

晋江市晋兴职业中专学校 西餐烹饪专业人才培养方案

(2025级适用)



晋江市晋兴职业中专学校

2025年6月

编制说明

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，依据《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）（职教二十条）、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》（教职成〔2015〕6号）、《教育部等九部门关于印发〈职业教育提质培优行动计划（2020-2023年）的通知〉》（教职成〔2020〕7号）、《教育部关于印发职业教育专业目录（2021年）》（教职成〔2021〕2号）、《关于在院校实施“学历证书+若干职业技能等级证书”制度试点方案》（教职成〔2019〕6号）、《职业教育专业简介（2022年修订）》、《中等职业学校专业教学标准-2025年修（制）订》、《中等职业学校公共基础课程标准》、《职业院校专业实训教学条件建设标准（职业学校专业仪器设备装备规范）》、《职业院校教材管理办法》等文件精神，根据《福建省人民政府办公厅关于深化产教融合推动职业教育高质量发展若干措施的通知》（闽政办〔2020〕51号）、《福建省教育厅等七部门关于印发福建省职业教育改革工作方案的通知》（闽教职成〔2019〕22号）、《福建省高水平职业院校和专业建设计划实施方案》（省级“双高计划”）和《泉州市人民政府办公室关于印发泉州市“十四五”战略性新兴产业发展专项规划的通知》，结合福建省职业技术教育中心《关于开展2025年全省职业院校专业人才培养方案制订与实施情况检查评价工作的通知》要求，依照落实立德树人的根本任务，坚持面向市场、服务区域经济发展、拓宽就业和升学双通道的办学方向，突出职业教育的类型特点，创新人才培养模式的要求，制订我校2025年西餐烹饪专业人才培养方案。

目录

西餐烹饪专业人才培养方案	4
一、专业名称及专业代码	4
二、入学要求	4
三、修业年限	4
四、职业面向	4
五、培养目标与培养规格	4
(一) 培养目标	4
(二) 培养规格	5
(三) 职业方向	7
(四) 人才培养模式	7
六、课程设置及要求	8
(一) 公共基础课程	8
(二) 专业课程	10
七、教学进程总体安排	15
八、实施保障	16
(一) 师资队伍	16
(二) 教学设施	18
(三) 教学资源	20
(四) 教学方法	22
(五) 学习评价	24
(六) 质量管理	27
九、毕业要求	28
(一) 成绩	29
(二) 学分	29
十、附录	29
(一) 、人才培养方案专家论证意见表	29
(二) 、人才培养方案审批表	30

西餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及专业代码

专业名称：西餐烹饪

专业代码：740202

二、入学要求

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）	旅游大类 (74)
所属专业类（代码）	餐饮类（7402）
对应行业（代码）	4-03-02（GBM40302）餐饮服务人员
主要职业类别（代码）	4-03-02-03 西式烹调师
主要岗位类别 （或技术领域）	西式烹调师、西式面点师
职业技能等级证书	西式烹调师（四级） 西式面点师（四级）

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业贯彻执行党的教育方针，培养德智体美劳全面发展，坚持立德树人，坚持以服务发展为宗旨、以促进升学就业为导

向，培养适应我区经济建设与社会发展所需要的，具有一定现代科学文化素养，具备良好职业道德及食品安全法律意识，掌握扎实的科学文化基础和西餐烹饪原料、营养卫生、西餐烹饪基础等知识，具备熟练运用西餐烹饪技术等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事西餐原料加工处理、汤汁预制、西式菜肴制作、西式面点制作等工作的技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质

（1）具备较高的思想道德素质：坚持党的路线，树立科学世界观、人生观、价值观，遵纪守法，有良好的道德品质和法制观念，爱岗敬业，事业心、责任感强；

（2）具备较高的职业素质：自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度，爱

岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度、严格遵守安全操作规范，具备安全操作意识；

（3）具备良好的专业素质：具备从事餐营业工作所必备的安全生产意识、节约意识、环保节能意识、服务意识、创新意识；卫生意识、质量意识、诚信意识和服务意识，有较强的食品安全观念；

（4）应用知识的能力：具有综合运用所掌握的理论知识和技能，能快速掌握餐饮工作所需的新知识、新技术、新方法、新工艺；

（5）人文社会科学知识：具有通识性文学、哲学、思想道德、政治学、艺术、法学、心理学等方面的知识，具备良好的人际交往能力。

2. 知识

(1) 掌握从事本行业所必须的文化科学基础知识；有关原材料选择、加工处理的基础知识，具备烹饪原料鉴别及初加工能力；有关饭店、餐饮经营基础知识和食品营养与卫生等方面的基础知识；

(2) 掌握从事本行业所必须的西餐烹调的基础知识及其操作技术，了解国家相关方针、政策与法规；

(3) 熟练掌握计算机基础知识；

(4) 掌握烹饪原料、烹饪基础、西餐热菜烹调、西餐凉菜、食品营养与卫生等理论和基本知识；掌握常见的烹饪技法，能独立制作部分西餐冷、热菜及西点产品；能在烹饪中应用工艺美术知识；

(5) 具备对厨房管理基础知识。熟悉餐饮业厨房工作的一般流程，会使用厨房设备；

3. 能力

(1) 掌握工作岗位上规范使用外语与外方管理人员交流、沟通及记录留言；

(2) 掌握计算机进行信息资料检索、处理；

(3) 掌握应对工作中出现的各种突发状况，按预案及时处理；

(4) 掌握根据西餐烹饪要求正确选用原料并加工各种原料；

(5) 掌握使用各种西餐烹饪工具和设备；

(6) 掌握制作各类基础热沙司和基础汤汁，正确运用常用西餐热菜烹调技法制作西餐热菜和汤菜；

(7) 掌握调制各种基础冷沙司，正确运用常用西餐冷菜制作技法制作西餐冷菜菜肴；

(8) 掌握使用正确的方法制作和成熟各类西点产品和面包产品；

(9) 掌握饭店西餐厨房的工作流程，具有使用及基本维护、保养厨房相关设施和设备的的能力；

(10) 继续学习和适应职业变化，并应用行业新技术；

(三) 职业方向

1. 专业技能方向1——西式烹调

(1) 娴熟掌握西餐热菜的制作方法和菜品特点；

(2) 熟练掌握西餐名菜的制作方法和菜品特点；

(3) 能设计与制作常见宴会菜品；

(4) 熟悉和了解国外风味名菜的特色与制作方法；

2. 专业技能方向2——西式面点

(1) 娴熟掌握西式面点的制作方法和菜品特点；

(2) 熟练掌握西餐面点风味名点的制作方法和品种特点；

(3) 能制作常见的糕点；

(4) 熟悉和了解国外风味流派面点的特色与制作方法。

(四) 人才培养模式

西餐烹饪专业人才培养模式依托校企合作，创新和推进“2.5+0.5”的“双元三位一体”+“订单培养”人才培养模式。

“双元”即企业、学校双元的办学主体，企业参与到学校人才培养全程，与学校共同确定专业人才培养的规格、共同制定人才培养方案、共同实施教学过程，共同制定人才培养质量的考核评价，并且对学生就业提供岗位保障。

“三位”即校内技能学习、校中店、企业三位。第一、二、三学期，有专职教师与来自企业的兼职教师对学生进行以公共基础课为载体的职业道德素质、人文素养、行为习惯、能力素质培养，和校内产教结合的专业基本技能（岗位基础技能）、核心技能的培养。第四学期为工学交替形式，在校内实训室的岗位核心技能综合培养、拓展技能强化培养。第四学期的培养内容分核心技能培养、拓展技能培养、专项岗位技能培养三个技能、一拓一精两个阶段，其中核心技能培养贯穿始终。“拓”阶段是拓展技能培养，与行业专家讲座及技能训练、下企业短期实习的工学交替形式，引导学生形成初步的岗位选择意向；“精”阶段主要根据企业接收顶岗实习生的岗位需求及学生意愿，以外聘教师为主，根据企业的岗位具体需求在校内实训室、校中店进行专项的岗位强化训练，做到精通一个甚至多个岗位技能。两个阶段学习可根据师资配置、实训条件情况灵活安排先后。

在完成两个阶段学习之后，学生考取职业资格证书、综合技能得到拓展、专长技能符合企业订单需求，在工学交替中提前认识企业文化，为五、六学期校外实习基地顶岗实习打下坚实基础。

通过“2.5+0.5”的学习，将学生培养形成纵向以学历专业能力为标准、横向以服务社会的职业资格能力为标准的纵横交错立体式高素质技能人才。

六、课程设置及要求

（一）公共基础课程

（1）德育模块

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校中国特色社会主义教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	40
2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校心理健康与职业生涯教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	60
3	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	60
4	职业道德与法治	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	60
5	公共艺术（国学、音乐、舞蹈、美术、书法）	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	40
6	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	120
7	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	依据《习近平新时代中国特色社会主义思想教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	20
8	中华优秀传统文化	依据《中华优秀传统文化教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	20
9	劳动教育	依据《劳动教育教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	20
10	职业素养	依据《职业素养教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	20

（2）基础模块

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	320
2	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	320

3	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	320
4	计算机应用基础	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	80
5	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	200

（二）专业课程

（1）专业基础课

序号	课程名称	主要内容和教学要求	参考课时
1	旅游概论（包含礼仪课）	<p>（一）旅游概论核心内容：</p> <p>（1）旅游基础理论：旅游的定义、本质、类型（如休闲旅游、商务旅游、研学旅游等），旅游业的构成（食、住、行、游、购、娱六大要素）与产业特征，旅游发展历程、全球及中国旅游业现状与趋势。</p> <p>（2）旅游相关要素：旅游资源：分类、开发原则、保护与利用（如自然景观、文化遗产）。 旅游市场：客源分析、消费行为特点、区域市场差异。 旅游组织：旅行社、酒店、景区等企业的职能与协作模式。</p> <p>（3）旅游影响与可持续发展：旅游对经济、社会文化、环境的正反影响，生态旅游、低碳旅游等可持续发展理念与实践。</p> <p>（二）礼仪课核心内容</p> <p>（1）基础礼仪规范：个人形象管理：仪容（发型、妆容）、仪表（着装搭配）、仪态（站姿、坐姿、手势），日常社交礼仪：问候、介绍、握手、递接物品、电话沟通等。</p> <p>（2）旅游行业专业礼仪：服务接待礼仪：导游、酒店、景区等岗位的接待流程与语言规范。 涉外礼仪：不同国家和地区的文化习俗、禁忌与沟通技巧（如跨文化礼仪）。 餐饮礼仪：中西餐餐具使用、餐桌礼节、宴会位次安排。</p> <p>（3）应急礼仪与沟通技巧：游客投诉处理中的沟通礼仪与情绪管理，突发状况下的文明引导与协调能力（如团队冲突化解）。</p>	180

2	西餐烹调技术	西餐烹调技术的主要内容涵盖烹饪方法、食材处理、菜品制作与调味技巧。教学要求包括让学生掌握西餐烹调的基本理论，熟悉各种烹饪工具的使用，以及通过实践操作提升烹饪技能。同时，注重培养学生的创新能力，鼓励他们根据食材特性创作新菜品。学生应达到能够独立制作经典西餐菜品，并具备解决烹调中实际问题的能力。	20
3	西餐专业英语	西餐专业英语的主要内容涵盖西餐行业的专业术语、菜单翻译、餐厅服务用语以及西餐文化交流等。教学要求包括使学生能够流利地使用西餐英语进行沟通，准确理解并翻译西餐菜单，以及掌握西餐文化的相关知识。同时，注重培养学生的跨文化交际能力，提高他们在国际餐饮环境中的适应能力。学生应达到能够自信地与国际同行交流，为西餐事业提供专业英语支持。	20
4	西餐面点基础	主要内容涵盖面点原料的选择与准备、基础面点制作技巧、以及面点的装饰与呈现。教学要求学生掌握面点制作的基本原理，了解面点的分类和特色，能够独立完成常见的面点制作，并具备一定的装饰和创意能力。同时，注重实践操作技能的培养，使学生能够将理论知识转化为实际操作能力。	20
5	烹饪营养与卫生	了解现代营养学与饮食保健基础知识，以及烹饪对营养价值的影响；掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求、食品污染识别及防治、食物中毒及其预防、食品合理烹调与加工、餐饮业卫生要求与管理，以及烹饪操作规范。	80
6	西餐服务	主要内容包括西餐服务流程、礼仪规范、沟通技巧以及顾客服务技巧。教学要求学生掌握西餐服务的基本知识和技能，熟悉餐厅环境和服务标准，能够流畅地与顾客进行沟通，提供优质的服务体验。同时，注重培养学生的服务意识和团队协作精神，使其具备良好的职业素养。	20
7	西餐概论	<p>（1）西餐文化与历史</p> <p>西餐起源、发展脉络（如古希腊罗马饮食基础、中世纪烹饪演变、文艺复兴后的饮食革新）。</p> <p>不同国家/地区饮食文化差异（法餐的精致、意餐的质朴、德餐的粗犷等）。</p> <p>（2）西餐构成与礼仪</p> <p>西餐菜品组成（开胃菜、汤、主菜、甜点、咖啡的顺序与搭配）。</p>	20

		<p>餐桌礼仪规范（餐具使用、用餐姿势、宴请礼节）。</p> <p>（3）食材与烹饪基础</p> <p>常用食材认知（肉类、乳制品、香草、芝士分类等）。</p> <p>基础烹饪技法（煎、烤、焗、烩、酱汁调制等）。</p> <p>（4）经典菜式与菜系</p> <p>法餐代表菜（鹅肝、勃艮第红酒炖牛肉）。</p> <p>意餐代表菜（披萨、意大利面、提拉米苏）。</p> <p>其他菜系（美式快餐、俄式红菜汤、西班牙海鲜饭等）。</p> <p>（5）餐饮服务与行业认知</p> <p>西餐服务流程（零点服务、宴会服务）。</p> <p>西餐行业现状与发展趋势（健康饮食、分子料理等新方向）。</p>	
8	西餐工艺	<p>主要内容涵盖西餐烹饪工艺、菜品设计与呈现技巧以及西餐文化。教学要求学生掌握西餐烹饪的基本工艺和流程，能够独立完成西餐菜品的制作，并具备菜品设计和呈现能力。同时，注重培养学生的创新意识和跨文化交流能力，使其能够创作出具有独特风味的西餐菜品，并适应国际化市场的需求。</p>	20

（2）专业核心课

序号	课程名称	主要内容和教学要求	参考课时
1	西餐热菜制作	<p>主要内容涵盖西餐热菜烹饪方法、食材处理与搭配、以及调味技巧。教学要求学生掌握西餐热菜制作的基本原理和技巧，能够独立完成经典热菜的制作，并具备创新和呈现能力。同时，注重实践操作能力的培养，使学生能够将理论知识与实际烹饪相结合，提高烹饪技能。</p>	360
2	西餐冷菜制作	<p>主要内容涵盖西餐冷菜食材的选择与准备、调味技巧、以及摆盘艺术。教学要求学生掌握西餐冷菜制作的基本流程和标准，能够独立完成冷菜的制作，并具备创意摆盘能力。同时，强调食品安全和卫生规范的重要性，使学生能够在保证食品安全的前提下进行冷菜制作。</p>	240

序号	课程名称	主要内容和教学要求	参考课时
3	西餐甜点制作	主要内容涵盖甜点原料知识、基础甜点制作技巧以及装饰艺术。教学要求学生掌握甜点制作的基本原理和技巧，能够独立完成常见甜点的制作，并具备一定的装饰和创新能力。同时，注重培养学生的审美能力和创新思维，使其能够创作出美观且美味的甜点作品。	240
4	西餐烘焙技术	主要内容涵盖烘焙原料知识、烘焙设备使用技巧以及烘焙工艺。教学要求学生掌握烘焙技术的基本原理和技巧，能够独立完成面包、蛋糕等烘焙产品的制作，并具备品质控制能力。同时，注重实践操作能力的培养，使学生能够将理论知识转化为实际操作能力，提高烘焙技术水平。	240

(3). 专业选修课程

序号	课程名称	主要内容和教学要求	参考课时
1	糖艺制作	主要内容涵盖翻糖材料知识、塑形技巧以及装饰艺术。教学要求学生掌握翻糖制作的基本原理和技巧，能够独立完成翻糖作品的制作，并具备精细的塑形和装饰能力。同时，注重培养学生的耐心和细心，使其能够创作出精美且细致的翻糖作品，满足高端餐饮市场的需求。	140
2	酒水与咖啡知识	<p>(1) 酒类基础理论</p> <p>酒的分类（发酵酒、蒸馏酒、配制酒）及酿造原理。</p> <p>世界名酒产区（如法国波尔多葡萄酒、苏格兰威士忌、干邑白兰地）。</p> <p>酒品品鉴要素（色、香、味、酒体，品鉴礼仪与技巧）。</p> <p>(2) 主要酒品详解</p> <p>葡萄酒：红/白葡萄酒特点、侍酒温度（红 15-18℃，白 8-12℃）、杯具选择。</p> <p>烈酒：威士忌（麦芽/谷物威士忌区别）、伏特加、朗姆酒、金酒的风味与饮用方式。</p> <p>其他酒类：啤酒（精酿与工业啤酒差异）、香槟/起泡酒、利口酒（如君度、百利甜）。</p> <p>(3) 咖啡知识体系</p> <p>咖啡豆品种（阿拉比卡、罗布斯塔）与产地（巴西、哥伦比亚、埃塞俄比亚）。</p>	140

序号	课程名称	主要内容和教学要求	参考课时
		<p>咖啡烘焙程度（浅度、中度、深度烘焙对风味的影响）与研磨技巧。</p> <p>经典咖啡制作（意式浓缩、卡布奇诺、拿铁、手冲咖啡、虹吸壶）。</p> <p>（4）调配与服务技能</p> <p>鸡尾酒调制基础（摇和法、搅拌法、兑和法）：经典鸡尾酒配方（马天尼、莫吉托、曼哈顿）。</p> <p>咖啡拉花入门（奶泡打发、图案绘制）与创意饮品设计（如咖啡特调、含酒精咖啡饮品）。</p> <p>酒水服务规范（斟酒礼仪、酒单解读、客群需求匹配）。</p> <p>（5）行业应用与趋势</p> <p>酒水与餐食搭配原则（如红酒配红肉、白酒配海鲜、咖啡配甜点）。</p> <p>无酒精饮品趋势（低卡/植物基酒水、创意咖啡特饮）与健康化消费导向。</p>	
3	西餐礼仪与餐桌艺术	<p>（1）餐桌礼仪基础</p> <p>用餐顺序规范（开胃菜→汤→主菜→甜点→咖啡的逻辑）。</p> <p>餐具使用规则：</p> <p>刀叉摆放含义（如刀刃向内、八字形摆放表示暂停）。</p> <p>餐匙分类（汤匙、甜品匙）与使用禁忌（不插食物、不舔匙）。</p> <p>餐巾礼仪：铺放位置（大腿中部）、暗示意义（暂时离席放椅面，结束放餐盘左侧）。</p> <p>（2）用餐行为规范</p> <p>进食姿态：切餐时刀叉夹角约 45°，送食时手肘勿外扩。</p> <p>特殊食物食用技巧：</p> <p>意面（叉卷法，不吸溜）、汤品（由内向外舀，忌端碗喝）、面包（掰小块蘸酱，不整块咬）。</p> <p>海鲜类（龙虾用工具拆壳，田螺用叉挑食）。</p> <p>禁忌行为：打嗝、当众剔牙、手机上桌等。</p> <p>（3）宴请礼仪与社交场景</p> <p>座次安排：主人位、主宾位确定（面门为尊，右高左低），长桌/圆桌位次差异。</p> <p>邀约与着装：正式/非正式宴请的着装要求（如正装、商务休闲装区分）。</p> <p>互动礼节：祝酒礼仪（主人先敬，晚辈/下级后敬）、聊天话题禁忌（避免争议性内容）。</p>	140

序号	课程名称	主要内容和教学要求	参考课时
		(4) 餐桌艺术与文化 餐具与酒具摆放标准: 基础摆台(餐盘居中,刀右叉左,水杯在刀尖上方)。 宴会摆台(多套刀叉的顺序:由外向内取用)。 餐桌装饰美学: 花卉选择(气味清淡的百合、玫瑰,避免浓烈花香)与摆放高度(不遮挡视线)。 烛光晚餐/节日主题餐桌布置技巧(如圣诞红绿色调、情人节玫瑰点缀)。	

七、教学进程总体安排

课程类别	课程序号	课程名称	学时(学期周时数/学分 *20周)				评价方式		学年学期安排课程时数					
			总计	课堂模式		学分	考试 (学业水平考) (学期)	考查 (技能鉴定) (学期)	第一学年		第二学年		第三学年	
				理论讲解	实践操作				1	2	3	4	5	6
公共基础课	德育模块	1 中国特色社会主义	40	40		2	4		2					
		2 心理健康与职业生涯	40	40		2	4			2				
		3 哲学与人生	40	40		2	4				2			
		4 职业道德与法治	40	40		2	4					2		
		5 公共艺术(国学、音乐、舞蹈、书法)	40	40		2		2					1	1
		6 历史(地方特色)	80	80		4		2	2	2				
		7 习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	20	20		1	1				1			
		8 劳动教育	20	20		1		1	1					
		9 中华优秀传统文化	20	20		1		1					1	
		10 职业素养	20	20		1		1						1
	基础模块	11 体育与健康	240	40	200	12		6	2	2	2	2	2	2
		12 计算机应用基础	120	60	60	6	2		3	3				
		13 语文	200	200		10	4		2	2	3	3		
		14 数学	160	160		8	4		2	2	2	2		
		15 英语	160	160		8	4		2	2	2	2		
		公共基础课时小计	1240	980	260	62			16	15	12	11	4	4
专业技能课	专业基础课	1 旅游概论(包含礼仪课)	180	180		8			2	2	2	3		
		2 烹饪营养与卫生	80	80		4			1	1	1	1		
		3 西餐烹调技术	20	20		1				1				
		4 西餐专业英语	20	20		1			1					

专业基础课	5	西餐服务	20	20		1						1			
	6	西餐面点基础	20	20		1							1		
	7	西餐概论	20	20		1					1				
	8	西餐工艺	20	10	10	1							1		
	专业基础课小计		380	370	10	18			4	4	4	4	2	0	
	专业核心课	1	西餐热菜制作	360	100	260	18			3	3	4	4	4	
		2	西餐冷菜制作	240	80	160	12			2	2	2	2	4	
		3	西餐甜点制作	240	80	160	12			2	2	2	2	4	
		4	西餐烘焙技术	240	80	160	12			2	2	2	2	4	
		专业核心课小计		1080	340	740	54			9	9	10	10	16	0
	专业选修课	1	糖艺制作	140	50	90	7							7	
		2	酒水与咖啡知识	140	50	90	7							7	
		3	西餐礼仪与餐桌艺术	140	50	90	7							7	
		专业选修课小计		420	150	270	21			0	0	0	0	21	0
	专业课程小计		1880	860	1020	93			13	13	14	14	39	0	
岗位实习		600	0	600	30									30	
合 计		3720	1840	1880	185	周课时		31	31	31	31	31	31	34	
统 计			课 型			课 时		占总学时比例							
			公共基础课			1240		33.33%							
			专业（技能）课 （含教学实习）			2480		66.67%							
			选修课			420		11.29%							
			理论课			1840		49.46%							
			实践课			1880		50.64%							

八、实施保障

（一）师资队伍

根据教育部颁发的《中等职业学校专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行专业师资队伍建设，合理配置教师资源，专业教师学历职称结构合理。

经过建设，目前本专业共有专业教师10人，双师型教师比例达40%

专业师资队伍名单

序号	姓名	职务/职称	双师型类型	是否 双师	专任/兼任
1	庞超	高讲	中式高级烹调师	是	专任
2	潘飞飞	讲师	中式烹调技师	是	专任
3	徐娟	讲师	中式面点技师	是	专任
4	张婷	高讲	中式面点技师	是	专任
5	陈强	无	高级烹调师技师	否	专任
6	舒远健	无	中式高级烹调师	否	专任
7	黄达婷	助讲	无	否	专任
8	谢启安	绿岛酒店（花档主管）	高级技师	否	兼职

9	梁夏蓉	泉州酒店（面点主管）	高级技师	否	兼职
10	吴泉生	泉州酒店（西厨主管）	技师	否	兼职

（二）教学设施

本专业配备5000平米与企业工作情境相一致的校内实训室和校外实训基地。

校内实训主要有西餐烹饪理实一体实训室、西餐烹饪实训室、西式面点理实一体实训室、西式面点实训室、翻糖实训室、糖艺面塑实训室、西式烹调基本功实训室、技能比赛训练实训室等，主要设施设备及数量见下表。

1. 多媒体演示教室

校内教学用教室应配备多媒体功能教室，主要设施设备及数量见下表：

序号	教室	主要设施设备		用途
		名称	数量	
1	多媒体教室	触摸式多媒体教学一体机	1	西餐烹饪理实一体教学
2		实时投影仪	1	
3		电子展台	1	

2. 校内实训室

根据本专业的专业技能课程主要教学内容和要求，配备校内实训室和校外实训基地。本专业校内实训室有模拟（校中）厨房、西式点心实训室、西餐热菜制作实训室西餐

冷菜制作实训室、基本功实训室、主要实施设备及数量见下表（按每班40人计算）。

实训室名称	实训项目	实训设备	工位	设备价值
1. 西餐热菜制作实训室	各种热菜制作、演示、教学及临灶训练。	炉灶、工作台、调料车、物料架、菜墩	40	40万
2. 西式点心制作实训室	西式面点品种演示、中式面点品种制作实训、	烤箱、饼铛、蒸箱、炉灶、工作台、调料车、物料架、菜墩、	40	30万
3. 西餐冷菜制作实训室	西餐冷菜品种制作	工作台、调料车、物料架、菜墩等	40	20万
4. 校中厨房	西餐热菜、西餐冷菜、西式点心	双头单尾炒炉、炉间拼台、六头煲仔炉、简易工作台、双通道工作台、二层台上架、四层货架、三星水池、四星水池、污水处理池、灭蝇灯、四门冰柜、冷面工作台、单门消毒柜（餐具消毒）、双门蒸饭车、三分层烤箱、海鲜蒸柜、电动绞肉机、打蛋器、电饭锅、电子称、更衣柜、等	40	30万

3. 校外实训基地

第三学年下学期，下企业进行顶岗实习半年，学校与企业签订合作协议，企业均是当地的优秀企业、行业的领头企业，实习环境优良，工作条件生活条件较为优越，同时星级酒店专配实习指导教师进行业务技术指导，校企双方合作愉快，学生学习目标明确，符合企业用工要求。

在实践过程中培养学生的岗位职业能力，要求学生全面巩固专业知识及专业技能，为今后就业打下坚实的基础。学校派专业教师下企业实践并对实习学生进行管理，企业指定专门的技能指导教师指导实习学生的专业实践，定期考核，对学生职业能力、专业技能、职业素质养成等进行综合评价。

校外实习单位	实习内容	可接纳学生人数
温德姆花园酒店	烹饪基础技能、菜品制作、菜单设计、餐饮管理、客户服务	20人
晋江金玛酒店	烹饪基础技能、菜品制作、菜单设计、餐饮管理、客户服务	15人
晋江宝龙酒店	烹饪基础技能、菜品制作、菜单设计、餐饮管理、客户服务	10人

（三）教学资源

1. 课程教学资源主要有：（1）教学标准；（2）电子教案；（3）多媒体教学课件；（4）助学软件；（5）生产案例；（6）试题库。

2. 实训教学资源主要有：（1）实训指导书；（2）实训工作单；（3）工学交替生产实习手册；（4）顶岗实习手册；（5）实训操作手册；（6）实训技术标准；（7）各种西餐烹饪资料光盘。

3. 教学辅助资源主要有：（1）各著名酒店企业培训教材；（2）各著名酒店品牌的产品宣传资料；（3）各类烹饪设备的使用手册；（4）各种中餐烹饪专业杂志；（5）各类中餐烹饪专业教学参考书。

5. 教材选用

课程	课程名称	教材
----	------	----

		书名	编者	书号 ISBN	定价 ¥	出版社
公共基础课程	中国特色社会主义	中国特色社会主义	教育部	7040609073	¥14.3 5	高等教育出版社
	心理健康与职业生涯	心理健康与职业生涯	邹泓 侯志瑾	7040609080	¥12.2 5	高等教育出版社
	哲学与人生	哲学与人生[彩色]	教育部	7040609097	¥10.1 5	高等教育出版社
	职业道德与法治	职业道德与法治	教育部	7040609103	¥12.2 5	高等教育出版社
	语文	语文 基础模块上册	编写组	7040609158	¥18.5 5	高等教育出版社
	语文	语文 基础模块下册	编写组	704060914	¥19.6	鹭江出版社
	语文	语文 职业模块[彩色]	编写组	7040609134	¥16.4 5	高等教育出版社
	数学	数学(基础模块)(上册)	秦静	7040607239	¥30.2	高等教育出版社
	数学	数学(基础模块)下册	秦静	7040607222	¥29.8 0	高等教育出版社
	数学	数学.拓展模块一(上册)修订版	秦静	7040607215	¥25.8	高等教育出版社
	数学	数学.拓展模块一(下册)	秦静	7040607208	¥25.8	高等教育出版社
	英语	英语1(基础模块)(修订版)	赵雯	7040606362	¥24	高等教育出版社
	英语	英语2 基础模块	赵雯	7040563351	¥29.5 0	高等教育出版社
	体育与健康	体育与健康(修订版)[彩色]	编写组	7040606775	¥35.8	高等教育出版社
	历史	历史 基础模块 中国历史	朱汉国	7040609127	¥19.9 8	高等教育出版社
	历史	历史 基础模块 世界历史	编写组	7107151057	¥21	人民邮电出版社
	信息技术	信息技术 基础模块(WPS Office)(上册)(修订版)	徐维祥	7040605310	¥28.4	高等教育出版社
	信息技术	信息技术 基础模块(WPS Office)(下册)(修订版)	徐维祥	7040562705	30.80	高等教育出版社

	安全与健康	生命安全与健康教育	达朝鹏	7576808414	¥39.8	吉林大学出版社
	心理健康	心理健康（第五版）（双色）	俞国良 李媛	7040543704	¥29.5	高等教育出版社
	艺术	艺术（音乐鉴赏与实践）（新课标）	编写组	7040562729	¥30.8	高等教育出版社
专业课程	西餐烹调技术	西餐烹调技术	闫文胜	9787040354744	¥33.80	高等教育出版社
	西餐专业英语	西餐专业英语	张艳红	9787040518269	¥40.90	高等教育出版社
	西餐面点基础	西餐面点基础	李娜 张立祥	9787040577235	¥36.80	高等教育出版社
	烹饪原料知识	烹饪原料知识	孙一慰	9787040578751	¥41.80	高等教育出版社
	烹饪营养与安全	烹饪营养与安全	张怀玉	9787040569292	¥34.00	高等教育出版社
	西餐服务	西餐服务	张建国	9787040568684	¥35.00	高等教育出版社
	西餐热菜制作	西餐热菜制作	闫文胜	9787040549614	¥54.80	高等教育出版社
	西餐冷菜制作	西餐冷菜制作	徐建祺	9787040574548	¥37.00	高等教育出版社
	西餐甜点制作	西餐甜点制作	赵红 陈英榕	9787040569100	¥39.90	高等教育出版社
	西餐烘焙技术	西餐烘焙技术	周发茂	9787040568288	¥28.80	高等教育出版社
	西餐工艺	西餐工艺	郭亚东	9787040124736	¥25.00	高等教育出版社
	酒水与咖啡知识	酒水与咖啡的品鉴和调制	黄梅	9787563237692	¥13.30	大连海事大学出版社
	翻糖制作	翻糖制作	王波	9787518418763	¥42.90	中国轻工业出版社
	西餐概论	西餐概论	王天佑 侯根全	9787563708895	¥22.71	旅游教育出版社

（四）教学方法

1. 公共基础课

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照德、智、体、美、劳全面发展的功能来定位，重在改革教学方法和教学组织形式，不断创新教学手段和教学模式，充分调动学生学习的主动性和积极性，全面提高学生综合素质，培养学生的学习能力和职业能力，为学生今后的进一步发展打下良好基础。

2. 专业（技能）课

专业技能课按照中餐烹饪职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学，做中教”的职业教育教学特色，体现以学生为主题思想和行动导向的教学观，以具有代表性的典型案例为载体，以课程知识、能力目标设计教学项目和任务，提倡项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，利用校内实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。通过理论与实践相统一展开教学，贴近中餐企业生产实际，教、学、做相结合，突出技能培养。根据学生的学习特点，采用灵活多变、形式多样的“行动导向”的教学方法，主要有：

（1）理实一体化教学法

配合工学结合教学模式，在教学的每一个项目中设计一个实际的菜品，一个项目教学结束时，完成一个实际的菜品的生产、制作任务，进入工作现场，使实际工作与课堂相结合，完成项目的教学实践过程。

（2）案例教学法

密切联系产品生产发展的实际及一些相关的案例，使学生在校期间能及时了解该领域的技术现状。通过案例分析与讨论，使学生

们更好的理解所学的知识，增加现场实际经验，培养学生分析和解决实际问题的能力。

（3）现场教学法

充分利用校企合作的办学优势，聘请企业厨师、技师现场教学，让学生更多地、更有效地接触实际，增强学生的动手操作能力。

（五）学习评价

本专业学习评价以能力为评价核心，根据各门课程的特点和要求，笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报等多种方式，从业知识、专业技能、方法能力、职业素质、团队合作等多个方面的综合考核，通过一定的加权系数评定课程最终成绩。

1. 考试课程：学习成绩是根据学生期末考试成绩、平时成绩（包括平时考勤、完成实训、课堂讨论、平时测验等）、实习成绩综合评定。基本原则：进行考试的课程，期末考试成绩占 50%、平时成绩占 20%，实训实习成绩占 30%。

2. 考查课程：学习成绩根据平时成绩和阶段性测验成绩综合评定。平时成绩可根据学生出勤、听课、作业等情况评定，一般测验成绩占总成绩的 60%，平时成绩占 40%（出勤为 20%、听课、作业等为 20%）。

3. 课程考核应以形成性考核为主，可以根据不同课程的特点和要求采取笔试、口试、实操、多种方式进行考核；以能力考核为核心，综合考核专业知识、专业技能、职业素质、团队合作等方面。

学校采取的质量检查方式：

学生的成绩评定采取平时过程性评价加期末终结性评价相结合的方式：

过程性评价：占总评价的60%。教师要客观地根据学生在过程性评价的各个环节的表现给予相应的成绩，并做好成绩的登记和保存。过程性评价的构成要素包含以下内容：学生学习态度、课堂笔记、课堂提问、课堂训练、平时作业、平时考评、出勤、各阶段考核成绩、参加竞赛和其他突出表现等进行综合评价；

终结性评价：期末进行综合考核，占总评价分值的40%，采取理论和实践技能考核相结合的方式。

学期总评成绩 = 过程性评价 × 60% + 终结性评价 × 40%

学业水平考试评价

学业水平考试主要考察公共基础课程和专业基础及技能学习成果两方面，对各门课程基础知识、基本技能掌握情况、运用知识解决问题的能力等，重点在于学业水平考试成绩、选修课程内容和学习成绩、研究性学习与创新成果等。

公共知识和专业课程的考核

“以学生发展为中心”，采用学业水平考试的等级性考核模式，学业水平考试主要考察公共基础课程和专业基础及技能学习成果两方面，对各门课程基础知识、基本技能掌握情况、运用知识解决问题的能力等，重点在于学业水平考试成绩、选修课程内容和学习成绩、研究性学习与创新成果等。

公共基础知识考试

学业水平考试分为合格性考试和等级性考试。合格性考试包括公共基础知识（含德育、语文、数学、英语、信息技术）、专业基础知识、专业技能考试3个部分；等级性考试包括公共基础知识中的德育、语文、数学、英语和专业基础知识。

合格性考试。将德育、语文、数学、英语4门课程考试合并在一张试卷（公共基础知识综合卷I），采取书面闭卷笔试方式。信息技术考试采取上机考试方式。

等级性考试。将德育、语文、数学、英语4门课程考试合并在一张试卷（公共基础知识综合卷II），采取书面闭卷笔试方式。与合格性考试分卷分场举行。

专业基础课程考核

合格性考试。使用专业基础知识卷I，采取书面闭卷笔试方式。

等级性考试。使用专业基础知识卷II，采取书面闭卷笔试方式。与合格性考试分卷分场举行。

专业技能考试。专业技能合格性考试，采取现场实际操作或应用信息化综合实训平台等方式进行，具体考试方式、考试时长由中职学校根据实际确定。

成绩总体评价

合格性考试。公共基础知识综合卷I满分值200分，其中德育40分、语文60分、数学60分、英语40分；公共基础知识（信息技术）满分值100分。专业基础知识卷I满分值150分。专业技能满分值100分。

合格性考试各个科目根据原始成绩划定5个等级，由高到低分为A、B、C、D、E，其中E等级为不合格、比例不超过5%。合格性考试不合格的（不含缺考），由学校组织补考，补考通过的认定为D等级。合格性考试成绩作为学生毕业资格认定依据之一。

等级性考试。公共基础知识综合卷Ⅱ满分值100分，其中德育20分、语文30分、数学30分、英语20分。专业基础知识卷Ⅱ满分值100分。

公共基础知识（德育、语文、数学、英语）和专业基础知识的合格性考试、等级性考试成绩作为学生报考高职院校、应用型本科院校依据之一。

实训实习效果评价方式

1. 实训实习评价

采用实习报告与实践操作水平相结合等形式，如实反映学生对各项实训实习项目的技能水平。

2. 顶岗实习评价

顶岗实习考核方面包括实习日志、实习报告、实习单位综合评价鉴定等多层次、多方面的评价方式。

（六）质量管理

1. 建立企业参与、校长负责、专业为主的课程管理制度。

在课程标准制定、教师配备、课表编排、教学资源调配、课程考核、学籍管理、教学质量监控等方面适应国家级示范校建设专业人才培养要求。加强对教师的教学设计能力和职业实践能力的培训与管理，建立促进教师主动承担课改任务的激励机制和课程教学改革成效的评价机制。加强专业创新团队的建设与管理，充分发挥校本教研的优势，形成课程教学改革的骨干队伍。加强实践实习教学管理，建立学校与企业共同管理顶岗实习的管理制度，通过教学管理改革，确保教学质量。

2. 教学管理要更新观念，改变传统的教学管理方式。

教学管理要有一定的规范性和灵活性，合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件。要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

3. 中餐烹饪和营养膳食专业各门核心课程的责任教师要按照学校具有示范性的课程标准建设要求，认真按照专业各核心课程的课程标准要求进行教学和管理。

4. 教学质量应以职业资格标准为目标，以满足就业上岗技术要求为标准。校内实训基地实施开放式管理，学生可根据学习内容进行理实一体的实训活动，同时面向社会有偿服务，使实训基地从单一的实训向技术开发和推广拓展，实现教学、生产、面向社会培训的有机结合，为一体化的实训基地运行和管理、学生综合职业能力的提高提供保障。

5. 校企合作建立适应工学结合的实训基地管理体系及运行机制，规范校内综合实训和校外顶岗实习的管理办法，制定校外实训指导手册、实训考核办法和成绩评定标准，形成规范、可控、可测的校外实践教学管理系统，提高学生实际工作能力和职业综合素质，提高实践教学质量。完善技能操作规程，营造实训中心职业环境和企业文化氛围。

6. 为使学生了解社会、增强职业意识和竞争意识，实现全过程育人，要健全学生社会实践制度，做到过程有记录、有考核。规定学生要经常进行社会实践，每年暑假都要到企业参加工作体验，每学期都要撰写社会实践报告。

九、毕业要求

本专业学生达到下述两个方面要求，方可毕业。

（一）成绩

完成《福建省中等职业学校学业水平测试》公共基础知识、专业基础知识、专业技能考试成绩均达D级以上的，为学业水平考试成绩合格。

（二）学分

修完公共基础课，专业理论课，专业实践课或选修课，学生至少获得180学分才能毕业。


十、附录

（一）、人才培养方案专家论证意见表

(二)、人才培养方案审批表

晋江市晋兴职业中专学校
西餐烹饪专业《人才培养方案》
专家论证意见表

2025 年 5 月 10 日

专家 成员 名单	姓名	职称/职务	工作单位	联系电话	签名
	王晖	院长	黎明职业大学	13313885871	王晖
	杜杭芳	总厨	欧乐堡酒店	13959797583	杜杭芳
	谢冬凤	总经理	荣誉酒店	13859722323	谢冬凤
	程子贵	总经理	石狮绿岛国际酒店	13600799477	程子贵
	陈恒锡	闽菜总厨	泉州酒店	15159591760	陈恒锡
专家 论证 意见	<p>经与会专家充分讨论，大家一致认为西餐烹饪专业 2025 年人才培养方案设置科学合理，该校办学符合要求，同意该方案予以实施。</p> <p>组长签名: </p>				

晋江市晋兴职业中专学校专业人才培养方案审批表

专业类别	旅游大类	类别代码	7402
专业名称(方向)	西餐烹饪	专业代码	740202
人才培养方案 调整情况	<p>1. 本次西餐烹饪专业人才培养方案修订, 紧密结合行业前沿动态, 对课程体系进行了优化, 新增了分子美食制作、国际餐饮文化比较等课程, 以拓宽学生的专业视野。</p> <p>2. 在实践教学环节, 加大了投入与比重, 与多家知名西餐厅、酒店建立深度合作, 为学生提供更多实习机会, 同时调整了实习考核标准, 更注重实际操作技能与职业素养的综合评估。</p>		
专业组意见	<p>本专业根据专业设置动态调整方案, 在调整后的专业培养目标基础上。修订 2025 年的人才培养方案, 请学校审核。</p> <p>签名: 2025年5月10日</p>		
教务处意见	<p>该专业严格按照《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》(教职成〔2019〕13 号) 文件要求, 依规定程序修订本专业人才培养方案, 请学校党总支给予审批。</p> <p>签名: 2025年6月28日</p>		
学校党总支 审定意见	<p>同意</p> <p>签名(盖章): 2025年7月1日</p> 