



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 GUOFANG JIAOYU SHIFAN XUEXIAO

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

(2026版)

大爱校园 全人教育

校训：自立 自强 自尊 自爱

教风：爱生 爱岗 善教 博学

学风：勤学 苦练 精技 乐业

校风：明理 和谐 自信 正气

参编人员：郭东豪 何鑫祺 贾利萍 马冬煦

山西省四方中等技术学校计算机应用专业建设委员会 修订

山西省四方中等技术学校教学工作委员会 审核

中共山西省四方中等技术学校支部委员会 审定

二〇二六年一月



前 言

专业人才培养方案是我校贯彻党的教育方针、落实立德树人根本任务和国家关于技术技能人才培养总体要求，组织开展教学活动、安排教学任务的规范性文件，是实施专业人才培养和开展质量评价的基本依据。

为了全面贯彻习近平总书记在全国教育大会提出的“大力培养大国工匠、能工巧匠、高技能人才”的重要指示精神，并及时把新技术、新工艺、新方法、新规范纳入教学内容，进一步增强我校专业建设与产业发展的匹配度与适应性，持续提升专业服务产业、支撑产业、促进就业的能力，学校组织专班力量对全校各专业人才培养方案进行了升级优化，主要程序是：规划与设计、学习与研讨、调研与分析、起草与论证、党支部审核与批准、发布与执行。

升级后的专业人才培养方案，优化了我校专业人才培养工作的“施工图”，符合《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》《中等职业教育专业简介》及有关规 定，课程体系与内容、培养模式与方法紧密对接产业和生产过程， 体现岗课赛证综合育人，类型教育特色鲜明，进一步解决了“培养什么人、怎样培养人、为谁培养人”的问题，为广大教师和班 主任教书育人、建班育人，为我校办学能力高水平、产教融合高 质量奠定了扎实的基础。

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
五、培养目标与培养规格	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	2
六、课程设置及要求	3
(一) 公共基础课程	3
(二) 专业课程	12
七、教学进程总体安排	21
八、实施保障	24
(一) 师资队伍	24
(二) 教学设施	25
(三) 教学资源	28
(四) 教学方法	28
(五) 学习评价	29
(六) 质量管理	29
九、毕业要求	30
十、附录	30
(一) 教学进程安排表	31
(二) 变更审批表	35

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历者。

三、修业年限

三年

四、职业面向

表 1 职业面向

所属专业大类(代码)	所属专业类(代码)	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别(或技术领域)	职业技能等级证书或职业资格证书	社会认可度高的行业企业标准和证书举例
旅游大类(74)	餐饮类(7402)	餐饮业(62)	餐饮服务人员(4-03-02)	面点原料选配 中式面点制作 西式面点制作	中式面点师 西式面点师	企业标准：熟练掌握中西面点的基本技能和理论知识，具备良好的职业道德和职业素养，能够遵守行业规范和操作流程。 证书举例：中式面点师（中级），西式面点师（中级）

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业坚持落实立德树人根本任务，培养拥护中国共产党领导和我国社会主义以制度、理想信念坚定、德智体美劳全面发展的技术技能人才，健全德技并修、“三全育人”、工学结合的育人机制，熟悉国家相关行业法律法规；具有工匠精神、敬业精神、创新精神、学习

精神、诚信精神，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。

（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) 具有吃苦耐劳、工作责任感强、工作执行力强的品质。

(5) 具有积极的职业竞争和服务意识。

(6) 具有较强的安全文明生产与节能环保意识。

2. 知识

(1) 食材知识（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。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。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。

(2) 面点制作技能和面与揉面：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。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。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。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。

(3) 营养与食品卫生营养搭配：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。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。

(4) 创新与研发市场调研：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。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。

(5) 厨艺美学色彩搭配：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。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。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。

(6) 食品安全生产规范食材采购：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。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。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。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。

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法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课程。

(一) 公共基础课程

主要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、习近平新时代中国特色社会主义思想、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育、国防教育。

表2公共基础课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	中国特色社会主义	<p>1. 了解中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容。</p> <p>2. 正确认识我国发展新的历史方位和社会主要矛盾的变化，理解习近平新时代中国特色社会主义思想是党和国家必须长期坚持的指导思想。</p> <p>3. 拥护中国共产党的领导，领会中国共产党领导是中国特色社会主义最本质的特征和中国特色社会主义制度的最大优势，理解新时代中国特色社会主义思想的历史使命。</p> <p>4. 坚持中国特色社会主义是当代中国发展进步的根本方向，认同和拥护中国特色社会主义制度，坚定“四个自信”。</p> <p>5. 坚持社会主义核心价值观体系，自觉培育和践行社会主义核心价值观。</p> <p>6. 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。</p>	<p>1. 中国特色社会主义的创立、发展和完善。</p> <p>2. 中国特色社会主义基本经济制度，感悟社会主义基本经济制度的优越性。</p> <p>3. 中国特色社会主义政治。了解我国根本政治制度和基本政治制度的内容、特点，理解我国政治制度的优越性。</p> <p>4. 中国特色社会主义文化。了解身边文化现象，正确看待传统文化，感悟世界文化的多样性。</p> <p>5. 中国特色社会主义社会建设与生态文明建设，理解打造共建共治共享的社会治理新格局和有效维护国家安全的重要意义和基本要求。</p> <p>6. 踏上新征程共圆中国梦。了解新时代中国特色社会主义思想发展的战略安排。</p>	<p>1. 针对教学内容，综合运用该专业大类典型案例教学、探究式教学、情景式教学、小组合作式教学及社会实践等方式，落实教师主导、学生主体的教学理念。</p> <p>2. 因材施教。根据学生的认知规律和职业教育的特点，从学生实际情况出发。</p> <p>3. 围绕议题设计活动，注重探讨式和体验式学习，促进学生学习方式的转变，激发学生学习兴趣。</p> <p>4. 运用现代信息技术提高教学效率。</p>
2	心理健康与职业生涯	<p>1. 自觉培育和践行社会主义核心价值观，自觉弘扬和实践爱国主义精神，树立远大志向。</p> <p>2. 正确理解职业理想的作用，明确职业生涯规划的重要性。树立正确的劳动观、职业观。学会根据社会发展需要和自身特点进行职业生涯规划。具有健全的人格，能够正确选择人生发展道路，能够适应环境，应对挫折，勇于创新，正确处理求职、就业过程中出现的心理和行为问题，增强调控</p>	<p>1. 时代导航，生涯筑梦。确立职业理想，理解职业生涯规划的重要性。</p> <p>2. 认识自我，健康成长。学会客观地认识自我。正确认识职业和现实的关系。了解尊重重视个体生理及心理特点差异的重要性。掌握合理的情绪调节方法。</p> <p>3. 立足专业，谋划发展。了解所学专业对应的职业群，制定职业生涯规划。</p> <p>4. 和谐交往，快乐生活。感悟亲情，学会感恩；</p>	<p>1. 坚持正确育人导向，强化价值引领。</p> <p>2. 准确理解学科核心素养，科学地制定每堂课的教学目标。</p> <p>3. 围绕议题设计活动，注重探讨式和体验式学习，促进学生学习方式的转变，激发学生学习兴趣。</p> <p>4. 加强社会实践活动，打造培育学科核心素养的社会大课堂，培养学生的实践能力和创新精神。</p> <p>5. 运用现代信息技术提高</p>

		<p>情绪自主、自助和积极适应社会发展变化的能力。</p> <p>3. 突出本专业职业规划与培养专业能力相结合，培养科学、钻研的心理素养。</p>	<p>理解和谐相处，抵制校园欺凌暴力和各种不良诱惑。</p> <p>5. 学会学习，终身受益。学会时间管理；掌握高效学习方法；树立终身学习意识。</p> <p>6. 规划生涯，放飞理想。学会评价、完善职业生涯规划。</p>	<p>教学效率。</p> <p>6. 引导学生关注专业特色、行业发展前景、就业方向，做好职业生涯规划。</p>
3	哲学与人生	<p>1. 了解马克思主义哲学原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界、改造世界。</p> <p>2. 正确理解实践与认识的关系，学会用实事求是、具体问题具体分析等方法处理个人成长中的人生问题和社会问题。</p> <p>3. 引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，正确认识和处理人生发展中的各种问题，牢固树立和追求崇高的共产主义理想，为实现中华民族伟大复兴而奋斗终身。</p> <p>4. 提升学生创新意识、科学精神、与时俱进等基本素养。</p>	<p>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；阐述在社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。</p> <p>共四个专题：</p> <p>1. 立足客观实际，树立人生理想。认识马克思主义哲学是科学的世界观和方法论；</p> <p>2. 辩证看问题，走好人生路。营造和谐的人际关系、正确对待人生矛盾、树立积极向上的生活态度。</p> <p>3. 实践出真知，创新增才干。坚持理论联系实际，做到知行合一。明辨是非，透过现象看到事物的本质。</p> <p>4. 坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值。</p>	<p>落实立德树人根本任务，将培育学生的学科核心素养贯穿于教学活动全过程。在教学实践中，要遵循教育教学规律、思想政治教育规律和中职学生身心发展规律，激发学生学习的吸引力有效提高教学质量。</p> <p>1. 坚持正确育人导向，强化价值引领。</p> <p>2. 准确理解学科核心素养，科学制定教学目标。</p> <p>3. 围绕议题设计活动，注重探讨式和体验性学习。</p> <p>4. 加强社会实践活动，打造培育学科核心素养的社会大课堂。</p> <p>5. 运用现代信息技术，提高教学效率。</p>
4	职业道德与法治	<p>1. 培养学生的职业精神素养，结合职业要求，树立正确的劳动观、职业观、就业观、创业观和成才观，养成良好的行为习惯，自觉践行劳动精神、劳模精神和工匠精神，不断提升职业道德境界。</p>	<p>1. 感悟道德力量。理解道德的特点和作用、道德与法律的关系，自觉养成良好的道德品行。</p> <p>2. 践行职业道德基本规范。理解职业道德的内容和意义、劳动精神和劳模精神</p>	<p>1. 立足于中国特色社会主义新时代新要求展开教学，结合中职生特点和专业特色，强化社会主义核心价值观的价值引领。</p> <p>2. 将学科核心素养培育贯穿于每节课的教学目标制</p>

		<p>2. 法律面前人人平等的法治理念，学会从法的角度去认识和理解社会，养成依法行使权利、履行法定义务的思维方式和行为习惯。</p> <p>3. 培养学生的公共参与素养，能够正确行使公民权利，自觉履行公民义务，遵守社会规则和公共道德，有序参与公共事务。</p>	<p>的内涵。</p> <p>3. 提升职业道德境界，了解职业礼仪与道德的关系，掌握提升道德修养的基本方法。</p> <p>4. 坚持全面依法治国。了解中国特色社会主义法治体系，理解科学立法、严格执法、全民守法的要求。</p> <p>5. 维护宪法尊严。理解宪法的地位、作用和原则。理解公民权利和义务的关系，树立正确的权利义务观。</p> <p>6. 遵循法律规范。理解民法、刑法等基本法的内容、原则，学会依法维权，做守法好公民。</p>	<p>定。</p> <p>3. 围绕议题设计活动进行教学，注重探讨式和体验式学习，充分发挥学生主体作用。</p> <p>4. 体现职业教育特点，加强实践与应用。侧重培养学生的创新实践意识、团队合作精神、工程素养和国际视野。</p> <p>5. 合理运用现代信息技术，形成有意义的学习环境，促进教与学的全面互动。</p>
5	习近平新时代中国特色社会主义思想	<p>1. 目标设定：通过读本的学习，学生能够深刻理解习近平新时代中国特色社会主义思想的丰富内涵和重大意义，增强政治认同、思想认同、理论认同和情感认同。</p> <p>2. 能力培养：引导学生领悟理论精髓，提升思想道德修养和科学文化素质，培养担当民族复兴大任的时代新人。</p> <p>3. 价值引领：铸魂育人，培养学生坚定理想信念，在实现中华民族伟大复兴中国梦的奋斗中贡献青春力量。</p>	<p>1. 核心要义：读本内容涵盖坚持和发展中国特色社会主义、全面建设社会主义现代化国家、新发展理念、全面深化改革、全面依法治国、全面从严治党等各个方面，体现为培养社会主义建设者和接班人的根本任务服务的宗旨。</p> <p>2. 思想体系：通过构建起具有大中小学各学段特点的习近平新时代中国特色社会主义思想教育体系，实现各学段有机衔接，帮助学生建立系统的思想体系。</p>	<p>1. 重视思想政治教育：读本强调了思想政治教育的重要性，要求将习近平新时代中国特色社会主义思想全面融入教学中，加强社会主义核心价值观的教育，以及党的领导、劳动教育、总体国家安全观等项内容的教学。</p> <p>2. 强化实践能力培养：强调在实习实训过程中培养学生的职业道德、职业精神和工匠精神，提升他们的实践能力与创新能力。</p> <p>3. 推动产教融合：鼓励校企协同育人，挖掘和利用企业德育教育资源，加强实习实训中的德育工作，共同开展德育活动。</p>
6	语文	<p>1. 语言能力进阶</p> <p>引领学生深度参与阅读、欣赏、表达及交流等多元语文活动，逐步提升语言理解与表达的精准度与灵活性，满足日常生活、专业学习及未来职场沟通需求。</p>	<p>遵循国家通用语言文字的学习规律和技术技能人才的成长规律，依据学生身心发展特点，以语文学科核心素养为统领，整体建构、系统设计语文课程，学生通过阅读、表达、实践等活动，</p>	<p>1. 立德树人，发挥育人功能：秉持立德树人理念，借语文独特优势强化传统文化、革命与先进文化教育，教师要融合课程内容与育人目标，关注价值取向，践行核心价值观，引导学生树立正确三观，厚植</p>

	<p>2. 思维素养拔升 借助语文综合实践活动，启迪学生逻辑思维、激发创新思维、培育辩证思维，练就独立思考、高效解决问题的能力。</p> <p>3. 审美情趣涵养 在经典文学作品品鉴、优秀范文赏析进程中，挖掘文字之美，培养学生敏锐的审美感知力。</p> <p>4. 文化传承践行 向学生全方位展现中华优秀传统文化，引导学生立足时代，创新性传承经典，于日常言行中弘扬社会主义核心价值观，厚植文化自信。</p> <p>5. 职业精神塑造 有机融入职业场景素材，促使学生在语文学习中体悟职场规则、职业道德，助力学生树立契合自身发展的职业理念，全方位为个人职业生涯与终身发展筑牢根基。</p>	<p>在语言、思维、审美、文化等方面获得持续发展。</p> <p>1. 基础模块： 包括8个专题： 语感与语言习得； 中外文学作品选读； 实用性阅读与交流； 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； 整本书阅读与研讨； 跨媒介阅读与交流。</p> <p>2. 职业模块： 包括4个专题： 劳模精神工匠精神作品研读； 职场应用写作与交流； 微写作； 科普作品选读。</p>	<p>爱国爱党等情怀，增强社会责任感与使命感。</p> <p>2. 把握素养，合理设计教学：精准把握语文学科核心素养4个层面内涵及关联，树立素养导向教学理念，贯穿教学全程；统筹各模块内容，提升课程开发设计能力，合理规划教学各环节，培养语言能力时协同发展思维、审美、文化素养。</p> <p>3. 以生为本，适配认知教学：确立学生主体地位，依学生认知与能力组织教学，采用启发、讨论式教学，夯实语文双基，激发学生参与，创设情境，培养自主学习、逻辑推理等能力，助其养成终身学习意识。</p> <p>4. 凸显职教，强化实践应用：紧扣职教特色，借语文综合实践活动关联专业、职业生活，融入职业道德与精神教育；打破教学界限，创设企业情境，推行任务驱动教学，引导学生在生活、专业学习里用语文，掌握运用规律。</p> <p>5. 提升素养，探索信息化教学：树立正确信息化教学理念，融合信息技术与语文教学，改变内容呈现、教学方式，助力学生整合资源、拓宽视野，利用网络开展多元学习；挖掘互联网优势，优化学习环境，探寻新型教学模式。</p>
7	<p>历史</p> <p>1. 掌握基本的中国历史知识，逐步形成正确的历史时空观念。</p> <p>2. 初步形成正确的唯物史观，能够依据史料全面客观地评价历史人物。</p> <p>3. 树立正确的家国情怀，形成对中华民族的认同感，增强民族团结意识。</p>	<p>1. 中国古代史。包括先秦时期、秦汉时期、三国两晋南北朝时期、隋唐时期、宋元时期、明清时期的社会概况和文化。</p> <p>2. 中国近代史。包括鸦片战争和太平天国时期、甲午中日战争前后、戊戌变法时期、辛亥革命时期、国民</p>	<p>1. 根据课程目标与历史学科核心素养要求，结合学情，科学合理设定本课程的课程结构和学时安排。</p> <p>2. 创新教学形式、教学过程和教学方法，开展与历史相关的行业社会调查与讲座等活动，在做中教、做中学，调动学生学习积极性。</p>

		<p>4. 了解并认同中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化，传承民族气节；拥护中国共产党领导，认同社会主义核心价值观，养成良好的职业精神，树立正确的世界观、人生观和价值观。</p>	<p>革命时期、土地革命时期、抗日战争时期、人民解放战争时期的政治经济概况和文化。</p> <p>3. 中国现代史。包括社会主义制度建立时期、社会主义在探索中曲折发展时期、文化大革命时期、社会主义现代化建设新时期的政治经济概况和文化。</p>	<p>3. 结合专业特点，创设与行业、专业相近的教学情境，设计体验未来职场的教学活动，探索课堂教学与专业实习实训相融合的教学模式。</p>
8	数 学	<p>1. 掌握必要的集合、函数、几何与代数、概率与统计等数学基础知识。</p> <p>2. 具备从数学角度发现和提出问题的能力、具备运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力、具备应用数学知识解决本专业相关问题的能力。</p> <p>3. 提高数学运算、直观想象、数据分析、逻辑推理、数学抽象、数学建模等数学核心素养。</p> <p>4. 加深学生对数学的科学价值和应用价值的认识。</p> <p>5. 结合数学学科特点，培养学生的爱国精神、创新精神、求实精神、奉献精神和工匠精神。</p>	<p>基础模块：</p> <p>1. 集合及其表示方法、关系及运算。</p> <p>2. 不等式的基本性质、解法及应用等。</p> <p>3. 函数的概念、性质及应用。</p> <p>4. 指（对）数的概念及运算，指数（对数）函数的概念、图像、性质及应用。</p> <p>5. 角的概念的推广、弧度制、基本关系式、诱导公式、三角函数的概念、图像及性质。</p> <p>6. 直线的倾斜角和斜率、直线与圆的方程、位置关系等。</p> <p>7. 棱柱（锥）、圆柱（锥）、球的概念、表面积及体积。</p> <p>8. 古典概型、抽样方法、统计图表及数字特征等。</p> <p>9. 爱国主义教育、四史教育和社会主义核心价值观教育等典型案例。</p> <p>拓展模块：</p> <p>1. 充要条件；</p> <p>2. 三角计算；</p> <p>3. 数列；</p> <p>4. 立体几何。</p>	<p>1. 全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，教学中采用“以问题为导向”的教学模式，通过网络平台、几何画板、视频、课件等教学手段，达到融知识传授、能力培养、素质教育于一体的教学目标。</p> <p>2. 引导学生通过自主探究、小组合作等形式，在数学问题求解过程中掌握数学知识和方法，提高数学能力和数学核心素养。</p> <p>3. 通过案例教学，整合教学资源，为学生进一步学习专业知识奠定基础。</p>
9	英 语	<p>1. 能理解不同类型语篇所传递的意义和情感；能理解</p>	<p>基础模块：</p> <p>1. 主题：人与自我、人</p>	<p>1. 坚持立德树人，把握习近平新时代中国特色社会主义思想</p>

	<p>本专业文章结构及表达特点；能在本专业相关职场中综合运用语言知识以口头或书面形式进行基本的沟通。</p> <p>2. 能理解英语在表达方式上、逻辑论证上体现出的中西思维差异；能客观对待不同观点，做出正确价值判断。</p> <p>3. 能了解中外文化及与本专业相关中外企业文化；能进行跨文化交流；能用英语讲好中国故事，促进中华优秀传统文化传播，具备基本的工匠精神和职场素质。</p> <p>4. 能树立正确的英语学习观，具有明确的学习目标；能多渠道获取英语学习资源；能有效规划个人的学习，选择恰当的学习策略和方法提高学习效率并掌握职业英语学习策略。</p>	<p>与社会和人与自然三大主题。通过主题充分挖掘中外文化知识。</p> <p>2. 语言知识：包括语音知识、词汇知识、语法知识及语篇知识。</p> <p>3. 语言技能：听说读写基本技能。</p> <p>4. 语言策略：语言学习策略和语言技能发展策略。</p> <p>职业模块：</p> <p>1. 主题：与职业领域相关的技术应用、职场安全等主题。通过主题充分挖掘职场文化知识。</p> <p>2. 语言知识：掌握文章语篇结构特点及表达特点。</p> <p>3. 语言技能：基于相应职业场景，设计语言学习与实践活动，培养学生的语言应用能力。</p> <p>4. 语言策略：指导学生选择恰当的学习策略并有效地加以运用。</p>	<p>义思想精神实质，潜移默化渗透工匠文化、红色文化、书香文化及中华优秀传统文化，发挥英语课程育人功能。</p> <p>2. 充分运用音视频、微课、课件、网络平台等信息技术与手段，建构真实、开放、交互、合作的教学环境。</p> <p>3. 充分运用线上、线下混合教学模式，结合本专业特点设计教学活动，开展活动导向教学，运用情境教学法、小组学习等调动学生学习兴趣，落实英语学科核心素养。</p> <p>4. 突出职业教育本专业特点，重视英语实践应用。</p>
10	<p>A- 技术应用</p> <p>1. 学生应能树立正确的人工智能技术价值观与伦理安全观，系统掌握一项以上主流AI工具的核心应用技能，深刻理解AI技术在其所学专业及社会生活领域的典型应用模式，初步具备运用AI技术辅助进行知识学习、任务处理与创新解决问题的“人机协同”能力。</p> <p>2. 了解人工智能技术发展的基本脉络、核心原理及其对社会经济各领域的革命性影响；熟悉机器学习、自然语言处理、计算机视觉等关键领域的典型应用场景；掌握常见生成式人工智能工具的功能特性与适用范围。</p> <p>3. 能够熟练运用智能对话、AI绘图、数据分析等工</p>	<p>第一模块：人工智识基础</p> <p>本模块旨在构建学生对AI技术的整体认知框架。主要内容包括人工智能的定、发展简史与三次浪潮；机器学习、深度学习、大语言模型等核心概念的基本原理；以及AI在智慧城市、医疗健康、智能制造、文化娱乐等领域的典型应用案例赏析。</p> <p>第二模块：核心工具应用与实践</p> <p>本模块是课程技能培养的核心环节，重点在于“做中学”。主要内容涵盖：一是智能对话与文本生成工具的高级使用技巧，包括精准提问、多轮对话、内容优化</p>	<p>1. 以生动的历史故事、直观的案例视频和最新的行业报告为载体，深入浅出地进行讲解，重点在于激发学生兴趣、建立宏观理解，避免陷入复杂的数学与算法细节。</p> <p>2. 教学要求采用任务驱动法，设计如“撰写一封商务邮件”、“为一款新产品设计宣传海报”、“分析一份销售数据并撰写简报”等层层递进的实操任务，让学生在完成具体、真实的任务中熟练掌握工具。</p> <p>3. 教学上要求采用项目式学习，由教师引入贴近企业真实需求的综合性项目，引导学生以小组形式，综合运用本专业知识和AI工具，合作完成从方案设计、内容生成到成果展</p>

	<p>具，高效完成信息检索、内容生成、图像设计与简单数据分析等任务；具备基础的提示词工程能力，能够通过有效交互优化AI输出结果；能结合自身专业，探索并实现AI工具在特定任务流程中的辅助应用。</p> <p>4. 形成对人工智能技术的辩证认知，积极关注技术发展前沿；建立牢固的数据隐私保护意识、知识产权意识与技术应用伦理观念；在项目实践中培养团队协作精神、批判性思维与数字化创新意识。</p>	<p>与格式控制；二是AI绘画与图像生成工具的应用，学习通过文本描述生成、编辑和优化符合需求的视觉素材；三是AI辅助数据分析入门，学习利用工具进行数据清洗、摘要、可视化图表生成的基本方法；四是提示词工程基础，掌握结构化、场景化编写指令以获取高质量结果的策略。</p> <p>第三模块：人工智能与专业融合探索</p> <p>本模块致力于推动AI技能向专业能力的转化。主要内容将根据各专业大类的特点进行定制化设计。</p> <p>第四模块：人工智能伦理、安全与未来发展</p> <p>本模块聚焦技术应用的责任边界与发展思考。主要内容包括人工智能带来的伦理挑战，如算法偏见与歧视、隐私数据泄露、深度伪造欺诈等；国内外相关的数据安全法规与行业规范；在学术与职业场景中负责任地使用AI的原则，如如何正确标注AI生成内容、杜绝学术不端；以及对人工智能未来发展趋势及其对职业影响的开放式讨论。</p>	<p>示的全过程。</p> <p>4. 教学要求采用案例研讨、情景辩论和制定《班级AI使用公约》等形式，鼓励学生进行批判性思考，将伦理安全内化为自觉的行动准则。</p> <p>5. 运用现代信息技术与手段，创设真实教学情境，精讲多练，使学生达到基本学业水平，符合学业水平等级1要求。</p>
11	<p>体育与健康</p> <p>1. 运动能力。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。</p> <p>2. 健康行为。树立健康观念，掌握健康知识和与学生职业相关的健康安全知识，自我保健、损伤和预防能力形成健康文明的生活方式。</p>	<p>基础模块：</p> <p>1. 体能训练：充分发展与专项运动能力密切相关的力量、速度、耐力柔韧、灵敏等运动素质。</p> <p>2. 职业体能：开展具有锻炼性、职业针对性的练习，融入职业精神教育。</p> <p>3. 健康的基本知识与技能：运动损伤及职业病的防治，安全运动与避险，青</p>	<p>1. 坚持立德树人，发挥体育独特的育人功能，注重培养学生的体育精神、综合能力、文化认同感等。</p> <p>2. 遵循体育教学规律，提高学生运动能力。</p> <p>3. 把握课程结构，注重教学的整体设计，根据学生年龄特征、身心发展的需要，按不同运动项目的特点</p>

		<p>3. 体育精神。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</p> <p>4. 依据本专业学生未来的工作岗位需求，有针对性地训练与发展特定体能，学会根据自身职业技能特点制定职业体能锻炼计划。</p>	<p>春期心理健康教育等，树立正确健康观。</p> <p>拓展模块：</p> <p>1. 田径：跑、跳、投的规则及动作要领。</p> <p>2. 体操：支撑跳跃规则及动作要领。</p> <p>3. 球类：篮球、乒乓球等球类项目的规则及动作要领。</p> <p>4. 民族传统体育项目：太极柔力球、八段锦等。</p>	<p>和技能形成的规律进行合理优化。</p> <p>4. 强化职业教育特色，提高职业体能教学实践的针对性。以坐、变姿职业体能为主，注重护眼知识的传授和良好习惯的养成。</p> <p>5. 倡导多元的学习方式，培养学生的自主学习能力。</p>
12	艺术	<p>1. 艺术感知。了解和掌握艺术的基础知识和基本技能，认识艺术独特的表现方式。</p> <p>2. 审美判断。形成基本的审美能力，能自觉抵制低俗、庸俗、媚俗，具有健康的审美情趣。</p> <p>3. 创意表达。培养创新意识和精神，形成创造性思维，结合专业学习，借鉴艺术方法和手段，进行艺术创新，促进专业发展，提升生活品质。</p> <p>4. 文化理解。理解和借鉴不同地域、不同时代文化，增进文化自觉，坚定文化自信。</p>	<p>1. 音乐：认识音乐要素，音乐语言，学习把握音乐形象，了解音乐表现的丰富性和多样性。掌握音乐鉴赏的基本方法，感悟音乐思想情感，认识音乐对社会精神文明发展和个人健康幸福的价值。聆听中外经典作品，理解中国音乐与中国传统文化、革命文化和社会主义先进文化的密切联系。</p> <p>2. 美术：了解不同的美术门类，理解美术创作的基本方法和造型语言。欣赏中外书画、雕塑和建筑经典作品，理解世界美术文化的多样性，弘扬民族精神和时代精神，树立正确的文化观。掌握美术鉴赏的基本方法并开展实践，激发创新意识，促进专业学习。</p>	<p>1. 注重艺术课程与专业课程的整合，服务专业发展。</p> <p>2. 遵循学生身心发展的学习规律，精心设计组织教学，充分利用现代信息技术，尝试艺术实践，体验不同艺术形式带来的精神感受。</p> <p>3. 体现职业教育特点，加强实践与应用，根据不同的专业对课程进行调整。</p>
13	劳动教育	<p>1. 理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念。</p> <p>2. 体会劳动创造美好生活，体认劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。</p> <p>具备满足生存发展需要</p>	<p>以日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动为主要内容</p> <p>开展劳动教育；</p> <p>1. 理解日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动中的知识、技能与价值观。</p> <p>2. 围绕劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法规等</p>	<p>1. 依照理实一体的教学理念，采取项目驱动，围绕本专业对应岗位劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法规等方面设计。</p> <p>2. 遵循学生劳动活动必修项目课程化的工作思路，带动理论课理论学习与实践活动的深度融合。</p>

		的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。	方面普及与学生职业发展密切相关的通用劳动科学知识。 3. 结合本专业人才培养，增强学生职业荣誉感，提高职业技能水平，培育学生精益求精的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。	3. 积极运用现代教育技术，将多媒体课件、网络教学等现代化手段，采取理论学习与实践活动的混合，线上线下学习的混合学习，让劳动教育课活起来、让学生动起来。
14	国防教育	<p>1. 增强中职学生国防观念与国家安全意识，使其掌握基本的国防知识与军事技能。</p> <p>2. 培养学生爱国主义、集体主义精神，提升纪律性与综合素质，助力学生理解国防责任，养成关心国防、热爱国防的良好素质，为投身国防建设或在各岗位践行国防理念奠定基础，促进学生全面发展且成长为有担当的时代新人。</p>	<p>1. 关心国防，爱我中华：国防概述、国防历史、国防的重要地位、国家安全形势、国防政策。</p> <p>2. 学习国防法规，响应国防动员：我国的国防法规、我国的国防领导体制、我国的国防动员。</p> <p>3. 钢铁长城，捍卫祖国：我国的武装力量构成和领导体制、中国人民解放军的构成、中国人民武装警察部队的构成、民兵的构成。</p> <p>4. 了解现代军事高技术：军事高技术的概述、精确制导技术、侦察监视技术、伪装隐身技术、军用航天技术、电子战技术、核生化武器技术。</p> <p>5. 参加军事训练，提高自身素质：队列动作、行军、宿营与警戒、野外生存、战场救护。</p>	<p>1. 教学方法运用：灵活采用多样化教学方法，课堂上可运用多媒体，直观呈现国防建设成果、军事演练场景等，增强视觉冲击力，加深学生印象。开展小组讨论、案例分析等活动，激发学生主动思考，鼓励其发表对国防相关问题的见解。与武装部合作，为国家培养国防人才。</p> <p>2. 教学过程把控：注重理论与实践的紧密结合，合理分配国防知识讲解和军事技能训练时间。关注学生个体差异，对于技能掌握较慢的学生要耐心指导。定期开展课堂反馈，根据学生意见及时调整教学进度和方法。</p> <p>3. 考核评价机制：构建全面的考核体系，不仅考查学生对国防知识的记忆，还要考察军事技能的熟练度，以及在课程学习中展现出的纪律意识、爱国情感等态度表现，通过多元化考核准确衡量学生学习成效，确保国防教育达到预期目标。</p>

（二）专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程、实践性教学安排。

1. 专业基础课程

包括烹饪概论，烹饪基本功，烹饪工艺美术，智能烹饪基础。

表3专业基础课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	烹饪概论	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握中西面点烹饪的基本概念和原理； 2. 了解中西面点烹饪的历史发展和文化特色； 3. 具备中西面点烹饪的基本技能和创新能 力； 4. 培养良好的职业道德和职业素养，为未来的职业发 展打下坚实基础。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 介绍中西面点烹饪的基本概念、特点、分类及发展趋势。 2. 中西面点烹饪历史与文化：阐述中西面点烹饪的历史渊源、文化特色及相互影响。 3. 中西面点烹饪原料与营养：讲解中西面点烹饪中常用的原料种类、特点、营养价值及选用原则。 4. 中西面点烹饪工艺与技巧：介绍中西面点烹饪的基本工艺、制作技巧及操作流程。 5. 中西面点烹饪创新与发展：探讨中西面点烹饪的创新思路、方法及应用前景。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 理论与实践相结合：注 重理论知识的传授与实践技能的培养，通过案例分析、实践操作等方式，加深学生对课程内容的理解和应用。 2. 注重文化熏陶：在教学过程中，融入中西面点烹饪的文化元素，培养学生的文化素养和审美情趣。 3. 强化职业素养教育：加强职业道德、职业素养等方面的教育，引导学生树立正确的职业观念和价值观。 4. 采用多种教学方法：根据课程内容和学生特点，灵活运用讲授法、讨论法、案例分析法、实践操作法等教学方法，提高教学效果。 5. 加强课程考核：建立完善的课程考核体系，注重过程评价与结果评价相结合，全面评估学生的学习成果。
2	烹饪基本功	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握基础知识：学生应 掌握中西面点制作的基本理论知识，包括原料分类、鉴别与保管，以及食品卫生与安全 的基础知识。 2. 提升操作技能：通过课程学习，学生能够熟练掌握中西面点的制作技能，包括面团 调制、成型、熟制等关键环节。 3. 培养创新能力：鼓励 学生运用所学知识进行面点创新，提升产品研发能力，以满足市场需求。 4. 强化管理能力：学生 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 原料知识：介绍中西面 点制作中常用的原料种类、特性、鉴别方法及保管要求。 2. 面团调制：详细讲解水调、发酵、油酥、米粉等面团的调制方法和技巧。 3. 成型与装饰：教授各种面点的成型方法，以及如何利用工艺美术知识进行菜肴和宴席的装饰。 4. 熟制技术：介绍不同面点的熟制方法，如蒸、煮、炸、烤等，并掌握火候控制的技巧。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 理论与实践相结合：注 重理论知识的讲解与实践操作的结合，通过示范教学、实操练习等方式，使学生掌握面点制作的基本技能。 2. 强化技能训练：增加 实践环节的比重，确保学生有足够的时间进行技能训练，提升 操作技能水平。 3. 鼓励创新实践：鼓励 学生进行面点创新实践，提供创新平台和支持，培养学生的创新意识和能力。 4. 注重职业素养培养：

		<p>应具备一定的厨房管理能力和餐饮服务意识，为未来职业发展奠定基础。</p>	<p>5. 营养与卫生：讲解营养学、卫生学知识，以及如何在面点制作中应用这些知识，确保产品的营养与安全。</p> <p>6. 厨房管理：介绍厨房生产成本核算、厨房设备规范操作及简单维护等管理知识。</p>	<p>在教学过程中，注重培养学生的职业道德、团队合作精神、服务意识和安全意识等职业素养。</p>
3	烹饪工艺美术	<p>1. 美学素养提升：通过课程学习，使学生能够理解并掌握烹饪工艺美术的基本原理和规律，提升个人的美学素养和审美能力。</p> <p>2. 技能融合应用：培养学生将美学原理与烹饪技能相结合，能够在中西面点的制作过程中，运用美学知识进行色彩搭配、形状设计、装饰点缀等，提升面点的整体美感。</p> <p>3. 创新能力培养：鼓励学生发挥想象力和创造力，运用烹饪工艺美术知识进行面点创新设计，以满足不同消费者的审美需求。</p>	<p>1. 烹饪工艺美术基础：介绍烹饪工艺美术的基本概念、发展历程、特点及其在烹饪中的应用价值。</p> <p>2. 色彩与形状美学：讲解色彩搭配的原理和技巧，以及形状设计的原则和方法，使学生能够根据面点的特性和需求，进行合理的色彩和形状设计。</p> <p>3. 装饰与点缀艺术：介绍各种装饰材料 and 点缀手法，如使用水果、巧克力、果酱等进行面点装饰，提升面点的视觉效果和吸引力。</p> <p>4. 中西面点美学案例分析：通过分析经典的中西面点作品，探讨其中的美学元素和表现手法，为学生提供学习和借鉴的范例。</p>	<p>1. 理论与实践并重：注重理论知识的传授与实践技能的培养，通过案例分析、实践操作等方式，加深学生对烹饪工艺美术的理解和应用。</p> <p>2. 强调创新思维：鼓励学生发挥想象力和创造力，进行面点创新设计，培养学生的创新意识和能力。</p> <p>3. 注重细节处理：要求学生在制作过程中注重细节处理，如色彩搭配的准确性、形状设计的精致度等，以提升面点的整体美感。</p> <p>4. 加强审美教育：通过欣赏优秀的中西面点作品，提升学生的审美能力和鉴赏水平，培养学生的艺术修养和审美情趣。</p>
4	智能烹饪基础	<p>1. 掌握智能烹饪技术：学生能够熟悉并掌握智能烹饪设备的基本操作与维护方法，以及智能烹饪软件的应用。</p> <p>2. 提升烹饪效率与质量：通过智能烹饪技术的运用，学生能够显著提升烹饪效率，同时保证面点产品的口感、色泽与营养，满足消</p>	<p>1. 智能烹饪设备操作与维护：介绍智能烹饪设备的基本结构、工作原理、操作方法以及日常维护知识，使学生能够熟练使用这些设备进行面点制作。</p> <p>2. 智能烹饪软件应用：教授学生如何使用智能烹饪软件进行菜谱管理、烹饪数据分析、烹饪过程模拟等，</p>	<p>1. 理论与实践并重：注重理论知识的传授与实践技能的培养，通过案例分析、实践操作等方式，加深学生对智能烹饪技术的理解和应用。</p> <p>2. 强调创新思维：鼓励学生发挥想象力和创造力，进行智能烹饪技术创新实践，培养学生的创新意识和</p>

	<p>费者的多样化需求。</p> <p>3. 培养创新思维与技能：鼓励学生结合智能烹饪技术进行创新实践，开发新型中西面点产品，培养学生的创新思维和实际操作能力。</p> <p>4. 理解智能烹饪趋势：使学生了解智能烹饪技术的最新发展动态，以及其在餐饮行业中的应用前景，为学生未来的职业发展提供指导。</p>	<p>提升学生的烹饪效率与产品质量。</p> <p>3. 智能烹饪技术创新实践：鼓励学生结合所学智能烹饪技术进行创新实践，如开发新型面点产品、优化烹饪工艺等，培养学生的创新思维和实际操作能力。</p> <p>4. 智能烹饪发展趋势探讨：介绍智能烹饪技术的最新发展动态，以及其在餐饮行业中的应用案例，使学生了解智能烹饪技术的未来发展趋势。</p>	<p>能力。</p> <p>3. 注重团队协作：在智能烹饪技术创新实践过程中，强调团队协作的重要性，培养学生的团队合作精神和沟通能力。</p> <p>4. 加强安全教育：在使用智能烹饪设备进行实践操作前，加强学生的安全教育，确保学生在使用过程中遵守安全操作规程，防止意外事故的发生。</p>
--	---	--	---

2. 专业核心课程

包括饮食营养与配餐，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。

表4专业核心课程

序号	课程名称	课程目标	典型工作任务描述	主要内容	教学要求
1	饮食营养与配餐	<p>1. 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；</p> <p>2. 掌握不同人群的膳食需求，如孕妇、儿童、老年人等特殊人群；</p> <p>3. 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；</p> <p>4. 掌握餐饮销售技巧，了解消费者需求，提供个性化的餐饮服务；</p> <p>5. 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。</p>	<p>1. 营养食谱编制</p> <p>2. 营养餐制作</p>	<p>1. 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；</p> <p>2. 能够根据食材的营养成分和特点，设计出营养均衡的菜肴；</p> <p>3. 熟悉餐饮市场和消费者需求，能够提供个性化的餐饮服务；</p> <p>4. 掌握基本的烹饪技能，如刀工、火候等；</p> <p>5. 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。</p>	<p>1. 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；</p> <p>2. 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；</p> <p>3. 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进行合理搭配；</p> <p>4. 餐饮销售技巧：了解消费者需求，学习如何提供个性化的餐饮服务；</p> <p>5. 实践操作：进行烹饪实践，培养学生的实际操作能力。</p>

2	<p style="text-align: center;">餐饮食品安全与操作规范</p>	<p>1. 掌握食品安全知： 学生应全面了解食品安全的基本概念、重要性以及相关法律法规，为从事中西面点制作打下坚实的理论基础。</p> <p>2. 提升食品安全意识： 通过课程学习，学生需树立强烈的食品安全意识，认识到食品安全对消费者健康的影响，从而在日常操作中严格遵守食品安全规范。</p> <p>3. 掌握规范操作技能： 学生应学会在中西面点制作过程中遵循正确的操作流程和卫生标准，确保食品的安全和质量。</p> <p>4. 培养应急处理能力： 学生需了解食品安全事件的应急处理流程，掌握基本的应急处置技能，以便在食品安全事件发生时能够迅速、有效地应对。</p>	<p>1. 食物中毒的预防</p> <p>2. 厨房食品安全操作规范的执行</p>	<p>1. 食品安全法律法规：介绍与食品安全相关的法律法规，如《中华人民共和国食品安全法》等，使学生了解法律对食品安全的要求和规定。</p> <p>2. 食品安全基础知识：讲解食品安全的基本概念、食品污染的种类及来源、食品腐败变质的原因及预防措施等。</p> <p>3. 中西面点制作卫生标准：阐述中西面点制作过程中的卫生要求，包括原料采购、储存、加工、制作、包装、运输等环节的卫生标准。</p> <p>4. 食品安全风险评估与控制：教授学生如何对食品安全风险进行评估，以及采取何种措施来控制风险，确保食品的安全和质量。</p> <p>5. 食品安全事件应急处理：介绍食品安全事件的应急处理流程，包括事件报告、现场处理、样品采集与检测、后续跟踪等。</p>	<p>1. 理论与实践相结合：课程应注重理论与实践的结合，通过课堂讲授、案例分析、实践操作等多种方式，使学生既掌握理论知识，又具备实际操作能力。</p> <p>2. 强化案例教学：教师应选取典型的食品安全案例进行分析，引导学生运用所学知识解决实际问题，提高学生的实践能力和创新思维。</p> <p>3. 注重互动与反馈：课堂上应注重师生互动，鼓励学生提问和讨论，及时了解学生的学习情况和需求，以便调整教学策略。</p> <p>4. 加强实训环节：通过模拟中西面点制作过程中的食品安全操作，使学生能够在实践中加深对食品安全规范的理解和掌握。</p> <p>5. 培养良好职业习惯：教师应引导学生养成良好的职业习惯，如严格遵守食品安全规范、保持工作环境的清洁卫生等，为未来的职业发展打下良好的基础。</p>
3	<p style="text-align: center;">烹饪原料</p>	<p>1. 掌握常见烹饪原料的种类、性质、产地、上市季节和质量鉴定方法。</p> <p>2. 熟悉原料在中西式面点加工和烹饪中的应用规律及保管知识。</p> <p>3. 培养学生的实践操作能力，使学生能够正确选用和处理面点制作原料。</p> <p>4. 提升学生的食品安全意识，确保在烹饪过程</p>	<p>1. 烹饪原料品质鉴定</p> <p>2. 烹饪原料初加工</p>	<p>1. 原料基础知识：介绍烹饪原料的分类、性质、组织结构及营养特点。</p> <p>2. 常见原料介绍：详细讲解各类烹饪原料，如谷物、豆类、肉类、蔬菜、水果、奶制品、调味品等的产地、特点、应用方法和保管知识。</p> <p>3. 原料鉴别与选择：教授学生如何鉴别原料的</p>	<p>1. 理论与实践相结合：课程应注重理论知识的传授与实践操作的结合，通过案例分析、实验实训等方式，加深学生对原料的理解和应用能力。</p> <p>2. 突出教学重点：教师应根据课程内容和学生需求，明确教学重点，确保学生掌握关键知识和技能。</p> <p>3. 培养安全意识：在</p>

		中遵守相关法律法规。		<p>新鲜度、质量，以及如何进行合理地选择。</p> <p>4. 原料在面点中的应用：结合中西式面点的制作，讲解原料的使用方法和技巧。</p>	<p>教学过程中，教师应强调食品安全的重要性，引导学生遵守相关法律法规，确保烹饪过程的卫生和安全。</p> <p>4. 注重创新思维：鼓励学生运用所学知识进行创新实践，如开发新的面点品种、优化原料搭配等，以培养学生的创新意识和实践能力。</p> <p>5. 采用多种教学方法：教师应采用讲授、讨论、演示、实验、实训等多种教学方法，激发学生的学习兴趣 and 积极性。</p>
4	中式面点制作	<p>1. 掌握中式面点的基础理论知识和制作技能。</p> <p>2. 熟悉中式面点的原料选择、搭配和加工方法。</p> <p>3. 了解中式面点的风味流派和特征，具备创新能力。</p> <p>4. 培养学生的实践操作能力和团队合作精神，提升职业素养。</p>	<p>1. 各类面团的制作</p> <p>2. 各类馅心的制作</p>	<p>1. 中式面点基础知识：介绍中式面点的历史渊源、分类及特点，讲解面点制作的基本工艺和流程。</p> <p>2. 原料选择与加工：详细讲解中式面点制作所需原料的种类、性质、产地及选择方法，以及原料的加工和储存知识。</p> <p>3. 面团制作与成型：教授学生如何制作各种面团（如水调面团、发酵面团、油酥面团等），以及面团的成型技巧和方法。</p> <p>4. 馅心制作与搭配：讲解馅心的种类、制作方法和搭配原则，确保面点与馅心的完美结合。</p> <p>5. 熟制方法与技巧：介绍中式面点的熟制方法（如蒸、煮、炸、烙等），以及不同熟制方法对面点品质的影响。</p> <p>6. 装饰与美化：教授学生如何运用工艺美术知识对面点进行装饰和美化，提升面点的观赏性和艺术性。</p>	<p>1. 理论与实践并重：注重理论知识的传授与实践操作的结合，通过案例分析、实验实训等方式，加深学生对中式面点制作的理解和掌握。</p> <p>2. 强化技能训练：加强学生的实践操作能力训练，确保学生能够熟练掌握中式面点制作的各项技能。</p> <p>3. 培养创新意识：鼓励学生进行创新思维和实践活动，如开发新的面点品种、优化制作工艺等，以培养学生的创新意识和实践能力。</p> <p>4. 注重食品安全：在教学学习过程中，教师应强调食品安全的重要性，引导学生遵守相关法律法规，确保中式面点制作过程的卫生和安全。</p> <p>5. 采用多种教学方法：教师应根据课程内容和学生特点，采用讲授、讨论、演示、实验、实训等多种教学方法，激发学生的学习兴趣 and 积极性。</p>

5	西式面点制作	<p>1. 掌握西式面点的基础理论知识和制作技能，包括面团的调制、成型、装饰和熟制等。</p> <p>2. 熟悉西式面点的原料选择、搭配和加工方法，以及不同原料对面点品质的影响。</p> <p>3. 了解西式面点的风味流派和特征，具备创新设计和制作能力。</p> <p>4. 培养学生的实践操作能力和团队合作精神，提升职业素养和创新能力。</p>	<p>1. 面包制作</p> <p>2. 饼干制作</p> <p>3. 蛋糕制作</p> <p>4. 慕斯制作</p>	<p>1. 西式面点基础知识： 介绍西式面点的历史背景、分类及特点，讲解西式面点制作的基本工艺和流程。</p> <p>2. 原料选择与加工： 详细讲解西式面点制作所需原料的种类、性质、产地及选择方法，以及原料的加工和储存知识。</p> <p>3. 面团制作与成型： 教授学生如何制作各种西式面团（如泡芙面团、酥皮面团、蛋糕面糊等），以及面团的成型技巧和方法。</p> <p>4. 馅料与装饰： 讲解西式面点的馅料制作方法和装饰技巧，包括馅料的选择、搭配和制作，以及面点的装饰和美化。</p> <p>5. 熟制方法与技巧： 介绍西式面点的熟制方法（如烤、炸、煎等），以及不同熟制方法对面点品质的影响和技巧。</p> <p>6. 创意设计与制作： 鼓励学生进行创意设计和实践活动，如开发新的西式面点品种、优化制作工艺等，以培养学生的创新意识和实践能力。</p>	<p>1. 理论与实践并重： 注重理论知识的传授与实践操作的结合，通过案例分析、实验实训等方式，加深学生对西式面点制作的理解和掌握。</p> <p>2. 强化技能训练： 加强学生的实践操作能力训练，确保学生能够熟练掌握西式面点制作的各项技能，包括面团的调制、成型、装饰和熟制等。</p> <p>3. 培养创新意识： 鼓励学生进行创新思维和实践活动，如开发新的西式面点品种、优化制作工艺等，以培养学生的创新意识和实践能力。</p> <p>4. 注重食品安全： 在教学过程中，教师应强调食品安全的重要性，引导学生遵守相关法律法规，确保西式面点制作过程的卫生和安全。</p> <p>5. 采用多种教学方法： 教师应根据课程内容和学生特点，采用讲授、讨论、演示、实验、实训等多种教学方法，激发学生的学习兴趣 and 积极性。</p> <p>6. 注重国际视野： 鉴于西式面点的国际性和多样性，教师应引导学生关注国际面点发展趋势，了解不同国家和地区的面点文化，培养学生的国际视野和跨文化交流能力。</p>
6	地方风味名点	<p>1. 了解与掌握： 深入了解中国各地特色面点制作，特别是具有代表性的地方风味名点的历史渊源、文化特色及制作工艺。</p> <p>2. 技能提升： 通过实</p>	<p>1. 地方风味面点制作</p> <p>2. 时令节气面点制作</p>	<p>1. 理论知识： 介绍中国各地特色面点的文化背景、历史渊源、制作工艺及营养价值等方面的知识。</p> <p>2. 实践操作： 原料选择与鉴别：教授学生如何</p>	<p>1. 师资条件： 教师应具备丰富的面点制作经验和教学经验，能够熟练掌握地方风味面点的制作工艺及教学方法。</p> <p>2. 教学设施： 学校应配备完善的教学设施，包</p>

	<p>践操作，学生能够熟练掌握地方风味名点的制作技巧，包括原料选择、配比、成型、熟制等关键环节。</p> <p>3. 创新能力：在掌握传统制作工艺的基础上，鼓励学生发挥创意，进行面点创新，提升产品的市场竞争力。</p> <p>4. 职业素养：培养学生具备良好的职业道德、安全意识、环保意识、法律意识以及团队合作精神，以适应餐饮行业的发展需求。</p>		<p>正确选择和使用地方风味名点所需的原料，包括面粉、油脂、糖、蛋、奶等。制作工艺：详细讲解并演示地方风味名点的制作工艺，如发酵、成型、熟制等。艺术装饰：学习并掌握地方风味名点的艺术装饰技巧，提升产品的美观度和吸引力。</p> <p>3. 案例分析：选取具有代表性的地方风味名点进行案例分析，探讨其成功之道及在餐饮市场中的应用前景。</p>	<p>括面点实训室、原料储存室、教学用具等，以满足实践教学的需要。</p> <p>3. 教学方法：采用理论与实践相结合的教学方法，注重学生的实践操作能力和创新能力的培养。同时，可运用多媒体教学、案例分析等教学手段，提高学生的学习兴趣 and 参与度。</p> <p>4. 评价体系：建立科学的评价体系，对学生的理论知识、实践操作、创新能力等方面进行全面评价。同时，鼓励学生参与各类面点制作比赛和实践活动，以检验和提升学生的学习成果。</p>
7	<p>地方风味名点</p> <p>1. 审美能力：通过对面点装饰的学习和实践，培养学生的审美意识和艺术鉴赏能力，使其能够欣赏并创作出美观的面点作品。</p> <p>2. 装饰技巧：掌握面点装饰的基本技巧和方法，包括色彩搭配、图案设计、造型塑造等，能够灵活运用各种装饰手法提升面点的整体美感。</p> <p>3. 创新能力：鼓励学生在掌握传统装饰技艺的基础上，发挥创意，进行面点装饰的创新设计，以满足不同顾客的需求和喜好。</p> <p>4. 职业素养：培养学生良好的职业道德、安全意识、环保意识和团队合作精神，使其能够适应餐饮行业的发展需求，成为高素质的面点师。</p>	<p>1. 果酱绘画</p> <p>2. 巧克力小插件制作</p> <p>3. 创意水果拼盘</p>	<p>1. 色彩搭配：讲解色彩的基本原理和搭配技巧，教授学生如何根据面点的口味、主题和场合选择合适的色彩进行装饰。</p> <p>2. 图案设计：学习并掌握各种图案的设计方法，包括线条、形状、纹理等元素的应用，以及如何将这些元素组合成具有美感的图案。</p> <p>3. 造型塑造：通过实践操作，教授学生如何运用各种工具和手法对面点进行造型塑造，包括动物、植物、人物等各种形态的创作。</p> <p>4. 装饰手法：介绍并演示各种面点装饰手法，如镶嵌、拼接、雕刻、裱花等，使学生能够熟练掌握并运用这些手法进行面点装饰。</p> <p>5. 创意实践：鼓励学生进行创意实践，尝试将</p>	<p>1. 理论与实践并重：注重理论知识的传授与实践操作的结合，通过案例分析、示范讲解、实践操作等方式，加深学生对面点装饰技艺的理解和掌握。</p> <p>2. 强化技能训练：加强学生的实践操作能力训练，确保学生能够熟练掌握各种面点装饰手法和技巧，并能够灵活运用这些手法进行创作。</p> <p>3. 培养创新意识：鼓励学生进行创新思维和实践，提供充足的创作空间和时间，引导学生发挥创意，设计出具有个性和创意的面点作品。</p> <p>4. 注重安全环保：在教学过程中，教师应强调安全环保的重要性，引导学生遵守相关法律法规和操作规程，确保面点装饰过程的卫生和安全。</p>

				<p>所学知识和技能应用于实际创作中，设计出具有个性和创意的面点作品。</p>	<p>5. 采用多种教学方法：教师应根据课程内容和学生特点，采用讲授、讨论、示范、实践操作、案例分析等多种教学方法，激发学生的学习兴趣 and 积极性。</p> <p>6. 建立评价体系：建立科学的评价体系，对学生的理论知识、实践操作、创新能力等方面进行全面评价。同时，鼓励学生参与各类面点制作和装饰比赛，以检验和提升学生的学习成果。</p>
8	厨房管理	<p>1. 掌握厨房管理知识：全面了解厨房管理的各个方面，包括厨房设备、人员、原料、卫生等方面的管理。</p> <p>2. 提升管理能力：通过理论学习与实践操作，提升学生的厨房管理能力，使其能够胜任厨房的日常管理工作。</p> <p>3. 培养食品安全意识：深入了解食品安全的重要性，掌握食品安全的基本知识和法律法规，确保厨房操作符合食品安全标准。</p> <p>4. 增强团队协作能力：通过团队合作的项目和任务，培养学生的团队协作精神和沟通能力，以适应厨房工作的实际需求。</p>	<p>1. 厨房出品质量管理</p> <p>2. 厨房成本控制与核算</p> <p>3. 厨房卫生与安全管理</p>	<p>1. 厨房设备与工具管理：厨房设备的种类、功能和使用方法。厨房设备的维护与保养。厨房工具的选择与使用技巧。</p> <p>2. 厨房人员管理：厨房人员的组织架构与职责分工。厨房人员的招聘、培训与考核。厨房人员的激励与团队建设。</p> <p>3. 厨房原料管理：原料的采购与验收标准。原料的储存与保管方法。原料的研发与使用控制。</p> <p>4. 厨房卫生管理：厨房卫生的基本要求与标准。厨房设备的清洁与消毒方法。厨房人员的个人卫生习惯培养。</p> <p>5. 食品安全管理：食品安全法律法规与标准。食品安全风险识别与防控措施。食品安全事故的处理与报告流程。</p> <p>6. 厨房成本控制与盈利分析：厨房成本的构成与计算方法。成本控制策略与措施。厨房盈利分析与评估方法。</p>	<p>1. 理论与实践结合：注重理论知识的传授与实践操作的结合，通过案例分析、示范讲解、实践操作等方式，加深学生对厨房管理知识的理解和掌握。</p> <p>2. 强化实践操作：加强学生的实践操作能力培养，通过模拟厨房管理场景、进行厨房设备操作、参与厨房卫生检查等活动，提升学生的实际操作能力。</p> <p>3. 培养管理能力：通过团队合作的项目和任务，培养学生的团队协作精神和沟通能力，同时注重培养学生的领导能力和决策能力。</p> <p>4. 注重食品安全教育：将食品安全教育贯穿于整个教学过程中，强调食品安全的重要性，确保学生在厨房操作中始终遵守食品安全标准。</p> <p>5. 采用多种教学方法：根据课程内容和学生特点，采用讲授、讨论、</p>

				<p>案例分析、角色扮演等多种教学方法，激发学生的学习兴趣 and 积极性。</p> <p>6. 建立评价体系：建立科学的评价体系，对学生的理论知识、实践操作、管理能力等方面进行全面评价。同时，鼓励学生参与厨房管理相关的实践活动和比赛，以检验和提升学生的学习成果。</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。

七、教学进程总体安排

第一至五学期每学期教学时间为 20 周（含入学教育、劳动教育、复习考试等），第六学期岗位实习 6 个月（24 周），校外不超过 3 个月（12 周），周学时为 30 学时，三年总学时数为 3420，其中公共基础课程教学时数 1170，占总学时数的 34%，实践教学时数为 2250，占总学时数的 66%。

18 学时为 1 学分，三年总学分 195，其中入学教育、军训、劳动与社会实践、国防教育等活动每周记 1 学分，共 5 学分。寒暑假第一、二学年 12 周，第三学年 8 周。

表5教育教学时间分配表

学期	合计周数	教学实训	复习考试	入学教育及军训	劳动与社会实践	毕业教育	岗位实习	假期	全年周数
一	20	18	1	1				12	52
二	20	18	1		1				
三	20	18	1		1			12	52
四	20	18	1		1				
五	20	18	1		1			8	52
六		11				1	12		

表6中西面点专业教学进程总体安排

课程类别	课程性质	课程名称	课程编码	计划学时			学分	按学年、学期分配周学时 (每学期教学时间18周)						占总学时比	考核方式	
				总学时	理论教学	实践教学		第一学年		第二学年		第三学年				
								一	二	三	四	五	六			
								18	18	18	18	18	24			
公共基础课	必修	中国特色社会主义	SF0000001B01	36	30	6	2	2							公共课占比	考试
	必修	心理健康与职业生涯	SF0000001B02	36	30	6	2		2							考试
	必修	哲学与人生	SF0000001B03	36	32	4	2			2						考试
	必修	职业道德与法治	SF0000001B04	36	30	6	2				2					考试
	必修	习近平新时代中国特色社会主义思想	SF0000001B05	18	18		1					1				
	必修 限选	语文	SF0000001B06	198	144		8	4	4							考试
					54		3			2	1					
	必修	历史	SF0000001B07	72	62	10	4	2	2							考试
	必修 限选	数学	SF0000001B08	144	108		6	3	3							考试
					36		2			1	1					
必修 限选	英语	SF0000001B09	144	108		6	2	2	2					考试		
				36		2				2						
必修	AI 技术应用	SF0000001B10	108	36	72	6	2	2	2					考试		

	必修	体育与健康	SF0000	144	18	36	3	2	1					考试	
	限选		001B11			90	5		1	2	2				
	必修	艺术	SF0000	36	24	12	2	1	1						考试
	限选	劳动教育	SF0000	18		18	1	1							考试
	限选	国防教育	SF0000	144	72	72	8	2	2	2	2				考试
小计				1170	838	332	65	21	22	13	10	1			

专业(技能)课	专业基础课	必修	烹饪概论	MD7402032B01	72	72		4	2	2				实践课占比	考试		
		必修	烹饪基本功	MD7402032B02	72	18	54	4	2	2					考试		
		必修	烹饪工艺美术	MD7402032B03	72	18	54	4	2	2					考试		
		必修	智能烹饪基础	MD7402032B04	198	54	144	11	3	4	4				考试		
		小计				414	162	252	23	9	10	4	0		0	0	
	专业核心课	必修	饮食营养与配餐	MD7402033B01	72	18	54	4			4				90%	考试	
		必修	餐饮食品安全与操作	MD7402033B02	108	36	72	6					6			考试	
		必修	烹饪原料	MD7402033B03	144	36	108	8				4	4			考试	
		必修	中式面点制作	MD7402033B04	288	72	216	16				4	4	4		3	考试
		必修	西式面点制作	MD7402033B05	288	72	216	16				5	4	3		3	考试
		必修	地方风味名点	MD7402033B06	216	54	162	12					4	4		3	考试
		必修	面点装饰技艺	MD7402033B07	144	36	108	8					4	4			考试
		限选	厨房管理	MD7402033B08	72	36	36	4						4			考试
	小计				1332	360	972	74	0	0	13	20	21	0			
	实习实训课	综合实训		MD7402034B01	144	18	126	8						6			
岗位实习		MD7402034B02	360		360	20						15					
小计				504	18	486	28	0	0	0	0	8	21				
合计				3420	1378	2042	190	30	30	30	30	30	30				

八、实施保障

（一）师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校设置标准》《中等职业学校教师专业标准》《职业教育“双师型”教师基本标准（试行）》和《新时代中小学教师职业行为十项准则》等有关规定，加强教学团队建设，科学合理配置教师资源。

1. 师资队伍数量

本专业共有教师 12 人，公共基础学科教师 5 人，专业教师 7 人，其中专职教师 7 人，兼职教师 5 人，专任专业教师与在籍学生之比不低于 1:20。

2. 师资队伍结构

本专业注重教师队伍建设和管理，不断引进和培养人才，形成以中青年教师为主，结构合理素质优化的教师队伍。

（1）确保“双师型”教师占 50%以上，兼职教师占专任教师比例的 20%及以上，以形成优势互补、共同发展的师资队伍结构。专业带头人不少于 2 人，具备中西面点专业高级职称和高级中西面点技师，从事面点专业教学、生产实践 20 年以上，在行业具有一定影响力。骨干教师不少于 3 人，至少具备国家或省相关规定的职业资格证书或行业从业资格证书。

（2）公共基础课程学科带头人不少于 2 人，均在该专业的课程教学、教育科研、课程开发等方面起到引领作用。能关注学科（课程）改革和发展状况。

3. 师资队伍素质

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

（1）师德师风。以习近平总书记提出的“四有好老师”“四个引路人”、为指引，以提升师德修养，营造良好师风。教师应立德树人，为人师表，教书育人，自尊自律，关爱学生，团结协作。以人格魅力、学识魅力、职业魅力教育和感染学生，做学生职业生涯发展的指导者和健康成长的引路人。

（2）专任教师应具有中西面点专业或相应专业本科及以上学历、中等职业学校教师资格证书和本专业相关工种高级（含）以上职业资格证书。具备终身学习能力，具备较强的德育工作、专业教学能力，具有扎实的本专业相关理论功底、实践指导与创新能力，具备扎实的信息技术应用能力和团队合作、沟通交流能力，积极开展课程教学改革，能够适应产业、行业发展需求，参加企业实践和技术服务，每年至少一个月在企业或实训基地实训。

(二) 教学设施

1. 教室

教室环境应符合建筑安全，照明充足，环保达标，具备信息化教学设施，能满足教学要求。并符合紧急疏散要求，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训基地

(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 90% 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。

表7校内实训基地

实训类别	实训项目	主要设备名称	数量(台/套)
西式面点 制作历史	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	多媒体录制播放、投影设备	1
		多媒体讲台	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	5
		三层九盘烤箱	1
		洗水池	7
		鲜奶搅拌机	6
		热水器	1
		垃圾桶	2
		饼盘车	1
		一体实训室	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
搅拌机	1		
双速双动和面机	2		

	面包烘烤 面包包装	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	2
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 重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	2
		蒸炉	2
		电子秤	10
		绞肉机	1
		四门冰箱	2
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

3. 校外实训基地

学校不断深入校企合作，拥有 5 家稳定的餐饮企业作为校外实训基地，山西 黄河京都大酒店，天津耳朵眼集团，玛尚诺西餐厅，蔡澜点心，天津慢城管理有限公司。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。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供中式面点、西式面点、面艺表演、裱花烘焙等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，

可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工 作，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。要不断完善现有的校外实训基地，在此基础上不断拓展校外实训基地，逐步建立高水平校内外实训基地。

(三) 教学资源

1. 教材选用

教材选用严格落实教育部印发的《职业院校教材管理办法》和《山西省四方中等技术学校教材选用管理办法》，严格选用程序，严把意识形态关，经校党组织审批后使用。公共基础课程教材须在教育部发布的国家规划教材目录中选用；专业课程教材原则上从国家和省级教育行政部门发布的规划教材目录中选用。国家和省级规划目录中没有的教材，可在职业院校教材信息库选用。专业课程教材要充分反映产业发展最新前沿，及时吸收新技术、新工艺、新规范等，可使用新型活页式、工作手册式教材。

2. 图书文献配备

图书文献配备能满足学生专业学习、教师教学研究、教学实施和社会服务的需要，图书类型应丰富多样，生均图书不少于 30 册。

3. 数字资源配备

结合专业特色，加强优质教学资源建设和网络信息资源的开发与利用，完善与本专业配套的数字资源，包括直观形象的图片、动画、视频、音频、虚拟仿真软件、素材库、实训项目库、考核试题库、技能鉴定库、教学案例库等。

(四) 教学方法

1. 理论与实践相结合

这是最基本也是最重要的教学方法。通过课堂讲解，学生可以系统地学习中西面点的理论知识，包括原料知识、制作工艺、营养卫生等方面。而实践操作则是让学生将所学知识转化为实际技能的关键环节，比如通过烘焙面包、制作中式点心等活动，来锻炼学生的动手能力和创新能力。

2. 项目化教学

以具体的项目为载体，让学生在完成项目的过程中学习和掌握相关知识和技能。我系举办“中西面点创新大赛”的项目，让学生分组进行面点创新设计和制作，最后进行成果展示和评选。这样的教学方式不仅能激发学生的学习兴趣和创新思维，还能培养他们的团队协作和解决问题的能力。

3. 现代化教学手段

利用多媒体技术、思政微课、网络技术现代化教学手段，丰富教学内容和形式。比如，可以通过网络视频课程让学生随时随地学习面点制作技巧。

（五）学习评价

1. 评价原则与内容：德育为先，技能为重，五育兼顾。

思想品德：依据教育部颁布的《中等职业学校学生公约》、学校制定的学生日常行为规范，制定思想品德评价方案与细则；

专业知识与技能：依据专业教学标准和课程标准，针对学校专业教学特点，制定具体的专业知识与技能评价细则。

科学文化知识与人文素养：依据教育部颁布的公共基础课课程标准，制定公共课教学质量评价细则。

2. 评价主体：努力实现多元化，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。

3. 评价方式：采取过程评价与结果评价相结合，职业技能鉴定与学业考核相结合的多种评价方式。要把学习态度、平时作业、单项项目完成情况作为学生质量评价的重要组成部分；要把以赛代考、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或技能等级证书，确保毕业生在合格的基础上有特长，增强就业竞争能力。

4. 评价结果：课程总成绩为100分，其中过程性考核占总成绩的40%，课程结业考核占总成绩的60%，总成绩60分为及格。

（六）质量管理

1. 标准引领

科学制定各项教学标准、课程标准、实训标准，以制度为准绳，以标准为引领，为提高教学质量的实施指明方向。

2. 加强诊改

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、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，充分利用教学诊改系统，加强教学过程监控，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，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，持续诊断，滚动改进，推动人才培养方案稳步落地。

3. 教学实施

在教学实施过程中，注重理论与实践的结合。通过课堂教学、实训操作、实习等多种形式，让学生将所学知识转化为实际技能。同时，采用多种评价方式，比如课堂提问、学生作业、平时测验、技能竞赛等，来全面评估学生的学习成果。

4. 实训条件

中西面点专业通常会配备齐全的校内实训室和校外实训基地，让学生能在真实或模拟的职业环境中进行实践操作。这样不仅能提高学生的技能水平，还能让他们更好地适应未来的工作岗位。

质量管理是人才培养方案的重中之重。严格把控毕业要求，确保学生完成规定的学时学分和教学环节。同时，还得鼓励学生积极参与职业技能等级证书的考取，将职业技能等级标准有关内容及要求有机融入专业课程教学。学生的学习成果就能得到更好地认可和保障。

九、毕业要求

学生通过在校三年学习，按照本专业人才培养方案的要求，修完规定的全部课程，成绩合格；完成入学教育、专业实训、劳动实践、岗位实习、毕业教育等教育教学活动；按照国家“1+X”证书制度要求，取得相应的职业技能证书或职业资格证书；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、附件：1. 教学进程安排表

2. 变更审批表

附件1

山西省四方中等技术学校
学期授课进度计划
2024—2025学年第一学期

课程名称: _____
授课班级: _____
任课教师: _____
专业负责人: _____

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		
本课程总学时			名称版本		
已讲授学时			使用教材		
尚需学时			名称版本		
本 学 期 学 时 分	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				

附件2

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					