



廣西華僑學校

西餐烹飪專業 2021 級人才培養方案

2021 年 6 月 30 日

主编：商务专业科

起草人：卢勇

校内参编人员：肖心路

校外参编人员：

谭华 广西福瑞祥餐饮管理有限公司

刘小青 广西福瑞祥餐饮管理有限公司

审核人：卢燕霞

目录

一、专业名称（专业代码）	1
（一）专业名称.....	1
（二）专业化方向.....	1
（三）专业代码.....	1
二、招生对象和学制.....	1
三、培养目标.....	1
四、职业（岗位）面向、职业资格证书.....	1
五、人才培养规格.....	2
（一）专业知识和技能目标.....	3
（二）专业（技能）目标.....	3
六、主要接续专业.....	4
七、课程设置及进度安排.....	4
（一）公共基础课.....	4
（二）专业（技能）基础课.....	8
（三）专业（技能）核心课.....	9
（四）专业（技能）方向课.....	9
（五）综合实训.....	9
（六）跟岗实习、顶岗实习.....	10
八、教学进程总体安排.....	11
（一）基本要求.....	11
（二）教学时间安排表.....	12

(三) 教学安排建议.....	12
九、教学实施.....	14
(一) 教学要求.....	15
(二) 教学管理.....	15
十、教学评价.....	15
十一、实训实习环境.....	17
(一) 校内实训室.....	17
(二) 校外实习基地.....	17
十二、专业师资.....	18
(一) 专职教师队伍.....	18
(二) 企业兼课教师队伍.....	18
十三、教材使用情况.....	19
十四、毕业要求.....	20

西餐烹饪专业 2021 级人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

（一）专业名称

西餐烹饪

（二）专业化方向

食品加工方向

（三）专业代码

740202

二、招生对象和学制

初中毕业生或同等及以上学历者。学制三年。

三、培养目标

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美全面发展，掌握必要的文化基础知识、专业知识和熟练的专业技能，具有良好的身心素质和职业道德，有较强的就业能力和一定的创业能力，能适应酒店业、餐饮业、食品加工企业等一线岗位的需要，并具有本专业职业生涯发展能力，且能从事粤系桂系中餐烹饪专业的高素质技术技能人才。

四、职业（岗位）面向、职业资格证书

表 1 职业（岗位）面向和职业资格证书

序号	专业（技能）方向	对应职业（工种）	职业资格证
1	中式烹饪	中餐烹调师	中式烹调师（中级）
2	西式烹饪	西餐烹调师	西式烹调师（中级）
3	西式面点师	西式面点师	西式面点师（中级）
4	烧卤制作师	中式烹调师（中级）	福瑞祥中餐烹饪 福瑞祥中西面点
	古法腌制品制作技术 师	中式烹调师（中级）	

五、人才培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

1. 热爱社会主义祖国，将实现自身价值与服务祖国人民相结合，树立社会主义民主观念和遵纪守法意识，遵守职业岗位规范；树立劳动观点，养成良好的劳动习惯，增强实践能力；树立尊重自然、顺应自然、保护自然的生态文明理念；树立正确的职业理想，形成正确的就业观、创业观，做好适应社会、融入社会、就业创业准备。

2. 具有社会公德、职业道德意识和文明行为习惯，自觉践行社会主义核心价值观。

3. 具有健全的人格、良好的心理品质和健康的身体，培养诚实守信、爱岗敬业、团结互助、勤俭节约、艰苦奋斗的优良品质，提高应对挫折、合作与竞争、适应社会的能力。

4. 具有基本的欣赏美和创造美的能力。

5. 热爱餐饮行业，对本职工作认真负责。具有良好的沟通交流能力，较强的食品安全意识。

6. 具备一定创新能力和创意思维，能够从事企业中餐厨房岗位一线工作的可持续发展型技术技能人才。

7. 能熟练掌握专业技能并能灵活运用变通。

(一) 专业知识和技能目标

1. 专业（技能）方向 1:

(1) 能熟练使用各种中餐烹饪工具设施设备。

(2) 能根据中餐烹饪要求正确选用原料并加工各种原料。

(3) 能应对工作中出现的各种突发状况，按预案及时处理。掌握厨房生产流程的烹饪技法及加工工艺

2. 专业（技能）方向 2:

(1) 能熟练掌握刀工刀法技能。

(2) 能掌握基本的中餐烹饪烹调技法。

(3) 能熟练掌握秘制烧卤的制作技术。

(4) 能熟练掌握中式面点、西式面点的制作技术。

(5) 能熟练掌握古法腌制品的制作技术。

(6) 能熟悉中餐厨房的工作流程，具有使用、维护、保养厨房相关设施设备的能力。

(7) 能根据职业变迁变化继续学习并应用行业新技术。

(二) 专业（技能）目标

1. 具有从事食品加工等综合技能能力。

2. 具备初步工艺基础素质能力。

3. 具备基本的菜品开发的初步能力。

六、主要接续专业

高职：烹饪工艺与营养专业、西式烹饪工艺专业

七、课程设置及进度安排

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括思想政治课，文化课，体育与健康，艺术，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（技能）基础课、专业（技能）核心课和专业（技能）方向课。实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、跟岗实习、顶岗实习等多种形式。如下表：

（一）公共基础课

公共基础课主要内容和要求，如表 2。

表 2 公共基础课主要内容和要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	是中等职业学校学生必修的一门德育课程，依据《中等职业学校思想政治课程标准》2020 版开设，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，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，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	36

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
2	心理健康与职业生涯规划	是中等职业学校学生必修的一门德育课程，《中等职业学校思想政治课程标准》2020版开设，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、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，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯规划指导，为职业生涯发展奠定基础。	36
3	职业道德与法制	是中等职业学校学生必修的一门德育课程，依据《中等职业学校思想政治课程标准》2020版开设，帮助学生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，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。	36
4	哲学与人生	是中等职业学校学生必修的一门德育课程，依据《中等职业学校思想政治课程标准》2020版开设，阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，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价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬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。	36
5	语文(基础模块)	是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程，依据《中等职业学校语文课程标准》2020版开设，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。	144
6	语文(职业模块)	依据《中等职业学校语文课程标准》2020版开设，满足学生继续学习与个性发展需要，并与专业实际和行业发展紧密结合。	54

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
7	数学（基础模块）	是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程，依据《中等职业学校数学课程标准》2020版开设。通过数学课程学习，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。	108
8	数学（拓展模块）	依据《中等职业学校数学课程标准》2020版开设，根据地方资源、学校特色、专业需要和学生实际情况选择拓展模块教学内容教学。	36
9	英语（基础模块）	是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程，依据《中等职业学校英语课程标准》2020版开设，旨在进一步激发学生英语学习的兴趣，帮助学生掌握基础语言知识，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，发展英语学科核心素养。	108
10	英语（职业模块）	依据《中等职业学校英语课程标准》2020版开设，满足学生继续学习与个性发展需要，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
11	信息技术（基础模块）	是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程，依据《中等职业学校信息技术课程标准》2020版开设，引导学生通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践，增强信息意识，掌握信息化环境中生产、生活与学习技能，提高参与信息社会的责任感与行为能力。	108
12	体育与健康	是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程，依据《中等职业学校体育与健康课程标准》2020版开设，以身体练习为主要手段，以体育与健康知识、技能和方法的传授为主要内容，培养学生学科核心素养和促进学生身心健康发展。	144
13	公共艺术（基础模块）	依据《中等职业学校艺术课程标准》2020版开设，含音乐鉴赏与实践、美术鉴赏与实践两部分，使学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心	36

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		素养。	
14	历史（基础模块）	是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程，依据《中等职业学校历史课程标准》2020版开设，旨在以唯物史观为指导，促进中等职业学生进一步通过掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养，增强学生历史使命感和社会责任感，进一步弘扬爱国主义民族精神和改革创新时代精神，培育和践行社会主义核心价值观，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。包括“中国历史”和“世界历史”两个部分。	72
15	安全教育	依据《中小学公共安全教育指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	16
16	心理健康教育	依据《中等职业学校学生心理健康教育指导纲要》开设，旨在帮助学生树立心理健康意识，培养学生乐观向上的心理品质，增强心理调适能力，促进学生人格的健全发展；帮助学生正确认识自我，增强自信心，学会合作与竞争，培养学生的职业兴趣和敬业乐群的心理品质，提高应对挫折、匹配职业、适应社会的能力。	40
17	劳动教育	根据《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》开设，旨在引导学生理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，体认劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好的劳动习惯。	40
18	普通话	培养学生热爱祖国语言文字的思想感情，引导学生重视语言的积累和感悟，使学生进一步提高正确理解与运用祖国语言文字的能力，提高学生语言口头表达能力、交流沟通能力、思维应变能力。	36

(二) 专业（技能）基础课

专业（技能）基础课主要内容和要求，如表 3。

表 3 专业（技能）基础课主要内容和要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	西餐烹调技术	学生通过本课程学习，能够使学生掌握西餐烹调活动中的基本原理、基本方法和基本环节，熟悉本课程的主要活动内容，了解最前沿的行业信息和动态。	320
2	中餐烹饪技法	学生通过本课程学习，能够使学生掌握中餐烹调活动中的基本原理、基本方法和基本环节，熟悉本课程的主要活动内容，了解最前沿的行业信息和动态。	160
3	中式面点制作技术	使学生从整体上对中式面点制作的工艺流程有初步的认识，了解中式面点制作相差的专业理论，掌握中式面点制作的操作技能，培养学生具备中点制作的基本职业能力。	160
4	西式面点制作技术	讲授西点制作基础知识、面包、蛋糕、饼干、曲奇、泡芙、裱花蛋糕的制作技艺，使学生能运用不同的技术手法，独立制作各式面点，为学生继续提高技艺和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。	160
5	食品雕刻	以学生的操作能力为基础，以完成项目任务全过程为目标，以学生的创新能力为中心，将知识点整合到学习情境中，拓展、优化、整合教学内容，使学生做到教、学、做相结合，理论与实践一体化，切实提高学生的职业技能和职业素养。	160
6	独创烧卤	讲授秘制叉烧、秘制烤鸭的制作工艺，学生通过学习让学生熟练掌握秘制烧卤制作方法，并在实践中融会贯通。	320

(三) 专业（技能）核心课

专业（技能）核心课主要内容和要求，如表4。

表4 专业（技能）核心课主要内容和要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中餐烹调技术	本课程是中等职业学校的烹饪专业中餐烹饪方向的核心课程，是一门操作性很强的实训课程，其功能在于使学生熟悉热菜烹调的基本程序和原则，掌握基本菜品的烹调操作技能，了解各地方菜系传统特色菜肴的制作工艺，具备从事中餐烹调的基本职业能力。	320
2	西餐烹调技术	学生通过本课程学习，能够使学生掌握西餐烹调活动中的基本原理、基本方法和基本环节，熟悉本课程的主要活动内容，了解最前沿的行业信息和动态。	320

(四) 专业（技能）方向课

施工管理方向专业（技能）方向课主要内容和要求，如表5。

表5 烹饪技艺方向专业（技能）方向课主要内容和要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪基本功	本课程是训练学生烹饪基本操作技法。通过学习学生能够初步掌握蔬菜、水果、肉类、鱼类的基本切配技巧。	80
2	中式面点制作技术	使学生从整体上对中式面点制作的工艺流程有初步的认识，了解中式面点制作相差的专业理论，掌握中式面点制作的操作技能，培养学生具备中点制作的基本职业能力。	160

(五) 综合实训

1. 劳动教育实践：学生在校内或校外的实训基地、企业、

社区等场所参与劳动实践活动，培养学生劳动精神面貌、劳动价值取向和劳动技能水平。

2. 技能综合实训：综合实训倡导采用校企合作项目化教学培养、培训模式，采用项目教学法突出技能教学的方法，强化学生的专业技能学习。综合实训包含专项技能训练和毕业设计等形式。毕业设计是在顶岗实习前，将学生分成若干小组，根据自己的设计创意进行毕业作品的设计，常规的有方案效果图设计、建筑模型、户型模型、陈设装饰等作品。

（六）跟岗实习、顶岗实习

实习时间：跟岗实习、顶岗实习累计总学时原则上为6个月至一年。在确保学生实习总量的前提下，原则上在第三学年（第五、第六学期），学生在企业完成学习任务。但也鼓励专业根据市场用人规律和需求实际，探索实行工学交替、多学期、分段式形式安排学生实习。

实习要求：认真落实教育部关于《职业学校学生顶岗实习管理规定（试行）》的有关要求，应保证学生跟岗实习、顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。

实习管理：学生在跟岗实习、顶岗实习中，采用“双导师制”的学校与企业共同管理，由学校指导老师进行实习期间专业理论方面的指导，企业能工巧匠、技师作为实践技能方面的指导，使学生的专业理论知识和企业的实践技能同步并进。

实习评定：由学校与企业根据学生在工作岗位的表现和工作业绩评定学生的实习成绩。

八、教学进程总体安排

（一）基本要求

1. 本专业基本学制为三年，总学时数约为 3514 学时。每学年为 40-44 周，其中教学时间约为 36-38 周（含复习考试）。周学时为 28-30 学时。换算为学分制，一般以 16-18 学时为 1 个学分，三年制合计约 286 学分。其中应包括军训、社会实践、入学教育、毕业教育、顶岗实习等活动。课程开设顺序和周学时安排，根据实际情况调整。

公共基础课学时约占总学时的 2/3，允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

专业技能课学时约占总学时的 2/3，在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间，行业企业认知实习应安排在第一学年。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%。

2. 本专业的基本学制按照《职业教育专业目录（2021 年）》设置为三年制时，增加职业技能训练时间，以高技能人才培养为目标，提高职业技能考核等级，在参照本标准的课程设置基础上，拓展专业群中可迁移岗位的职业能力培养。

3. 按照专业（技能）方向的特点，并结合区域经济发展和企业初次就业的实际需要，自主确定选修课程、开设顺序和周课时安排。

（二）教学时间安排表

表6 西餐专业教学时间安排（单位：周）

学期	一	二	三	四	五	六	小计
入学教育	1						1
军训	1						1
课堂教学	17	12	14	9			76
复习考试	1	1	1	1			4
考证培训		2		2			4
教学综合（生产）实训		3	3	6			12
跟岗实践、顶岗生产实习					18	20	38
毕业教育						1	
综合素质训练	1	1	1	1			4
机动	1	1	1	1	1	1	6
合计	22	20	20	20	20	20	122

（三）教学安排建议

课程类别	课程名称	学分	总学时	理论学时	实践学时	各学期周数、学时分配					
						1	2	3	4	5	6
						18	18	18	18	18	20
公共基础课（标注*号为限定选修课）	1 中国特色社会主义	2	36	36	0	2					
	2 心理健康与职业生涯	2	36	36	0		2				
	3 职业道德与法制	2	36	36	0			2			
	4 哲学与人生	2	36	36	0				2		
	5 语文（基础模块）	8	144	144	0	2	2	2	2		
	6 语文（职业模块）*	3	54	54	0				3		
	7 数学（基础模块）	6	108	108	0	3	3				

	8	数学(拓展模块)*	2	36	36	0			2			
	9	英语(基础模块)	6	108	108	0	2	2	2			
	10	英语(职业模块)*	2	36	36	0				2		
	11	信息技术(基础模块)	6	108	32	76	4	2				
	12	体育与健康	8	144	24	120	2	2	2	2		
	13	公共艺术(基础模块)	2	36	36	0			2			
	14	历史(基础模块)	4	72	72	0			2	2		
	15	安全教育*	1	16	16	0	每学期4节					
	16	劳动教育*	2	40	40	0	每学期10节					
	17	心理健康教育*	2	40	40	0	每学期10节					
	18	普通话*	2	36	18	18			2			
必修小计			42	756	636	120	15	13	12	8		
必修+限定选修小计			62	1122	908	214	15	13	16	13		
专业技 能课	专业核 心课	餐饮服务与管理	4	80	4			4				
		小计	4	80	4							
	中西餐 烹调方 向	西餐烹调技术	16	320	4	4	4					
		中式烹调技术	8	160	4	4		4				
		中式面点制作技术	8	160	4	4		4				
		西式面点制作技术	8	160			4	12				
		食品雕刻	8	160			4					
		小计	48	960	12	12	12	4				
	福瑞祥 中餐烹 饪方向	烹饪基本功	4	80	4			4				
		中餐烹调技术	16	320	4	4	4					
		独创烧卤	16	320	4	4	4					
		食品雕刻(企业)	4	80		4		4				
		各菜系名菜特色菜品	4	80			4	12				
		筵席设计	4	80								
		小计	48	960	12	12	12					
	福瑞祥	裱花蛋糕制作	4	80	4							

中西式 面点方 向	常温蛋糕制作	4	80	4							
	慕斯蛋糕制作	4	80	4							
	西式饼干制作	4	80		4						
	果冻类制作	4	80		4						
	泡芙类制作	4	80		4						
	甜面包制作	4	80			4					
	软欧包制作	4	80			4	4				
	蛋挞派类制作	4	80			4	4				
	中式面点基础制作	4	80				4				
	包子制作	4	80					12			
	煎饼制作	4	80								
	小计	48	960	12	12	12	2				
	专业选 修课	中式烹调师初级工训练 与鉴定	1	36		2		2			
中式烹调师中级工训练 与鉴定		1	36				1周				
小计		2	72		2						
综合实训 (按30学时每周算出)	劳动教育 实践	8	112	1周	1周	1周					
	技能综合 实训	10	180							6周	
跟岗实践、顶岗实习 (同上)	跟岗实践	30	360				28			12周	
	顶岗实习	30	600				58				20周
小计		78	1252	28	28	28				540	600
合计		286	3514	62	58	58				540	600

九、教学实施

（一）教学要求

公共基础课培养学生思想政治素质、职业道德水平和科学文化素养,为学生专业知识的学习和技能的培养奠定基础,满足学生职业生涯发展的需要。

专业技能课按照相应职业岗位(群)的能力要求,强调理论实践一体化,突出“做中学、做中教”的职教特色,建议采用项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法,创新课堂教学。

（二）教学管理

建立教学管理组织协调机制,教务科和专业科紧密配合,对常规教学各个环节进行全程管理和监控;建立教务科、专业科两级督学机制,实现督教、督学、督管;建立校内教师互评机制,在校内开展公开课、示范课,校内老师对主讲教师教学效果进行评价工作;建立学生教学效果反馈机制,对所有上课教师的教学效果进行反馈。

十、教学评价

教学评价是促进中职教育管理、推动改革的重要手段。通过校内评价与社会评价相结合,建立完善的信息反馈系统,为教学改革、人才培养提供重要依据。依据项目教学的进程,将平时成绩与期终考试评定相结合,综合利用形成性、诊断性和终结性评价来调整教学策略。对学生素质进行横向和纵向比较,确定学生文化基础优劣及其潜能所在。根据专

业技能标准。制定考核的多元评价机制，使评价真正能够反映学生的知识、能力与素质。

表 7 教学评价比例分布表

课程分类	评分项目	分值比例	评分说明（评价内容）
公共基础课程	平时成绩	50%	包括考勤情况、学习态度、作业情况等。
	段考成绩	20%	取由两次测验成绩平均。
	期考成绩	30%	期末统一考试。
专业课程	平时成绩	20%	包括考勤情况、学习态度、作业情况等。
	理论成绩	30%	期末统一考试或有关职业资格证书考试的成绩替代。
	实训成绩	30%	参照学生参与工作的热情、工作的态度、与人沟通、独立思考、勇于发言，综合分析问题和解决问题的能力，安全意识、卫生状态、出勤率等。学生的实训项目学习最终完成的结果，根据作业文件提交的齐全与规范程度、完成产品性能是否达标与质量好坏、项目答辩思路、语言表达等给出终结性考核成绩。
	见习成绩	20%	根据学生见习期间的综合表现进行评定。
综合实训	学生自评	50%	由学生根据自己参加综合实训的综合表现进行评定。
	综合考评	50%	由教师根据学生参加综合实训的综合表现进行评定。
跟岗实习、顶岗实习	学生自评	20%	由学生根据自己在企业的工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。
	企业考核	40%	由企业根据学生在企业的工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。
	实习报告	20%	根据学生总结能力予以评定。实习报告中应包括实习计划的执行情况、质量分析与评估、存在问题与解决措施、经验体会与建议等。

课程分类	评分项目	分值比例	评分说明（评价内容）
	实习带队教师考评	20%	由带队教师根据学生在工作态度、遵守纪律和掌握的专业技能进行综合评定。

十一、实训实习环境

本专业应配备校内实训实习室和校外实训基地。实训实习室的环境要具有真实性，并能应用仿真技术，具备工作、教研、实训及展示等多项功能。

（一）校内实训室

校内实训实习配置实训室、主要设施设备名称及型号规格、数量见下表 8。

表 8 校内实训室、实训基地情况表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量
1	中餐烹饪实训基地	双头单尾小炒炉	10
		双层工作台	20
		双星盆水池	50
		不锈钢储物柜	4
		四门冰柜	2
2	中餐烹饪实训室	三层六盘烤箱	2
		双层工作台	4
		电扒炉	4
		四头电煲仔炉	2

（二）校外实习基地

根据专业特点和发展方向，通过加强与企业合作，校企共建校外实习、实训基地 4 个，如下所示：

表 9 校外实习实训基地情况表

序号	企业名称	实训容量	校企合作类型	合作范围
1	广州番禺宾馆	150 人	签约,实训基地	顶岗实习、集中实习、师资培训
2	天津莎莎语餐饮管理有限公司	20 人	签约,实训基地	顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建
3	成都众乐乐餐饮有限公司	25 人	签约,实训基地	顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建
4	物语(上海)餐饮有限公司	35 人	签约,实训基地	顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建

十二、专业师资

师资队伍整体结构合理，专兼结合，符合专业目标定位要求，适应学科、专业长远发展需要和教学需要。

专业带头人和骨干教师占教师总数 2/5 以上，专业带头人由具有副高级职称及以上(含中级职称)的“双师型”教师担任，能够站在专业领域发展前沿，掌握本专业行业发展最新动态；骨干教师能积极参与课程的建设与课题的研究。

(一) 专职教师队伍

专任专职教师与在籍学生比例不低于 1: 35；研究生学历 25%，中级职称以上 25%；获得本专业相关的高级工以上职业资格 80%以上；双师型教师 50%以上。

(二) 企业兼课教师队伍

企业兼课教师占专职教师比例 30%，60%以上具有中级以上技术职称或高级工以上职业资格。主要担任食品雕刻、中餐烹调技法、古法腌制法、秘制烧卤制作技术等课程。

十三、教材使用情况

在教材选用上，应尽可能优先选用与课程目标更为接近编写特色鲜明的教材；尽可能选用按任务式、项目式、模块化格式编写的教材；尽可能选用国家规划教材，确保教材选用的质量。

（一）公共课教材选用推荐

1. 公共课教材选用推荐如表 10

表 10 公共课选用教材

序号	课程名称	使用教材	
		名称	出版社
1	中国特色社会主义	经济政治与社会	北京师范大学出版社
2	心理健康与职业生涯	专业生涯规划	高等教育出版社
3	职业道德与法制	职业道德与法律	人民教育出版社
4	哲学与人生	哲学与人生	高等教育出版社
5	语文(基础模块)	语文基础模块	高等教育出版社
6	语文(职业模块)*	语文职业模块	高等教育出版社
7	数学(基础模块)	数学基础模块	高等教育出版社
8	英语(基础模块)	英语基础模块	外研社/高等教育出版社
9	英语(职业模块)	英语职业模块	外研社/高等教育出版社
10	信息技术(基础模块)	信息技术基础模块	电子工业出版社
11	体育与健康	体育与健康	国家开发大学出版社
12	公共艺术(基础模块)	美术鉴赏与实践	华东师范大学出版社

13	公共艺术(基础模块)	音乐鉴赏与实践	华东师范大学出版社
14	历史(基础模块)	中国历史	现代教育出版社
15	历史(基础模块)	世界历史	高等教育出版社
16	普通话	普通话培训与测试	广西教育出版社

2. 专业课教材选用推荐

(1) 专业核心课程教材选用推荐如表 11

表 11 专业核心课选用教材

序号	课程名称	使用教材	
		名称	出版社
1	中式烹调技艺	上杂与炒锅	北京理工大学出版社
2	西式烹调技艺	西餐冷菜	北京理工大学出版社
3	中式面点	中餐面点	北京理工大学出版社

(2) 专业方向课程教材选用如表 12

表 12 专业方向课选用教材

序号	课程名称	使用教材	
		名称	出版社
1	西式面点	西餐面点	北京理工大学出版社
2	食品雕刻	果蔬雕刻	北京理工大学出版社

十四、毕业要求

本专业学生达到以下规定，准予毕业，发给中专毕业证书。

(一) 达到人才培养所规定的德智体美等规格要求，修满教学计划规定的所有必修和选修的理论与实践课程，成绩

合格。

(二) 通过毕业技能考核，成绩合格。

(三) 参加第三学年跟岗实习、顶岗实习，成绩合格。

(四) 获得至少一项专业相关职业资格证书。

(五) 操行评定合格。