

广州市旅游商务职业学校

中西面点专业（中式面点方向）
人才培养方案

（2020 级 2021 年修订版）

制（修）订人： 李永军
审 核 人： 谭子华
审 批 人： 王 勇
日 期： 2021.6

广州市旅游商务职业学校

中西面点（中式面点方向）专业

人才培养方案

（2020 级 2021 年修订版）

一、专业名称及代码

（一）专业名称：中西面点（中式面点方向）

（二）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

基本学制为 3 年，全日制中等职业学校学历教育。

四、职业面向

序号	专业（技能）方向	对应职业（工种）	职业资格证书
1	中式面点制作	星级酒店、大中型餐饮企业的半成品制作、产品加温、馅料制作、席点制作等职业岗位	中级中式面点师证、 X 证书：中餐、西点、 中点证书

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人，德技并修；面向星级酒店、宾馆、大中型餐饮企业等领域，培养具备较强的综合职业能力和一定的创新能力，能在生产、服务第一线从事中式面点的一线技

术岗位工作；并具备一定管理能力、具有职业发展生涯基础、德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能型人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具备的素质、知识和能力：

1. 综合素质

（1）思想政治素质：树立马克思主义的世界观、人生观、价值观，拥护中国共产党的领导，拥护社会主义制度，热爱祖国，热爱中华民族，具有中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，积极践行社会主义核心价值观。

（2）职业素质：具有良好的职业态度和职业道德修养，具有正确的择业观和创业观。坚持职业操守，爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会；具备从事职业活动所必需的的基本能力和管理素质；脚踏实地、严谨求实、勇于创新。

（3）人文素养与科学素养：具有融合传统文化精华、当代中西文化潮流的宽阔视野；文理交融的科学思维能力和科学精神；具有健康、高雅、勤勉的生活情趣；具有适应社会核心价值体系的审美立场和方法能力；奠定个性鲜明、擅长合作的个人成长成材的素质基础。

（4）身心素质：具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国际规定的体育健康标准；具有坚忍不拔的毅力、积极

乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质。

(5) 创新素质：掌握创新思维基本方法，关心本专业领域的发展动态，具有良好的分析能力、主动解决问题的意识与建构策略方案的能力；思维活跃、行动积极，具有自我成就意识。

2. 专业知识

(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) 了解与本专业相关的法律法规、政策、行业标准等从业基本知识。

(3) 掌握中西面点食品文化知识；

(4) 掌握相关中西面点的设备、设施的基本知识和使用方法；

(5) 掌握中西面点原料的分类、品质鉴定的基本知识；

(6) 掌握中西面点食品营养的基本知识；

(7) 掌握中西面点过程中有关的食物化学、食品安全卫生的基本知识；

(8) 掌握中西面点（美术）艺术的知识中式面点食品造型的方法；

(9) 掌握中西面点现代经营管理、产品营销及成本核算的知识；

(10) 掌握计算机及其应用的基本知识。

3. 能力

包括通用能力和专业技术技能等。

(1) 通用能力

- ① 语言表达能力：能用比较流利、标准的普通话进行交流沟通。
- ② 具有熟练的交流沟通能力。
- ③ 具有探究学习、终身学习、分析问题及解决问题的能力。

(2) 专业技术技能

- ① 会合理选购中西面点原料并进行品质鉴定；
- ② 能鉴别和保管中西面点加工的原料；
- ③ 会使用中西面点产品加工的各种工具、机具和设备；
- ④ 能运用不同技法、不同加温方法等合理加工中式面点原料；
- ⑤ 掌握中西面点工种各技能品种的工艺操作，并运用不同的方法制作中式面点品种；
- ⑥ 能合理进行中西面点配方平衡与营养分析；
- ⑦ 能进行中西面点产品的艺术造型设计

六、主要接续专业

高职：烹调工艺与营养、中西面点工艺

本科：烹饪与营养教育

七、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

（一） 公共基础课程

包括公共基础必修课程和公共基础选修课程。

1. 公共基础必修课

表 2:

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
1	思想政治	<p>思想政治课包括基础模块和拓展模块两部分。基础模块包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治四部分内容，基础模块是我校各专业学生的必修课程。</p> <p>（1）中国特色社会主义模块学习中国特色社会主义的创立、发展和完善，了解中国特色社会主义经济、中国特色社会主义政治、中国特色社会主义文化、中国特色社会主义社会建设与生态文明建设，学习踏上新征程共圆中国梦。</p> <p>（2）心理健康与职业生涯模块理解时代导航，生涯筑梦；了解认识自我与健康成长；了解所在专业及谋划未来的发展；学会和谐交往及快乐生活；端正学习态度学会学习及终身学习；帮助合理规划职业生涯及放飞理想。</p> <p>（3）哲学与人生模块帮助学生立足客观实际，树立人生理想；辩证看问题，走好人生路；实践出真知，创新增才干；坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值。</p> <p>（4）职业道德与法治模块了解社会公德，感悟道德力量；了解职业道德的内涵、特点及时代变迁，践行职业道德基本规范；解职业礼仪与职业道德的关系，理解职业礼仪蕴含的道德意义，提升职业道德境界；懂得法治的科学内涵，坚持全面依法治国；理解我国宪法的地位，维护宪法尊严；阐释法律的特征和作用，遵循法律规范。通过本部分内容的学习，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</p>	144

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
		守法用法的好公民。	
2	历史	<p>包括基础模块和拓展模块两部分；</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；</p> <p>“世界历史”包括世界古代史、世界近代史和世界现代史；</p>	72
3	语文	<p>语文包括基础模块与职业模块，其中基础模块包含8个专题：语感语言习得；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；社会主义现代文化作品选读；整本书阅读与研讨；跨媒介阅读与交流。</p> <p>职业模块包含劳模精神工匠精神作品选读；职场应用写作与交流；微写作；科普作品选读。</p>	225
4	数学	<p>使学生掌握必要的数学基础知识，具备相关的技能与能力，为学习专业知识、掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础；懂得知识的概念和规律（定义、定理、法则等）以及与其他相关的知识的联系；根据法则、公式或按照一定的操作步骤，正确地进行运算求解；正确使用科学型计算器及常用的数学工具软件；按要求对数据（数据表格）进行处理并提取有关信息；根据数据趋势、数量关系或图形、图示，描述其规律；依据文字、语言描述、或较简单的几何体及其组合，想象相应的空间图形；能够在基本图形中找出基本元素及其位置关系，获根据条件画出图形；运用类比、归纳、综合等方法，对数学及其应用能力能进行有条理的思考、判断、推理和求解；能针对不同的问题（或需求），会选择合适的模型（模式）。</p>	197

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
5	英语	<p>英语包括英语(基础模块)、英语(职业模块)、英语(拓展模块),其中(基础模块)为108学时,(职业模块)及(拓展模块)为89学时。</p> <p>基础模块的教学内容包括人与自我、人与社会和人与自然三大主题范围,涵盖10个主题(自我与他人、学习与生活、社会热点、社会交往、历史与文化、社会服务(旅游服务)、科学与技术、自然与环境、可持续发展、时政热点。通过创设与主题相关的语境,将特定主题与学生的学习、生活和未来职业发展建立关联,鼓励学生运用所掌握的语言知识和语言技能,进行意义探究,通过解决问题等方式,培养学生的思维差异感知能力,提高学生的鉴别和评判能力,促进跨文化理解与交流。</p> <p>职业模块包含求职应聘、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(8大主题)。教学内容需基于职场场景、开展由易到难的语言学习活动,将课内外语言学习与实践活动有机结合,培养学生的语言应用能力。</p> <p>拓展模块含括自我发展、技术创新、环境保护,教学上对课程内容在深度和广度进行拓展,进一步培养学生的语言应用能力。</p>	197
6	信息技术	<p>了解计算机的基本概念、基础知识;掌握微型计算机的主流操作系统的使用方法;理解计算机文字处理的基础知识;了解计算机网络基础知识;掌握数据处理的基本技能;熟练使用文字处理软件进行数据管理;掌握DOS常用命令的功能及使用方法;制作表格,表格中自动套用格式;图文表格混排;了解数据库的基本概念,掌握数据库管理系统的基本语法成分,掌握数据库文件(表)的基本操作;掌握常用软件的安装和卸载过程;掌握微型计算机的配置和部件选择方法;掌握完成电子文档制作的全过程;掌握Internet上检索和下载需要的专题信息的方法;掌握简单的数据库管理程序的编制方法。</p>	108

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
7	体育与健康	<p>基础模块包括健康教育专题讲座(理论)、田径类项目(跑、跳、投)、体操类项目(支撑、攀爬、悬垂、腾跃)、球类项目(足球、篮球、排球),开展“全国亿万学生阳光体育活动”等各类体育活动,并与体育课教学相结合。在没有体育课的当天,应保证进行1小时课外体育锻炼。</p> <p>为满足学生个性发展或不同健康水平的需要,在第二学年应把能促进健康,培养审美能力,适于娱乐、休闲的运动项目、技能和方法,包括健身类、娱乐类、养生保健类和新兴类运动项目以及拓展模块B内容。教学强调以学生发展为本,尊重学生的个性发展,满足他们的兴趣和潜能开发需要。引导学生运用自主、探究和合作等学习方法,增强学生主动参与教学过程的积极性,提高运用知识、技能的能力。</p>	162
9	艺术	<p>通过不同体裁、特点、风格和表现手法的音乐作品,使学生在情感体验中进一步学习基础知识、技能与原理,掌握音乐欣赏的正确方法与音乐表现的基本技能,提高音乐欣赏能力和音乐素养;重点选择旋律优美、具有经典性、代表性和时代感的名曲佳作,分析音乐与生活、音乐与社会、音乐与文化、音乐与情感之间的联系,加深学生对不同时期、不同地区、不同民族音乐所蕴含的文化内涵与精神品质的理解;美术教学通过不同美术类型(绘画、书法、雕塑、工艺、建筑、摄影等)的表现形式与发展形态与发展演变过程,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,理解作品的思想感情与人文内涵,感受社会美、自然美和艺术美的统一,提高审美能力;选择具有经典性、代表性和时代性的各种美术佳作,拓宽审美视角,形成积极健康的审美观。</p>	36
9	劳动教育	<p>通过劳动教育,使学生能够理解和形成马克思主义劳动观,牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念;体会劳动创造美好生活,体认劳动不分贵贱,热爱劳动,尊重普通劳动者,培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神;具备满足生存发展需要的基本劳动能力,形成良好劳</p>	36

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
		动习惯。以实习实训课为主要载体、结合专题教育、其他课程有机融入的劳动教育课程体系,其中包括劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育	

2. 公共基础选修课

公共基础选修课包括综合素质选修课和综合实践类项目。

(1) 综合素质选修课是学校根据有关文件规定开设关于国家安全教育、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、科学素养方面的全校性选修课程;以扩大学生学习知识面、丰富学生学习生活帮助学生开阔视野,活跃思维,激发创新灵感,将中华优秀传统文化、职业素养等课程列为选修课,以达到德智体美劳诸方面全面协调发展的目的。

表 3:

序号	课程名称	学时	学分	课程目标	主要内容	备注
主要 1	实用心理学	14	1	通过学习使学生具备良好的心理适应能力,具有良好的分析能力、主动解决问题的意识与建构策略方案的能力;思维活跃、行动积极,具有自我成就意识。	主要学习实用心理学常识、职场礼仪常识、公共关系常识等	综合素质 任选课
2	职场礼仪	14	1			
3	公共关系	28	2			

(2) 综合实践类项目涉及学生社会实践、志愿服务、技能竞赛、各类考证、文体竞赛、社团活动、国际交流等各类活动，鼓励学生发挥个人所长。

(二) 专业（技能）课程

专业课程包括专业必修课和专业选修课。

1. 专业必修课

专业必修课包括专业（群）平台课、专业方向课和综合实践课。

表 4:

序号	课程类型	课程名称	学时	学分	课程目标	主要内容	专业核心课程
1	专业（群）平台课	烹饪基本功	51	3	能熟识面点师职业的基本常识和熟练运用面点师的基本技能,打下扎实的烹饪基本功。	主要学习厨师必备的基础知识和基本操作技能,如刀工、勺工、抛锅等,为进一步的面点制作技能的学习打下扎实基础。	
2		面点造型基础	36	2	可以使学生具备原材料的品质鉴别、能运用原材料的保藏知识正确保藏原材料,并达到利用原材料的性质来创新烘焙食品新品种,并通过烘焙基本功训练;为进一步的烘焙专业技能的学习打下扎实基础。	主要学习中式面点制作所用到的原材料的出产、种类、性质、品质鉴别、保藏措施等内容,	

3	中式面点基础	102	6	使学生掌握烘焙美术的基本知识和基本技能,培养学生具有正确的审美观念和健康的审美情趣,运用所学的知识在中式面点的实际工作中努力创造美。	主要学习美术的素描、色彩、图案及食品美术鉴赏,主要学习色彩学原理,色彩的搭配与各种色调的象征意义,图案的构思技巧,面点品种的基本造型基础及立体图案的画法技巧。学习后学生能够运用色彩学原理及色调象征意义进行面点造型的构思。
4	中式面点技术	196	11	达到岗位职责所必备的基本职业技能,为进一步的学习和实际操作打下基础。	主要学习中式面点工艺的基础理论和基础知识,学习点心制作原料的选择、面团、馅心、成形、加温、装饰等工艺流程,掌握各类点心制作的核心技能,
5	西式面点技术	56	3	使学生具备面包、蛋糕、西饼制作的基本知识,熟练制作各式面包、蛋糕及西饼。能根据所学知识解释制作过程,具备解决每种西式面点品种制作过程中出现问题的能力,具备行业内所要求的卫生与安全意识,并具备相应的沟通协调能力。	主要学习面包、蛋糕、西饼及裱花蛋糕的基础知识、制作过程、制作关键及品质要求,各式面包制作的发酵技术,各式蛋糕制作的面糊调制技术等。
6	厨房管理	28	2	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。	主要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。

7		饮食营养与卫生	28	2	使学生掌握各类营养常识并能在制作点心中进行合理的营养搭配。	主要学习人体所需的营养素、烹饪原料的营养价值、各类食品的卫生要求、食品污染的识别及防制、食物中毒及其预防、食物的合理烹调与加工、食品的合理储存、餐饮业卫生要求与管理。	
8		广东点心制作	110	6	具备各种广东点心制作的能力,具备行业内所要求的卫生与安全意识、成本利润常识及营销理念,并具备相应的沟通协调等能力。	主要学习广东点心各式面皮、馅料、肉料研制等制作技术,各种面点产品不同的造型技术和加温方法,使学生掌握发酵疏松皮类、物理疏松皮类、化学疏松皮类、不疏松皮类等代表面点食品和广东饮早茶食品、各式糕点等的制作技术。	
9	专业方向课	广东地方风味点心	96	5	让学生懂得点心创新制作的方法与思路,懂得其他地方代表点心的制作技能。并具备行业内所要求的卫生与安全意识、成本利润常识及营销理念,并具备相应的沟通协调等能力。	主要学习广东地方风味点心及创新点心制作,并学习部分其他地方的代表点心。	
10		面塑制作	42	2	让学生能熟练使用面塑制作中各种工具、熟练运用面塑制作中各种手法、能制作常用的围边品种、初步了解宴会和展台品种制作、并培养学生具有与人沟通,良好团结合作和协调能力、创造力和创新能力,培养学生继续学习的兴趣。	主要学习各种面塑面团制作及面塑调色技巧,常用面塑制作技能与手法。	

11		筵席点心	96	5	通过这门课的学习,能熟练地使用各种筵席点心制作的工具,熟练地制作出各种筵席点心的产品及设计并制作若干套点心筵席,能根据所学知识解释制作过程,具备解决每种筵席点心产品制作过程中出现问题的能力,具备一定的筵席点心文化常识,并具备相应沟通协调等能力。	主要学习筵席点心的设计思路,筵席点心的制作方法与筵席点心之间的搭配原则与常识	
12	专业综合实践课	认知实习(服务周)	30	1	学生能更深入地了解企业相关岗位的工作任务与职责权限,能够用所学知识和技能解决实际工作问题,学会与人相处与合作,树立正确的劳动观念和就业观。	主要学习星级酒店、宾馆及大中型餐饮企业的企业管理制度、企业文化、岗位职责及各岗位实际操作技术等。	
13		跟(顶)岗实习	120	4			
14		顶岗实习	660	22			

说明: 1. 专业核心课程为 6—8 门;

2. 专业综合实践课包括: 认知实习、跟岗实习、毕业(顶岗)实习等。

2. 专业选修课

表 5:

序号	课程名称	学时	学分	课程目标	主要内容	备注
1	节日点心制作	36	2	通过这门课的学习,能熟练地使用各种节日点心制作的工具,熟练地制作出各种节日点心的产品,具备解决每种节日点心产品制作过程中出现问题的能力,具备行业内所要求的卫生与安全意识,具备一定的筵席点心文化常识、成本利润常识及营销理念,并具	主要学习各种节日点心的文化与制作方法。	

				备相应的沟通协调等能力		
2	蛋糕裱花装饰	36	2	使学生具备各式装饰蛋糕制作的能力,能够较熟练地制作各式装饰蛋糕,能进行装饰蛋糕的设计制作,并能根据所学知识解释制作过程,具备解决蛋糕裱花装饰过程中出现问题的能力,具备行业内所要求的卫生安全意识。	主要学习蛋糕装饰材料鉴别、装饰蛋糕的制作过程,装饰蛋糕的图案设计及鉴赏等,	

八、教学进程总体安排

(一) 教育教学活动周数分配表

表 6: 教育教学活动周数分配表

教育教学活动		各学期时间分配(周)						合计
		一	二	三	四	五	六	
教学活动时间	理论教学、实践教学、认证培训、技能鉴定	17	18	18	18	18	18	107
其他教育活动时间	入学教育、军训	1						1
	考核	1	1	1	1	1		5
	毕业教育						1	1
	机动	1	1	1	1	1	1	6
合计		20	20	20	20	20	20	120

(二) 学时、学分比例表

表 7: 各类课程学时、学分比例表

课程类别		小计		合计	小计		合计
		学时	比例		学分	比例	
必修课	公共基础课程	1164	35.65%	86.22%	65	39.47%	84.47%
	专业课程	1651	50.57%		74	45.00%	
选修课	公共基础课程	214	6.55%	13.78%	12	7.26%	15.53%
	专业课程	236	7.23%		14	8.27%	
合计		3265	100.00%	100.00%	164	1	100.00%
实践课时比		1911	58.53%				

(三) 课程设置与教学进程安排表

见附录

九、实施保障

(一) 师资队伍

1. 专业教学团队师资配备要求

(1) 师生比不低于 1:20。其中，学生：在校生按全日制在册中职学生数的 5/6 计算。教师：在编在校教师+兼职教师（有聘用协议，按课时折算，160 课时/人，占学校专兼职教师总数的比例应在学校岗位设置方案中明确，不超过 30%）。

(2) 专业师资团队专业能力结构及梯队建设合理，中、高级职称比例达 60%。

(3) 专业负责人为在编高级职称教师，在全市、全省相关专业有影响，能够科学合理进行专业规划和建设。

(4) 专任专业教师中“双师型” 100%。

2. 专任教师任职资格

(1) 具有强烈的事业心和高度的责任感，能够忠诚于党的教育事业，坚持真理，坚持正义。

(2) 具有高度的职业素养，爱岗敬业，认真负责，教书育人。

(3) 了解中职教育的特点与中职教育的规律。

(4) 具有扎实的专业相关理论功底和实践能力，具有一定的行业实践经历。

(5) 具有较强的教学技能级教学研究与课程开发能力。

(6) 沟通表达能力好。

(7) 具有信息化教学能力，能熟练运用现代教育技术。

(8) 具备“双师”素质。

(9) 企业实践经历达标。

3. 兼职教师任职资格

- (1) 具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神；
- (2) 热爱教育事业，愿意为教育事业付出精力；
- (3) 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、实习实训指导等教学任务；
- (4) 沟通表达能力强，能采用合适的教学方式开展教学；
- (5) 具备中级以上职业资格或担任企业部门主管以上职务。

(二) 教学设施

1. 教室基本要求

具有信息化教学设备，满足信息化教学需要。

(三) 校内实训室基本要求

表 8：校内实训室基本要求

序号	实训室名称	实训室功能	主要设施设备			规模
			名称	型号规格	数量	
1	中式面点实训演示	用于中式面点技术与制作示范	三层六盘电焗炉	1394*1120*1650	1	可同时容纳40人观看示范
			双速搅拌机	B20-G 搅拌机	1	
			压面机	恒联 MT288	1	
			燃气炉灶	1800*1200*782	1	
			冷藏柜	双门立式陈列柜	1	
			四层存放架	1200*600*1550	1	
			三层蒸柜	1500*1200*782	1	
			炉拼柜	400*1050*1250	1	
			双头电炸炉	904	1	
			电热水器（储水式）	西门子 DG45122TI	1	
			多媒体液晶触摸一体机	55"	1	

	室		双层工作柜台	1800*700*950	1	
			双层工作台	1500*700*950	1	
			半木半云石案板台	2500*914*830	1	
2	中式面点实训室	用于中式面点制作实训	三层六盘电焗炉	1394*1120*1650	2	可同时容纳40人实训
			双速搅拌机	B20-G 搅拌机	2	
			压面机	恒联 MT288	1	
			燃气炉灶	1800*1200*782	2	
			冷藏柜	双门立式陈列柜	1	
			四层存放架	1200*600*1550	2	
			三层蒸柜	1500*1200*782	2	
			炉拼柜	400*1050*1250	1	
			双头电炸炉	904	4	
			电热水器（储水式）	西门子 DG45122TI	1	
			多媒体液晶触摸一体机	55"	1	
			双层工作柜台	1800*700*950	2	
			双层工作台	1500*700*950	2	
			半木半云石案板台	2500*914*830	10	
3	西式面点实训演示室	用于西式面点制作示范	三层六盘电焗炉连加湿	1394*1120*1650	1	可同时容纳40人观看示范
			打面机	288 揉压面机	1	
			搅拌机	B20-G 搅拌机	1	
			压面机	恒联 MT288	1	
			电万能蒸烤箱（十盆）	847*771*782	1	
			冷藏柜	双门立式陈列柜	1	
			四层存放架	1200*600*1550	1	
			推入式冷藏发饱柜	1000*1000*2350	1	
			搅拌机	B20-G650*630*1180	1	
			双速和面机	1055*555*1570	1	
			炉拼柜	400*1050*1250	1	
			双头电炸炉	904	1	
			电热水器（储水	西门子 DG45122TI	1	

			式)			
			多媒体液晶触摸一体机	55"	1	
			焗炉加湿器	325*190*320	1	
			双层工作柜台	1800*700*950	1	
			双层工作台	1500*700*950	1	
			半木半云石案板台	2500*914*830	1	
4	西式面点实训室	用于西式制作实训	三层六盘电焗炉连加湿	1394*1120*1650	3	可同时容纳40人实训
			打面机	288揉压面机	2	
			搅拌机	B5搅拌机	10	
			压面机	恒联MT288	1	
			电万能蒸烤箱(十盆)	847*771*782	1	
			冷藏柜	双门立式陈列柜	2	
			四层存放架	1200*600*1550	2	
			推入式冷藏发饱柜	1000*1000*2350	1	
			搅拌机	B20-G650*630*1180	10	
			双速和面机	1055*555*1570	1	
			炉拼柜	400*1050*1250	1	
			双头电炸炉	904	1	
			电热水器(储水式)	西门子DG45122TI	1	
			多媒体液晶触摸一体机	55"	4	
			焗炉加湿器	325*190*320	1	
			双层工作柜台	1800*700*950	2	
			双层工作台	1500*700*950	2	
			半木半云石案板	2500*914*830	10	

			台			
5	蛋糕装饰实训室	用于蛋糕裱花装饰实训	搅拌机	B5 搅拌机	10	可同时容纳 40 人实训
			双层工作台	1000*914*830	10	
			四层存放架	1200*600*1550	6	
			裱花转盘	40CM	40	
			巧克力融炉	1000K	10	
			裱花工具	6 件套	40	
			电热水器（储水式）	西门子 DG45122TI	2	
			冷藏柜	双门立式陈列柜	4	
			柜式空调机	格力 KF-120LW/E	4	
			搅拌机	395*395*610	2	

（四） 校外实践教学（实训、实习）基地基本要求

表 9：校外实践教学（实训、实习）基地

序号	基地类型	功能	规模
1	星级酒店	作为实习基地和学生顶岗实习点。能够满足实习实训要求，完成中式面点专业核心技能的训练，能够承担学校综合实训和顶岗实习任务，并能为师生实习实训提供安全保障。	三星以上

（三） 教学资源

表 10：教学资源有关要求

资源类型	有关要求
教材选用	严格审查教材选用，禁止不合格的教材进入课堂。推荐使用粤菜师傅系列教材，优先使用国家规划教材，根据专业建设开发编写校本特色教材和实践指导书。
图书文献配备	配置与课程配套的图书文献资料。专业类图书主要包括：餐饮行业政策法规、有关餐饮标准手册、中式面点基础、中式面点制作、广东点心技术、广东点心制作、饮食营养与卫生、食品安全、厨房管理、食品国家安全标准等必备的技术资料，以及 10 类以上面点类专业期刊和有关面点加工的实务案例类图书。图书馆应具有计算机网络系统或电子阅览服务，方便师生查询、借阅。
数字资源配备	要求配置与课程配套的相关数字化教学资源。在学校网教平台建设专业网络课程；

在学校专业教学资源库建设电子课件、微课、视频等数字化资源。

（四）教学方法

本专业采用项目教学，案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，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、理实一体化教学、仿真虚拟等教学模式，打造优质课堂。

（五）学习评价

本专业各门课程针对学生学习效果设计多样化评价体系，构建多元参与、过程评价与终结考核相结合的课堂教学评价体系，合理评价学生综合的知识、技能、素质能力。

（六）质量管理

以提高和保障教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，把学校各部门、各环节的教学质量管理活动严密组织起来，将教学和信息反馈的整个过程中影响教学质量的一切因素控制起来，形成一个有明确任务、职责、权限的相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

专业教学质量保障体系包括校系两级质保体系，紧密结合；各主要教学环节均应有质量标准，包括教学准备、课堂教学、答疑、批改作业、考试、实验、实训、实习等。

条件保障是基础。包括专业教学经费、设施、质量监控机构和人员等。过程管理是重点。包括规章制度、校系两级管理等。自我评估是核心。建立周期性的校系、专业、课程、实习实训、毕业设计等在内的系统的评估制度，以及在校

与毕业生跟踪调查和社会评价等。反馈调节改进是落脚点。充分利用评价分析结果有效改进专业教学，形成持续改进的机制。

十、毕业要求

学生通过规定修业年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分，达到专业人才培养规格的要求以及《国家学生体质健康标准》相关要求，准予毕业，办法毕业证书。

（一）学分要求

本专业按学年学分制安排课程，学生最低要求修满总学分为164个学分。

课程类型		学分	比例	学分小计	学分合计
必修课	公共基础课程	72	42.6%	161	169
	专业课程	89	52.6%		
选修课	公共基础课程	4	2.4%	8	
	专业课程	4	2.4%		

允许学生通过学分认定和转换获得学分，具体认定和转换办法见《广州市旅游商务职业学校学分认定和转换工作管理办法》。

（二）体能测试要求

体能测试成绩达到《国家学生体质健康标准(2014年修订)》要求。测试成绩按毕业当年学分的50%与其他学年总分平均得分的50%之和进行评定，成绩未达50分按结业获肄业处理。

十一、附录

一般包括教学进程安排表、变更审批表等。

2021 级中西面点专业

课程设置与教学安排表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	核心课程	课程类型	学分	计划学时			教学周学时/教学周数						考核评价方式		
							总学时	理论	实践(实操)	一	二	三	四	五	六			
										18周	18周	18周	18周	18周	18周			
公共基础课程	必修课	1	中国特色社会主义		C	2	36	34	2	2							考试	
		2	心理健康与职业生涯		A	2	36	36	0		2							考试
		3	哲学与人生		C	2	36	28	8			2						考试
		4	职业道德与法治		C	2	36	28	8				2					考试
		5	历史		A	4	72	70	2	2	2							考试
		6	语文		A	13	225	225	0	3	3	3	3	2				考试
		7	数学		A	11	197	197	0	3	3	2	2	2				考试
		8	英语		A	11	197	197	0	3	3	2	2	2				考试
		9	信息技术		A	6	108	49	59	2	2	1	1					考试
		10	体育与健康		C	9	162	32	130	2	2	2	2	2				考试
		11	艺术		A	2	36	35	1	1	1							考试
		12	劳动教育		C	2	36	18	18	1	1	1	1					考查
			小计				65	1164	949	215	19	19	13	13	8	0		
			选修课	13	综合素质任选课(线上)			10	178	178	0	2	2	2	2	2		考查
		14		综合实践类项目(课外)			2	36		36								考查
		小计				12	214	178	36	2	2	2	2	2				
专业课程	必修课 (群) 平台	15	烘焙基础		C	7	119	11	40	7							考查	
		16	造型基础		C	2	34	24	12	2								考查
		17	面包制作技术		C	7	126	38	64		7							考试
		18	蛋糕制作技术		C	9	154	68	200			4	7					考试
		19	西饼制作技术		C	3	56	28	100			4						考查

广州市旅游商务职业学校

教学进程变更审批表

申请教师			申请日期					
专业名称			年级					
变更形式		课程名称及编号	周课时	理论课时	实践课时	总学时	考试类型	安排学期
调整计划	原来计划安排							
	申请调整为							
增加计划								
变更原因								
教研组意见	教研组长签名： 年__月__日							
教务科意见	教务科（签章）： 年 月 日							
校领导意见	校领导（签章）： 年 月 日							