**江苏省中等职业学校烹饪类**

**西餐烹饪专业指导性人才培养方案（试行）**

**一、专业及代码**

专业类别：烹饪类（代码：18）

专业名称：西餐烹饪（专业代码：740202）

**二、入学要求与基本学制**

入学要求：初中毕业生或具有同等学力者

基本学制：3年

**三、培养目标**

本专业落实立德树人根本任务，注重学生德智体美劳全面发展，培养具有良好的职业品质和劳动素养，掌握跨入餐饮行业所必需的基础知识与通用技能，以及本专业对应职业岗位所必备的知识与技能，能胜任西餐冷菜制作、西餐热菜制作以及西餐餐饮生产、经营和管理服务一线工作，具备较强职业适应能力和可持续发展能力的高素质劳动者和复合型技术技能人才。

**四、职业面向**

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

**五、培养规格**

**（一）综合素质**

1.树立正确的世界观、人生观、价值观，具有良好的思想政治素质，坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感，砥砺强国之志、实践报国之行。

2.具有社会责任感，履行公民义务，行使公民权利，维护社会公平正义。具有较强的法律意识和良好的道德品质，遵纪守法、履行公民道德规范和中职生行为规范。

3.具有扎实的文化基础知识和较强的学习能力，热爱餐饮行业，具有一丝不苟、脚踏实地、吃苦耐劳和精益求精的劳动精神、工匠精神，为职业发展和终身学习奠定坚实的基础。

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

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

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

7.具有积极劳动态度和良好劳动习惯，具有良好职业道德、职业行为，形成通过诚实合法劳动创造成功生活的意识和行为，在劳动中弘扬劳动精神、劳模精神和工匠精神。

8.具有正确职业理想、科学职业观念和一定的职业生涯规划能力，能够适应社会发展和职业岗位变化。

9.具有良好的社会参与意识和人际交往能力、团队协作精神。热心公益、志愿服务，具有奉献精神。

10.具备质量意识、环保意识、安全意识、创新思维。

**（二）职业能力（职业能力分析见附件1）**

1.行业通用能力

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

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

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

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

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

2.专业核心能力

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

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

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

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

3.职业特定能力

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

（2）饮品与调酒制作：了解饮品、调酒及酒吧的发展历史、分类特点，熟悉咖啡的起源、历史背景，熟识并规范使用常用调制工具，掌握常见饮品和鸡尾酒的制作要点和调制方法，准确把握咖啡豆的烘焙技术、萃取与冲煮要点及咖啡服务的要求。熟悉咖啡师及调酒师的等级标准，能熟练调制出常用的基础饮品和不同类别的基础鸡尾酒，具备熟练研磨咖啡豆，制作意式咖啡、单品咖啡、简单咖啡拉花等的能力。

4.跨行业职业能力

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

（2）具有创新创业能力。

（3）具有一线生产管理能力。

**六、课程设置及教学要求**

**（一）课程结构**

**（二）主要课程教学要求**

1.公共基础课程教学要求

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

2.主要专业（技能）课程教学要求

（1）专业类平台课程

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **课程名称****（参考学时）** | **主要教学内容** | **能力要求** |
| 中西烹饪原料（72学时） | （1）中西烹饪原料认知；（2）谷物类原料；（3）蔬菜类原料；（4）畜禽类原料；（5）水产品类原料；（6）果品类原料；（7）调辅类原料 | （1）能说出烹饪原料的概念、发展概况，知晓烹饪原料的化学成分、分类方法，掌握烹饪原料品质鉴别的依据及内涵，理解烹饪原料选择的目的和原则，能运用相关知识对烹饪原料进行品质检验；（2）能描述烹饪原料在储存保管中的质量变化和影响烹饪原料质量变化的因素，掌握烹饪原料常用保管方法；（3）了解谷物类原料的名称、组织结构、化学成分、品种特点、产地和产季，掌握常用谷物类原料及其制品的品质鉴别，能正确运用和保管谷物类原料；（4）能说出常用蔬菜类原料及其制品的名称、化学成分、品种特点、产地和产季，掌握常用蔬菜类原料及其制品的品质鉴别，能正确运用和保管蔬菜类原料；（5）能列举常用畜禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、化学成分、产地、产季和品质特点，掌握常用畜禽类原料及其制品的品质鉴别，能正确运用和保管畜禽类原料；（6）能识别常用水产品类原料及其制品的名称、产地、产季及品质特点，掌握常用水产品类原料及其制品的品质鉴别，能正确运用和保管水产品类原料；（7）能描述果品类原料及其制品的概念、产地、产季、化学成分和品质特点，掌握果品类原料的品质鉴别，能正确运用和保管果品类原料；（8）了解调辅原料的品种名称、分类、特点，能掌握常用佐助调味原料的品质鉴别，会正确使用和保管调辅类原料 |
| 烹饪基础技术（144学时） | （1）现代烹饪认知；（2）烹饪基本功；（3）烹饪原料加工；（4）基础拼盘与菜点组配；（5）火候与调味；（6）基础中餐菜肴制作；（7）基础西餐菜肴制作；（8）基础中西点制作 | （1）了解烹饪行业现状、发展前景及就业形势，知晓烹饪、烹饪基础技术的概念，能说出中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点的起源与兴起，掌握从业人员行为规范；（2）能列举刀工、勺工的基本知识，掌握烹饪刀法的操作方法、技术要领和应用，会使用直刀法、平刀法、斜刀法、剞刀法和其他刀法对原料进行不同形状加工，如块、片、条、丝、丁等基本成型和麦穗形、菊花形、荔枝形、松鼠形等花刀成型，并达到一定熟练程度，能熟练运用翻勺技法进行勺工操作，达到原料翻转并受热均匀；（3）能描述中西面点的概念、分类，掌握和面、揉面、搓条、下剂、制皮、上馅等面点基本功的操作方法与要领，能规范操作且符合标准；（4）了解鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求，掌握鲜活原料的摘剔、刮剥、去蒂、宰杀、煺毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领；能对畜禽、水产品类等原料进行出肉加工、整料去骨，以及干货原料涨发；（5）能说出焯水、过油、汽蒸、走红、制汤及上浆、挂糊、勾芡等预制加工的概念、类型，掌握其操作方法和要领，能正确对烹饪原料进行预制处理，并达到相关标准；（6）能描述拼盘的起源、发展与分类，会制作单一、双味和三味等基础拼盘，达到冷拼创作有意境，且刀工精细；（7）了解菜点组配与装盘的重要性和基本要求，掌握菜点组配与装盘的原则、基本方法，能说出菜点命名的原则、方法和要求，运用正确的方法对菜点进行装盘；（8）了解火候知识，理解不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响，能正确运用火候、识别油温；（9）能描述调味的概念、分类，掌握调味的原则，会正确运用调味的方法；（10）能说出基础中餐以油传热、水传热制作的菜肴特点，会运用滑炒、滑熘、爆、氽、烧等烹调技法制作常见油传热、水传热等基础菜肴品种，并达到成品质量标准；（11）能说出基础西餐冷菜、汤菜、热菜等菜肴的特点，会制作土豆色拉、水果色拉、洋葱汤、罗宋汤、香煎鸡腿配黑椒汁、法式香煎鸡排配番茄汁等西餐基础菜肴品种，并达到成品质量标准；（12）能说出生物膨松面团、水调面团、蛋糕、饼干等中西面点品种的特点，会制作刀切馒头、花卷、冠顶饺、卡仕达酱、曲奇饼干、纸杯蛋糕等基础中西面点品种，并达到成品质量标准 |
| 烹饪营养与安全（72学时） | （1）烹饪营养基础知识；（2）烹饪原料的营养价值；（3）合理烹饪与平衡膳食；（4）烹饪安全基础知识；（5）烹饪原料的安全控制；（6）食物中毒与预防；（7）烹饪安全管理与操作规范 | （1）掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功能、缺乏症及食物来源，能正确理解六大营养素之间的关系；（2）掌握热量计算方法，能知晓食物的消化与吸收的相关知识；（3）能描述烹饪原料的营养成分及特点，掌握主要烹饪原料的营养价值，能根据主要烹饪原料营养特点进行合理利用；（4）了解合理烹饪、平衡膳食的概念、目的及意义，掌握合理烹饪的方法，能正确进行常见食物的营养保护；（5）能说出几种特殊人群的膳食特点与膳食原则；（6）了解微生物的基础知识、食品污染及食品腐败变质的原因，会采取有效措施预防食品腐败变质；（7）了解食品添加剂的定义、种类及使用原则，能说出食品保鲜和保藏原理；（8）能描述主要烹饪原料加工的安全基本标准，能正确做好烹饪原料加工过程的安全控制；（9）能描述食物中毒的概念、特点与类型，会说出食物中毒的一般急救处理程序；（10）能描述细菌性食物中毒、有毒动植物食物中毒、化学食物中毒的特点、原因，掌握各类食物中毒的预防措施；（11）知晓《中华人民共和国食品安全法》及其他与食品安全的相关法律法规的基本内容，能严格遵照执行；（12）了解餐饮从业人员职业道德及卫生管理，掌握餐饮企业的卫生要求，能对食品储存、运输、销售、烹饪等环节进行规范操作 |
| 中西饮食文化（54学时） | （1）饮食与人；（2）流风余俗；（3）“浆”心独韵；（4）“茗”香致远；（5）“味”的真谛；（6）“匠”心烹饪 | （1）了解饮食文化的概念、特征与功能，能说出中西饮食文化现状、交流及发展趋势；（2）能描述中西日常食俗的特点和种类，掌握中西宴会的特征、类别，能说出中西节日食俗特色；（3）能说出中西饮食礼仪的起源、特征、要求，掌握中西餐服务方式，能在生活中运用相关饮食礼仪；（4）能举例说出中西酒水的起源和发展历史，掌握中西名酒水品种，能理解中西酒水文化的异同；（5）能描述中西方茶饮的起源与发展历史，掌握中西茶饮不同发展阶段的主要特征及代表品种的特点；（6）了解中西菜点制作特点，掌握中西典型菜点的风味特点，能说出中西典型菜点品种及饮食文化异同；（7）能描述中西饮食器具发展的历史，掌握饮食器具与菜点搭配的要求；（8）能列举烹饪史上有影响力的人物楷模与榜样，能说出餐饮业对烹饪工作者的素质要求 |
| 现代厨房运作（54学时） | （1）现代厨房组织机构；（2）现代厨房设备管理；（3）现代厨房生产管理；（4）现代厨房成本控制；（5）现代厨房菜点营销策略；（6）现代厨房智能化管理 | （1）能说出现代厨房的概念、特点，知晓对现代厨房的设计与生产要求，明晰现代厨房的工作任务；（2）能描述现代厨房的组织机构，掌握厨房人员配置及岗位职责，能进行厨房人员招聘与分工；（3）知晓现代厨房中的设备性能，能操作烹饪设施、设备及用具，并进行简单维护保养；（4）了解现代厨房生产管理知识，能从原材料至成品的生产过程进行全方位管理；（5）能列举现代厨房菜点质量的基本要素、评价标准，能说出影响厨房生产质量的因素，掌握菜点质量控制的基本方法；（6）了解现代厨房成本控制基础知识，掌握菜点原材料成本核算、销售价格核算、筵席菜点的成本核算等方法，能对菜点进行成本控制；（7）能描述现代厨房菜点营销常识，掌握餐饮营销方法与策略，会正确对菜点进行数字化营销；（8）能描述中央厨房、智能厨房的概念，能说出中央厨房的优势、厨房智能化的发展趋势；（9）会正确使用、保养智能厨房常用设备，掌握智能厨房管理内容及注意事项 |

（2）专业核心课程

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **课程名称****（参考学时）** | **主要教学内容** | **能力要求** |
| 西餐冷菜制作（108学时） | （1）西餐冷菜厨房基础；（2）沙拉制作； （3）常用冷少司制作；（4）开胃头盘制作； （5）小吃类菜肴制作 | （1）了解西餐冷菜厨房的工作岗位和工作内容，能够初步体验并适应冷菜厨房的工作环境，能按照岗位工作流程完成工作任务，在工作中培养合作意识、安全意识和卫生意识；（2）熟悉西餐冷菜厨房常用工具与设备、烹饪原料的特性，能正确运用相关工具设备对烹饪原料进行合理加工；（3）能描述基础沙拉的概念、分类，熟悉蔬菜沙拉、水果色拉常用的烹调方法与要求，能熟练按照工艺流程和标准完成菜品制作，掌握色拉制作技巧； （4）能说出沙拉制作装盘与装饰的概念，掌握沙拉制作装盘与装饰的要求、基本流程；（5）能列举西餐常用冷少司的分类、特点及用途，掌握西餐基础少司的制作及运用，能将西餐基础少司进行合理的演变，制作成各式冷少司；（6）了解开胃头盘的概念、种类及特点，掌握开胃菜的制作方法及其在冷餐会、正餐、自助餐等饮食活动中的运用，熟悉开胃头盘的制作要求、用途，能规范地制作各种开胃头盘；（7）能说出常见小吃分类及特点，掌握各式小吃制作方法，熟悉小吃类菜肴的制作要求，能规范地制作各种基础小吃菜肴 |
| 西餐热菜制作（144学时） | （1）西餐热菜厨房基础； （2）西餐特色原料初加工； （3）基础汤和热少司制作； （4）汤菜制作； （5）西餐热菜制作； （6）西餐早餐制作 | （1）能描述西餐热菜厨房的工作岗位和工作内容，掌握热菜厨房各岗位职责，能适应热菜厨房的工作环境，按照岗位工作流程完成工作任务；（2）熟悉西餐热菜厨房设备的功能与使用方法，能正确规范使用；（3）了解西餐热菜厨房安全卫生的重要性，能说出HACCP食品安全控制系统，培养安全意识和卫生意识；（4）能说出西餐烹调中常用原材料、香草和香料的产地、分类及其特性，能根据烹调要求合理使用设备并正确保管原材料；掌握常用刀工和原料的初加工方法，能根据不同烹调要求对蔬果类、水产品类、畜肉类、禽类原料进行合理初加工；（5）能描述基础汤的类型、制作原理及热少司的类型、特点，掌握基础汤与热少司的烹调方法，能熟练规范地完成各式基础汤和热少司的制作；（6）能说出汤菜的类型、烹调方法与制作原理，掌握汤菜工艺流程和标准，会合理规范地运用基础汤，完成各式汤菜的制作；（7）掌握热菜基本烹调方法的分类、制作要点与关键，能熟练不同的烹调方法完成畜类、禽类、水产类、蔬菜和淀粉类等菜肴的制作；（8）了解西式早餐的饮食结构特点，掌握早餐制作流程和操作要点，能根据顾客需求熟练完成各式早餐的制作 |
| 西餐烹饪英语（72学时） | （1）Western Kitchen（西餐厨房）； （2）Ingredients（西餐烹饪原料）； （3）Bakery and Pastry（包饼房）；（4）Guest Service（对客服务）  | （1）了解西餐厨房各岗位的英语词汇和厨师职位的英语称呼，能运用简单的日常用语进行自我介绍；（2）掌握西餐厨房常用设备与工具、西餐烹饪方法的英语词汇，能运用英语基本句型及专业词汇对西餐设备与工具的功能、使用方法以及常用西餐烹饪方法正确识读、书写和表达；（3）掌握调味品和香料、畜禽类、海鲜类、蔬果类、米面及奶制品等常用烹饪原料的英文单词，能运用英语基本句型以及相应的专业词汇对各类烹饪原料进行识读、书写与简单介绍；（4）掌握包房常用英语词汇，能运用简单句对操作步骤进行表述；（5）掌握饼房常用英语词汇，能运用简单句对操作步骤进行表述；（6）掌握自助餐厅日常对客服务基本用语，能运用英语基础句式对客进行沟通解释；（7）掌握高级餐厅对客服务基本用语，能运用英语基础句式对客解读菜单和交流 |
| 西餐菜品设计与制作（72学时） | （1）菜品设计认知； （2）菜品外观与形状设计； （3）菜品色彩和质感设计； （4）菜品味型与调味设计； （5）烹调方法设计； （6）菜品营养设计 | （1）能描述菜品设计的概念、分类和作用，掌握菜品设计的方法、原则和评价标准，能根据菜品的特征和评价标准准确判断菜品设计的科学性；（2）了解菜品外观与形状的设计方法和评判标准，掌握常用刀法、烹调方法及菜肴成型手法；（3）能根据菜品设计的外观与形状标准进行蔬菜类、水产类、畜禽类菜品设计，熟练规范地完成菜品的制作；（4）能列举菜品色彩搭配的原则及色彩对饮食心理的影响，掌握火候对原材料影响的要点；（5）能根据不同的饮食心理和原材料质地进行合理配菜，准确控制火力和加热时间，熟练规范制作“色”和“质”俱佳的菜肴；（6）了解菜品味型与调味的设计方法和评判标准，掌握不同调味料呈味特点、味的相互作用、调味方法与原则；（7）能根据菜品设计的味型与调味标准进行变换、融合、新型调味菜品设计并熟练规范地完成菜品的制作；（8）能说出不同烹调方法的烹调原理和设计评判标准，掌握不同烹调方法对菜肴品质的影响因素，能根据不同成菜要求合理进行变换、融合、现代烹调方法设计并严格按照评判标准熟练规范地完成菜品的制作；（9）了解不同原材料的营养构成和不同人群的营养需求，掌握营养搭配的方法，能针对不同人群设计营养方案，制作营养餐 |

（3）专业拓展课程

①西餐名菜快餐制作方向

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **课程名称****（参考学时）** | **主要教学内容** | **能力要求** |
| 西餐名菜制作与赏析（144学时+实训1周） | （1）法式名菜制作与赏析； （2）意式名菜制作与赏析； （3）西班牙名菜制作与赏析；（4）其他名菜制作与赏析 | （1）了解西餐名菜的定义与分类，掌握各类西餐名菜的特点，能根据菜肴特点准确区分不同名菜所属地域；（2）能描述法式名菜的起源、发展、菜肴典故及营养特点，掌握法式名菜的成菜标准和菜肴烹调方法，能熟练规范地完成法式名菜制作；（3）了解意式名菜的起源、发展、菜肴典故及营养特点，掌握意式名菜的成菜标准和菜肴烹调方法，能熟练规范地完成意式名菜制作；（4）能说出西班牙名菜的起源、发展、菜肴典故及营养特点，掌握西班牙名菜的成菜标准和菜肴烹调方法，能熟练规范地完成西班牙名菜制作；（5）知晓德、美、俄罗斯、日本和韩国等国常见名菜的起源、发展、菜肴典故及营养特点，掌握各国名菜的成菜标准和菜肴烹调方法，能熟练规范地完成所学各国名菜制作 |
| 西式快餐制作（72学时） | （1）西式快餐标准； （2）西式快餐制作； （3）西式快餐质量与安全控制； （4）西式快餐经营与管理 | （1）能描述西式快餐的概念、起源、分类及其特征，掌握西式快餐行业的发展趋势及其生产现状，能准确根据市场需求选用合适的快餐形式；（2）了解西式快餐标准化的意义与内容，掌握西式快餐标准化体系的要求与实施细则，能严格按照西式快餐的标准组织西式快餐生产；（3）能说出西式快餐设备功能，掌握西式快餐的工艺流程、工艺要求，能根据西式快餐的标准化要求熟练规范地完成各式西式快餐的制作；（4）能列举西式快餐操作规范的内容与要求，掌握HACCP运行机制，能运用HACCP进行规范管理，确保食品质量与安全；（5）了解西式快餐连锁经营的概念、特点以及西式快餐生产与营销理念，掌握1-2种新媒体营销软件，能通过软件平台对西式快餐进行设计与推广 |

②饮品与调酒制作方向

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **课程名称****（参考学时）** | **主要教学内容** | **能力要求** |
|  饮品与调酒（144学时） | （1）认识饮品；（2）蒸馏酒；（3）酿造酒；（4）配制酒；（5）认识调酒业；（6）认识酒吧；（7）调酒常用器具与设备； （8）鸡尾酒的调制 | （1）能说出饮品的概念、分类及发展概况，掌握酒的概念、分类，能准确掌握酒的酒精与酒度及饮用方法；（2）了解软饮料的概念及分类，能正确掌握酒和软饮料的饮用方法；（3）能描述蒸馏酒的概念，掌握蒸馏酒的分类，能准确判断不同类型的蒸馏酒及用途；（4）能说出酿造酒的概念，掌握酿造酒的分类，能准确判断不同类型的葡萄酒、谷物发酵酒及用途；（5）了解配制酒的概念，掌握配制酒的分类，能准确判断不同类型的配制酒及用途；（6）能描述调酒的产生与发展，掌握调酒师的职业素养，能熟知调酒师的等级标准；（7）了解酒吧概述、组织结构，掌握酒吧员工的岗位职责，能熟练知晓酒吧员工工作程序和服务标准；（8）能识别酒吧的常用器具和常用设备，能熟练掌握酒吧常用器具、设备的清洗和消毒；（9）了解鸡尾酒的概念、特点及分类；熟悉调制鸡尾酒的原料，能掌握鸡尾酒、花式调酒的技法 |
| 咖啡制作技术（72学时+实训1周） | （1）咖啡豆的种类、烘焙方法、研磨方法； （2）咖啡机的使用与保养； （3）咖啡器具及其使用方法； （4）咖啡礼仪与服务技巧； （5）花式咖啡的制法及咖啡拉花的方法； （6）不同风味咖啡的制作 | （1）了解咖啡的起源与历史；（2）能描述咖啡产地和生长环境，掌握咖啡豆的烘焙技术，能根据要求熟练研磨咖啡豆；（3）能列举常用咖啡器具及设备；（4）掌握咖啡的萃取与冲煮要点，熟悉常用咖啡研磨机的日常清洁与保养；（5）了解咖啡礼仪，掌握咖啡服务的注意事项及要求；（6）能说出意式咖啡的品种，掌握意式咖啡奶泡、浓缩咖啡、卡布奇诺、摩卡等制作过程及要求；（7）能说出单品咖啡的品种，掌握手冲咖啡、虹吸式咖啡、冰滴咖啡、爱尔兰咖啡等制作过程及要求 |

**七、教学安排**

**（一）教学时间安排**

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

注：鼓励学校加强实践性教学，学时安排达到总学时的50%。

**（二）教学进程安排**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | **课程名称** | **学时** | **学分** | **学期** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **公****共****基****础****课****程** | 公共基础必修课程 | 思想政治 | 144 | 8 | √ | √ | √ | √ | (√) |  |
| 语文 | 198 | 11 | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 历史 | 72 | 4 | √ | √ | (√) |  |  |  |
| 数学 | 144 | 8 | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 英语 | 144 | 8 | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 信息技术 | 108 | 6 | √ | √ | √ |  |  |  |
| 体育与健康 | 180 | 10 | √ | √ | √ | √ | √ |  |
| 艺术 | 36 | 2 | √ | √ |  |  |  |  |
| 劳动教育 | 18 | 1 | √ | √ | √  | √  | √  |  |
| 公共基础限选课程 | 中华优秀传统文化、职业素养等 | 36 | 2 | √ | √ |  |  |  |  |
| **小计** | **1080** | **60** |  |  |  |  |  |  |
| **专****业****︵****技****能****︶课程** | 专业平台课程 | 中西烹饪原料 | 72 | 4 | √ |  |  |  |  |  |
| 烹饪基础技术 | 144 | 8 | √ | √ |  |  |  |  |
| 烹饪营养与安全 | 72 | 4 |  | √ |  |  |  |  |
| 中西饮食文化 | 54 | 3 |  |  | √ |  |  |  |
| 现代厨房运作 | 54 | 3 |  |  |  | √ |  |  |
| 专业核心课程 | 西餐冷菜制作 | 108 | 6 |  |  | √ | √ |  |  |
| 西餐热菜制作 | 144 | 8 |  |  | √ | √ |  |  |
| 西餐烹饪英语 | 72 | 4 |  |  | √ | √ |  |  |
| 西餐菜品设计与制作 | 72 | 4 |  |  |  | √ | √ |  |
| 专业拓展课程 | 西餐名菜快餐制作方向 | 西餐名菜制作与赏析 | 144 | 8 |  |  |  | √ | √ |  |
| 西式快餐制作 | 72 | 4 |  |  |  |  | √ |  |
| 饮品与调酒制作方向 | 饮品与调酒 | 144 | 8 |  |  |  | √ | √ |  |
| 咖啡制作技术 | 72 | 4 |  |  |  |  | √ |  |
| 综合实训 | 西餐名菜制作与赏析-西式烹调师（中级工）实训/咖啡制作技术-咖啡师（中级工）实训 | 30 | 2 |  |  |  |  | √ |  |
| 岗位实习 | 540 | 27 |  |  |  |  |  | √ |
| **小计** | **1578** | **85** |  |  |  |  |  |  |
| **合计** | **2658** | **145** |  |  |  |  |  |  |

注：1.“√”表示建议此课程开设的学期，“(√)”表示由学校根据实际情况选择性确定；

2.本表不含军训、社会实践、入学教育及认识实习、毕业考核、毕业教育及公共基础课程任意选修课和各校自主设置的专业拓展课程教学安排；

3.课程开设顺序和开设学期，以及学时、学分，学校可根据实际情况调整。

**八、实施保障**

**（一）师资条件**

1.师德师风

热爱职业教育事业，具有职业理想、敬业精神和奉献精神，践行社会主义核心价值体系，履行教师职业道德规范，依法执教。立德树人，为人师表，教书育人，自尊自律，关爱学生，团结协作。在教育教学岗位上，以人格魅力、学识魅力、职业魅力教育和感染学生，因材施教、以爱育爱，做学生职业生涯发展的指导者和健康成长的引路人，展示出默默奉献的职业精神，争做“四有”好老师。

2.专业能力

（1）专业带头人原则上应具备高级讲师及以上职称和较高的职业技能等级证书，拥有餐饮行业的专业视野和实践经验，具有专业前沿知识和先进教育理念，教学水平高、教学管理能力强，在本区域或本专业领域具有一定的影响力。能紧密与行业企业联系并对接，能洞察行业企业的发展态势及掌握本专业人才的实际需求，潜心课程教学改革，带领教学团队制订高水平的“实施性人才培养方案”，具有组织开展学校专业建设、课程建设、教科研工作、创新服务等能力，在本专业改革发展中起引领作用。

（2）公共基础课程学科带头人和专业（技能）课程负责人应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。要关注学科（课程）改革和发展状况，熟悉本学科（课程）的课程标准、教学任务、主要教学内容及要求。具有较强的课程研究能力和实施能力，能够组织开展具有一定规模的示范性、观摩性等教研活动，能够组织专业团队积极推进课堂教学改革与创新，提升课程建设水平，建设新型教学场景，优化课堂生态，深化信息技术应用，打造优质课堂。

（3）专任教师应具有中等职业学校教师资格证书和与任教学科相符的专业背景，熟悉教育教学规律，对任教课程有较为全面理解，具备较强的学情分析、教学目标设定、教学设计、教案撰写、教学策略选择、教学实施和评价能力，能运用信息化教学手段，合理使用信息化资源，注重教学反思，关注教学目标达成，持续改进教学效果；能积极开展课程教学改革和实施，具备一定的课程开发能力。专任专业教师还应具有从事学科（课程）教学所在行业高级以上职业技能等级证书或职业资格证书，近5年累计不少于6个月的企业实践经历。专任专业教师应具有良好的专业知识和实践能力，能够开展理实一体教学活动及实践技能示范教学，参加产学研项目研究及教学竞赛、技能竞赛等活动，能开发具有本专业特色的校本教材。

（4）“双师型”教师应取得国家或省相关规定的职业资格或非教师系列的专业技术职称，如西式烹调师、营养配餐员等与本专业有关的中、高级职业技能等级证书或职业资格证书。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书。

3.团队建设

专任专业教师与在籍学生的师生比，本科学历、研究生学历、高级职称的比例，专任专业教师高级以上职业技能等级证书或非教师系列专业技术中级以上职称的比例，兼职教师的比例及相关要求，应符合国家、省关于中等职业学校设置和专业建设的相关标准要求和具体规定。专任专业教师中应具有来自不同专业背景的专业水平高的专任专业教师，建设符合项目式、模块化教学需要的课程负责人领衔的、跨学科领域的、专兼结合的教学创新团队，实现知识、技能和实践经验的优质互补和跨界融合，不断优化教师团队能力结构，以团队协作的方式开展教学、提升质量。

**（二）教学设施**

1.专业教室

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

2.实训实习基本条件

（1）校内实训实习基本条件

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班35名学生为基准，校内实训室配置如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **实训室名称** | **主要设备名称** | **数量****（台/套）** | **规格和技术的特殊要求** |
| 中餐烹饪演示实训室 | 不锈钢双头燃气灶 | 1 | 2400mm×1200mm×800mm |
| 不锈钢工作台 | 2 | 1800mm×800mm×800mm |
| 不锈钢盆台 | 2 | 1600mm×600mm×800mm |
| 四门冰箱 | 1 | **／** |
| 不锈钢烟罩 | 1 | **／** |
| 多媒体教学设备 | 1 | **／** |
| 烹饪基础技术实训室 | 模拟灶台双头炉架 | 18 | 2400mm×1200mm×800mm |
| 不锈钢工作台连单星盆 | 18 | 1800mm×800mm×800mm |
| 刀具存放柜 | 4 | **／** |
| 砧板 | 35 | **／** |
| 多媒体教学设备 | 1 | **／** |
| 中餐热菜制作实训室 | 不锈钢工作台（双层） | 35 | 2400mm×1200mm×800mm |
| 不锈钢盆台 | 18 | 1800mm×800mm×800mm |
| 不锈钢烟罩 | 1 | **／** |
| 不锈钢双头燃气灶 | 18 | 2400mm×1200mm×800mm |
| 双耳炒锅 | 35 | **／** |
| 四门冰箱 | 1 | **／** |
| 多媒体教学设备 | 1 | **／** |
| 西餐热菜制作实训室 | 不锈钢工作台（双层） | 35 | 2400mm×1200mm×800mm |
| 不锈钢双头燃气灶 | 18 | 2400mm×1200mm×800mm |
| 不锈钢盆台 | 18 | 1800mm×800mm×800mm |
| 不锈钢立式四头燃气煲仔炉连烤炉 | 9 | 700mm×775mm×850mm |
| 不锈钢台式双缸双筛电炸炉 | 6 | 600mm×600mm×430mm |
| 双头电磁灶（下层带烤箱） | 18 | 2400mm×1200mm×800mm |
| 不锈钢烟罩 | 1 | **／** |
| 多媒体教学设备 | 1 | **／** |
| 中式面点制作实训室 | 醒发箱 | 1 | SM-40SP |
| 木质面点操作台 | 9 | 1800mm×800mm×800mm |
| 不锈钢盆台 | 18 | 1600mm×760mm×800mm |
| 双头燃气灶台 | 18 | 1800mm×800mm×800mm |
| 落地式燃气蒸灶 | 5 | 1800mm×800mm×800mm |
| 不锈钢烟罩 | 1 | **／** |
| 多层电烤箱 | 2 | 1600mm×760mm×800mm |
| 多功能和面机 | 2 | **／** |
| 压面机 | 1 | **／** |
| 四门冰箱 | 1 | **／** |
| 多媒体教学设备 | 1 | **／** |
| 西式面点制作实训室 | 醒发箱 | 1 | SM-40SP |
| 工作台（双层） | 35 | 1800mm×800mm×800mm |
| 不锈钢盆台 | 18 | 1600mm×760mm×800mm |
| 落地式燃气单缸油炸炉 | 5 | 1800mm×800mm×800mm |
| 落地式燃气蒸灶 | 5 | 1800mm×800mm×800mm |
| 多层电烤箱 | 2 | 1600mm×760mm×800mm |
| 台式搅拌机 | 2 | **／** |
| 多功能和面机 | 2 | **／** |
| 电子秤 | 35 | 200cc |
| 电开水器 | 1 | 1800mm×900mm×800mm |
| 四门28盘冷柜 | 2 | SD-C4 |
| 多媒体教学设备 | 1 | **／** |
| 西餐冷菜、食艺实训 | 不锈钢工作台连下一层 | 10 | 2400mm×1200mm×800mm |
| 不锈钢双星盆台 | 20 | 1800mm×800mm×800/150mm |
| 立式四门冷藏冰箱 | 1 | **／** |
| 平冷柜 | 1 | **／** |
| 不锈钢置物架 | 1 | 1200mm×500mm×1500mm |
| 不锈钢立式四头燃气煲仔炉连烤炉 | 1 | **／** |
| 双头电磁灶（下层带烤箱） | 20 | 2400mm×1200mm×800mm |
| 不锈钢烟罩 | 1 | **／** |
| 西式扒炉 | 1 | **／** |
| 白板 | 1 | **／** |
| 多媒体教学设备 | 1 | **／** |
| 西餐烹饪多功能演示实训室 | 不锈钢燃气双头炒灶 | 1 | 1800mm×1000mm×800+350mm |
| 不锈钢电磁灶具（下层带烤箱） | 2 | 1800mm×800mm×800/150mm |
| 不锈钢双星盆台 | 2 | 1600mm×760mm×800mm |
| 低温烹饪机 | 1 | **／** |
| 不锈钢烟罩 | 1 | **／** |
| 大理石操作台下连冷藏冰箱 | 1 | 1800mm×800mm×800/150mm |
| 厨师机 | 1 | **／** |
| 带电子温控双头油炸炉 | 1 | **／** |
| 意粉炉 | 1 | **／** |
| 万用蒸烤箱 | 1 | **／** |
| 醒发箱 | 1 | **／** |
| 四门冰柜 | 1 | 1220mm×815mm×1950mm |
| 四层层架 | 1 | 1200mm×500mm×1500mm |
| 白板 | 1 | **／** |
| 阶梯教室桌椅 | 60 | 桌子连椅子尺寸约：460mm×430mm 座椅离地高约400mm，总高约900mm |
| 多媒体教学设备 | 1 | **／** |
| 咖啡、饮品调酒实训室 | 工作台（实训） | 9 | 3000mm×1000mm×750mm |
| 嵌入式台盆 | 18 | 400mm×400mm×200mm |
| 微波炉 | 1 | **／** |
| 消毒柜 | 1 | 消毒、烘干 |
| 连续式开水炉 | 1 | **／** |
| 净水机 | 1 | **／** |
| 净水器 | 1 | **／** |
| 制冰机 | 1 | **／** |
| 冷藏柜 | 1 | **／** |
| 冷冻柜 | 1 | **／** |
| 立式冷藏展示柜 | 1 | **／** |
| 意式咖啡机 | 4 | 双头咖啡机 |
| 自动磨豆机 | 4 | 200mm×180mm×470mm |
| 咖啡烘焙机 | 1 | 烘焙室容量：250g -300g |
| 酒柜 | 1 | **／** |
| 白板 | 1 | **／** |
| 洗碗机 | 1 | **／** |
| 多媒体教学设备 | 1 | **／** |

（2）校外实训实习基本条件

校外实训实习基地应满足学生岗位实习、专业教师企业实践的需要，按照本专业人才培养方案的要求配备场地和实训实习指导人员，实训设施设备齐全，校企双方共同制订实习方案、组织教学与实习管理。校外实训实习基地的具体要求如下：

①根据本专业人才培养的需要和西餐餐饮行业发展的特点，建立校外实训实习基地，一是以专业认识和参观为主的基地，该基地能反映目前专业发展新技术，并能同时接纳较多学生实习，为新生入学教育及认识实习提供条件；二是以接收学生参加社会实践和岗位实习为主的基地，该基地能为学生提供真实的专业综合实践训练的工作岗位。校外实训实习基地应有6个以上，且合作协议满3年。实习企业应具备独立法人资格、依法经营3年以上，具有一定的规模，能满足至少35人同时进行专业认识实践或烹饪基础技术、西餐肉房、西餐热菜厨房、西餐冷菜厨房等岗位的技能实训活动。

②符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》《江苏省职业学校学生实习管理实施细则》等对实习单位的有关要求。实习单位应具有现代化管理理念、先进的管理模式和完善的管理制度，能依法依规保障学生的基本劳动权益，保障学生实习期间的人身安全和健康。实习单位应提供西餐烹饪专业所涉及的技术规范、操作规程等详细资料，配备必要的图书学习资料及网络资源，为实习生提供必需的住宿、餐饮、活动等生活条件。

③实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师。实习指导教师应从事该专业岗位工作3年以上，思想素质较高、业务素质优良，责任心较强，有一定的专业理论水平，热心于西餐烹饪专业岗位的技能人才培养，能协同专任专业教师开发具有行业特色、符合教学需求的技能教学项目，组织开展专业教学和职业技能训练，完成学生实习质量评价，共同做好学生实习服务和管理工作。

**（三）教学资源**

1.教材

学校应建立严格的教材选用制度，教材原则上应从国家推荐教材目录和《江苏省中等职业教育主干专业核心课程推荐教材目录》中遴选。专业教材要能体现产业发展的新技术、新工艺、新规范，发挥专业教师、行业专家等作用，规范专业教材遴选程序，禁止不合格的教材进入课堂。根据专业性、基础性、实用性的原则，组织专业教师结合课程特点和教学需要，编写专业课程教材，建设有特色、高质量的校本教材。

2.图书文献资料

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

3.数字资源

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

**九、质量管理**

**（一）编制实施性人才培养方案**

职业学校依据本方案，开展专业调研与分析，结合学校具体实际，编制科学、先进、操作性强的实施性人才培养方案（体例格式见附件2），并滚动修订。具体要求为：

1.落实立德树人根本任务，注重学生正确价值观、必备品格和关键能力的培养，主动对接经济社会发展需求，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，确定本校本专业培养目标、人才培养规格、课程设置和教学内容。

2.注重中高职衔接人才培养。着眼于学习者的专业成长和终身发展，针对“3+3”“3+4”分段培养，职教高考升学，以及中高职衔接其他形式，通过制订中高职衔接人才培养方案，在现代职教体系框架内，统筹培养目标、课程内容、评价标准，实现中职与高职专业、中职与职教本科专业，在教学体系上的有机统一。

3.贯彻教育部《中等职业学校公共基础课程方案》开足开好公共基础必修课程。公共基础限选课程要落实国家、教育部的相关规定，公共基础任意选修课程的课程设置、教学内容、学时（学分）安排，要结合专业特点、学生个性发展需求和学校办学特色，有针对性地开设，并科学合理地选择课程内容。

以下任意选修公共基础课程仅供参考：地理、环境教育、人际沟通、应用文写作、社会责任、消费心理学等。

4.按照《江苏省中等职业学校烹饪专业类课程指导方案（试行）》开足开好专业类平台课程。专业核心课程的教学内容和要求，必须依据本方案以及相应课程标准的要求执行；专业拓展课程可结合学校本专业的专门化方向，选择相应专业方向课程并按相应要求执行，也可以模糊专门化方向，在不同专业方向间交叉组合选择拓展课程，在选择时还可以根据学校教学需要在本方案提供的课程之外增设其他的专业拓展课程，形成学校具有专业特色的校本课程。

以下增设的专业拓展课程仅供参考：酒吧运行、糖艺制作、西餐礼仪、茶艺、面塑、1+X餐饮管理运行、1+X粤菜制作、1+X粤点制作等。

5.制订课程实施性教学要求

（1）对于所有课程的教学内容和要求，学校应集中教研力量，依据教育部《中等职业学校专业教学标准》《江苏省中等职业学校烹饪专业类课程指导方案（试行）》《江苏省中等职业学校本专业指导性人才培养方案》，以及教育部中等职业学校公共基础课课程标准、江苏省中等职业学校公共基础有关课程的教学要求、省中等职业学校专业课程标准、职业院校“1+X”证书制度试点内容，研究确定所有课程的实施性教学要求，并填入相应课程教学内容要求表中。对于教学内容和教学要求改动较大的专业课程，以及公共基础任选课程、增设的专业拓展课程，可参照相应课程标准（或教学要求）的体例格式，单独编写相应课程实施性教学要求，并以“××学校××专业××课程实施性教学要求”为标题，作为“专业实施性人才培养方案”的附件。

（2）课程实施性教学要求必须有机融入思想政治教育元素，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一，紧密联系专业发展实际和行业发展要求，推进专业与产业对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接，合理确定课程教学目标，科学选择教学内容，明确考核要求，着力转变教学方式、优化教学过程，有力支撑专业人才培养目标的实现。

（3）课程实施性教学要求必须能切实指导任课教师把握教学目标、优化教学内容，创新教学设计、规范教案撰写和课堂教学实施，合理运用教材和各类教学资源，提高教学组织实施水平。

6.实施“2.5+0.5”学制安排，学生校内学习5学期，校外岗位实习1学期。三年总学时数为3000～3300，其中，公共基础课程（含军训）学时占比约为40%，专业（技能）课程（含入学教育及认识实习、毕业考核、毕业教育等）学时占比约为60%。课程设置中应设任意选修课程，其学时数占总学时的比例应不少于10%。

7.职业学校应统筹安排公共基础课程、专业（技能）课程，科学安排课程顺序，参考专业指导性人才培养方案中的“教学安排”建议，编制本校本专业教学进程表和课程表，呈现在正文中或作为“专业实施性人才培养方案”的附件。为适应中等职业学校专业课程门数较多、实践时间较长的特点，教学进程表和课程表编制方式应科学合理、灵活机动，保证开足公共基础课程、专业（技能）课程每门课程所需学时和教学内容。

学分计算办法：公共基础课程每18学时计1学分，专业（技能）课程18学时计1学分；军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动，1周为1学分；专业实践教学周每周按30学时计算，1周计2学分；岗位实习1周计1.5学分。

8.在专业指导性人才培养方案的基础上，细化本校本专业的“实施保障”内容，包括专业教师、教学设施、教学资源等在结构、内容、数量、质量上的配置情况；明确“质量管理”举措，包括教学管理机制和管理方式，本专业教育教学改革的推进模式、主要内容和实践举措；说明“毕业考核”的具体要求。

**（二）推进教育教学改革**

1.强化基础条件。持续做好师资队伍、专业教室、实训场地、教学资源等基础建设，统筹提高教学硬件与软件建设水平，为保障人才培养质量创造良好的育人环境。

2.明确教改方向。充分体现以能力为本位、以职业实践为主线、以项目课程为主体的模块化专业课程体系的课程改革理念，积极推进现代学徒制人才培养模式，加强德技并修、工学结合，着力培养学生的专业能力、综合素质和职业精神，提高人才培养质量。

3.提升课程建设水平。坚持以工作过程为主线，整合知识和技能，重构课程结构；主动适应产业升级、社会需求，体现新技术、新工艺、新规范，引入典型生产案例，联合行业企业专家，共同开发工作手册、任务工作页和活页讲义等专业课程特色教材，不断丰富课程教学资源。对于推进“1+X”证书制度试点项目，应制订本专业开展教学、组织培训和参加评价的具体方案，作为“专业实施性人才培养方案”的附件。

4.优化课堂生态。推进产教融合、校企合作，建设新型教学场景，将企业厨房转变为教室、课堂，推行项目教学、案例教学、场景教学、主题教学；以学习者为中心，突出学生的主体地位，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，促进学生主动学习、释放潜能、全面发展；加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造优质课堂。

5.深化信息技术应用。适应“互联网+职业教育”新要求，推进信息技术与教学有机融合，推动大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术在教育教学中的广泛应用，推广翻转课堂、混合式教学等教学模式，建设能够满足多样化需求的课程资源，创新服务供给模式，推动课堂教学革命。

**（三）严格毕业要求**

根据国家和省的有关规定，落实本专业培养目标和培养规格，细化、明确学生毕业要求，完善学习过程监测、评价与反馈机制，强化实习、实训、毕业综合项目（作品、方案、成果）等实践性教学环节，注重全过程管理与考核评价，结合专业实际组织毕业考核，保证毕业要求的达成度。

本专业学生的毕业要求为：

1.符合《江苏省中等职业学校学生学籍管理规定》中关于学生毕业的相关规定，思想品德评价和操行评定合格。

2.修满专业人才培养方案规定的全部课程且成绩合格，取得规定学分，本专业累计取得学分不少于170。在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项的同学，按照奖项级别和等级，给予相应的学分奖励。

3.毕业考核成绩达到合格以上。毕业考核方式：（1）综合素质评价，包括思想素质、文化素质、身体素质、劳动素质、艺术素质、社会实践等；（2）学业成绩考核，包括本专业各科目的学业成绩、江苏省中等职业学校学生学业水平考试成绩，以及结合本校本专业实际而开设的毕业综合考试；（3）实践考核项目，包括学校综合实践项目考评、岗位实习报告、作品展示等。学生在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项，按照奖项级别和等级，视同其“实践考核项目（学校综合实践项目考评、岗位实习报告、作品展示等）”成绩为合格、良好、优秀。

4.取得人社部门委托社会化认定的中级以上或教育部门委托第三方社会化认定的初级以上烹饪相关职业技能等级证书1项以上，如：西式烹调师（中级）、咖啡师（中级）、1+X餐饮管理运行（初级）、1+X粤菜制作（初级）、1+X粤点制作（初级）等。

**十、编制说明**

**（一）编制依据**

本方案依据《江苏省中等职业学校烹饪类专业课程指导方案（试行）》，参考教育部《职业教育专业目录（2021年）》《中等职业学校公共基础课程方案》以及思想政治、语文、历史、数学等12门公共基础课程标准，参考《中华人民共和国职业分类大典》（2015版）、《国家职业资格目录》和国家相关职业标准、职业技能等级标准等编制。

**（二）开发单位及核心成员**

牵头单位成员：南京商业学校，夏育成。

参与单位成员：扬州大学，李祥睿；江苏省惠山中等专业学校，曹永华；苏州旅游与财经高等职业技术学校，毛恒杰；南京金陵高等职业技术学校，邢涛；南京旅游职业学院，经晶；苏州森联盟文化传播有限公司，郭小粉。

附件1

 **江苏省中等职业学校西餐烹饪专业“工作任务与职业能力”分析表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **职业岗位** | **工作任务** | **职业技能** | **能力整合排序** | **课程设置** |
| 肉房 | 1.肉房设备使用与维护；2.原材料储存；3.原材料初加工；4.原材料分档取料；5.原材料预处理 | 1.了解肉房的设备品牌与功能，掌握设备的使用方法，能合理规范使用肉房设备，并定期对设备进行维护；2.了解不同原材料的种类与特性，能根据使用要求合理储存原材料；3.掌握原材料的烹调与应用，能根据不同的烹调方法合理进行蔬菜、禽肉、畜肉、水产海鲜等原料的初加工；4．掌握原料不同部位的品质特性，能对禽类、家畜类、水产品、蔬菜进行合理分档；5.能根据不同的烹调要求，对动物性原材料进行腌制、卷制、捆制等预处理；6.了解肉房岗位职责，能根据食品安全法要求做好个人和肉房的卫生工作 | 1.行业通用能力（1）了解餐饮行业相关政策和法规，知晓中西结合、产业融合等现代餐饮业新业态、新技术、新设备等。（2）熟悉烹饪原料的主要产地、产季和品质特点，具备对烹饪原料进行品质鉴别与运用的能力；理解烹饪营养与安全基础知识，能根据最新《中国居民膳食指南》及餐饮行业食品安全相关要求，规范地进行烹饪原料选择、加工、运用等操作。（3）掌握烹饪刀工、原料初加工、勺工、预制加工、组配等基础操作的方法与要领，能运用相关技能制作基础拼盘与菜点。（4）了解中西饮食文化知识以及智能化餐饮发展趋势，能运用厨房质量管理、成本控制与核算、营销策略等知识进行现代厨房运作。（5）爱岗敬业，吃苦耐劳，能适应烹饪岗位的工作环境，养成规范操作和节约资源的习惯，具有强烈的烹饪操作安全与环境保护意识。2.专业核心能力（1）了解西餐冷菜的概念、分类、风味特点、作用及发展趋势，掌握西餐基础少司、蔬菜沙拉、混合沙拉、常见小吃的烹调制作方法和卫生要求，能够按照制作流程在规定时间内完成菜品。 （2）了解西餐热菜的基本概念、分类、特点、作用及发展趋势，掌握西餐热菜各种常用基础热少司和基础汤汁的制作方法与卫生要求，能够按照制作流程在规定时间内完成菜品。 （3）了解中英文菜单的翻译技巧，掌握西餐厨房各岗位名称、设备、工具、加工方法和西式常用原料的英语词汇，能运用所学知识对简单菜单进行中英文互译并能进行简单的对客交流。（4）了解西餐菜品设计的概念、分类及作用，掌握菜品设计的原则、方法及评判标准，能够按照制作流程和卫生要求在规定时间内完成菜品。3.职业特定能力（1）西餐名菜快餐制作：了解西式快餐的概念、分类及其特征，熟悉法式、意式、西班牙及其他国家和地区名菜的起源、发展、典故及营养特点。掌握西式快餐操作规范的内容与要求、工艺流程和HACCP运行机制，准确把握各国及地区名菜的成菜标准和菜肴烹调方法，能运用HACCP和快餐营销理念进行规范管理和快餐设计与推广，具备菜品设计、创新以及熟练规范完成各式西餐名菜、西式快餐制作的能力。 （2）饮品与调酒制作：了解饮品、调酒及酒吧的发展历史、分类特点，熟悉咖啡的起源、历史背景，熟识并规范使用常用调制工具，掌握常见饮品和鸡尾酒的制作要点和调制方法，准确把握咖啡豆的烘焙技术、萃取与冲煮要点及咖啡服务的要求。熟悉咖啡师及调酒师的等级标准，能熟练调制出常用的基础饮品和不同类别的基础鸡尾酒，具备熟练研磨咖啡豆，制作意式咖啡、单品咖啡、简单咖啡拉花等的能力。4.跨行业职业能力（1）具有适应岗位变化的能力，能根据职业技能等级证书制度，取得跨岗位职业技能技术等级证书。（2）具有创新创业能力。（3）具有一线生产管理能力 | 《中西烹饪原料》《烹饪营养与安全》《烹饪基础技术》《现代厨房运作》《中西饮食文化》《西餐烹饪英语》《西餐菜品设计与制作》 |
| 冷菜厨房 | 1.冷房设备使用与维护；2.冷少司制作；3.沙拉制作；4.果盘制作；5.各式冷食小食制作；6.烟熏类菜肴制作；7.腌制类菜肴制作 | 1.了解冷房的设备品牌与功能，掌握设备的使用方法，能合理规范使用冷房设备，并定期对设备进行维护；2.了解西餐基础冷汁酱的分类及特点，掌握基础酱汁的制作及其运用，能将基础酱汁进行合理的演变，制作成各式冷少司；3.了解不同原料的特性与处理方法，掌握不同酱汁的制作，能根据不同的烹调要求合理规范的完成各式沙拉的制作；4.掌握水果的特性，能根据不同使用需求安全规范的完成各式果盘的制作；5.了解自助餐、茶歇、早点等的饮食特点，能根据不同饮食需求合理规范的完成各式肉酱、肉卷、慕斯、批、冻类菜肴、三明治等小食的制作；6.掌握烟熏制作技巧，能规范地独立完成各类烟熏类菜肴的制作；7.掌握腌制制作技巧，能熟练规范完成各类腌制菜肴的制作；8.了解冷房岗位职责，掌握冷房各岗位的工作程序，能规范、安全地完成冷房各项工作 | 《中西烹饪原料》《烹饪营养与安全》《烹饪基础技术》《现代厨房运作》《中西饮食文化》《西餐冷菜制作》《西餐烹饪英语》《西餐菜品设计与制作》《西餐名菜制作与赏析》 |
| 热菜厨房 | 1.热房设备使用与维护；2.热少司制作；3.基础汤及汤菜制作；4.畜类菜肴制作；5.禽类菜肴制作；6.水产类菜肴制作；7.谷物面食类菜肴制作；8.各式热食小食制作 | 1.了解热房的设备品牌与功能，掌握设备的使用方法，能合理规范使用热房设备，并定期对设备进行维护；2.了解西餐基础热汁酱的分类及特点，掌握基础酱汁的制作及其运用，能将基础酱汁进行合理的演变，制作成各式热少司；3.了解制汤原理，掌握制汤方法，能熟练规范的完成各式基础汤和汤菜的制作；4.了解畜类原料特性，掌握畜类基本烹调原理，能根据烹调要求熟练规范的完成各畜类菜肴的制作；5.了解禽类原料特性，掌握禽类基本烹调原理，能根据烹调要求熟练规范的完成各禽类菜肴的制作；6.了解水产类原料特性，掌握水产类基本烹调原理，能根据烹调要求熟练规范的完成各水产类菜肴的制作；7.了解谷类的分类与特点，掌握谷类的处理方法，能熟练规范的完成各式谷物面食菜肴的制作；8.了解自助餐、零点等的饮食特点，能根据不同饮食需求合理规范的完成各等热食小食的制作；9.了解热房岗位职责，掌握热房各岗位的工作程序，能规范、安全地完成热房各项工作 | 《中西烹饪原料》《烹饪基础技术》《烹饪营养与安全》《现代厨房运作》《中西饮食文化》《西餐热菜制作》《西餐烹饪英语》《西餐菜品设计与制作》《西餐名菜制作与赏析》《西式快餐制作》 |
| 明档 | 1.明档设备使用与维护；2.英语沟通；3.菜肴配菜；4.菜肴烹制；5.菜品质量把控 | 1.了解明档的设备品牌与功能，掌握设备的使用方法，能合理规范使用明档次设备，并定期对设备进行维护；2.了解服务礼仪及沟通技巧，掌握基础西餐英语词汇和常用交流口语，能较好地与顾客进行沟通；3.了解明档的功能与特点，掌握菜肴配菜原理与方法，能根据顾客需求和烹调要求进行合理配菜；4.能根据烹调规范、成菜标准和观赏性等要求，安全、规范、熟练、卫生的完成各式菜肴制作；5.了解烹饪美学知识，掌握菜肴装饰技法和菜品质量标准，能合理美化菜肴并正确辨别原材料的品质、准确把控烹调细节、精确控制火候和食用温度；6.能根据明档的岗位职责，保持个人的着装和卫生的规范，保证工作岗位及包干区的卫生整洁，并及时消毒 | 《中西烹饪原料》《烹饪基础技术》《烹饪营养与安全》《中西饮食文化》《现代厨房运作》《西餐烹饪英语》《西餐热菜制作》 |
| 水吧 | 1.设备使用与维护；2.对客沟通与服务； 3.饮品制作；4.饮品质量把控；5.原料统计与申购 | 1.了解水吧的常用设备品牌与功能，掌握其使用和维护方法，能定期合理规范地对设备进行维护；2.了解水吧服务礼仪及沟通技巧；掌握水吧消费特点，能用英语进行对客交流和沟通；3.了解各基础饮品的种类与特征，掌握饮品调制的基本原则、方法及装饰技巧，能熟练、规范、准确的按照顾客要求调制各类饮品；4.了解饮品食材的质量要求，掌握饮品材料、色泽、数量、温度等在品质管理中的要点，能精准控制饮品质量标准；5.了解饮品的存储方法与使用原则，掌握饮品的销售、入库统计的分析方法，能定期制定合理的申领、申购计划，控制成本，降低损耗；6.了解水吧岗位职责和工作要求，掌握顾客的消费心理，能为顾客提供良好消费环境 | 《中西烹饪原料》《烹饪基础技术》《烹饪营养与安全》《中西饮食文化》《现代厨房运作》《饮品与调酒》《咖啡制作技术》《西餐烹饪英语》 |

注：本表是方案开发组集职业院校、行业企业专家共同开发。职业学校应结合本校特点和区域行业企业岗位需求，充分调研后，制订本校的该专业工作任务与职业能力分析表。

附件2

**中等职业学校专业实施性人才培养方案参考格式**

|  |
| --- |
| **一、专业及代码****二、入学要求与基本学制****三、培养目标****四、职业面向****五、培养规格****六、课程设置及教学要求****七、教学安排****八、实施保障****（一）师资条件****（二）教学设施**1.专业教室2.实训实习基本条件**（三）教学资源**1.教材2.图书文献资料3.数字资源**九、质量管理****（一）教学管理与教学改革****（二）毕业要求****十、编制说明****（一）编制依据****（二）开发团队** |