

盐城机电高等职业技术学校

中西面点专业实施性人才培养方案(2021 级)

一、专业与专门化方向

专业类别：旅游大类（代码：74）

专业名称：中西面点（专业代码 740203）

专门化方向：中式面点、西式面点

二、入学要求与基本学制

入学要求：初中毕业生或具有同等学历者

基本学制：3 年

三、培养目标

本专业培养与我国社会主义现代化建设和社会经济发展需求相适应，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的职业道德和职业素养，能适应中西面点产业生产一线的发展需求，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和现代中西面点店铺创业、经营理念，具有职业生涯发展基础与终身学习能力的高素质劳动者和技术技能人才。

四、职业面向

（一）培养领域

根据《中华人民共和国职业分类大典（2015 版）》，考虑到中西面点的就业领域，确定本专业的职业领域如下

专门化方向	职业（岗位）	职业资格或职业技能等级要求	继续学习专业	
中式面点	中式面点师 4-03-02-02	烘焙师（初级） 烘焙师（中级）	高职：中西面点工艺（540203）、营养配餐（540205）	本科：食品科学与工程（082701）、食品质量与安全（290102）
西式面点	西式面点师 4-03-02-04			

（二）职业岗位

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糊搅拌岗、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。近期目标为蛋糕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、甜点制品生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. 中点食品企业面点师岗

初次就业岗位群为中式面点制作岗位，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。近期目标为中式面点生产车间技术骨干，远期目标为自己经营早晚餐店铺。

5. 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。

五、培养规格

（一）综合素质要求

1. 树立正确的世界观、人生观、价值观，具有良好的思想政治素质，坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和民族自豪感，砥砺强国之志、实践报国之行。

2. 具有强烈的社会责任感，履行公民义务，行使公民权利，维护社会公平正义。具有较强的法律意识和良好的道德品质，遵法守纪、诚实守信，履行公民道德规范和中职生行为规范。

3. 具有扎实的文化基础知识和较强的学习能力，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，为专业发展和终身发展奠定坚实的基础。

4. 具有理性思维品质，崇尚真知，能理解和掌握基本的科学原理和方法，能运用科学的思维方式认识事物、解决问题、指导行为。

5. 具有良好的心理素质和健全的人格，勇于奋斗、乐观向上，理解生命意义和人生价值，掌握基本运动知识和运动技能，养成健康文明的行为习惯和生活方式，具有健康的体魄。

6. 具有一定的审美情趣和人文素养,热爱中华优秀传统文化,了解古今中外人文领域基本知识和文化成果,能够通过1~2项艺术爱好,展现艺术表达和创意表现的兴趣和意识。

7. 具有积极劳动态度和良好劳动习惯,具有良好职业道德、职业行为,形成通过诚实合法劳动创造成功生活的意识和行为,在劳动中弘扬劳动精神、劳模精神和工匠精神。

8. 具有正确职业理想、科学职业观念和一定的职业生涯规划能力,能够适应社会发展和职业岗位变化。

9. 具有良好的社会参与意识和人际交往能力、团队协作精神。热心公益、志愿服务,具有奉献精神。

10. 具备质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、创新思维。

(二) 专业知识要求

1. 了解行业相关的政策和法规,能把中西面点行业发展趋势和变革动向,熟悉行业规范和职业岗位标准。

2. 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;

3. 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;

4. 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;

5. 具有中西点店铺经营管理基础知识;

6. 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。

(三) 职业特定能力

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,不断自我学能力;

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、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。

(四) 核心技能能力

1. 能根据菜品制作要求合理选择原料,娴熟运用刀工处理原材料,合理配菜。

2. 能严格执行中式面点制作的操作规范,独立完成各种常见中式点心的制作成型,手法娴熟。

3. 具备一定的装盘、点缀点心的美化装饰能力。

4. 具有点心的创新理念和创新能力,合理改良点心

(五) 跨行业职业能力

1. 具有适应岗位变化的能力，能根据职业技能等级证书制度，取得跨岗位职业技能等级证书。
2. 具有创新创业能力。
3. 具有一线生产管理能力。

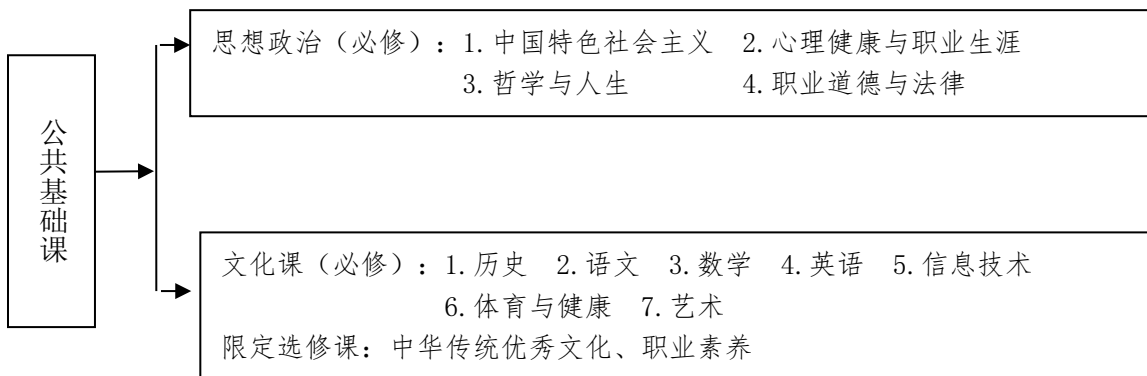
(六) 典型工作任务与职业能力

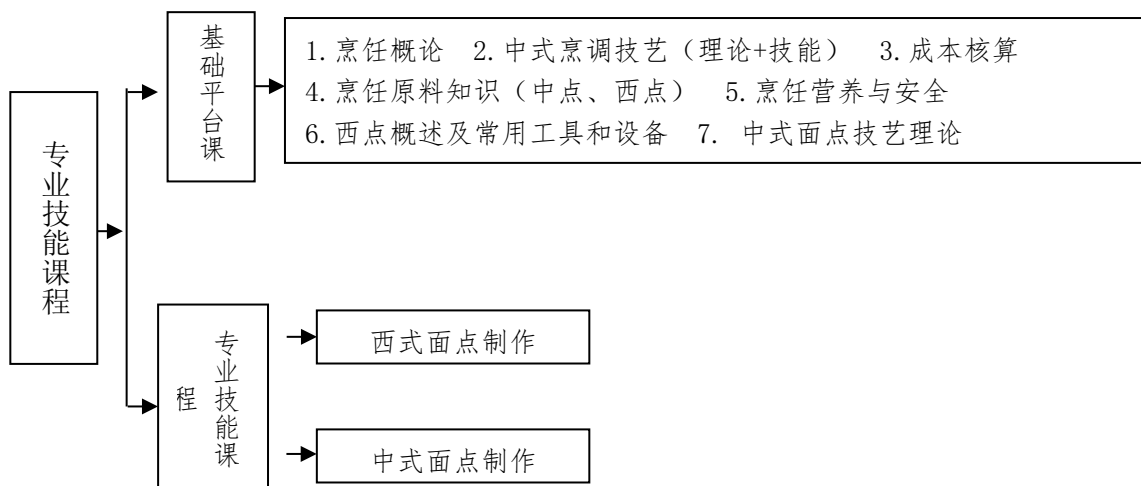
工作岗位	工作任务	职业能力	主要课程	考证考级要求
面包师岗位	<ol style="list-style-type: none"> 1. 制作面包原料的鉴别与选用； 2. 制作面包原料的加工处理； 3. 搅拌面团； 4. 面包成型； 5. 面包醒发、装饰、烘烤； 6. 原料及成品的保管； 7. 面包制作器具设备的保养； 8. 生产车间日常卫生工作。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能掌握常见制作面包原料的鉴别知识与方法，并能正确选用； 2. 能完成制作面包原料的初加工及处理工作，奶油酱和黄油酱的调制，根据具体面包产品配制、搅拌不同面团，并符合质量标准； 3. 能熟练掌握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工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 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 (要与上面考证内容相一致，下同)
蛋糕师岗位 裱花师岗位	<ol style="list-style-type: none"> 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. 器具设备的保养； 8. 生产车间日常卫生工作。 	<ol style="list-style-type: none"> 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； 2. 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； 3. 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； 4. 能独立完成蛋糕师岗、裱花师岗的日常工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 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 9. 餐饮成本核算 	西式面点师
西式点心师岗位	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品原料知识 2. 饮食营养与卫生 3. 食品安全与 	西式

	擀制； 4. 西饼成型,烘烤制作; 5. 器具设备的保养; 6. 生产车间日常卫生工作。	面胚搅拌、成型、烘烤等制作工艺,能完成西式甜点搅拌、烘烤、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。	法规 4. 西饼制作工艺 5. 店铺创业实践 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. 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
烘焙连锁门店经营服务岗位	1. 为顾客提供销售服务; 2. 产品上架摆放设计; 3. 吧台咖啡饮料调制和收银服务; 4. 开展产品促销宣传; 5. 店内器具设备的保养; 6. 收银 7. 店面日常卫生工作。	1. 能为顾客提供热情周到服务; 2. 新产品及时上架,摆放设计舒适;过期产品及时下架,每日盘点,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	

六、课程设置及教学要求

(一) 课程结构





(二) 主要课程教学要求

1. 公共基础课程

课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
中国特色社会主义 (36)	阐释中国特色社会主义的开创与发展,明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位,阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容。	紧密结合社会实践和学生实际,引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心,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,把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。
心理健康与 职业生涯 (32)	阐释职业生涯发展环境、职业生涯规划;正确认识自我、正确认识职业理想与现实的关系;了解个体生理与心理特点差异,情绪的基本特征和成因;职业群及演变趋势;立足专业,谋划发展;提升职业素养的方法;良好的人际关系与交往方法;科学的学习方法及良好的学习习惯等。	通过本门课程的学习,学生应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观,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。
哲学与 人生 (36)	阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论,讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义;阐述社会生活及个人成长中进行正确的价值判断和行为选择的意义;社会主义核心价值观内涵等。	通过本门课程的学习,学生能够了解马克思主义哲学基本原理,运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界,坚持实践第一的观点,一切从实际出发、实事求是,学会用具体问题具体分析等方法,正确认识社会问题,分析和处理个人成长中的人生问题,在生活中做出正确的价值判断和行为选择,自觉弘扬

		和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。
职业道德与法治 (108)	感悟道德力量；践行职业道德的基本规范，提升职业道德境界；坚持全面依法治国；维护宪法尊严，遵循法律规范。	通过本门课程的学习，学生能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。
语文 (352)	语感与语言习得，中外文学作品选读，实用性阅读与口语交流，古代诗文选读，中国革命传统作品选读，社会主义先进文化作品选读。职业模块：劳模、工匠精神作品研读，职场应用写作与交流，科普作品选读。思辨性阅读与表达，古代科技著述选读，中外文学作品研读。	正确、熟练、有效地运用祖国语言文字；加强语文积累，提升语言文字运用能力；增强语文鉴赏和感受能力；品味语言，感受形象，理解思想内容，欣赏艺术魅力，发展想象能力和审美能力；增强思考和领悟意识，开阔语文学习视野，拓宽语文学习范围，发展语文学习潜能。
数学 (336)	集合、不等式、函数、三角函数、数列、平面向量、立体几何、概率与统计初步、复数、线性规划初步、平面解析几何、排列、组合与二项式定理等。	提高作为高技能人才所必须具备的数学素养。获得必要的数学基础知识和基本技能；了解概念、结论等的产生背景及应用，体会其中所蕴涵的数学思想方法；提高空间想象、逻辑推理、运算求解、数据处理、现代信息技术运用和分析、解决简单实际问题的能力；发展数学应用意识和创新意识，形成良好的数学学习习惯。
英语 (336)	以主题为主线，涵盖语篇类型、语言与技能知识、文化情感知识。在自我与他人、生活与学习、社会交往、社会服务、历史与文化、科学与技术、自然与环境 and 可持续发展 8 个主题中，涵盖记叙文、说明文、应用文和议论文等文体，并涉及口头、书面语体。	掌握英语基础知识和基本技能，发展英语学科核心素养。能运用所学语言知识和技能在职场沟通方面进行跨文化交流与情感沟通；在逻辑论证方面体现出思辨思维；能够自主、有效规划个人学习，通过多渠道获取英语学习资源，选择恰当的学习策略和方法，提高学习效率。
信息技术 (100)	信息技术应用基础、网络技术应用、图文编辑、数据处理、演示文稿制作、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能。	了解信息技术设备与系统操作、程序设计、网络应用、图文编辑、数据处理、数字媒体技术应用、信息安全防护和人工智能应用等相关知识；理解信息社会特征；遵循信息社会规范；掌握信息技术在生产、生活和学习情境中的相关应用技能；具备综合运用信息技术和所学专业知解决职业岗位情境中具体业务问题的信息化职业能力。

2. 基础平台课程

课程名称 (参考课时)	主要内容	能力要求
烹饪概论 (40 学时)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中国烹饪简 2. 中国烹饪原理与技术规范 3. 中国菜品 4. 中国筵宴 5. 中国烹饪风味流派 6. 中国饮食民俗 7. 中国饮食文化 8. 中国当代餐饮市场 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解中国烹饪的起源、发展和昌盛 2. 能说出中国烹饪的要素和作用 3. 能说出中国烹饪的民族文化特质 4. 能说出中国烹饪的传统技术规范 5. 能说出中国烹饪工艺的现代化技术 6. 能说出中国菜品的属性与命名方法 7. 掌握中国菜品的构成 8. 能说出筵宴的特征和类别 9. 能说出筵宴设计的原则与要求 10. 掌握中菜、中点的主要流派 11. 了解饮食民俗的概述 12. 能说出中国当代餐饮市场的格局
中式烹调技艺 (124 学时)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中式烹调概述 2. 烹饪原料的初步热处理技术 3. 火候 4. 调味技术 5. 制汤技术 6. 上浆、挂糊、勾芡技术 7. 热菜的烹调方法 8. 热菜装盘 9. 西式烹调基础知识 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能说出烹调的概念,掌握烹调的意义和作用 2. 能掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点 3. 能掌握烹调原料初步热处理的各种方法 4. 能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领 5. 能说出火候的概念 6. 能掌握不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响 7. 能说出味觉和味的分类 8. 能掌握调味的方法 9. 能掌握调味的原则 10. 能掌握汤汁的分类及制作步骤 11. 能掌握汤汁形成的基本原理 12. 能掌握调制浆、糊、芡所用的原料 13. 能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类 14. 能说出热菜烹调方法的概念及分类方法 15. 能掌握常用烹调方法的操作关键 16. 能掌握盛器与菜肴配合的原则 17. 会宴席菜肴的配制方法 18. 了解法式、俄式、意大利式菜肴的特点、制作方法
中式面点技艺理论(40 学时)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解面点制作的发展概况及在饮食业中的重要作用 2. 掌握面点分类及各地分类特点 3. 掌握面点制作技艺从原料、面团调制到成型、成熟的基础知识 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解面点制作的发展概况,理解面点的组合、运用及重要意义 2. 掌握面团调制的知识 3. 掌握制馅的知识 4. 掌握搓、包、卷、捏、抻等 19 种成型手法及其适用范围 5. 掌握煮、蒸、炸、煎、烙、烤、炒等成熟技艺知识 6. 掌握宴席面点配置要领
西点概述及常用工具和设备 (16 学时)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 知道西点的历史过程 2. 认识制作西点的常用工具和设备 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解西点的演变历程 2. 会使用制作西点的辅助设备、调制设备、成型设备、熟制设备

		<ul style="list-style-type: none"> 3. 会使用制作西点的常用器具 4. 掌握各种和器具的使用安全
<p>烹饪原料知识 (中点+西点) (88学时+16学时)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. 常见烹饪原料的种类、产地、上市季节和质量鉴定、保管等 2. 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 3. 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 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 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。 2. 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
<p>烹饪营养与安全 (88学时)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. 了解各类原料的营养成分与卫生要求。 2. 理解合理烹饪、科学配膳的基本原则, 掌握有关营养与卫生的基础知识和烹调技艺。 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 了解六大营养素的具体种类和生理功能。 2. 了解不同人群的生理特点和营养需要。 3. 了解烹饪加工对食品原料营养卫生的影响。 4. 了解食品污染、食物中毒的概念和种类。 5. 能够运用营养学基础知识和理论分析生活实践中的营养问题。 6. 能够运用营养学理论知识来具体分析某一种(类)食品的营养价值。 7. 能够运用食品卫生学知识预防和处理食品卫生问题和食品污染问题。 8. 能够正确判断常见的食物中毒, 并能在餐饮服务和管理中处理食物中毒事件。
<p>成本核算 (36学时)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. 熟悉餐饮企业成本管理的基本知识。 2. 掌握餐饮企业成本核算的基本知识。 3. 掌握餐饮企业的成本控制的基本知识。 4. 熟悉菜单设计的基本方法。 	<ul style="list-style-type: none"> 1. 掌握各种采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法。 2. 掌握存储的各个环节、流程的内容以及相应的成本控制方法。 3. 全面了解、领会和掌握菜点、酒水和宴会生产的成本核算与控制方法。 4. 学习服务与销售环节的成本控制, 并掌握价格的核算与指定方法。 5. 学习和掌握其他成本的核算与控制方法。 6. 领会和掌握经营效益分析的基本内容和方法。

3. 专业技能课程 (专业方向课程)

专业方向	课程名称 (参考课时)	主要内容	能力要求
中式面点	中式面点制作 (280学时)	<ul style="list-style-type: none"> 1. 中式面点基础知识 2. 面点制作基本技术动作及操作程序。 3. 面团成团原理、调制及运用。 4. 制馅技术。 5. 成形技术。 6. 成熟技艺。 7. 面点的组合运用。 	<p>重点掌握发酵、水调面团, 油酥面团和米粉团四种面团的性质、调制方法等基础理论知识。通过本课程的学习, 使学生掌握发酵、水调面团, 油酥面团和米粉团四种面团的性质、调制方法, 会调制馅心, 重点掌握中式的点心工艺品种制作。</p>

西式面点	西式面点制作 (600 学时)	1. 西式面点概述。 2. 面包制作工艺。 3. 蛋糕制作工艺。 4. 西饼制作工艺。	学习初级西式面点基础知识，初级西式面点专业知识熟悉西式面点基本操作手法。掌握各种常用蛋糕、面包、西饼、果冻、布丁、慕斯制作工艺
------	--------------------	--	---

七、教学安排

(一) 教学时间安排

学期	学期周数	教学周数		考试及 机动
		周数	其中：综合实践教学及教育活动周数 (实践安排内容)	
一	19	16	2 (军训、入学教育)	1
二	20	18	/	1
三	20	18	/	1
四	20	18	/	1
五	20	18	/	1
六	20	20	18 (顶岗实习)	
			2 (毕业考核、毕业教育)	
总计	119	108	20	5

(二) 教学进程安排

课程类别			序号	课程名称	学分	开设学期及周课时						考核方式		
						总学时	1	2	3	4	5	6	考试	考查
公共 基础 课程	思想政 治课	必修 课	1	中国特色社会主义	2	36		2					√	
			2	心理健康与职业生涯	2	32	2						√	
			3	哲学与人生	2	36			2				√	
			4	职业道德与法律	6	108				2	4		√	
			5	党史、新中国史、改革开放史、 社会主义发展史教育	2	32	讲座							√
			6	爱国主义、集体主义、社会主义 教育	2	36	讲座、参观							√
			7	劳动教育	2	36	讲座、劳动实践							√
	文化 课	必修 课	8	历史	2	36		2					√	
			9	语文	20	312	4	4	4	4	4		√	
			10	数学	20	296	3	4	4	4	4		√	
			11	英语	20	296	3	4	4	4	4		√	
			12	信息技术	6	100	4	2					√	
			13	体育与健康	9	148	2	2	2	2	1			√
			14	艺术	1	16	1							√
			15	美术	1	20	讲座							√

	限定选修课	限定选修课	16	中华传统优秀文化	1	18			1				√	
			17	职业素养	1	18				1				√
	小计			99	1576	19	20	17	17	17				
课程类别		序号	课程名称	学分	开设学期及周课时						考核方式			
					总学时	1	2	3	4	5	6	考试	考查	
专业 (技能) 课程	基础平台课程	必修课	18	烹饪概论	3	40	2				1		√	
			19	中式烹调技艺(理论)	4	62		2			2		√	
			20	中式面点技艺理论	3	40	2				1		√	
			21	西点概述及常用工具和设备	1	16	1							√
			22	烹饪原料知识(中点)	6	88			2	2	2		√	
			23	烹饪原料知识(西点)	1	16	1							√
			24	成本核算	2	36			2					√
			25	烹饪营养与安全	6	88			2	2	2		√	
	小计			26	386	6	2	6	4	8				
	专业技能课程	必修课	26	中式面点制作	20	280		2	3	5	10			√
			27	西式面点制作	34	662	7	4+4	6	6	20			√
			28	学测技能	5	40					5		√	
			29	顶岗实习	18	522						18w		√
小计			77	1504	7	10	9	11	5+30					

素质拓展课	必修课	30	军训、入学教育	2	60	2w							√
		31	毕业教育	2	60						2w		√
	小计			4	120	2 w					2w		
总计				202	3466	32	32	32	32	30	20w		

注：课程开设顺序和开设学期，以及学时、学分，学校可根据实际情况调整。

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 师德师风

拥护党的各项方针政策，热爱职业教育事业，具有职业理想、敬业精神和奉献精神，践行社会主义核心价值观，模范遵守《中小学教师职业道德规范》。自觉增强立德树人、教书育人的荣誉感和责任感，学为人师，行为世范，有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，做学生锤炼品格的引路人，做学生学习知识的引路人，做学生创新思维的引路人，做学生奉献祖国的引路人。

2. 专业能力

专业带头人已具有中西面点专业前沿知识和先进教育理念，教学水平高、教学管理强，在本区域或本专业领域具有一定的影响力。能够较好地把握相关行业、专业发展态势，了解行业企业对本专业人才的实际需求，潜心课程教学改革，带领教学团队制订高水平的“实施性人才培养方案”，有力推进团队建设、专业建设、课程建设、校企合作、实训基地建设，提高人才培养质量。

专业教师具有良好的师德修养、专业能力，能够开展理实一体化教学，具有信息化教学能力。专任专业教师普遍参加教研工作、教学改革课题研究、教学竞赛、技能竞赛等活动。

3. 团队结构

专任教师、专任专业教师与在籍学生的师生比，本科学历、高级职称的比例，专任专业教师高级以上职业技能等级证书或非教师系列专业技术中级以上职称的比例，兼职教师的比例及职业资格等，符合国家、省关于中等职业学校设置和专业建设的相关标准要求和具体规定。

（二）教学实施

1. 校内实训室

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班 35 名学生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下：

实训室	主要设备	数量（台/套）	备注
中西式面点实训 演示室	一体化演示台	1	
	不锈钢案板	2	
	醒发箱	1	
	烤箱	1	三层六盘
	电冰箱	1	
	电炸炉	2	
	电饼铛	1	
中式面点 实训室	醒发箱	1	
	烤箱	1	三层六盘
	电饼铛	1	

实训室	主要设备	数量（台/套）	备注
	蒸箱	1	
	电炸炉	2	
	冰柜	1	
	多功能搅拌机	1	12L
	压面机	1	
	案板	12	
	电饼铛	2	
西式面点实训室	大理石案板	4	带冰箱
	不锈钢工作台	8	
	烤箱	1	三层六盘
	醒发箱	1	
	开酥机	1	
	电冰箱	1	
	冷冻冰箱	1	
	搅拌机	8	
和面机	1		
烹饪基本功实训室	双炒双温灶	6	无动力系统
	双通工作台	6	
	双星沥水台	2	

2. 校外实训基地

校外实训基地应满足学生顶岗实习、专业教师企业实践的需要，按照本专业人才培养方案的要求配备场地和实习指导人员，实习设施设备齐全，校企双方共同制订实习方案、组织教学与实习管理。每个实训基地能同时安排至少 10 名实习的学生。

（三）教学资源

1. 教材选用。原则上从国家和省中等职业学校推荐教材目录中遴选。专业基础课和专业技能课原则上选用同一个系列教材，保证知识的良好衔接，避免知识的脱节和重复，不频繁更换教材。

2. 文献资料。按照国家和省中等职业学校设置和专业建设的相关标准要求和具体规定，配备与本专业相关的图书文献资料。文献资料应具有实用性、普及性，有助于提高教师教学、学生实际操作技能，有助于强化学生的职业道德。选购适量的非专业性文献，以扩大师生的知识视野，满足师生需求。

3. 数字资源。建设并配备充足的音视频素材、教学课件、数字化教学案例、虚拟仿真软件、数字教材等数字资源，保证种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，满足教学需要。

九、质量管理

（一）坚持立德树人。坚持把立德树人作为根本任务，不断加强思想政治工作，深化“三全育人”综合改革，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。推动“思政课程”与“课程思政”协同育人，思想政治工作体系贯穿教学体系、教材体系、管理体系，提升思想政治工作质量。

（二）强化基础条件。持续做好师资队伍、实训场地、教学资源等基础建设，统筹提高教学硬件与软件建设水平，为保障人才培养质量创造良好的育人环境。

（三）注重衔接培养。着眼于学习者的专业成长和终身发展，针对“3+3”分段培养，职教高考升学，以及中高职衔接其他形式，通过制订中高职衔接人才培养方案，在现代职教体系框架内，统筹培养目标、课程内容、评价标准，实现中职与高职专业、中职与职教本科专业，在教学体系上的有机统一。

（四）加快课程改革。坚持以工作过程为主线，整合知识和技能，重构课程结构；主动适应产业升级、社会需求，体现新技术、新工艺、新规范，引入典型生产案例，融入大赛内容，联合行业企业专家，共同开发工作手册、任务工作页和活页讲义等专业课程特色教材，不断丰富课程教学资源。积极推进“1+X”证书制度试点项目，制订本专业开展教学、组织培训和参加评价的具体方案。

（五）优化课堂生态。推进产教融合、校企合作，建设新型教学场景，将企业车间转变为教室、课堂，推行项目教学、案例教学、场景教学、主题教学。以学习者为中心，突出学生的主体地位，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，促进学生主动学习、释放潜能、全面发展；加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造优质课堂。

（六）深化信息技术应用。适应“互联网+职业教育”新要求，推进信息技术与教育教学的深度融合，推动大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术在教育教学中的广泛应用，推广翻转课堂、混合式教学等教学模式，建设能够满足多样化需求的课程资源，创新服务供给模式，推动课堂教学革命。

（七）健全评价体系。以“人才共育、过程共管、成果共享、责任共担”为指导思想，建立科学的人才质量监控与保障体系。建立行业企业等共同参与的人才质量监控体系，对学生进行综合多元评价，及时纠正培养过程中的偏差，实现对专业教学质量的全过程、全方位监测、评价与反馈。

十、毕业要求

根据国家和省有关规定，本专业学生的毕业要求为：

1. 符合《江苏省中等职业学校学生学籍管理规定》中关于学生毕业的相关规定，思想品德评价和操行评定合格。

2. 修满专业人才培养方案规定的全部课程且成绩合格，累计取得不少于180学分。在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项的同学，按照奖项级别和等级，给予相应的学分奖励。

3. 毕业考核成绩达到合格以上。毕业考核方式：（1）综合素质评价，包括思想素质、文化素质、身体素质、劳动素质、艺术素质、社会实践等；（2）学业成绩考核，包括本专业各科目的学业成绩、江苏省中等职业学校学生学业水平考试成绩，以及结合本校本专业实际而开设的毕业综合考试；（3）实践考核项目，包括学校综合实践项目考评、顶岗实习报告、作品展示等。学生在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项，按照奖项级别和等级，视同其“实践考核项目（学校综合实践项目考评、顶岗实习报告、作品展示等）”成绩为合格、良好、优秀。

4. 取得规定的职业资格证书或职业技能等级证书一项以上。

十一、编制说明

本方案依据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号），参考教育部《职业教育专业目录（2021年）》《中等职业学校公共基础课程方案》（教职成厅〔2019〕6号）以及思想政治、语文、历史、数学等11门公共基础课程标准（2020版），参考《中华人民共和国职业分类大典》（2015版）、《关于公布国家职业资格目录的通知》（人社部发〔2017〕68号）和国家相关职业标准、职业技能等级标准等编制。

编制人：盐城托馥嘉和教育培训中心有限公司