

广西商业技师学院

烹饪（西式烹调）专业人才培养方案

编制院校：广西商业技师学院

起草部门：烹饪旅游系 起草日期：2020 年 3 月

复核部门：教务科 复核日期：2020 年 7 月

审核部门：中共广西商业技师学院委员会

审核日期：2020 年 8 月

开始实施时间：2020 年 9 月

烹饪（西式烹调）专业人才培养方案

一、专业名称及代码

（一）专业名称：烹饪（西式烹调）

（二）专业代码：0502

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学历者

三、修业年限

表 1：烹饪（西式烹调）专业修业年限

培养层次	招生对象	学制
中级技能	初中毕业生	三年

四、职业面向

表 2：烹饪（西式烹调）专业对应的职业岗位范围

专业（技能）方向	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别 (或技术领域)	职业技能 等级证书
烹饪（西式烹调）	餐饮业	厨师	热菜扒档	西式烹调师 (四级)
			热菜汁档	
			热菜配菜档	
			汤档	
			明档	

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业主要培养面向餐饮业，从事西餐热菜、西餐冷菜、西式点心等岗位工作，有备良好的职业道德和职业习惯，熟练掌握原料加工、原料冷热处理的基本技能，熟练掌握烹饪器具的正确使用方法，能够对菜肴进行美化的高素质劳动者和技能型人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和专业技能：

（一）职业素养

1. 具有良好的思想品德和职业道德；
2. 掌握法律基本知识，具备较强的法律意识和法制观念；
3. 掌握体育和卫生保健的基本知识及运动技能，具备良好的身体素质；
4. 严格遵守我国的食品安全法规，具有诚实守信、严谨细致的职业意识。

(二) 专业知识

1. 了解西方烹饪文化和烹饪史相关知识；
2. 掌握基础烹饪技法，能独立制作基础菜肴；
3. 掌握烹饪原料的选择、鉴别相关知识，能对不同烹饪原料进行初加工和熟处理；
4. 熟悉现代营养学和食疗保健基础知识，能进行简单的营养餐设计；
5. 了解餐饮业发展，掌握餐饮企业成本核算、厨房管理、餐厅服务相关知识；
6. 了解食品安全相关法律法规，掌握食品安全相关知识，能按照食品安全相关要求执行实践操作；
7. 掌握烹饪设备的操作及简单维护；
8. 能够运用所学知识和技能，独立思考、分析、解决餐饮企业生产过程中出现的各种实际问题的能力。

(三) 专业技能

1. 能对原料进行分档取料、清洗、整理。
2. 具备常用烹饪原料切制、组配、腌制的能力。
3. 具备调制基础汤、基础汁、腌制肉类原料的能力。
4. 具备正确运用煮烩焖、炸煎炒、扒制的烹调技法制作菜肴的能力。
5. 具备原料调配与预制加工的能力。
6. 具备运用正确的热制冷食菜肴的方法制作冷菜的能力。
7. 具备制作简单食品拼盘、果盘、菜品盘饰的能力。
8. 能鉴别各种烹饪原料，并进行焯水、过油、焗烤初步熟处理。
9. 具备运用基本烹调技法制作热菜的能力。

六、课程设置及要求

(一) 公共基础课

本专业公共基础课设置根据人力资源和社会保障部《技工院校公共课设置方案》编制。必修课程包括道德法律与人生、语文（含应用文）、数

学、烹饪英语、历史、人际沟通与礼仪、体育与健康、安全教育、心理健康教育、就业指导、劳动教育等。

表 3：公共基础课主要教学内容及要求

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
1	思想政治（德育）	立足于中等职业教育，坚持以正确价值观为核心的人文素质与职业素质融合提升的教育导向，强化学生的道德与法律意识、提高理论思维能力和明辨是非能力、帮助学生树立正确的世界观、人生观、价值观，培养学生“知行一致”的道德实践能力和法律行为能力，为逐渐成长为有理想有本领有担当的新时代青年打下坚实基础。	本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指引，以社会主义核心价值观为主线，以世界观、人生观、价值观、道德观、法制观教育为重点，以培养学生的职业精神为抓手，通过讲好中国故事，讲好广西故事，引导学生学以致用、知行合一。	1. 专题讲授；2. 实践教学：开展“二合一”的实践教学方法。即讲一个案例、打一场微辩论。3. 抓过程：根据学习小组两项实践作业的完成情况作为学生的平时成绩。4. 考能力：期末考试题型以材料分析题为主，素材贴近生活，最好来自校园，注重考查学生的思辨能力、文字表达能力以及运用理论知识来分析问题的能力。	36 课时
2	语文(含应用文)	本课程的教学内容由基础模块、职业模块和拓展模块三个部分构成，培养学生热爱祖国语言文字的思想感情，使学生进一步提高正确理解与运用祖国语言文字的能力，提高科学文化素养，以适应就业和创业的需要。	指导学生学习必需的语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力，具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力。指导学生掌握基本的语文学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯。	引导学生重视语言的积累和感悟，接受优秀文化的熏陶，提高思想品德修养和审美情趣，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯的发展。	72 课时
3	数学	获得学习其他	主要学习内容	要从中等职业	72

		课程所必需的数学基础知识、基本技能；在学习活动中，通过体验、感受、探究、应用的过程，提高运算求解、逻辑推理、空间想象、数据处理等基本数学能力，提高问题、分析问题和解决问题的能力，体会数学课程中知识内容所蕴涵的基本原理及其在实践中的积极作用。	包括集合、等式、函数、平面几何、立体几何、数系的扩展、向量与矩阵、数列、排列与组合、概率与统计等 9 个模块。	学校数学教学的实际出发，在教学活动中把基础落到实处；创设问题情景，引导学生经历基础知识的生成与发展的过程，并在初步运用中理解基础知识；倡导基本技能训练的多种方式，提高学生的参与度。确立和尊重学生在学习活动中的主体地位，要关注学生学习兴趣的激发与保持。	课时
4	历史	帮助中职学生掌握中国历史，了解中国悠久的历史 and 灿烂的文明成果，增强学生的爱国情感，弘扬和培育以爱国主义为核心的伟大民族精神。培养学生为建设繁荣富强的社会主义祖国而艰苦奋斗的精神。	主要学习内容包括中国古代史，中国近代史，中国现代史。	充分考虑课上实训时间的安排，以保证课上讨论、练习的时间，避免课堂教学中教师讲授过多，学生感到枯燥乏味。充分利用每单元的经典、故事等，调动学生积极思考、练习的主动性，以更好地实现教学目标。	36 课时
5	英语	以《烹饪英语教学大纲》为导向，以学生为中心，以学生面向的就业岗位和工作过程为课程开发依据，以应用为目的，以知识为主线，挑选较为典型和常用的工作场景作为语言环境，将英语学习的实用性、合作性和交际性贯穿于教学之中，将英语听、	本课程围绕餐饮业工作环境交际用语为主题展开，着重培养学生在生活、学习和工作中能够学以致用。	本课程是以应用为目的，培养学生实际应用英语的能力，全面培养学生的英语综合应用能力，使其在毕业后的社会交往和工作、学习中能够用英语进行简单的口头和书面信息交流。二是以素质教育为本，提高综合文化素养和创新能力，以适应将来各	72 课时

		说、读、写的基本要求融入行业工作过程中,最终实现提高职业能力素养的目标。		方面发展的需求,为提升学生的就业竞争力及未来的可持续发展打下良好的基础。	
6	计算机基础与应用 (信息技术)	通过教学使学生掌握计算机网络安全的基本知识以及 Word、Excel、PowerPoint 等计算机办公的基本应用技能,为今后在就业岗位上利用计算机办公提高效率打下基础。	计算机的基础知识; 常用操作系统的使用; 文字处理软件的使用; 计算机网络的基本操作和使用。计算机的基本构成、互联网的运用、Word 文字处理和综合排版、Excel 数据处理、PowerPoint 的制作。	以现代办公应用为主线,用项目引导、任务驱动方式,通过案例教学,提出问题→分析问题→解决问题→总结提高四步展开。紧紧围绕中职教育的人才培养目标,以学到实用技能、提高职业能力为出发点,注重提高学生综合应用和处理基本办公事务的能力。同时,教学活动设计注重工学结合和学生职业素养的提高。	72 课时
7	体育与健康	在“健康第一”学校体育思想指导下,坚持德智体美劳“五育”并举的教育理念,构建“体育课程思政”教学体系,积极推进“三全育人”综合改革。通过课程学习,使学生了解体育健康知识,熟悉科学锻炼方法,掌握一定运动技能,提高基础身体素质,促进身心健康和社会适应能力。	体育课程内容主要包括一般身体素质训练、职业体能训练和专项运动技能训练三大主体内容。一般身体素质指速度、力量、耐力等基本身体运动素质; 专项运动技能指选项体育课所教授运动技术,例如篮球、足球、排球技术等。职业体能是与学生未来工作岗位相关的身体素质,以及工作耐受能力和适应能	1. 教学组织。构建“课内外一体化”、课堂教学与课后自主学习相结合”的教学模式。2. 内容设置。第一二学期内容以一般身体素质和运动技能为主。第三四学期分专业开设职业体能课。3. 考核要求。体育课程评价紧扣课程目标,注重学习效果和过程评价。运动参与程度 20%, 国家学生体质健康标准测试 40%, 专项技术考核 40%。	142 课时

			力。		
8	就业指导	通过讲授职业生涯规划理论与步骤、创新创业理论、求职实务技巧等内容,指导学生撰写职业生涯规划书、创业计划书和个人简历,掌握面试技巧,了解就业创业政策,增强职业生涯规划 and 创新创业意识,提高就业创业技能。	主要包括 1. 职业生涯规划: 讲授职业生涯规划理论和职业生涯规划步骤, 指导学生形成一份自己的职业生涯规划书; 2. 创新创业指导: 讲授创新创业内涵、企业家精神、创意可行性研究方法、创业规划步骤等内容; 3. 求职指导: 讲授就业渠道获得、个人简历撰写要点、面试技巧、就业流程和政策等内容。	形成性考核 40% + 终结性考核 60%。形成性考核以完成学习任务的态度及课堂表现进行考核, 包括学习态度、课堂作业完成情况以及对就业创业相关知识的正确认知等; 终结性考核是在课程结束时对重要知识进行的考核, 具体按教学模块执行, 职业生涯规划模块须提交职业生涯规划书, 创新创业指导模块须提交创业计划书, 求职指导模块须制作个人简历。	36 课时
9	劳动教育	深入贯彻新时代党对劳动教育的新要求, 以劳动精神培养为核心, 以普及劳动科学理论、基本知识作为教育的主要内容, 让学生深入理解劳动实践对于立德树人的重大意义, 使学生牢固树立劳动光荣、崇高、伟大的观念; 培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神; 形成良好的劳动习惯。	打造以劳动精神培养为核心的劳动教育内容。统筹校内和校外、课堂和实践两种教育方式, 将劳动教育纳入专业人才培养方案, 建立以“专业学习/实习实训+劳动教育”的劳动育人模式; 开展劳动精神、劳模精神、工匠精神“三进”工作, 将劳动精神的弘扬融入到校园文化和人文精神培育中, 提高学生劳动认同感, 增强职业荣誉感。	在考核方式上, 采用形成性与终结性评价相结合的多种考核方式。增加过程性成绩比重, 增加考勤、劳动实践、劳动专题讲座发言表现等在成绩中的比重, 合理确定过程性成绩在总成绩的比重。并注重通识课程要求的素质与专业要求的能力相结合。平时表现成绩占总分 60%; 期末测试 (或与专业能力要求相关测试), 成绩占总分 40%。	36 课时

（二）专业基础课

烹饪（西式烹调）专业基础课开设西餐原料加工、西餐原料知识、烹饪营养与卫生、成本核算、厨房管理、西方饮食风俗等。

表 4：专业基础课主要教学内容及要求

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
1	西餐原料加工	本课程是西餐专业的一门专业基础课，以烹饪原料加工的理论及加工方法为研究对象。为学习热菜制作打下良好基础。	原料初加工方法、要求、刀工技术、原料的分档取料、出肉加工整料、出骨方法。	掌握原料初加工方法，掌握为不同的菜肴加工原料。	36 课时
2	西餐原料知识	通过讲授，使学生熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法，并具备发现和使用烹饪新型原料的能力。	西餐主要原料及辅料的运用。	了解原材料的分类方法、作用和要求。	72 课时
3	烹饪营养与卫生	通过讲授，使学生熟悉烹饪营养与卫生的基础知识；基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用；重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识；懂得食品卫生法。	六大营养素的学习、人体微量元素及食品安全的学习。	掌握六大营养素对人体的作用及食品卫生安全问题。	72 课时
4	厨房管理	通过本课程的教学，使学生正确了解掌握餐饮成本核算基本的方法，明确成本核算的任务。掌握饮食产品的成本构成。	饮食业的特征、成本构成；主料和配料的成本核算；调味品和燃料成本核算；燃料成本核算的方法等。	掌握餐饮产品成本核算的方法，掌握筵席内容和成本核算的方法，了解编制饮食成本报表，掌握成本毛利率中价格、利	72 课时

		成,理解饮食成本的原则,本课程的教学目的在于通过课堂讲授、课堂例题分析,使学生掌握餐饮成本核算方法;使学生懂得如何进行餐饮销售控制,更好了解成本管理。		率、成本间的关系,会计算饮食产品成本。	
5	成本核算	通过本课程的教学,使学生正确了解掌握餐饮成本核算基本的方法,明确成本核算的任务。掌握饮食产品的成本构成,理解饮食成本的原则,本课程的教学目的在于通过课堂讲授、课堂例题分析,使学生掌握餐饮成本核算方法,对学生在从事餐饮业的工作中具备熟练餐饮成本核算工作的能力;使学生懂得如何进行餐饮销售控制,更好了解成本管理。	饮业的特征、成本构成;主料和配料的成本核算;调味品和燃料成本核算;燃料成本核算的方法等。	掌握餐饮产品成本核算的方法,掌握筵席内容和成本核算的方法,了解编制饮食成本报表,掌握成本毛利率中价格、利率、成本间的关系,会计算饮食产品成本。	72 课时
6	西方饮食风俗	本课程重点研究西方烹饪文化、科学、艺术,是学生掌握专业理论知识必不可少的课程。着重了解西方烹饪文化、科学、艺术。	了解西方烹饪文化、科学、艺术的概念、内涵	明确学习本课程与学习专业理论课的关系,掌握本课程的基础内容,为学习烹饪理论打下坚实基础。	36 课时

(三) 专业技能课

烹饪(西式烹调)专业技能课有西式烹调工艺(热菜)、西式烹调工

艺（冷菜）、西餐盘饰、面包制作工艺、西式面点制作工艺等课程。

表 5：专业技能课主要教学内容及要求

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
1	西式烹调工艺（热菜）	通过工艺理论和工艺实践教学，系统地传授烹调工艺基本理念、基本知识和基本技能，使学生掌握烹调工艺过程中的操作规律和基本烹调方法，熟悉常见的热菜菜品的风味特点，为学生毕业后从事餐饮业工作创造条件	主要学习西餐热菜制作中主菜、配菜、汤菜、热沙司、装盘及烹调方法的基本知识	熟练掌握热菜制作的基本知识和热菜制作的各种烹调方法，掌握一般热菜的装盘技术，并能制作若干品种的热菜、少司。熟悉、理解、掌握西餐热菜的制作技术、口味特点、摆盘技术、色彩调配和烹制方法。	464 课时
2	西式烹调工艺（冷菜）	熟悉、理解、掌握西餐冷菜的制作技术、口味特点、摆盘技术、色彩调配和烹制方法。强调理论联系实际，着重于基础知识和专业技能的训练。通过课程学习可以提高学生的西餐冷菜理论水平和训练实际操作能力	掌握冷菜制作的基本知识和冷菜制作的各种烹调方法，掌握一般冷菜的装盘技术，并能制作若干品种的冷菜、冷汁、冷少司。	熟练掌握冷菜制作的基本知识和冷菜制作的各种烹调方法，掌握一般冷菜的装盘技术，并能制作若干品种的冷菜、冷汁、冷少司。熟悉、理解、掌握西餐冷菜的制作技术、口味特点、摆盘技术、色彩调配和烹制方法。	144 课时
3	西餐盘饰	西餐盘饰主要学习西餐烹调工艺造型中利用制作菜肴原料进行图案、色彩等工艺造型摆盘基本知识及技能。	主要学习西餐烹调工艺造型中常用的图案、色彩等工艺美术装盘基本知识及技能	通过学习烹饪造型艺术过程中的美学基本原理，使学生懂得如何实现利用菜肴原料进行最佳美学境界的具体途径。	72 课时
4	面包制作工艺	使学生懂得面包烘焙工艺的基本理论，熟悉面包的基本	主要学习软质面包品种制作和硬质、脆皮面包品种	注意增加实用性的教学内容，提高学生的学习兴趣，并配	72 课时

		原料的性质和用法，熟练掌握面包烘焙工艺的操作方法，掌握各式面包烘焙的制作，并学会运用	制作的操作技能	合市场的发展趋势，及时更新教学内容。	
5	西式面点制作工艺	懂得西式面点的基本理论，熟悉面点的基本原料的性质和用法，熟练掌握西式面点的操作方法，掌握各式西式面点的制作，并学会运用。	主要学习清蛋糕品种制作、油蛋糕品种制作、裱花蛋糕制作以及其他蛋糕装饰的操作技能；以及酥类点心品种制作、清酥类点心品种制作	注意增加实用性的教学内容，提高学生的学习兴趣，并配合市场的发展趋势，及时更新教学内容。	72 课时

（四）一体化课程

本专业按国家技能人才培养标准及一体化课程规范的要求，课开设西式烹调工艺（热菜）、西式烹调工艺（冷菜）、西餐盘饰等一体化课程。

表 6：一体化课程主要教学内容及要求

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	参考性学习任务	教学要求	参考学时
1	西式烹调工艺（热菜）	通过教学，使学生懂得西式面点的基本理论，熟悉面点的基本原料的性质和用法，熟练掌握西式面点的操作方法，掌握各式西式面点的制作，并学会运用。	系统的传授西式点心基本理论，基本知识和基本技能。	泡芙、曲奇饼干、蛋挞、慕斯等的学习。	注意增加实用性的教学内容，提高学生的学习兴趣，并配合旅游饭店的发展趋势，及时更新教学内容。	464 课时
2	西式烹调工艺（冷菜）	通过教学使学生懂得西式蛋糕的基本理论，熟悉西式蛋糕的基本原料的性质和用法，熟练掌握西式蛋糕	系统的传授西式蛋糕基本理论，基本知识和基本技能，使学生熟练掌握	戚风蛋糕、白雪蛋糕、布朗尼、香蕉核桃蛋糕等的学习。	使学生掌握蛋糕的定义、种类、特点及起发原理，制作原料、工艺过程和方法。	144 课时

		糕的操作方法，掌握各类西式蛋糕的制作，并学会运用。	握西式蛋糕的制作技艺。			
3	西餐盘饰	使学生懂得面包烘焙工艺的基本理论，熟悉面包的基本原料的性质和用法，熟练掌握面包烘焙工艺的操作方法，掌握各式面包烘焙的制作，并学会运用。	系统的传授面包烘焙工艺基本理论，基本知识和基本技能，使学生熟练掌握面包烘焙工艺的制作技艺。	红豆甜包、菠萝包、叉烧包、辫子包、牛角包、吐司等的学习。	注意增加实用性的教学内容，提高学生的学习兴趣，并配合旅游饭店的发展趋势，及时更新教学内容。	72 课时

（五）跟岗实习

跟岗实习是教学计划中的一个重要组成部分，其效果的优劣直接关系到人才培养目标的成败。三个月的跟岗实习是学生了解社会、接触生产实际，获取、掌握生产现场相关知识的重要途径，可以让学生提前认识一下实习环境，了解企业文化，熟悉企业规章制度，体会实习工作中的酸甜苦辣，磨练学生意志，为最后的顶岗实习打下良好的基础。为了能够培养符合餐饮行业需要的高素质应用型人才，必须建立稳定的校外实习基地，才能保证实践教学的顺利进行，使得学生在真实的环境下和真实的岗位上进行学习和实践，提高学生的职业素养和职业能力。

跟岗实习是必须的教学过程，符合条件的学生必须按要求完成实习任务并考核合格。跟岗实习由学院统一安排，学生不得自行选择。对于未完成实习任务的学生，则按未完成实习任务及考核不合格处理，直至该生完成实习任务，否则不予毕业。

跟岗实习工作开展由各学部依据自治区教育厅等五部门关于印发《广西壮族自治区职业学校实习管理实施细则》的通知（桂教职成【2020】13号）以及学院教学计划有序开展。学部根据“立足桂林，面向全国”的工作思路，在全国各地建立烹饪（西式烹调）专业的实习基地，按计划定期输送大批优秀学生到合作单位进行校外实训实习。

学生在跟岗实习时，应遵守以下实习要求：

1. 实习生在学部制定的《实习教学计划》指导下认真开展实习，恪守职业道德，服从安排，尊敬师傅，虚心学习。

2. 实习生应遵守学校和实习单位的各项规章制度，遵守劳动纪律，不迟到、不早退，不擅离岗位。有病有事要向实习单位部门主管请假，请假时间超过2天的应同时报告班主任，经实习单位和学校的同意后方可请假。

3. 实习生应搞好宿舍内务卫生，爱护公物，安全使用水、电、气等，严防一氧化碳中毒，不得擅自接驳电线与插座，不准使用电炉等危险电器。未经实习单位同意，不得留宿外人。

4. 实习生如实填写《实习报告》，认真做好实习工作记录，每月按要求向班主任汇报实习情况。

5. 为取得最佳实习效果，实习生进入企业实习后不得擅自更换或中止实习。未经学校同意擅自辞职或擅自离开实习企业的学生，学校将按规定严肃处理；

6. 实习生要牢记实习安全教育内容，不得私自外出旅游，不得参加传销组织及违法乱纪活动。

7. 实习生实习中要注意安全生产，严格遵守操作规程，严防事故发生。

8. 实习生不得私自外出兼职，凡私自外出兼职发生事故者，责任自负。

9. 实习生不得擅自在校外租房居住，不得谈恋爱。

（六）顶岗实习

顶岗实习阶段为6个月，学生由学校安排到校企合作餐饮企业专业对口岗位进行实习。实习主要内容是对本专业所涉及的主要岗位的工作实习，主要学习岗位实际操作技能，积累专业操作经验，培养职业道德、职业能力和服务意识，养成良好职业习惯。

实习结束前，学生须完成“实习报告”，“实习鉴定表”等实习过程材料。实习完毕后由班主任和实习指导教师从劳动态度、操作技能、实习纪律、与人合作等方面对学生进行考核，并根据实习单位意见综合评定出学生的实习成绩。考核内容所占比例如下：职业道德(20%)、职业纪律(10%)、劳动态度(10%)、职业形象(5%)、员工意识(5%)、文化修养(5%)、沟通交流能力(5%)、各岗位的业务能力(40%)。

实习前，学校应与实习单位（部门）签订实习协议书，明确双方的权

利、义务和学生实习期间的管理责任。实习期间则由实习单位和学校实习管理机构共同负责，实习单位的部门领导、岗位师傅、学校选派的实习指导教师（班主任）具体实施。另外，建议在实习前召开学生动员会和家长会做好细致的组织发动工作，提出具体的实习纪律和要求以及注意事项。学校与实习单位共同开展对学生的生产安全教育，劳动岗位纪律、操作和服务规范的教育，要特别突出安全教育，防止安全事故的发生。同时，学校实习指导教师（班主任）应针对本专业具有服务面广、实习点多而分散的特点，在实习过程中采取定期、不定期到各实习点巡查的方法，深入到实习单位了解和指导学生，同时加强与实习单位沟通和联系，发现问题及时解决。另外，学校应组织学生购买人身伤亡意外险。

七、教学进程总体安排

（一）教学活动时间分配表

1. 基本要求

（1）本专业基本学制为三年，教学时间 71 周。周学时为 28 学时。总学时数约为 3098 学时。

（2）本专业三年制教学安排建议，总学时数为 3098 时。其中公共基础课程为 636 学时，占总学时的 20.5%，专业课程为 1352 学时，占总学时的 43.6%；顶岗实习为 1080 学时，占总学时的 34.9%。

（3）专业课程教学安排：专业课程为 1352 学时，占总学时的 43.6%，跟岗实习和顶岗实习 1080 学时。

（4）学校可按照专业岗位技能的特点，并结合区域经济发展和企业初次就业岗位的实际需要，自主确定选修课程、开设顺序和周课时安排。选修课程由学生自由选择，再到学院资源库学生自学+教师指导模式进行。

2. 教学活动时间及教学计划安排

2020 级烹饪（西式烹调）课程设置与教学时间安排表（A）

招生对象：初中毕业生

学制：3 年

课程分类	序号	课程名称	学时			各学期周数、学时分配						
			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	18周
1周	17周											
文化基础课	1	道德法律与人生	34	34			2		跟岗（顶岗）实习		顶岗实习	
	2	数学	36	36				2				
	3	职业道德与职业指导	36	36								2
	4	职业生涯规划	36	36						2		
	5	语文(含应用文)	70	70			2	2				
	6	烹饪英语	142	142			2	2		2		2
	7	人际沟通与礼仪	34	34			2					
	8	体育与健康	142	52	90		*2	*2		*2		*2
	9	计算机基础与应用	72	36	36					2		2
	10	安全教育	17	17			1					
	11	心理健康教育	17	17			1					
	小计		636	510	126		12	8		8		8
	专业 课	12	烹饪原料知识	68	68			*4				
13		烹饪营养与卫生	72	72					*4			
14		厨房管理	72	72							*4	
15		西式烹调工艺（热菜）	464	200	264		*4	*8	*8		*6	
16		西式烹调工艺（冷菜）	144	70	74			*4	*4			
17		西餐原料加工	140	70	70		*4	*4				
18		西餐盘式	72	36	36			*4				
19		西餐服务礼仪	34	34			2					
20		西方饮食风俗	34	34			2					
21		面包制作工艺	72	36	36						*4	
22		西式面点制作工艺	72	36	36				4			
23		成本核算	36	36							2	
24		亚洲料理制作	72	72							4	
小计		1352	836	516		16	20	20	20			
教学实践	入学教育、军训、认识专业					30						
	跟岗实习								360			
	顶岗实习								180	540		
合计			3098									

注：打*号科目为学期考试科目，不打*号科目为学期考查科目。

制表：段文清

审核：

日期： 年 月 日

2020 级烹饪（西式烹调）课程设置与教学时间安排表（B）

招生对象：初中毕业生

学制：3 年

课程分类	序号	课程名称	学时			各学期周数、学时分配						
			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	18周
1周	17周											
文化基础课	1	道德法律与人生	34	34			2			跟岗（顶岗）实习		顶岗实习
	2	数学	36	36				2				
	3	职业道德与职业指导	36	36							2	
	4	职业生涯规划	36	36					2			
	5	语文(含应用文)	70	70		2	2					
	6	烹饪英语	142	142		2	2	2			2	
	7	人际沟通与礼仪	34	34		2						
	8	体育与健康	142	52	90	*2	*2	*2			*2	
	9	计算机基础与应用	72	36	36				2		2	
	10	安全教育	17	17		1						
	11	心理健康教育	17	17		1						
	小计		636	510	126	12	8	8			8	
专业 课										跟岗（顶岗）实习		顶岗实习
	12	烹饪原料知识	68	68		*4						
	13	烹饪营养与卫生	72	72				*4				
	14	厨房管理	72	72							*4	
	15	西式烹调工艺（热菜）	464	200	264	*4	*8	*8			*6	
	16	西式烹调工艺（冷菜）	144	70	74		*4	*4				
	17	西餐原料加工	140	70	70	*4	*4					
	18	西餐盘式	72	36	36		*4					
	19	西餐服务礼仪	34	34		2						
	20	西方饮食风俗	34	34		2						
	21	面包制作工艺	72	36	36						*4	
	22	西式面点制作工艺	72	36	36				4			
	23	成本核算	36	36							2	
	24	亚洲料理制作	72	72							4	
	小计		1352	836	516		16	20	20		20	
教学实践	入学教育、军训、认识专业					30						
	跟岗实习									360		
	顶岗实习									180		540
合计			3098									

注：打*号科目为学期考试科目，不打*号科目为学期考查科目。

制表：段文清

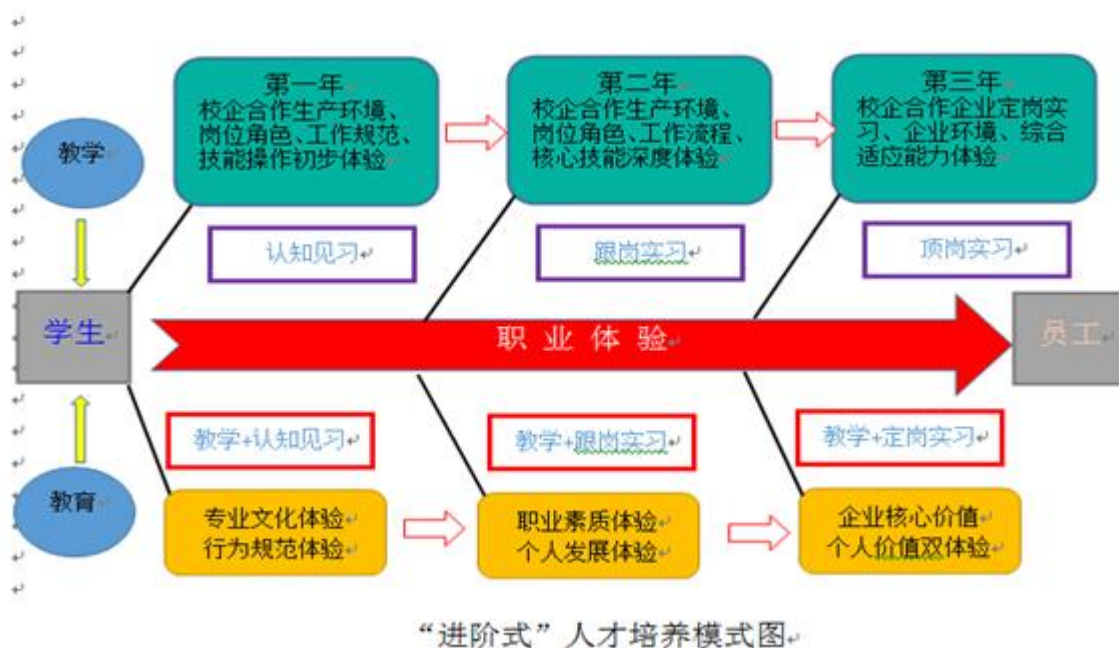
审核：

日期： 年 月 日

八、实施保障

（一）人才培养模式

烹饪（西式烹调）专业的人才培养模式为产教融合、工学交替理念下的校企“双主体”共育，“进阶式”人才培养模式，培养符合餐饮行业职业规范要求的“专业技能强、创新素质高、有可持续发展潜力”的高素质技术技能人才。



第一阶段：一年级，将专业学习领域的内容与厨房岗位标准相融合，学生通过基础学习领域和专业学习领域的学习，培养学生基本职业能力和关键职业能力。

第二阶段：二年级，通过综合训练及跟岗实习相结合，使学生把所学知识和技能串接起来，建立有效联系，整体把握应用，培养学生的综合职业能力，为顶岗实习“预就业”打下坚实的基础。

第三阶段：三年级，技能扩展与顶岗实习相结合，在校内“一体化”素质的教师和企业兼职教师共同指导下，把校内学习与企业工作岗位锻炼相结合，把校内评价与企业评价相结合，把顶岗实习与就业相结合，学生通过实践而具备岗位基本能力，并获取与职业能力相匹配的职业资格证书，实现实习对接就业。

在第一、二学期中重点突出“职业素养+基础能力”的培养，在第三、四学期中重点突出“专业技能+岗位能力”的培养，并在第四学期结合餐饮企业经营情况，适时安排学生在企业进行初步的职业体验，在第六学期中重点突出“素质提升+综合能力”的培养，学生在中国中进行职业的全面体验，从而实现学生角色向员工角色的彻底转变。

该模式将学校教育、企业实践紧密联系起来，既重视理论教学和实践教学的相互融合，也注重职业素养教育的渗透，通过“三个结合”（即：学校与企业结合、教学内容与企业工作内容结合、评价标准与企业用人标准结合）提高人才培养质量。具体实施如下表：

表 8： 烹饪（西式烹调）专业人才培养模式运行机制

阶段	学校模块	企业模块	工学交替过程
初步体验阶段 (第一学年)	基础知识学习	职业认知	初步学习本职业（专业）的基本内容，对应具备基本职业能力有初步了解，初步树立职业规划意识，为去企业进行职业体验做准备。
	基础技能实训	岗位认知	使学生了解职业轮廓和典型工作过程，在教师指导下完成一些职业取向的工作任务，通过的初步体验，对职业工作岗位有一个总体认知，体会到在工作中要遵循一定的规则、规定和要求，初步建立职业认同感。
深度体验阶段 (第二学年)	岗位专项技能实训	职业体验	使学生充分的了解和理解职业工作的结构，培养综合素质和专业基本能力。
	岗位专项技能学习	专业实习	通过深度体验，学生进一步了解在职业情境中限定时段解决问题和完成系统的工作任务的基本流程，同时发现并解决见习过程中的疑惑。
全面体验阶段 (第三学年)	职业能力培养	岗位训练	选择适应的职业岗位，并按就业岗位方向进行专业学习与训练；加强专业能力、社会能力、个人能力的培养；考取相应的职业资格证书。
	职业素养培养	顶岗实习	进行系统的岗位专业技能和职业能力的实习训练，学生能在严格的时间限定条件下完成特定的工作任务，达到就业岗位要求。传承民族餐饮文化。

（二）师资队伍

师资队伍整体结构应合理，符合专业目标定位要求，适应学科、专业长远发展需要和教学需要。

1. 年龄结构合理

专业需要教师具有较强的获取、吸收、应用新知识的能力。年龄在 45 岁以下的高级讲师及 35 岁以下的讲师所占比例要适宜，中青年骨干教师所占比例要高。

2. 学历（学位）和职称结构合理

具有大学本科学历以上的教师要占专职教师比例的 85%以上。

3. 生师比结构合理

生师比适宜，满足本专业教学工作的需要，一般不高于 20：1。

4. “双师型”教师比例结构合理

“双师型”教师通过到餐饮企业进行挂职锻炼，参与教研教改、课程建设及职业教育教学能力培训等方式，拓宽教师视野，更新教育教学理念，提高教育教学能力，使“双师型”教师比例达 90%以上，全面提升师资队伍整体水平。

5. 专兼比结构合理

采取专兼结合、动态组合的开放组建方式，聘请多名企业技术带头人、行业专家或企业管理人员担任兼职教师，以改善师资队伍的知识结构和人员结构，提高我校教师的实践教学水平，参与学校教材编写、大赛技能指导、专业人才培养方案制定。同时，实施名师工程，打造优秀核心教学团队，依托技能工作室，以点带面，打造一批具有较高专业水平和创新能力的师资队伍。

6. 师资队伍培养的措施

6.1 校内培训

(1) 利用校企合作的企业和专业建设指导委员会的优势，适时聘请专家、教授、企业技术人员、非物质文化遗产传承人到校为教师进行专业技能培训，促使教师及时更新知识及技能；

(2) 定期开展教学业务竞赛、绝技绝活演练、专业技能比武、指导学生技能比赛等路径，提高教师的业务素质；

6.2 短期培训

一是利用节假日等业余时间，选派具有发展潜力的中青年教师参加高校或行业组织的相关专业培训。二是有计划、有步骤地选派部分教师到国家级或广西区职教师资培训基地参加培训学习，提升教师教育教学理论水平。

6.3 企业实践

利用寒假和暑假，安排专业教师到企业参加生产实践或挂职锻炼，每年不少于 1 个月。拓展教师视野，吸纳新知识、新技术，提升教师的实践能力。

（三）场地设施设备

1. 校内实训室主要设施设备

按照专业培养目标和教学要求配备实训实习室和设施设备，现有中央财政支持建设的烹饪实训基地 800 平方米，实现实训内容与职业标准对接，实训过程与生产过程对接，实训设备配置对接企业生产经营、技术对接职业岗位。实训场所布局合理，实训设备先进，工位充足，性能配置高，满足教学需要，具有与专业对应的企业文化氛围和专业特色的育人环境；健全实训室管理制度，制定《实训指导教师岗位职责》、《实训室安全管理制度》、《安全操作规程》等制度并严格执行。

2. 校外实训基地

校外实训和顶岗实习是西式烹调专业教学计划中的一个重要组成部分，其效果的优劣直接关系到人才培养目标的成败。为了能够培养符合餐饮行业需要的高素质应用型技术人才，必须建立稳定的校外实训基地，才能保证时间教学的顺利进行，使得学生在真实的环境下和真实的岗位上进行学习和实践，提高学生的职业素养和职业能力。

根据“立足桂林，面向全国”的工作思路，在全国各地共建立 10 家以上西式烹调专业的实习基地，按计划定期输送优秀学生到合作单位进行校外实训实习。

（四）教学资源

充分认识信息技术与学科的整合，在积极使用国家精品在线课程资源、国家专业教学资源库等相关资源的同时，努力打造烹饪（西式烹调）专业开放式共享性教学资源库，包括课程标准、学习页、工作页、课件、微课、习题库、教学视频等全套教学资源包，为一体化教学实施，实现混合式教学、翻转课堂教学提供有力的支撑。

教学场所配备教师教学和学生所学必须的教材、工作页、工具书、设备说明书、技术规范、技术标准、数字资源等所必须的材料。学校应按培养要求中规定的职业典型工作任务实施要求进行配置，包括实施每个典型工作任务所需的教学资源。

（五）教学方法

1. 公共基础课程教学

公共基础课程教学,要根据教学基本要求,教师应认真学习教学大纲,准确把握课程定位,积极探索教学方式、方法和手段的改革,调动学生学习的积极性,为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2. 专业课程教学

专业课程教学应围绕行业岗位对学生知识和技能的要求开展,按照西式烹调职业岗位的能力要求,以实际岗位工作任务为出发点,岗位上需要什么,教学中就教什么,岗位上怎么做,教学中就怎么教,构建基于工作过程的项目化课程。在教学方法上,要改变传统教学中的“先理论,后实践”的教学模式,打破理论与实践的界限,坚持理论与实践一体化的教学方法。坚持在做中教、做中学。通过采用项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法,创新课堂教学。

在实践中根据需要学习的相关理论知识,用多少就教多少,以“必需、够用”为原则,学生边实践、边学习相关理论知识,既可调动学生的学习热情,也有利于提高学生的实践能力和综合能力。

(1)依托已建成的西式烹调实训基地,注重学生学法指导。各学科成立“技能学习兴趣小组”,培养自学能力,帮助学生建立知识体系,使之系统化。注重基础、突出能力,强化训练。在课堂教学中要注意及时把握学生学习、心理动态,强化激励措施。组织互助学习小组,倡导3—5人成一组进行竞争、互动合作,强调整体的学习工作过程,利于学生综合职业能力的培养,促进专业学生技能素养双提升。

(2)专业课程、核心课程要有计划安排企业专家、能工巧匠进校传授技艺及教学交流。让师生不仅见证了大师超群的专业技能,领略大师风采,更能从中了解更多的行业、企业发展情况。

3. “进阶式”教学模式的教学实施

根据技能提升和职业素养提升的“进阶式”的教学模式,根据合作企业的需求并考虑教学实践情况为基础,由第二学年和第三学年灵活安排学生认知实习、跟岗实习和顶岗实习。重点选择区域内的品牌知名度高、实力强的校企业合作餐饮企业作为实训基地,通过聚焦校企利益点,建立稳定的合作机制。企业提供体验、实训岗位,制定学生管理手册,确立师傅

带徒弟的培训方式。实训岗位包括西餐热菜、冷菜、西点面包等。重点是认知餐饮企业组织架构、餐饮企业文化、餐饮企业岗位职责及技术要求。为回校进行相关课程的学习准备信息资料，打好基础。

4. “订单班”教学实施

校企共同研讨、制定实施性教学计划。在实施过程中既有学校教师授课，也有订单企业专家、人力资源经理进校授课，同时还有企业实景的现场教学。校企合力，打造企业需求的人才。

（六）学习评价

根据学校制定的《专业技能课程考核评价办法》、《跟岗、顶岗实习考核评价办法》、《学生职业素质评价办法》等条例，在专业课程、校外跟、顶岗实习等各个方面实施“多主体多元化”的教学评价。即评价主体多元化，有企业、教师和学生共同参与；评价内容多元化，包括理论知识、实践能力及职业素质；评价方式多元化，如笔试、观测、现场操作、作品制作、提交案例分析报告、单元考核等。

制定《课程评价表》，将课程学习评价分为平时过程性考核评价（60%）、期末终结性考核评价（40%）两大模块，其中，平时过程性考核评价包括：

1. 平时表现 40%（职业素养、考勤、作业、课堂实践等），2. 阶段考核 60%（单元测试）。期末终结性考核评价包括：1. 期末考试（笔试）40%，2. 期末考核（技能考核）60%。评价方式有自评、互评、教师评、企业评，权重分别为 20%、20%、30%、30%。每学习完一个模块都要进行多元测评，通过多元测评有效激发学生学习兴趣，提高学生自觉学习、主动学习的积极性，充分发挥学生主体作用。

（七）教学管理制度

教学管理实行校长领导下的主管教学副校长负责制。依据学校制定的相关教学管理制度进行教学管理。

1. 根据学校制定的《教师教学规范》、《教师业务考核办法》等制度，实施规范的日常教学管理。新学期开学之前，专业教师根据教学系制订的学期教研计划、教务科任课通知单以及校历制订本学期教学进度计划和教学活动安排，上交两周教案到学部检查；学期期中要上交教学进度计划表及教案进行检查教学“三统一”；学期期末进行教学完成情况检查。

2. 坚持开展教研教改活动，提升教师科研能力。按照教研计划开展教

研活动，同时邀请行业企业专家进行参与共同研讨究新材料、新工艺、新标准；建立专业带头人、骨干教师导师制度，安排专业带头人、骨干教师进行“传、帮、带”活动，以老带新，以新促老，帮助新老师、兼职老师熟悉业务，总结教学经验。

3. 将“6s”管理制度贯彻到每次实训教学中，规范学生的操作，提升学生职业素养，养成卫生、安全操作的习惯。

4. 开展校企合作，创新校企合作模式，提升校企合作紧密度，提高人才培养质量。

九、毕业要求

（一）学业考核

1. 学生必须参加教学计划规定的课程考核，考核包括操行和学业两个方面，考核成绩按学期记入学生成绩册，归入学生档案。考核成绩是确定学生升留级及毕业的依据，并可作为选拔学生干部、评选各类先进，发放奖学金、推荐就业等的依据。

2. 操行考核主要对学生遵守法律法规，公民道德、技工学校学生日常行为规范，学校的各项规章制度等实际情况进行综合评定。操行考核每学期进行，毕业时进行总评，成绩评定可采用4级制（优秀、良好、及格、不及格）。

3. 学业考核按教学计划规定的课程进行，考核分为考试和考查两种。成绩评定可采用百分制（60分为及格）与4级制（优秀、良好、及格、不及格）。

4. 每学期考试和考查的科目，由学校按教学计划确定。考试课程的总评成绩以期末考试为主，平时考核为辅。平时成绩可根据学生的学习态度和作业、实习、实验、提问、测验、期中考试等情况综合评定。考查课程的总评成绩，由任课教师根据学生平时的学习态度、学习成绩综合评定。

5. 体育考核应按课程学习成绩（或考查项目）及课外参加体育锻炼的情况进行综合评定。因患有某些疾病或有生理缺陷者，经县级以上医疗单位证明和学校教务部门批准，可减少考查项目或免考。

6. 学生因特殊原因不能参加考核，必须在考核前由本人与家长（或监护人）共同提出书面申请（因病不能参加考核，须经县级以上医疗单位或

学校医务室证明），经学校教务部门批准缓考。

7. 考核成绩不合格的学生或因事（病）请假经批准缓考的学生，均应按学校规定的日期补考。因不合格而补考的学生，成绩达到合格以上者，均按 60 分计，并注明“补及”字样。因缓考而补考的学生，成绩按实际分数记载。试行学分制的学校，学生补考成绩的计算按有关规定执行。补考后仍不及格的课程，必须重新补考或重修。学年制的学生第二次补考由学校安排在毕业前安排。

8. 学生无故缺考、考核作弊，本次考核成绩以零分计，不得补考，并视情节轻重，给予批评教育或相应的纪律处分。对确有悔改表现者，经学校批准，可安排补考。

9. 学生每学期一门课无故缺课（含旷课、事假、病假等）超过 1/3，或缺交作业、实验报告超过 1/3 者，不得参加该课程的学期考核，该课程学期成绩按零分记，必须补考或重修。

（二）毕业条件

学生毕业需要同时具备以下条件：

1. 学习课程全部考试合格；
2. 跟岗、顶岗实习考核成绩良好（含60分）以上；
3. 获得相应职业资格证书。

十、与高职和本科主要接续专业

（一）高职

高职主要接续专业有：烹饪工艺与营养、西餐工艺、食品营养与检测、酒店管理

（二）本科

本科主要接续专业有：烹饪营养与教育、食品科学与工程、旅游管理

十一、附录

（一）课程进度安排表

课程进度安排表

周次	课次	教学内容（章、节、课）	学时

（二）变更审批表

广西商业技师学院
人才培养方案变更审批表

专业					修改时间		年 月 日	
序号	调整课程		学分		学期（周学时）		其他文字说明	
	名称	类别	调前	调后	调前	调后		
1								
2								
3								
4								
系部意见		负责人签名： 年 月 日						

教务科 意见	负责人签名: 年 月 日
分管校长意 见	签 名: 年 月 日

备注：调整课程类别指增开、删除、调周学时或调开课学期。