

北京市昌平职业学校

西餐烹饪专业 2023 级人才培养方案 (3)

专业类别：7402 旅游大类餐饮类

专业代码：740202

修订负责人：_____薛景昆_____

主要成员：郭禹婷、张丰伟、薛景昆_____

系主任（签字）：_____高鑫_____

主管部门主任（签字）：_____周林娥_____

教学主管领导（签字）：_____郑艳秋_____

校长、党委书记（签字）：_____段福生_____

2023 年 6 月

人才培养方案修订说明

为贯彻落实《国家职业教育改革实施方案（国发〔2019〕4号）》《北京职业教育改革发展行动计划（2018-2020年）（京教职成〔2018〕4号）》《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）》《北京市职业院校教学管理通则》《北京市昌平职业学校专业人才培养方案制（修）订工作方案》等系列文件精神与要求，本专业通过深入开展行业产业契合度调研、人才培养规格调研等工作，对产业发展趋势和行业企业人才需求进行了分析，在第2022版基础上进行修订，提交学校党组织审核，确定新版2023专业人才培养方案，方案具体修订说明如下：

本专业2023级人才培养方案沿用2022级人才培养方案的内容，未做其他修订。

北京市昌平职业学校
西餐烹饪专业 2023 级人才培养方案（3）

一、专业名称（专业代码）

（一）专业名称：西餐烹饪专业

（二）专业代码：740202

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

学制：三年。

学历：中职。

四、职业面向

所属专业大类（代码）	旅游大类（74）
所属专业类（代码）	餐饮类（7402）
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	西式烹调师 4-03-02-03
主要岗位（群）或技术领域举例	1. 西餐热菜厨师 2. 西餐冷菜厨师 3. 西式面点厨师
职业类证书举例	西式面点师 西式烹调师 （二选一）

五、培养目标和培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人的根本任务，培养能够践行社会主义核心价值观，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的科学与人文素养、职业道德和精益求精的工匠精神和信息素养，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，面向西餐厅厨房、星级酒店西餐厨房等行业、企业，从事西餐热菜、西餐冷菜、西餐面点菜肴制作等工作的高素质劳动者和技术技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用西餐烹饪岗位（群）需要的专业核心技术技能，总体上须达到以下要求。

1. 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的《食品卫生法》等国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解餐饮等产业文化，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感 and 担当精神；

3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的政治、语文、历史、数学、英语、信息技术等文化基础知识，同时掌握西餐专业英语、食品化学，具有良好的科学与人文素养，具备职业生涯规划能力；

4. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习英语并结合专业加以运用；

5. 掌握西餐必修、西餐基础等方面的专业基础理论知识；熟知现代厨房组织结构、管理方式、工作流程及对员工的素质要求，具备基本成本核算的能力。

6. 具有西餐常用原料选用和加工处理的能力；

7. 具有西餐常用工具、设备使用和维护的能力；

8. 具有较熟练的西餐烹饪基本操作能力；

9. 具有餐饮产品安全生产及规范操作的能力；

10. 具有餐饮产品基本的营养配餐、成本核算、成品美化的能力；

11. 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；

12. 掌握西餐热菜烹调中常用原材料的特性及英文名称，掌握西餐热菜烹调中常用各种少司汁的制做方法。

13. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力。

14. 掌握基本身体运动知识和至少1项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力。

15. 弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民、珍惜劳动成果、树立劳动观念、积极投身劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。

六、培养模式

（一）人才培养模式

西餐烹饪专业坚持立德树人，以培养首都高端生活服务业需要的复合型国际西餐人才为目标，发挥大师工作室平台优势，校企共建育训结合、课证融通的“三师共育、六位一体、能力进阶”现代学徒制人才培养模式。

三师共育：组建由行业大师、企业技师、学校教师组成的创新师资教学团队，在教学各阶段各施所长，协同教学。

六位一体：发挥大师引领及产教融合实训基地的资源优势，打造“学、产、研、赛、训、创”产教融合平台，构建六位一体协调育人机制。

能力进阶：遵循“新手-成手-熟手-能手”四阶职业成长规律，采用能力递进式的模块化课程，结合“四方协同、内外联动”的评价机制，促进人才综合能力提升。面向不同社会群体，因人制宜开展长短期相结合的专项技术培训。

第一学期：一阶课程以教师为主，技师为辅，注重打牢专业基础；

第二、三学期：二阶课程以技师为主，教师为辅，强化专业技能提升；

第四学期：三阶课程以大师为主，教师、技师为辅，开展综合性的生产实训项目；

第五学期：四阶课程大师引领，参与创意产品制作，行业新产品、新工艺的研发；

第六学期：学生进入岗位实习综合检验学习效果，提高就业能力。

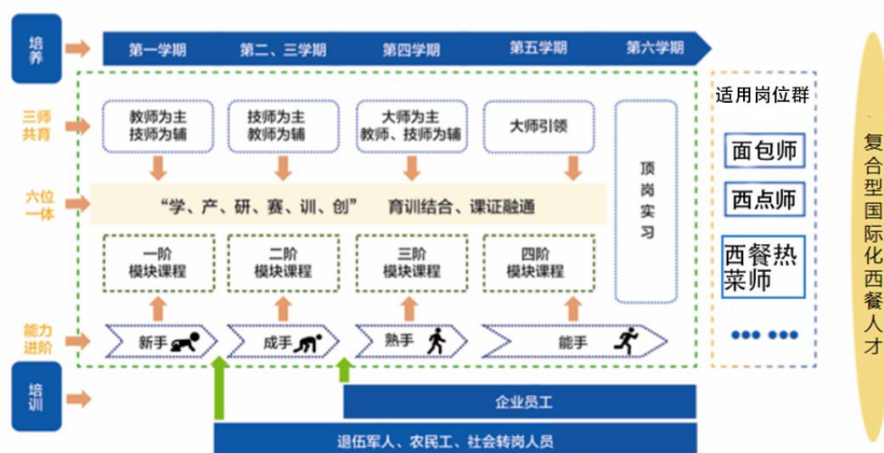


图6-1 西餐烹饪专业职业典型人才培养模式图

七、课程设置与要求

（一）课程体系

本专业课程类型分为公共基础课程、专业课程和岗位实习。

专业课程类型分为公共基础课程、专业课程和岗位实习。其中公共基础课程分为必修课程和选修课程。公共基础必修课程包括思想政治、语文、历史、数学、英语、体育与健康、信息技术、艺术、劳动教育、化学。公共基础选修课程包括职业素养。

专业课程分为专业基础课、专业核心课、综合应用课程、专业拓展课。

专业基础课程包括：西餐烹饪基础、西餐烹饪原料加工处理。

专业核心课程包括：西餐热菜制作、西式糕点制作、西餐冷菜制作、各国精品菜制作、西点面包制作。

综合应用课程包括：酒店精致菜制作、菜单式菜肴制作。

专业拓展课程包括：糖艺制作、轻食制作、饮品制作、烹饪美工、咖啡制作、冰激凌制作。

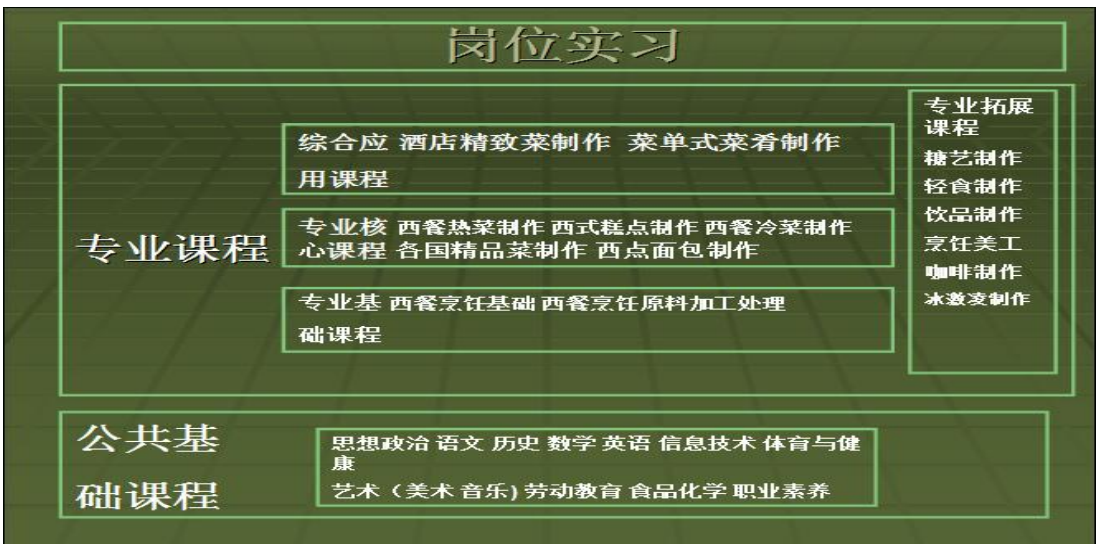


图 7-1 西餐烹饪专业课程体系示意图



图 7-2 实践教学体系图

（二）课程设置

主要包括公共基础课程和专业课程。

1. 公共基础课程

序号	课程名称	课程代码	主要教学内容和要求	学时/ 学分	备注
1	思想政治	000000Z01	思想政治课程分为中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治四个部分。	144/8	
1.1	思想政治 （中国特色社会主义）		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；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；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。	36/2	
1.2	思想政治 （心理健康与职业生涯）		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。	36/2	
1.3	思想政治 （哲学与人生）		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。	36/2	
1.4	思想政治 （职业道德与法治）		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。	36/2	

2	语文	000000Z02	在义务教育的基础上，进一步培养学生掌语文握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。	198/1 1	
3	历史	000000Z03	学生能够在义务教育历史课程的基础上，以唯物史观为指导，进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观；树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神。	72/4	
4	数学	000000Z04	学生能够获得进一步学习和职业发展所必需的数学知识、数学技能、数学方法、数学思想和活动经验；具备中等职业学校数学学科核心素养，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识，运用数学的思想方法和工具解决问题的能力；具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	144/8	
5	英语	000000Z05	学生在义务教育基础上，能够进一步提升英语学习的兴趣，能够进一步学习语言基础知识，提高听、说、读、写等语言技能，发展中等职业学校英语学科核心素养；能在真实情境中开展语言实践活动，认识文化的多样性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣；能够理解思维差异，增强国际理解，坚定文化自信；能树立正确的英语学习观，能用英语讲好中国故事。	144/8	
6	信息技术	000000Z06	要落实立德树人的根本任务，在完成九年义务教育相关课程的基础上，通过理论知识学习、基础技能训练和综合应用实践，培养中等职业学校学生符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力。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	108/6	

			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。		
7	体育与健康	000000Z07	学生能够熟练掌握部分体育项目的技巧，形成健康的行为与生活方式，健全人格，强健体魄，具备身心健康和职业生涯发展必备的体育与健康学科核心素养，行成健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。	180/10	
8	艺术 (美术)	000000Z08	本课程的主要任务是：学生了解美术的基础知识、技能与原理，熟悉基本审美特征，理解作品的思想情感与人文内涵，感受社会美、自然美和艺术美的统一，提高审美能力。重点选择具有经典性、代表性和时代性的各种美术佳作，指导学生从自然、社会、文化和艺术等角度进行比较欣赏，更好地理解各民族文化内涵，使学生了解并尊重中西方文化差异，拓展审美视野，形成积极健康的审美观。	18/1	
9	艺术(音乐)	000000Z08	本课程的主要任务是：学生进一步学习音乐基础知识、技能与原理，掌握音乐欣赏的正确方法与音乐表现的基本技能，提高音乐欣赏能力和音乐素养。重点选择旋律优美，具有经典性、代表性和时代感的名曲佳作，分析音乐与生活、音乐与社会、音乐与文化、音乐与情感之间的联系，加深学生对不同时期、不同地区、不同民族音乐所蕴涵的文化内涵与精神品质的理解。	18/1	
10	劳动教育	000000Z09	本课程的主要任务是：增强学生职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度的基础上，持续开展日常生活劳动，能够促进学生自我管理生活，提高劳动自立自强的意识和能力；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；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。	18/1	

11	化学	000000Z11	掌握化学基础知识,认识并理解化学变化及反应原理,了解化学现象的本质,进而掌握化学反应规律,成基本的化学学科能力。熟练掌握实验常见安全事故处理方法,提高安全意识和风险处置能力,提升科学态度和社会责任感。在此过程中培养学生观察、分析及实验操作能力,发展从化学视角分析及解决问题能力。为中等职业学校学生专业发展提供基础。	18/1	
12	职业素养	000000Z13	学生能够具备良好的职业人文素养和职业通用能力,拥有良好的职业态度、持久的职业热情,能够学会“做人”,学会做一个“职业人”,弥补学生社会能力及方法能力培养的缺失和不完善,提高“零距离”就业能力。	36/2	

2. 专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程、综合应用课程、专业拓展课程。

(1) 专业基础课程

专业基础课程是必修课程,包括:西餐烹饪基础、西餐烹饪原料加工处理。

序号	课程名称	课程代码	主要教学内容和要求	学时/学分	备注
1	西餐烹饪基础	740202Z0B01	本课程是由全部典型职业活动的相关知识整合而成的基础课程,具有较强的知识性和应用性。主要包括西餐烹饪文化、礼仪知识、原料营养、成本核算、厨房管理、菜品介绍、安全操作等内容。	36/2	
2	西餐烹饪原料加工处理	740202Z0B02	本课程是由“蔬菜加工、肉类加工”典型职业活动直接转化的课程,具有较强的技术性和实用性。主要是对各种原料进行刀工切配、清洗加工、翻钎技艺、烹饪方法、及安全操作等内容的学习。	162/9	

(2) 专业核心课程

专业核心课程是必修课程,包括:西餐热菜制作、西式糕点制作、西餐冷菜制作、各国精品菜制作、西点面包制作。

序号	课程名称	课程代码	主要教学内容和要求	学时/学分	备注
1	西餐热菜制作	740202Z0B03	本课程是由“少司制作、汤汁制作、扒板”等典型职业活动直接转化的课程。具有较强的技术性和实	180/10	

			用性。主要包括四大菜式菜肴的制作、各种少司汤汁的制作等内容。		
2	西式糕点制作	740202Z0B04	本课程是由“西点制作”的典型职业活动直接转化的课程。具有较强技术性和实用性。主要包括混酥类、蛋糕类、起酥类以及甜品类点心的制作与装饰等内容。	216/12	
3	西餐冷菜制作	740202Z0B05	本课程是由“冷菜沙拉、批类制作、结力制作”等典型职业活动直接转化的课程。具有较强的技术性和实用性。主要包括沙拉菜品、肉类菜品、果冻菜品菜肴的制作、等内容。	144/8	
4	各国精品菜制作	740202Z0B06	本课程是由以“法国菜、意大利菜、俄罗斯菜、美国菜”等典型职业活动直接转化的课程。具有较强的技术性和实用性。主要包括各国具有地方特色的菜品制作等内容。	108/6	
5	西点面包制作	740202Z0B07	本课程是由“面包制作”的典型职业活动直接转化的课程。具有较强技术性和实用性。主要包括发酵面团、冷水面团、制作的各種面包的制作与装饰等内容。	144/8	

（3）综合应用课程

综合应用课程是必修课包括：酒店精致菜制作、菜单式菜肴制作。

序号	课程名称	课程代码	主要教学内容和要求	学时/学分	备注
1	酒店精致菜制作	740202Z0B08	本课程是由以“肉类加工、果蔬加工、少司加工”等典型职业活动直接转化的课程。具有较强的技术性和实用性。主要包括酒店最前沿的、最新的网红菜品制作。	72/4	
2	菜单式菜肴制作	740202Z0B09	本课程是由以“少司制作、原料加工、海鲜加工、肉类加工”等典型职业活动直接转化的课程。具有较强的技术性和实用性。主要包括西餐自助餐、西餐零点菜单的菜肴实训制作。	72/4	

（4）专业拓展课程

专业拓展课程包括：糖艺制作、轻食制作、饮品制作、烹饪美工、咖啡制作、冰激凌制作。

序号	课程名称	课程代码	主要教学内容和要求	学时/学分	备注
----	------	------	-----------	-------	----

1	糖艺制作	740202Z0X10	本课程是由“糖艺工艺”的典型职业活动直接转化的课程。具有较强技术性和实用性。主要包括象形、花艺、翻糖制作的各種糖的裝飾內容。	72/4	6选4, 16学分
2	轻食制作	740202Z0X11	本课程是由“西餐冷菜原料加工、西餐热菜加工切配”等典型职业活动直接转化的课程。具有较强技术性和实用性。主要包括三明治、披萨、汉堡、艺术沙拉、轻奢健康美食的实训制作。	72/4	
3	饮品制作	740202Z0X12	本课程是由“西餐烹饪”的典型职业活动直接转化的课程。具有较强理论性。主要包括各种西餐饮品、饮料、冰激凌的实训制作。	72/4	
4	烹饪美工	740202Z0X13	此课程是由“烹饪美工”转化的典型职业活动的课程。具有较强技术性和实用性。主要包括黄油雕刻、冰雕、泡沫雕等各种装饰内容的制作。	72/4	
5	咖啡制作	740202Z0X14	本课程是由“咖啡制作”转化的典型职业活动的课程。具有较强技术性和实用性。主要包括拿铁咖啡、美式咖啡、拉花咖啡等内容的实训制作。	72/4	
6	冰激凌制作	740202Z0X15	本课程是由“冷饮加工制作”转化的典型职业活动的课程。具有较强技术性和实用性。主要包括暴风雪冰激凌、水果冰激凌、酸奶冰激凌等内容的实训制作。	72/4	

八、教学进程总体安排

将6个学期分为三个阶段：第1~2学期主要安排公共基础课和专业基础课，奠定文化基础，夯实基本功，在体验中学习烹饪基本知识和基础技能，重在培养学生学习专业的兴趣；第3~5学期重点安排专业核心课程，通过参与实训基地、合作企业的实际项目来深入学习专业知识、技能，达到“工作过程系统化”的学习效果，重在提高学生专业能力；第6学期为岗位实习，学生参加企业完整的工作过程，接受企业文化熏陶，提高学生的职业综合能力。

（一）课程结构比例表

总学时	总学分	公共基础课学时	公共基础课学时占比>=33%	实践课学时	实践课学时占比>=50%	选修课学时	选修课学时占比>=10%
3120	170	1020	34.6%	2100	67.3%	288	10%

(二) 教学活动周进程安排表(单位: 周)

项目 学期	军事 训练	理实一 体教学	社会 实践	劳动 教育	认识 实习	岗位 实习	考证	考试	总周数
一	1	18	0.5	1				0.5	20
二		18	1		0.5			0.5	20
三		18	0.5	1		1		0.5	20
四		18	0.5			0.8	0.2	0.5	20
五		18	0.5			0.8	0.2	0.5	20
六						20			20
合 计	1	90	3	2	0.5	22.6	0.4	2.5	120

(三) 实践教学环节安排表(单位: 周)

序号	名称	总周 数	第一学年		第二学年		第三学年		备注
			1	2	3	4	5	6	
1	西 餐 烹 饪基础	18	18						
2	西 餐 烹 饪 原 料 加 工 处 理	36	18	18					
3	西餐热菜 制作	36			18	18			
4	西式糕点 制作	54	18	18			18		
5	西餐冷菜 制作	36		18			18		
6	各国精品 菜制作	18					18		
7	西点面包 制作	36			18	18			
8	酒店精致 菜制作	18					18		
9	菜单式菜 肴制作	18			18				

（四）职业资格证书考取安排表

序号	证书名称及等级 (二选一)	拟考学期	对应课程	开设学期	证书类型
1	西式面点师（初级）	第4学期	西式糕点制作	1、2、3	行业证书
2	西式烹调师（初级）	第4学期	西餐热菜制作	3、4	行业证书

（五）西餐烹饪专业教育活动设置与教育时间安排进程表

在专业教学的同时，进一步创新学校“五育”并举综合培养途径，提升中职学校学生培养质量，促进学生德智体美劳全面发展。提出了“五育并举、以一带四”的发展理念，以学校“爱国爱党”、“修德修身”、“铸魂铸匠”三大特色主题教育活动为路径，紧扣育人总目标，凸显出昌职育人的特色和风貌。

西餐烹饪专业教育活动设置与教育时间安排进程表

教育系列	课程名称	教育主题	课程性质	学期课时安排					
				有模有样		有思有责		有勇有智	
				一	二	三	四	五	六
爱国爱党系列	主题班会	勿忘历史，以国为荣	必修	1					
		我骄傲我是中国人	必修			1			
		我是学校代言人	必修					1	
	思政教育活动	“勿忘历史，以国为荣”主题系列活动	必修	√	√				
		“我骄傲我是中国人”主题系列活动	必修			√	√		
		“我的梦中国梦”主题系列活动	选修					√	
		爱国爱党系列观影会	必修	√	√	√	√	√	
		爱国主义歌曲合唱、史诗朗诵比赛	必修	2	2	2	2	2	
		国防教育综合实践活动	必修	2					
		烹饪大师讲堂	必修		2				
修德修身系列	主题班会	知礼懂礼我做起	必修	1					
		我的责任我担当	必修			1			
		勇于对不良现象说不	必修					1	
		关心他人，把握界限	必修					1	
		明辨是非、谁是英雄	必修				1		
		你会爱自己吗？	必修	1					
		做最美的自己	必修	1					
		如果我是你	必修				1		
	五育教育活动	“知礼守法我做起”主题系列活动	选修	√	√				
		“知恩懂孝我担当”主题系列活动	选修			√	√		
		“勇于对不良现象说不”主题系列活动	选修					√	
		入学教育	必修	10					
		艺术节-年度教育教学成果展	选修	2		2		2	
		体育节-运动会	选修	2	2	2	2	2	

铸匠铸魂系列		社团活动	选修	28	28	28	28	28	
		付冬梅主题教育	必修	√		√		√	
	主题班会	带着目标上路	必修		1				
		从菜鸟到达人	必修				1		
		铸就非凡匠心	必修					1	
		做自己人生的掌舵者	必修		1				
		世界这么大，带你去看看	必修			1			
		用心经营生活	必修						1
		未来扑面而来	必修					1	
	五育教育活动	“带着目标上路”主题系列活动	选修	√	√				
		“从菜鸟到达人”主题系列活动	选修			√	√		
		“铸就非凡匠心”主题系列活动	选修					√	
		“四方协同”内外联动餐饮比赛	选修	√		√		√	
		双创节-学生创意项目孵化及展示活动	选修	√	√	√	√	√	
		食品安全知识竞赛	必修			√	√	√	

说明：

1. 主题班会使用周一“主题班会课”学时，“爱国主义歌曲合唱、古诗朗诵比赛”使用周四“团活动”学时，其他教育活动结合实际安排，使用“主题班会课”学时、“团活动”学时、早读晚自习时间及课余时间。

2. 表中“W”表示“周”、“√”表示在相应学期内自行安排时间，不限定学时量。

（六）教学进程安排表（见附录1）

九、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定，梯队结构合理。本专业学生数与专任教师数比例不高于 13:1，专任教师中具有高级专业技术职务人数不少于 35%，“双师型”教师占比不低于 80%，兼职教师应占专任教师总数的 50%。

2. 专任教师

专业课教师具有中等职业学校教师资格证书及高级技师职业资格证书/技能考试考评员证书。均具有 3 年以上企业工作经历，具有坚定的理想信念、良好的师德和终身学习能力，具有西餐烹调、西餐冷菜、西式面点等领域的专业知识和实践能力，具有信息化教学能力，能够开展专业课程教学改革和科学研究，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

西餐专业带头人应具有教师资格证书资质、高级讲师资质、西餐烹饪高级技师资质，具有企业实践经验，并且与企业行业密切联系，具有推广、研发新菜品的能力，具有一定的社会影响力。

4. 兼职教师

兼职教师均具有西式面点技师水平，4 年以上企业实践经历，在世界面包大赛精英赛、西餐国际烹饪艺术大赛、世界技能大赛上表现突出，具备一定的行业影响力。

企业一线专家走进课堂，为学生带来行业最前沿的餐饮知识及先进管理理念，并就学生关心的就业问题进行专业解答，加强了学生对餐饮行业的认识，激发了学生对专业的热情。

（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实习基地等。

1. 专业教室要求

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或无线网络环境，并具有网络安全防护措施。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等。教室建立真实的实训环境。实训室内部完全依照酒店企业后厨进行场地布置，完全还原真实的企业内部实训场景。并且设备以及教学设施完全依照专业酒店企业进行购置。做到校企结合，校内既是企业。

2. 校内实训室要求

烹饪实训基地实训场所符合面积、安全、环境等方面的条件要求，实训设施先进，能够满足西餐烹饪专业实验实训教学需求，实训指导教师确定，能够满足开展西餐热菜，西餐冷菜、各国精品菜等实训活动的要求，实训管理及实施规章制度齐全。符合酒店厨房的建设虚拟仿真实训基地。

序号	实训室名称（面积m ² ）	主要功能	主要设施设备配置及数量	对应的主要课程
1	西式面点实训室（面积 150m ² ）	学习西餐面点技能	木质案台、大理石台、烤箱、电磁炉等设备	西餐糕点制作、西点面包制作
2	西餐热菜实训室（面积 150m ² ）	西餐热菜烹饪制作	操作台、万能蒸烤箱、炉灶等设备	西餐热菜制作、各国精品菜制作、酒店精致菜制作、考证、菜单式菜肴制作
3	西餐冷菜实训室（面积 130m ² ）	西餐基础、西餐冷菜	不锈钢案台、水池、炉灶、不同色彩的砧板	西餐冷菜制作、轻食制作、西餐基础、饮品制作
4	糖艺实训室（面积 130m ² ）	糖艺制作	大理石、不锈钢案台、烤灯、水池	糖艺制作、烹饪美工

3. 校外实训基地基本要求

结合餐饮业发展及专业建设需求，经过多年的校企合作，建成了多家校外实训基地，为专业教学实习实训、岗位实习提供了实践教学保障。如：北辰五洲皇冠假日酒店、瑞龙苑宾馆、香格里拉酒店等。要求校外实训基地具有提供学生实习的各个不同工作岗位如西餐热菜岗位、面包制作岗位、西餐冷菜制作岗位等供学生实践实习。

序号	实训基地	企业性质	实训岗位	涉及课程	场地面积（m ² ）
1	马克西姆餐厅	国企	西餐咖啡厅	西餐热菜	500
				西餐冷菜	
				西餐面点	
2	北京饭店	国企	西餐宴会厅	西餐热菜	450
				西餐冷菜	
				西餐面点	
3	香格里拉酒店	合资	西餐咖啡厅	西餐热菜	600
				西餐冷菜	
				西餐面点	
4	天伦王朝酒店	合资	西餐咖啡厅	西餐热菜	450
				西餐冷菜	
				西餐面点	
5	亮马河酒店	合资	西餐咖啡厅	西餐热菜	480
				西餐冷菜	
				西餐面点	

（三）教学资源

1. 教材选用机制和要求

思想政治、语文、历史三科，必须使用国家统编教材。其他公共基础课教材须选用国家规划教材；

专业核心课程教材优先从国家和省级规划教材中选用，也可在学校教材信息库中选用，建议选用校企合作开发活页式/工作手册式校本教材；不得以岗位培训教材取代专业课程教材。

选用的教材应符合课程标准的基本要求，必须具有思想性、科学性、先进性和适用性。相同课程标准的同一门课程选用一种教材，确因教学需要的辅助教材，任课教师提出拟选用教材，须经各教学实施部位审议通过方可使用。

2. 图书文献配备要求

本专业相针对学生培养目标，需要设置西餐烹饪类、西餐专业英语类、西餐食品化学类等相关图书资料配备，应能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅，且定期更新。

3. 数字化教学资源配置要求

结合专业需要，开发和配备一批优质的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、网络课程等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足多种形式的信息化教学要求。

校企师资团队联合研发基于西餐烹饪标准。校企共同开发了 1 门精品课程学习资源，并合作开发了《现代西餐制作》、《西点面包》、《西点蛋糕》、《轻食制作》4 本西餐专业教材及配套资源。

（四）教学方法改革

学生以后都要走上工作岗位，到不同的酒店实习工作，在学校与实际工作当中的环节需要跟得上时代的步伐，做到学生学习与饭店工作无缝连接。所以西餐烹调专业开发了更切合实际的教学模式，这样会使走出我校的学生更具有竞争力，也能更快的适应激烈、快节奏的酒店工作。专业主要采用菜单式教学，并与岗位分工教学、模拟厨房与餐厅服务教学有机结合起来，可以多角度、全方位的学习西餐烹调知识。再以具体菜肴制作为载体教授目前几种西餐厅形式对同一菜品制作之间的区别。

菜单式教学主要是在每次实际操作课前将菜单发放到学生手中，给学生预习新知识的时间。菜单中包含了所涉及的烹调英文名称、菜品制作过程、制作难点、注意事项、以及本菜品的图片。使学生能够对菜品制作形成初步印象，以更好的完成工作任务，并能够将学生今天所学菜品的不足、优点记录在菜谱的扉页。目前学生已经每人准备好了一个文件夹，存放菜谱使用。两年的时间往往会成为厚厚的一叠，这不仅是学生学习的记录，而且也成为学生面试求职的资本。

（五）教学评价改革

严格落实培养目标和培养规格要求，依据学校提出的“两维三阶”的学业评价体系内容，

在本课程的考核评价中，开展“专业能力+非专业能力”两维评价，开展“课堂评价、课程评价、岗位实习”三阶评价。

1. 课堂评价

在校上课期间，课堂利用雨课堂、腾讯会议等平台组织开展混合式教学，完成课堂签到，随机点名、举手活动等记录学生课堂表现；以完成测试的方式考查学生对重点知识的掌握情况；通过情境模拟进行周考核、月考核，考查学生是否可以完成专业课实践技能，能够完成实训项目内容。在校教师会对学生课堂表现、知识掌握情况以及在实训室生产经营情境中所表现进行评价，校外实训阶段企业师傅会对学生进行专业综合能力以及专业素养方面进行评价。

2. 课程评价

开展学期课程评价，测评综合职业能力。对期末考试进行改革，在原有以单一课程卷面考试为主的考核方式基础上，增加体现课程内容综合运用的职业能力测评。每学期期末，各专业由教师、企业专家共同选取源自企业真实工作任务作为考核项目，让学生以独立或多人合作方式完成任务，教师全程观察学生在完成任务过程中解决问题等综合职业能力，最终形成每个学生综合职业能力诊断报告和职业行动过程分析报告。其中校内教师评价占 60%，主要针对学生平时表现、理论学习进行评价，企业师傅评价占 40%，主要针对岗位要求进行职业能力和素养进行评价。测评比例根据课程实训要求难易程度，进行调整。

学生学业评价从过程性评价和结果性评价两个方面进行，过程性评价包括课堂表现 20%、实训表现 20%、课外拓展 20%（完成作业情况、参加各类社团情况、参加阶段实习，假期实践活动情况）；结果性评价占 40%，包括理论考试、综合项目考核、成果评价等方面内容。

3. 岗位实习评价

为加强学生的社会实践，增强社会能力，巩固在校所学知识，以进一步适应社会，学校在学生三年级阶段安排校外岗位实习。学生应明确实习目的，端正实习态度，积极努力完成实习任务。岗位实习阶段，由专业安排实习指导教师对学生进行实习任务的管理与指导，并对学生岗位实习阶段的情况做出综合评价，评价由实习指导教师及企业负责人共同完成。

（六）质量诊断与改进

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，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。专业每天至少进行一次教学巡视，每学期组织期初、期中、期末教学检查，开展课堂教学质量评价，及时了解掌握教学一线情况，及时了解教学情

况，就发现的问题及时进行分析反馈，逐个改进，保证教学的顺利进行，提高教学质量。

完善专业教学工作诊断与改进制度，健全专业教学质量监控和评价机制，聘请实践经验丰富的行业企业专家担任专家顾问，成立专业建设指导委员会，全程指导专业建设，及时开展专业调研、人才培养方案更新和教学资源建设工作，加强课堂教学、实习实训、就业指导、毕业生就业等方面质量标准建设，提升教学质量，为培养合格人才服务。

完善学业水平测试、综合素质评价和毕业生质量跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校同学学业水平、毕业生就业情况等开展调研，进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

十、毕业要求

（一）学分要求和学分免修条件

修业年限内修满专业人才培养方案所规定的 170 学分，达到本专业人才培养目标和培养规格要求。学生参加国家技能大赛获得一等奖可以抵扣 2 学分。

（二）思想道德要求

坚持正确的政治方向，爱国拥党，理想信念坚定，思想道德高尚，行为习惯良好，无违规违纪，懂得劳动之美，团结友善、互助有爱的美德。三年评价成绩合格。

（三）获取的职业证书要求

学生应考取西式面点、西式烹调其中一种初级技能行业协会或企业证书。

（四）综合实践要求

必须通过第六学期的酒店岗位实践环节且由企业单位出具实践合格鉴定。符合以上要求，并且须通过本专业人才培养方案规定的全部教学环节，并考核合格，可授予本专业中职学历毕业证书。

十一、附录

附件1：教学进程安排表

课程类别	序号	课程名称	课程编码	学分	学时分配			课程性质	考核方式	学期课时安排						备注
										一	二	三	四	五	六	
					总学时	理论	实践									
公共基础课	1	思想政治	000000Z01	8	144	130	14	必修	考试	2	2	2	2			
	2	语文	000000Z02	11	198	168	30	必修	考试	2	2	2	2	3		
	3	历史	000000Z03	4	72	52	20	必修	考试	2	2					
	4	数学	000000Z04	8	144	130	14	必修	考试	2	2	2	2			
	5	英语	000000Z05	8	144	120	24	必修	考试	2	2	2	2			
	6	信息技术	000000Z06	6	108	60	48	必修	考试	2	2	2				
	7	体育与健康	000000Z07	10	180	20	160	必修	考试	2	2	2	2	2		
	8	艺术（美术）	000000Z08	1	18		18	必修	考试		1					
	9	艺术（音乐）	000000Z08	1	18		18	必修	考试	1						
	10	劳动教育	000000Z09	1	18	10	8	必修	考试					1		
	11	化学	000000Z11	1	18	18		必修	考试	1						
	12	职业素养	000000Z13	2	36	36		必修	考查	2						
	公共基础课汇总			6	1098	744	354			18	15	12	10	6		
专	1	西餐烹饪基础	740202Z0B01	2	36	36		必修	考试	2						

业 基 础 课	2	西餐烹饪原料加工处理	740202Z0B02	9	162	44	118	必修	考试	4	5					
	专业基础课汇总			11	198	80	118			6	5					
专 业 核 心 课	1	西餐热菜制作	740202Z0B03	10	180	52	128	必修	考试			4	6			
	2	西式糕点制作	740202Z0B04	12	216	40	176	必修	考试	4	4			4		
	3	西餐冷菜制作	740202Z0B05	8	144	30	114	必修	考试		4			4		
	4	各国精品菜制作	740202Z0B06	6	108	20	88	必修	考试					6		
	5	西点面包制作	740202Z0B07	8	144	76	68	必修	考试			4	4			
	专业核心课汇总			44	792	218	574			4	8	8	10	14		
综 合 应 用 课	1	酒店精致菜制作	740202Z0B08	4	72	30	42	必修	考查					4		
	3	菜单式菜肴制作	740202Z0B09	4	72	20	52	必修	考查			4				
	综合应用课汇总			8	144	50	94					4		4		
专 业 拓 展 课 程	1	饮品制作	740202Z0X12	4	72	42	30	选修	考查			4	8	4		6 选 4， 总学分 16。
	2	轻食制作	740202Z0X11	4	72	42	30	选修	考查							
	3	糖艺制作	740202Z0X10	4	72	42	30	选修	考查							
	4	烹饪美工	740202Z0X13	4	72	42	30	选修	考查							
	5	咖啡制作	740202Z0X14	4	72	42	30	选修	考查							
	6	冰激凌制作	740202Z0X15	4	72	42	30	选修	考查							
	专业拓展课汇总			16	288	168	120	选修	考查			4	8	4		
	专业课汇总			79	142	450	972			1	13	16	18	22		

			2					0						
实践教学	岗位实习	30	600		600	必修	考试						30	
	总计	170	3120	1176	1944			28	28	28	28			

附件2：职业分析及课程转化表

1. 典型职业活动和工作任务分析表

典型工作任务和工作内容分析表						
典型工作任务		工 作 内 容				
		1	2	3	4	5
1	西餐热菜	少司汁制作	西餐热菜制作	西餐配菜制作	主食制作	装饰菜肴制作
2	西餐冷菜	沙拉菜肴制作	肉批菜肴制作	结力菜肴制作		
3	海鲜加工	海鲜鱼类菜肴加工	海鲜贝类菜肴加工	海鲜虾蟹类菜肴加工		
4	肉类加工	禽肉类原料加工	畜肉类原料加工			
5	烹饪美工	黄油雕刻、冰雕、食品雕刻				
6	西点面包	发酵面团	法式面团	起酥面团	艺术面包	
7	西点蛋糕	蛋糕制作	糖艺艺术	巧克力装饰艺术	蛋糕装饰	巧克力造型
8	轻食制作	披萨菜肴制作	三明治制作	轻食沙拉制作		
9	各国精品菜制作	意大利菜肴	法国菜肴	英美菜肴		
10	糖艺制作	花朵制作	吹糖	糖艺造型		
11	酒店精致菜制作	精致热菜制作	精致冷菜制作	精致热汤制作		
12	菜单式菜肴制作	西式自助餐菜单	法式菜单	英美式菜单	东南亚式菜单	
13	饮品制作	果汁类	奶茶类制作			
13	咖啡制作	美式咖啡	拿铁咖啡	奶油拉花咖啡		
14	冰激凌制作	酸奶冰激凌	暴风雪冰激凌	奶油类冰激凌		

2. 职业能力分析表

典型工作任务及编号	1. 西餐热菜	工作任务内容及编号	1.1 少司汁做 1.2 西餐热菜制作 1.3 西餐配菜制作 1.4 主食制作 1.5 装饰菜肴制作
典型工作任务描述	本课程是由“少司制作、汤汁制作、扒板”等典型职业活动直接转化的课程。具有较强的技术性和实用性。主要包括四大菜式菜肴的制作、各种少司汤汁的制作等内容。		
能力类别	编 号	内 容	
职业能力	P-1.1.1	掌握各类少司汁的基础制作方法；	

	P-1.1.2	掌握不同少司汁应搭配的菜肴的搭配方法；
	P-1.1.3	掌握少司汁中常用原料的使用方法以及英文名称；
	P-1.2.1	掌握基本的成本核算方法；
	P-1.2.2	掌握西餐热菜烹调中主要烹调方法及英文名称；
	P-1.2.3	掌握西餐热菜烹调中常用原材料的特性及英文名称；
	P-1.3.1	学会不同主菜如何搭配对应的配菜
	P-1.3.2	掌握配菜对应菜品种类
	P-1.3.3	掌握不同配菜的切割与装饰方法
	P-1.4.1	学会不同国家的主食制作工艺
	P-1.4.2	学会不同国家的主食来源以及历史
	P-1.4.3	会运用各种西餐热菜烹饪技法，搭配合理的主食，完成西餐热菜菜品制作
通用能力	G-1.1	具备一定英语阅读能力，能够识别并原料与工具及简单的制作步骤。
	G-1.2	具备数据分析和计算能力，能够计算配比等。
	G-1.3	具备健康的体魄、健全的人格和良好的工作生活习惯。
	G-1.4	具备一定艺术审美能力，能够使菜品变得更有艺术性。
社会能力	S-1.1	具备良好的职业道德，实事求是，树立正确的价值观。
	S-1.2	能够自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。
	S-1.3	具备清晰、高效的语言表达和沟通能力，及时反馈和汇报工作情况，提升工作效率。
	S-1.4	具备良好的团队协作能力，发挥团队精神、互补互助。
发展能力	D-1.1	具备及时发现问题、分析问题及解决问题的能力，能够发现菜品异常情况，并及时调整。
	D-1.2	具备学会学习、探究学习、举一反三的能力，及时总结生产经验教训。
	D-1.3	具备创新意识，能够在作菜品制作中引进新品种、创新新技术。
	D-1.4	具备创业意识，对自身职业发展有规划，对产业发展有见解。
备注：		

能力分析表			
典型工作任务及编号	2. 西餐冷菜	工作内容及编号	2.1 沙拉菜肴制作 2.2 肉批菜肴制作 2.3 结力菜肴制作
典型工作任务描述	本课程是由“冷菜沙拉、批类制作、结力制作”等典型职业活动直接转化的课程。		
能力类别	编 号	内 容	
职业能力	P-2.1.1	能够制作基础类型的沙拉	
	P-2.1.2	能够制作不同种类的沙拉酱	
	P-2.1.3	掌握不同种类的沙拉酱搭配方法	
	P-2.2.1	学会肉批菜肴的基础制作	
	P-2.2.2	能够使用合理的工具制作不同的肉批菜肴	
	P-2.2.3	能够辨识不同种类的肉批菜肴	
	P-2.2.4	学会肉批菜肴的主菜制作	

	P-2.3.1	掌握结力菜肴的制作工艺
	P-2.3.2	掌握不同种类的结力菜肴的储存温度
	P-2.3.3	了解不同国家结力菜肴历史与来源
	P-2.3.4	学会合理使用不同种类的原料制作各类结力菜
	P-2.3.5	学会结力菜肴的冷菜头盘制作
通用能力	G-2.1	具备一定英语阅读能力，能够识别并原料与工具及简单的制作步骤。
	G-2.2	具备数据分析和计算能力，能够计算配比等。
	G-2.3	具备健康的体魄、健全的人格和良好的工作生活习惯。
	G-2.4	具备一定艺术审美能力，能够使菜品变得更有艺术性。
社会能力	S-2.1	具备良好的职业道德，实事求是，树立正确的价值观。
	S-2.2	能够自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。
	S-2.3	具备清晰、高效的语言表达和沟通能力，及时反馈和汇报工作情况，提升工作效率。
	S-2.4	具备良好的团队协作能力，发挥团队精神、互补互助。
发展能力	D-2.1	具备及时发现问题、分析问题及解决问题的能力，能够发现菜品异常情况，并及时调整。
	D-2.2	具备学会学习、探究学习、举一反三的能力，及时总结生产经验教训。
	D-2.3	具备创新意识，能够在作菜品制作中引进新品种、创新新技术。
	D-2.4	具备创业意识，对自身职业发展有规划，对产业发展有见解。
备注： 通用能力：语言、数学、科技、人文与社会、艺术、运动与健康、信息技术； 社会能力：职业道德、法律法规、安全、环境保护、沟通交流、与人合作、项目管理、跨文化与国际视野、公民责任； 发展能力：学会学习、批判性思维、问题解决、创新思维、创业意识。		

能力分析表			
典型工作任务及编号	海鲜加工	工作内容及编号	3.1 海鲜鱼类菜肴加工 3.2 海鲜贝类菜肴加工 3.3 海鲜虾蟹类菜肴加工
典型工作任务描述	本课程是由分析海鲜、处理海鲜等典型职业活动直接转化的课程。		
能力类别	编 号	内 容	
职业能力	P-3.1.1	能够辨识不同种类的鱼类	
	P-3.1.2	了解大部分西餐菜肴中的鱼类习性	
	P-3.1.3	能够辨识不同鱼类肉质的新鲜程度	
	P-3.2.1	能够辨识不同种类的贝类	
	P-3.2.2	掌握大部分西餐菜肴中的贝类的分布和特点	
	P-3.2.3	能够辨识不同贝类的质量和新鲜程度	
	P-3.3.1	能够辨识不同种类的虾蟹类	
	P-3.3.2	了解大部分西餐菜肴中的虾蟹类的分布和制作手法	
通用能力	P-3.3.3	能够区分不同虾蟹类新鲜程度和保存方法	
	G-3.1	具备一定英语阅读能力，能够识别并原料的制作步骤。	
	G-3.2	具备数据分析和计算能力，能够计算配比等。	
	G-3.3	具备健康的体魄、健全的人格和良好的工作生活习惯。	
社会能力	G-3.4	具备一定艺术审美能力，能够使变得海鲜加工的更有艺术性。	
	S-3.1	具备良好的职业道德，实事求是，树立正确的价值观。	
	S-3.2	能够自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。	
	S-3.3	具备清晰、高效的语言表达和沟通能力，及时反馈和汇报工作情况，提	

		升工作效率。
	S-3.4	具备良好的团队协作能力，发挥团队精神、互补互助。
发展能力	D-3.1	具备及时发现问题、分析问题及解决问题的能力，能够发现海鲜异常情况，并及时调整。
	D-3.2	具备学会学习、探究学习、举一反三的能力，及时总结生产经验教训。
	D-3.3	具备创新意识，能够在作菜品制作中引进新品种、创新新技术。
	D-3.4	具备创业意识，对自身职业发展有规划，对产业发展有见解。

能力分析表			
典型工作任务及编号	肉类加工	工作内容及编号	4.1 禽肉类原料加工 4.2 畜肉类原料加工
典型工作任务描述	本课程是由分析肉类、处理肉类等典型职业活动直接转化的课程。		
能力类别	编 号	内 容	
职业能力	P-4.1.1	能够合理的辨识各类禽肉食材类类型和食材部位特点	
	P-4.1.2	能够根据不同部位的肉进行对应的分档取料	
	P-4.1.3	学会合理使用工具和技法处理不同的肉类	
	P-4.2.1	学会辨识不同种类、不同部位的肉的品质	
	P-4.2.2	能够根据不同部位的肉进行对应的分档取料	
	P-4.2.3	学会合理使用工具和技法处理不同的肉类	
通用能力	G-4.1	具备一定英语阅读能力，能够识别并原料的制作步骤。	
	G-4.2	具备数据分析和计算能力，能够计算配比等。	
	G-4.3	具备健康的体魄、健全的人格和良好的工作生活习惯。	
	G-4.4	具备一定的审美艺术能力。	
社会能力	S-4.1	具备良好的职业道德，实事求是，树立正确的价值观。	
	S-4.2	能够自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。	
	S-4.3	具备清晰、高效的语言表达和沟通能力，及时反馈和汇报工作情况，提升工作效率。	
	S-4.4	具备良好的团队协作能力，发挥团队精神、互补互助。	
发展能力	D-4.1	具备及时发现问题、分析问题及解决问题的能力，能够发现肉类异常情况，并及时调整。	
	D-4.2	具备学会学习、探究学习、举一反三的能力，及时总结生产经验教训。	
	D-4.3	具备创新意识，能够在作菜品制作中引进新品种、创新新技术。	
备注： 通用能力：语言、数学、科技、人文与社会、艺术、运动与健康、信息技术； 社会能力：职业道德、法律法规、安全、环境保护、沟通交流、与人合作、项目管理、跨文化与国际视野、公民责任； 发展能力：学会学习、批判性思维、问题解决、创新思维、创业意识。			

能力分析表

典型工作任务及编号	烹饪美工	工作内容及编号	5.1 黄油雕刻、冰雕、食品雕刻
典型工作任务描述	此课程是由“烹饪美工”转化的典型职业活动的课程。具有较强技术性和实用性。主要包括西瓜雕刻、冰雕、泡沫雕等各种装饰内容的制作。		
能力类别	编 号	内 容	
职业能力	P-5.1.1	能够掌握雕刻中的基础刀法	
	P-5.1.2	能够使用不同的刀具进行基础的雕刻	
	P-5.1.3	能够完成较为简单的食品雕刻工艺品	
通用能力	G-5.1	具备一定英语阅读能力，能够识别并原料的制作步骤。	
	G-5.2	具备数据分析和计算能力，能够计算配比等。	
	G-5.3	具备健康的体魄、健全的人格和良好的工作生活习惯。	
社会能力	S-5.1	具备良好的职业道德，实事求是，树立正确的价值观。	
	S-5.2	能够自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。	
	S-5.3	具备清晰、高效的语言表达和沟通能力，及时反馈和汇报工作情况，提升工作效率。	
发展能力	D-5.1	具备良好的团队协作能力，发挥团队精神、互补互助。	
	D-5.2	具备及时发现、分析问题及解决问题的能力，能够发现食品异常情况，并及时调整。	
	D-5.3	具备学会学习、探究学习、举一反三的能力，及时总结生产经验教训。	
	D-5.4	具备创新意识，能够在作雕刻制作中引进新品种、创新新技术。	
备注： 通用能力：语言、数学、科技、人文与社会、艺术、运动与健康、信息技术； 社会能力：职业道德、法律法规、安全、环境保护、沟通交流、与人合作、项目管理、跨文化与国际视野、公民责任； 发展能力：学会学习、批判性思维、问题解决、创新思维、创业意识。			

能力分析表			
典型工作任务及编号	西点面包	工作任内容及编号	6.1 发酵面团 6.2 法式面团 6.3 起酥面团 6.4 艺术面包
典型工作任务描述	本课程是由“面包制作”的典型职业活动直接转化的课程。具有较强技术性和实用性。主要包括发酵面团、冷水面团、制作的各種面包的制作与装饰等内容。		
能力类别	编 号	内 容	
职业能力	P-6.1.1	学会不同面种的发酵方法	
	P-6.1.2	了解不同国家的面种发酵历史	
	P-6.1.3	能够进行最基础的面种发酵	
	P-6.2.1	学会法式面团的历史来源	
	P-6.2.2	学会法式面团的发酵方法	
	P-6.2.3	学会法式面团的储存方法	
	P-6.3.1	学会不同国家起酥面团的历史来源	
	P-6.3.2	了解不同国家起酥面团的制作工艺	
	P-6.3.3	掌握不同种类起酥面团的发酵方法	
	P-6.3.4	掌握不同种类起酥面团的储存方法	
	P-6.4.1	学会不同国家的艺术面团的历史制作方法	
	P-6.4.2	学会艺术面团的各种装饰方法	
	P-6.4.3	学会艺术面包的面团的发酵温度	
通用能力	G-6.1	具备一定英语阅读能力，能够识别并原料与工具及简单的制作步骤。	
	G-6.2	具备数据分析和计算能力，能够计算配比等。	
	G-6.3	具备健康的体魄、健全的人格和良好的工作生活习惯。	

	G-6.4	具备一定艺术审美能力，能够使面包变得更有艺术性。
社会能力	S-6.1	具备良好的职业道德，实事求是，树立正确的价值观。
	S-6.2	能够自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。
	S-6.3	具备清晰、高效的语言表达和沟通能力，及时反馈和汇报工作情况，提升工作效率。
	S-6.4	具备良好的团队协作能力，发挥团队精神、互补互助。
发展能力	D-6.1	具备及时发现问题、分析问题及解决问题的能力，能够发现面包异常情况，并及时调整。
	D-6.2	具备学会学习、探究学习、举一反三的能力，及时总结生产经验教训。
	D-6.3	具备创新意识，能够在作面包制作中引进新品种、创新新技术。
	D-6.4	具备创业意识，对自身职业发展有规划，对产业发展有见解。

能力分析表		
典型工作任务及编号	西点蛋糕	7.1 蛋糕制作 7.2 糖艺艺术 7.3 巧克力装饰艺术 7.4 蛋糕装饰 7.5 巧克力造型
典型工作任务描述	本课程是由“西点制作”的典型职业活动直接转化的课程。具有较强技术性和实用性。主要包括混酥类、蛋糕类、起酥类以及甜品类点心的制作与装饰等内容。	
能力类别	编 号	内 容
职业能力	P-7.1.1	学会不同种类的基础蛋糕制作
	P-7.1.2	学会不同国家蛋糕的历史过程
	P-7.1.3	学会不同种类蛋糕的储存方法
	P-7.2.1	学会糖艺中糖类装饰方法
	P-7.2.2	学会糖艺中不同种类的糖的融化温度
	P-7.2.3	学会糖艺中不同色彩糖的装饰方法
	P-7.2.4	能够根据发酵面包的要求制作各种馅料、酱料、少司。
	P-7.2.5	能够对各种原料、半成品进行合理保管。
	P-7.3.1	学会巧克力装饰方法
	P-7.3.2	合理运用烹饪美术进行色彩装饰
	P-7.3.3	掌握不同种类的巧克力融化温度
	P-7.3.4	学会巧克力装饰的不同种类工具
	P-7.4.1	能够进行较为简单的蛋糕装饰
	P-7.4.2	使用不同种类的奶油进行蛋糕裱花
	P-7.4.3	能够熟练使用各种设备和工具，保证海绵蛋糕的制作和成品质量。
	P-7.5.1	能够对重油蛋糕原料进行鉴别、初步加工。
	P-7.5.2	能够对于巧克力工艺品进行美感装饰
	P-7.5.3	能够将巧克力制作成不同种类的造型
通用能力	G-7.1	具备一定英语阅读能力，能够识别并原料与工具及简单的制作步骤。
	G-7.2	具备数据分析和计算能力，能够计算配比等。
	G-7.3	具备健康的体魄、健全的人格和良好的工作生活习惯。
	G-7.4	具备一定艺术审美能力，能够使蛋糕变得更有艺术性。
社会能力	S-7.1	具备良好的职业道德，实事求是，树立正确的价值观。
	S-7.2	能够自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。
	S-7.3	具备清晰、高效的语言表达和沟通能力，及时反馈和汇报工作情况，提升工作效率。
	S-7.4	具备良好的团队协作能力，发挥团队精神、互补互助。

发展能力	D-7.1	具备及时发现问题、分析问题及解决问题的能力，能够发现蛋糕异常情况，并及时调整。
	D-7.2	具备学会学习、探究学习、举一反三的能力，及时总结生产经验教训。
	D-7.3	具备创新意识，能够在作蛋糕制作中引进新品种、创新新技术。
	D-7.4	具备创业意识，对自身职业发展有规划，对产业发展有见解。
备注： 通用能力：语言、数学、科技、人文与社会、艺术、运动与健康、信息技术； 社会能力：职业道德、法律法规、安全、环境保护、沟通交流、与人合作、项目管理、跨文化与国际视野、公民责任； 发展能力：学会学习、批判性思维、问题解决、创新思维、创业意识。		

能力分析表			
典型工作任务及编号	轻食制作（74020233）	工作任务内容及编号	8.1 披萨菜肴制作 8.2 三明治制作 8.3 轻食沙拉制作
典型工作任务描述	本课程是由“冷菜沙拉、批类制作、结力制作”等典型职业活动直接转化的课程。		
能力类别	编 号	内 容	
职业能力	P-8.1.1	能够正确选用（使用）工具，合理选用切配工具，保障原料的出材率。	
	P-8.1.2	掌握西餐烹调菜品的地区差异性和历史典故。	
	P-8.1.3	能够熟悉常用烹饪原料的特性以及特殊原料的加工方法。	
	P-8.2.1	掌握对动物性原料的组织结构了解、清晰、	
	P-8.2.2	能够根据原料的具体部位不同合理选用正确的刀具。	
	P-8.2.3	能够据不同部位的肉制品进行合理加工采用合理的刀法。	
	P-8.3.1	掌握正确的站姿、刀法运用正确熟练准确。	
	P-8.3.2	能够做到节约原料成本做到物尽其用。	
	P-8.3.3	能够熟练掌握海鲜类原料的烹调腌制方法。	
通用能力	G-8.1	具备一定英语阅读能力，能够识别并原料与工具及简单的制作步骤。	
	G-8.2	具备数据分析和计算能力，能够计算配比等。	
	G-8.3	具备健康的体魄、健全的人格和良好的工作生活习惯。	
	G-8.4	具备一定艺术审美能力，能够使菜品变得更有艺术性。	
社会能力	S-8.1	具备良好的职业道德，实事求是，树立正确的价值观。	
	S-8.2	能够自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。	
	S-8.3	具备清晰、高效的语言表达和沟通能力，及时反馈和汇报工作情况，提升工作效率。	
	S-8.4	具备良好的团队协作能力，发挥团队精神、互补互助。	
发展能力	D-8.1	具备及时发现问题、分析问题及解决问题的能力，能够发现菜品异常情况，并及时调整。	
	D-8.2	具备学会学习、探究学习、举一反三的能力，及时总结生产经验教训。	
	D-8.3	具备创新意识，能够在作菜品制作中引进新品种、创新新技术。	
	D-8.4	具备创业意识，对自身职业发展有规划，对产业发展有见解。	

能力分析表

典型工作任务及编号	各国精品菜制作（74020217）	工作任内容及编号	10.1 意大利菜肴 10.2 法国菜肴 10.3 英美菜肴
典型工作任务描述	本课程是由“少司制作、汤汁制作、扒板”等典型职业活动直接转化的课程。具有较强的技术性和实用性。主要包括四大菜式菜肴的制作、各种少司汤汁的制作等内容。		
能力类别	编 号	内 容	
职业能力	P-10.1.1	掌握西餐烹调菜品的地区差异性和历史典故。	
	P-10.1.2	掌握烹饪原料的特性以及特殊原料的加工方法。	
	P-10.1.3	掌握语言沟通、合作能力。	
	P-10.2.1	掌握西餐烹调菜品的地区差异性和历史典故。	
	P-10.2.2	掌握烹调中常见的烹调方法。	
	P-10.2.3	掌握西餐烹调综合知识：能够灵活运用各种烹调方法、灵活掌握调味品特征、了解调味品之间的味觉搭配效果。	
	P-10.3.1	掌握正确的站姿、刀法运用正确熟练准确。	
	P-10.3.2	掌握做到节约原料成本做到物尽其用。	
	P-10.3.3	熟练掌握海鲜类原料的烹调腌制方法。	
通用能力	G-10.1	具备一定英语阅读能力，能够识别并原料与工具及简单的制作步骤。	
	G-10.2	具备数据分析和计算能力，能够计算配比等。	
	G-10.3	具备健康的体魄、健全的人格和良好的工作生活习惯。	
	G-10.4	具备一定艺术审美能力，能够使菜品变得更有艺术性。	
社会能力	S-10.1	具备良好的职业道德，实事求是，树立正确的价值观。	
	S-10.2	能够自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。	
	S-10.3	具备清晰、高效的语言表达和沟通能力，及时反馈和汇报工作情况，提升工作效率。	
	S-10.4	具备良好的团队协作能力，发挥团队精神、互补互助。	
发展能力	D-10.1	具备及时发现问题、分析问题及解决问题的能力，能够发现菜品异常情况，并及时调整。	
	D-10.2	具备学会学习、探究学习、举一反三的能力，及时总结生产经验教训。	
	D-10.3	具备创新意识，能够在作菜品制作中引进新品种、创新新技术。	
	D-10.4	具备创业意识，对自身职业发展有规划，对产业发展有见解。	

能力分析表			
典型工作任务及编号	糖艺制作（74020224）	工作任内容及编号	11.1 花朵制作 11.2 吹糖 11.3 糖艺造型
典型工作任务描述	课程是由“糖艺工艺”的典型职业活动直接转化的课程。具有较强技术性和实用性。主要包括象形、花艺、翻糖制作的各各种糖的装饰内容。		
能力类别	编 号	内 容	
职业能力	P-11.1.1	掌握识别糖艺制作的主要原料并能说出主要原料的种类、性能、品质鉴别及保管方面的知识。	
	P-11.1.2	掌握正确操作常用工具、初步掌握各种设备和工具的操作技术及	

		要点, 使用方法及维护知识。掌握花朵制作的能力
	P-11.1.3	掌握成本核算的相关知识。
	P-11.2.1	掌握吹糖制作的主要原料并能说出主要原料的种类、性能、品质鉴别及保管方面的知识。
	P-11.2.2	掌握成本核算的相关知识。
	P-11.2.3	掌握吹糖的技术操作要领, 能够熟练制作常见的空心物体, 达到行业标准的能力。
	P-11.3.1	掌握识别糖艺造型制作的主要原料并能说出主要原料的种类、性能、品质鉴别及保管方面的知识。
	P-11.3.2	掌握正确操作常用工具、初步掌握各种设备和工具的操作技术及要点, 使用方法及维护知识。掌握糖艺造型的能力
	P-11.3.3	掌握糖艺造型的技术操作要领, 能够熟练设计、制作常见的糖艺造型, 达到行业标准的能力。
通用能力	G-11.1	具备一定英语阅读能力, 能够识别并原料与工具及简单的制作步骤。
	G-11.2	具备数据分析和计算能力, 能够计算配比等。
	G-11.3	具备健康的体魄、健全的人格和良好的工作生活习惯。
	G-11.4	具备一定艺术审美能力, 能够使糖艺品变得更有艺术性。
社会能力	S-11.1	具备良好的职业道德, 实事求是, 树立正确的价值观。
	S-11.2	能够自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。
	S-11.3	具备清晰、高效的语言表达和沟通能力, 及时反馈和汇报工作情况, 提升工作效率。
	S-11.4	具备良好的团队协作能力, 发挥团队精神、互补互助。
发展能力	D-11.1	具备及时发现、分析问题及解决问题的能力, 能够发现糖艺品异常情况, 并及时调整。
	D-11.2	具备学会学习、探究学习、举一反三的能力, 及时总结生产经验教训。
	D-11.3	具备创新意识, 能够在作菜品制作中引进新品种、创新新技术。
	D-11.4	具备创业意识, 对自身职业发展有规划, 对产业发展有见解。

酒店精致菜制作 (74020219)		工作任内容及编号	13.1 南美地方代表特色菜 13.2 东南亚地方代表特色菜
本课程是由以“各国精品菜制作”等典型职业活动直接转化的课程。具有较强的技术性和实用性。主要包括酒店最前沿的、最新型的网红菜品制作。			
职业能力	编 号	内 容	
	P-13.1.1	掌握对突发事件的应急处理和自救能力。	
	P-13.1.2	掌握服务意识、环保意识和成本意识。	
	P-13.1.3	掌握创业意识和创新精神。	
	P-13.2.1	掌握西餐烹调菜品的地区差异性和历史典故。	
	P-13.2.2	掌握少司必须掌握调味品投放的时机、顺序、火候。	
	P-13.2.3	掌握菜肴的具体要求配以合适的少司汁。	
通用能力	G-13.1	具备一定英语阅读能力, 能够识别并原料与工具及简单的制作步骤。	
	G-13.2	具备数据分析和计算能力, 能够计算配比等。	
	G-13.3	具备健康的体魄、健全的人格和良好的工作生活习惯。	
	G-13.4	具备一定艺术审美能力, 能够使菜品变得更有艺术性。	
社会能力	S-13.1	具备良好的职业道德, 实事求是, 树立正确的价值观。	
	S-13.2	能够自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。	
	S-13.3	具备清晰、高效的语言表达和沟通能力, 及时反馈和汇	

发展能力		报工作情况，提升工作效率。
	S-13.4	具备良好的团队协作能力，发挥团队精神、互补互助。
	D-13.1	具备及时发现问题、分析问题及解决问题的能力，能够发现菜品异常情况，并及时调整。
	D-13.2	具备学会学习、探究学习、举一反三的能力，及时总结生产经验教训。
	D-13.3	具备创新意识，能够在作菜品制作中引进新品种、创新新技术。
	D-13.4	具备创业意识，对自身职业发展有规划，对产业发展有见解。

能力分析表			
典型工作任务及编号	菜单式菜肴制作（74020221）	工作任内容及编号	14.1 西式自助餐菜单 14.2 法式菜单 14.3 英美式菜单 14.4 东南亚式菜单
典型工作任务描述	本课程是由以“各国精品菜制作、西餐热菜”等典型职业活动直接转化的课程。具有较强的技术性和实用性。主要包括西餐自助餐、西餐零点菜单的菜肴实训制作。		
能力类别	编 号	内 容	
职业能力	P-14.1.1	掌握服务意识、环保意识和成本意识。	
	P-14.1.2	掌握节约原料	
	P-14.1.3	掌握正确的操作步骤完成工作任务	
	P-14.2.1	掌握西餐烹调菜品的地区差异性和历史典故。	
	P-14.2.2	掌握常用原料、调料在烹调过程中的使用方法。	
	P-14.2.3	掌握西餐烹调综合知识。	
	P-14.3.1	掌握正确的站姿、刀法运用正确熟练准确	
	P-14.3.2	掌握节约原料成本做到物尽其用。	
	P-14.3.3	掌握鱼类原料的骨骼组织结构。	
	P-14.4.1	掌握烹调方法：制做少司主要以小火慢煮的方法居多。	
	P-14.4.2	掌握少司汁调味品投放的时机、顺序、火候。	
	P-14.4.3	掌握少司汁的英文名称以及，以主少司汁为基础所能够演变的各式少司汁。	
通用能力	G-14.1	具备一定英语阅读能力，能够识别并原料与工具及简单的制作步骤。	
	G-14.2	具备数据分析和计算能力，能够计算配比等。	
	G-14.3	具备健康的体魄、健全的人格和良好的工作生活习惯。	
	G-14.4	具备一定艺术审美能力，能够使菜品变得更有艺术性。	
社会能力	S-14.1	具备良好的职业道德，实事求是，树立正确的价值观。	
	S-14.2	能够自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。	
	S-14.3	具备清晰、高效的语言表达和沟通能力，及时反馈和汇报工作情况，提升工作效率。	
	S-14.4	具备良好的团队协作能力，发挥团队精神、互补互助。	
发展能力	D-14.1	具备及时发现问题、分析问题及解决问题的能力，能够发现菜品异常情况，并及时调整。	
	D-14.2	具备学会学习、探究学习、举一反三的能力，及时总结生产经验教训。	
	D-14.3	具备创新意识，能够在作菜品制作中引进新品种、创新新技术。	
	D-14.4	具备创业意识，对自身职业发展有规划，对产业发展有见解。	
备注：			

能力分析表			
典型工作任务及编号	饮品制作（74020222）	工作任内容及编号	15.1 咖啡制作 15.2 冰淇淋制作 15.3 奶茶类制作
典型工作任务描述	本课程是由“西餐烹饪”的典型职业活动直接转化的课程。具有较强理论性。主要包括各种西餐饮品、饮料、冰激凌的实训制作。		
能力类别	编 号	内 容	
职业能力	P-15.1.1	掌握咖啡豆的分类	
	P-15.1.2	掌握咖啡豆的烘烤时间	
	P-15.1.3	掌握拉花的基础	
	P-15.2.1	掌握乳制品的基础知识	
	P-15.2.2	掌握乳品在温度中的变化	
	P-15.2.3	掌握不同冰淇淋的制作方法	
	P-15.3.1	掌握不同茶类品种	
	P-15.3.2	掌握不同茶与不同奶的搭配	
	P-15.3.3	掌握奶茶与菜品的搭配	
通用能力	G-15.1	具备一定英语阅读能力，能够识别并原料与工具及简单的制作步骤。	
	G-15.2	具备数据分析和计算能力，能够计算配比等。	
	G-15.3	具备健康的体魄、健全的人格和良好的工作生活习惯。	
	G-15.4	具备一定艺术审美能力，能够使糖艺品变得更有艺术性。	
社会能力	S-15.1	具备良好的职业道德，实事求是，树立正确的价值观。	
	S-15.2	能够自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。	
	S-15.3	具备清晰、高效的语言表达和沟通能力，及时反馈和汇报工作情况，提升工作效率。	
	S-15.4	具备良好的团队协作能力，发挥团队精神、互补互助。	
发展能力	D-15.1	具备及时发现问题、分析问题及解决问题的能力，能够发现饮品异常情况，并及时调整。	
	D-15.2	具备学会学习、探究学习、举一反三的能力，及时总结生产经验教训。	
	D-15.3	具备创新意识，能够在作菜品制作中引进新品种、创新新技术。	
	D-15.4	具备创业意识，对自身职业发展有规划，对产业发展有见解。	

3. 课程转化表

典型工作任务		专业核心课程	专业基础课程	综合应用课程	选修课程	公共基础课程
1	西餐热菜	西餐热菜	西餐烹饪基础 西餐烹饪原料加工处理			思想政治 语文 历史 数学 英语 信息技术 体育与健康 艺术（美术） 艺术（音乐）
2	海鲜加工					
3	肉类加工					
4	西餐冷菜	西餐冷菜				

5	黄油雕、泡沫雕				烹饪美工	劳动教育 化学 职业素养
6	西点面包	西点面包制作				
7	西点蛋糕	西点蛋糕制作				
8	健康轻奢食品				轻食制作	
9	法国菜、意大利菜	各国精品菜制作				
10	糖艺制作				糖艺制作	
11	酒店精致菜制作			酒店精致菜制作		
12	自助餐、零点东南亚菜单			菜单式菜肴制作		
13	软饮、咖啡制作				饮品制作	

4. 课程与职业能力对照表

课程名称	对应工作任务（写编号）	对应职业能力（写编号）
1. 西餐热菜	1.1	1.1.1、1.1.2、1.1.3、1.1.4、1.1.5、1.1.6
	1.2	1.2.1、1.2.2、1.2.3、1.2.4、1.2.5、1.2.6、
	1.3	1.3.1、1.3.2、1.3.3、1.3.4、1.3.5、
	1.4	1.4.1、1.4.2、1.4.3、1.4.4
	1.5	1.5.1、1.5.2、1.5.3、1.5.4
2. 西餐冷菜	2.1	2.1.1、2.1.2、2.1.3、2.1.4、2.1.5
	2.2	2.2.1、2.2.2、2.2.3、2.2.4
	2.3	2.3.1、2.3.2、2.3.3、2.3.4、2.3.5
3. 海鲜加工	3.1	3.1.1、3.1.2、3.1.3、3.1.4、3.1.5
	3.2	3.2.1、3.2.2、3.2.3、3.2.4
	3.3	3.3.1、3.3.2、3.3.3、3.3.4、3.3.5
4. 肉类加工	4.1	4.1.1、4.1.2、4.1.3
	4.2	4.2.1、4.2.2、4.2.3、4.2.4
5. 烹饪美工	5.1	5.1.1、5.1.2、5.1.3、5.1.4、5.1.5
6. 西点面包	6.1	6.1.1、6.1.2、6.1.3、6.1.4、6.1.5

	6.2	6.2.1、6.2.2、6.2.3、6.2.4
	6.3	6.3.1、6.3.2、6.3.3、6.3.4、6.3.5
	6.4	6.4.1、6.4.2、6.4.3、6.4.4、6.4.5
7. 西点蛋糕	7.1	7.1.1、7.1.2、7.1.3、7.1.4
	7.2	7.2.1、7.2.2、7.2.3、7.2.4、7.2.5、7.2.6
	7.3	7.3.1、7.3.2、7.3.3、7.3.4、7.3.5
	7.4	7.4.1、7.4.2、7.4.3、7.4.4、7.4.5
	7.5	7.5.1、7.5.2、7.5.3、7.5.4
8 轻食制作	8.1	8.1.1、8.1.2、8.1.3、8.1.4
	8.2	8.2.1、8.2.2、8.2.3
	8.3	8.3.1、8.3.2、8.3.3
9 西餐烹饪 基础知识	9.1	9.1.1、9.1.2、9.1.3
	9.2	9.2.1、9.2.2、9.2.3
	9.3	9.3.1、9.3.2、9.3.3
10 各国精品 菜制作	10.1	10.1.1、10.1.2、10.1.3
	10.2	10.2.1、10.2.1、10.2.3
	10.3	10.3.1、10.3.2、10.3.3
11 糖艺制作	11.1	11.1.1、11.1.2、11.1.3
	11.2	11.2.1、11.2.2、11.2.3
	11.3	11.3.1、11.3.2、11.3.3
12 酒店精致 菜制作	13.1	13.1.1、13.1.2、13.1.3
	13.2	13.2.1、13.2.2、13.2.3
13 菜单式菜 肴制作	14.1	14.1.1、14.1.2、14.1.3
	14.2	14.2.1、14.2.2、14.2.3
	14.3	14.3.1、14.3.2、14.3.3
	14.4	14.4.1、14.4.2、14.4.3
14 饮品制作	15.1	15.1.1、15.1.2、15.1.3
	15.2	15.2.1、15.2.2、15.2.3
	15.3	15.3.1、15.3.2、15.3.3