

**西餐烹饪专业**

**人才培养方案**

**专业名称： 西餐烹饪**

**专业代码： 740202**

**制订专业组： 现代服务专业组**

**制订时间： 2022年5月**

**教务科 编制**

**西餐烹饪专业人才培养方案**

**一、专业名称及代码**

专业名称：西餐烹饪

专业代码：740202

**二、入学要求**

招收对象：初中毕业生或具有同等学力者

**三、修业年限**

3年

**四、职业面向**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **所属专业大类**  **（代码）** | **所属专业类**  **（代码）** | **对应行业** | **主要职业类别** | **主要岗位群或技术领域举例** | **职业技能等级证书举例** | **接续专业** |
| 旅游大类  （74） | 餐饮类（7402） | 餐旅行业 | 西式烹调师  西式面点师 | 西餐菜肴制作、 西餐点心制作等 | 西式烹调师（四级）  西式面点师（四级） | 专科：烹饪工艺与营养（640202）  本科：旅游管理（110206） |

**五、培养目标与培养规格**

**（一）培养目标**

本专业主要培养德、智、体、美全面发展的，熟悉西餐专业英语、美术基础、厨房管理、成本核算技术，掌握西餐烹饪原料、营养与卫生和西餐烹调技术基础知识，形成积极的人生态度、良好的人文素养、稳定的职业意识，具备烹饪原料质量鉴别和储藏、设备养护、原料初步加工、西餐热菜制作、西式点心制作、美化菜品等能力，能满足酒店、西餐厅、咖啡厅等餐饮企业的西式菜肴制作、西式面点制作、西式凉菜制作岗位需求的初、中级技能型人才。

**(三)、培养规格**

本专业毕业生应具有以下素质、知识和能力：

**1.素质**

（1）职业道德：熟悉我国国情，热爱社会主义祖国，弘扬社会主义核心价值观，牢固树立“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”。具有热爱祖国、信守承诺、仁爱友善、尊师重道的品德；具有事业心和对职业的认同感、责任感。

（2）职业作风：具有诚信务实、团队协作、吃苦耐劳、敬业精业的作风；能正确面对困难、压力与挫折，具有积极进取、乐观向上和健康平和的心态；具有良好的计算机行业行为规范、礼仪素养。

（3）职业意识：具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维、全球视野。具有社会责任感和社会参与意识。具有强烈的法律意识、规范操作和文明安全操作意识，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。

（4）职业习惯：具有能够胜任西餐烹饪相关工作的健康心理、完善人格及良好的卫生习惯、生活习惯。

（5）职业创新：具有认真学习的态度、求索的精神和良好的思维习惯；具有较强的创新、创业的意识、精神和品质。

**2.知识**

（1）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。

（2）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识。

（3）掌握烹饪原料的鉴别与保养知识。

（4）掌握营养与卫生基础知识。

（5）掌握西餐烹调技术等知识。

（6）掌握烹饪美学相关知识。

（7）掌握餐饮企业成本核算原理、工作流程和相关生产技术知识。

**3.能力**

（1）具有探究学习、分析问题和解决问题的能力。

（2）具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

（3）具有良好的团队合作与抗压能力。

（4）能根据西餐菜点制作要求合理选择原料，娴熟运用刀工处理原材料，合理配菜；

（5）能严格执行西餐热菜制作的操作规范，独立完成菜品的熟制、调味、成型，技法合理；

（6）能严格执行西点制作的操作规范，独立完成各种常见西点的制作成型，手法娴熟；

（7）能严格执行西餐凉菜制作的操作规范，独立完成各种常见西餐冷菜的制作成型，手法娴熟；

（8）具备一定的西式装盘、点缀菜品（点心）的美化装饰能力。

（9）具有西式菜点的创新理念和创新能力，合理改良或创新西式菜点。

**六、课程设置及要求**

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。公共基础课包括思想政治、文化课（语文、数学、英语）、信息技术、体育与健康、公共艺术、历史、劳动，以及其他公共选修课。

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课和实训实习课，以及其他专业选修课。

1. **公共基础课**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 课程概况 | | | | | |
| 思想政治 | 学科核心素养 | 政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与 | | | | |
| 中国特色社会主义 | | | | | |
| 课程目标 | 1. 正确认识我国发展新的历史方位和社会主要矛盾的变化，理解习近平新时代中国特色社会主义思想是党和国家必须长期坚持的指导思想。 2. 拥护党的领导，领会中国共产党领导是中国特色社会主义最本质的特征和中国特色社会主义制度的最大优势， 理解新时代中国共产党的历史使命。 3. 坚信坚持和发展中国特色社会主义是当代中国发展进步的根本方向，认同和拥护中国特色社会主义制度，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信。坚持社会主义核心价值体系，自觉培育和践行社会主义核心价值观。 4. 热爱伟大祖国，自觉弘扬和实践爱国主义精神，树立远大志向，在实现中国梦的伟大实践中创造自己精彩人生。 5. 具有人民当家作主的主人翁意识，积极参与民主选举、民主管理、民主决策、民生监督的实践，提高对话协商、沟通合作、表达诉求和解决问题的能力。 | | | | |
| 主要内容 | 中国特色社会主义的创立、发展和完善 | | 6 | | 36 |
| 中国特色社会主义经济 | | 8 | |
| 中国特色社会主义政治 | | 8 | |
| 中国特色社会主义文化 | | 6 | |
| 中国特色社会主义社会建设与生态文明建设 | | 6 | |
| 踏上新征程共圆中国梦 | | 2 | |
|  | 教学要求 | 1. 学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程： 2. 明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信； 3. 认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之   基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。 | | | | |
| 心理健康与职业生涯 | | | | | |
| 课程目标 | 1. 具有自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态； 2. 能够正确认识自我，正确处理个人与他人、个人与社会的关系，确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标，选择正确的人生发展道路 3. 能够适应环境、应对挫折、把握机遇、勇于创新， 正确处理在生活、成长、学习和求职就业过程中出现的心理和行为问题，增强调控情绪、自主自助和积极适应社会发展变化的能力。 4. 学会根据社会发展需要和自身特点进行职业生涯规划，正确处理人生发展过程中遇到的问题，养成良好职业道德行为习惯，自觉践行劳动精神、劳模精神和工匠精神，不断提升职业道德境界。 | | | | |
| 主要内容 | 时代导航 生涯筑梦 | 4 | | 36 | |
| 认识自我 健康成长 | 8 | |
| 立足专业 谋划发展 | 4 | |
| 和谐交往 快乐生活 | 8 | |
| 学会学习 终身受益 | 6 | |
| 规划生涯 放飞理想 | 6 | |
| 教学要求 | 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，掌握制订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。 | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 职业道德与法治 | | | |
| 课程目标 | 1. 正确认识劳动在人类社会发展中的作用，理解正确的职业理想对国家以及人生发展的作用，明确职业生涯规划对实现职业理想的重要性，懂得职业道德对职业发展和人生成长的意义； 2. 树立正确的劳动观、职业观、就业观、创业观和成才观，强化无论从事什么劳动和职业，都要有干一行、爱一行、钻一行的意识，增强职业道德意识，确立通过辛勤劳动、诚实劳动、创造性劳动实现自身发展的信念； 3. 了解与日常生活和职业活动密切相关的法律知识， 理解法治是党领导人民治理国家的基本方式，明确建设社会主义法治国家的战略目标； 4. 树立宪法法律至上、法律面前人人平等的法治理念，形成法治让社会更和谐、生活更美好的认知和情感； 5. 学会从法的角度去认识和理解社会，养成依法行使权利、履行法定义务的思维方式和行为习惯； 6. 正确行使公民权利，自觉履行公民义务，热心公益事业，弘扬集体主义精神； 7. 遵守社会规则和公共道德，有序参与公共事务； 8. 乐于为人民服务，勇于担当社会责任。 | | |
| 主要内容 | 感悟道德力量 | 6 | 36 |
| 践行职业道德基本规范 | 8 |
| 提升职业道德境界 | 4 |
| 坚持全面依法治国 | 4 |
| 维护宪法尊严 | 4 |
| 遵循法律规范 | 10 |
| 教学要求 | 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建设、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。 | | |
| 哲学与人生 | | | |
| 课程目标 | 初步掌握辩证唯物主义和历史唯物主义基本原理，运用马克思主义立场、观点和方法，观察分析经济、政治、文化、社会、生态文明等现象，对社会现实和人生问题进行正确价  值判断和行为选择。 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 主要内容 | | 立足客观实际，树立人生理想 | | | 8 | | 36 |
| 辩证看问题，走好人生路 | | | 10 | |
| 实践出真知，创新增才干 | | | 8 | |
| 坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值 | | | 10 | |
| 教学要求 | | 了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，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。 | | | | | |
| 课程名称 | 学科核心素养 | | 语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化  传承与参与 | | | | | |
| 语文 | 课程目标 | | 1. 加强语言的感知、领会和情感体验，注重语言习得和感悟，掌握必要的语文基础知识和基本技能；积累较为丰富的语言材料和言语活动经验，形成良好的语感。 2. 正确运用口语和书面语进行有效的表达与交流，具备适应学习与生活需要的语言文字运用能力，养成自主学习和规范运用语言文字的良好习惯。 3. 获得对语言和文学形象的直觉体验，丰富自己的感受与理解，发展形象思维能力；比较、辨识、分析、归纳和概括基本的语言现象，具备独立思考、逻辑推理、信息加工的能力。 4. 学习运用多种思维方式，探究语言现象与文学形象，增强思维的深刻性、敏捷性、灵活性、批判性和创造性。 5. 感受祖国语言文字独特的美，增强对祖国语言文字的审美意识，加深热爱祖国语言文字的感情。注重阅读中的情感体验，品味语言艺术，获得审美发现。 6. 在审美体验的基础上开展审美鉴赏活动。运用联想和想象，欣赏和评价不同时代、不同风格的作品，初步具有正确的审美观念、健康的审美情趣和鉴赏美、评价美的能力， 并能运用口语和书面语表达自己的审美体验。 7. 体会中华文化的源远流长、博大精深和深远影响， 增强热爱中华文化的思想感情，继承、弘扬中华优秀传统文化和革命文化，培育文化自信。 8. 弘扬社会主义先进文化，关注并积极参与当代文化   传播与交流，感受现代产业文化，在运用祖国语言文字的过程中，增强为中华民族伟大复兴而奋斗的自豪感和使命感。 | | | | | |
| 主要内容 | 基础模块 | 专题 1 语感与语言习得 | 9 | 144 | | 216 | |
| 专题 2 中外文学作品选读 | 18 |
| 专题 3 实用性阅读与交流 | 18 |
| 专题 4 古代诗文选读 | 36 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 专题 5 中国革命传统作品选读 | 18 |  |  |
| 专题 6 社会主义先进文化作品选读 | 18 |
| 专题 7 整本书阅读与研讨 | 18 |
| 专题 8 跨媒介阅读与交流 | 9 |
| 职业模块 | 专题 1 劳模精神工匠精神作品研读 | 27 | 72 |
| 专题 2 职场应用写作与交流 | 18 |
| 专题 3 微写作 | 18 |
| 专题 4 科普作品选读 | 18 |
| 教学要求 | | 1. 坚持立德树人，发挥语文课程独特的育人功能。 2. 整体把握语文学科核心素养，合理设计教学活动。 3. 以学生发展为本，根据学生认知特点和能力水平组织教学。 4. 体现职业教育特点，加强实践与应用。 5. 提高信息素养，探索信息化背景下教与学方式的转变。 | | | |
| 课程名称 | 学科核心素养 | | 数学运算直观想象逻辑推理  数学抽象数据分析数学建模 | | | |
| 数学 | 课程目标 | | 全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务。在完成义务教育的基础上，通过中等职业学校数学课程的学习， 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。  通过中等职业学校数学课程的学习，提高学生学习数学的兴趣，增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。  在数学知识学习和数学能力培养的过程中，使学生逐步提高数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模等数学学科核心素养，初步学会用数学眼光观察世界、用数学思维分析世界、用数学语言表达世界。 | | | |
| 主要内容 | 基础模块 | 基础知识 | 20 | 108 | 144 |
| 函数 | 46 |
| 几何与代数 | 30 |
| 概率与统计 | 12 |
| 拓展模块 | 基础知识 | 30 | 108 |
| 函数 | 30 |
| 几何与代数 | 30 |
| 概率与统计 | 18 |
| 教学要求 | | 1. 落实立德树人，聚焦核心素养 2. 突出主体地位，改进教学方式 | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | | 1. 体现职教特色，注重实践应用 2. 利用信息技术，提高教学效果 | | |
| 课程名称 | 学科核心素养 | | 职场语言沟通、思维差异感知、跨文化理解和自主学习 | | |
| 英语 | 课程目标 | | 1. 职场语言沟通目标：在日常英语的基础上，围绕职场相关主题，能运用所学语言知识，理解不同类型语篇所传递的意义和情感；能以口头或书面形式进行基本的沟通；能在职场中综合运用语言知识和技能进行交流。 2. 思维差异感知目标：能理解英语在表达方式上体现出的中西思维差异；能理解英语在逻辑论证上体现出的中西思维差异；在了解中西思维差异的基础上，能客观对待不同观点，做出正确价值判断。 3. 跨文化理解目标：能了解世界文化的多样性；能了解中外文化及中外企业文化；能进行基本的跨文化交流；能用英语讲述中国故事，促进中华优秀文化传播。 4. 自主学习目标：能树立正确的英语学习观，具有明确的学习目标；能多渠道获取英语学习资源；能有效规划个人的学习，选择恰当的学习策略和方法；能监控、评价、反   思和调整自己的学习内容和进程，提高学习效率。 | | |
| 主要内容 | 基础模块 | 主题 1：自我与他人 | 108 | 216 |
| 主题 2：学习与生活 |
| 主题 3：社会交往 |
| 主题 4：社会服务 |
| 主题 5：历史与文化 |
| 主题 6：科学与技术 |
| 主题 7：自然与环境 |
| 主题 8：可持续发展 |
| 职业模块 | 主题 1：求职应聘 | 108 |
| 主题 2：职场礼仪 |
| 主题 3：职场服务 |
| 主题 4：设备操作 |
| 主题 5：技术应用 |
| 主题 6：职场安全 |
| 主题 7：危机应对 |
| 主题 8：职业规划 |
| 教学要求 | | 1. 坚持立德树人，发挥英语课程育人功能。 2. 开展活动导向教学，落实学科核心素养。 3. 尊重差异，促进学生的发展。 4. 突出职业教育特点，重视实践应用。 5. 运用信息技术，促进教与学方式的转变。 | | |
| 课程名称 | 学科核心素养 | | 括唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀 | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 历史 | 课程目标 | | 1. 了解唯物史观的基本观点和方法，初步形成正确的历史观；能够将唯物史观运用于历史的学习与探究中，并将唯物史观作为认识和解决现实问题的指导思想。 2. 知道特定的史事是与特定的时间和空间相联系的； 知道划分历史时间与空间的多种方式；能够理解历史的变化与延续、统一与多样、局部与整体；能够将认识的对象置于具体的时空条件下进行考察。 3. 知道史料是通向历史认识的桥梁；了解史料的多种类型；能够尝试搜集、整理、运用可信的史料作为历史论述的证据；能够以实证精神对待现实问题。 4. 能够依据史实与史料对史事表达自己的看法；能够对同一史事的不同解释加以评析；学会从历史表象中发现问题，对史事之间的内在联系作出解释；能够全面客观地评价历史人物；能够实事求是地认识和评判现实社会与职业发展中的问题。 5. 树立正确的国家观，增强对祖国的认同感；形成对中华民族的认同和正确的民族观，增强民族团结意识，铸牢中华民族共同体意识；了解并认同中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化，引导学生传承民族气节、崇尚英雄气概，认识中华文明的历史价值和现实意义；拥护中国共产党领导，认同社会主义核心价值观，树立中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；了解世界历史发展的基本进程，形成开阔的国际视野和人类命运共同体的意识；能够确立积极进取的人生态度，树立劳动光荣的观念，养成良好的职业精神，树立正确的世界观、人生观和价值观。 | | |
| 主要内容 | 基础模块 | 中国历史 | 45 | 72 |
| 世界历史 | 27 |
| 拓展  模块 | 自主开发模块 |  |
| 教学要求 | | 1. 基于历史学科核心素养设计教学。 2. 倡导多元化的教学方式。 3. 注重历史学习与学生职业发展的融合。 4. 加强现代信息技术在历史教学中的应用。 | | |
| 课程名称 | 学科核心素养 | | 信息意识、计算思维、数字化学习与创新、信息社会责任 | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 信息技术 | 课程目标 | | 中等职业学校信息技术课程要落实立德树人的根本任务，在完成九年义务教育相关课程的基础上，通过理论知识学习、基础技能训练和综合应用实践，培养中等职业学校学生符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力。  课程通过多样化的教学形式，帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范，掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题；在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的提升奠定基础。 | | | |
| 主要内容 | 基础模块 | 信息技术应用基础 | 16 | 108 | 144 |
| 网络应用 | 16 |
| 图文编辑 | 20 |
| 数据处理 | 18 |
| 程序设计入门 | 12 |
| 数字媒体技术应用 | 16 |
| 信息安全基础 | 6 |
| 人工智能初步 | 4 |
| 拓展模块 | 计算机与移动终端维护 |  | 36 |
| 小型网络系统搭建 |  |
| 教学要求 | | 1. 坚持立德树人，聚焦核心素养。 2. 立足岗位需求，培养信息能力。 3. 体现职业教育特点，注重实跳技能训练。 4. 创设数字化学习情境，强化自主学习与创新能力。 | | | |
| 课程名称 | 学科核心素养 | | 运动能力、健康行为和体育精神 | | | |
| 体育与 健康 | 课程目标 | | 中等职业学校体育与健康课程要落实立德树人的根本 任务，以体育人，增强学生体质。通过学习本课程，学生能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动的乐趣；学会锻炼身体的科学方法，掌握 1~2 项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平；树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式； 遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团队意识。帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志， 使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。 | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 主要内容 | 基础模块 | 体能 | 一般体能 | | 36 | 180 | |
| 专项体能 | |
| 职业体能 | |
| 健康  教育 | / | | 18 |
| 拓展模块 | 球类运动 | | | 63 |
| 田径类运动 | | | 63 |
| 教学要求 | | 1. 坚持立德树人，发挥体育独特的育人功能。 2. 遵循体育教学规律，提高学生运动能力。 3. 把握课程结构，注重教学的整体设计。 4. 强化职业教育特色，提高体能教学实践针对性。 5. 倡导多元的学习方式，培养学生自主学习能力。 | | | | | |
| 课程名称 | 学科核心素养 | | 艺术感知 审美判断 创意表达 文化理解 | | | | | |
| 艺术 | 课程目标 | | 通过课程学习，参与艺术实践活动，掌握必备的艺术知识和表现技能。运用观赏、体验、联系、比较、讨论等方法， 感受艺术作品的形象及情感表现，识别不同艺术的表现特征和风格特点，体会不同地域、不同时代艺术的风釆。  结合艺术情境，依据艺术原理和其他知识对艺术作品和现实中的审美对象进行描述、分析、解释和判断，丰富审美经验，增强审美理解，提高审美判断能力，陶冶道德情操， 塑造美好心灵，形成健康的审美情趣。  根据一个主题或一项任务，运用特定媒介、材料和艺术表现手段或方法进行创意表达，尝试解决学习、工作和生活中的问题，美化生活，具有创新意识与表现能力。  从文化的角度分析和理解作品，认识文化与艺术的关 系。了解中国文化的源远流长和博大精深，热爱中华优秀文化，增进文化认同，坚定文化自信，尊重人类文化的多样性。 | | | | | |
| 主要内容 | 基础模块 | 音乐鉴赏与实践 | | 18 | 36 | | 36 |
| 美术鉴赏与实践 | | 18 |
| 教学要求 | | 1. 准确理解艺术学科核心素养，科学制定教学目标。 2. 深入分析艺术课程结构内容，加强课程衔接整合。 3. 遵循身心发展和学习规律，精心设计组织教学。 4. 积极适应学生职业发展需要，体现职业教育特色。 | | | | | |

**（二）专业（技能）课程**

专业技能课程包括专业核心课程和专业方向课程。专业核心课程是针对处于该专业课程核心地位、需要系统学习的相关知识、技术技能而必修的基础性课程；专业方向课程是针对具体的专业技能方向所需的相关知识、技术技能而设置的核心课程。

**1.专业核心课**

主要开设西餐冷菜制作、中式面点、西式面点技术、西餐热菜制作、厨房管理、烹饪概论、西餐原料知识、西餐原料加工技术，共8门课程，66学分，1188学时。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | **课程目标** | **主要内容** | **教学要求** | **参考学时** |
| 西餐冷菜制作 | 素质：  具备良好的人际沟通与团队协作意识等素质。  树立规范化、程序化、标准化的职业意识，养成良好的职业习惯。  能与他人交流相关专业理论知识。  具有一定的创新意识。  具备一定的审美能力。  知识：  掌握西餐冷菜制作原料的识别与选用。  熟练掌握西餐冷菜制作的基本要求、步骤与手法。  掌握西餐冷菜的营养平衡与卫生管理知识。  能力：  掌握常见西餐冷菜品种的制作流程以及技术关键。  熟练掌握常见西餐冷菜代表品种的制作。  掌握西餐冷菜的营养配比。  熟练掌握西餐冷菜各设备器具的安全使用。 | 西餐冷菜的概述；  西餐冷菜的原料认识；  西餐冷菜的特点；  西餐冷菜常用的制作方法及装盘；  西餐冷菜的分类制作：调制各类沙拉酱汁、开那批、三明治等；  西餐冷菜制作的卫生及注意事项 | 课程性质及建议：本课程是专业核心课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。  教学方法：实践训练、讲授法、情景模拟法、案例分析法、合作探究法等。  考核评价：课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 | 216 |
| 中式面点 | （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）会制作其它面团点心品种。 | 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；  6.0其它面团品种制作。 | 课程性质及建议：本课程是专业核心课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。  教学方法：实践训练、讲授法、情景模拟法、案例分析法、合作探究法等。  考核评价：课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 | 216 |
| 西式面点技术 | 素质：  具备良好的人际沟通与团队协作意识等素质。 树立规范化、程序化、标准化的职业意识，养成良好的职业习惯。 具备良好的专业知识素养，能与他人交流相关专业理论知识的能力。  知识：  了解西点的发展简史；正确认识面点基本功训练的重要性；熟悉各种西点原料的特性；了解西点的风味流派；常见的西点品种：面包、蛋糕、甜点的制作；装饰装盘等技术；掌握筵席西点的配备原则。  能力：  掌握面点各项基本功的主要操作方法及适用范围。 掌握面点基本技术动作的要领。 熟练掌握各种烹调设备器具的安全使用。 熟练掌握各种烹调设备器具的清洁及维护。 熟练掌握常见西点代表品种的制作流程以及技术关键。 能较为熟练地为筵席配备西点品种。 | 1.西点概述及发展简史；  2.西点常用工具和设备；  3.西点原料的认识；  4.西点制作基础；  5.面包、蛋糕、甜点的风味流派；  6.装饰装盘的技术与配备；  7.各种烹调设备器具的安全使用、清洁及维护。 | 课程性质及建议：本课程是专业核心课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。  教学方法：实践训练、讲授法、情景模拟法、案例分析法、合作探究法等。  考核评价：课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 | 288 |
| 西餐热菜制作 | 素质：  激发学生学习烹饪的兴趣与激情；  初步形成良好的职业道德和行为规范  热爱西餐烹饪事业；  具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度；  知识：  熟悉各种热菜的制作；  熟悉各种汤的制作；  熟悉西式快餐的制作；  熟悉配菜的制作；  熟悉东南亚菜的制作。  能力：  掌握各种热菜的制作方法；  掌握各种汤的制作方法；  掌握西式快餐的制作方法；  掌握东南亚菜的制作方法；  掌握配菜的制作方法；  掌握各种意面制作方法。 | 热菜的制作  制汤  配菜的制作  西式快餐的制作  意面的制作  东南亚菜肴的制作 | 课程性质及建议：本课程是专业核心课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。  教学方法：实践训练、讲授法、情景模拟法、案例分析法、合作探究法等。  考核评价：课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 | 216 |
| 厨房管理 | 素质：  培养学生养成良好的厨房习惯，初步树立厨房管理意识、意识、奉献意识、沟通协作意识。  知识：  学生掌握厨房及厨房管理的基本概念，厨房管理的基本内容和基本方法。  能力：  熟悉厨房各岗位的所有操作项目和操作技能，具备厨房常见问题的分析能力和处理能力、业务管理能力和组织能力；培养学生在员工管理中运用情感管理的方法和技巧。 | 现代厨房的特点  厨房的组织机构  厨房人力资源管理  厨房设计布局  厨房设备与设备管理  厨房生产管理  厨房产品的质量管理  食品原料的管理  厨房卫生管理  厨房安全管理 | 课程性质及建议：本课程是专业核心课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。  教学方法：讲授法、启发式教学法、互动式教学法、情景模拟法、案例分析法、操作示范法、合作探究法等。  考核评价：课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 | 36 |
| 烹饪概论 | 1了解烹饪学科的七个基本概念。  2了解中国烹饪的起源、发展和昌盛  3了解中国烹饪的8大要素：料、刀、炉、火、器、味、水、法  4知道中国菜品的构成种类及各自特点  5 掌握宴席设计的原则与要求  6 能说出主要地方风味流派起源、地缘分布风味特色、代表菜品。  7了解民俗、食俗概念，食俗的成因和特征  8知道中国饮食文化的内容、分类  9 知道“4三型”厨师的要求，努力提高自己的专业能力和文化素质 | 1.中国烹饪史  2.中国烹饪工艺学  3.中国菜品  4.中国宴席  5.中国烹饪风味流派  6.中国饮食民俗  7.中国饮食文化  8.中国当代餐饮市场 | 课程性质及建议：本课程是专业核心课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。  教学方法：实践训练、讲授法、情景模拟法、案例分析法、合作探究法等。  考核评价：课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 | 72 |
| 西餐原料知识 | 素质：  1.具有热爱科学、努力学习、艰苦奋斗的精神。  2. 具有对本课程知识的思考、分析和应用意识  知识：  1. 了解常用烹饪原料的名称、产地、产季、上市季节和品质要求。  2. 理解烹饪原料的组织结构、性质特点、化学成分。  3. 掌握烹饪原料的分类与质量变化因素、鉴别和保管方法及烹饪运用。  能力：  1. 具备烹饪原料结构的识别、品质鉴别和保管的能力。  2. 掌握常用烹饪原料在烹饪中应用的基本方法。  3. 善于应用新型原料品种。 | 烹饪原料基础知识  谷物类、蔬菜类、畜禽类、水产品类、干货制品类、菌藻类、果品类、调味品类、佐助类  干货制品类原料的鉴别  畜禽水产品类原料结构的识别 | 课程性质及建议：本课程是专业核心课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。  教学方法：实践训练、讲授法、情景模拟法、案例分析法、合作探究法等。  考核评价：课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 | 72 |
| 西餐原料加工技术 | 素质：  激发学生学习烹饪的兴趣与激情；  初步形成良好的职业道德和行为规范  热爱西餐烹饪事业；  具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度。  知识：  熟悉西餐原料加工技术的概念、特征与作用；  了解西餐原料加工的各种分类及其概念。  能力：  熟练掌握西餐原料加工刀具使用、新鲜蔬果类原料初加工、水产品原料初加工、家禽类原料初加工、家畜类原料初加工等的各类操作技法。 | 1.刀具的使用  2.新鲜蔬果类原料初加工  3.水产品原料初加工  4.家禽类原料初加工  5.家畜类原料初加工 | 课程性质及建议：本课程是专业核心课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。  教学方法：实践训练、讲授法、情景模拟法、案例分析法、合作探究法等。  考核评价：课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 | 72 |

**2.专业方向课**

主要开设饮食营养与卫生、西餐烹饪基础、饮品与调酒、烹饪美学、旅游概论、中国旅游地理，共6门课程，22学分，396学时。

**表5专业方向课程描述表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | **课程目标** | **主要内容** | **教学要求** | **参考学时** |
| 饮食营养与卫生 | （1）能掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功用及食物来源；  （2）能说出六大营养素之间的关系；  （3）能掌握热量计算方法；  （4）能说出食物的消化与吸收相关知识；  （5）能说出烹饪原料的分类、营养成分及特点；  （6）能掌握主要烹饪原料的营养价值；  （7）能说出合理烹饪、平衡膳食的目的及意义；  （8）能说出合理烹饪与平衡膳食的概念；  （9）能掌握合理烹调与加工的目的与方法；  （10）能说出几种人群的膳食特点；  （11）能说出不同国家的膳食营养结构特点。 | 1.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。 | 课程性质及建议：本课程是专业方向课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。  教学方法：运用实训法、情景模拟法、案例分析法、合作探究法等。  考核评价：课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 | 72 |
| 西餐烹饪基础 | 素质：  具有爱岗敬业的职业道德和创业立业的本领。 具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度。 具有高超的审美情趣。 具有改革意识和创新精神。  知识：  了解西方烹饪发展概况和西方各国风味流派的特点。 熟悉烹调各环节的操作原则及要求。 理解调味制作和少司形成的原理。 掌握西餐烹调方法的基础知识。 掌握西餐菜肴装盘的基本原理。  能力：  掌握西餐菜肴的烹调方法，代表菜肴及少司制作方法。 熟悉西餐菜肴制作的工艺流程和技术关键。 掌握常用烹调方法和分类，运用烹调基础知识加工制作菜肴。 熟练运用西餐菜肴装盘原理，美化菜肴。 | 1西餐概述、西餐基础知识。  2西餐烹饪的起源与发展过程；西餐菜肴的组成及特点。  3西餐原料知识、西餐原料加工技术。  4西餐热菜烹调方法的概念及方法。 常用西餐烹调方法的操作关键。  5.基础汤与少司的认识与制作。  6.西餐菜肴的认识与制作。  7.盘碟器皿的种类和用途；盘碟盛器与菜肴配合的原则。  8.西餐各国菜肴的特点以及代表菜品。  9.西厨热菜的工具、设备和厨具认知。 | 课程性质及建议：本课程是专业方向课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。  教学方法：讲授法、情景模拟法、头脑风暴法、案例分析法等。  考核评价：课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 | 72 |
| 饮品与调酒 | 素质：  1.具备酒水知识的服务意识；  2.具备国内外著名酒水的相关酒文化的人文素养。  知识：  1.了解国内外酒水的相关知识；  2.掌握著名酒水的服务方式与技巧。  能力：  1.具有基础调酒师所掌握的基本能力；  2.具有酒水服务知识的相关综合能力。 | 1.酒吧及调酒师  2.酒水认知  3.酿造酒  4.蒸馏酒  5.配制酒  6.非酒精饮料  7.鸡尾酒调制 | 课程性质及建议：本课程是专业选修课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。  教学方法：运用讲授法、情景模拟法、案例分析法、合作探究法等。  考核评价：课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 | 144 |
| 烹饪美学 | 素质：  1.具备“顾客至上”的服务意识；  2.具备诚实、守信、善于沟通、易于合作的品质。  知识：  1.熟悉安徽主要景点概况；  2.掌握导游讲解的一般流程。  能力：  1.熟练为游客提供规范服务；  2.具有从事导游服务工作所需的口头表达能力。 | 1.安徽旅游概况  2黄山的讲解服务  3九华山的讲解服务  4新四军军部旧址的讲解服务  5西递宏村的讲解服务  6能正确地应对导游服务中发生的突发状况。 | 课程性质及建议：本课程是专业方向课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。  教学方法：运用讲授法、情景模拟法、案例分析法、合作探究法等。  考核评价：课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 | 36 |
| 旅游概论 | 素质：  1.具备旅游专业的服务意识；  2.具备旅游学基础知识的人文素养。  知识：  1.掌握旅游学的基本理论和知识；  2.了解旅行社和饭店、交通三者关系的相关知识。  能力：  1.具有运用旅游学知识服务客人的综合能力； | 1. 旅游的产生和发展  2.旅游者  3.旅游资源  4.旅游业  5.旅游产品  6.旅游市场  7. 旅游活动的影响  8.旅游业的行业管理  9.旅游教育与培训 | 课程性质及建议：本课程是专业方向课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。  教学方法：讲授法、案例分析法、小组讨论法等。  考核评价：课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 | 36 |
| 中国旅游地理 | 素质：  1.具备为不同地区客人服务的个性化服务意识；  2.具备较为专业的历史文化的人文素养。  知识：  1.掌握一定的旅游地理基础知识；  2.掌握不同地区旅游资源的相关知识。  能力：  1.具有为客人提供针对性服务的专业能力；  2.具有较为全面的旅游地理知识储备的综合能力。 | 1.旅游与地理环境  2.中国旅游资源地理  3.中国旅游交通地理  4.林海雪原，关东文化  5.京都古迹，中原文化  6.锦绣河山，蜀楚文化  7.山水海景，吴越文化  8.岭南风情，侨乡文化  9.岩溶风光，民族文化  10.大漠草原，边塞文化  11.雪域高原，藏族文化 | 课程性质及建议：本课程是专业方向课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。  教学方法：翻转课堂、重难点解析、情景模拟法、案例分析法、合作探究法等。  考核评价：课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 | 36 |

**七、教学进程总体安排**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | **课程名称** | | **总**  **学时** | **理论学时** | **实践学时** | **学分** | **学期、周数与课时分配** | | | | | | **考核**  **方式** | | 备注 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 考试 | 考查 |  |
| 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| **公**  **共**  **基**  **础**  **课** | 中国特色社会主义 | | 36 | 36 | 0 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  | √ |  |
| 心理健康与职业生涯 | | 36 | 36 | 0 | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  | √ |  |
| 哲学与人生 | | 36 | 36 | 0 | 2 |  |  | 2 |  |  |  |  | √ |  |
| 职业道德与法治 | | 36 | 36 | 0 | 2 |  |  |  | 2 |  |  |  | √ |  |
| 思想政治（拓展模块） | | 36 | 36 | 0 | 2 |  |  |  |  | 2 |  | √ |  |  |
| 语文 | | 216 | 216 | 0 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 |  | √ |  |  |
| 数学 | | 216 | 216 | 0 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 |  | √ |  |  |
| 英语 | | 216 | 216 | 0 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 |  | √ |  |  |
| 体育与健康 | | 180 | 60 | 120 | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  | √ |  |
| 信息技术 | | 108 | 36 | 72 | 6 | 3 | 3 |  |  |  |  | √ |  |  |
| 历史 | | 72 | 72 | 0 | 4 |  |  |  | 2 | 2 |  | √ |  |  |
| 艺术 | | 36 | 36 | 0 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  | √ |  |  |
| 劳动 | | 36 | 36 | 0 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  | √ |  |
| 小 计 | | 1260 | 1068 | 192 | 70 | 15 | 15 | 10 | 12 | 18 |  |  |  |  |
| **专**  **业**  **课** | **专业核心课** | 西餐冷菜制作 | 216 | 38 | 180 | 12 | 4 | 4 | 4 |  |  |  | √ |  |  |
| 中式面点 | 252 | 18 | 234 | 14 |  | 2 | 4 | 4 | 4 |  | √ |  |  |
| 西式面点技术 | 324 | 18 | 306 | 18 | 4 | 4 | 4 | 6 |  |  | √ |  |  |
| 西餐热菜制作 | 252 | 0 | 252 | 14 |  |  | 4 | 4 | 6 |  | √ |  |  |
| 厨房管理 | 72 | 72 | 0 | 4 |  |  | 4 |  |  |  | √ |  |  |
| 烹饪概论 | 72 | 72 | 0 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  | √ |  |  |
| 西餐原料知识 | 144 | 144 | 0 | 8 | 4 | 4 |  |  |  |  | √ |  |  |
| 西餐原料加工技术 | 72 | 36 | 36 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  | √ |  |  |
| 小计 | 1404 | 398 | 1008 | 66 | 16 | 18 | 20 | 14 | 10 |  |  |  |  |
| **专业方向课** | 饮食营养与卫生 | 108 | 108 | 0 | 6 |  |  | 2 | 2 | 2 |  |  | √ |  |
| 西餐烹饪基础 | 72 | 36 | 36 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  |  | √ |  |
| 饮品与调酒 | 144 | 0 | 144 | 8 |  |  | 3 | 3 | 2 |  |  | √ |  |
| 烹饪美学 | 36 | 36 | 0 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  | √ |  |
| 旅游概论 | 72 | 72 | 0 | 4 |  |  |  | 4 |  |  |  | √ |  |
| 中国旅游地理 | 54 | 54 | 0 | 3 |  |  |  |  | 3 |  |  | √ |  |
| 小计 | 486 | 306 | 180 | 22 | 4 | 2 | 5 | 9 | 7 |  |  |  |  |
| 顶岗实习 | 630 | 0 | 630 | 35 |  |  |  |  |  | 35 |  |  |  |
| 小 计 | 630 | 0 | 630 | 35 |  |  |  |  |  | 35 |  |  |  |
| 合计 | | | 3780 | 1770 | 2010 | 175 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 |  |  |  |
| 实践性教学学时占总学时：53.17% | | | | | | | | | | | | | | | |

**八、实施保障**

**（一）师资队伍**

**1.师资队伍结构**

本专业拟招生人数50人为基数，按有关、中职学校师生比 1：18，专兼教师比 2：1。本专业教师团队人数应为 4-6人，其中专职专业课教师不得少于 3 人。优化师资队伍结构，坚持“走出去，请进来”的原则，通过教师赴企业实践锻 炼、行业资格认证、聘用企业行业技术专家等方式，制定教学团队建设规划并付诸实施。鼓励专任教师下企业“充电”，将专任教师下企业实践学习纳入专任教师培养计划。从企业聘请技术专家和技术能手担任兼职教师，优化师资队伍结构，建设一支专兼结合的 “双师结构”教学团队，强化职业教育特色。

**2.专业带头人配置要求**

专业带头人应是在教学第一线工作的专职教师、教龄不少于 15 年、具有高级讲师及以上专业技术职称具有现代职业教育理念和思想，能教锐捕捉本专业发展动态和技术前沿，准确把握专业发展方向；具有较强的教研科研能力。

**3.专任教师配置要求**

应具备“四有好老师”的素质，具有高级教师资格具有社会工作、心理学、社会学、医学、护理学等专业相关硕士及以上学历，扎实的社会理论功底和实践能力具有信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；每五年累积不少于 6 个月的企业实践经历。

**4.兼任教师配置要求**

兼职教师均来自社会工作相关行业聘任，具备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的养老服务相关实务经捡，取中级员以上职业水平资格证，从业经历 5 年以上，能承担课程与实训教学、实习指导等专业教学任务。

**（二）教学设施**

本专业已建成的校内实训基地，能够完成实践教学、职业技能培训、1+X证书试点、师资培训等任务。为本专业师生“工学结合”提供良好的平台。

**1.校内实训场所**

我校拥有西餐烹饪热炒示范室与实训室各1个、西式点心示范室与实习室 1 个、西式 烹饪基本功实习室（含刀工、原料初加工）1 个、西餐冷菜实习室 1 个、咖啡与调酒实 训室 1 个、综合实训室 1 个。实践教学条件完全满足专业教学要求，有能够满足项目教学、任务驱动教学的专业教室，有能够满足专业综合实训的实训室。校内实验实训室的设施设备技术含量高，设备价值达标率80%以上，设备完好率 100%。实验实训项目达标率与开出率 100%。

**2.校外实训基地**

校外实训基地是中职学校实训系统的重要组成部分，是校内实训基地的延伸和补充，是全面提高学生综合职业素质的实践性学习与训练平台。根据教学需求，采取专业建设指导委员会推荐、教师主动联系、走访毕业生就业单位、企业招聘会和技术服务等方式建立适当数量的专业校外实训基地。通过毕业岗位实习情况的反馈，对校外实训基地进行适当调整。专业开设以后会积极与企业建立深层次的合作机制。

**（三）教学资源**

**1.教材资源**

公共基础课按照国家及上级主管部门规定统一使用相关教材。专业课程根据专业建设标准选用规定教材。每门课程由主讲教师选定 1-2 本教材为参考教材，优先选用本专业与企业共同开发的教材，在条件成熟条件下，与行业机构合作开发活页手册式教材。西餐烹饪专业图书和数字资源在不断丰富中，用以满足学生专业学习、教师专业教学研究、教学实施和社会服务需要。

**2.建设网络学习平台**

通过系统设计、先进技术支撑、开放式管理、网络运行、持续更新的方式， 借鉴国际经验和标准，依托行业、面向社区，通过行业指导、企业参与、名师合作、师生与社会共建，建成具有教育特色的西餐烹饪专业教学平台。充分利用网路平台进行教学，鼓励和发动学生利用网络平台开展学习，实现知识和经验共享体系。

**3.完善和引导学生专业社团**

学生社团是职业学校第二课堂的引领者，是校园文化建设的重要载体，也是开展教学和实践工作的重要资源。继续支持找专业品牌服务学生社团，鼓励和引导学生积极参与相关社团的活动，在社团活动中学习西餐烹饪专业的专业知识和技能。

**4.图书、文献配备基本要求**

学校有20万多册各类纸质图书和大量电子图书供师生查询和借阅，能够满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。

**（四）教学方法**

**1.公共基础课**

根据学生认知水平、年龄、学科特点、社会经济发展及专业实际，从学生的思想、生活实际出发，深入浅出，寓教于乐，循序渐进，多用鲜活通俗的语言，多用生动典型的事例，多用喜闻乐见的形式，多用疏导的方法、参与的方法、讨论的方法，增强吸引力和感染力。着力于自我控制能力和团队精神的培养，调动学生主动学习的积极性。在规划设计过程中，为学生加强交流、互相启发创造条件；在规划落实过程中，为学生互相帮助、互相促进创造条件。

**2.专业技能课**

（1）项目教学法：在老师的指导下，将一个相对独立的项目交由学生自己处理，信息的收集、方案的设计、项目实施及最终评价，都由学生自己负责，学生通过该项目的进行，了解并把握整个过程及每一个环节中的基本要求。

（2）案例教学法：在讲解过程中结合案例，加深学生对基本理论的理解和认识。同时将案例分析作为对学生掌握理论知识和分析解决问题能力的检验，同时也能起到相互启发的效果。

（3）情境教学法：在教学过程中，教师有目的地引入或创设具有一定情绪色彩的、以形象为主体的生动具体的场景，以引起学生一定的态度体验，从而帮助学生理解教材，并使学生的心理机能能得到发展的教学方法。

（4）工作过程行动导向：由师生共同确定的行动产品（目标）来引导教学组织过程。教师系统地、有目的地组织学生在实际工作情境或学习性工作情境中， 学生通过主动和全面的学习，达到脑力劳动和体力劳动的统一，参与信息、计划、决策、实施、控制和评估的职业工作过程。

（5）模块化教学法：是以现场教学为主，以技能培训为核心的一种教学模式。一个模块是一个内容上及时间上自成一体、带学分、可检测、具有限定内容的教学单元，它可以由不同的教学活动组合而成。

**（五）学习评价**

按照工学结合的人才培养模式以及不同课程类型的要求，对不同类型课程的考核方式作出以下规定，在课程教学中参照选择执行。

**1.笔试+平时成绩**

对应课程类别：基础性课程

考核方式说明：通过平时成绩考察学生在基础性课程学习工程中的学习效果、学习态度，主要通过考勤和平时作业、测验确定。

笔试要求题型多样，能够体现对不同特点知识的考察，题量、难度适中，考察范围广，可以在规定的时间内全方面的对学生学习效果进行考核。

**2.机试+平时成绩**

对应课程类别：操作性要求较强，但无法完成综合性应用的课程

考核方式说明：通过平时成绩考察学生在基础性课程学习工程中的学习效果、学习态度，主要通过考勤和平时作业、测验确定。

机试要求题量、难度适中，考察面广。可以由考核不同技能点的多个小题组成，如课程含基础知识内容，可设计部分笔试内容作为考核部分。

**3.课程设计+平时成绩**

对应课程类别：操作性要求较强，可以完成综合性应用的课程。通过平时成绩考察学生在基础性课程学习工程中的学习效果、学习态度，主要通过考勤和平时作业、测验确定。

课程设计需提前给出要求，设计能容包含本门课程所涉及到的各种典型技能，考察学生的技能综合应用能力，根据课程要求可以在考试环节中加上答辩部分。

**4.多课程联合课程设计+平时成绩**

对应课程类别：在同一学期开设的多门知识具有应用相关性的多门操作性要求较强的课程。

考核方式说明：通过平时成绩考察学生在基础性课程学习工程中的学习效果、学习态度，主要通过考勤和平时作业、测验确定。平时成绩的给定分科目进行。

课程设计内容由不同课程的任课教师共同设计完成，设计内容涵盖不同课程的典型技能要求，在设计评分标准时，不同课程分开设计，各课程重点考察课程设计中有关本课程要求的部分。

**5.实践项目考核与评价**

采取单组考核，将学生分为学习考核小组，将单个技能点进行合理的融合，形成一个项目，在考核时随机分配技能点，不同的考生完成不同的技能，全部正确完成才能得分。

**（六）质量管理**

教学质量管理是对教师教学,学生学习的正确引导,是对教学过程的质量评价,也是滚动修改课程设计的基本依据。实施教学质量管理的目的,在于及时地发现问题,并有效地制定解决方案。健全的评价体系是确保教学质量稳步提高的基石,科学准确的评价是提升中职院校专业发展的内驱力,能促使教与学均衡提高,实现职业教育自身的可持续发展。实施评价活动时,如何将教师课堂教学质量管理、学生学习成效量化则是最为关键的问题。

提高教学质量，培养高技能人才是我们一直坚持不懈的课题。近几年我们响应学校号召，坚定不移的推进教学改革，实行“模块化”教学方式，大大提高了教学质量和教学效率。

检测教师的教学水平我们从教案的准备情况，公开课的教学状况，精品课程的开发，教师技能水平等多个方面检测，目的是锻炼出一支满足当前教学把握科技变化的优秀教师。针对教学评价主要从以下两个方面分析与检查：

**1.建立全面教师教学考核指标**

在教学过程中通过实训室、借助多媒体、实机操作等手段将枯燥的理论知识转变为理论与实际相结合，从而实现理论指导实践，实践验证理论的目的。针对教学中出现的理论与实践分开的状况，我们坚持实训室既是教室，在实训中穿插理论。

**2.建立学生对专业教学老师评价机制**

建立有效的学生对专业教学老师评价机制对评价教学质量起到进一步的完善作用。教学质量管理在保证教学质量、提高教学水平方面的作用是其他任何活动所无可替代的。建立良好的课程教学评价体系,能极大地推动“教学做、工学交替”的人才培养模式的普及推广,极大地提高学生的积极性和主动性,促进教师业务能力的提高,增添职业教育改革活力,从而推动职业教育达到更高的层次。

**九、毕业要求**

根据国家有关规定，西餐烹饪专业培养目标和培养规格,结合学校办学实际，进一步细化、明确学生毕业要求。严把毕业出口关，确保学生毕业时的学时、学分和教学环节，结合专业实际组织毕业考试(考核)，保证毕业要求的达成度。

**（一）专业学时**

本专业学生需修满 3780 学时,共计 175 学分方可准予毕业。其中公共基础课程 1260 学时,专业课程 1890 学时,实践课程 630 学时。同时，应具备专业实践能力。

**（二）考试（考核）**

必修课要求及格，选修课要求合格，实践环节要求合格。

**（三）资格证书**

在获得毕业证的基础上，鼓励学生在校期间考取西式烹调师、西式面点师职业资格证书（五级/初级工、四级/中级工）。

**十、附录**

变更审批表

**附件：**

**阜阳工业经济学校专业人才培养方案变更审批表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 申请专业组 | |  | | 适用专业、年级 |  | |
| 申请时间 | |  | | 申请执行  时间 |  | |
| **调整内容** | 原方案 | 课程名称 | 课程性质 | 学时/学分 | 开课学期 | 考核方式 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 调整后 | 课程名称 | 课程性质 | 学时/学分 | 开课学期 | 考核方式 |
| 见《教学进程安排表》 | | | | |
| **调整原因** | | 专业组负责人签字：  年 月 日 | | | | |
| **教务科**  **意见** | | 教务科长签字：  年 月 日 | | | | |
| **教学部门**  **意见** | | 分管副校长签字：  年 月 日 | | | | |
| **学校**  **意见** | | 校长签字：  年 月 日 | | | | |