



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、馅心制作、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办法；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并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；熟悉西式面点馅心、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，加强对学生实习的指导、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			
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	115	101	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						
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 个月的企业实践经验。

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、馅心调制实训；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重要保证，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要求和实践教学内容，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断，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、在校生学业水平、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”及综合职业技能竞赛	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、优秀团干及其他校级荣誉证书奖励, 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	评优秀先	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。