



山东省城市服务技术学院

SHANDONG CITY SERVICE TECHNOLOGY COLLEGE

西式烹调专业

人才培养方案



目 录

一、专业基本信息.....	3
二、人才培养目标.....	2
三、毕业及证书.....	3
四、课程设置.....	3
五、考核与评价.....	19



一、专业基本信息

1. 专业名称

西餐（西式烹调）

2. 专业代码

0502-3

3. 学制年限

层次	招生对象	学制	培养目标
高技	初中毕业生	5年	高级工
	高中毕业生	3年	
技师	初中毕业生	6	预备技师
	高中毕业生或 技校中专毕业生	2	

4. 就业方向 and 职业资格

毕业生面向各级各类宾馆、酒店等餐饮企事业单位，从事西餐企业冷房厨师、热房厨师、饼房厨师、面包房厨师等工作岗位，负责原料加工、冷菜制作、热菜制作、西点制作、面包制作等工作和相关辅助工作，见表1。

表1 岗位分析表



岗位（群） 名称	岗位职责	岗位任务	岗位能力要求	考核标准
西餐炉灶厨师	热菜烹调	<ol style="list-style-type: none"> 负责本岗位所需调料、用具的准备工作； 负责所需的复合调味品（汁、水、酱等）的加工制作工作； 负责按照工艺标准烹调各种菜肴； 负责原料的初生熟的加工处理； 参与菜品调整，提高新菜品、新工艺技术； 负责食品加工安全工作； 负责本岗位设施、设备的维护和保养工作。 	<ol style="list-style-type: none"> 能按工作规程和质量标准要求独立进行工作； 具备餐饮专业英语听说读写能力； 熟悉中西炉灶工作程序及质量要求； 掌握各自主要菜肴的烹饪知识和操作方法； 了解食品原料、调料知识； 熟悉中西厨房炉灶设备的使用和维护知识。 	获得国家职业资格西式烹调师初级证书
西餐冷菜厨师	冷菜加工制作	<ol style="list-style-type: none"> 保持食品加工安全与卫生； 按工艺标准精心调制凉菜； 积极创新，研究新原料、新菜品、新口味； 负责本岗位所需调料、用具的准备工作； 负责本岗位设施、设备的维护和保养工作。 	<ol style="list-style-type: none"> 能按工作规程和质量标准要求独立进行工作； 具备餐饮专业英语听说读写能力； 熟悉冷菜工作程序及要求，掌握烹制方法和操作方法； 了解有关食品原料的知识及食品卫生、消毒知识。 	获得国家职业资格西式烹调师初级证书
西式面点厨师	点心制作	<ol style="list-style-type: none"> 营业前检查原料准备情况，检查机械设备是否能正常运转； 按照工艺标准去精心制作品； 积极创新，研究新原料，新面点； 保持食品加工安全与卫生； 	<ol style="list-style-type: none"> 能按工作规程和质量标准要求独立进行工作； 具备餐饮专业英语听说读写能力； 掌握各种中西点心的口味特点及制作方法，掌握各种外卖设备的使用和保养知识。 了解有关食品原料的知识及食品卫生、消毒知识。 	获得国家职业资格西式面点师初级证书

二、人才培养目标及培养规格



1. 培养目标

本专业主要面向各级各类宾馆、酒店等餐饮企事业单位，坚持立德树人，培育学生全面发展，培养具有良好的职业道德和行为规范，具备职业生涯发展基础的知识、技能和素养，具有英语表达、计算机应用、应用文写作基础知识、创新能力，拥有良好的沟通交流能力和较强的食品安全意识，能够从事大中型酒店西厨房西餐热菜烹饪、西餐冷菜制作、西点制作及西厨房日常管理等工作的一线工作的可持续发展型技术技能人才，同时具备一定的创新能力和创意思维。

2. 培养规格

(1) 知识

①掌握中职毕业生所必备的德育、语文、数学、英语、信息技术基础、体育、艺术等文化基础知识。

②熟悉西餐的发展历史、饮食文化、就餐礼节、餐饮服务的基本知识。

③掌握西餐厨房常用原料、工具、设备、技法和行业术语词汇知识。

④掌握常用西餐烹饪原料的性状、营养、鉴别、加工、保管等基本知识。

⑤掌握膳食营养的基础知识和食品安全卫生知识。

⑥具备基础的餐饮成本核算知识。

⑦了解餐饮企业西餐厨房的组织管理、岗位设置及基本工作



职责分工。

⑧熟悉西餐厨房各岗位的工作流程和工作标准。

(2) 能力

①能在工作岗位上规范使用外语与外方管理人员交流、沟通及记录留言。

②能操作计算机进行信息资料检索、处理。

③能应对工作中出现的各种突发状况，按预案及时处理。

④能根据西餐烹饪要求正确选用原料并加工各种原料。

⑤能熟练使用各种西餐烹饪工具和设备。

⑥能制作各类基础热沙司和基础汤汁，正确运用常用西餐热菜烹调技法制作西餐热菜和汤菜。

⑦能调制各种基础冷沙司，正确运用常用西餐冷菜制作技法制作西餐冷菜菜肴。

⑧能使用正确的方法制作和成熟各类西点产品和面包产品。

⑨能熟悉饭店西餐厨房的工作流程，具有使用及基本维护、保养厨房相关设施和设备的能力。

⑩能继续学习和适应职业变化，并应用行业新技术。

(3) 职业素养

①身心健康，具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识。

②具有吃苦耐劳的精神，能够积极进取，并拥有谦虚好学的工作态度。



- ③具备较强的团队合作精神和服务意识；
 - ④具有良好的职业道德和行为规范，忠诚奉献、爱岗敬业。
 - ⑤具有良好的心理素质；具有独立思考、勇于创新的精神；
- 具备正确的就业观和良好的创业意识。

三、毕业及证书

学制：初中毕业起点 6 年

学历：预备技师

学制：高中毕业起点 2 年

学历：预备技师

学制：初中毕业起点 5 年

学历：高级技工

学制：高中毕业起点 3 年

学历：高级技工

四、课程设置

（一）课程设置和要求

本专业课程设置分为公共基础课、职业能力课和能力拓展课。

1. 公共基础课程设置表

序号	课程名称	课程主要内容	能力目标	教学方法	课程类型	学时
1	体育与健康	一是理论部分，主要是阐述全新的体育健康观，介绍体育保健方面的知识；二是技术实践部分，主要是介绍各项体育项目技术动作、战术以及相关的裁判法则。	使学生具有良好的思想政治素质和职业道德素质，把学生培养成为德智体美全面发展的“四有”新人。	演示练习	理论+实践	
2	道德法律与人生	职业伴随人生，学习改变命运，培养健康心理，养成良好品德，遵守公共秩序，保护合法权益，正确	通过教学帮助学生初步形成正确观察社会、分析问题、选择人生道路的科学人生观，逐步提	讲授案例	理论	



		看待事物	高参加社会实践的能力，成为具有良好的思想素质的公民和企业受欢迎的从业者。			
3	职业生涯规划	行业职业道德素质认识，职业素质养成，自我认知、职业决策与生涯规划	提高职业素养；了解并掌握个人职业生涯规划及企业职业生规划的流程和方法	讲授	理论	
4	语文（含应用文）	通过语文课程的学习，使学生进一步巩固和扩展必须的语文基础知识，进一步提高现代文阅读能力、写作能力和口语交际能力，培养与提高阅读和欣赏文学作品的能力，以及阅读古诗文的能力，增强实用性应用文写作能力和日常口语交际水平。通过课内外的教学活动，	使学生养成自学和运用语文的良好习惯，接受优秀文化熏陶，培养高尚的审美情趣，全面提升人文素养和思想道德修养。	讲授 练习	理论	
5	烹饪英语	厨房用语、及简单的日常对话学习	通过本课程的学习，使学生掌握英语日常会话，掌握烹饪英语词汇和简单运用的能力；并能借助词典等工具书阅读专业文章，获取本专业所需的知识和信息。	讲授 练习	理论	88
6	计算机基础	计算机技术的基础知识、office 办公软件的使用	全面系统地了解和掌握 Windows 和 Office 的操作方法和使用技巧，重点是 Word、Excel、PowerPoint、Internet 等，为专业计算机应用、日常办公和家庭生活打下基础。	讲授 演示 练习	理论+实践	
7	礼仪知识与心理健康	通过本课程学习，使学生了解掌握社交礼仪的基本常识，掌握与运用日常交际中礼仪、礼节、仪容和仪表的规范要求，举止	通过课内外的教学活动，提高学生的心理健康水平和综合素质。	讲授	理论	



		庄重、彬彬有礼，展示良好的礼仪修养与气质风度。了解掌握心理健康的基本知识，正确处理各种人际关系，正确认识自我，树立心理健康意识，掌握心理调适的方法，提高自身的心理素质，完善自我人格。				
--	--	---	--	--	--	--

2. 职业能力课程设置表

序号	课程名称	教学项目	能力目标	教学组织	学时	国家职业标准(相应的技能要求和相关知识)
1	烹饪原料学	使学生熟悉烹饪原料的基本知识，了解烹饪原料的种类、性质和化学成分，熟悉各类原料产地、上市季节、感官品质指标，原料的品质检验、储存保管基本知识及方法	能够认识西餐烹饪所需基础材料，并能识别原料质量。	课堂试验及课堂教学	88	西餐烹饪原料识别、保存
2	烹饪营养与卫生学	使学生了解食品营养的基础知识和烹饪原料、食物的各种营养素及对人体的作用，了解食品微生物学与食品腐败变质的关系，掌握控制食品腐败变质的方法；了解食品污染的原因，防止各种类型的食物中毒；切实保证各种原料的卫生及各种烹调加工方法的卫生，懂得如何在过程中保持和提高营养素效能，并注意合理配餐。	食材选择上安全且营养搭配合理	课堂试验及课堂教学	110	食品营养、卫生、安全操作规范
3	西方饮食	通过讲述西方饮食文化、文献典籍、民俗礼仪、饮	了解西方国家饮食文化、		22	西方饮食文化禁忌



	文化	食科学、饮食历史、烹饪技艺、餐饮艺术、风味流派、茶酒咖啡、筵席宴会、餐饮审美，能全方位、立体地认识西方饮食	礼仪及禁忌			
4	烹饪工艺美术	主要讲授美术基础与烹饪技能之间的关系，掌握烹饪美术的基本知识与基本技能，提高艺术修养以及对（菜肴、面点）色彩、造型的塑造能力，把自然美与艺术美在烹饪中巧妙的结合运用，为创造出更美、更动人的菜肴艺术形象打好扎实的基础。	能够制作出具有创新性 及观赏性的 菜品		22	食品的造型色彩搭配
5	西餐烹饪工艺与菜肴制作	主要讲授西餐的概念、分类、西餐刀工工艺、调味工艺、烹调方法、经典菜肴制作与赏析、西餐菜品装饰等内容	能够烹制出西餐各类菜肴		550	西餐的制作考核
6	西点工艺与制作	主要讲授各种欧式西点蛋糕、派塔、芝士类甜品、韩式水果装饰蛋糕、日式慕斯冰淇淋蛋糕等制作技术，美式、法式、英式、德式面包的烘培制作技术，曲奇、饼干、酥点、泡芙、蛋塔、比萨、巧克力、提拉米苏等高级酒店宴席流行西点精品的制作，各种西式点心制作，时尚冷、热饮的调制技术。	能够制作出 各类西点		264	西点的制作考核
7	西餐盘饰与装盘艺术	讲授西餐开胃菜、沙拉、主菜、甜品等菜品的装饰及实例分析，分子装饰的运用，懂得盘子的选择运用、工具的选择运用以及和环境的配合。	能够设计出各种精美的西餐装饰效果		88	西餐、西点等的装饰



8	厨房管理实务	主要讲授厨房出品质量控制、餐饮成本控制、厨房组织架构及人员配备管理、厨房环境、布局及厨房装修与设计等内容	厨房管理能力		44	厨房的设置、协调，设备保养
9	咖啡与调酒	本课程的学习，使学生熟悉饮品的基本知识，了解非酒精饮料、酿造酒、蒸馏酒、配制酒、鸡尾酒的知识，掌握各类酒的原料、用具、技法、欣赏与品尝以及咖啡豆的种类，不同咖啡的制作运用。	了解饮品，能够制作鸡尾酒和咖啡		172	咖啡的制作流程及鸡尾酒的调制

3. 顶岗实习(能力扩展)

(1) 厨房基本知识

①了解西餐厨房设备和工具的功能，掌握各种烹饪设备与工具的安全使用及保养方法

②初步掌握各类烹饪原料的选择，保管及存储方法，掌握各类原料的初步加工方法，为制作各式西餐菜肴打下坚实的基础

③卫生清扫工作：及时有效的收拾好卫生，分类分装垃圾等

(2) 西餐切肉房岗位工作

①负责原料的初步加工(蔬菜原料的加工、肉类原料的加工、水产品原料的加工)、鲜活海鲜原料管理

②能够根据原料以及菜肴和烹调方法的特点灵活掌握原料的初、细加工技能和方法

(3) 蔬菜部岗位工作

①负责预制菜品原料、提交加工原料以及菜肴配置

②掌握不同原料配菜的制作方法和制作技能



(4) 西餐汁部岗位工作

- ①了解西餐中常见的基础汤和基础少司的种类和制作方法
- ②明确基础汤和少司的分类方法,掌握基础汤的制作技能和少司的制作工艺,能独立操作,胜任岗位
- ③能做好对菜品围边点缀、盛器制作装盘处理等工作

(5) 三文治和面包岗位工作

了解西式早餐及快餐的种类,掌握西式早餐和快餐的制作方法,重点课题是制作三明治、面包和甜品

(6) 西餐凉菜岗位工作

- ①熟悉开胃菜和沙拉的不同应用形式和使用方法
- ②通过对开胃菜和沙拉的认识及制作方法的了解,进而掌握沙拉和开胃菜制作技能
- ③掌握开那批和肉批烤制、冷调味酱汁制作、腌制和拌制冷菜肴以及熟料菜肴配料制作等基本技能,能独立操作,胜任岗位职责

(7) 西餐热菜岗位工作

- ①了解西餐菜肴的方法,掌握各类西餐菜肴的原料配比及制作方法
- ②明确制作西餐菜肴的注意事项,主要是吊制汤类、原料熟处理、烹调调味、制作菜肴
- ③掌握制汤的操作步骤和技巧,能够独立制作出合格的汤类
- ④能独立操作,胜任岗位职责,并能创造性地开展工作



(8) 与专业相近的其他工作

(二) 教学进度表

教学进程计划表一 (3/5 年制高级技工)

烹饪(西式烹调方向) 专 业 高级技工/四年制		总学时数		学时分配		周 学 时 数								学期分配	
		学 时 数	比 例 %	理 论 教 学	技 能 教 学	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		考 试	考 查
						第 一 学 期	第 二 学 期	第 三 学 期	第 四 学 期	第 五 学 期	第 六 学 期	第 七 学 期	第 八 学 期		
序 号	课 程 名 称					15	16	15	16	19	19	19	18		
	一、公共基础课														
1	职业道德与职业生涯规划														
2	法律基础与安全知识														
3	礼仪知识与心理健康														
4	语文(含应用文)														
5	计算机基础														
6	体育														
	二、专业基础课														
7	烹饪英语					1	1	1	1						1-4
8	厨房管理实务							1	1						3-4
9	烹饪工艺美术						1								2
10	西方饮食文化					1									1
	三、专业课														
11	烹饪原料学					1	1	1	1						1-4
12	烹饪营养与卫生					1	1	1	2						1-4
13	西餐烹饪工艺与菜肴制作					6	7	5	6						1-4
14	西餐菜品装饰							2	2						4 3
15	西点工艺与制作					4	3	3	2						1-4
16	咖啡与调酒					1	2	2	1						1-3
17	综合实训									19					
18	顶岗实习										19	19			
19	毕业实习												19		
	四、合计周次					15	16	16	16	19	19	19	19		

教学进程计划表三 (6 年制预备技师)

烹饪(西式烹调方向) 专 业 预备技师/五年制		总学时数		学时分配		周 学 时 数					学期分配	
		学	比	理	技	第一学年	第二学年	第三学年	第四学年	第五学年	考	考



序号	课程名称	时数	例%	论教学	能教学	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	第七学期	第八学期	第九学期	第十学期	试	查
						15	16	15	16	15	16	19	19	19	19		
	一、公共基础课																
1	职业道德与职业生涯规划																
2	法律基础与安全知识																
3	礼仪知识与心理健康																
4	语文(含应用文)																
5	计算机基础																
6	体育																
	二、专业基础课																
7	烹饪英语					1	1	1	1	1	1						1-6
8	厨房管理实务								1	1							4-5
9	烹饪工艺美术						1	1									2-3
10	西方饮食文化					1											1
	三、专业课																
11	烹饪原料学					1	1	1	1	1							1-5
12	烹饪营养与卫生					1	1	1	1	1	1						1-5
13	西餐烹饪工艺与菜肴制作					6	6	6	6	6	6						1-4
14	西餐菜品装饰								2	2	2						4 2-3
15	西点工艺与制作					4	4	3	3	2	3						1-4
16	咖啡与调酒					1	2	2	1	1	1						1-3
17	技能考试辅导										2						
18	综合实训											19					
19	顶岗实习												19	19			
20	毕业实习														18		
	四、合计周次					15	16	15	16	15	16	19	19	19	18		

教学进程计划表四 (2年制预备技师)

烹饪(西式烹调方向) 专业 预备技师三年制	总学时数	学时分配	周学时数	学期分配



序号	课程名称	学时数	比例%	理论教学	技能教学	第一学年		第二学年		第三学年		考试	考查
						第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期		
						15	16	15	16	19	18		
	一、公共基础课												
1	职业道德与职业生涯规划												
2	法律基础与安全知识												
3	礼仪知识与心理健康												
4	语文(含应用文)												
5	计算机基础												
6	体育												
	二、专业基础课												
7	烹饪英语					1	1	1	1				1-4
8	厨房管理实务								1				4
9	烹饪工艺美术						1	1					2-3
	三、专业课												
10	烹饪原料学					1	1	1	1				1-4
11	烹饪营养与卫生					1	1	1	1			1-4	
12	西餐烹饪工艺与菜肴制作					7	6	6	6			1-4	
13	西餐菜品装饰								2			4	
14	西点工艺与制作					4	4	3	2			1-4	
15	咖啡与调酒					1	2	2	1			1-3	
16	技能考试辅导								1				
17	综合实训									19			
18	顶岗实习										10		
19	毕业实习										9		
	四、合计周次					15	16	15	16	19	19		

五、考核与评价

教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，注意吸收行业企业参与，探索第三方评价。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相结合；过程性评价与结果性评价相结合。



结合多媒体广告制作专业特点，考核与评价主要包括考核与评价内容、考核与评价方式、考核与评价方法三个方面。

（一）考核与评价内容

考核与评价应针对学生的综合职业能力，包括学生完成工作分模块的专业能力、方法能力和社会能力，以及与专业相关的职业素养。

（二）考核与评价方式

可以采用多种方式，如现场操作、笔试、口试、作品展示、综合作业等。

（三）考核与评价方法

根据不同培养层次的课程特点，可将过程性考核和终结性考核相结合。课程中的学习分模块以及课程结束时采用过程性考核；一个培养层次的课程全部完成时，由职业技能鉴定部门、企业、学校共同完成终结性考核。具体方法如下：

1. 学习分模块过程性考核

每个学习分模块可采用自评、组内互评、组间互评、教师评价和企业专家评价等方式进行考核。

2. 课程终极性考核考核

完成各学习分模块后，课程终结考核：学生根据分模块任务书，独立完成实施方案，并根据实施方案独立完成平面或者动态广告工作。考核成绩作为课程终极性考核成绩。



3. 课程成绩计算

课程成绩 = 学习分模块成绩 × 60% + 课程终极考核 × 40%。