

西餐烹饪

专业人才培养方案

（2023级）

威海市职业中等专业学校

教务处

**编写说明**

# 专业人才培养方案是学校落实党和国家关于技术技能人才培养总体要求，组织开展教学活动、安排教学任务的规范性文件，是实施专业人才培养和开展质量评价的基本依据。学校2023级专业人才培养方案是各教学部专业负责人和课程教师依据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》文件精神初步编写，经专业建设指导委员会论证修改完善和教务处进一步审核修正，由学校党委审核通过后实施。

# 本次修订坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的二十大精神，落实立德树人根本任务，坚持面向市场、服务发展、坚持升学和就业并重，健全德技并修、工学结合的育人机制，构建德智体美劳全面发展的人才培养体系，突出中等职业教育特点，深化产教融合、校企合作、推进教师、教材、教法改革，规范人才培养全过程，着力培养高素质劳动者和技术技能人才。同时参照《职业院校专业人才培养方案参考格式及有关说明》，对接国家教学标准，结合本地区经济发展需求和办学实际，科学规范地做好专业人才培养方案制定工作。

参编人员有龙书云、郭忠娣、刘晓刚、张裕、于宁波，在此表示感谢。

教务处

2024年3月5日

**目 录**

一、专业名称及代码 1

二、入学要求 1

三、修业年限 1

四、职业面向 1

五、接续专业 1

六、培养目标与培养规格 2

（一）培养目标 2

（二）培养规格 2

七、课程结构框架 5

八、课程设置及要求 7

（一）公共基础课程 7

（二）专业（技能）课程 11

1.专业基础课程 11

2.专业核心课程 12

3.专业拓展课程 13

4.实习实训 14

九、教学进程总体安排 15

（一）基本要求 15

（二）教学时间安排 16

（三）教学进程安排表 17

十、实施保障 22

（一）师资队伍 22

（二）教学设施 23

（三）教学资源 26

（四）教学方法 27

（五）学习评价 28

（六）质量管理 28

十一、毕业要求 29

十二、附录 30

（一）岗课赛证与职业能力分析表 31

（二）教学进程变更申请表 37

十三、课程标准 38

西餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

1.专业名称：西餐烹饪专业

2.专业代码：740202

二、入学要求

初中毕业生及同等学力

三、修业年限

3年

四、职业面向

表1：本专业职业面向

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 专业大类  （代码） | 专业类（代码） | 对应行业  （代码） | 主要职业类别  （代码） | 主要岗位 | 职业资格证书或  职业技能等级证书 |
| 旅游大类  （74） | 餐饮类  （7402） | 食品制造业（14）  餐饮业 （62） | 西式烹调师  （4030203）  西式面点师  （4030204） | 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 | 西式烹调师（中级）  西式面点师（中级） |

五、接续专业

在专业人才培养中注重培养终身学习理念，让学生明确本专业毕业后继续学习渠道和接受更高层次教育的专业面向。

接续高职专科专业举例：西式烹饪工艺、西餐烹饪专业、中西面点工艺

接续高职本科专业举例：烹饪与餐饮管理

接续普通本科专业举例：烹饪与营养教育

六、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养适应社会主义现代化建设需要，以立德树人为根本，践行社会主义核心价值观，理想信念坚定，德技并修、德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，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，爱岗敬业的劳动态度，较高的信息素养，较强的就业能力和可持续发展能力；掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、西餐菜品制作方法、食品安全、行业规范、营养卫生等专业知识；具备产品制作、初级管理等能力，面向食品制造、西式烹调师师、西式面点师、中式烹调师等职业的西餐原料选配、特色菜品制作、烘焙、西式面点制作、特色小吃制作等岗位上，能够从事原料选配加工、西餐菜品制作、焙烤、西式面点制作、小吃制作、厨房餐厅管理的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有正确的世界观、人生观和价值观。坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，树立社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感和中华民族自豪感。

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和法律规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业、具有精益求精德工匠精神；尊重劳动、热爱劳动、具有较强德实践能力。

（4）具有较强的人际交往能力，沟通协调能力，团队合作精神、创新和服务意识。

（5）具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神，文明生产意识，严格遵守操作规程。

（6）具有良好的身心素质和人文素养，具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动技能，具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力。

（7）具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力，具有职业生涯规划意识和可持续发展能力。

2.知识要求

（1）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知识；

（2）了解西方各国的饮食文化和烹饪特点，包括不同国家和地区风俗习惯、宗教信仰、民族礼仪、饮食喜忌等知识；

（3）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。

（4）掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（5）掌握西餐厨房常用原料、工具、设备、技法和行业术语中英文词汇知识；

（6）掌握常用西餐烹饪原料的性状、营养、鉴别、加工、保存等基本知识；

（7）掌握膳食营养的基础知识和食品安全卫生知识；

（8）掌握基础的餐饮成本核算知识；

（9）掌握西餐厨房各岗位的工作流程和工作标准等知识。

3.能力要求

（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。

（9）具备有西餐制作行业新技法的使用能力和餐饮智能化设施设备的基础应用能力；

（10）具有绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识的基本应用能力；

（11）具有基本的欣赏美和创造美的能力；

（12）具有适应岗位变化以及良好的自学能力，成为可持续发展人才；

（13）具有创新和创业基础能力。

七、课程结构框架

遵循规范、引领、实用的原则，全面推进专业课程的系统性改革。用新时代职业教育课程开发理念和方法，以学生为中心，以能力培养为重点，系统设计专业课程。全面梳理专业对应的职业岗位（群）对人才的专业知识、职业素质和职业能力要求，以典型工作任务为主线，注重与产业、企业和岗位对接，与行业规范和职业标准对接，整合课程，构建专业人才培养课程体系。

**西餐烹饪专业课程体系**

**岗位实习**

**西餐（冷菜）综合实训**

**网店美工综合实训**

**综合**

**实训**

**专**

**业**

**︵**

**技**

**能**

**︶**

**课**

**认识实习**

**实训实习**

**西餐（热菜）综合实训**

**专业拓展课**

西餐礼仪、中外饮食文化、餐饮英语、咖啡技艺、调酒知识

餐饮食品安全与操作规范、加工烹饪技术、西式冷菜制作、西式热菜制作

西式点心制作、西式面包制作

**专业核心课**

西餐原料知识、烹饪营养与配餐、西餐烹调基础、厨房管理

**专业基础课**

**公共基础课**

**选修课**

中职生传统文化教育、安全教育、中职生创新创业教育、语文（职业模块）

数学（拓展模块）、英语（职业模块）、体育（拓展模块）等

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（基础模块）、数学（基础模块）、英语（基础模块）、体育（基础模块）

信息技术（基础模块）、历史（基础模块）、艺术（基础模块）、劳动教育等

**必修课**

八、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程两类。公共基础课程包括必修课和限定选修课、任意选修课；专业（技能）课程包括专业基础课、专业核心课、专业拓展课和实习实训等。

（一）公共基础课程

依据《中等职业学校公共基础课程方案》的规定，将中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等列为公共基础必修课程，将中华优秀传统文化教育、安全教育、中职生创新创业教育、语文（职业模块）、数学（拓展模块）等列为限定选修课。

表2 公共基础必修课程教学内容与要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 教学内容与要求 | 参考学时 |
| 1 | 中国特色  社会主义 | 按照教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》的教学要求开设。本课程主要阐述了中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，通过学习，引导学生要结合社会实践和自身实际，树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念，对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国，实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。 | 36 |
| 2 | 心理健康与  职业生涯 | 按照教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》的教学要求开设。本课程主要阐述了职业生涯发展环境和职业规划，正确认识自我、正确认识职业理想和现实的关系，了解个体生理与心理特点差异，情绪的基本特征和成因，职业群及演变趋势、立足专业，谋划发展等。通过学习，引导学生能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识、树立心理健康意识、掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展观，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、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，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制定和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。 | 36 |
| 3 | 哲学与人生 | 按照教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》的教学要求开设。本课程主要阐述了马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义的基本观点及其对人生成长的意义。阐述社会生活及个人成长中进行正确的价值判断和行为选择的意义、社会主义核心价值观内涵等。通过本课程学习，学生能够了解马克思主义哲学的基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点认识世界、坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。 | 36 |
| 4 | 职业道德与  法治 | 按照教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》的教学要求开设。课程主要阐述了公民基本道德、社会道德、职业道德、家庭道德等规范，感受道德力量，引导学生践行职业道德规范，提升职业道德境界，坚持全面依法治国，维护宪法权威，遵循法律法规。通过本课程学习，学生能够理解全面依法治国的总目标、了解我国新时代加强公民道德检核、践行职业道德的主要内容及其重要意义，能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力，能够根据社会发展需要，结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。 | 36 |
| 5 | 语文  （基础模块） | 按照教育部颁布的《中等职业学校语文课程标准》的要求开设。通过语感与语言习得、中外文学作品选读、实用性阅读与交流、古代诗文选读、中国革命传统作品选读、社会主义先进文化作品选读、整本书阅读与研讨、跨媒介阅读与交流等专题内容的学习，引导学生根据真实的语言运用情境，开展自主的言语实践活动，积累言语经验，把握祖国语言文字的特点和运用规律，提高运用祖国语言文字的能力，理解与热爱祖国语言文字，发展思维能力，提升思维品质，培养健康的审美情趣，积累丰厚的文化底蕴，传承和弘扬中华优秀文化，接受人类进步文化，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。 | 144 |
| 6 | 数学  （基础模块） | 按照教育部颁布的《中等职业学校数学课程标准》的教学要求开设。落实数学学科核心素养与教学目标。通过学习函数、几何与代数、概率与统计等内容，使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。教学中要注意知识衔接，激发学习兴趣，增强学习主动性和自信心，不断塑造科学精神和工匠精神，培养创新意识，促进学生德智体美劳全面发展。 | 108 |
| 7 | 英语  （基础模块） | 按照教育部颁布的《中等职业学校英语课程标准》的教学要求开设。。通过学习基础模块和职业模块中的主题、语篇类型、语言知识、文化知识、语言技能、语言策略等课程内容，培养学生的职场语言沟通、思维差异感知、跨文化理解及自主学习等英语学科核心素养，提高学生的语篇理解能力和有效沟通能力，引导学生感知多元文化背景下思维方式的多样性；增强国际理解，坚定文化自信，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。 | 108 |
| 8 | 信息技术（基础模块） | 按照教育部颁布的《中等职业学校信息技术课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，对接信息技术的最新发展与应用，结合职业岗位要求和专业能力发展需要，重点培养支撑学生终身发展、适应时代要求的信息素养。引导学生通过多种形式的学习活动，在学习信息技术基础知识、基本技能的过程中，提升认知、合作与创新能力，培养适应职业发展需要的信息能力。 | 108 |
| 9 | 历史  （基础模块） | 按照教育部颁布的《中等职业学校历史课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，促进学生进一步了解人类社会形态的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；培育和践行社会主义核心价值观，进一步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；培养健全的人格和职业精神，树立正确的历史观和价值观，形成历史学科核心素养。 | 72 |
| 10 | 体育与健康  （基础模块） | 按照教育部颁布的《中等职业学校体育与健康课程标准》的教学要求开设。坚持落实立德树人的根本任务，以体育人，增强体质，健全人格、锤炼意志。通过学习体育健康知识、技能与方法，提高与未来职业相关的体能和运动技能水平，学会科学锻炼方法，树立健康观念，形成健康行为和生活方式，具备身心健康和职业生涯发展必备的学科核心素养。 | 54 |
| 11 | 艺术  （基础模块） | 按照教育部颁布的《中等职业学校艺术课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，重点培养学生的艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解。充分发挥艺术学科独特的育人功能，通过观赏、体验、联系、比较、讨论等形式的学习方法，进一步积累和掌握艺术的基础知识、基本技能和方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生增进文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。 | 36 |
| 12 | 劳动教育 | 按照教育部颁布的《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》的要求开设，是中职学校各专业必修课程。通过持续开展日常生活劳动，自我管理生活，提高劳动自立自强的意识和能力；通过定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀；依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，培育精益求精的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。 | 36 |

表3 公共基础选修课程教学内容与要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 教学内容与要求 | 参考学时 |
| 1 | 中职生传统文化教育 | 本课程是公共基础限定选修课。课程围绕落实“立德树人”的根本任务，通过发挥传统文化“文以化人”的作用，让学生了解节日习俗，学习传统技艺，品鉴文学经典，感受德育故事，继承和发扬优秀传统文化，培养职业精神，塑造优秀品格，传承传统技艺，涵养家国情怀，形成正确的世界观、人生观和价值观，坚定文化自信、振奋民族精神，切实增强民族文化认同感，增强文化传承的自觉性，从而具有健康的情趣追求、优雅的审美意识和厚实的人文精神。 | 36 |
| 2 | 安全教育 | 本课程是公共基础限定选修课，课程主要覆盖国家安全、财产安全、网络安全、消防安全等；也包括“消防应急疏散演练”、“校园安全隐患排查”、“安全知识讲座”等实践项目。通过本课程教学，使学生掌握必要的安全知识和技能，使学生逐步形成安全保护能力，引导学生建立“珍爱生命、安全第一”的意识，具备基本的自救素养和能力。 | 18 |
| 3 | 中职生创新创业教育 | 中职生创新创业教育是各专业开设的公共基础限定选修课程。通过本课程的学习，让学生了解和掌握基本的创新、创业方法，培养创新意识，激发创业激情，提升创新能力和创业能力。结合创新创业成功案例分析讨论，帮助学生深刻认识创新的重要性，树立正确的创新创业观，培养学生善于思考、勇于探索的创新精神和敢于承担风险、挑战自我的进取意识，引导学生更好运用所学知识进行创新创业实践。 | 18 |
| 4 | 语文  （职业模块） | 本课程模块是语文限定选修模块，是要通过劳动精神工匠精神作品研读、职场应用写作与交流、微写作合科普作品选读四个专题教学，引导学生领悟劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚，培育劳动精神、弘扬工匠精神和劳模精神，培养学生职场应用写作能力，洽谈和协商能力、求职和应聘能力，引导学生学习微写作和阅读科普作品，扩大视野，提高解决生活实际问题和培养科学态度。 | 54 |
| 5 | 数学  （拓展模块） | 本课程模块是数学限定选修模块，分拓展模块一和拓展模块二，拓展一主要涵盖充要条件、函数（三角计算、数列）、几何与代数（平面向量、圆锥曲线、立体几何、复数）和概率与统计（排列组合、随机变量及其分布、统计）；拓展二涵盖数学文化专题、数学建模专题、数学工具专题等七个专题和数学与艺术、数学与体育、数学与军事等五个数学案例。通过学习帮助学生感悟数学在生活、政治、经济、科学等领域的广泛应用，提升学生运用数学知识解决实际问题的能力。 | 36 |
| 6 | 英语  （职业模块） | 本课程模块是英语限定选修模块，主要包涵求职应聘、职场礼仪、职场服务、设备操作、技术应用、职场安全、危机应对、职业规划等8个主题，通过教学，让学生在不同职业场景中了解西方语言用词、结构和篇章逻辑的不同，提高职场语言沟通能力，增强职业意识，促进其未来职业发展。 | 36 |
| 7 | 体育与健康  （拓展模块） | 本课程模块是体育限定选修模块，主要包括球类运动、田径类运动、体操类运动、水上类运动、冰雪类运动、武术与民族民间传统体育类运动、新型体育类运动5个运动技能系列，通过学生选学某一运动项目，了解该项运动的历史文化介绍、基本知识和技能、技战术、比赛规则、引导学生增强体质、健全人格、锤炼意识，自觉遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品质。 | 90 |

（二）专业（技能）课程

专业（技能）课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程和实习实训等。

1.专业基础课程

主要包括西餐原料知识、烹饪营养与配餐、西餐烹调基础、厨房管理等四门课程，是西餐烹饪专业学生必修的专业基础课程。

表4 专业基础课程主要教学内容与要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 教学内容与要求 | 参考学时 |
| 1 | 西餐原料  知识 | 本课程是西餐烹饪专业必修的专业基础课程。通过学习西餐烹饪原料的营养成分、分类方法、保存和品质检验的标准；掌握常用原料的品质特点、检验、烹饪运用；能运用常用原料制品的品质特点对原料进行检验及其在烹调中的应用。 | 54 |
| 2 | 烹饪营养与配餐 | 本课程是西餐烹饪专业必修的专业基础课程。通过学习食品安全、食品腐败变质及食物中毒的原因，营养素的吸收与转化、烹饪与消化的关系；掌握主要食品安全问题及卫生要求、营养素在烹饪过程中的损失过程及减少损失的方法；能根据所学营养与卫生知识合理利用食物中的营养物质，预防食物中毒。 | 72 |
| 3 | 西餐烹调  基础 | 本课程是西餐烹饪专业必修的专业基础课程。通过学习西餐基础知识和西餐烹调理论知识；掌握系统的西餐烹调技能和菜肴制作；能根据实际厨房生产需求及客人点餐要求制作西餐菜肴。掌握西餐菜品制作时的基本技法和基础菜品的制作。 | 72 |
| 4 | 厨政管理 | 本课程是西餐烹饪专业必修的专业基础课程。按照西餐烹饪专业实训教学计划要求，以岗位需求为导向、全面系统的让学生了解现代厨房管理的基本原理、基本方法及应用。让学生对现代厨房有一个全面的了解、熟悉厨房的基本业务和管理技能、明确厨房管理的基本内容和基本方法，培养掌握厨房管理知识、具有管理意识和管理能力，具有创新精神的高素质应用性人才。 | 54 |

2.专业核心课程

主要包括餐饮视频安全与操作规范、加工烹饪技术、西式冷菜制作、西式热菜制作、西式点心制作、西式面包制作等六门课程，是西餐烹饪专业学生学习专业技能和培养专业能力的必修课程。

表5 专业核心课程主要教学内容与要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 教学内容与要求 | 参考学时 |
| 1 | 餐饮食品安全与操作规范 | 本课程是西餐烹饪专业必修的专业核心课程。按照西餐烹饪专业实训教学计划要求，让学生了解卫生与人体健康及烹饪的关系，掌握食源性疾病、食品腐败变质、烹饪原料卫生、烹饪加工工艺卫生及卫生管理等方面的基本理论和实际应用，具备饮食卫生及预防食物中毒的基本技能。培养学生热爱科学、努力学习和应用新技能的态度。 | 72 |
| 2 | 加工烹饪技术 | 本课程是西餐烹饪专业必修的专业核心课程。按照西餐烹饪专业实训教学计划要求，在刀工实训室完成直刀法、平刀法、斜刀法和蔬菜橄榄雕刻等实训任务，培养学生能够能根据烹调和食用的要求运用各种刀法，将烹饪原料根据烹饪要求加工成不同的形状的能力。 | 108 |
| 3 | 西式冷菜制作 | 本课程是西餐烹饪专业必修的专业核心课程。按照西餐烹饪专业实训教学计划要求，掌握基础蔬菜沙拉的制作，熟悉各类沙拉制作，掌握各类沙拉的配料比例，了解开胃头盘沙拉制作，能够完成蔬菜沙拉、水果沙拉、其他沙拉以及沙拉酱的调制等实训任务，培养学生能够能制作相应沙拉酱汁，根据食材特点制作沙拉。 | 216 |
| 4 | 西式热菜制作 | 本课程是西餐烹饪专业必修的专业核心课程。按照西餐烹饪专业实训教学计划要求，掌握西餐原料基本的加工技术，熟悉西餐常用的烹调方法，能够完成西餐汤菜、热菜等实训任务，培养学生西餐汤菜及热菜的制作技能。 | 216 |
| 5 | 西式点心制作 | 本课程是西餐烹饪专业必修的专业核心课程。按照西餐烹饪专业实训教学计划要求，掌握西餐西点厨房的结构布局，熟悉西餐西点的各类使用原料，掌握基本饼干、曲奇、泡芙、蛋糕的制作方法，初步理解酥类制作工艺，知道灵活运用所学知识。 | 72 |
| 6 | 西式面包制作 | 本课程是西餐烹饪专业必修的专业核心课程。按照西餐烹饪专业实训教学计划要求，掌握西餐西点厨房的结构布局，熟悉西餐面包的各类使用原料，掌握基本面包的制作方法，了解面包的生产工艺，初步理解面包制作工艺，知道灵活运用所学知识。 | 54 |

3.专业拓展课程

主要包括西餐礼仪、中外饮食文化、餐饮英语、咖啡技艺、调酒知识等五门专业拓展课程。

表6 专业拓展课程主要教学内容与要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 教学内容与要求 | 参考学时 |
| 1 | 西餐礼仪 | 本课程是西餐烹饪专业拓展课程。了解西餐的礼仪文化的衍变，掌握西餐中待人接物的使用技法和就餐礼仪，提高学生的自身素养，让学生形成良好的人格魅力和职业素养。 | 18 |
| 2 | 中外饮食文化 | 本课程是西餐烹饪专业拓展课程。了解中外饮食文化、中外饮食差异、中外饮食文化的相互交流与发展，有助于增进与各国人民的沟通和互信，促进友谊，同时也让学生在实践中掌握我国的礼仪文化和礼仪建设。 | 18 |
| 3 | 餐饮英语 | 本课程是西餐烹饪专业拓展课程。掌握餐饮中基础英语，听力、口语、餐饮管理概论，能够培养学生听说的技能，更好的学习深层次的专业技能，就业时能够进行基本沟通。 | 18 |
| 4 | 咖啡技艺 | 本课程是西餐烹饪专业拓展课程。了解咖啡制作的基础常识，能够进行咖啡豆、咖啡设备、咖啡种类等基础性的鉴别，掌握咖啡的研磨、烘焙、调制等高水平的服务，掌握咖啡的基础调款，同时具备较高的职业素质与服务意识。 | 18 |
| 5 | 调酒知识 | 本课程是西餐烹饪专业拓展课程。了解国内外酒水饮品的专业理论知识，掌握不同类型的酒的特点和如何调制基础鸡尾酒和简单酒品。学生能够掌握不同酒品的特点，能能够品味不同酒品，能够制作调制酒水。 | 18 |

4.实习实训

根据专业人才培养和课程需要，在专业课程学习过程中，对接真实企业场景或工作情景，采取理实一体化项目教学实训和分阶段集中专门化综合实训的方式，在校内实训基地和校外实习基地进行实训和认识实习，在第六学期进行岗位实习。实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学，严格执行《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2021〕4号）和《西餐烹饪专业岗位实习标准》，保证学生实习岗位与其所学专业面向的岗位（群）基本一致，内容符合标准要求。

表7 实习实训主要教学内容与要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 教学内容与要求 | 地点 | 学期 | 学时 |
| 1 | 认识实习 | 通过组织学生到实习单位参观、和体验等方式，使学生了解西餐原料加工处理、汤汁预制、西式菜肴制作、西式面点制作等岗位（群）等岗位的工作环境和要求，增强对未来职业岗位的感性认识，激发学生专业兴趣和培养专业情感。 | 餐饮企业 | 第1学期 | 15 |
| 2 | 西餐制作  综合实训 | 通过西餐制作综合实训，使学生掌握西式冷菜、热菜、点心、面包等技能，具备菜品制作的能力，能够独立制作西餐部分特色菜品，全面提升学生解决实训中遇到的实际问题能力。 | 西餐实训室 | 第5学期 | 168 |
| 3 | 岗位实习 | 通过岗位实习，了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产基本知识，运用所学专业知识和技能，进行西餐原料加工处理、汤汁预制、西式菜肴制作、西式面点制作等岗位（群）等相关岗位的实践，提升专业技能和工作能力。初步形成良好的职业道德意识和行为规范，学会沟通交流和团队协作，提高社会适应能力，为今后真正走上工作岗位打下坚实的基础。 | 实习单位 | 第5-6学期 | 720 |

九、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为52周，其中教学时间40周，去除复习考试、节假日休假等，按每学期18周计算，周学时为29学时，总学时数3000-3300学时。课程开设顺序和周学时安排，可根据实际情况调整。

公共基础课学时约占总学时的1/3，可以根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。课程设置中应设选修课，其学时数占总学时的比例应不少于10%。

专业课学时约占总学时的2/3，在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间。加强实践教学，占总学时数50%以上。

（二）教学时间安排

表8 学年教学时间安排

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 内容  周数  学年 | 教学（含理实一体教学  及专门化集中实训） | 复习考试 | 机动 | 假期 | 全年周数 |
| 一 | 36 | 2 | 2 | 12 | 52 |
| 二 | 36 | 2 | 2 | 12 | 52 |
| 三 | 38（其中岗位实习24周） | 1 | 1 | 12 | 52 |

（三）教学进程安排表

表9 西餐烹饪专业教学进程安排表

| 课程  类别 | | 序号 | 课程名称 | 课程代码 | 学时分配 | | | 学分 | 考核  方式 | 按学年、学期教学进程安排  （教学周数/周学时） | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | |
| 总学时 | 理论学时 | 实践  学时 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 20周 |
| 公共基础课程 | 必修课 | 1 | 中国特色社会主义 | KCGG001 | 36 | 36 | 0 | 2 | 考试 | 2 |  |  |  |  |  |
| 2 | 心理健康与职业生涯 | KCGG002 | 36 | 36 | 0 | 2 | 考试 |  | 2 |  |  |  |  |
| 3 | 哲学与人生 | KCGG003 | 36 | 36 | 0 | 2 | 考试 |  |  | 2 |  |  |  |
| 4 | 职业道德与法治 | KCGG004 | 36 | 36 | 0 | 2 | 考试 |  |  |  | 2 |  |  |
| 5 | 语文（基础模块） | KCGG005 | 144 | 144 | 0 | 8 | 考试 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |
| 6 | 数学（基础模块） | KCGG006 | 108 | 108 | 0 | 6 | 考试 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |
| 7 | 英语（基础模块） | KCGG007 | 108 | 108 | 0 | 6 | 考试 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |
| 8 | 信息技术 | KCGG008 | 108 | 36 | 72 | 6 | 考试 | 2 | 2 |  |  | 2 |  |
| 9 | 历史（基础模块） | KCGG009 | 72 | 72 | 0 | 4 | 考试 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 10 | 体育与健康（基础模块） | KCGG011 | 54 | 18 | 36 | 2 | 考试 | 2 | 1 |  |  |  |  |
| 11 | 艺术（基础模块） | KCGG012 | 36 | 36 | 0 | 2 | 考试 |  |  | 1 | 1 |  |  |
| 12 | 劳动教育 | KCGG013 | 36 | 18 | 18 | 2 | 考查 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 小计（占总课时比例24.9%） | |  | 810 | 684 | 126 | 45 |  |  | | | | | |
| 公共基础课程 | 限定选修课程 | 1 | 中职生传统文化教育 | KCGG014 | 36 | 36 | 0 | 2 | 考查 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 2 | 安全教育 | KCGG015 | 18 | 18 | 0 | 1 | 考查 |  |  | 1 |  |  |  |
| 3 | 中职生创新创业教育 | KCGG016 | 18 | 18 | 0 | 1 | 考查 |  |  |  | 1 |  |  |
| 4 | 语文（职业模块） | KCGG005 | 54 | 54 | 0 | 3 | 考试 |  |  |  |  | 3 |  |
| 5 | 数学（拓展模块） | KCGG006 | 36 | 36 | 0 | 2 | 考试 |  |  |  | 2 |  |  |
| 6 | 英语（职业模块） | KCGG007 | 36 | 36 | 0 | 2 | 考试 |  |  |  | 2 |  |  |
| 7 | 体育与健康（拓展模块） | KCGG011 | 90 | 18 | 72 | 5 | 考试 |  | 1 | 2 | 2 |  |  |
| 小计（占总课时比例8.7%） | |  | 288 | 216 | 72 | 16 |  |  | | | | | |
| 专业（技能）课程 | 专业基础课程 | 1 | 西餐原料知识 | KCCL103 | 54 | 54 | 0 | 3 | 考试 | 2 | 1 |  |  |  |  |
| 2 | 烹饪营养与配餐 | KCCL104 | 72 | 72 | 0 | 4 | 考试 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 3 | 西餐烹调基础 | KCCL318 | 72 | 72 | 0 | 4 | 考试 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 4 | 厨房管理 | KCCL107 | 54 | 54 | 0 | 3 | 考试 | 2 | 1 |  |  |  |  |
| 小计（占总课时比例7.7%） | |  | 252 | 252 | 0 | 14 |  |  | | | | | |
| 专业核心课程 | 1 | 餐饮食品安全与操作规范 | KCCL353 | 72 | 18 | 18 | 4 | 考试 |  |  | 2 | 2 |  |  |
| 2 | 加工烹饪技术 | KCCL201 | 108 | 0 | 108 | 6 | 考试 | 3 | 3 |  |  |  |  |
| 3 | 西式冷菜制作 | KCCL202 | 216 | 0 | 216 | 12 | 考试 |  | 3 | 6 | 3 |  |  |
| 4 | 西式热菜制作 | KCCL203 | 216 | 0 | 216 | 12 | 考试 |  |  | 8 | 4 |  |  |
| 5 | 西式点心制作 | KCCL227 | 72 | 0 | 72 | 4 | 考试 |  |  |  | 4 |  |  |
| 6 | 西式面包制作 | KCCL225 | 54 | 0 | 54 | 3 | 考试 |  |  |  | 3 |  |  |
| 小计（占总课时比例22.4%） | |  | 738 | 18 | 720 | 41 |  |  | | | | | |
| 专业拓展课程 | 1 | 西餐礼仪 | KCCL354 | 18 | 18 | 0 | 1 | 考查 |  |  | 1 |  |  |  |
| 2 | 中外饮食文化 | KCCL355 | 18 | 18 | 0 | 1 | 考查 |  | 1 |  |  |  |  |
| 3 | 餐饮英语 | KCCL356 | 18 | 18 | 0 | 1 | 考查 | 1 |  |  |  |  |  |
| 4 | 咖啡技艺 | KCCL357 | 18 | 18 | 0 | 1 | 考查 |  |  |  | 1 |  |  |
| 5 | 调酒知识 | KCCL358 | 18 | 18 | 0 | 1 | 考查 | 1 |  |  |  |  |  |
| 小计（占总课时比例2.7%） | |  | 90 | 90 | 0 | 5 |  |  | | | | | |
| 实习实训 | 1 | 认识实习 | KCRS001 | 15 | 0 | 15 | 1 | 考查 | 1/2周 |  |  |  |  |  |
| 2 | 西餐（冷菜）制作综合实训 | KCSX001 | 168 | 0 | 168 | 9 | 考试 |  |  |  |  | 12 |  |
| 3 | 西餐（热菜）制作综合实训 | KCSX001 | 168 | 0 | 168 | 9 | 考试 |  |  |  |  | 12 |  |
| 4 | 岗位实习 | KCGW002 | 720 | 0 | 720 | 40 | 考查 |  |  |  |  | 4周 | 20周 |
| 小计（占总课时比例32.5%） | |  | 1071 | 0 | 1071 | 59 |  |  | | | | | |
| 其他 | | 1 | 入学教育与军训 | KCJX001 | 30 | 0 | 30 | 1 |  | 1周 |  |  |  |  |  |
| 2 | 毕业教育 | KCBY002 | 15 | 15 | 0 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 小计（占总课时比例1.4%） | |  | 45 | 15 | 30 | 2 |  |  | | | | | |
| 周学时及学分合计 | | | |  | 3294 | 1275 | 2019 | 182 |  | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 30 |
| 总学时 | | | |  | 3294 | | | | | | | | | | |

备注：

1.劳动课安排在周三下午，各教学部组织学生开展日常生活劳动、校内公益服务性劳动和生产劳动，围绕劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法规等方面开展不少于16课时的专题教育活动。《劳动与职业》特色课程轮部开设。

2.各教学部要发挥专业教师特长，积极开设包括音乐、美术、书法、舞蹈、戏曲、影视鉴赏、剪纸、手工制作等传统文化艺术课，组织开展专业作品展示、文化艺术节等活动，课时应达到36课时。

3.安全教育课程在周五放学前的班会进行，由班主任负责。

4.本专业公共基础课程1098课时，占比为33.3%；实践课程2019课时，占比为61.2%。

十、实施保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

专业师资要符合教育部《中等职业学校教师专业标准》《中等职业学校设置标准》和《山东省中等职业学校专业建设标准》中对教师数量、结构和素质的基本要求。

2.专业教师数量及结构要求

西餐烹饪专业作为市级规范化专业，目前有专业专任教师4人，师生比为1:21；其中本科学历3人，占比75%，研究生以上学历1人，占比25%，具有“双师型”资格教师4人，占专业教师总数的100%。

3.专业带头人

专业团队带头人业务水平高，应具有本专业及相关专业大学本科以上学历，副高以上职称以及较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内外餐饮及食品制造行业发展新趋势，准确掌握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、课程开发、教科研工作和企业服务能力，在本专业教学改革发展中起到引领示范作用。

4.专任教师

按照“四有好老师”的标准和要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。专任教师应具备相关专业本科以上学历，中级及以上职业资格证书，具有课程开发与实施能力、能胜任项目教学、模块化理论实践一体化教学，课程和技能实训教学目标达成度高，具有较高的数字素养，能熟练应用信息化手段教学和课程思政教学设计的能力。

5.兼职教师

主要从本专业相关行业企业聘任，要求具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神；具有扎实的专业知识和丰富实践经验，高级以上职称，能承担《西式热菜制作》、《西式冷菜制作》、《西式点心制作》等专业技能课程教学，胜任西式热菜、西式冷菜、西式点心等岗位的实习实训指导和学生职业发展规划指导等任务。

（二）教学设施

主要包括能够满足正常教学的课程教学、实习实训所需要的专业教室、校内实训室和校外实习基地。

1.专业教室基本条件

教室配备黑（白）板、希沃白板、音响设备、互联网接入或无线网络环境，并具有网络安全防护措施；能够通过教学资源平台和在线网络课程开展混合教学；安装监控视频系统，可以进行线上授课；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。

2.校内外实训场所基本要求

参照教育部《职业院校专业实训教学条件建设标准》和《山东省中等职业学校专业建设标准（试行）》（鲁教职字〔2012〕2号）中的要求，根据本专业的人才培养目标的要求以及实习实训的需要，在原有基础上、新建、扩建，优化整合，形成功能齐全的技能实训室，满足实训教学需要，按照每班36名学生为基准，实训室配置如下：

校内实训室有3个，分别是基本功实训室、西餐演示室、西餐实训室。

表10 西餐烹饪专业实训室一览表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实训室类别 | 实训室名称 | 数量 | 主要工具和设备 | 数量（台/套） | 实训项目 |
| 1 | 技能实训室 | 基本功实训室 | 1 | 智能化录/直播系统 | 1 | 基本功实训 |
| 煲仔炉连焗炉 | 1 |
| 搅拌机 | 1 |
| 储物架 | 1 |
| 储物柜 | 1 |
| 四门冰箱 | 1 |
| 西餐演示室 | 1 | 万能蒸烤箱 | 1 | 演示 |
| 电热单缸双筛炸炉 | 1 |
| 半平半坑扒炉 | 1 |
| 低温慢煮机 | 1 |
| 面火炉 | 1 |
| 万能蒸烤箱 | 1 |
| 2 | 基础实训室 | 西餐实训室 | 1 | 四门冰箱 | 1 | 综合实训 |
| 冷藏工作台 | 1 |
| 多功能搅拌机 | 1 |
| 刀具柜 | 1 |
| 储物柜 | 1 |
| 微波炉 | 1 |

3.校外实习场所基本要求

校外实习场所要符合《职业学校学生实习管理规定》、《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定为合法经营、管理规范、实习条件完善且符合产业发展实际，符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要，校外实习基地应不少于2个，能够提供西餐原料选配、西式菜品制作、烘焙、西式面点制作、特色小吃制作等实习岗位，可接纳西餐烹饪专业学生到企业进行认识实习和岗位实习。学校和实习单位双方共同制定实习计划，学校能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位能安排有经验的技术人员或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成岗位实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全保障、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

表11 西餐烹饪专业校外实习基地一览表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实习基地 | 实习任务及要求 | 可接纳  学生 |
| 1 | 威海春竹  国际大酒店  实习基地 | 了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识，通过初加工、凉菜制作、热菜制作、西点制作等岗位的实践，掌握冷房、热房、包饼房等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能，巩固所学专业知识和技能，培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神，初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范，提高学生职业能力和综合素养。 | 15人 |
| 2 | 威海市贵禾四季酒店  有限公司 | 了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识，通过初加工、凉菜制作、热菜制作、西点制作等岗位的实践，掌握冷房、热房、包饼房等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能，巩固所学专业知识和技能，培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神，初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范，提高学生职业能力和综合素养。 | 15人 |

（三）教学资源

主要包括能满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书和数字资源等。

1.教材选用要求

学校建立由专业教师、行业企业专家和教研人员等参与的教材选用机制，完善教材选用、公示和备案制度。按照规范程序选用教材，公共基础课程统一使用国家规划，专业（技能）课程教材按要求选用国家规划教材和省（市）推荐教材。

2.图书资料配备要求

本专业相关图书文献配备应能满足人才培养、专业建设、教科研等工作需要，方便师生查询、借阅，且定期更新。主要包括有关《红色米其林指南》、《黑珍珠餐厅》、《米其林餐厅 》等技术类和案例类图书。

3.数字资源配置要求

利用学校教育资源平台和智慧树等网络教学平台，开发和配备一批教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、在线精品课程等，实训室根据承担得实训项目配备项目教学指导性文件和操作过程微课资源；对接“1+x”职业技能等级证书标准，明确考核内容和形式，优化课程设置和教学内容，开发相应的校本培训教材，形成种类丰富、形成多样、使用便捷、动态更新、满足教学得的数字化资源库。

（四）教学方法

坚持立德树人根本任务，在教学过程中，注重思政课程和课程思政相结合，达到人才培养规格的素质要求。

1.公共基础课

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学基本要求，按照培养学生学科素养、服务专业学习和终身发展的功能来定位，采用理论讲授式、启发式、问题探究式等教学方法，通过集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、议题讨论、演讲竞赛等教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，为学生综合素养的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2.专业（技能）课

坚持校企合作、工学结合的人才培养模式，选择典型项目为载体，按照相应职业岗位（群）的能力要求，结合行业标准、职业技能考核标准和技能大赛要求，通过实际岗位任务与典型案例，践行项目教学改革任务引领、问题导向的教学理念，采取理论实践一体化教学模式，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，提倡项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，运用启发式、探究式、讨论式、参与式教学形式，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学有机结合，优化教学过程，提升学习效率。

（五）学习评价

根据本专业培养目标和以人为本的发展理念，建立科学的评价标准。学习评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，探索增值评价，注意吸收家长、行业企业参与。注重校内与校外评价相结合，职业技能鉴定与学业考核结合，教师评价、用人单位评价、学生互评与自我评价相结合。过程性评价与结果性评价结合，加大过程考核，突出专业实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重。

学校内学习评价采用学习过程评价、作业完成情况评价、实际操作评价和期末综合考核评价和岗位实习鉴定等多种方式。根据不同课程性质和教学要求，可以通过笔试、口试、实操、项目作业等方法，考核学生的知识、专业技能和工作规范等方面的学习水平；岗位实习评价则由实习企业和学校共同完成，从考勤、遵守工作纪律、工作态度、职业素养、专业知识和技能、创新意识、安全意识和实习成果等方面进行综合评价。学习评价不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注在实践运用知识与解决实际问题的能力水平，重视节能环保、绿色发展、规范操作、安全生产等职业素养的形成。

（六）质量管理

（1）完善教学质量管理及评价机制。建立教学质量“学校—教学部”两级内部监控和评价机制，完善教学管理规章制度体系，通过推门听课、教学巡查、教考分离、教学文件抽检、开展集体备课和教研活动等方式对日常教学过程进行监控和管理，保证毕业生培养质量达到国家规定的标准。建立与行业企业联动的实践教学环节督导制度，健全专业教学质量监控和评价机制，加强课堂教学、实习实训等方面质量标准建设。按照学校教育教学督导要求，落实《威海市职业中等专业学校教师教学工作规范》《关于建立教学常规巡查工作制度的通知》等文件要求，对教师教学质量进行综合评价。

（2）建立和完善人才培养质量社会评价及反馈机制。落实学校《学生学业质量评价方案》，完善学业水平测试、综合素质评价和毕业生质量跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。专业教研组织应充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

（3）建立专业建设诊断与改进机制。定期组织专业建设委员会开展专业建设研讨，及时开展专业调研、人才培养方案更新和教学资源建设研究工作。专业教研组建立集中备课制度，每周召开一次研讨会议，对专业教学、实训室建设、社会服务、课程建设等进行研判，持续提高专业建设水平和人才培养质量。

十一、毕业要求

（一）思想品德。在校学习期间（含校外岗位实习期间）无违法或严重违纪行为，思想品德评定合格。

（二）学业成绩。在校期间，修完专业人才培养方案规定的所有课程，经考试或考查合格。

（三）实习合格。岗位实习期满，经学校、企业共同鉴定，实习成绩合格。

十二、附录

1.岗课赛证与职业能力分析表

2.教学进程变更申请表

附录1：

西餐烹饪专业岗课赛证与职业能力分析表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 职业岗位 | 典型工作任务 | 职业能力要求 | 职业资格标准  （职业技能等级标准） | 职业技能大赛标准 | 课程 |
| 原料  加工 | 1.蔬果类原料加工 | 1.会鉴别、选用新鲜的蔬果类原料；  2.会规范、安全、卫生的进行蔬果类原料加工；  3.会正确使用和保养加工工具设备；  4.会切配蔬果类原料并加工成半成品；  5.会保管、储藏成品蔬果类原料。 | 1.能鉴别、选用新鲜的蔬果类原料；  2.能规范、安全、卫生的进行蔬果类原料加工；  3.能正确使用和保养加工工具设备；  4.能切配蔬果类原料并加工成半成品；  5.能保管、储藏成品蔬果类原料。  6.能鉴别、选用新鲜的水产类原料；  7.能规范、安全、卫生的进行水产类原料加工；  8.能正确使用和保养加工工具设备；  9.能切配水产类原料并加工成半成品；  10能保管、储藏成品水产类原料。  11.能鉴别、选用新鲜的畜禽类原料；  12.能安全、卫生的进行禽肉类原料加工  13.能正确使用和保养加工工具设备；  14.能切配禽肉料并加工成半成品；  15.能保管、储藏成品禽肉类原料 | 1.能鉴别、选用新鲜的蔬果类原料；  2.能规范、安全、卫生的进行蔬果类原料加工；  3.能正确使用和保养加工工具设备；  4.能切配蔬果类原料并加工成半成品；  5.能保管、储藏成品蔬果类原料。  6.能鉴别、选用新鲜的水产类原料；  7.能规范、安全、卫生的进行水产类原料加工；  8.能正确使用和保养加工工具设备；  9.能切配水产类原料并加工成半成品；  10能保管、储藏成品水产类原料。  11.能鉴别、选用新鲜的畜禽类原料；  12.能安全、卫生的进行禽肉类原料加工  13.能正确使用和保养加工工具设备；  14.能切配禽肉料并加工成半成品；  15.能保管、储藏成品禽肉类原料 | 《加工棚调基数》  《西式冷菜制作》  《西式热菜制作》  《西餐烹调基础》 |
| 2.水产类原料加工 | 1.会鉴别、选用新鲜的水产类原料；  2.会规范、安全、卫生的进行水产类原料加工；  3.会正确使用和保养加工工具设备；  4.会切配水产类原料并加工成半成品；  5.会保管、储藏成品水产类原料。 |
| 3.畜禽肉类原料加工 | 1.会鉴别、选用新鲜的畜禽类原料；  2.会安全、卫生的进行禽肉类原料加工  3.会正确使用和保养加工工具设备；  4.会切配禽肉料并加工成半成品；  5.会保管、储藏成品禽肉类原料 |
| 冷房 | 1.冷调味汁制作 | 1.会严格执行卫生要求、确保视频安全；  2.会正确调制基础冷汁；  3.会正确调制成品冷沙司；  4.会根据冷汁、冷沙司的需求及品质正确鉴别与保管。 | 1.能严格执行卫生要求、确保视频安全；  2.能正确调制基础冷汁；  3.能正确调制成品冷沙司；  4.能根据冷汁、冷沙司的需求及品质正确鉴别与保管。  5.能根据不同的色拉选择相应的原料；  6.能清晰色拉所需要的的原料并加工成型；  7.能根据不同色拉搭配相应的冷调味汁；  8.能根据不同的工艺色拉制作；  9.能够根据制作标准规范摆盘；  10.能严格执行卫生要求，确保视频安全。  11.能严格执行卫生要求，确保视频安全；  12.能根据冷菜菜肴要求选择不同原料；  13.能根据不同原料的特性进行加工成熟；  14.能完成冷菜菜肴的装盘。 | 1.能严格执行卫生要求、确保视频安全；  2.能正确调制基础冷汁；  3.能正确调制成品冷沙司；  4.能根据冷汁、冷沙司的需求及品质正确鉴别与保管。  5.能根据不同的色拉选择相应的原料；  6.能清晰色拉所需要的的原料并加工成型；  7.能根据不同色拉搭配相应的冷调味汁；  8.能根据不同的工艺色拉制作；  9.能够根据制作标准规范摆盘；  10.能严格执行卫生要求，确保视频安全。  11.能严格执行卫生要求，确保视频安全；  12.能根据冷菜菜肴要求选择不同原料；  13.能根据不同原料的特性进行加工成熟；  14.能完成冷菜菜肴的装盘。 | 《西餐冷菜制作》  《西餐烹调基础》 |
| 2.色拉制作及装盘 | 1.会根据不同的色拉选择相应的原料；  2.会清晰色拉所需要的的原料并加工成型；  3.会根据不同色拉搭配相应的冷调味汁；  4.会根据不同的工艺色拉制作；  5.会够根据制作标准规范摆盘；  6.会严格执行卫生要求，确保视频安全。 |
| 3.西餐冷菜制作及装盘 | 1.会严格执行卫生要求，确保视频安全；  2.会根据冷菜菜肴要求选择不同原料；  3.会根据不同原料的特性进行加工成熟；  4.会完成冷菜菜肴的装盘。 |
| 热房 | 1.基础汤汁制作 | 1.会严格执行卫生要求、确保食品；  2.会根据汤汁内容选取相应原料与设备工具；  3.会根据菜肴制作需要，制作白汁、黄汁、各类少司酱汁；  4.会根据成品需要，制作与鉴别清汤、蓉汤、奶油汤、蔬菜汤、海鲜汤等；  5.会完成汤菜的装盘与装饰；  6.会采用合理方法对汤汁进行保存。. | 1.能严格执行卫生要求、确保食品；  2.能根据汤汁内容选取相应原料与设备工具；  3.能根据菜肴制作需要，制作白汁、黄汁、各类少司酱汁；  4.能根据成品需要，制作与鉴别清汤、蓉汤、奶油汤、蔬菜汤、海鲜汤等；  5.能完成汤菜的装盘与装饰；  6.能采用合理方法对汤汁进行保存。.  7能严格执行卫生要求，确保食品；  8.能根据原料的性质选择合适的工具进行烹饪；  9.能运用正确的烹调方法完成菜肴成熟制作；  10.能根据原料性质正确搭配调味汁；  11.能根据主菜性质正确搭配配菜；  12.能正确使用盛器进行主菜装盘。  13.能严格执行卫生要求，确保食品安全；  14.能从原料搭配角度，进行热菜菜肴创新；  15.能变化相应工艺流程，进行热菜菜肴创新；  16.能从口味、色彩等角度，进行热菜菜肴创新；  17.能从装盘角度，进行热菜菜肴创新。 | 1.能严格执行卫生要求、确保食品；  2.能根据汤汁内容选取相应原料与设备工具；  3.能根据菜肴制作需要，制作白汁、黄汁、各类少司酱汁；  4.能根据成品需要，制作与鉴别清汤、蓉汤、奶油汤、蔬菜汤、海鲜汤等；  5.能完成汤菜的装盘与装饰；  6.能采用合理方法对汤汁进行保存。.  7能严格执行卫生要求，确保食品；  8.能根据原料的性质选择合适的工具进行烹饪；  9.能运用正确的烹调方法完成菜肴成熟制作；  10.能根据原料性质正确搭配调味汁；  11.能根据主菜性质正确搭配配菜；  12.能正确使用盛器进行主菜装盘。  13.能严格执行卫生要求，确保食品安全；  14.能从原料搭配角度，进行热菜菜肴创新；  15.能变化相应工艺流程，进行热菜菜肴创新；  16.能从口味、色彩等角度，进行热菜菜肴创新；  17.能从装盘角度，进行热菜菜肴创新。 | 《西式热菜制作》  《西餐烹调基础》 |
| 2.各类西式菜肴制作 | 1.会严格执行卫生要求，确保食品；  2.会根据原料的性质选择合适的工具进行烹饪；  3.会运用正确的烹调方法完成菜肴成熟制作；  4.会根据原料性质正确搭配调味汁；  5.会根据主菜性质正确搭配配菜；  6.会正确使用盛器进行主菜装盘。 |
| 3.制作创新菜肴 | 1.会严格执行卫生要求，确保食品安全；  2.会从原料搭配角度，进行热菜菜肴创新；  3.会变化相应工艺流程，进行热菜菜肴创新；  4.会从口味、色彩等角度，进行热菜菜肴创新；  5.会从装盘角度，进行热菜菜肴创新。 |
| 饼房 | 1.点心制作 | 1.会严格执行卫生要求，确保食品安全；  2.会根据制作需要选用正确的点心原料；  3.会按照正确的方法进行各种点心的制作；  4.会完成各种点心的成型和成熟；  5.会根据要求完成各式点心的馅心制作；  6.会按成品要求进行各种点心的质量鉴别；  7.会够熟练应用点心制作的工具设备。 | 1.能严格执行卫生要求，确保食品安全；  2.能根据制作需要选用正确的点心原料；  3.能按照正确的方法进行各种点心的制作；  4.能完成各种点心的成型和成熟；  5.能根据要求完成各式点心的馅心制作；  6.能按成品要求进行各种点心的质量鉴别；  7.能够熟练应用点心制作的工具设备。  8.能严格执行卫生要求，确保食品安全；  9.能根据不同面包种类选择合适的原料；  10.能完成发酵面团的调制；  11.能运用正确手法完成各类面包成型和醒发；  12.能掌握面包的烘焙成熟度；  13.能根据不同口味制作馅料；  14.能按出品需求鉴别面包的质量；  15.能熟练应用各类面包制作的工具设备。 | 1.能严格执行卫生要求，确保食品安全；  2.能根据制作需要选用正确的点心原料；  3.能按照正确的方法进行各种点心的制作；  4.能完成各种点心的成型和成熟；  5.能根据要求完成各式点心的馅心制作；  6.能按成品要求进行各种点心的质量鉴别；  7.能够熟练应用点心制作的工具设备。  8.能严格执行卫生要求，确保食品安全；  9.能根据不同面包种类选择合适的原料；  10.能完成发酵面团的调制；  11.能运用正确手法完成各类面包成型和醒发；  12.能掌握面包的烘焙成熟度；  13.能根据不同口味制作馅料；  14.能按出品需求鉴别面包的质量；  15.能熟练应用各类面包制作的工具设备。 | 《西式点心制作》  《西式面包制作》 |
| 2.面包制作 | 1.会严格执行卫生要求，确保食品安全；  2.会根据不同面包种类选择合适的原料；  3.会完成发酵面团的调制；  4.会运用正确手法完成各类面包成型和醒发；  5.会掌握面包的烘焙成熟度；  6.会根据不同口味制作馅料；  7.会按出品需求鉴别面包的质量；  8.会熟练应用各类面包制作的工具设备。 |

附录2：

教学进程变更申请表

教学部： 填报日期：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | | 年级 | 专业班级 | 教学部 |
|  | |  |  |  |
|  |  |  |
| 原计划内容、进程 | | | 变动后的内容、进程 | |
|  | | |  | |
| 变动理由 | 专业负责人签字： 年 月 日 | | | |
| 教学部  意见 | 负责人签字（盖章）： 年 月 日 | | | |
| 教务处  意见 | 负责人签字（盖章）： 年 月 日 | | | |

备注：本表一式三份，教务处、教学部和授课教师各存一份。

十三、课程标准

西餐原料知识课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是西餐烹饪专业的专业基础课程，是一门应用型较强的课程。

本课程通过西餐原料基础知识的学习，使学生系统的了解西餐常用原料的种类和产地，熟知原料的营养成分及品质特点，掌握原料品质鉴别、选用、贮藏和保管的方法，具备西餐原料在菜点中运用和新原料与新工艺、新技术、新菜品融合的能力，并为后续学习各专业课程做好前期准备。

(二)课程教学目标

1.素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特

色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有科学探索精神与创新意识。

2.知识目标

（1）了解西餐原料，熟悉原料的种类和产地；

（2）了解西餐原料的营养成分及其对人体的营养作用；

（3）了解家畜、家禽原料的部位名称和各种西餐原料品质特点；

（4）掌握西餐原料的品质鉴别方法与选料原则；

（5）掌握西餐原料的贮藏和保管方法。

3.能力目标

（1）具备西餐原料的品质鉴别和选用能力；

（2）具备西餐原料的贮藏和保管的能力；

（3）具备西餐原料在菜点中的运用能力；

（4）具备新原料与新工艺、新技术、新菜品融合的能力。

（三）参考学时

54学时

（四）课程学分

3学分

1. 课程内容和要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学项目 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| 1 | 常家畜肉原料 | 1.认识常用家畜肉原料。  2.了解常用家畜肉原料的品种、产地及营养成分。  3.了解家畜肉原料的部位名称及品质特点。  4.掌握家畜肉原料的品质鉴别方法。  5.掌握家畜肉原料的保鲜和贮藏方法。  6.掌握家畜肉原料在西餐中的运用。 | 1.利用多媒体教学手段创建虚拟环境条件，采用分组授课，课前网上收集相关图片和视频，课上交流互动。  采用教学课件展示、视频示教等信息化教学手段进行教学。 | 12 |
| 2 | 家禽原料 | 1.认识常用家禽原料。  2.了解常用家禽原料的品种、产地及营养成分。  3.了解家禽原料的部位名称及品质特点。  4.掌握家禽原料的品质鉴别方法。  5.掌握家禽原料的保鲜和贮藏方法。  6.掌握家禽原料在西餐中的用。 | 采用分组授课，课前网上收集相关图片和视频，课上交流互动。  采用教学课件展示、视频示教等信息化教学手段进行教学。 | 12 |
| 3 | 水产品类原料 | 1.认识水产品原料。  2.了解水产品原料的主要种类的营养成分。  3.了解水产品原料的主要种类和产地知识。  4.掌握水产品原料品质特点及品质鉴别方法。  5.掌握水产品  4.掌握肉制品和乳制品原料的品质鉴别方法。  5.原料的保鲜和贮藏方法。  6.掌握水产品原料在西餐中的运用。 | 采用分组授课，课前网上收集相关图片和视频，课上交流互动。  采用教学课件展示、视频示教等信息化教学手段进行教学。 | 10 |
| 4 | 肉制和乳制品原料 | 1.认识肉制品和乳制品原料。  2.了解肉制品和乳制品原料的种类和营养成分。  3.了解肉制品和乳制品原料的品质特点及选料原则。  5.掌握肉制品和乳制品原料的保鲜、贮藏方法。  6.掌握肉制品和乳制品原料在西餐中的运用。 | 采用分组授课，课前网上收集相关图片和视频，课上交流互动。  采用教学课件展示、视频示教等信息化教学手段进行教学。 | 8 |
| 5 | 蔬菜和水果原料 | 1.认识蔬菜和水果原料。  2.了解蔬菜和水果原料的主要种类、产地和营养成分。  3.掌握蔬菜和水果原料的品质特点以及原料选用和品质鉴别方法。  4.掌握蔬菜和水果原料的保鲜、贮藏方法。  5.掌握蔬菜和水果原料在西餐中的运用。 | 采用分组授课，课前网上收集相关图片和视频，课上交流互动。  采用教学课件展示、视频示教等信息化教学手段进行教学。 | 4 |
| 6 | 谷物类原料 | 1.认识谷物类原料。  2.了解谷物类原料的主要种类和营养成分。  3.掌握谷物类原料的品质特点以及原料。选用原则和品质鉴别方法。  4.掌握谷物类原料的保鲜、贮藏方法。  5.掌握谷物类原料在西餐中的运用。 | 采用分组授课，课前网上收集相关图片和视频，课上交流互动。  采用教学课件展示、视频示教等信息化教学手段进行教学 | 4 |
| 7 | 西餐常用调味原料 | 1.认识西餐常用调味原料。  2.了解常用调味原料的主要种类和营养成分。  3.了解常用调味原料的品质特点和选用原则。  4.掌握常用调味原料的品质鉴别方法。  5.掌握常用调味原料的保鲜、贮藏方法。  6.掌握常用调味原料在西餐中的运用。 | 采用分组授课，课前网上收集相关图片和视频，课上交流互动。  采用教学课件展示、视频示教等信息化教学手段进行教学。 | 4 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）作为一门专业基础课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。

（2）在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力。通过完成对常用烹饪原料的鉴别、选用、保管等操作，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

（3）在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性， 提高学生学习的能力和兴趣。采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识烹饪原料在烹饪专业中的重要性。

2.学生考核评价方法

（1）倡导评价主体多元化，坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合的原则。

（2）突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给于学生客观评价，树立学生学习专业的信心。

（3）强调总结性评价,结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

3.教学实施与保障

（1）配备专业常规必备的电子图书、影像资料、行业标准及规范、项目任务书、学生工作页、活页式实践操作指导书、数字化课程资源等教学配套资源。

（2）重视“双师型”教师培养和认定，鼓励教师深入行业企业一线进行实践锻炼。

（3）利用现代信息技术开发电子教案、微课、动画、视频、多媒体课件等，使教学资源从单一化向多元化转变，方便师生选用，有利于学生知识和能力拓展。

4.教材编写与选用

（1）选用教材时，原则上要从《山东省中等职业教育教学用书目录》和《职业教育与成人教育教材信息》中选取，以保证教材的规范性、科学性、先进性和前瞻性。

（2）专业教材内容应体现先进性、通用性、实用性，要将本专业新技术、新工艺、新设备及时地纳入教材，将餐饮行业最新的发展趋势编入教材，使教材内容贴近行业发展和岗位实际需要。

（3）教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位、以应用为目的”原则。在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、微课、网络资源等形式来展示，教材要图文并茂，以增强学生的感性认识，提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合中职学生的接受能力。教材中的教学活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

西餐烹调基础课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是西餐烹饪专业的专业基础课程，是一门应用型较强的课程。全面介绍了西餐基础知识、西餐烹调理论和烹调技能等，通过学习西餐烹调基础知识，培养其运用烹调基础知识，解决烹调过程中实际问题的能力，具备从事西厨房中西餐热菜、西餐冷菜等岗位的基本理论职业能力，为西餐烹饪专业后续西餐冷菜、西餐热菜课程的学习奠定基础。

(二)课程教学目标

1.素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特

色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有科学探索精神与创新意识。

2.知识目标

（1）了解西餐的概念、起源、发展概况、各国的菜式特点及饮食文化。

（2）了解西餐厨房设置与布局、组织机构，掌握西餐厨房安全卫生知识、厨房设备、用具的种类及用途。

（3）了解西餐烹调基础知识、常用烹调方法，掌握其在菜品制作中的应用。

（4）了解冷菜、热菜制作基本知识，掌握少司的制作。

（5）了解汤的种类、理解汤的特点及制作原理。掌握基础汤的制作。

（6）了解分子料理的概念、类别、特点及应用，掌握智能设备的使用方法。

3.能力目标

（1）具备西餐厨房设备、用具的使用及保养能力。

（2）具备西餐冷菜、热菜制作方法和少司调制能力。

（3）具备基础汤、汤菜的制作能力。

（4）能掌握分子料理的制作。

（三）参考学时

72学时

（四）课程学分

4学分

（五）课程内容和要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学项目 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| 1 | 西餐概述 | 1.了解西餐的概念、起源及发展概况。  2.掌握西餐主要菜式的特点及饮食文化。 | 1.采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。  2.建议教师通过中西餐异同问题引导学生归纳西餐的含义和特点。 | 8 |
| 2 | 西餐厨房设置、设备及工具 | 1.了解西餐厨房设置、设备布局、人员组织结构、岗位工作流程、厨房运营管理。  2.了解西餐厨房的工作岗位和工作内容、卫生标准和安全规范，能够初步体验并适应西餐厨房的工作环境。  3.掌握西餐厨房常用设备、用具的正确使用方法及保养方法。 | 1.线上线下相结合。线上观看西餐厨房VR实景视频，线下实地参观体验和交流互动。  2.建议多收集行业中具有代表性的西餐厨房，进行线上观摩学习；带领学生到西餐厨房参观学习。 | 12 |
| 3 | 烹调基本  原理 | 1.了解食物主要成分及其特性。  2.掌握加热对食物成分的影响。  3.掌握烹调过程中热传递的基本原理。  4.掌握火候与传递的基本关系。 | 采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。 | 12 |
| 4 | 西餐常用  烹调方法 | 1.了解西餐常用烹调方法的分类特点。  2.掌握干烹法、湿烹法、混合烹调法的操作要领。 | 1.采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。  2.建议多收集行业中具有代表性的西餐烹调方法视频，进行线上观摩学习；带领学生到实训室观摩学习。 | 20 |
| 5 | 汤与少司 | 1.了解基础汤、汤、少司的种类、特点及制作原理。  2.掌握不同种类基础汤、汤、少司操作要领及应用。 | 1.采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。  2.建议多收集行业中具有代表性的西餐制汤与少司的制作视频，进行线上观摩学习。 | 12 |
| 6 | 智能烹饪 | 1.了解分子料理的概念、类别、特点及应用。  2.掌握泡沫法、反向球化技术、冷热啫喱、液氮技术、低温慢煮等分子料理技术的操作要领。 | 1.采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。  2.建议多收集行业中具有代表性的分子料理的制作视频，进行线上观摩学习。 | 8 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。

（2）采用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式激发学生学习积极性，培养学生团队意识和沟通能力，使学生掌握专业学习方法，提高学生自主学习能力。

（3）在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、充分利用数字化、信息化教学资源和手段，提高教学效率。教师应多了解西餐、预制菜加工前沿的发展趋势，多走近高端西餐品牌企业一线。鼓励学校积极推行“校企一体、双师协同”教学，以提高本课程的授课效果。

2.学生考核评价方法

（1）倡导评价主体多元化，坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合的原则，充分发挥评价的激励作用。

（2）突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，树立学生学习专业的信心。

（3）强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生的综合职业能力及水平。

3.教学实施与保障

（1）配备专业常规必备的电子图书、影像资料、行业标准及规范、项目任务书、学生工作页、活页式实践操作指导书、数字化课程资源等教学配套资源。

（2）重视“双师型”教师培养和认定，鼓励教师深入行业企业一线进行实践锻炼。

（3）利用现代信息技术开发电子教案、微课、动画、视频、多媒体课件等，使教学资源从单一化向多元化转变，方便师生选用，有利于学生知识和能力拓展。

4.教材编写与选用

（1）选用教材时，原则上要从《山东省中等职业教育教学用书目录》和《职业教育与成人教育教材信息》中选取，以保证教材的规范性、科学性、先进性和前瞻性。

（2）教材呈现方式应符合中职学生的年龄特征与认知规律，图文并茂、生动活泼、形式新颖，增强学生阅读教材的兴趣，为学生提供思考的空间。要突出培养学生正确的科学思想和科学方法，将理论教学与生产实际、职业发展紧密联系。

（3）鼓励校企“双元”合作开发教材，倡导使用新型活页式、工作手册式和融媒体教材，并配套开发信息化资源。

烹饪营养与配餐课程标准

（一） 课程性质与任务

本课程是西餐烹饪专业的专业基础课程，是一门应用型较强的课程。其主要任务是传授餐饮专业从业人员所必需掌握的食品营养与配餐基本知识，使学生能够具备合理调配膳食和科学配餐的职业能力，着力培养学生综合实践 能力和爱岗敬业的职业精神。教学内容紧密联系生产劳动实际，突出实用性和实践性，为学生升学深造和适应餐饮从业人员发展奠定基础。

（二）课程教学目标

1.素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特

色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有科学探索精神与创新意识。

2.知识目标

（1）熟悉常用烹饪原料的营养价值；

（2）了解我国现代居民营养健康的需求；

（3）掌握营养配餐的原则和方法。

3.能力目标

（1）具备为不同人群提供基本膳食指导的能力；

（2）具有编制营养食谱的能力；

（3）具备制作膳食营养套餐的基本技能。

（三）参考学时

72学时

（四）课程学分

4学分

（五）课程内容和要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学项目 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| 1 | 绪论 | 1.了解营养、健康的概念；  2.了解营养与健康的关系；  3.熟悉影响健康的主要因素。 | 以小组讨论的形式，了解归纳基本概念。 | 4 |
| 2 | 营养学基础 | 1.熟悉糖类、脂类、蛋白质、无机盐、 维生素、水等营养素与人体健康及烹饪之间的关系；  2.熟悉人体所需能量及其来源和供给标准 ；  3.熟悉食物的消化与吸收、合理营 养与平衡膳食、烹调中食物的营养保 存等营养学基础知识；  4.熟悉不同人群的膳食特点与膳食原则 。 | 用课件、视频或实验演示等教学手段展示各类营养素与人体健康及烹饪之间的关系；通过小组讨论、典型案例引导学生探究消化与吸收、合理营养与平衡膳食、烹调中食物的营养保存等营养学基础知识。 | 16 |
| 3 | 各类食品 的营养价值及其安全  控制 | 1.熟悉谷类、豆类、蔬菜、水果及食用菌、畜禽肉类、蛋类、乳类、水产品类、食用油脂、调味品、饮料、罐头食品及糖果糕点等原料的营养价值 ；  2.熟悉各类食品的营养特性。 | 运用课件、视频和实物演示辅助教学，使学生掌握各种食品的营养价值及其安全控制方法 。 | 16 |
| 4 | 营养食谱  编制 | 1.了解营养食谱编制的基础知识；  2.理解计算法、食物交换份法等食谱编制方法；  3.掌握多人膳食食谱编制的方法。 | 运用课件、视频和演 示等教学手段，引导学 生掌握营养食谱编制的方法 。 | 10 |
| 5 | 不同人群 的营养食谱 设计 | 1.熟悉母婴营养食谱设计方法；  2.熟悉学龄前儿童营养食谱设计方法 ；  3.熟悉学龄儿童及青少年营养食谱设计方法 ；  4.熟悉中老年人营养食谱设方法；  5.熟悉其他人群的营养食谱设计方法 ；  6.会烹调制作营养餐。 | 运用课件、视频和演 示等教学手段，引导学 生掌握不同人群的营养食谱设计方法。 | 14 |
| 6 | 疾病患者 营养食谱  设计 | 1.熟悉高血压患者的营养食谱设计方法 ；  2.熟悉高脂血症患者的营养食谱设计方法 ；  3.熟悉糖尿病患者的营养食谱设计方法 ；  4.熟悉肿瘤患者的营养食谱设计方法 ；  5.痛风患者的营养食谱设方法。 | 运用课件、视频和演 示等教学手段，引导学生掌握疾病患者的营养食谱设计方法。 | 12 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。

（2）采用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式激发学生学习积极性，培养学生团队意识和沟通能力，使学生掌握专业学习方法，提高学生自主学习能力。

（3）在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、充分利用数字化、信息化教学资源和手段，提高教学效率。教师应多了解西餐前沿的发展趋势，鼓励学校积极推行“校企一体、双师协同”教学，以提高本课程的授课效果。

2.学生考核评价方法

（1）倡导评价主体多元化，坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合的原则，充分发挥评价的激励作用。

（2）突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，树立学生学习专业的信心。

（3）强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生的综合职业能力及水平。

3.教学实施与保障

（1）配备专业常规必备的电子图书、影像资料、行业标准及规范、项目任务书、学生工作页、活页式实践操作指导书、数字化课程资源等教学配套资源。

（2）重视“双师型”教师培养和认定，鼓励教师深入行业企业一线进行实践锻炼。

（3）利用现代信息技术开发电子教案、微课、动画、视频、多媒体课件等，使教学资源从单一化向多元化转变，方便师生选用，有利于学生知识和能力拓展。

4.教材编写与选用

（1）选用教材时，原则上要从《山东省中等职业教育教学用书目录》和《职业教育与成人教育教材信息》中选取，以保证教材的规范性、科学性、先进性和前瞻性。

（2）教材呈现方式应符合中职学生的年龄特征与认知规律，图文并茂、生动活泼、形式新颖，增强学生阅读教材的兴趣，为学生提供思考的空间。要突出培养学生正确的科学思想和科学方法，将理论教学与生产实际、职业发展紧密联系。

（3）鼓励校企“双元”合作开发教材，倡导使用新型活页式、工作手册式和融媒体教材，并配套开发信息化资源。

厨房管理课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是西餐烹饪专业的专业基础课程，是一门应用型较强的课程。全面介绍了西餐基础知识、西餐烹调理论和烹调技能等，通过学习西餐烹调基础知识，培养其运用烹调基础知识，解决烹调过程中实际问题的能力，具备从事西厨房中西餐热菜、西餐冷菜等岗位的基本理论职业能力，为西餐烹饪专业后续西餐冷菜、西餐热菜课程的学习奠定基础。

（二）课程教学目标

1.素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特

色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有科学探索精神与创新意识。

2.知识目标

（1）了解厨房生产流程，厨房管理的基本知识。

（2）了解厨房的设计与布局要求；

（3）了解厨房原料采购程序和管理要求；

（4）了解影响厨房生产成本和生产效率的因素；

（5）掌握厨房组织结构的设置及厨房组织结构中的人员配备。

（6）掌握厨房的人员管理，掌握一定的厨房人员管理技巧。

3.能力目标

（1）具有运用厨房布局图合理设计不同厨房；

（2）具有掌握厨房产品各流程生产环节的控制，学会设计和研发厨房的产品；

（3）具有掌握食品原料的采购、进货验收、贮藏与领发管理流程；

（4）具有掌握厨房生产的成本计算方法，生产的质量控制，厨房生产的效率管理方法；

（5）具有掌握厨房主要设备与工具的选购、使用与保养方法，管理的措施。

（三）参考学时

54学时

（四）课程学分

3学分

1. 课程内容和要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学项目 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| 1 | 厨房管理  基本知识 | 1.了解厨房管理的主要任务及基本职能。  2.了解厨房管理的运转流程及与各部门的关系，认识部门之间合作、协调的重要性。  3.掌握厨房生产特点和厨房的种类、功能。分析餐饮生产的特点，领会厨房管理的复杂性和特殊性。 | 1.采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。  2.建议进行实地厨房参观、考察，加深厨房基础知识的理解。 | 6 |
| 2 | 厨房的设计与布局要求 | 1.了解厨房布局的要求和应考虑的因素。  2.了解现代厨房设计案例分析。  3.掌握厨房照明、温度、噪声的设计要求。  4.掌握厨房设备与内容环境的设计。 | 1.充分利用多媒体教学，分组教学，案例教学。  2.建议考察企业厨房，小组合作尝试设计厨房。 | 6 |
| 3 | 厨房的组织结构与人员配备 | 1.了解厨房组织结构的原则与职能，认识各类厨房（包括中餐、西餐、点心、冷菜等）各生产组织（生产单元）的职能。  2.掌握厨房基层管理者的确定与人员配备，初步具有安排厨房人力配备的知识和能力。  3.掌握厨房各岗位的工作职责与工作任务。熟悉厨房的管理人员（厨师长）和各生产单元生产岗位（厨师）及各生产辅助岗位（厨工）的岗位职责和工作任务。 | 1.充分利用多媒体教学，分组教学，案例教学。  2.建议采用任务式、角色扮演等形式组织教学。 | 6 |
| 4 | 厨房的  人员管理 | 1.了解厨房管理制度。能懂得厨房人员管理中，思想教育、人才培养、精神激励等方面的工作方向。  2.掌握厨房人员的素质要求。  3.掌握厨房人员的培训要求。能根据厨房人员的类别、内容、方法和程序（包括计划、实施和考核）进行培训。  4.掌握厨房人员管理方法。学会各种激励方式（包括惩罚激励）以及纪律处分等类型的思想教育方法法。  5.了解厨房人员管理案例。 | 1.采用教学课件、视频等信息化教学手段进行教学。  2.建议结合实际案例，分析厨房人员管理中常出现的问题，对接岗位要求。 | 6 |
| 5 | 食品原料的管理 | 1.了解原料领发的制度。熟悉原料领发的职责与要求。  2.掌握食品原料的采购流程与指标控制。能掌握采购的方法和程序，重点是掌握采购价格的控制和最佳订货量的计算。  3.掌握原料验收程序与方法。能掌握验收的要求、程序、方法和具体实施管理。  4.掌握食品原料贮藏。能熟悉各类食品原料贮藏的要求、方法。 | 1.采用教学课件、视频等信息化教学手段进行教学。  2.建议结合实际案例，分析厨房食品原料管理中常出现的问题，对接岗位要求。 | 10 |
| 6 | 厨房的  生产管理 | 1.了解厨房生产成本计算与控制。能懂得厨房生产管理中的菜单定价，原材料成本管理，生产过程中的成本控制，以及成品销售等成本控制环节和具体运作方法。  2.了解影响厨房生产效率的因素。通过分析影响厨房生产效率的内因和外因，领会提高厨房生产效率的几种方法。  3.了解厨房产品设计与研发。  4.掌握厨房生产质量标准与控制。能掌握厨房生产中质量控制的重点过程和基本方法。 | 1.采用教学课件、视频等信息化教学手段进行教学。  2.建议结合实际案例，分析厨房生产管理中常出现的问题，并找到解决问题的方法。 | 6 |
| 7 | 厨房的设备管理 | 1.了解厨房主要设备和用具，熟悉厨房主要设备与工具及其功能。  2.掌握厨房设备选购原则和注意事项，懂得如何选购厨房设备。  3.掌握厨房设备使用、保养与管理方法。懂得几种主要的生产设备的使用、维护和保养的具体要求。掌握厨房设备管理的措施。 | 1.采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。  2.建议进行实地考察、参观厨房，加深厨房设备的使用及管理的理解。 | 6 |
| 8 | 厨房的卫生与安全管理 | 1.掌握厨房卫生要求与控制。懂得厨房从环境、作业区和生产过程、食品、生产者、食具等几方面的卫生要求和控制方法。  2.掌握厨房安全管理的主要任务。懂得常见事故的预防以及厨房安全生产的措施和管理办法。  3.了解厨房卫生与安全案例。 | 1.采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。  2.建议进行实地考察、参观厨房，加深厨房卫生与安全的管理的理解。 | 8 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。

（2）强化实践教学，加强学生能力和岗位职业能力的培养，积极采用行动导向、典型工作任务引领，将真实的生产情境和职业岗位要求融入教学。通过本课程的学习启发学生，运用管理学、食品卫生学、烹饪美学、市场营销学等多方面的知识，对餐饮生产管理的认识有进一步的理解。为今后的工作实践打下坚实的基础。

（3）在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、充分利用数字化、信息化教学资源和手段，提高教学效率。教师应多了解西餐、预制菜加工前沿的发展趋势，多走近高端西餐品牌企业一线。鼓励学校积极推行“校企一体、双师协同”教学，以提高本课程的授课效果。

2.学生考核评价方法

（1）倡导评价主体多元化，坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合的原则，充分发挥评价的激励作用。

（2）突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，树立学生学习专业的信心。

（3）强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生的综合职业能力及水平。

3.教学实施与保障

（1）配备专业常规必备的电子图书、影像资料、行业标准及规范、项目任务书、学生工作页、活页式实践操作指导书、数字化课程资源等教学配套资源。

（2）重视“双师型”教师培养和认定，鼓励教师深入行业企业一线进行实践锻炼。

（3）利用现代信息技术开发电子教案、微课、动画、视频、多媒体课件等，使教学资源从单一化向多元化转变，方便师生选用，有利于学生知识和能力拓展。

4.教材编写与选用

（1）选用教材时，原则上要从《山东省中等职业教育教学用书目录》和《职业教育与成人教育教材信息》中选取，以保证教材的规范性、科学性、先进性和前瞻性。

（2）教材呈现方式应符合中职学生的年龄特征与认知规律，图文并茂、生动活泼、形式新颖，增强学生阅读教材的兴趣，为学生提供思考的空间。要突出培养学生正确的科学思想和科学方法，将理论教学与生产实际、职业发展紧密联系。

（3）鼓励校企“双元”合作开发教材，倡导使用新型活页式、工作手册式和融媒体教材，并配套开发信息化资源。

食品安全与操作规范课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是西餐烹饪专业的一门专业核心课程。通过学习食品安全与操作规范的基础知识和基本技能等专业知识，使学生能够掌握引发食品安全的主要因素及预防控制措施、熟悉厨房食品安全管理方法、食品安全相关的法律法规，具有规范操作的能力，能解决餐饮食品生产中质量和安全问题，培养学生的职业道德和工匠精神，提高学生综合素质和职业能力，为学生后续其他专业课程的学习打下基础。

（二）课程教学目标

1.素质目标

（1）具有良好的政治素质和爱岗敬业的工作态度。

（2）培养学生知法、守法、用法的法律意识。

（3）培养学生食品安全风险防范意识和食品安全的法律责任意识。

（4）具有精益求精、追求卓越的工匠精神。

2.知识目标

（1）了解餐饮食品中常见的危害因素。

（2）了解厨房食品安全管理方法。

（3）掌握餐饮业食品安全法律法规。

（4）掌握相关岗位的食品安全操作规范知识。

3.能力目标

（1）能够通过科学的预防控制措施，预防食物中毒。

（2） 能够不同岗位的食品安全操作规范知识，具备规范操作的能力。

（3）具备解决餐饮食品生产中质量和安全问题的能力。

（三）参考学时

72学时

（四）课程学分

4学分

（五）课程内容和要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学项目 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| 1 | 食品安全与操作规范  概述 | 1.了解食品安全、食品安全操作规范的概念和意义。  2.掌握食品安全的重要性。  3.掌握食品中不安全因素的来源、分类及控制措施。  4.掌握食品安全操作规范涉及的内容。 | 1.运用视频、多媒体课件等教学手段认知课程内容与专业岗位间关系。  2.建议多收集行业中典型案例，进行线上观摩学习。 | 12 |
| 2 | 食品中常见的危害因素 | 1.了解食品污染的危害因素。  2.了解食品热加工和各类食品存在的安全问题。  3.掌握导致食品污染因素的防控措施。  4.掌握食品热加工和各类食品安全的防控措施。 | 1.采用教学课件、视频示教、案例解读等信息化教学手段进行教学。  2.建议带领学生走进厨房，展示与鉴别腐败变质的食品，强调学生的做中学、学中练，要求对标行业标准。 | 12 |
| 3 | 常见食物中毒的预防  控制措施 | 1.了解食物中毒的概念、食物中毒的基本特点及其分类。  2.掌握各种食物中毒的预防控制措施。 | 1.采用分组教学的组织形式，充分利用典型案例和数字化教学资源手段进行教学。  2.建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 12 |
| 4 | 食品安全  操作规范 | 1.了解食品安全管理人员的基本要求与职责。  2.掌握餐饮从业人员的健康、个人卫生及培训要求。  3.掌握不同岗位食品安全操作规范的具体要求。 | 1.采用分组教学的组织形式，创设情境感受食品操作规范在不同岗位的重要性，并充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  2.建议以走进岗位，以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 18 |
| 5 | 餐饮业食品安全法律  法规 | 1.了解《中华人民共和国食品安全法》的基本框架。  2.了解《餐饮服务食品安全操作规范》的基本框架。  3.掌握《中华人民共和国食品安全法》中与餐饮业相关的主要条款。  4.掌握《餐饮服务食品安全操作规范》的内容特点。 | 1.采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  2.建议多收集典型案例，通过分析讨论加强对相关法律法规的理解，强化对岗位责任重视程度。 | 18 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）充分挖掘本课程思政元素，将立德树人贯穿于课程实施全过程。加强学生敬业乐业、诚实守信、规范操作等教育，注重安全意识、法律意识，卫生意识的培养，使学生形成良好的职业素养。

（2）贯彻以学生为中心的教学理念，突出学生的主体地位，以具有代表性的典型案例为载体，以课程目标设计教学任务，注重启发学生思考，调动学生学习的主动性。

（3）加强学生岗位职业能力的培养，在实际教学过程中，采用项目教学、案例教学、模拟教学等方法，采用行动导向、典型工作任务引领，将真实的生产情境和职业岗位要求融入教学。

（4）充分利用数字化、信息化教学资源和手段，提高教学效率。教师应深入企业，不断充实食品安全与规范操作方面的知识和技能。

2.学生考核评价方法

（1）注重过程评价与结果评价并重、定性评价与定量评价相结合，要充分发挥评价的激励作用。

（2）突出形成性评价，结合课堂提问、课后作业、模块考核等手段，加强专业能力教学环节的考核，注重学习流程中专业能力的养成。

（3）强调目标评价。评价标准要参考相关的职业岗位技能鉴定标准、行业企业职业岗位要求。

（4）注重总结性评价，结合案例分析、成果展示等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。

（5）注重将评价结果及时、客观向学生反馈，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性，根据学生反馈及时调整教学方法。

3.教学实施与保障

（1）加大对校内实训基地的硬件建设，配置符合技术标准的设施设备。同时通过各种渠道加大对校外实训基地的建设，为学生的校外实训提供条件。

（2）配全本专业常规必备的电子图书、影像资料、行业标准及规范、项目任务书、学生工作页、活页式实践操作指导书、数字化课程及数字化资源库等教学配套资源，充分向学生开放。

（3）配置实训教学系统和网络化教学平台，支持线上线下混合教学，开发适合学生学习的教学课件、电子教案、课程资源和在线课程等数字化教学资源库，实现教学资源与成果共享。

（4）重视校内“双师型”教师的培养和认定，鼓励教师深入行业企业一线进行实践锻炼。

4.教材编写与选用

（1）选用教材时，原则上要从《山东省中等职业教育教学用书目录》

和《职业教育与成人教育教材信息》中选取，以保证教材的规范性、科学性、先进性和前瞻性。

（2）教材编写坚持立德树人，着力培养学生知识运用实践能力。

（3）教材应充分体现任务引领、行动导向的设计思路，案例要具有典型性，并配备难度适当和一定数量的课后练习，以方便学生复习巩固和检测学习效果。

（4）教材呈现方式应符合中职学生的年龄特征与认知规律，图文并茂、生动活泼、形式新颖，增强学生阅读教材的兴趣，为学生提供思考的空间。

（5）教材内容应引入国家、行业、企业关于食品安全与卫生方面新法律、新法规、新企业管理制度等。要邀请食品卫生管理人员、餐饮企业管理等相关专家共同参与教材编写。

加工烹饪技术课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是西餐烹饪专业的一门专业核心课程。通过学习学习西餐加工基础知识和基本技能等专业知识，使学生能够掌握西餐常用设备与工具使用方法、刀工基础操作方法，具有蔬果原料初步加工、畜禽类原料初步加工、水产类原料初步加工、原料初步熟处理能力，能胜任西餐厨房热菜各岗位工作，培养学生的职业道德和工匠精神，提高学生综合素质和职业能力，为学生后续其他专业课程的学习打下基础。

（二）课程教学目标

1.素质目标

（1）培养形成规范操作意识、服务意识、安全卫生意识、责任意识、创新意识。

（2）具有较强的语言表达、沟通和协调能力。

（3）具有良好的团队合作精神。

（4）具有科学严谨、精益求精的工匠精神。

（5）具有爱岗敬业、开拓创新的职业素质和承受压力、宽容大度、善良诚信的职业修养。

2.知识目标

（1）了解西餐厨房常用工具种类与设备类型。

（2）掌握西餐基本刀法、刀工操作的基本要求。

（3）掌握烹饪原料加工处理方法和成形质量标准。

3.能力目标

（1）能正确运用相关工具设备对烹饪原料进行合理加工。

（2）能使用合适的刀工刀法加工蔬果、菌类原料。

（3）能运用相关工具设备对禽畜类原料进行初步加工。

（4）能运用相关工具设备对水产品原料进行初步加工。

（三）参考学时

108学时

（四）课程学分

6学分

（五）课程内容和要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学项目 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| １ | 西餐常用  设备与  工具 | 1.了解西餐常用设备的类型。  2.掌握西餐设备的使用方法。  3.了解西餐常用工具用具的种类及样式。  4.掌握西餐工具用具的使用方法。 | 1.线上线下相结合。线上观看西餐厨房VR实景视频，线下实地参观体验和交流互动。  2.建议多收集行业中具有代表性的西餐热菜厨房，进行线上观摩学习。 | 10 |
| 2 | 刀工基础  知识 | 1.了解刀具种类与保养。  2.掌握站姿与携刀、握刀手势与放刀、辅料手势及指法等基础知识。  3.掌握直刀法、平刀法、斜刀法等各种刀工技法。 | 1.采用教学课件、实物展示、视频示教等信息化教学手段进行教学。  2.建议重视教师示范演示，强调学生的做中学、学中练，要求对标行业标准。 | 30 |
| 3 | 蔬果原料  初步加工 | 1.掌握叶菜初步加工方法。  2.掌握根茎类菜、花菜类原料的初步加工方法。  3.掌握水果及瓜、果、豆类菜初步加工方法。  4.掌握菌类原料初步加工方法。 | 1.采用教学课件、实物展示、视频示教等信息化教学手段进行教学。  2.建议重视教师示范演示，强调学生的做中学、学中练，要求对标行业标准。 | 20 |
| 4 | 畜禽类  原料初步  加工 | 1.掌握畜类原料初步加工方法。  2.掌握禽类原料初步加工方法。  3.能够熟练加工畜类、禽类原料。 | 1.采用教学课件、实物展示、视频示教等信息化教学手段进行教学。  2.建议重视教师示范演示，强调学生的做中学、学中练，要求对标行业标准。 | 20 |
| 5 | 水产类  原料加工 | 1.掌握鱼类原料初步加工正确方法。  2.掌握虾、贝类、蟹类原料初步加工正确方法。  3.能够掌握鱼类原料、虾、贝、蟹类原料出肉技法。 | 1.采用教学课件、实物展示、视频示教等信息化教学手段进行教学。  2.建议重视教师示范演示，强调学生的做中学、学中练，要求对标行业标准。 | 10 |
| 6 | 原料初步  熟处理 | 1.了解烹饪原料初步熟处理的概念。  2.掌握烹饪原料冷水初步热加工、热水初步热加工、热油初步热加工初步熟处理的方法。 | 1.采用教学课件、实物展示、视频示教等信息化教学手段进行教学。  2.建议重视教师示范演示，强调学生的做中学、学中练，要求对标行业标准。 | 18 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）作为一门专业核心课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，注重学生职业能力的培养。

（2）在教学实施中，要充分使用实物、图片、多媒体资料等教学资源辅助教学，有助于加强学生的辨识能力。

（3）应注重职业情景的创设，以个体练习，小组对抗练习、游戏练习等不同形式，让学生在愉快学习中认识到加工烹饪技术在西餐烹饪专业中的重要性。

（4）教师必须重视实践能力的培养，更新观念，走产学研相结合的道路，探索中职生创新能力培养和发展的新思路，提供学生个体主动发展的外部环境，积极引导学生提升岗位技能。

2.学生考核评价方法

（1）注重过程评价与结果评价并重、定性评价与定量评价相结合，要充分发挥评价的激励作用。

（2）突出形成性评价，结合课堂提问、课后作业、模块考核等手段，加强专业能力教学环节的考核，注重学习流程中专业能力的养成。

（3）强调目标评价。评价标准要参考相关的职业岗位技能鉴定标准、行业企业职业岗位要求。

（4）注重总结性评价，结合案例分析、成果展示等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。

（5）注重将评价结果及时、客观向学生反馈，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性，根据学生反馈及时调整教学方法。

3.教学实施与保障

（1）加大对校内实训基地的硬件建设，配置符合技术标准的设施设备。同时通过各种渠道加大对校外实训基地的建设，为学生的校外实训提供条件。

（2）配全本专业常规必备的电子图书、影像资料、行业标准及规范、项目任务书、学生工作页、活页式实践操作指导书、数字化课程及数字化资源库等教学配套资源，充分向学生开放。

（3）配置实训教学系统和网络化教学平台，支持线上线下混合教学，开发适合学生学习的教学课件、电子教案、课程资源和在线课程等数字化教学资源库，实现教学资源与成果共享。

（4）重视校内“双师型”教师的培养和认定，鼓励教师深入行业企业一线进行实践锻炼。

4.教材编写与选用

（1）选用教材时，原则上要从《山东省中等职业教育教学用书目录》

和《职业教育与成人教育教材信息》中选取，以保证教材的规范性、科学性、先进性和前瞻性。

（2）教材编写坚持立德树人，着力培养学生知识运用实践能力。

（3）教材编写应以学生为本，积极利用电子书籍、电子期刊、数字图书馆、各大网站等网络资源，使教育内容从一体化向多元化转变，使学生知识能力的拓展成为可能。

（4）教材呈现方式应符合中职学生的年龄特征与认知规律，图文并茂、生动活泼、形式新颖，增强学生阅读教材的兴趣，为学生提供思考的空间。

（5）教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中设计与烹饪专业有关的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

西式冷菜制作课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是西餐烹饪专业的一门专业核心课程。通过学习西餐冷菜基础知识和基本技能等专业知识，使学生能够掌握西餐冷菜厨房的工作岗位要求，具有按照要求制作沙拉类、胶冻类、冷批及冷肉类菜品能力，能胜任西餐厨房冷菜菜各岗位工作，培养学生的职业道德和工匠精神，提高学生综合素质和职业能力，为学生后续其他专业课程的学习打下基础。

（二）课程教学目标

1.素质目标

（1）具备良好的政治素质和爱岗敬业的工作态度。

（2）具备吃苦耐劳、人际交往、团队协作意识。

（3）具备良好的环保、安全、服务和创新理念。

（4）具有精益求精、追求卓越的工匠精神。

2.知识目标

（1）了解西餐冷菜基础知识，掌握西餐冷菜的特点。

（2）熟悉西餐冷菜厨房的工作岗位、工作内容和工作环境。

（3）了解西餐冷菜常用原料，掌握西餐冷菜原料加工技术。

（4）掌握鸡尾类、冷批类、胶冻类、慕斯类等冷菜菜品制作方法和关键要点。

（5）掌握西餐烹饪冷菜赛项技术规范、质量标准。

3.能力目标

（1）能够正确规范使用西餐冷菜厨房常用工具、设备。

（2）能制作西餐冷菜常用的酱汁。

（3）能制作常见的沙拉类、胶冻类、冷批冷肉类等冷菜。

（4）能够根据西餐冷菜的特点，对菜肴进行装饰装盘。

（5）能按照岗位工作流程完成西餐冷菜厨房的相关工作任务。

（三）参考学时

216学时

（四）课程学分

12学分

（五）课程内容和要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学项目 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| 1 | 走进西餐冷菜 | 1.了解西餐冷菜厨房设置、设备布局、人员组织结构、岗位工作流程、厨房运营管理。  2.掌握西餐冷菜的特点、分类。  3.了解西餐冷菜厨房常用的工具和设备。 | 1.线上线下相结合。线上观看西餐厨房VR实景视频，线下实地参观体验和交流互动。  2.建议多收集行业中具有代表性的西餐冷菜厨房，进行线上观摩学习。 | 12 |
| 2 | 冷调味汁的制作 | 1.了解西餐冷菜常用的调味汁的种类及搭配菜肴。  2.掌握马乃司、千岛汁、法国汁、鱼子酱少司、奶酪汁等常见少司的制作方法及工艺流程。  3.掌握意大利黑醋汁、芥末汁、酸黄瓜少司等常见油醋少司类调味汁的制作方法及工艺流程。 | 1.采用教学课件、实物展示、视频示教等信息化教学手段进行教学。  2.建议重视教师示范演示，强调学生的做中学、学中练，要求对标行业标准。 | 32 |
| 3 | 沙拉类菜肴的制作 | 1.了解沙拉类的概念、分类及应用范围。  2.掌握主食类沙拉、轻食类沙拉、传统沙拉、创意沙拉的制作方法及工艺流程。 | 1.采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  2.建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 120 |
| 4 | 冷批冷肉类菜肴的制作 | 1.了解批的概念及适用范围。  2.掌握常见肉类原料在西餐冷菜中的处理方法及适用菜肴。  3.掌握常见肉批类、冷肉类菜肴的制作方法及工艺流程。 | 1.采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  2.建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 32 |
| 5 | 胶冻类  菜肴制作 | 1.了解胶冻类菜肴的概念、制作原理及适用范围。  2.掌握胶冻汁的制作方法。  3.掌握常见肉冻、鱼冻的制作方法及工艺流程。 | 1.采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  2.建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 30 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）作为一门专业核心课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，注重学生职业能力的培养。

（2）充分挖掘本课程思政元素，积极开展课程思政教育活动，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（3）贯彻以学生为中心的教学理念，突出学生的主体地位，注重启发学生思考，调动学生学习的主动性。通过岗课赛证过程中的典型案例，启发引导学生进行自主探究学习，归纳总结，举一反三，学以致用。

（4）强化实践教学，加强学生动手能力和岗位职业能力的培养，积极采用行动导向、典型工作任务引领，将真实的生产情境和职业岗位要求融入教学。

（5）充分利用数字化、信息化教学资源和手段，提高教学效率。教师应多了解西餐冷菜制作、预制菜加工前沿的发展趋势，多走近高端西餐品牌企业一线。鼓励学校积极推行“校企一体、双师协同”教学，以提高本课程的授课效果。

（6）加强学生敬业乐业、诚实守信、规范操作等教育，注重节约意识、环保意识、法律意识的培养，使学生形成良好的职业品质和职业素养。

2.学生考核评价方法

（1）注重过程评价与结果评价并重、定性评价与定量评价相结合，要充分发挥评价的激励作用。

（2）突出形成性评价，结合课堂提问、课后作业、模块考核等手段，加强专业能力教学环节的考核，注重学习流程中专业能力的养成。

（3）强调目标评价。评价标准要参考相关的职业岗位技能鉴定标准、行业企业职业岗位要求。

（4）注重总结性评价，结合案例分析、成果展示等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。

（5）注重将评价结果及时、客观向学生反馈，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性，根据学生反馈及时调整教学方法。

3.教学实施与保障

（1）加大对校内实训基地的硬件建设，配置符合技术标准的设施设备。同时通过各种渠道加大对校外实训基地的建设，为学生的校外实训提供条件。

（2）配全本专业常规必备的电子图书、影像资料、行业标准及规范、项目任务书、学生工作页、活页式实践操作指导书、数字化课程及数字化资源库等教学配套资源，充分向学生开放。

（3）配置实训教学系统和网络化教学平台，支持线上线下混合教学，开发适合学生学习的教学课件、电子教案、课程资源和在线课程等数字化教学资源库，实现教学资源与成果共享。

（4）重视校内“双师型”教师的培养和认定，鼓励教师深入行业企业一线进行实践锻炼。

4.教材编写与选用

（1）教材编写与选用必须依据课程标准。

（2）教材应充分体现任务引领、行动导向的设计思路，应突出实用性、应用性、可操作性，案例应是标准化食谱、典型性案例，应列出配比、步骤、特点和难点。将本专业的新知识、新技术和新方法及时纳入其中。

（3）教材呈现方式应符合中职学生的年龄特征与认知规律，图文并茂、生动活泼、形式新颖，增强学生阅读教材的兴趣，为学生提供思考的空间。

（4）鼓励校企“双元”合作开发教材，倡导使用新型活页式、工作手册式和融媒体教材，并配套开发信息化资源。

西餐热菜制作课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是西餐烹饪专业的专业核心课程，是一门实践应用型较强的综合性实训课程。其主要任务是采用“做中学、做中教”等教学形式，通过学习西餐热菜制作的基础知识和基本技能，掌握原料加工、烹调技法、基础汤与少司制作，具备汤菜制作、配菜类菜品制作、主菜类菜品制作的能力，能够胜任西餐厨房热菜各岗位工作。

（二）课程教学目标

1.素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有科学探索精神与创新意识。

2.知识目标

（1）了解西餐热菜制作基本知识、熟知西餐热菜菜品特点；

（2）了解西餐基础汤、少司和汤菜的类型，掌握西餐基础汤、少司和汤菜的制作；

（3）了解西餐原料加工方法、主菜菜肴的形式和内容，掌握主菜制作工艺流程和制作技法；

（4）了解西餐配菜的作用、分类和使用原则，掌握西餐蔬菜类、淀粉类菜肴的制作技法；

（5）了解西餐早餐、快餐的特点、分类和用途，掌握西餐早餐、快餐的制作技法。

3.能力目标

（1）能掌握常用刀法和原料的加工方法，能根据不同烹调要求对蔬果类、水产类、畜肉类、禽类原料进行合理加工；

（2）能够制作各种基础汤、热少司和汤菜菜肴；

（3）能够运用炸、煎、烤等烹调技法制作配菜、主菜类菜品，并掌握其制作关键和要点；

（4）能掌握常见西式早餐和快餐品种的制作方法和制作工艺；

（5）能够根据西餐菜品特点，对菜肴进行装饰装盘；

（6）能够掌握西餐热菜厨房常用工具、设备的使用方法，并正确规范使用。

（三）参考学时

216学时

（四）课程学分

12学分

（五）课程内容和要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学项目 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| 1 | 走进西餐  热菜厨房 | 1.了解西餐热菜厨房设置、设备布局、人员组织结构、岗位工作流程、厨房运营管理。  2.掌握西餐热菜厨房的工作岗位和工作内容、卫生标准和安全规范；能够初步体验并适应热菜厨房的工作环境。  3.掌握西餐热菜厨房常用工具、设备，掌握常用工具、设备正确的使用方法。 | 线上线下相结合。线上观看西餐厨房VR实景视频，线下实地参观体验和交流互动。  建议多收集行业中具有代表性的西餐热菜厨房，进行线上观摩学习。 | 12 |
| 2 | 西餐原料  加工切配 | 1.掌握西餐烹调中常用原材料、调味品、酒类、香草和香料的产地、分类及其特性等知识的基础上，能根据烹调要求合理使用并正确保管原材料。  2.能够对原料进行合理初步加工处理。  3. 能够运用刀法和手法对原料进行丝、末、丁、条、橄榄状的料形加工和配制。 | 采用教学课件、实物展示、视频示教等信息化教学手段进行教学。  建议重视教师示范演示，强调学生的做中学、学中练，要求对标行业标准。 | 32 |
| 3 | 基础汤和  热少司制作 | 1.能掌握基础汤、热少司制作原理。  2.能制作牛基础汤、鸡基础汤、鱼基础汤、蔬菜基础汤等，掌握其制作要点及用途。  3.能制作布朗、荷兰、奶油、红酒、番茄、咖喱、黄油等少司，掌握以少司为基础的沙司菜肴的色、香、味、形及质量要求。 | 采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 68 |
| 4 | 汤菜制作 | 1.能掌握清汤类、蓉汤类、奶油汤菜类、蔬菜汤类、海鲜汤类、冷汤类等菜肴制作原理。  2.掌握汤类菜肴制作要点，明确其用途。  3.能制作清汤类、茸汤类、奶油汤菜类、蔬菜汤累、海鲜汤类、冷汤类等菜肴，掌握汤菜菜肴的色、香、味、形及质量要求。  4.会制作鸡清汤、法式洋葱汤、罗宋汤、西班牙冷汤、海鲜浓汤、奶油蘑菇汤、意大利蔬菜汤等汤菜。 | 采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 34 |
| 5 | 配菜菜肴  制作 | 1.理解西餐配菜的作用、分类和使用原则，掌握配菜菜肴制作要点，明确其用途。  2.掌握配菜类菜肴烹调方法的工艺流程和操作要点。  3能制作蔬菜类、土豆类和谷物类等配菜菜肴，掌握配菜类菜肴技术标准及质量要求。  4.能制作黄油菜花、奶油菠菜、普罗旺斯式焗番茄、法式扒芦笋、公爵夫人土豆泥、美式炸薯条、意大利面、黄油米饭、西班牙海鲜饭等配菜菜肴。 | 采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 24 |
| 6 | 主菜菜肴  制作 | 1. 理解西餐主菜的作用、分类和使用原则，掌握主菜菜肴制作要点。  2.掌握主菜类菜肴烹调方法的工艺流程和操作要点。  3.能制作水产类、畜肉类、家禽类等主菜菜肴，掌握主菜类菜肴技术标准及质量要求。  4.能制作煮三文鱼段荷兰少司、香煎鲈鱼佐荷兰汁、煎牛排配黑胡椒汁、惠灵顿牛排、扒菲力牛排配红酒汁、法式羊排、法式香煎鹅肝、美式炸鸡、法式焗蜗牛等主菜菜肴。 | 采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 46 |
| 7 | 西式早餐与快餐制作 | 1.掌握西餐中的早餐和快餐制品的特点、分类和用途。  2.掌握西式早餐和快餐品种的制作方法和制作工艺。  3.能制作常见蛋类、肉类、谷物类的早餐和快餐餐品，掌握菜肴技术标准及质量要求。  4.能制作培根煎蛋、蛋卷、水波蛋、意大利鸡蛋饼、煎法式薄饼、华夫饼、三明治、汉堡包、披萨、热狗、饮品等西式早餐与快餐。 | 采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  建议以工作任务式项目教学组织教学，要求对接企业岗位要求。 | 48 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。

（2）采用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式激发学生学习积极性，培养学生团队意识和沟通能力，使学生掌握专业学习方法，提高学生自主学习能力。

（3）充分利用数字化、信息化教学资源和手段，提高教学效率。教师应多了解西餐热菜制作、预制菜加工前沿的发展趋势，多走近高端西餐品牌企业一线。鼓励学校积极推行“校企一体、双师协同”教学，以提高本课程的授课效果。

2.学生考核评价方法

（1）倡导评价主体多元化，坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合的原则，充分发挥评价的激励作用。

（2）突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，树立学生学习专业的信心。

（3）强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生的综合职业能力及水平。

3.教学实施与保障

（1）配备专业常规必备的电子图书、影像资料、行业标准及规范、项目任务书、学生工作页、活页式实践操作指导书、数字化课程资源等教学配套资源。

（2）重视“双师型”教师培养和认定，鼓励教师深入行业企业一线进行实践锻炼。

（3）利用现代信息技术开发电子教案、微课、动画、视频、多媒体课件等，使教学资源从单一化向多元化转变，方便师生选用，有利于学生知识和能力拓展。

4.教材编写与选用

（1）选用教材时，原则上要从《山东省中等职业教育教学用书目录》和《职业教育与成人教育教材信息》中选取，以保证教材的规范性、科学性、先进性和前瞻性。

（2）教材呈现方式应符合中职学生的年龄特征与认知规律，图文并茂、生动活泼、形式新颖，增强学生阅读教材的兴趣，为学生提供思考的空间。要突出培养学生正确的科学思想和科学方法，将理论教学与生产实际、职业发展紧密联系。

（3）鼓励校企“双元”合作开发教材，倡导使用新型活页式、工作手册式和融媒体教材，并配套开发信息化资源。

西式点心制作课程标准

（一）课程性质与任务

课程是西餐烹饪专业的专业核心课程，是一门实践应用型较强的综合性实训课程。

其主要任务是采用“做中学、做中教”等教学形式，通过学习西式点心制作的基础知识和基本技能，熟悉西式点心生产主辅料的性质、作用和使用方法，掌握各种蛋糕、西饼、果冻、布丁、慕斯的制作，具备主辅料配比调整和各式西式点心制作能力，能够胜任西餐饼房各岗位工作。

（二）课程教学目标

1.素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有科学探索精神与创新意识。

2.知识目标

（1）了解西式点心制作基本知识、熟知西式点心特点；

（2）了解西式点心主辅料的种类和作用，掌握西式点心主辅料的工艺性能和使用原则；

（3）了解酥类、饼干类制品的分类和特点；熟知酥类、饼干类制品原料选用原则、配方比例；掌握酥类、饼干类制品的工艺流程和质量要求；

（4）了解蛋糕的特点、分类；熟知蛋糕的膨胀原理，蛋糕配方比例和原料选用原则；掌握乳沫蛋糕、面糊蛋糕、戚风蛋糕等工艺流程及质量要求；

（5）了解甜点的特点、分类；熟知各类甜点的原料选用原则、配方比例、成型和装饰；掌握布丁、芝士蛋糕、慕斯蛋糕、泡芙比萨等甜点工艺流程及质量要求。

3.能力目标

（1）能掌握西式点心主辅料的应用；

（2）能掌握酥类、饼干类面团调制，能够制作各种酥类、饼干类制品；

（3）能制作乳沫蛋糕、面糊蛋糕、戚风蛋糕等蛋糕，并掌握各式蛋糕的制作关键和要点；

（4）能掌握布丁、芝士蛋糕、慕斯蛋糕、泡芙、比萨等甜点制作方法和制作工艺；

（5）能够掌握西餐饼房常用工具、设备的使用方法，具备食品卫生安全和规范操作的能力。

（三）参考学时

72学时

（四）课程学分

4学分

（五）课程内容和要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学项目 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| 1 | 初识西餐西式点心制作技术 | 1.了解西餐西式点心的发展历史（简史）。  2.了解西餐西式点心在西方饮食中的地位。  3.掌握西餐西式点心的分类和特点。 | 采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。  建议多收集行业中典型案例，进行线上观摩学习。 | 2 |
| 2 | 西餐西点厨房的结构  布局 | 1.了解西餐饼房设置、设备布局、人员组织结构、岗位工作流程、厨房运营管理。2.掌握西餐饼房的工作岗位和工作内容、卫生标准和安全规范；能够初步体验并适应西餐饼房的工作环境。  3.了解西餐饼房常用工具、设备，掌握常用工具、设备正确的使用方法。 | 线上线下相结合。线上观看西餐厨房VR实景视频，线下实地参观体验和交流互动。  建议多收集行业中具有代表性的西餐饼房，进行线上观摩学习。 | 2 |
| 3 | 西餐西式点心主料、  辅料 | 1.了解西餐西式点心主料中面粉、油脂、奶及奶制品等原料的种类和作用。  2.掌握西餐西式点心主料的工艺性能、使用原则和应用。  3.了解西餐西式点心辅料中食品添加剂的种类和作用。  4.掌握西餐西式点心辅料中膨松剂、改良剂等其他辅助原料的使用原则和应用。 | 采用分组教学的组织形式，充分利用实物讲解和数字化教学资源手段进行教学。  建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 4 |
| 4 | 西餐西点蛋糕类制品 | 1.了解蛋糕的特点、分类。  2.理解蛋糕的膨胀原理，掌握蛋糕配方比例（平衡），蛋糕原料选用原则及各式蛋糕制作工艺。  3.能制作乳沫蛋糕、面糊蛋糕、戚风蛋糕等蛋糕，掌握各式蛋糕的质量要求。 | 采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 16 |
| 5 | 西餐西点  酥类制品 | 1.了解酥类制品的分类、特点。  2.掌握酥类制品原料选用原则、配方比例和各式酥类制品的制作工艺。  3.能制作混酥类和清酥类制品，掌握各式酥类制品的质量要求。 | 采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 12 |
| 6 | 西餐西点  饼类制品 | 1.了解饼类、派、挞的分类和特点。  2.掌握饼类、派、挞制品原料选用原则、配方比例和制作工艺。  3.掌握面团成型和烘烤要领，能制作饼类、派、挞。 | 采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 12 |
| 7 | 西餐西点  甜点类制品 | 1.了解甜点的特点、分类。  2.理解各类甜点的原料选用原则，掌握配方比例、制作工艺、成型和装饰。  3.能制作布丁、芝士蛋糕、慕斯蛋糕、泡芙比萨等甜点，掌握各式甜点的质量要求。 | 采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 16 |
| 8 | 西餐花色  西点制品 | 1.了解花色西点的特点、分类。  2.理解花色西点的原料选用原则，掌握配方比例、制作工艺、成型和装饰。  3.能制作花色蛋糕、造型西点等制品，掌握各式花色西点的质量要求。 | 采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 8 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。

（2）采用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式激发学生学习积极性，培养学生团队意识和沟通能力，使学生掌握专业学习方法，提高学生自主学习能力。

（3）充分利用数字化、信息化教学资源和手段，提高教学效率。教师应多了解西餐饼房产品、包房产品前沿的发展趋势，多走近高端西餐品牌企业一线。鼓励学校积极推行“校企一体、双师协同”教学，以提高本课程的授课效果。

2.学生考核评价方法

（1）倡导评价主体多元化，坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合的原则，充分发挥评价的激励作用。

（2）突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，树立学生学习专业的信心。

（3）强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生的综合职业能力及水平。

3.教学实施与保障

（1）配备专业常规必备的电子图书、影像资料、行业标准及规范、项目任务书、学生工作页、活页式实践操作指导书、数字化课程资源等教学配套资源。

（2）重视“双师型”教师培养和认定，鼓励教师深入行业企业一线进行实践锻炼。

（3）利用现代信息技术开发电子教案、微课、动画、视频、多媒体课件等，使教学资源从单一化向多元化转变，方便师生选用，有利于学生知识和能力拓展。

4.教材编写与选用

（1）选用教材时，原则上要从《山东省中等职业教育教学用书目录》和《职业教育与成人教育教材信息》中选取，以保证教材的规范性、科学性、先进性和前瞻性。

（2）教材呈现方式应符合中职学生的年龄特征与认知规律，图文并茂、生动活泼、形式新颖，增强学生阅读教材的兴趣，为学生提供思考的空间。要突出培养学生正确的科学思想和科学方法，将理论教学与生产实际、职业发展紧密联系。

（3）鼓励校企“双元”合作开发教材，倡导使用新型活页式、工作手册式和融媒体教材，并配套开发信息化资源。

西式面包制作课程标准

（一）课程性质与任务

课程是西餐烹饪专业的专业核心课程，是一门实践应用型较强的综合性实训课程。

课程主要任务是采用“做中学、做中教”等教学形式，通过学习西式面包制作的基础知识和基本技能，熟悉西式面包生产主辅料的性质、作用和使用方法，使学生能够掌握西式面点选料及用料搭配，各类馅心调配技巧，各类面团调制工艺，面包生坯花样成形工艺，熟制方法，成品美化装饰等制作理论与操作技能。培养学生掌握面包知识，具备主辅料配比调整和各式面包制作能力，能够胜任西餐包房、面包生产企业各岗位工作。

（二）课程教学目标

1.素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有科学探索精神与创新意识。

2.知识目标

（1）了解西式面包制作基本知识、熟知西餐面包特点；

（2）了解西餐面包主辅料的种类和作用，掌握西餐面包主辅料的工艺性能和使用原则；

（3）了解餐包、汉堡坯的分类和特点；熟知餐包、汉堡坯原料选用原则、配方比例；掌握餐包、汉堡坯的工艺流程和质量要求；

（4）了解吐司的特点、分类；熟知面团醒发原理，吐司配方比例和原料选用原则；掌握吐司工艺流程及质量要求；

（5）了解欧包、法包、可颂等品类面包的特点；熟知各类面包的原料选用原则、配方比例、成型、成熟和装饰；掌握其工艺流程及质量要求。

3.能力目标

（1）具备面包主辅料应用的能力。

（2）能够调制甜面团和制作各类甜面包。

（3）能制作各类欧包，并掌握各式欧包的制作关键和要点；

（4）能熟练掌握法包制作方法和制作工艺，能熟练制作法棍；

（5）能掌握可颂制作方法和制作工艺，能熟练制作部分牛角、丹麦；

（6）能够掌握西餐包房、面包生产企业常用工具、设备的使用方法，具备食品卫生安全和规范操作的能力。

（三）参考学时

54学时

（四）课程学分

3学分

（五）课程内容和要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学项目 | 教学内容与教学要求 | 教学活动设计建议 | 参考课时 |
| 1 | 面包制作  概述 | 1.了解面包的起源、种类与特点，在饮食行业中的地位与作用。  2.了解原料的品类、营养价值与工艺性能、使用方法。  3.掌握面包制作的基本概念，基础专业术语。 | 建议采用教师讲授并以多媒体展示作为教学辅助手段。 | 6 |
| 2 | 西式面包制作基本知识 | 1.了解面包的类别；掌握各类面包在西餐中的运用。  2.了解面包面团相关知识，掌握各类面包面团搅拌工艺。  3.掌握面包醒发知识，根据外部环境变化能确定给类面包的醒发温度、湿度、时间。  4.掌握面包各种成形手法，能够完成西餐面包的成形。 | 1.分组讨论面包面团的种类及各自在西餐中的应用。  2.通过视频、图片等资料展现面包各类面团的特点及形成原理  3.采用教师演示和学生分组练习的方法加深和巩固学生对西点基本功的掌握；评比与总结。 | 6 |
| 3 | 甜面包制作（餐包、汉堡、吐司等） | 1.了解甜面团搅拌相关知识，掌握甜面团的搅拌注意事项。  2.理解甜面包成形原理，掌握常用甜面包成型手法。  3.掌握烘烤相关知识，掌握甜面包烘烤注意事项。 | 1.采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  2.建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求 | 12 |
| 4 | 欧式面包  制作 | 1.掌握各类欧宝混合材料比例、搅拌方式和发酵工艺。能够完成面团搅拌和发酵。  2.掌握欧式面包的成型技巧，以及使用刀具进行面团切割的方法。能够按要求完成欧包的成形。  3.掌握欧式面包表面装饰的技巧、烘焙技术，能够完成欧式面包的装饰和烘烤。 | 1.采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  2.建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 10 |
| 5 | 法式面包  制作 | 1. 掌握各类法式面包材料混合比例、搅拌方式和发酵工艺，能够完成面团搅拌和发酵。   2.掌握法式面包的成型技巧，以及使用刀具进行面团切割的方法。能够根据要求完成法式面包的成形。3.掌握欧式面包表面装饰的技巧、割刀手法、烘焙技巧，能够完成法式面包的装饰和烘烤。 | 1.采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  2.建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 10 |
| 6 | 可颂面包  制作 | 1.了解可颂面包所需的主要原料，掌握它们在制作过程中的特性和作用。  2.了解制作可颂面包所需的面团，掌握混合材料比例、搅拌方式。  3.学习酵母菌的活化方法和发酵过程，掌握如何控制可颂面包发酵时间和温度的技巧。  4.掌握可颂面包表面装饰的技巧和相关烘焙知识，有烘焙不同可颂的能力。 | 1.采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源和手段进行教学。  2.建议以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。 | 10 |

（六）实施建议

1.教学方法

（1）本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。

（2）采用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式激发学生学习积极性，培养学生团队意识和沟通能力，使学生掌握专业学习方法，提高学生自主学习能力。

（3）充分利用数字化、信息化教学资源和手段，提高教学效率。教师应多了解西餐饼房产品、包房产品前沿的发展趋势，多走近高端西餐品牌企业一线。鼓励学校积极推行“校企一体、双师协同”教学，以提高本课程的授课效果。

2.学生考核评价方法

（1）倡导评价主体多元化，坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合的原则，充分发挥评价的激励作用。

（2）突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，树立学生学习专业的信心。

（3）强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生的综合职业能力及水平。

3.教学实施与保障

（1）配备专业常规必备的电子图书、影像资料、行业标准及规范、项目任务书、学生工作页、活页式实践操作指导书、数字化课程资源等教学配套资源。

（2）重视“双师型”教师培养和认定，鼓励教师深入行业企业一线进行实践锻炼。

（3）利用现代信息技术开发电子教案、微课、动画、视频、多媒体课件等，使教学资源从单一化向多元化转变，方便师生选用，有利于学生知识和能力拓展。

4.教材编写与选用

（1）选用教材时，原则上要从《山东省中等职业教育教学用书目录》和《职业教育与成人教育教材信息》中选取，以保证教材的规范性、科学性、先进性和前瞻性。

（2）教材呈现方式应符合中职学生的年龄特征与认知规律，图文并茂、生动活泼、形式新颖，增强学生阅读教材的兴趣，为学生提供思考的空间。要突出培养学生正确的科学思想和科学方法，将理论教学与生产实际、职业发展紧密联系。

（3）鼓励校企“双元”合作开发教材，倡导使用新型活页式、工作手册式和融媒体教材，并配套开发信息化资源。

岗位实习课程标准

（一）适用范围

本岗位实习标准依据《职业学校学生实习管理规定》制定，适用于西餐烹饪专业学生的岗位实习安排，面向加工岗、冷房岗、热房岗等岗位（群）或技术领域。

（二）实习目标

通过岗位实习，使学生了解西餐餐饮企业的组织架构、规章制度、企业文化、运作模式和安全生产基本知识，以及前沿技术和数字经济驱动下职业场景的变化；掌握原料加工、、冷房、热房、饼房等岗位的典型工作流程、工作内容及核心技能；养成吃苦耐劳、精益求精、爱岗敬业、诚实守信的职业精神；锤炼学生意志品质，服务学生全面发展，增强学生的就业能力。

（三）时间安排

岗位实习一般为期6个月，共720学时，采用集中和分段相结合的形式，探索工学交替、多学期、分段式实践性教学改革。建议集中安排在第6学期（20周）和第5学期（6周）。

（四）实习条件

1.实习单位

本专业岗位实习主要面向威海春竹国际大酒店有限公司、威海龙跃国际大酒店有限公司、威海市贵禾四季酒店有限公司等企业或生产活动场所，实习单位选定须由教学部进行实地考察和综合评估，并经学校产教融合办公室研究确定，具体要求如下。

（1）基本条件：具有独立法人资格，合法经营，无违法失信纪录；管理规范，近3年无违反安全生产相关法律法规记录；有完备的实习条件、劳动安全保障和职业卫生条件，能提供与本专业培养目标相适应的职业岗位，符合专业培养要求，符合产业发展实际，与学校有稳定合作关系的企（事）业单位优先。建在校内的生产性实训基地、虚拟仿真实训基地等，依照法律规定成立或登记取得法人、非法人组织资格的，也可作为学生实习单位。

（2）经营范围：餐饮行业

（3）管理水平：具有现代化企业管理制度，管理科学规范，工作流程清晰，职责分工明确；设置实习管理机构和专职管理人员，能规范进行实习学生日常管理，及时解决实习学生工作、食宿、学习、生活等方面的问题。

2.设施条件

（1）安全保障：实习单位应具有健全的安全管理组织机构和安全教育培训体系，能够为实习生提供符合国家规定的安全工作环境、必要的劳动防护用品和安全保障器材，购买与学生实习相关的责任保险。应在学生岗位实习前进行安全生产培训与考核，合格后方可进入岗位实习阶段的学习。在学生尚未取得相应岗位上岗资质前，不得安排学生从事放射性、高毒、易燃易爆、动火 作业、高空作业等需要特定岗位资质的岗位实习。

（2）专业设施设备：应配备实习工作岗位所需的仪器设备和工具，以及安全生产所需的防护设施与设备，能够保障学生完成实习任务，并为学生提供便捷的学习场所。

（3）信息资料：实习单位能够提供实习工作岗位所涉及的生产工艺与流程、作业指导书、设备操作手册、技术文件、等学习资料及管理规章制度文件。

3.实习岗位

实习岗位应符合本专业培养目标要求，与本专业对口或相近，原则上不得跨专业大类安排实习。实习岗位包括初加工、冷菜制作、热菜制作、西点和面包制作等岗位。

4.人员配备

岗位实习应在学校教师和实习单位专门人员共同指导下完成。学校和实习单位应当分别选派经验丰富、综合素质好、责任心强、安全防范意识高的实习指导教师和专门人员全程指导、共同管理学生实习。具体要求如下。

（1）实习单位专门人员：应具有良好的职业道德和职业素养，来自生产、管理一线，拥有丰富的工作实践经验，有5年及以上专业相关工作经历；具有中级及以上专业技术职务，或具有技师技能等级证书，具有一定的实践指导能力和沟通协调能力。负责实习学生在岗位实习期间的日常指导、日常现场考核、实习表现鉴定等工作。为保证实习效果，每位实习单位专门人员指导学生人数原则上不超过 5人。

（2）学校实习指导教师：应为具有较强沟通、协作与管理能力的“双师型”专业课教师， 具有中级及以上专业技术职务，或取得技师及以上职业资格证书，专业知识扎实，实践能力强，能有效培养学生的职业素养、 岗位技能和综合能力。学校实习指导教师负责实习学生在岗位实习期间的日常指导与管理、不定期巡视检查、实习日志批阅、实习成果鉴定等工作。为保证实习效果，每位学校实习指导教师指导学生人数原则上不超过 20 人。

5.其他要求

（1）实习单位可以由学校按要求选择、安排，应当取得学生及其法定监护人（或家长）签字的知情同意书。对学生及其法定监护人（或家长） 明确不同意学校实习安排的，可自行选择符合条件的岗位实习单位，应由本人及其法定监护人（或家长）申请，经学校审核同意后实施，实习单位应当安排专门人员指导学生实习，学校要安排实习指导教师跟踪了解学生日常实习的情况。

（2）岗位实习学生人数一般不超过实习单位在岗职工总数的10% ，在具体岗位进行岗位实习的学生人数一般不高于同类岗位在岗职工总人数的20%。

（3）实习单位应当参考本单位相同岗位的报酬标准和岗位实习学生的工作量、工作强度、工作时间等因素，给予适当的实习报酬。在实习岗位相对独立参与实际工作、初步具备实践岗位独立工作能力的学生，原则上应不低于本单位相同岗位工资标准的80%或最低档工资标准，并按照实习协议约定，以货币形式及时、足额、直接支付给学生，原则上支付周期不得超过1个月，不得以物品或代金券等代替货币支付或经过第三方转发。

（五）实习内容

学校和实习企业应共同对岗位实习学生开展教育教学工作，实习内容除开展专业职业技能教育外，还应包括对学生开展的职业道德、企业文化和安全生产等方面的岗前培训教育，按照原料加工、冷菜制作、热菜制作、西点和面包制作等典型工作任务确定具体实习内容。学生要根据具体实习岗位确定实习项目及其所属的工作任务，每一个岗位的实习时间可根据实习单位具体情况灵活安排，建议“轮岗”安排，满足基本覆盖本专业所对应岗位（群）的典型工作任务要求，不得仅安排学生从事简单重复劳动。

表 1 西餐烹饪专业岗位实习内容

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实习项目 | 时间 | 工作任务 | 职业技能与素养 |
| 1 | 岗前培训 | 2周 | 1.安全生产法律法规与企业各项规章制度学习；  2.企业文化学习与体验；  3.企业环境与组织架构学习；  4.企业岗位工作内容与作业流程学习。 | 1.能够遵守安全生产管理制度和法律法规，树立良好的职业道德；  2.认同与融入企业文化；  3.能适应企业环境和管理要求。 |
| 2 | 原料加工 | 1个月 | 1.鉴别、选用新鲜的原料；  2.规范、安全、卫生的进行原料加工；  3.正确使用和保养加工工具设备；  4.切配原料并加工成半成品；  5.保管、储藏成品原料。 | 1.能鉴别、选用新鲜的原料；  2.能规范、安全、卫生的进行原料加工；  3.能正确使用和保养加工工具设备；  4.能切配原料并加工成半成品；  5.能保管、储藏成品原料。 |
| 3 | 冷菜制作 | 1个月 | 1.严格执行卫生要求，确保视频安全；  2.根据冷菜菜肴要求选择不同原料；  3.根据不同原料的特性进行加工成熟；  4.完成冷菜菜肴的装盘。 | 1.能严格执行卫生要求，确保视频安全；  2.能根据冷菜菜肴要求选择不同原料；  3.能根据不同原料的特性进行加工成熟；  4.能完成冷菜菜肴的装盘。 |
| 4 | 热菜制作 | 2个月 | 1.严格执行卫生要求，确保食品；  2.根据原料的性质选择合适的工具进行烹饪；  3.运用正确的烹调方法完成菜肴成熟制作；  4.根据原料性质正确搭配调味汁；  5.根据主菜性质正确搭配配菜；  6.正确使用盛器进行主菜装盘。 | 1.能严格执行卫生要求，确保食品；  2.能根据原料的性质选择合适的工具进行烹饪；  3.能运用正确的烹调方法完成菜肴成熟制作；  4.能根据原料性质正确搭配调味汁；  5.能根据主菜性质正确搭配配菜；  6.能正确使用盛器进行主菜装盘。 |
| 5 | 西点制作 | 1个月 | 1.严格执行卫生要求，确保食品安全；  2.根据制作需要选用正确的点心原料；  3.按照正确的方法进行各种点心的制作；  4.完成各种点心的成型和成熟；  5.根据要求完成各式点心的馅心制作；  6.按成品要求进行各种点心的质量鉴别；  7.够熟练应用点心制作的工具设备。 | 1.能严格执行卫生要求，确保食品安全；  2.能根据制作需要选用正确的点心原料；  3.能按照正确的方法进行各种点心的制作；  4.能完成各种点心的成型和成熟；  5.能根据要求完成各式点心的馅心制作；  6.能按成品要求进行各种点心的质量鉴别；  7.能够熟练应用点心制作的工具设备。 |

（六）实习成果

实习学生应在岗位实习结束时提交实习记录表、实习单位鉴定材料,并且必须提交以下成果中的任一项：

（1）岗位实习总结报告一份；

（2）实习期间形成的技术方案或论文；

（3）实习期间完成的实物作品的图文说明材料或音视频说明材料。

（七）考核评价

1.考核内容

学校和实习单位双方重点考核岗位实习学生的岗位工作胜任能力和职业道德素养，其中从专业技能、业务水平、实习成果等方面考核学生的岗位工作胜任能力，从出勤、工作态度与纪律、团队协作和责任意识等方面考核学生的职业道德素养，不得简单套用实习单位考勤制度、员工考核标准等对学生进行考核。

2.考核形式

岗位实习考核应将过程性考核与结果性考核相结合，按照一定的比例综合计算岗位实习成绩。学生实习考核要纳入学业评价，考核成绩作为毕业的重要依据。

3.考核组织

根据学校与实习单位达成的实习协议，岗位实习考核应由学校会同实习单位采取多元考核形式共同完成。实习单位负责委派岗位实习指导专门人员进行考核评价，完成企业对学生岗位实习的成绩评定，并出具相关鉴定；教学部指定学校实习指导教师进行考核评价，完成学校对学生岗位实习成绩的总评定，撰写相关评语，并组织做好学生实习考核等情况的立卷归档工作。

（八）实习管理

1.管理制度

（1）学生参加岗位实习前 ，学校、实习单位、学生三方必须以教育部发布的《职业院校学生岗位实习三方协议（示范文本）》 为基础签订实习协议 ，并依法严格履行协议中有关条款。

（2）学校应构建岗位实习管理体系和信息化学生实习管理和综合服务平台。 明确学生实习工作分管校长和责任部门，建立健全学生实习管理岗位责任制和相关管理制度与运行机制，并会同实习单位制订学生实习工作具体管理办法和安全管理规定、实习学生安全及突发事件应急预案等。

（3）实习单位应制订岗位实习岗位培训计划，负责落实岗位实习学生的岗位培训与考核，提供岗位实习岗位，统筹安排岗位实习工作，建立岗位实习轮岗机制，并严格按照保密制度、安全制度及相关保险制度要求，对岗位实习学生进行日常管理，以及对岗位实习学生工作表现进行评价。实习单位须依法保障实习学生的基本权利和身心健康，不得违背《职业学校学生实习管理规定》和《职业院校学生岗位实习三方协议（示范文本）》安排岗位实习活动的相关要求。

2.过程管理

（1）岗位实习前。学生应积极参加岗位实习动员和安全教育，学习有关文件和安全知识，明确岗位实习的目的和要求，按要求签订职业院校学生岗位实习三方协议书， 明确岗位实习任务书及实习计划，按规定办理岗位实习的所有相关手续。

（2）岗位实习期间。学校要和实习单位互相配合，在学生实习全过程中，加强思想政治、安全生产、道德法纪、心理健康等方面的教育。学校要和实习单位建立学生实习信息通报制度，学校安排的实习指导教师和实习单位指定的专人应当负责学生实习期间的业务指导和日常巡查工作，原则上应当每日检查并向学校和实习单位报告学生实习情况。遇到重要情况应当立即报告，不得迟报、瞒报、漏报。

（3）岗位实习结束。学生应按岗位实习单位要求办理离岗手续，并按学校规定时间返校报到；学生应提交完整的岗位实习材料，如岗位实习记录、岗位实习总结报告等。

3.总结交流

岗位实习总结应有实习学生、指导教师和实习单位专门人员参与，可以采用师生总结交流、 学校与实习单位双方总结交流等多种方式进行。

（1）学生个人总结：岗位实习期间通过每周周记，不断总结个人实习成果，实习结束后，学生要完成书面的岗位实习报告，从思想和技能两方面进行总结，并找出存在的问题或者不足之处。

（2）小组总结交流：岗位实习期间按小组定期开展阶段性总结交流会，交流会由学校实习指导教师、实习单位专门人员和岗位实习学生参加，交流实习体会，解决存在问题，总结经验，形成阶段性成果。

（3）专业总结交流：岗位实习结束后，应召开专业岗位实习总结交流会。交流会由岗位实习学校专业负责人、指导教师、实习单位专门人员和岗位实习学生参加。学校指导教师和实习单位专门人员分别作岗位实习工作总结，学生代表作岗位实习经验和体会交流汇报，并进行实习成果展示交流。