

广西钦州商贸学校  
中西面点专业人才培养方案  
(2026 级)  
(2026 年 9 月修订)

编制部门： 中餐烹饪教研室

编制日期： 2026 年 9 月

审核部门： 教务科

审核日期： 2026 年 9 月

## 一、概述

本专业紧跟餐饮行业标准化、品质化、创新化发展趋势，契合烘焙新零售、智能设备操作、创意面点研发的行业发展需求，对接中西面点制作、门店运营、技术服务、产品销售等岗位人才标准，定位培养餐饮行业高素质技术技能人才。

专业坚持立德树人，培养德智体美劳全面发展的专业技能型人才。学生在校掌握基础文化知识、食品营养安全及中西面点专业核心知识，熟练掌握中西面点原料处理、配方制作、造型装饰等实操技能，能够熟练操作和维护各类烘焙面点设备，具备面点创新制作、品质把控、后厨基础管理的岗位能力。教学全程融入工匠精神与职业素养教育，培养学生规范操作的职业习惯，树立食品安全、诚信从业的职业理念。

毕业生可面向星级酒店、连锁烘焙门店、餐饮企业、食品加工厂等相关单位就业，从事中西面点制作、产品研发、品质检验、门店运营、技术服务等一线工作，具备岗位晋升、持续学习和自主创业的发展潜力。

## 二、专业名称及代码

**（一）专业名称：**中西面点

**（二）专业代码：**740203

## 三、入学要求

初级中学毕业或具备同等学历

#### 四、修业年限

三年

#### 五、职业面向

| 对应职业（岗位） | 职业资格证书举例        | 专业（技能）方向 |
|----------|-----------------|----------|
| 中式面点师    | 中式面点师职业技能等级证书   | 中式面点制作   |
| 营养配餐员    | 营养配餐员职业技能等级证书   | 营养配餐     |
| 餐饮服务员    | 餐饮服务与管理职业技能等级证书 | 餐饮服务与管理  |
| 西式面点师    | 西式面点师职业技能等级证书   | 西式面点制作   |

#### 六、培养目标与培养规格

##### （一）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，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业，能够从事面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作等工作的技能人才。

##### （二）培养规格

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

## 1. 素质

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

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

(3) 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。

(4) 具备严谨的食品安全意识、质量管控意识和创新意识，适应面点行业数字化、标准化、智能化发展需求，能主动学习新工艺、新技术。

## 2. 知识

(1) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术与人工智能通识等文化基础知识；

(2) 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好，适配面点装饰、创

意造型等技能要求；

（3）掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力，能适应行业高强度工作节奏和技能竞赛压力；

（4）掌握中式面点制作、西式面点制作相关的专业基础理论知识，包括原料特性、工艺原理、营养搭配等。

### 3. 能力

（1）掌握常用烹饪原料的分类、品质鉴别及保管等方面的知识，熟悉新原料、新型添加剂的性质及其应用，适配现代面点新工艺需求；

（2）能应用烹饪工艺美术知识，结合现代审美和技能竞赛要求，掌握中式面点和西式面点的艺术装饰方法、创意造型技巧，具有较强的美化面点成品的能力，能适配竞赛作品创作需求；

（3）掌握菜点成本核算基础知识，具有成本控制意识和菜点成本核算的基本能力；

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

（5）能熟练操作智能化面点设备，掌握设备的调试、维护方法，适配行业智能化发展需求

（6）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通

合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

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

(8) 具有终身学习和可持续发展的能力，能主动跟踪面点新工艺、新技术发展动态，不断提升专业技能，适应岗位升级和竞赛要求；具有一定的分析问题和解决问题的能力，能应对生产、竞赛中的突发情况；

(9) 具有良好的人文素养与科学素养，具备一定的心理调适能力，具备职业生涯规划能力，能根据自身发展选择就业、创业或继续深造。

## 七、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程和专业课程。

公共基础课程包括德育课、文化课、信息技术与人工智能通识、体育与健康、公共艺术、劳动教育、历史以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业课程包括专业基础课、专业核心课和专业拓展课。实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

### (一) 公共基础课程

#### 1. 公共基础必修课

| 序号 | 课程名称 | 教学目标、内容及要求 | 参考课时 |
|----|------|------------|------|
| 1  | 中    | 课程目标：      | 36   |

|   |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |
|---|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|   | 中国特色社会主义    | <p>依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设。重点学习马克思主义、毛泽东思想、中国特色社会主义等内容。主要对学生进行思想教育、政治教育、道德教育、法治教育，培养学生爱国主义精神。</p> <p><b>教学内容：</b></p> <p>马克思主义、毛泽东思想、中国特色社会主义，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。</p> <p><b>主要要求：</b></p> <p>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。</p>                                                |    |
| 2 | 心理健康与职业生涯规划 | <p><b>课程目标：</b></p> <p>依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设。主要针对中职学校学生心理年龄特点，介绍如何开展学生心理健康教育活动，解决学生遇到的心理困扰问题以及那么帮助学生树立职业生涯规划观念，培养职业生涯规划能力，学习职业生涯规划方法，实施职业生涯规划行动。</p> <p><b>教学内容：</b></p> <p>职业生涯规划理论的基础知识，职业生涯规划确定达到理想职业的可行性路线，制定短、中、长期职业进程；确定目前状态和短期目标间的差距，寻找切入点，执行职业生涯规划并制定职业生涯规划书。</p> <p><b>主要要求：</b></p> <p>学生通过自主思考、合作探讨的学习过程，理解心理健康和职业生涯规划的重要性，懂得解决自己心理困扰问题的方法，维护促进自身健康心理。</p> | 36 |
| 3 | 哲学与人生       | <p><b>课程目标：</b></p> <p>依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设。以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导。深入贯彻落实科学发展观，对学生进行马克思主义哲学基本观点和方法及如何让做人的教育。正确认识和处理人生发展中的基本问题，顺利和追求崇高理想，逐步形成真违规确定世界观、人生观和价值观。</p> <p><b>教学内容：</b></p> <p>邓小平理论和“三个代表”重要思想；辩证唯物主义和历史唯物主义；马克思主义哲学基本观点和方法及如何让做人的教育。</p> <p><b>主要要求：</b></p>                                                                                               | 36 |

|   |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |
|---|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|   |         | 学习运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法，正确地看待自然社会的发展，正确认识和处理人生发展中的基本问题，树立和追求崇高理想，初步形成正确的世界观、人生观和价值观。                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |
| 4 | 职业道德与法治 | <p><b>课程目标：</b></p> <p>依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设。主要是帮助学生了解文明礼仪的基本要求、职业道德的作用和基本规范，陶冶道德情操，增强职业道德意识，养成职业道德行为习惯；指导学生掌握与日常生活和职业活动密切相关胡法律常识，树立法治观念，增强法律意识，成为懂法、守法、用法的公民。</p> <p><b>教学内容：</b></p> <p>文明礼仪的基本要求、职业道德的作用和基本规范，职业道德意识以及日常生活和职业活动密切相关胡法律常识。</p> <p><b>主要要求：</b></p> <p>掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识，树立法治观念，增强法律意识，成为懂法、守法、用法的公民。</p>                                          | 36  |
| 5 | 语文      | <p><b>课程目标：</b></p> <p>中等职业学校语文课主要在九年义务教育的基础上，培养字生热爱祖国语言文字的思想感情，使学生进一步提高正确理解与运用祖国语言文字的能力，提高科学文化素养，以适应就业和创业的需要。</p> <p><b>教学内容：</b></p> <p>指导学生学习必需的语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力，具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力。指导学生掌握基本的语文学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯。引导学生重视语言的积累和感悟，接受优秀文化的熏陶，提高思想品德修养和审美情趣，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯的发展。</p> <p><b>主要要求：</b></p> <p>阅读与欣赏；表达与交流；语文综合实践活动</p> | 216 |
| 6 | 数学      | <p><b>课程目标：</b></p> <p>获得学习中等职业教育其他课程及进一步学习所必需的数学基础知识、理解基础知识、基本技能所涉及的数学概念、数学结论等产生的背景、应用及关联；了解数学发生、发展的基本规律及其与社会发展的相互作用；</p> <p><b>教学内容：</b></p>                                                                                                                                                                                                                         | 144 |

|   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |
|---|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|   |    | <p>在学习活动中,通过体验、感受、探究、应用的过程,提高运算求解、逻辑推理、空间想象、数据处理等基本数学能力,提高运用现代信息技术的能力,提高问题、分析问题和解决问题(主要是来自于生活实际及与专业相关的,简单的数学实际问题)的能力,提高数学思考、数学表达、数学交流和合作的能力,体会数学课程中知识内容所蕴涵的基本数学思想方法及其在数学思考中的积极作用。</p> <p><b>主要要求:</b></p> <p>使学生掌握数学(代数、三角、几何、解析几何)的基础知识,提高学生的数学素养,使学生掌握社会生活所必须的一定的数学基础知识和基本运算能力、基本计算工具使用能力,培养学生的数学思维能力,发展学生的数学应用意识。为学生学习职业知识和形成职业技能打好基础。为学生接受继续教育、终身教育和自身发展,转换职业岗位提供必要的条件。</p>                                                                                        |     |
| 7 | 英语 | <p><b>课程目标:</b></p> <p>通过英语学习和实践,学生应具备:产生学习英语的兴趣,树立学习英语的信心;掌握一定的英语语言知识;具备必需的英语听写读能力;发挥主体作用,形成有效的英语学习策略;了解文化差异,能在不同的生活和工作情境中使用英语进行有效交流。</p> <p><b>教学内容:</b></p> <p>识记单词,掌握常见的与见面用语有关的单词与短语;掌握简单的见面问候用语与句子结构,能够用所学的知识进行与见面有关的对话,了解、掌握英语名片的要素、格式,开能为自己设计一张未来的英语名片;能够用所学的相关的语法知识来完成课本上的练习;两个同学之间能够完成一个职场见面的问候对话;读懂课后阅读理解大概意思,并能复述其主要内容。</p> <p><b>主要要求:</b></p> <p>培养学生对英语的学习兴趣,形成有效的学习策略,同时要求学生懂得课堂上的用语和一些基本的对话、短文,能够看图说话,提高学生的听、说、读、写能力,使学生获得运用英语的能力,达到语言运用能力的迁移和扩展。</p> | 144 |
| 8 | 历史 | <p><b>课程目标:</b></p> <p>了解人类文明发展的重要史实与基本线索、各主要文明的基本特征与相互关系,理解人类物质文明、精神文明、政治文明、社会文明进步的主要脉络与趋势。</p> <p><b>教学内容:</b></p> <p>在此过程中,奠定唯物史观的立场、观点和方法认识与社会、人与自然问题的思想基础;陶冶道德情操,养成健全人格,培育以爱国主义为核心的民族精神。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                      | 72  |

|    |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |
|----|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|    |             | <b>主要要求：</b><br>树立人类文明多元共创的价值观念，增进社会责任感和历史使命感。初步掌握抄报及与探究、自主与合作、阅读与考察等基本的学习方式。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |
| 9  | 信息技术与人工智能通识 | <b>课程目标：</b><br>了解计算机信息基本知识，掌握计算机硬件基本组成；熟练使用键盘、鼠标及搜狗拼音等常用输入法；了解 WPS Word 窗口构成，掌握文档创建、编辑、格式化、版面设计以及表格图形处理方法；认识 WPS Excel 窗口，了解人工智能基础概念与典型应用；培养信息安全意识，遵守网络信息管理规范，合法规范使用计算机与 AI 工具。<br><b>教学内容：</b><br>学习计算机信息基础知识，掌握 Windows 操作系统与基础软件应用；熟练掌握 WPS Word、Excel、PowerPoint、Access 基本操作，学习计算机网络初步知识；突出 Windows 操作技能与办公软件综合应用能力培养；认识人工智能常见应用场景，学会简单 AI 工具的基础使用；培养文字处理、数据处理、信息获取加工能力，能够运用办公软件与简易 AI 工具解决学习、工作、生活中的常见问题。<br><b>主要要求：</b><br>具有良好的信息素养，为终身学习和持续发展打下扎实的基础，培养学生对于计算机具有一定的操作应用能力以及对计算机的基本工作原理具有一定的了解。 | 108 |
| 10 | 体育与健康       | <b>课程目标：</b><br>学习体育与健康的教学活动，使学生掌握体育的基础知识和运动技能，促进学生身体正常发育，增强体质，提高学生社会责任感；<br><b>教学内容：</b><br>安全地进行体育活动；形成正确的身体姿势；具有关注身体和健康的意识。<br><b>主要要求：</b><br>培养学生自主锻炼、自我保健、自我评价和自我调控的意识，全面提高学生身心素质和社会适应能力，为学生终身锻炼、继续学习与创业立业奠定基础。                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 144 |
| 11 | 公共艺术        | <b>课程目标：</b><br>通过了解和吸收中外优秀的艺术成果，提高审美素养，培养高雅的审美品位，提高人文素养，塑造健全人格。<br><b>教学内容：</b><br>通过是中外不同时期、不同流派、不同风格、不同体裁具有代表性的优秀音乐作品的介绍和借鉴，使学生对中                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 36  |

|    |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|----|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    |                  | <p>外音乐文化发展的基本脉络有一个宏观的了解。</p> <p><b>主要要求：</b></p> <p>通过欣赏教学，提高学生的艺术文化素质；确立学生正确的人生观、世界观和审美观，陶冶学生高尚情操，激发学生热爱音乐艺术的情趣。</p>                                                                                                                                                                                           |    |
| 12 | 习近平新时代中国特色社会主义思想 | <p><b>课程目标：</b></p> <p>习近平新时代中国特色社会主义思想进课程教材的整体布局与分科安排科学有序，学科学段环节全面覆盖，思想内涵充分阐释，学习要求循序渐进、螺旋上升，全面提升课程教材铸魂育人功能，教育引导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“四个自信”，厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入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。</p> <p><b>主要教学内容：</b></p> <p>核心理论：新时代历史方位、中国梦、以人民为中心等基本观点。实践部署：经济、政治、文化、生态等各领域政策。方法论：马克思主义思想方法和工作方法。</p> | 18 |
| 13 | 劳动教育             | <p><b>课程目标：</b></p> <p>依据《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》开设。本课程主要能帮助学生树立正确的劳动观点，使他们懂得劳动的伟大意义，同时培养学生热爱劳动和劳动人民的情感。教育学生从小勤奋学习，将来担负起艰巨的建设任务。</p> <p><b>教学内容：</b></p> <p>劳动教育的意义、劳动教育的价值、劳动教育的方式、劳动教育的实施</p> <p><b>主要要求：</b></p> <p>掌握劳动教育的基本知识和基本技能，重视对劳动技术的深刻理解，培养吃苦耐劳的精神。</p>                                                   | 36 |
| 14 | 安全教育             | <p><b>课程目标：</b></p> <p>通过安全教育，中学生应当了解安全基本知识，掌握与安全问题相关的法律法规和校纪校规，安全问题所包含的基本内容，安全问题的社会、校园环境。通过安全教育，中学生应当树立起安全第一的意识，树立积极正确的安全观，把安全问题与个人发展和国家需要、社会发展相结合，</p>                                                                                                                                                        | 54 |

|  |  |                                               |  |
|--|--|-----------------------------------------------|--|
|  |  | 为构筑平安人生主动付出积极的努力。                             |  |
|  |  | <b>教学内容：</b><br>安全用电知识、消防安全、交通安全、防溺水知识、校园欺凌等。 |  |

## 2. 公共基础选修课

| 序号 | 课程名称     | 课程目标、内容及要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 参考课时 |
|----|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 就业指导     | <b>课程目标：</b><br>通过本课程的教学，使学生树立起职业生涯发展的自觉意识，树立积极正确职业态度和就业观念，把个人发展和国家需要、社会发展相结合，确立职业的概念和意识，愿意为实现个人的生涯发展和社会发展做出努力的积极态度。<br><b>教学内容：</b><br>采用理论与实践相结合、讲授与训练相结合的方式进行。教学可采用课堂讲授、典型案例分析、情景模拟训练、小组讨论、角色扮演、社会调查、实习见习等方法进行。建立以课堂教学为主，个性化就业创业指导为辅，理论和实践课程交替进行的教学模式，切实提高学生就业竞争力，为学生顺利就业、适应社会及树立创业意识提供必要的指导。<br><b>主要要求：</b><br>了解国家就业方针政策，树立正确的择业就业和职业道德观念，锻造良好的心理素质，掌握求职的技巧和礼仪及树立创业意识。 | 36   |
| 2  | 中华优秀传统文化 | <b>课程目标：</b><br>本课程在教学内容上安排了传统哲学、文学、艺术、科技、宗教与民俗等知识，以传递人文精神与科学精神为基本价值取向，拓展学生视野，开拓学生思维，陶冶学生情感，丰富学生人文知识。<br><b>教学内容：</b><br>中国传统哲学思想与美德；中国传统语言文字与书法绘画；中国传统养生与科技中国传统美食名饮；中国传统文化的优秀要素和传统思维方式，中华民族文化的主要精神。<br><b>主要要求：</b><br>理解和认识中国传统文化的优秀要素和传统思维方式，了解中华民族文化的主要精神，传承传统文化，增强民族自信心、自尊心、自豪感，启迪学生热爱祖国、热爱民族文化。                                                                        | 18   |
| 3  | 职业素养     | <b>课程目标：</b> 掌握职业素养的核心概念（如职业道德、职业技能、职业行为）及其内涵。培养职业规划、沟通协作、自我                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 18   |

|  |  |                                                                                                                                         |  |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | <p>管理等职场核心能力。树立诚信、专业、积极的职业态度，强化工匠精神与社会主义核心价值观</p> <p><b>主要教学内容：</b>职业素养的定义、特点及重要性（如个人竞争力、团队协作、组织绩效的关系）；职业素养“四词八字”核心理念（诚信、专业、积极、谨慎）。</p> |  |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## （二）专业课程

### 1. 专业基础课

| 序号 | 课程名称   | 课程目标、主要教学内容和要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 参考学时 |
|----|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 烹饪概论   | <p><b>课程目标：</b></p> <p>本课程主要从中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学及中国烹饪市场学等方面深入浅出地介绍了有关烹饪基本理论中的要点和规律性法则，有助于学生获得较为广泛的烹饪理论方面的知识，将有利于今后在理论研究和操作技能上的发展和提高，以便适应中国和世界餐饮潮流的发展趋势，成为一名称职的中西式面点师。</p> <p><b>教学内容：</b></p> <p>中国烹饪简史、中国烹饪理论和技术规范、中国菜品、中国筵宴、中国烹饪风味流派、中国饮食风俗、中国饮食文化、中国当代餐饮市场等。</p> <p><b>主要要求：</b></p> <p>激发学生的学习兴趣，认识到学好本课程的重要性；介绍烹饪学科的基本概念和学习方法；介绍中国烹饪的起源、发展和昌盛及中国烹饪的情韵、风味和美学。</p> | 36   |
| 2  | 智能烹饪基础 | <p><b>课程目标：</b></p> <p>通过本课程的学习掌握烹饪食材的使用、烹调以及原料的加工方法、营养卫生、和智能烹饪知识，积极为我国烹饪行业培养智能烹饪专业人才。</p> <p><b>教学内容：</b></p> <p>了解食材的分类、调味品的种类、工具的使用方法和烹调原理等，建立食材、调料与烹饪方式的基本搭配规律。掌</p>                                                                                                                                                                                              | 36   |

|   |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |
|---|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|   |        | <p>握包括切、剁、搅拌、蒸、煮、炒、烤等基本烹饪技能，了解基本烹饪原理和食材处理的要点。了解食品安全方面的基本知识和注意事项，掌握食品储存和加工的卫生管理方法，避免食品中毒或传染病等食品安全问题。了解健康的饮食习惯和营养平衡的原则，掌握食品的营养分析及食物搭配的要点。了解智能烹饪设备的种类、操作方法和注意事项，掌握智能烹饪技术及其应用。</p> <p><b>主要要求：</b></p> <p>让学生在掌握传统烹饪的基础上与时俱进，了解并掌握智能烹饪的含义和基本知识，掌握智能烹饪设备的运用与智能烹饪操作。</p>                                                                                     |     |
| 3 | 面点基本功  | <p><b>课程目标：</b></p> <p>使学生具备面点行业高素质劳动者所需的基础知识和基本技能，为后续学习面点专业知识、应用新型制作技术奠定基础。通过本课程教学，让学生达到中级中式面点师对应的理论知识与基础技能水平。</p> <p><b>教学内容：</b></p> <p>了解中国面点发展概况及南北风味面点的特点，熟悉面点制作各环节的操作原则与规范要求，掌握常用面点原料、馅料的加工方法及质量标准，掌握中式面点基础制作的理论知识，了解面点餐饮成本核算的基本方法。</p> <p><b>教学要求：</b></p> <p>让学生掌握面点基本功训练的意义、基本内容与训练方法，重点开展和面、揉面、搓条、下剂、擀皮、成型、捏制等面点基本功技能训练，为中式面点课程的学习筑牢基础。</p> | 144 |
| 4 | 烹饪工艺美术 | <p><b>课程目标：</b></p> <p>了解烹饪工艺美术的产生、特点、前途与展望，熟悉烹饪工艺造型原理，烹饪色彩，烹饪造型美的法则。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                              | 36  |

|  |  |                                                                                                                                                 |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | <p><b>教学内容：</b></p> <p>烹饪工艺造型原理，烹饪色彩，烹饪造型美的法则，食品图案的艺术形式，食品、烹饪工具造型艺术，餐饮环境风格与审美。</p> <p><b>主要要求：</b></p> <p>能够正确认识、深入理解烹饪工艺美术的艺术观，并在实践中合理地运用。</p> |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 2. 专业核心课

| 序号 | 课程名称 | 课程目标、主要教学内容和要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 参考学时 |
|----|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 厨房管理 | <p><b>课程目标：</b></p> <p>通过本课程的学习，了解餐饮企业管理体系，认识餐饮业的发展趋势，掌握餐厅服务技能、技巧。具备餐厅服务管理能力，培养诚实守信、沟通协作的职业态度和职业行为，提高职业素质。为将来从事餐饮服务与管理工作打下坚实的基础。</p> <p><b>教学内容：</b></p> <p>了解餐饮企业的类型与特点，掌握餐饮企业组织机构与岗位职责，掌握菜单设计的基本方法，掌握食材原料的质量标准，掌握计算采购数量的方法，掌握厨房物资管理与成本控制，掌握厨房卫生安全管理，掌握餐饮活动策划与产品开发。</p> <p><b>主要要求：</b></p> <p>让学生学习后，能够进行厨房设计布局与组织管理；熟练运用现代理念实施厨房生产运行管理；合理设计和控制人力资源；全面掌握和进行厨房产品质量管理；能够进行厨房物资管理与成本控制；对厨房员工进行培训与管理；能够进行厨房卫生安全管理；能够进行餐饮活动策划与产品开发。</p> | 36   |
| 2  | 饮食营养 | <p><b>课程目标：</b></p> <p>了解人体所需的营养素，了解常用烹饪原料的营养价</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 36   |

|   |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |
|---|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|   | 与配餐         | <p>值，能熟悉各类食品的卫生要求，能正确识别被污染的食品并及时预防，能正确了解食物中毒的知识及其预防，能对食物进行科学、合理、卫生加工与烹调，能对食品合理储存，了解餐饮业相关的卫生要求与管理。</p> <p><b>教学内容：</b></p> <p>人体对营养素的需求，食物中毒与预防，烹饪原料的营养价值，食品卫生管理。</p> <p><b>主要要求：</b></p> <p>培养学生细致严谨、一丝不苟的工作作风和学习态度；培养学生敬业爱岗思想，加强职业道德意识；培养学生团队协作精神。</p>                                                            |     |
| 3 | 餐饮食品安全与操作规范 | <p><b>课程目标：</b></p> <p>通过本课程的学习，使学生了解“食品安全与操作规范”相关知识，了解该课程跟面点专业、面点岗位的关系，让学生树立学好“食品安全与操作规范”课程，保障食品安全的使命感和责任感。</p> <p><b>教学内容：</b></p> <p>“食品安全与操作规范”课程的主要内容，明确“食品安全与操作规范”课程的考核办法好人学习办法，树立学好该课程，保障食品安全的使命感和责任感。</p> <p><b>主要要求：</b></p> <p>“食品安全与操作规范”课程以培养学生的食品安全意识和操作规范为目的，使学生掌握食品安全的基础知识和基本操作规范，为职业发展打下坚实的基础。</p> | 36  |
| 4 | 西式面点制作      | <p><b>课程目标：</b></p> <p>让学生熟练掌握西式面点制作的基础理论与核心技能，能够独立制作各类经典西式面点。培养学生的创新意识与审美能力，使其能根据市场需求对西式面点进行创意改良，为今后从事西式面点制作相关工作积累实操经验。</p> <p><b>教学内容：</b></p>                                                                                                                                                                   | 216 |

|   |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
|---|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|   |      | <p>了解西式面点的概念、发展简况及其趋势、技术特点、分类及主要流派、常用设备与工具；面点设备与工具的保养；易燃易爆物品的安全使用；掌握西式面点原料知识；常用的主要原料；西点主要的制馅原料；西点主要的辅助原料；面点原料的选用、保管、调制基本技术、成型基本技术。</p> <p><b>主要要求：</b></p> <p>能分析各类面点的加工原理、基本技法及风味特，能设计、加工各类而点品种；达到职业培养目标和职业技术资格的要求，胜任各级各类餐饮面点加工的管理和技术工作。</p>                                                                                                                                  |    |
| 5 | 烹饪原料 | <p><b>课程目标：</b></p> <p>了解烹饪原料的概念、原料选择的意义及原则，烹饪原料的主要成分及营养价值、特殊原料的食用宜忌，掌握原料的烹饪运用规律、品质鉴别及保藏。</p> <p><b>教学内容：</b></p> <p>学习粮食类、蔬菜类、果品类、菌藻类畜乳类、禽蛋类、水产品类、昆虫类、调味品类烹饪原料的特点、营养价值、烹饪应用、饮食宜忌、加工方法、品质鉴别依据和方法，影响烹饪原料品质变化的因素，各种烹饪原料的常用保藏方法。</p> <p><b>主要要求：</b></p> <p>能识别各烹饪原料特点、营养价值、食用宜忌等，能鉴别烹饪原料的品质好坏，能结合烹饪原料的质量要求，科学地选用原料，能根据各种原料的性质特点，采用相适应的刀工处理方法和烹饪方法，能根据各原料的性质特点采用相适应的保藏方法进行储藏。</p> | 72 |
| 6 | 烹饪基本 | <p><b>课程目标：</b></p> <p>使学生具备烹饪行业高素质劳动者所需的基础知识和基本技能，为后续学习烹饪专业知识和应用新式烹饪技术打下基础。通过本课程的教学使学生达到中级中式烹调师对应的基本功理论知识水平。</p>                                                                                                                                                                                                                                                              | 72 |

|   |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |
|---|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|   | 功      | <p><b>教学内容：</b></p> <p>了解中式烹饪发展概况及各大风味流派特点，熟悉烹饪各工序的操作原则与规范要求，掌握常用烹饪食材的处理方法与质量判定标准，掌握中式烹饪基础工艺知识，掌握基础烹饪器具使用规范，了解餐饮成本核算的基础方法。</p> <p><b>教学要求：</b></p> <p>让学生掌握烹饪基本功训练的意义与基本要求，熟悉烹饪基本功的核心内容与科学训练方法，重点开展刀工、翻锅、火候、调味、初加工等烹饪基本功技能训练，为中餐热菜、菜系制作等专业课程学习筑牢基础。</p>                                                                                                                                           |     |
| 7 | 中式面点制作 | <p><b>课程目标：</b></p> <p>了解面点的基本理论，掌握面点制作原料的选择、鉴别和管，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，掌握面点加工基本技，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。</p> <p><b>教学内容：</b></p> <p>了解中西面点的概念、发展简况及其趋势、技术特点、分类及主要流派、常用设备与工具；面点设备与工具的保养；易燃易爆物品的安全使用；掌握中西面点原料知识；常用的主要原料；中点主要的制馅原料；西点主要的辅助原料；面点原料的选用、保管、调制基本技术、成型基本技术。</p> <p><b>主要要求：</b></p> <p>能分析各类面点的加工原理、基本技法及风味特，能设计、加工各类面点品种；达到职业培养目标和职业技术资格的要求，胜任各级各类餐饮面点加工的管理和技术工作。</p> | 216 |
| 8 | 面点装饰技艺 | <p><b>课程目标：</b></p> <p>了解面点装饰的作用、意义及分类；了解和掌握装饰原料的选料要求；掌握面点装饰原料要求。</p> <p><b>教学内容：</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 36  |

|  |  |                                                                                                                                       |  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | <p>熟练面点装饰的各种基础手法，还有面点制品的周边装饰艺术与技巧，还有面点制品盛装器皿选择与搭配。</p> <p><b>主要要求：</b></p> <p>能够正确认识、深入理解面点装饰技艺的作用和意义，通过基础手法的学习来突出面点制品的特色和丰富制品内涵。</p> |  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

### 3. 专业拓展课

| 序号 | 课程名称 | 课程目标、主要教学内容和要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 参考学时 |
|----|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 旅游概论 | <p><b>课程目标：</b></p> <p>帮助学生系统认识旅游行业，构建全面的旅游知识体系，明晰旅游活动各环节的运作机制。培养学生对旅游行业的兴趣与敏感度，提升其分析旅游现象、解决实际问题的能力，为后续深入学习旅游专业课程筑牢基础。</p> <p><b>教学内容：</b></p> <p>阐释旅游概念、本质、特征，介绍旅游活动的主体、客体与媒介；讲解自然旅游资源与人文旅游资源的分类、特点与开发保护；分析旅行社、酒店、交通等旅游企业的职能与运作模式，介绍旅游市场的供需关系；剖析旅游对经济、社会文化、环境产生的正负效应。</p> <p><b>主要要求：</b></p> <p>精准把握旅游基础概念，熟知各类旅游资源与旅游业构成要素；能运用所学分析旅游现象，提出合理的旅游发展建议；树立正确的旅游开发与保护意识。</p> | 72   |
| 2  | 服务礼仪 | <p><b>课程目标：</b></p> <p>帮助学生掌握服务礼仪规范，塑造良好职业形象，提升服务意识与沟通能力。让学生能在各类服务场景中展现专业素养，以恰当礼仪赢得客户认可，为从事服务行业工作奠定坚实基础。</p> <p><b>教学内容：</b></p> <p>形象礼仪：包括仪容修饰、仪表着装与仪态规范；</p> <p>接待礼仪：涵盖迎接、引导、送别客户的流程与细节；</p> <p>沟通礼仪：讲解礼貌用语使用、有效倾听技巧、电话与网络沟通规范；</p> <p>特殊场景礼仪：针对投诉处理、会议服务等场景，介绍相应礼仪要点。</p> <p><b>主要要求：</b></p> <p>牢记服务礼仪各项规范与原则，理解不同场景礼仪要</p>                                           | 72   |

|   |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
|---|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|   |        | 求；在日常学习与模拟场景中，能规范展现礼仪动作，运用恰当沟通方式；将服务礼仪内化为自身素养，始终保持热情、专业的服务态度                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
| 3 | 管理学    | <p><b>课程目标：</b><br/>助力学生构建管理学知识框架，掌握管理的基本原理与方法，培养其运用管理学思维分析和解决实际问题的能力。激发学生的管理潜能，提升组织协调、决策和领导能力，为今后从事管理工作或参与团队协作筑牢基础。</p> <p><b>教学内容：</b><br/>阐释管理概念、职能与性质，介绍管理理论的发展历程；讲解目标设定、战略规划，传授决策的方法与流程；说明组织结构类型，涵盖部门划分、人员配置与组织变革；分析领导特质、风格，介绍激励理论与有效沟通技巧；讲解控制标准制定、绩效评估，强调管理创新的重要性与途径。</p> <p><b>主要要求：</b><br/>牢记管理核心概念、理论与方法，理解各管理职能内涵；能运用所学分析管理案例，制定简单计划与决策，有效沟通协调；形成系统的管理学思维，具备创新管理的意识与能力。</p> | 72 |
| 4 | 餐饮成本核算 | <p><b>课程目标：</b><br/>要求学生应当对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解，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。</p> <p><b>教学内容：</b><br/>掌握各种采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法，掌握存储的各个环节、流程的内容以及相应的成本控制方法，全面了解、领会和掌握生产环节的成本核算与控制方法，学习服务与销售环节的成本控制，并掌握价格的核算与制定方法，学习和掌握其他成本的核算与控制方法。</p> <p><b>主要要求：</b><br/>使学生能够熟悉餐饮企业成本管理的基本知识，掌握餐饮企业成本核算和控制的基本知识，熟悉菜单设计的基本方法，同时使学生逐步形成的个人的角色意识、服务意识，增</p>                    | 36 |

|   |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
|---|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|   |       | 强自我学习能力，提升与他人沟通协作的能力。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
| 5 | 食疗与保健 | <p><b>课程目标：</b><br/>使学生掌握食疗与保健的基本知识、中医食疗基础理论及饮食养生文化背景，了解各类食材的食疗功效与配伍原则；培养学生结合中餐烹饪岗位需求，运用食疗知识设计、制作保健菜品的实操能力；激发学生对饮食养生文化的兴趣，提升职业素养与岗位竞争力，契合岗课赛证一体化育人要求。</p> <p><b>主要教学内容：</b><br/>讲解食疗与保健的定义、核心原则及饮食养生文化背景，结合中餐烹饪行业需求，普及中医食疗基础理论；详细示范各类食疗保健菜的选材、加工、烹饪技巧及配伍禁忌；通过具体菜品实例，让学生掌握不同功效食疗菜的制作流程、关键点，衔接岗位实操与证书考核要求。</p>                                  | 36 |
| 6 | 烹饪化学  | <p><b>课程目标：</b><br/>使学生掌握烹饪过程中涉及的化学知识与原理，理解食材成分在加工时的变化规律。培养学生运用化学知识优化烹饪工艺、提升菜品质量的能力，为深入学习烹饪专业知识、成长为高素质烹饪人才夯实基础。</p> <p><b>教学内容：</b><br/>介绍常见食材的主要化学成分；讲解烹饪中的水解、酯化、美拉德等反应；分析调味剂的化学特性，以及调味过程中的化学反应与味觉原理；阐述烹饪加工对食材营养成分的影响。</p> <p><b>主要要求：</b><br/>熟知食材成分、烹饪化学反应及调味化学知识，理解营养与烹饪的关系；能运用知识解释烹饪现象，优化烹饪操作，合理搭配食材以保留营养；在实践中尝试利用化学原理创新烹饪方法，提升菜品品质。</p> | 36 |

#### 4. 认识实习

认识实习是职业教育实践性教学环节的重要组成部分，也是培养高技能专门人才的重要途径。严格执行《职业学校学生实习管理规定》，由我校统一组织安排学生到实习单位的相应岗位，在专业人员指导下部分参与实际辅助工作的活动。共同制定实习计划、明确实习目标、实习任务、必要的

实习准备、考核标准等；并开展培训，使学生据了解实习阶段的学习目标、任务和考核标准。

## 5. 跟岗实习

跟岗实习是本专业开展的实践性教学环节，认真严格落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生跟岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位(群)基本一致。在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实习。通过企业跟岗实习，学生能更深入地了解企业中西面点及相关服务岗位的工作环境和管理要求，熟悉企业生产经营活动过程，明确中西面点及相关岗位的工作任务与职责权限，能够用所学知识和技能解决实际工作问题，学会与人相处与合作，树立正确的劳动观念与就业态度。

## 八、教学进程总体安排

### (一) 基本要求

本专业课程设置分为公共基础课、公共选修课、专业基础课、专业核心课和专业拓展课。

### (二) 教学活动时间分配表（按周分配）

注：机动周是为教学活动需要而设置的灵活时间。包括入学教育、职业周、艺术周、其他教学活动安排等。

| 学 期  | 一  | 二  | 三 | 四  | 五  | 六  | 小计 |
|------|----|----|---|----|----|----|----|
| 军训   | 1  |    |   |    |    |    | 1  |
| 课堂教学 | 18 | 18 |   | 18 | 18 | 18 | 90 |
| 复习考试 | 1  | 1  |   | 1  | 1  | 1  | 5  |

|          |    |    |    |    |    |    |     |
|----------|----|----|----|----|----|----|-----|
| 毕业教育     |    |    |    |    |    | 1  | 1   |
| 岗位认知实习   | 1  |    |    |    |    |    | 1   |
| 岗位实习(校外) |    |    | 18 |    |    |    | 18  |
| 机动       | 1  | 1  |    | 1  | 1  |    | 4   |
| 合计       | 22 | 20 | 18 | 20 | 20 | 20 | 120 |

### (三) 专业课程学时、学分分配表

专业课程体系学时、学分分配表

| 序号  | 课程类别     |     | 课程(门) | 学时   | 所占比例(%) |
|-----|----------|-----|-------|------|---------|
| 1   | 公共课      | 必修课 | 14    | 1296 | 42      |
| 2   |          | 选修课 | 3     | 72   |         |
| 3   | 专业课      | 基础课 | 4     | 252  | 39      |
| 4   |          | 核心课 | 8     | 720  |         |
| 5   |          | 拓展课 | 6     | 324  |         |
| 6   | 入学教育（军训） |     | 1     | 56   | 1       |
| 7   | 岗位认知实习   |     | 1     | 30   | 1       |
| 8   | 岗位实习（校外） |     | 1     | 540  | 17      |
| 合 计 |          |     | 38    | 3290 | 100     |

### (四) 教学安排建议

中西面点专业教学进程安排表见(十一、附录)

## 九、实施保障

### (一) 师资队伍

#### 1. 校内专任教师

##### (1) 校内专任教师应具备的条件

具有教师资格证书；具有烹饪工艺与营养、烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理、食品类等相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术

开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

## （2）校内专任教师现状

目前有专任教师 19 名，其中专业教师 15 名，其他专业教师 4 名。

| 序号 | 姓名  | 职称                   | 序号 | 姓名  | 职称           |
|----|-----|----------------------|----|-----|--------------|
| 1  | 叶卫华 | 高级讲师                 | 11 | 黎伟  | 高级中式烹调师      |
| 2  | 李其燕 | 高级讲师                 | 12 | 符高  | 技师中式面点师      |
| 3  | 梁喜梅 | 高级讲师                 | 13 | 杨煜  | 高级中式烹调师      |
| 4  | 黄灵燕 | 高级讲师                 | 14 | 吴小凤 | 技师中式面点师      |
| 5  | 黄小华 | 高级技师中式烹调师            | 15 | 黄子桐 | 助理讲师/高级公共营养师 |
| 6  | 张林富 | 高级中式烹调师              | 16 | 陆丽婷 | 高级中式面点师      |
| 7  | 邓敏思 | 助理讲师/高级公共营养师         | 17 | 宋家豪 | 技师中式烹调师      |
| 8  | 张则飞 | 高级中式烹调师/高级中式面点师      | 18 | 江全连 | 高级中式面点师      |
| 9  | 吴小玲 | 助理讲师/高级西式面点师         | 19 | 何莹  | 高级中式面点师      |
| 10 | 黄明  | 助理讲师/高级公共营养师/高级西式烹调师 |    |     |              |

## （二）教学设施

本专业配备了齐全的专业教室、校内实训室和校外实训

基地。

### 1. 专业教室

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。配备黑板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有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. 校内实训条件

校内配备 8 间功能齐全的实训室及抛锅基本功训练场所，紧密对接中餐烹饪岗位技能、技能竞赛标准及职业资格证书实操要求，具体涵盖：1 间刀工实训室、2 间热菜实训室、4 间面点实训室及 1 间大师工作室，主要设施设备及数量见下表：

| 序号 | 实训室名称 | 主要工具和设施设备    |    |
|----|-------|--------------|----|
|    |       | 名称           | 数量 |
| 1  | 刀工实训室 | 单通工作台柜       | 13 |
|    |       | 柜式单星带台水池     | 8  |
|    |       | 砧板刀具消毒柜      | 3  |
|    |       | 四层平板货架       | 1  |
|    |       | 四门高身雪柜       | 1  |
|    |       | 毛巾消毒柜        | 2  |
|    |       | 双通工作台        | 6  |
|    |       | 砧板           | 50 |
| 2  | 热菜实训室 | 单头单尾小炒炉      | 1  |
|    |       | 单通工作台柜带四头煲仔炉 | 2  |
|    |       | 双头单尾小炒炉      | 24 |

|   |       |         |    |
|---|-------|---------|----|
|   |       | 护拼台     | 28 |
|   |       | 双通工作台柜  | 28 |
|   |       | 单通工作台柜  | 24 |
|   |       | 柜式单星水池  | 8  |
|   |       | 砧板刀具消毒柜 | 4  |
|   |       | 三门海鲜蒸柜  | 2  |
|   |       | 六头煲仔炉   | 1  |
|   |       | 双头矮汤炉   | 1  |
| 3 | 面点实训室 | 单通工作台   | 37 |
|   |       | 柜式双星水池  | 3  |
|   |       | 搅拌机     | 2  |
|   |       | 压面机     | 2  |
|   |       | 和面机     | 2  |
|   |       | 座地双向起酥机 | 1  |
|   |       | 发酵箱     | 4  |
|   |       | 十二盆饼车   | 2  |
|   |       | 三门烤箱    | 6  |
|   |       | 六头煲仔炉   | 1  |
|   |       | 四门碗柜    | 1  |
|   |       | 四门单身雪柜  | 2  |
|   |       | 双头七星蒸炉  | 2  |
|   |       | 双头单尾炒炉  | 2  |

### 3. 校外实习实训条件

我校与 4 家企业签订了校企合作协议，满足学生实训的要求。我校与钦州市五洲大酒店、大海猫大酒店、星湖酒店、上海佐越几家企业建立中餐烹饪实训基地，满足学生厨师、面点、餐饮服务管理方面的实训。

#### 校企合作一览表

| 合作办学<br>单位名称         | 单位资质 | 合作内容                 |              |               |             |    |
|----------------------|------|----------------------|--------------|---------------|-------------|----|
|                      |      | 岗位                   | 对象           | 形式            | 目标          | 产业 |
| 五洲大酒店                | 有限公司 | 中餐厨师、<br>中点厨师<br>服务员 | 三 年 级 学<br>生 | 学生实习          | 顶岗实习、<br>就业 |    |
| 大海猫酒店                | 有限公司 | 中餐厨师、<br>中点厨师<br>服务员 | 三 年 级 学<br>生 | 学生实习          | 顶岗实习、<br>就业 |    |
| 星湖酒店                 | 有限公司 | 中餐厨师、<br>中点厨师<br>服务员 | 二、三年级<br>学生  | 学生实习、<br>教师调研 | 顶岗实习、<br>就业 |    |
| 上海佐越<br>餐饮服务<br>有限公司 | 有限公司 | 中餐厨师、<br>中点厨师<br>服务员 | 三 年 级 学<br>生 | 学生实习          | 顶岗实习、<br>就业 |    |

### （三）教学资源

1. 教学资料：课程标准、理论授课计划、实训计划、考核标准、毕业实习手册、毕业实习考核鉴定表、试题（卷）库、相关执业考试大纲及辅导资料、授课任务书等；

2. 教学资源：含教材资源、电子教案、多媒体课件、网络教学资源、理论教材、实训指导书、教学视频、图片集、案例集等。

#### （1）教材资源

专业主干课程按照学校教材管理规定，均选择国家规划教材，对中西面点专业中职学生就业岗位，通过学习和训练，使学生初步了解本专业相关岗位的基本业务流程，掌握业务操作技巧和方法，为适应未来工作岗位打下坚实的基础。同

时备有其它优秀教材作参考。

## **（2）图书文献资源**

学校图书馆除有大量藏书和文献资料，能满足学生全面培养、教科研工作、专业建设等的需要，方便师生借阅、查询。

## **（3）实训资源**

学校内配备有刀工、热菜、面点、大师工作室等共 8 个实训室，校外与四家酒店建立了校企合作，提供给学生良好的实训操作机会。

## **（四）教学方法**

依据专业培养目标、课程教学要求，结合课程教学目标和课程特点以及有关学情和教学资源，选择适合的最优化教学法。综合考虑教学效果和教学可操作性等因素，可根据课程内容采用讲授法、混合教学法、分组讨论法、案例教学法、任务教学法、现场教学法等多种形式。坚持学中做、做中学，倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略。根据内容特点和学生特点，以学生为主体，合理选择各种教学方法，教师起引导作用。在教学组织上充分利用校内理论实训一体化教室的资源，采用问题教学、案例教学、任务驱动教学、情境教学、操作训练和综合实训能力考核等方法提高学生的职业能力。鼓励推进信息技术在教育教学中的应用，改进教学方式，达成预期教学目标。

## **（五）学习评价**

学习评价的核心目的是全面掌握学生学习历程，聚焦岗课赛证一体化育人目标，促进学生全面发展。评价过程中，弱化甄别与选拔功能，强化改进与激励作用，突出发展性评价导向。

对学生的评价兼顾认知、技能、情感态度，结合中餐烹饪专业特点与岗课赛证要求，采用观察、口试、笔试、技能操作、竞赛、资格鉴定等多元化方式，同时结合顶岗实习表现及带队老师评价，构建全方位考核体系，全面衡量学生专业素养与技能。

考核实行平时、期中、期末相结合的方式，各项成绩均以百分制计算，按比例折合成学期评价成绩，确保评价科学公正。

## **(六)质量管理**

1. 成立中西面点专业人才培养质量保障监督委员会，负责中西面点专业人才培养质量保障体系建立完善的领导工作，制订具体的实施方案，组织指导开展实施工作，并履行中西面点专业质量保障体系运行监督职能。

2. 中西面点专业实施以能力养成为主线的三段式人才培养模式，其整个培养过程可划分为三个阶段，即“理论认知+专业实训+企业实战”，每个阶段的培养方案都要以能力养成为主线来进行策划和设计。

3. 中西面点专业教学活动可由教务科和中餐烹饪教研室组织开展。主要的教学管理和教务活动应由教研室承担，

包括安排课表、授课方式和实训室的使用、教学设备及实训场所的管理与维护等、学生的考核等等。

4. 推行学分制与证书制相结合的弹性教学管理制度。学生在学习期间可以通过不断地学习积累学分，各单科成绩合格者可以获得单科证书，各单科学分累计达到相应的总学时时可获得相应学历的毕业证书，实现学分制与证书教育制的结合。

5. 专业实训课程以小组为单位组织实施教学活动。教研室根据课程内容要求选派适当的教师组成任课小组，每个专业课程都有一名主讲老师，负责协调授课内容、形式等。

6. 以赛促学，本校面点专业每个学期都会举行一系列的面点项目比赛，同时参加市级比赛、区级比赛。以比赛激发学生的学习动力。

## **十、毕业要求**

毕业要求是学生通过规定年限的学习，须修满的专业人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的教学活动，毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。毕业要求应能支撑培养目标的有效达成。

### **（一）毕业成绩及素质教育要求**

在规定学习年限内，修完规定的公共基础课程和专业课程，成绩合格，素质教育通过班主任评定考核给予通过。

### **（二）证书要求**

双证：毕业证、选考证书

附选考证书：1. 中式面点师；2. 西式面点师。

(二) 顶岗实习成绩合格。

## 十一、附录

| 中西面点专业教学进程表 2026 级 |       |      |                  |      |      |          |     |     |     |     |     |      |
|--------------------|-------|------|------------------|------|------|----------|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| 课程类别               | 课程性质  | 课程名称 | 总学时              | 理论学时 | 实践学时 | 各学期周学时分配 |     |     |     |     |     | 考核方式 |
|                    |       |      |                  |      |      | 1        | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   |      |
|                    |       |      |                  |      |      | 18周      | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 |      |
| 公共课                | 公共必修课 | 必修   | 中国特色社会主义         | 36   | 36   | 0        | 2   |     |     |     |     | 考查   |
|                    |       | 必修   | 心理健康与职业生涯        | 36   | 30   | 6        |     | 2   |     |     |     | 考查   |
|                    |       | 必修   | 哲学与人生            | 36   | 30   | 6        |     |     | 2   |     |     | 考查   |
|                    |       | 必修   | 职业道德与法治          | 36   | 26   | 10       |     |     |     | 2   |     | 考查   |
|                    |       | 必修   | 语文               | 288  | 288  | 0        | 4   | 4   | 2   | 2   | 4   | 考试   |
|                    |       | 必修   | 数学               | 216  | 216  | 0        | 2   | 2   | 2   | 2   | 4   | 考试   |
|                    |       | 必修   | 英语               | 144  | 144  | 0        | 2   | 2   | 2   | 2   |     | 考试   |
|                    |       | 必修   | 历史               | 72   | 72   | 0        | 2   | 2   |     |     |     | 考查   |
|                    |       | 必修   | 信息技术与人工智能通识      | 108  | 36   | 72       | 4   | 2   |     |     |     | 考查   |
|                    |       | 必修   | 体育与健康            | 144  | 36   | 108      | 2   | 2   | 2   | 2   |     | 考查   |
|                    |       | 必修   | 公共艺术             | 36   | 10   | 26       | 1   | 1   |     |     |     | 考查   |
|                    |       | 必修   | 习近平新时代中国特色社会主义思想 | 18   | 9    | 9        | 1   |     |     |     |     |      |
|                    |       | 必修   | 劳动教育             | 72   | 10   | 62       | 1   | 1   | 1   | 1   |     | 考查   |

|     |       |                 |             |      |     |     |    |    |   |    |    |    |    |
|-----|-------|-----------------|-------------|------|-----|-----|----|----|---|----|----|----|----|
| 专业课 | 公共选修课 | 必修              | 安全教育        | 54   | 18  | 36  |    | 1  |   | 1  | 1  |    |    |
|     |       | 小计：共开设 14 门     |             | 1296 | 961 | 371 | 21 | 19 | 0 | 12 | 12 | 8  |    |
|     |       | 限定选修            | 就业指导        | 36   | 18  | 18  |    |    |   |    |    | 2  | 考查 |
|     |       | 限定选修            | 中华优秀传统文化    | 18   | 9   | 9   |    | 1  |   |    |    |    | 考查 |
|     |       | 限定选修            | 职业素养        | 18   | 9   | 9   | 1  |    |   |    |    |    | 考查 |
|     |       | 小计：共开设 3 门      |             | 72   | 36  | 36  | 1  | 1  | 0 | 0  | 0  | 2  |    |
|     | 专业基础课 | 必修              | 烹饪概论        | 36   | 28  | 8   | 2  |    |   |    |    |    | 考试 |
|     |       | 必修              | 智能烹饪基础      | 36   | 28  | 8   |    |    |   | 2  |    |    | 考试 |
|     |       | 必修              | 面点基本功       | 144  | 28  | 116 | 4  | 4  |   |    |    |    | 考试 |
|     |       | 必修              | 烹饪工艺美术      | 36   | 28  | 8   |    |    |   | 2  |    |    | 考试 |
|     |       | 共 4 门,专业基础课小计   |             | 252  | 112 | 140 | 6  | 4  | 0 | 4  | 0  | 0  |    |
|     | 专业核心课 | 必修              | 厨房管理        | 36   | 28  | 8   |    | 2  |   |    |    |    | 考试 |
|     |       | 必修              | 饮食营养与配餐     | 36   | 28  | 8   |    | 2  |   |    |    |    | 考试 |
|     |       | 必修              | 餐饮食品安全与操作规范 | 36   | 28  | 8   |    |    |   |    | 2  |    | 考试 |
|     |       | 必修              | 西式面点制作      | 216  | 44  | 172 |    |    |   | 4  | 4  | 4  | 考试 |
|     |       | 必修              | 烹饪原料        | 72   | 14  | 58  | 2  | 2  |   |    |    |    | 考试 |
|     |       | 必修              | 烹饪基本功       | 72   | 14  | 58  |    |    |   | 4  |    |    | 考试 |
|     |       | 必修              | 中式面点制作      | 216  | 44  | 172 |    |    |   | 4  | 4  | 4  | 考试 |
|     |       | 必修              | 面点装饰技艺      | 36   | 28  | 8   |    |    |   |    |    | 2  | 考试 |
|     |       | 共 8 门,专业核心方向课小计 |             | 720  | 228 | 492 | 2  | 6  | 0 | 12 | 10 | 10 |    |
|     | 专业拓展课 | 选修              | 旅游概论        | 72   | 44  | 28  |    |    |   |    | 2  | 2  | 考试 |
|     |       | 选修              | 服务礼仪        | 72   | 44  | 28  |    |    |   |    | 2  | 2  | 考试 |
|     |       | 选修              | 管理学         | 72   | 44  | 28  |    |    |   |    | 2  | 2  | 考试 |
|     |       | 选修              | 餐饮成本核算      | 36   | 26  | 10  |    |    |   | 2  |    |    | 考试 |
|     |       | 选修              | 食疗与保障       | 36   | 10  | 26  |    |    |   |    | 2  |    | 考试 |
|     |       | 选修              | 烹饪化学        | 36   | 28  | 8   |    |    |   |    |    | 2  | 考查 |

|        |            |      |       |      |    |    |   |       |    |     |    |
|--------|------------|------|-------|------|----|----|---|-------|----|-----|----|
|        | 小计：共开设 6 门 | 324  | 196   | 128  | 0  | 0  | 0 | 2     | 8  | 8   |    |
|        | 小计         | 1296 | 536   | 760  | 30 | 30 | 0 | 30    | 30 | 28  |    |
| 其它     | 入学教育（军训）   | 56   | 12    | 44   | 1周 |    |   |       |    |     | 考查 |
|        | 岗位认知实习     | 30   | 0     | 30   |    |    |   | 1周    |    |     | 考查 |
|        | 岗位实习（校外）   | 540  | 0     | 540  |    |    |   |       |    | 12周 | 考查 |
|        | 合计         | 3290 | 1545  | 1745 |    |    |   |       |    |     |    |
| 开设课程总数 |            | 41   | 考查课程数 |      |    | 21 |   | 考试课程数 |    | 20  |    |

## 十二、编制人员信息表

| 序号 | 姓名  | 工作单位及职务            |
|----|-----|--------------------|
| 1  | 邓敏思 | 广西钦州商贸学校中餐烹饪教研室主任  |
| 2  | 黄 明 | 广西钦州商贸学校中餐烹饪教研室副主任 |
| 3  | 张则飞 | 广西钦州商贸学校中餐烹饪专业负责人  |
| 4  | 符 高 | 广西钦州商贸学校中西面点专业负责人  |
| 5  | 张林富 | 广西钦州商贸学校中餐烹饪专业教师   |
| 6  | 黎 伟 | 广西钦州商贸学校中餐烹饪专业教师   |
| 7  | 杨 煜 | 广西钦州商贸学校中餐烹饪专业教师   |
| 8  | 宋家豪 | 广西钦州商贸学校中餐烹饪专业教师   |
| 9  | 陆丽婷 | 广西钦州商贸学校中餐烹饪理论教师   |
| 10 | 黄子桐 | 广西钦州商贸学校中餐烹饪理论教师   |
| 11 | 吴小玲 | 广西钦州商贸学校中餐烹饪理论教师   |
| 12 | 吴小凤 | 广西钦州商贸学校中西面点专业教师   |
| 13 | 江全连 | 广西钦州商贸学校中西面点专业教师   |
| 14 | 黄小华 | 钦州市烹饪协会会长          |