

# 湖南省中等职业学校新增专业 备 案 表

申报学校名称：湖南怀化商业学校

申报新增专业：西餐烹饪

所属专业大类：旅游类

申 报 日 期：2016 年 5 月 30 日

学校名称	湖南怀化商业学校			
专业类别	旅游类	类别代码	13	
专业名称	西餐烹饪	专业代码	130800	
专业（技能）方向	西式面点、西式烹调			
招生对象	初中毕业生或同等学力者			
学习形式	全日制			
学制（年）	三年			
本校现开设相近专业（有在校生）	专业名称	在校生数		
	中餐烹饪与营养膳食	483		
	高星级酒店运营与管理	102		
专业课教师人数	合计（人）	专任教师（人）	兼职教师（人）	
	10	8	2	
联系人	部门	职务	电话	邮箱
王良海	教务科	科长	139*****5	3***3@qq.com
学校通讯地址	湖南省怀化市鹤城区狮子岩路5号			邮政编码
				418000

## 一、开设本专业的必要性与可行性分析（包括人才需求预测分析、相关专业社会培训情况、学校自身办学条件、专业优势分析）

### 1. 人才需求预测

西餐业在近几年出现了比以往任何时候都快速发展的趋势，并迅速地成为了一个产业，在餐饮经济发展中发挥着重要的作用。根据学校旅游餐饮服务专业群教学团队的调查：目前，全国西餐企业 2 万多家，主要密集分布在各大中城市，在 2 万多家西餐企业中，西式正餐有 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。在这些企业中，有 60%以上都是民营企业，国有企业占不到 5%。目前西餐厨师队伍有 10 万人、服务人员有 12 万人、经营管理人员大概有 2 万人左右。随着经济全球化的发展，西餐日益成为全国城市餐饮消费的重要文化追求，加之改革开放以后，大量的国外餐饮品牌的引入，极大地丰富了我国餐饮市场，也为西餐业在国内的发展开拓了广阔的前景。对于怀化这所相对偏远的城市，也出现了小型西餐企业，并且大多与中餐企业合二为一地设立中西餐快餐店。随着怀化旅游业的兴起，品尝西餐受到人们的喜欢，甚至成为一种时尚，这为西餐业在区域内的迅速发展提供了条件。西餐业对从业人员的素质和专业技能有着较高的要求，尤其是中高端西餐消费，西餐制作和服务技能有极高的标准，因此对技术技能人才的需求极为迫切，也为我校西餐烹饪专业的发展创造了良好的发展机遇。

### 2. 相关专业社会培训情况

目前怀化市没有相关培训机构开展西餐烹饪技能培训事务，我校开办西餐烹饪专业，既可完善我校专业结构，扩大学校办学规模，又可填补怀化市烹饪职业技能培训的一项空白，同时为本地西餐业提供大量急需的职业技能人才，扩大就业。

### 3. 学校自身办学条件

我校是 1979 年创办的普通中专学校，首批国家级重点中职学校，湖南省示范性中职学校。中餐烹饪与营养膳食专业创始于 1994 年，系省级特色

专业，以其为核心的旅游餐饮专业群 2015 年被确立为省示范性特色专业群。学校整体办学水平高，旅游餐饮服务专业群各专业师资雄厚，实训设备完备，专业改革创新成绩显著，专业师生在全市组织的职业技能竞赛中成绩名列前茅，在全省职业院校的职业技能竞赛也取得相当好的成绩。

#### **4. 专业优势**

我校旅游餐饮服务专业群现有在校学生 615 人，专职专任教师 31 人，其中“双师型”教师 25 人，年均社会培训 1000 余人次，拥有校内生产性实训基地 1 个，各类实验实训室共 10 个，实验实训设备总值 350 万元。近年来，学生在省级以上各种烹饪技能大赛上荣获各种奖牌共计 32 块，其中陈霞同学曾获全国中职学校烹饪大赛金奖，是怀化市职业院校学生在全国职业技能大赛上奖牌零的突破！专业群不断深化教学体制改革，推进校企合作，与区域内 10 余家旅游餐饮企业建立了稳定的校企合作关系，引进行业企业技术专家担任兼职教师 7 人。学校完全有条件开设西餐烹饪专业，使旅游餐饮服务专业群专业结构更加完善。

## **二、培养目标与对应岗位**

### **1. 培养目标**

本专业主要培养德、智、体、美、劳全面发展的，熟悉西餐专业英语、美术基础、厨房管理、成本核算技术，掌握西餐烹饪原料、营养与卫生和西餐烹调技术基础知识，形成积极的人生态度、良好的人文素养、稳定的职业意识，具备烹饪原料质量鉴别和储藏、设备养护、原料初步加工、西餐热菜制作、西式点心制作、美化菜品等能力，能满足酒店、宾西餐厅、咖啡厅等餐饮企业的西式菜肴制作、西式面点制作、西式凉菜制作岗位需求的初、中级技能型人才。

### **2. 对应职业（岗位）**

本专业培养的人才可适应西式热菜制作岗位、西式面点制作岗位、西餐凉菜制作岗位等。

### 三、职业能力与要求

#### 1. 专业能力要求

①能根据菜品制作要求合理选择原料，娴熟运用刀工处理原材料，合理配菜。

②能严格执行中式面点制作的操作规范，独立完成各种常见中式点心的制作成型，手法娴熟。

③能严格执行西式面点制作的操作规范，独立完成各种常见西式点心的制作成型，手法娴熟。

④具备一定的装盘、点缀点心的美化装饰能力。

⑤具有点心的创新理念和创新能力，合理改良点心。

#### 2. 方法能力要求

①能借助参考书籍、网络、视频等途径进行餐饮信息、菜点信息的获取、加工与处理。

②能及时发现并处理工作中出现的各种问题。

③能根据餐饮企业运营规律，制定工作计划，并有效实施。

④能自主调整学习、工作计划，不断总结，推陈出新，以满足不断变化、提高的餐饮企业岗位需求。

#### 3. 社会能力要求

①能遵守社会公德和职业道德。

②能自我定位，爱岗敬业，诚实守信，工作踏实细致，责任感强。

③能用语言和书面文字正确、详细描述餐饮工作规范和要求，与他人进行良好沟通和交流。

④能配合团队工作，和团队成员进行良好协作。

⑤能正确面对工作和生活中的成绩和挫折，及时总结和反思，不断提高。

#### 四、课程设置与要求

本专业课程设置分为公共基础课程和专业技能课程。

公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术、历史，以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课、专业技能方向课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内校外实训、顶岗实习等多种形式。

#### 五、专业设置基础设施条件

1. 每年投入不少于 20 万元经费用于本专业建设。

2. 硬件设施：校内实训室增加西餐烹饪一体化实训室 1 间，中西式面点一体化实训室 1 间，完成西餐烹饪专业数字化平台建设 1 个。

3. 校外实训基地：与怀化市 2 家以上大型西餐（西点）企业签订校企合作协议，与市外 2 家以上大型西餐（西点）企业签订校企合作协议。

#### 六、审核意见

学校意见

根据学校专业建设规划，同意新增西餐烹饪专业



市教育局意见

同 意



