



2026 级中西面点工艺专业 人才培养方案

专业负责人： 牟博佳

二级学院： 数字经济与管理学院

2026 年 6 月

人才培养方案内容提要及审批表

专业名称	中西面点工艺		专业代码	540203	
学制	三年制，实行弹性学制 3~6 年				
合作企业	1. 凤悦酒店及度假村 2. 希尔顿酒店 3. 万豪国际集团 4. 广州岭南国际酒店管理有限公司 5. 广州白天鹅宾馆 6. 广州白云国际会议中心 7. 广州从都国际庄园 8. 珠海华发国际酒店管理有限公司				
目标岗位（毕业 3~5 年的）描述	1. 烘焙企业：在面包房、蛋糕店、甜品店等从事面点制作与研发工作。 2. 餐饮企业：在酒店、餐厅等从事面点师、甜品师等岗位。 3. 食品加工企业：从事面点产品的生产、质量控制与研发。 4. 自主创业：开设面点店、烘焙坊或甜品工作室。 5. 教育与培训：在职业院校或培训机构担任面点制作教师。				
课程门数	47		专业核心课程门数	6	
专业核心课程名称	中式面点工艺、西式面点工艺、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、厨政管理、餐饮门店连锁经营管理				
毕业考核方式	考试、考查				
职业技能等级证书	1. 中式面点师 2. 西式面点师 3. 营养配餐员 4. 茶艺师				
公共必修课程总学分	31.5		公共必修课程总学时	673	
专业必修课程总学分	63.5		专业必修课程总学时	1143	
选修课程总学分	40		选修课程总学时	720	
总学时数/总学分	2536/135	理论总学时	910	实践总学时	1626
理论课占学时比例		35.88%	实践课占总学时比例		64.12%
其他说明					
编制（签名）					
审核（签名）					

专业教学指导 委员会主任 (签章)		二级学院 部门负责人 (签章)	
教务处负责人 (签章)		学校教学工作 委员会主任 (签章)	
校 长 (签章)		学校党委书记 (签章)	

目 录

一、专业名称及代码	2
二、入学要求	2
三、修业年限	2
四、职业面向	2
五、培养目标与培养规格	2
(一) 培养目标	2
(二) 培养规格	3
六、课程设置及要求	4
(一) 公共基础课程	6
(二) 专业课程	6
(三) 实践性教学环节	8
(四) 职业技能等级(资格)证书与相关专业课程的关系	9
(五) 职业院校技能竞赛与相关专业课程的关系	10
七、教学进程总体安排	10
(一) 全学程教学周分配	10
(二) 教学进程表	10
(三) 学时比例	11
八、师资队伍	11
(一) 队伍结构	11
(二) 专业带头人	11
(三) 专任教师	12
(四) 兼职教师	12
九、实施保障	13
(一) 校企共育人才培养机制	13
(二) 教学设施	13
(三) 教学资源	15
(四) 教学方法	16
(五) 学习评价	19
十、质量保障和毕业要求	20
(一) 质量保障	20
(二) 毕业要求	21
十一、专业能力图谱	22
十二、课程思政矩阵	27
十三、人才培养特色	29
十四、附录	30

2026 级中西面点工艺专业 人才培养方案

为深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，贯彻党的二十大精神 and 二十届历次全会精神，落实立德树人根本任务，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人，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）《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）《教育部关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》（教职成〔2026〕1 号）等文件精神，落实《广东碧桂园职业学院关于做好 2026 级人才培养方案制（修）订工作的通知》（校教字〔2026〕32 号）《以“三有”课堂引领“课堂革命”：广东碧桂园职业学院深化教学改革实施方案（2026—2028 年）》等文件要求，践行“慈心善行、爱教乐学、勤德砺能”办学理念，深化教育教学关键要素改革，推进“三有”课堂建设，着力培养“会做人、会做事”“对人好、对社会好”服务基层一线技术和管理的高技能人才，组织开展 2026 级人才培养方案的制定工作。

为适应科技发展、技术进步对行业生产、建设、管理、服务等领域带来的新变化，顺应现代餐饮行业数字化、网络化、智能化、绿色化发展的新趋势，对接新产业、新业态、新模式下面点制作、厨房运行等岗位（群）的新要求，不断满足现代餐饮行业高质量发展对高技能人才的需求，推动职业教育专业升级和数字化改造，提高人才培养质量，遵循推进现代职业教育高质量发展的总体要求，参照国家相关标准编制要求，制订本标准。

一、专业名称及代码

专业名称：中西面点工艺

专业代码：540203

二、入学要求

中等职业学校毕业或高中阶段毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本修业年限 3 年，最长不超过 6 年（含休学）。

四、职业面向

表 1 职业面向

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

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有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，较强的就业创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 and 担当精神；

（3）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、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、课程设置及要求

遵循规律、体现培养特色的原则，结合本专业实施“三段递进，校企共育”和采用“三段式”教学组织方式，培养理想信念坚定，身心健康，具有良好的人文素养、职业道德和创新意识的基层一线技术骨干（或管理干部）的要求，构建“三段式”课程体系：

第一阶段（第 1-3 学期）的公共基础课和专业技术平台课，围绕培养学生坚定的理想信念，良好的人文、职业素养和专业基础能力目标，设置公共基础课程和专业技术平台课课程模块。专业技术平台课程模块体现精准对接岗位需求特色，依据岗位需求整合传统课程，精选课程内容。

第二阶段（第 4-5 学期）的岗位知识深化学习和技能强化训练课程，围绕提升学生完成分流岗位典型工作任务的专业实践能力，构建以典型工作任务为载体的岗位专业知识应用深化学习和技能强化训练项目，聚焦学生分流岗位专业实践能力，突出专业知识应用与实践，并通过深入企业，采用工学交替的教学模式，开展企业课堂学习，在实践中及时收集并解决学生岗位职务工作中共性问题，培养学生职业能力与职业精神。

第三阶段（第 6 学期）的专业岗位职务能力企业实践教学培养课程，围绕提升学生专业岗位职务能力，通过岗位实习，实现本专业培养基层一线管理干部或技术骨干的目标，并将对学生的创新思维和创新能力的培养，落实到指导学生毕业设计之中。

本专业的核心课程包括中式面点工艺、西式面点工艺、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、厨政管理、餐饮门店连锁经营管理六门课程。

本专业要构建与“三段递进、校企共育”人才培养模式相配套、具有办学特色的课程思政、思政课程、思想教育三者相融合的“大思政”体系，形成协同效应。将“价值塑造、知识传授和能力培养”三者有机融入每一门课程中，突出产教融合、职业技能和时代精神

并重，让课程思政真正成为塑造学生灵魂、培养时代新人的有效载体。

在每门课程的“课程标准”中，设立独立的“课程思政目标”，并与具体的知识点、技能点、教学情境（如实训、实习、项目等）紧密结合，做到“一课程一特色”，充分挖掘本专业、本行业特有的思政资源（如行业楷模、行业历史、行业法规、行业文化、优秀企业文化等），形成独具特色的课程思政案例库。通过“如盐化水、润物无声”，自然融合且有机渗透到人才培养的全过程、各环节，通过案例教学、项目教学等方法，以及评教和考核，确保课程思政落地见效。

（一）公共基础课程

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。将习近平新时代中国特色社会主义思想概论、马克思主义理论等思想政治理论课程、体育、军事理论与军训、心理健康教育、劳动教育、创新创业教育、美育教育、人工智能导论、职业发展与就业指导、国家安全教育、安全急救教育、企业文化教育等列为公共基础必修课程。将中华优秀传统文化、人文素养、科学素养和创新创业实践等列为限定选修课程。同时，根据广东省教育厅文件，将《走在前列的广东实践》纳入公共基础必修课程。

（二）专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程；专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的

主干课程；专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程，是提升综合职业能力的延展课程。

本专业结合区域/行业实际、办学定位和人才培养需要确定课程，进行模块化课程设计，依托体现新方法、新技术、新工艺、新标准的真实生产项目和典型工作任务等，开展项目式、情境式教学，结合人工智能等技术实施课程教学的数字化转型，探索创新课程体系。

（1）专业基础课程

主要包括：中外饮食文化、中西面点制作基础、中西面点原料、餐饮成本控制、茶艺与茶文化、面点专业英语等课程。

（2）专业核心课程

主要包括：中式面点工艺、西式面点工艺、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、厨政管理、餐饮门店连锁经营管理六门课程。

表 2 中西面点工艺专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
1	中式面点工艺	① 中式面点配料。 ② 中式面点成型成熟	① 了解中式面点特点、分类和配料要求。 ② 掌握面团调制、馅心制作成型、成熟工艺。 ③ 掌握水调面团品种、膨松面团品种、油酥面团品种和米粉面团品种制作工艺。 ④ 能组织中式面点批量生产。 ⑤ 能创新设计中式面点和宴席配点
2	西式面点工艺	① 西式面点配料。 ② 西式面点成型成熟	① 了解西式面点特点、分类和配料要求。 ② 掌握烘焙工艺，翻糖工艺、裱花工艺、慕斯工艺和甜品工艺。 ③ 掌握面包、蛋糕、挞派类、甜品、小西饼、泡芙等制作工艺。 ④ 能组织西点批量生产。 ⑤ 能创新设计西式面点和宴席配点。
3	饮食营养与配餐	① 运用营养分析软件，对食品原料及菜品成分进行分析与评价。 ② 能结合资料，确定各类人群营养需求。 ③ 确定人群膳食配备和烹调原则。 ④ 菜品搭配和科学烹调。 ⑤ 人群带量食谱设计	① 掌握营养素基础知识及各类食物的营养价值。 ② 熟悉中国居民的营养需要、膳食原则和结构。 ③ 熟悉膳食指南，掌握营养配餐的原则和方法。 ④ 能分析原料及菜品营养成分，并科学组配备。 ⑤ 能确定不同人群对营养和能量的需求。 ⑥ 运用计算法、交换份法和计算机辅助法开展带量食谱设计。 ⑦ 能运用多种方法评价食谱。 ⑧ 能科学烹调制作营养餐。

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
		计与营养餐制作。 ⑥ 营养咨询与评价	
4	餐饮食品安全与控制	① 餐饮生产原材料安全检测。 ② 餐饮生产过程安全控制。 ③ 餐饮产品质量检验与安全控制	① 了解餐饮食品安全的生物性、化学性、物理性危害风险与控制。 ② 掌握餐饮食品安全控制规范和餐饮业常用食品安全控制方法。 ③ 掌握绿色餐饮生产标准及部分快速检测方法等知识。 ④ 能按照国家及地方标准对常见食品原材料的安全进行快速检验。 ⑤ 能按标准对餐饮产品的安全进行检验。 ⑥ 能严格按照菜肴烹调过程中的操作标准进行成品质量及安全控制。
5	厨政管理	① 厨房布局设计。 ② 厨房设备管理与维护。 ③ 厨房人员管理。 ④ 厨房安全管理控制	① 掌握厨房设计原理、餐饮物资配备、厨房设备管理与维护、厨房组织建制、厨房队伍建设、菜品选择、节点运转、餐饮产品开发创新、厨房安全管理等专业理论知识。 ② 能设计厨房布局。 ③ 能管理维护厨房常用设备。 ④ 能根据不同厨房类型组织厨房生产，设计和选择菜品。 ⑤ 能有效组织厨房生产节点运转。 ⑥ 能有效控制厨房餐饮生产安全。
6	餐饮门店连锁经营管理	① 连锁餐饮品牌管理。 ② 连锁餐饮产品开发。 ③ 连锁餐饮营销策划	① 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。 ② 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。 ③ 能有效开展门店智能运营、团队激励、绩效考核工作。 ④ 能制定并实施连锁企业战略和营销策划。 ⑤ 能开展企业文化建设活动

(3) 专业群拓展课

主要包括：酒水调制与酒吧管理、餐饮服务与数字化运营、岭南文化、咖啡品鉴与烘焙入门、社区服务与文化建设、商业物业管理等课程。

(三) 实践性教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程等都要加强实践性教学。

(1) 实训

在校内外进行专业认知、中式面点制作、西式面点制作、毕业设计等实训，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训。

（2）实习

严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。在餐饮行业的星级酒店面点厨房、连锁中西面点企业、中央厨房、团膳企业厨房单位，组织开展中西面点工艺专业对口实习，包括认识实习和岗位实习。选派专门的实习指导教师和人员，对学生实习的指导、管理和考核。

（3）实训周、实训月与项目实践

结合年度校园双选会节奏，探索设置实训周、实训月，集中开展中式面点、西式面点、宴会点心等专项技能强化训练和真实项目实践。将学生项目实践安排（如二十四节气宴席点心项目、企业新品研发项目、双选会技能展示与成果展销项目等）充分体现在教学进程中，做到有据可依、管理规范。

（四）职业技能等级（资格）证书与相关专业课程的关系

学生获得以下职业技能等级（资格）证书（经提交证书原件验证），可获得本专业相关 1 门专业课程学分。（若有多个职业技能等级证书，以最高等级核定为准）

本专业落实“100%毕业生取得至少一项职业技能证书”的要求，将中式面点师、西式面点师、公共营养师、茶艺师等职业技能等级证书考核内容融入相关专业课程教学，引导学生在校期间积极考证；毕业生尽量获得至少一项与本专业相关的职业技能等级证书。学生已取得的职业技能等级证书，可按表 3 规定置换相关专业课程学分，并依据学校学分认定与成绩折算办法折算相应课程成绩。

表 3 中西面点工艺专业职业技能等级（资格）证书与相关专业课程的关系

序号	证书名称	证书等级	颁证单位	置换课程名称	学分	备注
1	1+X 粤点制作	中级	广东省餐饮技师协会	《广式点心制作工艺》	2	
2	中式面点师	中级	人力资源和社会保障部门备案的职业技能等级认定机构	《中式面点工艺》	4	

序号	证书名称	证书等级	颁证单位	置换课程名称	学分	备注
3	西式面点师	中级	人力资源和社会保障部门备案的职业技能等级认定机构	《西式面点工艺》	4	
4	茶艺师	中级	人力资源和社会保障部门备案的职业技能等级认定机构	《茶艺与茶文化》	2	
5	公共营养师	中级	人力资源和社会保障部门备案的职业技能等级认定机构	《饮食营养与配餐》	3	

（五）职业院校技能竞赛与相关专业课程的关系

学生参加市级及以上职业院校技能大赛获奖，可获得本专业相关 1 门或多门专业课程学分。（若获多个级别职业技能大赛奖项，以最高等级核定为准）

七、教学进程总体安排

（一）全学程教学周分配

表 4 全学程教学周分配表

按学期/周数分配									
第一学年	第一学期（20 周）				寒假	第二学期（20 周）			暑假
	新生入学、军训及入学教育	课程教学	考试	机动	6	课程教学	考试	机动	6
	3	15	1	1		18	1	1	
第二学年	第三学期（20 周）				寒假	第四学期（20 周）			暑假
	课程教学		考试	机动	5	课程教学	考试	机动	7
	18		1	1		18	1	1	
第三学年	第五学期（20 周）				寒假	第六学期（20 周）			暑假
	岗位能力强化训练				春节	岗位实习与毕业设计		毕业教育与离校	7
	20				1	20		3	

（二）教学进程表

见附件 1。

（三）学时比例

表 5 学时比例

课程类别与性质		学时分配			课程类别 总计	占总学 时比例 (%)
		总学时	理论学 时	实践学 时		
公共基础 课	必修课	673	343	330	817	32.22%
	限选课	72	40	32		
	任选课	72	40	32		
专业（技 能）课	专业群平台课（必修）	117	59	58	1719	67.78%
	专业技术平台课（必修）	666	260	406		
	专业群拓展课（限选）	36	10	26		
	专业岗位课（限选）	540	86	454		
	岗位实习与毕业设计	360	72	288		
学时合计		2536	910	1626		
学时比例		100%	35.88%	64.12%		

八、师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

（一）队伍结构

学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一般不低于 50%，高级职称专任教师的比例不低于 20%，专兼职教师年龄、学历结构合理。现有专任教师 6 人，中高级职称 2 人，占 33.3%；双师型教师 4 人，占 66.7%。

（二）专业带头人

本专业专业带头人具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外餐饮行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对中

西面点专业人才的需求实际，主持专业建设、开展校企共育、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。

（三）专任教师

本专业现有专任教师 6 人，均拥有硕士学历及高校教师资格证书，专业背景覆盖餐饮烹饪、酒店管理、旅游等中西面点工艺专业核心领域。教师队伍中双师型教师占比达 66.7%，团队兼具扎实理论功底与丰富行业经验，持有茶艺师、中西面点师等职业资格，并常年深耕教学一线。教学团队紧密对接行业发展，与多家知名高端酒店餐饮企业保持深度合作，共同开展课程建设与技术创新。教学团队持续深化教学改革，运用“智慧职教”平台开展混合式教学，建设省级精品在线开放课程 1 门，在专业课程中有机融入工匠精神、食品安全等思政元素。全体教师年均企业实践时间超过 1.5 个月，五年累计实践时间可达 6 个月以上，通过定期赴合作企业研修，及时掌握行业新技术、新标准，反哺教学实践。中西面点工艺专业教学团队契合中西面点工艺专业人才培养要求，能够为培养高技能人才提供坚实保障。

（四）兼职教师

本专业从行业一线选聘 2-3 名兼职教师均来自高星级酒店及知名餐饮企业的技术骨干，其中包括曾任五星级酒店行政总厨的资深专家。兼职教师不仅具备高级面点师、烹调技师等职业资格，更拥有平均超过十五年的行业实战经验，能够将最新的市场动态、技术标准和经典技艺直接融入实践教学。在教学中，他们主要承担《面点开发与创新》《广式点心制作工艺》等专业课程的技能传授，通

过师傅带徒式的指导，帮助学生掌握行业标准与操作要领。同时，他们积极参与学生职业规划指导、技能竞赛培训与企业实践带教，将工匠精神与职业素养培养贯穿教学全过程，有效强化了人才培养与岗位需求的衔接度。

九、实施保障

（一）校企共育人才培养机制

持续深化“产教融合、校企共育”人才培养模式，建立本专业凤悦酒店及度假村、希尔顿酒店、万豪国际集团、广州岭南国际酒店管理有限公司、广州白天鹅宾馆、广州白云国际会议中心等企业之间的校企共同育人工作机制，包括签订战略合作框架协议，建立专业教学指导委员会，建立产业学院，校企共同制（修）订专业人才培养方案、岗位职务工作标准、课程标准和共同编写教材，建立企业兼职教师、岗位导师教学培训制度、企业实践教学培养教学管理和学生管理制度等，确保校企共同育人各项工作规范有序扎实推进。

（二）教学设施

1. 专业教室基本要求

所有专业教室均配备黑（白）板、多媒体计算机、高清投影仪及专业音响系统，均接入高速互联网及全覆盖无线网络，配备网络安全防护系统，确保教学数据安全与稳定访问及教学正常开展。并严格遵循国家建筑安全标准，设置应急照明系统、清晰的安全疏散标识，保障消防通道畅通，符合紧急疏散要求。

2. 校内外实验、实训场所基本要求

实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准(规定、办法)，实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展面点基础技能训练、中西面点生产制作、膳食营养分析与配餐等实训活动。

表 6 实训基地一览表

序号	实训室名称	实训项目	设备配置要求	
			主要设备名称	数量
1	碧醇饮品工坊	中西面点制作实训、甜点摆盘与装饰实训、酒水调制实训、咖啡调制实训	1. 咖啡饮品一体机 2. 华夫饼机、舒芙蕾机 3. 冰箱 4. 各类杯具（咖啡杯、葡萄酒杯等） 5. 各类酒水与非酒精原料 6. 不锈钢圆桌操作台 7. 桌椅	4 台 各 4 台 1 台 各 12 个 若干 4 台 14 套
2	餐饮实训室	餐饮宴会设计实训	1. 中餐圆桌、西餐长方桌 2. 中西餐餐具	各 2 张 40 人份
3	茶艺实训室	茶点制作、茶叶品质鉴别、茶水冲泡、茶艺表演、茶席设计	1. 茶艺操作台及煮水器 2. 茶具 3. 各类茶叶 4. 饮用水热水器 5. 茶席 6. 博古架	14 套 50 套 1 批 1 套 5 套 5 套
4	前厅实训室	餐饮服务接待礼仪实训	1. 接待台 2. 电脑 3. 桌椅	2 个工位 1 台 1 台 若干
5	形体实训室	形体训练、服务礼仪训练	1. 全身镜（墙面） 2. 把杆	3 面 3 套
7	文旅悦播直播间	中西面点产品的直播、数字化营销实训	1. 专业直播设备（摄像头、补光灯、麦克风等） 2. VR 旅游数字化资源库 3. 一体机	2 套 1 套 1 台
8	佛山希尔顿酒店	中式面点工艺实训 西式点心制作实训	多功能蒸灶 智能醒发箱 三层电烤箱 台式搅拌机	10 台 10 台 20 台 10 台
9	清远狮子湖酒店有限公司喜来登酒店	宴会点心制作实训	大理石操作台 艺术裱花工具	10 台 50 套
10	广州花园酒店	广式点心制作工艺实训 面包烘焙实训	广式点心蒸笼 隧道式烤箱 和面机 面团分块机	50 套 10 台 5 台 3 台
11	从都国际庄园	西式甜点制作实训 面点开发与创新实训	分子料理设备 真空低温烹调机 均质机 烤箱	5 套 5 台 5 台 10 台

3. 实习场所基本要求

本专业的实习场所符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地提供面点制作、厨房运行等与专业对口的相关实习岗位，涵盖当前相关产业发展的主流技术，接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的，建立保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，依法依规保障学生的基本权益。

（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。

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，并通过数字教材、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：有关行业政策法规、职业标准、中西面点工艺、厨房管理、饮食文化、智能烹饪技术等。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、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学需求。

4. 教材开发建设要求

对标《教育部关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》（教职成〔2026〕1号）关于教材开发建设的要求，本专业加强教材建设：一是校企共同开发活页式、工作手册式教材和数字教材，将真实项目、企业生产案例转化为教学资源；二是结合岭南饮食文化与企业特色，开发《广式点心制作工艺》《面点开发与创新》等校本特色教材；三是建立教材动态更新机制，及时将行业新技术、新工艺、新规范、新标准融入教材内容，落实教材建设与课程建设、技能竞赛、证书考核的联动。

（四）教学方法

为有效达成“中西面点工艺”专业的人才培养目标，培养具备现代餐饮理念、精湛工艺技术与创新研发能力的复合型技术技能人才，本专业全面构建以实践为主线、以创新能力为核心的现代教学方法体系。具体实施要求与建议如下：

1. 项目教学法

以完整的餐饮产品开发项目引领教学全过程。例如，围绕“打造一套二十四节气养生宴席点心”这一主题项目，将其分解为市场调研、营养配比、工艺设计、成本核算、主题摆盘等子项目，融入相应课程模块。学生通过组建研发团队，从原料采购到成品呈现全程参与，最终交付包含配方标准、制作流程与营销方案的全套项目成果。此法着重培养学生产品研发、成本控制和团队协作的综合能力。

2. 情境教学法与岗位模拟

依托校内的“中西点实训工坊”等实践场地，真实还原星级酒店后厨、精品烘焙工坊、中央厨房等职业场景。让学生轮岗担任“主厨助理”“烘焙师”“糕点装饰师”“品控专员”等角色，处理模拟订单、应对客诉和突发生产问题。通过沉浸式实训，使学生熟练掌握现代厨房设备操作规范，深化对餐饮标准化生产的理解。

3. 案例教学法

精选国内外知名餐饮企业的经典产品案例与市场受挫案例进行深度剖析。课程内容既包括爆款产品的研发思路分析，也涵盖产品定位失误、工艺缺陷等真实教训研讨。引导学生分组解构案例中的配方设计、工艺创新与营销策略，撰写案例分析报告并进行专题研讨，培养其市场洞察力和产品创新思维。

4. 任务驱动法

在专项技能课程中设计递进式任务链。例如在《中式面点工艺》课程中，依次设置“基础面团掌握”“造型结构设计”“色彩搭配运用”“主题作品创作”等具体任务。每个任务配备明确的技能标

准和成品要求，学生通过完成阶段性任务逐步提升技艺，教师全程指导并及时纠正，确保技能训练的系统性和规范性。

5. 混合式教学与翻转课堂

构建“线上学理论、线下练技能”的混合教学模式。利用国家级精品课程资源及自建的微课视频库，将原料学、营养学、食品卫生等理论知识学习安排至线上完成。线下课堂则集中进行实操演示、技能训练和创新实验。这种模式有效拓展了学习时空，使有限的实训时间更专注于工艺精进和创意实践。

6. 校企协同育人与岗位实践

深度整合碧桂园酒店集团及合作餐饮企业的资源优势，与知名烘焙工坊、五星级酒店饼房共同开发教学项目，共建“校中厂”实践基地。全面推行“双导师制”，定期邀请行业大师开展示范教学和技术讲座。通过认知实习、轮岗实训、顶岗实习的递进式实践，让学生在真实生产环境中锤炼技艺，完成从学员到烘焙师的专业蜕变。

7. 推进“三有课堂”教学改革落地

按照学校“三有课堂”（有趣、有用、有效）教学改革要求，本专业将“三有课堂”改革实践路径融入教学全过程：在“有趣”层面，依托真实生产项目、情境模拟、技能竞赛等创设生动课堂，激发学生学习兴趣；在“有用”层面，坚持岗位导向，教学内容直接对接中式面点师、西式面点师等岗位典型工作任务和职业技能等级证书考核要求，做到学以致用；在“有效”层面，以技能掌握和素养养成为标准组织教学，通过任务驱动、项目考核确保教学目标

达成，并在教学方法与学习评价环节全面落实“三有课堂”要求，形成学校人才培养特色亮点。

中西面点工艺专业通过上述教学方法的系统实施，打破传统技能教学的局限，强调“在制作中创新，在创新中提升”，着力培养学生的工匠精神、创新意识和餐饮经营管理能力，使学生成为既掌握核心技艺又具备发展潜力的现代烘焙人才。

（五）学习评价

本专业遵循“评价即教学，评价促成长”的理念，构建“过程与结果并重、能力与素养协同、校企双元参与”的多元评价体系，实现对学习效果的全过程、多维度评估。

1. 实施三重评价有机结合

建立过程性、结果性与增值性评价相结合的评价机制：

（1）过程性评价：关注学习全过程的表现，包括出勤纪律、课堂参与度、项目任务完成质量、实训操作规范等，通过课程日志、学习管理系统等工具实现持续记录与反馈。

（2）结果性评价：采用多元化考核方式，包括项目成果答辩、技能操作考核、情景模拟实战、作品集评价等，重点考查学生的技术应用能力与创新思维。

（3）增值性评价：建立从入学到毕业的能力发展追踪机制，通过基线测评与阶段性评估相结合的方式，科学衡量学生的成长幅度，关注个体进步与潜能发展。

2. 完善校企双元评价机制

构建校内教师与企业导师协同评价体系：校内教师侧重理论知识掌握、学习方法运用及项目过程指导，企业导师依据行业岗位标

准，重点评价学生在实习实践中的技术应用熟练度、问题解决能力及职业素养表现。校企共同制定实训考核标准与评价量表，确保评价内容与行业需求紧密对接。

3. 强化评价结果的应用与反馈

推进评价数据的数字化采集与分析应用：建立学生个人职业能力数字档案，完整记录学习轨迹与能力发展，并基于评价数据提供个性化学习预警与精准指导，定期开展评价结果分析，持续优化教学内容与方法，形成“教学—评价—反馈—改进”的闭环管理系统，实现以评促学、以评促教的良性循环。

4. 深化以技能掌握为核心的多元评价改革

对标《深化新时代教育评价改革总体方案》和教育部教职成〔2026〕1号文件关于深化评价改革的要求，本专业坚持技能导向，打破单一闭卷考试模式，构建以技能掌握为核心的多元评价体系：一是扩大技能实操考核、作品评价、项目成果答辩、情景模拟等多元化考核方式在课程考核中的比重；二是研究并落实已获职业技能等级证书折算课程成绩的办法，学生取得表3所列职业技能等级证书并经核验后，可按学校学分认定与成绩折算办法，将证书置换课程学分并折算相应课程成绩，实现“以证代考、以证促学”；三是推动评价与培养形成闭环，将技能考核结果反馈到课程教学与实训安排，持续改进人才培养质量。

十、质量保障和毕业要求

（一）质量保障

1. 按照学校《关于进一步加强“产教融合、校企共育”人才培养的实施意见》文件精神，建立校企共同育人工作机制，校企双方

协同做好育人过程管理，强化对人才培养实施的全过程监控，确保人才培养质量。同时，中西面点工艺专业在学院教学质量管理机制下，严格执行教学质量管理制度，形成常态化的人才培养质量管控体系，以确保专业人才培养质量，全面实现专业人才培养目标。

2. 学校和二级学院建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

3. 学校和二级学院完善教学管理机制，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。

4. 专业教研组织建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

5. 学校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。

（二）毕业要求

1. 学分要求

学生最低要求修满总学分 135 学分，其中公共限选课 4 学分，公共任选课 4 学分；此外，素质拓展学分不低于 12 分。学生可参照学校相关学分认定和转换办法获得素质拓展和课程学分。

2. 体能测试要求

体能测试成绩须达到《国家学生体质健康标准（2014 年修订）》合格标准，成绩未达标者按结业或肄业处理。

十一、专业能力图谱

本图谱依据餐饮烘焙行业国家职业技能标准、中式面点师、西式烘焙师、酒店宴会点心岗等岗位能力要求，全面落实课程思政建设规范编制。

紧跟烘焙行业预制面点、数字化生产、健康低糖面点、文创点心、中西融合点心、线上烘焙新零售发展趋势，将数字化设备、AI 配方测算、食品安全数字化管控融入人才培养全流程，沿用基础打底 - 核心筑基 - 岗位专精 - 拓展赋能四层递进框架，分层构建人才能力体系：

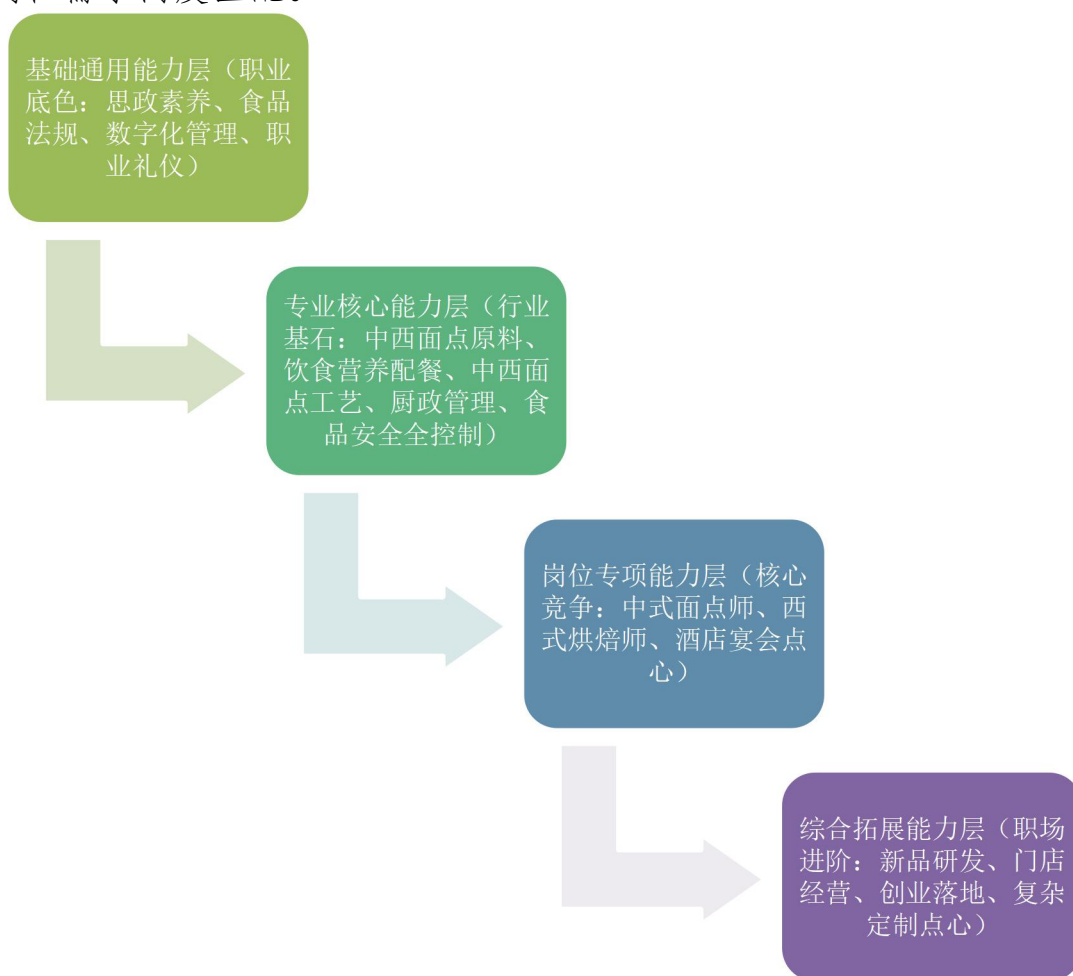
1. 基础通用能力层：夯实思政素养、食品法规、数字化管理、食品安全生产底线，完成学生向餐饮准从业者转型；

2. 专业核心能力层：覆盖中西面点原料、饮食营养配餐、中西面点工艺、厨政管理、食品安全与控制，是所有面点相关岗位通用基础技能；

3. 岗位专项能力层：匹配岗位分流方向，划分中式面点、西式烘焙、酒店宴会点心三大赛道，打造岗位专精技能，配套面点 1+X 职业技能等级证书考核；

4. 综合拓展能力层：依托企业真实场景与双导师制，面向大三实习，聚焦门店运营、新品研发、创业经营、跨场景点心定制等高阶能力，解决行业复杂生产经营问题。

本图谱将每一项能力指标与典型生产任务、模块化课程、配套教学资源、师资能力标准、多元评价方式一一绑定，实现岗课赛证深度融通、校企产教一体化落地，保障教学内容、实训项目、行业岗位需求高度匹配。



二、基础通用能力层（职业底色·全岗位必备）

定位：建立食品行业职业底线、数字化基础、综合职业素养，所有方向全员必修。

能力项 (一级)	能力指标点 (二级/三级)	对应典型生产任务/职业场景	支撑课程 (模块化/项目化)	支撑教材与资源 (含思政资源库)	对应教师能力要求 (含思政育人能力)	评价/观测手段 (含素养评价)
职业素养	二级: 思想政治素养 三级: ①践行社会主义核心价值观, 坚守食品人良心底线②遵守餐饮行业职业道德与食品安全操守③后厨班组分工协作、师徒传承④高强度后厨抗压、食品安全责任担当	烘焙门店日常班组协作、食品卫生整改、食品安全事故应急、校企实训后厨轮岗	思想道德与法治、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、职业发展与就业指导、商务礼仪与沟通	1 马工程系列教材、餐饮行业诚信经营案例库、食品安全生产思政微课资源包、餐饮从业人员行为规范手册	具备课程思政融合设计能力; 能结合食品安全反面案例开展价值引领; 熟悉餐饮行业从业规范	实训课堂纪律评分、后厨素养考核、主题德育活动、全学程综合素养测评 (贯穿全学程≥12 学分)
通用业务能力	二级: 数字化办公与食品合规工具 三级: ①熟练使用 Office/WPS 完成生产台账、原料报表②规范撰写面点生产通知单、产品说明、门店台账③熟练运用《食品安全法》《餐饮操作规范》开展合规自查④基础原料成本核算、库存台账管理⑤餐饮服务接待、后厨商务沟通礼仪	每日原料库存登记、面点产品台账填报、门店客诉接待、食品合规自查、原料成本统计	大学计算机基础、餐饮成本控制、餐饮服务安全与控制、商务礼仪与沟通、人工智能导论	办公软件实操手册、面点台账模板、食品安全法规汇编、原料成本核算范本、AI 烘焙配方测算工具包	掌握数字化台账操作; 熟悉餐饮文书标准; 能结合食品安全法规开展实训教学	计算机实操测试、成本核算作业、法规案例研讨、门店接待情景模拟

三、专业核心能力层 (专业基石·跨岗位通用)

定位: 覆盖中西面点全品类基础生产流程, 烘焙、面点全岗位

通用核心专业技能

能力项 (一级)	能力指标点 (二级/三级)	对应典型生产任务/职业场景	支撑课程 (模块化/项目化)	支撑教材与资源 (含思政资源库)	对应教师能力要求 (含思政育人能力)	评价/观测手段 (含素养评价)
面点原料管控能力	二级: 原料辨识与预处理 三级: ①中西面点谷物、油脂、糖、馅料、食品添加剂识别分级②生鲜馅料、果蔬、肉类原料预处理工艺执行③原料储存、防潮保鲜、保质期管控④健康低糖、无添加替代原料筛选	面粉油脂验收、果蔬馅料清洗腌制、冷藏原料分类存放、低糖面点原料替换研发	中西面点原料、饮食营养与配餐、餐饮服务食品安全与控制	中西面点原料国标规划教材、原料实物标本库、健康烘焙原料案例库	具备烘焙原料一线从业经验; 能开展原料辨识实训; 掌握健康面点原料搭配知识	原料辨识实操考核、馅料预处理实训评分、原料储存方案作业
基础成型熟制能力	二级: 面点基础工艺操作 三级: ①中式揉、搓、擀、包、捏、褶基础成型技法②西式打发、揉面、开酥、裱花、塑形工艺③面点成品色泽、口感、造型基础质控	馒头包子批量制作、面包、蛋糕、挞派类、甜品、小西饼、泡芙饼干烘烤、酥皮点心、面包醒发管控	中西面点制作基础、西式面点工艺、中式面点工艺	国家面点师规划教材、标准化工艺操作视频库、中西面点成型实训手册、商用烤箱蒸箱操作规范	持有中西面点师高级及以上职业证书; 具备后厨一线实操经验; 可开展标准化工艺实训教学	成型实操作品评分、熟制工艺实训、单品面点标准化制作考核

能力项 (一级)	能力指标点 (二级/三级)	对应典型生产任务/ 职业场景	支撑课程 (模块化/项目化)	支撑教材与资源 (含思政资源库)	对应教师能力要求 (含思政育人能力)	评价/观测手段 (含素养评价)
食品安全全流程管控能力	二级：食品安全生产管理 三级：①后厨 6S 卫生管理、工器具消毒流程执行②面点生熟分开、交叉污染防控③食品留样、从业人员健康管理④面点生产微生物风险识别与防控	每日后厨消杀清洁、面点馅料留样登记、生熟操作台分区管控、原料微生物抽检排查	餐饮食品安全与控制、厨政管理、餐饮门店连锁经营管理	食品安全操作规范、后厨 6S 管理资源包、食物中毒应急处置案例库、面点留样标准模板	双师型教师，持有食品安全管理员资格证；可组织卫生实操演练；具备食品安全应急教学能力	后厨卫生日常评分、食品留样实操、微生物防控方案评审、卫生应急模拟考核
面点设备运维能力	二级：烘焙设备基础操作维护 三级：①和面机、醒发箱、烤箱、蒸炉标准化操作②打蛋机、开酥机、裱花设备日常清洁保养③设备简单故障识别、紧急停机处置④数字化智能烘焙设备参数调试	商用和面机批量和面、智能烤箱温湿度调试、开酥机日常保养、设备卡机故障应急处理	中式面点工艺、西式面点工艺、中西面点制作基础	商用烘焙设备操作手册、设备维保教学视频、智能烤箱参数调试模板、设备故障快速处理手册	熟悉全品类面点设备实操；能指导学生设备安全实训；掌握智能烘焙设备操作逻辑	设备操作实训打分、设备保养实操、智能设备参数调试考核

四、岗位专项能力层（岗位核心·精准匹配）

匹配专业岗位分流，分四大核心就业岗位，对应 1+X 中西式面

点师职业技能等级证书考核

核心岗位	能力指标点 (二级/三级)	对应典型生产任务/ 职业场景	支撑课程 (模块化/项目化)	支撑教材与资源 (含思政资源库)	对应教师能力要求 (含思政育人能力)	评价/观测手段 (含素养评价)
中式面点师岗（茶楼 / 机关食堂 / 国企后勤）	二级：中式传统点心制作 三级：①广式早茶点心、北方面食、苏式糕点标准化量产②节庆特色面点完整制作③中式汤包、酥点、烧卖褶皱精细化塑形④中式宴席面点搭配设计	茶楼每日早茶点心批量出品、中秋月饼规模化生产、宴席配套面点制作、传统节庆点心改良研发	广式点心制作工艺、地方风味面点工艺、面点开发与创新、中式面点岗位能力强化训练	广式面点实训教程、北方面食标准化生产手册、节庆点心生产案例库、1+X 中式面点师考核标准	持有中式面点高级技师职业证；具备茶楼面点从业经验；可全程指导 1+X 证书考证训练	中式面点实作品打分、宴席面点方案评审、1+X 中式面点等级证书考核、合作企业后厨跟岗评价
西式烘焙师岗（烘焙门店 / 开设烘焙工作室）	二级：西式甜品烘焙制作 三级：①欧式面包、戚风蛋糕、曲奇泡芙标准化门店生产②奶油裱花、翻糖造型、甜品创意装饰设计③网红甜品、低糖健康西点配方研发④烘焙门店单品量产排产流程管控	门店日常蛋糕面包量产、生日定制蛋糕裱花、低糖减脂甜品开发、门店每日产品排产规划	蛋糕裱花与装饰技艺、西式甜点制作、面点开发与创新、西式面点岗位能力强化训练	连锁烘焙标准化作业手册、裱花创意造型图集、低糖西点配方资源库、1+X 西式面点师考核标准	资深西点烘焙从业背景；熟悉连锁门店全流程生产；具备甜品新品研发实训指导能力	裱花实操考核、面包量产实训、甜品创意设计大赛、1+X 西式面点证书认证结果

核心岗位	能力指标点 (二级/三级)	对应典型生产任务/职业场景	支撑课程 (模块化/项目化)	支撑教材与资源 (含思政资源库)	对应教师能力要求 (含思政育人能力)	评价/观测手段 (含素养评价)
酒店宴会点心岗(星级酒店/高端宴会中心)	二级:宴会高端点心定制 三级:①自助餐、婚宴、商务宴会中西融合点心搭配②高端法式甜品、手工精致茶点制作③宴会点心摆盘、餐台美学布置④大型宴会面点备货排期与库存规划	婚宴甜品台整体布置、酒店自助面点出品、高端商务茶歇定制、千人规模宴会面点备货规划	茶艺与茶文化、餐饮管理与宴会设计、餐饮管理与宴会设计、西式甜点制作、蛋糕裱花与装饰技艺、餐饮服务与数字化运营	高端酒店点心制作教程、宴会甜品台设计图集、星级酒店面点运营案例库、高端餐饮服务规范	拥有星级酒店后厨从业经历;精通宴会点心统筹;可开展宴会全流程项目化实训	宴会点心成品评分、甜品台方案设计评审、酒店跟岗实习报告、宴会产品实操考核

五、综合拓展能力层(竞争力提升·面向未来发展)

针对大三阶段综合顶岗实习,侧重于门店经营、新品研发、自

主创业、跨业态复杂生产经营问题解决

能力项 (一级)	能力指标点 (二级/三级)	对应典型生产任务/职业场景	支撑课程 (模块化/项目化)	支撑教材与资源 (含思政资源库)	对应教师能力要求 (含思政育人能力)	评价/观测手段 (含素养评价)
新品研发与文创点心开发能力	二级:面点创新研发 三级:①结合地方文旅、节日IP开发文创主题面点;②适配减脂、低糖、无麸质人群的功能性面点研发;③中西融合创新点心配方调试与定型;④新品试产、口感调试、成本优化	文旅景区特色点心开发、健康减脂面点配方调试、国潮月饼/端午创新点心试制、新品小批量试产测评	面点开发与创新、饮食营养与配餐、岭南文化、中外饮食文化	国潮面点创新案例库、功能性面点研发手册、食品配方成本测算模板、文旅点心开发方案范本	具备面点新品研发实战经验;能运用AI辅助配方调试;可指导学生完成创新产品竞赛	创新面点作品大赛、新品研发方案评审、校企联合开发点心成果、配方优化实训报告
烘焙门店运营与经营管理能力	二级:门店全流程经营 三级:①烘焙门店原料采购、库存管控、成本核算②线上短视频、社群烘焙新零售运营③门店人员排班、后厨标准化管理④门店客诉处理、会员增值服务运营	私房烘焙门店日常经营、线上烘焙产品直播售卖、门店月度成本核算、会员烘焙体验课策划	餐饮门店连锁经营管理、商业物业管理、餐饮成本控制、数字化营销与新媒体传播	烘焙创业经营手册、线上烘焙运营案例、门店成本管控模板、私域营销实操教程	有烘焙门店创业/管理经验;熟悉线上线下烘焙新零售模式;可开展门店经营沙盘实训	门店经营沙盘模拟评分、创业经营计划书评审、线上运营成果考核、门店跟岗综合评价
食品法律与食品安全风控能力	二级:餐饮合规风险管理 三级:①《食品安全法》餐饮全流程合规自查②面点生产食品污染风险预判与防控方案制定③门店证照办理、食材索证索票标准	门店月度食安合规自查、新店食品经营许可证办理、食材索证索票台账整理、消费者食品安全投诉处理	厨政管理、餐饮食品安全与控制、餐饮服务与数字化运营、餐饮门店连锁经营管理	餐饮食安纠纷案例库、门店合规自查清单、食品经营证照办理指南、食品安全应急预案模板	具备餐饮食安法务实操经验;熟悉食品经营全流程法规;可组织食安风险情景模拟教学	食安合规方案评审、风险防控模拟演练、法规案例研讨评分、食安应急处置情景考核

能力项 (一级)	能力指标点 (二级/三级)	对应典型生产任务/ 职业场景	支撑课程 (模块化/项目 化)	支撑教材与资源 (含思政资源 库)	对应教师能力要求 (含思政育人能 力)	评价/观测手段 (含素养评价)
	化管理④食品安全 投诉、食安突发事 件应急处置					
跨业态 面点适 配能力	二级：多场景面点 定制服务 三级：①校园、医 院、养老机构团餐 面点适配生产②商 业综合体、文旅景 区快消点心开发、 露营便携点心制作 ③跨境烘焙、西式 简餐配套面点制作 ④面点专业外语、 境外餐饮服务基础 沟通	养老食堂软质面点 生产、景区便携点 心量产、露营半成 品点心研发、涉外 酒店西点接待服务	社区服务与文化 建设、饮食营养 与配餐、面点专 业英语（1）、面 点专业英语 （2）、咖啡饮品 制作工艺、茶艺 与茶文化	团餐面点生产手 册、文旅食品运 营案例、面点专 业英语教程、	具备多业态餐饮从 业经验；拥有国际 化餐饮视野；可开 展跨场景项目化实 训教学	多业态面点跟岗实 习报告、跨场景点 心设计成果、专业 英语读写测试、涉 外服务情景模拟
企业顶 岗综合 实践与 创业输 出能力	二级：综合实战创 业能力 三级：①连锁门店 / 食品工厂完整岗 位独立顶岗实操② 后厨基层管理岗位 统筹工作③生产经 营全流程问题分 析、优化整改④毕 业设计、烘焙创业 项目完整输出	企业全岗位顶岗实 习、后厨班组长岗 位实践、门店生产 损耗优化整改、面 点专业毕业设计答 辩、微型烘焙创业 项目落地	岗位实习与毕业 设计	企业顶岗实习指 导手册、毕业设 计标准指导书、 面点岗位综合能 力评价表、企业 导师双向评价体 系	具备双师素质；拥 有烘焙企业挂职或 创业合作项目经 历；可担任校外企 业实习指导教师	企业导师岗位综合 评价、实习周记与 月度考核、毕业设 计答辩评分、用人 单位实习反馈评价

为落实“从能力图谱进一步下沉到可展示、可考评、可验证的具体技能清单”的要求，本专业基于专业能力图谱，编制中西面点工艺专业核心技能清单如下，作为课程教学、实训考核与技能评价的依据：

表 7 中西面点工艺专业可展示、可考评、可验证技能清单

序号	技能类别	具体技能点（可展示）	考评方式 (可考评、可验证)	支撑课程	对应证书/竞赛
1	中式面点制作技能	水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团品种制作；广式早茶点心标准化量产；汤包、酥点、烧卖褶纹精细化塑形；节庆特色面点完整制作	实操作品评分、单品标准化制作考核、1+X 中式面点师等级考核、企业跟岗评价	中式面点工艺、广式点心制作工艺、地方风味面点工艺	中式面点师（中级）
2	西式面点制作技能	欧式面包、戚风蛋糕、曲奇泡芙标准化生产；奶油裱花、翻糖造型、甜品创意装饰；慕斯、挞派、甜品制作	裱花实操考核、面包量产实训、甜品创意作品评审、1+X 西式面点师等级考核	西式面点工艺、蛋糕裱花与装饰技艺、西式甜点制作	西式面点师（中级）
3	营养配餐技能	营养素分析与营养评价；不同人群带量食谱设计；营养餐设计与科学烹调	营养配餐方案评审、带量食谱设计作业、营养餐制作考核	饮食营养与配餐	营养配餐员

序号	技能类别	具体技能点（可展示）	考评方式 （可考评、可验证）	支撑课程	对应证书/竞赛
4	食品安全管控技能	后厨 6S 卫生管理、工器具消毒； 食品留样与从业人员健康管理；原 料快速检验与成品安全检验	卫生日常评分、食品留样 实操、食品安全应急处置 情景考核	餐饮食品安全 与控制、厨政 管理	食品安全管理员
5	厨政运行技能	厨房布局设计、设备管理与维护； 厨房生产组织与节点运转管理	厨房布局方案评审、设备 操作与维保实操	厨政管理	中式面点师/西式 面点师（综合）
6	门店运营技能	原料采购与成本核算；线上短视频 与社群运营；门店排班与客诉处理	门店经营沙盘模拟、成本 核算作业、运营方案评审	餐饮门店连锁 经营管理、餐 饮成本控制	连锁经营管理类 技能竞赛
7	茶艺技能	茶叶品质鉴别、茶点制作、茶水冲 泡、茶席设计	茶艺实操考核、茶席设计 评审	茶艺与茶文化	茶艺师（中级）

十二、课程思政矩阵

课程思政面 与课程 思政证线	思政面 1 职业 (理想与工匠精神)			思政面 2 家国 (情怀与文化自信)			思政面 3 职业 (操守与食品安全责任)			思政面 4 专业 (素养与创新意识)			思政面 5 以人 (为本与劳动精神)		
	思政 线 1	思政 线 2	思政 线 3	思政 线 1	思政 线 2	思政 线 3	思政 线 1	思政 线 2	思政 线 3	思政 线 1	思政 线 2	思政 线 3	思政 线 1	思政 线 2	思政 线 3
	匠心 传承	榜样 引领	敬业 奉献	家国 情怀	文化 自信	饮食 文化 认同	诚信 守法	规范 操作	食品 安全 责任	价值 引领	技能 精进	创新 创业	服务 意识	劳动 精神	拼搏 进取
课程名称															
厨政管理	●	●	●	●			●	●	●	●	●	●		●	●
饮食营养与配餐	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
餐饮食品安全与控制	●	●	●	●		●	●	●	●		●		●		●
餐饮门店连锁经营管理	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●			●
中式面点工艺	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●
西式面点工艺	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●

十三、人才培养特色

本专业顺应现代餐饮行业和面点产业数字化、品牌化、连锁化发展新业态，以岗位技能需求为导向，遵循岗位技能递进规律，深化产教融合，依托顺德产业学院和凤悦酒店、希尔顿酒店等合作企业共建校企合作平台，探索“双元三层次、多能一特长”的人才培养新模式。

对标省内同类高职院校标杆专业、示范专业和高水平专业群，本专业立足粤港澳大湾区餐饮产业和碧桂园集团产业资源，围绕“中式面点+西式烘焙+酒店宴会点心”三大岗位赛道和“技艺+营养+管理+创新”复合能力结构，形成区别于普通烹饪类专业的差异化定位：以中西融合面点工艺为核心技艺，以酒店宴会点心定制和数字化烘焙门店运营为特色方向，加强同类院校横向比较，找准自身定位，避免专业同质化竞争，实现差异化、特色化发展。

十四、附录

1. 专业教学进程表

广东碧桂园职业学院（智慧管理专业群）2026级中西面点工艺专业教学进程表

专业方向：

人才培养阶段	课程类别	课程性质	课程编码	课程名称	课程类型	总学分	总学时	学时分配		核心课程	考核方式	学期周学时安排						
								理论学时	实践学时			1	2	3	4	5	6	
第一阶段 职业素养培养与专业岗位基础能力训练	公共基础课	必修	991110010	思想道德与法治	A	3	54	45	9*			3						
			991110033	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	A	2	36	32	4		▲		2					
			991110030	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	A	3	54	48	6		▲			3				
			991130006	走在前列的广东实践	B	1	18	10	8					1				
			991110011	形势与政策	A	1	48	48				每学期 8 学时						
			981120017	军体融合课	C	6	108	8	100			3	3	1	1			
			981120008	军事技能	C	2	112		112			2w						
			981110013	军事理论	A	2	36	36						2				
			984130010	大学生心理健康教育	A	2	36	24	6+6*			2						
			981110022	大学生职业发展与就业指导	B	2	38	18	20*			每学期 6 学时						
			981130005	大学生创新创业	B	2	36	18	18*				2					
			981110012	国家安全教育	A	1	18	18							1			
			981120058	体育体质健康测试	C	0.5	9		9			每学年 3 学时						
			981120019	劳动教育	C	1	18	4	14*				1					
			981110024	美育概论	A	1	18	18				1						
			111110001	人工智能导论	B	1	18	8	10				1					
			981110023	碧桂园企业文化	B	0.5	8	8				每学期 2 学时						
			981120077	安全急救教育	C	0.5	8		8			2						
			小计			31.50	673	343	330			11	9	7	2			
		限选	---	中华优秀传统文化类课程	A	2	36	20	16			课程设置面向全校，学生在限定课程中选择修学						
			---	创新创业类课程	A	2	36	20	16									
			小计			4	72	40	32									
		任选	---	人文素养类课程	A	2	36	20	16			课程设置面向全校，学生在给定范围内任选						
			---	科学素养类课程	A	2	36	20	16									
			小计			4	72	40	32									
		公共课合计						39.5	817	423	394			11	9	7	2	
		专业群平台课（必修）	3121111	管理学基础	B	2	36	18	18			2						
			3121112	商务礼仪与沟通	B	2.5	45	25	20			3						
			3121113	数字化营销与新媒体传播	B	2	36	16	20			2						
			小计			6.5	117	59	58			7	0	0				

		专业 技术 平台课 (必修)	044130334	中外饮食文化	A	2	36	30	6			2					
			044130337	茶艺与茶文化	C	2	36	8	28			2					
			044130335	厨政管理	C	3	54	14	40	★	▲	3					
			044130336	饮食营养与配餐	C	3	54	14	40	★	▲	3					
			044130338	面点专业英语（1）	A	2	36	26	10				2				
			044130339	餐饮食品安全与控制	B	3	54	24	30	★	▲		3				
			044130340	咖啡饮品制作工艺	C	2	36	8	28		▲		2				
			044130341	中西面点制作基础	B	3	54	24	30		▲		3				
			044130342	中西面点原料	A	2	36	26	10				2				
			044130343	餐饮成本控制	B	2	36	16	20					2			
			044130344	面点专业英语（2）	A	2	36	26	10					2			
			044130345	餐饮门店连锁经营管理	C	3	54	20	34	★	▲			3			
			044130346	中式面点工艺	C	4	72	12	60	★	▲			4			
			044130347	西式面点工艺	C	4	72	12	60	★	▲			4			
			小计				37	666	260	406			10	12	15		
		专业 群拓 展课 (限 选)	模块一 (烹饪 技艺拓 展)	045320009	酒水调制与酒吧管理	C	1	18	4	14				1			
				44130310	餐饮服务与数字化运营	C	1	18	6	12				1			
			模块二 (酒店 服务体 验)	3121201	岭南文化	B	1	18	8	10				1			
				3121112	咖啡品鉴与烘焙入门	C	1	18	6	12				1			
			模块三 (物业 服务体 验)	3163304	社区服务与文化建设	B	1	18	10	8				1			
				3163305	商业物业管理	B	1	18	10	8				1			
			小计				2	36	10	26			0	2	0	0	
第二阶 段 岗位分 流专业 知识深 化学习 和专业 技能强 化训练	专业 (技能)课	中式面点岗 位 限选课	044130348	地方风味面点工艺	C	3	54	10	44		▲				3		
			044130349	广式点心制作工艺	C	3	54	10	44		▲				3		
			044130350	面点开发与创新	C	2	36	10	26						2		
			044130351	餐饮管理与宴会设计	B	2	36	20	16						2		
			044130352	中式面点岗位能力强化训练	C	20	360	36	324							20	
			小计				30	540	86	454					10		
		西式面点岗 位 限选课	044130353	蛋糕裱花与装饰技艺	C	3	54	10	44		▲				3		
			044130354	西式甜点制作	C	3	54	10	44		▲				3		
			044130355	面点开发与创新	C	2	36	10	26						2		
			044130356	餐饮管理与宴会设计	B	2	36	20	16						2		
			044130357	西式面点岗位能力强化训练	C	20	360	36	324							20w	
			小计				30	540	86	454					10		

第三阶段 基层管理干部 （技术骨干） 岗位职务能力 企业实践教学培养		中式面点 岗位 企业实践教学培养	3131207	岗位实习与毕业设计	C	20	360	72	288								20w
		西式面点 岗位 企业实践教学培养	3131208	岗位实习与毕业设计	C	20	360	72	288								20w
			小计				20	360	72	288	0	0	0	0	0	0	0
		专业（技能）课合计					95.5	1719	487	1232	0	0	17	14	15	10	0
学时、学分及学期周学时总计						135	2536	910	1626	0	0	28	23	22	12	0	0

注：*表示课外实践；★表示核心课程；▲表示考试课程，其余为考查；w表示集中实践教学周

学生素质拓展贯穿全学程，素质拓展学分为12学分以上

专业技术拓展课程，群内一个专业一个模块，应列明所有专业的专业技术拓展课程，学生可自由选择其中一个或多个模块学习。