



烹饪（中西式面点） 专业人才培养方案

河池市技工学校
2022年2月

一、专业名称及代码

专业名称：烹饪（中西式面点）

专业代码：0503

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学历者。

三、基本学制

培养层次	招生对象	学制
中级工	初中毕业生	3 年

四、职业范围（面向）

本专业对应的专业（技能）方向、职业（岗位）、职业资格（职业技能）证书，见下表。

中西面点专业对应的职业范围

专业（技能）方向	主要职业（岗位）	职业资格（职业技能）证书
餐饮管理与服务类	西式面点师	西式面点师（中级）
	中式面点师	中式面点师（中级）

根据现代中西面点食品企业和餐饮企业厨房内部的岗位设置，通过对食品企业和餐饮行业的调研，确定以面包生产车间、蛋糕生产车间、糕点生产车间、烘焙门店销售、中点厨房、西点厨房等为主要就业岗位群，确定本专业学生主要就业岗位群如下：

1. 西点食品企业面包师岗位

初次就业岗位群为面团搅拌岗、面包成型岗、面包烘焙岗，主要为面包类制品生产一线操作技能岗位。近期目标为面包制作车间的技术骨干；远期目标为

创立自己的面包工坊。

2. 西点食品企业蛋糕及裱花师岗位

初次就业岗位群为蛋糕搅拌岗、蛋糕师岗、蛋糕裱花岗、甜点及盘饰制作岗，主要为蛋糕生产一线操作技术岗位。近期目标为面包制作车间的技术骨干；远期目标为创立自己的蛋糕坊。

3. 西点食品企业西式点心师岗位

初次就业岗位群为糕点制作岗，西式甜点制作岗，主要为糕点、甜点生制品产一线操作技术岗位。近期目标为糕点制作车间的技术骨干；远期目标为自己经营西饼屋。

4. 烘焙连锁门店经营服务岗位

初次就业岗位群为门店服务员、甜点出品、面包烘烤、蛋糕装饰、咖啡饮料制作、收银等店面服务、制作与销售岗位。近期目标为店内技术骨干，远期目标为店面店长。

5. 中点食品企业面点师岗

初次就业岗位群为中式点制作岗位，主要为水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团、杂粮面团等产品一线制作岗位；远期目标中式面点生产车间技术骨干或经营早餐店铺。

五、培养目标和培养规格

（一）培养目标

树立自强、自信、自立意识，培养具有基本文字沟通能力、融入社会能力，养成良好的职业道德和敬业精神，能适应中西面点产业生产一线的发展需求，具备从事中西面点实际工作的基本知识和技能，具备从事面包制作、蛋糕制作、西饼制作、蛋糕装饰、中式面点制作、风味小吃制作、西点门店专员等岗位能力，具有现代中西面点店铺创业、经营理念的高素质实用型人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应完成本方案所规定的课程学习内容，在素质、知识和能力等方面达到以下要求方可毕业。

1. 职业素养

（1）思想政治素质

热爱祖国，拥护党的基本路线、方针政策；有正确的政治方面和坚定的政治信念，能在复杂的社会环境中保持清醒的头脑，能够从党和国家的利益出发看问题、办事情；有理想，有道德，有民主和法治观念和公民意识，遵纪守法；有为人民服务的思想、艰苦奋斗的精神、实事求是的态度。帮助学生树立正确的民族观，增进对中华民族的认同，铸牢中华民族共同体意识。在中国史教学中，要引导学生学习英雄、铭记英雄，传承民族气节、崇尚英雄气概，自觉反对数典忘祖、妄自菲薄的历史虚无主义和文化虚无主义，增强学生建设中国特色社会主义的信心。

（2）文化素质

具有一定的专业技术知识、管理知识和人文社会知识；具有良好的道德素养和社会情怀；有科学的认知理念与认知方法；有正确的人生观和世界观、价值观；有正确的审美观，言谈举止及依照修饰等得体；爱好广泛，情趣高雅，有一定的欣赏能力。

（3）职业素养

具有热爱集体、爱岗敬业、恪尽职守、团结协作、诚实守信、公道正派、廉洁奉公、不谋私利、厉行节约的品质；有立业、创业、质量、安全、环保的意识；有认真、严谨、规范、务实、文明生产、履职尽责、积极主动的工作态度；有吃苦耐劳、追求卓越、追求卓越、创新、乐业精神；有勤奋、严谨务实的工作作风。具有建筑相关专业职业能力和获取新知识、新技术的能力。

（4）身心素质

了解体育运动的基本知识，掌握科学锻炼身体的基本技能，具备自我锻炼意识，体质达到《国家学生体质健康标准》；能正确对待困难、挫折和失败，具有理智、乐观、豁达的心态，具备自我控制力、承受力、坚持力和心理调整能力；有博爱胸怀和坚强的毅力； 具有良好的人际关系和健全的人格品质。

2. 专业知识要求

（1）具有中西面点制作理论知识，具备现代西式面点行业、中式面点行业经营理念；

（2）具有对常用食品原料的分类和对食品原料进行鉴定及必要的保管等方面的食品原料知识；

（3）具有食品卫生与安全的基础知识，了解食品标准与法规及卫生管理制度；

（4）具有西点店铺经营管理基础知识；

（5）具备高尚的从业道德理念，具有良好的劳动意识、就业、创业观念。

3. 职业技能要求

（1）应具备中西面点专业基础能力，包括文字语言沟通能力，介绍产品信息能力、正确解读产品配料单和生产计划单能力、鉴别与有效利用食品原料的能力、控制食品加工过程中卫生与安全的能力、简单成本核算能力，不断自我学习能力；

（2）应具备专业操作技能，包括西式点心制作技能、面包制作技能、蛋糕制作技能、中式面点制作技能；

（3）餐饮经营管理能力，包括与顾客沟通技巧、提供优质服务能力、店铺产品生产计划能力、中式快餐菜单设计能力、餐饮成本核算能力、产品创新能力，以及原料采购、保管和中式快餐厨房生产的管理能力。

六、主要接续专业

专科：中西面点工艺

本科：烹饪与营养教育

七、课程设置与要求

本专业课程设置分为公共基础课、专业基础课和一体化课程。

（一）公共基础课

公共基础课的教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习的积极性，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基础，必修课程包括思想政治、历史、语文、数学、英语、计算机基础与应用、体育与健康、就业指导等。

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
1	思想政治	教学内容： 包括中国特色社会主义和心理健康与职业生涯 2 个主题。主要有中国特色社会主义的创立、发展和完善、中国特色社会主义经济、中国特色社会主义政治、中国特色社会主义文化、中国特色社会主义建设与生态文明建设、踏上新征程，共圆中国梦、时代导航，生涯筑梦、认识自我健康成长和立足专业谋划发展等内容。 教学要求： 通过本课程学习，学生既能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来的发展进程；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。同时，又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。	80

2	历史	教学内容： 中国古代史、中国近代史、中国现代史三大模块。史前时期与先秦历史、秦汉时期统一多民族国家的建立与巩固、三国两晋南北朝时期的政权分立与民族交往交流交融、隋唐时期大一统国家的繁荣与开放、宋元时期民族关系与社会经济文化的新发展、明至清中叶统一多民族国家的巩固与社会危机、晚清时期的内忧外患与救亡图存、辛亥革命与民国初年的社会、中国共产党成立与新民主主义革命的兴起、中华民族的抗日战争、人民解放战争、中华人民共和国的成立和向社会主义过渡、社会主义建设道路的探索、改革开放新时期与中国特色社会主义进入新时代。 教学要求： 在本模块的教学中，教师要引导学生进一步学习中国历史上的重要历史事件、重要历史现象和重要历史人物，掌握历史发展的线索和脉络，认识中国社会形态历经原始社会、奴隶社会、封建社会、半殖民地半封建社会、社会主义社会，从低级到高级的发展历程；理解历史进程中的变化与延续、继承与发展；认识中华民族多元一体的基本国情、特点及其优势，帮助学生树立正确的民族观，增进对中华民族的认同，铸牢中华民族共同体意识。在中国史教学中，要引导学生学习英雄、铭记英雄，传承民族气节、崇尚英雄气概，自觉反对数典忘祖、妄自菲薄的历史虚无主义和文化虚无主义，增强学生建设中国特色社会主义的信心。	40
序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时

3	体育与健康	教学内容: 1. 课内: (1)健康教育专题讲座(理论); (2)田径类项目(跑、跳、投); (3)体操类项目(支撑、攀爬、悬垂、腾跃) (4)球类项目(足、篮、排)。 2. 课外: 开展各类体育活动, 并与体育课教学相结合。在没有体育课的当天, 应保证进行 1 小时课外体育锻炼。 教学要求: 通过本课程学习, 使学生: 增强体能, 掌握和应用基本的体育与健康知识和运动技能; 培养运动的兴趣和爱好, 形成坚持锻炼的习惯; 具有良好的心理品质, 表现出人际交往的能力与合作精神; 提高对个人健康和群体健康的责任感, 形成健康的生活方式; 发扬体育精神, 形成积极进取、乐观开朗的生活态度; 提高与专业特点相适应的体育素养。	80
4	语文	教学内容: 1. 阅读与欣赏: (1)现代文; (2)文言文。2. 表达与交流: (1)口语交际; (2)写作。3. 语文综合实践活动。 教学要求: 通过本课程学习, 使学生学习必需的语文基础知识, 掌握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。指导学生掌握基本的语文学习方法, 养成自学和运用语文的良好习惯。引导学生重视语言的积累和感悟, 接受优秀文化的熏陶, 提高思想品德修养和审美情趣, 形成良好的个性、健全的人格。	60

序号	课程名称	主要教学内容及要求	考 时
5	数学	教学内容： 数、式与方程：数（式）的运算、解方程（组）、指数与对数的运算。集合与函数：集合、函数概念及性质、反函数、指数函数、对数函数。三角函数：角的概念推广、任意角的三角函数、三角函数图像和性质。平面解析几何：平面向量、直线与方程、圆的方程。 教学要求： 通过本课程学习，在九年义务教育基础上，进一步学习并掌握职业岗位和生活中所必要的数学基础知识。培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力。引导学生逐步养成良好的学习习惯、实践意识、创新意识和实事求是的科学态度，提高学生就业能力与创业能力。	80
6	英语	教学内容： 掌握 1100 左右的常用词汇和若干相关的常用词组及基础语法知识；能够听懂发音清楚、语速较慢的教学用语和日常生活用语，并能用英语进行简单的日常交谈；能够读懂所学词汇和语法范围内的故事、短文及通知、便条等；能够写出简短的私人信函，或用便条转达具体信息。 教学要求： 通过本课程学习，在九年义务教育基础上，帮助学生进一步学习英语知识，培养听、说、读、写等语言技能，初步掌握职场英语的应用能力；激发和培养学生学习英语的兴趣，提高学生学	80

		习的自信心，养成良好的学习习惯，提高自主学习能力；引导学生了解、认识中西方文化差异，培养正确的情感、态度和价值观。	
序号	课程名称	主要教学内容及要求	考 学 时
7	计算机基础与应用	教学内容： 计算机概述，计算机的基本操作，<i>Windows7</i> 操作系统的使用，<i>Word2010</i> 的使用，<i>Excel2010</i> 的使用，<i>Access</i> 的使用，<i>PowerPoint</i> 的使用，网络应用，计算机系统优化和维护。 教学要求： 通过本课程学习，使学生具备计算机操作和维护的基本技能 ，包括：计算机的基本操作，操作系统的使用技能，电子文档的基本使用技能，电子表格的基本使用技能，数据库的基本管理技能，幻灯片的基本制作技能，网络连接与使用技能，计算机软硬件组装与维护技能等。	80
		教学内容：	

8	就业指导	就业形势与政策法规，就业定位的途径，创新与创业，创业准备，小企业的创办，小企业的经营管理，就业与创业实例。使学生掌握就业与创业的基础知识和常用方法，树立正确的职业理想与职业观、择业观、成才观。培养学生科学就业的能力，使学生学会根据社会发展、职业需求和个人特长进行职业选择。增强学生提高职业素质和职业能力的自觉性，做好适应社会、融入社会和顺利就业的准备。 教学要求： 通过本课程学习，学生了解创业指导的知识原理、创业政策与法规、面试应聘的技巧，着力强调就业教育以及创业教育的内容和意义、创新思维的养成、创业者应具备的基本素质和能力。课程特别重视创业实习的训练，为学生创设逼真的创业实践场景；提供了大量就业指导的知识与案例，分析了国内外成功创业者的丰富经验。	20
---	------	---	----

（二）专业基础课

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考课时
----	------	-----------	------

1	食品原料知识	【课程目标】是中西面点专业的专业基础课程，是食品学科体系中阐述食品原料的种类、性质、组织结构、营养特点等及食品加工应用规律的学科。要求学生掌握常见食品原料在中西面点加工和烹饪中的运用规律，熟悉产地、上市季节和质量鉴定、保管等知识。重点掌握常用中西面点原料的性质、在面点中的应用方法，合理、科学地利用面点原料，促进面点技艺的掌握和提高烹饪理论水平。 【教学内容】主要学习常见烹饪原料的种类、产地、上市季节和质量鉴定、保管等，原料在烹饪中的运用规律及烹调加工的特点，原料的组织结构、组成成分、风味等自然属性。掌握面粉、油脂、食品添加剂、巧克力、乳制品、调味料、牛奶、果蔬、禽蛋、肉类、水产品等原料应用知识。 【教学方法】课堂讲授法、演示法、项目教学法 【教学场所】教室 【考核方式】期末理论考核，期末考核成绩占 50%，平时成绩占 50%，平时成绩包括到课情况、课堂提问及作业成绩。	(第 2 学期) 0
---	--------	---	--------------------------

2	食品安全与法规	【课程目标】是中西面点工艺专业的一门专业基础课，通过本课程的学习，使学生了解我国食品安全法律知识，对餐饮从业人员作业要求，必须遵守的相关条例，处罚条例，培养食品安全法律意识。 【教学内容】①我国食品安全法规介绍；②食品安全法规条例讲解；③食品安全法规处罚条例；④食品加工安全规范操作。 【教学场所】多媒体教室 【组织方式】教师讲解、案例分析、分组讨论。 【考核方式】期末理论考核，期末考核成绩占 50%，平时成绩占 50%，平时成绩包括到课情况、课堂提问及作业成绩。	(第 1 学期) 40
---	---------	---	----------------

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考课时
3	餐饮成本核算	【课程目标】是中西面点工艺专业的专业基础课之一，课程的主要任务是讲授现代烘焙店铺运营和中式小餐饮店铺设备折旧、原料成本、人工成本、产品成本、产品定价、产品利润率、毛利、毛利率、收益等内容，通过过学习，可以让学生掌握店铺运营成本核算，产品净利润，店铺运营收益等内容进行核算。 【教学内容】①成本核算内容中概念名词解释；②原料成本核算；③人工成本核算；④设施设备折旧成本核算；⑤产品定价核算；⑥产品毛利核算；⑦店铺运营成本核算；⑧运营效益核算。 【教学场所】多媒体教室 【组织方式】教师讲解、案例分析、分组讨论、模拟实践、评价建议。 【考核方式】期末理论考核，期末考核成绩占 50%，平时成绩占 50%，平时成绩包括到课情况、课堂提问及作业成绩。 【课程目标】饮食营养与卫生是中西面点工艺专业的专业基础课程，课程主要学习饮食业营养学知识，饮食与营养的关系，营养素和人体健康之间密切的关系以及饮食卫生学的知识。	（第1-2学期） 80

4	饮食营养与卫生	【教学内容】掌握人体所需的六大类营养素，食物来源以及各营养素之间的关系烹饪原料所含的价值，烹饪对营养素的影响；掌握合理烹饪；掌握食源性疾病，寄生虫病，食物中毒，食物过敏，了解厨房卫生的制度。 【教学方法】课堂讲授法、演示法、案例分析法 【教学场所】教室 【考核方式】期末理论考核，期末考核成绩占 60%，平时成绩占 40%，平时成绩包括到课情况、课堂提问及作业成绩。	(第2学期) 40
---	---------	---	-------------------------

(三) 一体化课程

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考课时
1	西饼制作工艺	【课程目标】是中西面点工艺专业的专业技能课程。通过本课程的学习，使学生掌握制作西饼及甜点原料基本性质，并能灵活选用；根据西饼产品特点灵活应用乳糖蛋乳化搅拌法、糖油乳化搅拌法制作面糊型小西饼和乳末型小西饼制作技术，运用包油折叠法制作起酥类小西饼，熟悉布丁、泡芙、慕斯等甜品制作方法。使学生成为具有一定专业知识和熟练操作技能人才。 【实训项目】①西式点心的概念、发展概况及特点；②面糊类西饼制作项目；③乳末类点心制作项目；④塔派制作项目；⑤夹心西饼制作项目；⑥泡芙制作项目；⑦布丁制作项目；⑧慕斯类甜品制作项目；⑨起酥类西饼制作项目；⑩翻糖西饼制作项目。 【组织方案】下发任务书自主学习→课堂讲授法、演示法、互联网+项目教学法→分组实训，教师巡回指导→成品评价（学生互评，教师点评）→理论扩展→产品定价→产品销售→顾客评价 【教学场所】西式面点理实一体实训室 【考核方式】实践考核，实践考核占期末考核成绩占 50%，平	(第1-2学期) 160

		时成绩占 50%。平时成绩包括考勤、教师评价，小组评价，适当增加顾客评价。	
--	--	---------------------------------------	--

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考课时
2	蛋糕制作工艺	【课程目标】是中西面点工艺的专业技能课程。通过本课程的学习，让学生熟悉制作蛋糕原料基本性质，并能灵活应用；掌握产品成本核算知识，能对制作蛋糕的辅料进行初加工及处理，掌握海绵蛋糕、油脂蛋糕、戚风蛋糕、乳酪蛋糕等蛋泡糊打发完成的标准，面糊混合搅拌方法，入模刮平手法、烘烤熟制等作技术，能够使用蛋糕胚体制作常见生日蛋糕，根据主题设计制作主题蛋糕，熟悉流行蛋糕产品的制作技术，具有开具料单的能力。学生成为具有一定蛋糕制作知识和熟练操作的技能型应用人才。 【实训项目】①蛋糕设备使用项目；②海绵蛋糕制作项目；③油脂蛋糕制作项目；④戚风蛋糕制作项目；⑤蛋糕装饰馅料制作项目；⑥卷筒蛋糕制作项目；⑦慕斯蛋糕制作项目；⑧流行蛋糕制作项目；⑨蛋糕装饰裱花项目；⑩下午茶蛋糕制作项目；创意主题蛋糕装饰项目。 【组织方案】下发任务书自主学习→课堂讲授法、演示法、互联网+项目教学法→分组实训，教师巡回指导→成品评价（学生互评，教师点评）→理论扩展→产品定价→产品销售→顾客评价。 【教学场所】西式面点理实一体实训室 【考核方式】实践考核，实践考核占期末考核成绩占 50%，平时成绩占 50%。平时成绩包括考勤、教师评价，小组评价，适当增加顾客评价。	（第 2-3 学期） 160

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考课时
3	面包制作工艺	【课程目标】是中西面点工艺的专业技能课程。通过本课程的学习，使学生熟悉制作面包原料基本性质，并能灵活应用；学会制作面包原料的初加工及处理方法，熟练掌握各式面包产品面团配制及搅拌工艺，能熟练制作条形、橄榄形、辫形、绞绳形等常见面包形态，能准确判断面包醒发、烘烤等制作技术，熟悉流行面包的制作技术，具有开具料单的能力。使学生成为具有一定面包制作知识和熟练操作的技能型人才。 【实训项目】①面包面团搅拌项目；②面包面团造型项目； ③甜面团面包制作项目；④法式面团面包制作项目；⑤日式面包制作项目；⑥调理面包制作项目；⑦丹麦面包制作项目；⑧下午茶面包制作项目。 【组织方案】下发任务书自主学习→课堂讲授法、演示法、互联网+项目教学法→分组实训，教师巡回指导→成品评价（学生互评，教师点评）→理论扩展→产品定价→产品销售→顾客评价。 【教学场所】西式面点理实一体实训室 【考核方式】实践考核，实践考核占期末考核成绩占 50%，平时成绩占 50%。平时成绩包括考勤、教师评价，小组评价，适当增加顾客评价。	（第 3-4 学期） 200

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考课时
4	中式面点工艺	【课程目标】是中西面点工艺专业的专业技能课程，主要使学生了解中国面点发展的历史，知道中式面点的原料，掌握调制水调、膨松、油酥、米粉、杂粮五种主坯的基础理论知识、操作程序和质量标准以及基本技能，基本成型技术，培养学生具备中点制作的基本职业能力，并具备中式面点师中级的水平。 【实训项目】中式面点水调面团产品制作项目、膨松面团产品制作项目、油酥面团产品制作项目、米粉面团产品制作项目、杂粮面团点心制作项目。 【组织方案】下发任务书自主学习→课堂讲授法、演示法、互联网+项目教学法→分组实训，教师巡回指导→成品评价（学生互评，教师点评）→理论扩展。 【教学场所】烹饪实训室 【考核方式】实践考核，实践考核占期末考核成绩占 50%，平时成绩占 50%。平时成绩包括考勤、教师评价，小组评价，适当增加顾客评价。	（1-2 学期） 160

5	风味小吃制作工艺	【课程目标】是中西面点工艺专业的专业技能课程，主要使学生了解中国各地特色面点制作，特别是江浙各地方风味小吃产品制作，掌握江浙地区风味小吃常用水调、膨松、油酥、米粉、杂粮五种主坯面团的基础理论知识及其一般制品的基础操作知识、操作程序和质量标准，12种面点成型技术，制馅技术，培养学生具备风味小吃制作的基本技能，养成安全卫生生产意识。 【实训项目】水调类面团小吃制作项目、膨松类面团小吃制作项目、油酥类面团小吃制作项目、米粉类面团小吃制作项目等常见的江浙风味小吃产品制作项目。 【组织方案】下发任务书自主学习→课堂讲授法、演示法、互联网+项目教学法→分组实训，教师巡回指导→成品评价（学生互评，教师点评）→理论扩展→产品定价→产品销售→顾客评价。 【教学场所】烹饪实训室 【考核方式】实践考核，实践考核占期末考核成绩占50%，平时成绩占50%。平时成绩包括考勤、教师评价，小组评价。	(3-4 学期) 16 0
---	----------	---	------------------------

(四) 实习教学

序号	实习名称	主要教学内容与要求	参考课时
1	跟岗实习	【课程目标】是中西面点工艺专业的专业必课程，主要使学生了解从事西点食品企业或酒店餐饮业中式面点或西式面点制作该岗位应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，熟悉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，尽快掌握企业产品生产加工技术，能够制作符合企业产品要求的合格产品。 【实习内容】主要学习中式面点或西式面点岗位群应具备的基本专业素养、产品制作流程、食品安全防控措施，学会与同事沟通方式方法，顺利完成从学生到社会人的转变，熟悉企业产品规范加工过程、及成熟技能。 【教学方法】企业实践法、示范讲解法。 【教学场所】西点食品企业中央工厂或销售门店、酒店餐饮企业西点房或中点房。 【考核方式】实习企业根据学生实习态度、实习效果、实习纪律等方面给予考核，学生领班或主管评价 60%，企业人事评价占实习成绩的 40%。	(第 5 学期, 30 课/周) 450
2	顶岗实习	【课程目标】是中西面点工艺专业的专业必课程，主要使学生养成从事西点食品企业或酒店餐饮业中式面点或西式面点制作该岗位应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，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，能够制作符合企业产品要求的合格产品。 【实习内容】主要养成中式面点或西式面点岗位群应具备的基本专业素养，形成食品安全防控措施习惯，学会看产品作业指导书	第 6 学期, 30 课/周) 1050

序号	实习名称	主要教学内容与要求	参考课时
		、产品生产计划书，能够制定原料采购清单，验收、保管原料，能够与同事正常沟通，及时沟通，能够融入到团队中，学会团队协作方式方法，顺利完成从学生到社会人的转变，熟练生产企业岗位产品。 【教学方法】企业实践法、示范讲解法。 【教学场所】西点食品企业中央工厂或销售门店、酒店餐饮企业西点房或中点房。 【考核方式】实习企业根据学生实习态度、实习效果、实习纪律等方面给予考核，学生领班或主管评价 60%，企业人事评价占实习成绩的 40%。	

八、教学进程总体安排

中西式面点专业指导性教学计划表

序号	职业技能等级	课程	基准学时	学时分配					
				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	中级	公共基础课							
1	技能	思想政治	80	2	2				
2		历史	40	2					
3		体育与健康	80	1	1	1	1		
4		语文	60	3					
5		数学	80		4				
6		英语	80		4				
7		计算机基础与应用	80	4					

8		就业指导	20		1				
		小计	520	14	12	1	1		
二		专业基础课							
9		食品安全与法规	40	2					
10		餐饮成本核算	80	2	2				
11		食品原料知识	40	2					
12		饮食营养与卫生	40		2				
13		烹饪基础	80				4		
14		餐饮店铺服务礼仪	40				2		
15		小计	320	6	4		6		
三		一体化课程							
16		西饼制作工艺	160	4	4				
17		中式面点工艺	160	4	4				
18		蛋糕制作工艺	160		4	4			
19		面包制作工艺	200			4	6		
20		风味小吃制作工艺	160			4	4		
21		巧克力制作工艺	40			2			
22		面塑	40			2			
23		冷菜制作工艺(选修)	80				4		
24		小计	1000	8	12	16	15		
四		考证训练							
25		上岗证、初级工考证实训	120				6		
26		中级工考证训练	180				9		
		小计	300				15		
五		选修课							

27	中职生职业生涯规划	20	1					
28	安全教育	20	1					
29	工匠精神读本	20		1				
30	6S 管理知识读本	20			1			
六	跟岗实习	450					15*3	
七	顶岗实习	1050					5*30	30
总学时		3720						

注：第一学年理论课和一体化课程采用隔周轮上的形式，第二学年开始全部按一体化课程实施教学。

九、实施保障

（一）培养模式

以人才培养目标为导向，采用“一专一辅一特长”三位一体人才培养模式。教学自始至终要以中西面点工艺专业人才培养目标为导向，以企业岗位需求为主体，培养注重理论与实践并重实用型技能人才。在人才培养过程中课内以西式面点制作技能为专业重点培养方向，以中式面点制作技能为专业辅助培养方向，课外通过美食社团、基本功练习、店铺创业实践、技能竞赛、企业实践、顶岗实习等形式注重培养学生掌握一项专业特长技能，促进其职业素质的养成与职业责任感的建立。

（二）师资队伍

要求中西式面点专业教师能胜任技能人才培养要求中规定的职业典型工作任务，并将其转化成课程，组织教学和实施相应的考核评价，实现中级技能人才培养目标。加强一体化师资队伍建设，打造一支教学质量高、结构合理、示范性强的优秀一体化教学团队。

1. 学历层次要求

- （1）公共基础课教师应有与授课课程对口专业的大学本科毕业证书；
- （2）专业基础课教师应有相关专业的大学本科毕业证书；
- （3）一体化课教师应有相关专业或与之相近专业的大专及以上毕业证书。

2. 资格证书要求

- （1）专任教师应具有高中或中等职业学校及以上教师资格证书；
- （2）专任一体化任课教师还应具有本专业高级工及以上职业资格证书；
- （3）兼职一体化课教师应具有3年以上本专业实践经验并具有本专业高级工及以上职业资格证书。

3. 人员配备要求

(1) 专业基础课和一体化课教师中,具有本专业中级以上专业技术职务任职资格者不低于 50%,高级以上专人员业技术职务任职资格者不低于 20%;

(2) 专业基础课和一体化课教师中,每年至少有 70%的教师参加企业实践学习或各种专题培训,全年累计学习和培训时间不少 于 30 天;

(3) 专业基础课和一体化课(专、兼职)教师占本专业全部教师的 60%以上,在校生与该专业的专任教师之比不低于 20:1(不含公共课)。

(三) 场地设施设备

1. 专业教室的基本条件

本专业(理论、实训)教室不少于 3 间(400 平米以上),能满足教学做一体化课程的基本要求,并配备相应的设施、设备、工具及检测仪器等;具有浓厚专业文化氛围、较丰富专业电子及纸质资料,学生可通过信息化系统看视频,图片,文字等资料,实现学习、展 示、汇报及专业文化熏陶等。

2. 校内实训室(基地)基本情况

本专业校内实训基地应具有真实(或仿真)职业氛围、设备先 进、软硬件设施配套,能满足国家职业技能鉴定要求。本专业实习、 实训场所(含合作共建)及附属用房占有面积应达到 14 平方米/生,平均教学科研仪器设备值不低于 3000 元/生,每年新增教研仪器设备比例不低于 5%。

实训室设备配置表

序号	实训室	主要设备和工具		主要功能
		名称	数量	
1	面点实训室	立式多功能搅面机	1 套	中西面点西饼制作、蛋糕制作、面包制作、中式面点风味小吃制
		压面机	1 套	
		醒发箱	2 套	
		生物油双头点心蒸炉	2 套	
		生物油双头炒炉	4 套	

	电烤箱	2 套	作。杂粮面团 点心制作。
	面包切片机	1 套	
	双头汤炉	2 套	
	双缸电炸炉	1 套	
	台式多功能搅拌机	2 套	
	保鲜工作台	2 套	
	比萨烤炉	1 套	
	电饼铛	1 套	
	立式蒸饭柜	1 台	
	棍式高速搅拌机	4 套	
	真空包机	1 台	
	四门冰柜	2 台	
	电子称	4 台	
	喷火枪	1 台	
	洗菜台	三套	
	辅助器具（裱花嘴、刮板、齿刀、抹刀、花钳、 印模、滚筒擀面杖、面棒、盒模、蒸笼、擀面 杖、量杯）等		
	货架	2 台	
	抽排烟机	1 套	
	制冰机	1 套	
	工作台	6 张	
	消毒柜	2 台	
	碎冰机	1 台	
	西式燃气连焗炉	2 台	
	工作台	6 张	
	格兰仕微波炉	2 台	
	双层蒸锅	5 台	
	双层蒸锅	10 台	

		豆浆机	1 台	
		搅面机	1 台	
		油烟机	5 台	
		工作台	2 张	
		洗菜台	1 套	
2	面点 基本 功实 训室	立式多功能搅面机	1 套	中西面点 水调面团产品 制作
		压面机	1 套	、膨松面 团产品制作、
		醒发箱	1 套	油酥
		生物油双头点心蒸炉	1 套	、杂粮面 团点心制作。
		工作台	4 张	
		四门冰柜	1 台	
		立式蒸饭柜	1 台	
		洗菜台	2 套	
		生物油双头炒炉	2 套	
3	烹饪 实训 室	醒发箱	1 套	中西面点
		电烤箱	2 套	西饼制作、蛋
		生物油双头点心蒸炉	2 套	糕制作、面包
		生物油双头炒炉	2 套	制 作、中式
		面包切片机	1 套	面点
		比萨烤炉	1 套	风味小吃
		电饼铛	1 套	制 作。杂粮面
		西式燃气连焗炉	2 台	团点心制作。
		四门冰柜	1 台	
		制冰机	1 套	
		工作台	2 张	

	立式多功能搅面机	1 套	
--	----------	-----	--

1. 校外实训基地的基本情况

本专业应有稳定的校外实训基地，并有良好的运行保障机制，数量应不少于 5 个。校外实训基地应为中等或以上规模的企业，其在区域或行业内有很好的社会声誉，技术或管理水平处于行业一流或领先水平。校外实训基地能够一次性提供 40 名学生进行认识实习、专业实习、现场教学的需要，能够提供部分学生顶岗实习的需要。校外实训基地的数量应能满足每学期专业实践教学的需要。

2. 信息化教学条件

具备一定数量虚拟仿真软件、触摸屏一体机，具备网络通讯技术、网络课程平台等，加强学生自主学习及协作学习的能力，使学习者获取更广泛的教学信息和相关资料。

（四）教学资源

教学资源包括工作页、教材、维修手册、工具书、设备说明书、技术规范、技术标准和数字化资源等，教学资源应按职业典型工作任务要求进行配置。

1. 教材选用有关基本要求：优先从国家和省两级规划教材目录中选用一体化校本教材或工作页，或者与行业企业合作开发特色鲜明的一体化校本教材或工作页。

2. 图书配备有关基本要求：图书室配备专业书籍、维修手册、工具书、设备说明书、技术规范、技术标准等专业图书资料不少于生均 2 册，能满足学生深入学习专业知识，教师教学科研的需求。

3. 数字资源配备有关基本要求：图书室资源配备电子书籍、电子期刊、数据库等，供学生网上学习或查阅资料；建有网络课程平台，网上课程资源不少于 3 门，课程资源包括微课、视频、图片、动画、音频、仿真软件、文本资料、习题库、交流空间等。

（五）教学方法

采用行动导向教学法，通过学生与教师共同完成一个完整的工作（学习）项目，体现理论教学和实践教学融通合一，专业学习和 工作实践学做合一，能力培养和工作岗位对接合一的特征。

（六）教学管理制度

为保障教学有效运行，学校建立了完善、全面且有效运行的学籍管理制度、日常教学管理制度、理论教学管理制度、实训教学管理制度等。

十、质量与评价

（一）质量管理

1. 质量保障

（1）教务科、教研组两级督导加强日常教学督导检查，对教师教学情况进行检查督导。

（2）教师教学执行我校《教师工作规范》。

（3）教研室应制定规范的教学文件：课程标准、授课计划、课程设计方案、课程教案、课程考核方案、课程试卷。

（4）制定教学质量标准，执行教学质量评价制度。

2. 质量监管

（1）建立教学督导制度，监测各课程教学情况。

（2）任课教师形成课程授课情况定期调查制度，结合调查情况对教学方法、教学内容等进行调整改进。

（3）教务科、教研室执行听课、教学检查、督导和事故认定制度。

3. 信息反馈与质量改进

根据行业企业的发展，建立“1 年一次调整，5 年重新修订”的课程体系和人才培养方案动态调整机制，使课程体系和人才培养方案保持动态更新，及时跟踪行业发展趋势，响应企业需求，应用最新技术，反馈培养效果。

（二）学习评价

实行理论考试、实训考核与日常操行表现评价相结合的评价方式，以利于学生综合职业能力的发展。

1. 文化基础课、专业基础课的考核可以采用课堂综合表现评价、作业评价、学习效果课堂展示、综合笔试等多元评价方法。

2. 一体化课程采用过程性评价和成果考核相结合的方式。考试要设计便于操作的考题和细化的评分标准。可充分利用仿真模拟软件对学生的进行部分项目考核。

3. 要根据课程的特点，注重评价内容的整体性，既要关注学生对知识的理解、技能的掌握和能力的提高，又要关注学生养成规范操作、安全操作的良好习惯，以及爱护设备、节约能源、保护环境等意识与观念的形成。

（三）毕业要求

1. 毕业条件

职业学校实行学历证书和职业资格证书“双证书”制度。具有学籍的学生，操行考核合格，学完教学计划规定的全部课程且考核合格或修满规定学分并取得相应职业资格证书的，应准予毕业，并由学校发给经自治区劳动保障行政部门验印的毕业证书。

2. 证书要求

（1）必考证书：

中式面点中级工证、西式面点中级工证（国家职业资格四级）。

（2）选考证书：中式烹饪初级工证（国家职业资格五级）

附录 1

河池市技工学校教学计划变更审批表

专业 名称				专业 代码		
年级				学制		
原教学 计划	课程 编号	课程 名称	课程 性质	学时 总数	开课 学期	变更状态 (增加或撤消)
调整后 计划						
变更 理由						
变更 内容	专业负责人签字： 年 月 日					
教务处 审核意见	教务主任签字： 年 月 日					
分 管 副 校 长 审核意见	副校长签： 年 月 日					
学 校 党 组 织 审核意见	书记（校长）签字： 年 月 日					