

# 揭阳市中等职业学校 人才培养方案

## 中西面点专业

普宁市中博职业技术学校

2023年8月

---

# 目录

一、专业名称及代码.....	2
二、入学要求.....	2
三、修业年限.....	2
四、职业面向.....	2
五、培养目标与培养规格.....	2
(一) 培养目标.....	2
(二) 培养规格.....	2
1、职业素养.....	2
2、专业知识和技能.....	3
六、继续学习专业.....	4
七、课程设置及要求.....	4
(一) 课程结构.....	4
(二) 公共基础课程.....	4
(三) 专业技能课程.....	5
1、专业核心课.....	5
2、专业方向课.....	6
3、实践课.....	7
八、教学进程总体安排.....	7
(一) 基本要求.....	7
(二) 学时比例表.....	8
(三) 教学活动周数分配表.....	8
(四) 教学安排表.....	9
九、实施保障.....	10
(一) 师资队伍.....	10
(二) 教学设施.....	10
1、校内实训.....	11
2、校外实习.....	11
(三) 教学资源.....	11
(四) 教学方法.....	12
(五) 学习评价.....	12
(六) 质量管理.....	13
十、毕业要求.....	13
十一、说明.....	13

# 2023 级中西面点专业人才培养方案

## 一、专业名称及代码

中西面点专业，代码 740203。

## 二、入学要求

全日制中等职业学校学历教育，招收初中毕业或具有同等学力者。

## 三、修业年限

基本修业年限三年。

## 四、职业面向

本专业毕业生主要面向旅游、餐饮、各食堂等服务业，从事中厨房白案和西厨房饼房的相关工作。

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，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能力及素质，掌握必备的烹饪学范畴学科知识和技术技能，面向餐饮行业的餐饮服务职业岗位群，能够从事中西面点加工、餐饮管理等工作的高素质复合型技术技能人才。

### （二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能。

#### 1、职业素养

（1）热爱社会主义祖国，将实现自身价值与服务祖国人民相结合，树立社会主义民主观念和遵纪守法意识，遵守职业岗位规范；树立劳动观点，养成良好的劳动习惯，增强实践能力；树立尊重自然、顺应自然、保护自然的生态文明理念树立正确的职业理想，形成正确的就业观、创业观，做好适应社会、融入社会、就业创业准备。

（2）具有社会公德、职业道德意识和文明行为习惯，自觉践行社会主义核心价值观。

(3) 具有健全的人格、良好的心理品质和健康的身体，培养诚实守信、爱岗敬业、团结互助、勤俭节约、艰苦奋斗的优良品质，提高应对挫折、合作与竞争、适应社会的能力。

(4) 具有基本的欣赏美和创造美的能力。

(5) 具有良好的人际交往与团队协作能力，具有积极的职业竞争和服务的意识，工作责任感强，工作执行力强；

(6) 具备从事行业所需的独立思考、获取信息、分析判断和学习新知识的能力；

(7) 具有从事行业所需的较强的创新能力和自主创业意识。

## 2、专业知识和技能

本专业学生学习中餐烹饪的原理，受到科学思维的训练，具有跨学科的实践应用与技术开发的基本能力。毕业生在知识、素质和能力等方面具有：

### 1、专业能力

(1) 掌握必备的思想政理论，科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识。

(3) 熟悉中西方餐饮文化。

(4) 掌握饮食营养与卫生安全知识。

(5) 掌握烹饪原料、营养配餐知识、中西式面点工艺。

(6) 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。

(7) 掌握餐饮营销、研发及宴会策划等相关知识。

(8) 了解中医饮食保健、餐饮礼仪相关知识。

### 2、方法能力

(1) 职业生涯规划能力；

(2) 自主学习与获取新知识能力；

(3) 解决问题能力、决策能力；

(4) 具有勤于思考、做事认真的良好作风；

(5) 具有创新能力及开拓意识。

### 3、社会能力

(1) 人际交流能力与公共关系处理能力；

(2) 劳动组织能力；

- (3) 团队精神、协作精神、群众意识；
- (4) 社会责任心；
- (5) 具有良好的心理素质和克服困难的能力；
- (6) 具有自我管理、自我约束能力；
- (7) 具有勇于创新、敬业乐业的工作作风；
- (8) 具有安全生产的质量意识、安全意识。

## 六、继续学习专业

高职专科：烹饪工艺与营养、中西面点工艺、西餐工艺、餐饮管理、会展策划与管理等。

应用本科：烹饪与营养教育、食品科学与工程、酒店管理、旅游管理等。

## 七、课程设置及要求

### (一) 课程结构

本专业课程设置分为公共基础课和专业（技能）课。

公共基础课包括思想政治、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、历史、物理，以及自然科学和人文科学类公共选修课。

专业（技能）课包括专业核心课、专业方向课、实践课，以及专业选修课。

### (二) 公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时	备注
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准》 (2020年版)	36	必修 144
	心理健康与职业生涯		36	
	哲学与人生		36	
	职业道德与法治		36	
	拓展模块		36	选修 36
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》(2020年版)	198	必修 198

6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144	必修 144
7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》（2020年版）	144	必修 144
8	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》（2020年版）	108	必修 108
9	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准》（2020年版）	36	必修 36
10	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》（2020年版）	72	必修 72
11	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》（2020年版）	180	必修 180
12	物理	依据《中等职业学校物理课程标准》（2020年版）	36	必修 36

### （三）专业技能课程

#### 1、专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	面点基本功训练	学习面点主要材料、刀工技术、制皮、制馅的种类和制法，掌握广式、潮式点心的制作手艺。	108
2	中餐基本功训练	讲述刀工的意义和基本要求，刀工工具的使用和保养，刀法的运用，原料的成形，掌握刀工操作运用各种刀法，切配各种原料成形。学习运用各种操作炒鼎技能，熟练掌握临灶姿势，握鼎、提鼎、手炒法及铁勺的运用，训练学生的手腕力及持久力。	72
3	中西式面点原料鉴别与应用	本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。	72
4	食品安全与法规	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。	36
5	烹饪成本核算	课程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。	72
6	饮食营养与卫生	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饮食卫生学的知识。	72

7	中西式厨房设备工具安全操作与维护	主要讲授餐中西式厨房设备工具的基本情况，并以实际操作的形式将设备工具安全操作与维护技能传授给学生。	36
8	饭店经营管理	主要讲授餐饮服务及礼仪，餐饮计划、生产、管理。并以实际操作的形式将摆台等中西餐服务中的技能传授给学生。该课程是对烹饪技能的补充，能够让学生掌握基本的酒店管理的相关知识。	36
9	中国名点	本课程是主要讲授中国各派别的著名点心，要求学生掌握中国名点的制作方法，促进面点技艺的掌握和提高面点理论水平。	36
10	风味小吃制作工艺	本课程主要使学生了解中国各地特色面点制作，特别是江浙各地方风味小吃产品制作，掌握江浙地区风味小吃常用水调、膨松、油酥、米粉、杂粮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。	144
11	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；掌握产品成本核算知识，能对制作蛋糕的辅料进行初加工及处理，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，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。	144
12	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。	144

## 2、专业方向课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
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，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。	72

2	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,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,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。	144
3	创意西点制作工艺	通过本课程的学习,使学生掌握制作创意西点制作的思路和方法,并能灵活运用,使学生具备一定的创新能力。	162
4	中西式面点成品装裱	通过本课程的学习,让学生熟悉中西式面点成品装裱的方式,根据主题设计装裱,熟悉成品装裱技术。	108

### 3、实践课

- (1) 入学教育(军训)
- (2) 劳动教育
- (3) 岗位实习

在确保学生实习总量的前提下,根据实际需要,通过校企合作,实行工学交替或分阶段安排学生实习,与实习单位共同制定实习计划和制度,共同培养,共同管理。毕业实习(顶岗实习)是本专业最后的实践性教学环节,本专业按照教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求落实,保证学生毕业实习的岗位与其所学专业面向的岗位(群)基本一致。通过企业顶岗实习,学生能更深入地了解企业相关岗位的工作任务与职责权限,能够用所学知识和技能解决实际工作问题,学会与人相处与合作,树立正确的劳动观念和就业观。

## 八、教学进程总体安排

### (一) 基本要求

每学年为 52 周,其中教学时间 40 周(含复习考试和实训),累计假期 12 周,周学时一般为 28 学时(按每天安排 6 节课计),校外实习一般按每周 30 小时(1 小时折 1 学时)安排。三年总学时为 3162。实行学分制,原则上一般以 16-18 学时计 1 学分,入学教育(军训)、校外实习、毕业教育等活动,以 1 周为 1 学分,三年制毕业总学分不得少于 172 学分。

公共基础课程学时一般占总学时的三分之一,允许根据本专业人才培养的实际需要在

规定的范围内适当调整，按实际情况调整课程开设顺序，但必须保证学生修完本方案确定的公共基础课程的必修内容和学时。

专业技能课程学时一般占总学时的三分之二，其中认识实习可安排在第一学年，毕业实习(顶岗实习)安排在最后一学期，原则上累计总学时约为半年。在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，集中或分阶段安排实习时间。课程设置中应设选修课，其教学时数占总学时的比例约为10%。

## (二) 学时比例表

课程类别	必修课			限选课	任选课
	公共基础课	专业核心课	实践课	专业方向课	专业选修课
学时	1062	972	642	486	0
比例%	33.6%	30.7%	20.3%	15.4%	0%
注：本方案三年总学时为 <b>3162</b> 学时					

## (三) 教学活动周数分配表

内容 学期	校内课堂 教学	入学教育(军训)	劳动 教育	岗位 实习	考 核	机 动	寒 暑 假	合计
一	18	1(不占教学周)			1		4	24
二	18		1		1		8	28
三	18				1	1	4	24
四	18				1	1	8	28
五	18				1	1	4	24
六				20			8	28
合计	90	1	1	20	5	3	36	156

(四) 教学安排表

2023 级中西面点专业实施性教学计划学时分配表 (三年制, 2.5+0.5)												
课程类别	课程名称	学分	总学时	实践学时	各学期教学周数与周学时分配						备注 (△表示考试科目)	
					一	二	三	四	五	六		
					18	18	18	18	18	20		
必修课	心理健康与职业生涯	2	36	0	2							
	中国特色社会主义	2	36	0		2						
	哲学与人生	2	36	0			2					
	职业道德与法治	2	36	0				2				
	语文	11	198	0	2	2	2	2	3		△	
	数学	8	144	0	2	2	2	2			△	
	英语	8	144	0	2	2	2	2			△	
	信息技术	6	108	96	4	2					△	
	艺术	2	36	0				2				
	历史	4	72	0			2	2				
	体育与健康	10	180	158	2	2	2	2	2			
	物理	2	36	8	2							
	<b>小计 (占%)</b>	<b>33.6%</b>	<b>59</b>	<b>1062</b>	<b>262</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>5</b>		
	专业核心课	面点基本功训练	6	108	108	4	2					
		中餐基本功训练	4	72	72	2	2					
		中西式面点原料鉴别与应用	4	72	36	2	2					△
		食品安全与法规	2	36	0		2					△
		烹饪成本核算	4	72	0			4				△
		饮食营养与卫生	4	72	0				4			△
		中西式厨房设备工具安全操作与维护	2	36	0					2		△
		饭店经营管理	2	36	0					2		△
		中国名点	2	36	36					2		
		风味小吃制作工艺	8	144	144		4	4				
		蛋糕制作工艺	8	144	144			4	4			
		西饼制作工艺	8	144	144					8		
<b>小计 (占%)</b>		<b>30.7%</b>	<b>54</b>	<b>972</b>	<b>684</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>14</b>		
限选课	中式面点工艺	4	72	36	4						△	
	面包制作工艺	8	144	108		4	4					
	创意西点制作工艺	9	162	106				6	3			
	中西式面点成品装裱	6	108	108					6			
	<b>小计 (占%)</b>	<b>15.4%</b>	<b>27</b>	<b>486</b>	<b>358</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>9</b>		
必修	实践									20周		
	岗位实训	30	600	600								
	入学教育与军训	1	30	30	1周							

课	课	劳动教育		1	12	0		1					
		小计(占%)	20.3%	32	642	630	0	0	0	0	0		
合计				172	3162	1934	28	28	28	28	28		

说明:

1. 开设艺术和历史课,除保证教学安排表中确定的学时外,其余部分教学内容可在第二课堂完成(专题讲座)。

2. 校内专业实训可集中或分散进行,若集中实训则按周安排教学,暂停安排其它课程。

3. 学分计算方法:原则上,课堂教学一般以 16-18 学时计 1 学分,若每学期教学周数为 16 周及以上的课程,按周学时数等于学分数计算;若每学期教学周数小于 16 周的课程,则按平均 17 学时计 1 学分;计算学分取小数点一位,  $* \geq 0.5$  取 1 分,  $* < 0.5$  取 0.5 分。

4. 入学教育(军训)、校外实习按一周计 30 学时,每周计 1 学分;校内实训按实际学时计算学分。

5. 取得中级职业资格证书、技能等级证计 2 学分,参加国际性、全国性、省部级、地市级、行业内的职业技能竞赛以及各种知识、文艺、体育等竞赛中获得奖励,应予折合成学分。

## 九、实施保障

### (一) 师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《广东省人民政府关于全面实施“强师工程”建设高素质专业化教师队伍的意见》,加强专业师资队伍建设,合理配置教师资源。专业教师学历、职称结构应合理,具备良好的师德和终身学习能力,熟悉企业情况,积极开展课程教学改革。本专业应有业务水平较高的专业带头人,应配备 2 名及以上具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师;建立“双师型”专业教师团队,其中“双师型”教师应不低于 60%,并聘请一定比例(10%-30%)的行业企业技术人员和能工巧匠担任兼职教师。

本专业专任教师应具有教师资格证书,专业核心课的专任教师应具有中西面点专业或相关专业大学本科及以上学历并具有相关专业职称。

### (二) 教学设施

实训实习环境要具有真实性或仿真性,具备实训、教学、教研等多项功能及理实一体化教学功能。校内实训基地包括基础实训室、专项实训室和综合实训室,建设一批一体化

实训室，满足专业教学要求。实训设备配置不低于以下标准，主要设施设备的数量按照标准班（40人/班）配置。学校应根据本专业学生人数和班级数量，合理增加设备数量和工位数量，以满足教学要求。

## 1、校内实训

校内实训室配置主要设施设备名称及型号规格、数量见下表。

实验场室名称	主要设备清单
中西式面点实训中心	木案工作台、起酥机、搅拌机、双门平台雪柜、双层平板工作台、绞切肉机、面机、压面机、三盆醒发箱、双层电烤箱、四门高身雪柜、台式打蛋机等
中餐烹饪实训中心	不锈钢工作台、不锈钢炉台、压面机、红外线焗炉、操作炉具、电磁炉、冰箱、恒温箱、万能搅拌机、砧板、砧台、案板、操作鼎、鼎架、铲、勺等
计算机房	CPU：奔腾，内存：金士顿 4G，硬盘：240G 固态，显示器：液晶 21.5 寸宽屏
多媒体教室	XP—N850SA 多媒体投影机，电控投影幕布，教学笔记本电脑（配置：CPU：双核处理器 T4500；内存：2GBDDR3；硬盘：320G 等），音箱等音频设备

## 2、校外实习

本专业建立 2 个稳定的校外实训基地和若干个顶岗实习点。大力推进与规范的大中型企业合作，如广东集味村视频有限公司、普宁鳄湖酒楼等企业共同将校外实训基地建成集学生生产实习、教师培养培训和产教研的基地。根据本专业岗位实习要求，加强校企合作建立多个实习基地。

### （三）教学资源

教学资源选取原则：贯彻以培养专业能力、方法能力等综合素质为目标，以强调理论与实践的结合、陈述性知识和过程性知识相结合、理论实践一体化的教材。

课程资源的利用与开发：课程资源是决定课程目标是否有效达成的重要因素，课程资源应当具备开放性特点，适应于学生的自主学习、主动探究。

为适应基于工作过程的课程改革和行动导向教学模式的开展，必须大力开发与课程相关的教学设计、学习评价表、实训指导书、教学课件、教学视频等教学指导文件。

#### （四）教学方法

以学生为主体，以职业技能教学为重点，教学方法主要为行动导向教学法、案例教学法、一体化教学法等，对学生倡导因材施教，重实践、重现场教学。结合课程教学内容采用多种教学手段，用软件仿真分析教学、演示教学、实验操作演示教学和学生动手操作教学等。学生可边听边练，以实践带动理论教学，突出实践环节，突出技能教学。

教师在课程设计与教学组织过程中，应以职业技能教学和职业素养教育贯穿于备课和教学过程中，倡导采用自主、合作、探究等多种教学方式，从培养学生学习兴趣入手，帮助学生专业知识基础，提高专业操作技能，提高运用所掌握的知识解决实际问题的能力，使学生在主动参与学习的过程中，体验人生价值，培养健康的情感态度。完善教学管理，改善考评制度，关注学生的整个学习过程，为学生提供更多主动建构知识与拓展能力的空间，以此来展现自我，实现自身价值。

#### （五）学习评价

评价内容包括学生专业实践能力、毕业生就业率及就业质量、专兼职教师质量等。学生的学业考评应体现评价过程的多元化，即教师评价、学生相互评价与自我评价相结合；学习过程性评价与终结性评价相结合；校内评价和校外评价相结合；职业技能鉴定与学业考核结合等。提倡行业企业技术人员对学生技能水平进行第三方评价。

##### 1. 课堂教学效果评价方式

采用灵活多样的评价方式，主要包括：笔试、作业、课堂提问、课堂出勤、上机操作考核以及参加各类型专业技能竞赛的成绩等。

##### 2. 实习实训效果评价方式

###### （1）实习（实训）效果评价方式

由学校、学生、用人单位三方共同实施教学评价。

采用实习报告与实践操作水平相结合、实训过程与仪器设备使用熟练程度考查相结合、多种实习(实训)项目备选考核、实习(实训)项目熟练程度考核等形式，客观评价学生的技能水平。

###### （2）顶岗实习评价

顶岗实习考核包括实习日志、实习报告、实习单位综合评价鉴定等多层次多方位的评价方式。

## （六）质量管理

教学管理是学校的中心工作，教学质量是教学管理的核心。为实现教学管理的程序化、规范化、科学化、信息化，教学管理部门要依据本专业人才培养方案，规范制定本专业实施性教学计划，并加强对专业实施性教学计划执行的管理监督，严格按教学计划开设课程，统一公共基础课的教学要求，加强对教学过程的质量监控。实施中职公共基础课学生学业质量评价，积极开展技能抽查、学业水平测试、综合素质评价和毕业生质量跟踪调查等。要按照教育部关于建立职业院校教学工作诊断与改进制度的有关要求，全面开展教学诊断与改进工作，不断完善内部质量保证制度体系和运行机制。

为了保障专业人才培养方案的顺利实施，确保人才质量，依据学校人才培养模式改革的教学管理体系和质量监控体系，形成由目标、质量标准、评价与反馈、调控等环节构成的闭环管理模式。

## 十、毕业要求

学生在规定年限内完成本专业必修课和限选课的学习，并取得规定的总学分 172 学分，以及获得职业技能等级证书、思想品德考核合格即准予毕业。

职业技能等级证书为下列证书之一：

- ①全国计算机等级考试一级证书或全国英语等级考试一级证书
- ②其他与专业相关的技能证书或职业资格证书

## 十一、说明

本专业人才培养方案是指导和管理学校教学工作及专业建设的主要依据，是保证教育教学质量和人才培养规格的纲领性教学文件。教学部依据本方案制订课程标准，组织相关专业教师认真贯彻，严格执行。学校将依本方案对专业培养执行工作进行指导和管理监督。