

广东梅州职业技术学院
中西面点工艺专业人才培养方案
(2025 级)

| | |
|--------|-----------------|
| 专业代码 | 540203 |
| 适用年级 | 2025 级 |
| 专业负责人 | 林素霞 |
| 编制小组成员 | 叶威琳、黄梓怡、陈建宏 |
| 编制时间 | 2025 年 7 月 20 日 |
| 学院审批人 | 刘宇辉、李燕 |
| 学院审批时间 | 2025 年 8 月 20 日 |
| 学校审批人 | 罗海兵、张亮仪 |
| 学校审批时间 | 2025 年 8 月 30 日 |

广东梅州职业技术学院

目 录

一、专业名称及代码

二、入学要求

三、修业年限

四、职业面向

五、培养目标与培养规格

六、课程设置及要求

七、教学进程总体安排

八、实施保障

九、毕业要求

十、附录

附录 1 中西面点工艺专业课程设置与教学安排表

附录 2 中西面点工艺专业各类课程学时学分比例表

附录 3 广东梅州职业技术学院教学计划调整审批表

附录 4 广东梅州职业技术学院人才培养方案变更审批表

广东梅州职业技术学院

2025 级中西面点工艺专业人才培养方案

一、专业名称及代码

(一) 专业名称：中西面点工艺

(二) 专业代码：540203

二、入学要求

全日制普通中学高中毕业生；职业中学、中专、技校毕业生。

三、修业年限

基本学制为三年，实行弹性学制，学生总修业时间（不含休学）不得超过六年。

四、职业面向

(一) 职业岗位群

| 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) | 职业技能等级证书、社会认可度高的行业企业 (人才) 标准或证书举例 |
|-------------|------------|-----------|------------------|---|--|
| 旅游大类 (54) | 餐饮类 (5402) | 餐饮业 (52) | 餐饮服务人员 (4-03-02) | 中式面点师 西式面点师 面包烘焙师 公共营养师 厨政管理师 | 中式面点师 (高级) 西式面点师 (高级) 健康管理师 (高级) 公共营养师 (高级) |

(二) 专业面向岗位 (群) 能力分析

| 职业岗位类别 | 能力 | |
|--------|------|--------|
| | 通用能力 | 专门技术能力 |

| | | |
|-------|--|---|
| 面点案板 | <p>能熟练掌握和运用机器进行和面、醒面、搓条、下剂、熟制,包括层酥面团、澄面团、发酵面团及米粉类面团的制作。</p> | <p>熟练掌握全部点心制作的技术,制作出符合要求的产品。</p> <p>确保所有面点的制作都遵循食品安全和卫生标准。</p> |
| 面点馅料 | <p>咸、甜、复合味馅料、生熟及荤素馅料制作。</p> | <p>能制作出符合产品、口味恰当的面点馅料。</p> <p>管理和控制原料的使用,以减少浪费并控制成本。</p> |
| 面点熟制 | <p>炸、煎、蒸、烙、炒、烤、炕等。</p> | <p>能熟练掌握各种烹调方法及火候,制作出符合要求的产品。</p> <p>根据季节变化、重大节庆日及客人口味特点,推出特色点心。</p> |
| 甜点类制作 | <p>根据菜单和订单要求,准备和制作甜品。</p> <p>确保所有甜点的制作都遵循食品安全和卫生标准。</p> <p>管理和控制原料的使用,以减少浪费并控制成本。</p> <p>定期更新甜点菜单,根据季节和市场趋势创新甜点款式。</p> | <p>拥有专业的甜点制作技能和经验。</p> <p>能够独立工作,同时也是团队合作者。</p> <p>良好的沟通和客户服务技能。</p> <p>熟悉使用各种饼房设备和工具。</p> |
| 点心装饰 | <p>根据点心类型和风格,设计和实施装饰方案。</p> <p>使用各种装饰技巧和材料,如巧克力、糖霜、食用色素等,对点心进行装饰。</p> <p>与点心制作团队紧密合作,确保点心的装饰与口味、形状和主题相匹配。</p> | <p>具有专业的点心装饰技能和经验。</p> <p>具备科学思维与艺术创造力的点心师。</p> <p>良好的食品卫生和安全知识。</p> <p>能够独立工作,同时也是团队合作者。</p> |

| | | |
|------------------|---|--|
| <p>烘焙岗位</p> | <p>根据菜单和订单要求,准备和烘焙各类面包和糕点。</p> <p>确保所有烘焙产品的制作都遵循食品安全和卫生标准。</p> <p>定期更新烘焙产品菜单,根据季节和市场趋势创新烘焙款式。</p> | <p>具备专业的烘焙技能和经验。</p> <p>精通各种烘焙工具和设备的使用和维护。</p> <p>具备产品研发的能力及品控质量。</p> <p>了解市场动态,具有良好的沟通和客户服务技能。</p> |
| <p>面点产品开发与设计</p> | <p>搜集学习创新面点的开发思路,善于整合新颖构思,实践应用新材料、新技能、新工艺、新产品。</p> | <p>具备扎实的面点制作能力,思维开阔,知识层面广博。</p> <p>结合市场需求和趋势进行创新设计和开发。</p> <p>具备一定的饮食消费心理学知识,能设计出符合要求的各类面点,创新能力较强。</p> |

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

培养拥护党的基本路线和方针政策,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;适应地方经济社会发展和产业转型升级需要的、面向珠三角中大型餐饮企业及西饼房、烘焙食品企业等,培养能熟练掌握烹饪原料、中西面点加工、餐饮管理、食品营养、食品卫生安全等专业知识,具备熟练的中西面点制作、餐饮服务与管理、餐饮运营等职业技能,并能从事面点制作、面点研发、生产管理、产品销售等工作,具有良好职业道德的高技能人才。

(二) 培养规格

1.素质

(1) 思想政治素质

树立马克思主义的世界观、人生观、价值观,拥护中国共产党的领导,拥护社会主义制度,热爱祖国,热爱中华民族,具有中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信,积极践行社会主义核心价值观。

(2) 职业素质

具有良好的职业道德、职业态度和团队精神等职业素养,具有正确的择业观和创业观。坚持职业操守,爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会;具备从事职业活动所必需的基本能力和管理素质;脚踏实地、严谨求实、勇于创新。

(3) 人文素养与科学素质

具有融合传统文化精华、当代中西文化潮流的宽阔视野；文理交融的科学思维能力和科学精神；具有健康、高雅、勤勉的生活工作态度；具有适应社会核心价值体系的审美立场和方法能力；奠定个性鲜明、善于合作的个人成长成才的素质基础。

(4) 身心素质

具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育健康标准；具有坚忍不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质。

(5) 创新创业素质

关心本专业领域的发展动态，具有服务他人、服务社会的情怀；积极参与，乐于分享，敢于担当，具有良好的沟通能力与领导力；掌握创新思维基本技法，具有良好的分析能力、主动解决问题的意识与建构策略方案的能力；思维活跃、行动积极，具有自我成长意识。

2.知识

(1) 公共基础知识

- ①掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华民族优秀传统文化知识等；
- ②熟悉与本专业相关的经济理论和法律知识，熟悉面点市场经济的基本理论和基本经济制度等知识。

(2) 专业知识

- ①掌握面点原料学、中西面点的基本理论知识；
- ②掌握面点的基本理论、方法和手段；
- ③熟悉掌握面点的相关原理和方法；
- ④掌握各个地方名点制作和风味点心小吃制作技巧；
- ⑤掌握面点制作的工作程序及职业规范。

3.能力

(1) 通用能力

- ①具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力，分析问题及解决问题能力；
- ②具有探究学习及终身学习能力，信息技术应用及维护能力，独立思考、逻辑推理、信息提炼加工能力等。

(2) 专业技术技能

- ①具有水调、油酥、米粉、蓬松面团和馅料调制等中式面点制作能力；
- ②具有面包、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具有营养配餐和餐饮食品安全控制能力；
- ⑦具有智能厨房设施设备操作等数字技术应用能力；
- 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；
- ⑨具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

六、课程设置及要求

课程设置分为公共基础课程和专业（技能）课程两类。

（一）公共基础课

本专业开设的公共基础课包括公共基础必修课和公共基础选修课。

1.公共基础必修课

本专业开设的公共基础必修课，见表 1。

表 1 中西面点工艺专业开设的公共基础必修课

| 序号 | 课程名称 | 学分 | 学时 | 课程目标 | 主要内容 | 备注 |
|----|------|----|-----|---|---|----|
| 1 | 军事技能 | 2 | 112 | 了解掌握基本军事技能，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，必扬爱国主义精神、传承红色基因、提实学生综合国防素质。 | 共同条令教育、分队的队列动作。 现地教学:轻式器射击、战术;格斗基础、战场医疗救护、核生化防护:战备规定、紧急集合、行军拉练、野外生存、识图用图，电磁频谱监测。 | |
| 2 | 军事理论 | 2 | 36 | 掌握军事基础知识。增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，激发爱国热情，弘扬爱国主文精神、传承红色基因，提高学生综 | 国防法规、国防建设、武装力量、国防动员;国家安全形势、国际战略形办;外国军事思想，中国古代军事思想，当代中国军事思想: | |

| | | | | | |
|---|----------------------|---|----|---|--|
| | | | | 合国防素质。 | 新军事革命、机械化战争、信息化战争:信息化作战平台、综合电子信息系统、信息化杀伤武器。 |
| 3 | 思想道德与法治 I、II | 3 | 54 | 针对大学生开展马克思主义的世界观、人生观、价值观教育,增强学生思想道德素质和法治素养,使学生成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。 | 担当复兴大任,成就时代新人;领悟人生真谛,把握人生方向;追求远大理想,坚定崇高信念;继承优良传统,弘扬中国精神;明确价值要求,践行价值准则;遵守道德规范,锤炼道德品格;学习法治思想,提升法治素养。 |
| 4 | 大学生国家安全教育 | 1 | 18 | 围绕理解中华民族命运与国家关系,践行总体国家安全观。学生系统掌握总体国家安全观的内涵和精神实质,理解中国特色国家安全体系,树立国家安全底线思维,将国家安全意识转化为自觉行动,强化责任担当。 | 习近平关于总体国家安全观重要论述,牢固树立总体国家安全观,坚持统筹发展和安全,坚持人民安全、政治安全、国家利益至上有机统一,坚持维护和塑造国家安全,坚持科学统筹。以人民安全为宗旨,以政治安全为根本,以经济安全为基础,以军事、科技、文化、社会安全为保障,健全国家安全体系,增强国家安全能力。完善集中统一、高效权威的国家安全领导体制,健全国家安全法律制度体系。 |
| 5 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 2 | 36 | 重点引导学生系统掌握马克思主义中国化时代化的历史进程和理论成果,掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的主要内容和历史地位,培养学生运用马克思主义立场观点分析和解决问题的能力,努力成为堪当民族复兴重任的时代新人。 | 毛泽东思想及其历史地位;新民主主义革命理论;社会主义改造理论;社会主义建设道路初步探索理论成果;中国特色社会主义理论体系的形成和发展;邓小平理论;“三个代表”重要思想;科学发展观。 |

| | | | | | |
|---|--------------------|---|----|---|--|
| 6 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 3 | 54 | 重点引导学生系统掌握马克思主义中国化的最新理论成果和党的创新理论,认识世情、国情、党情。深刻领会习近平新时代中国特色社会主义思想是当代中国马克思主义、21世纪马克思主义,增强学生的使命担当意识,学习践行习近平新时代中国特色社会主义思想。 | 习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位,坚持和发展中国特色社会主义的总任务,以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴,坚持党的全面领导,“五位一体”总体布局,“四个全面”战略布局,全面推进国防和军队现代化,中国特色大国外交和推动构建人类命运共同体。 |
| 7 | 形势与政策 I-IV | 1 | 32 | 了解国内外重大时事,全面认识和正确理解党的基本路线、重大方针和政策,认清国际国内形势发展的大局和大趋势,全面正确地认识党和国家面临的形势和任务,激发爱国热情,增强民族自信心和社会责任感,珍惜和维护稳定大局,确立建设有中国特色社会主义的理想和信念。 | 国内形势及政策;国际形势及对外政策;根据中宣部、教育部和省委宣传部、省委高校工作委员会和省教育厅的有关精神,针对学生思想实际,统一进行的规定教育内容;学生关心的社会热点难点问题。 |
| 8 | 职业规划与就业指导 | 2 | 32 | 激发大学生职业生涯发展的自主意识,树立正确的就业观,促使大学生理性地规划自身未来的发展,并努力在学习过程中自觉地提高就业能力和职业生涯管理能力。 | 正确认识自我,适应大学生活;职业与成才的关系,职业生涯规划的意义与基本内容;如何做好职业生涯规划,职业生涯规划书的制作;就业形势分析,就业政策;求职准备与求职技巧,就业权益保护等。 |
| 9 | 人工智能与信息技术基础 | 4 | 64 | 使学生初步掌握计算机原理、Windows 操作系统、计算机信息处理技术、计算机网络安全等基本知识 with 操作技能,了解信息技术的基本原理及应用。 | 计算机语言简介、计算机软硬件组成;Windows 操作系统的基本功能与使用方法;WORD 文档的综合排版、PPT 的设计与制作、EXCEL 综合数据处理;网络的基本概念、IP 地址的概念与配置、病毒与木马的防治、信息安全法规、自我信息安全的保护。 |

| | | | | | |
|----|-------------|---|-----|---|---|
| 10 | 大学生心理健康教育 | 2 | 32 | 树立心理健康维护意识,了解心理健康相关的知识和技能,掌握心理行为训练技巧,将所学用于指导实际生活,提高心理健康意识,提升心理素质。 | 心理健康相关理论知识和技能; 心理健康标准与心理维护技能; 心理危机预防;自我意识与自我悦纳,人格与人格建构,学习心理,情绪和压力管理,人际关系交往与冲突应对能力,职业生涯规划,感悟和珍爱生命。 |
| 11 | 劳动专题教育 | 1 | 16 | 认识劳动创造美好生活,体认劳动不分贵贱,热爱劳动,尊重普通劳动者,培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。 | 日常生活劳动教育、生产劳动教育、服务性劳动教育。 |
| 12 | 劳动(实践) I-IV | 2 | 32 | 通过劳动实践,培养学生具备满足生存发展需要的基本劳动能力,形成良好劳动习惯。 | 分为校内劳动实践和校外劳动实践两部分。校内劳动实践包括:实训室、课室、洗手间、楼道,周边草坪及指定区域的清洁;校外劳动实践包括:暑假自主参加实习、实训或其他有益于身心发展的劳动实践。 |
| 13 | 体育 I-III | 6 | 108 | 本课程旨在通过合理的体育教育和科学的体育锻炼,达到增强体质、增进健康,培养终身体育意识,促进学生全面发展。 | 课程围绕体育与健康知识展开,包括学生身体素质练习、体育锻炼技能和方法,通过身体活动,将思想品德教育、文化科学教育、生活与运动技能教育有机结合,促进学生身心和谐发展。 |
| 14 | 体质测试 | 1 | 16 | 本课程旨在通过大学生体质健康检测,对大学生的身体素质进行全面深入考核,并制定学生体质的相关方案和计划,进而帮助学生养成健康良好的运动习惯,整体提高年轻一代的身体素质水平。 | 课程围绕身体和体重、肺活量测试、50米短跑、立定跳远和坐位体前屈和引体向上等项目展开,综合掌握当代大学生身体素质状况,并依据得出的结论进行针对性的研究和分析。 |
| 15 | 高职英语 I | 2 | 36 | 本课程旨在让学生掌握英语学习的方法和策略,具有较强的英语听、说、读、写、译能力,能够运用英语在日常生活和职业领域开展交际活动。 | 课程以职场共核情境英语为主线,以若干个子情境学习任务为导向,构建“基础英语+职业英语”融合进阶式英语学习模式,涵盖词汇拓展、句型巩固、项目 |

| | | | | | | |
|----|----------|---|----|---|--|--|
| | | | | | 设计和职场情境演绎等内容。 | |
| 16 | 高职语文 | 2 | 36 | 本课程根据人才培养目标的需要,以培养高技能人才和职业素养为着力点,利用选文和课内外训练,进一步弘扬中华优秀传统文化,培养职业精神和工匠精神。 | 全书共分为十个单元,根据人才培着目标的需要,选文不局限于文学名篇,注重可读性和易学性,贴近社会现实,突出时代性、科学性、适用性和先进性,选择与社会、科技、生活、艺术等相关领域关系密切的篇目进行学习。 | |
| 17 | 大学素养 | 2 | 36 | 旨在帮助学生实现从高中生到高职生的角色转变,引导学生树立正确的学习目标和职业理想。培养学生良好的学习习惯、职业道德和团队合作精神,提升学生的综合素质与竞争力,为未来的职业发展和终身学习奠定基础。 | 课程融合文化经典、文学赏析、公文写作与沟通技巧等板块。学生研读传统经典,提升文学素养;分析经典文献,增强思辨能力;参与沟通活动,提高表达水平,通过多样化的教学活动,全方位塑造学生的人文品质与文科素养。 | |
| 18 | 创新创业基础 | 2 | 32 | 培养学生创新意识,树立创新强国的理念,掌握开展创新创业活动所需的相关知识,锻炼学生发现问题并创新地解决问题的能力。 | 通过痛点分析、创新性地寻找解决方案、商业模式分析等步骤,从0到1开发一个创新创业项目,撰写商业计划书并完成路演。 | |
| 19 | 实验实训安全教育 | 1 | 16 | 通过实验实训安全教育课程,加强学生实验实训安全意识和能力,保证师生人身安全、学校实验实训安全。 | 包括通识安全知识如实验室防火安全知识、应急处理措施,以及各专业实验实训安全知识。 | |

2.公共基础选修课

公共基础选修课包括全校性公共选修课和综合素质课外实践项目。

本专业开设的公共基础选修课,见表2。

表2 中西面点工艺专业开设的公共基础选修课

| 序号 | 课程名称 | 学分 | 学时 | 课程目标 | 主要内容 | 备注 |
|----|-----------|----|----|---|---|----|
| 1 | 走在前列的广东实践 | 1 | 16 | 通过本课程的学习,教育引导广大学生在深入理解习近平总书记系列重要讲话重要指示精 | 习近平总书记对广东发展的战略擘画;经济大省挑大梁;深入推进粤港澳大湾区建设;在改革开放中发挥窗口作 | |

| | | | | | |
|---|------------|---|----|---|---|
| | | | | 神的同时，全面把握新时代广东经济社会发展取得的成就、发生的变革，明确肩负的责任和使命，激励广大学生积极投身中国式现代化的广东实践。 | 用、试验作用和排头兵作用；把短板变成潜力板；交出物质文明和精神文明两份好的答卷；打造人与自然和谐共生的现代化广东样板；营造共建共治共享社会治理格局走在全国前列；加强党的全面领导和党的建设的广东实践；奋力谱写中国式现代化的广东篇章。 |
| 3 | 公共艺术选修课 | 2 | 32 | 强化普及艺术教育，推进文化传承创新，引领学生树立正确的审美观念、陶冶高尚的道德情操、塑造美好心灵。 | 开设中华优秀传统文化、美育、人文素养类课程。 |
| 4 | 其他公共选修课 | 5 | 80 | 扩大学生的知识面、完善学生知识能力结构，培养和发展学生的兴趣和潜能。 | 自我管理 with 学习能力、问题思考与解决问题的能力、团队协作与执行能力、人际交往与沟通能力、组织领导与决策能力、职业发展与创新能力、经济管理与法律基础等与本专业职业能力课程不相同或不相近的课程。 |
| 5 | 综合素质课外实践项目 | 8 | | 培养学生德智体美劳全面发展的综合实践能力。 | 创新创业、技能竞赛、国旗护卫队、社团活动、科技活动、文化艺术、社会实践及其他素质拓展活动。 |

(二) 专业课

1. 专业群平台课 (专业基础课)

本专业开设的专业群平台课 (专业基础课)，见表 3。

表 3 中西面点工艺专业开设的专业群平台课 (专业基础课)

| 序号 | 课程名称 | 学分 | 学时 | 课程目标 | 主要内容 | 备注 |
|----|-------|----|----|--|--|----|
| 1 | 面点工艺学 | 2 | 32 | 面点工艺学是为培养和检验面点专业学生的面点基本理论和基本实践而设置的一门专业课。要求学生掌握面点制作的基础理论知识，并与实践相结合，能够将理论融 | 学习面点原料、面团调制、制馅、成形和熟制等一系列面点基础理论知识，使学生熟练地掌握面点制作技术、工艺流程、原料特性及其应用，并能运用所学知识，解决实际工作中的问题。 | 1 |

| | | | | | |
|---|---------|-----|----|--|---|
| | | | | 合到实践中，具有较熟练的动手操作能力。 | |
| 2 | 烹饪原料学 | 2 | 36 | <p>知识目标：学生应了解常用烹饪原料的名称、产地、产季、营养特点；熟悉常用烹饪原料的品质特点；掌握常用烹饪原料的品质鉴别依据和烹饪应用方法。</p> <p>能力目标：学生应熟练掌握常用烹饪原料的品质鉴别方法和烹饪应用。</p> | <p>了解烹饪原料分类、成分、品质与储藏等知识；熟悉绿色生态原料。</p> <p>掌握动物性原料、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、食品添加剂等主要原料的性质和使用方法。</p> <p>具有原料采购、鉴别、储藏能力</p> |
| 3 | 食品营养学 | 2 | 36 | <p>通过系统学习营养学的基本理论，了解烹饪营养学的发展现状与趋势，服务菜肴制作和膳食营养分析，平衡膳食、合理营养，提高分析和解决烹饪实践中营养问题的能力。</p> | <p>以理论结合实践为手段，系统学习营养学基础、烹饪原料的营养价值、平衡膳食和营养状况评价，科学烹饪、不同生理条件人群的营养、营养及疾病、饮食养生，及营养分析、实习等，系统掌握营养学的基本知识、基本理论、基本方法，并将相关理论、知识和方法、技能应用于烹饪实践。</p> |
| 4 | 食品安全与卫生 | 2 | 36 | <p>通过本课程的理论学习,使学生增强食品安全意识，熟悉掌握食品安全法律法规，学习食品安全管理与控制技术，培养食品安全应急处置能力，鼓励学生将所学知识应用于实践，提升社会责任感，推动食品安全技术的创新与发展。</p> | <p>主要围绕食品在生产、加工、运输、储存、销售和消费等各个环节中的安全与卫生问题展开。介绍食品在加工过程当中容易出现的食品卫生安全问题，以及预防和处理方法。旨在帮助学生掌握食品安全的基本理论、法规标准、检测方法以及预防和控制措施，培养学生的食品安全意识和职业道德。</p> |
| 5 | 西式简餐 | 4.5 | 72 | <p>西餐烹饪基础主要以轻食简餐为主，顺应市场需求开设的制作健康、轻量、便捷餐饮的课程。以满足不同人群对健康饮食的需求。掌握轻食简餐制作技能，可以在餐饮行业、外卖平台等领域找</p> | <p>沙拉系列、意面系列、三明治系列、简餐系列、减脂餐系列、酱汁调配等；食品原材料处理与存储。</p> |

| | | | | | |
|---|---------|-----|----|---|---|
| | | | | 到广阔的就业前景。 | |
| 6 | 烹调基本功 | 4.5 | 72 | 培养学生了解和掌握烹调技术的实践应用，能够熟练掌握原料切配、调味、控制火候、芡汁和制馅技术，通过实践教学帮助学生增强创新意识和实践能力，形成自学能力，以便能够解决实际问题。 | <p>烹调绪论：介绍烹调工艺学的基本概念和理论框架。</p> <p>原料选择与加工工艺：学习不同原料的选取标准及初步加工方法。</p> <p>制馅工艺：包括调味、拌馅、芡汁及芡色的区分。</p> <p>调配工艺：着重调味品的配比和应用。</p> <p>制熟工艺：深入学习炒、爆、煨、焖、蒸等烹调方法。</p> <p>盘饰工艺：最后步骤的装饰和呈现技术，提升菜品的视觉吸引力。</p> |
| 7 | 酒店与餐饮英语 | 2 | 36 | 本课程旨在培养学生的专业英语沟通能力，以专业相关的英语为辅助性手段提升学生的职业能力与发展潜力，塑造烹饪专业学生的职业素养，使学生能够在之后的社会适应阶段中更好地发挥个人实力，保障其良好的发展前景。 | 在教学过程中注重将英语单词、短语的教学与烹饪实训内容紧密结合，通过学习菜谱翻译、食材介绍等专业内容，强化口语与听力训练，提升学生在多元化餐饮环境中的竞争力。 |

2.专业核心课

本专业开设的专业核心课，见表4。

表4 中西面点工艺专业开设的专业核心课

| 序号 | 课程名称 | 学分 | 学时 | 课程目标 | 主要内容 | 备注 |
|----|--------|----|----|---|--|----|
| 1 | 蛋糕制作工艺 | 4 | 64 | 结合西点岗位专业技能需求，系统学习蛋糕生产制作过程，要求学生全面掌握蛋糕制作原料、蛋糕生产工艺流程、配方计算、蛋糕品质鉴定、蛋糕产品问题分析及解决方案等知识，熟练掌握几大类蛋糕中主要品种的生产制作，达到西式 | 蛋糕制作基础知识；乳沫蛋糕制作、戚风蛋糕制作、面糊蛋糕制作、蛋糕裱花、生日蛋糕制作。 | |

| | | | | | |
|---|----------|-----|-----|--|---|
| | | | | 面点师的水平要求。 | |
| 2 | 中式面点基本功 | 4 | 64 | <p>知识目标：理解原理与工艺科学；</p> <p>技能目标：精准掌握揉、搓、擀、叠、包、捏、切七大核心技法；</p> <p>素养目标：传承匠心与职业素养。</p> | <p>中式面点常用器具的使用和主要原料的种类和用途；</p> <p>掌握水调面皮类、发酵皮类、油酥皮类、物理膨松类、化学松酥类和其他皮类的调制；</p> <p>掌握生熟、荤素、咸甜馅心制作；</p> <p>掌握常见点心的制作。</p> |
| 3 | 广式点心制作工艺 | 4.5 | 72 | <p>结合了广式点心的悠久历史与现代烹饪技术，通过系统的教学，使学生掌握广式点心的选材、制作、造型及创新等关键技能。课程包括基础理论学习、实践操作、创新研发等多个环节。</p> | <p>广式点心的面团制作包括揉制、捣制、摔制、擦制和折叠等多种手法；掌握广式点心的不同面皮包括发酵面皮类、油酥皮类、化学疏松类、糕品和其他皮类、鱼虾猪肉类、西点类等。</p> |
| 4 | 面包制作 | 7 | 108 | <p>熟悉常见面包原料的基本性质及使用，熟练掌握各式面包产品面团配制、搅拌工艺及常见面包形态，能准确判断面包醒发、烘烤等熟制作技术，熟悉流行面包的制作技术，具有开具料单的能力。</p> | <p>掌握主食面包、甜面包、餐包、调理面包、起酥面包、油炸面包、造型面包、装饰面包等不同类型面包制作技术；熟悉各个环节知识和操作技能。</p> |
| 5 | 西点制作工艺 | 4.5 | 72 | <p>要求学生全面掌握西点制作原料、生产工艺流程、配方计算、品质鉴定、产品问题分析及解决方案等知识，熟练掌握几大类西点中主要品种的生产制作。</p> | <p>清酥类（起酥类）点心制作，混酥类点心制作，挞派类点心制作，曲奇类点心制作，泡芙类点心制作，冷冻类点心制作，其他类点心制作。</p> |
| 6 | 中国名点 | 4.5 | 72 | <p>学生能够分析不同地域面点小吃的加工原理、基本技法及风味特色，能设计加工各类地方风味点心小吃，能胜任各级各</p> | <p>各地风味流派区域范围的名点，代表性品种和风味特点，不同地域的面点，以及少数民族风味面点、创新面点品种，掌握各地代表品种制作技术。</p> |

| | | | | | |
|---|-------------|-----|----|---|--|
| | | | | 类餐饮面点加工的技术工作； 培养学生掌握国家级非遗名点的核心工艺与人文内涵。 | |
| 7 | 面点开发与 创新 | 4.5 | 72 | 以面点审美与创新制作能力为出发点，结合美学，美术设计基础，打破以往“操作工”概念，融入创意思维与设计理念，以任务引领的形式，旨在培养具有设计美感与创造力，敏锐市场洞察力、强大研发执行力以及持续创新思维的复合型面点专业人才。 | 通过原料的改变来设计创新面点，通过制作工艺的改变来设计创新面点，通过面点造型的改变来设计创新面点，通过面点组合装饰的改变来设计创新面点。 |

3.专业综合技能（含实践）课

本专业开设的专业综合技能（实践）课，见表 5。

表 5 中西面点工艺专业开设的专业综合技能（实践）课

| 序号 | 课程名称 | 学分 | 学时 | 课程目标 | 主要内容 | 备注 |
|----|-----------------------|----|-----|--|--|----|
| 1 | 岗位实习 与毕业调 研（设计） | 16 | 448 | 岗位实习是将学生在校内获得的理论知识与实践能力运用到现实的中西面点岗位上，在特定的实际工作中培养学生的专业岗位胜任力，为就业做好充分准备。毕业调研（设计）是对学生综合能力的锻炼与考核，旨在培养学生的中西面点综合实践能力。 | 在校内指导教师和企业指导教师的共同指导下，学生按照岗位实习目标、实习计划完成岗位所需要的工作任务。在教师的指导下，确定与专业相关的选题进行毕业调研，并按照有关要求撰写调研报告。 | |
| 2 | 宴席点心 设计与制 作 | 4 | 114 | 掌握宴席点心的分类体系及其文化背景，理解不同宴席场景的差异化需求。具备宴席菜单设计能力，掌握成本核算与控制。遵守食品安全与“6S”管理标准，培养团队协作与客户沟通能力。 | 主要学习宴席面点的功能与设计逻辑（如与菜肴的搭配、季节适应性、宾客习惯等）。分模块根据不同宴席主题设计点心，从选材到出品全流程操作模拟客户需求，制定个性化方案并完成验收流程。 | |

| | | | | | |
|---|----------|---|-----|---|--|
| 3 | 西点创意装饰 | 4 | 114 | 本课程旨在通过系统化教学,使学生掌握西点装饰的核心技术与创意设计方法,培养兼具传统技艺传承与现代审美创新的复合型人才。课程以裱花工艺为基础,延伸至造型设计、色彩搭配及主题创作,强调"技术为基、创意为魂"的教学理念。 | 学习装饰蛋糕的分类(简易装饰/图案装饰/造型装饰)及工艺原理,理解色彩搭配、构图形式法则。熟悉糖饰、巧克力塑形等特殊装饰材料的特性与调制方法。 能独立完成裱花、淋面、捏塑等基础装饰技法,具备主题蛋糕的创意设计能力,掌握装饰品保存与展示的专业技巧。 |
| 4 | 专业技能综合实训 | 2 | 56 | 专业技能综合训练是一个多方面的过程,它涵盖了从食材处理到制作技巧,再到调味和摆盘等多个环节。 | 掌握面点基本功;熟悉火候掌握;学习调味技巧;练习各类面点制作技巧;注重食材新鲜度和质量;学会分辨不同食材的品质等 |

4.专业拓展课

本专业开设的专业拓展课,见表6。

表6 中西面点工艺专业开设的专业拓展课

| 序号 | 课程名称 | 学分 | 学时 | 课程目标 | 主要内容 | 备注 |
|----|--------|----|----|---|---|----|
| 1 | 食品感官评定 | 2 | 36 | 通过介绍食品感官鉴评与其它食品学科的最基本知识和相关的前沿应用,激发学生对食品科学的浓厚兴趣,提高学生的专业理论水平,通过专业理论知识学习后,综合应用理论知识的实际能力。 | 阐述食品风味的化学基础,感官鉴评的生理学基础,食品的识别技巧,鉴评员的选聘与培训,鉴评的环境条件,方法的选定与结果分析,以及大量的应用实例,从简明实用的角度出发,全面地介绍各种食品感官鉴评方法,食品感官鉴评的基本概念、研究范畴、核心要素、感官鉴评方法等。 | |
| 2 | 面塑工艺 | 2 | 36 | 能够了解面塑的历史和文化背景; 掌握面塑的基本工具、材料和技巧; 能够运用面塑的基本技巧创作各种形态的面塑作品; 培养学生的创造力和动手能力; 培养学生的团队合作意识和沟通能力。 | 包括面塑基础知识、简单面塑制作、和民间艺术面塑制作三部分。面塑基础知识介绍了面塑分类、面塑面团配方与制作、面塑面团颜色的调制、面塑工具的使用、面塑技法详解,面塑作品制作中涵盖了花卉、动物、人物、神话、民间艺术人物等多个方面的面塑作品。 | |

| | | | | | |
|---|----------|---|----|---|---|
| 3 | 食品科学基础 | 2 | 36 | 通过烹饪科学的学习，我们可以更深入地了解食材的特性和烹饪过程中发生的科学反应，从而掌握烹饪技巧，提升菜肴品质。 | 它主要研究烹饪原料及其制品的营养成分、风味成分和有毒有害成分的种类、性质及其在烹饪中的作用与影响，以及这些成分在烹饪过程中的科学变化规律。 |
| 4 | 门店运营与管理 | 2 | 36 | 连锁门店的运营与管理是现代企业的组织形态和经营制度，目前正被零售、餐饮、服务等行业广泛应用，本课程的设置是为了适应连锁经营的发展，培养高素质、高技能、综合型的连锁经营管理人才。 | 了解餐饮门店连锁经营管理基础理论知识，熟悉经营业态及经营方式。掌握连锁门店筹划加盟、品牌维护、市场营销、配供体系建设等管理知识。 |
| 5 | 营养配餐与设计 | 2 | 36 | 该课程主要是通过对营养素、人体体格检查、营养配餐的计算调整以及中国居民膳食指南等方面来研究人体营养，在对食物营养摄入量 and 食物本身所包含的营养素具有基本辨别能力基础上，掌握营养调查与分析的方法和推荐合理营养搭配及标准膳食营养搭配方案，使学生能够给个体和群体编制食谱，并在此基础上对一定的特殊人群进行营养指导，为后期的学习和就业打下坚实基础。 | 主要内容：营养配餐的准备、膳食调查和评价、人群营养状况评价、不同人群营养配餐设计、营养咨询和营养教育等内容。该课程具有较强的理论性、综合性和实践性，旨在培养学生的创新意识、创新精神和创新能力编制营养菜谱，学习食物营养搭配，学习健康养生的烹调方法，特殊人群的个性化定制等。 |
| 6 | 企业管理 | 4 | 64 | 过学习，使学生熟悉餐饮企业的基本业务和管理技能，明确餐饮企业的基本内容和基本方法，培养掌握餐饮企业知识、具有管理意识和经营管理能力，富有创新精神的高素质、应用型人才 | 餐饮生产与发展变化、餐饮组织建构与设计布局、餐饮产品设计与开发、食品原料的管理、厨房业务与生产管理、厨房生产与现场管理、餐饮成本控制与电脑运用、厨房人员管理与技术培训、厨房设备与安全管理、厨房产品销售与活动促销等。 |
| 7 | 客家地方风味小吃 | 2 | 36 | 掌握客家风味小吃的原料运 | 梅州本土风味特色小吃的原料特色及 |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|-------------------|----------------------------------|--|
| | | | | 用、制作方法、制作技巧和风味特色。 | 其运用，小吃点心的制作包括薯粉类、糯米粉类、粘米粉类、植物类等。 | |
|--|--|--|--|-------------------|----------------------------------|--|

七、教学进程总体安排

本专业教育教学活动时间安排表，见表 8。

表 8 中西面点工艺专业教育教学活动时间安排表

| 序号 | 教育教学活动 | | 各学期时间分配 (周) | | | | | | 合计 |
|----|----------|------------------------|-------------|----|----|----|----|----|-----|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| 1 | 教学活动时间 | 理论教学、时间教学、职业技能等级资格考证培训 | 16 | 18 | 18 | 18 | 18 | 16 | 104 |
| 2 | 其他教育活动时间 | 考核 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 5 |
| 3 | | 机动 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 8 |
| 4 | | 入学教育、军事技能训练 | 2 | | | | | | 2 |
| 5 | | 毕业教育、毕业离校 | | | | | | 1 | 1 |
| 合计 | | | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 120 |

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，双师素质教师占教师比例一般不低于 60%，专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

2. 专任教师

专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有中西式面点、食品科学与工程、食品质量与安全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；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人原则上应具有副高级以上职称能够较好地把握专业人才培养模式与方向、专业特色及其发展方向，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，教学设计、专业研

究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，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

1. 专业教室基本条件

专业教室一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并实施网络安全防护措施；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。教学设施满足本专业人才培养实施需要，其中实训（实验）室面积 1000 多平方米、设施等达到了国家颁布的有关专业实训教学条件建设标准（仪器设备配备规范）要求。信息化条件保障能满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。

2. 校内实训室基本要求

(1) 中式面点实训室

中式面点实训室应配备中式面点制作所需的设备设施，包括多用途搅拌机、和面机、压面机烤箱、蒸炉、扒炉、烙饼机，以及相关配套厨房设备、工具，数量保证有 40 个工位，用于面点基本功，广式面点、中国传统名小吃等课程的教学与实训。

(2) 西式面点实训室

面点实训室应配备中西式面点制作所需的设备设施，包括多用途搅拌机、和面机、小型厨师机，烤箱、发酵箱，冷却架，光波炉，4 门冷冻冰箱，操作台冰箱以及相关配套厨房设备、工具，数量保证有 40 个工位，用于西点工艺制作、蛋糕工艺制作、面包工艺制作等课程的教学与实训。

3. 校外实训/实习基地基本要求

至少能够接纳 15 人以上的教学实习、顶岗实习要求，能配备相应数量的指导教师对学生实训/实习进行指导和管理，规章制度齐全，学生安全有保障。

4. 支持信息化教学方面的基本要求

具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件；鼓励教师开发并利

用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

(三) 教学资源

1.教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。

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，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括餐饮类专业书籍、餐饮类期刊等。

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、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，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

(四) 教学方法

构建以校企合作、工学结合为核心，教学做一体化为基本教学模式，激发学生学习的积极性和主动性，培养学生综合运用知识、解决实际问题的能力，结合教学大纲因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学，提高学生职业能力。

1.公共基础课程

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2.专业技能课程

在教学过程中，坚持“教、学、做”合一的原则，专业技术课程均由高级技能及以上证书的教师担任。专业课程基本上采用现场示范教学、电子化教学、讨论式教学、项目驱动式教学、任务式教学等方法，并根据中西面点产品制作过程灵活设计专业综合实训项目。

(五) 学习评价

教学评价主要包括教师教学评价和学生学业评价两部分。

1.教师教学评价

教师教学评价主要包括学生评、教学督导评、行业企业专家评等部分。教师教学评价指标主要包括教学能力评价（综合素养）、教学过程（行为）评价和教学目标评价三部分。

2.学生学业评价

多元化评价方式引导学生形成个性化的学习方式。评价标准多元化：对学生考核评价兼顾认知、技能、情感等多个方面；评价主体多元化：采用学生自评与互评、教师点评、社会评等评价主体；评价形式多元化：采用观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价方式；评价方式的多元化，实行过程评价和结果评价相结合。

(1) 理论课程采用平时作业成绩（个人书面作业、平时实训项目作业、出勤及纪律）占 30%、理论考试占 70%的形式进行考核，考试主要题型包括填空、选择、判断、简答、论述题等，全方位对学生学习情况进行评价和考核。

(2) 实训课程采用了平时成绩（平时实训作业、项目任务考核、出勤及纪律）占 30%，实训操作考核占 70%，以实操任务完成情况为标准进行考核。考核过程综合考虑原材料成本、操作工艺规范、成品质量和出品效率，全方位对学生实际操作能力进行评价和考核。

(六) 质量管理

1.更新教学管理理念，紧密围绕“先教做人，后教做事”的培养原则，坚持以人为本，把培养学生“学会做人”作为教学管理的出发点。把加强学生的职业道德和法制教育作为教学管理的重点，把培养做人作为主线贯穿整个教学管理的始终，努力营造一个相互渗透、齐抓共管的育人体系和教学氛围。

2.完善各教学环节的规章制度，建立质量监控标准。职业院校要适应人才培养模式改革的需要，深化教学组织、教学评价等制度改革，使教学各环节有明确的规定和评价检查标准，为顺利实行教学改革和教学工作规范奠定基础。

3.结合教学内容与教学方法改革，积极推动行动导向型教学模式的实施。在教学模式上主要是结合学生特点和中西面点工艺的课程特点，强化实践性教学环节，实施理论实践一体化、讲练结合、启发式教学法、案例教学法、情景教学法、项目教学法、模拟教学等多种教学方式。通过组织教师集体备课、说课、公开课、听评课等，加快教学资源的建设，支撑行动导向型教学的落实。

按照课程教育目标服从专业培养目标，课程教学内容符合岗位工作标准，课程教学方法满足课程教学内容，素质教育贯穿于整个教育教学过程的原则，将课程内容分成不同的知识及能力模块；加强实践教学，突出专业技能的项目训练，体现单项实践与综合实践相结合、理实一体教学不断线的特点，推广行动导向的教育教学模式，调整教学内容，课程开发与教学实施强调任务（岗位）导向，以工作任务为主线确定课程结构，以职业岗位最新标准和要求确定课程内容。

4.更新教学基础设施，各类教学改革项目经费投入（即硬件建设）要服务于教学模式改革的实施。充分利用现代教学技术手段开展教学活动，强化现代信息技术与学科教学有效整合，激发学生的学习兴趣，提高教学效率与效果。

九、毕业要求

学生通过规定修业年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分，达到专业人才培养目标和培养规格的要求以及《国家学生体质健康标准》相关要求，准予毕业，颁发毕业证书。

(一) 学分要求

本专业按学年学分制安排课程，学生最低要求修满总学分 145 学分。（详细见附录 2）

必修课要求修满 119 学分，占总学分的 82.07%。其中，公共基础课要求修满 41 学分，占总学分的 28.28%，专业基础课要求修满 19 学分，占总学分的 13.10%，专业核心课要求修满 33 学分，占总学分的 22.76%，专业技能课要求修满 26 学分，占总学分的 17.93%；

选修课要求修满 26 学分，占总学分的 17.93%。其中，公共基础课（含公共艺术课）要求修满 16 学分，占总学分的 11.03%，专业拓展课要求修满 10 学分，占总学分的 6.90%。

允许学生通过创新实践、发表论文、获得专利、技能竞赛和自主创业等方面的成绩获得学分，具体认定和转换办法见《广东梅州职业技术学院学分认定和转换工作管理办法（试行）》。

(二) 体能测试要求

体能测试成绩达到《国家学生体质健康标准（2018 年修订）》要求。测试成绩按第一学年成绩的 50%与第二学年成绩的 50%之和进行评定，成绩未达 50 分者按结业或肄业处理。

十、附录

附录 1 中西面点工艺专业课程设置与教学安排表

附录 2 中西面点工艺专业各类课程学时学分比例表

附录 3 广东梅州职业技术学院教学计划调整审批表

附录 4 广东梅州职业技术学院人才培养方案变更审批表

附表 1 中西面点工艺专业课程设置与教学安排表

| 课程分类 | 课程性质 | 序号 | 课程编码 | 课程名称 | 学分 | 计划学时 | | | 开设学期 (教学周数) | | | | | | 考核评价方式 | |
|-------|------|----|---|----------------------|----|------|----|-----|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|--------|----|
| | | | | | | 总学时 | 理论 | 实践 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | |
| | | | | | | | | | 16周 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 16周 | | |
| 公共基础课 | 必修课 | 1 | 11101411001 | 军事技能 | 2 | 112 | 0 | 112 | | 2w | | | | | | 考查 |
| | | 2 | 11101411003 | 军事理论 | 2 | 36 | 36 | 0 | | 2 | | | | | | 考查 |
| | | 3 | 11101411002 | 大学生国家安全教育 | 1 | 18 | 9 | 9 | | | 2/9 | | | | | 考查 |
| | | 4 | 11400611015、11400611016 | 思想道德与法治 I、II | 3 | 54 | 54 | 0 | 2 | 2 | | | | | | 考试 |
| | | 5 | 11400611003 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 2 | 36 | 36 | 0 | | | 2 | | | | | 考试 |
| | | 6 | 11400611004 | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论 | 3 | 54 | 36 | 18 | | | | | 2 | | | 考试 |
| | | 7 | 11400611007-1 1400611010 | 形势与政策 I-IV | 1 | 32 | 32 | 0 | 2/4 | 2/4 | 2/4 | 2/4 | | | | 考查 |
| | | 8 | 11100811001 | 职业规划与就业指导 I、II | 2 | 32 | 16 | 16 | 2/8 | | 2/8 | | | | | 考查 |
| | | 9 | 11400211046 | 人工智能与信息技术基础 | 4 | 64 | 32 | 32 | 4 | | | | | | | 考查 |
| | | 10 | 11400611005、11400611006 | 大学生心理健康教育 I、II | 2 | 32 | 26 | 6 | 2/6 | 2/7 | | | | | | 考查 |
| | | 11 | 11100711001 | 劳动专题教育 | 1 | 16 | 16 | 0 | 2/8 | | | | | | | 考查 |
| | | 12 | 11100711002-1 1101411005 | 劳动 (实践) I-IV | 2 | 32 | 0 | 32 | 4/2 | 4/2 | 4/2 | 4/2 | | | | 考查 |
| | | 13 | 11400711012 11400711013 11400711014 | 体育 I-III | 6 | 108 | 27 | 81 | 2 | 2 | | 2 | | | | 考查 |
| | | 14 | 11400711018 11400711019 | 体质测试 | 1 | 16 | 0 | 16 | 2/4 | | 2/4 | | | | | 考查 |
| | | 15 | 11400711015 | 高职英语 I | 2 | 36 | 18 | 18 | 2 | | | | | | | 考查 |
| | | 16 | 11400711017 | 高职语文 | 2 | 36 | 18 | 18 | 2 | | | | | | | 考查 |
| | | 17 | 11400711020 | 中华优秀传统文化 | 2 | 36 | 18 | 18 | | 2 | | | | | | 考查 |
| | | 18 | 11100711011 | 创新创业基础 | 2 | 32 | 16 | 16 | | | 2 | | | | | 考查 |
| | | 19 | 11200311001 | 实验实训安全教育 | 22 | 1 | 16 | 8 | 8 | 2/ | | | | | | 考试 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|---------------|----------------|-------------|----------|-----|-----|-----|----|---|---|---|---|---|--|----|----|----------------------|-----------------------|
| | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | |
| | | 小计 | | 41 | 798 | 398 | 400 | 14 | 8 | 6 | 4 | 0 | 0 | | | | | |
| 选修课 | 详见公共选修课程一览表 | 走在前列的广东实践 | | 1 | 16 | 10 | 6 | 0 | 0 | 16 | 0 | | | | | 考查 | | |
| | | 公共艺术选修课（必选） | | 2 | 32 | 32 | 0 | | | | 2 | | | | | | 中华传统优秀文化、美育、人文素养类课程。 | |
| | | 其他公共选修课（必选） | | 5 | 80 | 80 | 0 | | | | | 5 | | | | | | 与本专业职业能力课程不相同或不相近的课程。 |
| | | 综合素质课外实践项目（必选） | | 8 | 0 | 0 | 0 | | | 创新创业、技能竞赛、国旗护卫队、社团活动、科技活动、文化艺术、社会实践及其他素质拓展活动。 | | | | | | | | |
| | 小计 | | 16 | 128 | 122 | 6 | | | | | | | | | | | | |
| 专业（技能）课 | 专业群平台课（专业基础课） | 1 | 11400412068 | 面点工艺学 | 2 | 32 | 32 | 0 | 2 | | | | | | | 考查 | | |
| | | 2 | 11400412070 | 烹饪原料学 | 2 | 36 | 36 | 0 | | 2 | | | | | | 考查 | | |
| | | 3 | 11400413105 | 食品营养学 | 2 | 36 | 36 | 0 | | | 2 | | | | | 考查 | | |
| | | 4 | 11400425029 | 食品安全与卫生 | 2 | 36 | 36 | 0 | | | | 2 | | | | 考试 | | |
| | | 5 | 11400413073 | 烹调基本功 | 4.5 | 72 | 16 | 56 | | 4 | | | | | | 考查 | | |
| | | 6 | 11400412076 | 西式简餐 | 4.5 | 72 | 16 | 56 | | | | 4 | | | | 考查 | | |
| | | 7 | 11400413082 | 酒店与餐饮英语 | 2 | 36 | 18 | 18 | | 2 | | | | | | 考查 | | |
| | 小计 | | 19 | 320 | 190 | 130 | 2 | 8 | 2 | 6 | | | | | | | | |
| | 专业核心课 | 8 | 11400413074 | 面点基本功 | 4 | 64 | 16 | 48 | 4 | | | | | | | 考试 | | |
| | | 9 | 11400413122 | 蛋糕制作工艺 | 4 | 64 | 16 | 48 | 4 | | | | | | | 考试 | | |
| | | 10 | 11400413079 | 广式点心制作工艺 | 4.5 | 72 | 16 | 56 | | 4 | | | | | | 考试 | | |
| | | 11 | 11400412085 | 西点制作工艺 | 4.5 | 72 | 16 | 56 | | 4 | | | | | | 考试 | | |
| | | 12 | 11400413095 | 中国名点 | 4.5 | 72 | 16 | 56 | | | 4 | | | | | 考试 | | |
| 13 | | 11400413080 | 面包制作 | 7 | 108 | 24 | 84 | | | 6 | | | | | 考试 | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|----|-------------|---------------|-----|------|-----|------|----|----|----|----|----|-----|----|
| | 14 | 11400413081 | 面点开发与创新 | 4.5 | 72 | 16 | 56 | | | | 4 | | | 考试 |
| 小计 | | | | 33 | 524 | 120 | 404 | 8 | 8 | 10 | 4 | | | |
| 专业综合技能(实践)课 | 15 | 11400414083 | 烹饪技能综合实训 | 2 | 56 | 0 | 56 | | | | | 2w | | |
| | 16 | 11400414085 | 宴席点心设计与制作 | 4 | 112 | 0 | 112 | | | | | 4 | | 考查 |
| | 17 | 11400414086 | 西点创意装饰 | 4 | 112 | 0 | 112 | | | | | 4 | | 考查 |
| | 18 | 11100714002 | 岗位实习与毕业调研(设计) | 16 | 448 | 0 | 448 | | | | | 4w | 24w | |
| 小计 | | | | 26 | 728 | 0 | 728 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 0 | |
| 专业拓展课 | 1 | 11400413093 | 客家地方风味小吃 | 2 | 36 | 18 | 18 | | | 2 | | | | 考查 |
| | 2 | 11400425018 | 食品感官评定 | 2 | 36 | 18 | 18 | | | | 2 | | | 考查 |
| | 3 | 11400425039 | 面塑工艺 | 2 | 36 | 18 | 18 | | | | | 2 | | 考查 |
| | 4 | 11400425053 | 门店运营与管理 | 2 | 36 | 36 | 0 | | | | 2 | | | 考查 |
| | 5 | 11400425040 | 食品科学基础 | 2 | 36 | 36 | 0 | | | | | 2 | | 考查 |
| | 6 | 11400425005 | 企业管理 | 4 | 64 | 64 | 0 | | | | | 4 | | 考查 |
| | 7 | 11400425021 | 营养配餐与设计 | 2 | 36 | 36 | 0 | | | | 2 | | | 考查 |
| | 8 | 11400425019 | 酒店公关与礼仪 | 2 | 36 | 36 | 0 | | | | | 2 | | 考查 |
| 小计 (要求必选 10 学分) | | | | 10 | 180 | 144 | 54 | 0 | 0 | 2 | 6 | 2 | | |
| 总学分、总学时、必修课周学时合计 | | | | 145 | 2678 | 956 | 1722 | 24 | 24 | 20 | 20 | 10 | | |

注：每 16 个课时计 1 学分，实践为主课程（一周及以上的集中实践活动：大型实验课、实训课、实习、课程设计、毕业设计等）每周计 2 学分

附录2 中西面点工艺专业各类课程学时学分比例表

| 课程类别 | 课程性质 | 小计 | | 小计 | | 备注 |
|-------|--------------|------|-------|-----|-------|----|
| | | 学时 | 比例 | 学分 | 比例 | |
| 必修 | 公共基础课 | 798 | 29.80 | 41 | 28.28 | |
| | 专业核心课 | 524 | 19.57 | 33 | 22.76 | |
| | 专业群平台课（基础课） | 320 | 11.95 | 19 | 13.10 | |
| | 专业节综合技能（实践）课 | 728 | 27.18 | 26 | 17.93 | |
| 选修 | 公共选修课 | 128 | 4.78 | 16 | 11.03 | |
| | 专业拓展课 | 180 | 6.72 | 10 | 6.90 | |
| 合计 | | 2678 | 100 | 145 | 100 | |
| 理论实践比 | 理论教学 | 956 | 35.70 | | | |
| | 实践教学 | 1722 | 64.30 | | | |
| 合计 | | 2678 | 100 | | | |

广东梅州职业技术学院教学计划调整审批表

(20xx-20xx 学年第 x 学期)

| | | | | | |
|-----------------|--|-----|-------|-----|--|
| 二级学院 (部) | | 教研室 | | 年 级 | |
| 专 业 | | | 调整类型 | | |
| 调整前后信息对照 | | | | | |
| 调整前信息 | | | 调整后信息 | | |
| 课程名称 | | | 课程名称 | | |
| 开课学期 | | | 开课学期 | | |
| 开课单位 | | | 开课单位 | | |
| 课程类型 | | | 课程类型 | | |
| 课程性质 | | | 课程性质 | | |
| 学 分 | | | 学 分 | | |
| 周课时 | | | 周课时 | | |
| 实践周数 | | | 实践周数 | | |
| 总课时 | | | 总课时 | | |
| 考核方式 | | | 考核方式 | | |
| 调整原因 | | | | | |

广东梅州职业技术学院人才培养方案更改审批表

二级学院 (部):

申请日期:

| | | | |
|-----------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| 专业名称 | | 变更年级 | |
| 变更要求 | <input type="checkbox"/> 增加课程 | <input type="checkbox"/> 取消课程 | <input type="checkbox"/> 更换课程 |
| | <input type="checkbox"/> 变更授课学期 | <input type="checkbox"/> 变更课程性质 | <input type="checkbox"/> 变更考核方式 |
| | <input type="checkbox"/> 变更学时 | <input type="checkbox"/> 变更学分 | <input type="checkbox"/> 其他 |
| 变更前后信息对照 | | | |
| | 变更前 | 变更后 | |
| 课程名称 | | | |
| 开课学期 | | | |
| 课程性质 | | | |
| 学分 | | | |
| 学时 | 理论: ____ 实践: | 理论: ____ 实践: | |
| 考核方式 | | | |
| 申请原因 | 申请人签名: 时间: | | |

