

# 中西面点工艺专业人才培养方案

(2020级)

## 一. 【专业名称及代码】

专业名称：中西面点工艺

专业代码：640204

## 二. 【入学要求】

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者

## 三. 【修业年限】

基本学制3年，实行弹性修业年限：2-6年

## 四. 【职业面向】

| 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  |
|------------|-----------|--------------------------------------|---------------------------|-------|
| 6402餐饮类    | 62餐饮业     | 4-03-01-02 中式面点师<br>4-03-02-02 西式面点师 | 中式面点制作师、西式面点师、广式点心师、餐饮管理员 | 中式面点师 |

## 五. 【培养目标与培养规格】

### (一) 培养目标

本专业面向粤港澳大湾区中西式面点、餐饮相关产业，立德树人、践行社会主义核心价值观，培养理想信念坚定，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向中西面点餐饮行业的餐饮服务人员职业群，能够从事中西式餐饮烹调、餐饮服务、管理等工作的德智体美劳全面发展的复合型技术技能人才。

## （二）培养规格

### 素质结构

#### （1）思想政治素质

坚决拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，全面贯彻党的教育方针，紧紧围绕立德树人这一根本任务，不断推动思想政治教育创新发展，将培育和践行社会主义核心价值观融入教育教学全过程。引导学生增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，厚植爱国主义情怀，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。

#### （2）职业素质

具备主动学习、终身学习的能力，具备食品生物技术行业知识和技能；具备合作意识和团队精神，具备吃苦耐劳、积极进取的劳模精神；能领悟解决专业领域关键问题的科学方法，具有不断探索技术问题真相的科学精神；具有专业知识和技能的综合应用能力。

### 知识结构

#### （1）文化知识

| 序号 | 质量标准要求    | 本专业具体化描述  | 对应学习课程      | 权重（%） |
|----|-----------|---|-------------|-------|
| 1  | 通用科学知识    | 掌握用于食品科学及相关领域中的文字撰写能力、计算能力及计算机基础理论知识                      | 应用写作实训      | 33    |
|    |           |   | 计算机应用基础     | 34    |
|    |           |   | 高等数学        | 33    |
| 2  | 人文与社会科学知识 | 掌握从事食品及生物技术领域中所涉及的思想与法律基础、政治与形势、国学经典、饮食文化、职业英语等人文与社会科学知识。 | 思想道德修养与法律基础 | 30    |
|    |           |   | 职业英语        | 20    |
|    |           |   | 中国饮食文化      | 20    |

#### （2）专业知识

| 序号 | 质量标准要求                           | 本专业具体化描述                                      | 对应学习课程       | 权重（%） |
|----|----------------------------------|---|--------------|-------|
| 1  | 本专业学科所需的系统化的、基于理论的烹饪和加工基本原理      | 掌握本专业通用的饮食文化、烹饪化学等知识                          | 烹饪工艺技术       | 35    |
|    |                                  |   | 食品加工与保藏技术    | 30    |
| 2  | 为本专业所属子学科提供专门性中西面点制作技术的理论框架和知识体系 | 掌握适用于营养与安全基础、面点制作、餐饮安全等理论基础知识                 | 食品微生物基础与实验技术 | 30    |
|    |                                  |   | 餐饮安全控制与管理    | 30    |
|    |                                  |   | 食品安全法律法规     | 20    |
|    |                                  |   | 食品营养与健康应用技能  | 20    |
|    |                                  |   | 食品微生物基础与实验技术 | 15    |
| 3  | 为使用中心面点制作实操进行的理论及实操知识            | 掌握对中西面点制作领域提供支撑的食品加工与生产、食品理化分析、食品微生物检测所需的理论知识 | 中式面点制作技术（初级） | 30    |
|    |                                  |   | 中式面点制作技术（中级） | 30    |
|    |                                  |   | 西式面点制作技术（初级） | 30    |

|  |                                  |              |    |
|--|----------------------------------|--------------|----|
|  | 掌握对中西面点制作技术领域提供支撑的生物技术、管理技术等基础知识 | 西式面点制作技术（中级） | 30 |
|  |                                  | 广式点心制作技术     | 30 |
|  |                                  | 甜品饮品出品及服务    | 25 |
|  |                                  | 功能性食品加工技术    | 25 |
|  |                                  | 餐饮市场营销       | 30 |
|  |                                  | 连锁经营与管理      | 30 |
|  |                                  | 烹饪营养与配餐      | 25 |

## 能力结构

### 1) 职业通用能力

| 序号 | 质量标准      | 本专业具体化描述                               | 对应课程           | 权重（%） |
|----|-----------|--|----------------|-------|
| 1  | 法律法规和职业道德 | 能运用法律法规知识对社会通用问题中的相关责任进行识别和处理          | 思想道德修养与法律基础    | 60    |
|    |           |  | 企业职业技能训练       | 20    |
|    |           |  | 食品安全法律法规       | 20    |
| 2  | 沟通与人际交往能力 | 能和实际工作过程相关联岗位的不同人群进行有效沟通，能解释和演示相关工作方案。 | 食品企业经营与管理      | 30    |
|    |           |  | 创新创业（社会实践活动）活动 | 10    |
|    |           |  | 企业教学、毕业实习      | 60    |

### (2) 职业专门能力

| 质量标准                      | 本专业综述                               | 本专业具体化描述  | 对应学习课程                            |
|---------------------------|-------------------------------------|---|-----------------------------------|
| 问题分析能力（理解和运用知识能力、评价及判断能力） | 从事中西面点工艺所需要的食品科学基础理论知识              | 食品加工技术：掌握从事中西面点新产品开发的相关理论和专业知识，适应食品生产、管理、服务需要的食品生产与开发的能力。           | 烹饪工艺技术                            |
|                           |                                     |   | 食品添加剂应用技术                         |
|                           | 中西式面点制作过程中所涉及的食物理化分析与微生物检测技术主要的理论知识 | 食品检验技术：掌握食品原料、半成品、成品相关的生产、经销、质检、分析技术，包括食品感官、梨花和微生物检测技术，针对结果进行分析判定等。 | 食品安全快速检测技术                        |
|                           |                                     |   | 食品感官分析技术                          |
|                           |                                     |   | 实用食品原料管理技术                        |
|                           |                                     |   | 食品微生物基础与实验技术                      |
|                           | 中西式面点制作过程中所涉及的食物营养与安全主要的理论知识        | 食品营养：掌握各种营养素的生理功能、营养与能量和膳食平衡、不同人群的营养特点、各类食品的营养价值等知识。                | 食疗药膳制作技术                          |
|                           |                                     |   | 烹饪营养与配餐                           |
|                           |                                     |   | 食品营养与健康应用技能                       |
|                           |                                     |   | 食品安全：掌握食品生产、加工的管理和控制，保证食品营养和卫生质量。 |
| 餐饮安全控制与管理                 |                                     |   |                                   |
|                           | 中式、西式面点加工制作技术                       | 中西面点加工技术：掌握学习中式面点、西式面点制作技术。   | 中式面点制作技术（初级）                      |

|             |                     |  |                        |
|-------------|---------------------|--|------------------------|
|             |                     |  | 中式面点制作技术<br>(中级)       |
|             |                     |  | 西式面点制作技术<br>(初级)       |
|             |                     |  | 西式面点制作技术<br>(中级)       |
|             | 管理、运营技术在中西面点领域的应用知识 | 食品管理技术：在餐饮企业的生产原料、生产环境、加工、包装、贮存运输及销售等各个经营环节中涉及的管理技术。 | 食品包装技术                 |
|             |                     |  | 餐饮市场营销                 |
|             |                     |  | 连锁经营与管理                |
| 设计与开发解决方案能力 | 新式中西面点开发综合技能        | 食品设计与开发：面点新产品的研发过程中涉及实际问题的解决方案能力。                    | 功能性食品开发与应用             |
|             |                     | 综合实操技能：面点新产品的研发过程中涉及的从产品方案到成品的实际操作能力。                | 甜品饮品出品及服务<br>企业教学、毕业实习 |

### (3) 职业拓展能力

| 序号 | 质量标准      | 本专业具体化描述   | 对应学习课程         | 权重 (%) |
|----|-----------|--|----------------|--------|
| 1  | 自主学习与职业发展 | 适应不断变化的食品生物技术，洞悉食品行业发展方向及进行自我调整，持续学习和自我发展。具备有效自主学习和终身学习的意识，掌握围绕学习能力培养中的思维分析、总结能力、文字撰写能力、资料阅读能力提升中的相关方法 | 大学生职业生涯与创新创业指导 | 40     |
|    |           |  | 应用写作           | 10     |
|    |           |  | 食品行业企业见习实践     | 10     |
|    |           |  | 企业教学、毕业实习      | 40     |
| 2  | 开发与应用     | 具备面点制作的创新能力  | 功能性食品加工技术      | 20     |
|    |           |  | 传统粤食开发与应用      | 20     |
|    |           |  | 创新创业（社会实践）活动   | 60     |
| 3  | 社会服务      | 具备针对社会服务领域进行创新创业项目策划和实践的能力   | 创新创业（社会实践）活动   | 50     |
|    |           |  | 食品行业企业见习实践     | 50     |

### (三) 培养岗位与职业能力（核心岗位“★”）

| 序号 | 培养岗位   | 岗位描述   | 职业专门能力  | 对应课程  |
|----|--------|--|---|---|
| 1  | ★中式面点师 | 从事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等工作 | 掌握饮食卫生、饮食营养、食品成本核算和安全生产等基础知识，掌握制馅、调制面坯、成形、制熟、装饰等中式面点专业技能。 | 中西饮食文化、烹饪化学、食品营养与安全基础、中式面点制作技术（初级）、中式面点制作技术（中级）、高级中式面点工艺综合实训等 |
| 2  | ★西式面点师 | 从事运用不同的操作技术、成熟技巧及成熟方法对主料、辅料进行加工，制成西式风味面食、点心的工作         | 掌握饮食卫生、饮食营养、食品成本核算和安全生产等基础知识，需要掌握西式面点的原料知识、常用设备及工具的使用与保养  | 中西饮食文化、烹饪化学、食品营养与安全基础、西式面点制作                                  |

|   |                |                                    |   |  |
|---|----------------|------------------------------------|---|--|
|   |                |                                    | 、制作的基本手法、制作工艺、常用装饰品等，以及菜单的筹划、西点厨房设备布局与工艺流程等相关知识。                  | 技术（初级）、西式面点制作技术（中级）、高级西式面点工艺综合实训等                  |
| 3 | ★食品安全管理员（餐饮服务） | 从事餐饮企业食品安全监督检查、培训食品安全知识、食品安全档案管理工作 | 掌握国家法律法规对餐饮业的相关卫生要求；<br>掌握食品污染、食物中毒的预防方法；<br>具备对原料采购及餐饮器具进行检测的能力。 | 食品营养与安全基础、餐饮安全控制与管理、食品安全法律法规、食品添加剂应用技术、食品微生物及实验技术等 |
| 4 | 营养师            | 营养配餐设计、营养食谱编制、营养配餐指导               | 能够根据不同人群营养需要，制定营养食谱，指导人群平衡饮食，进行营养调查及分析。                           | 食品营养与安全基础、食品营养与健康应用技能、烹饪工艺技术、食疗药膳制作技术等             |

## 六.【课程设置及要求】

### （一）基本素质必修课

| 序号 | 课程名称               | 课程目标  | 主要内容  | 教学要求   |
|----|--------------------|---|---|--|
| 1  | 思想道德修养与法律基础        | <p>1. 素质目标<br/>培养大学生良好的思想政治素质和道德素质，培养大学生良好的职业素养和法律素养。</p> <p>2. 知识目标<br/>引导大学生理解掌握思想道德修养的基本内容、理论、原则，帮助大学生领会社会主义法律精神，掌握相关法律基础知识。</p> <p>3. 能力目标<br/>教会大学生正确看待各种生活问题、人生矛盾和社会问题的方法，培养大学生主动学习的能力、自我管理的能力、分析解决问题的能力、创新发展的能力。</p>     | <p>1. 思想政治素养的培养与训练（理想信念、人生价值、爱国主义和核心价值观）</p> <p>2. 道德素养的培养与训练（个人品德、社会公德、职业道德和家庭美德规范和意识）</p> <p>3. 法律素养的培养与训练（法律规范和法律意识）</p> | <p>本课程是中宣部、教育部规定的对全日制普通高校大学生进行思想政治理论课教育的公共必修课，是对大学生系统进行思想政治教育的主渠道和主阵地。</p> <p>要求针对大学生成长过程中面临的思想、道德和法律问题，开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观教育，引导大学生提高思想道德素养和法律素养，成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。</p> |
| 2  | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论概论 | <p>1、知识目标：<br/>（1）了解与课程相关的马克思主义的基本立场、观点和方法<br/>（2）掌握马克思主义中国化的历史进程及毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的主要内容<br/>（3）深刻理解习近平新时代中国特色社会主义思想的内容及对当今中国发展的重要意义</p> <p>2、能力目标：<br/>（1）具有大是大非的辨别能力<br/>（2）准确使用相关政治用语的能力<br/>（3）具有一定的意识形态信息甄别</p> | <p>站起来篇——<br/>毛泽东思想（14学时）<br/>富起来篇——<br/>邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观（6学时）<br/>强起来篇——<br/>习近平新时代中国特色社会主义思想（34学时）</p>              | <p>师资方面：本课程的主讲教师要求不仅具有比较深厚的马克思主义理论功底，善于学习和掌握哲学社会科学的最新成果，充分了解世情、国情和民意，熟悉大学生的思想实际，而且能够有针对性地开展教育教学活动，具有强烈的人文关怀精神和为学生服务的意识，具有现代职业教育以职业活动为导向、突出能力目标的先进理念。</p> <p>本课程的教学团队要求</p>       |

|   |       |   |   |  |
|---|-------|---|---|--|
|   |       | 能力<br>(4) 运用理论分析解释社会现象的能力<br>3、素质目标<br>树立四信：对中国化马克思主义的信仰，对中国特色社会主义的信念，对党和政府的信任，对实现中国梦的信心  |   | 经常交流教学经验，探讨教学改革的有效方法。在教师团队建设中，要强化培训，尤其要加强对教师的职业教育教学能力培训。采取集中培训和个人钻研相结合，提高教师素质。不断完善教师科研和教学相促进的激励机制，形成有利于教师队伍良性发展的长效机制。<br>手段与方法方面：要求课堂面授与网络教学相结合。采取讨论、主题演讲、现场教学、社会调研等多种方法加强教学效果 |
| 3 | 形势与政策 | 本课程主要是帮助学生全面正确地认识党和国家面临的形势和任务，拥护党的路线、方针和政策，增强实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标的信心和社会责任感。同时使学生基本掌握该课程的基础理论知识、基本理论观点、分析问题的基本方法，并能够运用这些知识和方法去分析现实生活中的一些问题，把理论渗透到实践中指导自己的行为。   | 本课程教学内容根据教育部社政司和广东省教育厅下发的每学期《高校“形势与政策”教育教学要点》，主要围绕党和国家推出的重大战略决策和当下国际、国内形势的热点、焦点问题，并结合我校教学实际情况和学生关注的热点焦点专题。                                    | 本课程的主讲教师要求不仅具有比较深厚的形势政策、世界政治经济与国际关系基本知识，善于学习和掌握国内外重大时事，充分了解世情、国情和民意，熟悉大学生的思想实际，而且能够有针对性地开展教育教学活动，具有强烈的人文关怀精神和为学生服务的意识，具有现代职业教育以职业活动为导向、突出能力目标的先进理念。                            |
| 4 | 体育    | 1. 素质目标<br>培养正确的世界观、人生观、价值观，具备创新精神、职业道德和团队合作精神。<br>2. 知识目标<br>掌握一至两项运动技术动作，了解身体的生理健康指标和心理健康指标、常见运动损伤和预防等，熟练掌握一定的体育裁判法和体育竞赛的组织与管理，以及体育竞赛的鉴赏。<br>3. 能力目标<br>能参与体育比赛，保持适度的体育竞技水平，组织不同规模的体育比赛，能够执裁一定级别的体育比赛，懂得鉴赏体育竞赛，参与并指导社区的体育事务。  | 1. 体育理论和健康知识<br>2. 体育实践项目<br>田径，篮球，足球，排球（气排球），乒乓球，羽毛球，体育艺术类项目（健美操、体育舞蹈、瑜伽），太极，健身。   | 1. 室内外体育运动场所<br>2. 影像投影室<br>3. 体育竞赛观赏平台<br>4. 超星学习通等教学APP<br>5. 学生体能测试查询平台<br>6. 阳光长跑APP   |
| 5 | 高等数学  | 1、素养目标：以数学的严密逻辑关系和思想性，提升学生的数学素质和数学文化，培养把学习数学的思想、方法延伸到其它学科的学习中，提高学生的学习能力；培养学生具有不怕困难，勇于挑战；突破自我，超越自我的精神；体验积小胜以至大胜的从量变到质变的人生哲理。<br>2、知识目标：①掌握微积分的基本运算：求极限、导数和微分，计算不定积分和定积分，求解简单的微分方程，求二元函数的偏导数和简单的二重积分计算；熟练掌握二、三阶行列式计算和矩阵的初等行变换，并应用于线性方程组的求解；掌握古典概型的概率计算和随机变量的数字特征计算；②了解微积分、线性代数、概率统计的知识背景和应用；③熟悉微积分、 | 本课程由通识基础模块、专业基础模块和综合拓展模块组成。<br>1. 通识基础模块：基本的一元函数微分学和简单的一元函数积分学。<br>2. 专业基础模块：一元函数微分学和积分学、简单的一阶微分方程求解(理工类)。<br>3. 综合拓展模块组成：多元函数微积分学；线性代数；概率统计。 | 1、数学实验室<br>2、学生自学平台<br>3、微信公众号学习平台   |

|   |      |  |  |   |
|---|------|--|--|---|
|   |      | <p>线性代数、概率统计的基本概念。</p> <p>3、能力目标：通过学习，使学生具有探索、发现，概括、抽象等职业能力。</p> <p>①能够以连续变化的数学思想去看待实际问题的变量关系，以导数看待函数的变化率，以积分的方法进行非均匀变化的累加计算；</p> <p>②具有把简单的实际问题数学化，即以用定性定量相结合的方法处理实际工作中有关数量问题；</p>  |  |   |
| 6 | 美育   | <p>本课程目标细分为以下三个方面：</p> <p>1. 知识目标：<br/>主要掌握美学的基本理论，包括美的内涵与本质、美的表现形态、中西方美学历程。</p> <p>2. 能力目标：<br/>主要培养懂美、追求美、鉴赏美、创造美、传递美的能力。包括对于特定对象的美学鉴赏力；正确的审美观念和健康的审美情趣；培养崇尚美追求美的人生态度，以审美的心胸从事现实的学业和事业，使自己得到全面和谐的发展。</p> <p>3. 素质目标：<br/>成为美的外在和美的内在兼备的高素质人才。</p>                              | <p>本课程的内容由两个模块组成，第一个模块是各艺术领域的美育教育，内容涵盖绘画艺术、书法艺术、雕塑艺术、建筑艺术、设计艺术、影视艺术、戏曲艺术、文学艺术、舞蹈艺术、数字媒体艺术和非遗传承载特色艺术等，根据师资力量和专业特点从中选择一部分作为教学内容。第二个模块是美学理论模块，在第一个模块的教学内容的基础上对“美”进行抽象和总结。教学内容包括美的本质与内涵、美的表现形态和中西方的美学历程。</p> | <p>本课程通过对美的基本理论的介绍，启发学生的思维，激发他们心中爱美的情感，培养他们懂美、追求美、鉴赏美、创造美、传递美的能力；引导学生用美学理论联系自己的实际生活经验，通过美术、音乐、影视、非遗传承特色美育等审美实践活动，树立正确的审美观念，培养健康的审美情趣；以此来美化自己的心灵，完善自己的人格，自觉地塑造自身美的形象，自觉经营情感和谐、境界高远、富有意义的美丽大学和美丽人生，</p> |
| 7 | 职业英语 | <p>1、素养目标：<br/>培养正确的世界观、人生观，价值观，具备创新精神、职业道德及团队协作精神。</p> <p>2、知识目标：<br/>① 认知3000个英语词汇，500个与职场相关的英语词汇、句型。<br/>②了解时间管理、职业规划、创业、产品及公司介绍、招聘与评估、销售与营销、商务旅行、会展等相关知识。</p> <p>3、能力目标：<br/>①能听懂日常和职场活动中的英语对话。<br/>②能用英语进行基本交流。<br/>③能阅读一般题材的英文资料。<br/>④能完成英语应用文写作。<br/>⑤能借助词典英汉互译业务材料。</p> | <p>本课程由基础模块、职场英语模块和综合拓展模块组成。</p> <p>1. 基础模块：日常的英语听说、自主学习，交互英语听说。</p> <p>2. 职场英语模块：规划未来、创办公司、公司介绍、职场沟通、产品介绍、求职招聘、联系业务、推销产品和服务、电子商务、商业调查、商务差旅、参加会展等</p> <p>3. 综合拓展模块：强化训练和英语考证模拟训练。</p>                    | <p>1、网络数字语言实验室<br/>2、学生自学平台<br/>3、蓝墨云班课、超星学习通、职教云、腾讯课堂等教学APP</p>  |
| 8 | 信息技术 | <p>通过课程学习，使学生比较全面系统地掌握计算机的基础知识和基本应用技术，提高学生的实际动手能力、分析和解决问题的能力，培养学生的信息素养与创新意识，使学生逐步养成严谨的工作态度和作风，为后续课程学习以及毕业后走向工作岗位奠定基础。</p> <p>1、知识目标：<br/>掌握Windows的操作系统的功能；<br/>掌握计算机网络和安全基本知识以及Internet基本知识。<br/>掌握Word、Excel、PowerPoint软件的使用方法；</p> <p>2、职业技能目标：</p>                           | <p>使学生了解计算机硬件、软件的基础知识、掌握信息检索和信息安全的知识、了解大数据、云计算和物联网技术的应用、熟练掌握Windows操作系统的操作技能，熟练掌握OFFICE的文字处理操WORD、电子表格处理EXCEL、演示文稿制作PowerPoint的操作与应用技能，Internet的使用技能，包括文件上传下载、电子邮件收发的使用。</p>                             | <p>教学场地要求：全部教学在电脑机房上课，进行知识点讲解、实践指导、动手实验。</p> <p>授课采用投影+课件，以边讲、边看、边做、边讨论等多种形式相结合教学手段。</p> <p>教学环境要求：<br/>网络化多媒体计算机实训室、局域网、Windows 10系统、Office 2016、IE8.0浏览器、等应用软件。</p> <p>师资要求：</p>                    |

|    |              |   |  |  |
|----|--------------|---|--|--|
|    |              | <p>能使用操作系统对文件和文件夹进行正确的创建、修改、删除及查找工作；<br/>能使用Word进行日常的文件录入与编辑工作，绘制表格和图形；<br/>能使用Excel进行数据表格录入与编辑，并对表格进行统计分析与管理；<br/>能使用PowerPoint制作会议、报告、汇报、培训等演示文稿；<br/>能使用网络进行简单的电子商务活动，收发电子邮件，传输电子文稿；</p> <p>3、<br/>职业素质养成目标：培养学生自主学习的意识、提高解决问题的能力；培养学生信息化处理工作的意识和能力</p>  |  | <p>课程主讲教师要求具有丰富的计算机应用基础教学经验，能动态掌握目前计算机行业基础知识的更新和变化，责任心强。<br/>课程教学团队要求：本课程为全校公共基础课程，学生人数多，教学团队至少5人以上。</p> |
| 9  | 国学精粹         | <p>课程总体目标是普及中华优秀传统文化，提升学生整体人文素养，帮助学生树立正确的价值观、人生观，准确认识优秀传统文化价值观念与文化精粹，教会学生学会做人、更好做事，树立文化自觉，增强文化认同，提升文化自信。</p> <p>1. 知识目标：<br/>（1）能说出国学的基本概念、特质及其在当代的价值；<br/>（2）掌握儒家思想的发展脉络、主要典籍及其代表人物；<br/>（3）理解儒家思想的主要旨趣，熟读《大学》《论语》等儒家经典；<br/>（4）知道道家思想的代表人物和经典著作；<br/>（5）了解道家关于宇宙人生的核心思想，熟读《道德经》。<br/>（6）了解佛家的基本知识及其中国化的历程；<br/>（7）理解佛家智慧、慈悲等概念的内涵。</p> <p>2. 能力目标：<br/>（1）能养成正本清源读原典的学习习惯；<br/>（2）具备自主学习和探究中国传统思想中的主要概念和思想内涵的能力；<br/>（3）具备良好的语言表达及沟通能力；<br/>（4）具备反省自我身心状况的能力。<br/>（5）能自觉将中华优秀传统文化与社会主义核心价值观相结合，对社会现象具有较准确的分析和判断能力；</p> <p>3. 素质目标：<br/>（1）具有完善人格修养的意识，自觉运用国学经典智慧解决现实生活中的困惑；<br/>（2）自觉在日常生活中践行中华优秀传统文化美德；<br/>（3）具有一定的审美和人文素养，形成1项传统技艺爱好；<br/>（4）具有传承弘扬中华优秀传统文化的责任感和使命感；</p> | <p>课程以“国学与人生智慧”为主线，包括理论教学（18学时）与实践拓展教学（9学时）。</p> <p>1. 论教学包括绪论、儒家的人生智慧、道家的人生智慧与佛家的人生智慧等内容，具体设计为知理、守礼、明德、知耻、立志、好学、孝亲、诚信、敬业、自然、无为、智慧、慈悲等教学模块（每模块1-2学时），可根据不同专业特点选择使用。2. 实践拓展教学分为四个模块，包括城市国学讲坛（3学时）、雅艺体验（2学时）、岭南文化调研或其他国学实践类活动（2学时）、综合实践项目（2学时）</p> | <p>1. 多媒体课堂；<br/>2. 国家教学资源库（微知库《四书五经选读》课程；<br/>3. 超星学习通等教学APP<br/>4. 配备有基本设备的茶室、琴室、书画室等国学实训室</p>         |
| 10 | 大学生职业生涯规划与创新 | <p><b>知识目录：</b><br/>1.掌握自我认知、职业认知、职业决策的方式方法；<br/>2.熟悉创新探索、创业实践的流程与方法；</p>   | <p><b>第一阶段：大学生职业发展与创新创业</b><br/><b>课堂任务：</b><br/><b>项目一：制定个人职业生涯规划规划书</b></p>  | <p>1. 线上教学与线下教学，理论教学与实践教学相结合；<br/>2. 突出过程与模块评价，结合课堂教学、课后作业、课外实践对各模块分别考核等</p>                             |



|    |        |   |  |   |
|----|--------|---|--|---|
|    | 创业指导   | <p>3.掌握生涯规划书、商业计划书的撰写规范；</p> <p>4.掌握职业选择、求职准备的基本礼仪和面试技巧。</p> <p><b>能力目标：</b></p> <p>1.能有效利用工具与平台进行自我认知、职业认知及职业决策；</p> <p>2.能有效利用各项资源进行创新创业实践；</p> <p>3.能准确撰写生涯规划书、商业计划书，并能有效的呈现；</p> <p>4.能有效的选择职业，并做好求职前的准备。</p> <p><b>素质目标：</b></p> <p>1.具有创新精神、不断突破自己、勇于创新；</p> <p>2.具有与时俱进，不断调整与优化自我的知识与能力结构；</p> <p>3.具有团队合作能力，具有未雨绸缪、积极面对的精神。</p> | <p>1.任务一：自我认知；</p> <p>2.任务二：职业认知与决策。</p> <p><b>项目二：撰写商业计划书</b></p> <p>3.任务三：创新思维训练与探索；</p> <p>4.任务四：创业前期准备；</p> <p>5.任务五：创业运营管理。</p> <p><b>课外实践：</b></p> <p>1.生涯规划大赛；</p> <p>2.大学生创新创业大赛；</p> <p>3.青年红色筑梦之旅活动或梦想激励人生活动。</p> <p><b>第二阶段：就业指导</b></p> <p><b>课堂任务：</b></p> <p><b>项目三 制作个人简历</b></p> <p>6.任务六：择业准备；</p> <p>7.任务七：就业准备。</p> <p><b>课外实践：</b></p> <p>1.简历制作大赛；</p> <p>2.“行业一专业一就业”人才需求分析大赛；</p> <p>3.参加招聘会实践活动。</p> | <p>手段，加强实践性教学环节的考核，并注重平时采分；</p> <p>3.强调目标评价、理论与实践一体化评价，注重引导学生进行学习方式的改变与思维模式的转变；强调课程结束后综合评价，充分发挥学生的主动性和创造力，注重考核学生人生发展创新思维意识的提升；</p> <p>4.注重校内专任教师与校外企业兼职教师相结合教学。</p> |
| 11 | 应用写作实训 | <p>通过《应用写作实训》课程学习，使学生掌握以党政机关公文为核心的OA电子公文写作基础知识、格式、技法、行文规则等。能够一步到位，格式规范，快速准确地写作以党政机关公文为核心的常用电子公文。培养学生养成良好的职业习惯和协作能力，提升职业核心竞争力</p>  | <p><b>主要内容：</b></p> <p>应用文及其写作过程、党政机关公文办文、事务文书办文、财经文书办文、常用文书办文、应用写作综合技能实战演练</p>  | <p>教学内容项目化、实战化、任务化。全面体现中小型企企业办文过程的项目教学设计，使教学成为一个完整的“OA办文业务实践流程”，将纷繁复杂的理论学习转化为的生动有趣的“办文工作模拟实训”</p>   |
| 12 | 军事理论教育 | <p>1、素养目标：围绕立德树人根本任务和强军目标根本要求，培育和践行社会主义核心价值观，提升学生国防意识和军事素养，为实施军民融合发展战略和建设国防后备力量服务。</p> <p>2、知识目标：让学生了解掌握军事基础知识增强国防观念、国家安全意识、忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。</p>  | <p>1、中国国防：国防概述、法规、建设，武装力量，国防动员。</p> <p>2、国家安全：国家安全概述、形式，国际战略形式。</p> <p>3、军事思想：军事思想概述，外国军事思想，中国古代军事思想，当代中国军事思想。</p> <p>4、现代战争：战争概述，新军事革命，机械化战争，信息化战争。</p> <p>5、信息化装备：信息化装备概述，信息化作战平台，综合电子信息系统，信息化杀伤武器。</p>  | <p>1、智慧树学习平台</p> <p>2、学生自学平台</p>  |
| 13 | 军事技能训练 | <p>1、素养目标：增强组织纪律观念，培养令行禁止、团结奋进、顽强拼搏的过硬作风。提高安全防护能力，培养分析判断和应急处置能力，全面提升综合军事素质。</p> <p>2、知识目标：了解中国人民解放军三大条令的主要内容掌握队列动作的基本</p>   | <p>1、共同条令教育与训练：共同条令教育，分队的队列动作。</p> <p>2、设计与战术训练：轻武器射击，战术。</p> <p>3、防卫技能与战时防护</p>   | <p>现地教学</p>   |

|  |  |          |  |
|--|--|----------|--|
|  | 要领，了解格斗防卫基本知识卫生救护基本要领，了解战备规定、紧急集合、徒步行军、野外生存的基本要求方法和注意事项。 | 训练：格斗基础。 |  |
|--|--|----------|--|

## (二) 专业（技能）课程

| 序号 | 课程名称         | 课程目标  | 主要内容  | 教学要求   |
|----|--------------|---|---|--|
| 1  | 中式面点制作技术（初级） | 1、掌握面点基本理论、了解面团调制、制馅、成型等基本操作技能、掌握面点专间设备、工具等；<br>2、获得初级中式面点师职业资格证书。            | 1. 我国面点制作的特点、风味流派；<br>2. 面点原料学习、水调类、蓬松面团调制技能学习；<br>3. 各种成型技能训练。 | 具备面点制作的校内焙烤实训场所、多媒体教室、校外餐馆食品企业实训基地等。                                     |
| 2  | 中式面点制作技术（中级） | 1. 掌握面点基本理论、熟练掌握各类面团、馅心调制手法；<br>2. 获得中式面点师中级职业资格证书。                           | 1. 面点原料学习、面胚调制工艺、制馅工艺；<br>2. 学习面点成熟工艺、熟制工艺、面点文化的表现形式等。          | 具备面点制作的校内焙烤实训场所、多媒体教室、校外餐馆食品企业实训基地等。                                     |
| 3  | 西式面点制作技术（初级） | 2、了解焙烤食品加工技术在食品工业中的性质、地位和范围；<br>3、获得西式面点师初级资格证书。                              | 1、学习烤箱、面包醒发箱、搅拌机等焙烤设备和工具的使用与维护；<br>2、认识各类原辅材料、学习小麦面筋的制作及含量测定。   | 能满足“教、学、做”一体化教学的多媒体教室与酿造酒发酵生产所需要的仪器设备和试剂的实训室。                            |
| 4  | 西式面点制作技术（中级） | 1. 掌握蛋糕、起酥、泡芙类焙烤食品的加工基本原理和方法；<br>2. 获得西式面点师中级职业资格证书。                          | 1、学习成本核算相关知识；<br>2、泡芙类食品制作方法、起酥类焙烤食品加工方法；<br>3、蛋糕类产品加工制作方法。     | 焙烤食品加工制作实验室，充分满足焙烤食品加工技术课程的教学、实验实训及校外人员焙烤食品技能培训的需要。                      |
| 5  | 食品微生物基础与实验技术 | 1、掌握食品中有关微生物的检验原理与技能；能运用微生物检验技能和国家相关标准对食品中的微生物进行分析；<br>2、能从事食品检验、质量控制等职业岗位工作。 | 1、学习食品微生物检验技术课程的知识与技能，<br>2、各类食品微生物检验技术的操作技能的训练。                | 具备微生物检验所需要的药品、仪器设备，配备多媒体教学相关设施。主讲教师需要具备微生物学、化学、及食品科学等专业背景和知识，具较强的专业实践技能。 |
| 6  | 中西饮食文化       | 了解中西饮食文化起源、发展；掌握中西餐饮食品制作的一般技术；<br>了解中西饮食文化。                                   | 中西饮食文化分类、概念、中西饮食文化渊源；<br>中西肴馔文化、饮酌文化、食俗节庆文化等。                   | 食品加工实训室、功能食品加工实训室、多媒体教室。   |
| 7  | 烹饪化学         | 1、了解化学理论相关知识、食品中营养素及在烹饪中的变化、了解事物色香味风味物质等；<br>2、培养学生良好职业素质、为学生在本行业             | 1、食品中营养素、有害成分等及其在烹饪中的变化；<br>2、食品组织特点、食物色香味物质学习。                 | 电子教案学习、多媒体课件、在线学习电子题库；<br>食品加工实训室、功能食品加工实训室等。                            |

|    |             |   |   |  |
|----|-------------|---|---|--|
|    |             | 工作中奠定必需化学基础。  |   |  |
| 8  | 食品加工与保藏技术   | 1、了解食品保藏技术的现状及发展趋势；理解掌握食品保藏技术的原理；2、熟练掌握新鲜食品的贮存、食品气调贮藏等加工和保藏技能。                      | 1、新鲜食物的贮存、食品气调贮藏、食品低温保藏、食品干燥保藏、食品腌渍和烟熏保藏；<br>2、食品化学保藏、辐射保藏、罐藏、食品包装保藏、食品保藏新技术。 | 以培养就业能力为导向，以体现职业岗位要求为标准，以培养职业能力为依据，以培养专业知识和技术能力、自主学习能力、创新能力及综合职业素质为目标，来进行教学内容的选择和设计。 |
| 9  | 食品营养与安全基础   | 1、掌握食品营养与安全的基础理论和实践技能；<br>2、具备食品营养与安全的发现问题、分析问题和解决问题的能力。                            | 1、学习人体所需的能量与营养、各位食品的营养价值、食品污染及预防等；<br>2、学习各类食品的卫生、食品中毒及预防等。                   | 多媒体教学，配合信息化教学手段，创设工作情景、工厂参观等。  |
| 10 | 广式点心制作技术    | 1、学习传统广式点心（虾饺、干蒸烧麦、马蹄糕等）制作技术；<br>2、通过传统广式点心制作学习，培养学生独立从事广式点心制作的相关职业能力。              | 1、学习点心小食虾饺、干蒸烧麦、马蹄糕、叉烧包等制作原理及技术；<br>2、学习饼类广式月饼、鸡仔饼、老婆饼等制作原理及技术。               | 具备面点制作的校内烘焙实训场所、多媒体教室、校外餐馆食品企业实训基地等。   |
| 11 | 餐饮经营与管理     | 1、具备餐厅服务相关技能要求和理论知识；进行酒店餐饮企业基层管理工作；<br>2、通过课程学习，培养学生职业素养，初步具备自主创业能力。                | 1、学习托盘、摆台、斟酒、上菜等基本礼仪；<br>2、学习中餐服务、西餐服务、餐厅管理组织、管理规范、现场督导等理论知识及实际操作。            | 多媒体教室、校外餐馆食品企业实训基地等。   |
| 12 | 食品电子商务      | 1、了解食品电子商务的基本理论、基本方法。2、理解食品电子商务概念模型、体系结构及实现技术。3、运用主流电子商务（B2B、B2C、C2C）软件解决食品销售领域的问题。 | 1、食品电子商务概述、系统、安全、支付、物流。2、网络营销、零售、贸易。3、客户关系管理。                                 | 多媒体教室及仿真实训室（安装电子商务软件）。   |
| 13 | 甜品饮品出品与服务   | 1、掌握咖啡、牛奶发泡、咖啡拉花等甜品饮品制作工艺；<br>2、了解中国茶艺文化、甜品饮品原料特点、营养价值等。                            | 1、学习咖啡调饮、工作区域管理、茶艺文化、甜品饮品制作等内容；<br>2、针对咖啡饮品、甜品、茶艺等进行实训培训。                     | 多媒体教学进行理论学习，校内生产性实训基地--学院派，为学生提供真实岗位环境。  |
| 14 | 餐饮安全控制与管理   | 1、掌握餐饮服务食品安全管理规范内容和要求、运用简便方法建立科学的餐饮食品安全体系；<br>2、构建服务业食品安全管理体系、考取食品安全管理员职业资格证书。      | 1、学习餐饮食品加工生产过程中的HACCP、“五常”管理等；<br>2、系统学习餐饮服务食品安全管理与控制实务等。                     | 多媒体教学及信息化教学手段、食品检测技术实训室、学校南北校区饭堂参观、模拟真实工作岗位。   |
| 15 | 食品营养与健康应用技能 | 1、中西面点师、公共营养师水平评价要求掌握的专业知识；<br>2、为学生考取中西面   | 1、理论学习：膳食营养素参考量、中国居民平衡膳食宝塔、食品标签等；<br>2、实践学习：人体体格测量、评                          | 多媒体教学、电子教材、试题库等精品在线开放课程教学资源；结合实践实训教学，广东省科普教育   |

|    |          |  |   |  |
|----|----------|--|---|--|
|    |          | 点师、公共营养师职业资格证书进行知识能力储备。  | 价、膳食调查及结果计算等。   | 基地等进行教学活动。                                   |
| 16 | 烹饪工艺技术   | 1、了解烹饪基本原则和特点；厨房岗位工作流程、工作内容及标准；<br>2、掌握烹饪工艺理论知识和基本操作能力；培养从事餐饮相关专业技术人员。 | 1、学习刀工技术、鲜活原料加工、干货原料涨发等前序操作；<br>2、学习火候、调味工艺、调质工艺、热菜烹调方法、菜肴组配等操作技术。      | 食品加工实训室、功能食品加工实训室、多媒体教室。                     |
| 17 | 食品安全法律法规 | 1、掌握食品安全法律法规的基本知识；<br>2、具备食品安全管理能力、中国食品标准执行能力，为从事食品生产全过程质量控制技术能力奠定基础。  | 1、学习食品安全法律法规的基本知识和运用；<br>2、学习视频质量安全市场准入申请、ISO9000质量管理体系、HACCP、GMP等执行能力。 | 多媒体教学及信息化教学手段、食品检测技术实训室、学校南北校区饭堂参观、模拟真实工作岗位。 |
| 18 | 连锁经营与管理  | 1、理解连锁经营的基本知识、基本概念、基本理论。2、系统掌握连锁经营的组织体系、连锁经营战略与管理技术、连锁经营的基本类型。         | 1、连锁经营与管理概述、基本原理、行业分布、业态选择及体系。2、连锁经营与管理战略、促销、商品、物流、信息与服务管理。             | 多媒体教室、沙盘推演实训室等实训教学条件。                        |

## 七.【教学进程总体安排】（见附表一、附表二）

## 八.【实施保障】

### （一）师资队伍

双师素质教师占专业教师比例不低于60%，专任教师队伍的职称、年龄的梯队结构合理。

#### 1. 校内专任教师任职要求

具有中西面点工艺、食品营养、食品检验、食品安全等食品及相关专业背景；具有在食品及相关行业企业工作经历，专业技能水平高；具备中式面点师、西式面点师、食品检验工、公共营养师、健康管理师、食品安全管理员等食品相关的国家职业资格（高级）或行业职业技能证书（高级）；具有丰富的职业教育教学经验和企业实践教学经验。

#### 2. 企业兼师任职要求

在食品及相关行业企业工作3年以上，有较高的专业技术技能水平，有一定的职业教育教学能力。

### （二）教学实施

专业教室基本条件：一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或WiFi

环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

| 类型 | 实训基地(室)名称     | 主要承担实训项目   | 对应课程  | 条件                                      |
|----|---------------|--|---|---|
| 校内 | 烹饪实训室         | 中餐制作基本技巧训练、中餐基本烹饪方法训练、粤菜制作训练、中式面点制作、西餐制作基本技巧训练、西餐基本烹饪方法训练、 | 中式面点制作技术(初级)、中式面点制作技术(中级)、高级中式面点工艺综合实训、广式点心制作技术、食品添加剂应用技术、甜品饮品出品及服务 | 工位: 20, 具备微生物实验、微生物检验等实训项目要求的仪器设备和场所条件。 |
|    | 烘焙实训室         | 面包、蛋糕、饼干等西式面点的制作、对食品进行感官分析、进行创新创业教育实践                      | 西式面点制作技术(初级)、西式面点制作技术(中级)、高级西式面点工艺综合实训、广式点心制作技术                     | 工位: 20, 具备微生物实验、微生物检验等实训项目要求的仪器设备和场所条件。 |
|    | 营养配餐及评价实训室    | 称重法膳食调查、肥胖人群膳食方案设计、糖尿病人群膳食方案设计、社区疾患者群模拟咨询、普通人群运动方案设计等      | 烹饪营养与配餐   | 工位: 20, 具备微生物实验、微生物检验等实训项目要求的仪器设备和场所条件。 |
|    | 公共营养师实训室      | 大学生身体成分分析、中医经络健康检测使用、超微量子健康危机检测仪使用、体格测量、营养与健康档案的建立和管理等     | 食品营养与安全基础、食品营养与健康应用技能   | 工位: 20, 具备微生物实验、微生物检验等实训项目要求的仪器设备和场所条件。 |
|    | 食疗药膳制作实训室     | 药膳的烹制工艺流程及操作; 调味工艺的主要方法; 禽类、畜类、水产品原料的加工方法                  | 食疗药膳制作技术  | 工位: 20, 具备微生物实验、微生物检验等实训项目要求的仪器设备和场所条件。 |
|    | 微生物技术实训室      | 微生物基础实验、食品中菌落总数的测定、食品中大肠菌群的测定, 校企合作技术研发, 教师科研项目研究等         | 食品微生物实验技术   | 工位: 20, 具备微生物实验、微生物检验等实训项目要求的仪器设备和场所条件。 |
|    | 食品理化分析实训室     | 食品成分常规分析、食品物理检验、有害成分检验、添加剂检验、食品感官鉴定、食品检验工实操考核等             | 中西面点检测综合实训  | 工位: 20, 具备微生物实验、微生物检验等实训项目要求的仪器设备和场所条件。 |
|    | 保健食品加工实训室     | 保健食品加工、凉茶制作、天然产物提取等  | 功能性食品开发与应用  | 工位: 20, 具备微生物实验、微生物检验等实训项目要求的仪器设备和场所条件。 |
|    | 食品安全与营养公共实训中心 | 公共营养师实训项目、社区营养教育、食品营养与安全科普活动、食品安全检测、职业技能训练及实操考核等           | 餐饮安全控制与管理、食品安全法律法规  | 工位: 20, 具备微生物实验、微生物检验等实训项目要求的仪器         |

|    |   |  |  |  |
|----|---|--|--|--|
|    |   |  |  | 设备和场所条件。                                   |
| 校外 | 广州市点都德饮食有限公司、益海（广州）粮油工业有限公司、广州酒家集团利口福有限公司、广州中味餐饮有限公司、广东多囍汤餐饮发展有限公司等 | 中西面点制作、食品生产管理、食品品质控制、食品安全管理、食品检验等，学生企业培训、职业体验（企业见习）、企业教学等。                   | 中式面点制作技术（初级）、中式面点制作技术（中级）、高级中式面点工艺综合实训、广式点心制作技术、食品添加剂应用技术、甜品饮品出品及服务、西式面点制作技术（初级）、西式面点制作技术（中级）、高级西式面点工艺综合实训、广式点心制作技术、餐饮安全控制与管理、毕业实习 | 具备相应的实训材料、设备与场所。满足企业教学的工位需求，能做好实习生劳动保护等工作。 |
|    | 广州金球康生物科技有限公司、广州居家瘦健康管理有限公司、深圳联盛诺康控股有限公司、广东省营养师协会等                  | 营养咨询、营养疾病评估、配餐设计等课程的企业体验、参观见习、企业教学、毕业实习等；学生实习内容：社区普通人群营养教育和管理、社区疾患者群营养教育和管理。 | 食品营养与安全基础；<br>食品营养与健康应用技术；<br>烹饪营养与配餐；<br>毕业实习   | 具备相应的实训材料、设备与场所。满足企业教学的工位需求，能做好实习生劳动保护等工作。 |
|    | 广州光明乳品有限公司、益海（广州）粮油工业有限公司、广州酒家集团利口福有限公司、广州新又好餐饮服务管理公司等              | 焙烤食品理化检验、食品微生物检验；<br>焙烤食品质量与安全控制等课程的企业体验、参观、见习、企业教学、毕业实习等。                   | 食品微生物实验技术；<br>中西面点检测综合实训<br>毕业实习   | 具备相应的实训材料、设备与场所。满足企业教学的工位需求，能做好实习生劳动保护等工作。 |
|    | 广州市质量监督检测研究院、广州广电计量检测股份有限公司、广东东方纵横检测有限公司、广州检验检测认证集团等                | 食品中水分测定、油脂酸价测定等理化检验；细菌总数测定、大肠菌群测定等微生物检验；校企合作内容：教师企业实践、实训教材编写。                | 食品安全法律法规<br>毕业实习   | 具备相应的实训材料、设备与场所。满足企业教学的工位需求，能做好实习生劳动保护等工作。 |

### （三）教学资源

1. 教材选用：选用国家规划教材或教指委、行指委统一规划教材。

2. 教材选用要求：

- （1）定位准确，体现教改精神及职教特色；
- （2）适应行业发展，教材内容与与时俱进；
- （3）遵循职教规律，注重科学性、思想性、先进性和适用性；
- （4）体现“工学结合”特色，选用实用性和可读性更强的教材；
- （5）尽可能选用“书网融合”的立体化教材。

3. 图书文献配备：

学院建有现代化的图书馆及电子阅览室，藏书70多万册，其中电子图书28万册，电子资源的存储量达到7TB。能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专

业图书文献包括：发酵食品行业政策法规资料，有关职业标准，有关发酵食品的技术、标准、方法、操作规范及实务案例类图书等。

#### 4. 数字资源配备：

学院校园网通过千兆光纤将五个校区连接为一个整体；数字化校园的管理和教学信息化建设为专业人才培养提供便捷的多方位信息服务。本专业资源库拥有模拟仿真软件多套，模拟仿真生产线1条，资源种类丰富，形式多样，使用便捷能满足教学要求。

### （四）教学方法

1. 改革传统教学模式，采用“能力培养项目化、学习工作一体化”的新教学模式。能力培养项目化指课程围绕岗位设计若干虚拟项目做为教学项目，每个项目又分解为若干个任务，通过完成每一个具体的工作任务，达到培养学生专业能力和职业能力的目的。学做一体化：在课程内容选取上，充分考虑教学内容的实用性及与岗位的对接性，做到今天完成的学习项目就是将来的工作任务。

2.根据课程内容的具体特点，采用灵活多样、多层次的教学方法，包括：

#### 1) 项目导向、任务驱动教学——

以项目、任务有效完成作为教学的目标，课堂教学和实践教学围绕项目任务的解决而展开。

#### 2) 案例分析教学方法——

通过对不同案例情况的分析，讲解典型案例，可以引导学生举一反三，更好地达到以理论指导实践的目的。

#### 3) “教学做一体化”教学法——

以学生练习为主体，教师加以适当的引导，提高学生分析问题、解决问题的能力；教师边讲解边指导，师生同步操作，深入剖析解决方案的制定方法与技巧，提高学生的实践技能。

#### 4) 情境教学（启发引导的互动教学）——

通过教师的逐步深入的设疑，启发学生思考；通过教师给出的不完善的案例，引导学生找出系列不足，做出完善的案例。

5) 角色扮演——通过模拟工作过程的不同角色，培养学生职业素质和交流沟通能力。

#### 6) 模块化教学——

运用“宽基础、活模块”教育模式，通过模块课程间灵活合理的搭配，首先培养学生宽泛的

基础人文素质、基础从业能力，进而培养其合格的专门职业能力。

## （五）学习评价

### 1. 期末考核评价及方式

期末考试：试题以实际应用能力考核为主。

### 2. 教学过程评价

综合实践考核：过程性考核的方式，以课程单元教学内容中可展示的结果和学生完成的任务为依据进行考核；

3. 职业素质考核：过程性评价的方式，以学生平时的考勤、课堂表现、实训情况和汇报表述与沟通能力进行考核。

### 4. 专业课程成绩形成方式（推荐采用如下的成绩形成方式）

总评成绩=期末考试+实践技能考核+职业素质考核=100%

## （六）质量管理

1. 学院和食品系建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训以及专业调研、人才培养方案修订、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2. 学院和食品系完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理。强化课程建设、实践性教学实施过程的质量管理，完善考试和考查、评估和督导、教学检查、教学信息收集和毕业生跟踪调查等反馈过程的质量管理，健全专业质量保障体系，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。健全专业巡课、听课、评教和教学信息员制，着力优化教学质量信息处理与反馈机制，明确各类质量信息的责任主体和处理流程，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 专业教研组织应强化专业教师的标准意识和质量意识，提升教师教育教学能力、深化专业综合改革、强化培养模式创新，着力实现专业特色、专业结构、培养模式、实践教学等方面的新突破，还应充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。



## 九.【专业群及专业特色】

### 1.组群逻辑

食品工业是一个有着悠久历史且蕴涵着巨大市场潜力的朝阳产业，是我国多年来持续、快速发展的一个行业，其总产值已跃居我国工业各行业的前列。中西面点工艺面向餐饮食品，培养从事餐饮业、酒店业中西面点生产、研发、营销、管理工作的高素质技术技能人才。食品生物技术以生物技术改造传统发酵食品，对促进食品产业发展有极大的潜力和深远的影响。本专业群以食品营养与检测专业为核心专业，食品生物技术专业为支柱专业，涵盖食品加工工艺领域和现代食品科技领域，代表着食品工业的前沿方向。中西面点工艺专业是食品专业群中的特色专业，有着良好的校企融合基础。

### 2.专业群

|        |  |
|--------|--|
| 名称     | 食品专业群  |
| 群内专业   | 1、食品营养与检测；2、食品生物技术；3、中西面点工艺  |
| 核心专业   | 食品营养与检测  |
| 群内资源共享 | (1) 专业群平台课程共享<br>专业群平台课程：中国饮食文化、通用化学技术、食品营养与安全基础、微生物及实验技术、食品安全与质量技术等。<br>(2) 专业群师资共享<br>具有公共营养师高级技师、食品检验工高级技师等职业资格的教师承担群内专业的基础课和专业课，建立校企“互派、互聘”机制，共建专兼结合的教学团队。<br>(3) 专业群基地共享<br>群内共享广州市点都德饮食有限公司、广州市名花香料食品有限公司、广州酒家利口福食品有限公司、济南天瑞健康信息咨询有限公司广州公司等大学生校外实践教学基地，广州市产学研技术合作基地，校企合作校外实习实训基地等。 |

### 3.专业特色

充分发挥“校企行政”协同育人在人才培养过程中的作用，结合发酵生产、食品加工行业的具体岗位对人才素质的要求，将功能性食品、酶制剂应用、基因工程应用、食品安全管理员、食品检验员等国家职业标准、企业标准和岗位工作内容、食品行业发展的最新成果融入人才培养中，构建教学内容与岗位技能要求相互衔接的课程体系，形成“三平台（职业体验平台、实境训练平台、顶岗历练平台）三结合（食品安全责任意识、食品生物技术技能、饮食文化与健康素养）”人才培养模式。

## 十.【产教融合、校企合作】

| 序号 | 主要合作企业 | 合作形式 | 主要合作项目（内容） |
|----|--------|------|------------|
|----|--------|------|------------|

|   |              |                             |   |
|---|--------------|-----------------------------|---|
| 1 | 广州市点都德饮食有限公司 | 点都德产业学院、广式点心推广交流中心、广式点心研究中心 | 专业学习、专业活动、技能竞赛、创新创业竞赛、创新创业实践训练等方面开展创新创业教育 |
|---|--------------|-----------------------------|---|

## 十一. 【创新创业教育】

充分利用点都德产业学院大学生创新创业孵化基地（南校区），根据专业培养职业人才的定位和目标，发挥中西面点工艺专业师资力量、实验实训条件和校企合作优势，在专业学习、专业活动、技能竞赛、创新创业竞赛、创新创业实践训练等方面开展创新创业教育。

在专业基础课、专业核心课程、综合实训和企业教学的每个阶段，全过程融入创新创业教育活动。在人才培养方案中，设置创新创业实践课程，在课程标准中落实创新创业要求，教学活动尤其是实验实训教学结合创新创业活动、竞赛等。特别是在企业体验、社区实践等教育活动中融入创新创业教育，激发新生创新思维，引导其开展与专业相关的创新创业活动。

开设中西面点工艺专业创新创业实践课程，要求学生完成相应课时的创新创业实践活动；在专业基础课、核心课等不同阶段融入创新创业教育，为其创新创业综合能力奠定基础；在专业选修课中设置了与企业共建的创新创业实践课程，将企业项目融入教学，在教学中解决企业技术问题，创新技术服务。

在课程教学中融入创新创业内容，例如在餐饮经营与管理课程中，学生组队成立餐饮公司，模拟公司从组建到餐饮食品制作再到公司运营整个流程，形成一套企业建立运行方案，增强学生创业过程的体验；例如在食品电子商务课程中，学生组队建立网上商店，团队模拟完成电子营销项目，并撰写创业计划书等。

成立创新创业训练的师资指导队伍，专业教师与企业导师组成的指导团队，指导学生熟悉整个创业流程，完成创新创业调查分析、方案编写、计划实施等流程，切实提高学生的创新创业综合能力。利用专业优势、师资优势、校企合作优势，建设校内产品研发中心、技术服务中心、创新创业工作室等，吸收学生加入教室科研研究中，指导学生开展中西面点产品研发、工艺设计、工艺参数优化、企业管理优化等创业训练。

## 十二. 【学生第二课堂活动】

(1) 大学生创新创业类竞赛活动：参加省及全国大学生“挑战杯”创业计划竞赛和课外科技作品竞赛、省质量工程大学生创业实训项目、省质量工程大学生创业实践项目、学

院大学生“挑战杯”创业竞赛、学院及省市级创新创业项目及公益活动；学生组建创新创业团队，开展创新创业实践；学生参与校企合作单位科研创新技术研究。

(2) 职业技能竞赛类活动：参加校内外中西面点制作、食品检验工、食品检测、公共营养等方向的职业技能竞赛；参加省级食品检验工技能竞赛、农产品检验竞赛、大学生生化技能竞赛等各类技能竞赛；每年组织校企合作技能竞赛，使每个学生有参与的机会。

(3) 专业社会服务类活动：参加中西面点制作、食品科普活动、食品协会等团体组织的相关活动，开展中西面点制作、食品营养、社区营养、营养食品营销等专业技能训练、社区宣传教育和企业技术服务活动。

(4) 学生参加学院和系部组织的各项文体活动，如国学朗诵、心理剧、简历制作竞赛、班级风采大赛、文艺汇演、运动会、社区活动等，丰富学生课外活动，提高学生综合素质。学生修学高职美育课程，培养学生的精神境界，提高学生的审美品味，提升学生的人文素养。

### 十三. 【资格证书与技能等级证书】

#### 1. 通用能力证书

- (1) 高等学校职业英语能力认证证书
- (2) 高等学校计算机水平考试一级或二级证书

#### 2. 建议职业技能等级证书

中式面点师（初级、中级）、西式面点师（初级、中级）、食品安全管理员、公共营养师等。

### 十四. 【毕业要求】

本专业（三年制）学生必须完成培养方案所规定所有课程，取得必修课129（含创新社会实践活动4学分），专业选修课10学分，公共选修课8学分，总学分达147学分（学时达2646）方可毕业。

### 十五. 【附录】（教学进程安排表、变革审批表等）

编制人：董蕾

审定人：贾强