山西药科职业学院
SHANXI YAOKE ZHIYE XUEYUAN

山西药科职业学院
2026级中西面点工艺专业
人才培养方案

专 业 大 类 旅游

专 业 代 码 540203

专 业 名 称 中西面点工艺

招 生 类 型 统招 单招

二〇二六年八月

山西药科职业学院
SHANXI YAOKE ZHIYE XUEYUAN

2026级中西面点工艺专业
人才培养方案

教研室通过日期	2026年8月
专业建设指导委员会论证通过日期	2026年8月
系部联席会审核通过日期	2026年8月
学院党委审定通过日期	2026年8月

山西药科职业学院

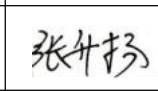
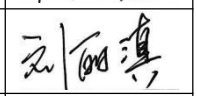
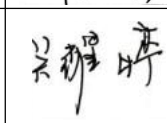
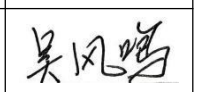
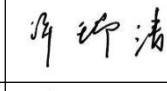
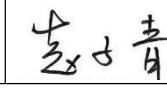
二〇二六年九月

山西药科职业学院专业人才培养方案审批表

专业名称	中西面点工艺	**专业代码**	540203
适用年级	2026 级	**学制**	三年
人才培养方案制订说明	按照教育部和省教育厅有关文件要求，结合毕业生调查数据和人才需求调研，针对生源具体情况，由教研室主任组织专业教师和企业兼职教师团队起草制订了本人才培养方案，主要内容说明如下: 一、人才需求情况分析、职业岗位（群）与职业能力三方面做了充分调研论证，调研数据详实，内容全面，结论准确。 二、培养目标明确，办学定位准确，规格符合社会人才需求。 三、课程体系符合教育部规定，能满足专业目标和培养规格的要求，课程进程符合教学规律。 签名（教研室主任）： 2026 年 8 月 24 日		
专业建设指导委员会论证意见	经中西面点工艺专业建设指导委员会召开会议审议、论证，与会专家认为该方案做了充分调研论证，调研数据详实，内容全面，结论准确；培养目标明确，办学定位准确，规格符合社会人才需求；课程体系符合教育部规定，能满足专业目标和培养规格的要求，课程进程符合教学规律。 签名（委员会主任）： 2026 年 8 月 24 日		
学院党委审定意见	公章: 年 月 日		

山西药科职业学院专业建设指导委员会论证表

专业名称（代码）：540203

序号	姓名	工作单位	职称/职务	分工	签名
1	郭芸	山西药科职业学院	副教授/食品系主任	主任	
2	张升扬	山西省焙烤食品行业协会	秘书长	副主任	
3	陈亮	临汾职业技术学院	副教授/教研室主任	委员	
4	刘丽滇	山西省烹任餐饮饭店行业协会	副秘书长	委员	
5	关耀婷	太原双合成食品有限公司	人力总监	委员	
6	吴风鸣	山西省茶叶学会	会长	委员	
7	杨丽	山西依澜茶坊茶叶有限公司	总经理	委员	
8	许瑞清	山西锦烁生物医药科技有限公司	高级工程师/检测部长	委员	
9	赵子青	晋中农高区认证服务有限公司	技术负责人	委员	

论证意见	经专业建设指导委员会对中西面点工艺专业人才培养方案充分论证，意见如下: 一、人才培养调研报告论证 调研报告数据来源广泛，覆盖省内外多家知名餐饮、烘焙及食品生产企业，并参考了同类院校专业设置情况，调研对象多元、信息采集全面。报告从行业政策导向、市场消费趋势、岗位能力需求等多维度展开分析，明确指出当前行业正处于从传统手工制作向标准化、品牌化、健康化转型阶段，具备系统理论知识、创新研发及现代管理能力的高素质技术技能人才缺口明显。调研结论准确可靠，为专业设置和培养方案制定提供了充分依据。 二、培养目标和培养规格论证 培养目标定位清晰、表述准确，面向中式面点师、西式面点师等职业群，对应面点制作、营养配餐、厨房管理等岗位，层次符合高职教育要求。培养规格涵盖中西面点传统技艺、地方风味传承、产品创新开发、厨房运营管理、营养安全控制及数字化工具应用等能力，结构完整、德技并修，契合行业转型需求。建议进一步强化“中西融合”与“药食同源”特色，突出复合型人才培养优势。 三、课程体系论证 课程体系设置规范，分为专业基础课、专业核心课和实习实训三大模块，有效对接职业能力要求。专业核心课程涵盖原料、工艺、营养、安全、管理等核心领域，支撑培养目标达成有力。实践教学体系完善，校内建有生产性实训基地，校外对接星级酒店、连锁企业等单位，工学结合紧密。课程进程遵循“基础—核心—综合”递进逻辑，符合认知规律。建议紧跟行业新技术、新业态动态更新课程内容，持续深化校企合作。 总体结论： 该人才培养方案调研充分、定位准确、课程合理，经充分论证，予以通过。建议在实施中突出专业特色，加强产教融合，确保人才培养质量持续提升。 主任委员签字： 2026 年 8 月 24 日

制订说明

本方案按照《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）《教育部高等职业教育专科专业教学标准》（2025年修（制）订）《职业教育专业目录（2021年）》有关要求，结合生源学情和学院办学资源情况编制。在《山西药科职业学院高职专业人才培养方案编制指导意见》（晋药院教〔2023〕32号）的指导下，由食品系中西面点工艺专业建设指导委员会论证，学院党委会审定通过。本方案适用于中西面点工艺专业，自2026年9月开始实施。

制订人员：高　扬（第一位为主持人）

参编人员：郭　芸　山西药科职业学院　副教授

韩　莹　山西药科职业学院　讲师

杨兆艳　山西药科职业学院　教授

董双涛　山西药科职业学院　副教授

张升扬　山西省焙烤食品行业协会 会长

郭晓彬　山西晋焙协焙烤管理有限公司技术总监

目　录

一、专业名称及代码 3
二、入学要求 3
三、修业年限 3
四、职业面向 3
五、培养目标与培养规格 3
（一）培养目标 3
（二）培养规格 4
六、课程设置及要求 6
（一）课程体系 6
（二）公共基础课程 7
（三）专业课程 9
（四）实践性教学环节 14
（五）相关要求 16
（六）学时安排 17
七、教学进程总体安排 17
（一）教学周分配表 17
（二） 教学计划进程表 18
（三）学时学分统计表 22
八、素质教育活动安排 22
九、实施保障 23
（一）师资队伍 23
（二）教学设施 26
（三）教学资源 30
（四）教学方法 31
（五）学习评价 32
（六）质量管理 37
十、毕业要求 38
十一、主要接续专业 39
十二、附录 39
附件 1 山西药科职业学院中西面点工艺专业人才培养调研报告41
附件 2 山西药科职业学院中西面点工艺专业建设指导委员会成员名单 67
附件 3 山西药科职业学院人才培养方案变更审批表 68
附件 4 变更专家组论证意见 69

（食品）专业群（中西面点工艺）专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称中西面点工艺（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

三年（或两年）

四、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

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并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、课程设置及要求

（一）课程体系

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：

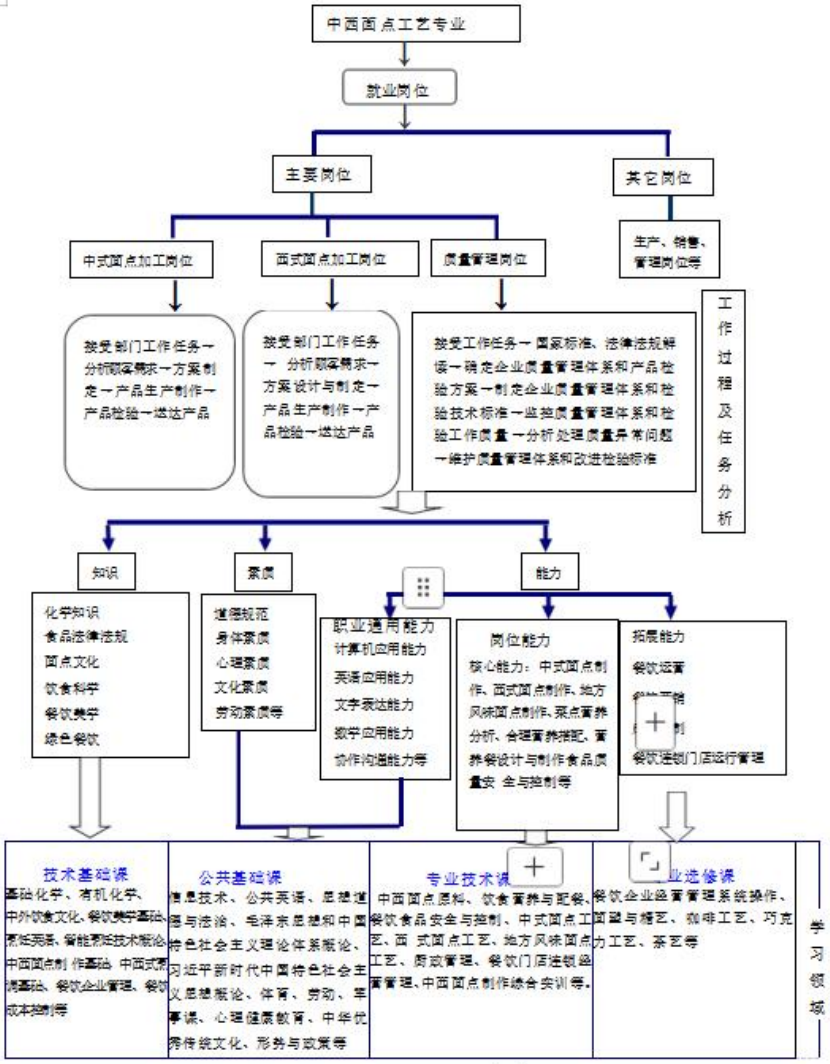


图 1　课程体系图

（二）公共基础课程

主要包括:

序号	课程名称	主要教学内容与要求
1	思想道德与法治	教学内容：本课程是高校思想政治理论通识必修课，立足新时代立德树人根本任务，以马克思主义人生观、价值观、道德观、法治观为核心，系统开展理想信念教育、爱国主义教育、道德品格教育与法治素养教育。课程主要教学内容涵盖：人生价值与青春担当、中国精神与家国情怀、社会主义核心价值观涵养、中华优秀传统美德与革命道德传承、社会公德、职业道德、家庭美德建设，以及宪法精神、法律体系、法治思维、权利义务、守法用法实践等核心模块。结合高职育人特色，重点融入职业德行、行业规范、岗位操守教育，实现思想道德涵养与职业素养培育深度融合。 教学要求：引导学生树立科学的世界观、人生观、价值观，筑牢理想信念根基；自觉弘扬爱国主义、集体主义、社会主义精神，厚植家国情怀；明大德、守公德、严私德，自觉锤炼高尚道德品格；系统掌握基础法律知识，树立社会主义法治观念，养成尊法学法守法用法的行为习惯；立足职业岗位需求，涵养崇德向善、遵纪守法、敬业守信的职业品质，全面提升新时代青年的思想道德素质、法治素养与综合职业素养，成长为担当民族复兴大任的时代新人。
2	毛泽东思想和中国特社会主义理论体系概论	教学内容：本课程以马克思主义中国化时代化为主线，集中阐述毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的形成过程、主要内容、精神实质、历史地位与指导意义。教材除导论和结束语外，共设八章，前四章阐释毛泽东思想相关理论成果，后四章阐释中国特色社会主义理论体系相关成果。课程旨在帮助学生全面了解党领导人民进行革命、建设、改革的历史进程，准确把握马克思主义中国化时代化理论成果，提升运用马克思主义立场、观点、方法认识、分析和解决问题的能力。 教学要求：一是掌握基本理论，领会理论成果丰富内涵，把握其一脉相承又与时俱进的理论品质，坚定“四个自信”，增进政治认同、思想认同、情感认同。二是培育理论思维，坚持读原著、学原文、悟原理，带着思考与问题钻研，持续提升理论水平与分析解决问题的能力。三是坚持理论联系实际，结合党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史、中华民族发展史、当代实践与自身思想实际，实现知信行有机统一，自觉投身中国特色社会主义伟大实践，为实现中华民族伟大复兴贡献力量。
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	教学内容：本课程是全面系统学习习近平新时代中国特色社会主义思想的重要思政课程，主要内容由导论、17 章主体内容和结语构成，包括“十个明确”“十四个坚持”“十三个方面成就”“六个必须坚持”等内容，全面反映了马克思主义中国化时代化最新成果，反映了新时代伟大实践和伟大变革，反映了学术界共识性研究成果。 教学要求：本课程采用专题式教学，严格依据中宣部、教育部组织编写的《习近平新时代中国特色社会主义思想概论》教材，使用教育部统一制作的教学课件，充分运用理论讲授、案例教学、问题链教学等方法开展理论教学。结合教学主题、学生思想和认知特点，组织课堂实践、校园实践、社会实践等开展实践教学，引导学生全面认识习近平新时代中国特色社会主义思想的时代意义、理论意义、实践意义、世界意义，深刻把握贯穿其中的马克思主义立场观点方法，树立“四个意识”，增强“四个自信”，做到“两个维护”，自觉成为担当复兴大任的时代新人。

4	形势与政策	教学内容：本课程严格对标《高校“形势与政策”课教学要点》，以《时事报告（大学生版）》为核心教材，采用专题化教学。主要讲授党的理论创新最新成果、新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，以及国内外重大时事政治与热点难点问题。同时，紧密结合医药类高职院校办学特色，将国家关于教育、科技、医药卫生、职业教育等领域的新部署、新要求融入教学，深入解读“健康中国”战略、中医药传承创新发展等与医药学生职业发展密切相关的政策，引导学生正确认识世界和中国发展大势。 教学要求：1. 坚持正确导向： 牢牢把握思政课政治方向与价值取向，严格对标中央精神，确保理论阐释与案例选用权威准确，引导学生增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”。2. 凸显医药特色： 立足学院医药办学定位，推动思政课程与专业教育深度融合。在讲授宏观形势时，自然融入医药行业发展趋势分析，帮助学生理解国家战略与个人前途的内在联系。3. 创新教学模式： 遵循高职学生认知规律，推行“专题式”与“问题清单式”教学。通过案例解析、情景模拟、课堂辩论等多元互动形式，用青年话语讲清国家大义，增强课程的吸引力与亲和力。4. 强化实践育人： 坚持理论性与实践性相统一，将思政“小课堂”同社会“大课堂”结合。依托校内外实践基地开展“行走的思政课”及基层调研，引导学生将理论学习转化为服务基层、奉献医药事业的实际行动。
5	军事理论	教学内容：本课程围绕提升学生国防意识和军事素养的核心目标，系统传授中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化战争、信息化装备相关基础知识。引导学生树立正确国防观与总体国家安全观，弘扬爱国主义精神、传承红色基因，强化学生国家安全责任意识。
6	心理健康教育	教学内容：本课程面向高职学生开展常态化心理健康教育，核心教学内容涵盖自我认知、情绪管理、人际交往、压力挫折应对、生涯心理调适及心理危机预防六大模块。重点讲解高职阶段身心发展特点、职业适配心理素养、校园人际沟通技巧、学业与就业压力疏导方法，普及心理健康基础知识与心理问题识别常识。 教学要求：以育人为核心，坚持理论结合实践。要求学生掌握基础心理调适方法，能够正确认识自我、接纳自我，学会科学调控负面情绪。熟练掌握人际交往、团队协作的心理技巧，可独立应对学业、生活及求职中的挫折与压力。同时树立积极健康的人生态度，具备初步的心理危机识别能力，主动规避心理风险，塑造自信、乐观、坚韧的职业心理素质，适配高职人才培养的身心素养要求。
7	体育	教学内容：高职体育课程主要包括基础理论、运动技能、职业体能及体质测试等相关内容。 教学要求：树立健康第一理念，掌握 1—2 项技能，发展通用与岗位体能，通过过程与终结考核，达《国家学生体质健康标准》，方可毕业。
8	信息技术	教学内容：本课程教学内容涵盖信息技术概述、信息检索、文档处理、电子表格处理、演示文稿制作及信息素养与信息社会责任。 教学要求：通过本课程的学习学生需熟练操作办公软件，具备信息获取、加工与展示能力，树立信息社会责任感。
9	安全教育	教学内容：本课程围绕大学生成长成才与行业岗位安全需求，系统传授消防安全、网络安全、交通安全、食品安全、自然灾害防范、应急处置、专业安全等知识与技能。 教学要求：强化学生安全意识、法治意识与责任意识，提升自救互救与应急处置能力。
10	中华优秀传统文化	教学内容：本课程面向全院学生开设，围绕中华优秀传统文化中的儒，道，佛，史，医，文，诗等核心内容进行教学。为学生确立文化自信心与自豪感提供坚实基础。

11	大学生职业发展与就业指导	教学内容：本课程分职业认知规划、就业能力提升、求职实务、职场适应四大模块。结合药学类专业特色，讲解行业岗位、简历面试、政策法规、劳动权益等知识。 教学要求：立足药企、药监、康养等本地就业资源授课，落实课堂实践，引导学生树立正确择业观，掌握求职技能，匹配医药行业岗位需求。
12	劳动	教学内容：本课程面向全院学生开设。课程教学核心内容主要围绕劳动价值观与劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织（实践指导）、劳动安全和劳动法规等方面开展教育教学。培养学生树立正确劳动价值观，积极弘扬劳动精神、劳模精神、工匠精神，争做时代工匠，实现以劳树德、增智、强体、育美的目的。
13	国家安全教育	教学内容：本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为遵循，以总体国家安全观为指导，以国家安全理论与实践为主线，以学生国家安全意识提升为落脚点，传授国家安全基本知识，培养学生国家安全意识；提升学生甄别危害国家安全行为和事件的能力；引导学生履行维护国家安全的义务，使人生更有意义、更有价值。课程内容主要涵盖总体国家安全观、政治安全、国土安全、军事安全、经济安全、文化安全、社会安全、科技安全、网络安全、生态安全、资源安全、核安全、海外利益安全、太空安全深海安全、极地安全、生物安全等。 教学要求：使高职院校学生牢固树立国家安全意识，培养学生爱国主义精神，使其矢志不渝听党话、跟党走，不断成为社会主义现代化强国建设的可靠接班人。
14	大学语文	教学内容：本课程以语文知识和语文素养为主要教学内容，既有利于专升本升学考试，也有助于提升学生的思维水平和语言表达能力。
15	英语	教学内容：本课程侧重职场英语能力提升，教学内容包含英语日常听说、文本阅读、应用写作等，要求学生掌握英语听说读写译基本技能，提升跨文化交流能力。

（三）专业课程

一般包括专业基础课程、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。

应结合区域/行业实际、办学定位和人才培养需要自主确定课程，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。有条件的专业，可结合教学实际，探索创新课程体系。（结合各专业实际进行写）

1.专业基础课程

主要包括:

序号	课程名称	主要教学内容与要求
1	中外饮食文化	教学内容：学习中国各主流流派饮食文化起源、发展脉络与地域特色；欧洲、东南亚等国外代表性饮食文化内涵与风格；中西面点在饮食体系中的地位、演变及文化符号；剖析饮食文化与面点技艺传承的内在联系。教学要求：掌握中外饮食文化基础与发展规律，理解饮食文化对面点创新设计的支撑作用，学会从文化角度解析面点产品文化属性，为面点工艺类课程学习及面点制作、研发、文化传播相关从业打下基础。
2	餐饮美学基础	学习餐饮美学基础理论（色彩搭配、构图法则、造型设计），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。要求学生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产品附加值、增强消费者体验的重要作用。
3	烹饪英语	学习中西面点工艺领域的专业英语词汇（原料、工具、设备、工艺术语），餐饮行业常用英语句型，中西面点菜单英译规范，国外面点技术资料的基础阅读方法，以及涉外餐饮场景下的简单交流技巧。要求学生掌握专业英语词汇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。
4	智能烹饪技术概论	学习智能烹饪技术基础理论(设备工作原理、数字化流程逻辑、行业智能化发展底层逻辑)，

		中西面点领域常用智能设备的功能与操作规范，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。要求学生了解智能烹饪技术基本知识，掌握智能设备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。
5	中西面点制作基础	学习中西面点的基础理论（分类、特点及制作基本原理），常用面点原料的选购、鉴别与初步处理方法，中西面点基础技艺（面团调制、馅心制作、简易成型手法、蒸烤炸等成熟工艺），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。要求学生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。
6	中西式烹调基础	学习中西式烹调的基础理论（分类、特点及制作基本原理），常用烹调原料的选购、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），以及与中西面点搭配的简单菜肴制作流程（中式佐餐小菜、西式配点前菜）。要求学生掌握烹调原料基础处理及基础烹调技法，具备独立制作与面点搭配的简单菜肴的能力。
7	餐饮企业管理	学习餐饮企业管理基础理论（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(生产车间计划制定、流程优化、原料库存管理、连锁门店日常运营规范），人力资源管理基础，餐饮成本控制与质量管理。要求学生掌握面点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。
8	餐饮成本控制	学习餐饮成本控制基础理论（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、询价议价、验收标准），生产过程成本控制（原料损耗管控、标准化、能源与设备成本优化），库存成本管理（分类存储、周转规划、保鲜技术），以及常用成本核算方法与差异分析。要求学生掌握面点全流程成本管控的基础方法，具备开展成本核算、损耗分析及基础成本优化的能力。

2.专业核心课程

主要包括:

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	中西面点原料	① 原料选购。 ② 原料鉴别。 ③ 原料储藏	① 了解面点原料分类、成分、品质与储藏等知识； 熟悉绿色生态原料。 ② 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。 ③ 具有原料采购、鉴别、储藏能力
2	饮食营养与配餐	① 运用营养分析软 件，对食品原料及菜点成 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 与营养餐制作。 ⑥ 营养咨询与评价	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
3	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
4	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
5	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
6	地方风味面点工艺*	① 中国地方风味面点 制作。 ② 外国地方风味面点 制作	① 了解中国地方面点风味特色和各国面点风味特色。 ② 掌握本区域传统风味点心、小吃制作。 ③ 掌握中国和外国代表性面点风味品种的制作工

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
			艺，具有一定的国内外地方餐饮非遗传承能力。 ④ 可依据院校所在区域风味面点特色和就业面向确定具体教学内容
7	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
8	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

注：标注*的课程为理实一体课程

3.专业拓展课程

主要包括：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、 餐饮创业策划与实训、创业就业指导等领域的内容。

（四）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。

（1）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。

（2）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。

（3）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与生产管理意识。

2.实习

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、团膳企业厨房单位进 行中西面点工艺专业等实习，包括认识实习和岗位实习。学校应建立稳定、够用的实习基地， 选派专门的实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习，加强对实习的指导、管理和考核。

实习实训既是实践性教学，也是专业课教学的重要内容，应注重理论与实践一体化教学。学校可根据技能人才培养规

律，结合企业生产周期，优化学期安排，灵活开展实践性教学。应严格执行《职业院校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求。

（1）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。

（2）岗位实习

顶岗实习在第 5-6 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。

（五）相关要求

学校应充分发挥思政课程和各类课程的育人功能。发挥思政课程政治引领和价值引领作用，在思政课程中有机融入党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史等相关内容；结合实际落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。应开设安全教育（含典型案例事故分析）、社会责任、绿色环保、新一代信息技术、数字经济、现代管理、创新创业教育等方面的

拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入课程教学中；自主开设其他特色课程；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

（六）学时安排

中西面点工艺专业总计2506学时、154学分，包括公共基础课646学时，占总学时数的25.6%(不少于总学时的25%)，39学分；专业基础课248学时，15学分；专业核心课416学时，26学分；选修课304学时，占总学时数的12%（不少于总学时的10%），19学分（公共基础选修课128学时，8学分；专业选修课176学时，11学分）；课证融合课程40学时，2.5学分；实习852学时，36学分（认识实习60学时，3学分；岗位实习792学时，33学分）。其中理论教学834学时，占总学时数的33.2%；实践教学1672学时，占总学时数的66.8%（不少于总学时的50%）。

七、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。

（一）教学周分配表

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	岗位实习	毕业教育及考核	考核	机动		
一	1	19	14	2	1			1	1	5	24
	2	20	17		1			1	1	7	27
二	3	20	17		1			1	1	5	25
	4	20	18					1	1	7	27

三	5	20	2			16		1	1	5	25
	6	20				17	2		1		20
合计		119	68	2	3	33	2	5	6	29	148

（二）教学计划进程

中西面点工艺专业教学计划进程表

课程类型	序号	课程名称	开课系部	学分	学时				各学期周课时安排						考核方式		备注
					理论			实践	19	20	20	20	20	20			
					合计	线上	线下		一	二	三	四	五	六	考试	考查	
公共基础课程（不少于总学时的25%）	1	思想道德与法治	马克思主义学院	3	48		40	8	2*12	2*12					√		1.《信息技术》课程中药系、化妆品医美系、医疗器械系专业第一学期上，药学系、食品系和制药系专业第二学期上，需准确填到周课时安排的第一还是第二学期。 2.各专业依情况与素研部对接后确定英语、数学、大学语文（可选其中的2门或3门）的课时情况，周课时安排那里填写完整。
	2	毛泽东思想和中国特社会主义理论体系概论	马克思主义学院	2	32		28	4			2*16				√		
	3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	马克思主义学院	3	48		40	8				3*16			√		
	4	形势与政策	马克思主义学院	2	32		24	8	2*4	2*4	2*4	2*4				√	
	5	军事理论	素质教育教学研究部	2	36	20	16		2*4	2*4						√	
	6	心理健康教育	学生工作部	2	32	16	8	8	2*4	2*4						√	
	7	体育	体育教学部	6	108		8	100	2*12	2*15	2*15	2*12				√	
	8	信息技术	化妆品医美系	3	48	16		32	4*8	2*16						√	
	9	安全教育	素质教育教学研究部	2	32	24	8		2*1	2*1	2*1	2*1				√	
	10	中华优秀传统文化	素质教育教学研究部	2	32	16	16			2*8						√	
	11	大学生职业发展与就业指导	素质教育教学研究部	2	38	22	16		2*4			2*4				√	
	12	劳动	学生工作部	1	16	8	8		2*1	2*1	2*1	2*1				√	
	13	国家安全教育	马克思主义学院	1	16		12	4	2*4	2*4						√	
	14	大学语文	素质教育教学研究部	4	64	0	64	0	4*8	2*16						√	
	15	英语	素质教育教学研究部	4	64	0	40	24	4*8	2*16						√	
																√	
	小　计			39	646	12	30	22	24	24	10	13					

专业基础课程（6-8门）（实践占20-50%）	1	中外饮食文化	食品系	2	32	0	32	0	2							√	模块1
	2	餐饮美学基础	食品系	2	32	0	32	0		2					√		
	3	中西面点制作基础	食品系	3	48	0	8	40		4						√	模块2
	4	中西式烹调基础	食品系	3	48	0	8	40			4					√	...
	5	餐饮企业管理	食品系	2	32	0	32	0		2						√	专业基础课程和专业核心课程门数合计不超14门
	6	餐饮成本控制	食品系	2	32	0	32	0			2					√	
	小 计			15.5	248	0	168	80	2	8	6	0					3
专业核心课程（6-8门）（实践占60-80%）	1	***中西面点原料**	**食品系**	**2**	**32**	**0**	**32**	**0**	**2**						**√**		模块1
	2	***饮食营养与配餐***	**食品系**	**4**	**64**	**0**	**20**	**44**				**4**			**√**		
	3	***餐饮食品安全与控制**	**食品系**	**4**	**64**	**0**	**48**	**16**			**4**					**√**	模块2
	4	***中式面点工艺***	**食品系**	**4**	**64**	**0**	**8**	**56**			**4**				**√**		...
	5	***西式面点工艺***	**食品系**	**4**	**64**	**0**	**8**	**56**				**4**				√	2门或几门课程是一个模块
	6	***地方风味面点工艺***	**食品系**	**4**	**64**	**0**	**8**	**56**				**4**				√	
	7	***厨政管理**	**食品系**	**2**	**32**	**0**	**12**	**20**			**4**					√	
	8	***餐饮门店连锁经营管理**	**食品系**	**2**	**32**	**0**	**12**	**20**				**4**				√	
	小 计			26	416	0	144	272	2	0	12	16					
专业拓展课（专业选修课）	1	专业任选课	教务部	2	32	32	0	0	16		16					√	（不少于总学时的5%）
	2	餐饮企业经营管理系统操作	食品系	1.5	24	0	0	24			2					√	
	3	面塑与糖艺	食品系	1.5	24	0	0	24		2						√	
	4	茶咖调饮工艺	食品系	1.5	24	0	0	24				2				√	
	5	巧克力工艺	食品系	1.5	24	0	0	24		4						√	
	6	药食同源食品加工	食品系	1.5	24	0	0	24				4				√	

	7	茶艺	食品系	1.5	24	0	0	24	2							√	
	小　计			11	176	32	0	144	18	6	18	6					
素质拓展课（公共基础选修课）	1	人工智能类	教务部	2	32	32			16	16						√	（不少于总学时的5%）
	2	四史类课程	教务部	1	16	16					16					√	
	3	廉洁教育类	教务部	1	16	16					16					√	
	4	美育类	素质教育教学研究部	4	64			64	2*8	2*8	2*8	2*8				√	
	小　计			8	128	64	0	64	2*8	2*8	2*8	2*8					
其他	社会实践活动		团委	2	2 周			2 周		1 周		1 周				√	不计入总学时
	军事训练		学生工作部	2	112			112	112							√	
课证融合课程	1	西式面点师	食品系	2.5	40			40					40			√	二选一
	2	中式面点师	食品系	2.5	40			40					40			√	
	小　计			2.5	40			40					40				
实习	认识实习			3	60			60	20	20	20					√	
	岗位实习	岗位实习 1	食品系	24	384			384					24*16			√	第 5 学期为 24*16 周；第 6 学期，24*17。
		岗位实习 2	食品系	25.5	408			408						24*17		√	
	小　计			52.5	852			852	20	20	20		384	408			
总　计				154	2506	21	61	16	66	58	66	35	504	408			

备注：中西面点工艺专业总计 2506 学时、154 学分，包括公共基础课 646 学时，占总学时数的 25.6%（不少于总学时的 25%），39 学分；专业基础课 248 学时，15 学分；专业核心课 416 学时，26 学分；选修课 304 学时，占总学时数的 12%（不少于总学时的 10%），19 学分（公共基础选修课 128 学时，8 学分；专业选修课 176 学时，11 学分）；课证融合课程 40 学时，2.5 学分；实习 852 学时，36 学分（认识实习 60 学时，3 学分；岗位实习 792 学时，33 学分）。其中理论教学 834 学时，占总学时数的 33.2%；实践教学 1672 学时，占总学时数的 66.8%（不少于总学时的 50%）。

（三）学时学分统计表

项目	学时数			百分比		
	理论	实践	总计	理论	实践	总计
公共基础课	426	220	646	16.9	8.7	25.6
专业基础课	168	80	248	6.7	3.2	9.8
专业核心课	144	272	416	5.7	10.8	16.5
专业拓展课	32	144	176	1.3	5.7	7.0
素质拓展课	64	64	128	2.5	2.5	5.1
课证融通	0	40	40	0	1.6	1.6
认识实习	0	60	60	0	2.4	2.4
岗位实习	0	792	792	0	31.4	31.4
合计	834	1672	2506	33.2	66.8	100.0

八、素质教育活动安排

各系围绕五大核心模块，自主开展、常态化落实各类素质教育活动:

（一）思政素养教育：自主开展理想信念教育、医德医风教育、药品安全法治教育、志愿服务及主题德育活动，培育学生良好思想品行与医药职业操守。

（二）劳动实践教育：结合专业实训、校园公益劳动、企业实践劳动等开展特色劳动教育，培养学生严谨规范、爱岗敬业的岗位劳动品质。

（三）职业素养拓展：自主组织专业讲座、技能竞赛、行业

认知、职业礼仪、岗位案例研讨等活动，强化学生专业能力与岗位适配度。

（四）创新创业教育：依托各类双创赛事、实训实践、创业模拟等活动，提升学生创新思维与就业创业能力。

（五）身心美育教育：开展文体活动、心理健康教育、美育实践等活动，锤炼学生身心素质，塑造积极向上的职业心态。

九、实施保障

（一）师资队伍

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 60%，高级职称专任教师的比例不低于 20%，专任教师队伍要考虑职称、年龄、工作经验，形成合理的梯队结构。

1.队伍结构

专业学生数与教师数比例为 25：1，现有专任教师 5 人，兼职教师 8 人。专任教师中，教授 1 名，副教授 2 名，讲师 2 名。专任教师 100%为“双师型”教师，专任教师有合理的梯队结构。

2.专任教师

专任教师都具有高校教师资格；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；具有较强的信息化教学

能力和现代信息技术应用能力，能够开展课程教学改革和科学研究；近五年，每人每年有至少 1 个月在企业顶岗实践或实训基地实训的经历。

3. 专业带头人

专业带头人郭芸，中共党员，副教授，山西药科职业学院食品系主任，三晋技术能手。主持富硒平菇多糖对益生菌生长代谢的研究等项目 4 项；在国内外重要学术刊物上发表论文共 8 篇；获得“一富硒平菇多糖对益生菌生长代谢的研究对比”等专利 3 项；副主编《食品营养与健康》教材 1 本，认定山西省职业教育铸魂育人项目 2023 年度省级思政微课 1 项。

4. 兼职教师

专业兼职教师主要从行业企业的相关职业岗位聘任，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，具有中级及以上会计相关专业职称，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。

序号	教师类别	姓名	性别	职称	年龄	学历学位	职业资格证书/工种证书	是否为双师型教师
1	兼职教师	郭芸	女	副教授/系主任	45	本科 硕士	一级公共营养师；高级健康管理师；高级食品检验工	是
2	专任	高扬	女	讲师	41	本科 硕士	二级西式面点师；高级营养保健师	是
3	专任	韩莹	女	讲师	36	硕士 研究生	二级西式面点师；高级食品检验工	是
4	专任	刘娜丽	女	副教授/食品检验检测技术专业教研室主任	45	硕士 研究生	二级公共营养师；高级食品检验工	是
5	专任	杨兆艳	女	教授/食品营养与健康教研室主任	45	硕士 研究生	一级公共营养师；高级食品检验工	是
6	专任	董双涛	男	副教授	47	本科 硕士	高级药物制剂工	是
7	兼职教师	王芳	女	实验员	40	本科	二级西式面点师；	是
8	兼职教师	李争春	女	讲师	39	硕士 研究生	高级药品购销员	是
9	兼职教师	高洁	女	讲师	30	博士	三级品酒师	是
10	兼职教师	张升扬	男	中级	40	本科	一级西式面点师	是
11	兼职教师	陈白玉	女	中级	30	本科	三级中式面点师	是
12	兼职教师	刘文玉	女	中级	30	本科	三级食品检验员	是

序号	教师类别	姓名	性别	职称	年龄	学历学位	职业资格证书/工种证书	是否为双师型教师
13	兼职教师	郭晓斌	女	中级	35	本科	一级西式面点师	是

（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。

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、校内实训室、校内产教融合实训基地和校外实训基地等。

1.专业教室基本条件

专业教室配备智慧黑(白)板、音响设备，互联网接入或 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施；安装了应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2.校内实训室基本条件

校内实验实训室明细表

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
2	食品加工室	破壁机	1	
3	食品加工室	榨汁机	2	
4	食品加工室	粉碎机	2	
5	食品加工室	胶体磨	1	

6	食品加工室	绞肉灌肠机	1	（原料预处理）、米酒的加工等
7	食品加工室	真空包装机	1	
8	食品加工室	电磁炉	2	
9	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
10	烘焙室	风炉	1	
11	烘焙室	醒发箱	1	
12	烘焙室	烤箱	1	
13	烘焙室	和面机	1	
14	烘焙室	搅拌机	1	
15	烘焙室	打蛋器	3	
16	发酵室	酸奶机	1	酸乳、米酒、啤酒等加工
17	发酵室	搅拌机	1	
18	发酵室	纯露机	1	
19	发酵室	蒸馏精馏机	1	
20	发酵室	白酒酿造机	2	
21	发酵室	啤酒酿造机	2	
22	发酵室	制冰机	1	
23	发酵室	恒温恒湿机	1	
24	发酵室	多媒体设备	1	
25	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
26		皮褶厚度计	3	
27		膳食宝塔模型	1	
28		食物模型	1	
29		多媒体设备	1	
30		冰柜	1	
31		陈列柜	5	
32	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
33		电脑	50	
34		注心蛋糕生产虚拟仿真软件	1	

35		营养配餐模拟软件	1	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
36		啤酒加工模拟软件	1	
37		葡萄酒加工模拟软件	1	
38		切达干酪加工模拟软件	1	
39	生产型烘焙基地	层炉	3	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。
40		风炉	2	
41		醒发箱	3	
42		烤箱	6	
43		和面机	4	
44		搅拌机	4	
45		打蛋器	10	
46		搅拌机	3	
47		多媒体设备	1	
48	烘焙技术研发中心	开酥机	1	西式面点师相关新品的研发
49		蒸汽石板烤炉	1	
50		和面机	2	
51		搅拌机	1	
52		巧克力熔化炉	1	
53		巧克力喷砂机	1	
54	食品研发检测中心	超净工作台	7	
55		物品传递窗	2	研发功能性中西面点、药食同源中西面点及功能性检测
56		空气净化系统	1	
57		火焰原子吸收光谱仪	1	
58		火焰石墨炉原子吸收光谱仪	1	
59		原子吸收罩	4	
60		马弗炉	3	
61		恒温干燥器	1	
62		恒温鼓风干燥箱	2	
63		EliteS5100 液相色谱仪	1	
64		超声波清洗器	1	
65		精密电子天平(万分之一)	4	
66		精密电子天平（0.1g,0.1mg）	4	

3. 校外实训基地基本条件

校外实习实训基地明细表

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、检测综合实训基地	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。
2	营养健康管理综合实训基地	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	熟悉营养健康管理流程，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过程中遇到的实际问题的能力。
3	食品加工综合实训基地	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、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	食品加工综合实训基地	山西六味斋实业有限公司	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、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。
5	营养食品加工、检测实训基地	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、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。

具有稳定的校外实习基地;

4.支持信息化教学方面的基本条件

互联网接入或 Wi-Fi 环境，具有可利用的数字化教学资源、文献资料、在线开放课程，具有开展在线学习和互动、问题解答等信息化条件，可用于教师开发数字化教学资源和学生自主学习。

（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。

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所需的教材、图书文献及数字教学资源等。

1.教材选用

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家职业教育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

图书文献配备能满足食品检验检测技术专业人才培养、专业建设、教学科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：《食品安全法》、《食品添加剂使用标准》、《食品营养与健康》、《食品加工技术》、《中式面点》、《西式面点》等各类专业书

籍，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

建设了专业教学资源库，所有核心课程均建设了在线课程资源，配备与课程相关的微课视频、音频素材、教学课件、数字化教学案例库、题库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库；开发和使用国家级、省级和校级在线精品开放课程资源，课程资源形式多样、使用便捷，实现数字教育资源全覆盖和动态更新，每年至少更新 10%。

（四）教学方法

对实施教学应采取的方法提出要求和建议。

1.坚持分类施教、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，促进自主泛在个性化学习。

2.根据目前高职学生学情分析，大部分学生的学习基础、学习习惯和自制能力相对较差，教育教学方法适合他们的特点，做到因材施教，以提高学生学习的积极性和主动性。为了提高教学质量，实施线上线下混合式教学，教学方式灵活多样。教学中采用案例式教学、项目式教学、启发式教学、探究式教学，在课内、外的教学中留下足够的问题给学生讨论，引导学生阅读参考材料，

扩大和深化教学内容，充分调动学生的参与性。特别注重信息技术的应用，采用多媒体教学、情境教学、录像视频等先进的教学手段，突破学生普遍感到课程枯燥的问题。在教学内容上注意贴近实际、贴近生活、贴近学生。坚持分类施教、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，促进自主泛在个性化学习。

3.小组合作教学法

根据教学需要，采用小组合作教学法，使学生互相学习、互相评价，让好的学生发挥示范、辅导作用，互相讨论与切磋，共同提高技术水平，同时培养了学 生相互沟通、尊重他人和关心他人的品德。

4.现代教学技术手段的应用

采用多媒体课件、模拟操作软件、录像、网络互动等现代教学手段，弥补了 传统教学的不足。

（五）学习评价

1.公共基础课

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.专业基础课

技术基础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%。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。理论测试是对知识点的考核，实训考核内容主要包括平时实验出勤情况、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。 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“实际操作”、“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。

3.专业核心课

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。 期末考试占期末总成绩的 50%，考核内容主要侧重学生对基本技能的掌握与应用情况，采用“实际操作”、“论文撰写”、“调研报告”等方式进行。重点考核学生对技能的熟练掌握程度，以及考核学生对所学知识的应用情况，以及学生对所学知识的应用情况，为学生综合实训、顶岗实习、今后工作奠定基础。

4.认识实习

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操作能力，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。

5.选修课（素质拓展+专业拓展）

（1）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。

（2）专业拓展考试同专业技能考试一样

6.岗位实习

岗位实习：实习考核按照岗位技能考核计算学生实习考核成绩，是全面考查毕业生实践技能、实习效果和整体素质的一项重要环节，考核与岗位技能标准、职业标准相对接，以过程性考核与结果性考核相结合。

岗位技能考核按照学院制定的岗位技能考核标准，由实习单位与学生所属系共同实施考核。毕业生在岗位实习结束前需认真填写岗位实习鉴定表。由实习单位结合学生实习表现、岗位技能熟练程度、实习任务完成情况等给出实习单位成绩（以百分制计）；由学生所属系结合学生岗位技能运用、实习报告、实习总结、实习签到等情况给出实习校内成绩（以百分制计）。最终成绩由学生所属系按照实习单位成绩×50%+实习校内成绩×50%，给出最终实习考核成绩，60分及以上为合格，60分以下为不合格。

实习考核成绩纳入毕业资格审查项目，合格方可毕业。

序号	考核项目	考核标准	分值	考核方式	单元成绩
1	出勤考核	每次上课检查学生出勤情况，满勤10分，缺一次扣0.5分，缺勤率达总课时1/3时，不得参加期末考试。	10	随堂检查	
2	阶段性考核	其中作业占15分，实训报告占15分，随堂考核占10分。	40	批阅作业及实验报告与随堂提问	

3	期末考核	期末考核评价在该门课程结业时进行，对学生该学期所学的理论知识和技能操作进行全面综合测评，其中理论知识20分，技能测试占40分。	50	期末理论与技能考试	
学生总成绩=出勤考核(10%)+阶段性考核(40%)+期末考核评价(50%)					

7. 课赛证转换认定与免试

按照《山西药科职业学院课程考核和成绩管理办法（试行）》第五章第二十五条要求，本专业建立课程教学与多种学习方式互通的多元评价机制，鼓励学生通过技能竞赛和职业资格认定展现学习成果。具体认定标准如下:

（1）学生参加学院立项的各类校外大赛获奖的，可申请转换为比赛对应课程的期末理论、技能考核成绩。

①学生参加各类专业技能大赛获奖的，可申请转换为一门比赛涵盖专业核心课程的期末考核成绩;

②学生参加英语、数学建模、大学生创新创业比赛获奖的，可申请转换为获奖学期英语、数学、大学生职业发展与就业指导课程的期末考核成绩。

具体成绩记载参照下表进行:

比赛层次	获奖等级（转换分数）

国家级	一等奖（100）	二等奖（95）	三等奖（90）
省级	一等奖（95）	二等奖（90）	三等奖（85）

（2）职业资格证书转换认定。学生考取国家职业资格证书，如：中式面点师、西式面点师、公共营养师等，可申请转换对应专业类课程的期末考核成绩，或申请补考成绩转换。

转换一门对应专业类课程期末考核成绩（理论及技能）：成绩评定为“良”，按百分制 85 分计;

转换补考成绩：成绩评定为“合格”，且转换课程门数不得超过专业类课程总数的 25%。

表 工种证转换补考成绩课程对应明细表

技能等级类别	可转换补考成绩的课程
西式面点师/中式面点师	中西面点原料 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

（3）申请流程。学生本人填写《山西药科职业学院成绩转换与认定申请表》，并附获奖证书或职业资格证书复印件，经所在系审核后，报教务部审批、认定。认定后的成绩计入相应课程总评成绩。

（六）质量管理

1.建立了专业人才培养质量保障机制、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、实习实训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.建立了教学管理机制，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.专业教研室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，借助智慧校园平台，利用评价分析结果有效改进教学手段与方法，持续提高人才培养质量。

4.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。

5.学院每年有计划安排专业教师到企业进行跟岗实践，掌握最新的　处理技术。

在以上方面对专业人才培养的质量管理提出要求。

十、毕业要求

1.思想政治合格;

2.学业成绩合格;

3.岗位实习鉴定合格;

4.达到《国家学生体质健康标准》要求;

5.可取得西式面点师等相关职业资格证书;

6.掌握一项艺术特长和爱好;

7.掌握一项体育运动。

学生通过规定年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的课程，完成规定的学分，具有人文社会科学素养、社会责任感，能够在实践中理解并遵守职业道 德和规范，践行社会主义核心价值观，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求，并且成绩全部合格，方可毕业。鼓励学生在校期间取得相应职业技能等级证书。

十一、主要接续专业

烹饪与餐饮管理、烹饪与营养教育、食品营养与健康

十二、附录

1.山西药科职业学院中西面点工艺专业人才培养调研报告

2.山西药科职业学院中西面点工艺专业建设指导委员会成员名单

3. 山西药科职业学院人才培养方案变更审批表

4. 变更专家组论证意见

附件 1

山西药科职业学院中西面点工艺专业人才培养调研报告

前　言

当前，我国居民生活节奏不断加快，饮食消费需求日益多元化，中西面点作为兼具营养与文化属性的重要饮食品类，其行业发展呈现出蓬勃态势。随着《中国居民膳食指南（2022）》的推广以及消费升级趋势的深化，消费者对中西面点的健康性、功能性、个性化要求显著提升，低糖、低脂、高纤维等健康面点产品备受青睐，传统面点的创新改良与西式面点的本土化融合成为行业发展的重要方向。

然而，行业快速发展背后存在专业人才短缺的问题。目前，中西面点行业从业人员多为传统技艺传承者或短期培训人员，具备系统理论知识、创新研发能力和现代管理思维的高素质技术技能人才占比不足，难以满足行业从“手工制作”向“标准化生产、品牌化运营、多元化创新”转型的需求。在此背景下，开展中西面点工艺专业人才需求调研，明确人才培养方向与标准，对于推动行业高质量发展、完善职业教育体系具有重要意义。

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的二十大关于“加快建设教育强国、科技强国、人才强国”的战

略部署，落实《国家职业教育改革实施方案》要求，坚持以服务发展为宗旨、以促进就业为导向，深化产教融合、校企合作，立足中西面点行业发展实际，精准把握人才需求趋势，为构建德技并修、工学结合的中西面点工艺专业人才培养体系提供依据，培养适应行业发展需要的高素质技术技能人才。

二、调研目的与对象

（一）调研目的

本次调研旨在全面收集和分析中西面点工艺专业的社会人才需求状况，掌握行业发展现状与趋势，明确社会对该专业人才在知识、技能、素质方面的要求，确定相关职业岗位群及人才需求规模，为我院中西面点工艺专业的设置、招生规模确定、人才培养目标定位、教学计划制定、课程标准修订及教学改革提供科学依据，同时为学生就业指导提供信息支持。

（二）调研时间

2025 年 1 月至 2025 年 7 月

（三）调研对象

调研对象涵盖全国及山西省中西面点相关企业（包括烘焙企业、餐饮企业、食品生产企业、食品检测企业等）、开设相关专业的中高职院校。具体涉及企业的经理、生产主管、技术骨干、一线操作人员；院校的专业教师、毕业生代表、实习生代表；用人单位的人力资源主管等。

主要企业包括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、山西太原江南餐饮集团有限公司、南京喜之郎食品有限公司、北京好利来有限公司的高层管理人员和技术员工。高职院校主要有晋中职业学院、临汾职业学院、山西铁道职业技术学院、晋城职业学院等四家高职院校。中职学校有山西高新技工学校，山西三飞技工学校，山西盛世餐饮旅游技工学校，山西冶金技师学院，山西晋阳技工学校，忻州第一职业中学等。

（四）调研方法

本次调研采用现场考察、网络会议访谈、数据查询相结合的方法。通过现场考察企业生产经营场所，直观了解岗位设置与工作内容；通过与企业、院校相关人员开展网络视频会议，深入探讨岗位能力要求与人才培养痛点；通过分析 2023 年中西面点行业大数据、山西省职业教育数据平台信息、就业市场报告等，量化评估人才需求缺口。

（五）调研方案设计

调研通过现场考察，掌握中西面点工艺专业相关企业的岗位设置、工作流程、技术要求等实际情况；通过与企业、院校专业人员的网络访谈，梳理该专业所需的核心能力与通用能力，明确知识与技能体系；结合行业大数据与就业市场数据，分析山西省及全国中西面点工艺人才的供需状况，形成全面、系统的调研结论，为专业建设提供决策支持。

三、调研结果与分析

随着消费升级与行业创新驱动，中西面点行业正经历深刻变革，对专业人才的需求在数量与质量上均提出了新的要求。

（一）国家和我省中西面点相关政策助推专业发展

近年来，国家及地方层面出台多项政策支持餐饮业及食品加工业发展，为中西面点行业提供了良好的政策环境。2021 年，商务部等 11 部门印发《城市一刻钟便民生活圈建设指南》，提出“培育‘中央厨房+快餐门店’‘健康数据+营养配餐+私人订制’等新型加工业态”，鼓励发展便捷化、个性化的面点产品。2022 年，国务院办公厅《扩大内需战略规划纲要（2022－2035 年）》明确“倡导健康饮食结构，增加健康、营养农产品和食品供给，促进餐饮业健康发展”，为中西面点的健康化创新指明方向。

山西省积极响应国家政策，2020 年《关于加快推进农产品精深加工十大产业集群发展的意见》提出培育“主食糕品”产业集群，依托地方特色农产品资源，发展具有山西风味的中式面点及创新产品。2023 年《山西省餐饮业高质量发展行动计划》强调“推动传统餐饮技艺传承与创新，培育特色餐饮品牌”，为中西面点工艺人才培养提供了政策支撑。

政策的持续发力推动中西面点行业从传统业态向现代化、品牌化、标准化转型，必然催生对具备专业理论与实践能力的技术技能人才的大量需求。

（二）中西面点行业发展新阶段对人才的需求

中西面点行业经过多年发展，已从单纯追求产量与口感的初

级阶段，进入注重品质、健康、文化与创新的高质量发展阶段。行业准入门槛不断提高，技术研发、品牌运营、标准化生产等成为核心竞争力，对人才的专业素养要求显著提升。

从市场规模看，据《中国烘焙行业发展报告（2023）》显示，2023年我国烘焙食品市场规模达3200亿元，同比增长 8.3%；中式面点市场规模约1800亿元，年增速6.5%。其中，健康类面点产品（如低糖面包、全麦糕点）市场占比从2018年的 15% 提升至2023年的35%，功能性面点（如富含益生菌、膳食纤维的产品）成为新增长点。

行业发展呈现三大趋势：一是健康化与功能化，要求从业人员掌握食材营养特性、配方优化技术及健康饮食知识；二是标准化与规模化，大型连锁企业推行中央厨房模式，需要熟悉生产流程管控、质量标准与设备操作的人才；三是创新融合化，中西面点技艺交叉应用（如中式面点的西式装饰技法、西式面点的中式食材运用）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，行业从业人员中，仅15%接受过系统的职业教育，多数人员缺乏理论支撑与创新能力，难以适应行业转型需求。据行业统计，2023年全国中西面点行业从业人员约280万人，其中具备专业资质的技术人才不足30万人，人才缺口显著。

（三）我省中西面点人才需求分析预测

山西省中西面点市场近年来保持快速增长，2023年全省烘焙

食品销售额达 85 亿元，中式面点销售额约 50 亿元，同比分别增长 9.2%和 7.8%。随着“晋味主食糕品”产业集群的推进，地方特色面点（如太谷饼、平遥牛肉月饼等）的产业化、品牌化发展加速，对专业人才的需求尤为迫切。

通过实地走访、座谈访谈等形式，对省内 18 家中西面点相关企业调研显示：80%的企业存在人才短缺问题，尤其是在新品研发、生产管理、品质控制等岗位；60%的企业表示现有员工技能难以满足健康化、标准化生产需求；未来 3-5 年，16 家受访企业计划新增用工合计 480 人，平均每家企业年需求约 30 人。

结合山西省中西面点企业约 2100 家的总量估算,未来 3-5 年全省中西面点工艺专业人才需求总量将超过 5000 人。调研中，企业普遍认为，开设中西面点工艺专业能够为行业输送 “懂理论、精技艺、会创新”的专业人才，对提升产品品质、推动产业升级具有重要意义。多家企业承诺，若我校开设该专业，将提供实训基地、企业导师资源，并优先录用毕业生。

此外，人才需求呈现多元化趋势，除传统烘焙企业、餐饮企业外，中央厨房、食品电商、职业培训机构等对人才的需求也在快速增长。例如，预制面点生产企业需要掌握速冻技术与风味保持的专业人才；职业培训机构需要兼具实操能力与教学能力的“双师型”人才。

表 1　省内外食品加工类企业人才需求调研结果

序号	单位名称	单位性质	员工人数	可从事的职业岗位	专业知识需要	信息来源
1	山西双合成食品有限公司	国有控股	800 人	传统糕点制作技师、郭杜林月饼研发员、生产流程管理师、食品安全督导员	中式面点工艺、晋式月饼非遗技艺、食品原料学、食品安全法规、HACCP 体系应用	行业公开信息
2	山西今度烘焙管理有限公司（总部）	民营企业	约 1200 人	现烤面包师、创意裱花师、门店运营主管、中央厨房品控专员	西式烘焙工艺、蛋糕装饰设计、短保食品保鲜技术、门店标准化管理、烘焙设备维护	阳高县人民政府就业招聘公告
3	山西金虎便利连锁股份有限公司(烘焙事业部)	民营企业	约 500 人	短保糕点生产技师、供应链调度员、门店烘焙区管理员、新品测试专员	即食面点加工技术、食品冷链物流管理、便利店商品陈列规范、食品保质期控制、原料库存管理	阳高县人民政府就业招聘公告
4	山西鑫炳记食业股份有限公司	股份有限公司（非上市、自然人投资或控股）	100-199 人（参保 150 人）	太谷饼制作技师、杂粮糕点研发员、生产车间主任、品质检验员	晋式糕点工艺、太谷饼非遗技艺、杂粮食材加工技术、食品理化检验、烘焙生产线管控	企查查数据、山西日报
5	柳林县沟门前风味食品有限公司	民营企业	6000 人（产业链带动）	碗团制作技师、自动化生产线主管、调味研发专员、供应链管理师	柳林碗团传统工艺、杂粮淀粉糊化技术、真空包装保鲜工艺、HACCP 体系运行、农产品溯源管理	网易新闻报道
6	山西荞歌食品股份有限公司	民营企业	30 人（核心团队）	碗团研发工程师、生产车间主任、电商运营主管、原料品控专员	荞面特性分析、碗团工业化改良技术、食品微生物检测、电商渠道运营、杂粮采购标准	网易新闻报道

序号	单位名称	单位性质	员工人数	可从事的职业岗位	专业知识需要	信息来源
7	山西九牛农业开发有限公司(烘焙关联板块)	民营企业	-	鲜奶蛋糕师、酸奶糕点研发员、原料验收专员	乳制品烘焙应用技术、食品微生物控制、生鲜原料质量标准、烘焙设备操作	农业农村部国家重点龙头企业名单
8	山西紫林醋业股份有限公司(食品加工板块)	民营企业	-	特色食品研发员、质量检验员、生产流程管理员	发酵食品工艺、食品化学分析、食品安全法规、原料特性分析	农业农村部国家重点龙头企业名单
9	太原六味斋实业有限公司(中西面点车间)	国有控股	-	杂粮面点加工技术员、生产主管、品质检验员	杂粮面点加工技术、食品理化检验、食品安全抽样规范、生产流程管控	农业农村部国家重点龙头企业名单
10	霍嬤嬤食品科技发展有限公司	有限责任公司（自然人投资或控股）	100-499 人	花馍研发技师、发酵工艺工程师、无菌包装专员、电商运营主管	传统花馍造型技艺、菌种培育与发酵技术、无菌热包装工艺、订单式生产管理、食品电商运营	人民网山西频道报道
11	山西平遥兆辉食品有限公司	民营企业	100-499 人	烘焙食品研发员、杂粮糕点生产主管、品质管控专员、原料采购师	杂粮烘焙工艺、糕点配方改良、食品理化检测、有机杂粮食材特性、GMP 生产规范	职友集企业名录
12	山西海玉园食品有限公司	民营企业	1000-4999 人	规模化烘焙技师、生产线运维主管、新品测试工程师、供应链协调员	大规模烘焙生产工艺、食品生产线自动化控制、杂粮糕点研发、冷链物流管理、食品安全追溯	职友集企业名录
13	山西岭峥食品连锁有限公司	民营企业	500-999 人	烘焙品控主管、休闲糕点研发员、门店运营专员、原料验收技师	烘焙食品质量管控、休闲糕点配方设计、连锁门店标准化管理、食材新鲜度检测、食品储存规范	职友集企业名录

序号	单位名称	单位性质	员工人数	可从事的职业岗位	专业知识需要	信息来源
14	山西糕材生餐饮管理有限公司	民营企业	100-499 人	创意糕点研发师、裱花工艺主管、中央厨房管理员、门店品控专员	新式烘焙工艺、蛋糕装饰设计、中央厨房标准化生产、短保食品品质控制、烘焙设备维护	职友集企业名录
15	晋城市美特思食品有限公司	民营企业	100-499 人	酥饼制作技师、月饼研发专员、生产流程管理员、质量检验员	晋式酥饼工艺、月饼馅料调制技术、食品生产过程管控、理化指标检测、食品安全法规	职友集企业名录
16	山西美滋每客食品有限公司	民营企业	100-499 人	现烤面包师、定制蛋糕研发员、门店品控主管、烘焙原料专员	西式烘焙工艺、创意蛋糕设计、短保食品保鲜技术、烘焙原料特性分析、门店运营管理	职友集企业名录
17	山西鲜焙食品有限公司	有限责任公司（自然人独资）	少于 50 人	烘焙生产技师、预包装食品专员、线上运营助理、原料处理员	基础烘焙工艺、预包装食品规范、食品互联网销售规则、食材预处理技术、食品安全操作	企查查数据
18	北京市好利来食品有限公司	民营企业	上万人	创意蛋糕研发师、现烤面包技师、中央厨房品控主管、门店运营总监	高端烘焙工艺、蛋糕装饰艺术、短保食品保鲜技术、连锁门店标准化管理、HACCP 体系应用	中国报告大厅 2025 烘焙品牌报告
19	福建达利食品集团有限公司 (达利园品牌)	上市公司	10000 人以上	糕点生产主管、膨化烘焙技师、品质管控专员、供应链管理师	规模化烘焙工艺、食品添加剂规范使用、理化指标检测、全渠道供应链管理、GMP 生产规范	中国报告大厅 2025 烘焙品牌报告
20	福建省晋江福源食品有	民营企业	12000 人	软面包研发员、自动化生产线主管、电商运营	烘焙面团发酵技术、生产线自动化控制、	中国报告大厅 2025

序号	单位名称	单位性质	员工人数	可从事的职业岗位	专业知识需要	信息来源
	限公司(盼盼食品)			专员、原料采购师	食品电商运营、杂粮原料特性分析、食品安全追溯	烘焙品牌报告
21	云南嘉华食品有限公司	民营企业	5000 余人	鲜花饼研发技师、中点生产主管、线上品控专员、门店运营主管	鲜花食材烘焙应用、中式糕点工艺、预包装食品保鲜、连锁门店管理、电商渠道运营	中国报告大厅 2025 烘焙品牌报告
22	桃李面包股份有限公司	上市公司	10000 人以上	产品主管、短保面包研发员、生产流程优化师、品质检验专员	面包发酵工艺、短保食品保质期控制、产品生命周期管理、食品理化检测、供应链协同	猎聘招聘信息
23	江苏元祖食品有限公司	有限责任公司（法人独资）	5000-10000 人	节庆糕点研发师、裱花工艺主管、冷链品控专员、门店运营经理	民俗糕点创新、蛋糕装饰技艺、低温保鲜技术、连锁门店标准化运营、食品安全法规	猎聘企业信息
24	武汉市仟吉食品有限公司	民营企业	1000-4999 人	农场食材研发员、现烤面包师、中央厨房管理员、品控主管	生鲜食材烘焙应用、西式烘焙工艺、中央厨房标准化生产、食材溯源管理、烘焙设备维护	中国报告大厅 2025 烘焙品牌报告
25	泸溪河食品(南京) 有限公司	民营企业	1000-4999 人	新中式糕点研发师、酥饼制作技师、门店品控专员、原料验收主管	新中式糕点工艺、酥皮制作技术、现制食品卫生规范、食材特性分析、门店运营管理	中国报告大厅 2025 烘焙品牌报告

（四）同类院校专业教育分析

经调研，全国开设中西面点工艺专业的高职院校共 82 所，覆盖 27 个省（自治区、直辖市），2025 年有 23 个省（自治区、直辖市）招生，以专科为主（81 所），本科仅 6 所，实际招生本科仅 1 所（四川旅游学院，本科阶段以接续专业培养为主）。专科占比达 98.8%，完全契合其“专科层次核心专业” 的定位；区域分布呈现“东密西疏”特征，河南（9 所）、广东（9 所）、河北（8 所）为院校数量前三省，合计占全国 31.7%，与餐饮消费需求、旅游产业密度呈正相关；公办院校 59 所（占 72%），民办院校 23 所（占 28%），公办院校凭借实训资源优势成为招生主力，如江苏旅游职业学院单专业计划达 160 人；2025 年玉林职业技术学院、海口旅游职业学院等多所院校新增该专业，反映出专业与餐饮产业人才需求的紧密对接；各校招生规模普遍在 30-150 人，年总招生人数约 10800-14000 人，仍难以满足行业需求。具体如表 2:

表 2 全国开设中西面点工艺专业分布一览表

省份	高校数量（所）	代表性高校	办学类型
四川	4（本科 1 + 专科 3）	四川旅游学院（本专科均招生，专科专业为核心方向）、四川科技职业学院、四川华新现代职业学院	公办本科（接续专业）、民办专科、公办专科
山西	5（本科 0 + 专科 5）	山西旅游职业学院、山西文化旅游职业大学、晋城职业技术学院、山西同文职业技术学院、太原旅游职业学院	公办专科、民办专科
江苏	6（本科 0 + 专科 6）	江苏旅游职业学院（2025 年计划招生 160 人）、江苏食品药品职业技术学院、南京旅游职业学院、江苏联合职业技术学院	公办专科、民办专科
河南	9（本科 0 + 专科 9）	河南职业技术学院、长垣烹饪职业技术学院（烹饪特色院校）、漯河职业技术学院、许昌职业技术学院	公办专科、民办专科
广东	9（本科 0 + 专科 9）	广东省外语艺术职业学院、广州城市职业学院、顺德职业技术大学、广东酒店管理职业学院	公办专科、民办专科（民办占比超 50%）
河北	8（本科 0 + 专科 8）	唐山海运职业学院、河北旅游职业学院、秦皇岛工业职业技术学院、石家庄财经职业学院	公办专科、民办专科
广西	4（本科 0 + 专科 4）	广西生态工程职业学院、北海职业学院、玉林职业技术学院（2025 年新增专业）	公办专科
云南	4（本科 0 + 专科 4）	云南旅游职业学院、云南城市建设职业学院、滇西应用技术大学（专科层次）	公办专科、民办专科
重庆	5（本科 0 + 专科 5）	重庆商务职业学院、重庆旅游职业学院、重庆轻工职业学院、重庆科技职业学院	公办专科、民办专科
山东	5（本科 0 + 专科 5）	青岛酒店管理职业技术学院、山东旅游职业学院、烟台文化旅游职业学院、山东城市服务职业学院	公办专科
湖北	3（本科 0 + 专科 3）	湖北职业技术学院、三峡旅游职业技术学院、黄冈职业技术学院	公办专科
湖南	2（本科 0 + 专科 2）	湘西民族职业技术学院、长沙商贸旅游职业技术学院	公办专科
福建	2（本科 0 + 专科 2）	福州黎明职业技术学院、厦门华天涉外职业技术学院	公办专科、民办专科
陕西	2（本科 0 + 专科 2）	陕西旅游烹饪职业学院（烹饪特色）、陕西财经职业技术学院	民办专科、公办专科
浙江	2（本科 0 + 专科 2）	浙江农业商贸职业学院、台州职业技术学院	公办专科
贵州	3（本科 0 + 专科 3）	贵州文化旅游职业学院、贵州食品工程职业学院、贵州民用航空职业学院	公办专科、民办专科
辽宁	2（本科 0 +	辽宁现代服务职业技术学院、沈阳职业技术学院	公办专科、民办专科

省份	高校数量（所）	代表性高校	办学类型
	专科 2）		
黑龙江	2（本科 0＋专科 2）	黑龙江旅游职业学院、哈尔滨城市职业学院	公办专科、民办专科
内蒙古	1（本科 0＋专科 1）	内蒙古商贸职业学院	公办专科
上海	1（本科 0＋专科 1）	上海旅游高等专科学校	公办专科
海南	3（本科 0＋专科 3）	海南经贸职业技术学院、海口旅游职业学院（2025 年新增专业）、三亚理工职业学院	公办专科、民办专科
新疆	1（本科 0＋专科 1）	新疆生产建设兵团兴新职业技术学院	公办专科
江西	1（本科 0＋专科 1）	宜春职业技术学院	公办专科

山西省内高职院校有 3 所招生中西面点工艺专业，其中山西文化旅游职业大学为本科层次职业学校，中西面点工艺暂按专科招生，具体如表 3:

表 3　山西省开设中西面点工艺专业分布一览表

院校名称	办学层次	办学类型	2025 年招生计划（山西本省）	招生类型	核心办学支撑	数据来源依据
山西文化旅游职业大学	专科	公办	80-100 人	普通高考 + 对口升学 + 单招	整合原四校实训资源，开设中西面点、西式烹饪等 3 个配套专业，与山西文旅集团共建实训基地	省教育厅备案计划、学校招生章程
晋城职业技术学院	专科	公办	35 人（历史 15 + 物理 20）	高职院校单独招生	2025 年单招公示明确分科目计划，实训设备与晋城 “老万顺” 等老字号共建	山西省单招目录公示
山西同文职业技术学院	专科	民办	42 人	普通高考	无选科限制，与太原 “好利来” “双合成” 签订订单培养协议	学校 2025 年招生章程

山西省内开设中西面点工艺专业及相关专业的中职院校共涉及 8 个城市、21 所学校，总招生计划达 1645 人，形成以中餐

烹饪为绝对主力的专业布局。其中中餐烹饪有 13 所学校招生，计划 1245 人，占总计划的 75.7%，是最核心的培养方向；西餐烹饪有 6 所学校招生，计划 220 人，占总计划的 13.4%，集中在太原、长治、阳泉三地；中西面点工艺专业仅有 4 所学校招生，计划 180 人，占总计划的 10.9%，仅太原、长治有招生布局。

据中国烘焙者消费协会预测，2025 年全国西点烘焙师缺口达 10 万人，其中山西作为面食文化核心区，仅中式面点师缺口就达数千人；中式烹调师在山西的需求缺口更是达到行业总需求的 30%。2021 年中国烘焙市场规模已超 2600 亿元，预计 2025 年年复合增长率达 45%，山西本地早餐市场年增速超 10%，平遥牛肉饼、太谷饼等特色面点的旅游消费需求持续攀升，进一步放大人才缺口。山西盛世餐饮旅游技工学校等院校的校企合作数据显示，200 余家合作企业年均需求烹饪类技能人才超 3000 人，且“年薪 40 万招不到面点研发人员”成为行业普遍痛点。

2025 年 1645 人的招生计划，即使按 100%就业率计算，也仅能填补山西本地年度人才缺口的 40%左右，尤其中西面点专业 180 人的计划，与“数千人缺口”形成鲜明反差，难以满足烘焙行业的爆发式需求。西餐烹饪与中西面点占比仅 24.3%，但随着烘焙文化普及和西餐消费升级，这两类人才需求增速已达 15%/年，现有培养规模滞后于市场变化；县域市场供给薄弱，吕梁、忻州等地区无核心专业招生，而当地餐饮企业对中式烹调师的需求缺口已达 200-300 人/市，形成“有需求无供给”的区域断层。

中职烹饪类专业学制 3 年，2025 年招生的学生需 2028 年才能进入市场，而据预测，届时山西餐饮行业人才缺口将扩大至 1.2 万人，现有招生规模的“时间差”进一步加剧供需矛盾。

且培养层次多侧重基础操作，缺乏系统的理论教学与创新能力培养。我省中西面点行业专业人才在数量与质量上均存在较大缺口，亟需高职层次的专业教育予以补充。具体如表 4:

表 4　山西省 2025 年中职中西面点工艺相关专业分城市招生明细表

城市	学校名称	专业名称	招生计划（人）
太原市	太原生态工程学校	中西面点	5
	山西省经贸学校	中餐烹饪	90（5+5+80）
	山西省经贸学校	西餐烹饪	20（3+3+14）
	山西省经贸学校	中西面点	50（5+5+40）
	太原市交通学校	西餐烹饪	10（1+0+9）
	山西省四方中等技术学校 (民办)	中餐烹饪	50（15+10+25）
	山西省四方中等技术学校 (民办)	西餐烹饪	40（10+10+20）
	山西省四方中等技术学校 (民办)	中西面点	40（10+10+20）
	山西省现代经贸学校 (民办)	中餐烹饪	40（5+5+30）
	太原市财政金融学校	中餐烹饪	40（1+1+38）
	太原市财政金融学校	西餐烹饪	50（1+1+48）
长治市	长治市职业高级中学	中餐烹饪	105（0+0+105）
	长治市职业高级中学	西餐烹饪	70（0+0+70）
	长治市潞城区职业高级中学校	中西面点	20（0+0+20）
运城市	山西省运城关圣旅游学校 (民办)	中餐烹饪	40（0+0+40）
	永济市职业中专学校	中餐烹饪	40（0+0+40）
	河津市职业中学	中餐烹饪	25（0+0+25）
	临猗县第一职业中学	中餐烹饪	30（0+0+30）
	垣曲县高级职业中学	中餐烹饪	50（0+0+50）
	运城市盛运职业中学 (民办)	中餐烹饪	85（5+0+75）

大同市	大同市第二高级职业中学校	中餐烹饪	60（0+0+60）
晋中市	平遥现代工程技术学校	中餐烹饪	50（50+0+0）
	晋中市太谷区职业中学校	中餐烹饪	60（30+0+10）
	山西省祁县职业高级中学校	中餐烹饪	100（90+0+10）
	介休市联华电子职业学校 (民办)	中餐烹饪	80（80+0+0）
阳泉市	阳泉市职业中专学校	中餐烹饪	30（1+28+1）
	阳泉市职业中专学校	西餐烹饪	30（1+28+1）
	平定县高级职业中学校	中餐烹饪	30（0+30+0）
晋城市	晋城市中等专业学校	中餐烹饪	50（0+0+50）
	陵川县职业中学校	中餐烹饪	25（0+0+25）

（五）专业对应的职业岗位分析

中西面点工艺专业主要面向烘焙企业、餐饮企业、食品生产企业等，对应面点制作、研发、生产管理、品质控制、门店运营等职业岗位，能够从事中西面点制作、新品研发、生产流程管控、品质检验、门店管理等工作。

1. 专业对应的主要岗位（群）分析

本专业对应的主要岗位（群）及职业工种、职业证书分析见表 5。

表 5　本专业对应的主要岗位（群）、职业工种和职业证书分析

序号	职业岗位（群）	主要岗位	职业	工种证书名称
1	面点制作岗位群	中式面点制作	中式面点师	中式面点师（中级、高级）
		西式面点制作	西式面点师	西式面点师（中级、高级）
2	研发创新岗位群	新品研发	食品研发技术员	食品检验工
		配方优化	配方师	烘焙食品研发师
3	生产管理岗位群	生产流程管控	生产主管	食品生产管理员
		设备操作与维护	设备操作工	食品机械维修工
4	品质控制岗位群	原辅料检验	检验员	农产品食品检验员
		成品质量检测	质检员	食品安全管理师

序号	职业岗位（群）	主要岗位	职业	工种证书名称
5	门店运营岗位群	门店管理	店长	餐饮职业经理人
		产品销售与服务	销售员	西式面点师

2. 专业对应的岗位能力分析

中西面点工艺专业对应的岗位能力分析见表 6。

表 6 中西面点工艺专业对应的岗位能力分析

岗位（群）	工作任务	职业能力
面点制作岗位群	1. 中式面点（如包子、馒头、糕点等）制作 2. 西式面点（如面包、蛋糕、饼干等）制作	知识： 1. 掌握中式面点原料特性与处理方法 2. 掌握各类中式面点制作工艺与技巧 3. 熟悉中式面点的风味调配原理 4. 了解食品安全基础知识
		技能： 1. 能够独立完成各类中式面点的制作与装饰 2. 能够熟练操作西式面点制作设备（如烤箱、和面机等） 3. 能够根据配方准确称量原料并进行加工 4. 能够控制制作过程中的温度、时间等关键参数
		素质： 1. 具有严谨的工作态度和精益求精的工匠精神 2. 具备良好的卫生习惯和食品安全意识 3. 具有团队协作精神
研发创新岗位群	1. 中西面点新品研发 2. 传统面点改良与配方优化	知识： 1. 掌握食材营养成分与搭配原则 2. 熟悉中西面点制作的化学与生物学原理 3. 了解市场消费趋势与口味偏好 4. 掌握食品研发的基本流程与方法
		技能： 1. 能够根据市场需求设计新产品配方 2. 能够对传统面点进行口味、造型、营养等方面的改良 3. 能够进行产品试做、品鉴与调整

		4. 能够撰写研发报告与工艺文件
		素质： 1. 具有创新思维和市场洞察力 2. 具备较强的学习能力和实验精神 3. 具有耐心与毅力，能够承受研发失败的压力
生产管理岗位群	1. 生产计划制定与执行 2. 生产设备操作、维护与生产人员管理	知识： 1. 掌握生产管理的基本理论与方法 2. 熟悉中西面点生产流程与关键控制点 3. 了解生产成本核算基础知识 4. 掌握食品安全生产相关法规与标准
		技能： 1. 能够制定合理的生产计划并组织实施 2. 能够操作和维护主要生产设备 3. 能够对生产人员进行简单的技能培训与指导 4. 能够监控生产过程，及时处理生产中的问题
		素质： 1. 具有较强的组织协调能力和沟通能力 2. 具备责任意识和安全意识 3. 具有一定的抗压能力
品质控制岗位群	1. 原辅料验收与检验 2. 生产过程质量监控与成品检验	知识： 1. 掌握中西面点原辅料的质量标准 2. 熟悉食品检验的基本原理与方法 3. 了解食品安全法规与质量控制体系 4. 掌握食品微生物检验基础知识
		技能： 1. 能够对原辅料进行感官、理化及微生物检验 2. 能够监控生产过程中的关键质量控制点 3. 能够对成品进行质量检验并出具检验报告 4. 能够识别和处理不合格产品
		素质： 1. 具有严谨细致的工作作风 2. 具备较强的原则性和责任心 3. 具有持续学习的能力

门店运营岗位群	1. 门店日常运营管理 2. 产品销售、客户服务与员工管理	知识： 1. 掌握门店管理的基本理论与方法 2. 熟悉中西面点产品的储存与陈列要求 3. 了解市场营销基础知识与客户服务技巧 4. 掌握门店财务管理基础知识
		技能： 1. 能够制定门店销售计划并组织实施 2. 能够向客户介绍产品特点与食用方法 3. 能够处理客户投诉与建议 4. 能够对门店员工进行日常管理与培训
		素质： 1. 具有良好的沟通表达能力和服务意识 2. 具备较强的市场应变能力 3. 具有团队管理能力

综上所述，中西面点工艺专业人才的需求在未来将呈现专业化、多元化、创新化的趋势。随着行业的持续发展与消费需求的不断升级，对具备系统理论知识、精湛操作技能、创新研发能力和现代管理思维的中西面点工艺专业人才的需求将持续增长。

四、结论

通过调研，我们得出以下结论：中西面点工艺专业人才市场需求量大，且对人才的专业素养要求不断提高；全国开设该专业的高职院校数量有限，山西省内尚无高职院校开设，存在显著的人才供给缺口；我院具备开设中西面点工艺专业的基础与条件，该专业的设置能够适应国家及山西省餐饮业高质量发展战略，满足行业对高素质技术技能人才的需求，对推动区域经济发展、促进学生就业具有重要意义。

因此，我院拟开设中西面点工艺专业，培养适应行业发展需要的高素质技术技能人才。

附录：调查问卷

山西药科职业学院中西面点工艺专业
人才需求问卷调查

尊敬的领导:

您好！非常感谢您参与本次问卷调查。这是一份关于中西面点工艺专业岗位需求与人才培养质量的调查问卷，旨在了解相关岗位的人才培养需求，采集的结果主要作为我校中西面点工艺专业人才培养的依据。请您根据贵单位的实际情况，在相应的选项上打✓或在相应的 “（）” 填写内容即可。对于您填写的全部资料，我们承诺将严格保密，再次感谢您的支持和合作。

山西药科职业学院

贵单位的名称？（　　）。

1.贵单位性质（）

〇国有企业

〇科研事业单位

〇私营企业

〇外资企业

〇其他

2.贵单位属于（）。

〇烘焙企业

○餐饮企业

○食品生产企业

○职业培训机构

○其他

3.贵单位现有员工人数约为（）人。

○0-50

○51-100

○101-200

○200 以上

4.贵单位现有中西面点相关专业毕业生人数约为（）。

○0-5

○6-10

○11-20

○20 人以上

5.您认为中西面点专业毕业生在贵单位可从事的职业岗位有（）。

○中式面点制作

○西式面点制作

○新品研发

○生产管理

○品质控制

○门店管理

○产品销售

○其他

6.未来三年，贵单位对高职层次中西面点专业毕业生每年的需求数为多少人（）。

○1-10 人

○11-20 人

○21-30 人

○30 人以上

7.贵单位招聘高职毕业生的主要途径是（）（可以多选）。

○学校推荐

○通过招聘网自行招聘

○熟人推荐

○参加学校每年的校园招聘会

○其他

8.贵单位招聘面试时是否关注中西面点专业毕业生拥有的技能证书？（）

○特别关注

○关注

○一般不关注

9.如果要求中西面点专业的学生持证上岗，您认为以下哪些技能证书是最重要的（不超过 2 项）？

○中式面点师

○西式面点师

○食品检验工

○食品安全管理师

○其他

10.您认为，中西面点专业的学生从事贵单位的相关工作岗位，需要哪些方面专业知识？（可以多选）

○中西面点原料知识

○制作工艺知识

○食品安全与卫生知识

○营养搭配知识

○设备操作与维护知识

○门店管理知识

○其他

11.您认为高职中西面点专业的学生，在企业中最大的优势是（不超过 3 项）。

○实践动手能力强

○吃苦耐劳

○稳定性好

○工作态度好

○其他

12.您认为高职中西面点专业学生比较欠缺的是以下哪个方面的能力或技能（多选，不超 6 项）。

○专业知识的深入学习

○专业技能操作能力

○职业道德修养

○开拓创新能力

○团队协作能力

○沟通表达能力

○社会交往能力

○语言文字表达能力

○其他

13.贵单位认为录取的高职毕业生多长时间能够独自上岗？（）

○经过简单培训，马上能上岗工作

○经过培训一个月左右，可以独自上岗

○经过培训三个月左右可以独自上岗

○经过培训六个月可以独自上岗

○一年之后独自上岗

14.贵单位是否愿意通过学校定向培养中西面点专业的学生，将企业的产品加工工艺、销售、创新知识等方面加入到学生的教学内容中？（）

○愿意

○不愿意

15.贵单位接受实习生的实习条件包括（可多选）。

○有住宿条件

○无住宿条件

○包食宿

○只包住不包吃

○考核合格后为实习生购买五险一金

○毕业后方可签劳动合同

○考核合格后可以与实习生签订劳动合同

○其他

16.贵公司在学生实习期间每月为学生提供的薪酬约为（）元。

○2000-2500

○2500-3000

○3000-3500

○3500 以上

17.贵公司是否愿意接收中西面点相关专业学生为期一个月的生产实习？（）

○愿意

○不愿意

18.贵公司愿意接收学生生产实习的适宜时间为（）（可多选）？

○4-10 月

○中秋前

○上半年

○下半年

○全年

19.贵单位可以从以下哪些方面与本专业开展校企合作（可多选）。

○参加人才培养方案的设计与实施

○提供学生顶岗实习

○提供学生认知实习

○开展科研合作

○为学校提供兼职教师

○进行订单培养

○联合开发教材

○联合为企业员工开展考证和技能培训

○其他

20.贵单位对高职中西面点专业学生培养有何建议？

附件 2

山西药科职业学院中西面点工艺专业建设指导委员会成员名单

主　任:

郭　芸　　副教授　　山西药科职业学院食品系主任

副主任:

张升扬　　西式面点师高级技师　山西省焙烤食品行业协会

委　员:

陈　亮	教研室主任	临汾职业技术学院
刘丽滇	副秘书长	山西省烹任餐饮饭店行业协会
关耀婷	人力总监	太原双合成食品有限公司
吴风鸣	会长	山西省茶叶学会
杨　丽	总经理	山西依澜茶坊茶叶有限公司
许瑞清	检测部长	山西锦烁生物医药科技有限公司
赵子青	技术负责人	晋中农高区认证服务有限公司

附件 3

山西药科职业学院人才培养方案变更审批表

申请日期：　　年　　月　　日

<table>
<tr><td colspan="2">系部</td><td colspan="3"></td><td>专业</td><td colspan="3"></td><td>年级</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="7">异动前培养方案安排</td><td>课程代码</td><td>课程名称</td><td>学时</td><td>课程类型</td><td>开课学期</td><td rowspan="7">异动后培养方案安排</td><td>课程代码</td><td>课程名称</td><td>学时</td><td>课程类型</td><td>开课学期</td><td>异动类别</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">变更原因</td><td colspan="10"></td></tr>
<tr><td colspan="2">系部意见</td><td colspan="4">系主任签字：（盖 章）
年　　月　　日</td><td>教务部意见</td><td colspan="5">签字：（盖 章）
年　　月　　日</td></tr>
</table>

此表一式两份，系部和教务部各存一份。

注：1.如果仅是周数、开设学期需要变更，由系部提出申请，报教务部部长批准；如果涉及课程或环节的学分、课时的变更和课程或环节的增减，则需教务部部长签署意见，经分管院领导同意。

2.培养方案的制定和调整应科学、严谨，不得因老师个人原因调整。一般不得影响毕业总学分。

3.方案调整在每学期下达教学任务前集中进行，正在上或已经上的课程不得调整。

4.异动类别为提前、延后、替代、新增、删除。

附件 4

变更专家组论证意见

专业名称（代码）：

序号	姓名	工作单位	职称/职务	分工	签名
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
论证意见	经专家组对　　专业人才培养方案变更充分论证，意见如下： 论证专家签字： 年　月　日				