



2025 年中西面点专业

人才培养方案

目 录

一、专业名称及代码.....	1
二、入学要求.....	1
三、修业年限.....	1
四、职业面向.....	1
五、培养目标与培养规格.....	1
六、课程设置及要求.....	3
七、教学进程总体安排.....	7
八、实施保障.....	8
九、毕业要求.....	14

中西面点专业人才培养方案（修订稿）

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

修业年限为3年。

四、职业面向

本专业所属专业大类（专业类）及代码：旅游类；740203

本专业所对应的行业：餐饮行业

主要职业岗位类别（或技术领域）：中式面点师、西式面点师、中餐厨师、西餐厨师、

职业技能等级证书：中式面点师、西式面点师

五、培养目标与培养规格

（一）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。

（二）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。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业（技能）课等。

公共基础课包括思想政治、语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术等课程。

专业（技能）课包括专业核心课、专业技能课和专业选修课等。

（一）公共基础课

序 号	课程名称	课程目标及主要教学内容及要求	参考学时
1	思想政治课程（中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治）	通过思想政治课程学习，培育学生的思想政治学科核心素养。根据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020 版）开设。 1. 中国特色社会主义：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。 2. 心理健康与职业生涯：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。 3. 哲学与人生：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、人生观和价值观基础。 4. 职业道德与法治：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。	240



2	语文	中等职业学校语文课程是各专业学生必修的公共基础课程,其任务是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术技能人才奠定基础。	280
3	数学	中等职业学校数学课程是中等职业学校各专业学生必修的公共基础课程,承载着落实立德树人根本任务、发展素质教育的功能,其任务是使中等职业学校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意识、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术技能人才。	320
4	英语	中等职业学校英语课程是各专业学生必修的公共基础课程,兼有工具性与人文性。其任务是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、人生观和价值观,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术技能人才。	320
5	信息技术	根据《中等职业学校信息技术课程标准》(2020版)开设,注重培养符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力,培养学生根据工作需要利用OFFICE软件制作电子文档、电子演示文稿的能力,以及利用电子表格软件进行数据分析与处理的能力。	80
6	体育与健康	根据《中等职业学校体育与健康课程标准》(2020版)开设,并与专业实际和行业发展密切结合,注重培养学生掌握基本运动技能,增强体质,全面提升学生综合素质,使学生形成良好的意志品质,促进学生的心理健康。	200



7	历史	根据《中等职业学校历史课程标准》(2020 版)开设中等职业学校历史课程是各专业学生必修的公共基础课 程。本课程的任务是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。	80
8	艺术	根据《中等职业学校艺术课程标准》(2020 版)开设,并与专业实际和行业发展密切结合,注重培养学生掌握不同艺术门类的40 基本知识、技能和原理,增强学生艺术欣赏能力,提高学生文化品位和审美情趣。	

(二) 专业(技能)课程

专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求	参考学时
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	60

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生产操作规范等知识。 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	60
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。 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	280
4	中式面点制作	①各类面团的制作。 ②各类馅料的制作	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掌握各类馅料的制作方法。 ④掌握面点制作领域的新工艺和数字化智能设备的使用。 ⑤能根据市场的需求、季节的变化合理组配筵席面点	100
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料。 ⑥能对西式面点进行装盘和装饰	100
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能创新设计地方风味面点	60



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	60
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	60

(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。

七、教学进程总体安排

中西面点专业课程设置与教学时间安排表

课程设置	课程类型	课程名称	教学周课时分布（周课时/教学						学分	学时	理论讲解	实践操作	备注
			第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期					
公共基础课	思政课程	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本（高中）	1						1	20	20	0	
		中国特色社会主义	2						2	40	40	0	
		心理健康与职业生涯		3					3	40	40	0	
		哲学与人生			3				3	40	40	0	
		职业道德与法治				3			3	40	40	0	
		思政课程小计	3	3	3	3			12	180	180	0	
	公共必修	语文	3	3	4	4			14	280	280	0	
		数学	3	3	4	4			14	280	280	0	
		英语	3	3	4	4			14	280	280	0	
		信息技术	4	4					8	160	0	160	
		体育与健康	2	2	2	2			8	160	0	200	
		历史	2	2					4	80	80	0	
		公共艺术	1	1					2	40	40	0	
		公共必修小计	18	18	14	14			64	1280	960	360	
	公共选修	心理健康	1	1					2	40	40		
		书法			1	1			2	40		40	
		打字		1	1				2	40		40	
		商务礼仪	1						1	20	10	10	
		中华优秀传统文化				1			1	20	10	10	
		公共选修小计	2	2	2	2			8	160	60	100	
专业基础课	专业核心	烹饪原料	3	3	3	5			14	280	280		
		烹饪概论	3						3	60	60		
		饮食营养与配餐		3					3	60	60		
		厨房管理			3				3	60	60		
		餐饮服务安全与操作规范				3			3	60	60		
		专业核心小计	6	6	6	8			26	520	520		
专业技能课	专业技能	中式面点制作	5						5	100		100	
		西式面点制作		5					5	100		100	
		地方风味名点			4				4	60		60	
		面点装饰技艺				4			4	60		60	
		刀工雕刻	2	2	2	2			8	200		200	
		专业技能课小计	7	7	6	6			26	520		520	
活动实践实习	活动实践实习	综合实训	50	50	50	50			毕业条件				
		班团活动	20	20	20	20			4	1、修满所有课程学分			
		劳动教育	20	20	20	20			4	2、通过学业水平考试测试，且成绩合格			
		安全教育	20	20	20	20			4				
		顶岗实习					600	600	60				
		总计	32	32	32	32	30	30	208				

八、实施保障

（一）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。

1、队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。学生数与专任教师数比例不高于 20：1，专任教师中具有高级专业技术职务人数不低于 20%。“双师型”教师占专业课教师数比例应不低于 50%。

能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。



2、专业带头人

原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内外餐饮行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

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 个月的企业实践经历。

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。

（二）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、专业教室基本要求

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符

合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2、校内外实验、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。

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的，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。

（三）教学资源

1. 教材选用

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。

（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。专业课程教材应体现本行业新技术、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。

（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。

（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。

（四）教学方法

1. 教学方法与手段

中职课堂教学不同于普通的高中课堂教学，因为生源差异较大，学生文化素质参差不齐，兴趣爱好不同，所以上课时根据学生的实际情况，采用 PPT 讲授法、案例分析法、播放视频等多种方式进行授课，并针对不同学生的需求，将课程内容分为基础型模块、应用型模块和



扩展型模块三部分，对于基础较弱的同学主要进行基础型模块学习，对于基础较好的同学则要求其掌握基础型模块知识的基础上还要掌握应用型模块，对于兴趣较浓的同学再进行扩展型模块的学习，这样以来大家都能各得其需，教学活动进行平稳，满足个人学习的需要。

2. 教学组织形式

成立“专业建设专家委员会”，负责监控人才培养实施环节质量，完善系部教学督导组织，成立由系部主任、专业负责人和学生信息员组成的立体教学质量监控工作组，检查日常教学运行情况，督促教师改进教学方法、提高教学质量，反馈教学信息，促进教学组织管理水平提升，确保人才培养方案的实施。设立毕业生跟踪调查反馈工作组，负责收集毕业生就业率、就业质量、单位满意度、创业能力等信息，并及时反馈到专业，促进人才培养质量的不断提升。

（五）学习评价

1. 教学评价

教师在教学活动过程中，对学生进行不间断的综合评价，及时掌握学生对所授课程的学习情况，根据学生反馈信息调整教学方式方法。学生对教师的教学活动进行相应的评价，根据学校教学督导的安排，进行期中及过程的信息反馈，帮助老师改进教学方法。

2. 各课程的考核

各类课程根据其特点，分为考察、考试及校外综合实习三大类。考察课程主要由课堂教学活动过程考核+实践(实训/实验)作业(报告)+期末技能模块考核组成，各部分成绩比例按照 3:4:3 的比例构成。考试课程采用过程评价、技能评价和期末考试三种方法结合的方式进行，各部分所占总成绩比例为 3:4:3。校外实习评价采用校内指导教师和企业指导教师共同评价的方法进行，以企业指导教师为主，客观评价学生的顶岗实习情况。

（六）质量保障

（1）学校应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）学校应完善教学管理机制，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。

（七）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。

学校可结合办学实际，细化、明确学生课程修习、学业成绩、实践经历、职业素养、综合素质等方面的学习要求和考核要求等。要严把毕业出口关，确保学生毕业时完成规定的学时学分和各教学环节，保证毕业要求的达成度。

接受职业培训取得的职业技能等级证书、培训证书等学习成果，经职业学校认定，可以转化为相应的学历教育学分；达到相应职业学校学业要求的，可以取得相应的学业证书。