

中西面点

专业人才培养方案

（2023级）

威海市职业中等专业学校

教务处

**编写说明**

# 专业人才培养方案是学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、安排教学任务的规范性文件，是实施专业人才培养和开展质量评价的基本依据。学校2023级专业人才培养方案是各教学部专业负责人和课程教师依据《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》文件精神初步编写，经专业建设指导委员会论证修改完善和教务处进一步审核修正，由学校党委审核通过后实施。

# 本次修订坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的二十大精神，落实立德树人根本任务，坚持面向市场、服务发展、坚持升学和就业并重，健全德技并修、工学结合的育人机制，构建德智体美劳全面发展的人才培养体系，突出中等职业教育特点，深化产教融合、校企合作、推进教师、教材、教法改革，规范人才培养全过程，着力培养高素质劳动者和技术技能人才。同时参照《职业院校专业人才培养方案参考格式及有关说明》，对接国家教学标准，结合本地区经济发展需求和办学实际，科学规范地做好专业人才培养方案制定工作。

参编人员有王彦海、徐姣、孙英杰、吴春如、周楠等，在此表示感谢。

教务处

2024年3月5日

**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、接续专业 1

六、培养目标与培养规格 2

（一）培养目标 2

（二）培养规格 2

七、课程结构框架 5

八、课程设置及要求 7

（一）公共基础课程 7

（二）专业（技能）课程 11

1.专业基础课程 11

2.专业核心课程 [12](#bookmark7)

3.专业拓展课程 14

4.实习实训 15

九、教学进程总体安排 16

（一）基本要求 16

（二）教学时间安排 17

（三）教学进程安排表 18

十、实施保障 23

（一）师资队伍 23

（二）教学设施 24

（三）教学资源 26

（四）教学方法 27

（五）学习评价 28

（六）质量管理 29

十一、毕业要求 30

十二、附录 30

（一）岗课赛证与职业能力分析表 31

（二）教学进程变更申请表 33

十三、课程标准 34

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

初中毕业生及同等学力

三、修业年限

3年

四、职业面向

面向中式面点师、西式面点师等职业，面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作等岗位（群）。

表1：职业面向信息表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 专业大类  （代码） | 专业类 （代码） | 对应行业  （代码） | 主要职业类别  （代码） | 主要岗位 | 职业资格证书或  职业技能等级证书 |
| 旅游大类  （74） | 餐饮类  （7402） | 餐饮业  （H62） | 中式面点师  （4-03-02-02）  西式面点师  （4-03-02-04） | 中式面点制作  西式面点制作 | 中式面点师（四级）  西式面点师（四级） |

五、接续专业

在专业人才培养中注重培养终身学习理念，让学生明确本专业毕业后继续学习渠道和接受更高层次教育的专业面向。

接续高职专科专业举例：中西面点工艺、西式烹饪工艺

接续高职本科专业举例：烹饪与餐饮管理

接续普通本科专业举例：烹饪与营养教育

六、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养适应社会主义现代化建设需要，以立德树人为根本，践行社会主义核心价值观，理想信念坚定，德技并修、德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，爱岗敬业的劳动态度，较高的信息素养，较强的就业能力和可持续发展能力；掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、面点制作方法、食品安全、行业规范、营养卫生等专业知识；具备产品制作、初级管理等能力，面向食品制造、中式面点师、西式面点师等职业的中西面点原料选配、中式面点制作、烘焙、西式面点制作、特色小吃制作等岗位上，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、厨房餐厅管理的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）具有正确的世界观、人生观和价值观。坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，树立社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感和中华民族自豪感。

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和法律规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业、具有精益求精德工匠精神；尊重劳动、热爱劳动、具有较强德实践能力。

（4）具有较强的人际交往能力，沟通协调能力，团队合作精神、创新和服务意识。

（5）具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神，文明生产意识，严格遵守操作规程。

（6）具有良好的身心素质和人文素养，具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动技能，具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力。

（7）具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力，具有职业生涯规划意识和可持续发展能力。

2.知识要求

（1）掌握中等职业学校学生必备的思想政治、语文、数学、英语、信息技术、艺术、体育与健康和中华优秀传统文化等知识；

（2）熟悉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；

（3）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，在实践中严格遵照执行知识；

（4）掌握中西面点原料、成本核算等方面的知识；

（5）掌握中西面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位和作用；

（6）掌握中西面点的分类及风味流派特点及分类；

（7）熟练掌握中西面点制作的一般流程；

（8）熟练掌握制作水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团等点心品种、制作原理等相关知识；

（9）熟练掌握制作面包类、蛋糕类、饼干、曲奇类、泡芙类、裱花蛋糕类等西点点心品种和制作原理等相关知识；

（10）掌握胶东花饽饽制作相关知识和基本操作手法；

（11）掌握面点基本功相关知识和基本操作手法。

3.能力要求

（1）具备合作探究、终身学习、分析和解决问题能力；

（2）具备良好的语言文字表达能力和沟通能力；

（3）具备本专业必需的信息技术应用和维护能力；

（4）具备正确选用和处理面点制作原料的能力；

（5）具备有面点常用设备设施、工具的使用和保养能力；

（6）具备有面点安全生产及规范操作的能力。；

（7）具备熟练制作常见中式面点、西式面点的能力；

（8）具备基本的营养搭配、营养分析、成本核算的能力；

（9）具备中式面点、西式面点的艺术装饰和成品美化的能力；

（10）具备有面点制作行业新技法的使用能力和餐饮智能化设施设备的基础应用能力；

（11）具备绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识的基本应用能力；

（12）具备终身学习和可持续发展的能力；

（13）具备基本的欣赏美和创造美的能力；

（14）具备适应岗位变化以及良好的自学能力，成为可持续发展人才；

（15）具备创新和创业基础能力。

七、课程结构框架

遵循规范、引领、实用的原则，全面推进专业课程的系统性改革。用新时代职业教育课程开发理念和方法，以学生为中心，以能力培养为重点，系统设计专业课程。全面梳理专业对应的职业岗位（群）对人才的专业知识、职业素质和职业能力要求，以典型工作任务为主线，注重与产业、企业和岗位对接，与行业规范和职业标准对接，整合课程，构建专业人才培养课程体系。

**中西面点专业课程体系**

**专**

**业**

**︵**

**技**

**能**

**︶**

**课**

**中式面点综合实训**

**岗位实习**

**认识实习**

**综合**

**实训**

**实训实习**

**西式面点综合实训**

**专业拓展课**

面塑、烹饪工艺美术、智能烹饪基础、风味小吃制作、名点赏析与制作

中西面点基本功、中式面点制作、西式面点制作、面包课堂、蛋糕裱花与装饰、

花饽饽制作

**专业核心课**

中西面点原料知识、营养安全与卫生、成本核算、厨政管理

**专业基础课**

**公共基础课**

**选修课**

中职生传统文化教育、安全教育、中职生创新创业教育、语文（职业模块）、数学（拓展模块）、英语（职业模块）、体育（拓展模块）等

中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、

语文（基础模块）、数学（基础模块）、英语（基础模块）、体育（基础模块）

信息技术（基础模块）、历史（基础模块）、艺术（基础模块）、劳动教育等

**必修课**

八、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）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（技能）课程包括专业基础课、专业核心课、专业拓展课和实习实训等。

（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，将中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等列为公共基础必修课程，中华优秀传统文化教育、安全教育、中职生创新创业教育、语文（职业模块）、数学（拓展模块）等列为限定选修课。

表2 公共基础必修课程教学内容与要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 | 按照教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》的教学要求开设。本课程主要阐述了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，通过学习，引导学生要结合社会实践和自身实际，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。 | 36 |
| 2 | 心理健康与  职业生涯 | 按照教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》的教学要求开设。本课程主要阐述了职业生涯发展环境和职业规划，正确认识自我、正确认识职业理想和现实的关系，了解个体生理与心理特点差异，情绪的基本特征和成因，职业群及演变趋势、立足专业，谋划发展等。通过学习，引导学生能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识、树立心理健康意识、掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展观，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、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，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制定和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。 | 36 |
| 3 | 哲学与人生 | 按照教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》的教学要求开设。本课程主要阐述了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的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的价值判断和行为选择的意义、社会主义核心价值观内涵等。通过本课程学习，学生能够了解马克思主义哲学的基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点认识世界、坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。 | 36 |
| 4 | 职业道德与  法治 | 按照教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》的教学要求开设。课程主要阐述了公民基本道德、社会道德、职业道德、家庭道德等规范，感受道德力量，引导学生践行职业道德规范，提升职业道德境界，坚持全面依法治国，维护宪法权威，遵循法律法规。通过本课程学习，学生能够理解全面依法治国的总目标、了解我国新时代加强公民道德检核、践行职业道德的主要内容及其重要意义，能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力，能够根据社会发展需要，结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。 | 36 |
| 5 | 语文  （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  （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  （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  （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  （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。 | 72 |
| 10 | 体育与健康  （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  （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 | 按照教育部颁布的《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》的要求开设，是中职学校各专业必修课程。通过持续开展日常生活劳动，自我管理生活，提高劳动自立自强的意识和能力；通过定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀；依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，培育精益求精的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。 | 36 |

表3 公共基础选修课程教学内容与要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 | 本课程是公共基础限定选修课。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 | 本课程是公共基础限定选修课，课程主要覆盖国家安全、财产安全、网络安全、消防安全等；也包括“消防应急疏散演练”、“校园安全隐患排查”、“安全知识讲座”等实践项目。通过本课程教学，使学生掌握必要的安全知识和技能，使学生逐步形成安全保护能力，引导学生建立“珍爱生命、安全第一”的意识，具备基本的自救素养和能力。 | 18 |
| 3 | 中职生创新创业教育 | 中职生创新创业教育是各专业开设的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  （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  （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  （职业模块） | 本课程模块是英语限定选修模块，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，让学生在不同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  （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、锤炼意识，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（技能）课程

专业（技能）课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程和实习实训等。

1.专业基础课程

主要包括中西面点原料知识、营养安全与卫生、成本核算、厨政管理等四门课程，是中西面点专业学生必修的专业基础课程。

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  原料知识 | 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。 | 36 |
| 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

主要包括中式面点制作、西式面点制作、面包课堂、蛋糕裱花与装饰、胶东花饽饽、中西面点基本功制作等六门课程，是中西面点专业学生学习专业技能和培养专业能力的必修课程。

表5 专业核心课程主要教学内容与要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 教学内容与要求 | 参考学时 |
| 1 | 中式面点制作 | 本课程是中西面点专业必修的专业核心课程。通过学习水调、膨松、油酥、米粉及其他类面团的性质、调制方法及制坯、成型、成熟知识，使学生进一步巩固面点生产基本知识，掌握中式面点基础加工的一般工艺流程，重点掌握我国面点的流派和特征，使学生熟练掌握各种面团和馅心的调制和利用，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。 | 216 |
| 2 | 西式面点制作 | 本课程是中西面点专业必修的专业核心课程。通过学习西式点心的起源、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；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，能够触类旁通、博学多才，为后续其他专业课程学习打下必要基础。 | 72 |
| 3 | 面包课堂 | 本课程是中西面点专业的核心课程。通过学习烘焙原料配比核算、面团的搅拌、静置、分割、成型、醒发、烘烤、品质鉴定等面包制作的工艺流程，使学生能够按照正确的面包制作工艺流程和操作手法完成面包的制作，掌握面包成型、面包发酵、面包烘烤的标准操作，培养学生面包师的专业素养和独立完成面包制作的能力，为后续其他专业课程学习打下必要基础。 | 144 |
| 4 | 蛋糕裱花与  装饰 | 本课程是中西面点专业的核心课程。通过学习裱花工具，色彩搭配、基础花边裱法、奶油花朵裱法，抹面、韩式裱花原料调制、韩式裱花、蛋糕组装等蛋糕装饰的工艺流程，使学生能够按照正确的蛋糕装饰工艺流程和操作手法完成蛋糕的制作，掌握基础花边、奶油裱花、豆沙裱花的手法，具备裱花师岗位的基本能力，能够对独立完成蛋糕的裱花与装饰，根据市场需求积极创新，高质量发展新产品，为后续其他专业课程学习打下必要基础。 | 180 |
| 5 | 花饽饽制作 | 本课程是中西面点专业必修的专业核心课程。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 |
| 6 | 中西面点  基本功 | 本课程是中西面点专业必修的专业核心课程。通过学习面点制作基础知识、面团调制原理、常用面团调制方法、制馅技艺、成型技艺、成熟技艺等内容，使学生了解中西面点专业所必需的文化知识，掌握中西面点现代烹饪专业理论知识， 遵守餐饮业、食品制造业操作规范，能够为后续应用不同的技术手法，独立制作各式面点，为学生继续提高技艺和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础；达到中级面点师资格证书的基本要求，为后续其他专业课程学习打下必要基础。 | 54 |

3.专业拓展课程

主要包括面塑、烹饪工艺美术、智能烹饪基础、风味小吃制作、中西名点赏析与制作等五门专业拓展课程。

表6 专业拓展课程主要教学内容与要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 教学内容与要求 | 参考学时 |
| 1 | 面塑 | 本课程是中西面点专业必修的专业拓展课程。通过学习面塑的基本常识和历史，学习面塑面团调制、着色、造型方法等内容，使学生感受面塑的艺术的独特魅力，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 | 烹饪工艺美术 | 本课程是中西面点专业必修的专业拓展课程。通过学习烹饪美学发展史、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、食品造型艺术、烹饪器具造型艺术、餐饮环境风格与审美、烹饪造型艺术与赏析等内容，使学生了解中西面点美学基础知识；掌握美学理论，烹饪色彩搭配，点心造型、图案设计原则以及中西点心综合造型原则及基本方法；具备基本的点心色彩搭配和造型构造能力，能够在日常工作中进行合理的色彩搭配，基本造型设计、根据要求及产品选择器具，并有继续学习的能力，为后续其他专业课程学习打下必要基础。 | 18 |
| 3 | 智能烹饪基础 | 本课程是中西面点专业必修的专业拓展课程。通过学习烹调基知识和食品安全和卫生知识，使学生了解食材的分类、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以及食品安全方面的基本知识和注意事项，拿握食品存和加工的卫生管理方法，避免食品中毒或传染病等食品了解健康饮食知识和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；通过学习基本烹饪技能和智能烹饪设备和技术:掌握面点基本烹饪技能，了解基本烹饪原理和食材处理的要点并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，为后续其他专业课程学习打下必要基础。 | 36 |
| 4 | 风味小吃制作 | 本课程是中西面点专业必修的专业拓展课程。通过学习全国各地具有代表性的风味小吃制作方法、传统文化知识、制作原理等内容，使学生了解全国风味小吃的文化、内涵、特色、技法等，掌握著名风味小吃的操作技法，具备基本的风味小吃制作和一定的新原料、新技法利用能力，能够不断地学习，为后续其他专业课程学习打下必要基础。 | 54 |
| 5 | 中外名点赏析与制作 | 本课程是中西面点专业必修的专业拓展课程。通过学习各地名点概述以及五大类面团名点制作技术与赏析等内容，使学生了解各地名点成名的原因、起源典故，掌握各类型名点成名原因、五大类面团名点及其馅心的制作方法，具备制作各色基础名点的能力，能够继承和发扬中华民族传统美食并掌握其制作原理，为后续其他专业课程学习打下必要基础。 | 72 |

4.实习实训

根据专业人才培养和课程需要，在专业课程学习过程中，对接真实企业场景或工作情景，采取理实一体化项目教学实训和分阶段集中专门化综合实训的方式，在校内实训基地和校外实习基地进行实训和认识实习，在第六学期进行岗位实习。实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学，严格执行《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2021〕4号）和《中西面点专业岗位实习标准》，保证学生实习岗位与其所学专业面向的岗位（群）基本一致，内容符合标准要求。

表7 实习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 | 认识实习 | 通过组织学生到实习单位参观、和体验等方式，使学生了解餐饮及食品制造类企业中西面点各岗位的工作环境和要求，增强对未来职业岗位的感性认识，激发学生专业兴趣和培养专业情感。 | 校企  合作企业 | 第1学期 | 15 |
| 2 | 中西面点制作综合实训 | 通过中西面点制作综合实训，使学生了解面包制作的选料、制作工艺原理和基本操作手法等相关知识； 通过教师示范和学生动手操作，结合具体的教学品种，掌握餐饮、食品制造等企业岗位操作能力，具备完成基本生产任务和解决一般生产问题的能力，能够按操作规范和要求生产产品，全面提升学生解决实训中遇到的实际问题能力。 | 西点实训室 | 第5学期 | 168 |
| 3 | 面包综合实训 | 通过面包综合实训，使学生了解面包制作的选料、基本操作手法、制作工艺流程等相关知识；通过教师示范和学生动手操作，培养学生烘焙、食品制造等操作能力，使学生具备完成基本生产任务和解决一般生产问题的能力，能够按操作规范和要求制作产品，全面提升学生解决实训中遇到的实际问题能力。 | 西点实训室 | 第5学期 | 168 |
| 4 | 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，进行酒店面点、饼房、包房等相关岗位的实践，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的基础。 | 实习单位 | 第5-6学期 | 720 |

九、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为52周，其中教学时间40周，去除复习考试、节假日休假等，按每学期18周计算，周学时为29学时，总学时数3000-3300学时。课程开设顺序和周学时安排，可根据实际情况调整。

公共基础课学时约占总学时的1/3，可以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。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%。

专业课学时约占总学时的2/3，在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间。加强实践教学，占总学时数50%以上。

（二）教学时间安排

表8 学年教学时间安排

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 内容  周数  学年 | 教学（含理实一体教学  及专门化集中实训） | 复习考试 | 机动 | 假期 | 全年周数 |
| 一 | 36 | 2 | 2 | 12 | 52 |
| 二 | 36 | 2 | 2 | 12 | 52 |
| 三 | 38（其中岗位实习24周） | 1 | 1 | 12 | 52 |

（三）教学进程安排表

表9 中西面点专业教学进程安排表

| 课程  类别 | | 序号 | 课程名称 | 课程代码 | 学时分配 | | | 学分 | 考核  方式 | 按学年、学期教学进程安排  （教学周数/周学时） | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | |
| 总学时 | 理论学时 | 实践学时 |
| 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 | KCGG001 | 36 | 36 | 0 | 2 | 考试 | 2 |  |  |  |  |  |
| 2 | 心理健康与职业生涯 | KCGG002 | 36 | 36 | 0 | 2 | 考试 |  | 2 |  |  |  |  |
| 3 | 哲学与人生 | KCGG003 | 36 | 36 | 0 | 2 | 考试 |  |  | 2 |  |  |  |
| 4 | 职业道德与法治 | KCGG004 | 36 | 36 | 0 | 2 | 考试 |  |  |  | 2 |  |  |
| 5 | 语文（基础模块） | KCGG005 | 144 | 144 | 0 | 8 | 考试 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |
| 6 | 数学（基础模块） | KCGG006 | 108 | 108 | 0 | 6 | 考试 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |
| 7 | 英语（基础模块） | KCGG007 | 108 | 108 | 0 | 6 | 考试 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |
| 8 | 信息技术 | KCGG008 | 108 | 36 | 72 | 6 | 考试 | 2 | 2 |  |  | 2 |  |
| 9 | 历史（基础模块） | KCGG009 | 72 | 72 | 0 | 4 | 考试 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 10 | 体育与健康（基础模块） | KCGG011 | 54 | 18 | 36 | 3 | 考试 | 2 | 1 |  |  |  |  |
| 11 | 艺术（基础模块） | KCGG012 | 36 | 36 | 0 | 2 | 考试 |  |  | 1 | 1 |  |  |
| 12 | 劳动教育 | KCGG013 | 36 | 18 | 18 | 2 | 考查 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 小计（占总课时比例24.6%） | | | 810 | 684 | 126 | 45 |  |  | | | | | |
| 公共基础课程 | 限定选修课程 | 1 | 中职生传统文化教育 | KCGG014 | 36 | 36 | 0 | 2 | 考查 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 2 | 安全教育 | KCGG015 | 18 | 18 | 0 | 1 | 考查 |  |  | 1 |  |  |  |
| 3 | 中职生创新创业教育 | KCGG016 | 18 | 18 | 0 | 1 | 考查 |  |  |  | 1 |  |  |
| 4 | 语文（职业模块） | KCGG005 | 54 | 54 | 0 | 3 | 考试 |  |  |  |  | 3 |  |
| 5 | 数学（拓展模块） | KCGG006 | 36 | 36 | 0 | 2 | 考试 |  |  |  | 2 |  |  |
| 6 | 英语（职业模块） | KCGG007 | 36 | 36 | 0 | 2 | 考试 |  |  |  | 2 |  |  |
| 7 | 体育与健康（拓展模块） | KCGG011 | 90 | 18 | 72 | 5 | 考试 |  | 1 | 2 | 2 |  |  |
| 小计（占总课时比例8.7%） | | | 288 | 216 | 72 | 16 |  |  | | | | | |
| 专业（技能）课程 | 专业基础课程 | 1 | 中西面点原料知识 | KCCL103 | 18 | 18 | 0 | 1 | 考试 | 1 |  |  |  |  |  |
| 2 | 营养安全与卫生 | KCCL104 | 36 | 36 | 0 | 2 | 考试 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 3 | 成本核算 | KCCL102 | 18 | 18 | 0 | 1 | 考试 |  |  | 1 |  |  |  |
| 4 | 厨政管理 | KCCL107 | 18 | 18 | 0 | 1 | 考试 |  |  |  | 1 |  |  |
| 小计（占总课时比例 2.7%） | | | 90 | 90 | 0 | 5 |  |  | | | | | |
| 专业核心课程 | 1 | 中式面点制作 | KCCL223 | 216 | 40 | 176 | 12 | 考试 | 8 | 4 |  |  |  |  |
| 2 | 西式面点制作 | KCCL227 | 72 | 4 | 68 | 4 | 考试 |  |  | 4 |  |  |  |
| 3 | 面包课堂 | KCCL225 | 144 | 40 | 104 | 8 | 考试 |  |  | 4 | 4 |  |  |
| 4 | 蛋糕裱花与装饰 | KCCL226 | 180 | 21 | 159 | 10 | 考试 |  |  | 3 | 7 |  |  |
| 5 | 中西式面点基本功 | KCCL221 | 54 | 9 | 45 | 3 | 考试 | 3 |  |  |  |  |  |
| 6 | 花饽饽制作 | KCCL338 | 72 | 12 | 60 | 4 | 考试 |  | 4 |  |  |  |  |
| 小计（占总课时比例24.4%） | | | 738 | 126 | 612 | 41 |  |  | | | | | |
| 专业拓展课程 | 1 | 面塑 | KCCL339 | 72 | 0 | 72 | 4 | 考查 |  |  | 4 |  |  |  |
| 2 | 烹饪工艺美术 | KCCL330 | 18 | 9 | 9 | 1 | 考查 |  | 1 |  |  |  |  |
| 3 | 智能烹饪基础 | KCCL340 | 36 | 18 | 18 | 2 | 考查 |  |  | 1 | 1 |  |  |
| 4 | 风味小吃制作 | KCCL341 | 54 | 9 | 45 | 3 | 考查 |  | 3 |  |  |  |  |
| 5 | 名点赏析与制作 | KCCL342 | 72 | 16 | 56 | 4 | 考查 |  |  |  | 4 |  |  |
| 小计（占总课时比例7.7%） | | | 252 | 52 | 200 | 14 |  |  | | | | | |
| 实习实训 | 1 | 认识实习 | KCRS001 | 15 | 0 | 15 | 1 | 考查 | 1/2周 |  |  |  |  |  |
| 2 | 中式面点制作综合实训 | KCSX001 | 168 | 0 | 168 | 9 | 考试 |  |  |  |  | 12 |  |
| 3 | 西式面点制作综合实训 | KCSX002 | 168 | 0 | 168 | 9 | 考试 |  |  |  |  | 12 |  |
| 4 | 岗位实习 | KCGW002 | 720 | 0 | 720 | 40 | 考查 |  |  |  |  | 4周 | 20周 |
| 小计（占总课时比例32.5%） | | | 1071 | 0 | 1071 | 59 |  |  | | | | | |
| 其他 | | 1 | 入学教育与军训 | KCJX001 | 30 | 0 | 30 | 1 |  | 1周 |  |  |  |  |  |
| 2 | 毕业教育 | KCBY002 | 15 | 15 | 0 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 小计（占总课时比例1.4%） | | | 45 | 15 | 30 | 2 |  |  | | | | | |
| 周学时及学分合计 | | | | | 3294 | 1183 | 2111 | 182 |  | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 30 |
| 总学时 | | | | 3294 | | | | | | | | | | | |

备注：

1.劳动课安排在周三下午，各教学部组织学生开展日常生活劳动、校内公益服务性劳动和生产劳动，围绕劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法规等方面开展不少于16课时的专题教育活动。《劳动与职业》特色课程轮部开设。

2.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，课时应达到36课时。

3.安全教育课程在周五放学前的班会进行，由班主任负责。

4.本专业公共基础课程1098课时，占比为33.3%；实践课程2111课时，占比为64.1%。

十、实施保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

专业师资要符合教育部《中等职业学校教师专业标准》《中等职业学校设置标准》和《山东省中等职业学校专业建设标准》中对教师数量、结构和素质的基本要求。

2.专业教师数量及结构要求

本专业作为山东省合格专业，共有专业教师8人，师生比为1:28；其中本科学历6人，占比75%，研究生以上学历2人，占比25%，高级职称教师2人，占比25%；具有“双师型”资格教师6人，占专业教师总数的75%；本专业从企业聘请2人担任兼职专业教师，占专业教师总数的25%。

3.专业带头人

专业团队带头人业务水平高，应具有本专业及相关专业大学本科以上学历，副高以上职称以及较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内外餐饮及食品制造行业发展新趋势，准确掌握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、课程开发、教科研工作和企业服务能力，在本专业教学改革发展中起到引领示范作用。

4.专任教师

按照“四有好老师”的标准和要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。专任教师应具备相关专业本科以上学历，中级及以上职业资格证书，具有课程开发与实施能力、能胜任项目教学、模块化理论实践一体化教学，课程和技能实训教学目标达成度高，具有较高的数字素养，能熟练应用信息化手段教学和课程思政教学设计的能力。

5.兼职教师

主要从本专业相关行业企业聘任，要求具有良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神；具有扎实的专业知识和丰富实践经验，高级以上职称，能承担《中式面点制作》、《西式面点制作》、《面包课堂》、《花饽饽制作》等专业技能课程教学，胜任中式面点、西式面点、烘焙等岗位的实习实训指导和学生职业发展规划指导等任务。

（二）教学设施

主要包括能够满足正常教学的课程教学、实习实训所需要的专业教室、校内实训室和校外实习基地。

1.专业教室基本条件

教室配备黑（白）板、希沃白板、音响设备、互联网接入或无线网络环境，并具有网络安全防护措施；能够通过教学资源平台和在线网络课程开展混合教学；安装监控视频系统，可以进行线上授课；应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2.校内外实训场所基本要求

参照教育部《职业院校专业实训教学条件建设标准》和《山东省中等职业学校专业建设标准（试行）》（鲁教职字〔2012〕2号）中的要求，根据本专业的人才培养目标的要求以及实习实训的需要，在原有基础上、新建、扩建，优化整合，形成功能齐全的技能实训室，满足实训教学需要，按照每班36名学生为基准，实训室配置如下：

校内实训室有六个，分别是面点基本功实训室、中西面点演示室、中点实训室1、中点实训室2、西点实训室1、蓝海御华茶点吧实训车间

表10 中西面点专业实训室一览表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实训室功能 | 实训室名称 | 数量 | 设施设备 | 个数 | 实训项目 |
| 1 | 技能实训室 | 中式面点  实训室 | 2 | 开水机 | 2 | 实训项目 |
| 冰箱 | 2 | 中点实训 |
| 烤箱 | 2 |
| 醒发箱 | 4 |
| 蒸柜 | 8 |
| 压面机 | 2 |
| 西式面点  实训室 | 1 | 开酥机 | 1 |
| 双动和面机 | 2 | 西点烘焙  实训 |
| 压面机 | 2 |
| 醒发箱 | 2 |
| 2 | 基础实训室 | 面点基本功  实训室 | 1 | 木质案台 | 8 | 基本功 |
| 不锈钢案台 | 3 |
| 3 | 演示室 | 中西面点  演示室 | 1 | 醒发箱 | 1 | 面点演示 |
| 双动和面机 | 1 |
| 烤箱 | 1 |
| 4 | 产教结合  车间 | 茶点吧  实训车间 | 1 | 烤箱 | 2 | 综合实训 |
| 双动和面机 | 2 |
| 冰箱 | 2 |

3.校外实习场所基本要求

校外实习场所要符合《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，确定为合法经营、管理规范、实习条件完善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，校外实习基地应不少于2个，能够提供中西面点原料选配、中式面点制作、烘焙、西式面点制作、特色小吃制作等实习岗位，可接纳中西面点专业学生到企业进行认识实习和岗位实习。学校和实习单位双方共同制定实习计划，学校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，实习单位能安排有经验的技术人员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，完成岗位实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全保障、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

表11 中西面点专业校外实习基地一览表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实习基地 | 实习任务及要求 | 可接纳学生 |
| 1 | 中西面点实习基地 | 了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识，通过中式面点师、西式面点师、裱花师、烘焙师等岗位的实践，掌握面点师、烘焙师等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能，巩固所学专业知识和技能，培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神，初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范，提高学生职业能力和综合素养。 | 90人 |
| 2 | 威海开心草帽食品有限公司 | 了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安  全生产知识，通过中式面点师、西式面点师、裱花师  、烘焙师等岗位的实践，掌握面点师、烘焙师等岗位  典型工作任务、工作内容及核心技能，巩固所学专业  知识和技能，培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的  职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神，初步形成  符合本专业特点的职业道德意识和行为规范，提高学  生职业能力和综合素养 | 20人 |

（三）教学资源

主要包括能满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书和数字资源等。

1.教材选用要求

学校建立由专业教师、行业企业专家和教研人员等参与的教材选用机制，完善教材选用、公示和备案制度。按照规范程序选用教材，公共基础课程统一使用国家规划，专业（技能）课程教材按要求选用国家规划教材和省（市）推荐教材。

2.图书资料配备要求

本专业相关图书文献配备应能满足人才培养、专业建设、教科研等工作需要，方便师生查询、借阅，且定期更新。主要包括有关《黄金配方烘焙术》、《烘焙新手第一本书》、《法国糕点大全》等技术类和案例类图书，以及《中华烘焙》、《面点视界》、《美食研究》等专业学术期刊。

3.数字资源配置要求

利用学校教育资源平台和智慧树等网络教学平台，开发和配备一批教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、在线精品课程等，实训室根据承担得实训项目配备项目教学指导性文件和操作过程微课资源；对接“1+x”职业技能等级证书标准，明确考核内容和形式，优化课程设置和教学内容，开发相应的校本培训教材，形成种类丰富、形成多样、使用便捷、动态更新、满足教学得的数字化资源库。

（四）教学方法

坚持立德树人根本任务，在教学过程中，注重思政课程和课程思政相结合，达到人才培养规格的素质要求。

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，按照培养学生学科素养、服务专业学习和终身发展的功能来定位，采用理论讲授式、启发式、问题探究式等教学方法，通过集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、议题讨论、演讲竞赛等教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，为学生综合素养的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2.专业（技能）课

坚持校企合作、工学结合的人才培养模式，选择典型项目为载体，按照相应职业岗位（群）的能力要求，结合行业标准、职业技能考核标准和技能大赛要求，通过实际岗位任务与典型案例，践行项目教学改革任务引领、问题导向的教学理念，采取理论实践一体化教学模式，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，运用启发式、探究式、讨论式、参与式教学形式，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学有机结合，优化教学过程，提升学习效率。

（五）学习评价

根据本专业培养目标和以人为本的发展理念，建立科学的评价标准。学习评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，探索增值评价，注意吸收家长、行业企业参与。注重校内与校外评价相结合，职业技能鉴定与学业考核结合，教师评价、用人单位评价、学生互评与自我评价相结合。过程性评价与结果性评价结合，加大过程考核，突出专业实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重。

学校内学习评价采用学习过程评价、作业完成情况评价、实际操作评价和期末综合考核评价和岗位实习鉴定等多种方式。根据不同课程性质和教学要求，可以通过笔试、口试、实操、项目作业等方法，考核学生的知识、专业技能和工作规范等方面的学习水平；岗位实习评价则由实习企业和学校共同完成，从考勤、遵守工作纪律、工作态度、职业素养、专业知识和技能、创新意识、安全意识和实习成果等方面进行综合评价。学习评价不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注在实践运用知识与解决实际问题的能力水平，重视节能环保、绿色发展、规范操作、安全生产等职业素养的形成。

（六）质量管理

1.完善教学质量管理及评价机制。建立教学质量“学校—教学部”两级内部监控和评价机制，完善教学管理规章制度体系，通过推门听课、教学巡查、教考分离、教学文件抽检、开展集体备课和教研活动等方式对日常教学过程进行监控和管理，保证毕业生培养质量达到国家规定的标准。建立与行业企业联动的实践教学环节督导制度，健全专业教学质量监控和评价机制，加强课堂教学、实习实训等方面质量标准建设。按照学校教育教学督导要求，落实《威海市职业中等专业学校教师教学工作规范》《关于建立教学常规巡查工作制度的通知》等文件要求，对教师教学质量进行综合评价。

2.建立和完善人才培养质量社会评价及反馈机制。落实学校《学生学业质量评价方案》，完善学业水平测试、综合素质评价和毕业生质量跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。专业教研组织应充分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.建立专业建设诊断与改进机制。定期组织专业建设委员会开展专业建设研讨，及时开展专业调研、人才培养方案更新和教学资源建设研究工作。专业教研组建立集中备课制度，每周召开一次研讨会议，对专业教学、实训室建设、社会服务、课程建设等进行研判，持续提高专业建设水平和人才培养质量。

十一、毕业要求

（一）思想品德。在校学习期间（含校外岗位实习期间）无违法或严重违纪行为，思想品德评定合格。

（二）学业成绩。在校期间，修完专业人才培养方案规定的所有课程，经考试或考查合格。

（三）实习合格。岗位实习期满，经学校、企业共同鉴定，实习成绩合格。

1. 附录

1.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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 职业岗位 | 典型工作任务 | 职业能力要求 | 职业资格标准  （职业技能等级标准） | 职业技能大赛标准 | 课程 |
| 面包师岗位 | 1.制作面包原料的鉴别与选用;  2，制作面包原料的加工处理;  3.搅拌面团;  4.面包成型;  5.面包醒发、装饰、烘烤;  6.原料及成品的保管;  7.烘焙器具设备的保养  8.生产车间日常卫生工作。 | 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基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。 | 1.能清理干净工作台、地  面、带手布；  2.能保持工作服、围裙、  帽子等干净整齐；  3.能用挑选、去皮、过筛、溶化等方法初步加工原  料；  4.能用调、拌、搅打等方法调制奶油酱和黄油酱能按正确的原料配比；  5.运用正确的操作方法调制混酥面团、饼干面团、果冻、发酵面团等；  6.能借助工具、模具，用、切、印模、灌模涂抹等成型方法成型；  7.能用搓、卷、包等方法使发酵面团成型；  8.能将混酥、清蛋糕烤熟  能使果冻定型，并达到形态完整、质地细；   1. 能将发酵面团烤熟；   10.能将制品摆放整齐；  11.能将成品摆几何图形。 | (1)根据竞赛要求对生料进行处理，并制定竞赛计划。主要考量选手的操作习惯；  (2)制品创意协调、富有想象力，色彩构成鲜明合理，整体效果协调时尚；  (3)作品使用不同工艺，展现不同技巧，具有独特创意，作品外观高雅，造型新颖，基本概念清晰，味道和时尚感要和谐。  (4)采用高水准、多样化，装饰技术高超，主要体现在质感、形状和口味上。  (5)创意装饰  考验选手装饰技能，使用组委会指定原料进行创意制作，风格协调，对感官要求高。 | 面包课堂 |
| 蛋糕师岗位  裱花师岗位 | 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 | 1.能掌握常见制作蛋糕原料的鉴别知识与方法，完成制作蛋糕原料的初加工及处理工作,符合质量标准；  2.能完成油脂蛋糕类、戚风蛋糕类.海绵蛋糕类、乳酪蛋糕类、慕斯蛋糕类 等不同种类蛋糕原料配制、蛋糊搅拌、烘烤等工艺，并符合质量标准;  3.能对蛋糕胚体进行装饰加工，能根据主题设计制作主题蛋糕，并进行装饰制作;  4.能独立完成蛋糕师岗、裱花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。 | 蛋糕装饰与裱花 |
| 西饼（糕点)  制作师岗位 | 1.制作西饼原料的鉴别与选用  2.制作西饼原料的加工处理;  3.面团调制,起酥面胚择制;  4.西饼成型，烘烤制作;  5.西点器具设备的保养:6.生产车间日常卫生工作。 | 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;  4.能独立完成西式点心师岗的基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。 | 西式面点制作 |

附录2：

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 | 负责人签字（盖章）： 年 月 日 | | | |
| 教务处  意见 | 负责人签字（盖章）： 年 月 日 | | | |

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  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；  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  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；  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；  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；  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；  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  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；  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；  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；  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；  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；  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  果品类原料 | 1.了解果品类原料的概念、组织结构及营养结构；  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；  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；  4.能运用各种果品类原料进行中西面点加工操作。 | 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；  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。 | 2 |
| 5 | 项目五  畜禽类原料 | 1.了解畜、禽类原料的概念、组织结构及营养结构；  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；  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；  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；  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。 | 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；  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；  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 | 4 |
| 6 | 项目六  水产品类原料 | 1.了解水产品类原料的概念、组织结构及营养结构；  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；  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；  4.能运用各种水产品类原料进行烹饪加工操作。 | 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；  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 | 2 |
| 7 | 项目七  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；  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；  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；  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；  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  调辅类原料 | 1. 了解各类调辅料的概念、特性； 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； 3. 掌握各类调辅料的品质鉴定标准与储存方法； 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，有利于提高学生学习兴趣，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

36学时

（四）课程学分

2学分

（五）课程内容和要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 教学单元 | 课程内容与要求 | 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  2.掌握六大营养素之间的关系  3.掌握热量计算方法  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  2.探索各种营养素对人体的作用  3.展示人体活动模型  4.学生实践：膳食营养调查 | 6 |
| 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  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  2.分析比较各种食物的不同营养价值  3.收集展示食品包装成分说明 | 4 |
| 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  2.理解合理烹饪与平衡膳食的概念  3.掌握合理烹调与加工的目的与方法  4.了解几种人群的膳食特点  5.了解不同国家的膳食营养结构特点 | 1.学生实践操作，从感官上了解食品在烹调中的变化  2.学生实践操作，探究烹调对食品营养与卫生的影响，掌握合理烹饪、减少营养素损失，提高菜肴质量的方法 | 4 |
| 4 | 食品卫生  基础知识 | 1.了解食品卫生的基本要求  2.掌握食品污染变质的各种原因及预防措施  3.了解食品的保鲜和保藏的方法  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  2.学生实践：了解餐饮企业食品基本的储存方法  3.展示各种食品添加剂及使用不当的案例  4.收集各种食品成份说明  5.学生实践：朔料包装材料和容器的检验 | 4 |
| 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  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  2.分析食品的污染原因，探讨防止食品污染的措施 | 4 |
| 6 | 预防食物中毒及常见饮食疾病 | 1.了解常见饮食疾病  2.掌握食物中毒的一般知识  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  2.创设食物中毒场景，并学会处理  3.通过体检了解与饮食相关疾病 | 6 |
| 7 | 食品卫生管理 | 1.了解《中华人们共和国食品卫生安全法》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  2.理解饮食卫生的重要意义  3.了解餐饮企业的卫生要求  4.餐饮从业人员职业道德  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  2.模拟制订饭店基本的卫生制度  3.检查个人卫生是否符合标准 | 8 |

（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的优势，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）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  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；  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；  3.每小组在教师指导下针对青少年制定食谱。 | 2 |
| 2 | 项目二  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；  2.分发任务单，让学生按照要求计算菜品中各原料的成本；  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 |
| 3 | 项目三  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；  2.分发任务单，让学生按照要求核算正确毛利率；  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 |
| 4 | 项目四  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；  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 |
| 5 | 项目五  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；  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；  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  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  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  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作用、方法和具体措施；能熟练操作烹饪设施、设备及用 具，会设施、设备的合理布局，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。 | 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；  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；  3.可采用参观实训室设施设备、观看厨房安全类视频，增强安全意识，培养具有安全责任意识和精益求精的工匠精神。 | 4 |
| 4 | 项目四  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；  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  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，培养学生独立的思想；  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  厨房产品质量管理 | 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；  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；  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，有利于提高学生学习兴趣，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）掌握各类馅心制作方法及要领；

（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，制作常用馅心的能力；

（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

216学时

（四）课程学分

12学分

1. 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  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；  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。 | 4 |
| 2 | 模块二  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；  2.掌握面点坯皮制作的工艺；  3.了解制皮上馅工艺；  4.掌握中式面点制作常用设备及工具的性能和使用方法；  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；  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和规范操作的职业素养。 | 32 |
| 3 | 模块三  冷水面团制品实例 | 1. 了解水调面团的概念、分类与特点； 2. 熟悉冷水调面团成团原理； 3. 掌握冷水面团调制方法及要领； 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；  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；  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。 | 28 |
| 4 | 模块四  温水面团制品实例 | 1.了解温水面团的概念与特点；  2.熟悉温水面团成团原理；  3.掌握温水面团调制方法及要领；  4.能制作出常见温水面团的基础品种；  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；  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；  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。 | 16 |
| 5 | 模块五  沸水面团制品实例 | 1.了解沸水面团的概念与特点；  2.熟悉沸水面团成团原理；  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。 | 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；  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；  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。 | 8 |
| 6 | 模块六  生物膨松面团制品实例 | 1. 了解生物膨松面团的概念与特点； 2. 掌握膨松面团膨松原理以及面团调制方法和调制要领； 3. 能制作出常见生物膨松面团的基础品种； 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 | 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；  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；  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。 | 32 |
| 7 | 模块七  物理膨松面团制品实例 | 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湖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 | 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；  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；  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。 | 12 |
| 8 | 模块八  化学膨松面团制品实例 | 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 | 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；  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；  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。 | 8 |
| 9 | 模块九  油酥面团制品实例 | 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；  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；  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。 | 32 |
| 10 | 模块十  其他面团制品实例 | 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； 2. 掌握澄粉面团、杂粮面团调制方法及要领； 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；  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；  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，有利于提高学生学习兴趣，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

72学时

（四）课程学分

4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  西式面点师  应知应会  （原料知识） | 1.了解西点常用的原料的来源、产地、性质；  2.熟悉西点常用的原料的特点及用途；  3.掌握西点常用的原料的质量鉴别、保管知识和使用方法；  能辨别出西点当中常用的基础原料。 | 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；  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。 | 4 |
| 2 | 项目二  西式面点师  应知应会  （专业知识） | 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。 | 1.可利用学生的生活经验，列举常见品种，启发学生思考；  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；  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。 | 4 |
| 3 | 项目三  饼房岗  产品制作  （干点类） | 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；  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。 | 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；  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；  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。 | 8 |
| 4 | 项目四  饼房岗  产品制作  （蛋糕类） | 1.了解蛋糕的分类、特点以及蛋糕打发的制作原理；  2.熟悉蛋糕常用原料的基础知识；  3.掌握各类蛋糕的制做方法及操作要领；  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。 | 应知识内容，培养学生思考总结能力；  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；  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；  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。 | 8 |
| 5 | 项目五  饼房岗  产品制作  （清酥类） | 1.了解清酥开酥的分类、特点以及清酥分层的原理；  2.熟悉清酥常用原料的基础知识；  3.掌握清酥的制做方法及操作要领；  4.能通过不同的制作手法制作出常见的清酥基础品种。 | 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。 | 8 |
| 6 | 项目六  包房岗  产品制作 | 1.了解包房产品分类、特点及制作要求；  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；  3.掌握各类基础面包的制作方法及操作要领；  4.掌握各类面包的应用；  5.能通过不同的制作手法制作出烘焙大赛基础品种。 | 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；  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；  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。 | 8 |
| 7 | 项目七  甜品岗  产品制作 | 1.了解甜品的定义、分类及特点、制作原理；  2.了解甜品的成熟方法 及原理；  3.熟悉甜品装饰的作用、种类及花草等相关知识；  4.掌握各类甜品的制作方法及操作要领；  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。 | 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；  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；  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。 | 16 |
| 8 | 项目八  综合实践 | 1.掌握产品原料生产的初加工及准备工作；  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；  3.能正确储存原材料。 | 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；  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；  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。 | 16 |

（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，有利于提高学生学习兴趣，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。

《面包课堂》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成产，提升职业素养。

（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 | 项目一  初识面包烘焙概述 | 1.了解出面包的起源与发展；  2.掌握面包分类的方法；  3.了解面包师的岗位职责及烘焙厨房的管理制度；  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；  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？  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  初识设备工具 | 1.能识别面包房常用的设备和工具；  2.掌握设备和工具的安全操作流程和保养方法；  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；  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；  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  计算原料配比 | 1.掌握面包生产的基本原料和辅助原料的计算；  2.掌握配料表、烘焙百分率、干湿平衡的计算；  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；  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 ；  3.根据教师讲解，小组合作计算出本班级人数的配料表；  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  制作面团 | 1.说出面团制作的流程；  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；  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；  2.课上教师引领，小组合作完成打面；  3.学生动手制作面团演示、练习。 | 2 |
| 5 | 项目五  制作  甜面包 | 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；  2.掌握一次发酵法的使用；  3.掌握圆甜餐包的发酵方法；  4.掌握面团的收面、分割、揉圆等手法。  5.说出实训车间的岗位分布、卫生清理的要求。 | 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；  2.教师演示，学生分组操作分割、揉圆。体会面团筋力；  3.分组操作分割、揉圆技术；  4.固定操作台，卫生责任到人。 | 20 |
| 6 | 项目六  制作  调理面包 | 1.说出调理面包的简介及制作流程；  2.掌握面包原料成本计算的方法；  3.绘制出调理面包的制作流程；  4.掌握调理面包的饧发、整形、烤前装饰、烘烤的操作步骤及标准。 | 1.课前通过智慧树平台观看调理面包制作的视频；  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；  3.在教师的带领下完成打面。  4.教师示范，面包的基本手法。  5.小组合作完成调理面包的饧发、烤前装饰、烘烤的任务。 | 20 |
| 7 | 项目七  制作  吐司面包 | 1.说出吐司面包的简介及制作流程；  2.掌握吐司面包原料成本计算的方法；  3.绘制出吐司面包的制作流程；  4.掌握吐司面包的卷制、饧发、烘烤的操作步骤及标准。 | 1.课前通过智慧树平台观看吐司面包制作的视频；  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；  3.在教师带领下完成打面。  4.教师示范面包的基本手法。  5.小组合作完成调理面包的饧发、烤前装饰、烘烤的任务。 | 20 |
| 8 | 项目八  制作  起酥面包 | 1.说出起酥面包的简介及制作流程；  2.掌握起酥面包原料成本计算的方法；  3.绘制出起酥面包的制作流程；  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。 | 1.课前通过智慧树平台观看起酥面包制作的视频；  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；  3.在教师的带领下完成打面。  4.教师示范，面包的基本手法。  5.小组合作完成调理面包的饧发、烤前装饰、烘烤的任务。 | 20 |
| 9 | 项目九  制作  欧式面包 | 1.说出起酥面包的简介及制作流程；  2.掌握起酥面包原料成本计算的方法；  3.绘制出起酥面包的制作流程；  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。 | 1.课前通过智慧树平台观看欧式面包制作的视频；  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；  3.在教师的带领下完成打面。  4.教师示范，面包的基本手法。  5.小组合作完成调理面包的饧发、烤前装饰、烘烤的任务。 | 20 |
| 10 | 项目十  制作  硬质面包 | 1.说出起酥面包的简介及制作流程；  2.掌握起酥面包原料成本计算的方法；  3.绘制出起酥面包的制作流程；  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。 | 1.课前通过智慧树平台观看硬质面包制作的视频；  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；  3.在教师的带领下完成打面。  4.教师示范，面包的基本手法。  5.小组合作完成调理面包的饧发、烤前装饰、烘烤的任务。 | 20 |
| 11 | 项目十一延缓面包衰老和鉴定面包品质 | 1.说出面包老化的原因；  2.掌握延缓面包老化的方法；  3.说出面包品质鉴定的方法；  4.掌握鉴定的方法和手段。 | 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；  2.小组合作总结面包品质鉴定的标准；  3.在教师带领下利用感官和设备鉴定面包品质。 | 4 |
|  | 项目十二  设计  毕业展台 | 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；  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；  3.保质保量完成展台面包的制作、装饰、摆台；  4．在小组配合下完成展台布局、展示。  5.“家长进校园”模拟演练；  6.人员的安排、工具的准备。 | 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；  2.在教师带领下完成产品设计、制作、说明牌制作等任务；  3.小组间合作完成“家长进校园”的接待任务；  4.小组复盘，完善流程。 | 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，有利于提高学生学习兴趣，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。

蛋糕裱花课程标准

（一）课程性质与任务

《蛋糕裱花与装饰》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

180学时

（四）课程学分

10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  概述 | 1.了解蛋糕产生的历史。  2.了解蛋糕出现对人们生活的影响。  3.了解蛋糕的发展现状。  4.了解主题裱花的发展。  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；  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；  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。 | 3 |
| 2 | 项目二  蛋糕烘焙技术 | 1.理解蛋糕制作的原理。  2.掌握蛋糕类产品整体的制作工艺流程。  3.掌握不同类型蛋糕典型品种的做法。  4.蛋糕的烘焙百分比  5.熟悉蛋糕质量要求和质量问题分析。  6.掌握做蛋糕对原料的要求。 | 1.利用多媒体教学手段，演示不同蛋糕制作原理和工艺流程，让学生有整体认知  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，并且查出各类型蛋糕的制作原料和工艺流程；  3.每小组在教师指导下对应典型蛋糕，识别蛋糕常用材料，掌握经典蛋糕的制作方法，质量标准和质量问题分析。 | 81 |
| 3 | 项目三  调色技术 | 1.理解调色的原理。  2.掌握蛋糕类产品调色的工艺流程。  3.掌握不同类型蛋糕典型色彩的做法。  4.熟悉调色奶油质量要求和质量问题分析。  5.掌握不同色素对原料的要求。 | 1.利用多媒体教学手段，演示不同蛋糕调色原理和工艺流程，让学生有整体认知  2.分发任务工单，让学生按照要求写出所熟知的各种蛋糕色彩搭配类型，并且查出各类型蛋糕调色的色素原料和工艺流程；  3.每小组在教师指导下对应典型蛋糕，识别蛋糕常用色素，掌握蛋糕调色的方法，质量标准和质量问题分析。 | 3 |
| 4 | 项目四  奶油蛋糕装饰技术 | 1.了解蛋糕裱花的意义。  1.掌握蛋糕裱花的点、线、面基本功。  2.掌握装饰品做法。  3.掌握复古蛋糕制作。  4.掌握花卉装饰制作。  5.掌握创意蛋糕的一-些特殊组合做法。 | 利用图片、动画、视频等多种手段，展示蛋糕的装饰技术，让学生对蛋糕的装饰技术有整体认知  2.分发任务工单，让学生按照要求查阅资料，写下不同奶油蛋糕装饰技术所用到的方法技巧；  3.每小组在教师指导下对应奶油蛋糕，掌握奶油蛋糕装饰技术中点、线、面以及装饰品、花卉的制作方法，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。 | 39 |
| 5 | 项目五  韩式豆沙裱花蛋糕装饰技术 | 1.掌握蛋糕裱花的原料调制基本功。  2.掌握常用的花卉做法和不同花卉的裱制技巧。  3.掌握多种叶子装饰制作。  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  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；  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。 | 54 |

（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，有利于提高学生学习兴趣，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。

花饽饽制作课程标准

（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。通过学习花饽饽的传承历史和民俗文化，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。

（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；

（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）熟知花饽饽的历史和相关民俗文化；

（2）掌握花饽饽原料选料的依据，并能根据制品需求选用原料及调配面团成分的比例；

（3）掌握花饽饽调色原理，能使用适当的天然原料调制彩色面团；

（4）掌握花饽饽制作的造型技法，能根据造型特点灵活运用各种技法完成；

（5）掌握花饽饽发酵及熟制的原理和蒿酵的制作方法，能根据气候变化和温度、湿度等具体环境因素掌握制品发酵程度的判断，以及调整发酵时间、温度、湿度等；

（6）掌握花饽饽组合的寓意、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）能够制作植物、动物、卡通形象等多种造型；

（3）能够熟练掌握不同规格花饽饽生坯的醒发和成熟工艺；

（4）能够制作各种主题的花饽饽常用组合并将组件组装成稳固的组合造型；

（5）能够吸收流行、传统等元素进行花饽饽组合主题创意设计；

（6）能够不断学习花饽饽制作的新兴工艺，精益求精。

（三） 参考学时

72学时

（四）课程学分

4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  花饽饽的的传承历史和民俗文化 | 1.了解花饽饽的传承和发展史、相关的民俗文化；  2.能够掌握民俗仪式活动中花饽饽的寓意和作用。 | 1.利用多媒体教学手段展示花饽饽的传承历史和现状视频，让学生了解其民俗文化；  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花饽饽造型以及选用依据；  3.每小组在教师指导下对应典型花饽饽组合的变迁，说出发展趋势。 | 4 |
| 2 | 项目二  常用原料与工具、设备的认识与选用 | 1. 掌握花饽饽原料的正确选用和配比； 2. 熟练掌握工具和设备的使用方法及清洁、保养。 | 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；  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；  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。 | 4 |
| 3 | 项目三  植物造型花饽饽制作 | 1.掌握花饽饽各种植物造型的制作技法，养成对生活中的事物和对生活的感受，培养学生的观察、想象、制作和创造能力。 | 1.利用视频、实物等展示植物型花饽饽的形态和特点，学生通过观察和分析了解造型的制作方法；  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；  3.每小组在教师指导下按照面团要求选用原料，让学生掌握正确植物造型的制作技法。 | 20 |
| 4 | 项目四  动物造型及卡通造型花饽饽制作 | 1. 掌握花饽饽以十二生肖为主的各种动物造型的制作技法 2. 掌握卡通形象的制作，培养以传统技艺制作新产品的学习动力，发掘创新的能力。 | 1.利用视频、实物等展示动物型花饽饽的形态和特点，学生通过观察和分析了解造型的制作方法；  2.分发任务工作单，让学生学会从“鱼、兔”等简单动物造型逐渐掌握“牛、马、虎、猪”等一类稍复杂动物造型之作；  3.每小组在教师指导下学习完成复杂造型的制作。 | 24 |
| 5 | 项目五  花饽饽组合设计与创意 | 1. 学习设计与应用主题相贴切的花饽饽组合； 2. 掌握常见的习俗仪式中基本的组合制作，并进一步掌握花饽饽组合设计的原则和方法。 | 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；  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；  3.每小组在教师指导下制作一款花饽饽组合。 | 20 |

（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）课程以花饽饽制作为主体，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，采用项目化化教学，引导学生掌握花饽饽原料的选用、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；掌握花饽饽醒发及熟制工序的工艺；具有独立制作和设计花饽饽完整组合的能力。

（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，使学生对花饽饽造型技法、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%。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）配备本课程必备的花饽饽制作工具和设备，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，安排花饽饽工坊、制作企业车间的参观学习，熟悉花饽饽生产的流程，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，编写时应将花饽饽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，有利于提高学生学习兴趣，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。

中西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，运用一定的工具和技巧，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

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 | 项目一  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；；  2.理解原料处理的重要性及意义；  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；  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；  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。 | 8 |
| 2 | 项目二  面团调制 | 1.掌握机器和面和手工和面各自的优缺点；  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；  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；  2.演示三种和面方法；  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；  4.在教师指导的情况下练习三种方式。 | 8 |
| 3 | 项目三  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；  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；  2.演示乳沫面糊、油脂面糊的调制工艺；  3.强在教师指导的情况下练习乳沫面糊、油脂面糊的调制工艺，并能够制作出成品。 | 8 |
| 4 | 项目四  配方平衡 | 1.熟知配方平衡的重要性；  2.掌握配方平衡的原则；  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  2.理论讲解配方平衡应达到的原则  3.教师举例换算比例，并应用到实际产品练习中进行验证  4.同学们通过实际操作的品种进行配方平衡之间的换算 | 4 |
| 5 | 项目五  馅心调制 | 1.熟知馅心的种类；  2.能够选择合适的原料进行馅心的制作；  3.熟知馅心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；  4.在遵循基本制作工艺的基础上，独立调制馅心。 | 1.通过制作蒸饺、面包等，介绍馅心的大类；  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。  3.每小组在教师的指导下，以饺子、椰蓉面包为例进行馅心调制的练习，所调馅心要满足大众的口味需求。 | 6 |
| 6 | 项目六  上馅 | 1.能够复述出上馅的6种方法；  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；  2.将包上法、卷上法作为上馅的重点任务去进行教学；  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。 | 6 |
| 7 | 项目七  发酵 | 1.能够判断面团的醒发程度  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；  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。 | 6 |
| 8 | 项目八  成型成熟 | 1.能掌握成型和成熟常用的方法；  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；  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。 | 6 |

（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，实现教学资源和成果共享。

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，面向面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作等岗位（群）或技术领域。

（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（20周）和第5学期（6周）。

（四）实习条件

1.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，无违法失信纪录；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。

2.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。

3.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。

4.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。

5.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的学生，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  岗前培训 | 2周 | 1.安全生产法律法规与企业各项规章制度学习；  2.企业文化学习与体验；  3.企业环境与组织架构学习；  4.企业岗位工作内容与作业流程学习。 | 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；  2.认同与融入企业文化；  3.能适应企业环境和管理要求。 |
| 2 | 项目二  职业道德培训 | 1周 | 1.职业要求职业标准学习  2.养成良好的职业素养  3.职业道德对职业生涯的影响 | 1.培养学生具备良好的职业道德  2.增强学生责任感和使命感，具备团结协作精神 |
| 3 | 项目三  中式面点  制作 | 10周 | 1.能根据岗位要求完成生产前备；  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；  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；  4.能对有馅类、无馅类制品 生坯成型；  5.能用煮、蒸、烙、炸、煎、 烤等成熟方法对制品进行成 熟；  6.能根据出餐要求对面点产 品进行简单装饰；  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；  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。 | 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。 |
| 4 | 项目四  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；  2.能按装饰酱或馅心配方调制简单的奶油酱、黄油酱等；  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；  4.能用直接发酵法或二次发酵法发酵面团；  5.能使用模具或手工成型面包、西饼、蛋糕等生坯；  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；  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；  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

1.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。

2.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。

3.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

1.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。

2.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。

3.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。