厦门工商旅游学校

《中西面点专业》
人才培养方案

制 订 人：李川川

审　　核：荣　波

日　　期：2023年 4 月 10日

适用于学制 3 年中西面点专业

目　录

一、专业名称及代码……1
二、入学要求……1
三、修业年限……1
四、职业面向……1
五、培养目标与培养规格……1
(一）培养目标……1
(二）培养规格……1
六、课程设置及要求……2
(一）公共基础课……3
(二）专业（技能）课程……9
七、教学进程总体安排……16
(一）基本要求……16
(二）教学安排进度表……17
八、实施保障……20
(一）师资队伍……20
(二）教学设施……22
(三）教学资源……24
(四）教学方法……24
(五）学习评价……25
(六）质量管理……25
九、毕业要求……26
十、附录……26

一、专业名称及代码

专业名称：中西面点

专业代码：740203

二、入学要求

初中毕业或具有同等学历者

三、修业年限

3 年，可以根据学生灵活学习需求合理、弹性安排学习时间。

四、职业面向

所属专业大类（代码）	所属专业类（代码）	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别	职业资格证书
旅游大类（74）	中西面点 740203	餐饮业	中式面点	中式面点师	中式面点师（四级）
旅游大类（74）	中西面点 740203	餐饮业	西式面点	西式面点师	西式面点师（五级）

五、培养目标与培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

（一）培养目标

本专业贯彻执行党的教育方针，坚持立德树人，坚持以服务发展为宗旨、以促

进升学就业为导向，培养适应我区经济建设与社会发展所需要的，具有一定现代科学文化素养，具备良好职业道德及食品安全法律意识，掌握现代烹调操作技术和营养膳食组配制作技能，具备一定的创业能力，满足餐饮业需求的中等技术技能型人才。培养从事中西式面点操作设计等一线工作，德、智、体、美、劳全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

1.职业素养：

⑴ 具有良好的思想道德和职业道德，吃苦耐劳，爱岗敬业，责任心强，具备学习能力和方法；

⑵ 具有积极的职业竞争和服务意识，能自觉遵守行业法规、规范和企业行业生产管理规范；

⑶ 工作参与意识强，具备自信心，身心健康，具有良好的心理承受能力；

⑷ 具有基本的科学与人文素养，具备一定的文化基础及对新知识、新技术的学习能力；

⑸ 具备较强的合理安排任务与及时采取措施解决问题的能力，并形成时间管理的能力；

⑹ 具备规划职业生涯的能力，形成正确的职业观、就业观和诚信意识。

2.专业知识和技能：

⑴ 掌握从事本行业所必须的文化科学基础知识；有关原材料选择、加工处理的基础知识，具备烹饪原料鉴别及初加工能力；有关饭店、餐饮经营基础知识和食品营养与卫生等方面的基础知识；

⑵ 掌握从事本行业所必须中西面点的基础知识及其操作技术，了解国家相关方针、政策与法规；

⑶ 熟练掌握计算机基础知识；

⑷ 掌握烹饪原料知识、中西面点、地方特色小吃等理论和基本知识；掌握常

见的烹饪技法，能独立制作中西点心；具备宴席设计能力，能在烹饪中应用工艺美术知识，传承中华烹饪文化；

⑸ 具备对厨房管理基础知识。熟悉餐饮业厨房工作的一般流程，会使用厨房设备；

⑹ 掌握有关中西面点的基础知识；

⑺ 掌握餐饮管理的基础知识；具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力

⑻ 掌握厨房设备管理知识；具备对现代烹饪设施设备操作及维护的能力；

⑼ 掌握企业管理层次的工作对接基础知识；具有解决和应对操作工作中出现的各种突发情况的能力；

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课等。

公共基础课包括思想政治、语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术等课程。（物理化学根据专业要求限选）

专业技能课包括专业核心课（6门）、专业（技能）方向课和专业选修课。

（一）公共基础课

序号	课程名称	课程性质	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1－4	思想政治课程（中国特	必修课	思想政治课程是落实立德树人根本任务的关键课程。中等职业学校思想政治课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程以立德树人为根本任务，以培育思想政治学科核心素养为主导，帮助中等职业学校学生(以下简称“中职学生”)确立正确的政治方向， 坚定理想信念，厚植爱国主义情怀，提高职 业道德素质、法治素养和心理健康水平，促进学生健康成长、全面发展，培养拥护中国共产党领导和我国社会主义制度、	根据《中等职业学校思想政治课程标准》(2020 版)开设。 1.中国特色社会主义： 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	160

	色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治）		立志为中国特色社会主义事业奋斗终身的有用人才。思想政治课程的主要任务是:紧密结合社会实践和学生实际，讲授马克思主义基本原理、马克思主义中国化理论成果，用习近平新时 代中国特色社会主义思想铸魂育人，对学生进行思想教育、政治教 育、道德教育、法治教育、心理健康教育、职业生涯和职业精神教 育，引导学生通过自主思考、合作探讨的学习过程，理解新时代中国 特色社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设、生态文明建设的内容和要求，培育政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与等核心素养，树立共产主义远大理想和中国特色社会主 义共同理想，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自 信、文化自信，自觉培育和践行社会主义核心价值观，为学生成为担 当民族复兴大任的时代新人、成为德智体美劳全面发展的社会主义建 设者和接班人奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	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 伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、 制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展 中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟 大复兴的奋斗之中。 2.心理健康与职业生涯：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，掌握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特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。 3.哲学与人生：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；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。 4.职业道德与法治：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。	

5	语文	必修课	中等职业学校语文课程是各专业学生必修的公共基础课程，其任务是在义务教育的基础上，进一步培养学生掌握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，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。	根据《中等职业学校语文课程标准》（2020 版）开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	240
6	数学	必修课	中等职业学校数学课程是中等职业学校各专业学生必修的公共基础课程，承载着落实立德树人根本任务、发展素质教育的功能， 其任务是使中等职业学校学生获得进一步学习和职业发展所必需的数学知识、数学技能、数学方法、数学思想和活动经验；具备中等职业学校数学学科核心素养，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思想方法和工具解决问题的能力；具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识，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。	根据《中等职业学校数学课程标准》（2020 版）开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	240
7	英语	必修课	中等职业学校英语课程是各专业学生必修的公共基础课程，兼有工具性与人文性。其任务是在义务教育基础上帮助学生进一步学习语言基础知识，提高听、说、读、写等语言技能，发展中等职业学校英语学科核心素养；引导学生在真实情境中开展语言实践活动，认识文化的多样性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣;理解思维差异，增强国际理解，坚定文化自信;帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观,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。	根据《中等职业学校英语课程标准》（2020 版）开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	240
8	信息技术	必修课	中等职业学校信息技术课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程主要培养学生对信息技术基础知识的认知、认同和运用知识分析问题、解决问题的能力，明确信息社会公民的权利与义务、伦理与法规，形成与信息社会相适应的价值观与责任感，为适应将来学习型社会供应必要保证。学生通过对信息技术基础知识和技能的学习，有助于增强信息意识，发展计算思维，提高数字化学习与创新能力，树立正确的信息社会价值观和责任感，培养符合时代要求的信息素养	根据《中等职业学校信息技术课程标准》(2020 版)开设，并注重培养符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力	160

			与适应职业发展需要的信息能力。课程内容包括信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础和人工智能初步共八个部分。		
9	体育与健康	必修课	中等职业学校体育与健康课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程是以身体练习主要手段,以体育与健康的知识、技能和方法的传授为主要内容,以培养中等职业学校学生的体育与健康学科核心素养和促进学生 身心健康发展为主要目标的综合性课程。对于建设健康中国和人力资源强国,实现中华民族伟大复兴的中国梦具有重要意义。 中等职业学校体育与健康课程落实立德树人的根本任务,坚持健康第一的教育理念,通过传授体育与健康的知识、技能和方法,提高学生的体育运动能力,培养运动爱好和专长，使学生养成终身体育锻炼的习惯,形成健康的行为与生活方式，健全人格，强健体魄， 具备身心健康和职业生涯发展必备的体育与健康学科核心素养，引领学生逐步形成正确的世界观、人生观和价值观,自觉践行社会主义核心价值观,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。	根据《中等职业学校体育与健康课程标准》（2020版）开设，并与专业实际和行业发展密切结合	200
10	历史	必修课	中等职业学校历史课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程的任务是在义务教育历史课程的基础上，以唯物史观为指导， 促进中等职业学校学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；从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;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， 培育和践行社会主义核心价值观;树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神， 培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。	根据《中等职业学校历史课程标准》（2020 版）开设中等职业学校历史课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程的任务是在义务教育历史课程的基础上，以唯物史观为指导，促进 中等职业学校学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本 脉络、基本规律和优秀文化成果； 从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;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， 培育和践行社会主义核心价值观;树立正确的历史观、民族观、国家 观和文化观;塑造健全的人格，养成职业精神， 培养德智体美劳全面 发展的社会主义建设者和接班人。	80
				公共基础课程学时合计	1320

（二）专业（技能）课程

1. 专业核心课（6 门）

序号	课程名称	课程性质	课程目标	主要教学内容及要求	参考学时
1	烹饪原料知识	专业核心课	本课程的课程目标为使学生从烹饪原料的产地、产季、品种、品质特点、选料原则、烹饪应用等方面对常用原料有初步的认识， 特别是要正确掌握烹饪原料的品质鉴别方法，这是烹饪从业人员的一项基本技能。同时根据原料的性质准确把握其在烹调中的应用。	了解烹饪原料品质特点、原料品质鉴别与烹饪原料保管；熟悉烹饪制作原料要求；具备鉴别、使用烹饪新型原料的能力，熟悉原料洗涤、整理、分档取料和初步加工技术，以及刀工成型、菜肴搭配； 能简单运用现代加工 技术设备。	160
	中西式烹饪	专业核心课	本课程的课程目标是：使学生具备饮食行业高素质劳动者所需的基础知识和基本技能。为他们进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。通过本课程的教学使学生能够初步找我中西餐知识在中西面点中的应用。	主要讲授中西式烹调简述，烹调的要求，中西餐厨房的设施、火候知识，原料初步热处理技术，制汤要领，调味知识，常用味汁调制方法，挂糊、上浆、勾芡技术，配菜及盛装技术，热菜烹调技术，菜肴制作方法，传统名菜，筵席知识。使学生具备中西餐烹饪行业所必需的中餐热菜烹调技艺，掌握原料切配技术、基本菜品标准、调味基本原则和方法、装盘的基本原则和方法，掌握各种中西烹调技法代表菜肴。培养学生具有爱岗敬业的精神和创	160

				业本领，为就业、创业夯实专业基础。	
3	中式面点	专业核心课	了解面点的基本理论，掌握面点制作原料的选择、鉴别和管理，掌握面点制作车间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具，掌握面点加工基本技法，熟悉基本面点品种、典型面点品种的设计、加工及风味特色的调制。	主要讲授制作水调面团点心、膨松面团点心、油酥面团点心、米粉面团点心及其它类面团点心。通过学习和实践操作，使学生熟练掌握中式面点制馅技能，能够用五大类面团制作多种点心制品， 掌握中式面点制作工艺流程。	320
4	西式面点	专业核心课	西式面点是传授西式面点制作知识和制作技能的专业课程。主要教学内容包括;职业道德、专业基础知识、食品安全与营养搭配、主要材料、常用设备、工具及安全生产，练习制 作面包、蛋糕、混酥类糕点制作、制作布丁、慕斯与果冻，西点装饰等。	本课程是从事西式面点师岗位工作的必修课程，是学生学习西式面点制作技能的专业核心课程。其目的在于使学生具备调制馅心、调制主坯、成型、成熟、装饰等西式面点制作的基本职业能力，培养学生从事西点制作相关工作的专业理论知识与技能及获得相应职业资格证书的能力。	320
5	地方特色小吃制作	专业核心课	了解厦门地方特色小吃的基本理论， 掌握特色小吃制作原料的选择、鉴别和管理以及闽南地区的饮食习惯， 掌握面点制作	主要讲授地方特色小吃的烹调要求，厨房设施、火候知识，原料初步热处理技术，制汤要领，调味知识，常	80

			间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具， 掌握特色小吃加工基本技法， 熟悉基本特色小吃品种、典型特色小吃点品种的设计、加工 及风味特色的调制。	用味汁调制方法，配菜及盛装技术。	
6	面塑	专业核心课	本课程通过面塑基本知识的讲授和教学， 了解面塑艺术的特点， 使学生能够运用揉、捏、剪、挑、粘、压、等多种方法， 通过学习， 使学生初步了解我国悠久历史、丰富多彩的面塑文化， 增强学生热爱祖国传统文化、学习祖国传统文化、发扬祖国传统文化的意识。在作业中要培养学生的创造能力、想象能力。	通过学习以面粉、糯米粉、甘油或澄面等为原料制成熟面团后，用手和各种专用塑形工具，捏塑成各种花、鸟、鱼、虫、景物、器物、人物、动物等具体形象的手工技艺。	80

2. 专业选修课

序号	课程名称	课程性质	课程目标	主要教学内容及要求	参考学时
1	烹饪英语	专业选修课	本课程既是文化素质教育课，又是一门职业基础课。本课程从发展职业培训事业，开发劳动者的职业技能，提高劳动者的素质，增强劳动者的就	该课程要求学生重点堂握中式菜肴的英文名称， 并能用英语介绍中式菜肴的烹调步骤;难点在于用自己的语言介绍菜看的烹调过程。	40

			业能力和工作能力出发，为烹饪工艺与营养专业的学生提供必要的英语交际能力。学习烹饪英语，目的是使中国餐饮事业有机地和国际餐饮事业接轨，从而把中式烹调技艺推自世界。	本课程的学习需要有中职英语、中式烹调等基础理论课作为指导，具有较强的口语交际性，对于学生毕业所从事的工作有很大的帮助。	
	烹饪工艺美术	专业选修课	烹饪工艺美术是各类院校烹饪专业的一门重要的专业课，所谓烹饪工艺美术，就是研究以食用为目的色彩和造型的表现艺术，是中国厨艺的一个重要方面。烹饪工艺美术主要研究内容包括: 色彩应用学、造型艺术学、文学、心理学、审美学、历史学、和高超的烹饪科学技术。这门学科是一门综合性很强的边沿学科。是烹饪学科中重要的专业课程之一。通过学习这门课程能使学生增长烹饪审美能力和鉴赏能力，提高审美情趣和精神素质，可以更好地弘扬中国饮食文化传统，适应 当前烹饪发展的需要。	要求学生掌握《烹饪美术工艺》中基本概念、基础理论知识和专业技能，能用食用原料塑造和表现艺术形象与色彩， 并赋予美味的研究，都起到举足轻重的作用。	40
	宴席设计实务	专业选修课	是校企合作开发基于工作过程的理论与实践相结合的课程。本课程培养学生能针对不同的宾客需求，设计主题宴会方案，完成一整套宴会设计与管理工作，达到星级	通过学习使学生加深对酒店专业的认识，能掌握较为全面的宴会设计与管理的知识和基本理论，自觉提高自身的文化素养，同时使学生的知识结构更趋合	40

			饭店餐厅、宴会厅领班所具备的能力，具有宴会设计师和部门经理的潜质。该课程对学生职业能力培养起主要支撑作用，通过教学过程的组织实施，对学生职业素养养成起明显促进作用。	理，也为从事餐饮服务与管理工作打下坚实的基础。	
	特殊群体食疗与保健	专业选修课	特殊群体食疗与保健是食品营养知识与中国传统饮食保健特点相结合，在概述食物营养素的基础上，以平衡膳食与合理营养、健康美容、常见疾病等的关系为主线，讲述了不同人群营养膳食的指南，常见果蔬和畜禽蛋乳水产品类食品及食疗保健的知识。	了解常见病的食疗，掌握儿童饮食基本原则，掌握厌食症食疗与保健，掌握青少年常见病的食疗，理解青春痘食疗与保健， 了解中老年饮食基本原则 了解女性常见病食疗与保健， 掌握大众常见病的食疗与保健，掌握高血压的食疗，掌握糖尿病的食疗等。	40

3. 专业技能课

序号	课程名称	课程性质	课程目标	主要教学内容及要求	参考学时
1	闽台名点制作	专业技能课	了解闽台地区名点的基本理论，掌握闽台地区名点制作原料的选择、鉴别和管理以及闽台地区的饮食习惯，掌握面点制作间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相放关设备和	主要讲授闽台具有代表性的地方名点的制作工艺和方法并通过实践操作让学生掌握。	80

			工具，掌握闽台名点加工基本技法，熟悉基本闽台名点品种、典型闽台名点品种的设计、加工及风味特色的调制。		
2	面包制作技艺	专业技能课	通过本课程的学习，使学生掌握面包的历史、发展现状、营养价和分类;面包的基本原料、主要配料及功能:面包的制作工艺:面包的发酵方法面包的保鲜技术:花色面包的生产，特别是各式面包的配方与制作，有硬质面包、软质面包、夹馅面包、保健面包等。使学生具备面包生产的职业能力。	通过学习以小麦面粉为主要原料，掌握以酵母、盐、糖、水、油脂、鸡蛋等为辅料，经过和面、发酵、整型、成型、烘烤、冷却包装等程序加工而成的焙烤技艺。	80
3	糖艺	专业技能课	通过本课程的学习，学生可以了解糖艺的制作过程，理论讲解与操作步骤示范相结合，并以图像的形式完美、形象地予以展现。集花卉、蔬果、水产、动物、人物、碟头围边、综合作品之大成。	通过学习利用砂糖、葡萄糖或饴糖等经过配比、熬制、拉糖、吹糖等造型方法加工处理，制作出具有观赏性、可食性和艺术性的独立食品或食品装饰插件的加工工艺。	80
4	蛋糕制作技艺	专业技能课	通过本课程的学习，掌握蛋糕裱花的概述及原辅料知识、蛋糕坯制作、鲜奶打发、抹坯子、喷枪使用、色彩搭配及应用、常用字体、多种蛋糕花边、花卉、	本课程详细介绍了各种蛋糕的制作技艺，并通过实践操作让学生掌握。	80

			十二生肖的制作、多种卡通动物制作、各种人物、喷绘寿辰蛋糕欧式水果蛋糕、巧克力蛋糕、西点切块的制作、果冻等等。		
5	巧克力制作	专业技能课	能够根据配方及制作步骤，选择适当的原料、工具和设备；能够判断原料及成品的新鲜程度;掌握巧克力手工调温技术(Tempering)，含 Tabling 和 Seeding 两种方法;掌握 Ganache 的基本制作方法，能够制作至少两种 Ganache(例如: 绿茶、红豆沙等); 掌握巧克力球(Truffle) 的制作方法;掌握巧克力装饰中的烟卷(Cigarettes) 制作方法;能够按要求储藏巧克力原料和成品;正确使用与巧克力相关的专业术语。	本课程学习以可可浆和可可脂为主要原料制成的一种甜食（巧克力），并运用来制作蛋糕、冰激凌等。	40

4. 岗位实习

依托全国示范专业和特区产学研优势，坚持工学结合、校企合作、产教融合，强化教学、学习、实训相融合的教育教学活动，重视校内教学实训。通过烹饪实验室的实训建设，加强专业实践课程教学、完善专业实践课程体系建设.按照专业培养目标的要求和教学计划的安排，我校与夏商集团、厦门特房波特曼七星湾酒店酒店等建立校企合作关系，企业共同制定实习计划，互派教师共建课程标准、强化以育人为目标的考核评价，保证学生实习岗位与所学专业面向的岗位群一致。

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

本方案适用三年制专业，每学年 40 周，平均周学 28（含复习考试、社会实践、军训、劳动教育、实习等）。3 年总学时数：（3360 左右，根据各部实际情况自行确定课程开设顺序和周课时安排）。

公共基础课学时约占总学时的 1/3，允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

专业技能课学时约占总学时的 2/3，课程设置中应设选修课，其学时数占总学时的比例应不少于 10%。

（二）教学安排进度表

课程类型	序号		课程属性	课程类别（A理论/B理论+实践）/C实践）	课程学分	总学时数		建议教学安排					
								学年 1		学年 2		学年 3	
						理	实	1	2	3	4	5	6
公共基础课	1	中国特色社会主义	必修	A	2	40		40					
	2	职业道德	必修	A	2	40			40				

		与法治											
	3	哲学与人生	必修	A	2	40				40			
	4	心理健康与职业生涯	必修	A	2	40					40		
	2	艺术	必修	A	2	40							
	3	语文	必修	A	12	240		40	40	80	80		
	4	数学	必修	A	12	240		40	40	80	80		
	5	英语	必修	A	12	240		40	40	80	80		
	6	信息技术	必修	B	8	160		80	80				
	7	体育与健康	必修	C	10	160		40	40	40	40	40	
	8	历史	必修	A	4	80						80	
	9	物理/化学	限选	C	4	80						80	
	小计				68	1320		240	240	320	320	200	
专业核心课	1	烹饪原料知识	必修	A	8	160				80	80		
	2	中西式烹饪	必修	C	16		320	80	80				

程	3	中式面点	必修	C	16		320	80	80	80	80		
	4	西式面点	必修	C	8		160	80	80	80	80		
	5	地方特色小吃制作	必修	C	4		80					80	
	6	面塑	必修	C	4		80					80	
	小计						960	240	240	240	240	160	
专业技能课	1	闽台名点制作	必修	C	4		80					80	
	2	面包制作技艺	必修	C	4		80	80					
	3	蛋糕制作技艺	必修	C	4		80		80				
	4	巧克力制作	必修	C	2		40					40	
	5	糖艺	必修	C	4		80					80	
	小计						360	80	80			200	
选修课	1	烹饪英语	选修	A	2	40							
	2	烹饪工艺美术	选修	A	2	40							
	3	宴席设计实务	选修	A	2	40							
	4	特殊群体食疗	选修	A	2	40							

		与保健										
	小计											
	岗位实习		必修	实践课	30		600					
合计			理论课							80	80		合计
			实践课					320	320	240	240	360	
			实践课占比					100%	100%	75%	75%	100%	

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。围绕中餐烹饪专业核心技术打造教学团队，培养专业带头人和专业教师、兼职教师，提升团队教学能力、社会服务能力，以良好的制度环境、文化氛围和评价机制推进师资队伍建设。

专业师资队伍由学校专职教师、餐饮行业专家共同组成，专业队伍具有良好的职业道德和专业的技术水平。

教师	学历	职称	专业方向	工作与兼职

黄国强	本科	高级讲师	烹饪理论研究	校党委副书记、纪委书记
谢丽玉	本科	高级讲师	中西面点	招生就业处主任
荣波	本科（硕士）	高级讲师	中式烹饪、烹饪理论研究	旅游部教学主任
许旭峰	本科	讲师	中式烹饪	旅游部德育主任
李川川	本科	高级讲师	中式烹饪	烹饪教研组长
陈阳明	本科	讲师	西式烹饪	烹饪专业教师
周文龙	本科	讲师	中式烹饪、西式烹饪	烹饪专业教师
张晨阳	本科	助理讲师	中西面点	烹饪专业教师
梁启廷	本科	讲师	中式烹饪、西式烹饪	烹饪专业教师
黄骏	本科	讲师	中西面点、烹饪理论研究	烹饪专业教师
王银河	本科	讲师	烹饪理论研究	烹饪专业教师
袁洋	研究生	讲师	中西面点、烹饪理论研究	烹饪专业教师

（二）教学设施

实训实习环境要具有真实性或仿真性，与企业的真实工作情境相一致，具备实训、教研及展示等多项功能及理实一体化教学功能。校内实训基地应满足岗位技能实训和综合技能实训的要求，必须建设专业必备实训室和专业（技能）方向必备实训室，校外实训基地应满足专业教学要求。实训实习设备配置应不低于教育部关于《中等职业学校设置标准》的基本要求。

1.校内实训室

专业必备实训室应满足专业核心课的实验实训要求，具备实训、教学、教研等多项功能及理实一体教学功能。实训室配置的主要工具和设施设备及数量见下表。

序号	主要实训平台和设施设备名称	数量	单位
硬件基础设施			
1	消毒设备	1	套
2	不锈钢操作台	18	个
3	菜墩	35	个
4	电化教育设备（展台）	1	套
5	不锈钢储物柜	1	套
6	餐具	35	套
7	坐椅	35	个
8	空调	3	台
9	垃圾桶	6	个
10	不锈钢盆	35	个
11	双眼不锈钢灶台	80	个
12	不锈钢工作台	80	个
13	不锈钢水槽	80	个
14	燃气三门蒸柜	4	个
15	不锈钢岛形油网烟罩连灯连送新风	4	套
16	不锈钢集气罩	4	个
17	调味缸	48	个
18	炊具	16	个
19	餐具、容器、用具	足量	
20	碗碟柜	1	套
21	垃圾桶	8	个
22	不锈钢调料台	10	个
23	不锈钢油烟机	6	台

24	不锈钢操作台	18	个
25	木质面板	35	个
26	菜墩	6	个
27	不锈钢水池	3	套
28	双开门冰箱	1	个
29	不锈钢储物柜	2	个
30	饧发箱	2	台
31	双层烤箱	2	个
32	蒸车	2	个
33	和面机	1	个
34	压面机	1	个
35	多功能粉碎机	1	个
36	多功能搅拌机	2	个
37	小型电子台秤	6	台
38	紫外线消毒灯	1	个
39	中式炒灶	6	个
40	电饼铛	2	个
41	单缸电炸炉	6	个
42	绞肉机	1	台
43	大型电子秤	1	台
44	货架	1	个
45	空调	1	个
46	蒸笼	6	套
47	各式餐具、模具及工具	35	套
48	垃圾桶	6	个
49	不锈钢操作台	18	个
50	速冻冰箱	1	台
51	台式打蛋机	6	台
52	电子台秤	6	台

53	双层烤箱	2	个
54	双开门冰箱	2	个
55	不锈钢货架	2	个
56	微波炉	2	个
57	深油炸炉	6	台
58	饧发箱	2	个
59	开酥机	2	个
60	制冰机	1	个
61	四眼灶	2	套
62	粉碎机	2	台
63	紫外线消毒灯	1	个
64	电磁炉	6	个
65	榨汁机	2	台
66	多功能搅拌机	2	台
67	通风设备	1	套
68	饼架车	2	个
69	空调	1	个
70	压面机	2	台
71	不锈钢储物柜	2	个
72	各式花色模具	35	套
73	各式餐具模具及用具	35	套
74	垃圾桶	6	个

说明：主要设施设备及数量按照标准班 50 人/班配置。

2.校外实训基地

已有校企合作单位厦门特房波特曼七星湾酒店等 50 家。通过共建校外实训基地实现专业实训的拓展和延伸，主要包括以下功能：

（1）学生进行专业体验实习

（2）学生进行项目任务实习

（3）学生进行岗位实习

（4）校外实训基地要符合坚持学校与实训基地长期稳定合作、协调发展的建设规划原则，改班级为现代学徒制特房酒店班。

（5）要有健全的管理机构和政策措施，能保证学校与实训基地的有效合作。

（6）校外实训基地要具有本专业先进设施设备，能够满足实习实训要求，完成烹饪专业核心技能的训练，能够承担学校综合实训和顶岗实习任务，并能为师生实习实训提供安全保障。

（二）教学资源

1.教材选用建议

教材选用：严格规范教材审核制度。公共课教材严格规范，选用高教社国家规划教材。专业课优先从国家规划教材目录中选择，根据不同专业行业的发展趋势和实际岗位需求可选用正规出版备案的专业、行业规划教材。教学资源优先选择国家职业教育智慧云平台资源。

（四）教学方法

1. 公共基础课

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法的改革、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习的积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。课程设置和教学组织形式应与培养目标相适应，注重学生能力的培养，加强与学生生活、专业和社会实践的紧密联系。

2. 专业技能课

专业技能课教学要体现“以学生为主体”的思想和行动导向的教学观，与企业

商讨岗位能力需求，按照相应职业岗位（群）的能力要求，进一步强化理实一体化的教学模式，探索基于工作过程系统化的教学组织方式（可以不单独安排实训专用周），突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，提倡项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，利用校内外实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。要保证学生有充分的动手训练时间，并在教学实施过程中有意识地强化企业工作规范，加强教学内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接，按照产业标准对技能人才规格的要求，培养学生良好的团队合作精神、质量意识、安全生产知识、成本控制与环境保护意识。培养学生学会数据采集及预处理、数据分析、可视化及应用等，能熟练应用各种分析方法及工具解决实际问题，并具备一定的前端动态交互页面的编写能力。根据专业培养目标、教育教学内容和学生的学习特点，采取了灵活多样的教学方法，推行项目教学、情境教学、工作过程导向教学等教学模式。突出职业教育教学特色，强化理实一体教学。

3.加强信息化建设

注重课程资源和现代化教学资源的开发和利用，有利于创设形象生动的工作情境，激发学生的学习兴趣，促进学生对知识的理解和掌握。同时，建议加强课程资源的开发，充分利用现代信息技术和教育技术，建立多媒体教学资源数据库，积极开发和利用网络课程资源，以提高课程资源的利用率。

4.加强校企合作运行机制建设

以满足企业的岗位（或岗位群）工作需求为课程设置的出发点，力求课程设置与就业岗位对接，着力提高专业教学的针对性和适应性；根据信息产业发展，结合当地信息产业趋势及职业岗位的不同要求，设置专业（技能）方向；与企业紧密的联系，坚持企业课堂人才培养模式。根据企业对人才需求的变化，及时调整专业培养方向和课程设置，制定本专业指导性教学方案。

（五）学习评价

根据本专业人才培养目标建立科学的评价标准。教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，注意吸收家长、行业企业参与，引入企业评价标准和管理制度。校内与校外评价结合，职业技能鉴定与学业考核结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合，不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注在实践中运用知识与解决实际问题的能力，重视规范操作、安全文明生产等职业素质的形成，以及节约能源、节省原材料、注重成本核算与爱护生产设备、保护环境等意识与观念的树立。

评价方法采用典型职业活动完成过程评价、作业完成情况评价、操作标准及规范评价、期末综合考核评价等多种方式。可以通过实操、口试、项目作业等方法检验学生的专业技能、操作方法、工作安全意识等。考试项目和考试方法确定后，应根据各门课程的性质制订考核办法，凡有操作技能要求的课程都应对学生的操作技能进行考核。

（六）质量管理

学校依据本专业的教学方案，规范制定本专业教学计划，并加强对教学计划执行的管理监督，严格按照教学计划开设课程，统一公共基础课的教学要求，加强对教学过程的质量监控。推进公共基础课学业质量评价，推行技能考核、学业水平测试、综合素质评价和毕业生就业跟踪反馈制度。并全面开展教学诊断与改进工作，不断完善内部质量保证制度体系和运行机制。

九、毕业要求

修满课程计划规定的课程，课程学分总数达到教学计划中公共基础课和专业技能课规定的学分，核心课程必须合格，专业技能考试、实训、实习、军训、劳动成绩合格且取得规定的学分。德育学分达到规定的学分。完成规定岗位实习任务。

根据《福建省中等职业学校学生学业水平考试实施办法（试行）》（闽教职成〔2016〕56 号）要求，公共基础知识（包括德育、语文、数学、英语、信息技术等 5 门课程）、专业基础知识（专业核心基础知识及福建省制定的专业教学要求）、专业技能考试成

绩均达 D 级以上的，方能取得毕业证书。

十、附录