

高等职业学校西餐工艺专业教学标准

一、专业名称（专业代码）

西餐工艺（640205）。

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、基本修业年限

三年。

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或 技术领域举例
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	烹调； 餐饮管理

五、培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的餐饮服务人员职业群，能够从事西餐烹调、餐饮管理等工作的高素质技术技能人才。

六、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

（一）素质

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，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、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

（4）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。

（5）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。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成1~2项艺术特长或爱好。

（二）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）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。

（3）了解中西方饮食文化，熟悉社会交往礼仪和西餐礼仪。

（4）掌握饮食营养与卫生、食品安全、烹饪原料与酒水等专业知识。

（5）掌握餐饮企业经营管理基础知识与方法，厨房运行与成本控制专业知识。

（6）掌握西餐、西点制作工艺和专业知识。

（7）了解餐饮市场营销、饮食消费心理知识。

（8）熟悉餐饮发展新趋势、新业态、新原料、新技术。

（三）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）具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

（3）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。

（4）具有烹饪专业英语的阅读与一般会话能力。

（5）具有鉴别与有效利用西餐（点）原料以及营养分析和营养配餐的能力。

（6）具有西餐烹调、西式面点以及南亚菜肴（含日、韩料理）制作的能力。

（7）具有厨房生产组织、运行管理和团队合作能力。

（8）具有西餐厅和厨房的布局与设计、菜单设计、宴会组织等能力。

（9）具有现代烹饪设施设备操作及维护能力。

（10）具有餐饮经营数据分析、餐饮企业信息管理、餐饮服务质量管理控制以及餐饮企业督导等能力。

七、课程设置及学时安排

（一）课程设置

本专业课程主要包括公共基础课程和专业课程。

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定，将思想政治理论、中华优秀传统文化、体育、军事理论与军训、大学生职业发展与就业指导、心理健康教育等列入公共基础必修课；并将党史国史、劳动教育、创新创业教育、大学语文、信息技术、健康教育、美育、职业素养等列入必修课或选修课。

学校根据实际情况可开设具有本校特色的校本课程。

2. 专业课程

专业课程一般包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖有关实践性教学环节。学校可自主确定课程名称，但应包括以下主要教学内容：

(1) 专业基础课程。

专业基础课程一般设置 6~8 门，包括：西方饮食文化、烹饪学导论、西餐烹饪原料、食品营养、餐饮食品安全、烹饪英语、西方烹饪美学、西餐服务等。

(2) 专业核心课程。

专业核心课程一般设置 6~8 门，包括：西餐工艺、色拉与开胃菜制作、西点工艺、中式烹调工艺、餐饮企业运行管理、西式宴会设计等。

(3) 专业拓展课程。

专业拓展课程包括：博雅课程、日韩料理、东南亚料理、酒吧运行、创新西餐、咖啡文化与制作、糖艺制作、鸡尾酒调制、餐饮市场营销、物流基础、电子商务，以及与餐饮有关的法律法规等。

3. 专业核心课程主要教学内容

专业核心课程主要教学内容如表 2 所示。

表 2 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	西餐工艺	包括西餐概述，西餐加工工艺原理与规律；西餐配菜制作工艺以及热少司的制作工艺与规律
2	色拉与开胃菜制作	包括开胃菜概述和常用原料，色拉概述和常用原料；开胃菜制作工艺，色拉制作工艺以及色拉调味酱制作工艺
3	西点工艺	包括西点制作基本理论，西点制作技能的实际运用；蛋糕、面包、清酥、混酥、泡芙、冷冻品等大类产品的的基本制作原理和制作方法；西点各种原料的基本运用，不同类型的西点产品的装饰技巧，中式面点工艺基础
4	中式烹调工艺	包括刀工原理，调味原理；原料加工工艺，菜肴组配工艺，菜肴烹制工艺，装盆工艺；菜肴质量评价与控制，风味菜肴制作实训

续表

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
5	餐饮企业运行管理	包括餐饮经营运转特点，不同餐馆机构设置和经营计划制订；西式餐饮全面经营组织、控制和管理；现代餐饮业厨房生产运行管理和质量控制管理，餐饮促销方法，餐饮成本控制等
6	西式宴会设计	包括宴会分类和特点，宴会组织和策划；宴会菜单制定和设计，不同主题的宴会设计的理念；标准菜谱，营养分析，宴会菜点制作；宴会促销和经营，宴会成本核算和质量控制技术，美食节的策划和实施等

4. 实践性教学环节

实践性教学环节主要包括实验、实训、实习、毕业设计、社会实践等。实验实训可在校内实验室、实训室，校外实训基地等开展完成，顶岗实习在餐饮企业、星级饭店内完成。实训实习主要包括：企业认知实习、西餐烹饪技术岗位实践、西餐厨房基层管理岗位实践、餐饮创新创业实践等校内外实训；进入西餐企业、星级饭店西餐部门开展厨房生产与管理岗位的跟岗实习、顶岗实习。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》。

5. 相关要求

学校应统筹安排各类课程设置，注重理论与实践一体化教学；应结合实际，开设安全教育、社会责任、绿色环保、管理等方面的选修课程、拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入专业课程教学；将创新创业教育融入专业课程教学和相关实践性教学；自主开设其他特色课程；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

（二）学时安排

总学时一般为 2600 ~ 2800 学时，每 16 ~ 18 学时折算 1 学分。公共基础课程学时一般不少于总学时的 25%。实践性教学学时原则上不少于总学时的 50%，其中，顶岗实习累计时间一般为 6 个月，可根据实际集中或分阶段安排实习时间。各类选修课程学时累计不少于总学时的 10%。

八、教学基本条件

（一）师资队伍

1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25 : 1，双师素质教师占专业教师比例一般不低于 60%，专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

2. 专任教师

专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有烹饪教育、旅游管理、酒店管理等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外西餐工艺行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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教学任务。

(二) 教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地。

1. 专业教室基本条件

专业教室一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

校内实训室基本要求为：营造饭店、餐饮企业职场氛围，符合餐饮企业消防、卫生和安全生产规范。主要实训室如下：

(1) 西式烹调实训室。

西式烹调实训室应面积大于 120m²，配备不锈钢操作台、西餐灶台、焗炉、烤箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、燃气设备、各类厨房用器具等，用于西式烹调相关课程的实训教学。

(2) 西式面点实训室。

西式面点实训室应面积大于 120m²，配备不锈钢操作台、烤箱、给排水设备系统、货架、货柜、冷藏设备、各类西点厨房用器具等，用于西式面点相关课程的实训教学。

(3) 中式烹调实训室。

中式烹调实训室应面积大于 120m²，配备不锈钢操作台、中餐灶台、蒸箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、燃气设备、各类厨房用器具等，用于中式烹调相关课程的实训教学。

(4) 西餐厅服务实训室。

西餐厅服务实训室应面积大于 120m²，配备中餐桌、椅，西餐桌、椅，服务工作台，中西餐具，接待服务台，多媒体教学设备（计算机、投影仪等），环境装修和布置与企业同步，用于西餐厅服务相关课程的实训教学。

(5) 可根据本校专业办学特色建立其他实训室，如日本料理实训室、酒吧实训室、咖啡实训室、糖艺实训室等。

3. 校外实训基地基本要求

校外实训基地基本要求为：具有稳定的校外实训基地；能够开展西餐工艺专业相关等实

训活动；实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

4. 学生实习基地基本要求

学生实习基地基本要求为：具有稳定的校外实习基地；能提供西式烹调、西式面点等实习岗位，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；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；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

5. 支持信息化教学方面的基本要求

支持信息化教学方面的基本要求为：具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

（三）教学资源

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所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

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，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：有关行业政策法规、职业标准，西方饮食文化、西方经典菜肴（点）、餐饮企业管理和实务操作类图书以及学术期刊等。

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、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

九、质量保障

（1）学校和二级院系应建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、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。

（2）学校和二级院系应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，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。

（3）学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

（4）专业教研组织应充分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。