

四川省志翔职业技术学校

人才培养方案

专业代码： 740202

专业名称：西餐烹饪

编制时间：2023年6月

审定机构：XX专业建设指导委员会

目 录

- 一、专业名称及代码
- 二、入学要求
- 三、修业年限
- 四、职业面向
- 五、培养目标与培养规格
- 六、课程设置及要求
- 七、教学进程总体安排
- 八、实施保障
- 九、毕业要求
- 十、附录

(目录要编页码，十大项里面的内容根据需求再分二级和三级标题编码)

一、专业名称及代码

西餐烹饪 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

(一) 职业面向

所属专业大类(代码)	所属专业类(代码)	对应行业	主要职业类别(代码)	主要岗位类别	职业资格证书(举例)
旅游类(74)	餐饮类(7402)	面向西式烹调师、西式面点师等职业,西餐原料加工处理、汤汁预制、西式菜肴制作、西式面点制作等岗位。餐饮及相关服务行业	西餐烹饪人员 4030202	西点烘焙师	西式面点师 (初/中级)
			中餐烹饪人员 4030101	中餐厨师	中式烹调师 (初/中级)
			中餐烹饪人员 4030102	中式面点师	中式面点师 (初/中级)

备注: 1、对应行业和主要职业类别(代码)来源于《中华人民共和国职业分类大典(2015年版)》; 2、行业和企业认可度高的相应职业资格由学校和企业共同制订考核标准,未列入该表。

(二) 接续专业

高职: 西式烹饪工艺、中西面点工艺、

本科: 烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,以立德树

人为根本任务，面向星级酒店、餐厅、酒楼等餐饮行业、食品加工企业、养老机构的老年人膳食厨房等行业企业，培养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，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，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，具备具备熟练运用西餐烹饪技术能力，德、智、体、美、劳全面发展的高素质劳动者和技术技能型人才。

（二）培养规格

总体表述有关人才培养规格的一般性要求。本专业毕业生应具有以下职业性的素质、知识和能力：

1. 素质

- （1）具有良好的思想道德品质和法律意识。
- （2）具备一定程度的人文素养和科学文化知识，有一定继续学习的基础和能力。
- （3）有健康的身体和心理，良好的生活态度。
- （4）有责任感，吃苦耐劳、勤于动手、勤于思考，有创新精神。
- （5）有良好的人际交往能力、团队合作和奉献精神。
- （6）有良好的卫生意识、质量意识、诚信意识和服务意识，有较强的食品安全观念。
- （7）严格遵守安全操作规范，具备安全操作意识。

2. 知识

- （1）掌握有关原材料选择、加工处理的基础知识，具备烹饪原料鉴别及初加工能力。
- （2）掌握有关饭店、餐饮经营基础知识和食品营养与卫生等方面的基础知识。
- （3）熟悉餐饮业厨房工作的一般流程，会使用厨房设备。

- (4) 掌握有关中餐烹调的基础知识及其操作技术。
- (5) 掌握常见的烹饪技法，能独立制作部分冷、热菜及面点产品。
- (6) 具备宴席设计能力，能在烹饪中应用工艺美术知识，传承中华烹饪文化。
- (7) 具备对现代烹饪设施设备操作及维护的能力。
- (8) 具有解决和应对操作工作中出现的各种突发情况的能力。
- (9) 具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力。
- (10) 能应用现代营养学、食品卫生学知识进行菜肴创新以及营养餐设计与制作。
- (11) 掌握老年人营养膳食理论知识掌握老年人营养膳食具体菜品的制作。

3. 能力

- (1) 具有西餐常用原料选用和加工处理的能力；
- (2) 具有西餐常用工具、设备使用和维护的能力；
- (3) 具有较熟练的西餐烹饪基本操作能力；
- (4) 具有餐饮产品安全生产及规范操作的能力；
- (5) 具有餐饮产品基本的营养配餐、成本核算、成品美化的能力；
- (6) 具有餐饮行业新技法、智能化烹饪设备设施的基础应用能力；
- (7) 具有绿色生产意识、安全防护能力，能够严格遵守餐饮行业有关法律法规；
- (8) 具有终身学习和可持续发展的能力。

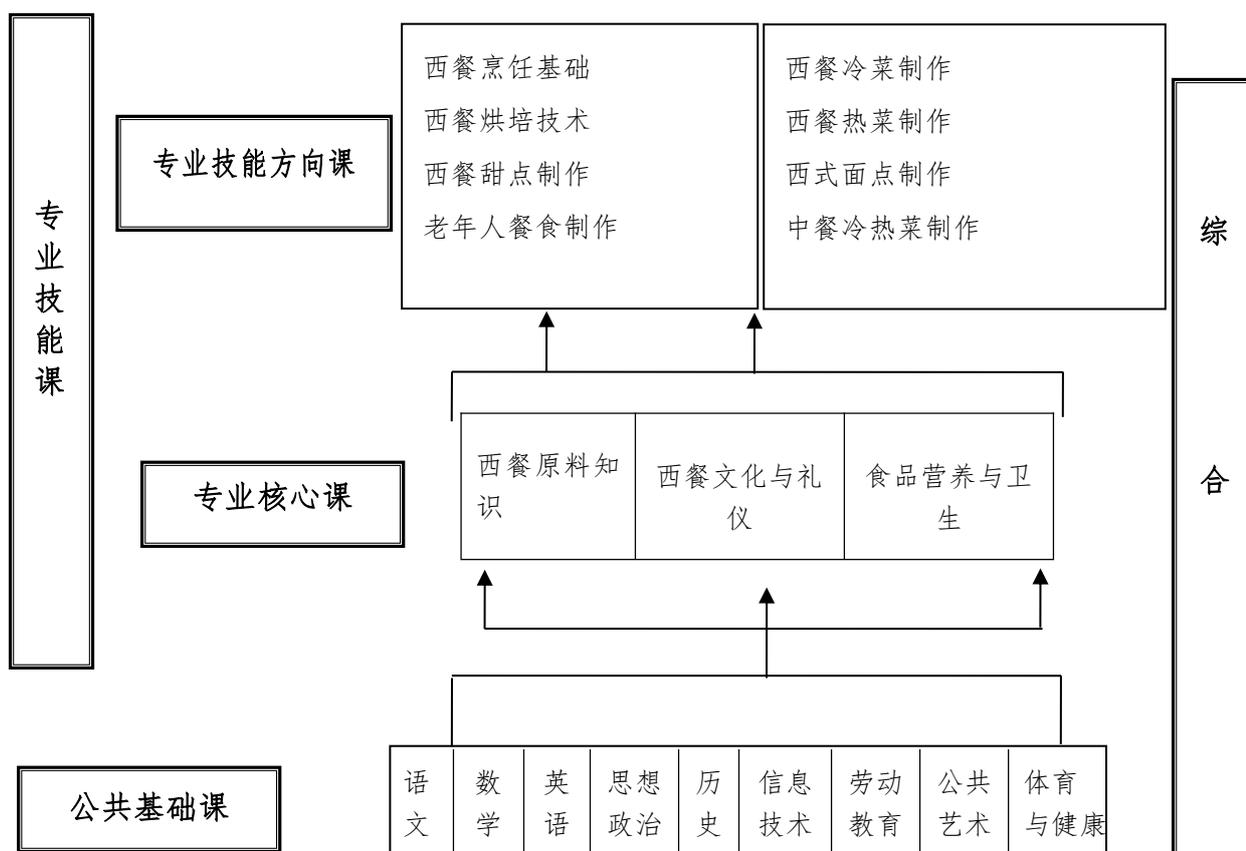
六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程和专业（技能）课程。

公共基础课包括思想政治、语文、数学、英语、历史、信息技术、体育与健康、艺术、劳动专题教育必修课程和选修课程。

专业（技能）课包括专业核心课、专业技能课、综合实训和顶岗实习等必修课程和专业选修课程。

（一）课程结构（以下图表仅作为参考，请大家根据需求自行设计构图）



（一）公共基础课程

依据教育部办公厅关于印发《中等职业学校公共基础课程方案》的通知（教职成厅〔2019〕6号）精神，按照《思想政治》《语文》《数学》《英语》《历史》《信息技术》《体育与健康》《艺术》等课程标准，以及《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》，开设公共基础课程。

课程名称		课程概况		
思想政治	学科核心素养	政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与		
	中国特色社会主义			
	课程目标	<p>1. 正确认识我国发展新的历史方位和社会主要矛盾的变化,理解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;</p> <p>2. 拥护党的领导,领会中国共产党领导是中国特色社会主义最本质的特征和中国特色社会主义制度的最大优势,理解新时代中国共产党的历史使命;</p> <p>3. 坚信坚持和发展中国特色社会主义是当代中国发展进步的根本方向,认同和拥护中国特色社会主义制度,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;</p> <p>4. 坚持社会主义核心价值观体系,自觉培育和践行社会主义核心价值观;</p> <p>5. 热爱伟大祖国,自觉弘扬和实践爱国主义精神,树立远大志向,在实现中国梦的伟大实践中创造自己精彩人生。</p> <p>6. 具有人民当家作主的主人翁意识,积极参与民主选举、民主管理、民主决策、民主监督的实践,提高对话协商、沟通合作、表达诉求和解决问题的能力;</p>		
	主要内容	中国特色社会主义的创立、发展和完善	6	36
		中国特色社会主义经济	8	
		中国特色社会主义政治	8	
		中国特色社会主义文化	6	
		中国特色社会主义社会建设与生态文明建设	6	
		踏上新征程共圆中国梦	2	
	教学要求	<p>1. 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;</p> <p>2. 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;</p> <p>3. 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。</p>		
心理健康与职业生涯				
课程目标	<p>1. 具有自立自强、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;</p> <p>2. 能够正确认识自我,正确处理个人与他人、个人与社会的关系,确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标,选择正确的人生发展道路;</p> <p>3. 能够适应环境、应对挫折、把握机遇、勇于创新,正确处理在生活、成长、学习和求职就业过程中出现的心理和行为问题,增强调控情绪、自主自助和积极适应社会发展变化的能力。</p> <p>4. 学会根据社会发展需要和自身特点进行职业生涯规划,正确处理人生发展过程中遇到的问题,养成良好职业道德行为习惯,自觉践行劳动精神、劳模精神和工匠精神,不断提升职业道德境界。</p>			
主要内容	时代导航 生涯筑梦	4	36	
	认识自我 健康成长	8		

		立足专业 谋划发展	4	
		和谐交往 快乐生活	8	
		学会学习 终生受益	6	
		规划生涯 放飞理想	6	
教学要求	<p>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。</p>			
哲学与人生				
课程目标	<p>初步掌握辩证唯物主义和历史唯物主义基本原理，运用马克思主义立场、观点和方法，观察分析经济、政治、文化、社会、生态文明等现象，对社会现实和人生问题进行正确价值判断和行为选择。</p>			
主要内容	立足客观实际，树立人生态度		8	36
	辩证看问题，走好人生路		10	
	实践出真知，创新增才干		8	
	坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值		10	
教学要求	<p>学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。</p>			
职业道德与法治				
课程目标	<p>1. 正确认识劳动在人类社会中的作用，理解正确的职业理想对国家以及人生发展的作用，明确职业生涯规划对实现职业理想的重要性，懂得职业道德对职业发展和人生成长的意义；</p> <p>2. 树立正确的劳动观、职业观、就业观、创业观和成才观，强化无论从事什么劳动和职业，都要有干一行、爱一行、钻一行的意识，增强职业道德意识，确立通过辛勤劳动、诚实劳动、创造性劳动实现自身发展的信念；</p> <p>3. 了解与日常生活和职业活动密切相关的法律知识，理解法治是党领导人民治理国家的基本方式，明确建设社会主义法治国家的战略目标；</p> <p>4. 树立宪法法律至上、法律面前人人平等的法治理念，形成法治让社会更和谐、生活更美好的认知和情感；学会从法的角度去认识和理解社会，养成依法行使权利、履行法定义务的思维方式 and 行为习惯。</p> <p>5. 正确行使公民权利，自觉履行公民义务，热心公益事业，弘扬集体主义精神；</p> <p>6. 遵守社会规则和公共道德，有序参与公共事务；</p> <p>7. 乐于为人民服务，勇于担当社会责任。</p>			
主要内容	感悟道德力量		6	36
	践行职业道德基本规范		8	
	提升职业道德境界		4	
	坚持全面依法治国		4	
	维护宪法尊严		4	
	遵循法律规范		10	

	教学要求	学生能够理解全面依法治国的总目标,了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义;能够掌握加强职业道德修养的主要方法,初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力;能够根据社会发展需要、结合自身实际,以道德和法律的要求规范自己的言行,做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。			
语文	学科核心素养	语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与			
	课程目标	学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动,在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展,自觉弘扬社会主义核心价值观,坚定文化自信,树立正确的人生理想,涵养职业精神,为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑。			
	主要内容	基础模块	专题 1: 语感与语言习得	144	252
			专题 2: 中外文学作品选读		
			专题 3: 实用性阅读与交流		
			专题 4: 古代诗文选读		
			专题 5: 中国革命传统作品选读		
			专题 6: 社会主义先进文化作品选读		
			专题 7: 整本书阅读与研讨		
			专题 8: 跨媒介阅读与交流		
职业模块		专题 1: 劳模精神工匠精神作品研读	72		
		专题 2: 职场应用写作与交流			
	专题 3: 微写作				
	专题 4: 科普作品选读				
拓展模块	专题 1: 思辨性阅读与表达	36			
	专题 2: 古代科技著述选读				
	专题 3: 中外文学作品研读				
教学要求	<p>坚持立德树人,发挥语文课程独特的育人功能。引导学生树立正确的历史观、民族观、国家观、文化观,培养爱党爱国爱人民的深厚感情和积极的人生态度,增强社会责任感和历史使命感。</p> <p>整体把握语文学科核心素养,合理设计教学活动,深刻领会并树立发展学科核心素养的教学理念,要加强模块间的衔接与整合,与课程发展同步提高课程开发设计等专业能力。</p> <p>以学生发展为本,根据学生认知特点和能力水平组织教学。重视启发式、讨论式教学,强化关键能力培养,加强必要的基础知识教学和基本技能训练,引导学生自主、积极、愉快地参与或开展积极的言语实践,引导学生独立思考,自主学习,培养逻辑推理、信息加工能力,提高口语交际和文字写作的素养,养成终生学习的意识和能力。</p> <p>体现职业教育特点,加强实践与应用。采用语文综合实践教学组织形式,要打破时空与学科界限,有意识地加强课程内容与专业教育、职业生活的联系和配合,自然融入职业道德、职业精神教育,创设与行业企业相近的教学情境,逐步掌握运用语言文字的规律。</p> <p>提高信息素养,探索信息化背景下教与学方式的转变。创设更生动、逼真的学习情境,引导学生有效整合语文学习资源,开展基于网络的多种阅读与欣赏、表达与交流、语文综合实践等活动,改善师生的互动方式,提高自主学习的能力。适应新一代信息技术的发展趋势,优化语文学习环境,不断思考和探寻现代信息技术下的语文教学新模式。</p>				
数学	学科核心	数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析、数学建模			

	素养																	
	课程目标	<p>在完成义务教育的基础上，通过中等职业学校数学课程的学习，使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。</p> <p>通过中等职业学校数学课程的学习，提高学生学习数学的兴趣，增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。</p> <p>在数学知识学习和数学能力培养的过程中，使学生逐步提高数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模等数学学科核心素养，初步学会用数学眼光观察世界、用数学思维分析世界、用数学语言表达世界。</p>																
	主要内容	<table border="1"> <tr> <td rowspan="4">基础模块</td> <td>基础知识</td> <td rowspan="4">108</td> <td rowspan="8">180</td> </tr> <tr> <td>函数</td> </tr> <tr> <td>几何与代数</td> </tr> <tr> <td>概率与统计</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">拓展模一</td> <td>基础知识</td> <td rowspan="4">36</td> </tr> <tr> <td>函数</td> </tr> <tr> <td>几何与代数</td> </tr> <tr> <td>概率与统计</td> </tr> <tr> <td>拓展模二</td> <td>专题与案例</td> <td>36</td> </tr> </table>	基础模块	基础知识	108	180	函数	几何与代数	概率与统计	拓展模一	基础知识	36	函数	几何与代数	概率与统计	拓展模二	专题与案例	36
基础模块	基础知识	108		180														
	函数																	
	几何与代数																	
	概率与统计																	
拓展模一	基础知识	36																
	函数																	
	几何与代数																	
	概率与统计																	
拓展模二	专题与案例	36																
	教学要求	<p>1. 落实立德树人，聚焦核心素养。教师必须坚持正确的育人理念，将社会主义核心价值观贯穿于发展学生数学学科核心素养的过程中，培养学生逐步形成正确的价值观念，要深刻理解数学学科核心素养的内涵、育人价值，将课程目标、教学内容、教学形式、教学方法和教学手段等聚焦于培养和发展学生的学科素养上。</p> <p>2. 突出主体地位，改进教学方式。教师要实施以学生为中心的教学模式，根据学科特点、学生认识规律和专业特点，采用多种教学方式，采取低起点、重衔接、小梯度的教学策略。</p> <p>3. 体现职教特色，注重实践应用。教学中，加强教学内容与社会生活、专业课程和职业应用的联系，创设或选择关联的教学情境，增加学生数学应用意识；选择或建立合适的数学模型，以解决问题为主线的教学方式，培养学生运用数学解决实际问题的能力。</p> <p>4. 利用信息技术，提高教学效果。教师要不断提高课堂教学的信息化程度，重视利用软件和工具进行数据计算统计分析，善于利用网络平台获取资源，引导学生在网络中学习，创新学习方式、教学方式和教学评价，提高教学效果。</p>																
英语	学科核心素养	职场语言沟通、思维差异感知、跨文化理解、自主学习																
	课程目标	<p>1. 职场语言沟通目标：在日常英语的基础上，围绕职场相关主题，能运用所学语言知识，理解不同类型语篇所传递的意义和情感；能以口头或书面形式进行基本的沟通；能在职场中综合运用语言知识和技能进行交流。</p> <p>2. 思维差异感知目标：能理解英语在表达方式上体现出的中西思维差异；能理解英语在逻辑论证上体现出的中西思维差异；在了解中西思维差异的基础上，能客观对待不同观点，做出正确价值判断。</p> <p>3. 跨文化理解目标：能了解世界文化的多样性；能了解中外文化及中外企业文化；能进行基本的跨文化交流；能用英语讲述中国故事，促进中华优秀传统文化传播。</p>																

		4. 自主学习目标:能树立正确的英语学习观,具有明确的学习目标;能多渠道获取英语学习资源;能有效规划个人的学习,选择恰当的学习策略和方法;能监控、评价、反思和调整自己的学习内容和进程,提高学习效率。		
主要内容	基础模块	自我与他人	108	180
		学习与生活		
		社会交往		
		社会服务		
		历史与文化		
		科学与技术		
		自然与环境		
		可持续发展		
	职业模块	求职应聘	36	
		职场礼仪		
		职场服务		
		设备操作		
		技术应用		
职场安全				
危机应对				
拓展模块	自我发展	36		
	技术创新			
	环境保护			
教学要求	<p>1. 坚持立德树人,发挥英语课程育人功能。通过合理的教学活动,帮助学生在学习语言的同时,形成对外国优秀文化的正确认识和对中华优秀传统文化的深刻认识,拓展国际视野,坚定文化自信。</p> <p>2. 开展活动导向教学,落实学科核心素养。教师应深刻领会英语学科核心素养内涵,设计符合学生实际、目的明确、操作性强、丰富多样的课内外教学活动和任务,开展活动导向教学,引导学生在解决真是问题与完成实际任务的过程中,提升能力。</p> <p>3. 尊重差异,促进学生的发展。教师应根据学生个体差异,有效整合课程内容,选择适当的教学方法和教学模式,为学生提供多样化的学习选择,让不同类型、不同层次的学生都能享受学习英语的乐趣。</p> <p>4. 突出职业教育特点,重视实践应用。教师应根据英语课程目标与人才培养规格,有意识加强英语课程与专业教育和职业生活的联系,探索融合的教学新模式,重视学生语言实践英语能力培养。</p> <p>5. 运用信息技术,促进教与学方式转变。将信息技术与英语课程深度融合,善于利用网络平台和教学资源,开展主动、个性化的学习活动,有效实施信息化教学。</p>			
信息技术	学科核心素养	信息意识、计算思维、数字化学习与创新、信息社会责任		
	课程目标	通过多样化的教学形式,帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用,理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范,掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能,综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题;在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力,不断强化认知、合作、创新能力,为职业能力的提升奠定基础。		
	主要内容	基础模块	信息技术应用基础 网络应用	72 108

		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		
	拓展模块	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	36	
	教学要求	<p>1. 坚持立德树人，聚焦核心素养。要为学生创设感知和体验信息技术的应用情境，引导学生将问题与技术融合关联，找出解决方案，提炼计算思维的形成过程和表现形式，将其作为实施项目教学的线索，引导学生在解决问题的过程中经历分析思考、实践验证、反馈调整、逐步形成计算思维，不断提升数字化学习与创新能力。</p> <p>2. 立足岗位需求，培养信息能力。结合学生专业，与学生职业发展需求深度融合，以实践项目为引领，以典型任务为驱动，实施行动导向教学，引导学生关联信息技术与职业知识，掌握岗位和任务情境中运用信息技术解决问题的综合技能。</p> <p>3. 体现职业教育特点，注重实践技能训练。基础模块打好信息素养基础，分层实施知识性教学，注重运用信息技术工具强化实践技能训练和解决生产生活问题。拓展模块强化职业岗位情境中的实践技能训练，熟练运用信息技术完成相关的职业任务，培养所需的综合与迁移能力。</p> <p>4. 创设数字化学习情境，强化自主学习与创新能力。积极运用信息化教学理念，创设以学生为中心的数字化学习情境，有机融合各种教学要素，合理设计教学环节，加强教学全过程的信息采集与诊断分析，鼓励学生积极进行数字化学习与创新实践，促进教与学、教与教、学与学、的互动。</p>		
	学科核心素养	唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀		
历史	课程目标	<p>1. 了解唯物史观的基本观点和方法，初步形成正确的历史观，能够将唯物史观运用于历史的学习和探究中，并将唯物史观作为认识和解释现实问题的指导思想。</p> <p>2. 知道特定的史事是与特定的时间和空间相联系的，知道划分历史时间与空间的多种方式，能够在不同的时空框架下理解历史的变化与延续、统一与多样、局部与整体，在认识现实社会或职业问题时，能够将认识的对象置于具体的时空条件下进行考察。</p> <p>3. 知道史料是通向历史认识的桥梁；了解史料的多种类型；能够尝试搜集、整理、运用可信的史料作为历史论述的证据；能够以实证精神对待现实问题。</p> <p>4. 能够依据史实与史料对史事表达自己的看法；能够对同一史事的不同解释加以评析；学会从历史表象中发现问题，对史事之间的内在联系做出解释；能够全面客观地评价历史人物；能够实事求是地认识</p>		

		<p>和评判现实社会与职业发展中的问题。</p> <p>5. 树立正确的国家观，增强对祖国的认同感；认识中华民族多元一体的历史发展进程，形成民族认同和正确的民族观，铸牢中华民族共同体意识；了解并认同中华先进文化，引导学生传承民族气节、崇尚英雄气概，认识中华文明的历史价值和现实意义；拥护中国共产党领导，认同社会主义核心价值观，树立“四个自信”；了解世界历史发展的基本进程，形成开阔的国际视野和人类命运共同体的意识；能够确立积极进取的人生态度，树立劳动光荣的观念，养成良好职业精神，树立正确世界观、人生观和价值观。</p>			
	主要内容	基础模块	中国历史 世界历史	72	72
		拓展模块	自主开发		
	教学要求	<p>1. 基于历史学科核心素养设计教学。结合不同教学内容所蕴含的历史学科核心素养的不同方面，合理设计教学目标、教学过程、教学评价，既注重对某一核心素养的专门培养，也注重对学科核心素养的综合培养，以科学有效地达成课程目标。</p> <p>2. 倡导多元化的教学方式。结合教学内容，创新教学形式、教学过程和教学方法；鼓励学生开展自主学习、探究学习和合作学习，在做中教、做中学，调动和发挥学生学习的积极性、主动性和创造性。</p> <p>3. 注重历史学习与学生职业发展的融合。教师应结合专业人才培养方案，创设与行业、专业相近的教学情境，设计体验未来职场的教学活动，探索课堂教学与专业实习实训相融合的教学模式。</p> <p>4. 加强现代信息技术在历史教学中的应用。教师应有效运用现代信息技术，创设历史情境，指导学生充分利用各种信息资源，开展基于网络的自主学习，教师实时、动态监测与评价学习过程与结果，提供及时和针对性的指导，促进学生深度学习。</p>			
艺术	学科核心素养	艺术感知、审美判断、创意表达、文化理解			
	课程目标	<p>1. 通过课程学习，参与艺术实践活动，掌握必备的艺术知识和表现技能。运用观赏、体验、联系、比较、讨论等方法，感受艺术作品的形象及情感表现，识别不同艺术的表现特征和风格特点，体会不同地域、不同时代艺术的风采。</p> <p>2. 结合艺术情境，依据艺术原理和其他知识对艺术作品和现实中的审美对象进行描述、分析、解释和判断，丰富审美经验，增强审美理解，提高审美判断能力，陶冶道德情操，塑造美好心灵，形成健康的审美情趣。</p> <p>3. 根据一个主题或一项任务，运用特定媒介、材料和艺术表现手段或方法进行创意表达，尝试解决学习、工作和生活中的问题，美化生活，具有创新意识与表现能力。</p> <p>4. 从文化的角度分析和理解作品，认识文化与艺术的关系，了解中国文化的源远流长和博大精深，热爱中华优秀传统文化，增进文化认同，坚定文化自信，尊重人类文化的多样性。</p>			
	主要内容	基础模块	音乐鉴赏与实践 美术鉴赏与实践	18	36
		拓展模块	歌唱、演奏、舞蹈、设计、中国书画、中国传统工艺、戏剧、影视、其它	18	
	教学要求	<p>1. 准确理解艺术学科核心素养，科学制定教学目标。正确把握课程性质与任务、目标与内涵，认识到四项学科核心素养既独立又融通，是具有内在逻辑关系的有机整体。教师要结合学情，将学科核心素养培养作为教学的出发点和落脚点，注重单项核心素养培养，也注重综</p>			

		<p>合培育。</p> <p>2. 深入分析艺术课程结构内容，加强课程衔接整合。基础模块重视知识积累，丰富审美体验，加深艺术理解，树立正确的价值取向，提高艺术鉴赏与实践能力，服务终身发展。拓展模块满足学生多元化发展需求，突出差异性和层次性，激发兴趣，提升艺术潜能。</p> <p>3. 遵循身心发展和学习规律，精心设计组织教学。坚持“做中学、学中做”，创设合适教学情境，合理运用教学策略，通过多种教学形式，引导学生开展自主学习、探究学习和合作学习。合理利用现代信息技术，整合资源，拓展时空，丰富手段，优化课题教学，提升教学成效。</p> <p>4. 积极适应学生职业发展需要，体现职业教育特色。</p>					
体育与健康	学科核心素养	运动能力、健康行为、体育精神					
	课程目标	<p>落实立德树人的根本任务，以体育人，增强学生体质。通过学习本课程，学生能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动的乐趣，学会锻炼身体的科学方法，掌握1~2项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平；树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式：遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团队意识。帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志，使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。</p>					
	主要内容	基础模块	<table border="1"> <tr> <td>体能</td> <td rowspan="2">72</td> <td rowspan="2">144</td> </tr> <tr> <td>健康教育</td> </tr> </table>	体能	72	144	健康教育
		体能	72	144			
健康教育							
拓展模块一	限选2项运动技能	72					
教学要求	<p>1. 坚持立德树人，发挥体育独特的育人功能。教师应加强对学生体育精神和体育品格的培养，培养团队合作意识和组织能力，体现中华优秀体育文化的精髓和内容，将体育教学过程变为目标、内容和方法有机融合的综合教学过程。</p> <p>2. 遵循体育教学规律，提高学生运动能力。教师应加强运动技能形成的学理研究，具有难度递进的意识，优化设计运动技能模块的教学过程。要研究在技能教学中渗透学习知识或原理的方法，探索知识和实践活动有机结合的方法。保证运动负荷，提高学生课堂学习效果。</p> <p>3. 把握课程结构，注重教学的整体设计。教师要把体育安全放在首位，通过项目模块选修、分组教学和分层教学等方法，因材施教，力争每个学生学有所获，学有所乐。掌握并运用各项体育素质的基本原理和练习方法，采用多样方式进行体能教学。要根据所学内容与学生实际，有效利用信息资源，丰富和拓展学生对健康的认知。</p> <p>4. 强化职业教育特色，提高职业体能教学实践的针对性。结合中等职业学校学生体质现状，采用多种锻炼方法，提升学生体能，指导学生自我评价体能锻炼效果和改进计划。讨论研究常见职业性疾病的防治、职业安全等主题。</p> <p>5. 倡导多元的学习方式，培养学生自主学习能力。教师要创设多元化情境，采用多种训练方式，激发学习兴趣和热情，鼓励学生选择运动项目深入学习，发展运动爱好和专长。重视信息技术手段，开展多种形式的线上线下学习。构建家庭、学校、社会三位一体的体育与健康教育平台，营造健康成长和全面发展的良好环境。</p>						
劳动专题教育	基本理念	强化劳动观念，弘扬劳动精神；强调身心参与，注重手脑并用；继承优良传统，彰显时代特征。		18			
	课程目标	1. 树立正确的劳动观念。正确理解劳动是人类发展和社会进步的根本力量，认识劳动创造人、劳动创造					

	<p>价值、创造财富、创造美好生活的道理，尊重劳动，尊重普通劳动者，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的思想观念。</p> <p>2. 具有必备的劳动能力。掌握基本的劳动知识和技能，正确使用常见劳动工具，增强体力、智力和创造力，具备完成一定劳动任务所需要的设计、操作能力及团队合作能力。</p> <p>3. 培育积极的劳动精神。领会“幸福是奋斗出来的”内涵与意义，继承中华民族勤俭节约、敬业奉献的优良传统，弘扬开拓创新、砥砺奋进的时代精神。</p> <p>4. 养成良好的劳动习惯和品质。能够自觉自愿、认真负责、安全规范、坚持不懈地参与劳动，形成诚实守信、吃苦耐劳的品质。珍惜劳动成果，养成良好的消费习惯，杜绝浪费。</p>	
主要内容	<p>主要包括日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动中的知识、技能与价值观。</p> <p>1. 日常生活劳动教育立足个人生活事务处理，结合开展新时代校园爱国卫生运动，注重生活能力和良好卫生习惯培养，树立自立自强意识。</p> <p>2. 生产劳动教育要让学生在工农业生产过程中直接经历物质财富的创造过程，体验从简单劳动、原始劳动向复杂劳动、创造性劳动的发展过程，学会使用工具，掌握相关技术，感受劳动创造价值，增强产品质量意识，体会平凡劳动中的伟大。</p> <p>3. 服务性劳动教育让学生利用知识、技能等为他人和社会提供服务，在服务性岗位上见习实习，树立服务意识，实践服务技能；在公益劳动、志愿服务中强化社会责任感。</p>	
教学要求	<p>1. 持续开展日常生活劳动，自我管理生活，提高劳动自立自强的意识和能力；</p> <p>2. 定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀；</p> <p>3. 依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。</p>	
合计		1134
说明	<p>1. 国家安全教育、国防教育、节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养和科学素养方面的教育，学校将通过专题讲座或活动的形式，将有关知识融入到专业教学和社会实践（军训）中，以提高教育的针对性。</p> <p>2. 精心组织劳动实践、创新创业实践、志愿服务及其他社会公益活动，并与德育教育和就业教育相结合，纳入学生管理和共青团的工作范畴，统一规划，分步实施。</p> <p>3. 健康教育的学科教学纳入体育与健康课程之中，利用下雨（雪）或高温（严寒）等时段进行，每学期保证6课时以上。</p> <p>4. 劳动专题教育共计18课时，编制专门计划，与实践课程同步完成。</p>	

(二) 专业课

1. 专业核心课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	西餐原料知识	<p>基础汤与少司的认识与制作。</p> <p>西餐菜肴的认识与制作。</p> <p>盘碟器皿的种类和用途；盘碟盛器与菜肴配合的原则。</p> <p>西餐各国菜肴的特点以及代表菜品。</p> <p>西厨热菜的工、设备和厨具认知。</p>	<p>主要教学内容有：主要内容括畜类原料、畜肉制品及乳品类原料、禽类及蛋品类原料、鱼类原料、其他水产品类原料、粮食类原料、蔬菜类原料、食用菌藻类和蔬菜制品类原料、果品类原料、调味类原料辅助类原料、饌用材类原料、浙江名特产原料的介绍以及平衡膳食。</p>	72
...	西餐文化与礼仪	<p>通过学习培养学生的工匠精神</p> <p>1. 对学生的从业价值取向和行为进行引导,通过教学引导学生知晓并掌握行业的礼仪规范。</p> <p>2. 自主学习培养学生的自主学习意识,通过课堂及课后练习培养良好的学习习惯。</p> <p>3. 沟通表达:通过学习掌握社交场合常用的礼节、交谈的技巧:掌握礼貌用语和正确的肢体语言运用。</p>	<p>主要内容:了解西方餐饮文化;掌握西餐发展史和西餐发展流派、西餐厨房工作规范与礼仪;能进行西餐餐饮服务作;会运用西餐用餐礼仪。</p> <p>教学要求:通过本课程的学习,学生必须对前期所学的专业知识融会贯通,综合运用,尽早尽快成为服务技能娴熟、综合素质好、职业道德高、管理水平高并具有爱岗敬业的餐饮企业高技能人才,掌握西餐的发展史、饮食文化、就餐礼节和西餐厨房组织结构、管理方式、工作流程以及餐饮服务的基本知识和技能,以提升学生在西餐烹饪方面的文化底蕴和职业技能。</p>	36
	烹饪营养与安全	<p>学生通过学习本课程,掌握烹饪营养与食品安全的基础知识,具备基本的合理烹饪、平衡膳食、原料安全控制、烹饪安全管理的能力,树立健康</p>	<p>1. 掌握六大营养素基础知识和主要烹饪原料的营养价值,理解食物的消化与吸收,能正确进行热量计算。2. 了解合理烹饪、平衡</p>	36

		<p>饮食观,形成良好的营养安全职业素养。</p>	<p>膳食的概念、目的及意义,掌握合理烹饪的目的与方法,能采取正确措施进行常见食物的营养保护。</p> <p>3. 熟悉烹饪安全基础知识和主要烹饪原料加工的安全基本标准,能采取有效措施预防安全问题,正确做好烹饪原料加工的安全控制。</p> <p>4. 知晓《中华人民共和国食品安全法》及其他与食品安全的相关法律法规的基本内容,能严格执行食品在储存、运输、烹饪等环节中的操作规范。</p>	
--	--	---------------------------	---	--

2. 专业技能课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	西餐烹饪基础	<p>理解西餐基本功训练概念、特点和西餐基本功训练内容。</p> <p>掌握西式刀工、刀法的基本内容和操作要求。</p> <p>掌握西餐锅具运用的基本内容和操作要求。</p> <p>明确西餐基本原料的成型、配菜、火候掌控等多项基本技能</p>	<p>主要内容:了解西餐厨房的结构、人员组成、工作任务、工作流程,常用工具、设备,掌握西餐基本刀工技术、西餐烹调基本技法,能正确使用各种常用刀法、加工方法加工各种原料,能够制作基础汤、基础冷热少司和西式早餐</p>	144
...	西餐烘焙技术	<p>掌握西餐菜肴的烹调方法,代表菜肴及少司制作方法。</p> <p>熟悉西餐菜肴制作的工艺流程和技术关键。</p> <p>掌握常用烹调方法和分类,运用烹调基础知识加工制作菜肴。</p> <p>熟练运用西餐菜肴装盘原理,美化菜肴。</p>	<p>主要内容: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</p>	180
	西餐甜点制作	<p>了解西点的发展简史;</p> <p>正确认识面点基本功训练的重要性;</p> <p>熟悉各种西点原料的特性;</p> <p>了解西点的风味流派;</p> <p>常见的西点品种:面包、蛋糕、甜点的制作;</p>	<p>掌握面点各项基本功的主要操作方法及适用范围。</p> <p>掌握面点基本技术动作的要领。</p> <p>熟练掌握各种烹调设备器具的安全使用。</p> <p>熟练掌握各种烹调设备器具的清洁及维护。</p>	108

		装饰装盘等技术； 掌握筵席西点的配备原则。	熟练掌握常见西点代表品种的制作流程以及技术关键。 能较为熟练地为筵席配备西点品种。	
	西餐冷菜制作	掌握西餐冷菜制作原料的识别与选用。 熟练掌握西餐冷菜制作的基本要求、步骤与手法。 掌握西餐冷菜的营养平衡与卫生管理知识。 了解西餐冷菜拼摆的类型与造型式样。 掌握西餐冷菜的拼制形式。 掌握常规西餐冷菜的创业应用。	掌握常见西餐冷菜品种的制作流程以及技术关键。 熟练掌握常见西餐冷菜代表品种的制作。 掌握西餐冷菜的营养配比。 熟练掌握西餐冷菜各设备器具的安全使用。 熟练掌握西餐冷菜各设备器具的清洁及维护。	108
	西餐热菜制作	掌握主要西餐基本功名称和分类，学会西式刀运用方法。 能正确使用烹饪基本功的姿势与动作。 能灵活、自如的运用西餐锅具及设备。 能靠动作控制，自如地正确地完成操作，准确、规范、连贯协调。	主要内容：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

3. 专业选修课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	西式面点制作	西点概述及发展简史； 西点常用工具和设备； 西点原料的认识； 西点制作基础； 面包、蛋糕、甜点的风味流派； 装饰装盘的技术与配备；	掌握面点各项基本功的主要操作方法及适用范围。 掌握面点基本技术动作的要领。 熟练掌握各种烹调设备器具的安全使用。 熟练掌握各种烹调设备器具的清洁及维护。 熟练掌握常见西点代表品种的制作流程以及技术关键。 能较为熟练地为筵席配备西点品种。	108
… …	中餐冷热菜制作	西餐热菜烹调方法的概念及方法。 常用西餐烹调方法的操作关键。 基础汤与少司的认识与制作。	主要内容：了解中式冷菜制作的关键技法，热菜制作的炒、煮、炸、烤、煎等制作方法，掌握不同烹调方法之间的区别，掌握原材料选择、调配、加工处理的操作技能，具有美化菜品	108

		西餐菜肴的认识与制作。 盘碟器皿的种类和用途；盘碟盛器与菜肴配合的原则。 西餐各国菜肴的特点以及代表菜品。 西厨热菜的工具、设备和厨具认知。	和装盘艺术的能力，熟悉工作岗位，能快速融入到工作之中。	
	老年人餐食制作	熟悉老年人特色菜特点与制作	主要内容：了解老年人特色菜点的特点，掌握制作适合老年人特色菜点的原料知识和特殊的烹调技法，能独立完成适合老年人特色餐食的制作。	108

4. 综合实训

序号	实训项目名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	西餐甜点实训	熟悉西餐甜点的制作	按照什么要求，完成西餐甜点综合实训 工作任务；独立完成	108
…	西餐烘焙实训	熟悉西餐烘焙的制作	按照什么要求，完成西餐烘焙综合实训 工作任务；独立完成	108

5. 专业实践课程

(1) 认知实习 (36 学时)

为增强学生对职业和岗位的认知，提高学生对专业学习的兴趣。在第 1 学期组织学生到校企合作企业进行认知岗位的实习，让学生对企业文化知识、岗位能力基本要求等有一定的了解，增强学生学习专业知识和掌握专业技能信心，为后继学习专业知识和专业技能奠定坚实的基础。

(2) 跟岗实习 (90 学时)

为提升实训质量，提高学生实践动手能力，依据企业岗位需求和学生课程学习情况，在第 5 学期集中或分散组织学生到成都卓锦餐饮管理有限公司（大蓉和）相关企业进行跟岗实训，将课堂实训技能转化为企业操作技能。本校专业教师应与企业教师进行有效配合，以学生个人是否能独立完成西餐烹饪项目作为考核目标，使学生能够较快地掌握实训技能。

(3) 顶岗实习 (450 学时)

顶岗实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节，要认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生顶岗实习的顶岗与其所学专业面向的岗位群基本一致。在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实习。要加强顶岗实习过程管理，切实保障学生的安全与权益，构建校企共同指导、共同管理、合作育人的顶岗实习工作机制。

七、教学进程总体安排

(一) 基本要求

依据教育部《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）和教育部办公厅关于印发《中等职业学校公共基础课程方案》的通知（教职成厅〔2019〕6号）规定，教学时间40周（含复习考试），周学时一般为28学时，顶岗实习按每周30小时（1小时折合1学时）安排，3年总学时数为3000~3300。实行学分制的学校，一般16~18学时为1学分，3年制总学分不得少于170。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动以1周为1学分，共5学分。公共基础课学时约占总学时的1/3，专业课学时约占总学时的2/3。在确保学生实习总量的前提下，根据实际需要集中或分阶段安排实习时间。实践性教学学时原则上占总学时50%以上。课程设置中应设选修课，其学时数占总学时的比例应不少于10%。

(二) 教学安排 (此处计算百分比的总课时为3240，周课时30，每学期记18个教学周。劳动教育设在第一学期周课时数1，可以加入素养选修课凑整；艺术课工科、康养两系部设一年级上学期，民服、财贸、高考设在一

年级下学期；信息技术一年级均开设，二年级工科、康养两系部设在上学期，民服、财贸、高考设在下学期。

课程类别	课程性质	课程名称	学分	学时	学期						学时比例	
					1	2	3	4	5	6		
公共基础课	必修	思想政治(中国特色社会主义)	2	36	2						1.17%	
	必修	思想政治(心理健康与职业生涯)	2	36		2					1.17%	
	必修	思想政治(职业道德与法治)	2	36			2				1.17%	
	必修	思想政治(哲学与人生)	2	36				2			1.17%	
	必修	语文	14	252	4	4	2	2	2		8.18%	
	必修	数学	10	180	4	2	2	2			5.84%	
	必修	外语(英语)	10	180	4	2	2	2			5.84%	
	必修	信息技术	6	108	2	2	2				3.5%	
	必修	体育与健康	8	144	2	2	2	2			4.67%	
	必修	历史	4	72	2	2					2.34%	
	必修	艺术	2	36		2					1.17%	
	必修	劳动教育	1	18	1						0.56%	
	公共基础课合计			63	1134							36.84%
专业课	专业核心课	必修	西餐原料知识	4	72	4					2.34%	
		必修	西餐文化与礼仪	2	36		2				1.17%	
		必修	烹饪营养与安全	2	36				2		1.17%	
		小计		8	144							4.67%
	专业基础课	必修	西餐烹饪基础	8	144		8					4.67%
		必修	西餐烘焙技术	10	180	2		8				5.84%
		必修	西餐甜点制作	6	108			6				3.5%
		必修	西餐冷菜制作	6	108				6			3.5%

		小计		30	540						16.37%	
专业 实践 课	必修	综合实训		12	216			2	2	8	7%	
	必修	认知实习		2	36				2		1.17%	
	必修	跟岗实习		6	108					6	3.5%	
	必修	顶岗实习		30	540					30	17.54%	
			小计		50	900						29.23%
专业课合计				88	1584						51.46%	
选修 课	专业 选修 课	限选	西餐热菜制作	6	108					6	3.5%	
		限选	中餐冷热菜制作	6	108					6	3.5%	
		限选	老年人餐食制作	6	108				6		3.5%	
	素养 选修 课	限选	军事训练	2	36	2						1.17%
		限选										
		限选	职业素养									
	选修课合计				20	360						11.69%
总计				171	3078	29	28	28	28	28	100%	

八、实施保障

(一) 师资队伍

序号	能力结构要求	专任教师		兼职教师	
		数量	要求	数量	要求
1	具备教学组织管理能力,相关专业背景,有“双师型”素质的指导教师。	2	具有1年以上企业工作经历,或两年以上课程实训指导经历,熟悉教学组织与管理。	1	有丰富的实践经验的技师或者高级技师。

(二) 教学设施

本专业应配备校内实训实习室和校外实习基地。

1. 校内实训室

校内实训实习必须具备西餐烘焙、西餐烹饪等实训室，主要设施设备
及数量见下表。

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		名称	单位	数量
1	裱花实训室	裱花转台	台	40 台
		圆胚	个	40 个
		操作台	台	12 台
		醒发箱	台	1 台
		奶油机	台	4 台
		烤箱	台	1 台
		和面机	台	1 台
		面包散热架	台	1 台
		商用冷藏冰箱	台	1 台
		商用冷冻冰箱	台	1 台
		立式空调	台	1 台
		货架	个	1 个
		多功能搅拌机	台	1 台
2	烘焙实训室	烤箱	台	2 台
		裱花袋架子	台	1 台
		和面机	台	1 台
		操作台	台	11 台
		醒发箱	台	1 台
		奶油机	台	5 台
		商用冷藏冰箱	台	1 台

		货架	个	1 个
		面包散热架	台	1 台
		裱花袋架子	台	1 台
		多功能搅拌机	台	1 台
3	中餐实训室 (一)	操作台	台	12 台
		炉头	个	20 个
		菜墩	个	40 个
		调料缸	个	72 个
		商用电饭锅	台	1 台
		油缸	套	20 套
		蒸笼	套	1 套
		立式蒸箱	台	2 台
		炒锅	套	20 套
		商用冷藏冰箱	台	1 台
		双缸炸炉	台	2 台
		电饼档	台	1 台
		电炒炉	台	4 台
		电磁炉	台	8 台
4	中餐实训室 (二)	操作台	台	10 台
		炉头	个	12 个
		菜墩	个	20 个
		油缸	套	12 套
		炒锅	套	12 套
		绞肉机	台	1 台

		压面机	台	1 台
		商用电饭锅	台	1 台
		商用冷藏冰箱	台	1 台

说明：主要工具和设施设备的数量按照标准班 40 人/班配置。

2. 校外实训实习基地

序号	校外实训基地名称	实训项目
1	成都好利来工贸公司	西点
2	成都卓锦餐饮管理有限公司（大蓉和）	中餐
3	成都新语面包食品有限公司	西点
5	成都新沁园商贸有限公司	西点
6	成都晓峰商业置业有限公司一分公司	西餐、西点、中餐

（三）教学资源（根据提示自行调整内容）

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
2. 图书资料配备要求
3. 数字资源配备要求。

（四）教学方法

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

专业课坚持校企合作、工学结合的人才培养模式，按照相应职业岗位（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，普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，推动课堂教学革命，利用校内外实训基地，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。

（五）学习评价

根据本专业培养目标和以人为本的发展理念，建立科学的评价标准。教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，注意吸收家长、行业企业参与。校内校外评价结合，职业技能鉴定与学业考核结合，教师评价、学生互评与自我评价结合。过程性评价与结果性评价结合，不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注知识在实践中运用与解决实际问题的能力水平，重视规范操作、安全文明生产等职业素质的形成，以及节约能源、节省原材料与爱护生产设备，保护环境等意识与观念的树立。应将上述要求，结合本专业实际予以具体化。

（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、毕业要求

（一）学业考核要求

根据本专业培养目标和培养规格，结合学校办学实际，明确对学生学

业成绩、实践经历、综合素质等方面的考核要求、考核方式和考核标准，以及学生毕业时应完成的规定学时学分，有效促进毕业要求的达成度。

（二）证书考取要求

根据职业岗位需求，对接可考取的国家职业资格证书和职业技能等级证书，明确证书有关内容有机融入专业课程教学的途径、方法和要求。

十、附录

一般包括教学进度安排表、变更审批表等。

附录 1: (样例)

西餐烹饪专业教学进程安排表

课程类别	课程性质	课程名称	课程代码	学分	学时	开设学期(周课时)						考核方式	学时比例	
						1期	2期	3期	4期	5期	6期			
公共基础课	必修	中国特色社会主义	000001	2	36	2						考试	36.84%	
	必修	心理健康与职业生涯	000002	2	36		2					考试		
	必修	哲学与人生	000003	2	36			2				考试		
	必修	职业道德与法治	000004	2	36				2			考试		
	必修	语文	000005	14	288	4	4	2	2	2		考试		
	必修	数学	000006	10	180	4	2	2	2			考试		
	必修	英语	000007	10	180	4	2	2	2			考试		
	必修	信息技术	000008	6	108	2	2	2				考查		
	必修	体育与健康	000009	8	144	2	2	2	2			考查		
	必修	历史	000010	4	72	2	2					考试		
	必修	艺术	000011	2	36		2					考试		
	必修	劳动教育	000014	1	18	1						考查		
小计				63	1134	18	18	14	10	6				
专业(技能)课程	专业核心课	必修	西餐原料知识	57740063	4	72	4					考试	4.67%	
		必修	西餐文化与礼仪	57740064	2	36		2				考查		
		必修	烹饪营养与安全	57740084	2	36				2		考试		
	小计				8	144	4	2		2				
	专业技能课	必修	西餐烹饪基础	57740088	8	144		8					考查	16.37%
		必修	西餐烘焙技术	57740089	10	180	2		8				考试	
		必修	西餐甜点制作	57740083	6	108			6				考试	
		必修	西餐冷菜制作	57740087	6	108				6			考查	
	小计				30	540	2	8	14	6				
	专业实习课	必修	综合实训	综合实训	12	216			2	2	8			29.23%
必修		认知实习	认知实习	2	36				2					
必修		跟岗实习	跟岗实习	6	108					6				
必修		顶岗实习	顶岗实习	30	540						30			

			小计		50	900	2	0	0	4	6			
专业选修课	限选	西餐热菜制作	57740086	6	108						6			11.69%
	限选	中餐冷热菜制作	57740046	6	108						6			
	限选	老年人餐食制作	57740085	6	108					6				
	限选	军事训练		2	36	2								
		小计			20	144	2			6	12			
总计					170	3078	29	28	28	28	28	30		100%

备注：本表安排为第1学期—第6学期，每学期教学活动为20周，其中教学时间为18周，每周28节课。

附录 2:

XX 学校 教学计划变更审批表

专业名称					专业代码		
年级					学制		
原教学计划	课程编号	课程名称	课程性质	学分	学时总数	开课学期	变更状态 (增加或撤销)
		化妆面试		2	36	2	撤销
调整后计划		双语播音		2	36	4	增加
		人际交往与沟通		2	36	5	增加
变更理由	根据教育部职业院校专业人才培养方案制订与实施的指导意见（教职成[2019]13号）文件的要求，结合本专业《人才培养方案调研报告》的结论修改本专业 2020 级人才培养方案。						
变更内容	专业负责人签字：_____ 年 月 日						
教务处审核意见	教务主任签字：_____ 年 月 日						
分管副校长审核意见	签 字：_____ 年 月 日						

附录 3:

XX 学校 人才培养方案审批表

申请单位		适用年级	
申请时间		申请执行时间	
专业指导 委员会意 见	签字（签章）：		
教务处 意见	签字（签章）：		
教学校长 意见	教学校长签字（签章）：		