

山西省普通高等学校高等职业教育 (专科) 专业设置申请表

学校名称 (盖章) : 山西旅游职业学院

学校主管部门: 山西省发展与改革委员会

专业名称: 西餐工艺

专业代码: 640205

所属专业大类名称: 旅游大类

所属专业类名称: 餐饮类

修业年限: 3 年

申请时间: 2020 年 8 月

山西省教育厅制

目 录

1. 学校基本情况表
2. 申请增设专业的理由和基础
3. 申请增设专业人才培养方案
4. 专业主要带头人简介
5. 教师基本情况表
6. 主要课程开设情况表
7. 专业办学条件情况表
8. 申请增设专业建设规划
9. 申请增设专业的论证报告

附件：

1. 西餐工艺专业人才需求调研报告
2. 西餐工艺专业可行性研究报告
3. 西餐工艺专业人才培养方案
4. 校企合作协议

1. 学校基本情况表

学校名称	山西旅游职业学院	学校地址	山西省太原市许坦东街 29 号
邮政编码	030031	学校网址	http://www.sxtvi.edu.cn
+学校办学 基本类型	☒ 公办 ☐ 民办 ☒ 独立设置高职院校 ☐ 本科办高职 ☐ 成人高校		
在校高职生总数	7912	学校现有高职专业总数	37
上年招生规模	4601	专业平均年招生规模	125
现有 专业类 名称 (如: 5101 农业类)	5201 资源勘查类; 5405 建设工程管理类; 5407 房地产类; 6003 水上运输类; 6004 航空运输类; 6102 计算机类; 6303 财务会计类; 6305 经济贸易类; 6306 工商管理类; 6307 市场营销类; 6401 旅游类; 6402 餐饮类; 6403 会展类; 6501 艺术设计类; 6504 文化服务类; 6702 语言类。		
专任教师总数 (人)	231	专任教师中高级职称教师 所占比例	28%
学校简介和 历史沿革 (300 字以内)	山西旅游职业学院是经山西省人民政府批准、教育部备案的一所专科层次的全日制公办高等院校, 前身是山西省计划统计学校, 始建于 1980 年, 2001 年开办高职教育, 2004 年升格为高职院校, 2019 年成为省优质高等职业院校建设单位。连续 25 年被评为省职文明单位标兵, 连续 23 年被评为省级文明单位。 学院设有旅游管理系、酒店管理系、旅游外语系、旅游文化与艺术系、公共课教学部等 9 个教学系部和成人教育学院, 开设有旅游管理、导游、酒店管理、烹调工艺与营养、应用韩语、空乘服务等高职专业 37 个。其中中央财支持专业 2 个、省级特色专业 2 个、省级品牌专业 1 个、省级重点专业 1 个、优质校骨干专业 3 个、省级高水平重点专业 1 个、省级现代学徒制试点专业 2 个。		

注: 专业平均年招生规模=学校年高职招生数÷学校现有高职专业总数

2. 申请增设专业的理由和基础

一、开设“西餐工艺”专业的必要性

随着国民经济的增长，酒店业与旅游业进入到一个快速发展的阶段，星级酒店如雨后春笋般在各大城市出现。根据国家统计局统计，我国近年来餐饮业持续高速增长，其中西餐业表现尤为突出，出现了与以往相比更加迅速的发展态势，已经成为一个新的产业，在餐饮经济发展中发挥着巨大的作用。

西式餐饮简称西餐，已从狭义的欧洲餐饮演变定义为具有外来饮食文化的餐饮都称之为西餐。西餐是世界三大菜系之一，可见，西餐在世界烹饪中是处于核心和主导地位，是世界菜系的重要组成部分，是世界烹饪艺术中的一颗璀璨的明珠。

近年来，随着我国人民支付能力的增加和消费观念的变化，西餐在我国盛行开来，据悉，国内餐饮营业额预计已经突破2万亿人民币。中国的西餐目前已经有3万多家，且中国的西餐市场具有很强的包容性，除了咖啡、酒吧，还吸纳了法餐、意餐、俄餐、美餐、德餐、拉美餐、东南亚餐、日餐、韩餐、混合餐、西式快餐、非洲餐、比利时餐、英餐、希腊、西班牙餐、土耳其餐等等。而目前新开餐厅及连锁餐厅数量也在不断增加。

西餐和中餐一样，有着多样性，从各个方面满足了我们吃的不懈追求。多种业态在西餐企业中发展，每种业态都有相当一部分的消费群在追捧，使西餐的消费出现了多层次、多品种的局面，表现出十分活跃的生命力。

1、西餐业要求有一支高素质的员工队伍

西餐作为一种高品质生活方式，已被全世界大多数国家所认可。在中国，西餐已经成为不少人生活的必需品，众多西餐馆、西餐厅的出现，造就了对西餐厨师大量需求的局面。西餐行业，已经成为人才稀缺的技术行业，未来五年，西餐行业厨师缺口将逾100万，创造了大量的就业机会。酒店对西式烹调厨师人才的需求呈上升趋势，目前酒店及饭店的高技能西式烹调厨师人员比较缺乏，在非一线品牌的星级酒店和饭店中这种情况更加凸显。高技能人才是推动技术创新和实现科技成果转化的实践者和推动者，是社会主义现代化建设的生力军。近年来，高技能人才在经济社会发展中的作用和地位已被越来越多的人所共识，伴随着高新技术在现代企业的生产服务过程中推广和运用，企业对人力资源素质提出了更高、更快、更新的要求，对高技能人才的需求呈现出更为强劲的势头。在调查中发现，西餐厨师和服务人员的比例很小，它

已不是非常密集型的服务。西餐的经营要求有一支比较高素质的服务、管理人员队伍，西餐企业从品牌包装到环境营造以及菜品制作，都对服务人员提出了更高的要求。

2、我国西餐行业发展迅猛，超中餐

在调查的 30 个省市中，都有西餐企业，60% 以上的地级城市也有西餐企业，甚至像云南丽江、西藏拉萨、宁夏银川等偏远地区也有西餐。与中餐比较，西餐发展速度更快。根据 2018 年的一项西餐行业的调查显示，全国大中城市约有西餐店 2 万多家，其中西餐正餐 3200 家，西式快餐有 4000 家，酒吧 3840 家，咖啡厅 3500 家，茶餐厅 3000 家，日餐、韩餐及东南亚餐等大概有 2500 家。然而，国内西餐厨师队伍仅有 10 万人，在目前的发展态势下，西餐厨师的需求缺口将日益扩大。国内西餐厨师大多来自国外，与国内西餐厨师相比他们的月薪更高。随着西餐行业的日益发展，竞争也愈发激烈，减少成本成为了西餐行业生存压力下的必选之路，这也为国内西餐专业人才带来了更大的机遇。

3、西餐消费呈枣核形，高低差距不大

西餐的枣核形消费是指价格低西餐不太多，特别昂贵的也不多，都集中在中间的层面，高低差距不大。这个消费特点说明消费群体相对集中和稳定。西餐业定位在对西餐有追求的消费群体上，这种准确的定位给经营者带来了稳定的客源和高效益。

全社会开放的国际化的文化氛围是对西餐业发展强大的推动力。中国加入 WTO 及举办奥运会、世博会以及全面的对外开放，对全社会饮食文化变化将产生巨大的推动，西餐将被越来越多的人认可和接受。

综上所述，西餐业在国内发展呈现大好趋势，西餐饭店在全国都出现爆满供不应求的现象。但是国内受传统文化的影响，西餐业的人才并不多，而且大多的是在餐厅做学徒工，没有经过学校的正规培训，很难委以重任。为适应职业教育迅猛发展的节奏，加快我系教育教学改革的进程，提升办学层次，打造特色精品专业，使我系在办学规模、办学层次和教育教学质量能够提高，以培养适应现代社会发展、行业及岗位需求的高技能人才。我系经过前期走访调研分析，并结合本院的实际情况和社会需求分析论证了开设西餐工艺专业的可行性，以便培养更多餐饮行业急需的高素质人才。

二、我院申报“西餐工艺”专业的可行性

我院拥有良好的办学条件和过硬的教学质量，以专业建设的现代化带动学院建设的现代化，无论从实训基地的建设、师资力量水平，还是办学经验来看，开设“西餐

工艺”专业都是可行的。

1、旅游职业院校背景优势

依托山西丰富旅游资源，结合我院多年来在旅游行业的精心耕耘，已在行业内具有了独特的优势。山西旅游职业学院是经山西省人民政府批准、教育部备案的一所专科层次的全日制公办高等院校，也是山西省第一所独立设置的旅游高等职业学院。学院位于省城太原高校云集的学府区，有着浓厚的文化氛围。曾先后荣获全国餐饮职业教育示范院校、中国餐饮 30 年桃李芬芳优秀奖、中国晋菜与山西面食教育成果奖等荣誉，在餐饮职业教育方面得到了社会的肯定。

2、师资队伍建设与储备

我院有一支结构合理、整体素质优良的师资队伍。我院十分重视师资队伍建设工作，通过选拔优秀毕业生、从企业引进或聘用高级技术人员，培养了一批理论扎实、实践丰富、踏实进取的双师型教师队伍。现有中国烹饪大师 2 人，中华金厨奖 2 人，三晋英才 1 人，晋阳工匠 1 人。我院在筹建“西餐工艺”专业过程中，通过培养专任教师、引进企业工程师的方式，配备了一支知识结构合理、整体水平较高、能胜任本专业教学、科研的教师队伍。

3、专业和课程支撑

我院已开设酒店管理、烹调工艺与营养、中西面点工艺和会展策划与管理 4 个专业，其中烹调工艺与营养专业是省级骨干专业和高水平实训基地在建项目。已初步形成一定的专业群基础。办学多年来，在餐饮专业领域积累了丰富的经验，为餐饮住宿行业输送了大量人才。餐饮管理专业开设的专业课程 60% 以上为原有课程，如《西点工艺》、《烹饪工艺》、《餐饮成本核算》、《厨政管理》、《中国饮食文化》、《烹饪原料》和《食品营养与卫生》等，为新专业开设奠定了良好的基础。

4、实习实训条件

学院拥有现代化的教学设施、实践教学场所和丰富的教学资源。烹饪实训室在全省各类烹饪学校总处于领先地位。目前正投资近千万元用于实训基地的升级改造，2020 年内将建成集实践教学、社会培训、企业真实生产和社会技术服务于一体的高水平烹饪高水平实训基地。建成拥有中餐烹饪实训室、西餐烹饪实训室、中式面点实训室、西式面点实训室，食品雕刻与冷拼实训室、基本功训练实训室、大师工作室、营养配餐实训室的高水平实训基地，既可服务于我院烹调工艺与营养专业、中西面点工艺专

业全部实训教学，也可服务于酒店管理、餐饮管理专业的部分相关课程，同时下一步还将服务于西餐工艺专业，成为餐饮类专业群都可共享烹饪高水平实训基地。在人才培养改革、社会培训、技能大赛等方面发挥示范作用。另外我院与全国各地三十余家四星、五星级酒店（集团）建立了长期稳定的合作关系，为旅游及酒店高级应用型人才培养奠定了坚实的基础，均实现了生产性实训的目标。

5、图书资料

我院拥有一座具有期刊阅览、电子阅览、藏书丰富的综合功能图书馆。可满足专业教学与科研对图书资料的需要。

多年来，我们以“理论知识够用、职业技能过硬、综合素质全面发展”的办学理念，狠抓职业教育特色，遵循人才培养方案整体优化的原则，强化教学管理，认真做好教学文件的编制和实施工作，为开办“西餐工艺”专业奠定了良好的基础。

三、西餐工艺专业人才需求预测

随着我国国民经济的快速发展，居民的收入水平越来越高，餐饮消费需求日益旺盛，营业额一直保持较强的增长势头。据统计，近五年来，我国餐饮业每年都以 18% 左右的速度增长，是 GDP 发展速度的 2 倍，可以说整个餐饮市场发展态势良好。

随着西方饮食文化对我国餐饮行业构成的巨大冲击，西餐在国内的餐饮行业中占领着越来越重要的位置，西餐行业对西餐厨师精英人才的需求也越来越大，四星级以上的酒店在各大城市如雨后春笋般崛起。西餐厨师就业前景非常广阔，目前各式各样的西餐厅相继开张营业，使市场上专业西餐师的数量供不应求，能轻松就业，工作环境还体面卫生，薪资待遇优厚。

相关数据显示，伴随着我国餐饮业的飞速发展，急需一大批高素质、技术强的厨师人才，这为厨师专业的学生提供了广大的就业市场。西餐工艺专业毕业后主要在大中型高星级饭店、品牌餐饮企业、餐饮高级会所、各专业酒吧、扒房等从事酒水制作、产品研发与经营管理工作；同时，也可到中、高等职业院校从事教学工作。

综上所述，西餐工艺专业人才的需求是非常可观的，全省乃至全国对西餐工艺专业人才的需求十分迫切。因此，在我院开设西餐工艺专业，培养西餐工艺的专门性人才是很有必要的。

3. 申请增设专业人才培养方案

一、专业名称

专业名称：西餐工艺；专业代码：640205

二、入学要求及修业年限

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力；三年

三、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

四、培养目标与培养模式

(一) 人才培养目标

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。

(二) 人才培养模式

本专业与国内知名餐饮企业共同建设与发展，坚持以职业需求为导向、实践能力培养为重点，将专业设置与产业需求对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接的原则，校企双方共建实训基地、共建师资队伍、共建课程体系、共同评价管理、共同教学研究、共促招生就业，打造“订单式”人才培养典范项目。

本专业以工学结合、育训结合的理念设计递进式培养过程。第一学年由学校重点对学生进行基础理论知识、专业基础技能和综合素质的培养。由合作企业植入行业认知、职业形象塑造、职业生涯规划等课程内容；第二学年由合作企业定向接纳学生的西餐岗位实训，强化学生的各项专业知识、技能。在真实运营环境中，通过师徒带教的培养模式，使学生熟练掌握行业所需的各项专业知识和技能，并在实际操作中塑造学生的职业意识和职业素养；第三学年上学期由学校重点对学生进行各类西餐知识的教授，为其成长为合格的西餐技能人才做好必要的知识储备。第三学年下学期由合作企业为学生提西餐技术岗位实训，在实际的运营管理中，积累西餐制作经验，提升从

事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能力，逐步成长为合格的西厨技能型人才。

五、人才培养基本规格和知识、能力、素质结构

（一）素质

（1）坚定拥护中国共产党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体合作精神。

（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）熟悉本专业相关的法律法规以及环境保护、消防安全等知识。

（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）掌握餐饮企业敬意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、饮食消防心理知识。

（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) 具有餐饮经验数据分析、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。

六、教学基本条件

1、基于“校企紧密合作，共同参与”的人才培养模式设计

改革传统人才培养模式，建立基于校企紧密合作的培养模式，实施“紧密型校企合作，淡旺季工学交替”，改革教学组织模式，以培养实践型高端技能型酒店服务与管理人才为目标，同时结合企业生产经营实际，设计酒店管理专业人才培养方案，根据酒店经营管理的特点设计主要专业课程，并灵活安排授课时间与授课方式。

2、实践教学体系设计

改革课堂教学方式，以合作酒店的经营管理需要作为教学主线，紧扣餐饮企业工作需要，按餐饮企业工作岗位确立如西餐、西点、糖艺、色拉与开胃菜制作等课程实践教学内容，在教学方法上，完全以项目引导、任务驱动教学方法组织教学，使学生带着工作任务思考问题，在完成任务的过程当中领会酒店各岗位工作的实际，完成了任务，提高了技能，积累了知识。教学中教师和酒店管理人员起到设置问题、启发思路、技巧点拨、总结评价等作用，学生在工作体验中领悟知识，学会技能，拓展素质，教学做一体，既激发了学生的主动性、积极性、创造性，也体现了教师主导、学生主体的新型教学关系，做到了传道授业，教学相长。

主要实践环节：

(1) 烹饪工艺；(2) 西餐工艺；(3) 西点工艺(4) 食品雕刻；

(5) 茶艺服务；(6) 酒水服务；(7) 咖啡制作；(8) 烹饪英语。

3、顶岗实习运行与管理教学设计

改革目前 2+1 的教学组织模式，实行淡旺季工学交替，本专业根据合作企业经营的需要，灵活安排校内学习与到企业实践时间。转变生产型实习实训基地的经营机制，拓展经营业务，加强校内实践教学的仿真度，提高现有校内实训室利用效率。学生在校内生产性实训基地必须完成一定学时的实践，实训课程建设突出实践技能的提高，

实践教学占课程总教学时数的 50%。

八、质量管理

1、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、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、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、选聘业务水平高、责任心强的专兼职教师任课，组织任课教师加强业务学习，积极推进教学方式方法改革，提高综合职教水平；积极推广计算机辅助教学、多媒体教学技术、等现代教学技术，扩大课程教学信息量，提高课堂教学效率；重视培养学生基本技能的应用能力，增开综合性、设计性、应用性强的实践项目，加强现场模拟教学的组织和设计，规范实践教学及考核办法，保证实践教学质量；建立相对稳定的校内外实习（实训）基地，逐步建设和不断完善产学合作机制，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

1.思想政治课程、文化基础课程、专业基础课程中的考试课由教务处统一安排考试，学生最终成绩由过程成绩与结果成绩两部分组成。其中过程成绩包括出勤、课堂表现、作业等，占总成绩的 40%；结果成绩为期末统考成绩，占总成绩的 60%。学生处规定的德育成绩合格，没有处分，或者处分已经撤销。

2.理实一体课程与校内仿真实训课程根据专业需要自行组织，考核原则上以实际操作考核为主，成绩包括过程性评价与结果评价。其中过程成绩占总成绩的 40%，结果成绩占总成绩的 60%。校内仿真实训课程包括单项实训考核、综合实训考核、过程考核与结果考核相结合。考核相关材料成绩统一上报教务处备案。

3.校外顶岗实习成绩由校内实习报告、实习单位鉴定、实习答辩三部分组成。毕

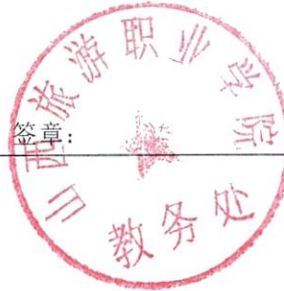
业生顶岗实习的综合成绩评定办法：实习鉴定，根据实习单位鉴定评价和系检查评价占总成绩的 30%，学生撰写实习报告与实习答辩分别占总成绩的 50%与 20%。

4.所有考查课由各任课教师在规定时间内自行考核。

十、编制依据

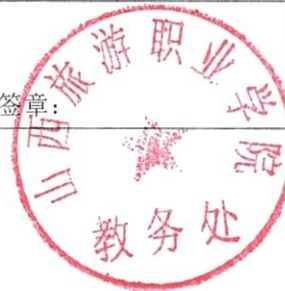
本专业人才培养方案是依据《国家职业教育改革实施方案》、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订工作的指导意见》（【2019】13 号）、《教育部高等职业学校酒店管理专业教学标准》（2019 年 7 月）文件精神，结合生源学情和学院办学资源情况编制的。

4. 专业主要带头人简介（一）

姓名	孙勇兴	性别	男	专业技术职务	中级	学历	本科
		出生年月	1972.07	行政职务	教研室主任	双师素质情况	是
学历、学位获得时间、毕业学校、专业		2000 年 太原师范学院 餐饮管理					
主要从事工作与研究方向		酒店管理、餐饮管理					
本人近三年的主要工作成就							
在国内外重要学术期刊上发表论文共 3 篇；出版专著（译著等）7 部。							
获教学科研成果奖共 1 项；其中：国家级 1 项，省部级 项。							
目前承担教学科研项目共 项；其中：国家级项目 项，省部级项目 项。							
近三年拥有教学科研经费共 万元，年均 万元。							
近三年授课（理论教学）共 学时；指导毕业设计共 人次。							
最具代表性的教学科研项目成果	序号	成果名称	登记及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	科技进步奖	中国烹饪协会			独立完成	
	2						
	3						
	4						
最具代表性的社会服务和技术研发项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	第十三届职业院校技能大赛	山西省教育厅	2019.10		餐厅服务项目	
	2						
	3						
	4						
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	饭店管理概论	酒店管理	100	216	专业核心课	2019.9-12
	2	饭店督导	酒店管理	100	216	专业核心课	2019.9-12
	3						
	4						
教学管理部门审核意见		情况属实 签章: 					

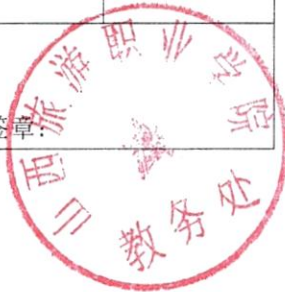
注：需填写二至三人，每人一表。

4. 专业主要带头人简介（二）

姓名	石宝生	性别	男	专业技术职务	副教授	学历	本科
		出生年月	1961.11	行政职务		双师素质情况	是
学历、学位获得时间、毕业学校、专业		1984.6 山西师范学院生物学专业本科、理学学士					
主要从事工作与研究方向		烹饪教育；食品安全；厨政管理					
本人近三年的主要工作成就							
在国内外重要学术期刊上发表论文共 篇；出版专著（译著等）1 部。							
获教学科研成果奖共 1 项；其中：国家级 项，省部级 1 项。							
目前承担教学科研项目共 项；其中：国家级项目 项，省部级项目 项。							
近三年拥有教学科研经费共 万元，年均 万元。							
近三年授课（理论教学）共 1944 学时；指导毕业设计共 90 人次。							
最具代表性的教学科研项目 和成果	序号	成果名称	登记及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	营养配餐与营养分析实践教学方案	省职教课程设计三等奖 2011 年 12 月			独立完成	
	2						
	3						
	4						
最具代表性的社会服务和技术研发项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	职业技能鉴定	省人社厅	2003-2018		中式烹调	
	2						
	3						
	4						
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	营养配餐与设计	烹调工艺	128	180	理实一体	2014-2020
	2	烹饪原料认知	烹调工艺	129	216	理实一体	2014-2019
	3	现代厨政管理	烹调工艺	83	144	理实一体	2014-2019
	4						
教学管理部门审核意见		 签章: 					

注：需填写二至三人，每人一表。

4. 专业主要带头人简介（三）

姓名	杨勇	性别	男	专业技术职务	高级技师	学历	本科
		出生年月	1978.10	行政职务	主管	双师素质情况	是
学历、学位获得时间、毕业学校、专业		2009 年 山西省委党校 经济管理专业					
主要从事工作与研究方向		烹饪教育；食品安全；厨政管理					
本人近三年的主要工作成就							
在国内外重要学术期刊上发表论文共 篇；出版专著（译著等） 部。							
获教学科研成果奖共 项；其中：国家级 项，省部级 项。							
目前承担教学科研项目共 项；其中：国家级项目 项，省部级项目 项。							
近三年拥有教学科研经费共 万元，年均 万元。							
近三年授课（理论教学）共 2592 学时；指导毕业设计共 360 人次。							
最具代表性的教学科研项目成果	序号	成果名称	登记及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	三晋技术能手	2019 山西省人民政府				
	2	五一劳动奖	2019 财贸系统				
	3	三项全能金奖	2019 中国烹饪协会				
	4	省十佳面点师	2019 山西省烹饪协会				
最具代表性的社会服务和技术研发项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	45 届世界技能大赛	人社部	2017	无	裁判员	
	2	20、21 届 FHC 国际技能大赛	世界厨师联合会	2017 2018	无	裁判员	
	3	山西省技能大赛	山西人社厅	2019	无	裁判长	
	4	香港国际美食大赛	世界厨师联合会	2019	无	裁判员	
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	烹饪教育	学生	150	256	专业必修	周四、五
	2	食品安全	学生	150	256	专业必修	周四、五
	3	厨政管理	学生	150	256	专业必修	周四、五
	4						
教学管理部门审核意见		情况属实 签章： 					

注：需填写二至三人，每人一表。

5. 教师基本情况表

序号	姓名	性别	年龄	所学专业	职称	学历、学位情况	双师 素质 情况	拟任课程	专职 / 兼职	现工 作 单 位
1	石宝生	男	45	生物	副教授	本科学士	是	食品营养与卫生 安全	专职	学院
2	方 辉	男	42	餐饮管理	助讲	本科	是	刀工技术、色拉与 开胃菜制作、厨政 管理、精品菜肴制 作	专职	学院
3	王文燕	女	39	旅游管理	讲师	硕士研究生	是	宴会设计与管理	专职	学院
4	杨 昉	女	38	旅游管理	讲师	硕士研究生	是	餐饮市场营销	专职	学院
5	韩国玮	女	26	医学	讲师	硕士研究生	是	西餐烹饪原料认 知与鉴别	专职	学院
6	崔旭东	男	37	旅游管理	讲师	硕士研究生	是	酒水品鉴、咖啡制 作	专职	学院
7	田欢	女	30	食品科学	助讲	硕士研究生	是	晋商文化	专职	学院
8	吴佳媚	女	27	食品加工 与安全	助讲	硕士研究生	否	食品卫生与营养 烹饪英语	专职	学院
7	刘建鹏	男	41	西餐工艺	高级 技师	本科 学士	否	汤类制作	兼职	企业
8	杨 勇	男	42	西餐工艺	高级 技师	本科	否	西餐工艺	兼职	企业
9	朱学峰	男	43	西餐工艺	高级 技师	本科	否	西餐工艺	兼职	企业
10	阎晓君	女	28	餐饮管理	技师	本科	否	西点烘焙	兼职	企业

6. 主要课程开设情况表

序号	课程名称	课 程 总 学 时	课 程 周 学 时	授课教师	授课学期
1	西餐烹饪原料认知与鉴别	36	2	韩国玮	第一学期
2	刀工技术	72	4	方 辉	第一学期
3	色拉与开胃菜制作	72	4	方 辉	第一学期
4	汤类制作	72	4	刘建鹏	第一学期
5	西餐工艺（家禽菜肴、意大利面食制作）	72	4	杨 勇	第二学期
6	西点烘焙	72	4	阎晓君	第二学期
7	食品营养与卫生安全	36	2	石宝生	第二学期
8	烹饪英语	72	4	吴佳媚	第三学期
9	厨政管理	36	2	孙勇兴	第三学期
10	西餐工艺（水产菜肴、汉堡、三明治制作）	72	4	朱学峰	第三学期
11	西点烘焙	72	4	阎晓君	第三学期
12	酒水品鉴	36	2	崔旭东	第三学期
13	餐饮市场营销	36	2	杨 昉	第四学期
14	宴会设计与管理	36	2	王文燕	第四学期
15	西餐工艺（家畜菜肴、腌制食品制作）	72	4	杨 勇	第四学期
16	咖啡制作	36	2	崔旭东	第四学期
17	精品菜肴制作	72	4	方 辉	第四学期

7. 专业办学条件情况表

专业开办经费金额（元）		220 万	专业开办经费来源		财政支出、学院自筹与企业共建		
本专业专任教师人数	8	副高及以上职称人数	2	校内兼职教师数	0	校外兼职教师数	3
可用于新专业的教学图书(万册)	2	可用于该专业的仪器设备数	342（台/件）		教学实验设备总价值（万元）		350
其它教学资源情况		我院拥有酒店综合实训、营养配餐软件等专业相关软件资源；专业教师出版《餐饮管理与服务从入门到精通》、《餐饮经理同步指引与 365 天管理笔记》、《餐饮新营销 1+1 实战手册》、《餐厅员工服务细节 1+1 培训手册》等教材；拥有《前厅实务》、《酒店会计》等省级精品课程，《酒店营销》《服务礼仪》等 5 门校级精品课程，目前已经建成《中餐宴席制作》、《宴会设计实务》等线上开放课程。					
主要专业仪器设备装备情况	序号	专业仪器设备名称	型 号 规 格		台(件)	购入时间	
	1	西餐烹调实训室	电磁炉、电扒炉、电炸炉、面火炉、万能蒸烤箱		180	2020	
	2	西式点实训室	烤箱、开酥机、均质机、搅拌机		120	2020	
	3	酒吧实训室	酒水、酒柜、调酒品酒工具		22	2019	
	4	茶艺实训室	茶具、随手泡		20	2019	
专业实习实训基地情况	序号	实训基地名称	合作单位		校内/外	实训项目	
	1	山西迎泽宾馆	山西迎泽宾馆		校外	西餐综合实训室	
	2	山西湖滨国际酒店	山西湖滨国际酒店		校外	西餐综合实训室	
	3	烟台百纳瑞汀酒店集团	烟台百纳瑞汀酒店集团		校外	西餐综合实训室	
	4	杭州花家山庄	杭州花家山庄		校外	西餐综合实训室	
	5	盐城毕华丽庄园	盐城毕华丽庄园		校外	西餐综合实训室	

8. 申请增设专业建设规划

一、总体建设规划

加强与西餐行业企业进行深层次合作,加强专业与产业的对接程度,探索和实施以构建“教学环境仿真企业情景”为目标的人才培养方案;重构西餐工艺专业的课程体系,紧扣西餐工艺人才培养定位及岗位能力需求,按照学生学习的认知规律和教育教学规律,从简单到复杂、从单一到综合,进行学习领域课程组合,从外界环境与师资上为学生创造企业化氛围,从而培养具备西餐烹饪岗位的基本能力与素质,掌握本专业知识和技术技能,面向住宿业、餐饮业等行业的餐饮服务人员职业群,能够从事西餐服务、西餐管理、西餐创业等工作的高素质技术技能人才。同时建设设施齐全、性能先进,能满足西餐工艺专业实践教学需要的校内外实训基地;通过引进和聘用等形式,建立一批理论扎实、实践丰富、踏实进取的双师型教师队伍;发挥示范专业的特色引领辐射作用从而带动专业群建设;建立共享型专业教学资源库;在教学和管理上建立和完善一系列规章制度,到2022年,将本专业建设成为山西省西餐行业技术技能型人才培养基地,为企业提供技术服务,把专业建设成中小企业技术支持中心,在山西省相关专业起引领和示范作用。

二、具体规划

(1) 教学质量建设规划

主动与西餐行业企业合作,开展专业调研和职业岗位分析,以“典型工作任务”为基础开发专业课程方案、人才培养方案、设计课程教学情境、改革课程内容、制订符合企业要求的课程标准。编写基于工作过程、适用于高职高专层次学生的项目化教学材料;在课程教学内容、教学模式、教学方法和评价方式等方面力争全面创新;有针对性地建设工学结合的优质核心课程、精品课程及其网络学习环境。与企业密切合作,强化实践教学环节,以“淡理论、强技能”为突破口,推行“课堂教学-项目实训-岗位实习”交替并举的特色培养模式,提高教学效果。与企业深度合作,实现校企联合教学。

(2) 课程体系与学科建设

以行业需求为导向进行课程整合;依据岗位职业能力,修定课程标准;加强课程建设的指导与评估;加强教学方法和教学手段改革;完善实践教学体系,突

出实践能力培养；推行职业考核制；积极探索与企业合作编写适用于高职高专层次学生的项目化教学材料。

（3）师资及教学团队建设目标

在师资建设方面，构建合理的“双师型”教学团队。即以专业带头人或行业企业的知名技术专家作为带头人，以校内教师及行业企业的技术专家作为骨干教师的核心队伍。具体来说，建立和完善“双师”结构教师队伍培养引进和评聘制度，对专业教师进行与企业对接师资培训与认证，以提升校内专业教师的职业能力，促进专业骨干教师积累企业工作经历和树立行业影响力。同时，在校内教师保质保量的完成本专业教学任务的前提下，对企业相关人员进行培训，促进来自生产一线的兼职教师承担相应比例的教学任务。通过校企合作，建设专兼结合的专业教学团队，建立有效的团队合作教学机制，推进校企之间的技术研讨和经验交流，提高技术服务能力；突出教学团队的梯队建设，发扬传、帮、带作用，加强青年教师培养，形成知识结构合理、整体水平较高、能胜任本专业教学、科研的教师队伍。

（4）实训基地建设规划

与天星海外海餐饮集团合作，建立校外餐饮管理专业生产性实训基地，将学校的教学过程和企业的生产过程紧密结合，校企共同完成教学任务。探索建立“校中厂”、“厂中校”等形式的实践教学基地，推动实践教学改革。强化教学过程的实践性、开放性和职业性，学校提供场地和管理，企业提供设备、技术和师资，校企联合组织实训，为校内实训创建真实的岗位训练、职场氛围和企业文化。

（5）专业结构布局

西餐工艺专业将专注于特色发展，打造特色引领型专业，充分发挥西餐工艺专业对专业群及学校整体发展的引领辐射作用。通过体制机制创新、人才培养模式改革等方面的率先突破，带动学校专业发展水平、人才培养质量、办学水平的持续提升和社会服务能力的不断增强。

（6）社会服务建设规划

提高专业的辐射能力，充分发挥专业的示范和拉动作用加大培训课程开发力度，为社会餐饮企业提供业务培训服务及管理咨询服务，以解决企业生产中的存在的难题，把专业建设成为中小企业的技术支持中心、服务中心。

9 增设专业论证报告

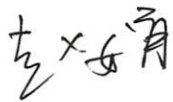
山西旅游职业学院申请增设“西餐工艺”专业所开展的市场调研充分全面，建设思路清晰，人才培养目标定位准确。围绕新专业的设置，在人才培养方案、课程体系、实训基地、师资队伍、校企合作运行机制等方面进行了详细规划和设计，经费预算合理、保障措施到位，具有较强的可操作性。该校较完备的实训基地与实训设备，对开办西餐工艺专业具有较好的支撑作用，基本满足该专业的教学条件。

建议该校“西餐工艺”专业人才培养以餐饮行业需求为依托，加强与我省本科院校、相关企业的深度合作，根据人才培养方案和课程体系要求，紧抓落实师资培养、实训基地建设和课程标准的开发工作。

经与会专家论证，一致通过山西旅游职业学院“西餐工艺”的申报方案，由该校按照主管部门要求组织实施申报工作。

2020年7月15日

姓名	专业领域	所在单位	行政和专业职务	联系电话	签名
宋兵	西餐工艺	山西迎泽宾馆	西餐行政总厨/西式烹调技师	1383451780	宋兵
梁红涛	西餐工艺	湖滨国际大酒店	西餐行政总厨/中式烹调高级技师	18035120116	梁红涛
杨勇	西餐工艺	世界厨师联合会国际裁判、第46届世界技能大赛山西选拔赛裁判长	西餐厨师长/西式烹调高级技师	13934621440	杨勇
陈彩霞	汉语言文学	山西旅游职业学院	教务处处长/副教授	133251203	陈彩霞
郭艳萍	旅游管理	山西旅游职业学院	旅游管理系主任/副教授	18903519660	郭艳萍

校内专业设置 评议专家组织 审议意见	根据《山西省普通高等学校高等职业教育（专科）专业设置管理实施细则（试行）》精神以及学院专业建设发展规划，学院教学指导委员会对酒店管理系提交的“西餐工艺专业设置申请表”进行了审议，认为西餐工艺专业在人才培养目标定位、专业发展规划、人才培养方案、实践教学条件、师资队伍建设等方面具备了申报条件，同意申报。  （主任签字） 2020年8月17日
学校意见	  2020年8月18日
省级高职专业 设置指导专家 组织意见	专家签名： 年 月 日

附件 1:

西餐工艺专业 人才需求调研报告

山西旅游职业学院酒店管理系

2020 年 08 月

目 录

前 言.....	4
一. 调研目的与对象.....	6
(一) 调研目的.....	6
(二) 调研时间、地点、对象.....	6
二. 调研方法、内容及过程.....	7
(一) 调研方法.....	7
(二) 调研内容.....	7
(三) 调研过程.....	7
三. 调研分析.....	8
(一) 餐饮行业发展特点.....	8
(二) 西餐工艺人才的需求特点.....	13
(三) 岗位需求分析.....	15
四. 对专业建设的启示.....	16
五. 调研结论.....	17
六. 西餐工艺专业调研问卷.....	18

前言

西餐工艺专业是旅游学科下的一个专业。本专业领域实际工作的基本能力和基本技能,具有良好的职业道德和敬业精神,能在餐饮及食品加工企业从事生产和管理的应用性高级职业技术人才和管理人才。本专业的培养目标是:面向西餐烹调岗位,培养与我国现代化建设要求相适应,在德、智、体、美、劳等诸方面协调发展,掌握必需的文化知识,具有良好的身心素质,有一定的组织、协调、控制能力,能适应酒店业、餐饮业西式烹饪专业等厨房一线岗位需要,获得一种以上国家劳动部门颁发的中级职业资格证书,并具有本专业职业生涯发展能力的高素质高技能型专门人才。本专业毕业生可分别就业于大中型餐饮企业、全国旅游饭店、大型超市等场所的西餐制作;能适应旅馆业、餐饮业西餐工艺等厨房一线岗位需要,并具有本专业职业生涯发展能力;另外,毕业生还可以自主创业,独自经营西餐厅、咖啡馆、茶社、包饼屋等。

西餐,顾名思义是西方国家的餐食。西方国家,是相对于东亚而言的欧洲白人世界文化圈,西餐的准确称呼应为欧洲美食,或欧式餐饮。其菜式料理与中国菜不同,一般使用橄榄油、黄油、番茄酱、沙拉酱等调味料。不同的主食相同的都是搭配上一些蔬菜,如番茄、西兰花等。西餐这个词是由于其特定的地理位置所决定的。“西”是西方的意思。一般指欧洲各国。“餐”就是饮食菜肴。东方人通常所说的西餐主要包括西欧国家的饮食菜肴,当然同时还包括东欧各国,地中海沿岸等国和一些拉丁美洲如墨西哥等国的菜肴。而东南亚各国的菜肴一般统称为东南亚菜,但也有独为一种菜系的,如印度菜。西餐一般以刀叉为餐具以面包为主食,多以长形桌台为台形。西餐的主要特点是主料突出,形色美观,口味鲜美,营养丰富,供应方便等。正规西菜而言应包括了餐汤、前菜、主菜、餐后甜品及饮品。西餐大致可分为法式、英式、意式、俄式、美式,地中海等多种不同风格的菜肴。

西餐在世界烹饪中是处于核心和主导地位,是世界菜系的重要组成部分,对餐饮经济发展有巨大的作用。在中国,近年来,西餐得到快速发展,自肯德基和麦当劳进入中国市场,西方饮食文化方式在我国得到推广,人们开始逐步接受西餐,并成为市场上非常火热的食物,并成为继中餐、西点之后,另一大热门行业,是不少人生活的必需品。

在我国餐饮市场中，中餐仍占据强势主导地位，占市场份额的 57%，但西餐、日本料理、韩国料理等国际美食市场需求也越来越大。目前我国的西餐行业拥有巨大的市场潜力。经过 30 年的普及和推广，在一二线城市，已经形成了成熟的市场规模。而随着国内经济的稳步发展，西餐产业也已经开始向三四线城市推进。

西餐行业在餐饮经济发展中发挥着巨大的作用，2018 年我国西餐市场规模达到 2046 亿元，增长 23%，西餐厨师队伍达 12 万人，增长 8.4%，行业平均毛利率达 48.22%，增长 2.6%，以下是西餐行业分析。

西餐一般以刀叉为餐具以面包为主食，多以长形桌台为台形。西餐的主要特点是主料突出，形色美观，口味鲜美，营养丰富，供应方便等。正规西菜而言应包括了餐汤、前菜、主菜、餐后甜品及饮品。西餐大致可分为法式、英式、意式、俄式、美式，地中海等多种不同风格的菜肴。

2016 年，我国 3 万多家西餐企业中，西式正餐约有 4100 家，西式快餐约有 5000 家，酒吧约有 4800 家，咖啡厅 5500 家，茶餐厅 5000 家，日餐、韩餐及东南亚餐等大概有 6000 家。西餐行业分析指出，在这些企业中，有 60%以上都是民营企业，国有企业占不到 5%。西餐厨师队伍有 12 万人、服务人员有 15 万人、经营管理人员大概有 3 万人左右。

2017 年，我国西餐行业平均毛利率为 48.22%，较 2016 年下降 0.5 个百分点。2017 年我国西餐行业平均净利率 12.63%，较 2016 年下降 1.26 个百分点。西餐市场在门店、餐位、营业面积及员工总数方面均有所增长，表现出良好的经营发展能力。

2018 年，随着消费市场的年轻化，新技术的全面导入，由分散到集中，由粗放到精细，有共性到个性，由守成到创新，具有互联网时代特征的新餐饮已经形成。我国以智能餐厅、单一品类的新餐饮与新零售相结合，催生跨界新模式。新餐饮成为行业创新的主要驱动力。

目前，我国的西餐已经有 3 万多家，且我国的西餐市场具有很强的包容性，除了咖啡、酒吧，还吸纳了法餐、意餐、俄餐、美餐、德餐、拉美餐、东南亚餐、日餐、韩餐、混合餐、西式快餐、非洲餐、比利时餐、英餐、希腊、西班牙餐、土耳其餐等等。而目前新开餐厅及连锁餐厅数量也在不断增加。

西餐行业分析指出,我国专业西餐人才的紧缺,让行业竞争也愈演愈烈,很多企业争先出高薪聘请国外西餐师来弥补人才上的空白,但却大大提高了人力成本,所以在国内培养专业的西餐主厨刻不容缓,这也为国内西餐专业人才带来了更大的机遇,未来西餐行业将出现三个改变:

1、由本色化向本土化转变——这个特征主要表现在产品研发的持续性,西餐厅为了适应当地的市场,已经在菜品、口味、选材上进行了适合当地消费者接受的变化;

2、由品质化向品牌化转变——市场上出现了连锁经营的西餐厅开始从品质化向品牌化开始转变,比如形象、品牌、管理等方面达到统一,以此获取消费者的广泛认可;

3、由单一化向规模化转变——由单一化向规模化转变,这一点主要表现在以中央厨房为特点的西餐厅的出现。

总的来说,随着我国居民消费水平提高以及消费市场的年轻化,西餐作为餐饮行业的重要组成部分已呈现出良好的发展态势,行业呈现出了井喷式发展,并继续保持强劲的发展势头,未来西餐行业将迎来高速发展期。

一. 调研目的与对象

(一) 调研目的

通过本次调研收集和分析西餐行业及相关餐饮企业人才需求状况信息,进一步了解相关行业的发展现状与趋势,岗位设置情况及变化趋势,根据就业市场对专业人才的需求,明确专业所面向的职业岗位,从而确定人才培养目标和方向定位等。更好地提高人才培养质量、优化专业建设,使本专业培养目标更加贴近社会生产实际,并以此为据调整西餐工艺专业的课程设置、专业人才培养目标和模式,优化专业建设方案,使本专业能更好的适应社会和市场的需求,培养出具有德智体美等方面全面发展的高素质技能型专门人才。

(二) 调研时间、地点、对象

时间: 2020 年 6 月——2020 年 8 月

地点: 太原、北京、山东、江苏、浙江

对象：太原海外海餐饮集团、太原海世界餐饮集团、山东舜和酒店集团、烟台百纳瑞汀酒店集团、杭州花家山庄、扬州长乐客栈等我院现有合作单位及餐饮行业、酒店管理专业毕业生、各类招聘会。

二. 调研方法、内容及过程

（一）调研方法

根据调研的目的和内容采用了以下几种方法：

1、问卷调查法：了解相关行业岗位设置，岗位的总体规模及发展水平，人才能力需求结构，工作岗位具体要求以及学历、个人素质与岗位的关系以及企业发展中存在的主要问题。

2、文献资料分析法：收集并归纳近三年餐饮行业及西餐行业从业人员的基本情况、人才招聘渠道；高职院校相关专业毕业生就业情况等。

3、网络资源分析法：通过网络招聘平台（如最佳东方、智联招聘等），收集了酒店餐饮、西餐岗位招聘信息，分析酒店和西餐厅对餐饮及西餐专业人才的要求。

面对不同的调研对象，采用不同的调研方式，具体有：走访、问卷、实地观察、文献检索、网站查阅等。

（二）调研内容

1、对招聘人员的学历要求、工作经验、薪资水平；

2、企业招聘相关人才的形式，对取得相关职业资格证书的看法，用人招聘标准；专业学生考取证书情况，专业人才需求情况；

3、企业与院校建立合作或联系意愿，采取校企合作的方式，企业能接受学生顶岗实习的时间长度，企业对教学的意见和建议；

（三）调研过程

1、企业需求

了解各相关企业岗位基本情况，包括对员工的基本要求。了解各西餐厅对西餐工艺人才的需求，并探讨学校专业、课程设置等方面的问题。

调研企业的企业文化、业务过程、对员工的基本要求。了解企业对专业人才的需求，重点分析行业人员人力资源方面数据情况。

2、问卷调查

向同行业人力资源部门发放调查问卷。通过问卷调查，了解企业对大数据人才能力的具体需求，包括专业能力方面和个人素质方面。

3、网上查阅

通过网上了解餐饮及西餐市场行情，结合本企业人员对人员需求的方向，制定与高职院校合作意向，并制定招生培养计划。

三. 调研分析

（一）餐饮行业发展特点

改革开放使人们的消费观念发生了变化。有一部分人追求更异样的东西、更特殊的文化、更高档的享受，于是，西餐消费群出现了。生活水平的提高和支付能力的增加，促进了需求的多样化。国家对外开放形成了大量的商务往来，同时也促进了外国人来华旅游和居住，特别是开放城市更为明显，增加了西餐的需求；海归人士的大量增加，其生活习惯促成了西餐市场的发展。从以上几个方面，可以看出，西餐业的兴起是整个社会改革开放的结果，因此只要改革开放不停步，西餐业的发展就会不断地深入。改革开放不断地扩大、不断地深入，必将会带来西餐业的大发展，它将把中国西餐业引进一个新的发展阶段。

1. 我国目前西餐业特点及主要分布

①受殖民地时期的遗留文化和生活习惯影响的地区，如：上海、大连、天津、青岛，帝国主义列强和商人进入中国，带来了西餐文化，也给当地留下了部分西餐传统。②沿海发达城市受海外影响较大的地区。如：广州、深圳、厦门，特别是广州、深圳等地受香港、澳门的影响，西餐发展非常快。③经济发达、对外开放比较早的地区，如：吉林、辽宁、湖南、湖北、河南、江苏、浙江等地经济相对较发达，其对外开放的活动比较多，它们也引进了一些西方的生活习惯。④旅游发达地区。旅游发达地区虽然偏远，但西餐发展很快，比如：云南、广西、海南、西藏等地。

这是目前西餐发展的一个分布状态，从这一分布可以看出我国西餐主要的消

费群体，是近几年成长起来的，主要是人们支付能力的增加和消费观念的变化所致。应该把这种力量的生成看作一个开端，这种增长会随着社会整个大环境的不断变化发生裂变，会出现一个很大的突破。

2. 丰富多样是目前西餐业的重要特征

西餐一进入中国，就以它的快速与丰富来表现自己的特点。让大多数中国人接受西餐的还要归功于麦当劳和肯德基，麦当劳和肯德基用它自己特有的现代经营方式和理念很快在中国推广了西方饮食文化方式。因为麦当劳和肯德基产品最根本的东西还是西餐最基础的东西，而中国消费者接受了它。

经过约十年的发展，我国的西餐已经呈多样化发展，国外的流行业态都能很快的进入到中国来。目前，我们把国内的西餐业态主要分成以下几种形式：

第一种是西式正餐。西式正餐从它的服务到它的文化包装一直到它的菜品都有各自不同的体系，头主甜很讲究，法餐、德餐、意餐等不同口味也有明显区别。

第二种是西式快餐，西式快餐以麦当劳和肯德基为主，包括比萨、主菜配饭、意面、日面等。

第三种是酒吧和咖啡厅，酒吧是一种以酒为主，配有简易食物的结合体，所以归为西餐业态。目前咖啡厅分成两种形态，一种是以咖啡为主，稍带一些小点心；另外一种虽然叫咖啡厅，但实际上是一种有咖啡、茶、便餐的混合体。这是咖啡厅的一个早期形态，在中国可能会存在相当长一点的时间。

第四种是茶餐厅。茶餐厅是中国的一个特色，最早是从香港引进过来的，特点是可以让顾客在很西式的环境下吃有中式特点的东西，还有一些西式便餐。

第五种是日餐、韩餐、东南亚餐等。都是以具有非常浓厚的地域特色的文化包装和菜品口味，为消费者提供服务。

多样化的、丰富多彩的西方饮食文化给中国消费者提供了一种与中国传统的饮食文化完全不同的享受。

中国西餐业是颇具活力的行业，它具有与其它餐饮形式完全不同的特点：西餐业是对千百年传统的具有封建色彩的中国饮食文化的一种突破。中国人吃饭几千年都是如此，汉以后出现圆桌，中国的就餐就形成以圆桌为基本特色的就餐方式，圆桌前大家按主次、尊卑坐在一起，按照从中央到外围的摆法上菜，每个菜本身的装盘方式也是按放射型装摆，要排成四平八稳或者圆型，表现一种传统规

矩或文化。这种我们习以为常的方式，是不是在新的时代还能继续延伸呢？其实不是，很多年轻的消费者已经开始对这种方式厌倦了。为什么西餐分餐分座的方式，比较受大家喜爱呢？就是大家对那种传统方式已经厌倦，希望有突破的追求。特别是新一代的消费者，思想观念和价值观都发生了变化，这种变化促成了西餐消费的突破，也是对传统的就餐文化的突破。

3. 我国西餐业现阶段的发展特点

(1)西餐业发展迅速、灵活多样、紧跟时代。西餐业发展迅速是指近几年西餐业在全国范围内发展明显快于以前；灵活多样是指西餐业中多种业态的出现，不拘泥于一种形式；紧跟时代，就是西餐企业的产生适应了所在地区消费群的需求。经营管理者对现代科学经营理念的追求和对开办西餐企业因无经验而小心谨慎的态度；促进了对整个消费市场的调查以及对自己企业的科学化的预测，促进了企业紧跟消费市场。

(2)文化包装创造了重要的附加值。与中餐不同，西餐店的菜点品种并不多，不是靠品种繁多的菜点来吸引客人，而更重视营造一种文化。文化包装创造了丰厚的附加值。

(3)品牌树立完整，颇具吸引力。品牌建设的成熟，西餐是领先于中餐的，西餐即使是一个小小的店，也有它自己的品牌形象，这种品牌构成了吸引力，不少西餐品牌生成不久就在消费群中树立了良好的影响，部分品牌还延伸进入食品及其它行业。

(4)标准化、规范化，代表了现代的经营理念。西餐店由于经营的特点，对标准化和规范化非常讲究，特别是一些连锁店，一建店就考虑了中心厨房、配送和产品标准化，减少了厨房的占地面积，保证了各店的出品品质一致，在经营上产生了非常好的效果。标准化和规范化，代表了现代餐饮的经营理念，而且西餐的用品、灶具对于规范和标准要求很高，这样可以使西餐企业一起步就在一个很高的起点上。

(5)卫生、安全吸引了高层次的消费。西餐企业从进货到厨房，从原料选择到制作，从营养搭配到出品大都遵循西方传统的卫生营养原则，加之烹炸类菜少，讲求原汁原味，对原料营养保存完好。突出卫生和安全原则也吸引着很多高层次消费群体。

(6)本土化成为重要的卖点。中国的西餐要面向中国的消费者,才有发展前途,才有生命力,才有卖点,纵观西餐企业,包括咖啡厅、茶餐厅等都具有这种特点,都是以中国的消费者为主的销售,它代表了中国西餐发展的一个重要的方向,就是本土化成为重要的卖点。

4. 西餐市场的发展趋势

(1)多样化仍然是业态发展主要方式。多样化的业态发展紧扣市场,更趋向于适应自己面对的消费群体。

(2)与各地消费群体生活水平的发展速度合拍。西餐企业的发展将扣紧当地消费者生活发展水平,支付能力的提高速度和追求高品位生活群体的发展速度。

(3)品牌包装进一步严格。西餐企业的品牌化是随着西餐业在中国的兴起而诞生的,它将随着西餐业的进步而完善、丰富并成熟。

(4)文化色彩更趋于潮流化和多元化。多元的文化色彩是基于西餐企业所出品的不同地方风格的菜品而展现的,为了区别于中餐和其它同类企业,西餐业将更加注重独特的文化色彩。

(5)大量采用现代科技,成为餐饮现代化、标准化的排头兵。西餐业大量采用现代科技,从制作技术设备到酒水设备,从餐厅光照到装饰都成为餐饮现代化的排头兵。

(6)本土化西餐会成为相当长一个时期的主流。或许有些西餐店经营的产品不那么正宗,但对于多少代习惯中餐的人来说已是一大进步,接受为好,适口者珍。企业效益是从越来越多的喜爱接受西餐的消费群中来的。

(7)一批中餐企业转入到西餐行业,形成西餐投资和经营主体的多元化,随着西餐市场的蓬勃兴起和西餐经营所带来的丰厚回报,部分中餐经营者开始转向关注和投资西餐,会有相当一批成熟的中餐企业家开始经营西餐。

(8)西餐企业的竞争促进西餐业的发展。西餐企业数量的快速增加会使原本较为平静的西餐市场出现竞争的局面,而恰恰是这种自身的竞争会给西餐企业的经营、菜品、服务带来很大的推动。

(9)更多的、正宗的西餐企业在本土化、大众化西餐中诞生出来。如果说本土化西餐是一个过渡阶段的话,它将引导出一批有品位的正宗西餐消费者,根据目前市场消费分析,这批高端消费人群的出现不会太久。随之而来的是一批高档西

餐企业的出现。

5. 我国西餐业现阶段的发展特点

(1)西餐业发展迅速、灵活多样、紧跟时代。西餐业发展迅速是指近几年西餐业在全国范围内发展明显快于以前；灵活多样是指西餐业中多种业态的出现，不拘泥于一种形式；紧跟时代，就是西餐企业的产生适应了所在地区消费群的需求。经营管理者对现代科学经营理念的追求和对开办西餐企业因无经验而小心谨慎的态度；促进了对整个消费市场的调查以及对自己企业的科学化的预测，促进了企业紧跟消费市场。

(2)文化包装创造了重要的附加值。与中餐不同，西餐店的菜点品种并不多，不是靠品种繁多的菜点来吸引客人，而更重视营造一种文化。文化包装创造了丰厚的附加值。

(3)品牌树立完整，颇具吸引力。品牌建设的成熟，西餐是领先于中餐的，西餐即使是一个小小的店，也有它自己的品牌形象，这种品牌构成了吸引力，不少西餐品牌生成不久就在消费群中树立了良好的影响，部分品牌还延伸进入食品及其它行业。

(4)标准化、规范化，代表了现代的经营理念。西餐店由于经营的特点，对标准化和规范化非常讲究，特别是一些连锁店，一建店就考虑了中心厨房、配送和产品标准化，减少了厨房的占地面积，保证了各店的出品品质一致，在经营上产生了非常好的效果。标准化和规范化，代表了现代餐饮的经营理念，而且西餐的用品、灶具对于规范和标准要求很高，这样可以使西餐企业一起步就在一个很高的起点上。

(5)卫生、安全吸引了高层次的消费。西餐企业从进货到厨房，从原料选择到制作，从营养搭配到出品大都遵循西方传统的卫生营养原则，加之烹炸类菜少，讲求原汁原味，对原料营养保存完好。突出卫生和安全原则也吸引着很多高层次消费群体。

(6)本土化成为重要的卖点。中国的西餐要面向中国的消费者，才有发展前途，才有生命力，才有卖点，纵观西餐企业，包括咖啡厅、茶餐厅等都具有这种特点，都是以中国的消费者为主的销售，它代表了中国西餐发展的一个重要的方向，就是本土化成为重要的卖点。

6. 西餐市场的发展趋势

(1)多样化仍然是业态发展主要方式。多样化的业态发展紧扣市场,更趋向于适应自己面对的消费群体。

(2)与各地消费群体生活水平的发展速度合拍。西餐企业的发展将扣紧当地消费者生活发展水平,支付能力的提高速度和追求高品位生活群体的发展速度。

(3)品牌包装进一步严格。西餐企业的品牌化是随着西餐业在中国的兴起而诞生的,它将随着西餐业的进步而完善、丰富并成熟。

(4)文化色彩更趋于潮流化和多元化。多元的文化色彩是基于西餐企业所出品的不同地方风格的菜品而展现的,为了区别于中餐和其它同类企业,西餐业将更加注重独特的文化色彩。

(5)大量采用现代科技,成为餐饮现代化、标准化的排头兵。西餐业大量采用现代科技,从制作技术设备到酒水设备,从餐厅光照到装饰都成为餐饮现代化的排头兵。

(6)本土化西餐会成为相当长一个时期的主流。或许有些西餐店经营的产品不那么正宗,但对于多少代习惯中餐的人来说已是一大进步,接受为好,适口者珍。企业效益是从越来越多的喜爱接受西餐的消费群中来的。

(7)一批中餐企业转入到西餐行业,形成西餐投资和经营主体的多元化,随着西餐市场的蓬勃兴起和西餐经营所带来的丰厚回报,部分中餐经营者开始转向关注和投资西餐,会有相当一批成熟的中餐企业家开始经营西餐。

(8)西餐企业的竞争促进西餐业的发展。西餐企业数量的快速增加会使原本较为平静的西餐市场出现竞争的局面,而恰恰是这种自身的竞争会给西餐企业的经营、菜品、服务带来很大的推动。

(9)更多的、正宗的西餐企业在本土化、大众化西餐中诞生出来。如果说本土化西餐是一个过渡阶段的话,它将引导出一批有品位的正宗西餐消费者,根据目前市场消费分析,这批高端消费人群的出现不会太久。随之而来的是一批高档西餐企业的出现。

(二) 西餐工艺人才的需求特点

经调研发现,西餐工艺人才的需求呈现如下特点:

1、人才稀缺,需求量大

未来五年，随着餐饮业的快速发展，及国人对于西餐的追求，西餐工艺专业人才将出现巨大缺口，人才缺口已经成为限制餐饮业西餐行业发展的瓶颈。摆脱人才缺口，实现专业人才的培养，成为各大餐饮企业共同的心声。

餐饮行业连续 10 年以两位数呈高速增长，未来五年，根据人均工资水平的提高与消费能力的增强，我国餐饮业将继续保持高速增长方式。品牌化、规模化、连锁式、跨区域式餐饮行业是未来的发展趋势，大众化餐饮经营将不断延伸，特色餐饮将更加突出，西餐行业拥有广阔的发展空间。同时，餐饮企业对人才需求的问题将更加突出，并将呈现长期供不应求的局面，使得未来餐饮企业人才短缺的问题更加严峻。企业的发展离不开人才，企业最宝贵的财富莫过于人才，人才是企业发展的支柱，员工的素质和专业技术水平制约着企业的发展，西餐行业急需大量专业技术人才，助力整个行业的持续发展。

西餐作为一种高品质生活方式，已被全世界大多数国家所认可。在中国，西餐已经成为不少人生活的必需品，众多西餐馆、西餐厅的出现，造就了对西餐厨师大量需求的局面。西餐行业，已经成为人才稀缺的技术行业，未来五年，西餐行业厨师缺口将逾 100 万，创造了大量的就业机会。

2、人才需求区域分布集中

从人才需求区域分布情况来看，西餐主要风靡于较发达的城市和地区，相关区域主要有：长三角、珠三角、北京等一线城市及省会城市。山西省产业结构改革将大力发展旅游与餐饮结构性改革作为未来的发展重点，期间需要大批餐饮行业相关人才，包括西餐专业人才充实在产业结构调整的队伍中。

3、薪资待遇优厚

餐饮行业相关人才需求现状分析数据显示，企业为具有相对文化素质的餐饮专业人才提供的薪资高于行业平均水平。同时，随着工作年限的增加，薪酬同时也在增长，且在同等晋升条件下，具有相关资质证书或文化证书的员工优先晋升管理层。从目前的餐饮行业中获悉，一般性餐饮服务人员月工资可达 3000 元左右，而取得相关学历并获取到相应岗位资质的餐饮管理人员其月收入可达到 5000--7000 元左右，工作一定年限拥有丰富的管理经验的餐饮工作人员待遇更高。

根据招聘网站及酒店厨师薪资调查显示，如今西餐厨师的月薪普遍在 4500

元左右；而经过正规培训的西餐厨师因其经过科学系统的学习，技术领域极强，月薪大致在 5000 元到 8000 元之间，工作两三年月薪在 7000 元左右的西餐大厨不在少数；特级厨师月薪平均在 8000 元以上；副主厨、主厨月薪则能够达到 10000 元以上，行业上优秀的西餐大厨往往年薪十万甚至几十万，成为公认的高薪技术人才，西餐厨师以其技术专业成为外界难以企及的高薪行业。

4、工作环境优越

西餐行业，被誉为舌尖上的黄金职业，工作环境好，体面卫生，不用熬夜加班，正常作息，解决吃住，西餐大厨从起点上就赢得一筹。舒适的工作环境，安静的工作氛围，浪漫的美食设计理念，这一切都让西餐行业成为当仁不让的时尚之选。

5、工作稳无压力

无一例外，人才是任何企业、国家发展的灵魂，没有人才，就谈不上发展，在西餐行业也是如此。厨师，被酒店称为企业的“掌上明珠”，没有优秀的大厨，一个企业就谈不上发展。因此，无论是福利待遇还是工作条件方面，大厨们都有较大的优势，工作稳定无压力，才能让大厨们烹调出更多可口美味。因此随着西餐厨师就业形势持续走俏，西餐专业成为不少人选择的热门专业。

（三）岗位需求分析

1、素质要求：

- (1)具备良好的思想政治素养；
- (2)具有良好的旅游职业道德和敬业精神；
- (3)具有较完备的与食品相关的法律（法规）意识；
- (4)具备吃苦耐劳、积极进取、敬岗爱业的工作态度；
- (5)具有良好的人际交往能力和团队合作精神；
- (6)具备良好的职业态度和职业习惯；
- (7)具备良好的服务意识和创新意识；
- (8)能够严格遵守安全操作规范；
- (9)具有正确的就业观和一定的创业意识；
- (10)具备与本专业职业发展需要的人文素养。

2、专业能力要求：

具备与西式烹饪厨房各岗位相应的专业基础知识和技能；

具备良好的中英文专业语言表达能力和菜单设计能力；

具备良好的服务意识和工作责任；

具有较强的西式烹饪专业知识和操作能力；

具有将知识、技能、态度转化为职业所需的能力；

具有对厨房各岗位的组织、协调和控制能力；

具备较强的职业承受能力；

具有一定的创新和创业能力；

具有较强的自学能力和持续发展能力。

3、知识结构要求：

掌握政治基础理论知识；

掌握西方饮食文化的基本知识与基本理念；

掌握动植物原料的性能、特点及食用价值；

掌握食品原料的加工、切配、烹调等的基本原理和方法；

掌握食品营养的基础知识及平衡膳食的原理；

掌握不同人群菜单设计的基本思路与方法；

掌握西餐工艺领域里比较前沿的新技术与新思想；

熟悉西餐工艺制作中的生产流程及结构；

熟悉西餐工艺生产中与前台和顾客的沟通技巧。

四. 对专业建设的启示

根据调研情况分析，对我院西餐工艺专业建设与人才培养工作提出如下建议：

1、按照餐饮企业专业素质需要，合理设置相关专业课程

在具体实施教育过程中，要按照市场对人才的需要和职业类型需要，开办和设置西餐工艺专业课程。另外，我们在进行课程设置的同时应该借鉴合作企业的课程体系，根据行业的发展不断调整课程体系。

2、加强师资与教材建设

优秀的西餐工艺人才培养模式需要教师总结、探索和完善。目前高校的师资力量大多是从烹饪、餐饮服务等专业教师转移过来的，专业综合水平总体不高。教师能否根据不同的教育对象，采取创造性的培养对策，是实现模式创新的必要条件，可通过派遣教师到高等院校进修、引进人才，提高师资的整体水平。与此同时，教材是保证教学质量的重要条件，应组织餐饮行业的专家、学者、以及合作企业共同研究编写西餐工艺专业的教学的基础教材。

3、注重理论与实践相结合，培养创新人才

多数企业希望应聘人员具有较高的实践能力和自主创新能力以及团队协作能力。因此，我们应当强化实践教学环节，以“淡理论、强技能”为突破口，推行“课堂教学-项目实训-岗位实习”交替并举的特色培养模式，从而使人才培养模式真正的实现“招生即招工、入校即入企、上课即上岗、毕业即就业”。

4、加强综合素质培养

在知识经济快速发展的时代，毕业生紧紧掌握已有的知识是完全不够的，重要的是要有良好的专业素质。所以在传授专业知识的同时也要注重再学习能力和解决问题能力的培养。不仅专业技能扎实，还具备良好的交往与合作能力、塑造自我形象能力、自我控制能力、抗挫折能力，适应变化能力、收集和处理信息能力、组织和执行任务能力、推销自我能力、竞争能力、创新能力等。

五. 调研结论

经过对餐饮行业和西餐行业市场用工背景的分析，通过调研问卷、网络查询与分析的形式，对西餐工艺专业人才需求进行了调研分析，掌握了餐饮行业和西餐行业对人才的需求状况、相关专业人员从事的主要职业岗位及技术规格。

根据调研结果可以看出，西餐工艺专业具有良好的发展前景，全省乃至全国对此类人才的需求十分迫切，特别是山西省旅游行业，人才供给严重不足，供需矛盾突出，人才缺口大。在我院开设西餐工艺专业，培养西餐行业的专门性人才是很有必要的。

综上所述，我院开办《西餐工艺》专业，能有效缓解山西省餐饮行业人才的供给矛盾，它将成为山西省培养餐饮行业人才的重要渠道。

六. 西餐工艺专业调研问卷

西餐工艺专业人才需求调研问卷

尊敬的先生 / 女士:

您好! 旅游业和酒店业的不断发展及对人才需求的不断变化, 对学校西餐专业的人才培养工作提出了新的方向。为了更好地为社会、为企业培养更多更优秀的适合企业的餐饮服务人才, 现拟对本专业作书面调研, 希望企业与学校紧密联系, 以便更好地开展校企合作:

1、企业名称: 地 点: 企业性质:

国内品牌连锁 () 国际品牌连锁 () 国有企业 () 其他 ()

本酒店情况: 商务型酒店: 餐饮品牌连锁:

本企业的全职员工总数(不含离、退休员工等非在职员工)为: 人。

2、企业希望人员招聘时的学历要求:

大专及以上学历 () 本科及以上学历 () 没有要求 ()

3、企业高职酒店类毕业生的月收入:

1000-1500() 1500-2000() 2000 元以上()

4、酒店类毕业生在企业主要承担的工作岗位是:

一线服务人员() 领班() 主管经理()

其他 ()

5、企业对未来引进人才(担任服务工作和基层管理工作)的学历要求:

硕士生() 本科生() 高职专科()

高中(中专)生() 其他 ()

6、本单位对引进人才的身体素质有哪些要求 (多选)

年龄 () 性别 () 身高 () 视力 () 体重 ()

外貌 () 体力 () 灵活度 () 其它要求 ()

7、企业的招聘途径:

人才招聘会 () , 网络招聘 () 校企合作, 院校招聘 () 员工推荐 ()

8、企业认为酒店类毕业生最重要的素质是 (可多选)

礼貌礼节() 沟通能力() 交际能力() 饭店服务技能

()吃苦耐劳精神() 组织协调能力()
应用文写作能力() 语言表达能力() 良好职业道德
()

9、企业认为高职西餐工艺专业毕业生的核心技能应该是：

专业操作技能() 管理沟通技能() 酒店服务意识() 其他
()

10、企业认为对就业最有利的条件是：

具有良好的实际能力() 具有专业证书() 具有良好的学习成绩()

11、企业对西餐工艺专业服务班学生的需求范围：

50 人以下() 50-100 人() 100-200 人() 200 人以上()

12、实习期间企业主要采用何种方式留住职业技能人才

高薪() 职业前景 () 在职培训() 其它()

13、本单位对持有职业资格证书的态度

优先考虑，十分认同 () 必备条件，但不是最重要的()

同等条件下是考虑的因素之一() 更看重其它一些实际能力()

14、单位对本专业人才培养工作的建议：

附件 2:

西餐工艺专业 可行性研究报告

山西旅游职业学院酒店管理系

2020 年 08 月

目 录

一. 设置餐饮管理专业的必要性.....	2
二. 社会需求分析.....	2
三. 设置“西餐工艺”专业的可行性.....	4
1、专业设置思路与方向.....	4
2、开设本专业所具备的条件.....	6
四. “西餐工艺”专业的筹建措施.....	7
五. 结论.....	9

西餐，顾名思义是西方国家的餐食。西方国家，是相对于东亚而言的欧洲白人世界文化圈，西餐的准确称呼应为欧洲美食，或欧式餐饮。其菜式料理与中国菜不同，一般使用橄榄油、黄油、番茄酱、沙拉酱等调味料。不同的主食相同的都是搭配上一些蔬菜，如番茄、西兰花等。西餐这个词是由于其特定的地理位置所决定的。“西”是西方的意思。一般指欧洲各国。“餐”就是饮食菜肴。东方人通常所说的西餐主要包括西欧国家的饮食菜肴，当然同时还包括东欧各国，地中海沿岸等国和一些拉丁美洲如墨西哥等国的菜肴。而东南亚各国的菜肴一般统称为东南亚菜，但也有独为一种菜系的，如印度菜。西餐一般以刀叉为餐具以面包为主食，多以长形桌台为台形。西餐的主要特点是主料突出，形色美观，口味鲜美，营养丰富，供应方便等。正规西菜而言应包括了餐汤、前菜、主菜、餐后甜品及饮品。西餐大致可分为法式、英式、意式、俄式、美式，地中海等多种不同风格的菜肴。

西餐一般以刀叉为餐具以面包为主食，多以长形桌台为台形。西餐的主要特点是主料突出，形色美观，口味鲜美，营养丰富，供应方便等。正规西菜而言应包括了餐汤、前菜、主菜、餐后甜品及饮品。西餐大致可分为法式、英式、意式、俄式、美式，地中海等多种不同风格的菜肴。

中国西餐业是颇具活力的行业，它具有与其它餐饮形式完全不同的特点：西餐业是对千百年传统的具有封建色彩的中国饮食文化的一种突破。中国人吃饭几千年都是如此，汉以后出现圆桌，中国的就餐就形成以圆桌为基本特色的就餐方式，圆桌前大家按主次、尊卑坐在一起，按照从中央到外围的摆法上菜，每个菜本身的装盘方式也是按放射型装摆，要排成四平八稳或者圆型，表现一种传统规矩或文化。这种我们习以为常的方式，是不是在新的时代还能继续延伸呢？其实不是，很多年轻的消费者已经开始对这种方式厌倦了。为什么西餐分餐分座的方式，比较受大家喜爱呢？就是大家对那种传统方式已经厌倦，希望有突破的追求。特别是新一代的消费者，思想观念和价值观都发生了变化，这种变化促成了西餐消费的突破，也是对传统的就餐文化的突破。

因此，在西餐行业蓬勃发展的背景下，西餐工艺专业人才将被行业所广泛需求，未来的行业竞争，将是人才的竞争。而市场对西餐工艺专业人才需求的迫切与西餐工艺专业人才的巨大缺口形成巨大矛盾体，这就需要高等院校大量培养符合行业要求的，具有良好综合能力的西餐工艺专业人才。

一. 设置餐饮管理专业的必要性

西餐工艺专业是旅游学科下的一个专业。本专业的培养目标是：面向西餐烹调岗位，培养与我国现代化建设要求相适应，在德、智、体、美、劳等诸方面协调发展，掌握必需的文化知识，具有良好的身心素质，有一定的组织、协调、控制能力，能适应酒店业、餐饮业西式烹饪专业等厨房一线岗位需要，获得一种以上国家劳动部门颁发的中级职业资格证书，并具有本专业职业生涯发展能力的高素质高技能型专门人才。

本专业毕业生可分别就业于大中型餐饮企业、全国旅游饭店、大型超市等场所的西餐制作；能适应旅馆业、餐饮业西餐工艺等厨房一线岗位需要，并具有本专业职业生涯发展能力；另外，毕业生还可以自主创业，独自经营西餐厅、咖啡馆、茶社、包饼屋等。

西餐在世界烹饪中是处于核心和主导地位，是世界菜系的重要组成部分，对餐饮经济发展有巨大的作用。在中国，近年来，西餐得到快速发展，自肯德基和麦当劳进入中国市场，西方饮食文化方式在我国得到推广，人们开始逐步接受西餐，并成为市场上非常火热的食物，并成为继中餐、西点之后，另一大热门行业，是不少人生活的必需品。

在我国餐饮市场中，中餐仍占据强势主导地位，占市场份额的 57%，但西餐、日本料理、韩国料理等国际美食市场需求也越来越大。目前我国的西餐行业拥有巨大的市场潜力。经过 30 年的普及和推广，在一二线城市，已经形成了成熟的市场规模。而随着国内经济的稳步发展，西餐产业也已经开始向三四线城市推进。总体来说，目前西餐行业在餐饮经济发展中发挥着巨大的作用，2018 年我国西餐市场规模达到 2046 亿元，增长 23%，西餐厨师队伍达 12 万人，增长 8.4%，行业平均毛利率达 48.22%，增长 2.6%，呈现出良好的发展态势。

但目前，我国很多中专及高等院校都未开设西餐工艺专业，使得学生专业性不强，在实习及就业过程中易出现岗位匹配度欠佳，也间接导致人才的流失，给院校招生及企业人才输送都造成了巨大的困扰。

综上所述，对于企业而言，院校培养专业性强，综合能力强的毕业生尤为重要。

二. 社会需求分析

改革开放使人们的消费观念发生了变化。有一部分人追求更异样的东西、更特殊的文化、更高档的享受，于是，西餐消费群出现了。生活水平的提高和支付能力的增加，促进了需求的多样化。国家对外开放形成了大量的商务往来，同时也促进了外国人来华旅游和居住，特别是开放城市更为明显，增加了西餐的需求；海归人士的大量增加，其生活习惯促成了西餐

市场的发展。从以上几个方面，可以看出，西餐业的兴起是整个社会改革开放的结果，因此只要改革开放不停步，西餐业的发展就会不断地深入。改革开放不断地扩大、不断地深入，必将会带来西餐业的大发展，它将把中国西餐业引进一个新的发展阶段。

2016年，我国3万多家西餐企业中，西式正餐约有4100家，西式快餐约有5000家，酒吧约有4800家，咖啡厅5500家，茶餐厅5000家，日餐、韩餐及东南亚餐等大概有6000家。西餐行业分析指出，在这些企业中，有60%以上都是民营企业，国有企业占不到5%。西餐厨师队伍有12万人、服务人员有15万人、经营管理人员大概有3万人左右。

2017年，我国西餐行业平均毛利率为48.22%，较2016年下降0.5个百分点。2017年我国西餐行业平均净利率12.63%，较2016年下降1.26个百分点。西餐市场在门店、餐位、营业面积及员工总数方面均有所增长，表现出良好的经营发展能力。

2018年，随着消费市场的年轻化，新技术的全面导入，由分散到集中，由粗放到精细，有共性到个性，由守成到创新，具有互联网时代特征的新餐饮已经形成。我国以智能餐厅、单一品类的新餐饮与新零售相结合，催生跨界新模式。新餐饮成为行业创新的主要驱动力。

目前，我国的西餐已经有3万多家，且我国的西餐市场具有很强的包容性，除了咖啡、酒吧，还吸纳了法餐、意餐、俄餐、美餐、德餐、拉美餐、东南亚餐、日餐、韩餐、混合餐、西式快餐、非洲餐、比利时餐、英餐、希腊、西班牙餐、土耳其餐等等。而目前新开餐厅及连锁餐厅数量也在不断增加。

总的来说，随着我国居民消费水平提高以及消费市场的年轻化，西餐作为餐饮行业的重要组成部分已呈现出良好的发展态势，行业呈现出了井喷式发展，并继续保持强劲的发展势头，未来西餐行业将迎来高速发展期。

因此，在西餐行业蓬勃发展的背景下，西餐工艺专业人才将被行业所广泛需求。但西餐行业分析指出，我国专业西餐人才紧缺。市场对西餐工艺专业人才需求的迫切与西餐工艺专业人才的巨大缺口形成巨大矛盾体，让行业竞争也愈演愈烈，很多企业争先出高薪聘请国外西餐师来弥补人才上的空白，但却大大提高了人力成本。因此，在国内培养专业的西餐主厨刻不容缓。这就需要高等院校大量培养符合行业要求的，具有良好综合能力的西餐工艺专业人才。

三、设置“西餐工艺”专业的可行性

我院以良好的办学条件和过硬的教学质量赢得了社会信誉，培养了大批合格的高技能应用型人才。目前，形成了以旅游管理、导游、酒店管理、外语、艺术设计、计算机应用、经济管理、贸易、会计等专业为龙头的特色职业教育体系。

为适应我省经济建设的发展需要，不断提高办学水平，促进学院的发展，学院正积极实行专业设置改革，带动专业建设工作向纵深发展，全面提高技能应用型人才的培养质量。

专业的设置是社会需求和高职实际教学工作紧密结合的接口与纽带，是学校教育工作主动、灵活地适应社会需求的关键环节。我院从1999年就开始开办高职高专专业，以专业建设的现代化带动学院建设的现代化，积累了丰富的高职办学经验。我们要开拓社会经济发展所需的专业，专业设置应面向岗位、服务社会、办出特色，适应我省对高技能应用型人才的紧迫需求。

I、专业设置思路与方向

（一）专业设置思路

根据《国家职业教育改革实施方案》提出的“在职业院校、应用型本科高校启动‘学历证书+若干职业技能等级证书’”制度试点工作，同时根据该专业岗位群对专业理论和实践技能的要求，建立一套符合现代餐饮行业需求的人才培养模式。

1、深化产教融合、校企合作，打造“订单式”人才培养典范项目

我校将与国内知名餐饮企业共同建设与发展本专业，坚持以职业需求为导向、实践能力培养为重点，将专业设置与产业需求对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接的原则，校企双方共建实训基地、共建师资队伍、共建课程体系、共同评价管理、共同教学研究、共促招生就业，打造“订单式”人才培养典范项目。

2、以工学结合、育训结合的理念设计递进式培养过程

第一学年由学校重点对学生进行基础理论知识、专业基础技能和综合素质的培养。由合作企业植入行业认知、职业形象塑造、职业生涯规划等课程内容；

第二学年由合作企业定向接纳学生的西餐核心业务岗位实训，强化学生的各项专业知识、服务技能。在真实运营环境中，通过师徒带教的培养模式，使学生熟练掌握行业所需的各项知识和技能，并在实际操作中塑造学生的职业意识和职业素养；

第三学年上学期由学校重点对学生进行各类行业综合知识的教授，为其成长为合格的西

餐行业人员做好必要的知识储备。

第三学年下学期由合作企业为学生提供西餐核心技术岗位的实习实训，在实际工作环境中，积累工作经验，不断提升工作能力，促其逐步成长为合格的西餐行业服务人员。

3、校企双方共建课程体系、共同评价管理

校企双方共同编写教学计划、设计教学课程，改进传统模块式课程框架，课程设计基于西餐行业实际的工作流程和工作标准，真正做到让学生学有所用、学有所为。

学生三学年各阶段的学业成绩由校企双方共同评价管理，引入“学分银行”的理念，将学生各阶段学业成绩以学分形式进行累积，并以此作为考核标准，同时还可作为学生奖学金评选、岗位晋级、就业发展的重要参考依据。

4、促进学生高质量就业

通过深度校企合作的订单式培养，保障学生在合作企业享有就业优先选择权和晋升管理岗位的优先机会，提升学生在西餐行业就业发展的竞争优势，促进学生的高质量就业。

（二）专业设置方向

社会需要什么样的人？社会所需要的人才应有什么样的知识结构和能力素质？用人单位在考察一个人时，都非常重视其学历背后的综合素质。“我们需要的人员：具有良好的素质，要始终能跟得上知识更新的步伐，能够不断发展和调整自己的知识结构，特别是有比较强的动手能力和应用能力”，这是我们在对用人单位调查时经常听到的话。无论是毕业生还是在校生，也同样都非常关注个人素质的培养。学生毕竟是学校教育的“产品”，培养合格的人才是我们的基本任务。经过这几年对素质教育的提倡，各个学校都做了大量的探索工作。我们要树立质量意识，把质量作为主线贯穿在整个教育过程中。这不仅可以向社会输送合格的人才，而且提高了学校自身的办学竞争力。

为使学生毕业走上工作岗位后，能够满足相关行业企业的工作要求，本专业将结合自身的合作企业资源和优势，对毕业生面向的岗位群进行调查和分析，总结出适应市场需求和学生长期发展的核心课程。同时将对岗位技能进行细分，指导相关核心课程的建设。紧扣西餐行业人才培养定位及岗位能力需求，按照学生学习的认知规律和教育教学规律，从简单到复杂、从单一到综合，进行学习领域课程组合，构建了“模块化、递进式”课程体系，重构专业课程体系，确定课程教学内容。其中专业基础课主要包括：西式烹饪工艺学、西式烹饪基础、畜肉菜品制作工艺、禽肉菜品制作工艺、水产菜品制作工艺、烘培工艺等。应用模块式集中教学方法，强化实践教学环节，以“淡理论、强技能”为突破口，推行“课堂教学-项目实训-岗位实习”交替并举的特色培养模式。

除此之外，我们还设置多门课程的实训项目课程，让学生自主进行知识的建构，从中去发现和掌握相关知识，实现学习知识、培养能力的目的。

根据职业技术教育的特点，通过上述人才培养思路，使人才培养模式真正的实现“招生即招工、入校即入厂、上课即上岗、毕业即就业”。

2、开设本专业所具备的条件

我院以良好的办学条件和过硬的教学质量赢得了社会信誉，培养了大批合格的高素质应用型人才。目前，形成了以旅游管理、导游、酒店管理、烹饪、外语、艺术设计、计算机应用、经济管理、贸易、会计等专业为龙头的特色职业教育体系。

从专业论证、确立培养方向、构建课程体系、组织教学实训等一整套总体设计方案，我们都经过了专题调研、反复论证。其中，根据专业开设的基本要求，搞好专业基础建设，为专业教学提供条件，是一项重要内容。从目前来看，在我院开设“西餐工艺”专业具备较好的基础条件：

（1）校内实训基地：在我院拥有现代化酒店实训楼一栋，配备有茶艺实训室、酒吧实验室、中西餐厅实训室、中餐烹饪实训室、面点实训室等，各实训室技术先进、设施完备，作为省内领先的校内实训基地较好地满足了学生实践技能训练的需要。

（2）校外实训基地：为了加强校企合作，实现“校中厂，厂中校”的目的，我院与全国各地数家餐饮企业建立了长期稳定的合作关系，为旅游及酒店高级应用型人才培养奠定了坚实的基础，均实现了生产性实训的目标。

（3）图书资料：我院拥有一座具有期刊阅览、电子阅览、藏书丰富的综合功能图书馆。可满足专业教学与科研对图书资料的需要。

（4）师资力量：我院有一支结构合理、整体素质优良的师资队伍。我院十分重视师资队伍建设工作，培养了一批理论扎实、实践丰富、踏实进取的双师型教师队伍。师资是实施专业教学的主力军，有雄厚的师资队伍能保证专业教学开展、提高教学质量，我院在筹建“西餐工艺”专业过程中，已配备了一支知识结构合理、整体水平较高、能胜任本专业教学、科研的教师队伍。

（5）我们在专业教学中进行了很多探索，积累高职教育的一些办学经验。这几年，我们以“理论知识够用、职业技能过硬、综合素质全面发展”的办学理念，狠抓职业教育特色，

遵循人才培养方案整体优化的原则，强化教学管理，认真做好教学文件的编制和实施工作，为开办“西餐工艺”专业奠定了良好的基础。

四、“西餐工艺”专业的筹建措施

1、“西餐工艺”专业人才的培养必须适应山西省经济发展的要求。为此，我们到餐饮行业和部分合作单位开展了大量的走访、调研工作，并和山西省烹饪协会有关人员进行了交流，获得了大量的资料，综合分析了全国及山西餐饮行业的发展趋势和人才需求状况，为开设西餐工艺专业提供了参考条件。

2、近年来为开设西餐工艺专业充实了师资力量，经过严格的考察和筛选，培养和引进了一批理论知识扎实、实践经验丰富的专业教师，他们将成为教学科研上的骨干力量。打造“双师型”教师队伍

有雄厚的师资队伍才能保障专业教学质量，我院十分重视师资队伍建设工作，培养了一批理论扎实、踏实进取的优秀教师队伍；通过校企合作从优秀餐饮企业中聘请实践经验丰富的技术人员担任兼职教师；在学生到企实训时配置企业辅导员及带教师傅。在此过程中，充分运用现代信息技术增进校企课程的互动频次和效果，将企业的运营场景和培训、考试内容展示在学生的在校课堂中。通过以上形式，多措并举打造“双师型”教师队伍。

3、打造高水平校内、外实训基地，为加强校企合作力度，我院与诸多山西地区乃至全国著名餐饮集团公司开展深度校企合作，共建“西餐工艺”专业，共同制定《西餐工艺专业人才培养方案》、《课程标准》等教学文件，聘用企业教师承担专业核心课程教学及实践教学任务。积极吸引企业与社会力量参与，探索创新校内、外实训基地运营模式。校内实训基地不仅要满足基本的核心业务技能的实训要求，还要满足学生学习行业文化、理念、流程、标准的要求，使学生接触更加真实的工作环境，为学生走出校门后更好地适应工作打下坚实的基础。

4、校外实训基地是学生认识行业和未来发展的场所，我院甄选的合作企业具有先进的人才培养理念、人才培养机制与环境，全方位保障学生校外实训期间学习到餐饮行业前沿的服务理念和技术，以及行业所需的职业精神和优秀品质，并为学生创造广阔的发展平台与机会。

西餐工艺专业致力于为中国餐饮行业培养有道德，有素养，有知识，有技能，集文化传播，经营与管理、技术与艺术、传承与创新于一体的餐饮服务人才。

本专业毕业生可分别就业于大中型餐饮企业、全国旅游饭店、大型超市等场所的西餐制作；能适应旅馆业、餐饮业西餐工艺等厨房一线岗位需要，并具有本专业职业生涯发展能力；另外，毕业生还可以自主创业，独自经营西餐厅、咖啡馆、茶社、包饼屋等。

毕业生应在知识、能力、素养三方面达到以下要求：

1. 知识要求

掌握政治基础理论知识；

掌握西方饮食文化的基本知识与基本理念；

掌握动植物原料的性能、特点及食用价值；

掌握食品原料的加工、切配、烹调等的基本原理和方法；

掌握食品营养的基础知识及平衡膳食的原理；

掌握不同人群菜单设计的基本思路与方法；

掌握西餐工艺领域里比较前沿的新技术与新思想；

熟悉西餐工艺制作中的生产流程及结构；

熟悉西餐工艺生产中与前台和顾客的沟通技巧。

2. 能力要求

具备与西式烹饪厨房各岗位相应的专业基础知识和技能；

具备良好的中外文专业语言表达能力和菜单设计能力；

具备良好的服务意识和工作责任；

具有较强的西式烹饪专业知识和操作能力；

具有将知识、技能、态度转化为职业所需的能力；

具有对厨房各岗位的组织、协调和控制能力；

具备较强的职业承受能力；

具有一定的创新和创业能力；

具有较强的自学能力和持续发展能力。

3. 素质要求

具备良好的思想政治素养；

具有良好的旅游职业道德和敬业精神；

具有较完备的与食品相关的法律（法规）意识；

具备吃苦耐劳、积极进取、敬岗爱业的工作态度；

具有良好的人际交往能力和团队合作精神；

具备良好的职业态度和职业习惯；
具备良好的服务意识和创新意识；
能够严格遵守安全操作规范；
具有正确的就业观和一定的创业意识；
具备与本专业职业发展需要的人文素养。

五. 结论

综上所述，社会急需西餐工艺专业人才，开办该专业是必要的、可行的。我院已具备开办“西餐工艺”专业的条件，并将继续为此做好充分的准备。

今后我们要继续加大专业建设投入力度，挖掘教学潜力，促进教研教改，踏踏实实地做好专业的各项基础建设工作，积极而又稳妥地开设新专业，为社会输送合格的高技能应用型人才。

附件 3:

山西旅游职业学院西餐工艺 专业人才培养方案

山西旅游职业学院西餐工艺专业人才培养方案（2+1 模式）

一、专业名称

专业名称：西餐工艺；专业代码：640205

二、入学要求及修业年限

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力；三年

三、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

四、培养目标与培养模式

（一）人才培养目标

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。

（二）人才培养模式

本专业与国内知名餐饮企业共同建设与发展，坚持以职业需求为导向、实践能力培养为重点，将专业设置与产业需求对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接的原则，校企双方共建实训基地、共建师资队伍、共建课程体系、共同评价管理、共同教学研究、共促招生就业，打造“订单式”人才培养典范项目。

本专业以工学结合、育训结合的理念设计递进式培养过程。第一学年由学校重点对学生进行基础理论知识、专业基础技能和综合素质的培养。由合作企业植入行业认知、职业形象塑造、职业生涯规划等课程内容；第二学年由合作企业定向接纳学生的西餐岗位实训，强化学生的各项专业知识、技能。在真实运营环境中，通过师徒带教的培养模式，使学生熟练掌握行业所需的各项专业知识和技能，并在实际操作中塑造学生的职业意识和职业素养；第三学年上学期由学校重点对学生进行各类西餐知识的教授，为其成长为合格的西餐技能人才做好必要的知识储备。第三学年下学期由合作企业为学生提西餐技术岗位实训，在实际的运营管理中，积累西餐制作经验，提升从事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能力，逐步成长为合格的西厨技能型人才。

五、人才培养基本规格和知识、能力、素质结构

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）掌握餐饮企业敬意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、饮食消防心理知识。

（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）具有餐饮经验数据分析、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。

六、课程设置及学时安排

(一)教学时间分配表

西餐工艺专业教学活动时间分配表

单位：周

周数 项目	学年		第一学年		第二学年		第三学年		合计
	学期		一	二	三	四	五	六	
入学教育			1						1
军训			2						2
理论与实训教学			15	18	18	18	12		81
考试			1	1	1	1	1		5
专业认知				(1)					(1)
社会实践						(2)			(2)
劳动养成教育				(1)		(1)			(2)
毕业实习							6	20	26
毕业设计答辩								1	1
毕业教育								1	1
机动			1	1	1	1	1	1	6
学期周数			20	20	20	20	20	23	123
假期			12		12				24
学年周数			52		52		41		147

注：1、专业认知（1）社会实践（2）表示利用暑假完成；2、劳动养成教育（2）表示利用课余时间；

(二)教学进程表

西餐工艺专业教学进度表

(专业代码: 640205)

课程类别	课程代码	课程名称	总学时 (理论/实践)	学分	学期及周课时 (18周/学期)						考试 A 考查 B	必修 * 选修 #	备注
					一	二	三	四	五	六			
思想政治类课程	101	思想道德修养与法律基础	60 (44/16)	3	4						B	*	
	102	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	72 (58/14)	4		4					B	*	
	103	形势与政策	60 (40/20)	1.5	1	1	1	1			B	*	
	104	入学教育与军训		1.5	3周						B	*	
	105	心理健康教育	36 (30/6)	2		2					B	*	
	105	军事理论教育	36 (30/6)	2	2						B	*	
	106	劳动养成教育	课余一周	1							B	*	
	107	安全教育	12								B	*	
文化基础课程	201	英语	96 (60/36)	6	4	2					B	*	
	202	大学语文	30 (24/6)	2	2						B	*	
	203	计算机基础	36 (18/18)	2		2					B	*	过级
	204	体育	102 (6/96)	6	2	2	2				B	*	
	205	体育健康达标 (测试8课时/学年)	24	3							B	*	
创新创业课程	301	职业生涯规划	18 (9/9)	1		2					B	*	九周
	302	创新思维	18 (9/9)	1		2					B	*	九周
	303	就业指导	16 (8/8)	1				2			B	*	八周
人文	403	中华优秀传统文化	36 (30/6)	2			2				B	#	

素质拓展课程	404	健康教育课程 (食品营养与保健)	36 (30/6)	2		2					B	#	
	405	美育课程 (烹饪美学与鉴赏)	18 (10/8)	1				2			B	#	九周
	406	职业意识塑造	18 (10/8)	1			2				B	#	九周
	417	晋商文化	18(12/6)	1				2			B	#	九周
	420	山西景点介绍	36(20/16)	2				2			B	#	
	421	中国饮食文化	18(10/8)	1			2				B	#	九周
	422	实用摄影技术	36(30/6)	2			2				B	#	
专业基础课程	501	专业认知	暑期一周									*	
	502	西餐烹饪原料认知 与鉴别	36 (20/16)	2	2						A	*	
	503	餐饮法律法规	36 (20/16)	2				2			B	*	
	504	烹饪英语	72 (52/20)	4			4				B	*	
	505	食品营养与卫生安全	36 (26/10)	2		2					A	*	
专业课程	601	餐饮市场营销	36 (20/16)	2				2			B	*	
	602	宴会设计与管理	36 (18/18)	2				2			B	*	
	603	厨政管理	36 (18/18)	2			2				A	*	
	604	刀工技术	72 (0/72)	4	4						B	*	
	605	西餐工艺(家禽菜肴、意大利面食制作)	72 (0/72)	4		4					B	*	
	606	西餐工艺(水产菜肴、汉堡、三明治制作)	72 (0/72)	4			4				B	*	
	607	西餐工艺(家畜菜肴、腌制食品制作)	72 (0/72)	4				4			B	*	
	608	色拉与开胃菜制作	72 (0/36)	4	4						B	*	

	609	西点烘焙	144(0/144)	8		4	4				B	*	
	610	酒水品鉴	36 (0/36)	2			2				B	*	
	611	咖啡制作	36 (0/36)	2				2					
	612	精品菜肴制作	72 (0/36)	4				4			B	*	
	613	汤类制作	72 (0/36)	4	4						B	*	
职业素质拓展课程	701	社交礼仪	18 (9/9)	1			1				B	#	
	702	鸡尾酒制作	18 (0/18)	1				1			B	#	
	703	茶艺服务	18 (0/18)	1				1			B	#	
	704	山西面食制作	18 (0/18)	1				1			B	#	
跟岗实习模块	801	西餐工艺	132(0/132)	6					6周		B	*	
	802	色拉与开胃菜制作	88 (0/88)	4					4周		B	*	
	803	西点烘焙	88 (0/88)	4					4周		B	*	
顶岗实习模块	801	社会实践		1				2周			B	*	
	802	毕业实习与毕业设计	572(0/572)	26					6周	20周	B	*	
	803	毕业答辩		6						1周	B	*	
合计			2696(631/2065)	143	476	462	448	430	440	440			

(三)课时结构分析表

本专业教学计划课内总学时数为 2696 学时，143 学分，理论教学总课时为 631 学时，占总课时数的 23.41%；实践教学总课时为 2065 学时，占总课时数的 76.59%；其中必修课 2408 学时，占总学时数 89.32%，选修课 288 学时，占总学时数 10.68%，在必修课学时中，理论教学 470 学时，占必修课学时数 19.52%，实践教学 1938 学时，占必修课学时数 80.48%。

(四)核心课程基本内容

1. 公共基础课程列表

《思想道德修养与法律基础》课程说明				
课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	落实国家有关规定和要求
思想道德修养与法律基础	1. 知识目标：帮助学生形成崇高的理想信念，掌握中国精神的内涵要求，了解基本法律知识，以大学生全面发展为目标，树立正确的人生观、价值观、道德观和法制观。 2. 能力目标：学生能够通过理论联系实际，提高明辨是非的能力、将知识外化为行的能力，以及逐步具备分析和解决职业、家庭、社会公共生活等现实领域中一般法律问题的能力。 3. 素质目标：形成学生对自身、家庭、职业、社会、国家的责任感和荣誉感；养成团队合作、踏实实干的精神；以科学的世界观、人生观、价值观、高尚的道德观和正确的法制观为指引，确立自觉遵守职业道德和行业规范的意识。	根据 2018 年版教材，将本课程共计七章、60 学时的教学内容分为绪论、思想教育、道德教育、法制教育、综合实践五个模块组织教学： 第一模块，绪论。让学生认识课程要求，了解新时代特点。 第二模块，思想教育。引导学生树立理想信念，培育爱国主义情操。 第三模块，道德教育。让学生掌握并传承中华优秀传统文化美德，培育职业道德、家庭美德、社会公德。 第四模块，法制教育。引导学生掌握法律基本知识、形成法治意识和基本的法治思维。 第五模块，综合实践。引导学生通过校内外实践活动践行课程中的道德与法律理念，将理论运用于实践。	教学要求：以贯彻落实“以德治国”、“依法治国”的重要思想和社会主义核心价值观为核心，从高职学生的特点和高职人才培养目标出发，针对大学生成长过程中面临的思想和法律问题教育，力求使教学达到科学性、创新性、思想性、启发性、针对性和实践性的有机统一。 教学方法：理论讲授主要运用讨论式教学法、比较式教学法、启发式教学法、讲授式教学法、专题式教学法和案例式教学法等；实践教学主要以观看政论片，开展主题演讲、诵读、讨论、辩论、知识竞赛、社会调研等活动方式为主 教学手段：以信息化教学手段为主要考核方式与成绩评定标准：本课程考核内容及总成绩由三部分组成：平时成绩（占总成绩的 50%）、实践成绩（占总成绩的 20%）、期末成绩（占总成绩的 30%）。	《思想道德修养与法律基础》课程是中宣部和教育部规定的高职院校思想政治理论教育两门课程中的骨干和核心课程，是高校学生必修的公共基础教育课，是一门以马克思主义思想政治教育学科为支撑，以社会主义核心价值观教育为贯穿，以人生观、价值观、道德观和法制观教育为核心内容，对高职学生所需的知识、技能、素质目标的达成起到支撑作用的综合性基础课程。

《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》课程说明

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	落实国家有关规定和要求
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	1. 知识目标：系统掌握毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想的基本原理、观点、立场及其产生的时代背景、实践基础、科学内涵、精神实质、历史地位和指导意义。 2. 能力目标：提高学生运用马克思主义立场、观点、方法认识问题、分析问题和解决问题的能力，提高适应新时代和学习、生活、工作中遇到的各种问题的实践能力和创新能力；引导学生透过现象进行理论抽象思维、创造性思维的启迪和训练，提高学生的逻辑思维能力。 3. 素质目标：帮助学生在重大政治问题上明辨是非，坚定爱党爱国爱社会主义的理想信念，在此基础上，提高学生的马克思主义理论素养、政治素养、思想素养。	根据 2018 年版教材，将本课程共计十四章、72 学时的教学内容分为毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观；习近平新时代中国特色社会主义思想三个模块组织教学： 主要讲授马克思主义中国化进程中形成的理论成果，中国共产党领导人民进行革命、建设、改革的历史进程、历史变革、历史成就，中国共产党在新时代坚持的基本理论、基本路线、基本方略，帮助学生系统掌握毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观和习近平新时代中国特色社会主义思想的基本内容。	教学要求：从高职学生的特点和高职人才培养目标出发，将教学从单纯注重知识的传授转向重视对学生认知、情感和能力的培养上，力求使教学达到思想性、人本性、思想性、实践性、高职性和专业性的有机统一。 教学方法：理论讲授主要运用讨论式教学法、比较式教学法、启发式教学法、讲授式教学法、专题式教学法和案例式教学法等；实践教学主要以观看政论片，开展主题演讲、诵读、讨论、辩论、知识竞赛、社会调研等活动方式为主。 教学手段：以信息化教学手段为先导 考核方式与成绩评定标准： 本课程考核内容及总成绩由三部分组成：平时成绩（占总成绩的 30%）、实践成绩（占总成绩的 20%）、期末成绩（占总成绩的 50%）。	根据《中共中央宣传部、教育部关于进一步加强和改进高等学校思想政治理论课的意见的实施方案》文件要求，《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》课程是中宣部和教育部规定的高职院校思想政治理论教育两门课程中的骨干和核心课程，是高校学生必修的公共基础教育课，课程所包含的内容是高职学生应当具备的知识结构和素质结构的重要组成部分，是大学生思想政治教育的主渠道。

《形势与政策》课程说明				
课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	落实国家有关规定和要求
形势与政策	1. 知识目标：引导和帮助大学生掌握认识形势与政策问题的基本理论和基础知识； 2. 能力目标：学会正确的形势与政策分析方法，特别是对我国的基本国情、国内外重大事件、社会热点和难点等问题的思考、分析和判断能力； 3. 素质目标：把握科学预测形势与政策发展的客观规律，正确认识国内外形势，明辨是非，形成正确的政治观。	本课程以马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，紧密结合国内外时事政治、学生关心的热点、焦点问题等，联系学生的思想实际，开展专题式形势与政策教育教学。课程教学内容可因年级、层次不同而有所侧重，从而帮助大学生正确认识世情、国情和党情，理解党的路线、方针和政策，提高社会主义思想政治觉悟。	本课程每学期 15 学时，开设在 1-4 学期。《形势与政策》课是一门理论性、知识性和实践性都很强的课程，同时又具有原则性、时效性等特点。教学方法：要根据课程教学要求和大学生的特点，采取灵活多样的教学形式，包括报告会、专题讲座、社会实践等，做到课堂教学与课外讨论、交流相结合，正面教育与学生自我教育相结合，大集中与小分散相结合。课程考核：运用平时表现与开卷考试(撰写论文)相结合的形式，以百分制计。其中，平时表现包括参加《形势与政策》课出勤情况，占总分的 80%，课程结束后的开卷考试(撰写论文)成绩占总分的 20%。课程成绩计入学生成绩册。课程成绩不合格者需补考，补考合格者方能毕业。	根据《中共中央宣传部、教育部关于进一步加强和改进高等学校思想政治理论课的意见的实施方案》文件要求，《形势与政策》课是以高校人才培养目标为依据，是高校思想政治理论系列课程中的一门公共必修课，是对大学生进行形势与政策教育的主要渠道。

《军事技能》课程说明				
课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	落实国家有关规定和要求
军事技能	普通高等学校通过军事课教学,让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能,增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识,弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。	第一章: 共同条令教育与训练; 第二章: 射击与战术训练; 第三章: 防卫技能与战时防护训练; 第四章: 战备基础与应用训练	一是: 了解中国人民解放军三大条令的主要内容, 掌握队列动作的基本要领, 养成良好的军事素养, 培养学生令行禁止、团结奋进、顽强拼搏的过硬作风; 二是: 了解轻武器的战斗性能, 掌握射击动作要领, 进行体会射击, 培养学生良好的战斗素养; 三是: 了解格斗、防护、救护的基本知识, 提高学生安全防护能力; 四是: 了解战备规定、紧急集合、徒步行军、野外生存的基本要求、方法和注意事项, 全面提升综合军事素质。	根据教育部、中央军委国防动员部关于印发《普通高等学校军事课教学大纲》的通知(教体艺[2019]1号)要求,《军事技能》训练时间2—3周, 实际训练时间不得少于14天112学时, 记2学分; 军事技能训练考核由学校 and 承训教官共同组织实施, 成绩分优秀、良好、及格和不及格四个等级。根据学生参训时间、现实表现、掌握程度综合评定。军事课成绩不及格者必须进行补考, 补考合格后取得相应学分。

《军事理论》课程说明				
课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	落实国家规定和要求
军事理论	普通高等学校通过军事课教学, 让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能, 增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识, 弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。	第一章: 中国国防; 第二章: 国家安全; 第三章: 军事思想; 第四章: 现代战争; 第五章: 信息化装备;	一是: 理解国防内涵和国防历史, 树立正确的国防观, 增强学生国防意识; 二是: 正确把握和认识国家安全的内涵, 理解我国总体国家安全观, 增强学生忧患意识; 三是: 了解军事思想的内涵和形成与发展历程, 使学生树立科学的战争观和方法论; 四是: 了解战争内涵、特点、发展历程, 理解新军事革命的内涵和发展演变, 树立打赢信息化战争的信心; 五是: 了解信息化装备的内涵, 激发学生学习高科技的积极性, 为国防科研奠定人才基础。	根据教育部、中央军委国防动员部关于印发《普通高等学校军事课教学大纲》的通知(教体艺[2019]1号)规定, 《军事理论》教学时数 36 学时, 记 2 学分; 严格按纲施教、施训和考核, 军事理论考试由学校组织实施, 考试成绩按百分制计分, 根据卷面成绩、平时作业、考勤情况和课堂表现综合评定。军事课成绩不及格者必须进行补考, 补考合格后取得相应学分。

《大学生心理健康教育》课程说明				
课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	落实国家有关规定和要求
大学生心理健康教育	本课程是面向全校各专业学生开设的一门公共必修课程，属于思想政治理论课系列的文化素质课程。主要目的在于：首先，帮助学生认识健康心理对成长成才的重要意义，使学生认识心理活动的基本概念、规律和特征，获得自我心理调适的基本知识；其次，引导学生掌握自我探索、心理调适及心理发展等方面的技能，如环境适应技能、学习发展技能、人际交往技能、情绪管理技能、压力管理技能等；再次，引导学生了解自身的心理特点和性格特征，对自己的身体条件、心理状况、行为能力等进行客观评价，正确认识自己、接纳自己，在遇到心理问题能够进行自我调适或寻求帮助，积极探索适合自己并适应社会的生活方式；最后，指导大学生树立心理保健意识，引导他们拥有乐观向上、积极进取的人	第一章 心理健康教育导述 (2 学时) 第二章 大学生心理分析 (2 学时) 第三章 自我意识的发展与教育 (4 学时) 第四章 情绪管理与教育 (4 学时) 第五章 良好人际关系的建构与教育 (4 学时) 第六章 影响学习的智力因素与非智力因素 (4 学时) 第七章 健全人格与心理健康教育 (4 学时) 第八章 健康恋爱与性心理教育 (4 学时) 第九章 健康网络心理教育 (2 学时) 第十章 生命教育与心理危机干预 (2 学时) 第十一章 促进大学生心理健康的心理咨询与心理治疗 (2 学时)	教学要求： 1、面向全体学生； 2、精选教学内容； 3、倡导体验分享； 4、引导学生提升自助与助人的能力； 5、注重团体动力； 教学方法： 1、课程注重理论讲授、团体活动和个人体验的有机互动； 2、强调课程的实用性、教师的引导性和学生的参与性，实现教学过程中教与学的良性互动； 3、着力于增强学生的自信心和耐挫性，培养学生乐观积极的生活态度和顽强的意志品质，通过理论与实践的有机融合，达到培养学生良好心理素养的目的，从而为他们的全面发展提供良好的基础。在课程教学过程中，为学生加强交流、互相启发创造条件。考核方式与成绩评定： 出勤考核（占总成绩的 20%）、平时作业（占总成绩的 20%）、互动参与（占总成绩的 20%）、期末成绩（占总成绩的 40%）	《教育部、卫生部、共青团中央关于进一步加强和改进大学生心理健康教育的意见》（教社政[2005]1号）、《中共山西省委、山西省人民政府关于贯彻落实中发[2004]16号文件精神进一步加强和改进大学生思想政治教育的实施意见》（晋发[2005]16号）等文件 制定了《山西省普通高校心理健康教育督查指标体系》，明确指出把《大学生心理健康教育课程》列入教学计划，并提出开设两门以上与心理健康教育相关的选修课程的要求，结合我院实际，设定为面向大一学生开设的一门理论与素养提升相结合的公共必修课。

	生态度，优化心理品质，开发心理潜能，促进全面发展。			
--	---------------------------	--	--	--

《大学语文》课程说明				
课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	落实国家有关规定和要求
大学语文	1、知识层面：语言方面，要领略汉语语言的魅力。文学方面，掌握一定的文学基本知识，特别是诗歌、散文、戏剧、小说四种主要文体特点及发展简况。了解文学鉴赏的基本原理，掌握阅读、分析和欣赏文学作品的基本方法。文化方面，在语文学习中不断进行文化积累。 2、技能层面：在中学语文学习的基础上，进一步提高学生正确阅读、理解和运用语言文字的能力。能够熟练运用语文基础知识进行日常公文写作。能够流畅的用语进行日常的交流和工作。能够将语文知识与本专业课程相结合进行创作性的学习。 3、态度层面：学生通过阅读古今中外的文学作品，学会树立正确的世界观、人生观，从而培养爱岗敬业、勇于担当、诚实守信的道德品质，培养正确的审美观，形成高尚的道德情操，培养历史使命感和社会责任感。	第一模块“至爱至情”（8课时） 第二模块“家国天下”（6课时） 第三模块“品行修养”（6课时） 第四模块“山水田园”（6课时） 第五模块“志向怀抱”（6课时） 第六模块“社会人生”（10课时） 第七模块“应用文总说”（2课时） 第八模块“公文”（4课时） 第九模块“事务文书”（4课时） 第十模块“日常文书”（4课时） 共60课时	教学要求：1 大学语文课的教学，要在高中的基础上，在传授语言和文学知识的基础上，进一步提高学生正确高效地运用祖国语言文字的能力，切实提高口头表达和书面表达的能力；进一步提高学生在文学作品等方面的阅读、分析和鉴赏能力。 2 通过对经典作品的解读、赏析，培养学生高尚的道德情操和健康的审美情趣，了解文化的多样丰富性，了解并继承中华民族的优秀文化传统。让学生学会感受美、鉴赏美、创造美的能力的培养，使他们善于在生活中表现美和进行艺术创造活动的的能力。 教学方法：1. 范文讲解与专题讲座相结合，深化与专题有关的语文知识。同时，提供拓展性研读材料，如阅读教材的有关文选。 2. 阅读、作品鉴赏、思考与写作相结合，为学生提供更多的研究性选择空间，重点是培养学生的读写能力。 3. 课堂教学与校园文化、社会实践相结合。通过诗歌朗诵比赛、文学社的创立等让学生融入文学的氛围。 考核方式与成绩评定： 出勤考核（占总成绩的10%）、平时成绩（占总成绩的30%）、期末成绩（占总成绩的60%）。	本课程根据教育部《关于发布《高等职业学校种子生产与经营专业教学标准》等首批347项高等职业学校专业教学标准的公告》（2019,7,31）中关于大学语文课程的设置要求，结合我院实际开设的一门公共基础必修课。

《大学英语》课程说明				
课程名称	课程名称	课程名称	课程名称	落实国家有关规定和要求
大学英语	1、知识层面：（1）听力理解能力：能听懂日常英语谈话，能基本听懂英语国家慢速英语节目，并掌握其中心大意。（2）口语表达能力：能就日常话题和来自讲英语国家的人士进行交谈。（3）阅读理解能力：能基本读懂国内英文报刊，掌握中心意思，理解主要事实和有关细节。（4）书面表达能力：能用常见的应用文体完成一般的写作任务。 2、技能层面：培养学生的英语综合应用能力，特别是听说能力，使他们在以后的学习、工作和生活中能够运用英语有效地进行沟通，增强学生的自主学习能力，提高综合文化素养，以适应我国经济社会发展和国际交流合作的需要。 3、职业素养层面：通过英语学习，认识到世界的多样性，在体验中外文化的异同中形成跨文化意识，增强爱国主义情操，形成社会责任感和创新意识，提高人文素养。并能用英语较为流利地进行口语交流、处理日常事务、能读懂并处理日常工作中常见的英文资料、具备基本外语工作能力。	第一单元 见面问候 8 课时 第二单元 感谢和道歉 7 课时 第三单元 路标和指路 8 课时 第四单元 时间观念与准时 7 课时 第五单元 天气和气候 8 课时 第六单元 更快更高更强 7 课时 第七单元 节假日 8 课时 第八单元 健康 7 课时 第九单元 邀请 9 课时 第十单元 网络社交 9 课时 第十一单元 打电话 9 课时 第十二单元 酒店服务 9 课时 第十三单元 饮食文化 9 课时 第十四单元 购物观光 9 课时 第十五单元 告别 9 课时 第十六单元 申请工作 9 课时 共计 132 课时	教学原则：1、知识传授、能力训练与行为养成相结合。教学要把知识传授、能力训练同陶冶情操、提高觉悟、行为养成结合起来，做到知行统一。2、面向全体与个别指导相结合。教学要面对全体学生，加强个别指导。3、课堂教学与日常德育工作、各科教学相结合。教学方法：在课堂实践中教师采用灵活多样的教学方法，不应仅是“单项式”教师为主体，应转换角色“以学生为主体”。将多媒体课件和多媒体教学作为课堂教学的辅助手段，培养学生扎实的英语基础能力，并结合英语专业知识，充分利用网络教学资源，将教材中“冰冷的、死的”文字，转化为生动的动画或视频资料进行学习，做到“可视、可听、可达”。通过举办演讲比赛、英语应用能力竞赛等校内实践活动锻炼其语言应用能力，形成以用促学、学以致用良性循环。教学条件：1、教学环境：具有可移动课桌的多媒体教室。2、设备要求：多媒体、音响等 本课程考核内容：听课出勤情况，占总分的10%；口试，占总分的20%；比赛（院赛、省赛、国赛），占总分的10%。期末情景视频，占总分的60%。	教育部颁布的《大学英语课程教学要求》指出，大学英语教学是高等教育的一个有机组成部分，是一门必修基础课程。通过大学英语这门课程的学习，我们以立德树人为本，培养更多具有中国情怀、熟练掌握外语、通晓国际规则胡德、智、体、美劳全面发展的接班人。同时，通过对社会需求和学生需求的分析，并结合我院入学新生的英语基础，开设此课程。

《计算机基础》课程说明				
课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	落实国家规定及要求
计算机基础	课程总体目标: 通过本课程的学习, 学生从整体上对计算机基础知识与技能有初步认识, 为后续课程学习做前期准备, 培养学生自觉使用计算机解决学习和工作中实际的问题的能力, 使计算机成为学生获取知识, 提高素质的有力工具。 课程具体目标: 1、知识目标: 具备计算机科学和信息技术的最基本理论和基本常识; 较为熟练地使用计算机操作系统及办公自动化, 常用组件的使用; 能够利用计算机网络实现资源共享, 通过网络获取和发布信息, 了解信息安全的基本知识。 2、能力目标: 熟练掌握 Windows 操作系统的基本功能和操作技巧; 熟练掌握 word、excel、PowerPoint 基本功能和操作技巧; 初步具有多媒体信息处理, 计算机网络和数据通信能力; 初步具有计算机基本操作能力。 3、素质目标: 培养学生严谨求实守信的职业品质, 培养学生良好的行为习惯, 培养学生不断追求新知识, 新技能的自学能力, 培养学生团队协作能力。	单元一: 计算机基础知识 1、认识计算机; 2、购买计算机; 3、常用安全设置及吸毒软件的使用 单元二: Windows 操作系统 1、文件设置; 2、操作系统工作环境和个性设置; 3、文件打印、存储并设置用户信息 单元三: word 应用 1、个人简历制作; 2、班级手抄报制作; 3、期末成绩单制作; 4、毕业论文制作 单元四: Excel 应用 1、班级通讯录制作; 2、校历制作; 3、学生成绩册制作 单元五: PowerPoint 应用 企业宣传片制作 单元六: 计算机网络基础与 Internet 应用 1、组建局域网; 2、浏览器应用; 3、电子邮件收发 4、网上购物; 5、网上信息搜索与下载 单元七: 计算机常用软件的使用 1、图像浏览器的使用; 2、文档阅读、编辑器的使用; 3、娱乐视听工具; 4、文件压缩工具	课程硬件要求: PC 机 软件要求: win 7、Office 2016 教师要求: 具备计算机操作的实践经验, 熟悉计算机基础操作的过程, 熟悉计算机专业发展规划, 对新技术应用敏感, 具有丰富的教学经验和能力。 教学要求: 了解微型计算机的组成; 了解常用杀毒软件以及其它软件的应用; 熟练掌握的操作系统应用; 熟练掌握 word、excel、PowerPoint 综合应用; 熟练掌握网络信息搜索与处理能力。	根据国家教育部、省教育厅有关文件精神, 为提高在校大学生信息技术及素养, 要求高校开设不低于 96 课时的信息技术基础课程。同时《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) 文件规定, 将信息技术列入公共基础课范畴。

《大学生就业指导》课程说明

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	落实国家规定和要求
大学生就业指导	大学生就业指导作为公共课，通过课程教学，大学生应当在态度、知识和技能三个层面均达到以下目标。 态度层面：大学生应当树立起职业发展的自主意识，树立积极正确的人生观、价值观和就业观念，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，确立职业的概念和意识，愿意为个人的职业发展和社会发展主动付出积极的努力。 知识层面：大学生应当基本了解职业发展的阶段特点；较为清晰地认识自己的特性、职业的特性以及社会环境；了解就业形势与政策法规；掌握基本的劳动力市场信息、相关的职业分类知识以及创业的基本知识。 技能层面：大学生应当掌握自我探索技能、信息搜索与管理技能、决策技能、求职技能等，还应该通过课程提高学生的各种通用技能，比如沟通技能、问题解决技能、自我管理技能和人际交往技能等。	第一章 就业形势与政策 第二章 职业规划 第三章 职业素养培养 第四章 就业心理调适 第五章 就业能力提升 第六章 就业信息与求职 第七章 就业权益维护 第八章 就业流程与手续办理 第九章 就业与创业	该课程是以大学生专业知识，技能以及人文素养为基础，其目标是帮助大学生了解国家就业形势和政策，引导大学生充分认知自我，合理调整职业预期，树立正确的择业观，增强就业竞争意识。掌握求职择业的基本常识和技能技巧。正确认知就业过程中的各种问题，学会用法律的手段保护自己。以此提高大学生择业、就业、创业的能力，最终指导和帮助大学生实现高质量的就业。 本课程采用理论与实践相结合，讲授与训练相结合的方式进行。在教学过程中，要充分利用各种资源，采取各种形式发挥学生的主动性和创造性。	根据教育部办公厅印发《大学生职业发展与就业指导课程教学要求的通知》（教高厅【2007】）；《国务院关于加强普通高等学校毕业生就业工作的通知》等文件的相关要求，针对大三、大四的全体学生开设，学时 18 学时，2 学分。考试成绩按百分制计算，根据期末考核、平时作业、出勤情况和课堂表现综合评定。考核不合格者应当进行补考，补考合格后取得相应学分。

《体育》课程说明				
课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	落实国家有关规定和要求
体育	一、课程介绍 体育课程是学生以身体练习为主要手段，通过合理体育教育和科学的体育锻炼过程，达到增强体质、增进健康，培养其终身体育能力为目标的公共必修课，是学校课程体系的重要组成部分，是高等学校体育工作的中心环节。 体育课程是寓促进身心和谐发展，进行思想品德教育、运动技能教育与身体活动有机结合的教育过程，是实施素质教育和培养全面发展的人才的重要途径。 二、课程教学目标 1、运动参与目标：通过体育课程的学习使学生具有积极参与体育活动的态度和行为，建立自己合理的作息时间表，有相对固定的体育锻炼时间，同时能用科学的方法指导其体育活动。 2、运动技能目标：通过体育课程的学习使学生获得运动的基础知识和基本技能；能运用掌握的运动技能安全地进行体育活动。 3、身体健康目标：通过体育基础课的学习使学生具有关注身体和健康的意识，懂得营养、环境和不良行为对身体健康的影响，形成正确的身体姿势，具备从事生活、学习、工作所需要的体能。 4、心理健康目标：通过体育基础课的学习使学生了解体育活动对心理健康的作用，认识身心发展的关系，正确理解体育活动与自尊、自信的关系，学会通过体育活动等方法调控情绪，形成克服困难的坚强意志品质。 5、社会适应目标：通过体育基础课的学习使学生具备与专业特点相适应的体育素养，以适应社会专业工作需要，建立和谐的人际关系，具有良好的合作精神和体育道德，学会获取现代社会中体育与健康知识的方法。	课程内容： 我院体育课程分为三门课程，即基础体育、体育选项、体育保健。体育基础课共开设一个学期，主要以增强学生身体素质为主要目的，教学项目包括第九套广播体操、田径基本训练、一分钟跳绳、部分选项课项目介绍等。体育选项课共开设两个学期，主要以各类体育运动项目为教学单元进行体育教学，主旨在于让学生学会各种运动技能。主要开设项目有：足球、篮球、排球、羽毛球、乒乓球、毽球、瑜伽、健美操、武术、街舞、轮滑、跳绳等。体育保健课为部门由于身体情况不能正常参加体育运动的学生开设的体育基础理论课程，主要内容包含：体育概论、运动解剖学、运动生理学、体育保健学、休闲体育、传统养生学等。	教学安排 1、基础体育 基础体育课程安排在新生入学第一学期，根据教学安排为每周2学时，共计15周。 2、体育选项 体育选项课程安排在第二、三学期，根据教学安排为每周2学时，共计36周。 3、体育保健 体育保健课程安排在第一、二、三学期，根据教学安排为每周2学时，共计51周。	《高校体育工作标准》

《国家学生体质健康测试》课程说明

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	落实国家有关规定和要求
国家学生体质健康标准	国家学生体质健康测试是《国家体育锻炼标准》的一个组成部分，是《国家体育锻炼标准》在学校中的具体应用。国家学生体质健康测试的目的是为了贯彻落实第三次全国教育工作会议提出的“学校教育要树立‘健康第一’的指导思想”的精神，促进学生积极地参加体育锻炼，上好体育课，增强学生的体质和提高健康水平，把学生培养成为德、智、体、美全面发展的高素质人才。 通过学生体质健康标准的测试，可以使你清楚地了解自己体质与健康的状况，还可帮助你监测自己的体质与健康状况的变化程度。这些都有助于你在新的一年里有的放矢地设定自己的锻炼目标，有针对性地选择锻炼策略，制定切实可行的锻炼计划。	学生体质健康测试内容： 身高、体重、肺活量、坐位体前屈、立定跳远、50 米跑、仰卧起坐（女）、800 米跑（女）、引体向上（男）、1000 米跑（男）	课程要求： 根据教育部文件要求，在校学生须每年参加一次学生体质健康测试。综合学生在校期间的测试成绩，测试平均成绩不达 50 分者，不予以毕业。	《高校体育工作标准》

《大学生职业生涯发展与规划》课程说明

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	落实国家有关规定和要求
大学生职业生涯发展与规划	1、知识层面：基本了解职业发展的阶段特点；较为清晰地认识自己的特性、职业的特性以及社会环境；了解就业创业形势与政策法规；掌握基本的劳动力市场信息、相关的职业分类知识基本知识。 2、技能层面：掌握自我探索技能、信息搜索与管理技能、生涯决策技能等，还应该通过课程提高学生的各种通用技能，比如沟通技能、问题解决技能、自我管理技能和人际交往技能等。 3、职业素养层面：树立起职业生涯发展的自主意识，树立积极正确的人生观、价值观和就业观念，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，确立职业的概念和意识，愿意为个人的生涯发展和社会发展主动付出积极的努力。	第一章职业生涯规划初探 2学时 第二章自我探索 5学时 第三章认识变迁的职业环境 3学时 第四章职业发展决策 2学时 第五章绘画自己生涯蓝图 2学时 第六章大学生职业素质与能力开发与拓展 2学时 第七章学习成果展示 2学时 共计 18 学时	教学原则： 1、知识传授、能力训练与行为养成相结合。教学要把知识传授、能力训练同陶冶情操、提高觉悟、行为养成结合起来，做到知行统一。 2、面向全体与个别指导相结合。教学要面对全体学生，加强个别指导。 3、课堂教学与日常德育工作、各科教学相结合。 教学方法：以理论教学即课堂讲授为主，启发引导学生分析问题，采用案例讨论，沟通互动。 教学条件： 1、教学环境：容纳 100 个学生以上，具有可移动课桌的多媒体教室（投影、功放音响、话筒）等。 2、设备要求：北森郎途、吉讯测评系统 本课程考核内容：听课出勤情况，占总分的 10%；课堂表现情况，占总分的 30%；作业（职业测评报告、职业生涯规划人物访谈报告、个人职业生涯规划书等），占总分的 40%。成果展示占总分的 20%。	《大学生职业发展与就业指导课程教学要求》的通知（教高厅[2007]7号）文件“明确列入教学计划”“建议本课程安排学时不少于 38 学时”的要求，结合我院实际面向大学生开设的一门理论与实际相结合的公共必修课。

《创新思维与设计》课程说明				
课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	落实国家有关规定和要求
创新思维与设计	态度层面：树立起自主思考的意识，树立积极正确的创业观和就业观，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，掌握创新、创意、创业和创业管理的基本理论和技能，训练和提升创造性思维能力和解决实际问题的能力，主动培养创业意识和创业精神，并通过价值的创造贡献和积极的努力，为今后的创新创业生涯做好准备。 2、知识层面：对学习创新思维的必要性和重要性有理性的认识。课程通过 360 度的探索形式，获取用户真实的历程，用以分析用户需求和痛点，从而确定如何做对的产品给对的用户。 3、技能层面：掌握理性自我反思的能力、创业风险决策能力、创业逆境积极转化资源的能力、创业团队的生成能力等，还应该通过课程提高学生的各种通用技能，比如人际沟通能力、问题解决技能、共情能力、创造能力、学习能力、设计能力、表达能力等，同时，也应当有效地提升学生的自我价值感和自我效能感。	课程分 9 大模块，模块相对独立和完整，模块之间彼此联系。前 2 个模块是关于人（People），中间 4 个模块是关于想法（Idea），是对斯坦福大学设计思维课程（Design Thinking）的应用创新；后 2 个模块是关于价值（Value），是对商业模式画布的应用创新。 模块一：课程导论（2 学时） 模块二：创业者与创业团队（2 学时） 模块三：设计思维框架（2 学时） 模块四：问题探索（2 学时） 模块五：创意方案（2 学时） 模块六：用户测试（2 学时） 模块七：商业模式（2 学时） 模块八：商业呈现（2 学时） 模块九：随堂考查（2 学时）	教学要求： 本课程借助创狐开发 Hiclass 互动授课软件精心进行备课，依托多媒体教学设备采用翻转课堂模式进行授课。在授课过程中，着重引导学生学习并掌握创新思维基础理论，积极参与创新创业的实训活动，针对用户进行调研、分析，注重理论与实践相辅相成，运用创新思维与设计的理论框架和操作工具，实现创新思维的训练与基于用户痛点的创意的产生。 教学方法： 本课程既有理论教学又有技能的训练，采用体验式五步教学法，与学生共创课堂。 教学手段： 体验式五步教学法的主要教学材料有：A1 纸、A4 纸、便利贴、彩笔、桌铃等工具。教学环境都以小组环坐，便于讨论和互动。 考核方式与成绩评定标准： 本课程考核内容及总成绩由三部分组成：出勤考核（占总成绩的 10%）、平时成绩（占总成绩的 30%）、期末成绩（占总成绩的 60%）。	《创新创业教育》课程是根据教育部关于做好 2016 届全国普通高等学校毕业生就业工作的通知（教学〔2015〕12 号）“从 2016 年起所有高校都要设置创新创业教育课程，对全体学生开发开设创新创业教育必修课和选修课，纳入学分管理。对有创业意愿的学生，开设创业指导及实训类课程。对已经开展创业实践的学生，开展企业经营管理类培训。”的要求开设的一门公共基础必修课。

《创业基础》课程说明				
课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	落实国家有关规定和要求
创业基础	1、知识层面：使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识。认知创业的基本内涵和创业活动的特殊性，辩证地认识和分析创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目。 2、技能层面：使学生具备必要的创业能力。掌握创业资源整合与创业计划撰写的方法，熟悉新企业的开办流程与管理，提高创办和管理企业的综合素质和能力。 3、态度层面：使学生树立科学的创业观。主动适应国家经济社会发展和人的全面发展需求，正确理解创业与职业生涯发展的关系，自觉遵循创业规律，积极投身创业实践。	第一模块 创新与创业概述（1学时） 第二模块 创新思维与企业家精神（1学时） 第三模块 创新创业者与团队（2学时） 第四模块 创新创业机会（2学时） 第五模块 创新创业资源（2学时） 第六模块 产品服务设计与创新（2学时） 第七模块 商业模式设计与创新（2学时） 第八模块 市场细分、定位与营销（4学时） 第九模块 财务预测与管理（2学时） 第十模块 新企业创办与管理（1学时） 第十一模块 创新创业综合互动实训（2学时）	教学要求： “创业基础”是一门理论性、政策性、科学性和实践性很强的课程。本课程大班教学模式（90人）。 1、设计真实的学习情境。 2、提供完备的支持条件。根据课程教学需要提供基本的教学条件，重点提供创业模拟实验室、模拟教学软件、创业信息资源等。 3、拓展有效的实践途径。 教学方法： 1、课程注重理论授课、案例分析与互动实训的有机结合。 2、强调课程的实用性、教师的引导性、教学的互动性和学生的参与性。 3、着力于创新创业思维和创业精神的培养，调动学生主动学习的积极性。在课程教学过程中，为学生加强交流、互相启发创造条件；为学生互相帮助、互相促进创造条件。 考核方式与成绩评定： 出勤考核（占总成绩的10%）、平时成绩（占总成绩的30%）、期末成绩（占总成绩的60%）。	《创新创业教育》课程是根据教育部关于做好2016届全国普通高等学校毕业生就业工作的通知（教学〔2015〕12号）“从2016年起所有高校都要设置创新创业教育课程，对全体学生开发开设创新创业教育必修课和选修课，纳入学分管理。对有创业意愿的学生，开设创业指导及实训类课程。对已经开展创业实践的学生，开展企业管理类培训。”的要求，结合我院实际开设的一门公共基础必修课

2. 专业核心课程列表

《西餐工艺》课程说明				
课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	增强可操作性
西餐工艺	培养学生掌握西餐工艺的基本原理，具备良好的菜肴制作与创新能力，能用英语表述菜肴特征及制作过程，使之与将来从事的工作岗位无缝对接。 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。 学生通过本课程学习，锻炼学生的信息收集与分析、独立工作、自主学习、动手操作、团队协作、沟通交流、组织管理、艺术鉴赏、创新思维等几个方面能力，注重学生多种能力的形成，成为复合型专业人才。 学生通过本课程学习，使学生具备高尚的思想道德品质、独立自主的人格、崇高的职业理想、谦逊大度的待人方式、认真严谨的工作态度、健康的身体素质、较全面的职业技能素养等，使学生的德、智、体全面发展。	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。 模块一、烹饪基础知识 模块二、基础菜品的制作 模块三、名菜名点 模块四、宴会设计	课程的考核：成绩包括过程性考核与实践性考核两部分，其中过程性考核成绩占总成绩的 40%，根据学生的出勤、课堂表现、作业、回答问题等情况进行评价；实践性考核成绩占总成绩的 60%，考核形式为小组实训考核，即根据每个模块中的实训项目，以小组的形式进行讨论完成，然后进行小组汇报展示，教师根据最后的汇报情况进行打分考核，教师给出的分值为小组组长的实训成绩，然后组长再根据小组成员在实训项目完成过程中的实际表现情况分别打出组员的成绩。	在教学中，积极引入西餐企业中的鲜活案例，增强学生对于理论知识的理解；加强学生对于西餐制作工具的使用，以促进学生学习操作技能的提高；以小组的形式展开实训，在实践专业技能的同时，也强化了学生的团队合作能力。

《西点工艺》课程说明

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	增强可操作性
西点工艺	培养学生认知并运用西点各种原料知识，掌握西点的基础操作技术，熟悉流行西点的制作技术，并具备良好的创新创业能力，使之与将来从事的工作岗位无缝对接。 要求学生掌握每个西点品种的产品特点，西点辅料的组成特点、烘焙工艺特征，每个制品的原料配方，生产每个制品的操作要点，不同面团的性质及特点。要求学生能根据产品的特性合理选择原料，熟练掌握不同面团调制技法、陷芯的调制技法，熟练掌握 30 余种基础西点品种的成形和熟制技法，了解并掌握完成每个工作项目的基本步骤及其关键要素，具备触类旁通、开拓创新的能力。 要求学生具备良好的卫生意识、安全意识、营养意识，具备自学与更新知识、分析问题和解决问题的能力，具有较强的团结协作、吃苦耐劳、诚实肯干、爱岗敬业的精神，具有较好的表达能力和沟通能力，具有从事餐饮工作的责任感、事业心和全局观。	学生在基本理论指导下，能熟练掌握各种西式面点制作的基本功，能熟练制作蛋糕类、面包类、泡芙类、混酥类、清酥类、冷冻品类典型品种，能熟练制作西式套餐点心及西餐典型风味面点。 模块一、绪论 模块二、混酥类制品的制作工艺 模块三、蛋糕制品制作工艺 模块四、面包制品制作工艺 模块五、清酥类制品制作工艺 模块六、泡芙类制品制作工艺 模块七、冷冻制品制作工艺 模块八、巧克力制品制作工艺	教学活动采用现场教学、直观教学与多媒体教学等教学手段，充分利用校内实训室，组织参观学习和开展专业技能展示活动，提高教学效率和教学质量，提高学生的学习兴趣，丰富学生的实践知识并锻炼学生的工作能力和组织能力。 教学实施以学生为主体，分组轮换，建议 5-6 人为一组，分工明确、团结协作，教师引导学生自己去认知、发现、收集和处理问题。 本课程的课程考核理论部分以课堂提问、平时作业、平时表现等；技能考核：学生进行西点制作技能模块的考试。 成绩评定方法：平时成绩占总成绩的 50%；西点制作技能模块的考试成绩占总成绩的 50%。	教学条件应具备能满足教学要求的实训室，配备相应的实训设备、工具和原辅材料，注重课程资源的开发与利用，及时引入先进的教学方法与手段；培养学生掌握西点制作的基本操作技能，并注重培养学生运用所学知识和技能分析和解决实际问题的能力；以小组的形式展开实训，在实践专业技能的同时，也强化了学生的团队合作能力，提高学生自主学习和创新的能力。

《餐饮成本核算》课程说明

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	增强可操作性
餐饮成本核算	《餐饮成本核算》课程是餐饮管理专业的主干专业课程，是学生必修的岗位能力课程。 知识层面：通过本课程的学习，使学生能够熟悉餐饮企业成本管理的基本知识，掌握餐饮企业成本核算和控制的基本知识，熟悉菜单设计的基本方法，同时使学生逐步形成的个人的角色意识、服务意识，增强自我学习能力，提升与他人沟通协作的能力。 技能层面：掌握各种采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法； 掌握存储的各个环节、流程的内容以及相应的成本控制方法； 全面了解、领会和掌握生产环节的成本核算与控制方法； 学习服务与销售环节的成本控制，并掌握价格的核算与制定方法； 学习和掌握其他成本的核算与控制方法； 领会和掌握经营效益分析的基本内容和方法。	模块一、认知餐饮成本核算与控制（4学时） 模块二、采购环节的成本控制（4学时） 模块三、存储环节的成本控制（8学时） 模块四、生产环节的成本控制（4学时） 模块五、价格核算与销售控制（6学时） 模块六、其他成本的控制（4学时） 模块七、经济效益分析（6学时）	课程采取模块化的教学模式，在课堂教学中实行模块化学习，实现“教学做”一体化，再将所学知识和技能运用到实习实践中。教师通过设计开发适宜的学习情境，通过多种辅助手段帮助学生独立获得必需的知识并构建自己的知识和经验体系。 本课程采取过程考核+项目成果考核的形式，考核内容包括学生的出勤状况、学习态度、课堂表现、模拟练习、试卷考核等方面。	本课程结合课程性质和学生的特点，通过课堂讲授、案例教学、课堂讨论等多种教学方法和手段，完成每一项教学任务，以加深学生对所学知识的理解和激发学生的学习兴趣，并运用多媒体等教学手段来加强教学的主动性和直观性。模拟工作当中的各个情景，由学生扮演其中的角色，设身处地的分析与解决所面临的问题，以此提高学生解决实际问题的能力。

《宴会设计与管理》课程说明				
课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	增强可操作性
宴会设计与管理	《宴会设计与管理》课程是西餐工艺专业的主干专业课程，是学生必修的岗位能力课程。通过本课程的学习，使学生掌握宴会设计与管理的基本理论知识，具备从事中西餐饮宴会较高的策划与设计技能与管理水平，具有良好的职业素质、职业道德和爱岗敬业精神，成为餐饮企业管理、服务第一线需要的高素质的高技能人才。 知识层面：使学生了解中西餐宴会的特点；了解中西餐宴会的设计要求；熟练掌握较强的宴会布局创新的能力；培养学生具有良好的实践能力和宴会设计能力；培养学生内部团队之间高效配合，协作默契，掌握宴会中的现场表现创意及出色的执行能力，打造最能触动客户心灵的宴会场景的综合服务职业能力。 技能层面：掌握餐厅企业各工作岗位的服务流程及基本技能；会较好地处理宾客投诉；具有较强的观察和语言表达能力；具有一定的人际交往能力和社会协作能力；具有较好地应对和解决服务工作中的突发事件的能力；具有较强的餐饮产品促销能力。	模块一、宴会导论（4学时） 模块二、中餐宴会设计与管理（4学时） 模块三、西餐宴会设计与管理（2学时） 模块四、自助酒会、冷餐会台形设计（2学时） 模块五、主题宴会设计与管理（4学时） 模块六、宴会台面台型设计（4学时） 模块七、宴会服务程序设计（4学时） 模块八、宴会酒水设计（4学时） 模块九、中西餐宴会菜单设计（4学时） 模块十、宴会预定及销售控制（4学时）	课程采取模块化的教学模式，在课堂教学中实行模块化学习，实现“教学做”一体化，再将所学知识和技能运用到实习实践中。教师通过设计开发适宜的学习情境，通过多种辅助手段帮助学生独立获得必需的知识并构建自己的知识和经验体系。 本课程的课程考核理论部分以课堂提问、平时作业、平时表现等；技能考核：学生进行宴会设计与管理餐饮技能模块的考试。 成绩评定方法：平时成绩占总成绩的50%；宴会设计与管理餐饮技能模块的考试成绩占总成绩的50%。	采用讲授法、演示法、模拟设计法、练习法、案例分析法等多种教学方法，运用多媒体教学手段，确保学生学有所得，完成既定的教学目标。此外，辅之以宴会市场调研、饭店宴会运作实习、对各类宴会创新台面比赛进行点评等形式，进一步拓展学生的视野，充实学习内容，深化认识，构建高起点的学习和能力培养的平台，为今后从事宴会设计与管理打下良好的基础。

《烹饪工艺》课程说明

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	增强可操作性
烹饪工艺	《烹饪工艺》课程是西餐工艺专业的主干专业课程，是学生必修的岗位能力课程。本课程系统介绍烹饪工作的各个环节和菜肴制作的烹饪工艺程序，通过学习使学生掌握烹饪初加工、刀工、勺工、火候、上浆、挂糊、调味、烹调方法、菜肴制作技术等烹饪单元操作技术，掌握初步的冷热菜制作技术，具有一定动手能力，使学生对烹饪工作有一个整体的初步认识，为学习其他专业课奠定必要的理论基础和技术基础。 教学重点内容是刀工的基本技能，原料的成形，家畜的部位取料，家禽的整料出骨，调味的技术与基本原则，复合味的调制方法与运用，火候的掌握，原料的初步熟处理的基本知识，上浆挂糊勾芡制汤的技能，冷热菜的烹调方法。难点是学生的刀工技术练习，各种调味品特性的掌握，冷热复合味的调制，勺工技术及成菜技艺。	项目一：绪论(2学时) 项目二：刀工技术(4学时) 项目三：鲜活原料处加工(2学时) 项目四：部位取料和整料出骨(2学时) 项目五：干货原料涨发(2学时) 项目六：菜肴的配料(4学时) 项目七：调味(6学时) 项目八：火候(2学时) 项目九：原料初步熟处理(2学时) 项目十：上浆挂糊勾芡制汤(2学时) 项目十一：烹调方法(6学时) 项目十二：装盘(2学时)	1、配备多媒体教室 2、本课程需利用完备的中餐实训资源。即建立和完善中餐实训室。联系大型社会酒楼和星际宾馆饭店，使之成为学生体验、学习、实践场所。 3、相应的原材料、工具等教学环境。 本课程在考核评价方面实行“过程考核与结果考核相结合”、“理论考核与技能操作考核相结合”的考核形式。 平时成绩(10%)+实训考核成绩(60%)+期末理论考核成绩(30%)	《烹饪工艺》是一门理论与实践紧密结合的课程，在教学过程中，灵活采用多种教学方法进行教学。如讲授法、互动式、启发式、案例教学法、角色扮演法、讨论法、模拟训练法、时间体验法、项目教学法等教学方法，通过灵活的课堂组织，强调学生内部动机的激发，充分调动学生的积极性、主动性和创造性，提高学生技术应用能力和创新能力。

《食品营养与配餐》课程说明

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	增强可操作性
食品营养与配餐	《食品营养与配餐》课程是西餐工艺专业的主干专业课程，是学生必修的岗位能力课程。 1. 知识目标 通过学习，使学生熟悉和掌握宏亮营养素、微量营养素的生理功能、缺乏症以及社区营养、特殊人群营养的食谱制定原则。 2. 能力目标 通过理论与实践教学，使学生学会人群体质的评判，并针对不同的群体或个体作出合理的膳食指导和营养食谱的制定。 3. 素养目标 通过学习培养学生与人交往的能力，团队合作的能力，培养学生具有实事求是的学风，具有科学态度和严谨的工作作风和创新意识，培养学生良好的职业道德。	模块一、营养学基础（6 学时） 模块二、各类食品的营养价值（6 学时） 模块三、不同人群的营养（6 学时） 模块四、社区营养（4 学时） 模块五、营养配餐（8 学时） 模块六、食品的卫生及其管理（6 学时）	该课程课堂教学需要有多媒体教学设备，实训教学在校内应配体重身高称，为保证开展全真情境教学，在校外设立一到两个营养监测及膳食指导点。 本课程在考核评价方面实行过程考核与结果考核相结合 1. 过程性考核：计划所设置必修模块及单元，均在教学过程及完成教学目标时进行知识和技能考核。即包括平时表现考核、作业、提问和单元考试及实验设计、实验过程、实验报告的撰写，共同构成了过程性考核成绩。 2. 终结性考核：以期末考试成绩为主，其中理论知识占 80%，操作技能型知识占 20%，由过程性考核和期末考试成绩共同组成了终结性考核成绩。	在食品营养与卫生的教学过程中，探索任务驱动、项目导向等有利于增强学生实践能力的教学模式，优化了教学内容，将教学内容与实践紧密结合，与职业岗位群的要求相适应，删减偏深的理论知识和实用性不强的课程内容，培养学生具备较强的理论知识和应用能力，为学生今后适应社会发展及岗位的变更起到了积极作用。

《厨房管理》课程说明

课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	增强可操作性
厨房管理	《厨房管理》课程是西餐工艺专业的主干专业课程，是学生必修的岗位能力课程。本课程重点讲述代厨房的设备与设计布局及相应的生产、质量、卫生和安全管理知识。本课程教学的主要任务是使学生掌握厨房生产、产品、质量、卫生和安全管理，熟悉厨房组织机构、设备布局，为培养从事有关餐饮专业、营养产业等生产管理技术人员打下坚实的基础。 课程目标： 了解现代厨房生产运作特点和生产要求； 熟悉厨房机构的设置原则； 掌握厨房人力管理的基础知识； 熟悉厨房的硬件配备和设计布局； 掌握厨房生产运作流程及其要点管理； 厨房产品质量概念和质量控制方法以及厨房卫生和安全管理等。	第一章现代厨房管理概述 (4学时) 第二章厨房组织机构 (4学时) 第三章厨房人力资源管理 (4学时) 第四章厨房设计布局 (4学时) 第五章厨房设备与设备管理(6学时) 第六章厨房生产管理 (6学时) 第七章厨房产品质量管理(6学时) 第八章厨房卫生管理 (2学时)	1、本课程为现代厨房管理，注重培养学生厨房管理能力，因此采取情景教学和现场教学及理论教学的课程比例设置为4: 2: 4,目的是加强学生解决实际问题的能力。 2、本课程是一门实际性很强的课程，应根据学生的年龄特点和知识水平组织施教。同时要求教师采用实训室现场教学，边讲解边演示、练习，讲练结合，使学生及时掌握所学的内容，以取得更好的教学效果。	在厨房管理的教学过程中，探索任务驱动、项目导向等有利于增强学生实践能力的教学模式，优化了教学内容，将教学内容与实践紧密结合，与职业岗位群的要求相适应，删减偏深的理论知识和实用性不强的课程内容，培养学生具备较强的理论知识应用能力和实践操作能力，为学生今后适应社会发展及岗位的变更起到了积极作用。

(四) 实训项目及考核标准

实训课程	实训项目	考核内容	考核标准	备注
课程一 西点工艺	混酥类制品的 制作工艺	调制面团、成型、置盘烘焙、 装饰	优：操作规范，工具设备使用 得当，技术娴熟，干净利落， 表面色泽纯正，自然清新，形 态饱满、均匀，香味浓郁，口 味香甜浓郁，作品有创新之 处。	
	蛋糕制品制作 工艺	叠口布、摆放口布花		
	面包制品制作 工艺	铺台布、放转台、花瓶、摆 餐碟、摆味碟、摆筷架、筷 子、牙签、摆酒杯、摆公用 筷架、公用勺、拉椅		
	清酥类制品制 作工艺	示酒、开酒、斟酒站位、斟 酒量、斟酒顺序	良：操作规范，工具设备使用 得当，操作卫生符合要求，表 面色泽纯正，自然清新，形态 饱满、均匀，香味浓郁，口味 香甜浓郁。	
	泡芙类制品制 作工艺	上菜、分菜、余菜上桌	中：操作基本规范，西点色泽、 形态、香味、口味基本满足工 艺要求。	
	冷冻制品制作 工艺	接受点菜、提供建议、记录 内容、复述确认、填写点菜 单	及格：操作大部分符合程序与 标准，基本能完成制作各类西 点，达到技术要求。 不及格：操作不符合程序标 准，不能完成能完成制作各类 西点，达不到技术要求。	
课程二 酒吧服务技 能	酒品知识	认识酒品、酒品口味、度数、 特点	优：酒水、咖啡理论基础扎实， 有良好的服务意识，操作正 确，并且具有一定的应变能力， 顺利完成任务，并取得好的 效果。 良：酒水、咖啡理论基础较扎	
	调 酒	英式调酒、花式调酒		
	茶水服务	示茶、问茶、上茶		

	咖啡服务	磨豆式咖啡服务、冲泡式咖啡服务	实，有一定的服务意识，操作正确，能顺利完成任务，并取得较好的结果。	
	酒水服务	示酒、开瓶、斟酒、席间服务	中：酒水、咖啡理论基础较扎实，大部分服务符合程序，基本正确操作，能完成任务，达到技术要求。 及格：酒水、咖啡理论基础基本扎实，基本能完成任务，达到技术要求。 不及格：理论基础不扎实，不能完成任务，达不到技术要求	
课程三 烹饪工艺	刀法基本功	直刀法、平刀法、斜刀法、削花刀 实例：土豆丝、蓑衣黄瓜、鱿鱼卷	刀法娴熟、均匀整齐、速度快、不连刀	1 项目考核：土豆丝、蓑衣黄瓜 2、综合考核：制作滑炒鸡丝、菊花豆腐汤 3、以证代考
	原料选择与清理加工	原料品质鉴别与清理加工	选料精准，清理、加工干净利落	
	干制原料的涨发加工	选用适当方法对不同原料进行涨发	知晓不同原料使用不同方法，方法得当、涨发有度	
	原料保护、分解优化加工	原料储藏、原料分档处理、加工	方法得当、速度快、不连刀；形状、大小、长短、粗细、厚薄均匀一致	
	风味调配	菜肴调料的选择与使用	用料准确、方法得当、调味适中、味道纯正	
	热菜烹调法	水导热法、油导热法、辐射与气态介质导热法、固态介质导热法	每种方法会做一道菜，方法得当娴熟、火候事宜	
	热菜制作实例	制作滑炒鸡丝、菊花豆腐汤	方法得当、火候事宜，色、香、味、形、质、温俱佳，器皿搭配得当	
课程四 食品雕刻冷拼与凉菜制作	凉菜制作、装盘工艺流程及方法	拌、炆、腌、醉、泡、卤、酱、烤、炸、炖等方法	每种方法至少会做一种凉菜技法熟练、方法得当，	1、过程考核 2、作品考核 3、以证代考
	一般冷拼的基本制作技法	什锦拼盘、艺术拼盘的制作、菜肴围边制作	技法熟练、方法得当、色彩悦目，造型美观，口味独特，盛器正确，分量准确。	
	大型艺术造型拼盘制作工艺和技	大型艺术造型拼盘制作	成型美观、造型独特	

	法			
	多碟组合艺术拼盘的制作技法	多碟组合艺术拼盘的制作	组合得当，装盘整齐、成型美观、造型独特	
	食品雕刻的基本方法及成品的保管方法	常见花卉、象形动物、瓜盅、瓜灯、花瓶的雕刻 黄油雕、冰雕、糖雕、琼脂雕、豆腐雕的制作	刀法正确、技法熟练、方法得当、成型美观、造型独特、主题明确、寓意深刻	
	大型食品雕刻工艺和果蔬雕的制作技法	大型食品雕刻工艺和果蔬雕的制作	刀法正确、技法熟练、方法得当、成型美观、造型独特、主题明确、寓意深刻	
	果盘制作实例	根据宴会性质、顾客喜好制作一份果盘	刀法正确、技法熟练、组合得当，装盘整齐、成型美观、造型独特、主题明确、寓意深刻	

七、教学基本条件

(一)师资队伍

1、专任教师

具有高校教师资格和本专业领域有关证书；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；每5年累计不少于6个月的企业实践经历。专任教师数量为14名。

2、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，具备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。兼职教师8名。

3、西餐工艺专业专任教师基本情况一览表

西餐工艺专业专任教师基本情况一览表

序号	姓名	性别	出生年月	学历/学位	专业技术职务	职业资格证书	承担主要课程
1	石宝生	男	1961.11	本科/学士	副教授	国家二级公共营养师 餐饮业国家二级裁判 中国餐饮职业经理人 山西省职业技能鉴定专家 委员会成员	餐饮管理实务 食品营养认知 营养配餐与评价 烹饪原料认知与鉴别
2	孙勇兴	男	1972.11	学士	实验师	餐饮技师、高级酒店职业 经理人	餐饮企业店长实务
3	王文燕	女	1980.10	硕士	讲师	餐饮技师、绿色饭店评定 员	酒店人力资源管理、菜 品推销技巧
4	邸元平	男	1965.10	专科	高级烹调 技师	中国烹饪大师 中式面点高级技师 餐饮业国家二级裁判 职业技能鉴定高级考评员	面点工艺与制作 山西面艺
5	方辉	男	1979.10	专科	高级烹调 技师	中式烹调高级技师 中国饭店业注册高级经理 人资格证	刀工技术、色拉与开胃 菜制作、厨政管理、精 品菜肴制作

6	梁德荣	男	1966.	本科/学士	讲师	国家职业技能鉴定考评员	食品卫生与安全 餐饮成本核算
7	杨昉	女	1981.09	硕士	讲师	导游、茶艺师	餐饮市场营销
8	王静媛	女	1982.02	硕士	讲师	高级茶艺技师（一级）、 评茶员技师	中国饮食文化、茶艺服务
9	张俊枝	女	1985.09	硕士	讲师	导游、酒店职业经理人	餐饮管理
10	秦瑞鹏	男	1982.10	硕士	讲师	酒店总经理资格证书、酒店职业经理人	餐饮服务、餐饮管理
11	崔旭东	男	1982.10	学士	助讲	中级调酒师资格证书	鸡尾酒调制、咖啡制作
12	赵晏俐	女	1992.05	学士	助讲		实用摄影技术、餐饮服务质量管理
13	田欢	女	1990.08	硕士	助讲	国家营养师二级	晋商文化
14	吴佳媚	女	1993.07	硕士	助讲		烹饪英语、食品卫生

西餐工艺专业兼职教师基本情况一览表

序号	姓 名	性 别	学历/学位	工作单位	职业资格或工作职务	承担主要教学任务
1	刘建鹏	男	41	太原技师学院	高级技师	汤类制作
2	杨 勇	男	42	山西迎泽宾馆	高级技师	西餐工艺
3	朱学峰	男	43	凯宾斯基大酒店	高级技师	西餐工艺
4	阎晓君	女	28	盛世学校	技师	西点烘焙

（二）教学设施

1、校内实训基本要求

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、安全 and 全生产规模。

2、校外实训条件的要求

(1) 具有稳定的校外实训基地;

(2) 能够开展西餐工艺专业相关等实训活动

(3) 实训设备齐全, 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。

3、校外实训基地(室)基本情况一览表

西餐工艺专业校内实训室基本情况一览表

序号	实训室名称	实训功能	面积 m ²	实训人数/次	主要硬件设备及软件	备注
1	西餐实训室	热菜制作综合实训	100	50	炸炉、扒炉、面火炉、万能蒸烤箱等	
2	面点实训室	面点综合实训	100	50	开酥机、搅拌机、均质机等	
3	餐饮中餐实训室	中餐六大基础技能实训	116	30	中餐桌椅、中餐布草、中餐餐具	
4	餐饮西餐实训室	西餐摆台、西餐服	116	30	西餐桌椅、西餐布草、西餐餐具、	
5	茶艺实训室	茶艺服务	116	30	茶艺设备、茶具以及茶叶耗材	
6	酒吧实训室	酒水服务、鸡尾酒调制	116	50	酒具、净水机、制冰机、冰箱、咖啡机等	
7	龙泉山庄	酒店综合实训	5600	100	全套三星级酒店标准配置	
8	食品雕刻与冷拼实训室	食品雕刻与冷拼综合实训	100	50	砧板、刀具等	
9	烹饪基本功实训室	烹饪基本功综合实训	100	100	砧板、刀具等	

西餐工艺专业校外实训基地基本情况一览表

序号	校外实训基地	可提供顶岗实习岗位
1	山西迎泽宾馆	
2	山西天星海外海餐饮集团公司	

3	山东蓝海酒店集团	西餐、西点厨房、西餐厅等主要岗位
4	杭州花家山庄	
5	扬州长乐客栈	
6	盐城毕华丽庄园	
7	南京翰苑宾馆	
8	烟台百纳瑞汀酒店	
9	烟台碧海大酒店	

（三）教学资源

1、教材选用基本要求

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。按照国家规定选用优质教材，尽量选取国家十二五、十三五规划教材，禁止不合格的教材进入课堂。

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、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

1、基于“校企紧密合作，共同参与”的人才培养模式设计

改革传统人才培养模式，建立基于校企紧密合作的培养模式，实施“紧密型校企合作，淡旺季工学交替”，改革教学组织模式，以培养实践型高端技能型酒店服务与管理人才为目标，同时结合企业生产经营实际，设计酒店管理专业人才培养方案，根据酒店经营管理的特点设计主要专业课程，并灵活安排授课时间与授课方式。

2、实践教学体系设计

改革课堂教学方式，以合作酒店的经营管理需要作为教学主线，紧扣餐饮企业工作需要，按餐饮企业工作岗位确立如西餐、西点、糖艺、色拉与开胃菜制作等课程实践教学内容，在教学方法上，完全以项目引导、任务驱动教学方法组织教学，使学生带着工作任务思考问题，

在完成任务的过程当中领会酒店各岗位工作的实际，完成了任务，提高了技能，积累了知识。教学中教师和酒店管理人员起到设置问题、启发思路、技巧点拨、总结评价等作用，学生在工作体验中领悟知识，学会技能，拓展素质，教学做一体，既激发了学生的主动性、积极性、创造性，也体现了教师主导、学生主体的新型教学关系，做到了传道授业，教学相长。

主要实践环节：

- (1) 烹饪工艺；
- (2) 西餐工艺；
- (3) 西点工艺
- (4) 食品雕刻；
- (5) 茶艺服务；
- (6) 酒水服务；
- (7) 咖啡制作；
- (8) 烹饪英语。

3、顶岗实习运行与管理教学设计

改革目前 2+1 的教学组织模式，实行淡旺季工学交替，本专业根据合作企业经营的需要，灵活安排校内学习与到企业实践时间。转变生产型实习实训基地的经营机制，拓展经营业务，加强校内实践教学的仿真度，提高现有校内实训室利用效率。学生在校内生产性实训基地必须完成一定学时的实践，实训课程建设突出实践技能的提高，实践教学占课程总教学时数的 50%。

八、质量管理

1、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、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、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、选聘业务水平高、责任心强的专兼职教师任课，组织任课教师加强业务学习，积极推进教学方式方法改革，提高综合职教水平；积极推广计算机辅助教学、多媒体教学技术、

等现代教学技术，扩大课程教学信息量，提高课堂教学效率；重视培养学生基本技能的应用能力，增开综合性、设计性、应用性强的实践项目，加强现场模拟教学的组织和设计，规范实践教学及考核办法，保证实践教学质量；建立相对稳定的校内外实习（实训）基地，逐步建设和不断完善产学合作机制，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

1.思想政治课程、文化基础课程、专业基础课程中的考试课由教务处统一安排考试，学生最终成绩由过程成绩与结果成绩两部分组成。其中过程成绩包括出勤、课堂表现、作业等，占总成绩的 40%；结果成绩为期末统考成绩，占总成绩的 60%。学生处规定的德育成绩合格，没有处分，或者处分已经撤销。

2.理实一体课程与校内仿真实训课程根据专业需要自行组织，考核原则上以实际操作考核为主，成绩包括过程性评价与结果评价。其中过程成绩占总成绩的 40%，结果成绩占总成绩的 60%。校内仿真实训课程包括单项实训考核、综合实训考核、过程考核与结果考核相结合。考核相关材料成绩统一上报教务处备案。

3.校外顶岗实习成绩由校内实习报告、实习单位鉴定、实习答辩三部分组成。毕业生顶岗实习的综合成绩评定办法：实习鉴定，根据实习单位鉴定评价和系检查评价占总成绩的 30%，学生撰写实习报告与实习答辩分别占总成绩的 50%与 20%。

4.所有考查课由各任课教师在规定时间内自行考核。

十、编制依据

本专业人才培养方案是依据《国家职业教育改革实施方案》、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订工作的指导意见》（【2019】13 号）、《教育部高等职业学校酒店管理专业教学标准》（2019 年 7 月）文件精神，结合生源学情和学院办学资源情况编制的。

西餐工艺专业校企合作协议书

甲方：山西旅游职业学院

地址：山西省太原市许坦东街 29 号

乙方：山西迎泽宾馆

地址：山西省太原市迎泽大街 189 号

为充分发挥校企双方的优势，发挥职业技术教育为社会、行业、企业服务的功能，为企业培养更多高素质、高技能的应用型人才，同时也为学生实习、实训、就业提供更大空间。在平等自愿、充分酝酿的基础上，经双方友好协商，现就人才培养合作事项达成如下协议：

一、双方战略和合作目的：

1、制定双方合作办学，合作育人，合作就业，合作发展的各方面具体内容和计划。

2、探索学校与企业协同发展的新型合作模式，实现适应企业发展需求的人才培养、人力资源开发、技术服务、科研成果转换等全方位一体化链接。

3、本着互利互惠的原则，协调合作过程中出现的问题。

二、双方战略合作领域：

1、学校在企业挂牌设立校外实践教学基地，企业协助学校相关专业完成围绕企业开展的有关产学研活动。

2、企业与学校为培养学生，共同在校内建设实训基地。

3、企业为学校提供顶岗实习，就业实训岗位。学校可根据人才培养计划，每年派选一定数量的学生到企业进行岗位实习。

4、学校为企业的人才需求进行定向培养，企业根据实际情况。实际需求可委托学校进行人才定向培养（含学历教育与非学历教育）组建订单班，学校根据企业要求实施针对性教育。

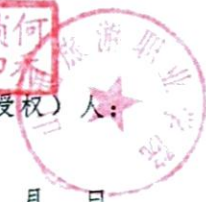
5、加强双方互相交流，学校聘请企业高级管理人员担任学校客座教授，专业指导委员会和专业培训指导员，参与学校有关专业的建设与指导，为学校的学生提供职业规划，发展指导。

6、经过双方协商，企业为学校教师提供“双师型”教师实习实践及培训机会。

7、对于具有发展前景的项目，双方进行人财物的可行性论证，共同开拓合作的领域和新的市场。

三、本协议一式两份，双方各执一份，自签字之日起生效，本协议未尽事宜可由战略合作小组进一步协调。

以上协议如遇客观情况发生重大变化或其他未尽事宜时，双方可另行协商解决并签订补充协议（或备忘录），补充协议与本协议具有同等效力。

甲方： 
代表（或授权）人：

年 月 日

乙方： 
代表（或授权）人：

年 月 日

西餐工艺专业校企合作协议书

甲方：山西旅游职业学院

地址：山西省太原市许坦东街 29 号

乙方：盐城毕华丽实业有限公司毕华丽庄园

地址：江苏省盐城市新都西路 1 号

为充分发挥校企双方的优势，发挥职业技术教育为社会、行业、企业服务的功能，为企业培养更多高素质、高技能的应用型人才，同时也为学生实习、实训、就业提供更大空间。在平等自愿、充分酝酿的基础上，经双方友好协商，现就人才培养合作事项达成如下协议：

一、双方战略和合作目的：

1、制定双方合作办学，合作育人，合作就业，合作发展的各方面具体内容和计划。

2、探索学校与企业协同发展的新型合作模式，实现适应企业发展需求的人才培养、人力资源开发、技术服务、科研成果转换等全方位一体化链接。

3、本着互利互惠的原则，协调合作过程中出现的问题。

二、双方战略合作领域：

1、学校在企业挂牌设立校外实践教学基地，企业协助学校相关专业完成围绕企业开展的有关产学研活动。

2、企业与学校为培养学生，共同在校内建设实训基地。

3、企业为学校提供顶岗实习，就业实训岗位。学校可根据人才培养计划，每年派选一定数量的学生到企业进行岗位实习。



4、学校为企业的人才需求进行定向培养，企业根据实际情况。实际需求可委托学校进行人才定向培养（含学历教育与非学历教育）组建订单班，学校根据企业要求实施针对性教育。

5、加强双方互相交流，学校聘请企业高级管理人员担任学校客座教授，专业指导委员会和专业培训指导员，参与学校有关专业的建设与指导，为学校的学生提供职业规划，发展指导。

6、经过双方协商，企业为学校教师提供“双师型”教师实习实践及培训机会。

7、对于具有发展前景的项目，双方进行人财物的可行性论证，共同开拓合作的领域和新的市场。

三、本协议一式两份，双方各执一份，自签字之日起生效，本协议未尽事宜可由战略合作小组进一步协调。

以上协议如遇客观情况发生重大变化或其他未尽事宜时，双方可另行协商解决并签订补充协议（或备忘录），补充协议与本协议具有同等效力。

甲方：



代表（或授权）人：

乙方：



代表（或授权）人：

年 月 日

年 月 日



西餐工艺专业校企合作协议

甲方：山西旅游职业学院

地址：山西省太原市许坦东街 29 号

乙方：杭州花家山莊

地址：浙江省杭州市西湖区三台山路 25 号

为充分发挥校企双方的优势，发挥职业技术教育为社会、行业、企业服务的功能，为企业培养更多高素质、高技能的应用型人才，同时也为学生实习、实训、就业提供更大空间。在平等自愿、充分酝酿的基础上，经双方友好协商，现就人才培养合作事项达成如下协议：

一、双方战略和合作目的：

1、制定双方合作办学，合作育人，合作就业，合作发展的各方面具体内容和计划。

2、探索学校与企业协同发展的新型合作模式，实现适应企业发展需求的人才培养、人力资源开发、技术服务、科研成果转换等全方位一体化链接。

3、本着互利互惠的原则，协调合作过程中出现的问题。

二、双方战略合作领域：

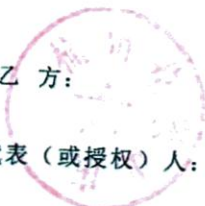
- 1、学校在企业挂牌设立校外实践教学基地，企业协助学校相关专业完成围绕企业开展的有关产学研活动。
 - 2、企业与学校为培养学生，共同在校内建设实训基地。
 - 3、企业为学校提供顶岗实习，就业实训岗位。学校可根据人才培养计划，每年选派一定数量的学生到企业进行岗位实习。
 - 4、学校为企业的人才需求进行定向培养，企业根据实际情况。实际需求可委托学校进行人才定向培养（含学历教育与非学历教育）组建订单班，学校根据企业要求实施针对性教育。
 - 5、加强双方互相交流，学校聘请企业高级管理人员担任学校客座教授，专业指导委员会和专业培训指导员，参与学校有关专业的建设与指导，为学校的学生提供职业规划，发展指导。
 - 6、经过双方协商，企业为学校教师提供“双师型”教师实习实践及培训机会。
 - 7、对于具有发展前景的项目，双方进行人财物的可行性论证，共同开拓合作的领域和新的市场。
- 三、本协议一式两份，双方各执一份，自签字之日起生效，本协议未尽事宜可由战略合作小组进一步协调。

以上协议如遇客观情况发生重大变化或其他未尽事宜时，双方可另行协商解决并签订补充协议（或备忘录），补充协议与本协议具有同等效力。

甲方：
代表（或授权）人：



乙方：
代表（或授权）人：



年 月 日

年 月 日