



晋江安海职业中专学校

专业建设—人才培养方案

中西面点专业人才培养方案 (2026 修订稿)



编制说明

一、编制依据

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，依据《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）（职教二十条）、《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）、《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》（教职成〔2015〕6号）、《专业教学标准（2025年修订）》《教育部等九部门关于印发〈职业教育提质培优行动计划〉（2020—2023年）的通知》（教职成〔2020〕7号）、《教育部关于印发职业教育专业目录（2021年）》（教职成〔2021〕2号）、《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》（教职成〔2019〕6号）、《职业教育专业简介（2022年修订）》《中等职业学校专业教学标准》《中等职业学校公共基础课程标准》《职业院校专业实训教学条件建设标准（职业学校专业仪器设备装备规范）》《职业院校教材管理办法》等文件精神，根据《福建省人民政府办公厅关于深化产教融合推动职业教育高质量发展若干措施的通知》（闽政办〔2020〕51号）、《福建省教育厅等七部门关于印发福建省职业教育改革工作方案的通知》（闽教职成〔2019〕22号）、《福建省高水平职业院校和专业建设计划实施方案》（省级“双高计划”）和《泉州市人民政府办公室关于印发泉州市“十四五”战略性新兴产业发展专项规划的通知》，结合福建省职业技术教育中心《关于开展2026年全省职业院校专业人才培养方案制订与实施情况检查评价工作的通知》要求，立足新发展阶段、贯彻新发展理念、服务和融入新发展格局，构建人才自主培养体系，加强拔尖创新人才培养要求，制定我校2026级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
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	1
六、课程设置及要求	2
(一) 公共基础课	2
(二) 专业基础课	5
(三) 专业技能课	7
七、教学进程总体安排	9
(一) 基本要求	10
(二) 教学安排进度表	11
八、实施保障	13
(一) 师资队伍	13
(二) 教学设施	14
(三) 教学资源	18
(四) 教学方法	21
(五) 学习评价	22
(六) 质量管理	22
九、毕业要求	23



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

初级中等学校毕业或具备同等学力

三、修业年限

三年

四、职业面向

所属专业大类（代码）	旅游大类（74）
所属专业类（代码）	餐饮类（7402）
对应的行业（代码）	餐饮服务人员（4-03-02）
主要职业类别（代码）	中式面点师（4-03-02-02） 西式面点师（4-03-02-04）
主要岗位类别（或技术领域）	中式面点制作岗位技术领域 西式面点制作岗位技术领域
职业资格证书或技能等级证书	中式面点师（四级） 西式面点师（四级）

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

主要包括公共基础课程和专业课程。将思想政治、语文、历史、数学、物理、外语（英语等）、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、创新创业教育等列为必修课程或限定选修课程。

（一）公共基础课

按照国家有关规定开齐、开足公共基础课程。

应将思想政治、语文、历史、数学、物理、外语（英语等）、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、创新创业教育等列为必修课程或限定选修课程。

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）	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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；引导学生弘扬实践精神。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。</p> <p>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</p>	240



		业、依法办事的思维方式和行为习惯。	
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。	240
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。	240
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。	240
5	信息技术基础	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。	40
6	人工智能通识	根据教育部基础教育教学指导委员会正式发布《中小学人工智能通识教育指南（2025年版）》开设本课程，构建分层递进、螺旋上升的中小学人工智能通识教育体系，培养学生适应智能社会的核心素养。通过知识、技能、思维与价值观的有机融合，形成四位一体的人工智能素养，培育科技创新思维、批判性思维、人机协作能力、人工智能素养及社会责任意识。	40



7	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
8	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
9	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。	40

（二）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。

结合区域/行业实际、办学定位和人才培养需要自主确定课程，进行模块化课程设计，依托体现新方法、新技术、新工艺、新标准的真实生产项目和典型工作任务等，开展项目式、情境式教学，结合人工智能等技术实施课程教学的数字化转型。有条件的专业，可结合教学实际，探索创新课程体系。

（1）专业基础课程

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容与要求	参考学时
1	烹饪概论	分析食材特性与烹饪适配性、掌握基础烹饪技法操作、设计基础菜品方案、了解餐饮服务流程	要求学生熟悉烹饪基础理论，熟练操作常见烹饪工具，掌握基础刀工、火候控制等技法，能制作基础菜品，树立食品安全与卫生意识，为后续专业课程学习和职业发展奠定坚实基础。	280



		与规范。教学内容涵盖烹饪发展历史、食材知识、刀工与火候原理、调味基础、菜品分类与制作工艺,同时涉及餐饮行业职业道德与卫生安全标准。		
2	烹饪基本功	①烹饪基本功; ②烹饪原料加工。	①能列举刀工、勺工的基本知识,掌握烹饪刀法的操作方法、技术要领和应用,会使用直刀法、平刀法、斜刀法、刮刀法和其他刀法对原料进行不同形状加工,如块、片、条、丝、丁等基本成型和麦穗形、菊花形、荔枝形、松鼠形等花刀成型,并达到一定熟练程度,能熟练运用翻勺技法进行勺工操作,达到原料翻转并受热均匀; ②了解鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求,掌握鲜活原料的摘剔、刮剥、去蒂、宰杀、焯毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领;能对畜禽、水产品类等原料进行出肉加工、整料去骨,以及干货原料涨发。	280
3	烹饪工艺美术	①烹饪色彩基础; ②烹饪造型图案与形式美法则; ③烹饪菜点的造型与拼摆; ④烹饪综合造型艺术。	①能描述烹饪工艺美术的起源和发展,能说出烹饪工艺美术的含义和特点; ②了解色彩的基本知识,熟悉菜肴的色调处理的基本原则,能说出色彩的情感、象征意义以及菜肴的色彩联想的一般规律; ③掌握烹饪图案的类型方法、基本形式和平面构成的种类,能说出烹饪图案形式美法则中的法则; ④掌握菜点制作造型与拼摆的方法和类型,根据所学知识能熟练制作简单造型的菜点; ⑤熟悉筵席展台设计的方法,掌握饮食环境美化的方法,能说出美学在中国烹饪器具造型中的作用。	80
4	智能烹饪基础	①智能烹饪组织机构; ②智能烹饪设备管理; ③智能烹饪生产管理; ④智能烹饪成本控制; ⑤智能烹饪菜点营销策略;	①能说出智能烹饪的概念、特点,知晓智能烹饪的设计与生产要求,明晰智能烹饪的工作任务; ②能描述智能厨房的概念,能说出厨房智能化的发展趋势;会正确使用、保养智能厨房常用设备,掌握智能厨房管理内容及注意事项 ③知晓智能烹饪中的设备性能,能操作烹饪设施、设备	80



		⑥智能烹饪智能化管理。 。	及用具，并进行简单维护保养； ④了解智能烹饪生产管理知识，能从原材料至成品的生产过程进行全方位管理； ⑤能列举智能烹饪菜点质量的基本要素、评价标准，能说出影响厨房生产质量的因素，掌握菜点质量控制的基本方法； ⑥了解智能烹饪成本控制基础知识，掌握菜点原材料成本核算、销售价格核算、筵席菜点的成本核算等方法，能对菜点进行成本控制。	
--	--	------------------	--	--

(2) 专业核心课

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。	80
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。	80
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；	80



			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。	160
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。	160
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。	80
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。	80



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。	80
---	------	--	--	----

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	入学教育与军训	增强学生国防观念，培养学生合作意识，使学生学会感恩、学会生存，学会服从，提高学生思想政治觉悟，激发学生爱国热情，增强学生组织纪律观念，培养学生艰苦奋斗的作风，树立良好的精神风貌，提高学生的综合素质。		集中1周 (56学时)
2	面塑	掌握面塑的基础理论，包括历史沿革、材料特性及工具使用；理解面塑造型的美学规律与文化寓意。具备独立完成基础至进阶面塑作品的实操能力，包括面团调制、基本技法的精准运用；能根据主题设计创意造型，并实现从草图到成品的转化；掌握面塑作品的保存与展示技巧。了解面塑的起源、面塑的发展史、面塑的意义、面塑的分类及特色、面塑的保存等。掌握面塑的制作；颜料的使用；工具的运用；代表品种制作等，逐渐掌握多种面塑制作及技巧，并与菜点设计、宴席设计相结合最后达到创新的目的。		40
3	糖艺	通过本课程的学习，学生可以了解糖艺的制作过程，理论讲解与操作步骤示范相结合，并以图像的形式完美、形象地予以展现。集花卉、蔬果、水产、动物、人物、碟头围边、综合作品之大成。通过学习利用砂糖、葡萄糖或饴糖等经过配比、熬制、拉糖、吹糖等造型方法加工处理，制作出具有观赏性，可食性和艺术性的独立食品或食品装饰插件的加工工艺。		40
4	巧克力制作	能够根据配方及制作步骤，选择适当的原料、工具和设备；能够判断原料及成品的新鲜程度；掌握巧克力手工调温技术，掌握 Ganache 的基本制作方法，能够制作至少两种 Ganache（例如：绿茶、红豆沙等）；掌握巧克力球（Truffle）的制作方法；掌握巧克力装饰中的烟卷（Cigarettes）制作方法；能够按要求储藏巧克力原料和成品；正确使用与巧克力相关的专业术语。本课程学习以可可浆和可可脂为主要原料制成的一种甜食（巧克力），并运用来制作蛋糕、冰激凌等。		40



5	烹饪英语	<p>本课程既是文化素质教育课，又是一门职业基础课。本课程从发展职业培训事业，开发劳动者的职业技能，提高劳动者的素质，增强劳动者的就业能力和工作能力出发，为烹饪工艺与营养专业的学生提供必要的英语交际能力。学习烹饪英语，目的是使中国餐饮事业有机地和国际餐饮事业接轨，从而把中式烹调技艺推向世界。该课程要求学生重点掌握中式菜肴的英文名称，并能用英语介绍中式菜肴的烹调步骤；难点在于用自己的语言介绍菜肴的烹调过程。本课程的学习需要有中职英语、中式烹调等基础理论课作为指导，具有较强的口语交际性，对于学生毕业所从事的工作有很大的帮助。</p>	60
6	校内技能实训	<p>本实训是中等职业学校中西面点专业的一门专业实践课。它的任务是：通过学生对面点制作仿真项目的演练和操作，增强其对所学专业知识的理解和感性认识，使学生掌握较全面的中西面点制作基础知识和基本操作技能；具备初、中级面点制作岗位所必需的实践能力；提高学生分析和解决实际问题的能力；缩小专业理论知识与岗位实际应用的差距，增强学生的就业能力。</p>	180
7	毕业（岗位）实习	<p>到企业岗位实习是在基本完成校内教学课程之后，到企业现场直接参与工作过程，综合运用本专业所学的知识和技能，以养成正确劳动态度，完成一定的工作任务，进一步掌握工作方法，为将来就业奠定基础的一种实践教学形式。通过在企业相关工作岗位的实习，使学生学以致用，达到学中做、做中学的目标，并为以后的工作打下基础。</p>	420

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

本方案适用三年制专业，每学年 40 周，平均每周 30-32 学时（含复习考试、社会实践、军训、劳动教育、实习等）。3 年总学时数达 3800 课时，根据各部门实际情况自行确定课程开设顺序和周课时安排。

公共基础课学时约占总学时的 1/3，允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

专业（技能）课学时约占总学时的 2/3，课程设置中应设选修课，其学时数占总学时的比例应不少于 10%。



(二) 教学安排进度表

课程类型	序号	课程名称	课程属性必修	课程类别	课程	总课时		建议教学安排（周课时）								
				A 理论				理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年		
				B 理论+ 实践		学分	1 学期			2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期		
				C 实践			理论	实践	1 学期	2 学期	3 学期	4 学期	5 学期	6 学期		
公共基础课	1	中国特色社会主义	必修	A	2	40		2								
	2	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	必修	A	1	20		1								
	3	心理健康与职业生涯	必修	A	3	60			3							
	4	哲学与人生	必修	A	3	60				3						
	5	职业道德与法治	必修	A	3	60					3					
	6	语文	必修	A	10	200		2	2	3	3					
	7	数学	必修	A	12	240		3	3	3	3					
	8	英语	必修	A	12	240		3	3	3	3					
	9	信息技术基础	必修	B	6	60	60	3	3							
	10	人工智能通识	选修	B	2	20	20	1	1							
	11	体育与健康	必修	C	10		200	2	2	2	2	2				
	12	历史	必修	A	4	80		1	1	1	1					
	13	艺术	必修	B	2	20	20						2			
	14	劳动教育	选修	A	1	20		1								
	15	中华优秀传统文化	选修	A	1	20			1							
	16	职业发展与就业指导	选修		1	20							1			



	17	创新创业	选修		2	40						2	
		小计			75	1200	300	19	19	15	15	7	0
专业基础课	1	烹饪概论	必修	A	16	160	160	3	3	5	5		
	2	烹饪基本功		A	16	160	160	3	3	5	5		
	3	烹饪工艺美术		A	4	40	40					4	
	4	智能烹饪基础		A	4	40	40					4	
		小计			40	400	400		6	10	10	8	0
专业核心课	1	饮食营养配餐	必修	A	4	40	40	4					
	2	餐饮食品安全与操作规范		A	4	40	40		4				
	3	烹饪原料		A	4	80				4			
	4	中式面点制作		C	6		120	3	3				
	5	西式面点制作	C	6		120				3	3		
	6	地方风味名点	选修	C	4		80					4	
	7	面点装饰技艺		B	4		80					4	
	8	厨房管理		A	4	40	40					4	
		小计			42	280	560	7	7	7	7	8	
专业拓展课	1	入学教育与军训	必修	C				56					
	2	面塑	选修	B	2		40					2	
	3	糖艺		B	2		40					2	
	4	巧克力制作		C	2		40					2	
	5	烹饪英语		B	3	60						4	
		小计			9	60	120						
实习实	1	校内技能实训	必修	C	30		180						30
	1	岗位实习	必	C			420						



训			修									
小计				30	0	600						
总学时数				192	1900	1900	32	32	32	32	32	30

	课程类型	课时	占总学时比例
统计	公共基础课	1500	39.50%
	专业技能课	2300	60.50%
	理论	1900	50.0%
	实践	1900	50.0%
	必修课	3520	92.60%
	选修课	280	7.40%

八、实施保障

(一) 师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。围绕中西面点专业核心技术打造教学团队，培养专业教师，提升团队教学能力、社会服务能力，以良好的制度环境、文化氛围和评价机制推进师资队伍建设。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。

专任教师应具有中等职业学校教师资格；了解行业发展需求，熟悉企业情况；关注学生发展；对本专业课程有全面了解，熟练掌握系统的中西面点专业知识；具备良好的语言表达能力和知识传授能力；良好的师德和终身学习能力；具有一定的实践经验。专业实训实习应配备实训实习指导教师。实训实习指导教师应具有行业、企业工作经历或经过行业、企业培训。可聘请企业具有丰富经验的业务骨干人员承担。专业带头人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。目前我校中西面点专业专任教师 10 人，其中讲师 3 人，占比 30%；双师型教师 3 人，占比 30%；茶艺师 7 人，中式面点师 2 人，西式面点师 1 人，客房服务员 1 人，研学旅行指导师 1 人，评茶员 1 人，乡村旅游讲解员 1 人。

通过落实教师在职进修和进企业实践制度，开展专业建设、课程建设和校企合作项目等途径，实现“双师型”专业教学团队建设与人才培养模式相结合，教师的专业理论水平提高与实



践技能提高相结合，校内培养和校外培养相结合，提升教师教学专业能力。整合校内外优质人才资源，选聘具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验的企业高级技术人员担任行业导师和兼职教师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期推行专业教研机制，共同承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。

序号	教师姓名	性别	学历	专业	职称	技能情况	教龄	是否双师型
1	涂晓娟	女	本科	旅游管理与服务教育	讲师	茶艺师、评茶员、客房服务员	10年	是
2	杨丽华	女	硕士	旅游管理	讲师	茶艺师、乡村旅游讲解员	10年	是
3	林晓玲	女	本科	旅游管理	助理讲师	茶艺师、中式面点师	9年	是
4	洪诗	女	本科	旅游管理与服务教育	助理讲师	茶艺师、研学旅行指导师	8年	是
5	许飞燕	女	本科	旅游管理	无	茶艺师	7年	否
6	吴诗诗	女	本科	酒店管理	无	茶艺师	3年	否
7	陈淑婷	女	本科	旅游管理与服务教育	助理讲师	茶艺师	2年	否
8	朱媛婕	女	本科	酒店管理	无	无	2年	否
9	苏涵	女	专科	烹饪营养与工艺	无	中式面点师、西式面点师	2年	否
10	王文炎	男	本科	生物	讲师	无	27年	否
11	蔡滢滢	女	硕士	酒店管理	无	咖啡师	1年	否
12	张祎颖	女	本科	烹饪营养与工艺	无	中式面点师、西式面点师	1年	否

（二）教学设施

1. 校内实训条件

（1）多功能实训室



实训场所		仪器设备				
名称	序号	名称	规格、主要参数或主要要求	单位	数量	功能
多功能实训室	1	平台雪柜	PLD-18N2F(HB) 1800*760*800mm	台	15	用于中西面点基础功的教学和训练。
	2	台式打蛋机	JM-7LT 270*340*480mm	台	23	
	3	单通工作台	1800*800*800mm	台	1	
	4	台式 3kW 电磁炉	MY-999 300*415*115mm	台	2	
	5	单通工作台	1800*800*800mm	台	2	
	6	微波炉	P70F23P-G5 630*410*390mm	台	2	
	7	十二盆饼车	500*650*1360mm	台	13	
	8	四门碗柜	1200*500*1800mm	台	4	
	9	双星水池 (无靠背)	1200*700*800mm	台	3	
	10	单通工作台	1800*800*800mm	台	8	
	11	左右双门展示柜	CFR-40B2 1200*760*1830mm	台	1	

(2) 中式烹饪实训室

实训场所		仪器设备				
名称	序号	名称	规格、主要参数或主要要求	单位	数量	功能
中式烹饪实训室	1	双头单尾小炒灶	1800*1000*1250mm	台	13	用于中式热菜制作技能的教学和训练。
	2	单通工作台	1800*800*800mm	台	1	
	3	单星工作台	800*800*950mm	台	1	
	4	四层平板货架	1500*500*1600mm	台	1	



实训场所		仪器设备				
名称	序号	名称	规格、主要参数或主要要求	单位	数量	功能
	5	拼板	1200*300*50mm	台	2	
	6	三门海鲜蒸柜（燃气）	1200*1000*1900mm	台	2	
	7	六头煲仔炉	1200*900*950mm	台	1	
	8	拼板	800*400*50mm	台	8	
	9	单星工作台	800*900*950m	台	8	
	10	双层平板工作台	1400*800*800mm	台	1	
	11	四门高身雪柜	CFS-40D4F (HB) 1220*760*1950mm	台	1	
	12	单通工作台	1500*700*800mm	台	1	
	13	单星工作柜	1500*700*950mm	台	1	
	14	双层平板工作台	1800*800*800mm	台	16	
	15	四层栅格层架	1200*500*1600mm	台	8	
	16	开水器	PT-B1-90480*100*800mm	台	3	
	17	双层平板工作台	1200*800*800mm	台	5	

(3) 西式烹饪实训室

实训场所		仪器设备				
名称	序号	名称	规格、主要参数或主要要求	单位	数量	功能
西式烹饪实训室	1	挂式面火炉	800*425*500mm	台	9	用于西式热菜制作技能的教学和训练。
	2	单星水池	700*900*950mm	台	18	
	3	四头燃气煲仔炉连焗炉	700*930*940mm	台	18	



实训场所		仪器设备				
名称	序号	名称	规格、主要参数或主要要求	单位	数量	功能
	4	四头煮食炉连下柜	700*930*940mm	台	9	
	5	煮面炉连柜	700*930*940mm	台	9	
	6	扒炉连焗炉	700*930*940mm	台	9	
	7	双缸油炸炉连柜	700*930*940mm	台	9	
	8	双门平台雪柜	PLR-18N2/(201) 1800*760*950mm	台	3	
	9	双星工作台	1200*760*950mm	台	3	
	10	制冰机连储冰箱	560*870*1520mm	台	2	

(4) 西式面点实训室

实训场所		仪器设备				
名称	序号	名称	规格、主要参数或主要要求	单位	数量	功能
西式面点实训室	1	平台雪柜	1800*800*800mm	台	19	用于西式面点制作技能的教学和训练。
	2	台式打蛋机	JM-7LT 270*340*480mm	台	19	
	3	四门高身雪柜	CFS-40D4F(HB) 1220*760*1950mm	台	3	
	4	十二盆饼车	500*650*1360mm	台	10	
	5	双星工作台	1200*800*950mm	台	7	
	6	面粉车	500*600*530mm	台	19	
	7	简易工作台（方腿）	1800*800*800mm	台	18	
	8	单星水池	700*700*950mm	台	1	
	9	简易工作台（方腿）	1800*800*800mm	台	1	



实训场所		仪器设备				
名称	序号	名称	规格、主要参数或主要要求	单位	数量	功能
	10	压面机	JF-1302 750*960*1000mm	台	1	
	11	搅拌机	B01 590*960*900mm	台	3	
	12	和面机	B61 740*1010*1350mm	台	3	
	13	座地双向起酥机	520E 2250*850*1150mm	台	1	
	14	单星水池	700*700*950mm	台	1	
	15	蛋挞电热风烤箱	1320*1260*2100mm	台	2	
	16	十六盆醒发箱	550*790*1600mm	台	3	
	17	三门烤箱 (电热)	60D 1200*888.9*1600mm	台	5	

2. 校外实训条件配置

根据实训和顶岗实习的需求，选择行业特点突出、具有行业引领作用、经济增长势头强劲、人才需求量大的企业作为校外实训基地，开展企业认知实习、工学结合、顶岗实习。

校外实训基地应具备的基本条件：

- (1) 具有一定规模的大中型企业；
- (2) 能接受学生认知实习，实训教学和顶岗实习；
- (3) 具备能结合企业设备指导学生完成顶岗实习任务的师傅或技师；
- (4) 能接受专业教师下企业实践锻炼。
- (5) 本专业建有 1 家规模较大、稳定的校外实训基地

序号	企业名称	企业地址
1	晋江温德姆酒店	福建省泉州市晋江市安海镇安东园园东大道 28 号

(三) 教学资源

1. 教材

依据教育部《中小学校教材管理办法》《职业院校教材管理办法》《学校选用境外教材管理办



法》和福建省教育厅相关实施细则等文件要求，经过规范程序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。

(1) 公共课教材

课程名称	教材名称	出版社	书号	是否规划教材
语文	语文基础模块下册	高等教育出版社	9787040609141	是
语文	语文基础模块上册	高等教育出版社	9787040609158	是
语文	语文职业模块	高等教育出版社	9787040609134	是
语文	学生学习用书语文基础模块 (上册)	高等教育出版社 语文出版社	9787518718054	是
语文	学生学习用书语文基础模块 (下册)	高等教育出版社 语文出版社	9787518718047	是
语文	语文职业模块	高等教育出版社 语文出版社	9787518717927	是
语文	语文基础模块同步检测 (上册)	江苏大学出版社	9787568422598	
语文	语文基础模块同步检测 (下册)	江苏大学出版社	9787568423731	
数学	数学基础模块 (上册)	高等教育出版社	9787040562590	是
数学	数学拓展模块一 (上册)	高等教育出版社	9787040584783	是
数学	数学拓展模块一 (下册)	高等教育出版社	9787040584806	是
数学	数学学习指导与练习拓展模块一 (上册)	高等教育出版社	9787040586930	是
数学	数学学习指导与练习拓展模块一 (下册)	高等教育出版社	9787040587975	是
数学	数学基础模块 (下册)	高等教育出版社	9787040562606	是
数学	数学学习指导与练习基础模块 (上册)	高等教育出版社	9787040567700	是
数学	数学学习指导与练习基础模块 (下册)	高等教育出版社	9787040572650	是
数学	福建省中等职业学校学业水平考试 数学冲刺模拟卷(第2版)	电子工业出版社	9787121490170	
英语	福建省中等职业学校英语学科学业 水平考试复习指导用书	航空工业出版社	9787516519523	



英语	福建省中等职业学校学生学业水平 考试英语单词过关一本通	教育科学出版社	9787519114367	
英语	福建省中等职业学校英语学科学业 水平考试词汇解析与模拟训练	航空工业出版社	9787516519998	
英语	福建省中等职业学校英语学科学业 水平考试单元同步检测与模拟试卷	航空工业出版社	9787516519882	
英语	英语基础模块 1 学生用书	外语教学与研究出版社	9787521324570	是
英语	英语基础模块 1 教师用书	外语教学与研究出版社	9787521327557	是
英语	英语基础模块 1 练习册 (福建版)	外语教学与研究出版社	9787548082240	是
思政	《时事(职教)》 (上学期、下学期)	中宣部《时事报告》 杂志社	9772096215217	是
思政	习近平新时代中国特色社会主义思想 学生读本(高中)	人民出版社	9787010235318	是
思政	思想政治基础模块 中国特色社会主义	高等教育出版社	9787040609073	是
思政	思想政治基础模块 心理健康与职业生涯	高等教育出版社	9787040609080	是
思政	思想政治基础模块 哲学与人生	高等教育出版社	9787040609097	是
思政	思想政治基础模块 职业道德与法治	高等教育出版社	9787040609103	是
思政	福建省中等职业学校学生学业水平 考试思想政治每课一练	福建科学技术出版社	9787533571009	
思政	福建省中等职业学校思政学科 学业水平考试 单元复习自测课程模拟试卷	江苏大学出版社	9787568424310	
历史	历史基础模块(中国历史)	高等教育出版社	978704069127	
历史	历史基础模块(世界历史)	高等教育出版社	9787040609110	
人工智 能	人工智能通识(高中版)	清华大学出版社	9787302688457	
信息技 术	信息技术	华东师范大学出版社	9787576017274	
体育与 健康	体育与健康	高等教育出版社	9787040606775	是
书法	中职书法基础教程	天津古籍	9787805046303	
心理健 康	心理健康教育	中国人民大学出版社	9787300308289	



(2) 专业课教材

课程名称	教材名称	出版社	书号	是否规划教材
旅游概论	旅游概论（第二版）	高等教育出版社	9787040578270	是
旅游概论	旅游概论练习册（第二版）	高等教育出版社	9787040553840	是
服务礼仪	服务礼仪	高等教育出版社	9787040627091	是
食品营养与卫生	食品营养与卫生	高等教育出版社	9787040578232	是
中餐热菜	中式热菜制作（第三版）	高等教育出版社	9787040579024	是
中式面点	中式面点制作（第三版）	高等教育出版社	9787040579000	是
中式面点	中式面点技艺（第三版）	高等教育出版社	9787040569285	是
西式面点	西餐烘焙技术	高等教育出版社	9787040568288	是
西式面点	西餐甜点制作	高等教育出版社	9787040569100	是
西餐冷菜	西餐冷菜制作	高等教育出版社	9787040574548	是
烹饪工艺基础	烹饪工艺基础	高等教育出版社	9787040577280	是
烹饪工艺美术	烹饪工艺美术（第三版）	高等教育出版社	9787040570182	是
菜品设计与制作	菜品设计与制作	高等教育出版社	9787040577228	是

2. 图书文献配备

全校图书配备为 61044 余册，生均图书超 25 册，满足本专业师生的使用。

3. 数字教学资源

配备网络教学服务平台和教学资源库平台，加强专业教学资源库建设和共享性专业教学资源库建设，目前已完成的教学资源库包括《旅游概论》《服务礼仪》和《食品营养与卫生》。所有课程对所有学生开放，部分课程资源对全网共享。

(四) 教学方法

1. 依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法，以达到预期的教学目标。

2. 公共基础课可以采用理论讲授式教学、启发式教学、问题探究式教学等方法，通过集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、演讲竞赛等形式，从兴趣入手，以人为本，服务于学生，为专业基础课和专业技能课的学习以及再教育奠定基础。

3. 专业核心课可以采用启发式教学、案例式教学、项目式教学等方法，利用集体讲解、师



生对话、小组讨论、案例分析、模拟实验、企业参观等形式，配合实物教学设备、多媒体教学课件、数字化教学资源等手段，使学生更好地理解和掌握比较抽象的原理性知识，具备中西面点专业的基础技能，为后续课程的学习奠定扎实的基础。

4. 技能方向课可以采用理实一体化教学、任务驱动式教学、项目式教学等方法组织教学，利用集体讲解、小组讨论、案例分析、分组训练、综合实践等形式，配合实物教学设备、多媒体教学课件、数字化教学资源、仿真模拟软件等手段，把中西面点技能展现在学生面前，增强教学效果。

5. 任意选修课可以根据课程特点和学校特色，灵活采用各种教学方法开展教学。

（五）学习评价

以人才培养方案、教学实施、顶岗实习落实情况、双证书获取率与获取质量、毕业生就业率与就业质量、生产性实训基地建设以及专兼结合专业教学团队建设为主要评价对象，开展全方位、多层面的教学质量评价。

1. 课程考核采取综合评价办法，坚持过程评价与结果评价相结合、定性评价与定量评价相结合、主观评价与客观评价相结合的多元化评价原则。

2. 实行理论考试、实训考核与日常操行表现评价相结合的评价方式，以利于学生综合职业能力的发展。

3. 理论部分的考核可以采用课堂综合表现评价、作业评价、学习效果课堂展示、综合笔试等多元评价方法。笔试主要针对各部分的基本知识进行命题。

4. 实践部分采用过程性评价和成果考核相结合的方式。实践考试要设计便于操作的考题和细化的评分标准。实训课程成绩评定由平时成绩结合考核成绩综合确定。实训课程规定的实训项目，学生应全部完成，凡缺做三分之一实训项目者必须在本课程考核前补做，否则实训课程为不合格。

5. 考查课程的成绩评定以过程控制为主，由任课教师综合评定。其成绩结合课堂出勤、平时作业、小测验、实验报告、课程总结、笔试、口试、答辩、上机操作等综合衡量。

6. 要根据课程的特点，注重评价内容的整体性，既要关注学生对知识的理解、技能的掌握和能力的提高，又要关注学生养成规范操作、安全操作的良好习惯，以及爱护设备、节约能源、保护环境等意识与观念的形成。

7. 顶岗实习考核主要由企业评价与顶岗实习报告两部分组成。



（六）质量管理

1. 完善评价体系：健全教学质量监控管理机制，统筹推进结果评价、过程评价、增值评价、综合评价四类评价方式落地，实现教学评价科学化、全面化。

2. 强化教研管理：组建专业教研组织，落实线上线下集中备课制度，常态化召开教学研讨会，推动教学经验互通、教学能力共进。

3. 健全反馈机制：开展毕业生跟踪回访，吸纳社会与用人单位评价意见，定期研判人才培养目标完成情况，动态优化人才培养方案。

九、毕业要求

1. 根据《福建省中等职业学校学生学籍管理实施细则（试行）》第八章“毕业与结业”第三十五条的规定，必须满足以下三个条件：

- （1）全日制学历教育学生综合素质总评合格，非全日制学历教育学生思想品德评定合格；
- （2）修满专业人才培养方案规定的全部课程且成绩合格，或修满规定学分；
- （3）实习考核合格。

2. 学业水平考试：中职学考不再分为合格性与等级性考试。全省统一组织考试，采取书面闭卷笔试方式，考试内容包括公共基础知识、专业基础知识两部分。

（1）公共基础知识考试。考试科目设思想政治（含职业素养）、语文、数学、英语等4门。其中，语文、数学考试时长90分钟，思想政治（含职业素养）、英语考试时长70分钟。各科单独成卷，卷面满分100分。