



许昌幼儿师范学校
XUCHANG YOUER SHIFAN XUEXIAO

许昌幼儿师范学校 中西面点专业人才培养方案

(专业代码: 740203)

2023年10月

目 录

一、专业名称及专业代码.....	- 1 -
二、入学要求.....	- 1 -
三、修业年限.....	- 1 -
四、职业面向.....	- 1 -
五、培养目标.....	- 1 -
六、培养规格.....	- 2 -
七、 课程设置及要求.....	- 4 -
(一) 公共基础课程.....	- 4 -
(二) 专业 (技能) 课程.....	- 8 -
八、教学进程总体安排.....	- 18 -
九、实施保障.....	-19 -
(一) 师资队伍.....	- 19 -
(二) 教学设施.....	- 20 -
(三) 教学资源.....	- 22 -
(四) 教学方法.....	- 23 -
(五) 学习评价.....	- 23 -
(六) 质量管理.....	- 25 -
十、毕业要求.....	- 25 -
附录一 教学进程总体安排表.....	- 27 -

许昌幼儿师范学校

中西面点专业人才培养方案

一、专业名称

专业名称:中西面点

专业代码: 740203

二、入学要求

初中毕业或具有同等学力者

三、修业年限

三年

四、职业面向

表1-1 中西面点专业职业面向

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	职业资格证书和职 业技能等级证书
旅游大类 (7402)	餐饮类 (7402)	住宿和餐饮服务人员 (4-03)	中式面点师 (4-03-02-02) 西式面点师 (4-03-02-04)	中式面点制 作 西式面点制 作	中式面点师职业技能 中级证书 西式面点师职业技能 中级证书 中式烹调师职业技能 中级证书 营养配餐员职业技能 中级证书

五、培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、面点制作方法、食品安全等知识，具备熟练制作中式面点、西式面点等能力，具有工匠精神 and 信息素养，能够从事面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作等工作的技术技能人才。

六、培养规格

本专业学生应全面提升素质、知识、能力，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位需要的专业技术技能，总体上须达到以下要求：

（一）素质要求

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

2. 能够熟练掌握与本专业所从事职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握环境保护、安全防护等相关知识与技能；了解育幼领域文化，具备良好的职业道德、行为规范、社会责任感和担当精神；关爱幼儿，富有爱心、耐心、责任心，具有在保教活动过程中融入思政元素，将德育贯穿于幼儿一日生活的能力；

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

4. 具有良好的语言表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习一门外语并能结合本专业加以运用；

5. 培育劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民，珍惜劳动成果，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能；

6. 熟悉中西点发展历史、中西方饮食文化、餐桌礼仪、餐饮服务，具有敬业精神、责任意识、合作意识。

（二）知识与能力要求

1. 基础知识与能力

①具有日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力，具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力，能弘扬优秀传统文化和吸收人类进步文化；

②理解和掌握本专业必要的科学文化知识，为继续学习和终身发展奠定基础；

③掌握基本身体运动知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯，具备一定的心理调适能力；

④具有计算技能、计算工具使用技能和数据处理基本技能，以及观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力；

⑤具有英语听、说、读、写等基本语言技能，以及职场英语的基本应用能力；

⑥具有利用计算机解决学习、工作、生活中常见问题的基本能力；

⑦具有一定的艺术鉴赏能力和对艺术的理解与分析评判的能力；

⑧具有一定的自然科学和人文社会科学知识。

2. 专业知识与能力

1. 掌握掌握常用面点制作原料的性能、营养、鉴别、加工、保管等基本知识，具有正确选用和处理面点制作原料的能力；

2. 掌握正确使用厨房设备设施的基础知识及其操作技术，具有面点常用设备设施、工具的使用和保养能力；

3. 掌握食品安全卫生知识，具有面点安全生产及规范操作的能力；

4. 具有熟练制作常见中式面点、西式面点的能力；

5. 掌握膳食营养的基础知识，熟悉基础的餐饮成本核算知识，具有基本的营养搭配、营养分析、成本核算的能力；

6. 熟悉中西方饮食文化脉络与美学观念，中西面点的装饰技艺，具有中式面点、西式面点的艺术装饰和成品美化的能力；

7. 具有面点制作行业新技法的使用能力和餐饮智能化设施设备的基础应用能力；

8. 具有绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识的基本应用能力；

9. 具有终身学习和可持续发展的能力。

七、课程设置及要求

(一) 公共基础课程

根据教育部《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[2029]13号)文件要求,结合专业实际,开设思想政治教育、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康等公共基础课程。

将劳动教育、国学经典诵读、社会实践等列为选修课程。根据实际情况开设具有地方特色的校本课程。主要教学内容与要求如表7-1所示。

表7-1 专业基础课程主要教学内容与要求

课程代码	公共基础课程	主要教学内容	目标
YS0A002 -YS0A005	思想政治	依据《中等职业学校思想政治课程标准(2020年版)》开设,思想政治课程由基础模块和拓展模块两部分构成。基础模块是必修课程,包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治四部分内容。拓展模块为选修课程,是必修课程的拓展和补充。	通过课堂教学和社会实践等多种方式, 培育学生具有括政治认同、职业精神、法治意识、健全人格和公共参与的思想政治学科核心素养, 帮助学生确立正确的政治方向, 坚定理想信念, 厚植爱国主义情怀, 提高职业道德素质、法治素养和心理健康水平, 促进学生健康成长、全面发展, 培养拥护中国共产党领导和我国社会主义制度、立志为中国特色社会主义事业奋斗终身的有用人才。

课程代码	公共基础课程	主要教学内容	目标
YSOA006	语文	依据《中等职业学校语文课程标准（2020年版）》开设，语文课程由基础模块、职业模块和拓展模块构成，基础模块是必修内容，包括语感与语言习得、实用性阅读与交流、古代诗文选读、社会主义先进文化作品选读等。职业模块和拓展模块是必修课程的拓展和补充。	学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，进一步培养学生掌握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树立正确的人生理想，涵养职业精神，为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑。
YSOA007	数学	依据《中等职业学校数学课程标准（2020年版）》开设，课程分三个模块：基础模块、拓展模块一和拓展模块二。基础模块是各专业学生必修的基础内容，包括基础知识、函数、几何与代数、概率与统计。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，包括七个专题和若干教学	全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务。在完成义务教育的基础上，通过中等职业学校数学课程的学习，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。

课程代码	公共基础课程	主要教学内容	目标
		案例。	
YS0A008	英语	依据《中等职业学校英语课程标准（2020年版）》开设，课程分为基础模块、拓展模块和职业模块。基础模块各专业学生必修的基础内容，包括主题、语篇类型、语言知识、文化知识、语言技能与语言策略等。职业模块和拓展模块是基础模块内容的延伸和拓展，是为满足学生继续学习和发展而安排的限定性选修内容，帮助学生开拓视野、促进专业学习、提升。	全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，在义务教育的基础上，进一步激发学生英语学习的兴趣，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。帮助学生掌握基础知识和基本技能，发展英语学科核心素养，认识文化的多样性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣；理解思维差异，增强国际理解，坚定文化自信；帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，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。
YS0C009	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准（2020年版）》开设，课程由基础模块和拓展模块两部分构成。基础模块包含信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能等内容。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。	落实立德树人的根本任务，在完成九年义务教育相关课程的基础上，通过理论知识学习、基础技能训练和综合应用实践，培养中等职业学校学生符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力。

课程代码	公共基础课程	主要教学内容	目标
YS0C010	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准（2020年版）》开设，体育与健康课程由基础模块和拓展模块两个部分构成，基础模块是各专业学生必修的基础内容，包括体能和健康教育等，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。同时，将课外体育锻炼、体育竞赛活动、体育社团活动等，纳入整体课程结构设计和教学计划中，与体育与健康课程教学内容相衔接，切实保证学生体育活动时间和效果。	落实立德树人的根本任务，以体育人，增强学生体质。通过学习本课程，学生能够喜爱并积极参与体育运动，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，增强责任意识、规则意识和团队意识。帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志，使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。
YS0C012 -YS0C013	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准（2020年版）》开设，艺术课程由基础模块和拓展模块两部分构成，基础模块是各专业学生必修的基础性内容，与义务教育阶段艺术相关课程内容衔接，包括音乐鉴赏与实践和美术鉴赏与实践。拓展模块是满足学生继续学习	坚持落实立德树人根本任务，使学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。

课程代码	公共基础课程	主要教学内容	目标
		和个性发展需要的任意选修内容，包括舞蹈、设计、工艺、戏剧、影视等艺术门类。	
YS0A014	历史	依据《中等职业学校历史课程标准（2020年版）》开设，课程由基础模块和拓展模块两个部分构成。基础模块是各专业学生必修的基础性内容，包括中国历史和世界历史，拓展模块是为满足学生继续学习和发展而安排的选修性内容，包括职业教育与社会发展和历史上的著名工匠等内容，帮助学生开拓视野，提升学生学习兴趣。	落实立德树人的根本任务，以唯物史观为指导，促进中等职业学校学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观；树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

（二）专业（技能）课程

按照培养目标要求，紧密联系生产劳动实际和社会实践，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和职业精神的培养，科学设置专业（技能）课程，包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖实训等有关实践性教学环节。

1. 专业基础课程

专业基础课程包括烹饪概论、烹饪基本功、烹饪工艺美术、智能烹饪基础、烹饪原料、饮食营养与配餐。主要教学内容与要求如表所示。

专业基础课程主要教学内容与目标

课程代码	专业基础课程	主要教学内容	目标
MD1B001	烹饪概论	学习了解中国烹饪文化、科学、艺术的总体特点和发展趋势，培养对传统的中国饮食文化脉络全面、系统的分析能力，增强文化修养，提高综合素质。	通过课程的学习，让学生了解掌握有关烹饪基本理论中的要点和规律性法则，有助于学生获得较为广泛的烹饪理论方面知识，将有利于今后在理论研究和操作技能上的发展和提高，以便适应中国和世界餐饮潮流的发展趋势。
MD1B002	烹饪基本功	了解烹饪中刀具的种类和保养方法，了解炒勺，炒锅的种类及使用范围；掌握握刀姿势和运刀手法，根据原料性质正确使用刀法，掌握各种花刀成型的基本方法及标准。	使学生具备饮食行业高素质劳动者所需的基础知识和基本技能，为他们进一步研究相关专业知识和应用新技术打下基础。通过本课程的教学使学生达到中级中式烹调师的理论知识水平。
MD1B003	烹饪工艺美术	研究烹饪工艺造型美的规律，烹饪器皿与菜品的搭配，是以食用为目的色彩和造型的表现艺术。烹饪工艺美术主要研究内容包括：色彩应用学、造型艺术学、文学、心理学、审美学、历史学与烹饪科学技术。	通过学习这门课程能使学生增长烹饪审美能力和鉴赏能力，提高审美情趣和精神素质，可以更好地弘扬中国饮食文化传统，适应当前烹饪发展的需要。
MD1B004	智能烹饪基础	智能烹饪基础课程包括烹饪基础知识、基本烹饪技能、食品安全和卫生知识、健康饮食知识和智能烹	通过学习使学生了解智能烹饪基础知识、食品安全和卫生知识、健康饮食知识，掌握基本烹饪技能、智能烹饪设备和技术等方面

		饪设备和技术等方面的内容。	的内容。
MD1B005	烹饪原料	主要包括烹饪原料基础知识，粮食类、蔬菜类、畜禽类、水产品、干货制品类、果品类、半成品的烹饪应用与贮藏保管，及调料、辅助类化学组成和组织结构的品质检验	通过本课程的学习，使学生掌握各种常见烹饪原料的品种、性质、组织结构、化学成分、烹饪运用、主要产地等方面的内容；培养学生对烹饪专业的认同感，提高学生对烹饪专业的职业认同感；让学生熟悉中国传统文化、饮食文化，牢记遵守国家食品安全卫生法的重要性。
MD1B006	饮食营养与配餐	课程主要是通过对营养素、人体体格检查、营养配餐的计算调整以及中国居民膳食指南等方面来研究人体营养的一门学科。全课程共分为：膳食调查、人体营养状况评价、编制食谱、四季营养配餐设计、健康人群营养配餐设计、特殊人群营养配餐设计六大模块。	课程的教学目标是培养与营养相关行业及餐饮业所需要的懂得营养基本理论知识并且具备一定的实践操作能力的高技能应用型人才,在教学中要向学生完整地介绍营养配餐人员、营养师、餐厅服务人员、餐饮管理人员等的工作所需的营养配餐知识、方法与技能操作,积极为我国营养相关行业培养专业人才。

2. 专业核心课程

专业核心课程设置 6 门，包括：餐饮食品安全与操作规范、中式面点制作、西式面点制作、地方风味名点、面点装饰技艺、厨房管理。专业核心课程的描述如下：



“餐饮食品安全与操作规范”课程描述

课程名称	餐饮食品安全与操作规范	课程代码	MD2B001	学时数	72	学分数	4
学习目标	1. 掌握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； 2. 通过借鉴国际组织、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，培养自主探究能力； 3. 通过对食品卫生与安全基本概念的介绍、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； 4. 了解在生活实践中能够识别食品卫生与安全问题，培养辅助营养师、餐饮服务管理工作的能力，能够对其食品卫生安全进行社会监督和管理。						
典型工作任务	通过学习，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，使学生能够辅助营养师、营养指导师、餐饮服务管理工作，培养对食品卫生安全的监督和管理能力。						
职业能力	专业能力： 1. 认知各类食品污染原因和预防各类食品污染的能力； 2. 具有对我国食品安全事件频发进行综合分析和评价的能力； 3. 具有简单识别鉴定造假食品的能力； 4. 具有利用相关法律法规对食品卫生安全问题进行管理的能力。 方法能力： 1. 信息收集和筛选能力； 2. 选择与判断能力、分析识别能力； 3. 合作探究能力。 社会能力： 1. 具备食品安全的责任意识； 2. 具备自我学习和自我提高的素质； 3. 具备对实际问题的处理应对能力素质； 4. 具备规范技能操作的规则意识。						
职业素养	1. 培养学生具有良好的职业道德素养；具有诚实正直、专业信心等方面的基本品性素质； 2. 培养学生具有自然的言谈举止、坦然的心态、目标追求毅力，包括职业定位、挫折承受力等专业必备素质； 3. 培养学生具有决策能力、创新精神和创造力； 4. 培养学生具有洞察力、应变思维、创造性意识、影响他人等的的能力素质； 5. 培养学生具有口语、书面沟通与表达交流的能力。						
学习内容	食品安全危害；食源性疾病；餐饮业卫生基础知识；餐饮卫生与安全管控。						
技能考核项目与要求	1. 食品卫生与安全相关概念之间的关系； 2. 食物中毒的流行病学特点和分类； 3. 餐饮卫生标准操作规范； 4. 餐饮卫生与安全的管控模式； 要求：操作规范、管理科学、设计合理，根据实际情况分为优、良、及格、不及格四个等级。						

“中式面点”课程描述

课程名称	中式面点	课程代码	MD2B002	学时数	216	学分数	12
学习目标	1. 了解中式面点制作的基础知识，掌握中式面点制作原料的选择、面团、馅心、成形、熟制等工艺流程； 2. 掌握各类面点制作的核心技能，熟悉岗位职责所必备的基本职业能力。						
典型工作任务	通过学习中式面点基本制作技术，面点制作的基本原理和基本操作程序，使学生能运用不同的技术手法，独立制作各式面点，为学生继续提高技艺和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。						
职业能力	专业能力： 1. 了解中式面点制作原料的相关知识以及制作特点； 2. 了解中式面点的风味流派及代表性品种； 3. 熟悉中式面点制作车间的使用与管理知识； 4. 掌握合理搭配宴席面点的基本知识。 方法能力： 1. 具备分析能力和逻辑思维能力； 2. 具备创新能力； 3. 继续学习能力。 社会能力： 1. 具备信息获取能力和灵活适应能力； 2. 具备团队合作能力和组织协调能力； 3. 具备人际交往能力、自我发展能力和职业转换能力； 4. 具备自信心、社会责任心、法律意识、职业道德等职业素养。						
职业素养	1. 了解面点的基本理论，掌握面点制作原料的选择、鉴别和管理； 2. 掌握面点制作车间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具，掌握面点加工基本技法； 3. 熟悉基本面点品种、典型面点品种的设计、加工及风味特色的调制； 4. 培养学生积极沟通、团结协作，并在主动参与中完成合作意识的内化与能力的提高，使其达到高技能人才应具有的良好职业道德和综合素质。						
学习内容	1. 中式面点原料的选择、鉴别与管理； 2. 中式面点设备与工具； 3. 中式面点的面坯调制、制馅、成型、熟制工艺； 4. 中式面点文化的表现形式； 5. 中式面点的组合与运用。						
技能考核项目与要求	1. 能进行中式面点制作原料的选择、鉴别和管理； 2. 熟练操作中式面点加工的基本技法； 3. 能够设计典型面点品种，进行加工风味的调制； 要求：格式正确、操作规范、表述科学、设计合理，根据实际情况分为优、良、及格、不及格四个等级。						

“西式面点”课程描述

课程名称	西式面点	课程代码	MD2B003	学时数	144	学分数	8
学习目标	1. 了解面点原料知识的性质和用途; 2. 熟悉西点制作的基本技术; 3. 掌握酒店常用种类制品的制作原理及技能; 4. 了解宴席面点设计的流程与方法。						
典型工作任务	1. 面点制作原理与原料之间的关系; 2. 制作技法的运用与各类面点品种的设计与制作; 3. 典型案例品种分析。						
职业能力	专业能力: 1. 了解制作实面类面团的品种, 熟练掌握西点典型品种的制作; 2. 具备西式面点产品制作、产品研发的能力; 3. 能够设计大型宴会面点品种, 具有根据面点要求变化更新和发展点心的能力; 4. 掌握产品质量评价标准及方法, 能够进行产品工艺流程、配方的设计。 方法能力: 1. 具备分析能力和逻辑思维能力; 2. 具备创新能力; 3. 继续学习能力。 社会能力: 1. 具备信息获取能力和灵活适应能力; 2. 具备团队合作能力和组织协调能力; 3. 具备人际交往能力、自我发展能力和职业转换能力; 4. 具备自信心、社会责任心、法律意识、职业道德等职业素养。						
职业素养	1. 培养学生的分析观察能力; 2. 培养学生收集资料、处理信息、分析问题、解决问题及创新的能力; 3. 培养学生在学习过程中具有吃苦耐劳、一丝不苟的严谨工作作风, 与人相处、与人沟通的综合素质。						
学习内容	1. 面包、蛋糕、点心基本知识; 2. 面包、蛋糕、点心制作工艺流程, 原料选用原则、主要工序工艺原理及常见品种制作方法、技术要领; 3. 根据职业资格考试内容, 进行综合提升。						
技能考核项目与要求	1. 能够制作实面类面团的品种; 2. 熟练掌握企业西点典型品种的制作; 3. 制定具体产品工艺流程, 能够进行产品配方设计。 要求: 操作规范、表述科学、设计合理, 根据实际情况分为优、良、及格、不及格四个等级。						

“面点装饰技艺”课程描述

课程名称	面点装饰技艺	课程代码	MD2B005	学时数	144	学分数	8
学习目标	1. 了解面点装饰的作用、意义以及分类; 2. 了解和掌握装饰原料的选料要求; 3. 掌握面点装饰的各种基本手法; 4. 学会面点制品的围边装饰艺术及技巧; 5. 学会面点制品的盛装器皿选择与搭配。						
典型工作任务	1. 学习面点装饰的理论知识, 学会鉴赏优秀作品; 2. 面点装饰的各种基本手法; 3. 设计面点装饰作品, 提高面点装饰技艺水平; 4. 面点制品的盛装器皿选择与搭配。						
职业能力	专业能力 1. 握面点制作的基本技巧和装饰技巧; 2. 具备审美能力和实践操作能力, 提高学生的综合素质。 方法能力 1. 具备独立思考能力; 2. 具备合作学习能力; 3. 具备审美能力。 社会能力 1. 具备良好的心理适应能力; 2. 具备良好的人际交往能力。						
职业素养	1. 形成良好的职业态度和职业道德修养。 2. 形成踏实耐心、严谨精细的作风。 3. 形成良好的自我管理能力和开拓创新的精神。 4. 具备坚韧不拔的毅力、积极乐观的态度, 能够调控自身心理情趣, 进行有效地自我控制和疏导。						
学习内容	1. 面点制作基本知识: 包括面点的分类、原料选择、制作流程等。 2. 面点装饰技巧: 教授学生掌握各种装饰技巧, 如捏塑、雕刻、镶嵌、拼摆等。 3. 面点制作实践: 学生动手制作面点, 实践掌握技巧。 4. 面点创新与创作: 引导学生发挥创造力, 创作出具有个性和创意的面点作品。						
技能考核项目与要求	1. 考察学生对面点制作基本知识和装饰技巧的理论掌握情况。 2. 通过进行字体排版和色彩练习, 设计出一份字体版式。 要求: 操作规范、表述科学、设计合理, 根据实际情况分为优、良、及格、不及格四个等级。						

“厨房管理”课程描述

课程名称	厨房管理	课程代码	MD2B006	学时数	72	学分数	4
学习目标	1. 了解现代厨房生产运作特点和生产要求; 2. 熟悉厨房机构的设置原则, 掌握厨房人力管理的基础知识; 3. 熟悉厨房的硬件配备和设计布局; 4. 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; 5. 掌握厨房卫生和安全管理等内容; 6. 通过对酒店厨房管理的实践, 掌握独立管理厨房的运营。						
典型工作任务	1. 现代厨房生产运作特点和生产要求; 2. 厨房的硬件配备和布局设计; 3. 厨房生产运作流程及其要点管理; 4. 厨房卫生和安全管理; 5. 酒店厨房管理的实践及运营。						
职业能力	专业能力 1. 握面点制作的基本技巧和装饰技巧; 2. 具备审美能力和实践操作能力, 提高学生的综合素质。 方法能力 1. 具备独立思考能力; 2. 具备合作学习能力; 3. 具备审美能力。 社会能力 1. 具备良好的心理适应能力; 2. 具备良好的人际交往能力。						
职业素养	1. 培养学生全面熟悉厨房各岗位的所有操作项目和操作技能; 2. 培养学生具备厨房常见问题的分析能力和处理能力、业务管理能力和组织能力; 3. 培养良好人际沟通能力和团队合作精神; 4. 培养学生在员工管理中运用情感管理的方法和技巧; 5. 培养学生养成良好的厨房习惯, 初步树立厨房管理意识、意识、奉献意识、沟通协作意识。						
学习内容	1. 熟悉厨房的基本业务和管理技能; 2. 明确厨房管理的基本内容和基本方法; 3. 培养掌握厨管理知识、具有管理意识和经营管理能力						
技能考核项目与要求	1. 考察学生对厨房管理的基本内容和基本方法的掌握情况; 2. 考察学生对厨房的基本业务和管理技能的掌握情况; 3. 通过对学生厨房管理实践的考察, 检验学生独立管理厨房运营的能力; 要求: 操作规范、表述科学、设计合理, 根据实际情况分为优、良、及格、不及格四个等级。						

3. 专业拓展课程

专业拓展课程包括：普通话口语、地方风味小吃，主要教学内容与目标如表所示。

专业拓展课程主要教学内容与目标

课程代码	专业拓展课程	主要教学内容	目标
MS3B001	普通话口语	本课程依据职业对人才培养的实际要求，以培养学生交际能力为核心，主要包括：普通话语音、朗读、复述、讲故事、交谈、职业用语等口语交际相关知识。采用多种教学方法，教、学、做结合，理论与实践一体化，让学生全面掌握口语与沟通的基本理论知识和学习方法和运用技巧。	本课程重视学生校内学习与实际工作的一致性，“岗、证、课”沟通，参照国家普通话水平等级测试认证内容，构建了以教师职业岗位流程为导向的课程教学模块，从而实现“课程教学、职业认证、持证上岗”三者的完美结合。
MS3B002	地方风味小吃	课程学习地方风味小吃的介绍、地方风味小吃的制作技巧、地方风味小吃经营与管理、地方风味小吃推广营销	通过介绍家乡的小吃，让学生感受家乡小吃的色、香、味、形，激发学生探究家乡饮食文化。能分析各类面点小吃的加工原理、基本技法及风味特色；能参与设计、加工各类小吃品种；达到职业培养目标和职业技术资格的要求，胜任各级各类餐饮面点加工的技术工作。了解家乡的饮食文化，让学生领略家乡的风土人情，激发热爱家乡的思想感情。

4. 实践性教学环节

依据《中等职业学校学生实习管理规定》要求，实践性教学环节主要包括实习实训、毕业设计、社会实践等，对实训实习工作做到统一组织、落实计划、校

企共管，并安排学生与企业、与岗位的零距离接触，使学生快速树立起职业意识，练就过硬的职业技能，提高人才培养质量。实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，注重理论与实践一体化教学。在学生毕业前，实施职业训练项目。

要积极推行跟岗实习、顶岗实习等多种实习方式，强化以育人为目标的实习实训考核评价。要充分发挥各类实训基地的作用，强化学生实习实训。统筹推进文化育人、实践育人、活动育人，广泛开展各类社会实践活动。

职业训练项目简介

职业训练项目名称	跟岗实习	学时数	576	学分	42
训练目标	通过教学使学生能够掌握专业实训项目要求、掌握专业实训项目流程，能够根据专业实训要求完成专业实训项目的任务。				
工作任务	1. 能够根据企业项目任务要求，进行项目设计与规划。 2. 观摩学习项目完成流程。 3. 学习对项目的宏观把握和实际操作。				
职业能力	1. 专业能力 主要包括根据专业实训要求进行项目设计与实施。 2. 方法能力 主要包括职业生涯规划能力、独立学习能力、解决问题能力、获取新知识技能能力、决策能力等。 3. 社会能力 主要包括人际交往能力、公共关系处理能力、劳动组织能力、集体意识和社会责任心等。				
职业素养	培养对专业实训项目的规划与实施，及学生创造思维、艺术个性、沟通能力、诚实守信及创新能力。				
训练内容	1. 了解专业实训的要求 2. 观摩专业实训设计项目方案制定 3. 协助设计师进行专业实训项目设计表现 4. 学习专业实训项目设计的制作完成				
考核项目与要求	技能考核项目：企业实践操作 要求： 1. 具备的团队合作能力、沟通能力、服务意识、食品卫生与安全意识；				

	2. 掌握企业产品生产作业指导书，能够运用已学知识和技能迁移到企业产品制作中，掌握企业产品生产加工技术； 3. 能够根据专业实训项目要求设计规划方案； 4. 依据方案完成实践项目，制作符合企业产品要求的合格产品。
--	--

5. 相关要求

结合实际，落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，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(含典型案例事故分析)、社会责任、师德师风、绿色环保、新一代信息技术、数字经济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、志愿服务活动和其他实践活动。

八、教学进程总体安排

(一) 学时安排

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，岗位实习按每周 30 学时安排，3 年总学时 3408 学时。18 学时折算 1 学分。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按 1 周为 1 学分。

课程类型		课程门数	学时分配		学分分配	
			学时数	学时比例	学分数	学分比例
公共基础课	必修	14	1302	38%	71	32.7%
	选修	2选1	18	0.5%	1	0.5%
	小计	15	1320	38.7%	72	36.4%
专业技能课	专业基础课	6	666	19.5%	37	18.6%
	专业核心课	6	720	21%	40	20%
	专业拓展课	2	108	3%	6	3%
	专业选修课	2选1	18	0.5%	1	0.5%
	小计	15	1512	44.4%	84	42.4%

综合实训、实习		576	16.9%	42	21.2%
总 计	30	3408	100%	198	100%

(二) 课程安排 (详见附录一) 。

九、实施保障

(一) 师资队伍

按照《中等职业学校设置标准》要求,本专业教职工数与学生数应为 1:20,其中专任教师不低于教职工总数的 85%, 依此标准合理配置公共课教师和专业课教师。

1. 专业带头人的基本要求

(1) 热爱祖国, 遵纪守法, 忠诚党的教育事业, 思想解放、求实创新、拼搏奉献、师德高尚。

(2) 原则上应具有本专业及相关专业副高级及以上职称, 学术技术水平应在省内教育系统处于领先地位, 具有创新思维和较高的学术造诣。

(3) 有较强的沟通协调和组织管理能力, 在学科建设和发展中能真正起到带头、促进作用, 在教育教学改革中有所建树。

(4) 教学、教研人员须取得相应的教师资格。

2. 专任教师

具有教师资格证书; 具有本专业理论和实践能力; 具有一定年限的相应工作经历或者实践经验, 达到相应的技术技能水平; 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锻炼, 每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3.兼任教师

主要从本专业相关行业企业的高技术技能人才中聘任，应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。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，建立专门针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

(二) 教学设施

1. 专业教室基本要求

教学条件配置见下表。

教学条件配置			
序号	实训室名称	主要工具和设施设备（基本配置）	
		名称	数量（台/套）
1	中式面点实训室	1. 醒发机	1 台
		2. 不锈钢操作台	8 台
		3. 双星盆台	2 台
		4. 双头燃气灶台	1 台
		5. 落地式燃气蒸灶	10 台
		6. 不锈钢抽烟设备	1 套
		7. 电烘炉带醒发箱	1 台
2	裱花实训室	1. 不锈钢工作台	10 台
		2. 不锈钢双星盆台	8 台
		3. 冷冻冷藏设备	1 台
		4. 裱花工具	40 套
		5. 电化教育设备	1 套
3	西式面点实训室	1. 醒发机	1 台
		2. 不锈钢工作台	10 台
		3. 双星盆台	4 台
		4. 落地式燃气单缸油炸炉	8 台
		5. 落地式燃气蒸灶	10 台
		6. 搅拌机	3 台
		7. 蛋糕模具	40 套

		8.多层电烤箱	2 台
		1.石英面操作台	12
		2.抽油烟设备	1套
4	多功能实训室	3.三层九盘电烤箱	1 台
		4.卧式冰柜合台	1 台
		5.电蒸锅	2 台
		6.单星盆台	6 台
		7.电磁炉	4 台
		8.万能蒸烤箱	3 台
		9.双速双动合面机	1 台
		10.多功能搅拌机	2 台
		11.压面机	2 台
		12.空调	2 台
		13.烤盘架	1 台
		14.电热水器	1 台
5	烹调示范实训室	1. 不锈钢炉灶	1 台
		2. 不锈钢工作台	1 台
		3. 不锈钢双星盆台	1 台
		4. 电化教育设备	1套
		5. 不锈钢抽油烟设备	1套
		6. 砧板与刀具	6套
		7. 排椅	40 台

2. 校内外实训场所基本要求

根据专业人才培养需要和产业技术发展特点，应在企业建立两类校外实训基地：一类是以专业认识和参观为主的实训基地，能够反映目前专业技能方向新技术，并能同时接纳较多学生学习，为新生入学教育和认识专业课程教学提供条件；另一类是以社会实践及学生顶岗实习为主的实训基地，能够为学生提供真实专业技能方向综合实践轮岗训练的工作岗位，并能保证有效工作时间，该基地能根据培养目标要求和实践教学内容，校企合作共同制订实习计划和教学大纲，精心编排教学设计并组织、管理教学过程，学生通过实践训练掌握符合行业需求的职业技能。

3. 实习场所基本要求

实习单位的工作场所管理要求主要是确保员工的安全、舒适和有效工作环境。

实习单位要求员工遵守和执行的规章制度有:

- (1) 禁止在工作场所吸烟、喝酒等不文明行为;
- (2) 工作场所要保持整洁、干净。
- (3) 每天要着装得体, 讲究仪容仪表。
- (4) 禁止携带违禁物品进入工作场所。
- (5) 禁止在工作场所谈论政治、宗教等话题。
- (6) 禁止工作场所擅自使用公司财物。

实习单位的工作场所管理模式一般是五角星管理模式, 即实施五角星企业文化管理模式, 通过建立团队文化、营销文化、服务文化、创新文化、绩效文化等五个文化, 让员工共同致力于企业的目标, 从而提高企业的整体管理水平。

(三) 教学资源

1. 教材选用基本要求

根据课程设计要求选择符合教学要求的中职规划教材, 并鼓励与企业行业专家合作, 依据课程的整体设计编写理论实践一体化校本教材。

2. 图书文献配备基本要求

根据22年教育部等五部门关于印发《职业学校办学条件达标工程实施方案》的通知, 图书配备: 生均图书不少于30册。

图书:参照高等职业学校指标释义, 包括纸质图书和数字资源。

纸质图书:是指学校图书馆及资料室拥有的正式出版的纸质书籍。

数字资源:是指电子图书(包括与图书类似的出版物, 如研究报告、会议论文

集、标准等)电子期刊(包括与期刊类似的连续出版物)、学位论文及音视频。数字资源折合后计入图书资源总量,且所占比例最高不超过图书资源总量的40%。

3. 遵循教学资源完整与有效的原则,配套课程标准、学习情境设计、单元教学设计,配套教学课件、任务演示和教学录像等教学资源。配套任务书、过程监控表等管理资源。配套任务指导、学习交流、在线自测、知识导航等网络学习资源。

(四) 教学方法

教学过程中,基本采用任务驱动、项目引导等教学方法,按照“教、学、做合一”的总体原则,根据课程性质,采用班级授课、分组教学、现场教学、实践训练、讨论、讲座等形式组织教学;不断改革教学方法,采用现场教学、案例教学、任务驱动教学等方法;不断创新教学手段,利用超星网络教学平台建立课程内容,利用微信建立课程交流讨论群组,另外还可利用精品课程网站等网络空间,聚集教学资源,建立交流平台,实现线上线下相结合的教学模式,随时随地实时互动。促进学生自主学习、自主探索,达到共同学习、共同提高的目的;定期安排学生到实习基地实践,按照工作流程完成学习任务,部分内容在校内学习,部分内容在企业实习基地进行,让学生亲历完整的生产过程,突出对学生职业行动能力的培养。

(五) 学习评价

1、课程考核与评价

(1)评价主体

以教师评价为主,广泛吸收就业单位、合作企业、社区、家长参与对学生的评价,建立多方共同参与评价的开放式综合评价制度。

(2) 评价方法

采取过程评价与结果评价相结合，单项评价与综合评价相结合，总结性评价与发展性评价相结合的多种评价方式。要把学习态度、平时作业、单项项目完成情况作为学生评价的重要组成部分。要不断改革评价方法，逐步建立以学生作品为导向的职业教育质量评价制度。

(3) 评价内容：

①思想品德与职业素养。依据国家发布的《中等职业学校德育大纲》、《中职生学生公约》、学校制定的学生日常行为规范，制定思想品德评价方案与细则；依据行业规范与岗位要求，制定职业素养评价方案与细则，把职业素养评价贯穿到教育教学全过程。

②专业知识与技能。依据课程标准，针对学校专业教学特点，制定具体的专业知识与技能评价细则。

③科学文化知识与人文素养。依据教育部颁布的课程教学大纲、省教育厅颁布的公共课教学指导方案，制定公共课教学质量评价细则。积极探索人文素质综合测试的内容和方法。

2. 顶岗实习考核与评价

顶岗实习过程中，企业必须指定优秀设计师对学生进行指导和培训，学校选派专业教师及班主任经常与企业指导教师和学生保持联系和沟通。

考核与评价由校企双方共同完成，成立校企共管机构，共同制定管理制度和考核办法，共同实施评价与考核。建立顶岗实习期间的双导师制。实现校企深度合作，建立网络辅导平台，由专业教师与企业设计师共同指导，做到制度上有保证，管理上有措施。

校外实习成绩的过程和结果考核分别通过实习表现和实习报告两部分完成，实习表现占总成绩的 60%，实习报告占 40%；

(六) 质量管理

根据学校制定的相关教学运行管理制度以及教师教学质量评估实施办法等教学质量管理制度，切实保障教学质量。信息技术系与教务科共同协作对本专业教学实施进行管理，保障实际教学按照人才培养方案规划有效实施。

同时，教学管理可更新观念，改变传统的教学管理方式，参考以行业规范为实际的教学管理要求。教学管理要有一定的规范性和灵活性，合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件；要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

十、毕业要求

(一) 操行评定

学校根据中等职业学校学生守则和行为规范要求制定操行评定细则，对学生的思想品德、遵纪守法、学习态度、考勤等方面进行考察评定。每学年进行一次评定，总评定不合格的学生不予毕业。

(二) 课程及职业技能评定

学生须掌握中西面点专业应具备的文化知识和专业知识，具备胜任相应岗位工作的素质和技能。依照学校制定的教学计划，学生必须修满教学计划的各项课程，获得相关职业技能证书、参加市级及以上技能竞赛获奖的，可替代相应课程的学分，学分转换说明如表所示。

中西面点专业学分转换情况表

序号	项目	要求		学分	替换的课程或课程类型
1	中式面点师	通过考试并获得证书		8	餐饮食品安全与操作规范、中式面点制作、面点装饰技艺
2	西式面点师	通过考试并获得证书		8	餐饮食品安全与操作规范、西式面点制作、面点装饰技艺
3	营养配餐员	通过考试并获得证书		8	饮食营养与配餐
2	计算机等级证书	通过考试并获得证书		8	信息技术
3	普通话等级证	二级乙等以上		2	普通话口语
4	职业技能竞赛	国家级	一等奖	6	专业技能课
			二等奖	5	
			三等奖	4	
		省级	一等奖	5	
			二等奖	4	
			三等奖	3	
		地市级	一等奖	4	
			二等奖	3	

修满规定的全部课程且成绩合格取得相应学分，或者取得规定的替代学分，否则不予毕业。

(三)顶岗实习评定

学校应按上级相关文件要求组织学生参加半年以上的顶岗实习，顶岗实习鉴定由学校和实习企业共同进行，鉴定不合格的学生不予毕业。

学生达到以上要求，准予毕业，颁发毕业证书。

附录一

课程性质	课程类别	序号	课程代码	课程名称	课程性质	学分	总学时	各学期课程周学时						考核方式
								一	二	三	四	五	六	
必修课	公共基础课程	1	YS0C001	军训	实践课	2	60	2W						技能测试
		2	YS0A002	中国特色社会主义	理论课	2	36	36						闭卷
		3	YS0A003	心理健康与职业生涯	理论课	2	36		36					开卷
		4	YS0A004	哲学与人生	理论课	2	36			36				开卷
		5	YS0A005	职业道德与法治	理论课	2	36				36			闭卷
		6	YS0A006	语文	理论课	10	180	36	36	36	36	18	18	闭卷
		7	YS0A007	数学	理论课	10	180	36	36	36	36	18	18	闭卷
		8	YS0A008	英语	理论课	10	180	36	36	36	36	18	18	闭卷
		9	YS0C009	信息技术	实践课	8	144	36	36	36	36			技能测试
		10	YS0C010	体育与健康	实践课	10	180	36	36	36	36	18		技能测试
		11	YS0C011	书法	实践课	6	108		36	36	36			技能测试
		12	YS0C012	音乐鉴赏与实践	实践课	1	18	18						技能测试
		13	YS0C013	美术鉴赏与实践	实践课	1	18		18					技能测试

课程性质	课程类别	序号	课程代码	课程名称	课程性质	学分	总学时	各学期课程周学时						考核方式
								一	二	三	四	五	六	
		14	YS0A014	历史	理论课	5	90	54	36					闭卷
	公共基础必修课程总计					71	1302	348	306	252	252	72	72	
	专业基础课	1	MD1B001	烹饪概论	理论	8	144	72	72					闭卷
		2	MD1B002	烹饪基本功	理论+实践课	7	126	72	54					技能测试
		3	MD1B003	烹饪工艺美术	理论+实践课	8	144			72	72			技能测试
		4	MD1B004	智能烹饪基础	理论+实践课	4	72	36	36					技能测试
		5	MD1B005	烹饪原料	理论+实践课	2	36	36						技能测试
		6	MD1B006	饮食营养与配餐	理论+实践课	8	144		72	72				技能测试
	专业核心课	1	MD2B001	餐饮食品安全与操作规范	理论+实践课	4	72					54	18	技能测试
		2	MD2B002	中式面点制作	理论+实践课	12	216			72	72	54	18	技能测试
		3	MD2B003	西式面点制作	理论+实践课	8	144				72	54	18	技能测试
		4	MD2B004	烘焙技艺	理论+实践课	4	72					72		技能测试
		5	MD2B005	面点装饰技艺	理论+实践课	8	144			72	72			技能测试

课程性质	课程类别	序号	课程代码	课程名称	课程性质	学分	总学时	各学期课程周学时						考核方式
								一	二	三	四	五	六	
		6	MD2B006	厨房管理	理论+实践课	4	72					54	18	技能测试
	专业拓展课	1	MD3B001	普通话口语	理论+实践课	2	36	18	18					闭卷
		4	MD3B002	地方风味小吃	理论+实践课	4	72					72		技能测试
	专业课程必修课程总计					83	1494	234	252	288	288	360	72	
选修课	公共基础选修课程	1	YS0B015	劳动教育	理论+实践课	1	18						二选一	技能测试
		2	YS0B016	中华优秀传统文化	理论课	1	18							闭卷
	公共基础课程选修课程总计					1	18							
	专业选修课程	1	MD4A001	烹调工艺	理论+实践课	1	18						二选一	技能测试
		2	MD4A002	中国饮食文化	理论课	1	18							闭卷
	专业选修课程总计					1	18							
综合实训、实习		1	见习、实习等		实践课	12	216		54	54	54	54		报告

课程性质	课程类别	序号	课程代码	课程名称	课程性质	学分	总学时	各学期课程周学时						考核方式
								一	二	三	四	五	六	
		2		集中实习	实践课	30	360						360	报告
总学时						198	3408	582	612	594	594	486	540	