



贵州食品工程职业学院

Guizhou Vocational College of Foodstuff Engineering

2023 级中西面点工艺专业 人才培养方案

学历层次	高职	专业代码	540203
系部	食品工程系	教研室	烹饪工艺与营养教研室
系主任审核	魏林	思政审核	孙丰
教务处负责人审核	赵莉娜		
院长	经2022年11月25日专题会议审查, 统一提交党委会审核。 签字: 吴天祥		
党委书记	经2022年12月9日院党委会审查通过, 同意实施。 签字: 何兴发		

目 录

专业代码	- 2 -
入学要求	- 2 -
学制与学历	- 2 -
就业面向	- 2 -
培养目标与规格	- 2 -
一、人才培养目标	- 2 -
二、专业面向主要涉及的职业岗位群及职业岗位描述	- 2 -
一、课程体系架构	- 4 -
二、课程设置及要求	- 9 -
三、各类课程比例	- 15 -
四、教育教学学时分配	- 17 -
专业办学基本条件和教学建议	- 22 -
一、专业教学团队	- 22 -
二、教学设施	- 22 -
三、教学方法、手段与教学组织形式的建议	- 22 -
四、教学评价	- 22 -
五、教学考核	- 23 -
人才培养方案的编制依据	- 24 -

专业名称：中西面点工艺

专业代码：540203

入学要求：高中阶段教育毕业生或具备同等学力者。

学制与学历：三年 专科

职业面向：

本专业毕业生主要面向大中型餐饮企业、星级饭店的餐饮部门、厨房，及各类企事业单位的后勤餐饮服务等部门，或独立的中式面点企业及烘焙、西点企业，从事中西面点生产、艺术面包师、糕点主厨、菜单设计、中西面点开发、蛋糕设计等工作；也可到大中专、职高和培训机构从事中西点相关课程的教学与管理工作；英语较好的学生可到国外餐饮旅游企业工作。面向西南，我们致力于服务区域经济产业升级发展过程中对于中西面点工艺专业领域高质量技能型人才的需求，并助推乡村振兴。

初始就业岗位群：主要职业岗位为中式面点师、西式面点师。

发展岗位群：公共营养师，中式烹调师及相关管理岗位。

培养目标与规格

一、人才培养目标

本专业围绕“产教融合、校企合作、工学结合、知行合一”四个原则，实施培养工程，紧扣三大战略行动和新型城镇化高质量发展需求，助推乡村振兴，服务贵州经济和社会发展。培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，具有良好的职业道德人文素养、专业精神、职业精神、劳模精神、工匠精神、创新精神和较强的实践与可持续发展的能力，能适应生产、建设、服务和管理第一线的需要，具备扎实的专业理论基础与实践动手能力，诚实守信、吃苦耐劳，掌握从事食品工业、餐饮业、酒店行业中西面点生产、研发、营销、管理等工作的技能，面向中西面点工艺专业领域培养德、智、体、美、劳全面发展的高素质技术技能人才。

二、专业面向主要涉及的职业岗位群及职业岗位描述

本专业面向主要涉及的职业岗位群及职业岗位描述见表1。

表1 专业面向主要涉及的职业岗位群及职业岗位描述

职业领域	职业岗位群	职业岗位群内容	职业岗位
餐饮管理与服务类	中西式面点加工生产	1.中西面点原料的营养分析； 2.中西面点的制作方法；	中西式面点食品生

		3.中西面点设计开发； 4.厨房生产组织和管理； 5.生产加工设备的使用。	产岗位
--	--	---	-----

三、人才培养规格

本专业人才培养规格见表 2.

表 2 人才培养规格表

构成	主要内容及要求
基本素质	1.具备良好的公民道德、职业道德和社会责任感； 2.具有合格的政治素养； 3.健康的身心素质； 4.具有一定的人文素养、科学素养； 5.具备在工作中发现问题、分析问题和解决问题的能力； 6.具备良好的沟通和团队合作能力； 7.具有安全、质量意识； 8.节能减排意识。
知识要求	1.具备必备的政治理论、数理基础、计算机应用以及社会人文知识； 2.具有中西方饮食文化的基本知识； 3.具有饮食营养的基础知识及平衡膳食的原理知识； 4.具有食品原料的加工、切配、烹调等的基本原理和方法； 5.具备与中西面点产品生产相关的国家标准和行业标准； 6.具备中西面点类制品生产常用设备原理，操作方法及性能特点的基础知识； 7.具备中西面点类制品产品营销的基本知识； 8.具备本专业所必需的公共英语和职业英语知识； 9.具有资源节约、环境保护、清洁生产、安全生产的观念及基本知识。
能力要求	1.具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力； 2.具备烹饪原材料营养卫生分析、中西面点制作、设计开发、营养配餐等能力； 3.具备厨房生产组织和管理、宴会策划及餐饮营销能力； 4.具备本专业工作所必需的专业英语、中西面点基本理论、餐饮管理等知识，了解食品卫生安全控制方面的知识； 5.具备中西面点的制作方法。
职业态度	1.认真负责； 2.诚实守信； 3.工作严谨细致； 4.积极乐观，热爱自己的职业。

职业资格证书

一、职业资格证书

- 1.中式面点师（高级） 2.西式面点师（高级）

二、应获得下列技能证书之一

- 1.公共营养师 2.中式烹调师（中级）

三、可获得的技能证书

- 1.计算机等级证书
- 2.大学英语四、六级考试证书
- 3.普通话等级证书

表3 岗位典型工作任务与职业能力分解表

职业岗位	职业资格证书	典型工作任务	职业能力
中式面点师	中式面点师（高级）	1. 制作馅心； 2. 水调面品种制作； 3.膨松面品种制作； 4.层酥面品种制作； 5.米制品加工； 6.杂粮品种制作。	1.具有馅心原料的选择、加工与调制的能力； 2.熟悉水调面、膨松面、层酥面等品种面坯调制、生坯成型及产品成熟； 3.熟悉生粉坯、熟粉坯、熟粉团及生粉坯相关工艺制作方法； 4.会调制荞麦面、青稞面及荞麦面坯、生坯的制作与熟制。
西式面点师	西式面点师（高级）	1.清酥类糕点的制作； 2.制作面包； 3.蛋糕的制作和装饰； 4.制作泡芙； 5.果冻乳冻制作。	1.熟悉清酥面团配料、生坯成型及成熟工艺； 2.能够按照硬质和脆皮面包的配方进行配料、生胚发酵和面包成熟； 3.具备制作戚风蛋糕坯、裱花蛋糕抹面、裱花蛋糕裱制的能力； 4.会调制泡芙面糊、生坯成型与成熟、泡芙装饰； 5.熟悉乳冻调制、成型与装饰。

课程体系

一、课程体系架构

从调研食品、餐饮行业人才结构现状及企业人才需求状况入手，以食品企业、餐饮产业、企业岗位需求为导向，分析行业岗位设置对人才结构类型的要求、岗位对知识技能的要求，搭建专业课程教学体系，参照 2015《中华人民共和国职业分类大典》职业工种分类情况及分类原则，整理出专业面向的职业工种；对专业涵盖的职业工种进行职业能力分析，获得本专业对岗位工作内容，专业必备知识，竞赛素质要求，职业证书要求，双创能力培养的需求，落实以校企共建方式去构建的课程体系如下（图 1 和表 4）：

图 1 课程体系架构图

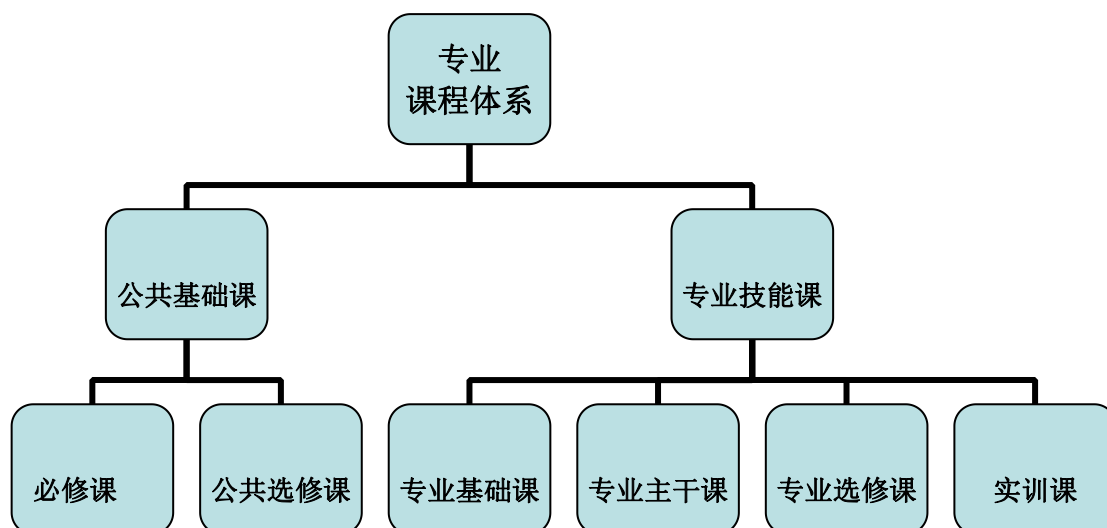


表 4 课程体系架构表

专业	专业职业资格	职业能力			行动领域	学习领域
		岗位技术能力		关键能力		
		技术领域	技术能力	学习能力、工作能力、基本素质		
中西面点工艺	高级中西式面点师证	中式面点制作能力	1.能掌握常见制作中点原料的鉴别知识与方法，完成制作中点原料的初加工及处理工作，符合质量标准； 2.能够完成中点各式馅料的调制；根据具体产品调制不同面团，熟练制作常见水饺、馄饨、包子、馒头、烧麦、油条、面条、馅饼等产品，并符合质量标准； 3.能独立完成中式	学习能力： 1.收集处理信息的能力； 2.获取新知识的能力； 3.能自主学习会计新知识、新技术，具有终身学习的能力； 4.创新思维和能力。 工作能力： 1.制定工作计划、完成工作任务的能力； 2.具备工作中发现问题、分析问题、解决问题能力；	1.制作中重点原料的鉴别与选用； 2.制作中点原料的加工处理； 3.冷水、温水、热水面团调制，发面面团调制，杂粮面团调制； 4.常见中点成型及成熟制作； 5.中点器具设备的保养； 负责生产车间日常卫生工作。	中式面点工艺与中餐工艺

			面点师岗位的日常基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。	3.具备良好的沟通和团队合作能力； 4.强化安全、质量意识。 5.认真负责；诚实守信；严谨细致。		
	西式面包制的能力	1.能掌握常见制作面包原料的鉴别知识与方法，并能正确选用； 2.能完成制作面包原料的初加工及处理工作，奶油酱和黄油酱的调制，根据具体面包产品配制、搅拌不同面团，并符合质量标准； 3.能熟练制作常见面包形态成型手法，准确判断面包醒发、烘烤等熟制工作，并符合质量标准； 4.能独立完成面包师岗位的日常基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。旧方法；	基本素质： 1.具备良好的公民道德、职业道德和社会责任感； 2.具有合格的政治素养； 3.健康的身心素质； 4.具备一定的人文、科学素养。	1.制作面包原料的鉴别与选用； 2.制作面包原料的加工处理； 3.搅拌面团； 4.面包成型； 5.面包醒发、装饰、烘烤； 6.原料及成品的保管； 7.做好西点器具设备的保养； 8.负责生产车间日常卫生工作。	西式面点制作工艺及西餐工艺	
	西式蛋糕制作及裱花的能力	1.能掌握常见制作蛋糕原料的鉴别知识与方法，完成制作蛋糕原料的初加工及处理工作，符合质量标准； 2.能完成油脂蛋糕类、戚风蛋糕类、海绵蛋糕类、乳酪蛋糕类、慕斯蛋糕类等不同种类蛋糕原料配制、蛋糊搅拌、烘烤等工艺，并符合质量标准； 3.能对蛋糕坯体进行装饰加工，能根据主题设计制作主题蛋糕，并进行装饰制作；				
				1.制作蛋糕原料的鉴别与选用； 2.制作蛋糕的原料的加工处理； 3.蛋泡糊搅拌、面糊搅拌； 4.入模刮平成型，烘烤； 5.蛋糕整体装饰； 6.原料及成品的保管； 7.西点器具设备的保养； 8.负责生产车间日常卫生工作。	蛋糕制作工艺及裱花工艺	

			4.能独立完成蛋糕师岗、裱花师岗的日常基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力；			
		西饼（糕点）的制作能力	1.能掌握常见制作西式甜点和西饼原料的鉴别知识与方法，完成制作西式甜点和西饼原料的初加工及处理工作，产品保存良好，符合质量标准； 2.能完成混酥类西饼和起酥类西饼面胚搅拌、成型、烘烤等制作工艺，能完成西式甜点搅拌、烘烤、冷冻、装饰工艺，并符合质量标准； 3.能对部分甜点进行加工调整，设计制作创新甜点产品；		1.制作西饼原料的鉴别与选择 2.制作西饼原料的加工处理； 3.调制面团，起酥面胚擀制； 4.西饼成型，烘烤制作； 5.负责西点器具设备的维护保养；。	西饼制作工艺及西餐工艺

通过进行市场调研、企业合作交流等形式，形成中西面点工艺专业课程体系。下面是该专业课程结构，采用了更加适合高职技能型人才培养的模块化教学体系，课程设置也更加有利于项目化教学的开展，课程的教学内容更加有利于学生职业岗位能力的培养。本专业主要的课程结构，见表5。

表5 课程体系与课程结构

序号	内 容		课程名称	学时	开设学期
1	公共基础课	必修课	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	2
2			思想道德与法治	48	1
3			形势与政策	32	1-4
4			计算机应用	68	2
5			大学体育与健康	118	1-4
6			习近平新时代中国特色社会主义思想概论	56	1-2
7			高等数学	54	1-2
8			大学英语	54	1-2
9			大学语文	54	1-2
10			心理健康	32	4
11			军事技能	20	1
12			生态文明教育	16	2
13			大学生人文素养	16	1
14			大学生劳动教育	54	1-4
15		选修课	社交礼仪	20	1
16			贵州省情	20	1

17			沟通技巧	32	4
18			体育专项	32	4
19	专业 技能 课	专业 基础 课	中西饮食文化	20	1
20			现代餐饮厨房生产与管理及成本	34	2
21			裱花工艺学	32	3
22			烹饪化学	20	1
23			烹饪原料学	20	1
24			工艺美术	32	3
25		专业 主干 课	★中式面点工艺基础	40	1
26			★中式面点制作	132	2-3
27			★西式面点工艺基础	64	3
28			★西式面点制作	64	4
29			食品安全与操作规范	32	2
30			烹饪设备及维护	34	2
31			★食品营养与配餐	64	3
32			宴会设计与实践	64	4
33			西餐工艺	64	3
34			面点开发与创新	64	4
35			中国名点制作	64	4
36		专业 选 修 课	法式甜品	34	2
37			糖塑工艺	34	2
38			面塑工艺	32	3
39			茶艺赏析与茶饮制作	32	3
40		岗位实习 (含毕业设计)		960	5-6

二、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。

公共基础课包括毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、思想道德与法治、形势与政策、计算机应用、大

学体育与健康、高等数学、高职英语、大学语文。

专业技能课包括实习专业基础课、专业主干课、专业选修课和实训课。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。校内实训有课程实训，为帮助学生取得本专业相关职业资格证书，特在不同学期设置职业技能鉴定课程。各主要课程的基本要求见表 6、表 7、表 8。

表 6 公共基础课的基本要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	思想道德与法治	《思想道德与法治》课程是教育部规定的高等学校各专业学生的思想政治理论必修课程，是落实立德树人根本任务的关键课程。以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的二十大精神，以中国特色社会主义新时代背景下青年大学生肩负的历史使命和时代责任为切入点，以培养担当民族复兴大任的时代新人为主线，以思想引导、道德涵化、法治教育为主体内容，融思想性、政治性、科学性、理论性、实践性于一体，针对大学生成长成才过程中的实际问题，对大学生进行马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育。通过理论学习和实践体验，立足高职学生实际，突出高素质技术技能人才培养实践育人特色，帮助学生提高思想道德素质，增强社会主义法治观念，增强责任担当，注重从自己做起，从小事做起，努力把自己培养成为有理想、有道德、有文化、有纪律的，堪当民族复兴大任的时代新人。	48
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》是高职院校思想政治理论教育课程中的核心课程。本课程在培养学生了解国情，增长才干、奉献社会，锻炼能力、培养品格，增强社会责任感上具有不可替代的作用。旨在帮助学生正确认识马克思主义中国化时代化的理论成果及其在指导中国革命和建设中的重要历史地位和作用，掌握中国化马克思主义的基本理论和精神实质，正确认识社会发展规律，认识国家的前途和命运，认识自己的社会责任，培养学生确立科学社会主义信仰和建设中国特色社会主义的共同理想，增强执行党的基本路线和基本纲领的自觉性和坚定性，为实现中华民族伟大复兴培育合格的建设者和接班人。	32
3	形势与政策	《形势与政策》课程是高校思想政治理论课的重要组成部分，是对大学生进行国际形势与党的路线、方针、政策教育的主渠道、主阵地，是每个大学生的必修课程，在大学生思想政治教育中担负着重要使命，具有不可替代的重要作用。本课程帮助学生正确认识世界国际形势和发展大势以及中国特色社会主义，准确理解当代中国马克思主义，深刻领会党和国家事业取得的历史性成就、面临的历史性机遇和挑战，使当代大学生认清时代发展趋势，明确自身的使命，不断增强爱国主义责任感和使命感，成为人生定位和奋斗目标明确、主动担当历史大任的时代新人。	32

4	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》是全国普通高等院校思想政治理论课程中的核心课程。本课程的基本内容是系统论述习近平新时代中国特色社会主义思想的科学理论体系，旨在通过新时代坚持和发展中国特色社会主义，推动中国特色社会主义事业的发展。以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴；坚持党的全面领导；坚持以人民为中心；全面深化改革开放；推动高质量发展；社会主义现代化建设的教育、科技、人才战略；发展全过程人民民主；全面依法治国；建设社会主义文化强国；以保障和改善民生为重点加强社会建设；建设社会主义生态文明；维护和塑造国家安全；建设巩固国防和强大人民军队；坚持“一国两制”和推进祖国完全统一；中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体；全面从严治党等专题内容的讲授，使大学生系统学习、全面掌握和有效运用这一马克思主义中国化最新理论成果，树立正确的世界观、人生观和价值观，提高分析解决新时代中国特色社会主义建设过程中出现的现实问题的能力，自觉做共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想的坚定信仰者和忠实实践者。	56
5	军事理论	教学内容 1.国防的含义及基本特征； 2.国防动员的含义及形式； 3.国防法规的含义是指国家为了加强防务，尤其是加强武装力量建设，用法律形式确定并以国家强制手段保证其实施的行为规则的总称； 4.中国古代军事理论的形成与发展； 5.中国古代军事理论的主要内容； 6.孙子兵法十三篇及其作战原则； 7.武经七书的含义； 8.毛泽东军事理论的科学含义； 9.毛泽东军事理论的形成及主要内容。 要求： 《军事理论课》军事理论课是普通高等学校学生的必修课程。军事课被纳入普通高等学校人才培养体系，并被列入学校人才培养方案和教学计划，课程考核成绩将被记入学籍档案。 军事理论课要以习近平强军思想和习近平总书记关于教育的重要论述为遵循，全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针和总体国家安全观，围绕立德树人根本任务和强军目标根本要求，着眼培育和践行社会主义核心价值观，以提升学生国防意识和军事素养为重点，为实施军民融合发展战略和建设国防后备力量服务。	20（小班教学）
6	大学生人文素养	《大学生人文素养》教育是指人格修养、道德品质、文化知识、诚信责任、法律和公民意识诸方面教育的整合体。它包括人文科学的研究能力、知识水平和人文科学体现出来的以人为对象、以人为中心的精神、人的内在品质。通过该课程的教学，使大学生达到：（1）良好品德的养成。（2）继承和弘扬中国文化传统。（3）培养大学生的务实精神。（4）培养大学生的创新能力。	16

7	大学生劳动教育	依据《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》，《意见》指出，劳动教育是国民教育体系的重要内容，是学生成长的必要途径，具有树德、增智、强体、育美的综合育人价值。实施劳动教育重点是在系统的文化知识学习之外，有目的、有计划地组织学生参加日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动，让学生动手实践、出力流汗，接受锻炼、磨炼意志，培养学生正确劳动价值观和良好劳动品质。	54
8	生态文明教育	生态文明建设是中国特色社会主义事业“五位一体”总体布局的重要组成部分，关乎人民福祉、民族未来。让学生理解人类历史发展、习近平生态文明思想的内涵；强调地球系统科学是生态文明建设的科学基石，系统地、辩证地认识目前人类面临的生态问题及其解决方向；分析和认识作为可持续发展实践路径的各类生态产业；理解生态文明建设在中国国家战略布局中的地位，了解并支持国家与贵州层面在生态文明建设实践中采取的措施，以及高科技时代的个人实践在美丽中国建设中所起到的作用。	16（1-8 周） 每周 2 学时
9	心理健康	通过“身边的事”和“头脑激荡”，引导学生直面成长过程中的矛盾和内心冲突，有利于中职生正确应对挫折，提高适应社会的能力；通过“心理剧场”“我思我悟”，以情景体验为主，设置了相关活动内容，便于学生在活动中体验，以增强解决成长、心理困惑或行为问题的能力。	32
10	大学语文	依据教育部《高等职业学校语文教学大纲》开设，使学生通过学习必备语文知识，加强语言表达和文字表达能力，掌握常用应用文书和职业岗位专业文书的格式和写作要求，培养审美情趣、学会人际交往、提高人文素质，以适应专业学习、劳动就业和继续发展的需要。	54
11	高等数学	依据教育部《高等职业学校数学教学大纲》开设，注重培养学生与认知水平相适应的逻辑推理能力，培养贴近学生生活实际和专业所需的数学应用意识，适度加强计算器和现代信息技术应用，以适应专业学习、劳动就业和继续发展的需要。	54
12	高职英语	依据教育部统一制订的《高等职业学校英语教学大纲》开设，使学生掌握一定的英语基础知识和基本技能，培养学生在日常生活和职业场景中的英语应用能力，培养听、说、读、写等语言技能，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。	54
13	大学体育与健康	依据教育部《高等职业学校体育教学大纲》开设，学生通过学习，掌握科学的体育运动锻炼和娱乐休闲的基本方法，养成自觉、持久锻炼的良好习惯，全面提高身心素质和社会适应能力，以达到国家颁布的“体育锻炼标准”为目标，为终身锻炼、继续学习与创业立业奠定基础。	118
14	计算机应用	依据教育部《高等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，注重培养学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力；使学生初步具有应用计算机学习的能力，为其职业生涯发展和终身学习奠定基础；提高学生的信息素养，使他们了解并遵守相关法律法规、信息道德及信息安全准则，培养他们成为信息社会的合格公民。	68

表 7 公共基础课（选修）的基本要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	社交礼仪	本课程倡导积极主动、勇于探索的自主学习方式。特别注重培养学生的职业能力。倡导实例教学法。现代社会对高等技术人才的新要求引起评价体系的深刻变化、高职课程应建立合理、科学的评价体系。在高职教育中，评价应建立多元化的目标，关注学生个性，潜能与可持续发展。	20
2	贵州省情	本课程要求学生了解和掌握贵州的特殊地理环境及悠久的历史、多民族团结互助的社会环境、潜力巨大的经济发展基础、蓬勃发展的社会事业及社会主义政治建设与构建和谐贵州。	20
3	沟通技巧	本课程基于提升学生可持续就业能力的设计理念，依托现代服务业人才职业综合能力培养项目，有针对性地实施模块教学，培养学生有效沟通的能力，为其就业能力和岗位适应能力的形成提高做准备。	32

表 8 专业基础课的基本要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中西饮食文化	1.了解中西饮食文化中食材制作、餐桌礼仪、民俗禁忌的差异。2.了解中西饮食的起源、发展和昌盛； 3.理解饮食烹饪的作用：从饮食角度看饮食的作用，从社会角度看饮食的作用； 4.中西饮食流派的定义、成因，风味流派的认定标准； 5.当代餐饮市场的竞争态势有四大变化、潜在危机与发展趋势。	20
2	现代餐饮厨房生产与管理及成本	1.现代厨房生产运作特点和生产要求； 2.厨房机构的设置原则； 3.厨房人力管理的基础知识； 4.厨房的硬件设备和设计布局； 5.厨房生产的运作流程及其管理要点；产品质量概念和质量控制方法以及厨房卫生和安全管理； 6.餐饮企业成本管理的基本知识； 7.采购环节成本控制，存储环节成本控制； 8.生产环节成本核算与控制； 价格的含义构成要素，销售控制的重要性，以及其他成本的核算与控制。	20
3	裱花工艺学	1.了解裱花的基础知识，学会奶油霜的打发调配； 2.掌握裱花基础手法； 3.了解不同类型、形状裱花制作工艺。	32

4	烹饪化学	1.了解烹饪化学的研究对象和研究内容，分析食品的一般化学成分及其含量并研究其在烹调过程中的变化； 2.水在食品原料中的存在状态及水分活度的概念与实际意义，包括矿物质的功能、含量、存在形式以及烹饪加工对矿质的影响； 3.脂类了解油脂的熔点、凝固点、烟点、油性等物理性质。 4.理解单糖的结构、物理性质和化学性质和双糖的结构、性质及在烹饪加工中的应用； 5.氨基酸的两性及蛋白质的胶体性质、变性作用、胶凝作用和乳化作用及这些性质在烹饪加工中的应用； 6.维生素的概述和分类；了解维生素的结构及性质。	20
5	烹饪原料学	1.掌握面点原料的名称、产地、产季等； 2.了解中西面点原料的组织结构、性质特点和化学成分； 3.原料的分类、鉴别和保管方法及烹饪运用； 4.善于应用新型原料品种。	20
6	工艺美术	1.掌握工艺美学的内容； 2.熟悉工艺色彩的意义与应用； 3.了解烹饪图案形式美的法则； 4.面点的造型艺术 5.食品雕刻艺术； 6.菜肴造型与盛器的选用。	32

表 9 专业主干课的基本要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	★中式面点工艺基础	1.掌握中式面点的特色与风味； 2.熟悉各类面团的调制原理和面点的工艺流程； 3.面点的开发与创新； 4.面点原料和工具设备； 5.面点品种制作训练。	40
2	★中式面点制作	1.掌握中式基础面点加工的一般工艺流程； 2.熟练进行各类面团的调制； 3.掌握并完成二十余种常见馅心的制作技术； 4.菜品的开发与创新。	132
3	★西式面点工艺基础	1.西点制作基本理论； 2.西点制作技能的实际运用； 3.西点各种原料的基本运用； 4.蛋糕、面包、泡芙等大类产品的的基本制作原理和制作方法； 5.不同类型西点产品的装饰技巧。	64
4	★西式面点制作	1.掌握西点制作的基本技法； 2.掌握学习面包、蛋糕、点心等制作方法； 3.掌握蒸、煮、炸、烤、烙五种成熟方法； 4.菜肴质量评价与控制。	64
6	食品安全与	1.掌握食品相关法律法规，了解餐饮食品安全的危害与风险控制；	32

	操作规范	2.夯实餐饮食品安全管理基础； 3.餐饮食品安全控制规范； 4.餐饮食品安全操作管理； 5.餐饮业常用管理方法及部分快速检测实验。	
7	烹饪设备及维护	1.了解烹饪机械与设备的历史与现状； 2.掌握烹饪机械与设备的分类、特点和要求； 3.掌握常用固体及液体物料输送设备的工作原理及工作过程； 4.掌握一般设备如压滤机、离心机的工作原理。	34
8	★食品营养与配餐	1.掌握烹饪原料营养成分构成分析； 2.掌握营养烹调基础知识、营养烹调的原则； 3.熟悉营养烹调技法实例。	64
9	宴会设计与实践	1.掌握中式宴会、西式宴会、冷餐会、鸡尾酒会及外卖宴会的环境、服务及食品的设计知识； 2.熟悉设计标准营养菜谱； 3.制作宴会菜点、菜单。	64
10	西餐工艺	1.掌握西餐的基本知识； 2.了解西餐冷菜、甜点及烹调制作工艺； 3.熟悉世界各国著名西点。	64
11	面点开发与创新	1.掌握各类面团的调制方法； 2.掌握各类馅心的调制方法； 3.掌握中西式点心常用的成型手法； 4.能根据市场的需求、季节的变化。	64
12	中国名点制作	1.掌握企业经营及管理的要点和职能； 2.负责企业销售策略及管理工作； 3.了解烘焙企业的市场现状及发展趋势。	64

表 10 专业选修课的基本要求（选修课）

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	法式甜品	1.原料和工具的认识了解； 2.熟练掌握马卡龙系列甜品的制作； 3.掌握巧克力装饰配件的制作； 4.掌握慕斯蛋糕、提拉米苏、布丁系列等的制作。	34
2	糖塑工艺	1.掌握糖塑工艺基本理论； 2.了解糖塑的概念、起源与产生； 3.了解糖塑常用的技巧。	34
3	面塑工艺	1.认识面塑工艺，了解面塑知识； 2.了解花卉制作的手法，会简单制作玫瑰花、月季花、马蹄莲、大丽花、荷花等花型的制作； 3.能够独立的制作支架，以及制作支架时对面塑的控制色彩的搭配； 4.制作简单的面塑人体制作，水果、蔬菜塑形的方法、颜色的搭配处理。	32
4	茶艺赏析与	1.茶艺的发展史；	32

	茶饮制作	2.团饼茶、散茶等的制作与品评； 3.茶具的赏鉴； 4.分类茶艺。	
--	------	---	--

表 11 岗位实习（岗位实训）的基本要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	岗位实习	岗位综合实习是在完成了专业教学后对所学知识技能进行的最后一次综合性实践，是培养学生综合职业能力的重要环节。实习按照不同岗位进行，职业针对性强。实习结束后，学生应达到懂得所选定各岗位的工作内容，具备履行岗位职责的初步能力。	960

表 12 其他教学实践活动的基本要求

序号	其他教学实践活动名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	入学教育（含党史、国史） 军事教育	专业介绍从专业的概念来解读、知识涵盖、专业培养目标、最终目标这几个方面来让学生们了解本专业学什么、怎么学、将来面向的职业方向及对于学生的专业技能要求。 《党史国史》是中国共产党自诞生以来中国人民为了实现中国梦的探索史、奋斗史和发展史，其中蕴含着治国理政的政治灵魂和精神瑰宝。通过学习，有助于青年学生理解党的思想理论，有助于继承党的成功经验和优良传统，有助于汲取党的失误教训，有助于正确认识中国历史，特别是中国近代史，明白伟大的祖国是如何从衰落一步步走向今天的繁荣富强，更让他们认识当今社会的发展趋势和特点，从而激发青年学子的爱国之心、奉献精神 and 使命担当。 军事课要以习近平强军思想和习近平总书记关于教育的重要论述为遵循，全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针和总体国家安全观，围绕立德树人根本任务和强军目标根本要求，着眼培育和践行社会主义核心价值观，以提升学生国防意识和军事素养为重点，为实施军民融合发展战略和建设国防后备力量服务。通过军事课教学，让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。	80
2	校园文化（含健康教育）	通过内容丰富、形式多样、突出专业特色的校园文化活动，给学生提供了交流、展示的平台，开阔学生视野，提高学生综合素质。在活动的设计上，我们将思想教育、爱国主义教育、文明修身科学精神、创新实践等教育内容融入其中；在活动的的内容上，紧扣所学专业知识，将健康教育、心理健康、礼仪知识、朗诵、	60

		销售、摄影微视频等技能贯穿其中，营造健康高雅的校园文化氛围和塑造校园人文精神，充分展现高职学生团结进取、和谐发展、奋发向上的精神风貌。	
3	中华优秀传统文化	中华优秀传统文化是中华文明成果根本的创造力，是民族历史上道德传承、各种文化思想、精神观念形态的总和，是中国约五千年历史中连绵不断的政治、经济、思想、艺术等各类物质和非物质文化的总和。中华优秀传统文化是中华民族道德的外延，是国家的软实力，是中华民族思想精神的集中体现，反映中国社会政治和经济的面貌。 习近平总书记大力传承中华优秀传统文化，赋予中华优秀传统文化时代内涵，将中华优秀传统文化提升到崭新阶段，有力凝聚了民族精神，将中华优秀传统文化转化为实现中华民族伟大复兴、构建人类命运共同体的强大精神力量。	30
4	认识实习（含职业发展与就业指导、创新创业教育职业素养）	社会实践教学是根据一定的教学任务，组织学生深入现实社会，参与具体的生产劳动和社会生活，使理论知识和社会实践相结合的一种教学形式。社会实践的内容包括：思想政治教育，国情、民情教育，社会规范与社会角色教育，心志磨炼与个性养成教育，劳动和专业技能教育、参观考察、社会调查、专业实习等。 《职业发展与就业指导》通过职业发展与就业学习，指导帮助学生进行自我职业探索，提高学生的认知能力和执行能力；增强学生就业主动性，让学生了解自己的人格特质、优点、缺点、兴趣、性格、能力、动机和需求，培养良好的心理素质，养成良好的职业道德，熟悉职业规范、就业政策和就业程序，掌握与大学生就业相关的法律法规树立科学的就业观和择业观，确定合理的择业目标，引导学生树立就业权利意识，学生掌握各种择业技能，并学会有效利用就业信息，提高就业竞争力及创业能力。 《创新创业教育》是以培养具有创业基本素质和开创型个性的人才为目标，不仅仅以培养在校学生的创业意识、创新精神、创新能力为主的教育，而是要面向全社会，针对那些准备创业、已经创业、成功创业的创业群体分阶段、分层次地进行创新思维培养和创业能力锻炼的教育。要积极鼓励高校学生自主创业。 职业素养是在职业过程中表现出来的综合品质，包含职业信念、职业知识技能、职业行为习惯三方面要素。职业信念是职业素养的核心，包含职业道德、职业心态和职业价值观。对毕业生的职业素养的教育，学院与社会、企业合作，共同培养大学生的职业素养。	160

三、各类课程比例

本专业各类课程比例见表 13。

表 13 各类课程比例

课程类别	选修类别	占总课时比例	
		理论课程 (%)	实训课程 (%)
公共基础课	必选	44	56
	选修	39	61
专业基础课	必选	38	62
专业主干课	必选	38	62
专业选修课	选修	30	70
岗位实习	必选	1	99
合计		28	72

四、教育教学学时分配

本专业教育教学学时分配见表 14，教学进程安排见表 15。

表 14 教育教学学时分配表（按周分配）

学年	学期	入学教育军训	校园文化周	劳动教育	认识实习	中华优秀传统文化	综合实训	成绩考核	社会调研	课程教学	合计
一	1	2	1	1	1	8 节		1	1	10	17
	2			1		6 节		1	1	17	20
二	3		1	1		8 节		1	1	16	20
	4		1	1		8 节		1	1	16	20
三	5	岗位实习（含毕业设计论文、2 周劳动教育）									不低于 24 周
总计		2	3	6	1	30 节（1 周，不计入合计）		4		59	113

备注：劳动教育每学期 1 周；中国优秀传统文化每学期 6--8 课时，合计 30 节。

表 15 中西面点工艺专业教学进程表（按学时分配）

课程类别	课程编号	课程名称	课程性质	考核方式	学分	学时			各学期课程安排计划					
						总学时	理论	实践	一		二		三	
									1	2	3	4	5	6
公共基础课	基本素质教育	ML_01	思想道德与法治	必修	考试	3	48	24	24	2				
		ML_02	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系	必修	考试	2	32	30	2		2			
		ML_06	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必修	考查	3	56	52	4	2	2			
		ML_03	形势与政策	必修	考试	1	32	32	0	8 节	8 节	8 节	8 节	
		JC_05	计算机应用	必修	考试	4	68	30	38		4			
		JC_04	大学体育与健康	必修	考试	6	118	20	98	2	2	2	2	
		JC_02	高等数学	必修	考试	3	54	20	34	2	2			
		JC_03	高职英语	必修	考试	3	54	20	34	2	2			
		JC_01	大学语文	必修	考试	3	54	20	34	2	2			
		ML_05	心理健康	必修	考试	2	32	16	16				2	
		TS_09	军事理论	必修	考试	1	20	10	10	2				
		TS_11	生态文明教育	必修	考试	2	16	10	6		合计 16			
		TS_10	大学生人文素养	必修	考试	2	16	16	0	合计 16 节				
		TS_12	大学生劳动教育	必修	考试	2	54	16	38	合 计 16 节				
	小 计					37	636	282	354	14	18	2	4	
	公共选修课	TS_01	社交礼仪	选修	考查	2	20	8	12	2				
		ML_04	贵州省情	选修	考查	2	20	8	12	2				
		TS_04	沟通技巧	选修	考查	2	32	12	20				2	
		JC_07	体育专项（限选）	选修	考查	2	32	12	20				2	
		小 计				4	52	20	32	2			2	
专业技能课	专业基础课	LYSP_19_28	中西饮食文化	必修	考试	1	20	8	12	2				
		LYSP_22_16	现代餐饮厨房生产与管理及成本	必修	考查	2	34	12	22		2			
		LYSP_19_38	裱花工艺学	必修	考查	2	32	12	20			2		

	LYSP_22_02	烹饪化学	必修	考试	1	20	8	12	2					
	LYSP_19_06	烹饪原料学	必修	考试	1	20	8	12	2					
	LYSP_19_30	工艺美术	必修	考查	2	32	12	20			2			
	小 计				9	158	60	98	6	2	4			
专业主干课	LYSP_19_31	★中式面点工艺基础	必修	考试	2	40	16	24	4					
	LYSP_19_32	★中式面点制作	必修	考试	4	132	52	80		4	4			
	LYSP_19_33	★西式面点工艺基础	必修	考试	3	64	24	40			4			
	LYSP_19_34	★西式面点制作	必修	考试	3	64	24	40				4		
	LYSP_22_29	食品安全与操作规范	必修	考查	2	32	16	16			2			
	LYSP_19_40	烹饪设备与维护	必修	考查	2	34	12	22		2				
	LYSP_19_16	★食品营养与配餐	必修	考试	3	64	24	40			4			
	LYSP_19_17	宴会设计与实践	必修	考查	3	64	24	40				4		
	LYSP_19_36	西餐工艺	必修	考查	3	64	24	40			4			
	LYSP_19_19	面点开发与创新	必修	考查	3	64	24	40				4		
	LYSP_19_37	中国名点制作	必修	考查	3	64	24	40				4		
	小 计				31	686	264	422	4	6	18	16		
专业选修课	LYSP_19_42	法式甜品	选修	考查	2	34	10	24		2				
	LYSP_19_39	糖塑工艺	选修	考查	2	34	10	24		2				
	LYSP_22_41	面塑工艺	选修	考查	2	32	10	22			2			
	LYSP_19_26	茶艺赏析与茶饮制作	选修	考查	2	32	10	22			2			
	小 计				4	66	20	46		2	2			
周课时合计									26	28	26	22		

岗位 实践	岗位实习				60	960	60	900						
其他教 学实践 活动	ML_07	入学教育（含党史国 史）军事教育	必修	考试	4	80	30	50	2 周					
	TS_06	校园文化周（含健康 教育）	必修	考查	3	60	20	40	1 周		1 周			
	TS_05	中华优秀传统文化	必修	考查	2	30	20	10	共 8 节	共 6 节	共 8 节			
	ML_06	社会实践（含职业发 展与就业指导、创业 创新教育、职业教 育）	必修	考查	8	160	60	100	1 周	1 周	1 周			
	TS_08	毕业（论文）设计	必修	考试	8	120	20	100						40 周
	TS_03	职业资格证书	必修	考试	5	0	0	0						
	小 计				30	438	150	300						
	总合计				175	2996	856	2152						

备注：★为核心课程

专业办学基本条件和教学建议

一、专业教学团队

实现校企深度结合，通过把专业教师送出去和把企业技术骨干请进来的方式，加大师资队伍（包括兼职）建设力度，重点抓好专业带头人、骨干教师队伍建设，努力打造一支业务能力强、专业技术精、敬业奉献、适应高等职业教育发展要求的“双师型”教师队伍，为建筑工程技术专业持续快速发展提供保证。

1、专业带头人和骨干教师队伍建设

专业带头人1~2名，具备较高的教学水平和实践能力，具有行业企业技术服务或技术研发经历。能够主持专业建设规划、方案设计、专业建设工作，能够为企业提供技术服务，专业带头人必须是“双师型”教师。

2、专业教师梯队建设

从优化教师队伍的结构入手，着重强化专职教师队伍的功能。以专业带头人和骨干教师队伍建设为依托，建设一支高水平专兼结合的专业教学团队。建成具有“双师型”教师、专业骨干教师、专业学术带头人的教师梯队。

3、师资数量

专业师生比不大于18:1，主要专任专业教师不少于8人。

4、师资水平及结构

基础课专任教师任职应具有本科及以上学历，专业教师应具有本专业本科以上学历，且具有两年以上企业工作经历。兼职教师来自行业企业一线的高水平专业技术人员或能工巧匠，具有高级职称。

二、教学设施

本专业必须配备满足课程教学需要的实践教学条件，其中，校内实践教学条件应具备能满足本专业课程实训需要的各类中西面点专业实训室，拥有开展上述实训内容的仿真工作环境、中西面点、中西烹饪专用工具，具有实训教学软件及相应的网络环境。校外实训教学条件包括校方与各类企业、酒店和其他单位签订合作协议，开展岗位实习。

三、教学方法、手段与教学组织形式建议

鼓励采用“教、学、做”三合一教学法、情景教学法、项目教学法、案例教学法、讨论式教学法、启发引导式教学法、现场教学法实施教学。

教师应当以行动导向实施课程教学，形成以教师为主导、学生为主体、教学

做合一、理论与实践合一、工学结合的教学模式。

四、教学评价

构建校园网络平台，采取网络评教，实施学生评教、同行和专家评教。

五、教学考核

理论课程考核以试卷命题考核为主，根据具体情况也可采取随堂考核。考核标准根据不同课程、不同教学内容设定，突出学生对基本理论知识的理解及掌握。

实践课程考核分校内考核和校外企业考核两部分，校内考核和校外企业考核分别按百分制赋分，各占总成绩的 50%。

1、校内考核

(1) 考核方式：平时成绩（出勤） $\times 10\%$ + 实际操作成绩 $\times 60\%$ + 期末（知识要点）笔试成绩 $\times 30\%$ 。

(2) 考核标准

① 平时成绩：满出勤为 10 分，旷课一次扣 1 分，旷课 4 次没有成绩。

② 实际操作成绩：学生之间的互评 $\times 40\%$ + 教师评价 $\times 20\%$ （有操作构成、操作记录、操作结果、操作评价）。

③ 期末笔试成绩：依据试卷标准答案来考核。

2、企业考核

(1) 考核方式：实际操作成绩 $\times 60\%$ + 职业素质 $\times 40\%$

(2) 考核标准：

① 实际操作成绩 = 学生之间的互评 $\times 40\%$ + 企业指导教师评价 $\times 20\%$ （有操作规范、理论知识、动手能力、团队协作）。

② 职业素质 = 指导教师评价 $\times 20\%$ + 学生互评 $\times 20\%$ （主要考查学生是否具有职业素质）。

专业学习深造建议

本专业毕业学生可以通过参加自考、专升本、成人夜大等渠道，接受烹饪与营养教育、食品质量与安全、食品科学与工程、旅游管理类专业本科以上的高层次教育。同时本专业的毕业生可以报考中式面点师（中级）、西式面点师（中级）等以获取高层次的职业资格证书。

毕业要求

学生通过三年的学习，须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，取得至少一项职业资格证书；毕业时应达到人才培养方案要求的素质、知识和能力等要求。在该届学生毕业后两年内，学生成绩不合格，可进行重修，直到成绩合格。毕业论文（毕业设计）未完成或不合格，毕业论文（毕业设计）未完成或不合格，需重新完成。未参加岗位实习或未按期完成岗位实习内容，需重新参加岗位实习方可毕业。

人才培养方案编制依据

- 1.中央军委国防动员部《普通高等学校军事课教学大纲》（教体艺[2019]1 号）
- 2.《中华人民共和国职业教育法》（2022 年 4 月 20 日第十三届全国人民代表大会常务委员会第三十四次会议修订）
- 3.教育部《职业教育专业简介》（2022 年修订）
- 4.《国家职业教育改革方案》（职教 20 条）
- 5.教育部《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成[2019]13 号）
- 6.国家教材委员会关于印发《习近平新时代中国特色社会主义思想进课程教材指南通知》（国教材[2021]2 号）
- 7.教育部等五部门发布《关于加强普通高等学校在线开放课程教学管理的若干意见》（教高〔2022〕1 号）。
- 8.教育部关于《加强碳达峰碳中和高等教育人才培养体系建设工作方案》（教高函〔2022〕3 号）。
- 9.教育部办公厅印发《高校“形势与政策”课教学要点（2022 年上辑）》（教社科厅函〔2022〕5 号）。
- 10.《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》（中共中央、国务院发布【2020】3 月 20 日）
- 11.贵州省人民政府《贵州省支持职业教育发展若干措施》（贵州职教 20 条）
- 12.贵州省教育厅办公室《关于进一步加强大中小学劳动教育有关工作的通知》（2022 年 3 月 6 日）
- 13.《关于在院校实施“学历证书+若干职业技能等级证书”制度试点方案》（教育部、国家发展改革委、财政部、市场监管局 2019 年 4 月）
- 14.《贵州省省教育工委、省教育厅<贵州省普通高等学校思想政治教育工作检

查指标体系及标准（试行）>的通知》（黔教（委）社发 201713 号）

15.《关于开展 2020 年职业院校中高职贯通培养工作的通知》（黔教办函[2020]）

16.中共中央办公厅国务院办公厅《关于加强新时代高技能人才队伍建设的意见》。

附表 1

2023 级中西面点工艺专业“人才培养方案”审批表

专业建设指导委员会意见	同意申报2023级中西面点工艺专业 张毅、郑红远 李海波 专业建设指导委员会委员签字： 2022年11月1日
烹饪工艺与营养教研室意见	同意申报 教研室主任签字：杨光 2022年11月1日
食品工程系意见	同意 食品工程系主任签字：魏林 2022年11月1日 
教务处意见	同意按该方案实施 教务处负责人签字：赵莉娜 2022年12月8日
学院审批意见	同意 吴天祥 分管院长签字： 2022年12月8日
备 注	