

无锡金茂商业中等专业学校 2025 级西餐烹饪专业人才培养方案



一、专业及代码

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

基本学制：3 年

三、培养目标

本专业培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳等方面全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识和精益求精等职业精神，掌握较扎实的餐饮行业通用技能，以及本专业对应职业岗位所必备的专业基础知识，能适应西式面点制作、面包制作、西式甜点制作、西餐制作以及相应生产、服务、管理等岗位的高素质技能人才。

四、职业（岗位）面向、职业资格及继续学习专业

专门化方向	职业（岗位）	职业资格或职业技能等级要求（建议）	职教高考专业	
西式面点师	面包师、蛋糕师、甜品师	西式面点师（四级）	高职： 西式烹饪工艺、烹饪工艺与营养、营养配餐等	本科： 烹饪与餐饮管理、烹饪与营养教育

五、综合素质及职业能力

（一）综合素质

1. 具有良好的道德品质、职业素养、法律意识。
2. 具有良好的人文和科学素养和继续学习的能力。
3. 具有健康的身体素质和心理素质，有良好的生活态度。
4. 具有良好的责任心、进取心和坚强的意志。
5. 具有良好的书面表达和口头表达能力。
6. 具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度。
7. 具备勤于思考、善于动手、勇于创新的精神。

8. 具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识。
9. 能够严格遵守安全操作规范。
10. 具有运用计算机进行专业信息查询和常用文档处理的能力。

（二）职业能力

1. 行业通用能力

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

（2）了解烹饪原料的主要产地、产季和品质特点，具备识别烹饪原料品质的能力；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，理解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，具有强烈的烹饪生产安全与环境保护意识。

2. 专业核心能力

（1）熟悉西式面点制作的一般工艺流程，理解各工艺环节的作用、原理，掌握各工艺环节的技术要领，掌握常见馅心的制作，能运用中式面点制作技法制作水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团及其他面团的代表品种。

（2）掌握面包制作的一般工艺流程，能将发酵原理运用于面包生产实践，会制作软质、硬质、脆皮、松质等面包类型的代表品种。

（3）熟悉西式甜点的分类和一般工艺流程，理解各工艺环节的作用、原理，掌握各工艺环节的技术要领，能将其运用于西式甜点生产实践，会制作西式甜点的蛋糕类、混酥类、清酥类、气鼓类、冷冻类及其他甜点的代表品种。

（4）掌握面点产品创新设计方法，能够学以致用，进行面点产品创新设计。

3. 职业特定能力

（1）名点小吃制作：熟知名点的起源典故，掌握各类型名点的基本特点；具有能制作发酵类、米粉类、水调类、油酥类、杂粮类等各地代表名点的能力；掌握苏式风味小吃的制作方法，会制作金陵、苏锡、淮扬风味的代表性品种。

(2) 西式糕点制作：掌握蛋糕抹面技术、围边装饰技术、植物裱制技术、装饰件制作，能通过合理组配布局将其运用于裱花蛋糕制作生产实践；掌握翻糖捏塑技术，会制作糖霜饼干、植物、卡通公仔、杯子蛋糕等翻糖代表性品种。

4. 跨行业职业能力

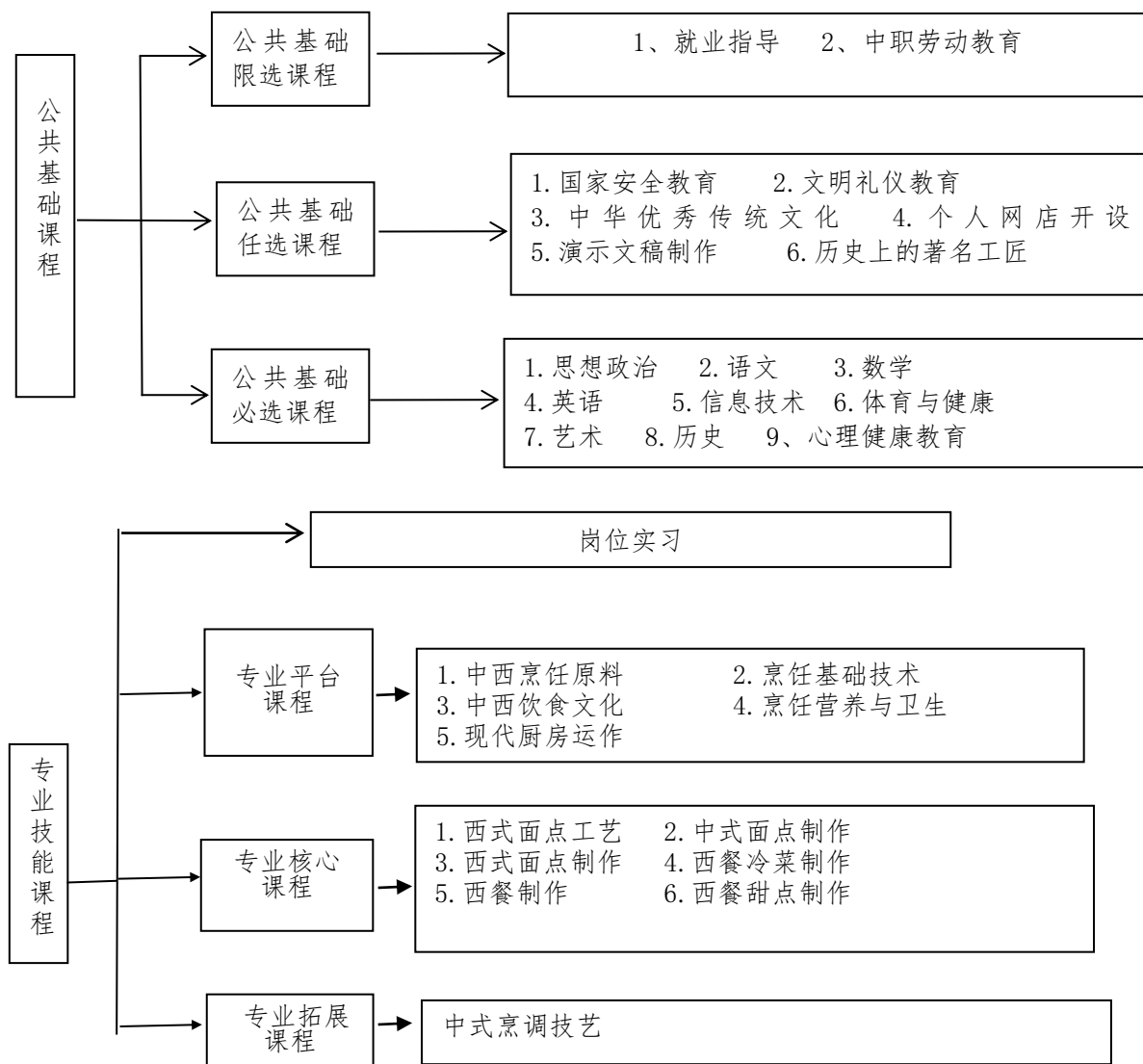
(1) 具有适应岗位变化的能力，能根据职业技能等级证书制度，取得跨岗位职业技能等级证书。

(2) 具有创新创业能力。

(3) 具有一线生产管理能力。

六、课程结构及教学时间分配

(一) 课程结构



(二) 教学时间分配表

学期	一	二	三	四	五	六	课时比				
								公共基础课程	专业(技能)课程(含岗位实习)	其他	合计
军训(入学教育、专业认知)	1										
劳动、公休假期		1	1	1	1						
理论教学周	18	18	18	18	18		课时数(学时)	1233	1638	150	3021
专业综合实训						6	占比数(%)	40.8%	54.2%	5.0%	100.0%
岗位实习						12	学分数				
考试安排周	1	1	1	1	1						
毕业考核						1		公共基础课程	专业技能课程(含岗位实习)	其他	合计
毕业教育						1					
总计	20	20	20	20	20	20	学分数	68	79	5	152
							占比数(%)	44.7%	52.0%	3.3%	100.0%

七、教学进程安排

无锡金茂商业中等专业学校 西餐烹饪专业教学进程安排

课程类别	序号	课程名称			学时数				课程教学各学期周学时											
					总学时	学分	理论学时	实操学时	一		二		三		四		五		六	
									20周		20周		20周		20周		20周		20周	
									18周	2周	18周	2周	18周	2周	18周	2周	18周	2周	18周	2周
公共基础课程	1	思想政治	必修	中国特色社会主义	36	2	36		2											
				心理健康与职业生涯	36	2	36				2									
				哲学与人生	36	2	36						2							
				职业道德与法治	36	2	36								2					
		思想政治	选修	限选	就业指导	36	2	36									2			
					中职劳动教育	18	1	18					1							
				任选一门	国家安全教育	18	1	18		1										
					中华优秀传统文化	18	1	18		1										
					文明礼仪教育	18	1	18							1					
	2	文化课程	必修	语文		234	13	234		4		4		3		2				
	3			数学		180	10	180		3		3		2		2				
	4			英语		180	10	180		3		3		2		2				
	5			信息技术		108	6	108		3		3								

	6			体育与健康		180	10	180		2		2		2		2					
	7			心理健康教育		45	2	45		0.5		0.5		0.5		0.5					
	8			艺 术	音乐鉴赏与实践	18	1	18		1											
					美术鉴赏与实践	18	1	18				1									
	9			历史		72	4	72		2		2									
	10	选 修 一 门	任	个人网店开设	18	1		18	1												
			选	演示文稿制作	18	1		18			1										
门			历史上的著名工匠	18	1		18				1										
小 计					1233	68	1233	0	20.5		20.5		12.5		10.5		4.5				
专 业 技 能 课 程	11	专 业 平 台 课 程	中西烹饪原料		36	2	36		2												
	12		烹饪基础技术		36	2	36				2										
	13		中西饮食文化		36	2	36					2									
	14		烹饪营养与安全		36	2	36							2							
	15		现代厨房运作		36	2	36										2				
	小 计					180	10	180		2		2		2		2		2			
	16	专 业 核 心 课 程	西式面点工艺		54	3	7	47	3												
	17		中式面点制作		144	8	18	126					4		4						
	18		西式面点制作		198	11	25	173			3				4		4				
	19		西餐甜点制作		54	3	7	47					3								
	20		西餐冷菜制作		126	7	16	110	3									4			

	21		西餐制作	270	15	34	236			3		4		4		4			
	小 计			846	47	106	740	6		6		11		12		12			
	22	专业拓展课程	中式烹调技艺	72	4	0	72									4			
	小 计			72	4	0	72							0		4			
	专业综合实训			180	6	0	180											6周	
	岗位实习			360	12	0	360											12周	
其他教育活动	军训（含入学教育、专业认知）			30	1	0	30		1周				1周		1周		1周		
	社会实践（公休假期）			30	1	0	30												
	专业认知			30	1	0	30				1周								
	毕业教育			30	1	0	30												1周
	毕业考核			30	1	0	30												1周
	小 计			150	5	0	150												
总 计				3021	152	1519	1502.25	28.5	1周	28.5	1周	25.5	1周	24.5	1周	22.5	1周	18周	2周

注：1.每学期按20周规划，其中教学周18周，考试周1周，实践课（或其他教育课）1周。根据党的二十大精神，加快构建职普融通、产教融合的职业教育体系，本方案中对语数英等基础课程的课时数比国家规定略有增加。

2. 总学时 3021。其中公共基础必修和限选课程学时 1233，占比约 40.8%；专业技能课（含岗位实习）1638 课时，占比约 54.2%。其他教育活动学时 150，占比 5.0%。

3. 第一学期开学第 1 周为军训周（含专业认知与入学教育），30 学时（实践）。心理健康教育共 50 学时，45 个学时平均分配在前 5 个学期，利用单（或双）周的班会课完成；5 个学时包含在第六学期毕业教育的 30 个学时中。

4. 学分计算办法：公共基础课程每 18 学时计 1 学分，专业（技能）课程每 18 学时计 1 学分；专业综合实训每 1 周计 1 学分、岗位实习每 1 周计 1 学分、其他教育活动（军训、社会实践、“6+X”家政实训、毕业教育、毕业考核）每 1 周计 1 学分。

5. 毕业要求：学生在学习期间品行端正，无违纪处分（或虽曾受处分但毕业前已撤销全部处分）；修满 152 学分，准予毕业。

八、主要专业课程教学要求

1. 公共基础课程教学要求

课程名称	教学内容及要求	课时
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。开设中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治四门课程。	180
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。学习文言文、古诗词、散文、议论文等。提高学生的分析问题以及分析问题的能力。	234
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。	72
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。	180
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。	180
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。	180
心理健康教育	执行教育部颁布的《中小学心理健康教育指导纲要》（以下简称《纲要》），关注学生心理健康水平及个别特例的日常辅导。为进一步科学指导和规范终止学生心理健康教育工作，提供保障。	45
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。	36
中职劳动教育	根据国家统一要求，劳动教育以实习实训课为主要载体开展，其中含劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育。同时根据国家形势发展、区域经济和行业发展状况，结合学校德育工作，进行中华优秀传统文化、国家安全教育、文明礼仪教育、就业创业创新教育。	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 (学时)	主要教学内容	能力要求
中西烹饪原料(36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；	(1) 说出烹饪原料的概念、发展、分类、化学成分、品质鉴别的依据和标准，理解烹饪原料选择的目的是和原则，能运用相关知识对烹饪原料进行品质检验； (2) 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，能正确保管烹饪原料；

	<p>(5) 水产品类原料；</p> <p>(6) 果品类原料；</p> <p>(7) 调辅类原料</p>	<p>(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，能正确运用谷物类原料；</p> <p>(4) 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，能正确运用蔬菜类原料；</p> <p>(5) 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，能正确运用畜禽类原料；</p> <p>(6) 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，能正确运用水产品类原料；</p> <p>(7) 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，能正确运用果品类原料；</p> <p>(8) 描述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，会正确使用调辅类原料</p>
中西饮食文化 (36学时)	<p>(1) 熟悉中西饮食礼仪的起源、特征、要求，掌握中西餐饮服务方式，能够在生活中运用相关的饮食礼仪；</p> <p>(2) 认识中西酒水、中西茶饮的起源和发展历史，掌握中西名酒水、中西茶饮品种，能够理解中西酒水文化的异同，列举茶饮在菜点制作中的运用；</p> <p>(3) 掌握中西典型菜点的风味特点、饮食器具与菜点搭配的要求，能够说出中西菜点典型品种及饮食文化异同。</p>	<p>(1) 了解饮食文化的概念及研究内容，掌握饮食文化的特征与功能；</p> <p>(2) 能够描述中西饮食文化交流发展趋势；</p> <p>(3) 理解中国饮食发展走向，了解中国饮食文化的起源以及不同历史时期的饮食文化特征；</p> <p>(4) 掌握西方饮食文化的基本概况，以及以欧美为代表的西方饮食文化特征，能说出法国、意大利、美国、英国、德国等代表性区域的饮食文化特点；</p> <p>(5) 理解中西饮食文化在饮食观念、饮食内容、饮食方式、烹饪方法之间的差异；</p> <p>(6) 熟悉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；</p> <p>(7) 了解中西饮食礼仪的起源、特征、要求，掌握中西餐饮服务方式，能在生活中运用相关饮食礼仪；</p> <p>(8) 认识中西酒水、中西茶饮的起源和发展历史，掌握中西名酒水、中西茶饮品种，能理解中西酒水文化的异同，列举茶饮在菜点制作中的运用；</p> <p>(9) 掌握中西典型菜点的风味特点、饮食器具与菜点搭配的要求，能说出中西菜点典型品种及饮食文化异同；</p> <p>(10) 了解烹饪史上有影响力的楷模与榜样，能说出餐饮业对烹饪工作者的素质要求。</p>
烹饪营养与安全 (36学时)	<p>(1) 烹饪营养基础知识；</p> <p>(2) 烹饪原料的营养价值；</p> <p>(3) 合理烹饪与平衡膳食；</p> <p>(4) 烹饪安全基础知识；</p>	<p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p>

	<p>(5) 烹饪原料的安全控制；</p> <p>(6) 食物中毒与预防；</p> <p>(7) 烹饪安全管理与操作规范</p>	<p>(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；</p> <p>(5) 能说出几种特殊人群的膳食特点与膳食原则；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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</p>
烹饪基础技术 (36 学时)	<p>第一部分：烹饪理论基础</p> <p>第二部分：基础食材处理技</p> <p>第三部分：核心烹饪技法</p> <p>第四部分：调味与汤汁制</p>	<p>1. 安全操作能力： 能自觉遵守厨房安全规范，正确处理和使用刀具及设备，预防事故发生。</p> <p>2. 规范的动手能力： 掌握正确的刀工，能安全、高效地将食材处理成要求的形状，且大小均匀。 能独立、规范地完成各项基础烹饪操作（如炒、炸、煮、烤等）。</p> <p>3. 火候掌控能力： 能够根据菜品要求，识别和调节不同火力（旺火、中火、小火、微火）。 具备判断食材成熟度的基本经验。</p> <p>4. 基础调味能力： 能够准确使用各种调味品，理解“盐为百味之王”的作用，具备基础的味觉判断力，能调出和谐的复合味道。</p> <p>5. 食谱理解与执行能力： 能够正确阅读和理解食谱，并按照流程独立完成一道基础菜品的制作。</p> <p>6. 清洁与整理习惯： 养成“随手清洁”的良好习惯，在工作结束后能彻底清洁工作区域和设备。</p> <p>7. 团队协作意识（尤其在专业课程中）： 在模拟厨房环境中，能与同学协作，高效完成备料和出餐任务。</p> <p>总结来说，《烹饪基础技术》这门课的目标是让学生</p>

		系统掌握烹饪的核心基本功，并培养起严谨、安全、规范的职业习惯。这些看似简单的技能，是所有高级烹饪技巧和创新菜品的基石，正所谓“万丈高楼平地起”。
现代厨房运作 (36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	(1) 描述现代厨房的概念、特点，能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) 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) 识别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) 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) 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) 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 (学时)	主要教学内容	能力要求
西式面点工艺 (54 学时)	(1) 西点制作基础知识； (2) 面包制作； (3) 蛋糕制作； (4) 饼干、曲奇的制作； (5) 泡芙的制作； (7) 裱花蛋糕制作	(1) 能说出西式面点制作的发展概况及分类； (2) 掌握西式面点的分类及风味流派特点； (3) 能说出西式面点制作的一般流程； (4) 会制作面包类西餐点心品种； (5) 会制作蛋糕类西餐点心品种； (6) 会制作饼干、曲奇类西餐点心品种； (7) 会制作泡芙类西餐点心品种； (8) 会制作裱花蛋糕类西餐点心品种
中式面点制作 (144 学时)	(1) 面点制作基础知识； (2) 水调面团品种制作； (3) 膨松面团品种制作； (4) 油酥面团品种制作； (5) 米粉面团品种制作； (6) 其他面团品种制作	(1) 能说出中餐面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位和作用； (2) 掌握中餐面点的分类及风味流派特点； (3) 能说出中餐面点制作的一般流程； (4) 会制作水调面团点心品种； (5) 会制作膨松面团点心品种； (6) 会制作油酥面团点心品种； (7) 会制作米粉面团点心品种； (8) 会制作其他面团点心品种
西餐甜点制	(1) 西点制作基础知识；	(1) 能说出西餐甜点制作的发展概况及分类； (2) 掌握西餐甜点的分类及风味流派特点；

作 (54 学时)	(2) 面包制作; (3) 蛋糕制作; (4) 饼干、曲奇的制作; (5) 泡芙的制作; (7) 裱花蛋糕制作	(3) 能说出西餐甜点制作的一般流程; (4) 会制作面包类西餐点心品种; (5) 会制作蛋糕类西餐点心品种; (6) 会制作饼干、曲奇类西餐点心品种; (7) 会制作泡芙类西餐点心品种; (8) 会制作裱花蛋糕类西餐点心品种
西式面点制作 (198 学时)	(1) 西点制作基础知识; (2) 面包制作; (3) 蛋糕制作; (4) 饼干、曲奇的制作; (5) 泡芙的制作; (7) 裱花蛋糕制作	(1) 能说出西式面点制作的发展概况及分类; (2) 掌握西式面点的分类及风味流派特点; (3) 能说出西式面点制作的一般流程; (4) 会制作面包类西餐点心品种; (5) 会制作蛋糕类西餐点心品种; (6) 会制作饼干、曲奇类西餐点心品种; (7) 会制作泡芙类西餐点心品种; (8) 会制作裱花蛋糕类西餐点心品种
西餐冷菜制作 (126 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
西餐制作 (270 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

		<p>练规范地完成各式基础汤和热少司的制作；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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</p>
--	--	--

(3) 专业拓展课程

中式烹调技艺 (72 学时)	<p>(1) 现代烹饪认知；</p> <p>(2) 烹饪基本功；</p> <p>(3) 烹饪原料加工；</p> <p>(4) 基础拼盘与菜点组配；</p> <p>(5) 火候与调味；</p> <p>(6) 基础中餐菜肴制作；</p> <p>(7) 基础西餐菜肴制作；</p> <p>(8) 基础中西点制作</p>	<p>(1) 举例说出烹饪行业现状、发展前景及就业形势，能描述烹饪、烹饪基础技术的概念，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；</p> <p>(2) 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、削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；</p> <p>(3) 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；</p> <p>(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、焯毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领；能对畜禽、水产类等原料进行分档取料、整料去骨，以及干货原料涨发；</p> <p>(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；</p> <p>(6) 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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(9) 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；</p> <p>(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、滑溜、爆炒、余、烧等烹调技法制作常见油传热、水传热基础菜肴品种，并达到成品质量标准；</p> <p>(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</p>
-------------------	--	--

		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
--	--	---

(二) 主要专业课程学期成绩考核标准：

- 1、考核由过程性考核（50%）与期末考试考核（50%）组成；
- 2、其中过程性考核由：平时表现（课堂表现、出勤、课后作业、实训课程作品等）占总分值的 30%，期中考试占 20%组成；
- 3、期中考试、期末考试根据课程的性质和实际开课情况采用：理论课程进行卷面成绩考核，实训课程进行实训操作出成品（作品）打分考核。
- 4、根据学生的学期成绩，不及格学生在下一学期开学初一个月由教学部组织、教务处监督进行补考，补考成绩合格一律按 60 分记录。

九、专业教师基本要求

1. 专业专任教师 8 位，且均有本科及以上学历，其中研究生学历（或硕士学位）占 50%；其中，取得高级及以上职业技能等级证书为 100%；我校建设校企人员双向交流协作共同体，完善“固定岗+流动岗”资源配置新机制，遴选、建设企业导师、兼职教师资源库。
2. 专任专业教师具有良好的师德修养、专业能力，能够开展理实一体化教学，具有信息化教学能力。专任专业教师普遍参加“五课”教研工作、教学改革课题研究、教学竞赛、技能竞赛等活动。平均每两年到企业实践不少于两个月。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书，每学期承担不少于 40 学时的教学任务。
3. 建设引领教学模式改革的教师创新团队。聚焦我校特色专业，建设教师教学创新团队，推动实施基于学生职业工作特点的模块化课程、项目式教学。培养建设师德高尚、技艺精湛、育人水平高超的青年骨干教师、专业带头人、教学名师等高层次人才队伍。
4. 聚焦“1+X”证书制度开展教师全员培训。对接“1+X”证书制度试点和行动导向的模块化教学改革，培育职业技能等级证书培训教师。探索建立新教师企业实践轮岗制度，开展校企合作，产教融合，促进理实一体化教学。

十、实训（实验）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（实验）教学功能室配置如下：

1. 校内实训室

序号	实训室名称	面 积 (m ²)	主要设备名称	数量	主要训练内容
1	西餐实训室	150	扒炉连四脚工作台	5	进行菜品的制作
			双层工作台	5	
			炸炉连四脚工作台	5	
			烤炉	5	
			四眼灶连四脚工作台	5	
2	西点实训室	150	西点操作台	9	进行西点的制作
			醒发箱	1	
			压面机	1	
			打蛋机	10	
			电磁炉	10	
			三门烤箱	1	

3. 校外实训基地

序号	企业名称
1	无锡太湖饭店
2	无锡大饭店
3	无锡城中皇冠假日酒店
4	无锡希尔顿酒店
5	无锡喜来登大酒店
6	无锡太湖皇冠假日酒店

十一、编制说明：

1. 本方案参照《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》（教职成〔2019〕13号）制定。

2. 本方案充分体现构建以能力为本位、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，并突出以下几点：

（1）主动对接经济社会发展需求。围绕经济社会发展和职业岗位要求，确定专业培养目标、课程设置和教学内容，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、学历证书与职业资格证书对接、职业教育与终身学习对接。

（2）服务学生全面发展。尊重学生特点，发展学生潜能，强化学生综合素质和关键能力培养，促进学生德、智、体、美全面发展，满足学生阶段发展需要，奠定学生终身发展的良好基础。

（3）统筹安排公共基础、专业理论和专业实践课程，科学编排课程教授顺序，精心选择课程内容，强化与后续高等职业教育课程衔接。

（4）坚持理论与实践的有机结合。注重学思结合、知行统一，坚持“做中学、做中教”，加强理论课程与实践课程的整合融合，开展项目教学、场景教学、主题教学和岗位教学，强化学生实践能力和职业技能培养。

附件

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
西餐烹饪	西式面点师	(1) 面包师	能熟练将面团、馅料制成各种形状，并能制熟。	<p>1. 行业通用能力</p> <p>(1) 了解餐饮行业相关的政策和法规，能知晓中西结合、产业融合等现代餐饮业新业态、新原料、新技术、新设备等。</p> <p>(2) 了解烹饪原料的主要产地、产季和品质特点，具备识别烹饪原料品质的能力；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。</p> <p>(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。</p> <p>(4) 了解中西饮食文化知识，理解智能化餐饮发展趋势，能运用厨房质量</p>	<p>《烹饪基础技术》</p> <p>《中西烹饪原料》</p> <p>《烹饪营养与安全》</p> <p>《西式面点工艺》</p> <p>《中式面点基础》</p> <p>《面包产品创新设计》</p>
		(2) 蛋糕师	专门负责制作蛋糕，运用裱花技术进行蛋糕装饰。		
		(3) 甜品师	能制作甜味点和甜水等西点的甜品师。		
		(4) 巧克力师	利用巧克力原材料能够制作出各种巧克力成品，并能根据设计样式制作出各种造型。		
		(5) 糖艺师	能利用砂糖、葡萄糖或饴糖等经过比例配比，熬制、拉糖、吹糖等造型方法加工处理，制作出对观赏性、可食性和艺术性的独立食品或食品装饰插件。		
		(6) 裱花师	能熟悉配料的制作、打、抹蛋		

			糕、打慕斯、裱花、打水果、巧克力装饰等一系列蛋糕的制作工艺。	管理、成本控制与核算、营销策略等知识进行现代厨房运作。	
	西餐后厨	(1) 西餐主厨	能负责厨房的管理工作，计划菜单、订购食品原料，指挥和协助后厨烹饪工作。	(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，具有强烈的烹饪生产安全与环境保护意识。	《烹饪基础技术》 《中西烹饪原料》 《烹饪营养与安全》 《西餐冷菜制作》 《西餐热菜制作》 《西餐菜品设计与制作》
		(2) 西餐副主厨	能辅助厨房管理工作。	2. 专业核心能力	
		(3) 西餐厨师	能从事主要的日常菜品烹饪工作，拥有熟练的专业技能。	(1) 熟悉西式面点制作的一般工艺流程，理解各工艺环节的作用、原理，掌握各工艺环节的技术要领，掌握常见馅心的制作，能运用中式面点制作技法制作水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团及其他面团的代表品种。	
		(4) 沙司厨师	能制作厨房所需要的各种基础汤、基础上沙司。	(2) 掌握面包制作的一般工艺流程，能将发酵原理运用于面包生产实践，会制作软质、硬质、脆皮、松质等面包类型的代表品种。	
		(5) 汤菜厨师	能制作各种奶油汤、清汤、肉羹、蔬菜汤等汤菜菜肴的制作。	(3) 熟悉西式甜点的分类和一般工艺流程，理解各工艺环节的作用、原理，	
		(6) 铁扒厨师	能制作烤、扒、串烧等菜肴。		
	西餐厅	(1) 西餐部经理	能负责西餐部的一切事项，带领下属积极落实各个时期的任务。		《烹饪专业入门》 《烹饪营养与安全》

		(2) 西餐楼面领班	能抓好下属培训工作，提高服务员的基础服务水平。	<p>掌握各工艺环节的技术要领，能将其运用于西式甜点生产实践，会制作西式甜点的蛋糕类、混酥类、清酥类、气鼓类、冷冻类及其他甜点的代表品种。</p> <p>(4) 掌握面点产品创新设计方法，能够学以致用，进行面点产品创新设计。</p>	<p>《现代厨房管理》</p> <p>《烹饪职业素养与职业指导》</p>
		(3) 西餐部服务员	熟悉菜单，酒水牌，会写单、正确摆位等。		