

# 江苏联合职业技术学院武进分院

## 中西面点专业 2022 级实施性人才培养方案

### 一、专业名称及代码

专业名称：中西面点工艺

专业代码：540203

### 二、入学要求

初中应届毕业生

### 三、修业年限

5 年

### 四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或技术领域举例	职业资格或职业技能等级证书举例
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (62)	中式面点师 (4-03-01-02)	烹饪技能操作、餐饮部门、企事业单位的后勤餐饮服务部门、独立中西面点企业、烘焙企业，从事技能工作，技术研发和管理工作	1. 中式面点师(中级) 2. 西式面点师(中级) 3. 中式面点师(高级) 4. 营养配餐师(中级)

### 五、培养目标与培养规格

#### (一) 培养目标

本专业培养理想信念坚定，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，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向各类餐饮企业，能够从事中西面点各岗位专业技术性工作的高素质复合型技术技能人才。

#### (二) 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

##### 1. 素质

(1) 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，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、全球视野和市场洞察力。

(4) 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。

(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能提升身体综合素质服务专业发展的运动项目，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够很好的掌握服务菜肴创新与审美的艺术项目（音乐与美术）。

## 2. 知识

- (1) 掌握必备的政治理论、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、安全消防、文明生产等相关知识。
- (3) 熟悉中西方餐饮文化。
- (4) 掌握饮食营养与卫生安全知识。
- (5) 掌握烹饪原料、营养配餐知识，掌握中式面点和西式面点工艺知识。
- (6) 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。
- (7) 掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识。
- (8) 了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

## 3. 能力

- (1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。
- (2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。
- (3) 具有文字、表格、图像等信息处理能力及本专业必需的信息技术应用能力。
- (4) 具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。
- (5) 能够完成中式面点、西式面点、中西地方风味名点的制作。
- (6) 具有厨房生产组织和管理能力。
- (7) 具有餐饮企业基层管理能力。
- (8) 具有餐饮产品设计开发能力。
- (9) 具有宴会策划与餐饮营销能力。

## 六、课程设置及要求

本专业课程设置框架主要包括公共基础课程体系和专业（技能）课程体系。公共基础课程体系包括思想政治课程模块和文化课程模块；专业（技能）课程体系包括专业（群）平台课程模块、专业核心课程模块、专业方向课程模块等。

### （一）主要公共基础课程教学内容及目标要求

序号	课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
1	中国特色社会主义 (36)	阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容。	紧密结合社会实践和学生实际，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。
2	心理健康与职业生涯 (36)	阐释职业生涯发展环境、职业生涯规划；正确认识自我、正确认识职业理想与现实的关系；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；提升职业素养的方法；良好的人际关系与交往方法；科学的学习方法及良好的学习习惯等。	通过本课程的学习，学生应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规划，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，掌握制订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。
3	哲学与人生 (36)	阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确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。	通过本课程的学习，学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，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。
4	职业道德与法治 (36)	感悟道德力量；践行职业道德的基本规范，提升职业道德境界；坚持全面依法治国；维护宪法尊严，遵循法律规范。	通过本课程的学习，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建设、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。
5	思想道德与法治 (51)	<p>本课程包括知识模块和实践模块。</p> <p>知识模块：做担当民族复兴大任的时代新人，确立高尚的人生追求，科学应对人生的各种挑战，理想信念内涵与作用，确立崇高科学的理想信念，中国精神的科学内涵和现实意义，弘扬新时代的爱国主义，坚定社会主义核心价值观自信、践行社会主义核心价值观的基本要求，社会主义道德的形成及其本质，社会主义道德的核心、原则及其规范，在实践中养成优良道德品质，我国社会主义法律的本质和作用，坚持全面依法治国，培养社会主义法治思维，依法行使权利与履行义务。</p> <p>实践模块：通过课堂讨论、经典回放、文献报告等课堂实践，校外参观学习、假期社会调查等社会实践，实现理论学习与实践体验的有效衔接。</p>	紧密结合社会实践和学生实际，运用辩证唯物主义和历史唯物主义世界观和方法论，引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观，解决成长成才过程中遇到的实际问题，更好适应大学生活，促进德智体美劳全面发展。
6	毛泽东思想和中国特色社会主义	阐述马克思主义中国化理论成果的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，毛泽东思想的主要内容及其历	旨在从整体上阐释马克思主义中国化理论成果，既体现马克思主义中国化理论成果形成和发展的历史逻辑，又体现这

	主义理论体系概论 (34)	史地位,邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观各自形成的社会历史条件、形成发展过程、主要内容和历史地位,习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容及其历史地位,坚持和发展中国特色社会主义的总任务,系统阐述“五位一体”总体布局和“四个全面”战略布局,全面推进国防和军队现代化,中国特色大国外交、坚持和加强党的领导等。	些理论成果的理论逻辑;既体现马克思主义中国化理论成果的整体性,又体现各个理论成果的重点和难点,力求全面准确地理解毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系,尤其是马克思主义中国化的最新成果——习近平新时代中国特色社会主义思想,引导学生增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信,努力培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。
7	习近平新时代中国特色社会主义思想概论 (51)	阐释习近平总书记关于新时代坚持和发展什么样的中国特色社会主义、怎样坚持和发展中国特色社会主义论述的重大理论创新和现实意义。阐释习近平总书记思想的辩证唯物主义和历史唯物主义哲学基础,习近平总书记思想所彰显的坚定理想信念,展现的真挚人民情怀,贯穿的高度历史自觉,体现的鲜明问题导向,充满的无畏斗争精神,饱含的深厚天下情怀等。	系统学习和理论阐释的方式,运用理论与实践、历史与现实相结合的方法,引导学生全面深入地理解习近平新时代中国特色社会主义思想的理论体系、内在逻辑、精神实质和重大意义,提高学习和运用的自觉性,增强建设社会主义现代化强国和实现中华民族伟大复兴中国梦的使命感。
8	形势与政策 (24)	以马列主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想和科学发展观为指导,紧密结合国内、国际发展形势和热点问题,特别是国家路线方针政策以及国内外重大事件等,针对学生的思想实际开展形势与政策教育教学,教育和引导学生正确认识国情,正确理解党的路线、方针和政策,激发爱国热情和提高社会主义觉悟。	以国内、国际形势与政策教育为主线,帮助学生全面正确地认识党和国家面临的形势和任务,增强实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标的信心和社会责任感。并把理论渗透到实践中,指导自己的行为,提高当代大学生投身于国家经济建设事业的自觉性和态度,明确自身的人生定位和奋斗目标。
9	语文 (278)	本课程分为基础模块(必修)、职业模块(限定选修)、拓展模块(选修)。 基础模块:语感与语言习得,中外文学作品选读,实用性阅读与口语交流,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。 职业模块:劳模、工匠精神作品研读,职场应用写作与交流,科普作品选读。 拓展模块:思辨性阅读与表达,古代科技著述选读,中外文学作品研读。	正确、熟练、有效地运用祖国语言文字;加强语文积累,提升语言文字运用能力;增强语文鉴赏和感受能力;品味语言,感受形象,理解思想内容,欣赏艺术魅力,发展想象能力和审美能力;增强思考和领悟意识,开阔语文学习视野,拓宽语文学习范围,发展语文学习潜能。

10	数学 (278)	<p>本课程分为必修模块、选修模块、发展（应用）模块。</p> <p>必修模块：集合、不等式、函数、三角函数、数列、平面向量、立体几何、概率与统计初步、复数、线性规划初步、平面解析几何、排列、组合与二项式定理等。</p> <p>选修模块：逻辑代数初步、算法与程序框图、数据表格信息处理、编制计划的原理与方法（学校可根据实际需求在上述四个部分内容中选择两部分内容进行教学）。</p> <p>发展（应用）模块：极限与连续、导数与微分等内容，或专业数学（如线性代数）。</p>	<p>提高作为高技能人才所必须具备的数学素养。获得必要的数学基础知识和基本技能；了解概念、结论等的产生背景及应用，体会其中所蕴涵的数学思想方法；提高空间想象、逻辑推理、运算求解、数据处理、现代信息技术运用和分析、解决简单实际问题的能力；发展数学应用意识和创新意识，形成良好的数学学习习惯。</p>
11	英语 (244)	<p>本课程分为必修模块、选修模块。</p> <p>必修模块以主题为主线，涵盖语篇类型、语言与技能知识、文化情感知识。</p> <p>在自我与他人、生活与学习、社会交往、社会服务、历史与文化、科学与技术、自然与环境和可持续发展8个主题中，涵盖记叙文、说明文、应用文和议论文等文体，并涉及口头、书面语体。</p> <p>语言与技能知识包括语音知识、词汇知识、语法知识、语篇知识、语用知识。</p> <p>文化情感知识包括中外文化的成就及其代表人物、中外传统节日和民俗的异同、中外文明礼仪的差异、相关国家人文地理、中华优秀传统文化等。</p> <p>选修模块：依据与职业领域相关的通用职场能力设立求职应聘、职场礼仪、职场服务、设备操作、技术应用、职场安全、危机应对、职场规划等主题。</p>	<p>掌握英语基础知识和基本技能，发展英语学科核心素养。能运用所学语言知识和技能在职场沟通方面进行跨文化交流与情感沟通；在逻辑论证方面体现出思辨思维；能够自主、有效规划个人学习，通过多渠道获取英语学习资源，选择恰当的学习策略和方法，提高学习效率。</p>
12	信息技术 (136)	<p>本课程分为基础模块（必修）和拓展模块（选修）。</p> <p>基础模块：信息技术应用基础、网络技术应用、图文编辑、数据处理、演示文稿制作、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能。</p> <p>拓展模块：维护计算机与移动终端、组建小型网络、应用办公云、制作实用图册、绘制三维数字模型、编制数</p>	<p>了解信息技术设备与系统操作、程序设计、网络应用、图文编辑、数据处理、数字媒体技术应用、信息安全防护和人工智能应用等相关知识；理解信息社会特征；遵循信息社会规范；掌握信息技术在生产、生活和学习情境中的相关应用技能；具备综合运用信息技术和所学专业知識解决职业岗位情境中具体业务问题的信息化职业能力。</p>

		据报表、创作数字媒体作品、体验VR/AR应用、开设个人网店、设计应用程序、保护信息安全（不同类别的专业可根据实际需求选择2—3个专题进行教学）。	
13	体育与健康 (310)	<p>本课程分为基础模块和拓展模块（选修）。</p> <p>基础模块：包括体能和健康教育。</p> <p>拓展模块：运动技能系列，包括球类、田径类运动、体操类运动等项目。</p>	执行教育部颁布的《职业学校体育与健康课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修和任意选修教学内容，由学校结合教学实际、学生发展需求，在课程标准的拓展模块中选择确定。
14	历史 (68)	<p>本课程分为基础模块和拓展模块（选修）。</p> <p>基础模块：包括中国历史和世界历史。中国历史内容包括中国古代史、中国近代史和中国现代史，世界历史包括世界古代史、世界近代史和世界现代史。</p> <p>拓展模块：在基础模块教学的基础上，结合职业学校专业特点开设的选修课程，开设“职业教育与社会发展”、“历史上的著名工匠”两部分内容。</p>	执行教育部颁布的《职业学校历史课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。学校可结合办学特色、专业情况和学生发展需求，增加不超过18学时的任意选修内容（拓展模块），相应教学内容依据课程标准，在部颁教材中选择确定。
15	创业与就业教育 (34)	<p>职业生涯规划与设计、创业精神与创业能力、企业的组建与经营、创业计划书撰写、择业方法与应聘技巧、就业形势与政策分析、就业协议与程序。</p>	<p>能规范撰写职业生涯规划书；能分析我国创业环境与扶持政策，掌握创业精神的概念和原理，能客观评估创业者素质和能力；知道组建企业的基本流程，能描述企业经营与管理的要领，能撰写创业计划书；掌握择业应具备的能力，能运用应聘技巧；会分析就业政策、就业形势以及专业就业前景；能看懂就业协议书的内容并独立签订协议；能独立办理就业手续。</p>
16	劳动教育 (17)	<p>劳动教育以实习实训课为主要载体开展，包括劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育。</p>	<p>结合专业人才培养，增强学生职业荣誉感，提高职业技能水平，培育学生精益求精的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，注重围绕创新创业，结合学科和专业积极开展实习实训、专业服务、社会实践、勤工助学等，重视新知识、新技术、新工艺、新方法应用，创造性地解决实际问题，使学生增强诚实劳动意识，积累职业经验，注重培育公共服务意识，使学生具有面对重大疫情、灾害等危机主动作为的奉献精神。</p>
17	艺术(34)	<p>本课程分为基础模块（必修）和拓展模块（选修）。</p> <p>基础模块：包括音乐鉴赏与实践、</p>	<p>掌握必备的艺术知识和表现技能，感受艺术作品的形象及情感表现，识别不同艺术的表现特征和风格特点，体会不同</p>

		<p>美术鉴赏与实践。</p> <p>拓展模块：舞蹈、设计、工艺、戏剧、影视。</p>	<p>地、不同时代艺术的风采；依据艺术原理和其他知识对艺术作品和现实中的审美对象进行描述、分析、解释和判断，丰富审美经验，提高审美判断能力，陶冶道德情操，塑造美好心灵，形成健康的审美情趣；运用特定媒介、材料和艺术表现手段或方法进行创意表达，尝试解决学习、工作和生活中问题；从文化的角度分析和理解作品，认识文化与艺术的关系；了解中国文化的源远流长和博大精深，坚定文化自信，尊重人类文化的多样性。</p>
--	--	---	--

(二) 主要专业（群）平台课程教学内容及目标要求

序号	课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
1	中西饮食文化 (68)	中西方民族饮食文化理论基础、面点文化的区域性、层次性；中国茶点文化以及西方酒文化。	使学生熟悉和了解中西方民族饮食文化理论基础、饮食文化的区域性、层次性；中国茶点文化以及西方酒文化等使学生深刻了解中西饮食文化的概念与内容、基本状况；熟悉面点文化的理论基础；掌握中西面点文化区域性和层次性的特征；了解中国的茶点文化和西方酒文化。
2	烹饪原料学 (72)	烹饪原料基础知识；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。	熟悉和了解常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法；能识别烹饪原料，并能鉴别原料的优劣质量，掌握原料的使用方法。
3	烹饪基础 (140)	烹饪工具及使用保养方法；烹饪刀法的操作方法、技术要领和应用；原料切配技术；鲜活烹饪原料的初步加工；分档及整料去骨；干货原料初步加工；热菜的配菜；勺功基础；基础菜肴制作；基础面点制作。	通过讲授与实习，使学生掌握刀工必备的工具及使用保养方法；能掌握烹饪刀法的操作方法、技术要领和应用；掌握原料切配技术；鲜活烹饪原料的初步加工；分档及整料去骨；干货原料初步加工；热菜的配菜；勺功基础；基础菜肴制作；基础面点制作。

序号	课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
4	西餐工艺基础 (136)	西餐常用的烹调方法,不同的烹饪工艺对菜肴质量的影响;西餐烹饪原料的初步加工、刀工刀法、切割分档、原料搭配组合;菜品装盘装饰;不同国别菜系之间工艺上的区别与联系。	熟悉和了解西餐烹调过程中常用的工艺;清楚不同的烹饪工艺对菜肴质量的影响;掌握几种常见烹饪工艺;学会西餐烹饪原料的初步加工、刀工刀法、切割分档、原料搭配组合;熟练掌握 20 几种常用的烹调方法;学会菜品装盘装饰;能解释不同国别菜系之间工艺上的区别与联系。
5	烹饪营养学 (72)	营养基础知识;烹饪原料的营养价值;合理烹饪与平衡膳食;合理的烹调方法;微生物概述;食品常用的储存方法;化学农药污染与残留;食品包装材料和容器的卫生;食品安全法与食品卫生五四制;食品加工的卫生要求。	了解人体所需的营养素,常用烹饪原料的营养价值;能熟悉各类食品的卫生要求;能正确识别被污染的食品并及时预防;能正确了解食物中毒的知识及其预防;能科学、合理、卫生地对食物进行加工与烹调;能对食品合理储存;了解餐饮相关的卫生要求与管理。
6	食品卫生与安全 (34)	食品安全的概念、引起食源性疾病的原因;食品加工和保藏过程中可能会出现的卫生问题;各类食品的卫生问题;预防食物中毒和食品污染的措施;处理食物中毒的一般急救措施。	通过教学,使学生了解引起食源性疾病的原因;了解食品加工和保藏过程中可能会出现的卫生问题;了解各类食品的卫生问题;掌握预防食物中毒和食品污染的措施;掌握处理食物中毒的一般急救措施。
7	烹饪工艺美术 (68)	烹饪与美学概述;烹饪造型图案;烹饪图案的写生与创作;烹饪图案形式美法则;烹饪菜点的造型与拼摆;烹饪综合造型艺术;烹饪艺术造型赏析。	了解美学基础知识,熟悉烹饪美学的内容;掌握美术基础知识在烹饪工艺中的运用;了解菜点美的意义和要素;掌握菜点造型艺术手法。
8	烹饪专业英语 (68)	中西烹饪过程中常见的短语表达方式,理解中西烹饪短文的意义。菜品名称翻译;简单的对话和常用的行业术语。	着重介绍中西烹饪过程中常见的短语表达方式,让学生自行编制对话,完成相应的作品,强化对文章的理解。懂得如何翻译菜品名称,学会简单的对话和常用的行业术语。



(三) 主要专业核心课程教学内容及程目标要求

序号	课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
1	中式面点制作工艺 (176)	面点制作基础知识;水调面团品种制作;膨松面团品种制作;油酥面团品种制作;米粉面团品种制作;其他面团品种制作。	从整体上初步认识中式面点制作的工艺流程;熟悉和了解中式面点制作相关的专业理论;掌握中式面点四大面团的制作技能,具备中式面点制作的基本职业能力;掌握常用面点品种的组织方法。
2	西式面点制作工艺 (144)	西点原料、设备设施认知;西点常用的成熟与成形技法;常用霜饰、馅料及少司调制;面包知识与技能;蛋糕知识与技能;饼干、派与蛋挞知识与技能;甜品知识与技能。	通过讲授与示范、模仿与实习,学习西点原料、设备知识,训练常用的成熟与成形技法,学会调制常用的霜饰、馅料及少司,掌握常用的西点制品制作技能,学会制作常见的西式面点制品。
3	面包制作工艺 (170)	面包的发展历史;面包相关原料的知识,以及他们对发酵的影响;面包发酵原理;面团配方、调制方法及注意点;发酵箱的使用;发酵程度的判断;发酵面团的成型方法。简单的面包品种工艺的介绍。	学生了解面包的发展历史;掌握面包相关原料的作用以及他们对发酵的影响;了解发酵的原理;掌握发酵面团调制步骤和方法;学会发酵箱的使用;掌握判断面团的发酵程度的方法。握发酵面团的成型方法。学会基本的面包品种,如小餐包、吐司。
4	蛋糕制作工艺 (170)	熟悉制作海绵蛋糕、油脂蛋糕、戚风蛋糕、卷筒蛋糕、慕斯蛋糕、蛋糕装饰、下午茶蛋糕、创意主题蛋糕装饰等。	学会根据不同的客人要求选择和制作相关的品种,能够用不同材料和装饰表达蛋糕主题;能够根据顾客的价格范围灵活地控制成本。
5	营养配餐 (106)	营养学基础知识;能量及营养素;营养配餐的相关基础知识;科学配餐与食谱编制;不同人群的营养配餐;特殊人群的营养配餐。	了解各种营养素的营养知识及各类食物的营养特点;掌握进行营养配餐所需要的营养基本数据及指导原则;掌握运用计算法和食品交换法进行配餐的方法和步骤;熟悉各种人群的营养需求和膳食原则,能根据不同人群的不同营养需求为他们进行营养配餐;了解因饮食不当而引发的疾病及机理,熟悉特殊人群的膳食原则,能为他们设计营养食谱。
6	西式甜品制作 (68)	西式甜品的来源及相关文化;式甜品的类别和品种;学会经典的歌剧院蛋糕、提拉米苏、马卡龙、泡芙、芝士蛋糕、挞、派、拿破仑等制作方法。	了解西式甜品的来源及相关文化;了解甜点常用的原料;了解甜品的类别和品种;学会经典的歌剧院蛋糕、提拉米苏、马卡龙、泡芙、芝士蛋糕、挞、派、拿破仑等制作方法。
7	面点产品创新设计 (68)	面点设计概述,面点外观形象设计,面点色彩质感创新设计,面点味型、馅料创新,成熟方法设计创新,面点制作方法创新设计。	使学生熟悉和了解面点产品创新设计基本内容;掌握面点产品的色彩、质感、味型,能对面点产品的馅料、成熟方法进行创新,能自我设计面点产品的制作规范和操作要求。

8	现代厨房管理 (68)	厨房管理认知、厨房规划布局、厨房员工队伍建设、厨房生产原料管理、厨房菜点生产管理、厨房菜点销售管理、厨房成本生产管理、食品安全与厨房安全管理等	使学生熟悉和了解饭店餐饮部基本状况；熟悉和了解餐饮管理基本内容；了解和掌握餐饮服务与管理的内涵、掌握餐饮服务与管理知识，提升管理厨房的基础能力。
---	----------------	---	--

(四) 主要专业技能实训课程教学内容及目标要求

序号	课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
1	中式面点师(中级) 强化训练(30)	中式面点师中级工工考常规面点品种的操作强化训练。	熟练掌握工考指定品种操作，进一步强化基本功的操作训练。
2	西式面点师(中级) 强化训练(30)	西式面点师中级工工考常规面点品种的操作强化训练。	熟练掌握工考指定品种操作，进一步强化基本功的操作训练。
3	中式面点师(高级) 强化训练 (60)	中式面点师高级工工考创新制品、常规面点品种、自选品种的操作强化训练。	熟练掌握工考指定品种操作，进一步强化基本功的操作训练。
4	营养配餐师(中级) (30)	六大营养素的基础知识，对人体的作用、缺乏症以及食物来源；烹饪原料的营养价值；合理烹饪与平衡膳食；合理的烹调方法。营养配餐的基本方法和原则。	了解人体所需的营养素，常用烹饪原料的营养价值；能熟悉各类烹饪原料的卫生要求；能正确识别被污染的烹饪原料并及时预防；能正确了解食物中毒的知识及其预防；能科学、合理、卫生地对食物进行加工与烹调；能简单地进行营养配餐。
5	顶岗实习 (14周 420)	到餐饮企业的工作岗位参加一线岗位工作，综合运用所学的知识和技能完成一定的工作任务，获得烹饪岗位工作责任、专业能力、工作能力锻炼。	提升烹饪职业素养，进一步明晰烹饪工作岗位职责，熟练应用烹饪专业知识和技能。

## 七、教学进程总体安排表

### （一）教学时间表（按周分配）

学期	学期周数	理论教学		实践教学						入 学 教 育 与 军 训	劳 动 / 机动周
		授课周数	考 试 周数	技能训练		课程设计 毕业设计 （论文）		企业见习 顶岗实习			
				内 容	周 数	内 容	周 数	内 容	周 数	周 数	
一	20	16	1	专业认识						2	1
二	20	18	1								1
三	20	18	1								1
四	20	18	1								1
五	20	17	1	中 式 面 点 师（中级） 强化训练	1						1
六	20	17	1	西 式 面 点 师（中级） 训练	1						1
七	20	17	1	中 式 面 点 师（高级） 训练	1						1
八	20	17	1	中 式 面 点 师（高级） 训练	1						1
九	20	17	1	营 养 配 餐 师（中级）	1						1
十	20					毕 业 设计	4	顶 岗 实习	16		
合计	200	155	9		6		4		16	2	9

### （二）教学进程安排表（见附录）

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

#### 1. 队伍结构

专任专业教师与在籍学生之比 1:23，以中青年教师为主体，职称、年龄结构合理。

#### 2. 专任教师

专任专业教师有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，研究生学历（或硕士学位）33%，高级职称 100%；获得与本专业相关的高级工以上职业资格 100%，具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力，具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究，每年下企业实践不少于 1 个月。

#### 3. 专业带头人

专业带头人具有副高职称，是常州大麻糕非物质文化遗产传承人，能够较好地把握国内外行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强。

#### 4. 兼职教师

兼职教师占专业教师比例 33%，100%以上具有中级以上技术职称或高级工以上职业资格，具备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的实际工作经验，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

#### (二) 教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所必需的专业教室、实训室和实习基地。

##### 1. 专业教室基本条件

一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

##### 2. 校内实训室基本要求

本专业校内实训实习具有西餐烹饪实训室、食品雕刻实训室、面点基础实训室、烹饪初加工实训室、中式面点实训室、中式面点实训室、烹饪示范实训室等主要实训室，主要实施设备见下表（按每班 40 人计算）：

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
西餐烹调实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	—
	电化教育设备	1	—
	双头燃气灶	20	2400×1200×800H
食品雕刻实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	—
	电化教育设备	1	—
	双头燃气灶	10	2400×1200×800H
	不锈钢烟罩	1	—
面点基础实训	模拟灶台炉架	20	2400×1200×800H
	电化教育设备	1	—
	不锈钢工作台连单星盆	35	1800×800×800/150H
	刀具存放柜	10	1600×760×800H
烹饪初加工实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	—
	电化教育设备	1	—
中式面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	木质面点操作台	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	双头燃气灶台	10	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	—

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
西式面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	工作台连下一层	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	落地式燃气单缸油炸炉	5	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	多层电烤箱	2	1600×760×800H
烹饪示范实训	不锈钢炉灶	2	2400×1200×800H
	不锈钢工作台	2	1800×800×800/150H
	不锈钢双星盆台	2	1600×760×800H
	电化教育设备	1	—
	不锈钢烟罩	1	—

### 3. 支持信息化教学基本要求

本专业具有利用数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；教师能开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，提升教学效果。

#### （三）教学资源

教学资源主要包括能够满足学生学习、教师教学和科研等需要的教材、图书文献以及数字教学资源等。

##### 1. 教材选用基本要求

执行江苏联合职业技术学院关于教材开发和教材选用的相关管理制度，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

##### 2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献包括：有关烹饪专业理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书。

##### 3. 数字教学资源配备基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

#### （四）教学方法

教学方法是课程内容、教学目标实现的重要手段，教学方法的选择和运用与课程体系、教学模式、教学组织形式和谐、统一。

1. 体现“以金课为目标”，打造有效课堂、有效教学，呈现教学的先进性和互动性。
2. 体现“以学生为主体”，调动学生的主观能动性、创造性和自主性。
3. 体现“以能力为重点”，培养学生分析问题、解决问题以及应用专业知识和专业技能实际问题的能力。
4. 体现“以发展为基础”，适应以数字化、信息化、智能化为基础的新理念、新技术、新工艺、新材料而形成的职业教育教学技术发展时代要求。

#### （五）学习评价

围绕本专业培养目标、培养规格、技能素养和课程性质、功能，建立与之相适应、激励与约束相结合的学习评价模式。

##### 1. 坚持学生中心

学习评价落实立德树人的根本任务，促进学生德智体美劳全面发展。

##### 2. 坚持标准引领

依据国家职业教育专业教学标准和职业技能等级标准的要求，将课程标准和行业企业等社会用

人标准的有机结合，把职业技能等级标准纳入学习质量评价之中。

### 3. 坚持多方评价

学院、学校、教师、学生、校企合作企业等多方、多视角学习评价机制。学院对本专业选择相应课程进行课程教学质量、学习质量和学习成绩监测。

### 4. 坚持过程评价与结果评价

改革评价方式，注重学生学习过程评价和学习结果评价相结合，发挥学习评价的激励和导向功能。

## （六）质量管理

1. 建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到本专业人才培养规格要求。

2. 完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、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。

4. 加强专业教研活动，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。

5. 建立人才培养方案实施的监管体系，加强对人才培养方案实施情况的检查视导和必要的质量监测。

## 九、毕业要求

学生学习期满，经考核、评价，符合下列要求的，予以毕业：

1. 在校期间思想政治操行考核合格。

2. 完成学校实施方案所制定的各教学环节活动，各门课程成绩考核合格。

3. 取得学校实施方案所规定的全国计算机一级、中式面点师（高级）、西式面点师（中级）或相对应的基本学分。

4. 修满学校实施方案所规定的学分。

## 十、编制说明

### （一）编制依据

1. 《国家职业教育改革实施方案的通知》（国发〔2019〕4号）。

2. 《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）。

3. 《省政府办公厅关于深化产教融合的实施意见》（苏政办发〔2018〕48号）。

4. 教育部颁《高等职业学校烹饪专业教学标准》。

5. 《江苏联合职业技术学院关于专业人才培养方案制（修）订与实施工作的指导意见》（苏联院〔2019〕12号）。

6. 江苏联合职业技术学院《关于人才培养方案中公共基础课程安排建议（试行）的通知》（苏联院教〔2020〕7号）。

### （二）执行要求

1. 规范实施“4.5+0.5”人才培养模式，每学年教学时间40周，顶岗实习时间为16周，1周计30学时、1学分。入学教育和军训安排在第一学期开设。

2. 理论教学和实践教学按16—18学时计1学分（小数点后数字四舍五入）。军训、入学教育、社会实践、毕业设计（或毕业论文、毕业教育）、顶岗实习等，1周计30个学时、1个学分。学生

取得行业企业认可度高的有关职业技能等级证书或已掌握有关技术技能，按一定规则折算为学历教育相应学分。

3. 本方案所附教学进程安排表（见附表）以江苏联合职业技术学院五年高职《烹饪工艺与营养指导性人才培养方案》为参考依据，根据中西面点工艺专业特点和本校师资配置情况做了适当调整，总学时为 5077 学时，总学分为 274 学分。其中公共基础课 1781 学时，占总学时的 35.1%；专业技能课 2794 学时（不含任意选修课），占总学时的 55%；任意选修课 527 学时，占总学时的 10.3%；其他类教育活动 60 学时，占总学时的 1.2%。

4. 学校坚持立德树人根本任务，全面加强思政课程建设，整体推进课程思政，充分发掘各类课程的思想政治教育资源，发挥所有课程育人功能。

5. 学校加强和改进美育工作，以书法、美术、音乐课程为主体开展美育教育，艺术教育安排 2 个学分的教学，选修内容安排 4 个学分的教学。并积极开展烹饪工艺美术的艺术实践活动。

6. 学校根据教育部要求，以实习实训课为主要载体开展劳动教育，并开设劳动精神、劳模精神和工匠精神专题教育 17 学时。同时，在其他课程中渗透开展劳动教育，在课外、校外活动中安排劳动实践。鼓励设立劳动周。

7. 各校应制定毕业论文（设计）课题范围和指导要求，配备指导老师，严格加强学术道德规范。

8. 凡是已经国家、省、市立项为现代学徒制试点项目的相关专业，可对专业（群）平台课程、专业核心课程的必设课程进行适当调整，并进行调整说明。

### （三）研制团队

汤泽民：江苏联院武进分院

陈 平：江苏联院武进分院

商红军：江苏联院武进分院

陈春华：江苏联院武进分院

严玉华：江苏联院武进分院

王 凯：江苏联院武进分院

龚剑锋：江苏省烹饪协会

刘长山：长轩糕点坊

高新伟：五谷禾食品工艺研发中心

王 东：江苏联院常州旅商分院

沈小雨：江苏旅游职业学院

# 十一、附录

2022 级中西面点工艺专业教学进程安排表

类别			序号	课程名称	学时与学分		周课时及教学周安排										考核方式	
					学 分	学 时	一		二		三		四		五		考 试	考 查
							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
							16+2	18	18	18	17+1	17+1	17+1	17+1	17+1	18		
公共基础课	思想政治课	必修课	1	中国特色社会主义	2	36	2										√	
			2	心理健康与职业生涯	2	36		2									√	
			3	哲学与人生	2	36			2								√	
			4	职业道德与法治	2	36				2							√	
			5	思想道德与法治	3	51					3						√	
			6	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	2	34						2					√	
			7	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	51							3				√	
			8	形势与政策	1	17									1			√
		限选	9	党史国史、改革开放史等	1	17								1				√
	文化课	必修课	10	语文	16	278	4	4	4	2	2						√	
			11	数学	16	278	4	4	4	2	2						√	
			12	英语	14	244	4	4	4	2							√	
			13	历史	4	68	2	2									√	
			14	体育与健康	18	310	2	2	2	2	2	2	2	2	2			√
			15	信息技术 (人工智能)	8	136	4	4									√	



			16	创业与就业教育	2	34								2			√	
			17	艺术（音乐或美术）	2	34					2						√	
	限选	18	健康与安全、化学、地理等	4	68	2	2										√	
	必修课	19	劳动教育	1	17						1							
	公共基础课小计				103	1781	24	24	16	10	10	6	5	3	5	0		
专业技能课程	专业平台课	1	中西饮食文化	4	68	2	2										√	
		2	烹饪原料学	4	72				4							√		
		3	烹饪基础	8	140	2	2	2	2							√		
		4	西餐工艺基础	6	136					2	4						√	
		5	烹饪营养学	4	72			4								√		
		6	食品卫生与安全	2	34									2			√	
		7	烹饪工艺美术	4	68							2	2				√	
		8	烹饪专业英语	4	68					2	2						√	
	专业平台课程小计				36	658	4	4	6	6	4	6	2	2	2	0		
	专业核心课程	1	中式面点制作工艺	10	176			2	4	4							√	
		2	西式面点制作工艺	8	144			4	4								√	
		3	面包制作工艺	10	170					2	4	4					√	
		4	蛋糕制作工艺	10	170					2	4	4					√	
		5	营养配餐	6	106			4	2								√	
		6	西式甜品制作	4	68							2	2					√
		7	面点产品创新设计	4	68									4				√
		8	现代厨房管理	4	68							2	2					√
	专业核心课程小计				58	970	0	0	6	12	10	8	12	4	4	0		
	专业拓展课程	1	风味小吃制作	8	136								4	4				√
		2	江苏名点制作	6	102								4	2				√
		3	面塑制作与赏析	8	136								4	4				√

		4	中西式快餐	6	102							4	2			√
	专业拓展课程小计			28	476	0	0	0	0	0	0	16	12	0		
	专业技能课小计			122	2104	4	4	14	18	14	14	22	18	0		
集中实践课程	1	中式面点师（中级） 训练		1	30					1w						√
	2	西式面点师（中级） 训练		1	30						1w					√
	3	中式面点师（高级） 训练		2	60							1w	1w			√
	4	营养配餐师（中级）		1	30									1w		√
	5	顶岗实习		14	420										14W	√
	6	毕业设计(或毕业论 文)		4	120										4W	√
	集中实践课程小计			23	690	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
选修课模块	1	公共选修课		14	238					4	4	4	4			√
	2	专业拓展选修课		12	204						4	4		4		√
	选修课模块小计			26	442	0	0	0	0	4	8	8	2	4	0	
其他类教育活动	1	入学教育		1	30	1W										√
	2	军训		1	30	1W										√
	其他类教育活动模块小计			2	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
合计				274	5077	28	28	28	28	28	27	27	27	0		

备注：

1. 公共选修课要求开设国家安全教育、节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养方面的选修课。
2. 专业拓展选修课可开设研学旅行服务与管理、茶艺、旅游急救、旅游摄影、地方民俗文化、世界遗产知识等课程，以及体现本地区、本校优势特色的课程或创业类、非遗类、博物馆类课程等。