

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

专业代码：640204

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本学制三年，最长五年。

四、职业面向

（一）职业面向

表 1 中西面点工艺专业职业面向分析表

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）	社会认可度高的行业企业标准	职业技能等级证书、社会认可度高的行业企业证书
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	餐饮业 (62)	中式面点师 (4030102) 西式面点师 (4030202) 营养配餐员 (403040100)	管理岗、 技术岗	从事酒店饼房或蛋糕房的一线技术型和饼房管理工作的高素质技术技能人才。	中级中式面点师、中级西式面点师

（二）职业岗位分析

学生可根据个人发展定位，在校期间可考取中级中式面点师、中级西式面点师等职业资格证书。毕业后可在大中型酒店、餐饮企业、食品公司、面包蛋糕坊或中职院校从事中西点生产技术、产品设计与开发及相关管理工作。晋升职位有中西点厨师长、行政总厨、餐饮总监、中职院校实训指导老师等，也可自主创业（西饼房、中点房）。

职业岗位分析见下表 2。

表 2 中西面点工艺专业职业岗位分析表

就业领域	就业范围	初始岗位群	发展岗位群	预计年限
中西式面点师	餐饮企业、烘焙食品企业及饼房中西或面点岗	中西式面点师	中西式面点主管	5
面点培训师	中职院校中西面点相关课程教学岗	中西面点相关课程教师	中西点相关专业带头人	5
自主创业	自主创业创新岗	自主创业者	品牌领导人	5-10
茶食点心师	同时具有茶叶专业和面点专业知识进行创新的相关工作	初级茶食点心师	高级茶食点心师	5
营养师	独立从事健康或疾病状态的个人或团体膳食管理、营养支持和治疗、营养咨询指导工作	配菜员、营养配餐助理等	营养教育专员、营养教育培训师等	5

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应社会和经济发展的需要，具有良好的心理素质，掌握现代面点、烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，具有较强面点制作技术和面点创新能力，能从事中西式面点制作、营养分析与营养配餐及餐饮业管理等，面向餐饮领域的高素质劳动者和技术技能型人才。

（二）培养规格

1. 思想道德。

具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感和参与意识。

具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；具有职业生涯规划意识。

具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，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；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

2. 科学文化。

文化基础知识：了解中国特色的社会主义理论的基本原理、政治经济形势与政策。掌握必要的法律知识、具有良好的职业道德和行为规范、计算机应用基础知识、公文写作知识。

职业基础知识：掌握面点原料、食品营养学、面点工艺学等课程的基本知识。

职业技术知识：掌握中西面点基本功、中西面点制作工艺知识，宴席及点心的设计，中西面点设备与器具的选择。

职业拓展知识：掌握西餐、咖啡制作技术等，具备创业的素质和技能。

3. 技术技能。

职业基础能力：具有计算机应用的能力，通过全国计算机一级等级考试、英语听说读写的基本能力，中西面点基础技能能力。

职业核心能力：掌握中西点原料质量的鉴别能力、中西点生产工艺及经营管理能力、宴席点心制作的能力、具备中西面点的装饰与设计的能力、掌握本行业发展动态，掌握食品业、餐饮业管理软件使用能力。

职业拓展能力：风味面点的制作能力、杂粮类新产品的运用与开发以及中西面食制品的研发能力。

为了实现人才培养目标，构建以立德树人为根本，职业能力培养为主线，创新创业教育为导向，身体心理健康为基础，校企协同育人为路径的“一能双创”人才培养模式。

(1) 立德树人为根本。把立德树人融入思想道德教育、文化知识教育、社会实践教育各环节，落实“十育人”，做到课程育人、科研育人、实践育人、文化育人、网络育人、心理育人、管理育人、服务育人、资助育人、组织育人。

(2) 职业能力培养为主线。本专业人才要求具备与厨房中西面点各岗位相应的专业基础知识和技能；具备良好的中外文专业语言表达能力和菜单设计能力；

具备良好的服务意识和工作责任；具有较强的中西面点专业知识和操作能力；具有将知识、技能、态度转化为职业所需的能力；具有对中西面点各岗位的组织、协调和控制能力；具备较强的职业承受能力；具有一定的创新和创业能力；具有较强的自学能力和持续发展能力。

4.创新创业。

创新创业教育为导向。《创新创业》课程是本专业的选修课程，适用于本专业二年级同学。通过本课程的学习，使学生具备一定的自学能力，有较强的竞争意识及就业需求迫切。结合本专业的专业基础课的学习，学生将具备中西面点有关的研究、开发、生产、管理和创业创新能力，具有从事面点生产加工、管理、自主创业等方面工作的能力及工作岗位所需的素质要求。

通过专业基础课程的学习，学生掌握理论知识包括面点原料的种类及加工特性，掌握面包、蛋糕、饼干、等典型的中西式糕点产品的生产工艺、操作要点及产品质量标准，了解餐饮企业的管理模式，学会成本控制和核算。学生达到具有：面点原辅料识别能力，各类典型面包、饼干、蛋糕等烘焙产品的加工能力，产品检验能力，餐饮企业管理、成本核算能力，产品研发意识、创新能力。另外，为了更好的适应现代社会人们对中西面点产品的需求，缩短学生就业和创业的时间，我们把中西面点加工最前沿知识和技术引入到课程来，及时开课动手实践，让学生更好的掌握产品新动态，拓展视野，有利于创业知识的积累。

按照产品类别共设置四个学习情境每个学习情境内容包括基础知识项目，基础实训项目，综合创新项目及创业教育项目，引导学生进入岗位角色，实现课程能力递进培养，创新创业融合。每个学习情境设置“原辅料选择（成本核算）→原料预处理→产品加工→产品质检→产品销售”的面点加工工作流程，学生工作角色分工轮换。将学生的学习目标与工作岗位的需要结合在一起，培养学生知识、技能、工作态度、方法能力和职业意识。以职业能力渐进形成的心理学规律为依据，项目采取由易到难、递进模式排列，从单一基础技能训练到创新小项目训练，由生疏入娴熟。通过课前学生查阅资料，课堂答辩、讨论、教师及餐饮企业人员点评等方式确定项目的可行性，分工完成生产，最终每个小组的工作任务以产品的形式提交，并形成项目报告。整个过程在课堂、酒店中西点饼房等环境中进行。

校企协同育人为路径。结合本专业的客观实际，制定了“校企协同育人，2.0+1.0”的人才培养新模式。具体为：2.0年（学校）+1.0年（校企）。其中2.0年（第1~4学期）在校学习通识教育课程、专业基础课程、专业核心课程；1.0年（第5~6学期）到企业进行职业素养实训、现场操作与管理，完成全部课程项目设计报告及总结答辩。

5.身体心理。

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

六、课程设置及要求

课程设置分为公共基础课程和专业（技术技能）课程两类。

（一）课程体系

课程体系是人才培养方案的重要内容，专业人才培养方案采取由公共基础课组成的通识教育平台、专业基础与专业课组成的专业模块、校内活动与校外活动组成的课外模块，以及专业拓展课等组成的拓展模块构成“一平台三模块”课程体系。

专业模块：	课外模块：	拓展模块：
专业基础与专业课程	校内活动与校外活动	时尚饮品
中国烹饪概论、面点原料学	大学生职业生涯规划	茶艺基础

饮食成本核算、烹饪营养 面点工艺学、焙烤食品加工 技术、餐饮管理、中西面点 基本功技能训练、中式面点 制作工艺（I、II、III） 西式点心制作技术、蛋糕与 面包制作工艺（I、II）、 裱花工艺、面点果酱画	创业、就业指导 校内技术技能竞赛 科技文化节 创新创业竞赛 顶岗实习	西餐制作技术 冷菜制作与食品雕刻 服务礼仪 宴会设计与策划
通识教育平台：公共基础课程 思想道德修养与法律基础 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 形势与政策 入学教育及军训、体育与健康 高职英语、计算机应用基础		

——**通识教育平台**。主要由公共基础必修课程、公共必修专题讲座等组成，重在进行人文精神、人格养成、人生发展的教育。

——**专业模块**。主要由专业基础课与专业课组成。课程设置努力对接学历证书+中西面点职业资格证书进行设置，重在进行面点师职业价值塑造、能力培养和技术技能获取。将学生的创新意识培养和创新思维养成融入专业教育教学全过程。

——**课外模块**。主要由校内技术技能竞赛、科技文化节、创新创业竞赛等课外活动与假期社会实践、集中实践、劳动教育、顶岗实习等校外课外活动组成。重在培养社会责任感，增强岗位适应能力。

——**拓展模块**。由专业方向课、专业拓展课、自主学习、创新创业与公共选修课组成。

（二）公共基础课程

公共基础课程由思想政治理论课、体育、军事课、心理健康教育、职业发展与就业指导、创新创业教育、语文、数学、外语、美育课程等公共基础必修课程，马克思主义理论类课程、党史国史、中华优秀传统文化、健康教育、信息技术等

公共必修专题讲座组成。

序号	公共基础课	课程目标	主要内容	教学要求
1	思想道德修养与法律基础	本课程主要目的是从当代大学生面临和关心的实际问题出发，以正确的人生观、价值观、道德观和法制观教育为主线，通过理论学习和实践体验，帮助大学生形成崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国主义精神，确立正确的人生观和价值观，牢固树立社会主义核心价值观，培养良好的思想道德素质和法律素质，进一步提高分辨是非、善恶、美丑和加强自我修养的能力，为逐渐成为德、智、体、美全面发展的中国特色社会主义伟大事业的合格建设者和可靠接班人，打下扎实的思想道德和法律基础。	涉及中国梦、理想信念、青春之问、中国精神、道德的重要性等内容。	这门课程和社会现实的联系非常紧密，必须遵循理论联系实际的原则，让学生在亲身参加各种实践活动。结合各章内容，选择撰写社会实践调查报告、撰写爱国影片观后感、知识竞赛、新闻播报等形式开展课堂实践教学，进一步提高学生研究分析、解决实际问题的能力。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系	本课程承担着对大学生进行系统的马克思主义理论教育的任务，是巩固马克思主义在高校意识形态领域指导地位、坚持社会主义办学方向的重要阵地，是全面贯彻党的教育方针、落实立德树人根本任务的主干渠道和核心课程，帮助学生系统地掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理，提高学生运用理论的基本原	学习毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想的含义及相关历史背景、意义等。	毛概课采取理论与实践相结合的方法，也就是实践教学。实践教学有助于全面地考察学生对所学理论知识的理解与掌握程度，并能提高学生运用所学知识、基本原理去分析与解决问题的能力，加深对中国现代化建设实

		理、观点和方法使学生打牢大学生成长成才的科学思想基础，引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观。逐渐成为德、智、体、美全面发展的中国特色社会主义伟大事业的合格建设者和可靠接班人。		践的认识，有利于实践教学与课堂教学结合，促进思想政治理论课与专业课的有机结合。
3	形势与政策	通过开展党和国家重大方针政策、重大活动和重大改革措施教育，开展我国改革开放和社会主义现代化建设的形势、任务和发展成就教育，开展当前国际形势与国际关系的状况、发展趋势和我国的对外政策教育，引导大学生遵循正确的观点和科学的方法分析判断形势，全面准确地理解党的路线、方针和政策，不断提高大学生认识把握形势的能力，进而坚定大学生走中国特色社会主义道路的理想信念。	形式与政策是时效性非常强的一门学科，每个学期都会针对前半年的热点问题进行分析讲解。	由于《形势与政策》课是一门理论性、知识性和实践性都很强的课程，同时又具有原则性、时效性等特点，因此，要根据课程教学要求和大学生的特点，采取灵活多样的教学形式，包括课堂教学、专题讲座、开展辩论会、社会实践等，社会调查报告、专题讲座相结合，请进来与走出去相结合，课堂教学与课外讨论、交流相结合，正面教育与学生自我教育相结合，大集中与小分散相结合。
4	体育	体育课程是大学生以身体练习为主要手段，通过合理的体育教育和科学的体育锻炼过程，达到增强体质、增进	篮球、足球、排球、舞蹈、跑步等体育项目。	使学生掌握和应用基本的体育与健康知识及运动技能，增强体能；培养运

		<p>健康和提高体育素养为主要目的公共必修课程；是学校课程体系的重要组成部分；是高等学校体育工作的中心环节；是实施素质教育和培养全面发展人才不可缺少的重要途径。</p>		<p>动兴趣和爱好，形成坚持锻炼的习惯；具有良好的心理品质，表现出人际交往的能力与合作精神；提高对个人健康和群体健康的责任感，形成健康的生活方式；发扬体育精神，形成积极进取，乐观开朗的生活态度。</p>
5	计算机基础	<p>本课程是培养学生计算机应用的能力，提高学生的信息素养，为后继的计算机课程和专业课程的学习打下必备的计算机基础知识和技能。</p>	<p>1. 计算机基础知识 2. windows7 操作系统 3. Microsoft Word 2010 的操作 4. Microsoft Excel 2010 的操作 5. Microsoft PPT 2010 的操作 6. 计算机网络应用</p>	<p>本课程要求掌握计算机的基本结构、熟练掌握计算机的基本操作技能，能熟练运用计算机进行文字、表格和幻灯片制作与处理的能力，具有初步的 Internet 使用能力，掌握一定的计算机安全知识，形成一定的计算机应用能力。</p>
6	大学生职业发展与就业指导	<p>让学生做好职业生涯规划，培养学生创业就业的专业技能、岗位适应能力和职业发展潜能。</p>	<p>结合高职高专开展职业指导教学的实际情况，着眼于当前毕业生就业环境、就业形势，以自我认知与发展规划、职业认知与自我提升、社会认知与职业融</p>	<p>树立全局观，把握教材； 了解学生所学专业，能将学业与就业相结合； 能积极调动多种资源开展授课。</p>

			入三个阶段来安排高职高专大学生三年的职业指导课程教学。	
7	大学生心理健康教育	通过课程的学习，使学生掌握一定的心理健康知识，树立心理健康意识，培养乐观向上的心理品质和情绪调节能力；预防和缓解心理问题，优化心理品质；增强心理调适能力和社会生活的适应能力；挖掘心理潜能；培养新时期高素质职业技术人才。	<p>1、心理健康概述</p> <p>2、自我意识</p> <p>3、情绪管理</p> <p>4、人际交往心理</p> <p>5、恋爱与性心理</p> <p>6、人格的塑造</p> <p>7、压力管理与挫折应对</p> <p>8、常见心理问题识别</p> <p>9、心理危机干预</p>	<p>1. 掌握大学生心理健康的标准</p> <p>2. 掌握大学生自我意识的特点以及如何完善自我</p> <p>3. 掌握大学生情绪调节的方法</p> <p>4. 掌握大学生人际交往的方法</p> <p>5. 理解爱情三要素理论，学习如何处理恋爱中的问题</p> <p>6. 理解气质与性格的特点，学习如何完善性格</p> <p>7. 掌握压力管理与挫折应对的方法</p> <p>8. 常见的心理问题识别</p> <p>9. 识别心理危机的信号</p>
8	马克思主义理论类	本课程围绕帮助学生掌握马克思主义的科学世界观和方法论，引导和培养学生树立正确的三观这一主题，结合中国特色社会主义建设的伟大实践，实事求是、与时俱进地全面、系统和准确地阐述马克思主义基本原理及其价值。	世界的物质统一性、事物的普遍联系和发展、认识世界和改造世界、人类社会的发展及其基本规律等。	由于本课程的特点，在教学中将十分注重理论和实践相结合。

9	党史国史	<p>通过结合中国革命和建设的历史实际，认真研究党的文件和毛泽东等的著作；要把马克思列宁主义、毛泽东思想的普遍原理同当前的社会主义现代化建设的具体实际结合起来，注意研究新情况解决新问题；联系个人思想实际，不断提高政治觉悟，改造世界观。</p>	<p>中国共产党的创立时期、第一次国内革命战争时期、抗日战争时期等各个时期党内重大思想及事件。</p>	<p>党史教学要坚持课堂教学与社会实践的有机结合，教师讲授与学生讨论的有机结合，传统教学与电化教学的有机结合，力求使教学生动活泼，使学生易于接受，乐于参与，勤于思考，真正起到教书育人的作用。</p>
10	中华传统文化	<p>本课程开设目的在于加强学生的人文素质教育,培养学生的现代人文精神,本课程的中心任务在于提高高职学生的文化素质与综合素质。通过学习中国传统文化的基本内容,完善学生的知识结构,激发学生对于祖国的荣誉感和归属感,进一步陶冶身心,培养在生活中用传统文化的视角解决实际问题的能力。</p>	<p>涉及教派、茶文化、武术、书法等中华传统文化。</p>	<p>能将中国传统文化精神运用于实际社会生活,并将思考所得用符合现代测评规范的、感染人的语言文字表达出了,影响周围的人。</p>
11	健康教育	<p>要求学生掌握基本的健康常识,增强自我保健意识,提高健康素养,促进学生健康成长和全面发展。</p>	<p>主要内容包括健康与职业发展、公民健康素养的养成、健康决策的方法与技能、合理饮食与营养、远离物质滥用、睡眠与健康、运动与健康促进、大学生心理问题及应对策略、生</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解健康概念; 2. 通过学习确立健康的生活方式,发展积极的心理品质,促进生殖健康与性健康。 3. 认识生命体征与预防疾病。 4. 关爱生命、远离危险。

			殖系统及卫生保健、爱情与亲密关系、生命体征与疾病预防、有效利用卫生服务资源、突发事件及个人安全防范等方面的内容。	
12	信息技术	培养学生对信息技术的兴趣和意识，让学生了解或掌握信息技术基本知识和技能，使学生具有获取信息、传输信息、处理信息、应用信息技术手段的能力	信息技术是主要用于管理和处理信息所采用的各种技术的总称。主题包括计算机技术、网络技术、传感技术、通信技术、控制技、物联网和云计算、人工智能、大数据等	本课程由“信息获取”、“信息加工与表达”、“信息资源管理”、“信息技术与社会”主题组成，强调在信息技术基础上，面向学生的日常学习与生活，亲身体验提升信息素养。
13	高职英语	该课程属基本素质课，旨在让学生熟悉掌握日常生活中经常使用的英语基础知识与书面用语，具备一定的英语思维习惯，能够进行基本的日常交际会话；在加强英语语言基础知识和基本技能的同时，了解职场语言文化知识和通用的职场沟通技能，以交际为目的，培养学生的社会适应性、提高其自主学习能力、就业能力，满足学生初入职场的实际需求，为将来的就业工作做好充分准备。	注重实用性和适用性，偏向日常生活交际与工作场景，如适应大学生活、交友、购物、点餐、问路与指路、科技与网络、东西方文化禁忌与风俗习惯等；技能方面则会涉及自我介绍与介绍他人；电子邮件、通知的发布与回复；预定表、行程安排表等的填写与制定；产品或景	具有较扎实的英语语言基础知识，能顺利阅读语言难度中等的一般性题材的文章，并能进行一定的分析、推理和判断，领会作者的观点和态度；能描述个人经历、观感、情感和发生的事件等；能写符合格式要求的常见的应用文，以及掌握有基本的写作技能；具有一定的口语表达能力，敢于

			点的介绍与讲解； 商务交往与餐桌礼仪等；另外还会涉及一定的英语考试知识与训练以及解题技巧，如高等学校英语应用能力考试（AB级）、大学英语四级等。	展现自我的自信； 能结合所学英语知识和文化背景，进行符合英语语言和思维习惯的日常会话交际。
14	创新创业基础	<p>知识目标：熟悉创建企业的过程及应注意的问题，理解创业成功的关键因素；掌握识别商机和正确认识自己的方法、创业计划书写作要点；懂得组建团队、开拓市场、财务与客户管理等相关知识。</p> <p>素质目标：培养学生创新意识、创业精神和企业家思维方式、树立全局观念，提高服务意识，养成良好职业素养，具备乐观向上，积极进取的精神。</p> <p>能力目标：培养学生发现需求、识别商机的能力；会撰写规范创业计划书；具备风险规避和危机处理能力，培养人际沟通能力。</p>	创新的概念、创新思维、创业者所具备的素质、创业者所具备的能力、创业团队建设、专业想法的产生和筛选、创业项目的选择、如何评估创业机会等。	培养学生具有创业理论基础，掌握创业知识和基本技能，使学生成为适应职业生涯需要的、拥有创业精神、创新意识和创业能力的高素质人才。培养学生创新创业能力，良好的社会道德。

(三) 专业（技术技能）课程

中西面点工艺专业的专业课程主要包括专业基础、专业核心、专业拓展、专业实习（跟岗实习、顶岗实习）等课程。

1.专业基础课程：面点原料学、焙烤食品加工技术、饮食成本核算、餐饮管理等。

2.专业核心课程：烹饪营养、面点工艺学、中式面点制作工艺（I、II、III）、西式点心制作技术、蛋糕与面包制作工艺（I、II）等。

序号	专业核心课程	课程目标	主要内容	教学要求
1	烹饪营养	本课程是高等职业教育烹调工艺与营养专业的一门主干专业课程。是提高学生基本专业素质的课程。通过本课程的学习，主要要求学生掌握公共营养在疾病预防和健康促进中的重要作用，掌握食品营养与卫生相关的基本理论、基本知识和基本技能及其应用，熟悉食品营养与卫生工作的主要内容和方法，为今后从事营养改善、疾病预防和健康促进等领域工作奠定基础。在教学过程中，重视理论联系实际和与国际同领域接轨，培养学生进行人群营养改善工作和开展社区营养工作的实际应用和操作	本课程内容包括人体需要的能量和营养素、各类食品的营养、各类人群的合理膳食、膳食与疾病、膳食结构与营养配餐，并根据中国营养学会发布的《中国居民膳食指南》(2016)，对相关内容进行了全面的更新。	通过本课程的学习，学生需要了解并掌握人体需要的营养素，烹饪原料的营养价值、烹饪加工对原料营养价值的影响、合法烹饪的方法、烹饪营养与健康的一般知识、烹饪工作者的营养工作方法。能正确讲述人体需要的各种营养素的相关知识、能了解各类烹饪原料的营养价值的异同；掌握烹饪营养与健康的相关知识，熟悉烹饪工作的营养工作方法。具备爱岗敬业的职业道德，培养啊形成规范操作意识、团结协作精神、服从意识、服务意识、安全意识、责任意识、创新意识。

		能力,培养学生自主学习、独立思考、发现问题、分析问题和解决问题的能力以及公共营养工作者的基本素质。		
2	面点工艺学	《面点工艺学》是中西面点工艺专业学生主干课程,是关于面点工艺的基本理论和基本技能的全面系统的课程,是总结和揭示中式面点制作工艺的一般规律的学科。通过本课程的学习不仅使学生掌握面点原料、面团调制、制馅、成形和熟制等一系列面点基础理论知识,而且能够使学生熟练地掌握其制作工艺过程,并能运用所学到的知识,解决实际问题,以培养面点及烘焙行业高端技能应用型人才为目标,在提高和加强学生的专业技能的同时要注重培养和提高学生分析问题、研究问题、解决问题的实际工作能力。	本课程教学内容包括:面点原料的认识、面团调制、制馅、成形和熟制等一系列面点基础理论知识,并熟识中式面点的发展历史及面点的分类。	通过本课程的学习,要求学生具备面点制作的能力。具备对面点工艺研究中所获得的知识和方法进行整理、分析能力以及科学研究能力,并最终提高学生的理论水平和操作技能。
	中西面点基本功技能训练	《面点基本功训练》以行业一线工作标准为指南,以技能习得规律为准则,以职业素养为	本课程主要介绍面点制作常用设备及工具;面点制作基础	通过本课程的学习,学生熟练调、和、捏、包、擀、裱、各种设备的使用等,并养成良好的卫

3		<p>核心设计课程内容，充分体现工作与学习的结合，全面实现教学内容的理实一体化。要求学生全面掌握面点制作的基本技艺。运用所学知识 with 技能分析解决制作面点过程中的基本功问题。教育学生养成良好的职业态度和职业习惯，充分发面点基本功在烹饪专业领域的重要作用，使所学基本功与行业生产一线接轨。</p>	<p>技术动作及操作程序；面粉的化学成分；面筋的形成过程；影响面筋出率的主要因素；面粉质量的鉴定等内容。在此基础上开展实操部分的课程即基本功练习，主要包括中式面点的基本造型、基本手法的教学及实训。</p>	<p>生习惯</p>
4	<p>中式面点制作工艺（I、II、III）</p>	<p>本课程要求学生掌握各类中式面点制作的核心技能，从而达到岗位职责所必备的基本职业能力，为进一步的学习和实际操作打下基础。课程内容突出技能性、职业化要求，以重实践为原则，将面点操作手法、水调面团、发酵面团、油酥面团的制作等基础知识与基本技能作为主要教学内容。</p>	<p>本课程主要学习面点制作原料选择、面团、馅料、成形、熟制等工艺流程，掌握各类中式面点制作的核心技能，将面点操作手法、水调面团、发酵面团、油酥面团的制作等基础知识与基本技能作为主要教学内容。</p>	<p>通过本课程的学习，学生会学中西点制作基本功、水调面团、油酥面团、发酵面团等基础性面团制作，利用面点基本技能，学习上述所列面团制作过程，掌握各种面食工具及设备的运用。</p>
		<p>本课程是高职面点类等专业的岗位核心能力课程，在职业岗位能力课程体系中属于主</p>	<p>主要教学内容包括：认识西点制作常用设备与工具，练习制</p>	<p>学生通过学习本课程后可以使用各种烘焙设备，运用各种操作手法手法，将其制成形态</p>

5	西式点心制作技术	<p>干必修课程，其目的是让学生了解和掌握各类西点的制作配方、制作流程，并掌握各类面点制作的核心技能，使学生系统地接受烹调职业、技能的训练，了解西式面点的选料、制作工艺原理和基本制作手法等相关知识。通过教师示范和学生动手操作，使学生具备基本的操作能力，能独立制作一些典型的西式面点；提高在西式面点制作和饼房工作的职业养成等方面的动手能力和分析问题、解决问题能力。从而使学生能较好地胜任将来的西点制作工作。</p>	<p>作面包，练习制作蛋糕，练习制作泡芙，练习制作饼干，练习制作层酥，练习制作布丁、慕斯与果冻，西点装饰等。</p>	<p>美观、美味可口的各式西式点心，从而学到一技之长为将来走上社会奠定基础。</p>
6	蛋糕与面包制作工艺（I、II）	<p>本课程旨在学习蛋糕与面包制作工艺与配方，了解西式面点的概念，发展概况，熟悉蛋糕与面包的种类及特点，常用设备与工具。熟悉西式面点常用原料及应用和基本操作手法。掌握各种常用蛋糕、面包、慕斯制作工艺。始终贯彻理论联系实际的原则，注重讲练结合，注重蛋糕与面包</p>	<p>本课程以面包、蛋糕作为讲课的主体，通过本课程的学习，认识蛋糕及面包制作常用设备与工具，练习制作不同品种面包及蛋糕，掌握蛋糕裱花的概述及原辅料知识、蛋糕坯制作、鲜奶打发、</p>	<p>学习不同品种面包及蛋糕的制作，能够单独运用各种面食工具及设备，熟练制作流程</p>

		制作理论与实际制作技能的融合。	抹坯子、喷枪使用、色彩搭配及应用、常用字体、多种蛋糕花边、花卉、十二生肖的制作、多种卡通动物制作、各种人物、喷绘寿辰蛋糕、欧式水果蛋糕、巧克力蛋糕、西点切块的制作、果冻等等。	
--	--	-----------------	---	--

3.专业拓展课程：冷菜与食品雕刻、西餐制作技术、时尚饮品、茶艺基础、服务礼仪等。

4.专业实习课程：跟岗实习、顶岗实习、创新创业综合实践。

七、教学进程总体安排

（一）学时学分安排。基本学制三年总学时数 2564，周学时一般在 15-22，每学时不少于 45 分钟。公共基础课程学时占总学时 26.13%。选修课教学时数占总学时 10.04%。一般以 18 学时或一周计为 1 个学分。

1.教学时间安排。

每学年教学时间不少于 40 周，三年总教学周数 120 周，课堂教学原则上 65 周（见下表）。

学年	学期	教学运行周				
		授课周（理论教学和实践教学）	考试	入学教育（含军训）	机动	共计

一	1	15 周	2	2	1	40
	2	18 周（同上）	2			
二	3	18 周（同上）	2			40
	4	18 周（同上）	2			
三	5	20 周（同上）	0			40
	6	20 周（同上）	0			
合计		109	8	2	1	120

2.学分

学生三年制学习总学分原则上为 129.5 学分。军训、入学教育、专业见习与专业教育、社会实践等以 1 周为 1 学分。跟岗实习为 20 学分。顶岗实习为 20 学分。校内课外活动 4 学分。

3.学分绩点

学分绩点按下列课程绩点公式计算：

课程绩点=（分数/10）-5

课程学分绩点=学分×绩点

平均学分绩点=各门课程学分绩点之和/各门课程学分数之和

4.学分转换

（1）《计算机基础》课程成绩不合格，但获得计算机等级考试证书的，可转换为《计算机基础》学分。

（2）《高职英语》或《实用英语》课程成绩不合格，但获得英语等级考试证书的，可转换为《高职英语》或《实用英语》学分。

（3）获得本专业的主要证书每个可获 2 学分，其他相关证书每个 1 学分，可转换为相近专业基础课或选修课。

（4）学生参加竞赛获得省级及以上奖励的，可以申请免修相关专业课程一门，直接获得课程学分及绩点。

（5）退伍复学学生的入伍经历可作为毕业实习经历。

（6）未尽事宜，按有关规定执行。

（二）实践教学安排。加强实践性教学，实践性教学学时占总学时数 62.52%。学生军训（含入学教育）2 周，劳动教育 16 学时，专业见习与专业教育 1 周，

跟岗实习不超 6 个月。学生顶岗实习时间为 6 个月，按 20 周核算为 480 学时，采取集中或分阶段安排。

（三）教学进程安排。各类课程学时学分比例、专业教学进程安排、专业集中实践安排、专业课外活动安排等见下表。

1. 各类课程学时学分比例表

课程结构	课程类别	课程性质	小计		小计	
			学时	占总学时比例 (%)	学分	占总学分比例 (%)
通识教育平台	公共课	必修	670	26.13	31	23.94
专业模块	专业基础课	必修	266	10.37	15	11.58
	专业课	必修	366	14.27	20.5	15.83
拓展模块	专业拓展	选修	54	2.11	3	2.32
	创新创业选修与公共选修课	选修	180	7.02	10	7.7 2
课外模块	校内外课外活动	必修			4	3.0 9
合计			2564		129.5	
理论教学			979	38.18		
实践教学（实习实训）			1603	62.52		

2.中西面点工艺专业教学进程安排表

中西面点工艺专业教学进程安排表														
课程 模块	课程 性质	课程 名称	学分	学时分配			各学期周学时/(周数)						考核类 别	
				总学 时	理论	实践	1	2	3	4	5	6		
通识教育平台课	公共基础课	必修	思想道德修养与法律基础	3	54	45	17	3						考试
			毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	64			4/16					考试
			形势与政策	1	48	48	0	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4	考查
			体育	3	108	0	108	2/15	2/15	2/15	2/9			考查
			计算机基础	3	54	18	36		3(2)					考证
			大学生职业发展与就业指导	1	36	36	0		3/6		3/6			考查
			心理健康教育	2	36	36	0	3/6	3/6					考查
			马克思主义理论类	0.5	12	12	0			讲座4次				考查
			党史国史	0.5	12	12	0			讲座4次				考查
			中华优秀传统文化	0.5	9	9	0			讲座3次				考查
			健康教育	0.5	12	12	0			讲座4次				考查
			信息技术	0.5	9	9	0			讲座3次				考查
			统计学	3	54	54	0		3(3)					考试
			高职英语	4	72	72	0	2	2					考试
			创新创业基础	2	36	36	0				3(3)			考查
			PPT设计与制作	1	18	8	10							考查
			应用文写作	1.5	28	28	0					4(3)		考试
小计			31	670	499	171								
专业模块	专业基础课	必修	中国烹饪概论	2	36	36	0	3/12						考试
			面点原料学	2	36	30	6		2					考查
			烹饪营养★	3	50	42	8	4/13						考试
			面点工艺学★	2	36	36	0	3/12						考试
			焙烤食品加工技术	2	36	36	0			2				考查
			饮食成本核算	2	36	30	6			2				考试
			餐饮管理	2	36	30	6				2			考查
	小计			15	266	240	26							
	专业课	必修	中西面点基本功技能训练★	3	50	0	50	4/13						考查
			中式面点制作工艺(I、II、III)★	6	108	0	108		4/12	4/9	4/6			考证
			西式点心制作技术(I、II)★	3	54	0	54			4/14				考证
			蛋糕与面包制作工艺(I、II)★	4	72	0	72			4/9	4/9			考证
			裱花工艺	2.5	46	0	46				4/12			考证
面点造型与盘饰			2	36	0	36			2				考查	
小计			20.5	366	0	366								
专业拓展课	选修	时尚饮品	2	36	0	36				4/9			考查	
		冷菜制作与食品雕刻												
		西餐制作技术												
		茶艺基础												
		服务礼仪	1	18	8	10		2/9					考查	
宴会设计与策划														
自主学习选修课(2选1)	终身学习强化模块课	4	72	72	0	在第3-4学期开设								
	创新创业选修与公共选修课(详见一览表)	6	108	108	0	在第2-4学期开设								
小计(应修13学分)			13	234	188	64								
学分/学时/周课时合计								21	22	15	16			

注:

1.每学期考试课程不超5门,其他课程为考查或考证。考证为非强制性要求,也可以通过考查获取学分

2.专业核心课程用*表示。

3.中西面点工艺专业集中实践安排表

课程	课程模块	课程性质	课程名称	学分	学周	理论	实践	各学期周学时/(周数)						考核类别	
								1	2	3	4	5	6		
课外模块	校内活动	必修	军事课	4	2	36	112	2W							考查
			劳动教育	1		16		讲座5次						考查	
	专业见习及专业教育(含职业素养)		1	1		24								考查	
	校外活动		跟岗实习	20	20		360					20W		考查	
			顶岗实习	20	20		480						20W	考查	
小计				46	43	52	976								

4.中西面点工艺专业课外活动安排表

课程	课程模块	课程性质	课程名称	学分	学时	理论	实践	各学期周学时/(周数)						考核类别
								1	2	3	4	5	6	
课外模块	校外活动	必修	大学生社会实践与综合素质训练项目	4			社会实践、劳动实践、创新创业实践、志愿服务、社团活动、科技活动、文化艺术、技能竞赛、其他社会公益活动以及其他素质拓展活动							考查
小计				4										

八、实施保障

1.师资队伍

教师是人才培养方案的实施者，师资队伍的力量直接影响人才培养的结果。为了达到人才培养目标，应确保专业师资水平。目前中西面点专业师资队伍概况如下：讲师及以上职称3人，硕士研究生2人，高级技师1人，且所有实训教师均具有本专业高级及以上专业职业资格证书。

2.教学设施设备条件

本专业校内专业实训基地建设见下表。

中西面点工艺专业校内专业实训基地建设一览表

实训场所名称	实训设施设备	主要实训项目
	立式搅拌机、电冰箱、烤箱、蒸箱 蒸锅、醒发箱、压面机、台式搅拌机 榨汁机、台秤、电子秤、裱花转盘 烤盘、蛋糕模具、蛋糕抹刀、锯齿刀	水调面品种制作； 蓬松面品种制作； 油酥面品种制作； 层酥类制作；

中西面点 综合实训室 (创教 102)	炒锅、蒸笼、砧板、桑刀、拍皮刀 擀面杖、面粉筛、称量盆、手持打蛋器、油刷、蛋刷、走槌、刮刀 调味盒、剪刀、馅挑、平底锅 电磁炉、微波炉、煎炸炉灶、蒸盘(深) 奶锅、塑料量杯(500ml)、喷壶 普通筷子、煎炸筷子、油温计 月饼模具(中)、电冰箱、消毒柜	重油蛋糕类制作; 软质面包类制作; 硬质面包类制作; 生日蛋糕胚抹面练习; 淋面蛋糕制作; 饼干类点心制作; 裱花花边练习
产品经营与实 战演练室 (创教 103)	电冰箱、消毒柜、桌子 沙发、带座椅桌	面点实训产品的销售

本专业校外专业实习基地建设要求见下表。

中西面点工艺专业校外实训基地一览表

序号	实训基地名称	隶属集团	主要承担的教学任务	建立时间
1	广州太阳城酒店(四星级)	太阳城集团	跟岗实习 顶岗实习	2010
2	皇朝御苑酒店	皇朝集团	跟岗实习 顶岗实习	2020
3	椰林海鲜坊	百姓渔村集团	跟岗实习 顶岗实习	2020
4	广州白云国际会议中心	岭南集团	跟岗实习 顶岗实习	2020

3.教学资源

(1) 教材选用

中西面点工艺专业课程专业课选用符合高职办学层次、培养目标以及我院学

生实际情况的教材，原则上选用高职高专近三年出版的教材，优先选用规划教材和重点教材，选用教材的版本和内容均考虑到近年教材的变动与更新，有效保证了学生能汲取到有用、新鲜和实用的相关知识和技能，可选用教师自编教材。

(2) 图书管

我校图书馆现有藏书 80 万余册，电子图书 4 万多种，各类期刊 132 种。其中幼儿教育类藏书 0.83 万余册、专业期刊 14 种，学校还准备投资几万元购买新的图书资料。另外，我院与广东财经大学华商学院共享其图书资源及电子资源。学校图书馆具有较为丰富的专业图书资料，完全能满足本专业的教学。

(3) 数字化（网络）资源

中西面点工艺专业的立体化教材、教学课件、实训任务书、实训指导书、实习任务书、实习指导书、授课录像、参考文献目录、常用网站链接、习题库、网上测试及网上辅导、学生实训视频、教学环境条件图片等；中西点教研室资料库拥有关于中西点相关资源介绍、面点案例、中西西方饮食文化等相关的音像资料；国家级、省级、院级精品资源共享课和教学资源库，课程教学网络管理平台等。

4.教学方法与手段

理论与实践相结合，探索面点专业学生校企合作、国际化交流与合作、学徒制教育中国化、实践课程占到 50% 以上等教学模式；考核手段从传统的理论试卷考核，到理论与实操相结合的考核模式（拟定作品，学生抽签制作；学生实训报考；实践课程期末的实操考试；企业岗位实习阶段性实习报告等）。

5.教学评价

(1) 日常教学考核

日常教学考核主要是对学生的综合考核，包括平时成绩和期末考试/考查成绩。平时成绩是指学生的课堂表现、出勤情况、作业成绩。必修课程原则上学业成绩过程考核占 60%，期末考核占 40%。选修课程采取随堂考核的方式，课程合格率控制在 85%—95% 之间，且考核应强调突出能力的考核评价。

(2) 用人单位满意度评价

通过用人单位满意度评价能较好地反映职业院校毕业生的就业能力和综合

素质，有助于本专业及时调整人才培养质量的重要路径。

6.质量管理

(1) 课堂管理制度

课堂管理制度主要包括对学生出缺席情况、课堂表现的登记和《酒店管理学院校内实训室管理制度》相关细则的要求。

(2) 教学见习实习等管理制度

相关制度包括：《酒店管理学院学生实习实施方案》、《酒店管理学院专业建设指导委员会工作制度》、《酒店管理学院专业诊断团队工作制度》。

(3) 考证管理制度

本专业学生毕业时主要考取资格证为中级中西式面点师证书、普通话证书、计算机一级证书、英语 A/B 级证书等。考证管理制度在于提前制定计划、安排学生培训、考证和发证的事宜。

九、毕业要求

1. 学分要求：本专业学生毕业要求修满 129.5 学分，其中必修课要求修满 116.5 学分，选修课修满 13 学分。

2. 外语能力要求：通过全国大学英语应用能力等级 B 级考试或通过高职英语考核。

3. 职业资格/技能证书要求：获取中级中式面点师、中级西式面点师等职业资格证书证书。

4. 计算机能力要求：参加全国计算机一级考试成绩合格或取得全国计算机应用技术证书。

本专业职业资格/技能证书见下表。

中西面点工艺专业技能证书一览表

序号	证书名称	等级	发证机构	开设课程	获证要求
1	高等学校英语应用能力	B 级	高等学校英语应用能力考试委员会	高职英语	必考

	考试证书				
2	全国高等学校计算机水平考试合格证书	一级	广东省普通高校计算机应用水平考试委员会	计算机应用基础	必考
3	中式面点师	中级	人力资源和社会保障部	面点工艺学、中式面点制作工艺(I、II)	必考
4	西式面点师	中级	人力资源和社会保障部	焙烤食品加工技术、西式点心制作技术、蛋糕与面包制作(I、II)	必考
5	茶艺师	中级	广东省职业技能鉴定指导中心	茶道与茶艺	选考

撰稿人：

审核人：

日期：

日期：