

**新乡市职业教育中心**  
**食品加工工艺专业人才培养方案**  
**(2024)**

# 新乡市职业教育中心食品加工工艺专业

## 人才培养方案

### 一、专业名称（专业代码）

食品加工工艺（烘焙方向）（690101）

### 二、入学要求

初中毕业或具有同等学力

### 三、基本学制

3年

### 四、培养要求

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食品加工、食品微生物检验检测、食品安全与质量控制等知识，具备原辅料处理、生产加工、产品检验、食品安全与质量控制等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事食品加工生产、食品检验检测、食品质量管理等工作的技术技能人才。

### 五、职业范围

序号	对应职业（岗位）	职业资格证书举例	专业（技能）方向
1	西式面点师	烘焙技能等级证书	西点、面包等
2	食品检验岗位		第三方检测机构 检验岗位
3	食品营销岗位		市场监管岗位

### 六、人才规格

本专业完善“岗课赛证”综合育人机制，促进书证融通，人才培养应具有以下职业素养、专业知识和技能：

#### （一）职业素养

1. 具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。

2. 具有较强的责任感，积极的工作态度、良好的语言文字表达、人际沟通、团结合作、社会活动能力和团队协作精神
3. 具有良好的心理素质和终身学习的能力。
4. 具备一定的获取和处理食品加工工艺相关信息的能力。

## **(二) 专业知识和技能**

1. 具有良好的食品原辅料选择应用、预处理和食品贮藏与保鲜能力；
2. 具有良好的食品生产工艺规程实施能力；
3. 具有较强的食品生产设备使用和操作能力；
4. 具有较强的食品检验检测能力；
5. 具有一定的生产管理、质量管理能力；
6. 具有良好的食品生产许可证、质量管理体系和绿色工厂、清洁生产等标准化体系辅助实施与申报能力；
7. 具有食品产业相关法律法规知识，具有依据绿色生产、安全生产相关产业政策要求从事职业活动的能力；
8. 具有适应食品加工产业数字化发展需求的数字技术应用能力；
9. 具有终身学习和可持续发展的能力。

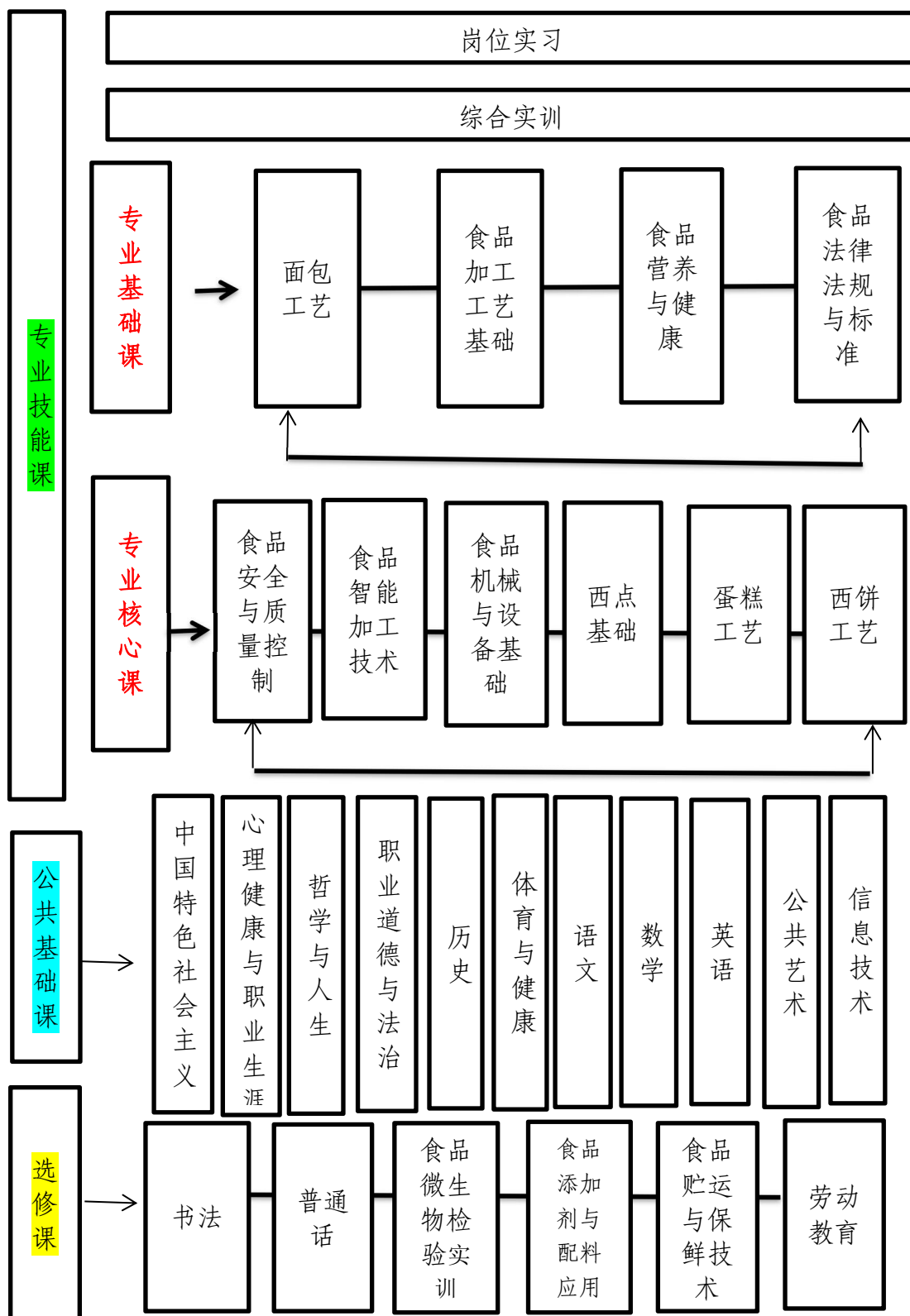
## **七、主要接续专业**

高职专科专业：食品智能加工技术、食品质量与安全、食品检验检测技术。

高职本科专业：食品工程技术、食品质量与安全、食品营养与健康。

普通本科专业：食品科学与工程、食品质量与安全、食品营养与健康。

## **八、课程结构**



## 九、课程设置及要求

本专业将职业技能等级标准有关内容及要求融入课程体系，分为公共基础课和专业技能课。公共基础课包括思想政治课、文化课、体

育与健康、信息技术等。专业技能课包括专业核心课和专业基础课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、岗位实习等多种形式。劳动教育以实习实训课为主要载体开展，其他课程结合学科、专业特点，有机融入劳动教育内容，其中劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育不少于16学时。

每学期20周，其中18周教学，1周复习考试，1周机动安排。

### (一) 公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和目标要求	参考学时	参考学分
1	中国特色社会主义	依据中等职业学校思想政治课程标（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，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。	36	2
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开设，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。	36	2
3	哲学与人生	依据中等职业学校思想政治课程标开设，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	36	2

		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。		
4	职业道德与法治	依据中等职业学校思想政治课程标开设，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。帮助学生理解依法治国的总目标和基本要求，了解道德、纪律和法律规范，深刻认识“法律面前人人平等”的是想内涵，增强社会公德和法律意识，养成学法、尊法、守法、用法的思维方式和行为习惯，切实提高学生的道德意识和法律素养。	36	2
5	历史	依据中等职业学校历史课程标准(2020年版)开设，以唯物史观为指导，促进学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观；树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。	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开设，中等职业学校体育与健康课程要落实立德树人的根本任务，以体育人，增强学生体质。通过学习本课程，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，掌握1-2项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平；树立健康观念，掌握健康知识和职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式；遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团队意识。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。	180	10
7	语文	依据中等职业学校语文课程标开设，注重对中国优秀传统文化和社会主义先进文化	216	12

		的教育，注重学生对文本的体验与感悟，激发对传统文化热爱，对学生实用文和微写作及口语交际进行训练，通过课内外的教学活动，提升学生的审美鉴赏能力、语言运用能力、文化传承能力，通过对核心素养的培养，使学生成长为有德行、有文化、会交际、有一定思维力、审美力及本专业中较好表现力的应用型人才。		
8	数学	依据中等职业学校数学课程标准开设，使学生获得进一步学习和职业发展所必需的数学知识、数学技能、数学方法、数学思想和活动经验；具备中等职业学校数学学科的核心素养，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思想方法和工具解决问题的能力；培养学生的基本运算、基本计算工具使用、空间想像、数形结合、逻辑思维和简单实际应用等能力，为学习专业课打下基础。具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术人才。	216	12
9	英语	依据中等职业学校英语课程标准开设，在初中英语学习的基础上，帮助学生进一步学习语言知识，提高学生听、说、读、写的语言基本技能和运用英语进行交际的能力；发展中等职业学校英语学科核心素养，引导学生在真实情景中开展语言实践活动，认识文化的多样性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣；形成思维差异，增强国际理解，坚定文化自信，帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	216	12
10	艺术	依据中等职业学校公共艺术课程标准（2020年版）开设，并注重培养学生艺术欣赏能力，提高学生文化品位和审美素质，培育学生职业素养、创新能力与合作意识等在本专业中的应用能力。	72	4

11	信息	依据中等职业学校信息技术课程标准开设，中等职业学校信息技术课程要落实立德树人的根本任务，通过理论知识学习、基础技能训练和综合应用实践，培养中等职业学校学生符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力。	108	6
----	----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	---

## (二) 专业技能课

### 1. 专业基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时	参考学分
1	面包工艺	熟悉各类甜面包、调味面包、软欧包、丹麦面包等制作工艺流程，掌握各类面团搅拌对面团质量的影响、面团发酵原理及影响因素、面团醒发条件对面包品质的影响、面包烘焙原理。掌握一次发酵法、二次发酵法、快速发酵法面包生产工艺。	126	7
2	食品营养与健康	通过本课程的学习，使学生了解各类食品的化学组分、营养特点，在生产、加工、烹饪和储藏过程中食物营养成分的变化，以及食品搭配、食品安全，合理膳食等与人们的健康息息相关的知识，培养学生了解现代营养科学知识以及人们合理营养需要。	108	6
3	食品加工工艺基础	通过本课程学习使学生能够达到从事焙烤行业工作所需的基本素质，具备常见焙烤食品加工的基本知识与技能，掌握常见食品机械设备的使用和维护。本课程主要讲授糕点、面包、蛋糕、西点、饼干、月饼的原料、制作工艺、设备、常见问题与解决，焙烤食品生产卫生与安全以及相应的实验和综合实训内容等。	108	6
4	食品法律法规与标准	通过本课程的学习，使学生了解我国食品安全法律知识，对餐饮从业人员作业要求，必须遵守的相关条例，处罚条例，培养食品安全法律意识。	108	6



## 2. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时	参考学分
1	食品安全与质量控制	课程以现代食品安全与质量控制科学的观点，系统阐述食品安全与质量控制管理的基本概念、理论和方法，重点介绍食品安全与质量控制管理基础，食品安全与质量管理控制与数理统计方法、能够帮助食品企业建立 ISO 9001 质量管理体系能够建立 HACCP 质量管理体系	36	2
2	食品智能加工技术	以研究食品的原材料，半成品和成品的加工及保藏技术原理基本内容，旨在分析了解外界条件和食品生产中的物理、化学、生物学之间的变化关系；探索在生产、流通和销售过程中食品腐败变质的原因及其控制方法；研究合理、先进的生产方法及科学的生产工艺。	54	3
3	食品机械与设备基础	通过本课程学习使学生具备常见食品加工机械设备的操作使用、日常管理和维修基本知识与技能，掌握常见食品机械设备的使用和维护。本课程主要讲授常见食品机械的构造和工作的基本原理、使用和维护方法等。	108	6
4	西点基础	熟悉起酥点心、挞派、泡芙、冷冻甜点的制作工艺，熟悉起酥原理。掌握起酥面团调制与开酥方法，挞派面团调制及装模要领，泡芙面糊调制与成形要求等；掌握起酥制品、挞派、泡芙的烘焙技术要领。	180	10
5	蛋糕工艺	解装饰蛋糕类型，熟悉裱花装饰蛋糕、翻糖装饰蛋糕、巧克力装饰品、糖艺装饰品制作工艺与制作方法、要领。通过操作训练，逐步掌握裱花装饰基本操作技法。 熟悉蛋糕制作工艺、蛋糕原料构成及配方平衡、蛋糕面糊搅拌原理、蛋糕冷却与霜饰要求、蛋糕常用装饰品制作工艺。	108	6

6	西饼工艺	通过本课程的学习,使学生掌握制作西饼及甜点原料基本性质,并能灵活选用;根据西饼产品特点灵活应用乳糖蛋乳化搅拌法、糖油乳化搅拌法制作面糊型小西饼和乳末型小西饼制作技术,运用包油折叠法制作起酥类小西饼,熟悉布丁、泡芙、慕斯等甜品制作方法。使学生成为具有一定专业知识和熟练操作技能人才。	162	9
---	------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	---

### (三) 选修课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时	参考学分
1	书法	要求学生了解书法艺术的文化内涵,艺术风格特点和艺术规律,掌握书写工具的性能,训练毛笔、硬笔正、草、隶、篆书体的书写技法,进行书法创作和书法艺术欣赏,提高学生的书写能力和审美能力,提升艺术素质,激发创造精神,陶冶审美情趣,增强爱国情操。	72	4
2	普通话	从普通话语音的发音到方言发音辨正,理论知识简洁明了,训练材料丰富多彩;从发声到朗读,有一般要求,有艺术性训练;还有社会人际交往中基本的口头语言表达技巧,大量的职业化口语训练。	54	3
3	食品添加剂与配料应用技术	使学生理解和掌握食品添加剂对改善食品品质、改进生产工艺、提高生产率、延长食品保质期等方面的重要作用。在理论知识的基础上,以《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》为依据,学会在食品加工中科学、准确、合理地使用食品添加剂,培养严谨的科学态度、创新精神与分析问题和解决问题的能力。	72	4
4	食品贮运与保鲜技术	进一步理解、巩固食物腐败的主要原因、食品贮存的方法及原理;尝试运用恰当的方法保存食品;培养学生运用本节所学知识分析、解决实际问题的能力:会运用食品保鲜的一般方法保	72	4

		存食品,体验知识与技术在生产和生活中的作用,增强社会责任感 同时进步让学生形成微生物对人类是既有利也有害的观念。		
5	食品微生物检验	通过本课程学习使学生掌握丰富的食品微生物学的基本原理、技能、方法以及食品质量的控制等,为学生学习以后的专业课以及毕业后从事食品生产奠定基础。本课程主要讲授与食品有关的微生物类群的形态、结构及功能,微生物的营养、生长与控制,微生物代谢,掌握微生物学的基本实验技能和食品微生物检验方法。	72	4
6	劳动	依据中等职业学校劳动教育课程标准(2020年版)开设,帮助学生树立马克思主义劳动观,铸造崇高个人品德,助益学生锻炼劳动技能,积累劳动经验,培养劳动习惯;具有沟通协作、团结合作的能力。	36	2

#### 4. 综合实训

利用校内外实训基地,学生从事真实企业任务,在实习指导教师和企业师傅的指导下,通过对烘焙、裱花、前台等岗位的岗位轮训,获得实际工作中的制作、营销、管理等知识、技能、技巧。同时,围绕市场需求、学生就业能力提升,推进1+X证书制度试点工作,将证书培训内容有机融入专业人才培养,统筹综合实训的教学组织与实施,提高人才培养的灵活性、适应性、针对性,提高学生的技术应用综合能力和就业能力。综合实训教学安排以整周的形式体现,一般放在学期末。

#### 5. 岗位实习

岗位实习一般放在第二学年,学生以实际工作者的身份进入企业,了解社会以及企业各方面情况,了解各项规章制度、服务章程及工作中的相关注意事项等。实习中,学生直接参与生产经营全过程,既可以运用已有的知识技能完成一定的生产任务,又可以学习实际生产技术知识与管理知识,掌握生产技能,培养管理能力,并且通过实习巩固和丰富理论知识。进而使学生具备组织生产、独立工作以及初步的科学研究能力,以成为合格的专业技术人员,达到实习操作的目的。

## 十、教学时间安排

### (一) 基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（实际教学 36 周，复习考试 4 周），累计假期 12 周，周学时为 30 学时，岗位实习按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，实习实训为 600 学时，3 年总学时数为 3300。课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。

公共基础课学时约占总学时的 1/3，允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

其余课程学时约占总学时的 2/3，在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间，行业企业认知实习应安排在第一学年。

课程设置中应设选修课，其学时数占总学时的比例应不少于 10%。

### (二) 教学安排建议

类别	序号	课程名称	学时数	学分		各学期理论教学周数及周学时分配											
				学分	一	二		三		四		五		六			
					18周学时	学分	学时	学分	学时	学分	学时	学分	学时	学分	学时	学分	
公共基础课	1	中国特色社会主义	36	2	36	2											
	2	心理健康与职业生涯	36	2		36	2										
	3	哲学与人生	36	2				36	2								
	4	职业道德与法治	36	2								36	2				
	5	历史	72	4				36	2			36	2				
	6	体育与健康	180	10	36	2	36	2	36	2			36	2	36	2	
	7	语文	216	12	36	2	36	2	36	2			36	2	72	4	
	8	数学	216	12	36	2	36	2	36	2			36	2	72	4	
	9	英语	216	12	36	2	36	2	36	2			36	2	72	4	

	10	艺术	72	4	36	2	36	2									
	11	信息	108	6	36	2	36	2	36	2							
	合计		1224	68	252	14	252	14	252	14	0	0	216	12	252	14	
	占比%		37.09%														
专业基础课	1	面包工艺	180	10	72	4	36	2					36	2	36	2	
	2	食品加工工艺基础	108	6					36	2			36	2	36	2	
	3	食品营养与健康	108	6	36	2	36	2	36	2							
	4	食品法律法规与标准	108	6	72	4	36	2									
	合计		504	18	10	72	4	36	2					36	2	36	
	占比%		14.12%														
专业核心课	1	食品安全与质量控制	36	2			18	1	18	1							
	2	食品智能加工技术	54	3	36	2	18	1									
	3	食品机械与设备基础	108	6	36	2	36	2	36	2							
	4	西点基础	180	10	72	4							36	2	72	4	
	5	蛋糕工艺	108	6									36	2	72	4	
	6	西饼工艺	162	9					36	2			54	3	72	4	
	合计		648	36	144	8	72	4	90	5	0	0	126	7	216	12	
	占比%		19.64%														
选修课	1	书法	72	4	36	2	36	2									
	2	普通话	54	3								54	3				
	3	食品添加剂与配料应用技术	72	4					18	1			54	3			
	4	食品贮运与保鲜技术	72	4			36	2	36	2							
	5	食品微生物检验	72	4			36	2	36	2							
	6	劳动	36	2					36	2							
	合计		378	20	36	2	108	6	126	7	0	0	108	6	0	0	

	占比%	11.4 5%													
岗位 实习	企业实践	600	30							600	30				
	合计	600	30							600	30				
	占比%	18.1 8%													
总计		3300	180	540	30	540	30	540	30	600	30	540	30	540	30

## 十一、教学实施

### (一) 教学要求

#### 1. 公共基础课

公共基础课教学符合教育部有关中职教育教学的要求，按照培养学生基本科学文化素养、信息技术和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生的学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

公共基础课选用教育部中等职业教育国家规划教材或地方省市规划教材。为适应实际教学需要，学校还组织编写有多本校本教材。学校提供有完备的教学设施以满足公共基础课程的教学，并根据地域特点创设有利于身体素质、文化艺术修养和职业能力培养的教学环境。建设有教学资源平台便于师生共享。高度重视信息技术对课程改革以及教学改革的影响力，努力推进信息技术在各课程教学中的应用。

#### 2. 专业技能课

专业技能课选用教育部中等职业教育国家规划教材或地方省市规划教材。为适应实际教学需要，学校还组织编写有多本校本教材。以本专业教学标准为依据，结合本地区域经济的发展和职业资格鉴定标准的相关要求选择教学内容。建设有具备现场教学和情景教学的实训中心，兼具教学实训、职业培训、职业资格鉴定的综合功能。建设教学资源平台便于师生共享，注重信息技术的应用与教法创新。

专业技能课教学方面，按照相应职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，开展项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情景教学等多种教

学方式方法的探索，利用校内外实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学形式有机结合。

### 3. 综合实训

综合实训按照食品加工工艺（烘焙方向）专业岗位能力要求，综合烘焙、茶饮、营养分析等理论与实践知识进行专业技能的提升，并通过本环节加强学生的职业素养教育，使其具有较好的社会道德规范、良好的工作作风。综合实训采取开放式课堂，学习过程中教师可采用项目教学和任务引领或师带徒等方法对学生的工作态度、思想品德、技术能力等多方面进行积极引导，建立和谐、向上、团结、高效的实训课堂文化。

### （二）教学管理

教学管理上更新观念，搭建学校、教务科、专业系部三级管理平台，形成并完善教学管理运行机制，从教学计划、教学运行、教学质量、教学研究、教学装备、教务行政等诸等方面开展卓有成效、规范灵活的工作，形成切实可行的《教学工作监督制度》、《教学检查制度》、《实训管理办法》等一系列管理制度，实施教学前、教学中、教学后的闭环管理；探索并完善工学结合人才培养模式，形成基于工作过程为导向的专业教学实施方案并体现动态优化；重视专业建设与课程建设，优化教学要素，合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件；完善教学质量监控体系，创新专业教学质量评价方式和学生学业评价模式，促进教师教学能力的提升，保证教学质量；建设优质核心课程，构建专业教学资源库，促进专业建设和内涵发展。

## 十二、教学评价

教学评价充分考虑职业教育的特点和课程的教学目标，结合企业岗位要求及职业技能等级考核标准，不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更关注知识在实践中运用与解决实际问题的能力水平，以及规范操作、安全文明生产等职业素养的形成。

考核方式应体现：“过程考核，结果考核，综合评价，以人为本”，强调以人为本的整体性评价观，从过去校内评价、学校教师单一评价方式，转向企业评价、社会评价开放式评价。

### （一）课堂教学效果评价方式

采用以学生的学习态度、思想品德，以及学生对知识的理解和掌握程度等进行综合评定。要注重平时教学过程的评定，将课堂表现、平时作业、实践环节和期末考试成绩有机结合，综合评定成绩。

### （二）实训实习效果评价方式

#### 1. 实训实习效果评价

采用现场口试、实训报告、观察记载表格、考勤情况、劳动态度和单位评价等综合评定成绩的考核方法。技能部分必须动手操作，现场考核，由教师、行业专家和能工巧匠参与。形成“过程+成果”的考核评价方法。两项考核中任何一项不及格，均判为本门课程不及格。

#### 2. 岗位实习评价

岗位实习校企双重考核学生的工作态度和工作业绩，以企业考核为主，学校考核为辅，其中学生能否上岗就业（与企业签订就业协议书）作为考核学生岗位实习成绩的重要指标。企业考核占总成绩的70%，若此项成绩不合格，岗位实习总成绩不合格；学习计划目标完成情况，占总成绩的30%。

## 十三、实习实训环境

### （一）校内实训室

学校建有食品加工工艺（烘焙方向）专业实训基地，包括烘焙实训室、裱花实训室、艺术造型实训室等近10种等不同功能实习实训场地，约200余工位。实习实训教学设备按照餐饮企业生产经营要求设置，技术参数达到企业现场设备同步水平，形成了真实的职业环境，完全能够适应专业教学需要。

序号	实训室名称	实训内容	设备名称	数量
1	西点烘焙现烤实训室	食品烘烤	多功能厨师机、二门烤箱、三门烤箱、四门冰柜、醒发箱、打面机、起酥机、台式搅拌机、风炉、切片机、冷藏柜、不锈钢操作台、不锈钢置物架、大理石台面、微波炉、电子秤、热水器、水槽龙头、工业配电箱、分料桶、各种器皿、各种烘焙工具、高清大显示器、摄像头、中央空调	50套
2	蛋糕裱花实训室	食品造型装饰	多功能厨师机、二门烤箱、三门烤箱、四门冰柜、台式搅拌机、风炉、冷藏柜、不锈钢操作台、不锈钢置物架、大理石台面、微波	50套



			炉、电子秤、热水器、水槽龙头、工业配电箱、分料桶、各种器皿、各种烘焙工具、中央空调	
3	模具物料室	模具储放	六寸蛋糕模具、八寸蛋糕模具、硅胶蛋糕模具、蛋糕鱼模具、各类吐司模具、各类慕斯模具、各类挞派模具、擀面杖、巧克力制作工具及巧克力熔炉、四门冰柜、冰箱、置物架、大中小号汤锅、炒锅、各类面包模具、便携式卡丝炉、便携式喷枪、锯齿刀、切片刀、巧克力摸具、电子秤、切菜板、木质披萨盘、披萨刀、泡沫蛋糕胚、咖啡机、烤盘、烤架、各尺寸抹刀、食品周转箱、高粉、低粉、咖啡豆、糖浆、牛奶、鸡蛋、油脂等烘焙茶饮原料	40套

## (二) 校外实训基地

学校坚持校产融合，积极与北方好利来、河南省勺一餐饮有限责任公司等广泛协作建立校外实训基地，借助企业优势，使我们在专业把握、实训实习、岗位实习等方面得到充分保障，有利于学生技术技能的培养，有利于学生对口就业、对岗就业，实现专业教学与未来岗位无缝对接。

企业名称	实训岗位
1. 新乡市北方好利来食品有限公司	烘焙、裱花、茶饮
2. 河南勺一食品有限公司	烘焙、食品营养

## (三) 拟建设校外实训基地

企业名称	实训岗位
1. 新乡市娅咪娅食品有限公司	现烤、裱花
2. 新乡觅甜食品有限公司	个性定制、DIY

## 十四、专业师资

本专业教师共 22 人，其中专任教师 16 人，兼职教师 6 人；专业教师 19 人，其中具有双师素质能力的教师 17 人，与本专业相应或相关中级以上专业技术职务（职称）的专业教师 22 名；具有相关行业企业经验的教师（含兼职教师）有 10 人。全部具有本科学历，其中美术专业研究生以上学历 3 人。

### (一) 专业带头人

重视专业带头人培养，通过引进、聘请或培养等多种途径，建设在区域内有一定影响力的专业带头人队伍。对内通过到相关院校进修、

到企业挂职等方式培养校内专业带头人，对外聘请行业专家和省内院校教授作为校外专业带头人。

### （二）“双师”教学团队

通过选派教师到企业挂职锻炼、参与企业技术课题开发等形式，不断积累教师生产实践经验，增强教师的市场意识、质量意识和产品意识，提高教师技术应用与服务能力。充分利用寒暑假，组织教师参加各类新技术、职业技能和各种教师培训；中青年教师到企业参加实践锻炼。参加实践锻炼的每位教师，必须提交实践锻炼工作总结和企业的考核鉴定，并在全系交流汇报在企业实践锻炼的体会，与全体教师分享实践成果，共同提高。

### （三）兼职教师

利用校外实训基地的资源优势，从企业聘请技术骨干和能工巧匠，参与人才培养方案的制定、课程体系改革、课程开发、实训基地建设等方面的工作，发挥他们在生产组织管理、产品研发等方面的优势，承担实训、岗位实习等环节的教学工作，共同开发工学结合的课程。同时制定相应的政策，规范兼职教师的管理，建立聘用兼职教师的保障机制。

## 十五、毕业要求

学生通过规定年限的学习，需修满专业人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的教学活动，毕业时在素质、知识和能力等方面均应达到企业岗位技能及职业技能等级考核标准的相应要求，能支撑培养目标的有效达成。

## 十六、附件：烘焙技能等级考核标准

考核项目	操作要求	得分
仪容仪表 5分	工装工帽干净整洁，符合行业标准	
	不化装，头发不外漏	
	不佩戴过于醒目饰物；指甲干净整齐，不涂有色指甲油	
工作准备 5分	巡视工作环境，对使用的机器进行安全检查	

	对搅拌缸及使用容器进行清洁	
馅料制作 10分	能完全独立操作	
	原料称量准确，投放顺序准确	
	合理正确用料，做到物尽其用，避免浪费	
	调制工艺、方法正确	
	成品馅料符合质量要求，色泽洁净、细腻，无疙瘩	
面包烘焙 70分	原料称量准确，投放顺序准确	
	能根据面筋形成状态判断面团的扩展程度	
	熟练掌握基本的面包制作流程与工艺	
	能正确判断面团发酵程度与状态	
	正确运用熟制方法，火候运用恰当	
	面包形态较一致，自然完整度好	
成品 10分	成品摆放整齐，口味松香适口	
	成品色泽均匀、一致，较好的体现成品特色	
实际得分		