



# 广西交通技师学院

## 商务服务系 2023 年人才培养方案

广西交通技师学院

二〇二三年八月

# 烹饪（中西式面点）专业人才培养方案

## 一、专业名称及代码

（一）专业名称：烹饪（中西式面点）

（二）专业代码：0503-3

## 二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

## 三、学习年限

培养层次	招生对象	学制
中级技能	初中毕业生	3年

## 四、职业岗位范围（面向）

本专业的对应专业技能方向、职业岗位、职业技能等级证书，见下表。

### 烹饪（中西式面点）（中级工）专业对应的职业岗位范围

专业（技能）方向	职业（岗位）	职业资格证书
烹饪（中西式面点）	中式面点师	中式面点师（四级）

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

培养面向食品制造行业的糕点、面包制造(1411)和米、面制品制造(1431)以及零售.行业的糕点、面包零售(5222)等行业企业就业，适应该类型企业面点制作职业岗位群，如中点制作工、西式面点师、烘焙师等工作岗位要求，胜任包子制作、面点制作、蛋糕制作、西饼制作等工作任务，掌握面点行业原材料的高效利用、产品的最新技术标准及其发展趋势，具备面点产品制作能力和自主学习、

信息检索与处理、语言表达、团队合作、沟通交流、执行能力、阅读能力等通用能力及爱岗敬业、诚实守信、服务意识、质量意识、节约与环保意识等职业素养，具有社会主义核心价值观、工匠精神和劳动精神等思政素养，达到中式面点师(中级)、西式面点师(中级)国家职业技能等级标准要求的高素质技能人才。

## (二) 培养规格

本专业毕业生应具有思政、知识与技能、关键能力、职业素养等方面的要求，应将本专业所特有的，有别于其他专业的职业素养要求纳入。

### 1. 思政要求

- (1) 具有爱国主义精神，坚定的理想信念和民族自豪感。
- (2) 具有正确的世界观、人生观和价值观。
- (3) 具有良好的政治理论知识和修养。
- (4) 具有积极向上、自信自爱等健全人格。
- (5) 具有良好的社会责任感和使命感。

### 2. 专业知识和技能

(1) 掌握食品营养学、食品化学、食品卫生与安全、糕点原料知识、烹饪工艺美术等基础理论知识。

(2) 掌握餐饮服务与管理、餐饮市场营销、餐饮成本核算、厨房管理等餐饮服务管理知识。

- (3) 掌握中式面点工艺、西式点心工艺、面包制作、捏花裱花等基本技能。
- (4) 能够从事常规中式面点制作工作。
- (5) 能够从事常规西式糕点制作工作。
- (6) 能够从事食品生产与加工相关工作。
- (7) 能够从事保管、整理各项原料及工具工作。
- (8) 能够从事厨具设备、用具的清洁和保养工作。
- (9) 能够从事餐厅服务相关工作

### 3. 关键能力

- (1) 具备从事常规中式面点、常规西式糕点制作的能力。
- (2) 具备从事食品生产与加工能力。
- (3) 具备餐饮服务与管理、餐饮市场营销、餐饮成本核算、厨房管理等餐饮服务管理能力。
- (4) 具备保管、整理各项原料及工具的能力。
- (5) 具备厨具设备、用具的清洁和保养的能力。
- (6) 具备顾客服务能力。

(7) 具备一定的餐饮行业事故预防和应急处理能力。

#### 4. 职业素养

(1) 具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。

(2) 具有爱岗敬业、诚实守信、廉洁自律、客观公正、坚持准则的中西式面点师职业精神。

(3) 了解中西式面点师职业生涯发展要求，具有自主学习和适应职业变换的能力。

(4) 具有良好的人际交往能力、沟通协调能力、团队合作精神和服务意识。

(5) 具有正确的就业意识、良好的创业意识和一定的创新精神。

(6) 具有现代社会公民基本的文化基础知识、科学素养、环境保护意识、成本控制意识和健康生活态度。

## 六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课、专业基础课、专业技能课和工学一体化课程。

### (一) 公共基础课

本专业公共基础课设置采用人力资源和社会保障部《技工院校公共课设置方案》，必修课程包括思想政治、语文、历史、数学、英语、数字技术应用、体育与健康、美育、劳动教育、通用职业素质、物理/化学、其他等。

应准确描述各门课程的课程目标、主要内容和教学要求。

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
1	中国特色社会主义	通过本课程内容的学习，学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；认清自己在实现中国特色社会主义	以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容。	引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设	40

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
		义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。		社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	
2	心理健康与职业生涯	通过本课程内容的学习，学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。	基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯规划发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识。	引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。	40
3	哲学与人生	通过本部分内容的学习，学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人	阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义。	引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	40

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
		生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。			
4	职业道德与法治	通过本部分内容的学习，学生能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。	着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，对学生进行职业道德和法治教育。	帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。	40
5	语文	从语文学科核心素养培育要求出发，学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，以“语言理解与运用”为基础，思维、审美、文化方面的发展建立在此基础之上，形成素养型目标，具体细化为语言认知与积累、语言表达与交流、发展思维能力、提升思维品质、	教学内容主要为语文课程的基础模块（上册和下册）以及职业模块，围绕语文学科核心素养，以专题组织课程内容，也兼顾字、词、句、段、篇的组织形式。基础模块教学内容由中国革命传统作品选读、中外文学作品选	1. 坚持立德树人，发挥语文课程独特的育人功能。语言文字既是文化的载体，又是文化的重要组成部分。语文课程对加强中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化的教育，培养文化自信，具有不可替代的优势。 2. 整体把握语文学科核心	200



序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
		审美发现与体验、审美鉴赏与评价、传承中华优秀传统文化、关注参与当代文化等八大目标。	读、古代诗文选读、整本书阅读与研讨、社会主义先进文化作品选读、语感与语言习得、实用性阅读与交流、跨媒介阅读与交流等 8 个专题构成；职业模块教学内容由、模工匠精神作品研读、职场应用写作与交流、微写作、科普作品选读等 4 个专题构成。	素养，合理设计教学活动，在实施过程中采用创设学习情境、开展自主积极的言语实践活动、任务驱动式教学等策略。 3. 以学生发展为本，根据学生认知特点和能力水平组织教学学生是语文学习的主体，语文教学要以学生为中心，基于学生，为了学生，促进学生全面发展。 4. 体现职业教育特点，加强实践与应用。 5. 提高信息素养，探索信息化背景下教与学方式的转变。	
6	历史	技工院校历史课程目标是落实立德树人的根本任务，使学生通过历史课程的学习，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养。 通过本门课程学习，让学生逐步形成具有历史课程特征的必备品格和关键能力，是历史知识、能力和方法、情感态度和价值观等方面的综合表现，包括唯物史观、时空观念、史料实证、历史阐释、家国情怀五个方面。	中国历史内容包括中国古代史、中国近代史和中国现代史。中国古代史开始于我国境内人类产生，结束于 1840 年鸦片战争爆发前夕，历经原始社会、奴隶社会和封建社会三个阶段。中国近代史始于 1840 年鸦片战争爆发，止于 1949 年中华人民共和国成立前夕，是中国半殖民地半封建社	基于历史学科核心素养设计教学；倡导多元化的教学方式；注重历史学习与学生职业发展的融合；加强现代信息技术在历史教学中的应用。	80

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
			<p>会逐渐形成和瓦解的历史。中国现代史开始于1949年中华人民共和国的成立，是中国共产党领导全国人民进行社会主义革命、建设和改革的历史。</p> <p>世界历史内容包括世界古代史，近代史和现代史。</p>		
7	数学	<p>通过中等职业学校数学课程的教学，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>	<p>基础模块：内容包括四部分，分别是基础知识（集合、不等式）、函数（函数、指数函数与对数函数、三角函数）、几何与代数（直线与圆的方程、简单几何体）和概率与统计（概率与统计初步）。</p> <p>拓展模块：内容包括四部分，分别是基础知识（充要条件）、函数（三角计算、数列）、几何与代数（平面向量、圆锥曲线、立体几何、复数）和概率与统计（排列组合、随机变量及其分布、统计）。</p>	<p>全面落实立德树人根本任务，培育和践行社会主义核心价值观，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。教学要遵循数学教育规律，围绕课程目标，发展和提升数学学科核心素养，按照课程内容确定教学计划，创设教学情境，完成课程任务；教学要体现职教特色，遵循技术技能人才的成长规律；教学中要合理融入思想政治教育，引导学生增强职业道德修养，提高职业素养。</p>	80
8	英语	以英语知识为基础、英语运用技能为核心的英语素质积	基础英语课程包括英语(一)和英语(二)两	教师应特别注意对学生听说能力的培养,通过大量	80

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
		累过程;强调文化品位、审美情趣、人格修养、学习方法和习惯的融合,不断提升学生在实际中运用英语的能力。在教学中设计具体情境、组织课内外活动等方式,帮助学生掌握阅读、写作、口语交际、查阅资料和制订计划等基本方法,促使学生形成创新意识和良好学习习惯。通过对话和短文等学习载体,培养学生具有听、说、读、写、译的能力,以及运用英语达到简单交流信息的目的。掌握有效的学习方法,提高文化素养,为继续学习和职业生涯打下坚实基础。	个模块。能力英语课程共有四个模块,从模块一到模块四代表由初级到中级英语水平的梯度。 课程从个人家庭、学校生活、购物、食物、房屋居住、生活习惯身体健康、工作以及计划安排等模块内容由浅入深,选取学生熟悉的话题,培养学生听说读写的能力。	的语言实践活动,切实提高学生综合运用英语的能力。教师要设法结合学生的年龄特点和生活实际,创设丰富的交际活动情境,增强语言实践的真实感,鼓励学生积极、主动地参与语言实践活动和创造性使用语言的尝试,逐步获得综合运用语言知识和语言技能进行交际的能力。帮助学生摸索适合自己的学习方法,了解和掌握记忆的规律,养成良好的学习习惯,培养学生自主学习的能力。	
9	数字技术应用	通过本课程学习使学生掌握计算机基础知识,理解计算机常用术语和基本概念,熟练操作办公软件,对音频视频、动画等信息能进行简单的处理,具有网络的入门知识。	基础模块包含信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步 8 个部分内容。拓展模块有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、浪示文精制作、个人网店	了解计算机的基础知识,了解常用的汉字输入法,能正确输入中英文,熟悉典型操作系统的使用,初步了解常用办公软件的使用方法;具备计算机网络基本知识并能使用网络进行信息收集和信息交流;了解计算机安全知识,能使用杀毒软件查杀病毒。	80

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
			开设、信息安全保护、机器人操作 10 个专题。		
10	体育与健康	通过体育与健康课程的学习，学生将掌握体育与健康基础知识、运动技能和科学健身方法；培养运动兴趣和特长，养成锻炼的习惯，增强体能，增进健康；培养良好的心理素质，提高与人交流和合作的能力；发扬体育精神，并与职业精神相结合，形成积极进取、乐观开朗的生活态度。	体育的概念和组成、体育发展简史、全民健身知识、保教和康复体育方法简介、体育教学进度及内容、体育教学考核的内容。 从身体各方面进行练习：速度素质练习、耐力素质练习、力量素质练习、协调性素质练习、柔韧素质练习。 基本运动技能训练：田赛、径赛、足球、篮球、排球、乒乓球。	结合学校的实际情况和专业特点，以树立“健康第一”为指导思想，以养成良好的锻炼身体习惯、培养终身体育意识为目标。 对传统的教学内容中对运动技术的规范化要求部分进行改造，把身体素质、活动能力、实用技能、娱乐、休闲、健身等与健康、与学生将来走入社会后和生存，所需息息相关的内容有机地结合起来。	160
11	劳动教育	使学生能够正确理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的劳动观念；促进学生体会劳动创造美好生活，体认劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。	包含劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法律法规等内容，设置四大模块——以劳立人、以劳建功、以劳增技、以劳育美，以实现劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的劳动观教育。	依照理实一体的教学理念，采取以项目驱动为引领，理论学习与实践相结合，让劳动教育课活起来、让学生动起来。遵循学生劳动活动必修项目课程化的思路，带动理论学习与实践深度融合。积极运用现代教育技术，将多媒体课件、网络教学等现代化手段与传统课堂相结合，方便学生自主学习。	40

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
12	美育	通过美育课程的学习，帮助学生建构审美认知，培养学生的审美能力，丰富审美体验，引导学生树立正确的审美观、文化观，陶冶高尚情操，塑造美好心灵，完善人格修养，增强文化自信，增强学生文化创新和技术创新意识。	包括美和审美、美的欣赏、美的创造等3个单元，具体以美的起源和发展、美的本质和特征、美的类型、审美与美感、形式美、自然美、社会美、科学美、技术美、艺术美、创设美好环境、塑造良好形象、培养高雅生活情趣、缔造美丽人生等为主要教学内容。教师可以联系学生的思想与生活实际，注重发挥学生的审美主体作用，有针对性地开展教学。	一是坚持弘扬社会主义核心价值观，强化文化自信，引领学生树立正确的历史观、民族观、国家观、文化观，陶冶高尚情操，塑造美好心灵，完善人格修养，增强文化自信。 二是阐述美的起源和发展，探究美的本质和特征，剖析美的类型和形态，帮助学生增长美的基础知识，丰富审美体验，开阔人文视野。 三是秉持融合理念，坚持五育并举，渗透劳动教育，培养工匠精神、科学精神，增强学生文化创新和技术创新意识。	40
13	通用职业素质	通用职业素质课程的总目标是提高学生参与社会主义现代化建设的执行力、在人才市场上的竞争力，为学生终身职业发展奠定扎实基础。具体体现为树牢职业理想信念、建立职业基本意识、掌握通用职业知识、发展通用职业能力等四个目标。	通用职业素质课程共设自我管理、自主学习、理解与表达、信息检索与处理、交往与合作、企业管理与企业文化、创业创新指导与实训、就业指导与实训等8个模块。8个模块可分为3组，教学时应循序渐进开展。第一组包含自我管理、自主学习、理解与表达三个模块，旨	1. 以学生需要为中心。教学组织形式突出学生主体地位，强调在实践中获得价值体验，在行动中内化观念、意识、知识，逐步掌握方法，满足学生素质提升的实质要求。 2. 以职业发展为核心。教学重点是理想信念驱动下职业基本意识和通用职业知识的综合运用，并转化为具体的职业能力，为就	80

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
			在培养学习职业技能和从事岗位工作所需的基础职业素质。第二组包含信息检索与处理、交往与合作两个模块,旨在加强适应环境和完成工作任务所需的重要职业素质。第三组包含企业管理与企业文化、创业创新指导与实训、就业指导与实训三个模块,旨在提升支持职业持续发展所需的关键职业素质。	业、转岗、晋职和创新创业提供坚实平台,为长期的职业发展架桥铺路。 3. 以能力培养为重心。培养通用职业能力,聚焦解决职业活动中的实际问题,侧重考查实践过程和结果,引导各项素质培育有机融合,相互促进。	
14	国防安全教育	对国防概述、国防法制、国防建设、武装力量、国防动员、我国安全环境、国际战略格局、军事思想、新军事革命、信息化战争、信息化装备有较清醒地了解。通过学习激发学生努力拼搏,掌握科技知识。  通过学习,达到和平时积极投身到国家的现代化建设中,战争年代是捍卫国家主权和领土完整的后备人才。	军训的主要任务包括军事理论教学和军事技能训练两个部分。	通过开展军事理论教育,使大学生增强国防观念、掌握国防军事知识、发扬爱国主义精神,自觉履行国防义务。	40
15	语文(职教高考复习)	对照职教高考复习大纲开展复习。通过复习,加强学生职教高考的通过率。	1.讲解部分历年真题; 2.组织学生做模拟题。	对照职教高考复习大纲开展系统复习。	80

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
16	数学（职教高考复习）	对照职教高考复习大纲开展复习。通过复习，加强学生职教高考的通过率。	1.讲解部分历年真题； 2.组织学生做模拟题。	对照职教高考复习大纲开展系统复习。	80
17	英语（职教高考复习）	对照职教高考复习大纲开展复习。通过复习，加强学生职教高考的通过率。	1.讲解部分历年真题； 2.组织学生做模拟题。	对照职教高考复习大纲开展系统复习。	80
18	职业能力测试（职教高考）	通过学习，能应对综合性技能测试，重点对学生的信息技术、通用技术及有关基础知识内容等	包含专业能力和技术技能	能通过烹饪（中西式面点）专业类别技能适应性测试	120

## （二）专业基础课

应准确描述各门课程的教学目标、主要内容和教学要求。

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
1	人际沟通与礼仪	突出职业岗位能力训练，融合了相关职业资格证书对知识、技能的要求：从意识唤醒—形象修饰—待人接物—位次礼仪—沟通应对技巧—岗位礼仪整个教学项目内容。	学习沟通技巧与服务礼仪	锻炼学生的语言表达能力、团队协作能力、处理事务的心理素质等基本能力。	80
2	面点原料知识	通过对烹饪原料学的了解认知，对材料的试验，达到掌握材料性能、特征与用途，从而为后续烹饪制作打下良好的基础。 并能 在实践中对所学理论学以致用，培养一批既具有一定责	1. 烹饪原料概述 2. 烹饪原料的品质鉴别 3. 烹饪原料的保藏 4. 植物性原料 5. 动物性原料 6. 调辅料	强调教学过程中的实践性、开放性职业性。 运用现代教学手段。	40



序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
		任心、有一定素养、有一定管理能力同时又受社会及企业欢迎的应用型人才。			
3	食品化学	具有严谨求实的科学态度和精益求精的工匠精神;增强探究物质性质和变化的兴趣,能主动关注、客观分析与化学相关的社会热点问题。 能正确认识化学与人类进步、社会发展及生态文明的关系,形成节约、环保、安全的行动自觉,增强社会责任意识。	1. 绪论 2. 水 3. 碳水化合物 4. 蛋白质 5. 维生素 6. 矿物质 7. 脂肪	创设问题情境,培养解决食品化学问题的能力。 加强实践教学,注重实验操作技能的训练;运用信息技术提升课堂教学的实效。	40
4	烹饪营养学	坚持立德树人,面向饭店、餐馆、酒楼等餐饮企业以及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门,培养从事中式烹调、中式面点操作和营养餐设计等一线工作,德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。	1. 烹饪营养基础 2. 烹饪原料的营养特点 3. 合理烹调与平衡膳食 4. 特定人群的营养需要 5. 餐饮食品生物性危害及控制 6. 餐饮食品化学性危害及控制 7. 烹饪原料的微生物控制 8. 餐饮业卫生与管理	根据工作岗位技能要求,设计授课计划、构建授课程序;根据项目任务以小组形式工作,创设项目教学方法。 实施“讲-演-练-评”理论与实践一体化。	40
5	食品安全与卫生	结合市场的岗位需求情况,通过对食品卫生与安全基本	1. 概述 2. 生物性污染	根据课程教学内容和学生特点,以成果为本为导向,	40



序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
		<p>概念的介绍、食品污染的主要形式和来源分析、国内外主要食品卫生与安全的案例剖析、食品新资源的应用。借鉴国际组织、发达国家与地区如美国和欧盟的食品卫生与安全监督体系，适应人们日益增长的食品安全和卫生的要求进行探索。</p> <p>培养学生在食品的卫生和监督管理方面的专业知识、职业能力，使学生既有扎实的专业知识，又有过硬的专业实践能力和应变能力。</p> <p>在生活实践中能够识别食品卫生与安全问题，能够辅助营养师，营养指导师、餐饮服务管理工作，并能够对其食品卫生安全方面进行社会监督和管理。</p>	<p>3. 化学性污染</p> <p>4. 物理性污染</p> <p>5. 各类食品的微生物与安全</p> <p>6. 食品安全管理</p>	<p>以互动教学法为主导，改善传统的教师讲授法，灵活运用任务驱动法、模块任务教学法、案例教学法等多种教学方法，并通过现代信息化教学手段的运用进一步加强教学的生动性、直观性和互动性。</p> <p>在充分考虑教学的客观条件基础上，力求实现教学方法与效果的完美统一。</p>	
6	饮食成本核算	<p>通过本课程的学习，要求学生应当对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解，能够正确核算餐饮成本，掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点，并能够有针对性地实施成本控制。</p> <p>本课程以职业岗位需求为依</p>	<p>1. 采购方式、流程以及采购成本控制的方法</p> <p>2. 存储的各个环节、流程的内容以及成本控制方法</p> <p>3. 生产环节的成本核算与控制方法</p> <p>4. 服务与销售环节的成本控制</p> <p>5. 价格的核算与制定</p>	<p>课程采取项目导向的教学模式，在课堂教学中实行项目化学习，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。</p> <p>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</p>	40



序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
		据,注重教学与实践的结合,提高学生职业适应能力,努力体现职业教育突出职业技能培养的特点和要求。	方法 6. 其他成本的核算与控制方法 7. 经营效益分析的基本内容和方法	识和经验体系。	
7	餐饮服务与管理	通过本课程的学习和训练,使学生了解餐饮服务职业,了解餐饮行业的发展和现状。熟练掌握操作技能和服务技巧,熟悉服务流程,具备从事餐饮服务工作和基层管理工作的职业能力和职业素养。	1. 中餐服务 2. 西餐服务 3. 酒吧服务 4. 会议服务 5. 餐务管理 6. 运营基础	课堂教学与课外实践相结合,参观酒店或相关的餐饮企业,实地调查、讨论交流。	40
8	茶艺基础(上、下)	通过茶艺基础操作,使学生掌握六大类茶叶基础知识,具备冲泡不同茶叶的操作能力。	1. 茶艺概况 2. 茶艺基本技法 3. 绿茶 4. 红茶 5. 藏茶 6. 乌龙茶 7. 黄茶与白茶 8. 花茶茶艺 9. 茶事服务程序	在教学过程中,应立足于加强学生实际操作能力的培养,采用项目教学,以工作任务引领提高学生学习兴趣,激发学生的成就动机。	160
9	专业基础综合(职教高考)	要求对某一概念、知识内容,能够准确再认、再现; 在了解基础上,能够深刻领会相关知识、原理、方法,并藉此解释、分析现象,辨明正误; 要求能够灵活运用相关原	主要学习中式面点理论知识、中式烘焙知识、西式面点知识、烹饪营养知识、烹饪面点原料知识、捏花裱花知识、烹饪化学知识等内容。	遵循理论与实践相统一、学习内容与工作内容相统一,采用多元化评价方式,结合课堂提问,学生作业、平时测验及考试情况,评定成绩。	120

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
		理、法则和方法,综合分析、 解决实际问题。			

### (三) 专业技能课

应按专业技能课教学改革的要求,准确描述各门课程的教学目标、内容和教学要求。

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
1	韩式裱花 (上、下)	学习和掌握糕点工艺美术等知识合理利用捏花裱花进行装饰,有利于学生今后自主创业和找到合适的工作。	主要讲授捏花、裱花的技巧和制作手法,对学生在蛋糕的制作方面能有一定的帮助与启发,运用糕点工艺美术等知识合理利用捏花裱花进行装饰,有利于学生今后自主创业和找到合适的工作。	运用糕点工艺美术等知识合理利用捏花裱花进行装饰.运用糕点工艺美术等知识合理利用捏花裱花进行装饰,有利于学生今后自主创业和找到合适的工作。	160
2	宴会点心设计与制作 (上、下)	学习和掌握筵席点心制作的基本理论,又要学会操作,掌握面点代表品种的制作技术。提高沟通协作与解决问题的能力。	教学中必须理论联系实际,通过理论教学和操作示范,要求学员既懂得筵席点心制作的基本理论,又要学会操作,掌握面点代表品种的制作技术。	学习筵席点心的制作米粉与杂粮面坯产品等。运用筵席点心制作的基本理论,又要学会操作,掌握面点代表品种的制作技术。	160

### (四) 工学一体化课程

应按国家技能人才培养标准及工学一体化课程规范的要求,准确描述各门课程的教学目标、教学内容、参考性学习任务和教学要求。

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
1	基础水调面坯品种	通过学习,学生能够掌握完成基础水调面坯品种制作:	中式面点的基础知识,如:面粉的辨别与选	六大面团的学习:水调面制品制作、膨松面制品制作、	80

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
	制作	基础冷水面坯品种、基础温水面坯品种、基础热水面坯品种等制作。严格遵守食品安全等法律法规，遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度，培养学生具备自主学习、信息检索、语言表达和团结协作、沟通交流、执行能力、阅读能力等通用能力和规范意识、爱岗敬业、诚实守信、服务意识等职业素养以及社会主义核心价值观、爱国情怀、崇尚劳动等思政素养	择；中式面点基本功的学习，如和面、下剂、擀皮、熟制等，并完成相应产品的制作。	层酥面制品制作、米制品制作、杂粮品种制作、其他面坯品种制作。教学中必须理论联系实际，通过理论教学和操作示范，要求学员既懂得面点制作的基本理论，又要学会操作，掌握面点代表品种的制作技术。	
2	基础膨松面坯品种制作	学生能完成基础膨松面坯品种制作：基础化学膨松面坯品种、基础生物膨松面坯品种、基础生化膨松面坯品种、基础物理膨松面坯品种等制作。严格遵守食品安全等法律法规，遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度，培养学生具备自主学习、表达能力、团结协作、沟通交流、执行能力、阅读能力、信息查询等通用能力和质量意识、吃苦耐劳、服务意识、诚信尽职等职业素养以及社会主义核心价值观	基础化学膨松面坯品种制作（笑口枣制作） 基础生物膨松面坯品种制作（葱油花卷制作） 基础生化膨松面坯品种制作（豆沙包制作） 基础物理膨松面坯品种制作（马拉糕制作）	采用行动导向的教学方法。为确保教学安全，提高教学效果，建议采用分组教学的形式（4-6人1组）。在完成工作任务的过程中，教师需加强示范与指导，注重学生操作规范和职业素养的培养。 建议通过校企合作等形式，为学生提供基础油酥面坯品种制作的真实工作环境，由企业导师与专业教师协同教学。 以工作页为主，配备相关教材、配方表、评分表、设备	80

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
		观、爱国情怀、崇尚劳动等思政素养。		使用说明书、行业规范标准等资料。执行一体化教学场所的管理规定,如需要进行校外认识实习和岗位实习,应严格遵守生产性实训基地、企业实习的管理制度。	
3	基础油酥面坯品种制作	能完成基础油酥面坯品种制作:基础混酥品种、基础暗酥品种、基础半暗半明酥品种等制作。严格遵守食品安全等法律法规,遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度,培养学生具备自主学习、阅读能力、信息查询、团结协作、沟通交流、执行能力、信息处理等通用能力和时间意识、爱岗敬业、服务意识、认真负责等职业素养以及社会主义核心价值观、爱国情怀、崇尚劳动等思政素养。	基础混酥品种制作 (豆沙酥饼制作) 基础暗酥品种制作 (苏式蛋黄酥制作) 基础半暗半明酥品种制作 (枣花酥制作)	采用行动导向的教学方法。为确保教学安全,提高教学效果,建议采用分组教学的形式(4-6人1组)。在完成工作任务的过程中,教师需加强示范与指导,注重学生操作规范和职业素养的培养。 建议通过校企合作等形式,为学生提供基础油酥面坯品种制作的真实工作环境,由企业导师与专业教师协同教学。 以工作页为主,配备相关教材、配方表、评分表、设备使用说明书、行业规范标准等资料。执行一体化教学场所的管理规定,严格遵守生产性实训基地、企业实习的管理制度。	80
4	米粉与杂粮面坯品种制作	学生能完成米粉与杂粮面坯品种制作:米粉制品、米制品、薯类品种、禾谷类品种、豆类品种等制作。严格遵	米粉制品品种制作 (黑芝麻汤圆制作) 米制品品种制作(八宝饭制作)	采用行动导向的教学方法。为确保教学安全,提高教学效果,建议采用分组教学的形式(4-6人1组)。在	80

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
		守食品安全等法律法规，遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度，培养学生具备自主学习、信息检索、表达能力、阅读能力、团队合作、执行能力等通用能力和质量意识、规范意识、吃苦耐劳、节约环保等职业素养以及社会主义核心价值观、爱国情怀、崇尚劳动等思政素养。	薯类品种制作(紫薯山药糕制作) 禾谷类品种制作(红枣玉米面窝头制作) 豆类品种制作(红豆凉糕制作)	完成工作任务的过程中，教师需加强示范与指导，注重学生操作规范和职业素养的培养。 建议通过校企合作等形式，为学生提供基础油酥面坯品种制作的真实工作环境，由企业导师与专业教师协同教学。 以工作页为主，配备相关教材、配方表、评分表、设备使用说明书、行业规范标准等资料。执行一体化教学场所的管理规定，严格遵守生产性实训基地、企业实习的管理制度。	
5	西式酥点制作	学习和掌握西式面点制作知识和制作技能制作面包、蛋糕、混酥类糕点制作、制作布丁、慕斯与果冻，西点装饰等，提高沟通协作与解决问题的能力，增加创新意识。	传授西式面点制作知识和制作技能的专业课程。主要教学内容包括：职业道德、专业基础知识、食品安全与营养搭配、主要材料、常用设备、工具及安全生产，练习制作面包、蛋糕、混酥类糕点制作、制作布丁、慕斯与果冻，西点装饰等。	饼干、面包、蛋糕、混酥类糕点、布丁、慕斯与果冻、纸杯蛋糕等甜点的制作。运用西式面点制作知识和制作技能制作面包、蛋糕、混酥类糕点制作、制作布丁、慕斯与果冻，西点装饰等。	80
6	基础蛋糕制作(上、下)	学生能完成基础蛋糕制作：海绵蛋糕、油脂蛋糕、戚风蛋糕、夹馅蛋糕等制作。	海绵蛋糕制作(蜂蜜海绵蛋糕制作) 油脂蛋糕制作(柠檬磅	采用行动导向的教学方法。为确保教学安全，合理使用实训设施设备，提高教学	160

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
		严格遵守食品安全等法律法规, 遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度, 培养学生自主学习、信息查询、团结协作、沟通交流、执行能力、信息处理、英语阅读能力等通用能力和时间意识、爱岗敬业、服务意识、节约意识等职业素养以及社会主义核心价值观、爱国情怀、崇尚劳动等思政素养。	蛋糕制作) 戚风蛋糕制作(虎皮蛋糕制作) 夹馅蛋糕制作(抹茶红豆瑞士卷制作)	效果, 建议采用分组教学的形式(4-6人1组), 便于岗位轮换, 同时培养学生沟通交流、团队合作的能力。 在完成工作任务的过程中, 教师须加强示范与指导, 注重学生职业素养和规范操作的培养。 以工作页为主, 配备相关教材、点心配方表、评分表、设备使用说明书、行业规范标准等资料。严格遵守生产性实训基地、企业实习的管理制度。	
7	基础甜品制作	学生能完成基础甜品制作: 果冻、乳冻、可丽饼、泡芙等制作。严格遵守食品安全等法律法规, 遵守餐饮业的安全生产、食品安全与卫生等厨房管理制度, 培养学生自主学习、信息检索、表达能力、英语阅读能力、团队合作、执行能力等通用能力和质量意识、规范意识、节约意识、认真负责等职业素养以及社会主义核心价值观、爱国情怀、崇尚劳动等思政素养。	果冻制作 (树莓果冻杯制作) 乳冻制作 (香草牛奶乳冻制作) 可丽饼制作 (芒果千层制作) 泡芙制作 (酥皮泡芙制作)	采用分组教学的形式(4-6人1组), 便于岗位轮换, 同时培养学生沟通交流、团队合作的能力。 在完成工作任务的过程中, 教师须加强示范与指导, 注重学生职业素养和规范操作的培养。 以工作页为主, 配备相关教材、点心配方表、评分表、设备使用说明书、行业规范标准等资料。严格遵守生产性实训基地、企业实习的管理制度。	80
8	基础面包制作	主要使学生掌握烹饪糕点原料知识、糕点工艺美术等知	面包制作的原料、手法、馅料、常见的面包	通过基础甜面包的学习, 延伸学习各种造型面包、欧包	240

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
	(上、中、下)	识采用的加工手法等操作,通过使用学过的知识来加强对理论知识的理解,从而更好的运用到面包制作当中。便于学生在今后从事餐饮相关岗位,同事有利于学生技能的学习与掌握。	种类:甜面包、欧包、硬质面包等。	等。运用烹饪糕点原料知识、糕点工艺美术等知识。	

### (五) 综合技能训练及考证

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	参考性学习任务	教学要求	参考学时
1	技能等级认定(中式面点师四级工)	通过该课程的教学,学生能较为全面地巩固掌握中式面点中级职业资格考试所要求达到的基本水平、知识与操作技能,例如:面点原料知识、制馅工艺、面胚调制工艺等。同时,加深学习,扎实知识技能。	中式面点师中级工的理论知识和技能操作。	获得中式面点师四级工等级工证	重点掌握理论知识,能够小组合作制作中级工考证品种。	80

### (六) 岗位实习

岗位实习是工学结合人才培养模式的一个重要环节,要求学生在企业生产一线上岗工作,全面了解和掌握所学专业在实际生产中的应用,提高岗位技能,了解自己未来的发展方向,为正式就业打下基础。

根据《自治区教育厅等八部门关于印发广西壮族自治区职业学校学生实习管理实施细则(修订)的通知》文件安排岗位实习。岗位实习分为认知实习和岗位实习两种形式。

序号	实习形式	实习目标	实习任务	实习标准	考核要求	参考学时
1	认知实习	初步认识中式面点师、西式面点师岗位的功能和作用,以及接触	1.了解中式面点师、西式面点师岗位的功能和作用。 2.尝试做一些简单的岗	接触实际岗位工作,提高动手能力。养成中式面点、西式面点岗	能够完成岗位职责规定的内 容。	40

		一些简单的岗位工作，学以致用。	位工作。	位群应具备的基本专业素养。		
2	岗位实习	熟知中式面点师、西式面点师岗位的功能和作用，熟练掌握岗位工作相关技能。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解企业文化。</li> <li>2. 学习企业规章制度。</li> <li>3. 在专业的面点师的指导下参与实际辅助工作的活动。</li> <li>4. 培养遵纪守法、爱岗敬业、吃苦耐劳、团结协作的职业素养。</li> <li>5. 避免浪费食材。</li> <li>6 完成实习手册记录。</li> </ol>	熟练掌握中式面点师、西式面点师岗位工作相关技能。	能够严格遵守企业的规章制度，转变心态，融入企业文化；多沟通交流、礼貌待人；不得无故缺席，坚持到底。	760

细化校外实习的管理模式：一个要求，二元制指导，三项任务，四项考核内容的综合考核：

一个要求就是在实习期间，严格按照企业员工的要求进行管理，包括考勤、纪律、工作成效等；

二元制指导是指学生实习企业的兼职教师业务指导和学校教师的责任指导相结合；

三项任务是指学生在实习期间必须：及时记录工作任务和体会，完成工作日记；每一阶段进行实习的回顾和总结，撰写总结报告；在实习期间通过参与企业的实践活动，巩固理论知识，提高操作技能；

四项考核包括：专业教师对学生工作日记完成质量的评价，占 20%；专业教师对实习总结的评价，占 20%；兼职教师对学生的评价，占 40%；专业教师对学生实习工作状况的评价，占 20%。

实习学生在校外实习期间接受学院和企业的双重管理，校企双方要加强对学生实习过程的指导和考核，由校内指导教师和校外指导教师共同评定校外实习学生的综合实习成绩。校外指导教师按《校外指导教师月度评价表》评定学生实习成绩；校内指导教师收阅《跟岗实习手册》，结合《校内指导教师联系学生记录及月度评价表》和巡视情况综合评定学生实习成绩。

#### 校外实习成绩评定办法

1、校外实习成绩=校内指导教师评定成绩×30%+校外指导教师评定成绩×70%；

2、校内指导教师评定成绩、校外指导教师评定成绩取月评价成绩的平均值。

3、校外实习成绩评定采用五级制，90分~100分为优秀，80分~89分为良好，70分~79分为中等，60分~69分为合格，60分以下为不合格。

学生校外实习完成后，成绩合格者才能获得相应学分；无故不参加校外实习或实习成绩评定不合格的学生跟随下一个年级参加重修，补足相应学分；因生病或不可抗拒的自然因素等原因不能参加校外实习的学生，必须申请缓修或免修，经所在系部同意，报教务处审核备案。

实习过程中，除每周在系统中完成实习周记外，每人应提交实习月报表。实习结束时，每人要提交总的实习报告。

实习月报表、总实习报告应包括下列内容：

- 1、对各类企业实习的全过程及作业顺序的描述；
- 2、对所参加的实习项目和内容的描述，以及必要的数字、图表、计算方法、工作步骤和流程示意图等；
- 3、主要实习收获、体会或见解以及对实习组织与实施的建议。
- 4、实习报告要求文字简练、条理清楚、概念明确、数据无误、结论正确。

## 七、教学进程总体安排

以表格形式列出本专业各门课程名称、课程性质、学期课程安排、学时分配等内容。

烹饪（中西式面点三年制）专业指导性教学计划表

序号	课程	基准学时	学时分配						考核方式
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	
一	公共基础课								
1	中国特色社会主义	40	40						考试
2	心理健康与职业生涯	40		40					考试
3	哲学与人生	40			40				考试
4	职业道德与法治	40				40			考试
5	语文（基础模块上）	80	80						考试
6	语文（基础模块下）	80		80					考试
7	语文（职业模块）	40			40				考试
8	历史1	40	40						考试
9	历史2	40		40					考试

序号	课程	基准学时	学时分配						考核方式
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	
10	数学 1	40			40				考查
11	数学 2	40				40			考查
12	英语 1	40			40				考查
13	英语 2	40				40			考查
14	数字技术应用	80	80						考试
15	体育与健康 1	40	40						考查
16	体育与健康 2	40		40					考查
17	体育与健康 3	40			40				考查
18	体育与健康 4	40				40			考查
19	美育	40		40					考查
20	劳动教育	40	一周						考查
21	通用职业素质 1	40			40				考查
22	通用职业素质 2	40				40			考查
23	国防安全教育	40	40						考查
24	语文（职教高考复习）	80						80	
25	数学（职教高考复习）	80						80	
26	英语（职教高考复习）	80						80	
27	职业能力测试（职教高考）	120						120	
二	专业基础课								
1	专业基础综合（职教高考）	120						120	
2	人际沟通与礼仪	80		80					考查
2	面点原料知识	40	40						考试
3	食品化学	40		40					考查
4	烹饪营养学	40			40				考试
5	食品安全与卫生	40		40					考试
6	餐饮成本核算	40				40			考查
7	餐饮服务与管理	40				40			考查
8	茶艺基础（上、下）	160			80	80			考查
三	专业技能课								

序号	课程	基准学时	学时分配						考核方式
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	
1	韩式裱花（上）	80	80						考试
2	韩式裱花（下）	80		80					考查
3	宴会点心设计与制作（上）	80				80			考查
4	宴会点心设计与制作（下）	80						80	考查
四	工学一体化课程								
1	基础水调面坯品种制作	80	80						考试
2	基础膨松面坯品种制作	80		80					考试
3	基础油酥面坯品种制作	80			80				考查
4	米粉与杂粮面坯品种制作	80						80	考查
5	西式酥点制作	80	80						考试
6	基础蛋糕制作（上）	80		80					考试
7	基础蛋糕制作（下）	80			80				考查
8	基础甜品制作	80				80			考查
9	基础面包制作（上）	80			80				考查
10	基础面包制作（中）	80				80			考查
11	基础面包制作（下）	80						80	考试
五	综合技能训练及考证								
1	技能等级认定 (中级中式面点师中级工)	80						80	考试
六	岗位实习								
1	认知实习	40					40		考查
2	岗位实习	760					760		考查
周课时数			30	26	30	30	40	40	

说明:

- 1.各学校可根据教学条件适当调整每门课程的课时及细化每学期的课时安排,也可将一门课程分解到不同学期内执行。
- 2.思想政治、语文、数学、英语、数字技术应用、体育与健康、劳动教育等公共课按照部颁《技工院校公共课设置方案》开设。
- 3.专业基础课可穿插在工学一体化课程之间开设,也可根据工学一体化课程实施的需要分解

融入到具体的工学一体化课程中。

4.原则上每周工学一体化课程的课时安排为 20 个课时，其余时间由学校根据专业的整体要求，补充安排其他课程。

5.本专业进行职业技能等级鉴定考试，可根据具体情况增加鉴定训练时间。

## 八、实施保障

### (一)师资队伍

#### 1.专任教师要求

(1) 具备烹饪（中式烹调）专业或相关专业工作经历，大学本科及以上学历，具有教师资格证书；

(2) 专任教师中“双师”素质教师比例不低于 70%；

(3) 具备本专业四级及以上职业资格证书或相应技术职称；

(4) 具备开发职业课程、组织与实施教学的能力；

(5) 具备指导学生生产性实训、技能大赛的能力；

(6) 专业教师每年到现场实践锻炼应不少于一个月。

#### 2.兼职教师要求

(1) 烹饪（中式烹调）相关企业的能工巧匠或技术能手，技师从事相关专业工作 3 年以上；

(2) 具有良好的政治思想素质和职业道德，能做到教书育人，为人师表；

(3) 具备一定的组织与实施教学的能力；

(4) 身体健康，热心教育事业，责任心强。

3.专业师生比：教师与学生的比例小于 1:20。

4.一体化教师符合《一体化教师标准》的要求。

### (二)场地设备

校内教学场地和设备设施按照中级技能人才培养要求中规定的典型工作任务实施要求和工学工学一体化课程教学需要进行配置。具体包括如下要求。

1. 实施中式面点工学工学一体化课程的基础水调面坯品种制作、基础膨松面坯品种制作，基础油酥面坯品种制作，米粉与杂粮面坯品种制作与制作学习工作站，应配备蒸炉、冰箱、压面机，和面机、饼铛、电磁炉、案板、烤箱、炸炉、开酥机、榨汁机、料理机、搅拌机、成型机、打碎机、糖艺灯，除湿机等设备设施，刮刀、馅挑、馅盘、量杯、面杖、箬篱、三角铲、模具、筷子、毛刷、刀具、烤盘、测晶器、通心槌、手动蛋抽、印模、塑形刀、丸棒、花钳、方盘、拍皮刀、雕刻工具，面塑塑型工具、打火机等工具材料，以及计算机、投影仪、手机等

### 多媒体教学设备

2. 实施西式面点工学工学一体化课程的西式酥点制作、基础面包制作、基础蛋糕制作，基础甜品制作学习工作站，应配备烤箱、压面机、厨师机、电磁炉、冰箱、和面机、醒发箱、风炉烤箱，均质机、微波炉，搅拌机、冰淇淋机等设备设施，擀面杖、刮板、刀具、砧板、粉筛、电子秤，马兜、面盆、蛋抽、量杯、花钳、毛刷、剪刀，模具、裱花嘴，隔热手套、帆布、晾网、高温布、发酵布、发酵板，法棍转移板，法棍割刀、长柄软刮、抹刀，平底锅，翻糖工具、调色盘、毛笔、甜品模具、转台、奶锅、慕斯模具、陶瓷布丁杯。冰淇淋勺、喷枪、翻糖工具、铁丝、白胶带、冷凝剂、锉刀等工具、等工具材料，以及计算机，投影仪，手机等多媒体教学设备

上述学习工作站建议每个工位以 5 人学习与工作的标准进行配置。

### 3. 校内实训室

为满足人才培养方案中的课程实验、技能实训要求，院校需建设一定数量和规格的校内演练实训室，不少于 150 人同时实训，设立如下实训室：

- (1) 面点基础技能实训室
- (2) 茶艺室
- (3) 面点实训室
- (4) 西餐实训室

### 4. 校外实习基地

专业与企业共建校外实训基地，制定校企共管办法，规范基地运作。

**实训室设备配置表**

序号	实训室名称	主要设备和工具		主要功能
		名称	数量 (台套)	
1	面点基础技能实训室	空调	2	熟悉面点制作的基本内容和操作环境； 学会面点技能操作； 了解面点基本设备的安全使用； 掌握面点代表品种的制作技术；
		多媒体液晶触摸一体机	1	
		不锈钢面粉台	8	
		发酵箱	1	
		和面机	1	

序号	实训室名称	主要设备和工具		主要功能
		名称	数量 (台套)	
		打蛋机	2	可以制作裱花、西点蛋糕等温控产品。
		双星工作台	4	
2	茶艺室	激光投影仪	1	了解茶艺的基本内容和操作环境； 学会茶艺基本技能操作； 掌握茶艺代表品种的制作技术。
		茶艺大板桌	10	
		茶艺工作器具套组	10	
		四门双温冷柜	1	
		展示柜	2	
3	面点实训室	多媒体液晶触摸一体机	1	熟悉面点制作的基本内容和操作环境； 学会面点技能操作； 了解面点基本设备的安全使用； 掌握面点代表品种的制作技术。
		不锈钢面粉台	16	
		烤箱	3	
		四门双温冷柜	2	
		发酵箱	2	
		和面机	2	
		压面机	2	
		搅拌机	2	
		打蛋机	2	
		燃气单头单尾炒炉	3	
		燃气双头蒸炉	1	
		双星工作台	4	

序号	实训室名称	主要设备和工具		主要功能
		名称	数量 (台套)	
		海鲜蒸箱	1	
		电饼铛	2	
		油网烟罩连烟罩灯连鲜风幕	1	
		弧形不锈钢蛋糕展示柜	2	
4	西餐实训室	多媒体液晶触摸一体机	1	熟悉西式面点制作内容和操作环境； 能够制作面包、蛋糕、混酥类糕点； 能制作、制作布丁、慕斯与果冻，西点装饰等； 能够烹制部分经典类型的西餐。
		不锈钢面粉台	7	
		立式电热煮面炉	1	
		立式电热四头煮食炉连焗炉	1	
		座地式燃气四头炉连下电力焗炉	1	
		立式电热双缸炸炉	1	
		座台式倾斜式切片机	1	
		制冰机	1	
		电热万能蒸烤箱	1	
		岛形油网烟罩连烟罩灯连鲜风幕	1	
		四门双温冷柜	1	
		台式绞肉机	1	
面火炉	1			

注:应从满足本专业教学要求进行配置,不能从学校目前现有条件来填写。

#### (四)教学资源

教学资源按照培养要求中规定的典型工作任务实施要求和工学工学一体化课程教学需要进行配置。具体包括如下要求,

1. 实施中式面点工学工学一体化课程宜配置基础水调面坯品种制作,基础膨松面坯品种制作、基础油酥面坯品种制作、米粉与杂粮面坯品种制作等教材及相应的工作页、信息页、教学课件、操作规程、典型案例、技术规范、技术标准和数字化资源等。

选用教材一览表

序号	课程类别	课程名称	使用教材		
			名称	出版社	备注
1	公共基础课	中国特色社会主义	思想政治 基础模块 中国特色社会主义	高等教育出版社	978-7-04-060907-3
2		心理健康与职业生涯	思想政治 基础模块 心理健康与职业生 涯	高等教育出版社	978-7-04-060908-0
3		哲学与人生	思想政治 基础模块 哲学与人生	高等教育出版社	978-7-04-060909-7
4		职业道德与法治	思想政治 基础模块 职业道德与法治	高等教育出版社	978-7-04-060910-3
5		语文 基础模块 上册	语文 基础模块 上 册	高等教育出版社	978-7-04-060915-8
6		语文 基础模块 下册	语文 基础模块 下 册	高等教育出版社	978-7-04-060914-1
7		语文 职业模块	语文 职业模块	高等教育出版社	978-7-04-060913-4

序号	课程类别	课程名称	使用教材			
			名称	出版社	备注	
8		中国历史	历史 基础模块 中国历史	高等教育出版社	978-7-04-060912-7	
9		世界历史	历史 基础模块 世界历史	高等教育出版社	978-7-04-060911-0	
10		中国劳动保障出版社	数学	数学上下册	中国劳动保障出版社	
11		中国劳动保障出版社	英语	新模式英语 1.2	中国劳动保障出版社	
12		中国劳动保障出版社	数字技术应用	计算机基础与应用	中国劳动保障出版社	
1		专业基础课	专业基础综合（职教高考）			
2			人际沟通与礼仪	日常礼仪与口才训练（第二版）	中国劳动保障出版社	
3			面点原料知识	烹饪原料知识（第三版）	中国劳动保障出版社	
4	食品化学		烹饪化学（第三版）	中国劳动保障出版社		
5	烹饪营养学		饮食营养与卫生（第四版）	中国劳动保障出版社		
6	食品安全与卫生		饮食营养与卫生（第四版）	中国劳动保障出版社		
7	餐饮成本核算		成本核算实务（第2版）	中国劳动保障出版社		
8	餐饮服务与管理		茶艺与服务（第二	中国劳动保障出版社		

序号	课程类别	课程名称	使用教材		
			名称	出版社	备注
			版)	障出版社	
9		茶艺基础(上、下)	烹饪原料知识(第三版)	中国劳动社会保障出版社	
1	专业技能课	韩式裱花(上、下)	唯美蛋糕裱花	南海出版公司	
2		宴会点心设计与制作(上、下)	中华面点	青岛出版社	
1	工学一体化课程	基础水调面坯品种制作	中式面点工艺实训(广式面点)	中国劳动社会保障出版社	
2		基础膨松面坯品种制作	中式面点工艺实训(广式面点)	中国劳动社会保障出版社	
3		基础油酥面坯品种制作	中式面点工艺实训(广式面点)	中国劳动社会保障出版社	
4		米粉与杂粮面坯品种制作	中式面点工艺实训(广式面点)	中国劳动社会保障出版社	
5		西式酥点制作	西式面点工艺实训	中国劳动社会保障出版社	
6		基础蛋糕制作(上、下)	西式面点工艺实训	中国劳动社会保障出版社	
7		基础甜品制作	西式面点工艺实训	中国劳动社会保障出版社	

序号	课程类别	课程名称	使用教材		
			名称	出版社	备注
8		基础面包制作 (上、中、下)	西点制作工艺	中国劳动社会保障出版社	
1	综合技能 训练及考 证	技能等级认定 (中式面点师中级工)	职业资格鉴定 (中级)	中国石油大学出版社	

### (五) 教学方法

打破以知识传授为主要特征的传统学科课程模式,转变为以工作任务为中心组织课程内容,运用“六步法”组织课堂教学,让学生在完成具体项目的过程中学会完成相应工作任务,构建相关理论知识,发展职业能力。

### (六) 学习评价

#### (一) 综合职业能力评价

本专业可根据不同层级技能人才培养目标及要求、科学设计综合职业能力评价方案对学生开展综合职业能力评价。评价时应遵循技能评价的情境性原则,让学生完成源于真实工作的案例性任务,通过对其工作行为,工作过程和工作成果的观察分析,评价学生的工作能力和工作态度。

评价题目应来源于本职业(岗位或岗位群)的典型工作任务,通过对从业人员实际工作。内容、过程,方法和结果的提炼概括形成的具有普遍性,稳定性和持续性的工作项目。题目可包括仿真模拟、客观题,真实性测试等多种类型,并可借鉴职业能力测评项目以及世界技能大赛项目的设计和评估方式

#### (二) 职业技能评价

本专业的职业技能评价应按照现行职业资格评价或职业技能等级认定的相关规定执行中级技能层级宜取得四级中式面点师。

#### (三) 毕业生就业质量分析

本专业应对毕业生就业后一定时间内(毕业半年,毕业一年等)开展就业质量调查,宜从毕业生规模、性别、培养层次,持证比例等维度多元分析毕业生总体就业率、专业对口就业率、稳定就业率,就业行业岗位分布、就业地区分布、薪酬待遇水平,以及用人单位满意度等数量指标。通过开展毕业生就业质量分析,持续提升本专业建设水平

### (七) 教学管理制度

本专业教学管理严格执行学院制订的各项质量管理制度。2006年学院根据国家重点技工学校质量管理标准，实施了质量管理体系，将教学管理等工作纳入质量管理体系监控范围，保障各项工作科学、规范、廉洁、高效。2007、2011年、2013年进行了修改完善，2019年在原质量管理体系基础上增加构建教学诊断与改进体系，在行政管理、教学管理等各方面共制订了包括《理论教学控制程序》、《实习教学控制程序》、《学籍管理》、《职业技能培训鉴定管理控制程序》、《校企合作管理控制程序》等33个质量体系程序文件及34个质量体系作业文件，规范各项工作程序，加强了全员、全过程管理，使管理工作得到更有效监控，实现教育教学质量的稳步持续提高。

#### （八）质量管理

形成学院、教学系、专业负责人三级职责明确的教学管理机构。学校层面由教务处、督导室负责监督与指导，教学系层面有主管领导、系办主任进行管理与部署，专业层面有专业负责人具体实施。形成过程管理，在期初、期中、期末、考试、总结等环节实施抽查，确保教学正常运行。

### 九、毕业要求

#### （一）学习评价

对学生学习评价采用多元评价模式，建立“学校、企业、社会、家长、学生”共同参与的多元评价体系。学生综合成绩由考试成绩和平时成绩组成，一体化教学注重过程性考核评价，综合成绩反映学生综合职业能力。多元评价体系的具体质量监控包括《学生考试成绩表》、《教师评学表》《学生评教表》《毕业生满意度调查表》《企业满意度调查表》《家长满意度调查表》等方面。

#### （二）毕业要求

1. 修完教学进程安排规定的理论课程和实践教学环节，并经考核合格；
2. 获得本《人才培养方案》规定的职业技能资格等级证书；
3. 取得本《人才培养方案》规定的课外实践活动要求的学分。