

专业代码：740203  
专业名称：中西面点

# 中西面点专业 人才培养方案



山西省四方中等技术学校中西面点专业建设委员会  
山西省四方中等技术学校教学指导委员会  
中共山西省四方中等技术学校支部委员会

修订  
审核  
审定

二〇二三年八月



# 目录

一、专业名称及代码	3
二、入学要求	3
三、修业年限	3
四、职业面向	3
五、培养目标与培养规格	3
(一) 培养目标	3
(二) 培养规格	3
六、课程设置及要求	4
(一) 公共基础课程	4
(二) 专业(技能)课程	6
七、教学进程总体安排	8
八、实施保障	9
1、师资队伍	9
2、教学设施	10
3、教学资源	11
4、教学方法	12
5、学习评价	12
6、质量管理	12
九、毕业要求	13
十、附录	14
1、教学进程安排表	14
2、变更审批表	14

# 山西省四方中等技术学校 中西面点专业人才培养方案

## 一、专业名称及代码

专业名称：中西面点

专业代码：740203

## 二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

## 三、修业年限

3年

## 四、职业面向

专业大类及代码	专业类及代码	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别	职业技能等级证书或职业资格证书
旅游大类7、4	餐饮类7402	中西面点行业	中式面点师	面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作	中式面点师(四级)
			西式面点师		西式面点师(四级)

## 五、培养目标与培养规格

### (一) 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，具有工匠精神和信息素养，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。

### (二) 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力三个方面达到以下要求。

#### 1、素质

- (1)具有认真负责、恪尽职守的敬业精神；以德为本、诚实守信的诚信精神；与时俱进、积极进取的创新精神；无私无畏、敢冒风险的奉献精神；刻苦钻研、顽强拼搏的学习精神；顾全大局、团结协作的团队合作精神。
- (2)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。
- (3)具有良好的人际交往与团队协作能力。
- (4)吃苦耐劳，工作责任感强，工作执行力强。
- (5)具有积极的职业竞争和服务的意识。
- (6)具有较强的安全文明生产与节能环保的意识。

#### 2、知识

##### 一、食材知识

1. 原材料:熟悉各类面粉、糖、蛋、油、酵母等基本食材的特性和用途。

了解各种原材料的质量鉴别方法，如面粉的筋度、糖的纯度等。

2. 配料:掌握各种配料的特点和使用时机，如巧克力、干果、果酱等。了解配料的季节性和地域性差异，以便灵活运用

3. 调味品:熟悉各类调味品的风味特性和使用技巧，如盐、胡椒粉、香料等。了解如何根据面点的风味和季节变化调整调味品的使用。

## 二、面点制作技能

1. 和面与揉面:掌握不同种类的和面技巧，如水合法、直接法等。学会如何通过揉面使面团均匀、有弹性。

2. 制作花式面包:学习各类花式面包的制作方法，如法棍、黑麦面包等。了解面包制作的常见问题和解决方法。

3. 蛋糕制作:掌握基本蛋糕配方和制作流程，如海绵蛋糕、戚风蛋糕等。学习如何调试蛋糕口感和颜色。

4. 面点成形:学习各类面点的成形技巧，如擀面、包馅、捏边等。了解不同成形方法对面点口感的影响。

## 三、营养与食品卫生

1. 营养搭配:了解人体对各种营养素的需求量和比例，如碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素等。学习如何根据消费者的需求设计营养均衡的面点。

2. 食品安全:掌握食材的储存和处理方法，如冷藏、真空包装等。了解如何避免食品污染和细菌滋生，确保食品安全。

## 四、创新与研发

1. 市场调研:了解消费者对面点的需求和偏好，以便针对市场需求进行产品创新研发思路:学习如何将新型原料、工艺

和设计元素融入面点制作，提升产品竞争力。例如，结合健康饮食趋势，开发低糖、低脂的面点。

3. 产品测试与评估:对研发的新产品进行试制和评估，了解产品的口感、营养价值和市场潜力。

## 五、厨艺美学

1. 色彩搭配:了解色彩的基本原理和搭配技巧，以便在面点制作中运用合适的色彩，提升产品的视觉效果。

2. 造型设计:学习各类面点的造型技巧，如通过捏塑、雕刻等手法，创造出独特造型的面点作品。

3. 口感体验:对面点的口感进行精心调配，使产品具备独特的风味和优质的口感体验。

## 六、食品安全生产规范

1. 食材采购:确保从信誉良好的供应商采购高质量的食材，并建立长期合作关系，确保供应链的稳定性。

2. 食品储存:掌握正确的食品储存方法和注意事项，如温度、湿度控制等，以延长食品的保质期。

3. 生产过程:在生产过程中严格遵守食品安全规范，如穿戴手套、保持清洁卫生等，确保产品质量安全。

4. 产品检验:对面点产品进行定期的质量检验，确保产品的质量符合相关

标准和消费者需求。

## 七、餐饮业管理知识

1. 餐饮管理模式:了解直营、加盟、连锁等不同的餐饮管理模式,根据自身实际情况选择合适的管理模式。

2. 服务流程:学习餐饮服务流程的设计和优化,包括点餐、上菜、结账等环节,提高顾客的用餐体验。

3. 人员管理:掌握餐饮业人员管理的要点,如招聘、培训、考核等,建立高效的人力资源管理体系。

4. 营销策略:学习有效的营销策略和方法,如优惠券、会员制度等,提高餐厅的知名度和吸引更多顾客。

5. 行业法规:了解餐饮业相关的法律法规和标准,如食品安全法、环境保护法等,确保餐厅的合法经营和发展。

### 3、能力

1. 具有正确选用和处理面点制作原料的能力;

2. 具有面点常用设备设施、工具的使用和保养能力;

3. 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. 具有基本的营养搭配、营养分析、成本核算的能力;

6. 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术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。

## 六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程和专业(技能)课程。专业(技能)课程包括专业基础课程、专业核心课程、实习实训。

### 1、公共基础课

公共基础课是为增长个人文化素养,树立职业道德,为专业学习奠定基础的文化基础课程,实现职业教育与终身学习对接。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、语文、数学、英语、体育与健康、信息技术、艺术、历史、国防教育12门基础课程,共1048学时。

### 2、专业(技能)课程

专业技能课程,本课程板块分专业核心课程、专业技能课程、专业选修课、实践实习和岗位实习。

**专业基础课程:**烹饪概论、烹饪基本功、烹饪工艺美术、智能烹饪基础。

**专业核心课程:**饮食营养与配餐、餐饮食品安全与操作规范、烹饪原料、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。

**实习实训：**对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行原料加工、中式面点制作、

西式面点制作等实训。在酒店、配餐单位、企事业单位餐厅、咖啡厅、蛋糕房、烘焙坊等场所进行岗位实习。

### (1) 专业基础课

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	烹饪概论	“烹饪概论”是中餐烹饪专业的理论基础课之一,本课程主要从中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学及中国烹饪市场学等方面深入浅出地介绍了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的知识,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成为一名称职的中餐烹饪师。	中国烹饪简史、中国烹饪理论和技术规范、中国菜品、中国筵宴、中国烹饪风味流派、中国饮食风俗、中国饮食文化、中国当代餐饮市场等。	激发学生的学习兴趣,认识到学好本课程的重要性;介绍烹饪学科的基本概念和学习方法;介绍中国烹饪的起源、发展和昌盛及中国烹饪的情韵、风味和美学
2	烹饪基本功	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。为他们进一步学习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。	了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派的特点,熟悉烹调各环节的操作原则及要求,掌握常用烹饪原料的加工方法和质量标准,掌握中式烹调方法的基础知识,了解餐饮成本核算的基本方法。	让学生学习烹饪基本功训练的意义与基本要求,烹饪基本功的基本内容,烹饪基本功训练的方法和思路,具体包括刀工技能训练,为中餐热菜的学习打好基础。
3	烹饪工艺美术	了解烹饪工艺美术的产生、特点、前途与展望,熟悉烹饪工艺造型原理,烹饪色彩,烹饪造型美的法则。	烹饪工艺造型原理,烹饪色彩,烹饪造型美的法则,食品图案的艺术形式,食品、烹饪工具造型艺术,餐饮环境风格与审美。	能够正确认识、深入理解烹饪工艺美术的艺术观,并在实践中合理地运用。
4	智能烹饪基础	1. 烹调基础知识:了解食材的分类、调味品的种类、工具的使用方法和烹调原理等,建立食材、调料与烹饪方式的基本搭配规律。 2. 基本烹饪技能:包括切、剝、搅拌、蒸、煮、炒、烤	食品安全和卫生知识:了解食品安全方面的基本知识和注意事项,掌握食品储存和加工的卫生管理方法,避免食品中毒或传染病等食品安全问题。 健康饮食知识:了解健康的饮食习惯和营养平衡的原则,掌握食品的营养分析及食物搭配的要點。	1. 烹饪基础知识 烹饪基础知识包括食物的化学组成、营养原理、烹饪技巧等。这些知识是成为一名合格厨师的必备素养。通过学习这些知识,可以更好地理解食材的特性、掌握烹饪技巧以及解决烹饪过程中出现的问题。 2. 食材分类与选购 食材是烹饪的基石,因此

		等基本烹饪技能，了解基本烹饪原理和食材处理的要点。	<p>了解食材的分类、选购原则以及采购渠道等非常关键。根据不同的食材种类，我们需要了解其特点、营养价值、适用场合以及如何进行储存等。在选购时，需要选择新鲜、优质的食材，同时掌握正确的储存方法，以保证食材的营养和口感。</p> <p>3. 烹饪器具使用 正确的烹饪器具可以极大提高烹饪效率和质量。本部分内容将介绍一些常用的烹饪器具，如电饭煲、微波炉、烤箱等，以及如何正确使用和保养这些器具。同时，我们还将介绍一些安全使用方法和注意事项，以避免使用不当导致的意外伤害。</p> <p>4. 基础烹饪技巧 基础烹饪技巧是成为一名合格厨师的必经之路。本部分内容将介绍一些基础的烹饪技巧，如掌握烹饪时间、切菜技巧、颠勺技巧等</p>
--	--	---------------------------	---

## (二) 专业核心课

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	饮食营养与配餐	<ol style="list-style-type: none"> <li>了解营养学基础知识，包括六大营养素、能量平衡、膳食纤维等；</li> <li>掌握不同人群的膳食需求，如孕妇、儿童、老年人等特殊人群；</li> <li>熟悉食品原料的营养成分，学会根据食材特点进行合理搭配；</li> <li>掌握餐饮服务销售技巧，了解消费者需求，提供个性化的餐饮服务；</li> <li>培养学生的创新能力，能够设计出营养均衡、口味独特的菜肴。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>理解营养学的基本概念和原理，能够分析不同人群的膳食需求；</li> <li>能够根据食材的营养成分和特点，设计出营养均衡的菜肴；</li> <li>熟悉餐饮市场和消费者需求，能够提供个性化的餐饮服务；</li> <li>掌握基本的烹饪技能，如刀工、火候等；</li> <li>培养学生的创新能力和团队协作精神，以适应不断变化的市场需求。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>营养学基础知识：介绍六大营养素、能量平衡、膳食纤维等基本概念和原理；</li> <li>膳食需求分析：讲解不同人群的膳食需求，如孕妇、儿童、老年人等特殊人群；</li> <li>食材营养与搭配：介绍常见食材的营养成分，学习如何根据食材特点行合理搭配；</li> <li>餐饮服务技巧：了解消费者需求，学习如何提供个性化的餐饮服务；</li> <li>实践操作：进行烹饪实践，培养学生的实际操作能力。</li> </ol>
2	餐饮食品	<p>餐饮食品是人们日常生活中</p>	<p>一、关于食品安全</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>必须使用卫生许可有资质证书的食材，禁止使用假冒伪</li> </ol>	<p>培养学生全面了解和掌握食品安全法律法规和相关标</p>

	<b>安全与操作规范</b>	必不可少的一部分，但是由于食品，安全的问题，经常会对人们的健康造成威胁。因此，为了保障餐饮，食品的安全，制定一系列的规范标准对于餐饮业来说是非常必要的。	劣食品及农残； 2、每日准备食材时，必须实行分步管理，如摆放、贮藏、仓储、加工、分类、清洗等，并建立监督机制，确保食品安全； 3、食材必须妥善保藏，避免受污染、腐败，不得造成食品回流。 4 食材必须根据用途分类，分别储存。厨师、服务员必须秉承安全管理的原则，严格按照相应的流程操作，彻底杜绝食物污染行为。	准，能够按照规范进行食品采购、贮存、加工制作等操作，以及具有应急处理和报告制度的能力。通过系统学习和实践操作，学生将具备食品安全意识和责任感，成为餐饮行业中的优秀从业者。
3	<b>烹饪原料</b>	烹饪原料是中西面点工艺专业的专业基础课，是研究烹饪过程中所运用的一切烹饪原料的组织结构、性质特点和运用规律的一门学科。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。	了解烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的目的、原因；熟悉烹饪原料的化学成分与品质鉴别的依据和标准。掌握烹饪原料的分类方法、品质鉴别方法、影响原料质量变化的因素和原料的保管方法。	是厨艺学习的基石，了解原料知识掌握食材分类、熟悉厨房常用工具、辨别食材质量、掌握食材储存、懂得食材加工和熟练烹饪操作等方面，对于烹饪爱好者和专业厨师来说都是必备的技能。
4	<b>中式面点制作</b>	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，培养学生的基本职业能力，并具备中式面点师中级的水平。	主要教学内容：了解中西面点的概念、发展简况及其趋势、技术特点、分类及主要流派、常用设备与工具；面点设备与工具的保养；易燃易爆物品的安全使用；掌握中西面点原料知识；常用的主要原料；中点主要的制馅原料；西点主要的辅助原料；面点原料的选用、保管、调制基本技术、成型基本技术。	能分析各类面点的加工原理、基本技法及风味特，能设计、加工各类而点品种；达到职业培养目标和技术资格要求的要求，胜任各级各类餐饮面点加工的管理和技术工作。
5	<b>西式面点制作</b>	通过烹饪西点课程，让学生掌握西点的饼干、甜点、面包、蛋糕的基本理论、盘式装饰技巧，能够制作基本造型作品，能够独立或合作完成作品；了解基础知识、认识美感的阶层构成，培养学生的审美眼光；培养学生色彩搭配能力、造型想象能力、艺术修养和职业技能本领。	通过烹饪西点课程，让学生掌握西点的饼干、甜点、面包、蛋糕的基本理论、盘式装饰技巧，能够制作基本造型作品，能够独立或合作完成作品；了解基础知识、认识美感的阶层构成，培养学生的审美眼光；培养学生色彩搭配能力、造型想象能力、艺术修养和职业技能本领。	是一门实践性和艺术性很强的技艺。在本教学要求中，我们将详细介绍西式面点制作所涉及的各个方面，包括材料选择与搭配、烘焙设备使用、面团制作技巧、馅料和装饰材料的制作、成品造型与装盘、口味与风味调整以及营养与卫生。

		基础知识、认识美感的阶层构成，培养学生的审美眼光；培养学生色彩搭配能力、造型想象能力、艺术修养和职业技能本领。		
6	地方风味名点	通过烹饪中点课程，让学生掌握中点的成型手法技巧、发面技巧、火候技法的掌控等的基本理论、盘式装饰技巧，能够制作基本造型作品，能够独立或合作完成作品；了解基础知识、认识美感的阶层构成，培养学生的审美眼光；培养学生色彩搭配能力、造型想象能力、艺术修养和职业技能本领。	通过理论知识和技能操作的学习，使学生熟练掌握各类面团的调制方法。熟练掌握各类面团的代表品种的制作方法。熟练掌握各类馅心的调制方法。掌握中式面点常用的成型手法。掌握面点制作的各种成熟方法	指具有独特地域背景和历史文化底蕴的传统特色美食，通常以点心、糕点、小吃等形式出现。这些名点不仅具有丰富的口感，还反映了地方文化的独特魅力。
7	面点装饰技艺	<p>1. 掌握面点装饰的基本技巧，包括造型、色彩、材料等方面的知识。</p> <p>2. 了解并掌握不同类型面点装饰的特点，如中式、西式、日式等。</p> <p>3. 培养学生的艺术鉴赏力和创新能力，能够在面点制作中融入个性化元素。</p> <p>4. 提高学生的实际操作能力和团队协作能力，能够在实践中独立完成装饰工作。</p>	<p>1. 造型设计</p> <p>(1) 掌握面点装饰造型的设计原理，如比例、构成、线条等。</p> <p>(2) 学会运用各种工具和手法进行面点造型，如捏、剪、雕刻等。</p> <p>(3) 了解不同类型面点造型的特点和技巧如中式馒头、西式面包等。</p> <p>2. 色彩搭配</p> <p>(1) 了解色彩的基本原理和搭配技巧，如色彩种类、搭配原则等。</p> <p>(2) 掌握面点装饰中常用的色彩搭配方法如利用天然色素进行搭配、利用糖霜进行着色等。</p> <p>(3) 培养学生的色彩敏感度和审美能力，能够在实践中灵活运用不同的色彩进行装饰</p> <p>3. 材料运用</p> <p>(1) 了解各种面点材料的特性和用途，如面粉、酵母、糖等。</p> <p>(2) 学会如何选择和搭配面点材料，以制作出不同风味的面点。</p> <p>(3) 掌握如何运用其他辅助材料进行装饰，如巧克力、果酱等。</p>	培养学生掌握面点制作中的基本手法、制作技巧、面点配饰、色彩搭配、口味调配等方面的技能。

8	厨房管理	<p>课程目标：通过本课程的学习，了解餐饮企业管理体系，认识餐饮业的发展趋势，掌握餐厅服务技能、技巧。具备餐厅服务能力，培养诚实守信、沟通协作的职业态度和职业行为，提高职业素质。为将来从事餐饮服务与管理打下坚实的基础。</p>	<p>了解餐饮企业的类型与特点，掌握餐饮企业组织机构与岗位职责，掌握菜单设计的基本方法，掌握食材原料的质量标准，掌握计算采购数量的方法，掌握厨房物资管理与成本控制，掌握厨房卫生安全管理，掌握餐饮活动策划与开发。</p>	<p>让学生学习后，能够进行厨房设计布局与组织管理；熟练运用现代理念实施厨房生产运行管理；合理设计和控制人力资本源；全面掌握和进行厨房产品质量管理；能够进行厨房物资管理；能够进行厨房员工培训与管理；能够进行厨房卫生安全管理；能够进行厨房活动策划与产品开发。</p>
---	------	---	---	--

## 七、教学进程总体安排

### 1、教学活动安排

每学年为50周，其中教学时间36周(含复习考试)，累计假期12周，教学活动时间每学期18周，其余时间安排军训、社会实践、入学教育、劳动教育、毕业教育、等内容。3年总学时3420学时，公共基础课程学时1206学时，占总学时的37%。实践实习课程占总学时的56%，选修课程占总学时5%其中岗位实习为 0.5学年。

### 2、中西面点专业课程设置和课时分配

#### (中西面点) 专业课程设置和时间安排

课程类别	课程名称	课程编码	课程性质	考核方式	总学时	理论学时	实践学时	学期(每学期教学时间18周)												占总学时比
								一		二		三		四		五		六		
								总课时	周课时	总课时	周课时	总课时	周课时	总课时	周课时	总课时	周课时	总课时	周课时	
公共基础课	中国特色社会主义	SF0000001B01	必修	考试	36	36		36	2										公共课占比	
	心理健康与职业生涯	SF0000001B02	必修	考试	36	36			36	2										
	哲学与人生	SF0000001B03	必修	考试	36	36					36	2								
	职业道德与法治	SF0000001B04	必修	考试	36	36						36	2						30%	
	语文	SF0000001B05	必修	必考	14	19	8		54	3	54	3	54	3	36	2				
			选修	考查	4															
数学	SF0000001B06	必修	必考	10	14	4		36	2	36	2	36	2	36	2					
		选修	考查	8															36	

	英语	SF0000001 B07	必修	考试	10 8	14 4		36	2	36	2	36	2	36	2						
			选修	考查	36																
	信息技术	SF0000001 B08	必修	考试	10 8	36	72	36	2	36	2	36	2								
	体育与健康	SF0000001 B09	必修	考试	54																
选修			考查	90	36	14 4	36	2	36	2	36	2	36	2	36	2	36	2			
自选			考查	36																	
	艺术	SF0000001 B10	必修	考试	36	36								18	1	18	1				
	历史	SF0000001 B11	必修	考试	72	72		36	2	36	2										
	小计				10 26	81 0	21 6	27 0	1 5	27 0	1 5	23 4	1 3	19 8	1 1	54	3	0	0		
专业课	专业基础课	烹饪概论	MD7402032 B01	必修	考试	72	72		72	4											
		烹饪基本功	MD7402032 B02	必修	考试	72	18	54			72	4									
		烹饪工艺美术	MD7402032 B03	必修	考试	36	9	27	36	2											
		智能烹饪基础	MD7402032 B04	必修	考试	16 2	54	10 8	54	3	54	3	54	3							
		餐饮成本核算	MD7402032 X01	选修	选修	36	18	18								36	2				
	小计				37 8	17 1	20 7	16 2	9	12 6	7	54	3	0	0	36	2	0	0		
	专业核心课	饮食营养与配餐	MD7402033 B01	必修	考试	72	18	54					72	4							
		餐饮服务食品安全与操作规范	MD7402033 B02	必修	考试	36	9	27							36	2					
		烹饪原料	MD7402033 B03	必修	考试	72	18	54							72	4					
		中式面点制作	MD7402033 B04	必修	考试	21 6	54	16 2					72	4	72	4	72	4			
		西式面点制作	MD7402033 B05	必修	考试	28 8	72	21 6	72	4	72	4	72	4	72	4					
		地方风味名点	MD7402033 B06	必修	考试	14 4	36	10 8							54	3	90	5			
		面点装饰技艺	MD7402033 B07	必修	考试	36	9	27			36	2									
		厨房管理	MD7402033 X01	选修	选修	72	72										72	4			
	小计				93 6	28 8	64 8	72	4	10 8	6	21 6	1 2	30 6	1 7	23 4	1 3	0	0		
实习实训课	中西面点综合实训	MD7402034 B01	必修	考查	16 2	36	12 6								16 2	9					
	中西面点岗位实习	MD7402034 B02	必修	考查	72 0		72 0										72 0		16 %		

					88	36	84	0	0	0	0	0	0	0	0	16	9	72	0
		小计			2		6									2		0	
素养拓展课	国防教育	SF0000005 X01	选修	考查	14			36	2	36	2	36	2	36	2				
	劳动教育	SF0000005 B01	必修	考查	18		18									18	1		
	礼仪\就业指导、普通话、书法等	SF0000005 X02	选修	考查	36											36	2		
		小计			19	0	18	36	2	36	2	36	2	36	2	54	3	0	0
		合计			34	13	19	54	3	54	3	54	3	54	3	54	3	72	0

34  
20

说明：(1) 标注分解课时表示建议相应课程开设的学期。

(2) 本表不含军训、社会实践、入学教育、毕业教育及任选修课教学安排，教学当中根据根据实际情况灵活设置。

## 八、实施保障

### (一) 师资队伍

#### 1、师资队伍结构及师资队伍数量

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。

1、任专业课教师要具有中等职业学校教师资格，具有高级专业技术职务人数不低于20%，具备专业带头人1人和专业各核心课程负责人，具有本专业三级及以上职业资格证书或相应技术职称。

2、专任专业教师与在籍学生之比应达1:20，其中专业课教师应达60%以上。

3、本专业专任教师的高、中、初三级职称比例为30：40：30；专任教师“双师”资格（具备相关专业职业资格证书或企业经历）的比例要达到60%以上；本专业聘请的行业企业技术骨干担任兼职教师有2人，达专业课教师人数的20%。

#### 2、师资队伍素质要求

1) 专任主讲教师具备本专业或相近专业大学本科以上学历（含本科），中级及以上专业技术职称，掌握较好的教学能力；熟悉职业岗位工作任务和流程，具备较高的实践技能，获得中西面点专业高级工以上技能证书（含高级工）。

2) 专任实训教师具备本专业或相近专业大学大专以上学历（含大专），有一定的教学能力；有3年以上相关企业技术岗位工作经历，获得中西面点专业技师以上的技能证书（含技师）或工程师及其以上技术职称证书。

3) 课程负责人应具有该课程3年以上任课经验，接受过职业教育教学方法论的培训，具有开发职业课程的能力，有一定的相关企业工作经历；校外兼职教师应具有5年以上相关企业工作经历，为企业技术骨干或担任主管以上职务，具备丰富的实践经验和较强的专业技能；有一定的教学能力，善于沟

通与表达；热心教育事业，能遵守学校教学管理制度，能保证一定的教学时间和精力。

4) 公共课程教师应具有与任教课程对口的全日制本科学历，并取得中等职业学校教师资格。

## (二) 教学设施

### (1) 校内设施

1、配备足够数量的理论教学教室，且均装有多媒体教学设备，可同时满足所有班级理论课程教学使用。

2、本专业校内实训实习室必须具备的实训室及主要工具可同时段满足50%的在校学生进行实训操作。

校内实训实习必须配备的实训室及工具、实施设备和数量见下表。

实训类别	实训项目	主要设备名称	数量(台/套)
西式面点制作理实一体实训室	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 面包烘烤 面包包装	多媒体录制播放、投影设备	1
		多媒体讲台	1
		计算机	1
		云石面两门平冷工作台	2
		不锈钢货架	2
		不锈钢操作台	8
		电磁感应炉	1
		三层九盘烤箱	1
		洗水池	7
		鲜奶搅拌机	2
		电视机	2
		热水器	1
		垃圾桶	2
		饼盘车	1
		烤盘	80
		搅拌机	1
		双速双动和面机	2
		醒发箱	1
		电热风炉	1
		起酥机	1
		双门面团冷冻柜	1
		封口机	1
6门冰箱	1		
中式面点理实一体实训室	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	多媒体录制播放、投影设备	1
		多媒体讲台	1
		计算机显示器	10
		蒸灶	1
		不锈钢货架	2
		木制操作台	10
		电煎锅	1
		恒温电炸炉	10
		洗水池	10
		压面机	1
		电视机	2
		蒸炉	2
		电饼秤	1
		绞肉机	1
四门冰箱	1		
		收银机	1
		收银系统	1
		制冰机	1
		云石面两门平冷工作台	1

西点店铺创业实践基地	面包制作 蛋糕制作 生日蛋糕装饰制作 混酥类产品制作 清酥类产品制作 西式甜品制作 咖啡饮品调制 店面运营	不锈钢货架	1
		不锈钢操作台	2
		沙冰机	1
		奶昔机	1
		水吧操作台	1
		三层九盘烤箱	1
		洗水池	2
		鲜奶搅拌机	1
		电热风炉	1
		热水器	1
		垃圾桶	1
		饼盘车	1
		烤盘	50
		搅拌机	1
		双速双动和面机	1
		蛋糕展示柜	1
		产品摆放货架	3
		卡座	15
醒发箱	1		
咖啡机	1		

①实验实训仪器设备（指本校设备）组数的配置要满足专业学习领域核心课程的学习情境教学，每个场地一次要能容纳 25 名学生，基于行为导向的理论与实践一体化教学的需要进行配置。平时设备管理要规范，确保学生按教学要求有充分的操作训练时间。

②实验实训项目的开出勤率应达到教学要求的 95% 以上。

③按照专业培养目标和专业技能培养的要求，应配备中式快餐项目、西餐烹饪工艺项目、创业实践项目的专业实训室。

### （2）校外基地应具备条件

1. 实习基地要求：能满足西餐烹饪专业学生的实践教学要求，能按照教学计划要求的时间等安排学生实习，

2. 在生产、经营、经济发展水平等方面有区域或行业代表性，有一定生产、开发规模和较先进的技术、管理水平，实训基地建设和发展基础较好，能对学生实习进行必要的组织、指导和管理，并提供必要的实习生活条件设施。

3. 实习基地人力资源部应有专人负责实习管理工作，各实习岗位应有实习指导教师；基地实习指导教师应具备五年以上工作经验或高级烹调师（面点师）以上资格。

4. 实习结束时，实习基地应出具评价意见

### （三）教学资源

1. 教学资源利用。充分将校内外各项资源应用于专业教学，校内资源包括：专业课程网站建设、校内生产性实践基地（小餐饮店铺和西点工坊）、校内实训室等；校外资源包括：博物馆、市场（超市）、合作企业、酒店、专业展会、行业比赛等。

2. 教材的选取和编写。

①教材选用。要求选用中职系列国家级规划教材、省级重点教材或工学结合创新教材或行业最新技术教程。在教材的基础上教师进行重新组合，适

合学生的学习方法和思维方式，促进学生在学习过程中理论知识和专业技能的扩展。

②教材编写要求，要有利于学生了解和掌握相关课程的有关知识和技能；要立足于中西面点工艺岗位当前和未来发展需要；要树立全面发展的观念，面向全体学生，尊重个体差异，满足不同需要。教材内容应处理好与专业基础的纵向衔接，以利于学生循序渐进地学习。应处理好与其他专业课的横向联系，课程之间、项目之间要有效地规避重复；要体现开放性，注意吸收先进的生产技术。

#### （四）教学方法

在教学模式上，强调以学生为主体、以教师为引导、以具体工作任务为载体组织教学，按照完整的工作过程，将理论教学和实践教学集成化，使课堂学习融“教、学、做”为一体，采用理论实践一体化的教学模式，把学生专业知识和专业技能的学习过程置于工作过程、工作岗位的环境中，使技能实训在模拟仿真、实践操作训练、校内生产性实习和校外岗位实习四个环节循序渐进地联系在一起，具体如下：

1、全面开展行动导向教学法。以学生为主体，通过项目的实施，调动学生的学习积极性；使学生既学会了实践技能，又掌握与此相关的理论知识。

2、按照由“典型工作任务”→“行动领域”→“学习领域”的步骤，开发各核心课程的教学情境，大力推行任务驱动性、情境式教学等，进而完成人才培养任务。

3、核心专业课程安排在一体化专业教室或实训场所来完成。师生双方边教、边学、边做，理论和实践交替进行，突出学生动手能力和专业技能的培养，充分调动和激发学生的学习兴趣。

4、通过教师引导和精心组织，在教学实施中及时对学生完成任务情况进行总结评价，通过考评促进学生专业知识、专业技能的提高。

5、组织学生参加校级、市级、省级和国家级组织的各项技能比赛，以赛促训，以训促学。

#### （五）学习评价

1、以平时成绩为引导，融入德育评价；以能力为本位，突出技能考核，重视职业道德评定，结合专业学习、综合素质、毕业作品集及综合职业素养全方位评价学生。

2、实施过程与结果相结合的综合评价。

过程评价包括：日常表现评价和阶段目标考核。日常表现评价是对学生在日常出勤、课堂表现、日常行为、实践实习以及作业情况等方面进行的综合评价，阶段目标考核是对学生在各阶段学习效果的检验。

期末考试的考试范围包括本学期所有课程的内容，测试学生对教学目标的掌握程度；期末考试分为两部分：操作技能考试和理论知识考试。

3、努力实现考核主体多元化。为全面地考察学生的职业技能，评价学生的主体应包括授课教师、企业技术指导人员，还应该包含学生实习中的同行等。

4、把以赛代考、以证代考纳入评价体系。鼓励学生在校期间，积极参与

技能比赛，参加国家指定的职业技能鉴定机构的鉴定考核，获得专业认可的职业资格证书，确保毕业生在合格的基础上有特长，增强就业竞争能力。

### **(六) 质量管理**

1、坚持“三全育人，德技并重”的培养原则，提高学生的综合素质。

坚持把立德树人融入思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育各环节，切实提升思想政治工作质量；严格按照国家规定开齐开足公共基础课程；构建基于职业岗位调查、典型工作任务分析基础上的专业课程体系；专业技能课程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。

2、建立严格的教学过程监控制度。

从学生的日常行为规范，到学校的各种评价考核制度，各个环节的规章制度应该严格质量标准，认真执行落实标准，依靠制度管理和约束师生的行为。积极探索符合职业教育规律和特点的考核形式、方法与手段的改革，有效地促进教学。

3、加强实训基础设施和实训室的建设管理。

随着社会发展和企业需要更新教学基础设施，提高实训课的开出率，走产教研相结合的道路，探索职业教育的新模式。

4、积极推行新型教学方法。

积极进行教学改革，研究了解学生的心理特点和接受能力，使用学生喜闻乐见的教学方法，充分利用各种教学资源，注重实际工作任务情境的模拟，以行动导向为主的项目教学法、案例教学法和情景教学法等方法，提高课堂教学效率。

## **九、毕业要求**

学生通过三年在校学习，按照本专业人才培养方案规定，修完所有课程，全部考核合格，取得本专业相应的取得相应的职业技能证书或职业资格证书，必修课不低于 xxx 学分，选修课不低于 xx 学分；并完成入学教育、国防教育、劳动实践、岗位实习、毕业教育等教育教学活动；德育考核符合《山西省四方中等技术学校》要求，达到本专业人才培养方案所规定的素质、知识和能力等方面要求，德智体美劳综合考核成绩合格，准予毕业。

十、教学进程安排表、变更审批表

# 山西省四方中等技术学校 学 期 授 课 进 度 计 划

XXXX—XXXX学年第一学期

课程名称\_\_\_\_\_

授课班级\_\_\_\_\_

任课教师\_\_\_\_\_

专业部负责人\_\_\_\_\_

教学副校长\_\_\_\_\_

年月日编制

## 课 程 目 标 说 明

课程		任课班级	
理论教学课时		实践教学课时	
知识 目标			
能力 目标			
思政 目标			

## 学 期 授 课 进 度 计 划

学期教学时数（学时）	课程标准 名称版本	
------------	--------------	--

本课程总学时				
已讲授学时			使用教材 名称版本	
尚需学时				
本 学 期 学 时 分 配	本学期教学周数		主要参考书 名称版本	
	本课程周学时数			
	本课学期时数		必 要 说 明 。	
	课堂讲授			
	实训操作			
	技能测试			
期末考试				
机动				

## 学 期 授 课 计 划 表

授课	周次	授课模块（章节）与内容提要	教学课时	重点难点	课外作业
----	----	---------------	------	------	------



# 专业级

序号	变更前							变更后							调整类型： 增加/删除课程， 调整开课学期， 增减学时	
	课程名称	课程编码	课程性质	开设学期	学时			课程名称	课程编码	课程性质	开设学期	学时				
					小计	理论	实践					小计	理论	实践		
调整原因：																
专业部主任意见					教务主任意见					主管教学领导意见						
签字：年月日					签字：年月日					签字：年月日						