**中西面点工艺专业**

**人才培养方案**

**适用年级：2022级**

**2022年6月修订**

**目 录**

[一、专业名称及代码 3](#_Toc170492902)

[二、入学要求及学历 3](#_Toc170492903)

[三、基本修业年限 3](#_Toc170492904)

[四、职业面向 3](#_Toc170492905)

[五、培养目标及规格 3](#_Toc170492906)

[（一）培养目标 3](#_Toc170492907)

[（二）培养规格 4](#_Toc170492908)

[六、人才培养模式和课程体系 5](#_Toc170492909)

[（一）人才培养模式 5](#_Toc170492910)

[（二）课程体系构建 6](#_Toc170492911)

[七、教学组织 11](#_Toc170492912)

[八、实施保障 12](#_Toc170492913)

[（一）师资队伍 12](#_Toc170492914)

[（二）教学设施 13](#_Toc170492915)

[（三）教学资源 14](#_Toc170492916)

[九、质量保障 15](#_Toc170492917)

[十、毕业要求 15](#_Toc170492918)

[十一、附录 16](#_Toc170492919)

[附录1：中西面点工艺专业教学进程表 16](#_Toc170492920)

[附录2：中西面点工艺专业各类课程学时（学分）分配 17](#_Toc170492921)

[附录3：中西面点工艺专业人才培养方案编制委员会 18](#_Toc170492922)

**中西面点工艺专业人才培养方案**

一、专业名称及代码

中西面点工艺（540203）

二、入学要求及学历

普通高中毕业生或职业高中、中等职业学校毕业或具有同等学力。

三、基本修业年限

基本修业年限为3年，实行弹性学制，学生在校学习可延长至5年。

四、职业面向

本专业职业面向如表1所示。

表1 本专业职业面向

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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） | 主要岗位类别（或技术领域） | 职业资格证书或技能等级证书举例 |
| 旅游大类  （54） | 餐饮类  （5402） | 餐饮业  （62） | 餐饮服务人员  （4-03-02） | 中式面点制作、西式面点制作 | 中式面点师  西式面点师 |

五、培养目标及规格

## （一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修，面向现代星级酒店、社会知名餐饮企业、专业培训机构等生产、管理、服务第一线，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的职业道德、职业素养和创新精神，掌握本专业所必需的中西面点生产原料、加工原理、加工工艺、生产流程、营养卫生、经营管理等基础理论，具有较强的现代中西面点制造生产一线工作、菜品研发与创新、组织协调及信息获取等能力，毕业后能运用所学理论知识和技能，在国内外大型酒店、餐饮企业、中西点加工企业、职业学校等企事业单位从事面点加工生产、专业培训、管理等岗位实际工作的高素质技术技能人才。

## （二）培养规格

1.素质要求

（1）坚定拥护中国共产党和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观；

（2）具有良好的职业道德和职业素养，以及良好的质量意识、节约意识、安全意识、团队意识和服务意识；

（3）养成良好的卫生习惯和行为习惯；

（4）具有崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；

（5）具有较高的文化素质修养，热爱中华优秀传统文化；

（6）具有终身学习和可持续发展的素养。

2.知识要求

（1）掌握原料鉴别、使用和保管的基本知识；

（2）掌握烹饪文化及中西面点制作的基础知识；

（3）掌握餐饮设备的安全使用和保养的知识和技能；

（4）了解从事面点产品生产、销售所必须的食品卫生安全知识与相关法律法规；

（5）了解中西式面点成本及售价核算的知识；

（6）掌握厨房组织管理的基本知识；

（7）了解餐饮服务及经营管理的知识。

3.能力要求

（1）具有水调、油酥、米粉、蓬松面团和调制馅料等中式面点制作能力；

（2）具有制作面包、蛋糕、甜品等西式面点制作能力；

（3）具有中外地方风味特色面点制作能力；

（4）具有中西面点产品创新设计开发能力；

（5）具有厨房生产管理和餐饮门店连锁经营管理能力；

（6）具有营养配餐和食品安全控制能力；

（7）具有餐饮数字技术应用能力；

（8）具有餐饮绿色生产和安全防护、餐饮服务质量管理及法律法规应用能力。

六、人才培养模式和课程体系

## （一）人才培养模式

在广泛进行餐饮行业人才需求调研、充分听取餐饮行业专家意见的基础上，参照国内外先进的专业人才培养经验，结合高职教育特点、依照学院构建多元化人才培养模式的要求，确定本专业“理实一体、工学结合”的人才培养模式。

“理实一体、工学结合”就是理论与实践紧密的结合，师生通过典型的工作任务，总结出完成中西面点相关工作的典型工作任务的一般规律，进而上升到理论高度，以理论指导实践，实现以点带面，触类旁通的目的。在“理实一体、工学结合”的人才培养理念的指导下，将中西面点工艺专业的岗位能力培养按照技能进阶规律分为三个层次：基础能力培养→专业核心能力培养→专业综合能力培养三个层次。

第一层次是基础能力培养，依托校内外生产性实训基地、认识实习等，让学生初步认识专业、了解行业，初步塑造学生职业精神、职业素养；通过公共课的开设，结合学院校园文化，培养学生做人做事的基本能力，为学生的人格完善和可持续发展打下坚实基础。

第二层次为专业核心能力培养。通过理实一体的专业教学，依托校内生产性实训基地进行生产性实训教学，以基于工作过程的项目实训为主，对学生进行专业理论学习和专项技能训练。并且通过开展“名师、名菜、名店”进课堂，行业专家讲座、社会知名企业参观、短期跟岗实习、社团活动等，培养学生的专业核心能力，满足餐饮企业技术发展对技能人才的需求。

第三层次为专业综合能力培养，依托校外实训基地岗位实习，培养学生的综合职业能力、职业技能和职业素养。

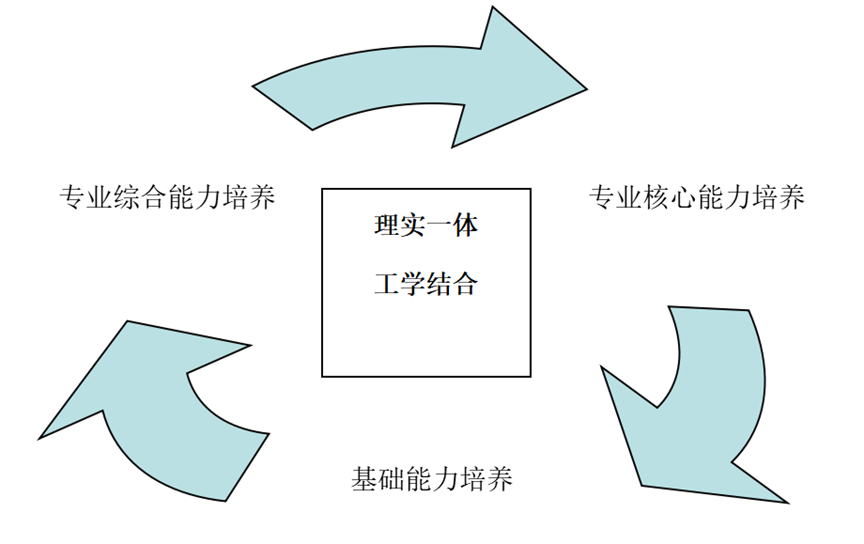


图1 “理实一体、工学结合”人才培养模式示意图

根据三个人才培养阶段的不同学习特点安排专业课程。通过理论与实践紧密结合的课程设计，师生通过典型的工作任务，总结出中西面点行业工作的一般规律并将其理论化，以更好地指导实践，使学生达到“举一反三、触类旁通”的学习效果。

## （二）课程体系构建

以社会需求为导向，以学生职业能力和职业素质培养为核心，按照工作过程系统化的思想构建“素质+专业”课程体系。深入校企合作，推动课程体系的共同开发进程。先后联合XX大酒店、XX假日酒店、XX国际酒店、XX酒店集团、XX大厦、XX山庄等合作企业，对企业的人才需求、岗位技能需要等内容进行调研，进行专业核心岗位能力分析，归纳岗位典型工作任务，总结与岗位相适应的知识、能力、素质需求，确定中西面点工艺专业主干专业课程（学习领域），构建“素质+专业”课程体系。

按照“素质+专业”的课程体系构建要求，构建以素质课程、专业课程、综合实践课程以及中式面点师、西式面点师两个方向的专业拓展课程。

表2 课程体系构建表

|  |  |
| --- | --- |
| 专业市场调研 | XX集团、XX餐饮管理公司、XX餐饮管理公司、XX大酒店、XX假日酒店、XX大饭店、XX大厦、XX山庄等 |
| 职业岗位 | 中西面点厨师、中西面点生产加工人员、初级管理人员、中西面点产品研发人员 |
| 工作任务 | 原料摘选、分割去骨、宰杀清洗、干货原料涨发、原料搭配、汤汁制作、馅心调制、面团调制、酱料制作、面点成型、面点制熟、摆盘技巧、产品成本核算、宴会面点设计、厨房各岗位的初级管理 |
| 岗位能力与素质要求 | 素质要求:  （1）坚定拥护中国共产党和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观；  （2）具有良好的职业道德和职业素养，以及良好的质量意识、节约意识、安全意识、团队意识和服务意识；  （3）养成良好的卫生习惯和行为习惯；  （4）具有崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；  （5）具有较高的文化素质修养，热爱中华优秀传统文化；  （6）具有终身学习和可持续发展的素养。 |
| 知识要求:  （1）掌握原料鉴别、使用和保管的基本知识；  （2）掌握烹饪文化及中西面点制作的基础知识；  （3）掌握餐饮设备的安全使用和保养的知识和技能；  （4）了解从事面点产品生产、销售所必须的食品卫生安全知识与相关法律法规；  （5）了解中西式面点成本及售价核算的知识；  （6）掌握厨房组织管理的基本知识；  （7）了解餐饮服务及经营管理的知识。 |
| 能力要求:  （1）具有水调、油酥、米粉、蓬松面团和调制馅料等中式面点制作能力；  （2）具有制作面包、蛋糕、甜品等西式面点制作能力；  （3）具有中外地方风味特色面点制作能力；  （4）具有中西面点产品创新设计开发能力；  （5）具有厨房生产管理和餐饮门店连锁经营管理能力；  （6）具有营养配餐和食品安全控制能力；  （7）具有餐饮数字技术应用能力；  （8）具有餐饮绿色生产和安全防护、餐饮服务质量管理及法律法规应用能力。 |
| 典型工作任务 | 中式面点生产、西式面点生产 |
| 课程体系 | 公共基础课：思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、军事训练与入学教育、军事理论、公共体育、体育单项课、体育单项课、体质测试、旅游美学、中华优秀传统文化、劳动教育、心理健康教育、安全教育、创新创业教育、计算机应用、基础英语、旅游职业道德、礼仪修养、职业发展与就业指导 |
| 专业基础课：中外饮食文化、烹饪原料学、饮食营养、餐饮成本控制、营养配餐、餐饮食品安全与控制、现代厨政管理、烹饪英语 |
| 专业核心课：中式面点基础、地方风味面点、西式面点基础知识与基本功训练、西式面点装饰工艺、中国风味面点、面塑工艺、西式面点制作工艺、面点开发与创新 |
| 专业拓展课：宴会策划、饮品制作、餐饮新媒体运营 |

1.素质课程体系构建

素质课程体系包括公共必修课程和公共选修课程。通过《思想道德与法治》《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》《习近平新时代中国特色社会主义概论》《形势与政策》《写作》《礼仪修养》《体育》等课程逐步提高学生政治思想觉悟、文化素质、道德修养、身体素质。通过丰富多样的公共选修课、“名师、名菜、名店”进课堂活动、聘请行业专家到校讲座、知名餐饮企业参观、各类社团活动、社会实践活动以及职业生涯规划课程的开设等，逐步养成和提高学生的专业素质，培养学生的职业精神、综合职业能力、职业技能和职业素养，培养学生热爱劳动的素质。

2.专业课程体系构建

表3 专业课程体系表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 岗位名称 | 典型任务 | 职业行动能力要求 | | | 主干课程 |
| 专业能力 | 方法能力 | 社会能力 |
| 中西面点连锁企业及食品加工企业中西点生产员工 | 1.馅料的调制  2.半成品制作  3.半成品的储存及保管  4.制品熟制  5.加工设备的操作  6.原料的品质辨别  7.产品质量控制  8.生产车间的维护 | 1.具有熟练制作各种中西点制品的能力  2.具有储存和保管中西点各类成品、半成品的能力  3.具有熟练使用各种中面点加工设备及工具的能力  4.具有中西面点创新生产的能力  5.具有基本的企业基层管理工作能力  6.具有控制产品出品质量的能力 | 1.具有探索新技术和自学新知识的能力；  2.具有独立制定工作计划的能力；  3.具有较好的分析和解决实际问题的能力；  4.具有开拓、创新  能力；  5.具有查找资料获取信息的能力；  6.具有较强逻辑性和良好的思维能力。 | 1.具备良好的服务意识、态度热情、工作主动；  2.具有  敬业精神与责任感；  3.遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守  则；  4.具有独立的工作能力和岗位意识。 | 《烹饪原料学》  《饮食营养》  《餐饮食品安全与控制》  《餐饮成本控制》  《中式面点基础知识与基本功训练》  《西式面点基础知识与基本功训练》  《地方风味面点》  《中国风味面点》  《西式面点制作工艺》  《西式面点装饰工艺》 |
| 酒店中西式点心厨房厨师 | 1.馅料的调制  2.半成品制作  3.半成品的储存及保管  4.制品熟制  5.成品装盘  6.加工设备的操作  7.原料的采购辨别  8.生产成品控制  9.厨房卫生清洁 | 1.具有熟练制作各种中西点制品的能力  2.具有储存和保管中西点各类成品、半成品的能力  3.具有熟练使用各种中面点加工设备及工具的能力  4.具有创新中西点出品的能力  5.具有基本的企业基层管理工作能力  6.具有控制产品出品质量的能力  7.具有根据成品特点选择不同的盛器进行装盘与美化的能力  8.具有烹饪美学的鉴赏能力  9.具有控制成品制作成本的能力  10.具备厨房安全生产的能力 | 《烹饪原料学》  《饮食营养》  《餐饮食品安全与控制》  《现代厨政管理》  《餐饮成本控制》  《中外饮食文化》  《营养配餐》  《中式面点基础知识与基本功训练》  《西式面点基础知识与基本功训练》  《地方风味面点》  《中国风味面点》  《西式面点制作工艺》  《西式面点装饰工艺》  《宴会策划》  《面塑工艺》  《面点开发与创新》 |
| 团体供餐企业中西点厨师 | 1.馅料调制  2.半成品的运用  3.制品熟制  4.成品的保温及存储  5.加工设备的操作  6.原料的采购辨别  7.生产成本核算  8.营养食谱的编制  9.面点产品的分餐及销售 | 1.具有批量生产各种中西点制品的能力  2.具有熟练使用各种中面点加工设备及工具的能力  3.具有基本的企业基层管理工作能力  4.具有控制产品出品质量的能力  5.具有控制成品制作成本的能力  6.具备厨房安全生产的能力  7.具有配制营养食谱的能力 | 《烹饪原料学》  《饮食营养》  《餐饮食品安全》  《现代厨政管理》  《餐饮成本控制》  《营养配餐》  《中式面点基础知识与基本功训练》  《西式面点基础知识与基本功训练》  《地方风味面点》  《中国风味面点》  《西式面点制作工艺》  《西式面点装饰工艺》 |
| 中西面点行业自主创业人员 | 1.馅料调制  2.半成品的运用  3.制品熟制  4.成品的装盘与包装  5.面点产品营销  6.成本核算  7.企业管理  8.加工设备的操作  9.品牌定位及维护 | 1.具有中西面点生产相关的全部能力  2.具有创新中西点出品的能力  3.具有企业管理能力  4.具有控制产品出品质量的能力  5.具有烹饪美学的鉴赏能力  6.具备中西面点产品营销能力  7.具备企业经营成本的控制能力 | 1.具有探索新技术和自学新知识的能力；  2.具有较好的分析和解决实际问题的能力；  3.具有开拓、创新能力；  4.具有资料信息的获取、分析能力；  5.具有较强逻辑性和良好的思维能力。  6.具有良好的沟通能力。 | 《烹饪原料学》  《饮食营养》  《餐饮食品安全与控制》  《现代厨政管理》  《餐饮成本控制》  《中外饮食文化》  《营养配餐》  《中式面点基础知识与基本功训练》  《西式面点基础知识与基本功训练  《地方风味面点》  《中国风味面点》  《西式面点制作工艺》  《西式面点装饰工艺》  《宴会策划》  《餐饮新媒体运营》  《面塑工艺》  《面点开发与创新》  《饮品制作》 |

3.实践课程体系

“技能递进、能力渐升”，构建突出职业能力培养的实践教学体系,突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、竞赛类选修课程教学环节、岗位实习和毕业设计环节、第二课堂等，全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革，制定课程标准、优化教学设计、建设课程资源、完善教学组织，实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设，为教学实施提供有力保障，强化学生职业能力培养。

表4 实践课程体系表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 第一学期 | 第二学期 | 第三学期 | 第四学期 | 第五学期 | 第六学期 |
| 岗位实习、实习报告 |  |  |  |  | 岗位实习、实习报告 |  |
| 第二课堂 | √ | √ | √ | √ |  | √ |
| 竞赛活动 |  |  |  |  |  | 山旅“风采季”专业技能比赛 |
| 认识实习 | 线上线下结合 |  |  |  |  |  |
| 理实一体教学环节 | 西式面点制作基础知识及基本功训练 | 中式面点制作基础知识及基本功训练 | 中西面点制作技术学习与实训 | 中西面点制作技术学习与实训 |  | 中西面点制作技术学习与实训、名菜名点名师进课堂 |
| 公共实践环节 | 军事训练及入学教育 | 公益劳动、思政实践、站姿训练 | 公益劳动、思政实践、站姿训练 | 公益劳动、思政实践、站姿训练 |  | 军事理论、公益劳动、思政实践、站姿训练 |

七、教学组织

烹饪工艺与营养专业围绕“理实一体，工学结合”的人才培养模式，按照三年两阶段（两年校内学习，半年企业岗位实习，半年校企融合学习）的方式组织教学，将课堂教学分为通过素质课程（公共基础课、公共选修课）和专业课程（专业基础课、专业核心课、专业拓展课）。

素质课程培养学生的人文素养和职业服务精神。专业课程提高学生的专业技能和开阔学生的专业思路。综合实践课程强化学生专业技能和职业素质的提高，深化学生对职业生涯的认识，提高学生遵守企业规章制度的自觉性，树立学生正确的人生观。

表5学期周数分配表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项  目  周  数  学  期 | 课堂教学 | 军训及入学教育 | 岗位实习 | 实习报告 | 复习考试 | 机动 | 总计 |
| 一 | 16 | 3 |  |  | 1 |  | 20 |
| 二 | 18 |  |  |  | 1 | 1 | 20 |
| 三 | 14 |  |  |  | 1 | 1 | 20 |
| 四 | 18 |  |  |  | 1 | 1 | 20 |
| 五 |  |  | 4 | 4 |  |  | 24 |
| 六 | 18 |  |  |  | 1 | 1 | 20 |
| 总计 |  |  | 20 |  |  |  | 124 |

八、实施保障

## （一）师资队伍

现有专兼任教师22人，其中副教授6人，讲师10人，高级技师5人，中国注册烹饪大师、鲁菜烹饪大师6人，双师型教师占比100%，绝大多数教师都有行业经历或海外留学经历。

表6 师资情况一览表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 职称 | 学历 | 专业领域 |
| 1 | XXX | 副教授 | 本科 | 烹饪 |
| 2 | XX | 副教授 | 本科 | 烹饪 |
| 3 | XXX | 副教授 | 博士研究生 | 饮食文化 |
| 4 | XX | 副教授 | 本科 | 餐饮管理 |
| 5 | XX | 副教授 | 硕士研究生 | 烹饪 |
| 6 | XXX | 副教授 | 硕士研究生 | 旅游管理 |
| 7 | XXX | 讲师 | 硕士研究生 | 烹饪 |
| 8 | XXX | 讲师 | 硕士研究生 | 烹饪 |
| 9 | XXX | 讲师 | 硕士研究生 | 营养与食品安全 |
| 10 | XXX | 讲师 | 本科 | 烹饪 |
| 11 | XXX | 讲师 | 本科 | 烹饪 |
| 12 | XX | 讲师 | 本科 | 烹饪 |
| 13 | XX | 讲师 | 本科 | 烹饪 |
| 14 | XXX | 讲师 | 本科 | 烹饪 |
| 15 | XXX | 讲师 | 硕士研究生 | 酒店管理 |
| 16 | XXX | 助教 | 硕士研究生 | 烹饪 |
| 17 | XX | 助教 | 硕士研究生 | 烹饪 |
| 18 | XX | 行政总厨 | 本科 | 烹饪 |
| 19 | XXX | 非遗传承人 | 本科 | 烹饪 |
| 20 | XXX | 行政总厨 | 本科 | 烹饪 |
| 21 | XX | 面点厨师长 | 本科 | 烹饪 |
| 22 | XX | 面点厨师长 | 本科 | 烹饪 |

## （二）教学设施

1.校内实践教学条件

建有总面积1000多平方米的烹饪实训教室，包括中餐演示室1间，中餐烹调实训室2间，西餐烹调实训室1间，中式面点实训室2间，烘焙实训室1间，可进行各种中西餐、中西面点演示操作及实操训练。

表7 校内实训基地或实训室一览表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实训室名称 | 实训室功能 | 承纳量（人） |
| 1 | 中餐实训室1 | 授课演示、中式烹调训练 | 50 |
| 2 | 中餐实训室2 | 授课演示、中式烹调训练 | 50 |
| 3 | 中式面点实训室1 | 授课演示、中式面点训练 | 50 |
| 4 | 中式面点实训室2 | 授课演示、中式面点训练 | 50 |
| 5 | 西餐实训室 | 授课演示、西式烹调训练 | 50 |
| 6 | 烘焙实训室 | 授课演示、西式烹调训练 | 50 |
| 7 | 演示室 | 授课演示 | 50 |

2.校外实践教学条件

在专业建设指导委员会的指导下，联合XX大酒店、XX餐饮管理有限公司、XX餐饮管理有限公司、XX集团、XX国际酒店集团、XX酒店管理有限公司等合作企业，进行人才需求、岗位及工作任务调研，给实习学生提供充足、合适的实习空间，能够满足学生对实习岗位的需求。

表8 主要校外实习实训基地一览表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 基地名称 | 基地（企业）介绍 | 功能 |
| 1 | XX国际酒店集团 | XXXX | 给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求 |
| 2 | XX大酒店 | XXXX | 给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求 |
| 3 | XX酒店管理有限公司 | XXXX | 给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求 |
| 4 | XX餐饮管理公司 | XXXX | 给学生提供各种岗位实习，满足学生实习需求 |
| 5 | …… | …… | …… |
| 合计 | 28家 | | |

3.支持信息化教学方面基本条件

软件方面，在钉钉平台了打造了“面点大师”AI智能体，在智慧职教、学习通等平台开设课程，打造了为师生提供了自主学习渠道，降低了优质教学资源的获取门槛，打造了“人人皆学、处处能学、时时可学”的网络学习环境。硬件方面，实训室和普通教室均为智慧化教室，实训室配备录播设备、交互大屏和术野摄像机，为信息化教学提供了基础。

## （三）教学资源

（1）教材

依据人才培养目标及课程标准按照国家规定选用教材，优先选用了出版3年内国家规划教材。部分实践课程依据规划教材基本知识点和核心内容，与时俱进涵盖行业发展最新动态，将学校教学与行业发展紧密相连，建设了校企合作活页式教材。

（2）图书文献

专业教材之外，学校根据实际情况和人才培养需要补充完善了大量专业教材、著作、期刊等文献资料。包括行业政策法规、职业标准、最新生产技术专业等，图书馆已引进CNKI、万方等数据库，方便教师教科研以及学生自学。

（3）数字资源

《烹饪英语》、《营养配餐》、《现代厨房管理》、《餐饮成本核算》、《烹饪原料学》、《中外饮食文化》、《食品安全与控制》、《地方风味面点》、《中式面点基础》等课程，组建了课件、教案、案例、音视频素材等集于一体的课程资源库，自建了网络课程资源、选修课网络课程资源。

九、质量保障

1.建立健全院系二级专业建设和教学质量诊断和改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2.成立教学指导委员会对全院教学工作进程规划指导、研究和咨询，研究和决定教学管理工作中的一些重大问题。成立院系二级专业建设指导委员会，对学院的专业建设和发展、专业设置及调整进行研究、咨询、指导与服务。

3.不断完善院系二级教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全教学巡查、听课、评教等制度，成立教学督导委员会，对学校教学进行监督、检查、评估、指导，建立与企业联动的实践教学环节督导机制，严明教学纪律、强化教学组织功能。

4.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

5.充分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。

十、毕业要求

学生满足以下条件，方可毕业：德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；修满规定的137学分，并满足专业相关的其他要求，毕业学分具体要求见表9。

表9 毕业学分要求一览表

|  |  |
| --- | --- |
| **课程体系** | **学分要求** |
| 公共基础课 | 38 |
| 公共选修课 | 共14学分，其中，须修满2学分创新创业类课程，1学分劳动教育课程，“四史”课必修一门，2学分艺术类课程 |
| 专业基础课 | 16 |
| 专业核心课 | 32 |
| 专业拓展课 | 8 |
| 综合实践课 | 29 |
| 合计 | 137 |

十一、附录

## 附录1：中西面点工艺专业教学进程表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 分  类 | 课程  代码 | 课程名称 | 学分 | 学时分配 | | | 学期分配 | | | | | |
| 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 公共基础课 | 110011 | 思想道德与法治 | 3 | 48 | 48 | 0 | √ |  |  |  |  |  |
| 110021 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 2 | 36 | 36 | 0 |  | √ |  |  |  |  |
| 110300 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 3 | 54 | 54 | 0 |  | √ |  |  |  |  |
| 090030 | 形势与政策 | 1 | 32 | 32 | 0 | √ | √ | √ | √ |  |  |
| 130022 | 军事训练与入学教育 | 2 | 112 | 0 | 112 | √ |  |  |  |  |  |
| 130021 | 军事理论 | 2 | 36 | 36 | 0 |  |  |  | √ |  |  |
| 090010 | 公共体育 | 1 | 36 | 4 | 32 |  | √ |  |  |  |  |
| 090030 | 体育单项课1 | 1 | 36 | 4 | 32 |  |  | √ |  |  |  |
| 090031 | 体育单项课2 | 1 | 36 | 4 | 32 |  |  |  | √ |  |  |
| 090040 | 体质测试 | 1 | 0 | 0 | 0 | √ |  | √ |  |  |  |
| 090010 | 旅游美学 | 2 | 32 | 32 | 0 | √ |  |  |  |  |  |
| 090020 | 中华优秀传统文化 | 2 | 36 | 36 | 0 |  |  |  | √ |  |  |
| 090020 | 劳动教育1 | 1 | 18 | 18 | 0 |  | √ |  |  |  |  |
| 090011 | 心理健康教育 | 2 | 36 | 36 | 0 |  | √ |  |  |  |  |
| 090010 | 安全教育 | 1 | 16 | 14 | 2 | √ |  |  |  |  |  |
| 090020 | 创新创业教育1 | 1 | 18 | 18 | 0 |  | √ |  |  |  |  |
| 090060 | 计算机应用 | 2 | 32 | 16 | 16 | √ |  |  |  |  |  |
| 090010 | 基础英语1 | 2 | 32 | 32 | 0 | √ |  |  |  |  |  |
| 090011 | 基础英语2 | 4 | 72 | 72 | 0 |  | √ |  |  |  |  |
| 090010 | 旅游职业道德 | 1 | 16 | 16 | 0 | √ |  |  |  |  |  |
| 090030 | 礼仪修养 | 2 | 32 | 16 | 16 | √ |  |  |  |  |  |
| 090010 | 职业发展与就业指导 | 1 | 18 | 18 | 0 |  |  |  | √ |  |  |
| **小计1** | | **38** | **784** | **542** | **242** |  |  |  |  |  |  |
| 公共 选修课 |  | 公共选修课 | **14** | **276** | **240** | **36** |  | √ | √ |  |  |  |
| **小计2** | | **14** | **252** | **144** | **108** |  |  |  |  |  |  |
| 专业基础课 | 110790 | 中外饮食文化 | 2 | 32 | 32 | 0 | √ |  |  |  |  |  |
| 110060 | 烹饪原料学 | 2 | 32 | 24 | 8 | √ |  |  |  |  |  |
| 110380 | 饮食营养 | 2 | 32 | 32 | 0 | √ |  |  |  |  |  |
| 110251 | 餐饮成本控制 | 2 | 36 | 36 | 0 |  |  | √ |  |  |  |
| 110330 | 营养配餐 | 2 | 36 | 24 | 12 |  |  |  | √ |  |  |
| 110390 | 餐饮食品安全与控制 | 2 | 36 | 24 | 12 |  |  |  | √ |  |  |
| 110410 | 现代厨政管理 | 2 | 36 | 36 | 0 |  |  |  | √ |  |  |
| 110490 | 烹饪英语 | 2 | 36 | 36 | 0 |  |  |  |  |  | √ |
| **小计3** | | **16** | **252** | **168** | **84** |  |  |  |  |  |  |
| 专业核心课 | 003001 | 中式面点基础✯ | 4 | 72 | 36 | 36 |  | √ |  |  |  |  |
| 120170 | 地方风味面点✯ | 4 | 72 | 0 | 72 |  |  | √ |  |  |  |
| 120230 | 西式面点基础知识与基本功训练✯ | 4 | 72 | 36 | 36 |  |  | √ |  |  |  |
| 120251 | 西式面点装饰工艺✯ | 4 | 72 | 8 | 64 |  |  | √ |  |  |  |
| 120280 | 中国风味面点✯ | 4 | 72 | 0 | 72 |  |  | √ |  |  |  |
| 120140 | 面塑工艺✯ | 4 | 72 | 16 | 56 |  |  |  | √ |  |  |
| 120241 | 西式面点制作工艺✯ | 4 | 72 | 16 | 56 |  |  |  | √ |  |  |
| 060230 | 面点开发与创新✯ | 4 | 72 | 16 | 56 |  |  |  |  |  | √ |
| **小计4** | | **32** | **576** | **128** | **448** |  |  |  |  |  |  |
| 专业拓展课 | 120260 | 宴会策划 | 2 | 36 | 36 | 0 |  |  |  | √ |  |  |
| 130380 | 饮品制作 | 4 | 72 | 16 | 56 |  |  |  |  |  | √ |
| 110340 | 餐饮新媒体运营 | 2 | 36 | 18 | 18 |  |  |  |  |  | √ |
| **小计5** | | **8** | **144** | **70** | **74** |  |  |  |  |  |  |
| 综合实践课 | 090040 | 认识实习 | 1 | 16 | 0 | 16 | √ |  |  |  |  |  |
| 130010 | 实习报告 | 4 | 60 | 0 | 60 |  |  |  |  | √ |  |
| 130020 | 岗位实习 | 20 | 480 | 48 | 432 |  |  |  |  | √ |  |
| 130050 | 第二课堂 | 4 | 0 | 0 | 0 |  |  |  |  |  | √ |
| **小计6** | | **29** | **556** | **48** | **508** |  |  |  |  |  |  |
| **总计** | | | **137** | **2588** | **1176** | **1412** | **23** | **23** | **20** | **21** | **0** | **10** |

注：带“✯”的为专业核心课。

## 附录2：中西面点工艺专业各类课程学时（学分）分配

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程类别 | 学时 | 学时比例(%) | 学分 | 学分比例(%) | 学时分配 | |
| 理论学时 | 实践学时 |
| 公共基础课 | 784 | 31 | 38 | 28 | 542 | 242 |
| 公共选修课 | 252 | 10 | 14 | 10 | 144 | 108 |
| 专业基础课 | 276 | 11 | 16 | 12 | 244 | 32 |
| 专业核心课 | 576 | 23 | 32 | 23 | 128 | 448 |
| 专业拓展课 | 144 | 6 | 8 | 6 | 70 | 74 |
| 综合实践课 | 556 | 22 | 29 | 21 | 48 | 508 |
| 总计 | 2588 | 100 | 137 | 100 | 1176 | 1412 |
| 实践实训课时占教学学时比例(58%) | | | | | 41% | 59% |

## 附录3：中西面点工艺专业人才培养方案编制委员会

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 职称（职务） | 单位 | 主要任务 |
| XXX | 副教授 | XXXXX学院 | 牵头制订 |
| XXX | 讲师 | XXXXX学院 | 需求调研 |
| XXX | 厨师长 | XXXXX酒店 | 企业指导 |
| XXX | 总经理 | XXXXX餐饮管理有限公司 | 行业指导 |
| XXX | 副教授 | XXXXX学院 | 方案修订 |
| XXX | 讲师 | XXXXX学院 | 方案审核 |
| XXX | 讲师 | XXXXX学院 | 方案撰写 |
| XXX | 教授 | XX大学 | 行业指导 |