



郑州商业中等专业学校

Zhengzhou Shang Ye Zhong Deng Zhuan Ye Xue Xiao

# 中西面点专业 人才培养方案 (三年制)

.....	1
.....	1
.....	1
.....	1
.....	2
(一) 培养目标.....	2
(二) 培养规格.....	2
.....	3
(一) 人才培养模式.....	3
(二) 教学模式.....	4
.....	4
(一) 公共基础课程.....	4
(二) 专业课程.....	6
.....	9
.....	12
(一) 师资队伍.....	12
(二) 教学设施.....	12
(三) 教学资源.....	13
(四) 学习评价.....	14
(五) 质量管理.....	14
.....	15
.....	15
(一) 学分奖励与转换制度.....	15
(二) 方案设计说明与审定程序.....	16

# 中西面点专业人才培养方案

中西面点（740203）

初级中等学校毕业（生）或具备同等学力（者）

三年

所属专业大类（代码）	旅游大类（74）
所属专业类（代码）	餐饮类（7402）
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	餐饮服务人员（4-03-02）
主要岗位（群）或技术领域举例	中式面点制作师、西式面点制作师、面点研发助理、烘焙店店长、餐饮企业面点主管、宴会面点设计专员
职业类证书举例	中式面点师（初级、中级） 西式面点师（初级、中级）

说明：学生根据学习情况及专业技能方向考取相应职业技能证书。

## （一）职业能力分析及要求

就业面向的行业：餐饮业、烘焙行业、高端酒店餐饮部、连锁餐饮企业、特色面点店等相关服务行业。

主要就业单位类型：高星级酒店、国际餐饮连锁企业、高端烘焙品牌店、特色面点工坊、会议会展中心餐饮部。

主要就业部门：厨房部、面点制作间、研发部、餐饮运营部。

从事的工作岗位：1. 面点制作岗位， 2. 面点管理岗位。

岗位能力分析表

序号	岗位名称	岗位名称		岗位任务描述	岗位核心能力要求
		初始岗位	发展岗位		
1	中式面点师	中式面点操作员	中式面点师	按标准完成各类中式面点的原料选配、面团调制、馅料制作、成形及成熟工艺，保证产品品质与口感；西式面点师：熟练操作烘焙设备，完成面包、蛋糕、饼干等西式面点的制作、装饰及装盘。	掌握中西式面点原料特性与搭配技巧；熟练运用各类面点制作工艺与技法；能规范操作面点制作设备并进行日常维护；严格遵守食品安全操作规范，把控产品卫生与质量；具备基础的面点造型与装饰能力。
2	西式面点师	西式面点操作员	西式面点师	面点主管/研发助理：统筹面点制作部门日常运营，制定生产计划与质量标准；培训指导基层制作人员；控制原料成本与损耗；参与新品研发与口味迭代；协调与前厅、采购等部门的协作。	具备面点制作技术指导与培训能力；掌握成本核算与库存管理方法；了解市场流行趋势，具备新品研发与改良能力；制定并落实生产流程与质量管控标准；具备团队管理与跨部门协调能力。

### （一）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面点原料知识、营养搭配、食品安全、中西面点制作工艺等知识，具备中西式面点制作、原料选配、成本控制、设备操作、新品研发辅助等能力，具有工匠精神和职业素养，能够从事中式面点制作、西式面点制作、面点研发助理、烘焙店运营辅助、宴会面点服务等工作的技能人才。

### （二）培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升素质、知识、能力，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，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. 掌握中式面点制作、西式面点制作相关的专业基础理论知识；

6. 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；

7. 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；

8. 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；

9. 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；

10. 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

11. 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；

12. 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；

13. 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；

14. 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。

### （一）人才培养模式

以专业课程建设为战略核心，构建“四维联动”的中西面点专业人才培养体系：

课程体系升级维度：打造“通识 + 专业”融合生态，将数字素养、营养健康等通识课纳入公共通识教育模块；以专业群为枢纽开发模块化课程，构建“基础技能 + 核心工艺 + 创新拓展”的网状课程逻辑结构。深化“三教”改革，按餐饮行业岗位能力需求动态调整教学内容，强化新技术、新原料、新工艺教学，实现人才培养与行业需求的精准对接。

技能培养强化维度：推行“岗课赛证”融通机制，探索竞赛成绩、职业资格证书、生产性实践成果等学分转化路径。创新“德技并修、双核驱动”培养路径，系统提升学生职业技能和工匠精神。

全面发展支撑维度：构建党建引领思政育人、第二课堂育人矩阵，通过行业特色实践活动、思政育人在线开放课程建设，落实“三全育人”。实习阶段同步嵌入就业指导服务，助力学生明确职业定位，提升社会适应力与就业竞争力。

产教融合协同维度：构建校企深度合作机制，推动高星级酒店、连锁餐饮企业、知名烘焙品牌参与人才培养方案制定、课程内容设计及实践环节实施，共建实训基地与教学团队。建立校企人才双向流动通道，企业技术骨干参与授课、教师参与企业一线生产，形成“共教、共研、共评”的协同育人格局。

## （二）教学模式

数字赋能：深度融合数字化技术，引入虚拟仿真面点制作实训平台、智能烹饪设备教学系统，系统提升教师在教学设计、实施、评价全环节的能力与效率，顺应现代餐饮行业数字化、智能化发展新趋势。

双线融合：实现线上（自主探究、虚拟仿真实训、工艺视频学习、协作共学）与线下（实景操作、小组研讨、岗位模拟、企业实践）学习空间的无缝衔接与优势互补。

三段贯通：以学习过程为中心，精准规划课前（课程设计与预习引导）、课中（互动教学、实景实践、技能演练）、课后（巩固拓展、多维评估、岗位复盘）三阶段，形成学习闭环。

主要包括公共基础课程和专业课程。

## （一）公共基础课

其中思想政治、语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等列为公共基础必修课程。将化学、中华优秀传统文化、职业素养等列为公共选修课程。

### 公共基础课程教学内容及要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	学时
1	中国特色社会主义	培养学生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》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	培养学生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	学时
3	职业道德与法治	培养学生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
4	哲学与人生	培养学生“政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与”的思想政治学科核心素养。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
5	语文	培养学生“语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与”的语文学科核心素养。	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	198
6	数学	培养学生“数学运算、直观想象、数据分析、逻辑推理、数学抽象、数学建模”的数学学科核心素养。	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并与专业实际、和行业发展密切结合。	144
7	英语	培养学生英语“职场语言沟通、思维差异感知、跨文化理解、自主学习”的英语学科核心素养。	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144
8	信息技术	培养学生计算机应用的实际操作能力和文字处理、数据处理、信息获取等能力。	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144
9	体育与健康	培养学生“运动能力、健康行为、体育品格”的体育与健康学科核心素养。	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144
10	历史	培养学生“唯物史观、时空观念、史料实证、历史解释、家国情怀”的历史学科核心素养。	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	72
11	艺术	增强学生文化自觉和文化自信，培养学生艺术欣赏能力，提高学生文化品位和审美素质。	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
12	劳动教育	使学生树立正确的劳动观念，具有必备的劳动能力，养成良好的劳动习惯和品质，并重点结合专业特点	依据《中等职业学校公共基础课程方案》和《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》开设，并与专业实际	30

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求	学时
		，增强职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。	和行业发展密切结合。	

### 公共选修课程教学内容与要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容与要求	学时
1	化学 1	培养学生掌握化学基础概念与原理，提升实验操作及问题分析能力，培养科学思维与应用意识。	依据《中等职业学校化学课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	36
2	化学 2	培养学生掌握化学基础概念与原理，提升实验操作及问题分析能力，培养科学思维与应用意识。	依据《中等职业学校化学课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	36
3	中华优秀传统文化	培养学生理解其内涵，增强文化认同，传承精华、践行美德，提升学生文化素养与自信。	依据《中华优秀传统文化进中小学课程教材指南》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	18
4	职业素养	培养学生树立职业意识与道德，提升专业能力及适应力，践行规范，助力职业发展与价值实现。	依据国家政策导向，企业人才需求和学生发展需要开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36

### (二) 专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖实训等有关实践性教学环节。

#### 1. 专业基础课程

按照教育部颁布的中西面点专业教学标准要求、职业教育专业简介（2022 年修订），结合行业分析和区域餐饮产业发展需求，开设 4 门专业基础课程：烹饪概论、烹饪基本功、烹饪工艺美术、智能烹饪基础。

### 专业基础课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	烹饪概论	认知餐饮行业发展现状与趋势；熟悉中西面点行业特点与发展历程；了解餐饮企业组织结构与各部门职能。	了解烹饪行业的起源、发展及行业特点；掌握中西面点的分类、流派及行业发展趋势；熟悉餐饮企业各部门职能与工作流程；了解餐饮行业政策法规与行业文化，培养职业认同感。
2	烹饪基本功	掌握刀工、原料初加工等基础技能；熟悉火候控制、调味基础等烹饪常识；规范厨房基本操作行为。	训练刀工、原料清洗与初加工等基础技能；掌握火候控制、基础调味等烹饪常识；规范厨房操作流程与卫生标准；培养良好的厨房工作习惯与安全意识。



序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
			。
3	烹饪工艺美术	运用美学知识进行面点造型设计；掌握面点色彩搭配与装饰技巧；提升面点成品的视觉呈现效果。	了解烹饪美学基本原理；掌握面点造型设计、色彩搭配的基本原则；熟悉面点装饰原料的特性与应用方法；通过实训提升面点成品的艺术呈现能力。
4	智能烹饪基础	了解智能化厨房设备的原理与功能；掌握常见智能面点设备的操作方法；熟悉设备日常维护与简单故障处理。	介绍智能烘焙设备、和面机、醒发箱等的工作原理；掌握各类智能设备的操作流程与参数设置；了解设备日常保养、清洁与简单故障排查方法；适应餐饮行业数字化发展趋势。

## 2. 专业核心课程

按照教育部颁布的中西面点专业教学标准要求，结合行业分析和区域产业发展需求，开设 8 门专业核心课程：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、西式面点制作、地方风味名点、面点装饰技艺、厨房管理。

### 专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	饮食营养与配餐	掌握面点原料的营养价值；进行合理的营养搭配与配餐设计；提供基础的膳食营养指导。	了解饮食营养基础知识与各类营养素的功能；掌握常用面点原料的营养价值；熟悉营养配餐的原则与方法；能结合不同人群需求设计营养餐点；提供基础膳食营养咨询与指导。
2	餐饮食品安全与操作规范	识别面点制作中的食品安全风险；规范原料处理、制作、储存等环节的安全操作；掌握食品安全应急处理方法。	了解食品安全相关法律法规与行业标准；掌握面点制作各环节的安全操作规范；熟悉食品污染防控与食物中毒预防措施；能识别常见食品安全隐患，掌握基本的应急处理方法。
3	烹饪原料	识别中西面点常用原料的品质；掌握原料的分类、储存与处理方法；了解新原料的特性与应用场景。	了解中西面点常用原料的分类、产地、产季与特性；掌握原料品质鉴别、储存与初加工的方法；熟悉新原料的特性与应用技巧；培养原料节约与成本控制意识。
4	中式面点制作	掌握各类面团、馅心的调制工艺；熟练运用成形、成熟等核心技能；制作常见中式面点与特色名点。	掌握水调面团、膨松面团、油酥面团等的调制工艺；熟悉各类馅心的制作方法；熟练运用擀、包、捏、卷等成形技巧；掌握蒸、煮、炸、烙等成熟方法；能制作包子、饺子、酥点等常见中式面点。

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
5	西式面点制作	掌握西式面点原料的处理方法；熟练制作各类西式面点（面包、蛋糕、饼干等）；规范西式面点的装饰与装盘流程。	了解西式面点原料的分类、特性与应用；掌握面包、蛋糕、饼干、泡芙等的制作工艺；熟悉西式面点馅料、装饰原料的调制方法；掌握西式面点装饰与装盘技巧；能独立完成各类常见西式面点的制作。
6	地方风味名点	了解各地风味名点的历史与特点；掌握地方名点的制作工艺；进行地方名点的创新改良。	了解不同地域风味名点的历史典故、文化背景与成品特点；掌握代表性地方名点的制作工艺与技术要点；熟悉地方名点的风味特色与改良方法；能制作常见地方风味名点并进行创新尝试。
7	面点装饰技艺	掌握面点装饰的基本技法；运用装饰原料进行创意设计；提升面点成品的艺术价值。	了解面点装饰原料的分类、特性与应用；掌握果酱画、巧克力装饰、裱花等基本技法；熟悉面点装饰的工具使用与保养；能结合面点类型进行创意装饰设计，提升产品美观度。
8	厨房管理	协助进行厨房日常运营管理；掌握面点制作的成本核算方法；规范厨房人员分工与工作流程。	了解现代厨房的组织结构与管理模式；掌握面点制作的成本核算与成本控制方法；熟悉厨房人员分工、排班与绩效考核的基本方法；规范厨房原料采购、库存管理与设备维护流程。

### 3. 专业拓展课程

依据教育部颁布的中西面点专业教学标准，结合教学改革和校企合作企业实际需求，开设 3 门专业拓展课程，包括巧克力制作、面塑、翻糖制作。

#### 专业拓展课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	巧克力制作	掌握巧克力的调温、注模等基础工艺；制作各类巧克力制品；进行巧克力装饰应用。	了解巧克力的分类、特性与品质鉴别；掌握巧克力调温、注模、塑形等基础工艺；学会制作松露巧克力、巧克力摆件等制品；掌握巧克力在面点装饰中的应用技巧。
2	面塑	掌握面塑面团的制作方法；运用面塑技法进行造型创作；制作面塑装饰作品。	了解面塑原料的特性与面团制作方法；掌握揉、搓、捏、剪等面塑基本技法；熟悉面塑色彩搭配与作品保存方法；能制作简单的面塑装饰作品与主题造型。
3	翻糖制作	掌握翻糖原料的调制	了解翻糖的分类、特性与工具使

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
		与处理；运用翻糖技法进行蛋糕装饰；制作翻糖创意作品。	用；掌握翻糖面团的调制、擀制、塑形等基础技法；学会翻糖花卉、人物等造型制作；能运用翻糖进行蛋糕装饰与创意作品制作。

#### 4. 实践性教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

##### (1) 实训

在校内外进行原料加工、中式面点制作、西式面点制作等实训，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训等。

##### (2) 实习

在餐饮行业的酒店、配餐单位、企事业单位餐厅、咖啡厅、烘焙坊等单位或场所进行实习，包括认识实习和岗位实习。学校应建立稳定、够用的实习基地，选派专门的实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习，加强对学生的指导、管理和考核。

实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学。学校可根据技能人才培养规律，结合企业生产周期，优化学期安排，灵活开展实践性教学。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。

##### (3) 相关要求

学校应充分发挥思政课程和各类课程的育人功能。发挥思政课程政治引领和价值引领作用，在思政课程中有机融入党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史等相关内容；结合实际落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。应开设安全教育（含典型案例事事故分析）、社会责任、绿色环保、新一代信息技术、数字经济、现代管理、创新创业教育等方面的拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入课程教学中；自主开设其他特色课程；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

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，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 3300—3600。课程开设顺序和周学时安排，以每学期的实施性教学计划为准。一般 18 学时为 1 学分，3 年制总学分不得少于 170。军训、劳动教育、入学教育、毕业教育等活动以 1 周为 28 学时，1 周为 1 学分，共 6 学分。

### 教学进程安排表

课程类别	序号	课程代码	课程名称	学分	教学课时			开设学期	教学进程（学期、教学活动周数课堂教学周数、平均周学时）						课程考核	备注
					总计	理论	实践		1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期		
									22	20	20	20	20	20		
									18+4	18+2	18+2	18+2	18+2	19+1		
公共必修课	1	10501001	中国特色社会主义	2	36	36		1	2						考试	
	2	10501002	心理健康与职业生涯	2	36	36		2		2					考试	
	3	10501003	哲学与人生	2	36	36		3			2				考试	
	4	10501004	职业道德与法治	2	36	36		4				2			考试	
	5	10505001	体育与健康 1	2	36	12	24	1	2						达标	
	6	10505002	体育与健康 2	2	36	12	24	2		2					达标	
	7	10505003	体育与健康 3	2	36	12	24	3			2				达标	
	8	10505004	体育与健康 4	2	36	12	24	4				2			达标	
	9	10509001	劳动教育	1	30		30	1							考察	不计入周学时
	10	10502001	语文 1	2	36	36		1	2						考试	基础模块
	11	10502002	语文 2	2	36	36		2		2					考试	基础模块
	12	10502003	语文 3	2	36	36		3			2				考试	职业模块
	13	10502004	语文 4	2	36	36		4				2			考试	拓展模块
	14	10502005	语文 5	3	36	36		5					3		考察	拓展模块
	15	10503001	数学 1	3	54	54		1	3						考试	基础模块
	16	10503002	数学 2	3	54	54		2		3					考试	基础模块
	17	10503003	数学 3	2	36	36		3			2				考察	拓展模块
	18	10504001	英语 1	3	54	54		1	3						考试	基础模块
	19	10504002	英语 2	3	54	54		2		3					考试	基础模块
	20	10504003	英语 3	2	36	36		3			2				考察	职业模块
	21	10306001	信息技术 1	3	54	36	18	2		3					考试	基础模块
	22	10306002	信息技术 2	3	54	36	18	3			3				考试	基础模块
	23	10306003	信息技术 3	2	36	24	12	4				2			考察	拓展模块
	24	10507001	历史 1	4	72	72		4				4			考察	
	25	10507002	历史 2	1	18	18		5					1			
	26	10508001	艺术	2	36	36		3			2				考察	基础模块
	27	10510001	就业指导	1	18	18		4				1			考察	
	28	10511001	军事训练/入学教育	2	60	20	40	1							考察	集中 2 周
公共选修课	合计			66	1152	1010	214		14	17	16	13	3			
	1	10513001	化学 1	2	36	18	18	3			2				考察	基础模块
	2	10513002	化学 2	2	36	18	18	4				2			考察	拓展模块
	3	10514001	中华优秀传统文化	1	18	18		5					1		考察	
	4	10515001	职业素养	2	36	36		4				2			考察	

课程类别	序号	课程代码	课程名称	学分	教学课时			开设学期	教学进程（学期、教学活动周数、课堂教学周数、平均周学时）						课程考核	备注
					总计	理论	实践		1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期		
									22	20	20	20	20	20		
									18+4	18+2	18+2	18+2	18+2	19+1		
	合计			7	126	90	36				2	4	1			
专业基础课	1	10116001	烹饪概论	4	72	54	18	1. 2	2	2					考试	理实一体化
	2	10116002	烹饪基本功	6	108	36	72	1. 2	3	3					考试	理实一体化
	3	10116003	烹饪工艺美术	2	36	18	18	3					2		考试	理实一体化
	4	10116004	智能烹饪基础	2	36	18	18	4				2			考试	理实一体化
	合计			14	252	126	126		5	5		2	2			
专业核心课	1	10119005	饮食营养与配餐	8	144	72	72	1. 2	4	4					考试	理实一体化
	2	10119006	餐饮食品安全与操作规范	6	108	54	54	2. 3. 4. 5		1	1	1	3		考试	理实一体化
	3	10119007	烹饪原料	8	144	36	108	1. 2	6	2					考试	理实一体化
	4	10119008	中式面点制作	8	144	36	108	1. 2. 3. 4	2	2	2	2			考试	理实一体化
	5	10119009	西式面点制作	10	180	54	126	3 . 4. 5			5	3	2		考试	理实一体化
	6	10119010	地方风味名点	8	144	36	108	5					8		考试	理实一体化
	7	10119011	面点装饰技艺	6	108	54	54	5					6		考试	理实一体化
	8	10119012	厨房管理	6	108	72	36	4. 5				4	2		考试	理实一体化
	合计			60	1080	414	666		12	9	8	10	21			
专业拓展课	1	10119013	巧克力制作	4	72	36	36	3. 4			2	2			考察	理实一体化
	2	10119014	面塑	4	72	18	54	3			4				考察	理实一体化
	3	10119015	翻糖制作	4	72	18	54	5					4		考察	理实一体化
	合计			12	216	72	144				6	2	4			
实践课	岗前实训			6	180		180	6						30	考察	
	岗位实习			12	360		360	6						30	考察	
	合计			18	540		540									
专业（技能）课累计、占总学时比例				86	1548	612	936									
考试																每学期复习考试 1 周
毕业教育活动				2	60											
平均周学时									31	31	32	31	31	30		
学分总计、学时总计				175	3426											
选修课程：学分总计、学时总计、占总学时比例				19	342			10%								
实践性教学：学分总计、占总学时比例				98	1786			52%								

总课时实际达到 3426 学时，公共基础课为 1152 学时，实践性教学学时为 1786，选修课学时为 342 学时，公共基础课比例占比达 34%，实践课时占到教学总时数的 52%，选修课占总学时的 10%。满足教育部要求的公共基础课学时占总学时的 1/3 以上，专业技能课学时约占总学时的 2/3，实践性教学学时占总学时数的 50%以上，选修课占总学时不低于 10%。

### （一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1. 队伍结构：学生数与本专业专任教师数比例不高于 20:1，“双师型”教师占专业课教师数比例一般不低于 50%，高级职称专任教师的比例不低于 20%，专任教师队伍要考虑职称、年龄、工作经验，形成合理的梯队结构。能够整合校内外优质人才资源，选聘餐饮行业高级技术人员、企业骨干担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业教研机制。

2. 专业带头人：原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能够较好地把握国内外餐饮行业发展趋势，广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在本专业改革发展中起引领作用。

3. 专任教师：具有中等职业教育教师资格；原则上具有烹饪与营养教育、食品科学与工程、酒店管理等相关专业本科及以上学历；具有一定年限的餐饮行业工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践教学能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪行业发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4. 兼职教师：主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。根据需要聘请行业技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

### （二）教学设施

本专业配备校内实训室和校外实训基地。

**校内实训室配置**

序号	实训室名称	主要实训内容	设备名称	设备主要功能	数量（台/套）	备注
1	中式面点制作实训室	1. 中式面点原料处理实训；2. 面团、馅料调制实训；3. 成形与成熟工艺实训；4. 地方风味名点制作实训。	不锈钢工作台	原料处理与面点制作	20 套	
			蒸箱	面点蒸制成熟	5 台	
			电饼铛、油炸炉	面点煎、炸成熟	各 3 台	
			和面机、压面机	面团调制与处理	各 3 台	
			各类中式面点工具	成形操作	50 套	
			投影仪	教学演示	1 套	
2	西式面点制作实训室	1. 西式面点原料处理实训；2. 面包、蛋糕制作实训；3. 面点装饰与装盘实训；4. 烘焙设备操作实训。	烤箱	西式面点烘焙	8 台	
			台式搅拌机	原料搅拌混合	6 台	
			醒发箱	面包醒发	3 台	
			大理石工作台	面点塑形与装饰	5 套	
			裱花工具、模具	面点装饰与成形	50 套	
			投影仪	教学演示	1 套	
3	烹饪基本功实训室	1. 刀工技能实训；2. 原料初加工实训；3. 基础调味实训。	刀具、砧板	刀工与原料处理	50 套	
			水池、操作台	原料清洗与初加工	10 套	
			炉灶	基础烹饪与调味实训	8 台	
			投影仪	教学演示	1 套	
4	食品营养与安全实训室	1. 原料品质鉴别实训；2. 食品安全检测实训；3. 营养搭配设计实训。	显微镜	原料微生物检测	5 台	
			食品检测设备	食品安全指标检测	1 套	
			营养分析软件	营养搭配与分析	1 套	
			操作台	实验操作	5 套	

校外实习基地是专业实践教学质量的保证，有助于增加学生的就业机会，其建设程度直接关系到校外实践教学的实施效果和质量。校外实习基地实现校企共建、共管，学生实现共同评价。校企之间关系稳定，能够承接学生进行生产实习、岗位实习等实践教学环节，并且能够实现人员互聘，实现学生共管共育；本专业校外实习基地能够根据培养目标和实践教学内容，校企合作共同制订实习计划和教学标准，精心编排教学设计并组织、管理教学过程，共同开发实践教学课程、编写实践指导教材等。通过校外实习基地的锻炼，使学生获得生产实践技能，进一步提升了学生的职业素养和专业水平。

### （三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

#### 1. 教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

#### 2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：餐饮业政策法规、行业标准、职业标准，面点师手册等技术技能类和案例类图书，以及各类专业学术期刊等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

#### 3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

### （四）学习评价

对学生学习评价的方式方法提出要求和建议。

建立学校、合作企业和其他社会组织等共同参与的教育质量多方互动评价机制，形成多元主体评价与过程评价相结合的分级分层教学质量评价体系，对学生的文化知识、专业知识、专业技能、职业素质、创业能力等多方面进行评价，突出技能和规范标准化及熟练化的考核。

#### 1. 基本素养

评价基本素养主要包括品德素养、团队合作、敬业精神、组织协调等方面。依据学校学生素养评价标准执行，成绩评定由学生课程学习表现结果评价，以及第二课堂成绩单综合评价构成。

#### 2. 专业素养评价

专业素养主要包括文化知识、专业基础、专业技能等方面。主要通过学生课程学习的作业、课堂提问、出勤、考试、技能考核等进行过程评价和结果评价，成绩评定按照平时表现占 40%，期末考试占 60%进行综合评定。

#### 3. 岗位实习评价

岗位实习评价以实习单位为主，通过实习考勤、实习记录、实习报告、实习表现等方面，结合实习指导教师的评价对学生进行综合评价，成绩评定按照学校岗位实习管理规定执行。

### （五）质量管理

对专业人才培养的质量管理提出要求。

1. 根据学校专业建设标准，建立校、系两级专业诊断与改进工作机制，成立由企业专家、教育专家和骨干教师组成的专业建设指导委员会，指导专业建设，完善专业调研、人才培养方案更新、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. 根据学校教学工作规范和主要教学环节标准完善学院教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊改，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，严明教学纪律和课堂纪律，强化教学组织功能，定期公开课、示范课等教研活动。

3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 充分利用评价分析结果有效促进专业建设、课程改革、团队建设和人才培养，针对人才培养过程中存在的问题，制定诊断与改进措施，形成诊改工作机制，持续提高人才培养质量。

（一）通过中西面点专业三年的学习，修完教学计划规定的全部课程及修满规定的学分，成绩合格，并具备较高的思想道德品质和优良的职业素养，同时掌握专业知识和实践技能，准予毕业。

（二）达到培养规格中描述的素质、知识、能力。

（三）鼓励学生获得本专业的国家、行业、企业相关的技能证书，获得国家职业资格证书和职业技能等级证书。

### （一）学分奖励与转换制度

为探索建立多种形式学习成果认定机制，提高学生综合素质能力，培养学生创新创业意识，鼓励学生积极参加社会实践、社团活动、科技创新活动、计算机能力考试、普通话等级考试、各级各类专业技能竞赛、创新创业类比赛、职业技能等级考试等，并获取相关证书，通过学校认定的给予学分奖励。

序号	奖励项目	奖励学分	置换课程	说明
1	专业技能竞赛	国家级 一等奖: 6 二等奖: 4 三等奖: 2	公共选修课程 专业选修课程	1. 年度内所有市级以上（含市级）的同类项目，按最高等级学分计算，不累计加分； 2. 技能大赛是指由国家、省、市教育部门组织的技能竞赛； 3. 技能考核是指由市职业教研室组织的技能考核；
2	专业技能竞赛	省级 一等奖: 3 二等奖: 2 市级 一等奖: 2 二等奖: 1	公共选修课程 专业选修课程	

序号	奖励项目	奖励学分	置换课程	说明
3	“5+1”及职业技能竞赛	同专业技能竞赛	公共选修课程 专业选修课程	4. 国家级职业资格是指国家有关行政部门颁发的技能鉴定证书; 5. 校内竞赛不同学科、不同活动学分可累计, 同学期同学科多次活动只取最高学分; 6. 每学期三好学生、优秀班干、优秀团员、优秀团干及其它校级荣誉证书奖励, 奖励 0.5 学分(不累计), 省市级以上荣誉按同等次省市级学科竞赛予以奖励, 由班主任统计上报教务处。
4	学科竞赛	市级 一等奖: 2 二等奖: 1	公共选修课程 专业选修课程	
5	校内竞赛	校级 一等奖: 0.5 二等奖: 0.3 三等奖: 0.1	公共选修课程 专业选修课程	
6	评优表先	国家: 3 省级: 2 市级: 1 校级: 0.5	公共选修课程 专业选修课程	
7	国家级职业资格	高级: 6 中级: 2	公共选修课程 专业选修课程	
8	校内各类竞赛	一等奖: 0.5 二等奖: 0.3 三等奖: 0.1		
9	职业技能等级证书	2-4	专业必修课程 专业选修课程	获取 1 个职业技能等级证书, 置换 2 学分, 最多置换 4 学分。
10	普通话等级证书	1-3	公共选修课程	二级乙等, 置换 1 学分; 二级甲等 2 学分; 一级乙等, 转换 3 学分。

上述 10 个方面的学分可以累计, 但每个方面的奖励学分只能计算一次, 同一项目中有多个符合奖励条件者, 取该项奖励学分的最高值。

## (二) 方案设计说明与审定程序

### 1. 设计说明

按照“专业调研→提炼专业岗位→岗位能力分析→岗位知识结构(关键知识、相关知识、拓展知识)分析→实训环节”设计思路, 遵循将职业

素质教育贯穿于专业人才培养全过程的原则，考虑职业教育与终身学习对接，分析专业所需开设的课程。

## 2. 审定程序

（1）教务处对各专业人才培养方案制（修）订的总体原则、形式、结构完整负责在人才培养方案制（修）订过程中协助各系部开展工作，并协调全校各专业公共类课程的教学安排。

（2）各专业由专业带头人负责对专业人才培养方案提出具体制（修）订意见与初步方案。

（3）教研室主任负责组织教研室成员集体讨论形成初稿。

（4）各系部组织专业建设指导委员会（含企业专家）对专业人才培养方案进行初审。

（5）教务处组织校内专家组进行论证。

（6）学校党组织会议审定。

（7）报上级教育行政部门备案。

（8）通过学校网站等向社会公开，接受全社会监督。