

广西商业学校

中西面点专业
人才培养方案
(2025 级)

广西商业学校烹饪营养系
二〇二五年六月

目 录

| | |
|----------------------------|----|
| 一、专业名称及代码..... | 3 |
| 二、入学要求..... | 3 |
| 三、修业年限..... | 3 |
| 四、职业面向及主要续接专业..... | 3 |
| (一) 职业面向..... | 3 |
| (二) 主要接续专业..... | 3 |
| 五、培养目标与培养规格..... | 3 |
| (一) 培养目标..... | 3 |
| (二) 培养规格..... | 3 |
| 六、课程设置及要求..... | 5 |
| (一) 公共基础课设置及要求..... | 5 |
| (二) 专业课课程设置及要求..... | 8 |
| 七、学时安排..... | 12 |
| 八、教学进程总体安排..... | 12 |
| (一) 课程结构..... | 12 |
| (二) 学期教学活动周进程安排..... | 13 |
| (三) 教学进程安排..... | 13 |
| 九、实施保障..... | 18 |
| (一) 师资队伍..... | 18 |
| (二) 教学设施..... | 19 |
| (三) 教学资源..... | 20 |
| (四) 教学方法..... | 20 |
| (五) 学习评价..... | 21 |
| (六) 质量管理..... | 22 |
| 十、毕业要求..... | 22 |
| 十一、附录..... | 22 |
| (一) 专业人才培养方案专家论证表..... | 22 |
| (二) 专业人才培养方案审批表..... | 22 |
| (三) 专业人才需求与人才培养调研分析报告..... | 22 |
| (四) 专业人才培养方案优化调整审批表..... | 22 |

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

三年

四、职业面向及主要续接专业

（一）职业面向

| 所属专业大类（代码）A | 所属专业类（代码）B | 对应行业（代码）C | 主要职业类别（代码）D | 主要岗位类别（或技术领域）E | 职业资格证书或技能等级证书F |
|-------------|--------------|-----------|--|------------------|------------------------------|
| 旅游专业大类（74） | 中西面点（740203） | 餐饮业（62） | 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 | 中式面点技能等级证书 西式面点技能等级证书 |

（二）主要接续专业

高职：烹饪工艺与营养、餐饮服务与管理

本科：烹饪与营养教育、食品科学与工程、旅游管理

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业主要面向中西式餐饮行业，培养与本专业社会主义现代化建设要求相适应，具有良好职业素养，熟练掌握中西式面点专业知识与技能，能胜任蛋糕师、面包师、酒店中点师岗位等工作的高素质技能型人才。

（二）培养规格

由素质、知识、能力三个方面的要求组成。人才规格：本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

1. 素质

（1）具有正确的世界观、人生观、价值观。

（2）坚决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。

(3) 具有良好的职业道德、职业素养、法律意识。

(4) 崇尚宪法、遵守法律，遵规守纪，崇德向善、诚实守信，爱岗敬业，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。

(5) 尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力。

(6) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新精神。

(7) 勇于奋斗、乐观向上，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处，具有职业生涯规划的意识，具有较强的集体意识和团队合作精神。

(8) 具有良好的身心素质、健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的卫生习惯、生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

(9) 具有一定的审美和人文素养，具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，能够形成一两项艺术特长或爱好。

(10) 掌握法律基本知识，具备较强的法律意识和法制观念；

(11) 严格遵守我国的食品安全法规，具有诚实守信、严谨细致的职业意识。

2. 知识

(1) 掌握必备的思想政治理论、基本文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 了解中国面点文化和民族餐饮文化相关知识；

(3) 了解美术的基础知识与原理，熟悉基本审美特征，理解作品的思想情感与人文内涵。

(4) 知晓面点原料的选择、鉴别相关初如何加工的知识。

(5) 熟悉现代营养学和长寿保健食疗基础知识；

(6) 了解餐饮业发展，掌握餐饮企业成本核算、厨房管理、餐厅服务、烹饪英语相关知识；

(7) 了解食品安全相关法律法规，掌握食品安全相关知识，能按照食品安全相关知识执行实践操作；

(8) 掌握面点设备简单维护知识；

(9) 能够运用所学知识，独立思考、分析、解决餐饮企业生产过程中出现的各种实际问题。

3. 技能

(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) 具备常用面点原料分类、鉴别的能力。

(4) 掌握制作中式面点的基础技法，能独立制作基础常见面点品种的能力。

(5) 具备正确运用蒸、炸、烤、煎等中式面点制熟的能力。

(6) 具备原料调配与预制加工的能力。

(7) 具备制作简单西式点心及冷冻制品的能力。

(8) 具备制作简单蛋糕及日常生日蛋糕裱花的能力。

(9) 具备制作简单面包的能力。

(10) 具备使用一般基础的信息化设备与软件。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业课。

公共基础课分为必修课程和限定选修课程。必修课程包括思想政治课，文化课，体育与健康，艺术（或音乐、美术），历史。限定选修课程包括劳动教育、职业素养等相关课程。

专业技能课包括专业基础课和专业核心课，实习实训是专业核心课教学的重要内容，含校外实训、顶岗实习等多种形式。

（一）公共基础课设置及要求

| 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 计划学时 |
|-----------|--|------|
| 中国特色与社会主义 | 依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，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，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。 | 36 |

| | | |
|-----------------------|---|------------|
| <p>心理健康与职业 生涯</p> | <p>依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、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，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。</p> | <p>36</p> |
| <p>哲学与人生</p> | <p>依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，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价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。</p> | <p>36</p> |
| <p>职业道德与法治</p> | <p>依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，对学生进行职业道德和法治教育。帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。</p> | <p>36</p> |
| <p>语文</p> | <p>依据《中等职业学校语文课程标准》开设，对学生进行阅读与欣赏、表达与交流的教学以及语文综合实践活动的开展，使学生掌握必需的语文基础知识，并注重培养学生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，掌握具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力，使学生掌握基本的语文学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯，引导学生重视语言的积累和感悟，接受优秀文化的熏陶，提高思想品德修养和审美情趣，提高科学文化素养，以适应就业和创业的需要，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯的发展。</p> | <p>216</p> |

| | | |
|------|---|-----|
| 数学 | <p>依据《中等职业学校数学课程标准》开设，对学生讲授集合、不等式、函数、数列等内容的教学，使学生掌握必要的数学基础，培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力，使学生逐步养成良好的学习习惯、实践意识、创新意识和实事求是的科学态度，提高学生就业能力与创业能力。</p> | 180 |
| 英语 | <p>依据《中等职业学校英语课程标准》开设，对学生进行听、说、读、写、语音、词汇、语法的教学，帮助学生进一步学习英语基础知识，培养听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应用能力，激发和培养学生学习英语的兴趣，提高学生学习的自信心，帮助学生掌握学习策略，养成良好的学习习惯，提高自主学习能力，引导学生了解、认识中西方文化差异，培养正确的情感、态度和价值观。</p> | 180 |
| 信息技术 | <p>依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，对学生进行计算机基础知识、操作系统的使用、因特网应用、文字处理软件应用、电子表格处理软件应用、多媒体软件应用、演示文稿软件应用的计算机教学，使学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，提高学生计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体技术应用等方面的技能，培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力，使学生能够根据职业需求运用计算机，体验利用计算机技术获取信息、处理信息、分析信息、发布信息的过程。</p> | 108 |
| 艺术 | <p>依据《中等职业学校公共艺术课程标准》开设，以学生普遍具有一定认知基础、喜闻乐见的音乐和艺术作为主要教学内容，使学生了解科学的音乐欣赏体系，欣赏优秀的音乐作品，为美妙的乐声所陶醉，感受着精神境界的升华；丰富音乐素养，提高审美情趣，从而培养高尚的情操和品格。学习不同美术类型（绘画、书法、雕塑、工艺、摄影等）的表现形式与发展演变进程，使学生了解美术的基础知识、技能与原理，熟悉基本审美特征，理解作品的思想情感与人</p> | 36 |

| | | |
|-------|--|-----|
| | 文内涵，感受社会美、自然美和艺术美的统一，提高审美能力。 | |
| 体育与健康 | 依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，对学生进行健康教育专题讲座、田径类项目、体操类项目、球类项目教学，使学生掌握体育运动的基本技能和良好的锻炼身体的方法，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。 | 180 |
| 历史 | 依据《中等职业学校历史课程标准》开设，学生能够了解中国历史的基本知识，认识中国历史发展的总体趋势，对人类历史的延续与发展产生认知兴趣，感悟中华文明的历史价值和现实意义，形成爱国主义情感，开拓观察世界的视野，为形成正确的世界观、人生观和价值观，树立科学发展观，成为具有综合素质的合格公民奠定基础。 | 72 |

（二）专业课课程设置及要求

1. 专业基础课课程设置及要求

| 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 计划学时 |
|---------|---|------|
| 烹饪原材料知识 | 通过讲授，使学生熟练掌握常用原料的名称、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，并具备发现和使用烹饪新型原料的能力。 | 36 |
| 食品营养与卫生 | 通过讲授，使学生熟悉烹饪营养与卫生的基础知识；基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用；重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识；懂得食品卫生法。 | 36 |

| | | |
|---------|---|----|
| 原料加工技术 | 了解烹饪原料的产地、上市季节、营养价值及用途等基础知识，掌握主要的质量检验和储存保管方法，能运用原料知识指导烹饪实践。学习刀工基本原理、原料加工方法和切配知识，熟练掌握刀工、原料涨发、配菜等基本技能。能根据成品要求完成原料加工和配制。 | 72 |
| 餐饮服务与管理 | 能运用中西菜点知识、中西餐服务方式、文化与礼仪；能辨别餐饮用具的种类及用途，能按照规范标准进行餐厅基本服务技能的操作，能按照规范标准进行中餐厅早、午、晚餐服务；熟练进行各种西餐厅服务；能进行规范的宴会预订与服务；具有良好的实践能力和宴会设计能力，能进行初步的菜单设计、菜肴定价、服务质量管理。 | 36 |
| 旅游概论 | 能够描述旅游及其相关概念；辨别旅游活动的本质、内容、种类、表现形式，发展旅游业的基本要素及各要素之间的相互关系；能够阐述旅游简史，涵盖古代、近代、现代旅游及中国旅游发展情况；掌握旅游活动发展的基本规律；了解社会经济发展与旅游活动的关系，旅游对接待地区的基本影响以及旅游和旅游业的发展趋势，提高对旅游的认识。 | 36 |
| 服务礼仪 | 掌握礼仪知识，包括礼仪的基本概念、起源、功能及原则；了解个人形象塑造的重要性，掌握仪容、仪表、仪态规范，塑造职业形象；熟知社交礼仪规范及国际交往通则；了解饭店、旅行社、景区等主要岗位礼仪，并掌握各服务环节的礼仪和规范要求；了解社交礼仪禁忌及国际交往等知识，并能运用知识塑造职业形象 以提升服务质量。 | 36 |
| 管理学 | 了解管理、管理者概念等基础内容；了解管理理论的形成发展，包括中外早期思想及各阶段重要理论；掌握计划、组织、领导、控制、激励、沟通等职能的概念、类型、作用等；掌握管理者角色技能关系、决策计划方法、组织结构特点、领导理论艺术、控制激励方法及沟通技巧等，旨在培养学生的综合管理能力。 | 36 |

| | | |
|--------|--|----|
| 餐饮成本核算 | 掌握各种采购方式和采购流程以及采购成本控制的方法；掌握储存的各个环节、流程的内容以及相应的成本控制方法；全面了解和掌握生产各环节的成本核算与控制方法；学会服务和销售环节的成本控制，并掌握价格的核算与制定方法；领会和掌握经营效益分析的基本内容和方法。 | 36 |
|--------|--|----|

2. 专业核心课程设置及要求

| 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 计划学时 |
|--------|--|------|
| 中式面点技术 | I、II 学期教学内容为基本功学习熟练 5 种面团和馅心的制法，掌握制坯、成型、烹制等基础技法，能独立制作一些寻常面点品种。 | 144 |
| 中式面点工艺 | III 学期教学内容为职业资格证考证、1+X 粤点制作实训将教育部、人社部职业技能等级证书制度落到实处学期教学内容为广式早茶品种、中式烤点制作等，为即将毕业学生进行岗前预培训。 | 144 |
| 蛋糕制作技术 | I 学期通过学习 3 种蛋糕糊的理论知识；掌握 3 种蛋糕类型的制作程序和要领、技巧，能独立制作出生日蛋糕坯及不少于 8 款常温花式蛋糕。 II 学期通过裱花理论和工艺实践的教学，系统的传授裱花基本理论知识和基本技能，使学生熟练掌握不少于 5 种常用裱花的手法与技巧及蛋糕装饰的相关基础理论知识。熟悉掌握装饰蛋糕的基本类型及制作方法。 III 学期通过糕点装饰的相关基础理论知识。熟悉掌握蛋糕装饰的基本原料；学会蛋糕装饰类型的制作方法。 | 216 |
| 西式点心工艺 | II 学期通过对西式点心理论和工艺实践的教学，系统的传授西式点心基本理论，让学生了解基本知识和基本技能，使学生熟练掌握西式点心的基础制作工艺。 III 学期教学内容为面包烘焙工艺；能够独立制作一些简单并不复杂的基础面包 | 288 |

| | | |
|------------|---|----|
| 桂菜特色小吃制作 | 了解《桂菜特色小吃》的相关基础理论知识。熟悉掌握小吃的的基本原料;学会小吃的制作方法。并通过推广,弘扬本地区的优良饮食习惯。 | 72 |
| 中餐烹调技术 | 了解火候、调味,初步熟处理,挂糊、上浆、勾芡等烹调理论基本知识,熟练地掌握火候调味,初步熟处理,挂糊,上浆,勾芡等烹调方法,达到基本功熟练和具有一定的烹调操作技能,并能独立烹制基本菜肴和适合当地风味常规的一般筵席。 | 72 |
| 西餐热菜制作 | 了解西餐厨房的组织、学习使用西餐厨房设备与工具、认识西餐常用原料、掌握原料的初步加工、能独立制作基础汤和少司、头盘、汤菜、热菜、西式早餐、快餐与小吃等。 | 72 |
| 中点制作技术综合实训 | 按照国家职业资格中级中式面点师证书考核标准中的技能要求开展技术强化训练。 | 72 |
| 吧台服务技能 | 了解申购单、入库单、盘点单据的填写,学习吧台服务礼仪,掌握酒类、咖啡的基本知识和服务技能,以及其他非酒精饮料饮用水、碳酸饮料、果蔬饮料、乳品饮料等的基本知识和服务操作程序。 | 36 |

3. 专业选修课程设置及要求

| 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 计划学时 |
|------------|---|------|
| 西点制作技术综合实训 | 按照国家职业资格中级西式面点师证书考核标准中的技能要求开展技术强化训练。 | 72 |
| 广西特色饮食文化 | 了解区域文化和地区饮食,饮食发展史;了解广西饮食礼俗、茶酒文化、饮食养生文化等;能够描述广西特色饮食风味的分类、特色食材以及特色菜肴;能够理解并普及广西本土饮食文化知识、增强文化内涵和职业素养。 | 72 |
| 桂菜制作 | 了解广西独特饮食文化知识、广西特色菜肴的特点和几类经典特色食材,学会至少 15 道采用广西特色食材为原料的特色菜肴的制作方法;能完成以桂菜为主题的宴席设计及制作。 | 72 |
| 艺术插花 | 明确插花的概念及意义,了解插花的道具,了解可供选择插花的花材,掌握插花的基本技法,插花造型原理及插花基本形式。 | 36 |

4. 综合实训课程设置及要求

| 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 计划学时 |
|------|---|------|
| 岗位实习 | 掌握餐饮企业后厨及前厅的基本运营情况；具有餐饮企业后厨及前厅各岗位的基本技能，具备从事餐饮后厨及前厅各岗位所需的沟通和创新等技能。 | 540 |
| 社会实践 | 了解餐饮企业后厨及前厅的基本运营情况；了解餐饮企业后厨及前厅各岗位的基本技能。 | 90 |

七、学时安排

学年教学时间不少于 40 周，周学时一般为 28，三年总学时数约为 3000-3300，顶岗实习一般按每周 30 学时计算；学分与学时的换算。一般 18 学时计为 1 个学分，总学分一般不少于 170 学分，军训、入学教育、社会实践、毕业设计（或毕业论文、毕业教育）等，以 1 周为 1 学分。

公共基础课程学时一般占总学时的 1/3，必须保证学生修完公共基础必修课程的内容和总学时数。选修课教学时数占总学时的比例均应不少于 10%。

学生顶岗实习一般为 6 个月，学校可根据实际情况，采取工学交替、多学期、分段式等多种形式组织实施。

专业课时比例表

| 课程类型 | | 学分 | 课时 | 理论课时 | 实践课时 | 占比 |
|-------------|-------|-------------|-------|------------|-------|-------|
| 公共课程 | 公共基础课 | 59 | 1042 | 760 | 282 | 32.0% |
| | 公共限选课 | 6 | 128 | 54 | 74 | 3.9% |
| | 小计 | 65 | 1170 | 814 | 356 | 35.9% |
| 专业课程 | 专业基础课 | 16 | 288 | 196 | 92 | 8.8% |
| | 专业核心课 | 58 | 1044 | 416 | 724 | 32.0% |
| | 专业选修课 | 12 | 216 | 112 | 140 | 6.6% |
| | 综合实训课 | 30 | 540 | 0 | 540 | 16.6% |
| | 小计 | 100 | 2050 | 862 | 1202 | 64.0% |
| 合计 | | 181 | 3258 | 1538 | 1852 | 100% |
| 公共课 课时占比 | 35.9% | 选修课 课时占比 | 10.5% | 实践 课时占比 | 56.9% | |

八、教学进程总体安排

(一) 课程结构

| 课程类型 | | 课程性质 | | 开设课程 |
|----------|----|--------|----|---|
| 一级 | | 二级 | | |
| 名称 | 代码 | 名称 | 代码 | |
| 公共基础课程 | G | 必修课程 | 1 | 中国特色与社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、历史、艺术 |
| | | 限定选修课程 | 2 | 安全教育、新生入学教育、军训、劳动 |
| 专业（技能）课程 | P | 专业基础课程 | 1 | 烹饪原材料知识、食品营养与卫生、原料加工技术、厨房成本核算、餐饮服务与管理 |
| | | 专业核心课程 | 2 | 中式面点技术、西式点心工艺、蛋糕制作技术、糕点制品装饰、桂菜特色小吃制作、中式烘焙工艺、中餐烹调技术、西餐热菜制作 |
| | | 专业选修课程 | 5 | 西点制作技术综合实训、广西特色饮食文化、桂菜制作、艺术插花 |
| | | 综合实训课程 | 4 | 跟岗实习、社会实践 |

(二) 学期教学活动周进程安排

| 分类 学期 | 入学教育与军训 | 素质教育活动 | 理实一体教学周 | 实训教学周 | 岗位实习、社会实践 | 课程考核与教学测评 | 教学周合计 |
|----------|---------|--------|---------|-------|-----------|-----------|-------|
| 第 1 学期 | 2 | — | 8 | 9 | | 1 | 20 |
| 第 2 学期 | — | 1 | 8 | 9 | 1(暑假) | 1 | 20 |
| 第 3 学期 | — | 1 | 8 | 9 | 1(寒假) | 1 | 20 |
| 第 4 学期 | — | 1 | 8 | 9 | 1(暑假) | 1 | 20 |
| 第 5 学期 | — | 1 | 8 | 9 | 1(寒假) | 1 | 20 |
| 第 6 学期 | — | — | — | — | 20(顶岗实习) | — | 20 |

(三) 教学进程安排

| 课程类别 | 课程性质 | 课程名称 | 课程编码 | 学分 | 学时数 | | | 各学期周数、学时分配 | | | | | | 考核方式 | |
|-------|----------|-----------|-------|------|-----|------|------|------------|-----|-----|-----|----|----|------|----|
| | | | | | 总学时 | 理论教学 | 实践教学 | 第一 | 第二 | 第三 | 第四 | 第五 | 第六 | | |
| | | | | | | | | 学期 | 学期 | 学期 | 学期 | 学期 | 学期 | | |
| | | | | | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | | | | |
| 公共基础课 | 必修 | 中国特色社会主义 | G101 | 2 | 36 | 30 | 6 | 2 | | | | | | 考试 | |
| | 必修 | 心理健康与职业生涯 | G102 | 2 | 36 | 30 | 6 | | 2 | | | | | 考试 | |
| | 必修 | 哲学与人生 | G103 | 2 | 36 | 32 | 4 | | | 2 | | | | 考试 | |
| | 必修 | 职业道德与法治 | G104 | 2 | 36 | 30 | 6 | | | | 2 | | | 考试 | |
| | 必修 | 语文（一） | G105 | 2 | 36 | 28 | 8 | 2 | | | | | | 考试 | |
| | 必修 | 语文（二） | G106 | 2 | 36 | 28 | 8 | | 2 | | | | | 考试 | |
| | | | 语文（三） | G107 | 2 | 36 | 28 | 8 | | | 2 | | | | |
| | 必修 | 语文（职业模块） | G107 | 3 | 54 | 42 | 12 | | | 3 | | | | | 考试 |
| | 必修 | 语文（四） | G108 | 2 | 36 | 28 | 8 | | | | 2 | | | | 考试 |
| | 必修 | 语文（五） | G109 | 4 | 72 | 36 | 36 | | | | | 4 | | | |
| | 必修 | 数学（一） | G110 | 2 | 36 | 28 | 8 | 2 | | | | | | | 考试 |
| | 必修 | 数学（二） | G111 | 2 | 36 | 28 | 8 | | 2 | | | | | | 考试 |
| | 必修 | 数学（三） | G112 | 2 | 36 | 28 | 8 | | | 2 | | | | | 考试 |
| | 必修 | 数学（职业模块） | G113 | 2 | 36 | 28 | 8 | | | | 2 | | | | 考试 |
| | 必修 | 数学（四） | G114 | 2 | 36 | 28 | 8 | | | | | 2 | | | 考试 |
| | 必修 | 英语（一） | G115 | 2 | 36 | 28 | 8 | 2 | | | | | | | 考试 |
| | 必修 | 英语（二） | G116 | 2 | 36 | 28 | 8 | | 2 | | | | | | 考试 |
| | 必修 | 英语（三） | G117 | 2 | 36 | 28 | 8 | | | 2 | | | | | 考试 |
| 必修 | 英语（职业模块） | G118 | 2 | 36 | 28 | 8 | | | | 2 | | | | 考试 | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|----|----------|------|-----|----|------|-----|-----|----|----|----|----|----|---|----|
| 必修 | 英语（四） | G119 | 2 | 36 | 28 | 8 | | | | | | 2 | | 考试 |
| 必修 | 信息技术（一） | G120 | 2 | 36 | 18 | 18 | 2 | | | | | | | 考查 |
| 必修 | 信息技术（二） | G121 | 2 | 36 | 18 | 18 | | 2 | | | | | | 考查 |
| 必修 | 信息技术（三） | G121 | 2 | 36 | 18 | 18 | | | 2 | | | | | 考查 |
| 必修 | 体育与健康（一） | G122 | 2 | 36 | 18 | 18 | 2 | | | | | | | 考试 |
| 必修 | 体育与健康（二） | G123 | 2 | 36 | 18 | 18 | | 2 | | | | | | 考试 |
| 必修 | 体育与健康（三） | G124 | 2 | 36 | 18 | 18 | | | 2 | | | | | 考试 |
| 必修 | 体育与健康（四） | G125 | 2 | 36 | 18 | 18 | | | | 2 | | | | 考试 |
| 必修 | 体育与健康（五） | G126 | 2 | 36 | 18 | 18 | | | | | 2 | | | 考试 |
| 必修 | 历史（一） | G127 | 2 | 36 | 30 | 6 | 2 | | | | | | | 考试 |
| 必修 | 历史（二） | G128 | 2 | 36 | 30 | 6 | | 2 | | | | | | 考试 |
| 必修 | 艺术 | G129 | 2 | 36 | 18 | 18 | | 2 | | | | | | 考查 |
| 限选 | 安全教育 | G201 | 1 | 18 | 16 | 2 | 1 | | | | | | | 考查 |
| 限选 | 新生入学教育 | G202 | 1.5 | 28 | 20 | 8 | 1W | | | | | | | 考查 |
| 限选 | 军训 | G203 | 2 | 54 | 14 | 40 | 2W | | | | | | | 考查 |
| 限选 | 劳动教育 | G204 | 1.5 | 28 | 4 | 24 | 1W | | | | | | | 考查 |
| 小计 | | | | 65 | 1170 | 814 | 356 | 14 | 16 | 15 | 10 | 10 | 0 | |
| | 烹饪原材料知识 | P101 | 2 | 36 | 36 | | | 2 | | | | | | 考试 |
| | 食品营养与卫生 | P101 | 2 | 36 | 36 | | 2 | | | | | | | |
| | 原料加工技术 | P102 | 4 | 72 | 36 | 36 | 4 | | | | | | | 考试 |
| | 服务礼仪 | P125 | 2 | 36 | 28 | 8 | | 2 | | | | | | 考试 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|------------|------------|------|------|-----|-----|-----|---|----|----|----|---|----|----|
| | | 旅游概论 | P124 | 2 | 36 | 28 | 8 | | | | 2 | | | 考试 |
| | | 管理学 | P126 | 2 | 36 | 28 | 8 | | | | | 2 | | 考试 |
| | | 餐饮成本核算 | P127 | 2 | 36 | 36 | | | | 2 | | | | 考试 |
| | | 小计 | | 16 | 288 | 228 | 60 | 6 | 4 | 2 | 2 | 2 | 0 | |
| | 专业核心课 | 中式面点技术 | P201 | 8 | 144 | 22 | 122 | 4 | 4 | | | | | 考试 |
| | | 中式面点工艺 | P202 | 8 | 144 | 44 | 100 | | | | 4 | 4 | | 考试 |
| | | 西式点心工艺 | P203 | 16 | 288 | 144 | 144 | 4 | | 4 | 4 | 4 | | 考试 |
| | | 蛋糕制作技术 | P204 | 8 | 144 | 44 | 100 | | 4 | | | 4 | | 考试 |
| | | 桂菜特色小吃制作 | P205 | 4 | 72 | 36 | 68 | | | | 4 | | | 考试 |
| | | 西餐热菜制作 | P206 | 4 | 72 | 36 | 68 | | | | | 4 | | 考试 |
| | | 中餐烹调技术 | P207 | 4 | 72 | 36 | 68 | | | | 4 | | | 考试 |
| | | 吧台服务技能 | P208 | 2 | 36 | 18 | 18 | | | 2 | | | | 考查 |
| | | 中点制作技术综合实训 | P209 | 4 | 72 | 36 | 36 | | | 4 | | | | 考试 |
| 小计 | | | 58 | 1044 | 416 | 724 | 8 | 8 | 10 | 16 | 16 | 0 | | |
| 专业选修课 | 西点制作技术综合实训 | P300 | 4 | 72 | 36 | 36 | | | | | 4 | | 考试 | |
| | 广西特色饮食文化 | P301 | 2 | 36 | 36 | 0 | | | | 2 | | | 考查 | |
| | 艺术插花 | P302 | 2 | 36 | 18 | 18 | | 2 | | | | | 考查 | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|------|-------|------|------|-----|------|------|------|----|----|----|----|----|-----|----|
| | | 桂菜制作 | P303 | 4 | 72 | 20 | 52 | | | 4 | | | | |
| | | 小计 | | 12 | 216 | 112 | 140 | 0 | 2 | 4 | 2 | 4 | 0 | |
| | 综合实训课 | 顶岗实习 | P402 | 30 | 540 | 0 | 540 | | | | | | | 考查 |
| | | 小计 | | 30 | 540 | 0 | 540 | | | | | | 540 | |
| 学时合计 | | | | 181 | 3258 | 1538 | 1852 | 28 | 30 | 31 | 30 | 32 | 540 | |

【特别说明】：

(1) 课程编码方式：财经商贸系以 C 开头，烹饪营养系以 P 开头，机电工程系以 J 开头，现代服务系以 X 开头。各专业的专业基础课从数字编码 101-199，专业核心课从 201-299，专业选修课从 301-399，综合实训从 401-499。课程所属系部由该系部编码，如商贸系的礼仪课是餐旅系所属，由餐旅系负责编码。公共基础课以表格内编码为准。

(2) 综合实训课程是指独立开设的专业技能训练课程，包括单项技能训练、综合技能训练、技能抽查强化训练、考证实训、课程设计、岗位实习等。

九、实施保障

（一）师资队伍

对专兼职教师的数量、结构、素质等提出有关要求 1. 师资结构

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，我校该专业教师资源配置合理，学生数与本专业专任教师数比例 23:1。专业教师学历均大专以上学历。配备具有相关专业高级以上专业技术资格证的专任教师 7 人；其中“双师型”教师 2 人，具有业务水平较高的专业带头人 1 人。专业教师团队由专业带头人、骨干教师、双师素质教师及行业企业兼职教师组成，各类教师既有侧重，又有合作，形成教师团队的综合实力。

（1）专业带头人

专业带头人 1 名，本科学历，具有“双师”资格，承担两门以上专业核心课程，有较高的专业学术水平和企业实践能力，具有先进行职业教育理论和较新的专业建设理念，能在专业发展、课程建设、科研与教研、教学改革和青年教师培养等方面起着引领的作用。

（2）骨干教师

专业骨干教师 4 名，大学本科以上学历，有教师职业资格证书，具备本专业基础理论知识、专业技术知识、课程开发和专业研究能力，有一定的职业技术教育、生产实践经验和专业技能，独立承担 1~2 门专业课程，正确分析、设计、实施及评价课程，具有指导学生参加专业领域的创新和技能大赛的能力，主持或参与核心课程建设或自治区级以上课题，参与编写实训教材或者专业资源库建设的材料。

（3）“双师素质”教师

专业教师 80%以上应具有“双师素质”，在掌握专业理论知识的同时，熟悉餐饮企业面点师、点心师工作的流程及要求，具备餐饮企业厨师工作的基本操作技能，能指导学生专业理论学习、实践学习及顶岗实习。

（4）行业企业兼职教师

聘请行业企业人员作为学校兼职教师，担任实训课程、企业见习、实践学习、顶岗实习指导教师，并参与学校的专业教师教学及学生技能项目评价的考核。行业企业兼职教师数量占专任教师的比例不低于20%。

（二）教学设施

本专业应配备校内实训实习室和校外实训基地。

1. 校内实训室基本要求

校内实训实习必须具备中式面点演示室、中式面点实训室、裱花实训室、西式面点实训室、桂菜小吃实训室等实训室，主要设施设备及数量见下表。

| 序号 | 实训室名称 | 面积 (M ²) | 工位 (人) | 设备总值 (万元) | 主要实训项目 | 服务课程 |
|----|---------|----------------------|--------|-----------|--|--|
| 1 | 中式面点实训室 | 50 | 45 | 3 | 中式面点实训 | 中式面点技术 中式面点工艺 |
| 2 | 中式面点演示室 | 110 | 55 | 4 | 中式面点实训 | 桂菜特色小吃 中式面点技术 |
| 3 | 裱花实训室 | 50 | 40 | 1 | 蛋糕制作实训 | 蛋糕制作技术 |
| 4 | 西式面点实训室 | 140 | 55 | 5 | 西式点心实训 | 西式点心工艺 蛋糕制作技术 |
| 5 | 桂菜小吃实训室 | 150 | 55 | 7 | 中式面点实训 西式点心实训 蛋糕制作实训 桂菜特色小吃实训 | 桂菜特色小吃 中式面点技术 中式面点工艺 西式点心工艺 蛋糕制作技术 |
| 6 | 新西点实训室 | 200 | 60 | 10 | 西式点心实训 蛋糕制作实训 | 西式点心工艺 蛋糕制作技术 |
| 合计 | | 700 | 295 | 30 | | |

2. 校外实训基地基本要求

校外实习实训基地应具有一定知名度、社会形象较好的餐饮企业作为稳定的校外实训基地。能够提供开展中式面点，西式面点等实训活动，实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。

| 序号 | 实训基地名称 | 主要功能 | 建立时间 |
|----|---------------|------|--------|
| 1 | 南宁包司令餐饮管理有限公司 | 顶岗实习 | 2018 年 |
| 2 | 柳州市老台门食品厂 | 顶岗实习 | 2018 |

| | | | |
|---|--------------------|------|------|
| 3 | 蔡嘉法式甜品（上海珍香食品有限公司） | 顶岗实习 | 2019 |
| 4 | 深圳面点王饮食连锁有限公司 | 顶岗实习 | 2019 |

（三）教学资源

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材；优先选用中职规划教材；对没有合适教材的课程也可暂时选用行业优秀的培训教材。

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。

3. 数字教学资源配置基本要求

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。列如超星学习平台、云班课、中职教学资源网、高职招考网等。

（四）教学方法

对实施教学应采取的方法提出要求和建议

倡导因材施教、因需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用“项目教学法”、“任务驱动教学法”为主，实行理实一体化教学。突出“做中学、做中教”的职业教育特色，形成操作技能与职业规范相统一，学习内容与工作内容相统一，理论学习与实践操作一体化。

1. 在校学习的教学方法

在校教学环节，主要采取项目教学、案例教学、任务教学、模块教学等方法。通过实际与仿真的项目或任务，让学生在教师的引导下参与探究式学习。所有课程全面普及项目教学、案例教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式。部分课程还需要使用讲授法、演练法等让学生巩固学习成效。

2. 企业实践的教学方法

企业实践一部分由学生所有单位或实习单位提供实习岗位，另一部分由学校统筹组织安排。实习期间实行岗位工作任务式教学，由岗位导师提供项目或任务，并组织开展教学组织与教学考核。

3. 线上学习的教学方法

部分课程或课程的部分环节需使用线上教学。线上教学基于智慧职教、爱课程、超星在线课程等知名在线课程平台，形成“互联网+教学管理系统”的开放共享学习平台，实现线上、线下混合式学习。教师通过平台完成答疑、作业管理、课程管理、考试管理，实现学习过程实时监管、进度统计、成绩统计。学生通过平台完成视频播放、作业、答疑、讨论、在线考试等操作，通过考核即可获取学分。根据教师设定的课程学习进度，完整地学习在线课程、记录笔记，师生、生生之间实现在线提问、在线讨论交流。系统将详细记录教学过程、学习过程，并分析学习行为与评估学习效果。

（五）学习评价

严格落实培养目标和培养规格要求，加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重。严格考试纪律，健全多元化考核评价体系，完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，引导学生主动学习，提高学习效率。强化实习、实训、等实践性教学环节的全过程管理与考核评价

1. 注重过程性考核

课程教学要关注学生的学习过程，对学生的过程进行评价和记录，形成过程性考核和评价成绩。

2. 注重职业素质评价

课程教学过程中，将职业素质的基本要求落实到学生的课堂行为和学习行为中，按职业要求对学生的学习行为、方法思路、过程表现进行评价，引导学生认知、实践和巩固职业职业意识和职业行为，形成良好的职业习惯，提高职业综合素质。

3. 注重能力评价

课程教学评价，特别是专业课程的评价，在基础知识评价的基础上，更注重能力的评价，在评价内容、方式的设计上，体现出专业能力，在实施上注重专业能力的评价。

4. 多主体评价

通过设计多环节、多方面的评价项目，将评价主体从任课教师扩展到学生、学校相关部门或人员、行业企业人员等，实现评价主体的多元化。

（六）质量管理

1. 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，达成人才培养规格。

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. 成立专业理事会，与行业专家讨论研究分析有效改进专业教学，与企业一起制定修改确保人才培养方案的实施到位。

十、毕业要求

（一）课程学习要求：必须通过所有课程考核。

（二）顶岗实习要求：合格。

（三）学生综合素质测评：全部合格。

（四）职业资格证书要求：获得一项职业资格证书（含 1+X 职业技能证书、职业技能等级证书）

（五）符合学校学生学籍管理规定中的相关要求。

十一、附录

（一）专业人才培养方案专家论证表

（二）专业人才培养方案审批表

（三）专业人才需求与人才培养调研分析报告

（四）专业人才培养方案优化调整审批表

广西商业学校烹饪营养系

2025 年 6 月