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 三二对口

二〇二六年九月

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　月

山西药科职业学院

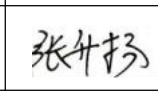
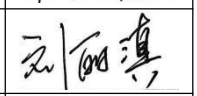
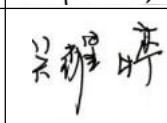
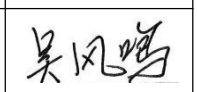
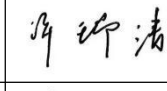
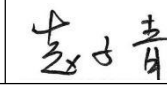
二〇二六年九月

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**	二年
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 16
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 17
（三）学时学分统计表 21
八、素质教育活动安排 21
九、实施保障 22
（一）师资队伍 22
（二）教学设施 24
（三）教学资源 29
（四）教学方法 30
（五）学习评价 31
（六）质量管理 36
十、毕业要求 37
十一、附录 38
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错误！未定义书签。
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 39
附件 3 山西药科职业学院人才培养方案变更审批表 40
附件 4 变更专家组论证意见 41

（食品）专业群（中西面点工艺）专业三二分段人才培养方案

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（三二分段转段学生）

三、修业年限

二年

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：

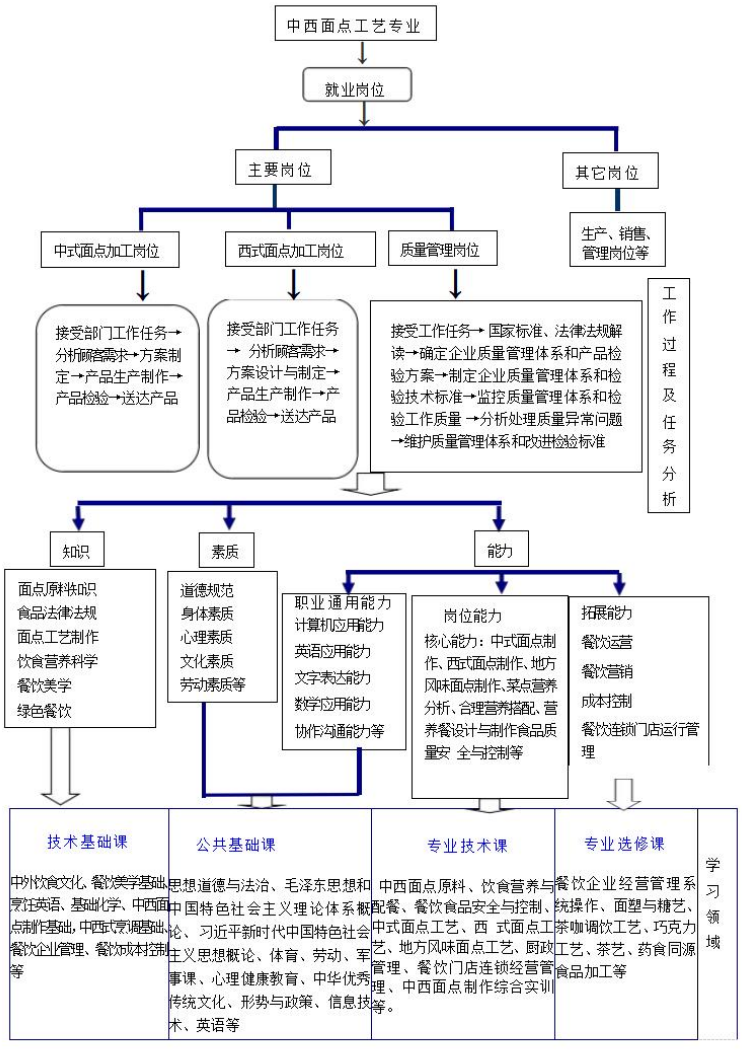


图 1　课程体系图

（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。

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：专业任选课、面塑与糖艺、茶咖调饮工艺、药食同源食品加工、茶艺等领域的内容。

（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,如：中西面点制作综合实训、地方风味面点综合实训、生产性综合实训等。

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

岗位实习在第 4 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

中西面点制作、厨房运行和餐饮管理工作中出现的问题，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1706学时、108学分，包括公共基础课602学时，占总学时数的35.3%(不少于总学时的25%)，39学分；专业基础课64学时，4学分；专业核心课384学时，24学分；选修课272学时，占总学时数的16.0%（不少于总学时的10%），17学分（专业拓展课104学时，6.5学分；素质拓展课128学时，8学分；课证融合课程40学时，2.5学分）；岗位实习384学时，24学分。其中理论教学706学时，占总学时数的41.4%；实践教学1000学时，占总学时数的58.6%（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

学期	入学教育	军事训练	理论教学	校内实训	顶岗实习	毕业教育	复习考试	机动	认识实习	学期教学周数
1	1	1	14	0	0	0	1	1	0	18
2	0	0	17	0	0	0	1	1	1	20
3	0	0	17	0	0	0	1	1	1	20
4	0	0	0	0	17	3	0	0	0	20
合计	1	1	48	0	17	3	3	3	2	78

（二）教学计划进程

中西面点工艺专业教学计划进程表（二年制）

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			
						合计	线上	线下		一	二	三	四	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	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	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	2	24		18	6	2*4	2*4	2*4			✓	
	5	军事理论		素质教育教	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	84		6	78	2*12	2*15	2*15			✓	
	8	信息技术		化妆品医美	3	48	16		32	4*8	2*16				✓	
	9	安全教育		素质教育教学研究部	2	24	18	6		2*4	2*4	2*4			✓	
	10	中华优秀传统文化		素质教育教	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	12	6	6		2*1	2*1	2*1			✓	

	13	国家安全教育		马克思主义	1	16		12	4	2*4	2*4				✓	
	14	大学语文		素质教育教	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	602		430	172	24	24	10	0			
专业基础课程	1	餐饮企业管理		食品系	2	32	0	32	0		2				✓	
	2	餐饮成本控制		食品系	2	32	0	32	0			2			✓	
		小　计			4	64	0	64	0		2	2	0			
专业核心课程（6-8门）（实践占60-80%）	1	*饮食营养与配餐*		食品系	4	64	0	20	44		4			✓		模块1
	2	*餐饮食品安全与控制		食品系	4	64	0	48	16			4			✓	
	3	*中式面点工艺*		食品系	4	64	0	8	56			4			✓	模块2
	4	*西式面点工艺*		食品系	4	64	0	8	56		4				✓	...
	5	*地方风味面点工艺*		食品系	4	64	0	8	56		4				✓	2门或几门课程是一个模块
	6	*厨政管理		食品系	2	32	0	12	20			4		✓		
	7	*餐饮门店连锁经营管理		食品系	2	32	0	12	20			4			✓	
		小　计			24	384	0	116	268	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	茶咖调饮工艺		食品系	1.5	24	0	0	24			2			✓	
	3	药食同源食品加工		食品系	1.5	24	0	0	24		4					
	4	茶艺		食品系	1.5	24	0	0	24	2					✓	
		小　计			6.5	104		32	72	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			✓		
		小　计			8	128	64	0	64	2*8	2*8	2*8					
其他	社会实践活动			团委	2	2周			2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	岗位实习	岗位实习1		食品系	24	384			384				24*16		✓	第4学期为24*16周	
		小　计			24	384		0	384	0	0	0	384				
	总　计				108	1706	64	642	1000	44	32	82	406				

备注：中西面点工艺专业总计1706学时、108学分，包括公共基础课602学时，占总学时数的35.3%（不少于总学时的25%），39学分；专业基础课64学时，4学分；专业核心课384学时，24学分；选修课272学时，占总学时数的16.0%（不少于总学时的10%），17学分（专业拓展课104学时，6.5学分；素质拓展课128学时，8学分；课证融合课程40学时，2.5学分）；岗位实习384学时，24学分。其中理论教学706学时，占总学时数的41.4%；实践教学1000学时，占总学时数的58.6%（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	430	172	602	25.2%	10.1%	35.3%
专业基础课	64	0	64	3.8%	0.0%	3.8%
专业核心课	116	268	384	6.8%	15.7%	22.5%
专业拓展课	32	72	104	1.9%	4.2%	6.1%
素质拓展课	64	64	128	3.8%	3.8%	7.5%
课证融通	0	40	40	0.0%	2.3%	2.3%
认识实习	0	0	0	0.0%	0.0%	0.0%
岗位实习	0	384	384	0.0%	22.5%	22.5%
合计	706	1000	1706	41.4%	58.6%	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，具有中级及以上相关专业职称或职业技能等级，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/中西面点工艺教研室主任	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/茶艺与茶文化教研室主任	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	安宇	男	实验员	30	本科	二级中式面点师	是
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（原料预处理）、米酒的加工等
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	
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
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	
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	设备的认识与原理实践
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。

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、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 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				