



## 中西面点专业人才培养方案

(专业代码: 740203)

专业负责人: 冯银涛

编制部门: 教务处

审核部门: 学校专业建设指导委员会

编制时间: 2025年9月

# 目录

1、概述 .....	1
2、专业名称及代码 .....	1
3、入学基本要求 .....	1
4、基本修业年限 .....	1
5、职业面向 .....	1
6、培养目标 .....	2
7、培养规格 .....	2
8、课程设置及学时安排 .....	4
8.1课程设置 .....	4
8.1.1公共基础课程 .....	4
8.1.2专业课程 .....	6
8.1.3实践性教学环节 .....	11
8.1.4相关要求 .....	12
8.2学时安排 .....	13
9、师资队伍 .....	15
9.1队伍结构 .....	15
9.2专业带头人 .....	16
9.3专任教师 .....	16
9.4兼职教师 .....	16
10、教学条件 .....	16
10.1教学设施 .....	16
10.1.1专业教室基本要求 .....	17
10.1.2校内外实验、实训场所基本要求 .....	17
10.1.3实习场所基本要求 .....	18
10.2教学资源 .....	18
10.2.1教材选用基本要求 .....	18
10.2.2图书文献配备基本要求 .....	18
10.2.3数字教学资源配置基本要求 .....	19
11、质量保障和毕业要求 .....	19
11.1质量保障 .....	19
11.2毕业要求 .....	20

# 中西面点专业人才培养方案

## 1、概述

为适应科技发展、技术进步对行业生产、建设、管理、服务等领域带来的新变化，顺应餐饮行业数字化、网络化、智能化、绿色化发展的新趋势，对接新产业、新业态、新模式下中式面点制作、西式面点制作等岗位（群）的新要求，不断满足餐饮行业高质量发展对高素质技能人才的需求，推动职业教育专业升级和数字化改造，提高人才培养质量，遵循推进现代职业教育高质量发展的总体要求，参照国家相关标准编制要求，制订本方案。

本专业致力于为新密市培养高素质技能人才，通过服务本地餐饮行业和旅游行业的发展，为区域经济高质量发展提供有力支撑。参照2025年教育部《中西面点专业教学标准》制订本专业人才培养方案。

## 2、专业名称及代码

中西面点（740203）

## 3、入学基本要求

初级中等学校毕业或具备同等学力

## 4、基本修业年限

三年

## 5、职业面向

所属专业大类（代码）	旅游大类（74）
所属专业类（代码）	中西面点（7402）
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	餐饮服务人员（4-03-02）

主要岗位（群）或技术领域	中式面点制作、西式面点制作……
职业类证书	中式面点师、西式面点师……

## 6、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，面向郑州市新密市餐饮业的餐饮服务人员等职业，以及新密市银基旅游度假区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。

## 7、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：

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）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与技能，了解相关行业文化，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；

（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，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

（4）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习1门外语并结合本专业加以运用；

（5）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；

（6）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；

（7）掌握菜点成本核算基础知识，具有成本控制意识和菜点成本核算的基本能力；

（8）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；

（9）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；

（10）掌握信息技术基础知识，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；

（11）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；

（12）掌握身体运动的基本知识和至少1项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

（13）掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，

形成至少1项艺术特长或爱好；

(14) 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。

## 8、课程设置及学时安排

### 8.1课程设置

主要包括公共基础课程和专业课程。

#### 8.1.1公共基础课程

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。将思想政治、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等列为公共基础必修课程。将党史国史、中华优秀传统文化、国家安全教育、职业发展与就业指导、创新创业教育、职业素养等列为必修课程和限定选修课程。

公共基础课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求
1	语文	依据2020年《中等职业学校语文课程标准》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术技能人才奠定基础。
2	数学	依据2020年《中等职业学校数学课程标准》开设，在九年义务教育基础上，使学生进一步学习并掌握职业岗位和生活中所必要的数学基础知识，培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力。为学习专业知识、掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。
3	英语	依据2020年《中等职业学校英语课程标准》开设，在九年义务教育基础上，帮助学生进一步学习英语基础知识，培养听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应用能力；激发和培养学生学习英语的兴趣，提高学生学习

		的自信心，帮助学生掌握学习策略，养成良好的学习习惯，提高自主学习能力。为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。
4	体育与健康	依据2020年《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，树立“健康第一”的指导思想，传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。
5	心理健康与职业生涯	依据2020年《中等职业学校心理健康与职业生涯课程标准》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。
6	职业道德与法治	依据2020年《中等职业学校职业道德与法治课程标准》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。
7	中国特色社会主义	依据2020年《中等职业学校中国特色社会主义课程标准》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。
8	哲学与人生	依据2020年《中等职业学校哲学与人生课程标准》开设，旨在对学生进行马克思主义哲学基本观点和方法及如何做人的教育，使学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力，引导学生进行正确的价值判断和行为选择，形成积极向上的人生态度，为人生的健康发展奠定思想基础。
9	信息技术	依据2020年《中等职业学校信息技术课程标准》开设，本课程主要包括计算机的基础知识，计算机操作系统的基本功能，掌握Windows的使用方法和Windows环境下文字录入，文本编辑、排版等操作，表格构造、数据计算，幻灯片的制作，熟练掌握一种汉字输入方法；了解计算机网络及因特网

		(Internet) 的初步知识。
10	历史	依据2020年《中等职业学校历史课程标准》开设，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。

### 8.1.2 专业课程

结合新密市当地文化旅游业和餐饮服务业的实际情况，本专业课程包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程；专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程；专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程，是提升综合职业能力的延展课程。

#### (1) 专业基础课程

主要包括：烹饪概论、烹饪基本功、烹饪工艺美术、智能烹饪基础等领域的课程。

#### 专业基础课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求
1	烹饪概论	本课程是烹饪专业的基础课，旨在帮助学生建立对烹饪学科的系统认知，教学内容聚焦四大核心模块：一是学科基础，涵盖烹饪的定义、起源与发展脉络，中国八大菜系等风味流派特点，以及烹饪学与营养学、食品科学的关联；二是原料认知，包括动物性、植物性、调辅原料的分类，常见原料的品质鉴别技巧与正确储存方法；三是原理与工艺，讲解热传递、蛋白质变性等烹饪原理，以及刀工、火候、调味等基础工艺和炒、煮、蒸等核心技法的概念；四是行业规范，涉及食品

		安全操作标准、相关法律法规及厨房岗位职责与团队协作要求。
2	烹饪基本功	本课程是烹饪专业的基础技能课，聚焦夯实实操基础，教学内容分三大模块：一是原料预处理，包括食材清洗、去皮、去骨等初加工，以及切丝、切片、切丁等规范刀工训练，强调刀工精度与速度；二是基础烹饪技法，重点练习炒、煮、蒸、炸、炖等核心技法，掌握火候控制、调味比例及食材成熟度判断；三是厨具操作，学习炒锅、汤锅、刀具等常见厨具的正确使用与维护方法。
3	烹饪工艺美术	本课程是融合美学与烹饪的专业课程，教学内容聚焦三大模块：一是美学基础，涵盖色彩搭配（如互补色、邻近色运用）、构图原则（对称、均衡、主次关系）及造型设计规律，提升视觉审美能力；二是食材造型与摆盘，学习利用食材本身形态（如蔬果雕刻、花卉摆盘）、器皿搭配（材质、色彩与菜品适配）及装饰点缀（酱汁画盘、可食用花草运用）打造菜品视觉效果；三是风格化设计，了解中式意境摆盘、西式简约摆盘等不同风格特点，掌握主题宴席菜品的整体视觉协调技巧。
4	智能烹饪基础	本课程是衔接传统烹饪与科技的课程，教学内容聚焦三大模块：一是智能设备认知，涵盖智能炒锅、烤箱、料理机等设备的功能分类、操作界面解读及安全使用规范；二是智能烹饪技术原理，讲解设备温控算法、食材熟度检测技术（如红外测温、重量感应）及菜谱数字化逻辑；三是实操应用，学习智能设备的菜谱导入与自定义调整、多设备协同烹饪流程，以及结合营养数据优化智能烹饪方案。

## （2）专业核心课程

主要包括：饮食营养与配餐、餐饮食品安全与操作规范、烹饪原料、中式面点制作、西式面点制作、地方风味名点、面点装饰技艺、厨房管理等领域的课程。

### 专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	饮食营养与配餐	①营养食谱编制。②营养餐制作	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
2	餐饮食品安全与操作规范	①食物中毒的预防。②厨房食品安全操作规范的执行	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
3	烹饪原料	① 烹饪原料品质鉴别。②烹饪原料初加工	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。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
4	中式面点制作	①各类面团的制作。②各类馅心的制作	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掌握各类馅心的制作方法。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
5	西式面点制作	①面包制作。②饼干制作。③蛋糕制作。④慕斯制作	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心。⑥能对西式面点进行装盘和装饰
6	地方风味名点	①地方风味面点制作。②时令节气面点制作	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创新设计地方风味面点
7	面点装饰技艺	①果酱绘画。②巧克力小插件制作。③创意水果拼摆	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。⑤能制作创意水果拼盘
8	厨房管理	①厨房出品质量管理。②厨房成本控制与核算。③厨房卫生与安全管理	①了解中西面点厨房工具设备及其使用。②了解市场经济下的餐饮新业态及运作方式。③掌握中西面点厨房出品质量管理方法和成本核算。④掌握中西面点厨房安全生产的操作规范及质量管理。⑤能运用大数据、信息技术手段为面点生产及销售服务

### (3) 专业拓展课程

主要包括：盘饰设计、糖艺、面塑、巧克力制作、翻糖制作、食疗保健、公共礼仪、烹饪英语、酒水知识、饮品制作等领域的内容。

专业拓展课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求
1	盘饰设计	<p>本课程是提升菜品视觉表现力的关键课程，教学内容分三大模块：一是基础理论，涵盖盘饰功能（点缀菜品、传递主题）、设计原则（色彩协调、主次分明、与菜品风味适配）及中西式盘饰风格特点；二是材料与技法，学习蔬果、巧克力、酱汁等可食用材料的处理，掌握蔬果雕刻（萝卜花、黄瓜卷）、酱汁画盘、简单立体造型（糖艺插件）等核心技法，以及盘型、器皿的搭配技巧；三是实践应用，结合家常菜、宴席菜场景设计适配盘饰，确保“色、形、器”统一。</p> <p>教学要求：知识上，熟记设计原则与材料特性；技能上，能独立完成3种以上基础盘饰，设计适配菜品的作品；素养上，培养创新思维，坚守“可食用、不浪费、安全卫生”理念。。</p>
2	糖艺	<p>本课程是烹饪美学与手工技艺结合的课程，教学内容聚焦三大模块：一是糖料基础，涵盖白砂糖、葡萄糖浆等原料特性，熬糖工艺（火候控制、温度把控，如硬糖150℃、软糖115℃）及防粘、塑形工具（硅胶垫、糖艺剪）的使用；二是核心技法，学习拉糖（色彩融合、粗细控制）、吹糖（基础造型如球体、水果）、浇铸（利用模具制作立体部件）及糖艺插件组装（花朵、叶片拼接）；三是应用设计，结合菜品盘饰、甜品装饰需求，设计适配的糖艺造型，确保与菜品风格协调。</p> <p>教学要求：知识上，掌握糖料特性与熬糖温度标准；技能上，能独立完成拉糖、吹糖基础造型，制作简单糖艺装饰；素养上，培养耐心细致的操作</p>

		习惯，树立食品安全与材料节约意识。
3	面塑	<p>本课程是融合传统技艺与创意设计的课程，教学内容聚焦三大模块：一是材料与工具，涵盖面塑面团（基础面团配比、色彩调制、防干裂处理）及工具（塑刀、剪刀、擀杖）的使用规范；二是核心技法，学习揉、捏、搓、压、剪等基础手法，掌握人物五官、动物形态、花卉细节的塑造技巧，以及多层造型拼接与固定方法；三是创意应用，结合传统题材（如民俗人物、吉祥纹样）或现代主题（如卡通形象、菜品装饰）设计面塑作品，适配盘饰、摆件等场景。</p> <p>教学要求：知识上，掌握面团特性与传统面塑文化常识；技能上，能独立完成简单面塑造型（如花卉、卡通形象），做到形态生动、细节完整；素养上，传承传统技艺的同时培养创新思维，养成耐心细致的操作习惯。</p>
4	巧克力制作	<p>本课程聚焦巧克力从原料到成品的全流程，教学内容分三大模块：一是原料与工具，涵盖巧克力种类（黑巧、牛奶巧、白巧）的特性与鉴别，可可脂含量对口感的影响，以及融化锅、模具、调温台等工具的使用规范；二是核心工艺，重点学习巧克力调温（控制温度避免起霜）、融化与浇筑（模具填充技巧）、塑形（手工捏制、淋面装饰）及夹心制作（如坚果、果酱夹心的搭配）；三是创意应用，结合甜品装饰（蛋糕淋面、巧克力插件）、盘饰设计（可食用巧克力造型）设计成品，兼顾美观与口感。教学要求：知识上，掌握巧克力特性与调温原理；技能上，能独立完成基础巧克力浇筑、调温及简单造型，确保成品无起霜、口感细腻；素养上，培养精准控温的操作习惯，树立食材节约与食品安全意识。。</p>
5	翻糖制作	<p>本课程聚焦翻糖在甜品装饰的应用，教学内容分三大模块：一是材料与工具，涵盖翻糖膏（基础糖膏、干佩斯、糖霜）的特性与配比，色素调色技巧，以及擀糖杖、塑形工具、模具等的使用规范；二是核心工艺，重点学习翻糖擀制（厚度均匀控制）、塑形（花朵、人偶五官、立体造型）、组装（部件粘连与固定）及表面装饰（纹路雕刻、糖珠点缀）；三是创意应用，结合蛋糕、甜品台设计翻糖装饰，适配婚礼、节日等主题场景，兼顾造型精致度与食用安全性。</p> <p>教学要求：知识上，掌握翻糖材料特性与调色原理；技能上，能独立完成基础翻糖造型（如花朵、简单人偶），确保成品形态立体、细节完整；素养上，培养精细操作的耐心，树立食材安全与创意设计意识。</p>
6	食疗保健	<p>本课程聚焦食材的养生功能与应用，教学内容分三大模块：一是基础理论，涵盖中医食疗理论（如性味归经、药食同源）、现代营养学知识（营养素与人体健康关联），以及不同体质（如气虚、湿热体质）的饮食调理原则；二是食材与配方，学习常见食疗食材（如山药、枸杞、茯苓）的功效、适用人群，掌握经典食疗方（如养生粥、药膳汤）的配伍与制作禁</p>

		<p>忌；三是实践应用，结合季节（如春季养肝、冬季滋补）、场景（日常保健、术后调理）设计个性化食疗方案，兼顾营养均衡与口味适配。</p> <p>教学要求：知识上，掌握食疗基础理论与食材功效；技能上，能辨别食材养生特性，独立制作基础食疗菜品并设计简单调理方案；素养上，树立科学食疗观念，避免盲目养生，培养辩证施治的思维。。</p>
7	公共礼仪	<p>本课程聚焦日常社交与公共场合的行为规范，教学内容分三大模块：一是基础礼仪规范，涵盖仪容仪表（着装搭配、妆容整洁）、仪态举止（站姿、坐姿、走姿）及沟通礼仪（礼貌用语、倾听技巧、眼神交流）；二是场景化礼仪应用，学习社交场合（问候、介绍、握手）、公共场合（乘车、用餐、观演）及职业相关场景（职场沟通、商务接待）的礼仪要点；三是礼仪文化认知，了解不同国家/地区的礼仪差异，避免文化禁忌。</p> <p>教学要求：知识上，掌握各场景礼仪规范与文化常识；技能上，能在不同场合展现得体仪态与沟通方式，应对常见社交场景；素养上，培养尊重他人、注重细节的礼仪意识，提升个人社交素养。</p>
8	烹饪英语	<p>本课程聚焦烹饪场景的英语应用，教学内容分三大模块：一是专业词汇积累，涵盖烹饪原料（肉类、蔬果、调料）、厨具设备（烤箱、搅拌机）、烹饪技法（煎、烤、蒸）及菜品名称（中西式菜品英文表达）的词汇；二是实用句型与表达，学习食材采购沟通、厨房操作指令、菜品介绍（口味、做法）、餐饮服务（点餐、介绍特色菜）等场景的常用句型；三是场景化应用，通过模拟食材采购对话、厨房英文指令实操、英文菜单翻译与制作、涉外餐饮服务沟通等，提升实际运用能力。</p> <p>教学要求：知识上，掌握800+烹饪专业英语词汇及核心句型；技能上，能进行简单烹饪场景英文沟通，完成菜品英文介绍与菜单翻译；素养上，培养国际餐饮交流意识，为涉外烹饪工作或学习打下基础。</p>
9	酒水知识	<p>本课程聚焦酒水的分类、特性与应用，教学内容分三大模块：一是酒水分类与认知，涵盖白酒、葡萄酒、啤酒、鸡尾酒等主流品类的起源、酿造工艺（如葡萄酒发酵、白酒蒸馏）及品质鉴别（色泽、香气、口感判断）；二是品鉴与搭配，学习不同酒水的品鉴步骤（观色、闻香、品味），以及与菜品的搭配原则（如红酒配红肉、白酒配白肉）；三是行业规范与文化，了解酒水储存（温度、湿度要求）、服务礼仪（倒酒顺序、杯具选择）及不同国家的酒水文化习俗。。</p> <p>教学要求：知识上，掌握主流酒水的分类、工艺及搭配逻辑；技能上，能辨别常见酒水品质，完成基础品鉴与菜品搭配建议；素养上，树立理性饮酒意识，尊重酒水文化差异。</p>

### 8.1.3 实践性教学环节

## （1）实训

在校内外进行原料加工、中式面点制作、西式面点制作等实训，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训等。

原料加工专项：聚焦新密本地食材处理，如金银花脱水、密香杏果肉取制、大隗牛肉碎化等，结合面粉、黄油等基础原料特性训练鉴别与初加工技能。

中式面点制作：专攻新密传统品类，如大隗荷叶饼的起酥工艺、老虎造型包的塑形技法，掌握蒸、烤等成熟方式。

西式面点制作：对标银基西餐厅需求，训练牛排意面配套餐包、动物主题鸡蛋仔、芝士热狗等品类的面团调制与烘烤控制。

银基度假区轮岗：在泰哥餐厅、大堂吧等点位参与实操，负责甜品台搭建、客制化面点制作，熟悉景区快消型面点的高效生产流程。 新密餐饮协同：对接郑喜旺烧烤、农家院等商户，参与夜市特色面点研发，如卷煎创新造型设计、樱桃风味甜品开发。

## （2）实习

在餐饮行业的酒店、配餐单位、企事业单位餐厅、咖啡厅、烘焙坊等单位或场所进行实习，包括认识实习和岗位实习。学校应建立稳定、够用的实习基地，选派专门的实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习，加强对学生实习的指导、管理和考核。实习实训既是实践性教学，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。学校可根据技能人才培养规律，结合企业生产周期，优化学期安排，灵活开展实践性教学。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。

### 8.1.4 相关要求

学校应充分发挥思政课程和各类课程的育人功能。发挥思政课程政治引领和价值引领作用，在思政课程中有机融入党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史等相关内容；结合实际落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。应开设安全教育（含典型案例事故分析）、社会责任、绿色环保、新一代信息技术、数字经济、现代管理、创新创业教育等方面的拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入课程教学中；自主开设其他特色课程；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

## 8.2学时安排

每学年为52周，其中教学时间40周（含复习考试），累计假期12周，岗位实习按每周30学时安排，3年总学时为3387学时。

中西面点专业课程设置表

课程分类	开设课程		课 程 性 质	学时	学时分配		考 核 方 式	各学期学时分配								
	序号	课程名称			理论学时	实践学时		考 试	考 查	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期			
										20周（教学18周）						5周
公共基础课程	1	中国特色社会主义	必修	36	18	18	✓			2					实习	
	2	心理健康与职业生涯	必修	36	18	18	✓				2					
	3	哲学与人生	必修	36	18	18	✓					2				
	4	职业道德与法治	必修	36	18	18	✓						2			
	5	语文	必修	198	120	78	✓			3	2	2	2	2		
	6	数学	必修	144	100	44	✓			2	2	2	2			
	7	英语	必修	144	100	44	✓			2	2	2	2			
	8	历史	必修	72	50	22	✓			2	2					
	9	体育与健康	必修	180	20	160		✓		2	2	2	2	2		
	10	劳动教育	必修	36	10	26		✓		2						
	11	信息技术	必修	36	18	18		✓		2						
	12	入学教育	必修	30	15	15		✓	第一学期一周							

	13	军训	必修	30	15	15		✓	第一学期一周					
	14	实习教育	必修	30	15	15		✓						一周
	15	毕业教育	必修	30	15	15		✓						一周
	小计			1074	550	524	0	0	17	12	10	10	4	
限定选修课	16	职业发展与就业指导	选修	72	40	32		✓	1	1	1	1		
	17	素质教育	选修	54	30	24		✓			1	1	1	
	18	艺术	选修	54	30	24		✓	1	1		1		
	19	国家安全教育	选修	90	50	40		✓	1	1	1	1	1	
	20	中华优秀传统文化	选修	36	20	16		✓	2					
	21	社会实践	必修	150	50	100		✓	1周	1周	1周	1周	1周	
	小节			456	220	236	0	0	5	3	3	4	2	0
专业课程	专业基础课	22	烹饪概论	必修	36	10	26		✓	2				
		23	智能烹饪基础	必修	72	30	42		✓	4				
		24	烹饪基本功	必修	108	40	68		✓		6			
		25	烹饪工艺美术	必修	72	36	36		✓		4			
	专业核心课程	26	饮食营养与配餐	必修	72	36	36		✓		4			
		27	餐饮食品安全与操作规范	必修	36	18	18		✓			2		
		28	烹饪原料	必修	72	36	36		✓			4		
		29	厨房管理	必修	36	18	18		✓				2	
		30	中式面点制作	必修	183	40	143		✓				6	25
		31	面点装饰技艺	必修	42	22	20		✓				2	2
		32	西式面点制作	必修	144	40	104		✓				8	
		33	地方风味名点	必修	180	80	100		✓			4	6	
	专业课拓展课	34	盘饰设计	必修	36	18	18		✓			2		
		35	糖艺	必修	42	22	20		✓				2	2
		36	食疗保健	必修	36	18	18		✓				2	
		37	烹饪英语	必修	36	18	18		✓				2	
		38	面塑	必修	42	16	26		✓				2	2
		39	公共礼仪	必修	36	20	16		✓	2				
		40	酒水知识	必修	36	16	20		✓	2				

实训	41	巧克力制作	必修	30	10	20		✓	30*1					
	42	翻糖制作	必修	30	10	20		✓		30*1				
	43	饮品制作	必修	30	10	20		✓		30*1				
	小计			1407	564	843			10	14	12	12	20	31
顶岗实习				450	0	450								3个月
合计				3387	1334	2053	0	0	696	582	510	498	498	603

课程学时数及占比情况表

课程类别		总学时及占比情况		各类课程课时及占比情况			
		学时	占比	学时	理论学时	实践学时	占比
公共基础课程		1074	31.70%	1074	550	524	31.70%
限定选修课		456	13.50%	456	220	236	13.50%
专业课程	专业基础课	1407	41.50%	288	116	172	8.50%
	专业核心课			765	290	475	22.60%
	专业拓展课			264	128	136	7.80%
	实训			90	30	60	2.60%
顶岗实习		450	13.30%	450	0	450	13.30%
合计		3387	100%	3387	1334	2053	100%

## 9、师资队伍

学校按照“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。

### 9.1队伍结构

学校现有中西面点专业教师8人，其中讲师以上6人，双师型教师6人，本科及以上学历8人，师资实力强劲。

专任教师队伍的数量、学历和职称符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。学生数与专任教师数比例为20：1，专任教师中具有中级专业技术职务人数占75%。“双师型”教师占专业课教师数比例占75%以上。

## 9.2专业带头人

本专业带头人袁强老师，2005年7月毕业于华北水利水电学院食品卫生与营养学专业，曾长期在济源职业技术学院工作；现在我校任教。能够掌握专业基本规律、实践经验丰富、教学能力较强，具有一定的教育或餐饮行业上一定的影响力。具有技师、高级技师、省级名师、中国烹饪大师等知名度专家或教练。

## 9.3专任教师

具有教师资格证书；具有烹饪与营养教育、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个月的企业实践经验。

## 9.4兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠、非物质文化遗产代表性传承人等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

# 10、教学条件

## 10.1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。

### 10.1.1 专业教室基本要求

教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。

### 10.1.2 校内外实验、实训场所基本要求

实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展中式面点制作、西式面点制作等实验、实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

#### （1）中式面点制作实训室

配备录播系统、烤箱、不锈钢工作台、给排水设备系统、排烟换气设备系统、冷藏设备、安全及消毒设备、电饼铛、醒发箱、蒸箱、热水炉、电炸炉、多功能和面机、货架、货柜、各类中点厨房生产工具等设备设施，用于中式面点制作等实训教学。

#### （2）西式面点制作实训室

配备录播系统、烤箱、不锈钢工作台、大理石工作台、台式搅拌机、给排水设备系统、安全及消毒设备、冷藏设备、多功能和面机、醒发箱、电磁炉、货架、货柜、各类西点厨房生产工具等设备

设施，用于西式面点制作等实训教学。

### 10.1.3 实习场所基本要求

符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供中式面点制作、西式面点制作等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

## 10.2 教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

### 10.2.1 教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

### 10.2.2 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：餐饮业政策法规、行业标准、职业标准，面点师手册等技术技能类和案例类图书，以及各类专业学术期刊等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

### 10.2.3数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

## 11、质量保障和毕业要求

### 11.1质量保障

(1) 学校建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

(2) 学校完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

(3) 专业教研组织应建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续

提高人才培养质量。

(4) 学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

## 11.2 毕业要求

根据专业人才培养方案确定的目标和培养规格，完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。