



河南省驻马店财经学校
高星级饭店运营与管理专业人才培养方案
(中西面点工艺方向)

河南省驻马店财经学校
2025年7月

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、培养目标定位	2
六、课程设置及要求	4
七、教学进程总体安排	7
八、实施保障	10
九、毕业要求	13
十、接续专业	13

河南省驻马店财经学校

高星级饭店运营与管理专业人才培养方案

(中西面点工艺方向)

一、专业名称及代码

专业名称：高星级饭店运营与管理（中西面点工艺方向）

专业代码：740104

二、入学要求

初中毕业或具有同等学力者。

三、修业年限

基本学制三年

四、职业面向

所属专业大类(代码)	所属专业类(代码)	对应行业(代码)	主要职业类别(代码)	主要岗位类别(或技术领域)	职业资格证书或技能等级证书举例
旅游大类(74)	餐饮类(7402)	餐饮业(62) 食品制造业(14)	中式面点师(4040302) 西式面点师(4040301) 糕点面包烘焙工(6090302)	中式面点制作 西点制作与装饰 面包烘焙 糕点研发 厨房管理	中式面点师职业资格证书 西式面点师职业资格证书 专项职业能力证书(如糕点、面包烘焙) 烘焙食品专项职业能力证书

五、培养目标定位

(一) 培养目标

本专业培养与我国现代化建设要求相适应，德、智、体、美、劳全面发展的，掌握中式与西式面点制作的核心技能，具备面点工艺设计、原料

选用、营养搭配及厨房管理能力的实用型人才。学生将系统学习面团调制、成型技法、烘焙工艺、装饰技巧及现代点心创新，熟悉中式糕点、西式甜点、面包制作等专项技术，强化食品安全与成本控制意识。通过实训与岗位实践，培养精益求精的工匠精神，毕业生可胜任星级酒店、烘焙工坊、连锁餐饮等企业的面点师、产品研发及创业管理等岗位，适应餐饮行业多元化需求，成为兼具传统技艺与创新思维的高素质技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

1. 职业素养

（1）坚定拥护中国共产党领导，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

（4）具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

（7）具有健全的心理，具备稳定向上的情感力量，坚强恒久的意志力量，鲜明独特的人格力量。

2. 专业知识和技能

（1）专业基础知识

- ①掌握本专业所必需的中西式面点基础知识。
- ②掌握本专业所必需的原料与食品科学基础知识。
- ③掌握饮食保健的基本知识。
- ④掌握人际交往与沟通的基本知识。

(2) 专业知识与技能

- ①了解中西饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识。
- ②具备一定的烹饪原料知识和初步加工能力，掌握基础烹饪技法，能独立制作菜点。
- ③具备应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行菜点创新、营养餐设计与制作的能力。
- ④了解食品安全相关法律法规与专业知识，能按照相关要求进行实践操作。
- ⑤掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识，具备正确操作及维护常用器具设备的能力。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程和专业技能课。

公共基础课程包括思想政治、语文、数学、英语、体育与健康、艺术、历史、信息技术，以及其他自然科学和人文科学类选修课。

专业课程包括专业基础课、专业核心课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习多种形式。

(一) 公共基础课程

公共必修课程设置及学时分配

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36

2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
3	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
4	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	380
6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	190
7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	190
8	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。	144
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	190
10	艺术	依据《中等职业学校公共艺术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
11	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	72

公共选修课程设置及学时分配

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	应用文写作	应用文写作基础理论、常用文体的格式规范及写作技巧，培养学生规范写作能力与职业素养，要求注重理论与实践结合，强化实际应用能力。	36
2	书法	硬笔书写技能训练、书法基础理论及传统文化知识，注重通过临摹、创作实践培养学生审美能力耐心与规范书写习惯。	18
3	礼仪	学生个人形象塑造（仪容仪表、言谈举止）、社交礼仪（日常交往、校园规范）及职场礼仪（求职、办公）等核心规范，要求通过实践训练培养学生行为自律、文明素养及职业适应能力。	36

(二)专业课程

1. 专业基础课

专业基础课课程设置及学时分配

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
----	------	-----------	----

1	西式面点技术	学习打发、裱花、发酵、烘焙（如面包、蛋糕、饼干、酥皮类）等基础技能。制作法式甜点（如马卡龙、可颂）、意式提拉米苏、德式面包等。熟悉翻糖蛋糕、韩式裱花、健康低糖烘焙等。	180
2	烹饪美学	熟练掌握色彩、造型、构图等视觉美学原理在面点装饰与展示中的应用技巧；掌握面点造型的基本手法（如搓、捏、剪、裱），能够根据产品主题进行创意设计；掌握盘饰、糖工、巧克力装饰等常用装饰技法的操作要领；具备整体设计与组合能力，能够完成具有美感和主题性的面点作品。	108
3	餐饮服务与管理	了解餐饮企业运行概况与业务流程、餐饮成本核算方法与基本规则、中央厨房基本概念与基本运行；熟悉现代厨房布局与基本运行流程，以及常用厨房设备使用和基本维护。	72
4	烹饪营养学	掌握人体所需营养素的基本功能及在西点原料中的分布；理解不同烹饪方法（如烘烤、蒸煮、油炸）对食物营养成分的影响；掌握科学配餐原则，能够结合营养需求设计、改良西点配方；具备为不同人群（如儿童、老年人、健身人群）推荐适宜面点产品的能力，树立健康饮食导向的产品发展理念。	108

2. 专业核心课

专业核心课课程设置及学时分配

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	中式面点技艺	掌握中式面点主要面团（水调、膨松、油酥、米粉面团）的调制原理与技法；掌握蒸、煮、焙、烤、炸、煎等熟制技艺。要求学生能独立制作代表性南北风味点心，具备面点造型设计与工艺创新能力。	190
2	中式烹调技艺	掌握中式烹调各环节基本功，包括原料初加工、刀工处理、火候调控、调味技法及初步熟处理；熟悉熘、爆、炒、烧、炖、焖、蒸等核心烹调方法。要求学生能规范完成常见中式菜肴制作，具备菜品设计与筵席配膳基础能力。	92
3	烹饪原料知识	掌握常用烹饪原料（谷物、蔬菜、畜禽、水产、调味品等）的品类、特性、品质鉴别与储存方法；理解原料化学组成与烹饪变化关系；熟悉原料选用原则与季节搭配规律。培养学生根据菜品要求科学选料、合理用料的职业能力。	72

4	烹饪概论	了解中华饮食文化发展脉络与基本特征；熟悉中国菜系分布与风味特点；掌握现代烹饪工艺体系与厨房组织架构；理解烹饪营养、美学与食品安全的基础理念。引导学生建立专业认知框架与职业发展理念。	82
5	餐饮食品安全与操作规范	掌握食品安全法律法规与卫生管理制度；熟悉食品污染途径与预防措施、食源性疾病防控知识；掌握厨房设备安全操作、个人卫生规范与交叉污染控制方法。培养学生严格执行安全标准、规范职业操作的意识与能力。	46

七、教学进程总体安排

1. 基本要求

本专业开设课程 29 门，包括 13 门公共基础课程，专业核心课程 5 门，专业选修课 4 门。三年总学时为 3386 学时。公共基础课 1682 学时，占总学时数的 49.7%；实践教学总学时 1837，占总学时数的 54.3%；选修课总学时 364 学时，占总学时数的 10.8%。

2. 教学进度计划安排表

2025 级高星级饭店运营与管理（中西面点工艺方向）专业教学进程计划

专业：		高星级饭店运营与管理（中西面点工艺方向）			学制：三年			起点：初中								
课程模块	序号	课程代码	课程名称	学分	总学时	学时分配		各学期学时分配（周学时）						课程类别	考查与考试学期	
						理论	实践	一	二	三	四	五	六			
公共基础课	1	001200	国防教育	6	120		120								军训	
	2	001201	劳动教育	10	180		180	1周	1周	1周	1周	1周	1周		劳动周	
			习近平新时代中国特色社会主义思想	2	36	36		2							讲座	
	3	001102	中国特色社会主义	2	36	36		2							必修	考查
	4	001103	心理健康与职业生涯	2	36	36			2						必修	考查
	5	001104	哲学与人生	2	36	36				2					必修	考查
	6	001105	职业道德与法治	2	36	36					2				必修	考查
	7	001106	语文	21	380	380		4	4	4	4	4	4		必修	1-4
	8	001107	数学	11	190	190		2	2	2	2	2	2		必修	1-4
	9	001108	英语	11	190	190		2	2	2	2	2	2		必修	1-4
	10	001109	历史	4	72	72		2	2						必修	考查
	11	001210	体育与健康	11	190		190	2	2	2	2	2	2		必修	1-4
	12	001211	信息技术	8	144	72	72	4	4						必修	考查
	13	001212	艺术	2	36	18	18	1	1						必修	考查
公共基础课小计					1682	1102	580									
公共基础课小计（占总学时比例）					49.7%											

专业课	专业基础课	14	121201	西式面点技术	10	180	54	126	4	2	2	2		必修	1-4	
		15	121202	烹饪美学	6	108	18	90		2	2	2		必修	考查	
		16	121203	餐饮服务与管理	4	72	18	54		2	2			必修	考查	
		17	121204	烹饪营养学	6	108	36	72			4	2		必修	考查	
	专业核心课	18	122205	中式面点技艺	11	190	54	136	2	2	2	2	2	必修	5-6	
		19	122206	中式烹调技艺	5	92	36	56				4	4	必修	4-5	
		20	122207	烹饪原料知识	4	72	18	54					4	必修	6	
		21	122208	烹饪概论	5	82	18	64				2	4	必修	5-6	
		22	122209	餐饮食品安全与操作规范	3	46	23	23				2	2	必修	5-6	
选修课	公共选修课	23	002113	应用文写作	2	36	36				2			任选	考查	
		24	002214	书法	1	18		18	1					任选	考查	
		25	002215	礼仪	2	36	36		1	1				任选	考查	
	专业选修课	26	123210	面点营养与卫生	4	74	36	38	1		2		4	限选	考查	
		27	123211	面点装饰与造型设计	6	108	18	90				4		2	限选	考查
		28	123212	创新面点开发	1	20	10	10					4		限选	考查
		29	123213	中西饮食文化对比	4	72	36	36					4		限选	考查
	选修课小计					364	172	192								
	选修课占总学时比例					10.8%										
顶岗实习				21	390		390					13周		必修	5	
总学时				187	3386	1549	1837	28	28	28	28	28	28			
小计(占总学时比例)						45.7%	54.3%									

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 本专业专任教师具有良好的师德和扎实的专业理论知识；具有中餐烹饪或中餐烹饪相关专业本科及以上学历、中等职业学校教师资格证书、中餐烹饪从业资格证书或中餐烹饪专业技术资格证书。对本专业课程有较全面的了解，有企业工作经验或实践经历，能把握本专业前沿与技术，具备教学设计和实施能力。
2. 本专业现有专任教师 20 人，生师比 18: 1。其中，专业课教师 15 人，公共课老师 5 人。教学团队结构合理。
3. 专业教师应具有良好的师德风尚和终身学习能力，能够按照教育部门和财政部门要求，完成教师和中餐烹饪技术职务继续教育学习。能够每两年参加不少于 2 个月的企业实习与实践活动。坚持把立德树人作为根本任务，把立德树人融入技术技能培养、社会实践教育各环节，具备现代职业教育理念，积极开展课程教学改革，能够在教学中采用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，积极探索和尝试“现代学徒制”培养模式和教学方法。

4. 加强校企合作，实行互派兼职制度，每年聘请行业、企业专家到校进行授课、讲座、指导比赛等工作。同时派出校内专业带头人，骨干教师进入企业兼职，学习企业先进、前沿的专业技术，服务于专业建设。

5. 鼓励教师参加各级别的专业技能比赛，提升教师理论联系实践的能力。激励教师进行深度研讨学习，利用专业深造、参与科研等项目，提升专业教师的理论功底。

(二) 教学设施

1. 校内实训基地

专业实验实习设备一览表

序号	实验实训室名称	所用专业	适用课程
1	中西面点基础实训室	中西面点工艺	中式面点技艺、西式面点技术、烹饪原料知识。
2	现代化演示厨房	中西面点工艺	中式面点技艺、西式面点技术、烹饪概论、餐饮服务与管理。
3	面点艺术与造型实训室	中西面点工艺	烹饪美学、中式面点技艺、西式面点技术。
4	食品安全与营养分析实训室	中西面点工艺	餐饮食品安全与操作规范、烹饪营养学。

2. 校外实训基地

与餐饮食品行业相关企业建立广泛联系，结合本专业实际，在星级酒店、连锁烘焙企业、中央厨房、食品研发机构及知名餐饮品牌建立校外实训基地，作为学校在师资、设备、技术和实习内容方面。第5、6学期学生要在校外实训基地完成岗位培训和顶岗实习任务。

校外实训基地要能提供真实工作岗位，实现学生顶岗实习，并能最大限度地满足学生最终在实训基地企业就业的目的。

(三) 教学资源

根据中西面点专业人才培养的总体要求，本专业高度重视优质教学资源的建设与网络信息资源的开发利用，系统构建与专业课程相配套的立体化教学资源，旨在帮助学生快速适应、深入了解并熟练掌握未来从事面点工作所需的各项技能，直至熟悉餐饮行业工作的全过程。

1. 建立动态教材资源库，积极开发校本教材。每学期根据行业发展与教学反馈，甄选符合前沿技术标准的国家级规划教材。同时，结合地方饮食特色与学校优势，组织教师编写适用于本校学生的校本教材与实训手册。

2. 开发与整合常规课程资源。组织专业教师团队共同开发精品课程资源包，系统录制涵盖核心技艺（如开酥、裱花、捏塑）的微课视频。配套制作直观明了的演示文稿、3D动画（展示发酵、美拉德反应等原理）和实

操视频，以激发学生学习兴趣，深化对工艺原理与操作流程的理解。

3. 推动现代教育技术与教学深度融合。教师充分利用交互式智能平板、多媒体教学系统以及面点工艺教学软件等现代化设备进行教学。通过使用高清视频直播系统，对关键操作步骤进行多角度、慢动作演示，确保教学精准性。

4. 充分挖掘与利用网络课程资源。积极引入现有的国家级精品资源共享课、行业大师教学视频、知名餐饮教育平台课程等优质网络资源。鼓励学生利用线上资源进行预习、复习和拓展学习，实现教学内容的多元化与个性化，拓宽学生的知识面与技能视野。

5. 深度开发与利用校外实训基地资源。在持续完善校内实训室建设的同时，必须充分依托与星级酒店、知名烘焙企业、中央厨房等共建的校外实训基地。通过组织学生进入生产一线，在真实的工作环境中理解食品安全规范、熟悉现代厨房运作流程、掌握市场需求与产品创新动态，实现从技能学习到岗位胜任的无缝衔接。

(四) 教学方法

课程类型	公共基础课	专业技能课		岗位实训课
		理论	实践	
教学方法与手段	讲授与演示；角色扮演；小组讨论法。	案例教学法；项目驱动法；翻转课堂；信息化互动（仿真软件、在线平台）。	任务导向法；工作过程模拟；技能竞赛训练；企业导师现场指导。	校企合作；工学一体化；顶岗实训。
教学组织	信息化教学；学生为主体；教师为主导。	理实一体化教学；模块化课程设计；校内基地生产化；校外基地数字化。		校内基地生产化；校外基地教学化。

(五) 学习评价

构建了“四维一体”的多元化学习评价体系。在技能评价方面，采用过

程性考核与阶段性作品展示相结合的方式，重点评估学生在中西式面团调制、造型设计、烘焙工艺等核心技能的掌握程度，如通过规定时间内完成裱花蛋糕、酥皮类点心等典型作品考核实操能力。创新评价则通过主题宴席设计、新产品研发等项目，考察学生的创意转化和市场意识。特别设立“传统技艺传承”专项评价，对学生在非遗面点制作、地域特色点心复原等方面的学习成果进行认证。同时引入企业导师评价机制，将实习期间的操作规范、产品标准符合度等岗位表现纳入综合评价体系，实现“课堂-实训-岗位”的全链条质量监控。

（六）质量管理

建立了“三全四化”质量管理体系，全方位保障人才培养质量。通过组建由行业大师、餐饮企业高管和教育专家构成的专业建设委员会，定期开展人才需求调研和课程诊断，动态调整人才培养方案。在教学实施环节，构建“五维监控”机制：教学督导随堂评教、学生实时扫码评课、企业导师远程督导、实训作品达标考核以及家长满意度调查。专业还特别建立面点作品标准化评价系统，对每件学生作品进行称重、尺寸、色泽等 12 项参数检测，确保符合行业出品标准。同时引入 HACCP 食品安全管理体系认证要求，将原料验收、设备消毒等 23 个关键控制点纳入日常教学规范。通过毕业生三年跟踪和用人单位回访，形成“评价-反馈-改进”的闭环质量提升机制，确保专业建设与烘焙行业发展趋势同步。

九、毕业要求

学生毕业基本要求一览表

序号	项目或内容	基本标准
1	课程要求	完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。

2	素质要求	人文素质	1. 了解历史、文学、政治、法律、哲学、道德、语言等基本知识； 2. 工作中主张以人为本，重视人的价值，尊重人的尊严和权利，关怀人的现实生活，追求人的自由和平等。
		职业素质	1. 有正确的职业理想，有较高的职业品质和崇高的职业奉献精神，有尊重领导、团结协作的团队精神； 2. 具有较扎实、全面的专业岗位知识； 3. 有较强的组织、协调、指挥、管理能力； 4. 具备较扎实的专业知识和专业技能，掌握行业发展方向，具有科学精神、求知欲望和创新意识。
		核心技能	1. 具备一定的烹饪原料知识和初步加工能力，掌握基础烹饪技法，能独立制作菜点； 2. 具备应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行菜点创新、营养餐设计与制作的能力； 3. 掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识，具备正确操作及维护常用器具设备的能力。
3	职业资格证书要求	取得至少一项职业资格证书。	
4	学生量化考核成绩要求	在校期间无记大过及以上处罚或处罚已取消； 在校期间各学期学生量化考核成绩均在合格及以上等级。	

十、接续专业

接续高职专科专业：酒店管理与数字化运营（540106）、旅游管理（540101）、民宿管理与运营（540107）、会展策划与管理（540112）、葡萄酒文化与营销（540105）。

接续高职本科专业：酒店管理（340102）、旅游管理（340101）、会展经济与管理（340303）。

接续普通本科专业：酒店管理（120902）、旅游管理（120901K）、会展经济与管理（120903）、工商管理（120201K）、人力资源管理（120206）。