

江苏省职业学校 实施性教学计划审批表

专 业: 中西面点
学 制: 三年
招 生 对 象: 初中毕业生或同等学历者
学校(盖章): 盐城市经贸高级职业学校
填 报 日 期: 二〇二三年七月



盐城市经贸高级职业学校

中西面点专业实施性人才培养方案

一、专业及代码

专业类别：餐饮类（代码：7402）

专业名称：中西面点（专业代码：740203）

专门化方向：空中乘务、空港地面服务、民航安全检查

二、入学要求与基本学制

入学要求：初中毕业生或具有同等学力者

基本学制：3年

三、培养目标

本专业落实立德树人根本任务，注重学生德智体美劳全面发展，培养具有良好的职业品质和劳动素养，掌握跨入餐饮行业所必需的基础知识与通用技能，以及本专业对应职业岗位所必备的知识与技能，能胜任中式面点制作、面包制作、西式甜点制作以及相应生产、服务、管理等一线工作，具备职业适应能力和可持续发展能力的高素质劳动者和复合型技术技能人才。

四、职业面向

主要职业 (代码)	职业资格或职业技能 等级要求	继续学习专业	
中式面点师 (4-03-02-02)	中式面点师（中级）	高职： 烹饪工艺与营养、营 养配餐、餐饮智能管 理、中西面点工艺、 西式烹饪工艺等	本科： 烹饪与营养教育、 烹饪与餐饮管理、 食品营养与健康等
西式面点师 (4-03-02-04)	西式面点师（中级）		

五、培养规格

（一）综合素质

1. 树立正确的世界观、人生观、价值观，具有良好的思想政治素质，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，砥砺强国之志、实践报国之行。

2. 具有社会责任感，履行公民义务，行使公民权利，维护社会公平正义。具有较强的法律意识和良好的道德品质，遵法守纪、履行公民道德规范和中职生行为规范。

3. 具有扎实的文化基础知识和较强的学习能力，热爱餐饮行业，具有一丝不苟、脚踏实地的工作作风和吃苦耐劳、精益求精的工匠精神，为职业发展和终身学习奠定坚实的基础。

4. 具有理性思维品质，崇尚真知，能理解和掌握基本的科学原理和方法，能运用科学的思维方式认识事物、解决问题、指导行为。

5. 具有良好的心理素质和健全的人格，理解生命意义和人生价值，掌握基本运动知识和运动技能，养成健康文明的行为习惯和生活方式，具有健康的体魄。

6. 具有一定的审美情趣和人文素养，了解古今中外人文领域基本知识和文化成果，能够通过1~2项艺术爱好，展现艺术表达和创意表现的兴趣和意识。

7. 具有积极劳动态度和良好劳动习惯，具有良好职业道德、职业行为，形成通过诚实合法劳动创造成功生活的意识和行为，在劳动中弘扬劳动精神、劳模精神和工匠精神。

8. 具有正确职业理想、科学职业观念和一定的职业生涯规划能力，能够适应社会发展和职业岗位变化。

9. 具有良好的社会参与意识和人际交往能力、团队协作精神。热心公益、志愿服务，具有奉献精神。

10. 具备质量意识、环保意识、安全意识、创新思维。

（二）职业能力（职业能力分析见附件1）

1. 行业通用能力

（1）了解餐饮行业相关政策和法规，知晓中西结合、产业融合等现代餐饮业新业态、新技术、新设备等。

（2）熟悉烹饪原料的主要产地、产季和品质特点，具备对烹饪原料进行品质鉴别与运用的能力；理解烹饪营养与安全基础知识，能根据最新《中国居民膳食指南》及餐饮行业食品安全相关要求，规范地进行烹饪原料选择、加工、运用等操作。

（3）掌握烹饪刀工、原料初加工、勺工、预制加工、组配等基础操作的方法与要领，能运用相关技能制作基础拼盘与菜点。

（4）了解中西饮食文化知识以及智能化餐饮发展趋势，能运用厨房质量管理、成本控制与核算、营销策略等知识进行现代厨房运作。

（5）爱岗敬业，吃苦耐劳，能适应烹饪岗位的工作环境，养成规范操作和节约资源的习惯，具有强烈的烹饪操作安全与环境保护意识。

2. 专业核心能力

（1）掌握中式面点制作的一般工艺流程，理解各工艺环节的作用、原理，掌握各工艺环节的技术要领，掌握常见馅心的制作，能运用中式面点制作技法制作水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团及其他面团的代表品种。

（2）掌握面包制作的一般工艺流程，能将发酵原理运用于面包生产实践，会制作软质面包、松质面包、硬质面包、风味面包等代表品种。

（3）熟悉西式甜点的分类和一般工艺流程，理解各工艺环节的作用、原

理，掌握各工艺环节的技术要领，并能运用于西式甜点生产实践，会制作西式甜点的蛋糕类、混酥类、清酥类、气鼓类、冷冻类及其他甜点的代表品种。

(4) 掌握面点产品创新设计方法，能够学以致用，进行面点产品创新设计。

3. 职业特定能力

(1) 名点小吃制作：熟知名点的起源典故，掌握各类型名点的基本特点；具有制作发酵类、米粉类、水调类、油酥类、杂粮类等各地代表名点的能力；掌握苏式风味小吃的制作方法，会制作金陵、苏锡、淮扬、徐海风味的代表性品种。

(2) 西式糕点制作：掌握蛋糕抹面技术、围边装饰技术、植物裱制技术、装饰件制作技术，并能通过合理组配布局运用于裱花蛋糕制作生产实践；掌握翻糖捏塑技术，会制作糖霜饼干、植物、卡通公仔、杯子蛋糕等翻糖代表性品种。

4. 跨行业职业能力

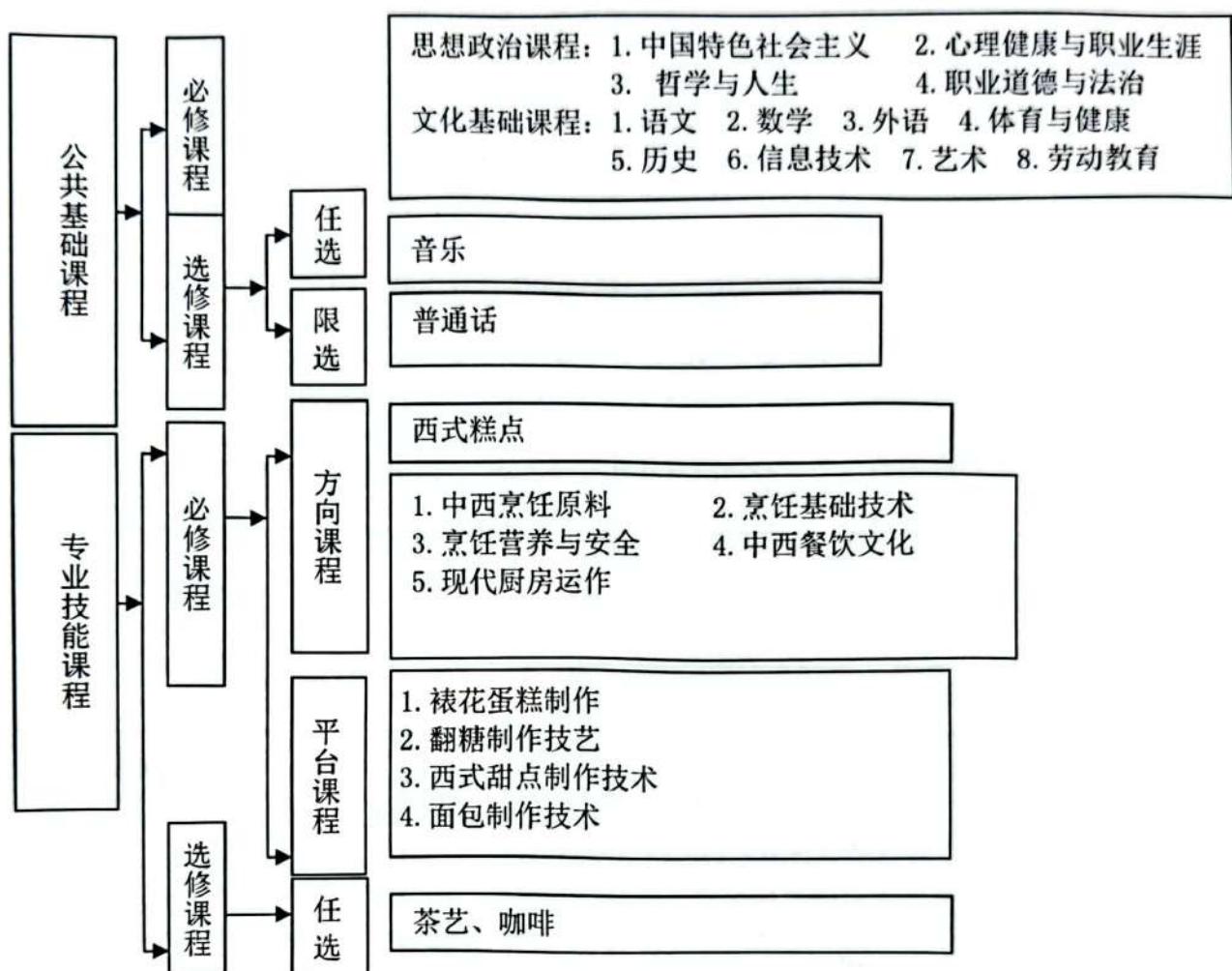
(1) 具有适应岗位变化的能力，能根据职业技能等级证书制度，取得跨岗位职业技能等级证书。

(2) 具有创新创业能力。

(3) 具有一线生产管理能力。

六、课程结构及教学时间分配

(一) 课程结构



(二) 教学时间分配

学期	学期周数	教学周数		考试周数	机动周数
		周数	其中：综合实践教学及教育活动周数		
一	20	18	1 (军训) 1 (入学教育及认识实习)	1	1
二	20	18	/	1	1
三	20	18	/	1	1
四	20	18	/	1	1
五	20	18	1 《中式面点制作技术》—中式面点师中级工项目综合实训 / 《西式甜点制作技术》《面包制作技术》—西式面点师中级工项目综合实训 2 (社会实践活动)	1	1
六	20	20	18 (岗位实习) 2 (毕业考核、毕业教育)	/	/
总计	120	110	25	5	5

七、教学进程安排

课程类别		学科	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期		
公共基础课程	必修课程	思想政治	2	2	2	2	2			
		语文	3	3	3	3	4			
		数学	3	3	2	2	3			
		英语	2	2	2	2	3			
		体育与健康	2	2	2	2	2			
		历史	2	2						
		信息技术	3	3						
		艺术	1	1	1	1				
		劳动教育	1	1	1	1	1			
	选修课程	普通话			1	1				
		书法	1	1						
		小计	20	20	14	14	14			
专业基础课程								实习		
			中西烹饪原料	2	2			4		
			烹饪基础技术	2	2					
			烹饪营养与安全	2	2					
			中西饮食文化			2	2			
			现代厨房运作			2	2			
			面包制作技术			2	2	2		
			西式甜点制作技术			2	2	2		
专业技能课程			小计	10	10	8	8	8		
			裱花蛋糕制作	2	2	4	4			
			翻糖制作技艺	2	2	2	2	4		
			苏式小吃制作			2	2	4		
			小计			8	8	8		
			合计	30	30	30	30	30		
								30		

八、主要专业课程教学要求

1. 公共基础课程教学要求

课程名称	教学内容及要求	参考学时
思想政治	执行教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》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36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	144+ (36)
语文	执行教育部颁布的《中等职业学校语文课程标准》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（职业模块）54学时的教学内容，由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准，在部颁教材中选择确定	198
历史	执行教育部颁布的《中等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	72+ (18)
数学	执行教育部颁布的《中等职业学校数学课程标准》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（职业模块）36学时的教学内容，由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准选择确定	144
英语	执行教育部颁布的《中等职业学校英语课程标准》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（职业模块）36学时的教学内容，由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准选择确定	144
信息技术	执行教育部颁布的《中等职业学校信息技术课程标准》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。具体教学内容应结合专业情况、学生发展需要，依据课程标准选择确定	108
体育与健康	执行教育部颁布的《中等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	180
艺术	执行教育部颁布的《中等职业学校艺术课程标准》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。学校可结合实际情况，增加一定学时的任意选修内容（拓展模块），其教学内容可结合学校特色、专业特点、教师特长、学生需求、地方资源等，依据课程标准选择确定	36
劳动教育	执行中共中央国务院发布的《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》相关要求，劳动教育以实习实训课为主要载体开展，其中劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育不少于16学时	18

2. 主要专业（技能）课程教学要求

（1）专业类平台课程

课程名称 (参考学时)	主要教学内容	能力要求
中西烹饪原料 (72学时)	(1) 中西烹饪原料认知; (2) 谷物类原	(1) 能说出烹饪原料的概念、发展概况，知晓烹饪原料的化学成分、分类方法，掌握烹饪原料品质鉴别的依据及内涵，理解烹饪原料选择的目的和原

	<p>料;</p> <p>(3) 蔬菜类原料;</p> <p>(4) 畜禽类原料;</p> <p>(5) 水产品类原料;</p> <p>(6) 果品类原料;</p> <p>(7) 调辅类原料</p>	<p>则, 能运用相关知识对烹饪原料进行品质检验;</p> <p>(2) 能描述烹饪原料在储存保管中的质量变化和影响烹饪原料质量变化的因素, 掌握烹饪原料常用保管方法;</p> <p>(3) 了解谷物类原料的名称、组织结构、化学成分、品种特点、产地和产季, 掌握常用谷物类原料及其制品的品质鉴别, 能正确运用和保管谷物类原料;</p> <p>(4) 能说出常用蔬菜类原料及其制品的名称、化学成分、品种特点、产地和产季, 掌握常用蔬菜类原料及其制品的品质鉴别, 能正确运用和保管蔬菜类原料;</p> <p>(5) 能列举常用畜禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、化学成分、产地、产季和品质特点, 掌握常用畜禽类原料及其制品的品质鉴别, 能正确运用和保管畜禽类原料;</p> <p>(6) 能识别常用水产品类原料及其制品的名称、产地、产季及品质特点, 掌握常用水产品类原料及其制品的品质鉴别, 能正确运用和保管水产品类原料;</p> <p>(7) 能描述果品类原料及其制品的概念、产地、产季、化学成分和品质特点, 掌握果品类原料的品质鉴别, 能正确运用和保管果品类原料;</p> <p>(8) 了解调辅原料的品种名称、分类、特点, 能掌握常用佐助调味原料的品质鉴别, 会正确使用和保管调辅类原料</p>
烹饪基础技术 (144学时)	<p>(1) 现代烹饪认知;</p> <p>(2) 烹饪基本功;</p> <p>(3) 烹饪原料加工;</p> <p>(4) 基础拼盘与菜点组配;</p> <p>(5) 火候与调味;</p> <p>(6) 基础中餐菜肴制作;</p> <p>(7) 基础西餐菜肴制作;</p> <p>(8) 基础中西点制作</p>	<p>(1) 了解烹饪行业现状、发展前景及就业形势, 知晓烹饪、烹饪基础技术的概念, 能说出中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点的起源与兴起, 掌握从业人员行为规范;</p> <p>(2) 能列举刀工、勺工的基本知识, 掌握烹饪刀法的操作方法、技术要领和应用, 会使用直刀法、平刀法、斜刀法、剞刀法和其他刀法对原料进行不同形状加工, 如块、片、条、丝、丁等基本成型和麦穗形、菊花形、荔枝形、松鼠形等花刀成型, 并达到一定熟练程度, 能熟练运用翻勺技法进行勺工操作, 达到原料翻转并受热均匀;</p> <p>(3) 能描述中西面点的概念、分类, 掌握和面、揉面、搓条、下剂、制皮、上馅等面点基本功的操作方法与要领, 能规范操作且符合标准;</p> <p>(4) 了解鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求, 掌握鲜活原料的摘剔、刮剥、去蒂、宰杀、煺毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领; 能对畜禽、水产品类等原料进行出肉加工、整料去骨, 以及干货原料涨发;</p> <p>(5) 能说出焯水、过油、汽蒸、走红、制汤及上浆、挂糊、勾芡等预制加工的概念、类型, 掌握其操作方法和要领, 能正确对烹饪原料进行预制处理, 并达到相关标准;</p> <p>(6) 能描述拼盘的起源、发展与分类, 会制作单一、双味和三味等基础拼盘, 达到冷拼创作有意</p>

		<p>境，且刀工精细；</p> <p>(7) 了解菜点组配与装盘的重要性和基本要求，掌握菜点组配与装盘的原则、基本方法，能说出菜点命名的原则、方法和要求，运用正确的方法对菜点进行装盘；</p> <p>(8) 了解火候知识，理解不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响，能正确运用火候、识别油温；</p> <p>(9) 能描述调味的概念、分类，掌握调味的原则，会正确运用调味的方法；</p> <p>(10) 能说出基础中餐以油传热、水传热制作的菜肴特点，会运用滑炒、滑熘、爆、汆、烧等烹调技法制作常见油传热、水传热等基础菜肴品种，并达到成品质量标准；</p> <p>(11) 能说出基础西餐冷菜、汤菜、热菜等菜肴的特点，会制作土豆色拉、水果色拉、洋葱汤、罗宋汤、香煎鸡腿配黑椒汁、法式香煎鸡排配番茄汁等西餐基础菜肴品种，并达到成品质量标准；</p> <p>(12) 能说出生物膨松面团、水调面团、蛋糕、饼干等中西面点品种的特点，会制作刀切馒头、花卷、冠顶饺、卡仕达酱、曲奇饼干、纸杯蛋糕等基础中西面点品种，并达到成品质量标准</p>
烹饪营养与安全 (72学时)		<p>(1) 烹饪营养基础知识；</p> <p>(2) 烹饪原料的营养价值；</p> <p>(3) 合理烹饪与平衡膳食；</p> <p>(4) 烹饪安全基础知识；</p> <p>(5) 烹饪原料的安全控制；</p> <p>(6) 食物中毒与预防；</p> <p>(7) 烹饪安全管理与操作规范</p> <p>(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、生理功能、缺乏症及食物来源，能正确理解六大营养素之间的关系；</p> <p>(2) 掌握热量计算方法，能知晓食物的消化与吸收的相关知识；</p> <p>(3) 能描述烹饪原料的营养成分及特点，掌握主要烹饪原料的营养价值，能根据主要烹饪原料营养特点进行合理利用；</p> <p>(4) 了解合理烹饪、平衡膳食的概念、目的及意义，掌握合理烹饪的方法，能正确进行常见食物的营养保护；</p> <p>(5) 能说出几种特殊人群的膳食特点与膳食原则；</p> <p>(6) 了解微生物的基础知识、食品污染及食品腐败变质的原因，会采取有效措施预防食品腐败变质；</p> <p>(7) 了解食品添加剂的定义、种类及使用原则，能说出食品保鲜和保藏原理；</p> <p>(8) 能描述主要烹饪原料加工的安全基本标准，能正确做好烹饪原料加工过程的安全控制；</p> <p>(9) 能描述食物中毒的概念、特点与类型，会说出食物中毒的一般急救处理程序；</p> <p>(10) 能描述细菌性食物中毒、有毒动植物食物中毒、化学食物中毒的特点、原因，掌握各类食物中毒的预防措施；</p> <p>(11) 知晓《中华人民共和国食品安全法》及其他与食品安全的相关法律法规的基本内容，能严格遵照执行；</p>

		(12) 了解餐饮从业人员职业道德及卫生管理，掌握餐饮企业的卫生要求，能对食品储存、运输、销售、烹饪等环节进行规范操作
中西饮食文化 (54学时)	(1) 饮食与人; (2) 流风余俗; (3) “浆”心独韵; (4) “茗”香致远; (5) 味的真谛; (6) “匠”心烹饪	(1) 了解饮食文化的概念、特征与功能，能说出中西饮食文化现状、交流及发展趋势; (2) 能描述中西日常食俗的特点和种类，掌握中西宴会的特征、类别，能说出中西节日食俗特色; (3) 能说出中西饮食礼仪的起源、特征、要求，掌握中西餐服务方式，能在生活中运用相关饮食礼仪; (4) 能举例说出中西酒水的起源和发展历史，掌握中西名酒水品种，能理解中西酒水文化的异同; (5) 能描述中西方茶饮的起源与发展历史，掌握中西茶饮不同发展阶段的主要特征及代表品种的特点; (6) 了解中西菜点制作特点，掌握中西典型菜点的风味特点，能说出中西典型菜点品种及饮食文化异同; (7) 能描述中西饮食器具发展的历史，掌握饮食器具与菜点搭配的要求; (8) 能列举烹饪史上有影响力的人物楷模与榜样，能说出餐饮业对烹饪工作者的素质要求
现代厨房运作 (54学时)	(1) 现代厨房组织机构; (2) 现代厨房设备管理; (3) 现代厨房生产管理; (4) 现代厨房成本控制; (5) 现代厨房菜点营销策略; (6) 现代厨房智能化管理	(1) 能说出现代厨房的概念、特点，知晓对现代厨房的设计与生产要求，明晰现代厨房的工作任务; (2) 能描述现代厨房的组织机构，掌握厨房人员配置及岗位职责，能进行厨房人员招聘与分工; (3) 知晓现代厨房中的设备性能，能操作烹饪设施、设备及用具，并进行简单维护保养; (4) 了解现代厨房生产管理知识，能从原材料至成品的生产过程进行全方位管理; (5) 能列举现代厨房菜点质量的基本要素、评价标准，能说出影响厨房生产质量的因素，掌握菜点质量控制的基本方法; (6) 了解现代厨房成本控制基础知识，掌握菜点原材料成本核算、销售价格核算、筵席菜点的成本核算等方法，能对菜点进行成本控制; (7) 能描述现代厨房菜点营销常识，掌握餐饮营销方法与策略，会正确对菜点进行数字化营销; (8) 能描述中央厨房、智能厨房的概念，能说出中央厨房的优势、厨房智能化的发展趋势; (9) 会正确使用、保养智能厨房常用设备，掌握智能厨房管理内容及注意事项

(2) 专业核心课程

课程名称 (参考学时)	主要教学内容	能力要求
中式面点制作技术 (144学时)	(1) 中式面点制作认知; (2) 常用馅心的调制;	(1) 掌握中式面点制作的基本工艺流程，掌握成形、成熟技法，能运用该技法加工各类中式面点; (2) 能描述馅心的作用、种类，掌握馅心制作技术，会制作常用咸馅、甜馅等;

	<ul style="list-style-type: none"> (3) 水调面团品种制作; (4) 膨松面团品种制作; (5) 油酥面团品种制作; (6) 米粉面团品种制作; (7) 其他面团品种制作 	<p>(3) 了解水调面团的概念、种类、特点、成团原理，掌握水调面团的调制方法与操作要领，会制作水饺、月牙饺、糯米烧卖等常见水调面团代表品种；</p> <p>(4) 能说出膨松面团的概念、特点与种类，理解膨松面团的膨松原理；</p> <p>(5) 掌握膨松面团的调制方法与操作要领，会制作鲜肉中包、油条、海绵蛋糕杯等常见膨松面团代表品种；</p> <p>(6) 理解油酥面团的种类、制作原理，掌握单酥面团的调制方法、层酥起酥的步骤和操作要领，会制作桃酥、眉毛酥等常见油酥面团代表品种；</p> <p>(7) 了解米及米粉的相关知识，理解米粉面团的概念、种类及成团原理；</p> <p>(8) 掌握米粉面团的调制方法与操作要领，会制作定胜糕、汤圆等常见米粉面团代表品种；</p> <p>(9) 能说出其他面团的概念、种类与特点，掌握澄粉、杂粮等面团的调制方法与操作要领，会制作船点、土豆饼等常见澄粉与杂粮面团的代表品种</p>
面包制作技术 (72学时)	<ul style="list-style-type: none"> (1) 面包基础知识; (2) 软质面包制作; (3) 硬质面包制作; (4) 松质面包制作; (5) 风味面包制作 	<p>(1) 了解面包的起源、基本种类及其特点，能说出不同面包的特色，掌握面包品质鉴定；</p> <p>(2) 理解酵母发酵原理及影响发酵酵母发酵的因素，会正确操作面包加工制作过程中所使用的设备；</p> <p>(3) 掌握面包制作的基本工艺流程及各流程环节操作要领；</p> <p>(4) 了解软质面包制作的原料要求，掌握软质面包的制作工艺与操作要领，会制作软质面包代表品种；</p> <p>(5) 熟悉硬质面包制作的原料要求，掌握硬质面包的制作工艺与操作要领，会制硬质面包代表品种；</p> <p>(6) 能说出松质面包制作的原料要求，掌握松质面包的制作工艺与操作要领，会制作松质面包代表品种；</p> <p>(7) 了解风味面包的种类，掌握风味面包的制作工艺与操作要领，会制作风味面包的代表品种</p>
西式甜点制作 技术 (108学时)	<ul style="list-style-type: none"> (1) 西式甜点基础; (2) 蛋糕制作; (3) 混酥类甜点制作; (4) 清酥类甜点制作; (5) 气鼓类甜点制作; (6) 冷冻类甜点制作; (7) 其他类甜点制作 	<p>(1) 了解西式甜点的分类，熟知常用西点馅心和酱料的制作；</p> <p>(2) 熟知西式甜点制作的一般工艺流程，能安全操作常用西式甜点制作的设备和工具；</p> <p>(3) 理解蛋糕膨松的原理，掌握各类蛋糕的制作方法及技术要领，会制作典型蛋糕品种；</p> <p>(4) 能说出混酥类甜点的酥松原理；掌握混酥类甜点的制作方法及技术要领；会制作常见混酥类甜点品种；</p> <p>(5) 了解清酥类甜点的起层原理；掌握清酥类甜点的制作方法及技术要领；会制作清酥类甜点品种；</p> <p>(6) 理解气鼓类甜点的膨松原理；掌握气鼓类甜点的制作方法及技术要领；能制作常见气鼓类甜点</p>

		<p>品种:</p> <p>(7) 了解冷冻类甜点的原料配比, 掌握冷冻类甜点的制作方法及技术要领, 能制作常见冷冻类甜点品种;</p> <p>(8) 能说出其他类甜点的原料配比、制作原理, 掌握其他类甜点的制作方法及技术要领, 能制作常见其他类甜点品种</p>
面点产品创新设计 (72学时)	<p>(1) 面点产品创新设计基础;</p> <p>(2) 创新面点原料选用;</p> <p>(3) 创新面点制作工艺;</p> <p>(4) 创新面点造型设计;</p> <p>(5) 创新面点组合装饰</p>	<p>(1) 了解面点产品创新设计的概念和意义, 掌握面点产品创新设计的思路、方法、分类与评判;</p> <p>(2) 理解面点原料的特性及营养价值, 掌握面点皮料、馅料、调辅料在面点制作中的作用;</p> <p>(3) 能根据面点皮料、馅料、调辅料的特点创新设计面点产品, 正确选用食品添加剂;</p> <p>(4) 能说出面点制作的工艺过程, 掌握面点产品制作工艺的常用技法;</p> <p>(5) 能运用新工艺、新方法、新技术, 创新设计面点产品;</p> <p>(6) 了解面点造型的种类、特点, 掌握多种面点产品成型方法, 从造型方面, 创新设计面点产品;</p> <p>(7) 能列举面点组合装饰的基本原则, 掌握面点产品组合装饰方法, 从不同角度对面点进行组合装饰</p>

(3) 专业拓展课程

①名点小吃制作方向

课程名称 (参考学时)	主要教学内容	能力要求
名点制作与赏析 (144 学时)	<p>(1) 各地名点概述与赏析;</p> <p>(2) 发酵类名点制作技术与赏析;</p> <p>(3) 米粉类名点制作技术与赏析;</p> <p>(4) 水调类名点制作技术与赏析;</p> <p>(5) 油酥类名点制作技术与赏析;</p> <p>(6) 杂粮类名点制作技术与赏析</p>	<p>(1) 了解各地名点成名的原因、起源典故, 掌握各类型名点的基本特点;</p> <p>(2) 能列举发酵类名点的历史文化和点心典故, 掌握发酵类名点及其馅心的制作方法, 会独立制作三丁包、千层油糕等发酵类名点;</p> <p>(3) 能描述米粉类名点的历史文化和点心典故, 掌握米粉类名点的制作方法, 会独立制作宁波汤圆、定胜糕等米粉类名点;</p> <p>(4) 了解水调类名点的历史文化和点心典故, 掌握水调类名点的制作方法, 会独立制作翡翠烧卖、龙抄手等水调类名点;</p> <p>(5) 能说出油酥类名点的历史文化和点心典故, 掌握油酥类名点的制作方法, 会独立制作黄桥烧饼、大麻糕等油酥类名点;</p> <p>(6) 能列举杂粮类名点的种类, 理解杂粮类名点的历史文化和点心典故;</p> <p>(7) 掌握杂粮类名点的制作方法, 会独立制作藕粉圆子、豌豆黄等杂粮类名点</p>
苏式小吃制作 (72学时)	<p>(1) 金陵风味小吃制作技术;</p> <p>(2) 苏锡风味小吃制作技术;</p> <p>(3) 淮扬风味小吃制作技术;</p>	<p>(1) 了解苏式小吃的概念、分类、特点等;</p> <p>(2) 了解金陵风味小吃的特点, 掌握金陵风味小吃的制作方法, 会制作雨花石汤圆、六凤居葱油饼等金陵风味小吃;</p> <p>(3) 能说出苏锡风味小吃的特点, 掌握苏锡风味小吃的制作方法, 会制作枣泥拉糕、小笼包等苏锡</p>

	(4) 徐海风味小吃制作技术	风味小吃; (4) 能列举淮扬风味小吃的特点，掌握淮扬风味小吃的制作方法，会制作笋肉锅贴、蜂糖糕等淮扬风味小吃； (5) 能说出徐海风味小吃的特点，掌握徐海风味小吃的制作方法，会制作八股油条、黄米糕等徐海风味小吃
--	----------------	--

②西式糕点制作方向

课程名称 (参考学时)	主要教学内容	能力要求
裱花蛋糕制作 (144 学时)	(1) 裱花蛋糕基础知识； (2) 蛋糕抹面技术； (3) 围边装饰技术； (4) 植物裱制技术； (5) 装饰件制作基础； (6) 主题裱花蛋糕	(1) 能描述裱花蛋糕的起源典故、基础工具、装饰原料等知识，知道奶油的分类及特性，掌握奶油打发技巧； (2) 知道三原色调色原理，掌握奶油色彩调配的方法； (3) 掌握蛋糕抹面技巧，能独立完成常见圆坯、弧形坯的抹面； (4) 知道常用裱花嘴的类型和用法，能根据需要准确选用，掌握裱花围边装饰技巧，会制作贝壳、波纹等常用围边； (5) 了解裱制植物色彩调配、造型特点等知识，掌握花卉、叶子、果实的裱制技巧，会制作五瓣花、玫瑰花等常用花卉； (6) 能识别装饰件种类、用途等知识，会巧克力融化和调温技术，能制作简单的巧克力装饰件； (7) 掌握蛋糕裱花布局的实用技术，能够根据主题需要，合理组配布局，制作生日、节日等不同主题的裱花蛋糕
翻糖制作技艺 (72学时)	(1) 翻糖基础知识； (2) 翻糖饼干制作技术； (3) 翻糖植物捏塑技术； (4) 翻糖卡通公仔捏塑技术； (5) 翻糖杯子蛋糕制作技术	(1) 了解翻糖的定义、分类、用途以及发展趋势，掌握翻糖调色及上色技巧； (2) 能运用调色技术，调制常见的红色、粉色、橙色、青色等色彩，能够根据需求，为捏塑作品进行上色； (3) 能描述蛋白霜的制作及保存方法，掌握翻糖饼干的面团配方及制作过程，能独立制作翻糖糖霜饼干； (4) 能列举翻糖植物的造型特点及工具使用方法，能借助工具及翻糖植物捏塑技术，制作简单的瓜果、花卉等植物； (5) 能说出翻糖卡通公仔的造型特点及工具使用方法，能独立制作乖乖兔、爱心虎、萌老鼠等卡通公仔； (6) 了解翻糖杯子蛋糕装饰要点，掌握杯子蛋糕坯及内馅的制作方法，能独立制作翻糖杯子捏塑蛋糕

九、实施保障

(一) 师资条件

1. 师德师风

热爱职业教育事业，具有职业理想、敬业精神和奉献精神，践行社会主义核心价值体系，履行教师职业道德规范，依法执教。立德树人，为人师表，教书育人，自尊自律，关爱学生，团结协作。在教育教学岗位上，以人格魅力、学识魅力、职业魅力教育和感染学生，因材施教、以爱育爱，做学生职业生涯发展的指导者和健康成长的引路人，展示出默默奉献的职业精神，争做“四有”好教师。

2. 专业能力

(1) 专业带头人原则上应具备高级讲师及以上职称和较高的职业技能等级证书，拥有餐饮行业的专业视野和实践经验，具有专业前沿知识和先进教育理念，教学水平高、教学管理能力强，在本区域或本专业领域具有一定影响力。能广泛联系行业企业，较好地把握餐饮行业、专业发展态势，了解餐饮行业企业对本专业人才的实际需求，潜心课程教学改革，带领教学团队制订高水平的“实施性人才培养方案”具有组织开展学校专业建设、课程建设、教科研工作、技术创新、社会服务等能力，在本专业改革发展中起引领作用。

(2) 公共基础课程学科带头人和专业（技能）课程负责人应在该专业的课程教学、教育科研、课程开发等方面起到引领作用。要关注学科（课程）改革和发展状况，熟悉本学科（课程）的课程标准、教学任务、主要教学内容及要求。具有较强的课程研究能力和实施能力，能够组织开展具有一定规模的示范性、观摩性等教研活动，能够组织专业团队积极推进课堂教学改革与创新，提升课程建设水平，建设新型教学场景，优化课堂生态，深化信息技术应用，打造优质课堂。

(3) 专任教师应具有中等职业学校教师资格证书和与任教学科相符的专业背景，熟悉教育教学规律，对任教课程有较为全面理解，具备较强的学情分析、教学目标设定、教学设计、教案撰写、教学策略选择、教学实施和评价能力，能运用信息化教学手段，合理使用信息化资源，注重教学反思，关注教学目标达成，持续改进教学效果；能积极开展课程教学改革和实施，具备一定的课程开发能力。专任专业教师还应具有从事学科（课程）教学所在行业高级以上职业技能等级证书或职业资格证书，近 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。专业教师应具有良好的专业知识和实践能力，能够开展理实一体教学活动及实践技能示范教学，参加产学研项目研究及教学竞赛、技能竞赛等活动，能开发具专业特色的校本教材。

(4) “双师型”教师应取得国家或省相关规定的职业资格或非教师系列的专业技术职称，如中式面点师、西式面点师等非教师系列中级专业技术职务或与本专业有关的中、高级职业技能等级证书或职业资格证书。兼职教师须经过

教学能力专项培训，并取得合格证书。

3. 团队建设

专任专业教师与在籍学生的师生比，本科学历、研究生学历、高级职称的比例，专任专业教师高级以上职业技能等级证书或非教师系列专业技术中级以上职称的比例，兼职教师的比例及相关要求，应符合国家、省关于中等职业学校设置和专业建设的相关标准要求和具体规定。专任专业教师中应具有来自不同专业背景的专业水平高的专任专业教师，建设符合项目式、模块化教学需要的课程负责人领衔的、跨学科领域的、专兼结合的教学创新团队，实现知识、技能和实践经验的优质互补和跨界融合，不断优化教师团队能力结构，以团队协作的方式开展教学、提升质量。

（二）教学设施

1. 专业教室

专业教室应符合国家、省关于中等职业学校设置和中西面点专业建设的相关标准要求和具体规定，配备符合要求的安全应急装置和通道；建有智能化教学支持环境，配备计算机、投影仪、视频展示台、投影屏幕、音响设备等多媒体教学器材，满足信息化教学的必备条件；具有体现餐饮行业特征、专业特点、职业精神的文化布置。

2. 实训实习基本条件

（1）校内实训实习基本条件

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，校内实训室配置如下：

实训室名称	主要设备名称	数量 (台/套)	规格和技术的特殊要求
烹饪演示实训室	不锈钢双头燃气灶	1	2400mm×1200mm×800mm
	不锈钢工作台	2	1800mm×800mm×800mm
	不锈钢盆台	2	1600mm×600mm×800mm
	不锈钢电磁灶具（下层带烤箱）	1	1800mm×800mm×800mm
	不锈钢立式四头燃气煲仔炉连烤炉	1	700mm×700mm×850mm
	四门冰箱	1	/
	不锈钢烟罩	1	/
	多媒体教学设备	1	/
烹饪基础技术实训室	模拟灶台双头炉架	18	2400mm×1200mm×800mm
	不锈钢工作台连单星盆	18	1800mm×800mm×800mm
	刀具存放柜	4	/
	砧板	35	/
	多媒体教学设备	1	/
中餐热菜制作实训室	不锈钢工作台（双层）	35	2400mm×1200mm×800mm
	不锈钢盆台	18	1800mm×800mm×800mm

西餐热菜制作实训室	不锈钢烟罩	1	/
	不锈钢双头燃气灶	18	2400mm×1200mm×800mm
	双耳炒锅	35	/
	四门冰箱	1	/
	多媒体教学设备	1	/
	不锈钢工作台(双层)	35	2400mm×1200mm×800mm
	不锈钢双头燃气灶	18	2400mm×1200mm×800mm
	不锈钢盆台	18	1800mm×800mm×800mm
	不锈钢立式四头燃气煲仔炉连烤炉	9	700mm×775mm×850mm
中式面点制作实训室	不锈钢台式双缸双筛电炸炉	6	600mm×600mm×430mm
	双头电磁灶(下层带烤箱)	18	2400mm×1200mm×800mm
	不锈钢烟罩	1	/
	多媒体教学设备	1	/
	醒发箱	1	SM-40SP
	木质面点操作台	9	1800mm×800mm×800mm
	不锈钢盆台	18	1600mm×760mm×800mm
	双头燃气灶台	18	1800mm×800mm×800mm
	落地式燃气蒸灶	6	1800mm×800mm×800mm
西式面点制作实训室	四门冰箱(冷藏)	1	1225mm×760mm×1850mm
	四门冰箱(冷冻)	1	1225mm×760mm×1850mm
	多层电烤箱	2	1600mm×760mm×800mm
	不锈钢烟罩	1	/
	蒸笼	70	/
	笼盖	9	/
	电蒸箱	1	/
	多功能和面机	2	/
	压面机	1	/
	小型电饼铛	9	/
	多媒体教学设备	1	/
	醒发箱	1	SM-40SP
	烤盘	35	600mm×400mm×30mm
	不锈钢一体式工作台(带水池和电磁炉)	9	2000mm×900mm×800mm
	落地式燃气单缸油炸炉	5	1800mm×800mm×800mm
	落地式燃气蒸灶	5	1800mm×800mm×800mm
	多层电烤箱	2	1600mm×760mm×800mm
	多功能和面机	4	SM-10
	电子秤	35	200cc
	电开水器	1	1800mm×900mm×800mm
	四门28盘冷柜	2	SD-C4
	多层次面包架	4	600mm×400mm×1700mm
	烤箱冷却架	35	600mm×400mm
	大理石操作台	1	1800mm×1000mm×800mm
	折叠式压面(起酥)机	1	Sx-400 1900mm×800mm×700mm
	24头304不锈钢裱花嘴	35	/
	奶油搅拌机	18	/
	五盘热风炉	1	/

中西面点演示实训室	不锈钢储物柜	1	/
	8-12 寸蛋糕转台	35	/
	制冰机	1	/
	多媒体教学设备	1	/
	不锈钢双头燃气灶	1	2400mm×1200mm×800mm
	不锈钢工作台（含嵌入式电磁炉）	2	2500mm×800mm×800mm
	不锈钢盆台	2	1600mm×600mm×800mm
	不锈钢电磁灶具（下层带烤箱）	1	1800mm×800mm×800mm
	四门冰箱	1	1225mm×760mm×1850mm
	烤盘	10	600mm×400mm×30mm
	烤盘架	1	/
	不锈钢烟罩	1	/
	多层电烤箱（下层带醒发箱）	1	/
	五盘热风炉	1	/
	速冻冰箱	1	/
	录播系统	1	/
	阶梯教室桌椅	35	/
	多媒体教学设备	1	/

（2）校外实训实习基本条件

校外实训实习基地应满足学生岗位实习、专业教师企业实践的需要，按照本专业人才培养方案的要求配备场地和实训实习指导人员，实训设施设备齐全，校企双方共同制订实习方案、组织教学与实习管理。校外实训实习基地的具体要求如下：

①根据本专业人才培养的需要和餐饮行业发展的特点，建立校外实训实习基地，一是以专业认识和参观为主的基地，该基地能反映目前专业发展新技术，并能同时接纳较多学生实习，为新生入学教育及认识实习提供条件；二是以接收学生社会实践和岗位实习为主的基地，该基地能为学生提供真实的专业综合实践训练的工作岗位。校外实训实习基地应有 6 个以上，且合作协议满 3 年。实习企业应具备独立法人资格、依法经营 3 年以上，具有一定的规模，能满足至少 35 人同时进行专业认识实践或中式面点产品生产、面包生产、西式甜点产品生产等技能实训活动。

②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》《江苏省职业学校学生实习管理实施细则》等对实习单位的有关要求。实习单位应具有现代化管理理念、先进的管理模式和完善的管理制度，能依法依规保障学生的基本劳动权益，保障学生实习期间的人身安全和健康。实习单位应提供中西面点专业所涉及的技术规范、操作规程等详细资料，配备必要的图书学习资料及网络资源，为实习生提供必需的住宿、餐饮、活动等生活条件。

③实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师。实习指导教

师应从事该专业岗位工作 3 年以上，思想素质较高、业务素质优良，责任心较强，有一定的专业理论水平和实践操作水平，热心于中西面点专业岗位的技能人才培养，能协同专任专业教师开发具有行业特色、符合教学需求的技能教学项目，组织开展专业教学和职业技能训练，完成学生实习质量评价，共同做好学生实习服务和管理工作。

（三）教学资源

1. 教材

学校应建立严格的教材选用制度，教材原则上应从国家推荐教材目录和《江苏省中等职业教育主干专业核心课程推荐教材目录》中遴选。专业教材要能体现专业发展的新技术、新工艺、新规范，发挥专业教师、行业专家等作用，规范专业教材遴选程序，禁止不合格的教材进入课堂。根据专业性、基础性、实用性的原则，组织专业教师结合课程特点和教学需要，编写专业课程教材，建设有特色、高质量的校本教材。

2. 图书文献资料

配备餐饮行业政策法规、职业标准、技术手册、实务案例及专业期刊等图书文献，如《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮业法规》《食品卫生法》《西式面点师国家职业技能标准（2018 年版）》《中式面点师国家职业技能标准（2018 年版）》等；有规范的中西面点专业教学计划、课程标准、教学标准、实践教学任务书等完备的教学文件，如教育部《职业教育专业目录》《江苏省中等职业教育中西面点专业技能教学标准（试行）》等。

3. 数字资源

充分利用智慧职教平台有关中西面点专业国家教学资源库中相关数字化资源。学校可以根据自身条件建设，在中西面点专业实训教学场所建设 1 个及以上的虚拟仿真实训室，建有与实训内容相配套的信息化教学资源，能够组织开展信息化实训教学活动。建设、配备与中西面点专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例、虚拟仿真软件、数字教材等数字资源，提供中国烹饪协会网、中国饭店协会网、中国营养学会网等重要网站，做到种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

十、质量管理

（一）编制实施性人才培养方案

职业学校依据本方案，开展专业调研与分析，结合学校具体实际，编制科学、先进、操作性强的实施性人才培养方案，并滚动修订。具体要求为：

1. 落实立德树人根本任务，注重学生正确价值观、必备品格和关键能力的

培养，主动对接经济社会发展需求，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，确定本校本专业培养目标、人才培养规格、课程设置和教学内容。

2. 注重中高职衔接人才培养。着眼于学习者的专业成长和终身发展，针对“3+3”分段培养，职教高考升学，以及中高职衔接其他形式，通过制订中高职衔接人才培养方案，在现代职教体系框架内，统筹培养目标、课程内容、评价标准，实现中职与高职专业、中职与职教本科专业，在教学体系上的有机统一。

3. 贯彻教育部《中等职业学校公共基础课程方案》开足开好公共基础必修课程。公共基础限选课程要落实国家、教育部的相关规定，公共基础任意选修课程的课程设置、教学内容、学时（学分）安排，要结合专业特点、学生个性发展需求和学校办学特色，有针对性地开设，并科学合理地选择课程内容。

以下任意选修公共基础课程仅供参考：礼仪文化、烹饪化学、沟通技巧、消费心理学、社会责任、环境教育、职业素养提升等。

4. 按照《江苏省中等职业学校烹饪专业类课程指导方案（试行）》开足开好专业类平台课程。专业核心课程的教学内容和要求，必须依据本方案以及相应课程标准的要求执行；专业拓展课程可结合学校本专业的专门化方向，选择相应专业方向课程并按相应要求执行，也可以模糊专门化方向，在不同专业方向间交叉组合选择拓展课程，在选择时还可以根据学校教学需要在本方案提供的课程之外增设其他的专业拓展课程，形成学校具有地方特色的校本课程。

5. 制订课程实施性教学要求

(1) 对于所有课程的教学内容和要求，学校应集中教研力量，依据教育部《中等职业学校专业教学标准》《江苏省中等职业学校烹饪专业类课程指导方案（试行）》《江苏省中等职业学校本专业指导性人才培养方案》，以及教育部中等职业学校公共基础课课程标准、江苏省中等职业学校公共基础有关课程的教学要求、省中等职业学校专业课程标准、职业院校“1+X”证书制度试点内容，研究确定所有课程的实施性教学要求，并填入相应课程教学内容要求表中。对于教学内容和教学要求改动较大的专业课程，以及公共基础任选课程、增设的专业拓展课程，可参照相应课程标准（或教学要求）的体例格式，单独编写相应课程实施性教学要求，并以“××学校××专业××课程实施性教学要求”为标题，作为“专业实施性人才培养方案”的附件。

(2) 课程实施性教学要求必须有机融入思想政治教育元素，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一，紧密联系专业发展实际和行业发展要求，推进专业与产业对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接，合理确定课程教学目标，科学选择教学内容，

明确考核要求，着力转变教学方式、优化教学过程，有力支撑专业人才培养目标的实现。

(3) 课程实施性教学要求必须能切实指导任课教师把握教学目标、优化教学内容，创新教学设计、规范教案撰写和课堂教学实施，合理运用教材和各类教学资源，提高教学组织实施水平。

6. 实施“2.5+0.5”学制安排，学生校内学习5学期，校外岗位实习1学期。三年总学时数为3000~3300，其中，公共基础课程（含军训）学时占比约为40%，专业（技能）课程（含入学教育及认识实习、毕业考核、毕业教育等）学时占比约为60%。课程设置中应设任意选修课程，其学时数占总学时的比例应不少于10%。

7. 职业学校应统筹安排公共基础课程、专业（技能）课程，科学安排课程顺序，参考专业指导性人才培养方案中的“教学安排”建议，编制本校本专业教学进程表和课程表，呈现在正文中或作为“专业实施性人才培养方案”的附件。为适应中等职业学校专业课程门数较多、实践时间较长的特点，教学进程表和课程表编制方式应科学合理、灵活机动，保证开足公共基础课程、专业（技能）课程每门课程所需学时和教学内容。

学分计算办法：公共基础课程每18学时计1学分，专业（技能）课程18学时计1学分；军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动，1周为1学分；专业实践教学周每周按30学时计算，1周计2学分；岗位实习1周计1.5学分。

8. 在专业指导性人才培养方案的基础上，细化本校本专业的“实施保障”内容，包括专业教师、教学设施、教学资源等在结构、内容、数量、质量上的配置情况；明确“质量管理”举措，包括教学管理机制和管理方式，本专业教育教学改革的推进模式、主要内容和实践举措；说明“毕业考核”的具体要求。

（二）推进教育教学改革

1. 强化基础条件。持续做好师资队伍、专业教室、实训场地、教学资源等基础建设，统筹提高教学硬件与软件建设水平，为保障人才培养质量创造良好的育人环境。

2. 明确教改方向。充分体现以能力为本位、以职业实践为主线、以项目课程为主体的模块化专业课程体系的课程改革理念，积极推进现代学徒制人才培养模式，加强德技并修、工学结合，着力培养学生的专业能力、综合素质和职业精神，提高人才培养质量。

3. 提升课程建设水平。坚持以工作过程为主线，整合知识和技能，重构课

程结构；主动适应产业升级、社会需求，体现新技术、新工艺、新规范，引入典型生产案例，联合行业企业专家，共同开发工作手册、任务工作页和活页讲义等专业课程特色教材，不断丰富课程教学资源。对于推进“1+X”证书制度试点项目，应制订本专业开展教学、组织培训和参加评价的具体方案，作为“专业实施性人才培养方案”的附件。

4. 优化课堂生态。推进产教融合、校企合作，建设新型教学场景，将企业厨房转变为教室、课堂，推行项目教学、案例教学、场景教学、主题教学；以学习者为中心，突出学生的主体地位，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，促进学生主动学习、释放潜能、全面发展；加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造优质课堂。

5. 深化信息技术应用。适应“互联网+职业教育”新要求，推进信息技术与教学有机融合，推动大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术在教育教学中的广泛应用，推广翻转课堂、混合式教学等教学模式，建设能够满足多样化需求的课程资源，创新服务供给模式，推动课堂教学革命。

（三）严格毕业要求

根据国家和省的有关规定，落实本专业培养目标和培养规格，细化、明确学生毕业要求，完善学习过程监测、评价与反馈机制，强化实习、实训、毕业综合项目（作品、方案、成果）等实践性教学环节，注重全过程管理与考核评价，结合专业实际组织毕业考核，保证毕业要求的达成度。

本专业学生的毕业要求为：

1. 符合《江苏省中等职业学校学生学籍管理规定》中关于学生毕业的相关规定，思想品德评价和操行评定合格。

2. 修满专业人才培养方案规定的全部课程且成绩合格，取得规定学分，本专业累计取得学分不少于 170。在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项的同学，按照奖项级别和等级，给予相应的学分奖励。

3. 毕业考核成绩达到合格以上。毕业考核方式：（1）综合素质评价，包括思想素质、文化素质、身体素质、劳动素质、艺术素质、社会实践等；（2）学业成绩考核，包括本专业各科目的学业成绩、江苏省中等职业学校学生学业水平考试成绩，以及结合本校本专业实际而开设的毕业综合考试；（3）实践考核项目，包括学校综合实践项目考评、岗位实习报告、作品展示等。学生在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项，按照奖项级别和等级，视同其“实践考核项目（学校综合实践项目考评、岗位实习报告、作品展示等）”成绩为合格、良好、优秀。

4. 取得人社部门委托社会化认定的中级以上或教育部门委托第三方社会化

认定的初级以上烹饪相关职业技能等级证书 1 项以上，如：中式面点师（中级）、西式面点师（中级）、1+X 餐饮管理运行（初级）、1+X 粤点制作（初级）等。

十一、编制说明

本方案依据《江苏省中等职业学校烹饪专业类课程指导方案（试行）》，参考教育部《职业教育专业目录（2021 年）》《中等职业学校公共基础课程方案》以及思想政治、语文、历史、数学等 12 门公共基础课程标准，参考《中华人民共和国职业分类大典》（2022 年版）、《国家职业资格目录》和国家相关职业标准、职业技能等级标准等编制。

附件1

江苏省中等职业学校中西面点专业“工作任务与职业能力”分析表

工作岗位	工作任务	职业技能	能力整合排序	课程设置	
中式面点师	1. 面团 调制及 醒发	(1) 原料选用	能根据制品要求选用原材料、鉴别原 料质量	1. 行业通用能力 (1) 了解餐饮行业相关政策和法规，知晓中 西结合、产业融合等现代餐饮业新业态、新 技术、新设备等。 (2) 熟悉烹饪原料的主要产地、产季和品质 特点，具备对烹饪原料进行品质鉴别与运用 的能力；理解烹饪营养与安全基础知识，能 根据最新《中国居民膳食指南》及餐饮行业 食品安全相关要求，规范地进行烹饪原料选 择、加工、运用等操作。	《中西烹饪原料》 《烹饪基础技术》 《中式面点制作技术》 《苏式小吃制作》 《名点制作与赏析》
		(2) 面团调制	能熟知各类面团的配比、能正确使用 常用面团调制设备		
		(3) 面团醒发	能正确把握各类面团的醒发程度		
	2. 成形	(1) 下剂	能根据制品的特点选用适当的下剂方 法		《中式面点制作技术》 《烹饪基础技术》 《苏式小吃制作》 《名点制作与赏析》 《面点产品创新设计》
		(2) 制皮	能熟练掌握各种制皮的方法		
		(3) 上馅	能熟练掌握各种上馅技法		
		(4) 制作成形	能熟练掌握各种成形技法		
	3. 熟制	(1) 工具设备 使用及保养	能正确使用各种工具设备及保养	(3) 掌握烹饪刀工、原料初加工、勺工、预 制加工、组配等基础操作的方法与要领，能 运用相关技能制作基础拼盘与菜点。 (4) 了解中西饮食文化知识以及智能化餐饮 发展趋势，能运用厨房质量管理、成本控制 与核算、营销策略等知识进行现代厨房运作。 (5) 爱岗敬业，吃苦耐劳，能适应烹饪岗位 的工作环境，养成规范操作和节约资源的习 惯，具有强烈的烹饪操作安全与环境保护意 识。	《中式面点制作技术》 《烹饪营养与安全》 《烹饪基础技术》 《苏式小吃制作》 《名点制作与赏析》 《面点产品创新设计》
		(2) 加热成熟	能熟练掌握各种成熟方法		
	4. 制馅	(1) 原料选用	能根据各种馅心要求选用原材料、鉴 别原料质量		
		(2) 制作馅心	能制作各种常用的馅心	2. 专业核心能力 (1) 掌握中式面点制作的一般工艺流程，理 解各工艺环节的作用、原理，掌握各工艺环 节的技术要领，掌握常见馅心的制作，能运	《中西烹饪原料》 《中式面点制作技术》 《烹饪营养与安全》 《苏式小吃制作》 《名点制作与赏析》 《面点产品创新设计》

职业岗位	工作任务		职业技能	能力整合排序	课程设置
西式面点师	1. 面包制作	(1) 工具设备使用及保养	能正确使用各种工具设备及清洁保养	<p>用中式面点制作技法制作水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团及其他面团的代表品种。</p> <p>(2) 掌握面包制作的一般工艺流程，能将发酵原理运用于面包生产实践，会制作软质面包、松质面包、硬质面包、风味面包等代表品种。</p> <p>(3) 熟悉西式甜点的分类和一般工艺流程，理解各工艺环节的作用、原理，掌握各工艺环节的技术要领，并能运用于西式甜点生产实践，会制作西式甜点的蛋糕类、混酥类、清酥类、气鼓类、冷冻类、其他类甜点等</p> <p>(4) 掌握面点产品创新设计方法，能够学以致用，进行面点产品创新设计。</p> <p>3. 职业特定能力</p> <p>(1) 名点小吃制作：熟知名点的起源典故，掌握各类型名点的基本特点；具有制作发酵类、米粉类、水调类、油酥类、杂粮类等各地代表名点的能力；掌握苏式风味小吃的制作方法，会制作金陵、苏锡、淮扬、徐海风味的代表性品种。</p> <p>(2) 西式糕点制作：掌握蛋糕抹面技术、围边装饰技术、植物裱制技术、装饰件制作技术，并能通过合理组配布局运用于裱花蛋糕制作生产实践；掌握翻糖捏塑技术，会制作糖霜饼干、植物、卡通公仔、杯子蛋糕等翻糖代表性品种。</p> <p>4. 跨行业职业能力</p>	《中西烹饪原料》 《烹饪基础技术》 《面包制作技术》 《烹饪营养与安全》 《面点产品创新设计》
		(2) 制作各类面包	能制作软质面包、硬质面包、松质面包、风味面包等		《中西烹饪原料》 《烹饪基础技术》 《西式甜点制作技术》 《烹饪营养与安全》 《面点产品创新设计》
	2. 西式甜点制作	(1) 工具设备使用及保养	能正确使用各种工具设备及清洁保养		《中西烹饪原料》 《烹饪基础技术》 《西式甜点制作技术》 《烹饪营养与安全》 《面点产品创新设计》
		(2) 制作各类甜品	能制作蛋糕类、混酥类、清酥类、气鼓类、冷冻类、其他类甜点等		《中西烹饪原料》 《烹饪基础技术》 《翻糖制作技艺》 《面点产品创新设计》
	3. 翻糖制作	(1) 工具设备使用及保养	能正确使用各种工具及清洁保养		《中西烹饪原料》 《烹饪基础技术》 《翻糖制作技艺》 《面点产品创新设计》
		(2) 制作翻糖装饰	能制作翻糖植物、翻糖公仔、翻糖饼干、翻糖杯子蛋糕等		《中西烹饪原料》 《烹饪基础技术》 《裱花蛋糕制作》 《面点产品创新设计》
	4. 裱花	(1) 工具设备使用及保养	能正确使用各种工具设备及清洁保养		《中西烹饪原料》 《烹饪基础技术》 《裱花蛋糕制作》 《面点产品创新设计》
		(2) 制作裱花蛋糕	能熟练制作各种裱花蛋糕		《现代厨房运作》
厨房管理	1. 厨房员工管理	(1) 员工工作任务分工	能对员工合理分工并管理	<p>(2) 西式糕点制作：掌握蛋糕抹面技术、围边装饰技术、植物裱制技术、装饰件制作技术，并能通过合理组配布局运用于裱花蛋糕制作生产实践；掌握翻糖捏塑技术，会制作糖霜饼干、植物、卡通公仔、杯子蛋糕等翻糖代表性品种。</p> <p>4. 跨行业职业能力</p>	《现代厨房运作》
		(2) 制定工作制度	能制定员工的工作制度		《现代厨房运作》 《中西饮食文化》
	2. 宴会菜单设计、成	(1) 设计菜单	能制定各种宴席菜单		
		(2) 计算成本	能合理控制厨房间运营的成本		

职业岗位	工作任务		职业技能	能力整合排序	课程设置
本核算 3. 生产管理 4. 安全管理	本核算			(1) 具有适应岗位变化的能力，能根据职业技能等级证书制度，取得跨岗位职业技能等级证书。 (2) 具有创新创业能力。 (3) 具有一线生产管理能力	《现代厨房运作》
	3. 生产管理	(1) 生产准备	能根据生产任务合理准备原材料、人员、工具设备等		
		(2) 菜点制作	能合理组织制作各种菜肴和点心		
	4. 安全管理	(1) 员工人身安全管理	能排查人身安全隐患、正确处理安全事故		《现代厨房运作》 《烹饪营养与安全》
		(2) 设施设备安全管理	能排查设施设备安全隐患、正确处理安全事故		
		(3) 食品生产安全管理	能排查食品安全隐患、正确处理安全事故		

注：本表是方案开发组集职业院校、行业企业专家共同开发。职业学校应结合本校特点和区域行业企业岗位需求，充分调研后，制订本校的该专业工作任务与职业能力分析表。

市（县）
职教教研机构
审定意见

同意



市（县）
教育局
审批意见

同意



2023 年 10 月 8 日