

桂林市机电职业技术学校 中西面点专业人才培养方案 (2026 级)

一、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，学校结合区域/行业实际和自身办学定位，参照国家相关标准编制要求，制订本校中西面点专业人才培养方案，办出水平，办出特色。

二、专业名称（专业代码）

中西面点（740203）

三、入学基本要求

初级中学毕业或具备同等学力

四、基本修业年限

三年

五、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、西式面点制作等
职业类证书	中式面点师、西式面点师等

六、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。

七、培养规格

本专业学生全面提升知识、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 and 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、英语、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、料理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。

八、课程设置及学时安排

（一）课程设置

本专业课程设置分为公共基础课程和专业课程。

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、劳动教育等。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、职业素养等列为限定选修课程。

序号	课程名称	主要内容和教学要求	参考学时
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程教学大纲》开设并与专业实际和行业发展密切结合	40
2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程教学大纲》开设与专业实际、行业发展密切结合	40
3	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程教学大纲》开设并与专业实际和行业发展密切结合	40
4	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程教学大纲》开设并与专业实际和行业发展密切结合	40
5	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设并与专业实际和行业发展密切结合	240
6	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设并与专业实际和行业发展密切结合	240
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设并与专业实际和行业发展密切结合	240
8	化学	依据《中等职业学校化学教学大纲》开	40

序号	课程名称	主要内容和教学要求	参考学时
		设并与专业实际和行业发展密切结合	
9	信息技术（人工智能通识课）	依据《中等职业学校信息技术教学大纲》开设并与专业实际和行业发展密切结合	120
10	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设并与专业实际和行业发展密切结合	200
11	艺术	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设并与专业实际和行业发展密切结合	40
12	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设并与专业实际和行业发展密切结合	80
13	其他（习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本/军事/劳动教育/安全教育/传统文化教育/卫生教育）	依据《教育部办公厅关于印发〈中等职业学校公共基础课程方案〉的通知》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	90
14	就业指导	依据《中等职业学校就业指导课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	40

2. 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。

学校结合区域/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。

(1) 专业基础课程

共设置 3 门。包括：食材器皿、烹饪知识、食品营养与卫生。

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	食材器皿	通过讲授，使学生熟练掌握常用食材、器具的名称、产地、分类方法、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法，并具备发现、鉴别和使用原料的能力。	40
2	食品营养与卫生	通过讲授，使学生熟悉烹饪营养与卫生的基础知识；基本掌握食物的各种营养素、人体微量元素及其对人体的作用，食品卫生安全问题；重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识；懂得食品卫生法。	80
3	烹饪知识	通过演示及学生分小组练习，学习刀工基本原理、原料加工方法和切配知识，熟练掌握刀工、原料涨发、配菜等基本技能，能根据成品要求完成原料加工和配制。掌握烹调工艺过程中的操作规律和基本的烹调方法，熟悉常见的热菜菜品的风味特点，为从事餐饮业工作提供知识技能储备。	80

(2) 专业核心课程

共设置 7 门。包括：原料加工技术、中式面点制作、西式面点制作、国际料理制作、服务礼仪、旅游概论、管理学等领域的课程。

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	国际料理制作	将各国料理基础知识和料理制作技能相结合，根据星级酒店厨房岗位设置标准，对传统菜肴的制作，按照“任务引领、实践导向”的课改理念设计教学内容，让学生综合运用料理基础知识和烹调方法，全面掌握料理的制作技能。培养学生的实际操作动手能力。	100
2	原料加工技术	通过了解烹饪原料的产地、上市季节、营养价值及用途等基础知识，掌握主要的质量检验和储存保管方法，能运用原料知识指导烹饪实践。学习刀工基本原理、原料加工方法和配菜知识，熟练掌握刀工、原料涨发、配菜等基本技能。能根据菜单要求完成原料加工和配菜。	40
3	中式面点制作	通过了解中式面点制作基本操作技能的内容及技术规律和特点，熟练各种面团和馅心的制法，掌握制坯、成型、烹制等技法，能独立制作中档宴会面点品种，能满足面点岗位要求，能应用不同面点品种的制作技能和技巧，提升就业能力。	80
4	西式面点制作	通过对西式点心理论和工艺实践的学习，让学生系统的了解西式点心基本理论，熟悉应用面点的基本原料，掌握主要类型点心的基本知识、制作及成熟方法，熟练掌握西式点心的基础制作技艺。	80
5	服务礼仪	通过了解服务礼仪的重要性，掌握基本的礼仪规范和技巧，提升服务能力和职业素养，通过理论学习和实践训练，学生将培养良好的沟通能力、形象管理能力、人际关系处理能力。	140
6	旅游概论	通过了解旅游的基本概念、类型和特点，掌握旅游活动的历史演变，旅游业的组成部分及其相互关系，培养学生对旅游业的兴趣，提高其综合素质。	140

7	管理学	通过本课程的学习,要求学生能够系统地掌握管理学的基本知识体系和国内外不同的管理模式,能紧密联系实际,学会分析案例,解决实际问题,把学科理论的学习融入对管理活动实践的研究和认识之中,明确管理理论与管理实践的关系,切实提高分析问题、解决问题的能力,培养和提高管理者应具备的素质和能力,以提高管理工作水平及成效。	140
---	-----	---	-----

(3) 专业拓展课程

共设置 4 门。主要包括:广西特色小吃、粤式茶点、盘饰设计、面塑技艺等领域的内容。

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	面塑技艺	通过面塑艺术的学习,感受我国民间丰富多彩的民俗艺术的特点,了解面塑基本知识,掌握造型、成型、调色为主基本技艺,能用揉、捏、剪、挑、压、粘、贴等方法,塑造常见或传统形象;培养学生对传统面塑技艺的兴趣,增强文化自信和传播传承传统技艺的意识。	80
2	广西特色小吃	通过课程学习,让学生了解广西小吃的品种、特色、原料、文化背景等基础知识,掌握地域特色小吃制作流程和制作技能,紧密联系实际岗位需求,突出应用性和实践性,注重学生职业能力和可持续发展能力的培养,养成传统诚实守信、精益求精的工匠精神。	120
3	粤式茶点	通过本课程学习,让学生了解粤式茶点制作的整个工艺流程,掌握粤式茶点制作前的准备、调制馅料、调制面团、制皮、上馅、成形、成熟、装盘等操作技能,具备从事茶点制作的工作能力,培养诚实守信、善于沟通和团队协作的品质,为以后的发展奠定基础。	120

4	盘饰设计	通过课程学习，学生能正确掌握刀具的使用，熟练掌握盘式的制作方法，能够运用美学基础和花草、水果、果酱、糖艺等原料进行一些常见的盘式创意设计，提高宴席席面展台装饰能力。	40
---	------	--	----

3. 实践性教学环节

实践性教学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、国际料理制作等实训，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。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。

4. 相关要求

学校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。

（二）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。实行学分制的学校，16~18 学时折算 1 学分。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按 1 周为 1 学分。

公共基础课程学时一般占总学时的 1/3，根据专业人才培养的需要在规定范围内适当调整，但必须保证党和国家要求的课程和学时。专业课程学时一般占总学时的 2/3。实习时间累计不超过 6 个月，可根据实际情况集中或分阶段安排，校外企业岗位实习时间一般不超过 3 个月。实践性教学学时原则上要占总学时 50% 以上。各类选修课程的学时占总学时的比例应不少于 10%。

九、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。

（一）队伍结构

学校根据教育部颁布的《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,本专业共有专业教师 13 人,高级职称 5 人,占比 38.5%,中级职称 6 人,占比 46.2%,合理建立“双师型”专业教师团队,其中“双师型”及有企业实践经验的教师占比 92.3%,学生数与专任教师数比例数为 13.9:1。

(二)专业带头人

学校配行业水平较高的专业带头人 2 名,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。

(三)专任教师

本专业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。

(四)兼职教师

学校在教学上采用现代学徒制管理模式,实行双导师制度,学校聘用企业技术骨干作为企业导师,企业聘用学校骨干教师作为技术顾问;学校对聘用的企业技术骨干进行职业教育教学能力培养,企业对

学校骨干教师的岗位技能进行培养。学校导师到企业实践每两年原则上不少于6个月。校企双方共同制定双导师工作计划，开展日常教学教研工作，大力提升教师队伍素质。

十、教学条件

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、校内实训室和校外实训基地。

（一）教学设施

1. 专业教室

本专业按标准班50人/班配置教室，能提供学生平时公共基础课程学习，具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。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。安装有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. 校内实训室

根据中西面点专业培养目标的要求，开设本专业必须具备的实训室与主要工具和设施设备的名称及数量见下表。

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（台/套）
1	中西面点实训室	多媒体	1
		烤箱	1
		不锈钢工作台	20
		给排水设备系统	1
		排烟换气设备系统	1
		冷藏设备	1
		安全及消毒设备	1
		电饼铛	20
		醒发箱	2
		蒸箱	1
		热水炉	1

		电炸炉	1
		多功能和面机	1
		货架	2
		货柜	2

3. 校外实训基地

基于本专业人才培养的需要和中西面点专业应用的特点,依据《国务院办公厅关于深化产教融合的若干意见》（国发办〔2017〕95号）和《广西壮族自治区人民政府办公厅关于深化产教融合的实施意见》（桂政办发〔2018〕154号），为深化产教融合，充分发挥校企合作优势，共同培育具有良好职业素质，创新意识和较强实践能力的技能型人才，经协商，我校与江苏鑫盛汇餐饮服务有限公司、上海佐越餐饮服务有限公司合作办学，我校学生定期到合作企业轮岗实训。

校企双方共同组织实施“产学结合、工学交替”的现代学徒制人才培养模式，共同制定人才培养方案、教学计划和课程标准，共同组建教学队伍及就业指导,使学生在培养期间德智体美劳得到全面发展，成为实用型、技能型和创新型高素质人才。

（二）教学资源

1. 教材选用

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机制，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材；优先选用中职规划教材；对没有合适教材的课程也可暂时选用行业优秀的培训教材。

2. 图书文献配备

图书文献配备满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。

3. 数字教学资源配置

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、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。例如超星学习平台、云班课、中职教学资源网、高职招考网等。

十一、质量保障和毕业要求

（一）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. 学校具有完善的教学管理机制，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. 学校建有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。

（二）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。

十二、附录

附件 1：中西面点专业教学进程安排表

桂林市机电职业技术学校

2026 年 8 月

附件 1：中西面点专业教学进程安排表

中西面点专业教学进程安排表（2026 级）

课程 序号	课程代码	课程名称	课程类别	课程性质	学 分	学时			各学期周数、学时分配					
						总学时	理论	实践	1	2	3	4	5	6
							学时	学时	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周	20 周
1	KG01	中国特色社会主义	公共基础课	必修	2	40	30	10	2					
2	KG02	心理健康与职业生涯	公共基础课	必修	2	40	30	10		2				
3	KG03	哲学与人生	公共基础课	必修	2	40	30	10			2			
4	KG04	职业道德与法治	公共基础课	必修	2	40	30	10				2		
5	KG05	语文	公共基础课	必修	13	240	160	80	3	3	2	2	2	
6	KG06	数学	公共基础课	必修	13	240	160	80	3	3	2	2	2	
7	KG07	英语	公共基础课	必修	13	240	160	80	3	3	2	2	2	
8	KG08	化学	公共基础课	限定选修	2	40	20	20	2					
9	KG10	信息技术（人工智能通识课）	公共基础课	必修	7	120	40	80	2	4				
10	KG11	体育与健康	公共基础课	必修	11	200	40	160	2	2	2	2	2	
11	KG12	艺术	公共基础课	必修	2	40	20	20		2				
12	KG13	历史	公共基础课	必修	4	80	60	20			2	2		

13	KG14	其他（习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本/军事/劳动教育/安全教育/传统文化教育/卫生教育）	公共基础课	必修	5	90	40	50	3 周					
14	KG15	就业指导	公共基础课	限定选修	2	40	20	20					2	
				小计	80	1490	840	650	17	19	12	12	10	0
1	KJZXMD01	食材器皿	专业基础课	必修	2	40	40	0	2					
2	KJZXMD02	食品营养与卫生	专业基础课	必修	4	80	40	40			4			
3	KJZXMD03	烹饪知识	专业基础课	必修	4	80	40	40			4			
				小计	10	200	120	80	2	0	8	0	0	0
1	KHZXMD01	国际料理制作	专业核心课	必修	5	100	50	50	2	3				
2	KHZXMD02	原料加工技术	专业核心课	必修	2	40	20	20		2				
3	KHZXMD03	中式面点制作	专业核心课	必修	4	80	40	40	4					
4	KHZXMD04	西式面点制作	专业核心课	必修	4	80	40	40		4				
5	KHZXMD05	服务礼仪	专业核心课	必修	8	140	70	70	3				4	
6	KHZXMD06	旅游概论	专业核心课	必修	8	140	70	70			4		3	
7	KHZXMD07	管理学	专业核心课	必修	8	140	70	70			4		3	
				小计	39	720	360	360	9	9	8	0	10	0
1	KTZXMD01	面塑技艺	专业拓展课	限定选修	4	80	40	40				4		
2	KTZXMD02	广西特色小吃	专业拓展课	限定选修	7	120	60	60				6		
3	KTZXMD03	粤式茶点	专业拓展课	限定选修	7	120	60	60				6		

4	KTZXMD04	盘饰设计	专业拓展课	限定选修	2	40	20	20					2	
				小计	20	360	180	180	0	0	0	16	2	0
1		职业资格考证	专业拓展课	必修	7	120	0	120					6	
2		顶岗实习	专业拓展课	必修	33	600	0	600						30
				总计	189	3490	1500	1990	28	28	28	28	28	30

注明：根据教学资源、市场需要、企业生产规律统筹安排实习。