厦门工商旅游学校

人才培养方案

中西面点

制订人：袁洋

审　　核：李川川

日　　期：2026年6月2日

适用于3年制中西面点专业

经学校党委会及校长办公会研究通过，于2026级开始实施

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.....2
9. 师资队伍.....18
10. 教学条件.....20
11. 质量保障和毕业要求.....23
12. 专业特色.....24

中西面点专业教学标准（中等职业教育）

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，制订本标准。

专业教学直接决定技能人才培养的质量，专业教学标准是开展专业教学的基本依据。本标准落实中职基础性定位，推动多样化发展，是全国中等职业教育中西面点专业教学的基本标准，学校应结合区域/行业实际和自身办学定位，依据本标准制订本校中西面点专业人才培养方案，办出水平，办出特色。

2专业名称（专业代码）

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）	餐饮类（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	五级中式面点师、五级西式面点师

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。

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。

公共基础必修课程包括思想政治、语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育。

公共基础课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容与要求
1	思想政治 （《习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本》、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治）	思想政治课程是落实立德树人根本任务的关键课程。中等职业学校思想政治课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程以立德树人为根本任务，以培育思想政治学科核心素养为主导，帮助中等职业学校学生(以下简称“中职学生”)确立正确的政治方向，坚定理想信念，厚植爱国主义情怀，提高职业道德素质、法治素养和心理健康水平，促进学生健康成长、全面发展，培养拥护中国共产党领导和我国社会主义制度、立志为中国特色社会主义事业奋斗终身的有用人才。思想政治课程的主要任务是:紧密结合社会实践和学生实际，讲授马克思主义基本原理、马克思主义中国化理论成果，用习近平新时代中国特色社会主义思想铸魂育人，对学生进行思想教育、政治教育、道德教育、法治教育、心理健康教育、职业生涯和职业精神教育，引导学生通过自主思考、合作探讨的学习过程，理解新时代中国特色社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设、生态文明建设的内容和要求，培育政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与等核心素养，树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，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，自觉培育和践行社会主义核心价值观，为学生成为担当民族复兴大任的时代新人、成为德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	根据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020版）开设。 1.习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本：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。
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。	根据《中等职业学校语文课程标准》（2020版）开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色.

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。	根据《中等职业学校数学课程标准》（2020版）开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色
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。	根据《中等职业学校英语课程标准》（2020版）开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色
5	信息技术	中等职业学校信息技术课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程主要培养学生对信息技术基础知识的认知、认同和运用知识分析问题、解决问题的能力，明确信息社会公民的权利与义务、伦理与法规，形成与信息社会相适应的价值观与责任感，为适应将来学习型社会供应必要保证。学生通过对信息技术基础知识和技能的学习，有助于增强信	根据《中等职业学校信息技术课程标准》（2020版）开设，并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

		息意识，发展计算思维，提高数字化学习与创新能力，树立正确的信息社会价值观和责任感，培养符合时代要求的信息素养与适应职业发展需要的信息能力。课程内容包括信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础和人工智能初步共八个部分。	
6	体育与健康	中等职业学校体育与健康课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程是以身体练习主要手段,以体育与健康的知识、技能和方法的传授为主要内容,以培养中等职业学校学生的体育与健康学科核心素养和促进学生身心健康发展为主要目标的综合性课程。对于建设健康中国和人力资源强国,实现中华民族伟大复兴的中国梦具有重要意义。中等职业学校体育与健康课程落实立德树人的根本任务,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。	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
7	艺术	本课程遵循立德树人、素质教育的理念，充分考虑学生的认知水平和发展需求，以学生参与音乐学习、鉴赏音乐作品、实践音乐活动为主要方法和手段，融合多种音乐类别与形式，培养学生的音乐作品赏析和音乐实践能力，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，培养学生艺术欣赏能力，提高学生文化品位和审美素质，培育学生职业素养、创新能力与合作意识。	根据教育部颁布的《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

8	历史	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。	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。
9	劳动教育	劳动精神、劳模精神、工匠精神	执行中共中央国务院发布的《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》相关要求，劳动教育以实习实训课为主要载体开展，主要以劳动精神、劳模精神、工匠精神开展专题教育
10	人工智能	面向专业及岗位应用，培养懂概念、会工具、能实操、守伦理的AI应用型技能人才；具备数字素养与协作能力，能在本专业场景初步用AI解决简单问题，AI应用操作等需求。	人工智能认知、数据基础与处理、AI核心技术入门、AI工具与平台应用、AI伦理与安全、综合项目实训

8.1.2专业课程

一般包括专业基础课程、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。

我校结合区域/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

设置4门，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	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求	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。	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。	36
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、剞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；	120

			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、煺毛、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；	
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	36
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； ⑥智能烹饪智能化管理	①能说出智能烹饪的概念、特点，知晓对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；	36

			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）专业核心课程

设置8门，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	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求	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	72
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	36
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	72

			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	144
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	144
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	72
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	72
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	36

（3）专业拓展课程

主要包括：智能设备与应用、面包制作技艺、糖艺、蛋糕制作技艺、巧克力制作等领域的内容。

专业拓展课程主要教学内容与要求

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求	学时
1	智能设备与应用	本课程是中西点专业新增的工程技术类专业实践拓展课程，立足现代智能化中西点厨房岗位需求，贴合餐饮设备数字化、自动化发展趋势。课程聚焦中西点后厨常用智能设备的规范操作、场景化应用、日常保养与简易故障排查，补齐学生设备工程素养。	中西点智能设备基础认知与安全规范；中西点智能烹饪核心设备实操与运维；中西点智能冷链与储存设备实操与运维；中西点智能加工辅助设备实操与运维；智能厨房设备综合应用与岗位实训	36
2	面包制作技艺	通过本课程的学习，使学生掌握面包的历史、发展现状、营养价和分类;面包的基本原料、主要配料及功能:面包的制作工艺:面包的发酵方法面包的保鲜技术:花色面包的生产，特别是各式面包的配方与制作，有硬质面包、软质面包、夹馅面包、保健面包等。使学生具备面包生产的职业能力。	通过学习以小麦面粉为主要原料，掌握以酵母、盐、糖、水、油脂、鸡蛋等为辅料，经过和面、发酵、整型、成型、烘烤、冷却包装等程序加工而成的焙烤技艺。	144
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。	72

4	蛋糕制作技艺	通过本课程的学习，掌握蛋糕裱花的概述及原辅料知识、蛋糕坯制作、鲜奶打发、抹坯子、喷枪使用、色彩搭配及应用、常用字体、多种蛋糕花边、花卉、十二生肖的制作、多种卡通动物制作、各种人物、喷绘寿辰蛋糕欧式水果蛋糕、巧克力蛋糕、西点切块的制作、果冻等等。	本课程详细介绍了各种蛋糕的制作技艺，并通过实践操作让学生掌握。	144
5	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。	60

限（任）选课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容与要求	学时
1	餐饮成本核算	通过本课程的学习，要求学生应当对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解，能够正确核算餐饮成本，掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点，并能够有针对性地实施成本控制。本课程以职业岗位需求为依据，注重教学与实践的结合，提高学生职业适应能力，努力体现职业教育突出职业技能培养的特点和要求。	本课程以计算菜点产品的销售价格为主线设计，包括毛料、净料和净料率、菜点成本核算等学习项目。课程内容的选取，按照学生的认知特点，紧紧围绕完成工作任务的需要，同时又充分考虑学生对理论知识的掌握和应用，融合获取相关职业资格证书对知识技能和态度的要求。	72

2	礼貌礼仪	提高学生的礼仪素养和商务礼仪运用的能力，使其在步入社会后能够表现出良好的精神风貌和礼仪行为，逐步形成良好的气质、风度与涵养，以此来提升学生自身修养和综合职业素养，增强其适应社会和职业变化的能力，增进其在就业市场的软实力。	该学科教学内容包括以下几个方面：第一部分了解中华文明礼仪的核心精神；第二部分学习个人职业形象，包括站、坐、走、微笑、着装要求等方面的训练；第三部分进行社交基本礼仪的学习：如何自我介绍，握手的原则，三者之间介绍的原则，谈话礼仪等。第四部分学习商务礼仪：商务接待礼仪、商务拜访礼仪、商务会议礼仪等。要求学生能够掌握各种场景下的礼仪原则，并学以致用把所学的礼仪知识游刃有余地应用于校园生活与未来的工作中。	72
3	烹饪化学	帮助学生掌握食材成分、烹饪加工中的化学变化规律，理解调味原理及食品安全化学知识，提升科学烹饪素养与创新能力	食材的化学组成（碳水化合物、蛋白质等）、烹饪中热、水等作用下的化学变化、调味的化学基础，以及食品添加剂的合理使用等。教学要求学生能够通过理论学习与案例分析，解释常见烹饪现象，掌握科学烹饪方法。	72
4	闽台特色小吃	了解闽台地区小吃的基本理论，掌握闽台地区小吃制作原料的选择、鉴别和管理以及闽台地区的饮食习惯，掌握小吃制作间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相放关设备和工具，掌握闽台小吃加工基本技法，熟悉基本闽台小吃品种、典型闽台小吃品种的设计、加工及风味特色的调制。	主要讲授闽台具有代表性的地方小吃的制作工艺和方法并通过实践操作让学生掌握。	144

8.1.4实践性教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

（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。

（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。

8.1.5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年总学时不少于3000学时。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按1周为1学分。

公共基础课程学时占总学时的1/3，专业课程学时占总学时的2/3。实习时间累计不超过6个月，根据实际情况集中或分阶段安排。实践性教学学时原则上占总学时50%以上。各类选修课程的学时占总学时的比例不少于10%。

课程类别		课程名称	学时	理论	实践	学分	学期					
							1	2	3	4	5	6
公共基础课程	公共基础必修课程	思想政治	144	144		8	36	36	36	36	36	
		语文	220	220		12	55	55	55	55		
		历史	72	72		4	36	36				
		数学	220	220		12	55	55	55	55		
		英语	220	220		12	55	55	55	55		
		信息技术	108	18	90	6	108					
		人工智能	36	16	20	2		36				
		体育与健康	180		180	10	36	36	36	36	36	
		艺术	36		36	2	18	18				
		劳动教育	18		18	1		18				
	小计		1254	910	344	69						
专业课程	专业基础课程	烹饪概论	36	36		2	36					
		烹饪基本功	120		120	6	30	30	30	30		
		烹饪工艺美术	36	16	20	2		36				
		智能烹饪基础	36		36	2	36					
	专业核心课程	饮食营养与配餐	72	36	36	4			72			
		餐饮食品安全与操作规范	36	36		2				36		
		烹饪原料	72		72	4					72	
		中式面点制作	144		144	8					144	
		西式面点制作	144		144	8	36	36	36	36		
		地方风味名点	72		72	4			72			
		面点装饰技艺	72		72	4					72	
		厨房管理	36	36		2			36			
	专业拓展课程	智能设备与应用	36	36		2					36	
		面包制作技艺	144		144	8				72	72	
		糖艺	72		72	4				72		
		蛋糕制作技艺	144		144	8					144	
		巧克力制作	60		60	4	60					
选修课	限（任）选课程	烹饪化学	72	72		4		72				
		礼貌礼仪	72	36	36	4			72			
		闽台特色小吃	144		144	8		144				
		餐饮成本核算	72	72		4					72	
岗位实习			600		600	30						600
	小计		2292	376	1916	124						
合计			**3546**	**1322**	**2224**	**193**						

学时安排表

序号	课程类别	学时	占比	要求
1	公共基础课程	1254	35.4%	不低于1/3
2	专业课程	2292	64.6%	/
总学时		3546	/	不少于3000学时
其中：任选课程		360	10.2%	不低于10%
其中：实践性教学		2224	62.7%	不低于50%

9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。

9.1队伍结构

“双师型”教师11人，占比100%，高级职称专任教师6人，占比54.5%，研究生学历教师2人，企业兼职教师3人，专任教师队伍职称、年龄等梯队结构合理。

9.1.1 在职教师信息表

姓名	学位	职称	职务	是否双师型
谢丽玉	本科	高级讲师	中国烹饪大师 省学科领军人物	是
荣波	硕士 研究生	高级讲师	培训中心主任 大师工作室领办人 学科带头人	是
李川川	本科	高级讲师	旅游部教学主任 骨干教师 十佳名厨	是
周文龙	本科	高级讲师	烹饪专业教师 骨干教师	是
梁启廷	本科	高级讲师	烹饪专业教师 骨干教师	是
黄骏	本科	高级讲师	烹饪专业教师 骨干教师	是
许旭峰	本科	讲师	旅游部德育主任 五一劳动奖章	是

陈阳明	本科	讲师	烹饪专业教师 骨干教师	是
袁洋	硕士 研究生	讲师	烹饪专业教师 烹饪教研组组长	是
张晨阳	本科	助理讲师	烹饪专业教师 骨干教师	是
沈贺阳	本科	助理讲师	烹饪专业教师	是

9.1.2兼职教师信息表

姓名	学历	职称	专业方向	职务
丁惠兴	大专	高级技师	厨房管理、中式烹饪	中厨厨师长
张强	大专	高级技师	厨房管理、中式烹饪	行政总厨
林翊	本科	高级技师	厨房管理、烘焙	大师工作室领办
黄祺	大专	高级技师	厨房管理、中式烹饪	行政总厨

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。

9.2专业带头人

专业带头人荣波老师，具有高级讲师职称，是福建省技能大师工作室领衔人，具有较强的烹饪实践能力，能够较好地把握国内外餐饮业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，主持专业建设、开展教育教学改革、教科研工作和社会服务能力强，在中西点专业改革发展中起引领作用。

9.3专任教师

专任教师要有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；均具有教师资格证书；具有烹饪工艺与营养、烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理等相关专业学历；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。

9.4兼职教师

兼职教师3名，主要从中西面点专业相关行业企业的高技术技能人才中聘任，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，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教学任务。

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

专业必备实训室应满足专业核心课的实验实训要求，具备实训、教学、教研等多项功能及理实一体教学功能。可同时提供4个班（45人/班）进行操作上课。实训室及设施设备配置详见下表：

序号	实训室	数量	单位
1	多功能操作室	1	间
2	中西点操作室	2	间
3	烘焙操作室	2	间
4	西点实训室	1	间
5	大师工作室	1	间
6	蒸煮间	1	间
7	领料室	1	间
8	糖艺、巧克力室	1	间

序号	主要实训平台和设施设备名称	数量	单位
面点设备及工具			
1	消毒设备	10	套
2	不锈钢操作台	100	个
3	菜墩	610	个
4	多功能操作台	2	套
5	不锈钢储物柜	40	套
6	双眼不锈钢灶台	100	个

7	不锈钢工作台	80	个
8	不锈钢水槽	80	个
9	燃气三门蒸柜	6	个
10	不锈钢岛形油网烟罩连灯连送新风	4	套
11	不锈钢集气罩	4	个
12	调味缸	80	个
13	炊具	40	个
14	餐具、容器、用具	足量	
15	碗碟柜	6	套
16	不锈钢调料台	10	个
17	不锈钢油烟机	6	台
18	木质面板	35	个
19	不锈钢水池	30	套
20	双开门冰箱	12	个
21	不锈钢储物柜	8	个
22	醒发箱	4	台
23	双层烤箱	6	个
24	和面机	10	个
25	压面机	10	个
26	多功能粉碎机	4	个
27	多功能搅拌机	10	个
28	小型电子台秤	6	台
29	紫外线消毒灯	6	个
30	中式炒灶	100	个
31	电饼铛	2	个
32	单缸电炸炉	6	个
33	绞肉机	1	台
34	大型电子秤	1	台
35	货架	10	个
36	蒸笼	10	套
37	速冻冰箱	1	台

38	台式打蛋机	6	台
39	微波炉	2	个
40	深油炸炉	6	台
41	制冰机	1	个
42	电磁炉	16	个
43	榨汁机	2	台
44	通风设备	1	套
45	饼架车	2	个
46	各式花色模具	35	套
信息化教学环境			
1	智慧录播系统	4	套
2	教学平台	2	个

按照45人/班标准配置

10.1.2校外实训基地

校外实训实习基地满足学生岗位实习、专业教师企业实践的需要，按照本专业人才培养方案的要求配备场地和实训实习指导人员，实训设施设备齐全，校企双方共同制订实习方案、组织教学与实习管理。具体校外实训基地有：

厦门海悦山庄酒店有限公司

厦门W酒店

厦门航空金雁酒店

华业（厦门）酒店有限公司泛太平洋大酒店

厦门佰翔软件园酒店有限公司

厦门泰谷酒店有限公司

厦门华林国际大酒店有限公司（厦门日航酒店）

厦门市特房酒店管理有限公司

融信（厦门）房地产开发有限公司华邑酒店分公司

厦门禹洲酒店投资管理有限公司厦门万丽酒店分公司

厦门汇广源朗豪酒店有限公司

厦门福隆体育产业发展有限公司艾美酒店

通过共建校外实训基地实现专业实训的拓展和延伸，主要包括学生进行专业体验实习、学生进行项目任务实习、学生进行岗位实习、校外实训基地要符合坚持学校与实训基地长期稳定合作、协调发展的建设规划原则，健全的管理机构和政策措施，能保证学校与实训基地的有效合作。具有本专业先进设施设备，能够满足实习实训要求，完成烹饪专业核心技能的训练，能够承担学校综合实训和顶岗实习任务，并能为师生实习实训提供安全保障。

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，实习基地可提供原料选配、中西面点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，中式烹饪技能等技术技能类和案例类图书，以及各类专业学术期刊。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）学校已完善教学管理机制，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）专业教研组织已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）学校已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

1.具有正式学籍的学生达到以下要求，准予毕业：

（1）学生应具有正确的思想政治觉悟，具有良好的道德品质、敬业精神和就业素养，遵纪守法，操行合格，无不良操行记录；

（2）学生综合素质总评合格，德育学分达到20学分；

（3）修满专业课程计划规定的必修课程，课程学分总数达到教学计划中公共基础课和专业技能课规定的学分；

（4）专业核心课程成绩合格；

（5）中职学业水平考试成绩合格；

（6）获取相应职业资格证书或技能等级证书；同时获取得全国计算机一级等级证书

（7）校本课程、实习、军训、劳动教育考核合格，取得相应学分；

（8）上级教育行政主管部门对毕业生资格审定的其他要求。

12.专业特色

中西面点专业紧扣区域餐饮与烘焙产业优势，精准对接行业健康化、创意化、品牌化发展需求，动态优化人才培养方案。培养目标聚焦“闽南特色+中西融合”，强化校本特色；课程体系融入闽南传统面点、闽台特色糕点及供厦食品标准，新增低糖低脂、创意甜品等前沿模块。教学条件对标行业标准，建设专业化实训教室，引入企业真实项目，深化产教融合与现代学徒制。专业深耕闽南饮食文化，融合国际烘焙潮流，凸显“技艺+文化+创新”辨识度，着力打造具有厦门印记、闽台特色的区域面点专业品牌，为地方产业输送高素质技术技能人才。