

# 中西面点专业 人才培养方案

2025年6月

## 目 录

一、专业名称及代码 .....	1
二、入学要求 .....	1
三、修业年限 .....	1
四、职业面向 .....	1
(一) 职业面向 .....	1
(二) 接续专业 .....	2
五、培养目标与培养规格 .....	2
(一) 培养目标 .....	2
(二) 培养规格 .....	2
六、课程设置及要求 .....	3
(一) 课程结构 .....	4
(二) 课程设置及要求 .....	5
七、教学进程总体安排 .....	46
(一) 基本要求 .....	48
(二) 教学进程安排表 .....	48
八、保障措施 .....	48
(一) 师资队伍 .....	48
(二) 教学设施 .....	48
(三) 教学资源 .....	55
(四) 教学方法 .....	55
(五) 学习评价 .....	57
(六) 质量管理 .....	59
九、毕业要求 .....	60
(一) 学业考核要求 .....	30
(二) 证书考取要求 .....	60
十、附录 .....	61

## 一、专业名称及代码

中西面点专业 (740203)

## 二、入学要求

初中毕业或具有同等学力

## 三、修业年限

3 年

## 四、职业面向

### (一) 职业面向

具体职业面向, 详见表 1。

表 1 职业面向

序号	项目	描述
1	专业类 (代码)	旅游大类 (74)
2	对应行业 (代码)	餐饮服务人员 4-03 (GBM 4-3)
3	主要职业类别 (代码)	西式面点师 (4-03-02-02) 中式面点师 (4-03-01-02) 营养配餐员 (4-03-04-01) 餐具清洗保管员 (4-03-05-02)
4	主要岗位类别 (技术领域)	旅游餐饮连锁服务 饭店厨房专业技术 饭店厨房管理人员 自助餐和快餐业 冷饮及咖啡店
5	职业技能等级证书举例[可根据本区域实际情况和专业 (技能) 方向取得 X 个证书]	中式面点师 西式面点师 咖啡师 调酒师
6	继续学习专业举例	高职: 食品质量与安全专业 烹饪工艺与营养专业 本科: 烹饪与营养教育专业

备注: 职业类代码选自 2022 年修订版《中华人民共和国职业分类大典》。

## **(二) 接续专业**

高职：烹饪工艺与营养、中西面点工艺、餐饮管理与服务。

本科：烹饪与营养教育、旅游管理、食品科学与工程。

## **五、培养目标与培养规格**

### **(一) 培养目标**

适应科技发展、技术进步对行业生产、建设、管理、服务等领域带来的新变化，顺应餐饮行业数字化、网络化、智能化、绿色化发展的新趋势，对接新产业、新业态、新模式下中式面点制作、西式面点制作等岗位（群）的新要求。坚持落实“立德树人”根本任务，全面贯彻“德技并修”“三全育人”理念，着力培养理想信念坚定，能够适应新时代中国特色社会主义建设事业需要，德、智、体、美、劳全面发展，具备良好的职业道德和创新意识，具有精益求精的工匠精神，较强的就业适应能力和可持续发展的能力，面向餐饮业行业的中西面点技术人员、管理人员等职业岗位群，掌握系统的中西面点理论知识和实践操作技能，培养能够独立承担西式甜点师岗位典型工作任务，兼具职业道德、专业技能、文化素养及餐饮管理能力的复合型专业技能人才。

### **(二) 培养规格**

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

(1) 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

(2) 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

(3) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

(4) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

(5) 掌握中式面点制作、西式面点制作相关的专业基础理论知识；

(6) 掌握常用烹饪原料的分类、品质鉴别及保管等方面的知识，熟悉新原料的性质及其应用；

(7) 掌握菜点成本核算基础知识，具有成本控制意识和菜点成本核算的基本能力；

(8) 掌握中式面点和西式面点的各种面团、馅心的调制方法，掌握成形及成熟等技术技能，具有初步的产品创新与开发能力或实践能力；

(9) 能应用烹饪工艺美术知识，掌握中式面点和西式面点的艺术装饰方法，具有一定美化面点成品的能力；

(10) 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

(11) 具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

(12) 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯，具备一定的心理调适能力；

(13) 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

(14) 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

## 六、课程设置及要求

### (一) 课程结构

具体课程结构，详见图 1。

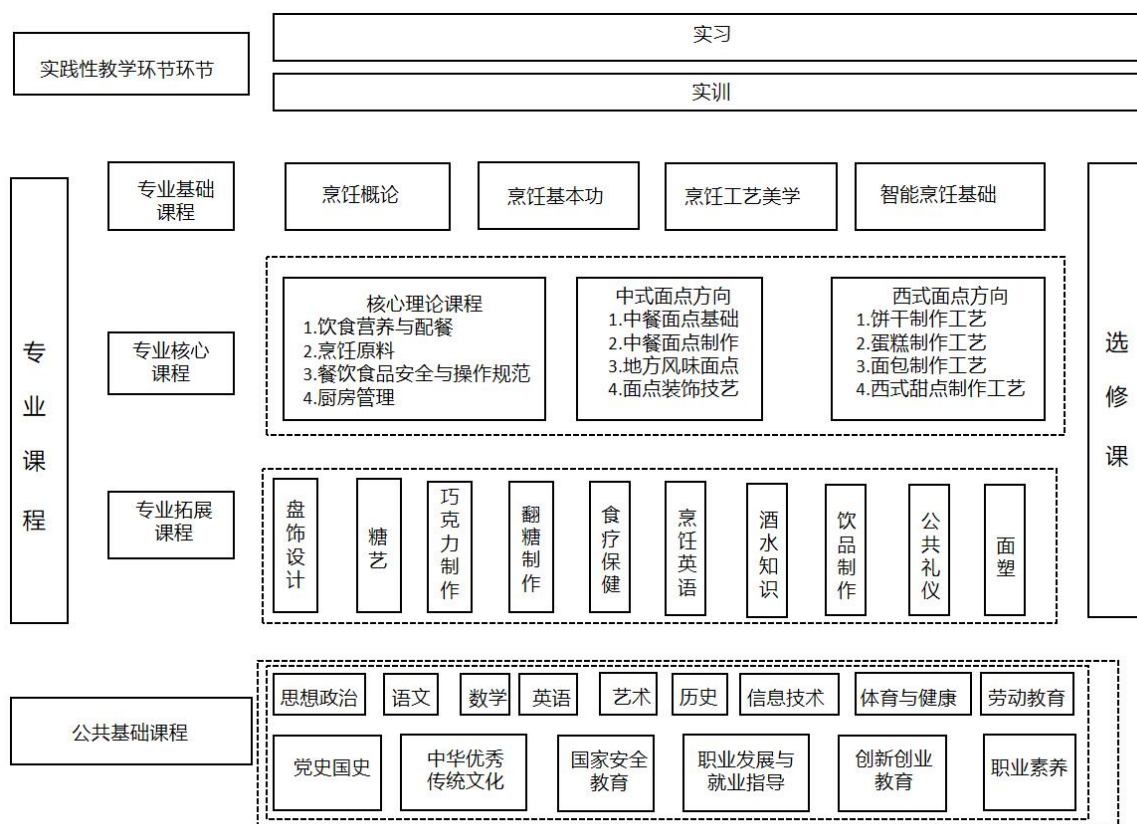


图 1 课程结构

## (二) 课程设置及要求

本专业课程融入思想政治教育和“三全育人”改革等要求，把“立德树人”贯彻到思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育等环节。

本专业课程设置分为公共基础课程和专业课程，详见表 2。

### 1.公共基础课程

公共基础课程应将中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等列为公共基础必修课程详见表 3。将党史国史、中华优秀传统文化、国家安全教育、职业，发展与就业指导、创新创业教育、职业素养等列为必修课程或限定选修课程详见表 4。

### 2.专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程，实践性教学是专业课程教学的重要内容，含校实训、实习等多种形式。其中，专业基础课程设置及要求详见表 5，专业核心课程设置及要求详见表 6，专业拓展课程设置及要求详见表 7。

表 2 中西面点专业课程设置

课程分类		课程名称
公共基础课程	公共基础必修课程	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

续表 2

课程分类		课程名称		
公共基础课程	公共基础必修课程	历史		
		信息技术		
		体育与健康		
		艺术		
		劳动教育		
公共基础课程	必修课程 或限定选修课程	党史国史		
		中华优秀传统文化		
		国家安全教育		
		职业发展与就业指导		
		创新创业教育		
		职业素养		
专业课程	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	
			烹饪原料	
			餐饮食品安全与操作规范	
			厨房管理	
		西式面点方向	饼干制作工艺	
			蛋糕制作工艺	
			面包制作工艺	
			西式甜点制作工艺	
		中式面点方向	中餐面点基础	
			中餐面点制作	
	地方风味面点			
	面点装饰技艺			
	专业拓展 (选修)课程	盘饰设计		
糖艺、面塑、				

		巧克力制作、翻糖制作
		食疗保健
		烹饪英语
		酒水知识、饮品制作

**表 3 中西面点专业公共基础必修课程设置及要求**

<b>中国特色社会主义</b>		参考学时：36
1	课程目标	<p>帮助学生树立中国特色社会主义理想信念，了解中国特色社会主义的形成与发展历程，掌握中国特色社会主义的基本理论、基本路线、基本方略。</p> <p>增强学生对中国特色社会主义的道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，引导学生自觉做中国特色社会主义的坚定信仰者和忠实实践者。</p>
	主要内容	<p>历史溯源：从新中国成立后的社会主义探索，到改革开放开启中国特色社会主义伟大征程，再到新时代中国特色社会主义的创新发展，梳理清晰的历史脉络。</p> <p>核心理论：详细阐述中国特色社会主义的总依据（社会主义初级阶段）、总布局（“五位一体”总体布局）、总任务（实现社会主义现代化和中华民族伟大复兴）。</p> <p>战略部署：解析“两个一百年”奋斗目标、全面建设社会主义现代化国家新征程、国家重大发展战略如乡村振兴战略、区域协调发展战略等。</p>
	教学要求	<p>坚持理论联系实际，结合社会热点、典型案例开展教学，避免理论空泛化。</p> <p>教学方法：采用讲授法、讨论法、案例分析法、实践调研法等多种教学方法，激发学生主动思考。尤其采用案例教学，选取改革开放以来各领域的典型案例，如深圳特区发展、脱贫攻坚成就等；开展专题讨论，围绕“新时代中国特色社会主义的世界意义”等主题组织学生研讨。</p> <p>能力培养：通过撰写小论文，要求学生运用中国特色社会主义理论分析当前社会热点问题，如高质量发展、共同富裕等，提升理论应用能力。</p> <p>价值引导：组织学生参观红色教育基地或观看相关纪录片，增强学生对中国特色社会主义的情感认同和社会责任感。</p>

续表 3

<b>心理健康与职业生涯</b>		参考学时：36
2	课程目标	<p>使学生了解心理健康的基本知识，掌握心理调适的方法，培养积极的心理品质；帮助学生树立正确的职业观念，了解职业生涯规划的基本方法，提高职业素养和职业能力，为未来的职业生涯发展奠定基础。</p> <p>关注学生的心理状态，及时给予心理支持和指导，促进学生身心健康发展。</p>
2	主要内容	<p><b>心理健康板块</b></p> <p>基础认知：明确心理健康的标准，区分正常心理与异常心理的界限。</p> <p>问题与调适：深入剖析常见心理问题，如学习压力、考试焦虑、人际关系敏感等，并传授相应的调适方法，如放松训练、合理情绪疗法等。</p> <p>积极心理：讲解情绪管理的方法，如情绪识别、表达与调节；阐述人际交往的心理规律与技巧，如有效沟通、冲突化解等；培养学生的自我认知、自我接纳等积极心理品质。</p> <p><b>职业生涯板块</b></p> <p>职业认知：介绍职业的内涵、特点，不同职业所需的素养，如职业道德、职业技能等。</p> <p>规划方法：详细讲解职业生涯规划步骤，包括自我评估（兴趣、性格、能力等）、职业环境分析（行业发展、职业要求等）、目标设定与路径选择、评估与调整。</p> <p>职业能力：培养学生的职业能力，如团队协作、创新能力等；传授求职技巧，如简历制作、面试应对等。</p>
2	教学要求	<p><b>教学形式</b>：运用心理测试工具，如 MBTI 职业性格测试、霍兰德职业兴趣测试等，帮助学生进行自我认知；开展职业模拟活动，如模拟求职面试、职场情景模拟等，增强学生的实践体验。</p> <p><b>能力培养</b>：指导学生制定个人职业生涯规划书，从自我分析到职业目标设定，再到具体实施计划，全面提升学生的职业规划能力。</p> <p><b>心理支持</b>：建立学生心理档案，关注学生心理状态变化，及时开展个体心理咨询或团体心理辅导，为学生提供心理支持与指导。</p>

续表 3

<b>哲学与人生</b>		参考学时：36
3	课程目标	<p>帮助学生系统了解哲学的基本观点与方法，引导学生运用哲学思维深入分析和解决人生问题。</p> <p>牢固树立正确的世界观、人生观和价值观，培育学生的理性思维与人文素养，使学生能在人生道路上做出明智选择，实现人生价值，同时提升学生的思辨能力与人文情怀。</p>
3	主要内容	<p><b>哲学基础：</b>阐述哲学的基本问题，即思维与存在的关系问题；介绍哲学的基本派别，如唯物主义（古代朴素唯物主义、近代形而上学唯物主义、辩证唯物主义和历史唯物主义）、唯心主义（主观唯心主义、客观唯心主义）的主要观点。</p> <p><b>辩证思维：</b>讲解辩证唯物主义的核心观点，包括联系的普遍性与客观性、发展的前进性与曲折性、矛盾的对立统一规律等，以及如何运用这些观点看待事物和问题。</p> <p><b>人生哲学：</b>探讨人生的价值，包括自我价值与社会价值的关系；分析理想、信念对人生的引领作用；思考奋斗在实现人生目标过程中的意义；研究如何运用哲学智慧应对人生挫折，如用矛盾的观点看待挫折的两面性，用发展的观点看待人生的起伏。</p> <p><b>实践指导：</b>结合具体人生场景，如人际关系处理（用联系的观点看待人与人的关系）、职业选择（用矛盾的特殊性原理分析自身与职业的匹配度）等，讲解如何运用哲学思维指导人生实践。</p>
3	教学要求	<p><b>教学手段：</b>引入哲学经典故事，如“塞翁失马”体现的辩证思维，“庄周梦蝶”引发的哲学思考等；组织学生开展哲学辩论赛，如“物质与意识何者为第一性”等辩题，培养学生的思辨能力。</p> <p><b>思维培养：</b>布置哲学小论文，要求学生从哲学角度分析人生现象或问题，如“从矛盾观点看成功与失败的关系”，提升学生的哲学思维应用能力。</p> <p><b>人生引导：</b>通过课堂分享、主题班会等形式，引导学生交流人生感悟，帮助学生树立积极向上的人生态度，正确认识人生价值。</p>

续表 3

<b>职业道德与法治</b>		参考学时：36
课程目标	<p>使学生系统了解职业道德的基本规范与法治的基本常识，显著增强职业道德意识与法治观念，大力培养敬业精神、诚信品质与法治思维。</p> <p>引导学生自觉遵守职业道德与法律法规，成为德法兼修的合格公民与职业人，同时提升学生的职业道德践行能力与依法办事能力。</p>	
主要内容	<p><b>职业道德板块</b></p> <p>通用规范：详细解读爱岗敬业（如忠于职守、勤奋工作）、诚实守信（如信守承诺、保守秘密）、办事公道（如公平公正、不徇私情）、服务群众（如全心全意为人民服务）、奉献社会（如不计个人得失、为社会做贡献）等基本规范。</p> <p>职业特色：介绍不同职业（如教师、医生、会计、工人等）的具体职业道德要求，如教师的教书育人、关爱学生，医生的救死扶伤、医德高尚等。</p> <p><b>法治板块</b></p> <p>宪法知识：讲解宪法的地位、公民的基本权利与义务，如选举权与被选举权、受教育权、遵守宪法和法律的义务等。</p> <p>部门法内容：</p> <p>民法：介绍民事权利（如物权、债权、人身权）、民事法律行为、合同制度等。</p> <p>刑法：讲解犯罪的构成要件、常见罪名（如盗窃、故意伤害等）、刑罚种类等。</p> <p>劳动法：阐述劳动合同的订立、履行、变更、解除等，以及劳动者的权利（如休息休假、获得劳动报酬等）与义务。</p> <p>法律应用：讲解法律责任的类型（民事责任、行政责任、刑事责任），以及法律救济的途径，如诉讼、仲裁、调解等。</p>	
教学要求	<p><b>教学实践</b>：结合职业场景，如模拟企业招聘中的职业道德考察、职场中的法律纠纷处理等；开展法律模拟实践，如模拟法庭，让学生参与庭审过程，增强法治实践体验。</p> <p><b>行为培养</b>：通过案例分析，如分析职场中违反职业道德的案例（如商业欺诈）、违法案例（如工伤纠纷），引导学生总结经验教训，培养学生职业道德行为习惯与依法办事能力。</p> <p><b>法治教育</b>：组织学习典型法治案例，提高学生自我保护意识与依法维权能力。</p>	

续表 3

		<b>语文</b>	参考学时：198
5.1 语文 基础 模块	课程目标	使学生掌握语文基础知识和基本技能，具备较强的阅读、写作、口语交际能力；培养学生的文学素养和审美能力，提高文化品位和人文素养；引导学生树立正确的价值观，增强社会责任感和创新精神，为学生的终身学习和职业发展奠定坚实的语文基础。	
	主要内容	<p>基础知识：汉字的音、形、义，词汇的积累与运用，语法、修辞等知识。</p> <p>阅读：现代文阅读，包括记叙文、说明文、议论文等不同文体的阅读；文言文阅读，积累常见文言实词、虚词，理解文言句式，阅读经典文言作品。</p> <p>写作：记叙文写作，能写出内容具体、情感真挚的文章；议论文写作，做到观点明确、论据充分、论证合理；应用文写作，如通知、求职信、计划、总结等，掌握其格式和写作要求。</p> <p>口语交际：日常交流、演讲、辩论等，提高学生的口语表达和沟通能力。</p> <p>文学作品：学习中外经典文学作品，包括诗歌、散文、小说、戏剧等，感受文学魅力，提高文学鉴赏能力。</p>	
	教学要求	<p>教学方法：采用讲授、讨论、探究、情境教学等多种方法，激发学生的学习兴趣和。引导学生进行大量阅读，开展读书分享会等活动。</p> <p>能力培养：通过写作训练、作文批改与讲评，提高学生的写作水平；组织演讲比赛、辩论会等活动，锻炼学生的口语交际能力。</p> <p>素养提升：结合文学作品教学，引导学生体会作品中的思想情感和文化内涵，提升人文素养。</p>	
5.2 语文 职业 模	课程目标	<p>职业语言能力提升：让学生具备适应不同职业场景的语言运用能力，包括精准且流畅地进行职业沟通交流，规范撰写各类职业文书，从而高效处理职业活动中的语言任务。</p> <p>职业素养培育：通过语文学学习，培养学生如敬业、诚信、团队协作等职业精神与职业道德，同时增强其文化自信与人文底蕴，提升综合职业素养。</p> <p>职业发展助力：借助对语文知识与技能的深入掌握，提升学生在职业领域的学习能力、创新能力和问题解决能力，助力其在职业生涯中不断成长与发展，适应职业变化和社会需求。</p>	

续表 3

		语文	参考学时：198
5.2 语 文 职 业 模 块	主要内容	<p><b>职业沟通与口语表达</b></p> <p>职场沟通技巧：涵盖职场问候、自我介绍、会议发言、工作汇报等场景的沟通规范与技巧，帮助学生学会清晰、有条理地表达观点，有效倾听并回应他人。</p> <p>商务洽谈与推销：讲解商务谈判中的语言策略，如提问、说服、妥协等技巧；训练产品推销的口语表达能力，包括突出产品优势、解答客户疑问等。</p> <p>服务接待语言：针对服务行业，教授礼貌用语、客户投诉处理的语言艺术，培养学生良好的服务意识和沟通态度。</p> <p><b>职业文书写作</b></p> <p>求职类文书：包括个人简历的撰写技巧，突出个人优势与职业技能；求职信的写作规范，表达求职意愿与职业期望。</p> <p>事务类文书：如工作计划，明确工作目标、任务安排和实施步骤；工作总结，总结工作成果、经验教训和改进方向；会议纪要，准确记录会议主要内容和决议事项。</p> <p>专业报告类文书：根据不同专业，学习撰写市场调研报告，分析市场需求、竞争态势；项目可行性报告，评估项目的可行性与风险等。</p> <p><b>职业文学与文化</b></p> <p>行业经典文学作品赏析：选取与各行业相关的文学作品，如描写医护人员的报告文学、展现职场奋斗的小说等，引导学生从文学作品中汲取职业精神和人生智慧。</p> <p>企业文化与职业精神解读：介绍企业的价值观、经营理念、发展历程等文化内涵，以及敬业、创新、团队合作等职业精神的具体体现，增强学生对企业文化的认同感。</p> <p>跨文化职业交流：讲解不同国家和地区在商务礼仪、职场文化等方面的差异，培养学生的跨文化交流意识和能力，以适应全球化的职业环境。</p>	
	教学要求	<p><b>项目式教学</b>：围绕具体的职业任务设置教学项目，如模拟商务谈判、完成一份企业宣传文案等，让学生在实践中学学习和应用语文知识。</p> <p><b>案例教学</b>：选取大量真实、典型的职业语言运用案例进行分析讲解，引导学生总结经验方法。</p> <p><b>情境教学</b>：利用多媒体、角色扮演等手段创设逼真的职业场景，如模拟公司面试、产品展销会等，让学生在情境中锻炼语言能力。</p>	

续表 3

		<b>数学</b>	参考学时：144
6.1 数 学 基 础 模 块	课程目标	<p>全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务。通过中等职业学校数学课程的学习，使学生获得继续学习所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。提高学生学习数学的兴趣，增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。</p>	
	主要内容	<p>基础模块是必修内容，拓展模块一或拓展模块二是中等职业学校学生的限定性选修内容或任意选修内容。基础模块的内容包括四部分，分别是基础知识（集合、不等式）、函数（函数、指数函数与对数函数、三角函数）、几何与代数（直线与圆的方程、简单几何体）和概率与统计（概率与统计初步）。</p> <p>拓展模块一的内容包括四部分，拓展模块二的内容包括七个专题。</p>	
	教学要求	<p>教学要遵循数学教育规律，围绕课程目标，发展和提升数学学科核心素养，按照课程内容确定教学计划，创设教学情境，完成课程任务；教学要体现职教特色，遵循技术技能人才的成长规律；教学中要合理融入思想政治教育，引导学生增强职业道德修养，提高职业素养。落实立德树人，聚焦核心素养。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.突出主体地位，改进教学方式；</li> <li>2.体现职教特色，注重实践应用；</li> <li>3.利用信息技术，提高教学效果；</li> <li>4.利用信息技术，提高教学效果。</li> </ol>	
		<b>数学</b>	参考学时：144
6.2 数 学 拓 展 模 块	课程目标	<p>全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务。通过中等职业学校数学课程的学习，使学生获得继续学习所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。</p> <p>提高学生学习数学的兴趣，增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。</p>	

续表 3

<b>数学</b>		参考学时：144
主要内容	<p>数列：等差数列、等比数列的通项公式、求和公式及其应用；数列的递推公式，简单数列的通项公式求解方法；数列在经济、金融等领域的应用，如分期付款、利息计算等问题。</p> <p>平面向量：向量的概念、线性运算（加法、减法、数乘）；向量的坐标表示，向量共线与垂直的坐标条件；向量在几何图形中的应用，如证明平行、垂直关系，计算角度和距离等。</p> <p>逻辑代数初步：命题逻辑，简单命题、复合命题的真假判断；逻辑联结词“且”“或”“非”；真值表及其应用；逻辑代数在计算机编程、数字电路设计等方面的简单应用。</p> <p>算法与程序框图：算法的概念、基本特征；程序框图的基本结构（顺序结构、选择结构、循环结构）；用程序框图表示简单算法，如求最大值、最小值，数列求和等算法。</p>	
6.2 数学 拓展 模块	教学要求	<p>问题导向教学：围绕专业领域或实际生活中的数学问题展开教学，如以建筑工程中的成本预算问题引入数列求和，以机械加工中的零件定位问题引入向量知识，激发学生的学习兴趣 and 探究欲望。</p> <p>分层教学：考虑学生的数学基础和专业需求差异，对不同层次的学生提出不同的教学要求和任务，如在解析几何教学中，对于基础较好且专业需求高的学生，可增加曲线方程的推导和复杂应用案例分析。</p> <p>实践教学：结合专业实践，组织学生开展数学建模活动、实地测量等实践项目，如让学生利用立体几何知识对校园建筑进行建模，或用概率统计方法分析企业生产数据，提高学生运用数学知识解决实际问题的能力。</p> <p>思维能力训练：通过数学证明、问题求解等教学活动，培养学生的逻辑思维、抽象思维和创新思维能力。例如，在数列通项公式推导和逻辑代数推理中，引导学生进行归纳、演绎和类比推理。</p> <p>过程性评价：关注学生在课堂表现、作业完成、小组讨论、项目实践等学习过程中的参与度、表现和进步情况，评价学生的学习态度、合作能力和思维发展。</p> <p>终结性评价：通过笔试考核学生对拓展模块数学知识的掌握程度，包括基本概念、公式应用、问题求解等；同时结合学生的数学实践项目成果、数学建模报告等进行综合评价，全面衡量学生的数学素养和应用能力。</p>

续表 3

		英语	参考学时: 144
7.1 英语 基础 模块	课程目标	<p>知识目标: 帮助学生掌握 1800-2200 个基础英语词汇, 其中包含 300-400 个烹饪相关基础词汇 (如食材、厨具名称), 熟练运用初中阶段核心语法 (时态、简单句结构等), 理解英语语音语调规则, 能准确读出烹饪相关词汇发音。</p> <p>能力目标: 培养学生基本的英语听说读写能力, 能听懂与烹饪基础相关的简单指令 (如食材处理方法)、日常交流对话; 能读懂简易烹饪英文材料 (如简单食谱、食材说明); 能写出 50-70 词与烹饪相关的简单短文 (如介绍一道家常菜做法)。</p> <p>素养目标: 激发学生对烹饪专业英语的学习兴趣, 培养自主学习习惯, 初步了解国外烹饪文化 (如西餐饮食习惯), 为后续职业模块学习及专业发展奠定英语基础。</p>	
	主要内容	<p>语言基础与烹饪结合板块</p> <p>词汇: 围绕 “食材”、“厨具”、“烹饪基础动作” 等主题积累词汇, 同时掌握日常交流基础词汇及常用短语。</p> <p>语法: 系统梳理一般现在时、一般过去时、现在进行时, 讲解名词单复数、简单句结构, 强化常用介词用法。</p> <p>语音: 训练 48 个国际音标发音, 重点纠正烹饪专业词汇发音, 学习连读、失去爆破等语音现象, 掌握简单烹饪指令句子的升降调 (如祈使句用降调, 一般疑问句用升调)。</p> <p>技能应用与烹饪场景板块</p> <p>听力: 听简单烹饪指令、日常食材采购对话, 训练抓取关键信息的能力。</p> <p>口语: 练习日常交流及烹饪基础对话、询问烹饪方法, 开展角色扮演 (如模拟食材市场采购、简单菜品制作交流)。</p> <p>阅读: 阅读简易英文食谱 (如番茄炒蛋、煎牛排的简单做法)、食材包装说明 (如保质期、储存方法), 学习略读、找读技巧, 提取关键烹饪信息。</p> <p>写作: 仿写简单烹饪句子、段落, 撰写 50 词左右与烹饪相关的便条 (如记录食材采购清单)、短文 (如介绍一道家常菜的简单做法), 掌握基本写作格式。</p>	
	教学要求	<p>采用 “情境教学法”: 创设烹饪相关生活场景 (如食材采购、简单菜品制作), 让学生在情境中练习语言, 例如通过 “模拟制作简单沙拉” 对话, 巩固食材词汇和烹饪动作句型。</p> <p>运用 “分层教学”: 针对基础薄弱学生, 侧重基础词汇、语法的训练 (如单词听写、简单烹饪句型仿写); 针对基础较好学生, 增加烹饪对话拓展、简易食谱阅读任务步骤描述。</p>	

续表 3

		英语	参考学时: 144
7.2 英语 职业 模块	课程目标	<p>知识目标: 帮助学生掌握 400-600 个烹饪职业相关核心词汇 (如烹饪专业术语、菜品名称、厨房岗位名称), 熟练运用烹饪职场常用句型 (如菜品介绍、客户沟通、厨房工作交流句型)。</p> <p>能力目标: 培养学生烹饪职场英语应用能力, 能听懂职场简单指令 (如厨房工作安排、菜品制作要求)、进行职业场景交流 (如餐厅客户接待、菜品推荐、厨房同事协作); 能读懂职场文书 (如英文菜单、烹饪专业食谱、食材采购合同); 能撰写简短职业文书 (如英文菜品介绍、厨房工作日报)。</p> <p>素养目标: 增强学生跨文化烹饪职场沟通意识 (如不同国家客户饮食偏好、国外餐厅服务礼仪差异), 培养职业素养 (如厨房团队协作、专业服务态度), 为未来从事烹饪相关职业 (如西餐厅厨师、涉外餐厅服务) 提供英语支持。</p>	
	主要内容	<p>通用烹饪职业技能板块</p> <p>职场词汇: 按烹饪职业场景分类积累词汇,、“烹饪专业术语”、“厨房岗位”、“食材采购与储存”</p> <p>职场句型:</p> <p>客户接待与菜品推荐、厨房工作交流、菜品介绍。</p> <p>职业文书: 学习英文菜单制作 (菜品名称、英文描述、价格标注)、英文菜品介绍 (食材、烹饪方法、口味特点)、厨房工作日报的写作要点与格式。</p> <p>烹饪行业特色应用板块</p> <p>西餐厅服务与厨房协作类:</p> <p>听力: 听客户点餐对话、厨房工作指令, 抓取关键信息。</p> <p>口语: 模拟客户接待、菜品推荐、厨房同事沟通。</p> <p>阅读: 读英文菜单、专业英文食谱、食材供应商资料 (食材品质说明、供货时间), 提取关键信息。</p>	
	教学要求	<p>教学方法</p> <p>采用“项目式教学”: 围绕烹饪职场真实任务设计项目, 如“模拟西餐厅运营”、“撰写英文菜单与菜品介绍”。</p> <p>结合“案例教学”: 选取烹饪职场真实案例 (如成功的涉外餐厅菜品推荐案例、英文菜单设计问题案例), 引导学生分析案例中的语言运用技巧与问题, 总结经验。</p>	

续表 3

8	<b>历史</b> <span style="float: right;">参考学时：72</span>	
	课程目标	中等职业学校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，形成历史学科核心素养。
	主要内容	由基础模块和拓展模块两个部分构成，基础模块内容包括“中国历史”和“世界历史”，拓展模块提供“职业教育与社会发展”和“历史上的著名工匠”两个示例模块，供各地各学校开设拓展模块时参考。根据专业需要、地方资源、学校特色、教师特长以及学生实际等，严格按照教育行政部门有关课程教材管理的规定，自主开发相应的拓展模块。
	教学要求	1.树立正确的思想价值导向和核心素养目标取向，要引导学生进一步学习中国历史上的重要历史事件、重要历史现象和重要历史人物，掌握历史发展的线索和脉络，认识中华民族多元一体的基本国情、特点及其优势，帮助学生树立正确的民族观，增进对中华民族的认同，铸牢中华民族共同体意识2. 体现职业教育特点，促进学生职业发展；3. 提倡多样化的教学方式、方法和策略，激发学生学习兴趣；4.注重现代信息技术在历史教学中的应用。
9	<b>信息技术</b> <span style="float: right;">参考学时：108</span>	
	课程目标	中等职业学校信息技术课程要落实立德树人的根本任务，通过理论知识学习、基础技能训练和综合应用实践，培养中等职业学校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。
	主要内容	信息技术课程由基础模块和拓展模块两部分构成。基础模块内容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。拓展模块内容包括设计了计算机与移动终端维护、小型网络系统搭建、实用图册制作、三维数字模型绘制、数据报表编制、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。
	教学要求	课程通过多样化的教学形式，帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范，掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题；在数字化学习与创新过程中培养独立思考 and 主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的基础。

续表 3

		<b>体育与健康</b>	参考学时：144
10	课程目标	落实立德树人的根本任务，以体育人，增强学生体质。通过学习本课程，学生能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育的乐趣；学会锻炼身体的科学方法，掌握 1~2 项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平；树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式。	
	课程目标	遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团队意识。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。	
	主要内容	基础模块是各专业学生必修的基础内容。基础模块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的选修内容，分为拓展模块一和拓展模块二。	
	教学要求	1.采用丰富多样的内容与方式进行体能练习，提高学生对体能练习的兴趣；2.将发展与健康相关的一般体能和与动作技能相关的专项体能、与特定职业 相关的职业体能有机地结合起来；3.根据中等职业学校学生身心发展的特点和规律，创设体能练习的情境体现科学性和实效性。4.关注学生体能发展的个体差异和性别差异，注重因材施教、区别对待，增强学练的自信心，提高自身的体能水平。5.指导学生进行自主学习、合作学习和探究学习，提高学习能力和评价能力，培养团结协作的精神。	
		<b>艺术</b>	参考学时：36
11	课程目标	中等职业学校艺术课程目标是坚持落实立德树人根本任务，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。	
	主要内容	本课程由基础模块和拓展模块两部分构成。基础模块内容包括音乐鉴赏与实践和美术鉴赏与实践。拓展模块内容是满足学生继续学习和个性发展需要的任意选修内容，包括舞蹈、设计、工艺、戏剧、影视等艺术门类。	
	教学要求	1. 坚持以美育人，发挥课程功能；2.关注学生特点，激发学习兴趣；3. 创设学习情境，强化艺术实践；4. 运用信息技术，提升教学效果；5. 满足多元需求，促进个性发展。	

续表 3

<b>劳动教育</b>		参考学时：36
12	课程目标	<p>使学生掌握日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动的基本技能与方法。</p> <p>培养学生的劳动习惯、劳动能力和劳动创新意识，提升动手实践能力。</p> <p>树立正确的劳动观念，尊重劳动、热爱劳动、崇尚劳动，体会劳动的价值与意义。</p>
12	主要内容	<p>日常生活劳动：家务劳动（整理收纳、烹饪、衣物洗涤等）、校园劳动（卫生清扫、绿植养护等）。</p> <p>生产劳动：农业劳动（农作物种植、家禽养殖等）、工业劳动（简单手工制作、机械操作基础等）、信息技术劳动（数字产品制作等）。</p> <p>服务性劳动：公益劳动（社区志愿服务、环保宣传等）、专业服务劳动（结合专业开展的技术服务等）。</p> <p>劳动教育理论：劳动的历史与价值、劳动模范事迹、劳动安全知识等。</p>
12	教学要求	<p>坚持实践性原则，以劳动实践为主，让学生在劳动过程中掌握技能、提升能力。</p> <p>结合学生年龄特点和生活、专业实际，合理设计劳动内容与任务，增强劳动的针对性与实效性。</p> <p>注重劳动过程的指导与评价，关注学生劳动态度、劳动技能和劳动成果。</p> <p>融入劳动精神教育，通过劳动模范事迹学习等方式，引导学生树立正确的劳动观念。</p>

**表 4 中西面点专业公共基础必修课程或限定选修课程设置及要求**

1	<b>党史国史</b> <span style="float: right;">参考学时：36</span>	
	课程目标	<p>让学生掌握中国共产党百年奋斗的光辉历程、重大成就和历史经验，了解新中国成立以来发展历程与辉煌成就。</p> <p>培养学生运用历史唯物主义观点认识党史国史的能力，增强对党的政治认同、思想认同、理论认同、情感认同。</p> <p>传承红色基因，弘扬党的优良传统和作风，坚定听党话、跟党走的信念，培养爱国情怀与责任担当。</p>
	主要内容	<p>党史：中国共产党的成立、新民主主义革命时期（土地革命、抗日战争、解放战争等）、社会主义革命和建设时期、改革开放和社会主义现代化建设新时期、中国特色社会主义新时代的历史进程、重大事件、重要人物和理论成果。</p> <p>国史：新中国成立、社会主义制度确立、社会主义建设探索、改革开放、新时代国家发展的重大决策、成就（经济、科技、民生、外交等）与经验。</p> <p>红色精神：井冈山精神、长征精神、延安精神、改革开放精神、脱贫攻坚精神等伟大精神的内涵与时代价值。</p> <p>党史国史与青年责任：党和国家对青年的期望，青年在民族复兴中的使命担当。</p>
教学要求	<p>准确把握党史国史的历史脉络与核心内容，确保教学内容的真实性与权威性。</p> <p>采用讲授法、案例分析法、红色经典研读、实地研学（参观革命旧址、纪念馆等）等多种教学方法，增强教学感染力。</p> <p>注重情感教育，结合党史国史中的感人故事，激发学生的爱国爱党情感。</p> <p>引导学生将党史国史学习与自身成长结合，明确时代责任，增强行动自觉。</p>	
2	<b>中华优秀传统文化</b> <span style="float: right;">参考学时：36</span>	
	课程目标	<p>使学生掌握中华优秀传统文化的核心内涵、主要流派和代表性成果，构建传统文化知识体系。</p> <p>培养学生对中华优秀传统文化的感知、理解和鉴赏能力，提升文化传承与创新能力。</p> <p>增强文化自信与民族自豪感，传承中华传统美德，培养家国情怀。</p>

续表 4

		<b>中华优秀传统文化</b>	参考学时：36
2	主要内容	<p>传统文化核心思想：儒家、道家、法家等主要思想流派的核心观点与影响。</p> <p>传统文化艺术：传统文学（诗词、散文、小说等）、传统美术（国画、书法、篆刻等）、传统音乐（民乐、戏曲等）、传统工艺（陶瓷、刺绣、剪纸等）。</p> <p>传统美德与礼仪：孝悌忠信、礼义廉耻、仁爱和平等传统美德，传统礼仪规范与习俗。</p> <p>传统文化与现代社会：中华优秀传统文化在当代的传承与发展，对现代社会治理、个人修养的启示。</p>	
	教学要求	<p>挖掘中华优秀传统文化的时代价值，将传统与现代相结合，增强教学的现实意义。</p> <p>采用多样化教学方法，如经典诵读、作品赏析、技艺体验、专题讲座等，提升教学效果。</p> <p>注重文化内涵的讲解，避免形式化、表面化教学，引导学生理解传统文化的精神实质。</p> <p>鼓励学生参与传统文化实践活动，如传统节日庆祝、传统工艺制作等，增强文化传承能力。</p>	
		<b>国家安全教育</b>	参考学时：36
3	课程目标	<p>使学生掌握国家安全的基本概念、主要领域（政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、网络安全等）和相关法律法规。</p> <p>培养学生的国家安全意识和风险防范能力，提升对国家安全问题的认知与应对能力。</p> <p>树立“国家安全，人人有责”的观念，自觉维护国家安全、荣誉和利益。</p>	
	主要内容	<p>国家安全基础：国家安全的定义、重要性、基本原则，总体国家安全观的内涵。</p> <p>国家安全主要领域：政治安全（反分裂、反渗透等）、国土安全、军事安全、经济安全（金融安全、产业安全等）、文化安全（意识形态安全、文化遗产等）、网络安全、生态安全、生物安全等领域的风险与防范。</p> <p>国家安全法律法规：《中华人民共和国国家安全法》《中华人民共和国网络安全法》等相关法律条文与案例。</p> <p>公民与国家安全：公民在维护国家安全中的权利与义务，识别和防范危害国家安全行为的方法。</p>	

续表 4

3	<b>国家安全教育</b> <span style="float: right;">参考学时：36</span>	
	教学要求	<p>结合国内外安全形势，及时更新教学内容，增强教学的针对性与时效性。</p> <p>采用案例教学法、情景模拟法、专题研讨法等，通过典型案例分析提升学生安全意识与应对能力。</p> <p>注重法律法规的讲解，引导学生树立法治观念，明确自身在维护国家安全中的责任。</p> <p>开展多样化的实践活动，如国家安全知识竞赛、主题宣传等，营造维护国家安全的良好氛围。</p>
4	<b>职业发展与就业指导</b> <span style="float: right;">参考学时：36</span>	
	课程目标	<p>使学生掌握职业发展与就业的基本理论、就业市场形势和求职就业的相关知识。</p> <p>培养学生的职业规划能力、自我认知能力、求职应聘能力和职业适应能力。</p> <p>树立正确的职业观、择业观和就业观，为顺利就业和职业发展奠定基础。</p>
	主要内容	<p>职业认知与自我探索：职业的内涵与分类、职业兴趣与能力测评、职业价值观塑造。</p> <p>职业规划：职业规划的步骤与方法、职业生涯规划目标设定、职业发展路径设计。</p> <p>就业准备：就业市场分析、求职信息获取渠道、简历制作、面试技巧（礼仪、问答应对等）。</p> <p>职场适应与发展：职场沟通技巧、职业素养培养、劳动关系与权益保护、职业发展调整与提升。</p>
	教学要求	<p>结合学生专业特点和就业需求，开展个性化教学，增强教学的实用性。</p> <p>采用理论讲授、案例分析、模拟面试、职业测评、企业实践（参观、实习等）等多种教学方法。</p> <p>邀请企业人力资源专家、优秀校友开展讲座或分享交流，拓宽学生职业视野。</p> <p>注重实践环节，通过求职模拟、实习实践等提升学生的求职能力与职业适应能力。</p>

续表 4

<b>创新创业教育</b>		参考学时：36
课程目标	<p>使学生掌握创新创业的基本概念、理论和方法,了解创新创业的政策环境与发展趋势。</p> <p>培养学生的创新思维、创业意识、团队协作能力和创业实践能力。</p> <p>激发学生的创新创业热情,提升其在创业过程中的风险识别与应对能力。</p>	
5 主要内容	<p>创新创业基础:创新的内涵与类型、创业的概念与要素、创新创业思维(逆向思维、发散思维等)。</p> <p>创新方法与实践:创新技法(头脑风暴法、TRIZ理论等)、创新项目设计与实施。</p> <p>创业准备与规划:创业机会识别、市场调研与分析、商业模式设计、创业计划书撰写。</p> <p>创业实践与管理:创业团队组建与管理、创业资金筹集、企业运营管理、创业风险评估与防范。</p>	
教学要求	<p>坚持理论与实践相结合,以项目式教学为核心,引导学生参与创新创业实践项目。</p> <p>采用案例教学法、小组合作法、创业模拟实训等,培养学生的创新创业能力。</p> <p>整合校内外资源,搭建创新创业实践平台,邀请创业导师、成功创业者进行指导。</p> <p>鼓励学生参与各类创新创业竞赛,以赛促学、以赛促创,提升创新创业实战能力。</p>	
<b>职业素养</b>		参考学时：36
6 课程目标	<p>使学生掌握职业素养的核心内涵与基本要求,明确不同职业领域的素养标准。</p> <p>培养学生的职业道德、职业意识、职业行为习惯和职业通用能力(沟通、协作、执行等)。</p> <p>提升学生的职业竞争力,使其适应职业岗位需求,实现职业可持续发展。</p>	
主要内容	<p>职业道德:职业道德的基本规范(爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会等)、行业职业道德要求。</p> <p>职业意识:责任意识、质量意识、服务意识、创新意识、团队意识等。</p> <p>职业通用能力:沟通表达能力(口头、书面)、团队协作能力、问题解决能力、执行能力、学习能力等。</p>	

续表 4

<b>职业素养</b>		参考学时：36
6	主要内容	<p>职业行为规范：职场礼仪（仪容仪表、交往礼仪、办公礼仪等）、职业行为习惯养成。</p>
6	教学要求	<p>结合学生专业对应的职业岗位需求，针对性开展职业素养教学，增强教学的岗位适配性。</p> <p>采用理论讲授、案例分析、情景模拟、角色扮演、实践体验等多种教学方法，注重行为引导。</p> <p>加强实践训练，通过实习实训、职场体验等环节，培养学生的职业行为习惯与能力。</p> <p>注重过程性评价与结果性评价相结合，关注学生职业素养的养成与提升效果。</p>

表 5 中西面点专业核心课程设置及要求

		<b>烹饪概论</b>	参考学时：36
<b>1</b>	课程目标	<p>使学生掌握烹饪学科的基础理论，包括烹饪发展脉络、菜系体系、食材特性及烹饪原理等核心知识，构建系统的烹饪认知框架。</p> <p>培养学生对食材品质的鉴别能力、烹饪工艺的初步分析能力，以及对餐饮行业发展趋势的研判能力。</p> <p>树立科学的饮食观念、严谨的职业伦理和深厚的饮食文化自信，强化食品安全与营养健康意识。</p>	
	主要内容	<p>烹饪基础理论：烹饪的起源与发展历程、中外烹饪流派（尤其是中国八大菜系）的形成与特色、烹饪的基本原理与技术体系。</p> <p>食材与原料：食材质地分类（畜禽类、水产类、果蔬类等）、品质鉴别标准、储存保鲜技术及食材的营养构成。</p> <p>餐饮行业认知：餐饮企业运营模式、烹饪职业岗位体系、行业职业道德规范、食品安全法规（如《食品安全法》核心条款）。</p> <p>烹饪发展前沿：现代烹饪技术创新、健康饮食趋势、预制菜产业发展及餐饮数字化转型动态。</p>	
	教学要求	<p>坚持理论与行业实践结合，结合知名餐饮品牌案例、厨师成长经历等开展教学，避免理论脱离实际。</p> <p>采用讲授法、案例分析法、行业纪录片赏析、企业走访等多种形式，拓宽学生行业视野。</p> <p>强化饮食文化渗透，通过解读传统宴席、节气饮食等内容，培养学生的文化传承意识。</p> <p>注重职业价值观引导，结合食品安全事故案例分析，筑牢学生的职业底线思维。</p>	
		<b>烹饪基本功</b>	参考学时：36
<b>2</b>	课程目标	<p>使学生熟练掌握烹饪核心基础技能，包括刀工、火候控制、调味、基础烹饪方法等，达到操作规范、精准高效的要求。</p> <p>培养学生的动作协调性、细节把控能力和标准化操作意识，能独立完成基础菜品的制作。</p> <p>养成安全操作、节约食材、卫生整洁的职业习惯，树立“基本功是烹饪之根”的专业认知。</p>	
	主要内容	<p>刀工技艺：持刀姿势与发力技巧，常用刀法（切、片、斩、削、拍等）的操作规范，不同食材的刀工处理（如丝、丁、片、块、花刀等成型）。</p>	

续表 5

		<b>烹饪基本功</b>	参考学时：36
<b>2</b>	主要内容	<p>火候与热源：热源类型（明火、电、气等）的特性，火候分类（旺火、中火、小火、微火）的判断标准，不同火候下的食材变化规律。</p> <p>调味基础：基础味型（咸、甜、酸、辣、鲜、苦）的特性，复合味型（红烧、鱼香、糖醋等）的调配比例，调味时机与技巧。</p> <p>基础烹饪法：热菜基础技法（炒、爆、煎、煮、炖、蒸等）、凉菜基础技法（拌、腌、卤等）的操作流程与关键控制点。</p>	
	教学要求	<p>遵循技能形成规律，从分解动作到综合操作，循序渐进开展训练，每类技法需达到规定熟练度（如刀工每分钟切配速度、成型均匀度）。</p> <p>采用示范教学法、分组实训法、一对一指导法，注重操作规范性纠正，避免形成错误动作习惯。</p> <p>强化安全与卫生管理，实训前讲解厨具使用安全、食材处理卫生标准，实训中全程巡查监督。</p> <p>实施过程性评价，通过日常技能达标测试、基础菜品制作考核等，跟踪学生技能提升进度。</p>	
		<b>烹饪工艺美术</b>	参考学时：36
<b>3</b>	课程目标	<p>使学生掌握烹饪美学的基础理论与实用技法，包括色彩搭配、构图设计、盘饰制作等知识，理解饮食与艺术的融合逻辑。</p> <p>培养学生的审美鉴赏能力、创意设计能力和菜品视觉呈现能力，能根据菜品特色设计适配的装饰方案。</p> <p>传承中华饮食美学文化，形成“味型与美感统一”的创作理念，提升菜品的文化品位与附加值。</p>	
	主要内容	<p>烹饪美学基础：色彩学原理（色相、明度、纯度）在菜品中的应用，构图法则（对称、均衡、主次、呼应），味觉与视觉的关联规律。</p> <p>盘饰制作技法：果酱画（挤、描、点、抹、刮等技法）、食雕（果蔬雕基础）、面塑、花草点缀等装饰手法，可食性装饰材料的选用与处理。</p> <p>菜品造型设计：热菜造型（堆叠、围边、点缀）、凉菜拼盘（平面拼、立体拼）、汤品造型的设计方法，不同菜系的造型风格特色。</p> <p>器具与意境营造：餐具材质（瓷、木、石等）与菜品的搭配原则，菜品命名与视觉呈现的意境融合技巧。</p>	

续表 5

3	<b>烹饪工艺美术</b> <span style="float: right;">参考学时：36</span>	
	教学要求	<p>以审美训练为核心，通过经典菜品赏析、艺术作品借鉴等方式，提升学生的审美感知力。</p> <p>采用“理论讲解—技法示范—创意实践”模式，强化盘饰制作、造型设计的实操训练，要求每人完成不同主题的造型作品。</p> <p>注重实用性与艺术性结合，引导学生避免过度装饰，确保盘饰与菜品风味、用餐场景适配。</p> <p>鼓励创新创作，组织菜品造型设计竞赛，结合行业流行趋势（如极简风、自然风）拓宽设计思路。</p>
4	<b>智能烹饪基础</b> <span style="float: right;">参考学时：36</span>	
	课程目标	<p>使学生掌握智能烹饪的核心技术与设备应用知识，包括智能烹饪设备原理、数字化食谱设计、精准烹饪技术等，了解烹饪智能化发展趋势。</p> <p>培养学生操作智能烹饪设备的实践能力、数字化烹饪方案的设计能力，以及传统技法与智能技术的融合能力。</p> <p>树立科技赋能烹饪的理念，提升对餐饮智能化的适应力与创新力，契合现代餐饮产业发展需求。</p>
	主要内容	<p>智能烹饪技术基础：烹饪智能化的核心逻辑（精准控制、数据化、标准化），物联网、人工智能在烹饪中的应用场景。</p> <p>智能烹饪设备操作：主流智能设备（智能烤箱、自动炒菜机、Sous Vide 低温慢煮设备、智能发酵箱等）的结构原理、操作流程与维护方法。</p> <p>数字化烹饪实践：数字化食谱的设计要素（温度、时间、食材配比的精准量化），智能设备的参数调试与优化，批量生产的标准化控制。</p> <p>传统与智能融合：经典菜品的智能化改造案例，智能技术对传统技法（如火候控制、入味工艺）的优化路径，智能烹饪的品质提升策略。</p>
教学要求	<p>坚持“技术原理+设备实操”结合，配备主流智能烹饪设备，确保每位学生都能参与设备操作训练。</p> <p>采用任务驱动教学法，设计具体项目（如智能低温慢煮牛排），引导学生完成食谱设计到设备实操的全流程。</p> <p>加强数据思维培养，要求学生记录烹饪过程数据，分析参数变化对菜品品质的影响，优化烹饪方案。</p> <p>及时更新教学内容，引入行业最新智能设备与技术案例（如 AI 食谱生成系统），邀请智能餐饮专员开展专题讲座。</p>	

表 6 中西面点专业核心课程设置及要求

<b>饮食营养与配餐</b>		参考学时：36
课程目标	<p>使学生掌握饮食营养的基础理论与配餐核心原理，包括营养素功能、食材营养特性、膳食搭配原则等知识，构建系统的营养配餐认知体系。</p> <p>培养学生针对不同人群（健康人群、特殊生理阶段人群、慢性病患者等）的营养需求分析能力、个性化配餐方案设计能力及营养菜品研发能力。</p> <p>树立“营养均衡、科学膳食”的专业理念，强化饮食营养与健康的关联意识，能在烹饪实践中融入营养配餐思维。</p>	
主要内容	<p>营养学概述内容：学习营养学概述，包括人体需要的营养素、热能、食物的消化与吸收、合理营养与膳食平衡、烹调中的营养保护；配餐原理与方法：膳食指南与膳食宝塔的应用、营养素平衡原则（能量、宏量营养素、微量营养素配比）、主食与菜肴的搭配逻辑、餐次结构设计。</p> <p>专项配餐实践：健康人群日常配餐（家庭餐、工作餐）、特殊人群配餐（婴幼儿、孕产妇、老年人、糖尿病患者、减脂人群等）、集体供餐（学校、企业食堂）配餐设计。</p> <p>营养评价与优化：配餐方案的营养成分计算方法、营养密度评价指标、基于反馈的配餐调整策略。</p>	
教学要求	<p>了解烹饪营养学知识和食品安全方面相关知识，懂得简单的营养搭配知识、不同人群和不同地区的营养膳食特点。会对妇女（包括孕期妇女）、儿童和老年人进行简单的营养配餐设计，会对轻度、中度和重度体力者人群进行配餐设计。理论教学需结合生活实例，通过“营养缺乏案例分析”“常见菜品营养成分拆解”等方式降低抽象性，避免纯理论灌输。</p> <p>强化实操训练，设计“一日三餐配餐设计”“慢性病患者周食谱研发”等任务，要求提交配餐方案及营养分析报告。</p> <p>引入行业工具，指导学生使用营养计算软件，提升配餐效率与精准度，贴合餐饮企业实际工作需求。</p> <p>结合饮食热点（如“轻食配餐”“功能性膳食”）开展专题讨论，引导学生关注营养配餐的市场趋势与创新方向。</p>	

续表 6

2	<b>烹饪原料</b> <span style="float: right;">参考学时: 36</span>	
	课程目标	<p>通过对本课程的学习, 要求学生掌握烹饪原料的分类和对烹饪原料进行鉴定和必要的保管知识, 选择高质量的原料, 并对能保证原料的质量; 要求学生掌握各类烹饪原料的组织结构特点、风味特点和营养特点, 并掌握原料在烹饪加工中的变化规律, 找出原料的合理利用形式, 充分将原料的色、香、味、形、质展示于中西面点制作之中, 或通过改变形成有特色的中西面点。</p>
	主要内容	<p>1. 粮食类原料: 包括粮食原料概述, 粮食的品种及烹饪应用, 粮食制品及烹饪应用, 粮食的品质检验与保藏。 : 2. 果蔬类原料包括典型蔬菜品种及烹饪运用, 蔬菜制品及烹饪运用, 蔬菜的品质检验和贮存保鲜。 3. 动物性原料: 包括对畜类、禽类、鱼类和水产类原料概述, 烹饪运用, 品质检验和贮存保鲜。 4. 调味料和辅助料: 包括常用的咸味、酸味、甜味、辣味和复合调味料概述、作用、使用方法与保存方法。</p>
	教学要求	<p>了解烹饪常见原料的概念、要求和理化性质, 选用的目的和原则; 掌握常见原料如谷物类、蔬菜类、畜禽类、水产类、干货制品类、菌藻类、果品类、调味品类的特点及学会在实际操作过程中的合理运用; 了解食品行业法律法规, 野生动物保护法等。</p>
3	<b>餐饮食品安全与操作规范</b> <span style="float: right;">参考学时: 36</span>	
	课程目标	<p>使学生全面掌握餐饮食品安全的核心法规、风险防控理论及操作规范, 包括食源性危害类型、污染途径及防控原理, 构建食品安全知识框架。 培养学生识别食品安全风险的能力、规范操作的实践能力及食品安全问题的应急处置能力, 能严格按照规范开展餐饮生产操作。 树立“食品安全第一”的职业底线思维, 强化责任意识与合规意识, 养成贯穿食材处理、烹饪加工、成品供应全流程的安全操作习惯。</p>
	主要内容	<p>食品安全法规与标准: 《食品安全法》及其实施条例、餐饮服务食品安全操作规范、食品安全国家标准 (如污染物限量、致病菌限量) 等核心内容。</p>

续表 6

		<b>餐饮食品安全与操作规范</b>	参考学时：36
3	主要内容	<p>食源性危害识别：生物性危害（细菌、病毒、寄生虫等）、化学性危害（农药残留、兽药残留、添加剂滥用等）、物理性危害（异物污染）的来源与危害机理。</p> <p>全流程安全操作规范：            食材环节：采购验收（索证索票、检验标准）、储存保管（分区分类、温湿度控制、先进先出）、清洗消毒（食材清洗流程、浸泡时间规范）；            加工环节：生熟分开、交叉污染防控、烹饪温度与时间控制、凉菜制作专间要求；            成品环节：备餐温度控制、餐具消毒（物理 / 化学消毒方法与标准）、留样管理（品种、数量、时间）。</p> <p>安全管理与应急：食品安全管理制度（HACCP 原理应用）、日常安全检查流程、食品安全事故（如食物中毒）的报告程序与应急处置方案。</p>	
	教学要求	<p>以法规为核心开展教学，结合重大食品安全事故案例进行复盘分析，强化学生对法规严肃性的认知，避免理论空洞化。</p> <p>注重实操规范性训练，在模拟厨房场景中开展“食材验收—储存—加工—备餐”全流程实操考核，重点纠正不规范操作行为。</p> <p>引入现场教学模式，组织学生观摩餐饮企业食品安全管理流程，邀请市场监管部门人员开展法规解读讲座，增强内容权威性。</p> <p>实施“理论考核+实操评估+应急演练”综合评价，其中实操评估需涵盖操作规范度、风险识别准确率等核心指标。</p>	
		<b>厨房管理</b>	参考学时：36
4	课程目标	<p>使学生掌握厨房管理的核心理论与实操方法，包括组织架构、流程优化、资源管理、质量控制等知识，理解现代厨房运营的系统逻辑。</p> <p>培养学生的厨房组织协调能力、流程优化能力、成本控制能力及团队管理能力，能参与或协助开展中小型厨房的日常运营管理。</p> <p>树立“高效、规范、安全、节约”管理理念，强化责任意识与服务意识，契合餐饮企业对复合型烹饪人才需求。</p>	

续表 6

<b>厨房管理</b>		参考学时：36
4	主要内容	<p>厨房组织与人力资源：厨房的组织架构设计（按菜系、功能分区等）、岗位职责与权限划分、厨师岗位的招聘与培训方法、绩效考核与激励机制。</p> <p>厨房流程管理：菜品生产流程（备料、加工、烹饪、出餐）的优化设计、前厅后厨的沟通协调机制、高峰期出餐效率提升策略。</p> <p>厨房资源管理：            食材管理：采购计划制定、库存盘点与管控、食材损耗控制方法；            设备与器具管理：厨房设备（灶台、烤箱等）日常维护、保养与安全操作；厨具的分类存放、清洁消毒与损耗管控；            成本管理：食材成本、人力成本、能耗成本的核算方法、成本控制策略（如精准下料、边角料利用）、盈利分析基础。            厨房质量与安全管理：菜品质量标准（口味、造型、温度等）的制定与执行、食品安全管理制度的落地监督、厨房环境卫生的管控规范。</p>
	教学要求	<p>采用“案例分析 + 模拟管理”模式，结合知名餐饮品牌厨房管理案例（如连锁餐厅标准化管理、高端餐厅精细化管理）进行拆解，设计模拟厨房管理场景开展实操训练。</p> <p>聚焦实操技能，重点训练“厨房库存盘点”“成本核算表编制”“生产流程优化方案设计”“团队沟通协调模拟”等核心任务，提升管理实操能力。</p> <p>邀请资深厨房管理者开展专题分享，结合其一线管理经验讲解难点问题解决方法，增强内容的实用性与针对性。</p> <p>强化系统思维培养，引导学生从“人、机、料、法、环”五个维度理解厨房管理，避免孤立看待单一管理环节，提升整体运营把控能力。</p>
<b>饼干制作工艺</b>		参考学时：36
5	课程目标	<p>使学生系统掌握饼干制作的基础理论与核心工艺知识，包括饼干分类标准、原料特性及作用、关键工艺原理等，构建完整的饼干制作认知体系。</p> <p>培养学生针对不同类型饼干的原料配比设计能力、标准化工艺操作能力及品质问题诊断解决能力，能独立完成多种经典饼干的制作与优化。</p>

续表 6

<b>饼干制作工艺</b>		参考学时：36
课程目标	<p>树立“精准配比、规范操作、品质至上”的专业理念。强化细节把控与创新意识，养成节约原料、安全操作、卫生整洁的烘焙职业习惯。</p>	
5 主要内容	<p><b>饼干基础理论：</b>            分类体系：按工艺（酥性、韧性、苏打、发酵等）、风味（甜味、咸味、夹心等）、形态（薄脆型、酥松型等）的分类及各类饼干的风味特色与适用场景。            原料特性与作用：核心原料（低筋面粉、糖、油脂、鸡蛋、乳制品等）的品质标准、选择技巧及在饼干中的功能（如油脂起酥、糖的焦糖化反应、鸡蛋的乳化作用）；辅助原料（膨松剂、香精、色素、盐等）的安全使用规范与用量控制。            工艺原理：起酥机理、面团形成特性、烘烤过程中的物理化学变化（水分蒸发、淀粉糊化、蛋白质变性等）对饼干品质的影响。  <b>核心制作工艺：</b>            基础流程详解：原料预处理（粉类过筛、油脂软化等）、面团调制（酥性面团“冷粉冷油”、韧性面团“温水调粉”等不同手法）、静置醒发（时间与温度控制）、成型工艺（擀压切割、印模成型、挤注成型等）、烘烤操作（温度曲线设定、上下火控制、烘烤时间判断）、冷却与包装（冷却温度与时长、防潮包装技巧）。            典型品种实操：酥性饼干（如曲奇）、韧性饼干（如消化饼干）、苏打饼干（发酵工艺重点）、夹心饼干（馅料调配与贴合工艺）等经典品种的配方设计与分步操作指南。  <b>品质控制与优化：</b>            常见问题诊断：饼干开裂、变形、口感发硬、层次不足、色泽不均等问题的成因分析（如原料配比失衡、烘烤温度不当、面团调制过度等）。            解决对策与优化方法：针对不同问题的调整方案（如调整油脂用量改善酥松度、优化烘烤曲线解决色泽问题）；品质评价标准（口感、色泽、形态、风味等指标）。  <b>行业应用与创新：</b>            生产设备认知：家庭烘焙工具（烤箱、打蛋器等）与小型工业设备（饼干成型机、隧道式烤炉等）的操作规范与维护要点。            创新方向：健康化改良（低糖、低油、全麦饼干配方）、</p>	



续表 6

6	<b>面包制作工艺</b> 参考学时：144	
	主要内容	<p>3.软欧面包制作技术与硬质面包的制作技术，包括刺猬榴莲面包制作、火龙果乳酪面包制作、抹茶乳酪面包制作、法棍制作、慕尼黑啤酒面制作、乡村面包制作、圣诞史多伦面包制作、意大利香草面包、披萨制作。</p> <p>4.松质面包制作技术，包括丹麦面包和起酥面包制作。</p>
	教学要求	了解面包发展史，掌握面包基本理论知识，掌握面包原料配方、技术制作、注意事项、变化品种。
7	<b>蛋糕制作工艺</b> 参考学时：144	
	课程目标	学生对各类蛋糕制作工艺的学习，通过实操技能训练，掌握各类蛋糕的制作方法，逐步将抽象的理论知识与真实生产环境融合，对蛋糕生产岗位获得真实感受。让学生熟悉蛋糕生产企业的产品制造设备、生产工艺及技术管理等方面的知识,为学生将来从蛋糕食品企业生产技术和生产管理工作打下良好的技术基础。
	主要内容	<p>1.蛋糕制作基础知识，包括蛋糕制作常用设备和工具、蛋糕常用主料、辅料和添加剂知识，烘焙百分比计算。</p> <p>2.蛋糕生产工艺，包括乳沫类蛋糕、面糊类蛋糕和油脂类蛋糕品种学习。</p> <p>3.蛋糕装饰技巧，包括常见的生日蛋糕的抹面、生日蛋糕的围边、生日蛋糕的裱花学习和生日蛋糕字体的练习。韩式裱花蛋糕的制作，巧克力淋面蛋糕的制作，翻糖蛋糕的制作。</p> <p>4.简单巧克力插件制作,包括巧克力类型的选择、制作巧克力常用工具，制作巧克力过程中温度控制，羽毛、爱心、巧克力 LOGO 设计等巧克力插件的制作。</p>
	教学要求	了解蛋糕发展和变化史，学习蛋糕制作基本知识，掌握各类蛋糕的原料配方、技术制作、注意事项以及变化品种。
8	<b>西式甜点制作工艺</b> 参考学时：72	
	课程目标	学生对各式甜品制作工艺的学习，通过实操技能训练，掌握各类甜品的制作方法，逐步将抽象的理论知识与真实生产环境融合，对甜品生产岗位获得真实感受。让学生熟悉甜品生产企业的产品制造设备、生产工艺及技术管理等方面的知识,为学生将来从甜品企业生产技术和生产管理工作打下良好的技术基础。

续表 6

8	<b>西式甜点制作工艺</b> 参考学时：72	
	课程目标	学生对各式甜品制作工艺的学习，通过实操技能训练，掌握各类甜品的制作方法，将抽象的理论知识与真实生产环境融合，对甜品生产岗位获得真实感受。让学生熟悉甜品生产制造设备、生产工艺及技术管理等方面的知识，为学生将来从甜品企业生产技术和生产管理工作中打下良好的技术基础。
	主要内容	<p>1.制作糕点的基本技巧，包括以下基本技巧：计量基本技巧；过筛基本技巧；打发和混拌基本技巧；裱花；基本奶油酱的做法。</p> <p>2.塔、派制作技巧，包括黄油面糊基本面团学习、曲奇饼干制作、苹果派制作、混酥蛋挞制作、鸡肉蘑菇派制作、糖霜杏仁奶油派制作学习。</p> <p>3.泡芙制作技巧，包括泡芙面糊学习、圆形基础泡芙制作、闪电泡芙制作，天鹅泡芙制作、花篮泡芙制作、酥皮泡芙制作、车轮泡芙制作、泡芙塔等创意泡芙制作的学习。</p> <p>4.慕斯类产品制作技巧，慕斯基本糊料调制、巧克力慕斯、抹茶慕斯、提拉米苏、咖啡奶冻技巧学习。</p> <p>5.其他甜品类制作技巧，包括星空巧克力、果冻制作、糖果制作、可丽饼制作、华夫饼制作等。</p> <p>6.冷热饮品制作技巧，咖啡制作，奶茶制作，果茶类制作、双皮奶系列制作等。</p>
教学要求	了解西方甜品的发展与变化史，懂得制作甜品的基本知识，掌握西式甜点品名、主要营养成分、质地产地。掌握各国经典甜品技术制作。	
9	<b>中餐面点基础</b> 参考学时：72	
	课程目标	通过本课程的学习，使学生了解中餐面点制作的整个基本知识和基本技能，掌握中餐面点制作的“双基”。制作前的准备、调制馅料、调制面团、制皮上馅、成型、成熟、成品摆盘等操作技能，初步具备从事中餐面点基础的工作能力，具备理论与实践相结合的基本素养，具备诚实守信、善于沟通和合作的职业品质，为学习中餐面点制作和主题面点创作打下坚实的基础。
主要内容	<p>1.面点基础知识：包括面点知识概述，面点常用机械设备、工具、原料，面点常用的馅料制作，面点成型的技法。</p> <p>2.核心技能实训：和面技法，揉面技法，出条技法，下剂技法，制皮技法，面点调味和馅料制作工艺，面点成型工艺和面点熟制工艺。</p>	



续表 6

<b>地方风味面点</b>		参考学时：72
课程目标	<p>树立“传承经典、尊重地域、风味为本”的专业理念，强化手工技艺传承意识与地方饮食文化自信，养成规范操作、精准把控、珍视传统的中式面点职业素养。</p>	
11 主要内容	<p>1.本课程主要介绍我国各地的面点的代表性品种和制作技术进行全面介绍，重点展示优秀品种的制作全过程，基本涵盖了国家有关部门评定的认定品种。</p> <p>2.各类面团制作 本课程主要介绍膨松面团制品制作工作、水调面团制品制作工艺、油酥面团制作工作、米类面制品制作工艺及其它面团制作工艺等。</p> <p>3.特色产品实训 包括苏式点心制作，广式点心制作，京式点心制作，川式点心制作和面点艺术。</p>	
教学要求	<p>1.了解不同面性的面团，并对每一类面团的基本知识进行系统掌握，对不同区域的点心文化知识进行系统的掌握，并可以对其进行主题创意设计。</p> <p>2.学会不同面团的制作流程，熟练掌握制作技法，并可以进行简单的创作。</p> <p>3.了解中式面点发展和变化史，了解各派风味点心特点。熟悉中式面点制作基本知识，掌握中餐面点成型技法、面点熟制；掌握各个地方风味面点制作技术，装盘技术。</p>	

表7 中西面点专业选修课程设置及要求

		<b>盘饰设计</b>	参考学时: 36
1	课程目标	<p>使学生掌握盘饰设计的基础美学理论与实用技法, 包括色彩搭配、构图法则、材料特性等知识, 理解“味型与美感统一”的核心逻辑。</p> <p>培养学生针对不同菜品的盘饰创意设计能力、各类装饰技法的实操能力及盘饰与菜品的适配能力, 能独立完成热菜、凉菜、甜点的盘饰创作。</p> <p>树立“简约实用、意境适配”的设计理念, 强化审美表达与细节把控意识, 养成节约材料、卫生操作的职业习惯。</p>	
	主要内容	<p>盘饰美学基础: 色彩学原理(色相搭配、明度对比)、构图法则(主次呼应、均衡对称)、味觉与视觉的关联规律, 不同菜系盘饰风格(中式写意、西式精致)差异。</p> <p>装饰材料与工具: 可食性材料(果蔬、巧克力、糖霜、果酱等)的品质鉴别与处理; 工具(裱花袋、雕刻刀、果酱笔等)的使用规范与维护。</p> <p>核心技法实操:</p> <p>平面装饰: 果酱画(点、线、面绘制技巧)、巧克力插片(切割与塑形)、果蔬雕刻(简单花型、造型);</p> <p>立体装饰: 糖艺摆件(基础造型)、面塑点缀(小型构件)、花草摆盘(搭配逻辑);</p> <p>意境营造: 餐具选择与盘饰适配、光影与盘饰效果配合。</p> <p>场景化设计与优化: 家常菜盘饰(简洁实用)、宴席菜盘饰(精致大气)、甜点盘饰(轻盈灵动)的设计要点; 盘饰常见问题(易变形、与菜品冲突)的解决对策。</p>	
	教学要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.了解不同的果酱画制作工具等。</li> <li>2.基本熟悉构图知识。</li> <li>3.实践——理论——实践掌握果酱画至少3种类别。</li> </ol>	
		<b>糖艺</b>	参考学时: 36
2	课程目标	<p>通过以任务引领型的教学活动, 让学生了解中餐烹饪的相关文化知识, 以中餐核心技能为教学训练项目, 通过细化的模块进行学习与强化, 使学生具有扎实的烹饪基本功, 能够融会贯通, 举一反三。树立和培养厨师职业规范, 为职业能力的提升奠定良好的专业基础。</p>	

续表 7

		<b>糖艺</b>	参考学时：36
2	主要内容	<p>使学生系统掌握糖艺制作的基础理论与核心工艺，包括糖料特性、熬煮原理、成型技法等知识，构建糖艺制作的完整认知体系。</p> <p>培养学生精准控制糖料状态的能力、拉糖、吹糖、塑型等实操能力及糖艺作品的创意设计与场景适配能力，能独立完成基础糖艺摆件制作。</p> <p>树立“精准控温、匠心创作”的专业理念，强化细节把控与安全操作意识，养成严谨细致、珍视原料的职业素养。</p>	
	教学要求	<p>以温度控制为核心开展理论教学，结合熬糖过程视频演示，解析温度对糖料质地的影响，避免抽象化讲解。</p> <p>实操课需做好安全防护，提前讲解高温糖料操作规范，采用“低温练习→高温实操”递进模式，重点训练温度判断与成型手法。</p> <p>引入行业案例，展示专业糖艺师作品，分析造型设计与工艺难点，引导学生从模仿到创新。</p> <p>实施“过程+成果”评价，过程考核关注熬糖温度精准度、操作安全性，成果考核侧重作品造型完整性、细节精致度。</p>	
		<b>面塑</b>	参考学时：36
3	课程目标	<p>使学生掌握面塑的基础理论与传统技法，包括原料配方、色彩调配、塑形原理及地域流派特色，构建面塑“技艺—文化”认知体系。</p> <p>培养学生面团调制与色彩搭配能力、传统造型（人物、动植物）的塑形能力及面塑作品的创意改良能力，能独立完成经典与创新面塑作品。</p> <p>树立“传承经典、创意表达”的理念，强化传统手工艺保护意识与文化自信，养成精细操作、耐心创作的职业素养。</p>	
	主要内容	<p>面塑基础理论：面塑的起源与发展、南北流派特色（北方粗犷、南方精细）；原料配方（面粉、糯米粉、防腐剂等）的比例与功能；色彩学在面塑中的应用（天然色素选择与调配）。</p> <p>工具与原料制备：面塑刀、梳子、剪刀等工具的使用；面团调制（和面、蒸制、揉匀）与熟化处理；色彩揉合（渐变、混色）技巧。</p>	

续表 7

		<b>面塑</b>	参考学时：36
<b>3</b>	主要内容	<p>核心技法实操： 基础手法：揉、搓、捏、压、卷、粘、剪、刻、划等技法规范； 经典造型：传统人物（寿星、财神）、动植物（龙凤、花鸟）、民俗题材（生肖、节庆）的分步塑形； 细节处理：面部表情刻画、衣物纹理塑造、配饰点缀技巧。</p> <p>传承与创新：非遗面塑技艺（如山东面塑、陕西面塑）的复刻要点；现代面塑（卡通造型、微型摆件）的创新设计；面塑作品的干燥与保存方法。</p>	
	教学要求	<p>理论课结合面塑非遗传承人视频、实物展品，讲解地域流派特色与文化内涵，避免纯技法讲解。</p> <p>实操训练遵循“基础手法→简单造型→复杂作品”递进逻辑，针对捏塑、细节刻画等核心环节，实施一对一指导，纠正造型比例偏差。</p> <p>开展“传统作品复刻 + 现代创意设计”双任务教学，要求学生既掌握经典造型，又能结合流行元素（如动漫形象）进行创新。</p> <p>组织面塑展示活动，邀请非遗传承人点评，强化学生的传承意识与创作热情。</p>	
		<b>巧克力制作</b>	参考学时：36
<b>4</b>	课程目标	<p>使学生系统掌握巧克力制作的基础理论与核心工艺，包括巧克力分类、调温原理、成型技法等知识，构建“原料—工艺—品质”认知体系。</p> <p>培养学生巧克力原料鉴别能力、调温与塑形实操能力、巧克力制品创意设计能力，能独立完成巧克力摆件、夹心巧克力、巧克力甜点等制品。</p> <p>树立“精准控温、风味至上”的专业理念，强化细节把控与食品安全意识，养成规范操作、卫生整洁的职业习惯。</p>	
		<p>巧克力基础理论：巧克力分类（黑巧克力、牛奶巧克力、白巧克力）的可可含量与风味特性；原料品质鉴别（色泽、口感、熔点）；调温原理（晶型转化与稳定）。</p>	

续表 7

		<b>巧克力制作</b> 参考学时：36
<b>4</b>	主要内容	<p>工具与设备：调温盆、温度计、巧克力模具、喷枪等工具的使用与维护；冷藏柜、恒温操作台的温度控制要求。</p> <p>核心工艺实操：</p> <p>预处理：巧克力融化（隔水加热、微波加热）技巧；</p> <p>调温工艺：传统调温法（种子法、tabling 法）的操作步骤与温度控制（黑巧克力 28-32℃）；</p> <p>成型技法：模具浇铸（脱模技巧）、手工塑形（捏、卷、粘）、巧克力喷砂（均匀度控制）；</p> <p>夹心制作：ganache（甘纳许）、焦糖、坚果等内馅的调配与包裹技巧。</p> <p>创意与应用：巧克力摆件（蛋糕装饰、盘饰）、夹心巧克力礼盒设计、巧克力与甜点融合（巧克力挞、巧克力慕斯）的制作要点。</p>
	教学要求	<p>理论课结合巧克力晶型变化示意图、调温失败案例，解析调温原理与品质关系，降低抽象性。</p> <p>实操课重点训练调温工艺，采用“温度记录 + 成品观察”模式，让学生直观感知调温对巧克力光泽、口感的影响。</p> <p>引入场景化任务，设计“巧克力礼盒研发”“甜点巧克力装饰”等项目，要求学生完成从配方设计到成品包装的全流程。</p> <p>强化食品安全管控，讲解巧克力储存条件（15-18℃）与保质期，实操中严格把控操作台面卫生与原料新鲜度。</p>
		<b>翻糖制作</b> 参考学时：36
<b>5</b>	课程目标	<p>使学生掌握翻糖制作的基础理论与核心技法，包括翻糖原料特性、塑形原理、装饰工艺等知识，理解翻糖“精致造型、长久保存”的优势。</p> <p>培养学生翻糖面团调制与着色能力、立体造型（花卉、人物、卡通形象）塑造能力、翻糖与蛋糕的结合能力，能独立完成翻糖装饰蛋糕与摆件。</p> <p>树立“精细创作、创意表达”的设计理念，强化审美与耐心素养，养成规范操作、工具维护的职业习惯。</p>
	主要内容	<p>翻糖基础理论：翻糖分类（干佩斯、糖皮、糖花膏）的特性与适用场景；原料配方（糖粉、吉利丁、葡萄糖浆等）的比例与功能；翻糖保存条件（湿度、温度）与保质期。</p>

续表 7

		<b>翻糖制作</b>	参考学时：36
5	主要内容	<p>工具与原料制备：翻糖膏调制（揉制、软化）与着色（食用色素添加技巧）；工具（擀杖、塑形刀、模具、花钉）的使用规范。</p> <p>核心技法实操：</p> <p>基础工艺：糖皮擀制（厚度均匀度控制）、包覆蛋糕（平整无褶皱技巧）；</p> <p>造型技法：糖花制作（玫瑰、牡丹的花瓣塑形与组装）、人物 / 卡通造型（比例把控、细节刻画）；</p> <p>装饰工艺：翻糖裱花、糖珠点缀、金箔装饰、纹理压制技巧。</p> <p>创意与应用：婚礼翻糖蛋糕（多层造型与组装）、节日翻糖摆件（生肖、节庆主题）、翻糖伴手礼（微型造型）的设计与制作。</p>	
	教学要求	<p>采用“理论讲解—视频示范—实操训练”模式，通过专业翻糖作品赏析，提升学生的审美认知。</p> <p>实操训练侧重精细度，针对糖花塑形、糖皮包覆等核心环节，要求达到“花瓣层次清晰、糖皮平整无气泡”的标准。</p> <p>开展“主题翻糖蛋糕设计”项目，要求学生结合场景需求（如生日、婚礼）进行创意设计，提交设计稿与成品。</p> <p>注重工具维护与材料节约，讲解翻糖边角料的回收利用方法，培养学生的成本意识。</p>	
		<b>食疗保健</b>	参考学时：36
6	课程目标	<p>使学生系统掌握食疗保健的基础理论与应用知识，包括食材性味归经、体质辨识、食疗配餐原理等，构建“食材—体质—调理”认知体系。</p> <p>培养学生针对不同人群（健康人群、亚健康人群、慢性病患者）的体质分析能力、食疗方设计能力及食疗知识科普能力，能结合烹饪实践融入保健理念。</p> <p>树立“药食同源、辨证施食”的专业理念，强化健康服务意识，养成科学配餐、安全食疗的职业素养。</p>	
	主要内容	<p>食疗基础理论：中医食疗理论（性味归经、四气五味）；现代营养学与食疗的结合逻辑；体质辨识方法（平和质、气虚质、阴虚质等九种体质特征）。</p>	

续表 7

		<b>食疗保健</b>	参考学时: 36
6	主要内容	<p>药食同源食材解析:            谷物类: 小米 (养胃)、薏米 (祛湿) 的功效与适用人群;            果蔬类: 山药 (健脾)、百合 (润肺) 的食用禁忌;            药食类: 红枣 (补气)、枸杞 (滋阴) 的搭配与用量控制。</p> <p>食疗配餐与调理:            日常保健: 四季食疗 (春季养肝、夏季祛湿) 配餐原则;            专项调理: 高血压 (低盐低脂)、糖尿病 (低糖高纤维)、失眠 (安神助眠) 等食疗方设计;            特殊人群: 婴幼儿 (辅食食疗)、老年人 (滋补食疗) 的配餐要点。</p> <p>食疗实践与注意事项: 食疗方的烹饪方法 (蒸、煮、炖为主); 食疗与药物的相互作用; 食疗效果的观察与调整。</p>	
	教学要求	<p>理论课结合中医典籍片段、临床案例, 讲解食疗原理与实际应用, 避免纯理论灌输。</p> <p>开展 “体质辨识 + 食疗方设计” 实操训练, 要求学生为不同体质人群设计一日食疗套餐, 提交配餐方案与功效解析。</p> <p>邀请中医师或营养师开展专题讲座, 讲解食疗误区与安全要点, 增强内容权威性。</p> <p>强化科学严谨性, 明确食疗不能替代药物治疗, 引导学生树立正确的食疗认知。</p>	
		<b>公共礼仪</b>	参考学时: 36
7	课程目标	<p>使学生全面掌握公共礼仪的基础理论与餐饮服务礼仪规范, 包括仪容仪表、沟通礼仪、场景礼仪等知识, 构建 “形象 — 行为 — 服务” 礼仪认知体系。</p> <p>培养学生在餐饮场景中的礼仪表达能力、沟通协调能力、应急处理礼仪能力, 能以规范礼仪应对服务、交流等各类场景。</p> <p>树立 “尊重他人、专业得体” 的礼仪理念, 强化职业形象意识与服务素养, 养成文明礼貌、举止规范的职业习惯。</p>	
	主要内容	<p>礼仪基础理论: 公共礼仪的核心原则 (尊重、适度、诚信); 餐饮行业礼仪的重要性 (客户体验、品牌形象)。</p>	

续表 7

7	<b>公共礼仪</b> 参考学时: 36	
	主要内容	<p>个人礼仪规范: 仪容仪表: 厨师 / 服务人员的着装标准 (整洁、规范)、发型与妆容要求 (男士短发、女士淡妆)、个人卫生 (手部、口腔清洁) ; 举止礼仪: 站姿、坐姿、走姿的规范; 握手、递接物品的礼仪细节。 餐饮服务礼仪: 沟通礼仪: 称呼礼仪、问候礼仪、应答技巧 (耐心倾听、清晰表达) ; 服务礼仪: 宴席接待 (引导入座、餐具摆放)、点餐服务 (推荐技巧、尊重需求)、餐后服务 (送别礼仪) 应急礼仪: 处理客户投诉、服务失误的道歉与补救礼仪。 其他场景礼仪: 商务宴请礼仪 (座次安排、敬酒礼仪)、职场沟通礼仪 (同事协作、上下级交流) 。</p>
8	<b>烹饪英语</b> 参考学时: 36	
	课程目标	<p>使学生掌握烹饪专业英语的核心词汇与实用句型, 包括原料、工艺、设备、服务等领域术语, 构建烹饪英语基础词汇与表达体系。 培养学生在烹饪场景中的英语阅读能力 (食谱、设备说明书)、听力理解能力 (实操指令、客户需求) 及简单口语交流能力, 能应对基础专业交流。 树立 “专业英语服务职业发展” 的理念, 强化国际视野与跨文化交流意识, 养成主动学习专业英语的习惯。</p>
	主要内容	<p>烹饪基础词汇: 原料类: 食材 (vegetables, meat, seafood)、调味品 (seasonings, spices) 的英文表达;</p>

续表 7

		<b>烹饪英语</b>	参考学时: 36
8	主要内容	<p>工艺类: 刀工 (cutting techniques)、烹饪方法 (frying, steaming, baking) 的术语;</p> <p>设备类: 厨房设备 (oven, steamer, mixer)、工具 (knife, spatula, mold) 的名称。</p> <p>实用句型与场景表达:</p> <p>实操场景: “Pass me the rolling pin.” (递给我擀面杖)、 “Set the oven to 180°C.” (烤箱设为 180°C);</p> <p>服务场景: “What kind of sauce would you like?” (您想要哪种酱汁?)、 “This dish is spicy.” (这道菜是辣的);</p> <p>阅读场景: 英文食谱 (ingredients, steps)、设备说明书的关键信息提取。</p> <p>专项应用训练: 英文食谱翻译与实操; 国际餐饮术语辨析; 简单跨文化饮食交流 (如外国客户饮食禁忌询问)。</p>	
	教学要求	<p>结合烹饪实操开展教学, 在原料识别、工艺操作等环节同步讲解英文术语, 避免孤立记单词。</p> <p>采用 “词汇 — 句型 — 场景” 递进模式, 通过听力训练 (播放英文烹饪教程片段)、口语演练 (模拟服务对话) 提升应用能力。</p> <p>引入英文烹饪资源, 如经典英文食谱、国际厨师访谈片段, 拓宽学生的专业视野。</p> <p>实施 “词汇测试 + 场景交流” 评价, 词汇测试覆盖核心术语, 场景交流侧重实操与服务中的表达准确性。</p>	
		<b>酒水知识</b>	参考学时: 36
9	课程目标	<p>使学生系统掌握酒水的基础理论与分类知识, 包括酒类、软饮的品种特性、酿造工艺、品鉴方法等, 构建 “品类 — 风味 — 搭配” 酒水认知体系。</p> <p>培养学生酒水品质鉴别能力、酒水与菜品的搭配能力、酒水服务规范操作能力, 能为餐饮场景提供专业酒水建议。</p> <p>树立 “酒水提升餐饮体验” 的理念, 强化专业服务意识与文化素养, 养成规范服务、理性饮酒的职业习惯。</p>	

续表 7

<b>酒水知识</b>		参考学时：36
9	主要内容	<p>酒水基础理论：酒水分类（酒类、软饮、功能性饮品）；酒精度换算与饮酒健康常识；酒水储存条件（温度、湿度、避光）。</p> <p>酒类详解： 葡萄酒：产区（法国波尔多、意大利托斯卡纳）、品种（赤霞珠、霞多丽）、品鉴步骤（观色、闻香、品味）； 蒸馏酒：威士忌、白兰地、伏特加的酿造工艺与风味特色； 中式酒水：白酒（香型分类：酱香、浓香）、黄酒的品鉴与搭配。</p> <p>软饮与其他：咖啡、茶、果汁的品种特性；碳酸饮料、植物蛋白饮料的适用场景。</p> <p>酒水搭配与服务： 搭配原则：红酒配红肉、白酒配白肉；甜酒配甜点、烈酒配重味菜； 服务规范：葡萄酒开瓶与醒酒技巧、酒杯选择（红酒杯、白酒杯）、斟酒分量控制。</p>
	教学要求	<p>采用“理论讲解 + 实物品鉴”模式，提供不同品类酒水样本，让学生通过观色、闻香、品味直观感知风味差异（非饮酒场景可侧重闻香与外观观察）。</p> <p>开展“菜品与酒水搭配”实操训练，要求学生为指定菜品（如牛排、海鲜、甜点）推荐酒水并说明理由。</p> <p>邀请酒水行业专家开展专题讲座，讲解酒水市场趋势与品鉴技巧，增强内容专业性。</p> <p>强化服务规范训练，针对开瓶、斟酒等核心环节，要求达到行业服务标准。</p>

### 3.实践性教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

### (1) 实训

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，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训等。

### (2) 实习

在餐饮行业的酒店、配餐单位、企事业单位餐厅、咖啡厅、烘焙坊等单位或场所进行实习，包括认识实习和岗位实习。学校应建立稳定、够用的实习基地，选派专门的实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习，加强对学生实习的指导、管理和考核。

实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学。学校可根据技能人才培养规律，结合企业生产周期，优化学期安排，灵活开展实践性教学。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。

## 4.相关要求

学校应充分发挥思政课程和各类课程的育人功能。发挥思政课程政治引领和价值引领作用，在思政课程中有机融入党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史等相关内容；结合实际落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。应开设安全教育（含典型案例事故分析）、社会责任、绿色环保、新一代信息技术、数字经济、现代管理、创新创业教育等方面的拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入课程教学中；自主开设其他特色课程；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

## 七、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), 累计假期 12 周, 岗位实习按每周 30 学时安排, 3 年总学时不少于 3000 学时。实行学分制的学校, 16~18 学时折算 1 学分。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按 1 周为 1 学分。

公共基础课程学时一般占总学时的 1/3, 可根据不同专业人才培养的需要在规定范围内适当调整, 但必须保证党和国家要求的课程和学时。专业课程学时一般占总学时的 2/3。实习时间累计不超过 6 个月, 可根据实际情况集中或分阶段安排, 校外企业岗位实习时间一般不超过 3 个月。实践性教学学时原则上要占总学时 50%以上。各类选修课程的学时占总学时的比例应不少于 10%。

### (二) 教学进程安排表

教学进程安排表, 见附录。

## 八、保障措施

### (一) 师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍, 将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

#### 1. 队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定, 形成合理的梯队结构。学生数与专任教师数比例不高于 20 : 1, 专任教师中具有高级专业技术职务人数不低于 20%。“双师型”教师占专业课教师数比例应不低于 50%。能够整合校内外优质人才资源, 选聘企业高级技术人员担任行业导师, 组建校企合

作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

## **2. 专业带头人**

原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内外餐饮行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

## **3. 专任教师**

具有教师资格证书；具有烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理或食品科学与工程等相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

## **4. 兼职教师**

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠、非物质文化遗产代表性传承人等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

## **(二) 教学设施**

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、校

内实训基地和校外实训基地。

### 1.专业教室

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。专业教室及设备配置见表 8。

**表 8 中西面点专业教室及设备配置**

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量 (台/套/个)
1	智慧化理实一体实训室	炒灶	36
		平头炉	16
		木质荷台	42
		压面机	4
		蒸笼	150
		月饼封口机	6
		食品留样盒	10
		气动连排模具	1
		饼印	30
		月饼塑料模具	50
		月饼硅胶模具	30
		多功能硅胶垫	30
		食品打印笔	2
		食品离心机	1
		分子胶囊	200
		雕刻刀具	30
		硅胶刮板	20
		软刮	16
		球形硅胶模具	30
		裱花袋、裱花棒	40
面塑套装工具	20		
糖艺套装工具	20		
电子秤、量杯、卡尺	20		
蒸箱	1		

续表 8

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量 (台/套/个)
1	智慧化理实一体实训室	烤箱	10
		醒发箱	6
		冰箱	8
		一体机	4
		岛式环保排烟设备	7
		和面机	4
		中式面点餐具炒锅	32
		大型开酥机	1
		多功能料理机	7
		制冰机	1
		奶油机	20
		大型和面机	3
		烤盘/转台	40
		抹刀、锯齿刀	40
		微波炉	1
2	校企合作共建实训室	双动双速搅拌机	1
		微波炉	1
		和面机	2
		蒸箱	1
		四开门冰箱	1
		货架	1
		墩子架	1
		货柜	2
		蒸笼	36
		蒸箱	2
		节能炉具	1
		刨片机	1
		微波炉	2
		隐藏货柜	12
		嵌入式平面电磁炉	12
		墩子架	1
		迷你小烤箱	6
货柜	2		

续表 8

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量 (台/套/个)
3	创新创业大师工作室	货架	2
		墩子架	2
		和面机	2
		双动双速和面机	1
		微波炉	1
		压面机	1
		蒸箱	1
		四开门冰箱	1
		二层四盘电烤箱连发酵箱	1
4	多功能理实一体录播室	双动双速和面机	1
		二层四盘电烤箱连发酵箱	1
		云石面平台雪柜	1
		台式压面机	1
		上下双门高身雪柜	1
		双门平台雪柜	1
		多功能配餐消毒柜	1
		油烟净化一体机	1
		嵌入式凹面电磁炉	8
		双通工作柜	3
		近景摄像机	10
		录播终端	1
		无线 AP	1
		数码摄录一体机	1
		交互智能平板	1
		分子美食设备	1
		烹饪实训小件用具	1
		隐藏货柜	1
		奶油机	10
		大型和面机	3
烤盘/转台	40		
台式搅拌机	6		

## 2.校内实训基地

实践教学条件应按照专业核心课程的学习情境、一次可容纳至少 40 名学生需要进行配置，详见表 9。

**表 9 校内实训基地及设备配置**

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量 (台/套/个)
1	校内创新创业实践基地	多媒体录播系统	1
		交互智能平板	1
		蒸烤一体机	1
		多功能集成灶	1
		抽油烟机设备	1
		美的微波炉	1
		透明展柜	3
		烤箱	1
		烤盘架	1
		不锈钢工作台	2
		收银系统	1
		美的空调	1
2	校内工学交替基地	双动双速和面机	1
		二层四盘电烤箱连发酵箱	1
		云石面平台雪柜	1
		台式压面机	1
		上下双门高身雪柜	1
		双门平台雪柜	1
		多功能配餐消毒柜	1
		油烟净化一体机	1
		嵌入式凹面电磁炉	10
		双通工作柜	6
		自动升降煮面炉	2
		净水器	1
		冰淇淋机	1
		保鲜展示柜	2
		蒸烤一体机	1
		多功能集成灶	1
		烹饪实训小件用具	1

续表 9

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量 (台/套/个)
2	校内工学交替基地	隐藏货柜	1
		大型和面机	10
		中式面点餐具炒锅	6
		烤盘/转台	20
		台式搅拌机	6
		洗碗机	1
		电饼铛	1
		消毒柜	1

### 3.校外实训实习基地

符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。主要实习企业见表 10。

**表 10 中西面点专业校外主要实习基地**

序号	企业名称
1	首座酒店管理有限公司首座万丽酒店分公司
2	人民大会堂宾馆
3	星河实业有限公司星河丽思卡尔顿酒店
4	富力丽思卡尔顿酒店管理有限公司
5	龙爪树宾馆
6	榕福投资管理有限公司
7	爱达乐食品有限公司
8	好利来食品有限公司
9	面点王食品有限公司
10	耀华食品有限公司
11	良木缘咖啡文化传播有限公司
12	索菲特万达大饭店

### **(三) 教学资源**

教学资源主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

#### **1.教材选用基本要求**

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校建立专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材，以及鼓励校企共编活页式、工作手册式教材。

#### **2.图书文献配备基本要求**

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：《中国名点》、《中国烹饪文化大典》、《西式面点制作技术》、《中式面点技术》、《法式甜点盘饰技法》与传统文化类文献。

#### **3.数字教学资源配置基本要求**

建设、配备与本专业有关的智慧教学云平台、数字化教学案例库、数字教材音频素材、教学课件、大师微课等专业教学资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

### **(四) 教学方法**

在实施教学时，要全面落实立德树人根本任务，关注学生综合能力培养，在课程教学中融入为中华民族伟大复兴而奋斗的使命感。

#### **1.公共基础课**

公共基础课的教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、

教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习的积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

## 2.专业技能课

专业技能课应按照中西面点职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，体现以学生为主体的思想和行动导向的教学观，以具有代表性的典型案例为载体，以课程知识、能力目标设计教学项目及任务，推广现代学徒制，普及主题教学、项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，利用校内外实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。通过理论与实践相统一展开教学，贴近中西面点企业生产实际，教、学、做相结合，突出技能培养。

## 3.运用现代信息技术要求

在实施教学时，教师要积极将信息化教学理念应用于教学实践中，充分运用新一代信息技术手段、数字化教学资源和网络化、智能化的教学环境，优化教学过程，创设以学生为中心的学习情境，使课程的教学实施在教师角色、教学内容、教学方法、互动方式、考核与评价等方面有所创新。

鼓励学生主动适应信息技术发展，积极进行“数字化学习与创新”，自主探索新信息技术工具与手段，根据个人兴趣、能力确定学习内容和学习方式。教师要有效利用数字化学习情境，有机融合各种教学要素，合理设计教学环节，加强教与学全过程的信息采集与诊断分析，调动学生的主观能动性，强化学生的自主学习能力，促进教与学、教与教、学与学的互动，不断提高教学效率与教学质量。

要引导学生充分运用信息技术进行创新创业实践，培养个性化、创新性思维。

## **(五) 学习评价**

充分考虑学校、家庭、企业、社会共同育人，以及职业最终面向市场需求的现实，由学校、学生、企业、家长、顾客等多元主体共同参与学习评价，构建能激发学生积极主动参与学习的关注人人的评价体系。既要利于学生学习、也要利于教学活动的开展。评价内容包括学生过程性、结果性与总结性评价相结合的专业综合实践能力、“1+X”证书获取率等，要从关注学生知识技能的掌握向发现问题、分析问题、解决问题的综合应用能力的提升转变，兼顾学生认知、协作和创新创业能力的发展。

### **1.评价原则**

评价要发挥诊断、反馈、激励、导向的功能，客观、综合反映学生的学业水平。应通过灵活多样的评价方式激励和引导学生学习，鼓励自主学习。要通过科学的评价，渗透成长性思维理念，激发学生学习兴趣，帮助学生树立自信心，提高学生的自我成就感。

呈现评价结果时，多采用评价报告、学习建议等方式，适当采用鼓励性语言，激发学生内在学习动机，帮助学生明确自己的不足和努力方向。评价内容与手段要有利于学生学习，要引导教师利用评价结果来诊断和改进自己的教学，发挥评价与教学的相互促进作用。

评价要面向全体学生，注重学生主体作用的发挥，要让学生明确评价目标，参与评价标准的制订，通过评价信息的收集和评价结果的交流，成为评价过程的参与者。要以多样化的评价促进学生学科核心素养的提升，将教师评价、学生自评和学生互评相结合，合理引入智能评价，综合运用多种评价手段和方法，针对

不同的教学内容和学生特点，量化评价与质性评价相结合；不能简单地以分数或等级来评估学生，多采用表现性评价语言，注重学生在不同起点上的提升。

评价要体现职业教育的特点，参考企业的评价方式和内容，将项目任务的完成度、完成效率、完成质量和创新度作为评价标准，可适度引入行业、企业的直接评价。评价要多选择与职业岗位相关联的内容，考察学生完成任务的综合能力。

## 2.评价方式

评价要注重过程性评价、结果性评价与总结性评价相结合。过程性评价应基于课程核心素养，在考察学生相关知识与技能的掌握程度和应用能力的基础上，关注学生完成项目过程中所获得的实践经验、语言文字表达和人际交往及合作能力、工作任务或项目完成情况、安全意识、操作规范和节能环保意识等方面的发展，评价要体现出学生在学习过程中各方面能力的提升情况；要充分利用信息技术，采集学生的学习过程信息，客观评估学生的学业情况、学习表现与学习态度。结果性评价应基于考试、考核的方法，对学生的学习效果进行评价，包括对规定的学习内容的认知、理解、记忆、掌握和应用能力的测试。总结性评价应基于学生适应职业发展需要的职业能力和学习迁移能力培养要求，考察学生知识与技能的综合运用能力、课程核心素养发展水平，以及自我创新和团队协作等方面的表现，全面、客观地评价学生学业状况。

评价内容的选择、评价情境的创设要科学合理，注重评价的信度和效度。评价内容的设计要贴近生产、生活实际，注重实用性和导向性；评价情境的创设要有利于评价目标的落实，有利于引导学生学习能力的提高。评价要考虑学生的个性差异，从学习内容、学习表现、实践应用、自主学习和协作创新等几个方面进行全面与综合性的考核，促进学生个性化发展。

### (1) 课堂教学效果评价方式

采取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、小组合作、总结提炼、思想表达等，多维综合评价真实反映课堂教学效果。

### (2) 实训实习效果评价方式

实训实习评价：采用实习报告与实际操作水平相结合评价、实训过程职业素养增值评价、主题教学星级晋级评价以及参加各类型专业技能竞赛的成绩等，真实反映学生对各主题实训实习项目的技能水平。

跟岗实践评价：成立由学校领队老师、实习企业指导师傅、实习企业人力资源部门共同组成的考核组，主要从学生的岗位认知、岗位适应等综合评价学生是否完成跟岗实践目的。

顶岗实习评价：成立由企业（兼职）指导教师、专业指导教师和辅导员（或班主任）组成的考核组，主要从学生的实习日志、实习报告、实习单位综合评价等方面对学生在顶岗实习期间的劳动纪律、工作态度、团队合作精神、人际沟通能力、专业技术能力和任务完成等方面情况进行考核评价。

## 3.评价运用

评价结果应重点聚焦学生核心素养与职业能力的发展变化。要结合学习过程，针对学生的个性特点，对评价结果进行个性化分析、发展性解读。评价结果的反馈，应注意方式和范围，要积极创造条件，让学生参与评价结果的判断和解读过程。在呈现评价结果时，应根据评价目的和要求，选择恰当的反馈方式。

## (六) 质量管理

1.按照学校三级质量管理组织架构，建立系部质量保证工作组和专业（课程）质量保证小组，建立专业、课程层面的质量保证机制和考核性教学诊断改进机制。

2.健全专业教学质量监控管理制度,完善专业调研、人才培养方案更新、资源建设、课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计等方面质量标准,通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进,达成人才培养规格。

3.学校和系部应完善教学管理机制,加强日常教学组织运行与管理,定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进,建立健全巡课、听课、评学制度,建立与企业联动的实践教学环节督导制度,严明教学纪律,强化教学组织功能,定期开展公开课、示范课等教研活动。

4.学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制,并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析,定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

5.专业教研组应充分利用评价分析结果有效改进专业教学,持续提高人才培养质量。

## **九、毕业要求**

### **(一) 学业考核要求**

根据本专业培养目标和培养规格,结合学校办学实际,明确对学生学业成绩、实践经历、综合素质等方面的考核要求、考核方式和考核标准,以及学生毕业时应完成的规定学时,有效促进毕业要求的达成度。

### **(二) 证书考取要求**

学生通过规定年限学习,修满专业人才培养方案规定的课程和学时,达到本专业人才培养目标和培养规格的要求。鼓励运用大数据等信息化手段记录、分析学生成长记录档案、职业素养达标等方面的内容,纳入综合素质考核,并将考核情况作为是否准予毕业的重要依据。

1.学生毕业需要同时具备以下条件:

- ①学习课程全部考核合格;
- ②顶岗实习考核成绩合格;
- ③综合素质考核合格;
- ④至少获得一种职业资格证书。

## 十、附录

1.教学进程安排表

2.人才培养方案变更审批表

### 附录 1: 教学进程安排表

教学进程安排表

课程分类	课程名称	课程类别	总课时	各学期周数、学时分配						考核方式	
				1	2	3	4	5	6		
				18周	18周	18周	18周	20周	20周		
公共基础课程 (33.4%)	中国特色社会主义	A	36	2						▲	
	心理健康与职业生涯	A	36		2					▲	
	哲学与人生	A	36			2				▲	
	职业道德与法治	A	36				2			▲	
	中华优秀传统文化	A	36		2					▲	
	党史国史	A	36			2				▲	
	职业素养	A	36				2			▲	
	语文	A	198	4	2	2	3			●	
	数学	A	144	2	2	2	2			●	
	英语	A	144	2	2	2	2			▲	
	信息技术	A	108	2	2	2				▲	
	体育与健康	A	144	2	2	2	2			▲	
	艺术	A	36				2			▲	
	劳动教育	A	72	2	2					▲	
历史	A	72			2	2			▲		
专业课程 (66.6%)	专业基础课程 (6.0%)	智能烹饪基础	A	36	2						●
		烹饪基本功	B	36	2						▲
		烹饪概论	A	36	2						▲

续表-附录 1: 教学进程安排表

课程分类	课程名称	课程类别	总课时	各学期周数、学时分配						考核方式	
				1	2	3	4	5	6		
				18周	18周	18周	18周	20周	20周		
	烹饪工艺美术	B	36			2				●	
	饮食营养与配餐	A	36		2					▲	
	烹饪原料	A	36	2						●	
专业课程 (66.8%)	专业核心课程 (27.2%)	餐饮食品安全与操作规范	A	36		2					●
		厨房管理	A	36				2			●
		饼干制作工艺	B	72	4						●
		蛋糕制作工艺	B	144		4	4				●
		面包制作工艺	B	144		4	4				●
		西式甜点制作工艺	B	72				4			●
		中餐面点基础	B	72	4						●
		中餐面点制作	B	144		4	4				●
		地方风味面点	B	72			4				●
		面点装饰技艺	B	72				4			●
	专业选修课 (3.1%)	公共礼仪	B	36				2			▲
		盘饰设计	B	36				2			▲
		烹饪英语	B	36				2			▲
	专业实践 (33.4%)	实训	C	600					30		▲
实习		C	600						30	▲	
总课时			3588								

说明 :课程类别【A.纯理论课 B.理实一体课 C.纯实践】 考核方式【考试 ● 考察 ▲】

附录 2：人才培养方案变更审批表

**人才培养方案变更审批表**

专业名称 (代码)					
起草部门		负责人		起草时间	
审批意见					
审批人员				审批时间	