

中西面点专业

人才培养方案

适用于2023级中西面点专业

*****中等专业学校

制定日期：2020年7月

修订日期：2023年6月

目录

一、专业名称及代码	2
二、入学要求	2
三、修业年限	2
四、职业面向	2
五、培养目标	2
六、培养规格	3
七、课程设置及要求	4
(一) 公共基础课程	5
(二) 专业课程	11
八、教学时间安排	17
九、教学实施建议	19
(一) 教学要求	19
(二) 学习评价	20
十、师资队伍建设	21
十一、教学条件	21
(一) 教学设施	21
(二) 教学资源	24
十二、质量保障	25
十三、毕业要求	25
(一) 学业考核要求	25
(二) 证书考取要求	25
(三) 继续专业学习深造建议	25
十四、附录	25

中西面点专业人才培养方案是依据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》(教职成〔2019〕13号)、《〈职业学校学生实习管理规定〉的通知》(教职成〔2021〕4号)与《关于印发山东省中等职业学校机构编制标准的通知》(鲁编办发〔2022〕10号)等有关文件精神,遵循省市关于职业院校人才培养的相关要求,为适应餐饮业优化升级需要,对接餐饮发展趋势,满足餐饮业高质量发展对高素质劳动者和技术技能人才的需求,推动职业教育内涵升级,遵循职业教育高质量发展总体要求,提高人才培养规格和质量,结合学校专业发展实际情况,制订本专业人才培养方案。

一、专业名称及代码

专业名称:中西面点

专业代码:740203

二、入学要求

初级中学毕业生或具备同等学力者。

三、修业年限

一般为三年。

四、职业面向

表 3-1 职业面向

所属专业大类(代码) A	74 旅游类
所属专业类(代码) B	7402 餐饮类
对应行业(代码) C	餐饮业(0967)
主要职业类别(代码) D	中式面点师(4030102) 西式面点师(4030202)
主要岗位(群)或技术领域举例 E	中式面点制作 西式面点制作
职业类证书举例 F	粤点制作职业技能等级证书(初级、中级)

五、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观,德、智、体、美、劳全面发展的,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,较强的就业创业能力和可持续发展的能力,掌握本专业知识和技术技能,面向餐饮行业的中式面点师、西式面点师等职业群(或技术领域),能够从事中式面点制作、西式面点制作及相应生产、

服务、管理等一线工作的高素质劳动者和技术技能人才。

六、培养规格

1. 素质要求

(1) 树立正确的世界观、人生观、价值观，具有良好的思想政治素质，坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感，砥砺强国之志、实践报国之行；

(2) 能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、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，具备社会责任感和担当精神；

(3) 具有理性思维品质，良好的心理素质和健全的人格，理解生命意义和人生价值，能运用科学的思维方式认识事物、解决问题、指导行为；掌握基本运动知识和运动技能，养成健康文明的行为习惯和生活方式，具有健康的体魄；

(4) 具有扎实的文化基础知识和较强的学习能力，热爱餐饮行业，具有一丝不苟、脚踏实地的工作作风和吃苦耐劳、精益求精的工匠精神，为职业发展和终身学习奠定坚实的基础。

2. 知识要求

(1) 掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、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，知晓中西结合、产业融合等现代餐饮业新业态、新技术、新设备等；

(2) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、英语、信息技术、思想政治、历史等文化基础知识；掌握基本身体运动知识和至少 1 项体育运动技能，掌握必备的美育知识；

(3) 了解中西饮食文化知识以及餐饮发展趋势，掌握相应的烹饪操作安全与环境保护知识；

(4) 掌握烹饪原料品质要求、各类食品营养价值及其卫生、食物中毒预防措施、智能化厨房管理技术技能等方面的专业基础理论知识；

(5) 掌握中式面点制作的一般工艺流程，理解各工艺环节的作用、原理，掌握各工艺环节的技术要领，掌握常见馅心的制作；

(6) 掌握面包、西式甜点制作的一般工艺流程，理解各工艺环节的作用、原理，掌握各工艺环节的技术要领；

(7) 掌握蛋糕抹面技术、围边装饰技术、动植物裱挤技术、装饰件制作技术、翻糖捏

塑技术；

(8) 掌握餐饮营销相关知识及面点产品创新设计方法。

3. 能力要求

(1) 能严格执行中式面点制作的操作规范，具备独立完成各种常见中式点心的制作能力，手法娴熟；

(2) 能严格执行西式面点制作的操作规范，具备独立完成各种常见西式点心的制作能力，手法娴熟；

(3) 能运用面点创新理念，具备对面点进行改良、装盘、点缀的美化装饰能力；

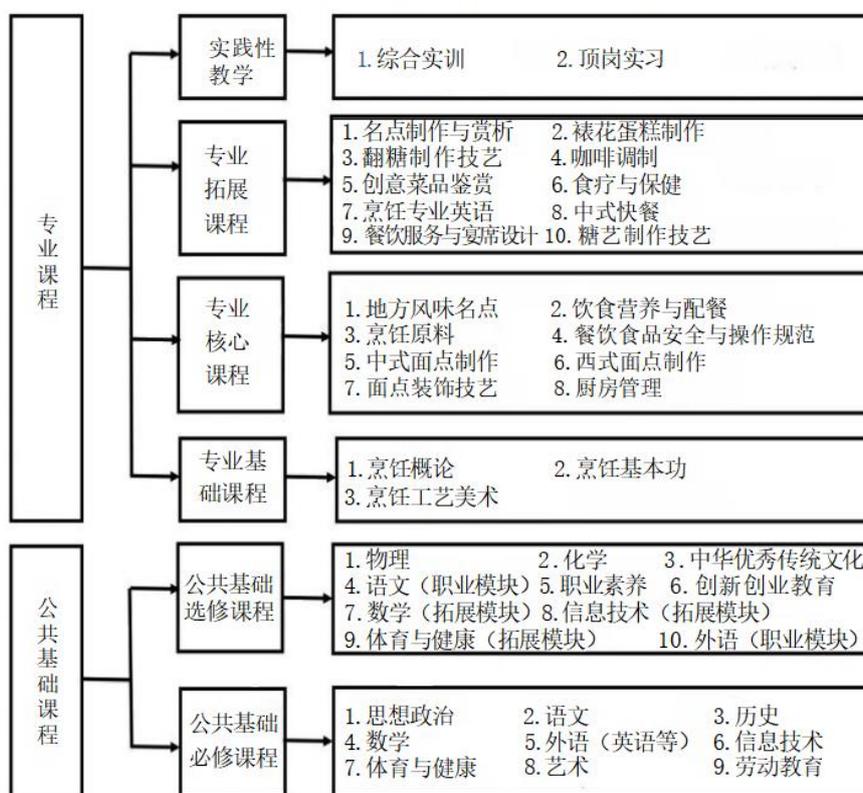
(4) 能根据职业技能等级证书制度，取得相应岗位职业技能等级证书，具备一定的适应岗位变化能力；

(5) 能及时发现并处理工作中出现的各种问题，具有一线生产管理能力。

七、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程、专业课程和综合素质课。课程性质分为必修课程和选修课程。公共基础课包括公共必修课和公共选修课。专业课程包括专业基础课、专业核心课、专业拓展课和综合实践等。

中西面点专业课程结构框架图



(一) 公共基础课程

公共基础必修课程教学要求

课程名称	教学内容及要求	参考学时
思想政治	<p>按照教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的学科核心素养与课程目标要求，紧密结合社会实践和学生实际，讲授马克思主义基本原理、马克思主义中国化理论成果，用习近平新时代中国特色社会主义思想铸魂育人，对学生进行思想教育、政治教育、道德教育、法治教育、心理健康教育、职业生涯和职业精神教育，引导学生通过自主思考、合作探讨的学习过程，培育政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与等核心素养，为学生成为担当民族复兴大任的时代新人、成为德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。</p> <p>本课程分为基础模块和拓展模块两部分。其中基础模块是必修内容，144学时，8学分；拓展模块是任意选修内容，36学时，2学分。</p>	144
语文	<p>语文课程是中等职业学校各专业学生必修的公共基础课程，是学习正确理解和运用祖国语言文字的综合性、实践性课程，应按照国家颁布的《中等职业学校语文课程标准》的要求开设。通过语感与语言习得、中外文学作品选读、实用性阅读与交流、古代诗文选读、中国革命传统作品选读、社会主义先进文化作品选读、整本书阅读与研讨、跨媒介阅读与交流等专题内容的学习，引导学生根据真实的语言运用情境，开展自主的言语实践活动，积累言语经验，把握祖国语言文字的特点和运用规律，提高运用祖国语言文字的能力，理解与热爱祖国语言文字，发展思维能力，提升思维品质，培养健康的审美情趣，积累丰厚的文化底蕴，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，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。</p>	144

	<p>本课程分为基础模块和职业模块两部分。其中基础模块是必修内容，144学时，8学分；职业模块是限定选修内容，36学时，2学分。</p>	
历史	<p>按照教育部颁布的《中等职业学校历史课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，促进学生进一步了解人类社会形态的基本脉络、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；培育和践行社会主义核心价值观，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；培养健全的人格和职业精神，树立正确的历史观和价值观，形成历史学科核心素养。</p> <p>本课程分为基础模块和拓展模块两部分。其中基础模块是必修内容，共72学时，包括“中国历史”45学时和“世界历史”27学时，共4学分；拓展模块是任意选修内容，18学时，1学分。</p>	72
外语（英语等）	<p>按照教育部颁布的《中等职业学校英语课程标准》的教学要求开设。通过学习基础模块和职业模块中的主题、语篇类型、语言知识、文化知识、语言技能、语言策略等课程内容，培养学生的职场语言沟通、思维差异感知、跨文化理解及自主学习等英语学科核心素养，提高学生的语篇理解能力和有效沟通能力，引导学生感知多元文化背景下思维方式的多样性；增强国际理解，坚定文化自信，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。</p> <p>本课程总学时应不低于144学时。其中，基础模块共108学时，6学分；职业模块共36学时，2学分。</p>	144
数学	<p>按照教育部颁布的《中等职业学校数学课程标准》的教学要求开设，落实数学学科核心素养与教学目标。通过学习函数、几何与代数、概率与统计等内容，使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。</p>	144

	<p>教学中要注意知识衔接，激发学习兴趣，增强学习主动性和自信心，不断塑造科学精神和工匠精神，培养创新意识，促进学生德智体美劳全面发展。</p> <p>数学课程总学时不低于144学时，8学分。共分三个模块：基础模块为必修，不低于108学时，6学分。拓展模块一或拓展模块二为限定性选修，不低于36学时，2学分。</p>	
体育与健康	<p>按照教育部颁布的《中等职业学校体育与健康课程标准》的教学要求开设，是中等职业学校各专业学生必修的公共基础课程。坚持落实立德树人的根本任务，以体育人，增强体质，健全人格、锤炼意志。通过学习体育健康知识、技能与方法，提高与未来职业相关的体能和运动技能水平，学会科学锻炼方法，树立健康观念，形成健康行为和生活方式，具备身心健康和职业生涯发展必备的学科核心素养。</p> <p>课程由基础模块和拓展模块构成。总学时不低于 144 学时，8 学分。基础模块包括体能（72 学时）和健康教育（72 学时），为必修基础内容，6 学分。</p> <p>拓展模块是满足学生继续学习与个性发展等方面需要的选修内容，拓展模块为限定性选修，36学时，2学分。</p>	144
艺术	<p>按照教育部颁布的《中等职业学校艺术课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，重点培养学生的艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解。充分发挥艺术学科独特的育人功能，通过观赏、体验、联系、比较、讨论等形式的学习方法，进一步积累和掌握艺术的基础知识、基本技能和方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生增进文化认同，坚定文化自信，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。</p> <p>本课程分为基础模块和拓展模块两部分。其中基础模块是必修内容，基础模块内容为音乐鉴赏与实践18学时/1学分和美术鉴赏与实践18学时/1学分；拓展模块是任意选修内容，36学时/2学分。</p>	36

信息技术	<p>按照教育部颁布的《中等职业学校信息技术课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，对接信息技术的最新发展与应用，结合职业岗位要求和专业能力发展需要，重点培养支撑学生终身发展、适应时代要求的信息素养。引导学生通过多种形式的学习活动，在学习信息技术基础知识、基本技能的过程中，提升认知、合作与创新能力，培养适应职业发展需要的信息能力。</p> <p>本课程分为基础模块和拓展模块两部分。其中基础模块是必修内容，108学时，6学分；拓展模块是任意选修内容，36学时，2学分。</p>	144
劳动教育	<p>按照教育部颁布的《大中小学劳动教育实施纲要》的教学要求开设，是中等职业学校各专业学生必修的公共基础课程。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求及立德树人的根本任务，通过实践教学的各个环节，不断丰富学生的劳动体验，更好地掌握劳动知识，提升劳动技能，树立正确的劳动观念，形成良好的技术素养、劳动习惯和品质。培养学生的创新精神和创新能力，使学生成长为有社会主义觉悟、有文化的体力劳动和脑力劳动相结合的新型创新型人才。</p> <p>本课程为理实一体课程，分为理念模块和实践模块两部分。36学时，共计2学分。</p>	36

公共基础选修课程教学要求

课程名称	教学内容与要求	参考学时
职业素养	<p>按照教育部颁布的《中等职业学校职业素养课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，本课程是中等职业学校各专业学生选修的公共基础课程。主要强调职业在人生发展中的重要地位，引导学生在完成学校人—职业人—企业人的转变过程中，掌握基本职业能力之外的社会能力和方法能力，培养学生拥有良好的职业态度和持久的职业热情。学会职场沟通与协作，培养学生的综合职业能力。着重将职业素养要求与社会主义核</p>	36

	<p>心价值观相结合，使学生充分认识到职业素养对个人发展的重要性，能够引导并激励学生自觉培养良好的职业素养。</p> <p>本课程为基础篇模块和提升篇模块两部分。36学时，2学分。</p>	
中华优秀传统文化	<p>按照教育部颁布的《中等职业学校传统文化课程标准》的教学要求开设，是中等职业学校各专业学生选修的公共基础课程。坚持落实立德树人的根本任务，通过对学生进行系统的文化素质教育和校园文化活动相呼应，帮助学生了解并吸取中国传统文化所具有的勤劳勇敢、自强不息、厚德载物、崇尚和平等民族精神，从而完善学生的知识结构，提高学生的文化素养，培养学生的人文精神和科学精神，增强学生的民族自信心、自豪感和凝聚力，激发学生的爱国热情，继承优秀传统文化，积极投身中国特色社会主义建设伟大实践。</p> <p>本课程为基础篇模块和提升篇模块两部分。36学时，2学分。</p>	36
语文 (职业模块)	<p>按照教育部颁布的《中等职业学校语文课程标准》的教学要求开设，是中等职业学校各专业学生选修的公共基础课程。职业模块内容共有4个专题构成，通过劳模精神工匠精神作品研读、职场应用写作交流、微写作、科普作品选读，培养学生领悟人物的思想品质和精神风貌，理解劳动光荣、技能宝贵，培育劳动精神，弘扬劳模精神、工匠精神，增强学生职业道德意识，培养严谨务实的工作作风，激发写作兴趣，培养敏捷的思维能力和快速组织语言的能力，提高人际沟通和交往的效率。扩大学生的知识视野，感受科学文化的魅力，认识科学精神的内涵；理解科学与人文的关系，培养求真务实的科学态度。</p> <p>本课程为基础篇模块、职业模块和拓展模块三部分。职业模块36学时，2学分。</p>	36
数学（拓展模块）	<p>按照教育部颁布的《中等职业学校数学课程标准》的教学要求开设，落实数学学科核心素养与教学目标。拓展共计两个模块，拓展模块一是基础模块内容的延伸和拓展，包括基础知识、函数、几何与代数、概率与统计。拓展模块二是帮助学生开拓视野、促进专业学习、提升数学应用意识的拓展内容。培养学生从数学的角度去</p>	36

	<p>审视客观世界，感悟数学在历史文化、政治经济、科学技术等方面的广泛应用；激发学生学习数学兴趣，开拓学生的视野，提升学生应用数学的意识；让学生体验用数学的眼光观察事物、用数学的思维思考问题、用数学的方法解决问题的过程，逐步形成在生活和工作中的应用数学的能力。全面提升学生的数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模等数学学科核心素养。</p> <p>拓展模块一或模块二为限定性选修，不低于36学时，2学分。</p>	
外 语 （ 职 业 模 块 ）	<p>按照教育部颁布的《中等职业学校英语课程标准》的教学要求开设，落实英语学科核心素养与教学目标。职业模块是为提高学生职业素养，适应学生专业学习需要。在教学中根据学生的专业领域选择相关主题，营造职场氛围，设计和开展职业场景中的语言实践活动，帮助学生运用恰当的学习策略，理解职场中不同类型语篇所传递的信息，了解中西方语言用词、结构和篇章逻辑的不同，在对主题意义探究的活动中，整合语言知识学习、语言技能发展、思维能力培养和学习策略运用，就与职业相关的话题进行有效交流，提升职场语言沟通能力；帮助学生了解中外企业文化，增强职业意识，促进其未来职业发展。</p> <p>本课程分为基础模块、职业模块和拓展模块三部分。职业模块共36学时，2学分。</p>	36
体 育 与 健 康 (拓 展 模 块)	<p>按照教育部颁布的《中等职业学校体育与健康课程标准》的教学要求开设，落实体育与健康学科核心素养与教学目标。拓展模块是满足学生继续学习与个性发展等方面需要的选修内容，分为拓展模块一和拓展模块二。拓展模块一为限定性选修内容，每个运动技能系列由若干运动项目组成，每个运动项目又由3个教学模块组成，以便学生对所选运动项目进行较为系统的学练。通过学习培养学生喜爱并积极参与体育运动的兴趣，享受体育运动的乐趣；学会锻炼身体的科学方法，掌握1-2项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平；树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式；遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意</p>	36

	<p>识、规则意识和团队意识。</p> <p>拓展模块一为限定性选修内容，运动技能系列中每个项目的3个教学模块的教学时数为36学时，2学分。</p>	
信息技术 (拓展模块)	<p>按照教育部颁布的《中等职业学校信息技术课程标准》的教学要求开设，落实信息技术学科核心素养与教学目标。落实立德树人根本任务，通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践，增强信息意识，掌握信息化环境中生产、生活与学习技能，提高学生参与信息社会的责任感与行为能力，为就业和未来发展奠定基础，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。</p> <p>拓展模块设计了计算机与移动终端维护、小型网络系统搭建、实用图册制作、三维数字模型绘制、数据报表编制、数字媒体创意、演示文稿制作、个人网店开设、信息安全保护、机器人操作10个专题。教学中可根据学生专业能力发展需要选择部分专题、设定教学内容，以项目综合实训的方式实施教学。各地区、各学校也可根据地方资源、学校特色、专业需要和学生实际情况，自主确定拓展模块教学内容与教学时数。</p> <p>本课程为基础模块、拓展模块两部分。拓展模块是任意选修内容，36学时，2学分。</p>	36
创新创业教育	<p>落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使学生认识创新创业、创新思维与训练、创业环境分析与创业机会识别、创业者与创业团队、网络营销与推广、商业模式、创业法规与知识产权、创业计划书与项目路演、创新创业实践九个模块，形成科学先进、广泛认同、具有中国特色的创新创业教育理念，从而提高人才培养质量和学生的创新精神、创业意识和创新创业能力。</p>	36

(二) 专业课程

1. 专业基础课程

专业基础课程主要教学内容与要求

序号	专业基础课程	教学内容与要求	参考学时
1		落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使	72

	烹饪面点基本功	学生学会正确使用刀具和面点工具，能安全操作面点常用的设备，熟练掌握和面、揉面、搓条、下剂、制皮的基本操作手法，能根据馅心要求利用合理的刀法处理加工原料，熟知不同馅心的调制方法，能独立制作简单的水饺、面条、拉面、菊花顶蒸包等制品，为后期中式面点制作学习奠定基础。	
2	烹饪概论	落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使学生充分了解我国传统饮食文化和民俗、中国烹饪历史发展状况，熟悉中国烹饪原理和技术规范、中国菜品审美、中国烹饪风味流派、中国烹饪菜品及风味特色、中国筵宴菜品和中国烹饪未来发展的知识，培养学生的文化自信和民族自豪感。	36
3	烹饪工艺美术	落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使学生了解烹饪色彩、造型、图案的基础知识，并将色彩、图案等综合应用于中、西面点菜品的工艺制作中，在掌握工艺美术设计基础知识的同时，培养学生的审美情趣。	72

2. 专业核心课程

专业核心课程主要教学内容与要求

序号	专业核心课程	教学内容与要求	参考学时
1	中式面点制作	落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使学生熟练掌握面点制作原料选择、面团、馅心、成形、熟制等工艺流程，水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团和其他面团的调制方法，具备独立完成五大面团品种的制作能力，能实时了解面点行业发展的新业态、新模式，掌握新技术、新工艺、新规范，设计和制作符合客户需求和市场流行要求的中式面点品种，培养具备良好的团队合作精神和服务意识，能持之以恒、精益求精、开拓创新的面点工匠。	144
2	西式面点制作	落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使	144

		学生具备饮食业高素质技能人才所必需的西式面点制作的基础知识和基本技能，熟练掌握西式面点制作技艺的基本操作技术：面包、蛋糕、裱花、饼干、甜点等操作技能，使学生运用所学知识解决生产实际中的问题，为学生继续提高职业技能和适应职业转换奠定必要的基础。	
3	餐饮食品安全与操作规范	落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使学生了解食品安全与操作规范基础知识，掌握细菌、真菌、寄生虫、病毒对食品安全的影响，农药、兽药、食品添加剂、有机物质对食品安全的影响，植物性、动物性有毒物质对食品安全的影响，包装材料纸、金属、塑料、油印对食品安全的影响，转基因食品安全性的概念，熟悉转基因食品安全性检测技术、管理方法和法律法规，具备严格遵守食品卫生、安全操作规范和良好服务意识的职业素养。	36
4	面点装饰技艺	落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使学生了解面点装饰的作用、意义及分类，掌握面点装饰美的因素和装饰原料的选用原则，具备一定的面塑基础，熟悉色彩在装饰工艺中的应用和器皿在面点装饰中的运用，会根据主题要求或不同面点品种进行围边装饰，培养学生的文化修养和审美能力，具有初步的产品创新与开发能力或实践能力，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。	72
5	厨房管理	落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使学生了解现代厨房组织机构、设备管理，掌握厨房成本控制和菜点营销策略，从而实现现代厨房智能化管理，适应市场经济的现代化餐饮运作方式，为学生的职业生涯规划奠定基础。	36

6	烹饪原料	落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使学生初步掌握烹饪原料的产地产季、营养价值、烹饪应用和储存方法等知识，掌握原料品质鉴别的方法，熟知面点原料在面点中的应用，为学生提高面点技能奠定良好的基础。	72
7	饮食营养与配餐	落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使学生能够掌握饮食营养的基础知识，了解不同烹饪原料的营养价值以及合理营养的原则，能在烹饪的实际工作中，按卫生、营养的要求，合理加工、烹制各种饮食产品，提高饮食产品的营养价值，为提高全民身体素质做好饮食服务工作。	72
8	地方风味名点	落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使学生能够认知地方风味名点，了解名点文化，掌握名点生产用的原辅材料和加工工具及设备，并能按照加工工艺配方制作出地方风味名点，使学生具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感。	36

3. 专业拓展课程

专业拓展课程主要教学内容与要求

序号	专业拓展课程	教学内容与要求	参考学时
1	名点制作与赏析	落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使学生了解各地名点概述与赏析，掌握发酵类、米粉类、水调类、油酥类、杂粮类等各类名点的制作技术与赏析，激发学生的创新思维和爱国情怀，从而提升学生的作品鉴赏能力。	72
2	裱花蛋糕制作	落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使学生了解裱花蛋糕基础知识，熟练掌握蛋糕的抹面技术、围边装饰技术、动植物裱挤技术、装饰件制作技术，学会根据主题装饰蛋糕，培养学生精益求精的工匠精神、严谨求实的科学态度和勇于开拓的创新意识。	72

3	翻糖制作技艺	落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使学生了解翻糖制作基础知识，掌握翻糖饼干制作技术、翻糖动植物捏塑技术、翻糖卡通公仔捏塑技术，培养学生诚实守信、爱岗敬业、食品安全等职业道德，实现素质、知识、能力的一体化培养。	72
4	创意菜品鉴赏	落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使学生了解菜品鉴赏的涵盖范围及鉴赏方法，掌握菜品设计方面的创新理念及互联网时代产品创新所遇到的契机和挑战，学会运用新原料、新工艺、新技术，提高面团和馅料的质量，从而提升学生的面点开发能力。	36
5	食疗与保健	落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使学生一方面熟悉并掌握菜单设计的流程、原则和主要方法，另一方面对食疗学知识有全面的了解，掌握中医食疗保健基本原则，根据食疗保健原料的性能、采集与加工及饮食宜忌，设计常见病的食疗方法，从而树立正确而全面的健康饮食观，对该专业职业能力的形成具有重要的支撑作用。	36
6	烹饪专业英语	落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使学生能熟练使用工作中常用专业英语词汇、术语、句型及习惯用语，能用英语向客人介绍厨房主要设施设备及中西面点产品，能听写、翻译烹饪原料、烹调方法等常用英语词汇，能使用英语与外宾进行基础沟通并提供服务。	36
7	餐饮服务与宴席设计	落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使学生能根据顾客需求，设计并制作主题宴会中西面	36

		点产品并进行产品色彩搭配，培养学生终身学习和可持续发展的能力。	
8	糖艺制作技艺	落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，使学生了解糖艺制作的基础知识，包括如何熬糖和倒糖，熟悉糖艺和巧克力的一些小型插件制作，对糖艺作品的实际应用有一个感官认识，同时掌握现在行业内运用较广的糖艺手法和基本技能，培养学生实时了解餐饮行业发展的新业态、新模式，掌握新技术、新工艺、新规范的能力。	36
9	调酒	随着酒文化的兴起，调酒文化也逐渐走入了人们的生活中，成为现代生活不可缺少的一部分。本课程旨在让学生掌握一定的调酒技巧和知识。	36
10	茶艺	了解茶艺发展历史茶艺基础知识、茶叶的成分及其特性以及茶叶的保健功能与饮茶禁忌；茶艺服务人员的素质与要求，学会茶艺基本礼仪姿势；掌握茶叶的成分、特性与要求；掌握茶叶的分类与品质，茶叶的命名与分类，加工技术与品质特征，茶叶品质的鉴别方法，茶叶冲泡技能，学会茶叶的冲泡技法。	36

4. 实践性教学环节

主要包括实训、实习、实验、社会实践，毕业设计等。在校内外进行认知实习、职场技能综合实训、专业综合实训和岗位实习。在餐饮行业的校企合作企业进行相关实习实训。实训实习既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，注重理论与实践一体化教学。严格执行《职业学校学生实习管理规定》和《中西面点专业岗位实习标准》要求，进行相关实训、实习。

序号	实习实训项目	达到标准	实习实训地点	开设学期	参考学时
1	中式面点制作综合实训	根据职业岗位能力标准，加强中式面点制作能力的实训。	烹饪实训中心	5	72
2	西式面点制作综合实训	根据职业岗位能力标准，加强西式面点制作能力的实训。	烹饪实训中心	5	72

3	岗位实习	本专业岗位实习主要使学生了解企业的运作组织架构、规章制度和企业文化;熟悉各岗位的职业标准及规范,掌握中西面点等岗位的工作流程、工作内容及核心技能;培养学生热爱劳动,不怕苦校外实训不怕累的工作作风,锻炼学生的意志;培养学生交基地流、沟通能力和团队精神,增加社会认知;养成爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神,培养良好的职业素养,增强学生的就业能力。	校外实训基地	6	720
---	------	--	--------	---	-----

岗位实习安排,专业认真落实教育部、财政部《职业学校学生实习管理办法》有关规定,并参照教育部《职业学校专业(类)岗位实习标准》的有关要求,保证学生实习岗位与计算机应用专业面向的岗位群基本一致,内容符合标准要求。

5. 教学相关要求

学校应结合实际,落实课程思政,推进三全育人,实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一;应开设安全教育、社会责任、绿色环保、新一代信息技术、数字经济、现代管理等方面的拓展课程或专题讲座(活动),并将有关内容融入专业课程教学中;将创新创业教育融入专业课程教学和有关实践性教学环节中;自主开设其他特色课程;组织开展德育活动、志愿服务活动以及其他实践活动等。

八、教学时间安排

每学年为52周,其中教学时间40周(含复习考试),累计假期12周,周学时一般为28学时,岗位实习按每周30学时安排,3年总学时数3240学时。

公共基础课程学时占总学时的35.6%,约1/3,符合国家要求的公共基础课程和学时。

专业课程学时加岗位实习占总学时的64.4%,岗位实习时间 24 周。

注重实践性教学,公共基础课程和专业课程实践教学学时占比60%。选修课程学时含公共基础选修课程学时和专业拓展课程学时,占总学时的比例为23.3%(应不少于 10%)。

(一) 教学时间安排建议表

内容 周数 学年	教学（含理实一体教学 及专门化集中实训）	复习 考试	机动	假期	全年 周数
一	36	2	2	12	52
二	36	2	2	12	52
三	38（其中，岗位实习24周）	1	1	5	45

（二）授课计划安排建议表

课程类别	序号	课程名称	学时	学分	实践学时	按学年、学期教学进程安排 (周学时28/教学周数18)					
						第一学年		第二学年		第三学年	
						1	2	3	4	5	6
公共基础课程	1	中国特色社会主义	36	2	6	2					
	2	心理健康与职业生涯	36	2	6		2				
	3	哲学与人生	36	2	6			2			
	4	职业道德与法治	36	2	6				2		
	5	语文	144	8	18	2	2	2			
	6	数学	108	6	12	2	2	2			
	7	英语	108	6	12	2	2	2			
	8	信息技术	108	6	54	2	2	2			
	9	体育与健康	108	6	72	2	2	2			
	10	艺术	36	2	18				2		
	11	历史	72	4	4	2	2				
	12	劳动教育	36	2	18				2		
	小计（占总课时比例 26.7 %）		864	48	232						
公共选修课	1	创新创业教育	36	2	18					2	
	2	职业素养	36	2	18			2			
	3	中华优秀传统文化	36	2	2				2		
	4	语文（职业模块）	36	2	2					2	
	5	数学（拓展模块）	36	2	6				2		
	6	信息技术（拓展模块）	36	2	18				2		
	7	外语（职业模块）	36	2	18				2		
	8	体育与健康（拓展模块）	36	2	18				2		
	小计（占总课时比例 8.9%）		288	16	100						
专业课程	专业基础课	1	烹饪基本功	72	4	36	4				
	2	烹饪概论	36	2	12		2				
	3	烹饪工艺美术	36	2	12				2		
	小计（占总课时比例 4.4%）		144	8	60						
	专业核	1	地方风味名点	36	2	18				2	
	2	饮食营养与配餐	72	4	24	2	2				
3	烹饪原料	72	4	12	2	2					

心 课	4	餐饮食品安全与操作规范	36	2	24	2					
	5	中式面点制作	144	8	108		4	4			
	6	西式面点制作	144	8	108		4	4			
	7	面点装饰技艺	72	4	54					4	
	8	厨房管理	36	2	18			2			
	小计（占总课时比例 18.9%）			612	34	366					
专 业 拓 展 课	1	餐饮服务与宴席设计	36	2	18					2	
	2	创意菜品鉴赏	36	2	4					2	
	3	食疗与保健	36	2	4					2	
	4	糖艺制作技艺	36	2	24			2			
	5	名点制作与赏析	72	4	54				4		
	6	裱花蛋糕制作	72	4	54				4		
	7	翻糖制作技艺	72	4	54					4	
	8	烹饪专业英语	36	2	4			2			
	9	调酒	36	2	18					2	
	10	茶艺	36	2	18						
小计（占总课时比例 14.4%）			468	26	252						
岗 位 实 习	岗位实习		720	24	720						720
	中式面点综合实训		72	4	72					4	
	西式面点综合实训		72	4	72					4	
	小计（占总课时比例 26.7%）			864	28	864					
其 他	1	军训	60	1	48	2周					
	2	入学教育		1	6	1天					
	3	社会实践		2	24		2天	2天			
	4	毕业教育		1	0						讲座
	小计（占总课时比例 …）			60	5	58					
周课时及学分合计			3300	161	1814	28	28	28	28	28	30
总学时(不含其他)			3240								

九、教学实施建议

（一）教学要求

公共基础课程教学，要符合教育部有关教育教学及“三教”改革要求，打造优质课堂，推动课堂革命，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定扎实基础。

专业(技能)课程教学采用“订单培养、工学结合、全真实训”人才培养模式：

1. 遵循“岗课融通，赛证结合”的培养目标，按照中西面点专业能力需求，联动一批地方餐饮行业、企业力量，构建“订单培养、工学结合，全真实训”的校企合一的人才培养模式，推进能力梯次提升。实现校企合作办学、合作育人、合作就业、合作发展。

2. 针对教学模式与职业能力培养不相适应的问题，全面推行“双课堂，双导师”教学。依托校内外实训实习基地，创设真实生产环境，融入企业文化，打造场景化双课堂：校内实训中心、校外合作企业。实施“双导师”教学，引入真实生产项目，双师协同、全程衔接

，任务驱动、轮岗实训，教学过程与生产过程紧密衔接，实训教学标准与生产运营标准贯通，做到安全卫生规范、操作流程科学、工艺标准统一、实训运营一体，实施学生“职业认知能力、职业专项能力、职业综合能力”分层递进培养、分段达标测试。

3. 构建基于岗位标准的模块化项目式课程体系。名点大师领衔专业课程开发团队，对接行业岗位标准，深入调研，解析典型工作任务与职业能力，岗课融合，研发岗位化课程，制定课程标准，设立中西面点基本功、传统面点、创新面点、西式甜点、烘焙等教学模块；按照产品类别、工艺技法细分产品化项目，建立了课程标准体系，做到行业标准对接课程教学标准，大赛技术规范融入专业实训教学标准，形成了模块化项目式课程体系。

4. 建立“多元多维”综合评价体系企业导师、行业专家、教师、学生等评价主体多元化，科学设计“思想道德素养、人文科学素养、职业素质能力、社会服务能力”四维评价指标体系，实施分级分层综合素质达标评测，激发学生内生长动力，实现职业成长目标。

5. 面点专业(技能)课程教学，采用“三段九练七步”教学模式，第一个“三段”是课前、课中、课后，“九练”是课前预练、课中任务导练、方案探练、工艺仿练、作品初练、标准演练、作品再练、多维评练、课后拓练，“七步”是任务实施的七个步骤，分别是原料工具的准备、馅心的调制、面团的调制、成形、成熟、装盘、卫生整理。面点成形环节中采用“两讲三练”帮助学生标准化制作面点品种。学生根据教师课前上传教学平台的学习资料进行预习，尝试自主制作，完成“第一练”：在学生的操作过程中，教师对学生易错环节拍照汇总，并通过大屏分析讲解问题，帮助学生明确重难点，教师再进行有针对性的演示；学生总结反思自己存在的问题，并进行“第二次练习”；教师根据学生第二练的情况，总结点评，针对易错环节再一次演示操作，并进行知识拓展，学生反思总结，完成“第三练”；教师巡回指导，保证学生学习效果，有效激发学生学习兴趣。

(二)学习评价

根据本专业培养目标和以人为本的发展理念，本专业积极改革学习评价模式。紧扣“人性化、多元化、发展化”的标准和要求，建立“多元双项反馈式”评价模式。“多元”是成立由“学校、企业、家长、学生”四方组成的各专业“学习评价委员会”，该评价委员会牵头每学期组织对学生进行综合评价一次，其中包括学校教师评价、企业专家评价、家长评价、学生代表评价。“双项”是学生素养和技能评价两项。学生素养包括学生操行与基础课程，学生技能实行分等级评定的“德技并举”的评价手段。“反馈式”是指学生一入校时由学生家长向学校反馈，该生在家里以及在初中学校学习时的具体情况；入校学习后，由学校向学生家长反馈学生在校情况，分为平时反馈、学期末固定反馈和三年后学生毕业反馈，充分利用学校的“信息化”平台让每一位学生家长实时掌握自己的孩子在学校的具体情况。加

强职业技能鉴定与学业考核的衔接，积极引入职业标准、企业规范，将企业的评价引入学业评价，激发学生学习技能的动力，强化实习、实训等实践性教学环节的全过程管理与考核评价。

严格落实培养目标和培养规格要求，加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重。严格考试纪律，健全多元化考核评价体系，完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，引导学生自我管理、主动学习，提高学习效率。

十、师资队伍建设

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为师资队伍建设的第一标准。

1. 队伍结构

专任教师共有6人、都是本科以上学历，符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。专任教师中具有高级专业技术职务3人占比不低于20%，“双师型”教师占专业课教师数比例大于50%。整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任企业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

2. 专业带头人

原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内外餐饮行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

3. 专任教师

具有烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理等相关专业本科及以上学历，并具有中等职业学校（或高中）教师资格证书；获得本专业相关职业资格，具备本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少1个月在企业或实训基地实训，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技术技能人才中聘任，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，原则上应具有中级及以上相关专业技术职称，了解教育教学规律，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专业教学任务。应建立专门针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

十一、教学条件

（一）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、实验室、实训室和实训实习基地。

1. 专业教室基本要求

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、教学一体机、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。

2. 校内实训场所基本要求

建有烹饪实训中心，中心建筑面积 1500 m²，设有刀功、雕刻、锅功、热菜、中西面点等 9 大实训室，工位 200 个，实训设施先进，能够满足实训教学需求，实训指导教师确定，能够满足开展烹饪基本功训练、中式面点制作、西式面点制作等实验实训活动的要求，实验实训管理及实施规章制度齐全。主要设施设备、数量及实训室功能见表 11-1。

表 11-1 校内实训基地一览表

系别	实训室名称	实训设备名称	数量（台/套）	工位数量（个）
商务系	1. 中式面点一体化实训室	成品展示柜	2	30
		立式空调	1	
		高压洗地龙头	1	
		双层工作台	7	
		面粉车	2	
		水槽操作台（长槽）	3	
	2. 西式面点一体化实训室	成品展示柜	3	28
		立式空调	1	
		高压洗地龙头	1	
		水槽操作台（长槽）	3	
		三门电烤箱	1	
		醒发箱	1	
		烤盘架（12层）	1	
		柜式操作台	6	
		B30 搅拌机	2	
		小型搅拌机	6	
		下拉式插排	6	
	急速冷冻柜	1		
四层货架	1			
3. 面点熟制实训室及演示室	电饼铛（大）	2		
	成品展示柜	3		
	电、汽两用快速蒸饭柜	1		
	蒸车底架	1		
	三门电烤箱	1		
	双水槽清洗台	2		

		一煮一炒电磁炉	4	
		灶间拼台	4	
		烟罩	3	
		固定座椅	30	
		烤盘架（15层）	1	
		触控教学一体机	1	
	4. 冷拼与食品雕刻一体化实训室	双开玻璃门保鲜工作台	1	28
		成品展示柜	3	
		水槽操作台（短槽）	14	
		立式空调	1	
		高压洗地龙头	1	
	5. 烹调技术一体化实训室	高压洗地龙头	1	28
		灶间拼台	22	
		烟罩	8	
		四层货架	3	
		双炒气灶	22	
		成品展示柜	2	
		双水槽清洗台	2	
		水槽操作台（短槽）	16	
		成品展示柜（小）	1	
		单眼低汤灶	4	
	6. 烹调技术演示室	立式空调	1	40
		L型烟罩	1	
		固定座椅	33	
		单水槽操作台	1	
		双炒电磁炉	1	
		触控教学一体机	1	
	7. 烹饪基本功实训室	成品展示柜	2	30
		单水槽操作台	1	
		高压洗地龙头	1	
		四层货架	2	
		水槽操作台（网漏）	14	
		颠锅炉头	20	
		立式空调	1	
	8. 技能鉴定室	净水器	1	
		玻璃清洁机器人	1	
		会议椅	10	
		会议桌	1	
		办公桌	2	
		办公电脑	1	
		挂式空调	1	
		文件柜	4	
		双门立柜	1	
		双人书桌	2	

		监控显示系统	1	
--	--	--------	---	--

3. 校外实习场所基本要求

符合《教育部等八部门关于印发〈职业学校学生实习管理规定〉的通知》（教职成〔2021〕4号）等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供中式面点制作岗、西式面点制作岗等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

为满足本专业学生实习需要，建立了 12 家校外实训基地，校外实习基地能提供数量充足的烹饪设备操作与编程、产品质量检验、烹饪设备管理、维护等岗位供学生实习。

（二）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材、国家优秀教材和省级规划教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态。学校应建立由专业教师、行业企业专家和教研人员等参与的教材选用机制，完善教材选用制度。

2. 图书资料配备要求

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。专业类图书文献主要包括：烹饪行业政策法规、行业标准、职业标准等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书资料。

3. 数字教学资源配置要求

推进信息技术与教学有机融合，加快建设智能化教学支持环境，建设能够满足多样化需求的数字资源。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、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

十二、质量保障

1. 学校应建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2. 学校应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，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. 专业教研组织应建立集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

4. 学校应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。

十三、毕业要求

学生综合素质评价结果须达到合格及以上等级，学分达到10学分以上，并满足以下条件：

(一) 学业考核要求

1. 需修满总计3240学时、161学分课程，完成规定的全部教学活动
2. 需完成 1学分的社会实践和1学分的劳动实践课程。

(二) 证书考取要求

根据有关政策规定，对接职业岗位需求和学生职业发展需要，考取中式面点师、西式面点师职业资格等级证书。课程内容融入考核的理论知识及考核品种，采用理论与实践相结合的方式讲解相关内容。同时，使学生具备良好的职业素养、专业理论知识和中西面点基础制作能力，主要面向餐饮企业中式面点、西式面点等岗位。

(三) 继续专业学习深造建议

为体现终身学习理念，明确本专业毕业生继续学习的渠道和接受更高层次教育的专业面向。

接续高职专科:烹饪工艺与营养、西式烹饪工艺、中西面点工艺、餐饮智能管理、营养配餐

接续本科:烹饪与营养教育

十四、附录