

晋江市晋兴职业中专学校 西餐烹饪专业人才培养方案

(2026级适用)



晋江市晋兴职业中专学校

2026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2026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2026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	12
七、教学进程总体安排	17
八、实施保障	19
(一) 师资队伍	20
(二) 教学设施	21
(三) 教学资源	23
(四) 教学方法	26
(五) 学习评价	27
(六) 质量管理	30
九、毕业要求	32
(一) 成绩	32
(二) 学分	32
十、附录	32
(一) 、人才培养方案专家论证意见表	32
(二) 、人才培养方案审批表	32

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	泉州小吃证（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	主要教学目标、内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	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。 学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。	36
2	心理健康与职业生涯	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，根据社会发展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。 通过本部分内容的学习，学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。	36
3	哲学与人生	阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方论，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的价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬	36

		和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	
4	职业道德与法治	对学生进行职业道德和法治教育，提高中职学生的职业道德素质和法治素养。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。	36
5	公共艺术（国学、音乐、舞蹈、美术、书法）	能掌握一定的艺术知识、技能和方法，感受和体验艺术要素与艺术语言，分析与比较艺术特点与审美特征，理解艺术的丰富情感表达，欣赏艺术之美；能探究艺术作品创作背景、意图和思想情感，认识艺术现象及艺术活动，理解艺术的目的和功能，形成高雅的审美情趣和高尚的审美品位；能独立或与他人合作开展艺术实践活动，展示艺术能力，交流艺术感受，表达思想情感，提升个人与社会生活品质，培育创新精神；能关注并参与中华优秀传统文化传承活动，了解中华民族丰富的文化遗产，理解艺术与文化的关系，感悟艺术所蕴涵的优秀传统文化和改革创新的时代精神。	36
6	历史（地方特色）	主要内容包括中国古代史、中国近代史和中国现代史；泉州历史和文化的学习和传承。通过课程的学习，学生能够对中国历史的脉络有一个较为清晰的认识，增进对中国历史与文化的认同感，提升对祖国、家乡的热爱及自豪感，确立积极向上的人生观念。	72
7	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	引导学生了解习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义，系统阐述关于新时代坚持和发展中国特色社会主义的总目标、总任务、总体布局、战略布局和发展方向、发展方式、发展动力、战略步骤、外部条件、政治保证等基本观点，全面介绍习近平总书记对经济、政治、法治、科技、文化、教育、民生、民族、宗教、社会、生态文明、国家安全、国防和军队、“一国两制”和祖国统一、统一战线、外交、党的建设等方面作出的理论概括和战略指引。引导学生树立中国特色社会主义共同理想，深刻认识习近平新时代中国特色社会主义思想	18

		是实现中华民族伟大复兴的行动指南。	
8	中华优秀传统文化	重点介绍中华优秀传统文化的核心思想和价值观念。教学过程中，注重培养学生的思辨能力和创新精神。注重实践教学环节的设计和实施，让学生亲身感受传统文化的魅力，提高文化素养和实践能力。	18
9	劳动教育	学生通过社区志愿服务、专家校友入校专题讲座、认识实习、校级技能大赛，培养学生职业素养、劳动精神、工匠精神、劳模精神等。	18
10	职业素养	通过学习职业相关行业法律法规，了解职业特点与职业道德，利用多种方式提升职业能力与职业素质。	18

(2) 基础模块

序号	课程名称	主要教学目标、内容和要求	参考学时
1	语文	通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，指导学生学习语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位所需的现代文阅读能力、口语交际能力和基础写作能力，具备基本的语文学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯。	198
2	数学	培养学生的数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象的能力以及计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力。	144
3	英语	主要分为基础模块和拓展模块，基础模块主要培养学生的听、说、读、写基本能力；拓展模块满足不同学生升学、文化、兴趣学习等多元需求。 发挥英语课程的育人功能。坚持立德树人，关注课程内容的价值取向。坚持人文性与工具性的统一，为学生的终身发展奠定基础。价值观教育与英语知识教学相结合，注重以英语知识为载体，充分挖掘学科本身独特的育人功能，在知识传授与培养学生学科能力的过程中，实现价值观的引导，增强	144

		文化自信。 融入学科核心素养的培养。遵循语言学习规律和把握好渐进性原则，通过情感态度、语言技能、语言知识、学习策略、文化意识等五个方面来共同培养学生的综合语言运用能力。围绕英语学科核心素养，合理设计教学目标、教学过程、教学评价等，培养学生的职场语言沟通，思维差异感知，跨文化理解以及自主学习的能力。	
4	信息技术	由基础模块和拓展模块两部分构成。基础模块包含信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步 8 个部分内容。拓展模块包括计算机与移动终端维护、小型网络系统搭建、实用图册制作、三维数字模型绘制、数据报表编制、数字媒体创意、演示文稿制作、个人网店开设、信息安全保护、机器人操作 10 个专题，可根据专业选择其中一个专题进行拓展。	108
5	体育与健康	以身体练习为主要手段，以体育与健康知识、技能与方法为主要学习内容，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，发展学生核心素养和增进学生身心健康为主要目的，促进学生德智体美劳全面发展。	198
6	人工智能	讲解人工智能的基本概念，如机器学习、深度学习、自然语言处理、计算机视觉等；介绍人工智能的发展历程和主要应用领域；教授机器学习的基本算法，如线性回归、逻辑回归、决策树等；介绍深度学习的基础知识，包括神经网络结构、反向传播算法等；引导学生使用简单的人工智能工具和框架，如 Scikit-learn、TensorFlow 等，进行基础模型的搭建和训练；通过实际案例和实验，让学生体验人工智能在图像识别、文本分类等	16

		领域的应用，要求学生能够理解和分析简单的人工智能模型，并运用所学知识解决一些基本的实际问题。	
--	--	--	--

（二）专业课程

（1）专业基础课

序号	课程名称	主要教学目标、内容和要求	参考课时
1	西餐原料知识	一、课程主要内容 本课程立足西餐烹饪专业岗位需求，系统讲解西餐常用原料的基础理论与应用知识，主要内容包含： 1. 西餐原料基础知识：原料分类、品质鉴别、储存保鲜、加工处理，西餐原料与中餐原料的应用差异。 2. 畜禽肉类原料：牛肉羊肉猪肉、禽类等西餐常用肉品的品种、部位分割、肉质特点、适用烹调方法。 3. 水产海鲜原料：鱼虾贝类、远洋海鲜等西餐常用水产的产地、品质、保鲜处理及西式烹调应用。 4. 蛋奶及乳制品：黄油、奶酪、奶油、鲜蛋等乳制品的种类、特性加工及在西餐菜品、甜点中的运用。 5. 蔬果类原料：西餐常用蔬菜、香草、水果的品种、风味特点、预处理方式，适配沙拉、酱汁制作。 6. 调味品与辅料：西餐香料、酱汁基底、食用油、糖、盐等调味原料的特性、配比及使用规范。 7. 西式加工原料：罐头、腌制品、半成品食材的品质辨识与安全使用。 二、教学要求 1. 知识目标：掌握各类西餐原料的品种特性、营养特点、品质优劣鉴别方法，熟悉原料储存保鲜、安全使用规范，理解原料与西餐菜品制作的适配逻辑。 2. 技能目标：能准确识别西餐常用原料，掌握原料挑选、初加工、分割处理技巧；可根据菜品需求合理选用原料，为后续西餐烹调实操打下基础。 3. 素养目标：树立食品安全意识、节约用料意识，对接国家职业技能标准，养成规范、严谨的西餐原料应用职业习惯，契合餐饮行业岗位能力要求。 4. 考核要求：结合理论与实操考核，对标职业技能鉴定标准，检验学生原料辨识、处理、选用的综合能力，提升岗位适配性与考证通过率。	90

2	西餐食品营养与安全	一、主要内容 1. 西餐常用食材的营养成分、营养素功能及膳食搭配原则; 2. 西餐菜品营养均衡设计、特殊人群西餐膳食调配; 3. 食品采购验收、储存保鲜、加工制作、餐具消毒等食品安全规范; 4. 西餐加工中的卫生风险、食源性疾病预防、餐饮行业食品安全法规; 5. 西餐后厨个人卫生、环境卫生、操作卫生标准。 二、教学要求 1. 知识目标: 掌握西餐食材营养特点、食品安全法律法规及操作规范; 2. 技能目标: 能科学搭配西餐营养膳食, 规范开展食品加工卫生操作; 3. 素养目标: 树立食品安全第一意识, 养成严谨、合规的职业卫生习惯, 符合职业技能考核标准。	90
3	西餐文化与礼仪	一、主要内容 1. 西餐起源、发展历史, 欧美各国饮食文化、菜系特点与饮食习俗; 2. 西餐正餐流程、餐桌布局、餐具使用、上菜顺序; 3. 西餐用餐礼仪、服务礼仪、宴请礼仪、中西方餐饮礼仪差异; 4. 西餐餐饮服务行业文化、职业素养与服务沟通规范。 二、教学要求 1. 知识目标: 熟悉西餐文化背景、各国饮食习俗及完整西餐礼仪规范; 2. 技能目标: 熟练掌握西餐餐桌布置、餐具使用、用餐及服务礼仪; 3. 素养目标: 提升职业服务素养与文化底蕴, 适配高端西餐岗位服务需求。	18
4	西餐专业英语	一、主要内容 1. 西餐食材、厨具、菜品名称、烹饪技法的专业英文词汇; 2. 西餐菜单、食材标签、设备标识英文认读; 3. 西餐服务日常用语、后厨沟通、客诉接待简单英文对话; 4. 西餐行业常用英文单据、规范用语。 教学要求 1. 知识目标: 熟记西餐专业核心词汇, 读懂基础西餐英文资料; 2. 技能目标: 能认读西餐菜单、进行简单岗位英文交	18

		流; 3. 素养目标: 具备国际化餐饮岗位基础英语应用能力, 适应涉外餐饮岗位需求。	
5	旅游概论 (省学考科目)	(一) 旅游概论核心内容: (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。 (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。 (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。 (二) 礼仪课核心内容 (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。 (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。 (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)。	126

(2) 专业核心课

序号	课程名称	主要教学目标、内容和要求	参考课时
1	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。	144
2	西餐冷菜制作	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,	126

序号	课程名称	主要教学目标、内容和要求	参考课时
		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。	
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。	36
4	西餐热菜制作	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。	306
5	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。	324
6	西餐烹饪基础	一、主要内容 - 西餐常用厨具设备识别、使用与保养; - 西餐刀工基础、食材初加工、焯水、腌制、基础处理技法; - 西餐基础烹调方法:煎、烤、焗、烩、煮、炸、焖等; - 西餐基础酱汁、汤底制作,西式冷菜、基础热菜制作流程; - 西餐菜品装盘造型、基础摆盘规范。 二、教学要求 - 知识目标:掌握西餐基础烹饪原理、技法原理与菜品制作逻辑; - 技能目标:熟练完成食材初加工、基础酱汁及经典菜品制作; - 素养目标:规范操作习惯,强化安全操作意识,夯实西餐烹饪核心基础技能。	108

(3). 专业选修课程

序号	课程名称	主要教学目标、内容和要求	参考课时
----	------	--------------	------

序号	课程名称	主要教学目标、内容和要求	参考课时
1	咖啡调制	一、主要内容 1. 咖啡豆品种、产地、烘焙、研磨知识; 2. 意式咖啡机、手冲、虹吸壶等器具使用; 3. 浓缩咖啡、美式、拿铁、卡布奇诺等经典咖啡制作; 4. 奶泡打发、咖啡拉花基础技巧; 5. 咖啡出品标准、吧台卫生、服务流程。 二、教学要求 1. 知识目标: 了解咖啡基础知识、器具原理及调制配比; 2. 技能目标: 熟练调制各类经典咖啡, 掌握基础拉花技能; 3. 素养目标: 具备咖啡师岗位实操能力, 适配餐饮吧台岗位就业需求。	126
2	调酒	一、主要内容 1. 基酒、利口酒、果汁、糖浆等调酒原料特性; 2. 调酒器具使用、摇和、调和、搅拌、兑和等调制技法; 3. 经典鸡尾酒配方、调制步骤、装饰方法; 4. 酒水品鉴、吧台服务规范、酒水营销基础知识; 5. 酒类安全、未成年人禁酒相关法规。 二、教学要求 1. 知识目标: 熟悉调酒原料、技法及经典鸡尾酒配方; 2. 技能目标: 独立调制各类鸡尾酒, 规范完成吧台出品; 3. 素养目标: 树立合规调酒意识, 掌握酒水服务技能, 拓展西餐专业就业方向。	144
3	智能家居科普	一、主要教学内容 1. 智能家居基础认知 智能家居概念、发展现状、组成结构; 智能家居系统分类、核心特点; 生活场景应用与行业前景。 2. 智能硬件设备 智能灯光、智能门窗、智能安防(摄像头、门禁、报警器); 智能家电、智能温控、智能窗帘、语音音箱等设备的功能、安装与使用。 3. 通信与控制技术 无线网络、蓝牙、WiFi、物联网基础; 手机APP控制、语音控制、远程控制; 设备组网、简单调试。 4. 智能家居场景设计 居家场景(回家模式、睡眠模式、离家模式); 安防场景、节能场景; 简单方案搭配与布置。	72

序号	课程名称	主要教学目标、内容和要求	参考课时
		5. 安全与维护 设备用电安全、网络安全；日常维护、故障简单排查；隐私保护、使用规范。 6. 实操体验 设备连接、APP配对、场景设置；简单安装、调试、日常使用实训。 二、教学要求 知识要求 1. 了解智能家居基本概念、组成、发展趋势。 2. 认识常用智能设备功能与工作原理。 3. 掌握网络连接、远程控制、场景联动的基础知识。 4. 熟悉智能家居用电安全、网络安全规范。 技能要求 1. 能识别各类智能家居设备，完成基础连接与APP操作。 2. 会设置简单生活场景、实现设备联动控制。 3. 能进行简单故障判断、日常维护。 4. 具备基础设备使用与居家智能化布置能力。 职业素养要求 1. 树立安全用电、规范操作、网络安全意识。 2. 培养创新思维、动手能力和信息素养。 3. 养成严谨细致、节能环保的生活与职业习惯。	

课程类别		课程序号	课程名称	学时(学期周时数/学分*18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
										18周	18周	18周	18周	18周	18周
公共基础课	德育模块	1	中国特色社会主义	36	36		.	4		2					
		2	心理健康与职业生涯	36	36		2	4			2				
		3	哲学与人生	36	36		2	4				2			
		4	职业道德与法治	36	36		2	4					2		
		5	公共艺术（国学、音乐、舞蹈、书法）	36	36		2		2					1	1
		6	历史（地方特色）	72	72		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	18	18		1	1				1			

基础模块	8	劳动教育	18	18		1		1	1							
	9	中华优秀传统文化	18	18		1		1					1			
	10	职业素养	18	18		1		1						1		
	11	体育与健康	198	18	180	11		6	2	2	2	2	2	1		
	12	信息技术	108	54	54	6	2		3	3						
	13	语文	198	198		10	4		2	3	3	3				
	14	数学	144	144		8	4		2	2	2	2				
	15	英语	144	144		8	4		2	2	2	2				
	16	人工智能	18	18		1								1		
	公共基础课时小计		1134	900	234	63			16	16	12	11	4	4		
	专业技能课	专业基础课	1	西餐原料知识	90	90		5			3	1	1			
			2	西餐食品营养与安全	90	54	36	5			1	1	1	1	1	
			3	西餐文化与礼仪	18	18		1							1	
			4	西餐专业英语	18	18		1							1	
			5	旅游概论（省学考科目）	126	126		7	4		2	2	2	1		
			专业基础课小计		342	306	36	19			6	4	4	2	3	0
			专业核心课	1	西餐面点基础	144	36	108	8					2	2	4
2		西餐冷菜制作		126	36	90	7				3	2	1	1		
3		西餐甜点制作		36	36	0	2			1	1					
4		西餐热菜制作		306	72	234	17			4	3	4	2	4		
5		西餐烘焙技术		324	90	234	18			4	4	4	2	4		
6		西餐烹饪基础		108	54	54	6					3	2	1		
专业核心课小计		1044		324	720	58			9	12	15	9	14	0		
专业选修课		1	咖啡调制	126	36	90	7						3	4		
		2	调酒	144	36	108	8						4	4		
		3	智能家居科普	72	36	36	4						2	2		
		专业选修课小计		342	108	234	19			0	0	0	9	10	0	
专业课程小计		1728	738	990	96			15	16	19	20	27	0			
岗位实习		486		486	27									27		
合 计		3348	1638	1710	186	周课时		31	31	31	31	31	31			
统 计			课 型			课 时		占总学时比例								
			公共基础课			1134		33.87%								
			专业（技能）课 （含教学实习）			2214		66.13%								
			选修课			342		10.21%								
			理论课			1638		48.92%								
			实践课			1710		51.08%								

七、教学进程总体安排

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	吴雅斯	助讲	中式高级烹调师	是	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

课程类别	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	¥14.35	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	¥12.25	高等教育出版社
	哲学与人生	哲学与人生[彩色]	教育部	7040609097	¥10.15	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	¥12.25	高等教育出版社
	语文	语文 基础模块上册	编写组	7040609158	¥18.55	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	¥16.45	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	¥29.80	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	978704035474 4	¥33.8 0	高等教育出版社
	西餐专业 英语	西餐专业英语	张艳 红	978704051826 9	¥40.9 0	高等教育出版社
	西餐面点 基础	西餐面点基础	李娜 张立 祥	978704057723 5	¥36.8 0	高等教育出版社
	烹饪原料 知识	烹饪原料知识	孙一 慰	978704057875 1	¥41.8 0	高等教育出版社
	烹饪营养 与安全	烹饪营养与安全	张怀 玉	978704056929 2	¥34.0 0	高等教育出版社
	西餐服务	西餐服务	张建 国	978704056868 4	¥35.0 0	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，体现以学生为主题的思想 and 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进行：

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情况确定。

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

2026年 5 月 17 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	
	经与会专家充分讨论，大家一致认为西餐烹饪专业 2026 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。 组长签名：陈强

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	74
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	根据人才培养方案调研及人才需求分析,结合专业建设专家指导委员会各专家的意见,对人才培养方案进行调整,以体现职业教育的特点。 1、根据学考改革,增加《旅游基础》的课时量,夯实学生文旅服务相关基础素养,契合西餐餐饮行业服务岗位需求,提升综合服务与沟通应变能力。 2、行业标准的融入,根据学考改革,技能赋分对《西餐原料知识》、《西餐热菜制作》课程教学,严格按照国家职业技能鉴定标准进行教学和考核,强化学生专业实操技能,保障学生顺利通过职业技能等级认定赋分。 3、顺应人工智能时代发展需求,在现有课程教学中融入智能家居科普相关内容,拓展学生人工智能应用认知,强化职业综合素养,增设《智能家居科普》课程,培养学生人工智能应用能力,提升就业竞争力。		
专业组意见	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 2026 年的人才培养方案,请学校审核。 签名: 陈强 2026 年 6 月 15 日		
教务处意见	该专业严格按照《教职成(2019)13 号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》文件要求,按照规定的程序修订本专业人才培养方案,请学校党总支给予审批。 签名: 2026 年 6 月 25 日		
学校党总支 审定意见	签名(盖章) 2026 年 6 月 25 日 		