

河南省商务中等职业学校

2022 年中西面点专业人才培养方案

一、专业名称及专业代码

专业名称：现代服务系（中西面点专业）

专业代码：740203

二、入学要求

初中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

全日制三年。

四、职业面向及能力

（一）职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应 行业	主要职业 类别	继续学习专业
旅游大类 74	餐饮类 7402	餐饮业 食品业	中式面点师 西式面点师	高职： 烹饪工艺与营养、西式烹饪工艺、中西面点 本科： 烹饪与营养教育、食品科学与工程

（二）职业能力

核心课程	职业能力	适应岗位	应获得职业资格证书 或技能等级证书

专业技能课、专业技术课	(1)能根据中西面点烹饪要求正确选用原料并加工各种原料。 (2)能熟练使用各种中西面点烹饪工具和设备。 (3)能制作各类基础饼底和馅料制作，并能正确运用。 (4)能调制各种基础酱料，正确运用蛋糕技法制作法式甜点。 (5)能使用正确的方法制作和成熟各类中西面点和烘焙产品。 (6)能熟悉饭店中西点厨房的工作流程，具有使用及基本维护、保养厨房相关设施和设备的能力。	中式面点师 西式面点师 食品加工生产 线技工 研发技工	中式面点师 西式面点师
-------------	---	---	----------------

五、培养目标和培养规格

(一) 人才培养目标

本专业主要面向各级各类酒店、餐饮等企事业单位。坚持立德树人，培育学生全面发展，培养具有良好的职业道德和行为规范，具备职业生涯发展基础的知识、技能和素养，拥有良好的沟通交流能力和较强的食品安全意识，能够从事企业西点烘焙房、星级酒店、主题餐厅、咖啡吧、厨房岗、幼儿园、高档社区、食品药品等一线工作的可持续发展型技术技能人才，同时具备一定的创新能力和创意思维并通过鉴定取得本专业（专业方向）职业资格证书。另外培养部分专业技术能力强，文化课基础好，升学意愿强的学生通过对口升学升入高等院校进行深造。

(二) 人才培养规格

1. 知识目标

- (1)掌握中职毕业生所必备的英语、信息技术、体育等文化基础知识。
- (2)熟悉中西点发展史、中西方饮食文化、餐桌礼仪、餐饮服务等基本知识。
- (3)掌握中西面点厨房常用原料、工具、设备、技法和行业术语词汇知识。
- (4)掌握常用西点烹饪原料的性能、营养、鉴别、加工、保管等基本知识。
- (5)掌握膳食营养的基础知识和食品安全卫生知识。
- (6)具备基础的餐饮成本核算知识。
- (7)了解餐饮企业中西面点房的组织管理、岗位设置及基本工作职责分工。
- (8)熟悉中西面点房各岗位的工作流程和工作标准。

2. 能力目标

1. 行业通用能力

- (1)能在工作岗位上规范使用外语与外方管理人员交流、沟通及记录留言。
- (2)能操作计算机进行信息资料检索、处理。
- (3)能应对工作中出现的各种突发状况，按预案及时处理。
- (4)能继续学习和适应职业变化，并应用行业新技术。

2. 职业特定能力

- (1)能根据中西面点烹饪要求正确选用原料并加工各种原

料。

(2)能熟练使用各种中西面点烹饪工具和设备。

(3)能制作各类基础饼底和馅心，并能正确运用。

(4)能调制各种基础酱料，正确运用技法制作法式甜点。

(5)能使用正确的方法制作和成熟各类中西面点和烘焙产品。

(6)能熟悉饭店中西点厨房的工作流程，具有使用及基本维护、保养厨房相关设施和设备的的能力。

3. 跨行业职业能力

(1) 具有适应岗位变化的能力。

(2) 具有突发事件应变和解决的能力。

(3) 具有企业管理及生产现场管理的基础能力。

(4) 具有创新和创业的基础能力。

(5) 能继续学习和适应职业变化，并应用行业新技术。

3. 素养目标

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，具有爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感，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。遵守履行道德准则和行为规范；崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益

求精的工匠精神；具有集体意识和团队合作精神，绿色环保意识、安全意识、职业生涯规划意识等；具有从事相关职业应具备的其它职业素养要求。

六、课程设置

主要包括公共基础课程和专业课程。

（一）公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容及要求
1	中国特色社会主义	本课程的主要内容有职业认知、职业生涯概述、职业兴趣、职业性格、职业能力、职业价值观探索、职场探索、制定职业生涯规划书、树立科学的就业观、求职材料准备、面试技巧及礼仪、就业政策与法规、自主创业等内容。
2	心理健康与职业生涯	基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，根据社会发展的需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。
3	职业道德与法治	着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，对学生进行职业道德和法治教育。帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。

4	历史	<p>历史课程是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程。本课程的任务是，在九年义务教育的基础上，促进中等职业学校学生进一步了解人类社会发展的基本脉络和优秀传统文化；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感，培育社会主义核心价值观，进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神；培养健全的人格，树立正确的历史观、人生观和价值观，为中等职业学校学生未来的学习、工作和生活打下基础。</p>
5	哲学与人生	<p>中等职业学校学生必修的一门德育课程。通过本部分内容的学习，学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础</p>
6	语文	<p>其任务是在义务教育的基础上，进一步培养学生掌握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。</p>

7	体育与健康	<p>中等职业学校学生必修的一门公共基础课程。依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。</p>
8	信息技术	<p>中等职业学校信息技术课程是各专业学生必修的公共基础课程。学生通过对信息技术基础知识与技能的学习，有助于增强信息意识、发展计算思维、提高数字化学习与创新能力、树立正确的信息社会价值观和责任感，培养符合时代要求的信息素养与适应职业发展需要的信息能力。通过本课程的学习，使学生掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理，程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题；在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的提升奠定基础。</p>
9	劳动教育	<p>通过本课程的学习，使学生能够理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。</p>

10	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设。通过本门课程的学习，使学生掌握必要的数学基础知识，培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力。
11	烹饪英语	培养学生对英语的学习兴趣和爱好，巩固基础知识与基本技能，使学生具有基本的语言素养，能掌握简单的饭店服务用语，学会常用菜肴的英语单词，运用简单的英语进行沟通交流，交换有关个人、家庭和友朋等基本信息，了解异国文化、习俗，运用简单的英语表述工作和生活，具有就业和终身学习所必备的基本语言能力，培养学生积极参与、乐于合作、善于沟通、主动学习的精神，全面提升学生的职业能力。
12	公共艺术（音乐鉴赏）	培养学生的兴趣和爱好，丰富学生的生活，培养学生积极参与、乐于合作、善于沟通、主动学习的精神，全面提升学生的职业能力。

（二）专业技能课程

序号	课程名称	主要教学内容及要求
1	西式面点基础	了解西点的概念及其发展状况，西点分类与特点，在饮食文化中地位、生产作业流程要求。西点概述种类与特点，面包制作（软、硬）、起酥类、蛋糕制作、点心制作、冻品、挞、派、泡芙、戚风蛋糕、海绵蛋糕制作等。
2	中式面点技艺	了解中点概念及其发展，中点分类与特点以及中点的文化历

		史与代表作、生产作业流程要求。中点概述种类与特点，烫面制作、发面制作、月饼制作、点心制作、酥类制作、花色造型制作等。
3	中国饮食文化	研究了解中国饮食文化。培养人们积极的接受中国积累的精神物质财富文化，在不同的地理环境和气候条件下，从而求同存异的基础上更好的把我国本土文化。其次培养在跨文化交际时适应能力。了解中国作为东方饮食文化中心，主要学习文化遗产，饮食礼仪，西方饮食文化特点、发展，宴席菜单设计等。
4	烹饪营养与卫生	本课程以最新科学信息为基础，结合最常见的饮食热点问题。以通俗易懂的形式，系统介绍了营养和食物的基础知识，阐述了营养与健康的核心问题，针对各类慢性疾病提出饮食防治要点，就社会上流行的饮食误区提出应对策略。强调科学性、实用性、通俗性和可操作性。
5	烹饪原料与加工工艺	依据教育部中餐烹饪与营养膳食专业教学标准，按照“理实一体化”“做中学、做中教”等。“烹饪原料与加工工艺”课程、蔬菜类原料、果品类原料、水产品类原料、禽类与蛋品类原料、畜类与乳品类原料、干货制品类原料、粮食类原料、调味品类原料。以餐饮行业需求为基础，以提高学生职业能力为导向，在体系、框架结构和组织形式等方面进行了创造性的设计和处理，力图配合“做中学、做中教”的职业教育教学理念，围绕“任务”学习基本知识和基本技能，图文并茂，使之符合中餐烹饪的岗位需要，为后续课程学习奠定基础。

6	工艺点心（实训）	掌握工艺点心的制作原理、各种油酥面团分类。通过手工或借助于模具相应的加工，以及经过油炸等技法而得到各种形态逼真，外观精致细腻，酥松可口的制品。
7	烘焙工艺（实训）	熟知各类面包的原料选用原则及烘焙设备的使用与维修。主要设备正确使用和操作，掌握设备的原理与构造。烘焙基础原料（面粉、水、盐、糖、酵母）的烘焙工艺性能，对面包品质与工艺的分析；掌握面团温度、搅拌程度，面团整形、醒发、烘烤等。面团搅拌的目的、过程、面筋形成阶段及面筋扩张，搅拌对面包品质的影响：如原材料投放的顺序以及一次发酵、二次、三次发酵的温度、湿度及装盘。
8	西点工艺（实训）	掌握蛋糕的定义，了解蛋糕制作的工艺流程，熟悉蛋糕配方平衡的原则，掌握不同种类蛋糕的生产制作，熟悉各类型蛋糕配方平衡原则，掌握各类蛋糕面糊搅拌原理、方法、装模基本要求熟悉乳沫类、面糊类、威风类蛋糕面糊的不同搅拌工艺特点、要求掌握烘焙过程各阶段的特点作用，炉温与时间控制。掌握蛋糕在烘烤过程中烤箱温度以及蛋糕成熟大约时间。熟悉蛋糕冷却霜饰、装饰的基本方法和目的，掌握各种不同种类蛋糕烘烤后的冷却方式。蛋糕装饰、切割、组装等方法处理蛋糕。
9	法式甜点（实训）	掌握法式甜点点的定义及使用范围。法式甜点原料加工过程中要注意原料的选择、制作时间、装盘特点。掌握法式甜点分类巧克力类、果品类、芝士类、布丁类、派类、焗盅类、小吃类等的制作。掌握色彩搭配、造型要美观，赏析悦目。

		刀工处理块小、易食，开胃爽口，增加食欲。
10	中式面点制作（实训）	使学生从整体上对中式面点制作的手法，工艺流程，烹调方法等有初步的认识，了解中式面点制作相关的专业理论，培养学生具备中点制作的基本职业能力。
11	巧克力、糖果（实训）	巧克力是由可可豆、香料和乳化剂等为基本原料，经过混合、细磨、精炼、调温、模具成型等加工。其成品是具有独特的光泽、色泽、香气、风味、柔滑细腻的质感。

七、学时安排

本专业开设课程 **23** 门，包括 12 门公共基础课，5 门专业核心课，6 门专业技术课程，三年总学时为 3150 学时。

公共基础课 1074 学时，占总学时数 3150 的 34%；实践性课程（含企业顶岗实习 600 学时）教学总学时 **1896**，占总学时数的 **60%**。

表 7-1 专业各学期教学环节周数分配表

（单位：周）

环节 \ 学期	一	二	三	四	五	六	合计	学分	备注
总周数	26	26	28	24	28		132		
教学周数	22	19	19	19	19		98		
课堂教学周数	16	16	16	16	16		80		
复习考试	1	1	1	1	1		5		
入学、毕业教育和军训	4	1	1	1	1		8		
顶岗实习						24	24		
机动周	1	1	1	1	1		5		
假期	4	8	4	8	4		28		

八、教学进程总体安排

课程类别	序号	课程名称	课程性质	学分	学时安排			考核方式			学年/学期/周数/周学时数					
					总学时	理论学时	实践学时	考 试	考 查	实 操	第1学 年		第2学 年		第3学 年	
											1	2	3	4	5	6
											18	18	18	18	18	18
公共基础课	1	体育与健康	必修	10	180	90	90		√		2	2	2	2	2	
	2	中国特色社会主义	必修	2	36	36			√		2					
	3	心理健康与职业生涯规划	必修	2	36	36			√			2				
	4	哲学与人生	必修	2	36	36			√			2				
	5	职业道德与法治	必修	2	36	36			√				2			
	6	历史	必修	4	72	72			√			2			2	
	7	语文	必修	10	180			√			2	2	2	2	2	
	8	烹饪英语	必修	10	180			√			2	2	2	2	2	
	9	数学	必修	10	180			√			2	2	2	2	2	

	10	劳动教育	选修	2	30	16	14		√	一周								
	11	信息技术	必修	4	72	36	36		√	2	2							
	12	公共艺术	必修	2	36	36			√					2				
		小计		60	1074	934	140			12	14	10	10	12				
专	业	核	心	1	西式面点基础	必修	2	36	36		√		2					
				2	中式面点技艺	必修	2	36	36		√		2					
				3	中国饮食文化	必修	2	36	36		√				2			
				4	烹饪原料与加工工艺	必修	2	36	36		√				2			
				5	烹饪营养与卫生	必修	2	36	36			√				2		
					小计		20	180	180				4	2	2	2	0	
				业	技	术	课	1	工艺点心	必修	4	144	144		√			4
2	烘焙工艺	必修	14					180	180		√	6			4			
3	西点工艺	必修	8					252	252		√		6	4		4		
4	法式甜点	必修	8					216	216		√			4	4	4		
5	中式面点制作	必修	18					432	432	√	√	6	6	4	4	4		
6	巧克力、糖果	必修	4					72	72		√						4	

		小计	62	12 96	1296				12	12	16	16	16	
综合实训	1	入学教育及军训												
	2	顶岗实习		60 0	600									600
	3	毕业教育												
		小计												
合计			14 2	31 50	1294	1856			28	28	28	28	28	
各学期课程门数									12	11	11	9	11	

九、实施保障

（一）师资队伍

本专业教师 9 名，高级讲师 3 名，讲师 2 名，助理讲师 4 名。都具有良好的职业道德和敬业精神；具有中等职业学校教师资格证书；具有相应的职业技术等级中级及以上证书；具备本专业领域坚实的理论知识和较强的实践能力；能遵循职业教育规律正确分析、设计、实施及评价教学；具备一定的课程开发和专业研究能力；能准确把握行业发展动态，与相关行业保持紧密联系，具有处理相关公共关系的能力。

（二）教学设施

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
中式面点实训	三层烤箱	1	

室	不锈钢蒸车	1	
	醒发箱	1	
	开酥机	1	
	和面机	4	
	多功能搅拌机	4	
	台式奶油机	2	
	各类洗涤剂、清洁剂	10	
	四眼电磁灶和炒灶一体	1	
	清洁工具	若干	
	双杠油炸炉	2	
	木质案板	4	
	不锈钢操作台	6	
	四层货架	3	
	办公铁皮柜	2	
	电饼铛	1	
	不粘锅	6	
	不锈钢汤锅（小）	4	
	不锈钢汤锅（中）	4	
	不锈钢汤锅（大）	4	
	双耳炒锅	2	

	烤盘架	2	
	烤盘	30	
	热水器	1	
	净水器	1	
	制冰机	1	
	紫外线灯	1	
	商用四门冰箱	1	
	速冻冰箱	1	
	电磁炉	4	
	量杯	若干	
	电子秤	4	
	台秤	6	
	各种模具	若干	
	走锤	4	
	餐具	若干	
	牙签	若干	
	网筛	若干	
	油渍	若干	
	大漏勺	2	
	大汤勺	2	
	油缸	2	

	防潮面粉桶	4	
多媒体教室	多媒体设备	1	
西式面点实训	电热风炉（电气层 炉）	1	
	烤盘架	3	
	烤盘	30	
	电热水器	1	
	电子台秤（电子秤）	5	
	微波炉	1	
	消毒柜	1	
	电磁炉	5	
	制冰机	1	
	两门冰柜（冰箱）	1	
	冰箱分层储纳盒（收 纳盒）	10	
	分切机（分割机）	3	
	开酥机（起酥机）	1	
	和面机（打面机）	5	
	打蛋器（大）（搅拌 机）	1	
	打蛋器（小）（搅拌 机）	4	
醒发箱（发酵箱）	1		
蛋糕模具	若干		

	饼干模具（DIY 模具）	若干	
	裱花辅具（烘焙用具）	1	
	蛋糕、饼干辅料（烘焙辅料）	1	
	吐司磨具（吐司盒）	15	
	吐司切片机（切片机）	1	
	包装盒	1	
	裱花台	40	
	不锈钢水槽（水槽）	4	
	不锈钢台面	6	
	轻型货架（货架）	2	

（三）教学资源

在教材的选择上，突出职业教育的特征，贴近学生的实际，尽可能选择优秀教材。教材选择坚持以下原则：1、若有符合本专业优秀教材，优先选用；2、鼓励教师自编教材、讲义。这样不仅能有效应用于教学，而且为编写教材奠定了基础。

（四）教学方法

全面贯彻“工学结合、校企合作”，加强与企业紧密联系，努力提高学生的理论和实践技能水平，适应市场和企业的用人要求，注重校企合作、工学交替的新的培养模

式，建立完善的实践教学体系，由基本技能训练、专业技能训练、顶岗实习三大部分组成，加强理论课程与实践课程的融合，强调内容的实用性和针对性，真正实现培养高技能人才的目标。

（五）学习评价

对教师教学、学生学习评价的方式方法提出建议。要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。对学生的学业考核评价内容应兼顾认知、技能、情感等方面，评价应体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如采用观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。鼓励开展第三方评价。

1. 知识考核：平时成绩 60%（出勤、作业、单元测试），期中测试 40%。

2、能力考核：采用项目训练任务考核。

3、技能鉴定：取得相应的职业资格证书。

（六）质量管理

1、课程考核：对专业课程进行考核，促进学生掌握知识，真正反映学生的知识水平和实践能力。

2、顶岗实习：由企业对学生实行员工化管理，对学生进行实习指导。结束后填写实践报告，由企业方做出评价。

3、证书制度：学生在校学习期间可考取与专业相对应的职业资格证书。如普通话证、西式面点师、中式面点师

证等。

十、毕业要求

毕业要求是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学分，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求。鼓励应运用大数据等信息化手段记录、分析学生成长记录档案、职业素养达标等方面的内容，纳入综合素质考核，并将考核情况作为是否准予毕业的重要依据。