



山西省四方中等技术学校

SHANXISHENG SIFANG ZHONGDENG JISHU XUEXIAO



山西省国防教育示范学校

SHANXISHENG GUOFANGJIAOYU SHIFANXUEXIAO

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

二〇二二年十二月



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、教学进程安排表、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

中西面点（740203）

二、入学要求

初中毕业或有同等学力

三、修业年限

3年

四、职业面向

序号	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（对应岗位）	可考取的职业技能证书	颁证机关	专业（技能）方向
1	旅游大类 74	餐饮类 7402	面点行业	中式面点	中式面点师	中式面点师（四级）	山西省人力资源和社会保障厅	中式面点
2				西式面点	裱花师	西式面点师（四级）		西点裱花
3				西式面点	面包师			西点烘焙
4				西餐烹饪	西餐厨师	西式烹调师（四级）		西餐烹饪

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，德技并修、“三全育人”、工学结合的育人机制，落实立德树人为根本任务，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，德、智、体、美、劳等全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。

（二）培养规格

1. 基本素质要求

- (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. 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. 职业技能能力要求

(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、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课、专业课(专业核心课、专业技能课、实践实习课)、选修课。

公共基础课分为公共必修课和公共选修课程。

专业课包括专业核心课、专业(技能)课和专业选修课,实践实习是专业技能课教学的重要内容,含校外实训、岗位实习等多种形式。

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。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和教学要求
1	中国特色社会主义	具有政治认同素养的学生,对社会现实和人生问题进行正确价值判断和行为选择;正确认识我国发展新的历史方位和社会主要矛盾的变化,认同和拥护中国特色社会主义制度,坚定“四个自信”,自觉培育和践行社会主义核心价值观;热爱伟大祖国,自觉弘扬和实践爱国主义精神,树立远大志向,在实现中国梦的伟大实践中创造自己精彩人生。	中国特色社会主义是中等职业学校学生必修的思想政治课程。本课程以全面准确地反映习近平新时代中国特色社会主义思想的丰富内涵。对学生进行中国特色社会主义思想基本观点教育和我国社会主义经济、政治、文化与社会、生态文明建设常识教育。其任务是使学生认同我国的经济政治制度,了解所处的文化和社会环境,树立中国特色社会主义共同理想,积极投身我国经济政治、文化、社会和生态文明建设。
2	心理健康与职业生涯	具有职业精神素养的学生,理解正确的职业理想对国家以及人生发展的作用,明确职业生涯规划对实现职业理想的重要性;树立正确的劳动观、职业观、就业观、创业观和成才观,增强职业道德意识;学会根据社会发展需要和自身特点进行职业生涯规划,正确处理人生发展过程中遇到的问题,不断提升职业道德境界。	心理健康与职业生涯是中等职业学校学生必修的思想政治课。本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想理论为指导,对学生进行职业生涯教育和职业理想教育。其任务是引导学生树立正确的职业观念和职业理想,学会根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划,并以此规范和调整自己的行为,为顺利就业创业创造条件。
3	哲学与人生	具有健全人格素养的学生,具有自立自强、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;能够正确认识自我,正确处理个人与他人、个人与社会的关系,确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标,增强调控情绪、自助互助和积极适应社会发展变化的能力。	哲学与人生是中等职业学校学生必修的思想政治课。本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想理论为指导,对学生进行马克思主义哲学基本观点方法及如何做人的教育。其任务是帮助学生运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点、方法,正确看待自然、社会的发展,正确认识和处理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	职业道德与法治	具有法治意识素养的学生,了解与日常生活和职业活动密切相关的法律知识,树立宪法法律至上、法律面前人人平等的法治理念,养成依法行使权利、履行法定义务的思维方式 and 行为习惯。正确行使公民权利,自觉履行公民义务,乐于为人民服务,勇	职业道德与法治是中等职业学校学生必修的德育课。本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想理论为指导,对学生进行道德教育和法制教育。其任务是提高学生的职业道德素质和法律素质,引导学生树立社会主义荣辱观,增强社会主义法治意识。

		于担当社会责任。	
5	语文	<p>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,在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展,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</p>	<p>中等职业学校语文课程由基础模块、职业模块和拓展模块构成。基础模块是各专业学生必修的基础性内容,由8个专题构成。职业模块是限定选修内容,由4个专题构成。专题1、专题2必选,专题3、专题4任选1个。3.拓展模块是满足学生继续学习与个性发展需要的自主选修内容。坚持立德树人,发挥语文课程独特的育人功能;深刻领会并完整把握语文学科核心素养4个方面的内涵、表现及其相互关系合理设计教学活动。以学生发展为本,根据学生认知特点和能力水平组织教学。体现职业教育特点,有意识地加强课程内容与专业教育、职业生活的联系和配合,重在实践与应用。为提高学生职业素养,教师要打破课堂内外、学科内外、学校内外的界限,引导学生在实际生活中结合专业特点学语文,用语文,逐步掌握运用语言文字的规律。</p>
6	数学	<p>数学是中等职业学校学生必修的公共课程。本课程的任务是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。培养科学精神,提高数学学科核心素养,用数学的眼光认识世界。</p>	<p>数学课程分三个模块: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的延伸和拓展,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内容。基础模块是必修内容,拓展模块一或二是选修内容。</p> <p>按照课程内容确定教学计划,创设教学情境,完成教学任务;教学要体现职教特色,遵循技术技能人才的成长规律;教学中要融入思政教育,提高学生职业素养。</p>
7	英语	<p>中等职业学校英语课程目标是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兴趣,帮助学生掌握基础知识和基本技能,发展英语学科素养(职业语言沟通、思维差异感知、跨文化理解、自主学习),为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。</p>	<p>英语课程由基础模块、职业模块和拓展模块三部分组成。基础模块是必修内容,旨在构建英语学科核心素养的共同基础,安排好主题进行教学。职业模块是限定选修内容,旨在为学生专业英语学习与未来发展服务,是构建英语学科核心素养的重要内容,按主题组织教学。拓展模块是满足学生继续学习和个性发展的选修内容,完成基础模块和职业模块后开设。</p>
8	信息技术	<p>信息技术课程的目标是落实立德树人的根本任务,通过理论知识学习、基础技能和综合应用实践,培养中职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。帮助学生认识信息技术对当人类生产和生活的重要作用,掌握信息技术设备与系统操作、信息安全和人工智能等相关知识与技能,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>	<p>信息技术课程由基础模块和拓展模块两部分组成。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、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步8个部分内容。</p> <p>拓展模块设计了计算机与移动终端维护、小型网络搭建、实用图册制作、三维数字模型绘制、数字媒体创意、演示文稿制作、个人网店开设、信息安全保护、机器人操作10个专题。教学中可根据学生专业能力发展需要选择部分专题设定教学内容,以项目综合实训的方式实施教学。</p>
9	体育与健康	<p>体育与健康课程要落实立德树人的根本任务,以体育人,增强学生体质。通过学习让学生喜欢并积极参与体育运动;学会锻炼,掌握运动技能,提升职业体能水平;树立健康概念,掌握健康安全知识,遵守体育规范,塑造良好的体育品格,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>	<p>中职体育与健康课程由基础模块和拓展模块两部分组成。基础模块是本专业必修内容,包括体能和健康教育2个子模块。拓展模块是满足学生继续学习与个性发展等方面需要选修的内容,拓展模块一包括7个运动技能系列为限定选修内容,对学生进行运动项目的系统训练;拓展模块二为任意选修内容,根据专业情况以及学生实际选择并实施教学。</p>
1	艺术	<p>中职艺术课程目标是落实立德树</p>	<p>艺术课程由基础模块和拓展模块两部分组成。基础</p>

0		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。通过学习掌握必备的艺术知识和表现技能；结合艺术情境，提高审美判断能力；了解中国文化的源远流长和博大精深，热爱中华文化，坚定文化自信。	模块是必修内容，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和个性发展需要任意选修内容，包括舞蹈、设计、工艺、戏剧、影视等艺术门类。教学中要准确把握艺术学科核心素养，科学制定教学目标，准确把握课程结构，加强与义务教育阶段艺术衔接，遵循学生身心发展规律，精心设计组织教学，积极适应学生职业发展需要，体现职业教育特色。注重与专业课相结合，营造与企业相关联的教学情境，鼓励学生用艺术的知识 and 视角解决问题，服务职业生涯发展。
1 1	历史	历史课程的目标是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，形成历史学科唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀五个方面的核心素养。让学生进一步了解人类社会形态发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果，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，塑造健全人格，养成职业精神。	中等职业学校历史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”。拓展模块是满足学生职业发展需要，供学生选修的课程。基于历史学科核心素养设计教学，开展多种形式的教学，注重历史学习与学生职业发展的融合，教师应在历史教学中有效运用现代信息技术，利用互联网的资源共享和交互能力，创设历史情境，拓宽历史信息源，促进学生的深度学习。
1 2	国防教育	本课程以国防教育为主线，通过军事教学，使大学生掌握基本军事理论与军事技能，达到增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，加强组织纪律性，促进大学生综合素质的提高，通过学习，达到平时时期，积极投身到国家的现代化建设中，战争年代是捍卫国家主权和领土完整的后备人才。	对国防概述、国防法制、国防建设、国防动员、军事思想概述、国际战略环境概述、国际战略格局、我国安全环境、高技术概述、高技术军事上的应用、高技术与新军事变革、信息化战争概述、信息化战争特点、信息化战争对国防建设的要求有较清醒地了解。通过学习激发学生努力拼搏，掌握科技知识。

2、专业技能课

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。专业核心课程包括《餐饮成本核算》《食品原料知识》《食品安全与法规》《饮食营养与卫生》《店铺创业实践》等5门课程。专业(技能)课包括《中式面点工艺》《西饼制作工艺》《蛋糕制作工艺》《面包制作工艺》《咖啡饮品制作工艺》等5门课程。专业选修课包括《风味小吃制作工艺》《创意西点制作工艺》《简餐制作工艺》等3门课程。实践实习是专业技能课教学重要内容，含校内实训、跟岗实习、岗位实习等多种形式。

(1) 专业核心课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求
1	《餐饮成本核算》	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。	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。
2	《食品原料知识》	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	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

		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。	知识。
3	《食品安全与法规》	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。	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。
4	《饮食营养与卫生》	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食品卫生学的知识。	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。
5	《店铺创业实践》	店铺创业实践是中西面点工艺专业的专业基础课程,课程主要学习店铺创业知识,创业与工作的关系,创业与实习之间密切的关系以及店铺创业实践学的知识。	实践教学环节中创业体验自主实践活动的实施就是在实习实训、社会实践、课外科技活动、参观和调查等实践教学环节中,设计与创业体验自主实践活动密切结合的活动内容,实现创业体验自主实践活动的目标。在实践教学活动中,深化创业理论知识,训练创业操作能力提高创业实践能力。并在实践教学培养学生的创业意识,提升创业素质和创业能力。

(2) 专业技能课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求
1	《中式面点工艺》	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。	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。
2	《西饼制作工艺》	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。	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。
3	《蛋糕制作工艺》	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;能对制作蛋糕的辅料进行初加工及处理,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。使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。	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。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
4	《面包制作工艺》	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,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。	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。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、烘烤等熟制作技术,熟悉流行面包的制作技术,
5	《咖啡饮品制作工艺》	通过本课程的学习,可以使学生系统了解咖啡制作的基础常识:能够进行咖啡豆、咖啡设备、咖啡种类等基础性的	通过学习,使学生了解咖啡豆的种类、研磨和烘焙方法以及咖啡器具的使用和保养,初步掌握各种咖啡的调制方法,具有初步的咖啡调饮能力。在学习过程中,

		鉴别:能够熟练进行咖啡的研磨、烘焙、调制等高水平的服务;掌握咖啡的基础调饮,同时具备较高的职业素质与服务意识。	通过各种先进和实践的教学手段和方法,训练学生的动手能力和实际解决问题的能力。
6	《风味小吃制作工艺》	主要使学生了解中国各地特色面点制作,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。	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。
7	《创意西点制作工艺》	①了解蛋糕制作工艺 ②熟悉海绵蛋糕原料选用要求 ③了解蛋糕各原料在产品中的作用及影响 ④掌握海绵蛋糕工艺流程及工艺特点 ⑤掌握海绵蛋糕制作工艺参数要求	1掌握电子秤、刮板、多功能搅拌机、烤炉等设备器具的使用方法 2掌握海绵蛋糕搅拌方法和搅拌程度的判断掌握蛋糕烤盘垫纸方法9掌握蛋糕装盘方法,表面抹平技巧面掌握产品烘烤炉温与时间的控制 掌握卷筒蛋糕制作方法 了解卷筒类蛋糕花色品种变化 了解乳化海绵蛋糕坯的运用
8	《简餐制作工艺》	1.了解简餐工艺的基本结构; 2.熟悉简餐工艺的基本活动; 3掌握简餐工艺的基本原理、基本方法、基本环节。	了解厨房人员构成、岗位职责及职业标准。讲述厨房安全与食品加工、保存和处理食用知识。厨房设备与工具的种类、用途、原理、使用方法及维护保养。详述热传递方式及其特点;讲述简餐制作方法的特性和特点:论述调味的基本原理。详述菜单、食谱的结构

七、教学进程总体安排

1、教学活动安排

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,教学活动时间每学期20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、机动等内容。3年总学时3052学时,公共基础课程学时1048学时,占总学时的34%。实践实习课程占总学时的52%,选修课程占总学时10%其中岗位实习为0.5学年。

学期	学期周数	理论教学	实践教学		复习考试	综合实践				
		教学	技能训练	实习		入学教育	军训	毕业教育	岗前教育	社会实践(机动)
		周数	周数	周数		周数	周数	周数	周数	周数
一	20	10	6		1	1	1			1
二	20	12	6		1					1
三	20	12	6		1					1
四	20	10	8		1					1
五	20	8	8		1			1	1	1
六	20			20						

2、中西面点专业课程设置和课时分配

课程类型	课程性质	课程名称	课程编码	理论学时	实践学时	学时	学期分配与周学时						考核方式	课时比例
							1	2	3	4	5	6		
公共课	必修	中国特色社会主义	SF000001B01	32		32	32						考试	34%
		心理健康与职业生涯	SF000001B02	32		32		32					考试	

基础课	哲学与人生	SF000001B03	32		32			32				考试		
	职业道德与法	SF000001B04	32		32			32				考试		
	语文	SF000001B05	180		180	45	45	45	45			考试		
	数学	SF000001B06	144		144	36	36	36	36			考试		
	英语	SF000001B07	144		144	36	36	36	36			考试		
	信息技术	SF000001B08	48	48	96	48	48					考试		
	体育与健康	SF000001B09	0	180	180	36	36	36	36	36		考查		
	艺术	SF000001B10	72		72	72						考查		
	历史	SF000001B11	72		72		72					考试		
	选修	国防教育	SF000001X01	32		32	16	16				考试		
	小计				1048									
专业课	专业核心课	餐饮成本核算	MD7402032B01	51	51	102			51	51			考试	
		食品原料知识	MD7402032B02	68		68	34	34					考试	
		食品安全与法规	MD7402032B03	114		114			38	38	38		考试	
		饮食营养与卫生	MD7402032B04	120		120		40	40	40			考查	
		店铺创业实践	MD7402032B05	40	40	80					80		考试	
	专业技能课(必修)	中式面点工艺	MD7402033B01	40	80	120	60	60					考试	
		西饼制作工艺	MD7402033B02	20	60	80			40	40			考试	
		蛋糕制作工艺	MD7402033B03	40	80	120			40	40	40		考试	
		面包制作工艺	MD7402033B04	32	64	96			48	48			考试	
		咖啡饮料制作工艺	MD7402033B05	32	64	96			48	48			考试	
	专业技能课(选修)	创意西点制作工艺	MD7402033X01	32	64	96					96		考查	10%
		风味制作小吃工艺	MD7402033X02	32	64	96	48	48					考查	
		简餐制作工艺	MD7402033X03	32	64	96			48	48			考查	
		小计				1284								
实训课	跟岗实习	MD7402034B01	0	120	120					120		考查	52%	
	岗位实习	MD7402034B02	0	600	600						600	考查		
合计			1473	1579	3052	463	503	538	538	410	600	3052		

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、人员结构

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、任职要求

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年以上任课程经验, 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。

5) 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		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		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
		电饼称	1
		绞肉机	1
		四门冰箱	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	收银机	1
		收银系统	1
		制冰机	1
		云石面两门平冷工作台	1
		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、中西面点工艺项目、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：能满足中西面点工艺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）、合作西点企业、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性评价。

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

1、学生学习课程分为必修课程(包括毕业实习)和选修课程，所有课程均应参加考试(考核)。必修课程考核分为考试和考查两种，选修课程考核均为考查。

2、各门课程的考核必须按课程标准的要求进行，成绩评定采用百分制，未通过课程考核时，可补考1次。

3、本专业学生所有课程考核成绩必须全部合格方可达到毕业水平。

	成绩合格标准
成绩要求	公共基础课必修课、专业必修(专业核心、专业课程、技能考核)60分以上;
思想素质要求	思想政治课考试成绩必须达70分以上。包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治等课程。思想品德考核等级合格以上
身体素质要求	达到国家颁布的《学生体质健康标准》要求。
证书要求	取得国家中西点相关技能等级证2个以上。

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
----	----	---------------	------	------	------

顺序			合计	讲授	训练		

山西省四方中等技术学校人才培养方案变更审批表

_____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					