



**威海市职业中等专业学校**

WEIHAI SECONDARY VOCATIONAL SCHOOL

# **中西面点 专业人才培养方案 ( 2025 级 )**

**教务处**

**2025 年 6 月**

## 编写说明

专业人才培养方案是职业院校落实党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、安排教学任务的纲领性文件，是实施专业人才培养和开展质量评价的基本依据。为深入贯彻《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》《职业教育专业教学标准》等文件要求，主动适应经济社会发展和产业升级对技术技能人才培养的新要求，深化产教融合、校企合作，推进“岗课赛证”综合育人，全面提高人才培养质量，学校组织开展本次专业人才培养方案制订工作，经餐饮类专业群建设指导委员会论证修改完善后，由教务处提报党委会审核通过后组织实施。

本次制订坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大和二十届二中、三中全会精神，落实立德树人根本任务。按照《中华人民共和国职业教育法》《教育强国建设规划纲要（2024-2035年）》《职业分类大典（2022版）》《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》等文件精神，依据教育部《职业教育专业目录（2021年）》《中西面点专业简介（2022年）》《中西面点专业教学标准（2025年）》等标准，在前期调研的基础上，由校企合作共同完成本方案编写工作，旨在落实中职基础性定位，推动多样化发展，适应培育新质生产力和餐饮行业数字化、网络化、智能化发展新趋势，对接新产业、新业态、新模式下企业的中式面点制作、西式面点制作、厨房运行等主要岗位的新要求，满足餐饮行业高质量发展对技能人才的新需求。

2025 年 6 月

# 中西面点专业人才培养方案编写团队

| 序号 | 姓名  | 单位            | 职务       | 任务分工 |
|----|-----|---------------|----------|------|
| 1  | 王彦海 | 威海市职业中等专业学校   | 专业负责人    | 编制人培 |
| 2  | 徐姣  | 威海市职业中等专业学校   |          | 编写课标 |
| 3  | 吴春如 | 威海市职业中等专业学校   |          | 专业调研 |
| 4  | 孙英杰 | 威海市职业中等专业学校   |          | 编制人培 |
| 5  | 周楠  | 威海市职业中等专业学校   |          | 编写课标 |
| 6  | 孔秀军 | 威海市职业中等专业学校   |          | 专业调研 |
| 7  | 赵志刚 | 山东高速威海蓝海御华大饭店 |          | 编制课标 |
| 8  | 刘鹏  | 威海兴顺餐饮管理有限公司  | 产教融合企业经理 | 专业调研 |
| 9  | 郭忠娣 | 威海市职业中等专业学校   |          | 初稿编审 |
| 10 | 秦 洁 | 威海市职业中等专业学校   | 教务处副主任   | 初稿编审 |
| 11 | 周相军 | 威海市职业中等专业学校   | 教务处主任    | 终稿编审 |

## 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 .....      | 1  |
| 六、培养规格 .....      | 2  |
| 七、课程结构 .....      | 4  |
| 八、课程设置及要求 .....   | 5  |
| (一) 公共基础课程 .....  | 5  |
| (二) 专业课程 .....    | 8  |
| (三) 实践性教学环节 ..... | 12 |
| 九、教学进程总体安排 .....  | 14 |
| (一) 基本要求 .....    | 14 |
| (二) 教学时间安排 .....  | 15 |
| (三) 教学进程安排表 ..... | 16 |
| 十、实施保障 .....      | 20 |
| (一) 师资队伍 .....    | 20 |
| (二) 教学设施 .....    | 21 |
| (三) 教学资源 .....    | 24 |
| (四) 教学方法 .....    | 25 |
| (五) 学习评价 .....    | 25 |
| (六) 质量保障 .....    | 26 |
| 十一、毕业要求 .....     | 27 |
| 十二、附录 .....       | 27 |
| 十三、课程标准 .....     | 35 |

# 中西面点专业人才培养方案

## 一、专业名称及代码

1. 专业名称： 中西面点
2. 专业代码： 740203

## 二、入学要求

初中等学校毕业生或具备同等学力

## 三、修业年限

三年

## 四、职业面向

本专业职业面向主要是以《中华人民共和国职业分类大典》《国民经济行业分类》《中等职业教育中西面点专业教学标准》(2025年修订)和《中西面点专业简介》(2022年修订)等文件标准为依据，并按照中等职业教育升学与就业并重的发展方向，遵循中高本一体化设计理念进行设计。

表1 职业面向信息表

|              |                       |
|--------------|-----------------------|
| 所属专业大类（代码）   | 旅游大类（74）              |
| 所属专业类（代码）    | 餐饮类（7402）             |
| 对应行业（代码）     | 餐饮业（62）               |
| 主要职业类别（代码）   | 餐饮服务人员（4-03-02）       |
| 主要岗位（群）或技术领域 | 中式面点制作、西式面点制作、烘焙、厨房运行 |
| 职业类证书        | 中式面点师、西式面点师、烘焙师、营养配餐员 |

## 五、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，

扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、面点制作、食品安全、行业规范、营养卫生等专业知识和产品制作、初级管理、健康服务等技能，具备职业综合素质和行动能力，面向食品制造、餐饮、烘焙等行业的中西面点原料选配、中式面点制作、烘焙、西式面点制作、特色小吃制作、饮食管理等技术领域，能够从事原料选配加工、中式面点制作、焙烤、西式面点制作、小吃制作、厨房餐厅管理、饮食健康管理等工作的技能人才。

## 六、培养规格

本专业培养规格基于对食品加工、餐饮服务职业岗位（群）工作过程任务和职业能力要求的调研分析，适应具备较强综合素质和职业能力需求，全面提升学生知识、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）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的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，弘扬并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. 掌握与本专业对应的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、数据安全、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、英语、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门外语并结合专业加以运用；

5. 掌握与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防和安全防护等知识；掌握行业职业规范、营养与安全卫生等相关法律法规的基本内容，并在实践中严格遵照执行；

6. 掌握面点文化、饮食科学、餐饮美学、绿色餐饮等方面的专业基础理论知识；

7. 掌握面点原料选购、配料、制作和厨房运行等方面的专业知识，具有扎实的烹饪基本功、娴熟的面点制作基础技能和良好的厨政运行能力；

8. 掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识，具有菜点营养分析、合理营养搭配、营养餐设计与制作等实践能力；掌握中式面点制作、西式面点制作、地方风味面点制作技艺，具有面点产品工艺优化、产品设计创新能力；

9. 掌握餐饮食品安全、现代餐饮管理理论知识，具有食品安全与控制、餐饮运营、餐饮营销、成本控制和餐饮连锁门店运行管理等实践能力；

10. 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。

11. 掌握胶东花饽饽、面塑制作相关知识和基本操作手法，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数字技能；

12. 具有终身学习和可持续发展的能力，培养获取新知识、新技能意识和能力，能适应不断变化的职业社会；具有一定的

分析问题和解决问题的能力；

13. 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；具有一定的心理调适能力；

14. 掌握必备的美育知识，具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，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；

15. 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。

16. 弘扬并践行科学家精神，具有与时俱进、勇于开拓创新的意识，初步具备立业创业的能力。

17. 具有“坚持诚信，守法奉公；坚持准则，守责敬业；坚持学习，守正创新”的职业道德规范和提高技能、强化服务、参与管理的职业意识。

## **七、课程结构框架**

本专业遵循规范、引领、实用的原则，根据职业岗位典型任务与职业能力分析结果，遵循职业教育教学规律和学生认知发展规律，践行“岗课赛证”综合育人机制，突出技能人才培养目标定位，进行课程体系构建，如下图所示：



## 中西面点专业课程体系

|                |                |              |              |              |              |                |              |                 |              |                 |
|----------------|----------------|--------------|--------------|--------------|--------------|----------------|--------------|-----------------|--------------|-----------------|
| 公共<br>基础<br>课程 | 必修课程           |              |              |              |              |                |              |                 |              |                 |
|                | 思想政治<br>（基础模块） | 语文<br>（基础模块） | 数学<br>（基础模块） | 英语<br>（基础模块） | 历史<br>（基础模块） | 信息技术<br>（基础模块） | 艺术<br>（基础模块） | 体育与健康<br>（基础模块） | 劳动教育         |                 |
|                | 选修课程           |              |              |              |              |                |              |                 |              |                 |
|                | 中职生传统文化教育      |              | 安全教育         |              | 创新创业教育       |                | 语文<br>（职业模块） | 数学<br>（拓展模块）    | 英语<br>（职业模块） | 体育与健康<br>（拓展模块） |
| 专业<br>课程       | 专业基础课程         |              |              |              |              |                |              |                 |              |                 |
|                | 中西面点原料         |              | 营养安全与卫生      |              |              | 成本核算           |              | 厨政管理            |              |                 |
|                | 专业核心课程         |              |              |              |              |                |              |                 |              |                 |
|                | 中式面点制作         |              | 西式面点制作       |              | 面包制作         |                | 面点装饰技艺       |                 | 地方风味名点       | 面点基本功           |
|                | 专业拓展课程         |              |              |              |              |                |              |                 |              |                 |
|                | 翻糖制作           |              | 花饽饽制作        |              |              | 饮品制作           |              | 糖艺              |              |                 |
| 综合实训           |                |              |              |              |              |                |              |                 |              |                 |
| 岗位实习           |                |              |              |              |              |                |              |                 |              |                 |

## 八、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业课程两类。公共基础课程包括必修课和限定选修课、任意选修课；专业课程包括专业基础课、专业核心课、专业拓展课及其实践性教学环节等。

### （一）公共基础课程

依据《中等职业学校公共基础课程方案》的规定，将思想政治（含中国特色社会主义、心理健康与职业规划、哲学与人生、职业道德与法治）、语文、数学、英语、信息技术、历史、体育与健康、艺术、劳动教育等列为公共基础必修课程，将中职生传统文化教育、安全教育、创新创业教育列为限定选修课。

表2 公共基础必修课程主要教学内容与要求

| 序号 | 课程名称      | 教学内容与要求                                                                                                                                                                                                                | 参考学时 |
|----|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 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）开设，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，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，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。                                 | 36   |
| 2  | 心理健康与职业生涯 | 依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）开设，基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，常据心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活，学习，成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、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，根据社会发展需要和学生心理行点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。 | 36   |
| 3  | 哲学与人生     | 依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）开设，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价值判断和行为选择的意义：引毕学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定的世界观，人生观和价值观基础。                                                                 | 36   |

|   |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |
|---|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 4 | 职业道德与法治        | 依据《中等职业学校思想政治课程标准》(2020年版)开设,若着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养,对学生进行职业道德和法治教育,帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求,了解职业道德和法律规范,增强职业道德和法治意识,养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。                                                                                                                                                                                              | 36  |
| 5 | 语文<br>(基础模块)   | 按照教育部颁布的《中等职业学校语文课程标准》的要求开设。通过语感与语言习得、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、跨媒介阅读与交流等专题内容的学习,引导学生根据真实的语言运用情境,开展自主的言语实践活动,积累言语经验,把握祖国语言文字的特点和运用规律,提高运用祖国语言文字的能力,理解与热爱祖国语言文字,发展思维能力,提升思维品质,培养健康的审美情趣,积累丰厚的文化底蕴,传承和弘扬中华优秀传统文化,接受人类进步文化,形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养,为学生学好专业知识与技能,提高就业创业能力和终身发展能力,成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。 | 144 |
| 6 | 数学<br>(基础模块)   | 按照教育部颁布的《中等职业学校数学课程标准》的教学要求开设。落实数学学科核心素养与教学目标。通过学习函数、几何与代数、概率与统计等内容,使学生获得继续学习、未来工作和发展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。教学中要注意知识衔接,激发学习兴趣,增强学习主动性和自信心,不断塑造科学精神和工匠精神,培养创新意识,促进学生德智体美劳全面发展。                                                                                                        | 108 |
| 7 | 英语<br>(基础模块)   | 按照教育部颁布的《中等职业学校英语课程标准》的教学要求开设。通过学习基础模块和职业模块中的主题、语篇类型、语言知识、文化知识、语言技能、语言策略等课程内容,培养学生的职场语言沟通、思维差异感知、跨文化理解及自主学习等英语学科核心素养,提高学生的语篇理解能力和有效沟通能力,引导学生感知多元文化背景下思维方式的多样性;增强国际理解,坚定文化自信,为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。                                                                                                                                  | 108 |
| 8 | 信息技术<br>(基础模块) | 按照教育部颁布的《中等职业学校信息技术课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求,对接信息技术的最新发展与应用,结合职业岗位要求和专业能力发展需要,重点培养支撑学生终身发展、适应时代要求的信息素养。引导学生通过多种形式的学习活动,在学习信息技术基础知识、基本技能的过程中,提升认知、合作与创新能力,培养适应职业发展需要的信息能力。                                                                                                                                                    | 108 |
| 9 | 历史<br>(基础模块)   | 按照教育部颁布的《中等职业学校历史课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求,促进学生进一步了解人类社会形态的基本脉络、基本规律和优秀文化成果;从                                                                                                                                                                                                                                                | 72  |

|    |                 |                                                                                                                                                                                                                    |    |
|----|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    |                 | 历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；培育和践行社会主义核心价值观，进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神；培养健全的人格和职业精神，树立正确的历史观和价值观，形成历史学科核心素养。                                                                                     |    |
| 10 | 体育与健康<br>(基础模块) | 按照教育部颁布的《中等职业学校体育与健康课程标准》的教学要求开设。坚持落实立德树人的根本任务，以体育人，增强体质，健全人格、锤炼意志。通过学习体育健康知识、技能与方法，提高与未来职业相关的体能和运动技能水平，学会科学锻炼方法，树立健康观念，形成健康行为和生活方式，具备身心健康和职业生涯发展必备的学科核心素养。                                                        | 54 |
| 11 | 艺术<br>(基础模块)    | 按照教育部颁布的《中等职业学校艺术课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求，重点培养学生的艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解。充分发挥艺术学科独特的育人功能，通过观赏、体验、联系、比较、讨论等形式的学习方法，进一步积累和掌握艺术的基础知识、基本技能和方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生增进文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。 | 36 |
| 12 | 劳动教育            | 依据《教育部关于印发〈大中小学劳动教育指导纲要(试行)〉的通知》的文件要求开设，在日常生活劳动教育方面，立足个人生活事务处理，注重生活能力和良好卫生习惯培养，树立自立自强意识；在生产劳动教育方面，要让学生体验从简单劳动、原始劳动向复杂劳动、创造性劳动的发展过程，学会使用工具，掌握相关技术；在服务性劳动教育方面，让学生利用知识、技能等为他人和社会提供服务，在服务性岗位上见习实习；在公益劳动、志愿服务中强化社会责任感。  | 36 |

**表 3 公共基础选修课程主要教学内容与要求**

| 序号 | 课程名称      | 教学内容与要求                                                                                                                                                                                        | 参考学时 |
|----|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 中职生传统文化教育 | 本课程围绕落实“立德树人”的根本任务，通过发挥传统文化“文以化人”的作用，让学生了解节日习俗，学习传统技艺，品鉴文学经典，感受德育故事，继承和发扬优秀传统文化，培养职业精神，塑造优秀品格，传承传统技艺，涵养家国情怀，形成正确的世界观、人生观和价值观，坚定文化自信、振奋民族精神，切实增强民族文化认同感，增强文化传承的自觉性，从而具有健康的情趣追求、优雅的审美意识和厚实的人文精神。 | 36   |
| 2  | 安全教育      | 根据国家和省市对学校安全教育的要求，学习国家安全要求与基本知识，社会、校园与个人的交通安全，校内外活动安全、消防安全、卫生防疫和饮食起居等安全知识以及逃生技能、预防知识，学习安全综合治理知识，开展安全预防技能训练和逃生演练活动，                                                                             | 18   |

|   |                 |                                                                                                                                                                                                                    |    |
|---|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|   |                 | 开展主题安全讲座，培养学生国家安全保密意识，提高日常工作生活安全意识以及防范知识与技能；培养学生安全防范意识，掌握安全基本知识和常见危险情况下的逃生能力和技巧，树立对生命的尊重理念。                                                                                                                        |    |
| 3 | 创新创业教育          | 本课程是公共基础限定选修课程。通过本课程的学习，让学生了解和掌握基本的创新、创业方法，培养创新意识，激发创业激情，提升创新能力和创业能力。结合创新创业成功案例分析讨论，帮助学生深刻认识创新的重要性，树立正确的创新创业观，培养学生善于思考、勇于探索的创新精神和敢于承担风险、挑战自我的进取意识，引导学生更好运用所学知识进行创新创业实践。                                            | 18 |
| 4 | 语文<br>(职业模块)    | 本课程模块是语文限定选修模块，是要通过劳动精神工匠精神作品研读、职场应用写作与交流、微写作合科普作品选读四个专题教学，引导学生领悟劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚，培育劳动精神、弘扬工匠精神和劳模精神，培养学生职场应用写作能力，洽谈和协商能力、求职和应聘能力，引导学生学习微写作和阅读科普作品，扩大视野，提高解决生活实际问题和培养科学态度。                                      | 54 |
| 5 | 数学<br>(拓展模块)    | 本课程模块是数学限定选修模块，分拓展模块一和拓展模块二，拓展一主要涵盖充要条件、函数（三角计算、数列）、几何与代数（平面向量、圆锥曲线、立体几何、复数）和概率与统计（排列组合、随机变量及其分布、统计）；拓展二涵盖数学文化专题、数学建模专题、数学工具专题等七个专题和数学与艺术、数学与体育、数学与军事等五个数学案例。通过学习帮助学生感悟数学在生活、政治、经济、科学等领域的广泛应用，提升学生运用数学知识解决实际问题的能力。 | 36 |
| 6 | 英语<br>(职业模块)    | 本课程模块是英语限定选修模块，主要包涵求职应聘、职场礼仪、职场服务、设备操作、技术应用、职场安全、危机应对、职业规划等8个主题，通过教学让学生在职业场景中了解西方语言用词、结构和篇章逻辑的不同，提高职场语言沟通能力，增强职业意识，促进其未来职业发展。                                                                                      | 36 |
| 7 | 体育与健康<br>(拓展模块) | 本课程模块是体育限定选修模块，主要包括球类运动、田径类运动、体操类运动、水上类运动、冰雪类运动、武术与民族民间传统体育类运动、新型体育类运动5个运动技能系列，通过学生选学某一运动项目，了解该项运动的历史文化介绍、基本知识和技能、技战术、比赛规则、引导学生增强体质、健全人格、锤炼意志，自觉遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品质。                                    | 90 |

## (二) 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。

## 1. 专业基础课程

专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程，包括烹饪原料、营养安全与卫生、成本核算、厨政管理等 4 门课程。

表 4 专业基础课程主要教学内容与要求

| 序号 | 课程名称    | 教学内容与要求                                                                                                                                                                                                                                       | 参考学时 |
|----|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 中西面点原料  | 本课程是中西面点专业必修的专业基础课程。通过学习谷物类原料、蔬菜类原料、畜禽类原料、水产品类原料、干货制品类原料、菌藻类原料、果品类原料、调味品类原料、佐助类原料，掌握原料的名称、外形、产地、产季、种类、品质特点、生产应用、营养、品质鉴别等，具备必须的烹饪原料基础知识，能够根据原料的特性在烹饪中灵活应用，为相关的专业知识打下基础。                                                                        | 18   |
| 2  | 营养安全与卫生 | 本课程是中西面点专业必修的专业基础课程。通过对人体需要的基本营养素、烹饪原料的营养价值、烹饪加工对原料营养价值的影响、合理烹饪与健康、特殊人群的营养需求分析等内容的学习，使学生掌握人体所需要的营养素、了解常见食材原料的营养价值、掌握烹饪过程中营养素的保留手段，了解特殊人群营养需求，能够在进入餐饮工作岗位后科学运用营养学知识指导食物制作过程、针对各类人群需求，制订膳食营养改善计划、协助普及营养健康知识，推广健康烹饪模式与营养均衡配餐，为以后学习其他专业课程打下坚实的基础。 | 18   |
| 3  | 成本核算    | 本课程是中西面点专业必修的专业基础课程。通过学习餐饮成本核算的数学基础、热量在营养配餐中的应用、餐饮成本核算、饮食产品销售价格核定等内容，使学生了解营养配餐的知识，掌握净料、净料率、食品成本三要素等知识，具备餐饮成本核算的能力，能够根据原料的配比计算出产品的成本，能够正确核算餐饮成本，掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点，并能够有针对性地实施成本控制，为后续其他专业课程学习打下必要基础。                                      | 18   |
| 4  | 厨政管理    | 本课程是中西面点专业必修的专业基础课程。通过学习餐饮企业厨房的烹饪生产流程，各岗位职责及相互关系，厨房设备常识及保养知识，厨房生产管理常识，根据现在餐饮行业厨师长作为经验型管理人才，通过学习如何运用现代科学管理知识和先进技术管理厨房，使学生了解厨房管理的基本知识，提高自身综合素质和具备职业生涯不断发展的能力。                                                                                   | 18   |

## 2. 专业核心课程

专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程，包括中式面点制作、西式面点制作、面包课堂、蛋糕裱花与装饰、地方风味名点、面点基本功等 6 门课程。

表 5 专业核心课程主要教学内容与要求

| 序号 | 课程名称   | 典型工作任务描述                                                         | 主要教学内容与要求                                                                                                                                              | 参考学时 |
|----|--------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 中式面点制作 | 1. 各类面团的制作。<br>2. 各类馅心的制作。<br>3. 各类面点成型技法。<br>4. 各类面点成熟方法。       | 1. 了解常用设备与工具的使用和保养。<br>2. 掌握各类面团制作的工艺流程、基本技法及成熟方法。<br>3. 掌握各类馅心的制作方法。<br>4. 掌握面点制作领域的新工艺和数字化智能设备的使用。<br>5. 能根据市场的需求、季节的变化合理组配筵席面点。                     | 198  |
| 2  | 西式面点制作 | 1. 饼干制作。<br>2. 派、塔制作。<br>3. 蛋糕制作。<br>4. 慕斯、巧克力制作。<br>5. 清酥类制品制作。 | 1. 了解常用及新兴西式面点原料的性质、分类。<br>2. 了解西式面点领域新设备的使用。<br>3. 了解常用设备与工具的使用和保养。<br>4. 能制作蛋糕类、混酥类、清酥类、泡芙类、饼干类、巧克力类、冻品类西式面点。<br>5. 能调制常用西式面点馅料。<br>6. 能对西式面点进行装盘和装饰 | 144  |
| 3  | 面包制作   | 1. 面团的搅拌。<br>2. 软质面包制作。<br>3. 硬质面包制作。<br>4. 披萨制作。<br>5. 松质面包制作。  | 1. 了解常用及新兴面包原料的性质、分类。<br>2. 了解面包制作新设备的使用。<br>3. 了解常用设备与工具的使用和保养。<br>4. 能制作软质面包、硬质面包、花式装饰面包、披萨、牛角、吐司。<br>5. 能调制常用面包馅料、表面装饰。<br>6. 能对不同用途面包进行装盘和装饰       | 144  |

|   |        |                                                                                                              |                                                                                                                                                   |     |
|---|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 4 | 地方风味名点 | 1. 了解我国地方风味面点的起源、历史典故、民俗文化<br>2. 地方风味面点制作。<br>3. 时令节气面点制作。                                                   | 1. 了解地方风味名点的历史典故、成品特点。<br>2. 能制作地方风味名点。<br>3. 能创新设计地方风味面点                                                                                         | 54  |
| 5 | 面点装饰技艺 | 1. 认识蛋糕制作与装饰的各类原料。<br>2. 了解食用色素的调配技巧。<br>3. 能够掌握蛋糕坯制作技术。<br>4. 能够掌握抹面技术。<br>5. 能够掌握裱花技术。<br>6. 能够根据不同主题设计蛋糕。 | 1. 了解常用及新兴蛋糕及蛋糕装饰原料的性质、分类。<br>2. 了解蛋糕制作新设备的使用。<br>3. 了解常用设备与工具的使用和保养。<br>4. 能制作各式蛋糕坯体，很好的操控各类装饰原料。<br>5. 很好的掌握蛋白的打制及蛋糕各类浆体制制。<br>6. 能制作和装饰各类蛋糕和甜品 | 144 |
| 6 | 面点基本功  | 1. 厨房出品质量管理。<br>2. 厨房成本控制与核算。<br>3. 厨房卫生与安全管理                                                                | 1. 了解中西面点厨房工具设备及其使用。<br>2. 了解市场经济下的餐饮新业态及运作方式。<br>3. 掌握中西面点厨房出品质量管理方法和成本核算。<br>4. 掌握中西面点厨房安全生产的操作规范及质量管理。<br>5. 能运用大数据、信息技术手段为面点生产及销售服务。          | 126 |

### 3. 专业拓展课程

专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展或纵向拓展的课程，是提升综合职业能力的延展课程，包括翻糖制作、花饽饽制作、饮品制作、糖艺等 4 门课程。



表 6 专业拓展课程主要教学内容与要求

| 序号 | 课程名称  | 主要教学内容与要求                                                                                                                                                                                                                            | 参考学时 |
|----|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 翻糖制作  | 本课程是中西面点专业必修的专业拓展课程。通过学习翻糖的基本常识和历史,学习翻糖膏、干佩斯、蕾丝膏的区别与调制、着色、造型方法等内容,使学生感受造型艺术的独特魅力,提高学生的审美、观察和创造能力,使学生具有对形态的敏感性;能够培养学生独立思考、动手动脑的能力,为后续其他专业课程学习打下必要基础。                                                                                  | 72   |
| 2  | 花饽饽制作 | 本课程是中西面点专业必修的专业拓展课程。通过学习花饽饽传承的历史和民俗文化,使学生了解山东地域的特色民俗面食和相关民俗仪式活动;通过学习制作蒿酵、运用天然食用色素原料调色、揉、搓、捏、剪、压、刻等手法使同学们掌握花饽饽制作的传统技艺技法,具备根据客户需求制作花饽饽组合的能力和根据市场发展趋势挖掘新原料、开发新产品的能力,为后续其他专业课程学习打下必要基础。                                                  | 72   |
| 3  | 饮品制作  | 本课程是中西面点专业必修的专业拓展课程。通过了解饮品的历史起源、传播路径及文化地位,感受中华优秀传统文化;使学生了解各种饮品原料的特性、产地、风味及适用场景,掌握饮料和软饮料的定义、分类;通过了解常见饮品制作设备的构造和工作原理,掌握设备的正确操作方法,能根据饮品类型选择合适的设备。通过学习饮品制作的基本步骤和工艺,掌握多种工艺的综合运用,制作复杂的饮品,学习饮品品鉴的基本步骤和专业术语,了解饮品创新的形式和原理,结合市场需求能提出创新设想或改进方案。 | 18   |
| 4  | 糖艺    | 本课程是中西面点专业必修的专业拓展课程。通过了解糖艺的基本常识和历史发展,学习艾素糖融化、着色、造型方法等内容,使学生感受的糖艺造型艺术的独特魅力,提高学生的审美、观察和创造能力,使学生具有对形态的敏感性;能够培养学生独立思考、动手动脑的能力,为后续其他专业课程学习打下必要基础。                                                                                         | 54   |

### (三) 实践性教学环节

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

1. 校内实训：综合实训是本专业必修的实训环节，主要在校内实训基地（中心）进行原料加工、中式面点制作、西式面点制作等实训，包括单项技能训练、综合能力实训和生产性实训等。

表 7 实训主要教学内容与要求

| 序号 | 项目         | 教学内容与要求                                                                                                                                                                                                                                      | 地点                 | 学期     | 学时  |
|----|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|-----|
| 1  | 中式面点制作综合实训 | 通过中西面点制作综合实训，使学生掌握面团的分类及调制、各色馅心的制作和应用、各类成型和成熟技法以及装盘和筵席搭配等技能，具备独立简单中式面点品种制作能力，能够独立完成餐饮企业、食品生产企业中式面点制作工作，全面提升学生解决实训中遇到的实际问题能力。                                                                                                                 | 中式面点实训室            | 第 5 学期 | 120 |
| 2  | 西式面点制作综合实训 | 通过西式面点制作综合实训，使学生掌握西式点心的起源、发展趋势，饼房、生产企业等西式点心生产工具、设备、环境布局，西式点心生产主辅料的性质、作用等内容；使学生了解西点历史、生产工具及设备操作要点和注意事项，掌握原料的选用、设备安全操作规范、代表产品的工艺流程和制作要点，掌握西点技能大赛行业技术规范、质量标准等知识和技能，具备餐饮企业、饼店常见产品生产能力和大赛作品的制作能力，能够独立完成餐饮企业、食品生产企业西式面点制作等工作，全面提升学生解决实训中遇到的实际问题能力。 | 西式面点实训室或校企产教融合育人基地 | 第 5 学期 | 120 |

## 2. 实习

实习包括认识实习和岗位实习，要对接真实职业场景或工作情景，在校内生产性实训基地或校外实习基地进行实习，让学生了解企业的运作、组织架构、规章制度和企业文化；掌握中、西式面点岗位典型工作流程、工作内容和核心技能；养成爱岗敬业、

精益求精、诚实守信的职业精神，增强学生的就业能力。

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，按照《职业学校学生实习管理规定》文件要求，会同实习单位制定学生实习工作具体管理办法和安全管理规定、实习学生安全及突发事件应急预案等制度，学校和实习单位应根据法律法规，为实习学生购买实习责任保险。鼓励实习单位为实习学生购买意外伤害险，保证实习质量和学生安全。同时，学校选派专门的实习指导教师和人员，卒子开展专业对口实习，加强对学生实习的指导、管理和考核。

表 8 实习主要教学内容与要求

| 序号 | 实习内容 | 教学内容与要求                                                                                                                       | 地点   | 学期       | 学时  |
|----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------|-----|
| 1  | 认识实习 | 通过组织学生到企业观摩、体验等方式，让学生初步了解本专业所对应的职业岗位的工作环境和岗位要求，增强学生的职业认识，帮助学生树立专业情感和职业兴趣。                                                     | 实习基地 | 第 5 学期   | 30  |
| 2  | 岗位实习 | 通过岗位实习，了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产基本知识，运用所学专业知识和技能，进行岗位实践，提升专业技能和工作能力，初步形成良好的职业道德意识和行为规范，学会沟通交流和团队协作，提高社会适应能力，为今后真正走上工作岗位打下坚实基础。 | 实习基地 | 第 5-6 学期 | 720 |

## 九、教学进程总体安排

### （一）基本要求

### （一）基本要求

每学年为52周，其中教学时间40周（含复习考试），寒暑假12周，按每学期18周计算，周学时为28学时，岗位实习按每周30学时安排，3年总学时为3246学时。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1学分。

公共基础课程共1098学时，占总学时的33.8%，专业课程占总学时的66.2%。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。实践性教学占总学时的63.83%。各类选修课程占总学时的15.53%。

## （二）教学时间安排

表9 教学时间安排（单位：周）

| 周数<br>学期 | 内容 | 军训<br>入学<br>教育 | 认识<br>实习 | 综合<br>实训 | 岗位<br>实习 | 毕业<br>设计 | 毕业<br>教育 | 机动 | 课程<br>教学 | 假期 | 合计  |
|----------|----|----------------|----------|----------|----------|----------|----------|----|----------|----|-----|
| 一        |    | 1              |          |          |          |          |          | 1  | 18       | 12 | 52  |
| 二        |    |                |          |          |          |          |          | 2  | 18       |    |     |
| 三        |    |                |          |          |          |          |          | 2  | 18       | 12 | 52  |
| 四        |    |                |          |          |          |          |          | 2  | 18       |    |     |
| 五        |    |                | 1        | 8        | 6        |          |          | 2  | 3        | 12 | 52  |
| 六        |    |                |          |          | 18       | 1        | 1        |    |          |    |     |
| 合计       |    | 1              | 1        | 8        | 24       | 1        | 1        | 9  | 75       | 36 | 156 |

### (三) 教学进程安排表

表 10 中西面点专业教学进程安排表

| 课程类别   |     | 序号                | 课程名称        | 学时分配 |      |      | 学分  | 考核方式 | 按学年、学期教学进程安排<br>(教学周数/周学时) |      |      |      |      |      |
|--------|-----|-------------------|-------------|------|------|------|-----|------|----------------------------|------|------|------|------|------|
|        |     |                   |             | 总学时  | 理论学时 | 实践学时 |     |      | 第一学年                       |      | 第二学年 |      | 第三学年 |      |
|        |     |                   |             |      |      |      |     |      | 1                          | 2    | 3    | 4    | 5    | 6    |
|        |     |                   |             |      |      |      |     |      | 18 周                       | 18 周 | 18 周 | 18 周 | 18 周 | 20 周 |
| 公共基础课程 | 必修课 | 1                 | 中国特色社会主义    | 36   | 36   | 0    | 2   | 考试   | 2                          |      |      |      |      |      |
|        |     | 2                 | 心理健康与职业生涯   | 36   | 36   | 0    | 2   | 考试   |                            | 2    |      |      |      |      |
|        |     | 3                 | 哲学与人生       | 36   | 36   | 0    | 2   | 考试   |                            |      | 2    |      |      |      |
|        |     | 4                 | 职业道德与法治     | 36   | 36   | 0    | 2   | 考试   |                            |      |      | 2    |      |      |
|        |     | 5                 | 语文（基础模块）    | 144  | 144  | 0    | 8   | 考试   | 2                          | 2    | 2    | 2    |      |      |
|        |     | 6                 | 数学（基础模块）    | 108  | 108  | 0    | 6   | 考试   | 2                          | 2    | 2    |      |      |      |
|        |     | 7                 | 英语（基础模块）    | 108  | 108  | 0    | 6   | 考试   | 2                          | 2    | 2    |      |      |      |
|        |     | 8                 | 信息技术（基础模块）  | 108  | 36   | 72   | 6   | 考试   | 2                          | 2    |      |      | 2    |      |
|        |     | 9                 | 历史（基础模块）    | 72   | 72   | 0    | 4   | 考试   | 2                          | 2    |      |      |      |      |
|        |     | 10                | 体育与健康（基础模块） | 54   | 18   | 36   | 3   | 考试   | 2                          | 1    |      |      |      |      |
|        |     | 11                | 艺术（基础模块）    | 36   | 36   | 0    | 2   | 考试   |                            |      | 1    | 1    |      |      |
|        |     | 12                | 劳动教育        | 36   | 18   | 18   | 2   | 考查   | *                          | *    |      |      |      |      |
|        |     | 小计（占总课时比例 24.95%） |             |      | 810  | 684  | 126 | 45   |                            |      |      |      |      |      |

| 课程类别   |                  | 序号               | 课程名称    | 学时分配 |      |      | 学分 | 考核方式 | 按学年、学期教学进程安排<br>(教学周数/周学时) |     |      |     |      |     |  |
|--------|------------------|------------------|---------|------|------|------|----|------|----------------------------|-----|------|-----|------|-----|--|
|        |                  |                  |         | 总学时  | 理论学时 | 实践学时 |    |      | 第一学年                       |     | 第二学年 |     | 第三学年 |     |  |
|        |                  |                  |         |      |      |      |    |      | 1                          | 2   | 3    | 4   | 5    | 6   |  |
|        |                  |                  |         |      |      |      |    |      | 18周                        | 18周 | 18周  | 18周 | 18周  | 20周 |  |
| 限定选修课程 | 1                | 中职生传统文化教育        |         | 36   | 36   | 0    | 2  | 考查   | *                          | *   |      |     |      |     |  |
|        | 2                | 安全教育             |         | 18   | 18   | 0    | 1  | 考查   | *                          |     |      |     |      |     |  |
|        | 3                | 创新创业教育           |         | 18   | 18   | 0    | 1  | 考查   |                            | 1   |      |     |      |     |  |
|        | 4                | 语文（职业模块）         |         | 54   | 54   | 0    | 3  | 考试   |                            |     |      |     | 3    |     |  |
|        | 5                | 数学（拓展模块）         |         | 36   | 36   | 0    | 2  | 考试   |                            |     |      | 2   |      |     |  |
|        | 6                | 英语（职业模块）         |         | 36   | 36   | 0    | 2  | 考试   |                            |     |      | 2   |      |     |  |
|        | 7                | 体育与健康（拓展模块）      |         | 90   | 18   | 72   | 5  | 考试   |                            | 1   | 2    | 2   |      |     |  |
|        | 小计（占总课时比例 8.87%） |                  | 288     | 216  | 72   | 16   |    |      |                            |     |      |     |      |     |  |
| 专业课程   | 专业基础课程           | 1                | 烹饪原料    |      | 18   | 18   | 0  | 1    | 考试                         | 1   |      |     |      |     |  |
|        |                  | 2                | 营养安全与卫生 |      | 18   | 18   | 0  | 1    | 考试                         |     | 1    |     |      |     |  |
|        |                  | 3                | 成本核算    |      | 18   | 18   | 0  | 1    | 考试                         |     |      | 1   |      |     |  |
|        |                  | 4                | 厨政管理    |      | 18   | 18   | 0  | 1    | 考试                         |     |      |     | 1    |     |  |
|        |                  | 小计（占总课时比例 2.22%） |         | 72   | 72   | 0    | 4  |      |                            |     |      |     |      |     |  |

| 课程类别 |        | 序号                | 课程名称     | 学时分配 |      |      | 学分 | 考核方式 | 按学年、学期教学进程安排<br>(教学周数/周学时) |     |      |     |      |     |
|------|--------|-------------------|----------|------|------|------|----|------|----------------------------|-----|------|-----|------|-----|
|      |        |                   |          | 总学时  | 理论学时 | 实践学时 |    |      | 第一学年                       |     | 第二学年 |     | 第三学年 |     |
|      |        |                   |          |      |      |      |    |      | 1                          | 2   | 3    | 4   | 5    | 6   |
|      |        |                   |          |      |      |      |    |      | 18周                        | 18周 | 18周  | 18周 | 18周  | 20周 |
|      | 专业核心课程 | 1                 | 中式面点制作   | 198  | 40   | 158  | 11 | 考试   | 7                          | 4   |      |     |      |     |
|      |        | 2                 | 西式面点制作   | 144  | 40   | 104  | 8  | 考试   |                            |     | 4    | 4   |      |     |
|      |        | 3                 | 面包课堂     | 144  | 40   | 104  | 8  | 考试   |                            |     | 4    | 4   |      |     |
|      |        | 4                 | 蛋糕裱花与装饰  | 144  | 24   | 120  | 8  | 考试   |                            |     | 4    | 4   |      |     |
|      |        | 5                 | 地方风味名点   | 54   | 4    | 50   | 3  | 考试   | 3                          |     |      |     |      |     |
|      |        | 6                 | 面点基本功    | 126  | 24   | 102  | 7  | 考试   | 3                          | 4   |      |     |      |     |
|      |        | 小计（占总课时比例 24.95%） |          | 810  | 176  | 638  | 45 |      |                            |     |      |     |      |     |
|      | 专业拓展课程 | 1                 | 翻糖制作     | 72   | 0    | 72   | 4  | 考试   |                            |     | 4    |     |      |     |
|      |        | 2                 | 花饽饽制作    | 72   | 0    | 72   | 4  | 考试   |                            | 4   |      |     |      |     |
|      |        | 3                 | 饮品制作     | 18   | 0    | 18   | 1  | 考查   |                            |     |      | 1   |      |     |
|      |        | 4                 | 糖艺       | 54   | 0    | 54   | 3  | 考查   |                            |     |      | 3   |      |     |
|      |        | 小计（占总课时比例 6.65%）  |          | 216  | 0    | 216  | 12 |      |                            |     |      |     |      |     |
|      | 实习实训   | 1                 | 认识实习     | 30   | 0    | 30   | 1  | 考查   |                            |     |      |     | 1周   |     |
|      |        | 2                 | 中西面点综合实训 | 120  | 0    | 120  | 7  | 考查   |                            |     |      |     | 4周   |     |
|      |        | 3                 | 西式面点综合实训 | 120  | 0    | 120  | 7  | 考查   |                            |     |      |     | 4周   |     |
|      |        | 4                 | 岗位实习     | 720  | 0    | 720  | 40 | 考查   |                            |     |      |     | 6周   | 18周 |
|      |        | 小计（占总课时比例 30.50%） |          | 990  | 0    | 990  | 55 |      |                            |     |      |     |      |     |

| 课程类别     | 序号               | 课程名称    | 学时分配 |      |      | 学分  | 考核方式 | 按学年、学期教学进程安排<br>(教学周数/周学时) |      |      |      |      |      |
|----------|------------------|---------|------|------|------|-----|------|----------------------------|------|------|------|------|------|
|          |                  |         | 总学时  | 理论学时 | 实践学时 |     |      | 第一学年                       |      | 第二学年 |      | 第三学年 |      |
|          |                  |         |      |      |      |     |      | 1                          | 2    | 3    | 4    | 5    | 6    |
|          |                  |         |      |      |      |     |      | 18 周                       | 18 周 | 18 周 | 18 周 | 18 周 | 20 周 |
| 其他       | 1                | 入学教育与军训 | 30   | 0    | 30   | 1   | 考查   | 1 周                        |      |      |      |      |      |
|          | 2                | 毕业设计    | 30   | 0    | 30   | 1   | 考查   |                            |      |      |      |      | 1 周  |
|          | 3                | 毕业教育    | 30   | 30   | 0    | 1   | 考查   |                            |      |      |      |      | 1 周  |
|          | 小计（占总课时比例 1.85%） |         | 60   | 30   | 30   | 3   |      |                            |      |      |      |      |      |
| 周学时及学分合计 |                  |         | 3246 | 1174 | 2072 | 180 |      | 28                         | 28   | 28   | 28   | 30   | 30   |
| 总学时      |                  |         | 3246 |      |      |     |      |                            |      |      |      |      |      |

备注:

1. 劳动教育除安排周三下午, 36 学时, 计 2 学分, 各部围绕劳动精神、劳模精神、工匠精神等方面开展。
2. 安全教育以班会形式开展, 18 学时, 计 1 学分。
3. 中职生传统文化教育采用线上、线下混合教学, 线下在早自习、思政课和语文课中渗透教学, 线上利用智慧树平台自主学习。36 学时, 计 2 学分。
4. 认识实习共计 1 个周, 30 学时, 计 1 学分。
5. 各教学部要发挥专业教师特长, 积极开设包括音乐、美术、书法、舞蹈、戏曲、影视鉴赏、剪纸、手工制作等传统文化艺术课, 组织开展专业作品展示、文化艺术节等活动, 学时应达到 36 学时。
6. 除体育课外, 早操、间操和体育大课间等校园体育活动每天不少于 1 个小时。



## 十、实施保障

### （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，合理配置教师资源，并将师德师风作为教师队伍建设的第一标准，传承弘扬教育家精神，不断提升专业师资队伍综合素质。

#### 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为 20:1，专任教师中具有高级专业技术职务人数比例为 1:5。“双师型”教师占专业课教师数比例应为 100%。能够整合校内外优质人才资源，选聘 1 名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，推动产学研合作与人才培养。

#### 2. 专业带头人

培养具有本专业及相关专业副高及以上职称专业带头人 1 人；专业带头人应具备较强的实践能力，能广泛联系行业企业，适应培育新质生产力发展要求，了解国内餐饮、食品加工等行业发展新趋势，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，在本专业改革和转型发展中起引领作用。

#### 3. 专任教师

本专业专任教师 6 人，其中骨干教师 3 人，专业教师 3 人，并应满足以下要求：

（1）专任教师应具备良好的师德和终身学习能力，具有教师资格证书。

（2）专任教师应具有餐饮、食品加工等相关专业学历；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。

（3）专任教师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，能适应产业、行业发展需求，熟悉企业情况，参加企业实践和技术服务；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）专业实习指导教师应具有中级工以上职业技能等级证书，具有专业教学经验。能够参与制定岗位实习计划，对学生进行安全教育并参与岗位实习全过程管理，与企业指导教师联系并协调岗位实习相关事宜，完成岗位实习指导和做好成绩评定。

#### 4. 兼职教师

根据教育部等四部门《关于印发〈职业学校兼职教师管理办法〉的通知》（教师〔2023〕9号）文件要求，制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法，聘请相关行业企业的具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验的技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才1人担任专业兼职教师，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。

#### （二）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需要的专业教室、实验室、实训室和实习实训基地。

##### 1. 专业教室基本条件

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。

## 2. 实训场所基本条件

实训基地（中心）、实训室的面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准规定，实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实训指导教师配备合理，实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展原料选配、中式面点制作、西式面点制作等实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

表12 中西面点专业实训室一览表

| 序号 | 实训室类别 | 实训室名称    | 数量 | 主要配置设备 | 数量（台/套） | 实训项目     |
|----|-------|----------|----|--------|---------|----------|
| 1  | 技能实训室 | 中式面点实训室  | 2  | 冰箱     | 2       | 中点实训     |
|    |       |          |    | 烤箱     | 2       |          |
|    |       |          |    | 醒发箱    | 4       |          |
|    |       |          |    | 蒸柜     | 8       |          |
|    |       | 西式面点实训室  | 1  | 开酥机    | 1       | 西点实训     |
|    |       |          |    | 双动和面机  | 2       |          |
|    |       |          |    | 压面机    | 2       |          |
|    |       |          |    | 醒发箱    | 2       |          |
|    |       | 演示室      | 1  | 醒发箱    | 1       | 中西面点制作演示 |
|    |       |          |    | 双动和面机  | 1       |          |
|    |       |          |    | 烤箱     | 1       |          |
|    |       | 产教融合实训车间 | 1  | 烤箱     | 2       | 综合实训     |
|    |       |          |    | 双动和面机  | 2       |          |
|    |       |          |    | 冰箱     | 2       |          |
|    |       |          |    | 开酥机    | 1       |          |

### 3. 实习场所基本要求

要符合《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。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供原料选配、中式面点制作、西式面点制作、食品加工制作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的，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。

表13 中西面点专业实习基地

| 序号 | 实习基地             | 实习内容 | 实习（参观）岗位      |
|----|------------------|------|---------------|
| 1  | 威海九龙晟酒店管理有限公司    | 认识实习 | 中西式点心制作、饼房、烘焙 |
| 2  | 威海龙跃国际大酒店有限公司    | 认识实习 | 中西式点心制作、饼房、烘焙 |
| 3  | 威海铂丽斯国际大酒店股份有限公司 | 认识实习 | 中西式点心制作、饼房、烘焙 |
| 4  | 威海百纳瑞汀酒店有限公司     | 岗位实习 | 中西式点心制作、饼房、烘焙 |
| 5  | 威海海悦国际饭店有限公司     | 岗位实习 | 中西式点心制作、饼房、烘焙 |
| 6  | 威海金海湾国际饭店有限公司    | 岗位实习 | 中西式点心制作、饼房、烘焙 |
| 7  | 威海市东山宾馆有限公司      | 岗位实习 | 中西式点心制作、饼房、烘焙 |
| 8  | 威海卫大厦有限公司        | 岗位实习 | 中西式点心制作、饼房、烘焙 |

### （三）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需要的教材、图书及数字化资源等。

#### 1. 教材选用基本要求

按照教育部《职业院校教材管理办法》、山东省《职业院校教材管理实施细则》等规定，健全学校内部教材选用制度，遵循公开、公平、公正的原则，经过规范程序选用教材，其中，思想政治、语文、历史必修课程使用国家统编教材；专业课程教材优先选用国家规划教材和国家优秀教材。在国家和省级规划教材不能满足需要的情况下，在学校教材建设指导委员会指导下，根据本专业人才培养和教学实际需要，补充编写反映自身专业特色的校本教材。专业教材应符合技术技能人才成长规律和学生认知特点，并充分体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

#### 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、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：行业政策法规资料，有关行业的标准类、操作规范类、实务类图书及专业学术期刊、行业期刊等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

#### 3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、同时搭建信息化教学平台，鼓励教师利用国家职业教育智慧教育平台及其他接入该平台的其他平

台开展实际教学，满足专业建设信息化教育教学要求，提升师生数字素养，有效推动专业数字化、绿色化转型，适应行业数字化、智能化、网络化发展新趋势。

#### （四）教学方法

教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法，以达成预期教学目标。倡导因材施教、因需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学。

公共基础课教学，要贴近生活、因材施教、激发兴趣，开展启发式教学和学练结合的教学方法方式，突出新课标要求的核心素养培养，加强与职业岗位素质要求对接；专业课程教学，依托体现新方法、新技术、新工艺、新标准的真实生产项目和典型工作任务等，开展项目式、情境式教学，结合人工智能等技术实施课程教学的数字化转型，建立和形成“教、学、做、评”一体化的教学模式，突出培养学生动手操作技能和职业素养，强化学生创新能力和职业就业能力。

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；结合专业实际落实课程思政，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。

#### （五）学习评价

学生学习评价应重视真实的教学情景，贯穿于每个教学环节，覆盖应用的评价主体，不仅重视终结性评价，同时重视过程性评价。

##### 1. 构建“过程评价+终结性评价”的学业评价体系

加强对学生学业成绩的考核，充分发挥教师在学生评价中的主导作用。考核内容主要从学生课堂表现、出勤、平时作业完成情况、平时测试、期末考试等方面进行。学业成绩=平时表现\*40%+期末成绩\*60%，其中，学生学业综合成绩必须每科达到60分及以上，不及格者需进行补考，否则不予毕业。

## 2. 构建“学校+企业”双主体实习评价体系

### (1) 考核内容

对学生岗位实习期间的工作纪律、实习任务、实习成果等进行全面评价考核。

### (2) 考核形式

实习成绩由实习单位和学校两部分考核成绩构成，其中学校指导教师评分占比30%，企业指导教师评分占比70%。最终采用优秀、良好、及格、不及格四级记分制。

### (3) 考核组织

学校应与岗位实习企业共同建立对学生的岗位实习考核制度，共同制订实习评价标准。岗位实习考核应由学校组织，学校、企业共同实施，以企业考核为主。

## （六）质量保障

1. 学校完善教学管理机制，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，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。

2. 专业教研组应建立集体备课制度，定期召开教研会议，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。

3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情

况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

## **十一、毕业要求**

（一）思想品德。思想品德合格，在校期间无违法或严重违纪行为。

（二）学业成绩。在校期间，根据人才培养方案确定的目标和培养规格，完成课程学习，全部课程考核合格。

（三）实习合格。实习期满，经学校、企业共同鉴定，实习成绩合格。

## **十二、附录**

1. 专业岗课赛证与职业能力分析表
2. 教学进程变更申请表



## 附录 1

### 中西面点专业岗课赛证与职业能力分析表

| 职业<br>岗位 | 典型工作<br>任 务 | 职业能力要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 职业资格标准<br>(职业技能等级标准)                                                                              | 职业技能大赛标准 | 课程    |
|----------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|
| 初加工      | 原料选配        | <p>1. 原料识别能力: 能够识别各种面点原料, 包括面粉、糖、油脂、蛋类、乳制品、酵母、香料等, 并了解它们的特性和用途。</p> <p>2. 原料质量评估: 能够评估原料的质量, 包括新鲜度、纯度、口感等, 以确保最终产品的品质。</p> <p>3. 配方理解与应用: 理解面点配方的基本原理, 能够根据配方正确选配原料, 并能够根据实际情况调整配方。</p> <p>4. 卫生与安全知识: 了解食品卫生和安全标准, 能够在原料选配和处理过程中遵守相关法规, 确保食品安全。</p> <p>5. 成本控制意识: 在保证产品质量的前提下, 合理控制原料成本, 提高经济效益。</p> <p>6. 创新能力: 能够根据市场需求和消费者口味, 创新原料选配, 开发</p> | <p>1. 经本职业初级正规培训达规定标准学时数, 并取得结业证书。</p> <p>2. 在本职业连续见习工作 2 年以上。</p> <p>3. 本职业学徒期满。</p> <p>(五级)</p> | 无        | 面点基本功 |

|      |        |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                 |
|------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|      |        | <p>新产品。</p> <p>7. 团队合作能力: 在厨房环境中, 能够与团队成员有效沟通, 协作完成原料选配和面点制作。</p> <p>8. 持续学习意愿: 面点行业不断发展, 需要不断学习新的原料、技术和趋势, 以适应行业发展。</p> <p>9. 时间管理能力: 能够合理安排时间, 确保原料选配和面点制作按时完成。</p>                                         |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                 |
| 中式面点 | 中式面点制作 | <p>1. 能根据工作内容正确选用制馅原料</p> <p>2. 能根据工作内容正确选用辅助原料</p> <p>3. 能根据工作内容正确选用调味原料</p> <p>4. 能运用正确的加工刀法制馅</p> <p>5. 能用面肥或酵母调制发酵面团能兑碱</p> <p>6. 能制作生化膨松面坯无馅类点心制品</p> <p>7. 能正确调制水油面、干油酥</p> <p>8. 能用大包酥的开酥方法制作暗酥类点心</p> | <p>1. 取得本职业初级职业资格证书后, 连续从事本职业工作 3 年以上, 经本职业中级正规培训达规定标准学时数, 并取得结业证书。</p> <p>2. 取得本职业初级职业资格证书后, 连续从事本职业工作 5 年以上。</p> <p>3. 取得经人力资源和社会保障行政部门审核认定的, 以中级技能</p> | <p>1. 比赛内容</p> <p>比赛内容包括指定面点 4 道占技能部分 50%自选品种 4 道占技能部分 50%。</p> <p>指定面点品种 4 道</p> <p>具体范围为盘丝饼、银丝卷、龙须面、佛手酥、提褶包、薄皮鲜虾饺、状元饺、高汤小饺、荷花酥、三角酥、海棠酥、梅花饺、白菜饺、蝴蝶饺、裱花蛋糕。</p> <p>要求每位参赛选手在规定的时间内制作指定品种, 均需制作一份 10 人量送评委室评分、另备尝碟供评委品尝。</p> <p>自选面点品种 4 道</p> <p>比赛总时间限内, 每延超 5 分钟从总得分</p> | 中式面点制作<br>面点基本功 |

|  |                                                                                                                                                                                 |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>8. 能用适量的原料、正确的方法调制蛋糕面坯</p> <p>9. 能用大米面食品能用米粉制作面食品</p> <p>10. 能用薯类制作点心，能用豆类制作点心</p> <p>11. 掌握各类成形方法</p> <p>12. 掌握各类成熟方法</p> <p>13. 能将制品整理、摆放整齐、美观能用沾、撒、挤、拼摆等简单方法点缀装饰制品的能力</p> | <p>为培养目标的中等以上职业学校本专业毕业证书。</p> <p>(四级)</p> | <p>中扣减 1 分，不足 5 分钟不扣分；延超 20 分钟，停止比赛。</p> <p>2. 计量要求</p> <p>在标准重量上下浮动 5 克，然后每超 2 克扣 1 分，超 5 分不计成绩；</p> <p>3. 节约与卫生要求：指定品种原料自取，不准称，品种做完后剩下的原料不超过 100 克；如超过 100 克每超 10 克扣 1 分包括面团、馅料；超 10 分不计成绩。</p> <p>4. 评判内容</p> <p>色泽 20 分指面点符合成品本身应具有的颜色，要求自然美观。</p> <p>形态 20 分指面点成熟后的外表形态要求大小一致，层次清晰。</p> <p>味 15 分：符合成品本身的有关要求，过分口重口轻或过分使用各种调辅料，使成品难以入口，酌扣 5-10 分。</p> <p>质地 20 分：指制品具有爽、松、软、糯、脆、酥、滑等不同质感。</p> <p>创新艺术 15 分：指制品体现创新性、技术性和精湛的造型及独特的艺术性。</p> |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|      |        |                                                                                                                                                                                                          |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                    |
|------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 西式面点 | 西式面点制作 | <p>1. 准备工具、设备配备原辅料的能力</p> <p>2. 原辅料的初加工和制作甜汁、馅料能力</p> <p>3. 调制面包面团，泡芙面糊，清蛋糕面糊，调制重油蛋糕面糊，制作慕斯和布丁的能力</p> <p>4. 各类面包、蛋糕、慕斯、布丁成型的能力</p> <p>5. 各类面包、蛋糕、慕斯、布丁成熟的能力</p> <p>6. 能将制品整理、摆放整齐、美观并用简单方法点缀装饰制品的能力。</p> | 四级 | <p>1. 按规定提供作业书：选手应在工位号抽签后向裁判长提交作业书。每位选手准备3本作业书。作业书需要包含如下内容：选手自带工器具和原材料的申报、作品的配方（必须准确、真实）及制作过程、作品的图片，采用A4纸彩色打印。</p> <p>2. 工作流程：工作流程顺畅，安排合理，在特定的时间内有效地安排和计划工作。超出规定展示时间的作品，不予评分。</p> <p>3. 半成品的制作：工作过程中，根据材料的特性，完成半成品的制作，合理运用材料，发挥材料的可塑性，合理存储。</p> <p>4. 作品的展示：所有作品须在规定时间内由选手本人放置在指定的展示台上对应工位号摆放展示并由裁判评分，摆放在规定以外位置的作品不予评分。</p> <p>5. 卫生/节俭：高效清洁完成工作计划，注重工作场所卫生，节俭，尽可能减少浪费。</p> <p>6. 竞赛时长：比赛时间8小时。参赛者必须在规定的时间节点展示作品。</p> <p>7. 成绩构成</p> | <p>西式面点制作</p> <p>面包课堂</p> <p>蛋糕裱花与装饰</p> <p>糖艺</p> |
|------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  | <p>各模块主观要素分、客观要素分生成各模块单项分，各模块单项分加入构成选手总成绩。数值取小数点后两位。</p> <p>8. 考核成绩并列的处理</p> <p>如出现最后分数并列，则按本次考核模块配分的多少进行排位，</p> <p>9. 项目配分</p> <p>评分项目 100% 主观评分% 客观评分%</p> <p>客观与主观评分</p> <p>客观分数评判：倾向于可视、可测（如数量、重量、时间、品种、尺寸等）</p> <p>主观分数评判：倾向于感性、不可测（如竞赛过程、技巧、创意、口味、光泽、组织、质地、摆盘、精细度、总体印象、主题等）</p> |  |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 附录2

# 威海市职业中等专业学校 教学进程变更申请表

教学部:

填报日期:

|          |                  |           |     |
|----------|------------------|-----------|-----|
| 课程名称     | 年级               | 专业班级      | 教学部 |
|          |                  |           |     |
|          |                  |           |     |
|          |                  |           |     |
| 原计划内容、进程 |                  | 变动后的内容、进程 |     |
|          |                  |           |     |
| 变动理由     |                  |           |     |
|          | 专业负责人签字：年 月 日    |           |     |
| 教学部意见    | 、<br>负责人签字：年 月 日 |           |     |

|                            |                                                                                                                                                |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 专业（群）<br>建设指导<br>委员会<br>意见 | <div style="text-align: right; padding-right: 50px;">           委员会主任签字：           <span style="margin-left: 100px;">年   月   日</span> </div>   |
| 教务处<br>意见                  | <div style="text-align: right; padding-right: 50px;">           负责人签字（盖章）：           <span style="margin-left: 100px;">年   月   日</span> </div> |
| 党委<br>意见                   | <div style="text-align: right; padding-right: 50px;">           党委（盖章）：           <span style="margin-left: 100px;">年   月   日</span> </div>    |

备注：本表一式三份，教务处、教学部和授课教师各存一份

## 十三、课程标准

### 中西面点原料知识课程标准

#### （一）课程性质与任务

本课程是中西面点专业的一门专业基础课程。通过学习常用中西面点原料的名称、产地、产季及营养特点以及中西面点原料的品质、特点和新原料的性质及运用；掌握常用烹饪原料的品质鉴别方法、保存方法和烹饪应用，使学生能够掌握中西面点原料的加工方法，养成食品安全环保及节约意识；并能根据原料特性改良和创新开发产品的能力，为专业核心课程的学习打下坚实基础。并对学生职业规范、职业素养及双创能力的培养起到重要的支撑作用。培养学生的职业道德和工匠精神，提高学生综合素质和职业能力。

#### （二）课程教学目标

##### 1. 素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有科学探索精神与创新意识。



## 2. 知识目标

- (1) 了解常用中西面点原料的分类;
- (2) 熟悉中西面点原料的产地、产季、品质特点;
- (3) 掌握常见原料的鉴别方法及原料合理贮藏的方法。
- (4) 掌握原料的使用方法;
- (5) 掌握原料的替代。

## 3. 能力目标

- (1) 具备原料选取、鉴别、初步处理的能力;
- (2) 具备分析影响中西面点原料品质变化因素的能力;
- (3) 具备运用一定的方法对中西面点原料进行品质鉴别和处理的能力;
- (4) 具备根据中西面点原料的结构及性质, 在中西面点制作中合理应用原料的能力;
- (5) 具备对由原材料至成品的生产过程进行全方位管理的能力;
- (6) 能够表达和人际沟通;
- (7) 能够从案例中寻找共性举一反三, 不断养成岗位要求需要的职业素养能力。

### (三) 参考学时

18 学时

### (四) 课程学分

1 学分

### (五) 课程内容和要求

| 序号 | 教学项目         | 教学内容与教学要求                                                                                                                         | 教学活动设计建议                                                                                                                | 参考课时 |
|----|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 项目一<br>原料概述  | 1. 了解烹饪原料研究的内容；熟悉烹饪原料的分类；<br>2. 掌握学习烹饪原料的方法以及途径。                                                                                  | 1. 可采用互动游戏、图片赏析等方式，了解本课程内容，帮助学生掌握学习方法，制定学习规划。                                                                           | 2    |
| 2  | 项目二<br>粮食类原料 | 1. 了解粮食类原料的概念、组织结构及营养结构；<br>2. 熟悉粮食类原料的分类方法及常见粮食类原料在中西面点中的应用；<br>3. 掌握常见粮食类原料的名称、产地和产季，以及品质鉴定标准与储存方法；<br>4. 能运用各种粮食类原料进行中西面点加工操作。 | 1. 可在学生生活经验的基础上，以“我的家乡美食”为题，通过小组分享等方式，激发学生兴趣，培养学生刻苦学习、钻研专业知识的态度；<br>2. 可采用小组竞赛、课堂游戏、知识抢答等方式，通过分组培养学生团队协作精神，提高协作能力。      | 2    |
| 3  | 项目三<br>蔬菜类原料 | 1. 了解蔬菜类原料的概念、组织结构及营养结构；<br>2. 熟悉蔬菜类原料的分类方法，以及常见蔬菜在中西面点中的应用；<br>3. 掌握常见蔬菜的名称、产季、产地以及品质鉴定标准与储存方法；<br>4. 能运用各种蔬菜类原料进行烹饪加工操作。        | 1. 可以“我认识的蔬菜类菜品”为题，启发学生思考；<br>2. 可利用微课、图片展示、实物展示、食品案例分析等方式，进一步强化学生的食品安全意识；<br>3. 可与专业实训课结合，让学生了解蔬菜类原料的用途，提升知识应用能力，知行合一。 | 2    |

|   |               |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                 |   |
|---|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 4 | 项目四<br>果品类原料  | <p>1. 了解果品类原料的概念、组织结构及营养结构;</p> <p>2. 熟悉果品类原料的分类方法, 以及常见果品在烹饪中的应用;</p> <p>3. 掌握常见果品的名称、产季、产地, 了解其品质鉴定标准与储存方法;</p> <p>4. 能运用各种果品类原料进行中西面点加工操作。</p>                                                                      | <p>1. 可通过案例分析、视频推荐等方式, 引导学生掌握果品特点, 培养学生自主学习的习惯和积极求知的精神;</p> <p>2. 可以“家乡的水果”为题, 采用分组讨论、小组竞赛等方式, 明确本单元学习重点, 培养学生团队精神与协作能力。</p>                                    | 2 |
| 5 | 项目五<br>畜禽类原料  | <p>1. 了解畜、禽类原料的概念、组织结构及营养结构;</p> <p>2. 熟悉畜、禽类原料的分类方法以及常见畜、禽类原料在中西面点中的应用;</p> <p>3. 掌握常见畜、禽类原料的名称、产季、产地, 了解其品质鉴定标准与储存方法;</p> <p>4. 能使用乳及乳制品的品质鉴定标准与储存方法, 熟练其在中西面点中的应用;</p> <p>5. 能使用禽蛋及其制品的品质鉴定标准与储存方法, 熟练其在烹饪中的应用。</p> | <p>1. 可利用学生的生活经验, 发挥学生的主体作用, 学生自己制作学习页, 培养归纳总结能力;</p> <p>2. 可通过食品安全事件分析, 提升学生的安全防护能力, 引导学生诚实守信;</p> <p>3. 可采用小组竞赛、课堂游戏等方式, 激发学生学习兴趣, 通过分组培养学生团队协作精神, 提高协作能力</p> | 4 |
| 6 | 项目六<br>水产品类原料 | <p>1. 了解水产品类原料的概念、组织结构及营养结构;</p> <p>2. 熟悉水产品类原料的分类方法以及常见水产品类在烹饪中的应用;</p> <p>3. 掌握常见水产品类的名称、产季、产地, 了解其品质鉴定标准与储存方法;</p> <p>4. 能运用各种水产品类原料进行烹饪加工操作。</p>                                                                   | <p>1. 可让学生到酒店、水产市场调研, 列出清单, 小组分享, 发挥学生主体作用, 激发学生兴趣;</p> <p>2. 可利用视频、图片等方式, 展示品种分类与品质鉴定标准, 培养学生烹饪工作者必备的职业素养</p>                                                  | 2 |

|   |              |                                                                                                                               |                                                                                                                         |   |
|---|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 7 | 项目七<br>干货类原料 | 1. 了解干货类原料的概念、组织结构及营养结构；<br>2. 熟悉干货类原料的分类方法以及常见干货类在烹饪中的应用；<br>3. 掌握常见干货类的名称、产季、产地，了解其品质鉴定标准与储存方法；<br>4. 能运用各种干货类原料进行中西面点加工操作。 | 1. 可设置情景模拟、售卖模拟等方式，使学生更了解干货类原料知识，培养学生爱岗敬业的职业道德和创业立业的本领；<br>2. 可组织现场原料的鉴别，采用小组竞赛、课堂游戏等方式，激发学生学习兴趣，通过分组培养学生团队协作精神，提高协作能力。 | 2 |
| 8 | 项目八<br>调辅类原料 | 1. 了解各类调辅料的概念、特性；<br>2. 熟悉调辅类原料的分类方法以及常见调辅类在烹饪中的应用；<br>3. 掌握各类调辅料的品质鉴定标准与储存方法；<br>4. 能运用各种调料和辅助原料进行烹饪操作                       | 可布置家庭实践作业，让学生回家分辨调辅料，给家人讲述其作用，培养学生对专业的认同感和自豪感。                                                                          | 2 |

## （六）实施建议

### 1. 教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成正确的中西面点专业从业人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程以中西面点原料知识为主体，以职业实践为主线，积极探索理论和实践相结合的教学模式，采用理实一体化教学，引导学生学生掌握常用材料选用、搭配、替换；具有一定的企业生产能力；掌握原料选择、加工、储藏方法；掌握在新工艺中的使用方法。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生

的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对西点原料、设施设备、制作步骤有全面的了解，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

## 2. 学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

(5) 建议本门课程的分数构成比例为课堂评价 30%，项目（模块）评价 30%，期末评价 40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性，锻炼实践技能，提高教学质量。

### 3. 教学实施与保障

(1) 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

(2) 注重企业生产实践现场的作用，安排酒店西点间、烘焙车间的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

(3) 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

### 4. 教材编写与选用

(1) 教材编写以本课程标准为基本要求，编写时应将西式面点基础技术的基本原理与生产生活中的实际应用相结合，注重实践技能的培养，注意反映西式面点技术领域的新知识、新技术、新工艺和新材料。

(2) 教材表现形式做到图文并茂，形象生动，有利于提高学生兴趣，教材配套资料应该与信息化教学资源建设相互补充，充分满足教学需要。

(3) 教材应配备习题集等其他相关的教学资料。

(4) 教材选用应按照《职业院校教材管理办法》中的要求，规范选用教材，优先选用国家和省级规划教材，鼓励使用新型活页式、工作手册式教材。

# 烹饪营养与安全课程标准

## （一）课程性质与任务

本课程是中等职业学校中西面点专业的一门专业基础课程。其目的在于让学生对烹饪原料的营养与卫生有一个整体的认识，使学生了解食物的各种营养成分和对人体的作用，具备饮食卫生以及如何保证人体健康等食品营养与卫生基本职业能力，强化学生食品安全意识，并为后续学习各专门化方向课程做好前期准备。

## （二）课程教学目标

### 1. 素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）诚实守信，具有较强的食品卫生安全意识、爱岗敬业意识和创新意识。

（7）具有科学烹调的观念，辩证地思考和分析烹调过程中营养素的变化及其对人体的作用。

### 2. 知识目标

（1）了解营养卫生与人体健康及烹饪之间的关系。

（2）了解我国在饮食营养卫生方面的成就与发展。

(3) 掌握科学烹饪、平衡膳食及营养的合理搭配等方面的基本知识。

### 3. 能力目标

(1) 掌握科学烹饪的基本的技能。

(2) 具备现代饮食营养卫生的基本技能，具有预防食物中毒的能力。

(3) 培养学生科学、合理搭配膳食的能力。

(4) 能够从案例中寻找共性举一反三，不断养成岗位要求需要的职业素养的能力。

### (三) 参考学时

18 学时

### (四) 课程学分

1 学分

### (五) 课程内容和要求

| 序号 | 教学单元      | 课程内容和要求                                                                                           | 教学设计与建议                                                                          | 参考课时 |
|----|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 营养基础知识    | 1. 掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功用及食物来源<br>2. 掌握六大营养素之间的关系<br>3. 掌握热量计算方法<br>4. 了解食物的消化与吸收 | 1. 展示营养素缺乏的案例、缺少营养素人群的图片、视频<br>2. 探索各种营养素对人体的作用<br>3. 展示人体活动模型<br>4. 学生实践：膳食营养调查 | 3    |
| 2  | 烹饪原料的营养价值 | 1. 了解烹饪原料的分类、营养成分及特点<br>2. 掌握主要烹饪原料（谷物、豆类及其制品、蔬菜、畜禽类、蛋类与奶类、水产品、果品、食用菌）的营养价值                       | 1. 查阅食品营养成分表<br>2. 分析比较各种食物的不同营养价值<br>3. 收集展示食品包装成分说明                            | 3    |
| 3  | 合理烹饪与平衡膳食 | 1. 了解合理烹饪、平衡膳食的目的及意义<br>2. 理解合理烹饪与平衡膳食的概念<br>3. 掌握合理烹调与加工的目的与方法                                   | 1. 学生实践操作，从感官上了解食品在烹调中的变化<br>2. 学生实践操作，探究烹调对食品营养与卫生的影响，                          | 2    |



|   |               |                                                                                                                                     |                                                                                                                 |   |
|---|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|   |               | 4. 了解几种人群的膳食特点<br>5. 了解不同国家的膳食营养结构特点                                                                                                | 掌握合理烹饪、减少营养素损失, 提高菜肴质量的方法                                                                                       |   |
| 4 | 食品卫生基础知识      | 1. 了解食品卫生的基本要求<br>2. 掌握食品污染变质的各种原因及预防措施<br>3. 了解食品的保鲜和保藏的方法<br>4. 掌握食品添加剂的定义、种类及使用原则                                                | 1. 小组讨论家庭中食品储存的方法<br>2. 学生实践: 了解餐饮企业食品基本的储存方法<br>3. 展示各种食品添加剂及使用不当的案例<br>4. 收集各种食品成份说明<br>5. 学生实践: 塑料包装材料和容器的检验 | 2 |
| 5 | 各类烹饪原料的卫生     | 1. 掌握主要烹饪原料(谷类、豆类及豆制品、蔬菜、畜禽肉、蛋类与奶类、水产品、果品)的卫生基本标准<br>2. 掌握防止烹饪原料腐败变质的主要方法                                                           | 1. 展示、观察与鉴别受污染的食品<br>2. 分析食品的污染原因, 探讨防止食品污染的措施                                                                  | 2 |
| 6 | 预防食物中毒及常见饮食疾病 | 1. 了解常见饮食疾病<br>2. 掌握食物中毒的一般知识<br>3. 掌握食物中毒及常见饮食疾病的预防方法                                                                              | 1. 查找有关食物中毒的案例并分析中毒原因<br>2. 创设食物中毒场景, 并学会处理<br>3. 通过体检了解与饮食相关疾病                                                 | 3 |
| 7 | 食品卫生管理        | 1. 了解《中华人民共和国食品安全法》及其他与食品安全与卫生的相关法律法规的基本内容, 在实践中严格遵照执行<br>2. 理解饮食卫生的重要意义<br>3. 了解餐饮企业的卫生要求<br>4. 餐饮从业人员职业道德<br>5. 食品储存、运输、销售过程的卫生要求 | 1. 学生参观: 了解食堂和餐饮企业各个环节的卫生要求及卫生制度<br>2. 模拟制订饭店基本的卫生制度<br>3. 检查个人卫生是否符合标准                                         | 3 |

## (六) 实施建议

### 1. 教学方法

(1) 坚持正确的育人理念, 充分挖掘本课程思政元素, 积极组织课程思政教育, 养成正确的中餐烹饪从业人员职业道德意识, 将立德树人贯穿于课程实施全过程。

(2) 课程的教学应遵循职业教育人才培养规律, 以学生为主体, 精准把握学生学情, 落实课程思政要求, 有机融入思政元

素。紧密联系工作实际，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和可持续发展能力的培养。融合岗位标准及职业院校技能大赛中式烹饪赛项中式烹调项目标准，细化课程标准。结合中高本衔接培养需要，根据中餐烹饪专业人才培养方案中本课程的内容与要求，合理设计学习项目和教学活动，并在素质、知识和能力等方面达到相应要求。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新成果与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

## 2. 学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过

程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数构成比例为课堂评价 30%，项目（模块）评价 30%，期末评价 40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性，锻炼实践技能，提高教学质量。

### 3. 教学实施与保障

（1）教学应坚持以学生为本位的教育理念，教师应按照国家相关要求进行企业挂职锻炼，重视自身素养的提高和实践能力的培养，更新教育观念。建议教授本课程的专业教师要具备实践经验和专业资格证书，也可聘请餐饮业专家授课。

（2）充分发挥现代信息技术优势，开发设计满足教学需求的数字化课程资源，创设模拟教学环境，使教学呈现多样化、教学双向化、学习形式合作化的模式。提高教学的效率和效果。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源 and 成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（4）具备学生实践的校内外实习基地，同时充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

#### 4. 教材编写与选用

（1）教材编选要依据本课程标准，内容体现必须、实用、够用，力求新颖、完整，描述准确又通俗易懂。

（2）教材要充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多涉及一些烹饪专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

（3）教材应突出实用性，编写内容应图文并茂、以彩图、课件、标本、数字资源等形式来体现具体的实物原料，提高学生的学习兴趣。文字表达应简明扼要，符合学生的接受能力。

（4）教材内容符合岗位需要，具有前瞻性，应将本专业领域的发展趋势与近年来研究的典型生产案例、新进展、新技术和新方法及时纳入其中，使教材内容贴近烹饪行业的发展和实际需要。

#### 5. 数字化教学资源开发

为激发学生学习本课程的兴趣，应创设形象生动的教学情境，按照中职学生的认知规律，结合课程教材，尽可能采用现代化教学手段，以制作和收集与教学内容相配套的多媒体课件、挂图、幻灯片、视频影像等，提供满足不同教学需求的数字化教学资源，为教师教学与学生学习提供较为全面的支持。

# 餐饮成本核算课程标准

## （一）课程性质与任务

本课程是中西面点专业的一门专业基础课程。通过学习餐饮成本核算与控制、饮食产品销售价格核定等专业知识，使学生能够熟悉餐饮企业成本管理的基本知识，熟悉菜单设计的基本方法，具有核算各项成本及饮食成本控制的能力，培养学生主人翁意识，提升学生从事餐饮生产与基层管理工作应具备的职业能力，为学生后续其他专业课程的学习打下基础。

## （二）课程教学目标

### 1. 素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）能够养成严谨细致、实事求是的工作作风；

（5）具有良好的节约、等职业意识；

（6）具有科学探索精神与创新意识。

### 2. 知识目标

（1）掌握各项基础数学知识在成本核算中的应用；

（2）掌握净料成本核算的方法；

（3）全面了解、领会和掌握生产环节的成本核算与控制方法；

- (4) 掌握价格的核算与制定方法;
- (5) 掌握各档次筵席菜单的制作要点;
- (6) 领会和掌握饮食成本控制和管理的方法。

### 3. 能力目标

- (1) 能够灵活掌握饮食产品成本核算方法;
- (2) 能够发掘影响餐饮企业利润的各种成本;
- (3) 能够熟练核算利率并应用到生产实践中;
- (4) 能够制定饮食产品销售价格, 分析餐饮成本中的价格差异额, 并能提出成本费用控制的合理方法;
- (5) 能够根据要求设计各种档次的筵席菜单;
- (6) 能够掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点, 并有针对性地实施成本控制。

### (三) 参考学时

18 学时

### (四) 课程学分

1 学分

### (五) 课程内容和要求

| 序号 | 教学项目          | 教学内容与教学要求                                                            | 教学活动设计建议                                                                                                         | 参考课时 |
|----|---------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 项目一<br>餐饮计算基础 | 通过本项目学习, 掌握常见的度量衡的单位及换算, 能对常见食物进行营养成分分析, 能够在餐饮设计中灵活运用几何图形拼接与分割以及面积计算 | 1. 利用多媒体教学手段创建学习情境, 让学生理解数量单位和图形设计在食品制作中的作用;<br>2. 分发任务单, 让学生按照要求计算并填写食谱热量情况, 并分析其合理性;<br>3. 每小组在教师指导下针对青少年制定食谱。 | 2    |

|  |                  |                                                                                         |                                                                                                                  |   |
|--|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  | 项目二<br>餐饮成本核算    | 通过本项目学习,能够灵活运用净料率的计算方法准确算出净料率毛料重量、净料重量。掌握主配料调味品成本核算的基本方法,了解饮食行业成本核算的各种方法,能运用成本系数计算产品成本。 | 1. 利用多媒体教学手段创建学习情境,让学生能根据具体原料算出净料率;<br>2. 分发任务单,让学生按照要求计算菜品中各原料的成本;<br>3. 每小组在教师指导下对菜品提出成本核算和节约成本的方法。            | 4 |
|  | 项目三<br>饮食产品的销售价格 | 通过本项目学习,熟练掌握成本毛利率和销售毛利率的计算方法,熟练掌握饮食产品销售价格的计算方法,并能够将其运用到实际生产中去。                          | 1. 利用多媒体教学手段创建学习情境,学生掌握毛利率的确定和产品定价原则;<br>2. 分发任务单,让学生按照要求核算正确毛利率;<br>3. 每小组在教师指导下对菜品制定合理、有竞争力的价格。                | 4 |
|  | 项目四<br>宴会菜单设计    | 通过本项目学习,掌握配菜的基本知识、基本原则成本计算方法。能够正确进行席菜原料的选择及成本计算并会菜单的设计布局及成本核算。                          | 1. 利用多媒体教学手段创建学习情境,让学生分析不同风格和档次的筵席菜单,并提出改进意见;<br>2. 分发任务单,让学生按照筵席菜品组合填写菜品的搭配;并设计一款筵席菜单。                          | 4 |
|  | 项目五<br>餐饮成本费用的管理 | 通过本项目学习,认识餐饮成本费用控制的意义,掌握餐饮成本日常控制的方法,能够运用毛利率和成本毛利率的计算方法解决实际问题。                           | 1. 利用多媒体教学手段创建学习情境,让学生认识到成本费用控制的意义与方法;<br>2. 分发任务单,让学生分析某家餐厅经营现状中各项费用的合理性;<br>3. 每小组在教师指导下提出对某家餐厅经营中成本费用控制改进的措施。 | 4 |

## (六) 实施建议

### 1. 教学方法

(1) 坚持正确的育人理念,充分挖掘本课程思政元素,积极组织课程思政教育,养成正确的餐饮从业人员职业道德意识,将立德树人贯穿于课程实施全过程。

(2) 课程在识记的基础上,掌握有关概念、原理、方法以及之间的区别与联系。让学生在领会的基础上,学会简单应用,

并能运用本课程规定的多个知识点，综合分析并解决比较复杂的实际问题。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业经营实际相结合，力求简单实用。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

## 2. 学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。



(4) 注重将评价结果及时、客观向学生反映,指出被评价者需要改进的方面,商讨改进的途径和方法,调动学生的学习积极性。

### 3. 教学实施与保障

(1) 本课程为理论课程,教学在教室进行。

(2) 充分发挥现代信息技术优势,开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源,形成网络教学资源库,实现教学资源和成果共享;充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库,形成引进优质教学资源通畅渠道。

### 4. 教材选用

(1) 教材选用应按照《职业院校教材管理办法》中的要求,规范选用教材:

《餐饮成本核算》高等教育出版社 黄丹 何海兰

(2) 教材应配备习题集等其他相关的教学资料。

参考的教学资料:《现代餐饮成本核算与控制》

《餐饮业成本核算》

《餐饮成本控制》

学习的网站:

职业餐饮网 <http://www.canyin168.com/glyy/cbkz>

# 厨政管理课程标准

## （一）课程性质与任务

本课程是中西面点专业的一门专业基础课程。通过学习厨房组织构架、认识厨房设备、如何规范使用设备、原料管理等专业知识，使学生能够掌握厨房的运行规律、管理项目、管理方法；具备对厨房人员进行合理配置与分工的能力，熟练操作生产设施、设备、用具并进行简单维护保养的能力；能够发现和解决厨房运营中出现的常见问题。本课程为岗位实习等课程的学习和职业发展奠定基础。并对学生职业规范、职业素养及双创能力的培养起到重要的支撑作用。培养学生的职业道德和工匠精神，提高学生综合素质和职业能力。

## （二）课程教学目标

### 1. 素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有科学探索精神与创新意识。

### 2. 知识目标

(1) 了解厨房管理的基本概念及厨房管理模式、管理职能、组织机构、岗位设置及岗位职责、厨房菜点营销常识和厨房智能化的发展过程等基本内容;

(2) 了解厨房的设计、生产要求与工作任务,厨房人员配置及岗位职责等基础知识;

(3) 掌握厨房生产管理中原料加工管理、开餐管理、配菜、烹调、冷菜、点心等各生产环节的关键质量控制点;

(4) 掌握厨房中的设备性能和智能化设备的使用及维护方法;

(5) 掌握厨房菜点生产质量标准和质量控制方法;

(6) 掌握餐饮营销方法与策略、菜点数字化营销策略。

### 3. 能力目标

(1) 具备对厨房人员进行合理配置与分工的能力;

(2) 具备根据厨房中的设备性能,操作烹饪设施、设备及用具,进行简单维护保养的能力;

(3) 具备运用厨房生产管理和成本控制知识进行生产组织和质量控制,对宴席面点、常见地方风味名点进行成本核算和成本控制的能力;

(4) 具备对由原材料至成品的生产过程进行全方位管理的能力;

(5) 能够表达和人际沟通;

(6) 能够从案例中寻找共性举一反三,不断养成岗位要求

需要的职业素养能力。

### (三) 参考学时

18 学时

### (四) 课程学分

1 学分

### (五) 课程内容和要求

| 序号 | 教学项目            | 教学内容与教学要求                                                                                                                 | 教学活动设计建议                                                                                                                   | 参考课时 |
|----|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 项目一<br>认知厨房管理   | 通过本项目学习了解厨房生产运作的特点、厨房的生产要求；熟悉厨房的管理任务、餐饮企业规定的餐饮生产各项任务指标；能够分析厨房组织机构和传统厨房组织机构的异同点，并对其先进性予以分析。                                | 1. 可采用参观厨房、视频赏析、案例分析、生产管理手册等形式，让学生了解厨房运作的特点、生产要求及管理任务，培养学生自主学习的能力。                                                         | 2    |
| 2  | 项目二<br>厨房组织机构管理 | 通过本项目学习了解厨房的种类；了解厨房与相关部门的沟通联系；了解厨房与传统厨房组织机构设置的异同；熟悉厨房各部门的基本职能；掌握厨房组织机构设置的原则和方法；掌握厨房组织机构设置的注意事项；能说出厨房人员配置构成及不同岗位职责范围及能力要求。 | 1. 可采用微课视频、现场连线，小组讨论等方式，进行厨房机构模拟设置，让学生了解厨房的种类、了解厨房与传统厨房组织机构设置的异同，培养学生发现问题、解决问题的能力。                                         | 2    |
| 3  | 项目三<br>厨房设备管理   | 通过本项目学习了解厨房设备管理的概念、原则和意义；了解厨房加工设备、冷冻设备、冷藏设备的使用方法；熟悉厨房加热设备的使用方法；熟悉厨房餐具的使用管理和常用操作过程中的保养方法；掌握厨房设备管理的要求、原则及方法；掌握厨房设备安全管理的工作。  | 1. 可采用视频播放、图片展示、投屏等方式呈现厨房设备，培养学生的职业认同感；<br>2. 可采用小组讨论分享、教师演示、视频赏析、案例讲解等方式让学生列制厨房设备及功能明细表，检验学生对设备的熟悉情况；<br>3. 可采用参观实训室设施设备、 | 4    |

|   |               |                                                                                                                  |                                                                                                                                          |   |
|---|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|   |               | 用、方法和具体措施；能熟练操作烹饪设施、设备及用具，会设施的合理布局，并能够进行简单维护与保养；熟悉厨房设备故障进行预设和处理，能较熟练操作常用的厨房设备。                                   | 观看厨房安全类视频，增强安全意识，培养具有安全责任和精益求精的工匠精神。                                                                                                     |   |
| 4 | 项目四<br>厨房生产管理 | 通过本项目学习了解厨房生产管理知识；掌握厨房卫生安全管理及操作过程安全管理；能对原材料至成品的生产过程进行全方位管理。                                                      | 1. 可采用微课视频、案例讲解、画流程图等方式，展示厨房的生产管理过程，让学生掌握厨房生产管理知识，培养学生独立思考的能力；<br>2. 可引用实际生产案例，采用游戏抢答、视频连线、现场参观等方法，使学生掌握厨房的卫生安全管理及操作过程安全管理，培养学生具有安全责任意识。 | 2 |
| 5 | 项目五<br>厨房原料管理 | 通过本项目学习了解厨房原料管理的概念、目的和意义；了解营养卫生的基础知识，加工过程中能减少营养素损失；了解原料管理的各个环节的质量控制方法；掌握厨房在采购、运输、验货、入库贮存和配发五大环节中对管理人员的责任目标及具体要求。 | 1. 可采用小组讨论、有奖竞猜的方式，使学生了解厨房原料管理的概念、目的和意义，培养学生独立的思维；<br>2. 可采用案例分析、现场实验、视频演示、小组讨论等方式，让学生掌握原料管理的各个环节的质量控制方法。                                | 4 |

|   |                     |                                               |                                                                                                           |   |
|---|---------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 6 | 项目六<br>厨房产品质量<br>管理 | 通过本项目学习了解厨房产品质量概念掌握影响厨房产品质量因素分析，掌握厨房产品质量控制方法。 | 1. 可设计课堂任务书、活页式实践操作指导书，辅助学生学习和训练，培养学生思考总结能力；<br>2. 可通过教学平台、技能竞赛等活动，让学生掌握各知识要点；<br>3. 可实物展示，讲解质量管理所应掌握的内容。 | 4 |
|---|---------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

## （六）实施建议

### 1. 教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成正确的中西面点专业从业人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程以中西面点制作厨房基础管理为主体，以职业实践为主线，积极探索理论和实践相结合的教学模式，充分体现任务引领、工作过程导向课程的思想，采用线上向下混合式教学，将教学活动根据工作流程设计成若干项目，创设相应的工作情景，采用并列与流程相结合的结构展示教学内容；工学结合、突出实践，强化能力，掌握一线生产管理具体要求。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教

学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对厨房组织构架、设施设备管理、物料管理、生产管理有全面的了解，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

## 2. 学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数的构成比例为课堂评价 30%，项目（模块）评价 30%，期末评价 40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性，锻炼实践技能，提高教学质量。

### 3. 教学实施与保障

(1) 配备本课程必备的活页手册和技术资料, 参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材, 定期向学生开放, 充分提高设备利用率。

(2) 注重企业生产实践现场的作用, 安排酒店西点间、烘焙车间的参观学习, 熟悉厨房组织构架, 增强学生的感性认识。

(3) 充分发挥现代信息技术优势, 开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源, 形成网络教学资源库, 实现教学资源和成果共享; 充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库, 形成引进优质教学资源通畅渠道。

### 4. 教材编写与选用

(1) 教材编写以本课程标准为基本要求, 编写时应将厨房管理的基本原理与生产生活中的实际应用相结合, 注重实践技能的培养, 注意反映厨政管理技术领域的新知识、新技术和新方法。

(2) 教材表现形式做到图文并茂, 形象生动, 有利于提高学生兴趣, 教材配套资料应该与信息化教学资源建设相互补充, 充分满足教学需要。

(3) 教材应配备习题集等其他相关的教学资料。

(4) 教材选用应按照《职业院校教材管理办法》中的要求, 规范选用教材, 优先选用国家和省级规划教材, 鼓励使用新型活页式、工作手册式教材。



# 中式面点制作课程标准

## （一）课程性质与任务

本课程是中西面点专业的一门专业核心课程。通过学习水调、膨松、油酥及其他类面团的性质、调制方法及制坯、成型、成熟知识等专业知识，使学生能够掌握中式基础面点加工的一般工艺流程、制作原理、成型技法、成熟方法；具备餐饮企事业单位零点、中档宴会点心的制作能力，能灵活运用各种熟制方法独立完成常见基础面点的生产。能够对中华饮食文化的传承和创新起到积极助推作用。培养学生的职业道德和工匠精神，提高学生综合素质和职业能力，为学生后续其他专业课程的学习打下基础。

## （二）课程教学目标

### 1. 素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有科学探索精神与创新意识。

### 2. 知识目标

（1）了解中式面点基础知识及面点成形、成熟的判断标准；

（2）了解馅心的作用与种类；

- (3) 了解五大类面团的概念、分类及特点;
- (4) 熟悉中式面点制作各工艺环节的作用、原理;
- (5) 掌握典型面点品种食谱及各种成形与成熟技法要领;
- (6) 掌握各类馅料制作方法及要领;
- (7) 掌握水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团和其他面团的调制操作方法及要领。

### 3. 能力目标

- (1) 具备运用相关成形技法和成熟方法加工各类中式面点品种的能力;
- (2) 具备选用适合的原料、调料, 制作常用馅料的能力;
- (3) 具备制作出水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团及其他面团基础品种;
- (4) 具备按照岗位生产要求, 独立完成中式面点基础产品的生产及推介能力;
- (5) 能够表达和人际沟通;
- (6) 能够从案例中寻找共性举一反三, 不断养成岗位要求需要的职业素养能力。

### (三) 参考学时

198 学时

### (四) 课程学分

11 学分

### (五) 课程内容和要求

| 序号 | 教学项目            | 教学内容与教学要求                                                                                                              | 教学活动设计建议                                                                                                                                                          | 参考课时 |
|----|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 模块一<br>面点基本知识   | 1. 了解面点行业的悠久历程以及今天面点行业状况;<br>2. 掌握中式面点各个流派特点及代表品种。                                                                     | 可采用小组讨论等方式引导学生归纳基本概念,认识中国饮食文化的深厚内涵,通过地图及中国南北区域差距讲解各流派特点和品种特色。                                                                                                     | 3    |
| 2  | 模块二<br>面点技术基础   | 1. 了解设施设备及工具的应用领域、保养及维护方法;<br>2. 掌握面点坯皮制作的工艺;<br>3. 了解制皮上馅工艺;<br>4. 掌握中式面点制作常用设备及工具的性能和使用方法;<br>5. 掌握各种坯皮制作及上馅方法。      | 1. 可组织现场观看、演示操作,安全事件案例分析等活动,让学生认识各设施设备,明确操作规范,培养学生安全生产和节约意识;<br>2. 可采用视频微课、演示操作、分组练习、小组竞赛等活动,让学生掌握各种成形方法及成熟方法,培养学生解决问题的能力 and 规范操作的职业素养。                          | 28   |
| 3  | 模块三<br>冷水面团制品实例 | 1. 了解水调面团的概念、分类与特点;<br>2. 熟悉冷水调面团成团原理;<br>3. 掌握冷水面团调制方法及要领;<br>4. 能制作出常见冷水面团的基础品种。                                     | 1. 可设计水调面团学习工作页,让学生填写相应知识内容,培养学生思考总结能力;<br>2. 可通过教学平台进行演示操作、分组练习、技能竞赛等活动,让学生掌握各品种制作,培养学生耐心细致的工作态度及精益求精的工匠精神;<br>3. 可布置家庭实践作业,让学生回家制作水饺、手擀面等,培养学生动手能力和对专业的认同感和自豪感。 | 24   |
| 4  | 模块四<br>温水面团制品实例 | 1. 了解温水面团的概念与特点;<br>2. 熟悉温水面团成团原理;<br>3. 掌握温水面团调制方法及要领;<br>4. 能制作出常见温水面团的基础品种;<br>5. 并按行业标准能够制作葱油饼、鸭饼、四喜饺、冠顶饺、月牙蒸饺等制品。 | 1. 利用多媒体教学手段和线上课程,讲解温水面团概念与特点,演示温水面团调制方法,让学生明白淀粉和蛋白质随水温的变化;<br>2. 分发任务工单,让学生按照要求准备制品原料以及工用具;<br>3. 每小组在教师指导下对应典型工作任务按标准要求制作葱油饼、鸭饼、四喜饺、冠顶饺、月牙蒸饺等制品。                | 28   |

|   |                           |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
|---|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 5 | 模块五<br>沸水面团<br>制品实例       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解沸水面团的概念与特点;</li> <li>2. 熟悉沸水面团成团原理;</li> <li>3. 掌握沸水面团调制方法及要领; 能制作出常见沸水面团的基础品种。</li> </ol>                                                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可设计沸水面团学习工作页, 让学生填写相应知识内容, 培养学生思考总结能力;</li> <li>2. 可通过教学平台进行演示操作、分组练习、技能竞赛等活动, 让学生掌握各品种制作, 培养学生耐心细致的工作态度及精益求精的工匠精神;</li> <li>3. 可布置家庭实践作业, 让学生回家制作糖三角、油炸糕等制品, 并强调注意安全; 培养学生动手能力和对专业的认同感和自豪感。</li> </ol> | 7  |
| 6 | 模块六<br>生物膨松<br>面团制品<br>实例 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解生物膨松面团的概念与特点;</li> <li>2. 掌握膨松面团膨松原理以及面团调制方法和调制要领;</li> <li>3. 能制作出常见生物膨松面团的基础品种;</li> <li>4. 并能按行业标准熟练制作馒头、花卷、提褶包、银丝卷、豆沙伙食等制品</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可设计膨松面团学习工作页, 让学生填写相应知识内容, 培养学生思考总结能力;</li> <li>2. 可通过演示操作、分组练习、技能竞赛等活动, 让学生掌握各品种制作流程及要领, 培养学生耐心细致的工作态度及精益求精的工匠精神;</li> <li>3. 可布置家庭实践作业, 让学生回家制作馒头、提褶包, 培养学生动手能力和对专业认同感和自豪感。</li> </ol>                | 36 |
| 7 | 模块七<br>物理膨松<br>面团制品<br>实例 | 通过本模块学习了解物理膨松面团的概念与特点; 掌握物理膨松面团膨松原理以及面团调制方法和调制要领; 能制作出常见物理膨松面团的基础品种。能按行业标准要求制作海绵蛋糕、戚风蛋糕、天鹅泡芙等制品                                                                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 利用多媒体教学手段和线上课程, 讲解物理膨松面团概念与特点, 演示物理膨松面团调制方法, 让学生明白鸡蛋发泡原理及烘烤过程中的变化;</li> <li>2. 分发任务工单, 让学生按照要求准备制品原料以及工用具;</li> <li>3. 每小组在教师指导下对应典型工作任务按标准要求制作海绵蛋糕、戚风蛋糕、泡芙等制品。</li> </ol>                              | 12 |
| 8 | 模块八<br>化学膨松<br>面团制品<br>实例 | 通过本模块学习了解化学膨松面团的概念与特点; 掌握化学膨松面团膨松原理以及面团调制方法和调制要领; 能制作出常见化学膨松面团的基础品种。能按行业标准要求制作油条、开口笑等制品                                                                                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 利用多媒体教学手段和线上课程, 讲解化学膨松面团概念与特点, 演示化学膨松面团调制方法, 让学生明白化学膨松剂发泡原理及烘烤过程中的变化;</li> <li>2. 分发任务工单, 让学生按照要求准备制品原料以及工用具;</li> <li>3. 每小组在教师指导下对应典型工作任务按标准要求制作开口笑等制品; 并强调注意烤箱安全及用电安全。</li> </ol>                    | 8  |

|    |                     |                                                                                                                        |                                                                                                                                                          |    |
|----|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 9  | 模块九<br>油酥面团<br>制品实例 | 通过本模块学习了解油酥面团的概念,分类与特点;掌握油酥面团起酥原理;掌握单酥面团、层酥面团调制方法及操作要领;能制作出常见单酥、层酥面团的基础品种;并按照行业标准及大赛要求制作蟹壳黄、兰花酥、菊花酥、荷花酥、眉毛酥、小猪酥、鱿鱼酥等制品 | 1.利用多媒体教学手段和线上课程,讲解化学膨松面团概念与特点,演示化学膨松面团调制方法,让学生明白化学膨松剂发泡原理及烘烤过程中的变化;<br>2.分发任务工单,让学生按照要求准备制品原料以及工用具;<br>3.每小组在教师指导下对应典型工作任务按标准要求制作开口笑等制品;并强调注意烤箱安全及用电安全。 | 40 |
| 10 | 模块十<br>其他面团<br>制品实例 | 1.了解其他面团的概念,分类与特点;熟悉其他面团成团原理;<br>2.掌握澄粉面团、杂粮面团调制方法及要领;<br>3.能制作出澄粉面团、杂粮面团的基础品种;并按照行业标准制作玉米饼、菜粑粑、麻团、土豆饼、菜团子等制品。         | 1.利用多媒体教学手段和线上课程,讲解化学膨松面团概念与特点,演示化学膨松面团调制方法,让学生明白化学膨松剂发泡原理及烘烤过程中的变化;<br>2.分发任务工单,让学生按照要求准备制品原料以及工用具;<br>3.每小组在教师指导下对应典型工作任务按标准要求制作开口笑等制品;并强调注意烤箱安全及用电安全。 | 12 |

## (六) 实施建议

### 1. 教学方法

(1) 坚持正确的育人理念,充分挖掘本课程思政元素,积极组织课程思政教育,养成正确的中西面点专业从业人员职业道德意识,将立德树人贯穿于课程实施全过程。

(2) 课程以中式面点制作基础为主体,以职业实践为主线,积极探索理论和实践相结合的教学模式,采用理实一体化教学,引导学生引导学生学生掌握常用材料选用、搭配、替换;具有一定的企业生产能力;掌握几大面团的调制原理、特点、操作注意事项;掌握各面团常用品种制作和行业要求或大赛标准。

(3) 坚持以能力为本位,发挥教师的主导作用,突出学生的主体地位,倡导项目式教学方式,采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法,重点突出与其他专业课程相接轨、

与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对面点原料、坯皮制作、生坯成型、产品熟制有全面的了解，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

## 2. 学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数的构成比例为课堂评价 30%，项目

（模块）评价 30%，期末评价 40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性，锻炼实践技能，提高教学质量。

### 3. 教学实施与保障

（1）配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

（2）注重企业生产实践现场的作用，安排酒店面点间、烘焙车间的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

### 4. 教材编写与选用

（1）教材编写以本课程标准为基本要求，编写时应将中式面点基础技术的基本原理与生产生活中的实际应用相结合，注重实践技能的培养，注意反映中式面点技术领域的新知识、新技术、新工艺和新材料。

（2）教材表现形式做到图文并茂，形象生动，有利于提高学生兴趣，教材配套资料应该与信息化教学资源建设相互补充，充分满足教学需要。

（3）教材应配备习题集等其他相关的教学资料。

（4）教材选用应按照《职业院校教材管理办法》中的要求，规范选用教材，优先选用国家和省级规划教材，鼓励使用新型活页式、工作手册式教材。

# 西式面点制作课程标准

## （一）课程性质与任务

本课程是中西面点专业的一门专业核心课程。通过学习西式干点、挞派、蛋糕、包房制品、慕斯的性质、工艺流程、制做方法等专业知识，使学生能够掌握西式面点基本制品的工艺流程、制作原理、成型技法、成熟方法；具有餐饮企事业单位、食品制造企业、烘焙场所所需产品的制作能力，能灵活运用各种方法独立完成常见基础西点的生产。为后续《西点综合实训》等课程的学习奠定了基础，并对学生职业规范、职业素养及双创能力的培养起到重要的支撑作用。培养学生的职业道德和工匠精神，提高学生综合素质和职业能力。

## （二）课程教学目标

### 1. 素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有科学探索精神与创新意识。

### 2. 知识目标

（1）了解西式面点制作基础知识；

（2）了解蛋糕类、西饼类及甜品等常见西式面点用料特点



及要求、品质、分类、制作原理；

（3）掌握蛋糕、西饼、基础面包等制作的设备操作、基本工艺流程及操作要领等知识；

（4）掌握蛋糕类、西饼及甜品类的制作方法；

（5）掌握西式面点装盘及装饰基础知识。

### 3. 能力目标

（1）具备正确选用、使用西点制作所需的器具、设备，并能进行日常保养维护的能力；

（2）能正确选用原材料，完成蛋糕、西饼及甜品制作过程中原料的初加工和处理、储存工作；

（3）具备制作常用的馅心、夹心、果酱及装饰料的能力；

（4）具备根据各工艺与操作要领制作蛋糕类、西饼类及甜点类代表品种的能力；

（5）具备对西式面点制作品种进行裱花及装饰加工，根据主题设计制作区分不同的装饰类别，并进行装饰的能力；

（6）具备按照岗位生产要求，独立完成西式面点基础产品的生产及推介的能力；

（7）能够表达和人际沟通；

（8）能够从案例中寻找共性举一反三，不断养成岗位要求需要的职业素养能力。

### （三）参考学时

144 学时

### （四）课程学分

8 学分

## （五）课程内容和要求

| 序号 | 教学项目                           | 教学内容与教学要求                                                                                                                                                                                 | 教学活动设计建议                                                                                                                                                                                                                                                                | 参考课时 |
|----|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 项目一<br>西式面点师<br>应知应会<br>(原料知识) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解西点常用的原料的来源、产地、性质；</li> <li>2. 熟悉西点常用的原料的特点及用途；</li> <li>3. 掌握西点常用的原料的质量鉴别、保管知识和使用方法；</li> <li>4. 能辨别出西点当中常用的基础原料。</li> </ol>                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可通过课前任务、课堂任务书、活页式实践操作指导书、课后作业、随机抢答、教师提问等方式,让学生填写或回答相应知识内容,培养学生自主学习和温故而知新的好习惯；</li> <li>2. 可利用微课视频、图片或实物对比、小组任务等方法,使学生了解西点常用原料的相关理论知识,培养学生总结和归纳能力。</li> </ol>                                                                  | 8    |
| 2  | 项目二<br>西式面点师<br>应知应会<br>(专业知识) | <p>通过本项目学习了解西点的起源与发展历史;熟悉常用设备的维护与保养;掌握常用设备的使用方法;能够合理维护设施设备;掌握如何选用工具用具制作相关品种。</p>                                                                                                          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可利用学生的生活经验,列举常见品种,启发学生思考;</li> <li>2. 可通过网络搜集资料、小组讨论等方式了解西点的起源与发展,培养学生自主学习的能力;</li> <li>3. 可通过观看设施设备操作安全视频、分析安全事件案例等活动,让学生了解设施设备使用不当的危害,明确操作规范,培养学生安全生产和节约意识。</li> </ol>                                                      | 8    |
| 3  | 项目三<br>饼房岗<br>产品制作<br>(干点类)    | <p>通过本项目学习了解西点基本操作手法以及蛋糕的制作过程;掌握西式面点和、擀、卷、捏、揉、搓、切、抹裱型等基本手法;</p> <p>掌握合理运用基本手法制作基础西式面点的相关品种能力。掌握干点相关知识,能够制作各营业区干点品种。</p>                                                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可通过观看微课视频、教师演示、学生展示等方法,掌握西点操作的基本手法;</li> <li>2. 可采用教师示范、小组讨论交流等方法使学生掌握基本手法的制作要点,为后期制作复杂品种奠定基础;</li> <li>3. 可与《中西面点基本功》联动,设置评估环节,检测学生的基本技能水平,针对性教学。</li> </ol>                                                                 | 16   |
| 5  | 项目五<br>饼房岗<br>产品制作<br>(蛋糕类)    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解蛋糕的分类、特点以及蛋糕打发的制作原理;</li> <li>2. 熟悉蛋糕常用原料的基础知识;</li> <li>3. 掌握各类蛋糕的制做方法及操作要领;</li> <li>4. 能通过不同的制作手法制作出常见的清蛋糕、油脂蛋糕、风味蛋糕、艺术蛋糕的基础品种。</li> </ol> | <p>应知识内容,培养学生思考总结能力;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. 可采用创意蛋糕裱花比赛、蛋糕速度竞赛与装饰比赛,提高学生学习的积极性,培养学生坚持不懈的工匠精神;</li> <li>3. 可通过教学平台、演示操作、分组定时定量训练、技能竞赛等活动,让学生掌握各品种制作,培养学生耐心细致的工作态度及精益求精的工匠精神;</li> <li>4. 可布置家庭实践作业,让学生回家制作蛋糕与家人分享,家校协同,提升学生的专业认同感和自豪感。</li> </ol> | 16   |

|   |                             |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                 |    |
|---|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 6 | 项目六<br>饼房岗<br>产品制作<br>(清酥类) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解清酥开酥的分类、特点以及清酥分层的原理;</li> <li>2. 熟悉清酥常用原料的基础知识;</li> <li>3. 掌握清酥的制做方法及操作要领;</li> <li>4. 能通过不同的制作手法制作出常见的清酥基础品种。</li> </ol>                                                  | 通过教学平台、演示操作、分组定时定量训练、线上线下教学、技能竞赛等活动,让学生掌握清酥各品种制作,培养学生耐心细致的工作态度及精益求精的工匠精神。                                                                                                                                       | 16 |
| 7 | 项目七<br>包房岗<br>产品制作          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解包房产品分类、特点及制作要求;</li> <li>2. 熟悉软质面包、吐司、牛角丹麦、硬质面包、软欧面包、披萨等品种的工艺流程;</li> <li>3. 掌握各类基础面包的制作方法 &amp; 操作要领;</li> <li>4. 掌握各类面包的应用;</li> <li>5. 能通过不同的制作手法制作出烘焙大赛基础品种。</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可设计课堂任务书、活页式实践操作指导书,辅助学生学习和训练,培养学生思考总结能力;</li> <li>2. 可通过教学平台、演示操作、学生展示、分组练习、技能竞赛等活动,让学生掌握各品种制作要领;</li> <li>3. 可与学校餐厅结合,通过面包配送、接收面包订单等形式,提升学生的训练量,使学生有成就感。</li> </ol> | 16 |
| 8 | 项目八<br>甜品岗<br>产品制作          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解甜品的定义、分类及特点、制作原理;</li> <li>2. 了解甜品的成熟方法及原理;</li> <li>3. 熟悉甜品装饰的作用、种类及花草等相关知识;</li> <li>4. 掌握各类甜品的制作方法及操作要领;</li> <li>5. 能通过不同的制作手法制作出常见的果冻、布丁、慕斯的基础品种。</li> </ol>           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可设计课堂任务书、活页式实践操作指导书,辅助学生学习和训练,培养学生思考总结能力;</li> <li>2. 可通过教学平台、演示操作、学生展示、分组练习、技能竞赛等活动,让学生掌握各品种制作要领;</li> <li>3. 可与配餐单位合作,承接外部生产任务,利用职业教育周等机会。</li> </ol>               | 32 |
| 9 | 项目九<br>综合实践                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掌握产品原料生产的初加工及准备工作;</li> <li>2. 按照行业要求制作的产品,生产过程符合安全生产标准. 能正确检验产品质量;</li> <li>3. 能正确储存原材料。</li> </ol>                                                                          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可在实训基地,引入企业生产流程和标准, 实施订单化生产;</li> <li>2. 可采用班组化生产方式,以班组为单位进行考核和评估,提高学生职业适应能力,培养学生主动协作意识,积极投身劳动;</li> <li>3. 可引入企业生产经营品种、生产管理、检验标准,实施岗位责任制,强化学生责任和担当意识。</li> </ol>     | 32 |

## （六）实施建议

### 1. 教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成正确的中西面点专业从业人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程以西式面点制作基础为主体，以职业实践为主线，积极探索理论和实践相结合的教学模式，采用理实一体化教学，引导学生学生掌握常用材料选用、搭配、替换；具有一定的企业生产能力；掌握蛋糕类、西饼及甜品类的制作、装盘、装饰方法；掌握蛋糕、西饼、基础面包等制作的设备操作、基本工艺流程及操作要领；掌握烘焙大赛产品制作、行业要求、大赛标准。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对西点原料、设施设备、制作步骤有全面的了解，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作

的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

## 2. 学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数构成比例为课堂评价 30%，项目（模块）评价 30%，期末评价 40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性，锻炼实践技能，提高教学质量。

## 3. 教学实施与保障

（1）配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实

训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

（2）注重企业生产实践现场的作用，安排酒店西点间、烘焙车间的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

#### 4. 教材编写与选用

（1）教材编写以本课程标准为基本要求，编写时应将西式面点基础技术的基本原理与生产生活中的实际应用相结合，注重实践技能的培养，注意反映西式面点技术领域的新知识、新技术、新工艺和新材料。

（2）教材表现形式做到图文并茂，形象生动，有利于提高学生兴趣，教材配套资料应该与信息化教学资源建设相互补充，充分满足教学需要。

（3）教材应配备习题集等其他相关的教学资料。

（4）教材选用应按照《职业院校教材管理办法》中的要求，规范选用教材，优先选用国家和省级规划教材，鼓励使用新型活页式、工作手册式教材。

# 面包制作程标准

## （一）课程性质与任务

本课程是中西面点专业的一门专业技能核心课程。通过学习打面、分割、成型等专业知识，使学生能够掌握面包的制作流程、馅料的调整、考前的装饰；具有面点典型设备使用、常规设备保养、典型品种制作的能力，能生产、善生产、会生产，培养学生的职业道德和工匠精神，提高学生综合素质和职业能力，为学生后续其他专业课程的学习打下基础。

## （二）课程教学目标

### 1. 素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有科学探索精神与创新意识。

### 2. 知识目标

（1）掌握面包生产的基本原料、辅助原料的使用分类、品种、规格、特性及行业的现状与发展趋势；

（2）掌握分割、滚圆、成型、装盘的操作技巧，了解烘焙

的定义、分类、烘焙厨房的组织结构、着装、规章制度及安全卫生要求；

（3）掌握烘焙百分比的计算方法和不同面包生产方法的优缺点和应用；

（4）掌握面包生产的工艺流程，根据不同品种的面包选择合适的生产流程；

（5）掌握面包制作的基本知识，具备一定的独立操作能力，并可根据生产标准完成面包品种的加工；

（6）掌握使用各种常用烘焙工具、量具的方法。

### 3. 能力目标

（1）能够根据生产要求独立完成烘焙百分比的计算；

（2）能够正确使用烤箱、醒发箱等设备；

（3）能够依据标准完成指定品类面包的生产；

（4）能够根据不同面包的醒发和成熟要求，设置烘烤温度及醒发的湿度、温度；

（5）能够调制不同面包的馅料；

（6）能够根据企业要求完成生产，提升职业素养。

### （三）参考学时

144 学时

### （四）课程学分

8 学分

### （五）课程内容和要求



课程内容设计表

| 序号 | 教学项目                | 教学内容与教学要求                                                                         | 教学活动设计建议                                                                                                                                          | 参考课时 |
|----|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 项目一<br>初识面包<br>烘焙概述 | 1. 了解出面包的起源与发展；<br>2. 掌握面包分类的方法；<br>3. 了解面包师的岗位职责及烘焙厨房的管理制度；<br>4. 能识别面包类型和发酵方法。  | 1. 课前自主预习，搜集国内外面包发展趋势，周末对本地面包店分区域探店；<br>2. 课上小组汇报：面包师应具备那些素质？门店常见的面包种类？<br>3. 小组讨论：面包师的发展之路？让学生明白烘焙厨房的组织架构。                                       | 2    |
| 2  | 项目二<br>初识设备<br>工具   | 1. 能识别面包房常用的设备和工具；<br>2. 掌握设备和工具的安全操作流程和保养方法；<br>3. 能说出岗位职责的要求、实训室卫生的标准。          | 1. 利用多媒体教学手段展示面包房的布局及使用的设备，教师操作实训室设备，让学生明白设备的正确操作方法；<br>2. 分发任务单，让学生按照要求填写实训室各设备、工具的名称、使用性能以及操作注意事项；<br>3. 每小组在教师指导下操作设备，了解设备分类、规格、使用特性、操作时的注意事项。 | 2    |
| 3  | 项目三<br>计算原料<br>配比   | 1. 掌握面包生产的基本原料和辅助原料的计算；<br>2. 掌握配料表、烘焙百分率、干湿平衡的计算；<br>3. 掌握面包配方的计算及常用烘焙计量单位之间的换算。 | 1. 播放微课、微视频课前自主预习，明白基本原料和辅助原料的定义；<br>2. 观看配料表、烘焙百分率及原料选择对成品的影响，引导学生在计算的过程中严谨、细致；<br>3. 根据教师讲解，小组合作计算出本班级人数的配料表；<br>4. 小组讨论：原料对面包的影响及成本核算的意义？      | 2    |
| 4  | 项目四<br>制作面团         | 1. 说出面团制作的流程；<br>2. 识别各原料在搅拌过程中的变化状态及影响面团搅拌的因素；<br>3. 掌握双速双动搅拌机的运行特点。             | 1. 课前观看平台打面视频，自主预习；<br>2. 课上教师引领，小组合作完成打面；<br>3. 学生动手制作面团演示、练习。                                                                                   | 2    |

|   |                   |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                          |    |
|---|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 5 | 项目五<br>制作<br>甜面包  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 说出一次发酵法、二次发酵法、快速发酵法的概念及工艺流程；</li> <li>2. 掌握一次发酵法的使用；</li> <li>3. 掌握圆甜餐包的发酵方法；</li> <li>4. 掌握面团的收面、分割、揉圆等手法。</li> <li>5. 说出实训车间的岗位分布、卫生清理的要求。</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分组预习三种发酵法的定义、工艺流程并总结分析每一种的优缺点；</li> <li>2. 教师演示，学生分组操作分割、揉圆。体会面团筋力；</li> <li>3. 分组操作分割、揉圆技术；</li> <li>4. 固定操作台，卫生责任到人。</li> </ol>                                              | 20 |
| 6 | 项目六<br>制作<br>调理面包 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 说出调理面包的简介及制作流程；</li> <li>2. 掌握面包原料成本计算的方法；</li> <li>3. 绘制出调理面包的制作流程；</li> <li>4. 掌握调理面包的饴发、整形、烤前装饰、烘烤的操作步骤及标准。</li> </ol>                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 课前通过智慧树平台观看调理面包制作的视频；</li> <li>2. 教师发布任务单，学生根据任务单完成调理面包配料的准备、配料的计算、流程图的绘制；</li> <li>3. 在教师的带领下完成打面。</li> <li>4. 教师示范，面包的基本手法。</li> <li>5. 小组合作完成调理面包的饴发、烤前装饰、烘烤的任务。</li> </ol> | 20 |
| 7 | 项目七<br>制作<br>吐司面包 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 说出吐司面包的简介及制作流程；</li> <li>2. 掌握吐司面包原料成本计算的方法；</li> <li>3. 绘制出吐司面包的制作流程；</li> <li>4. 掌握吐司面包的卷制、饴发、烘烤的操作步骤及标准。</li> </ol>                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 课前通过智慧树平台观看吐司面包制作的视频；</li> <li>2. 教师发布任务单，学生根据任务单完成吐司面包配料的准备、配料的计算、流程图的绘制；</li> <li>3. 在教师带领下完成打面。</li> <li>4. 教师示范面包的基本手法。</li> <li>5. 小组合作完成调理面包的饴发、烤前装饰、烘烤的任务。</li> </ol>   | 20 |
| 8 | 项目八<br>制作<br>起酥面包 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 说出起酥面包的简介及制作流程；</li> <li>2. 掌握起酥面包原料成本计算的方法；</li> <li>3. 绘制出起酥面包的制作流程；</li> <li>4. 掌握起酥面包的打面、开酥、成型、饴发、烘烤的操作步骤及标准。</li> </ol>                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 课前通过智慧树平台观看起酥面包制作的视频；</li> <li>2. 教师发布任务单，学生根据任务单完成起酥面包配料的准备、配料的计算、流程图的绘制；</li> <li>3. 在教师的带领下完成打面。</li> <li>4. 教师示范，面包的基本手法。</li> <li>5. 小组合作完成调理面包的饴发、烤前装饰、烘烤的任务。</li> </ol> | 20 |

|    |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                            |    |
|----|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 9  | 项目九<br>制作<br>欧式面包                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 说出起酥面包的简介及制作流程;</li> <li>2. 掌握起酥面包原料成本计算的方法;</li> <li>3. 绘制出起酥面包的制作流程;</li> <li>4. 掌握起酥面包的打面、开酥、成型、饧发、烘烤的操作步骤及标准。</li> </ol>                                                                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 课前通过智慧树平台观看欧式面包制作的视频;</li> <li>2. 教师发布任务单, 学生根据任务单完成欧式面包配料的准备、配料的计算、流程图的绘制;</li> <li>3. 在教师的带领下完成打面。</li> <li>4. 教师示范, 面包的基本手法。</li> <li>5. 小组合作完成调理面包的饧发、烤前装饰、烘烤的任务。</li> </ol> | 20 |
| 10 | 项目十<br>制作<br>硬质面包                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 说出起酥面包的简介及制作流程;</li> <li>2. 掌握起酥面包原料成本计算的方法;</li> <li>3. 绘制出起酥面包的制作流程;</li> <li>4. 掌握起酥面包的打面、开酥、成型、饧发、烘烤的操作步骤及标准。</li> </ol>                                                                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 课前通过智慧树平台观看硬质面包制作的视频;</li> <li>2. 教师发布任务单, 学生根据任务单完成硬质面包配料的准备、配料的计算、流程图的绘制;</li> <li>3. 在教师的带领下完成打面。</li> <li>4. 教师示范, 面包的基本手法。</li> <li>5. 小组合作完成调理面包的饧发、烤前装饰、烘烤的任务。</li> </ol> | 20 |
| 11 | 项目十一<br>延缓面包<br>衰老和鉴<br>定面包品<br>质 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 说出面包老化的原因;</li> <li>2. 掌握延缓面包老化的方法;</li> <li>3. 说出面包品质鉴定的方法;</li> <li>4. 掌握鉴定的方法和手段。</li> </ol>                                                                                                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教师发布任务单, 学生根据任务单完成面包老化和面包鉴定的基础知识的预习;</li> <li>2. 小组合作总结面包品质鉴定的标准;</li> <li>3. 在教师带领下利用感官和设备鉴定面包品质。</li> </ol>                                                                    | 4  |
| 12 | 项目十二<br>设计<br>毕业展台                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 展台的布局和面包展品的要求, 确定各小组参展的面包品种;</li> <li>2. 展台面包品种的介绍 (主要原料、内陷、价格等), 面包品种的选择, 在教师的指导下进行集训;</li> <li>3. 保质保量完成展台面包的制作、装饰、摆台;</li> <li>4. 在小组配合下完成展台布局、展示。</li> <li>5. “家长进校园”模拟演练;</li> <li>6. 人员的安排、工具的准备。</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教师发布毕业展任务单, 学生根据任务单完成小组分工、产品选择、原料申请单填写;</li> <li>2. 在教师带领下完成产品设计、制作、说明牌制作等任务;</li> <li>3. 小组间合作完成“家长进校园”的接待任务;</li> <li>4. 小组复盘, 完善流程。</li> </ol>                                | 12 |

## （六）实施建议

### 1. 教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成餐饮从业人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程以面包制作为主体，以职业实践为主线，积极探索理论和实践相结合的教学模式，采用理实一体化教学，引导学生掌握烘焙技术的概述、烘焙厨房岗位职责及基本管理；具有一定的动手操作能力；掌握烘焙原料百分、成本核算、面包成产工艺流程、面包老化及品质鉴定、工具设备使用、操作注意事项；掌握典型面包品类的制作。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新成果与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对产品制作、工作流程有全面的了解，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进

学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

## 2. 学生考核评价方法

(1) 树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

(2) 要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

(3) 发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

(4) 注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

(5) 建议本门课程的分数构成比例为课堂评价 30%，项目（模块）评价 30%，期末评价 40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性，锻炼实践技能，提高教学质量。

## 3. 教学实施与保障

(1) 配备本课程使用的课程资源平台和技术资料，参照技能实训室要求配齐必备的教学设备和实训器材，向学生开放，充

分提高设备利用率。

（2）注重企业生产实践现场的作用，安排西点车间、中点车间、校企合作“茶点吧”实训基地，熟悉岗位操作流程，增强学生的岗位认知。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

#### 4. 教材编写与选用

（1）教材编写以本课程标准为基本要求，编写时应将面包基础技术的理论基础与生产生活中的实际应用相结合，注重实践技能的培养，注意反映面点技艺的新知识、新技术、新工艺和新材料；

（2）教材表现形式做到图文并茂，形象生动，有利于提高学生兴趣，教材配套资料应该与信息化教学资源建设相互补充，充分满足教学需要；

（3）教材配备习题集等其他相关的教学资料。

（4）教材选用应按照《职业院校教材管理办法》中的要求，规范选用教材，优先选用国家和省级规划教材，鼓励使用新型活页式、工作手册式教材。

# 面点装饰技艺课程标准

## （一）课程性质与任务

《面点装饰技艺》是中西面点方向专业核心课程之一。是一门实践性很强、面向实际操作的课程。它把蛋糕制作的基本概念和人们对生活的美好愿望融入到了具体的实际操作中，对蛋糕生产的技术要求也比较高。通过本课程的学习，要求学生能够从整体上对蛋糕烘焙与裱花有一个整体的认识，并且能够运用所学的理论知识指导实际操作能力，培养学生具备裱花技术制作的基本职业能力。

## （二）课程教学目标

### 1. 素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养；

（3）具有严谨的学习态度，良好的学习习惯；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有科学探索精神与创新意识。

### 2. 知识目标

（1）了解不同原料对裱花蛋糕品种的影响。

（2）熟悉蛋糕裱花制作工艺流程、蛋糕原料构成及配方平衡、蛋糕膨松原理、蛋糕冷却与装饰要求、蛋糕常用装饰品制作工艺。

(3) 掌握蛋糕裱花工艺及影响因素、蛋糕花边要求、蛋糕奶油裱花和豆沙裱花要求、蛋糕烘焙工艺要求与要领、蛋糕装饰方法与要求、蛋糕调色技术。

### 3. 能力目标

- (1) 能够在各类蛋糕花边裱制技巧具有较强的动手能力。
- (2) 能够学会蛋糕装饰方法及奶油、豆沙裱花装饰技术。
- (3) 能够掌握蛋糕调色技术。
- (4) 能够判断蛋糕质量要求及对质量问题进行分析。
- (5) 能够创新思路与方法，能发现和处理解决生产过程中出现的相应问题。

### (三) 参考学时

144 学时

### (四) 课程学分

8 学分

### (五) 课程内容和要求

课程内容设计表

| 序号 | 教学项目      | 教学内容与教学要求                                                                              | 教学活动设计建议                                                                                                                    | 参考课时 |
|----|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 项目一<br>概述 | 1. 了解蛋糕产生的历史。<br>2. 了解蛋糕出现对人们生活的影响。<br>3. 了解蛋糕的发展现状。<br>4. 了解主题裱花的发展。<br>5. 掌握主题裱花的意义。 | 1. 利用多媒体教学手段，演示蛋糕生产和发展现状，让学生蛋糕对生活的影响；<br>2. 分发任务工单，让学生按照要求写出所熟知的各种蛋糕类型；<br>3. 每小组在教师指导下对应典型蛋糕，识别蛋糕常用材料，了解材料分类、规格、使用特性和发展趋势。 | 4    |



|   |                     |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                    |    |
|---|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2 | 项目二<br>蛋糕烘焙<br>技术   | 1. 理解蛋糕制作的原理。<br>2. 掌握蛋糕类产品整体的<br>制作工艺。流程。<br>3. 掌握不同类型蛋糕典型<br>品种的做法。<br>4. 蛋糕的烘焙百分比<br>5. 熟悉蛋糕质量要求和质<br>量问题分析。<br>6. 掌握做蛋糕对原料的要<br>求。 | 1. 利用多媒体教学手段，演示不<br>同蛋糕制作原理和工艺流程，让<br>学生有整体认知<br>2. 分发任务工单，让学生按照要<br>求写出所熟知的各种蛋糕类型，<br>并且查出各类型蛋糕的制作原<br>料和工艺流程；<br>3. 每小组在教师指导下对应典<br>型蛋糕，识别蛋糕常用材料，掌<br>握经典蛋糕的制作方法，质量标<br>准和质量问题分析。                                | 60 |
| 3 | 项目三<br>调色技术         | 1. 理解调色的原理。<br>2. 掌握蛋糕类产品调色的<br>工艺流程。<br>3. 掌握不同类型蛋糕典型<br>色彩的做法。<br>4. 熟悉调色奶油质量要求<br>和质量问题分析。<br>5. 掌握不同色素对原料的<br>要求。                  | 1. 利用多媒体教学手段，演示不<br>同蛋糕调色原理和工艺流程，让<br>学生有整体认知<br>2. 分发任务工单，让学生按照要<br>求写出所熟知的各种蛋糕色彩<br>搭配类型，并且查出各类型蛋糕<br>调色的色素原料和工艺流程；<br>3. 每小组在教师指导下对应典<br>型蛋糕，识别蛋糕常用色素，掌<br>握蛋糕调色的方法，质量标准<br>和质量问题分析。                            | 4  |
| 4 | 项目四<br>奶油蛋糕<br>装饰技术 | 1. 了解蛋糕裱花的意义。<br>1. 掌握蛋糕裱花的点、线、<br>面基本功。<br>2. 掌握装饰品做法。<br>3. 掌握复古蛋糕制作。<br>4. 掌握花卉装饰制作。<br>5. 掌握创意蛋糕的一些特<br>殊组合做法。                     | 利用图片、动画、视频等多种手<br>段，展示蛋糕的装饰技术，让学<br>生对蛋糕的装饰技术有整体认<br>知<br>2. 分发任务工单，让学生按照要<br>求查阅资料，写下不同奶油蛋糕<br>装饰技术所用到的方法技巧；<br>3. 每小组在教师指导下对应奶<br>油蛋糕，掌握奶油蛋糕装饰技术<br>中点、线、面以及装饰品、花卉<br>的制作方法，质量标准和质量问<br>题分析；能够在熟练掌握的基础<br>上进行创新。 | 40 |

|   |                             |                                                                                          |                                                                                                                                                                                            |    |
|---|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 5 | 项目五<br>韩式豆沙<br>裱花蛋糕<br>装饰技术 | 1. 掌握蛋糕裱花的原料调制基本功。<br>2. 掌握常用的花卉做法和不同花卉的裱制技巧。<br>3. 掌握多种叶子装饰制作。<br>4. 掌握韩式创意蛋糕的一些特殊组合做法。 | 1. 利用图片、动画、视频等多种手段,展示韩式豆沙裱花蛋糕的装饰技术,让学生对韩式蛋糕的装饰技术有整体认知<br>2. 分发任务工单,让学生按照要求查阅资料,写下不同韩式豆沙裱花蛋糕装饰技术所用到的方法技巧;<br>3. 每小组在教师指导下对应韩式豆沙裱花蛋糕,掌握蛋糕装饰技术中花卉、叶子以及装饰品的制作方法,质量标准和质量问题分析;能够在熟练掌握的基础上进行创新组合。 | 36 |
|---|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

## (六) 实施建议

### 1. 教学方法

采取案例分析法、提问法、现场演示法等灵活多样的教学方法,针对不同的学习内容和学生个体差异,采用小组合作的学习方式,促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。以工作任务为出发点来激发学生的学习兴趣,教学过程中注重学生自主学习,引导学生从多个角度提出问题,用多种方法解决问题,运用多种信息技术手段丰富教学内容,提高教学效果培养学生分析问题、解决问题和实际操作能力。教学中注意创设、模拟工作任务情景,采取理论实践一体化教学模式。针对不同的工作任务情景,选用不同特点的教学方法,建议采用的教学方法如表 1 所示。

表 1 学习情境采用的教学法对应表

| 序号 | 教学内容                                | 教学方法                               |
|----|-------------------------------------|------------------------------------|
| 1  | 熟悉蛋糕原理与工艺流程                         | 讲授法、多媒体反映法、提问法、讨论法、案例分析法、小组合作法     |
| 2  | 了解主题裱花的发展状况，对人们的影响、意义、表现形式          | 讲授法、多媒体反映法、提问法、讨论法、案例分析法、小组合作法     |
| 3  | 蛋糕烘培技术基本运用能力与实操的基础能力指导              | 讲授法、多媒体反映法、现场指导法、案例分析法、小组合作法、演示互动法 |
| 4  | 蛋糕调色技术基本运用能力与实操的基础能力指导              | 讲授法、多媒体反映法、现场指导法、案例分析法、小组合作法、演示互动法 |
| 5  | 掌握裱花的点、线、面基本要领，蛋糕裱花的一些特殊表现手法        | 讲授法、多媒体反映法、现场指导法、案例分析法、小组合作法、演示互动法 |
| 6  | 掌握豆沙调制，平花，立花，叶子裱制基本要领，蛋糕裱花的一些特殊表现手法 | 讲授法、多媒体反映法、现场指导法、案例分析法、小组合作法、演示互动法 |

## 2. 学生考核评价方法

(1) 树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

(2) 要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

(3) 发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

(4) 注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

(5) 建议本门课程的分数的构成比例为课堂评价 30%，项目

（模块）评价 30%，期末评价 40%。其中，期末评价打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性，锻炼实践技能，提高教学质量。

### 3. 教学实施与保障

（1）配备本课程必备的学习手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

（2）注重企业生产实践现场的作用，安排面点裱花车间、西点车间的参观学习，熟悉裱花车间的使用，增强学生的感性认识。

（3）充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

### 4. 教材编写与选用

（1）教材编写以本课程标准为基本要求，编写时应将蛋糕裱花技术的基本原理与生产生活中的实际应用相结合，注重实践技能的培养，注意反映裱花技术领域的新知识、新技术、新工艺和新材料。

（2）教材表现形式做到图文并茂，形象生动，有利于提高学生兴趣，教材配套资料应该与信息化教学资源建设相互补充，充分满足教学需要。

（3）教材应配备习题集等其他相关的教学资料。

（4）教材选用应按照《职业院校教材管理办法》中的要求，规范选用教材，优先选用国家和省级规划教材，鼓励使用新型活页式、工作手册式教材。

# 地方风味名点课程标准

## （一）课程性质与任务

本课程是中西面点专业的一门专业核心课程。通过学习地方名点的传承历史和民俗文化,使学生了解我国各地域的特色民俗面食和相关民俗仪式活动;它以中式面点师应具备的能力与知识为主要内容,研究中国各地方代表性名点的制作方法和工艺流程。使学生具备餐饮行业中式面点师点心岗位高素质劳动者所需的地方风味名点制作工艺理论知识和基本技能;培养学生运用中式面点工艺理论知识,解决地方风味名点制作过程中实际问题的能力,为后续课程学习打下坚实基础,同时也为学生今后的职业发展提供较宽的知识面与技能水平。

任务是使学生掌握中级中式面点师所必需的基础理论知识和实践操作技能,能够熟悉中国各地方风味名点制作典型代表性菜点的原料搭配、工艺流程、操作步骤、质量标准等。

## （二）课程教学目标

### 1. 素质目标

（1）具有坚定的政治方向,拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度,具备社会主义核心价值观,理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚;

（2）具有良好的思想品德修养和职业道德素养;

（3）具有严谨的学习态度,良好的学习习惯;

（4）具有较好的审美能力、文化品位和精益求精的工作态度

度;

(5) 具有诚实、守信、积极沟通和团结合作的品质;

(6) 具有尊崇传统饮食文化和开拓创新的工匠精神。

## 2. 知识目标

(1) 熟知地方风味名点的历史和 Related 民俗文化;

(2) 掌握地方风味名点原料选料的依据,并能根据制品需求选用原料及调配面团成分的比例;

(3) 掌握地方风味名点调色原理,能使用适当的天然原料调制彩色面团;

(4) 掌握地方风味名点制作的造型技法,能根据造型特点灵活运用各种技法完成;

(5) 掌握地方风味名点成形及熟制的原理,能根据气候变化和温度、湿度等具体环境因素掌握制品制作技法运用;

(6) 掌握地方风味名点宴席组合的寓意、配色和组装知识,能根据生产需求设计、制作以及拓展创新。

## 3. 能力目标

(1) 能够对食材原料辨别和分析,正确选择、使用原料;

(2) 能够掌握各区域风味名点的历史文化和发展历程;

(3) 能够熟练掌握不同区域风味面点的成形和成熟工艺;

(4) 能够吸收流行、传统等元素进行风味名点的宴席组合和创意设计;

(5) 能够不断学习地方风味名点制作的新兴工艺,做到精

益求精创新发展。

### （三） 参考学时

54 学时

### （四） 课程学分

3 学分

### （五） 课程内容和要求

课程内容设计表

| 序号 | 教学项目                      | 教学内容与教学要求                                                                                                                                       | 教学活动设计建议                                                                                                                    | 参考课时 |
|----|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 模块一<br>华北地区<br>风味名点       | 1. 了解华北地区风味名点概况。<br>2. 了解华北地区风味代表名点的社会影响力。<br>3. 熟悉华北地区风味代表名点的质量标准及传承情况。<br>4. 掌握华北地区风味代表名点生产制作流程及注意事项。<br>5. 掌握华北地区风味代表名点原料选用与调味用料构成及生产制作步骤。   | 1. 利用多媒体教学手段展示地方风味名点的传承历史和现状视频,让学生了解其民俗文化;<br>2. 分发任务工单,让学生按照要求填写不同的民俗仪式对应的地方风味名点制作以及选用依据;<br>3. 每小组在教师指导下对应地方名点的变迁,说出发展趋势。 | 9    |
| 2  | 模块二<br>东北地区<br>风味代表<br>名点 | 1. 了解东北地区风味代表名点概况。<br>2. 了解东北地区风味代表名点的社会影响力。<br>3. 熟悉东北地区风味代表名点的质量标准及传承情况。<br>4. 掌握东北地区风味代表名点生产制作流程及注意事项。<br>5. 掌握东北地区风味代表名点原料选用与调味用料构成及生产制作步骤。 | 1. 利用实物介绍制作工具和设备,让学生学会正确的使用操作;<br>2. 分发任务工作单,根据原料特性和已有的中式面点知识,合理适量制定配方;<br>3. 每小组在教师指导下按照面团要求选用原料,以准确的比例调制面团。               | 9    |

|   |                           |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                              |   |
|---|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3 | 模块三<br>华东地区<br>风味代表<br>名点 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解华东地区风味代表名点概况。</li> <li>2. 了解华东地区风味代表名点的社会影响力。</li> <li>3. 熟悉华东地区风味代表名点的质量标准及传承情况。</li> <li>4. 掌握华东地区风味代表名点生产制作流程及注意事项。</li> <li>5. 掌握华东地区风味代表名点原料选用与调味用料构成及生产制作步骤。</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 利用视频、实物等展示华东地区风味名点的形态和特点，学生通过观察和分析了解他们的制作方法；</li> <li>2. 分发任务工作单，让学生掌握揉、搓、捏、剪、压、刻等基础制作技法；</li> <li>3. 每小组在教师指导下按照面团要求选用原料，让学生掌握正确的制作技法。</li> </ol> | 9 |
| 4 | 模块四<br>华中地区<br>风味代表<br>名点 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解华中地区风味代表名点概况。</li> <li>2. 了解华中地区风味代表名点社会影响力。</li> <li>3. 熟悉华中地区风味代表名点的质量标准及传承情况。</li> <li>4. 掌握华中地区风味代表名点生产制作流程及注意事项。</li> <li>5. 掌握华中地区风味代表名点原料选用与调味用料构成及生产制作步骤。</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 利用视频、实物等展示华中地区风味名点的形态和特点，学生通过观察和分析了解制作方法；</li> <li>2. 分发任务工作单，让学生学会从简单造型逐渐掌握复杂造型制作；</li> <li>3. 每小组在教师指导下学习完成复杂造型的制作。</li> </ol>                   | 9 |
| 5 | 模块五<br>华南地区<br>风味代表<br>名点 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解华南地区风味代表名点概况。</li> <li>2. 了解华南地区风味代表名点的社会影响力。</li> <li>3. 熟悉华南地区风味代表名点的质量标准及传承情况。</li> <li>4. 掌握华南地区风味代表名点生产制作流程及注意事项。</li> <li>5. 掌握华南地区风味代表名点原料选用与调味用料构成及生产制作步骤。</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 利用实物、视频等展示花饽饽组合，让学生学会花饽饽组合的元素组成；</li> <li>2. 分发任务工作单，让学生学习并掌握花饽饽组合的设计方法；</li> <li>3. 每小组在教师指导下制作一款花饽饽组合。</li> </ol>                                | 9 |



|   |                           |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                 |   |
|---|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 6 | 模块六<br>西南地区<br>风味代表<br>名点 | 1. 了解西南地区风味代表名点概况。<br>2. 了解西南地区风味代表名点的社会影响力。<br>3. 熟悉西南地区风味代表名点的质量标准及传承情况。<br>4. 掌握西南地区风味代表名点生产制作流程及注意事项。<br>5. 掌握西南地区风味代表名点原料选用与调味用料构成及生产制作步骤。 | 1. 利用多媒体教学手段展示西南地区地方风味名点的传承历史和现状视频,让学生了解其民俗文化;<br>2. 分发任务工单,让学生按照要求填写不同的民俗仪式对应的地方风味名点制作以及选用依据;<br>3. 每小组在教师指导下对应地方名点的变迁,说出发展趋势。 | 6 |
| 7 | 模块七<br>西北地区<br>风味代表<br>名点 | 1. 了解西北地区风味代表名点概况。<br>2. 了解西北地区风味代表名点的社会影响力。<br>3. 熟悉西北地区风味代表名点的质量标准及传承情况。<br>4. 掌握西北地区风味代表名点生产制作流程及注意事项。<br>5. 掌握西北地区风味代表名点原料选用与调味用料构成及生产制作步骤。 | 1. 利用多媒体教学手段展示西北地区地方风味名点的传承历史和现状视频,让学生了解其民俗文化;<br>2. 分发任务工单,让学生按照要求填写不同的民俗仪式对应的地方风味名点制作以及选用依据;<br>3. 每小组在教师指导下对应地方名点的变迁,说出发展趋势。 | 3 |

## (六) 实施建议

### 1. 教学方法

(1) 坚持正确的育人理念,充分挖掘本课程思政元素,积极组织课程思政教育,养成正确的餐饮从业人员职业道德意识,将立德树人贯穿于课程实施全过程。

(2) 课程以地方风味名点制作为主体,以职业实践为主线,积极探索理论和实践相结合的教学模式,采用项目化教学,引导学生掌握地方风味名点原料的选用、工具设备的正确操作和保

养；掌握各种造型的制作技法，并能结合传统和流行元素设计新的造型；掌握地方风味名点成形及熟制工序；具有独立制作和设计地方风味名点宴席完整组合的能力。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前行业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新成果与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对地方风味名点造型技法、组合有全面的了解，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

## 2. 学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过

程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导,保护学生的自尊心,激发学生的自信心。

(3) 发挥不同评价主体的评价作用,将教师的评价与学生的自评、互评,以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

(4) 注重将评价结果及时、客观向学生反映,指出被评价者需要改进的方面,商讨改进的途径和方法,调动学生的学习积极性。

(5) 建议本门课程的分数构成比例为课堂评价 30%,项目(模块)评价 30%,期末评价 40%。调动学生的学习主动性,锻炼实践技能,提高教学质量。

### 3. 教学实施与保障

(1) 配备本课程必备的地方风味名点制作工具和设备,定期组织学生练习,充分提高设备利用率。

(2) 注重企业生产实践现场的作用,安排食品生产工坊、制作企业车间的参观学习,熟悉地方风味名点生产的流程,增强学生的感性认识。

(3) 充分发挥现代信息技术优势,开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源,形成网络教学资源库,实现教学资源和成果共享;充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库,形成引进优质教学资源通畅渠道。

### 4. 教材编写与选用

（1）教材编写以本课程标准为基本要求，编写时应将地方风味名点基础技术的基本理论知识与生产生活中的实际应用相结合，注重实践技能的培养，注意反映面点制作的新知识、新技术、新工艺和新材料。

（2）教材表现形式做到图文并茂，形象生动，有利于提高学生兴趣，教材配套资料应该与信息化教学资源建设相互补充，充分满足教学需要。

（3）教材应配备习题集等其他相关的教学资料。

（4）教材选用应按照《职业院校教材管理办法》中的要求，规范选用教材，优先选用国家和省级规划教材，鼓励使用新型活页式、工作手册式教材。

## 面点基本功课程标准

### （一）课程性质与任务

本课程是中西面点专业的一门专业核心课程。通过学习面点制作基础知识、面团调制原理、常有面团调制方法、制馅技术、成型技术、成熟技艺等专业知识，使学生能够掌握中西面点专业所必需的文化知识、理论知识；具有面点制作的基本技能、具有将理论知识合理的应用于实践中，能达到岗位职责所必备的基本职业能力，能够独立制作各式点心，为生产岗位实践打下基础。培养学生的职业道德和工匠精神，提高学生综合素质和职业能力，为学生后续其他专业课程的学习打下基础。

### （二）课程教学目标

#### 1. 素质目标

（1）具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具有社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

（2）具有爱岗敬业和耐心细致的工作态度；

（3）具有规范操作的职业素养和良好的职业道德；

（4）具有耐心细致的工作作风和严肃认真的工作态度；

（5）具有良好的安全生产、节能环保等职业意识；

（6）具有科学探索精神与创新意识。

#### 2. 知识目标

（1）掌握刀工技术的分类；

（2）掌握面团及面糊的分类；面团及面糊的调制工艺；

（3）掌握醒发程度的判别方法；

（4）掌握馅心调制的方法；

（5）掌握产品成型的不同方法；

(6) 掌握使用各种设施设备的方法。

### 3. 能力目标

(1) 能够根据原料特点和制作要求, 运用一定的工具 and 技巧, 将原料加工成大小、厚薄、形状不一的菜品;

(2) 能够在规定时间内完成中点的技术基础, 包括: 和面、揉面、搓条、下剂、擀皮;

(3) 能够判断发面品种的醒发程度, 做出符合质量标准的产品;

(4) 能够独立调制馅心;

(5) 能够按照实际要求对产品进行成型及成熟;

(6) 能够实时了解面点行业发展的新业态、新模式, 掌握新技术、新工艺、新规范。

### (三) 参考学时

126 学时

### (四) 课程学分

7 学分

### (五) 课程内容和要求

课程内容设计表

| 序号 | 教学项目        | 教学内容与教学要求                                                                         | 教学活动设计建议                                                                                                                                                      | 参考课时 |
|----|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 项目一<br>刀工技术 | 1. 能掌握刀工的基础技术操作技能, 切、削、片、切丝、刨丝、刨花等;;<br>2. 理解原料处理的重要性及意义;<br>3. 由易到难, 反复训练, 记忆刀法。 | 1. 利用视频进行技术操作技能展示, 演示削、片、切丝、刨丝、刨花等方法, 让学生认识刀工的操作技能;<br>2. 通过实例, 如: 切片、切块、切丁和切条等处理使原料具备最佳的形态和质地, 让学生认识到原料的处理可以改变成品的形态;<br>3. 每小组在教师指导下练习刀功, 使基本动作和基本技巧得到巩固与发展。 | 12   |

|   |             |                                                                                                        |                                                                                                                                  |    |
|---|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2 | 项目二<br>面团调制 | 1. 掌握机器和面和手工和面各自的优缺点；<br>2. 能够独立调制面团，掌握抄拌法、调和法、搅和法三种方法的工艺；<br>3. 掌握和面的操作要领。                            | 1. 视频展示在同等面量下用小型机器和面和手工和面两者的优缺点；<br>2. 演示三种和面方法；<br>3. 强调和面的操作要领，让学生养成良好的职业习惯和卫生习惯；<br>4. 在教师指导下练习三种方式。                          | 18 |
| 3 | 项目三<br>面糊调制 | 1. 能够独立调制乳沫面糊、油脂面糊，面糊符合生产中的质量要求；<br>2. 熟知影响面糊调制的因素，操作时能够快速完成调制。                                        | 1. 通过不同蛋糕图片让同学们认识面糊的不同调制工艺；<br>2. 演示乳沫面糊、油脂面糊的调制工艺；<br>3. 强在教师指导下练习乳沫面糊、油脂面糊的调制工艺，并能够制作出成品。                                      | 12 |
| 4 | 项目四<br>配方平衡 | 1. 熟知配方平衡的重要性；<br>2. 掌握配方平衡的原则；<br>3. 能够换算比例，合理的调整配方的比例。                                               | 1. 通过课堂上同学们因为称错原料导致产品失败的例子讲解配方平衡的重要性<br>2. 理论讲解配方平衡应达到的原则<br>3. 教师举例换算比例，并应用到实际产品练习中进行验证<br>4. 同学们通过实际操作的品种进行配方平衡之间的换算           | 9  |
| 5 | 项目五<br>馅料调制 | 1. 熟知馅心的种类；<br>2. 能够选择合适的原料进行馅心的制作；<br>3. 熟知馅料黏度及水分对成品的影响，并能够将黏度和水分把控在合适值；<br>4. 在遵循基本制作工艺的基础上，独立调制馅料。 | 1. 通过制作蒸饺、面包等，介绍馅心的大类；<br>2. 以猪肉水打馅为例演示讲解馅心的调制、馅心的黏度及水分控制。<br>3. 每小组在教师的指导下，以饺子、椰蓉面包为例进行馅料调制的练习，所调馅料要满足大众的口味需求。                  | 15 |
| 6 | 项目六<br>上馅   | 1. 能够复述出上馅的 6 种方法；<br>2. 能掌握包上法和卷上法的制作工艺，并能够应用到日常的实践中去。                                                | 1. 对于六种上馅方法，通过不同的代表产品向同学们进行展示；<br>2. 将包上法、卷上法作为上馅的重点任务去进行教学；<br>3. 每小组在教师的指导下，以饺子、花卷、豆沙面包、南瓜吐司为例进行包上法和卷上法的练习，扎实基本功，使制品达到标准，符合规范。 | 12 |

|   |             |                                                         |                                                                                              |    |
|---|-------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 7 | 项目七<br>发酵   | 1. 能够判断面团的醒发程度<br>2. 熟知影响面团中气体产生的因素、影响气体保持的因素、面团在发酵中的变化 | 1. 通过制作发面类产品，让学生能够对醒发程度进行判断，如：包子、花卷、面包等；<br>2. 讲解面团中气体产生的因素、影响气体保持的因素、面团在发酵中的变化等理论问题，并应用于实践。 | 24 |
| 8 | 项目八<br>成型成熟 | 1. 能掌握成型和成熟常用的方法；<br>2. 理解成熟的原理并且能独立运用蒸、煮、煎、烤等成熟方法。     | 1. 通过水饺、蒸饺、曲奇等为同学们演示成型以及成熟工艺；<br>2. “三分做功，七分火功” 每小组在教师的指导下，进行产品的成型和成熟，领悟成型和成熟的重要性。           | 24 |

## （六）实施建议

### 1. 教学方法

（1）坚持正确的育人理念，充分挖掘本课程思政元素，积极组织课程思政教育，养成正确的餐饮人员职业道德意识，将立德树人贯穿于课程实施全过程。

（2）课程将中式面点和西式面点职业岗位要求融入教学。加强学生操作安全和食品安全意识、严格执行工作规范和操作规程等的教育，使学生形成良好的职业品质和职业素养。采用理实一体化教学，引导学生掌握面点制作基础知识、面团调制原理、常有面团调制方法、制馅技术、成型技术、成熟技艺等专业知识。

（3）坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新成果与发展动向相衔接。

（4）教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度



提出问题，用多种方法解决问题，充分利用现代化教学手段，利用多媒体教学平台、数字化资源等途径，拓宽学生的思维，提高教学效果。

（5）针对不同的学习内容和学生个体差异，采用小组合作的学习方式，加强组员之间、小组之间的及时沟通和交流，促进学生在教师指导下主动地、富有个性地学习。

## 2. 学生考核评价方法

（1）树立正确的教学质量观，突出评价的教育功能和导向功能，坚持结果评价和过程评价相结合、定量评价和定性评价相结合。

（2）要注意通过多种方式和手段关照不同水平的学生在不同方面的发展，增强学生学习的兴趣和积极性。把学生在学习过程中的参与程度、参与水平和情感态度等作为评价的重要指标。对学生的创新思维与实际要充分肯定、有效引导，保护学生的自尊心，激发学生的自信心。

（3）发挥不同评价主体的评价作用，将教师的评价与学生的自评、互评，以及校外技术人员的参评等有机结合起来。

（4）注重将评价结果及时、客观向学生反映，指出被评价者需要改进的方面，商讨改进的途径和方法，调动学生的学习积极性。

（5）建议本门课程的分数构成比例为课堂评价 30%，项目（模块）评价 30%，期末评价 40%。其中，期末评价建议打破传统单一闭卷考试，实施“理论+实操”一体化考核，调动学生的学习主动性，锻炼实践技能，提高教学质量。

### 3. 教学实施与保障

(1) 多媒体教室及多媒体教学课件;

(2) 校内烹饪实训中心和生产性实训基地;

(3) 充分发挥现代信息技术优势, 开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源, 形成网络教学资源库, 实现教学资源 and 成果共享。

### 4. 教材编写与选用

(1) 教材编写与选用必须符合二十大对教材的要求且和本标准相统一。

(2) 教材内容应引入中西面点行业发展的新知识、新技术、新工艺, 并将行业企业对中西面点职业岗位要求引入教材内容, 合理编排教材的内容。在难度上要有一定的梯度, 既要面向全体学生, 也要考虑学生发展的差异性、满足不同学生需求。

(3) 教材呈现方式应符合中职学生的年龄特征与认知规律, 图文并茂, 增强学生阅读教材的兴趣, 拓展学生的创新思维能力, 为学生提供思考的空间。

(4) 教材选用应按照《职业院校教材管理办法》中的要求, 规范选用教材, 优先选用国家和省级规划教材, 鼓励使用新型活页式、工作手册式教材。

# 岗位实习课程标准

## 一、适用范围

本岗位实习标准依据《职业学校学生实习管理规定》制定，适用于中西面点专业学生的岗位实习安排，面向食品制造、餐饮、烘焙等行业的中西面点原料选配、中式面点制作、烘焙、西式面点制作、特色小吃制作、饮食管理等技术领域。

## 二、实习目标

通过岗位实习，使学生了解餐饮类企业的组织架构、规章制度、企业文化、运作模式和安全生产基本知识，以及前沿技术和数字经济驱动下职业场景的变化；掌握中式面点制作、西式面点制作等岗位的典型工作流程、工作内容及核心技能；养成吃苦耐劳、精益求精、爱岗敬业、诚实守信的职业精神；锤炼学生意志品质，服务学生全面发展，提高岗位适应能力和独立工作能力，从而增强学生的就业能力，更好地为地方经济发展服务。

## 三、时间安排

岗位实习一般为期 6 个月，共 720 学时，采用集中和分段相结合的形式，探索工学交替、多学期、分段式实践性教学改革。建议集中安排在第 6 学期（18 周）和第 5 学期（6 周）。

## 四、实习条件

### （一）实习单位

本专业岗位实习主要面向大中型餐饮企业、星级酒店餐饮部门、厨房、各类企事业单位的后勤餐饮服务等部门，独立的中式面点企业或烘焙、西点企业，从事中西点生产等企业或生产活动场所，实习单位选定须由教学部进行实地考察和综合评估，并经

学校产教融合办公室研究确定，具体要求如下。

1. 基本条件：具有独立法人资格，合法经营，无违法失信记录；管理规范，近3年无违反安全生产相关法律法规记录；有完备的实习条件、劳动安全保障和职业卫生条件，能提供与本专业培养目标相适应的职业岗位，符合专业培养要求，符合产业发展实际，与学校有稳定合作关系的企（事）业单位优先。建在校内的生产性实训基地、虚拟仿真实训基地等，依照法律规定成立或登记取得法人、非法人组织资格的，也可作为学生实习单位。

2. 经营范围：餐饮销售、食品制作销售等。

3. 管理水平：具有现代化企业管理制度，管理科学规范，工作流程清晰，职责分工明确；设置实习管理机构和专职管理人员，能规范进行实习学生日常管理，及时解决实习学生工作、食宿、学习、生活等方面的问题。

## （二）设施条件

1. 安全保障：实习单位应具有健全的安全管理组织机构和安全教育培训体系，能够为实习生提供符合国家规定的安全工作环境、必要的劳动防护用品和安全保障器材，购买与学生实习相关的责任保险。应在学生岗位实习前进行安全生产培训与考核，合格后方可进入岗位实习阶段的学习。在学生尚未取得相应岗位上岗资质前，不得安排学生从事放射性、高毒、易燃易爆、动火作业、高空作业等需要特定岗位资质的岗位实习。

2. 专业设施设备：应配备实习工作岗位所需的仪器设备和工具，以及安全生产所需的防护设施与设备，能够保障学生完成实

习任务，并为学生提供便捷的学习场所。

3. 信息资料：实习单位能够提供实习工作岗位所涉及的生产工艺与流程、作业指导书、设备操作手册、技术文件、等学习资料及管理规章制度文件。

### （三）实习岗位

实习岗位应符合本专业培养目标要求，与本专业对口或相近，原则上不得跨专业大类安排实习。实习岗位包括面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作等岗位。

### （四）人员配备

岗位实习应在学校教师和实习单位专门人员共同指导下完成。学校和实习单位应当分别选派经验丰富、综合素质好、责任心强、安全防范意识高的实习指导教师和专门人员全程指导、共同管理学生实习。具体要求如下。

1. 实习单位专门人员：应具有良好的职业道德和职业素养，来自生产、管理一线，拥有丰富的工作实践经验，有5年及以上专业相关工作经历；具有中级及以上专业技术职务，或具有技师技能等级证书，具有一定的实践指导能力和沟通协调能力。负责实习学生在岗位实习期间的日常指导、日常现场考核、实习表现鉴定等工作。为保证实习效果，每位实习单位专门人员指导学生人数原则上不超过5人。

2. 学校实习指导教师：应为具有较强沟通、协作与管理能力的“双师型”专业课教师，具有中级及以上专业技术职务，或取得技师及以上职业资格证书，专业知识扎实，实践能力强，能有

效培养学生的职业素养、岗位技能和综合能力。学校实习指导教师负责实习学生在岗位实习期间的日常指导与管理、不定期巡视检查、实习日志批阅、实习成果鉴定等工作。为保证实习效果，每位学校实习指导教师指导学生人数原则上不超过 20 人。

#### **（五）其他要求**

1. 实习单位可以由学校按要求选择、安排，应当取得学生及其法定监护人（或家长）签字的知情同意书。对学生及其法定监护人（或家长）明确不同意学校实习安排的，可自行选择符合条件的岗位实习单位，应由本人及其法定监护人（或家长）申请，经学校审核同意后实施，实习单位应当安排专门人员指导学生实习，学校要安排实习指导教师跟踪了解学生日常实习的情况。

2. 岗位实习学生人数一般不超过实习单位在岗职工总数的 10%，在具体岗位进行岗位实习的学生人数一般不高于同类岗位在岗职工总人数的 20%。

3. 实习单位应当参考本单位相同岗位的报酬标准和岗位实习学生的工作量、工作强度、工作时间等因素，给予适当的实习报酬。在实习岗位相对独立参与实际工作、初步具备实践岗位独立工作能力学生，原则上应不低于本单位相同岗位工资标准的 80%或最低档工资标准，并按照实习协议约定，以货币形式及时、足额、直接支付给学生，原则上支付周期不得超过 1 个月，不得以物品或代金券等代替货币支付或经过第三方转发。

### **五、实习内容**

学校和实习企业应共同对岗位实习学生开展教育教学工作，

实习内容除开展专业职业技能教育外，还应包括对学生开展的职业道德、企业文化和安全生产等方面的岗前培训教育，按照面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作等典型工作任务确定具体实习内容。学生要根据具体实习岗位确定实习项目及其所属的工作任务，每一个岗位的实习时间可根据实习单位具体情况灵活安排，建议“轮岗”安排，满足基本覆盖本专业所对应岗位（群）的典型工作任务要求，不得仅安排学生从事简单重复劳动。

表 1 中西面点专业岗位实习内容

| 序号 | 实习项目          | 时间   | 工作任务                                                                                                                                                                                                                         | 职业技能与素养                                                                                                                            |
|----|---------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 项目一<br>岗前培训   | 2 周  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 安全生产法律法规与企业各项规章制度学习；</li> <li>2. 企业文化学习与体验；</li> <li>3. 企业环境与组织架构学习；</li> <li>4. 企业岗位工作内容与作业流程学习。</li> </ol>                                                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能够遵守安全生产管理制度和法律法规，树立良好的职业道德；</li> <li>2. 认同与融入企业文化；</li> <li>3. 能适应企业环境和管理要求。</li> </ol> |
| 2  | 项目二<br>职业道德培训 | 1 周  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 职业要求职业标准学习</li> <li>2. 养成良好的职业素养</li> <li>3. 职业道德对职业生涯的影响</li> </ol>                                                                                                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 培养学生具备良好的职业道德</li> <li>2. 增强学生责任感和使命感，具备团结协作精神</li> </ol>                                |
| 3  | 项目三<br>中式面点制作 | 10 周 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能根据岗位要求完成生产前备；</li> <li>2. 能根据岗位品种要求调制水调面团、膨松面团、层酥面团、米粉面团和杂粮面团；</li> <li>3. 能根据馅心制作要求调制生拌类咸馅、糖油馅、果仁、蜜饯馅；</li> <li>4. 能对有馅类、无馅类制品生坯成型；</li> <li>5. 能用煮、蒸、烙、炸、煎、烤等成熟方法对制品</li> </ol> | 典型工作任务引领，基于工作过程，开展以师带徒、班组化教学。                                                                                                      |

|   |               |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                               |
|---|---------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
|   |               |      | 进行成熟；<br>6. 能根据出餐要求对面点产品进行简单装饰；<br>7. 能根据出餐要求，合理调整时间及加工顺序完成出餐，并做好产品的保温工作；<br>8. 能根据宴席的规格、顾客要求、主题选择、搭配、组合面点，并能按照要求制作面点。                                                                                                                                                                                                    |                               |
| 4 | 项目四<br>西式面点制作 | 10 周 | 1. 能正确选用制作面包、西饼、蛋糕、巧克力制品所需要的工具、用具、设备及原料，完成生产前准备；<br>2. 能按装饰酱或馅料配方调制简单的奶油酱、黄油酱等；<br>3. 能按照面包、西饼、蛋糕配方配料，并搅拌或调制出相应面团、面糊或乳冻液；<br>4. 能用直接发酵法或二次发酵法发酵面团；<br>5. 能使用模具或手工成型面包、西饼、蛋糕等生坯；<br>6. 能用烤箱、风炉等设备，将面包、西饼、蛋糕生坯成熟或用冷冻柜等设备将产品定型；<br>7. 能正确选用盛装的盘子和装饰的工具用具，合理选用装饰原料，对产品进行装饰；<br>8. 能根据展台的主题、规格、顾客要求选择、搭配、组合产品，并能按照要求制作、装饰相应产品。 | 典型工作任务引领，基于工作过程，开展以师带徒、班组化教学。 |
| 5 | 机动            | 1 周  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                               |



## 六、实习成果

实习学生应在岗位实习结束时提交实习记录表、实习单位鉴定材料,并且必须提交以下成果中的任一项:

1. 岗位实习总结报告一份;
2. 实习期间形成的技术方案或论文;
3. 实习期间完成的实物作品的图文说明材料或音视频说明材料。

## 七、考核评价

### (一) 考核内容

学校和实习单位双方重点考核岗位实习学生的岗位工作胜任能力和职业道德素养,其中从专业技能、业务水平、实习成果等方面考核学生的岗位工作胜任能力,从出勤、工作态度与纪律、团队协作和责任意识等方面考核学生的职业道德素养,不得简单套用实习单位考勤制度、员工考核标准等对学生进行考核。

### (二) 考核形式

岗位实习考核应将过程性考核与结果性考核相结合,按照一定的比例综合计算岗位实习成绩。学生实习考核要纳入学业评价,考核成绩作为毕业的重要依据。

### (三) 考核组织

根据学校与实习单位达成的实习协议,岗位实习考核应由学校会同实习单位采取多元考核形式共同完成。实习单位负责委派岗位实习指导专门人员进行考核评价,完成企业对学生岗位实习的成绩评定,并出具相关鉴定;教学部指定学校实习指导教师进行考核评价,完成学校对学生岗位实习成绩的总评定,撰写相关评语,并组织做好学生实习考核等情况的立卷归档工作。

## 八、实习管理

### （一）管理制度

1. 学生参加岗位实习前，学校、实习单位、学生三方必须以教育部发布的《职业院校学生岗位实习三方协议（示范文本）》为基础签订实习协议，并依法严格履行协议中有关条款。

2. 学校应构建岗位实习管理体系和信息化学生实习管理和综合服务平台。明确学生实习工作分管校长和责任部门，建立健全学生实习管理岗位责任制和相关管理制度与运行机制，并会同实习单位制订学生实习工作具体管理办法和安全管理规定、实习学生安全及突发事件应急预案等。

3. 实习单位应制订岗位实习岗位培训计划，负责落实岗位实习学生的岗位培训与考核，提供岗位实习岗位，统筹安排岗位实习工作，建立岗位实习轮岗机制，并严格按照保密制度、安全制度及相关保险制度要求，对岗位实习学生进行日常管理，以及对岗位实习学生工作表现进行评价。实习单位须依法保障实习学生的基本权利和身心健康，不得违背《职业学校学生实习管理规定》和《职业院校学生岗位实习三方协议（示范文本）》安排岗位实习活动的相关要求。

### （二）过程管理

1. 岗位实习前。学生应积极参加岗位实习动员和安全教育，学习有关文件和安全知识，明确岗位实习的目的和要求，按要求签订职业院校学生岗位实习三方协议书，明确岗位实习任务书及实习计划，按规定办理岗位实习的所有相关手续。

2. 岗位实习期间。学校要和实习单位互相配合，在学生实习全过程中，加强思想政治、安全生产、道德法纪、心理健康等方面的教育。学校要和实习单位建立学生实习信息通报制度，学校安排的实习指导教师和实习单位指定的专人应当负责学生实习

期间的业务指导和日常巡查工作，原则上应当每日检查并向学校和实习单位报告学生实习情况。遇到重要情况应当立即报告，不得迟报、瞒报、漏报。

3. 岗位实习结束。学生应按岗位实习单位要求办理离岗手续，并按学校规定时间返校报到；学生应提交完整的岗位实习材料，如岗位实习记录、岗位实习总结报告等。

### （三）总结交流

岗位实习总结应有实习学生、指导教师和实习单位专门人员参与，可以采用师生总结交流、学校与实习单位双方总结交流等多种方式进行。

1. 学生个人总结：岗位实习期间通过每周周记，不断总结个人实习成果，实习结束后，学生要完成书面的岗位实习报告，从思想和技能两方面进行总结，并找出存在的问题或者不足之处。

2. 小组总结交流：岗位实习期间按小组定期开展阶段性总结交流会，交流会由学校实习指导教师、实习单位专门人员和岗位实习学生参加，交流实习体会，解决存在问题，总结经验，形成阶段性成果。

3. 专业总结交流：岗位实习结束后，应召开专业岗位实习总结交流会。交流会由岗位实习学校专业负责人、指导教师、实习单位专门人员和岗位实习学生参加。学校指导教师和实习单位专门人员分别作岗位实习工作总结，学生代表作岗位实习经验和体会交流汇报，并进行实习成果展示交流。