

附件 1

山西省普通高等学校高等职业教育（专科）专业设置与调整情况汇总表

学校名称（全称）：

(盖章)

填表时期： 年 月 日

[illegible]

联系人:

所在部门及职务:

办公电话:

移动电话:

注：备注栏中选填该专业设置与调整的具体情况：设置专业、设置方向、调整修业年限、撤销专业。

附件 2

山西省普通高等学校高等职业教育 (专科) 专业设置申请表

学校名称 (盖章) : 山西药科职业学院

学校主管部门: 山西省教育厅

专业名称: 中西面点工艺

专业代码: 540203

所属专业大类名称: 旅游大类

所属专业类名称: 餐饮类

修业年限: 三年

申请时间: 2025 年 10 月

山西省教育厅制

目 录

1. 学校基本情况表
2. 申请增设专业的理由和基础
3. 申请增设专业人才培养方案
4. 专业主要带头人简介
5. 教师基本情况表
6. 主要课程开设情况表
7. 专业办学条件情况表
8. 申请增设专业建设规划
9. 申请增设专业的论证报告

附件：1. 专业人才需求调研报告

2. 校企合作、订单培养等方面的有关佐证材料

1. 学校基本情况表

学校名称	山西药科职业学院	学校地址	太原市民航南路 16 号
邮政编码	030031	学校网址	http://www.sxphc.cn/
学校办学 基本类型	☒ 公办 ☐ 民办		
	☒ 独立设置高职院校 ☐ 本科办高职 ☐ 成人高校		
在校高职生总数	9497	学校现有高职专业总数	28
上年招生规模	3300	专业平均年招生规模	118
现有专业类 名称 (如: 5101 农业 类)	4101 农业类, 4701 生物技术类, 4702 化工技术类 4901 食品类, 4902 药品与医疗器械类, 5203 药学类 5204 中医药类, 5306 工商管理 类, 5307 电子商务类 4801 轻化工类, 5205 医学技术类, 5401 旅游类		
专任教师 总数 (人)	274	专任教师中副教授及以 上职称教师所占比例	28.47%
学校简介和 历史沿革 (300 字以内)	山西药科职业学院隶属山西省教育厅, 始创于 1957 年, 前身是山西省中药材学校、山西生物应用职业技术学院, 2012 年 4 月更名为山西药科职业学院。 学院现开设有中药学、药学、生物制药技术、食品检验检测、食品营养与健康、茶艺与茶文化、医疗器械维护与管理专业和电子商务等 28 个专业。学院教育教学资源丰富, 办学成绩显著是国家优质高等职业院校, 全国首批百所“现代学徒制”改革试点单位, 山西省示范性高职院校, 山西省优质高职院校立项建设单位, 山西省高职高专人才培养工作“A 级”院校, 山西省“双高计划”立项建设单位, 山西省职业教育现代学徒制工作专指委主任委员单位, 山西省职业教育食品药品和粮食专业教指委主任委员单位, 山西省药品食品医疗器械职业教育集团牵头单位。		

注: 专业平均年招生规模=学校年高职招生数÷学校现有高职专业总数

2.申请增设专业的理由和基础

一、申请增设专业的主要理由

（一）政策导向明确，职业教育迎来黄金发展期

近年来，国家高度重视职业教育发展，相继出台一系列扶持政策。《国家职业教育改革实施方案》明确指出，要对接科技发展趋势与市场需求，健全职业教育和培训体系，深化产教融合、校企合作，鼓励社会各界特别是企业积极支持职业教育，着力培养高素质劳动者和技术技能人才。在此背景下，我院积极响应国家政策，持续探索优化专业设置，致力于为社会培养更多急需的专业人才。

中西面点工艺专业作为食品类专业的重要构成，与国家推进的健康中国战略及弘扬中华优秀传统文化的政策导向高度契合。一方面，随着人民生活水平提升和健康意识增强，对营养、健康、安全的面点食品需求日益增长，为中西面点工艺专业发展提供了广阔市场空间；另一方面，中式面点作为中华饮食文化的重要载体，承载着悠久历史和丰富文化内涵，传承与发展中式面点技艺对弘扬中华优秀传统文化具有重要意义。因此，开设中西面点工艺专业符合国家政策导向，有助于我院更好地服务社会经济发展。

（二）行业发展迅猛，人才需求持续增长

随着我国经济快速发展和居民生活水平不断提高，餐饮行业呈现蓬勃发展态势。据国家统计局数据显示，近年来我国餐饮收入持续增长，2024年全国餐饮收入达5万亿元，同比增长5.7%。中西式面点作为餐饮行业的重要细分领域，亦迎来快速发展机遇。不仅传统面点店、餐厅对中西式面点师的需求日益旺盛，且随着烘焙行业兴起，各类酒店、超市、电商平台等对中西面点产品的需求不断增加，市场对专业中西面点人才的缺口持续扩大。

相关行业报告预测，未来几年我国中西面点行业将保持较高增长率，对专业人才的需求将以每年8%的速度递增。然而，目前我国中西面点工艺专业人才培养规模远不能满足市场需求，人才短缺已成为制约行业发展的重要因素。我院开设中西面点工艺专业，旨在填补这一人才缺口，为行业发展提供有力人才支撑。

（三）就业前景广阔，学生发展空间大

中西面点工艺专业就业前景广阔，学生毕业后可在各类餐饮企业、烘焙店、酒店、食品加工企业等单位从事中西式面点制作、研发、管理等工作。随着经验积累

和技能提升，学生可晋升为厨师长、行政总厨、食品研发经理等高级管理职务，或自主创业，开设面点店、烘焙坊等。

此外，随着互联网技术发展，线上餐饮、电商烘焙等新兴业态涌现，为中西面点工艺专业人才提供了更多就业机会和发展空间。学生可凭借专业技能，在网络平台开展线上烘焙教学、销售自制面点产品等，实现多元化就业与创业。

从薪资待遇看，中西式面点师收入水平较为可观。依据不同地区、企业及个人技能水平差异，中西式面点师月薪一般在 5000 元至 10000 元之间，经验丰富的高级面点师月薪甚至可超过万元。因此，开设中西面点工艺专业能够为学生提供优质就业前景和发展空间，助力提升学生就业竞争力和职业幸福感。

（四）传承与创新饮食文化的需要

中华饮食文化源远流长，中式面点作为其中重要组成部分，蕴含丰富历史文化内涵和精湛制作技艺。从传统的馒头、饺子、包子到精致的月饼、粽子、糕点，每种中式面点都承载着特定文化寓意和地域特色。但随着现代生活节奏加快和西方饮食文化冲击，部分传统中式面点制作技艺面临失传风险。

同时，西式面点以其独特口感、精美外观和丰富品种，在我国愈发受到消费者青睐。将中西式面点技艺融合创新，开发兼具中国特色与现代消费者口味的面点产品，既能满足市场需求，又能促进中西饮食文化交流融合。

我院开设中西面点工艺专业，旨在培养具备扎实中西式面点制作技能和创新能力强的高素质人才，使其成为传承和创新中华饮食文化的主力军。通过专业教学和实践活动，学生将深入学习掌握中西式面点制作工艺与文化内涵，同时培养创新意识和能力，为推动中西式面点行业发展及中华饮食文化传承创新贡献力量。

二、专业筹建情况

（一）专业师资数量充足、力量雄厚

本专业所在的食物工程系现有食检验检测技术、农产品加工与质量检测、食品营养与健康，学院还开设有药膳与食疗专业。目前已建成1门慕课和1门校级精品资源共享课；建设10门专业课程的教学资源；省教育厅认定思政微课2个。其次，我院食品专业师资力量较为雄厚，有校内专业教师12名，平均年龄为39岁；其中副教授5人，讲师5人，初级2人，博士2名，硕士10名，双师素质教师11人。为进一步丰富教

学资源，提高教学实用性和针对性，我系聘请一批来自行业企业的资深中西式面点师、高级管理人员担任兼职教师。这些兼职教师将定期到学院授课、指导实践教学，为学生带来最新行业信息和实践经验，助力学生更好地了解行业需求，提升职业素养和就业竞争力。目前，我系聘任企业兼课教师4名。在专业不断发展壮大的过程中我们积累了丰富的食品专业建设经验和一支高素质的教师队伍，因此在原有专业基础上再申请设置中西面点工艺专业是完全可行的。

（二）教学硬件完备、条件完善

近年来我校实践性教学环节的建设力度不断加强。目前校内已建有三个校企共建产教融合实训基地，包括食品烘焙生产型实训基地、烘焙技术培训中心、食品加工研发中心、大学生创新创业实践基地，基地配备先进面点制作设备，如多功能搅拌机、烤箱、蒸箱、醒发箱、和面机、开酥机等，可满足学生开展各类中西式面点制作实训需求。校内还设有13个专业实训室，功能涵盖食品营养、加工、发酵、食品检测、食品微生物检测、仪器分析等，配备有高效液相色谱仪、气相色谱仪、原子吸收仪等大型精密仪器，共有仪器设备价值450万元。为使学生具有较强的实际工作能力，还与山西锦烁生物医药科技有限公司、杭州顶益食品有限公司、山西晋味甄选贸易有限公司、太原光耀双合成工贸有限公司、南京喜之郎食品有限公司等多处实践、实训基地。

（三）经济和社会效益显著

1.对中西式面点行业发展的推动作用

当前中西式面点行业正处于快速发展阶段，但高素质专业人才的短缺成为制约行业升级的关键因素。申报增设中西面点工艺专业，能够为行业持续输送具备系统理论知识和精湛实操技能的专业人才，直接推动行业生产效率提升。专业人才掌握标准化制作流程、成本控制方法和品质管理体系，可降低企业原材料损耗率约10%-15%，提高单位时间产能20%以上。同时，专业培养的研发型人才能够结合市场需求进行产品创新，如开发低糖低脂面点、功能性面点等符合健康消费趋势的产品，帮助企业提升产品附加值。据行业数据显示，具备创新能力的企业产品利润率较传统企业高15-20个百分点。随着专业人才的注入，行业整体产品结构将得到优化，市场竞争力显著增强，预计未来3-5年可带动行业产值年均增长8%-10%。

2.对区域经济发展的促进效应

以山西地区为例，区域内拥有丰富的杂粮资源和特色面点文化，如平遥牛肉月饼、太谷饼等地方名点，但缺乏规模化生产和品牌化运营的专业人才。中西面点工艺专业的设立，将针对性培养熟悉本地食材特性和风味特点的人才，助力地方特色面点产业升级。专业人才可推动区域内中小面点企业实现规范化生产，提升产品质量稳定性，扩大市场辐射范围。预计可带动区域内相关原材料种植、加工、物流等产业链环节发展，创造间接就业岗位。按照每培养1名专业人才平均带动3-5个产业链就业岗位计算，年均培养200名毕业生的情况下，3年内可新增就业岗位1800-3000个，为区域GDP贡献年均0.3%-0.5%的增长。此外，专业与本地企业的合作研发可形成特色面点产业集群，打造区域地理标志产品，如山西杂粮面点系列，提升区域经济的品牌价值和核心竞争力。

3.对学校办学效益的提升价值

增设中西面点工艺专业能够丰富学校专业结构，扩大招生规模。按照年均招生100-150人计算，可增加学费收入约150-225万元/年。同时,专业建设过程中与企业共建实训基地，可争取企业设备捐赠和技术支持，降低学校硬件投入成本约30%-40%。

专业发展成熟后，可开展社会培训服务，如面向在职面点师的技能提升培训、创业人员的开店指导培训等，年均培训收入可达50-100万元。此外，师生参与企业产品研发项目所获收益、技术服务费用等，将进一步提升学校的办学经济效益，形成“教学-实训-服务”的良性经济循环。

4.缓解就业压力，稳定社会就业大局

中西式面点行业属于劳动密集型产业，对技能型人才需求旺盛。据测算，每届毕业生就业率可达95%以上，专业对口率超过85%，能够直接解决大量青年就业问题。对于山西这样的人口大省，每年培养的专业人才可填补区域内约30%的面点岗位缺口。

专业培养的人才不仅具备就业能力，更具备创业潜力。通过系统学习门店管理、成本核算、市场营销等知识，毕业生自主创业率可达10%-15%。以每个创业项目带动 3-5人就业计算，年均可新增创业岗位60-110个，形成“创业带动就业”的倍增效应，为社会就业稳定提供有力支撑。

5.传承创新饮食文化，增强文化自信

中式面点承载着千年饮食文化智慧，如山西的花馍、月饼、面食酥点等，都是

非物质文化遗产的重要组成部分。专业将传统面点技艺纳入核心课程，邀请非遗传承人担任兼职教师，确保技艺的活态传承。同时，专业注重中西面点文化融合，培养学生在保留传统精髓的基础上进行创新，如用西式烘焙技法改良中式面点口感，开发出符合现代审美的新派面点。这种文化创新既让传统面点焕发新活力，又促进中外饮食文化交流，每年可通过校园文化节、行业展会、职业教育周、大学生创新创业大赛等平台展示创新成果，受众达万人次以上，增强民众对中华饮食文化的认同感和自豪感。

6.保障食品安全，提升公共健康水平

专业课程体系中包含《中式面点工艺》《西式面点工艺》《餐饮食品安全与控制》等核心课程，学生将系统掌握原材料检验、生产过程卫生控制、成品质量检测等技能。进入企业后，这些人才能够推动实施严格的食品安全管理体系，降低面点产品微生物超标、添加剂滥用等风险。据统计，具备专业知识的企业食品安全抽检合格率较传统企业高25-30个百分点。专业人才的普及将显著提升行业食品安全水平，减少食源性疾病发生，每年可降低区域内相关医疗支出约5%-8%，为公共健康事业作出实质性贡献。

7.满足消费升级需求，提升居民生活品质

随着居民收入水平提高，对高品质面点产品的需求从“饱腹”向“营养、健康、美味、美观”转变。专业培养的人才能够精准把握消费趋势，制作出低糖、高纤维、功能性的健康面点，以及造型精美、风味独特的创意面点。

这些产品将丰富居民饮食选择，提升日常饮食的幸福感。同时，专业人才可通过社区讲座、公益培训等形式普及面点营养知识，帮助居民树立科学饮食观念，推动健康生活方式的养成，间接提升区域居民的生活质量和幸福指数。

综上所述可以看出，在我院开设中西面点工艺专业，具有很强的可行性。

三、专业发展规划

1.实施多元培养模式。围绕中西式面点生产、餐饮食品质量管理、食品检验检测、食品销售等岗位群，坚持职业素质教育全程化、职业能力培养递进化的原则。根据专业的特点和食品行业规范要求，实施“工学交替”、“订单式”、“冠名班”等多元化的人才培养模式。适应山西转型跨越发展。

2.突出师资队伍建设。学院制定了《山西药科职业学院高层次人才引进与管理办

法》、《山西药科职业学院教师在职攻读博士学位管理办法(试行)》、《山西药科职业学院教职工培训管理办法》，依托现有人才资源，采用校内教师通过在职攻读博士学位、到企业脱产实践、校内师带徒等校内外培训的方式提升教学能力和实践水平，同时采用优惠政策引进高层次专业人才，聘用实习实训教学基地专业实践能力强的技术骨干担任我院专业的教师，不断加强专业师资队伍建设，形成结构合理、素质优良的校内双师型教师队伍。

3.强化教学条件改善。按照食品企业、行业要求，建设以仿真型实训为主、生产性实训为辅的职场氛围浓厚、满足专业需要的校内实验实训基地，仪器设备总值将达590万元。未来我系将进一步重点建设中西面点工艺专业，配备教学大纲所要求的全部实验仪器设备，争取使实验开出率达到100%。同时根据企业需求，依靠专业优势，通过为企业提供技术服务、新产品研发，与企业嫁接，在企业建立教学基地——“厂中校”，通过制订校企共赢的合作章程，明确双方责权利。学校为企业提供新产品研发、新技术培训、新产品市场开发等服务；企业为学校提供实践性教学场所、生产性实训和顶岗实习基地。实现校企共同制定人才培养方案、共同实施教学，共同培训企业员工。利用学校自身优势筑巢引凤，在学院建立生产基地——“校中厂”，实施专业教师与企业技术人员“双岗互聘”合作体制机制。

4.完善课程体系与教学质量监控。依照“以培养基本技能为基础，提高专业技能为重点，形成综合应用能力为目标”的原则，构建职业道德、职业素质满足社会期盼，职业能力、专业技术对等职业资格标准，职业知识、行为习惯满足学生可持续发展的三大课程模块，凸显基于工作过程的专业课程体系。深入分析职业能力需求，融入行业企业技术标准、融入国际通用的高技能人才职业资格标准，制订课程标准，重组教学内容；明晰课程的主要能力目标和实现方案，深化和创新以“教、学、做”一体为目的的任务驱动、项目导向教学模式改革。着力构建基于工作过程的课程体系，校企合作开发教、学、做一体核心技术课程；整合教学内容，制订课程标准和专业技能考核标准；编写教学做一体的实践教材，并积极申报国家级“十五五”规划教材；建成优质核心课程的教材、课件、专业技能考核标准等数字化教学资源系统。进一步健全和完善教学工作规章制度，加强课堂教学质量监控和教学各环节管理与质量监控，进一步完善教学质量评估方案。加强实践教学及管理，增加综合性和设计性实验。全面提高中西面点工艺专业教育教学质量。

总之，从教学硬件和软件方面考量，增设中西面点工艺专业已具备相应的条件和基础，且未来发展前景广阔。

专业发展规划：本专业首次招生30人，五年内将发展为150-200人规模。

5.拟安排对口升学、衔接贯通、高职单招、普通高考等各类招生计划的比例

结合山西省2025年高职招生政策及同类专业招生规律，拟定年度招生规模为120 人，各类招生计划比例如下：

招生类型	招生人数	占比	设定依据与优势
高职单招	48 人	40%	契合省内单招扩招政策（2025 年计划招生 32272 人），可吸纳具有实践经验的社会人员及技能特长学生，优化生源结构。
普通高考	36 人	30%	保障生源基础质量，覆盖未参与分类考试的普通高中毕业生，维持招生稳定性。
对口升学	24 人	20%	对接省内中职食品加工、烹饪等专业，衔接中职技能培养体系，提升技能传承性。
衔接贯通	12 人	10%	试点“3+2”贯通培养，对接本科院校烹饪与营养教育专业，满足学生学历提升需求，提升专业吸引力。

单招与对口升学占比达60%，符合职业教育“技能导向”的招生原则；贯通培养比例控制在10%，与当前本科衔接试点进度匹配；高考招生占比30%，平衡了生源多样性与质量稳定性，整体符合山西省高职分类考试招生结构要求。

四、人才需求调研、分析和预测

《“十四五”服务业发展规划》明确提出“推动生活性服务业向高品质和多样化升级”，餐饮业作为生活性服务业的重要组成，其高质量发展被纳入国家战略布局。中西面点作为餐饮业的核心细分领域，既是民生消费的重要载体，也是传承饮食文化、满足个性化消费需求的关键抓手。随着消费升级、业态创新及“宅经济”“新茶饮”等趋势的推动，中西面点行业已从传统手工制作向标准化生产、品牌化运营、多元化创新转型，对专业技术技能人才的需求呈现出规模化、专业化、复合型特征。

从行业发展现状来看，我国中西面点市场规模持续扩大。据《2024 年中国餐饮产业发展报告》核心数据显示，2024 年全国餐饮收入达 5.17 万亿元，同比增长 7.2%，其中烘焙甜品细分领域增速领跑行业，市场规模突破 3400 亿元，同比增长 11.6%，成为餐饮消费升级的核心增长极。从山西省域来看，依托“晋味饮食文化复兴”战略，省内连锁烘焙品牌（如太原光耀双合成、江南糕点）门店数量年增幅达 18%，

高端酒店（如太原星河湾酒店、山西国贸大饭店）饼房业务营收占比提升至餐饮板块的 22%。

通过与山西省餐饮协会、烘焙行业商会的专项访谈获悉：省内头部烘焙企业单店年均需新增 4-6 名技能人才，高端酒店对兼具“工艺制作+品质管控+创意研发”能力的复合型人才需求激增；县域市场烘焙店数量同比增长 27%，但因缺乏本地化技能人才，60%的县域门店存在产品同质化严重问题。行业整体呈现“高端人才稀缺化、县域人才本地化、通用人才复合型”的鲜明特征，人才供给与产业升级需求脱节。

中西面点行业呈现三大趋势：一是健康化需求凸显，低糖、低脂、功能性面点产品占比提升，要求从业者掌握食材营养搭配与健康配方设计能力；二是品牌化与连锁化加速，头部企业门店扩张带动对标准化生产、品质管控、门店管理人才的需求；三是技艺融合创新，中西面点技法交叉应用（如中式面点的西式装饰、西式面点的中式食材融入）成为主流，亟需兼具传统技艺与创新思维的复合型人才。目前，中职及社会培训体系培养的人才多侧重基础操作，高校层面中西面点工艺专业设置较少，难以满足行业对“技艺+管理+创新”的高阶需求。

省内就业需求预测：通过实地走访、座谈访谈等形式，对省内连锁烘焙企业（如太原光耀双合成、江南糕点）、星级酒店餐饮部（如太原星河湾酒店）、餐饮集团中央厨房及特色面点工坊等单位开展调研。调研结果显示：省内中西面点行业正处于升级转型期，传统作坊式生产逐步向标准化中央厨房+门店现制模式转变，急需三类人才：一是具备精湛制作技艺的一线生产岗（如面包师、裱花师、中点师），要求熟练掌握中西面点基础技法与新品研发；二是品质控制与生产管理岗，需熟悉食品安全标准、生产流程优化及成本控制；三是门店运营与营销岗，能结合区域消费特点进行产品组合与推广。企业普遍反映，现有从业人员中，具备系统理论知识与创新能力的人才占比不足 20%，存在“会做不会研、会做不会管”的短板。多家企业承诺，若本校增设中西面点工艺专业，将提供实训基地、企业导师资源，并优先录用优秀毕业生，共同参与人才培养方案制定。

全国层面就业需求预测：

基于《2024-2025 年中国餐饮服务商行业白皮书》《食品研究与开发》最新数据及麦当劳、立高等头部企业人才战略布局，全国层面需求呈现三大趋势：

一是总量缺口持续扩大：2024 年全国中西面点行业从业人员约 100 万人，而未

来 5 年社会需求量将达 200 万人，年均缺口高达 10 万人。叠加餐饮行业 25.6% 的高离职率，2026-2030 年全国年均人才需求将突破 40 万人，其中高职层次技能型人才占比超 60%。二是结构需求深度升级：高端技能型人才缺口最为突出，连锁烘焙企业研发岗、品质管控岗缺口分别达 48%、42%，较区域市场高出 3-4 个百分点；同时数字化融合催生新需求，麦当劳等企业引入 AI 智能陪练、虚拟导师后，兼具“传统技艺+数字化操作”的复合型人才招聘量年增 35%，此类人才目前供给率不足 15%。三是区域需求梯度分化：一线城市聚焦高端创意与管理人才，如上海、北京连锁品牌技术总监年薪普遍达 30-40 万元；新一线城市侧重品质管控与运营人才，广州、杭州等城市相关岗位缺口年增 28%；三四线城市及县域市场则亟需本地化技能型人才，占全国总需求的 45%。

综上，中西面点行业正处于高质量发展的关键期，对专业人才的需求已从“数量填补”转向“质量提升”。开设中西面点工艺专业，培养兼具传统技艺、现代管理能力与创新思维的高素质技术技能人才，既能满足国家服务业升级战略需求，又能填补区域行业人才缺口，具有显著的经济与社会价值，未来人才需求市场广阔。

3. 申请增设专业人才培养方案

一、专业名称与专业代码

专业名称：中西面点工艺专业

专业代码：540203

二、入学要求

中等职业学校毕业、普通高级中学毕业或具备同等学力

三、修业年限

全日制三年。

四、职业面向

本专业职业面向见表 1。

表 1 专业面向的主要职业

所属专业大类（代码）	旅游大类（54）
所属专业类（代码）	餐饮类（5402）
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	面点制作、厨房运行……
职业类证书	中式面点师、西式面点师、营养配餐员……

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

中西面点工艺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）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、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；

（6）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，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；

（7）掌握饮食营养、营养配餐等方面的专业理论知识，具有菜点营养分析、合理营养搭配、营养餐设计与制作等实践能力；

（8）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；

（9）掌握餐饮食品安全、现代餐饮管理理论知识，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；

（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数字技能；

（11）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；

（12）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；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、课程体系

(一) 课程体系设计思路

通过对用人单位和毕业生进行广泛的调研与访谈，了解企业的用人需求和岗位职责。对本专业面向的岗位群及完成岗位任务所需的知识、能力、素质要求进行梳理和分析的基础上，提出专业课程与实训项目，确定专业课程设置，选取典型工作任务，以工作过程为导向，突出技能训练，同时将安全和思政教育渗透教学全过程，构建满足高职中西面点工艺专业人才培养目标、以职业能力培养为核心的课程体系如下：

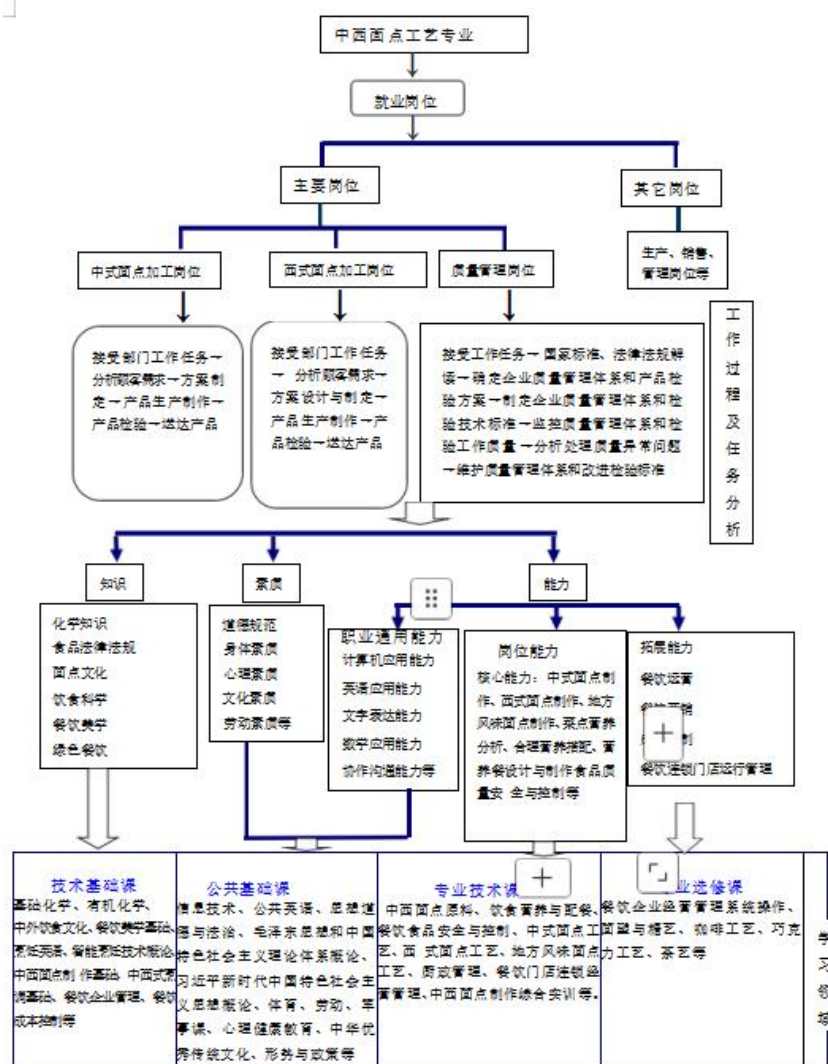


图1 课程体系图

七、课程设置及要求

（一）公共基础平台（公共基础模块）

1.思想道德与法治

本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以引导大学生努力成长为能够担当民族复兴大任的时代新人为着眼点，通过学习，帮助大学生领悟人生真谛，坚定理想信念，践行社会主义核心价值观，做新时代的忠诚爱国者和改革创新的生力军；帮助大学生形成正确的道德认知，积极投身道德实践，做到明大德、守公德、严私德；帮助大学生全面把握社会主义法律的本质、运行和体系，理解中国特色社会主义法治体系和法治道路的精髓，增进法治意识，养成法治思维，更好行使法律权利、履行法律义务，做到尊法学法守法用法，从而具备优秀的思想道德素质和法治素养，教育和激励大学生有理想、有本领、有担当，勇做时代的弄潮儿，在实现中国梦的生动实践中放飞青春梦想，在为人民利益的不懈奋斗中书写人生华章。

2.毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

本课程以马克思主义中国化为主线，以坚持和发展中国特色社会主义为主题，以习近平新时代中国特色社会主义思想为重点，着重讲授中国共产党把马克思主义基本原理同中国具体实际和时代特征相结合的历史进程，充分反映马克思主义中国化的两大理论成果，帮助大学生系统掌握毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想和科学发展观的基本原理，尤其是帮助大学生全面系统地理解和掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的基本精神、基本内容、基本要求，坚定在中国共产党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念。

3.习近平新时代中国特色社会主义思想概论

本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为主要内容。包括提出“两个确立”重要论断、“十个明确”、“十四个坚持”、“十三个方面成就”等方面、内容丰富，涵盖历史方位、鲜明主题、奋斗目标、发展方式、总体布局、战略布局、发展动力、发展保障、安全保障、外部环境、政治保证、治国理政世界观方法论、价值观等方面，具有严密而又开放的内在逻辑，构成其理论的“四梁八柱”及科学体系。

4.形势与政策

本课程通过引导学生读新闻看时事，借助已有的社会历史知识，运用调查、质

疑、合作、探究等学习方法，比较系统、客观、理性地阐发、分析、评价或反思近期国内外发生的一系列时政大事，帮助学生掌握全面思考、理性分析时事热点的方法和技巧，培养学生应对时政热点的理性思维，正确认识世情、国情、党情，正确理解党的路线、方针和政策，使他们在习近平新时代中国特色社会主义思想的指引下，自觉抵制各种不良思潮和言论的影响，不断提高学生的爱国主义和社会主义觉悟，牢固树立“四个意识”，坚定“四个自信”，努力成为担当民族复兴大任的时代新人。

5.安全教育

通过本课程的学习，引导大学生了解国家、国际安全环境和高校的治安形势，了解大学生安全教育的必要性和重要性，了解大学生应该掌握的安全常识，并增强学习的主动性和积极性。加强大学生安全教育是维护国家安全和利益，推动依法治国建设的需要。加强大学生安全教育是适应日益严峻的高校治安形势的需要。加强大学生安全教育是提高大学生自我防范、自我保护、自我完善能力的需要。加强大学生安全教育是提高大学生综合素质的需要。

6.军事课

军事课是普通高等学校学生的必修课程。军事课要以习近平强军思想和习近平总书记关于教育的重要论述为遵循，全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针和总体国家安全观，围绕立德树人根本任务和强军目标根本要求，着眼培育和践行社会主义核心价值观,以提升学生国防意识和军事素养为重点，为实施军民融合发展战略和建设国防后备力量服务。

7.心理健康教育

本课程面向学院全体大一学生开设，是一门通识性公共必修课程。通过学习该课程，帮助学生树立现代社会健康新理念，了解大学生心理健康的评价标准，知道青年时期心理发展的诸多特征，能识别和正确应对生活中常见的心理问题和困惑。为其更好融入社会、实现社会化发展提供帮助。本课程强调立足学生个人体验，紧扣学生当前发展的需要。内容上要少而精注重方向引领，教学中要结合学生认同和理解情况而调整进度和方法。让学生真心喜欢，让学生真有所得。

8.大学生职业发展与就业创业指导

本课程主要学习大学生职业生涯规划、就业指导及创业的基本理论与方法。通

过学习，使大学生基本掌握职业发展的阶段特点，认识自己的个性、职业的特性以及社会环境，了解就业形势与政策法规，学会运用人力资源市场信息、相关的职业分类知识以及创业的基本知识。

9.英语

本课程是高职高专所有专业的一门公共必修课程。主要教学内容以职场交际为目标，以应用为目的，培养学生实际应用英语的能力，使他们能在日常活动和与未来职业相关的业务活动中进行一般的口头和书面交流；同时掌握有效的学习方法，增强自主学习能力，提高综合文化素养培养学生掌握必要的英语基础知识，着重对学生进行英语基础技能训练，培养学生运用英语进行人际交往的能力，培养学生阅读和翻译本专业一般技术资料的能力以及常用应用文的能力，并为学生今后学习和运用英语打下较坚实的基础。

10.应用数学（数理统计）

本课程是公共基础课。主要包括：函数和极限、导数和微分、导数的应用、不定积分、定积分和定积分的应用。课程力求简化概念证明，重心偏向于实践应用。通过该课程的学习，使学生在正确理解本课程的基本概念后，掌握其基本理论和主要运算技巧及方法，培养学生具备较好的分析与解决问题的能力，为学习专业课储备知识，并为各专业的后继课程学习提供必要的工具；重点培养学生学会用函数思想、极限思想、微分思想和定积分思想等数学思想对专业问题进行辅助分析；初步培养学生量化分析问题和量化解决问题的能力，同时使学生认识到数学来源于实践，又服务于实践。

11.体育

高等学校体育课程是高等教育的重要组成部分，是学生以身体练习为主要手段，通过合理的体育和科学的体育锻炼过程，达到增强体质，促进身体健康发展，养成良好的锻炼习惯。是实施素质教育和培养具有现代体育思想文化素质，树立“健康第一”、“终身体育”理念，全面发展人才的重要途径。

12.实用写作

本课程主要学习日常类、事务类、求职类、公文类、经济类、信息类、学术类等常见应用文的语言及结构、写作技巧、格式和注意事项。通过学习，使学生掌握必要的写作理论知识，具备对常用应用文的分析、评价和写作能力，以适应工

作、学习、生活及科学研究中的写作需要。

13. 计算机应用基础

本门课程主要学习中文 Windows 操作系统、中文文字处理软件 Word、中文电子表格软件 Excel、演示文稿制作软件 PowerPoint 的基本操作、Internet 应用、常用的压缩、下载、屏幕图像捕捉等工具软件的使用。通过本门课学习，使学生了解计算机的基本知识、计算机网络及 Internet 的基础知识，学会在中文 Windows 操作系统环境下运用中文 Office 办公软件以及常用工具软件对日常工作进行处理，为后续课程及以后学习和工作奠定良好地基础。

14. 劳动

劳动课每学期一个主题，包括劳动精神、劳模精神、工匠精神。

（二）专业通用平台（技术基础模块）

15. 基础化学

本课程主要学习无机化学及分析化学基础知识。通过学习和实践，掌握化学基础知识和化学基本实验技能，能独立、规范进行化学实验常规技能操作。为食品生物化学、食品营养学、食品仪器分析技术、食品营养检验技术等课程的学习提供必要的理论知识与操作技能。

16. 生物化学

本门课程主要学习生物体的化学组成，生物体的物质代谢，能量转换，和代谢调节，生物体的信息代谢等。为食品化学与营养学、食品营养检验技术等后续专业课的学习奠定基础。

17. 中外饮食文化

本门课程主要学习中国各主要流派饮食文化的起源、发展脉络与地域特色，欧洲、东南亚等国外代表性饮食文化的核心内涵与风格特征，以及中西面点在中外饮食文化体系中的地位、演变规律及文化符号意义，解析饮食文化与面点技艺传承的内在关联。通过本门课学习，使学生了解中外饮食文化的基本知识与发展规律，理解饮食文化对中西面点创新设计的支撑作用，掌握从文化视角分析面点产品文化属性的方法，为后续《中式面点工艺》《西式面点工艺》等专业课程学习及未来从事面点制作、研发与文化传播相关工作奠定良好基础。

18. 餐饮美学基础

本课程主要学习餐饮美学基础理论（含色彩搭配、构图法则、造型设计等核心原理），餐饮环境美学（空间布局、灯光氛围、文化元素融入），中西面点造型美学（形态设计、纹饰创作、色彩协调），餐具搭配与摆盘美学（器具选型、摆盘技巧、视觉呈现），以及餐饮美学与消费体验、品牌形象的关联逻辑。通过本课程学习，使学生了解餐饮美学的基本知识与行业应用规范，掌握中西面点从造型设计到摆盘呈现的美学实操方法，理解美学设计对提升面点产品附加值、增强消费者体验的重要作用，为后续《中式面点工艺》《西式面点工艺》等专业核心课程的实践操作及未来从事面点制作、研发与门店运营相关工作奠定良好基础。

19.烹饪英语

本课程主要学习中西面点工艺领域的专业英语词汇（含原料、工具、设备、工艺术语等），餐饮行业常用英语句型（如面点制作操作指令、产品特性描述、涉外服务沟通用语），中西面点菜单英译规范，国外面点技术资料（如配方、工艺文档）的基础阅读方法，以及涉外餐饮场景下的简单交流技巧。通过本课程学习，使学生了解烹饪英语的基本知识与行业应用规范，掌握中西面点专业相关英语词汇的运用及实用句型表达，具备阅读基础国外面点技术资料、翻译简单面点菜单的能力，为后续《西式面点工艺》等专业核心课程学习（如理解国外经典面点配方）及未来从事涉外餐饮、国际面点技术交流相关工作奠定良好基础。

20.智能烹饪技术概论

本课程主要学习智能烹饪技术基础理论（含智能烹饪设备工作原理、数字化烹饪流程逻辑、餐饮行业智能化发展底层逻辑），中西面点领域常用智能设备（如智能烘焙烤箱、全自动面点成型机、中央厨房智能控制系统、面点工艺虚拟仿真平台）的功能与操作规范，智能技术在面点原料品质检测、生产工艺参数优化、成品质量智能管控中的应用方法，以及餐饮行业数字化转型背景下面点工艺智能化发展趋势（如 AI 辅助面点配方研发、智能门店面点现制设备应用）。通过本课程学习，使学生了解智能烹饪技术的基本知识与行业应用标准，掌握中西面点相关智能设备的基础认知与技术应用逻辑，具备分析智能技术在面点生产、研发场景中应用价值的能力，为后续《中式面点工艺》《西式面点工艺》等专业核心课程中融入智能化操作，以及未来从事智能化面点生产管理、技术运维相关工作奠定良好基础。

21.中西面点制作基础

本课程主要学习中西面点的基础理论（含中西面点分类、特点及制作基本原理），常用面点原料（粮食、蛋乳、油脂、果品等）的选购、鉴别与初步处理方法，中西面点基础技艺（面团调制基础、馅料制作基础、简易成型手法、蒸烤炸等基础成熟工艺），以及中式水调面团基础制品、西式基础面包坯与蛋糕坯的制作流程。通过本课程学习，使学生了解中西面点制作的基本知识与行业基础操作规范，掌握面点原料基础处理及简单制品制作的核心技能，具备独立完成中西面点基础品种制作的能力，为后续《中式面点工艺》《西式面点工艺》等专业核心课程的深入学习及未来从事面点生产操作相关工作奠定良好基础。

22. 中西式烹调基础

本课程主要学习中西式烹调的基础理论（含中西式烹调的分类、特点及制作基本原理），常用烹调原料（畜禽、水产、蔬果等）的选购、鉴别与预处理方法，中西式基础烹调技法（中式炒、蒸、煮、炖，西式煎、烤、焗、烩等），以及与中西面点搭配的简单菜肴制作流程（如中式佐餐小菜、西式配点前菜）。通过本课程学习，使学生了解中西式烹调的基本知识与行业基础操作规范，掌握烹调原料基础处理及中西式基础烹调技法，具备独立制作与面点搭配的简单菜肴的能力，为后续《中式面点工艺》《西式面点工艺》《地方风味面点工艺》等专业核心课程中宴席配点、营养配餐相关内容的学习及未来从事面点制作、配餐设计相关工作奠定良好基础。

23. 餐饮企业管理

本课程主要学习餐饮企业管理基础理论（含餐饮企业组织架构、岗位职责体系、运营管理核心逻辑），中西面点相关运营管理模块（面点生产车间计划制定、流程优化、原料库存管理，连锁面点门店日常运营规范），餐饮人力资源管理基础（面点岗位人员招聘、培训、绩效评估），餐饮成本控制（面点原料采购成本、生产损耗、运营费用管控方法），以及餐饮质量管理（面点产品质量标准、服务规范、食品安全管理衔接）。通过本课程学习，使学生了解餐饮企业管理的基本知识与行业运营规范，掌握中西面点相关企业运营管理的基础方法，具备分析和处理面点企业基础管理问题的能力，为后续《厨政管理》《餐饮门店连锁经营管理》等专业核心课程学习及未来从事面点企业生产管理、门店运营相关工作奠定良好基础。

24. 餐饮成本控制

本课程主要学习餐饮成本控制基础理论（含中西面点企业成本构成、成本控

制核心原则与行业标准), 面点原料采购成本管控(供应商筛选与评估、采购询价议价技巧、原料验收标准与成本把控), 面点生产过程成本控制(原料损耗管控、面点 portion 标准化、生产能源与设备成本优化), 面点库存成本管理(原料分类存储、库存周转规划、保鲜技术与成本节约), 以及中西面点企业常用成本核算方法(标准成本法、实际成本法)与成本差异分析、降本方案制定逻辑。通过本门课学习, 使学生了解餐饮成本控制的基本知识与中西面点企业成本管理规范, 掌握面点全流程成本管控的基础方法, 具备开展面点原料采购成本核算、生产损耗分析及基础成本优化的能力, 为后续《厨政管理》《餐饮门店连锁经营管理》等专业核心课程学习及未来从事中西面点企业生产管理、门店运营成本管控相关工作奠定良好基础。

(三) 专业技能平台(专业方向模块)

***25. 中西面点原料**

本门课程主要学习中西面点原料基础理论(含原料分类、成分构成、品质特性与储藏原理, 绿色生态原料相关知识), 各类核心原料(动物性原料、粮食及其制品、果品及其制品、蔬菜及其制品、蛋乳及其制品、调味品、食用油脂、食品添加剂)的性质、适用场景与使用方法, 以及面点原料选购标准、品质鉴别技巧、科学储藏管理流程。通过本门课学习, 使学生了解中西面点原料的基本知识与行业选用规范, 掌握不同类别原料的特性把控及应用方法, 具备原料采购评估、品质鉴别与合规储藏的能力, 为后续《中式面点工艺》《西式面点工艺》《地方风味面点工艺》等专业核心课程中原料精准选用、配方优化相关内容的学习及未来从事面点制作、研发与原料管理相关工作奠定良好基础。

***26. 饮食营养与配餐**

本门课程主要学习营养素基础知识及各类食物的营养价值、中国居民营养需要与膳食原则、中国居民膳食指南与膳食结构、营养配餐的原则与方法(含计算法、交换份法、计算机辅助法)、不同人群(普通人群、特殊需求人群)营养需求分析、带量食谱设计与评价方法、营养餐制作流程, 以及营养分析软件的操作的使用、营养咨询与评价基础。通过本门课学习, 使学生了解饮食营养与配餐的基本知识与行业规范, 掌握营养配餐核心方法及带量食谱设计技能, 具备运用营养分析软件解析面点营养成分、针对不同人群设计营养餐并制作的能力, 为后续《中式面点工艺》《西式面点工艺》等专业核心课程中营养化面点研发、宴席配点营养搭配相关内容的学

习及未来从事面点营养优化、配餐设计相关工作奠定良好基础。

***27.餐饮食品安全与控制**

本门课程主要学习餐饮食品安全基础理论（含生物性、化学性、物理性危害风险与控制原理，绿色餐饮生产标准），餐饮业常用食品安全控制规范与方法（含 HACCP 体系、ISO22000 体系基础应用逻辑），餐饮生产原材料安全快速检测技术（按国家及地方标准开展常见原料安全检验），餐饮生产过程安全控制要点（含面点制作各环节安全操作规范），以及餐饮产品质量检验与安全控制流程（含面点成品安全检验标准与不合格品处理逻辑）。通过本门课学习，使学生了解餐饮食品安全与控制的基本知识与行业标准，掌握面点相关原材料检测、生产过程管控及成品检验的核心方法，具备按规范开展餐饮食品安全控制操作的能力，为后续《中式面点工艺》《西式面点工艺》等专业核心课程中安全化生产实践，以及未来从事面点生产安全管理、质量管控相关工作奠定良好基础。

***28.中式面点工艺**

本门课程是中西面点工艺专业核心理实一体课程，主要学习中式面点基础理论（含中式面点特点、分类、配料要求及工艺原理），核心制作技艺（水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团的调制工艺，中式面点馅料制作技艺，擀、包、捏、抻等成型手法及蒸、煮、烤、炸等成熟工艺），中式面点批量生产组织方法（含生产流程规划、质量管控要点），以及中式面点创新设计与宴席配点设计逻辑（结合地域特色、消费需求优化配方与造型）。通过本门课学习，使学生了解中式面点工艺的基本知识与行业生产规范，熟练掌握各类中式面点核心制作技艺，具备独立完成经典中式面点制作、组织批量生产及开展中式面点创新设计的能力，为后续《地方风味面点工艺》《厨政管理》等专业课程学习及未来从事中式面点制作、研发与生产管理相关工作奠定良好基础。

***29.西式面点工艺**

本门课程是中西面点工艺专业核心理实一体课程，主要学习西式面点基础理论（含西式面点特点、分类、配料要求及工艺原理），核心制作技艺（烘焙工艺、翻糖工艺、裱花工艺、慕斯工艺和甜品工艺，面包、蛋糕、挞派类、甜品、小西饼、泡芙等经典品类的制作工艺），西式面点批量生产组织方法（含生产流程规划、质量管控要点），以及西式面点创新设计与宴席配点设计逻辑（结合地域特色、消费需求优

化配方与造型)。通过本门课学习,使学生了解西式面点工艺的基本知识与行业生产规范,熟练掌握各类西式面点核心制作技艺,具备独立完成经典西式面点制作、组织批量生产及开展西式面点创新设计的能力,为后续《地方风味面点工艺》《厨政管理》等专业课程学习及未来从事西式面点制作、研发与生产管理相关工作奠定良好基础。

***30.地方风味面点工艺**

本门课程是中西面点工艺专业核心理实一体课程,主要学习地方风味面点基础理论(含中国地方面点风味特色、各国面点风味特色及形成逻辑,国内外地方餐饮非遗文化与传承知识),核心制作技艺(本区域传统风味点心、小吃的制作工艺,中国代表性地方风味面点(如苏式、广式、川式等)制作技艺,外国代表性地方风味面点(如法式、意式、日式等)制作技艺),以及地方风味面点创新设计方法(结合区域文化、消费需求优化传统配方与造型,融入现代工艺技术)。通过本门课学习,使学生了解地方风味面点的基本知识与非遗传承规范,熟练掌握国内外代表性地方风味面点制作技艺,具备结合院校所在区域特色开展风味面点制作、传承地方餐饮非遗及进行地方风味面点创新的能力,为后续《厨政管理》《餐饮门店连锁经营管理》等专业课程学习及未来从事地方风味面点制作、研发与非遗传承相关工作奠定良好基础。

***31.厨政管理**

本门课程是中西面点工艺专业核心课程,主要学习厨政管理基础理论(含厨房设计原理、餐饮物资配备规范、厨房组织建制与队伍建设逻辑、现代餐饮产品开发创新理论、厨房安全管理体系),核心管理技能(厨房布局设计方法,厨房常用设备选型、使用与维护流程,厨房人员招聘、培训、绩效评估与团队激励策略,厨房生产节点运转组织与菜品选择设计,餐饮生产安全风险识别与控制措施),以及厨房成本管控与餐饮产品质量提升关联逻辑。通过本门课学习,使学生了解厨政管理的基本知识与餐饮行业厨房运营规范,掌握厨房布局设计、设备管理、人员管理、生产组织及安全控制的核心方法,具备独立设计中小型面点厨房布局、管理维护厨房设备、组织面点批量生产及有效控制厨房安全风险的能力,为后续《餐饮门店连锁经营管理》等专业课程学习及未来从事中西面点企业厨房管理、生产运营相关工作奠定良好基础。

***32.餐饮门店连锁经营管理**

本门课程是中西面点工艺专业核心课程，主要学习餐饮连锁经营基础理论（含餐饮门店连锁经营业态分类、经营方式特点，连锁经营管理基础理论知识，中西面点连锁企业配供体系建设逻辑），核心管理技能（连锁门店筹划加盟流程与风险管控，连锁餐饮品牌定位、维护与升级策略，连锁门店智能运营管理方法，团队激励机制设计与绩效考核实施，连锁企业战略制定与营销策划方案落地），以及中西面点连锁特色模块（连锁面点企业产品标准化开发与迭代，面点门店供应链优化，连锁门店面点现制设备运维与成本管控）。通过本门课程学习，使学生了解餐饮门店连锁经营的基本知识与行业运营规范，掌握连锁面点企业品牌管理、运营管控、营销策划的核心方法，具备独立开展连锁门店基础运营管理、参与连锁企业战略制定及策划面点连锁产品营销活动的的能力，为未来从事中西面点连锁企业门店管理、品牌运营、产品开发相关工作奠定良好基础。

（四）综合实训

综合实训是本专业基础知识和基本技能的综合应运实践环节，培养学生运用所学知识和技能综合完成工作任务，并对结果进行分析与总结，培养整体思维能力和逻辑能力。

33.中西面点制作综合实训

涵盖中式面点制作综合实训与西式面点制作综合实训。其中，中式面点制作综合实训围绕水调面团、膨松面团、油酥面团等核心面团制品，开展批量生产组织、宴席配点设计等实训；西式面点制作综合实训聚焦面包、蛋糕、挞派类等经典品类，进行标准化制作与创新设计实训。

34.地方风味面点综合实训

结合区域特色与国内外地方风味面点制作技艺，开展本区域传统风味点心、中外代表性风味面点的制作实训，注重地方餐饮非遗技艺传承，同时融入创新设计。

35.生产性综合实训

依托校内外实训基地或合作企业，开展真实生产场景下的中西面点批量生产、成本控制、运营管理等实训，注重工学结合，提升学生岗位适应能力和生产管理意识。

（五）选修课（公共拓展模块+专业拓展模块）

为满足学生的兴趣爱好，拓宽学生的知识面，开设公共选修和专业选修课程：

1.公共选修课

社交礼仪、音乐赏析、中国优秀传统文化、四史、马克思主义哲学、创新创业教育等。

2.专业选修课

餐饮企业经营管理系統操作、面塑与糖艺、咖啡工艺、巧克力工艺、茶艺、 餐饮创业策划与实训、创业就业指导等。

（六）认识实习

认识实习是本专业人才培养方案的重要组成部分，学生通过认识实习了解今后将要工作（实习）的环境，对未来工作岗位、工作内容有初步的认识，从而使学习目标更明确，具有针对性。

（七）顶岗实习

顶岗实习在第 6 学期开展，是整个实践教学中的一个重要环节。认真落实教育部、财政部关于《职业学校学生实习管理办法》和《职业学校学生实习管理规定》等的有关要求，保证顶岗实习岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。在实习过程中巩固和灵活运用所学知识，培养学生分析和解决食品生产、经营和检验工作中出现的问题，积累工作经验，为毕业后能迅速适应工作岗位奠定基础。

八、教学进程总体安排

教学进程是对本专业技术技能人才培养、教育教学实施进程的总体安排，是专业人才培养方案实施的具体体现。以表格的形式列出本专业开设课程类别、课程性质、课程名称、课程编码、学时学分、学期课程安排、考核方式，并反映有关学时比例要求。

（一）教学活动时间分配表 （见表 2）

（二）专业教学计划表（见表 3）

表 2 教学活动时间分配表

单位：周

学 年	学 期	教学 活动	其 中								假 期	合 计
			课 堂 教 学	入 学 教 育 及 军 训	认 识 实 习	综 合 实 训	岗 位 实 习	毕 业 教 育 考 核	考 核	机 动		
一	1	18	14	2	0	0	0	0	1	1	5	23
	2	22	18	0	2	0	0	0	1	1	5	27
二	3	20	18	0	0	0	0	0	1	1	5	25
	4	20	18	0	0	0	0	0	1	1	7	27
三	5	20	0	0	0	18	0	0	1	1	5	25
	6	20	0	0	0	0	16	4	0	0	0	20
合 计		120	68	2	2	18	16	4	5	5	29	147

表 3 专业教学计划表

课程类型			课程号	课 程 名 称	学 时			各学期周课时安排						考核方式		备注
					合计	理论	实践	一	二	三	四	五	六	考试	考查	
								14	18	18	18	18	16			
公共基础平台	公共基础模块	1	思想道德与法治	54	44	10	2	2						1-2		1. 形 势 与 策 略 1-4 学 期 每 学 期 8 学 时； 2. 体 育 学 期 28 学 时，2. 3 学 期
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	28	4			2					3		

				习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	40	8				3			4		34 学时；4 期学 32 学时	
			3	形势与政策	32	16	16								1-4	3. 安教每 学期 8 学时；	
			4	军事课	148	36	112						1			4. 大生 职业 发展 与 业 创 指	
			5	心理健康教育	32	24	8	2						1		1.2.3 学 期 12 学 时，4 学 期 28 学 时；	
			6	体育	128	8	120	2	2	2	2			1-4		5.社 会 实 践 寒 暑 假 期 间 开 展；	
			7	信息技术	48	16	32	4						1		6.劳 动 1-4 学 期， 每 学 期 8 学 时， 理 论 4 学 时， 实 践 4 学 时	
			8	安全教育	32	16	16							1-4			
			9	中华优秀传统文化	32	24	8				2			4			
			10	英语	96	96	0			2	4			3-4			
			11	大学生职业发展与就业创业指导	64	48	16										
			12	劳动	32	16	16							1-4			
			小 计		778	412	366	10	4	6	11						
			1	基础化学(无机化学+分析化学)	48	24	24	4					1				
			2	生物化学	64	48	16		4				2				
			专业通用平台														
			技术基础模块														

专业 技能 平台	专业 方向 模块	3	中外 饮食 文化	32	24	8	2							1	
		4	餐 饮 美 学 基 础	64	48	16		4						2	
		5	烹 饪 英 语	32	32	0		2						2	
		6	智 能 烹 饪 技 术 概 论	32	32	0		2						2	
		7	中 西 面 点 制 作 基 础	64	48	16			4				3		
		8	中 西 式 烹 调 基 础	64	20	44			4					3	
		小 计		400	276	124	6	12	8	0					
		1	*中 西 面 点 原 料	32	12	20			2					3	
	专业 技能 平台	2	*饮 食 营 养 与 配 餐	32	12	20			2					3	
		3	*餐 饮 品 安 全 与 控 制	64	20	44				4			4		
		4	*中 西 式 面 点 工 艺	64	20	44				4				4	
		5	*西 式 面 点 工 艺	64	20	44				4				4	
		6	*地 方 风 味 面 点 工 艺	32	20	12			2					3	
		7	*厨 政 管 理	32	20	12			2					3	
		小 计		320	124	196	0	0	8	12					

专业拓展模块	1	餐饮门店连锁经营管理	24	24	0			2					3	
	2	面塑与糖艺	24	24	0		2					2		
	3	咖啡工艺	24	24	0				2			4		
	4	巧克力工艺	24	24	0	2						1		
	5	茶艺	24	24	0	2						1		
	小 计		96	96	0	4	2	2	2					
	综合实训		中西面点制作综合实训	480	0	480							5	第五期（三项任选一个）
			地方风味面点综合实训	480	0	480							5	
			生产性综合实训	480	0	480							5	
		小 计		480	0	480	0	0	0	0				
	认识实习			6	0	6							1	第一学期
	顶岗实习			480	0	480							6	
	素质提升模块（限定选修课）	1	美育课程	24	20	4	2						1	
		2	人工智能	24	20	4		2	1				2	
		3	廉洁教育	24	20	4			2	1			3	
		4	四史	24	20	4		2	1				2	
		小 计		96	80	16	2	4	4	1				
	知识	1	应用写作	32	32	0	2						1	

拓展模块（ 任选课）	2	高等数学	32	32	0		2					2	
	3	健康养生学	64	64	0			4				3	
	4	中医药基础或医学基础	32	32	0				2			4	
	小 计		160	160	0	2	2	4	2				
毕业设计考核													
总 计			28 16	11 48	16 68	16	16	2 2	23				

教学总学时 2816、总学分 172 学分（包括公共基础课 778 学时、48 学分，技术基础课 400 学时、25 学分，专业技术课 320 学时、20 学分，专业拓展课 96 学时、5 学分，综合实训 480 学时、30 学分，岗位实习 496 学时、31 学分，其他教育模块 256 学时，12 学分，毕业考核 1 学分）。其中课内学时数 1850。选修学时数 352，占总学时数 12.50%；理论教学总学时数 1148，占总学时数 40.77%；实践教学总学时数 1668，占总学时数 59.23%；理论教学与实践教学比例为 1：1.69。

九、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

适应“互联网+职业教育”，按照“四有好老师”，“四个相统一”，“四个引路人”的要求，加快建设符合项目式教学、模块化课程需要的教学创新团队和专业教师队伍，积极推动教师教育理念、教学观念、教学内容、教学方法以及教学考核评价等方面的变革。将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1.队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，“双师型”教师占专业课教师数比例不低于 60%，高级职称专任教师的比例不低于 20%，专任教师队伍职称、年龄，形成合理的梯队结构。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，能够较好地把握国内外中西面点行业、专业发展，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，在本专业改革发展中起引领作用。

3.专任教师

具有高校教师资格；具有中西面点、食品安全与检测、食品质量与安全、食品科学与工程等相关专业本科及以上学历；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，开展技术研发与社会服务；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术技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，原则上应具有中级及以上相关专业技术职称，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。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，建立专门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，具体见表 4 和表 5。

表 4 校内实训室明细表

序号	实训室名称	主要设施设备名称	数量 (台/套)	可实训的项目
1	食品加工室	多媒体	1	果蔬罐头加工、果丹皮加工、果冻加工、果脯加工、泡菜加工、蒸煮肠制作、松花蛋加工、内酯豆腐制作、果蔬加工原料及预处理方法、果蔬干制、包装机的使用、酸乳制作（原料预处理）、米酒的加工等
		破壁机	1	
		榨汁机	2	
		粉碎机	2	
		胶体磨	1	
		绞肉灌肠机	1	
		真空包装机	1	

		电磁炉	2	
2	烘焙室	层炉	1	焙烤食品常用原辅料、蛋糕加工、面包加工、韧性饼干加工、酥性饼干加工、泡芙加工、桃酥加工、枣花酥加工、蛋挞加工等
		风炉	1	
		醒发箱	1	
		烤箱	1	
		和面机	1	
		搅拌机	1	
		打蛋器	3	
	发酵室	酸奶机	1	酸乳、米酒、啤酒等加工
		搅拌机	1	
		纯露机	1	
		蒸馏精馏机	1	
		白酒酿造机	2	
		啤酒酿造机	2	
		制冰机	1	
		恒温恒湿机	1	
		多媒体设备	1	
3	营养配餐实训室	超声波体重称	1	膳食宝塔，膳食指南，体格检测，营养调查，营养缺乏病，膳食调查，一般人群营养配餐，特殊人群营养配餐，疾病人群营养配餐
		皮褶厚度计	3	
		膳食宝塔模型	1	
		食物模型	1	
		多媒体设备	1	
		冰柜	1	
		陈列柜	5	
4	食品模拟实训室	多媒体设备	1	注心蛋糕生产加工仿真操作、葡萄酒加工模拟实验、乳酪加工模拟实验、啤酒加工模拟实验、某类产品 GMP 的建立与验证、SSOP 的编写、HACCP 的建立、ISO22000 的建立与内审、某类产品 SC 的建立与内审、食品生产类机械设备的认识与原理实践
		电脑	50	
		注心蛋糕生产虚拟仿真软件	1	
		营养配餐模拟软件	1	
		啤酒加工模拟软件	1	
		葡萄酒加工模拟软件	1	
		切达干酪加工模拟软件	1	
5	生产型烘	层炉	3	开展真实生产场景下的中西面点批量

	6	烘焙基地	风炉	2	生产、成本控制、运营管理等实训。
			醒发箱	3	
			烤箱	6	
			和面机	4	
			搅拌机	4	
			打蛋器	10	
			搅拌机	3	
			多媒体设备	1	
	6	烘焙技术研发中心	开酥机	1	西式面点师相关新品的研发
			蒸汽石板烤炉	1	
			和面机	2	
			搅拌机	1	
			巧克力熔化炉	1	
			巧克力喷砂机	1	
	9	食品研发检测中心	超净工作台	7	研发功能性中西面点、药食同源中西面点及功能性检测
			物品传递窗	2	
			空气净化系统	1	
			火焰原子吸收光谱仪	1	
			火焰石墨炉原子吸收光谱仪	1	
			原子吸收罩	4	
			马弗炉	3	
			恒温干燥器	1	
			恒温鼓风干燥箱	2	
			EliteS5100 液相色谱仪	1	
			超声波清洗器	1	
			精密电子天平(万分之一)	4	
			精密电子天平(0.1g,0.1mg)	4	食品中水分含量的检测(称量)、食品中灰分含量的检测(称量)、实验用溶液配置(称量)

表 5 已经合作建设的校外实训基地明细表

序号	实训基地名称	合作单位 (企业) 名称	单位所在地	可顶岗实习 工位数	主要实习内容
1	食品加工综合实训基地	太原六味斋实业有限公司	山西太原	50	熟悉肉制品生产、面食生产、烘焙食品生产等产品的工厂分区布局、内部材料及生产设施设备要求；掌握车间卫生管理、全流程生产与安全控制，规范填写生产记录等文件；落实食品贮存和包装要求，通过实操提高分析解决生产实际问题的能力。
2	食品加工实训基地	南京喜之郎食品有限公司	江苏南京	50	熟悉食品工厂设计和布局、食品工厂内部结构和材料、食品生产设施和设备要求，掌握食品工厂卫生管理、烘焙食品生产流程和安全控制、生产记录和文件要求，掌握食品贮存和包装要求，提高分析和解决企业生产过程中遇到的实际问题的能力。
3	食品加工综合实训基地	杭州顶益食品有限公司	浙江杭州	50	熟悉食品工厂设计和布局、食品工厂内部结构和材料、食品生产设施和设备要求，掌握食品工厂卫生管理、食品生产流程和安全控制、生产记录和文件要求，掌握食品贮存和包装要求，提高分析和解决企业生产过程中遇到的实际问题的能力。
4	中西面点经营管理综合实训基地	山西晋味甄选贸易有限公司	山西太原 山西临汾 山西运城	20	熟悉烘焙食品销售流程，掌握膳食调查与分析、人体测量分析、营养膳食配餐的方法，能够根据分析结果进行合理的营养咨询与教育，提高分析和解决营养健康管理工作中遇到的实际问题的能力。
5	中西面点加工综合实训基地	太原光耀双合成工贸有限公司	山西太原	50	熟悉食品工厂设计和布局、食品工厂内部结构和材料、中西式面点生产设施和设备要求，掌握食品工厂卫生管理、食品生产流程和安全控制、生产记录和文件要求，掌握食品贮存和包装要求，提高分析和解决企业生产过程中遇到的实际问题的能力。
6	烘焙食品加工综合实训基地	山西九牛牧业股份有限公司	山西太原	50	熟悉食品工厂设计和布局、食品工厂内部结构和材料、食品生产设施和设备要求，掌握食品工厂卫生管理、中西式面点食品生产流程和安全控制、生产记录和文件要求，掌握食品贮存和包装要求，提高分析和解决企业生产过程中遇到的实际问题的能力。

（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。

用好职业教育教学资源库，选用或组织开发体现新技术、新工艺、新规范的教材、新型活页式、工作手册式教材，引入新鲜生动典型的生产案例，促进优质资源共建共享。

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：中西面点工艺专业相关学术期刊，食品加工、饮食文化研究、食品制造业、农副产品加工业、质检技术服务业等行业的政策法规和职业标准等，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（如专业课程的微课、慕课等）、教学课件（如 PPT、教案等）、数字化教学案例库（如专业课程题库、中西面点制作工艺案例库等）、虚拟仿真软件（如蛋糕制作、面包制作仿真软件）、数字教材（如《公共外语》《专业英语》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

坚持因材施教，推广项目教学、案例教学、情境教学、工作过程导向教学、线上线下混合教学等教学方式，注重信息技术的应用，采用多媒体教学、情境教学、视频教学等先进的教学手段，以学生为主体，按照学生学习规律和特点，从学生实际出发，充分调动学生的主动性、积极性，激发学生独立思考和创新意识，培养学生勇于实践的能力，促进学生职业能力的发展。

（五）学习评价

1.公共基础模块课程

该模块考核包括平时考核和期末考试。平时考核占期末总成绩的 50%，考核内容主要包括课堂出勤情况、作业完成情况、课堂表现、课堂测试等。

期末考试成绩占期末总成绩的 50%，采用“闭卷笔试”、“开卷笔试”、“实践考核”、“体能测试”等方式进行。重点考核学生对基本知识的理解，对基本技能的掌握，为后续专业知识学习奠定基础。

2.技术基础模块课程

(1) 理论课程

考核包括平时考核和期末考试。

平时考核占期末总成绩的50%，考核内容主要包括课堂出勤情况、作业完成情况、课堂表现；期末考试成绩占期末总成绩的50%，考核内容主要侧重学生基本知识和技能的掌握与应用情况。采用“理论测试”、“论文撰写”、“调研报告”等方式进行。重点考核学生对知识的理解、应用能力，以及知识掌握的全面性、系统性和外延性，为学习专业技能奠定基础。

(2) 理论+实践课程

考核包括平时考核、实训考核和期末考试。

平时考核占期末总成绩的30%，理论考核占期末总成绩的30%，实训考核占期末总成绩的40%。平时考核内容主要包括课堂出勤情况、作业完成情况、课堂表现、实验操作情况、实验室清洁卫生情况、实验报告书写情况、实验测试等；理论测试是对知识点的考核；实训考核内容主要包括实验操作情况、实验室清洁卫生情况、实验报告书写情况等。

3.专业方向模块课程

专业方向模块课程的考核包括平时考核、实训考核和期末考试。

平时考核包括理论考核和实训考核，其中平时成绩占期末总成绩的30%，理论考核占期末总成绩的30%，实训考核占期末总成绩的40%。理论考核内容主要包括课堂出勤情况、作业完成情况、课堂表现、测试等。实训考核内容主要包括平时实训出勤情况、实训操作情况、实训室清洁卫生情况、实训报告书写情况、实训测试等。

4.专业拓展模块课程

考核包括平时考核和期末考试。

平时考核占期末总成绩的50%，考核内容主要包括课堂出勤情况、作业完成情况、课堂表现；期末考试成绩占期末总成绩的50%，考核内容主要侧重学生基本知识和技能的掌握与应用情况。采用“理论测试”、“论文撰写”、“调研报告”等方式进行。重点考核学生对知识的理解、应用能力，以及知识掌握的全面性、系统性和外延性，为学习专业技能奠定基础。

5.综合实训

综合实训的考核应以实际操作考核为主，将过程考核与结果考核相结合、个人考核与小组考核相结合、企业考核与学校考核相结合，不仅评定学生的个人实践能力，而且评定学生在实践活动中的实训态度、实训过程中的主动性、创新性、协调能力和沟通能力。学校根据综合实训内容，以优秀、良好、中等、及格和不及格评定学生的综合实训成绩。

6.公共拓展模块课程

公共拓展模块课程的考核采用“笔试”、“撰写论文”、“社会调查”等方式进行，考核内容主要包括课堂出勤、课堂表现、期末考核等。通过考核来开拓学生的视野，拓展学生的思维。

7.顶岗实习

评定的主要依据是实训的态度和完成的工作量以及在实训过程中的主动性和创新性。总体上是以企业评价为主，学校评价为辅。企业评价以实际操作为主，根据企业岗位标准进行考核；学校评价则依据实习记录、实习总结报告、实习鉴定、实习出勤率等方面综合评定成绩。实习总成绩考核分为优秀、良好、中等、及格和不及格。

（1）优秀

实习态度认真、纪律性强，出勤率高，能优异地完成任务，达到实习大纲中规定的全部要求；能对实习内容进行全面、系统的总结，很好地把所学专业理论和知识运用到实习工作中去，对某些方面的问题有独到的见解；实习单位和实习指导老师评价高；按时提交实习报告，实习记录详实、认真，实习报告思路清晰，观点正确，内容完整，分析问题透彻，具有一定的理论深度，质量高。

（2）良好

实习态度端正、纪律性较强，出勤率较高，能较好地完成实习任务，达到实习大

纲中规定的全部要求，得到实习单位和实习指导老师的好评；能对实习内容进行较好的总结，较好地把所学专业理论和知识运用到实习工作中去，对某些实际问题加以分析和解决；能按时提交实习成果，实习记录较详实、认真，实习报告思路较清晰，观点正确，内容完整，分析有据，质量较好。

（3）中等

实习态度较端正，纪律性较好，能基本完成实习任务，达到实习大纲中规定的基本要求；能对实习内容进行总结，把所学专业理论和知识运用到实习工作中去；能按时提交实习成果，实习记录齐全，实习报告内容较完整，观点正确，思路清楚，能较有条理地分析问题，实习记录和实习报告质量一般。

（4）及格

实习工作态度比较认真，纪律性一般，能基本上按实习大纲中规定的要求，完成实习任务；基本能对实习内容作总结，但不够完整、系统；基本能把所学专业理论和知识在一定程度上运用到实习工作中去，工作态度和能力的得到实习单位老师的认可；能按时完成实习记录和实习报告，但不够系统；实习报告内容相对完整，思路清楚，能较有条理地分析问题。

（5）不及格

实习工作态度不认真，纪律性差，未能按要求完成实习任务，实习单位和指导老师评价较差；实习过程中弄虚作假；实习记录和实习报告质量较差；未交实习报告或实习报告内容不完整，思路不清楚，说理不充分，分析问题观点不明，或出现常识性错误；参加顶岗实习时间未超过全部实习时间二分之一以上者。

（六）质量管理

1.学校和二级院系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标准建设，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.学校和二级院系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。

十、毕业要求

- 1.思想政治合格；
- 2.学业成绩合格；
- 3.顶岗实习鉴定合格；
- 4.达到《国家学生体质健康标准》要求；
- 5.取得普通话等级证书。

十一、编制依据

本专业人才培养方案是依据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）《教育部关于印发<职业教育专业目录（2021年）>的通知》（教职成〔2021〕2号）和《职业教育专业简介（2022年修订）》《职业教育专业教学标准-2025年修（制）订》《教育部高等职业教育专科中西面点工艺专业教学标准（高等职业教育专科）（2025年修（制）订）》结合生源学情和学院办学资源情况编制。

4. 专业主要带头人简介

姓名	郭芸	性别	女	专业技术职务	副教授	学历	大学本科
		出生年月	1982.01	行政职务	副主任	双师素质情况	是
学历、学位获得时间、毕业学校、专业		2005 年 6 月，毕业于山西农业大学食品科学专业，工学学士 2009 年 12 月，毕业于山西农业大学食品加工与安全专业，硕士学位					
主要从事工作与研究方向		功能性发酵食品开发与应用					
本人近三年的主要工作成就							
在国内外重要学术刊物上发表论文共 8 篇；出版专著（译著等） 0 部。							
获教学科研成果奖共 0 项；其中：国家级 0 项，省部级 0 项。							
目前承担教学科研项目共 3 项；其中：国家级项目 0 项，省部级项目 1 项。							
近三年拥有教学科研经费共 5 万元，年均 1.3 万元。							
近三年授课（理论教学）共 360 学时；指导毕业设计共 60 人次。							
最具代表性的教学科研项目 和成果	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	一富硒平菇多糖对益生菌生长代谢的研究对比	国家知识产权局 2019.3			第一	
	2	一种用于培养护肝养胃功能性益生菌的原料筛选装置	国家知识产权局 2020.7			第一	
	3	一种功能性富硒乳酸菌奶饮品外包装箱	国家知识产权局 2024.5			第一	
	4	自然科学优秀学术论文三等奖	太原市科学技术协会 2015.12			第一	
最具代表性的社会服务和技术研发项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	功能性富硒乳酸菌奶饮品的研制	山西药科职业学院	2023.6	1 万	科学研究	
	2	功能性益生菌的研制和开发	山西药科职业学院	2021.11	1 万	科学研究	
	3	芦笋营养面的研制	山西药科职业学院	2017.10	2 万	科学研究	
	4	富硒平菇多糖对益生菌生长代谢的研究	山西药科职业学院	2021.11	1 万	科学研究	
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	食品营养与健康	高职	268	60	专业课	2014 年至今
	2	食品加工技术	高职	355	60	专业课	2014 年至今
教学管理部门 审核意见		签章：					

4.专业主要带头人简介

姓名	张升扬	性别	男	专业技术职务	技术负责人	学历	硕士研究生
		出生年月	1986.10	行政职务	行业协会副会长	双师素质情况	西式面点师一级技师
学历、学位获得时间、毕业学校、专业		2010年毕业于北京经济管理大学食品科学与工程专业					
主要从事工作与研究方向		食品生产制作					
本人近三年的主要工作成就							
组织编制了“神池月饼”国家级团体标准							
组织编制“饼店前厅服务规范”国家级团体标准							
组织编制“神池月饼”技术标准，并将神池月饼制作工艺纳入全国中式糕点职业技术门类							
近三年授课（理论教学）共 288 学时；指导毕业设计共 0 人次。							
最具代表性的教学科研项目 and 成果							
最具代表性的社会服务和技术研发项目	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	山西省职业技能大赛烘焙项目技术文件编制	山西省职业技能鉴定中心，2021年 10 月			1	
	2	第四届山西省职业技能大赛糖艺西点制作项目技术文件编制	山西省职业技能鉴定中心，2023年 5 月			1	
	3	第五届山西省职业技能大赛糖艺西点制作项目技术文件编制	山西省职业技能鉴定中心，2024年 5 月			1	
目前承担的主要教学工作	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	第二届全国职业技能大赛烘焙项目赛前集训	山西省人社厅	2023.06-2023.09	2w	集训老师	
	2	第二届全国乡村振兴职业技能大赛中式面点项目赛前集训	山西省职业技能鉴定中心	2024 年 4 月		指导老师兼代表队裁判	
教学管理部门审核意见	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	食品营养与保健	高职	481	200	专业课	2023 年
	2	食品烘焙技术	高职	236	384	专业课	2024 年
签章：							

注：需填写二至四人，每人一表。

5. 教师基本情况表

序号	姓名	性别	年龄	所学专业	学历、学位情况	职称	双师素质情况 (职业资格证书及等级)	拟任课程	专职 / 兼职	现工作单位(兼 职教师填写)
1	郭芸	女	43	食品科学	本科 硕士	副教授	一级公共营养师;高级健康管理师;高级食品检验工;“三晋技术能手”(烘焙专业);食品合规管理培训讲师	饮食营养与配餐、西式面点工艺	专职	
2	高扬	女	40	食品科学	本科 硕士	讲师	西式面点师二级技师; 高级茶艺师; 高级评茶员; 高级营养保健师;高级食品合规管理员;食品合规管理培训讲师	中式面点工艺、中式面点工艺	专职	
3	韩莹	女	35	食品科学	研究生 硕士	讲师	西式面点师二级技师; 高级食品检验工; 高级茶艺师; 高级评茶员;	面塑与糖艺、茶艺	专职	
4	刘娜丽	女	44	食品科学	硕士 研究生	讲师	二级公共营养师;高级食品检验工;“三晋技术能手”(烘焙专业)	巧克力工艺、中西面点原料	专职	

5	杨兆艳	女	44	食品科学	硕士研究生	讲师	二级公共营养师；高级食品检验工；食品合规管理培训讲师	餐饮美学基础	专职	
6	田艳花	女	42	食品科学	博士研究生	副教授	二级公共营养师；高级食品检验工	中外饮食文化	专职	
7	张玲	女	34	食品科学	硕士研究生	讲师	高级公共营养师；高级食品检验工	中西面点制作基础	专职	
8	李争春	女	34	食品科学	硕士研究生	讲师	高级食品检验工	餐饮食品安全与控制	专职	
9	张升扬	男	37	食品科学	本科		西式面点师高级技师	智能烹饪技术概论、中西式烹调基础	兼职	山西烘焙协会
10	陈少捷	男	54	烹饪技术	大专		中式烹调高级技师	厨政管理、餐饮门店连锁经营管理	兼职	山西大酒店

注：可续页。

6. 主要课程开设情况表

序号	课程名称	课程 总学时	课程 周学时	授课教师	授课学期
1	中外饮食文化	32	2	田艳花	第一学期
2	巧克力工艺	24	4	刘娜丽	第一学期
3	茶艺	24	2	韩莹	第一学期
4	餐饮美学基础	64	4	杨兆艳	第二学期
5	烹饪英语	32	2	高洁	第二学期
6	智能烹饪技术概论	32	2	张升扬	第二学期
7	面塑与糖艺	24	4	韩莹	第二学期
8	中西面点制作基础	64	4	张玲	第三学期
9	中西式烹调基础	64	4	张升扬	第三学期
10	*中西面点原料	32	2	刘娜丽	第三学期
11	*饮食营养与配餐	32	2	郭芸	第三学期
12	*地方风味面点工艺	32	2	高扬	第三学期
13	*厨政管理	32	2	陈少捷	第三学期
14	*餐饮食品安全与控制	64	4	李争春	第四学期
15	*中式面点工艺	64	4	高扬	第四学期
16	*西式面点工艺	64	4	郭芸	第四学期
17	*餐饮门店连锁经营管理	24	2	陈少捷	第四学期
18	咖啡工艺	24	4	高扬	第四学期

7. 专业办学条件情况表

专业开办经费金额（元）		500 万	专业开办经费来源				
本专业专任教师人数	11	副高及以上职称人数	4	校内 兼职教师数	10	校外兼职教师数	10
可用于新专业的教学图书（万册）	1.7	可用于该专业的仪器设备数		426（台/件）	教学实验设备总价值（万元）	449.8	
其它教学资源情况							
主要专业仪器设备装备情况	序号	专业仪器设备名称		型 号 规 格	台(件)	购入时间	
	1	风炉		K03-8644P1	1	2020.06	
	2	醒发箱		K12-RE64D21-1	1	2020.06	
	3	层炉		K01-1206D3FH	1	2020.06	
	4	和面机		A20	1	2020.06	
	5	搅拌机		HS-410	5	2020.06	
	6	冰柜		BC/BD-202HT	1	2020.06	
	7	破壁机		A98	3	2020.06	
	8	酿酒机		MZ-SY280	2	2020.06	
	9	水塔式酿酒机		*	1	2020.06	
	10	水塔式精油机		*	1	2020.06	
	11	精酿啤酒机		HF-01	2	2020.06	
	12	消毒柜		ZTP-380	1	2020.06	
	13	绞肉切片灌肠机		*	1	2020.06	
	14	胶体磨		JML-6	1	2020.06	
	15	恒温恒湿培养箱		LHS-150CLY	1	2016.07	
	16	鲜奶油搅拌机		JM-7L7	2	2014.11	
	17	多用途搅拌机		SL	1	2016.03	
	18	红外线食品烤炉		DKL-4	1	2016.03	

19	冰箱	BCD-216SZ	1	2012.10
20	真空包装封口机	400 型	1	2016.03
21	摇摆粉碎机	*	1	2016.03
22	干酪生产仿真软件	北京东方仿真软件 P-F-Cheese	1	2016.12
23	实验室仿真软件	科优达绿色网络教室服 务端程序	1	2016.12
24	膳食与营养评价系统	郑叶王士软件 V1.0	1	2017.10
25	智能营养配餐	郑叶王士软件 V10.0	1	2017.10
26	奶粉工艺仿真系统	V2.0	1	2017.10
27	干红葡萄酒软件	V1.0	1	2017.11
28	食品营养与安全软件	V1.0	1	2017.11
29	奶粉工艺仿真系统	V2.0	1	2017.12
30	干红葡萄酒仿真系统	*	1	2017.12
31	啤酒发酵仿真软件	P-F-Beer	1	2016.12
32	气象三维虚拟仿真软 件	v3.0	1	2021.12
33	电子天平	AE124	2	2015.06
34	电子天平	AR224CN	2	2015.06
35	CO2 气体分析仪	GT-2000	1	2020.06
36	数显方式水果硬度计	GY-4	3	2020.06
37	色差计	CS-210	2	2020.06
38	果蔬呼吸测定仪	3051H	1	2020.06
39	蛋白高度测定仪	YN-25	1	2020.06
40	超声波体重秤	H01	1	2020.06
41	食品交换模型	*	1	2020.06
42	膳食宝塔模型	*	1	2020.06
43	离心机	TG16-WS	1	2015.06
44	水浴锅	HH-4	10	2016.07
45	超声波清洗器	SB-3600DT	1	2020.06
46	数显糖度仪	LH-B55	4	2020.06
47	阿贝折光仪	WYA-2W	2	2020.07

	48	质构仪	TAXTC-16	1	2020.06
	49	旋转蒸发仪	RE-5205	1	2020.06
	50	PH 计	PHS-3C	3	2020.06
	51	无油真空泵	QP-01	1	2016.03
	52	立式压力蒸气灭菌器	BXM-50VE	3	2020.04
	53	蒸馏水机纯化水机	EASY30L	1	2015.06
专业 实 习 实 训 基 地 情 况	序号	实训基地名称	合作单位	校内/外	实训项目
	1	学生校外实训基地	南京喜之郎食品有限公司	校外	食品加工
	2	学生校外实训基地	杭州顶益食品有限公司	校外	食品加工
	3	学生校外实训基地	太原光耀双合成工贸有限公司	校外	食品加工 食品营销
	4	学生校外实训基地	山西晋味甄选贸易有限公司	校外	食品营销
	5	学生校外实训基地	山西九牛牧业股份有限公司	校外	食品加工 食品营销
	6	学生校内实训基地	食品烘焙生产型实训基地	校内	中西面点 加工
	7	学生校内实训基地	烘焙技术培训中心	校内	中西面点 加工
	8	学生校内实训基地	大学生创新创业实践基地	校内	食品研发
	9	学生校内实训基地	烘焙技术研发中心	校内	中西面点 研发

8. 申请增设专业建设规划

一、建设思路与目标

紧贴国家“健康中国”战略及《山西省“十四五”14个战略性新兴产业规划》中“培育壮大主食糕品、功能食品等农产品精深加工十大产业集群”发展需求，立足山西药科职业学院“药食融合、产教协同”办学定位，依托食品系现有食品营养与健康、食品检验检测技术等专业办学基础与校企合作资源，对接《中式面点师国家职业技能标准（2022年版）》《西式面点师国家职业技能标准（2022年版）》，以“传承地方技艺、融入健康理念、服务产业需求”为核心，培养能够践行社会主义核心价值观，德智体美劳全面发展，具有一定科学文化水平、良好的人文素养、工匠精神、职业道德和创新意识，较强的就业创业能力和可持续发展能力，掌握中西面点原料特性、经典制作工艺、药食同源面点研发、食品安全管控及连锁门店运营等知识与技术技能，面向烘焙食品制造、餐饮服务、中西面点连锁经营、山西地方风味面点非遗传承等行业的面点制作人员、食品生产加工人员、餐饮运营管理人员等职业，能够从事中式面点制作、西式面点烘焙、健康面点研发、地方风味面点传承、面点门店运营管理等工作的高素质技术技能人才。

重点围绕“药食同源赋能面点创新、山西非遗技艺活化传承、产业需求导向能力培养”三大方向，推进专业核心课程建设、活页式教材开发、实训体系升级及师资队伍建设，实现课程内容与职业技能标准深度对接、教学过程与面点生产（门店运营）场景高度融合、人才培养与山西大健康产业发展精准适配。通过1-5年系统建设，达成以下目标：

1. 规模与队伍建设目标：

本专业在校学生规模逐步稳定至180人（年均招生60人），构建“基础技能班+特色方向班（晋味面点传承班、药食同源健康面点班）”分层培养模式；专业专兼职教师队伍增至22人，形成“校内双师型教师（食品系骨干教师）+企业技术骨干（连锁烘焙企业研发总监、山西地方面点非遗传承人、星级酒店面点主厨）”专兼结合教学团队，其中双师素质教师占比不低于85%（需具备中式/西式面点师职业资格及6个月以上企业实践经历），高级职称教师占比不低于30%；每年选派3-5名校内教师赴合作企业（如太原光耀双合成工贸有限公司、山西晋味甄选贸易有限公司）实践或参加药食同源面点研发专题培训，聘请2-3名山西地方面点非

遗传承人（如晋南花馍、太原稍梅技艺传承人）担任兼职教师，承担实践教学与技艺传承任务。

2.课程与资源建设目标：

构建“核心工艺+健康创新+地方特色”课程体系，以《中式面点工艺》《西式面点工艺》《地方风味面点工艺》等为核心课程，开发4门体现山西地方特色与药食融合的活页式校本教材（如《山西特色面点制作技艺》《药食同源健康面点配方与工艺》《中西面点食品安全管控实务》《面点连锁门店运营基础》）；建成3门校级精品资源共享课（含微课、虚拟仿真实验项目），力争1门课程入选省级职业教育在线精品课程；核心课程数字化教学资源（课件、案例库、实训视频、试题库）覆盖率达100%，融入学院“药食融合”教学特色，衔接食品系《饮食营养与配餐》《餐饮食品安全与控制》等跨专业课程内容，确保知识体系连贯。

3.实训体系建设目标：

升级食品系现有“中西面点理实一体化实训室”，新增“山西地方风味面点非遗传承工坊”“药食同源健康面点研发实验室”，配备智能烘焙设备（精准控温烤箱、自动揉面机、酥皮机）、面团品质检测仪器（质构仪、色差计、水分测定仪）、药食同源原料处理设备（超细粉碎机、低温提取设备），仪器设备总值达580万元；拓展8-10家校外实训基地，优先对接太原光耀双合成工贸有限公司、山西晋味甄选贸易有限公司、山西九牛牧业股份有限公司等食品系现有合作企业，新增3-4家星级酒店面点房、山西特色面点工坊；建立“校中厂”（校内烘焙体验店，兼具实训与经营功能，承接校内订单与对外零售）与“厂中校”（企业实训车间，开展批量生产、新品试产实训）双向实训机制，确保实践教学课时占比不低于60%，其中生产性实训课时占实践课时比例不低于40%，实训项目覆盖率100%对接岗位需求。

4.证书与就业质量目标：

全面推行“1+X”证书制度，确保学生毕业时除学历证书外，100%取得《中式面点师（高级）》或《西式面点师（高级）》职业技能等级证书，30%以上学生额外取得《食品检验员（高级）》证书；毕业生就业率稳定在95%以上，专业对口率（从事面点制作、研发、运营及相关工作）不低于85%，其中服务山西省内烘焙连锁企业、特色餐饮企业、食品加工企业的毕业生占比不低于70%；建立

毕业生跟踪反馈机制，每学年开展1次用人单位满意度调查，确保满意度达90%以上，毕业生入职后3年内晋升为面点主管或研发助理的比例不低于20%。

5.专业特色与社会服务目标：

形成“药食同源+地方非遗+健康创新”的专业特色，依托食品系科研优势，联合山西地方非遗传承人、合作企业共建“山西药食同源面点研发中心”，每年开发5-8款融合山西杂粮（小米、荞麦、燕麦）、药食同源原料（黄芪、红枣、沙棘）的健康面点产品，推动2-3项研发成果转化为企业实际产品；建立“山西地方风味面点技艺传承工作室”，每年开展2-3期地方面点技艺培训（面向在校学生及社会从业人员），助力山西非遗技艺传承；服务山西省“主食糕点产业集群”发展，为区域内中小面点企业提供工艺优化、产品升级技术支持，3年内将本专业建设成为山西省中西面点工艺领域特色鲜明、药食融合优势突出的省级重点建设专业，成为山西大健康产业高素质面点技术技能人才培养核心基地。

二、专业建设实施方案

1.以就业为导向，完善教学体系与内容，构建特色化课程体系

（1）锚定专业定位，优化人才培养方案。紧扣山西大健康产业“主食糕点产业集群”发展需求及中西面点行业“健康化、特色化、连锁化”趋势，通过走访太原光耀双合成工贸有限公司、山西晋味甄选贸易有限公司、山西九牛牧业股份有限公司等企业，结合《中式面点师》《西式面点师》职业技能标准，修订完善人才培养方案，明确“基础工艺+地方特色+健康创新”的培养主线，将晋南花馍、太原稍梅等山西地方风味面点技艺及药食同源健康面点研发纳入核心培养内容，确保人才培养与岗位需求精准对接。

（2）优化课程设置，构建模块化课程体系。围绕“面点制作核心能力、健康研发能力、运营管理能力”三大核心能力，构建“公共基础模块+专业基础模块+专业技能模块+专业拓展模块”课程体系。公共基础模块强化文化素养与健康理念；专业基础模块开设《智能烹饪技术概论》《中西面点制作基础》《食品营养与配餐》（衔接食品系现有课程资源）；专业技能模块聚焦《中式面点工艺》《西式面点工艺》《地方风味面点工艺》《药食同源健康面点开发》等核心课程；专业拓展模块增设《面点连锁门店运营》《面点产品营销》等课程，满足行业多元化岗位需求。

(3) 推行“1+X”证书制度，强化职业能力认证。将《中式面点师（高级）》《西式面点师（高级）》职业技能标准融入课程教学，制定“课证融合”教学大纲，在核心课程中设置证书培训专项内容；联合山西省焙烤协会、合作企业开展证书考前培训，确保学生毕业前 100%取得至少 1 项职业技能等级证书，30%以上学生考取《食品检验员（高级）》拓展证书，提升就业竞争力。

(4) 健全就业保障机制，提升就业质量。依托学院就业指导中心与食品系校企合作资源，建立“企业需求库-学生简历库-就业信息库”三库联动机制；每年组织 2-3 场中西面点专场招聘会，邀请太原光耀双合成、山西晋味甄选、南京喜之郎（申报书提及合作企业）等企业入校招聘；开展就业指导专项服务，包括简历优化、面试模拟、职业规划等，确保毕业生就业率稳定在 95%以上，专业对口率不低于 85%。

2. 以能力培养为核心，深化教学改革，创新人才培养模式

(1) 构建“理实一体化”教学体系。遵循“做中学、学中做”原则，将理论与实践操作深度融合。例如《中式面点工艺》课程中，“水调面团制作”章节先通过多媒体演示工艺原理，再在理实一体化实训室开展揉面、擀皮等实操训练，教师现场指导纠错；《地方风味面点工艺》课程采用“项目导向”教学，以“晋南花馍制作”为项目，学生分组完成原料采购、工艺设计、成品制作与评价全流程，强化综合能力。

(2) 推进产教融合，共建育人平台。联合合作企业成立“中西面点工艺专业建设委员会”，企业参与人才培养方案制定、课程开发、教学评价全过程；与太原光耀双合成共建“双合成班”，企业提供教材案例、实训设备，派遣技术骨干承担《烘焙工艺实训》等课程教学；在企业设立“厂中校”实训基地，安排学生参与中秋月饼、春节花馍等季节性产品生产，实现教学过程与生产过程无缝对接。

(3) 开发特色教学资源，丰富教学手段。联合企业、非遗传承人开发活页式校本教材，如《山西特色面点制作技艺》《药食同源健康面点配方与工艺》，融入最新工艺与地方特色；建设数字化教学资源库，包括核心课程微课（如“酥皮制作关键步骤”）、虚拟仿真实验（如“智能烤箱操作模拟”）、企业生产案例（如双合成面点生产线视频），利用学院在线教学平台实现资源共享；采用“情境教学”“案例教学”等方法，如模拟星级酒店面点房场景开展宴席配点设计教

学，提升教学效果。

（4）全面实施学分制管理。制定中西面点工艺专业学分制实施细则，明确课程学分认定标准，将实践教学、技能竞赛、企业实习等纳入学分认定范围；允许学生根据兴趣与职业规划选择“晋味面点传承”“健康面点研发”等特色方向课程，自主安排学习进度，激发学习主动性，培养个性化人才。

3. 以夯实基础为目标，改善教学条件，强化办学支撑

（1）升级校内实训基地，打造专业实训平台。1-2年内完成“中西面点理实一体化实训室”升级，新增智能烘焙设备（精准控温烤箱、自动揉面机、酥皮机）、面团品质检测仪器（质构仪、色差计、水分测定仪）等设备，总值达300万元；新建“山西地方风味面点非遗传承工坊”，配备花馍制作工具、传统面点模具等，邀请非遗传承人驻坊教学；建设“药食同源健康面点研发实验室”，配置超细粉碎机、低温提取设备等，开展红枣、黄芪等药食同源原料的面点应用研发，确保校内实训场所满足核心课程实训需求，实验开出率100%。

（2）拓展校外实训基地，构建校企协同实训网络。3年内新增校外实训基地6-8家，优先对接山西本地特色面点企业、连锁烘焙品牌及星级酒店，如山西晋味甄选贸易有限公司（增设面点制作实训岗位）、太原江南餐饮集团（开展宴席配点实训）；与现有合作企业（如南京喜之郎、杭州顶益）深化合作，增设面点研发、品质管控等实训岗位；制定《校外实训基地管理办法》，明确校企双方责权利，企业提供实训场地、设备与指导教师，学校负责学生实训管理与考核，确保学生校外实训时长达标。

（3）加强师资队伍建设，打造“双师型”教学团队。实施“教师能力提升计划”：每年选派3-5名校内教师赴合作企业实践（如太原光耀双合成面点研发部、山西晋味甄选生产车间），累计实践时长不少于6个月；组织教师参加中式面点师、西式面点师高级职业资格培训，确保双师素质教师占比不低于85%；引进1-2名具有企业研发经验的高学历人才（硕士及以上），聘请2-3名山西地方面点非遗传承人（如晋南花馍传承人）、企业技术总监担任兼职教师，形成“校内教+企业专家+非遗传承人”的多元化师资队伍；建立“师带徒”机制，由高级职称教师指导青年教师开展教学与科研工作，提升整体教学水平。

4. 以综合素养为导向，强化实践育人，提升学生竞争力

（1）优化实践教学内容，突出能力培养。减少验证性实验，增加探究性、综合性实训项目。例如《食品营养检验技术》（衔接食品系课程）中，设置“面点成品营养成分检测”综合实训，学生自主设计检测方案，完成蛋白质、脂肪含量测定并撰写报告；《健康面点研发》课程中，以“低糖全麦面包研发”为项目，学生分组完成配方设计、工艺优化、感官评价全流程，培养创新能力。

（2）开展特色实践活动，强化专业认知。每年举办“中西面点技艺大赛”，设置中式面点造型、西式甜点制作等项目，邀请企业专家担任评委，优秀作品推荐至行业展会；组织学生参与“山西非遗技艺进校园”活动，跟随非遗传承人学习晋南花馍、太原稍梅制作技艺；开展“校园烘焙体验日”活动，学生制作面点产品对外售卖，提升实践操作与经营管理能力。

（3）加强职业素养培养，塑造专业人才。在教学全过程融入工匠精神、食品安全意识教育，如《餐饮食品安全与控制》课程中，通过案例分析讲解面点制作过程中的卫生管控要点；邀请行业劳模、优秀毕业生进校园开展讲座，分享职业成长经历；在实训、实习环节推行“岗位标准化操作”考核，培养学生严谨的工作态度与职业习惯。

（4）深化校企协同评价，完善质量监控。建立“学校+企业+行业”三方评价体系，学生实训、实习成绩由学校教师（理论与操作考核）、企业指导教师（岗位表现考核）、行业专家（技能达标考核）共同评定；每学期开展教学质量诊断与改进，通过学生评教、教师互评、企业反馈等方式，及时调整教学内容与方法，确保人才培养质量符合行业需求。

三、师资队伍建设

教师是教学活动的主体，学校教学质量的提高和各项改革措施的落实，最终要靠教师来具体实现。教学思想和学术水平的高低，知识面的深度、广度及治学的作风不仅会影响课堂教学的效果，甚至会影响到学生的未来。只有一批事业心强，教学、科研水平高的队伍才能促进专业建设，才能保证人才培养质量，师资队伍建设（特别是年青教师的培养）是我们工作的重点。

1.建设目标

培养能适应现代化发展要求的新型师资队伍，形成专业复合、专兼聘结合的双师素质队伍。通过多渠道、多方位、多层次引进培养、交流等，提高师资素质，

合理配置师资资源，计划 2028 年达到专兼职专业教师 20 人的规模，职称比例初中高为 3:3:4，其中教授争取达到 2 人，双师素质教师 90%，硕士以上学位达 80%。

2.工作思路

随着专业发展和办学规模扩大，为提高教师队伍的学历层次和教研科研水平，我们将深挖现有潜力，采取灵活的方式对教师进行培养。计划在 3 年之内，每年派出 1-2 人进修学习。

（1）自身提高。青年教师，以攻读学位的方式为主；中年教师，主要以提高教学和科研水平的方式进行单科进修。并鼓励教师获取职业技能资格证，参加中西面点工艺系列职称考证，获得中西面点师、鼓励教师到企事业单位参加业务实践，实施轮训制，使教师由单一的教学型向教学、科研、实践一体化的“双师型”目标转变。特别是对于新进教师，我们规定新进教师必须具有硕士学位，必须进实训室，负责实训教学指导或进企业培训一个学期。

（2）引进来。争取 3 年内能引进 1~2 名相关专业的高级技能人才。

（3）请进来。不仅引进高学历高职称的教师，还聘请部分企事业单位的食品加工技术业务骨干、担任名誉兼职教师。

（4）送出去。每年选派 1~2 名教师高校进修、培训，以提高学历，学习中西面点工艺技术领域的新知识。

四、课程建设

1.优化核心课程标准。按照专业人才培养目标，通过企业调研、岗位能力分析，以职业能力培养为主线，建立优化中西面点原料、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、中式面点工艺、西式面点工艺、地方风味面点工艺、厨政管理、餐饮门店连锁经营管理等专业核心课程标准。

2.完善实践教学体系。以职业能力训练为主线，以综合素质培养为核心，以校内外实验实训基地为依托，以“双师”结构教师团队为支撑，构建由实践教学目标体系、实践教学内容体系、实践教学管理与评价体系、实践教学保障体系四部分组成的实践教学体系。

3.加强课程建设。与企业共同成立课程建设开发组，引入新技术、新工艺、新方法，对接职业标准，突出学生知识应用和职业技能的培养，重组课程内容，编制课程标准。建成3门校级精品课程，力争1门省级精品课程。

4.合作开发校本教材。根据岗位工作要求，依据课程标准，引入行业技术规范和职业资格标准。

专业课程建设规划表

时间		2025 学年	2026 学年	2027 学年
建设 项目	课程 标准	中外饮食文化 餐饮美学基础 智能烹饪技术概论 中西面点制作基础 中西式烹调基础 餐饮企业管理 餐饮成本控制	中西面点原料 饮食营养与配餐 餐饮食品安全与控制 中式面点工艺 西式面点工艺 地方风味面点工艺 厨政管理 餐饮门店连锁经营管理	餐饮企业经营管理 系统操作 面塑与糖艺 咖啡工艺 巧克力工艺 茶艺
	校级精品 课程	《中外饮食文化》	《中式面点工艺》	《面塑与糖艺》

五、教研科研规划

教师要教好课，不仅要有厚实的专业底蕴，强烈的事业心，还要求有较强的科研能力和科研实践。实践证明，具有一定科研实践的教师，其讲课很少是照本宣科式的单纯传授与灌输。教师通过教研及科研工作，将研究成果带进了课堂，丰富了教学内容，将大大调动学生学习的兴趣，接近理论知识与实际应用的距离，教学相长，促进了专业建设，使专业发展走在学术发展的前沿。

1.工作目标

充分调动教研科研骨干的力量，造就教科研氛围，引导教师进入研究状态，引导教育进入变革状态，实施“科研兴教，科研兴校”，通过教科研工作，提高教师业务素质、教科研意识、理论素养、研究能力，促进教师由“经验型”向“科研型”转变，形成以骨干教师为核心的教师队伍。争取三年内能获得 3-5 项省级以上教研科研成果、2-3 项院级教研科研成果、论文发表每年人均 1 篇，其中核心期刊占 30%。

2.工作思路

（1）鼓励支持教师围绕教学开展教研和科研工作，以课程建设和学科建设推动专业建设。为支持老师进行学术活动，积极支持教师申报各种组织的教研科研课题。计划在 2023-2028 年间，争取每年获得省级立项 1 项，以项目建设资金给予适当的支持。

（2）根据教师自己所教授的课程或专业的需要，要求每位教师每学年至少完成 1 篇论文并发表，在项目经费中给予奖励。

(3) 在经费有限的情况下, 争取每年选派 2-3 优秀教师参加有关学术会议, 扩大学术视野, 掌握学术动态。

(4) 每学期有计划、有侧重地聘请外校著名专家、学者来校开展系列学术讲座。同时, 也尽量利用学院现有学术资源, 动员系内教师多开讲座。

(5) 积极申报院级以上的各种教学成果评比, 凡获奖者给予一定的奖励。

六、教材建设规划

1.建设目标

根据《教育部关于高职高专教育人才培养工作的意见》中有关教材规划的精神, 我们已与高等教育出版社高职高专室等出版社联系, 全面系统地规划好本专业的教材建设工作。采取选用和自编相结合, 尽量选用现有的优秀高职高专教材, 对目前没有以及不能满足和不能适用专业教学相关教材, 组织力量进行教学内容的深化改革, 加强与生产实际的联系, 编出高质量、有特色的专业教材出版, 解决教材的有无和不适用问题。力争 2030 年底, 建设完成专业教材体系, 做到内容先进、特色鲜明、结构合理、专业配套、保证质量, 适应专业教学需要。

2.工作思路

先解决教材的有无问题, 再实现教材的优化配套。积极组织编写本专业系列教材, 制作多媒体教材及电子教案, 使教材体系具有内容新、质量高、适用性强、系统化、多样化特色。

3.教材建设措施

(1) 所有实训课必须自编教材,突出实用性、技能性。

(2) 所有教师上课时必须有电子讲义, 鼓励教师自制优质教学资源, 对于优秀的教学资源将给予奖励。

(3) 建立教材立项编写制度, 加强监督检查, 对立项的教材在经费上给予保证。

(4) 认真执行学院教研科研奖励政策, 对于参编公开出版教材给予奖励。

七、实训、实习建设规划

1.建设思路与目标

按照对接企业、服务教学的原则, 进一步加强校内外实训基地建设, 改建和新建主要专业课程的实验实训场所。为培养学生职业技能奠定物质基础, 提供技

术支撑。

2.建设内容

(1) 改造烘焙实训室，对照国家专业标准，改造食品模拟实训室，购置中式面点制作相关软件、食品安全追溯仿真软件、食品安全管理仿真软件、食品生产虚拟仿真软件、等仪器设备等，达到专业发展要求。

(2) 组建西式烹调实训室，对照国家专业标准，新建西式烹调实训室，购置不锈钢操作台、西餐灶台、焗炉、烤箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、燃气设备、安全及消毒设备、各类厨房用器具等设备设施，用于西式烹调基础、西式菜肴制作、创业创新训练等实训教学

(3) 共建校外实训基地，以“互惠互利、双赢共建”为原则，建立深度融合的关系，为学生熟悉职场环境、形成各项职业能力、教师挂职培训搭建平台。拟增设2-5个校外实训基地，重点增加可提供中式面点制作、西式面点制作、餐饮管理、食品安全质量控制等相关岗位的企业。

(4) 制定实践教学管理制度完善学生实训基地建设与管理办法、学生校内实习实训管理办法、学生校外实习管理及企业考核评价办法等相关制度，规范实践教学。

实验室建设规划表

序号	项目名称	项目概况	投入总金额 (万元)
1	面点演示实训室	对照国家专业标准，新建药食同源中西式面点研发中心，配备智能化录播/直播系统、不锈钢和木质操作台、多功能组合炉灶、蒸烤箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架货柜、冷藏设备、燃气/供电设备、各类面点厨房生产用工具器具等设备设施。	30

	2	中西式烹调实训室	对照国家专业标准，新建中西式烹调实训室，配备不锈钢操作台、西餐灶台、焗炉、中餐灶台、蒸箱、烤箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏设备、燃气设备、安全及消毒设备、各类厨房用器具等设备设施。	30	
	3	食品烘焙实训室	对照国家专业标准，改造现有食品烘焙实训室，购置和面机、开酥机、搓圆机、面包切片机、包装机、油炸机、台车、冰水机等	10	

9. 申请增设专业的论证报告

2025年9月24日，学院组织专家对中西面点工艺专业进行了论证，与会专家听取了专业负责人高扬有关开办中西面点工艺专业的情况说明，翻阅了增设该专业的有关资料，询问了开办专业的有关问题，经过充分研讨和论证，对新增该专业形成如下论证意见：

1.专业定位比较准确。该专业培养的人才面向面向全国及山西省中西面点行业，培养具备中式面点传统技艺传承、西式面点创新制作、健康面点研发等综合能力的技能型人才，聚焦连锁面点企业生产岗、高端酒店中西饼房岗、特色面点研发岗、传统面点非遗传承辅助岗等岗位（群），人才培养目标全面覆盖中西面点领域，定位清晰

2.具有专业设置的基础，校内办学条件设施基本满足教学要求，具有良好的校企合作条件保障。

3.提供的专业人才培养方案、发展规划具有可操作性和可行性。

4.师资队伍结构优良，“双师型”教师比例结构合理。

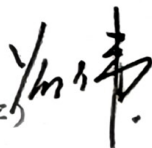
5.学院对开设该专业高度重视，从经费、人员等方面给予了充分保障。

6.建议进一步加强实训教学基本建设，加大对青年教师队伍的培养。

从学院发展定位、专业建设基础、人才培养目标定位、课程设置、师资队伍、教学条件和质量保障等方面进行分析，新增中西面点工艺专业具有可行性和必要性，同意申报。

2025年9月24日

姓名	专业领域	所在单位	行政和专业职务	联系电话	签名
王文燕	职业教育	山西文化旅游职业大学	旅游管理与服务学院院长	18235151431	王文燕
乔建芬	轻化工	山西铁道职业技术学院	轻化工技术系主任	13513639380	乔建芬
张升扬	食品加工	山西省焙烤食品行业协会	秘书长	13593177576	张升扬
刘禾蔚	食品标准	烟台富美特信息科技股份有限公司	教育总监	15684159126	刘禾蔚
武瑞杰	食品安全	山西山西锦烁生物医药科技有限公司	董事长	15513252322	武瑞杰
关耀婷	企业人力	山西双合成食品有限公司	人力总监	15903544422	关耀婷
艾静	企业人力	山西六味斋实业有限公司	人力资源副经理	13593191499	艾静
花锦	食品安全	太原海关技术中心	高级工程师	13835149925	花锦

校内专业设置 评议专家组织 审议意见	经审议，山西药科职业学院食品系增设的中西面点工艺专业，契合国家职教政策与山西“康养产业”“晋味文化传承”战略，专业定位精准。 该专业面向全国及山西中西面点行业，培养目标覆盖核心岗位，课程融入传统技艺与特色模块，贴合行业需求。学院师资、实训及校企合作资源充足，招生计划合规合理。 综上，专业增设具备必要性与可行性，同意申报。 (主任签字)  2025年 9 月 29 日
学校意见	 2025年 10 月 日
省级高职专业 设置指导专家 组织意见	专家签名： 年 月 日