



2025级中西面点专业人才培养方案



2025 级中西面点专业人才培养方案目录

一、专业名称及代码.....	1
二、入学要求.....	1
三、修业年限.....	1
四、职业面向.....	1
五、培养目标与培养规格.....	错误!未定义书签。
(一) 培养目标.....	1
(二) 培养规格.....	1
六、主要接续专业.....	2
七、课程设置及要求.....	2
(一) 公共基础课程.....	3
(二) 专业(技能)课程.....	8
八、教学进程总体安排.....	11
九、实施保障.....	15
(一) 师资队伍.....	15
(二) 教学设施.....	16
(三) 教学资源.....	17
(四) 教学方法.....	19
(五) 学习评价.....	20
(六) 质量管理.....	21
十、毕业要求.....	24
十一、附录.....	24

2025 级中西面点专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

中西面点专业（740203）

二、招生对象

初中毕业生或具有同等学力者。

三、学习年限

三年

四、职业面向

表 1 中西面点专业对应的岗位

所属专业大类（代码）	旅游大类（68）
所属专业类（代码）	餐饮类（7402）
对应行业（代码）	餐饮业（67）
主要职业类别（代码）	中式面点师（4-03-01） 西式面点师（4-03-02）
主要岗位（群）或技术领域举例	中式面点师、西式面点师 中式面点制作、西式面点制作 面包师、甜点师、糖艺、 巧克力制作师、中式烹调师
职业类证书举例	中式面点师 西式面点师 中式烹调师

五、培养目标与培养规格

（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饮食文化、面点制作方法、食品安全等知识，具备熟练制作中式面点、西式面点等能力，具有工匠精神和信息素养，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术技能人才。面向星级宾馆，酒楼，茶楼，大型食品工厂，小型的面点作坊，蛋糕店企业就业，适应一般面点岗位职业岗位群（如面案、蒸

工、烤工、烹饪等)工作,胜任中西面点生产岗位独立操作等工作任务,遵守各项工艺流程,重视环境保护,并具有独立解决非常规问题的基本能力等职业素养,达到中式面点师中级工职业资格要求的技能人才。

(二) 培养规格

本专业学生应全面提升素质、知识、能力,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,本专业毕业生应具有以下职业素养、知识和技能:

1. 职业素养

(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) 能够熟练掌握与本专业从事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,了解面点食品产业文化,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) 具有良好的科学与人文素养,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,学习一门外语并结合本专业加以运用;

(5) 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;

(6) 培育劳模精神、劳动精神、工匠精神,弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神,热爱劳动人民,珍惜劳动成果,具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。

2. 知识

(1) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的政治、语文、数学、外语、信息技术等文化基础知识;

(2) 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;

(3) 具备较完备的食品相关的法律意识，了解并遵守《中华人民共和国食品安全法》及其他与食品安全相关的法律法规。严格遵守行业安全操作规范，确保面点制作过程中的安全卫生；

(4) 养成良好的服务意识，能够积极主动地满足顾客的需求，提供优质的服务。对产品具有创新意识，能够不断探索新的面点制作技术和方法，提升产品的品质和创新性；

(5) 掌握面点原材料的基本结构和感官性状、食材特性、制作工艺及其成品的呈现特征等方面的专业基础理论知识；

(6) 掌握中式点心和西式面点的生产工艺流程、中西面点市场调研和经营信息分析等方面的专业基础理论知识。

(7) 掌握中式烹调的生产工艺流程、中西烹调市场调研和经营信息分析等方面的专业基础理论知识。

3. 技能

(1) 具备中西面点基础操作及专业知识技能。熟练掌握面点基本技能，有丰富的理论知识，熟练掌握各类面团的调制方法。掌握中西面点常用的成型手法。熟练掌握各类馅心的调制方法。能够完成面点制作的各种成熟方法；

(2) 学会餐饮企业厨房的组织管理，岗位设置、工作流程等相关知识，熟悉厨房设施、设备、工具的使用、保养方法及安全常识；

(3) 能够正确运用技法制作中西式面点的常见品种，保证其卫生、安全及营养价值，能够完成基本点心装饰点缀，制作常用饰品美化作品；

(4) 熟悉并掌握各类烹饪原料的产地、种类、特性、质量鉴定、储存与保鲜等相关基础知识，并能灵活互换南北区域食材原料及东西区域口味等特点制作面点产品，及烹饪各种中式菜品；

(5) 学习食物营养知识，了解平衡膳食宝塔和中国居民膳食指南内容，掌握健康个体和群体的食谱编制原则、方法和步骤，能够合理搭配营养，为普通人群设计营养食谱；

(6) 具备良好的语言、文字表达能力和沟通能力，以及团队合作精神和组织协调能力。提升一定的艺术修养和审美情趣，能够制作美观、精致的面点

产品，提升产品的附加值。

(7) 掌握基本运动知识和至少 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。

六、 主要接续专业

本专业的主要接续专业为酒店管理、旅游管理、食品科学与工程、餐饮管理、食品营养与安全等专业。

七、 课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业(技能)课程。

(一) 公共基础课程

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。

开设思想政治、语文、历史、数学、外语、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。学校根据实际情况可开设具有地方特色的校本课程。

表 2 公共基础课设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	1. 初步掌握辩证唯物主义和历史唯物主义基本原理； 2. 正确认识我国发展新的历史方位和社会主要矛盾的变化，理解习近平新时代中国特色社会主义思想是党和国家必须长期坚持的指导思想； 3. 坚信坚持和发展中国特色社会主义是当代中国发展进步的根本方向，认同和拥护中国特色社会主义制度，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020 年版）开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36

		化自信。		
2	心理健康与职业生涯	1. 能正确认识劳动在人类社会发展中的作用，理解正确的职业理想对国家以及人生发展的作用，明确职业生涯规划对实现职业理想的重要性，懂得职业道德对职业发展和人生成长的意义； 2. 树立正确的劳动观、职业观、就业观、创业观和成才观； 3. 学会根据社会发展需要和自身特点进行职业生涯规划，正确处理人生发展过程中遇到的问题，养成良好职业道德行为习惯，自觉践行劳动精神、劳模精神和工匠精神，不断提升职业道德境界。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020 年版）开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	40
3	哲学与人生	1. 能够正确认识自我，正确处理个人与他人、个人与社会的关系，确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标，选择正确的人生发展道路； 2. 能够适应环境、应对挫折、把握机遇、勇于创新，正确处理在生活、成长、学习和求职就业过程中出现的心理和行为问题，增强调控情绪、自主自助和积极适应社会发展变化的能力。	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020 年版）开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
4	职业道德与法治	1. 了解与日常生活和职业活动密切相关的法律知识，理解法治是党领导人民治理国家	依据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020 年版）开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36

		的基本方式，明确建设社会主义法治国家的战略目标； 2. 树立宪法法律至上、法律面前人人平等的法治理念，形成法治让社会更和谐、生活更美好的认知和情感；学会从法的角度去认识和理解社会，养成依法行使权利、履行法定义务的思维方式和行为习惯。		
5	语文	1. 学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展； 2. 自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树立正确的人生理想，涵养职业精神，为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑。	依据《中等职业学校语文课程标准》（2020 年版）开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	224
6	数学	1. 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。 2. 在数学知识学习和数学能力培养的过程中，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。	依据《中等职业学校数学课程标准》（2020 年版）开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	186

7	英语	进一步激发学生英语学习的兴趣, 帮助学生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。	依据《中等职业学校英语课程标准》(2020 年版) 开设, 并与专业实际和行业发展密切结合。	186
8	历史	1. 学生通过历史课程的学习, 掌握必备的历史知识, 形成历史学科核心素养。 2. 了解唯物史观的基本观点和方法, 初步形成正确的历史观; 能够将唯物史观运用于历史的学习与探究中, 并将唯物史观作为认识和解决现实问题的指导思想。	依据《中等职业学校历史课程标准》(2020 年版) 开设, 并与专业实际和行业发展密切结合。	80
9	信息技术	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。	依据《中等职业学校信息技术课程标准》(2020 年版) 开设, 并与专业实际和行业发展密切结合。	40
10	礼仪	了解礼仪的起源、发展、基本概念及其在现代社会中的重要性, 掌握礼仪的基本原则和核心理念。熟悉并掌握日常生活、学习、工作及各类社交活动中所需遵循的礼仪规范	培养学生能够在实际生活中灵活运用所学的礼仪知识, 提升个人的交际能力和职业素养。增强学生的礼仪意识, 使其认识到礼仪修养在日常生活和社交中的重要意义。	40
11	体育与健康	1. 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。 2. 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	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》(2020 年版) 开设, 并与专业实际和行业发展密切结合。	120

		项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平； 3. 树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式：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。		
12	公共艺术	理解和掌握艺术的基本理论知识，能运用艺术的理论知识分析和鉴赏生活、自然与艺术领域的审美现象。	依据《中等职业学校艺术课程标准》（2020 年版）开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	40
13	安全教育	培养学生明确危害安全的行为，自觉做好防范工作，树立安全意识，增强安全的责任感。	培养学生明确危害安全的行为，自觉做好防范工作，树立安全意识，增强安全的责任感。	40
14	军训(含入学教育)	提高学生的思想政治觉悟，加强纪律性，进行规章制度、文明礼貌、集体主义教育，增强学生集体观念，培养良好的行为习惯，提高学生的综合素质。	提高学生的思想政治觉悟，加强纪律性，进行规章制度、文明礼貌、集体主义教育，增强学生集体观念，培养良好的行为习惯，提高学生的综合素质。与专业实际相结合，注重培养学生对专业的学习兴趣，树立职业观、择业观、创业观以及成才观，做好专业职业生涯规划的能力准备，初步具备中西面点专业职业素质，做好适应专业学习的准备。	56
15	专业教育	注重培养学生对专业的学习兴趣，树立职业观、择业观、创业观以及成才观。	与专业实际相结合，注重培养学生对专业的学习兴趣，树立职业观、择业观、创业观以及成才观，做好专业职业生涯规划的能力准备，初步具备面点师的职业素质，做好适应专业学习的准备。	28

16	毕业教育	培养学生依法就业、竞争上岗等的观念；学会职业生涯设计的方法；增强自主择业、创业的自觉性；培养综合运用所学的专业知识和基本技能，提高工作质量；树立正确的职业理想。	培养学生依法就业、竞争上岗等的观念；学会职业生涯设计的方法；增强自主择业、创业的自觉性；培养综合运用所学的专业知识和基本技能，提高工作质量；树立正确的职业理想。	28
17	劳动教育	培养学生热爱劳动，尊敬劳动者，珍惜劳动成果，具有一些基本的生产知识和劳动技能，促进其全面发展。	培养学生热爱劳动，尊敬劳动者，珍惜劳动成果，具有一些基本的生产知识和劳动技能，促进其全面发展。	56

（二）专业（技能）课程

1. 专业基础课程

表 3 专业基础课程设置

序号	专业基础课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪概论	让同学们了解中国烹饪的起源与发展、中国烹饪的风味流派、中国烹饪基础知识、饮食习俗、中国烹饪文化、中国烹饪的现状及未来发展。	通过这些知识的学习，让学生了解“中国烹饪概论”的研究内容和学习方法、在学习中，让学生学会及时地、不断地收集积累国内外烹饪知识，以丰富学生的知识库存，及时调整自己的知识结构，提高自己的认知水平。	36
2	原料知识	掌握面点、烹饪原料的分类、品质鉴选方法，及储藏、保鲜、方法、在烹调中的应用。	熟悉烹饪原材料的名称，名称、产地、产季。烹饪原材料组织结构、营养成分。	34
3	烹饪营养与卫生	主要培养学生对烹饪营养与卫生的了解，通过理论来指导实践，用实践来检验理论的真实性，学生学与致用。	学习营养基础知识、烹饪原料的营养价值，平衡膳食、合理烹饪、食品卫生基础知识，食源性疾病预防。	70
4	成本核算	培养学生的成本核算及控制的意识，提高学生的成本管理的能力。	学会厨房常用计量工具及使用，原材料及菜品成本核算，饮食产品价格的核算、菜单的设计与定	38

			制、成本控制与管理。	
--	--	--	------------	--

2. 专业核心课程

表 4（1） 专业核心课程设置（中西面点方向）

序号	专业核心课程名称	教学目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	裱花技术	学会运用裱花蛋糕各种抹面的基本手法，裱花蛋糕各种挤边的基本手法，裱花蛋糕各种花卉制作，水果蛋糕的各种装饰方法，蛋糕基本的配色及巧克力的制作。	裱花蛋糕各种抹面的基本手法，裱花蛋糕各种挤边的基本手法，裱花蛋糕各种花卉制作，水果蛋糕的各种装饰方法，蛋糕基本的配色及巧克力的制作。	114
2	中式面点制作	学会并灵活运用中式面点的和面，揉面，搓条，下剂，制皮，上馅，成型，熟制，装盘，水调面皮的制作。膨松面胚的制作成熟面胚的制作。米制品面皮的制作。杂粮面胚的制作。 其他面胚的制作。甜馅心与咸馅心工艺的制作。风味小吃，宴席点心的制作。	中式面点的和面，揉面，搓条，下剂，制皮，上馅，成型，熟制，装盘，水调面皮的制作。膨松面胚的制作成熟面胚的制作。米制品面皮的制作。杂粮面胚的制作。 其他面胚的制作。甜馅心与咸馅心工艺的制作。风味小吃，宴席点心的制作。	120
3	西式面点制作	学会并灵活运用西点的基本手法，各类蛋糕的制作方法，各类面包的制作方法，各类西饼的制作方法； 各类慕斯冻点的制作方法，西点设备和工具的安全使用。	西点的基本手法。 各类蛋糕的制作方法。 各类面包的制作方法。 各类西饼的制作方法； 各类慕斯冻点的制作方法。 西点设备和工具的安全使用。	144

		用。		
4	中式烹饪技艺	学会并灵活运用中餐烹调所涵盖的岗位群进行的任务和职业能力分析设计,包括原料切配、预热处理、炉灶烹调、蒸工上杂、菜品装饰点缀等五个项目。将热菜教学分为:(1)刀工成型、预热处理与教学菜品结合阶段;(2)各种调味工艺、烹调技法与教学菜品的结合阶段;	根据行业专家对中餐烹调所涵盖的岗位群进行的任务和职业能力分析设计,包括原料切配、预热处理、炉灶烹调、蒸工上杂、菜品装饰点缀等五个项目。将热菜教学分为:(1)刀工成型、预热处理与教学菜品结合阶段;(2)各种调味工艺、烹调技法与教学菜品的结合阶段	114
5	面点基本功	熟练能够完成中式面点的和面,揉面,搓条,下剂,制皮,上馅,成型,熟制,装盘,水调面皮的制作。膨松面胚的制作成熟面胚的制作。米制品面皮的制作。杂粮面胚的制作。其他面胚的制作。甜馅心与咸馅心工艺的制作。	能够独立自主的根据烹调实践活动及要求对原料进行相应的刀工处理的实践操作技能的能力。	102
6	西餐烹饪技艺	学会和掌握好西餐发展史了解西餐厨房管理基础知识;认知西餐厨房辨别西餐常用原料的特性及分档取料。合理运用西餐基础汤、少司的制作以及西餐上菜顺序菜品相关操作流程的理论知识	学习西餐发展史,西餐厨房管理基础知识。认知西餐厨房辨别西餐常用原料的特性及分档取料。西餐基础汤、少司的制作以及西餐上菜顺序菜品相关操作流程的理论知识。	48

表 4(2) 专业核心课程设置(中餐烹饪方向)

序号	专业核心课程名称	教学目标	主要教学内容和要求	参考学时
----	----------	------	-----------	------

1	艺术冷拼	学习冷菜拼摆的原则、冷菜拼摆的种类、冷菜拼摆的步骤、冷菜拼摆的造型及手法。	锻炼学生的艺术思维能力、提高审美能力、创新开发能力，构思、构图、布局、选料、改刀、拼摆、点缀等专业素质。	76
2	中式面点制作	学会并灵活运用中式面点的和面，揉面，搓条，下剂，制皮，上馅，成型，熟制，装盘，水调面皮的制作。膨松面胚的制作成熟面胚的制作。米制品面皮的制作。杂粮面胚的制作。 其他面胚的制作。甜馅心与咸馅心工艺的制作。风味小吃，宴席点心的制作。	中式面点的和面，揉面，搓条，下剂，制皮，上馅，成型，熟制，装盘，水调面皮的制作。膨松面胚的制作成熟面胚的制作。米制品面皮的制作。杂粮面胚的制作。 其他面胚的制作。甜馅心与咸馅心工艺的制作。风味小吃，宴席点心的制作。	76
3	烹饪原料加工	学会并灵活运用原料的基本手法，各类菜品的制作方法，各类原料的处理加工操作。	原料加工的基本手法。 各类原料加工的制作方法。	72
4	中式烹饪技艺	学会并灵活运用中餐烹调所涵盖的岗位群进行的任务和职业能力分析设计，包括原料切配、预处理、炉灶烹调、蒸工上杂、菜品装饰点缀等五个项目。将热菜教学分为：（1）刀工成型、预处理与教学菜品结合阶段；（2）各种调味工艺、烹调技法与教学菜品的结合阶段；	根据行业专家对中餐烹调所涵盖的岗位群进行的任务和职业能力分析设计，包括原料切配、预处理、炉灶烹调、蒸工上杂、菜品装饰点缀等五个项目。将热菜教学分为：（1）刀工成型、预处理与教学菜品结合阶段；（2）各种调味工艺、烹调技法与教学菜品的结合阶段	164

5	烹饪基本功	熟练能够完成中式面点的和面，揉面，搓条，下剂，制皮，上馅，成型，熟制，装盘，水调面皮的制作。膨松面胚的制作成熟面胚的制作。米制品面皮的制作。杂粮面胚的制作。其他面胚的制作。甜馅心与咸馅心工艺的制作。	能够独立自主的根据烹调实践活动及要求对原料进行相应的刀工处理的实践操作技能的能力。	102
6	食品雕刻	了解食品雕刻的工具及刀法，食品雕刻的原料及种类，食品雕刻应用及储存。	培养学生的艺术修养，提高学生艺术造型能力，让学生养成认真、细心、耐心的良好操作习惯，锻炼学生构思、设计、动手能力。	72

3. 专业拓展课程

表 5（1） 专业拓展课程设置（中西面点方向）

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容和要求	学时
1	餐饮经营与管理	学习餐饮业经营类型和经营策划，着重分析厨房管理和餐厅管理，对零点菜单、套餐菜单、特种特色菜单，中式宴席菜单的设计与制作。	培养学生熟练掌握餐饮服务的时机操作技能，使学生具备餐饮业服务于餐饮企业基层经营管理工作的能力。	76
2	厨房管理与实务	熟悉厨房的基本业务和管理技能，明确厨房管理的基本内容和基本方法，培养掌握厨房管理能力。	掌握厨房管理的基本概念，现代厨房管理模式、管理职能、组织结构、岗位设置、岗位职责及服务项目等基本概念和基本内容。	24
3	糕点工艺美术	熟练掌握水调面团，膨松面团，层酥面团，以及其他面团的调制方法，掌握甜咸馅以及各种馅料的调制方法。	熟练掌握冷水面皮的制作，膨松面胚的制作，化学膨松面胚的制作，米制品面皮的制作，杂粮面胚的制作，其他面胚的制作。	72
4	升学专业课（选）	掌握旅游管理、服务礼仪和管理学的基础理论知识及其在实际	旅游管理：通过旅游管理知识的学习，让学生了解旅游管理的研	228

	修)	工作中的应用能力	究内容和学习方法、在学习中, 让学生学会及时地、不断地收集积累国内外旅游知识提高自己的认知水平。。 服务礼仪: 培养学生能够在实际工作中运用所学的礼仪知识, 提升个人的交际能力和职业素养。 管理学; 熟练掌握餐饮服务的时机操作技能, 使学生具备餐饮业服务于餐饮企业基层经营管理工作的能力。	
5	中国饮食文化	使学生掌握中西餐饮文化的基础知识, 包括中西饮食文化的起源、发展、特点及其在历史、社会、经济背景下的演变过程。	培养学生自主分析中西餐饮文化差异的能力, 能够比较不同文化背景下的餐饮习惯、观念、制作方式等。将所学知识应用于实际生活中, 如在不同场合下运用中西饮食礼仪, 或在餐饮行业中识别和应用中西餐饮文化的元素。	38

表 5 (2) 专业拓展课程设置 (中餐烹饪方向)

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容和要求	学时
1	餐饮经营与管理	学习餐饮业经营类型和经营策划, 着重分析厨房管理和餐厅管理, 对零点菜单、套餐菜单、特种特色菜单, 中式宴席菜单的设计与制作。	培养学生熟练掌握餐饮服务的时机操作技能, 使学生具备餐饮业服务于餐饮企业基层经营管理工作的能力。	28
2	厨房管理与实务	熟悉厨房的基本业务和管理技能, 明确厨房管理的基本内容和基本方法, 培养掌握厨房管理能力。	掌握厨房管理的基本概念, 现代厨房管理模式、管理职能、组织结构、岗位设置、岗位职责及服务项目等基本概念和基本内容。	38
3	风味小吃制作	能够根据不同区域的口味不同, 制作卤、炸、烤、烫、煎等不同区域的食物。	能够根据不同区域的口味不同, 制作不同区域的食物。	76

4	西式面点制作	学会并灵活运用西点的基本手法，各类蛋糕的制作方法，各类面包的制作方法，各类西饼的制作方法； 各类慕斯冻点的制作方法，西点设备和工具的安全使用。	西点的基本手法。 各类蛋糕的制作方法。 各类面包的制作方法。 各类西饼的制作方法； 各类慕斯冻点的制作方法。 西点设备和工具的安全使用。	76
5	西餐烹饪技艺	学会和掌握好西餐发展史了解西餐厨房管理基础知识；认知西餐厨房辨别西餐常用原料的特性及分档取料。合理运用西餐基础汤、少司的制作以及西餐上菜顺序菜品相关操作流程的理论知识	学习西餐发展史，西餐厨房管理基础知识。认知西餐厨房辨别西餐常用原料的特性及分档取料。西餐基础汤、少司的制作以及西餐上菜顺序菜品相关操作流程的理论知识。	56
6	升学专业课（选修）	掌握旅游管理、服务礼仪和管理学的基础理论知识及其在实际工作中的应用能力	旅游管理：通过旅游管理知识的学习，让学生了解旅游管理的研究内容和学习方法、在学习中，让学生学会及时地、不断地收集积累国内外旅游知识提高自己的认知水平。。 服务礼仪：培养学生能够在实际工作中运用所学的礼仪知识，提升个人的交际能力和职业素养。 管理学：熟练掌握餐饮服务的时机操作技能，使学生具备餐饮业服务于餐饮企业基层经营管理工作的能力。	228

4. 实践性教学环节

主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践等。

在校内外进行中式面点实训、西式面点实训等综合实训。在餐饮行业的生产销售企业进行食品加工、面点原料预加工等岗位实习。实训实习既是实践性教学，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。应

严格执行《职业学校学生实习管理规定》和《中西面点专业岗位实习标准》要求。

表 6 综合实训课程设置

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	面点考证实训	考核通常分为理论知识考核和实践技能考核两部分。理论知识考核主要考察学员对西式面点基础知识的掌握程度；实践技能考核则通过学员现场制作西式面点来检验其制作技能 and 创新能力。通过考核后，学员可获得相应的职业资格证书，成为合格的西式面点师，或中式烹调师。	168
2	岗位实习	掌握企业的生产概况、产品特点、生产工艺流程、生产管理方法、营销策略，熟悉岗位职责、操作规程，掌握实习岗位的应知应会知识，掌握实习岗位的操作技能，具有一定的分析问题、解决问题和独立工作的能力，具有一定运用所学的理论和生产实际相结合解决实际问题的能力，具备吃苦耐劳的精神。	532

八、教学安排与教学进程表

（一）基本要求

表 7 教学活动时间分配表（按周分配）

学期	一	二	三	四	五	六	小计
入学教育	2						2
课堂教学	17	18	13	19		18	85
复习考试	1	1	1	1	1	1	6
教学综合实训			6				6
岗位实习					19		19
其他/毕业教育		1				1	2
合计	20	20	20	20	20	20	120

(二) 教学安排与教学进程表

广西纺织工业学校															
2025级中西面点专业课程设置与教学时间安排表(3年)															
专业	中西面点专业		三年制			制(修)订日期:		2025.8.25							
课程类别	课程名称	课程性质	考核方式	学分	总课时	学时分配		理论比例		各学期周学时分配					
						理论课时	实践课时	理论	实践	第一学期		第二学期		第三学期	
										一	二	三	四	五	六
										20	20	20	14	0	19
公共基础课程	中国特色社会主义	必修		2.0	36	36	0	10	0	2					
	心理健康与职业生涯	必修		2.0	40	40	0	10	0		2				
	哲学与人生	必修		2.0	36	36	0	10	0			2			
	职业道德与法治	必修		2.0	36	36	0	10	0				2		
	公共艺术	必修		2	40	40	0	10	0		2				
	历史	必修		4.5	80	80	0	10	0	2		2			
	语文	必修		12.5	224	224	0	10	0	2	2	2	2		4
	数学	必修		10.5	186	186	0	10	0	2	2	2	2		2
	英语	必修		10.5	186	186	0	10	0	2	2	2	2		2
	信息技术	必修		6	40	16	24	4	6	2					
	礼仪	必修		2	40	40	0	10		2					
	体育与健康	必修		6	120	12	108	1	9	2	2	2			
	安全教育	必修		2.5	40	28	12	7	3	1	1	1	1		
	学分与课程小计			64.5	1104	960	144								
	学分比例			37%	35%										
综合素质	军训(含入学教育)	必修		2.0	56	0	56	0	10	2					
	专业教育	必修		1.0	28	0	28	0	10					1	
	毕业教育	必修		1.0	28	0	28	0	10						1
	劳动教育	必修		2.0	56	0	56	0	10		1	1			
	学分与课程小计			6.0	168	0	168								
	学分比例			3%	5%										
专业基础课程	烹饪营养与卫生	必修		4.5	70	70	0	10	0	2	2				
	原料知识	必修	考试1	2	34	34	0	10	0	2					
	烹饪概论	必修		2.5	36	36	0	10	0		2				
	成本核算	必修		2.5	38	38	0	10	0				2		
	学分与课程小计			11.5	178	178	0								
	学分比例			7%	6%										
专业核心课程	面点基本功	必修	考试1	6.5	102	21	81	2	8	6					
	西式面点制作	必修	考试2	7.5	120	24	96	2	8		4	4			
	中式面点制作	必修	考试3	7.5	120	24	96	2	8			4	4		
	西餐烹饪技术	必修	考试3	3.0	48	10	38	2	8			4			
	中式烹饪技艺	必修	考试4	7.0	114	23	91	2	8				6		
	裱花技术	必修	考试4	7.0	114	57	57	5	5				6		
	学分与课程小计			28.5	618	159	459								
	学分比例			22%	20%										

18

（三）专业课程分析

1. 理实一体课程一览表

表 8 中西面点专业理实一体课程一览表

序号	课程名称	学时数			学期	教学场所	教学要求
		小计	理论	实践			
1	中式面点制作	120	24	96	二、三	中点实训室	任务驱动、多元评价
2	西式面点制作	144	29	115	二、三	西点实训室	任务驱动、多元评价
3	中式烹饪技艺	114	23	91	四	西餐实训室	任务驱动、多元评价
4	裱花技术	114	57	57	四	裱花实训室	任务驱动、多元评价
5	食品雕刻	72	15	57	二	西餐实训室	任务驱动、多元评价
6	艺术冷拼	76	38	38	四	西餐实训室	任务驱动、多元评价
7	西餐烹饪技艺	48	10	38	三	西餐实训室	项目教学、多元评价
8	烹饪营养与卫生	70	63	7	一、二	理论教室	任务驱动、多元评价
9	原料知识	68	62	6	二	理论教室	任务驱动、多元评价
10	餐饮经营与管理	38	8	30	四	理论教室	任务驱动、多元评价
11	烹饪概论	36	33	3	二	理论教室	任务驱动、多元评价
12	糕点工艺美术	36	36	0	二	中西面点综合实训室	项目教学、多元评价
13	厨房管理与实务	24	5	19	四	理论教室	任务驱动、多元评价
14	成本核算	38	35	3	四	理论教室	任务驱动、多元评价
合计		968	382	596			

2. 实训（实践）教学计划表

表 9 中西面点专业实训（实践）教学计划表

序号	实训项目名称	学时数	学期	实训场所	教学要求
1	西式面点师考证实训	168	三	西点实训室	核心运用课程 任务驱动、多元评价
合 计		168			

3. 实践教学与理论教学统计

表 10 中西面点专业实践教学与理论教学统计表

项目	实践教学			理论教学	备注
	校内实验实训	校内生产性实训	校外实训		
学时数	1022	168	532	1398	校内实验实训=专业 实践课时+方向实训
所占比例	55%			45%	
总学时数	3120				

4. 拓展课程一览表

表 11 中西面点专业拓展课程一览表

序号	课程名称	学时数	学期	教学要求	备注
中西面点方向	1 餐饮经营与管理	38	四	任务驱动、多元评价	拓展应用课程 任务驱动、多元评价
	2 糕点工艺美术	36	二	任务驱动、多元评价	
	3. 中国饮食文化	38	三	任务驱动、多元评价	
	4 厨房管理与实务	24	四	任务驱动、多元评价	
	5 升学专业课	228	六	项目教学、多元评价	
	合计	364			
中餐烹饪方向	1 餐饮经营与管理	28	三	任务驱动、多元评价	拓展应用课程 任务驱动、多元评价
	2 厨房管理与实务	38	四	任务驱动、多元评价	
	3 风味小吃制作	76	四	任务驱动、多元评价	

	4	西式面点制作	76	四	任务驱动、多元评价	元评价
	5	西餐烹饪技艺	56	三	任务驱动、多元评价	
	6	升学专业课	228	六	项目教学、多元评价	
	合计		502			

九、实施保障

（一）师资队伍

1. 专兼职教师数量及素质要求

教师团队由学校专任教师和企业兼职教师组成，专任教师 5 人，兼职教师 3 人。任课教师需具备相关专业专科以上学历，具有中等职业学校教师资格或上岗职业资格。在企业从事相应专业工作（含企业跟岗实践）累计达半年以上，并取得相应职业资格证书。承担专业技能课程教学的教师必须具备累计 5 年以上企业相应专业经历，并具有高级工以上的职业资格。

2. 年龄结构

年龄结构合理

3. 学历和职称结构

具有中职教师资格证书，学历合格，并具有中西面点专业中级或中级以上的职业资格等级证书。具备良好的师德和终身学习能力，具有本专业领域系统、扎实的理论知识和较强的实践动手能力，适应产业行业发展需求，熟悉面点行业，企业情况。

4. 双师比结构

“双师型”教师占专业课和实习指导课教师的 64.7% 以上，应有业务水平较高的专业带头人 1 人以上。

（二）教学设施

1. 专业教室

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络

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，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训基地

校内实训实习必须具备中式面点制作、西式面点实训、食品美化设计、食品安全保障等实训室，主要设施设备及数量见表 12。

表 12 校内实训室配置一览表

序号	实训室名称	面积 (m ²)	台(套) 数	数量	主要设施设备及数量	完成功能
1	西式面点实训室	100	15	15	新麦三层烤箱1台 双通工作台 6 台 三挡调速和面机1台 发酵箱1台 双层工作台2台 三星洗物池1台 双温空调2台 双温四门冰柜1台	中西式烤制点心制作，西餐烤房实训
2	西式烹饪实训室	100	25	25	四眼平底加热炉12台 平扒炉1台 双通工作台6台 三星洗物池2台 双温四门冷柜1台 双温空调2台 保鲜工作台1台	西式烹饪制作，中式烹饪煎焗类菜肴制作，汤品、小吃制作
3	中西面点综合实训室	100	12	12	双层烤箱1台 单头电磁炉4台 双星洗物池1台 双温四门冷柜1台 保鲜工作台1台 发酵箱1台 三挡调速和面机3台	中西式面点制作、中西式烹饪制作汤品、小吃制作
4	裱花实训室	100	18	18	双通工作台6 冷藏工作台3 双温空调2台	裱花技术、西式面点制作

					双温四门冰柜1台 三星洗物池2台 三挡和面机1台 鲜奶机3台	
5	面点基本功 实训室	100	15	15	双通工作台 10 台 三挡调速和面机1台 发酵箱1台 双层工作台2台 三星洗物池1台	面点基本训练
6	中式面点 实训室	100	15	15	新麦三层烤箱1台 双通工作台 6 台 燃气蒸锅 2 台 双层工作台2台 三星洗物池1台 双温空调2台 双温四门冰柜1台	中式面点制作

2. 校内实训基地

中西面点专业校内实训基地建设以可持续发展的思维规划实施，保证现有课程教学的正常开展，同时以能支撑专业的长远发展及实训室的可持续性使用为目标，合理规划各实训室能够专室专用、一室多用，提高烹饪实训设备的共享率，避免资源浪费。

3. 校外实训基地

根据中西面点专业基于“岗课赛证”融通，技能人才贴合实际服务岗位需求的培养模式、中职生岗位实习等实践教学的需要，按照“互惠双赢”的原则，给予南宁市各大型酒店及餐饮企业、广西金紫荆国际大酒店有限责任公司、广西沃顿国际大酒店有限公司、晋江爱乐国际酒店有限公司、厦门帝元维多利亚大酒店有限公司等区内外多家餐饮企业签订协议，形成本专业校外实习基地，以着力培养学生的职业技能、社会适应力、可持续发展能力，进一步提高学生的岗位工作能力和职业迁移能力，弥补校内实训基地无法达到的培养效果。

表 13 校外实训基地配置表

基地所在地区	企业类型	数量	实训功能目
广西金紫荆国际大酒店有限责任 公司	合资大型企业	2 个	能满足学生在专业认 知、毕业设计、岗位 实习等生产实习的需 要
广西沃顿国际大酒店有限公司	合资大型企业		
晋江爱乐国际酒店有限公司	民营大型企业		
厦门帝元维多利亚大酒店有限公 司	合资中型企业		

（三）教学资源

教材选用要求：优先选用国家规划教材和省部级规划教材。学校应按生均人数配备适当的纸质图书和数字教学资源。

1. 公共基础课程教材选用

表14 公共基础课程教材选用表

序号	课程名称	使用教材		
		教材名称	出版社	备注
1	中国特色社会主义	中国特色社会主义	高等教育出版社	国家规划教材 三科统编教材
2	心理健康与职业生涯	思想政治 基础模块 心理 健康与职业生涯	高等教育出版社	国家规划教材 三科统编教材
3	哲学与人生	哲学与人生	高等教育出版社	国家规划教材 三科统编教材
4	职业道德与法治	职业道德与法律 (第五版)	高等教育出版社	国家规划教材 三科统编教材
5	语文	语文 基础模块 职业模块	高等教育出版社	国家规划教材 三科统编教材
6	数学	数学 基础模块	语文出版社	国家规划教材
7	英语	英语 基础模块	外语教学与研究出	国家规划教材

			版社	
8	历史	中国历史	高等教育出版社	国家规划教 三科统编教材
9	体育与健康	体育与健康	高等教育出版社	国家规划教材
10	信息技术	信息技术	高等教育出版社	国家规划教材
11	公共艺术	艺术 音乐鉴赏与实践	高等教育出版社	国家规划教材
12	礼仪	餐饮服务与礼仪	高等教育出版社	国家规划教材

1. 专业课程教材选用

表15专业基础课程教材选用表

序号	课程名称	使用教材		
		教材名称	出版社	备注
1	烹饪概论	烹饪概论	高等教育出版社	国家规划教材
2	烹饪营养与卫生	烹饪营养与卫生	机械工业出版社	国家规划教材
3	原料知识	面点原料知识	中国劳动社会保障出版社	国家规划教材
4	成本核算	成本核算	高等教育出版社	国家规划教材

表16专业核心课程教材选用表

序号	课程名称	使用教材		
		教材名称	出版社	备注
1	中式面点制作	中式面点制作	高等教育出版社	国家规划教材
2	西式面点制作	西式面点技术	高等教育出版社	国家规划教材
3	中式烹饪技艺	中式烹调工艺与实训	科学出版社	国家规划教材
4	裱花技术	蛋糕裱花基础	中国轻工业出版社	国家规划教材
5	面点基本功	面点工艺	机械工业出版社	国家规划教材
6	西餐烹饪技艺	西餐烹调技术	高等教育出版社	国家规划教材

表17专业拓展课程教材选用表

序号	课程名称	使用教材		
		教材名称	出版社	备注
1	餐饮经营与管理	餐饮经营与管理	中国旅游出版社	国家规划教材
2	中国饮食文化	中西餐饮文化概论	高等教育出版社	国家规划教材

3	糕点工艺美术	裱花工艺	旅游教育出版社	国家规划教材
4	厨房管理与实务	厨房管理实务	清华大学出版社	国家规划教材

（四）教学方法

实施“项目 引领、任务驱动” 教学模式：利用校内外实训基地、理实一体化教学环境，将课程体系中所涉及的知识、技能、企业的管理和职业素质融合在一起，将实际生产过程中的典型案例、岗位任务引入到实践教学中，实施项目化教学；以校外生产工厂为依托，创设真实生产环境，综合应用场景教学和岗位教学等方式，实现了课程与岗位任务对接，提高学生岗位适应能力。

1. 公共基础课

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习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，调动学生学习的积极性，同时，加强中高职融合，打牢文化基础，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。

公共基础课要与专业对接，满足行业企业发展的需要。根据中西面点专业相关领域职业岗位的认知要求及职业能力的形成，开齐开足公共基础课，设置了《思想政治》、《语文》、《数学》、《英语》、《历史》、《信息技术》、《公共艺术》、《体育与健康》等课程。同时安排了入学教育与军训、专业教育、劳动等实践等课程，将素质教育贯穿整个教学过程，培植学生的兴趣爱好和个性发展， 提升学生的综合素质。

2. 专业技能课

专业技能课按照相应职业岗位（群）的能力要求，将典型工作任务抽取归类，形成行动领域，提炼升华为学习领域（项目 任务），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，实施“项目引领、任务驱动” 教学模式，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组织形式有机结合。

（五）学习评价

对学生的学业考评采用评价主体、评价方式、评价过程的多元化，过程性评价与结果性评价相结合。

各门专业课程的学业考核侧重基本知识与专业技能的考核，包括过程性评价和结果性评价。过程性评价从情感态度、项目任务等多方面对学生在整个学习过程中的表现进行综合测评；结果性评价包括期末考试、技能比赛、技能作品等方面评价。项目任务等实践教学环节采取教师评价、学生相互评价与自我评价相结合。

学生毕业前参加相关职业技能鉴定，由职业技能鉴定中心进行考核评价。

岗位实习实践能力评价，由实习单位的专业技术人员参与企业评价目，使校内和校外评价结合。

这种评价方式不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更关注运用知识在实践中解决实际问题的能力、水平，重视规范操作、安全文明生产等职业素质的形成，以及节约能源、节省原材料与爱护生产设备，保护生态环境等意识与观念的树立。

表 18 考核评价比例分布表

课程分类	评分项目	分值比例	评分说明（评价内容）
公共基础课程	知识能力	40%	包括段考、期考评价；单元测试和课堂练习评价。
	学习能力	30%	做笔记、认真听课、完成课堂练习；完成作业情况。
	综合素质	30%	出勤情况、课堂纪律、学习态度、与人沟通、独立思考、勇于发言等
专业课程	项目评价成绩	60%	根据学生参与工作的热情、工作的态度、作业文件提交的齐全与规范程度、完成食物产品是否达标与质量好坏、项目答辩思路、语言表达等给出终结性考核成绩。
	期考成绩	20%	期末统一考试。
	技能活动与社会活动	20%	根据学生参加技能竞赛、作品展示和社会活动等的综合表现进行评定或者有关职业资格证书考试的成绩替代。
岗位实习	专业实习成绩	30%	由企业根据学生在工作态度和业绩进行综合评定。

课程分类	评分项目	分值比例	评分说明（评价内容）
	专业实习总结报告	40%	由带队老师根据学生总结能力予以评定。实习报告中应包括实习计划的执行情况、质量分析与评估、存在问题与解决措施、经验体会与建议等。
	实习表现	10%	由学生根据自己在企业的工作态度、遵守纪律和掌握的专业技能进行综合评定。
		20%	由班主任根据学生在企业的工作态度、遵守纪律和掌握的专业技能进行综合评定。
	社会评价	10%	由班主任根据学生参与企业各项活动的积极程度（如获得企业优秀员工、活动积极分子等）进行评价。（附加分）

（六）质量管理

1. 校企合作体制机制保障

①成立中西面点专业教学指导委员会

在学校校企合作平台的基础上，与南宁各大型酒店及餐饮服务公司、广西金紫荆国际大酒店有限责任公司、广西沃顿国际大酒店有限公司、晋江爱乐国际酒店有限公司、厦门帝元维多利亚大酒店有限公司等区内外企业深度融合，成立中西面点专业教学指导委员会。在专业教学指导委员会的指导下，集聚企业优势资源，发挥企业技术与人才优势，建立校企合作长效共赢机制，校企共同制定人才培养方案、共建实训基地、共同培养教师、共同开发教材、共推学生实习与就业等，实现人才共育、过程共管、责任共担、成果共享。专业教学指导委员会负责修订专业人才培养方案、指导课程体系建设、核心课程开发和工学结合教材编写；负责指导学生校外实训、岗位实习和就业等工作；负责指导中西面点专业类的各种资格鉴定，同时为社会提供相关鉴定服务。

②校企合作保障机制

在学校相关制度基础上，在成立中西面点专业教学指导委员会的指导下，建章立制，保障校企合作长效运行机制。针对企业参与教学、教师互聘互派、实训基地建设和学生就业等关键问题，建立规范可行的校企合作制度体系，确保工学结合、校企合作得以有效实施。从专业层面制定了《岗位实

习管理办法》、《专业兼职教师聘任与管理暂行办法》等规章制度。通过制度及运行机制建设，保障了校企合作的顺畅运转。部分校企合作机制保障制度见表 19。

表 19 部分校企合作机制保障制度

序号	制度名称	作用
1	校企合作章程	规范组织机构，明确权利、义务，明确合作内容
2	校企合作管理制度	明确合作条件、原则及合作管理要求
3	校企共建实习实训基地管理办法	落实校企共建，改善实习实训条件，规范实训基地管理
4	校外实训基地管理办法	完善规范教学实习及岗位实习教学工作，明确各方职责，保障学生实训
5	校企合作岗位实习管理办法	维护学生、学校、企业的合法权益，提高实习质量和人才培养质量
6	岗位实习管理指导书	明确实习指导教师、班主任、学生的职责及要求

2. 教学质量监控保障

① 全过程全方位监控教学质量

通过毕业生就业信息的跟踪调查与反馈，及时发现学校的教学质量问题；成立教学督导、专业系部、教务科、专业带头人、专业教研组长等组成的教学质量监控小组，每学期开学初检查每位教师的教学基本文件。包括课程标准、教案、授课计划等；期中开展教学检查，检查教师的授课情况，组织开展教师同行评价，为教师提供教学改进意见。建设系列制度，保障教学质量，如听课管理制度、兼职教师培训制度、教学文件检查制度等等，见表 20。

表 20 教学质量保障制度一览表

序号	制度名称	作用
1	教师考核办法	规范教师岗位工作职责
2	编外教师聘用及管理办法	明确编外教师的类型及条件、职责，聘用程序及管理要求
3	兼职教师管理暂行规定	规范兼职教师聘用办法及工作内容

4	教师试讲规定	教师培养、考查、评价的方法之一
5	教学督导委员会工作条例	教学质量监控要求
6	教师教学质量评价办法	教学评价办法及内容
7	教师教学工作规范	教学各环节工作内容及要求，实现教学工作规范化
8	实习、实训课教学规范指导书	明确教师实习、实训课程教学流程
9	学生实习实训指导书	明确学生实习、实训上课要求
10	授课计划编制指导书	规范课前准备工作
11	学业考核指导书	规范课程考试命题组卷、评分、分析、试卷归档要求
12	课堂行为规范	明确教师、学生的课堂行为规范
13	公开课实施及管理办法	推广先进教学经验，促进教学，提升教师教育科研水平
14	听课制度	课堂教学管理与监督，教学交流与促进
15	教学文件、资料归档制度	规范教学文件管理

对于学生岗位实习等长期的实践环节采用企业绩效考核制度与学校学分考核制度相结合的“双考核”评价办法，对学生履行本职工作的态度、能力、业绩进行考核与评价，从而充分发挥企业对学生的监督作用，培养学生的责任意识，提高工学结合活动的质量。

②人才培养质量评价

学校、企业、学生三方评价机制：在学生岗位实习与订单班评价过程中，采用不同的评价方式，并以制度保障。通过专业教学指导委员会、社会、企业的评价和监督，完善教学管理规章制度和管理流程。召开人才培养质量的专题分析会议，以进一步优化人才培养模式和课程的设置。同时，结合企业调研的情况，提出人才培养方案的修订意见，并进行修订。

对生产第一线毕业生的实际能力和工作表现的跟踪调查：以调查表的形式主动了解、收集用人单位对毕业生的评价以及社会对人才培养模式和课程设置的评价及改进意见。将双证书获取率、毕业生就业率、专业对口率、用人单位满意率“四率”作为专业人才培养工作考核指标，完善人才培养质量

保障体系，切实保障教学质量全面提高。

3. 人才培养方案的修订

根据教学质量监控过程反馈意见，考虑工学结合环境、教学实施条件的变化等因素，经专业教学团队提出、系部和教务科审批，可对人才培养方案进行异动处理，以确保人才培养目标的实现。

人才培养方案应主动对接产业发展，融入行业企业新技术、新标准，及时调整人才培养规定定位和培养策略，每年应结合年度人才培养质量评价报告，通过召开专业建设委员会专题会议等形式，提出对人才培养方案的修订意见。

十、毕业要求

毕业要求是学生通过三年的学习，须修满专业人才培养方案所规定所有理论与实践课程，成绩合格，完成规定的教学活动，毕业时应达到中西面点专业的素质、知识和能力等方面要求。毕业要求应能支撑培养目标的有效达成。

毕业要求见表 21。

表 21 毕业要求一览表

序号	毕业要求	具体内容
1	课程考核要求	所有学习课程全部考核合格
2	职业资格证书要求	获得一门相关专业资格证书或行业资格证书
3	岗位实习要求	按学校的要求参加岗位实习并完成相关实习任务，实习成绩考核合格
4	操行评定要求	操行评定合格
5	符合学校学生学籍管理规定中的相关要求	

十一、附录（附专业调研报告）

2025 级中西面点专业人才培养调研报告

一、面点行业发展现状与趋势

（一）中西面点行业企业发展情况

如今社会，我国经济条件不断地提高，中西面点专业在迅速的发展，餐饮行业的发展决定了中西面点方向专业社会需求量大，就业前景广阔。

经初步调查，中国面点行业从业人员近 2000 万人，面点师 700 余万名。目前在各大面点烘焙的人员结构中，面点房服务及管理人员占总比例的 52.66%，面点房面点技术人员及管理人员占 47.34%。调研中面点房的从业人员，初中及以下学历约占总人数的 24%，高中学历的约占总人数的 71%，大专学历(包括进修取得的学历)的占总人数的 4.66%，本科学历的占总人数的 0.34%。调研还发现我国面点房大专以上学历在占总员工平均比例为 11.2%，面点房从业人员的学历比平均水平要低 6.2%个百分点。据 2011 年中国面点行业十大发展趋势解析.我国面点行业从员人员缺口是二十万人，尤其是高素质技能型人才的缺乏将是我国餐饮业未来的发展制约因素，从以上的统计得知.在现有的面点行业人群中，高素质技能人才的严重缺乏已成我国面点行业发展的瓶颈。据统计，现全国有 280 万家餐饮店和销售网点，为社会提供 1800 万个就业岗位，每年也至少新增岗位 250 万个。

（二）中西面点行业企业用人状况

1. 技能人才需求状况及对应就业岗位：

（1）包子铺：面点学徒、面点中工、面点师等。

（2）蛋糕连锁店：烘焙师、蛋糕师、裱花师等。

（3）星级酒店：面点学徒、面点中工、面点师、烘焙师、蛋糕师等

2. 职业岗位类型及职位要求简述

就现面点专业的发展情况和经济市场营销，面点专业人才需求主要包括星级酒店、蛋糕连锁店、包子铺连锁店等相关企业。

职业岗位类型及其职位要求简述表

面点师	烘焙师	裱花师
持中式面点职业资格证书 具备专业理论知识	具备专业理论基础知识 扎实西式面点专业技能知识	具备专业理论基础知识 扎实西式面点专业技能知识

具备中式面点专业技能知识 掌握产品操作安全基本规范 具备职业道德、职业素养的能力	掌握西式面点产品操作基本方法 具备“揉、擀、捏、卷、包、烤”能力	掌握蛋糕产品制作基本方法 具备“抹、挤、裱”能力 设计及成型、美化蛋糕能力
--	-------------------------------------	---

（三）中西面点专业学生就业现状

调研岗位为面点工、烘焙工、蛋糕裱花工、酒店面点从业人员等工作岗位，具体如下：

序号	调研企业名称	企业所属类型	调研岗位	参与调研人员	调研时间
1	香麦皇	包子铺连锁店	面点师	黄敬联、何庆熙	2023 年 12 月
2	上海沪华酒店	星级酒店	早餐面点	黄敬联、何庆熙	2023 年 11 月
3	范记饼屋	蛋糕连锁店	蛋糕师	黄敬联、何庆熙、张来东	2023 年 12 月
4	都市甜点	蛋糕连锁店	烘焙师	黄敬联、何庆熙、李春梅	2023 年 11 月

横向比较，南宁某中职学校部分同学在岗职业及薪资待遇：

- （1）18 级，梁立森，在深圳从事领班岗位，月薪 6000 元。
- （2）18 级，覃春世，在上海沪华从事冷菜岗位，月薪 4500 元。
- （3）18 级，彭达标，在上海沪华从事冷菜岗位，月薪 4500 元。
- （4）18 级，梁梦如，在上海沪华从事面点岗位，月薪 4500 元。
- （5）18 级，王金霞，在南宁从事面点房岗位，月薪 3800 元。
- （6）18 级，张慧萍，在南宁从事面点岗位，月薪 3500 元。
- （7）18 级，罗春迷，在南宁从事面点领班岗位，月薪 5000 元。
- （8）18 级，曹嘉玲，在东莞从事奶茶饮品岗位，月薪 4000 元
- （9）18 级，黄伶俐，在东莞从事面点岗位，月薪 4500 元
- （10）19 级，韦水琼，在佛山从事面点岗位。月薪 4000 元
- （11）19 级，甘俞情，在南宁从事面点岗位，月薪 3000 元
- （12）19 级，梁照燕，在深圳从事领班岗位，月薪 3800 元
- （13）19 级，梁艺严，在深圳从事面点岗位，月薪 3500 元
- （14）19 级，曾令恒，在深圳从事面点岗位，月薪 3500 元

(15) 19 级, 陈小玲, 在深圳从事领班岗位, 月薪 3800 元

(16) 20 级, 吕杏兰, 在南宁从事面点岗位, 月薪 3000 元

(17) 20 级, 陈良承, 在深圳从事领班岗位, 月薪 3800 元

(18) 20 级, 李欣雨, 在南宁从事面点岗位, 月薪 3500 元

(19) 20 级, 陈贵香, 在深圳从事面点岗位, 月薪 3500 元

(20) 20 级, 庞思思, 在深圳从事领班岗位, 月薪 3800 元

根据调研部分中职学生提供的相关信息和就业企业得到的反馈, 在校期间所学习的专业知识及专业技能, 为走上工作岗位打下了良好的基础, 适用性强。

二、中西面点专业对应职业岗位(群) 人才需求分析

(一) 中西面点专业对应职业岗位(群) 新变化

1. 国内外面点产品市场需求大: 随着生活节奏的加快, 人们越来越重视早餐的营养和便捷性, 而中西面点凭借其丰富的品种和独特的风味, 可以满足不同人群的需求。

2. 技能培训和创新创业: 随着中西面点行业的繁荣发展, 相关的技能培训和创新创业机会也越来越多, 很多创业者看到了这个行业的商机, 开办自己的中西面点店。

3. 发展多元化和健康化: 未来的中西面点行业将更加注重营养配比和健康食材, 制作出既美味又健康的中西面点将是一个重要的技能。

(二) 中西面点专业对应职业岗位(群) 人才需求状况

对中西面点专业学生的职业发展和岗位对员工工作能力的需求方面, 我们收集到最多反馈信息是要求学生的基本功要扎实, 热爱本职工作, 有上进心等。与专业知识相比, 企业更看重学生职业道德、工作态度、人文社会科学素质、创新精神和实践能力。热情、忠诚、踏实、有进取心是企业最看重的品质。培养学生对职业的认可度是需要迫切解决的问题。同时从事相关的工作岗位(面点、切配、打荷、灶台、冷菜等), 不仅需要具备娴熟的专业技能, 而且要掌握餐饮成本核算、餐饮经营管理、烹饪文化、烹饪营养与卫生等方面的专业知识, 同时需具备餐饮服务意识, 只有这样才能胜任本职工

作。“一专多能”已成为餐饮行业对其从业人员的基本要求。可以说，专业技能越专，知识面越宽，就越能适应实际工作的需要。

面点专业对应新职业岗位主要任务

新职业岗位主要任务一览表

面点师	烘焙师	裱花师
面点操作卫生的要求，以及清理知识，操作间的卫生标准与要求 面点房原料储存与管理分配岗位的工作 面点房原料初步加工岗位的工作 面点房面团整形小组多岗位的协调工作	面点房面点产品发酵小组岗位的工作 面点房面点产品成熟小组岗位的工作	掌握奶油的种类及保存方法 掌握各种蛋糕围边的制作 掌握各淋面蛋糕的方法 掌握花卉蛋糕、水果蛋糕、巧克力蛋糕的制作

（三）中西面点专业对应职业岗位（群）工作任务与职业能力分析

1. 人才培养方向定位

培养面向星级宾馆，酒楼，茶楼，大型食品工厂，小型的面点作坊，蛋糕店企业就业人才，适应一般面点岗位职业岗位群（如面案、蒸工、烤工等）工作，胜任中西面点生产岗位独立操作等工作任务，具备安全生产意识，严格按照行业安全工作规程进行操作，遵守各项工艺流程，重视环境保护，并具有独立解决非常规问题的基本能力等职业素养，达到中式面点师、西式面点师中级工职业资格要求的技能人才。

2. 人才培养层次定位

中西面点专业中级工培养目标

中西式面点中级工等级的培养要求在初级工应有职业能力的基础上还应具备：熟练掌握面点不同馅心的制作，熟练掌握相同面点产品不同的成熟方法。能根据不同季节调整面点的生产方式。有丰富的理论知识，并能与实际操作相结合。能胜任一般面点岗位如面案，蒸工，烤工等岗位的工作任务，并能胜任白案厨房中工岗位任务。

三、关于中西面点专业人才培养的建议

（一）明确培养目标与规格

培养全面发展的人才：中西面点专业应致力于培养德智体美劳全面发展的高素质技术技能人才，注重学生的职业素养、专业技能和创新能力。

设定具体能力目标：学生应具备熟练的中西面点制作能力，要适应行业实习岗位需求工作任务，包括中式面点（如水调、油酥、米粉、蓬松面团等）和西式面点（如面包、蛋糕、甜品等）的制作技艺。同时，还应具备面点产品创新设计开发能力、厨房生产管理和餐饮门店连锁经营管理能力等。

（二）优化课程体系与教学内容

构建科学的课程体系：课程体系应涵盖专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程，确保学生掌握扎实的专业基础知识、核心技能和拓展能力。

注重实践教学：加强实践教学环节及实训量，包括认识实习、生产性实训、岗位实习和毕业设计等，确保学生具备实际操作能力和解决问题的能力。

引入行业前沿技术：关注行业最新动态和技术发展，将新技术、新工艺、新设备引入课堂，使教学内容与行业实际需求保持同步。

（三）加强师资队伍建设

提升教师专业素养：鼓励教师参加各类专业培训、学术交流和企业实践，提升个人的专业素养、技艺和教学能力。

聘请行业专家授课：邀请行业专家、企业技术骨干等参与教学，成立中西面点专业教学指导委员会，为学生提供更加贴近行业实际的教学内容和实践指导。

（四）完善教学设施与实训基地

建设校内实训基地：建设功能齐全、设备先进贴合区级竞赛，世界技能大赛的校内模拟训练实训基地，满足学生实训、竞赛需求，提高实训效果。

拓展校外实习基地：与餐饮企业、烘焙食品厂等建立紧密的合作关系，拓展校外实习基地，为学生提供更多的实践机会和就业岗位。

加强实训基地管理：建立健全实训基地管理制度，确保实训基地的安全、卫生和高效运行。

（五）强化职业素养与道德教育

注重职业道德教育：将职业道德教育贯穿于人才培养的全过程，引导学生树立正确的职业观、道德观和价值观。

加强工匠精神培养：弘扬工匠精神，培养学生的精益求精、追求卓越的职业品质，提升学生的职业素养和竞争力。

开展社会实践活动：组织学生参加社会实践活动，如志愿服务、公益活动等，培养学生的社会责任感和奉献精神。

（六）推动产教融合与校企合作

深化产教融合：加强与餐饮行业的紧密联系，了解行业发展趋势和人才需求，及时调整人才培养方案和教学内容。

加强校企合作：与大酒店、餐饮企业、烘焙食品厂等建立紧密的合作关系，共同开展人才培养、技术创新和产品研发等工作。

推动产学研用一体化：加强产学研用一体化建设，促进科研成果的转化和应用及产品代工，为企业和社会发展提供有力支持。