



威海市职业中等专业学校

WEIHAI SECONDARY VOCATIONAL SCHOOL

西餐烹饪 专业人才培养方案 (2025 级)

教务处

2025 年 6 月

编写说明

专业人才培养方案是职业院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、安排教学任务的纲领性文件，是实施专业人才培养和开展质量评价的基本依据。为深入贯彻《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》《职业教育专业教学标准》等文件要求，主动适应经济社会发展和产业升级对技术技能人才培养的新要求，深化产教融合、校企合作，推进“岗课赛证”综合育人，全面提高人才培养质量，学校组织开展本次专业人才培养方案制订工作，经餐饮类专业群建设指导委员会论证修改完善后，由教务处提报党委会审核通过后组织实施。

本次制订坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大和二十届二中、三中全会精神，落实立德树人根本任务。按照《中华人民共和国职业教育法》《教育强国建设规划纲要（2024—2035年）》《职业分类大典（2022版）》《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》等文件精神，依据教育部《职业教育专业目录（2021年）》《西餐专业简介（2022年）》《中等职业学校西餐烹饪专业教学标准（试行）》等标准，在前期调研的基础上，由校企合作共同完成本方案编写工作，旨在落实中职基础性定位，推动多样化发展，适应培育新质生产力和餐饮行业数字化、网络化、智能化发展新趋势，对接新产业、新业态、新模式下企业的西餐原料加工处理、汤汁预制、西式菜肴制作、西式面点制作等主要岗位的新要求，满足西餐行业高质量发展对技能人才的新需求。

2025年6月

西餐烹饪专业人才培养方案编写团队

序号	姓名	单位	职务	任务分工
1	龙书云	威海市职业中等专业学校	教师	专业调研
2	刘晓刚	威海市职业中等专业学校	教师	编制人培
3	郭忠娣	威海市职业中等专业学校	教师	编写课标
4	张 裕	威海市职业中等专业学校	教师	编写课标
5	于宁波	威海市职业中等专业学校	教师	编写课标
6	刘俊新	青岛酒店管理职业技术学院	烹饪学院院长	编写人培
7	何 欢	威海金海湾国际大酒店	西餐厨师长	编写人培
8	毕红伟	威海市职业中等专业学校	教务处干事	初稿编审
9	秦 洁	威海市职业中等专业学校	教务处副主任	初稿编审
10	周相军	威海市职业中等专业学校	教务处主任	终稿编审

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、培养目标	1
六、培养规格	2
七、课程结构框架	4
八、课程设置及要求	5
(一) 公共基础课程	5
(二) 专业课程	9
(三) 实践性教学	9
九、教学进程总体安排	14
(一) 基本要求	14
(二) 教学时间安排	15
(三) 教学进程安排表	16
十、实施保障	20
(一) 师资队伍	20
(二) 教学设施	22
(三) 教学资源	24
(四) 教学方法	25
(五) 学习评价	26
(六) 质量保障	27
十一、毕业要求	28
十二、附录	28
十三、课程标准	35

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

初级中学学校毕业生或具备同等学力

三、修业年限

三年

四、职业面向

本专业职业面向主要是以《中华人民共和国职业分类大典》《国民经济行业分类》和《西餐烹饪专业简介》（2022年修订）等文件标准为依据，并按照中等职业教育升学与就业并重的发展方向，遵循中高本一体化设计理念进行设计。

表1 职业面向信息表

所属专业大类（代码）	旅游大类（74）
所属专业类（代码）	餐饮类（7402）
对应行业（代码）	食品制造业（14） 餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	西式烹调师（4030203）、 西式面点师（4030204）
主要岗位（群）或技术领域	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
职业类证书	西式烹调师（中级） 西式面点师（中级）

五、培养目标

本专业培养坚定拥护中国共产党的领导和中国特色社会主义制度，能够弘扬并践行社会主义核心价值观，传承技能文明，

德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，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、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。

六、培养规格

本专业培养规格基于对西餐冷菜制作、西餐热菜制作等职业岗位（群）工作过程任务和职业能力要求的调研分析，适应具备较强综合素质和职业能力需求，全面提升学生知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 坚定拥护中国共产党的领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，弘扬并践行社会主义核心价值观、具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 掌握与本专业对应的职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、数据安全、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精

神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、英语、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

4. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合专业加以运用；

5. 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，具有较熟练的西餐烹饪基本操作能力；

6. 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，具有餐饮产品安全生产及规范操作的能力；

7. 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，具有餐饮产品基本的营养配餐、成本核算、成品美化的能力；

8. 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，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；

9. 掌握膳食营养的基础知识和食品安全卫生知识，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；

10. 掌握西餐厨房各岗位的工作流程和工作标准等知识，具备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；

11. 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能

化发展需求的基本数字技能，提升数字素养；

12. 具有终身学习和可持续发展的能力，培养获取新知识、新技能的意识和能力，能适应不断变化的职业社会；具有一定的分析问题和解决问题的能力；

13. 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具有一定的心理调适能力；

14. 掌握必备的美育知识，具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

15. 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚；

16. 弘扬并践行科学家精神，具有与时俱进、勇于开拓创新的意识，初步具备立业创业的能力；

17. 具有“坚持诚信，守法奉公；坚持准则，守责敬业；坚持学习，守正创新”的职业道德规范和提高技能、强化服务、参与管理的职业意识。

七、课程结构框架

本专业遵循规范、引领、实用的原则，根据职业岗位典型任务与职业能力分析结果，遵循职业教育教学规律和学生认知发展规律，践行“岗课赛证”综合育人机制，突出技能人才培养目标定位，进行课程体系构建，如下图所示：

西餐烹饪专业课程体系

公共 基础 课程	必修课程								
	思想政治 （基础模块）	语文 （基础模块）	数学 （基础模块）	英语 （基础模块）	历史 （基础模块）	信息技术 （基础模块）	艺术 （基础模块）	体育与健康 （基础模块）	劳动教育
	选修课程								
	中职生传统文化教育		安全教育		创新创业教育	语文 （职业模块）		数学 （拓展模块）	英语 （职业模块）
专业 课程	专业基础课程								
	厨政管理		西餐烹调基础		烹饪营养与安全		西餐原料知识		
	专业核心课程								
	餐饮食品安全与操作规范		加工烹饪技术	西餐冷菜制作	西餐热菜制作		西式点心制作		西式面包制作
	专业拓展课程								
	成本核算		西餐礼仪		中式烹调技艺		饮品制作		
综合实训									
岗位实习									

八、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业课程两类。公共基础课程包括必修课程和选修课程；专业课程包括专业基础课、专业核心课、专业拓展课及其实践性教学环节等。

（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，将思想政治（含中国特色社会主义、心理健康与职业规划、哲学与人生、职业道德与法治）、语文、数学、英语、信息技术、历史、体育与健康、艺术、劳动教育等列为公共基础必修课程，将中职生传统文化教育、安全教育、创新创业教育等列为公共基础选修课程。

表2 公共基础必修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	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）开设，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释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，引导学生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和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	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）开设，基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，根据心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活，学习，成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、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，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。	36
3	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）开设，阐明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价值判断和行为选择的意义：引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定的世界观，人生观和价值观基础。	36

序号	课程名称	教学内容与要求	参考学时
4	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）开设，着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，对学生进行职业道德和法治教育，帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。	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，开展自主的语言实践活动，积累语言经验，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传统文化，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

序号	课程名称	教学内容与要求	参考学时
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	依据《教育部关于印发〈大中小学劳动教育指导纲要(试行)〉的通知》的文件要求开设,在日常生活劳动教育方面,立足个人生活事务处理,注重生活能力和良好卫生习惯培养,树立自立自强意识;在生产劳动教育方面,要让学生体验从简单劳动、原始劳动向复杂劳动、创造性劳动的发展过程,学会使用工具,掌握相关技术;在服务性劳动教育方面,让学生利用知识,技能等为他人和社会提供服务,在服务性岗位上见习实习;在公益劳动、志愿服务中强化社会责任感。	36

表3 公共基础选修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	中职生传统文化教育	本课程围绕落实“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

序号	课程名称	教学内容与要求	参考学时
2	安全教育	根据国家和省市对学校安全教育的要求,学习国家安全要求与基本知识,社会、校园与个人的交通安全,校内外活动安全、消防安全、卫生防疫和饮食起居等安全知识以及逃生技能、预防知识,学习安全综合治理知识,开展安全预防技能训练和逃生演练活动,开展主题安全讲座,培养学生国家安全保密意识,提高日常工作生活安全意识以及防范知识与技能;培养学生安全防范意识,掌握安全基本知识和常见危险情况下的逃生能力和技巧,树立对生命的尊重理念。	18
3	创新创业教育	本课程是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、微写作和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、数学与军事等五个教学案例。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,主要包含求职应聘、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）专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。

1. 专业基础课程

专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程，包括西餐烹调基础、西餐原料知识、营养安全与卫生、厨政管理等 4 门课程。

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	西餐烹调基础	1. 了解西餐发展概况和主要菜式特点。 2. 了解西餐烹调基础知识、烹调方法，掌握其在菜品制作中的应用。 3. 掌握常用工具及设备的正确使用方法。 4. 了解冷菜、热菜制作基本知识，掌握寿司的制作。 5. 了解汤的种类，理解制汤原理，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。	72
2	西餐烹饪原料	1. 认识西餐原料，熟悉原料的种类及产地。 2. 了解西餐原料的营养成分及其对人体的营养作用。 3. 掌握西餐原料的贮藏和保管方法。 4. 掌握西餐原料的鉴别和选用方法。 5. 掌握西餐原料在菜点中的运用。	72
3	烹饪营养与卫生	1. 了解中国居民膳食营养指南。 2. 了解膳食营养基础知识。 3. 了解烹饪过程中原料的营养变化。 4. 掌握营养配餐的原则和方法。 5. 具备一定的膳食指导和营养配餐能力。	36
4	厨政管理	1. 了解现代厨房的设计与生产、组织机构、设备性能，具备操作烹饪设施、设备及用具和简单维护保养的能力。 2. 掌握厨房生产管理、烹饪原料管理、产品质量管理以及安全卫生管理等厨房管理知识，能运用智能化手段进行厨房管理。 3. 掌握成本核算及管理知识，具备餐饮产品成本核算的能力。 4. 掌握厨房的日常管理和人员管理知识，具备相关管理能力。 5. 掌握中央厨房、智能厨房的相关知识。	36

2. 专业核心课程

专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程，包括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、西式面包制作等 6 门课程。

表 5 专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求	参考学时
1	餐饮食品安全与操作规范	1. 食品中常见的危害因素 2. 常见食物中毒的预防控制措施 3. 食品安全操作规范 4. 餐饮业食品安全法律法规	1. 了解餐饮食品中常见的危害因素、厨房食品安全管理方法。 2. 熟悉餐饮业食品安全法律法规。 3. 掌握常见食物中毒的预防控制措施。 4. 掌握食品安全操作规范知识，能按岗位要求规范操作。 5. 具备解决餐饮食品生产中质量和安全问题的能力。	18
2	加工烹饪技术	1. 认识西餐常用设备和工具 2. 掌握刀工基础知识 3. 进行蔬果原料加工 4. 进行畜禽类原料加工 5. 进行水产品原料加工 6. 进行原料初步熟处理	1. 了解西餐厨房常用工具与设备，能正确运用相关工具设备对烹饪原料进行合理加工。 2. 掌握西餐基本刀法、刀工操作的基本要求并能灵活运用。 3. 掌握新鲜蔬果、菌类原料初加工方法。 4. 掌握水产品原料的初加工。 5. 掌握畜禽类原料的分档取料及初加工方法。 6. 掌握加工类制品的初工	216
3	西式冷菜制作	1. 了解西餐冷菜 2. 冷调味汁的制作 3. 沙拉类菜肴的制作 4. 冷批冷肉类菜肴的制作 5. 胶冻类菜肴的制作	1. 了解西餐冷菜基本知识，掌握西餐冷菜的特点。 2. 熟悉西餐冷菜厨房的工作岗位、工作内容和环境，能按照岗位工作流程和规范要求完成工作任务。 3. 了解西餐冷菜常用原料，掌握西餐冷菜原料加工方法。 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。	144

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求	参考学时
4	西式热菜制作	1. 能够进行西餐热菜原料的切配 2. 基础汤和少司的制作 3. 汤菜制作 4. 配菜菜肴制作 5. 主菜菜肴制作 6. 西式早餐与快餐制作	1. 了解西餐热菜制作基本知识、掌握西餐热菜特点。 2. 熟悉西餐热菜厨房的工作岗位、工作内容和环境，能按照岗位工作流程和规范要求完成工作任务。 3. 了解西餐基础汤、寿司的类型，掌握西餐基础汤、寿司、汤菜菜品的制作。 4. 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。 5. 理解西餐配菜的作用、分类和使用原则，掌握配菜的制作。 6. 了解西餐早餐、快餐的特点、分类和用途，掌握西餐早餐、快餐菜点的制作。	288
5	西式点心制作	1. 了解西点文化 2. 西点蛋糕类制作 3. 西点酥类制作 4. 西点饼类制作 5. 西点甜点制作 6. 花色西点制作	1. 了解西式点心的起源、历史、发展趋势。 2. 了解饼房、生产企业等西式点心生产工具、设备、环境布局，掌握其安全操作规范。 3. 了解西式点心生产主辅料的性质、作用，掌握使用方法，具备西式点心制作能力。 4. 掌握常见西点的制作工艺。 5. 掌握西点技能大赛行业技术规范、质量标准。	72
6	西式面包制作	1. 学习西式面包制作知识 2. 甜面包的制作 3. 欧式面包的制作 4. 法式面包的制作	1. 了解面包起源和历史，熟知面包产业发展趋势。 2. 了解面包生产设备，掌握工作原理及安全操作规范。 3. 了解面包生产主辅料的性质、作用，掌握其使用方法、烘焙百分比，具备面包主辅料运用、调整配方平衡的能力。 4. 掌握面包制作工艺，具备各类面包制作能力。 5. 掌握西式烹饪烘焙赛项行业技术规范、质量标准。	72

3. 专业拓展课程

专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展或纵向拓展的课程，是提升综合职业能力的延展课程，包括成本核算、西餐礼仪、中式烹调技艺、饮品制作等 4 门课程。

表 6 专业拓展课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
1	成本核算	本课程是中西面点专业必修的专业拓展课程。通过学习餐饮成本核算的数学基础、热量在营养配餐中的应用、餐饮成本核算、饮食产品销售价格核定等内容，使学生了解营养配餐的知识，掌握成本核算净料、净料率、食品成本三要素等知识，具备餐饮成本核算的能力，能够根据原料的配比计算出产品的成本，能够正确核算餐饮成本，掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点，并能够有针对性地实施成本控制，为后续其他专业课程学习打下必要基础。	18
2	西餐礼仪	本课程是西餐烹饪专业拓展课程。通过学习，让学生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
3	中式烹调技艺	本课程是西餐烹饪专业拓展课程。通过学习，让学生了解中餐的发展现状及趋势；了解中餐菜肴的特点、分类；了解中餐菜肴的烹制方法和操作要点；能制作常见中式热菜和冷菜。	18
4	饮品制作	本课程是西餐烹饪专业拓展课程。通过学习，让学生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。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特点，能够品味不同酒品，能够制作调制酒水。	18

（三）实践性教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程，主要包括实验、实习

实训、毕业设计、社会实践活动等，公共基础课和专业课程都应该加强实践性教学。

1. 校内实训：综合实训是本专业必修的实训环节，主要在校内实训基地（中心）进行西餐原料加工、汤汁预制、西式菜肴（热菜、冷菜）制作、西式面点制作等实训，包括单项技能训练、综合能力实训和生产性实训等。

表 7 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	西餐综合实训	通过西餐综合实训,使学生掌握西餐基本功、基础汤制作、寿司制作、汤菜制作、配菜制作、主菜制作,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	120
2	西餐烘焙实训室	通过西餐烘焙实训,使学生掌握面包制作、蛋糕制作、甜点制作、曲奇制作、酥皮制作、批类制作、巧克力制作,全面提升学生解决实训中遇到的实际问题能力。	西餐烘焙实训室	第 5 学期	120

2. 实习

实习包括认识实习和岗位实习，要对接真实职业场景或工作情景，在校内生产性实训基地或校外实习基地进行实习，让学生了解企业的运作、组织架构、规章制度和企业文化；掌握西餐岗位典型工作流程、工作内容和核心技能；养成爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神，增强学生的就业能力。

根据技能人才培养规律，结合企业生产周期、优化学期安排，灵活开展实践性教学，按照《职业学校学生实习管理规定》文件要求，会同实习单位制定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制度，学校和实习单位应根据法律法规，为实习学生购买实习责任保险。鼓励实习单位为实习学生购买意外伤害险，保证实习质量和学生安全。同时，学校选派专门的实习指导教师和人员，开展专业对口实习，加强对实习学生的指导、管理和考核。

表 8 实习主要教学内容与要求

序号	实习内容	教学内容与要求	地点	学期	学时
1	认识实习	通过组织学生到企业观摩、体验等方式，让学生初步了解本专业所对应的职业岗位的工作环境和岗位要求，增强学生的职业认识，帮助学生树立专业情感和职业兴趣。	实习基地	第 5 学期	30
2	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，进行岗位实践，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基础。	实习基地	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（含复习考试），寒暑假 12 周，按每学期 18 周计算，周学时为 28 学时，岗位实习按每周 30 学时安排，3 年总学时一般为 3246 学时。18 学时折算 1 学分，军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按 1 周 1 学分。

公共基础课程学时为 1098 学时，占总学时的 33.8%。专业课程学时占总学时的 66.2%。实习时间累计不超过 6 个月，可根据实际情况集中或分阶段安排。实践性教学学时为 1452 学时，占总学

时的44.7%。各类选修课程的学时为360学时，占总学时的11.1%。

（二）教学时间安排

表9 教学时间安排（单位：周）

周数 学期	内容	军训 入学教育	认识 实习	综合 实训	岗位 实习	毕业 设计	毕业 教育	机动	课程 教学	假期	合计
一		1						1	18	12	52
二								2	18		
三								2	18	12	52
四								2	18		
五			1	8	6			2	3	12	52
六					18	1	1				
合计		1	1	8	24	1	1	9	75	36	156

(三) 教学进程安排表

表 10 西餐烹饪专业教学进程安排表

课程类别		序号	课程名称	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)						
				总学时	理论学时	实践学时			第一学年		第二学年		第三学年		
									1	2	3	4	5	6	
									18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	20 周	
公共基础课程	必修课程	1	中国特色社会主义	36	36	0	2	考试	2						
		2	心理健康与职业生涯	36	36	0	2	考试		2					
		3	哲学与人生	36	36	0	2	考试			2				
		4	职业道德与法治	36	36	0	2	考试				2			
		5	语文（基础模块）	144	144	0	8	考试	2	2	2	2			
		6	数学（基础模块）	108	108	0	6	考试	2	2	2				
		7	英语（基础模块）	108	108	0	6	考试	2	2	2				
		8	信息技术（基础模块）	108	36	72	6	考试	2	2			2		
		9	历史（基础模块）	72	72	0	4	考试	2	2					
		10	体育与健康（基础模块）	54	18	36	3	考试	2	1					
		11	艺术（基础模块）	36	36	0	2	考试			1	1			
		12	劳动教育	36	18	18	2	考查	*	*					
		小计（占总课时比例 24.95%）			810	684	126	45							

课程类别		序号	课程名称	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)					
				总学时	理论学时	实践学时			第一学年		第二学年		第三学年	
									1	2	3	4	5	6
									18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	20 周
公共基础课程	选修课程	1	中职生传统文化教育	36	36	0	2	考查	*			*		
		2	安全教育	18	18	0	1	考查	*					
		3	创新创业教育	18	18	0	1	考查		1				
		4	语文（职业模块）	54	54	0	3	考试					3	
		5	数学（拓展模块）	36	36	0	2	考试				2		
		6	英语（职业模块）	36	36	0	2	考试				2		
		7	体育与健康（拓展模块）	90	18	72	5	考试		1	2	2		
		小计（占总课时比例 8.87%）		288	216	72	16							
专业课程	专业基础课程	1	西餐烹调基础	72	72	0	4	考试	2	2				
		2	西餐原料知识	72	72	0	4	考试	2	2				
		3	营养安全与卫生	36	36	0	2	考试			2			
		4	厨政管理	36	36	0	2	考试			2			
		小计（占总课时比例 6.65%）		216	216	0	12							
	专业核	1	餐饮食品安全与操作规范	18	18	0	1	考试	1					
		2	加工烹饪技术	216	180	36	12	考试	8	4				

课程类别		序号	课程名称	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)					
				总学时	理论学时	实践学时			第一学年		第二学年		第三学年	
									1	2	3	4	5	6
									18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	20 周
	心课程	3	西餐冷菜制作	144	108	36	8	考试		4	4			
		4	西餐热菜制作	288	234	54	16	考试			8	8		
		5	西式点心制作	72	54	18	4	考试				4		
		6	西式面包制作	72	54	18	4	考试				4		
		小计（占总课时比例 24.95%）		810	594	216	45							
	专业拓展课程	1	成本核算	18	18	0	1	考试	1					
		2	西餐礼仪	18	18	0	1	考试		1				
		3	中式烹调技艺	18	18	0	1	考试			1			
		4	饮品制作	18	0	18	1	考试				1		
		小计（占总课时比例 2.22%）		72	54	18	4							
	实习实训	1	认识实习	30	0	30	1	考查					1 周	
		2	西餐（冷菜）综合实训	120	0	120	7	考试					4 周	
		3	西餐（热菜）综合实训	120	0	120	7	考试					4 周	
		4	岗位实习	720	0	720	40	考查					6 周	18 周
		小计（占总课时比例 30.5%）		990	0	990	55							

课程类别	序号	课程名称	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)					
			总学时	理论学时	实践学时			第一学年		第二学年		第三学年	
								1	2	3	4	5	6
								18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	20 周
其他	1	入学教育与军训	30	0	30	1	考查	1 周					
	2	毕业设计	30	0	30	1	考查						1 周
	3	毕业教育	30	30	0	1	考查						1 周
	小计（占总课时比例 2.77%）		60	30	30	3							
周学时及学分合计			3246	1794	1452	180		28	28	28	28	30	30
总学时			3246										

备注:

1. 劳动教育除安排周三下午, 36 学时, 计 2 学分, 各部围绕劳动精神、劳模精神、工匠精神等方面开展。
2. 安全教育以班会形式开展, 18 学时, 计 1 学分。
3. 中职生传统文化教育采用线上、线下混合教学, 线下在早自习、思政课和语文课中渗透教学, 线上利用智慧树平台自主学习。36 学时, 计 2 学分。
4. 认识实习共计 1 个周, 30 学时, 计 1 学分, 安排在第 5 学期。
5. 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, 学时应达到 36 学时。
6. 除体育课外, 早操、间操和体育大课间等校园体育活动每天不少于 1 个。

十、实施保障

（一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，合理配置教师资源，并将师德师风作为教师队伍建设的第一标准，传承弘扬教育家精神，不断提升专业师资队伍综合素质。

1. 队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。学生数与专任教师数比例为 30:1，专任教师中具有中级及以上专业技术职务人数比例为 100%。“双师型”教师占专业课教师数比例应为 100%。能够整合校内外优质人才资源，选聘 1 名企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制，推动产学研合作与人才培养。

2. 专业带头人

培养具有本专业及相关专业副高及以上职称专业带头人 1 人；专业带头人应具备较强的实践能力，能广泛联系行业企业，适应培育新质生产力发展要求，了解国内西餐餐饮、西餐服务等行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求；具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革和转型发展中起引领作用。

3. 专任教师

本专业专任教师 4 人，其中骨干教师 1 人，专业教师 3 人，

并应满足以下要求：

（1）专任教师应具备良好的师德和终身学习能力，具有教师资格证书。

（2）专任教师应具有相关专业本科、具有西式烹饪高级职业技能证书等相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源。

（3）专任教师能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，能适应产业、行业发展需求，熟悉企业情况，参加企业实践和技术服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

（4）专业实习指导教师应具有中级工以上职业技能等级证书，具有专业教学经验。能够参与制定岗位实习计划，对学生进行安全教育并参与岗位实习全过程管理，与企业指导教师联系并协调岗位实习相关事宜，完成岗位实习指导和做好成绩评定。

4. 兼职教师

根据教育部等四部门《关于印发〈职业学校兼职教师管理办法〉的通知》（教师〔2023〕9号）文件要求，制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法，聘请相关行业企业的具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验的技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才 1 人担任专业兼职教师，一般应具有中级

及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。

（二）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需要的专业教室、实验室、实训室和实习实训基地。

1. 专业教室基本条件

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件，一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 实训场所基本条件

实训基地（中心）、实训室的面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准规定，实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实训指导教师配备合理，实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展汤品预制、西餐冷菜制作、西餐热菜制作、西餐西点等实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

表 11 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	主要配置设备	数量（台/套）	实训项目
1	技能实训室	西餐冷菜实训室	1	智能化录/直播系统	套	1. 冷寿司制作 2. 沙拉制作
				煲仔炉连焗炉	台	3. 冷开胃菜制作

序号	实训室类别	实训室名称	数量	主要配置设备	数量（台/套）	实训项目
				不锈钢组合工作台（带水槽）	台	
				四门冰箱	台	
		西餐热菜实训室	1	煲仔炉连焗炉	台	1. 基础汤制作 2. 少司制作 3. 汤菜制作 4. 配菜制作 5. 主菜制作
				万能蒸烤箱	台	
				电热单缸双筛炸炉	台	
				半平半坑扒炉	台	
		西餐烘焙实训室	1	烤箱	台	1. 面包制作 2. 蛋糕制作 3. 甜点制作 4. 曲奇制作 5. 酥皮制作 6. 批类制作 7. 巧克力制作
				醒发箱	台	
				速冻冰箱	台	
				四门插盘冰箱	台	
2	基础实训室	基本技能实训室	1	储物架	台	1. 刀工刀法 2. 勺工勺法 3. 原料加工 4. 面团调制 5. 馅料制作 6. 成型手法 7. 盘饰训练
				储物柜	套	
				不锈钢工作台	台	

3. 实习场所基本要求

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，确定合法经营、管理规范，实习条件完备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和未来就业需求，实习基地应能提供汤品预制、西餐冷菜制作、西餐热菜制作、西餐西点等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习

计划，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，实习单位安排有经验的技术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，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

表 12 西餐烹饪专业实习基地

序号	实习基地	实习内容	实习（参观）岗位
1	威海铂丽斯国际大酒店	认识实习	西餐厨房
2	威海金海湾国际大酒店	岗位实习	西餐厨房岗、西餐服务
3	蓝海御华大饭店分公司	岗位实习	西餐厨房岗、西餐服务
4	威海百纳瑞汀酒店有限公司	岗位实习	西餐厨房岗、西餐服务
5	龙跃国际大酒店有限公司	岗位实习	西餐厨房岗、西餐服务
6	威海海悦国际饭店有限公司	岗位实习	西餐厨房岗、西餐服务

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用基本要求

按照教育部《职业院校教材管理办法》、山东省《职业院校教材管理实施细则》等规定，健全学校内部教材选用制度，遵循公开、公平、公正的原则，经过规范程序选用教材，其中，思想政治、语文、历史必修课程使用国家统编教材；专业课程教材优先选用国家规划教材和国家优秀教材。在国家和省级规划教材不能满足需要的情况下，在学校教材建设指导委员会指

导下，根据本专业人才培养和教学实际需要，补充编写反映自身专业特色的校本教材。专业教材应符合技术技能人才成长规律和学生认知特点，并充分体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：行业政策法规资料，有关行业的标准类、操作规范类、实务类图书及专业学术期刊、行业期刊等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、同时搭建信息化教学平台，鼓励教师利用国家职业教育智慧教育平台及其他接入该平台的其他平台开展实践教学，满足专业建设信息化教育教学要求，提升师生数字素养，有效推动专业数字化、绿色化转型，适应行业数字化、智能化、网络化发展新趋势。

（四）教学方法

教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法，以达成预期教学目标。倡导因材施教、因需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案

例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学。

公共基础课教学，要贴近生活、因材施教、激发兴趣，开展启发式教学和学练结合的教学方法方式，突出新课标要求的核心素养培养，加强与职业岗位素质要求对接；专业课程教学，依托体现新方法、新技术、新工艺、新标准的真实生产项目和典型工作任务等，开展项目式、情境式教学，结合人工智能等技术实施课程教学的数字化转型，建立和形成“教、学、做、评”一体化的教学模式，突出培养学生动手操作技能和职业素养，强化学生创新能力和职业就业能力。

充分发挥思政课程和各类课程的育人功能。发挥思政课程政治引领和价值引领作用，在思政课程中有机融入党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史等相关内容；结合专业实际落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。

（五）学习评价

学生学习评价应重视真实的教学情景，贯穿于每个教学环节，覆盖应用的评价主体，不仅重视终结性评价，同时重视过程性评价。

1. 构建“过程评价+终结性评价”的学业评价体系

加强对学生学业成绩的考核，充分发挥教师在学生评价中的主导作用。考核内容主要从学生课堂表现、出勤、平时作业完成情况、平时测试、期末考试等方面进行。学业成绩=平时表现*40%+期末成绩*60%，其中，学生学业综合成绩必须每科

达到 60 分及以上，不及格者需进行补考，否则不予毕业。

2. 构建“学校+企业”双主体实习评价体系

（1）考核内容

对学生岗位实习期间的工作纪律、实习任务、实习成果等进行全面评价考核。

（2）考核形式

实习成绩由实习单位和学校两部分考核成绩构成，其中学校指导教师评分占比 30%，企业指导教师评分占比 70%。最终采用优秀、良好、及格、不及格四级记分制。

（3）考核组织

学校应与岗位实习企业共同建立对学生的岗位实习考核制度，共同制订实习评价标准。岗位实习考核应由学校组织，学校、企业共同实施，以企业考核为主。

（六）质量保障

1. 学校完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

2. 专业教研组应建立集体备课制度，定期召开教研会议，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. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价

人才培养质量和培养目标达成情况。

十一、毕业要求

（一）思想品德。思想品德合格，在校期间无违法或严重违纪行为。

（二）学业成绩。在校期间，根据人才培养方案确定的目标和培养规格，完成课程学习，全部课程考核合格。

（三）实习合格。实习期满，经学校、企业共同鉴定，实习成绩合格。

十二、附录

1. 专业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
原料初加工	原料加工	1.能鉴别、选用新鲜的蔬西餐原料; 2.能规范、安全、卫生地进行西餐原料加工; 3.能正确使用和保养加工工具设备; 4.能切配西餐原料并加工成半成品; 5.能保管、储藏成品先原料。	1.能洗涤、切削蔬菜 2.能将蔬菜切配成型 3.能宰杀、清洗鲜活鱼类 4.能切割猪排、鸡排、鱼排等原料 5.能正确使用和保养加工工具设备; 6.能切配西餐原料并加工成半成品; 7.能保管、储藏成品原料; 8.能剔鱼柳及分档取料 9.能对禽类分档取料 10.能对虾类、贝壳类、软体类等进行粗加工; 11.能将羊排切割成型 12.能将牛排切割成型 13.能将鱼柳切割成型 14.能加工肉类卷	1.极致精准与一致性; 2.切割要求形状完美对称、表面极其光滑、大小完全一致。 超凡效率与速度; 3.艺术性与创意: 4.卫生与规范的极致: 操作台面始终保持一尘不染,工具摆放绝对有序。 5.最小化浪费: 在追求极致美观和精度的同时,体现极高的原料利用率,边角料的再利用也需有创意或价值。 6.符合主题与创新: 加工的作品需紧密契合比赛设定的主题。在技法、组合或呈现方式上展现独特的创新性。	《西餐原料基础》、《加工烹饪技术》、《餐饮安全与管理》、《厨政管理》
冷房	西餐冷菜制作及装盘	1.能严格执行卫生要求,确保食品安全; 2.能根据冷菜菜肴要求选择不同原	1.能制作蛋黄酱 2.能制作油醋汁 3.能制作蔬果莎莎汁 4.能制作生菜色拉 5.能制作水果色拉	1.食品安全与卫生: 深度掌握 4℃以下冷链管理规范; 高危食材(海鲜、鸡蛋、乳制品)的寄生虫/细菌防控 2.原料学:	

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
		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。	6.能制作土豆色拉 7.能制作热三明治 8.能制作冷三明治 9.能制作蛋黄酱的衍生调味汁 10.能制作恺撒汁 11.能制作法国汁 12.能制作鸡肉类色拉 13.能制作海鲜类色拉 14.能用两种以上冷切肉制作冷肉拼盘 15.能制作胶冻类冷菜 16.能制作蔬菜冷汤 17.能制作奶制品冷汤	冷肉(火腿、萨拉米)、奶酪、烟熏鱼类的产地与风味特性;食用花卉、微型蔬菜等高级装饰食材的识别与处理;胶凝剂(吉利丁、琼脂)、乳化剂在冷酱汁中的应用原理 3.基础工艺: 冷汤(西班牙冷汤、维希奶油冷汤)的平衡公式;法式肉冻(Terrine)、派(Pâté en Croûte)的结构原理;经典沙拉酱汁(油醋汁、蛋黄酱、荷兰汁冷变体)的化学乳化 5.简单盘饰: 6.设备操作: 7.卫生与规范	
热房	各类西式热菜菜肴制作	1.能严格执行卫生要求,确保食品可食用; 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;	1.能制作牛骨汤 2.能制作鸡骨汤 3.能制作鱼骨汤 4.能制作布朗少司 5.能制作基础奶油少司 6.能制作番茄沙司 7.能用炸的烹调方法制作猪排、鸡排、鱼排等菜肴 8.能用煎的烹调方法制作汉堡包、热狗等 9.能用烤的烹调方法制作鸡翅、鸡腿	1.进行西餐基本功、开胃菜、汤、主菜、甜品制作,并在规定时间内完成菜品的制作。 2.能够从事西餐原料加工处理、汤汁预制、西式菜肴制作、西式面点制作的综合能力。 3.能独立解决现代餐饮生产与管理、营养配餐、餐饮产品设计与创新等实际问题的创新能力及具有良好的沟通能力、团队合作能力、社会适应能力和可持	

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
		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。	等菜肴 10 能用炒的烹调方法制作蔬菜类、淀粉类配菜菜肴 11. 能用煮的烹调方法制作蛋类菜肴 12. 能制作奶油蔬菜汤 14. 能制作牛肉浓汤 15. 能用布朗少司制作鸡肉、牛肉、羊肉少司 16. 能用奶油寿司制作鱼类、贝壳类寿司 17. 能用煎、烤的烹调方法制作牛排、羊排、猪排、鱼柳等菜肴	续发展的能力。 4. 具备随行业和职业发展的终身学习能力和较为广阔的国际视野。	
饼房	西点制作	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	1.能够完成主要品类制作: 面包类: 如甜面包(调理面包)、软质面包、部分硬质面包(如法棍)等。 蛋糕类: 如海绵蛋糕、戚风蛋糕、油脂蛋糕(磅蛋糕)、基础装饰蛋糕(奶油裱花)等。 点心类: 如清酥类(蛋挞、派)、混酥类(曲奇、塔)、泡芙类、慕斯类(基础)等。 饼干类: 常见花色饼干。 2.制作工艺: 面团调制: 掌握清酥面团、混酥面团、面包面团、蛋糕面糊	1.原料知识: 熟悉常用面粉、糖、油脂、乳制品、蛋品、添加剂等的种类、特性、质量标准及储存方法。了解常用果料、巧克力、馅料、装饰料等的特性和应用。 2.工具设备使用与维护: 熟练操作常用设备(烤箱、搅拌机、醒发箱、冰箱、开酥机等)及工具(裱花袋、裱花嘴、模具、刀具等)。掌握设备的日常清洁、维护和基本安全操作规程。 4.成型: 熟练运用搓、包、卷、捏、	《西餐点心制作》、 《西餐面包制作》

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
		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。	等基础面团的调制方法和原理。 3.卫生与安全: 严格遵守食品安全法规和个人卫生要求(如洗手、穿戴工服工帽)。掌握食品原料储存、加工过程的卫生控制要点。 4.成本核算: 具备基本的原料成本核算意识。 5.职业素养: 工作责任心、团队协作、沟通能力、学习能力。	挤、裱花、模具成型等多种手法。 成熟:掌握烘烤、油炸等成熟方法,理解温度、时间对产品的影响。 5.装饰:掌握基础裱花、淋面、撒粉、水果装饰、巧克力装饰等技巧。 6.能按照正确的方法进行各种点心的制作; 7.能完成各种点心的成型和成熟; 8.能根据要求完成各式点心的馅心制作; 9.能按成品要求进行各种点心的质量鉴别; 10.能够熟练应用点心制作的工具设备。	

附录 2

威海市职业中等专业学校 教学进程变更申请表

教学部:

填報日期:

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：年 月 日		

十三、课程标准

厨政管理课程标准

（一）课程性质与任务

本课程是西餐烹饪专业的一门专业基础课程。通过这门课的学习，使学生对厨房管理的基础理论知识有比较全面的认识，让学生从整体上对厨房生产流程、产品质量管理、生产人员安排、生产设备管理有一定的认识，使学生具备厨房设置设计，解决厨房卫生与安全、厨房生产计划，厨房人员组织出现问题的能力，并具备相应的沟通协调等能力，为日后踏上工作岗位从事厨房管理和生产线运行管理工作打下良好的理论和实践基础。

（二）课程教学目标

1. 素质目标

（1）具有较高的政治思想觉悟、良好的行为规范和爱岗敬业、诚实守信的职业素养；

（2）具有吃苦耐劳精神和团队协作意识，良好的语言表达、理解、沟通交流能力；

（3）具有良好的环保、安全、服务和创新理念；

（4）具有独立思考问题、分析问题、解决问题的能力，以及精益求精、追求卓越的工匠精神。

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) 熟悉厨房组织架构的设置及厨房组织架构中的人员配备;

(6) 熟悉厨房的人员管理, 掌握一定的厨房人员管理技巧。

3. 能力目标

(1) 能够运用厨房布局图合理设计不同厨房;

(2) 能够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) 能够掌握食品原料的采购、进货验收、贮藏与领发管理流程;

(4) 能够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) 能够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

36 学时

(四) 课程学分

2 学分

(五) 课程内容和要求

课程内容设计表

序号	教学单元	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。	采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。 建议进行实地厨房参观、考察, 加深厨房基础知识的理解。	4

序号	教学单元	教学内容与教学要求	教学活动设计建议	参考课时
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。	充分利用多媒体教学，分组教学，案例教学。 建议考察企业厨房，小组合作尝试设计厨房。	4
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。	充分利用多媒体教学，分组教学，案例教学。 建议采用任务式、角色扮演等形式组织教学。	4
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。 5. 了解厨房人员管理案例。	采用教学课件、视频等信息化教学手段进行教学。 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。	4
5	食品原料的管理	1. 了解原料领发的制度。熟悉原料开发的职责与要求。 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。	采用教学课件、视频等信息化教学手段进行教学。 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。	8

序号	教学单元	教学内容与教学要求	教学活动设计建议	参考课时
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。	采用教学课件、视频等信息化教学手段进行教学。 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。	4
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。	采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。 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。	4
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。	采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。 建议进行实地考察、参观厨房，加深厨房卫生与安全管理的理解。	4

（六）实施建议

1. 教学建议

（1）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。

（2）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。通过课程教学，结

合认识实习和实地参观，使学生对餐饮业厨房的组织结构、人力安排、布局环境、生产管理的各个方面，生产运作的各个环节有基本的认识。理论上具有中型餐饮业厨房管理的能力，并能逐步运用到实践中去。

（3）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。

（4）充分利用数字化、信息化教学资源 and 手段，提高教学效率。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。教学过程中，要重视本专业领域新技术、新工艺、新设备发展趋势，贴近生产现场。为学生提供职业生涯发展的空间，努力培养学生参与社会实践的创新精神和职业能力。

（5）教学过程中教师应积极引导提升职业素养，提高职业道德。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，改变传统的学生评价手段和方法，采用阶段评价，目标评价，项目评价模式，要充分发挥评价的激励作用。

（2）根据不同的学习内容，要采用不同的评价方法。

（3）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。发挥教师、学生、家长、实训基地人员、企业技术人员、行业专家等不同评价主体在评价中的作用。关注评价的多元性，结合课堂提问、学生作业、平时测验、课外行业调查报告，综合评价学生成绩。

（4）应注重学生动手能力和实践中分析问题、解决问题能力的考核，对在学习和应用上有创新的学生应予特别鼓励，全面综合评价学生能力。要将评价结果及时、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参考用书和电子读物，充分向学生开放；实验、实训场所定期向学生开放，充分提高设备利用率。

（3）推进信息技术在教学中的广泛应用，可组织科研人员、学校教师、行业专家和企业技术人员共同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。

（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，教材应将本专业职业活动分解成若干典型的工作项目，按完成工作项目的需要和岗位操作规程，结合职业技能证书考证组织教材内容，强调理论在实践过程中的应用。

（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，表达必须精炼、准确、科学。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。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，使教材更贴近本专业的发展和实际需要。

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，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和职业能力，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）具有良好的政治素质和爱岗敬业的工作态度；
- （2）培养吃苦耐劳、人际交往、团队协作意识；
- （3）培养良好的环保、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，掌握寿司的制作；

（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、热菜制作方法和寿司调制能力;
- (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

课程内容设计表

序号	教学单元	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。	采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。 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。	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厨房,进行线上观摩学习;带领学生到西餐厨房参观学习。	12

序号	教学单元	教学内容与教学要求	教学活动设计建议	参考课时
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。	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。	采用教学课件、视频示教等信息化教学手段进行教学。 建议多收集行业中具有代表性的西餐制汤与寿司的制作视频，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、冷热嗜喱、液氮技术、低温慢煮等分子料理技术的操作要领。	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. 教学建议

（1）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。

（2）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。

（3）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。

(4) 充分利用数字化、信息化教学资源 and 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。

烹饪营养与安全课程标准

（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

36 学时

(四) 课程学分

2 学分

(五) 课程内容和要求

课程内容设计表

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。	12
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。	4
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。	4

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
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计方法； 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。	4
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和方法。	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。	4

（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 and 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。

餐烹饪原料课程标准

（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。通过西餐原料基础知识的学习，使学生系统地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）具有良好的政治素质和爱岗敬业的工作态度；
- （2）培养吃苦耐劳、人际交往、团队协作意识；
- （3）培养良好的环保、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）认识西餐原料，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

72 学时

(四) 课程学分

4 学分

(五) 课程内容和要求

课程内容设计表

序号	教学单元	教学内容与教学要求	教学活动设计建议	参考课时
1	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。	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作用。	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. 掌握水产品原料的保鲜和贮藏方式法。 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。	16

序号	教学单元	教学内容与教学要求	教学活动设计建议	参考课时
4	肉制品和乳制品原料	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。 4. 掌握肉制品和乳制品原料的品质鉴别方法。 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。	10
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。	8
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。	6
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。	8

（六）实施建议

1. 教学建议

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。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。

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。

餐饮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专业核心课程。其主要任务是通过学习食品安全与操作规范的基础知识和基本技能，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，具备规范操作的能力和解决餐饮食品生产中质量和安全问题的能力，为今后从事西餐厨房工作打下良好的基础。

（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

18 学时

(四) 课程学分

1 学分

(五) 课程内容和要求

课程内容设计表

序号	教学单元	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。	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。建议多收集行业中典型案例，进行线上观摩学习。	3
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。	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。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。	4
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。	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。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	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。	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 and 手段进行教学。建议走进岗位，以项目化、工作任务式组织教学，对接企业岗位要求。	3

序号	教学单元	教学内容与教学要求	教学活动设计建议	参考课时
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。	采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源 and 手段进行教学。 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。	4

（六）实施建议

1. 教学建议

（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。它的功能在于使学生具备对常见烹饪原料进行初步加工的基本职业能力，能根据菜点和烹饪的要求选用合适的方法初步加工处理烹饪原料，为原料切配和烹制做准备，这是烹饪从业人员的一项基本技能，并为学生后续学习专门化课程奠定基础。

其主要任务是采用“做中学、做中教”等教学形式，通过学习西餐加工基础知识和基本技能，掌握西餐常用设备与工具、刀工基础知识、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）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

216 学时

(四) 课程学分

12 学分

(五) 课程内容和要求

课程内容设计表

序号	教学单元	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。	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。	8
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。	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。	44
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。	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。	36

序号	教学单元	教学内容与教学要求	教学活动设计建议	参考课时
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。	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。	50
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。	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。	42
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。	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。	36

（六）实施建议

1. 教材编写

（1）必须依据本课程标准编写教材。

（2）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。

（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）教材中的活动设计要具有可操作性。

2. 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。

3. 教学评价

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

(2) 强调课程结束后的总结性评价,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。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。

4. 课程资源的开发和利用

(1) 注重与烹调用料教学相关的实物、标本、挂图、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术的开发和利用。

(2) 搭建产学合作平台,充分运用行业优势,提供学生参观、实训的需要,在产学合作中密切关注学生能力形成与教学内容的调整。

(3) 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,使教学内容从单一化向多元化转变,增强学生知识和能力的拓展。

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，教授学生西餐冷菜基础知识和基本技能。通过学习，帮助学生熟悉西餐冷菜厨房的工作岗位、工作内容和工作环境，能按照要求制作沙拉类、胶冻类、冷批及冷肉类菜品，以满足冷餐会、正餐及自助餐的需要。

（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

144 学时

(四) 课程学分

8 学分

(五) 课程内容和要求

课程内容设计表

序号	教学单元	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。	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其工艺流程。 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其工艺流程。	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。	48
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其工艺流程。	采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源 and 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。	48

序号	教学单元	教学内容与教学要求	教学活动设计建议	参考课时
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. 掌握常见肉类、冷肉类菜肴的制作方法及其工艺流程。	采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源 and 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
5	胶冻类菜肴的制作	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、鱼冻的制作方法及其工艺流程。	采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源 and 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

（六）实施建议

1. 教学建议

（1）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。

（2）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。

（3）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。

（4）充分利用数字化、信息化教学资源 and 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。

（5）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）根据不同的学习内容，要采用不同的评价关注，如：典型任务关注任务完成质量、作品质量。

（3）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。发挥教师、学生、家长、实训基地人员、企业技术人员、行业专家等不同评价主体在评价中的作用。

（4）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参考用书和电子读物，充分向学生开放；实验、实训场所定期向学生开放，充分提高设备利用率。

（3）推进信息技术在教学中的广泛应用，可组织科研人员、学校教师、行业专家和企业技术人员共同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。

（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、基础汤与寿司制作，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) 具有良好的政治素质和爱岗敬业的工作态度。
- (2) 培养吃苦耐劳、人际交往、团队协作意识。
- (3) 培养良好的环保、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、热寿司和汤菜菜肴。

(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

288 学时

四、课程学分

16 学分

五、课程内容和要求

课程内容设计表

序号	教学单元	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

序号	教学单元	教学内容与教学要求	教学活动设计建议	参考课时
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 and 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。	40
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、蔬菜汤类、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 and 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。	36
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	采用分组教学的组织形式,充分利用数字化教学资源 and 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

序号	教学单元	教学内容与教学要求	教学活动设计建议	参考课时
		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。		
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 and 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。	120
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 and 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。	24

（六）实施建议

1. 教学建议

（1）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。

（2）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。

（3）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。

（4）充分利用数字化、信息化教学资源 and 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。

（5）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）根据不同的学习内容，要采用不同的评价关注，如：典型任务关注任务完成质量、作品质量。

（3）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。发挥教师、学生、家长、实训基地人员、企业技术人员、行业专家等不同评价主体在评价中的作用。

（4）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参考用书和电子读物，充分向学生开放；实验、实训场所定期向学生开放，充分提高设备利用率。

（3）推进信息技术在教学中的广泛应用，可组织科研人员、学校教师、行业专家和企业技术人员共同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。

（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。

西式点心制作课程标准

（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）具有良好的政治素质和爱岗敬业的工作态度；
- （2）培养吃苦耐劳、人际交往、团队协作意识；
- （3）培养良好的环保、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 and 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

课程内容设计表

序号	教学单元	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

序号	教学单元	教学内容与教学要求	教学活动设计建议	参考课时
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互动交流。 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 and 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 and 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 and 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

序号	教学单元	教学内容与教学要求	教学活动设计建议	参考课时
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 and 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 and 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. 教学建议

（1）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。

（2）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。

（3）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。

（4）充分利用数字化、信息化教学资源 and 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。

（5）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）根据不同的学习内容，要采用不同的评价关注，如：典型任务关注任务完成质量、作品质量。

（3）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。发挥教师、学生、家长、实训基地人员、企业技术人员、行业专家等不同评价主体在评价中的作用。

（4）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参考用书和电子读物，充分向学生开放；实验、实训场所定期向学生开放，充分提高设备利用率。

（3）推进信息技术在教学中的广泛应用，可组织科研人员、学校教师、行业专家和企业技术人员共同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。

（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。

西式面包制作课程标准

（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。

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，各类馅料调配技巧，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）具有良好的政治素质和爱岗敬业的工作态度；
- （2）培养吃苦耐劳、人际交往、团队协作意识；
- （3）培养良好的环保、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

72 课时

(四) 课程学分

4 学分

(五) 课程内容和要求

课程内容设计表

序号	教学单元	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

序号	教学单元	教学内容与教学要求	教学活动设计建议	参考课时
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各类面包的醒发温度、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。	分组讨论面包面团的种类及各自在西餐中的应用。 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 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。	12
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。	采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源 and 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
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。	采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源 and 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。	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。	采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源 and 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。	14
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。	采用分组教学的组织形式，充分利用数字化教学资源 and 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。	14

（六）实施建议

1. 教学建议

（1）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。

（2）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。

（3）以学生为主体，注重教学中的互动。采用项目化教学让学生明确获取知识的重点内容。通过理实一体的教学模式，由教师利用计算机通过图片、录像等更直观地加深学生对品种的认知。结合教师的演示操作及学生动手学习，提高学生掌握西式面包制作的要领，达到举一反三，融会贯通的培养目标。

（4）加强对学生能力的培养，重视实训教学中教师演示与学生实训的衔接。根据学生的认知特点，通过讲授、案例分析、示范、讨论、实操、分析、评定等来组织教学，展示教学内容。

（5）通过让学生参与行业组织举办的技能交流、技术比赛等活动，启发学生积极了解西式面包制作在原料、工艺、技术方面的新动态。培养学生人际沟通和信息获取能力。

（6）在教学中要充分体现西式面包的特色，选取在制作技艺、风味特点上有代表性的品种作为切入点让学生从技艺学习层面提升到对专业知识的全面了解层面。提高学生的学习宽度和深度。

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）根据不同的学习内容，要采用不同的评价关注，如：典型任务关注任务完成质量、作品质量。

（3）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。发挥教师、学生、家长、实训基地人员、企业技术人员、行业专家等不同评价主体在评价中的作用。

（4）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。

（5）实行项目化教学和项目考核制度，教学中分任务项目评分，在课程结束时进行综合项目考核。

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参考用书和电子读物，充分向学生开放；实验、实训场所定期向学生开放，充分提高设备利用率。

（3）推进信息技术在教学中的广泛应用，可组织科研人员、学校教师、行业专家和企业技术人员共同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。

（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) 教材应以学生为本，文字表述简明扼要，突出重点，以提高学生的学习兴趣。

(3) 教材应充分体现任务引领，实践导向的课程设计理念，具有较强的可操作性。

(4) 教材应通过文字，图片、专题和课后训练等多种表现形式，采用递进和项目相结合的方式来组织编写，专业理论与实践操作相结合，把专业理论融入到实践中去，掌握西式面包制作的基本技法。

(5) 教材应突出以能力为目标，避免把职业能力简单理解为纯粹的技能操作；同时要将本专业的发展趋势及行业新知识、新技术、新方法纳入其中。

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，在实习岗位中能够进行原料加工、汤品预制、西餐冷菜制作、西餐热菜制作、西餐西点等岗位（群）或技术领域。

（二）实习目标

通过岗位实习对培养学生职业技能、职业素养等主要核心能力起到支撑作用。学生能够将专业理论知识和专业技能运用到实际工作中，对所学专业课程进一步巩固和加深理解，增强综合运用所学知识的能力，初步形成良好的职业道德和行为习惯，树立正确的就业意识和创业意识，学会交流和沟通以及团队协作技巧，为毕业后迅速适应职业岗位要求打下坚实的基础。

（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（4 周）。

（四）实习条件

1. 实习单位

本专业岗位实习主要面向原料加工、汤品预制、西餐冷菜制作、西餐热菜制作、西餐西点制作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

记录；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：餐饮行业应用、原料采购初加工、菜品制作、西餐服务、餐饮管理等。

（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。实习岗位包括厨师岗位、餐饮服务、餐饮管理等岗位。

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,按照原料的加工、菜品的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. 学习企业各类规章制度， 2. 学习企业文化，职业道德要求。 3. 培训各岗位的安全职责和操作标准。 4. 安全生产教育培训考核。	1. 能遵守安全管理制度和安全生产的政策法规，培养良好的安全意识。 2. 学习设备安全操作规程和安全防护措施，能自觉遵守并正确使用设备和工具，不违章操作。 3. 能够通过安全生产教育培训考核。
2	熟悉岗位职责及基本工作流程	6 周	1. 西餐原料加工岗位职责及基本工作流程。 2. 汤汁预制岗位职责及基本工作流程。 3. 西式菜肴（热菜、冷菜）制作岗位职责及基本工作流程。 4. 西式面点制作岗位职责及基本工作流程。	1. 熟悉西餐原料加工职责及基本工作流程。 2. 熟悉汤汁预制职责及基本工作流程。 3. 熟悉西式菜肴（热菜、冷菜）制作职责及基本工作流程。 4. 熟悉西式面点制作职责及基本工作流程。
3	岗位实习	16 周	1. 了解西餐厨房的布局、功能。 2. 进行西餐原料加工。 3. 进行汤汁预制。 4. 进行西式菜肴（热菜、冷菜）制作。 5. 进行西式面点制作。	1. 熟悉各种设备的使用要求，熟练掌握并安全使用各种厨房用具。 2. 能够进行西餐原料加工，避免浪费合理加工处理原材料。 3. 对汤汁预制采用正确的加工技法，确保汤品的品质和口味。 4. 能制作西式菜肴（热菜、冷菜）制作采用正确的加工技法，确保汤品的品质和口味。 5. 掌握西式面点制作采用正确的加工技法，确保汤品的品质和口味。

（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。