

茂名技师学院

# 烹饪（中西式面点）专业 人才培养方案和课程标准

编制： 烹饪（中西式面点）专业组

审核： \_\_\_\_\_

审批： \_\_\_\_\_

二〇二一年七月修订

# 目 录

前 言 .....	1
一、专业基本信息 .....	2
二、 人才培养目标 .....	3
三、课程安排 .....	6
四、考核与评价 .....	17
五、实施建议 .....	17
(一) 师资配备 .....	17
(二) 实训实习环境 .....	17
(三) 教学组织形式 .....	19
(四) 职业素养培养建议 .....	20
六、专业课课程标准 .....	20
(一) 饮食业基础知识课程标准 .....	21
(二) 饮食营养与卫生课程标准 .....	24
(三) 中国饮食文化课程标准 .....	27
(四) 公共营养师(四级)课程标准 .....	30
(五) 烹饪美学课程标准 .....	34
(六) 公共营养师(三级)课程标准 .....	36
(七) 菜单与宴席设计课程标准 .....	39
(八) 广式面点制作工艺课程标准 .....	42
(九) 广式面点制作工艺实训课程标准 .....	45
(十) 西点制作基础课程标准 .....	48
(十一) 西式制作工艺课程标准 .....	51
(十二) 西式制作工艺实训课程标准 .....	54
(十三) 烹饪基本功课程标准 .....	57
(十四) 面塑工艺课程标准 .....	60
(十五) 果酱画课程标准 .....	64
(十六) 中式面点制作课程标准 .....	67
(十七) 中式面点工艺课程标准 .....	71
(十八) 中式面点工艺实训课程标准 .....	74
(十九) 西式面点技术课程标准 .....	77

## 前 言

为满足烹饪（中西式面点）行业升级转型对烹饪（中西式面点）技能人才的需求，为生产、服务、管理一线提供数量充足、结构合理、素质优良的技能人才，规范技能人才培养行为，形成以职业能力培养为核心的技能人才培养体系，提高技能人才培养质量，并为烹饪行业技能人才培养提供依据，本校特编制烹饪（中西式面点）专业人才培养方案和课程标准。

本人才培养方案和课程标准贯彻落实《人力资源社会保障部关于推进技工院校改革创新的若干意见》（人社部发〔2014〕96号）文件精神，参照《人力资源社会保障部办公厅关于印发21种技工院校教学计划和教学大纲的通知》（人社厅发〔2015〕51号）文件，针对专业特点，综合我院教学实训条件，科学合理设置课程结构和课时分配。课程设置分为四部分，分别是公共基础课、专业基础课、专业课和选设课。公共基础课为通用课程，以培养学生的内在素质能力为目标，注重学生心智健康和责任意识等方面综合发展的教育；设置选设课程，目的是拓展学生就业去向、提升职业素质以适应相关领域的社会需求和发展趋势；专业基础课和专业课是课程改革的核心部分，是进行企业调研、毕业生调研等，是再与行业企业专家共同进行岗位分析的基础上，结合国家职业技能标准、岗位群及职业发展需要所开发的课程。

本人才培养方案和课程标准由烹饪（中西式面点）专业组教师李好、叶丽燕、潘晓燕、何斯文、黄月恒、李小钿、杨秋才、余金玉、林燕平、朱建君、李业丽、李如劲等共同编写，食品化工系谭伟雄主任审核，副院长刘坤林审批，在编写的过程中得到了行业企业专家和相关科室的指导和帮助，在此表示感谢。

由于编者水平有限，本人才培养方案和课程标准难免出现不当之处，恳请读者予以批评指正。

烹饪（中西式面点）专业组

2021年7月

## 一、专业基本信息

### 1. 专业名称（专业代码）

烹饪（中西式面点）中级技能（0503-4）：《全国技工院校专业目录》（2018年修订）。

烹饪（中西式面点）高级技能（0503-3）：《全国技工院校专业目录》（2018年修订）。

烹饪（中西式面点）（预备技师）（0503-2）：《全国技工院校专业目录》（2018年修订）。

### 2. 学制年限

层次	招生对象	学制	培养目标
中技	初中毕业生或同等学历	3	中级工
高技	初中毕业生或同等学历	5	高级工
	高中毕业生或同等学历	3	
预备技师	高技毕业生或同等学历	2	预备技师

### 3. 就业方向

烹饪（中西式面点）中级技能：面向社会餐饮企业（酒店、酒家等）面点厨房部、机关企事业单位所属面点生产部门就业，适应面点制作岗位群（如拌馅岗、熟笼岗、案板岗、西点岗等）工作，胜任基础中式面点基础类包点制作、中式面点饺类点心制作、中式面点基础酥类点心制作、中式面点油器类点心制作、西式面点基础烤包类点心制作、西式面点基础蛋糕点心制作等工作任务。

烹饪（中西式面点）高级技能：面向社会餐饮企业（酒店、酒家等）面点厨房部、机关企事业单位所属面点生产部门就业，适应面点制作岗位群（如拌馅岗、熟笼岗、案板岗、西点岗等）以及管理岗位群（如领班、副主管等）工作，胜任中式面点烧卖类点心制作、中式面点造型包类点心制作、中式面点地方风味点心制作、广式工艺点心制作、广式点心美化与装饰、名点制作、中式面点开酥类点心制作、西式面点欧包类制作、西式面点慕斯类制作、西式面点蛋糕类装饰与美化等工作任务。

烹饪（中西式面点）预备技师：面向社会餐饮企业（酒店、酒家等）面点厨房部、机关企事业单位所属面点生产部门就业，适应面点制品的研发创新与厨房

管理服务岗位群（如点心部主管、点心部总监等）工作，胜任宴席点心制作、中国名点、西式面点、面塑制作、厨房管理与培训、点心创新研发等工作任务。

#### 4. 职业技能等级

中式面点师中级职业技能等级（职业技能等级认定四级）

中式面点师高级职业技能等级（职业技能等级认定三级）

中式面点师技师职业技能等级（职业技能等级认定二级）

中式面点师高级技师职业技能等级（职业技能等级认定一级）

西式面点师中级职业技能等级（职业技能等级认定四级）

西式面点师高级职业技能等级（职业技能等级认定三级）

西式面点师技师职业技能等级（职业技能等级认定二级）

西式面点师高级技师职业技能等级（职业技能等级认定一级）

## 二、人才培养目标

### （一）总体培养目标

培养面向社会餐饮企业（酒店、酒家等）面点厨房部、机关企事业单位所属面点生产部门就业，适应现代餐饮企业面点制作、经营管理职业岗位群（如面点制作工、点心美化与装饰、生产技术主管、点心研发、厨房管理等）工作，胜任原料鉴别与处理、馅心制作、面团调制、成型、熟制、装饰美化、运营管理、岗位培训、创新点心研发等工作任务，能够运用面点制作技术进行点心制作与装饰、运用多媒体技术开展线上线下培训指导，具备遵守国家《食品安全法》等法律法规，执行安全、卫生、设备等技术操作规程，以及自主学习、团队合作、沟通协调、节约环保、独立分析与解决问题、组织管理、持续改进等职业素养，同时具有劳动光荣、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工匠精神，达到中式面点师、西式面点师相应职业技能等级面点特色要求的技能人才。具有积极的人生态度、健康的身体和心理素质；具备良好的职业道德和较扎实的文化基础知识；具有获取新知识、新技能意识和能力，能适应不断变化的职业社会；具有团队合作的意识和勇于创新的精神；熟悉餐饮企业中西式面点的生产工作流程，遵守各项工艺规程，具有安全生产意识，重视环境保护，并具有独立解决非常规问题的基本能力；能指导他人进行工作或协助培训一般操作人员。同时具有下列专业能力：

（1）能按照《食品安全法》的要求鉴别常用中、西式面点原料，运用原料调制常见的面坯（生化膨松面坯、层酥面坯、澄粉面坯、果蔬面坯、鱼虾面坯）并熟练使用。

(2) 能按照常见中、西式面点成品的加工制作流程,运用抻、削、拨、钳花、挤等成型手法,对常规宴席所需的面点制品进行合理的组配与加工。

(3) 能按照中、西式宴席面点制作中馅心的调制、品评等环节操作原则及要求,运用炸、煎、复合方法等技法加工制作不同风味的宴席面点成品。

(4) 能运用造型方法和装饰技法对中、西式宴席面点成品进行美化。

(5) 能对中、西式宴席面点成品进行成本核算。

(6) 能识读中西式厨房主要用具、西式面点烹调原料和菜单等专业外语词汇,进行简单的外语会话和阅读。

## **(二) 层级培养目标**

### **1. 中级工层次人才培养目标**

培养面向社会餐饮企业(酒店、酒家等)面点厨房部、机关企事业单位所属面点生产部门就业,适应面点制作岗位群(如拌馅岗、熟笼岗、案板岗、西点岗等)工作,胜任基础中式面点基础类包点制作、中式面点饺类点心制作、中式面点基础酥类点心制作、中式面点油器类点心制作、西式面点基础烤包类点心制作、西式面点基础蛋糕点心制作等工作任务,具有自主学习和继续学习的能力,具备遵守国家《食品安全法》等法律法规,执行安全生产、食品安全与卫生等管理制度,团队合作、认同粤菜文化等职业素养,同时具有热爱劳动、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工匠精神,达到中式面点师中级职业技能等级(职业技能等级认定四级)、西式面点师中级职业技能等级(职业技能等级认定四级)米爱你单特色要求的技能人才。

### **2. 高级工层次人才培养目标**

培养面向社会餐饮企业(酒店、酒家等)面点厨房部、机关企事业单位所属面点生产部门就业,适应面点制作岗位群(如拌馅岗、熟笼岗、案板岗、西点岗等)以及管理岗位群(如领班、副主管等)工作,胜任中式面点烧卖类点心制作、中式面点造型包类点心制作、中式面点地方风味点心制作、广式工艺点心制作、广式点心美化与装饰、名点制作、中式面点开酥类点心制作、西式面点欧包类制作、西式面点慕斯类制作、西式面点蛋糕类装饰与美化等工作任务,具有独立分析与解决问题的能力,协助厨师长和行政总厨进行厨房管理和线上线下培训工作的能力,具备沟通协调、节约环保等职业素养,同时具有热爱劳动、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工匠精神,达到中式面点师高级职业技能等级(职业技能

等级认定三级）、西式面点师高级职业技能等级（职业技能等级认定三级）米爱你单特色要求的技能人才。

### **3. 预备技师层次人才培养目标**

培养面向社会餐饮企业（酒店、酒家等）面点厨房部、机关企事业单位所属面点生产部门就业，适应面点产品的研发创新与厨房管理服务岗位群（如点心部主管、点心部总监等）工作，胜任宴席点心制作、中国名点、西式面点、面塑制作、厨房管理与培训、点心创新研发等工作任务，具有独立分析与解决复杂问题的能力，具有处理厨房应急事件的能力，进行点心创新和名点工艺制作传承，开发教学课程并有效开展线上线下培训工作的能力，具备统筹协调、厨房管理、总结反思、持续改进等职业素养，同时具有热爱劳动、爱岗敬业、专注严谨、精益求精的工匠精神，达到中式面点师高级职业技能等级（职业技能等级认定三级）、西式面点师高级职业技能等级（职业技能等级认定三级）面点特色要求的技能人才。

### 三、课程安排

#### 1. 课程设置和要求

##### (1) 公共课

序号	课程名称	教学目标、主要教学内容	学时
1	德育	依据部（自治区）颁教学大纲开设	120
2	语文		40
3	数学		40
4	英语		40
5	体育与健康		80
6	计算机基础与应用		80
7	劳动		80

##### (2) 专业基础课

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	学时
1	饮食业基础知识	了解饮食业的形成和发展，熟悉饮食业的特点，性质和饮食业内部结构的基本管理方法，掌握与餐厅服务管理的基本知识，熟悉厨房的生产、管理及饮食成本核算。	1. 饮食业概述 2. 饮食企业组织结构与人员配备 3. 菜单策划与设计 4. 原材料管理 5. 厨房生产与管理 6. 餐厅服务与管理 7. 饮食成本核算与控制 饮食业市场营销	120
2	饮食营养与卫生	学习食品的营养知识，为宴席菜单编写及营养配餐打下基础。	公共营养师职业道德 医学基础 营养学基础 食物营养基础	72
3	中国饮食文化	学习中国菜点的文化和民俗，了解中国饮食文化特点。	概 论 八大菜系 中国酒文化 中国茶文化 文学作品中的饮食文化 节日和人生仪礼食俗 中国筷子文化 中国饮食礼仪 历史名人与饮食	34
4	公共营养师（四	掌握四级公共营养师相关知	职业道德基础知识	80



	级)	识内容，学习并掌握食物选择、食谱编制、基本烹调、营养等内容和技能。	公共营养师职业守则 人体解剖生理基础 食物消化吸收 不同人群的生理特点 营养学概论 能量 蛋白质 脂类 碳水化合物 矿物质（常量元素） 矿物质（微量元素） 维生素（脂溶性） 维生素（水溶性） 水、膳食纤维 植物性食物的营养价值 动物性食物的营养价值 油脂和调味品的营养价值	
5	现代服务礼仪	本课程阐述了服务业人员应具备职业道德和礼仪规范，旨在深化学生对服务意识及礼仪规范的理解。	酒店服务礼仪，日常交际礼仪等	
6	烹饪美学	本课程学习的内容包括花鸟虫鱼以及动物、人物的食品绘画及欣赏等。	美与烹饪美学概述 烹饪与色彩 形式美与烹饪图案 烹饪菜点造型 烹饪器具造型艺术	40
7	公共营养师（三级）	掌握三级公共营养师相关知识内容，学习并掌握食物选择、食谱编制、基本烹调、营养等内容和技能。	食物摄入量调查 膳食调查结果的计算与分析 学习单元 1.2 膳食调查结果的计算与分析 学习单元 3.4 膳食调查结果的计算与分析 学习单元 5.6.7 人体体格测量 常见生物样品的收集和保存 营养不良的症状和体征判别 营养与食品安全知识咨	40

			询 营养教育 营养和食物需要目标设计 食谱编制 食谱营养评价和调整 食品营养标签的制作 食品营养价值分析 食品营养资料 营养与健康信息的收集 营养与健康档案的建立和管理 营养干预方案设计和实施	
8	菜单与宴席设计	通过本课程的学习，要求本专业学生较全面了解并掌握各种宴席和菜单设计的原则、技巧和方法，包括零点菜单与菜品设计、套餐菜单与菜品设计、特色餐厅菜品与菜单设计、特种餐菜单与菜品设计、宴席菜单与菜品设计、美食节菜单与菜品的设计、菜品定价等。学生通过这些技能学习能解决酒店酒楼正常会遇到的问题，同时为其从事酒店服务与管理的工作打下必需的基础，并为其向中高层发展做知识和能力上的储备。	各种宴席和菜单设计的原则、技巧和方法，包括零点菜单与菜品设计、套餐菜单与菜品设计、特色餐厅菜品与菜单设计、特种餐菜单与菜品设计、宴席菜单与菜品设计、美食节菜单与菜品的设计、菜品定价等	36
9	创新菜点开发与设计	通过本课程的学习，分别从思维突破、原料创新、地方风味嫁接、调味技艺变化等方面学习菜点创新方法，适应餐饮市场求新的需要。	创新菜点开发与设计	
12	宴席设计与菜品开发	介绍宴席菜肴与菜单设计以及如何菜品美化与开发创新等	介绍宴席菜肴与菜单设计以及如何菜品美化与开发创新等	
13	饮食消费心理学	培养学生掌握消费者的消费心理和行为的基本规律以及如何利用营销工具影响消费者消费心理和行为等。	分析各种心理消费情况	

### (3) 专业课

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	学时
1	广式面点制作工艺	学生通过本课程的学习,掌握包括设备与工具、面点原料常识、成型工艺、制馅工艺、面团调制工艺、熟制工艺、成本核算知识等知识及技能。	面点知识的基本理论	120
2	广式面点制作工艺实训	通过理论与实践相结合模式,学习具有代表性的广式面点品种。	面点在饮食构成和经营中的作用,面点制作的设备工具;制坯、制馅、成形、成熟等生产工艺操作技术,点心的组合与运用等。	240
	西点制作基础	通过理论与实践相结合模式,学习西式面点的基本功和理论知识。	西点的相关理论知识	120
3	西点制作工艺	掌握西式面点制作的基本理论和制作方法,了解西式面点的概念,熟悉西式面点的种类及特点,常用的设备与工具的使用。主要介绍了面包制作工艺、蛋糕制作工艺和西式点心制作工艺三部分内容。从西餐类专业核心主干课程的教学要求出发,结合西点岗位专业技能需求,以知识和技能循序渐进的方式安排教材内容,通过理论与实践的相互融合促进学生掌握技术的同时打下扎实的理论基础,突出对学生知识运用能力、技术操作技能、产品创新能力和实际综合能力的培养。	西点的制作基本功以及理论知识、工具使用介绍	40
4	西点制作工艺实训	通过理论与实践相结合模式,学习具有代表性的西式面点品种。	相关西式点心以及工具的实训	80
5	烹饪基本功	了解刀具、刀工、勺具和勺功基础知识,掌握刀工、勺	烹饪专业所必须的专业基础知识,使学生在掌握	40

		功操作技能以及现代刀具、勺具应用知识等实操技能。	专业基础理论知识的基础并进行技能操作；培养运用烹调基础知识，解决烹调过程中实际问题的能力。	
6	中式面点制作	通过理论与实践相结合模式，学习具有代表性的中式面点品种	原料知识和基本操作技术，水调面团、膨松面团、油酥面团、蛋和面团的特点、成团原理、调制方法，米类和米粉制品，制馅、成型、熟制的方法，以及中式面点制作的实例。	
7	面塑工艺	通过本课程的学习，了解面塑的制作技法及基础理论知识。	面塑工艺基本功和理论知识以及制作技能	80
8	果酱画	通过本课程的学习，对各种画风画法有较深入的了解，能学习到速成小作品。	果酱画基本功和绘画知识以及作画技能	76
9	茶艺	了解茶文化相关知识，能基本掌握茶文化基础理论知识和茶艺的基本技能。	掌握茶文化基础理论知识和茶艺的基本技能	
10	面点技术	了解制作面点的原料，懂得各种面团形成的性质和机理，掌握各种面团的用途及其制作方法，掌握馅心的制作方法和要求，懂得各种面点成形和成熟的机理，学会制作面点代表品类的基本操作技能，培养学生能独立制作面点的能力。	面点基础知识、面点基础知识、面点基本操作技术、制馅、实面面团与运用、膨松面团与运用、油栈面团与运用、米粉面团与运用、其他原料制品、西式点心制作和筵席面点与应用。	120
11	西式面点技术	通过理论与实践相结合模式，学习具有代表性的西式面点品种。	西式面点概述，西式面点常用原料及应用，西式面点基本操作手法，蛋糕制作工艺，面包制作工艺，西饼制作工艺，果冻、布丁、慕斯制作工艺。	200

## 2. 教学安排

### (1) 基本要求

3 年学制：第一、二学年校内教学，第三学年顶岗实习。校内教学 80 周（复习考试 4 周，机动 4 周），每周授课 28 学时；顶岗实习 40 周，每周按 40 学时。

5 年学制：第一、二、三、四学年校内教学，第五学年顶岗实习。校内教学 160 周（复习考试 8 周，机动 8 周），每周授课 28 学时；顶岗实习 40 周，每周按 40 学时。

2 年学制：第一学年校内教学，第二学年顶岗实习。校内教学 40 周（复习考试 2 周，机动 2 周），每周授课 28 学时；顶岗实习 40 周，每周按 40 学时。

学校根据校企合作的需要，可对专业课课程设置及教学内容做适当调整，调整量不超发过 30%。

## （2）教学计划表

表 1 三年制中技教学计划表

（初中起点培养中级工）

类别	序号	学年	一				二				三		总学时
		学期	1		2		3		4		5	6	
		周数	理论	理实	理论	理实	理论	理实	理论	理实	训练	训练	
			20	20	20	20	20	20	20	20	20	18	
公共课	1	德育	2		2		2		2				160
	2	语文							2				40
	3	数学					2						40
	4	体育与健康	2		2		2		2				160
	5	计算机基础与应用					2	2					80
	6	劳动	2		2		2		2				160
	9	饮食业基础知识	4										80
	10	饮食营养与卫生	4										80
	11	中国饮食文化	2										40
	12	公共营养师（四级）			4								80
	13	现代服务礼仪					2						40
	14	烹饪美学					2						40
专业基础课	15	广式面点制作工艺	2		2								80
	16	广式面点制作工艺实训		6		6							240
	17	西点制作基础	4										80
	18	西式制作工艺			2								40
	19	西式制作工艺实训				4		6		6			320
	20	烹饪基本功			2	2							80
	21	中式面点制作						8		8			320
	22	面塑工艺								4			80
	23	考证辅导（四级）							4				80
其他	24	中级工技能认定训练								2 周			
	25	企业顶岗实习									20 周	18 周	

每周理论课总学时	22	6	16	12	14		16	12			
总计											

**表 2 三年制高技教学计划表**  
(高中起点培养高级工)

类别	序号	学年	一				二				三		总学时
		学期	1		2		3		4		5	6	
		周数	理论	理实	理论	理实	理论	理实	理论	理实	训练	训练	
			20	20	20	20	20	20	20	20	20	18	
公共课	1	德育	2		2		2		2				162
	2	体育与健康	2		2		2		2				160
	3	劳动	2		2		2		2				160
	4	应用文写作			2								40
	5	英语					2						40
	6	计算机基础知识					2	2					80
	7	职业指导							2				40
专业基础课	8	饮食业基础知识	2										40
	9	饮食营养与卫生	4										80
	10	中国饮食文化	2										40
	11	公共营养师（四级）			4								80
	12	菜单与宴席设计							2				40
	13	广式面点制作工艺	2		2								80
	14	广式面点制作工艺实训		6		6							240
专业课	15	西式制作基础		4									80
	16	西式制作工艺			2								40
	17	西式制作工艺实训				4		6		6			320
	18	烹饪基本功			2	2							80
	19	面塑工艺						4					80
		中式面点制作						6		6			240
		考证辅导（四级）					2						40
		果酱画								4			80
		茶艺								2			40
		考证辅导（三级）							2				40
其他	20	高级工技能认定训练								2 周			
	21	企业顶岗实习									20 周	18 周	
每周理论课总学时			16	10	18	12	12		18	12			
总计													

表 3 五年制高技教学计划表

(初中起点培养高级工)

类别	序号	学年	一				二				三				四				五		总学时
		学期	1		2		3		4		5		6		7		8		9	10	
		周数	理论	理实	理论	理实	理论	理实	理论	理实	理论	理实	理论	理实	理论	理实	理论	理实	训练	训练	
			20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	18	
公共课	1	德育	2		2		2		2												160
	2	语文							2												40
	3	数学					2														40
	4	体育与健康	2		2		2		2		2		2								240
	5	计算机基础与应用					2	2													80
	6	劳动	2		2		2		2		2		2		2		2				320
	7	英语									2										40
	8	职业指导（高）											2								40
专业基础课	9	饮食业基础知识	4																		80
	10	饮食营养与卫生	4																		80
	11	中国饮食文化	2																		40
	12	公共营养师（四级）			4																80
	13	现代服务礼仪					2														40
	14	烹饪美学					2														40
	15	公共营养师（三级）									2		2		2						120
	16	菜单与宴席设计													2						40
	17	广式面点制作工艺	2		2																80
	18	广式面点制作工艺实训		6		6															240



	19	西点制作基础	4																80
	20	西式制作工艺			2														40
	21	西式制作工艺实训				4		6		6									320
	22	烹饪基本功			2	2													80
	23	中式面点制作						8		8									320
	24	面塑工艺								4			4						160
	25	考证辅导（四级）							4										80
	26	果酱画									4								80
	27	茶艺									2								40
	28	面点技术								2		2	6		12		12		680
	29	西式面点技术									6	2	6		10		10		680
	30	考证辅导（三级）												2		4			160
其他	31	中级工技能认定训练							2 周										
	32	高级工技能认定训练															2 周		
	33	企业顶岗实习																20 周	18 周
每周理论课总学时			22	6	16	12	14	16	12	18	10	12	12	16	8	22	6	22	
总计																			

表 4 二年制预备技师教学计划表

(高级工起点培养预备技师 )

类别	序号	学年	一				二		总学时
		学期	1		2		3	4	
		周数	理论	理实	理论	理实	训练	训练	
			20	20	20	20	20	18	
公共课	1	劳动	2						40
专业基础课	2	创新菜点开发与设计	4						80
	3	企业管理	2						40
	4	毕业设计	4						80
	5	宴席设计与菜品开发			2				40
	6	饮食消费心理学			2				40
专业课	7	茶艺		2					40
	8	面点技术	2	6		6			280
	9	西式面点技术	2	6		6			280
	10	考证辅导			4				80
其他	11	技师技能认定训练							
	12	企业顶岗实习					20 周	18 周	
每周理论课总学时			16	14	8	12			
总计									

## 四、考核与评价

中级技能阶段应依据国家职业技能标准（含行业企业评价规范）取得中式面点师四级职业技能等级证书；高级技能阶段应依据国家职业技能标准（含行业企业评价规范）取得中式面点师三级职业技能等级证书；技师（预备技师）阶段应依据国家职业技能标准（含行业企业评价规范）取得中式面点师二级职业技能等级证书。职业技能等级评价可采用自主过程性评价和社会化职业技能等级认定相结合的方式进行考核认定。

## 五、实施建议

### （一）师资配备

专业理论教师应为相应或相关专业本科以上学历，并具有机械类四级（中级）以上职业资格证书；实习教师应为相应或相关专业大专以上学历，并具有相应职业工种三级（高级）以上职业资格证书；一体化教师应具有机械类中级以上职称资格和技师以上职业资格；企业兼职教师应具有大专以上学历，拥有技师或以上技能等级证书，有丰富的企业一线岗位工作经验或者培训经历。要求专兼职教师能够熟练运用信息技术，并且能够充分利用现代教学手段开展教学。具备良好的师德和终身学习能力，适应产业行业发展需求，熟悉企业情况，积极开展课程教学改革。

### （二）实训实习环境

#### 1. 校内实训场所

序号	实训室名称	设备设施名称	数量	
1	面点实训 1 室	压面机	3	
		搅拌机	3	
		起酥机	1	
		烤箱（三层两盘）	3	
		两用发酵箱	2	

		忌廉机	2	
		烤包发酵箱	2	
		蒸炉	3	
		两用冰箱	1	
		炸炉	3	
2	面点实训 2 室	压面机	3	
		搅拌机	3	
		炒炉	1	
		烤箱（两层两盘，底部发酵）	3	
		两用发酵箱	2	
		忌廉机	2	
		烤包发酵箱	2	
		蒸炉	3	
		两用冰箱	1	
		炸炉	3	
3	面点实训 3 室	搅拌机	2	
		起酥机	1	
		烤箱（三层两盘）	1	
		发酵箱	2	
		蒸炉	2	
		两用冰箱	1	
		炸炉	2	
4	面点实训 4 室	搅拌机	1	

		发酵箱	1	
		蒸炉	1	
		压面机	1	
		炸炉	2	
		烤箱（三层两盘）	2	
5	面点实训 5 室	搅拌机	1	
		蒸炉	2	
		炸炉	2	
		烤箱（三层两盘）	1	
6	面塑实训室	待蒸气烤箱	1	
		桌式冰箱	4	
		发酵箱	1	
		制冰机	1	
		风炉	1	
7	烹调实训 4 室	炒炉	8	
		蒸柜	1	

## 2. 校外实训基地

应按照“共建共享、互利双赢”原则，建立数量充足、关系稳定的校外实训实习基地。与众多餐饮企业、餐饮集团等建立校企关系，为学生顶岗实习和顺利就业提供了便利条件。在已有合作企业基础上，继续拓展校企合作关系，开拓新的校企合作项目，深化校企合作内涵。

### （三）教学组织形式

1. 专业理论知识的教学组织形式应提倡教学方法和手段的多样化。可结合教学内容、专业和学生实际，采用项目教学等针对性强的教学方法；注重将传统和

现代教学手段相结合，教学过程中宜选用求教模型和挂图，并采用多媒体课件、网络等各种教学资源充实教学，加强直观性教学，增强教学互动。

2. 教学中应贯彻理实一体化的教学原则，优先行为导向、项目法、分组法、合作学习等教学方法。

3. 教学中注重发挥学生的主体作用，鼓励学生积极主动参与。教师要加强学生实践环节的巡回指导和考核，发现问题及时纠正，充分发挥教师的主导作用。

#### **（四）职业素养培养建议**

1. 可采用分组、阶段训练、成果展示、讨论等教学组织形式，强化学生团队协作和交流沟通能力的培养，逐步养成安全文明生产、节约环保的工作意识以及遵守行业规范和企业规章制度的工作习惯。

2. 教学中强调理论联系实际，注重对学生分析问题和解决问题能力的培养，引导学生运用计算机、网络等现代化科技方式，不断学习，勇于创新。

3. 在实训和顶岗实习中，强调职业精神的培养，使学生在工作情境中学会交往、包容、竞争和合作，增强学生的社会责任感和使命感，为自觉树立良好的职业道德打下基础。

## **六、专业课课程标准**

## （一）饮食业基础知识课程标准

课程类型	专业基础课	基准学时	120	学分	
课程性质					
<p>《饮食业基础知识》是中等职业技术学校烹饪专业的一门专业基础课。</p> <p>《饮食业基础知识》主要包括：饮食业的发展及经营特点；饮食企业管理基础理论；饮食业市场营销策略；菜单的策划与设计；采购、验收、贮藏与发放；厨房生产与管理；餐厅服务与管理；饮食业成本核算与控制等内容。</p>					
课程目标					
<p>通过本课程的学习，使学生明确饮食业的地位和作用，帮助学生树立牢固的专业思想，初步掌握饮食企业生产经营管理的基本知识，为培养中级烹饪技术人才提供一定专业业务理论和管理知识。具体要求是：</p> <p>(1)了解饮食业的历史、发展及其经营特点，初步熟悉饮食企业店址选择与整体设计的原则和依据。</p> <p>(2)了解饮食企业组织机构的设置原则、内部机构的分类及纵横关系，掌握饮食企业经营管理的基础理论。</p> <p>(3)掌握市场营销、菜单设计、采购进货、厨房生产、餐饮服务、成本核算等一系列饮食业生产经营管理的基础知识。</p>					
教学实施建议					
教学场地与设备	多媒体教室及设备				
师资要求	<p>1.大学本科以上学历。</p> <p>2.技工院校教师资格或同等资格。</p> <p>3. 饮食生产行业有充分认识和了解</p>				
教学方法建议	<p>1.教学要以学生为本，发挥学生的自主性，建立融洽的师生互动关系，培养学生积极的情感和态度，激发学习兴趣，鼓励学生积极尝试，勇于实践，体验成功，树立自信心。</p> <p>2.在教学中应注意学生的“启发性”教学。本课程作为烹饪专业的一门专业基础课主要介绍饮食业各运转环节的基础知识，涉及菜单设计、原料采购、厨房生产、餐饮服务、市场营销、经营管理等多方面的内容，在教学中应注意理论与实际的紧密接合，应根据教学的实际采用组织参观、录像演示等直观性教学手段，以提高学生的学习兴趣，同时通过本课程的教学，使学生能较快地适应烹饪专业其它各专业课程的学习。</p>				
课程评价及考核说明					

<p>(1)考核方式：过程性考核×30%+终结性考核×70%=100%</p> <p>过程性考核（30%）：学习态度、出勤情况（20%）+课堂发言、讨论情况（5%）+课堂作业（5%）</p> <p>(2)评分办法：（过程性考核）</p> <p>学习态度、出勤情况（20%）：采取灵活的考勤方式，并记录于考勤登记表，缺勤三分之一的取消本门成绩；</p> <p>课堂发言、讨论情况（5%）：发言的主动性及回答质量</p> <p>课堂作业（5%）：课堂布置的实训作业能否独立、按时高质高量的完成。</p>
<b>教材和参考书</b>
饮食业基础知识（第三版）—中国劳动社会保障出版社

序号	课程内容			学时
1	饮食业概述	1-1 饮食业的概念与分类	使学生了解饮食业的发展和现状，掌握饮食业经营的基本特点。	4
		1-2 饮食业的特点与经营特性	明确饮食业的地位和作用，帮助学生树立牢固的专业思想。	4
		1-3 饮食业的现状与发展趋势	初步熟悉饮食企业店址选择与整体设计的原则和依据。	4
2	饮食企业组织结构与人员配备	2-1 饮食企业组织结构	使学生了解餐饮企业组织机构的设置形式。	4
		2-2 饮食企业人员配备	掌握饮食企业内部机构的层次关系和人员配备	4
		2-3 饮食企业从业人员素质要求	了解现代餐饮企业从业人员职业素养	4
3	菜单策划与设计	3-1 菜单的功能与种类	使学生了解菜单的定义、功能及种类。	4
		3-2 菜单的策划	熟悉菜品选择的原则	4
		3-3 菜单的定价	熟悉菜单的定价策略	4
		3-4 菜单设计	掌握菜品的主要内容及设计要求。	4
4	原材料管理	4-1 原材料采购	使学生了解企业原材料管理中采购环节的重要性	4
		4-2 原材料验收	使学生了解企业原材料管理中验收环节的重要性	4
		4-3 原材料贮藏和保管	掌握原材料管理当中采购、储藏的方法	4
		4-4 原材料发放	了解原材料发放的目的和要求	4



5	厨房生产与管理	5-1 厨房生产的特点和作用	使学生了解厨房生产的特点和作用，熟悉厨房组织机构的设置原则及依据。	4
		5-2 厨房布局	了解常用厨房设备的性能、特点及厨房布局的基础知识。	4
		5-3 厨房设备	掌握厨房设备的性能和特点	4
		5-4 厨房生产业务	掌握厨房生产业务及其管理的基本要求	4
		5-5 厨房管理	掌握厨房管理的基本要求	4
6	餐厅服务与管理	6-1 餐厅的种类与布局	. 使学生了解餐厅的种类与布局	4
		6-2 餐厅的设备和用具	熟悉餐厅常用的用具与设备	4
		6-3 餐厅服务	熟悉餐厅服务的程序及要求	4
		6-4 餐厅管理	掌握餐厅管理的任务及一般运作	4
7	饮食成本核算与控制	饮食业成本核算的意义和作用	使学生了解饮食业成本核算的意义和作用。	4
		饮食产品成本核算	掌握主、配料，调味料等成本的成本核算方法	4
		饮食产品价格的核算	懂得饮食产品成本核算的一般知识和方法，能正确核算饮食产品成本和销售价格。	4
		饮食业成本的控制	掌握降低成本、提高经济效益的一般方法	4
8	饮食业市场营销	8-1 饮食业市场调研	. 使学生了解市场调研的内容, 饮食业市场的分析和目标市场选择的原则和方法	4
		8-2 饮食业店址选择与整体设计	. 使学生了解饮食业的店址选择与整体设计	4
		8-3 饮食业市场营销策略	熟悉饮食业常用的市场营销策略	4
机 动			如遇节假日，课程适当顺延，机动调整	
总 计			23 个板块共 120 个课时+机动学时	120

## （二）饮食营养与卫生课程标准

课程类型	专业基础课	基准学时	72	学分	2
课程性质					
<p>本课程是按中国劳动社会保障局要求设置的技工学校及高级技工学校必修的一门专业课程。通过本课程的学习和专业性综合训练，使烹饪专业学生掌握基本的营养知识，从而在菜品、点心制作中灵活运用食材，将食材的营养价值发挥到最大的作用。掌握有效的饮食营养与卫生的教学方法，并开阔视野，提高职业素养，为学生的职业生涯及菜品、点心创新打下一定的基础。</p>					
课程目标					
<p>本课程目标和任务是使学生理解饮食营养与卫生教学的基本理论、基本知识，掌握饮食营养与卫生的基本方法和操作技能、技巧，形成运用科学的理论知识指导饮食营养与卫生教学实践、提高分析解决饮食营养与卫生教学实际问题的能力。</p> <p>学生在第一学期课程结束后应达到如下要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、能够了解公共营养师职业道德基本知识和职业守则。</li> <li>2、能够记住人体解剖生理基础知识，理解食物消化吸收以及不同人群的生理特点。</li> <li>3、能说出六大营养素，掌握六大元素的元素组成、分类、生理功能、参考摄入量以及食物来源。</li> <li>4、能说出植物性食物、动物性食物、油脂和调味品、饮料和茶的营养价值，说出常见的食品保藏和加工技术，了解营养强化和保健食品。</li> </ol>					
教学实施建议					
教学场地与设备	多媒体教室及设备				
师资要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、大学专科以上学历；</li> <li>2、烹饪或食品专业；</li> <li>3、技工院校教师资格或同等资格。</li> </ol>				
教学方法建议	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教学要以学生为本，发挥学生的自主性，建立融洽的师生互动关系，培养学生积极的情感和态度，激发学习兴趣，鼓励学生积极尝试，勇于实践，体验成功，树立自信心。</li> <li>2. 教学要注重融合学生日常生活，依据教学目标，结合教学内容与要求，设计符合学生实际、目的明确、操作性强、丰富多样的课内外教学活动。引导学生在完成任务的过程中，体验营养的作用，培养技能，积极实践，提高营养知识运用到生活中。</li> <li>3. 教师教学要面向全体学生，因材施教。要尊重学生的差异，为其提供多种学习选择。对于基础较薄弱的学生要进行补偿教学，对学有余力的学生要进行拓展教学，适应学生的个性发展需求，使每个学生均学有所得。</li> <li>4. 饮食营养与卫生教学要结合烹饪专业的实际需求，将烹饪中常用到的食材融入营养知识。</li> </ol>				

课程评价及考核说明				
<p>本课程为考试科目，期末考核方式为闭卷笔试。本课程考核采取课堂表现、单元测验、期末考试 3 种类型进行，3 种类型的分数比例为：课程考核成绩=课堂表现（30%）+ 单元测验(30%) + 期末考试(40%)。</p>				
教材和参考书				
<p>本课程选用中国劳动社会保障出版社的《公共营养师（基础知识）》教材，共分为九个单元。第一学期的内容为第一章至第四章。</p>				

序号	课程内容			学时
1	公共营养师 职业道德	第一节	职业道德基本知识	4
		第二节	公共营养师职业守则	4
2	医学基础	第一节	人体解剖生理基础	5
		第二节	食物消化吸收	4
		第三节	不同人群的生理特点	4
3	营养学基础	第一节	营养学概论	4
		第二节	能量及宏量营养素	6
		第三节	矿物质	4
		第四节	维生素	4
		第五节	水	4
		第六节	膳食纤维	4
4	食物营养	第一节	植物性食物的营养价值	4

	基础	第二节	动物性食物的营养价值	4
		第三节	油脂和调味品的营养价值	4
		第四节	饮料和茶	4
		第五节	营养强化和保健食品	4
		第六节	常见的食品保藏和加工技术	5
机 动		如遇节假日，课程适当顺延，安排 2 课时机动调整		
总 计		9 个单元共 72 个课时+可能放假造成的 2 个机动学时 共 74 课时		

### （三）中国饮食文化课程标准

课程编号		适用年级	初中起点三年制中级班		
课程类型	专业基础课	基准学时	34	学分	
课程性质					
<p>《中国饮食文化》课程是技工院校学校烹饪专业的一门专业基础课程，本课程的教学目的是通过该课程的学习，使学生了解中国饮食文化的概念和特点，掌握中国饮食文化的主要内容，体会中国饮食文化的博大精深，掌握社会公众的消费心理，并能应用于今后的实践工作中。</p>					
课程目标					
<p>本课程目标是使学生掌握及了解中国饮食文化的渊源、中国饮食的发展历史及现状；八大菜系的特点，各地、各民族代表性的风味小吃；通过名人、名吃的典故阐述饮食文化对中国历史、文学、艺术及其他文化的影响；同时深入分析中国饮食文化特点的根源，使学生对传统的中国文化有更加全面、系统的认识，并因此更深刻地了解中华民族的文化历史，增强学生的文化修养，提高学生的综合素质。</p>					
教学实施建议					
教学场地与设备	多媒体教室及设备				
师资要求	1、大学专科以上学历； 2、烹饪或食品专业； 3、技工院校教师资格或同等资格。				
教学方法建议	1、教学要以学生为本，发挥学生的自主性，建立融洽的师生互动关系，培养学生积极的情感和态度，激发学习兴趣，鼓励学生积极尝试，勇于实践，体验成功，树立自信心。 2、要注重培养学生对原料综合应用能力，依据教学目标，结合教学内容与要求，设计符合学生实际、目的明确、操作性强的教学活动。引导学生在完成任务的过程中，培养技能，积极实践，提高技能综合应用的能力。 3、教师教学要面向全体学生，因材施教。要尊重学生的差异，为其提供多种学习选择。对于基础较薄弱的学生要进行补偿教学，对学有余力的学生要进行拓展教学，适应学生的个性发展需求，使每个学生均学有所得。 4、中国饮食文化教学要结合烹饪专业的实际需求，利用真实场景或者设置虚拟场景，选择真实或实用的多媒体材料。				

课程评价及考核说明			
(1) 以任务评价为主，兼顾平时，强调过程性，体现学习的形成性。 (2) 能力评价和知识评价相结合，注重引导学生进行学习方式的改变。 (3) 注重个人与团队合作、课堂提问、实践操作、模块考核等手段，加强实践性教学环节的考核。 (4) 充分发挥学生的主动性和创造性，注重考核学生所拥有的综合职业能力水平和个人专长能力。 评价项目及分值 平时成绩：出勤+纪律占 20% 过程性考核：随堂知识问答+课堂表现+课后作业占 40% 期末综合测评：饮食文化期末试卷 40%			
教材和参考书			
本课程选用化学工业出版社出版的《中国饮食文化》（第 3 版）教材，共分为 9 个章节。			

序号	课程内容			学时
1	第一章	概 论	第一节：中国饮食文化的定义及特征	2
			第二节：饮食文化的地域差异	
			第三节：中国饮食文化研究的基本状况	2
			第四节：孔孟、老庄的饮食之道	
2	第二章	八大菜系	第一节：中国八大菜系的形成历程和背景	2
			第二节：鲁菜	2
			第三节：川菜	
			第四节：粤菜	
			第五节：苏菜	2
			第六节：闽菜	
			第七节：浙菜	
			第八节：湘菜	2
			第九节：徽菜	
3	第三章	中国酒文化	第一节：饮酒溯源	2
			第二节：酒的种类	
			第三节：中华名酒	2
			第四节：文人与酒	
			第五节：酒的历史典故	
4	第四章	中国茶文化	第一节：茶史渊源	2
			第二节：茶文化的发展	
			第三节：中国茶叶种类	2
			第四节：茶与文人	

5	第五章	文学作品中的饮食文化	第一节：《红楼梦》中的饮食文化 第二节：金庸小说中的饮食文化	2
6	第六章	节日和人生仪礼食俗	第一节：节日习俗 第二节：人生仪礼食俗	2
7	第七章	中国筷子文化	第一节：起源与历史演变 第二节：筷子文化 第三节：筷子的功能与礼仪	2
8	第八章	中国饮食礼仪	第一节：中国传统食礼 第二节：现代宴会礼仪 第三节：酒水礼仪	2
9	第九章	历史名人与饮食	第一节：古代四大美女与美食 第二节：苏东坡与饮食	2
			第三节：袁枚为豆腐折腰 第四节：诸葛亮发明馒头和包子	2
机 动			如遇节假日，课程适当顺延，安排 2 课时机动调整	
总 计			9 个板块共 32 个课时+可能放假造成的 2 个机动学时 共 34 课时	

#### （四）公共营养师（四级）课程标准

课程类型	专业基础课	基准学时	80	学分	
课程性质					
<p>本课程是按中国劳动社会保障局要求设置的技工学校及高级技工学校必修的一门专业课程。公共营养师这门课程是以公共营养师的职业活动为导向，以职业能力为中心，突出职业资格培训特色，针对公共营养师职业活动领域而展开的一门课程。能成为餐馆酒楼、快餐公司、营养餐公司、各类食品饮料保健品公司、部队、院校、机关单位、民航、铁路、医院、养老院等机构提供科学的膳食设计或指导：从事食物选择、食谱编制、营养评价、营养教育和管理工作，开展营养配餐工作，提供咨询并传授烹饪原理知识、食品营养知识从事公众膳食营养状况的评价与指导、营养与食品知识传播，促进社会公众健康的专业技术人员。</p>					
课程目标					
<p>本课程目标和任务是经过本大纲所规定的授课内容的学习，使学生获得公共营养师最必要的基础理论、基本知识和基本技术，为从事公共营养师有关领域工作及经过国家职业资格奠定基础。</p> <p>学生在课程结束后应达到如下要求：</p> <p>（1）了解公共营养师职业道德基本知识、职业守则以及相关法律、法规。</p> <p>（2）熟悉并掌握医学基础知识、营养学基础知识、营养学基础、食物营养基础、膳食营养指导、人群营养、营养教育和社区营养管理基础、食品卫生基础知识以及相关法律、法规。</p>					
教学实施建议					
教学场地与设备	多媒体教室及设备				
师资要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 大学本科以上学历。</li> <li>2. 烹饪与营养教育或相近专业。</li> <li>3. 通过营养师三级或以上资格的教师。</li> <li>4. 技工院校教师资格或同等资格。</li> </ol>				



教学方法建议	1. 教学要以学生为本，发挥学生的自主性，建立融洽的师生互动关系，培养学生积极的情感和态度，激发学习兴趣，鼓励学生积极尝试，勇于实践，体验成功，树立自信心。 2. 教学采用情景模拟方法，设定某一情况，让学生根据学习内容进行营养配餐，依据教学目标，结合教学内容与要求，设计符合学生实际、操作性强的课堂教学活动，引导学生在完成任务的过程中，培养技能，积极实践，提高综合应用的能力。 3. 教师教学要面向全体学生，因材施教。要尊重学生的差异，为其提供多种学习选择。对于基础较薄弱的学生要进行补偿教学，对学有余力的学生要进行拓展教学，适应学生的个性发展需求，使每个学生均学有所得。 4. 教学要采用角色扮演的方法，让学生身临其境，扮演营养师如何去应对不同的人群。 5. 由于我校学生公共营养基础较薄弱，课堂教学将从公共营养师基础知识学起，教会学生基本的营养知识和食品卫生知识。		
课程评价及考核说明			
本课程为考试科目，期末考核方式为闭卷笔试。 (1)考核方式：过程性考核×30%+终结性考核×70%=100% 过程性考核（30%）：学习态度、出勤情况（20%）+课堂发言、讨论情况（5%）+课堂作业（5%） (2)评分办法：（过程性考核） 学习态度、出勤情况（20%）：采取灵活的考勤方式，并记录于考勤登记表，缺勤三分之一的取消本门课程成绩； 课堂发言、讨论情况（5%）：发言的主动性及回答质量 课堂作业（5%）：课堂布置的实训作业能否独立、按时高质高量的完成。			
教材和参考书			
本课程选用中国劳动社会保障出版社的《公共营养师》（基础知识）教材，共分为9章。 参考教材：由中国中医药出版社的《公共营养学》教材			
周次	教学内容		课时
1	第一章第一节	职业道德基础知识	2
1	第一章第二节	公共营养师职业守则	2
2	第二章第一节	人体解剖生理基础	2

2	第二章第二节	食物消化吸收	2
3	第二章第三节	不同人群的生理特点	2
3	第三章第一节	营养学概论	2
4	第三章第二节	能量	2
4	第三章第二节	蛋白质	2
5	第三章第二节	脂类	2
5	第三章第二节	碳水化合物	2
6	第三章第三节	矿物质（常量元素）	2
6	第三章第三节	矿物质（微量元素）	2
7	第三章第四节	维生素（脂溶性）	2
7	第三章第四节	维生素（水溶性）	2
8	第三章第五六节	水、膳食纤维	2
8	第四章第一节	植物性食物的营养价值	2
9	第四章第二节	动物性食物的营养价值	2
9	第四章第三四节	油脂和调味品的营养价值 饮料和茶	2
10	第四章第五六节	营养强化和保健食品 常见的食品保藏和加工技术	2
10	第五章第一二三节	膳食营养指导	2
11	第六章第一二节	孕妇营养 乳母营养	2
11	第六章第三四节	婴儿营养 幼儿营养	2
12	第六章第五六七节	学龄前营养 学龄儿童营养与青少年营养 老年人营养	2
12	第七章第一二节	营养教育 社区营养管理	2

13	第七章第三节	营养缺乏及其预防	2
13	第七章第三节	膳食营养与慢性疾病预防	2
14	第八章第一节	食品污染及其预防（生物性污染）	2
14	第八章第一节	食品污染及其预防（化学性污染）	2
15	第八章第一节	食品污染及其预防（物理性污染）	2
15	第八章第二节	各类食品的卫生要求	2
16	第八章第三节	食物中毒及其预防和管理（细菌性食物中毒）	2
16	第八章第三节	食物中毒及其预防和管理（有毒动植食物中毒）	2
17	第八章第三节	食物中毒及其预防和管理（化学性食物中毒）	2
17	第八章第三节	食物中毒及其预防和管理（真菌毒素和霉变食物中毒）	2
18	第九章第一二节	相关法律知识	2
18	第九章第一二节	相关管理法规	2
19	总复习及考试	总复习及考试	4
机动		如遇节假日，课程适当顺延，机动调整	
总计		9 章节共 76 节+4 节机动课	

## （五）烹饪美学课程标准

课程编号		适用年级	高中起点三年制高技面点班		
课程类型	专业基础课	基准学时	40	学分	2
课程性质					
<p>烹饪美学是烹饪（中西式面点）专业的一门专业课程。通过本课程的教学，使学生了解烹饪过程中存在的美学现象，掌握菜肴在色、形方面的美化和应用等相关技能，为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。</p>					
课程目标					
<p>在本专业中（高）级工层次人才培养目标总的要求下，本课程的专业知识和能力应达到：</p> <p>（1）了解烹饪美学的概念和在烹饪中的应用。（2）了解色彩的基本知识，能将配色理论运用于烹饪实践中。（3）了解烹饪图案的形式美法则，能将烹饪构图的方法运用于烹饪实践中。（4）能将烹饪美学知识运用于菜点造型实践中。（5）能解释烹饪器具的美学价值和美学原则，能根据菜肴造型选用盛器。</p>					
教学实施建议					
教学场地与设备	多媒体教室为主，并充分利用实训室、多媒体课件、网络等各种现代教学资源辅助教学。				
师资要求	1、高级工以上职业资格或中级以上职称。2、持有教师上岗证。				
教学方法建议	<p>（1）教学中应以培养学生的审美能力为主线，注意贯彻理论联系实际的原则，安排适量案例欣赏和菜肴装饰训练，激发学生的学习兴趣，避免单纯的理论灌输。（2）要为学生开发丰富多彩的学习素材，尤其是准备大量的经典菜肴作为案例，分析菜肴的优点，并充分利用实训室、多媒体课件、网络等各种现代教学资源辅助教学活动。（3）在菜肴装饰训练环节，要注重讲练结合，注重美学理论与烹饪实际操作技能的融合。对于高级工层次教学，在学生有一定基础的情况下，可把教学重点放在技能训练上，提高学生的动手能力。（4）要注重师生、学生之间的互动交流，要结合相关案例组织学生讨论，对学生的实训作品也可开展自评和互评，并给出分析，适时总结，培养学生的语言表达能力和交流沟通能力。对于高级工层次教学，要注意结合菜肴装饰实训，培养学生在教师的指导下提出创新性方案，并根据实际情况加以调整的能力。</p>				

课程评价及考核说明
<p>本课程为考查科目，期末成绩以平时作业完成成绩（40%）+期末考核成绩（40%）+平时表现（20%）组成。</p>
教材和参考书
<p>1、本课程选用中国劳动社会保障出版社出版的《烹饪美学》，辛少坤主编；书号：9787516719817</p> <p>2、参考教材《粤菜烹饪教程》，黄明超主编；书号 ISBN9787807284284</p>

学习任务名称	总学时	理论学时	实训学时
一、美与烹饪美学概述	2	2	0
二、烹饪与色彩	8	8	0
三、形式美与烹饪图案	4	4	0
四、烹饪菜点造型	22	22	0
五、烹饪器具造型艺术	4	4	0
合计	40	40	0

## （六）公共营养师（三级）课程标准

课程类型	专业基础课	基准学时	40	学分	
课程性质					
<p>本课程是按中国劳动社会保障局要求设置的技工学校及高级技工学校必修的一门专业课程。公共营养师这门课程是以公共营养师的职业活动为导向，以职业能力为中心，突出职业资格培训特色，针对公共营养师职业活动领域而展开的一门课程。能成为餐馆酒楼、快餐公司、营养餐公司、各类食品饮料保健品公司、部队、院校、机关单位、民航、铁路、医院、养老院等机构提供科学的膳食设计或指导：从事食物选择、食谱编制、营养评价、营养教育和管理工作的，开展营养配餐工作，提供咨询并传授烹饪原理知识、食品营养知识从事公众膳食营养状况的评价与指导、营养与食品知识传播，促进社会公众健康的专业技术人员。</p>					
课程目标					
<p>本课程目标和任务是经过本大纲所规定的授课内容的学习，使学生获得公共营养师最必要的基础理论、基本知识和基本技术，为从事公共营养师有关领域工作及经过国家职业资格奠定基础。</p> <p>学生在课程结束后应达到如下要求：能熟悉并掌握膳食调查和评价、人体营养状况测定和评价，懂得营养咨询，会进行膳食指导和评估，会对食品营养评价，掌握社区营养管理和营养干预。</p>					
教学实施建议					
教学场地与设备	多媒体教室及设备				
师资要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 大学本科以上学历。</li> <li>2. 烹饪与营养教育或相近专业。</li> <li>3. 通过营养师三级或以上资格的教师。</li> <li>4. 技工院校教师资格或同等资格。</li> </ol>				

教学方法建议	1. 教学要以学生为本,发挥学生的自主性,建立融洽的师生互动关系,培养学生积极的情感和态度,激发学习兴趣,鼓励学生积极尝试,勇于实践,体验成功,树立自信心。 2. 教学采用情景模拟方法,设定某一情况,让学生根据学习内容进行营养配餐,依据教学目标,结合教学内容与要求,设计符合学生实际、操作性强的课堂教学活动,引导学生在完成任务的过程中,培养技能,积极实践,提高综合应用的能力。 3. 教师教学要面向全体学生,因材施教。要尊重学生的差异,为其提供多种学习选择。对于基础较薄弱的学生要进行补偿教学,对学有余力的学生要进行拓展教学,适应学生的个性发展需求,使每个学生均学有所得。 4. 教学要采用角色扮演的方法,让学生身临其境,扮演营养师如何去应对不同的人群。 5. 基于学生之前已有一定的营养基础,而且涉及营养实操考证的内容,建议多练习,在习题中掌握学生的掌握情况。		
课程评价及考核说明			
本课程为考试科目, 期末考核方式为闭卷笔试。 (1)考核方式: 过程性考核×30%+终结性考核×70%=100% 过程性考核(30%): 学习态度、出勤情况(20%)+课堂发言、讨论情况(5%)+课堂作业(5%) (2)评分办法: (过程性考核) 学习态度、出勤情况(20%): 采取灵活的考勤方式,并记录于考勤登记表,缺勤三分之一的取消本门课程; 课堂发言、讨论情况(5%): 发言的主动性及回答质量 课堂作业(5%): 课堂布置的实训作业能否独立、按时高质高量的完成。			
教材和参考书			
本课程选用中国劳动社会保障出版社的《公共营养师》(三级)教材,共分为9章。 参考教材: 由中国人力资源和社会保障出版集团的《公共营养师》(三级)教材。			
序号	课程内容		学时
1	第一章第一节	食物摄入量调查	2
2	第一章第二节	膳食调查结果的计算与分析 学习单元 1.2	2
3	第一章第二节	膳食调查结果的计算与分析 学习单元 3.4	2

4	第一章第二节	膳食调查结果的计算与分析 学习单元 5.6.7	2
5	第二章第一节	人体格体测量	2
6	第二章第二节	常见生物样品的收集和保存	2
7	第二章第三节	营养不良的症状和体征判别	2
8	第三章第一节	营养与食品安全知识咨询	2
9	第三章第二节	营养教育	2
10	第四章第一节	营养和食物需要目标设计	2
11	第四章第二节	食谱编制	2
12	第四章第三节	食谱营养评价和调整	2
13	第五章第一节	食品营养标签的制作	2
14	第五章第二节	食品营养价值分析	2
15	第五章第三节	食品营养资料	2
16	第六章第一节	营养与健康信息的收集	2
17	第六章第二节	营养与健康档案的建立和管理	2
18	第六章第三节	营养干预方案设计和实施	2
19	总复习及考试	总复习及考试	2
机 动		如遇节假日，课程适当顺延，安排 2 节机动调整	
总 计		6 大板块共 38 节+2 节机动课	



## (七) 菜单与宴席设计课程标准

课程编号		适用年级	初中起点五年制高技烹调班第七学期		
课程类型	专业基础课	基准学时	36	学分	4
课程性质					
本课程是中式烹调必修课程，教材来源于旅游教育出版社。课程内容适用初中起点五年制在校学生第七学期学习。在学习完初、中、高级粤菜烹调内容的基础上设计菜单，将已学知识和技能综合运用。					
课程目标					
本课程目标是熟练运用各种烹调法，灵活组合菜单。学生在课程结束后应达到如下要求： 1、能了解地方饮食禁忌，在设计菜单时避开地方饮食禁忌。 2、能灵活运用已学过的菜品，组合各种菜单。 3、会制作菜单。 4、通过制作菜单，对菜品有更深入的理解。					
教学实施建议					
教学场地与设备	多媒体教室。				
师资要求	1、高级工以上职业资格或中级以上职称。2、持有教师上岗证。				
教学方法建议	教学要以学生为本，发挥学生的自主探索的积极性，培养学生积极的情感和态度，激发学习兴趣，鼓励学生积极尝试，勇于实践，体验成功，树立自信心。				
课程评价及考核说明					
本课程为考查科目，期末成绩以平时作业完成成绩（40%）+期末实操考核成绩（40%）+平时表现（20%）组成。					
教材和参考书					
1、本课程选用旅游教育出版社的《菜单与宴席设计》，周妙林主编；书号：9787563712908，2017.8 2、参考教材《粤菜烹饪教程》，黄明超主编；书号 ISBN9787218100500,2015.7					

序号	课程内容		学时
1	第 1 章概述	第一节菜单与宴席设计的起源与发展	2
		第二节菜单与宴席设计的特点与作用	2
		第三节菜单与宴席的分类与命名	2
2	第 2 章菜单与宴席的设计原则与要求	第一节菜单与宴席的设计原则	1
		第二节菜单与宴席的设计要求	1
		第三节菜单与宴席的设计程序	1
3	第 3 章零点菜单与菜品设计	第一节零点菜单的种类与特点	1
		第二节零点菜单的设计要求与方法	1
		第三节制作零点菜肴的注意事项	1
4	第 4 章套餐菜单与菜品设计	第一节普通套餐的设计	2
		第二节团体套餐设计	2
5	第 5 章特色餐厅菜品与菜单设计	第一节快餐店菜品与菜单设计	2
		第二节外卖餐厅菜品与菜单的设计	2
		第三节烧烤餐厅菜品与菜单的设计	2
		第四节餐饮单品店菜品与菜单设计	2
		第五节咖啡厅（馆、店）菜品与菜单设计	2
6	第 6 章特种餐菜品与菜单设计	第一节火锅菜品与菜单的设计	2
		第二节自助餐菜品与菜单的设计	2
		第三节鸡尾酒会菜品与菜单设计	2
		第四节客房送餐菜品与菜单的设计	2

机动	如遇节假日，课程适当顺延，安排 2 课时机动调整
总计	6 个板块共 34 个课时+可能放假造成的 2 个机动学时共 36 课时

## （八）广式面点制作工艺课程标准

课程编号		适用年级	初中起点三年制中级班		
课程类型	专业基础课	基准学时	120	学分	8
课程性质					
<p>本课程是烹饪专业、食品工程等专业岗位核心能力课程，在职业岗位能力课程体系中属主干必修课程，其目的是让学生了解和掌握面点工艺的基础理论和基础知识，学习面点制作原料选择、面团、馅料、成形、熟制等工艺流程，掌握各类面点制作的核心技能，从而达到岗位职责所必备的基本职业能力，为进一步的学习和实际操作打下基础。</p>					
课程目标					
<p>通过本课程学习，使学生了解面点制作的基本理论，掌握面点制作原料的选择、鉴别和管理，并能使用相关设备和工具。掌握面点加工的基本技法，熟悉基本面点品种。</p>					
教学实施建议					
教学场地与设备	多媒体教室及设备				
师资要求	<p>1、理论任课教师应为本科（含）以上学历，具有良好的职业道德和敬业精神，具有中等职业学校教师任职资格。</p> <p>2、专业教师应具备中式烹调师或中式面点师高级以上职业资格，具备“双师”素质，对本专业课程有较为全面的了。</p> <p>3、具有餐饮企业点心部门工作经验或实践经历，熟悉中西点工作流程及岗位技能要求。</p> <p>4、具备行动导向的教学设计和实施能力。</p> <p>5、具有较强多媒体课件制作能力、专业能力、方法能力和社会能力等。</p>				
教学方法建议	<p>1、教学要以学生为本，发挥学生的自主性，建立融洽的师生互动关系，培养学生积极的情感和态度，激发学习兴趣，鼓励学生积极尝试，勇于实践，体验成功，树立自信心。</p> <p>2、理论教学要注重培养学生综合应用能力，依据教学目标，结合教学内容与要求，设计符合学生实际、目的明确、操作性强、丰富多样的课内外教学活动。引导学生在完成任务的过程中，体验语言，培养技能，积极实践，提高语言综合应用的能力。</p> <p>3、教师教学要面向全体学生，因材施教。要尊重学生的差异，为其提供多种学习选择。对于基础较薄弱的学生要进行补偿教学，对学有余力的学生要进行拓展教学，适应学生的个性发展需求，使每个学生均学有所得。</p> <p>4、教学要结合烹饪专业的实际需求，利用真实场景或者设置虚拟场景，选择真实或实用的语音材料。</p> <p>5、实训环境要具有真实性或仿真性，并且不低于《中等职业学校烹饪专业实训</p>				

	基地装备标准》的要求。
<b>课程评价及考核说明</b>	
<p>本课程为考试科目，课程评价应体现评价主体、评价过程、评价方式的多元化。将过程性评价与成果性评价相结合；以过程性评价注重专业技能、职业素养、行为规范和学习态度等的综合评定，成果性评价以学生完成任务的质量和熟练程度为主，鼓励学生创新。依据行动导向理论和能力目标，采用任务考核、技能大赛、成果展示等考核评价方式。积极引进企业参与教学质量评价。</p> <p>期末考核方式为：闭卷笔试+课堂表现+平时表现+实践考核成绩。分数比例为：课程考核成绩=课堂表现（15%）+ 平时表现（15%） + 期末闭卷考试（30%）+实践考核成绩（40%）。</p>	
<b>教材和参考书</b>	
<p>教材：本课程选用中国劳动社会保障出版社的《中式面点工艺》教材，一共 4 个学习任务，分为 19 个学习模块组成。</p> <p>参考书：《广式点心制作工艺（中国轻工业出版社出版发行）》、《中式面点制作（暨南大学出版社出版发行）》等。</p>	

序号	课程内容			学时
1	学习任务一： 概述	模块一	面点的概念、含义、地位、、历史、作用，面点的特点、分类，风味流派	4
		模块二	面粉分类和使用，手工和面的技法、要领	12
2	学习任务二： 设备与工具	模块一	面点制作常用加热设备、机械设备的原理和使用	2
		模块二	机器和面的技法、要领，使用安全	6
		模块三	常用工具的分类和使用，维护与保养	2
		模块四	常用工具的使用技法	6
3	学习任务三： 面点原料常识	模块一	面粉的使用，搓条的技法、技术要领	12
		模块二	皮坯原料的分类、成份、特点及性质	4

		模块三	制馅原料的分类、挑选和应用	2
		模块四	面粉的使用，下剂的技法、技术要领	12
		模块五	调辅料的分类、理化性质、作用	4
		模块六	面粉的使用，制皮的技法、技术要领	12
		模块七	食品添加剂的分类、化分性质及用量	4
		模块八	面粉的使用，月牙形饺子的包制技法、技术要领	12
4	学习任务四： 成型工艺	模块一	成型前的基础操作技法	2
		模块二	面粉的使用，秋叶形饺子的包制技法、技术要领	6
		模块三	基础成型技法	2
		模块四	面粉的使用，雀笼形的包制技法、技术要领	12
		模块五	模具、工具成型技法，面点的装饰成型	2
机 动			安排 2 课时机动调整，或者作为考试用	
总 计			4 个学习任务，共 118 个课时+2 个机动学时 共 120 课时	

### （九）广式面点制作工艺实训课程标准

课程编号		适用年级	初中起点三年制中级班		
课程类型	专业基础课	基准学时	240	学分	12
课程性质					
<p>本课程是烹饪专业、食品工程等专业岗位核心能力课程，在职业岗位能力课程体系中属主干必修课程，其目的是让学生了解和掌握面点工艺的基础理论和基础知识，学习面点制作原料选择、面团、馅料、成形、熟制等工艺流程，掌握各类面点制作的核心技能，从而达到岗位职责所必备的基本职业能力，为进一步的学习和实际操作打下基础。</p>					
课程目标					
<p>通过本课程学习，使学生具备中式面点制作的基本知识和基本技能，懂得面团调制、馅料调制、成型工艺、熟制工艺、筵席面点配置等操作技能，能达到独立上岗操作水平。</p>					
教学实施建议					
教学场地与设备	多媒体教室及设备				
师资要求	<p>1、理论任课教师应为本科（含）以上学历，具有良好的职业道德和敬业精神，具有中等职业学校教师任职资格。</p> <p>2、专业教师应具备中式烹调师或中式面点师高级以上职业资格，具备“双师”素质，对本专业课程有较为全面的了。</p> <p>3、具有餐饮企业点心部门工作经验或实践经历，熟悉中西点工作流程及岗位技能要求。</p> <p>4、具备行动导向的教学设计和实施能力。</p> <p>5、具有较强多媒体课件制作能力、专业能力、方法能力和社会能力等。</p>				
教学方法建议	<p>（1）专业老师采取任务驱动、项目导向、学做一体的教学模式进行授课。</p> <p>（2）强调教材内容体系与西式面点实际岗位工作内容相结合，注意工艺讲解，紧密围绕实际操作。</p> <p>（3）强调知识学习与职业素养养成相融通，突出工艺与实训的有机结合。</p> <p>（4）学生直观了解原料、设备器具、操作过程、技术要领。同时对第一个实训任务从实训准备到每个工艺环节，详细阐述其操作要求、注意事项，可能出现的问题及解决方案。进行拓展教学，适应学生的个性发展需求，使每个学生均学有所得。</p> <p>（5）实训环境要具有真实性或仿真性，并且不低于《中等职业学校烹饪专业实</p>				

	训基地装备标准》的要求。
<b>课程评价及考核说明</b>	
<p>本课程为考试科目，课程评价应体现评价主体、评价过程、评价方式的多元化。将过程性评价与成果性评价相结合；以过程性评价注重专业技能、职业素养、行为规范和学习态度等的综合评定，成果性评价以学生完成任务的质量和熟练程度为主，鼓励学生创新。依据行动导向理论和能力目标，采用任务考核、技能大赛、成果展示等考核评价方式。积极引进企业参与教学质量评价。</p> <p>考核方式为：平时成绩＝出勤成绩×10%+课堂表现×20%+作业×30%+课堂提问×40%。 实操考核成绩＝过程考核×20%+技能考核×50%+实践考核×50%</p>	
<b>教材和参考书</b>	
<p>教材：本课程选用中国劳动社会保障出版社的《中式面点工艺》教材，一共 9 个学习任务，分为 20 个学习模块组成。</p> <p>参考书：《广式点心制作工艺（中国轻工业出版社出版发行）》、《中式面点制作（暨南大学出版社出版发行）》等。</p>	

序号	课程内容			学时
1	学习任务一： 水调面团调制	模块一	月牙蒸饺的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块二	秋叶饺的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
2	学习任务二： 米粉面团调制	模块一	汤圆的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块二	糍米糍的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
3	学习任务三： 澄粉面团调制	模块一	水晶饺的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块二	水晶饼的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
4	学习任务四： 杂粮面团调制	模块一	蕃薯饼的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块二	粟米饼的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12



5	学习任务五： 果蔬面团调制	模块一	南瓜饼的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块二	白菜饺的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
6	学习任务六： 膨松面团调制	模块一	馒头、花卷的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块二	生肉包的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
模块三		奶黄包、肉菜包的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12	
模块四		麦香包、梅菜包的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12	
7	学习任务七： 油酥面团调制	模块一	老婆饼的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块二	蛋挞的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
8	学习任务八： 糖浆面团调制	模块一	广式月饼的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块二	鸡仔饼的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
9	学习任务八： 蛋泡面团调制	模块一	海绵蛋糕的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块二	戚风蛋糕的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
机 动			安排 0 课时机动调整，或者作为考试用	
总 计			9 个学习任务，共 240 个课时+0 个机动学时 共 240 课时	

## （十）西点制作基础课程标准

课程编号		适用年级	初中起点三年制中级班		
课程类型	专业基础课	基准学时	120	学分	6
课程性质					
<p>《西点制作基础》是技工学院烹饪专业西式面点方向的一门专门化方向课程，是从事西式面点师岗位工作的必修课程。本课程是以西点原辅材料、用具设备和烘焙基本计算为基础，以西点的分类为主线，介绍面包、蛋糕、派、塔、小清酥、小西饼、冷冻类甜品等西式面点的制作原理、制作工艺和制作技术，掌握常用膏料和装饰料的正确调制和裱花技术。</p>					
课程目标					
<p>通过本课程学习，使学生了解西式面点制作的整个工艺流程，掌握西式面点制作前的准备，调制馅料（酱汁）、调制面团、制皮上馅、成型、成熟、装盆（模）等操作技能，初步具备从事西式面点师的工作能力。</p>					
教学实施建议					
教学场地与设备	多媒体教室、实训室及设备				
师资要求	<p>1、理论任课教师应为本科（含）以上学历，具有良好的职业道德和敬业精神，具有中等职业学校教师任职资格。</p> <p>2、专业教师应具备中式烹调师或中西式面点师高级以上职业资格，具备“双师”素质，对本专业课程有较为全面的了。</p> <p>3、具有餐饮企业点心部门工作经验或实践经历，熟悉中西点工作流程及岗位技能要求。</p> <p>4、具备行动导向的教学设计和实施能力。</p>				
教学方法建议	<p>1、教学要以学生为本，发挥学生的自主性，建立融洽的师生互动关系，培养学生积极的情感和态度，激发学习兴趣，鼓励学生积极尝试，勇于实践，体验成功，树立自信心。</p> <p>2、理论教学要注重培养学生综合应用能力，依据教学目标，结合教学内容与要求，设计符合学生实际、目的明确、操作性强、丰富多样的课内外教学活动。引导学生在完成任务的过程中，体验语言，培养技能，积极实践，提高语言综合应用的能力。</p> <p>3、教师教学要面向全体学生，因材施教。要尊重学生的差异，为其提供多种学习选择。对于基础较薄弱的学生要进行补偿教学，对学有余力的学生要进行拓展教学，适应学生的个性发展需求，使每个学生均学有所得。</p> <p>4、教学要结合烹饪专业的实际需求，利用真实场景或者设置虚拟场景，选择真实或实用的语音材料。</p> <p>5、实训环境要具有真实性或仿真性，并且不低于《中等职业学校烹饪专业实训基地装备标准》的要求。</p>				

课程评价及考核说明	
<p>本课程为考试科目，课程评价应体现评价主体、评价过程、评价方式的多元化。将过程性评价与成果性评价相结合；以过程性评价注重专业技能、职业素养、行为规范和学习态度等的综合评定，成果性评价以学生完成任务的质量和熟练程度为主，鼓励学生创新。依据行动导向理论和能力目标，采用任务考核、技能大赛、成果展示等考核评价方式。积极引进企业参与教学质量评价。</p> <p>期末考核方式为：闭卷笔试+课堂表现+平时表现。分数比例为：课程考核成绩=课堂表现（30%）+ 平时表现(30%) + 期末闭卷考试(40%)。</p>	
教材和参考书	
<p>教材：本课程选用中国轻工业出版社的《西点制作基础》教材，一共 4 个学习任务，分为 22 个学习模块组成。</p> <p>参考书：《西式面点师国家职业技能等级认定培训教材合编版（中国劳动社会保障局出版社出版发行）》；《西点工艺 1991 年 11 月第 1 版（中国纺织出版社出版发行）》等。</p>	

序号	课程内容			学时
1	学习任务一： 西点概述	模块一	西点食品的定义、特点及在西方饮食中的地位和西点的分类、特色品种、及西点的特点	1
		模块二	节日西点的代表品种	1
		模块三	学好西点技术的方法、西点岗位工作要求、西点从业人员的职业道德和西点从业人员应具备的基本知识和能力	2
		模块四	掌握和面、揉面等基本操作	12
2	学习任务二： 西点常用设备和用具	模块一	西点常用的设施设备，常用设备的常规维护和保养	2
		模块二	正确、安全地使用各种设备	8
		模块三	西点制作过程中常用的器具，常用器具的正确使用方法和常规维护和保养	6
		模块四	正确、安全地使用各种器具	8
3	学习任务三： 西点原料	模块一	西点原料的分类、成份、性质以及作用	6
		模块二	学会使用各种西点原料	12
		模块三	食品添加剂的种类、特性及在西点中的运用	2
		模块四	学会使用各种食品添加剂	4

		模块五	西点其它原料，如卡仕达粉、预拌粉、可可粉光亮膏、封登糖、水果、酒等在西点中的种类及运用	4
		模块六	学会使用西点各种辅料	12
4	学习任务四： 西点制作基本知识	模块一	烘焙百分比的优点，配方实际用料量的计算方法，配方计量单位的换算	1
		模块二	学会烘焙百分比的计算方法，和配方的计算方法	4
		模块三	西点的基本操作手法	1
		模块四	学会西点的基本操作手法	12
		模块五	西点相关常用术语及意义	1
		模块六	西点基础酱汁的种类及运用	1
		模块七	西点基础膏料种类、特点及运用	2
		模块八	学会使用西点基础酱汁、基础膏料	12
机 动			安排 8 课时机动调整，或者作为考试用	
总 计			4 个学习任务，共 112 个课时+8 个机动学时 共 120 课时	

## (十一) 西式制作工艺课程标准

课程编号		适用年级	初中起点三年制中级班		
课程类型	专业基础课	基准学时	40	学分	2
课程性质					
西点是西餐组成重要部分,《西式制作工艺》是西点工艺专业、西餐工艺专业的专业主干课程,是从事西式面点师岗位工作的必修课程。其功能在于使学生从整体上对西式面点制作的工艺流程有初步认识,了解西式面点制作的相关专业理论,掌握西式面点的操作技能,培养学生具有西点制作的基本职业能力。					
课程目标					
通过本课程学习,使学生掌握西式面点制作的基本理论、基本知识和基本技法,正确使用设备、用具,做到学以致用、融会贯通,同时拥有扎实的西点制作技能。					
教学实施建议					
教学场地与设备	多媒体教室及设备				
师资要求	1、理论任课教师应为本科(含)以上学历,具有良好的职业道德和敬业精神,具有中等职业学校教师任职资格。 2、专业教师应具备中式烹调师或中式面点师高级以上职业资格,具备“双师”素质,对本专业课程有较为全面的了。 3、具有餐饮企业点心部门工作经验或实践经历,熟悉中西点工作流程及岗位技能要求。 4、具备行动导向的教学设计和实施能力。				
教学方法建议	1、教学要以学生为本,发挥学生的自主性,建立融洽的师生互动关系,培养学生积极的情感和态度,激发学习兴趣,鼓励学生积极尝试,勇于实践,体验成功,树立自信心。 2、理论教学要注重培养学生综合应用能力,依据教学目标,结合教学内容与要求,设计符合学生实际、目的明确、操作性强、丰富多样的课内外教学活动。引导学生在完成任务的过程中,体验语言,培养技能,积极实践,提高语言综合应用的能力。 3、教师教学要面向全体学生,因材施教。要尊重学生的差异,为其提供多种学习选择。对于基础较薄弱的学生要进行补偿教学,对学有余力的学生要进行拓展教学,适应学生的个性发展需求,使每个学生均学有所得。 4、教学要结合烹饪专业的实际需求,利用真实场景或者设置虚拟场景,选择真实或实用的语音材料。 5、实训环境要具有真实性或仿真性,并且不低于《中等职业学校烹饪专业实训基地装备标准》的要求。				
课程评价及考核说明					

本课程为考试科目，课程评价应体现评价主体、评价过程、评价方式的多元化。将过程性评价与成果性评价相结合；以过程性评价注重专业技能、职业素养、行为规范和学习态度等的综合评定，成果性评价以学生完成任务的质量和熟练程度为主，鼓励学生创新。依据行动导向理论和能力目标，采用任务考核、技能大赛、成果展示等考核评价方式。积极引进企业参与教学质量评价。

期末考核方式为：闭卷笔试+课堂表现+平时表现。分数比例为：课程考核成绩=课堂表现（30%）+ 平时表现（30%） + 期末闭卷考试（40%）。

### 教材和参考书

教材：本课程选用中国劳动社会保障出版社的《西点制作工艺》教材，一共 4 个学习任务，分为 19 个学习模块组成。

参考书：《西点制作教程第二版（中国轻工业出版社出版发行）》、《西点工艺学 2005 年 3 月第 1 版（四川科学技术出版社出版发行）》等。

序号	课程内容			学时
1	学习任务一： 概述	模块一	西点的概念、分类	1
		模块二	西点的发展和工作岗位	1
2	学习任务二： 面包制作工艺	模块一	面包生产常见的分类方法和生产工艺	1
		模块二	面包生产主辅原料的特性、功能和使用方法	3
		模块三	面包生产工艺各个环节和要领	4
		模块四	面包生产方法	2
		模块五	面包生产配方计算方法	2
		模块六	面包的品质鉴定方法	2
		模块七	防止面包老化的方法	2
		模块八	甜吐司方包、三明治面包、甜餐包、法棍、牛角包、面包花篮的制作配方和制作过程	2
3	学习任务三： 蛋糕制作工艺	模块一	蛋糕的种类、蛋糕膨松的原理和制作蛋糕必备的条件	2
		模块二	制作蛋糕原料的性质和作用	2

		模块三	面糊类蛋糕的原料选用和制作过程	2
		模块四	乳沫类蛋糕的种类和制作过程	2
		模块五	戚风类蛋糕的原料选用和制作过程	2
4	学习任务四： 西式点心制作工艺	模块一	西式点心的分类、原料的使用	2
		模块二	松饼、曲奇的原料选用、制作工艺和制作要领	2
		模块三	派、塔的原料选用、制作工艺和制作要领	2
		模块四	泡芙、蛋挞的原料选用、制作工艺和制作要领	2
机 动			安排 2 课时机动调整，或者作为考试用	
总 计			4 个学习任务，共 38 个课时+2 个机动学时 共 40 课时	

## (十二) 西式制作工艺实训课程标准

课程编号		适用年级	初中起点三年制中级班		
课程类型	专业基础课	基准学时	80	学分	4
课程性质					
《西点工艺实训》是从西点类专业核心主干课程教学要求出发，结合西点岗位专业技能需求，以知识和技能循序渐进的方式安排教学内容，通过理论与实践的相互融合促进学生掌握技术的同时打下扎实的理论基础，突出对学生知识运用能力、技术操作技能、产品创新能力和实际综合能力的培养，使学生今后到企业能够直接上岗，实现学校与企业零距离接轨。					
课程目标					
通过本课程学习，使学生掌握厨房工作的职业标准，食品卫生安全，操作安全，设备和工具的用途。并掌握对面包、蛋糕和西饼的制作流程，制作方法和制作要点。					
教学实施建议					
教学场地与设备	多媒体教室、实训室及设备				
师资要求	1、理论任课教师应为本科（含）以上学历，具有良好的职业道德和敬业精神，具有中等职业学校教师任职资格。 2、专业教师应具备中式烹调师或中西式面点师高级以上职业资格，具备“双师”素质，对本专业课程有较为全面的了。 3、具有餐饮企业点心部门工作经验或实践经历，熟悉中西点工作流程及岗位技能要求。 4、具备行动导向的教学设计和实施能力。				
教学方法建议	1、教学要以学生为本，发挥学生的自主性，建立融洽的师生互动关系，培养学生积极的情感和态度，激发学习兴趣，鼓励学生积极尝试，勇于实践，体验成功，树立自信心。 2、教师教学要面向全体学生，因材施教。要尊重学生的差异，为其提供多种学习选择。对于基础较薄弱的学生要进行补偿教学，对学有余力的学生要进行拓展教学，适应学生的个性发展需求，使每个学生均学有所得。 3、西点制作具有很强的实践性和应用性。根据这种专业特点，我们要将理论和实践紧密地结合在一起，提高学生实际操作以及创新能力，培养适合社会发展需要的新技能型人才和高素质人才。 4、烹饪实训室拥有专门的西点制作各种设备及工具，并为学生提供足量的原材料以供学生实际操作。				
课程评价及考核说明					



理论考核占总成绩 30%，实操考核占总成绩 50%，职业素养考核占总成绩 20%。平时实操考核占实操考核成绩的 60%，期末实操考核占实操考核成绩的 40%。学生实训报告成绩占理论考核成绩的 30%。实操中的职业素养表现占职业素养总成绩的 50%，劳动教育课占职业素养总成绩的 50%。

### 教材和参考书

教材：本课程选用中国劳动社会保障出版社的《西点工艺实训》教材，一共 4 个学习任务，分为 16 个学习模块组成。

参考书：《西式面点教与学第 2 版（旅游教育出版社出版发行）》；网络资源：中国美食网、中国烹饪协会网、美食天下等。

序号	课程内容			学时
1	学习任务一： 面包类	模块一	职业教育：食品行业职业道德、实操过程中食品卫生安全。 劳动教育：各实训室卫生打扫方法及注意事项	0.5
		模块二	餐包制作原料选用、工艺流程、技术要领	3.5
		模块三	二次发酵法面包制作的工艺流程、注意事项、技术要领。	8
		模块四	快速发酵法面包制作的工艺流程、注意事项、技术要领	8
2	学习任务二： 蛋糕类	模块一	面糊类蛋糕制作原料选用、工艺流程、技术要领	4
		模块二	乳沫类蛋糕制作原料选用、工艺流程、技术要领	4
		模块三	戚风类蛋糕制作原料选用、工艺流程、技术要领	4
3	学习任务三： 西饼类	模块一	清酥类制作的原料配比、制作工艺及注意事项	8
		模块二	蛋挞制作原料选用、工艺流程、技术要领	4
		模块三	曲奇制作原料选用、工艺流程、技术要领	4
		模块四	派的制作原料选用、工艺流程、技术要领	8
		模块五	泡芙制作原料选用、工艺流程、技术要领	4
		模块六	桃酥制作原料选用、工艺流程、技术要领	4
4	学习任务四：	模块一	布丁制作原料选用、工艺流程、技术要领	4

	冷冻甜品类	模块二	雪媚娘制作原料选用、工艺流程、技术要领	4
		模块三	姜撞奶原料选用、工艺流程、技术要领	4
	机 动		安排 4 课时机动调整，或者作为考试用	
	总 计		4 个学习任务，共 76 个课时+4 个机动学时 共 80 课时	

### (十三) 烹饪基本功课程标准

课程类型	专业基础课	基准学时	40	学分	2
课程性质					
<p>本课程是中高等职业学校烹饪专业的一门专业技能课程. 其主要任务是: 讲授烹饪专业所必须的专业基础知识, 使学生在掌握专业基础理论知识的基础上进行技能操作; 培养运用烹调基础知识, 解决烹调过程中实际问题的能力为学生继续深造和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础</p>					
课程目标					
<p>本课程的教学目标是: 使学生具备饮食行业高素质劳动者所需要的基础知识和基本技能. 为他们进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础. 通过本课程的教学使学生达到中级中式烹调师的理论知识水平.</p> <p>(一) 知识教学目标</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派的特点.</li> <li>2. 熟悉烹调各环节的操作原则及要求.</li> <li>3. 掌握常用烹饪原料的加工方法和质量标准.</li> <li>4. 掌握中式烹调方法的基础知识</li> <li>5. 了解餐饮成本核算的基本方法</li> </ol> <p>(二) 能力培养目标</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准</li> <li>2. 熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol> <p>(三) 思想教育目标</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具有爱岗敬业的职业道德和创业立业的本领.</li> <li>2. 具有高尚的审美情趣.</li> <li>3. 热爱烹饪事业, 继承, 发展, 创新祖国的烹饪技艺.</li> <li>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.</li> </ol>					
教学实施建议					
教学场地与设备	多媒体教室及设备				
师资要求	<p>1、大学本科以上学历; 2、专业教师应具备中式烹调师高级以上职业资格, 具备“双师”素质对本专业课程有较为全面的了解, 具有餐饮企业烹调部门工作经验或实践经历, 熟悉中式烹调工作流程及岗位技能要求, 具备行动导向的教学设计和实施能力.</p>				

<b>教学方法建议</b>	<p>(一) 以就业为导向,以能力为本位,以职业技能为主线,以项目课程为主题,以烹饪专业岗位从业资格为主要考核依据,以夯实为基础,适应岗位为目标,尽可能形成模块化课程体系。</p> <p>(二) 根据中式烹调师岗位的工作需要,在学习该课程后,可以根据教学计划的整体安排,为学生学习其他专业课程提供必要的操作技能。</p> <p>(三) 建议本课程实行模块化学分结构,学生完成不同的学习项目模块后,即可取得相应的学分</p> <p>(四) 学习程度用语主要使用“认知”、“理解”、“能”、“会”、等用于来表述。“认知”用于表述事实性现象或知识的学习程度;“理解”用于表述原理性知识的学习程度;“能”和“会”用于表述技能的学习程度。</p>
<b>课程评价及考核说明</b>	
<p>本课程对学生的考核评价应体现评价主体、评价过程、评价方式的多元化。将过程性评价注重专业技能、职业素养、行为规范和学习态度等的综合评价、成果性评价以学生完成任务的质量和熟练程度为主、鼓励学生创新。依据行动导向理论和能力目标,采用任务考核,技能大赛、成果展示等考核评价方式。积极引进企业参与教学质量评价。</p>	
<b>教材和参考书</b>	
<p>本教材为全国中高等职业技术学校烹饪专业国家级规划教材,由人力资源和社会保障部教材办公室组织编写。</p> <p>本教材共分为七章,对烹饪基本功做了概述,着重讲解了刀工基本功,锅工基本功,调味基本功,挂糊、上浆、勾芡基本功,火候基本功和体能训练基本功的相关知识和训练方法,是中职烹饪学生学习和掌握烹饪基本功的好教材</p>	

序号	课程内容			学时
第一章 概述	一	烹饪基本的概念		2
	二	烹饪基本功的作用		
	三	学习烹饪基本功课程的方法与途径		
第二章 刀工基本功	第一节	刀工基础知识		2
	第二节	基本刀法		2
	第三节	原料成型		2
	第四节	刀工美化		2

第三章 锅工基本训练	第一节	锅功基础知识	2
	第二节	翻锅的基本方法	2
	第三节	手勺的使用方法	2
第四章 调味基本功	第一节	味与味觉	2
	第二节	调味的作用与原则	2
	第三节	调味的方法与过程	2
	第四节	常见菜肴味型与自制复合调味	2
	第五节	常用复合味型的调制及应用	2
第五章 挂糊、上浆、勾芡基本功	第一节	概述	2
	第二节	挂糊	2
	第三节	上浆	2
	第四节	勾芡	2
第六章 火候基本功	第一节	火力与火候	2
	第二节	烹制时的热源和传递方式	2
	第三节	烹制过程原料的变化	2
第七章 体能训练基本功	第一节	认识烹饪体能训练	2
	第二节	腕力、臂力和腿力训练	2
机 动		如遇节假日，课程适当调整，安排 4 课时机动调整	
总 计		七个板块共 44 个课时+可能放假造成的 4 个机动学时 共 40 课时	

#### (十四) 面塑工艺课程标准

课程类型	专业课程一体化	基准学时	80	学分	
<b>课程性质</b>					
<p>本课程采用的是中国轻工业出版社出版的《面塑制作与围边应用》。本书从面塑作品的原料配制、制作方法及应用范围等方面，对花卉、禽鸟、动物、人物等各种代表性作品做了较为详尽的阐述，并配以示范图解和彩色照片，由浅入深，图文并茂。通过面塑基本知识的学习，让学生了解面塑艺术的特点，使学生能够运用揉、捏、剪、挑、粘、压等多种方法，塑造出自己喜欢的面塑作品。在学生思考、观察、动手的基础上，进行独立制作、小组合作、班级交流。不但有利于学生的大胆实践，还综合运用了学生已有知识，培养了学生的创新意识。通过学习，使学生初步了解我国悠久历史、丰富多彩的面塑文化，增强学生热爱祖国传统文化、学习祖国传统文化、发扬祖国传统文化的意识，培养学社的创造能力、想象能力。</p>					
<b>课程目标</b>					
<p>1. 德育渗透，注重素质教育</p> <p>面塑活动中贯彻落实“两纲”精神教育，培养学生民族精神和进行生命教育。首先要激发他们学习兴趣，在学习的过程中帮助他们建立学习的成就感和自信心，使他们在在学习过程中，在不断提高面塑技术操作技能的过程中，学习团结合作，发展综合运用能力，增强实践能力，培养创新精神。</p> <p>2. 快乐参与，开心学习</p> <p>引导学生快乐参与面塑活动，在丰富多彩的学习活动中体验中国传统文化的魅力，唤起学生动手能力，产生学习兴趣，树立创新意识，培养创造精神。让学生在面塑活动中体验快乐、成功。了解面塑艺术，掌握面塑艺术制作的基本技法，能制作一些常见果蔬、花卉、卡通人物及能一些简单的盘饰，以满足现代餐饮业宴席、展台的需求。教学主要是以学生的兴趣和爱好为基础，让学生在思考、观察、动手的基础上，进行自己制作、小组合作，培养学生的创新意识。</p> <p>3. 注重过程评价，促进学生发展</p> <p>自评：组织、引导学生进行以自我评价为主的多元评价，体现学生自主发展的教育思想。发挥学生主体的作用，激发学生参与意识。</p> <p>互评：让学生从多角度、多方面、多层面进行互相评价，充分发挥学生的互助协作精神，有效培养学生正确评价自己，发现别人的优缺点。</p> <p>教师评价：专业的评价知识让学生能够更好的明白自己的优缺点。</p> <p>4. 开发课程资源，注重实践练习</p>					

积极开发课程资源，积极采用多种形式，如：教师示范参观学习、图像音像、书刊杂志、网络信息等丰富的教学资源，拓展名点制作学习的渠道；要强调实践练习，多利用课余时间加强学生的实际操作能力。

### (三) 课程设计思路

#### 1、总体思路

本课程的标准设计强调实用性，突出行业岗位实用能力培养，强调学生所学可以应用到行业制作摆盘当中，也可以运用到其他点心制作当中。本课程的标准设计是在学生学习了《中式面点工艺》《中式面点工艺实训》、《烹饪美学》的基础上，在掌握了一定的美学的基础上，课程安排主要以《面塑制作与围边应用》为主要研究对象，体现课程设计上的针对性和一定程度上的包容性、拓展性和开放性。

#### 2、课程安排

该课程在第四学期开设起，以实践教学为主。本课程采用教师示范和学生学习相结合的教学方法进行教学。80%以上的教学品种应从课程标准内容中所列品种中选取，可以根据实际情况进行替换。

### 教学实施建议

<b>教学场地与设备</b>	实训环境要具有真实性或仿真性，并且不低于《中等职业学校烹饪专业实训基地装备标准》的要求。
<b>师资要求</b>	任课教师应为本科（含）以上学历，具有良好的职业道德和敬业精神，具有技工院校教师资格或中等职业学校教师任职资格。专业教师应具备中式或西式面点师高级以上职业资格，具备“双师”素质，对本专业课程有较为全面的了解，具有餐饮企业点心部门工作经验或实践经历，熟悉中西点工作流程及岗位技能要求，具备行动导向的教学设计和实施能力。

<p><b>教学方法建议</b></p>	<p>组织教学，融“教、学、做”为一体。采用项目化教学，将需要教授课程内容按照一定的相关性划分成多个教学模块，在各个模块活动中，示范部分内容必须事先讲清楚该名点的主要原料、工艺流程、操作要及该点心的历史典故、文化内涵；对学生的考核评价应体现评价主体、过程、评价方式的多元化。将过程性评价与成果性评价相结合；以过程性评价注重专业技能、职业素养、行为规范和学习态度等的综合评定，性评价以学生完成任务的质量和熟练程度为主，鼓励学生创新。依据导向理论和能力目标，采用任务考核、技能大赛、成果展示等考核评式。积极引进企业参与教学质量评价。</p>
<p><b>课程评价及考核说明</b></p>	
<p>学生评价体现出多元评价的办法，改变过去一个成绩决定一切的模式，采用学生互评、教师点评期末考核的综合评价的方式。重视学生的过程性学习、重视学生的学习态度，突出阶段性评价，注重学生动手能力和实践操作能力。并且这种评价方式更能关注到学生的个别差异，鼓励学生的创新成实践。</p> <p>对学生的考核评价应体现评价主体、评价过程、评价方式的多元化。将过程性评价与成果性评价相结合；以过程性评价注重专业技能、职业素养、行为规范和学习态度等的综合评定，成果性评价以学生完成任务的质量和熟练程度为主，鼓励学生创新。依据行动导向理论和能力目标，采用任务考核、技能大赛、成果展示等考核评价方式。积极引进企业参与教学质量评价。</p> <p>(1) 学生自评：组织、引导学生进行以自我评价为主的多元评价，体现学生自主发展的教育思想。发挥学生主体的作用，激发学生参与意识。</p> <p>(2) 学生互评：课程的教学过程并不单纯局限于课堂上，课后的自学和巩固是必不可的，学生在学习成品展现的过程中，学生之间的参与、协作是最直接和真实的，因此，学生参与成绩的评定能起到一定的监督和督促作用，还能反映出学生在平时练习的态度及成效。</p> <p>(3) 教师点评：课程教学设计中专门安排有学生课堂实践操作的环节，在学生实践模块过程中教师要给予学生指导，并根据学生现场实践态度、效果给予评定。</p> <p>(4) 期末考核：要求学生在规定时间内，完成规定数量的质量较好的规定考试品种制作。</p>	
<p><b>教材和参考书</b></p>	



建议使用中国轻工业出版社出版的《面塑制作与围边应用》、作者韩晓辉

2005-3-1 ISBN9787501946624

#### 参考文献

1. 李学红, 王静. 现代中西式糕点制作技术[M]. 北京:中国轻工业出版社, 2008.
2. 林颐楠, 张玉玲. 广东点心[M]. 北京:金盾出版社, 1995.
3. 李文卿, 面点工艺学[M], 北京:中国轻工业出版社, 1999
4. 邱庞同, 中国面点史[M], 青岛:青岛出版社, 2010
5. 陈有毅, 等. 现代点心制作技术[M]. 北京:机械工业出版社, 2004
6. 李永军. 广东点心[M], 重庆:重庆大学出版社, 2014.

学习任务名称	总学时	理论学时	实训学时
一、面塑基础知识	12		12
二、面塑制作方法	58		58
三、面塑作品欣赏	10		10
合计	80		80

## （十五）果酱画课程标准

课程编号		适用年级	初中起点三年制中级班 初中起点五年制高级班		
课程类型	专业基础课	基准学时	76	学分	
课程性质					
<p>《果酱画技法》是烹饪专业和面点专业设置的一门专业基础课。本课程秉着创意和新颖原则，坚持可食性强、制作快捷、成本低廉的理念，展现了创意盘式的艺术的魅力。课程介绍了六大类 100 余种果酱画的绘制流程，包括：各类基础图案、书法、花鸟画、山水画、鱼虾、人物及动物。课程的任务是：讲授果酱画技法的基础知识；让学生了解果酱画的工具原料和常用技法，掌握果酱画设计所需的基本画法和各种图案画法技巧，达到果酱画造型结构准确自然，姿态简洁生动技法娴熟，为学生学习后续的专业课打下扎实的基础。</p>					
课程目标					
<p>本课程目标是使学生基本掌握对果酱画的表现技法，使学生初步掌握与果酱画有关的绘画技法。掌握果酱画画法、结构及动态规律，能熟练画出几种常用的果酱画图案，能绘制果酱画效果图。了解果酱画设计的基本原理，了解果酱画的多种表现风格，提高学生对果酱画的审美能力。</p>					
教学实施建议					
教学场地与设备	教室，果酱、碟子等。				
师资要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 专业理论教师应为相应或相关专业本科以上学历，并具有相应职业工种四级（中级）以上职业资格证书；</li> <li>2. 实习教师应为相应或相关专业大专以上学历，并具有相应职业工种三级（高级）以上职业资格证书；</li> <li>3. 一体化教师应具有中级以上职称资格和技师以上职业资格；</li> <li>4. 企业兼职教师应具有大专以上学历，拥有技师或以上技能等级证书，有丰富的企业一线岗位工作经验或者培训经历；要求专兼职教师能够熟练运用信息技术，并且能够充分利用现代教学手段开展教</li> </ol>				

	学；具备良好的师德和终身学习能力，适应产业行业发展需求，熟悉企业情况，积极开展课程教学改革。		
教学方法建议	<p>本课程是专业基础课程，理论比较抽象。在教学方法上，采用课堂理论讲授与示范结合、课堂巡回指导等教学形式。</p> <p>1. 课堂理论讲授与示范结合</p> <p>本课程属专业基础课程，涉及到较多概念性的知识，在讲述的过程中教师应尽量联系实际，不要陷入到抽象的概念之中；应该让学生充分地动手实践，教师在课堂巡回指导，多培养他们在动手的过程中思考的学习习惯。</p> <p>2. 课堂练习</p> <p>为了培养学生的动手能力，每章都安排一部分内容，课上教师通过详细讲解及示范，让学生在课堂掌握知识点。</p> <p>3. 课堂讨论</p> <p>课堂讨论的目的是活跃学习气氛，开拓学生思路。教师应认真组织，安排重点发言，充分调动每一名同学的学习积极性，做好总结。</p> <p>4. 课外作业</p> <p>课外作业的内容选择基于对基本理论的理解和巩固以及使用素面理论、构成和色彩设计的能力。</p>		
课程评价及考核说明			
<p>本课程为考查科目。平时成绩占总评成绩 40%，期末考试作业成绩占总评成绩 60%。</p> <p>（1）注重课堂练习、理实一体化的评价方式。</p> <p>（2）强调过程化的评价方式。</p> <p>（3）注重学生的灵活应用能力培养，充分发挥学生的主动性和创造力。</p> <p>（4）注重考核学生的职业素养的培养。</p>			
序号	成绩类型	分值（分）	比例（分）
1	平时成绩	100	20%
2	课程实践项目成绩	100	20%
3	综合作品成绩（期末）	100	60%

总计			100	
教材和参考书				
教材名称： 《果酱画技法全解教程》，作者：罗家良，化学工业出版社(第一版)，2021。				
参考资料： 《果酱画菜肴盘饰》，作者：朱洪朗，重庆大学出版社，2020				
序号	课程内容			学时
1	第一部分 果酱画技法概述	果 酱 画 特 点	1. 果酱画的特点 2. 果酱画的工具和原料	2
		果 酱 画 常 用 技 法	1. 果酱画常用技法 2. 果酱画的常用线条	2
		花 瓣 的 画 法	1. 花瓣的形状与画法 2. 常见绿叶的画法	4
		手 指 的 抹 法	1. “几何法” “比例法” 简介 2. 分染技法介绍	4
		果 酱 颜 色 概述	1. 果酱颜色的调配 2. 关于果酱画颜色的使用要点 3. 关于果酱笔的保存	4
2	第二部分 果酱画技法	图案部分 书法部分	果酱画—竹子画法 果酱画—荔枝画法	12
		花 鸟 画 部 分	果酱画—蜻蜓画法 果酱画—梅花画法 果酱画—小鸟画法	12
		山 水 画 部 分	果酱画—山峰水纹画法 果酱画—山茶花画法	12
		鱼 虾 部 分	果酱画—金鱼画法 果酱画—虾画法 果酱画—蟹画法	12
		人物、动物 部分	果酱画—卡通画法 果酱画—人物画法	12
机 动			如遇节假日或其他不可预知的原因可能会致使课程大纲与实际上课有出入。	
总 计			76 课时	

## (十六) 中式面点制作课程标准

课程类型	专业课程一体化	基准学时	120	学分	
<b>课程性质</b>					
<p>本课程是暨南大学出版社《中式面点制作》课程用书。全书采用模块教学的理念和以素质为核心，以能力为本位，使教材浅显易懂、形象生动、易于操作、引人入胜，以吸引学生的注意力，以激发学生的求知欲和探索精神为主旨。不但提高动手操作能力的过程，又是培养学生耐心、拓展视野、开发创新能力、发展个性和提高素养的过程。学习制作更多的是学生树立自信心，养成良好的学习习惯，明确实践锻炼提高自己能力的思想的过程：使学生掌握一定的面点制作技能：培养学生观察、记忆、思维、模仿和创新精神：帮助学生了解中式面点的博大精深，为他们的终身学习和发展打下良好的基础。</p>					
<b>课程目标</b>					
<p>1.面向学生，注重素质教育</p> <p>《中式面点制作》课程要面向学生，注重素质教育。课程特别强调要关注每个学生的基本功情况因材施教，首先要激发他们学习兴趣，在学习的过程中帮助他们建立学习的成就感和自信心，使他们在学过程中，在不断提高面点技术操作技能的过程中，学习团结合作，发展综合运用能力，增强实践能力，培养创新精神。</p> <p>2.突出学生主体，尊重个体差异学生了解和掌握更多名点心的制作方法，巩固和提高实践操作能力是学习《中式面点制作》课程的出发点和根本目的。课程实施应成为学生在教师指导下构建知识、提高技能、磨砺意志、活跃思维、展现个性发展心智和拓展视野的过程。</p> <p>3.注重过程评价，促进学生发展</p> <p>建立能激励学生学习兴趣和自主学习能力发展的评价体系。该评价体应综合考虑学生的过程性成绩，评价时不近要反映出学生最终的学习效果，还要体现出学生在学习过程中的学习态度，其基础水平、知识和技能的应用能力，反映出学生通过不断学习进步的过程，用此方式，不仅可以培养和激发学生学习的积极性和自信心，促使他们不断提高，而且还可以促进教师不断提高教育教学水平；促进该课程不断发展与完善。</p> <p>4.开发课程资源，注重实践练习</p> <p>《中式面点制作》课程要力求合理利用和积极开发课程资源二积极采用多种形式，如：教师示范参观学习、图像音像、书刊杂志、网络信息等丰富的教学资源，拓展名点制作学习的渠道；要强调实践练习，多利用课余时间加强学生的实际操作能力。</p> <p>(三)课程设计思路</p> <p>1、总体思路</p> <p>本课程的标准设计是在学生学习了《中式面点工艺》《中式面点工艺实训》、《烹饪美学》的基础上，在掌握了一定的面点理论和基本功的基础上，课程安排主要以《中式面点制作》为主要研究对象，体现课程设计上的针对性和一定程度上的包容性、拓展性和开放性</p> <p>2、课程安排</p> <p>该课程在第三学期开设起，以实践教学为主。本课程采用教师示范和学生学</p>					

习相结合的教学方法进行教学。80%以上的教学品种应从课程标准内容中所列品种中选取，可以根据实际情况进行替换。	
<b>教学实施建议</b>	
<b>教学场地与设备</b>	实训环境要具有真实性或仿真性，并且不低于《中等职业学校烹饪专业实训基地装备标准》的要求。
<b>师资要求</b>	任课教师应为本科（含）以上学历，具有良好的职业道德和敬业精神，具有技工院校教师资格或中等职业学校教师资格。专业教师应具备中式或西式面点师高级以上职业资格，具备“双师”素质，对本专业课程有较为全面的了解，具有餐饮企业点心部门工作经验或实践经历，熟悉中西点工作流程及岗位技能要求，具备行动导向的教学设计和实施能力。
<b>教学方法建议</b>	组织教学，融“教、学、做”为一体。采用项目化教学，将需要教授的课程内容按照一定的相关性划分成多个教学模块，在各个模块活动中，教师示范部分内容必须事先讲清楚该名点的主要原料、工艺流程、操作要领以及该点心的历史典故、文化内涵：使学生了解该名点的基本情况，体现出教师的教，同时，学生练习部分内容必须首先使学生明确该名点的练习重点，在正式操作之前必须搞清楚该名点的制作要领，成品要求、并且能够在正式操作之前熟练进行各项准备工作，使学生在自学、自练、互学、互练的过程中，充分发挥学生的主观能动性，力求最大限度提高学生的技能水平不断提高。必要时还可以带领学生参观学习酒店宾馆的生产场所或观摩烹饪大赛现场。
<b>课程评价及考核说明</b>	
<p>学生评价体现出多元评价的办法，改变过去一个成绩决定一切的模式，采用学生互评、教师点评期末考核的综合评价的方式。重视学生的过程性学习、重视学生的学习态度，突出阶段性评价，注重学生动手能力和实践操作能力。并且这种评价方式更能关注到学生的个别差异，鼓励学生的创新成实践。</p> <p>(5) 学生自评：组织、引导学生进行以自我评价为主的多元评价，体现学生自主发展的教育思想。发挥学生主体的作用，激发学生参与意识。</p> <p>(6) 学生互评：课程的教学过程并不单纯局限于课堂上，课后的自学和巩固是必不可少的，学生在学习成品展现的过程中，学生之间的参与、协作是最直接和真实的，因此，学生参与成绩的评定能起到一定的监督和督促作用，还能反映出学生在平时练习的态度及成效。</p> <p>(7) 教师点评：课程教学设计中专门安排有学生课堂实践操作的环节，在学生实践模块过程中教师要给予学生指导，并根据学生现场实践态度、效果给予评定。</p> <p>(8) 期末考核：要求学生在规定时间内，完成规定数量的质量较好的规定考试品种制作。</p>	

## 教材和参考书

建议使用广州暨南大学出版社《中式面点制作》、作者 杨月通、郑慧敏  
2017.10(2021.7 重印)食品生物工艺专业改革创新教材系列)  
SBN978-7-5668 -2210-9

### 参考文献

1. 李学红, 王静. 现代中西式糕点制作技术[M]. 北京:中国轻工业出版社, 2008.
2. 林颐楠, 张玉玲. 广东点心[M]. 北京:金盾出版社, 1995.
3. 李文卿, 面点工艺学[M], 北京:中国轻工业出版社, 1999
4. 邱庞同, 中国面点史[M], 青岛:青岛出版社, 2010
5. 陈有毅, 等. 现代点心制作技术[M]. 北京:机械工业出版社, 2004
6. 李永军. 广东点心[M], 重庆:重庆大学出版社, 2014.

序	课程内容	总学时	理论学时	实训学
1	开讲之前 实操安全知识	6	6	
	项目一、点心从业人员岗前须知		2	
	项目二、“6S”卫生整理		2	
	项目三、餐饮行业职业道德		2	
2	模块一、蒸煮类点心	18		18
	项目一、酥皮莲茸包			6
	项目二、叉烧包			6
	项目三、雪媚娘			6
3	模块二 煎制类点心	12		12
	项目一、腊味萝卜糕			6
	项目二、薄餐			6
4	模块三 油炸类点心	36		36
	项目一、荷花酥			6
	项目二、海棠酥			6
	项目三、象形胡萝卜			6
	项目四、咸水角			6
	项目五、油条			6
	项目六、咸水角			6
5	模块四 烘烤类点心	24		24

	项目一、蛋挞			6
	项目二、月饼			6
	项目三、岭南千层酥			6
	项目四、菠萝包			6
6	<b>机动</b> （如遇节假日，课程适当顺延， 机动调整）	24		24
7	合计	120	6	114



## （十七）中式面点工艺课程标准

课程编号		适用年级	初中起点三年制中级班		
课程类型	专业基础课	基准学时	120	学分	8
课程性质					
<p>本课程是烹饪专业、食品工程等专业岗位核心能力课程，在职业岗位能力课程体系中属主干必修课程，其目的是让学生了解和掌握面点工艺的基础理论和基础知识，学习面点制作原料选择、面团、馅料、成形、熟制等工艺流程，掌握各类面点制作的核心技能，从而达到岗位职责所必备的基本职业能力，为进一步的学习和实际操作打下基础。</p>					
课程目标					
<p>通过本课程学习，使学生了解面点制作的基本理论，掌握面点制作原料的选择、鉴别和管理，并能使用相关设备和工具。掌握面点加工的基本技法，熟悉基本面点品种。</p>					
教学实施建议					
教学场地与设备	多媒体教室及设备				
师资要求	<p>1、理论任课教师应为本科（含）以上学历，具有良好的职业道德和敬业精神，具有中等职业学校教师资格。</p> <p>2、专业教师应具备中式烹调师或中式面点师高级以上职业资格，具备“双师”素质，对本专业课程有较为全面的了。</p> <p>3、具有餐饮企业点心部门工作经验或实践经历，熟悉中西点工作流程及岗位技能要求。</p> <p>4、具备行动导向的教学设计和实施能力。</p> <p>5、具有较强多媒体课件制作能力、专业能力、方法能力和社会能力等。</p>				
教学方法建议	<p>1、教学要以学生为本，发挥学生的自主性，建立融洽的师生互动关系，培养学生积极的情感和态度，激发学习兴趣，鼓励学生积极尝试，勇于实践，体验成功，树立自信心。</p> <p>2、理论教学要注重培养学生综合应用能力，依据教学目标，结合教学内容与要求，设计符合学生实际、目的明确、操作性强、丰富多样的课内外教学活动。引导学生在完成任务的过程中，体验语言，培养技能，积极实践，提高语言综合应用的能力。</p> <p>3、教师教学要面向全体学生，因材施教。要尊重学生的差异，为其提供多种学习选择。对于基础较薄弱的学生要进行补偿教学，对学有余力的学生要进行拓展教学，适应学生的个性发展需求，使每个学生均学有所得。</p> <p>4、教学要结合烹饪专业的实际需求，利用真实场景或者设置虚</p>				

	<p>拟场景，选择真实或实用的语音材料。</p> <p>5、实训环境要具有真实性或仿真性，并且不低于《中等职业学校烹饪专业实训基地装备标准》的要求。</p>
<b>课程评价及考核说明</b>	
<p>本课程为考试科目，课程评价应体现评价主体、评价过程、评价方式的多元化。将过程性评价与成果性评价相结合；以过程性评价注重专业技能、职业素养、行为规范和学习态度等的综合评定，成果性评价以学生完成任务的质量和熟练程度为主，鼓励学生创新。依据行动导向理论和能力目标，采用任务考核、技能大赛、成果展示等考核评价方式。积极引进企业参与教学质量评价。</p> <p>期末考核方式为：闭卷笔试+课堂表现+平时表现+实践考核成绩。分数比例为：课程考核成绩=课堂表现（15%）+ 平时表现（15%） + 期末闭卷考试（30%）+ 实践考核成绩（40%）。</p>	
<b>教材和参考书</b>	
<p>教材：本课程选用中国劳动社会保障出版社的《中式面点工艺》教材，一共4个学习任务，分为19个学习模块组成。</p> <p>《广式点心制作工艺（中国轻工业出版社出版发行）》、《中式面点制作（暨南大学出版社出版发行）》等。</p>	

序号	课程内容			学时
1	学习任务一： 概述	模块一	面点的概念、含义、地位、、历史、作用，面点的特点、分类，风味流派	4
		模块二	面粉分类和使用，手工和面的技法、要领	12
2	学习任务二： 设备与工具	模块一	面点制作常用加热设备、机械设备的原理和使用	2
		模块二	机器和面的技法、要领，使用安全	6
		模块三	常用工具的分类和使用，维护与保养	2
		模块四	常用工具的使用技法	6
3	学习任务三： 面点原	模块一	面粉的使用，搓条的技法、技术要领	12
		模块二	皮坯原料的分类、成份、特点及性质	4

	料常识	模块三	制馅原料的分类、挑选和应用	2
		模块四	面粉的使用，下剂的技法、技术要领	12
		模块五	调辅料的分类、理化性质、作用	4
		模块六	面粉的使用，制皮的技法、技术要领	12
		模块七	食品添加剂的分类、化分性质及用量	4
		模块八	面粉的使用，月牙形饺子的包制技法、技术要领	12
4	学习任 务四： 成型工 艺	模块一	成型前的基础操作技法	2
		模块二	面粉的使用，秋叶形饺子的包制技法、技术要领	6
		模块三	基础成型技法	2
		模块四	面粉的使用，雀笼形的包制技法、技术要领	12
		模块五	模具、工具成型技法，面点的装饰成型	2
机 动		安排 2 课时机动调整，或者作为考试用		
总 计		4 个学习任务，共 118 个课时+2 个机动学时 共 120 课时		

## （十八）中式面点工艺实训课程标准

课程编号		适用年级	初中起点三年制中级班		
课程类型	专业基础课	基准学时	240	学分	12
课程性质					
<p>本课程是烹饪专业、食品工程等专业岗位核心能力课程，在职业岗位能力课程体系中属主干必修课程，其目的是让学生了解和掌握面点工艺的基础理论和基础知识，学习面点制作原料选择、面团、馅料、成形、熟制等工艺流程，掌握各类面点制作的核心技能，从而达到岗位职责所必备的基本职业能力，为进一步的学习和实际操作打下基础。</p>					
课程目标					
<p>通过本课程学习，使学生具备中式面点制作的基本知识和基本技能，懂得面团调制、馅料调制、成型工艺、熟制工艺、筵席面点配置等操作技能，能达到独立上岗操作水平。</p>					
教学实施建议					
教学场地与设备	多媒体教室及设备				
师资要求	<p>1、理论任课教师应为本科（含）以上学历，具有良好的职业道德和敬业精神，具有中等职业学校教师任职资格。</p> <p>2、专业教师应具备中式烹调师或中式面点师高级以上职业资格，具备“双师”素质，对本专业课程有较为全面的了。</p> <p>3、具有餐饮企业点心部门工作经验或实践经历，熟悉中西点工作流程及岗位技能要求。</p> <p>4、具备行动导向的教学设计和实施能力。</p> <p>5、具有较强多媒体课件制作能力、专业能力、方法能力和社会能力等。</p>				
教学方法建议	<p>（1）专业老师采取任务驱动、项目导向、学做一体的教学模式进行授课。</p> <p>（2）强调教材内容体系与西式面点实际岗位工作内容相结合，注意工艺讲解，紧密围绕实际操作。</p> <p>（3）强调知识学习与职业素养养成相融通，突出工艺与实训的有机结合。</p> <p>（4）学生直观了解原料、设备器具、操作过程、技术要领。同时对第一个实训任务从实训准备到每个工艺环节，详细阐述其操作要求、注意事项，可能出现的问题及解决方案。进行拓展教学，适应学生的个性发展需求，使每个学生均学有所得。</p> <p>（5）实训环境要具有真实性或仿真性，并且不低于《中等职业学校</p>				

	烹饪专业实训基地装备标准》的要求。
<b>课程评价及考核说明</b>	
<p>本课程为考试科目，课程评价应体现评价主体、评价过程、评价方式的多元化。将过程性评价与成果性评价相结合；以过程性评价注重专业技能、职业素养、行为规范和学习态度等的综合评定，成果性评价以学生完成任务的质量和熟练程度为主，鼓励学生创新。依据行动导向理论和能力目标，采用任务考核、技能大赛、成果展示等考核评价方式。积极引进企业参与教学质量评价。</p> <p>考核方式：平时成绩＝出勤成绩×10%+课堂表现×20%+作业×30%+课堂提问×40%。</p> <p>实操考核成绩＝过程考核×20%+技能考核×50%+实践考核×50%</p>	
<b>教材和参考书</b>	
<p>教材：本课程选用中国劳动社会保障出版社的《中式面点工艺》教材，一共9个学习任务，分为20个学习模块组成。</p> <p>参考书：《广式点心制作工艺（中国轻工业出版社出版发行）》、《中式面点制作（暨南大学出版社出版发行）》等。</p>	

序号	课程内容			学时
1	学 习 任 务 一： 水 调 面 团 调 制	模块一	月牙蒸饺的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块二	秋叶饺的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
2	学习任 务二： 米粉面 团调制	模块一	汤圆的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块二	糍米糍的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
3	学习任 务三： 澄粉面 团调制	模块一	水晶饺的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块二	水晶饼的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
4	学 习 任 务四： 杂 粮 面 团 调 制	模块一	蕃薯饼的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块二	粟米饼的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12

5	学 习 任 务五：  果蔬面 团调制	模块一	南瓜饼的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块二	白菜饺的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
6	学 习 任 务六：  膨松面 团调制	模块一	馒头、花卷的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块二	生肉包的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块三	奶黄包、肉菜包的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块四	麦香包、梅菜包的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
7	学 习 任 务七：  油酥面 团调制	模块一	老婆饼的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块二	蛋挞的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
8	学 习 任 务八：  糖浆面 团调制	模块一	广式月饼的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块二	鸡仔饼的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
9	学 习 任 务八：  蛋泡面 团调制	模块一	海绵蛋糕的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
		模块二	戚风蛋糕的面团调制、制作工艺流程、技术要领	12
机 动			安排 0 课时机动调整，或者作为考试用	
总 计			9 个学习任务，共 240 个课时+0 个机动学时 共 240 课时	

## （十九）西式面点技术课程标准

课程编号		适用年级	初中起点三年制中级班		
课程类型	专业基础课	基准学时	200	学分	10
课程性质					
西式面点技术是传授西式面点制作知识和制作技能的专业课程。主要教学内容包括：认识西点制作常用设备与工具，练习制作面包、蛋糕、泡芙、饼干、层酥、慕斯、果冻、西点装饰等。					
课程目标					
通过本课程学习，使学生掌握西式面点制作的基本理论，和方法，具有熟练合理使用西点制作常用工具和保养能力，具有熟练西点制作能力，具有对新知识、新技能的学习能力与创新能力。					
教学实施建议					
教学场地与设备	多媒体教室及设备				
师资要求	1、理论任课教师应为本科（含）以上学历，具有良好的职业道德和敬业精神，具有中等职业学校教师任职资格。 2、专业教师应具备中式烹调师或中式面点师高级以上职业资格，具备“双师”素质，对本专业课程有较为全面的了。 3、具有餐饮企业点心部门工作经验或实践经历，熟悉中西点工作流程及岗位技能要求。 4、具备行动导向的教学设计和实施能力。 5、具有较强多媒体课件制作能力、专业能力、方法能力和社会能力等。				
教学方法建议	（1）专业老师采取任务驱动、项目导向、学做一体的教学模式进行授课。 （2）强调教材内容体系与西式面点实际岗位工作内容相结合，注意工艺讲解，紧密围绕实际操作。 （3）强调知识学习与职业素养养成相融通，突出工艺与实训的有机结合。 （4）学生直观了解原料、设备器具、操作过程、技术要领。同时对第一个实训任务从实训准备到每个工艺环节，详细阐述其操作要求、注意事项，可能出现的问题及解决方案。				
课程评价及考核说明					

本课程为考试科目，课程评价应体现评价主体、评价过程、评价方式的多元化。将过程性评价与成果性评价相结合；以过程性评价注重专业技能、职业素养、行为规范和学习态度等的综合评定，成果性评价以学生完成任务的质量和熟练程度为主，鼓励学生创新。依据行动导向理论和能力目标，采用任务考核、技能大赛、成果展示等考核评价方式。积极引进企业参与教学质量评价。

考核方式为：平时成绩＝出勤成绩×10%+课堂表现×20%+作业×30%+课堂提问×40%。

实操考核成绩＝过程考核×20%+技能考核×50%+实践考核×50%。

### 教材和参考书

教材：本课程选用中国劳动社会保障出版社的《西式面点师》教材，一共6个学习任务，分为22个学习模块组成。

参考书：《西式面点师国家职业技能等级认定培训教材合编版（中国劳动社会保障出版社出版发行）》；《西点工艺1991年11月第1版（中国纺织出版社出版发行）》等。

序号	课程内容			学时
1	学习任务一： 面包制作	模块一	软质面包制作原料选用、工艺流程、技术要领	10
		模块二	吐司面包制作原料选用、工艺流程、技术要领	10
		模块三	全麦面包制作原料选用、工艺流程、技术要领	10
		模块四	调理面包制作原料选用、工艺流程、技术要领	10
2	学习任务二：蛋糕制作	模块一	海绵蛋糕制作原料选用、工艺流程、技术要领	10
		模块二	戚风蛋糕制作原料选用、工艺流程、技术要领	10
		模块三	哈雷蛋糕制作原料选用、工艺流程、技术要领	10



		模块四	瑞士蛋糕卷制作原料选用、工艺流程、技术要领	10
		模块五	主题蛋糕制作原料选用、工艺流程、技术要领	10
3	学习任务三：派、塔、泡芙、曲奇制作	模块一	南瓜派制作原料选用、工艺流程、技术要领	10
		模块二	葡挞制作原料选用、工艺流程、技术要领	10
		模块三	泡芙制作原料选用、工艺流程、技术要领	10
		模块四	曲奇制作原料选用、工艺流程、技术要领	10
4	学习任务四：酥类制作工艺	模块一	核桃酥制作原料选用、工艺流程、技术要领	10
		模块二	蛋挞制作原料选用、工艺流程、技术要领	10
5	学习任务五：慕斯、果冻、甜品类制作工艺	模块一	慕斯蛋糕制作原料选用、工艺流程、技术要领	10
		模块二	布丁制作原料选用、工艺流程、技术要领	10
		模块三	果冻制作原料选用、工艺流程、技术要领	10
6	学习任务六：西点装饰	模块一	水果装饰制作	10
		模块二	巧克力装饰制作	10
机 动			安排 0 课时机动调整，或者作为考试用	
总 计			6 个学习任务，共 200 个课时+0 个机动学时 共 200 课时	