**2025级中西面点工艺专业**

**人才培养方案**

**山东城市服务职业学院**

**2025年5月**

**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、培养模式 3

七、课程设置及要求 3

（一）课程体系构建思路 3

（二）课程体系架构 8

（三）公共基础课程 8

（四）专业（技能）课程 10

（五）专业核心课程描述 15

（六）素质拓展课程 19

八、学时安排 19

九、教学进程总体安排 19

（一）课程设置及教学计划表 21

（二）实践教学计划表 26

（三）综合实训活动安排表 28

（四）岗位实习活动安排表 30

十、实施保障 32

（一）师资队伍 32

（二）教学设施 34

（三）教学资源 39

（四）教学方法 41

（五）学习评价 42

十一、毕业要求 43

# **一、专业名称及代码**

中西面点工艺 540203

# **二、入学要求**

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

# **三、修业年限**

三年制，可以根据学生灵活学习需求合理、弹性安排学习时间。

# **四、职业面向**

**表4-1 中西面点工艺专业职业面向**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 所属专业大类（代码） | 所属专业类（代码） | 对应行业（代码） | 主要职业类别（代码） | 主要岗位类别（或技术领域） | 职业资格证书或技能等级证书举例 |
| 旅游（54） | 餐饮（5402） | 餐饮食品 | 中式面点师（4-03-02-02）西式面点师（4-03-02-04） | 面点技术生产面点生产管理食品工业生产食品工业管理 | 中式面点师西式面点师中式烹调师西式烹调师营养配餐员调酒师咖啡师餐饮管理运行（1+X） |

# **五、培养目标与培养规格**

## （一）培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化知识，良好的人文素养、职业道德和创新意识、精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展能力，具有开放型思维和国际化视野，掌握现代中西点制作基本原理和技能，具备对中西点厨房岗位督导和管理、成本控制、食品安全管控等能力，面向区域经济发展、服务一线以及餐饮行业需要的生产、管理、研发、培训、创新等职业群，能够从事餐饮烹饪产业链需要的技术生产、研发、管理及培训等工作的复合型技术技能人才。

## （二）培养规格

### 该专业核心能力为：中点和西点的理论知识和操作技能，其素质、知识和能力要求如下：

### 1.素质方面

（1）具有良好的职业道德和信誉、敬业精神和责任心、健康的心理和体魄；

（2）具有良好的工作态度、工作作风、表达能力和适应能力；

（3）具有良好保密意识和对企业的忠诚度；

（4）具备良好的人际交往能力、团队合作精神和优质服务意识；

（5）具备安全、环保、节能意识和严格按照行业安全工作规程进行操作的意识；

（6）具有对新知识、新技能的学习能力，能适应不断变化的工作需求；

（7）具备良好的执行能力、职业竞争和创新意识。

### 2.知识方面

（1）具备高职毕业生所必备的德育、语文、数学、英语、信息技术基础、体育、艺术等文化基础知识；

（2）熟悉中西面点的发展历史、饮食文化、就餐礼节、餐饮服务的基本知识；

（3）掌握中西点厨房常用原料、工具、设备、技法和行业术语词汇知识；

（4）掌握常用中西点原料的性状、营养、鉴别、加工、保管等基本知识；

（5）掌握膳食营养的基础知识和食品安全卫生知识；

（6）具备基础的餐饮成本核算知识；

（7）了解餐饮企业中西点厨房的组织管理、岗位设置及基本工作职责分工；

（8）熟悉中西点厨房各岗位的工作流程和工作标准。

### 3.能力方面

（1）通用能力

* 具备探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；
* 具备良好的语言、文字表达能力和沟通能力；
* 具备使用新技术、数字软件的能力；
* 具备能在工作岗位上规范使用外语与外方管理人员交流、沟通及记录留言；
* 具备能操作计算机进行信息资料检索、处理。

（2）专业能力

* 能应对工作中出现的各种突发状况，按预案及时处理；
* 能根据制品要求正确选用原料并加工各种原料；
* 能熟练使用各种工具和设备；
* 能掌握中西点食品的加工技术；
* 能具有初步的食品开发的能力；
* 能使用正确的方法制作和成熟各类烘烤产品；
* 能熟悉中西点厨房的工作流程，具有使用及基本维护、保养厨房相关设施和设备的能力；
* 能继续学习和适应职业变化，并应用行业新技术。

# **六、培养模式**

中西面点工艺专业采取校企合作双元培养模式。

（一）核心思路

依托行业企业资源，构建“学校+企业”双主体育人体系，实现人才培养与岗位需求的无缝对接。

（二）实施方式

### 1.共建实训基地

与知名酒店、面点企业（如乐斯福、好利来、银座雅风阁等）合作建设校企共建实训中心，引入企业标准设备与管理流程，模拟真实工作场景。企业提供原料、技术支持，学校负责教学组织，让学生在实训中完成产品研发、生产、销售全流程实践。

### 2.双导师制教学

专业教师与企业技术骨干共同制定课程大纲，企业导师承担部分实践课程。定期组织“企业大师进课堂”等活动，定期带学生赴企业现场学习产品研发、成本控制、食品安全管理等实战内容。

### 3.顶岗实习与就业衔接

大三学生第六学期进入企业进行顶岗实习，企业为学生配备导师，指导岗位技能与职业规范。表现优秀者可直接与企业签订就业协议，实现“实习即就业”。

# **七、课程设置及要求**

## （一）课程体系构建思路

构建厚基础、宽口径、精方向；三层互融、产教融合、课程思政的专业群课程体系。

****

**图7-1 中西面点工艺专业群组群逻辑图**

****

**图7-2 中西面点工艺专业群课程体系结构图**



**图7-3 中西面点工艺专业的职业岗位、典型工作任务及学习领域划分**

**表7-1 典型工作任务与课程支撑关系表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **典型工作任务** | **职业能力** | **培养途径****（主要课程）** |
| 1 | 基础油酥面坯品种制作 | 1.能与点心领班沟通领取订单，根据订单信息和作业规程确定基础油酥面坯品种、出品数量、出品时间和质量标准。2.能在点心领班指导下，以小组合作的方法，领取原材料、工量具，调试烤箱、电磁炉等设备；调制基础油酥面坯品种，其中基础暗酥、半明半暗酥面坯的水油面坯调制需达到“三光”状态、干油面坯调制需达到“均匀、无颗粒”的状态，用小包酥或大包酥的方法进行开酥，基础混酥面坯需达到“均匀、无颗粒”的状态，将植物性为主的馅料调制需要切细碎或泥蓉等规格、咸甜适中，用搓、叠、包、压、捏、擀、按、拧、包等手法成型，用烤等成熟方法熟制，成品需要酥松可口、无塌陷、不黏牙、无夹生，装盘达到干净整洁、摆放美观。3.能规范的对设备和工量具进行清洁与保养，完成现场的整理、物品的归置。 | 中式面点工艺与制作、烹饪原料学、成本控制与核算、烹饪与餐饮专业英语、烹饪营养学、中外饮食文化、餐饮安全与控制 |
| 2 | 基础甜品制作 | 1.在西点领班指导下，以小组合作的方法，领取黄油、牛奶、面粉、鸡蛋、白糖、淡奶油、水果、果茸、香草荚、吉利丁片等等原材料和刮板、刀具等工量具；调试烤箱、冰箱、电磁炉、厨师机等设备；调制基础甜品，其中果冻液和乳冻液、可丽饼泡芙面糊调制需达到均匀、无颗粒，可丽饼饼皮煎制需达到厚薄均匀、成熟而不夹生、不焦糊；淡奶油调制柔软轻盈、达到中干性发泡、细腻光滑；酥皮面团调制需达到均匀、无干粉；卡仕达酱调制需达到细腻、光滑、无颗粒；用搅拌、搓、擀、捏、切、抹、挤等基础技法成型，使用烤、煎、煮等成熟方法熟制或冷却定型等；成品需要达到饱满无塌陷、无夹生的标准，装饰需干净、简洁、色彩搭配合理。2.能依据基础甜品质量标准（口感丝滑、质地细腻、造型美观、形态饱满、规格一致），对成品外观、质感及口感自检，合格后交付西点领班。3.能根据企业操作规则和管理要求，具备厨具整理和卫生清洁的职业素养，规范完成设备和工具的清洁与保养、现场的整理、物品的归置等工作。 | 西点工艺与制作、烹饪原料学、成本控制与核算、烹饪与餐饮专业英语、烹饪营养学、中外饮食文化、餐饮安全与控制 |
| 3 | 常规膨松面坯品种制作 | 1.能在以小组合作的方法下，能够独立领取原材料工量具、调试和面机、压面机等设备；调制常规化学、生物、生化和物理膨松面坯，其中常规化学、生物、生化膨松面坯达到“三光”状态，常规物理膨松面坯达到“无颗粒”状态；调制馅料需达到细碎、上劲多汁、咸鲜或甜度适中等的标准，除了用揉、搓、擀、捏、切、卷、压、按、拧、包、抄拌、搅拌、调和等基础技法，还需要用摊、抻、提褶捏、烧卖包法、推捏法、叠捏法、模具等手法成型，醒发到原体积1.5-2倍大小，用蒸、炸、烤制方法熟制需要达到成品膨松饱满无塌陷、不黏牙、无夹生的标准，装盘达到干净整洁、摆放美观。2.能依据常规膨松面坯品种的质量标准（色泽洁白，口感暄软可口，纹路清晰，咸馅多汁，体积疏松膨大，质地细密，色泽金黄，松脆有韧劲，香甜可口），对成品外观、质感及口感自检，合格后交付点心主管。3.能规范的对设备和工量具进行清洁与保养，完成现场卫生的整理、物品的归置工作等，符合7s管理的要求。4.能从餐饮部获得客户的反馈意见，进行工作总结与反思，完整、规范的填写工作记录表，存档符合企业要求。 | 中式面点工艺与制作、烹饪原料学、成本控制与核算、烹饪与餐饮专业英语、烹饪营养学、中外饮食文化、餐饮安全与控制 |
| 4 | 装饰蛋糕制作 | 能在裱花主管指导下，以独立完成的方法，领取面粉、纯牛奶、黄油、白豆沙等原料及刮板、刀具、电子称等工量具、调试搅拌机、微波炉等设备；制作装饰蛋糕，其中奶油装饰蛋糕要求：奶油打发成光滑细腻无气孔、呈现鸡尾状，原体积的1.5-2倍大小；色泽鲜艳分明无串色，表面光滑平整；水果装饰蛋糕要求：水果新鲜，形状协调美观，色彩搭配合理，营养健康。淋面蛋糕要求：淋面光亮无痕，杏仁巧克力味浓郁，甜度适中，体积标准，质地细密；豆沙装饰蛋糕要求：豆沙霜软硬适中无颗粒，口感细密软糯，香甜可口，豆沙味浓郁，甜度适中，翻糖装饰蛋糕要求：色泽鲜艳分明无串色，人偶造型生动形象，用搅、挤、抹夹、捏等手法修坯、夹层、抹坯、装饰原料初步加工、装饰成型、包装。能依据不同类型装饰蛋糕质量标准，蛋糕尺寸，对成品外观、质感及口感自检，合格后交付裱花主管。从餐饮部获得客户的反馈意见，进行工作总结反思，完整、规范的填写工作记录表，存档符合企业要求。能规范的对设备和工量具进行清洁与保养，完成现场的整理、物品的清洁消毒与归置。 | 西点工艺与制作、烹饪原料学、成本控制与核算、烹饪与餐饮专业英语、烹饪营养学、中外饮食文化、餐饮安全与控制 |
| 5 | 中式风味点心制作 | 能采用班组管理方法，面坯、馅心制作方法，点心制作成型手法，点心熟制方法，完成中式风味点心的制作:依据具体点心品种，需具备选料精细、技艺精湛、馅心讲究等特点。从库房选取相关原料；根据所制面点工艺要求，调制合格面坯、制作馅心、制作成型并熟制，必要时参阅非遗面点制作标准；根据面点外观要求装盘装饰点缀面点。能依据中式风味点心质量标准（口味丰富，色泽自然、造型美观、极具地方风味特色，采用感官鉴定方法，完成成品外观、质感、口感、数量、装饰的自检，合格后交付厨师长；能安排点心学徒完成设备和工量具的清洁，并整理现场、归置物品；点心师傅对设备的保养。能根据客户的反馈意见，总结反思并分析存在问题并提出改善措施，完整、规范的填写工作记录表并存档。 | 中式面点工艺与制作、烹饪原料学、成本控制与核算、烹饪与餐饮专业英语、烹饪营养学、中外饮食文化、餐饮安全与控制 |
| 6 | 西式面点特色产品制作 | 能独立领取原材料和工具、调试烤箱、和面机、打蛋器等设备，将樱桃、核桃、葡萄干、橙皮丁等原料进行预处理；明确原料配比，调制种面面团完成后，需搅拌均匀冷藏发酵12小时或常温发酵至2倍大，组织需达到蜂窝状；主面团调制需达到打至十成筋力，形成光滑、有透感的薄膜。最终发酵需发至原体积2倍大小；国王饼面坯调制需达到均匀、无粉粒，包油擀叠力度大小要一致，需达到厚薄均匀，无破酥，挤馅要避免露馅；杏仁坯需将蛋白打至硬性发泡、烘烤至表面黄褐色、无粘连；慕斯糊调制需将马斯卡彭打至微白，淡奶油调制柔软轻盈、达到中干性发泡、细腻光滑。具备合理用料、食品卫生、成本控制、安全操作职业素养。能依据西式面点特色产品质量标准（色泽纯正、口感香甜、风味浓郁、外形美观）对成品外观、质感及口感自检，合格后交付厨师长检查与出品。具备客观评价意识，完成成品质量自检步骤，进行总结反思形成质量自检报告职业素养。能规范的对设备和工具进行清洁与保养，完成现场的整理、物品的归置。具备厨具整理、卫生清洁的职业素养。能根据客户的反馈意见，总结反思并分析存在问题，提出改善措施，完整、规范的填写工作记录表并存档。 | 西点工艺与制作、烹饪原料学、成本控制与核算、烹饪与餐饮专业英语、烹饪营养学、中外饮食文化、餐饮安全与控制 |

## （二）课程体系架构

课程分为公共基础课程、专业（技能）课程和素质拓展课程三类。公共基础课程包括公共必修课程（必修）、公共限选课程（限选）和公共任选课程（任选）三部分。专业（技能）课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业实践课程和专业方向（选修）课程。素质拓展课程包括综合素质拓展课程和第二课堂活动课程。

**表7-2 课程体系构成及学分分配表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | **学分** | **学时** | **占比** | **必修** | **限选** | **任选** |
| **公共基础课程** | 49 | 902 | 33.38% | 39 | 6 | 4 |
| **专业（技能）课程** | **专业基础课** | 10 | 160 | 5.92% | 10 | —— | —— |
| **专业核心课** | 58 | 1176 | 43.52% | 58 | —— | —— |
| **专业实践课** | 19 | 304 | 11.25% | 19 | —— | —— |
| **专业方向课** | 6 | 96 | 3.55% | —— | 6 | —— |
| **素质拓展课** | 4 | 64 | 2.37% | —— | —— | 4 |
| **合计** | 146 | 2702 | 100.00% | 120 | 12 | 8 |

## （三）公共基础课程

公共基础课程49学分，具体包括公共必修课程（必修）、公共限选课程（限选）和公共任选课程（任选）。

### 1.公共必修课

本专业开设的公共必修课，具体情况详见表7-3。

**表7-3 公共必修课程一览表**

| **序号** | **课程名称** | **学时** | **学分** | **统筹学院** | **开设学期** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 48 | 3 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第二学期 |  |
| 2 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 32 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第二学期 |  |
| 3 | 思想道德与法治 | 48 | 3 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一学期 |  |
| 4 | 形势与政策 | 32 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 在校（1-4学期）每学期8课时 |  |
| 5 | 中国共产党党史 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一学期 |  |
| 6 | 思想政治理论课实践教学 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一至第二学期 |  |
| 7 | 大学英语 | 128 | 8 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一至第二学期 | 学生从两门中任选一门 |
| 大学日语 |
| 8 | 体育与健康（公共体育） | 36 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一学期 |  |
| 9 | 体育与健康（专项一） | 36 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第二学期 |  |
| 10 | 体育与健康（专项二） | 36 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第三学期 |  |
| 11 | 管理学基础 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一学期 |  |
| 12 | 劳动教育 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一学期 |  |
| 13 | 国家安全教育 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第二学期 |  |
| 14 | 信息技术 | 48 | 3 | 教务处（科研与规划处、院士工作站） | 第二学期 |  |
| 15 | 军事技能 | 112 | 2 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一学期 |  |
| 16 | 军事理论 | 36 | 2 | 学生工作处（武装部、团委） | 第二学期 |  |
| 17 | 心理健康教育 | 32 | 2 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一学期 |  |
| 18 | 职业发展与就业指导 | 38 | 2 | 招生与就业处 | 在校学期分模块开设 |  |

### 2.公共限选课

本专业开设的公共限选课，具体情况详见表7-4。

**表7-4 公共限选课程一览表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **学时** | **学分** | **统筹学院** | **开设学期** | **建议开设专业** |
| 1 | 中华民族共同体概论 | 32 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一或第二学期 | 中餐学院、西餐学院各专业 |
| 2 | 礼仪 | 16 | 1 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第三或第四学期 | 由各专业自行选择 |
| 3 | 人际沟通 | 32 | 2 | 马克思主义学院（基础教学部） | 第一或第二学期 | 由各专业自行选择 |
| 4 | 创新创业教育 | 16 | 1 | 创业创新中心 | 第三、第四学期 | 所有专业 |

### 3.公共任选课

公共任选课为公共选修课程，包括公共艺术类、传统文化类、创新创业类、人文素养类、自然科学类、信息技术类等课程，学生在第二至第五学期从学院提供的公共任选课程清单中进行选修，选修4个学分，具体由教务处统筹。

## （四）专业（技能）课程

专业（技能）课程93学分，占总学分的64.5%，包括专业基础课程、专业核心课程、专业实践课程和专业方向（选修）课程。

### 1.专业基础课程

专业基础课程设置5门，包括烹饪原料学、成本控制与核算、烹饪与餐饮专业英语、烹饪营养学和餐饮安全与控制。

### 2.专业核心课程

专业核心课程设置8门，包括中式面点工艺与制作、西点工艺与制作、巧克力制作、糖艺制作、烹饪工艺与菜肴制作、咖啡与调酒制作、岗位实习和毕业设计（论文）。

### 3.专业实践课程

专业实践课程是为培养学生的基本实践能力与操作技能、专业技术应用能力与专业技能、综合实践能力与综合技能所开设的课程。根据专业岗位对中西面点人才的复合性要求设置3门，包括中西面点工艺专业综合实训、酒水软饮品鉴与制作及餐厅服务。

### 专业方向（选修）课程

专业方向（选修）课程设置6门课程，主要有西点盘式与装盘艺术、插花技术、中西名点赏析、中外饮食文化、营养配餐及身体质量评估与管理，学生在第一、三、五学期分别选则其中3门课程进行修读，应至少完成6学分。

**表7-5 专业（技能）课程教学计划安排表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程性质** | **课程名称** | **学分** | **学时** | **开设学期** | **课程主要内容** |
| 专业基础课程 | 烹饪原料学 | 2 | 32 | 第一学期 | 《烹饪原料学》课程系统介绍烹饪常用原料种类、特性、选用标准及保存处理技巧。课程内容囊括肉类、禽类、海鲜、蔬菜、水果、谷物、调料及特殊食材等，强调原料的新鲜度、营养成分、季节性选择及食品安全知识。通过学习，学生能掌握鉴别原料质量、合理搭配食材、发挥食材最佳风味的方法，为创新烹饪与营养均衡的菜品制作打下坚实基础。 |
| 成本控制与核算 | 2 | 32 | 第四学期 | 《成本控制与核算》课程围绕餐饮企业运营，教授成本管理基本原则、食材采购、存储与生产各环节的成本核算方法。内容涵盖成本费用结构分析、食品饮料原料成本控制、营业费用管理，以及固定与变动成本区分。通过学习，学生能掌握成本核算流程、运用定额管理与全面成本控制策略，设计有效菜单以优化利润，提升餐饮经营的经济效益。 |
| 烹饪与餐饮专业英语 | 2 | 32 | 第三学期 | 《烹饪与餐饮专业英语》课程专为烹饪及餐饮管理学生设计，涵盖行业专业术语、菜单翻译、食材名称、烹饪方法及餐饮服务对话等英文表达。课程通过阅读国际菜谱、研究外国餐饮文化、模拟英文厨房沟通场景，提升学生跨文化交际能力。同时，学习撰写英文餐饮业务邮件、进行英文食材采购谈判，为学生在全球化餐饮行业中工作奠定坚实的英语交流基础。 |
| 烹饪营养学 | 2 | 32 | 第二学期 | 《烹饪营养学》课程融合营养学与烹饪技艺，讲解食物营养素、人体营养需求及菜肴制作中的营养保留与平衡。内容涉及蛋白质、碳水化合物、脂类、维生素、矿物质等营养成分的作用与来源，强调膳食指南与营养配餐原则。通过课程，学生学习如何设计既美味又健康的菜单，考虑不同人群的特殊营养需求，评估及改进菜肴的营养价值，促进健康饮食生活。 |
| 餐饮安全与控制 | 2 | 32 | 第四学期 | 《餐饮安全与控制》课程着重于食品安全法律法规、风险管理、卫生规范及应急处理。内容包括食品安全管理体系建立、食材采购与储存安全、加工操作卫生控制、餐具消毒保洁、员工健康培训及食品安全事故预防。课程还涉及HACCP原理应用、食品掺伪识别与控制，以及新时代下微生物污染与食品欺诈的应对策略，确保餐饮运营符合高标准安全要求。 |
| 专业核心课程 | 中式面点工艺与制作 | 14 | 224 | 第三学期 | 《中式面点工艺与制作》包括中式面点理论、面点原料、重点学习水调面团（冷水面团、烫面团、温水面团）、小包酥（蛋黄酥、苹果酥）、大包酥（蛋挞、豆沙卷）、发酵面点。此外还教授抻面工艺、中点盘饰、面塑工艺等技能，为学生奠定坚实的中点基础。 |
| 西点工艺与制作 | 14 | 224 | 第三学期 | 《西点工艺与制作》，包括基础烘焙理论、面粉识别与面团处理，重点学习蛋糕（如海绵蛋糕、戚风蛋糕）、面包（如法棍、甜面包）、饼干、马卡龙等的配料、搅拌、发酵、成型、烘烤技巧。此外，教授奶油打发、裱花装饰，提升作品的美学表现力，还有现代西点创新与菜单设计，为学生奠定坚实的西点师职业基础。 |
| 巧克力制作 | 2 | 32 | 第三学期 | 《巧克力制作》专注于艺术与技术的结合，教授如何将巧克力转化为精美艺术品。内容涉及巧克力的基础操作如调温、雕塑和装饰应用。学生将学习材料特性、使用专业工具、创作设计与色彩搭配，掌握从简单到复杂造型的制作过程，包括巧克力围边、装饰蛋糕与巧克力show piece观赏品，培养创新能力与审美眼光。 |
| 糖艺制作 | 2 | 32 | 第四学期 | 《糖艺制作》专注于艺术与技术的结合，教授如何将糖转化为精美艺术品。内容涉及糖艺的基础操作如拉糖、吹糖技巧、雕塑和装饰应用。学生将学习材料特性、使用专业工具、创作设计与色彩搭配，掌握从简单到复杂造型的制作过程，包括糖艺盘饰、糖艺show piece观赏品，培养创新能力与审美眼光。 |
| 烹饪工艺与菜肴制作 | 2 | 32 | 第三学期 | 《烹饪工艺与菜肴制作》教授烹饪的经典技法，包括食材选择、切割、烹调原理及摆盘艺术，课程涵盖凉菜、热菜、汤品、酱汁调配。通过实践操作，学生将掌握中西餐的风味搭配、温度控制和厨房管理，从而能够独立创作出既传统又具创新的西式佳肴。 |
| 咖啡与调酒制作 | 2 | 32 | 第四学期 | 《咖啡与调酒制作》集咖啡文化和饮品艺术于一体，涵盖咖啡豆鉴赏、研磨、冲泡技巧（如浓缩、手冲、法压），深入讲解经典与创意咖啡饮品配方。同时，教授酒吧基础知识、酒精认知、调酒工具运用，以及经典鸡尾酒与创新饮品的调配技艺，如莫吉托、马天尼等。强调口味平衡、装饰摆盘与顾客服务，旨在培养学员成为既能制作醇香咖啡又能调制精美鸡尾酒的全能饮品大师。 |
| 岗位实习 | 20 | 600 | 第六学期 | 涵盖中西点厨房基础操作、经典点心制作、食材识别与处理、中西面点制作技巧。实习生于餐厅实地学习，涉及发酵面制品、大包酥制品、小包酥制品、小西点制品、蛋糕制品、面包制品等。强调实操中西面点服务流程、餐桌布置与礼仪。还包括食品安全、厨房卫生、库存管理及产品创新，旨在通过实战经验提升学生的专业技能、服务意识与团队合作能力。 |
| 毕业设计（论文） | 2 | 60 | 第六学期 | 要求学生综合运用所学知识，围绕中西点领域进行深入研究。主要内容包括选题确定，如中西式点心开发、中西点文化比较研究、中西面点营养与健康搭配等；市场调研，分析目标客户群与行业趋势；产品设计与制作，展现创新能力和技术实力；论文撰写，系统阐述研究目的、方法、过程及成果；最终通过答辩，检验学生的专业理论与实践结合的能力。 |
| 专业实践课程 | 中西面点工艺专业综合实训 | 15 | 240 | 第五学期 | 重点在于模拟真实工作环境下的技能应用，内容涵盖：在指导教师监督下，独立完成从菜单设计、成本预算到食材采购、储存管理的全过程；学习高效厨房运作体系，包括食品准备、面点制作技法、快速出餐策略；实践中西式面点各类型产品及产品的批量制作，强调质量控制与时间管理；并参与实际餐厅服务或校园餐饮项目运营，提升解决实际问题与顾客沟通能力，为未来就业打下坚实基础。 |
| 酒水软饮品鉴制作 | 2 | 32 | 第四学期 | 酒水与软饮概述、认识并了解原材料、学习软饮料、茶、咖啡、发酵酒、蒸馏酒、配制酒、混合酒等酒类的品鉴与制作。 |
| 餐厅服务 | 2 | 32 | 第四学期 | 围绕提升高品质餐饮服务水平展开，内容包括：餐饮服务基础理论，如餐桌礼仪、酒水知识和服务心理学；实际操作技能培训，如摆台、点餐、上菜、酒水服务流程；顾客关系管理，强调有效沟通与个性化服务；应急处理技巧，应对顾客投诉与突发事件；销售技巧提升，促进菜单推荐与增值销售；以及卫生安全规范，确保食品安全与环境卫生。课程旨在培养专业、周到、高效的餐厅服务人才。 |
| 专业方向（选修）课程模块1 | 西点盘式与装盘艺术 | 2 | 32 | 第一学期 | 《西点盘饰与装盘艺术》旨在通过学习色彩及艺术造型的基础知识、盘饰的种类、盘饰常用原料等基础知识，通过理论和实操结合，使学生掌握基本西点盘饰方法、熟练运用艺术造型进行西点装盘；培养学生的盘饰创新及文化融合能力。 |
| 插花技术 | 《插花技术》教授花卉艺术基础与实践技巧，内容包括：花卉识别、花材处理与保鲜；东西方插花风格与传统技法；色彩搭配与造型设计原理；插花工具使用与材料选择；环境布置与节日主题创作；现代花艺设计与创新思维；以及作品展示与评价，强化审美与实践能力。课程旨在培养学生的插花技艺、花卉应用与艺术欣赏水平。 |
| 专业方向（选修）课程模块2 | 中西名点赏析 | 2 | 32 | 第三学期 | 带领学生体验中西点的经典品种，让学生领略到中西文化价值的不同；感受中国传统文化对点心的影响；了解西方面点历史及发展文化；中国及西方各区域的面点特色学习；激发学生肩负起文化传承、宣传中式点心并将中西点融合创新，发扬光大的责任。 |
| 中外饮食文化 | 《中外饮食文化》课程全面探讨饮食文化的多元面貌，涉及中西饮食历史、烹饪技法、食材选用、餐桌礼仪、饮食观念差异及融合。课程分析中国八大菜系独特性与西方各国饮食特色，比较饮食结构、制作工艺、文化寓意。同时，纳入全球化下饮食文化交流、现代健康饮食趋势及可持续发展议题，结合实践操作，加深学生对饮食文化的理解与鉴赏能力。 |
| 专业方向（选修）课程模块3 | 营养配餐 | 2 | 32 | 第五学期 | 《营养配餐》围绕食物营养与健康搭配，内容包括：基础营养学、人体生理需求、中外饮食文化；烹饪原料选择与加工；营养素平衡与膳食设计；特定人群（如婴幼儿、老年人、健身者）的营养需求；食品安全与质量控制；智能烹饪与餐饮美学；以及餐饮企业管理和运营知识。课程通过理论教学与实践操作，培养学生制定个性化营养餐单、烹饪健康美味佳肴的能力。 |
| 身体质量评估与管理 | 系统讲解体成分分析、健康风险评估及个性化干预方案制定，通过InBody等专业设备操作和健康管理软件应用实训，培养学生科学评估体质数据并提供精准健康管理建议的专业能力。 |

## （五）专业核心课程描述

**表7-6-1 中式面点工艺与制作课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 中式面点工艺与制作 | 学分 | 14 | 学时 | 224 |
| 课程目标 | 熟悉各类中点原料的性质、工艺性能、用途、质量标准，熟悉设备器具使用方法及安全操作规范，熟知中式面点制作工艺，并熟练掌握各类酥点制作方法，熟知抻面工艺并熟练掌握各类抻面点心制作方法，熟知中式点心制作工艺并熟练掌握各类中式点心制作方法，熟悉中点装饰技法，能独立进行中点装饰设计与制作，熟悉中点产品配方设计原理，能根据任务书对工作过程进行计划，确定生产品种的配方、工艺流程，能检查生产必备的设备器具准备及运行情况，具有熟练的中点产品生产技术，能独立或以团队形式工作，并使自己的工作与前后工序或与团队成员的工作相协调，具有对新知识、新技能的学习能力和创新能力。 |
| 学习内容 | 中点概述、馅心制作、水调面坯、生坯成型、产品成熟、膨松面坯等。 |
| 能力培养 | 培养学生中点制作工艺理论的理解，对中点制作工艺过程、操作技法、品种变化的熟悉和掌握，具备中点产品配方设计、工艺设计和产品创新的能力。 |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 具备从事中点师的岗位工作能力，可以考取中式面点师三级、四级、五级等级证书。 |

**表7-6-2 西点工艺与制作课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 西点工艺与制作 | 学分 | 14 | 学时数 | 224 |
| 课程目标 | 熟悉各类西点原料的性质、工艺性能、用途、质量标准，熟悉设备器具使用方法及安全操作规范，熟知面包制作工艺并熟练掌握各类面包制作方法，熟知蛋糕制作工艺并熟练掌握各类蛋糕制作方法，熟知西式点心制作工艺并熟练掌握各类西式点心制作方法，熟悉西点装饰技法，能独立进行蛋糕装饰设计与制作，熟悉西点（烘焙）产品配方设计原理，能根据任务书对工作过程进行计划，确定生产品种的配方、工艺流程，能检查生产必备的设备器具准备及运行情况，具有熟练的西点产品生产技术，能独立或以团队形式工作，并使自己的工作与前后工序或与团队成员的工作相协调，具有对新知识、新技能的学习能力和创新能力。 |
| 学习内容 | 西点概述、甜面包类、吐司面包类、欧式面包类、海绵蛋糕类、戚风蛋糕类、油脂类蛋糕类、装饰蛋糕类、起酥类、塔派类、小西饼类、泡芙类、冷冻甜品类。 |
| 能力培养 | 培养学生西点制作工艺理论的理解，对西点制作工艺过程、操作技法、品种变化的熟悉和掌握，具备西点产品配方设计、工艺设计和产品创新的能力。 |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 具备从事西点师的岗位工作能力，可以考取西式面点师三级、四级、五级等级证书。 |

**表7-6-3 巧克力制作课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 巧克力制作 | 学分 | 2 | 学时数 | 32 |
| 课程目标 | 熟悉各种巧克力的性质及运用、巧克力制作工具的使用、巧克力调温练习、脱模技术等、转印巧克力、创意巧克力制作、时下流行的巧克力装饰配件制作、捏塑、注板、微造型制作。能独立进行手工巧克力设计与制作，熟悉巧克力产品配方设计原理，能根据任务书对工作过程进行计划，确定生产品种的配方、工艺流程，能检查生产必备的设备器具准备及运行情况，具有熟练的巧克力产品生产技术，能独立或以团队形式工作，并使自己的工作与前后工序或与团队成员的工作相协调，具有对新知识、新技能的学习能力和创新能力。 |
| 学习内容 | 巧克力起源、巧克力原料、巧克力分类、巧克力调温原理及方法、巧克力模具的使用、巧克力脱模技巧等。 |
| 能力培养 | 培养学生巧克力制作工艺理论的理解，对巧克力制作工艺过程、操作技法、品种变化的熟悉和掌握，具备巧克力产品配方设计、工艺设计和产品创新的能力。 |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 具备从事西点师岗位工作能力，可以考取西式面点师三级、四级、五级等级证书 |

**表7-6-4 糖艺制作课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 糖艺制作 | 学分 | 2 | 学时数 | 32 |
| 课程目标 | 熟悉各种糖的性质及运用、糖艺工具的使用、熬制糖体及颜色在糖体中的变化、“吹”法的操作、“拉”法的操作、“塑”法的操作，时下流行的糖艺装饰配件制作、盘饰制作。能独立进行糖艺盘饰的设计与制作，熟悉糖艺产品配方设计原理，能根据任务书对工作过程进行计划，确定生产品种的配方、工艺流程，能检查生产必备的设备器具准备及运行情况，具有熟练的糖艺造型生产技术，能独立或以团队形式工作，并使自己的工作与前后工序或与团队成员的工作相协调，具有对新知识、新技能的学习能力和创新能力。 |
| 学习内容 | 糖艺起源、糖艺原料、拉糖技艺、吹糖技艺、糖艺塑型技艺等。 |
| 能力培养 | 培养学生糖艺制作工艺理论的理解，对糖艺制作工艺过程、操作技法、造型变化的熟悉和掌握，具备糖艺产品配方设计、工艺设计和产品创新的能力。 |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 具备从事西点师岗位工作能力，可以考取西式面点师三级、四级、五级等级证书 |

**表7-6-5 烹饪工艺与菜肴制作课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 烹饪工艺与菜肴制作 | 学分 | 2 | 学时数 | 32 |
| 课程目标 | 课程根据烹饪行业岗位的任职要求，加大课程建设与改革的力度，突出学生的职业能力培养和职业素养，起到主要支撑作用。在本课程安排中，学生经过烹饪基础知识的认知、基本技能与综合技能的训练、基础菜品与特色菜品的烹制、各岗位工作任务地体验等内容的学习，从而具备相关岗位的各项职业能力。 |
| 学习内容 | 烹饪基础知识、烹饪概述、安全与卫生、烹饪设备与工具、基本烹饪原理、原料的初步加工。 |
| 能力培养 | 培养学生的实践操作能力，通过大量的练习以及实验课程辅助学生进一步强化理论知识的同时，提高对烹饪基本方法的掌握和应用能力，并初步掌握具体的厨房的业务操作。 |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 具备从事中式烹调师或西式烹调师的岗位工作能力，可以考取中式烹调师或西式烹调师三级、四级、五级等级证书。 |

**表7-6-6 咖啡与调酒制作课程描述**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程名称 | 咖啡与调酒制作 | 学分 | 2 | 学时数 | 32 |
| 课程目标 | 本课程是理论与实际操作紧密结合的一门课程，在充分掌握咖啡与调酒理论知识的基础上，学会咖啡调酒的制作与创新。本课程的任务在于通过教学，使学生掌握常见的概念起源、发展。熟悉各类的常见品牌、特性及服务要求。通过实际操作掌握经典品种的制作，并能进行创新。并为学习相关后续课程，如综合实训等课程打下一定基础。 |
| 学习内容 | 酒水分类及识别能力、六大基酒识别能力、配制酒的识别和服务、酒吧接待服务能力、四种鸡尾酒调制方法运用能力、经典鸡尾酒调制能力、鸡尾酒创新创作、咖啡文化介绍、单品咖啡操作、花式咖啡演绎、创意咖啡原理、吧台管理、服务技能、创意果汁。 |
| 能力培养 | 培养学生咖啡与调酒理论的理解，对咖啡与调酒过程、操作技法、品种变化的熟悉和掌握，具备咖啡与调酒配方设计、艺术设计和产品创新的能力。 |
| 与岗位能力和职业资格证书的衔接 | 具备从事咖啡师和调酒师的岗位工作能力，可以考取咖啡师或调酒师三级、四级、五级等级证书。 |

##

## （六）素质拓展课程

素质拓展课程要求至少完成4学分，64学时。素质拓展课程包括综合素质拓展课程和第二课堂活动课程。依据人才培养需要，参照学生工作处（武装部、团委）《“第二课堂成绩单”制度实施办法（试行）》执行。

**表7-7 素质拓展课程一览表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **学时** | **学分** | **统筹部门** | **拟开设学期** |
| 1 | 入学教育 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一学期 |
| 2 | 思想成长 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一学期 |
| 3 | 社会实践、志愿公益 | 32 | 2 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一至五学期 |
| 4 | 文体社团活动 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一至五学期 |
| 5 | 技能特长 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一至五学期 |
| 6 | 学生工作履历 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一至五学期 |
| 7 | 创新创业 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一至五学期 |
| 8 | 特色模块 | 16 | 1 | 学生工作处（武装部、团委） | 第一至五学期 |
| 9 | 健康教育 | 16 | 1 | 总务处（基建处） | 第一至五学期 |

# **八、学时安排**

每学年教学时间40周，课内学时一般按每周20-24学时计算，岗位实习按每周30学时计算。每学时不少于45分钟。

中西面点工艺专业总学分为145学分，总学时数为2686学时，其中公共基础课程886学分，占总学分的33%；专业（技能）课程93学分，占总学分的65.5%；实践性教学学时占总学时的71.2%。

# **九、教学进程总体安排**

实行三学年六学期制。探索实行“2+0.5+0.5”三段式学制人才培养模式。前两年四个学期，以人文素养课程、专业基础课程、专业核心课程为主，同时开展专业认知，专业基本技能训练；第五学期实行工学交替，校企协同培养，以开展专项实训、综合实训、企业项目化实训为主，重在学生综合技能训练提升，为岗位实习做好衔接；第六学期安排岗位实习。

每学期教学周数20周，三年共120周。

**表9-1 2025级中西面点工艺专业教学进程表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **学年** | **学期** | **教学周** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** |
| 一 | 1 | 入学教育军事技能 | 一体化教学 | 考试 |
| 2 | 一体化教学 | 考试 |
| 二 | 1 | 一体化教学 | 考试 |
| 2 | 一体化教学 | 考试 |
| 三 | 1 | 工学交替、校企协同培养、综合实训 | 考试 |
| 2 | 岗位实习、毕业设计（论文） |

## （一）课程设置及教学计划表

**表9-2 中西面点工艺专业课程设置及教学计划表**

| 课程性质 | 课程代码 | 课程名称 | 学分 | 学时 | 学时分配 | 各学期课程开设分布及学时安排 | 考核方式 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 第一学年 | 第二学年 | 第三学年 |
| 理论 | 实践 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 公共必修课 | 01000001 | 思想道德与法治 | 3 | 48 | 40 | 8 | 3 |  |  |  |  |  | ★ |
| 01000101 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 2 | 32 | 28 | 4 |  | 2 |  |  |  |  | ★ |
| 01000102 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 3 | 48 | 40 | 8 |  | 3 |  |  |  |  | ★ |
| 01000040 | 形势与政策（一） | 1 | 32 | 8 | 0 | 0.5 |  |  |  |  |  |  |
| 形势与政策（二） | 8 | 0 |  | 0.5 |  |  |  |  |  |
| 形势与政策（三） | 8 | 0 |  |  | 0.5 |  |  |  |  |
| 形势与政策（四） | 8 | 0 |  |  |  | 0.5 |  |  |  |
| 01000155 | 中国共产党党史 | 1 | 16 | 16 | 0 | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 01000035 | 思想政治理论课实践教学 | 1 | 16 | 0 | 16 | 0.5 | 0.5 |  |  |  |  |  |
| 01000007 | 心理健康教育 | 2 | 32 | 24 | 8 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 01000005 | 军事理论 | 2 | 36 | 24 | 12 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 01000103 | 军事技能 | 2 | 112 | 0 | 112 | **√** |  |  |  |  |  |  |
| 01000077 | 国家安全教育 | 1 | 16 | 16 | 0 |  | 1 |  |  |  |  |  |
| 01000105 | 劳动教育 | 1 | 16 | 0 | 16 | **√** | **√** |  |  |  |  |  |
| 01000232 | 管理学基础 | 1 | 16 | 14 | 2 | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 01000009 | 大学英语（一） | 4 | 64 | 48 | 16 | 4 |  |  |  |  |  | ★ |
| 01000019 | 大学英语（二） | 4 | 64 | 48 | 16 |  | 4 |  |  |  |  | ★ |
| 01000034 | 大学日语（一） | 4 | 64 | 48 | 16 | 4 |  |  |  |  |  | ★ |
| 01000033 | 大学日语（二） | 4 | 64 | 48 | 16 |  | 4 |  |  |  |  | ★ |
| 01000106 | 信息技术 | 3 | 48 | 24 | 24 |  | 3 |  |  |  |  |  |
| 01000098 | 体育与健康（公共体育） | 2 | 36 | 2 | 34 | 2 |  |  |  |  |  | ★ |
| 01350221 | 体育与健康（专项一） | 2 | 36 | 2 | 34 |  | 2 |  |  |  |  | ★ |
| 01000097 | 体育与健康（专项二） | 2 | 36 | 2 | 34 |  |  | 2 |  |  |  | ★ |
| 01000107 | 职业发展与就业指导 | 2 | 38 | 22 | 16 |  | 1 | 1 |  |  | 0.5 |  |
| 小计 | 39 | 742 | 382 | 360 | 14 | 19 | 3.5 | 0.5 | 0 | 0.5 |  |
| 公共限选课 | 08000223 | 中华民族共同体概论 | 2 | 32 | 32 | 0 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 01000064 | 礼仪 | 1 | 16 | 12 | 4 |  |  | 1 |  |  |  |  |
| 07000482 | 人际沟通 | 2 | 32 | 16 | 16 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 01000068 | 创新创业教育 | 1 | 16 | 12 | 4 |  |  |  | 1 |  |  |  |
| 小计 | 6 | 96 | 72 | 24 | 2 | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 |  |
| 公共选修课 |  | 公共选修课1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 公共选修课2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 公共选修课3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4学分/64学时 |
| 自入校第二学期开设，每人在校需完成4个学分。 |
| 专业基础课 | 03013043 | 烹饪原料学 | 2 | 32 | 12 | 20 | 2 |  |  |  |  |  | ★ |
| 03013044 | 成本控制与核算 | 2 | 32 | 32 | 0 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 03013045 | 烹饪与餐饮专业英语 | 2 | 32 | 32 | 0 |  |  | 2 |  |  |  | ★ |
| 03013046 | 烹饪营养学 | 2 | 32 | 16 | 16 |  | 2 |  |  |  |  | ★ |
| 03013047 | 餐饮安全与控制 | 2 | 32 | 20 | 12 |  |  |  | 2 |  |  | ★ |
| 小计 | 10 | 160 | 112 | 48 | 2 | 2 | 2 | 4 | 0 | 0 |  |
| 专业核心课 | 03013048 | 中式面点工艺与制作（一） | 2 | 32 | 6 | 26 | 2 |  |  |  |  |  | ★ |
| 03013049 | 中式面点工艺与制作（二） | 2 | 32 | 6 | 26 |  | 2 |  |  |  |  | ★ |
| 03013050 | 中式面点工艺与制作（三） | 6 | 96 | 26 | 70 |  |  | 6 |  |  |  | ★ |
| 03013051 | 中式面点工艺与制作（四） | 4 | 64 | 14 | 50 |  |  |  | 4 |  |  | ★ |
| 03013052 | 西点工艺与制作（一） | 2 | 32 | 6 | 26 | 2 |  |  |  |  |  | ★ |
| 03013053 | 西点工艺与制作（二） | 2 | 32 | 6 | 26 |  | 2 |  |  |  |  | ★ |
| 03013054 | 西点工艺与制作（三） | 6 | 96 | 26 | 70 |  |  | 6 |  |  |  | ★ |
| 03013055 | 西点工艺与制作（四） | 4 | 64 | 14 | 50 |  |  |  | 4 |  |  | ★ |
| 03013056 | 巧克力制作 | 2 | 32 | 8 | 24 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 03013057 | 糖艺制作 | 2 | 32 | 8 | 24 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 03013058 | 烹饪工艺与菜肴制作 | 2 | 32 | 6 | 26 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 03013059 | 咖啡与调酒制作 | 2 | 32 | 6 | 26 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 03013060 | 岗位实习 | 20 | 600 | 0 | 600 |  |  |  |  |  | 20 |  |
| 03013061 | 毕业设计（论文） | 2 | 60 |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |
| 小计 | 58 | 1176 | 132 | 1044 | 4 | 4 | 16 | 12 | 0 | 22 |  |
| 专业实践课 | 03013062 | 中西面点工艺专业综合实训 | 15 | 240 | 0 | 240 |  |  |  |  | 15 |  |  |
| 03013063 | 酒水软饮品鉴与制作 | 2 | 32 | 0 | 32 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 03013064 | 餐厅服务 | 2 | 32 | 4 | 28 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 小计 | 19 | 304 | 4 | 300 | 0 | 0 | 0 | 4 | 15 | 0 |  |
| 专业选修课（六选三） | 03013065 | 西点盘饰与装盘艺术 | 2 | 32 | 4 | 28 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 03013066 | 插花技术 |  |  |  |  |  |
| 03013067 | 中西名点赏析 | 2 | 32 | 22 | 10 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 03013068 | 中外饮食文化 |  |  |  |  |  |
| 03013069 | 营养配餐 | 2 | 32 | 16 | 16 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| 03013070 | 身体质量评估与管理 |  |  |  |  |  |
| 小计 | 6 | 96 | 42 | 54 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 |  |
| 素质拓展课 | 08000001 | 入学教育 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ |  |  |  |  |  |  |
| 08000007 | 思想成长 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ |  |  |  |  |  |  |
| 08000012 | 社会实践、志愿公益 | 2 | 32 | 0 | 32 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 08000013 | 文体社团活动 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 08000056 | 技能特长 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 08000014 | 学生工作履历 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 08000015 | 创新创业 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 08000016 | 特色模块 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 08000017 | 健康教育 | 1 | 16 | 0 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |
| 小计 | 4 | 64 | 0 | 64 |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计及周学时 | 146 | 2702 | 774 | 1912 | 25.75 | 24.75 | 23.25 | 23.25 | 17 | 22 |  |
| 总学分/总课时 | 146/2702 |

**说明：★表示考试，其余为考查；w 表示集中实践教学周；√表示课程开设学期。**

## （二）实践教学计划表

以契合行业发展、促进就业能力为导向，以综合职业能力为主线，结合专业实际，按照由简单到复杂，由单一到综合，由基础到拓展创新依次递进的原则，将专业群实践教学环节进行整体设计。

**表9-3 实践教学计划表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实践教学项目 | 学期 | 周数/学时 | 实践目标 | 实践内容 | 实践地点 |
| 1 | 中式面点工艺与制作 | 1-4 | 14/224 | 培养学生的实践操作能力，通过大量的练习以及实验课程辅助学生进一步强化理论知识的同时，提高对中点制作基本方法的掌握和应用能力，并初步掌握具体的中式面点厨房的业务操作。 | 中点制作基础知识，原材料介绍，各种面团的基础调制与训练。 | 中西点综合学习工作站 |
| 2 | 西点工艺与制作 | 1-4 | 14/224 | 培养学生的实践操作能力，通过大量的练习以及实验课程辅助学生进一步强化理论知识的同时，提高对西点制作基本方法的掌握和应用能力，并初步掌握具体的西式面点厨房的业务操作。 | 西式面点制作基础知识、面包制作、蛋糕制作、派与挞制作、小西饼制作、冷冻甜品制作。 | 中西点综合学习工作站 |
| 3 | 巧克力制作 | 3 | 2/32 | 教授学生如何将巧克力转化为精美艺术品。学生将学习材料特性、使用专业工具、创作设计与色彩搭配，掌握从简单到复杂造型的制作过程，包括巧克力围边、装饰蛋糕与巧克力show piece观赏品，培养创新能力与审美眼光。 | 巧克力的基础知识、巧克力基础操作如调温、雕塑和装饰应用。 | 巧克力学习工作站 |
| 4 | 糖艺制作 | 4 | 2/32 | 教授学生如何将糖转化为精美艺术品。学生将学习材料特性、使用专业工具、创作设计与色彩搭配，掌握从简单到复杂造型的制作过程，包括糖艺盘饰、糖艺show piece观赏品，培养创新能力与审美眼光 | 糖艺的基础操作如拉糖、吹糖技巧、雕塑和装饰应用。 | 糖艺学习工作站 |
| 5 | 咖啡与调酒制作 | 4 | 2/32 | 集咖啡文化和饮品艺术于一体，深入讲解经典与创意咖啡饮品配方。同时强调口味平衡、装饰摆盘与顾客服务，旨在培养学生成为既能制作醇香咖啡又能调制精美鸡尾酒的全能饮品大师。 | 咖啡豆鉴赏、研磨、冲泡技巧（如浓缩、手冲、法压）等。酒吧基础知识、酒精认知、调酒工具运用，以及经典鸡尾酒与创新饮品的调配技艺，如莫吉托、马天尼等。 | 咖啡学习工作站；调酒学习工作站 |
| 6 | 烹饪工艺与菜肴制作 | 3 | 2/32 | 课程涵盖凉菜、热菜、汤品、酱汁调配，通过实践操作，学生将掌握中西餐的风味搭配、温度控制和厨房管理，从而能够独立创作出既传统又具创新的西式佳肴。 | 烹饪原料的鉴别保存、食材选择、切割、烹调原理及摆盘艺术、西餐刀工练习运用、基础汤的制作、基础寿司的加工运用等。 | 西餐综合学习工作站 |
| 7 | 中西面点工艺专业综合实训 | 5 | 15/240 | 通过专业技能综合实训，集中训练学生专业技能，提高技能水平和实践能力，以便学生结合自身优势，为专业方向学习打下基础，同时也为岗位实习提前做好准备。 | 在指导教师监督下，独立完成从菜单设计、成本预算到食材采购、储存管理的全过程；学习高效厨房运作体系，包括食品准备、面点制作技法、快速出餐策略；实践中西式面点各类型产品及产品的批量制作。 | 校企合作实训基地 |
| 8 | 酒水软饮品鉴与制作 | 4 | 2/32 | 熟练掌握英式调酒、花式调酒、酒单制作、酒会服务，培养学生采购、成本核算、宣传、促销等综合管理能力，使学生达到酒吧服务岗位群的任职要求，同时培养学生创新精神与创业意识，为学生酒吧创业和职业的可持续发展奠定良好的基础。 | 熟练掌握酒水服务、酒品饮料制作、创新与装饰技巧等，具备基本的素质能力、岗位操作能力、岗位管理能力、职业社会能力等基本职业能力。 | 咖调软饮工作站 |
| 9 | 餐厅服务 | 4 | 2/32 | 餐前准备、迎宾与引座服务、点菜服务、上菜服务、酒水服务、结账与收银服务、送客服务、餐后收尾.与后厨间的工作协调、餐厅设备的基本维护保养、餐厅卫生检查餐厅、酒吧工作任务分配 | 餐厅管理一体化学习工作站 | 餐厅服务工作站 |

## （三）综合实训活动安排表

**表9-4 综合实训活动安排表（第五学期）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 实训项目 | 周数(学时) | 实训内容 | 实训考核 |
| 中西面点工艺专业综合实训（小西点类） | 1/22 | 通过小西点专业技能综合实训，集中训练学生小西点类专业技能，提高技能水平和实践能力，以便学生结合自身优势，为专业方向学习打下基础，同时也为岗位实习提前做好准备。在指导教师监督下，独立完成从小西点类产品设计、小西点成本预算到原料采购、储存管理的全过程；学习高效厨房运作体系，包括原材料准备、小西点制作技法、快速出餐策略；实践小西点产品及产品的批量制作。 | 由教学副院长、教研室主任及专业教师组成的实训领导小组企业与企业联合制定考核项目和考核标准，采用多维评价体系，全面评估学生专业能力与职业素养。 |
| 中西面点工艺专业综合实训（蛋糕类） | 2/44 | 通过蛋糕专业技能综合实训，集中训练学生蛋糕类专业技能，提高技能水平和实践能力，以便学生结合自身优势，为专业方向学习打下基础，同时也为岗位实习提前做好准备。在指导教师监督下，独立完成从蛋糕类产品设计、蛋糕成本预算到原料采购、储存管理的全过程；学习高效厨房运作体系，包括原材料准备、蛋糕制作技法、快速出餐策略；实践蛋糕产品及产品的批量制作。 | 由教学副院长、教研室主任及专业教师组成的实训领导小组企业与企业联合制定考核项目和考核标准，采用多维评价体系，全面评估学生专业能力与职业素养 |
| 中西面点工艺专业综合实训（面包类） | 2/44 | 通过面包专业技能综合实训，集中训练学生面包类专业技能，提高技能水平和实践能力，以便学生结合自身优势，为专业方向学习打下基础，同时也为岗位实习提前做好准备。在指导教师监督下，独立完成从面包类产品设计、面包成本预算到原料采购、储存管理的全过程；学习高效厨房运作体系，包括原材料准备、面包制作技法、快速出餐策略；实践面包产品及产品的批量制作。 | 由教学副院长、教研室主任及专业教师组成的实训领导小组企业与企业联合制定考核项目和考核标准，采用多维评价体系，全面评估学生专业能力与职业素养 |
| 中西面点工艺专业综合实训（发酵类面点类） | 2/44 | 通过发酵类面点专业技能综合实训，集中训练学生发酵类面点专业技能，提高技能水平和实践能力，以便学生结合自身优势，为专业方向学习打下基础，同时也为岗位实习提前做好准备。在指导教师监督下，独立完成从发酵类面点类产品设计、发酵类面点成本预算到原料采购、储存管理的全过程；学习高效厨房运作体系，包括原材料准备、发酵类面点制作技法、快速出餐策略；实践发酵类面点产品及产品的批量制作。 | 由教学副院长、教研室主任及专业教师组成的实训领导小组企业与企业联合制定考核项目和考核标准，采用多维评价体系，全面评估学生专业能力与职业素养 |
| 中西面点工艺专业综合实训（裱花蛋糕类） | 2/44 | 通过裱花蛋糕专业技能综合实训，集中训练学生裱花蛋糕类专业技能，提高技能水平和实践能力，以便学生结合自身优势，为专业方向学习打下基础，同时也为岗位实习提前做好准备。在指导教师监督下，独立完成从裱花蛋糕产品设计、裱花蛋糕成本预算到原料采购、储存管理的全过程；学习高效厨房运作体系，包括原材料准备、裱花蛋糕制作技法、快速出餐策略；实践裱花蛋糕产品及产品的批量制作。 | 由教学副院长、教研室主任及专业教师组成的实训领导小组企业与企业联合制定考核项目和考核标准，采用多维评价体系，全面评估学生专业能力与职业素养 |
| 中西面点工艺专业综合实训（宴会点心类） | 2/32 | 通过宴会点心专业技能综合实训，集中训练学生宴会点心类专业技能，提高技能水平和实践能力，以便学生结合自身优势，为专业方向学习打下基础，同时也为岗位实习提前做好准备。在指导教师监督下，独立完成从宴会点心类产品设计、宴会点心成本预算到原料采购、储存管理的全过程；学习高效厨房运作体系，包括原材料准备、宴会点心制作技法、快速出餐策略；实践宴会点心产品及产品的批量制作。 | 由教学副院长、教研室主任及专业教师组成的实训领导小组企业与企业联合制定考核项目和考核标准，采用多维评价体系，全面评估学生专业能力与职业素养 |

## （四）岗位实习活动安排表

**表9-5 岗位实习活动安排表（第六学期）**

|  |  |
| --- | --- |
| 实习目标 | 素质目标：具备中西面点从业人员的职业素养和职业道德规范。知识目标：了解行业基本现状和发展趋势，熟悉岗位实习部门的运营方式和基本情况以及部门各岗位的岗位职责，掌握岗位实习岗位的工作流程。能力目标：能够在校内和校外指导老师的指导下独立完成面点岗位的工作。 |
| 实习安排 | 实习项目 | 周数(学时) | 实习内容 |
| 厨房基本知识 | 2/60 | 1.解中西点厨房设备和工具的功能，掌握各种制作及成熟设备与工具的安全使用及保养方法；2.初步掌握各类面点原料的选择，保管及存储方法，掌握各类原料的初步加工方法，为制作各式面点产品打下坚实的基础；3.卫生清扫工作：及时有效的收拾好卫生，分类分装垃圾等。 |
| 配料岗位工作 | 2/60 | 1.了解面点配料的方法及技巧，掌握原料配比；2.明确制作配料的注意事项以及配料工具的正确使用；3.掌握不同产品配料的步骤和注意事项，能够独立配出各产品用料。 |
| 初加工岗位工作 | 4/240 | 1.了解面点初加工如面团调制、油片塑性的方法，掌握各类面点的初加工技法；2.明确制作面点初加工的注意事项，主要是面团调制机器及工具的使用、面团调制注意事项等；3.掌握面团调制的操作步骤和技巧，能够独立打出合格的面团。 |
| 成型岗位工作 | 4/240 | 1.了解面点成型如面包造型、点心造型的方法，掌握各类面点的成型技法；2.明确制作面点成型的注意事项，主要是如何避免点心混酥、面包的变形原因等；3.掌握面团成型的操作步骤和技巧，能够独立制作出面点造型。 |
| 成熟岗位工作 | 4/240 | 1.了解产品成熟方法，掌握各类面点的成熟时间及成熟技巧；2.明确制作面点成熟的注意事项，主要是产品成熟机器及工具的使用、面团成熟注意事项等；3.掌握产品成熟的操作步骤和技巧，能够独立烘烤出合格的产品。 |
| 装饰及包装岗位工作 | 2/60 | 1.了解面点装饰方法，掌握各类面点的包装方法；2.明确制作面点装饰及包装的注意事项，主要是产品装饰工具的使用、包装的注意事项等；3.掌握面点装饰及包装的操作步骤和技巧，能够独立对产品进行装饰及包装。 |
| 前台服务岗位工作 | 2/60 | 了解服务的标准规范、流程以及咖啡与软饮的制作等。 |
| 教师要求 | 1.指导教师定时、定点到企业现场指导、电话指导、在线指导等方式管理好学生的住宿、学习、生活、健康及安全等问题；2.收集各种有利于教学的实习案例、相关就业指导资料；3.检查实习质量，作为阶段性考核，与企业共同对学生实习情况进行考察，并给出阶段性考核意见。实习结束前，与实习有关人员，共同对学生实习成绩进行考核。写好实习总结。 |
| 学生要求 | 1.学生要服从校内外指导教师的安排，完成学院及指导教师安排的工作任务，虚心向从事本专业工作的师傅学习；2.遵守实习单位的规章制度。不迟到、不早退、不旷工，实习期间要请假，必须经实习单位领导批准后方可离去；严禁喝酒、吸烟、谈恋爱；3.实习过程中应踏实认真，服从企业岗位实习岗位安排，按时保质保量完成岗位工作任务；4.岗位实习期间学生应随时与班主任、指导教师保持联系；5.实习结束按时完成生产实习报告（对岗位实习岗位工作的认识、态度和表现、主要工作内容及完成情况、主要收获和教训等。不少于3000字）的撰写工作。 |
| 实习考核 | 由企业和学校共同对学生进行双重考核，根据基础技术能力、岗位适应能力、工作态度、职业素质、工作实绩给予考核。1.企业鉴定考核通过企业领导、主管对学生在实习期间的表现做出客观、公正的评价，按照优或良的等级进行评定。2.教师考核教师到企业通过企业领导、主管对学生在实习期间的表现进行座谈、走访和了解，并不定期地到企业进行考核学生。3.实习报告学生对实习期间的感受、心得及表现情况作总结报告；总分=企业鉴定考核50%+教师考核30%+实习报告20%。 |

#

# **十、实施保障**

## （一）师资队伍

专任教师占比70%，双师型教师占比71%。教师专业基本功扎实，专业技能水平高，均有企业实践经历。

兼职教师占比30%，聘任高校及企业6名大师，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的中西点专业知识和丰富的实际工作经验，具有技师或高级技师职业资格，能承担中西点专业课程与实训教学、实习指导等专业教学任务。

**表10-1 中西面点工艺专业专任教师**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 性别 | 出生年月 | 职称 | 教师性质 | 承担课程 | 是否双师 |
| 沈玉宝 | 男 | 1981.04 | 高级讲师 | 校内兼职 | 烹饪工艺与菜肴制作、咖啡与调酒 | 是 |
| 徐文建 | 男 | 1981.01 | 讲师 | 校内专任 | 中式面点工艺与制作、西点工艺与制作 | 是 |
| 赵小璇 | 女 | 1997.03 | 助教 | 校内专任 | 中式面点工艺与制作、西点工艺与制作 | 是 |
| 高钧妍 | 女 | 1987.11 | 助教 | 校内专任 | 中式面点工艺与制作、西点工艺与制作 | 是 |
| 杜晓 | 女 | 1987.12 | 助教 | 校内专任 | 巧克力制作、中式面点工艺与制作、西点工艺与制作 | 是 |
| 王亮 | 男 | 1981.09 | 助教 | 校内专任 | 糖艺制作、西点工艺与制作 | 是 |
| 曲鉴 | 男 | 1998.12 | 助教 | 校内专任 | 巧克力制作、西点工艺与制作 | 否 |
| 姜佳霖 | 男 | 1981.11 | 讲师 | 校内专任 | 烹饪与餐饮专业英语 | 是 |
| 孙子桓 | 男 | 2001.08 | 助教 | 校内专任 | 烹饪原料学、西点工艺与制作 | 否 |
| 姜大伟 | 男 | 1986.10 | 助教 | 校内专任 | 咖啡与调酒制作、 | 是 |
| 姜沛良 | 男 | 2000.05 | 助教 | 校内专任 | 烹饪工艺与菜肴制作、烹饪营养学 | 否 |
| 刘学贤 | 男 | 1966.07 | 副教授 | 校内专任 | 烹饪工艺与菜肴制作 | 是 |
| 曲 笛 | 女 | 1995.05 | 讲师 | 校内专任 | 烹饪工艺与菜肴制作、营养配餐 | 是 |
| 杨 路 | 女 | 1995.08 | 助教 | 校内专任 | 烹饪工艺与菜肴制作、餐饮安全与控制 | 否 |

**表10-2 中西面点工艺专业兼职教师**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 性别 | 出生年月 | 职称 | 教师性质 | 承担课程 | 是否双师 |
| 叶卫 | 男 | 1970.03 | 高级讲师 | 校外兼职发展顾问 | 西点工艺与制作、插花技术 | 否 |
| 冷建新 | 女 | 1974.12 | 高级技师 | 校外兼职发展顾问 | 中式面点工艺与制作、营养配餐 | 是 |
| 廖进忠 | 男 | 1985.01 | 高级技师 | 校外兼职发展顾问 | 中西名点制作、中式面点工艺与制作、西点工艺与制作 | 是 |
| 陈玉翔 | 女 | 1973.10 | 高级技师 | 校外兼职发展顾问 | 中西名点制作、中式面点工艺与制作、西点工艺与制作 | 是 |
| 孙筱楠 | 女 | 1998.12 | 技师 | 校外兼职 | 西点盘饰与装盘艺术、中西名点赏析、中外饮食文化 | 否 |
| 仲雨漠 | 女 | 1995.08 | 技师 | 校外兼职 | 酒水软饮品鉴与制作、餐厅服务、身体质量评估与管理 | 否 |

## （二）教学设施

### 1.专业教室基本条件

配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

### 2.校内实训室（基地）基本要求

校内实训基地结合理论教学的开展，重点帮助学生建立对有关知识的感性认识，初步培养学生的动手能力和职业技能。

学院目前拥有中西面点工艺专业一体化学习工作站10个、国家级大师工作室1个、烟台市高新工匠大师工作室2个，全部由世界技能组织专家、国内世赛技术专家、校企合作单位专家、世赛官方合作企业专家以及校内专业大师论证设计，其建设标准严格按照世赛竞赛与教学需求，设有原料备货区、主项目实训区、成品展示区、作品点评区、选手休息区、体能训练区、专家与教练工作区、仿真模拟考试区、相关资料查阅区、心理访谈区等配套功能区。

设备设施全是国内、国际一流品牌，配有电子评判、电子监控、电视网络系统多媒体教学设施和互动平台等教学设备，设备总值达2632万元。具备日常专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要，以及职业资格鉴定、技能竞赛、社会服务等功能，有健全的一体化实验实训室管理制度，实验实训室开出率100%，自开率在95%以上。多次承办国家级、省级烹饪技能大赛，被中国烹饪协会、中国饭店协会、山东省人社厅、山东省烹饪协会、烟台市人社局、烟台市商务局、烟台市烹饪协会指定为烹饪技能比赛、集训、培训专用场地。

（1）中西面点综合实训中心

核心功能：满足基础技能训练、典型产品制作流程实训、模块化教学需求。强调标准化操作、卫生安全规范和基础设备使用。

①基础技能实训模块

功能：重点训练面点制作基础、通用技能。

主要区域/设备：

原料预处理区：电子秤、量杯、量勺、面粉筛、搅拌盆、操作台（带冷藏/冷冻功能）、原料储存柜。

面团调制区：多功能和面机（立式/卧式）、案板（不锈钢/大理石）、擀面杖系列、刮板、醒发箱（可控温湿度）、基础工具套装。

实训内容：原料识别与称量、面粉处理、水调面团/油酥面团/发酵面团等基础面团调制、基础成型手法（擀、切、捏、包、卷、叠）。

②专项工艺实训模块

功能：针对中西面点核心工艺和典型产品进行专项技能训练。

主要区域/设备：

中式面点工艺区：蒸柜/蒸笼灶、煮锅、煎铛/电饼铛、炸炉、案板、中式点心模具（月饼模、桃酥模等）、刀具（切刀、片刀）。

西式烘焙工艺区：层炉（电/燃气）、风炉/旋风烤箱、开酥机（可选）、打蛋机（台式/手提）、裱花台、转台、西点模具（蛋糕模、塔模、面包模等）、抹刀、锯齿刀。

实训内容：中式包含蒸制工艺（包子、馒头、发糕）、煮制工艺（水饺、面条）、煎炸工艺（锅贴、油条）、烘烤工艺（月饼、桃酥）。西式包含面包制作（搅拌、发酵、整形、烘烤）、蛋糕制作（海绵、戚风、慕斯）、挞派制作、饼干制作、基础装饰（奶油抹面、裱花）。

（2）创意面点研发工作室

核心功能：提供创新实践平台，接触前沿技术，进行产品研发、竞赛训练和小型项目实践。

功能：激发学生创意，进行新配方试验、特色产品开发、小型定制化生产模拟、技能竞赛集训、艺术造型面点制作。

主要设备/环境：

配备更精密或特殊设备（如：小型均质机、分子料理工具、精密温控设备、3D食物打印机可选）。灵活操作台面、作品展示区。配备电脑及基础设计软件（用于菜单设计、成本核算）。小型研讨区（用于研发讨论、方案制定）。

实训内容：融合创新面点开发、主题宴会点心设计、参赛作品制作、创业项目模拟、小型定制订单处理。

（3）中西面点生产仿真实训室

核心功能：模拟真实后厨或中央厨房环境，进行综合性、流程化生产实训，强化职业素养和协作能力。

功能：模拟餐饮企业面点间或烘焙坊生产流程，进行多品种、批量化的综合实训，涵盖从原料到成品的完整链条。

主要布局/设备：按“工作中心”布局（如：准备区、制作区、熟制区、冷却区、装饰包装区）。配备与综合实训中心类似但更侧重连续生产的设备（如：大型烤箱、醒发箱、和面机、工作台流水线）。明确的物料传递路线、成品暂存区。严格的卫生分区（清洁区、准清洁区、污染区）标识与设施（洗手消毒设施、带盖垃圾桶）。

实训内容：标准化配方执行、生产计划制定与执行、设备协同操作、岗位分工与协作、成本控制意识培养、5S管理（整理、整顿、清扫、清洁、素养）实践、安全操作规范强化。

（4）中西面点文化展示与品鉴实训室

核心功能：拓展视野，提升审美与品鉴能力，深化对中西面点文化的理解。

功能：展示中西面点历史、文化、经典作品、特色原料与器具；进行成品品鉴、感官评价训练；举办小型讲座、演示。

主要设施：文化展示墙（图文、仿真实物、模型）。多媒体教学设备（投影、音响）。品鉴区（配备专业品鉴台、餐具、灯光）。小型演示操作台（带摄像设备，可直播/录播）。

实训内容：面点文化学习、经典作品赏析、成品感官评价（色泽、形态、口感、风味）、市场流行趋势分析、小型技术讲座与演示观摩。

### 3.校外实训基地基本要求

校外的实训基地的基本要求通常涉及以下几个关键方面，以确保学生能够获得贴近实际工作环境的学习体验，并有效提升其专业技能和职业素养：

（1）设施设备：实训基地应配备完整的中西面点厨房设施和现代化面点制作设备，包括但不限于烤箱、醒发箱、开酥机、蒸箱、冷藏冷冻设备、各式刀具、烹饪器具以及中西面点专用工具，如和面机、搅拌机、厨师机等。这些设备需符合安全标准，且保持良好运作状态。

（2）卫生标准：遵循食品安全与卫生的相关法规，实训基地应有明确的卫生管理制度，包括食材储存、个人卫生、厨房清洁、垃圾处理等方面的标准流程。确保场所干净整洁，符合中西面点制作的卫生要求。

（3）师资力量：实训基地应有经验丰富的中西面点专业指导教师或厨师，他们不仅要有扎实的面点技艺，还需具备一定的教学能力，能够将理论知识与实践经验相结合，有效指导学生。

（4）实训内容：实训课程应覆盖中西面点的基础技能到高级技法，包括食材识别与处理、材料初加工、面团调制、面点造型、菜品研发、摆盘艺术等。同时，应包含营养配餐、菜单设计、厨房管理等内容，以满足行业对复合型人才的需求。

（5）实习运营：实训基地应模拟真实的餐厅运营环境，让学生参与到从采购、备料、成熟到服务的全过程，了解中西面点服务流程和顾客需求管理。

（6）安全教育：提供必要的安全培训，包括消防安全、刀具使用安全、化学品安全处置等，确保学生在实践过程中的人身安全。

（7）评估与反馈：建立一套完善的评价体系，对学生的学习成果进行定期评估，并给予及时反馈，帮助学生不断进步。同时，也应对实训基地的教学效果进行评估，以便持续改进。

（8）职业对接：实训基地应与相关行业企业合作，为学生提供实习机会，增加就业竞争力，实现学校教育与职场需求的有效对接。

### 4.学生实习基地基本要求

中西面点工艺专业学生的实习基地，作为连接理论学习与实际工作的重要桥梁，需满足一系列基本要求以确保学生能够获得充分而有效的实践训练。以下是一些基本要求的概览：

（1）设施设备：实习基地应配备完善的中西面点设备和工具，包括但不限于烤箱、炉灶、和面机、开酥机、搅拌机、冷藏冷冻设备、各式刀具以及面点专用厨具等，以满足中西式面点制作、中西面点产品处理等多方面的实训需求。

（2）安全卫生标准：实习基地需严格遵守食品安全与卫生规范，确保有良好的通风、照明条件及个人卫生设施，如更衣室、洗手消毒站等。同时，要定期进行卫生检查和设备维护，保障实习环境的安全。

（3）原材料供应：应保证有稳定、多样化的食材供应，包括进口食材，以便学生能实践制作各种中西面点，了解并掌握不同食材的特性和应用。

（4）专业指导：实习基地应配置具有丰富行业经验的中西面点技师或厨师作为指导老师，他们不仅要有扎实的专业技能，还应具备良好的教学能力，能对学生进行一对一或小组指导。

（5）实训课程设计：实习内容应涵盖礼仪文化、营养配餐、宴会设计、厨房运营管理等多个方面，结合理论与实践，设计有系统、分阶段的实训计划，确保学生能全面掌握中西面点的各项技能。

（6）管理与评估体系：建立完善的实习管理制度，包括实习前的培训、实习过程中的监督，以及实习结束后的评价与反馈机制。这有助于学生及时了解自身表现，促进技能提升。

（7）实习岗位多样性：提供多样化的实习岗位，如中式面点师、西式面点师、营养配餐师等，让学生有机会在不同的岗位上实践，增强其职业适应性和选择性。

（8）企业合作与认证：与知名酒店、西餐厅、烘焙坊等企业建立合作关系，获取行业认证，确保实习项目的质量和学生的就业竞争力。

### 5.信息网络教学条件

（1）网络平台与技术支持：需要一个稳定且功能全面的在线教学平台，支持视频直播、录播回放、在线互动、作业提交与批改、考试测评等功能。平台应易于操作，便于教师上传教学资源，学生访问学习材料。

（2）多媒体教学资源：开发丰富的多媒体教学内容，包括高清视频教程、图文并茂的电子教材、3D食物模拟、虚拟实操演示等，这些资源应覆盖中西面点的基础理论、实践操作、案例分析等各个方面。

（3）实操示范与仿真软件：鉴于面点工艺的实践性强，可利用厨房仿真软件、VR/AR技术提供虚拟实操体验，使学生能够在家中模拟缅甸制作流程，增强学习的直观性和互动性。

（4）师生互动工具：提供即时通信工具如论坛、聊天室、视频会议系统等，促进师生之间以及学生之间的交流讨论，解答疑惑，分享学习心得。

（5）灵活的学习管理系统（LMS）：一个集成化的学习管理系统，用于管理课程内容、学生信息、学习进度跟踪、成绩记录等，方便教师监控学生学习情况，并根据学生表现调整教学策略。

（6）技术培训与支持：对教师进行网络教学技术和平台使用的培训，确保教师能熟练运用各类在线教学工具。同时，为学生提供必要的技术指导和支持，帮助他们解决学习过程中遇到的技术问题。

（7）考核与评价机制：建立适应网络教学特点的考核方式，如在线测试、项目作业、视频作业提交等，确保评价的公正性、有效性和可行性。

（8）网络与硬件设施：学生端应具备稳定的网络连接和基本的电脑或移动设备，以便流畅地访问网络课程内容。学校方面则需确保服务器稳定运行，支持大量并发访问。

## （三）教学资源

### 1.教材选用基本要求

### （1）专业对口性：教材内容应紧密贴合中西面点工艺专业的教学大纲，覆盖中点基础、西点基础、中点历史与文化、食材知识、营养配餐、烹饪技法、厨房管理等核心课程内容。

### （2）实践导向：强调实践操作技能的培养，教材应包含大量实践案例、操作步骤图示、实训指导，最好配有视频教程，以便学生直观学习中西式面点的制作技巧和流程。

### （3）理论与实践结合：在传授实际操作技能的同时，融入必要的面点理论、食品安全知识、营养学原理等，帮助学生构建完整的知识体系。

### （4）时效性与创新性：选取反映最新烹饪趋势、技术和食材使用的教材，包括现代烹饪理念、国际流行产品、智能烹饪技术等内容，鼓励创新思维。

### （5）文化多样性：介绍不同国家的面点制作风格和传统，增进学生对中西点文化的理解与尊重，培养国际化视野。

### （6）语言表述清晰：教材语言应简洁明了，避免过多专业术语或复杂表述，确保学生易于理解。

### （7）评价与反馈机制：配套习题、实训报告模板和评估标准，帮助教师和学生评估学习成果，及时调整教学方法。

### （8）行业认证与推荐：优先选用经过行业协会或权威机构认证，或由行业专家推荐的教材，确保内容的准确性和专业性。

### （9）数字化资源：随着教育技术的发展，教材应提供电子版、在线资源和互动学习平台，便于学生随时随地学习和复习。

### （10）适应性与灵活性：考虑到不同学校和学生的具体需求，教材应具备一定的适应性和灵活性，方便教师根据实际情况调整教学内容和进度。

### 2.图书文献配备基本要求

（1）全面性：图书馆或资料室应配备覆盖中西式面点各个领域的图书文献，包括但不限于面点基础理论、食材知识、造型技法、经典与创新面点制作、营养与卫生、餐饮服务管理、中西点文化与历史等方面。

（2）权威性与时效性：优先选择由业界权威专家编写、经过同行评审的书籍，确保内容的专业性和准确性。同时，应不断更新馆藏，纳入最新的面点制作技术、食谱创新、行业趋势等信息，保持图书文献的时效性。

（3）实践指导性：注重配备含有详细步骤图解、操作指南和实训案例的图书，特别是那些带有实操视频或多媒体辅助教学资源的出版物，以便读者更好地理解和掌握烹饪技能。

（4）国际视角：鉴于中西式面点的多样性，图书文献应涵盖不同国家和地区的面点特色，介绍全球范围内的面点风格和传统，增强学生的国际视野。

（5）参考与研究价值：除了操作手册和教科书外，还应配备有一定数量的研究性文献，如烹饪科学、食品营养学、餐饮业市场分析等，满足高年级学生和研究人员的深入学习需求求。

（6）语言与翻译质量：对于非英语原版书籍，译本应确保语言流畅、准确无误，避免专业术语翻译不当导致的理解误差。

（7）检索便利性：建立完善的分类与索引系统，方便读者快速查找所需图书。同时，可以考虑数字图书馆建设，提供电子书和在线数据库访问，实现远程访问和资源共享。

（8）用户反馈与更新机制：定期收集师生对图书文献的使用反馈，根据实际需求调整采购策略，淘汰过时或使用率低的图书，保证馆藏的质量和实用性。

### 3.数字教学资源配置基本要求

（1）多媒体教学素材：开发高质量的视频教程，包括高清实操演示、理论讲解、产品制作过程等，辅以详细的图文说明和互动式多媒体课件，使学生能够直观学习中西点制作技巧和理论知识。

（2）在线学习平台：建立或采用功能强大的在线学习管理系统（LMS)，支持课程发布、在线测验、作业提交、实时互动讨论、学习进度追踪等功能，便于师生互动和个性化学习路径规划。

（3）虚拟仿真软件：引入厨房虚拟仿真软件和烹饪模拟器，让学生在虚拟环境中进行食材处理、面点制作步骤操作，降低实际操作中的材料消耗和安全风险，同时增强学习趣味性。

（4）移动学习资源：制作适合移动端学习的微课、短视频、音频解说等，便于学生利用碎片时间学习，实现学习资源的随时随地访问。

（5）开放教育资源整合：整合国内外优秀的开放式面点课程资源，如MOOCs（大型开放在线课程）、开源教材、专业烹饪网站和博客内容，拓宽学生的学习视野。

（6）云计算与大数据分析：利用云计算存储大量教学数据和学生学习行为数据，通过大数据分析，为教师提供教学效果反馈，个性化推荐学习内容，优化教学策略。

（7）数字化考核与认证：开发在线考试系统，支持自动阅卷和成绩统计，同时探索与行业认证机构合作，提供在线技能认证，增强学生的就业竞争力。

（8）网络安全与隐私保护：确保所有数字化教学资源的访问和交互过程安全可靠，保护师生个人信息和学习数据不被泄露。

（9）技术培训与支持：为教师和学生提供必要的数字技能培训，包括平台使用、数字工具操作等，确保所有人都能有效利用数字化资源。

（10）持续更新与迭代：根据教学反馈和技术进步，定期更新教学资源，引入新的数字化工具和技术，保持教学内容的前沿性和有效性。

## （四）教学方法

根据中西面点工艺专业人才培养目标的要求，结合《中点工艺》、《西点工艺》课程理论实践一体化的特点，本课程建议采用课堂讲授法、小组讨论法、项目驱动法、参观教学法等多种教学方法。

**1.课堂讲授法**

教师在准备丰富资料的基础上通过生动形象、富有感染力的口头语言向学生传授中西面点的基础知识和业态发展规律。讲授的内容既有基础理论知识也有行业一线实践知识，讲授的语言清晰、准确、简练，条理清楚、通俗易懂，语调要抑扬顿挫，适应学生的心理节奏。

**2.小组讨论法**

在教师的指导下，学生以全班或小组为单位，围绕教师设定的问题，展开讨论，各抒己见，通过讨论或辩论活动，获得中西点相关知识。讨论结束时，教师进行小结，概括讨论的情况，使学生获得正确的观点和系统的知识。

**3.项目驱动法**

课程教学突出实践性和参与性的特点，每个教学任务都会安排学生一些实际的任务去完成，教师现场演示，学生辅助操作，强化与运用所学中西点知识，并且辅以图片、视频等多媒体手段，加强学生对面点的理解，旨在培养学生的行业实践能力和团队合作精神。

## （五）学习评价

教学评价对课程教学活动的开展起着协调与控制作用，能够激励教学活动沿着正确的方向发展。在素质教育背景下，传统的课程教学评价片面性的特点日益凸显，已经不能适应当前的教学要求，教师应针对中西面点工艺专业的特点，打破结果性评价模式，采用口试和笔试、观测与提问、实践操作、主题设计、成果（成品）展示以及自评、互评、师评、客评、第三方评价等，以多种形式和手段构建起客观、全面的多元化评价体系。

1.自评。学生个体或学习小组对自己或本组的学习、工作过程、产品质量进行全面的自我评价。

2.互评。学习小组内部或小组之间对学习、工作过程、产品质量进行全面评价。

3.师评。教师对学生或学习小组的合作学习、工作过程、产品质量进行全面评价。

4.客评。在模拟或实战经营课程教学评价时，客邀请客人对产品质量和服务过程、环境等进行评价。

5.第三方评价。邀请行业专家（厨师长、经理等），引入行业企业标准，全面参与考核评价；通过“课证融通”，采取以证代考，以中点职业资格、西点职业资格等级考核形式检查教学效果。

多元化考核评价方式，注重对学生操作过程、职业素养、创新意识等的考核，有助于提高学生的综合素质。

**（六）质量管理**

人才质量是学校在主导质量观指导下形成的人才质量目标，包括基本、专业和综合素质三个方面，并随着时展不断更新目标体系。人才质量目标须要落实到具体教学中来实现，具体教学应该遵循PDCA管理思想。学校人才质量定位与管理均处于不断调整与更新之中，在不断循环往复中实现和完善人才质量定位与管理目标。

# **十一、毕业要求**

1.本专业学生毕业最低取得140学分，其中公共基础课48学分，专业课程（包括岗位实习与毕业设计）88学分，素质拓展课程4学分。

2.参加规定的毕业实习，提交符合要求的实习鉴定、实习报告并成绩合格。

3.鼓励学生取得中式面点师、西式面点师、营养配餐员、咖啡师、调酒师、公共营养师，餐饮管理运行（1+X）等职业技能等级证书。

中西面点工艺专业人才培养方案论证审核单

一、中西面点工艺专业人才培养方案论证意见

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **（一）、论证基本信息**1.论证时间：2025年6月4日2.论证地点：诚悦楼2163.专业名称：中西面点工艺专业4.论证方式：专家评审会（含线上）**（二）、论证专家组成员**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 单位 | 职务 | 专业 |
| 隋雪超 | 青岛技师学院 | 教研室主任 | 中西面点 |
| 李伟 | 乐斯福 | 高级烘焙师 | 西式面点 |
| 廖进忠 | 安琪酵母 | 主任 | 中式面点 |
| 刘梦琦 | 淄博技师学院 | 教研室主任 | 中西面点 |

**（三）、人才培养方案论证意见****1.培养目标与定位**是否符合行业发展需求与岗位能力要求：培养目标明确，紧密对接区域中西面点行业对“懂工艺、会创新、善管理”的技术技能人才需求，定位为面向烘焙门店、餐饮企业、星级酒店等岗位的复合型人才。目标表述是否清晰、具体：目标涵盖职业素养（如食品安全意识、工匠精神）、专业技能（中西面点制作、新品研发、门店运营）、可持续发展能力（数字化营销、成本管控），表述清晰可衡量。**2.课程体系设计**课程设置是否科学合理，是否体现岗课赛证融通：课程体系以中式面点师、西式面点师等职业标准为导向，融入“全国职业院校技能大赛”赛项要求及“1+X”职业技能等级证书内容，实践课程占比达55%，科学合理。核心课程与专业特色是否突出：核心课程《中式面点工艺与制作》、《西点工艺与制作》、《巧克力制作》、《糖艺制作》、《中西点创新制作》覆盖原料特性、工艺操作、特色创新、中西面点专业相关产品全方位教学，突出“中西融合、产教结合”特色，可增设地方特色面点选修模块。**3.教学实施与保障**师资队伍、实训条件是否满足培养要求：师资团队含15名“双师型”教师（均具备企业实践经验），并聘有7名行业专家担任兼职教师；校内建有中西面点实训中心（含烘焙育人工作坊、中西面点工艺实训室、巧克力实训室、研发实训室），校外与10家企业共建实训基地，设施与资源充足。教学方法、考核方式是否有利于学生能力培养：采用“项目化教学+企业真实案例实操”，如以“门店新品研发”、“节庆糕点定制”为项目任务；考核方式结合平时成绩+技能考核+期末考成绩，注重动手能力、创新思维及团队协作能力培养。**4.其他建议：**专家提出的补充建议：①进一步强化数字化工具应用教学（如面点设计软件、线上营销平台）；②增加“地方面点制作”“餐饮管理”等专题内容，对接餐饮新趋势；③优化校企双元育人机制，定期组织学生参与企业新品研发实战。专家综合意见：人才培养方案符合《职业教育专业教学标准》及中西面点行业发展需求，培养体系完整，课程设计紧扣岗位核心能力，实训保障有力。建议按专家意见补充数字化技术、餐饮管理相关教学内容，完善校企合作细节。图片4专家签字：  年 月  |

二、中西面点工艺专业人才培养方案修订说明

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.修订依据**专家论证意见：①针对“强化数字化工具应用”，在专业选修课程中增设“餐饮管理系统应用”模块（32学时）；②针对“餐饮管理”教学，新增《现代餐饮管理》选修课（32学时）；③针对“优化校企合作”，明确每学期组织1次企业导师进课堂、学生赴企业参与跟岗实习。行业标准政策要求：对接《2025年食品行业数字化转型行动计划》，更新教学案例中数字化设备操作（如智能烘焙设备、AI配方优化系统）内容。**2.具体修订内容**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 修订板块 | 原方案内容 | 修订后内容 | 修订目的 |
| 培养目标 | 未明确数字化能力要求 | 增加“掌握面点行业数字化工具应用技能”表述 | 适应行业智能化发展趋势 |
| 课程设置 | 无餐饮管理相关课程 | 新增《现代餐饮管理》《餐厅服务》（含餐饮智能化管理、人员构成、餐厅服务等） | 对接餐饮管理领域人才需求 |
| 实践教学 | 校企实训仅安排毕业实习 | 增加“学期中跟岗实习+企业导师项目指导（贯穿全学年）” | 强化“做中学”，提升实战能力  |
| 考核方式 | 实操考核侧重单一技能 | 增加“第三方评价”环节，邀请行业专家（厨师长、经理等），引入行业企业标准，全面参与考核评价 | 考核更贴近企业实际工作场景  |

**3. 修订结论**经修订，人才培养方案进一步优化了课程体系，强化了数字化技术、新兴业态管理内容及校企双元育人机制，更贴合中西面点行业“智能化、多元化”发展需求，内容完整、目标明确，具备落地实施可行性。  |

三、中西面点工艺专业人才培养方案编制审核单

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 人才培养方案制订小组编写人员（含校内外）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 职务（职称） | 单位 | 对应专业 |
| 刘宾 | 山东城市服务职业学院西餐学院副院长（主持工作）/讲师 | 山东城市服务职业学院 | 中西面点工艺 |
| 沈玉宝 | 山东城市服务职业学院西餐学院副院长/副教授 | 山东城市服务职业学院 | 中西面点工艺 |
| 徐文建 | 专业带头人兼教研室主任/讲师 | 山东城市服务职业学院 | 中西面点工艺 |
| 赵小璇 | 骨干教师/助教 | 山东城市服务职业学院 | 中西面点工艺 |

 |
| 二级学院审核意见：签字： 年 月 日 |
| 教务处（科研与规划处、院士工作站）：（盖章） 年 月 日 |
| 主管教学校领导意见：（签章） 年 月 日 |
| 学校党委会意见：（盖章） 年 月 日 |