

中西面点工艺专业（普高） 人才培养方案

二〇二〇年八月

编制说明

本专业人才培养方案根据《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）及学校《关于发布2020级人才培养方案修订指导性意见的通知》制定，自2020级执行。

本方案由专业人才培养标准与要求、人才培养实施与保障两部分构成。专业人才培养标准与要求部分，主要包括专业基本信息、人才培养目标及规格、就业岗位及能力要求、专业核心课程简介、毕业要求及教学安排等。人才培养实施与保障部分由人才培养模式和人才培养保障组成，其中人才培养保障，包括师资队伍、实践教学条件、教学资源及制度保障等。

附件：专业人才需求调研报告；人才培养方案专家论证意见。

参与本方案制订的人员：

目录

第一部分专业人才培养标准与要求.....	1
1 专业基本信息.....	1
1.1 专业名称及代码.....	1
1.2 招生对象.....	1
1.3 学制、学历.....	1
2 人才培养目标及规格.....	1
1.1 培养目标.....	1
2.2 人才规格.....	1
3 职业岗位及能力要求.....	2
4 专业课程简介.....	5
4.1 专业基础课程.....	5
4.2 专业核心课程.....	6
5 毕业要求.....	8
5.1 课程与学分要求.....	8
5.2 证书要求.....	8
5.3 毕业项目.....	8
6 教学安排.....	9
6.1 课程及教学进程安排.....	9
第二部分专业人才培养实施与保障.....	14
1 专业人才培养模式.....	14
2 人才培养保障.....	15
2.1 师资队伍.....	15
2.2 实践教学条件.....	15
2.3 其他教学资源.....	16
2.4 制度保障.....	16
附件 1：专业调研报告.....	20
附件 2：专家论证意见.....	49

附件 3：专业能力与课程对应关系表.....	50
附件 4：专业技能综合考核方案.....	52

第一部分专业人才培养标准与要求

1 专业基本信息

1.1 专业名称及代码

中西面点工艺（640204）

1.2 招生对象

招收高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

1.3 学制、学历

全日制3年，专科。

2 人才培养目标及规格

2.1 培养目标

中西面点工艺专业培养理想信念坚定、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、职业道德和创新意识，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；掌握面点原料、中西面点工艺理论、食品安全、营养、餐饮管理等知识，中式面点制作、西式面点制作、蛋糕裱花、西餐制作、基础菜肴制作技术等技能，面向中式面点、西式面点、中式烹调、西式烹调等岗位群，能够在餐饮、中西餐厅、中西面点加工等企业从事中、西面点生产、产品研发、管理，能自主创业和独立经营小型企业的高素质技术技能人才。

2.2 人才规格

（1）知识要求

掌握思政、法律、计算机信息技术、创新创业、英语等公共基础知识；

掌握中西方饮食文化、面点美学、烹饪化学、烹调工艺、烹饪营养等专业基础知识；

掌握面点原料性能、特点、食用价值、贮藏、保管知识；

掌握中式面点制作基础知识及工艺；

掌握西式面点制作、蛋糕裱花基础知识及工艺；

掌握西餐制作、翻糖蛋糕制作、果蔬拼盘雕刻、中式烹调、营养配餐等岗位

拓展知识。

(2) 能力要求

能具有计算机应用、良好的专业英语表达、信息收集处理能力；
能识别各种常用面点原料，并能进行感官品质鉴定、合理贮藏保管和运用；
能根据中西面点原料的特性进行初步加工；
能进行各种中式基础面点制作、淮扬区域名点制作、中国名点制作；
能进行各种焙烤面点制作、西式甜点制作、蛋糕裱花；
能进行简易西餐、果蔬拼盘雕刻、中式烹调的制作；
具有中高档宴会设计、菜单设计能力；
具有对中西面点各岗位的组织协调和控制能力；
具有人际沟通交流、团队协作、抵抗挫折、灵活应变的能力；
具有知识技能更新、创新、创业能力；
具有一定自学能力和可持续发展能力。

(3) 素养要求

具有良好的思想政治素养、社会公德，良好的职业道德、个人修养和心理素质；

具有较完备的酒店与饮食安全法律（法规）意识；
具有吃苦耐劳、积极进取、敬岗爱业的工作态度；
具有一定的文化修养、良好的审美倾向、服务意识；
具有良好的职业态度和职业习惯；
具有良好的人际交往能力和团队合作能力；
具有较强的食品安全意识，遵纪守法、诚实守信；
具有正确的就业观和创业意识；
具有中、西面点创新意识和弘扬面点文化的志向。

3 职业岗位及能力要求

中西面点工艺专业毕业生主要就业于大中型餐饮企业，中西餐厅、面点食品加工企业及其他相关企业，其面向的职业岗位及能力要求见表 1-1。

表 1-1：中西面点工艺专业职业岗位及能力要求一览表

岗位类型	岗位名称	职业能力要求
主岗位	中式面点师	<p>具有中式面点原料基础知识、四大面团形成性质、机理、用途及其制作方法，馅心的制作方法，各种面点成型、熟制方法等知识；熟练运用机械或手工技法进行各种面团的调制、坯制作、馅心调制，熟练运用各种技法进行中式面点造型和成熟的技能。</p> <p>证书要求：中式面点师（中级、高级）</p>
	西式面点师	<p>具有西式面点原料基础知识、常用设备工具、用具使用知识、几大类西式面点制作原理、配方、操作等方法知识，熟练运用不同操作技术、成型技巧及成熟方法进行面包类、蛋糕类、甜点类、宴席西点类等多类产品的生产制作、机器设备的使用等技能。</p> <p>证书要求：西式面点师（中级）</p>
迁移岗位	蛋糕裱花师	<p>熟悉不同裱花蛋糕类型、蛋糕特性、裱花原料等知识、蛋糕裱花工艺的基础知识、美学知识，具有根据食品原料特性、主题、意境、用途，熟练进行裱花蛋糕创意、设计、制作的技能。</p> <p>证书要求：裱花师（初级、中级）</p>
	中式烹调师	<p>具有烹饪原料的基础知识、原料初加工、烹调工艺、各类菜肴加工工艺等知识；具有进行各种烹饪原料的初加工和切配、各类菜肴制作（炒、炸、烧、溜、蒸、煮等）、宴席菜肴设计与制作等技能。</p> <p>证书要求：中式烹调师（中级、高级）</p>
	西式烹调师	<p>具有常见西式菜肴原料的基础知识、西餐菜式、西餐菜肴烹调原理（色、香、味）等、西餐菜肴制作工艺方法等知识，具有西餐汤品制作、西式热菜制作、西式冷菜制作、西式面点制作的技能。</p> <p>证书要求：西式烹调师（中级）</p>
	焙烤食品加工	<p>具有焙烤原料基础知识，焙烤食品基本加工工艺知识，能运用不同的操作技术、成型技巧及成熟的方法对主料、辅料进行加工和创新，制成中式、西式风味面点、点心。</p> <p>证书要求：西式面点师（中级）、焙烤师（中级）</p>
	营养配餐	<p>熟悉各种营养素的功能、烹饪原料的营养知识、食品安全知识、烹饪过程营养的保护、各类人群的营养特点、营养食谱编制的要领、成本核算、营养配餐的制作方法，能进行营养素计算、膳食指导建议、利用营养配餐软件进行营养餐编制等技能。</p> <p>证书要求：中式面点师、中式烹调师（建议）</p>

发展岗位	面点研发员	<p>具有扎实的中西面点原料基础知识、中西面点生产制作知识，营养知识、食品安全知识，具有较强创新精神、市场敏锐度高，具有中西面点生产、研发、标准制定、质量分析评价技能。</p> <p>证书要求：中式面点师（高级）、西式面点师（高级）</p>
	面点间领班	<p>能够熟悉面点加工厨房各项工作任务。宴会出品质量控制、成本控制。能够安排部门员工的具体工作并指挥、督导、检查每个人的工作情况。具备负责厨房所有活动与运作能力。</p> <p>证书：餐饮职业经理人（中级）</p>
	中、西厨房 厨师长	<p>能合理的计划和分配面点生产部门的工作任务，组织、安排部门生产，能进行宴会菜单设计、宴会质量控制、宴会成本控制和菜品的创新研发。具有熟练的中式面点、西式面点生产制作技能。</p> <p>证书要求：中式面点师（高级或技师）、西式面点师（高级或技师）</p>

4 专业课程简介

4.1 专业基础课程

4.1.1 烹饪化学

通过学习烹饪原料的化学组成、化学性质、以及烹饪原料在储藏、加工中的化学变化、色香味的形成机理及相关的化学反应等基础知识，学生能熟练掌握应用化学知识去解释烹饪过程中的各种现象，具备烹饪技术的研究和创新能力；用化学的方法提高菜品色香味形的控制能力，具备合理的烹饪，提高菜肴的质量的能力，也为后续西式烹饪工艺、西餐基础菜肴、欧美名菜制作、西式面点制作课程的学习奠定基础。课程成绩分为平时成绩和期末考试成绩。总评成绩的计算方式：平时成绩、期末成绩按 4:6 的比例计算。平时成绩包括平时作业、考勤成绩；期末考试采取闭卷考试形式。

4.1.2 烹饪原料

通过对常见烹饪原料的概念、品种、性质、组织结构、化学成分、烹饪运用、主要产地等方面内容的学习，使学生能够对各种常见烹饪原料的特性、品种、贮存的方法等的掌握。正确的完成烹饪原料的选择并掌握原料在烹饪中的运用。烹饪原料课程教学模式采用教师讲授、实物展示、市场考察三位一体的教学模式。兼顾教学内容数量与教学质量之间的平衡，力求在学生掌握烹饪原料感性认识的同时，提高对烹饪原料的理性认识。采用过程性考核 40%和期末考核 60%，过程性考核包括：考勤 20%、调研报告 20%，期末考核为：期末试卷 60%，进行考核评分。

4.1.3 烹饪营养

通过对人体需要的基本营养素、烹饪原料的营养价值、烹饪加工对原料营养价值的影响、合理烹饪与健康、特殊人群的营养需求分析等内容的学习，使学生掌握人体所需要的营养素、了解常见食材原料的营养价值、掌握烹饪过程中营养素的保留手段，了解特殊人群营养需求，能够在进入餐饮工作岗位后科学运用营养学知识指导食物制作过程、针对各类人群需求，制订膳食营养改善计划、协助普及营养健康知识，响应“国民营养计划（2017-2030 年）”号召，推广健康烹饪模式与营养均衡配餐。本课程主要采用理论讲授、实践、社会调研的教学方法，利用多媒体教学、课程资源平台进行巩固教学；结合课程网站、酒店、医院现场

观摩教学等多元化教学手段。采用过程性考核 40%与期末考核 60%，过程性考核包括：课程学习表现成绩 30%、作业 10%；实验实训成绩 10%；期末考试为：理论考核 60）。

4.1.4 烹饪概论

通过学习中国不同地区或民族和西方主要国家的饮食文化知识，使学生了解饮食及文化的关系，熟悉中西饮食文化的内容，掌握中国主要地区或民族和西方主要国家的饮食渊源、烹饪技法和饮食民俗；通过开阔学生的眼界，培养学生的创新能力，为今后从事中西点工作和服务接待工作奠定良好的文化素养。本课程为理论课程，采取课堂讲授、学生讨论、现场考察等方法相结合的教学方式。采用过程性考核 40%和期末考核 60%，过程性考核包括：课堂考勤 10%、作业 10%、期中考试 20%，期末考核为：理论考试 60%，进行考核评分。

4.1.5 餐饮卫生与安全

通过学习现实的食品安全问题、人类食物链各个环节的逻辑关系、可能引入的危害，GMP(良好操作规范)主要内容和在食品企业质量管理中的重要地位，SSOP 在食品企业的使用价值，膳食结构中的不安全因素及改良措施等内容。学生能够掌握生活中潜在的食品安全问题，能够对热点食品安全问题进行系统分析并提出建设性建议，能够执行食品企业质量管理体系的操作要点，能够依据 GMP 规范对涉及的人员、原料、设备和方法进行规范性设计，能够结合食品 GMP 体系，为企业编制可操作性的 SSOP 文件，能够利用 HACCP 7 个原理和 12 个步骤为食品企业产品建立 HACCP 体系，提高食品企业食品安全的管理水平。采用网络教学方法，利用网络资源和课程资源平台进行巩固教学，结合酒店、宾馆、医院现场观摩教学等多元化教学手段。采用过程性考核 30%与期末考核 70%，过程性考核成绩包括：课程学习表现成绩 30%；期末考核为：理论考核 70%，进行考核评分。

4.1.6 专业英语

通过学习中西面点工艺专业岗位群工作需要的专业英语词汇、各种中西点的一般工艺流程和典型的情境对话，培养学生基本够用的面点行业英语语言能力，场景语用（句法、造句、翻译）能力和英文的西点专业书籍阅读能力，使学生能够运用所学的语言知识解决实际操作与服务中遇到的实际问题。本课程为理论课

程，采取项目化认知操练法、巩固记忆法和口语训练表演法等教学方式。采用过程性考核 40%和期末考核 60%，过程性考核包括：课堂考勤 10%、作业 10%、期中口语测试 20%，期末考核为：理论测试加口语测试综合考查 60%。

4.2 专业核心课程

4.2.1 中式面点工艺基础

通过对中式面点基本概念、面点原料、面点制作基础技术、面团调制、馅料调制、成型工艺、熟制工艺，基础面点制品制作等内容的学习，使学生了解面点加工常用原料的特性，能正确选用原料，熟悉面点加工制作的一般工艺环节，能进行面团调制、馅料制作，掌握熟练的分坯、下剂、制皮、上馅等技术，能熟练运用各种成型、熟制方法进行一些典型面点加工。实行理实一体的教学方式，即理论知识和实践操作的结合、教师示范、学生练习的结合，并结合学期“中式面点技能训练”实训周加强基本功。采用过程性考核 50%和期末考核 50%，过程性考核包括：考勤、职业规范 10%、课堂实践成绩 40%，期末考核为：实践考试 50%，进行考核评分。

4.2 西式面点工艺基础

通过学习西式面点基础知识、面包制作工艺、蛋糕制作工艺、点心制作工艺等内容，使学生了解西点的起源和分类、准确地认识并运用西点的原辅料、设备和器具、面包、蛋糕和西式点心的制作原理等理论知识，同时还要求掌握扎实的西点操作技能，培养学生观察、记忆、思维、模仿的能力，为后续西式面点制作、法式甜点制作等课程奠定良好的基础，保证学生的可持续发展。实行理实一体的教学方式，即理论知识和实践操作的结合、教师示范、学生练习的结合。采用过程性考核 50%和期末考核 50%，过程性考核包括：平时表现考核 20%、课堂实践项目考核 30%，期末考试为：实践考核 50%，进行考核评分。

4.3 中式面点制作

通过对中式面点冷水面团制品、温水面团制品、热水面团制品、发酵面团制品及米粉面团制品等几大类典型基础面点的学习，使学生进一步巩固面点生产基本知识，掌握中式基础面点加工的一般工艺流程，能熟练进行各类面团的调制，掌握并完成二十余种常见馅料的制作技术，能灵活运用各种熟制方法独立完成常见基础面点的生产。本课程为实践类课程，采用教师示范和学生练习的结合方式

开展教学。采用过程性考核 50%和期末考核 50%，过程性考核包括：考勤、职业规范 10%、课堂实践成绩 40%，期末考核为：实践考试 50%，进行考核评分。

4.4 西式面点制作

通过学习面包、蛋糕、点心等制作方法，使学生掌握西点制作的基本技法，熟练掌握各类西点产品的制作技艺，苦练基本功，扎实地进行实际操作技能训练，做到学以致用，融会贯通，具备分析和解决西点生产制作中的实际问题的能力。课程注重对学生职业素养的培养，职业素养贯穿整个教学过程，引导学生形成很好的职业理念。本课程主要为实践性操作课程，采取“教、学、做”一体化的教学方法，在课程中采取讲授、示范、小组指导、个人指导等几个方法交替进行的方式。采用过程性考核 50%和期末考核 50%，过程性考核包括：平时表现考核 20%、课堂实践考核 30%，期末考核为：实践技能考核 50%，进行考核评分。

4.5 淮扬名点制作

通过学习淮扬菜集聚区内具有代表性淮扬面点的制作方法等内容，使学生了解淮扬面点的文化、内涵、特色、技法等。学习并掌握近 30 种江苏、安徽、浙江、上海等地淮扬名点的制作工艺，并具备淮扬面点制作技能和一定的中式面点创新能力。实行模块化的教学方式，即按四大面团为四大教学模板（内容选取：典型淮扬区域面点），通过教师示范、学生练习相结合的方式开展教学。采用过程性考核 50%和期末考核 50%，过程性考核包括：考勤、职业规范 10%、课程实践成绩 40%，期末考核为：实践考试 50%，进行考核评分。

4.6 法式甜点制作

通过学习拿破仑传统类甜酥、千层特色类蛋糕、法式慕斯、法式塔、造型类泡芙、花式类马卡龙等内容，使学生从工具设备认识、材料了解、配方学习、操作流程观摩到成品装盘装饰，使学生了解所用工具设备、使用原料选择、配方考究、操作方法及要领、成品美化装饰，令学生掌握详细的操作工艺，同时通过装盘装饰提升学生美感，让学生不仅具备独立完成作品的的能力，且能做到有颜有料，达到口感与外形的极佳组合。课程增加创新能力训练的层次，学生以创新产品制作为主，提高学生综合能力和创新能力。采用过程性考核 50%和期末考核 50%，过程性考核包括：平时表现考核 20%、课堂实践考核 30%，期末考核为：实践技能考核 50%，进行考核评分。

5 毕业要求

5.1 课程与学分要求

课程要求：各门必修课程及选修的课程考试合格。

学分要求：总学分为 142 学分，其中必修 128 学分，选修 14 学分。

5.2 证书要求

中西面点工艺专业各专业学生毕业时，按表格要求，以下证书。按表 1-2 所列要求取得相应技能证书。

表 1-2：中西面点工艺专业证书要求

能力项目	证书	要求
计算机操作能力	《计算机基础 MSOffice》一级证书 或校内相当水平的考试	建议获得，不作 强制要求
英语能力	高等学校英语应用能力 B 级证书 或校内相当水平的考试	建议获得，不作 强制要求
专业技能	中式面点师（中级）	任达到其一
	西式面点师（中级）	
	中式烹调师（中级）	

5.3 毕业项目

以个人或团队完成一项与本专业相关的毕业设计或调研报告，或个人完成一篇与本专业相关的毕业论文，评审合格，答辩通过。

6 教学安排

6.1 课程及教学进程安排

表 1-3：中西面点工艺专业课程及教学安排表（普高）

课程类别	序号	课程名称	学分	总学时	学时分配/修读方式				学期/时段						必/选	考/查	课程归口	备注
					理论	理实	实践	网络	一	二	三	四	五	六				
公共基础课程	1	思想道德修养与法律基础	3	48	40		8		2×10W (2)	2×10W (2)					必	查	马院	注①
	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64	56		8				2×14W (2)	2×14W (2)			必	查	马院	注①
	3	形势与政策	1	16				16	2×2W	2×2W	2×2W	2×2W			必	查	马院	注③
	4	大学生心理健康教育	2	32			16	16	2×8W (0)						必	查	心理	注①
	5	大学生职业发展与就业指导	1.5	24	16			8	2×8W (2)						必	查	就业	注②
	6	大学生创新创业基础	2	32	16			16		2×8W (2)					必	查	就业	注②
	7	大学英语	4	64	64				6×11W (6)						必	考	基础	注④分层选修
	8	计算机基础	4	64			32	32		3×11W (3)					必	考	信息	注④分层选修
	9	体育	8	128	8	8	112		2×16W (2)	2×16W (2)	2×16W (2)	2×16W (2)			必	考	基础	
	10	军事理论	2	32				32	2×12W (0)						必	查	基础	注②
	11	应用文写作	2	32	16			16	2×16W (2)						必	查	基础	注④
	12	劳动教育概论	2	32			16	16	2×8W (0)						必	查	基础	注②
	13	职业社会能力	1	16	16					2×8W (2)					必	查	各学院	
	小计			36.5	584	232	8	192	152	14	13	4	4	0				

课程类别	序号	课程名称	学分	总学时	学时分配/修读方式				学期/时段						必/选	考/查	课程归口	备注
					理论	理实	实践	网络	一	二	三	四	五	六				
专业基础课	14	烹饪化学	2	32	32					2					必	考查	酒店	
	15	烹饪原料	4	64	60		4		4						必	考试	酒店	
	16	烹饪概论	2	32	32					2					必	考查	酒店	
	17	烹饪营养	4	64	64						4				必	考试	酒店	
	18	餐饮卫生与安全	1.5	24				24			2*12w				必	考查	酒店	网络
	19	专业英语	2	32	32					2					必	考查	酒店	
	合计			15.5	248	220	0	4	24	4	6	4		0	0			
专业核心课程	17	中式面点工艺基础	4	64		32/32			4						必	考试	酒店	
	18	西式面点工艺基础	4	64		32/32				4					必	考试	酒店	
	19	中式面点制作	4	64	4		60			4					必	考试	酒店	
	20	西式面点制作	6	96	4		92				6				必	考试	酒店	
	21	法式甜点制作	4	64	4		60					4			必	考试	酒店	
	22	淮扬名点制作	4	64	4		60					4			必	考试	酒店	
	小计			26	416	16	64/64	272	0	4	8	6	8	0	0			

课程类别	序号	课程名称	学分	总学时	学时分配/修读方式				学期/时段						必/选	考/查	课程归口	备注
					理论	理实	实践	网络	一	二	三	四	五	六				
专业拓展课程	26	烹调工艺	4	64	4		60				4				必	考试	酒店	
	27	裱花工艺	4	64	4		60				4				选	考试	酒店	选修4学分 (二选一)
	28	翻糖工艺	4	64	4		60				4				选	考试	酒店	
	29	营养配餐	2	32	32							4×8w			必	考查	酒店	
	30	西餐工艺	2	32	4		28					4×8w			必	考查	酒店	
	31	面点创新设计	4	64		16/48							8×8w		必	考试	酒店	
	32	餐饮管理与宴会设计	2	32	32								4×8w		选	考查	酒店	选修2学分 (二选一)
	33	餐饮成本核算	2	32	32								4×8w		选	考查	酒店	
	34	餐饮服务礼仪	2	32	32								4×8w		必	考查	酒店	
	小计			20	320	108	64	148			0	8	8	16				
实践专项	35	军训	2	48			48		2						必	考查	酒店	
	36	中点制作训练	1	24			24			1					必	考查	酒店	
	37	西点制作训练	1	24			24				1				必	考查	酒店	
	38	面点师考工训练	1	24			24					1			必	考查	酒店	
	39	专业技能综合训练	1	24			24					1			必	考查	酒店	
	40	顶岗实习	24	576			576						9	15	必	考查	酒店	
	41	毕业设计(论文)	6	144			144							6	必	考查	酒店	
	小计			36	864			864	0	0	0	0	0	0	0			

课程类别	序号	课程名称	学分	总学时	学时分配/修读方式				学期/时段						必/选	考/查	课程归口	备注
					理论	理实	实践	网络	一	二	三	四	五	六				
素质拓展课程	42	创新创业及公共艺术类	4	64	64										选	考查	基础	学生自选
	43	食品药品特色类	2	32	32										选	考查	专业	同上
	小计		6	96	96			1476										
总计			140	2528	676	200	1476	176	22	27	22	20	16					

说明：

- 1、注①实践教学，不排入课表；注②网络不排课表；注③每学期 0.25 学分；注④开设学期参考公共基础课一览表。
- 2、《思想道德与法律基础》一、二学期各有 4 节实践教学；《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》三、四学期各有 4 节实践教学；《大学生心理健康教育》有 16 节实践教学；《大学生职业发展与就业指导》有 8 节网络教学；《大学生创新创业基础》有 8 节网络教学。

第二部分专业人才培养实施与保障

1 专业人才培养模式

本专业采用“四元一体、双核递进、双创贯通”的人才培养模式。其涵义为：“ICST”四元一体，即构建兴趣团队（I），课程项目（C），技能比赛（S），训练计划（T）相结合的人才培养体系；注重以螺旋递进的方式对“中式面点制作、西式面点制作”两大核心岗位技能进行培养，两大核心能力课程双管齐下，在1-4学期不断强化，技能层次逐渐提高。到第五学期，两大核心能力汇集到面点创新设计课程中，使能力得到提升和运用。

并且将有效提升学生“创新创业能力”贯穿本专业人才培养的始终。本专业课程以“理实一体、项目化、模块化”进行教学内容设计，实现理论技艺同步提升。通过面点创新设计、面点创新训练等课程，改革创新实践作品考核方式，培养和加强学生创新思维和面点创新的能力，通过大学生实践创新项目、参与教师科研课题等方式培养学生实践创新和创业能力。该培养模式的实施路径如图2-1所示。

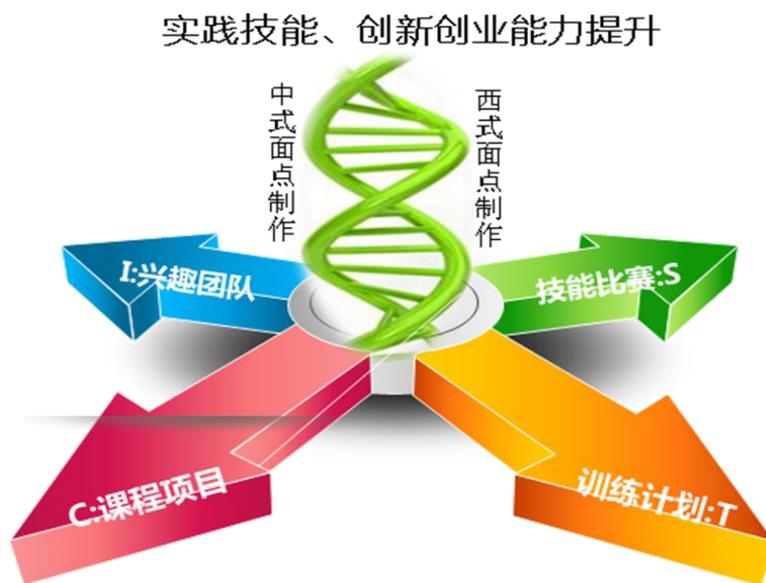


图 2-1： 中西面点工艺专业人才培养模式图

2 人才培养保障

2.1 师资队伍

本专业共有 16 名专兼职专业教师，其中专任教师 6 名，兼职教师 10 名。专任专业教师中，高级职称 2 人，占 33.3%，中级职称 2 人，占 33.3%，具备“双师”素质 4 人，占 66.7%。兼职教师中，来自行业企业 10 人，占 100%，具有中级以上专业技术职称或职业资格证书 10 人，占 100%。

表 2-1： 中西面点工艺专业专任教师一览表

序号	姓名	性别	学历(学位)	职称	最终学历专业	拟主持课程	备注

表 2-2 中西面点工艺专业兼职教师一览表

序号	姓名	性别	学历(学位)	职称	职业资格证书	服务单位

2.2 实践教学条件

校内：本专业校内有 2 个实训基地，共有 17 个实训（实验）室、1200 套实验（实训）设备，实训设备总值 693 万元。

表 2-3 中西面点工艺专业校内实训基地一览表

实训基地	实训室	工位数	主要设备	对应专业课程
烹饪实训基地	烹饪示范室 (3 个)	200	四眼大炉灶、西式扒炉、烤箱、排油烟系统、储物柜、工作台	烹调工艺基础、淮扬名菜制作、中式面点制作
	中餐实训室 (2 个)	80	四眼大炉灶、蒸灶、烤箱、排油烟系、电冰箱、储物柜	烹调工艺基础、淮扬名菜制作、中式面点制作
	面点实训室	40	四眼大炉灶、蒸灶、烤箱、和面机、打蛋机、台式打蛋机、排油烟系、电冰箱、储物柜、工作台	中式面点制作、中式面点工艺基础、淮扬名点制作
	西餐实训室	40	电扒炉、电焗炉、油炸锅、电热炉、电冰箱、储物柜、工作台	西餐工艺
	冷拼、雕刻实训室	40	大型冷藏展示柜、工作台	食品雕刻、翻糖工艺、面塑
	营养配套实训室	40	人体成份分析仪、电脑、营养配套软件	烹饪营养、营养配餐
	菜品研发实训室	40	电磁炒灶、磁汤灶、电磁煲灶、电热煲灶、电磁扒炉、电磁炸炉、电烤箱、精确控温低温慢煮锅、反压高温蒸煮锅、真空包装机、	面点创新设计

	菜品评价实训室	40	电子鼻、电子舌、质构仪、色差仪、酸度计、糖度计、盐度计、显微镜、电子天平、恒温箱	面点创新设计、毕业设计
实习 宾馆	西餐实训室	40	电扒炉、电焗炉、万能蒸烤箱、油炸锅、电热炉、电冰箱、储物柜、工作台、	西餐工艺
	西点实训室	40	打蛋机、烤箱、醒发箱、电冰箱、储物柜、万能蒸烤箱	西点工艺基础、西点制作、法式面点制作、裱花工艺

实习宾馆其他功能：

实训宾馆中厨房、面点间提供校内岗位实习场所，开展岗位实习，学习岗位分工、岗位职责、在师傅的带领下开展帮厨训练；

产教融合，根据实习宾馆的生产需要，接受订单，将生产要求与教学、实践锻炼结合起来，将学生实践产品供应宾馆需要；

提供教师实践锻炼的产品，教师参与菜品的研发、质量控制等。

表 2-4 中西面点工艺专业校内实训（实验）室一览表

名称	工位数	主要设备	实训（实验）项目
勺工 1 室	40	模拟炉灶、双耳锅、手勺	烹调基本技能训练、勺工训练
勺工 2 室	40	模拟炉灶、双耳锅、手勺	烹调基本技能训练、勺工训练
刀工 1 室	40	大型冷藏、展示柜、工作台、工作椅	刀工训练、冷拼操作、果蔬食品雕刻、原料初加工
刀工 2 室	40	大型冷藏、展示柜、工作台、工作椅	刀工训练、冷拼操作、果蔬食品雕刻、原料初加工

本专业校外有 17 个实习基地，其中接收 10 人以顶岗实习基地 10 个，建立“厂中校”的基地 3 个。

2.3 其他教学资源

课程：《淮扬名点制作》1 门课程达到国家级精品课程要求，《烹饪原料》《基础菜肴制作》《烹饪营养》《基础菜肴制作》4 门课程达到省级精品课程要求；《面点工艺基础》《西餐工艺》2 门达到院级精品课程要求，全部建立起课程网站。

教材：公开出版教材 4 本；编写校本教材 4 本。

2.4 制度保障

为使专业人才培养方案顺利实施、教学秩序规范严谨、考核评价客观有效，确保专业人才培养质量稳步提高，学院制订有一系列教学管理制度。在此基础上，

店学院（系）结合自身特点又制订了 6 个相关管理制度。

表 2-5 酒店学院（系）主要教学管理制度一览表

序号	制度名称	制订（修订）时间
1	二级教学督导教学管理制度	2020 年 1 月 制定
2	兼职教师管理办法	2020 年 3 月 修订
3	教师教学质量管理制度	2020 年 3 月 修订
4	学生顶岗实习管理制度	2020 年 3 月 修订

学院主要监控措施：学院督导通过审查教学文件、巡视、听课、向学生调查了解等方式掌握教学情况，督促教学规范，推广优秀教师教学经验，指导部分教师不断提高教学水平，反馈或通报教学中存在的问题，并提出整改要求；教务处督查教学计划执行，开展教学值日检查，加强巡考，定期组织学生开展网上评教，严格审查毕业资格；学院领导和教学系统中层干部认真执行听课、评课制度。

二级学院主要监控措施：成立了由院系两级督导、行业企业专家、用人单位、学生及家长等共同组成的教学质量评价机构，校企共同修订完善了评价指标及评价办法，评价内容及标准与企业用人标准有机接轨。将人才培养、课程教学、校内实训、企业实习、毕业项目及毕业生评价反馈等重要环节纳入质量保障体系。制定了《中西面点工艺专业人才培养质量多元评价办法》等相关制度，通过教师评学、学生评教、毕业生跟踪调查、企业对毕业生满意度调查等，形成人才培养质量评价报告，为校企共同组织教学、教学互聘互派、教学内容改革、学生实习就业等建立了有效保障体系，实现了教学质量多元评价机制，促进了教学改革，保障了人才培养质量。

合作培养企业主要监控措施：学院联合 30 多家省内外餐饮企业建立了校企合作部，共同参与专业人才培养方案制定、专业培养模式改革、师资队伍建设、实训基地建设、专业课程教学、学生实习实训与创新实践等活动。“校中店”、“店中校”两大教学平台，为学生提供优良的教学资源，校内教师与企业高水平厨师、管理人员共同担任学生的指导老师，实现校企协同育人。