

西餐烹饪专业

一、专业名称

西餐烹饪（130800）

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

序号	对应职业（岗位）	专业（技能）方向	专业（技能）方向
1	西式烹调师	西式烹调师	西式烹调
2	西式面点师	西式面点师	西式面点

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人，面向饭店、餐馆、酒楼等餐饮企业以及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门，培养从事西式烹调，西式面点操作和简餐设计等一线工作，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

（二）培养规格

本专业培养的人才应具有以下职业素养（文化素养和职业道德）、专业知识和职业技能。

1. 职业素养

- （1）具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规，规范和企业规章制度。
- （2）具有从事餐饮业工作所需要的爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度。

(3) 具有从事餐饮业工作所必须的安全生产意识、节约意识、环保节能意识、服务意识和创新意识。

(4) 具有从事餐饮业工作所必备的学习新知识、新方法、新技术、新工艺的能力。

(5) 具有从事餐饮业工作所必备的人际交往能力。

(6) 掌握有关后厨的相关管理基础知识。

2. 专业知识和技能

(1) 具有查阅专业技术资料的基本能力。

(2) 了解西餐风味流派及其发展历史、饮食文化、就餐礼节、餐饮服务等基本知识，掌握西餐餐饮服务的基本技能。

(3) 掌握西餐厨房常用原料、工具、设备、技法和行业术语词汇，具备在英语工作环境中实现交流的能力。

(5) 掌握膳食营养基础知识和食品安全卫生知识，能进行合理膳食营养搭配。

(6) 掌握一定的成本核算知识，能进行简单菜点成本核算。

(7) 了解餐饮企业西餐厨房组织管理、岗位设置及基本工作职责分工。

(8) 熟悉西餐厨房各岗位流程、标准、衔接配合，具备厨房各岗位职责要求的基本工作能力。

专业（技能）方向——西式面点

1. 掌握西餐面点制作常用成型、熟制技法，能制作各类面包、甜点。了解常用原料的营养成分，懂得基本的营养搭配。

2. 掌握基本的西餐烹调技术。

2. 熟练制作各类基础汤汁，能正确运用常用西餐烹调技法制作各种西餐热菜、汤菜菜肴。

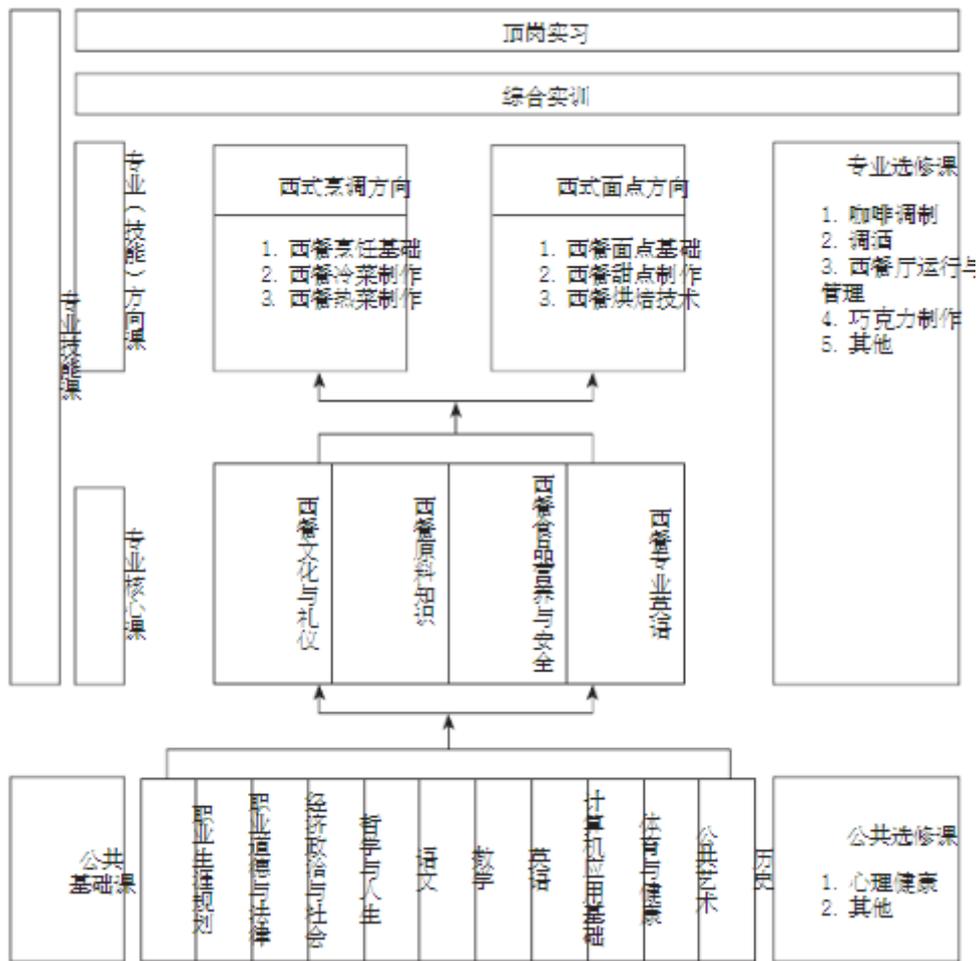
3. 熟练调制各种冷汁，能综合运用常用西餐冷菜加工、烹调技法制作各种

西餐冷菜菜肴。

4. 掌握基本西餐面点制作技术。
5. 掌握西餐冷菜、热菜和基础厨房常用设施、设备、工具的使用和保养方法。

六、课程设置及要求

(一) 课程结构



(二) 课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术、历史，以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课、专业技能方向课，实习实训是专业技能课教

学的重要内容，含校内实训、顶岗实习等多种形式。

1. 公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
1	德育	本课程通过对职业生涯规划、职业道德与法律、经济政治与社会、哲学与人生四个模块内容的学习，指导学生制定出符合实际的职业生涯规划书，树立正确的职业理想和职业观、择业观、创业观以及成才观；养成职业道德行为习惯，指导学生掌握法律常识，树立法治观念，增强法律意识；掌握马克思主义的相关基本观点和我国社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设的有关知识；提高辨析社会现象、主动参与社会生活的能力；使学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力，引导学生进行正确的价值判断和行为选择，形成积极向上的人生态度，为人生的健康发展奠定思想基础。	144
2	语文	本课程在初中语文的基础上，着力于语文基本的字、词、句、篇的理解，进一步巩固和扩展学生必需的语文基础知识；进一步学生提高现代文阅读和写作能力，提高以听说为主的口语交际和专业实用、应用文体的书写能力；培养发现问题、解决问题的能力，为提高学生综合职业能力和适应职业变化的能力奠定基础。在教学过程中，引导学生接受优秀文化的熏陶，培养高尚的审美情趣，树立爱国主义、集体主义，发展个性特长，形成健全人格。	180
3	数学	本课程在初中数学的基础上，使学生进一步巩固和扩展必需的数学基础知识，养成自学和运用数学的良好习惯，为学习专业知识、掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础，提高学生就业能力与创业能力。提高学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力和简单实际应用能力。	180
4	英语	本课程在初中英语教学的基础上，使学生巩固、扩大基础知识，培养听、说、读、写的基本技能；注重培养学生运用英语进行交际的能力和继续学习的能力；激发和培养学生的学习兴趣，帮助学生树立自信心，养成良好的学习习惯，提高自主学习的能力，形成有效的学习策略；开发智力，培养观察、记忆、思维、想象和创造能力；体验英语文化和文化差异；了解常见的销售语言，看懂常见的电子商务英文网页，包括商品名称，价格和产地。	72

5	计算机应用 基础	本课程学习计算机的基础知识、常用操作系统、汉字输入、常用办公软件、常用多媒体技术、计算机网络的基本应用、计算机安全及日常维护等技能。使学生掌握计算机基础知识，掌握 Windows 操作系统的基本操作及常用多媒体技术，会计算机网络的简单应用及计算机的日常维护，熟练掌握五笔字型等汉字输入技能及常用办公软件的使用。培养学习计算机知识和技能的兴趣，培养正确使用计算机的能力，树立良好的计算机安全意识，为以后的学习和工作打下基础。	72
6	体育与健康	本课程传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，通过科学指导和安排体育锻炼过程，全面提高学生身体素质，发展身体基本活动能力，增进学生身心健康，培养学生未来职业所必需的体能和社会适应能力。使学生掌握必要的体育与卫生保健基础知识和运动技能，增强体育锻炼与保健意识，了解一定的科学锻炼和娱乐休闲方法；注重学生个性与体育特长的发展，学会欣赏一至两项体育项目竞赛，提高自主锻炼、自我保健、自我评价和自我调控的能力，养成终身从事体育锻炼的意识与习惯，为继续学习与创业立业奠定基础。并且通过体育教学，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。进行爱国主义、集体主义和职业道德与行为规范教育，提高学生社会责任感。	144
7	礼仪	本课程使学生掌握形体礼仪训练的基本知识、基本技术、基本能力，从而提高学生对形体美的鉴赏力、表现力和创造力，将形体语言较好的运用于实际工作中。注重理论教学与实践教学相结合，提高学生的礼貌修养，培养学生的实际操作能力和自律精神，为今后从业管理工作塑造良好形象，提高服务艺术，奠定坚实的基础。	18
8	公共艺术	本课程是中等职业学校学生必修的一门公共课程，其任务是陶冶学生的艺术情操，培养学生具备基本的艺术素养，使学生具备一定的艺术鉴赏能力和网页审美能力。	18
9	历史	本课程根据《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。	18

2. 专业技能课程

(1) 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
----	------	-----------	------

1	西餐文化礼仪	了解西餐发展历史；掌握西餐饮食文化、就餐礼节、餐饮服务基本知识，使学生具有餐饮服务基本技能。	36
2	西餐原料知识	掌握西餐烹饪各类原料的中英文品名、主要营养成分、质地、产地、上市季节、性能、用途，以及原料的检验、贮存和保管等方法；具有对主要植物性原料、动物性原料、调味料的鉴别与选用能力	72
3	西餐食品营养与安全	掌握人体所需的营养素、西餐烹饪原料的营养价值、食物中毒的预防及处理、操作人员和加工环境的卫生管理要求，辨别并评估各种食品危害、食品安全关键控制点	36
4	西餐专业英语	掌握西餐厨房各类常用原料、工具、设备、技法和行业术语词汇，能根据西餐厨房日常工作内容进行口语表达与交流	72

2. 专业（技能）方向课

（1）西式烹调

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
1	西餐烹饪基础	了解西餐厨房的机构、人员组成、工作任务、工作流程，常用工具、设备，熟悉西式点心、蛋糕、甜食制作、面包的基本知识，加工、制作方法，基本技能和工艺流程。	108
2	西餐冷菜制作	熟悉冷菜基本知识，掌握各种楞次加工，制作方法和烹调技法。	72
3	西餐热菜制作	熟悉西餐热菜制作基本知识，掌握西餐热菜成型技法、烹调方法和工艺流程；掌握各类汤菜制作、汤汁及热菜菜肴的制作和装盘技术	108

（2）西式面点

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
1	西餐面点基础	了解西餐饼房的机构、烘焙厨房人员组成、工作任务、工作流程，常用工具、设备，熟悉西式点心、蛋糕、甜食制作、面包的基本知识，加工、制作方法，基本技能和工艺流程。	108
2	西餐烘焙技术	掌握制作各种面团的配比、制作方法、工艺流程，以及各种面包的制作技术、口味特点、工艺流程；提高学生的西餐面包理论水平和训练实际操作能力。	72
3	西餐甜点制作	掌握各类甜食、点心、蛋糕的制作，基础甜汁的制法、装盘技术及基本西式糕点的制作	108

(3) 专业选修课

- ①咖啡调制
- ②调酒
- ③西餐厅运行与管理
- ④巧克力制作
- ⑤其他

3. 综合实训

学生在校内或校外实训基地完成综合实训，实训的形式可以多样化。通过综合实训，增强学生对饭店企业的感性认识，提高专业技能，培养吃苦耐劳的敬业精神，培育沟通合作能力和责任意识，为学生顶岗实习和毕业就业打下坚实基础。

4. 顶岗实习

规范学生的从业言行，巩固学生的专业知识，提高学生的职业技能和综合素质，熟悉烹饪技术和厨房管理岗位工作流程和技术要求。

七、教学进程总体安排

(一) 课程开设学期及课时数

学年		第一学年		第二学年		第三学年		课时合计
学期		一	二	三	四	五	六	
课程类别	课程名称	课时数						
公共基	德育	2	2	2	2			144
	语文(含普通话)	3	3	2	2			180
	数学	3	3	2	2			180
	英语	2	2					72
	计算机应用基础	2	2					72
	体育与健康	2	2	2	2			144

基础课	礼仪	1						18	
	公共艺术			1				18	
	历史		1					18	
	小计	15	15	9	8			846	
专业技能课	专业核心课	西餐文化礼仪	2					36	
		西餐原料知识	4					72	
		西餐食品营养与安全	2					36	
		西餐专业英语	2	2					
	专业方向课	西餐烹饪基础	4	2					108
		西餐冷菜制作		2	2				72
		西餐热菜制作		4	4				108
		西餐面点基础	2	2	2				108
		西餐烘焙技术		2	2				72
		西餐甜点制作		4	2				108
	专业选修课	咖啡调制		1					18
		调酒			2	2			72
		西餐厅运行与管理				2			36
		巧克力制作				2			36
		综合实训				4周			
		顶岗实习					600	600	1200
	周课时合计		29	30	29	30	30	30	178
课堂教学周数		16.5	18	18	18	16		86.5	
军训(周)		2						2	
入学教育(周)		0.5						0.5	
实践活动(周)		1	2	2	2			7	
顶岗实习(周)						20	20	40	
合计(周)		20	20	20	20	20	20	120	
总课时合计		580	600	580	600	600	600	3560	

(二) 实践教学安排

序号	教学时间	实践类别	教学内容	教学单位	教学目标	教学考核	备注
1	第一学年	军训	国防知识教育、装备知识介绍、时事政治学习、条例教育（含队列、分列式、阅兵式）、拉练、内务整理等。	承训部队	通过组织学生军训，提高中职学生的国防观念和国家安全意识，增强学生的组织纪律观念，培养艰苦奋斗、吃苦耐劳的作风，掌握基本军事知识和技能，进行素质培养。	心得体会；思想汇报；队列表形考核；阅兵式考核；内务整理考核。	
2		实践服务	为师生及客人进行礼仪服务；参加校办文秘、图书、实作室管理等辅助性工作；参加维护校园秩序、卫生和安全的等工作等。	学校	结合服务业行业管理要求，培养学生的劳动意识和劳动技能，强化服务意识；养成艰苦朴素的作风。	礼仪礼貌；劳动态度；劳动考核；团结协作；综合评价	
3		专周实训	面点制作	校外实训基地	参与企业生产过程，熟悉面点生产流程。	企业考核与学校考核结合	
	第二学年	行业实践	1、参加“**国际博览会”承办酒店的后厨打荷，切配，凉菜房凉拼制作，面点房工作。 2、某地糖酒会期间各宾馆酒店中餐烹饪与营养膳食方面的实训。	校企合作企业	训练学生后厨打荷，切配，凉菜房凉拼制作，面点房工作，提高学生后厨安全常识和安全防范能力，熟悉宾馆、酒店中餐烹饪与营养膳食技术和厨房管理岗位工作流程和技术要求。	企业考核	

		项目实训	烹饪成本控制 **菜肴制作	学校	训练学生烹饪成本控制方法和技巧；提高**菜肴制作水平。	学校考核 考证	
		现代学徒制模式实训	西餐制作及服务	校内实训基地（****西餐厅）	通过模拟企业经营，以“师徒”模式开展实训，让学生体验企业管理，培养烹饪从业人员职业素养。	学校（师傅） 考核	
	第三学年	顶岗实习	（一）餐饮企业、宾馆酒店烹饪技术和厨房管理专题调查研究。 （二）熟悉烹饪技术和厨房管理岗位工作流程和技术要求。 （三）完成实习单位布置的其他各项工作。	校企合作企业	规范学生的从业言行，巩固学生的专业知识，提高学生的职业技能和综合素质，熟悉烹饪技术和厨房管理岗位工作流程和技术要求。	企业考核、学校考核	

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定,进行教师队伍建设,合理配置教师资源。专业教师学历职称结构应合理,建立“双师型”专业教师团队,其中“双师型”教师应达 100%;应有业务水平较高的专业带头人。

2. 专任教师

专任教师每两年应有不少于两个月的饭店企业实践经历;应有良好的师德,关注学生发展;应为酒店管理和旅游管理专业本科以上学历,具备中等职业学校教师资格证书和职业资格三级以上证书;熟悉教学规律具备终身学习能力和教学改革意识,能持续吸收行业和教育界新知;对饭店行业有较为全面的了解有下企业实践或者调研其他在企业工作的经历。

3. 兼职教师

聘任行业、企业有经验的专家，建立兼职教师库，兼职教师比例占专任教师比例的 20%。

（二）教学设施

1.校内实训基地

为确保本专业实验、实训、实习课程的顺利实施，需建设一批稳定的校内外实践教学基地，本专业应配备校内实训实习室和校外实习基地如下：

烹饪多媒体演示室仪器设备配备目录

编号	名称	规格型号	单位	数量	备注
1	计算机		套	2	
2	视频捕捉卡		块	1	
3	非线性编辑软件		套	1	
4	电阻式触摸屏		台	1	
5	DVD 光盘刻录机		只	1	
6	主控台		套	1	
7	VCD 压缩卡		块	1	
8	投影屏幕	电动	幅	1	
9	视频展示台	电动变焦	台	1	
10	主机柜		个	1	
11	投影机		台	1	
12	薄膜触控液晶面板		只	1	
13	多媒体控制系统		套	1	
14	功放机		台	1	
15	录像机		台	1	
16	影碟机		台	1	
17	调音台		台	1	
18	快速球形摄像机		架	2	
19	航空椅		把	60	
20	电视机		台	2	
21	空调		台	适量	

22	热水器		台	1	
23	烹饪演示灶具		套	1	
24	冷风保护点心制作台		张	1	

烹调操作室器材设备配备目录

编号	名称	规格型号	单位	数量	备注
1	不锈钢煤气灶具	32 灶	套	16	
2	不锈钢烹饪操作台		张	24	
3	不锈钢水斗	附水龙头	套	16	
4	四门不锈钢冰箱		台	2	一台低温，一台中温
5	多功能烤炉		台	1	
6	不锈钢矮柜		套	适量	
7	调味缸		套	16	
8	小型不锈钢台		只	16	置于炉灶边
9	木菜墩		只	32	
10	菜刀		把	自备	
11	炊具		套	适量	
12	餐具		套	适量	
13	绞肉机		只	1	
14	排风设备		套	1	
15	消毒设备		套	1	
16	电热水器		台	1	
17	碗碟柜		只	1	
18	工作台		张	足量	
19	办公桌、椅		套	足量	
20	电子秤		台	1	
21	货架		个	足量	

22	垃圾桶		个	足量	
23	磨刀石		个	足量	

西点操作室器材设备配备目录

编号	名称	规格型号	单位	数量	备注
1	单相多功能搅拌机		台	1	
2	压面机		台	1	
3	空调机		台	1	
4	食品烘炉		台	2	
5	不锈钢操作台		台	6	
6	冷藏柜		台	2	
7	蒸箱		台	1	
8	汤箱		台	1	
9	不锈钢货架		个	4	
10	不锈钢开门式立柜		个	1	
11	工作台冷藏柜		台	1	
12	微波炉		台	1	
13	冰柜		台	1	
14	煎锅		台	1	
15	不锈钢手推车		辆	2	
16	电烤箱		台	1	
17	紫铜锅		只	6	
18	电蒸炉		台	1	
19	和面机		台	1	
20	揉面机		台	1	
21	蒸饭箱		台	1	
22	磨浆机		台	1	
23	搅拌机		台	1	
24	电子台秤		台	1	

25	脱排油烟设备		套	1	
26	电热水器		台	1	
27	紫外线消毒灯		台	1	
28	四眼蒸灶		套	1	
29	炮台灶		台	1	
30	单缸炸炉		台	2	
31	矮灶炉		台	1	
32	饼架车		辆	1	
33	绞肉机		只	1	
34	工作台		张	适量	
35	办公桌、椅		套	适量	
36	电子秤		台	1	
37	货架		个	适量	

营养配餐操作室器材设备配备目录

编号	名称	规格型号	单位	数量	备注
1	不锈钢工作台连下一层		台	8	
2	实验试剂保存柜		台	4	
3	天平等测量用具		台	40	
4	实验用品、用具		台	2	
5	凯氏定氮仪		台	1	
6	滴定实验设备		台	48	
7	灼烧测定设备		台	48	
8	营养成分分析仪		台	3	
9	电化教育设备（示展台）		套	1	
10					

（说明：主要工具和设备的数量按照标 48 人/班配置）

2. 校外实训实习基地

根据中餐烹饪与营养膳食专业人才培养需要和产业技术发展特点,与餐饮企业建立以社会实践及学生顶岗实习为主的实训基地,能够为学生提供真实专业技能方向综合实践轮岗训练的工作岗位,并能保证有效工作实践,该基地能根据培养目标要求和实践教学内容,校企合作共同制定实习计划和教学大纲,精心编排教学设计并组织、管理教学过程。

序号	实训基地名称	功能定位
1	成都银杏餐饮有限公司	跟岗实习
2	成都香格里拉大酒店	跟岗实习
3	成都良木缘咖啡有限公司	跟岗实习
4	成都总府皇冠假日酒店	跟岗实习
5	成都太古博舍	跟岗实习
6	望江宾馆	跟岗实习
7	城市名人酒店	跟岗实习
8	希尔顿集团	跟岗实习
9	锦江宾馆	跟岗实习
10	好利来	跟岗实习

(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) 教材开发及使用要求

针对专业及学生的特点,按程序选用教材,分析目前专业发展现状,合理选择与课程目标相符合、充分体现任务引领、实践导向,选用新技术、新工艺、新规范等的国规教材,同时积极开发与行业接轨,适合本专业发展需求的校本教材,以达到专业课程目标要求与行业岗位需求的无缝对接和教材内容的高度切合。

(2) 图书资料配备要求

根据专业教育、教学和科研工作的需要,购买供师生使用的工具书、教学参

考书、教育教学研究理论书籍和应用型专业书籍，为师生提供与专业相关的文献信息检索查询、专业学习和课外阅读等。

（3）数字资源配备要求。

结合专业发展的需求和行业要求，在“工学结合”，“项目驱动”的理念指导下，建设本专业的课程数字资源库，所有资源的建设都围绕行业需求和实战项目展开。案例资源库以项目资源库为主，充分满足专业主要岗位实训项目需求。

（四）教学方法

本专业课程由公共基础课和专业课程构成，主要以讲授法、项目教学法、案例分析、实习实训教学为主。

（五）学习评价

构建以服务行业为目标，以学生素质、能力为核心，教育与产业、校内与校外结合的评价机制，实行学分制、多层次、多元化的考评，引导学生全面提升和个性发展。

实现考核手段和方法，加强实践性教学环节的考核，如口试考评、技能评价，注重学生自评、互评以及过程考核和结果考核相结合；突出过程评价与阶段（以工作任务模块为阶段）评价，结合课堂提问、训练活动、阶段测验等进行综合评价；应注重学生分析问题、解决实际问题内容的考核、综合评价学生能力；注重学生的职业素质考核，引导学生服务意识和职业气质的养成；引入校外评价，吸收家长、行业企业参与评价，有条件的学校还可引入第三方评价。

学习过程考核的目的在于引导学生注重平时的学习过程，保持学生课程学习的主动性和持久性。过程考核主要考察学生在课程学习期间的学习质量、接受程度、学习态度、出勤率等。

（六）质量管理

健全专业教学和教学质量诊断与改进机制，完善专业教学质量监控管理制度。

完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，定期开展公开课、示范课等教研活动。

完善毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制。

九、毕业条件

1、可选考的证书

- 西式烹调师
- 西式面点师

2、学业达标要求：

- (1) 无纪律处分，思想品德等方面达到毕业要求；
- (2) 文化课结业考试合格；
- (3) 专业课结业考试合格；
- (4) 按要求完成校内外行业实践和实习，并考核合格
- (5) 职业素养要求：具有良好的职业意识和职业操守，注重仪容仪表、能学会说、能处会处。

十、附录：

附件一 人才需求与人才培养调研报告（参看相关资料）

附件二 人才培养方案论证报告（参看相关资料）

附件三 课程标准（参看相关资料）