



中西面点专业人才培养方案

(2025)

广西农牧工程学校

2025 年 5 月

目录

第一章 培养目标概述	1
一、专业群基本信息	1
二、专业名称及代码	1
三、入学要求	1
四、修业年限	1
五、职业面向	1
六、培养目标与培养规格	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	2
七、毕业要求	3
(一) 必修要求	3
(二) 其他要求	3
(三) 实习鉴定要求	3
八、主要接续专业	3
第二章 课程设计	4
一、岗位能力分析	4
(一) 岗位能力分析	4
(二) 对应的职业资格证书/1+X 职业技能等级证书	6
(三) 对应的职业技能比赛	7
二、培养模式	9
三、课程结构	9
(一) 课程结构图	9
(二) 课程开设与国家专业教学标准对应表	10
(三) 中高职衔接课程	11
四、课程设置与课时安排	12
(一) 公共基础课程	12
(二) 专业群平台课	23
(三) 专业基础课程	24
(四) 专业核心课程	28
(五) 专业群拓展课	31
(六) 综合实践课	34
(七) 德育活动	35
(八) 实践教学	36
五、教学安排	36
(一) 专业教学活动时间分配表	36

(二) 课程学时比例构成表	36
(三) 教育教学安排表	37
(四) 必修课程支撑核心能力	39
(五) 专业技能训练安排	40
第三章 教学评价	41
一、学校教学主管部门监督与检查	41
二、教师考核评价	41
三、行业企业参与评价	41
四、教学评价方法与要求	41
五、教学评价的标准和维度	42
第四章 教学保障	43
一、教学实施保障	43
(一) 实施要求	43
(二) 教学管理	43
(三) 教学质量控制	44
二、专业师资保障	45
(一) 人员配备要求	45
三、课程资源保障	45
(一) 教材选用规则	45
(二) 课程资源开发与建设	46
四、实习实训场地保障	47
(一) 校内实训基地	47
(二) 校外实训基地	48
五、编制人员信息	48
六、参考资料	48

第一章 培养目标概述

一、专业群基本信息

表 1 专业群包含的专业一览表

专业群名称	专业名称	专业代码	所属专业大类及代码	所属专业类及代码
宠物养护与经营专业群	宠物养护与经营	610303	农林牧渔大类（61）	畜牧业类（6103）
	中西面点	740203	旅游大类（74）	旅游类（7401）
	中草药栽培	610108	农林牧渔大类（61）	农业类（6101）
	电子商务	730701	财经商贸大类（73）	电子商务类（7307）

二、专业名称及代码

中西面点（专业代码：740203）

三、入学要求

（一）入学要求：初中毕业生或具有同等学力者。

（二）学历层次：职业中专。

四、修业年限

基本年限 3 年，有效年限 2-5 年。实行弹性学制和弹性学习，允许学生休学创业。

五、职业面向

表 2 职业面向岗位表

所属专业大类 （代码）	所属专业类 （代码）	专业名称 （代码）	对应行业 （代码）	主要职业类别 （代码）	主要岗位（群） 或技术领域	职业类证书
旅游大类 （74）	餐饮类 （7402）	中西面点 （740203）	餐饮业（62）	中式面点师 （4-03-02-02）； 西式面点师 （4-03-02-04）； 农产品购销员 （4-01-05-01）	中式面点师 西式面点师 食材采购员	中式面点师（中级工）、西式面点师（中级工）、粤点制作职业技能等级证书（初级）

六、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业立足柳州，面向粤广餐饮服务产业，辐射宠物食品领域，培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合

素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业，能够从事面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作等工作的技能人才。

（二）培养规格

1. 专业群总体培养规格

本专业群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：

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）掌握与本专业群对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

（3）掌握支撑本专业群学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

（4）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

（5）掌握信息技术基础知识，具有适应本领域数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

（6）具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

（7）掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

（8）掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

(9) 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

2. 中西面点专业培养规格

(1) 掌握中式面点制作、西式面点制作相关的专业基础理论知识；

(2) 掌握常用烹饪原料的分类、品质鉴别及保管等方面的知识，熟悉新原料的性质及其应用；

(3) 掌握菜点成本核算基础知识，具有成本控制意识和菜点成本核算的基本能力；

(4) 掌握中式面点和西式面点的各种面团、馅心的调制方法，掌握成形及成熟等技术技能，具有初步的产品创新与开发能力或实践能力；

(5) 能应用烹饪工艺美术知识，掌握中式面点和西式面点的艺术装饰方法，具有一定美化面点成品的能力。

七、毕业要求

(一) 必修要求

通过三年课程的学习，学生需通过专业人才培养方案中规定的所有课程考试，每课程期评成绩在 60 分以上。

(二) 其他要求

职业技能：鼓励取得与本专业相关的职业资格证书。

操行分要求：60 分及以上。

(三) 实习鉴定要求

岗位实习期间，学生必须严格遵守实习纪律，取得企业实习鉴定达到合格以上，实习结束提交实习总结、实习手册和鉴定表。

八、主要接续专业

高职：中西面点工艺、西式烹饪工艺

本科：烹饪与餐饮管理

第二章 课程设计

一、岗位能力分析

(一) 岗位能力分析

表 3 中西面点专业典型任务岗位能力分析表

岗位	典型工作任务	岗位工作能力要求	相关技能点	课程（学习领域）	1+x 认证等级模块
中式面点师	1. 工作前准备。 2. 馅料制作。 3. 面坯调制。 4. 生坯成型。 5. 产品熟制。 6. 面点装饰。 7. 工作收尾。 8. 厨房管理。	1. 掌握面点原料、加工工具、加工方法、成型工具使用方法、产品熟制方法、盘饰和装盘技巧、厨房安全生产规范、成本管理方法等。 2. 熟练操作面点加工设备，具备良好的面点成型和熟制能力，能够进行成本核算和控制。 3. 确保面点质量，严格遵守食品安全规范。 4. 合理安排生产流程，优化成本结构，提升生产效率。	1. 面点加工：熟练使用原料加工工具和方法，进行初加工和调制面团。 2. 成型操作：熟练掌握层酥面、水调面、发酵面成型方法，使用各种工具进行成型操作。 3. 产品熟制：熟练掌握单一和复合熟制方法，确保面点质量和口感。 4. 面点装饰：熟练掌握盘饰和装盘技巧，提升面点的外观和吸引力。 5. 厨房管理：熟悉厨房成本核算和控制方法，确保生产安全和成本效益。	1. 烹饪工艺美术 2. 烹饪概论 3. 智能烹饪基础 4. 烹饪基本功 5. 旅游概论 6. 管理学 7. 饮食营养与配餐 8. 餐饮食品安全与操作规范 9. 烹饪原料 10. 中式面点制作（上、下） 11. 西式面点制作（上、下） 12. 地方风味名点 13. 面点装饰技艺 14. 厨房管理 15. 法律法规认知 16. 粤点制作 17. 成本管理与控制 18. 电子商务物流 19. 新媒体文案创作 20. 职业综合技能实训	1. 中式面点师（中级工） 2. 西式面点师（中级工） 3. 粤点制作职业技能等级证书（初级）
西式面点师	1. 工作前准备。 2. 面团/面糊调制。 3. 生坯成型。 4. 产品熟	1. 掌握面点原料、加工工具、加工方法、成型工具使用方法、产品熟制方法、盘饰和装盘技巧、厨房安全生产规范、成本管理方法等。	1. 面团调制：熟练掌握面团调制方法，制作不同种类的面包和蛋糕。 2. 面糊调制：熟练掌握面糊调	21. 入学教育及军训 22. 毕业教育 23. 认识实习 24. 岗位实习	

岗位	典型工作任务	岗位工作能力要求	相关技能点	课程（学习领域）	1+x 认证等级模块
	制。 5. 面点装饰。 6. 甜品制作。 7. 工作收尾。 8. 厨房管理。	2. 熟练操作面点加工设备，具备良好的面点成型和熟制能力，能够进行成本核算和控制。 3. 确保面点质量，严格遵守食品安全规范。 4. 合理安排生产流程，优化成本结构，提升生产效率。	制方法，制作蛋糕、泡芙等产品。 3. 成型与醒发：熟练掌握生坯成型方法，使用醒发箱进行面团醒发。 4. 产品熟制：熟练掌握单一和复合熟制方法，确保面点质量和口感。 5. 面点装饰：熟练掌握裱花和装饰品制作技巧，提升面点的外观和吸引力。 6. 甜品制作：能够按照配方配料完成甜品调制，熟悉甜品种类和特点。 7. 厨房管理：熟悉厨房成本核算和控制方法，确保生产安全和成本效益。		
食材采购员	1. 行业认知。 2. 食品管理。 3. 供需管理。 4. 日常维护。	1. 掌握食品安全法规，了解食品行业标准和市场动态。 2. 具备市场调研、产品筛选、供应商管理、渠道拓展能力。 3. 确保食品质量，优化采购流程，提升供应链效率。 4. 协调供应商和渠道	1. 熟悉法律法规：熟悉食品安全法等法规，确保采购合规。 2. 食品管理：进行市场调研，筛选优质产品，匹配上架需求。 3. 供应商管理：维护供应商关		

岗位	典型工作任务	岗位工作能力要求	相关技能点	课程（学习领域）	1+x 认证等级模块
		商，维护合作关系，参与品牌建设。	系，沟通生产、运输、品控信息。 4. 渠道管理：拓展销售渠道，参与平台洽谈，优化渠道结构。 5. 供应链管理：提出供应链平台建议，促进信息管理平台建设。		

（二）对应的职业资格证书/1+X 职业技能等级证书

表 4 中西面点专业对应的职业资格证书/职业技能等级证书表

序号	职业资格证书/1+X 职业技能等级证书	等级	证书内容及考核要求	对应课程
1	中式面点师	中级	证书内容： 面向运用中国传统的或现代的成型技术和成熟方法，对面点的主料和辅料进行加工，制成具有中国风味的面食或小吃的人员。主要包括职业道德、饮食卫生知识、饮食营养知识、食品成本核算知识、安全生产知识、面点原料知识、制馅工艺、面坯调制工艺、成形工艺、成熟工艺、装饰工艺等内容。 考核要求： 分为理论知识考试、技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平。理论知识考试、技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达 60 分（含）以上者为合格。	烹饪概论、饮食营养与配餐、烹饪基本功、烹饪工艺美术、中式面点制作（上、下）、烹饪原料、饮食营养与配餐、面点装饰技艺
2	西式面点师	中级	证书内容： 面向运用不同的操作技术、成型技巧及成熟方法对主料、辅料进行加工，制成西式风味面点的人员。主要包括职业道德、饮食卫生知识、饮食营	烹饪概论、饮食营养与配餐、烹饪基本功、烹饪工艺美术、西式面点制作

序号	职业资格证书/1+X 职业技能等级证书	等级	证书内容及考核要求	对应课程
			养知识、食品成本核算知识、安全生产知识等内容。 考核要求：分为理论知识考试、技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平。理论知识考试、技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达 60 分（含）以上者为合格。	（上、下）、面点装饰技艺
3	粤点制作职业技能等级证书	初级	证书内容：具有粤点师傅良好职业素养，具备专业理论知识和粤点基础制作能力，可面向餐饮企业点心部肠粉岗、明档岗、帮熟笼岗、帮拌馅岗、帮煎炸岗、帮案板岗等岗位，从事粤点原料处理、协助完成馅心制作和粤点产品制作等工作。 考核要求：粤点制作理论考试试卷满分 100 分，实操考试试卷满分 100 分，理论和实操考试均大于等于 60 分方为合格，两项成绩均成绩合格的学员可以获得相应级别的职业技能等级证书。理论或实操考试不合格者可以保留合格科目成绩一年（自考评之日起），合格成绩保留期内只可以参加一次补考。	烹饪概论、饮食营养与配餐、烹饪基本功、烹饪工艺美术、烹饪原料、地方风味名点、粤点制作

（三）对应的职业技能比赛

表 5 中西面点专业课程与职业技能比赛对应表

序号	职业技能比赛名称	等级	主要比赛内容及要求	对应课程
1	自治区级职业院校技能大赛（旅游赛道二中式烹饪组）	区级	比赛内容：筵席制作，分为技能操作和现场讲解，技能操作重点展示专业技能熟练程度、规范程度以及解决技术难题的创新能力和现场讲解主要介绍总体思路、技能要点、主要成果、项目创新等。 考核要求：参赛队根据项目实际需要，在 1 小时内完成比赛，同步进行技能操作和现场讲解。	烹饪概论、烹饪工艺美术、烹饪基本功、智能烹饪基础、饮食营养与配餐、餐饮服务食品安全与操作规范、粤点制作、

序号	职业技能 比赛名称	等级	主要比赛内容及要求	对应课程
			参赛队可自行选择自带设备和材料，或从承办方提供的设备和材料清单中自愿选择使用。主要从技能水平 60%、职业素养 10%、应用价值 10%、团队合作 10%、创新创业 10%等五个方面，按权重对参赛队伍做整体评价。	地方风味名点、西式面点制作（上、下）、中式面点制作（上、下）、面点装饰技艺
2	全国职业院校 技能大赛（旅游 赛道二中式烹 饪组）	国家级	比赛内容：筵席制作，分为技能操作和现场讲解，技能操作重点展示专业技能熟练程度、规范程度以及解决技术难题的创新能力，现场讲解主要介绍总体思路、技能要点、主要成果、项目创新等。 考核要求：参赛队根据项目实际需要，在 1 小时内完成比赛，同步进行技能操作和现场讲解。参赛队可自行选择自带设备和材料，或从承办方提供的设备和材料清单中自愿选择使用。主要从技能水平 60%、职业素养 10%、应用价值 10%、团队合作 10%、创新创业 10%等五个方面，按权重对参赛队伍做整体评价。	烹饪概论、烹饪工艺美术、烹饪基本功、智能烹饪基础、饮食营养与配餐、餐饮服务食品安全与操作规范、粤点制作、地方风味名点、西式面点制作（上、下）、中式面点制作（上、下）、面点装饰技艺

二、培养模式

按照餐饮行业的发展需求，与上海馋厨餐饮企业深度融合，构建“双元一体”为核心的“现代学徒制”人才培养模式，以源于企业的真实生产项目为载体，科学系统地设计实训项目，使学习过程工作化，实训任务生产化，校企指导一体化，实现学校与社会资源优化组合，校企联合培养人才。

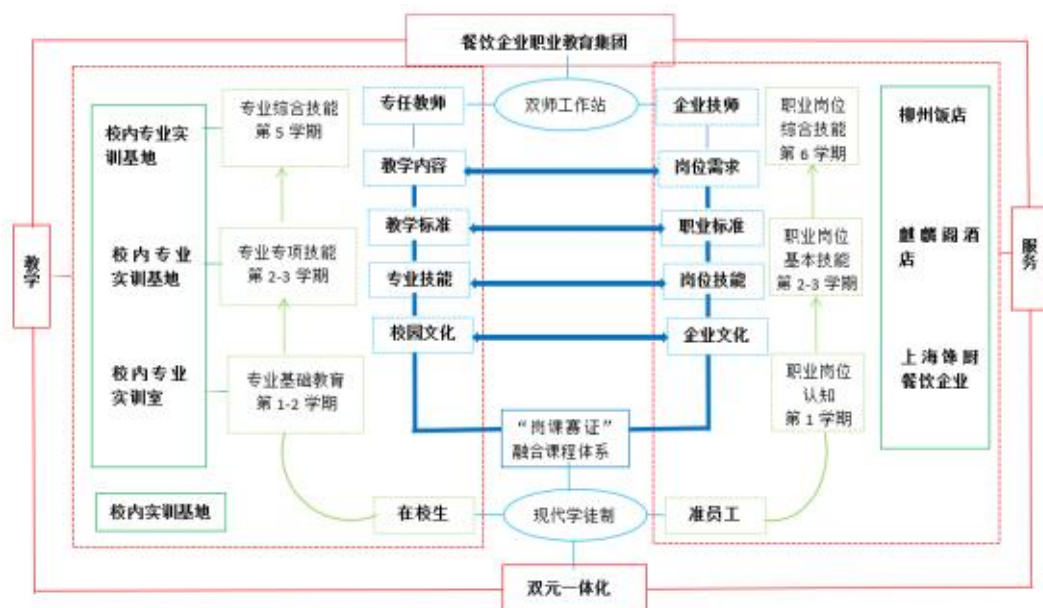


图1 中西面点专业人才培养模式

三、课程结构

（一）课程结构图

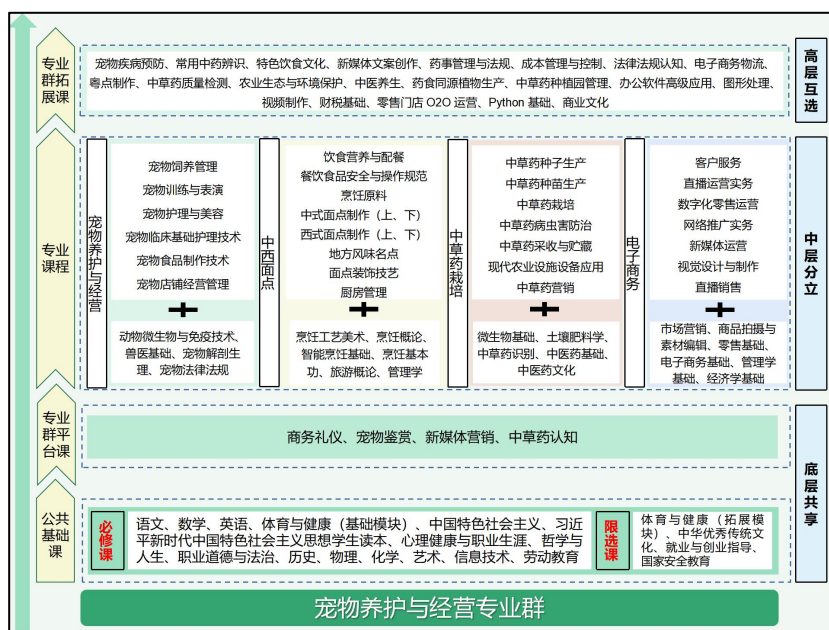


图2 课程结构图

（二）课程开设与国家专业教学标准对应表

表 6 中西面点专业课程开设与国家专业教学标准核心课程对应表

国家专业教学标准核心课程	国家专业教学标准核心课程主要内容	本人才培养方案所对应的课程
饮食营养与配餐	①了解饮食营养的基础知识、各种食物所含的营养素及其对人体的作用。 ②了解常用烹饪原料的营养价值。 ③掌握科学烹饪、平衡膳食、营养搭配等方面的知识。 ④掌握配餐的原则和方法。 ⑤能提供基本膳食指导。 ⑥能制作营养餐和编制营养食谱。	饮食营养与配餐
餐饮食品安全与操作规范	①了解餐饮食品中常见的危害因素、厨房食品安全管理方法。 ②熟悉餐饮业食品安全的主要法律及标准规范。 ③掌握常见食物中毒的预防控制措施以及相关岗位的食品安全生产操作规范等知识。 ④具备规范操作的能力，能够及时解决餐饮食品生产中质量和安全问题。	餐饮食品安全与操作规范
烹饪原料	①了解常见烹饪原料的性质、产地、产季、特点与营养价值。 ②掌握刀工基础知识。 ③掌握烹饪原料品质检验方法与初加工方法。 ④能选料和鉴别原料品质。 ⑤能按照规定要求对烹饪原料进行初加工，具有环保及节约意识。	烹饪原料
中式面点制作	①了解常用设备与工具的使用和保养。 ②掌握各类面团制作的工艺流程、基本技法及成熟方法。 ③掌握各类馅料的制作方法。 ④掌握面点制作领域的新工艺和数字化智能设备的使用。 ⑤能根据市场的需求、季节的变化合理组配筵席面点。	中式面点制作 (上、下)
西式面点制作	①了解常用及新兴西式面点原料的性质、分类。 ②了解西式面点领域新设备的使用。 ③了解常用设备与工具的使用和保养。 ④能制作蛋糕类、面包类、混酥类、清酥类、泡芙类、饼干类、巧克力类、冻品类西式面点。 ⑤能调制常用西式面点馅料。 ⑥能对西式面点进行装盘和装饰。	西式面点制作 (上、下)
地方风味名点	①了解地方风味名点的历史典故、成品特点。 ②能制作地方风味名点。 ③能创新设计地方风味面点。	地方风味名点
面点装饰技艺	①了解面点装饰原料的基本性质。 ②掌握面点装饰原料、色彩搭配、图案构成及工艺过程。 ③能熟练使用面点装饰的设备和工具。	面点装饰技艺

国家专业教学标准核心课程	国家专业教学标准核心课程主要内容	本人才培养方案所对应的课程
	④能进行简单的果酱画、巧克力装饰。 ⑤能制作创意水果拼盘。	
厨房管理	①了解中西面点厨房工具设备及其使用。 ②了解市场经济下的餐饮新业态及运作方式。 ③掌握中西面点厨房出品质量管理方法和成本核算。 ④掌握中西面点厨房安全生产的操作规范及质量管理。 ⑤能运用大数据、信息技术手段为面点生产及销售服务。	厨房管理

(三) 中高职衔接课程

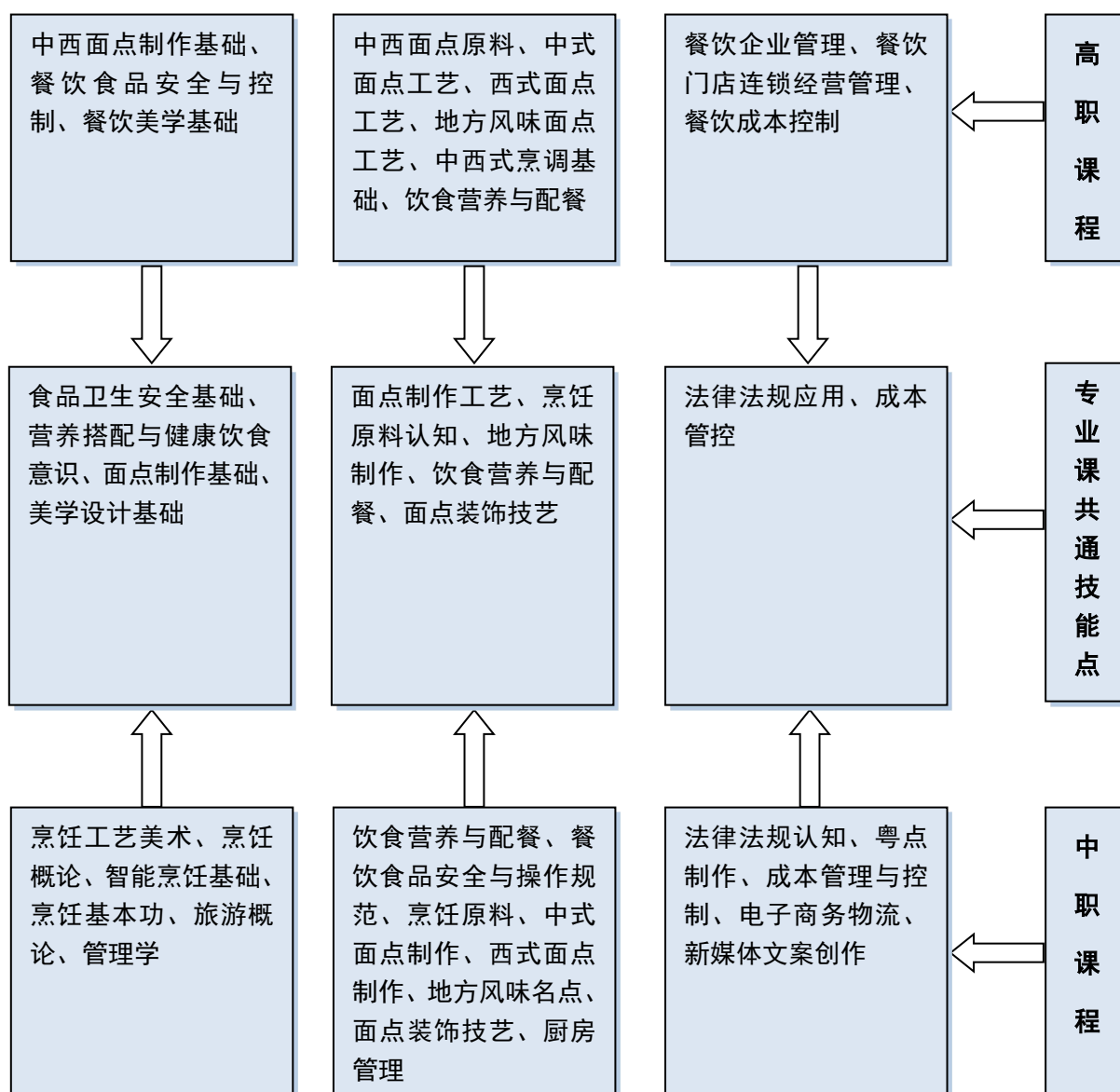


图 3 中西面点专业中高职衔接课程对应图

四、课程设置与课时安排

（一）公共基础课程

1. 公共必修课

表 7 公共基础课程概述表

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
1	语文	必修	216 线上 (24) 线下 (192)	课程目标	依据《中等职业学校语文课程标准》（2020年版）开设，旨在使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。	
				主要内容	1. 专题 1 语感与语言习得； 2. 专题 2 中外文学作品选读； 3. 专题 3 实用性阅读与交流； 4. 专题 4 古代诗文选读； 5. 专题 5 中国革命传统作品选读； 6. 专题 6 社会主义先进文化作品选读； 7. 专题 7 整本书阅读与研讨； 8. 专题 8 跨媒介阅读与交流； 9. 专题 9 劳模精神工匠精神作品研读； 10. 专题 10 职场应用写作与交流； 11. 专题 11 微写作。	
				教学要求	在教学形式上，采取面授课、线上课形式完成必修模块内容。在教学策略上，注重将工作岗位任务有机融入教学，培养专业化语文应用能力；在教学方法上，充分运用议题式、情景体验式、讲授式、图片视频演示等教学方法，提高教学效果。	
2	数学	必修	144 线上 (16) 线下 (128)	课程目标	依据《中等职业学校数学课程标准》（2020年版）开设，中等职业学校数学课程的目标是全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务。在完成义务教育的基础上，通过中等职业学校数学课程的学习，使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。 通过本课程的学习，提高学生学习数学的兴趣，增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
					思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。同时，使学生逐步提高数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模等数学学科核心素养，初步学会用数学眼光观察世界、用数学思维分析世界、用数学语言表达世界。	
				主要 教学 内容	1. 集合； 2. 不等式； 3. 函数； 4. 指数函数与对数函数； 5. 三角函数； 6. 直线与圆的方程； 7. 简单几何体； 8. 概率与统计初步； 9. 充要条件； 10. 数列； 11. 平面向量； 12. 立体几何； 13. 排列组合。	
				教学 要求	在教学形式上，采取线上线下相结合的混合式教学模式；在教学方法上，采用讲练结合法、探究式教学法、情境教学法、演示教学法开展，提高学生兴趣和教学效果。	
3	英语	必修	144 线上 (112) 线下 (32)	课程 目标	依据《中等职业学校英语课程标准》（2020年版）开设，中等职业学校英语课程的目标是全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务。在完成义务教育的基础上，进一步激发学生英语学习的兴趣，帮助提升职场语言沟通能力、思维差异感知力、跨文化理解能力、自主学习能力，以此掌握基础知识和基本技能，发展英语学科核心素养，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。	
				主要 教学 内容	1. 自我与他人； 2. 学习与生活； 3. 社会交往； 4. 社会服务； 5. 历史与文化； 6. 科学与技术； 7. 自然与环境； 8. 可持续发展； 9. 求职应聘；	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
					10. 职场礼仪; 11. 职场服务; 12. 设备操作; 13. 技术应用; 14. 职场安全; 15. 危机应对; 16. 职业规划。	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学模式;在教学策略上,体现职教特色,融入思政元素,讲好“中国故事”;在教学方法上,采用讲练结合法、探究式教学法、情境教学法、演示教学法开展,提高学生兴趣和教学效果。	
4	体育与健康(基础模块)	必修	108 线上 (12) 线下 (96)	课程目标	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》(2020年版)开设,要落实立德树人的根本任务,以体育人,增强学生体质。 通过本课程学习,学生能够喜爱并积极参与体育运动,享受体育运动的乐趣,学会锻炼身体的科学方法,树立健康观念,发扬体育精神,增强责任意识、规则意识与团队意识,帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志,使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。	
				主要教学内容	1. 一般体能、职业体能、专项体能训练; 2. 健康教育; 3. 七大类运动项目其中2项运动技能的理论与实践; 4. 体育知识的掌握与体育文化传承。	
				教学要求	教学中以身体练习为主,体现体育运动的实践性,根据不同教学内容和核心技能点,合理设计教学目标、教学方法、教学过程和教学评价,及时进行教学反思和诊改,以达到教学目的和学业质量要求。	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
5	中国特色社会主义（结合《中国特色社会主义思想学生读本》课程上课）	必修	18 线上（2） 线下（16）	课程目标	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）开设，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大精神，落实立德树人根本任务，立足中职学校育人目标和学生实际，发挥思想政治课关键阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。 通过本部分内容的学习，学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。	
				主要内容	1. 中国特色社会主义的创立、发展和完善； 2. 中国特色社会主义经济； 3. 中国特色社会主义政治； 4. 中国特色社会主义文化； 5. 中国特色社会主义社会建设与生态文明建设； 6. 踏上新征程，共圆中国梦。	
				教学要求	在教学形式上，采取面授课、线上课、实践教学三种形式完成必修模块内容。在教学策略上，通过讲好“中国故事”“广西故事”“农牧故事”，贯穿“五位一体”总体布局内容，让学生深度了解国家、社会、区域、行业发展情况，增强对国家政策的认同感；开发原创微课实施线上教学。在教学方法上，充分运用议题式、案例式等教学方法，增强课程的实效性。	
6	习近平新时代中国特色社会主义思想	必修	18 线上（2） 线下（16）	课程目标	依据《关于做好〈习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本〉使用工作的通知》开设，是学生学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想的重要教材，是推动大中小学思政科一体化建设的重要载体。对广大青少年学生系统学习习近平新时代中国特色社会主义思想，牢记习近平总书记的殷切嘱托，牢固树立共产主义远大理想和中国特色社会	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
	主义思想学生读本（结合《中国特色社会主义》上课）				主义共同理想，争做德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人具有重要意义。 通过学习，让学生掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的科学体系、思想内涵、精神实质、理论品格、重大意义，感受习近平总书记坚定的政治信仰、朴素的人民情怀、丰富的文化积淀、长期的艰苦磨砺、高超的政治智慧，在学习中形成正确的世界观、人生观和价值观，在理论思考中坚持正确的政治方向，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，自觉为以中国式现代化推进实现中华民族伟大复兴而努力奋斗。	
				主要内容	1. 指导思想：习近平新时代中国特色社会主义思想； 2. 目标任务：实现社会主义现代化和中华民族伟大复兴； 3. 领导力量：坚持和加强党的全面领导； 4. 根本立场：坚持以人民为中心； 5. 总体布局：统筹推进“五位一体”； 6. 战略布局：协调推进“四个全面”； 7. 安邦定国：民族复兴的坚强保障； 8. 和平发展：新时代中国特色大国外交。	
				教学要求	在教学形式上，采取面授课、线上课形式完成必修模块内容。在教学策略上，注重历史学习与职业发展的融合，培养学生历史学科核心素养；运用优秀微课资源实施线上教学。在教学方法上，充分运用议题式、体验式、讲授式、图片视频演示等教学方法，提高教学效果。	
7	心理健康与职业生涯	必修	36 线上（4） 线下（32）	课程目标	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020年版）开设，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大精神，落实立德树人根本任务，立足中职学校育人目标和学生实际，发挥思想政治课关键作用。基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。 通过本部分内容的学习，学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
					和职业发展规划,探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标,养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态,提高应对挫折与适应社会的能力,掌握制订和执行职业生涯规划的方法,提升职业素养,为顺利就业创业创造条件。	
				主要内容	1. 时代导航 生涯筑梦; 2. 认识自我 健康成长; 3. 立足专业 谋划发展; 4. 和谐交往 快乐生活; 5. 学会学习 终身受益; 6. 规划生涯 放飞理想。	
				教学要求	在教学形式上,采取面授课、线上课、实践教学三种形式完成必修模块内容。在教学策略上,实践教学与心理健康讲座、团辅等深度融合;运用优秀微课资源实施线上教学。在教学方法上,充分运用议题式、体验式等教学方法,提高教学效果。	
8	哲学与人生	必修	36 线上 (4) 线下 (32)	课程目标	依据《中等职业学校思想政治课程标准》(2020年版)开设,以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,全面贯彻党的二十大精神,落实立德树人根本任务,立足中职学校育人目标和学生实际,发挥思想政治课关键作用。阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论,讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义;阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义;引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观,为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。通过本部分内容的学习,学生能够了解马克思主义哲学基本原理,运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界,坚持实践第一的观点,一切从实际出发、实事求是,学会用具体问题具体分析等方法,正确认识社会问题,分析和处理个人成长中的人生问题,在生活中做出正确的价值判断和行为选择,自觉弘扬和践行社会主义核心价值观,为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。	
				主要内容	1. 立足客观实际,树立人生理想; 2. 辩证看问题,走好人生路; 3. 实践出真知,创新增才干; 4. 坚持唯物史观,在奉献中实现人生价值。	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
				教学要求	在教学形式上,采取面授课、线上课、实践教学三种形式完成必修模块内容。在教学策略上,以党史教育为重点,将新民主主义革命和社会主义革命时期的重点事件,党和国家领导人运用唯物辩证法的标志性案例融入教学;运用优秀微课资源实施线上教学。在教学方法上,充分运用议题式、案例式等教学方法,提高教学效果。	
9	职业道德与法治	必修	36 线上 (4) 线下 (32)	课程目标	依据《中等职业学校思想政治课程标准》(2020年版)开设,以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,全面贯彻党的二十大精神,落实立德树人根本任务,立足中职学校育人目标和学生实际,发挥思想政治课关键作用。着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养,对学生进行职业道德和法治教育。帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求,了解职业道德和法律规范,增强职业道德和法治意识,养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。 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、尊法学法守法用法的好公民。	
				主要内容	1. 感悟道德力量; 2. 践行职业道德基本规范; 3. 提升职业道德境界; 4. 坚持全面依法治国; 5. 维护宪法尊严; 6. 遵循法律规范。	
				教学要求	在教学形式上,采取面授课、线上课、实践教学三种形式完成必修模块内容。在教学策略上,剖析行业职业道德与法治案例,有机融入课堂教学;运用优秀微课资源实施线上教学。在教学方法上,充分运用议题式、体验式、案例式等教学方法,提高教学效果。	
10	历史	必修	72 线上 (8) 线下 (64)	课程目标	依据《中等职业学校历史课程标准》(2020年版)开设,注重培养学生唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀五个方面历史核心素养,使学生进一步掌握重要的历史事件、历史人物、历史现象,了解人类社会发展的基本线索、脉络及规律,树立正确的国家观,增强对祖国	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
					的认同感,增强民族团结意识,铸牢中华民族共同体意识,树立正确的世界观、人生观和价值观。	
				主要教学内容	1. 中国历史(中国古代史、中国近代史、中国现代史); 2. 世界历史(世界古代史、世界近代史、世界现代史)。	
				教学要求	在教学形式上,采取面授课、线上课形式完成必修模块内容。在教学策略上,注重历史学习与职业发展的融合,培养学生历史学科核心素养;运用优秀微课资源实施线上教学。在教学方法上,充分运用议题式、体验式、讲授式、图片视频演示等教学方法,提高教学效果。	
11	艺术	必修	36 线上 (4) 线下 (32)	课程目标	依据《中等职业学校艺术课程标准》(2020年版)开设,坚持立德树人的根本任务,使学生通过艺术鉴赏与实践等活动,发展艺术、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养,成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	
				主要教学内容	1. 音乐鉴赏与实践; 2. 美术鉴赏与实践。	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,将突显中华优秀传统文化、社会主义核心价值观的优秀文化作品有机融入教学过程。	
12	信息技术	必修	108 线上 (44) 线下 (64)	课程目标	依据《中等职业学校信息技术课程标准》(2020年版)开设,要落实立德树人的根本任务,满足国家信息化发展战略对人才培养的要求,围绕中等职业学校信息技术学科核心素养,吸纳相关领域的前沿成果,引导学生通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践,增强信息意识,掌握信息化环境中生产、生活与学习技能,提高参与信息社会的责任感与行为能力,为就业和未来发展奠定基础,成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	
				主要教学内容	1. 信息技术应用基础; 2. 网络应用; 3. 图文编辑; 4. 数据处理; 5. 程序设计入门; 6. 数字媒体技术应用; 7. 信息安全基础; 8. 人工智能初步。	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学模式在教学方法上,采用讲练结合法、探究式教学法、情境教学法、演示教学法开展,提高学生兴趣和教学效果。	
13	劳动教育	必修	9 线上 (0) 线下 (9)	课程目标	依据《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》开设,本课程每学期通过一周实践劳动,弘扬劳动精神、劳模精神和工匠精神,引导学生形成劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的观念,为乡村振兴培育人才。课程旨在培养学生的实践动手能力和创新思维,使其掌握现代农业技术和技能,激发学生投身乡村建设的热情。学生在实践中了解乡村发展需求,增强服务乡村的责任感,为推动乡村经济发展、文化繁荣和生态文明建设贡献力量。	
				主要内容	1.劳动精神与劳模事迹学习; 2.基础劳动技能训练; 3.职业相关劳动实践; 4.乡村振兴劳动项目体验; 5.公益劳动与志愿服务; 6.劳动安全与规范教育; 7.劳动成果总结与反思	
				教学要求	在教学形式上,采取理论学习与实践操作相结合、校内劳动与校外实践相结合的模式;在教学方法上,采用案例教学法、项目式教学法、体验式教学法、榜样示范法,提升学生劳动意识和实践能力。	
合计			总课时 981	线下 745	线上 236	

2. 公共限选课

表 8 公共限选课程概述表

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
1	体育与健康(拓展模块)	选修	36 线上 (4) 线下 (32)	课程目标	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》(2020年版)开设,要落实立德树人的根本任务,以体育人,增强学生体质。 通过本课程学习,学生能够喜爱并积极参与体育运动,享受体育运动的乐趣,学会锻炼身体的科学方法,树立健康观念,发扬体育精神,增强责任意识、规则意识与团队意识,帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志,使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
				主要内容	1. 一般体能、职业体能、专项体能训练; 2. 健康教育; 3. 七大类运动项目其中 2 项运动技能的理论与实践; 4. 体育知识的掌握与体育文化传承。	
				教学要求	教学中以身体练习为主,体现体育运动的实践性,根据不同教学内容和核心技能点,合理设计教学目标、教学方法、教学过程和教学评价,及时进行教学反思和诊改,以达到教学目的和学业质量要求。	
2	中华优秀传统文化	选修	36 线上 (4) 线下 (32)	课程目标	依据教育部印发的《完善中华优秀传统文化教育指导纲要》开设,本课程的目标是帮助学生学习、传承与发展中华文明、培育文化自信,塑造正确的世界观、人生观、价值观。做好中华优秀传统文化教育工作,需秉持立德树人根本任务,深入挖掘传统文化精髓,结合现代社会发展需求,遵循教育规律,促进学生对中华优秀传统文化的认知、认同与传承,使青年一代成为中华文化的忠实继承者和弘扬者。	
				主要内容	1. 经典文学与历史典故赏析; 2. 传统哲学思想与核心理念; 3. 传统节日与民俗风情; 4. 中医中药与养生文化; 5. 书法国画等传统艺术; 6. 传统音乐、舞蹈与戏曲; 7. 武术与太极等传统体育; 8. 传统文化在现代社会的应用。	
				教学要求	在教学形式上,采取课堂讲授与实践体验相结合、校内学习与校外研学相结合的模式;在教学方法上,采用案例分析法、情境体验法、小组研讨法、实地考察法,增强学生文化认同感和学习效果。	
3	就业与创业指导	选修	18 线上 (2) 线下 (16)	课程目标	本课程旨在指导学生准确认知就业形势与创业政策,注重职业认知、生涯规划、求职技能与创业实务的融合训练,强化实践体验与资源整合,培养就业竞争力和创新创业能力,为职业选择、岗位适应及可持续发展奠定基础;依托案例研讨与实训浸润,弘扬劳动精神、劳模精神、工匠精神,吸收现代企业管理与创业文化成果,培育兼具职业素养、创新精神与实干能力的高素质劳动者,为学生职业发展注入动能,服务“德技并修”的职业教育育人目标。	
				主要教学	1. 就业形势与政策解读; 2. 职业认知与生涯规划;	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
				内容	3. 求职技巧与面试礼仪; 4. 劳动合同与权益保护; 5. 创业政策与项目选择; 6. 创业计划与资金筹备; 7. 职场适应与职业发展; 8. 创新创业案例分析。	
				教学要求	在教学形式上,采取理论讲授与实践模拟相结合、校内实训与企业体验相结合的模式;在教学方法上,采用案例教学法、角色扮演法、项目实训法、经验分享法,提升学生就业创业实战能力。	
4	国家安全教育	选修	9 线上 (0) 线下 (9)	课程目标	依据《大中小学国家安全教育指导纲要》开设,指导学生系统掌握总体国家安全观,注重政治、国土、网络、科技、生态等重点领域安全认知与防范技能的训练,强化风险意识、法治思维与责任担当,培养识别威胁、应对突发事件和维护国家安全的能力,为职业发展与社会稳定奠定基础;依托案例剖析与情境演练,传承爱国精神、弘扬安全文化、吸收全球治理经验,培育兼具安全素养、职业操守与文化自信的高素质劳动者,为学生职业发展注入安全动能,服务“德技并修”的职业教育育人目标。	
				主要教学内容	1. 总体国家安全观概述; 2. 重点领域安全知识(政治、国土、网络等); 3. 安全风险识别与防范技能; 4. 国家安全相关法律法规; 5. 突发事件应对与处置; 6. 职业领域安全规范; 7. 国家安全案例分析; 8. 维护国家安全的责任与行动。	
				教学要求	在教学形式上,采取理论学习与情境模拟相结合、课堂教学与实践相结合的模式;在教学方法上,采用案例分析法、情境演练法、小组研讨法、专家讲座法,增强学生国家安全意识和实践能力。	
合计			总课时 99	线下 89	线上 10	

（二）专业群平台课

表 9 专业群平台课程概述表

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
1	商务礼仪	必修	54 线上 (6) 线下 (48)	课程目标	通过课程学习,学生掌握商务着装、仪态举止、商务交谈技巧、商务宴请礼仪、会议组织与参与等基本操作,能够在模拟商务情境中正确运用各类礼仪知识进行规范操作,展现良好的职业形象与素养。同时培养学生尊重他人、注重细节、团队合作、沟通协调等职业素养。	
				主要内容	1.了解商务礼仪在商务活动和社会交往中的重要性; 2.掌握商务形象礼仪,包括商务人士仪容修饰、仪态规范、服饰选择与穿戴规范技巧等; 3.掌握商务沟通礼仪,如商务场合文明礼貌用语、商务通信礼仪、会面礼仪等; 4.掌握商务社交礼仪,如商务拜访、商务宴请等场合的礼仪规范; 5.掌握商务会议礼仪,包括会议组织筹备、会议参与等各环节的礼仪要求。	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
2	宠物鉴赏	必修	36 线上 (4) 线下 (32)	课程目标	通过学习,学生了解不同宠物品种特性,掌握品种鉴别与基础饲喂技能,能为常见宠物提供适配照料。同时培养爱心责任、细致观察的职业素养。	
				主要内容	1.了解宠物的定义、分类及在人类生活中的作用; 2.掌握犬类主流品种的外形特征、性格特点及鉴别方法; 3.掌握猫类主流品种的外形特征、性格特点及鉴别方法; 4.了解其他常见宠物(如小型哺乳动物、鸟类、鱼类等)的品种特性; 5.掌握不同宠物品种的基础饲喂要求、日常护理要点。	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
3	新媒体营销	必修	36 线上 (4) 线下 (32)	课程目标	通过本课程的学习,学生将了解新媒体营销的特点、趋势和策略,掌握新媒体平台的运营技巧和推广方法,提高创新思维和团队协作能力。	
				主要内容	1.了解新媒体营销的定义、分类及在现代商业中的作用; 2.掌握主流新媒体平台(如微信、抖音、小红书等)的功能特性与运营规则; 3.学习新媒体内容创作技巧,包括文案撰写、图片处理、	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
					短视频制作基础； 4. 了解新媒体营销策划的流程与方法，能制定简单的推广方案； 5. 掌握新媒体数据分析的基本指标与工具使用，能根据数据优化营销行为； 6. 学习新媒体营销中的客户关系维护与转化技巧。	
				教学要求	在教学形式上，采取线上线下相结合的混合式教学，线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
4	中草药认知	必修	36 线上（4） 线下（32）	课程目标	通过课程学习，学生掌握常见中草药的外观鉴别，能准确识别多种常用中草药，了解其药用价值和使用注意事项，熟悉一些简单的中草药炮制操作，能够根据病症初步选用合适的中草药。同时培养学生对传统中医药文化的兴趣和热爱，树立科学严谨的学习态度和安全用药意识等职业素养。	
				主要教学内容	1. 掌握常见中草药的基本概念、分类、来源、形态特征及鉴别要点； 2. 学习常见中草药的性味归经、功效主治及药用价值； 3. 了解中草药的炮制目的、常用炮制方法及操作要点； 4. 掌握常见中草药的使用注意事项及合理用药基本原则； 5. 学习根据简单病症初步选用合适中草药的基本方法。	
				教学要求	在教学形式上，采取线上线下相结合的混合式教学，线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
合计			总课时 162	线下 144	线上 18	

(三) 专业基础课程

表 10 中西面点专业基础课程概述表

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
1	烹饪工艺美术	必修	36 线上 (4) 线下 (32)	课程目标	1. 使学生了解烹饪工艺美术的基本概念、发展历史、基本原理和相关知识； 2. 培养学生在食品造型、菜肴装饰、面点制作等方面的实际操作技能，设计并制作有艺术价值和美感的烹饪作品； 3. 培养学生的审美能力、创新能力和文化素养，增强学生对烹饪行业的热爱和职业认同感。	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
				主要内容	1. 烹饪工艺美术基础理论, 包括烹饪工艺美术概念、特点、作用、色彩、构图和造型的原理; 2. 学习食品造型的基本原则、方法和技巧, 包括冷拼、热菜、面点造型, 食品雕刻等; 3. 学习菜肴装饰的目的和原则方法, 为菜肴增添美感; 4. 了解烹饪器具的种类, 特点和选用原则, 餐厅环境布置艺术和基本要求、方法。	
				教学要求	在教学形式上, 采取线上线下相结合的混合式教学, 线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
2	烹饪概论	必修	36 线上 (4) 线下 (32)	课程目标	让学生全面了解烹饪学科的基本概念、发展历程、研究内容和学科体系, 培养学生对烹饪行业的认知能力和分析问题的能力, 激发学生对烹饪专业的兴趣和热爱, 增强对中国传统饮食文化的传承和创新意识。	
				主要内容	1. 介绍烹饪的定义、内涵和外延, 使学生对烹饪学科有整体的认识; 2. 讲解各类烹饪原料的特点、分类、营养价值及选用原则, 涵盖原料的初加工技术, 以及各种烹饪方法和特点; 3. 介绍食物的营养成分、营养价值, 以及不同国家和地区的饮食文化特色。	
				教学要求	在教学形式上, 采取线上线下相结合的混合式教学, 线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
3	智能烹饪基础	必修	36 线上 (4) 线下 (32)	课程目标	1. 让学生了解智能烹饪的基本概念、发展现状与趋势, 培养对智能烹饪领域的兴趣。使学生掌握智能烹饪设备的基本操作方法, 能够运用相关设备进行简单的烹饪任务; 2. 引导学生理解智能烹饪背后的技术原理, 如传感器技术、自动化控制技术等, 提升学生的科技素养和跨学科知识运用能力; 3. 培养学生在智能烹饪环境下的创新思维 and 实践能力, 能够根据不同食材和口味需求, 利用智能设备设计并制作简单的菜肴。	
				主要内容	1. 介绍智能烹饪的定义、发展历程、优势及应用场景, 让学生对智能烹饪有初步的整体认识; 2. 讲解常见智能烹饪设备的种类、结构、功能及操作方法, 如智能电饭煲、智能炒菜机、智能烤箱等; 介绍设备的连接与控制方式, 包括手机 APP 控制、语音控制等;	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
					3. 探讨如何将传统烹饪技术与智能设备相结合, 介绍智能食谱的设计与应用, 包括食材搭配、烹饪步骤及参数; 4. 简单介绍传感器技术在智能烹饪中的应用, 如温度传感器、湿度传感器等对食材状态的监测; 讲解自动化控制技术, 如何根据预设程序实现烹饪过程的自动化。	
				教学要求	在教学形式上, 采取线上线下相结合的混合式教学, 线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
4	烹饪基本功	必修	36 线上 (4) 线下 (32)	课程目标	1. 使学生熟练掌握刀工、勺工等烹饪基本操作技能, 具备扎实的基本功底; 2. 培养学生对食材特性、调料运用的准确把握能力, 能合理选择和处理食材; 3. 引导学生养成良好的卫生习惯、安全意识和职业素养, 遵守烹饪行业规范。	
				主要教学内容	1. 刀工技术: 包括各类刀具的认识与使用, 以及将食材加工成丁、丝、片、块、段等各种形状的技巧; 2. 勺工技术: 学习晃勺、翻勺等勺工操作, 掌握菜肴在锅中的运动轨迹和力度, 实现均匀受热和调味; 3. 食材处理: 了解不同食材的初步加工方法, 如宰杀、洗涤、切割、初步熟处理等, 以及干货原料的涨发方法; 4. 调味技术: 掌握基本味型的调配比例和方法, 以及根据不同菜肴进行调味的技巧; 5. 火候掌握: 学习不同火力的特点和运用, 根据菜肴的要求准确控制火候, 使菜肴达到最佳的口感和色泽。	
				教学要求	在教学形式上, 采取线上线下相结合的混合式教学, 线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
5	旅游概论 (职教高考课程)	必修	54 线上 (6) 线下 (48)	课程目标	该课程根据广西高等职业教育考试大纲与说明(旅游大类)的专业基础综合内容而设置。通过旅游概论的学习, 使学生了解旅游的定义与内容、旅游的属性与特点、中外旅游简史和旅游的发展趋势。	
				主要教学内容	1. 旅游的产生与发展: 包括古代旅游、近代旅游和现代旅游的发展特点与主要事件, 以及影响旅游发展的因素。 2. 旅游活动: 涵盖旅游活动的概念、类型、基本要素, 如旅游者、旅游资源、旅游设施和旅游服务等。 3. 旅游资源: 介绍旅游资源的概念、分类、特点及开发与保护的原则和方法。	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
					4. 旅游业：讲解旅游业的构成，如旅行社、旅游饭店、旅游交通等企业的职能与特点，以及旅游业在国民经济中的地位和作用。 5. 旅游市场：分析旅游市场的概念、分类、特点，以及旅游市场的细分与营销策略。 6. 旅游与环境、社会文化的关系：探讨旅游对环境的影响，以及旅游与社会文化的相互作用，包括旅游对文化传承、交流和发展的促进作用，以及可能带来的文化冲突等问题。	
				教学要求	在教学形式上，采取线上线下相结合的混合式教学，线下采用任务驱动教学法、案例教学法 and 小组合作学习法开展教学。	
6	管理学 （职教高考课程）	必修	54 线上 （6） 线下 （48）	课程目标	该课程根据广西高等职业教育考试大纲与说明（旅游大类）的专业基础综合内容而设置。通过学习，本课程的教学目标是，使学生认识管理在人类各项活动中的重要意义与作用，理解组织内部的运作方式，掌握管理活动的基本原理、理论、方法和技巧，通过理论联系实际，培养他们观察管理活动现象、利用管理学思想分析管理活动本质、解决管理实践问题的能力。	
				主要教学内容	1. 理论基础：管理学概念、职能，古典、行为科学、现代等管理理论； 2. 四大职能： （1）计划：计划类型、滚动计划法等方法，目标管理； （2）组织：组织设计原则与常见结构，人员招聘、培训等配备流程； （3）领导：特质、行为等领导理论，马斯洛需求层次等激励理论； （4）控制：前馈、现场、反馈等控制类型，预算、质量等控制方法。	
				教学要求	在教学形式上，采取线上线下相结合的混合式教学，线下采用任务驱动教学法、案例教学法 and 小组合作学习法开展教学。	
合计			总课时 252	线下 224	线上 28	

(四) 专业核心课程

表 11 中西面点专业核心课程概述表

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
1	饮食营养与配餐	必修	72 线上(8) 线下(64)	课程目标	1. 知识目标: 掌握营养学基础知识、食材营养特性, 熟悉中餐烹饪营养搭配原则与膳食指南; 2. 技能目标: 能分析面点营养成分, 根据不同人群需求设计科学营养的中餐烹饪配餐方案; 3. 素养目标: 树立健康饮食理念, 培养严谨的营养配餐职业态度和食品安全责任意识。	
				主要内容	1. 了解饮食营养的基础知识、各种食物所含的营养素及其对人体的作用; 2. 了解常用烹饪原料的营养价值; 3. 掌握科学烹饪、平衡膳食、营养搭配等方面的知识; 4. 掌握配餐的原则和方法; 5. 能提供基本膳食指导; 6. 能制作营养餐和编制营养食谱。	
				教学要求	在教学形式上, 采取线上线下相结合的混合式教学, 线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
2	餐饮食品安全与操作规范	必修	72 线上(8) 线下(64)	课程目标	1. 知识目标: 掌握餐饮食品安全法规、卫生标准及面点制作风险防控要点; 2. 技能目标: 熟练规范执行食材处理、加工制作、储存运输等安全操作流程; 3. 素养目标: 树立食品安全责任意识, 培养严谨规范的职业操作习惯。	
				主要内容	1. 了解餐饮食品中常见的危害因素、厨房食品安全管理方法; 2. 熟悉餐饮业食品安全的主要法律及标准规范; 3. 掌握常见食物中毒的预防控制措施以及相关岗位的食品安全操作规范等知识; 4. 具备规范操作的能力, 能够及时解决餐饮食品生产中质量和安全问题。	
				教学要求	在教学形式上, 采取线上线下相结合的混合式教学, 线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
3	烹饪原料	必修	72 线上(8) 线下	课程目标	1. 让学生掌握各类烹饪原料的基本知识, 原料的分类、特点、营养成分、品质鉴定方法等, 以及不同加工技术的原理和应用; 2. 培养学生熟练掌握各种烹饪原料的加工处理技能, 能	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
			(64)		根据不同菜品的要求合理选择和运用加工技术; 3.使学生养成严谨、细致的工作态度和良好的卫生习惯,培养学生对烹饪原料加工技术的创新意识和审美能力,提升学生的职业素养。	
				主要内容	1.了解常见烹饪原料的性质、产地、产季、特点与营养价值; 2.掌握刀工基础知识; 3.掌握烹饪原料品质检验方法与初加工方法; 4.能选料和鉴别原料品质; 5.能按照规定要求对烹饪原料进行初加工,具有环保及节约意识。	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
4	中式面点制作(上、下)	必修	144 线上 (16) 线下 (128)	课程目标	1.知识目标:掌握中式面点原料特性、制作工艺及传统面点文化知识; 2.技能目标:熟练运用搓、包、捏等技法,独立制作各类中式面点,具备创新改良能力; 3.素养目标:培养工匠精神,增强职业责任感,传承中式面点文化。	
				主要内容	1.了解常用设备与工具的使用和保养; 2.掌握各类面团制作的工艺流程、基本技法及成熟方法; 3.掌握各类馅心的制作方法; 4.掌握面点制作领域的新工艺和数字化智能设备的使用; 5.能根据市场的需求、季节的变化合理组配筵席面点。	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
5	西式面点制作(上、下)	必修	144 线上 (16) 线下 (128)	课程目标	1.知识目标:使学生掌握西式面点的基本概念、分类、原料特性以及制作原理等基础知识; 2.技能目标:培养学生熟练掌握各类西式面点的制作工艺和技巧,能够独立制作面包、蛋糕、甜点、巧克力制品等常见西式面点; 3.素养目标:培养学生的创新意识、审美能力和食品安全意识,养成良好的职业道德和工作习惯。	
				主要内容	1.了解常用及新兴西式面点原料的性质、分类; 2.了解西式面点领域新设备的使用;	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
				内容	3. 了解常用设备与工具的使用和保养; 4. 能制作蛋糕类、面包类、混酥类、清酥类、泡芙类、饼干类、巧克力类、冻品类西式面点; 5. 能调制常用西式面点馅料; 6. 能对西式面点进行装盘和装饰。	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
6	地方风味名点	必修	72 线上 (8) 线下 (64)	课程目标	1. 知识目标: 使学生熟知地方风味名点的历史典故、成品特点, 掌握其制作原料的特性、分类以及选用原则等知识; 2. 技能目标: 培养学生熟练掌握地方风味名点的制作工艺和技巧, 能够独立制作多种具有代表性的地方风味名点, 并能对其进行创新设计; 3. 素养目标: 增强学生对地方饮食文化的认同感和传承意识, 提升学生的创新思维、审美能力, 培养学生良好的职业操守和严谨的工作态度。	
				主要教学内容	1. 了解地方风味名点的历史典故、成品特点; 2. 能制作地方风味名点; 3. 能创新设计地方风味面点。	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
7	面点装饰技艺	必修	72 线上 (8) 线下 (64)	课程目标	1. 知识目标: 掌握面点装饰原料的基本性质、色彩搭配及图案构成等基础知识; 2. 技能目标: 熟练使用装饰设备工具, 掌握果酱画、巧克力装饰及创意水果拼盘等制作技艺; 3. 素养目标: 培养装饰创新意识、审美能力及食品安全意识, 养成良好职业道德与工作习惯。	
				主要教学内容	1. 了解面点装饰原料的基本性质; 2. 掌握面点装饰原料、色彩搭配、图案构成及工艺过程; 3. 能熟练使用面点装饰的设备和工具; 4. 能进行简单的果酱画、巧克力装饰; 5. 能制作创意水果拼盘。	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
8	厨房管理	必修	72 线上 (8) 线下 (64)	课程目标	1. 知识目标：掌握厨房布局规划、人员管理、成本控制、食品安全等基础理论知识； 2. 技能目标：具备厨房工作流程组织、设备维护、原料采购与库存管理、质量把控的实操能力； 3. 素养目标：培养安全规范、高效协作的职业意识，树立成本与质量并重的管理思维。	
				主要教学内容	1. 了解中餐烹饪厨房工具设备及其使用； 2. 了解市场经济下的餐饮新业态及运作方式； 3. 掌握中餐烹饪厨房出品质量管理方法和成本核算； 4. 掌握中餐烹饪厨房安全生产的操作规范及质量管理； 5. 能运用大数据、信息技术手段为面点生产及销售服务。	
				教学要求	在教学形式上，采取线上线下相结合的混合式教学，线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
合计			总课时 720	线下 640	线上 80	

(五) 专业群拓展课

表 12 专业群拓展课程概述表

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
1	新媒体文案创作	选修	36 线上 (4) 线下 (32)	课程目标	通过课程学习, 学生掌握根据不同新媒体平台和目标受众撰写具有吸引力、传播力的文案的技能, 能够运用数据分析优化文案效果, 熟练运用各类文案创作工具。同时培养学生创新思维、敏锐的市场洞察力、良好的文字表达能力、团队协作精神等职业素养。	
				主要教学内容	1. 了解新媒体平台(微信公众号、微博、抖音等)的特性及对文案的要求; 2. 掌握产品推广、品牌故事、活动策划等不同类型的文案的创作要点; 3. 学习受众分析方法, 掌握选题策划、文案结构搭建及语言风格塑造技巧; 4. 了解创意激发途径, 掌握图文排版的基本方法与工具使用; 5. 学习运用数据分析工具评估文案效果, 并据此进行优化调整。	
				教学要求	在教学形式上, 采取线上线下相结合的混合式教学, 线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学;	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
2	成本管理 与控制	选修	54 线上 (6) 线下 (48)	课程目标	通过课程学习,学生掌握成本预测、决策、计划、控制、核算和分析等基本技能,能够为企业制定成本管理方案,有效降低成本,提高企业经济效益。同时培养学生严谨细致、数据敏感、创新思维、团队协作等职业素养。	
				主要内容	1.了解成本的分类(如固定成本、变动成本等)及成本管理的基本理论; 2.掌握成本核算的流程,学习品种法、分批法、分步法等核算方法; 3.熟悉成本分析的指标(如成本利润率、单位成本等)与工具(如对比分析法、因素分析法等); 4.学习成本控制的策略(如标准成本控制、目标成本控制等)与实用技巧; 5.掌握成本预测、决策、计划的基本方法,能开展成本控制、核算和分析工作。	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
3	法律法 规认知	选修	54 线上 (6) 线下 (48)	课程目标	通过课程学习,学生能够熟悉各专业相关法律条款,理解其重要性及应用场景,掌握基本法律常识和法律风险防范意识。同时培养学生依法办事、严谨自律、尊重法律权威等职业素养,提升学生在各专业领域的法律素养和合规经营能力。	
				主要内容	1.了解宠物养护与经营相关法律,包括动物防疫法、动物诊疗管理办法及宠物饲养规范等; 2.掌握中草药栽培涉及的中药材种植、采集、加工等环节的法规要求; 3.学习中西面点领域的食品安全法、食品生产许可管理办法等相关法律; 4.熟悉电子商务领域的网络交易管理办法、消费者权益保护法等法律内容; 5.了解各专业领域法律风险的常见类型及基本防范措施。	
				教学要求	在教学形式上,采取线上线下相结合的混合式教学,线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
4	电子商 务物流	选修	36 线上	课程目标	通过课程学习,学生掌握电子商务与物流的关系,了解电商物流模式的类型,了解商品采购与库存管理的	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
			(4) 线下 (32)		操作方式，能够完成电商物流模式的选择及电商物流相关的业务组合。同时培养学生责任心、创新精神、主人翁精神、团队意识等职业素养。	
				主要内容	1. 了解电子商务与物流的相互关系，熟悉电商环境下物流系统的组成与功能； 2. 掌握电商物流模式（如自营物流、第三方物流等）的类型及适用场景，学会选择合适的物流模式； 3. 学习商品采购流程与库存管理方法，掌握采购计划制定、库存水平控制等操作； 4. 了解电子商务物流配送的流程、特点及常见问题处理方法； 5. 掌握电商物流相关业务（如订单处理、仓储管理、配送安排）的组合与协同技巧。	
				教学要求	在教学形式上，采取线上线下相结合的混合式教学，线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
5	粤点制作	选修	72 线上 (8) 线下 (64)	课程目标	通过课程学习，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、地方名小吃等的制作技术。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。	
				主要内容	1. 了解粤式点心常用及特色原料的性质、分类； 2. 掌握发酵疏松皮类、物理疏松皮类、化学疏松皮类、不疏松皮类等面皮的制作技术； 3. 学习各式馅料、肉料的研制方法与技巧； 4. 掌握粤点不同的造型技术和加温方法（如蒸、炸、煎等）； 5. 能制作广东饮早茶食品、各式糕点、地方名小吃等典型粤点； 6. 了解粤点制作中的卫生安全规范、成本核算及基础营销知识。	
				教学要求	在教学形式上，采取线上线下相结合的混合式教学，线下采用任务驱动教学法、案例教学法和小组合作学习法开展教学。	
合计			总课时 252	线下 224	线上 28	

（六）综合实践课

1. “六农情怀”浸润式美育课程

表 13 “六农情怀”浸润式美育课程概述表

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
1	“六农情怀”浸润式美育	必修	线下 (180-300)	课程目标	学生展现积极向上的精神风貌，浸润学生健康的审美情趣和良好的艺术修养，培养学生感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，提高艺术素养，丰富学生校园文化生活。树立学生正确的历史观、民族观、国家观、陶冶高尚情操，丰富实践经历。	
				主要内容	1. 综合艺术展演：观看文艺演出、社团展演；（总课时 20） 2. 综合类比赛：校园征文演讲比赛、十大歌手比赛、摄影比赛、书法绘画比赛等。（总课时 20） 文明风采：征文演讲类、摄影视频类、职业生涯规划与规划类、创新设计类、才艺舞台类。（总课时 20）	
		任选		主要内容	1. 综合艺术展演：参加文艺汇演或社团展等表演及排练；（总课时 30-60） 2. 社团活动：每周开展一次，每位同学最多可选择 2 个社团；（总课时 30-60） 3. 学生干部素质提升：基础培训、技能培训（大型活动礼仪、接待培训）、校外教育实践。（总课时 30-60） 4. 综合类比赛：参加校园职教活动周、文体周、十大歌手比赛、摄影比赛等。（总课时 30-60）	
合计			总课时 180-300			

2. 劳动教育课程

表 14 劳动教育课程概述表

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
1	职业特色劳动教育	必修	线下 (328-368)	课程目标	开展体现本专业特色的职业劳动教育，培养学生形成良好的劳动素质、文明礼貌和良好的职业工作行为习惯，督促学生在工作生活中逐步养成良好的卫生文明行为习惯，同时营造文明礼貌、干净、整洁的实训场景和	

序号	课程名称	课程性质	总学时	课程描述		备注
					校园环境。	
				主要内容	项目一：职业劳动素质（总课时 80,1 课时/周），课余时间教学。 项目二：班级卫生（总课时 80,1 课时/周），课余时间教学。 项目三：志愿服务（总课时 60-100，课余时间教学）。 项目四：文明宿舍（总课时 80,1 学时/周，课余时间教学） 项目五：劳动教育学习（总课时 28，2 学时/周，课余时间教学）	
合计			总课时 328-368 线下 328-368 实践 328-368			

（七）德育活动

表 15 德育活动安排表

序号	课程	课程内容和要求
1	理想信念教育课程	开展马列主义、毛泽东思想学习教育，加强中国特色社会主义理论体系学习教育，加强中国历史特别是近现代史教育、革命文化教育、中国特色社会主义宣传教育、中国梦主题宣传教育、时事政策教育，引导学生深入了解中国革命史、中国共产党党史、改革开放史和社会主义发展史，倡导“富强、民主、文明、和谐，自由、平等、公正、法治，爱国、敬业、诚信、友善”的社会主义核心价值观教育。
2	素质提升培养课程	开展家国情怀教育、社会关爱教育和人格修养教育，传承发展中华优秀传统文化，大力弘扬核心思想理念、中华传统美德、中华人文精神，引导学生了解中华优秀传统文化的历史渊源、发展脉络、精神内涵。
3	阳光健康实践课程	开展体育活动、生命安全、艾滋病预防、毒品预防、法治安全、心理健康等专题教育，引导学生认知了解身心健康重要性，增强安全防护意识，树立珍爱生命的情感。
4	“六农情怀”浸润式美育课程	开展社团活动、文艺活动、红歌比赛、书法绘画比赛等具有一职特色的美育活动，引导学生完善人格修养，增强文化创新意识。引导学生弘扬中华美育精神，以美育人、以美化人、以美培人。
5	职业特色劳动教育课程	开展学生日常行为规范、职业教育、文明礼仪教育、节约教育、劳动教育、志愿服务等教育活动，引导学生养成良好的行为习惯，培养学生热爱劳动，崇尚劳动，助

序号	课程	课程内容和要求
		人为乐，行善扬善的精神。

（八）实践教学

表 16 中西面点专业实践教学安排表

序号	实习形式	课程性质	总学时	实习内容	实习目标	备注
1	认识实习	必修	30	各岗位知识	认识岗位知识	
2	岗位实习	必修	540	各岗位知识	认识岗位知识	
合计			总课时 570			

五、教学安排

（一）专业教学活动时间分配表

表 17 教学活动时间分配表

序号	教学环节	第一学年		第二学年		第三学年		合计 (周)
		1	2	3	4	5	6	
1	入学教育、军训	1	0	0	0	0	0	1
2	课程教学	18	18	18	18	18	0	90
3	复习考试	0	0	0	0	0	0	0
4	活动周	0	0	0	0	0	0	0
5	岗位实习（专项、综合）	0	0	0	0	0	19	19
6	实习手册、鉴定表、总结	0	0	0	0	0	1	1
7	机动	1	2	2	2	2	0	9
学期计划总周数		20	20	20	20	20	20	120

（二）课程学时比例构成表

课程类型	学时	占总学时的比例
公共必修课	981	30.28%
公共选修课	99	3.06%
专业必修课	1908	58.88%
专业选修课	252	7.78%

课程类型		学时	占总学时的比例
合计		3240	/
小计	必修课	2889	89.17%
	选修课	351	10.83%
	理论学时	1597	49.29%
	实践学时	1643	50.71%

(三) 教育教学安排表

课程分类	课程性质	课程名称	考核方式	学时				各学期课时分配					
				总课时	线下课时	线上课时	实践课时	1	2	3	4	5	6
公共基础课程	必修	语文	考试	216	192	24	0	4	4		2	2	
		数学	考试	144	128	16	0		2	2	2	2	
		英语	考查	144	32	112	0	2	2		2	2	
		体育与健康 (基础模块)	考查	108	96	12	96	2	2	2			
		中国特色社会主义	考查	18	16	2	0	1					
		习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	考查	18	16	2	0	1					
		心理健康与职业生涯	考查	36	32	4	0		2				
		哲学与人生	考查	36	32	4	0			2			
		职业道德与法治	考查	36	32	4	0				2		
		历史	考查	72	64	8	0			2	2		
		艺术	考查	36	32	4	16		1		1		
		信息技术	考查	108	64	44	64	2	2	2			
		劳动教育	考查	9	9	0	9	0.5					
		小计		981	745	236	185	12.5	15	10	11	6	0
	限定选修	体育与健康 (拓展模块)	考查	36	32	4	32				2		
		中华优秀传统文化	考查	36	32	4	0			2			
		就业与创业指导	考查	18	16	2	0					1	
		国家安全教育	考查	9	9	0	0	0.5					

课程分类	课程性质	课程名称	考核方式	学时				各学期课时分配					
				总课时	线下课时	线上课时	实践课时	1	2	3	4	5	6
		(急救教育 4 学时)											
		小计		99	89	10	32	0.5	0	2	2	1	0
专业群平台课	必修	商务礼仪	考试	54	48	6	48		2			1	
		宠物鉴赏	考查	36	32	4	0				2		
		新媒体营销	考查	36	32	4	0					2	
		中草药认知	考查	36	32	4	0		2				
		小计		162	144	18	48	0	4	0	2	3	0
专业基础课	必修	烹饪工艺美术	考查	36	32	4	16	2					
		烹饪概论	考查	36	32	4	0	2					
		智能烹饪基础	考查	36	32	4	6				2		
		烹饪基本功	考查	36	32	4	28		2				
		旅游概论 (职教高考课程)	考试	54	48	6	0			2		1	
		管理学 (职教高考课程)	考试	54	48	6	0				2	1	
		小计		252	224	28	50	4	2	2	4	2	0
专业核心课	必修	饮食营养与配餐	考试	72	64	8	60				4		
		餐饮食品安全与操作规范	考试	72	64	8	60			4			
		烹饪原料	考试	72	64	8	32	4					
		中式面点制作(上、下)	考试	144	128	16	120	4	4				
		西式面点制作(上、下)	考试	144	128	16	120	4	4				
		地方风味名点	考试	72	64	8	60			4			
		面点装饰技艺	考试	72	64	8	60			4			
		厨房管理	考试	72	64	8	60				4		
		小计		720	640	80	572	12	8	12	8	0	0
专业群拓展课	限定选修	法律法规认知	考查	54	48	6	0			3			
		粤点制作	考查	72	64	8	60					4	
		成本管理与控制	考查	54	48	6	0					3	
		电子商务物流	考查	36	32	4	0					2	
		新媒体文案创作	考查	36	32	4	0				2		

课程分类	课程性质	课程名称	考核方式	学时				各学期课时分配					
				总课时	线下课时	线上课时	实践课时	1	2	3	4	5	6
		小计		252	224	28	60	0	0	3	2	9	0
实践教学	必修	职业综合技能实训	考查	144	128	16	96					8	
		入学教育及军训	考查	30	30	0	30	1周					
		毕业教育	考查	30	30	0	0					1周	
		认识实习	考查	30	30	0	30		1周				
		岗位实习	考查	540	540	0	540						18周
		小计		774	758	16	696	0	0	0	0	8	30
合计				3240	2824	416	1643	29	29	29	29	29	30

（四）必修课程支撑核心能力

表 18 中西面点专业必修课程支撑核心能力分析表

必修课程名称	专业核心能力	信息化应用能力	创新创业核心能力	团队合作核心能力	自我学习能力	分析问题能力
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	✓	✓	✓	✓	✓	✓
习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本		✓	✓	✓	✓	✓
语文			✓	✓	✓	✓
数学			✓	✓	✓	✓
英语			✓	✓	✓	✓
历史			✓	✓	✓	✓
信息技术		✓	✓	✓	✓	✓
烹饪概论	✓	✓	✓	✓	✓	✓
智能烹饪基础	✓	✓	✓	✓	✓	✓
烹饪基本功	✓	✓	✓	✓	✓	✓
烹饪工艺美术	✓	✓	✓	✓	✓	✓
旅游概论 (职教高考课程)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
管理学	✓	✓	✓	✓	✓	✓

必修课程名称	专业核心能力	信息化应用能力	创新创业核心能力	团队合作核心能力	自我学习能力	分析问题能力
(职教高考课程)						
饮食营养与配餐	✓	✓	✓	✓	✓	✓
餐饮食品安全与操作规范	✓	✓	✓	✓	✓	✓
烹饪原料	✓	✓	✓	✓	✓	✓
中式面点制作(上、下)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
西式面点制作(上、下)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
地方风味名点	✓	✓	✓	✓	✓	✓
面点装饰技艺	✓	✓	✓	✓	✓	✓
厨房管理	✓	✓	✓	✓	✓	✓
职业综合技能实训	✓	✓	✓	✓	✓	✓
岗位实习	✓	✓	✓	✓	✓	✓
实习手册、鉴定表、总结	✓	✓	✓	✓	✓	✓

(五) 专业技能训练安排

表 19 中西面点专业技能训练安排统计表

技能层次	开设学期	学时	职业能力	实践项目	相应课程
基础技能	5	2	1. 具备面点常用设备及工具的使用保养。 2. 具备熟练掌握刀工、火候、馅料调味的常用技法。 3. 具备烹饪原料识别和运用的能力。	1. 面点用具、设备的使用 2. 火候、刀工、调味的操作与运用 3. 烹饪原料的识别及运用	烹饪基本功、 烹饪原料
专项技能	5	4	1. 具备熟练掌握面点基本技术动作、和面、制胚、成型、熟制等的技法。 2. 具备掌握各种清蛋糕、油脂蛋糕、主题蛋糕的制作。	1. 和面、制胚、成型动作要领 2. 清蛋糕的制作技术 3. 油脂蛋糕的制作技术 4. 主题蛋糕的制作技术 5. 面点的装饰技艺	中式面点制作(上、下)、 西式面点制作(上、下)、 面点装饰技艺
综合技能	5	6	具备中西式面点制作的能力。	1. 点心的制作关键技术 2. 面包的制作关键技术 3. 蛋糕的制作关键技术 4. 发酵面团的关键技术 5. 水调面团的关键技术 6. 油酥面团的关键技术 7. 米粉面团的关键技术 8. 广西地方特色风味名点制	中式面点制作(上、下)、 西式面点制作(上、下)、 地方风味名点

技能层次	开设学期	学时	职业能力	实践项目	相应课程
				作技术	

第三章 教学评价

一、学校教学主管部门监督与检查

学校教务科、教学科研督导室和专业部等主管部门通过师资队伍建设、专业建设、人才培养方案监控、教学督导和检查等方式，对本专业人才培养方案、专业建设、课程建设、实训实习基地建设、人才培养质量等方面进行监督和检查。

二、教师考核评价

考核评价方式由过程考核和结果考核两部分组成。过程考核（在线课程成绩统计）占总评成绩 30%，期中考核占总评成绩的 20%，期末考核占总评成绩的 30%，技能考核占总评成绩的 20%。过程评价以学习态度、操作能力、方法运用、合作精神为考核要素，以学习阶段、学习项目或典型工作任务为单元组织考核，考核内容以能力考核为主体。

三、行业企业参与评价

依托职教集团，加强学生顶岗实习的管理和考核、聘请行业企业的技术骨干担任实践技能课教学、毕业生跟踪调查等方式，积极推行专业建设与行业企业的亲密合作，使校企合作单位成为学校教学质量评价和监控的有机组成部分。

四、教学评价方法与要求

1. 坚持过程性评价与结果评价相结合、定性评价与定量评价相结合、主观评价与客观评价相结合的多元化评价原则。

2. 理论部分可采用课堂综合表现、作业评价、学习效果课堂测试、统一考试等多元评价方法，笔试根据课程基本知识进行命题。

3. 根据课程的特点，注重评价内容的整体性，既要关注学生对知识的理解、技能的掌握和能力的提升，又要关注学生养成规范操作、安全操作的良好习惯，以及爱护设备、节约能源、保护环境等意识与观念的形成。

4. 专业课考试采用实操考试形式，内容包括基本功模块、核心能力模块、拓展模块。

五、教学评价的标准和维度

表 20 教学评价比例分布表

课程分类	评分项目	分值比例	评价方法或维度
公共基础课程（考试）	平时成绩	30%	出勤率、线上学习记录、线上线下作业完成情况、线上学习达成率、经验值、合作学习参与率。
	段考成绩	30%	期中统一考试
	期考成绩	40%	期末统一考试
公共基础课程（考查）	平时成绩	40%	出勤率、线上学习记录、线上线下作业完成情况、线上学习达成率、经验值、合作学习参与率。
	期末考查	60%	期末考试
实践课程（美育）	期评成绩	100%	出勤率、合作参与率、日常考核、获奖情况等。
实践课程（职业特色劳动教育）	期评成绩	100%	出勤率、合作参与率、日常考核、获奖情况等。
混合式课程	个人能力	30%	任务完成情况，活动成果等；发现问题、解决问题、总结归纳、自主学习、创新精神、动手能力、反思能力等评价。
	团队能力	30%	合作意识、沟通能力、社会责任感、团队贡献精神等。
	专业能力	40%	实际操作中规范、安全、节能、环保的完成任务情况。
理实一体化专业课程	可视化成果展示（平时成绩）	20%	实践计划安排表、工作日志、工作反思、生产产品的合格率等。
	学习能力（期中成绩）	20%	课前/课后学习情况，笔记、作业完成情况，发现问题、解决问题、总结归纳、自主学习、创新精神、动手能力、反思能力、知识迁移能力评价。
	专业能力（技能成绩）	30%	课堂练习评价、阶段性测试、段考、期考。
	知识能力（期末成绩）	30%	实际操作中规范、安全、节能、环保的完成任务情况。
	期末成绩总评	100%	对以上四项综合评价。
项目任务式专业课程	过程性评价	60%	每个项目或任务通过自评、小组互评、教师评价及企业评价进行，综合四项评价项目得出总体评价。
	终结性评价	40%	学习过程中的作业考核、作品展示、技能鉴定、技能比赛、社会活动等总体评价。
岗位实习	企业考核	40%	企业根据学生在工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。
	实习报告	30%	根据学生总结能力予以评定。实习报告应包括实习计划的执行情况、质量分析与评估、存在问题解决措施，

课程分类	评分项目	分值比例	评价方法或维度
			经验体会与建议等。
	实习带队教师考评	30%	带队教师根据学生实习完成情况、在企业的工作态度、遵守纪律和掌握的专业技能进行综合评定。

第四章 教学保障

一、教学实施保障

（一）实施要求

1. 公共基础课

公共基础课可以采用讲授式教学、启发式教学、问题探究式教学、混合式教学等方法，通过集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、演讲竞赛、慕课、现场实地教学等形式，适当借助人工智能开发模型，调动学生学习积极性，为专业基础课和专业核心课程的学习以及再教育奠定基础。

2. 专业技能课

专业技能课主要以演示法、实践法开展教学，通过课程学习，使学生了解各个岗位的相关理论知识和技术要领，提高学生技能操作规范性，调动学生积极性促进学生技能提升。

3. 综合实践课

美育课程以课堂理论讲解、课后辅导实践、课后辅导实践训练为主要教学模式，邀请名家做讲座，将理论知识与技能训练相结合，引导学生树立正确的历史观、民族观、世界观、文化观，陶冶高尚情操，塑造美好心灵。

职业特色劳动教育以实践为主开展教学，通过开展系列劳动教育，体现本专业特色的职业特色劳动教育，培养学生形成良好的劳动素养，文明礼貌素养和良好的职业工作行为习惯，同时营造文明礼貌、干净整洁的实训场景和校园环境。

（二）教学管理

为保证教学方案的实施，提高专业的教育教学质量，制定以下教学管理措施：

1. 建立健全规章制度，加强教学常规管理

教学过程日常管理在学校教务科的指导下开展。教师授课计划、教案和作业批改情况检查由专业部和教学督导室进行检查，教师课堂教学情况通过巡堂检查和听课进行监

控。教务科每周反馈一次教学检查情况，以便及时发现存在问题并提出解决办法。

表 21 学校教学管理制度一览表

序号	制度文件
1	《教师教学评价办法》
2	《教学事故认定及处理办法》
3	《广西农牧工程学校科研项目管理办法》
4	《教师技能竞赛管理办法》
5	《学生职业技能竞赛管理办法》
6	《广西农牧工程学校在线精品课程建设管理办法》
7	《广西农牧工程学校教材建设管理办法》
8	《广西农牧工程学校思政专任教师培养、培训管理办法》
9	《广西农牧工程学校名师工作室建设与管理办法》
10	《广西农牧工程学校内涵建设项目管理办法》
11	《广西农牧工程学校教师培养与选拔办法》
12	《广西农牧工程学校青年教师培养实施办法》

表 22 学校实习实训管理制度一览表

序号	制度文件
1	《广西农牧工程学校学生岗位实习管理办法》
2	《广西农牧工程学校学生岗位实习工作方案》
3	《广西农牧工程学校学生实习安全及突发事件应急预案》
4	《广西农牧工程学校学生实习安全管理规定》
5	《广西农牧工程学校实习学生去向信息上报管理规定》
6	《广西农牧工程学校实习指导教师管理办法》

（三）教学质量控制

为对教学实施全过程进行有效监测，进行教学诊断和反思，不断改进教学活动。

1. 教学常规管理。教师按时填报教学日志，进行教学反思；课程进度跟进，核定教师教学任务；日常教案检查；中期、期末教学检查；学生成绩分析；课程诊改与教师诊改。

2. 评教评课。组织学生采取实时评教、定期评教等形式，以学促教，形成教学效果反馈常态化；教学督导推门听课；组织教师互听组，进行互听互评。

3. 教务督导。开展日常巡堂工作，填报巡堂日志，及时发现问题、解决问题；教务系统数据监测；通过学生日常交流、班会、班长座谈会等形式，进行学生教学反馈；开展骨干教师座谈会、青年教师座谈会；开展专业诊改会。

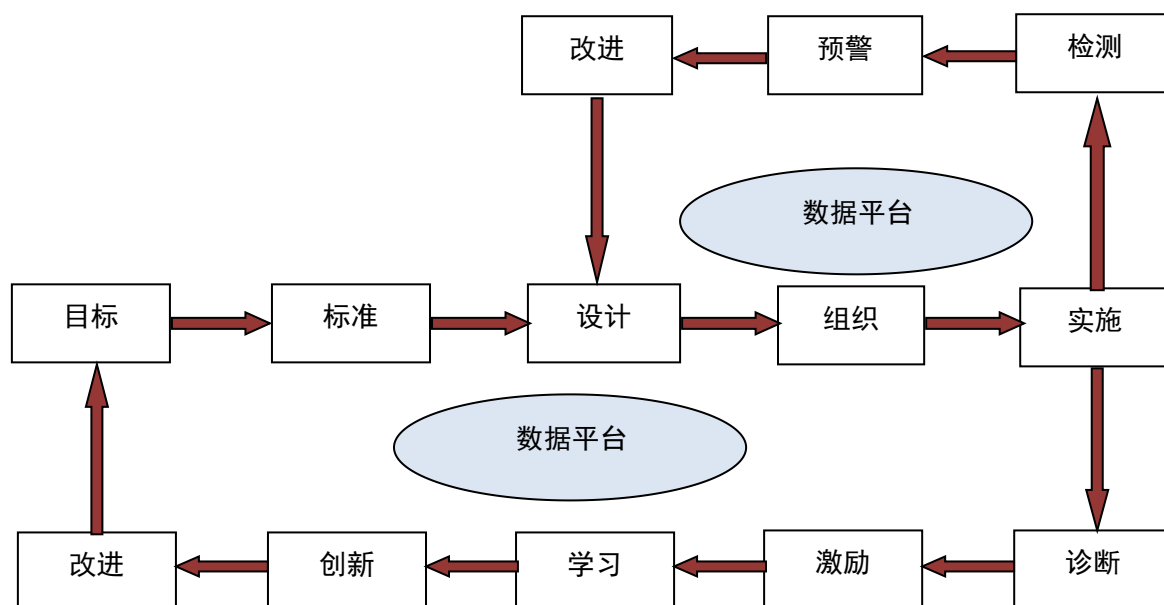


图4 教学质量8字螺旋改进图

二、专业师资保障

（一）人员配备要求

1. 专业课教师中，具有本专业中级以上专业技术职称任职资格者不低于75%，高级以上专业技术职称任职资格者不低于20%；
2. 应有专业群教师33人，生师比不大于20:1；专业教师均要有本科以上学历，硕士研究生学历不低于30%；兼职教师比例达30%；
3. 专业专任教师具有“双师素质”的教师比例达到90%以上；
4. 专任教师应接受过职业教育的培训，具有开发职业课程的能力；
5. 专业带头人应掌握前沿的职业教育人才培养理念、教育教学理论和方法，能正确把握本专业行业的发展方向，具有较高的教科研水平和丰富的实际工作经验。

三、课程资源保障

（一）教材选用规则

1. 总体要求。教材选取必须体现党和国家意志，全面贯彻党的教育方针。发挥教材建设在提高职业院校人才培养质量中的作用，统筹推进教师、教材、教法改革，培养德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。

2. 思想政治、语文、历史三科，必须使用国家统编教材。

3. 公共基础必修课教材须在国家规划教材目录中选用。专业核心课程教材优先从教育部、教育厅发布的规划教材目录中选用。选用的专业课程教材应尽量引入典型生产案例，能体现新技术、新工艺、新规范等。

4. 国家和自治区规划目录中没有的教材，可自主选用，或使用自编教材。可在国家建立的职业院校教材信息库查询教材信息。

5. 不得以岗位培训教材取代专业课程教材。

6. 选用的教材必须按照《广西农牧工程学校学校教材管理办法》程序进行审核，仅允许使用审核通过后的教材版本，擅自更改内容的教材不得选用，未按照规定程序取得审核认定意见的教材不得选用。

7. 不得选用盗版、盗印教材。

（二）课程资源开发与建设

1. 资源库开发与应用

依托教学资源库平台，中西面点专业构建 6 门专业在线开放课程。每门课程设置课程简介、课程定位、课程标准、教学课件与微课视频、教学评价、习题与试题库等内容，学生可以查阅学习资料，自主学习、自主测试，教师网上答疑，通过网络交流讨论，促进师生互动。同时方便兼职教师直接参与校内的教学活动，将企业的资源转化为教学资源，丰富教学资源内容，实现优质专业教学资源共享。

（1）课程资源要展现教学内容，融入思政教育和创新创业教育，定位于“教学、辅教”，服务复合型技术技能人才培养培训，满足网络学习和线上线下混合式教学的需要。

（2）资源开发应以“颗粒化资源”为基础，所开发资源的最小单元应该是独立的知识点或完整的表现素材。

（3）资源类型一般包括文本类素材、演示文稿类素材、图形（图像）类素材、音频类素材、视频类素材、动画类素材和虚拟仿真类素材。应充分发挥信息技术优势、提

高库内视频类、动画类、虚拟仿真类资源的占比。视频类素材注重叙事性和完整性。

2. 校本教材开发

鼓励教师与行业企业专家合作，共同开发突出职业教育特色、体现基于工作过程和职业资格培训内容特点的模块化、项目化、活页式、工作手册式教材。

(1) 公共基础课教材充分体现学科特点、突出职业教育特点。专业课程教材要充分反映产业发展最新进展，对接科技发展趋势和市场需求，及时吸收比较成熟的新技术、新工艺、新规范等。

(2) 编排科学合理、图文表并茂，生动活泼，形式新颖。名称、名词、术语等符合国家有关技术质量标准 and 规范，数据、事例等客观、全面。鼓励开发活页式、工作手册式新形态讲义。

(3) 资源类型一般包括文本类素材、演示文稿类素材、图形（图像）类素材、音频类素材、视频类素材、动画类素材和虚拟仿真类素材。应充分发挥信息技术优势，提高库内视频类、动画类、虚拟仿真类资源的占比。视频类素材注重叙事性和完整性。

四、实习实训场地保障

(一) 校内实训基地

表 23 中西面点专业校内实训基地

序号	名称	实训功能	实训教学要求
1	中式烹调实训室 (2个)	常见原料的加工与识别；饮食营养与配餐等实训；火候、刀工、调味等实训。	能够加工与识别常见的原材料；能够掌握火候、刀工、调味等技能。
2	中点实训室	学习和面、起酥、发酵、烘焙等多种技法。	能够熟练掌握和面、起酥、发酵、烘焙等多种技法。
3	西点实训室	完成面包、点心、蛋糕等基本功训练。	能够熟练掌握面点、点心、蛋糕等制作技能。
4	多功能实训室	学习“蒸”“煎”“炸”“水煮”“煲”等基本加温的方法；广西等地方风味名点的制作。	能够掌握“蒸”“煎”“炸”“水煮”“煲”等基本加温技能；能够制作广西地方风味名点的制作。
5	西式烹调实训室	西式菜肴的制作。	能够掌握基本的西式菜肴制作。
6	抛锅实训室	烹饪基本功的学习。	掌握烹饪基本功。

序号	名称	实训功能	实训教学要求
7	智慧教室	多媒体教学设备、超星 APP。	能够自主探究性学习。

（二）校外实训基地

与公司合作共建 7 个集教学实训、岗位实习（专项、综合）和教师挂职锻炼等多功能的校外实训基地。

五、编制人员信息

表 24 编制人员信息表

序号	姓名	工作单位
1	王彩云	广西农牧工程学校教务科副科长
2	常姗姗	广西农牧工程学校团委书记
3	罗 鸣	广西农牧工程学校畜牧兽医专业部主任
4	刘 彤	广西农牧工程学校旅游商贸专业部主任
5	潘 立	广西农牧工程学校宠物养护课程（群）教学团队主任
6	雷卫霜	广西农牧工程学校农学类课程（群）教学团队主任
7	唐玉香	广西农牧工程学校宠物养护课程（群）教学团队教师
8	王思力	广西农牧工程学校宠物养护课程（群）教学团队教师
9	刘 亮	广西农牧工程学校宠物养护课程（群）教学团队教师
10	黄虹宁	广西农牧工程学校宠物养护课程（群）教学团队教师
11	陆莹颖	广西农牧工程学校宠物养护课程（群）教学团队教师
12	韦巧芸	广西农牧工程学校宠物养护课程（群）教学团队教师

六、参考资料

（一）教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见（教职成〔2019〕13 号）

（二）《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2021〕4 号）

（三）职业教育专业目录（2021 年）

（四）中华人民共和国职业分类大典（2022 年版）

（五）广西农牧工程学校 2025 级专业人才培养方案制订标准

（六）中等职业学校中西面点专业教学标准（2025 年版）

（七）中等职业学校公共基础课程教学标准

(八) 中式面点师(中级工)考核标准

(九) 西式面点师(中级工)考核标准

(十) 粤点制作职业技能等级证书(初级)考核标准

(十一) 全国职业院校职业技能比赛评分标准

(十二) 广西职业院校职业技能比赛评分标准

编制：宠物养护与经营专业群课程团队

审核：

批准：