汕头市中等职业学校

人才培养方案

中西面点

汕头市科技应用职业技术学校

2022年3月

目 录

[一、专业名称及代码 1](#_Toc17596)

[1. 1 专业名称 1](#_Toc17596)

[1. 2 专业代码 1](#_Toc7769)

[二、入学要求 1](#_Toc10691)

[2. 1 入学要求 1](#_Toc7952)

[三、修业年限 1](#_Toc2862)

[3. 1 修业年限 1](#_Toc21364)

[四、职业面向 1](#_Toc17066)

[4. 1 职业面向 1](#_Toc4897)

[4. 2 职业资格证书与及技能等级证书举例 1](#_Toc9444)

[五、培养目标与培养规格 2](#_Toc3544)

[5. 1 培养目标 2](#_Toc16691)

[5. 2 培养具备的能力 2](#_Toc16812)

[5. 3 培养岗位职业能力要求 3](#_Toc278)

[1、专业能力 3](#_Toc3850)

[2、典型职业活动分析 4](#_Toc5249)

[3、工作任务和职业能力分析 4](#_Toc31316)

[六、课程设置及要求 7](#_Toc6569)

[6. 1 指导思想 7](#_Toc28399)

[6. 2 课程设置及要求 8](#_Toc9273)

[6. 3 公共基础课程 8](#_Toc7399)

[6. 4 专业主干课程 9](#_Toc19661)

[6. 5 选修课程 10](#_Toc28607)

[6. 6 主要课程说明 10](#_Toc21160)

[七、 教学进程总体安排 22](#_Toc23453)

[八、实施保障 24](#_Toc12563)

[8. 1 师资队伍 24](#_Toc18219)

[8. 2 教学设施 27](#_Toc15581)

[8. 3 教学资源 28](#_Toc5129)

[8. 4 教学方法 28](#_Toc1328)

[8. 5 学习评价 29](#_Toc12133)

[8. 6 质量管理 30](#_Toc21176)

[九、毕业要求 34](#_Toc29208)

[9. 1 学生毕业要求 34](#_Toc27228)

[十、附录 35](#_Toc26393)

[10.1 教学进程安排表 35](#_Toc26393)

**一、专业名称及代码**

1. 1 专业名称

中西面点

1. 2 专业代码

740203

二、入学要求

2. 1 入学要求

初中毕业生

三、修业年限

3. 1 修业年限

三年

四、职业面向

4. 1 职业面向

中西面点专业毕业生就业方向主要面向大中型餐饮企业、星级饭店的餐饮部门、厨房，及各类企事业单位的后勤餐饮服务等部门，或独立的中式面点企业及烘焙、西点企业，从事中西面点生产、艺术面包师、糕点主厨、菜单设计、中西面点开发、蛋糕设计等工作。

4. 2 职业资格证书与及技能等级证书举例

可考取全国计算机等级证书、中式面点师证、西式面点师证、营养配餐师证、公共营养师证等专业证书。

具体如下表4-1所示：

**表4-1职业岗位对照表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **专业** | **代码** | **对应行业** | **主要职业类别** | **主要岗位类别** | **技能证书** |
| 中西面点 | 740203 | 大中型餐饮企业、星级饭店的餐饮部门、厨房，及各类企事业单位的后勤餐饮服务等部门，或独立的中式面点企业及烘焙、西点企业等。 | 中西面点生产、艺术面包师、糕点主厨、菜单设计、中西面点开发、蛋糕设计等工作。 | 中式面点师、西式面点师、糕点主厨、营养配餐师、公共营养师 | 全国计算机等级证书、健康管理师、公共营养师、粤点制作职业技能等级证书、餐饮服务管理职业技能证书、餐饮管理运行职业技能等级证书等。 |

五、培养目标与培养规格

5. 1 培养目标

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想铸魂育人，认真贯彻党的教育方针落实立德树人根本任务。培养全面素质发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握中西面点工艺专业所必需的文化知识、现代烹饪专业理论知识、遵守餐饮业操作规范，具备餐饮生产和经营管理能力，从事餐饮业、酒店业中西面点生产、研发、营销、管理工作的高素质技术技能人才。

5. 2 培养具备的能力

**（一）职业素养**

1、具有科学、系统、辩证的人生观与社会观。

2、具有广博的科学知识与深厚的文化内涵。

3、具有灵活的头脑和创造性的思维。

4、具有敏锐的艺术鉴赏力、洞察力以及良好的艺术修养。

5、具有商业经营意识和品牌营销理念。

6、拥有良好的人际关系，能够与他人团结协作共同完成工作。

7、具有良好的语言与文字表达能力、人际沟通能力、公共关系处理的能力。

8、具备独立制定工作计划、收集资料、采集信息及获取新知识等工作方法能力。

**（二）专业知识和技能**

1、具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力；

2、具备厨房生产组织和管理、宴会策划及餐饮营销能力；

3、具备烹饪原材料营养卫生分析、中西面点设计开发、营养配餐能力；

4、掌握本专业工作所必需的专业英语、中西面点基本理论、餐饮管理等知识，了解食品卫生安全控制方面的知识；

5、熟练掌握中西面点的制作方法。

5. 3 培养岗位职业能力要求

**1、专业能力**

1、掌握食品成本核算，协助厨师长制定供应的面点及售价。

2、根据货源、客源及酒店特色，协助厨师长制定食品原材料的采购计划。

3、根据季节的变化、重大节庆日及客人口味特点，不断推出特色点心及小品。

4、根据营业情况的要求和客源量填写每日提货单交厨师长审批。

5、根据实际需要认真填写原料申购单对原料要做到心中有数不积压、不短缺。

6、熟练掌握各种面点的制作工艺发酵、蒸制时间严格执行质量标准，保证面点质量和及时供应。

7、积极参加各种技术培训活动不断钻研技术增加面点品种推出新的 花样食品提高面点质量。

8、有较强的安全生产意识严格按操作规程使用设备离开前要认真检查水、电、气是否关闭。

**2、典型职业活动分析**

**表5-1 中西面点职业活动分析表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **典型职业活动** | | **序 号** | **工作岗位** |
| 中西面点 | 西式面点生产制作 | 01 | 西式面点师 |
| 02 | 蛋糕师、裱花师 |
| 03 | 西饼（糕点)制作师 |
| 中式面点生产制作 | 04 | 中式面点师 |
| 销售中西面点 | 05 | 餐饮连锁店面销售专员 |

3、工作任务和职业能力分析

工作任务和职业能力分析通过表5-2 至表 5-6进行具体展现。

**表 5-2 工作任务和职业能力分析 01**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 工作岗位 | | **西式面点师** |
| 工作任务描述 | | 运用不同的操作技术、成型技巧及成熟方法对主料、辅料进行加工，制成西式面包。 |
| 综合职业能力 | 技能 | 1. 能掌握常见制作面包原料的鉴别知识与方法,并能正确选用; 2. 能完成制作面包原料的初加工及处理工作,奶油酱和黄油酱的调制,根据具体面包产品配制、搅拌不同面团，并符合质量标准； 3. 能熟练制作常见面包形态成型手法，准确判断面包醒发、烘烤等熟制工作，并符合质量标准; 4. 能独立完成面包师岗位的日常基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。 |
| 知识 | 1. 食品原料知识 2. 饮食营养与卫生 3. 食品安全与法规 4. 面包制作工艺 5. 店铺创业实践 6. 餐饮成本核算 |
| 素养 | 熟知餐饮卫生法规，通晓面点制作工艺；能接受本部各项规章制度，按时完成工作任务；能与同事和睦相处，听从上级安排，有良好的职业道德和敬业精神。 |
|  |  |

**表 5-3 工作任务和职业能力分析 02**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 工作岗位 | | **蛋糕师、裱花师** |
| 工作任务描述 | | 运用不同的操作技术、成型技巧及成熟方法对主料、辅料进行加工，制成蛋糕病裱花。 |
| 综合职业能力 | 技能 | 1、制作蛋糕原料的鉴别与选用；2、制作蛋糕原料的加工处理；  3、蛋泡糊搅拌、面糊搅拌；4、入模刮平成型,烘烤；  5、蛋糕体装饰；6、原料及成品的保管；  7、西点器具设备的保养;8、生产车间日常卫生工作。 |
| 知识 | 1. 食品原料知识；2、饮食营养与卫生；3、食品安全与法规；   4、蛋糕制作工艺5、店铺创业实践；6、糖艺  7、创意西点制作技术；8翻糖制作工艺 |
| 素养 | 熟知餐饮卫生法规，通晓面点制作工艺；能接受本部各项规章制度，按时完成工作任务；能与同事和睦相处，听从上级安排，有良好的职业道德和敬业精神。 |
|  |  |

**表 5-4 工作任务和职业能力分析 03**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 工作岗位 | | **西饼（糕点)制作师** |
| 工作任务描述 | | 熟练制作各种糕点饼干类产品。 |
| 综合职业能力 | 技能 | 1、能掌握常见制作西式甜点和西饼原料的鉴别知识与方法,完成制作西式甜点和西饼原料的初加工及处理工作，产品保存，符合质量标准；  2、能完成混酥类西饼和起酥类西饼面胚搅拌、成型、烘烤等制作工艺，能完成西式甜点搅拌、烘烤、冷冻、装饰工艺,并符合质量标准；  3、能对部分甜点进行加工调整,设计制作创新甜点产品； |
| 知识 | 1. 食品原料知识 2. 饮食营养与卫生 3. 食品安全与法规 4. 西饼制作工艺 5. 店铺创业实践 6. 餐饮成本核算 |
| 素养 | * 熟知餐饮卫生法规，通晓面点制作工艺；能接受本部各项规章制度，按时完成工作任务；能与同事和睦相处，听从上级安排，有良好的职业道德和敬业精神。 |

**表 5-5 工作任务和职业能力分析 04**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 工作岗位 | | **中式面点师** |
| 工作任务描述 | | 制作中式面点。 |
| 综合职业能力 | 技能 | 1.能掌握常见制作中点原料的鉴别知识与方法，完成制作中点原料的初加工及处理工作，符合质量标准；  2．能完成中点各式馅料的调制；根据具体产品调制不同面团，熟练制作常见水饺、馄饨、包子、馒头、烧麦、油条、面条、馅饼等产品,并符合质量标准;  3.能独立完成中式面点师岗的日常基础工作,有较好的岗位责任意识和工作适应能力 |
| 知识 | 1. 食品原料知识 2. 饮食营养与卫生 3. 食品安全与法规 4. 中式面点制作工艺 5. 风味小吃制作工艺 6. 面塑 |
| 素养 | * 具有创新意识，有良好的沟通技巧和团队合作精神； * 具有分析与解决问题能力的能力； * 具有较强的自主学习能力，能独立分析、解决和归纳问题。 |

**表 5-6 工作任务和职业能力分析 05**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 工作岗位 | | **餐饮连锁店面销售专员** |
| 工作任务描述 | | 销售中西面点。 |
| 综合职业能力 | 技能 | 1. 能为顾客提供热情周到服务； 2. 能对新产品及时上架，摆放设计舒适，对过期产品及时下架，每日盘点产品，填报配货单; 3. 能完成前台咖啡饮料的调制，准确完成销售产品收银服务，能根据店面经营情况,适当开展产品促销活动； 4. 维护店内器具设备，保证店内清洁卫生；有较好的岗位责任意识和适应力。 |
| 知识 | 1. 餐饮成本核算  2. 食品安全与法规  3. 咖啡饮品调制  4. 店铺创业实践 |
| 素养 | 具有思维活跃，创新能力强，有良好的团队合作精神及独立负责工作的能力，有较强的沟通能力。 |

六、课程设置及要求

6. 1 指导思想

全面推动习近平新时代中国特色社会主义思想进课程，积极培育和践行社会主义核心价值观，坚持以服务为宗旨，以就业升学并重，以技能为核心，以新时代新思想素质教育为基础，以学生为本位的职业教育办学思想，突出职业技术教育特色，全面提高学生的综合素质、职业道德和职业能力。结合中西面点产业发展的实际情况与人才市场的需求，考虑区域经济以及职业教育的发展状况，着力提高学生操作技能和综合职业能力。本专业人才的培养应体现以下的基本原则：

（1）以培养学生践行社会主义核心价值观为基础，以规划学生职业生涯为目标，确定专业方向以科学的劳动观与技术观为指导，帮助学生正确理解中西面点制作技术发展、劳动产生组织变革和劳动活动的关系，充分认识职业和技术实践活动对经济发展和个人成长的意义及价值，使学生形成健康的劳动态度、良好的职业道德和正确的价值观，全面提高学生的综合素质，为学生的终身职业生涯发展奠定基础。中西面点专业技能型人才的培养要把提高学生的职业能力放在突出的位置，拓展学生的职业发展空间，加强实践性教学，把学生培养成为企业生产、服务一线迫切需要的高素质劳动者。

（2）以企业的要求和职业标准为依据，培养企业需要的合格的技能型人才以满足企业的工作岗位（群）需求作为课程开发的出发点，全面提高教育与教学的针对性和适应性。要培养企业需要的的人才，就必须根据企业用人要求，确定专业方向、人才规格、知识技能结构、课程设置、教学内容和学习成果评价等专业教学方案，并将国家职业技能等级标准所对应的内容嵌入到教学中，使学生在获得学历证书的同时，能够获得相应的职业技能等级标准证书。

（3）在典型工作任务和综合职业能力分析的基础上,根据面向社会企业宣传的内在规律和职业成长规律,由浅入深导出中西面点专业学习领域课程，逐步完成由新手到专家的人才培养。

（4）以学生为主体，体现教学组织的科学性和务实性，根据区域经济、技术和文化教育的发展情况，充分考虑学生的认知水平和已有知识、技能与兴趣，要为每一个学生提供就业岗位、有职业发展前景的学习资源。力求在满足企业职业岗位的技能和知识要求的同时，在学习内容、教学组织、教学评价等方面给教师和学生提供选择和创新的空间，构建开放式的课程体系，适应学生个体化发展。采用公共基础课程+理论实操基础平台课程＋专业延伸课程＋校企合作实训课程的课程组织模式，构建灵活的模块化课程结构，实施学分制管理制度，以满足学生的不同需要。

**6.2 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。

公共基础课程包括语文、数学、英语、信息基础、体育与健康、职业生涯规划、职业道德与法律、经济政治与社会、哲学与人生、公共艺术课、历史等自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课、专业技能课、专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、岗位实习等多种形式。实施以学生为中心，健全德技并修、工学结合的育人模式，构建“思政课程+课程思政”大格局，全面推进“三全育人”，实现思想政治教育与技术技能培养融合统一。

**6.3 公共基础课程**

本专业公共基础课程如表6-1所示。

**表6-1 公共基础课程列表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **课程分类** | **课程名称** | **参考课时** |
| 必修课 | 公共基础课 | 语文 | 180 |
| 数学 | 144 |
| 英语 | 180 |
| 信息技术 | 180 |
| 体育与健康 | 180 |
| 职业生涯规划 | 36 |
| 职业道德与法律 | 36 |
| 经济政治与社会 | 36 |
| 哲学与人生 | 36 |
| 公共艺术课 | 36 |
| 历史 | 36 |
| **小计** | | **1080** |

6. 4 专业主干课程

本专业主干课程如表6-2所示。

**表6-2 专业主干课程列表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **课程分类** | **课程名称** | **参考课时** |
| 专业技能课 | 专业核心课 | 烹饪概论 | 36 |
| 烹饪营养与卫生 | 36 |
| 面点基本功 | 72 |
| 面点工艺 | 72 |
| 烹饪美术 | 36 |
| 烘焙工艺 | 108 |
| 公共营养学 | 72 |
| 中外饮食文化 | 72 |
| 食品加工工艺学 | 72 |
| 专业技能课 | 裱花艺术 | 72 |
| 中式面点艺术与创新 | 72 |
| 西式面点烘焙与创新 | 72 |
| 食品雕刻应用技术 | 36 |
| 餐饮服务与管理 | 72 |
| 营养配餐 | 72 |
| 中西面点综合实训 | 180 |
| **小计** | | **1152** |

**6. 5 选修课程**

本专业选修课程如表6-3所示。

**表6-3 选修课程列表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **课程分类** | **课程名称** | **参考课时** |
| 选修课 | 公共选修课 | 中职生心理健康教育 | 36 |
| 交际与口才 | 36 |
| 书法 | 36 |
| 职业素养 | 36 |
| 就业与创业 | 36 |
| 专业选修课 | 茶艺表演 | 36 |
| 化妆与美甲 | 36 |
| 漫 画 | 36 |
| 网商运营 | 36 |
| 手机摄影技巧 | 36 |
| **小计** | | **360** |

6. 6 主要课程说明

本专业主要课程（包括公共基础课程和专业主干课程）、选修课的说明如表6-4、6-5、6-6所示。

**表6-4 公共基础课程说明列表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **序号** | **课程名称** | **课程目标** | **主要内容** | **教学要求** |
| 公共基础课程 | 1 | 语文 | 通常情况下，语文教学目标表述要掌握五个基本要素：行为主体、行为动词、行为对象、行为条件和行为标准。 | 本课程在初中语文的基础上，进一步加强现代文和文言文阅读训练，提高学生阅读现代文和浅易文言文的能力；加强文学作品阅读教学，培养学生欣赏文学作品的能力；加强写作和口语交际训练，提高学生应用文写作能力和日常口语交际水平。 | 1、充分体现新课程的基本理念  2、整体把握教学活动的结构  3、突出创新精神与实践能力的培养  4、辨证认识和处理课堂教学中的各种关系。 |
| 2 | 数学 | 使学生在教育数学课程的基础上，进一步获得作为未来公民所需要的数学素养，以满足个人发展与社会进步的需要。 | 本课程在初中数学的基础上，进一步学习数学的基础知识。必学与限定选学内容:集合与逻辑用语、不等式、函数、指数函数与对数函数、任意角的三角函数、数列与数列极限、向量、复数、解析几何、立体几何等。选学内容：极限与导数、导数的应用、积分及其应用、统计。 | 获得必要的数学基础知识和基本技能，理解基本的数学概念、数学结论的本质，了解概念、结论等产生的背景、应用，体会其中所蕴涵的数学思想和方法，以及它们在后续学习中的作用。通过不同形式的自主学习、探究活动体验数学发现和创造的历程。 |
| 3 | 英语 | 以培养学生实际运用语言的能力为目标，突出教学内容的实用性和针对性;针对目前学生入学水平参差不齐的实际情况，提出了统一要求、分级指导的原则。 | 本课程在初中英语的基础上，巩固、扩展学生的基础词汇和基础语法；培养学生听、说、读、写的基本技能和运用英语进行交际的能力；能读懂简单应用文，能模拟套写语篇及简单应用文；提高学生自主学习和继续学习的能力，并为学习专门用途英语打下基础。 | 听力理解能力  口语表达能力  阅读理解能  书面表达能  翻译能力 |
| 4 | 信息技术 | 计算机辅助教学能够在许多方面模仿人类教师，帮助学生理解、掌握、巩固知识，辅助教师进行教学。 | 本课程学习内容包括计算机的基础知识、常用操作系统的使用、文字处理软件的使用、电子表格软件的使用、计算机网络的基本操作和使用，掌握计算机操作的基本技能，具有文字处理能力，数据处理能力，信息获取、整理、加工能力，网上交互能力，为以后的学习和工作打下基础。 | 利用计算机强大的[数据库系统](https://baike.so.com/doc/3054063.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)则可为学生提供多层次、多类型的习题、通过有目的的练习，学生所学的知识能够得到巩固和强化。 |
| 5 | 体育与健康 | 体育与健康课程目标是指学生通过体育学习与活动所要达到的预期学习结果。 | 本课程学习内容包括体育与卫生保健的基础知识和运动技能,要求学生掌握科学锻炼和娱乐休闲的基本方法，养成自觉锻炼的习惯；培养自主锻炼、自我保健、自我评价和自我调控的意识，全面提高身心素质和社会适应能力，为终身锻炼、继续学习与创业奠定基础。 | 要求面向全体学生，所设定的目标是最低标准，是绝大多数学生通过努力都能够达成的。 |
| 6 | 职业生涯规划 | 在引导学生了解自己所学专业与生涯发展关系的基础上，热爱自己即将从事的职业；使学生掌握职业生涯规划的基础知识和常用方法，树立正确的职业理想和职业观、择业观、创业观以及成才观，形成职业生涯规划的能力，引导学生把自己的生涯发展与夺取全面建设小康社会新胜利联系起来，树立奋发向上的自信心，增强提高职业素质和职业能力的自觉性，做好适应社会、融入社会和就业、创业的准备。 | （一）职业生涯规划与职业理想。（二）职业生涯发展条件与机遇。（三）职业生涯发展目标与措施。（四）职业生涯发展与就业、创业。（五）职业生涯规划管理与调整。 | 以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，增强教育的时代感，坚持教育的社会主义方向，确保思想理论观点和价值取向的正确性。贴近学生、贴近职业、贴近社会，引导学生树立正确的职业观念和职业理想，学会根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，并以此规范和调整自己的行为，为顺利就业、创业创造条件。 |
| 7 | 职业道德与法律 | 对学生进行道德教育和法制教育，提高学生的职业道德素质和法律素质，引导学生树立社会主义荣辱观，增强社会主义法治意识。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。 | 依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，要求学习并掌握：（一）习礼仪，讲文明。（二）知荣辱，有道德。（三）弘扬法治精神，当好国家公民。（四）自觉依法律己，避免违法犯罪。（五）依法从事民事经济活动，维护公平正义。 | 以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，增强教育的时代感，坚持教育的社会主义方向，确保思想理论观点和价值取向的正确性。贴近学生、贴近职业、贴近社会，对学生进行道德教育和法制教育，提高学生的职业道德素质和法律素质，引导学生树立社会主义荣辱观，增强社会主义法治意识。 |
| 8 | 经济政治与社会 | 对学生进行马克思主义相关基本观点教育和我国社会主义经济、政治、文化与社会建设常识教育，引导学生掌握马克思主义的相关基本观点和我国社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设的有关知识；提高思想政治素质，坚定走中国特色社会主义道路的信念；提高辨析社会现象、主动参与社会生活的能力。 | 依据《中等职业学校经济政治与社会教学大纲》开设，要求学习并掌握：（一）透视经济现象。（二）投身经济建设。（三）拥护社会主义政治制度。（四）参与政治生活。（五）共建社会主义和谐社会。 | 坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚持正确的育人导向，贴近学生、贴近职业、贴近社会，加强针对性、实效性和时代感，讲究实际效果，防止空洞说教。对学生进行马克思主义相关基本观点教育和我国社会主义经济、政治、文化与社会建设常识教育，使学生认同我国的经济、政治制度，了解所处的文化和社会环境，树立中国特色社会主义共同理想，积极投身我国经济、政治、文化、社会建设。 |
| 9 | 哲学与人生 | 对学生进行马克思主义哲学基本观点和方法及如何做人的教育，帮助学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力，引导学生进行正确的价值判断和行为选择，形成积极向上的人生态度，为人生的健康发展奠定思想基础。 | 依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，要求学习并掌握：（一）坚持从客观实际出发，脚踏实地走好人生路。（二）用辩证的观点看问题，树立积极的人生态度。（三）坚持实践与认识的统一，提高人生发展的能力。（四）顺应历史潮流，确立崇高的人生理想。（五）在社会中发展自我，创造人生价值。 | 坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚持正确的价值导向，坚持知、信、用相统一，贴近学生、贴近职业、贴近社会，对学生进行马克思主义哲学基本观点和方法及如何做人的教育，帮助学生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，逐步形成正确的世界观、人生观和价值观。 |
| 10 | 公共艺术课 | 坚持以马克思主义为指导，贯彻理论联系实际原则，主要通过作品的赏析，给学生讲授初步的艺术知识，培养他们的艺术欣赏能力并提高他们的审美素质。 | 本课程的教学内容分为艺术欣赏引论、建筑艺术欣赏、绘画艺术欣赏、雕塑艺术欣赏、工艺美术欣赏、书法艺术欣赏、音乐艺术欣赏、舞蹈艺术欣赏、戏剧艺术欣赏、戏曲艺术欣赏、摄影艺术欣赏、电影艺术欣赏等十二个部分。 | 通过本章教学使学员把握艺术欣赏的本质，了解艺术欣赏与艺术创造、艺术批评的关系，掌握提高艺术欣赏能力的途径与方法，从而对本课程的基本内容及指导思想有一个概括的认识。 |
| 11 | 历史 | 根据《历史与社会课程标准》,根据中学历史教学大纲,历史课程总目标可以这样表述:“历史教学总目标为在掌握必要的人文社会科学知识和技能的基础上,体验对历史和现实问题进行综合探究的过程和方法,正确面对人生和社会发展的各种问题,逐步树立集体主义、爱国主义和社会主义思想,初步形成科学的世界观、人生观和价值观”。 | 1、按空间表述:如中国历史、世界历史、欧洲史、英国史。 2、按时间表述:如汉代、元代、清代、希腊、罗马、文艺复兴时期、十九世纪。 3、按事件表述:如安史之乱、靖康之耻、甲午战争、中法战争;原因、发生、发展、过程、结果、影响。 4、按人物表述:如屈原、岳飞、文天祥;生平、事迹、影响。 5、教材内容结合课程目标表述:例如本文论述清朝乾隆皇帝给英王信件的教学目标分析。 | (1)了解人类生活的自然环境差异、不同区域的人文特征、历史变迁及其各种问题。(2)理解人们政治、经济、文化生活的丰富内涵,以及人的发展与自然、社会的相互关系。(3)知道人类物质文明、精神文明与制度文明发展的一般过程和基本趋势。 |

**表6-5 专业主干课说明列表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **序号** | **课程名称** | **课程目标** | **主要内容** | **教学要求** |
| 专业技能课 | 1 | 烹饪概论 | 1、明确学习本课程与烹饪专业的关系，掌握本课程的基本内容，为学生丰富专业理论知识打下坚实的基础。  2、认识中国烹饪发展的历史、中国菜品、烹饪风味流派。  3、了解中国烹饪原理和技术规范、中国筵宴、中国饮食风俗和中国饮食文化等。  4、掌握中国菜品命名的方法和原则、中国当代餐饮市场的形势等。培养学生传承中国烹饪文化、具有创新意识和洞察中国当代餐饮市场的能力。 | 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。 | 通过学习，使学生了解中国烹饪的发展的历史和中国现代烹饪的一些理论，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。 |
| 2 | 烹饪营养与卫生 | 使学生了解各类原料的营养成分与卫生要求，理解合理烹饪、科学配膳的基本原则，掌握有关营养与卫生的基础知识和烹调技艺，为科学合理地设计与烹制菜点，做好饮食服务工作打下基础。 | 营养基础知识  各类烹饪原料的营养价值  合理烹饪与平衡膳食  食品卫生基础知识  各类烹饪原料的卫生  预防食物中毒及常见饮食疾病  饮食卫生及其法规 | 了解营养卫生与人体健康及烹饪之间的关系；理解我国在饮食营养卫生方面的成就与发展。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，具备现代饮食营养卫生及预防食物中毒的基本技能。 |
| 3 | 面点基本功 | 1、掌握面团的概念及形成原理  2、了解面点制作的工艺流程  3、了解常用设备及工具  4、掌握水调面团调制工艺技能  5、掌握面点成形（型）基本技能  6、掌握面点最常用成形（型）工具的运用 | 1、面团调制、揉面、摘剂训练  2、揪剂、擀皮训练  3、揉馒头、锁花边训练  4、包饺子训练  5、擀单饼训练  6、捏麦穗褶训练  7、搓麻花训练  8、抻面训练 | 该课程主要训练学生制作面点的基本技能。使学生学会使用面点制作的最常见工具，掌握面点制作的基本技能。提高学生的实际操作能力。同时使学生了解面团的概念及形成原理。 |
| 4 | 面点工艺 | 掌握中餐烹饪职业岗位群必备的文化基础知识，专业知识和操作技能，具备沟通与表达能力、高度的食品安全意识、生产安全意识和良好服务意识，养成规范严谨的操作习惯，能够从事中式热菜制作、冷菜制作、面点制作的高素质技能型人才。 | 绪论  水  蛋白质  糖类  脂类  食品中的其他成分  食品的颜色  食品的香  食品的味 | 掌握识别和选用各种原料的知识；具有对原材料进行选择、调配、切配、加工处理的能力；具有中式面点制作的能力；具有西式面点制作的能力；具有中式菜肴制作的能力；能熟悉饭店、餐饮经营以及食品营养与卫生的基础知识，具有对新知识、新技能的学习能力与创新能力。 |
| 5 | 烹饪美术 | 使学生掌握烹饪美学概述、烹饪色彩、烹饪造型图案、烹饪图案的写生与创作、烹饪图案形式美法则、烹饪菜点造型与拼摆、烹饪综合造型艺术及赏析等。 | 烹饪与美学概述  烹饪色彩  烹饪造型图案  烹饪图案的写生与创作  烹饪图案形式美法则  烹饪菜点的造型与拼摆  烹饪综合造型艺术  烹饪艺术造型赏析 | 通过学习，使学生掌握美术基础知识在烹饪工艺中的运用。熟悉掌握菜点美的意义和要素，掌握菜点造型艺术手法。掌握美学原理和技能，提高学生的审美水平和审美能力。 |
| 6 | 烘焙工艺 | 通过本课程的学习使学生理解和掌握焙烤制品的特点和焙烤食品的原辅料的基础上，掌握面包、饼干、蛋糕、糕点等焙烤食品加工原理、工艺、技术操作要点等方面知识，以带动同类焙烤食品工艺的学习，为学生从事焙烤相关工作和学习打下良好的基础，为进一步发展焙烤食品工业，开拓焙烤食品市场，培养创新实用的型人才。 | 概述  原料  面包生产工艺  饼干生产工艺  糕点生产工艺 | 掌握焙烤食品的概念；了解焙烤食品的历史和现状。熟悉并掌握原辅料的性质、功用和选用原则；掌握主要原辅料小麦粉、糖、油脂等的使用方法。掌握面包的制作原理。掌握饼干的基本特性及制作特点，掌握几种饼干的生产流程。掌握蛋糕的生产工艺和主要操作要点。 |
| 7 | 食品营养学 | 通过《食品营养学》课程的学习，学生可获得营养学基础知识、食品的营养价值及加工贮藏对食品营养素的影响、不同人群对食品的营养要求及合理膳食等公共营养相关知识，培养学生具备运用所学知识为不同的人群提出膳食指导，分析食品营养价值、设计食谱、开发新型营养食品及保证食品卫生与安全  的能力。 | 1、绪论  2、人体能量和各种营养素的需要  3、各类食物的营养价值  4、营养强化食品、保健食品与营养标签  5、特殊人群营养  6、公共营养 | 1.掌握食品生产管理、产品开发等方面的专业知识。  2.具有研究、开发和设计食品新产品、新工艺、新技术的能力。  3.具有食品储藏加工、生产管理、品质检验、安全监督等方面的基本实践能力。  4.具有自主学习与终身学习能力及团队协作能力。 |
| 8 | 中外饮食文化 | 了解饮食文化的概念、研究方法、研究内容和现状；了解环境与文化的多元性、饮食文化的发展阶段和食物变迁的原因；了解世界饮食文化和中国饮食文化的区域性； 掌握中外饮食民俗、中外饮食礼仪、中外茶饮文化和中外酒文化的基本情况；了解中外饮食文化交流的历史和现状，以及饮食文化交流的障碍和途径。 | 绪论  中外饮食民俗  中外饮食礼仪  中外酒文化  中外茶文化  中外饮食器具文化  世界饮食文化交流 | 通过本课程的学习，使学生比较系统的了解和掌握世界饮食文化的基本理念及饮食文化背景；熟悉中国的饮食发展来源，发展过程和现阶段中国饮食习惯和饮食文化。在此基础上，能够合理的利用不同民族、不同区域、不同国家的饮食习惯，来提供更好的餐饮服务，拓宽学生的视野，提高学生的综合素质。 |
| 9 | 食品加工工艺学 | 1.了解原料中化学成分的加工特性以及原辅料质量与食品品质的关系。掌握原料预处理的方法及辅料的要求和使用标准。  2.了解食品不稳定的原因，熟悉食品保藏的基本原理和相应的技术措施。  3.掌握果蔬食品、粮油食品、动物食品和酿造食品中的主要类型及其加工工艺，主要工序的机理、技术要求及技术参数。熟悉新产品开发中的工艺设计。 | 绪论  果蔬的化学组成和预处理  果蔬罐藏品加工  果蔬糖制品加工  果蔬干制品加工  果蔬冻制品加工  蔬菜腌制品加工  粮食的主要化学成分与淀粉加工  焙烤食品加工  挂面与粉丝加工  油脂食品加工 | 通过本课程的学习，要求学生熟悉食品的品质特性，懂得各种食品的生产原理和工艺理论；具有探索新工艺、新技术、新原料的研究能力；  研究食品资源利用、生产和储藏的各种问题，探索解决问题的途径，实现生产合理化、科学化和现代化，为人类提供营养丰富、品质优良、种类繁多、食用方便的食品。 |
| 10 | 裱花艺术 | 了解裱花原料的种类及特点；  了解不同裱花嘴的特点及使用范围；  掌握奶油打发技术；  掌握基本挤线、挤字、挤花边技术；  了解花的基本裱花程序；  掌握花的基本裱法；  掌握花瓣的裱法。 | 裱花的目的  装饰的类型及方法  裱花基本功练习  奶油打发  挤线、挤字  挤花边  裱花（玫瑰花、山茶花、蔷薇花、百合花） | 引导学生从查找的资料中分析装饰的基本要求；确定裱花所用原辅料；确定所使用的裱花嘴类型。指导学生按照已经确定的方案进行裱花基本功练习，总结在裱花过程中的注意事项。 |
| 11 | 中式面点艺术与创新 | 中式面点是一门实践技艺性强的课程，在教学中必须理论联系实际，通过理论教学和操作示范，要求学员既懂得面点制作的基本理论，又要学会操作，掌握面点代表品种的制作技术。 | 概论  面点工艺基础知识  水调面团  膨松面团  油酥面团  馅心制作工艺  成型工艺  熟制工艺 | 通过学习，使学生了解制作面点的原料，懂得各种面团形成的性质和机理，掌握各种面团的用途及其制作方法，掌握馅心的制作方法和要求，懂得各种面点成型和成熟的机理。在教学过程中，应以理论教学为基础，强化操作技能的训练，使培训对象通过学习掌握必要的知识和技能。 |
|  | 12 | 西式面点烘焙与创新 | 西式面点技术是传授西式面点制作知识和制作技能的专业课程，主要教授学生认识西点制作常用设备与工具，练习制作面包，练习制作蛋糕 ，练习制作泡芙，练习制作饼干，练习制作层酥，练习制作布丁、慕斯与果冻，西点装饰等。 | 认识西点制作常用设备与工具  练习制作面包  练习制作蛋糕  练习制作塔与派  练习制作泡芙  练习制作饼干  练习制作层酥  练习制作布丁、慕斯与果冻  西点装饰 | 通过学习，使学生：  （1）了解西式面点的概念，发展概况，熟悉西式面点的种类及特点，常用设备与工具。  （2）熟悉西式面点常用原料及应用和基本操作手法。  （3）掌握各种常用蛋糕、面包、西饼、果冻、布丁、慕斯制作工艺。 |
| 13 | 食品雕刻应用技术 | 《食品雕刻应用技术》是针对烹调师职业领域花王食雕糖艺技术工作岗位工作任务设置 的课程，是烹饪工艺与营养专业一门重要的专业课程；以培养餐饮企业一线高级应用性技 术、管理、服务人才为主要目标。主要是培养学生食雕糖艺专业知识、操作技能、文化品 位、审美意识、创新意识以及实际灵活运用能力。 | 1、食雕糖艺理论认知  2、果蔬雕刻  3、糖艺制作  4、中西菜肴盘饰设计与制作  5、各种水果切削技术与果盘制作 | 了解食品雕刻应用技术的基础知识、基本原理；掌握食雕糖艺原料特性及选材方法；学会食品雕刻的常用手法和刀法，糖艺制作方法；熟悉食雕糖艺的基本要求和成品、半成品的保存方法；能根据各种主题（餐饮文化内涵、民族特色、 东盟特色等）进行主题设计与创作，并将之运用于餐饮经营活动中。 |
| 14 | 餐饮服务与管理 | 使学生掌握饭店餐饮经营的特点和规律，掌握餐饮服务与经营的基本概念、基本原理和基本方法，培养学生从事饭店餐饮服务与管理的理念和能力，使学生具有较强的实践能力和创造能力，从而促进我国饭店餐饮业的发展。 | 餐饮概述  餐饮部的组织机构与职能  餐饮服务基本技能  中餐服务  西餐厅服务  餐厅、酒吧运行与管理  菜单的设计与制作  宴会部运行与管理  餐饮服务质量管理  餐饮营销管理  餐饮人力资源管理 | 掌握餐饮服务与管理的基本知识、基本技能，掌握餐饮六大基本服务技能以及餐厅日常管理知识。 |
| 15 | 营养配餐 | 本课程是面向食品相关专业学生开设的职业核心课程。学生在此之前已经学习过食品营养学、食品加工工艺学等理论知识，学生对食品营养配餐所需的基础有初步掌握。 | 绪论  正常人群营养配餐与设计  常见慢性疾病人群营养配餐与设计  婴幼儿配餐设计  青少年配餐设计 | 掌握各类食物的营养特点，改善食品营养价值的原理和方法；各类人群的合理营养与膳食要求，改善各人群营养的基础理论与途径。 |
|  | 16 | 中西面点综合实训 | 使学生系统地接受烹调职业、技能的训练，了解西式面点的选料、制作工艺原理和基本制作手法等相关知识。通过教师示范和学生动手操作，使学生具备基本的操作能力，能独立制作一些典型的西式面点； | 按所选项目认真完成毕业设计作品，设计作品应力求创新、制作精细；产品原理、结构、造型、使用方式、交互界面等方面具有改良性、创新性及可行性；作品应具有市场因素和成本考量，加工制造方便、有市场竞争能力；突出绿色环保、可持续的理念，在材料选择、加工、使用与再生的全生命周期内应体现环保、健康与可持续的主题；作品造型设计上应美观时尚、具个性特征、有文化内涵，符合现代社会的审美趋势。 | 掌握高级西式面师应熟练掌握操作技能和知识，了解高级西式面点基础知识、高级西式面点专业知识、调清酥点心、风味蛋糕成型的工艺方法和注意事项，良好操作规范的要求与应用、卫生标准操作程序的要求与应用、制品成熟与烘烤温度与时间的关系等。有培养和指导中级西式面点师的能力 |

**表6-6 选修课说明列表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **序号** | **课程名称** | **课程目标** | **主要内容** | **教学要求** |
| 公共选修课 | 1 | 中职生心理健康教育 | 本课程以邓小平理论、“三个代表”重要思想为指导，深入贯彻落实科学发展观，坚持心理和谐的教育理念，对学生进行心理健康的基本知识、方法和意识的教育。提高全体学生的心理素质，帮助学生正确认识和处理成长、学习、生活和求职就业中遇到的心理行为问题，促进其身心全面和谐发展。 | 1. 心理健康的基本知识 2. 中职生生理与心理发展的特点 3. 中职生自我心理调适方法 | 了解心理健康的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适的方法。指导学生正确处理各种人际关系，学会合作与竞争，培养职业兴趣，提高应对挫折、求职就业、适应社会的  能力。 |
| 2 | 交际与口才 | 在理论指导下培养学生在工作中口语运用能力的实践性很强  的课程。旨在对学生进行口语表达的技能训练。 | 本门课程内容分基础部分、演讲部分和口才三部分。基础部分包括脑语功、嘴语功、体语功和特艺功。其中脑语部分涉及思维训练，表达心态以及朗读等内容。在演讲部分则涉及多类演讲的规律、规则、技巧和训练。在口才部分则设计  交谈、辩论、主持、求职和自荐等口语表达形式。 | 使学生掌握相关训练科目的语言技巧，具有专业所需的演讲与口语表达能力，具备  一定的语言应变能力。 |
| 3 | 书法 | 旨在培养学生的书法审美情趣，提高审美能力，提高学生艺术鉴赏的感受力、鉴赏力、创造力；了解古今优秀的书法艺术作品，掌握各种书体基本表现技法，及提高中职生的综合文化素养。 | 该课程主要内容是学生了解书法艺术的性质、特点；了解书法历史概况；了解主要书体的艺术特点和书写技法；掌握书法美学的基础理论，根据一定的艺术原理和美学思想鉴赏书法作品的一般原则和方法，以培养感受书法美的敏感，提高书法审美水平。 | 从理论上掌握运笔要求和点画的写法。 |
| 4 | 职业素养 | 本课程从学生的思想实际出发，以学生的思想、道德、态度和情感的发展为线索，生动具体地对学生进行公民道德、心理品质、法制意义教育。 | 培养良好道德，提高综合素质，学法守法用法，掌握经济常识，学会投资理财等。 | 通过教学帮助学生初步形成正确观察社会、分析问题、选择人生道路的科学人生观，逐步提高参加社会实践的能力，成为具有良好的思想素质的公民和企业受欢迎的从业者。 |
| 5 | 就业与创业 | 使学生了解就业趋势，政策和主要就业方向、就业途径，熟悉本地区主要产业、行业、职业发展现状及趋势。 | 本课程是一门实用型课程，应以“实用性、操作性”为追求目标，为学生踏实创业的第一步提供必要的知识与帮助，包括培养学生鉴别项目和判断市场的眼力，教给学生自主创业所必须的知识和技巧，指引学生走上成功创业之路。 | 学会如何了解就业信息和用人趋势，了解优秀毕业生的从业状况，树立正确的职业观和就业观。 |
| 专业选修课 | 1 | 茶艺表演 | 了解茶叶基础知识和中国茶文化发展演变及其精神的内涵，了解中国少数民族不同的茶俗，通过对有代表性的茶诗词的鉴赏了解中国茶文化的美学意韵，提升学生的文化素质。 | 掌握各类常用茶的审评、简单鉴别技能，掌握品茗茶具选配、简单的茶艺表演，会演示多种茶品的冲泡、调制、品尝技艺。推荐参加茶艺师职业技能证书的考试。 | 保持自然、得体、高雅的外表形象，拥有平和、谦恭的处事心态，正确运用茶艺礼仪，成为中国茶文化传播的使者。 |
| 2 | 化妆与美甲 | 通过本课程的学习，使学生能够了解美甲的基本概念和指甲构造，熟悉美甲护理产品，美甲工具、产品的选购及保存，制作与清理，掌握绘彩工具。装戴与卸除甲片，雕花甲等相关知识。 | 甲型的选择、甲油的选购及保存、日常基础护理步骤、涂抹甲油的步骤、清洗甲油的步骤、彩绘工具、不同指甲要搭配相应的图案、装戴甲片的步骤、卸除甲片的步骤、指甲饰物的镶嵌及搭配、水晶甲及步骤、光疗甲及步骤、雕花甲及步骤、主题花式美甲赏析等。 | 了解美甲的基本概念和指甲构造，熟悉美甲护理产品，美甲工具、产品的选购及保存，制作与清理，掌握绘彩工具。 |
| 3 | 网商运营 | 通过本课程的学习，使学生理论联系实际，学会网店定位及商品分析，目标客户分析，竞争对手分析，结合店铺与品牌的推广，打造属于自己的爆款，学会与客户沟通，挑选合适自己的物流公司，能解决与电商店铺中的实际问题提供基本知识。 | 1. 网商运营的前期准备 2. 打造店铺的品牌 3. 店铺优化与管理 4. 利用平台促销活动提升销量 | 逐步培养学生亲自动手实践的能力，举一反三。要求达到网店运营岗位基本层次的要求。 |
| 4 | 漫画 | 通过对漫画绘制工具、绘制技巧等内容讲解，让学生掌握漫画创作的基本规律和方法。 | 1. 漫画创作技法 2. 漫画叙事技法 | 本课程通过介绍漫画的发展历史、种类及商业功能等，让学生了解漫画艺术的基本概念和相关知识。 |
| 5 | 手机摄影技巧 | 通过本课程的学习，使学生掌握手机摄影基础理论和实践技能。掌握手机摄影使用方法，以及对照片的后期处理技能。讲练结合，以技术为基础，着重与摄影艺术水平的提高。 | 1. 手机摄影基础 2. 手机摄影构图 3. 手机常用的拍摄功能 4. 手机摄影的拍摄技巧 5. 图片的手机后期处理 | 掌握摄影基础理论和实践技能，以理论为指导，进行摄影创作，掌握摄影艺术造型法则，提高摄影作品的技术水平。 |

1. 教学进程总体安排



八、实施保障

8. 1 师资队伍

学校坚持以就业为导向的正确的社会主义办学方向，坚持为地方经济建设和社会发展服务，形成“树精品意识、创品牌学校”的办学目标，近年来学校规模不断扩大，取得了良好的经济效益和社会效益。根据市场需求中西面点专业蓬勃发展，本专业培养全面素质发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握中西面点工艺专业所必需的文化知识、现代烹饪专业理论知识、遵守餐饮业操作规范，具备餐饮生产和经营管理能力，从事餐饮业、酒店业中西面点生产、研发、营销、管理工作的高素质技术技能人才，力求打造一支精专业、懂教学、强技能的高质量师资团队。

**1.师资队伍建设思路**

遵循开放、创新、精干、高效的原则，引进与稳定并举，培养与补充并重。以专业带头人、骨干教师和“双师型”教师培养为重点，通过聘请一批在餐饮业、酒店业一线工作的技术专家作为兼职教师。采用进修、培训、考察学习、企业锻炼、技术服务和科研等方式，通过校企合作模式，引企入校以及安排教师入企业，解决教师缺乏企业实践经验的难题，使实践经验得到积累，岗位能力得到提升，从而完成“双师型”教师的培养。实现建设一支理论功底好、实操能力强、教学水平高、师德高尚的“双师型”教师队伍专兼职教师队伍。

**2.师资队伍建设具体措施**

**“双师型”师资队伍建设**

主要采用两种方法，一是利用校内建设创业孵化基地和驻校企业，同步实行引企入校，让企业成为教师和学生锻炼、学习、实践的平台，加深教师参与企业的对接度，有效解决教师因没有企业实习经验，与当前餐饮、酒店企业最新运行方式和最新开发技术所导致的教学与企业实际运行相脱节的难题，提升了教师的实践技能。二是有计划地派出校内教师到企业一线进行实践，学校也制定了《教师企业实践实施办法》，要求每位专职教师每年在企业一线参加实际工作天数不少于10周。让参加实践教师增加阅历、积累实际工作经验、充实教学内容的同时，帮助合作企业解决实际问题，实现校企合作，互惠双赢。

**专业带头人与骨干教师队伍建设**

为了对中西面点专业带头人和骨干教师的有效管理，学校制订并出台《专业带头人培养（竞选）办法》、《专业教育教学团队实施方案》、《教学名师工程实施方案》等全面提升师资队伍的品质。

学校本着培养基础理论扎实、人文素养厚实、实践教学能力突出，在本市乃至省内有一定影响的专业带头人，以及基础理论扎实、教学实践能力突出的骨干教师，并在开展教学研究，教材修订、教学示范、听课指导等工作起到了主力军的作用。

中西面点专业带头人、骨干教师情况如表8-1所示。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 性别 | 年龄 | 学历 | 毕业院校及专业 | 职称 | 培养规划 | 担任课程 |
| 1 | 林敏淳 | 女 | 40 | 本科 | 韩山师范学院  烹饪与营养教育 | 二级技师 | 专业带头人、 | 烘焙工艺、西式面点烘焙与创新  中西面点综合实训 |
| 2 | 柳霁倩 | 女 | 34 | 研究生 | 湖北工业大学  艺术设计学 | 讲师 | 骨干教师 | 烹饪美术  西式面点烘焙与创新 |
| 3 | 陈晓嘉 | 女 | 29 | 本科 | 郑州轻工业学院  艺术设计 |  | 骨干教师 | 中式面点艺术与创新 |
| 4 | 王春蓉 | 女 | 33 | 本科 | 广州美术学院  艺术设计 |  | 骨干教师 | 裱花艺术 |
| 5 | 曹士然 | 男 | 45 | 本科 | 华南师范大学  教育管理 |  | 骨干教师 | 面点基本功 |
| 6 | 王洁 | 女 | 40 | 本科 | 湖南师范大学  教育管理 | 讲师 | 骨干教师 | 食品雕刻应用技术 |
| 7 | 杨笃钿 | 女 | 40 | 本科 | 广州美术学院  艺术设计 | 助理 | 骨干教师 | 营养配餐 |
| 8 | 洪欣欣 | 女 | 30 | 本科 | 韩山师范学院  艺术设计 |  | 骨干教师 | 中外饮食文化、烹饪营养与卫生 |
| 9 | 廖云 | 女 | 45 | 研究生 | 华南师范大学 |  | 骨干教师 | 专业外语阅读与会话 |
| 10 | 谷丽洁 | 女 | 43 | 研究生 | 东北师范大学  教育经济与管理 | 讲师 | 骨干教师 | 烹饪概论  餐饮服务与管理 |

表8-1 中西面点专业带头人、骨干教师情况

**3.师资建设整体水平提升**

按照“统筹规划、改革创新、按需施训、务求实效”的原则开展系列师资培训活动，以提升师资整体业务水平为培训要求，缔造师资精英团队为总目标，实施“走出去”、“请进来”、“传帮带”等方式开展培训，采取集中培训、校本培训等多种有效途径，增强培训的针对性和实效性。

**1）“走出去”培训方式：**以学习新专业、新思路、新方法为内容，以转变专业办学理念，改进专业办学思路，拓展专业办学方向，提高教学实训质量为目的，到各美术学院交流艺术教学，到汕头餐饮、酒店企业企业交流实践课程教学。同时，选派专业教师参加由国内知名学术团体及国内重点大学组织的相关研讨会与技能培训。每年每人平均参加国内其他交流研讨会1次。通过“走出去”培训方式，打开了思路，开阔了教师的视野，加强了交流，提升了教师整体专业素养。

**2）“请进来”培训方式：**以教学诊改为主线，以专业剖析、信息化教学、教学艺术、教学技能、专业能力提升为内容，以讲座、培训班、联合实训等为形式，邀请校外专家、企业家、工程师等到校进行指导培训，有针对性的开展专业师资教育和培训。

**3）“传帮带”培训方式:**充分发挥骨干教师引领示范作用，按照立足岗位、以老带新、听评结合，促进新教师教学能力与专业发展，对新教师实施“13510”培养工程，即使新老师一年适用、三年胜任、五年成为骨干、十年成为名师，逐步发展为五型教师，即合格型、新秀型、骨干型、研究型、专家型的教师。对青年教师建立培养档案，并与学校骨干教师实行接力帮扶培养，建立定期汇报制度和帮扶激励机制，促进青年教师的快速发展和提升。“传帮带”的做法，有利于“对症下药”，教师教学水平和师资团队建设提升速度明显加快。

**4.师资建设成效**

学校现在已招聘（储备）思想品德好、专业水平高，具有一定教学能力的教育服务类专业师资队伍，中西面点现有专业教师10人；本科以上学历100%，其中研究生3人；讲师3人，6名专业老师具有中、高级职称。中西面点专业教师均具有扎实的专业知识基础和熟练的实践操作能力，教科研成果显著。目前学校中西面点专业师资结构基本形成了专业带头人—-骨干教师—专业教师---专业指导教师----校外技术能手----企业专业技术指导教师的多结构、多层次、多角度的师资团队，该师资结构团队是学校的教学更贴近社会和企业的实际需求的重要保证。

8. 2 教学设施

在校内实训基地建设方面，学校投入一定资金进行实验实训室的建设和设备更新，配套有专业中西面点实训室。所有教室均为多媒体电教室，满足中西面点专业的教学与实训的需要，校内有创业创新中心、校内模拟工厂。第二，要积极与汕头市中西面点企业校企合作，建设校外实习基地，为学生工学结合、岗位实习等教学活动的开展提供支持。第三，根据专业教学的需要，在不同的时间段安排学生开展认知实习、专业实习、实训及岗位实习等各项工作，全面提高学生实际操作能力和水平。

8. 3 教学资源

根据职业岗位需求，组织教师筛选或编写适合本专业教学需要的工学结合教材，编写教学资源包，建立核心课程教学资源库。在充分考虑学生特点、调动学生学习积极性的同时，紧紧围绕专业培养目标精选教学内容，根据本专业实际情况进行课程内容的优化和重组，将相近的课程梳理、整合成为综合性课程或单项技能课，重点突出关键课程内容的一体化设计。

积极建立健全学校网络教学平台，提高网络辅助教学应用水平，为学生搭建自主性、创新性学习平台，并大力推进网络课程和专业资源库建设，鼓励和引导教师全面运用网络教学平台开展教学，积极探索和创新数字化教学模式、方法，强化教学互动。根据学校具体情况，利用校内实训场地，建立专业资源阅览室、工作室和网络资源库，提供有利于学生自主学习、内容丰富、使用便捷、更新及时的学习资源。建立交互式、开放式校园网络教学平台，利用数字化网络资源为专业教学提供各类学习资源，如专业人才培养方案、课程教学大纲、电子教材、教学课件、典型案例、行业政策法规资料、职业考证信息等。同时还可以根据网络教学的需要，提供网上答疑、作业发布和批改、在线讨论、学习成果展示等功能，为学生的学习活动提供民主、和谐、自由、开放的空间。

8. 4 教学方法

以学生为主体，以典型职业活动为载体，按理论与实践一体化要求组织教学；在教学过程中实行任务导向的教学模式，对于专业课程主要采用项目课程的设计思路，努力以典型职业活动为载体，实施任务教学，融合理论知识与实践知识，以更好地培养学生综合职业能力。同时，根据专业教学的需要，在不同的时间段安排学生开展相应的工学结合教学组织形式，进行认知实习、专业实习、综合实践及岗位实习等各项工作，全面提高学生实际操作能力和水平。

教师在课程设计与教学组织过程中，倡导采用自主、合作、探究等多种教学方式方法，从培养学生学习兴趣入手，帮助学生巩固本专业文化知识的基础，提高运用所掌握的知识解决实际问题的能力，使学生在主动参与学习的过程中，体验人生价值，培养健康的情感态度。

进一步明确细化不同生源的教学目标，综合运用各种教学方法，完善教学管理，改善考评制度，关注学生的整个学习过程，为学生提供更多主动建构知识与拓展能力的空间，以此来展现自我、实现自身价值。

8. 5 学习评价

本专业方向在突出以提升岗位职业能力为重心的基础上，针对不同教学与实践内容，构建多元化教学评价体系。教学评价的对象应包括学生知识掌握情况、实践操作能力、学习态度和基本职业素养等方面，突出能力的考核评价方式，体现对综合素养的评价；应吸纳更多行业企业和社会有关方面组织参与考核评价。

（1）基础课程的考核以试卷命题考核为主，根据具体情况也可采取随堂考核，考核标准依不同课程、不同教学内容设定，突出学生对基本理论知识的理解及掌握；

（2）专业课程应采取过程性考核的方式，评价的对象应包括学生知识掌握情况 、实践操作能力、学习态度和基本职业素养等方面；

（3）项目式课程教学评价的标准应体现项目驱动、实践导向课程的特征，体现理论与实践、操作的统一，以能否完成项目实践活动任务以及完成情况为标准给予评定；

（4）课证融合课程以证代考进行评价考核 ；

（5）校外岗位实习成绩采用校内专业教师评价、校外指导教师评价、实习单位鉴定三项评价相结合的方式，对学生的专业技能、工作态度、工作纪律等方面进行全面评价；

（6）第三方评价：行业企业评价（岗位实习、实训、工学交替等）、学生评价（在校生、毕业生）、学生家长评价、用人单位评价。

8. 6 质量管理

建立中职学校教学工作诊断与改进制度，引导和支持学校全面开展教学诊断与改进工作，切实发挥学校的教育质量保证主体作用，不断完善内部质量保证制度体系和运行机制。根据学校的机构设置情况，健全各级专业教学管理机构，明确职责，同时建立健全覆盖专业教学全过程的教学管理制度规章。具体包括人才培养的市场调研、人才培养方案的制定与修订、专业师资团队建设、精品课程建设、教材建设、网络教学资源建设、校内外实训实习基地建设、专业社会实践活动开展、毕业生跟踪调查、校企合作与社会服务等内容。同时积极采用现代管理技术开展教学管理工作，切实保障教学管理工作的严格执行与教学管理措施的贯彻到位，保证人才培养质量，全面实现人才培养目标。

**1.建立健全教学常规管理措施**

（1）制定出勤要求与督导制；

（2）制定备课、上课、作业布置与批改、课外辅导、试卷命题、质量分析的要求、方式与督导制等；

（3）合理制订或修订本专业教学计划、教学大纲、课程考核方法与标准等；

（4）规范教学文件、教学档案等。

**2. 针对不同生源特点实施差异化的教学管理**

（1）明确专业课标要求 ，制定合理教学目标；

（2）选择合适的教学方法；

（3）分层教学，因材施教；

（4）充分发挥教科研组或备课组的作用，集中集体的力量和智慧，通过一定的组织形式，把日常教学上升到教学研究的高度；

（5）充分发挥各级骨干教师、学科骨干的核心作用。聘请相关专家学者参与教学研究活动，充分发挥教育教学理论的指导和专家的引领作用。

**3. 推进专业全面教学质量管理**

（1）深入学习全面质量管理的知识，树立全面质量管理的理念；

（2）加强管理队伍建设，拟订教师培养计划，多给教师提供出去参加学习、培训交流和到企业锻炼的机会。

**4. 学校和企业共同制定岗位实习方案**

（1）实行专业对口实习；

（2）要加强实习制度建设，明确校企合作各方的权利、义务和责任，构建分级管理、分级负责、层层落实的学生实习管理政策制度体系；

（3）加强岗位实习过程管理，切实保障学生的安全与权益，构建校企共同指导共同管理、合作育人的岗位实习工作机制。

**5. 注意本专业毕业生跟踪管理**

（1）建立毕业生监测、反馈点；

（2）委托第三方专业调查机构，定期开展毕业跟踪调查和信息反馈工作；

（3）建立健全工作绩效考核方法。

**6. 监控组织体系建设**

规范和完善教学质量监控机制，在示范专业建设中有着举足轻重的地位，为了保证专业教学质量，必须加强监控组织建设。监控组织分为内部监控和外部监控两类。

1）内部监控机制

建立由学校、科室、学生信息联络员组成的三级教学质量监控机构，监控内容按照专业建设的总体目标和要求，结合本专业建设实际情况，检查督促建设进度，对建设中出现的问题及时进行分析研究、解决处理；强化建设资金管理；加强师资队伍、专业课程教研工作和社会服务能力建设；规范校企合作办学机制，完善实践教学条件建设等。

校监控机构：聘请校分管领导、督导组专家等随机对本专业建设情况进行全程监控。

科室监控机构：由学校领导、督导组、专业带头人、骨干教师等对专业教学过程进行全程监控。

学生信息联络员：由各班班长、学习委员组成，他们及时收集、汇总、反馈教学一线信息，为教学管理和教学监控提供参考。

2）外部监控机制

外部监控机制由专业建设指导委员会和教育行政主管部岗位实习门组成。专业建设指导委员会由行业专家、企业一线人员和示范校的学者专家组成，主要功能是为专业教学中的重点、难点问题提供指导、咨询和督促，尤其是对人才培养目标的定位、人才培养方案、工学结合、、实训设施建设等方面具有实践指导意义的问题，专业建设指导委员会经过充分座谈论证，并出具书面意见。

教育行政主管部门是另一个外部监控机构，通过检查和评估，对我校的专业教学质量进行监控。除了教育行政主管部门依照职权对我校进行工作检查之外，每年邀请教育行政主管部门依据《中等职业教育教学质量控制与评价指标体系》对该专业的教学环境、实践教学条件师资状况、人才培养模式、学生质量等方面进行评估，以评促建，以评促改，评建结合。内部、外部监控机制的建立，能较好地对专业发展做全程监控，也重点地对教学过程、师资队伍建设做好了全面的监控，从而有效地提升整体师资建设水平。

1. **专业教学质量监控流程建设**

建立“人才培养目标定位——质量标准——监控手段——反馈机制——调整措施”的良性循环质量监控体系。

人才培养目标定位监控

经过对企业、用人单位的走访调研以及与行业专家、企业焊接技术人员的座谈，确定学生的培养目标和未来的岗位，力争把学生培养成专业理论功底深厚、实践动手能力强的较高职业素质的人才。

2）量标准监控

为了保证培养目标的实现，制定详细的人才培养质量标准。课程标准、实施性教学大纲、考核方案的改革分别由企业、教务处、教科室组织专业带头人和骨干教师分阶段完成。

3）信息反馈机制

项目建设中，每学年初，派相关专业带头人、骨干教师深入人才市场、用人单位、企业，调研本专业人才需求情况，并形成调研报告。项目建设领导小组召集专业建设项目指导委员会，及相关人员针对调研报告充分讨论、分析，审定专业建设方案。

教学实施过程中，每学期两次，由教务科组织召集相关任课教师、在校学生、实习单位指导教师、岗位实习结束学生等进行座谈，征求意见，做好记录，梳理汇总，及时反馈给专业建设项目指导委员会及相关任课教师，作为专业建设项目指导委员会修定专业建设方案的重要依据。

九、毕业要求

9. 1 学生毕业要求

1、学生必须完成本专业必修课程和限选课程的学习，取得各门课程相应的学分并修满学校规定的毕业学分170分，方可毕业。

2、学生可以通过以下途径取得毕业资格：

（1）参加一个专业的教学计划规定的全部必修课程和限选课程学习，考核合格，且参加任选课程学习，达到毕业要求的学分。

（2）参加一个专业的教学计划规定的全部必修课程和全部限选课程学习，经A类和B类考核通过，累积学分比标准学分要求低20分以内，通过其他任选课程考核，获得2个以上技术或技能证书（其中主专业技能达到中级或相当中级水平），且取得毕业要求的学分。

3、实行弹性学分制，可提前毕业或延迟毕业。

（1）学生提前修满学分，按有关规定办理离校手续，参加社会实践或创业实践，经教育主管部门批准可以提前发放毕业证书。

（2）学生提前修满学分，鼓励选读其它专业课程，掌握多种技能，参加升大补习、大专课程学习、培训学习等。

（3）对于在规定时间内未能修满学分或因故休学的学生，允许其延长学习时间。三年制可延长二年。

（4）取得必修课、限选课总学分60%的学生，经申请并获得批准后，可先就业。在允许延长的学习时间内回学校继续修满学分后，可予毕业。

（5）提前修满学分但不离校者，经申请，学校同意，可继续在校学习，多修学分暂不收费。

（6）学生在学制规定毕业时间后二年内参加学校组织的课程重修和考核，成绩合格，可获得相应学分。

4、对于在学制规定的时间内，未能取得教学计划规定学分的学生，可发给结业证书。

十、附录

10.1教学进程安排表

