

广西工艺美术学校

中西面点专业人才培养方案

一、专业名称及代码

(一) 专业名称：中西面点

(二) 专业代码：740203

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学历者。

三、修业年限

学制：3年

四、职业面向

(一) 职业领域

本专业培养与市场经济发展相适应，在德、智、体、美、劳等诸方面协调发展，掌握必需的文化知识，具有改革创新意识和吃苦奉献精神，有初中级管理水平和一定的组织、协调工作的能力，获得“1+X”职业技能初级证书，能适应餐饮业中中西面点制作与营养烘焙领域一线岗位需要的应用型人才。

序号	专业名称	就业岗位	技能证书			
			名称	类型	等级	颁发单位
1	中西面点	面包师、蛋糕师、裱花师、西饼(糕点)制作师、中式面点师、餐饮连锁店销售	粤点制作职业技能等级证书	1+x证书	初级	广东省餐饮技师协会

(二) 工作岗位

根据现代中西面点食品企业和餐饮企业厨房内部的岗位设置，通过对食品企业和餐饮行业的调研，确定以面包生产车间、蛋糕生产车间、糕点生产车间、烘焙门店销售、中点厨房、西点厨房等为主要就业岗位群，确定本专业学生主要就业岗位群如下：

1. 西点食品企业面包师岗位

初次就业岗位群为面团搅拌岗、面包成型岗、面包烘焙岗，主要为面包类制品生产一线操作技能岗位。近期目标为面包制作车间的技术骨干；远期目标为创立自己的面包工坊。

2. 西点食品企业蛋糕及裱花师岗位

初次就业岗位群为蛋糊搅拌岗、蛋糕师岗、蛋糕裱花岗、甜点及盘饰制作岗，主要为蛋糕生产一线操作技术岗位。近期目标为面包制作车间的技术骨干；远期目标为创立自己的蛋糕工坊。

3. 西点食品企业西式点心师岗位

初次就业岗位群为糕点制作岗，西式甜点制作岗，主要为糕点、甜点制品生产一线操作技术岗位。近期目标为糕点制作车间的技术骨干；远期目标为自己经营西饼屋。

4. 烘焙连锁门店经营服务岗位

初次就业岗位群为门店服务员、甜点出品、面包烘烤、蛋糕装饰、咖啡饮料制作、收银等店面服务、制作与销售岗位。近期目标为店内技术骨干，远期目标为店面店长。

5. 中点食品企业面点师岗

初次就业岗位群为中式点制作岗位，主要为水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团、杂粮面团等产品一线制作岗位；远期目标中式面点生产车间技术骨干或经营早餐店铺。

（三）典型工作任务与职业能力分析

依据餐饮厨房或西点食品企业生产车间的工作流程以及生产管理的要素构成，对岗位工作任务与职业能力进行分析，确定工作领域、工作任务和职业能力结果如下。

工作岗位	工作任务	职业能力	相关课程
------	------	------	------

面包师岗位	<ol style="list-style-type: none"> 1. 制作面包原料的鉴别与选用; 2. 制作面包原料的加工处理; 3. 搅拌面团; 4. 面包成型; 5. 面包醒发、装饰、烘烤; 6. 原料及成品的保管; 7. 西点器具设备的保养; 8. 生产车间日常卫生工作。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能掌握常见制作面包原料的鉴别知识与方法,并能正确选用; 2. 能完成制作面包原料的初加工及处理工作,奶油酱和黄油酱的调制,根据具体面包产品配制、搅拌不同面团,并符合质量标准; 3. 能熟练制作常见面包形态成型手法,准确判断面包醒发、烘烤等熟制工作,并符合质量标准; 4. 能独立完成面包师岗位的日常基础工作,有较好的岗位责任意识和工作适应能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品原料知识 2. 饮食营养与卫生 3. 食品安全与法规 4. 面包制作工艺 5. 店铺创业实践 6. 餐饮成本核算
蛋糕师岗位 裱花师岗位	<ol style="list-style-type: none"> 1. 制作蛋糕原料的鉴别与选用; 2. 制作蛋糕原料的加工处理; 3. 蛋泡糊搅拌、面糊搅拌; 4. 入模刮平成型,烘烤; 5. 蛋糕体装饰; 6. 原料及成品的保管; 7. 西点器具设备的保养; 8. 生产车间日常卫生工作。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能掌握常见制作蛋糕原料的鉴别知识与方法,完成制作蛋糕原料的初加工及处理工作,符合质量标准; 2. 能完成油脂蛋糕类、戚风蛋糕类、海绵蛋糕类、乳酪蛋糕类、慕斯蛋糕类等 等不同种类蛋糕原料配制、蛋糊搅拌、烘烤等工艺,并符合质量标准; 3. 能对蛋糕胚体进行装饰加工,能根据主题设计制作主题蛋糕,并进行装饰制作; 4. 能独立完成蛋糕师岗、裱花师岗的日常基础工作,有较好的岗位责任意识和工作适应能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品原料知识 2. 饮食营养与卫生 3. 食品安全与法规 4. 烹饪工艺美术 5. 蛋糕制作工艺 6. 店铺创业实践 7. 糖艺 8. 创意西点制作技术 9. 翻糖制作工艺
西饼(糕点)制作师岗	<ol style="list-style-type: none"> 1. 制作西饼原料的鉴别与选用 2. 制作西饼原料的加工处理; 3. 面团调制,起酥面胚擀制; 4. 西饼成型,烘烤制作; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能掌握常见制作西式甜点和西饼原料的鉴别知识与方法,完成制作西式甜点和西饼原料的初加工及处理工作,产品保存,符合质量标准; 2. 能完成混酥类西饼和起酥类西饼面胚搅拌、成型、烘烤等制作工艺,能完成西式甜点搅拌、烘烤、冷冻、装饰工艺,并符合质量标准; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品原料知识 2. 饮食营养与卫生 3. 食品安全与法规 4. 西饼制作工艺 5. 店铺创业实践 6 餐饮成本核算

位	5. 西点器具设备的保养; 6. 生产车间日常工作。	3. 能对部分甜点进行加工调整, 设计制作创新甜点产品; 4. 能独立完成西式点心师岗的日常基础工作, 有较好的岗位责任意识和工作适应能力。	
中式面点师岗位	1. 制作中点原料的鉴别与选用 2. 制作中点原料的加工处理; 3. 冷水、温水、热水面团调制, 发面面团调制, 杂粮面团调制; 4. 常见中点成型及成熟制作; 5. 中点器具设备的保养; 6. 生产车间日常工作	1. 能掌握常见制作中点原料的鉴别知识与方法, 完成制作中点原料的初加工及处理工作, 符合质量标准; 2. 能完成中点各式馅料的调制; 根据具体产品调制不同面团, 熟练制作常见水饺、馄饨、包子、馒头、烧麦、油条、面条、馅饼等产品, 并符合质量标准; 3. 能独立完成中式面点师岗的日常基础工作, 有较好的岗位责任意识和工作适应能力	1. 食品原料知识 2. 饮食营养与卫生 3. 食品安全与法规 4. 中式面点制作工艺 5. 风味小吃制作工艺 6. 面塑
餐饮连锁店销售岗位	1. 为顾客提供销售服务; 2. 产品上架摆放设计; 3. 吧台咖啡饮料调制和收银服务; 4. 开展产品促销宣传; 5. 店内器具设备的保养; 6. 收银 7. 店面日常工作。	1. 能为顾客提供热情周到服务; 2. 能对新产品及时上架, 摆放设计舒适, 对过期产品及时下架, 每日盘点产品, 填报配货单; 3. 能完成前台咖啡饮料的调制, 准确完成销售产品收银服务, 能根据店面经营情况, 适当开展产品促销活动; 4. 维护店内器具设备, 保证店内清洁卫生; 有较好的岗位责任意识和适应力。 5. 具备面点基本的包装设计与制作能力、能保障店铺商品摆盘及陈列美感。	1. 餐饮成本核算 2. 食品安全与法规 3. 咖啡饮品调制 4. 店铺创业实践 5. 面点包装设计与制作

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

树立自强、自信、自立意识, 培养具有基本文字沟通能力、融入社会能力, 养成良好的职业道德和敬业精神, 能适应中西面点产业生产一线

的发展需求，具备从事中西面点实际工作的基本知识和技能，具备从事面包制作、蛋糕制作、西饼制作、蛋糕装饰、中式面点制作、风味小吃制作、西点门店专员等岗位能力，具有现代中西面点店铺创业、经营理念的高素质实用型人才。

(二) 人才规格

1. 基本素质要求

(1) 思想道德素质：掌握社会主义核心价值观，理论联系实际，实事求是，坚持正确的思想、观点和方法论；树立正确的社会主义荣辱观，具有强烈的社会责任感；热爱祖国，遵纪守法，明礼诚信，助人为乐，积极运用所学知识服务祖国、服务社会，不断提高和完善自己。

(2) 身心素质：具有健康的体魄（达到国家规定的中职学生体测合格标准），具备良好的心理素质与文明的行为习惯。

(3) 职业素质和人文素质：具有良好的职业道德、娴熟的职业技能和良好的职业习惯；具备一定的自学能力、获取信息的能力、团队合作能力、心理承受能力和一定的拓宽专业面的适应能力；具有一定的文化内涵、艺术欣赏水平，热爱中西面点事业，积极转播饮食文明，拥有现代餐饮服务意识。

2. 专业知识要求

(1) 具有中西面点制作理论知识，具备现代西式面点行业、中式面点行业经营理念；

(2) 具有对常用食品原料的分类和对食品原料进行鉴定及必要的保管等方面的食品原料知识；

(3) 具有食品卫生与安全的基础知识，了解食品标准与法规及卫生管理制度；

(4) 具有西点店铺经营管理基础知识；

(5) 具备高尚的从业道德理念，具有良好的劳动意识、就业、创业观念。

3. 职业技能要求

(1) 应具备中西面点专业基础能力，包括文字语言沟通能力，介绍产品信息能力、正确解读产品配料单和生产计划单能力、鉴别与有效利用食品原料的能力、控制食品加工过程中卫生与安全的能力、简单成本核算能力，不断自我学能力；

(2) 应具备专业操作技能，包括西式点心制作技能、面包制作技能、蛋糕制作技能、中式面点制作技能；

(3) 餐饮经营管理能力，包括与顾客沟通技巧、提供优质服务能力、店铺产品生产计划能力、中式快餐菜单设计能力、餐饮成本核算能力、产品创新能力，以及原料采购、保管和中式快餐厨房生产的管理能力。

六、 课程设置、教学时间安排表

课程分类	课程名称		课程性质	学时			学分	各学期周数或学时分配						
				总学时	理论学时	实践学时		1	2	3	4	5	6	
								20周	20周	20周	20周	20周	20周	
公共基础课	1	思政课程	中国特色社会主义	必修	36	36		2						
	2		心理健康与职业生涯	必修	36	36		2	2					
	3		哲学与人生	必修	36	36		2		2				
	4		职业道德与法治	必修	36	36		2					2	
	5	语文	必修	198	144	54	11	2	2	2	2		2	
	6	历史	必修	90	72	18	5	2	2		2			
	7	英语	必修	144	108	36	8	2	2	2	2			
	8	数学	必修	144	72	72	8		2	2	2		2	
	9	信息技术	必修	144	24	120	8		2	2	2		2	
	10	体育与健康	必修	144	24	120	8	2	2	2	2			
	11	艺术	必修	72	48	24	4			2	2			
	12	劳动教育	必修	16	16		1						1	
	13	安全教育	必修	10	10		0.5						1	

		小计		1106	662	444	61.5	10	14	14	14	0	10	
专业课	基础课程	1	餐饮成本核算	必修	36	18	18	2			2			
		2	食品原料知识	必修	36	18	18	2	2	2				
		3	食品安全与法规	必修	72	36	36	4	2	2				
		4	饮食营养与卫生	必修	108	36	72	6	2	2	2			
		5	烹饪工艺美术	必修	108	36	72	6		2	2	2		
		小计			360	144	216	20	6	8	6	2		
	核心课程	1	中式面点工艺	必修	108	36	72	6		2	2	2		
		2	西饼制作工艺	必修	108	36	72	6	2		2	2		
		3	蛋糕制作工艺	必修	72	36	36	4		2		2		
		4	面包制作工艺	必修	72	36	36	4	2		2			
		5	风味小吃制作工艺	必修	36	18	18	2				2		
		6	面点包装设计与制作	必修	72	36	36	4			2	2		
		小计			468	198	270	24	4	4	6	10		
	技能课程	1	糖艺	选修	36	18	18	2			2			
		2	面塑	选修	36	18	18	2			2			
		3	翻糖装饰	选修	36	18	18	2				2		
		4	巧克力制作工艺	选修	36	18	18	2			2			
		5	创意西点制作工艺	选修	72	36	36	4			2	2		
		6	咖啡饮料制作工艺	选修	36	18	18	2				2		
7		简餐制作工艺	选修	36	18	18	2				2			
8		店铺创业实践	选修	72	36	36	4			2	2			
小计			360	180	180	20	0	0	10	10				
实习实训	1	跟岗实习	必修	400	0	400	25				20周			
	2	毕业顶岗实习	必修	400	0	400	25					20周		
	小计			800	0	800	50							
合计				3094	1184	1910	175.5							

七、师资保障

(一) 师资队伍

1. 教师的基本要求

担任本专业课程教学的专任教师，应具有一定的专业知识和实践能

力，以及职业教育教学能力，能够较好的完成教学任务，教学效果良好。能以人才培养目标为导向，采用“一专一辅一特长”三位一体人才培养模式。教学自始至终要以中西面点工艺专业人才培养目标为导向，以企业岗位需求为主体，培养注重理论与实践并重实用型技能人才。在人才培养过程中课内以西式面点制作技能为专业重点培养方向，以中式面点制作技能为专业辅助培养方向，课外通过美食社团、基本功练习、店铺创业实践、技能竞赛、企业实践、顶岗实习等形式注重培养学生掌握一项专业特长技能。

（二）教学设施

1. 教学硬件环境基本要求

多媒体教室、面点演示室、烘焙食品实训室、烹饪演示室、中式烹调实训室、原料初加工实训室、自主创业实训室（中式快餐厅实训室、蛋糕店实训室）、计算机机房等。

（一）教学资源

1. 教材选取应遵循“适用、实用、够用”的原则。

2. 适用。教材要以培养学生的中式面点、西式面点以及相关产品制作能力为基础，并符合本专业各课程的培养目标。

3. 实用。教材应符合中等职业教育学生的心理特征和认知规律，强调理论与实际的结合，便于实现“教、学、做”三位一体的教学形式。

4. 够用。教材的内容以满足中西面点相关专业的基本知识要求为前提，重视学生的创新思维能力和动手操作能力的训练。

中心面点专业公共基础课和专业课教材统计表

序	课程类型	使用教材	书号
---	------	------	----

号		教材名称	出版社	
1	公共 必修 课程	思想政治（基础模块）哲学与人生	高等教育出版社	9787040609097
2		历史（基础模块）世界历史	高等教育出版社	9787040609110
3		语文 基础模块 下册	高等教育出版社	9787040609141
4		英语(基础模块)(2)(学生用书) (2023版)	外语教学与研究出版社	9787521324563
5		信息技术基础模块(WPS Office) (上册)(修)	高等教育出版社	9787040605648
6		思想政治（基础模块）心理健康与 职业生涯	高等教育出版社	9787040609080
7		信息技术基础模块(WPS Office)(下 册)(修)	高等教育出版社	9787040604757
8		数学(基础模块)(下册)(修订版)	高等教育出版社	9787040607222
9		语文 基础模块 上册	高等教育出版社	9787040609158
10		英语(基础模块)(1)(学生用书)	外语教学与研究出版社	9787521324570
11		中国特色社会主义	人民出版社	9787040609073
12		数学(基础模块)(上册)	高等教育出版社	9787040607239
13		历史基础模块 中国历史	高等教育出版社	9787040609127
14		体育与健康	高等教育出版社	9787040562736
15		思想政治（基础模块）心理健康与 职业生涯	高等教育出版社	9787040609080
16	专业 课程	西式面点技术	吉林大学出版社	9787569251531
17		中式烹调面点岗位技能教程	吉林大学出版社	9787569220711
18		烹饪工艺美术	天津科学技术出版社	9787557688042
19		烹饪原料知识	高等教育出版社	9787040472493

20	咖啡、茶艺、调酒实训指南	广西师范大学出版社	9787559874791
----	--------------	-----------	---------------

（三）教学方法及手段

教学自始至终要以中西面点工艺专业人才培养目标为导向，以企业岗位需求为主体，采用理论与实际相结合的方法培养学生的实用型技能。以西式面点制作技能为专业重点培养方向，以中式面点制作技能为专业辅助培养方向，采用“教、学、做”合一的教学方法、示范教学法、项目教学法。打破传统的课堂教学模式和讲得多做得少的陈旧教学方式，对操作性强的且难以理解的专业内容进行边教、边学、边做。学生提出问题，教师除了做任务解答外，还需做必要的技法示范和实际的操作，示范教学要求方法步骤明确，讲述清晰，使学生边学边练，易学易懂。除此之外，还可以利用多媒体教学、动画模拟教学、网络视频录像教学等教学手段开展教学。

（四）学习评价

学习评价为两个部分：平时考核+课程作业考核；

平时成绩考核：主要考核学生的上课出勤、早退和学习态度、随堂作业等方面进行考核。

结课作业考核：根据本课程的实际授课内容，在课程结束前布置相应的总结性综合练习作业，考核学生对课程的掌握程度和技能能力。

平时成绩考核占 60%，结课作业考核占 40%。

九、毕业要求

本专业毕业要求是学生通过 3 年的学习，需修满的该专业人才培养方案所规定的学时，完成规定的教学活动，毕业时应达到该专业要求的素质、知识和能力等方面的要求。

