

西式烹饪工艺专业 2023 级人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：西式烹饪工艺

专业代码：540204

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或中等职业学校毕业等具有同等学力者。

三、修业年限

基本修业年限 3 年，根据学生灵活学习需求可拓展到 5 年。

四、职业面向

序号	专业所属大类 (代码)	面向行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或 技术领域举例	对应的职业技能等级 证书/社会认可度高的 行业企业证书	对应的职业 技能大赛
	旅游大类 (54)	餐饮业 (62)	西餐烹饪人员 (4-3-4-32) 西餐烹饪人员 (4-3-4-32)	西式烹调 西式面点 西式厨房管理	西式烹调师(行业) 西式面点师(行业)	1、全国职业技能大赛世界技能大赛选拔赛烹饪(西餐)赛项(中华人民共和国人社部等主办) 2、天津市海河工匠杯技能大赛烹饪(西餐)赛项(天津市人社局等主办) 3、天津市海河工匠杯技能大赛西式烹调赛项(天津市人社局等主办)

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养理想信念坚定，身怀深厚家国情怀，德、智、体、美、劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和烹饪原料、西餐菜点工艺、营养与配餐、西餐宴会设计、厨政管理等知识，具备西餐菜点制作、宴会设计、厨房管理、数字化运营与管理等能力，具有良好的人文素养、职业道德、国际视野、精益求精的工匠精神和创新意识，具备较强的就业能力和可持续发展的能力，能够从事烹饪原料加工处理、冷盘制作、菜肴制作、西点制作等菜点加工与制作，西餐宴会设计、西餐厨房数字化运行管理及其相关业务组织等工作，且具有较强职业迁移能力的高素质复合型技术技能人才。

(二) 培养规格

1. 素质

(1) 坚定拥护中国共产党和我国的社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

(2) 崇尚宪法、遵纪守法、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，遵守公民道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

(3) 刻苦钻研专业本领，培养劳动精神、劳模精神、工匠精神和 service 创新意识。

(4) 热爱本职工作，踏实肯干、勤奋上进、身心健康。

(5) 具有良好的职业操守和较强的服务意识、质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

(6) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

(7) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

(8) 具备将中西饮食文化相融合并发展的理念，并具有一定的审美和人文素养。

(9) 具有餐饮业数字化、智能化的发展理念。

(10) 具备依据西餐菜点制作工艺进行西餐点设计与创新的现代西餐烹饪理念。

2. 知识

(1) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 掌握西餐、西点制作工艺和专业知识。

(3) 熟悉与本专业相关的法律法规以及信息技术、绿色生产、环境保护、安全消防等知识。

(4) 了解中西方饮食文化，宗教民俗、菜式渊源、菜点内涵，熟悉西餐礼仪。

(5) 掌握原料学、营养学、等基本知识；熟悉餐饮发展新趋势、新业态、新原料、新技术。

(6) 掌握厨房运行与成本控制专业知识，了解餐饮企业经营管理基础知识与方法。

(7) 熟悉国际化西式餐饮业的规范、工作流程、工作标准及相关法律法规。

(8) 了解现代餐饮企业数字化管理、数字化运营等方面的数字化知识。

(9) 掌握西餐英语的常用语法、语句等。

3. 能力

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

(2) 具有文字、表格、图像的计算机处理能力和本专业必需的信息技术应用能力。

(3) 具有烹饪专业英语的阅读与一般会话能力。

(4) 掌握扎实的西式菜点制作基本功；具有西餐烹调、西式面点制作的能力。

(5) 具有鉴别与有效利用西餐（点）原料进行营养搭配的能力。

(6) 具有厨房生产组织、运行管理等基本的厨政管理能力和团队合作的基础能力。

- (8) 掌握数字化设备及系统的基本使用及操作能力。
- (7) 具有菜单设计、筹备与组织小型西餐宴会等能力。
- (8) 具有现代烹饪设施设备操作及维护能力。

六、课程设置及要求

(一) 课程体系结构图

课程体系结构图如下：

岗位	课程		证书	竞赛
	实践环节	岗位实习 毕业考核		
	基础课	西餐课 西餐课 西餐课		
岗位1：西式热菜 厨师	专业核心课	西餐开发课程1：名菜制作技术 西餐开发课程2：名点制作技术 职业技能大赛（西式烹调/烹饪（西餐）赛项）	1+X证书（无）	全国职业技能大赛（西式烹调赛项）
岗位2：西餐冷菜 厨师	专业核心课	专业核心课1：西式烹调基本训练 专业核心课2：西点制作基本训练 专业核心课3：烹饪原料知识 专业核心课4：西式热菜制作技术/西式面点制作技术		
岗位3：西式面点 厨师	专业核心课	专业技能课1：西式烹调基本训练 专业技能课2：西点制作基本训练 专业技能课3：西式热菜制作技术/西式面点制作技术 专业技能课4：西餐宴会设计	职业技能等级证书（西式烹调师/西式面点师/营养师/营养师）	世界技能大赛（烹饪（西餐）赛项）
岗位4：西餐厨房 领班、厨师长	专业选修课	专业选修课1：餐饮服务与管理 专业选修课2：数字化酒店用工管理 专业选修课3：中国传统饮食文化 专业选修课4：西式冷菜制作技术 专业选修课5：西餐厨房装饰技术		
	专业平台课/专业基础课	平台课1：现代服务礼仪 平台课2：烹饪营养与配餐 平台课3：市场营销 平台课4：资源国概况 平台课5：劳动教育	社会认可度高的行业企业证书（餐饮职业经理人/营养师）	行业大赛（行业协会烹饪技能大赛）
	公共课	思想道德与法治 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 形势与政策 新时代大学生心理健康教育 军训 军事理论 思政选修课（中国特色社会主义和中国梦教育、诚信教育、四史教育、大国工匠与职业理想、宪法与法治中国、马克思主义劳动观与劳动教育等）		
	公共选修课	职业通用英语（2-1、2-2） 体育类 大学生职业规划与就业指导 信息技术（基础模块） 创业类 创新创业教育 优秀传统文化类 公共艺术类 创新创业类 军事文明类（含健康教育）		

四阶递进的岗课赛证综合育人课程体系

(一) 通识课

1. 思想道德与法治（3 学分，48 学时）

(1) 课程性质：必修课、考试课

(2) 课程目标：通过本课程学习，帮助学生筑牢理想信念之基，培育和践行社会主义核心价值观，传承中华传统美德，弘扬中国精神，尊重和维护宪法法律权威，加强对学生的职业道德教育，提升思想道德素质和法治素养。

(3) 课程内容：本课程主要包括马克思主义的人生观、价值观、道德观、法治观，社会主义核心价值观与社会主义法治建设的关系。

(4) 教学要求：以教师为主导、以学生为中心，通过构建第一课堂与第二课堂联动、理论教学与实践教学融通、课堂教学与网络教学结合的教学模式，采用互动式、体验式、展演式、信息化等教学方法和手段，运用案例分析、课堂讨论、情境教学、课题研究、知识竞赛、模拟授课、参观考察等教学项目组织教学。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 60%，

终结性考核占 40%。

2. 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（2 学分，32 学时）

（1）课程性质：必修课、考试课

（2）课程目标：通过本课程学习，帮助学生理解毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想是一脉相承又与时俱进的科学体系，引导学生深刻理解中国共产党为什么能、马克思主义为什么行、中国特色社会主义为什么好，坚定“四个自信”。

（3）课程内容：本课程主要包括中国共产党把马克思主义基本原理同中国具体实际相结合产生的马克思主义中国化的两大理论成果。

（4）教学要求：以教师为主导、以学生为中心，通过构建第一课堂与第二课堂联动、理论教学与实践教学融通、课堂教学与网络教学结合的教学模式，运用互动式、体验式、展演式、信息化等教学方法和手段，实施案例分析、课堂讨论、情境教学、课题研究、知识竞赛、模拟授课、参观考察等教

学项目组织教学。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。

3. 习近平新时代中国特色社会主义思想概论（3 学分，48 学时）

（1）课程性质：必修课、考试课

（2）课程目标：通过本课程学习，帮助学生深切感悟习近平新时代中国特色社会主义思想是党和国家必须长期坚持的指导思想；全面认识习近平新时代中国特色社会主义思想的原创性贡献；自觉认同习近平新时代中国特色社会主义思想的指导意义；切实增强社会责任感和使命担当。

（3）课程内容：本课程主要包括习近平新时代中国特色社会主义思想的形成过程、科学内涵和核心。

（4）教学要求：以教师为主导、以学生为中心，通过构建第一课堂与第二课堂联动、理论教学与实践教学融通、课堂教学与网络教学结合的教学模式，运用互动式、体验式、展演式、信息化等教学方法和手段，实施案例分析、课堂讨论、情境教学、课题研究、知识竞赛、模拟授课、参观考察等教学项目组织教学。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。

4. 形势与政策（总学分 1，总学时 40，，详情如下）

课程代码	课程中文名称	学分	总学时	开课层次
1100007	形势与政策-1	0.2	8	专科
1100001	形势与政策-2	0.2	8	专科
1100008	形势与政策-3	0.2	8	专科
1100010	形势与政策-4	0.2	8	专科
1100009	形势与政策-5	0.2	8	专科

(1) 课程性质：必修课、考查课

(2) 课程目标：通过本课程学习，帮助学生准确理解当代中国马克思主义，深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战，引导大学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识中国特色和国际比较，正确认识时代责任和历史使命，正确认识远大抱负和脚踏实地。

(3) 课程内容：本课程主要包括党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，马克思主义形势观政策观、党的路线方针政策、基本国情、国内外形势及其热点难点问题。

(4) 教学要求：以教学专题为单元，运用集中讲授法、案例分析法、小组研讨法等教学方法和信息化教学手段组织教学。课程考核通过平时成绩累加评定学生最终学习成绩。

5. 新时代大学生心理健康（2 学分，32 学时）

(1) 课程性质：必修课、考查课。

(2) 课程目标：通过本课程的学习，使学生了解心理健康标准、掌握心理健康知识和技能，提升心理健康水平；培育学生理性、平和、积极乐观的阳光心态；引导学生形成奋发向上的意志品质，实现与社会、环境的积极适应。

(3) 课程内容：本课程主要包括把握人生，适应生活；认识自我，悦纳自我；学会学习，成就未来；情绪管理，从我做起；解构爱情，追求真爱；成功交往，快乐生活；优化人格，和谐一生；化解压力，接受挑战；调整心理，准备择业；跨越障碍，活出精彩。

(4) 教学要求：通过案例导读、知识链接、技能导入等方式，将知识讲授与能力培养相结合，运用课堂讨论、案例分析等方法组织和实施教学。考核成绩包括平时成绩（30%）、撰写报告成绩（70%）。

6. 劳动素质教育（1 学分，16 学时）

(1) 课程性质：必修课、考查课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，使学生理解马克思主义劳动观，深刻理解劳动精神、劳模精神和工匠精神的内涵，引导学生树立正确的劳动观，涵养热爱劳动、尊重劳动的情感，自觉践行勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神，了解劳动组织、劳动安全、劳动法规，具备良好的劳动安全和劳动保护意识。

(3) 课程内容：涵盖劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法规等方面的理论知识。

(4) 教学要求：以实地调研、事例讲述、劳动体验、知识链接等方式开展教学，运用课堂讨论、学生宣讲等方法营造良好教学氛围，将劳动精神、工匠精神和劳模精神的内涵入心入行。考核成绩包括平时成绩（30%）、撰写报告成绩（70%）。

7. 军事理论（2 学分，36 学时）

(1) 课程性质：必修课、考查课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，使学生掌握军事基础知识和基本的军事技能，具有较强的国防观念、国家安全意识、忧患危机意识和国防服务意识，能够弘扬爱国主义精神、集体主义精神，具备较强的组织纪律性、较高的综合国防素质，激发努力学习，报效祖国的热情。

(3) 课程内容：本课程主要包括中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等。

(4) 教学要求：采用线上线下混合式教学，综合运用案例教学、专题研讨等教学方法组织与实施教学活动。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 50%，终结性考核占 50%。

8. 军事技能（2 学分，3 周）

(1) 课程性质：必修课、考查课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，使学生掌握军事基础知识和基本的军事技能，具有较强的国防观念、国家安全意识、忧患危机意识和国防服务意识，能够弘扬爱国主义精神、集体主义精神，具备较强的组织纪律性、较高的综合国防素质，激发努力学习，报效祖国的热情。

(3) 课程内容：本课程主要包括共同条令教育、分队的队列动作、轻武器射击、战术、格斗基础、战场医疗救护、核生化防护、战备规定、紧急集合、行军拉练。

(4) 教学要求：根据学生参训时间、现实表现、掌握程度综合评定，成绩分为：优秀、良好、及格和不及格四个等级。

9. 大学生职业规划与就业指导-1/-2（18/20 学时）

(1) 课程性质：必修课、考试课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，使学生掌握职业生涯发展的基本理论和方法，以及就业知识和技巧，具备科学的职业生涯规划能力和良好的就业能力，并能正确的分析和处理在成长及就业中面临的问题。

(3) 课程内容：本课程主要包括职业认知、职业生涯规划、提升职业素养、就业准备、求职策略、就业权益与法律保障、职业适应与发展等。

(4) 教学要求：按照职业生涯规划 and 就业指导两大模块内容分学期组织教学，课程采用线上自主学习+线下教学相结合的方式开展，在线下教学中坚持以学生为中心，积极运用课堂讨论、小组讨论、案例分析等方法，提高课堂效率。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 30%，终结性考核占 70%。

10. 创业基础（2 学分，32 学时）

(1) 课程性质：必修课、考查课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，使学生树立科学的创业观，提升创新意识、掌握开展创业活动所需要的基本知识，能正确的分析创业者、创业机会、创业项目，编制创业计划，进行创

业资源整合。

(3) 课程内容：本课程主要包括创业与人生、创业者与创业团队、创业机会及其识别与评价、创业风险及识别与管理、商业模式及其设计与创新、创业资源及其管理、创业计划、新企业的创办与管理等八个模块。

(4) 教学要求：充分利用网络教学平台，采用学生线上自主学习方式，科学合理设计课程内容，紧扣创业新趋势和大学生群体的特点，采用立体化和精细化设计，案例分析与理论讲授相结合。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 30%，终结性考核占 70%。

11. 职业通用英语 2-1 (3.5 学分, 56 学时)

(1) 课程性质：必修课、考试课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，掌握日常交际必要的英语语音、词汇、语法、语篇和语用知识，累计掌握 2300 个单词，具备英语听、说、读、看、写、译基础技能，能有效完成日常生活的沟通任务；能用英语讲述中国故事、传播中华文化，在沟通中践行爱国、敬业、诚信、友善等价值观，理解中英两种语言思维方式的异同，树立人类命运共同体意识。

(3) 课程内容：本课程主要包括职业与个人、职业与社会和职业与环境三个方面的主题，主要涉及人文底蕴，科学技术，生态环境，职业精神等方面的英语知识及技能训练。

(4) 教学要求：坚持以教师为主导、学生为主体，利用多媒体、语言实验室、网络教学平台等多种现代信息技术手段，运用混合式教学模式，基于专业群，采用情景模拟、角色扮演、小组讨论和案例教学等多种教学方法组织和实施教学。课程利用智慧教学平台，采取无纸化考核。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。

12. 职业通用英语 2-2 (4.5 学分, 72 学时)

(1) 课程性质：必修课、考试课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，掌握日常生活和职场交际必要的英语语音、词汇、语法、语篇和语用知识，累计掌握 2600 个单词，具备职场交际必要的英语听、说、读、看、写、译技能，能够有效完成职场情境中的沟通任务。了解多元文化知识，具备跨文化交际技能，具有一定的逻辑、思辨和创新思维水平。能根据个人需要，运用英语持续终身学习。

(3) 课程内容：本课程主要包括职业与个人、职业与社会和职业与环境三个方面的主题，主要涉及文化交流，社会责任，职业规划，职场环境等方面的英语知识及技能训练。

(4) 教学要求：坚持以教师为主导、学生为主体，利用多媒体、语言实验室、网络教学平台等多种现代信息技术手段，运用混合式教学模式，基于专业群，采用情景模拟、角色扮演、小组讨论和案例教学等多种教学方法组织和实施教学。课程利用智慧教学平台，采取无纸化考核。课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 60%，终结性考核占 40%。

13. 体育 1/2/3 (7 学分, 108 学时)

(1) 课程性质：必修课、考试课。

(2) 课程目标：以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落实《关于全面加强和改进新时代学校体育工作的意见》，坚持立德树人根本任务，坚持“健康第一”指导理念，体育课程与职业技能培养相结合，学生至少掌握 2 项体育运动专项技能，实现提高学生体质健康水平和职业体能的目的，培养身心健康的技术人才。通过课程教学使学生养成自觉参与锻炼的行为习惯，能够自主进行体育锻炼，提高终身体育锻炼能力；通过体育课程学习，提升学生集体主义精神，激发其树立积极进取的精神，养成顽强拼搏的优良品质，使学生形成健康的心理品质、良好的人格特征、积极的竞争意识以及团队合作态度，并能够制定科学合理的体育运动处方，具有较高的体育文化知识素养、体育运动技能水平和体育观赏能力。结合今后从事职业的职业资格标准，运用体育手段，掌握发展职业体能的方法，了解常见职业性疾病的成因与预防及体育康复的方法，促进职业岗位的胜任力水平，使学生成为德智体美劳全面发展的合格人才。

(3) 课程内容：本课程在第一、第二、第三学期开设，第一学期内容为健康知识+基本运动技能，第二、三学期内容为健康知识+专项运动技能，专项运动技能选自足球、篮球、排球、网球、羽毛球、乒乓球、武术、健美操、瑜伽、体育舞蹈、体适能等体育运动项目。

(4) 教学要求：结合学生运动兴趣，指导学生进行选项并完成项目教学，充分体现健体与育人相结合。在体育课程学习中安排 10% 的理论教学内容（每学期 4 学时），以扩大体育的知识面，提高学生的认知能力，课程考核包括过程性和终结性考核评价，过程性考核占比 30%（平时成绩+体育理论考试占比 30%）、终结性考核占比 70%（《国家学生体质健康标准》+专项技能占比 70%）。

14. 信息技术（基础模块）（3 学分，48 学时）

(1) 课程性质：必修课、考查课。

(2) 课程目标：通过理论知识学习、技能训练和综合应用实践，使学生理解信息社会特征并遵循信息社会规范，了解信息安全、大数据、人工智能等新兴信息技术，具备人工智能技术基础，掌握常用人工智能常用开发工具和应用技术，并能运用 Python 语言进行图像识别、语音处理、数据分析。

(3) 课程内容：本课程针对工科类专业群主要讲授信息检索技术、新一代信息技术、信息素养与社会责任为主要内容的基础模块和信息安全、大数据技术、人工智能为主要内容的拓展模块，以及 Python 语言的语法基础和案例代码学习模块。

(4) 教学要求：坚持教师主导，学生主体，基于工科类专业群，以项目为引领，采用教学做一体化模式，集中在计算机机房授课，实施过程化项目考核。

15. 职业提升英语（2 学分，32 学时）

适用范围：全校所有三年制专业（商务英语专业除外），第三学期开设，32 学时，2 学分。

(1) 课程性质：选择性必修课、考查课。

(2) 课程目标：通过本课程学习，使学生熟悉求职面试、商务电话礼仪等商务常识；理解

招聘广告等 3 种实用文体；学会撰写商务信函等 5 种商务文本；学会 400 个新单词，累计掌握 3000 个单词。着力提高学生的职场英语基本技能和涉外沟通能力，培养学生的交际策略、跨文化交际能力、职业能力和职业素养。

（3）课程内容：本课程主要包括英文简历、英文求职信、面试英语、商务礼仪、商务接待、客户服务、公司介绍、工作环境、企业文化等主题相关英语知识及技能训练。

（4）教学要求：坚持以教师为主导、学生为主体，利用多媒体、语言实验室、网络教学平台等多种现代信息技术手段，运用混合式教学模式，基于专业群，采用情景模拟、角色扮演、小组讨论和案例教学等多种教学方法组织和实施教学；课程考核包括过程性和终结性考核评价，其中过程性考核占 80%，终结性考核占 20%。

（二）专业（技能）课

【平台课】

1. 现代服务礼仪（2 学分，30 学时）

（1）课程性质：平台课、必修课、考查课。

（2）课程目标：使学生掌握服务行业从业人员的仪容仪表礼仪、接待服务礼仪、会议服务礼仪、餐饮服务礼仪的基础知识，具备从事餐饮旅游服务岗位和航空服务岗位工作的规范化服务能力和人际沟通能力。培养学生养成正确的审美观，做到自尊自爱，并具备良好的职业形象，同时还要培养学生爱岗敬业、遵纪守法、团结协作、亲和有礼、有服务意识的职业素养。

（3）课程内容：《现代服务礼仪》课程基于专业群组群逻辑，兼顾群内各专业服务礼仪知识的共性基础和技能的共性支撑，充分考虑与后续核心专业课的有序对接，整合岗位群互通的基础服务礼仪知识、基本服务能力和基本职业素养，设计了仪容仪表礼仪、接待服务礼仪、会议服务礼仪、餐饮服务礼仪共计四个模块。本课程以“尊重”为思政主线，在四个模块中分别融入“尊重自己、尊重他人、尊重规范、尊重传统”的思政要素，将思政融入在教学内容中。

（4）教学要求：本课程为理论与实践一体课程，理论教学在多媒体教室进行，实践教学在形体实训室进行。采用过程性考核与终结性考核相结合的评价方式，注重对学生实际操作能力的考核。

2. 烹饪营养与配餐（2 学分，30 学时）

（1）课程性质：平台课，必修课，考查课。

（2）课程目标：本课程通过食品营养与合理配餐相关知识，使学生理解科学烹饪与营养健康的关系，掌握合理膳食的基本方法和配餐原则，能科学选配食材、合理选择烹调方法，对菜品和食谱进行营养评价与调整，树立健康的饮食观，具备工匠精神和职业素养，成为能够从事餐饮旅游服务等工作的高素质技术技能人才。

（3）课程内容：以合理膳食为核心、三餐食谱为载体，不同人群膳食搭配为拓展，按照食材的选配烹流程，设置了树立科学烹饪观、控制摄入总能量、产能营养素的选配烹和平衡其他营

素养四个模块，中国传统饮食文化与现代营养相结合，“做健康的第一责任人”为出发点，管好自己、福及家人、服务社会为成长阶梯，将思政融入在教学内容中。

（4）教学要求：运用“营养配餐评价系统”，借助智慧职教等平台，应用微课、动画等资源，实施线上线下混合式教学，突出理论与岗位工作实际和生活实际相结合，采用问题引导、专题研讨、任务驱动等方法开展教学，实施过程性与终结性评价，引入增值性评价。

3. 市场营销（2 学分，36 学时）

（1）课程性质：平台课、必修课、考查课。

（2）课程目标：使学生掌握市场营销的基本理论，形成较强的营销实战能力，培养学生良好的沟通协调能力，具有较好的服务意识，职业道德和爱岗敬业精神。

（3）课程内容：本课程主要论述 STP、4PS 等市场营销的基本理论，解释说明上述理论在服务型产品中的应用。

（4）教学要求：该课程强调信息化手段的应用，融入爱岗、敬业、诚信、友善等思政要素，采用讲授法、任务教学法、案例分析法等开展课程教学，以全过程的课业汇报及最终的理论测试评价学生的学习结果。

4. 客源国概况（2 学分，36 学时）

（1）课程性质：平台课、必修课、考查课。

（2）课程目标：使学生了解我国主要客源国家和地区自然地理、历史发展、政治经济等基本概况，掌握主要客源国家和地区的人文习俗、礼仪禁忌和旅游资源情况，提高外事接待服务作品品质，增强人类命运共同体意识，厚植家国情怀，具有独立的思考、解决问题能力。

（3）课程内容：主要包括世界旅游业及旅游区概况、世界旅游客源市场格局、中国旅游业和中国海外客源市场、亚太旅游区主要客源国概况、欧洲旅游区主要客源国概况、美洲旅游区主要客源国概况、我国港澳台地区概况等。

（4）教学要求：坚持学生为主体，教师为主导，充分利用信息技术手段和丰富的教学资源实施混合式教学，在教学中强化多元文化对比，融合文化自信和人类命运共同体等思政元素，应用案例教学，增加知识的趣味性，并通过过程性和终结性考核进行学习评价。

【专业课】

1. 西餐概论（2 学分，30 学时）

（1）课程性质：专业课、必修课、考查课。

（2）课程目标：掌握西餐的历史和发展及代表菜系，熟悉西餐厨房的整体构成与西餐服务；学生能够进行地区菜肴特点描述，叙述西餐的发展史，能够进行成本核算、菜单设计、简单的就餐与侍酒服务；培养爱岗敬业、吃苦耐劳、绿色环保、团结协作的精神。

（3）课程内容：西餐的起源及在世界范围内的发展历程；学习中西餐饮文化的差异性；法国、意大利、美国等国家和地区的餐饮文化；西餐厨房的布局 and 结构组成、成本核算、西餐的菜

品出菜流程；西餐的服务与被服务的礼仪，餐厅菜单的设计与制作等。

（4）教学要求：本课程以课堂为主体进行教学活动，采用合班授课方式，学生进行分组学习，采用任务驱动、问题引领等方式。通过 PPT 展示、教师讲解、小组考核等方法进行讲授和学习。通过过程性考核 30%+终结性考核 70% 的方式进行教学成果测验。

2. 西式烹调基本功训练（一）、（二）（8 学分，132 学时）

（1）课程性质：专业课、必修课、考试课。

课程目标：使学生掌握西餐用具及设备的使用方法，西餐烹调工艺等知识；掌握基本的西餐刀法、西餐烹调基本技法等；培养学生良好的职业素养，养成良好的工作习惯及规范操作的安全意识，达到企业相应岗位的基本要求，达到国家职业技能初级标准。

（3）课程内容：西餐刀具、灶具等用具的使用及维护；刀法的训练及运用；煎盘的力量、技巧、稳定性训练；西餐基础汤、基础沙司、基础色拉汁的制作与调制等。

（4）教学要求：采取小班授课；具备信息化教学设备的西烹实训室；创建仿真的教学情境，以企业实际工作任务为教学内容，实施任务驱动、问题引领、工作标准导向的教学做一体化教学；并采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价、成品考核相结合的综合性考核模式。

3. 西点制作基本功训练（一）、（二）（8 学分，132 学时）

（1）课程性质：专业课、必修课、考试课。

（2）课程目标：使学生理解面团机理，了解西式面点定义、分类和用途以及常用设备工具的使用与维护，掌握各种西式面点的操作步骤、技法和标准；能较为熟练的制作基本西式面点；并具备积极主动的劳动意识，精品意识，养成良好的职业习惯，以及卫生安全意识和举一反三的能力。达到国家职业技能初级标准。

（3）课程内容：本课程主要包括常用设备工具的使用与维护、饼干类、蛋糕类、面包类面团制作等内容。

（4）教学要求：采取小班授课形式，实施任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学，并采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的综合性考核模式。

4. 烹饪原料知识（一）、（二）（4 学分，66 学时）

（1）课程性质：专业课、专业基础课、必修课、考查课。

（2）课程目标：使学生掌握常见烹饪原料知识（产地、产季、品质鉴定、烹饪用途、营养价值等），了解不同的原料的特性特征及保藏原理；并可以运用所学知识对烹饪原料进行品质鉴定与保藏储存等。理解立德树人涵义，使之具备西餐厨房岗位工作基本能力，注意成本控制、原料节约、卫生安全意识和举一反三的能力。

（3）课程内容：本课程主要论述烹饪原料的生物学基础；原料的品质检验与保藏；植物性

烹饪原料（粮食类、蔬菜类、果品类）、动物性烹饪原料（禽类、畜类、水产类）、调辅料及部分食品添加剂等内容。

（4）教学要求：

教学组织上，教学组织形式实现学生“理论知识→实践技能→理实相融”全过程学习。教学中要注重问题导向，项目驱动；教学方法上，根据课程内容灵活运用任务驱动、问题引领预习观察、课堂讨论等方法；教学环境上，教师硬结合学生实际学习情况，应用视频、微课、动画等多种资源，硬件配套应有多媒体一体机、无线网络设备等，软件应有学习资源平台、手机 APP 等。采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

5. 厨政管理实务（2 学分，36 学时）

（1）课程性质：专业课、必修课、考试课。

（2）课程目标：通过课程教学，使学生了解餐饮业厨政管理现状和未来餐饮业的发展趋势。树立厨政管理，用人为先；餐饮制胜，菜品为本；厨房管理，物管为重；餐饮经营，降本为要；企业发展，创新为领的厨政管理理念。掌握、运用科学管理方法和管理技能进行厨房管理。以提高学生的综合管理能力、职业素养及核心竞争力。

（3）课程内容：主要包括厨房的组织建制、厨房设计与布局、厨房物料管理、厨房生产控制、成本控制管理、4D 管理等内容。

（4）教学要求：采取合班授课形式，多媒体教学。实施任务驱动、问题引领、案例教学等教学手段，并采用过程性考核与终结性考核相结合的考核方法，进行学习效果的综合评价。

6. 职业竞技（2 学分，36 学时）

（1）课程性质：卓越课、必修课、考查课。

（2）课程目标：使学生了解国内、国际各类西点制作和西式烹调职业技能大赛的概况，熟悉比赛基本规则与流程；掌握各竞赛中基本竞赛品种制作工艺，能够根据竞赛品种编制完整的操作流程，操作程序和成品基本符合质量标准和要求；提高学生参加西餐比赛的兴趣与积极性，培养学生的团队协作能力，树立良好的职业道德，以及精益求精的工匠精神。

（3）课程内容：各竞赛参赛要求、获奖奖励情况、竞赛规则、原料使用与成本、竞赛品种及质量标准要求、竞赛品种演示与讲解、操作流程编制方法、卫生标准与控制。

（4）教学要求：采取分班授课形式，在烹饪演示室和西式烹调实训教室完成，实施任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学，采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

7. 西餐宴会设计（2 学分，36 学时）

（1）课程性质：专业课、必修课、考试课。

（2）课程目标：掌握宴会的定义、种类、服务流程等；能进行基础的宴会摆台、基础的鸡尾酒调制、口布折花、能进行宴会策划设计；培养学生大局观念、服务意识、有吃苦耐劳精神。

(3) 课程内容：本课程主要内容包括：绪论、宴会种类包含：鸡尾酒会、冷餐会、自助餐会、茶话会、美食节、国宴、婚宴等、西餐宴会服务、西餐宴会礼仪、宴会酒水服务、宴会菜单设计。

(4) 教学要求：采取小班授课形式，在一体化教室、调酒室和宴会实训教室完成，实施任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学，并采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

8. 西式热菜制作技术（一）、（二）（22 学分，360 学时）

(1) 课程性质：卓越课、必修课、考试课。

(2) 课程目标：使学生掌握西式烹调中常规的烹调技法工艺及操作规范；能够掌握常见烹调技法，并能够综合运用独立制作各类菜肴；培养学生规范操作的安全意识，吃苦耐劳、精益求精的工匠精神，团结协作的精神，养成良好的卫生习惯，增强职业认同感。达到企业菜品质量要求，达到国家职业技能高级标准。双语教学贯穿课堂，提升学生外语的听说能力。

(3) 课程内容：自助餐、套餐、零点餐及各国代表性菜肴的制作；以各种菜肴为载体，综合运用西餐各种烹调技法及新设备进行菜肴的制作训练。

(4) 教学要求：分专业方向采取小班授课形式，需 8 节连排，在西式烹调实训室进行教学，开课于第一、二学期，分别为周 10 课时；实施任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学，并采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

9. 西式面点制作技术（一）、（二）（22 学分，360 学时）

(1) 课程性质：卓越课、必修课、考试课。

(2) 课程目标：使学生掌握经典的西点品种制作流程和技法；合理搭配西点品种的味道、色泽、质地；崇尚工匠精神、培养创新意识；督促学生养成良好的职业习惯及规范操作的安全意识，达到企业相应岗位的基本要求。

(3) 课程内容：课程主要包括经典蛋糕制作、经典面包制作、创新蛋糕制作、创新面包制作、装饰制作等内容。

(4) 教学要求：分专业方向采取小班授课形式，需 8 节连排，在西式面点实训室进行教学，开课于第一、二学期，分别为周 10 课时；采取集中教学、操作示范、小组练习、个别辅导的教学形式。以信息化教学手段为依托多种教学手段并用打造任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学。采用过程性考核与终结性考核相结合的模式进行课程考核。

10. 西餐英语（一）、（二）（4 学分，72 学时）

(1) 课程性质：专业课、必修课、考查课。

(2) 课程目标：掌握西餐英语基本技能要求，使学生在打好语言基本功、能用英语交流信息的同时，也掌握实际应用英语的能力，并为学生参加实际工作做好准备；培养学生持之以恒的

学习精神，提升文化修养。

(3) 课程内容：本课程主要包括常用设备与原料知识以及实际情景模拟、词汇、语法、翻译等内容。

(4) 教学要求：以现代教育技术和信息技术为支撑，集多种教学模式和教学手段为一体，实施开放式、交互性、立体化的教学体系，培养学生综合运用英语语言的能力，特别是口头交际能力；同时，帮助学生增强自主学习能力和综合文化素养，以适应未来事业发展和社会交流的需要。

11. 餐饮服务与管理（2 学分，36 学时）

(1) 课程性质：专业课、选修课、考查课。

(2) 课程目标：通过对现代餐饮企业的运行与流程等具体实践过程的引领，使学生具备餐饮服务与经营管理等有关知识，培养学生熟练掌握餐饮服务的实际操作技能，使学生具备从事餐饮服务与餐饮企业基层经营管理工作的能力、适应行业发展与职业变化的能力、求新务实与开拓创新的能力。

(3) 课程内容：该课程以饭店餐饮部对客服务与管理活动为主线，系统、全面地讲授餐饮服务与管理的理论及方法，主要内容包括：餐饮企业概述，西餐厅服务，西餐厅服务，酒水知识，餐厅员工管理，餐饮设备、用品管理，餐饮服务质量管理和餐饮安全管理。

(4) 教学要求：本课程采用课堂教学形式，在多媒体教室集中授课。在教学中，应根据不同的内容，结合学生实际，选择启发式、讨论式、探究式等教学方法，并采用全过程、多维度的考核方式。本门课程为考查课，教学考核分为平时考核（60%）和期末考核（40%）。

12. 数字化酒店用工管理（2 学分，36 学时）

(1) 课程性质：卓越课、必修课、考查课。

(2) 课程目标：使学生能够熟练掌握餐饮企业人力资源管理的基础知识，了解相应的政策法规，熟悉餐饮企业内各岗位的职责和标准，使学生能够具备运用数字化技术从事餐饮企业人力资源管理工作的技能技巧，培养良好的职业素质，优秀的个人品质，敏锐的洞察眼光并养成认真负责、实事求是、坚持原则的爱岗敬业的精神。

(3) 课程内容：本课程主要论述利用现代数字化应用技术进行餐饮企业员工绩效考评与劳动关系的处理、员工的培训策划、人事招聘计划的制定以及员工职业生涯规划等内容。

(4) 教学要求：课程在基于信息化教学资源平台应用的基础上，采用“教、学、做”一体化教学方法，由不同学习情境入手，通过课业汇报的形式全过程评价学生的学习结果，并同时考核其团结协作，爱岗敬业等德育素质目标。最终考核方式为小组课业汇报。

13. 中国传统饮食文化（2 学分，36 学时）

(1) 课程性质：专业课、选修课、考查课。

(2) 课程目标：了解中国传统饮食的发展历程、影响因素和相关名人、名言、名篇、中国

饮食文化各民族与各地方的典型饮食风俗和礼俗、理解饮食与文化的概念及其关系；能运用所学知识将传统饮食中的优秀元素融入现代饮食活动、依托传统饮食文化对现代饮食活动进行创新性思考与实践；培养学生的家国情怀和对中国传统饮食文化的自豪感，涵养传承、弘扬的自信与发展、创新的自觉、对中华美德与道德传统的认同感，涵养乐业与敬业的自觉。

（3）课程内容：饮食与文化（饮食的概念与世界三大饮食体系、饮食的发展与中国饮食体系的形成）、独具特色的中华饮食（中国饮食的特点及其文化内涵、中西饮食文化对比）、源远流长的中华饮食（中华饮食的起源与发展、传播与交融）、群星璀璨的中华饮食（中国饮食文化圈的形成与特色、中国主要菜系、地方菜系、名宴）、崇尊尚礼的中国饮食（筵宴的起源与发展、酒水文化、茶文化、人生礼俗）等知识内容。

（4）教学要求：以案例教学法为基础，以问题为导，以“八名”为引，以探究为化，灵活运用讲解法、提问法、互动讨论法、现象分析法等多种教学方法，创设问题探究、思维分享和文化沉浸的教学情境，开展启发式、探究式、讨论式、参与式教学，形成良好的师生互动与生生互动。运用云班课技术开展考勤记载、手机同频、数据统计、发起讨论、发起投票、引导头脑风暴、开展在线测试等多种活动。

14. 中式热菜制作技术（3 学分，54 学时）

（1）课程性质：专业课、选修课、考查课。

（2）课程目标：使学生掌握基础的中餐刀法和烹调技法；培养学生良好的职业素养，养成良好的工作习惯及规范操作的安全意识，达到企业相应岗位的基本要求，达到国家职业技能初级标准。

（3）课程内容：中餐刀具、灶具等用具的使用及维护；运用炸、炒、汆等中餐基本的烹调技法进行简单菜肴的制作训练等内容。

（4）教学要求：采取小班授课；具备信息化教学设备的西烹实训室；创建以企业实际工作环境为教学情境，以企业实际工作任务为教学内容，实施任务驱动、问题引领、工作标准为导向的教学做一体化教学；采用过程性考核与终结性考核相结合的评价方式。

15. 中式面点制作技术（3 学分，54 学时）

（1）课程性质：专业课、选修课、考查课。

（2）课程目标：使学生掌握基础的中式面点品种的制作；崇尚工匠精神、培养创新意识，养成良好的职业习惯及规范操作的安全意识，达到企业相应岗位的基本要求。达到国家职业技能初级标准。

（3）课程内容：中式面点制作相关设备工具的使用及维护；运用不同成型技法和成熟技法进行课程计划中的中式面点品种制作训练。

（4）教学要求：采取集中教学、操作示范、小组练习、针对辅导的教学形式。以信息化教学手段为依托多种教学手段并用打造任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学。采用

过程性考核与终结性考核相结合的模式进行课程考核。

16. 西式冷菜制作技术（3 学分，54 学时）

（1）课程性质：专业课、选修课、考查课。

（2）课程目标：使学生掌握西式冷菜的基本制作方法、制作原则等。培养学生良好的职业素养，养成良好的工作习惯及规范操作的安全意识，达到企业相应岗位的基本要求。

（3）课程内容：鱼生类菜品制作、冻类菜品制作、油炸类菜品制作、荤沙拉菜品制作、素沙拉菜品制作、谷物沙拉菜品制作、内脏酱类制作、冷派类制作、酿馅类菜品制作等。

（4）教学要求：采取小班授课；具备信息化教学设备的西烹实训室；创建仿真的教学情境，以企业实际工作任务为教学内容，实施任务驱动、问题引领、工作标准导向的教学做一体化教学；并采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价、成品考核相结合的考核模式。

17. 西餐菜肴装饰技术（3 学分，54 学时）

（1）课程性质：专业课、选修课、考查课。

（2）课程目标：了解西餐制作的程序和方法，以及菜肴装饰技术的方法及理念；掌握装饰的各项技能，并能合理的运用，进行造型设计与西餐菜肴装饰，能够举一反三、融会贯通；提升学生的文化内涵、经营意识、科学烹饪意识和创新意识，以及灵活应变能力。

（3）课程内容：食品雕刻技术理论知识讲授及实践操作；糖艺技术理论知识讲授及实践操作；西点裱花理论知识讲授及实践操作等内容。

（4）教学要求：采取集中教学、操作示范、小组练习、针对辅导的教学形式。以信息化教学手段为依托多种教学手段并用打造任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学。采用过程性考核与终结性考核相结合的模式进行课程考核。

18. 餐饮法律法规与食品安全（2 学分，36 学时）

（1）课程性质：专业课、选修课、考查课。

（2）课程目标：本课程通过“双导师”在企业内授课，通过课程教学，使学生对餐饮业相关法律、法规及食品安全相关知识有所了解，认识食品安全这一民生问题的重要影响。重点掌握食品安全法的基本条款、基础知识和基本方法；了解国内外食品安全现状，把握食品安全的重要影响因素和相关专业知识。树立守法意识和安全意识，做到学法、知法、守法、用法。在生活及工作实践中能够初步识别食品安全的实际问题，解决的相关问题，有助于学生职业能力的提升。

（3）课程内容：主要包括食品安全现状及影响因素分析、食品安全风险监测和评、食品安全标准、食品生产经营、食品检验、食品安全事故处置、监督管理等内容。

（4）教学要求：采取合班授课形式，多媒体教学。实施任务驱动、问题引领、案例教学等教学手段，并采用过程性考核与终结性考核相结合的考核方法，进行学习效果的综合评价。

20. 餐饮服务心理学（2 学分，36 学时）

（1）课程性质：专业课、选修课、考查课。

(2) 课程目标：本课程通过“双导师”在企业内授课，使学生能够初步构建起餐饮服务的全过程认知体系，学会从主体和客体两个角度全面认识餐饮行业；能够从餐饮消费者的心理需求出发，培养餐饮服务的能力，提升科学服务的水平，培养和树立良好的职业道德和职业操守，做有良知、德技双优的高素质餐饮从业者。引导学生运用心理学知识解疑释惑，正确对待挫折与失败，形成正向的自我意识，营造良好的心态。

(3) 课程内容：本课程主要包括，认识餐饮消费心理学；餐饮消费者的感知觉；餐饮消费者的需要与动机；餐饮消费行为；餐饮消费服务；危机处理等内容。

(4) 教学要求：小班或合班授课；教学时运用“问题引导”、“任务驱动”、“信息化教学（蓝墨云班课、云教材）”、“教学做一体”等方式方法，并配套丰富的课程资源；考核通过过程性考核和终结性考核两种方式进行评价。

14. 餐饮成本核算（2 学分，36 学时）

(1) 课程性质：专业课、选修课、考查课。

(2) 课程目标：通过本课程的学习，使学生对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解，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，养成良好的职业习惯，能够运用到实际当中去。

(3) 课程内容：本课程主要包括餐饮企业成本管理、成本核算与成本控制的基本理论和基本方法、各种采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法、验收与入库、存储、出库、领用与发放、盘存等知识内容。

(4) 教学要求：采取合班授课形式，在多媒体教室进行面授，实施任务驱动、问题引领、广开思路的教学方法，并采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与期末考核相结合的考核模式。

【卓越课】

1. 名菜制作技术（2 学分，30 学时）

(1) 课程性质：卓越课、选修课、考查课。

(2) 课程目标：本课程通过“双导师”在企业内授课，使学生了解西餐代表性菜肴的制作工艺和菜系；使学生掌握了解不同类型西式菜肴的来历典故；能熟练进行原料选择、搭配；能熟练运用各种制作技术；能合理运用装饰物进行装饰。传承经典，崇尚工匠精神，养成良好的职业习惯以及卫生安全意识。

(3) 课程内容：本课程主要包括各个国家的经典西餐菜肴的原料选用、原料加工、制作流程、烹调工艺、菜肴装饰、技术要点、流传过程中的演变等内容。

(4) 教学要求：采取集中教学、操作示范、小组练习、针对辅导的教学形式。以信息化教学手段为依托多种教学手段并用打造任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学。采用过程性考核与终结性考核相结合的模式进行课程考核。

2. 名点制作技术（2 学分，30 学时）

（1）课程性质：卓越课、选修课、考查课。

（2）课程目标：本课程通过“双导师”在企业内授课，使学生理解西式名点的分类方法和种类；使学生掌握了解，不同类型西式名点的来历典故；能熟练进行原料选择、搭配；能熟练运用各种制作技术；能合理运用装饰物进行装饰。传承经典，崇尚工匠精神，养成良好的职业习惯以及卫生安全意识。

（3）课程内容：本课程主要包括各个国家的经典西式面点的原料选用、原料加工、制作流程、制作工艺、成品装饰、技术要点、流传过程中的演变等内容。

（4）教学要求：采取集中教学、操作示范、小组练习、针对辅导的教学形式。以信息化教学手段为依托多种教学手段并用打造任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学。采用过程性考核与终结性考核相结合的模式进行课程考核。

3. 西式烹调师技能训练（2 学分，30 学时）

（1）课程性质：卓越课、必修课、考查课。

（2）课程目标：使学生了解西式烹调所涉及的岗位，掌握各岗位工作要求及标准，了解西餐烹饪赛项与岗位工作的关系，丰富专业知识；通过训练，提高操作技能的熟练度，能够独立地完成相应岗位的工作任务且符合质量标准，工作流程与操作规范符合大赛要求；树立学生正确的择业观，培养学生吃苦耐劳的工作精神。

（3）课程内容：设备及工具使用、原料预处理加工、基础汤制作、基础少司制作、配菜制作、冷菜与早餐制作等职业技能与大赛基本操作流程相结合进行综合性训练。

（4）教学要求：采取分班授课形式，在西式烹调实训教室完成，实施任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学，采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

4. 西式面点师技能训练（2 学分，30 学时）

（1）课程性质：卓越课、必修课、考查课。

（2）课程目标：使学生了解西式面点制作所涉及的岗位，掌握各岗位工作要求及标准，了解西餐烹饪赛项与岗位工作的关系，丰富专业知识；通过训练，提高操作技能的熟练度，能够独立地完成相应岗位的工作任务且符合质量标准，工作流程与操作规范符合大赛要求；树立学生正确的择业观，培养学生吃苦耐劳的工作精神。

（3）课程内容：设备及工具使用、原料预处理加工、面团和制、馅料制作、餐包制作、巧克力装饰品制作等职业技能与大赛基本操作流程相结合进行综合性训练。

（4）教学要求：采取分班授课形式，在西式面点实训教室完成，实施任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学，采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

5. 酒店餐饮大数据分析（1 学分，20 学时）

（1）课程性质：卓越课、选修课、考查课。

（2）课程目标：使学生掌握能够利用软件分析大数据的能力，能够熟悉了解酒店餐饮的各种数据源进行多维度的即席分析等，能够从多个维度分析餐饮企业经营状况，满足不同用户的需求等。

（3）课程内容：本课程主要对酒店餐饮运营主要指标进行分析，并根据企业的各种数据源，按照区域的权限汇总数据，从各个不同的角度来进行探索式分析。多维度将事实数据按照不同的维度进行筛选。酒店餐饮定价指导分析查看当月的经营状况 RevPAR，计算月末可能达到的 RevPAR；同时根据去年同期以及本年度目标的对比，指导之后的定价。酒店餐饮异常分析帮助企业早期预警，未雨绸缪，在潜在问题变严重之前，明确任何潜在的问题区域或错误，清楚哪些门店异常次数过多，异常种类的分布和异常指标同环比的增长和下降。

（4）教学要求：基于信息化教学资源平台应用的基础上，采用情景式教学模式，通过教学案例的引入，丰富课堂教学内容，全过程评价学生的学习结果，教学中融入人文素养、职业素养等思政要素。最终考核方式为小组课业汇报。

6. 餐饮数字智能产品赏析（1 学分，20 学时）

（1）课程性质：卓越课、选修课、考查课。

（2）课程目标：培养西式烹饪工艺专业学生的审美能力，使其不仅对餐饮中富有艺术气息的数字化智能物品“知其然”而且“知其所以然”，提升学生艺术鉴赏力、丰富其知识内涵。

（3）课程内容：本课程根据旅游、酒店、餐饮相关专业的教育特点和当前学生学习认知规律，以及餐饮市场需求，遵循“实际、实用、提升艺术鉴赏力”的原则，介绍和分析了部分餐饮企业常见数字化智能化物品。

（4）教学要求：基于信息化教学资源平台应用的基础上，采用情景式教学模式，通过教学案例的引入，丰富课堂教学内容，全过程评价学生的学习结果，教学中融入人文素养、职业素养等思政要素。最终考核方式为小组课业汇报。

7. 现代烹饪技术（1 学分，20 学时）

（1）课程性质：卓越课、选修课、考查课。

（2）课程目标：使学生掌握西式烹调中现代主义的烹调技法并熟练掌握；能够掌握现代烹调技法，独立制作分子菜品；增强职业认同感，具备将现代菜品和传统菜品相融合的理念，培养养成良好的卫生习惯，创新精神。

（3）课程内容：胶囊的正向、反向球化技术，泡沫技术以及现代代表性菜肴的制作；以各种菜肴为载体，综合运用西餐分子技术各种烹调技法及新设备进行菜肴的制作训练。

（4）教学要求：

采取小班授课形式，在西式烹调教室完成，实施任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体

化教学，采用过程性考核与终结性考核相结合，知识考核、行为评价与作品考核相结合的考核模式。

8. 现代厨房运营管理（2.5 学分，40 学时）

（1）课程性质：卓越课、选修课、考查课。

（2）课程目标：使学生了解现代厨房管理概念、熟悉现代厨房运营管理基本内容、掌握现代厨房管理方式、技巧；能初步运用厨房管理技巧从事现代厨房运营管理工作；并进一步培养学生协调管理、人员设备管理能力和创新意识，使学生具备一定的科学管理素养。

（3）课程内容：本课程主要包括现代厨房的机构设置、厨房人力资源管理、厨房硬件配备和设计布局、厨房数字化管理系统运用、厨房生产运作流程及其要点管理、厨房产品质量概念和质量控制方法、厨房卫生和安全管理等方面内容。

（4）教学要求：本课程采用课堂教学形式，在多媒体教室集中授课。在教学中，根据教学内容，结合学生实际，选择启发式、讨论式、角色扮演、情境式等教学方法，并采用全过程、多维度的考核方式，平时考查与期末考核各占 50%。

9. 主题宴会设计与服务技能（2.5 学分，40 学时）

（1）课程性质：卓越课、选修课、考查课。

（2）课程目标：使学生了解主题宴会（含私人订制）的特点、设计方法，主题宴会厅的布置，宴前策划工作，掌握主题宴会订制服务程序与操作标准，能够满足客户订制宴会的设计要求，能够合理设计主题宴会的台面、菜单和酒水单等。使学生具备高端订制宴会设计和订制服务能力、察言观色等职业素质，具有良好的服务礼仪、礼貌，具有较好的服务意识，职业道德和爱岗敬业精神。

（3）课程内容：本课程主要包括主题宴会策划与设计、订制宴会策划与设计和高端家庭宴会策划与设计等内容。

（4）教学要求：该课程强调信息化手段的应用，采用情境式教学，以课业汇报方式全过程评价学生的学习结果，教学中融入诚实守信、团队协作等思政要素。

10. 职业技能大赛-西式烹调（全国职业技能大赛根基国赛精选项目西式烹调赛项）（6 学分，100 学时）

（1）课程性质：选修、考查课，可替换高阶课程学分及课时。

（2）课程目标：了解全国职业技能大赛根基国赛精选项目西式烹调赛项选手参赛条件、竞赛内容、评判技术要点等知识；能够根据大赛评判标准进行规范操作，具备独立完成竞赛菜点制作的劳动能力；培养学生爱岗敬业、精益求精、吃苦耐劳的大国工匠精神。

（3）课程内容：本课程依据全国职业技能大赛根基国赛精选项目西式烹调赛项比赛项目及评判标准等为主要教学内容。其内容包括：根据健康和安全法规制作菜单，准备各种各样的食物制作菜肴。技能要求主要包括：根据食谱和标准，准备、加工、烹饪、呈现菜肴；根据模块标准和给定准则创新和测试菜谱；根据标准准时出菜；掌握标准西餐制作技能；制定均衡营养菜单；

按照给定的模块标准估算成本并合理安排预算；掌握食材采购和挑选知识；高度重视并严格确保个人卫生和食品卫生安全；熟练并安全操作厨房设施设备；能够有计划地合理安排厨房管理及菜肴制作工作，进行高效的工作及时间管理，并能够进行有效沟通。

（4）教学要求：本课程根据全国职业技能大赛根基国赛精选项目西式烹调赛项规程和选拔标准，分小组模块化进行教学，依托校内西烹、西点实训室的训练环境，从心理、技能、体能和素养几个方面完善教学，考核评价标准对照西式烹调赛项评判标准执行，以赛育能、以赛验能。

11. 职业技能大赛-烹饪（西餐）（全国职业技能大赛世界技能大赛选拔赛烹饪（西餐）赛项）（6 学分，100 学时）

（1）课程性质：选修、考查课、可替换高阶课程学分及课时。

（2）课程目标：了解全国职业技能大赛世界技能大赛选拔赛烹饪（西餐）赛项选手参赛条件、竞赛内容、评判技术要点等知识；能够根据大赛评判标准进行规范操作，具备独立完成竞赛菜点制作的操作能力；培养学生爱岗敬业、精益求精、吃苦耐劳的大国工匠精神。

（3）课程内容：本课程依据全国职业技能大赛根基国赛精选项目西式烹调赛项比赛项目及评判标准等为主要教学内容。其内容包括：指根据健康和安全法规制作菜单，准备各种各样的食物制作菜肴。本竞赛项目为个人赛，竞赛中对选手的技能要求主要包括：根据食谱和标准，准备、加工、烹饪、呈现菜肴；根据模块标准和给定准则创新和测试菜谱；根据标准准时出菜；掌握标准西餐制作技能；制定均衡营养菜单；按照给定的模块标准估算成本并合理安排预算；掌握食材采购和挑选知识；高度重视并严格确保个人卫生和食品卫生安全；熟练并安全操作厨房设施设备；能够有计划地合理安排厨房管理及菜肴制作工作，进行高效的工作及时间管理，并能够进行有效沟通。

（4）教学要求：本课程根据全国职业技能大赛世界技能大赛选拔赛烹饪（西餐）赛项规程和选拔标准，分小组模块化进行教学，依托校内西烹、西点实训室的训练环境，从心理、技能、体能和素养几个方面完善教学，考核评价标准对照西式烹调赛项评判标准执行，以赛育能、以赛验能。

12. 融岗订单班实践（6 学分，100 学时）

（1）课程性质：选修、考查课、可替换高阶课程学分及课时。

（2）课程目标：通过融岗实践过程，使学生从专业角度认知西餐企业经营运作的情况，并且能够利用所学知识、技能完成相应西餐企业相应岗位的工作，特别是在西餐企业中的完成各个西式餐饮岗位的实践学习，达到复合型多面手的技术技能人才的培养和训练。

（3）课程内容：安排 10 周的酒店企业融岗实践，要求学生以深度认知西餐企业为主，并在西餐企业中的各个西餐岗位（包括冷菜厨房、宴会厨房、西点房等）两至三个岗位上完成实训实践的教学内容。

（4）教学要求：按照课程管理方式进行，融岗实践完毕后提交实习总结报告和实习案例，

考核结果分为优秀、良好、中等、合格和不合格五级，不合格者无法取得毕业证。

10. 职业资格认证（6 学分，100 学时）

（1）课程性质：卓越课、选修课、考查课。

（2）课程目标：本课程通过“双导师”在校内/企业内授课，使学生了解中式烹调师、中式面点师、营养配餐员高级职业资格考核、西式烹调师、西式面点师中级职业资格考核所涉及的岗位知识、技能要求及标准；通过训练丰富专业知识与专业技能，提高操作技能的熟练度，能够独立地完成职业资格考核认证任务，作品质量符合职业资格认证标准；树立学生正确的择业观，培养学生吃苦耐劳的工作精神。

（3）课程内容：中式烹调师、中式面点师、营养配餐员高级职业资格考核、西式烹调师、西式面点师中级职业资格考核所涉及的岗位知识、技能要求。

（4）教学要求：采取分班授课形式，在综合实训教室/实训基地完成，实施任务驱动、问题引领、标准导向的教学做一体化教学，采用以证代考方式进行。

（三）实践环节

1. 认识实习：（学时：4）

（1）课程性质：集中实践课、必修课、考查课。

（2）课程目标：使学生了解什么是餐饮行业、什么是餐饮企业、什么餐饮业的业态、餐饮从业人员的基本卫生要求等基础知识；具备管理个人卫生、做到安全防护的基本能力；培养学生正确的择业观与就业观，使学生树立刻苦学习、争当大国工匠的远大理想。

（3）课程内容：主要通过参观或观摩实训基地或展馆，了解天津西餐的发展，了解西餐企业的工作环境、工作岗位、工作作息等行业、企业的基本概况。

（4）教学要求：集中实践的方式，进入本专业合作餐饮企业，以参观、观摩、座谈、交流活动等形式开展企业实际工作环境的认识实习，其考核通过撰写学习体会的形式，进行考核。

2. 岗位实习（学时：600）

（1）课程性质：集中实践课、必修课、考试课。

（2）课程目标：使学生了解餐饮企业的实际运营流程、菜点制作流程等知识；能按照餐饮企业实际岗位要求完成西餐厨房原料加工与切配、菜点制作、冷菜制作、自助餐制作、厨政管理等岗位工作；具备积极主动的劳动意识，养成良好的职业习惯、职业素质、行为规范，精益求精的工匠精神和艰苦奋斗的劳模精神以及卫生安全意识和独立工作的能力。

（3）课程内容：本课程主要包括西餐厨房原料加工与切配、菜品制作、冷菜制作、自助餐制作、宴会制作、西点（面包、糕饼）、厨政管理等岗位工作任务的内容学习。

（4）教学要求：采取企业顶岗实习的方式，企业为四钻或五星级以上酒店，以及著名或具有特色的社会餐饮企业，开课于第五学期，第六学期，进入本与本专业吻合、合作紧密的餐饮企业，并以“订单式”、“工学式”、“现代学徒制”等形式开展企业实际工作环境的餐饮岗

位工作实习；采用以企业为主导，以指导教师为辅的评价形式，以及毕业综合考试形式对学生实习整体情况，以及实习效果进行检验，通过多元化的评价方式对学生的实习环节进行评价。

（四）毕业环节

3. 毕业综合能力考试（学时：32）

（1）课程性质：集中实践课、必修课、考试课。

（2）课程目标：使学生理解烹饪菜点涉及的知识、流程、常见烹饪技法、注意事项、营养搭配、成本核算、主题宴席设计、原料鉴别与搭配等知识；能熟练运用学校学习和企业实习所学知识技能制定主题套餐设计书并现场制作套餐菜点；具备积极主动的劳动意识，创新创业意识，养成良好的职业习惯、职业素质、行为规范，精益求精的工匠精神和刻苦奋斗的劳模精神以及卫生安全意识和举一反三的能力。

（3）课程内容：本课程主要包括主题套餐构思与设计、菜单设计与制作、菜点设计、成本核算、原料搭配、套餐菜点制作等内容。

（4）教学要求：采用企业主导，并于实习企业进行现场考核，考核于第四学期顶岗实习后进行，考核相关文本资料准备、现场制作与评审、成绩提交等考核工作需在 2 天内完成，评委需均来自于企业或企业客人等；采取多元化的毕业综合考试形式。

七、教学计划进程表

（一）教学环节分配表

在填写教学周数分配表时，应注意每学期总周数合计应为 20 周，各学期教学周数应与教学计划进程表一致，军训、入学教育、考试环节、实习教育、毕业教育等照实填写，学期合计周数为 20 周。若专业有认识实习或其他集中实训环节，建议将集中实训环节放在学期的考试周和机动周前进行。

学期	课程教学	实践性教学				考试	军训 (含入学教育)	实习教育	毕业教育	机动	合计
		集中实训	1+X 取证	岗位 实习	毕业考 核						
一	16					1	3			1	20
二	18					1				1	20
三	18					1				1	20
四	18					1				1	20
五	0	10		8		1		1			20
六	0			16 (含寒假 4 周)	2				1	1	20
总计	69	10	0	24	2	5	3	1	1	5	120
说明	1. 单位为周										

（二）教学计划进程表

分类		序号	类别	课程名称	学时				学分	考试	考查	学时分配					
					合计	理论教学	实验实训	集中实践教学				第一学年		第二学年		第三学年	
												1	2	3	4	5	6
												15/15	18/18	18/18	18/18	10/18	0/18
通识课	思想政治理论课	1	必修课	思想道德与法治	48	32	16		3.0	1		3					
		2		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	24	8		2.0	2			2				
		3		习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	40	8		3.0	3				3			
		4		形势与政策 Δ	40	40			1.0		1-5	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	
		5	选择性必修课	大国工匠与职业理想	32	32			2.0		1	2					
				宪法与法治中国	32	32			2.0		1	2					
				马克思主义劳动观与劳动教育	32	32			2.0		1	2					
				新时代大学生心理健康	32	30		2	2.0		1	2					
		6	选修课	中国特色社会主义和中国梦教育、诚信教育、四史教育、中国自信系列或中国发展系列或中国制度系列等（必选 2 学分）	32	32			2.0				※	※	※	※	
		小计				232	198	32	2	13			5	2	3	0	0
公共	1	必修	劳动素质教育	16	16			1.0		1	2						

课	课		2		军事理论		36	36			2.0		2		2					
	3		大学生职业规划与就业指导		38	38			2.5	1、4		2*5+ 10★				2*5+ 8★				
	4		创业基础★		32	32			2.0		1	★								
	5		职业通用英语 2-1		60	60			4.0	1		4								
			职业通用英语 2-2		72	72			4.5	2			4							
	6		体育（1-3）		108	12	96		7.0	1-3		2	2	2						
	7		信息技术（基础模块）		48		48		3.0		2		3 (文科)							
	小计					406	262	144	0	25.5			7	8	2	0	0	0		
	1	选 择 性 必 修 课	英 语 拓 展（选 一）	职业提升英语		32	32			2.0					2					
				学业提升英语		32	32			2.0										
				素养提升英语		32	32			2.0										
	小计					32	32			2				2						
	公共选修课	1	选 修 课 （3- 5任 选2 学 分， 类别 不重 复）	优秀传统文化类（必选 1 学分）		16	16			1.0				※	※	※	※			
		2		公共艺术类（必选 1 学分）		16	16			1.0				※	※	※	※			
		3		生态文明类（含健康教育）		16	16			1.0				※	※	※	※			
		4		法制安全类（含国家安全教育）		16	16			1.0				※	※	※	※			
		5		国际视野类		16	16			1.0				※	※	※	※			
		6		自然科学类 （含信息技术拓展模块）		16	16			1.0				※	※	※	※			
		7		就业指导类教育（含双创教育）		16	16			1.0				※	※	※	※			
		小计					64	64	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	

专业 (技能)课	平台课	1	必修课	现代服务礼仪	32	32			2.0		1	2						
		2		烹饪营养与配餐	32	32			2.0		1	2						
		3		市场营销	36	36			2.0		2		2					
		4		客源国概况	36	36			2.0		3			2				
		小计				136	136	0	0	8			4	2	2	0	0	0
	专业课	1	必修课	西餐概论	32	32			2.0		1	2						
		2		西式烹调基本功训练*	136	34	102		8	1-2		4	4					
		3		西点制作基本功训练*	136	34	102		8	1-2		4	4					
		4		烹饪原料知识*	68	34	34		4.0	1-2		2	2					
		6		厨政管理实务*	36	18	18		2.0	3				2				
		6		职业竞技	36	18	18		2.0		4					2		
		7		西餐宴会设计*	36	18	18		2.0	4						2		
		8		□西式热菜制作技术*	360		360		22.0	3-4					10	10		
				■西式面点制作技术*	72	72			4.5		3-4				2	2		
		9		西餐英语	72	72			4.5		3-4				2	2		
		小计				912	260	652	0	54.5			12	10	14	16	0	0
		1	3 选 1	餐饮企业服务与管理	36	36			2		3			2				
				数字化酒店用工管理														
				中国传统饮食文化														
		2	4 选 1	■中式热菜制作技术◆	54		54		3		4				4			
				□中式面点制作技术●														
				■西式冷菜制作技术◆														
				□西餐菜肴装饰技术●														
		3	3 选 1	餐饮法律法规与食品安全	36	18	18		2		4					2		

卓越课				餐饮服务心理学													
				餐饮成本核算													
	小计				126	54	72	0	7		0	0	2	6	0	0	
	1	高阶课程组	1	■名菜制作技术	30			20	2		5				3*10		
	2		□名点制作技术														
	3		2	■西式烹调师技能训练	30			20	2		5			3*10			
	4			□西式面点师技能训练													
	小计				60	0	0	40	4		0	0	0	0	6	0	
	1		2 选 1	酒店大数据分析	20			30	1.0		5		5		2*10		
				餐饮数字智能产品赏析													
	2		3 选 1	现代烹饪技术	20			30	1.0		2			2*10			
	3	现代厨房运营管理															
				主题宴会设计与服务技能													
	4		3 选 1	职业技能大赛-烹饪西餐	100			100	6		5				10		
	5			职业技能大赛-烹饪（西餐）													
	6			融岗订单班实践													
	小计				40	0	0	60	2	0	7	0	5	0	0	4	0
集中实践	1	认知实习			4			4			1	※					
	2	岗位实习			600		600		20.0		5-6				8w	12w	
	3	毕业环节			32		32		2.0		6					2w	
	小计				636	0	0	636	22		0	0	0	0	0	0	
总课时					2644	1006	900	738	142	0	7	28	27	25	22	10	20
备注	1. 理论课程（包括实践实训课程、教学做一体课程）16 学时 1 学分；集中实践环节（包括金工实习、岗位实习、毕业环节）按照每周 1 学分计入总学分；集中开设实践环节课程填写在“集中实践环节指导性教学进度表”中。																

专业必要 的内容)	2. 教学进程表中各学期教学周数为减去集中实践环节周数的实际排课周数。
	3. 周学时原则上不超过 30 学时。如需超过需经教务处批准。因各专业集中实训周数不同，进程表中“各学期教学周及周学时”表仅供参考。
	4. 公共基础课中，选修课不少于 6 学分。其中，思想政治必修 2 学分，优秀传统文化必修 1 学分，公共艺术类必修 1 学分，生态文明、法治安全、国际视野、自然科学、就业指导五类素养课程组选择不同类别的课程修 2 学分。学生按照一个学期选择 1-2 门，于第二至第五学期，完成选修课程的学习，获得相应学分。专业选修课要求不少于 12 学分，建议每门课程 2 学分。选修课程要注明几选几。选修课可根据专业人才培养需要和学时要求自行选定课程。
	5. 英语课：工科类专业选择职业通用英语 1，文科类专业选择职业通用英语 2，根据各专业实际情况，从职业提升英语、学业提升英语和素养提升英语中选择 1 门课程学习。
	6. “□”为西点专业方向课程，“■”为西烹专业方向课程，“●”为西点专业方向选修课，“◆”为西烹专业方向选修课。
	7. 体育课上三个学期，32+38+38，每学期含 4 学时理论教学。
	8. 形势与政策“Δ”，每学期安排 8 学时。
	9. “★”为网络课程，学生自主课下网络学习、考试，可不进行周学时分配，学时计入总学时，不计入周学时。
	10. “*”为专业核心课程，每个专业设定 6-8 门。
	11. 教学进程表中最后一行的总课时中学期列空格中填写周学时。

（三）教学进程总体安排

在填写理论和实践环节课时分配表时，应注意学时的准确性和与教学计划进程表数据的一致性。

学年	学期	教学周数	理论教学		实践教学					教学做一体化课程	
			学时	占总学时比例（%）	实验实训	集中实训	岗位实习	毕业考核	占总学时比例（%）	学时数	占总学时比例（%）
一	1	16	344	13.01%	156	4	0	0	6.05%	0	0.00%
	2	18	330	12.48%	168	0	0	0	6.35%	0	0.00%
二	3	18	226	8.55%	240	0	0	0	9.08%	180	6.81%
	4	18	132	4.99%	288	0	0	0	10.89%	234	8.85%
三	5	18	24	0.91%	0	100	240	0	12.86%	0	0.00%
	6	18	0	0.00%	0	0	360	32	14.83%	0	0.00%
合计		106	1056	39.94%	852	104	600	32	60.06%	414	15.66%

说明：1. 单位为周；2. “理论教学+实践教学”比例合计为100%

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学要求、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

以习近平总书记关于教育的重要论述作为根本遵循，全面落实立德树人根本任务，把加强党的建设作为党育人、为国育才根本保证，以思想政治教育为主线，推进“三全育人”、“五育并举”的人才培养体系建设，产教融合，校企合作，整合各方资源，凝聚强大合力，培养德智体美劳全面发展的高素质技术技能人才。

（一）师资队伍

1. 队伍结构

本专业现有师资13人，其中，专任教师6人；兼职教师7人，专任教师占比46.15%，专任教师中，获天津市技术能手称号1人，国家级烹饪裁判员2人，国家级职业考评员3人；专任教师中双师型教师，占比100%；专业带头人1名，骨干教师6名。兼职教师全部来自行业、企业，其中具有高级职称的教师占46.15%，具有技师及以上资格证书的占85.7%，具有国家级考评员资格的教师占42.85%，获得天津市政府颁发的烹饪大师称号的2人。

2. 专任教师

（1）专业骨干教师，6-8人，师德高尚，拥有良好的思想政治素质和职业道德；具备硕士学位以上、具有高校教师中级或中级以上职称、西式烹调（西式烹调或西式面点）/营养相关技师职业技术等级证书，符合“双师型”教师要求；拥有2年及以上西式餐饮企业菜点制作相关岗位工作经历；专业技术水平高，拥有烹饪比赛参赛或指导学生参赛获奖经历；在专业课程建设方面能力强，参与并完成专业核心课建设、精品在线开放课程建设；具有一定科研能力，参与人才培养、教学改革等市级教育教学改革课题研究；具备本专业理论教学和实践教学能力以

及双语教学能力；拥有承担专业课程的核心课程、教学做一体化课程经历；每4年累计不少于6个月的企业实践经历。

（2）一般专业教师，4-6人，师德高尚，应具有良好的思想政治素质和职业道德；要求研究生学历及以上，具有高校教师资格，具有西式烹调（西式烹调或西式面点）/营养相关技师职业技术等级证书，符合“双师型”教师要求；有一定的专业技术应用能力及科研能力、累计有1年或以上西式餐饮企业菜点制作相关岗位工作经历；参与专业教改课题研究、学生烹饪技能竞赛指导、课程建设任务，承担专业课程教学任务，具备双语教学的能力。

3. 专业带头人

专业带头人，1人，师德高尚，拥有良好的思想政治素质和职业道德，具有副教授及以上职称、西式烹调（西式烹调或西式面点）/营养相关技师以上职业技术等级证书；拥有在星级酒店或国际化餐饮企业厨房工作经验和国际化视野；专业技术水平高，拥有参加世界技能大赛或全国西餐烹饪比赛或指导学生参赛获奖经历；烹饪教科研水平较高，发表过高水平专业论文/主编专业教材；能带领专业教师团队进行改革创新，拥有教育、教学改革等教学成果奖获奖经历；作为主要负责人完成专业教学标准制（修）订、人才培养方案制定、实训室建设、等工作；拥有“中国烹饪大师”称号，在全国具有一定知名度和影响力。

4. 兼职教师

兼职教师应来自行业企业，遵纪守法，道德高尚，具有良好的思想政治素质，具有较高的专业素养和技术技能水平，热爱职业教育，积极贯彻落实党和国家教育方针，服从学校的管理规定，能够很好承担教学工作。

3. 教学能力要求

具备先进的教育教学理念，具有项目化教学设计能力、教学实施能力、课程育人能力、现代信息技术应用能力，不断深化教学内容、教学方法以及学习评价改革，推进课堂革命。

（二）教学设施

1. 教室条件

教室配备多媒体、智能终端设备，实现无线网络覆盖。能够运用手机终端、APP开展教学活动，满足混合式教学需要。小班教室均有可移动桌椅，可随时搭建小组化学习环境。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训条件

（1）目前西式烹饪工艺专业共有13间校内实训室，包括专业授课必备的西式烹调实训室、西式面点实训室、一体化实训室、原料标本室、烹饪演示厅、实习厨房、菜肴装饰实训室等，基本满足本专业实训课程教学和实训项目开展，同时也能提供一定的社会服务、技能培训等。

（2）本专业建筑面积2489平方米（使用面积1274.45平方米），设备420台套，设备总值达558.1万元，可容纳280人同时实训，具备教学做一体化授课条件。每年可接受147210

人时的教学实训，社团活动、大赛培训等 10173 人时。为了更好地推动专业建设与发展，应依据项目课程体系需要，进一步加强院内实训基地的内涵建设，实训基地应力争打破过去单项技能训练的格局，营造实际工作氛围，创新实训项目，加强实训过程的规范化管理，让学生获得更加真实的职业能力训练，养成良好的职业素质。

类型	实训室名称	主要实训项目	主要设备	工位数量或设备数量	支撑课程
生产性实训	烹饪演示厅	西式热菜、西式面点、西式冷菜、创新菜、套餐菜点制作、烹饪比赛模拟训练等实训项目	电磁灶、四眼煲仔炉、万能蒸烤箱、扒炉、冷藏料理台影像捕捉、录制设备以及智慧教室功能设备	120	西式热菜制作技术 西式面点制作技术 名菜制作技术 西式冷菜制作技术 西餐菜点装饰技术 名点制作技术 职业竞技 职业技能大赛
	实习厨房	厨房运营管理、烹饪比赛模拟训练等实训项目	电磁灶、电炸炉、万能蒸烤箱、扒炉、急冻冰柜、冷藏料理台等设备	5	现西式热菜制作技术 西式面点制作技术 代厨房运营管理 职业竞技 现代烹饪技术 职业技能大赛训练
	原料标本室	烹饪原料鉴别项目	展示台、原料标本、多媒体等设备	36	烹饪原料知识
	西式热菜制作技术	西式热菜制作技术实训项目	电力四头感应炉连电焗炉、急速冷藏冷冻柜竖置、万能蒸烤箱、操作台、冷藏料理台、影像捕捉、录制设备以及智慧教室功能设备	60（2 间）	西式热菜制作技术 西式烹调基本功训练 职业竞技 职业技能大赛训练
	西式面点制作技术	西式面点制作技术实训项目	电炸炉、电力四头感应炉连电焗炉、烤箱、和面机、压面机、开酥机、操作台、冷藏料理台、厨师机	60（2 间）	西式面点制作技术 西点制作基本功训练
	一体化实训室	烹饪基本功训练	电力四头感应炉连电焗炉、电炸炉、冷藏料理台、操作台	60（2 间）	西式烹调基本功训练 烹饪原料知识
	糖艺实训室	糖艺训练	烤灯、棉花糖机、操作台、气泵等	24	现代烹饪技术
	营养分析室	食物营养分析、菜点分析	气相色谱仪、搅碎机、色相、离心机、粉碎机、天平、高压灭菌机、身高体重测量仪、真空机等设备	50（2 间）	烹饪营养与配餐、营养食谱编制技术、中医食疗药膳设计
虚拟仿真实训	喂儿都之虚拟仿真实训室	津菜文化等实训项目	多媒体、智慧教室功能设备	40	中国传统饮食文化

3. 校外实训条件

校外实训基地情况（数量、级别、主要类别和完成的教学任务及可接纳的岗位实习的人数，应有主要协议）。

西式烹调工艺专业秉承“定位高端”的原则，加强院外实训基地建设，目前国际化企业近

60 家，满足了实习需求，对实训教学起到强有力的保障作用。

其中四星级上酒店占 80%以上，多以国内、国际知名酒店集团为主，如万达集团、华住酒店集团、万豪国际酒店集团、洲际国际酒店团等，另与本地区知名餐饮企业合作，如天津政协俱乐部、巴伐利亚啤酒坊、普拉那啤酒坊等，酒店及社会餐饮企业，每年可接纳实习生人数可达 300 人。同时在教学、教研、教师挂职锻炼等方面也发挥着重要的积极作用和支撑作用。联系较为紧密的合作企业情况见下表今后，应进一步加强与国际化餐饮企业的合作，拓宽合作渠道与合作项目，一方面，在专业核心课的课程标准、教学内容、教学实施、教学考核等工作，应与国际化企业的实际工作密切结合，积极引进真实案例,创设“理实合一”的教学内容和教学做一体化的教学模式，使课程的针对性与适用性得到全面加强，课堂效率全面提高。另一方面，应积极争取国际化企业的支持，探索并开展“工学交替”、“订单培养”模式教育。

序号	基地名称	主要实训项目（主要功能）	接纳人数	支撑课程
1	天津丽思卡尔顿酒店	原料加工、热菜、冷菜、面点 岗位实践实训	5	烹饪岗位综合实践课程、 认知实习、岗位实习
2	天津万丽泰达酒店	原料加工、热菜、冷菜、面点 岗位实践实训	10	烹饪岗位综合实践课程、 认知实习、岗位实习
3	天津普拉那啤酒坊	原料加工、热菜、冷菜、面点 岗位实践实训	10	烹饪岗位综合实践课程、 认知实习、岗位实习
4	天津海河假日酒店	原料加工、热菜、冷菜、面点 岗位实践实训	5	烹饪岗位综合实践课程、 认知实习、岗位实习
5	天津香格里拉酒店	原料加工、热菜、冷菜、面点 岗位实践实训	5	烹饪岗位综合实践课程、 认知实习、岗位实习
6	天津万达文华酒店	原料加工、热菜、冷菜、面点 岗位实践实训	10	烹饪岗位综合实践课程、 认知实习、岗位实习
7	天津滨海圣光皇冠假日酒店	原料加工、热菜、冷菜、面点 岗位实践实训	10	烹饪岗位综合实践课程、 认知实习、岗位实习
8	天津四季酒店	原料加工、热菜、冷菜、面点 岗位实践实训	5	烹饪岗位综合实践课程、 认知实习、岗位实习
9	北京融通华北宾馆	原料加工、热菜、冷菜、面点 岗位实践实训	5	烹饪岗位综合实践课程、 认知实习、岗位实习
10	北京东直门雅辰悦居酒店	原料加工、热菜、冷菜、面点 岗位实践实训	5	烹饪岗位综合实践课程、 认知实习、岗位实习
11	天津希尔顿康莱德酒店	原料加工、热菜、冷菜、面点 岗位实践实训	5	烹饪岗位综合实践课程、 认知实习、岗位实习
12	天津利顺德大饭店	原料加工、热菜、冷菜、面点 岗位实践实训	5	烹饪岗位综合实践课程、 认知实习、岗位实习
13	巴伐利亚啤酒坊	原料加工、热菜、冷菜、面点 岗位实践实训	10	烹饪岗位综合实践课程、 认知实习、岗位实习
14	天津瑞吉金融街酒店	原料加工、热菜、冷菜、面点 岗位实践实训	10	烹饪岗位综合实践课程、 认知实习、岗位实习
15	天津赛象酒店	原料加工、热菜、冷菜、面点 岗位实践实训	5	烹饪岗位综合实践课程、 认知实习、岗位实习
16	天津水晶宫饭店	原料加工、热菜、冷菜、面点 岗位实践实训	10	烹饪岗位综合实践课程、 认知实习、岗位实习
17	天津喜来登大酒店	原料加工、热菜、冷菜、面点 岗位实践实训	5	烹饪岗位综合实践课程、 认知实习、岗位实习

4. 教学平台选用

目前专业进行线上教学所采用的平台主要有以下三个：

（1）职业教育数字化学习中心

“职业教育数字化学习中心”（亦称“智慧职教”网站）是由高等教育出版社建设和运营的职业教育数字教学资源共享平台和在线教学服务平台。平台是国家“职业教育专业教学资源库”项目建设成果面向全社会共享的指定平台，为广大职业教育教师、学生和社会学习者提供优质数字资源和在线应用服务，促进职业教育教学改革，扩展教与学的手段与范围，提高教与学的效率与效益，推动学习型社会建设。平台开放汇聚和运营省级、校级以及企业资源库的建设成果，为各级各方各类资源库的集成共享和推广应用提供支撑服务。此平台资源丰富是本专业教学的主选平台，可实现班级管理、线上授课、网上学习、评价考核等功能。

（2）企业微信

企业微信是腾讯微信团队打造的企业通讯与办公工具，具有与微信一致的沟通体验，丰富的 OA 应用，和连接微信生态的能力，可帮助企业连接内部、连接生态伙伴、连接消费者。

此平台信息安全性高，平台运营稳定，对于终端设备要求低，因此是本专业备选的最优平台，此平台可实现网上授课、班级管理、课堂活动、评价考核等功能。

（3）蓝墨云班课

蓝墨云班课是一款基于移动网络环境满足教师和学生课堂内外即时反馈教学互动的客户端 App，以帮助老师提高与学生的互动效率，激发学生在移动设备上学习为目的，实现教师与学生之间教学互动、资源推送和反馈评价。蓝墨云班课是每一位普通老师开展日常教学的必备工具，也是老师开展微课教学、翻转课堂教学新模式的好助手。本专业将此平台作为备选线上教学平台，在此平台可实现线上授课，网上学习、评价考核等功能。

（三）教学资源

1. 教材选用

首先严把意识形态关，严格按照《天津职业大学教材建设工作规范（试行）》（津职大〔2017〕145号）进行教材的选用与征订。适应“互联网+职业教育”发展需求，优先选用体现新技术、新工艺、新规范等的高质量教材，引入典型生产案例，开发和选用适用的活页式、工单式等新型产教融合教材。其次根据课程改革目标，突出教学内容的适用性、针对性的要求，以及教材的权威性、前瞻性的要求，教材选用范围建议如下：

一是选用国家规划教材以及适应“互联网+职业教育”发展需求，选用体现新技术、新工艺、新规范等的高质量教材；

二是根据课程由专业教研室组织任课教师与专业骨干教师，开发建设本课程的数字化教材及相关数字化资源；

三是引入典型案例，开发和选用适用的活页式、工单式等新型产教融合教材；

四是通过校企共建，组织专兼职优秀教师，集中最优质的资源，共同编写出版符合国际化人才培养需要的教材，将理论、实训、实习各个教学环节有机地结合，充分体现教学做一体化。

2. 图书建议

根据专业需要,图书馆应配置一定数量的专业主干课程所涉及到的参考书目,尤其是国际权威出版社出版的书籍。围绕专业,订阅有影响力的专业期刊、杂志(如:《中国烹饪》、《餐饮世界》、《美食》、《名厨》、《天下美食》、《烹调知识》、《餐饮经理人》、《烹调艺术家》等),为专业教师及学生的专业素质提高提供有价值的、前瞻性的参考读物。

3. 数字化(网络)资源建议

基于学校的数字化校园建设,本专业将充分利用平台,积极创建专业教学资源库,为学生、教师、企业搭建互通的桥梁,共享的平台,从而推动校企合作、帮助教师备课、促进学生学习,不断提高专业的社会影响和人才培养质量。资源库建设应包括如下资源:

(1) 学习资源

以西式烹调工艺专业所涉及的专业核心课程为重点构建备课资源,其信息内容主要有:各课程的教学大纲及核心课程的课程标准、习题库、试题库;教师的电子讲稿、教学案例、多媒体课件、视频资源、文献资源、行业动态等。

(2) 职业资格认证资源

针对职业岗位要求,根据现有涉及西式烹调师、西式面点师、厨政管理师等职业水平(或资格)认证考试项目以及专业自身确定的基础能力考核进行归类建设,包括项目简介、电子教案、历次试题、评价标准等,以强化就业能力培养,为探索实施“X证书”制度构建专业认证学习体系。

(3) 实践教学资源

以校内实训教学、项目导向、学生顶岗实习、社会实践、技能社团为主题编辑实践教学资源。其内容主要包括:专业课程的实训教学计划、实训教学大纲、实训教程或实训指导书、实训教学方案、实训教学总结等。专业核心课的实训操作资料,尤其是要开发出系列化、高仿真、高应用价值的模拟操作资料;专业课程、各年级学生实训活动记录、实训结果鉴定书,实训成绩评定程序和评定方法;项目实施计划书,学生实训实践成果资料,学生顶岗实习图片等。

(四) 教学方法

1. 课程思政融入

强化课程育人,紧紧围绕坚定学生理想信念,以爱党、爱国、爱社会主义、爱人民、爱集体为主线,认真分析烹饪类课程内容,明确每堂课的思政教育主题和思政教育内容,挖掘提炼烹饪类课程思政元素,确定本专业思政培养目标:新时代美食工匠。选取烹饪相关名人、名言、名宴、名店、名菜、名点等传承弘扬烹饪技艺文化,创设典型活动,培养学生劳动精神、劳模精神、工匠精神、节约意识、职业素养、卫生安全、绿色环保、科学烹饪、绿色环保意识,采用合理的方式,精准适配教学内容,巧妙融入课程教学,激发学生情感共鸣,落实各类课程与思想政治理论课同向同行。

2. 教学方法运用

本专业教学过程中应灵活运用案例教学法、混合式教学法、情景教学法、项目教学法等教学方法，保证课堂教学的吸引力。本专业建议采用的教学方法有：

（1）案例教学法：在教师的指导下，由学生对选定的具有代表性的典型案例，进行有针对性的分析、梳理和讨论，做出自己的判断和评价。

（2）混合式教学：把传统学习方式的优势和互联网络学习的优势结合起来，老师在课程设计和知识传递中，将课堂教学与信息技术进行融合，使教学过程“线下”（面授教学）和“线上”（网络教学）有机结合，并根据学生特点达到一个合理的学时分配。

（3）情景教学法：情景教学法是本专业实操课最为普遍使用的一种教学方法。实训场所在规划、建设时均按照企业实际经营模式设计建设，给学生一个真实的环境，在根据企业各岗位的工作任务，设定教学内容。再通过教师的组织、学生的演练，在仿真近乎真实的环境下、切实的工作任务中达到教学目标，既锻炼了学生的临场应变、实景操作的能力，又让学生感受了企业工作的实际状态。

（4）项目教学法：学生在教师的指导下亲自参与完成一个项目的全过程，在这一过程中学习掌握教学计划内的教学内容。学生全部或部分独立组织、安排学习行为，解决在处理项目中遇到的困难。

3. 信息化技术应用

（1）本专业应运用信息化手段实行信息化教学，如数字化教材，交互式互动教学。做到课前、课上、课后数字化学习新模式。按照学校要求完成信息化课程的建设及使用。

（2）微课程的制作与教授。鼓励专业教师建设基于某个知识点、技能点进行微课程设计。

（3）灵活运用多媒体手段，提高课堂效率，并在加强专业教学资源库建设的基础上，构建网络课程，应用于教学实践，打破时间与空间的界限，为开展学生的“自主学习”创造更为有利的条件。其建设内容主要有交互性平台建设、监控性功能建设、考核评价系统建设等内容。

4. 教学组织形式

（1）班级授课形式

①小班实践操作课

本专业除采用传统的班级授课模式外，根据本专业的职业技能课程，对设备、安全、教学目标等多方面因素要求较高的特点，应在实训操作课时采用小班授课的形式，以使教师能顾及所有学生，并及时对学生进行有效指导，使学生掌握正确的操作技法，培养学生养成规范操作的安全意识。

②“学生助教制”

“学生助教制”是通过在班级中选出多名有潜质的学生作为助教，主讲教师带领他们共同备课，提前辅导，课程开展时，便可让这些学生辅助教师进行实训指导，这不仅可提高上课效率，

也可实现优秀学生的培养，选拔。

③ “工作化学习小组”

由于西餐厨房中的各个岗位都有着各自的工作任务，但各岗位之间又是相互关联的，哪一个岗位的工作出现问题，都会影响到下一道工序，甚至影响到产品（菜肴）的质量。因此，在技能训练课的教学过程中，建议采用“协作式学习”的形式，即以企业工作流程为依据，成立若干小组，角色分工明确，完成各自任务，训练了学生技能，又锻炼了学生的团队合作能力和流程意识。

（3）现代“师带徒”

本专业将在中国传统的师徒制基础上，配合专项能力培养思路，探索适应现代高职教育的新型师徒制。具体做法在第2、3、4学期进行技能比武，由行业名师、企业名师（有收徒意向）担任评委并挑选合适的“徒弟”人选，经过学生、学生家长、学校、教师、行业名师、企业名师的多方认可，签订“师徒协议”并举行拜师仪式，师徒关系一旦确定，将由行业大师、企业名师利用“大师工作室”负责该学生（或教师）的技能培养和实践技能的学习。形成“在校学理论，拜师学技能”的“灵动顶岗”学习新模式，并采用“工时制”核算该同学的学时、学分。最终学成之后由学校和师傅同时推荐工作实现就业。

（4）“订单培养”

为实现更有效的人才培养，更好地体现高职教育的就业导向性，促进企业对教育的投入，提高专业的招生吸引力，实施“订单培养”是其有效的实施途径。本专业将不断提高与国际、国内著名星级酒店、知名餐饮企业的订单培养合作，争取70%的学生经历订单培养教育，提高学生的就业竞争力。

（5）创业教育

为了进一步落实国家大力推行大学生创业政策，本专业学生可在第4、5学期申请进行自主创业。具体实施方式如下：可进行与本专业相关的自主创业（需要提出申请，提供营业执照副本复印件等相关证明材料）；可与其他企业或个人联盟进行与本专业相关的创业（需要提出申请，提供营业执照副本复印件、股权分配证明等相关证明材料）；可以参加餐饮连锁集团订单班进行店面创业实习，根据企业的分配进行订单式培养，应具备单个店面的独立管理（包括运营、财务、营销、制作、策划、创新等）能力（提供承包店面相关合同）。

（五）学习评价

围绕课程教学、技能实训、岗位实习、毕业考核等，积极引入岗位工作标准、技能等级标准、赛项评价标准，完善过程评价，探索增值性评价，强化评价的综合性、成长性、发展性。加强课堂内外评价、线上线下评价、参与评价、项目完成情况评价、课堂纪律评价、学习效果成长度评价等，多角度激励个性成长，促进因材施教。具体建议如下：

1. 课程学习评价

通过过程性、阶段性评价和结果性评价相结合的评价方式，学生互评与教师评价相结合，课程考核包括课程学习时间、教学活动参与、作业提交完成度、云班课学习经验值、课程线上测试，综合评分形成日常课程学习评价，特别关注学生行为规范、思想变化、个体成长/进步情况作为增值评价进行额外加分。

2. 技能实训评价

学生集中实训前要融入职业道德教育、职业素养教育、安全教育、劳动教育、实训室管理制度教育、食材/能源节约教育，并将此作为实训成绩评定的依据；按照实训计划、实训任务、岗位特点安排好学生实训学习；自觉遵守设备安全操作规程规范、熟悉西式烹调设备的安全使用、维护、保养知识，实训指导教师/师傅要在场进行指导；按照指导教师的要求认真做好各项实训课程的记录与报告；对集中实训学生要实施全程跟踪管理，随时关注学生实训进展、实训任务完成情况，分析出现的问题并能进行随时指导。学生集中实训成绩由校企双方共同评定。

3. 岗位实习评价

岗位实习是人才培养模式改革的重要教学环节，对学生职业道德养成、过硬职业技能练就影响很大。校企双方共同制定考核评价标准，评价内容融入世界烹饪技能大赛相关赛项及企业实际工作岗位、学校人才培养要求等。考核可安排校内/企业进行，采用多元评价方式进行。成绩由学校、企业共同评定。

4. 毕业考核评价

由专业负责人牵头，委托第三方调查机构麦可思数据有限公司，每年进行企/行业满意度调查（包括毕业生岗位适应能力、职业素养、专业技能、综合素质、录用人数等）和毕业生满意度调查（包括学习的知识和技能适用性、发展空间、岗位对口情况、薪酬水平、人际关系、对企业的认可度等）。

根据调查结果，分析毕业生就业率、专业对口率、顶岗实习学生录用比例等指标，以此形成《西式烹调工艺专业毕业生人才培养质量跟踪调查报告》，提交用人单位和专业带头人，促进校企合作和专业教学改革，实施动态调整机制，不断提高人才培养质量。

（六）质量管理

1. 成立组织机构

为确保西式烹调工艺专业建设与人才培养水平不断提升，成立由1名专业负责人、3名校内专业骨干和3名校外行业或企业专家组成的专业建设指导委员会，负责专业建设的规划、指导、咨询、监控等工作。

2. 构建专业人才培养质量保障体系

（1）制度建设：学校从发展规划、教学建设与改革、教学运行管理、教学评价与质量监控、实训基地建设管理、队伍建设与管理等六方面建立完善的制度，形成了完备的教学管理制度体系。加强日常教学组织运行与管理，通过远程监控系统、教学巡视、各级听课、期中教学检查

等主要工作，将常规检查与专项检查相结合，常规检查覆盖全过程、全师生、全课堂，专项检查按期初——期中——期末关键节点进行，建立教学评估督导体系，形成分析、评价、反馈制度。

（2）质量标准建设：建立教学质量诊断与改进机制，健全教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业考核及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

（3）教学质量监测系统建设：由专业负责人牵头，委托第三方调查机构麦可思数据有限公司，每年进行企/行业满意度调查（包括毕业生岗位适应能力、职业素养、专业技能、综合素质、录用人数等）和毕业生满意度调查（包括学习的知识和技能适用性、发展空间、岗位对口情况、薪酬水平、人际关系、对企业的认可度等）。

九、毕业要求

体例与提示：

学生通过规定年限的学习，修完专业人才培养方案所规定的课程与教学活动，修满 144（增加军训的 2 学分）学分，在德智体美劳等方面达到毕业要求，方可毕业。在校期间鼓励学生考取与本专业相关的职业资格证书或行业权威证书，支撑学生未来在就业、创业、学业等方面持续发展。（可略作展开描述）。

本专业的指导性最低学分框架如表所示（三年制）：

课程分类		课程类别	课程大类	最低学分要求
通识课	思想政治理论课	必修课	—	9
		选择性必修课	—	2
		选修课	—	2
	公共课	必修课	英语类	8
			体育类	7
			数学类	0
			信息技术	3
			劳动素质教育	1
			军事理论	2
			心理健康教育	0
			大学生职业规划与就业指导	2.5
			创业基础	2
		选择性必修课	英语类	2
		选修课	优秀传统文化类	1
			公共艺术类	1

			生态文明类（含健康教育）	2
			法制安全类 （含国家安全教育）	
			国际视野类	
			自然科学类 （含信息技术拓展模块）	
			就业指导类（含双创教育）	
专业（技能）课	平台课 （专业基础课）	必修课	现代服务礼仪	2
			烹饪营养与配餐	2
			市场营销	2
			客源国概况	2
	专业课	必修课	西餐概论	2
			西式烹调基本功训练*	8
			西点制作基本功训练*	8
			烹饪原料知识*	4.0
			厨政管理实务*	2
			职业竞技	2
			西餐宴会设计*	2
			□西式热菜制作技术*	22.0
			■西式面点制作技术*	
			西餐英语	4.5
		选修课	餐饮企业服务与管理	2
			数字化酒店用工管理	
			中国传统饮食文化	
			■中式热菜制作技术◆	3
			□中式面点制作技术●	
			■西式冷菜制作技术◆	
			□西餐菜肴装饰技术●	
			餐饮法律法规与食品安全	2
			餐饮服务心理学	
			餐饮成本核算	
	卓越课	必修课	■名菜制作技术	2

			□名点制作技术	2
			■西式烹调师技能训练	
			□西式面点师技能训练	
		选修课	酒店大数据分析	1.0
			餐饮数字智能产品赏析	
			现代烹饪技术	1.0
			现代厨房运营管理	
			主题宴会设计与服务技能	
			职业技能大赛	6.0
			融岗订单班实践	
			岗位综合实践课程	
集中实践	必修课	军事技能	2	
		认识实习 Δ	0	
		岗位实习	20	
		毕业考核	2	
总计			144	