

河池市宜州区职业教育中心

中西式面点专业人才培养方案

2023 年 8 月

二〇二三年八月

一、专业名称及代码

专业名称：中西式面点

专业代码：740203

二、入学要求

本专业入学要求为：

初中毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

学制：3年

教育类型：全日制中等职业教育

学历层次：中专

四、职业面向

表 1：职业面向分析表

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)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能等级证书举例
74 (旅游服务类)	740203	62 餐饮业	4-03-01-02 中式面点师 4-03-02-02 西式面点师	焙烤技术 米、面制品技术	中式面点师中级 西式面点师中级

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业坚持立德树人，培养理想信念坚定，具有一定科学文化水平，良好人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展职业晋升能力，面向酒店、餐馆等餐饮企业以及企事业单位的食堂、食品加工中心连锁配送等单位，培养熟练掌握不同面团的调制和各类馅心的制作，掌握各类成型方法和熟制技能，具有较强的中西式面点制作能力，面点制作技术开发创新能力和餐饮企业经营管理能力的人才。

(二) 培养规格

1.素质

具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感和参与意识。

- (1) 具有良好的道德品质、职业素养、法律意识；
- (2) 具有健康的身体和心理；有良好的生活态度；
- (3) 具有良好的责任心、进取心和坚强的意志；
- (4) 具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度；
- (5) 具备勤于思考、善于动手，勇于创新的精神；
- (6) 具备食品安全意识、团队合作精神和服务意识；
- (7) 能够严格遵守安全操作规范。

2.知识

- (1) 熟悉餐饮业厨房工作的一般流程；

- (2) 了解中西式面点文化、餐饮服务市场变化等相关知识；
- (3) 了解食品安全相关法律法规与专业知识，能按照相关要求进行操作。
- (4) 了解中西式面点相关的工艺美术知识及中外饮食民俗；
- (5) 掌握餐饮企业成本核算、厨房安全管理、餐厅服务相关知识。

3.能力

- (1) 具有扎实的中西式面点制作的基本功；
- (2) 掌握各类中西式面点制作基本技法及工艺流程，能制作常见点心品种；
- (3) 熟悉主要面点流派的技艺特点及传统文化知识，能制作代表性风味点心；
- (4) 具备中西式面点制作和品种创新的能力；
- (5) 具有继续学习和适应职业转化的迁移能力；
- (6) 具有吸收和应用新技术的能力；
- (7) 掌握西饼房常用原料、工具、设备、技法和行业术语词汇，具备在英语工作环境中交流的能力；
- (8) 能够独立制作完成咖啡类、鸡尾酒类饮品的制作，并合理的搭配中西式面点产品；宴会中西点搭配艺术；
- (9) 能够了解中西式饼房的人员组织架构，并具备管理一家餐饮门店的能力；

六、主要接续专业

高职：烹饪工艺与营养

本科：旅游管理

食品科学与工程

七、课程设置及要求

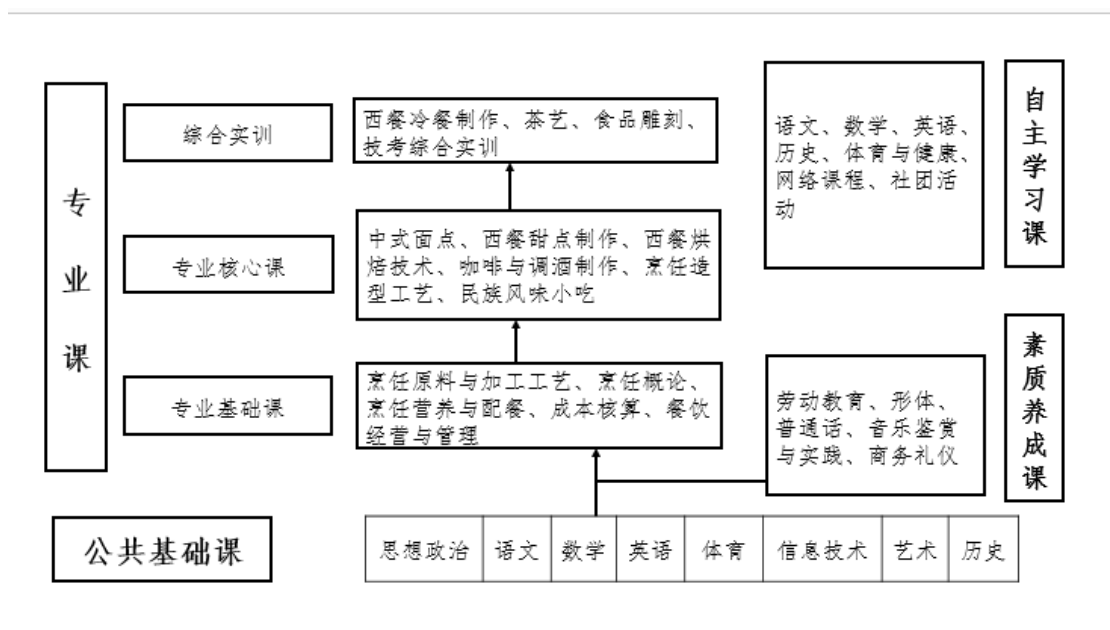
(一)课程体系设计思路

1.专业人才培养模式

以世界技能大赛为依托，贯彻“以赛促学”的理念，和高职合作五年一贯制的人才培养模式，夯实专业基础，依托对接世赛标准的世界技能大赛实训基地，为学生进一步深造学习提供有力保障。依托行业企业资源，深入开展校企合作，通过调研，明确现阶段中西式面点专业的发展定位、方向，按照人才培养目标和人才培养规格，采用校企合作办学，精准把控学校人才培养质量，全面关注学生职业素养培养，重点培养学生专业能力。

2. 课程体系框架图

表 2：课程体系框架图



(二)课程设置

本专业课程设置分为公共基础课和专业（技能）课。

公共基础课包括德育课、文化课、计算机应用基础、体育与健康，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、专业基础课和综合实训课。

1.公共基础课程

表 3：公共基础课设置

序号	课程名称	主要教学内容及要求	学时
1	语文	《语文》课程包括基础模块、职业模块、拓展模块，分为15个专题。围绕专题教学，以学生为本，聚焦学科核心素养，助力学生专业和未来发展。语文学科核心素养，主要包括语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与四个方面。聚焦语文学科核心素养，关注学生语言能力，侧重于学生综合能力的培养，培养学生文化审美能力，热爱祖国优秀传统文化，并投入到传承民族文化的行列。	480
2	数学	数学学科的核心素养是数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析、数学建模。数学运算是指在明确运算对象的基础上，依据数学运算法则与公式对具体对象进行变形的演绎过程；直观想象是指借助几何直观和空间想象感知事物的形态与变化的思维形式，利用图形理解、分析和解决数学问题的心理过程；逻辑推理是指从一些事实和命题出发，依据推理规则获得其他命题的过程；数学抽象是指舍去事物的一切物理属性，提取出数学研究对象的思维过程；数学建模是对现实问题进行数学抽象，用数学语言表达问题、用数学知识与方法构建模型解决问题的过程。 数学学科的课程内容包括基础模块一、拓展模块一和拓展模块二。基础模块包括四部分共八个单元的内容，是必修内容（不低于108学时）；拓展模块一是在基础模块的基础上进行知识的延展，包括四部分内容，拓展模块二主要是关于数学在	403

		历史文化、政治经济、科学技术等方面的应用,包括七个专题和若干数学案例,拓展模块一或拓展模块二可以作为限定性选修内容(不低于36学时),也可以作为任意选修内容(学时不做统一要求)。	
3	英语	<p>中职英语课程任务是在义务教育基础上进一步帮助学生学习语言知识,提高听说读写等语言技能,强化英语核心素养,引导学生在真实情境中开展语言实践活动,认识文化的多样性,理解思维的差异性,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,价值观,自觉践行社会主义核心价值观,成为能服务社会需求的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>英语学科核心素养是学科育人价值的集中体现,是学生通过学科学习与实践而逐步形成的正确价值观念,必备品格和关键能力。由职场语言沟通,思维差异感知跨文化理解和自主学习4个方面构成。《中等职业学校英语课程标准》要求教师和学生在学习中围绕学科核心素养,做到教、学、评的统一。</p>	373
4	思想政治	<p>中等职业学校思想政治课程是落实立德树人根本任务的关键课程,本课程以立德树人为根本任务,以培育思想政治学科核心素养为主导。通过本课程的学习,引导学生理解新时代中国特色社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设、生态文明建设的内容和要求,树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想,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,自觉培育和践行社会主义核心价值观,培育学生的政治认同、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。本课程包括基础模块和拓展模块,基础模块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,按顺序依次在一二年级的四个学期开设,每周2学时,每学期36学时,拓展模块包括国家安全教育、中华优秀传统文化、文明礼仪等在线课程,由学生根据自身的爱好和需求在线进行不少于36学时的学习。</p>	140

5	历史（必修）	<p>历史课程采取线上、线下相结合的教学模式，通过线上微课的学习，和线下学生生活的推进，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（历史学科核心素养包括唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀五大方面）。在立德树人这个最终目标上，课标强调通过历史课程的教学，要使学生增强历史使命感和社会责任感；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；树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观，抵制数典忘祖、妄自菲薄的历史虚无主义；结合职业学校特点，要使学生塑造健全人格，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。</p>	34
6	体育与健康	<p>通过对本课程的学习和练习，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。</p>	210
7	信息技术	<p>中等职业学校信息技术课程要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。课程通过多样化的教学形式，帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范，掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产学习和学习情境中各种问题；在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的提升奠定基础。</p>	102

8	艺术（美术鉴赏与实践）	<p>艺术课程的美术鉴赏与实践基础模块主要是培养学生的艺术审美和实践能力,学生通过欣赏美术作品,了解作品主题,感悟作品情感,理解作品内涵,认识美术的基本功能和作用,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,厚植民族情感,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人才。</p> <p>美术鉴赏与实践主要内容包括了解不同美术门类,欣赏中国书画、雕塑、建筑等经典作品,欣赏外国绘画、雕塑和建筑等经典作品,掌握美术鉴赏的基本方法,结合鉴赏内容开展美术实践</p>	18
---	-------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

2. 素质养成课

表 4: 素质养成课程设置

序号	课程或项目	主要教学内容	学时
1	劳动教育 (必修)	<p>通过开展日常生活劳动,自我管理生活,提高学生劳动自立自强的意识和能力;定期开展校内外公益服务性劳动,做好校园环境秩序维护,运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务,培育学生社会公德,厚植爱国爱民的情怀;依托专业课实习实训,参与真实的生产劳动和服务性劳动,增强学生职业认同感和劳动自豪感,提升创意物化能力,培育学生不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。</p>	70
2	商务礼仪 (选修)	<p>通过本课程的学习,使学生掌握正确的商务礼仪习惯,自觉地注重个人礼仪形象和修养,提高个人公共素质,提高学生自身素质,让他们懂得如何塑造成功的个人商务形象及进行得体的商务交际,使学生具备良好的职业道德,爱岗敬业,自觉维护团队形象,为未来职业生涯发展奠定基础。</p>	32
3	普通话 (选修)	<p>以国家的语言文字政策为依据,系统讲授普通话的基础理论和基本知识。通过本课程的学习和练习,使学生的普通话水平有较大的提高,能够在日常学习和生活中较为自然地使用普通话,提高学生发音的标</p>	18

		准，使学生讲普通话、运用普通话成为一种职业习惯。	
4	形体 (选修)	通过本课程的学习，使学生掌握形体训练的基本知识及方法，提高学生身体的协调、控制及表现能力，矫正不良姿势，练就健美形体，提高审美情趣。使自身的形体姿态适应所从事工作的需要。	36

3. 专业课程

表 5: 专业基础课程设置

序号	课程名称	主要教学内容	学时
1	烹饪原料与加工工艺	通过教学,系统掌握烹饪原料学的基础理论和基本概念,全面了解烹饪原料的产地、产季、性质、应用和保管等方面的知识,为加工技术和中西点的制作打下基础。	32
2	烹饪概论	了解中国烹饪发展过程与历史沿革、中国餐饮业发展过程与趋势、中国饮食民俗与饮食文化;掌握中国筵宴、中国烹饪风味流派构成。	36
3	烹饪营养与配餐	了解现代营养学与饮食保健基础知识,以及烹饪对营养价值的影响;熟悉常见原材料营养价值与保健作用;掌握营养配餐基本原则、方法,以及主要烹饪原料营养价值。	50
4	成本核算	了解成本费用的基本概念与类型;理解企业成本核算基本程序与基本方法;能对小型餐饮企业要素费用进行归集与分配;了解分步法基本原理;会运用品种法、分批法和分类法核算小企业产品成本;会编制小型餐饮企业常用成本费用报表。	18
5	餐饮经营与管理	了解餐饮企业运行概况与业务流程、餐饮成本核算方法与基本规则、中央厨房基本概念与基本运行;熟悉现代厨房布局与基本运行流程,以及常用厨房设备使用和基本维护。	36

表 6: 专业核心课程设置

序号	课程名称	主要教学内容	学时
1	中式面点	1.学习掌握水调面团制品、膨松面团制品及其他类面团制品的制作。 2.掌握层酥类面团制品、米类及米粉类面团制品、淀粉面团制品的制作方法。	136
2	西餐甜点制作	1.了解鸡蛋、糖、面、黄油这4种基本的食材； 2.学习制作戚风蛋糕、泡芙、黄油磅蛋糕、慕斯蛋糕等23种基础西式点心品种； 3.学习制作巴黎车轮饼、可露丽等21种法式糕点的学习 4.掌握蛋糕的口味搭配技巧； 5.学习制作工艺繁复的组合类西式点心。	144
3	西餐烘焙技术	1.学习使用法国不同种类的面粉 2.学习不同的揉面技术：手工揉面以及三种不同的机器揉面法 3.制作面包和甜酥面包（丹麦糕点） 4.初步学习面包装饰 5.初步学习如何使用酵头和“波兰酵种”（预发酵种类之一）制作的面团 6.学习不同种类的发酵方式，以及面包风味的形成过程 7.如何正确使用法国“传统面粉”（由法国法律所定义的传统面粉） 8.如何制作酥皮类产品	144
4	咖啡与调酒制作	掌握咖啡历史，认识咖啡用具，学习如何清洗咖啡机，以及常见问题及解决办通过咖啡拉花的学习，让学生掌握打奶泡的技巧，和花式咖啡，热巧克力以及咖啡拉花雕法的制作方法。 通过课程讲授白酒、啤酒和鸡尾酒的相关知识，让学生会认酒瓶，学习英式调酒和饮品制作，全面系统地介绍了发酵酒、蒸馏酒、配制酒、鸡尾酒等方面的知识。	72
5	民族风味小吃	了解各民族的特色面点种类，并能独立完成其制作成品。	68
6	烹饪造型工艺	掌握面塑、糖艺及巧克力造型制作基础知识，以及制作简单的花卉、果蔬、动物面塑、糖艺、巧克力造型作品。并能对工艺菜肴进行装饰点缀。	68

表 7：专业选修课程设置

序号	课程或项目	主要教学内容	学时
1	茶艺	熟练掌握、了解中国各地区名茶及其特性，并根据其特性选择合适的器具、水温、冲泡方式。了解感受中国茶文化。	36
2	食品雕刻	具备餐饮行业高素质劳动者所必需的食品雕刻的基础知识和基本技能，掌握宴会的食品雕刻技法。使学生具备适应市场需要的专业技术。了解食品雕刻的形成和发展；理解食品雕刻的地位和作用；掌握食品雕刻的基本技法。具备食品雕刻品种的基本方法和技能。能够熟练运用花色拼盘和常用果蔬雕刻、果盘、围边点缀技艺制作。	32
3	西餐冷餐制作	通过学习和训练，学生能独立制作热开胃菜、冷开胃菜以及常用的冷菜调味汁；能初步掌握冷菜原料的质感和冷菜色彩的搭配。	72
4	中式烹调技艺	熟悉烹饪原料加工处理方法和成型质量标准；掌握烹饪原料初步熟处理方法的基本要求和操作要领，调味、盛器与菜肴配合的原则，制汤要领及上浆、挂糊、勾芡方法。	72

(三) 职业认证训练项目

表 8：职业认证训练项目表

项目(证书名称)	基本要求	相应课程	认证时间
初级中式面点师	1.熟悉饭店西餐厨房的工作流程，能独立制作西式菜肴为客人服务； 2.具备西餐厨房岗位基本知识与操作技能，能较好地应对操作工作中出现的各种突发状况。	西餐烹饪原料知识；食品营养与卫生；西餐服务礼仪；烹饪基本功；西餐冷菜制作；西餐热菜制作；西式点心制作	第六学期
初级西式点心师	1.熟悉点心或蛋糕的工作流程，能独立制作各式点心、调制各种酱汁为客人服务；	西餐烹饪原料知识；食品营养与卫生；西餐服务礼仪；烹饪基本功；西餐冷菜制作；西餐热	第六学期

	2.具备蛋糕坊和点心坊中各类岗位的基本知识和操作技能，能较好地应对操作工作中出现的各种突发状况。	菜制作；西式点心制作	
中级西式点心师	1.熟悉点心或蛋糕的工作流程，能独立制作各式点心、调制各种酱汁为顾客服务； 2.具备蛋糕坊和点心坊中各类岗位的基本知识和操作技能，能较好地应对操作工作中出现的各种突发状况； 3.具备使用和基本维护保养点心制作相关设施设备和工具的能力； 4.具有在工作岗位上使用外语与外方管理人员简单交流、沟通的基本能力。	西餐烹饪原料知识；食品营养与卫生；西餐服务礼仪；烹饪基本功；西餐冷菜制作；西餐热菜制作；西式点心制作	第六学期
注:鉴定的考核内容随教学的课程内容进行,不要单设课程科目			

八、教学进程总体安排

(一) 学时安排

表 9: 各教学环节总周数分配表

分类 学期	课程 教学	实习 实训	毕业 设计	入学 教育	军训	毕业 教育	考试	机动	假期	合计
1	16			1	1		1	1	4	24
2	18						1	1	6	26
3	18						1	1	4	24
4	18						1	1	6	26
5	17		0.5			0.5	1	1	4	24
6	18						1	1	4	24
总计	105		0.5	1	1	0.5	6	6	28	148
备注										

说明：此表数据按周分配。

(二) 教学进程总体安排

表 10：中西式面点专业教学进程安排表

课程类别	序号	课程名称	课程性质	考核方式	总学时	学时分配			学分	按学期分配						
						理论	实践	理实一体化		第 1 学 期	第 2 学 期	第 3 学 期	第 4 学 期	第 5 学 期	第 6 学 期	第 6 学 期
										16+2	18	18	18	17+1	技考前 (8)	技考后 (10)
公共基础 课	1	语文	必修	考试	480	288	192		27	4	4	4	4	4	4	10
	2	数学	必修	考试	403	242	161		22	3	3	3	3	3	4	11
	3	英语	必修	考试	373	224	149		21	3	3	3	3	3	4	8
	4	思想政治	必修	考试	140	84	56		8	2	2	2	2			
	5	历史	必修	考查	34	20	14		2	1	1					
	6	艺术	必修	考查	18	11	7		1		1					
	7	体育与健康	必修	考查	210	126	84		12	2	2	2	2	2	2	2
	8	信息技术	必修	考试	102			102	6	3	3					
	小 计				1760	995	663	102	98	18	19	14	14	12	14	31
素质养成 课	1	劳动教育	必修	考查	70		70		4	1	1	1	1			
	2	商务礼仪	必修	考查	32	6	26		2	2						
	3	形体	选修	考查	36	6	30		2			2				
	4	普通话	选修	考查	18	18			1			1				
	小 计				156	30	126	0	9	3	1	2	3	0	0	0

专业基础课	1	烹饪原料与加工工艺	必修	考试	32	16	16		2	2						
	2	烹饪概论	必修	考试	36	18	18		2				2			
	3	烹饪营养与配餐	必修	考试	50	50			3	2	1					
	4	成本核算	必修	考试	18	18			1			1				
	5	餐饮经营与管理	必修	考试	36	18	18		2			2				
	小 计				172	120	52	0	10	4	1	3	2	0	0	0
专业核心课	1	中式面点	必修	考试	136			136	8	4	4					
	2	西餐甜点制作	必修	考试	144			144	8			4	4			
	3	西餐烘焙技术	必修	考试	144			144	8			4	4			
	4	烹饪造型艺术	必修	考试	68			68	4					4		
	5	民族风味小吃	必修	考试	68			68	4					4		
	6	咖啡与调酒制作	必修	考试	72			72	4			4				
41	小 计				632	0	0	632	36	4	4	12	8	8	0	0
专业选修课	1	食品雕刻	选修	考试	32			32	2	2						
	2	中式烹调技艺	选修	考试	72			72	4		4					
	3	茶艺	选修	考试	36			36	2		2					
	4	西餐冷餐制作	选修	考试	72			68	4				4			
	5	技考综合实训	选修	考试	323			315	28						11	17
	小 计				535	0	0	523	40	2	6	0	4	11	17	0
军训					31		31			1周						
入学教育					15	15				0.5周						
顶岗实习					16		16			0.5周						

毕业教育					15	15							0.5周			
毕业设计					16		16						0.5周			
小 计					93	30	63	0	0	0	0	0	0	0	0	
合 计					3348	1175	904	1257	192	31	31	31	31	31	31	
自主学习课程	1	语文(线上)	限选	考查	72	72			4	1	1	1	1			
	2	数学(线上)	限选	考查	72	72			4	1	1	1	1			
	3	英语(线上)	限选	考查	72	72			4	1	1	1	1			
	4	历史(线上)	任选	考查	36	36			2			1	1			
	5	体育与健康(线上)	任选	考查	36		36		2	1	1					
	6	网络课程(线上)	任选	考查	72	72			4	2	2	2	2	2		
	7	社团活动	任选	考查	180		180		10	2	2	2	2	2		
小 计					540	324	216	0	30	8	8	8	8	4	0	0

注：1. 理实一体化课程在课程名称前加“*”表示

2. 选修课在课程名称后标注(选修)

表 11：中西式面点专业考试形式一览表

课程类别		课程名称	考试	考查	考试形式
公共基础课程	1	语文	√		笔试
	2	数学	√		笔试
	3	英语	√		笔试
	4	思想政治		√	笔试
	5	历史		√	笔试
	6	艺术		√	笔试/实践
	7	体育与健康		√	实践
	8	信息技术		√	机考
素质养成课程	1	劳动教育		√	实践
	2	商务礼仪		√	实践
	3	音乐欣赏		√	实践
	4	普通话		√	实践
	5	形体		√	实践
专业基础课程	1	烹饪原料与加工工艺	√		笔试
	2	烹饪概论	√		笔试
	3	烹饪营养与配餐	√		笔试
	4	成本核算	√		笔试
	5	餐饮经营与管理	√		笔试
专业核心课程	1	中式面点	√		实训操作
	2	西餐甜点制作	√		实训操作
	3	西餐烘焙技术	√		实训操作
	4	烹饪造型工艺	√		实训操作
	5	民族风味小吃	√		实训操作
	6	咖啡与调酒制作	√		实训操作
专业选修课程	1	食品雕刻	√		实训操作
	2	茶艺	√		实训操作
		中式烹调技艺	√		实训操作
	3	西餐冷餐制作	√		实训操作
	4	技考综合实训	√		笔试/实操

（一）课时比例

表 12：课时比例

课程类别	课程门数	理论教学	实践教学	理实一体化	合计	占总学时 (%)
公共基础课	8	995	663	102	1760	52.6
素质养成课	4	30	126	0	156	4.6
专业基础课	5	120	52	0	172	5
专业核心课	6	0	0	632	632	18.9
综合实训	5	0	0	535	535	16
军训、入学教育	2	15	31		46	1.5
认知实习、顶岗实习	1		16		16	0.5
毕业设计、毕业教育	2	15	16		31	0.9
合 计	33	1029	1026	1293	3348	

九、实施保障

（一）师资队伍

专业师资队伍由专业带头人、骨干教师、双师型教师以及行业企业兼职教师组成，各类教师相互合作，形成教师团队的综合实力。

1.专业带头人

原则上中西式面点专业的专业带头人应为具有讲师以上职称或本科以上学历、高级工以上职业资格的教学人员，并从事本专业教学五年以上的专任教师。

专业带头人负责本专业的科研和专业建设工作，主持专业教学改革项目，负责课程及教材建设工作，通过专业学习和交流活动提高理论水平，并参加烹饪培训，把握学校中西式面点专业发展的方向。

2. 骨干教师

两年时间培养三名具有中级以上职称或本科以上学历，持有烹饪相关职业资格证书且从事专业教学三年以上的专任教师为中西式面点专业骨干教师。

骨干教师是专业课程教学的主力，承担课程教学任务，指导专业技能比赛，承担专业建设的项目工作，通过理论学习、教学科研、行业企业实践等途径提高教师的综合能力。

3. “双师型”教师

在未来两年内，我校专业教师90%以上应具有教师资格证书和职业资格证书，在掌握专业理论知识的同时，熟悉餐饮企业厨师工作的流程及要求，具备餐饮企业厨师工作的基本操作技能，能指导学生专业理论学习、实践学习及顶岗实习。

4. 行业企业兼职教师

两年内聘请五名行业企业人员作为学校兼职教师，兼职教师原则上应具有大学本科以上文化程度，具有高级或中级职称及其他相应专业技术职务的教师和专业技术人员，特殊情况也可聘请具有特殊技能，在烹饪行业中具有一定声誉的能工巧匠、非物质文化遗产国家和省级传人。

西餐专业教师应该具有良好的师德风尚和终生学习能力，能够完成先关部门的要求，积极开展课程教学改革，能够在教学中采用做中学、学中做、做中教的方法。

表 13: 师资队伍配置一览表

序号	姓名	性别	年龄	职称	学历	学位	专业资格证书	专业	学习领域	备注
1	郑全香	女	56	高级讲师	本科	学士	中点高级技师		中式面点	
2	孙琳莉	女	45	高级技师	大专		西点高级技师	国防教育	西式点心	
2	莫重侃	男	35	讲师	本科	学士	西点烹调技师		西式点心	
3	蔡雅琼	女	29	助理讲师	本科	学士	西点烹调高级	烹饪与营养教育	西餐烘焙	
4	况野	女	34	讲师	本科	学士	西式烹调技师	食品科学与工程	西餐基本功	
5	蔡禀	男	44	讲师	本科	学士	西餐高级技师	西餐烹饪	西餐烹饪	
6	徐洲	男	35	技师	大专		西式烹调技师		西餐烹饪	
7	张翔	男	35		本科	学士	西式烹调师		西餐基本功	
8	邓律	女	23		本科	学士		烹饪与营养教育	西式面点	

(二) 教学设施

专业共建有 4 间专业实训室，总面积达 400 余平方米，配备有对接企业岗位工作需要、设施齐全、功能先进的现代化烹饪设施设备，可同时满足 100 余名学生进行专业实训；此外，在多个实训室安装了信息化设施和智能录播系统，满足日常实训教学管理和学生自主学习需要。

1. 校内实训室

表 14：部分实训室设施设备一览表

序号	核心设备	单位	数量	功能
中西式面点实训室	三麦单层单盘平炉	台	10	中式面点制作 西餐甜点制作 西餐烘焙技术 民族风味小吃 烹饪造型工艺
	三麦五盘风炉	台	5	
	三麦 12 盘发酵箱	台	5	
	双通工作台	个	5	
	三麦双速双动搅拌机	台	2	
	恒联双速双动搅拌机	台	4	
	西门子厨房宝	个	5	
	三麦冷热双制发酵箱	台	1	
	开酥机	台	1	
	不锈钢四星盆台	个	5	
	冷热双制发酵箱	台	1	
	四头电磁炉	台	1	
	不锈钢单通工作台	个	5	
	西餐实训室	双通工作台	台	
不锈钢四层平板货架		台	1	
三菱重工海尔吸顶空调		台	1	
西餐培训组合炉带 Wi-Fi		台	1	
西餐培训组合炉		台	8	
万能蒸烤箱（国产）		台	1	
制冰机		台	1	
高压洗地水龙头自动复位		台	1	
净水器	台	1		
综合实训室	双通工作台	台	1	烹饪造型工艺 中式点心
	不锈钢四层平板货架	台	1	
	三菱重工海尔吸顶空调	台	1	
	中餐培训组合炉带 Wi-Fi	台	1	
	中餐培训组合炉	台	8	
	万能蒸烤箱（国产）	台	1	
	制冰机	台	1	
	高压洗地水龙头自动复位	台	1	
	净水器	台	1	
	大师组合炉带 Wi-Fi	台	1	
三创实训室	万能蒸烤箱	台	1	西餐冷餐制作 中式面点制作 西餐甜点制作 西餐烘焙技术 民族风味小吃 烹饪造型工艺 咖啡与调酒制作
	商用微波炉	台	2	
	雪花机	台	1	
	洗碗机	台	1	
	洗杯机	台	1	
	平台冷柜	台	3	
	半自动咖啡机	台	1	
	蛋糕展示柜	台	1	

	高压洗地水龙头	套	2	
	四头光波炉连柜	套	1	
	双缸电炸炉	台	1	
	四星水池	套	2	
	四层平板货架	套	3	
	微电脑开水器	台	1	
	平台冷柜（风冷）	台	1	
	开水器挂墙支架	套	1	
	电煮面炉连柜	套	1	
	微电脑冰淇淋机	台	1	
	弧形保湿柜	台	1	
	热风循环型暖碟机	台	1	
	平板工作台	套	1	
	全自刨生机	台	1	
	净水器	台	3	
	制冰机	台	1	
	洗碗机分配器	台	1	

2. 校外实训基地

与有一定知名度、社会形象较好的餐饮企业共建校外实训基地，为学生提供专业认知和学习条件，以及实践学习和顶岗实习岗位，配合学校对岗位实习学生进行业务指导和管理。

表 15：校外实习实训基地

序号	校外实训基地名称	合作企业名称	用途	合作内容
1	丹枫白鹭校外实习基地	丹枫白鹭酒店	教学实训、比赛、技能培训、实习	技能培训、教师实践课程开发、
2	香格里拉校外实习基地	香格里拉酒店	教学实训、实习	教学实训、学生实习

3	金色池塘校外实习基地	金色池塘酒店	实习	对外服务、实习
---	------------	--------	----	---------

(三) 教学资源

建设课程资源库，制作大量与课程教学相关的素材，帮助学生在课外自主学习，同时也促进教师间教学资源共享，最终达到助学助教的作用。

表 16：中西式面点专业教材选用表

序号	教材名称	教材类型	出版社	主编	出版日期
1	中式点心	国家规划教材	北京师范大学出版社	余正权	2020
2	西点制作基础	国家规划教材	中国轻工业出版社	周航	2020
3	食品雕刻与冷拼	国家规划教材	华中科技大学	周毅	2020
4	西餐烘焙技术	国家规划教材	高等教育出版社	周发茂	2017
5	烹饪概论	国家规划教材	高等教育出版社	陈光新	2019
6	烹饪营养与配餐	国家规划教材	华中科技大学出版社	孟晓娟	2019
7	烹饪原料与加工工艺	国家规划教材	高等教育出版社	洪晓勇	2018

表 17：数字化资源选用表

序号	信息化资源的名称	资源网址或存在形式
1	武汉教育云	http://www.wuhaneduyun.cn/
2	超星学习通平台	http://www.xuexi365.com/
3	国家数字化资源学习	http://www.nerc.edu.cn/FrontEnd/default.html
4	爱课程	http://www.icourses.cn/home/
5	智慧职教	http://www.icve.com.cn/

(四) 教学方法

为了在专业教学实施过程中，能把构建的人才培养模式和课程体

系的作用在具体的教育教学中得到更好的应用，使学生能够得到更好更快的成长，在行业专家的指导和餐饮企业管理人员的参与下，积极组织专业教师开展教学方法改革，根据课程特点推广运用了“项目引领、任务驱动”的教学模式，广泛采用“情境教学”、“案例教学”、“仿真教学”等教学方法开展教学。同时，利用信息化条件及信息化资源，积极开展线上线下混合式教学。

此外，为克服大班制教学的种种问题，积极推动小师傅教学模式改革，将实训教学岗位分工按照企业的岗位进行模拟分工，将学生轮流分组分岗，让学生充当小师傅，团队合作练习，突出实训技能的“定向”传授、职业素养的正规化培养，注重发挥学生的主体作用，让学生成为教学活动中主角，做中学、做中教，“教、学、做”一体化，提高学生的学习兴趣和提升学生专业操作技能和职业素养。

（五）学习评价

学习评价主体多元化，构建学生、老师、家长、企业广泛参与的“四位一体”学习评价体系。

以“专业能力、非专业能力”为主要评测要素，将学生日常学习态度、学习表现、知识技能运用规范纳入课程成绩评价范围，同时兼顾学生的自身发展与个性发展，形成过程性评价和终结性评价相结合的学业评价体系（文化课：平时40%，期末60%；其他课程：平时60%，期末40%）。以职业资格鉴定为基础，将学业考核与职业资格鉴定相结合，允许用职业资格证书替代一定专业课程成绩或学分。

过程性评价应从情感态度、职业素养等方面对学生整体学习过程中的表现进行测评；终结性评价应从学生知识点的掌握、技能的熟练程度、完成任务的质量等方面进行评价。

要根据课程的特点，注意评价内容的整体性，既要关注学生对知识的理解、技能的掌握和能力的提高，又要重视学生职业素质的养成。

以行业、企业评价标准为依据，形成学校与行业、企业专家共同参与学生实践实习环节的评价机制，使学生适应行业、企业的评价方法。

（六）质量管理

1. 以保障和提高教学质量为目标，建立质量办、教务处及各专业部三级的质量保障体系；

2. 定期召开行、企业专家，优秀毕业生开展人才培养座谈会，对人才培养方案的制定、实施、修订提供指导意见；

3. 专业部在开学、期中、期末组织专人对专业教学实施情况进行检查监督，反馈教学中出现的问题，及时改进；

4. 运用教师教学质量考核方案评价方法，合理参照第三方校外督导评价数据，结合学生成绩进行教学诊断与改进。

十、毕业要求

1. 在正常修业年限内修满规定的各模块课程学分，共计 192 学分。

2. 运用大数据等信息化手段记录、分析学生成长记录档案、职业素养达标等方面的内容，纳入综合素质考核，操行评定合格