



2026级中西面点专业人才培养方案

广西纺织工业学校

二〇二六年九月

2026 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	1
（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

2026 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，熟悉饮食文化、面点制作工艺、食品安全等专业知识，具备中式面点、西式面点熟练制作能力，拥有工匠精神与数字信息素养，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。毕业生面向星级宾馆、酒楼、茶楼、大型食品生产企业、中小型面点作坊、烘焙蛋糕店等单位就业，适配面案、蒸工、烤工等面点相关职业岗位群，可独立完成中西面点生产岗位操作任务；能够严格遵循生产工艺流程，树立环保意识，具备独立处置生产非

常规问题的基本能力，达到中式面点师中级工职业技能标准要求。

（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）思想政治素养。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，自觉践行社会主义核心价值观，树立正确的世界观、人生观、价值观，具备坚定的理想信念、深厚的爱国情感和民族自豪感。

（2）职业道德与行业素养。熟悉面点餐饮行业相关法律法规、行业规范与岗位标准，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等岗位必备知识与要求；熟知行业文化，恪守职业道德与行为规范，爱岗敬业、诚信守纪，具备良好的职业操守、社会责任感与担当精神。

（3）综合人文与职业素养。具备良好的人文素养、科学素养与审美素养，拥有清晰的职业生涯规划意识与规划能力；掌握至少一项艺术特长，能够适配面点产品美学设计与品质提升需求。

（4）沟通协作与通用素养。具备良好的语言表达、文字处理与人际沟通能力，拥有较强的集体意识、团队协作意识，能够熟练运用一门外语适配行业岗位交流与发展需求。

（5）劳动与工匠精神。树立正确劳动观，尊重劳动、热爱劳动、崇尚技能，主动弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，践行劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚，具备适配面点行业发展的劳动素养与职业进取精神。

（6）身心与发展素养。掌握基础体育运动知识，具备至少一项体育运动技能，养成良好的运动、卫生、行为习惯；具备良好的心理调适能力、问题分析与解决能力，拥有终身学习意识和职业可持续发展能力。

2. 知识

（1）公共文化基础知识。掌握支撑专业学习、岗位应用和终身发展的语

文、历史、数学、外语、信息技术等必备科学文化基础知识，具备基础数字化应用能力，适配行业智能化、数字化发展趋势。

(2) 专业基础理论知识。系统掌握中式面点、西式面点核心基础理论知识，熟知面点行业发展动态与新技术、新原料、新工艺应用趋势。

(3) 食材应用基础知识。熟练掌握面点常用烹饪原料的分类、品质鉴别、储存保管等专业知识，熟悉新型食材的理化特性与面点适配应用方法。

(4) 经营管控基础知识。掌握面点产品成本核算基础原理与方法，具备岗位成本管控思维，熟悉餐饮面点生产经营基础规范，能够适配岗位提质增效、节能降耗的生产要求。

(5) 数字技术基础知识。掌握计算机与信息技术基础理论，熟悉餐饮行业数字化、智能化设备与平台应用常识，具备适配行业数字化转型的基础理论储备。

(6) 美育设计基础知识。掌握必备美育与烹饪工艺美术知识，熟悉中西面点美学设计、成品装饰的基础原理，为面点产品美化、创新设计提供理论支撑。

3. 技能

(1) 核心面点制作技能。熟练掌握中西面点各类面团、馅心的调制技法，精通面点成型、熟制等核心操作工艺，能够独立完成常规中西面点产品标准化制作，具备初步的产品改良、工艺优化与创新开发实践能力。

(2) 面点美化设计技能。熟练运用烹饪工艺美术技巧，掌握中西面点成品装饰、造型点缀的实操方法，能够独立完成面点成品美化。

(3) 数字应用实操技能。熟练运用信息技术、数字化办公及行业智能设备，能够依托数字化工具完成岗位基础工作，适配面点行业数字化、智能化生产发展需求。

(4) 经营核算实操技能。能够运用成本核算知识，完成面点单品、批量产品的成本核算工作，具备岗位成本控制、精益生产的实操能力。

(5) 综合岗位实操技能。能够严格遵循行业规范、安全标准与绿色生产要求开展岗位作业，可独立分析和处置岗位常规及简单非常规问题，具备

岗位独立上岗、持续精进的综合实操能力。

六、 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、人工智能及信息技术、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、文化自信。	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。	38
2	心理健康与职业生涯	1. 能正确认识劳动在人类社会中的作用,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	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

		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。		
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	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。	34

		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。	190
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。	188

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。	74
9	人工智能与信息技术	通过理论知识学习, 基础技能训练和综合应用实践, 培养学生符合时代要求的信息素养与适应职业发展需要的信息能力, 形成适配全行业通用岗位需求的综合数字化能力。	综合教育部办公厅关于印发《中等职业学校公共基础课程方案》的通知及自治区教育厅《关于全区职业院校开设人工智能通识课》的通知。	108
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。	38
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 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	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。	144

		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。	36
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(军事知识+军事技能)	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,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。	包括基本军事知识和基本军事技能两部分,教学时间 7 至 14 天,总计不得少于 7 天共 56 课时。其中,基本军事知识共 24 课时,必训 12 课时,选训 12 课时;基本军事技能共 88 课时,必训 44 课时、选训 44 课时。	必修 56 选修 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	让学生了解中西烹饪发展历程与饮食文化,熟悉烹饪行业岗位规范与发展趋势,掌握烹饪基础专业常识,树立良好的职业素养、安全意识和工匠精神,为后续专业学习奠定基础。	主要讲授中外烹饪文化、菜系特点、烹饪基础理论、行业岗位及发展现状等内容。要求学生掌握专业基础知识,遵守行业规范,树立食品安全与绿色烹饪理念,夯实专业学习基础。	38
2	烹饪基本功	掌握面点制作必备的基础操作技能,熟练掌握各类基础手法与操作规范,养成规范、严谨、精益求精的职业习惯,为中西面点专业技能学习筑牢基本功底。	主要讲授面点基础手法、工具使用、面团调制、基础成型、熟制操作等基本功内容。要求学生熟练掌握标准操作流程,动作规范、卫生达标,具备扎实的岗位基础实操能力。	76
3	饮食营养与配餐	使学生掌握基础食品营养知识与膳食搭配原则,了解不同人群的营养需求,具备科学配餐、合理营养搭配的基本能力,树立健康、绿色的面点制作理念。	① 了解饮食营养的基础知识、各种食物所含的营养素及其对人体的作用。 ② 了解常用烹饪原料的营养价值。 ③ 掌握科学烹饪、平衡膳食、营养搭配等方面的知识。 ④ 掌握配餐的原则和方法。 ⑤ 能提供基本膳食指导。 ⑥ 能制作营养餐和编制营养食谱	36
4	厨房管理	熟悉厨房的基本业务和管理技能,明确厨房管理的基本	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	34

		内容和基本方法，培养掌握厨房管理能力。	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。	
--	--	---------------------	------------------------------	--

3. 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	中式面点制作	熟练掌握中式面点各类面团、馅料调制及成型、熟制核心工艺，掌握常见中式面点标准制作技法，养成规范严谨的操作习惯，具备独立完成中式面点规范化生产的岗位实操能力。	① 了解常用设备与工具的使用和保养。 ② 掌握各类面团制作的工艺流程、基本技法及成熟方法。 ③ 掌握各类馅料的制作方法。 ④ 掌握面点制作领域的新工艺和数字化智能设备的使用。 ⑤ 能根据市场的需求、季节的变化合理组配筵席面点	144
2	西式面点制作	掌握西式面点常用原料特性、配比规律及面团、面糊调制工艺，熟练掌握面包、蛋糕、酥点等主流西点制作技术，树立标准化生产理念，具备独立制作西式面点的能力。	① 了解常用及新兴西式面点原料的性质、分类。 ② 了解西式面点领域新设备的使用。 ③ 了解常用设备与工具的使用和保养。 ④ 能制作蛋糕类、面包类、混酥类、清酥类、泡芙类、饼干类、巧克力类、冻品类西式面点。 ⑤ 能调制常用西式面点馅料。 ⑥ 能对西式面点进行装盘和装饰	144
3	面点装饰技艺	学会中西面点造型、色彩搭配、裱花点缀等装饰技法，熟练掌握面点成品美化技巧，提升艺术审美与创意设计能力，能够独立完成面点装饰造型与创意优化工作。	① 了解面点装饰原料的基本性质。 ② 掌握面点装饰原料、色彩搭配、图案构成及工艺过程。 ③ 能熟练使用面点装饰的设备和工具。 ④ 能进行简单的果酱画、巧克力装饰。	140

			⑤ 能制作创意水果拼盘	
4	餐饮食品安全与操作规范	掌握餐饮食品安全法律法规、卫生标准及面点岗位操作规范，熟练掌握食品加工风险防控方法，树立安全与绿色生产理念，具备规范开展面点安全生产作业的能力。	① 了解餐饮食品中常见的危害因素、厨房食品安全管理方法。 ② 熟悉餐饮业食品安全的主要法律及标准规范。 ③ 掌握常见食物中毒的预防控制措施以及相关岗位的食品安全操作规范等知识。 ④ 具备规范操作的能力，能够及时解决餐饮食品生产中质量和安全问题	36
5	烹饪原料	掌握面点常用烹饪原料的种类、特性、品质鉴别及储存保鲜知识，熟练掌握原料选配、搭配与应用技巧，能够根据产品需求科学选用原料，保障面点制作品质。	① 了解常见烹饪原料的性质、产地、产季、特点与营养价值。 ② 掌握刀工基础知识。 ③ 掌握烹饪原料品质检验方法与初加工方法。 ④ 能选料和鉴别原料品质。 ⑤ 能按照规定要求对烹饪原料进行初加工，具有环保及节约意识	140
6	地方风味名点	学会各地风味面点的文化特色与制作原理，熟练掌握南北经典地方名点的制作工艺，掌握传统面点改良方法，具备制作、优化地方特色面点的专业实践能力。	① 了解地方风味名点的历史典故、成品特点。 ② 能制作地方风味名点。 ③ 能创新设计地方风味面点	68

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	烹饪原料与加工技术	掌握各类烹饪原料的特性、品质鉴别、储存保管知识，熟练掌握原料初步加工、刀工处理、预制加工技能，能够根据面点、菜肴生产要求合理选用原料，规范完成原料预处理	① 了解常见烹饪原料的性质、产地、产季、特点与营养价值。 ② 掌握刀工基础知识。 ③ 掌握烹饪原料品质检验方法与初加工方法。 ④ 能选料和鉴别原料品质。	148

		理，为菜品、面点制作打下基础。	⑤ 能按照规定要求对烹饪原料进行初加工，具有环保及节约意识	
2	中式面点制作	熟练掌握中式面点各类面团、馅料调制及成型、熟制核心工艺，掌握常见中式面点标准制作技法，养成规范严谨的操作习惯，具备独立完成中式面点规范化生产的岗位实操能力。	① 了解常用设备与工具的使用和保养。 ② 掌握各类面团制作的工艺流程、基本技法及成熟方法。 ③ 掌握各类馅料的制作方法。 ④ 掌握面点制作领域的新工艺和数字化智能设备的一般使用。 ⑤ 能根据市场的需求、季节的变化合理组配筵席面点	144
3	餐饮食品安全与操作规范	掌握餐饮食品安全法律法规、卫生标准及面点岗位操作规范，熟练掌握食品加工风险防控方法，树立安全与绿色生产理念，具备规范开展面点安全生产作业的能力。	① 了解餐饮食品中常见的危害因素、厨房食品安全管理方法。 ② 了解餐饮业食品安全的主要法律及标准规范 ③ 掌握常见食物中毒的预防控制措施以及相关岗位的食品安全操作规范等知识。 ④ 能及时解决餐饮食品生产中质量和安全一般问题	36
4	菜点美化与装饰	掌握菜点造型规律、色彩搭配、装盘布局相关理论，熟练掌握盘饰、点心装饰、成品美化常用技法，提升审美素养，能够结合菜品与面点特点进行装饰设计，提升菜点视觉效果与产品附加值。	① 了解菜点美化与装饰的概念及种类。 ② 掌握盘饰的不同制作方法。 ③ 掌握盘饰制作的原则和要领。 ④ 具备基础菜点美化设计能力，能够独立制作简单的动植物类盘饰造型	140
5	食品雕刻与冷菜自制作	掌握食品雕刻基础手法、原料选用、造型设计知识，熟练掌握常见花卉、鸟兽雕刻技艺以及冷菜拼摆、冷菜制作工艺，能够独立完成雕刻作品与冷盘制作，具备宴席冷菜制作与造型装饰能力。	① 了解食品雕刻与冷菜、冷拼制作的基础知识和素养要求。 ② 掌握食品雕刻、冷拼的类型和制作方法。 ③ 掌握食品雕刻、基础冷拼制作的操作要领。 ④ 能运用图案形式美法则和造型艺术，较熟练地制作食品雕刻基础品种、	140

			常见冷菜与基础冷拼	
6	中式菜肴制作	掌握中式菜肴调味、火候、烹调方法等基础理论，熟练掌握常见中式热菜加工烹制技艺，理解不同菜系风味特点，能够规范完成中式菜肴标准化制作，把控菜品口味、色泽与成品品质。	① 了解烹调方法的概念及分类。 ② 了解调味方式以及不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响。 ③ 掌握常见烹调技法的操作要领。 ④ 能运用智能化设备操作。 ⑤ 能独立烹制基础菜肴	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	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。	36
2	食品雕刻与盘式设计	掌握食品雕刻原料选用、基础刀法与造型设计知识，熟练掌握简易雕刻技法与盘式布局、色彩搭配技巧，能够独立完成雕刻制品与菜品盘饰设计，提升菜点艺术表现力。	雕刻工具使用、基础雕刻造型、原料保鲜、盘式构图、围边装饰等内容。要求规范操作，合理利用食材，作品造型协调美观，具备宴席菜品装饰基础实操能力。	72
3	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。	36
4	酒水基础知识	掌握各类酒水的分类、产地、品质特点、品鉴方法及储存知识，熟悉酒水服务基本流程，了解中西酒水搭配原则，能够结合餐饮场景合理推介、选用酒水，满足行业岗位需求。	白酒、啤酒、葡萄酒、茶饮等酒水基础知识，酒水储藏、品饮方式与餐食搭配常识。要求能够辨别常见酒水品类，掌握基础酒水服务规范，树立良好服务意识。	36

5	饮食业成本核算	掌握餐饮原料采购、储存、耗用核算方法，熟练掌握面点、菜品成本计算、售价测算技巧，树立成本管控意识，能够开展菜品、面点单品成本核算，具备基础精益管控能力。	原料净料核算、菜点成本构成、售价制定、库房物资管控等内容。要求熟练运用核算方法，精准计算产品成本，养成节约降耗、规范管控的职业习惯。	34
6	酒店服务礼仪	掌握餐饮服务基本礼仪规范、沟通技巧与接待流程，熟练掌握仪容仪表、行为举止、宾客接待标准，具备良好沟通协作能力，能够规范开展餐饮接待与客户服务工作。	仪容仪态、服务用语、迎宾送客、宴席服务规范、沟通应变技巧。要求自觉遵守礼仪标准，待人文明得体，具备较强服务意识，适配酒店、餐饮门店服务岗位要求。	34
7	升学专业选修课（选修）	掌握旅游概论、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。	144

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	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。	36

2	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。	36
3	酒水基础知识	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。	36
4	饮食业成本核算	掌握餐饮原料采购、储存、耗用核算方法,熟练掌握面点、菜品成本计算、售价测算技巧,树立成本管控意识,能够开展菜品、面点单品成本核算,具备基础精益管控能力。	原料净料核算、菜点成本构成、售价制定、库房物资管控等内容。要求熟练运用核算方法,精准计算产品成本,养成节约降耗、规范管控的职业习惯。	34
5	酒店服务礼仪	掌握餐饮服务基本礼仪规范、沟通技巧与接待流程,熟练掌握仪容仪表、行为举止、宾客接待标准,具备良好沟通协作能力,能够规范开展餐饮接待与客户服务工作。	仪容仪态、服务用语、迎宾送客、宴席服务规范、沟通应变技巧。要求自觉遵守礼仪标准,待人文明得体,具备较强服务意识,适配酒店、餐饮门店服务岗位要求。	34
6	地方风味菜制作	学会各地风味面点的文化特色与制作原理,熟练掌握南北经典地方名点的制作工艺,掌握传统面点改良方法,具备制作、优化地方特色面点的专业实践能力。	① 了解地方风味名点的历史典故、成品特点。 ② 能制作地方风味名点。 ③ 能创新设计地方风味面点	68
7	升学专业选修课(选修)	掌握旅游概论、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	144

			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。	
--	--	--	------------------------------------	--

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	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。	56
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							
课堂教学	19	18	18	17		19	91
复习考试	1	1	1	1	1		5
教学综合实训				2			2

岗位实习					19		19
其他/毕业教育		1	1			1	2
合计	20	20	20	20	20	20	120

(二) 教学安排与教学进程表

2026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	三年制						制（修）订日期：		2026. 3. 28											
课 程 类 型	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	第一学年						第二学年		第三学年			
										一		二		三		四		五		六	
										19	18	18	17	20	20	20	20	20	20		
公共基础课程	中国特色社会主义	必修	考查	2	38	38	0	10	0	2											
	心理健康与职业生涯	必修	考查	2	36	36	0	10	0		2										
	哲学与人生	必修	考查	2	36	36	0	10	0			2									
	职业道德与法治	必修	考查	2	34	34	0	10	0				2								
	公共艺术	必修	考查	2	36	36	0	10	0		2										
	历史	必修	考查	4	74	74	0	10	0	2		2									
	语文	必修	考查	13	224	224	0	10	0	2	2	2	2			4					
	数学	必修	考查	11	190	190	0	10	0	2	2	2				4					
	英语	必修	考查	11	188	188	0	10	0	2	2		2			4					
	人工智能及信息技术	必修	考查	6	108	44	64	4	6	2		2	2								
	礼仪	必修	考查	2	38	16	22	4	6	2											
	体育与健康	必修	考查	8	144	15	129	1	9	2	2	2	2								
	安全教育	必修	考查	2	40	28	12	7	3	1	1	1	1								
	学分与课程小计					66	1186	959	227												
	学分比例					30%	30%														
综合素质	军事训练	必修	考查	3	56	12	44	2	8	2											
	（军事知识+军事技能）	选修	考查	3	56	12	44	2	8	2											
	学分与课程小计					12	224	24	200												
	学分比例					7%	7%														
专业基础课程	烹饪概论	必修	考查	2	38	38	0	10	0	2											
	烹饪基本功	必修	考试	4	76	16	60	2	8	4											
	饮食营养与配餐	必修	考查	2	36	22	14	6	4		2										
	厨房管理	必修	考查	2	34	28	6	8	2				2								
	学分与课程小计					10	184	104	80												
	学分比例					6%	6%														
专业核心课程	中式面点制作	必修	考试	8	148	30	118	2	8	4	4										
	西式面点制作	必修	考试	8	144	29	115	2	8		4	4									
	面点装饰技艺	必修	考试	8	140	28	112	2	8		4		4								
	餐饮食品安全与操作规范	必修	考查	2	36	15	21	4	6		2										
	烹饪原料	必修	考试	8	140	28	112	2	8			4	4								
	地方风味名点	必修	考试	4	68	14	54	2	8				4								
	学分与课程小计					38	676	144	532												
	学分比例					21%	21%														

专业（技能）课程	专业核心课程	中式面点制作	必修	考试	8	148	30	118	2	8	4	4				
		西式面点制作	必修	考试	8	144	29	115	2	8		4	4			
		面点装饰技艺	必修	考试	8	140	28	112	2	8		4		4		
		餐饮食品安全与操作规范	必修	考查	2	36	15	21	4	6		2				
		烹饪原料	必修	考试	8	140	28	112	2	8			4	4		
		地方风味名点	必修	考试	4	68	14	54	2	8				4		
		学分与课程小计			38	676	144	532								
		学分比例			21%	21%										
	专业拓展课程	中国饮食文化	选修	考查	2	38	38	0	10	0	2					
		食品雕刻与盘式设计	选修	考查	4	72	15	57	2	8			4			
		餐饮经营与管理	选修	考查	2	36	29	7	8	2			2			
		酒水基础知识	选修	考查	2	36	29	7	8	2			2			
		饮食业成本核算	选修	考查	2	34	28	6	8	2				2		
		酒店服务礼仪	选修	考查	2	34	21	13	6	4				2		
		旅游概论	选修	考查	4	72	57	15	10	0						4
		服务礼仪	选修	考查	2	36	29	7	8	2						2
		管理学	选修	考查	2	36	29	7	10	0						2
		学分与课程小计			22	394	275	119								
		学分比例			12%	12%										
	综合实训	西式面点师考证实训	必修	考查	3	56	0	56	0	10				2		
		岗位实习	必修	考查	30	532	0	532	0	10					19	
		学分与课程小计			33	588	0	588								
		学分比例			18%	18%										
统 计 栏																
	考试门数										2	2	2	2		
	教学周数										20	20	20	20	20	20
	考试周										1	1	1	1	1	
	实践周数										4	1	1	2	19	1
	周学时										28	28	28	28	0	16
	总学分、总课时			180	3252	1506	1746									
理论与实操课时比例						46%	54%									

（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	烹饪基本功	76	16	60	一	面点基本功实训室	任务驱动、多元评价
2	饮食营养与配餐	69	22	14	二	理论教室	案例教学、任务驱动、多元评价
3	厨房管理	34	28	6	四	中式面点实训室	项目教学、多元评价
4	中式面点制作	148	30	118	一、二	中式面点实训室	项目教学、多元评价
5	西式面点制作	144	29	115	二、三	西式面点实训室	项目教学、多元评价
6	面点装饰技艺	140	28	112	二、四	裱花实训室	项目教学、多元评价
7	餐饮食品安全与操作规范	36	15	21	二	中式面点实训室	项目教学、多元评价
8	烹饪原料	140	28	112	三、四	中式面点实训室	任务驱动、多元评价
9	地方风味名点	68	14	54	四	面点制作实训室	项目教学、多元评价
10	食品雕刻与盘式设计	72	15	57	三	面点制作实训室	项目教学、多元评价
11	餐饮经营与管理	36	29	7	三	理论教室	任务驱动、多元评价
12	酒水基础知识	36	29	7	三	理论教室	任务驱动、多元评价
13	饮食业成本核算	34	28	6	四	理论教室	任务驱动、多元评价
14	酒店服务礼仪	34	21	13	四	形体室	情景模拟、多元评价
合计		1067	332	702			

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	56	四	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	1158	56	532	1506	校内实验实训=专业 实践课时+方向实训
所占比例	54%			46%	
总学时数	3252				

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 中国饮食文化	38	一	任务驱动、多元评价	拓展应用 课程 任务驱 动、多元 评价
	2 食品雕刻与盘式设计	72	三	任务驱动、多元评价	
	3. 餐饮经营与管理	36	三	任务驱动、多元评价	
	4 酒水基础知识	36	三	任务驱动、多元评价	
	5 饮食业成本核算	34	四	任务驱动、多元评价	
	6 酒店服务礼仪	34	四	任务驱动、多元评价	
	7 旅游概论	72	六	项目教学、多元评价	
	8 服务礼仪	36	六	项目教学、多元评价	
	9 管理学	36	六	项目教学、多元评价	

	合计		390			
中餐烹饪方向	1	中国饮食文化	36	一	任务驱动、多元评价	拓展应用 课程 任务驱 动、多元 评价
	2	餐饮经营与管理	36	三	任务驱动、多元评价	
	3	酒水基础知识	36	三	任务驱动、多元评价	
	4	饮食业成本核算	34	四	任务驱动、多元评价	
	5	酒店服务礼仪	34	四	任务驱动、多元评价	
	6	地方风味菜制作	68	四	任务驱动、多元评价	
	7	旅游概论	72	六	项目教学、多元评价	
	8	服务礼仪	36	六	项目教学、多元评价	
	9	管理学	36	六	项目教学、多元评价	
	合计		386			

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 5 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

本专业教学团队年龄结构梯度合理。25—35 岁青年教师共 6 人，其中校内专任教师 4 人、企业兼职教师 2 人；35—45 岁中年骨干教师共 4 人，其中校内专任教师 1 人、企业兼职教师 3 人。团队中青年教师占主体，青年教师活力充沛、学习能力强，中年企业兼职教师行业经验丰富，校内专任与行业外聘教师优势互补，形成可持续发展的师资梯

队。

3. 学历和职称结构

具备中职教师资格，学历达标，持有中西面点专业中级及以上职业技能等级证书；恪守师德规范，具备终身学习意识。拥有本专业扎实系统的理论功底与较强实操能力，密切跟踪行业发展动态，熟悉面点行业与企业生产运营实际情况。

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 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	裱花技术、西式面点制作
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

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	高等教育出版社	国家规划教材

		(第五版)		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	外语教学与研究出版社	国家规划教材
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	人工智能及信息技术	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	烹饪基本功	烹饪工艺基础	高等教育出版社	国家规划教材
3	饮食营养与配餐	烹饪营养与卫生	电子工业出版社	国家规划教材
4	厨房管理	基础厨房	北京师范大学出版社	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	面点装饰技艺	裱花工艺	旅游教育出版社	国家规划教材
4	餐饮食品安全与操作规范	烹饪营养与安全	高等教育出版社	国家规划教材
5	烹饪原料	烹饪原料知识	高等教育出版社	国家规划教材
6	地方风味名点	中式面点制作	华中科技大学出版社	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	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。

课程分类	评分项目	分值比例	评分说明（评价内容）
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。
	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，修满学分，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	学分要求	修满教学计划规定的全部课程且成绩合格，须修满 178 学分
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）

2026 级中西面点专业人才培养调研报告

一、中西面点行业发展现状与趋势

（一）中西面点行业企业发展情况

随着居民收入水平持续提升，餐饮消费不断升级，中西面点行业稳步发展，市场用人需求旺盛，就业前景广阔。据相关调研数据，我国面点行业从业人员近 2000 万人，面点师 700 余万名。从岗位结构来看，面点房服务及管理人员占 52.66%，技术及管理岗位人员占 47.34%。

从业人员学历结构呈现明显短板：初中及以下学历约占 24%，高中学历约占 71%，大专学历占 4.66%，本科学历占 0.34%。面点行业大专以上学历从业人员占比，较餐饮行业平均水平低 6.2 个百分点。根据 2025 年面点行业发展趋势分析，行业人才缺口达 20 万人，高素质技术技能人才供给不足，已经成为制约行业高质量发展的突出瓶颈。目前全国拥有 280 万家餐饮经营主体与面点销售网点，可提供 1800 万个就业岗位，每年新增岗位不少于 250 万个，市场急需掌握标准化操作、具备创新能力、符合中式面点师中级工标准的技术技能人才。

（二）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	具备专业理论知识 扎实西式面点专业技能知识	具备专业理论知识 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）本专业学生就业现状

结合面向中职学生问卷调查与合作就业企业走访调研反馈，学生在校习得的专业理论知识与实操技能贴合岗位实际需求，能够快速适应一线工作，知识与技能岗位适用性较强。本专业毕业生主要面向酒店餐饮企业、烘焙门店、食品加工企业从事面点制作、产品装饰、后厨生产等相关岗位，就业方向稳定。部分学生选择自主创业、升学深造，整体就业渠道多元；同时企业也提出，毕业生在创新研发、基层现场管理、成本精细化管控等综合能力上仍有提升空间。

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）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

结合行业调研、企业用人反馈，对照中职专业教学标准，立足本专业办学实际，针对本人才培养方案与专业标准存在差异、亟待改革优化的内容，提出如下人才培养实施建议：

（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）持续加强师资队伍建设

按照专业标准持续提升“双师型”教师占比，鼓励专任教师定期下企业顶岗实践，持续更新一线技艺。依托现有外聘企业教师资源，进一步完善行业技师常态化授课机制，组建专业教学指导委员会。现有师资队伍中青年教师占比较高，具备丰富行业经验的中年骨干教师偏少。后续重点推动专任教师技能提升，引进行业资深技术人员充实兼职教师队伍，弥补本土化特色点心教学师资力量薄弱问题。

（四）完善教学与实训基地，对标竞赛与行业生产标准

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

依托专业标准搭建校企合作平台，常态化开展行业调研，依据行业人才需求变化动态修订人才培养方案。本方案本土化特色课程缺少企业深度参与共建，校企协同开发课程、联合实训项目偏少。下一步深化与本地酒店、烘焙连锁企业合作，共同开发实训项目、开展学徒式培养；探索实训基地产品代工、产品研发等产学研实践模式，推动教学成果服务地方餐饮行业发展。