

2025 级中西面点专业人才培养方案

(2025 年 6 月修订)

专业负责人： 李羨梅

系部负责人： 张前斌

教务处负责人： 王 娟

单位（盖章）： 广西右江民族商业学校



2025 年 6 月

目 录

编制说明	1
一、 编制依据	1
二、 编制过程	1
三、 参与编制人员	1
(一) 专业教师	1
(二) 行业企业专家	2
(三) 公共课教师	2
(四) 毕业学生	2
2025 级中西面点专业人才培养方案	4
一、 专业名称及代码	4
二、 入学要求	4
三、 修业年限	4
四、 职业面向	4
(一) 职业面向	4
(二) 职业技能证书	4
(三) 主要接续专业	5
五、 培养目标	5
六、 培养规格	5
七、 课程设置及要求	7
(一) 工作任务与职业能力分析	7
(二) 课程设置	7
(三) 公共基础课程	8
(四) 专业课程	11
八、 教学进程总体安排	17
(一) 专业课程设置与教学时间安排	17
(二) 教学活动时间分配表 (按周分配)	19
(三) 学时占比表	19
(四) 技能考核	20
九、 师资队伍	20
(一) 队伍结构	20
(二) 专任教师	21
十、 教学条件	22
(一) 教学设施	22
(二) 教学资源	23
十一、 质量保障和毕业要求	25
(一) 质量管理	25
(二) 毕业要求	30

编制说明

一、编制依据

1. 《国家职业教育改革实施方案的通知》（国发〔2019〕4号）；
2. 《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）；
3. 教育部等九部门《职业教育提质培优行动计划（2020—2023年）的通知》（教职成〔2020〕7号）；
4. 教育部《职业教育专业目录（2021）》；
5. 教育部《中等职业学校中西面点专业教学标准》；
6. 教育部《职业教育专业简介（2022年修订）》。

二、编制过程

开展行业企业调研、毕业生跟踪调研和在校生学情调研，明确本专业面向的职业岗位（群）所需要的知识、能力、素质；成立由行业企业专家、教科研人员、一线教师和学生（毕业生）代表组成的专业建设委员会，召开专业人才培养方案论证会，提交学校教学委员会审核，呈报学校党委会审定后实施。

三、参与编制人员

（一）专业教师

1. 李羨梅，中式、西式面点师（三级/高级工），中西面点专业负责人；
2. 韦骄芳，讲师，中西面点专业教师；
3. 刘艳芸，讲师，中西面点专业教师；

4.周秀敏，西式面点师（三级/高级工），中西面点专业教师；

5.陈献辉，中式烹调师（二级/技师），中西面点专业教师；

6.潘兆剑，中式烹调师（二级/技师），中西面点专业教师；

7.陆韵桦，西式面点师（三级/高级工），中西面点专业教师；

8.朱科运，教员，中西面点专业教师。

（二）行业企业专家

1.曾大文，广西烹饪餐饮行业协会资深会长；

2.潘新耿，百色市烹饪餐饮行业协会会长。

（三）公共课教师

1.覃 洁，讲师，公共基础部副主任；

2.麻海丰，讲师，思政学科负责人；

3.袁满满，高级讲师，语文学科负责人；

4.蒋凤春，高级讲师，数学学科负责人；

5.黄 圆，教员，英语学科负责人；

6.杨灿彬，教员，文体学科负责人；

7.莫文能，教员，信息技术学科负责人。

（四）毕业生

1.罗旭竹，上海市福州路店小杨生煎见习经理；

2.卢朝歌，上海古漪园小笼食品有限公司；

3.兰 蓝，广西工商职业技术学院食品检验检测技术专业；

4.黄昌灏，百色职业学院电子商务专业；

6. 覃晓培，北海职业学院融媒体技术与运营专业；
7. 方彩艳，广西工程职业学院广告设计制作专业；
8. 那昌胜，广西商业技师学院中西式面点专业；
9. 梁俊杰，百色市西点酥铺店长；
10. 兰城，北京市朝阳区麻六记；
11. 莫利娜，佛山市匠厨餐饮管理有限公司；
12. 黄霞，百色市中天大酒店有限责任公司；
13. 李彩票，广西工商职业技术学院工商企业管理专业。

2025 级中西面点专业人才培养方案

一、专业名称及代码

中西面点（740203）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

三年

四、职业面向

（一）职业面向

表 1：中西面点专业职业面向

所属专业大类	所属专业类	对应行业	职业类别	对应职业（岗位）	职业技能证书（等级）
57 旅游大类	5702 餐饮类	餐饮业	餐饮服务人员	①中式面点师 ②西式面点师 ③餐饮服务人员	①中式面点师 ②西式面点师

（二）职业技能证书

表2：中西面点专业职业技能等级证书一览表

序号	职业资格名称	颁证单位	等级	融通课程
1	西式面点师	人力资源和社会保障厅	四级/中级工	西式面点制作、面点装饰技艺
2	中式面点师	人力资源和社会保障厅	四级/中级工	中式面点制作、地方风味名点等

注：学生要求至少选学和选考1个可选的职业技能等级证书。

（三）主要接续专业

1. 高职：中西面点工艺专业、西餐工艺专业、烹饪工艺与营养

2. 本科：食品科学与工程专业，烹饪营养与教育专业。

五、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业，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能人才。

六、培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，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，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

表 3：中西面点专业培养规格

培养规格	培养规格要求
素质	1.1 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； 1.2 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； 1.3 具有良好的人文素养与科学素养； 1.4 具有较强的集体意识和团队合作意识； 1.5 具有成本控制意识；

	1.6 具有终身学习和可持续发展的意识； 1.7 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； 1.8 具有一定的文化修养、审美能力； 1.9 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。
知识	2.1 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； 2.2 了解相关行业文化； 2.3 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； 2.4 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； 2.5 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； 2.6 掌握菜点成本核算基础知识； 2.7 掌握信息技术基础知识； 2.8 掌握身体运动的基本知识； 2.9 掌握必备的美育知识。
能力	3.1 掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关技能； 3.2 具备职业生涯规划能力； 3.3 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力； 3.4 学习 1 门外语并结合本专业加以运用的能力； 3.5 具有菜点成本核算的基本能力； 3.6 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； 3.7 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； 3.8 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； 3.9 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； 3.10 掌握至少 1 项体育运动技能； 3.11 形成至少 1 项艺术特长或爱好。

七、课程设置及要求

（一）工作任务与职业能力分析

表 4：岗位能力提升表

岗位名称	典型工作任务	工作过程	岗位能力要求
中式面点师	运用中式面点成型技术和成熟方法,进行面点主料和辅料加工	1. 选择原料、辅料,调制面团; 2. 运用切、擀、卷等成型技巧,加工制作坯皮; 3. 运用烘、烤、烙等成熟技法,制成面点; 4. 进行点心的艺术造型制作。	制作中式面食、小吃的人员
西式面点师	运用西式面点成型技术和成熟方法,进行面点主料和辅料加工	1. 选用面粉、米粉和其他原料、辅料、调料,按比例配料; 2. 依面点风味、坯皮、季节、顾客口味等制作馅心; 3. 运用揉、抻、搓等手法调制面团; 4. 运用包、卷、捏、切、削、钳花等成型方法,制成所需形状的半成品; 5. 运用蒸、煮、烤、烙、煎、炸等熟制方法,制成面点,装盘。	制作西式面食、点心的人员

（二）课程设置

表5：课程体系图



（三）公共基础课程

应准确描述各门课程的课程目标、主要内容和教学要求，落实国家有关规定和要求。

表6：公共基础课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	军训与入学教育	通过军训和入学教育使新生养成良好的行为习惯，树立纪律和法制观念，增强民族团结和爱国主义意识，为使学生成为有理想、有道德、有文化、有纪律的一代新人打下良好基础。	56
2	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，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，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	36
3	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。	36
4	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义的基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观、价值观基础。	36

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
5	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，对学生进行职业道德和法治教育。帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。	36
6	语文	依据《中等职业学校语文教学课程标准（2020年版）》开设，在义务教育的基础上，进一步培养学生掌握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技能人才培养奠定基础。	288
7	数学	依据《中等职业学校数学课程标准（2020年版）》开设，使学生获得进一步学习和职业发展所必需的数学知识、数学技能、数学方法、数学思想和活动经验；具备中等职业学校数学学科核心素养，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的能力；运用数学的思想方法和工具解决问题的能力；具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才培养。	216
8	英语	依据《中等职业学校英语课程标准（2020年版）》开设，在义务教育基础上，帮助学生进一步学习语言基础知识，提高听、说、读、写等语言技能，发展中等职业学校英语学科核心素养；引导学生在真实情境中开展语言实践活动，认识文化的多样性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣；理解思维差异，增强国际理解，坚定文化自信；帮助学生树立正确的世界观、人生观、价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才培养。	216
9	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准（2020年版）》开设，全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，满足国家信息化发展战略对人才培养的要求，围绕中等职业学校信息技术学科核心素养，吸纳相关领域的前沿成果，引导学生通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践，增强信息意识，掌握信息化环境中生产、生活与学习技能，提高参与信息社会的责任感与行为能力，为就业和未来发展奠定基础，	108

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
		成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才	
10	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准（2020年版）》开设，落实立德树人根本任务，坚持健康第一的教育理念，通过传授体育与健康的知识、技能和方法，提高学生的体育运动能力，培养运动爱好和专长，使学生养成终身体育锻炼的习惯，形成健康的行为与生活方式，健全人格，强健体魄，具备身心健康和职业生涯发展必备的体育与健康学科核心素养，引领学生逐步形成正确的世界观、人生观、价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才。	180
11	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准（2020年版）》开设，坚持立德树人，充分发挥艺术学科独特的育人功能，以美育人，以文化人，以情动人，提高学生的审美和人文素养，积极引导主动参与艺术学习和实践，进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能和方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生塑造美好心灵，健全健康人格，厚植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才。	36
12	美育	主要包括广西民族乐舞、民间美术、人文景观、地方美食，将美育与广西地方文化结合，充分利用广西独特的美育资源，融入中华优秀传统文化。通过该课程学习，增强学生文化自信，强化学生传承和弘扬广西优秀文化艺术的责任感和使命感。	36
13	历史	依据《中等职业学校历史课程标准（2020年版）》开设要求，在义务教育历史课程的基础上，以唯物史观为指导，促进中等职业学校学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观；树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。	72
14	劳动教育	根据教育部印发《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》开设，结合专业特点，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。组织学生：（1）持续开展日常生活劳动，自我管理生活，提高劳动自立	90

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
		自强的意识和能力；（2）定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀；（3）依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。	
15	国家安全教育	根据教育部印发《大中小学国家安全教育指导纲要》开设，主要包括：国家安全的重要性，我国新时代国家安全的形势与特点，总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义，以及相关法律法规。依托主题班会课、国旗下讲话、专题讲座等形式，让学生初步了解总体国家安全观，掌握国家安全基础知识，理解国家安全对个人成长的重要作用，初步树立国家利益至上的观念。	90

（四）专业课程

专业技能课程由专业基础课程、专业核心课程、专业拓展和综合实训课程组成。

1. 专业基础课程

表7：专业基础课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	烹饪概论	烹饪概论的教学内容围绕烹饪学科的基础理论、发展脉络与实践核心展开，旨在构建系统认知，具体可分为以下模块： 一、烹饪学科基础；学科定义与定位、基本概念辨析二、烹饪发展简史：中外烹饪起源、关键发展阶段；三、烹饪核心要素：原料基础、烹饪技法、调味与味型；四、烹饪与关联领域：烹饪与营养、烹饪与安全、烹饪与文化；五、行业与实践认知：餐饮行业概况、基础实践规范。	36

2	烹饪基本功	本课程以烹饪原料加工的理论及加工方法为研究对象。通过学习,使学生掌握原料初加工方法、要求、刀工技术、原料的分档取料、出肉加工整料、出骨方法,以及干货涨发方法和配菜。为学习热菜制作打下良好基础。	36
3	烹饪工艺美术	“以美赋能烹饪”核心,聚焦菜品视觉呈现、审美设计与文化表达,培养将艺术美学融入烹饪实践的能力,具体模块如下:烹饪工艺美术基础认知:核心定义:明确烹饪工艺美术的概念——以烹饪为载体,运用美术原理(色彩、构图、造型)对菜品、餐具、摆盘进行设计,实现“色、形、器、意”统一的艺术形式。与烹饪技术的关系:区分两者定位,烹饪技术是“菜品熟制的基础”,烹饪工艺美术是“菜品视觉与文化价值的提升”,二者共同服务于“味美+形美”的饮食体验。美学核心原则:讲解适用于烹饪的基础美学规律,包括对称与均衡(如摆盘左右分量协调)、对比与和谐(如红绿食材色彩搭配)、节奏与韵律(如食材排列的层次感)。	36
4	智能烹饪基础	围绕“技术赋能烹饪”核心,聚焦智能设备原理、操作逻辑与应用场景,帮助学习者掌握智能化烹饪的基础能力,具体模块如下:一、智能烹饪认知基础:核心定义、与传统烹饪的差异、发展与应用场景;二、智能烹饪核心技术与设备:核心支撑技术、常见智能烹饪设备;三、智能烹饪操作基础;四、智能烹饪食材与安全、五、智能烹饪实践与应用	36

2. 专业核心课程

表8：专业核心课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	饮食营养与配餐	1.1 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。 1.2 了解常用烹饪原料的营养价值。 1.3 掌握科学烹饪、平衡膳食、营养搭配等方面的知识。 1.4 掌握配餐的原则和方法。 1.5 能提供基本膳食指导。 1.6 能制作营养餐和编制营养食谱	36

2	厨房管理	2.1 了解中西面点厨房工具设备及其使用。 2.2 了解市场经济下的餐饮新业态及运作方式。 2.3 掌握中西面点厨房出品质量管理方法和成本核算。 2.4 掌握中西面点厨房安全生产的操作规范及质量管理。 2.5 能运用大数据、信息技术手段为面点生产及销售服务	36
3	中式面点制作	3.1 了解常用设备与工具的使用和保养。 3.2 掌握各类面团制作的工艺流程、基本技法及成熟方法。 3.3 掌握各类馅心的制作方法。 3.4 掌握面点制作领域的新工艺和数字化智能设备的使用。 3.5 能根据市场的需求、季节的变化合理组配筵席面点	144
4	西式面点制作（点心）	4.1 了解常用设备与工具的使用和保养。 4.2 掌握各类面团 / 面糊制作的工艺流程、基本技法及成熟方法。 4.3 掌握各类馅料与装饰料的制作方法。 4.4 掌握面点制作领域的新工艺和数字化智能设备的使用。 4.5 能根据市场的需求、季节的变化合理设计西式点心品类。	72
5	西式面点制作（蛋糕）	5.1 了解蛋糕制作常用设备与工具的使用和保养。 5.2 掌握各类蛋糕坯制作的工艺流程、基本技法及成熟方法。 5.3 掌握蛋糕抹面、裱花及装饰的制作方法。 5.4 掌握蛋糕制作领域的新工艺和数字化智能设备的使用。 5.5 能根据市场需求、节日场景合理设计蛋糕品类	72
6	面点装饰技艺（裱花）	6.1 了解裱花常用设备与工具的使用和保养。 6.2 掌握基础裱花原料的处理与调制方法。 6.3 掌握各类基础裱花技法与造型制作。 6.4 掌握裱花技艺的创新应用与数字化工具辅助。 6.5 能根据面点品类与消费需求设计裱花方案。	72
7	西式面点制作（面包）	7.1 了解面包制作常用设备与工具的使用和保养。 7.2 掌握各类面包面团制作的工艺流程、基本技法及成熟方法。 7.3 掌握面包馅料、抹酱及表面装饰的制作方	144

		法。 7.4 掌握面包制作领域的新工艺和数字化智能设备的使用。 7.5 能根据市场需求、季节变化合理设计面包品类。	
8	广西地方特色面点制作	8.1 了解广西特色面点制作常用设备与工具的使用和保养。 8.2 掌握广西经典特色面点的制作工艺流程、基本技法及成熟方法。 8.3 掌握广西特色面点馅料、酱料及调味的制作方法。 8.4 掌握广西特色面点制作的传统工艺传承与创新应用。 8.5 能根据广西地域文化、节庆需求合理设计特色面点品。	72

3. 专业拓展课程

表9：专业拓展课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	面塑工艺制作	1.1 了解面塑制作常用材料与工具的使用和保养。 1.2 掌握面塑基础造型的制作工艺流程、基本技法及定型方法。 1.3 掌握传统与现代面塑主题造型的制作方法。 1.4 掌握面塑工艺的文化内涵与创新应用。 1.5 能根据场景需求、文化主题合理设计面塑作品。	36
2	中式烘焙	2.1 了解中式烘焙常用设备与工具的使用和保养。 2.2 掌握各类中式烘焙制品的制作工艺流程、基本技法及成熟方法。 2.3 掌握中式烘焙馅料、酱料及表面装饰的制作方法。 2.4 掌握中式烘焙领域的传统工艺传承与数字化智能设备的使用。 2.5 能根据市场需求、节庆场景合理设计中式烘焙品类。	36

3	服务礼仪	掌握外在形象礼仪、服务语言礼仪和饭店服务礼仪知识;培养职业意识,运用职场面试、团队沟通和跨文化沟通的相关技巧,展现良好的饭店员工形象;通过理论、实践、工学结合、校企互动等教学模式,使学生通过学习和训练,牢固掌握服务礼仪知识,培养服务意识,形成良好的职业素养和职业风范,成为能够适应行业发展要求的高素质人才。	108
4	旅游概论	通过对本课程的学习,让学生掌握旅游学中基本概念,比如旅游、旅游者、旅游资源、旅游业等;了解旅游活动发展的基本规律、旅游发展的政策、战略及趋势。从旅游者、旅游资源、旅游业等供给与需求方面分析旅游活动;理解并掌握旅游市场的组成及其特点等。	108
5	管理学	了解管理的内涵与本质、管理的基本原理与方法、管理活动的时代背景、管理理论的历史演变、决策及其过程、环境分析与理性决策、决策的实施与调整、组织设计、人员配备、组织文化、领导的一般理论、激励原理、沟通技巧、控制的类型与过程、控制的方法与技术、创新原理、组织创新等,为经济、管理类专业的学生传授系统全面的管理理论和方法,同时不断结合中国改革实践的发展进行研究和创新,引导学生从管理的视角思考现实中存在的问题,为学生后续专业课程的学习打下良好的基础。	108
6	西式面点师考证实训	围绕“理论+实操+技能考核标准”展开,聚焦西式面点制作的核心技能要求,确保学员掌握考证必备的知识与操作能力。	36

4. 综合实训课程

分为职业启蒙教育、职业教育活动周和岗位实习。

表10：综合实训课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	职业启蒙教育	通过校园文化活动、职业素养培训课程等方式，引导学生正确认识自己，了解自己的兴趣爱好、特长和性格特点，帮助他们树立正确的职业观念，认识到职业对个人发展的重要性，激发学生对未来职业的向往和追求。	56
2	职业教育活动周	通过开展各种形式的职业教育活动，让学生更好地掌握职业技能和知识，提高职业素养和综合能力，同时让学生更好地了解企业的需求和行业的发展趋势，同时也可以为企业提供优秀的职业人才和技术支持。	112
3	岗位实习	认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生顶岗实习的岗位与所学专业基本一致。通过校企合作，采取工学交替、多岗轮动、岗位定制培训等方式，分阶段安排学生实习。 专业技能要求：1. 熟练掌握中西面点的制作工艺和技巧，能够独立完成面点的制作。2. 熟悉厨房设备和工具的使用方法及保养，确保操作安全。 职业素养要求、3. 遵守国家法律法规和实习单位的规章制度，保持良好的职业操守。4. 尊重并虚心请教企业指导老师，积极学习他们的实践经验和工作技巧。 爱岗敬业，诚实守信，具备良好的职业道德。	540

八、教学进程总体安排

（一）专业课程设置与教学时间安排

表11：专业课程设置与教学时间安排表

课程分类	课程名称	课程性质	学 时			学分	各学期周数、学时分配					
			总学时	理论学时	实践学时		1	2	3	4	5	6
							18周	18周	18周	18周	18周	18周
公共基础课程	军训与入学教育	必修	56	14	42	3	1周					
	中国特色社会主义	必修	36	28	8	2	2					
	心理健康与职业生涯	必修	36	28	8	2		2				
	哲学与人生	必修	36	28	8	2			2			
	职业道德与法治	必修	36	28	8	2				2		
	语文	必修	288	192	96	16	2	2	4	4	4	
	数学	必修	216	144	72	12	2	2	2	2	4	
	英语	必修	216	144	72	12	2	2	2	2	4	
	信息技术	必修	108	36	72	6			6			
	体育与健康	必修	180	18	162	10	2	2	2	2	2	
	艺术（基础模块）	必修	36	16	20	2			2			
	美育	限选	36	12	24	2				2		
	历史	必修	72	60	12	4		4				
	国家安全教育	必修	90	80	10	5	1	1	1	1	1	
	劳动教育	必修	90	10	80	5	1	1	1	1	1	
		公共基础课合计		1476	824	652	85	12	16	22	16	16

专 业 课 程	专业基础课程	烹饪概论	必修	36	12	24	2	2					
		烹饪基本功	必修	36	12	24	2	2					
		烹饪工艺美术	必修	36	12	24	2		2				
		智能烹饪基础	必修	36	12	24	2	2					
		小计		144	48	96	8	6	2	0	0	0	0
	专业核心课程	饮食营养与配餐	必修	36	12	24	2				2		
		厨房管理	必修	36	12	24	2				2		
		中式面点制作	必修	144	48	96	8	4	4				
		西式面点制作（点心）	必修	72	24	48	4	4					
		西式面点制作（蛋糕）	必修	72	24	48	4		4				
		面点装饰技艺（裱花）	必修	72	24	48	4		4				
		西式面点制作（面包）	必修	144	48	96	8			4	4		
		广西地方特色面点制作	必修	72	24	48	4			4			
		小计		648	216	432	36	8	12	8	8	0	0
	专业拓展课程	面塑	限选	36	12	24	2				2		
		中式面点制作（烘焙）	限选	36	12	24	2				2		
		服务礼仪	限选	108	72	36	6	2				4	
		旅游概论	限选	108	72	36	6	2				4	
		管理学	限选	108	72	36	6				2	4	
		西式面点师考证实训	限选	36	10	26	2					2	
		小计		432	250	182	22	4	0	0	6	14	0
综合实训课程	岗位实习			540		540	30						30
	职业启蒙课			1 周			2	1 周					

职业教育活动周		2 周			4		1 周		1 周		
小 计	0	540	0	540	36	0	0	0	0	0	540
合计		3240	1338	1902	187	30	30	30	30	30	540

(二) 教学活动时间分配表（按周分配）

表12：教学活动时间安排表

学期	一	二	三	四	五	六	小计
军训与入学教育	1						1
课堂教学	18	18	18	18	18		90
教学综合实训	1	2	2	2	2		9
岗位实习						20	20
合计	20	20	20	20	20	20	120

(三) 学时占比表

表13：对标中西面点专业国家教学标准的课时占比表

要求	比例或总学时数
总学时不低于 3000 学时	3240 学时
公共基础课学时一般占总学时的 1/3	45. 55%
实践性教学学时占总学时比例>50%	58. 70%
选修课教学学时数占总学时的比例均应当不少于 10%	12. 83%
岗位实习累计时长 3 个月	540 学时

（四）技能考核

表 14：证书一览表

序号	考证名称	考核等级	考核时间安排	备注
1	中式面点师	四级/中级工	第五学期	学生在校期间“二选一”考取证书
2	西式面点师	四级/中级工	第五学期	

九、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。

（一）队伍结构

1. 依据国家教育部颁发的《中等职业学校教师专业标准（试行）》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，建立数量充足，结构合理，能适应本专业教育教学改革与发展的高水平专职教师队伍。

2. 有烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理或食品科学与工程等相关专业学历；具有一定年限的相应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；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，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。

表15：中西面点专业师资队伍结构要求

队伍结构	类型	比例
职称结构	高级职称	0%
	中级职称	25%
	初级职称	62.5%
学历结构	研究生	0%
	本科	75%
年龄结构	>50 岁	0%
	40-50 岁	0%
	30-40 岁	50%
	<30 岁	50%

（二）专任教师

表 16：中西面点专业师资队伍一览表

序号	姓名	性别	教龄	职称/职业资格	最后学历 毕业学校 /专业 /学位	企业或行业工作经历	专职/ 兼 职
1	李羨梅	女	6 年	教员	本科	中西面点专业教师	专职
2	韦骄芳	女	13 年	讲师	本科	中西面点专业教师	专职
3	刘艳芸	女	10 年	讲师	本科	中西面点专业教师	专职
4	周秀敏	男	5 年	教员	大专	中西面点专业教师	专职

序号	姓名	性别	教龄	职称/职业资格	最后学历 毕业学校/ 专业 /学位	企业或行业工作经历	专职/ 兼职
5	陈献辉	男	6年	教员	本科	中西面点专业教师	专职
6	潘兆剑	男	6年	教员	本科	中西面点专业教师	专职
7	朱科运	男	6年	教员	本科	中西面点专业教师	专职
8	陆韵桦	女	1年	教员	大专	中西面点专业教师	兼职

十、教学条件

（一）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实习实训基地。

1. 专业教室基本条件

表17：中西面点专业教室配置一览表

教室地点	主要设备设施	主要教学科目	支撑课程	工位数
教学楼	智能黑板、课桌椅、书柜	专业基础课 专业拓展课	《烹饪概论》《服务礼仪》 《旅游概论》《管理学》	60

2. 校内实训室基本要求

表18： 中西面点专业校内实训室配置一览表

序号	实训室名称	主要设备设施	主要实训项目	支撑课程	工位数
1	面点实训室	操作台、炉灶、醒发箱	中式面点	中式面点	60

2	裱花实训室	操作台、搅拌机、烤箱	裱花、西式点心	裱花、西式点心	60
3	中西面点实训室	操作台、炉灶、醒发箱、烤箱	蛋糕制作、面包制作	蛋糕制作、面包制作、中式烘焙、西式点心	60
4	冷菜实训室	炒锅	中式冷菜	中式冷菜	60
5	雕刻实训室	案台	食品雕刻	食品雕刻	60

（二）教学资源

严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，按照本校教材选用制度精选实用教材，根据需要组织编写校本教材，开发教学资源。教材、图书和数字资源结合实际具体提出，能够满足学生专业学习教师专业教学研究、教学实施。

表19：中西面点专业教材选用一览表

序号	课程性质	课程名称	教材名称	出版社
1	必修	中国特色社会主义	思想政治 基础模块 中国特色社会主义	高等教育出版社
2	必修	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
3	必修	哲学与人生	思想政治 基础模块 哲学与人生	高等教育出版社
4	必修	职业道德与法治	思想政治 基础模块 职业道德与法治	高等教育出版社
5	必修	语文	基础模块上册《语文》	高等教育出版社
6	必修	语文	基础模块下册《语文》	高等教育出版社

7	必修	数学	基础模块上册《数学》	北京师范大学出版社
8	必修	数学	基础模块下册《数学》	北京师范大学出版社
9	必修	英语	英语基础模块 1	外语教学与研究出版社
10	必修	英语	英语基础模块 2	外语教学与研究出版社
11	必修	信息技术	信息技术（基础模块） （上册）	高等教育出版社
12	必修	信息技术	信息技术（基础模块） （下册）	高等教育出版社
13	必修	体育与健康	体育与健康	北京师范大学出版处
14	必修	艺术	艺术（美术鉴赏）	高等教育出版社
15	基础	烹饪概论	烹饪概论（第四版）	高等教育出版社
16	基础	烹饪基本功	烹调基本功实训教程 （第 2 版）	中国财富出版社
17	基础	烹饪工艺美术	烹饪工艺美术（第三 版）	高等教育出版社
18	基础	智能烹饪基 础	智能烹饪基础	华中科技大学出版社
19	核心	饮食营养与 配餐	食品营养与卫生	江苏大学出版社
20	核心	厨房管理	现代厨房管理（第 4 版）	旅游教育出版社出版
21	核心	中式面点制 作	中式面点技艺 第 3 版	电子工业出版社
22	核心	西式面点制 作（点心）	西式面点工艺	华中科技大学出版社
23	核心	西式面点制 作（蛋糕）	西式面点工艺	华中科技大学出版社
24	核心	面点装饰技 艺（裱花）	蛋糕裱花教程 第 2 版	重庆大学出版社
25	核心	西式面点制 作（面包）	面包生产技术	中国科技出版社

26	核心	广西地方特色面点制作	广西特色小吃	东北林业大学出版社
27	拓展	面塑	面塑制作教程	中国人民大学出版社
28	拓展	中式烘焙制作	中华面点	青岛出版社
29	拓展	服务礼仪	酒店服务礼仪 (第2版)	清华大学出版社有限公司
30	拓展	旅游概论	管理学基础 (第4版)	北京理工大学出版社
31	拓展	管理学	旅游概论 (第3版)	中国旅游出版社有限公司

十一、质量保障和毕业要求

(一) 质量管理

建立健全覆盖全员、全过程、全方位育人的人才质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标,运用系统方法,依靠必要的组织结构,统筹考虑影响教学质量的各主要因素,结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作,统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动,形成任务、职责、权限明确,相互协调、相互促进的质量管理有机整体。中西面点专业诊改和质量管理按照8字螺旋体系进行二次设计,达到一学年小螺旋、三学年大螺旋的动态诊改思路,依据目标和标准,组织实施,在工作过程中分析数据、诊断问题、及时改进,促进向更高的目标发展,形成不断提高的质量改进螺旋。

1. 公共基础课

(1) 示范教学法: 教师通过现场演示面点制作全流程(如面团揉制、裱花操作、烘烤把控), 清晰展示关键技法

细节（如酥皮起酥手法、奶油打发程度），让学生直观理解操作要点；搭配多角度视频回放，强化重点步骤记忆，适配中职学生形象思维学习特点。

（2）分组实操教学法：按 4~6 人分组，每组分配面点制作任务（如合作完成蛋糕坯制作与装饰），学生轮流承担原料称量、工艺操作、成品整理等角色，教师巡回指导，及时纠正操作误差；培养学生团队协作能力与实操熟练度，符合专业技能培养核心需求。

（3）项目驱动教学法：以实际项目（如“节庆面点套餐设计”“校园烘焙店产品开发”）为导向，明确项目目标（如完成 3 款中秋主题面点制作），引导学生自主规划流程、选择原料、把控工艺，最终完成项目成果展示与评价；提升学生问题解决能力与岗位适配性。

（4）案例分析教学法：选取行业典型案例（如成功面点店产品创新案例、常见制作失败案例），组织学生分析案例中原料选择、工艺设计、成本控制等要点，讨论优化方案；结合案例讲解理论知识（如原料特性、成本核算），实现理论与实践结合。

（5）校企合作教学法：邀请行业师傅进校园开展实操讲座（如西式面点新工艺演示），安排学生到合作烘焙企业进行跟岗实习，参与真实岗位工作（如面点制作、成品售卖）；让学生了解行业实际需求，提升职业素养与岗位适应能力。

（6）数字化辅助教学法：利用虚拟仿真软件模拟面点

制作流程（如面团发酵过程可视化），通过线上平台推送教学视频、操作手册，方便学生课后复习；借助智能设备（如精准电子秤、智能烤箱）记录操作数据，辅助学生分析优化制作工艺，适配数字化教学趋势。

2. 专业技能课

（1）实操复盘法：每次面点制作实操后，及时记录操作过程（如面团揉制时间、烘烤温度）、成品问题（如蛋糕坯塌陷、酥皮层次不足）及改进方向，结合教师指导整理成“实操笔记”；定期回顾笔记，对比不同次操作的差异，逐步优化技法，提升实操稳定性。

（2）分阶段练习法：将复杂面点制作拆解为基础模块（如先练面团调制，再练裱花装饰），按“基础技法→完整制作→创意优化”分阶段练习；例如先单独掌握奶油打发技巧，再尝试完整蛋糕制作，降低学习难度，逐步积累成就感。

（3）互助学习法：与同学组成3~4人学习小组，针对难点技法（如酥皮起酥）开展互助练习，互相观察操作细节、指出问题；小组内模拟“师傅带徒弟”场景，轮流讲解操作要点，通过“教别人”加深自身理解，同时培养协作能力。

（4）案例模仿与改良法：收集行业优秀面点案例（如网红蛋糕、传统名点），先严格按案例流程模仿制作，掌握基础框架；熟练后尝试改良（如调整馅料口味、优化装饰风格），记录改良效果，在模仿中积累经验，在改良中提升创新能力。

（5）数字化辅助学习法：利用课后时间，通过线上平台（如教学视频、虚拟仿真软件）回顾课堂重点（如面团发酵原理动画）；用手机拍摄自己的操作过程，对比教师示范视频找差距；借助食材称量 APP、烘焙计时器等工具，辅助规范操作流程，提升学习效率。

3. 学习评价

构建以酒店行业为目标，以学生素质、能力为核心，教育与产业、校内与校外结合的评价机制，实行学分制、多层次、多元化的考评，引导学生全面提升和个性发展。

（1）评价方式

评价方式采取多样化。如观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。根据评价结果，按照学分制规定给予相应学分。

（2）考试形式

考试应按课程的性质和特点采用理论考、技能考或理论考+技能考等不同形式进行。考试按命题方式不同可分为课内考试、自行命题统一考试和考教分离。

（3）岗位实习考核评价

实践课可通过技能达标或理论考核+技能达标等方式进行：

①考核要求

实习考核成绩由学生自评、企业考核、实习报告和实习带队教师考评四部分组成：

学生自评：占考核成绩20%，由学生根据自己在企业的工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。

企业考核：占考核成绩40%，由企业根据学生在工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。

实习报告：占考核成绩20%，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。

实习带队教师考评：占考核成绩20%，由带队教师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。

学生实习成绩由实习带队教师根据学生自评、企业考核、实习报告和实习带队教师考评进行综合评定，按百分制记分。学生按照实习计划完成实习任务，经考核合格者，给予相应的学分，不及格者由学校重新安排实习后再进行考核。

②组织管理

制定实习大纲、实习计划和签订岗位实习协议。学校应与实习单位共同制定实习大纲，对实习的岗位和要求以及每个岗位实习的时间等提出明确的指导性意见，并签订书面协议，协议书必须明确学生劳动保险的投保人。

落实实习前的各项组织工作。通过召开学生动员会和家长会做好细致的组织发动工作，提出具体的实习纪律和要求以及注意事项，并与学生家长签订书面实习协议。在同一单位岗位

实习的学生数如超过20人，学校要安排不少于1名以上的专职人员到实习单位实施全程管理和服务；学生数如超过100人，学校派出的专职管理人员不能少于2人。实习单位也要指定专门的师傅担任指导。

加强实习管理。学校要设立由学校领导、专业教师、企业相关人员组成的实习管理机构，明确职责。定期或不定期到各实习点巡回检查，发现问题及时纠正。

学校实习专职管理人员主要职责：管理实习生、及时与企业沟通、定期向学校汇报等。

学生要定期写出实习情况书面汇报交实习专职管理人员。

建立完善的学生实习考核评定机制，建立学生实习档案，将实习考核成绩作为学生毕业的必备条件。

③安全保障

加强对学生的劳动纪律、安全（人身安全、交通安全、食品卫生安全、生产安全等）、生产操作规程、自救自护和心理健康等方面的教育，提高学生的自我保护能力。学生必须具有安全保障，学校一律不得组织未办理劳动保险的学生参加实习。

（二）毕业要求

1.符合国家、省教育行政部门中等职业学校学生学籍管理的有关规定；

2.达到人才培养所规定的德、智、体、美等规格要求，修满教学计划规定的所有必修和选修的理论与实践课程，成

绩合格;

3.通过毕业技能考核,成绩合格;

4.参加岗位实习,成绩合格;

5 至少获得中式面点师(四级/中级工)或西式面点师(四级/中级工)1项专业职业资格证书;

6.思想品德评定合格;

7.符合学校的有关毕业要求。