

西餐制作工艺课程标准

课程类型： 一体化课程

适用专业： 烹饪（西式烹调）专业



项目	签名	日期
编制	秦祖新	2021年6月7日
复核	袁文清	2021年6月18日
审核	王明华	2021年6月20日
审批	梁立光	2021年6月25日

2021 年 6 月

《西餐制作工艺》一体化课程标准

一体化课程名称	《西餐制作工艺》	基准学时	464 学时
典型工作任务描述			
西式烹调（热菜制作）是西式厨房热菜扒档、热菜汁档、汤档、明档岗位根据顾客菜单，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。制作的工作过程主要是：获取工作任务，原料初步加工，原料切配，原料初步熟处理，烹调成菜。 获取工作任务：通过顾客菜单，获取工作任务。 原料初步加工：按照菜肴质量标准，完成菜肴的洗涤、宰杀、分档等。 原料粗加工：运用各种刀法将原料切配成型，达到正式烹调之用。 原料初步熟处理：按照菜肴质量标准，运用煎、焗、炸等熟处理方法将经切配原料加工成半成品。 烹调成菜：运用西式烹调方法，准确运用火候、调味，将经过初步熟处理的原料烹调成菜肴。			
工作内容分析			
工作过程： 1. 获取工作任务。 2. 原料初步加工。 3. 原料切配。 4. 原料初步熟处理。 5. 烹调成菜。 6. 部门内部的协作与沟通。	工具、材料、设备与资料： 炉灶、码位、扒锅、万能蒸烤箱、刀具、多媒体设备，教材、工作页、课件、微课等教学资源包。 工作方法： 1. 收集、整理、分析菜单的方法； 2. 查找资料的方法； 3. 制定工作方案的方法； 4. 小组合作实施工作方案的方法； 5. 与上级领导、相关部门人员沟通、协作的方法； 6. 收集成品质量意见反馈的方法。	工作要求： 1. 能熟练的根据顾客菜单，了解工作任务； 2. 能根据工作任务制定工作计划。 3. 能根据工作计划，做好西式烹调前的各项准备工作； 4. 能运用烹调手段完成工作任务； 5. 能收集成品质量反馈意见，并持续改进； 6. 能按岗位要求做好本岗位的收档工作。	

	7. 跟进反馈意见的方法。 劳动组织方式： 1. 角色扮演，任务分工； 2. 岗位协作。	
课程目标		
一、综合目标 烹饪（西式烹调）专业的一门专业主干核心课程，是西式烹调最重要的组成部分，掌握西式烹调的各种技术，是菜肴制作的基础和关键所在。通过教学活动的开展和实施，能掌握煎、焗、炸等热菜烹调方法的概念、技法特点、操作注意事项。能掌握常用烹调方法在实际工作中的具体运用；能掌握实践菜例的制作工艺和质量标准。同时也为学生进一步学习西方风味菜肴制作、顶岗实习、职业资格等级认定等课程打下良好的技能基础，通过延伸与拓展，提高学生对烹饪整个过程的了解和掌握。同时培养学生吃苦耐劳、爱岗敬业、团结协作、相互配合的品质，为今后到社会发挥自己的技能优势，成为有用的烹饪人才创造先决条件。 二、具体目标 1、能运用工具书，互联网等学习资源收集与分析所学内容菜肴制作的相关信息； 2、按照工作要求制定所学内容菜肴制作的工作方案； 3、能够在规定时间内运用规范的手法和刀法完成所学内容的菜肴操作； 4、能够对作品进行自评与互评； 5、具备制作西餐菜肴品种的基本方法和技能。 6、能熟练运用菜肴原料进行一些常见品种的制作。 7、能根据市场需求，不断更新菜肴制作内容，具有继续学习能力、持续创新能力，注重学生多种能力的形成，成为复合型专业人才。		
学习内容		
本课程以由专业基础课和专业技能课两部分组成。 项目一 西餐概述西餐厨房 项目二 西餐基础汤与调味工艺 项目三 以蒸汽为传热介质的热菜制作 项目四 西餐汤类制作工艺 项目五 西餐热菜烹调工艺 项目六 西式早餐制作工艺		
参考性学习任务		
序号	名称	学时
1	任务1 西餐的特点 任务2 西餐厨房 任务3 基础汤的制作工艺 任务4 西餐热少司制作工艺	116 学时

	任务5 西餐汤类制作工艺 奶油汤类 任务6 清汤类 任务7 菜茸汤类	
2	任务1 特殊风味汤类 任务2 西餐基础菜品烹调工艺 任务3 煎、炸、炒烹调工艺	116 学时
3	任务1 煮、烩、焖烹调工艺 任务2 铁扒烹调工艺	116 学时
4	任务1 烤烹调工艺 任务2 焗烹调工艺 任务3 西式早餐热食制作工艺 任务4 西式早餐谷物类及简单饼类制作工艺	116 学时

教学实施建议

一、教学场地条件

（一）校内基地具备条件

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。

具体配置要求如下：

1、校内实训室环境要求

照明：每位学生操作面照度不低于 150lx，演示台面上方设局部照明，其垂直照度平均值不低于 200lx。

遮光：避免太阳光直接照射在操作台和演示台上。

通风：通风良好，干燥清洁，须有纱窗、纱门、排风装置。

电源：有控制电源的总开关、漏电保护器，配置适量 220V、380V 电源插座等。

供水：应配备供水、排水设施。

供气：操作室内具备管道煤气或天然气，并有燃气控制总开关。

消毒：灭蝇灯、紫外线消毒灯。

温度：配备空调。

消防安全设施设备（应急灯、干粉式灭火器、灭火毯等）。

厨房专用医药急救箱。

2、设施设备配置标准（按每间教室标准配置）

表 1 西式烹调（热菜制作）一体化教室设施设备

主要设备名称	数量(台/套)	主要设备名称	数量(台/套)
多媒体授课设备	1	椅子	50 张
四头燃气灶	6	电脑	7 台
双通打荷台	25	备餐台	6
不锈钢双星水槽	25	货架	4
万能蒸烤箱	9	榨汁机	6
四头煲仔炉	4	切片机	6
冷柜	4	制冰机	1
工作拼柜	4	搅拌机	6
排烟系统	1	消毒柜	2
电扒炉	6	办公桌椅	1
组合刀具	50 套	四门储物柜	2
西餐厅组合餐具	50 套	单星工作柜连垃圾桶	6
学习桌	7 张	高压锅	6
四头电磁炉	20	烤箱/	/2

(二) 校外基地具备条件

1、校外实训基地基本标准

(1) 校外实训基地必须是具有独立法人资格的行政和企、事业单位，有校企合作的意愿的酒店或餐饮企业。

(2) 能满足西式烹调技术课程实践教学要求。

(3) 在生产、经营、经济发展水平等方面有区域或行业代表性，有一定的生产、开发规模和较先进的技术、管理水平，实训基地建设和发展基础较好，能对学生实习进行必要的组织、指导和管理，并提供必要的实习生活条件设施。

(4) 实训基地领导机构健全，领导班子应有人负责学生的实训组织与管理工作，具有一定的教学组织能力，应配备相应的兼职教师（中级以上职称）和技术力量指导学生实习。

(5) 实训基地建设的程序规范、手续完善、资料齐全、档案完整。

2、校外实训基地基本配置数量

表 2 校外实训基地基本配置数量表

基地要求		数 量 (家)	实习生人数 (%)	实训指导老师人数
星级酒店	国际品牌	5	15%	生师比不低于 10: 1
	国内品牌	5	15%	生师比不低于 10: 1
大中型餐饮企业	国内品牌	25	70%	生师比不低于 10: 1

二、教学方法和教学手段

(一) 基于工作岗位，“教、学、做”一体的现场教学方法

本课程以课程标准为载体，顺应市场，按照职业岗位的任职能力要求，遵循从简单到复杂的工作过程，以学生的操作能力为基础，以完成项目任务全过程为目标，以学生的创新能力为中心，将知识点整合到学习情境中，拓展、优化、整合教学内容，使学生做到教、学、做相结合，理论与实践一体化，切实提高学生的职业技能和职业素养。为了实现课程的教学目标，增强课程的灵活性和适应性，教学方法强调多元化、多样化，课程教学主要安排在实训室进行，在“教、学、做”一体的教学环境下，案例教学、现场教学、分组讨论、实训操作等多种教学方法。

（二）项目引导、任务驱动教学法

将工作流程，按照教学要求重新整合，按照工作过程和特点将项目分解为多个任务，通过每个任务中对于项目的不断拓展来推动整个项目的完成教师讲授和学生操作融入任务中，教师在任务阶段集中传授知识和技能，学生集中实践，运用所学知识、技能完成任务。

（三）案例分析法

教师在教学过程中引入中厨房岗位中的实际案例，让学生经历一系列设计教学流程，通过案例分析与讨论，根据岗位要求，提出解决问题的方法与思路，培养学生分析和解决实际问题的能力。

（四）分组讨论法

将班级中学生分成若干工作小组，由教师提出任务，以小组形式进行分析讨论。每个小组成员都要提出自己的见解和工作计划，小组成员合作自主分工并完成相应项目，这样既锻炼学生学习和解决实际问题的能力，又锻炼了学生交流与合作的能力。通过组内、组间互评及老师评定的考核方式，以此提高学生的学习积极性和参与意识，降低学习难度，培养学生的合作精神和团队意识。

三、课程资源

（一）教材选用

经过多年的教学经验和不断的改进，结合地域烹饪特点，并结合专业考证要求，以西式烹调师——国家职业技能鉴定考试复习指导丛书为考证基准和以企业岗位为目标编写的校本教材《西餐制作工艺》作为主要教材。

（二）网络课程资源

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相关资源的同时，在烹饪（西式烹调）专业人才培养方案的引领下，努力打造本课程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。

四. 师资队伍

1. 专兼职教师需具备较强的烹饪专业知识和技能，具备获取、吸收、应用新知识的能力，同时具备西式烹调师（三级）以上职业资格。
2. 专兼职教师具备教学设计、课程开发、实践指导、比赛指导等方面能力。
3. 本课程专兼职教师具备大学专科及以上学历，其中具备大学本科教师占比 85%

以上。

4. 专兼职教师要具备一体化教学能力，一体化教师占整个课程教师队伍不低于60%。

5. 本课程教师通过到酒店、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，全面提升师资队伍整体水平。

6. 本课程生师比满足烹饪（西式烹调）专业教学的需要，生师比不高于18:1。

7. 本课程专业师资队伍采取专兼结合组建方式，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。专兼职教师比例为7:3左右。

教学考核

（1）考核要求

课程的考核评价方式采用过程性考核与期末终结性考核相结合、理论考试与实践考试相结合。过程考核主要由职业素养、态度纪律、课程实践和阶段考核构成，其中，课程实践以每个学习任务为单位，阶段性考核以项目为单位进行。结果考核由期末考试（笔试）和期末考核（技能考核）两部分构成。

表3 《西餐制作工艺》（热菜制作）课程考核要求

考核类别	平时过程性考核 60%	期末终结性考核 40%	考核方式	补考
考核要求	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）	1. 期末考试（笔试）40% 2. 期末考核（技能考核）60%	自评（20%） 互评（20%） 教师评（30%） 企业评（30%）	理论考试 或实践考核

（2）注意事项

每个评价项目都有与之相对应的评价表格，评价应从学习和工作态度、职业习惯和职业意识的养成、技术能力等几方面进行评价，还要根据行业技术标准作为依据制定出相应的质量评价表，实现评价常规化、规范化。

建立学生个人成长档案。课程任课教师要按照课程考核要求实施考核，注意做好学习过程、到课情况、平时作业、实验（践）情况、考核情况的相关记录，作为学生最终评定成绩的明确依据，并与成绩册一同形成成绩档案保存。