**佛山市南海区九江职业技术学校**

**2025级中西面点专业人才培养方案**

**（专业代码：740203）**

|  |  |
| --- | --- |
| 执笔人： | 席锡春 |
| 专业部部长： | 麦毅强 |
| 教务处负责人： | 赵立和 |
| 教学副校长： | 岑清 |
| 企业审核人： | 吴荣开 |
| 党总支审定： | 南海区九江职业技术学校党总支 |
| 修订日期： | 2025年6月30日 |

目录

[1.概述 1](#_Toc18745)

[2.专业名称（专业代码） 1](#_Toc16714)

[3.入学基本要求 1](#_Toc28872)

[4.基本修业年限 1](#_Toc21357)

[5.职业面向 2](#_Toc28561)

[6.培养目标 2](#_Toc18587)

[7.培养规格 2](#_Toc2053)

[8.课程设置与学时安排 4](#_Toc12639)

[8.1课程设置 4](#_Toc26874)

[8.2 学时安排 8](#_Toc10210)

[9.师资队伍 11](#_Toc30709)

[9.1队伍结构 11](#_Toc26505)

[9.2专业带头人 11](#_Toc9944)

[9.3专任教师 12](#_Toc30332)

[9.4兼职教师 13](#_Toc30665)

[10.教学条件 13](#_Toc6240)

[10.1教学设施 13](#_Toc10644)

[10.2 教学资源 19](#_Toc15296)

[11.质量保障与毕业要求 21](#_Toc6099)

[11.1 质量保障 21](#_Toc24581)

[11.2毕业要求 22](#_Toc30111)

1.概述

中西面点专中式面点与西式面点两大领域，旨在培养具备扎实制作技艺、良好职业素养的应用型人才。中式面点作为中华饮食文化的瑰宝，历史源远流长，依托丰富的地域特色形成了京式、苏式、广业是融合饮食文化、技艺传承与市场需求的特色专业，聚焦式等众多流派，以“色雅、味醇、形美、质优”为特色，涵盖包子、饺子、汤圆、糕点等数百种经典品类，其制作技艺蕴含着对原料特性的深刻理解与对火候、手法的精准把控，是民族饮食智慧的集中体现。西式面点则以欧洲传统工艺为根基，随全球化进程不断发展创新，以精准的原料配比、规范的制作流程和多元的风味呈现为特点，包含面包、蛋糕、饼干、甜品等系列产品，注重食材搭配的科学性与造型的艺术性，在现代餐饮市场中占据重要地位。

本专业立足中西面点技艺的共通性与差异性，构建“理论+实践+创新”的培养体系，教授原料学、营养学、面点工艺学等基础理论，强化面团调制、馅料制作、成型装饰等核心技能训练，涵盖传统经典品种制作与现代创意产品研发。毕业生可适应酒店、餐饮企业、烘焙连锁机构等岗位需求，从事面点制作、产品研发、门店管理等工作，既能传承传统技艺，又能紧跟市场潮流，满足现代餐饮行业对复合型面点人才的需求。

## 2.专业名称（专业代码）

中西面点制作（740203）

3.入学基本要求

初中毕业生或具有同等学力者

4.基本修业年限

3年

## 5.职业面向

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **所属专业大类（代码）** | **所属专业类（代码）** | **对应行业（代码）** | **主要职业类别（代码）** | **主要岗位类别（或技术领域）** | **职业资格证书或技能等级证书举例** |
| 旅游大类  （74） | 餐饮类  （7402） | 餐饮业（0967） | 餐饮服务人员  （4-03-02） | 中式面点师  西式面点师 | 1.中级中式面点师证书  2.“1+X”粤点制作职业技能等级证书  3.广东省中等职业技术教育专业技能课程证书（烹饪） |

### 6.培养目标

### 本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化，面点制作方法、食品安全等知识，具备熟制中式面点、西式面点等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事烹调原料选配、中西面点制作等工作的技术技能人才。

7.培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

**职业素养**

（1）具有社会公德、职业道德意识和文明行为习惯，自觉践行社会主义核心价值观

（2）具有健全的人格、良好的心理品质和健康的身体，培养诚实守信、爱岗敬业、团结互助、勤俭节约、艰苦奋斗的优良品质，提高应对挫折、合作与竞争、适应社会的能力

（3）具有基本的欣赏美和创造美的能力

（4）具有一定创新意识、实践能力和择业就业能力

（5）具有吸收和应用新技术的能力

（6）具有继续学习和适应职业变化的能力

**专业知识**

（1）熟悉烹饪饮食文化知识和各种菜系风格

（2）熟悉了解国家相关的食品卫生法律、法规

（3）熟悉相关厨房布局、生产的初级管理基本知识和生产流程

（4）熟悉相关厨房的设备、设施的基本知识和使用方法

（5）掌握烹饪原料的分类、品质鉴定的基本知识

（6）掌握食品营养的基本知识

（7）掌握烹饪过程中有关的食品化学、食品安全卫生的基本知识

（8）掌握烹饪（美术）艺术的知识和食品造型的方法

（9）掌握饮食经营成本核算的知识

（10）掌握厨房现代管理的基本知识

（11）掌握计算机及其应用的基本知识

（12）会合理选购烹饪原料并进行品质鉴定

（13）能保管或饲养烹饪加工的原料

**专业技能**

（1）会使用厨房各种加工工具、机具和烹调设备

（2）能运用不同技法、烹调方法等合理加工烹饪原料

（3）掌握所学相关职业工种各技能品种的工艺操作，并运用不同的烹调方法制作菜肴（点心）品种

（4）能合理进行菜肴配菜和营养分析

（5）能进行菜肴（面点）艺术造型设计

（6）能通过搜集书刊、网络、餐饮市场等信息，综合运用所学知识和技能设计菜肴（点心）品种

（7）会编制一般的宴会菜单

（8）能够进行餐饮成本核算

（9）能够合理选购雕刻、冷菜冷拼及地方风味菜原料并进行品质鉴定

（10）会使用雕刻、冷菜冷拼及地方风味菜制作的各种加工工具、机具和烹调设备

（11）能运用不同技法、刀法、烹调方法等合理加工

（12）能进行雕刻作品、冷菜冷拼及地方风味菜菜肴艺术造型设计

**接续专业**

①接续高职专科专业：烹饪工艺与营养、中西面点工艺、西式烹饪工艺、食品营养与健康、餐饮智能管理

②接续高职本科专业：烹饪与餐饮管理

③接续普通本科专业：烹饪与营养教育

8.课程设置与学时安排

8.1课程设置

本专业课程设置主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

公共基础课包括思想政治、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、历史等基础必修课程，并将中华优秀传统文化、劳动教育、就业与创业等课程列为选修课。

专业技能课包括专业基础课、专业核心课、专业（技能）方向课、实训实践课以及专业选修课

8.1.1公共基础课程

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容与要求 | 参考学时 | 学分 |
| 1 | 中国特色社会主义 | 依据《中等职业学校思想政治课程标准-（2020 年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 36 | 2 |
| 心理健康与职业生涯 | 依据《中等职业学校思想政治课程标准-（2020 年版）》  开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 36 | 2 |
| 哲学与人生 | 依据《中等职业学校思想政治课程标准-（2020 年版）》  开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 36 | 2 |
| 职业道德与法治 | 依据《中等职业学校思想政治课程标准-（2020 年版）》  开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 36 | 2 |
| 2 | 语文 | 依据《中等职业学校语文课程标准-（2020 年版）》  开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 198 | 11 |
| 3 | 数学 | 依据《中等职业学校数学课程标准-（2020 年版）》  开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 144 | 8 |
| 4 | 英语 | 依据《中等职业学校英语课程标准-（2020 年版）》  开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 144 | 8 |
| 5 | 历史 | 依据《中等职业学校历史课程标准-（2020 年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 72 | 4 |
| 6 | 体育与健康 | 依据《中等职业学校体育与健康课程标准-（2020 年  版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 180 | 10 |
| 7 | 艺术 | 依据《中等职业学校艺术课程标准-（2020 年版）》  开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 36 | 2 |
| 8 | 信息技术 | 依据《中等职业学校信息技术课程标准-（2020 年版）》  开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 144 | 8 |

8.1.2专业（技能）课程

8.1.2.1**专业核心课**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序**  **号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **参考**  **学时** | **学分** |
| 1 | 烹饪原料知识 | 学习烹饪原料的品质、产地、种类、用途以及烹饪原料的 品质鉴别、选择和保管、饲养方法。使学生具有烹饪原料的基 本知识，提高正确地选择和使用烹饪原料的能力和对鲜活烹饪 原料进行保管或饲养的工作技能 | 72 | 4 |
| 2 | 面点基本功 | 通过学习，熟练掌握面点基本技能，如和面、揉面、摘剂、擀皮等技法，以及烹饪技能的各种基本工，如：勺工，刀工、刀法，火候、调味、挂糊，上浆，勾芡等常用技法。在掌握理论的基础上，结合课堂讲学，进行操作技能训练，具备一定动手能力，为中式点心制作工艺等专业课打下基础。 | 72 | 4 |
| 3 | 烹饪基本技能 | 通过学习，熟练掌握烹饪技能的各种基本工，如：勺工，刀工、刀法，火候、调味、挂糊，上浆，勾芡等常用技法。在掌握理论的基础上，结合课堂讲学，进行操作技能训练，具备一定动手能力，为菜肴制作工艺等专业课打下基础。 | 108 | 6 |
| 4 | 广式点心制作 | 本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业核心课程，学生通过了解和掌握点心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，从而达到岗位职责所必备的基本职业技能。 | 72 | 4 |
| 5 | 烹饪美术 | 学习美术的素描、色彩、图案及食品美术鉴赏，并适当介 绍美学的一些基础知识。通过练习，使学生掌握烹饪美术的基 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。 | 36 | 2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序**  **号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **参考**  **学时** | **学分** |
| 6 | 饮品制作与管理 | 本课程系统讲述了国内外酒水、咖啡、饮品的专业理论知识和服务操作技能以及吧台管理的基础知识，具有较强的实用性和科学性。通过该课程的学习，使学生较全面地掌握各种饮品的调制以及吧台服务和操作技巧。本课程着重培养学生扎实的饮品、酒水知识基础，尤其对于大众餐饮门店、酒店及娱乐休闲企业等现代餐饮企业的常见饮品、酒水及其相关产品的理论知识达到较深程度的掌握。在学习掌握饮品、酒水知识以及吧台基础设施设备和相关专业理论的基础上学习研究吧台管理的基础理论。本课程在教学中，通过各种先进和实践的教学手段和方法，训练学生的动手能力和实际解决问题的能力，使学生在学了这门课程以后可以到吧台上岗。 | 36 | 2 |
| 7 | 烹饪营养与卫生 | 通过本课程的学习，使学生掌握人体所需的营养素、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。 | 72 | 4 |

8.1.2.2**专业技能课**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序**  **号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **参考**  **学时** | **学分** |
| 1 | 蛋糕制作 | 通过本课程的学习，让学生熟悉制作蛋糕原料基本性质，并能灵活应用；掌握产品成本核算知识，能对制作蛋糕的辅料进行初加工及处理， 掌握海绵蛋糕、油脂蛋糕、戚风蛋糕、乳酪蛋糕等蛋泡糊打发完成的标准，面糊混合搅拌方法，入模刮平手法、烘烤熟制等作技术，能够掌握裱花技法，使用蛋糕胚体制作常见生日蛋糕，根据主题设计制作主题蛋糕，熟悉流行蛋糕产品的制作技术，具有开具料单的能力。使学生成为具有一定蛋糕制作知识和熟练操作的技能型应用人才。 | 72 | 4 |
| 2 | 食品造型艺术 | 熟练掌握食品雕刻的制作技法和雕刻技巧；重点掌握常用果蔬雕刻，果盘、围边点缀的制作技艺 | 144 | 8 |
| 3 | 中式面点制作 | 本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业技能课 程，学生通过了解和掌握点心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，从而达到岗位职责所必备的基本职业技能。 | 108 | 6 |
| 4 | 面包制作 | 通过本课程的学习，使学生熟悉制作面包原料基本性质，并能灵活应用；学会制作面包原料的初加工及处理方法， 熟练掌握各式面包产品面团配制及搅拌工艺，能熟练制作条形、橄榄形、辫形、绞绳形等常见面包形态，能准确判断面包醒发、烘烤等熟制作技术，熟悉流行面包的制作技术，具有开具料单的能力。 | 108 | 6 |

8.1.2.3实践课

（1）专业（综合）实训

专业（综合）实训以提升烹饪专业学生的综合职业能力为教学目标，根据中式烹调方向的具体培养目标，通过与餐饮企业合作，共同开发多种形式的实战实训项目。结合专业教学的实际需求，以工学结合的形式进行合理的设置和排布， 在校内外灵活开展能够提升学生的烹饪实战能力、积累推广实战经验以及提升中式烹调实操能力的项目，提高学生的动手能力，提升综合职业素养。通过专业（综合）实训中多种形式项目的实施，积极探索学徒制在本专业的落地实施途径。

（2）专业（毕业）实习

在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替或分阶段安排学生实习，与实习单位共同制定实习计划和制度，共同培养， 共同管理。毕业实习（顶岗实习）是本专业最后的实践性教学环节，要认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生毕业实习的岗位与其所学专业面向的岗位（群）基本一致。通过企业顶岗实习， 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。

### 8.1.2.4选修课

本专业根据专业需要和学生兴趣、爱好，确定公共选修课、专业选修课及主要教学学时和要求。确定的公共选修课和专业选修课如下表所示：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序**  **号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **参考**  **学时** | **学分** |
| 1 | 粤菜制作 | 学习粤菜烹调技术的基本知识、基本原理、特别结合粤菜 的特点介绍有关中餐厨房加温岗位各自的操作技能，阐述各种 烹调方法，并通过实例，说明各种烹调方法的特点、要求，烹 调中火侯、调味运用的技能，各种烹调方法烹制出合符质量标准的菜肴。 | 144 | 8 |
| 2 | 就业指导 | 对学生的职业发展进行规划与指导；帮助学生 树立正确的职业观和就业观；引导学生正确认识学 业和就业的关系；帮助学生顺利就业、成功就业与创业。 | 36 | 2 |
| 3 | 心理健康 | 结合生活实际，通过生命学、社会学知识的讲解，解决学生的心理问题，使同学们拥有健康的人 生观、社会观，积极向上的生活态度。 | 36 | 2 |
| 4 | 中华优秀传统文化 | 传授中国传统文化，传承中华民族精神，弘扬 优秀文化传统，增强学生的文化涵养，丰富校园文 化，发挥文化传承作用，全面提高学生的人文素质 | 90 | 5 |

8.2 学时安排

8.2.1基本要求

每学年为52周，其中教学时间40周（含复习考试），累计假期12周，周学时一般为28学时（按毎天安排6节课计），顶岗实习按每周30小时（1小时折合1学时）安排，3年总学时数为3120，课程开设顺序和周学时安排，可根据实际情况调整。

实行学分制管理，一般16－18学时为1学分，3年制总学分不得少于170分。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动以1周为1学分。

本专业公共基础课程学时占总学时33.7%，专业技能课程学时占总学时的55.5%，选修课占总学时的比例为10.8%，实践学时占总学时的68.3%。

8.2.2学时比例表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程  类型 | 公共基  础课 | 专业技能课 | | | 选修课 | |
| 课程 | 公共基础课 | 专业核心课 | 专业（技能） 方向课 | 实践课  （实训实习课） | 公共选修课 | 专业选修课 |
| 学时 | 1062 | 576 | 468 | 708 | 216 | 126 |
| 比例(%) | 33.8 | 18.5 | 15 | 22.7 | 10.8 | |

8.2.3教学活动周数分配表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **内容**  **学期** | **校内课堂教学** | **入学教育及军训** | **认 知 实 习** | **毕业设计实训** | **毕 业 实 习** | **毕 业 教 育** | **考证 核** | **机动 动** | **寒暑假 暑 假** | **合计 计** |
| **一** | 17 | 1 |  |  |  |  | 1 | 1 | 4 | 24 |
| **二** | 18 |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 8 | 28 |
| **三** | 18 |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 4 | 24 |
| **四** | 18 |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 8 | 28 |
| **五** | 18 |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 4 | 24 |
| **六** | 0 |  |  |  | 18 | 1 |  | 1 | 8 | 28 |
| **合计** | 89 | 1 | 0 |  | 18 | 1 | 5 | 6 | 36 | 156 |

8.2.4教学安排表

| **课程**  **类别** | | **课程名称** | **课程代码** | **学分** | **总**  **学**  **时** | **实践学时** | **各学期教学周数与周学时分配** | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **17+1周** | **18周** | **18周** | **18周** | **18周** | **20周** |
| 必 修 课 | 公  共  基  础  课 | 中国特色社会主义 | JCX01 | 2 | 36 | 0 | 2 |  |  |  |  |  |
| 心理健康与职业生涯 | JCX02 | 2 | 36 | 0 |  | 2 |  |  |  |  |
| 哲学与人生 | JCX03 | 2 | 36 | 0 |  |  | 2 |  |  |  |
| 职业道德与法治 | JCX04 | 2 | 36 | 0 |  |  |  | 2 |  |  |
| 语文 | JCX05 | 11 | 198 | 0 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 |  |
| 数学 | JCX06 | 8 | 144 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |
| 英语 | JCX07 | 8 | 144 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |
| 信息技术 | JCX08 | 8 | 144 | 132 | 4 | 4 |  |  |  |  |
| 体育与健康 | JCX05 | 10 | 180 | 160 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |
| 公共艺术 | JCX06 | 2 | 36 | 0 |  |  |  | 2 |  |  |
| 历史 | JCX07 | 4 | 72 | 0 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 小计： **34%** |  | **59** | **1062** | **292** | **16** | **16** | **11** | **12** | **4** |  |
| 专  业  核  心  课 | 烹饪营养与卫生 | 740203XA002 | 4 | 72 | 66 |  | 2 |  |  |  |  |
| 面包制作 | 740203XB004 | 6 | 108 | 108 |  | 4 | 4 |  |  |  |
| 面点基本功 | 740203XA001 | 4 | 72 | 72 | 4 |  |  |  |  |  |
| 烹饪原料知识 | 740203XA003 | 4 | 72 | 72 | 4 |  |  |  |  |  |
| 烹饪美术 | 740203XA007 | 2 | 36 | 28 | 2 |  |  |  |  |  |
| 中式点心制作 | 740203XC013 | 8 | 144 | 144 |  |  |  |  | 8 |  |
| 广式点心制作 | 740203XA009 | 4 | 72 | 72 |  |  |  |  |  |  |
| 西式面点制作 | 740203XC005 | 6 | 108 | 108 |  |  |  |  |  |  |
| 厨房管理 | 740203XA008 | 2 | 36 | 28 |  |  |  |  |  |  |
| 小计：**18.5%** |  | **32** | 576 | 548 | **10** | **10** | **12** | **0** | **0** |  |
| 专业  技能  方向  课 | 食品雕刻 | 740203XB010 | 4 | 72 | 72 |  | 4 |  |  |  |  |
| 中式面点制作 | 740203YC014 | 6 | 108 | 108 |  |  | 4 | 6 |  |  |
| 粤菜烹调技术 | 740203XC011 | 4 | 72 | 72 |  |  |  | 4 |  |  |
| 饮品制作与管理 | 740203XC016 | 8 | 144 | 144 |  |  |  | 4 | 4 |  |
| 小计：**15%** |  | **26** | **468** | **468** | **0** | **0** | **0** | **14** | **12** |  |
| 必  修  课 | 实  践  课 | 入学教育及国防教育 | JCX08 | 1 | 30 | 30 | 1周 |  |  |  |  |  |
| 综合项目实训 | 740203XC033 | 6 | 108 | 108 |  |  |  |  | 6 |  |
| 毕业教育 | 740203XB035 | 1 | 30 | 27 |  |  |  |  |  | 1周 |
| 顶岗实习 | 740203XC036 | 28 | 540 | 540 |  |  |  |  |  | 18周 |
| 小计：**22.7%** |  | **36** | **708** | **708** | **0** | **0** | **0** | **0** | **6** |  |
| 任选课 | 公共选修课 | 心理健康 | JCY08 | 2 | 36 | 0 | **1** | 1 |  |  |  |  |
| 就业指导 | JCY09 | 2 | 36 | 0 |  |  |  |  | 2 |  |
| 应用文写作 | JCY12 | 1 | 18 | 0 |  |  |  | 1 |  |  |
| 中华优秀传统文化 | JCY10 | 5 | 90 | 0 | 1 | **1** | 1 | 1 | 1 |  |
| 劳动教育 | JCY11 | 1 | 18 | 18 |  |  |  |  |  |  |
| 职业素养 | JCY12 | 1 | 18 | 0 |  |  |  |  |  |  |
| 小计：**5.8%** |  | **10** | **216** | **0** | **2** | **2** | **1** | **2** | **3** |  |
| 专业选修课（每组2选1） | 粤菜制作 | 740203YC015 | 4 | 72 | 72 |  |  | 4 |  |  |  |
| 风味小吃 | 740203XC018 | 4 | 72 | 72 |  |  | 4 |  |  |  |
| 粤式点心制作 | 740203XC012 | 3 | 54 | 48 |  |  |  |  | 3 |  |
| 糖水甜品制作 | 740203XC016 | 3 | 54 | 48 |  |  |  |  | 3 |  |
| 小计：**4%** |  | **7** | **126** | **120** |  |  | **4** |  | **3** |  |
| 合 计 | | |  | **172** | **3156** | **2154** | **28** | **28** | **28** | **28** | **28** |  |

9.师资队伍

9.1队伍结构

学校认真贯彻落实教育部颁布《中等职业学校教师专业标准》《中等职业学校设置标准》《广东省人民政府关于全面实施“强师工程”建设高素质专业化教师队伍的意见》等文件精神及工作要求，进行专业师资队伍建设，合理配置教师资源。

本专业构建了一支教学质量较高、实践经验丰富的“双师型”教师队伍。教师队伍由校内专任教师、企业兼职教师两大部分组成，包含“双师型”教师9名、高级讲师3名、国家高级技师2名、国家级技师3名、技能鉴定考评员8名，研究生学历1名，本科学历12名。

9.2专业带头人

席锡春老师2008年毕业于扬州大学烹饪与营养教育专业，获理学学士学位，深耕中餐烹饪教育领域十余年，专业素养深厚，行业影响力突出。

作为中国烹饪大师、南海区优秀教师、南海区粤菜名厨、佛山市技术能手，他自2013年起担任南海区九江职业技术学校烹饪专业组长，带领团队深耕专业建设，成效卓著：2019年牵头申报并成功获批广东省粤菜师傅基地；2021-2024年主导完成广东省第三批双精准专业（中餐烹饪）建设并顺利通过验收，为区域烹饪人才培养搭建了优质平台。

行业实践方面，他多次受邀担任中式烹调、中式面点、西式面点等职业技能竞赛裁判，以专业视角助力技能人才评价体系完善。教研成果丰硕，公开发表教学论文3篇，主持省级课题3项（含省级精品课程1项）；编著领域成果显著，作为副主编在中国轻工业出版社出版《花色拼盘设计与制作》，参编中国质检出版社《食品雕刻与冷拼艺术》、科学出版社《中餐冷拼与菜肴盘饰制作》，其中《中餐冷拼与菜肴盘饰制作》入选教育部 “十三五” 职业教育国家规划教材，为烹饪专业教学提供了重要支撑。

9.3专任教师

专任教师队伍结构扎实，综合素养突出。学历层次方面，100%具备本科学历，其中研究生1名，为教学科研提供坚实基础。​

技能与职称水平亮眼：拥有佛山市技术能手2名，高级技师2名，技师3名，其余教师均具备高级工资格，技能实操能力过硬；职称上，高级讲师3名、讲师3名，教学经验丰富，理论功底深厚，另有8名教师担任职业技能等级认定考官，行业评价能力突出。​

专业建设贡献显著，团队深度参与省级课题3项，全力投身广东省粤菜师傅基地及第三批双精准专业（中餐烹饪）建设，为专业内涵发展提供有力支撑。​

教学与竞赛成果丰硕：4名教师获评南海区优秀教师，1名获南海区十佳教师称号，2名被评为南海区优秀竞赛辅导教师；教学能力竞赛中，获广东省职业院校教学能力比赛二等奖2次；辅导学生参加广东省职业院校学生技能大赛，斩获二等奖2次、三等奖4次；教师个人参与行业职业技能竞赛，2次夺得南海区一等奖，充分展现“教、学、做、赛”一体化能力。

9.4兼职教师

兼职教师队伍汇聚行业一线精英，涵盖知名餐饮企业及资深烹饪专家。其中包括南海区旺阁渔村饮食服务有限公司等行业代表性企业的技术骨干，以及广东五星名厨吴荣开、广东省粤菜大师林国晖、三水中旅行政总厨邓崇杰等资深从业者。

这支队伍深耕餐饮行业一线，兼具丰富的实操经验与行业前沿视野，为专业教学注入鲜活的产业实践资源，有效衔接课堂教学与岗位需求，助力学生提升职业技能与行业认知。

10.教学条件

10.1教学设施

本专业配备有校内实训实习室和校外实训基地。

10.1.1校内实训室

本专业设置具备的基本实训条件，最多能满足一个班（50人）同时进行实训。

**1.刀工实训室**

（1）实训室功能设置要求

①砧板岗主要完成：切改原料、腌制原料、制作馅料、配菜、熟品的斩砌。

②水台岗主要完成：保养鲜活原料，宰杀鲜活原料，部分原料的精加工，如斩排骨、斩生的鸡块、剪虾等。

③剪菜岗主要完成：浸洗剪切各类瓜果蔬菜。浸发一般干货，如干鱿鱼、冬菇、粉丝等。

**2.中西面点制作技术实训室**

（1）实训室功能设置要求

①案板岗位主要完成：

1）掌握点心及面包的制作技术，负责制作花卷、馒头、糯米粉皮类点心，薄饼、品饼（包括馅料配制），能够制作各种像生、时果点心。

2）负责制作早茶市卖的各种物料，制作发面皮。

3）负责部内日常所用原料、货源的领用，协助制定采购计划。

②馅档岗位主要完成：

1）负责切配、拌制各种生、熟馅，切好灼车用的物料，讲究馅料的成色。

2）保管好各种肉类及干、湿原材料，按要求放入冰箱或指定地点。

3）及时向点心部大厨汇报本部门的食品储存量，协助制定采购计划。

③烘炉岗位主要完成：

1）负责以烘焗的方法将点心加温烘熟。

2）灼车用的菜应做成半成品。

3）炒熟熟笼岗烧卖用的拌菜，肠粉用的拌菜。

4）炒拌馅需用的半熟芝麻，各种熟咸馅的煮制。

④煎炸档岗位主要完成：

1）负责以煎炸的方法将点心加温煮熟。

2）灼车用的菜应做成半成品。

3）炒熟熟笼岗烧卖用的拌菜，肠粉用的拌菜。

⑤ 蒸柜档岗位主要完成：

1）负责蒸各种包点、花卷、饺类、糕品、各种半制品。

2）指挥推销、保证点心及时供应。

3）早茶市供应的蒸制品种的包制。

中西面点专业校内实训室设备清单

| 序号 | 实训室名称 | 主要工具和设施设备 | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 名称及型号规格 | 数量 | 单位 |
| 1 | 中式烹调示范实训室（1+X） | 双通工作柜台 | 13 | 台 |
| 单通工作柜台 | 4 | 台 |
| 炉拼台 | 10 | 台 |
| 柜式单星盆 | 7 | 台 |
| 单头矮汤炉 | 1 | 个 |
| 刀箱 | 4 | 套 |
| 电烘炉 | 1 | 个 |
| 定制式组合多功能炉具教学示范台 | 1 | 台 |
| 仿真抛锅架 | 2 | 个 |
| 六头煲仔炉 | 1 | 个 |
| 三门海鲜蒸柜炉 | 1 | 个 |
| 烧腊风干柜 | 1 | 个 |
| 烧腊炉 | 1 | 个 |
| 双头双尾小炒炉 | 6 | 个 |
| 四门雪柜 | 2 | 台 |
| 抽风送风设备 | 2 | 套 |
| 防火设备 | 1 | 套 |
| 摄影录像设备 | 1 | 套 |
| 2 | 刀工实训室（含粤菜研发中心） | 不锈钢工作台 | 20 | 台 |
| 刀箱 | 1 | 套 |
| 双层工作台 | 3 | 台 |
| 单星盆工作台 | 4 | 台 |
| 单星盘台 | 1 | 台 |
| 双星盆台 | 5 | 台 |
| 电烤炉 | 3 | 个 |
| 双头双尾小炒炉 | 1 | 个 |
| 双头单尾炒炉 | 2 | 个 |
| 燃气蒸炉 | 3 | 个 |
| 三门蒸柜 | 1 | 台 |
| 制冰机 | 2 | 台 |
| 10眼煲仔炉 | 1 | 个 |
| 刀柜 | 2 | 个 |
| 醒发箱 | 1 | 个 |
| 搅拌机 | 2 | 台 |
| 压面机 | 1 | 台 |
| 四门雪柜 | 3 | 台 |
| 沙门碗柜 | 2 | 台 |
| 多媒体教学设备 | 1 | 套 |
| 信息化设备 | 1 | 套 |
| 抽风送风设备 | 2 | 套 |
| 防火设备 | 1 | 套 |
| 摄影录像设备 | 1 | 套 |
| 3 | 雕刻实训室 | 四门单温保鲜柜 | 1 | 台 |
| 双层雕刻工作台 | 20 | 个 |
| 双层单通地柜 | 2 | 个 |
| 柜式抽油烟机 | 1 | 套 |
| 抽风送风设备 | 1 | 套 |
| 4 | 中式面点实训室 | 纱门储物柜 | 1 | 台 |
| 发酵箱 | 2 | 个 |
| 夏普冰箱 | 4 | 台 |
| 蒸气发生器 | 4 | 个 |
| 搅拌机 | 3 | 个 |
| 单通工作台 | 2 | 个 |
| 料理机 | 2 | 个 |
| 活动式饼盆车 | 5 | 辆 |
| 活动面粉车 | 1 | 辆 |
| 双层工作台 | 12 | 个 |
| 单星盆工作台 | 3 | 个 |
| 单星盆台 | 6 | 个 |
| 压面机 | 1 | 个 |
| 和面机 | 1 | 个 |
| 保鲜工作柜台 | 2 | 个 |
| 组合式定制式多功能炉台 | 1 | 个 |
| 燃气四头煲仔炉 | 1 | 个 |
| 双头汤面炉 | 1 | 个 |
| 双头单尾撑炒炉 | 1 | 个 |
| 洛饼机 | 1 | 个 |
| 双头蒸炉 | 1 | 个 |
| 双盘肠粉炉 | 1 | 个 |
| 四门雪柜 | 2 | 台 |
| 抽风送风设备 | 1 | 套 |
| 抽油烟设备 | 1 | 套 |
| 5 | 西式面点实训室 | 保鲜工作柜台 | 2 | 个 |
| 大理石工作台 | 8 | 个 |
| 不锈钢工作台 | 20 | 个 |
| 组合式定制式多功能台 | 1 | 个 |
| 和面机 | 5 | 个 |
| 搅拌机 | 5 | 个 |
| 料理机 | 1 | 个 |
| 起酥机 | 1 | 个 |
| 活动面粉车 | 1 | 辆 |
| 醒发箱 | 3 | 个 |
| 制冰机 | 1 | 台 |
| 四门雪柜 | 2 | 台 |
| 电烘炉 | 3 | 个 |
| 沙门碗柜 | 1 | 个 |
| 抽风送风设备 | 2 | 套 |
| 防火系统 | 1 | 套 |
| 摄影录像设备 | 1 | 套 |
| 6 | 中式烹调实训室 | 厨具 | 20 | 套 |
| 不锈钢工作台 | 20 | 个 |
| 单星水池 | 10 | 个 |
| 多层纱门碗柜 | 7 | 个 |
| 多层工具柜 | 7 | 个 |
| 消毒柜 | 1 | 个 |
| 纱门碗柜 | 2 | 个 |
| 柜式抽油烟机 | 3 | 台 |
| 双层砧板工作台 | 9 | 个 |
| 双头双尾小炒炉 | 10 | 个 |
| 压面机 | 1 | 个 |
| 绞肉机 | 1 | 个 |
| 四门双温雪柜 | 2 | 台 |
| 四门单温冷藏柜 | 2 | 台 |
| 双通荷台 | 8 | 个 |
| 双头例汤炉 | 1 | 个 |
| 双头蒸炉 | 1 | 个 |
| 双盆肠粉炉 | 1 | 个 |
| 单头单尾小炒炉 | 1 | 个 |
| 三门海鲜蒸柜 | 1 | 台 |
| 蒸汽发生设备 | 1 | 套 |
| 多媒体教学设备 | 1 | 套 |
| 抽风送风设备 | 1 | 套 |

10.1.2.校外实训基地

本专业建立多个稳定的校外实训基地和若干个顶岗实习点。大力推进与规范的大中型企业合作，共同将校外实训基地建成集学生生产实习、双师型教师培养培训和产教研的基地。根据本专业岗位实习要求，与佛山南海嘉颐酒店、西樵桃源阁酒店、九江雍景酒店、南海旺阁饮食控股有限公司、等企业建立稳定的校企合作，校企合作企业均有健全的管理机制，具有本专业先进设施设备，能够满足实习实训要求，完成烹饪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，保证学校与实训基地的有效合作。

| 校外实训基地 | 实训项目 |
| --- | --- |
| 西樵旺阁渔村酒店 | 烧腊、中点、砧板、打荷 |
| 九江雍景酒店 | 烧腊、早茶、砧板、打荷 |
| 旺阁饮食控股有限公司 | 炒锅、砧板、打荷、上杂 |
| 西樵桃源阁酒店 | 砧板、打荷、上杂、中点 |
| 佛山希尔顿酒店 | 炒锅、砧板、打荷、点心 |
| 佛山保利洲际酒店 | 炒锅、砧板、打荷、点心 |

10.2 教学资源

教学资源在中餐烹饪专业的教学中起到重要的支持和辅助作用。

1.教材和课程标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 教材 | 主编 | 出版社 |
| 烹饪概论 | 李晓英 凌强 | 旅游教育出版社 |
| 烹饪工艺基础 | 张艳平 | 高等教育出版社 |
| 烹饪原料与加工工艺 | 王克金 | 北京师范大学出版社 |
| 食品安全与规范操作 | 张怀玉 | 高等教育出版社 |
| 烹饪营养与配餐（第二版） | 林玉桓 | 中国人民大学出版社 |
| 中式烹调技艺 | 李刚 | 高等教育出版社 |
| 烹饪艺术与冷拼技艺 | 赵福振 | 重庆大学出版社 |
| 中式面点技艺 | 任昌娟 | 北京师范大学出版社 |
| 风味小吃制作 | 程文辉 | 科学出版社 |
| 名点制作 | 李存根 | 北京师范大学出版社 |
| 粤菜烹调技术 | 谭炳强 吴子彪 罗桂文 | 暨南大学出版社 |
| 蛋糕生产工艺 | 陈明瞭 | 暨南大学出版社 |

课程标准：课程标准是中餐烹饪专业教学的指导文件，其中包括了教学目标、教学内容、教学方法和评估方式等。课程标准的制定可以确保教学的有序进行，同时也可以帮助学生明确自己的学习目标和学习重点。

2.校本课程开发及教学资源建设

（1）以校企合作、企业岗位职业能力分析为依据，开发了《中式菜肴制作》《粤式烧腊与卤水》2门专业课的实训指导教材，做到科学合理、务实够用，以满足企业的定向、定岗需求.学生就业和继续发展的要求；

（2）通过学校专业教师和企业共同开发教学资源及购买教学资源等方式，完善烹饪专业基础模块和烹饪方向模块核心课程的电子 PPT 教案、课件、教学素材等教学资源；

（3）建设中餐烹饪专业试题库、技能竞赛标准及案例，通过校企共建专业资源库更好地提高专业课程的教学质量。

3.校企合作教学资源

学校与南海旺阁渔村饮食服务有限公司达成“校企合作”协议，成立现代学徒制班，实施专业共建，人才共育，共建机构，共享资源。以职校学历教育为基础，以市场为导向，企业植入中餐烹饪专业课程、技能培训、项目实训。培训期间，企业派驻从业经验丰富的师资人员，提供专业指导，并按照企业的用人要求对学员进行管理培训。

此外，企业积极组织学校定制班学生参与各项技能竞赛，并安排优秀师资担任集训导师，让同学们参与实践，在竞赛中运用自己所学获得出色成绩，提高学校知名度及学生就业竞争力！旺阁渔村还为学校相关专业的老师提供企业学习平台，老师们可定期到企业进行专业学习和技术交流，通过此方式不断提升师资队伍的专业水平，不断提升职校办学质量和竞争力。产教融合、校企合作是职业教育的基本办学模式，是办好职业教育的关键所在。

11.质量保障与毕业要求

11.1 质量保障

1.学校制定教学管理部门的教学目标实施细则，有目标、有措施、有布置、有指导、有检查、有落实和评价，并建立教学检查和巡视工作机制，深入到文化课和专业课教研组和教学课堂，了解和掌握第一手资料，及时应对教学质量的变化。

2.充分发挥教研室的教学研究功能，以课题研究为龙头，以教育理论学习为手段，努力提高学校的教育和教学水平，集中力量做好教材的研究工作和教学方法的探索工作，开展相应的课题研究，培养教师研究习惯和提升教师科研水平，以教研促质量。

3.建立学校教学质量检查的基本制度，提高教学质量监控的能力。落实每次大考后进行“质量分析”，反馈问题，促进教学，提升教学质量。

4.教学过程中注重质量策划、高效课程教学、课程质量监控、课程质量改进四个方面的探讨，形成系统完整的课程教学质量管理体系。落实检查：授课计划、实训计划、实训指导书、教案检查、作业检查、期中大检查、实训室使用登记情况、学生平时成绩管理考核评定表、题库建设、考试成绩录入、学分登记等，为教学管理提供质量保障。

11.2毕业要求

1. 操行

无任何纪律处分，操行合格。

1. 学分

通过规定三年的学习，须修满的专业人才培养方案所规定的学时学分 170，完成规定的入学教育（军训）、校外实习、毕业教育等活动，毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。人才培养目标有效达成。