

广西钦州农业学校

中西式面点专业
人才培养方案
(2021 级)

二〇二一年六月

目录

一、专业名称及代码	错误!未定义书签。
二、入学要求	错误!未定义书签。
三、修业年限	错误!未定义书签。
四、职业面向	错误!未定义书签。
五、培养目标	错误!未定义书签。
六、培养规格	错误!未定义书签。
(一) 职业素养	错误!未定义书签。
(二) 专业知识和技能	错误!未定义书签。
七、主要接续专业	错误!未定义书签。
八、课程设置及要求	1
(一) 公共基础课	2
(二) 专业技能课	5
九、教学进程总体安排	8
(一) 基本要求	8
(二) 课程结构	8
(三) 课程比例结构	10
(四) 教学活动周数分配表	10
(五) 教学进程总体安排	11
十、实施保障	11
(一) 师资队伍	11
(二) 教学设施	12
(三) 教学资源	13
(四) 教学方法	14
(五) 学习评价	15
(六) 质量管理	16
十一、毕业要求	16
十二、附录	17
附录 1: 教学进程总体安排表	18
附录 2: 2021 级中西式面点专业人才培养方案审批表	20

中西面点专业人才培养方案

(2021 级)

一、专业名称及专业代码

中西面点（740203）

二、教育类型及学历层次

教育类型：中等职业教育

学历层次：中职

三、招生对象及学制

招生对象：普通初中毕业生

学 制：3 年实行弹性学制，基本学制三年

四、职业岗位

（一）职业领域

根据餐饮企业厨房岗位需求和国家标准《职业分类与代码》中的职业分类规范，考虑到中西点面点的就业领域，确定本专业的职业领域如下表

表 1:

序号	职业类及代码	职业名称及代码	资格证书
1	餐饮管理与服务类 640204	西式面点师 4-03-02-02	西式面点师（中级）
2	餐饮管理与服务类 640204	中式面点师 4-03-01-02	中式面点师（中级）

（二）工作岗位

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工坊。

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。

（三）典型工作任务与职业能力分析

依据餐饮厨房或西点食品企业生产车间的工作流程以及生产管理的要素构成，对岗位工作任务与职业能力进行分析，确定工作领域、工作任务和职业能力结果如下。

表 2:

工作岗位	工作任务	职业能力	相关课程	考证 考级 要求
面包 师岗位	1. 制作面包原料的鉴别与选用； 2. 制作面包原料的加工处理； 3. 搅拌面团； 4. 面包成型； 5. 面包醒发、装饰、烘烤； 6. 原料及成品的保管； 7. 西点器具设备的保养； 8. 生产车间日常卫生工作。	1. 能掌握常见制作面包原料的鉴别知识与方法，并能正确选用； 2. 能完成制作面包原料的初加工及处理工作，奶油酱和黄油酱的调制，根据具体面包产品配制、搅拌不同面团，并符合质量标准； 3. 能熟练制作常见面包形态成型手法，准确判断面包醒发、烘烤等熟制工作，并符合质量标准； 4. 能独立完成面包师岗位的日常基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。	1. 食品原料知识 2. 饮食营养与卫生 3. 食品安全与法规 4. 面包制作工艺 5. 店铺创业实践 6. 餐饮成本核算	西式 面点 师
蛋糕师 岗位 裱花师 岗位	1. 制作蛋糕原料的鉴别与选用； 2. 制作蛋糕原料的加工处理； 3. 蛋泡糊搅拌、面糊搅拌； 4. 入模刮平成型，烘烤； 5. 蛋糕体装饰； 6. 原料及成品的保管； 7. 西点器具设备的保养； 8. 生产车间日常卫生工作。	1. 能掌握常见制作蛋糕原料的鉴别知识与方法，完成制作蛋糕原料的初加工及处理工作，符合质量标准； 3. 能完成油脂蛋糕类、戚风蛋糕类、海绵蛋糕类、乳酪蛋糕类、慕斯蛋糕类等不同种类蛋糕原料配制、蛋糊搅拌、烘烤等工艺，并符合质量标准； 4. 能对蛋糕胚体进行装饰加工，能根据主题设计制作主题蛋糕，并进行装饰制作； 5. 能独立完成蛋糕师岗、裱花师岗的日常基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。	1. 食品原料知识 2. 饮食营养与卫生 3. 食品安全与法规 4. 蛋糕制作工艺 5. 店铺创业实践 6. 糖艺 7. 创意西点制作技术 8. 翻糖制作工艺	西式 面点 师
西 饼	1. 制作西饼原料的鉴别与选用 2. 制作西饼原料的加工处理； 3. 面团调制，起酥面胚擀制； 4. 西饼成型，烘烤制作； 5. 西点器具设备的保养；	1. 能掌握常见制作西式甜点和西饼原料的鉴别知识与方法，完成制作西式甜点和西饼原料的初加工及处理工作，产品保存，符合质量标准； 2. 能完成混酥类西饼和起酥类西饼面胚搅拌、成型、烘烤等制作工艺，能完成西式甜点搅拌、烘	1. 食品原料知识 2. 饮食营养与卫生 3. 食品安全与法规 4. 西饼制作工艺 5. 店铺创业实践	西式

（糕 点）制 作师岗 位	6. 生产车间日常卫生工作。	烤、冷冻、装饰工艺，并符合质量标准； 3. 能对部分甜点进行加工调整，设计制作创新甜点产品； 4. 能独立完成西式点心师岗的日常基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。	6 餐饮成本核算	面点 师
中式面 点师岗 位	1. 制作中点原料的鉴别与选用 2. 制作中点原料的加工处理； 3. 冷水、温水、热水面团调制，发面面团调制，杂粮面团调制； 4. 常见中点成型及成熟制作； 5. 中点器具设备的保养； 6. 生产车间日常卫生工作	1. 能掌握常见制作中点原料的鉴别知识与方法，完成制作中点原料的初加工及处理工作，符合质量标准； 2. 能完成中点各式馅料的调制；根据具体产品调制不同面团，熟练制作常见水饺、馄饨、包子、馒头、烧麦、油条、面条、馅饼等产品，并符合质量标准； 3. 能独立完成中式面点师岗的日常基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力	1. 食品原料知识 2. 饮食营养与卫生 3. 食品安全与法规 4. 中式面点制作工艺 5. 风味小吃制作工艺 6. 面塑	中式 面点 师
餐饮连 锁店面 销售专 员岗位	1. 为顾客提供客销售服务； 2. 产品上架摆放设计； 3. 吧台咖啡饮料调制和收银服务； 5. 开展产品促销宣传； 6. 店内器具设备的保养； 7. 收银 8. 店面日常卫生工作。	1. 能为顾客提供热情周到服务； 2. 能对新产品及时上架，摆放设计舒适，对过期产品及时下架，每日盘点产品，填报配货单； 3. 能完成前台咖啡饮料的调制，准确完成销售产品收银服务，能根据店面经营情况，适当开展产品促销活动； 4. 维护店内器具设备，保证店内清洁卫生；有较好的岗位责任意识和适应力。	1. 餐饮成本核算 2. 食品安全与法规 3. 咖啡饮品调制 4. 店铺创业实践	

五、培养目标及规格

（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听障残疾人才。

（二）人才规格

1. 基本素质要求

（1）思想道德素质：掌握以马列主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想和科学发展观，理论联系实际，实事求是，坚持正确的思想、观点和方法论；树立正确的社会主义荣辱观，具有强烈的社会责任感；热爱祖国，遵纪守法，明礼诚信，助人为乐，积极运用所学知识服务祖国、服务社会，不断提高和完善自己。

（2）身心素质：具有健康的体魄（达到国家规定的大学生体育合格标准），具备良好的心理素质与文明的行为习惯。

(3) 职业素质和人文素质：具有良好的职业道德、娴熟的职业技能和良好的职业习惯；具备一定的自学能力、获取信息的能力、团队合作能力、心理承受能力和一定的拓宽专业面的适应能力；具有一定的文化内涵、艺术欣赏水平，热爱中西面点事业，积极传播饮食文明，拥有现代餐饮服务意识。

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、毕业资格与要求

学生应修完规定学科，并完成一年顶岗实习，取得对中级工资资格证。

七、主要接续专业

专科：食品加工技术、农产品质量检测、食品营养与检测食品加工技术

本科：食品科学与工程、食品质量与安全、农产品贮藏、化学化工

八、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括法律基础，哲学基础，体育与健康，公共艺术（或音乐、美术），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和专业（技能）方向课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

(一) 公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	依据中共中央宣传部、教育部关于印发《新时代学校思想政治理论改革创新实施方案》的通知开设，主要内容和要求为：坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以中国人民对中国特色社会主义的艰辛探索为主线，分析中国走向社会主义的历史必然性，中国特色社会主义道路产生与发展的内在逻辑，指出中国特色社会主义道路是中国共产党带领中国人民立足中国国情，不断调整发展方式，挑战智慧的极限开创的，在全面总结过去实践经验的同时，勾画了一幅未来中国发展的宏伟蓝图。强调建设中国特色社会主义总依据是社会主义初级阶段，总任务是实现社会主义现代化和中华民族伟大复兴；中国特色社会主义事业的依靠力量是全国人民，领导力量是中国共产党；新的历史时期，建设中国特色社会主义总布局由经济、政治、文化、社会及生态文明五个方面建设组成。	36
2	职业道德与法治	依据中共中央宣传部、教育部关于印发《新时代学校思想政治理论改革创新实施方案》的通知开设，主要内容和要求为：强化职业道德和法治建设，帮助学生正确理解作为从业者不仅要学会做事，更要学会做人的道理，在职场中要树立良好的职业操守，遵守职业道德规范；正确理解依法治国理念，树立尊法知法守法意识，提高法治观念。	36
3	哲学与人生	依据中共中央宣传部、教育部关于印发《新时代学校思想政治理论改革创新实施方案》的通知开设，主要内容和要求为：坚持马克思主义立场观点方法，结合	36

		专业要求和课程特点，将党的十九大精神，特别是习近平新时代中国特色社会主义思想有机融入课堂讲授；政治导向正确，理论观点鲜明，理论与实践有机结合，确保政治性、思想性、科学性、知识性和规范性；帮助学生运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法，正确看待自然、社会的发展，正确认识和解决人生发展中的基本问题，树立和追求崇高理想，逐步形成正确的世界观、人生观和价值观。	
4	心理健康与职业生涯	依据中共中央宣传部、教育部关于印发《新时代学校思想政治理论改革创新实施方案》的通知开设，主要内容和要求为：传授科学的心理知识，倡导批判与创新。掌握有关防治与消除心理健康问题的方法，学会认识自己，悦纳自己，调控自己，化解负向或冲突的思想与情感，保持心理的健康状态。引导学生在了解社会、了解职业、了解自己的基础上，树立能取得职业成功的自信心，形成正确的职业理想和就业观、创业观，实事求是地确立能激励自己奋发向上的发展目标，加强对职业生涯涉及到的形象意识、职业理想、责任意识、团队合作、职业能力等方面的知识学习，帮助学生准确进行职业认知和职业定位，树立正确的人生观、价值观、成才观，为学生的职业生涯奠定坚实的基础。	36
5	就业创业创新教育	依据中共中央宣传部、教育部关于印发《新时代学校思想政治理论改革创新实施方案》的通知开设，主要内容和要求为：立足于职业教育特色，帮助学生了解社会、了解职业和了解自己，了解新时代的就业形势和职业特点，加强职业指导和创新教育，拓宽中职毕业生的就业渠道，引导学生转变就业观念，开展就业和创业教育，树立正解的就业观、创业观和创新意识。	36
5	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，主要内容	144

		和要求为：指导学生正确理解与运用祖国的语言文字,注重基本技能的训练和思维发展,加强语文实践,培养语文的应用能力,为综合职业能力的形成,以及继续学习奠定基础;提高学生的思想道德修养和科学文化素养,弘扬民族优秀文化和吸收人类进步文化,为培养高素质劳动者服务。并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	
6	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设,主要内容和要求为:使学生掌握必要的数学基础知识,具备必需的相关技能与能力,为学习专业知识、掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	108
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设,主要内容和要求为:使学生掌握一定的英语基础知识和基本技能,培养学生在日常生活和职业场景中的英语应用能力;培养学生的文化意识,提高学生的思想品德修养和文化素养;为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	108
8	信息技术	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设,并注重在职业模块教学内容中体现专业特色	108
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设,主要内容和要求为:树立“健康第一”的指导思想,传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法,通过科学指导和安排体育锻炼过程,培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力,养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯,提高生活质量,为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。并与专业实际和行业发展密切结合。	144
10	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术课程教学大纲》开设,	36

		主要内容和要求为：通过艺术作品赏析和艺术实践活动，使学生了解或掌握不同艺术门类的基本知识、技能和原理，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强文化自觉与文化自信，丰富学生人文素养与精神世界，培养学生艺术欣赏能力，提高学生文化品位和审美素质，培育学生职业素养、创新能力与合作意识。并与专业实际和行业发展密切结合	
12	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，主要内容和要求为：帮助学生掌握中国历史及世界历史的发展、演变及现状，抓住历史发展的规律与特点。并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	72
13	化学	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，主要内容和要求为：使学生认识和了解生产、生活所的化学基础知识、基本技能和基本方法，养成严谨求实的科学态度，提高学生的科学素养和综合职业能力，为其职业生涯发展和终身学习奠定基础。并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	36

（二）专业技能课

1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容与要求	课时	教学建议
1	面点原料知识	1. 教学内容 面点原料基础知识，面点制作中的常用原料及其性质特点、具体运用。 2. 教学要求 了解面点原料基础知识，掌握面点制作中常用于原料的性质特点、具体运用，侧重了解特殊材料。	72	注意理论密切联系实际，采用多种教学方式，运用实物和多媒体教学手段，加强直观性教学力度。
2	面点原料加工技术	1. 教学内容 面点制作基础技术动作与操作程序，面团的成团原理、调制及运用，制馅技术，成形技术，成熟技艺，面点的组合运用。 2. 教学要求	72	采用一体化教学方法，注意理论密切联系实际，采用多种教学方式，运用实物、

序号	课程名称	主要教学内容与要求	课时	教学建议
		掌握面点制作基础技术动作与操作程序和成熟、成形技艺，理解和调制多类面团成团原理，能按照合理比例制作常用馅料。		教具和多媒体教学手段，加强直观性教学力度。
3	面点机械使用与维护	1. 教学内容 中式厨房器具、中式烹饪机械、烹饪加热设备、厨房制冷设备、西餐厨房主要设备、面点加工器具及设备、厨房其他设备，以及厨房设备的管理与发展。教材在每章后安排了“思考与练习”，帮助学生巩固所学内容，加深对理论知识的理解 2. 教学要求 掌握烹饪中常用设备、器具的正确使用和养护方式，能检修常见的机器故障问题。	36	选用先进、适用教材，且与行业相匹配的设备器具教学，加强结构、原理认识，结合常见案例进行分析讲解。
4	食品安全与卫生	1. 教学内容 餐饮企业中涉及食品安全的规章制度和卫生要求。 2. 教学要求 了解餐饮企业中涉及食品安全的规章制度和卫生要求，提高学生的食品安全与卫生生产意识。	36	结合实验、案例运用实物、教具、挂图和多媒体进行教学。
5	面点制作基础知识	1. 教学内容 面点的原材料、刀工与刀法、面点的操作和成型工艺、面点的面坯调制工艺，简要介绍了比较有名的糕点、地方名小食、节日点心，西式面点知识，面点的综合知识。 2. 教学要求 了解面点的原材料，掌握基础的刀工与刀法、面点的操作和成型工艺、面点的面坯调制工艺。	72	采用一体化教学方法，理论联系实际，让学生多动手练习，过程中巡堂指导教学。
6	中式面点工艺	1. 教学内容 水调面品种制作、膨松面品种制作、杂粮品种制作、稻米制品制作。 2. 教学要求 掌握水调面品种、膨松面品种作、杂粮品种、稻米制品制作过程。	72	采用一体化教学方法，理论联系实际，结合实物、教具、挂图和多媒体教学，并让学生多动手练习，注意巡堂指导教学。
7	餐饮服务礼仪	1. 教学内容 礼仪概述、饭店服务人员仪容服饰礼仪、饭店服务人员言谈举止礼仪、饭店服务人员人际交往礼仪、饭店接待服务部门礼仪、国际交往礼仪、我国主要客源国（地区）的习俗与礼仪、宗教礼仪。 2. 教学要求 掌握饭店服务的各种礼仪技能，了解国际和宗教的交往礼仪和习俗。	36	采用多种教学方式，激发学生的兴趣。通过观看视频、现场指导教学、比赛表演、游戏互动等方式教学。
8	中式	1. 教学内容	72	运用一体化教学

序号	课程名称	主要教学内容与要求	课时	教学建议
	面点制作实训	馅心制作、水调面品种制作、膨松面品种制作、层酥面品种制作、米制品制作、杂粮品种制作。 2. 教学要求 掌握馅心、水调面品种、膨松面品种、层酥面品种、米制品以及粮品种的制作方法。		方法,结合实物、教具、挂图和多媒体教学方式激发学生兴趣率,让学生多动手练习,注意巡堂指导教学。
9	西式面点工艺	1. 教学内容 基础的面包、蛋糕类西点制作方式。 2. 教学要求 掌握基础西点的制作方式。	72	采用一体化教学方法,理论联系实际,结合实物、教具、挂图和多媒体教学,并让学生多动手练习,注意巡堂指导教学。
10	西式面点制作实训	1. 教学内容 西式面点常用原料及应用,西式面点基本操作手法,蛋糕制作工艺,面包制作工艺,西饼制作工艺,果冻、布丁、慕斯制作工艺。 2. 教学要求 了解西式面点常用原料及应用,西式面点基本操作手法,掌握蛋糕、面包、西饼、果冻、布丁、慕斯的制作工艺。	72	运用一体化教学方法,结合实物、教具、挂图和多媒体教学方式激发学生兴趣率,让学生多动手练习,注意巡堂指导教学。
11	饮食业成本核算	1. 教学内容 饮食业成本核算概述、主料和配料成本核算、调味品和燃料成本核算、饮食产品成本核算、饮食产品价格的核算。 2. 教学要求 了解饮食业成本核算,掌握主料和配料成本、调味品和燃料成本、饮食产品成本与价格的核算方式。	36	理论与实际相结合,采用多种教学方式,运用案例、挂图和多媒体教学工具教学,加强直观性教学力度。
12	餐饮运营与管理	1. 教学内容 餐饮业经营管理概述、餐饮业经营类型、餐饮业经营策划、厨房管理、餐厅管理以及菜单设计与制作。 2. 教学要求 掌握基本的餐饮业经营与管理的方式,要求学会一定的策划技能,掌握如何设计和制作菜单。	36	注意理论与实际相结合,采用多种教学方式,运用案例和多媒体教学工具,加强直观性教学力度。
13	饮料制作	1. 教学内容 介绍制作饮品的物料、器具、基本技能,不同类型饮品的制作方法。 2. 教学要求 熟悉制作饮品的物料、器具、基本技能,能独立制	36	运用一体化教学方法,结合实物、教具、挂图和多媒体教学方式激发学生兴趣率,

序号	课程名称	主要教学内容与要求	课时	教学建议
		作多种饮品。		让学生多动手练习，注意巡堂指导教学。
15	中级工技能等级训练、考试	1. 教学内容 复习面点产品制作的材料、方式、技能等等、根据中、西式面点中级工职业技能等级考试的要求，对重点进行强化训练。 2. 教学要求 要求学生熟悉中级工考试流程，熟练基本功，掌握考核内容。	36	多次进行模拟考试

2、专业限选课

序号	课程名称	主要教学内容与要求	学时数
1	巧克力的制作	了解巧克力的种类，掌握大部分巧克力的制作工艺，并能制作常见的巧克力产品。	36
2	糖艺	了解糖艺的所需的工具及材料，掌握大部分糖艺的制作工艺，各种材料的色彩搭配，并能根据环境需要制作具有观赏及艺术感的作品。	36
3	翻糖装饰	了解翻糖的所需的工具及材料，掌握大部分翻糖的制作工艺，各种材料的色彩搭配，并能根据环境需要制作具有观赏及艺术感的翻糖作品。	36

3. 认知实习

第一、二学期，安排学生到企业认知实习，实习时间为一周。认知实习的主要目的是认知餐饮企业的建设规划，了解食品加工员工的工作常规和岗位职责，熟悉生产人员的工作特点。通过认知实习，培养学生热爱幼儿的情感，帮助其树立正确的职业观，引导其发现自身在专业知识和能力等方面的不足，明确日后学习与提升的方向。

4. 跟岗实习

第三、四学期，安排学生到企业跟岗实习，实习时间为两周。跟岗实习的主要任务有：全面了解、体验餐饮企业一日不同岗位的流程；在实习指导老师的指导下，跟岗实习生产操和现场品控的工作，尝试进行定岗，定流程。通过跟岗实习，学生对餐饮工作有了更全面更深入的理解，并有效锻炼了实操能力，为日后的学习与工作奠定了良好的基础。

5. 顶岗实习

构建科学完善、操作性强的考核评价体系是检验中职学校餐饮类专业顶岗实习教学效果的重要依据。“三结合”的顶岗实习考核评价方式有利于加强企业、学校和学生共同参与顶岗实习的教学管理,有助于检验和保证顶岗实习的效果。”“三结合”顶岗实习考核评价方式的具体内容及评价方法,可为中职学校培养社会需要的人才提供实践依据。顶岗实习过程中,要明确校方以及企业职责,共同做好实习学生的管理,落实实习安全管理工作,使得顶岗实习工作得以安全有效的开展。

全面了解和掌握所学专业知识在实际工作中的应用,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。顶岗实习管理遵照学校制订的《学生顶岗实习管理办法》进行管理。

九、教学进程总体安排

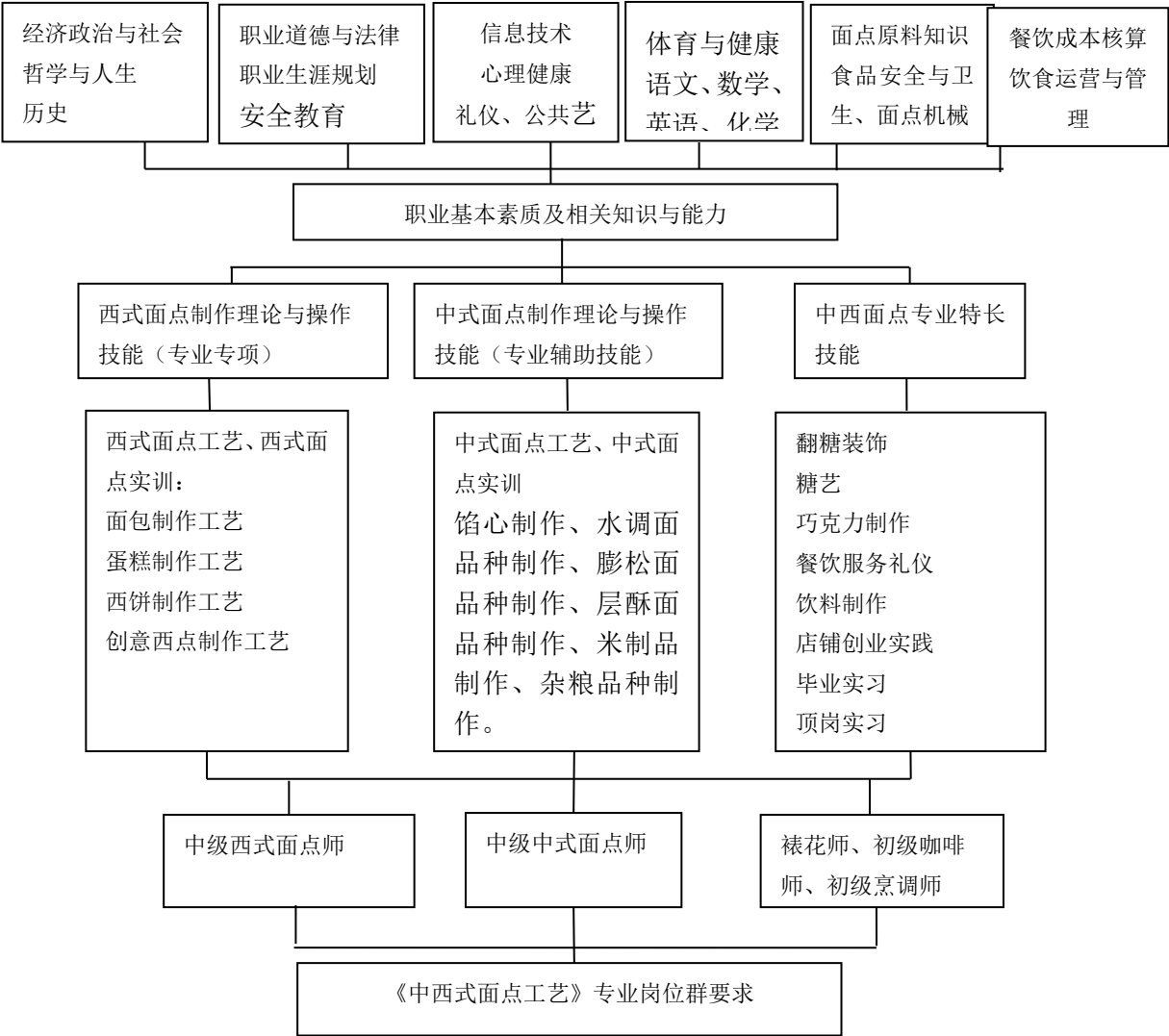
（一）基本要求

实行“2+1”的人才培养模式,第1~4学期在校学习,共4个学期,第5、6学期顶岗实习,共2个学期。中职学生在3年的学习中,先用两年在校内学习基本理论、基本知识和进行基本技能的训练,再用1年的时间到校外企业单位真实的生产和工作岗位环境中,进行“教、学、做”一体化的顶岗实习,进一步加深、细化、熟练已学的理论知识和技能,提高职业素养,达到培养应用型初中等素质技能人才的目标。

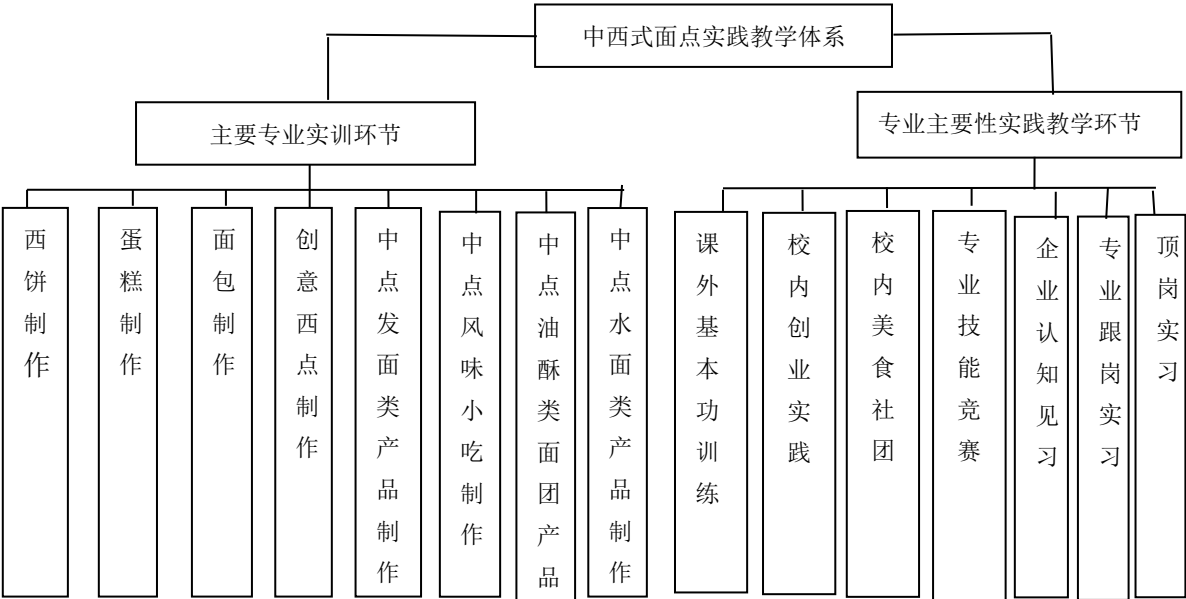
（二）课程结构

突破原有的专业理论课程和实践课的课程体系,依据地域内特色中西式面点企业的生产实际,按照企业岗位设置和岗位核心能力要求,以工作过程为导向,将行动领域转换为学习领域,构建了“岗能结合,服务地域”课程体系,真正实现“做、学、教”的统一。

1. 专业课程体系结构图



2. 专业主要性实践教学环节和主要专业实训结构



(三) 课程比例结构

课程类型	课程类别		学时	占总学时百分比	学分	学时小计
必修课程	公共基础课		982	32.62%	55	2758
	专业技能课	专业核心课	756	25.12%	42	
		生产性实训				
		认知、跟岗实训				
		考证培训、考核				
		顶岗实习	1020	33.89%	50	
限选课程	专业技能课		108	3.59%	6	108
选修课程	选修课 1		36	4.78%	2	144
	选修课 2		36		2	
	选修课 3		36		2	
	选修课 4		36		2	
非课程部分	入学教育				0.5	
	军训				2	
	劳动				4	
	毕业教育				0.5	
总计			3010	100%	168	3010

(三) 教学活动周数分配表

项 目	第一学年		第二学年		第三学年		合计
	1	2	3	4	5	6	
入学教育	1						1
课堂教学	17	17	17	16			67
复习考试	2	1	2	2			8
认知实习		1					2
跟岗实习				2			

顶岗生产实习					20	19	39
毕业教育						1	1
机动		1	1				2
寒暑假	6	6	6	6	6	6	24
总 计	26	26	26	26	26	26	156

（五）教学进程总体安排(见附录)

十、实施保障

（一）师资队伍

教学团队是人才培养方案的实施者，是核心力量。“工学结合、产教结合、校企合作”人才培养模式和基于工作过程的课程体系具体实施需要建立一支由专业专任教师、行业（企业）兼职教师共同组成的专兼结合的师资队伍。

（一）专业带头人。具有2名以上本专业本科以上学历并具有高级技术职务的专业课专任教师作为专业带头人。专业带头人需要具有食品加工教育专业较高的学术水平、较强的领导和管理能力、在同行业中具有一定的知名度，还要具备丰富的教学经验和实践经验，能够在专业建设及人才培养模式深化改革方面起领军作用。其主要工作有：组织行业、企业调研；进行人才需求分析；确定人才培养目标定位；组织召开专家研讨会；主持课程体系构建与课程开发；统筹规划教学团队建设；主持建立保障教学运行的机制与制度。

（二）专业课任教师。具有7名以上本专业本科以上学历并具有中级技术职务的专业课专任教师；专任教师学历合格率95%以上；骨干教师需要具有本专业丰富的理论知识和实践经验，对职业教育有一定研究，能够运用符合职业教育的方法开展教学，具有良好的职业素质，治学严谨、爱岗敬业。其主要工作有：参与人才培养方案的制定；参与工学结合的优质核心课程、精品课程开发与建设；参与正常的理论教学与实验实训指导；参与专业教学管理制度的制定。

（三）聘请行业、企业技术骨干、社会能工巧匠任兼职教师；专业生师比少于25：1。企业兼职教师应具备过硬的实践操作技能，教学管理能力以及分析解决问题的能力，善于沟通与表达的能力。其主要工作有：参与人才培养方案的制

定；参与工学结合的优质核心课程、精品课程开发与建设；参与教学管理和实验实训指导；参与实验室与实习基地建设；参与科研成果研究与新技术开发利用；参与专业教学管理制度的制定。

（四）“双师型”教师。“双师型”教师占专业课和实习指导课教师比例70%以上；专业课教师到企业研修和实习人数占专业课教师比例50%以上。

（五）教学研究。该专业教研部门教研活动深入开展，专任教师承担有自治区级（省部级）以上教学改革课题项目并获三等奖项以上，主编或参编正式出版专业教材、参与自治区级（省部级）以上组织的教研课题项目研究、撰写教科研论文并在省部级以上职业教育刊物公开发表，上述教师占该专业专任教师比例30%以上。

（二）教学设施

1. 教室配备

普通教室配备多媒体设备和必需教学软件，建设相应专业教室。

2. 校内实习实训基地

（一）校内实训实习室建设方案

序号	实训室名称	实训项目	主要工具和设备设施	
			名称	备注
1	西式面点实训室	制作西饼原料配制 西饼面糊搅拌 西饼成型 西饼烘烤 西饼包装 制作蛋糕原料配制 蛋糕面糊搅拌 蛋糕入模成型 蛋糕烘烤 蛋糕装饰 蛋糕包装 面包原料配制 面包面团搅拌 各种造型面包成型 面包醒发 面包馅料调制 面包装饰	操作台（5张）、货架（2个）、储物柜（2个）、蒸包炉（2个）、冷冻柜（1个）、多功能搅拌机（2个）、和面机（1台）、发酵箱（1个）、冰箱（1个）、猛火炉（8个）、压面机（5台）等。	

序号	实训室名称	实训项目	主要工具和设备设施	
			名称	备注
		面包烘烤 面包包装		
2	中式面点实训室	中面点水面类产品制作 中点发面类产品制作 中点油酥类面团产品制作 风味小吃制作	操作台（5张）、货架（2个）、储物柜（2个）、冷冻柜（1个）、多功能搅拌机（1个）、和面机（1个）、烤箱（1个）、发酵箱（1个）、冰箱（1个）、面团分割机（1台）、面包切割机（1台）、裱花转台（5张）、开酥机（1台）等。	
3	展览室	面包作品 蛋糕作品 生日蛋糕装饰制作作品 混酥类产品制作作品 清酥类产品制作作品 西式甜品制作作品 咖啡饮品调制作品 店面运营模拟	电脑（1台）、投影幕布（1张）、音响（1个）、麦克风台架（1个）、多媒体讲台（1张）等。	

3. 校外实习基地

校外实习基地一览表

序号	实训基地名称	主要功能	实训基地性质
1	广西利百兴食品有限公司	能力培训、顶岗实习	签约实习基地
2	钦州万字阳光食品有限公司	能力培训、跟岗实习	签约实习基地
3	吉祥饭店	能力培训、认知实习	签约实习基地
4	五洲大酒店	能力培训、顶岗实习	签约实习基地
5	万国大酒店	能力培训、认知实习	签约实习基地
6	钦州市灵山县勤达大米厂	能力培训、认知实习	签约实习基地

（三）教学资源

1. 教材选用

（1）公共基础课教材应优先选用获国家级或部委级的“优秀教材”或“推荐教材”；其次选用规划统编教材，一般不能选用其它教材。

（2）专业及专业认知课教材，一般以专业出版社出版的、纳入国家教材统一征订的教材为主。

（3）上述条件不能满足时，可考虑采用非统一征订正式出版的教材。

（4）当没有合适的公开出版教材，或者有公开出版教材但其内容、体系经论证已不符合当前专业教学要求时，可考虑选用我校专业已有教材建设的优秀成果即自编教材。

2. 图书文献配备

适时更新纸质专业图书，生均专业图书 15 册以上；增加电子图书、数字图书、音视频资料，鼓励学生网上阅读。

3. 数字资源配备

通过参加教学资源库共建共享、与企业共同开发等方式，开发数字化教学资源，建成能支持各种网络教学与学习模式的资源共享平台，实现资源共享，为改革教学模式和学生自主学习提供条件和保障。

将现代信息技术全面引入教学过程，进一步实现信息技术与课程教学的融合，创新教学内容的展示方式，促进教学方式的改革。结合数字校园建设，采用现代信息技术和数字仿真等手段，依托软件开发企业，合作开发和共享数字教学资源库，打破学生学习在时间、空间上的限制，丰富学生掌握专业技能的方式和手段。

数字化教学资源库建设内容：教学素材库、多媒体课件库、教学参考资料库、网络互动自主学习课程资源库。。

（四）教学方法

1. 公共基础课

在教学内容上，遵循“必须”和“实用为先、够用为度”的原则，满足学生职业生涯发展（终身学习、终身发展）的需要，提高学生综合素质和职业能力（职业转换）能力。

在教学过程上，主要运用“体验式教学、案例教学、情境教学、角式扮演、课堂讨论”等以学生为中心的教学模式和教学手段。

2. 专业技能课

在教学内容上，应遵循“应用性、实践性、职业性”的原则，并按照职业岗位实际生产任务和生产流程、学生认知规律和职业成长规律设计学习情境和学习任务，以满足学生就业和自身发展的需要。

在教学过程上，应遵循“以教师为主导，以学生为主体”的原则，按照理实一体化的要求，依托校内外实训基地，让学生在生产中进行学习，在学习中参加

生产，使学生熟练掌握各项专业知识和专业技能，并全面提升学生的职业素质和职业能力。

3. 教学管理

具有稳定的本专业教学管理队伍。教学管理队伍要更新观念，改变传统的教学管理方式，要有一定的规范性和灵活性，按照“教、学、做”一体化模式合理调配师资、实训室和实训场地等教学资源，为理实一体化课程的实施创造条件。

具有科学可行的本专业教学质量评估体系与制度。建立有本专业行业、企业、社会鉴定机构和学校共同参与的多元教学质量评估体系，改革教学评价的标准和方法，制定科学可行的教学管理制度。

具有完善的本专业教学质量检查、监控的督导机制。加强对教学过程的质量检查和监控，建立教学督导机制，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

（五）学习评价

教学评价采用企业、学校及学生共同参与，过程性考核和结果性考核相结合，理论与实践一体化的评价方式。

1. 过程性量化考核

过程性考核可通过课堂观摩、学习行为分析、作业作品评价、档案袋资料采集等方式，从知识、能力、情感等方面全面衡量学生的学习状况，也可作为学科学业评价的依据。

2. 结果性考核

可采用纸笔测试、上机测试、技能实操测评相结合的形式，对学生进行学业水平考试，测查学生的阶段性学习状况。

3. 学期总成绩

结合过程性量化考核与结果性考核情况，根据不同学科特点，按比例合成学期总成绩。

（六）质量管理

1. 校企合作

以中西式面点专业指导委员会为平台，建立校企合作长效机制，与多家中西式面点加工签定校企合作协议书，深化校企合作，加强与企业在人才培养、学生顶岗实习、技术研发、技术服务等方面的合作；校企双方共同制定《校企合作管理

制度》、《学生顶岗实习管理制度》，校企共同参与实训基地、教师队伍和教材建设及教育教学改革，校企共同参与教学、生产实训过程及制定学生评价方案；校企共同研发新项目、新技术。

2. 教育教学管理制度

主要包括《教学管理实施细则》、《教师教学量化考核办法》、《教师教学工作规范》、《管理人员岗位职责》、《实验室管理员岗位职责》、《教学排课、调课、停课、补课有关规定》等。

3. 顶岗实习管理制度

主要包括《广西钦州农业学校学生顶岗实习管理规定》、《校企合作协议书》、《顶岗实习三方协议书》、《学生实习期间个人安全责任承诺书》、《学生顶岗实习考核表》、《学生顶岗实习任务书》、《顶岗实习报告表》等。

4. 校企合作与实践教学管理制度

为使专业建设方案落到实处，学校制定了关于校企合作与实践教学管理一系列的规章制度，主要包括有《校外实习基地管理办法》、《实验实训教学管理实施细则》、《实验室仪器设备管理办法》等。

5. 教学质量管理制度

为了加强教学管理，提高教学质量，学校制定了有关教学质量管理制度，主要包括《教师培训制度》、《教师社会实践制度》、《教师教学工作规范》、《教学工作督导制度》、《教学工作检查制度》、《教师听课制度》、《教学质量评价制度》、《毕业生跟踪调查制度》等。

十一、毕业要求

学生同时符合下列条件的，方能毕业：

- （一）德育考核成绩合格以上；
- （二）获得本专业相关职业资格（技能）证书一个以上；
- （三）顶岗实习考核成绩合格以上；
- （四）完成本专业规定的相关课程的学习。

十二、附录

附录 1：教学进程总体安排表

附录 2：2021 级中西式面点专业人才培养方案审批表

附录 1:

教学进程总体安排表

课程分类	课程名称		课程代码	课程性质	学时			学分	各学期周数、学时分配					
					总学时	理论学时	实践学时		1	2	3	4	5	6
									节/周	节/周	节/周	节/周	节/周	节/周
公共基础课	职业道德与法治		000055	必修	36	36		2		2				
	中国特色社会主义		000053	必修	36	36		2	2					
	哲学与人生		000054	必修	36	36		2			2			
	心理健康与职业生涯		000071	必修	36	36		2		2				
	安全教育		000058	必修	10	10		1						
	语文		000001 000002 000003 000004	必修	144	108	36	8	2	2	2	2		
	数学		000015 000016 000017	必修	108	108		6	2	4				
	英语		000029 000030 000031	必修	108	72	36	6	4	2				
	历史		000051	必修	72	72		4	2	2				
	信息技术		000060	必修	108	54	54	6	2	2	2			
	体育与健康		000044 000045 000046 000047	必修	144	30	114	8	2	2	2	2		
	化学		000043	必修	72	36	36	4	4					
	就业创业创新教育		000070	必修	36	36		2				2		
	公共艺术		000059	必修	36	36		2	2					
	小计				982	706	276	55	22	18	8	6		
专业基础课	专业基础课程	面点原料知识	740201	必修	72	36	36	4	4					
		面点原料加工技术	740202	必修	36	18	18	2	2					
		面点机械设备使用与维护	740203	必修	72	36	36	4			4			

人才培养方案

	食品安全与卫生	740204	必修	36	18	18	2			2			
	面点制作基础知识	740205	必修	36	18	18	2		2				
专业核心课程	中式面点工艺	740206	必修	72	36	36	4		4				
	餐饮服务礼仪	740207	必修	72	36	36	4		4				
	中式面点制作实训	740208	必修	72	36	36	4			4			
	西式面点工艺	740209	必修	72	36	36	4			4			
	西式面点制作实训	740210	必修	72	36	36	4				4		
	饮食业成本核算	740211	必修	36	18	18	2				2		
	冷菜制作	740212	必修	36	18	18	2				2		
	饮料制作	740213	必修	72	36	36	4				4		
小 计				756	378	378	42	6	10	14	12		
限选课程	巧克力的制作	740214	限选	36	18	18	2				2		
	糖艺	740215	限选	36	18	18	2			2			
	翻糖装饰	740216	限选	36	18	18	2				2		
小计				108	54	54	6	0	0	2	4		
综合实训课程	顶岗生产实习		必修	1020			50						
任选课程			选修	144	72	72	8			4	4		
课程学分总计				3010			161						
总周学时								28	28	28	26		
非课程部分													
入学教育				0.5周			0.5	0.5周					
军训				1周			2	1周					
劳动				4周			4	1周	1周	1周	1周		
毕业教育				0.5周			0.5				0.5周		
毕业总学分							168						