养与安全课程主要教授如何在烹饪过程中兼顾食物的营养价值与食品安全。内容涵盖基础营养知识，如各类营养素的作用及平衡膳食原则；食材选择与储存技巧，确保食材新鲜与营养；烹饪方法对营养素影响，学习保留营养的健康烹饪法；食品安全管理，包括个人卫生、食材处理、避免交叉污染及食物中毒预防等，确保饮食安全健康。 | | | | |
| 学习内容 | （一）营养学基础理论  （二）烹饪工艺与营养保留  （三）营养食谱设计与实践 | | | | |
| 能力培养 | 掌握各类食材的营养成分、人体必需营养素的代谢机制及膳食平衡原理。运用营养学知识改良传统烹饪技法，设计个性化营养食谱（如减脂餐、孕期餐、老年餐等）。在餐饮行业、家庭烹饪或健康管理中实践科学饮食理念，预防营养相关疾病。 | | | | |

**表7-6-4 国际接待业概论课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 国际接待业概论 | **学分** | 2 | **学时数** | 32 |
| 课程目标 | 产业认知：掌握国际接待业的产业构成（酒店、餐饮、旅游、会展、航空等）、经济价值及发展趋势（如数字化转型、可持续旅游）。  服务逻辑：理解接待业 “以人为本” 的服务本质，学习客群需求分析、服务流程优化及体验设计方法论。  跨文化能力：解构不同文化背景下的服务理念差异（如东方 “集体主义服务” 与西方 “个性化服务”），掌握跨文化沟通与冲突解决技巧。  管理思维：培养接待业管理者的战略视野（如品牌运营、收益管理、危机应对），链接行业前沿案例（如米其林服务标准、奢华酒店集团管理模式）。 | | | | |
| 学习内容 | （一）国际接待业产业架构  产业全景解析  经济与社会价值  （二）跨文化服务理论与实践  文化维度与服务差异  服务接触与体验设计  跨文化冲突解决  （三）国际接待业管理前沿  运营管理核心模块  技术驱动创新  危机管理与可持续发展 | | | | |
| 能力培养 | 职业赋能：对接国际酒店集团（如 IHG、雅高）的管理培训生招聘要求，熟悉行业核心术语与运营逻辑；  思维升级：从 “标准化服务” 转向 “文化定制化服务”，理解接待业本质是 “传递文化温度”；  战略视野：把握产业趋势（如 Z 世代对 “体验型住宿” 的需求、银发旅游的适老化改造），预判行业创新方向。 | | | | |

**表7-6-5 岗位实习课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 岗位实习 | **学分** | 20 | **学时数** | 600 |
| 课程目标 | 掌握西餐烹饪核心技法与经典菜式制作，能独立完成前菜、主菜、甜点全流程出品。 理解西餐饮食文化与服务标准，具备餐厅运营基础能力。培养创新研发与成本控制思维，适应行业岗位需求。 | | | | |
| 学习内容 | 刀工、火候控制、酱汁调制（如布朗酱、荷兰酱）；海鲜、肉类熟成与分切，蔬菜预处理工艺。前菜（凯撒沙拉、法式洋葱汤）、主菜（惠灵顿牛排、意大利烩饭）、甜点（马卡龙、舒芙蕾）。西餐礼仪、餐桌服务规范；成本核算、菜单设计与厨房管理。 | | | | |
| 能力培养 | 西餐标准化烹饪与摆盘能力。  食材创新搭配与菜单研发能力。  厨房流程管理与餐厅运营基础能力。 | | | | |

**表7-6-6毕业设计（论文）课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 毕业设计（论文） | **学分** | 2 | **学时数** | 60 |
| 课程目标 | 综合运用专业知识完成西餐菜品研发与场景设计。培养独立解决技术难题与创新菜品体系的能力。构建从构思到商业落地的全流程实践思维。 | | | | |
| 学习内容 | 选题与方案：确定主题（如地域食材创新、可持续餐饮），制定研发计划与成本预算；   实践研发：完成前菜-主菜-甜点全套餐系设计，优化烹饪工艺与摆盘美学；   成果输出：制作含配方、成本分析的报告，完成实物展示与答辩。 | | | | |
| 能力培养 | 菜品创新与烹饪技术优化能力。  独立解决技术问题与成本控制能力。  餐饮方案从设计到落地的全流程执行能力。 | | | | |

## （六）素质拓展课程

素质拓展课程要求至少完成4学分，64学时。素质拓展课程包括综合素质拓展课程和第二课堂活动课程。依据人才培养需要，参照学工与保卫处（团委）《“第二课堂成绩单”制度实施办法（试行）》执行。

**表7-7素质拓展课程一览表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **参考学时** | **参考学分** | **统筹部门** | **拟开设学期** |
| 1 | 国防教育与军事训练 | 16+3w | 4 | 学工与保卫处（团委） | 第一学期 |
| 2 | 思想成长 | 16 | 1 | 学工与保卫处（团委） | 第一学期 |
| 3 | 社会实践、志愿公益 | 32 | 2 | 学工与保卫处（团委） | 第一至五学期 |
| 4 | 文体社团活动 | 16 | 1 | 学工与保卫处（团委） | 第一至五学期 |
| 5 | 技能特长 | 16 | 1 | 学工与保卫处（团委） | 第一至五学期 |
| 6 | 学生工作履历 | 16 | 1 | 学工与保卫处（团委） | 第一至五学期 |
| 7 | 创新创业 | 16 | 1 | 学工与保卫处（团委） | 第一至五学期 |
| 8 | 特色模块 | 16 | 1 | 学工与保卫处（团委） | 第一至五学期 |
| 9 | 西餐菜肴研习 | 80 | 5 | 西餐学院 | 第一至五学期 |

# **八、学时安排**

每学年教学时间40周，课内学时按每周20-24学时计算，岗位实习按每周30学时计算。每学时不少于45分钟。

西式烹饪工艺专业总学分为153学分，总学时数为2966学时，其中公共基础课程46学分，占总学分的30.26%，专业（技能）课程102学分，占总学分的67.10%；实践性教学学时占总学时的64.81%。

# **九、教学进程总体安排**

实行三学年六学期制。探索实行“2+0.5+0.5”三段式学制人才培养模式。前两年四个学期，以人文素养课程、专业基础课程、专业核心课程为主，同时开展专业认知，专业基本技能学习；第五学期实行工学交替，校企协同培养，以开展专项实训、综合实训、企业项目化实训为主，重在学生认知能力、技能水平提升；第六学期实行顶岗实习。

每学期教学周数20周，三年共120周。

**表9-1 2025级西式烹调专业教学进程表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **学年** | **学期** | **教学周** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** |
| 一 | 1 | 入学教育  军事技能 | | | 一体化教学 | | | | | | | | | | | | | | | | 考试 |
| 2 | 一体化教学 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 考试 |
| 二 | 1 | 一体化教学 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 考试 |
| 2 | 一体化教学 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 考试 |
| 三 | 1 | 跟岗见习 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 考核 |
| 2 | 岗位实习、毕业设计（论文） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

## （一）课程设置及教学计划表

**表9-2 西式烹饪工艺专业课程设置及教学计划表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程  性质 | 课程  代码 | 课程名称 | 学分 | 学时 | 学时分配 | | 各学期课程开设分布及学时安排 | | | | | | 考核  方式 |
| 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | |
| 理论 | 实践 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 公共必修课 | 01000001 | 思想道德与法治 | 3 | 48 | 40 | 8 | 3 |  |  |  |  |  | ★ |
| 01000101 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 2 | 32 | 28 | 4 |  | 2 |  |  |  |  | ★ |
| 01000102 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 3 | 48 | 40 | 8 |  | 3 |  |  |  |  | ★ |
| 01000040 | 形势与政策（一） | 1 | 32 | 8 | 0 | 0.5 |  |  |  |  |  |  |
| 形势与政策（二） | 8 | 0 |  | 0.5 |  |  |  |  |  |
| 形势与政策（三） | 8 | 0 |  |  | 0.5 |  |  |  |  |
| 形势与政策（四） | 8 | 0 |  |  |  | 0.5 |  |  |  |
| 01000155 | 中国共产党党史 | 1 | 16 | 16 | 0 | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 01000035 | 思想政治理论课实践教学 | 1 | 16 | 0 | 16 | 0.5 | 0.5 |  |  |  |  |  |
| 01000007 | 心理健康教育 | 2 | 32 | 24 | 8 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 01000005 | 军事理论 | 2 | 36 | 24 | 12 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 01000103 | 军事技能 | 2 | 112 | 0 | 112 | **√** |  |  |  |  |  |  |
| 01000077 | 国家安全教育 | 1 | 16 | 16 | 0 |  | 1 |  |  |  |  |  |
| 01000105 | 劳动教育 | 1 | 16 | 0 | 16 | **√** | **√** |  |  |  |  |  |
| 01000232 | 管理学基础 | 1 | 16 | 14 | 2 | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 01000009 | 大学英语（一） | 4 | 64 | 48 | 16 | 4 |  |  |  |  |  | ★ |
| 01000019 | 大学英语（二） | 4 | 64 | 48 | 16 |  | 4 |  |  |  |  | ★ |
| 01000034 | 大学日语（一） | 4 | 64 | 48 | 16 | 4 |  |  |  |  |  | ★ |
| 01000033 | 大学日语（二） | 4 | 64 | 48 | 16 |  | 4 |  |  |  |  | ★ |
| 01000106 | 信息技术 | 3 | 48 | 24 | 24 |  | 3 |  |  |  |  |  |
| 01000098 | 体育与健康（公共体育） | 2 | 36 | 2 | 34 | 2 |  |  |  |  |  | ★ |
| 01350221 | 体育与健康（专项一） | 2 | 36 | 2 | 34 |  | 2 |  |  |  |  | ★ |
| 01000097 | 体育与健康（专项二） | 2 | 36 | 2 | 34 |  |  | 2 |  |  |  | ★ |
| 01000107 | 职业发展与就业指导 | 2 | 38 | 22 | 16 |  | 1 | 1 |  |  | 0.5 |  |
| 小计 | | 39 | 742 | 382 | 360 | 14 | 19 | 3.5 | 0.5 | 0 | 0.5 |  |
| 公共限选课 | 08000223 | 中华民族共同体概论 | 2 | 32 | 32 | 0 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 01000064 | 礼仪 | 1 | 16 | 12 | 4 |  |  | 1 |  |  |  |  |
| 01000068 | 创新创业教育 | 1 | 16 | 12 | 4 |  |  | 1 |  |  |  |  |
| 小计 | | 4 | 64 | 56 | 8 | 2 |  | 2 |  |  |  |  |
| 公共选修课 |  | 公共选修课1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 公共选修课2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 公共选修课3 | 4 | 64 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 自入校第二学期开设，每人在校需完成4-6个学分。 | | | | | | | | | | | | |
| 专业基础课 | 03002001 | 成本控制与核算 | 2 | 32 | 22 | 10 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 03002035 | 中式烹调技艺 | 2 | 32 | 32 | 0 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 03002003 | 烹饪原料学 | 2 | 32 | 22 | 10 | 2 |  |  |  |  |  | ★ |
| 03002036 | 烹饪化学 | 2 | 32 | 10 | 22 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 03002005 | 餐饮安全与控制 | 2 | 32 | 22 | 10 |  |  |  | 2 |  |  | ★ |
| 03002006 | 烹饪与餐饮专业英语（一） | 2 | 32 | 32 | 0 |  |  | 2 |  |  |  | ★ |
| 03002007 | 烹饪与餐饮专业英语（二） | 2 | 32 | 32 | 0 |  |  |  | 2 |  |  | ★ |
| 小计 | | 14 | 224 | 172 | 52 | 4 | 2 | 4 | 4 |  |  |  |
| 专业核心课 | 03002101 | 西式烹饪工艺与菜肴制作（一） | 4 | 64 | 34 | 30 | 4 |  |  |  |  |  | ★ |
| 03002102 | 西式烹饪工艺与菜肴制作（二） | 4 | 64 | 20 | 44 |  | 4 |  |  |  |  | ★ |
| 03002103 | 西式烹饪工艺与菜肴制作（三） | 4 | 64 | 20 | 44 |  |  | 4 |  |  |  | ★ |
| 03002104 | 西式烹饪工艺与菜肴制作（四） | 4 | 64 | 20 | 44 |  |  |  | 4 |  |  | ★ |
| 03002105 | 烹饪营养学 | 2 | 32 | 22 | 10 |  | 2 |  |  |  |  | ★ |
| 03002111 | 国际接待业概论 | 4 | 64 | 52 | 12 |  |  |  | 4 |  |  | ★ |
| 03002109 | 岗位实习 | 20 | 600 | 0 | 600 |  |  |  |  |  | 20 |  |
| 03002110 | 西式烹饪工艺专业毕业设计 | 2 | 32 | 32 | 0 |  |  |  |  |  | 2 |  |
| 小计 | | 44 | 984 | 200 | 784 | 4 | 6 | 4 | 8 |  | 22 |  |
| 专业实践课 | 03002212 | 单项技能实训 | 12 | 264 | 0 | 264 |  |  |  |  | 12 |  | w |
| 03002213 | 综合能力实训 | 8 | 176 | 0 | 176 |  |  |  |  | 8 |  | w |
| 03002206 | 糖艺制作与赏析 | 2 | 32 | 12 | 20 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 03002207 | 巧克力制作与赏析 | 2 | 32 | 12 | 20 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 03002208 | 咖啡与调酒制作 | 2 | 32 | 12 | 20 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 03002209 | 软饮制作与赏析 | 2 | 32 | 12 | 20 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 03002210 | 餐厅服务 | 2 | 32 | 12 | 20 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 03002211 | 西式快餐制作 | 2 | 32 | 0 | 32 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 小计 | | 32 | 632 | 60 | 572 | 0 | 0 | 6 | 6 | 20 |  |  |
| 专业选修课（三年修满12个学分，八选五） | 03002301 | 餐饮管理系统应用 | 2 | 32 | 16 | 16 |  |  |  | 1 |  |  |  |
| 03002302 | 营养配餐 |  |  | 1 |  |  |
| 03002309 | 中外饮食文化 | 4 | 64 | 32 | 32 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 03002304 | 中华传统点心制作 |  |  | 2 |  |  |
| 03002305 | 西餐盘饰与装盘艺术 | 2 | 32 | 16 | 16 |  |  |  | 1 |  |  |  |
| 03002306 | 插花技术 |  |  |  | 1 |  |
| 03002307 | 西点工艺与制作（一） | 4 | 64 | 34 | 30 |  |  | 4 |  |  |  |  |
| 03002308 | 西点工艺与制作（二） | 4 | 64 | 24 | 40 |  |  |  | 4 |  |  |  |
| 小计 | | 12 | 192 | 106 | 86 |  |  | 6 | 6 |  |  |  |
| 素质拓展课 | 08000001 | 入学教育 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ |  |  |  |  |  |  |
| 08000007 | 思想成长 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ |  |  |  |  |  |  |
| 08000012 | 社会实践、志愿公益 | 2 | 32 | 0 | 32 | √ | √ | √ | √ |  |  |  |
| 08000013 | 文体社团活动 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ |  |  |  |
| 08000056 | 技能特长 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ |  |  |  |
| 08000014 | 学生工作履历 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ |  |  |  |
| 08000015 | 创新创业 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ |  |  |  |
| 08000016 | 特色模块 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ |  |  |  |
| 08000017 | 健康教育 | 1 | 16 | 0 | 16 |  | 1 |  |  |  |  |  |
| 小计 | | 4 | 64 | 0 | 160 |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计及周学时 | | | 153 | 2966 |  |  | 27 | 27 | 25.5 | 24.5 | 20 | 22 |  |
| 总学分/总课时 | | | 153学分/2966学时 | | | | | | | | | | |

**说明：★表示考试，其余为考查；w 表示集中实践教学周；√表示课程开设学期。**

## （二）实践教学计划表

实践性教学环节主要包括实验、实训、实习、毕业设计、社会实践等。实验实训可在校内实验室、实训室以及校外实训基地等开展完成；社会实践、跟岗实习、顶岗实习可由学校组织在校企合作单位开展完成。认识实习、随岗实习、轮岗实习和顶岗实习等应严格执行《职业学校学生实习管理规定》。

**表9-3 实践教学计划表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实践教学项目 | 学期 | 学时/学分 | 实践目标、实践内容 | 实践地点 |
| 1 | 西餐烹饪工艺与菜肴制作 | 1-4 | 64/4 | 烹饪原料的鉴别保存、西餐刀工练习运用、基础汤的制作（中级）、基础少司的加工运用（中级）、蔬菜类原料的概况与制作、海鲜类原料的概况与制作、肉类和家禽类原料概况与制作、意大利面的制作、西式早餐与快餐的制作、西餐前菜和小食制作、汤的衍变运用（高级）、少司的衍变运用（高级） | 西餐一体化学习工作站1 |
| 2 | 西点工艺与制作 | 3-4 | 64/4 | 面点制作基础知识、面团调制成型工艺、面包制作、蛋糕制作、派与挞制作、小西饼制作、冷冻甜品制作 | 西点烘焙一体化学习工作站 |
| 3 | 咖啡与调酒制作 | 3 | 16/2 | 咖啡豆的认识鉴别、单品咖啡的制作、花式咖啡的制作、咖啡拉花练习、调酒的方式练习运用、传统艺术与经典鸡尾酒的制作、分子鸡尾酒的制作、创意鸡尾酒制作、鲜果汁奶昔水果茶饮品制作 | 咖啡调酒一体化学习工作站 |
| 4 | 餐厅服务 | 4 | 16/2 | 餐前准备、迎宾与引座服务、点菜服务、上菜服务、酒水服务、结账与收银服务、送客服务、餐后收尾.与后厨间的工作协调、餐厅设备的基本维护保养、餐厅卫生检查餐厅、酒吧工作任务分配 | 餐厅管理一体化学习工作站 |
| 5 | 巧克力制作与赏析 | 3 | 12/4 | 掌握巧克力调温练习、脱模技术等、转印巧克力、创意巧克力制作、时下流行的巧克力装饰配件制作、捏塑、注板、微造型制作 | 巧克力制作一体化学习工作站 |
| 6 | 西式快餐制作 | 4 | 16/2 | 各国风味典型面包制作、新潮西式名点制作 | 西点烘焙一体化学习工作站 |
| 7 | 单项技能实训 | 5 | 264/12 | 通过单项技能实训，提高学生的实践动手能力和专业参与能力。展示专业学习成果，了解专业，了解专业教学 | 实习企业 |
| 8 | 综合能力实训 | 5 | 176/8 | 通过综合能力实训展示，使学生将在学校五个学期所学知识进行综合提升，让家长、学校、企业、社会了解本专业的教学情况和学生学习情况，同时也是给学生的一次综合演练，让企业、行业挑选专业人才 | 实习企业 |

## （三）综合实训活动安排表

**表9-4 综合实训(工学交替、校企协同培养)活动安排表（第五学期）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 实训项目 | 周数(学时) | 实训内容 | 实训考核 |
| 单项技能实训 | 12w/264 | 西餐菜点设计与制作、营养配餐、食品安全控制等。  1.原材料初加工  2.热菜制作  3.酱汁制作  4.冷盘制作  5.果品制作  6.品质控制  7.企业在岗培训  8.早餐制作  9.亚洲菜肴制作 | 企业,实习指导教师联合制定考核项目和考核标准. |
| 综合能力实训 | 8w/176 | 1.高档宴会设计  2.厨房运行管理  3.高档菜肴制作和设计  4.成本核算 | 企业,实习指导教师联合制定考核项目和考核标准. |

## **（四）岗位实习活动安排表**

**表9-5 岗位实习活动安排表**

**实习学期：第六学期**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 实习目标 | 使学生掌握实习岗位的工作技能；使学生达到实习企业的岗位要求；使学生实现从学生到职业人的转变。 | | | |
| 实习安排 | 实习项目 | 周数(学时) | 实习内容 | 实习单位 |
| 参与各个岗位西餐菜肴的制作以及供应 | 5（150） | 1.解西餐厨房设备和工具的功能，掌握各种烹饪设备与工具的安全使用及保养方法；  2.初步掌握各类烹饪原料的选择，保管及存储方法，掌握各类原料的初步加工方法，为制作各式西餐菜肴打下坚实的基础；  3.卫生清扫工作：及时有效的收拾好卫生，分类分装垃圾等。 |  |
| 轮岗生产 | 5（150） | 1.熟悉厨房各个岗位；  2.能够根据原料以及菜肴和烹调方法的特点灵活掌握原料的初细加工技能和方法。 | 根据当年的企业排序和需求情况，以及学生的表现与需求予以安排和调整，原则上以同一家实习单位为准。 |
| 设备管理 | 5（150） | 1.熟悉掌握各种烹饪设备与工具的安全使用及保养方法；  2.能够有效管理厨房的所有设备。 |
| 安全生产管理 | 5（150） | 1.了解企业关于安全生产的要求；  2.能对安全生产管理工作熟识,可以协助厨师长进行管理。 |
| 教师要求 | 1.指导教师定时、定点到企业现场指导、电话指导、在线指导等方式管理好学生的住宿、学习、生活、健康及安全等问题；  2.收集各种有利于教学的实习案例、相关就业指导资料；  3.检查实习质量，作为阶段性考核，与企业共同对学生实习情况进行考察，并给出阶段性考核意见。实习结束前，与实习有关人员，共同对学生实习成绩进行考核。写好实习总结。 | | | |
| 学生要求 | 1.学生要服从校内外指导教师的安排，完成学院及指导教师安排的工作任务，虚心向从事本专业工作的师傅学习；  2.遵守实习单位的规章制度。不迟到、不早退、不旷工，实习期间要请假，必须经实习单位领导批准后方可离去；严禁喝酒、吸烟、谈恋爱；  3.实习过程中应踏实认真，服从企业岗位实习岗位安排，按时保质保量完成岗位工作任务；  4.岗位实习期间学生应随时与班主任、指导教师保持联系；  5.实习结束按时完成生产实习报告（对岗位实习岗位工作的认识、态度和表现、主要工作内容及完成情况、主要收获和教训等。不少于3000字）的撰写工作。 | | | |
| 实习考核 | 由企业和学校共同对学生进行双重考核，根据基础技术能力、岗位适应能力、工作态度、职业素质、工作实绩给予考核。  1.企业鉴定考核  通过企业领导、主管对学生在实习期间的表现做出客观、公正的评价，按照优或良的等级进行评定。  2.教师考核  教师到企业通过企业领导、主管对学生在实习期间的表现进行座谈、走访和了解，并不定期的到企业进行考核学生。  3.实习报告  学生对实习期间的感受、心得及表现情况做总结报告；  总分=企业鉴定考核50%+教师考核30%+实习报告20%。 | | | |

# **实施保障**

## （一）师资队伍

西式烹饪工艺专业教师16名，企业兼职教师11人，师资队伍结构适应本专业教学和发展需要。教授5人，高级技师11人，高级营养师2人，中国烹饪大师11人、国家职业技能鉴定高级考评员12人，全国酒家酒店等级注册评审员4人，兼职专业带头人5人，“双师型”教师达到95%。聘请行业专家和社会名流20余人为客座教授，成立了行业企业专家和职业教育专家为主体的专业建设指导委员会，建立了专业带头人、骨干教师、兼职专业带头人、兼职教师和行业企业专家组成的专业建设工作团队，全面参与学院的教学改革和课程体系构建设置，指导师资队伍建设，帮助学生创业就业，为改革教学内容提供信息和资料。此外，还于北京国家会议中心、北京福朋喜来登、上海联合利华、烟台威斯汀、青岛西海岸喜来登、歌尔生活等酒店达成了共建、共享西餐专业培训基地及名师大师共享的建设意向和合作协议。

**表10-1 西式烹饪工艺专业专任/兼职教师**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 性别 | 出生年月 | 职称 | 教师性质 | 承担课程 | 是否双师素质教师 |
| 刘 宾 | 男 | 1990.02 | 讲师 | 校内兼职 | 大学生职业生涯规划与就业指导 | 是 |
| 沈玉宝 | 男 | 1981.04 | 副教授 | 校内兼职 | 西餐烹饪工艺与菜肴制作、咖啡与调酒 | 是 |
| 杨永臻 | 男 | 1971.02 | 副教授 | 校内专任 | 西餐烹饪工艺与菜肴制作、西餐创新制作 | 是 |
| 刘学贤 | 男 | 1966.08 | 副教授 | 校内专任 | 中式烹调技艺、中华经典菜品制作 | 是 |
| 侯林波 | 女 | 1971.03 | 副教授 | 校内专任 | 烹饪与餐饮专业英语 | 是 |
| 陈蔚然 | 女 | 1970.11 | 副教授 | 校内专任 | 烹饪与餐饮专业英语 | 是 |
| 曲 笛 | 女 | 1995.05 | 讲师 | 校内专任 | 西餐烹饪工艺与菜肴制作、综合实训制作 | 是 |
| 杨 路 | 女 | 1995.08 | 助教 | 校内专任 | 烹饪原料学、餐饮管理系统应用 | 是 |
| 高钧妍 | 女 | 1987.11 | 助教 | 校内专任 | 西餐名点制作、中华传统点心制作 | 是 |
| 姜大伟 | 男 | 1986.10 | 助教 | 校内专任 | 西餐烹饪工艺与菜肴制作、咖啡与调酒 | 是 |
| 杜 晓 | 女 | 1987.12 | 助教 | 校内专任 | 糖艺与巧克力造型、西点工艺与制作 | 是 |
| 王天璐 | 女 | 1998.02 | 助教 | 校内专任 | 食品营养与卫生安全、筵席设计与宴会组织 | 是 |
| 张 鑫 | 男 | 1993.06 | 助教 | 校内兼职 | 西餐盘饰与装盘艺术 | 是 |
| 颜旭文 | 男 | 1997.08 | 助教 | 校内专任 | 烹饪营养学，烹饪原料学。 | 是 |
| 李 阳 | 女 | 1998.08 | 助教 | 校内专任 | 中外饮食文化 | 是 |
| 丁 阳 | 男 | 2001.08 | 助教 | 校内专任 | 西式烹饪工艺与菜肴制作 | 是 |

**西式烹饪工艺专业兼职专家信息表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 性别 | 出生年月 | 职称 | 教师性质 | 承担课程 | 是否双师素质教师 |
| 李 彤 | 男 | 1969.01 | 教授 | 校外兼职发展顾问 | 西餐烹饪工艺与菜肴制作、西餐创新制作 | 是 |
| 邓介强 | 男 | 1969.09 | 教授 | 校外兼职专业带头人 | 西餐创新制作 | 是 |
| 李伟强 | 男 | 1972.02 | 副教授 | 校外兼职发展顾问 | 西餐烹饪工艺与菜肴制作 | 是 |
| 刘立新 | 男 | 1966.10 | 副教授 | 校外兼职发展顾问 | 西餐烹饪工艺与菜肴制作、 | 是 |
| 江云涛 | 男 | 1981.09 | 副教授 | 校外兼职发展顾问 | 西餐烹饪工艺与菜肴制作 | 是 |
| 钟 磊 | 男 | 1981.11 | 高级技师 | 校外兼职专家 | 西餐烹饪工艺与菜肴制作、西餐创新制作 | 否 |
| 薛志坚 | 男 | 1975.06 | 高级技师 | 校外兼职 | 西餐烹饪工艺与菜肴制作 | 否 |
| 刘 雄 | 男 | 1979.04 | 副教授 | 校外兼职技能大赛顾问 | 西餐烹饪工艺与菜肴制作 | 是 |
| 邵泽东 | 男 | 1982.04 | 正高级讲师 | 校外兼职技能大赛顾问 | 西餐甜品制作、西餐工艺与菜肴制作 | 是 |
| 杨信庆 | 男 | 1981.07 | 高级技师 | 校外兼职 | 糖艺与巧克力造型、西点工艺与制作 | 是 |
| 杨 升 | 男 | 1982.06 | 副教授 | 校外兼职 | 西式烹饪工艺 | 是 |

注：可将专任教师与兼职教师分开写

## （二）教学设施

### 1.专业教室基本条件

配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

学院目前拥有西式烹饪工艺专业一体化学习工作站10个、国家级大师工作室1个、烟台市高新工匠大师工作室2个，全部由世界技能组织专家、国内世赛技术专家、校企合作单位专家、世赛官方合作企业专家以及校内专业大师论证设计，其建设标准严格按照世赛竞赛与教学需求，设有原料备货区、主项目实训区、成品展示区、作品点评区、选手休息区、体能训练区、专家与教练工作区、仿真模拟考试区、相关资料查阅区、心理访谈区等配套功能区。

设备设施全是国内、国际一流品牌，配有电子评判、电子监控、电视网络系统多媒体教学设施和互动平台等教学设备，设备总值达2632万元。具备日常专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要，以及职业资格鉴定、技能竞赛、社会服务等功能，有健全的一体化实验实训室管理制度，实验实训室开出率100%，自开率在95%以上。多次承办国家级、省级烹饪技能大赛，被中国烹饪协会、中国饭店协会、山东省人社厅、山东省烹饪协会、烟台市人社局、烟台市商务局、烟台市烹饪协会指定为烹饪技能比赛、集训、培训专用场地。

### 2.校内实训室（基地）基本要求

院目前拥有西式烹饪工艺专业一体化学习工作站10个、国家级大师工作室1个、烟台市高新工匠大师工作室2个，全部由世界技能组织专家、国内世赛技术专家、校企合作单位专家、世赛官方合作企业专家以及校内专业大师论证设计，其建设标准严格按照世赛竞赛与教学需求，设有原料备货区、主项目实训区、成品展示区、作品点评区、选手休息区、体能训练区、专家与教练工作区、仿真模拟考试区、相关资料查阅区、心理访谈区等配套功能区。

设备设施全是国内、国际一流品牌，配有电子评判、电子监控、电视网络系统多媒体教学设施和互动平台等教学设备，设备总值达2632万元。具备日常专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要，以及职业资格鉴定、技能竞赛、社会服务等功能，有健全的一体化实验实训室管理制度，实验实训室开出率100%，自开率在95%以上。多次承办国家级、省级烹饪技能大赛，被中国烹饪协会、中国饭店协会、山东省人社厅、山东省烹饪协会、烟台市人社局、烟台市商务局、烟台市烹饪协会指定为烹饪技能比赛、集训、培训专用场地。

**表10-2 主要设施和设备情况**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **国家级西餐大师工作室** | | | | |
| **序号** | **数量** | **名称** | **品牌** | **型号** |
| 1 | 1 | 单星盆不锈钢掩门柜 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 2 | 1 | 冷热水混合龙头 | EQUIP | 5F-8DLS10 |
| 3 | 1 | 即热式开水龙头 | 捷寶 | WM-35UHC |
| INSTANT-MATE |
| 4 | 1 | 滤水器 | EVERPURE | I20002 |
| 5 | 3 | 四层货架 | CAMBRO | ESU244872V4 |
| 6 | 1 | 洗手星盆连感应龙头 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 7 | 1 | 洗地龙头 | EQUIP | 5HR-232-12-A |
| 8 | 1 | 粘捕式灭蝇灯 | HENDERY | WGS30BN |
| 9 | 1 | 二半门冷冻高身冰箱 | HISAKAGE | SFVP-70 |
| 10 | 3 | 台下式单星盆连垃圾桶掩门柜 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 11 | 3 | 冷热水混合龙头 | EQUIP | 5F-8DLS10 |
| 12 | 1 | 双速食品粉碎机3.5L（微齿刀片） | SIRMAN | C4W |
| 13 | 1 | 电力面火炉连支架 | ANGELOPO | 60SME+KSM |
| 14 | 1 | 4x1/2抽屉冷藏工作台冰箱 | HISAKAGE | LRVP-120-2T |
| 15 | 1 | 电加热蒸烤箱6GN1/1A级（触摸屏） | ANGELOPO | FX61E3 |
| 16 | 1 | 30公斤急速冷藏冷冻柜竖置6GN1/1 | ANGELOPO | B151H |
| 17 | 1 | 热风烤炉连下插盘架 | KOLB | K03-8648P1 |
| 18 | 1 | 西餐组合炉 | ANGELOPO |  |
| 19 | 1 | 台下式洗碗机 | MEIKO | UPster U500 |
| 20 | 2 | 台下式不锈钢掩门工作柜 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 21 | 1 | 台下式玻璃门冰箱 | HISAKAGE | CA-50G |
| 22 | 1 | 台下式制冰机 | ICE-O-MATIC | ICEU10A |
| 23 | 1 | 滤水器 | EVERPURE | I20002 |
| 24 | 1 | 真空包装机 10M3/H-台式 | SIRMAN | W8 40S |
| 25 | 1 | 多功能搅拌机5升 | JIAMAI/佳麦 | JM-7LT |
| 26 | 1 | 沙发一套 |  |  |
| 27 | 1 | 办公桌椅一套 |  |  |
| 28 | 1 | 液晶电脑 | 联想 | 启天A7400 |
| 29 | 1 | 打印机 | 惠普HP | M477 |
| 30 | 1 | 其他（含装修） |  |  |
| **西餐一体化学习工作站一、二室** | | | | |
| **序号** | **数量** | **名称** | **品牌** | **型号** |
| 1 | 2 | 拖布柜 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 2 | 2 | 单星盆不锈钢掩门柜（垃圾桶） | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 3 | 2 | 冷热水龙头 | EQUIP | 5F-8DLS10 |
| 4 | 2 | 高速（磁化）电开水器35公升 | INSTANT-MATE | WM-35 |
| 5 | 2 | 单玻璃全门高身冰箱 | HISAKAGE | SRVG-70 |
| 6 | 2 | 粘捕式灭蝇灯 | HENDERY | WGS30BN |
| 7 | 2 | 洗地龙头 | EQUIP | 5HR-232-12-A |
| 8 | 2 | 单星盆工作柜 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 9 | 2 | 冷热水龙头 | EQUIP | 5F-8DLS10 |
| 10 | 2 | 不锈钢移门工作柜 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 11 | 2 | 双速食品粉碎机3.5L（微齿刀片） | SIRMAN | C4W |
| 12 | 2 | 多功能搅拌机5升 | JIAMAI/佳麦 | JM-7LT |
| 13 | 2 | 1门2x1/2抽屉冷藏工作台冰箱 | HISAKAGE | LRVP-120-2T |
| 14 | 2 | 电力面火炉连支架 | ANGELOPO | 60SME+KSM |
| 15 | 2 | 电加热蒸烤箱6GN1/1A级（触摸屏） | ANGELOPO | FX61E3 |
| 16 | 2 | 30公斤急速冷藏冷冻柜竖置6GN1/1 | ANGELOPO | B151H |
| 17 | 2 | 西餐组合炉 | ANGELOPO |  |
| 18 | 2 | 储物间 | 定制 |  |
| 19 | 2 | 酒柜 |  |  |
| 20 | 8 | 西餐桌椅4套 |  |  |
| **西餐一体化学习工作站三、四室** | | | | |
| **序号** | **数量** | **名称** | **品牌** | **型号** |
| 1 | 8 | 电加热蒸烤箱6GN1/1A级（触摸屏） | ANGELOPO | FX61E3 |
| 2 | 8 | 30公斤急速冷藏冷冻柜竖置6GN1/1 | ANGELOPO | B151H |
| 3 | 8 | 单星盆掩门柜内置垃圾桶柜连抽屉柜 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 4 | 8 | 冷热水混合龙头 | EQUIP | 5F-8DLS10 |
| 5 | 16 | 西餐组合炉 | ANGELOPO |  |
| 6 | 4 | 洗地龙头 | EQUIP | 5HR-232-12-A |
| 7 | 14 | 不锈钢移门工作柜 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 8 | 4 | 粘捕式灭蝇灯 | HENDERY | WGS30BN |
| 9 | 8 | 双速食品粉碎机3.5L（微齿刀片） | SIRMAN | C4W |
| 10 | 8 | 多功能搅拌机5升 | JIAMAI/佳麦 | JM-7LT |
| 11 | 4 | 四半门冷藏高身冰箱 | HISAKAGE | SRVP-140 |
| **咖啡调酒一体化学习工作站** | | | | |
| **序号** | **数量** | **名称** | **品牌** | **型号** |
| 1 | 1 | 1.5M风冷六抽屉操作台 | HISAKAGE | LRVP-150-6T |
| 2 | 1 | 立式酒柜 | Raching/美晶W230H | W470A,W380A,W330A |
| 3 | 1 | 四门双温冰箱 | HISAKAGE | CT-SVP-120 |
| 4 | 1 | 制冰机 | ICE-O-MATIC | ICEU10A |
| 5 | 1 | 制冰机 | ICE-O-MATIC | ICEU10A |
| 6 | 9 | 单星盆工作柜 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 7 | 2 | 不锈钢单通移门工作柜 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 8 | 1 | 家用电热水器 | 史密斯（A.O.Smith） | F060 |
| **巧克力一体化学习工作站** | | | | |
| **序号** | **数量** | **名称** | **品牌** | **型号** |
| 1 | 4 | 拖布柜 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 2 | 4 | 粘捕式灭蝇灯 | HENDERY | WGS30BN |
| 3 | 4 | 大理石双层平板工作台 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 4 | 2 | 台下式制冰机 | ICE-O-MATIC | ICEU10A |
| 5 | 2 | 冷藏工作台冰箱（大理石台面） | HAIDLEY | 定制 |
| 6 | 2 | 西点陈列柜 | HAIDLEY | 定制 |
| 7 | 18 | 嵌入式星盆 | FRANKE | ZRX610-42 + faucet |
| 8 | 18 | 单冷龙头 | EQUIP | 5F-1SLX05 |
| 9 | 18 | 巧克力熔炉 | TOPKITCH | ANT-8001 |
| 10 | 18 | 台式电子秤 | 香山 | ACS-JC61 |
| 11 | 18 | 大理石台面掩门工作柜 | CUSTOM FAB | 厂制品 |
| 12 | 4 | 大理石台面掩门工作柜 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 13 | 2 | 大理石台面掩门工作柜 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 14 | 2 | 大理石台面双层花格工作台 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| **西点糖艺一体化学习工作站** | | | | |
| **序号** | **数量** | **名称** | **品牌** | **型号** |
| 1 | 2 | 拖布柜 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 2 | 4 | 粘捕式灭蝇灯 | HENDERY | WGS30BN |
| 3 | 4 | 大理石双层平板工作台 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 4 | 2 | 台下式制冰机 | HOSHIZAKI | KM-35A |
| 5 | 2 | 冷藏工作台冰箱（大理石台面） | HAIDLEY | 定制 |
| 6 | 2 | 西点陈列柜 | CUSTOM FAB | 定制 |
| 7 | 18 | 嵌入式星盆 | FRANKE | ZRX610-42+faucet |
| 8 | 18 | 单冷龙头 | EQUIP | 5F-1SLX05 |
| 9 | 18 | 糖艺灯 | 国强糖艺 | 511-003 |
| 10 | 18 | 大理石台面掩门工作柜 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 11 | 4 | 大理石台面掩门工作柜 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |
| 12 | 2 | 大理石台面掩门工作柜 | CUSTOM FAB | 厂制品 |
| 13 | 2 | 大理石台面双层花格工作台 | CUSTOM FAB | CUSTOM FAB |

### 3.校外实训基地基本要求

校外的实训基地的基本要求通常涉及以下几个关键方面，以确保学生能够获得贴近实际工作环境的学习体验，并有效提升其专业技能和职业素养：

（1）设施设备：实训基地应配备完整的西式厨房设施和现代化烹饪设备，包括但不限于烤箱、炉灶、蒸箱、冷藏冷冻设备、各式刀具、烹饪器具以及西餐专用工具，如搅拌机、厨师机、披萨炉等。这些设备需符合安全标准，且保持良好运作状态。

（2）卫生标准：遵循食品安全与卫生的相关法规，实训基地应有明确的卫生管理制度，包括食材储存、个人卫生、厨房清洁、垃圾处理等方面的标准流程。确保场所干净整洁，符合西式烹饪的卫生要求。

（3）师资力量：实训基地应有经验丰富的西式烹饪专业指导教师或厨师，他们不仅要有扎实的烹饪技艺，还需具备一定的教学能力，能够将理论知识与实践经验相结合，有效指导学生。

（4）实训内容：实训课程应覆盖西式烹饪的基础技能到高级技法，包括食材识别与处理、调味品运用、烹饪方法（如烘烤、煎炸、炖煮、烧烤）、菜品研发、摆盘艺术等。同时，应包含营养配餐、菜单设计、厨房管理等内容，以满足行业对复合型人才的需求。

（5）实习运营：实训基地应模拟真实的餐厅运营环境，让学生参与到从采购、备料、烹饪到服务的全过程，了解西餐服务流程和顾客需求管理。

（6）安全教育：提供必要的安全培训，包括消防安全、刀具使用安全、化学品安全处置等，确保学生在实践过程中的人身安全。

（7）评估与反馈：建立一套完善的评价体系，对学生的学习成果进行定期评估，并给予及时反馈，帮助学生不断进步。同时，也应对实训基地的教学效果进行评估，以便持续改进。

（8）职业对接：实训基地应与相关行业企业合作，为学生提供实习机会，增加就业竞争力，实现学校教育与职场需求的有效对接。

### 4.学生实习基地基本要求

### 西式烹饪工艺专业学生的实习基地，作为连接理论学习与实际工作的重要桥梁，需满足一系列基本要求以确保学生能够获得充分而有效的实践训练。以下是一些基本要求的概览：

### （1）设施设备：实习基地应配备完善的西式烹饪设备和工具，包括但不限于烤箱、炉灶、搅拌机、冷藏冷冻设备、各式刀具以及西餐专用厨具等，以满足西式菜肴制作、西式面点制作、冷热菜品处理等多方面的实训需求。

### （2）安全卫生标准：实习基地需严格遵守食品安全与卫生规范，确保有良好的通风、照明条件及个人卫生设施，如更衣室、洗手消毒站等。同时，要定期进行卫生检查和设备维护，保障实习环境的安全。

### （3）原材料供应：应保证有稳定、多样化的食材供应，包括进口食材，以便学生能实践制作各种西式菜品和面点，了解并掌握不同食材的特性和应用。

### （4）专业指导：实习基地应配置具有丰富行业经验的西式烹饪技师或厨师作为指导老师，他们不仅要有扎实的专业技能，还应具备良好的教学能力，能对学生进行一对一或小组指导。

### （5）实训课程设计：实习内容应涵盖西餐礼仪文化、营养配餐、西式宴会设计、厨房运营管理等多个方面，结合理论与实践，设计有系统、分阶段的实训计划，确保学生能全面掌握西式烹饪的各项技能。

### （6）管理与评估体系：建立完善的实习管理制度，包括实习前的培训、实习过程中的监督、以及实习结束后的评价与反馈机制。这有助于学生及时了解自身表现，促进技能提升。

### （7）实习岗位多样性：提供多样化的实习岗位，如西式烹调师、西式面点师、营养配餐师等，让学生有机会在不同的岗位上实践，增强其职业适应性和选择性。

### （8）企业合作与认证：与知名酒店、西餐厅、烘焙坊等企业建立合作关系，获取行业认证，确保实习项目的质量和学生的就业竞争力。

### 5.信息网络教学条件

### （1）网络平台与技术支持：需要一个稳定且功能全面的在线教学平台，支持视频直播、录播回放、在线互动、作业提交与批改、考试测评等功能。平台应易于操作，便于教师上传教学资源，学生访问学习材料。

（2）多媒体教学资源：开发丰富的多媒体教学内容，包括高清视频教程、图文并茂的电子教材、3D食物模拟、虚拟实操演示等，这些资源应覆盖西式烹饪的基础理论、实践操作、案例分析等各个方面。

（3）实操示范与仿真软件：鉴于烹饪工艺的实践性强，可利用厨房仿真软件、VR/AR技术提供虚拟实操体验，使学生能够在家中模拟西餐制作流程，增强学习的直观性和互动性。

（4）师生互动工具：提供即时通讯工具如论坛、聊天室、视频会议系统等，促进师生之间以及学生之间的交流讨论，解答疑惑，分享学习心得。

（5）灵活的学习管理系统（LMS）：一个集成化的学习管理系统，用于管理课程内容、学生信息、学习进度跟踪、成绩记录等，方便教师监控学生学习情况，并根据学生表现调整教学策略。

（6）技术培训与支持：对教师进行网络教学技术和平台使用的培训，确保教师能熟练运用各类在线教学工具。同时，为学生提供必要的技术指导和支持，帮助他们解决学习过程中遇到的技术问题。

（7）考核与评价机制：建立适应网络教学特点的考核方式，如在线测试、项目作业、视频作业提交等，确保评价的公正性、有效性和可行性。

（8）网络与硬件设施：学生端应具备稳定的网络连接和基本的电脑或移动设备，以便流畅地访问网络课程内容。学校方面则需确保服务器稳定运行，支持大量并发访问。

## （三）教学资源

### 1.教材选用基本要求

（1）专业对口性：教材内容应紧密贴合西式烹饪工艺专业的教学大纲，覆盖西餐烹饪基础、西餐历史与文化、食材知识、营养配餐、烹饪技法、西式面点制作、厨房管理等核心课程内容。

（2）实践导向：强调实践操作技能的培养，教材应包含大量实践案例、操作步骤图示、实训指导，最好配有视频教程，以便学生直观学习烹饪技巧和流程。

（3）理论与实践结合：在传授实际操作技能的同时，融入必要的烹饪理论、食品安全知识、营养学原理等，帮助学生构建完整的知识体系。

（4）时效性与创新性：选取反映最新烹饪趋势、技术和食材使用的教材，包括现代烹饪理念、国际流行菜品、智能烹饪技术等内容，鼓励创新思维。

（5）文化多样性：介绍不同西方国家的烹饪风格和传统，增进学生对西餐文化的理解与尊重，培养国际化视野。

（6）语言表述清晰：教材语言应简洁明了，避免过多专业术语或复杂表述，确保学生易于理解。

（7）评价与反馈机制：配套习题、实训报告模板和评估标准，帮助教师和学生评估学习成果，及时调整教学方法。

（8）行业认证与推荐：优先选用经过行业协会或权威机构认证，或由行业专家推荐的教材，确保内容的准确性和专业性。

（9）数字化资源：随着教育技术的发展，教材应提供电子版、在线资源和互动学习平台，便于学生随时随地学习和复习。

（10）适应性与灵活性：考虑到不同学校和学生的具体需求，教材应具备一定的适应性和灵活性，方便教师根据实际情况调整教学内容和进度。

### 2.图书文献配备基本要求

（1）全面性：图书馆或资料室应配备覆盖西式烹饪各个领域的图书文献，包括但不限于烹饪基础理论、食材知识、烹饪技法、经典与创新菜肴制作、西点烘焙、营养与卫生、餐饮服务管理、西餐文化与历史等方面。

（2）权威性与时效性：优先选择由业界权威专家编写、经过同行评审的书籍，确保内容的专业性和准确性。同时，应不断更新馆藏，纳入最新的烹饪技术、食谱创新、行业趋势等信息，保持图书文献的时效性。

（3）实践指导性：注重配备含有详细步骤图解、操作指南和实训案例的图书，特别是那些带有实操视频或多媒体辅助教学资源的出版物，以便读者更好地理解和掌握烹饪技能。

（4）国际视角：鉴于西式烹饪的多样性，图书文献应涵盖不同国家和地区的西餐特色，介绍全球范围内的烹饪风格和传统，增强学生的国际视野。

（5）参考与研究价值：除了操作手册和教科书外，还应配备有一定数量的研究性文献，如烹饪科学、食品营养学、餐饮业市场分析等，满足高年级学生和研究人员的深入学习需求。

（6）语言与翻译质量：对于非英语原版书籍，译本应确保语言流畅、准确无误，避免专业术语翻译不当导致的理解误差。

（7）检索便利性：建立完善的分类与索引系统，方便读者快速查找所需图书。同时，可以考虑数字图书馆建设，提供电子书和在线数据库访问，实现远程访问和资源共享。

（8）用户反馈与更新机制：定期收集师生对图书文献的使用反馈，根据实际需求调整采购策略，淘汰过时或使用率低的图书，保证馆藏的质量和实用性。

### 3.数字教学资源配置基本要求

（1）多媒体教学素材：开发高质量的视频教程，包括高清实操演示、理论讲解、菜品制作过程等，辅以详细的图文说明和互动式多媒体课件，使学生能够直观学习烹饪技巧和理论知识。

（2）在线学习平台：建立或采用功能强大的在线学习管理系统(LMS)，支持课程发布、在线测验、作业提交、实时互动讨论、学习进度追踪等功能，便于师生互动和个性化学习路径规划。

（3）虚拟仿真软件：引入厨房虚拟仿真软件和烹饪模拟器，让学生在虚拟环境中进行食材处理、烹饪步骤操作，降低实际操作中的材料消耗和安全风险，同时增强学习趣味性。

（4）移动学习资源：制作适合移动端学习的微课、短视频、音频解说等，便于学生利用碎片时间学习，实现学习资源的随时随地访问。

（5）开放教育资源整合：整合国内外优秀的开放式烹饪课程资源，如MOOCs（大型开放在线课程）、开源教材、专业烹饪网站和博客内容，拓宽学生的学习视野。

（6）云计算与大数据分析：利用云计算存储大量教学数据和学生学习行为数据，通过大数据分析，为教师提供教学效果反馈，个性化推荐学习内容，优化教学策略。

（7）数字化考核与认证：开发在线考试系统，支持自动阅卷和成绩统计，同时探索与行业认证机构合作，提供在线技能认证，增强学生的就业竞争力。

（8）网络安全与隐私保护：确保所有数字化教学资源的访问和交互过程安全可靠，保护师生个人信息和学习数据不被泄露。

（9）技术培训与支持：为教师和学生提供必要的数字技能培训，包括平台使用、数字工具操作等，确保所有人都能有效利用数字化资源。

（10）持续更新与迭代：根据教学反馈和技术进步，定期更新教学资源，引入新的数字化工具和技术，保持教学内容的前沿性和有效性。

# **十一、毕业要求**

1.本专业学生毕业学时应达到2950学时，152学分。

2.参加规定的毕业实习，提交符合要求的实习鉴定、实习报告并成绩合格。

3.学生取得与专业相应的西式烹调、中式烹调、西式面点、咖啡、调酒、餐厅服务等至少一种职业资格证书。

西式烹饪工艺专业人才培养方案论证审核单

一、西式烹饪工艺专业人才培养方案论证意见

|  |
| --- |
| 该专业人才培养方案经过充分地调研论证和数据整理，能够很好地对接行业产业最新发展现状以及人才需求，人才培养定位准确，培养方案具有前瞻性、可实施性和针对性，课程体系设计科学合理，能够体现职业教育发展的新趋势，在专业领域以及高等职业教育中具有一定引领和示范作用。  bb72d63b8efd8860e79d2905d072400e07ad58af03f55ef42ab6ba24b821d4  7311f626fc49a674f2a6b6f90b855e3      专家签字：      2025年 6月7日 |

二、西式烹饪工艺专业人才培养方案修订说明

|  |
| --- |
| 25版人才培养方案是在24版人才培养方案的基础上，根据岗位需求，企业调研，专家论证，参考同等院校西式烹饪工艺专业人才培养方案的基础上，对在校的公共基础课，专业基础课，专业核心课进行了调整，明确了跟岗见习和顶岗实习的具体要求和考核内容；符合教育部的专业人才培养要求，符合现代企业对人才的培养需求，符合我院教务处的人才培养方案制定标准，完善了3年学习内容和培养目标。 |

三、西式烹饪工艺专业人才培养方案编制审核单

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 人才培养方案制订小组编写人员（含校内外）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 姓名 | 职务（职称） | 单位 | 对应专业 | | 杨永臻 | 副教授 | 山东城市服务职业学院 | 西式烹饪工艺 | | 刘 宾 | 讲师 | 山东城市服务职业学院 | 西式烹饪工艺 | | 李 彤 | 教授 | 联合利华（中国） | 西式烹饪工艺 | | 邓介强 | 教授 | 烟台文化旅游职业学院 | 西式烹饪工艺 | | 李伟强 | 副教授 | 上海旅游高等专科学校 | 西式烹饪工艺 | | 颜旭文 | 助教 | 山东城市服务职业学院 | 西式烹饪工艺 | | 李 阳 | 助教 | 山东城市服务职业学院 | 西式烹饪工艺 | | 杨 升 | 副教授 | 昆明职业学院 | 西式烹饪工艺 | |
| 二级学院审核意见：  签字：  年 月 日 |
| 教务处（科研与规划处、院士工作站）：  （盖章）  年 月 日 |
| 主管教学校领导意见：  （签章）  年 月 日 |
| 学校党委会意见：  （盖章）  年 月 日 |