

中西面点专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：中西面点

专业代码：740203

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

全日制3年（2.5+0.5）

四、职业面向

本专业培养主要面向：旅游、餐饮企事业单位，在生产、服务第一线能从事面点（中点、西点）制作、蛋糕制作、裱花制作、西饼制作工作，具有职业生涯发展基础的中等应用型技能人才和劳动者。

（一）职业领域

根据餐饮企业厨房岗位需求和国家标准《职业分类与代码》中的职业分类规范，考虑到中西点面点的就业领域，确定本专业的职业领域如下表

表1 本专业的职业领域

序号	职业类	职业名称及代码	资格证书
1	旅游服务类 130200	西式面点师 4-03-02-02	西式面点师（中级）
2	旅游服务类 130200	中式面点师 4-03-01-02	中式面点师（中级）

（二）工作岗位

根据现代中西面点食品企业和餐饮企业厨房内部的岗位设置，通过对食品企业和餐饮行业的调研，确定以面包生产车间、蛋糕生产车间、糕点生产车间、烘焙门店销售、中点厨房、西点厨房等为主要就业岗位群，确定本专业学生主要就业岗位群如下：

1.西点食品企业面包师岗位

初次就业岗位群为面团搅拌岗、面包成型岗、面包烘焙岗，主要为面包类制品生产一线操作技能岗位。近期目标为面包制作车间的技术骨干，远期目标为创立自己的面包工坊。

2.西点食品企业蛋糕及裱花师岗位

初次就业岗位群为蛋糊搅拌岗、蛋糕师岗、蛋糕裱花岗、甜点及盘饰制作岗，

主要为蛋糕生产一线操作技术岗位。近期目标为面包制作车间的技术骨干，远期目标为创立自己的蛋糕工坊。

3. 西点食品企业西式点心师岗位

初次就业岗位群为糕点制作岗，西式甜点制作岗，主要为糕点、甜点生制品产一线操作技术岗位。近期目标为糕点制作车间的技术骨干，远期目标为自己经营西饼屋。

4. 烘焙连锁门店经营服务岗位

初次就业岗位群为门店服务员、甜点出品、面包烘烤、蛋糕装饰、咖啡饮料制作、收银等店面服务、制作与销售岗位。近期目标为店内技术骨干，远期目标为店面店长。

5. 中点食品企业面点师岗位

初次就业岗位群为中式点制作岗位，主要为水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团、杂粮面团等产品一线制作岗位，远期目标中式面点生产车间技术骨干或经营早餐店铺。

(三) 典型工作任务与职业能力分析

依据餐饮厨房或西点食品企业生产车间的工作流程以及生产管理的要素构成，对岗位工作任务与职业能力进行分析，确定工作领域、工作任务和职业能力结果如下。

表2 工作任务与职业能力分析表

工作岗位	工作任务	职业能力	相关课程	考证考级要求
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.西点器具设备的保养； 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日常基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。	1.烹饪原料知识 2.烹饪原料加工技术 3.饮食营养与卫生 4.西式面点制作 5.面包制作 6.餐饮成本核算 7.烹饪生化基础 8.劳动教育	西式面点师
	1.制作蛋糕原料的鉴别	1.能掌握常见制作蛋糕原料的	1.烹饪原料知识	

蛋糕师岗位裱花师岗位	<p>与选用；</p> <p>2. 制作蛋糕原料的加工处理；</p> <p>3. 蛋泡糊搅拌、面糊搅拌；</p> <p>4.入模刮平成型, 烘烤；</p> <p>5.蛋糕体装饰；</p> <p>6.原料及成品的保管；</p> <p>7.西点器具设备的保养；</p> <p>8.生产车间日常卫生工作。</p>	<p>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；</p> <p>3. 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；</p> <p>4.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；</p> <p>5. 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。</p>	<p>2.饮食营养与卫生</p> <p>3.蛋糕裱花</p> <p>4.法式甜点制作</p> <p>5.西式面点制作</p> <p>6.餐饮成本核算</p> <p>7.劳动教育</p>	西式面点师
西饼(糕点)制作师岗位	<p>1.制作西饼原料的鉴别与选用</p> <p>2. 制作西饼原料的加工处理；</p> <p>3. 面团调制, 起酥面胚擀制；</p> <p>4.西饼成型, 烘烤制作；</p> <p>5.西点器具设备的保养；</p> <p>6.生产车间日常卫生工作。</p>	<p>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；</p> <p>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；</p> <p>3.能对部分甜点进行加工调整, 设计制作创新甜点产品；</p> <p>4.能独立完成西式点心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。</p>	<p>1.烹饪原料知识</p> <p>2.饮食营养与卫生</p> <p>3.西式面点制作</p> <p>4.法式甜点制作</p> <p>5.餐饮成本核算</p> <p>6.烹饪生化基础</p> <p>7.劳动教育</p>	西式面点师
中式面点师岗位	<p>1.制作中点原料的鉴别与选用</p> <p>2. 制作中点原料的加工处理；</p> <p>3. 冷水、温水、热水面团调制, 发面面团调制, 杂粮面团调制；</p> <p>4.常见中点成型及成熟制作；</p> <p>5. 中点器具设备的保养；</p> <p>6.生产车间日常卫生工作</p>	<p>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；</p> <p>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；</p> <p>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</p>	<p>1.烹饪原料知识</p> <p>2.饮食营养与卫生</p> <p>3.烹饪生化基础</p> <p>4.中式面点制作</p> <p>5.中式面点基本功</p> <p>6.中式烹调</p> <p>7.烹饪原料加工技术</p> <p>8.民俗文化</p> <p>9.劳动教育</p>	中式面点师

餐 饮 连 锁 店 面 销 售 专 员 岗 位	1.为顾客提供客销售服务； 2.产品上架摆放设计； 3.吧台咖啡饮料调制和收银服务； 4.开展产品促销宣传； 5.店内器具设备的保养； 6.收银 7.店面日常卫生工作。	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。	1.餐饮成本核算 2.市场营销 3.饮料制作与调酒技术 4.茶艺 5.礼仪服务 6.民俗文化 7.旅游信息化技术 8.劳动教育	
--	--	---	--	--

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

1.素质目标

①坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

②崇尚宪法、遵守法规、诚实守信、履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

③具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

④具有一定的审美和人文素养。

⑤具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和运动技能，养成良好的健身和卫生习惯，以及良好的行为习惯。

⑥勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

2.知识目标

①掌握必备的思想政理论，科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

②熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、文明生产等知识。

③掌握烹饪原料、饮食营养与卫生、中西式面点工艺。

④掌握餐饮营销相关知识。

⑤了解民俗文化、餐饮礼仪相关知识。

3.能力目标

①掌握中西面点基本理论；熟练中式面点、西式面点、糕点装饰等制作；餐

饮产品设计开发能力；营养配餐、烹饪安全控制能力。

②具备探究学习、分析问题和解决问题的能力；文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必须的信息技术应用能力；对新知识新技能的学习能力和创新能力。

③具备语言、文字表达能力；职业道德；组织、沟通与协调能力；判断与决策能力；较环境保护、法律法规、文明生产、安全消防意识；团队意识，解决问题的能力。

（二）培养规格

1.专业能力要求

①能根据菜品制作要求合理选择原料，娴熟运用刀工处理原材料，合理配菜。

②能严格执行中式面点制作的操作规范，独立完成各种常见中式点心的制作成型，手法娴熟。

③能严格执行西式面点制作的操作规范，独立完成各种常见西式点心的制作成型，手法娴熟。

④具备一定的装盘、点缀点心的美化装饰能力。

⑤具有点心的创新理念和创新能力，合理改良点心。

2.方法能力要求

①能借助参考书籍、网络、视频等途径进行餐饮信息、菜点信息的获取、加工与处理。

②能及时发现并处理工作中出现的各种问题。

③能根据餐饮企业运营规律，制定工作计划，并有效实施。

④能自主调整学习、工作计划，不断总结，推陈出新，以满足不断变化、提高的餐饮企业岗位需求。

3.社会能力要求

①能遵守社会公德和职业道德。

②能自我定位，爱岗敬业，诚实守信，工作踏实细致，责任感强。

③能用语言和书面文字正确、详细描述餐饮工作规范和要求，与他人进行良好沟通和交流。

④能配合团队工作，和团队成员进行良好协作。

⑤能正确面对工作和生活中的成绩和挫折，及时总结和反思，不断提高。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程和专业技能课程。

公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术、历史，以及其他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、专业技能方向课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内校外实训、顶岗实习等多种形式。

(一) 公共基础课程

公共基础课见表 3 所示。

表 3 公共基础课

课程名称	教学目标	教学内容	教学要求
中国特色社会主义	<p>知识目标：了解“习近平新时代中国特色社会主义思想”是党和国家必须长期坚持的指导思想；了解新时代中国特色社会主义思想的历史使命；了解社会主义制度的特征；了解培育和践行社会主义核心价值观对人生发展的意义。</p> <p>能力目标：能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定“四个自信”；认清个人在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的使命担当。</p> <p>素养目标：具有政治认同素养；培养爱国主义精神。</p>	<p>1.中国特色社会主义的创立、发展和完善</p> <p>2.中国特色社会主义经济</p> <p>3.中国特色社会主义政治</p> <p>4.中国特色社会主义文化</p> <p>5.中国特色社会主义社会建设与生态文明建设</p>	<p>任课教师应具有扎实中国特色社会主义理论基础，主要教学场所为多媒体教室，课程以教师课堂讲授为主，实践教学、自主学习为辅，通过讨论研究、多媒体音频和视频等教学方式和手段，提高教学质量。课程考核为平时成绩加期末考试。</p>
心理健康与职业生涯	<p>知识目标：了解心理健康、职业生涯的基本知识，掌握心理调适方法，以及制订和执行职业生涯规划的方法。</p> <p>能力目标：具备适应环境、应对挫折的能</p>	<p>1.时代导航，生涯筑梦</p> <p>2.认识自我，健康成长</p> <p>3.立足专业，谋划发展</p> <p>4.和谐交往，快乐生</p>	<p>任课教师应具有扎实理论基础和职业生涯指导经验，主要教学场所为多媒体教室。课程以课堂活动体验为主，教师讲授、</p>

	<p>能够把握机遇、勇于创新，学会正确处理在生活、成长、学习和求职就业过程中出现的心理和行为问题，增强调控情绪、积极适应社会发展变化的能力。</p> <p>素质目标：具有职业精神素养和健全人格素养。</p>	<p>活 益 想</p> <p>5.学会学习，终身受益 6.规划生涯，放飞理想</p>	<p>自主学习、课后实践拓展为辅，通过讨论、多媒体音频和视频等教学方式和手段，提高教学质量。课程考核为平时成绩加期末考试。</p>
<p>哲学与人生</p>	<p>知识目标：了解马克思主义哲学基本原理，学会具体问题具体分析，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题。</p> <p>能力目标：能够运用马克思主义立场、观点和方法，观察分析经济、政治、文化、社会、生态文明等现象，对社会现实和人生问题进行正确价值判断和行为选择；能够正确认识自我，正确处理个人与他人、个人与社会的关系，确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标，选择正确的人生发展道路；正确处理人生发展过程中遇到的问题。</p> <p>素质目标：具有政治认同素养和健全人格素养。</p>	<p>1.立足客观实际，树立人生理想 2.辩证看问题，走好人生路 3.实践出真知，创新增才干 4.坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值</p>	<p>任课教师应具有扎实思政理论基础和哲学理论知识，主要教学场所为多媒体教室。课程以课堂活动体验为主，教师讲授、自主学习、课后实践拓展为辅，通过讨论、多媒体音频和视频等教学方式和手段，提高教学质量。课程考核为平时成绩加期末考试。</p>
<p>职业道德与法治</p>	<p>知识目标：了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；掌握加强职业道德修养的主要方法；了解与日常生活和职业活动密切相关的法律知识。</p> <p>能力目标：能够理解全面依法治国的总目</p>	<p>1.感悟道德力量 2.践行职业道德基本规范 3.提升职业道德境界 4.坚持全面依法治国 5.维护宪法尊严 6.遵循法律规范</p>	<p>任课教师应具有扎实职业道德素养扎实的法律知识，主要教学场所为多媒体教室。课程以课堂活动体验为主，教师讲授、自主学习、课后实践拓展为辅，通过讨论、多媒体音频</p>

	<p>标和基本要求；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、遵法学法守法用法的好公民。</p> <p>素养目标：具有职业道德和法治意识素养。</p>		<p>和视频等教学方式和手段，提高教学质量。课程考核为平时成绩加期末考试。</p>
<p>语文</p>	<p>知识目标：了解与运用祖国语言文化知识，掌握日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力。</p> <p>能力目标：具备初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力；注意观察外文化现象，学习从习以为常的事实和过程中发现问题，增强探究意识和发现问题的敏感性；能在职业学习领域中，正确、熟练、有效地运用所学的语文知识；注重跨领域的学习，拓展语文学习的范围，通过广泛的实践，提高语文综合应用能力；发掘自身的特点，设定人生目标，在工作中获得成就感和幸福感。</p> <p>素养目标：重视语言的积累和感悟，提升思想品德修养和审美情趣；养成独立思考、质疑探究的习惯，发展思维品质，增强思维的深刻性和批判性；乐于进行交流和思想碰撞，在互相切磋中，加深领悟，</p>	<p>1.正确认读并书写3500个常用汉字</p> <p>2.读与专业相关的各类文章，读懂主要内容。能对文章中的重要信息进行筛选、整理，获得所需要的资料；能根据专业学习的需要选择读物；阅读有关职业理想、行业发展、企业文化等方面的文章，培养健康的职业情感和良好的职业道德；阅读中提高搜集相关职业信息的能力，从阅读中了解社会、了解职业，培养职业意识。</p> <p>3.表达与交流</p> <p>①口语交际</p> <p>掌握接待、洽谈、答询、协商等口语交际的方法和技能，做到态度真诚，表达准确，语言文明，仪态大方，符合职业岗位的要求。</p> <p>②写作</p> <p>掌握调查报告、说明书、广告词、策划书、求职信、应聘书等应用文的写法，做到格式规范，语言简明、得体，内容符合要求。</p> <p>3.语文综合实践活动从相关职业的实际</p>	<p>语文课程采用行动导向教学模式，让学生“做中学”，从任务出发，围绕核心素养，实现快乐学习。增加考核方式，采用师生互评、生生互评、活动测评等方式，实现评价主体多元化。依据中职专业特点以及人才培养目标，制定语文课程核心教学内容。充分利用各种网络平台以及教学资源，丰富教学过程，提升教学效果。任课教师应具有扎实的理论基础，能够依据专业特点、学情、课程标准，合理设计教学内容，建立中职语文课程体系。</p>

	共同提高；通过阅读和思考，吸收中外古今优秀文化的营养，逐步形成自己的思想、行为准则，树立积极向上的人生理想。	需要出发，选取活动内容，设计活动项目，模拟职业情境，组织语文综合实践活动。在活动中提高语文应用能力，增强合作意识和团队精神。	
历史	<p>知识目标：初步了解历史发展的线索和脉络，认识人类社会从低级到高级发展的历程。</p> <p>能力目标：能够将唯物史观运用于历史的学习与探究中，并将唯物史观作为认识 and 解决现实问题的指导思想；能够依据史实与史料对史事表达自己的看法。</p> <p>素质目标：形成历史学科核心素养，端正对历史的态度和方法，对史事作出合理解释，形成正确的世界观、历史观。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.中国古代史 2.中国近代史 3.中国现代史 4.世界古代史 5.世界近代史 6.世界现代史 	<p>任课教师应具有扎实历史理论基础，主要教学场所为多媒体教室，课程以教师课堂讲授为主，实践教学、自主学习为辅，通过讨论研究、多媒体音频和视频等教学方式和手段，提高教学质量。课程考核为平时成绩加期末考试。</p>
数学	<p>知识目标：掌握数学基础，如函数，集合与代数，概率与统计知识。</p> <p>能力目标：具备初步数学应用能力，服务未来社会生活与岗位需求。</p> <p>素质目标：具备数学核心素养，使学生树立科学化的学习意识，培养学生的自学能力。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 数学运算：基本运算法则和运算方法，发展数学运算能力； 2. 几何与代数：利用图形理解，分析和解决数学问题； 3. 概率与统计：借助数据分析发现规律并解决问题。 	<p>课程以教师讲授为主，学生实践操作为辅，讲练结合；课程考核包括平时过程考核、期末理论考核两部分；教学活动在多媒体教室和实验室进行；任课教师应具有扎实的数学理论基础。</p>
英语	<p>知识目标：掌握一定的英语基础知识和基本技能，培养学生在日常生活和职业场景中的英语应用能力。</p> <p>能力目标：具备听、说、读、写等语言技能，形成有效的英语学习策</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 听：日常生活中的简单会话和职业场景中的指令 2. 说：日常会话 3. 读：英文请柬、通知、表格、邮件及邀请函等常见题材的简短阅读。 4. 写：个人信息、问 	<p>课程采取线上、线下混合式的分层教学模式；教师应具备扎实的英语语言基本功，能熟练运用各种信息化手段，具有全球视野，主要教学场</p>

	<p>略，能在不同的生活和工作情境中使用英语进行有效交流。</p> <p>素养目标：素质教育为本，培养学生良好的职业道德和爱岗敬业精神，树立正确的人生观和价值观，养成良好的英语学习习惯，了解文化差异，培养跨文化交际意识，增强自主学习和终身学习意识，提升综合文化素养。</p>	<p>卷等表格的填写</p> <p>5. 语音：朗读句子和短文</p> <p>6. 词汇：学习 1700 个左右单词（含九年义务教育阶段的词汇），同时学习 200 个左右习惯用语和固定搭配</p> <p>7. 基础语法知识的掌握和语法规则的应用</p>	<p>所为多媒体教室；采用讲授法、情境教学法、角色扮演法和任务型教学法等教学方法，利用信息化手段组织教学。课程考核以形成性考核与终结性考核相结合。</p>
<p>计算机应用基础</p>	<p>知识目标：了解计算机的硬件结构，组成和工作原理；熟悉计算机常用软件。</p> <p>能力目标：掌握 windows 的基础操作；能够熟练进行文字处理、电子表格、演示文稿的操作；掌握获取信息、分析信息和处理信息的方法。</p> <p>素质目标：具有较强的信息技术意识；具有使用计算机解决实际问题的意识、习惯。</p>	<p>1. 计算机基础知识</p> <p>2. 操作系统功能及使用</p> <p>3. Word 文字处理软件应用</p> <p>4. Excel 表格软件应用</p> <p>5. PowerPoint 演示文稿软件使用</p> <p>6. 互联网应用</p>	<p>任课教师应具有扎实的理论基础，同时对计算机应用软件的操作非常熟练，所有教学活动都在计算机机房进行；课程采取案例式教学，讲练结合，以教师讲授为主，学生实践操作为辅；课程考核包括平时过程考核、期末理论考核两部分；</p>
<p>体育与健康</p>	<p>知识目标：注重理论与实践相结合，重点掌握各项球类运动的基础技术，掌握正确的跑跳技术动作，掌握各项形体运动基本动作，掌握运动损伤的正确处理办法。</p> <p>能力目标：具有运用各项球类运动基本技术、形体运动基本动作和基本战术的能力，包括个人进攻与防守意识、集体攻防意识；比赛阵型和比赛队形等。</p> <p>素质目标：具备能</p>	<p>1. 篮球</p> <p>2. 排球</p> <p>3. 足球</p> <p>4. 羽毛球</p> <p>5. 乒乓球</p> <p>6. 跳远</p> <p>7. 跳高</p> <p>8. 第九套广播体操</p> <p>10. 啦啦操</p> <p>11. 体育舞蹈</p> <p>12. 运动损伤</p>	<p>课程采取理论加实操教学，结合网络视频、PPT 课件，采用讲授法、讲解法、问答法、讨论法、直观示范法、练习法、纠错法进行教学。教学活动主要在学校运动场进行；课程考核采用技能加平时考勤的方式进行，技能占 70%，平时考勤占 30%。</p>

	规范作出示范动作的素质，养成坚持锻炼身体的习惯，具有体育竞技和团队协作精神。		
公共艺术	<p>知识目标：聆听、欣赏中外经典名曲，了解音乐表现的丰富性和多样性，认识音乐要素，赏析合唱作品，认识合唱的基本形式。初步掌握合唱的基本方法和基本技巧，积累合唱表达音乐情感的经验，学会演唱多声部合唱歌曲。</p> <p>能力目标：能掌握一定的艺术知识、技能和方法，感受和体验艺术要素与艺术语言，分析与比较艺术特点与审美特征，理解艺术的丰富情感表达，欣赏艺术之美。</p> <p>素质目标：能主动参与校内外丰富多彩的音乐活动、第二课堂和社团实践活动，熟悉音乐活动礼仪，养成欣赏音乐的习惯，运用音乐沟通思想情感，分享审美经验，美化社会生活，发展形象思维和音乐表达能力。体验音乐美感，感受音乐魅力，愉悦身心健康，培养音乐爱好。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 独特的民族风 2. 简谱的认读 3. 五线谱的认读 4. 中西民族乐器 5. 影视音乐 6. 戏曲、歌剧 7. 学会歌曲 《唱响和平》 《怀化商业供销学校校歌》 《职业教育歌》 《不忘初心》 	<p>课程采取理论加实操教学，结合网络视频、PPT课件，采用讲授法、讲解法、问答法、讨论法、直观示范法、练习法、纠错法进行教学。教学活动主要在多媒体教室进行；课程考核采用技能加平时考勤的方式进行，技能占70%，平时考勤占30%。</p>

(二) 专业技能课程

1、专业群共享平台课

表4 专业群共享平台课

课程名称	教学目标	教学内容	教学要求
综合礼仪	<p>(一) 素质目标</p> <p>1.有良好的职业意识,能以服务为宗旨,吃苦耐</p>	1.学习服务人员礼仪、国际接待礼仪、饭店服务礼仪。	课程考核包括平时过程考核、期末理论考核两部

	<p>劳、文明服务。</p> <p>2.注重自身形象塑造,具有良好的职业形象和心理素质。</p> <p>3.能把握角色心理,分析客我关系,有较强的人际交往能力和抗挫折能力。</p> <p>4.具有较强的语言表达能力。</p> <p>(二) 知识目标</p> <p>1.掌握社交礼仪实务的基本理论和知识。2.具备社交礼仪的理念和意识。</p> <p>3.认识旅游礼仪活动的规律。</p> <p>4.了解旅游礼仪活动的规程。</p> <p>(三) 能力目标</p> <p>1.帮助学生了解旅游业相关从业岗位的接待工作。</p> <p>2.牢固树立“宾客至上”的观点。</p> <p>3.自觉讲究礼貌礼节,切实做到文明接待、礼貌服务、诚实守信、善于沟通和合作。</p>	<p>2.我国主要客源国和地区的礼仪习俗以及我国主要少数民族的礼仪和习俗。</p> <p>3.培养学生良好的服务意识和心理,塑造良好的职业形象,使学生具有较强的表达能力和人际沟通能力,熟悉不同岗位群的礼仪需求,提高学生的综合职业素养。</p>	分;
饮食营养与卫生	<p>(一) 素质目标</p> <p>1.提高学生的医学素养。</p> <p>2.提高学生的饮食文化素养。</p> <p>3.培养学生形成良好的饮食习惯和生活习惯,进而提高学生的身体素质。</p> <p>(二) 知识目标</p> <p>1.了解六大营养素的具体种类和生理功能。</p> <p>2.了解不同人群的生理特点和营养需要。</p> <p>3.了解烹饪加工对食品</p>	<p>1.了解各类原料的营养成分与卫生要求。</p> <p>2.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。</p>	<p>任课教师应具有扎实理论基础和职业生涯指导经验,主要教学场所为多媒体教室。课程以课堂活动体验为主,教师讲授、自主学习、课后实践拓展为辅,通过讨论、多媒体音频和视频等教学方式和手段,提高教学质量。课程考核为平时成绩加期末考试。</p>

	<p>原料营养卫生的影响。</p> <p>4.了解食品污染、食物中毒的概念和种类。</p> <p>(三) 能力目标</p> <p>1.能够运用营养学基础知识和理论分析生活实践中的营养问题。</p> <p>2.能够运用营养学理论知识来具体分析某一种(类)食品的营养价值。</p> <p>3.能够制订营养食谱。</p> <p>4.能够运用食品卫生学知识预防和处理食品卫生问题和食品污染问题。</p> <p>5.能够正确判断常见的食物中毒,并能在餐饮服务和管理中处理食物中毒事件。</p>		
<p>餐饮成本核算</p>	<p>(一) 素质目标</p> <p>1.爱岗敬业,树立正确的职业道德观。</p> <p>2.积极进取,具备解决问题的能力。</p> <p>3.具有竞争意识和竞争能力。</p> <p>4.具有团队合作意识。</p> <p>(二) 知识目标</p> <p>1.熟悉餐饮企业成本管理的基本知识。</p> <p>2.掌握餐饮企业成本核算的基本知识。</p> <p>3.掌握餐饮企业的成本控制的基本知识。</p> <p>4.熟悉菜单设计的基本方法。</p>		<p>任课教师应具有扎实思政理论基础和哲学理论知识,主要教学场所为多媒体教室。课程以课堂活动体验为主,教师讲授、自主学习、课后实践拓展为辅,通过讨论、多媒体音频和视频等教学方式和手段,提高教学质量。课程考核为平时成绩加期末考试。</p>

	<p>(三) 能力目标</p> <p>1.掌握各种采购方式、采购流程以及采购成本控制的方法。</p> <p>2.掌握存储的各个环节、流程的内容以及相应的成本控制方法。</p> <p>3.全面了解、领会和掌握菜点、酒水和宴会生产的成本核算与控制方法。</p> <p>4.学习服务与销售环节的成本控制，并掌握价格的核算与指定方法。</p> <p>5.学习和掌握其他成本的核算与控制方法。</p> <p>6.领会和掌握经营效益分析的基本内容和方法。</p>		
--	---	--	--

2、专业技能课

表 5 专业技能课

序号	课程名称	教学目标	教学内容	教学要求
1	烹饪原料知识	<p>(一) 素质目标</p> <p>1.具有热爱科学、努力学习、艰苦奋斗的精神。</p> <p>2.具有对本课程知识的思考、分析应用意识。</p> <p>3.具有爱岗敬业的精神。</p> <p>(二) 知识目标</p> <p>1.了解常用烹饪原料的名称、产地、产季、上市季节和品质要求。</p> <p>2.理解烹饪原料的组织结构、性质特点、化学成分。</p> <p>3.掌握烹饪原料的分类与质量变化因素、鉴别和保管方法及烹饪运用。</p> <p>(三) 能力目标</p> <p>1.具备烹饪原料结构的识别、品质鉴别和保管的能力。</p>	<p>1.粮食类原料</p> <p>2.蔬菜类原料</p> <p>3.果品类原料</p> <p>4.畜类原料</p> <p>5.禽类原料</p> <p>6.水产品类原料</p> <p>7.干货原料</p> <p>8.调辅类原料</p>	<p>通过学习，掌握烹饪原料、烹饪原料学的基本概念和可食性的涵义，烹饪原料的科学分类体系。理解烹饪原料学研究的内容，对烹饪工艺的科学化与工业化、创新菜的开发具有重要的指导意义。了解烹饪原料分类的意义和原则，烹饪原料的运用历史、烹饪原料的发展状况和趋势，生物性烹饪原料的分类和命名。</p>

		<p>2.掌握常用烹饪原料在烹饪中应用的基本方法。</p> <p>3.善于应用新型原料品种。</p>		
2	烹饪原料加工技术	<p>(一) 素质目标</p> <p>1.具有爱岗敬业的职业道德和创业立业的本领。</p> <p>2.具有高尚的审美情趣。</p> <p>3.热爱烹饪事业,继承、发展、创新祖国的烹饪技艺。</p> <p>4.具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度,具有改革意识和创新精神。</p> <p>(二) 知识目标</p> <p>1.了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派的特点。</p> <p>2.熟悉烹调各环节的操作原则及要求。</p> <p>3.理解干货原料涨发和汤汁形成的原理。</p> <p>4.掌握中式烹调方法的基础知识。</p> <p>(三) 能力目标</p> <p>1.掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准。</p> <p>2.熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键。</p> <p>3.掌握常用烹调方法和分类,运用烹调基础知识加工制作菜肴。</p> <p>4.熟练运用烹调基础知识和基本技能,设计、制作一般筵席菜肴。</p>	<p>1.鲜活原料初加工技术</p> <p>2.刀工与原料成型技术</p> <p>3.分档取料与整料出骨</p> <p>4.干货原料涨发技术</p> <p>5.配菜</p>	<p>掌握各种烹饪原料的初加工、细加工,各种刀法的运用,常见原料成型的方法及规格,菜肴的命名方法,一般菜和花色菜的配制等。</p>
3	中式面点技术	<p>(一) 素质目标</p> <p>1.爱岗敬业,树立正确的职业道德观。</p> <p>2.积极进取,应用新技术、新方法、新观念,具备解决问题的能力。</p> <p>3.具有竞争意识和竞争能力。</p> <p>(二) 知识目标</p> <p>1.了解中式面点基本功流</p>	<p>1.中式面点基础知识</p> <p>2.面点制作基本技术动作及操作程序</p> <p>3.面团成团原理、调制及运用</p> <p>4.制馅技术</p> <p>5.成形技术</p> <p>6.成熟技艺</p> <p>7.面点的组合运用</p>	<p>理论课要讲述重点品种制作基本知识,掌握发酵、水调面团,油酥面团和米粉团四种面团的性质、调制方法等基础理论知识。通过本课程的学习,使学生掌握发酵、水调面团,油酥面团和米粉团四种面团的性质、调制方法,</p>

		<p>程。</p> <p>2.掌握发酵、水调面团，油酥面团和米粉团四种面团的性质。</p> <p>(三) 能力目标</p> <p>1.掌握发酵、水调面团，油酥面团和米粉团四种面团制作方法。</p> <p>2.掌握材料、工具等基础知识。</p> <p>3.熟练掌握各类面团的调制方法。</p> <p>4.熟练掌握各类馅心的调制方法。</p> <p>5.掌握中式面点常用的成型手法。</p> <p>6.掌握面点制作的各种成熟方法。</p> <p>7.能根据市场的需求、季节的变化合理组配宴席面点，具备更新面点制作的技能。</p>		<p>会调制馅心，重点掌握中式的点心工艺品种制作。</p>
4	烹饪化学	<p>(一) 素质目标</p> <p>1.热爱科学,努力学习和应用新技术。</p> <p>2.具有科学烹调观念, 辩证的思考和分析烹调过程中的各种元素的变化以及对人体的影响。</p> <p>(二) 知识目标</p> <p>1.了解烹饪化学和烹饪实践之间的关系。</p> <p>2.要求学生能够运用所学知识解决烹饪操作中遇到的实际问题。</p> <p>(三) 能力目标</p> <p>1.掌握科学烹饪的基本技能。</p> <p>2.能够用烹饪化学的理论指导实践。</p>	<p>1.水</p> <p>2.蛋白质</p> <p>3.糖类</p> <p>4.脂类</p> <p>5.食品中其他成分</p> <p>6.食品颜色</p> <p>7.食品气味</p> <p>8.食品味道</p>	<p>通过学习烹饪原料化学基本成分的、结构、性质及其在烹饪实践中运用，能够根据不同的原料包含特殊成分的性质合理烹调食物，有效保存营养成分，培养学生主动运用化学知识指导烹饪实践的素质，具备运用烹饪化学解释烹饪现象的能力。</p>
5	西式面点制作	<p>(一) 素质目标</p> <p>1.爱岗敬业, 树立良好的职业道德观。</p> <p>2.积极进取, 应用新技术、</p>	<p>1.西式面点概述</p> <p>2.面包制作工艺</p> <p>3.蛋糕制作工艺</p> <p>4.西饼制作工艺</p>	<p>学习初级西式面点基础知识，初级西式面点专业知识，熬煮与搅拌调制教学，混碾面团</p>

		<p>新方法、新观念，具备解决问题的能力。</p> <p>3.具有竞争意识和竞争能力。</p> <p>(二) 知识目标</p> <p>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。</p> <p>2.熟悉西式面点常用原料知识</p> <p>(三) 能力目标</p> <p>1.熟悉西式面点基本操作手法。</p> <p>2.掌握各种常用蛋糕、面包、西饼、果冻、布丁、慕斯制作工艺。</p>		<p>制作教学，发酵面团制作教学，英语专业知识，通过本课程的学习，使学生掌握面包的历史、发展现状、营养价和分类；面包的基本原料、主要配料及功能；面包的制作工艺；面包的发酵方法；面包的保鲜技术；花色面包的生产，特别是各式面包的配方与制作，有硬质面包、软质面包、夹馅面包、保健面包等。使学生具备面包生产的职业能力。</p>
6	中式烹调	<p>(一) 素质目标</p> <p>1.具有爱岗敬业的职业道德和创业立业的本领。</p> <p>2.具有高尚的审美情趣。</p> <p>3.热爱烹饪事业，继承、发展、创新祖国的烹饪技艺。</p> <p>4.具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。</p> <p>(二) 知识目标</p> <p>1.了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派的特点。</p> <p>2.熟悉烹调各环节的操作原则及要求。</p> <p>3.理解干货原料涨发和汤汁形成的原理。</p> <p>4.掌握中式烹调方法的基础知识。</p> <p>(三) 能力目标</p> <p>1.掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准。</p> <p>2.熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键。</p> <p>3.掌握常用烹调方法和分类，运用烹调基础知识加</p>	<p>1.概述</p> <p>2.火候</p> <p>3.烹调原料的预熟处理</p> <p>4.制汤</p> <p>5.调味</p> <p>6.挂糊与上浆</p> <p>7.勾芡</p> <p>8.菜肴的烹调方法</p> <p>9.菜肴装盘技艺</p>	<p>通过菜肴实例介绍各类烹调方法及应用，烹调原料、烹调方法制作要点、常着重讲授烹调原料的特点；烹调方法的概念及操作要求；使学生了解基本的菜肴的概念、常用原料及烹调方法，熟练工艺技巧，正确掌握火候，明确操作规范等，达到拓宽学生知识面，掌握基本菜肴制作技能。</p>

	工制作菜肴。 4.熟练运用烹调基础知识和基本技能，设计、制作一般筵席菜肴。		
--	--	--	--

3、专业拓展平台课

表7 专业拓展平台课

课程名称	教学目标	教学内容	教学要求
民俗文化	<p>(一) 素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.提高学生学习民俗文化的兴趣和动机。 2.增强学生学习的自信心，使学生热爱中国民俗文化。 3.培养师生之间、学生与学生之间相互协作的能力。 <p>(二) 知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.掌握民俗主要概念、民俗的基本知识、民俗研究的主要理论方法。 2.掌握中国各民族服饰民俗、饮食民俗、居住民俗、人生礼仪民俗、节日民俗、游艺民俗、宗教信仰民俗、禁忌民俗等。 <p>(三) 能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.具备民俗导游能力，能够熟知和理解各类民俗事象的表现，并对此作出准确判断与分析。 2.能利用民族民俗相关知识进行传统旅游文化产品开发。 3.具备收集信息、查阅资料、逻辑思维及创新的能力。 4 能灵活运用与分析民俗的文化背景与文化内涵。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.中国饮食民俗、中国服饰民俗、中国居住民俗、中国交通民俗、人生礼仪民俗、中国节日、游艺民俗，中国信仰民俗。 	<p>使学生了解和认识中国民族丰富多彩的民俗现象，提高学生的旅游品位，培养学生的文化情趣和民族自豪感，增强学生对民族民俗旅游资源的认识能力和开发、挖掘能力。</p> <p>课程考核包括平时过程考核、期末理论考核两部分；</p>
厨房管			任课教师应具有

理			<p>扎实理论基础和职业生涯指导经验，主要教学场所为多媒体教室。课程以课堂活动体验为主，教师讲授、自主学习、课后实践拓展为辅，通过讨论、多媒体音频和视频等教学方式手段，提高教学质量。课程考核为平时成绩加期末考试。</p>
餐饮服务与宴席设计			<p>任课教师应具有扎实思政理论基础和哲学理论知识，主要教学场所为多媒体教室。课程以课堂活动体验为主，教师讲授、自主学习、课后实践拓展为辅，通过讨论、多媒体音频和视频等教学方式手段，提高教学质量。课程考核为平时成绩加期末考试。</p>

七、教学进程总体安排

本专业三年计划 3120 课时。其中公共素养平台课程 1080 课时、专业群共享平台课程 144 课时、专业技能平台课程 1476 课时（含第五学期校外顶岗实习 540 课时）、专业拓展拓展课程 360 课时。军训、入学教育 60 课时。本专业教学计划表，见表 8。

表8 中西面点专业教学计划表

课程分类	课程名称	学分	学时分配			开设学期						评价方式
			学时	理论	实践	1	2	3	4	5	6	
公共素养平台	中国特色社会主义	2	36	36		2						书面
	心理健康与职业生涯	2	36	24	12		2					书面
	哲学与人生	2	36	36				2				书面
	职业道德与法律	2	36	36					2			书面
	语文	10	180	140	40	2	2	2	2		2	书面
	历史	4	72	72					2		2	书面
	数学	8	144	112	32	2	2	2	2			书面
	英语	8	144	96	48	2	2	2	2			书面+口语考查
	信息技术	6	108	36	72	2	2	2				书面+操作
	体育与健康	10	180	60	120	2	2	2	2		2	考查
	公共艺术	2	36	24	12			2				考查
小计	56	1008	672	336	12	12	14	12		6	——	
专业群共享平台	综合礼仪	2	36	18	18				2			书面+实践
	食品营养与卫生	4	72	72		4						书面+实践
	餐饮成本核算	2	36	36					2			书面
	小计	8	144	126	18	4			4			——
专业技能平台	烹饪化学	2	36	36			2					书面
	中式面点技术	22	396	72	324	4	4	4	4		6	书面+操作

课程分类	课程名称	学分	学时分配			开设学期						评价方式
			学时	理论	实践	1	2	3	4	5	6	
	西式面点技术	40	720	72	648	4	8	8	10		10	书面+操作
	烹饪原料加工技术	4	72	36	36		4					书面+操作
	中式烹调	4	72	36	36			4				书面+操作
	烹饪原料知识	4	72	72		4						书面
	小计	76	1368	324	1044	12	18	16	14		16	——
专业拓展平台	民俗文化	2	36	36		2						
	厨房管理	2	36	36							2	
	餐饮服务与宴席设计	2	36	36							2	
	职业资格认证	4	72	72							4	书面+操作
	小计	10	180	180		2					8	
军训、入学教育、劳动实践(每学期一周) 时事政治		17	300	150	150	2周	2周	2周	2周		2周	——
顶岗实习		33	600		600	--	--	--	--		--	实践
合 计		200	3600	1380	2220	30	30	30	30	30	30	——

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 专任专业教师与在籍学生之比为 1 : 30，本科学历（或硕士学位）占 5%，高级职称占 10%以上，获得与本专业相关的高级工以上职业资格 80%以上，或取得非教师系列专业技术中级以上职称占 50%以上。

2. 专任专业教师 90%以上应具有本科以上学历。3 年以上专任专业教师，应达到中等职业学校“双师型”教师规定的职业资格或专业技术职称要求，如西式点心师、中式面点师蛋糕裱花师。专任专业教师应具有良好的师德修养、专业能力，能够开展理实一体化教学，具有信息化教学能力。

3. 专业教师每两年必须有 2 个月以上时间到企业或生产服务一线实践，了解企业的生产组织方式、工艺流程、产业发展趋势等基本情况，熟悉企业相关岗位（工种）职责、操作规范、用人标准及管理制度等具体内容，学习所教专业在生产实践中应用的新知识、新技能、新工艺、新方法。

4. 学校可根据需要适量聘请相对稳定的兼职教师，兼职教师应具有本科以上

文化程度、中级以上职称，从事与专业相关的工作 5 年以上，理论水平较高并具有一定的教学能力；同时须经过教学能力专项培训，并取得合格证书，每学期承担不少于 30 学时的教学任务。

(二) 教学设施

1. 教室要求

校内教室要求具备授课功能、多媒体功能、学生学习功能、自习功能、阅读功能。

2. 校内实训室要求

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班 35 名学生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置见下表：

表 9 校内实训（实验）教学功能室配置表

序号	实训室	主要设备及数量	实训内容	职业能力培养
1	中西式面点实训演示室	一体化演示台 1 台、不锈钢案板 2 台、醒发箱 1 台、三层六盘烤箱 1 台、电冰箱 1 台、电炸炉 2 台、电饼铛 1 台	演示中西式面点品种制作	1.中西式面点设备使用及保养能力 2.中西式面点制作能力
2	中式面点实训室	醒发箱 1 台、三层六盘烤箱 1 台、电饼铛 1 台、蒸箱 1 台、电炸炉 2 台、冰柜 1 台、多功能搅拌机 12L 一台、压面机 1 台、案板 12 台、电饼铛 2 台	1.水调面团类的制作 2.膨松面团类的制作 3.油酥类面点的制作 4.其他类面点的制作	1.中式面点常用设备及工具的使用与保养能力 2.中式面点制作的基本手法、水调面团、膨松面团、油酥面团、其他类面团品种制作能力 3.菜单的筹划、中点厨房设备布局与工艺流程等相关能力
3	西式面点实训室	大理石案板 4 台(带冰箱)、不锈钢工作台 8 台、三层六盘烤箱 1 台、醒发箱 1 台、开酥机 1 台、电冰箱 1 台、冷冻冰箱 1 台、搅拌机 8 台、和面机 1 台	1. 蛋糕制作 2. 面包制作 3. 西饼制作 4. 清酥混酥制作 5. 泡芙制作 6. 冷冻甜食制作	1.西式面点常用设备及工具的使用与保养能力 2.西式面点制作的基本手法、西式点心的制作工艺、面包制作工艺、常用装饰品等能力 3.菜单的筹划、西点厨房设备布局与工艺

				流程等相关能力
4	烹饪基本功实训室	双炒双温灶（无动力系统）6台、双通工作台6台、双星沥水台2台	1.翻锅训练 2.刀工训练 3.面点基本功训	1.翻锅能力 2.刀工能力 3.面点基本功能能力

3.校外实习基地要求

校外实习实训基地要求能满足学生的实训要求定期轮岗实习实训；实训基地要求在四星级以上或本地知名的企业。每个实训基地要求能可以安排 10 名实习的学生。

（三）教学资源

1.教材选用要求

（1）以适用性为基础，重视先进性。

适用性是选用中职专业课教材的必要原则，教材的结构和内容需要符合中职教学的基本规律，与该专业人才培养目标和方向一致，同时要符合课程大纲的教学要求，符合基本的认知规律，还要能与学生的知识水平和接受能力相匹配。另外，中职专业课教材应体现教学内容的先进性、科学性，能够将该专业的新成果和新思路融入教材中，展示该专业的最新发展水平。

（2）逻辑性与稳定性统一。

逻辑性要求中职教材内容应该由浅入深、由理论到实践、由具体到抽象，而且教材的各章节之间、篇章之间、课后练习题之间要体现出一定的逻辑性。另外，专业基础课和专业技能课最好选用同一个系列教材，保证知识的良好衔接，避免知识的脱节和重复；教材也不能频繁更换，否则会影响教学效果和教学秩序，让教师和学生都不能适应。

（3）实践和理论统一，突出实践性。

中职专业课教材不仅要具备理论基础，更要具有实践性、可操作性，理论与实践相结合。但是我国中职教育以培养学生掌握基本专业技能为主要任务，中职学校的毕业生大部分都在行业一线从事生产、建设、管理、服务等相关工作，因此，中职的专业教材要将侧重点放在将理论与实例、案例分析的结合点上，使学生可以有效掌握相关的知识和应用，突出实践性。

2.图书文献配备要求

重点采集具有实用性、普及性，有助于提高教师教学、学生实际操作技能，有助于强化学生的职业道德的文献。除了将本校利用率高的资料与教学、实训比

较密切的学科文献作为本馆重点收藏外，还应购进适量的非专业性文献，以扩大师生的知识视野，满足读者的广泛需求。

3.数字资源配备要求

面向教育现代化的发展目标，我国教育信息化近年来的实践带来了教育形式、教学模式和学习方式乃至教育思想和观念的不断变革，也为解决当下中国教育面临的教育公平、教育质量等问题提供了切实有效的解决方案，发挥的作用日益凸显。我国数字教育资源公共服务模式发生了历史性变化，数字资源已成为教育资源的重要组成部分，正在从以上传下载方式应用为主，走向以网络学习空间为主要载体的整合、交流、共享。

(四) 教学方法

“讲—演—练—评”四位一体教学模式，即教师首先进行课堂讲授、教学演示，然后学生进行练习，最后教师评价。

讲，即讲授，指教师将相关的理论知识先行讲解，讲明实训实习要求，把“讲”融合到实训教学中。

演，即演示，指教师在教学过程中，模拟真实的工作情境和职业氛围，示范演示工作过程，使学生明白职业岗位的技能操作要领。

练，即练习，指学生根据教师的讲解、演示，在实训岗位动手操作，亲身体会技能操作的步骤和要领。

评，即评价，指教师针对学生的操作，按照既定的指标进行评定。评价主要采用自评与互评、点评和测评相结合的方式，即在教师讲解、演示和学生操作、训练后，教师对学生掌握和运用专业技能的情况分别通过学生自评与互评、教师现场点评和综合项目测评进行评价。

“讲演练评、课岗融通”的教学模式中四个环节或同步或交叉，相互依存，构成了完整的教学体系，其中学生的实践实训是达到培养目标的关键环节。课堂、实训室与工作场所融为一体，形成“学、做、用”三合一的教学与生产环境。通过能力递进，课位融通，证书导向的“三维交互式”课程体系，强化学生专业知识，有效地提高学生的职业综合能力，培养餐饮业素质技术技能人才。

(五) 学习评价

根据本专业培养目标和人才理念，建立科学的评价标准。教学评价体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，吸收行业参与。与校内外评价相结合，职业技能鉴定与学业考核相结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程性

评价与结果性评价相结合，不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更关注知识在实践中运用与解决实际问题的能力，重视规范操作，文明生产等职业素质的养成，以及节约能源、保护环境等意识与观念的树立。

成绩由平时成绩、期末考试（查）组成，按平时成绩 30%、期末考试（查）70%计算课程成绩。

（六）质量管理

1、完善校企合作机制建设

以“人才共育、过程共管、成果共享、责任共担”为指导思想，建立科学的人才质量监控与保障体系；逐步完善以教务科和教学督导科为核心、企业行业参与的人才培养质量监控体系；加强人才质量信息的收集与反馈，建立人才培养质量标准，及时纠正培养过程中的偏差，实现对专业教学质量的全过程、全方位管理，确保专业教学质量的不断提高。

2、突出重点，建设教学质量过程管理体系

对期中期末考试考核的内容和形式进行改革，改革传统的单一的卷面考核方式，形成符合职业能力培养要求的全面的专业考核体系和评价机制；课内实训成绩以平时成绩（如操作行为规范、平时作业、出勤情况）的方式计入期末总评成绩。对实践性较强的部分课程，则采取以实践性考核方式为主的考核方式，即期末每门课程随课程结束进行考查考核，评定成绩，着重实际动手、创新和操作规范。

3、建立健全教学质量监控评价体系

建立健全对学生综合多元的评价机制，促进学生全面发展；在学生顶岗实习期间，深入各实习企业进行实习过程监控，对实习教学过程实施总体考核与评价，并对各类问题进行处理。

4、校企合作，加强顶岗实习管理

实施校企合作方式，构建工学结合的教学模式；确立订单式培养目标，合作制定专业人才培养目标；共同加强对学校师资队伍的培养；为学生的就业提供平台，为学生的发展奠基。

九、毕业要求

（一）学分和学时

学校实行学分制管理，18 学时计为 1 个学分，军训、入学教育、社会实践、毕业作品等活动，以 1 周为 1 学分。

本专业教学计划安排 200 学分，其中：公共文化课程 56 学分，专业课程 96

学分，校外工学结合的实训为 50 学分，拓展课程 20 学分，拓展课程中选修课程不高于 10 学分。

学生必须修满 170 学分。

(二) 职业资格要求

学生应经过劳动部门的考核取得中餐烹调师（或中式面点师）职业资格证书。