

漯河职业技术学院中西面点工艺专业（群内）

人才培养方案

（2025 版）

一、专业描述

专业名称：中西面点工艺

专业代码：540203

入学要求：高中（中职）毕业生或具备同等学力者

修业年限：3 年，实行弹性学制，学生可通过学分认定、积累、转换等办法，在 2-6 年内完成学业。

教育类型：高等职业教育

学历层次：专科

所属专业群名称：食品智能加工技术专业群

二、职业面向

（一）职业面向岗位

表 1 中西面点工艺专业职业面向岗位一览表

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)	主要岗位群或技 术领域	职业资格证书和 技能等级证书
旅游大 类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (62) 农副食品加工业 (13) 食品制造业 (14) 饮料制造业 (C-15)	餐饮服务人员 (4-03-02) 农副食品加工 人员 (6-01) 食品、饮料生 产人员 (6-02)	中式面点师 (4-04-02-02) 西式面点师 (4-04-02-04) 餐厅服务员 (4-03-02-05) 糕点面包烘焙工 (6-02-01-01) 糕点装饰师 (6-02-01-02) 糖果巧克力制造 工 (6-02-02-01) 冷冻食品制作工 (6-02-03-02) 饮料制作工 (6-02-06-09)	中式面点师 西式面点师 营养配餐员 烘焙烘烤工 饮料制作工 食品合规管理

（二）职业发展路径及职业能力分析

表 2 中西面点工艺专业职业岗位及其岗位能力分析

序号	岗位群	岗位类别	岗位任务描述与核心能力要求
----	-----	------	---------------

		入职岗位	发展岗位	岗位任务描述	核心能力要求
1	中式面点制作	蒸制岗、煮制岗、烤煎烙岗等。	高级中点师、中式面点研发专员、餐饮管理者等。	负责面点原料的采购、库存管理以及制作环境的卫生清洁工作，确保食品安全和制作流程的顺畅。	具有面团调制、馅料调制、制皮、上馅、成型等基本技能，能根据传统配方和现代口味需求，制作出各种中式面点。
2	西式面点制作	面包制作岗、蛋糕制作岗、甜品裱花岗等。	高级西点师、西式面点研发专员、餐饮管理者等。	负责面点原料的采购、库存管理以及制作环境的卫生清洁工作，确保食品安全和制作流程的顺畅。	熟悉不同类型西式面点的配方和工艺流程。
3	厨房运行管理	厨房管理助理岗、厨房区域协调岗等。	厨房经理、餐饮总监、中央厨房运营总监等。	需要监督餐厅的日常运营，包括人员管理、食材采购、成本控制、服务质量提升等方面，确保餐厅的高效运转和盈利能力。	具备丰富的餐饮行业知识和管理经验，能够制定并执行餐厅的经营策略和管理计划。
4	食品加工	食品加工工	车间主任、生产主管等。	操作智能加工设备；监控生产流程，执行工艺参数设定与调整；记录生产数据，参与设备日常维护；协助解决生产中的技术问题。	掌握食品加工工艺与智能设备操作（如PLC控制系统、SCADA系统）；具备数据采集与初步分析能力；熟悉食品安全与卫生规范（GMP、SSOP）；具备生产线标准化操作与流程优化意识。

三、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业依托漯河市及豫中南地区餐饮产业集群优势、地方特色面点加工传承基础与区域餐饮服务升级需求，紧跟中西面点融合创新、数字化烹饪技术应用、健康营养面点研发的行业发展趋势，培养理想信念坚定，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，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，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，面向餐饮行业的中式面点师、西式面点师等岗位群，能够从事面点原料采购、配料、加工、中西面点制作、营养配餐、厨房管理等工作的高技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素

质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 素质

（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）掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；

（3）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；

2. 知识

（1）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；

（2）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识；

（3）掌握面点文化、饮食科学、餐饮美学、绿色餐饮等方面的专业基础理论知识；

（4）掌握面点原料选购、配料、制作和厨房运行等方面的专业知识

（5）掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识

（6）掌握餐饮食品安全、现代餐饮管理理论知识

（7）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数字技能；

3. 能力

（1）具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

（2）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；

（3）具有扎实的烹饪基本功、娴熟的面点制作基础技能和良好的厨政运行能力；

（4）具有面点营养分析、合理营养搭配、营养餐设计与制作等实践能力；

（5）掌握中式面点制作、西式面点制作、地方风味面点制作技艺，具有面点产品工艺优化、产品设计创新能力；

（6）具有食品安全与控制、餐饮运营、餐饮营销、成本控制和餐饮连锁门店运行管理等实践能力；

（7）具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

（8）具备一定的心理调适能力；

4. 职业态度

(1) 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；

(2) 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。

四、人才培养模式

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以“产教融合、校企合作”为核心构建人才培养模式，深度对接漯河食品产业优势，与双汇、卫龙、三剑客等 40 余家知名企业建立紧密合作关系。校企双方共同制定培养方案，通过订单式培养、现代学徒制等形式落地协同育人，开设卫龙精英订单班、烘焙方向联合办学项目等，企业全程参与课程设计与实训指导。课程体系以“岗课赛证融通”为原则，融合职业通识、专业核心与企业定制内容，同步衔接中式/西式面点师职业资格认证，依托校内实训基地与企业生产车间构建“教学-实践-研发”一体化平台。由专兼结合的“双师”结构教师队伍授课，学生通过企业跟岗实习、顶岗实践及技能竞赛锤炼能力，进一步推动该模式与产业需求深度适配，实现“课堂与车间融合、育人与就业衔接”。

五、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

1.公共基础课程

见食品智能加工技术专业群公共基础课程内容。

2.专业课程

(1) 专业群共享课程

见食品智能加工技术专业群共享课程。

(2) 专业基础课程

本专业开设 6 门，包括：中外饮食文化、餐饮美学基础、食品加工技术 A、中西面点制作基础、面点食品检测技术、中西面点原料等。

表 3 专业基础课程描述

课程代码	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
0033415	中外饮食文化	饮食文化是中华民族文化的重要组成部分，是民族传统文化的重要特征之一。系统认知中外饮食文化起源、发展及特点，使学生了解饮食文化的概念，研究的对象、内容和方法，研究的现状；了解环境与文化的多元性、饮食文化的发展阶段和食物变迁的原因；了解世界饮食文化	课程在教学内容选择上，不求面面俱到，事事详论，而是遵循择要和适量原则，论述尽量深入浅出，浅显易懂，力求科学性、知识性和趣味性相结合，给学生一个相对系统的知识体系，又兼顾整个内容的完整性和各个部分之间内在逻辑的一致性。同时，针对专业群学生的培养要求，注意从“文	要求学生系统掌握中外饮食文化发展脉络、核心构成要素、交流历程及当代发展趋势，能熟练运用文献检索、实地调研等方法搜集分析饮食文化资源，具备中外饮食文化对比解读、多媒体传播展示及结合餐饮行业、文化传播等场景的实践应用

		和中国饮食文化区域性；掌握中外饮食民俗、中外饮食礼仪、中外茶饮文化和中外酒文化中的基本情况，了解中外饮食文化交流的历史和现状，以及饮食文化交流的障碍和途径，能够了解中国饮食文化学科知识的系统，对中国饮食思想、现象等问题进行探讨和分析。本课程性质与民众和社会饮食生活有密切关系，富于实践，培养跨文化饮食分析与鉴赏能力，理解饮食与社会文化关联；明晰饮食文化现代传承创新路径，奠定相关实践研究基础。	化”角度进行阐述，一是主讲中国饮食文化，包括历史脉络、八大菜系、民俗礼仪、烹饪技法与原料文化（如茶文化、筷子文化）；二是介绍外国饮食文化，欧美、亚洲等地区国家饮食传统、宗教禁忌、现代饮食趋势，增强“文化”内涵，突出“文化”特点。其次，注意通过练习，使学生获得一定的自己动手进行“文化”调查的能力，进行文化比较交流，如中外饮食观念、礼仪差异分析，历史与现代文化融合等案例。	能力；同时需树立文化自信与跨文化素养，养成健康科学的饮食观念，秉持严谨学术态度与创新意识，主动承担中华优秀饮食文化传承责任，形成服务社会与行业的责任感，最终成长为兼具饮食文化专业认知、实践应用能力与良好综合素养的复合型人才。
033411	餐饮美学基础	课程目标分为知识、技能与情感态度价值观三个维度： 知识目标：掌握餐饮美学核心原则（如色彩搭配、布局平衡、创意构思），识别餐桌装饰元素（餐巾、餐具、花艺等风格与应用），理解餐饮文化与礼仪的跨文化差异（如中西方餐桌礼仪对比）。 技能目标：独立设计实用性与创意兼具的餐桌布置方案；提升空间布局及细节处理技巧；在团队协作中优化沟通与问题解决能力。 情感态度价值观目标：培养对生活美学的热爱与责任感；尊重多元文化并增强跨文化交流意识；通过实践强化人际交往中的分享与关爱态度。	教学内容聚焦理论与实践结合，分为五个模块： 美学基础理论：介绍色彩学、布局平衡等设计原理，结合案例解析美学在餐饮中的应用。 装饰元素应用：分析面点插件摆件装饰、包装搭配、花艺装饰等元素的创意组合方法，通过实操练习强化技能。 餐饮礼仪与文化：对比不同文化背景的餐食布置特点（如中式宴会与西式正餐），融入饮食礼仪教学。 实践操作模块：分组完成面点装饰方案设计，强调从创意构思到实际落地的全流程训练，包括包装的选择与服务情境模拟（如糕点店、餐厅区域）。 评价与反思环节：展示设计方案并组织互评，引导学生总结优化策略。	要求学生系统掌握餐饮美学的核心理论及餐饮场景美学设计要点，能熟练运用美学原理开展餐饮视觉设计、氛围营造与细节优化实践，具备从美学视角提升餐饮体验的分析与创新能力；同时需养成敏锐的餐饮美学感知力与审美判断力，树立“以美赋能餐饮”的专业理念，注重在餐饮服务与设计融入文化内涵与人文关怀，形成严谨的美学实践态度与服务意识。
033130	食品加工	让学生掌握食品加工基本原理、工艺技术及常见食	包括食品加工基础理论（加工过程中物理、化学变化、	理论教学：通过课堂讲解、案例分析，学生理

	技术 A	品加工流程，理解加工过程中质量控制的关键点，使学生将检验检测技术与加工工艺相结合，理解加工环节对食品安全性、营养性的影响，为后续从事食品质量检测工作奠定基础。	微生物控制原理）、典型食品加工工艺、加工技术与设备、质量控制要点。	解加工工艺的核心逻辑，结合食品检验的角度分析工艺对产品质量的影响； 实践教学：安排实验、实训，学生能够熟练对理论知识进行应用。
033413	中西 面点 制作 基础	知识目标： 掌握包子、馒头、饺子等中式面点及面包、蛋糕等西式面点的分类体系和工艺特点；原料与工具认知：熟悉面粉、膨松剂等核心原料特性，并能规范操作擀面杖、烤箱等设备；跨文化餐饮美学：理解中西方面点文化差异及餐桌礼仪内涵。 技能目标： 核心工艺能力：独立完成和面、发酵、包馅、造型、熟制全流程；创新应用能力：根据检测结果改良配方（如调整馅料咸甜度）或设计融合性面点；安全与协作能力：严格遵守厨房安全规范，并在分组实训中高效协作。 素养目标： 文化传承意识：深化对中华面点文化认同感，尊重西点工艺的科学性；职业责任感：培养食品安全意识、成本管控思维及精益求精的工匠精神。	历史与文化维度：纵向梳理中式面点（如唐宋糕点、明清宴席点心）与西式面点（如法式烘焙、意大利面食）的发展脉络，分析地理环境、饮食习俗对工艺差异的影响； 理论认知模块：明确中西面点的分类标准（如按熟制方式分为蒸、烤、炸类）及核心概念（如中式“老面”与西式“酵母”发酵机理对比）； 技能实训体系：包括基础技能（和面、成型、装饰）、基础品种实操，以及馅料调制专项训练（咸甜平衡、粘稠度控制）； 延展应用层面：结合现代餐饮需求，讲授创新融合技法（如抹茶奶黄月饼）与标准化生产管理要点。课程通过“文化溯源-原理解析-实操强化”三维联动，培养复合型面点人才。	教学上采用“教师示范→分组演练→企业导师指导”模式，拥有技能迁移的能力； 课程考核平时成绩（实验报告、上课的出席及实验操作情况）和期末考核，综合考查学生学习成绩。使得学生掌握基本知识和基础理论、基本实验技能和基本操作方法。
033407	面点 食品 检测 技术	会根据各类面点的分析要求，选择合适的分析方法，确定合理的检验方案；能合理安排检验工作，正确配制试剂，熟练使用分析仪器，独立完成面点常规理化检验；能正确处理检验数据，正确评价检验结	面点的物理检验法（密度测定、折光率测定等）、面点的一般化学成分的检验（包括水分、灰分、酸度、脂肪、碳水化合物、蛋白质、维生素C等）、食品添加剂的检验（包括护色剂、防腐剂等的检验）、面点中矿物质元	学生能够操作紫外分光光度计、理化检测设备等仪器，完成面点营养成分、安全指标（如有害物质）的检测。学生能够根据理化检测结果调整面点加工及保存工艺，并在改良方

		果的可靠性；能根据理化检验流程和标准要求，对面点生产中原料、半成品、成品进行理化检验并做出品质判断。	素的测定（包括铁、铅等）、面点中有害物质的检验（有机磷农药残留的检验）等。	案中体现成本与安全性平衡。
033412	中西面点原料	聚焦于培养学生全面掌握中西面点原辅料的理论知识与实践能力：通过系统学习，学生将深入理解面粉（如高筋粉与低筋粉的功能差异）、膨松剂（生物酵母与化学泡打粉的作用机理）、馅料原料（豆沙、奶油等特性）等核心原辅料的概念、分类及在面点制作中的功能作用；掌握原料识别与鉴定的专业技能，包括感官判别（色泽、气味、质地）、理化检测（含水量、面筋含量测定）及品质优劣评估；同时培养科学的原料保管能力，涵盖温湿度控制（如酵母冷藏储存）、防虫防霉措施及库存周转原则。	将理论解析与实践训练相结合，依次展开三大模块：原辅料基础理论（含乳化剂、改良剂等食品添加剂的安全应用）、原料鉴定技术（如面粉筋度实验、各类淀粉鉴别）以及仓储管理规范（包括原料堆码、先进先出制度），最终使学生具备从原料选择到存储管理的全流程职业素养，为后续面点工艺学习奠定基础。	要求学生系统掌握中西面点常用原料的分类、理化特性、品质鉴别标准、储存要求及在不同面点制作中的功能作用，能根据面点品种特性与工艺需求科学选择、合理搭配原料，具备分析原料品质对成品口感、风味、外观影响的能力及解决原料应用常见问题的实践能力；同时需养成严谨的原料品质把控意识与规范操作习惯，树立“原料安全为基、品质优先”的职业理念，注重在原料选用中兼顾成本控制与营养健康，形成对中西面点原料体系的系统认知与灵活应用能力。

（3）专业核心课程

本专业开设 7 门，包括：营养配餐与食谱设计、中式面点工艺与制作、西式面点工艺与制作、餐饮门店连锁经营管理、蛋糕裱花技术、地方风味面点工艺、厨政管理等。

表 4 专业核心课程描述

课程代码	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
033202	营养配餐与食谱设计	使学生掌握营养菜点设计和菜点营养标签的制定、能针对不同人群营养需求进行个性化食谱的设计与科学制作，具备运用营养学基本理论，菜点营养分析、合理营养搭配、营养餐设计与制作等实践能力，具有健康营养膳食观。	食物原料的营养价值、膳食营养基础知识、膳食卫生安全与预防、营养类型与配餐设计、平衡营养食谱的编制、种类人群营养配餐设计、各类疾病患者膳食配餐。	要求学生系统掌握营养学基础理论、膳食指南与膳食宝塔核心内容，以及营养配餐的原则、方法和食谱设计流程，能针对不同人群及场景设计科学合理、营养均衡且符合食品安全标准的食谱，具备分析食谱营养合理性、优化调整

				配餐方案的实践能力；同时需养成严谨的营养计算习惯与科学的配餐思维，树立“以营养为核心、以健康为目标”的职业理念，形成对营养配餐行业的系统认知与创新应用能力。
033406	中式面点工艺与制作	参照《中式面点师国家职业技能标准（2023 版）》设置技能梯度，并将餐饮企业“6S 管理规范”嵌入实训环节。 知识目标：掌握中式面点八大面团（水调、膨松、油酥、米粉等）的成团原理及典型代表品种；理解原料配比与工艺参数的量化关系（如水温对面团筋度的影响）。 技能目标：熟练完成 20 种基础技法：包括四技（和面、揉面、饧面、擀面）与十六法（包、捏、卷、切等）；具备产品标准化能力（如包子褶数≥ 16道，成品重量误差$\leq 3\%$）。 素养目标：培养“工匠精神”与食品安全意识（HACCP 体系应用）。	聚焦中式面点八大工艺体系，通过“理论-实训-创新”三阶梯进展开展教学：基础模块涵盖水调/膨松/油酥等面团机理（如水温 $30^{\circ}\text{C}\pm 2$ 调控面筋形成），配套开酥/捏塑等 20 项核心技法训练（成品重量误差$\leq 3\%$）；进阶模块强化宴席面点组合能力，要求学生独立完成包含 3 类面团 5 种技法的作品，并掌握蒸笼气压（0.05MPa 维持）、油炸温差（$180^{\circ}\text{C}\pm 5$）等关键参数控制；创新模块引入 VR 模拟开酥与低糖配方研发（糖度降低 40% 方案），同步融入企业 6S 管理规范与《中式面点师国家职业技能标准（2023 版）》要求，最终培养学生达到“技法标准化、操作规范化、创新市场化”的职业能力目标。	要求学生系统掌握中式面点常用原料的品质鉴别与特性应用、各类面团的调制工艺、经典中式面点的制作流程、成型技法及熟制控制要点，能根据不同面点品种的风味特色与工艺要求，规范完成从原料处理到成品制作的全流程操作，具备分析面点制作中常见问题并优化调整的实践能力；同时需养成严谨的操作规范意识与精益求精的工匠精神，树立“原料安全、工艺严谨、品质至上”的职业理念，注重在面点制作中融入传统饮食文化内涵与现代创新思维，形成对中式面点技艺体系的系统认知与灵活应用能力。
033408	西式面点工艺与制作	以“面面俱精，匠心传承”为思政主线，以培养高素质应用型人才为目标，根据专业人才培养方案和课程标准，适应西式面点师职业岗位要求，从西点核心技能角度出发，结合西式面点师职业标准和技能大赛赛项规程、行业新技术及规范，明确课程教学目标：素质目标上，树立学生的规矩意识，培养学生工作认真、细致严谨、精益求精的工匠精神；知识目标上，了解西式面点概况、西式面点生产作业流程与要求，以及西点生产中的规范要求，掌握各	本课程精准对接西式面点师岗位要求，结合世界技能大赛、省级职业技能大赛等竞赛规程，融合《国家职业技能标准》《西式面点师》证书标准，按照《中西面点工艺专业人才培养方案》《西式面点工艺与制作》课程标准等相关要求，根据商务部等 9 部门联合印发的《关于促进餐饮业高质量发展的指导意见》，引入西式面点新工艺、新技术，基于西式面点师岗位典型工作任务及西式面点分类，将课程分为 5 个教学项目、16 个学习任务。聚焦教学目标的达成，确定教学重点为各	学生能独立完成各类西式面点的制作，熟练掌握西式面点工作流程；能通过小组协作完成西式面点制作任务，达到西式面点师岗位基本技能要求；在专业技术水平和实践动手能力上实现显著提升，且能结合增值性评价反思制作过程中的不足并改进，逐步达到“岗课赛证”融合下的岗位技能标准，具备胜任西式面点相关生产、制作岗位的能力。

		类西式面点的工艺；技能目标上，会独立制作出常见各类西式面点，会根据配方平衡原则合理调整或创新西式面点原料配比。	类西式面点工艺，会独立制作典型西式面点，从而切实提高专业人才培养质量。	
033414	餐饮 门店 连锁 经营 管理	立足餐饮连锁行业数字化升级背景，旨在培养具备“标准化运营+区域化创新”双重能力的复合型人才。通过理论-实践双轨教学，使学生掌握连锁体系构建（含 3S 原则标准化、简单化、专业化）、单店盈利模型、及智能管理系统应用等核心知识。最终达成三级能力目标：基础层——完成门店巡检清单 56 项细则执行；进阶层——设计区域性菜单改良方案（保留 30%核心产品+70%本地化创新）；战略层——编制新店投资可行性报告。	采用“四维驱动”教学架构：①理论模块覆盖特许经营法律实务（《商业特许经营管理条例》重点条款解析）、成本控制体系（食材损耗率≤1.2%的管控方法）；②技能模块聚焦智能订货系统实操（基于历史销量 AI 预测）、危机处理情景模拟（客诉 30 分钟闭环机制）；③创新模块引入预制菜产品研发（中央厨房出品标准化测试）、私域流量运营（企业微信社群 SOP 设计）；④实战模块包含老店业绩诊断（用波士顿矩阵分析产品结构）、新店选址评估（热力图与人口密度数据交叉验证）。所有内容均匹配中国连锁经营协会（CCFA）最新岗位能力标准。	实施“三阶九步”教学法：课前通过线上门店漫游完成动线规划预习；课中采用工作岛模式分组演练（如收银差错处理、高峰时段排班）；课后延伸企业真实工单（周库存盘点差异分析）。配备双导师指导——学院教师负责 QSC 理论框架构建，企业导师定期指导晨会流程、神秘顾客检查等实务操作。要求学生掌握数字化工具应用，并能运用 PDCA 循环持续改进运营方案。
033412	蛋糕 裱花 技术	聚焦当代烘焙行业技术升级需求，旨在培养具备“传统技法+现代审美”双重素养的复合型裱花师。通过三维能力建构：①技术基底——掌握 8 大类裱花嘴（星形、圆形、花瓣形等）的精准控力技巧，实现奶油霜挤出的稳定控制；②艺术表达——完成自然花卉与抽象造型的创意转化；③商业适配——独立设计符合主题要求的裱花方案。使学生具备裱花操作技能的基本职业能力，具备工匠精神和美学意识，最终达成“基础造型标准化、高阶作品个性化、商业出品合规化”的递进式培养目标。	以中西面点工艺专业学生就业为导向，使学生掌握西式面点中奶油蛋糕裱花的基础理论知识及蛋糕胚修饰、奶油打发、抹面、色彩搭配及应用、多种蛋糕花边、花卉、立体造型等，会根据蛋糕的用途、使用对象、使用场合等进行构思创意，提高学生的综合职业能力，使学生能适应裱花工等岗位的工作要求。	以采用课内演示、课下观摩等教学方法，结合课内实操作业、课外深入展开练习等教学方式为主，以利用网络资源等教学方式为辅的形式；在实训环节中，充分注重培养学生的动手能力和良好的工作习惯及职业素养。 采用过程考核与终结考核相结合的方式，终结考核主要以完成一件蛋糕裱花作品的形成呈现，学生能独立完成蛋糕裱花作品。
033416	地方	立足非物质文化遗产保护背景，聚焦三大派系特色	课程采用“三纵四横”架构：	学生能独立完成一件中

	风味面点工艺	面点的活态传承，培养具备“技艺复原+商业转化”能力的复合型人才。使学生具备服务地方餐饮业的高素质技术技能人才所必需的地方风味面点制作基础知识和基本技能，熟练掌握常见河南地方风味面点制作程序和操作技能，使学生具备运用所学知识和技能解决实际问题的能力，达到高级面点师水平。	①纵向按三大派系的地理区划设置模块——京式面点、苏式面点、广式面点，同时增加川式面点和其他地方风味面点，巩固学过的面点知识与技能，并在各模块中融汇贯通；②横向贯通四大教学链：中式地方风味面点概述、传统地方风味面点、新式地方风味面点、河南地方风味面点，最终落实到学生“记忆中的面点”，增强文化自信的同时，增强职业认同感，唤起内心深处对面点情怀。	式面点产品的形成呈现，在实训环节中，充分注重培养学生的动手能力和良好的工作习惯及职业素养。
033417	厨政管理	严格对标《餐饮业职业经理人执业资格条件》（GB/T 30685-2025）要求，培养具备“精细化管理+智能化决策”能力的厨政总监人才。通过三大能力建构：①成本控制（实现食材综合损耗率≤1.8%、能耗成本占比≤8%）；②品控体系（建立从供应商审核到餐桌服务的12个关键控制点）；③团队建设（编制厨房岗位SOP手册）。最终达成“数据驱动决策、标准可复制（新店厨房筹建周期缩短20%）、风险可预警”的现代化厨政管理目标。	采用“四维一体”课程架构：①智能厨房模块（学习ERP系统库存预警设置、智能炒菜机程序调试）；②法规标准模块（深度解析《餐饮服务食品安全操作规范》2025修订版）；③财务模块（掌握厨房P&L报表分析、人均劳效提升方案设计）；④人文模块（包含00后厨师团队激励策略、米其林暗访应对技巧）。特色内容含中央厨房动线优化（通过Thermo追踪热区分布）、季节性菜单研发（运用FlavorNet算法进行口味预测）等。	系统掌握厨政管理领域的基础理论与专业知识，能精准分析不同餐饮业态的厨政管理需求与痛点；具备独立开展厨政实操管理的能力，同时能运用数字化工具进行成本管控与效率提升，确保厨房运营高效、合规且盈利；能够快速适应餐饮行业发展趋势，独立解决厨政管理中的常见问题，为后续胜任厨房主管、厨师长等管理岗位或开展餐饮创业奠定坚实基础。

（4）专业拓展课程

包括体现行业发展新技术、当地区域经济特色的面点创业策划与实训、餐饮企业经营管理系統操作、茶艺、咖啡工艺等，其中面点创业策划与实训和餐饮企业经营管理系統操作任选1门，茶艺和咖啡工艺任选1门。

表5 专业拓展课程描述

课程代码	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
033418	面点创业策划	以《中式面点师国家职业标准》《西式面点师国家职业标准》为基准，融入	本课程构建“市场分析-创业策划-商业落地”三维能力培养体系，按ABC三级	系统掌握面点创业全流程知识与方法，能精准判断市场需求与竞

	与实训	1+X 证书考核要求，强化创业经营能力培养。立足高职学生职业发展需求，构建“基础能力+职场应用”双维目标体系。通过本课程的学习，使学生掌握面点原料鉴别、工具使用、安全操作等核心技能；具备产品研发、成本核算、店铺运营能力；形成市场分析、品牌策划、数字化营销等创业素养。	梯度实施教学：在市场分析阶段，A 类学生需掌握区域烘焙产业大数据解读，B 类聚焦区域竞品分析，C 类训练社区需求问卷设计；创业策划模块分层培养中西面点研发（A 类）、节日限定品开发（B 类）及传统配方标准化（C 类）能力；商业落地环节包含跨境双语商业计划书撰写（A 类）、众筹项目包装（B 类）等实务训练，同步配套品牌建设（非遗活化/IP 联名）与营销策略专项实训，最终通过实操任务达成“分析-决策-执行”闭环培养目标。	争格局，确定差异化方向；具备独立完成创业全案策划与落地实训能力，开展产品试产试销与门店模拟运营，并通过数据分析优化策略，保障项目可行性与盈利潜力；树立创业风险意识与合规理念，遵循相关法规，能识别并应对市场波动、成本失控等风险，为后续创业或加入创业团队奠定基础。
033419	餐饮企业经营管理 系统操作	以职业岗位能力标准与行业认证体系为基准，以食品安全法规与数字化运营规范为双重要求，强化系统化运维能力、风险控制能力及数据决策能力培养。使学生掌握餐饮管理系统核心模块工作原理，理解餐饮业务流程数字化逻辑，熟练操作主流餐饮管理软件，具备系统故障排查与数据纠错能力。	对接《餐饮企业数字化运营职业能力标准》和《食品安全管理体系认证要求》，聚焦 POS 系统、库存管理、CRM 系统三大核心模块的操作与故障排查。课程涵盖中餐、西餐、酒吧等不同场景的服务流程及标准，通过实操训练提升服务技能，涉及选址、开业手续办理、菜单设计、营销策划等实用内容，帮助学生掌握餐厅运营关键环节，最终使学生掌握设备采购、物资管理、危机公关等职业技能，培养学生的综合管理能力。	熟练掌握主流餐饮管理系统的操作逻辑与流程，能精准完成系统初始化及日常数据处理，理解模块间数据关联；树立系统安全与数据合规意识，遵循权限管理与保密要求，规避操作失误风险；培养严谨操作习惯与问题解决能力，能适应系统版本差异，排查解决订单同步异常等常见问题，为胜任餐饮收银、运营助理等岗位奠定基础。
033420	茶艺	以茶艺师国家职业标准为导向，使学生能准确识别常见的茶叶种类，清楚各类茶叶特点，熟练掌握各类茶具的正确使用方法，学会基本的茶叶冲泡技法，包括水温把控、投茶量、浸泡时间等，培养学生茶叶审评、茶席设计等职业素养，以及对中华优秀传统文化的热爱。通过了解	课程对接职业岗位技能标准，贯穿“三阶螺旋进阶”原则：文化认同（德育）→技艺传承（劳育）→美学创新（美育）。在文化认同方面，通过掌握六大茶类特征与水温适配原则、标准化流程训练（奉茶手势/七分满原则），培养学生文化认知与规范操作的能力；在技艺传承方面，通过掌握工夫茶全	熟练掌握主流茶类冲泡技艺，精准把控水温、时长等要点；能讲解茶的文化背景与品鉴知识，展现优雅茶艺礼仪；树茶人素养，尊重茶性与传统；可独立完成茶艺展示，适配日常品饮或小型活动场景，为从事茶艺相关工作打基础。

		茶艺文化，理解茶文化历史脉络与当代传承价值，感受其中蕴含的优雅与韵味。提升学生的耐心与专注力，在泡茶过程中体会专注带来的宁静与美好。让学生懂得尊重与分享，明白在品茶时尊重他人、分享感受的重要性，营造良好的茶文化交流氛围。	流程自动化操作、茶席主题设计与成本控制（器皿搭配逻辑），使学生技艺精进，并学会茶艺的场景应用；在美学创新方面，通过学习商务谈判茶艺方案设计、调饮茶风味平衡公式开发，培养学生文化创新与商业转化的能力。	
033421	咖啡工艺	以咖啡师工作岗位能力要求和职业标准为导向，以咖啡调饮为核心，通过本课程的学习，使学生了解咖啡豆的种类、研磨和烘焙方法以及咖啡器具的使用和保养，初步掌握各种咖啡的调制方法，具有初步的咖啡调饮能力，培养和提升学生的咖啡制作技巧、咖啡文化知识以及职业素养与服务意识。	与国家职业标准相结合，与国家职业资格认证相结合，按照职业岗位工作过程对课程内容进行排序和组合，针对酒店酒水服务的所需知识来传授相关的教学内容。通过课堂实训教学任务、顶岗实习真实工作任务为载体开展任务驱动教学，主要包括咖啡原料、核心工艺、品质管理、创新应用等内容，注重学生职业能力开发和职业素养养成。	熟练掌握咖啡豆烘焙、研磨及意式、手冲等主流冲泡工艺，精准把控萃取参数；能讲解咖啡产地、风味特点与品鉴知识，展现规范操作礼仪；树咖啡师职业素养，尊重原料特性；可独立完成咖啡制作与出品，适配门店或休闲场景，为从事咖啡相关工作打基础。

六、教学进程总体安排

见附录一：中西面点工艺专业教学进程表；附录二：学时与学分分配表。

七、实施保障

（一）师资队伍

表 6 师资队伍结构与配置表

类别	数量	具体要求
师资队伍结构	20	学生数与本专业专任教师数比例为 18: 1，双师素质教师占专业教师比为 90%。
专业带头人	2	副教授，能够较好地把握国内外中西式面点类餐饮行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对中西面点工艺专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在中西面点区域或食品及餐饮领域具有一定的专业影响力。
专任教师	12	具有高校教师资格和本专业领域有关证书； 有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心； 具有食品、面点、营养等相关专业本科及以上学历； 具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力； 具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究； 每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。
兼职教师	6	主要从食品、面点餐饮等相关企业、机构聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的面点加工、食品加工专业知识和

		丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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。
--	--	---

（二）教学设施

主要包括能够满足正常课程教学、实习实训所必需的专业教室、实训室和实训基地。学院十分重视校内实训基地建设，目前学院已拥有中央财政支持的科研建设项目 1 个、中央财政支持的食品生物技术实训基地 1 个、中央财政支持的食品产业发展服务平台 1 个（校内实践教学条件配置见表 7）。先后与一些企事业单位建立了长期稳固的合作办学关系，建立了良好的校企合作办学机制，实现了校企双方仪器设备、教学资源共享（校外实践教学条件配置见表 8）。

表 7 校内实践教学条件配置

序号	实验室或实训室名称	实验实训项目名称	主要实验实训仪器设备	备注
1	焙烤实训室	原料基本性质与选择；面包的加工、蛋糕的加工、饼干的加工、中式烘烤类糕点的加工；烘焙原料的质量检测、烘焙工艺的参数控制、成品常见缺陷的分析与解决、烘焙生产的卫生安全管理、烘焙设备的操作与维护	远红外烤炉、面团发酵箱、高速强力搅拌机、分割搓圆机、打蛋机、和面机、滚圆机	
2	西式面点实训室	原料基本性质与选择；面包的加工、蛋糕的加工、饼干的加工；烘焙工艺的参数控制、成品常见缺陷的分析与解决、烘焙生产的卫生安全管理、烘焙设备的操作与维护	远红外烤炉、面团发酵箱、多功能搅拌机、打蛋机、和面机、冰箱	
3	饮料实训室	果汁饮料加工、蔬菜汁饮料加工、植物饮料加工、调配乳饮料加工、植物蛋白饮料加工、茶饮料加工	封口机、多功能防盗锁口机、易拉罐多功能封口机、砂棒过滤器、反渗透纯水机	
4	肉制品实训室	腊肉的加工、香肠及灌肠的加工、烧鸡的加工、盐水火腿的加工、肉干、肉松的加工、酱猪肉的加工	远红外烘干炉、切片机、灌肠机、手动盐水注射机、电炸炉、切肉机、绞肉机、真空滚揉机、制冰机、刨冰机、真空包装机	
5	乳品实训室	原料乳新鲜度的检测、掺假乳的检验、凝固型酸奶的制作、冰淇淋的制作、乳酸菌饮料的制作	冷热缸、发酵罐、均质机、热交换器、恒温培养箱、冰淇淋机、全自动液体包装机、双联过滤器、胶体磨、紫外线消毒杀菌器	
6	食创中心	中式面点的制作及展示、西式面点的制作及展示	远红外烤炉、面团醒发箱、多功能搅拌机、打蛋机、和面机、滚圆机	

7	仿真实训室	食物营养价值评价、营养食谱的编制、膳食评价、啤酒发酵仿真训练、青霉素生产仿真训练、食品工程原理模拟训练、精密仪器工作原理仿真训练	服务器 1 台、交换机 2 台、微机 45 台、膳食软件一套、仿真软件四套	
8	纯净水实训室	纯净水生产	纯净水生产一体机、纯水全自动桶装灌装机、	
9	啤酒生产实训室	啤酒生产	小型啤酒生产线	
10	乳品生产实训室	乳制品生产	小型乳品生产线	
11	碳酸饮料实训室	碳酸饮料生产	碳酸饮料生产线	

表 8 校外实践教学条件配置

序号	实习实训基地名称	实习实训项目名称	备注
1	旺旺集团	烘焙食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
2	郑州仟吉食品有限公司	焙烤食品加工、产品品质与安全、质量管理	有正式协议
3	郑州千味央厨食品股份有限公司	焙烤食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
4	漯河联泰食品有限公司	焙烤食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
5	漯河卫龙商贸有限公司	休闲食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议

（三）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。

1.教材选用

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选《蛋糕裱花教程》等国家规划教材和国家优秀教材。禁止不合格的教材进入课堂。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.图书文献配置

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：中式面点工艺、西式面点工艺、面包制作技术、蛋糕制作技术、巧克力与饮品制作、烘焙经营与

管理、蛋糕裱花装饰与应用等中西面点技术人员必备的技术资料。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。图书馆应具有计算机网络系统或电子阅览服务，方便师生查询、借阅。

3.数字资源配置

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，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

在中西面点工艺专业的教学过程中，结合专业特色和学生培养目标，采用多种教学方法：任务驱动法、项目教学法、专题研讨法、案例教学法、探究教学法、分组教学法、情境教学法，多种教学方法的灵活运用能有效提升教学质量。

1.任务驱动法

教师根据课程内容和企业实际需求，将教学目标拆解为具体的任务。例如，在“西式面点工艺与制作”课程中，布置“调理面包的制作”任务。学生需要总结并巩固之前所学到的快速发酵法、一次发酵法、二次发酵法制作面包的知识和技能，在此基础上探究调理面包的面包部分制作方法，通过教师演示明确任务要点，学生在任务实施中教师巡回指导、点拨纠错，任务完成后，教师组织学生进行成果展示和评价，指出质量问题，提出改进措施，使学生在总结提升中斩获技能。

2.项目教学法

围绕中西面点岗位实际工作项目开展教学。例如，在“中式面点工艺与制作”课程中，将课程内容融入中式面点实际工作项目的各个环节，从面团的调制、面点的制作的基本技能，到冷水、温水、热水面团调制，从膨松面团、酥类面团的制作，到米粉类、其他类面团的调制，覆盖中式面点制作的方方面面。学生在项目推进中学习中式面点知识与技能，体验真实项目的运作流程，培养团队协作和项目执行能力。

3.专题研讨法

针对面点行业的热点、难点问题设立专题。例如，在“厨政管理”课程中。教师提前布置“后疫情时代中央厨房标准化与个性化平衡策略”研讨任务，学生通过实地调研当地连锁烘焙企业（如艾宁檬、福馨等）、分析公司年报、模拟 HACCP 体系搭建等方式准备研讨材料。在课堂上，学生各抒己见，分享关于柔性生产线改造、基于大数据的区域口味偏好分析等研究成果，教师结合《餐饮业质量安全提升工程实施指南（2025 版）》进行引导和点评，激发学生的批判性思维和运营优化意识，加深对餐饮工业化进程中“千店千面”实现路径的理解。

4.案例教学法

选取面点行业的真实案例进行教学。例如，在“蛋糕裱花技术”课程中引入某知名烘焙企业“2025 春季限定樱花慕斯蛋糕”的案例，让学生分析其从产品研发到终端销售的全流程运作，剖析其采用 3D 打印裱花模具实现标准化生产的技术创新点。通过案例分析，培养学生产品迭代

思维（如根据消费者健康需求开发低糖奶油配方），提高裱花技术应用能力，同时了解行业的连锁化经营现状。

5.探究教学法

设置具有探究性的问题引导学生主动学习。例如，在“餐饮门店连锁经营管理”课程中，提出“如何在保证出品质效的前提下，将单店手工水饺日产能从 200 份提升至 800 份？”的问题。学生在教师提供的《连锁餐饮标准化操作手册》框架指导下，通过拆解供应链优化（中央厨房配送比例）、工艺流程再造（和面机参数调试）、人力配置模型（岗位技能矩阵分析）等子课题开展自主探究，不仅掌握了冷链面团醒发控制（-18℃保存时酵母存活率≥92%）、动线效率提升（5S 管理缩短单份制作时间 18 秒）等核心技术指标，还培养了数据化决策能力和标准化体系建设思维。

6.分组教学法

将学生划分为若干学习小组，针对教学内容开展小组合作学习。例如，在“地方风味面点工艺”课程中，以小组为单位完成某小型果汁智能加工厂的设计任务。各小组内部进行分工，有的负责车间布局智能规划，有的负责设备选型与智能控制系统匹配，有的负责能耗智能分析。小组通过讨论、协作完成设计方案，并在班级内进行汇报交流，教师根据各小组的表现进行综合评价，培养学生的团队协作能力和沟通表达能力。

7.情境教学法

创设与中式、西式面点加工实际工作场景相似的教学情境。在模拟实训室中，搭建真实烘焙工坊工作环境，包括原料间、烘烤间、售卖间等。在“面点创业策划与实训”课程中，让学生扮演研发主厨、生产组长、品控专员、店长等角色，模拟生产过程中出现的紧急订单应对、主题甜品台设计、面点健康改良等情境，训练学生在真实情境下的应急处理能力和岗位协作能力，增强学生对职业岗位的认知和适应能力。

（五）学习评价

为全面、客观地评价学生的学习成果，推动学生综合能力的提升，中西面点工艺专业通过“过程性、终结性、增值性”三维评价体系，确定学生成绩，及时发现教学效果与教学目标之间的偏差，优化教学策略；学生通过评价数据，查看成长档案，关注个体增值，实现自我提升。

1.过程性评价：动态跟踪学习轨迹

过程性评价贯穿教学全周期，采用课堂表现、实训任务完成情况、阶段性作品评审等形式，重点考核学生的技能掌握度与学习态度。例如，在面团发酵技术单元中，教师通过记录学生每日操作规范性、发酵成功率及问题解决能力，形成动态评分表；同时引入小组互评机制，小组间对操作规范、团结协作等情况进行互评。该评价强调即时反馈，通过每周学习报告帮助学生调整练习重点，教师则根据数据优化实训项目的难度梯度。

2.终结性评价：综合检验专业素养

终结性评价以学期为节点，通过标准化考核验证教学目标达成度。主要包括：技能实操考

核，如限定时间内完成一款面点制作，从操作规范、造型精度、风味平衡、特点突出等维度评分；理论笔试，覆盖本学科专业原理、技术规范及行业标准等；创新项目评价，根据课程要求灵活设计，如要求学生设计融合中西元素的节日礼盒，考察市场洞察与成本控制能力。确保评价的全面性，并为课程大纲修订提供依据。

3.增值性评价：量化个体成长价值

增值性评价通过纵向对比学生在学习本门课程中的能力变化，以增值加分的形式评价学生的综合能力成长和关键能力提升，同时跟踪学生获得的行业认证、竞赛奖项等外部认可。该评价不仅反映教学有效性，更能帮助学生识别自身优势领域，制定个性化职业发展路径。

（六）质量管理

为确保中西面点工艺专业人才培养与面点行业发展需求紧密契合，需构建覆盖教学全周期的质量管理体系，通过标准化建设、全过程监控、多维度反馈及动态改进，实现人才培养质量的持续提升，具体措施如下：

（1）学校和二级学院已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、毕业实习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）学校和二级学院逐步完善教学管理机制，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。

八、毕业要求

本专业学生毕业时应达到培养目标及培养规格的素质、知识和能力等方面要求，同时满足以下条件。

（一）学分条件

本专业学生在毕业前总学分须取得 147 个学分，最低学分要求及所包括内容如下表。

表 9 最低学分要求

课程类别类别		最低学分
公共基础 及素质教育课程	必修课程	38
	限选课程	8

	任选课程	4
	合计	50
专业课程	专业群共享（基础）课	14
	专业基础课	18
	专业核心课程	27
	专业拓展课程	4
	合计	63
岗位实习及单列实习实训		34
总计		147

（二）证书

学生在校期间，应考取必要的基本能力证书及职业资格证书，鼓励学生考取多项职（执）业资格证书。

表 10 考取证书一览表

证书类别	证书名称	考证等级要求	备注
基本能力证书	普通话	二级乙等	选考
职（执）业资格证书	西式面点师	高级	必考其中（1）项
	中式面点师	高级	
	肉制品加工工	高级	可任选其中（1）项
	饮料制作工	高级	
	乳品加工工	高级	
	农产品食品检验员	高级	
	食品合规管理	中级	

附录一 中西面点工艺专业教学进程表

课程类别	序号	课程名称	课程代码	学时		学分	开课学期与周学时						开课单位	考核方式
				理论	实践		一	二	三	四	五	六		
公共基础及素质教育课程	必修课	1 思想道德与法治	161010	44	4	3	4/12						马克思主义学院	考试
		2 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	18010013	32	4	2		2						考试
		3 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	161008	46	8	3			4/14					考试
		4 ※形势与政策(一)	161004	8	0	0.25								考查
		5 ※形势与政策(二)	161005	8	0	0.25								考查
		6 ※形势与政策(三)	161006	8	0	0.25								考查
		7 ※形势与政策(四)	161007	8	0	0.25								考查
		8 中国共产党历史	161011	16	0	1		1						考试
		9 ※军事理论	231001	36	0	2		2					学工部	考查
		10 军事技能	231006	0	112	2	2周							考查
		11 劳动教育	231003	6	30	2	1	1						考查
		12 ※大学生心理健康	231005	36	0	2	2						公共教学部	考查
		13 大学体育(一)	101001	10	26	2	2						公共体育部	考试
		14 大学体育(二)	101002	10	26	2		2						考试
		15 大学体育(三)	101003	10	26	2			2					考试
		16 大学英语(一)	201001	64	0	4	4						公共教学部	考试
		17 大学英语(二)	201002	36	0	2		2						考查
		18 信息技术	191001	18	18	2	2						人工智能学院	考试
		19 职业生涯规划	181001	18	4	1	1						招生就业处	考查
		20 创新创业教育	181002	16	16	2		2						考查
		21 大学生就业指导	181003	12	4	1				1				考查
		22 ※实验室安全教育	141001	8	8	1	1						教务处	考查
		23 国家安全教育	161012	18	0	1			1				马克思主义学院	考查
		小计		468	286	38	14	10	7	1	0	0		
公共基础及素质教育课程	限选课	24 ※美学和艺术史论		16	0	0.5	0.5						公共艺术教育部	考试
		25 ※艺术鉴赏和评论		16	0	0.5	0.5							考试
		26 艺术体验和实践		0	16	1		1						考查
		27 高等数学	101007	72	0	4				4			公共教学部	
		28 ※职业人文素养	101009	36	0	2		2						

			小计	140	16	8	0	1	0	4	0	0		
任选课	27	※公共任选课程		64	0	4							教务处	考查
			小计	64	0	4	0	0	0	0	0	0		
专业群共享课程	28	食品添加剂应用技术	033106	22	10	2	2						食品技术创新学院	考查
	29	食品标准与法规	033140	22	10	2	2							考查
	30	食品卫生与安全	033117	22	10	2	2							考试
	31	食品生物化学	033142	36	36	4		4						考查
	32	食品营养与健康	033204	36	36	4				4				考试
			小计	138	102	14	6	4	0	4	0	0		
专业基础课	33	中外饮食文化	033415	22	10	2	2						食品技术创新学院	考查
	34	餐饮美学基础	033411	36	36	4		4						考查
	35	食品加工技术A	033130	36	36	4			4					考试
	36	中西面点制作基础	033413	0	36	2		2						考查
	37	面点食品检测技术	033407	36	36	4				4				考查
	38	中西面点原料	033412	22	10	2	2							考试
			小计	152	164	18	4	6	4	4	0	0		
专业核心课	39	营养配餐与食谱设计	033202	36	36	4			4				食品技术创新学院	考试
	40	中式面点工艺与制作	033406	27	81	6			6					考试
	41	西式面点工艺与制作	033408	27	81	6				6				考试
	42	餐饮门店连锁经营管理	033414	36	0	2				2				考查
	43	蛋糕裱花技术A	033405	36	36	4			4					考查
	44	地方风味面点工艺	033416	18	36	3				3				考查
	45	厨政管理	033417	18	18	2				2				考试
			小计	198	288	27	0	0	14	13	0	0		
专业拓展课	46	面点创业策划与实训	033418	18	18	2		2					食品技术创新学院	考查
	47	餐饮企业经营管理系统操作	033419											考查
	48	茶艺	033420	18	18	2		2						考查
	49	咖啡工艺	033421											考查
			小计	36	36	4	0	4	0	0	0	0		
岗位实习及单列实训	50	毕业设计D	034409	0	128	8					8周		食品技术创新学院	考查
	51	岗位实习 D(一)	034407	0	180	10					10周			考查
	52	岗位实习 D(二)	034408	0	288	16						16周		考查
			小计	0	596	34	0	0	0	0	18周	16周		

教学计划总计		1196	1488	147	24	25	25	26	18周	16周		
--------	--	------	------	-----	----	----	----	----	-----	-----	--	--

备注：1.※表示线上教学课程，课时数不计入周学时，计入总学时，☆表示线上、线下混合教学课程，公共任选课程每学期初由教务处提供公共任选课程目录，学生自由选择。

2.每学期安排 20 周的教学活动，其中第 19、20 周为复习考试时间。

3.美学和艺术史论类含《美术欣赏》《音乐欣赏》2 门课程，学生任选 1 门；艺术鉴赏和评论类含《书法鉴赏》、《影视鉴赏》、《艺术导论》、《舞蹈鉴赏》、《戏剧鉴赏》、《戏曲鉴赏》6 门课程，学生任选 1 门；艺术体验和实践类含《手工剪纸》《硬笔书法》《手机摄影》《手工编织》《戏剧教育》《现代舞》《歌曲演唱》《大学美育》8 门课程，学生任选 1 门。

4.信息技术课程开设学期按 2019 年版人才培养方案分配各院系的开设学期执行。

5.专业拓展课《面点创业策划与实训》和《餐饮企业经营管理系统操作》开设在第 2 学期，二者任选其 1；《茶艺》和《咖啡工艺》开设在第 2 学期，二者任选其 1。

附录二 学时与学分分配表

课程类型	总学分	总学时	占总学时百分比 (%)	实践学时	占总学时百分比 (%)	选修课学时	占总学时百分比 (%)
公共基础及素质教育课程	50	974	36.3	302	11.2	220	8.2
专业（技能）课程	63	1114	41.5	590	22	72	2.7
顶岗实习及单列实习实训	34	596	22.2	596	22.2	0	0
总 计	147	2684	100	1488	55.4	292	10.9

编制说明

本专业人才培养方案适用于三年全日制高职中西面点工艺专业，由漯河职业技术学院食品技术创新学院专业（群）建设委员会组织专业教师，与郑州仟吉食品有限公司等合作企业的专家共同制订，经中国共产党漯河职业技术学院委员会审定，批准从 2025 级中西面点工艺专业学生开始实施。

主要编制人员一览表

序号	姓 名	所 在 单 位	职称/职务	签 名
1	郭志芳	漯河职业技术学院食品学院	副教授/教研室主任	郭志芳
2	李轲	漯河职业技术学院食品学院	讲师/专任教师	李轲
3	余健霞	漯河职业技术学院食品学院	讲师/专任教师	余健霞
4	张素霞	漯河职业技术学院食品学院	副教授/专任教师	张素霞
5	胡荣柳	漯河职业技术学院食品学院	助教/专任教师	胡荣柳
6	耿浩鹏	漯河职业技术学院食品学院	助教/专任教师	耿浩鹏
7	李亚衡	郑州仟吉食品有限公司	人力资源部经理/中级工程师	李亚衡
8	王林涛	立高食品股份有限公司	豫西大区经理/中级面点师	王林涛
9	尹明刚	河南双汇投资发展股份有限公司	总经理/工程师	尹明刚

专业负责人：郭志芳

复核人：王林涛

食品技术创新学院院长：陈冰

漯河职业技术学院

专业人才培养方案论证与审定意见表

专业建设指导委员会成员	姓 名	单 位	职务/职称	签 名
	陈冰	漯河职业技术学院	院长/副教授	陈冰
	王平岗	漯河职业技术学院	书记/讲师	王平岗
	王林山	漯河职业技术学院	教研室主任/副教授	王林山
	郭志芳	漯河职业技术学院	教研室主任/副教授	郭志芳
	贾娟	漯河职业技术学院	教研室主任/教授	贾娟
	杨雯雯	漯河职业技术学院	教研室主任/副教授	杨雯雯
	尹明刚	河南双汇投资发展股份有限公司	研发经理/高级工程师	尹明刚
	宗保丰	河南叮当牛食品有限公司	人力资源部经理/中级工程师	宗保丰
	李亚衡	郑州仟吉食品有限公司	总经理/工程师	李亚衡

论证意见：

本专业人才培养方案编制规范，科学合理，符合《国家职业教育改革实施方案》《河南省职业教育改革实施方案》《职业教育专业教学标准（2025 版）》文件要求，能够满足三年全日制高职中西面点工艺专业人才培养需要，同意从 2025 级中西面点工艺专业学生开始实施。

专业建设指导委员会主任签名：

2025 年 8 月 18 日

审定意见：

中共漯河职业技术学院委员会（签章）

年 月 日