

中西面点专业 人才培养方案



2020 年 4 月

目 录

一、专业名称（专业代码）	1
二、入学要求.....	1
三、修业学制.....	1
四、职业面向.....	1
（一）职业面向.....	1
（二）接续专业.....	1
五、培养目标与培养规格.....	2
（一）培养目标.....	2
（二）培养规格.....	2
六、课程设置及要求.....	2
（一）公共基础课.....	3
（二）专业技能课.....	4
七、教学进程总体安排.....	5
（一）教育教学活动分配建议.....	5
（二）教学进程安排表.....	5
八、保障措施.....	5
（一）师资队伍.....	5
（二）教学设施.....	6
校内中西面点实训室的基本情况.....	6
（三）教学资源.....	7
（四）教学方法.....	7
（五）学习评价.....	8
（六）质量管理.....	9
九、毕业要求.....	9
十、附录.....	10
1.教学进程安排表.....	10
2.人才培养方案变更审批表.....	10
附录 1：教学进程安排表.....	10
附录 2：人才培养方案变更审批表.....	11

一、专业名称（专业代码）

中西面点专业（740203）

二、入学要求

初中毕业或具有同等学力

三、修业学制

3 年

四、职业面向

（一）职业面向

序号	项目	描述
1	专业类（代码）	旅游服务类（64）
2	对应行业（代码）	门类：商业、服务业人员类（14） 大类：商业、服务业人员类（1403）
3	主要职业类别（代码）	西式面点师（14030202） 中式面点师（14030102） 营养配餐员（14030401） 餐具清洗保管员（14030502） 餐厅管理人员（14030503） 厨工（14030504） 咖啡师（14030301） 调酒师（14030402）
4	主要岗位类别 （技术领域）	旅游餐饮连锁服务 饭店厨房专业技术 饭店厨房管理人员 饭店厨房后勤维护 自助餐和快餐业 冷饮及咖啡店 餐厅前厅管理岗位
5	职业技能等级证书 举例 （可根据本区域实际情况和专业（技能）方向取得 X 个证书）	中式面点师 西式面点师 咖啡师 调酒师 营养配餐师
6	继续学习专业举例	高职：食品质量与安全专业、烹饪工艺与营养专业 本科：烹饪与营养教育专业

（二）接续专业

高职：烹饪工艺与营养、中西面点工艺、餐饮管理与服务。

本科：烹饪与营养教育、旅游管理、食品科学与工程。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人，面向国内外星级酒店，中高档餐饮企业、高星级饭店中西面点厅、咖啡厅等，培养从事中西面点工作，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

（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）具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。
- （2）具有创新精神和服务意识。
- （3）具有人际交往与团队协作能力。
- （4）具有获取信息、学习新知识的能力。
- （5）具有从事中西面点专业工作所需的英语听读写能力和良好的中、英语口语表达能力。
- （6）具有一定的计算机操作能力。
- （7）具有安全文明生产、节能环保和遵守操作规程的意识。

2、专业知识和技能

- （1）具有查阅专业技术资料的基本能力。
- （2）了解中西面点风味流派及其发展历史、饮食文化、就餐礼节、餐饮服务等基本知
识，掌握中西面点餐饮服务的基本技能。
- （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，具备在英语工
作环境中实现交流的能力。
- （4）掌握常用中西面点烹饪原料性状、营养、鉴别、加工、保管等知识。
- （5）掌握膳食营养基础知识和食品安全卫生知识，能进行合理膳食营养搭配。
- （6）掌握一定的成本核算知识，能进行简单菜点成本核算。
- （7）了解餐饮企业中西面点厨房组织管理、岗位设置及基本工作职责分工。
- （8）熟悉中西面点厨房各岗位流程、标准、衔接配合，具备厨房各岗位职责要求的基
本工作能力。

3、专业（技能）方向——中式面点制作

- （1）掌握中式面点制作手法，能正确使用各种手法和技能、各种原料；了解常用原
料的营养成分，懂得基本的营养搭配。
- （2）熟练制作各类基础手法，能正确运用常用中式面点技法制作各种能制作地方特色
面点，中式经典和创新面点。
- （3）熟练调制各种馅料，能综合运用常用中式面点加工工艺、技法制作各种中式面点。
- （4）掌握基本中式面点制作技术。
- （5）掌握中式面点基础厨房常用设施、设备、工具的使用和保养方法。

4、专业（技能）方向——西式面点制作

- （1）掌握西式面点制作常用成型、熟制技法，各类面包、蛋糕、甜点。
了解常用原料的营养成分，懂得基本的营养搭配。
- （2）掌握基本的西式面点制作技术。
- （3）掌握西式面点厨房常用设施、设备、工具的使用和保养方法。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术、历史，以及其他自然科学和

人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

课程分类		课程名称	
公共基础课程		中国特色社会主义	
		心理健康与职业生涯规划	
		哲学与人生	
		职业道德与法治	
		语文	
		数学	
		英语	
		计算机应用基础	
		体育与健康	
		公共艺术	
		公共礼仪	
		历史	
专业技能课	专业核心课程	烹饪营养卫生	
		烹饪原料	
		中西面点概论	
	专业（技能）方向课	西式面点方向	面包制作工艺
			蛋糕制作工艺
		西式甜点制作工艺	
		中式面点方向	中餐面点制作
	专业拓展课	西餐制作	
		地方面点制作	

（一）公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
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 学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合	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 学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合	36
3	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》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 学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合	36

5	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	144
6	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	144
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色(将专业英语并入到英语教学中)	144
8	计算机应用基础	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	72
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
10	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	108
11	公共礼仪	依据《中等职业学校公共礼仪教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	72
12	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	108

(二) 专业技能课

1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考课时
1	烹饪营养卫生	了解烹饪营养学知识，懂得营养搭配的原理。	36
2	烹饪原料	了解烹饪常见原料的理化性质，掌握常见原料的特点及运用。	36
3	中西面点概论	了解中西面点发展历史；掌握中西面点饮食文化、礼节、餐饮服务基本知识，使学生具有餐饮服务基本技能。	36

2. 专业技能方向课

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考课时
1	面包制作工艺	掌握面包的技术制作、原料、配方以及变化品种。	144
2	蛋糕制作工艺	掌握蛋糕的技术制作、原料、配方以及变化品种。	180
2	西式甜点制作工艺	掌握中西甜点品名、主要营养成分、质地产地。各国经典甜品技术制作。	108
1	中餐面点制作	熟悉中式面点制作基本知识，掌握中餐面点成型技法、烹调方法和工艺流程；掌握各个地方风味面点制作技术，装盘技术。	288

3. 专业选修课程

- (1) 西餐制作:
- (2) 地方面点工艺

4. 综合实训

综合实训是本专业专门化方向课程,是学生从事中西面点岗位工作的演练,通过综合实训,使学生了解中西式面点加工过程,掌握中西面点制作的相关知识和各项基本操作技能,具有规范化制作中西面点的职业能力,并参加国家职业资格技能鉴定。学校要选定综合实训项目,按照国家职业资格标准要求进行项目实训。

5. 顶岗实习

顶岗实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节,要认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求,保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。在确保学生实习总量的前提下,可根据实际需要,通过校企合作,实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实习。

七、教学进程总体安排

(一) 教育教学活动分配建议

每学年为 52 周,其中教学时间 36 周(含复习考试),累计假期 16 周,周学时一般为 28 学时,顶岗实习 40 周,按每周 30 小时(1 小时折合 1 学时)安排,3 年总学时数为 3216。课程开设顺序和周学时安排,学校可根据实际情况调整。

公共基础课学时约占总学时的 1/3,允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整,但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

专业技能课学时约占总学时的 2/3,在确保学生实习总量的前提下,可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间,行业企业认知实习应安排在第一学年。

课程设置中应设选修课,其学时数占总学时的比例应不少于 10%。

(二) 教学进程安排表

教学进程安排表见附录。

八、保障措施

(一) 师资队伍

1. 队伍结构

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定,建立适应中西面点专业教学改革发展的需要,符合中西面点专业教学要求的“双师”结构专兼职师资队伍,本专业学生数与专任专业课教师数比例不高于 25:1,双师素质教师占专任专业课教师比例不低于 60%。专任教师队伍要考虑职称、年龄、形成合理的梯队结构。

1. 专任教师

专任教师应具有中等职业学校教师资格证书和本专业相关工种中级(含)以上职业资格证书,具备良好的师德和终身学习能力,具有与相关专业本科及以上学历,具有本专业相关理论知识和实践能力,具有较强的信息化教学能力,能参加企业实践和技术服务,积极开展课程教学改革和教学研究,有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

2. 专业带头人

专业带头人原则上具有副高级及以上专业技术职务和本专业相关工种高级(含)以上职业资格证书,熟悉中西面点及相关产业发展的整体情况和行业对技能型人才的需求,教学设计、专业研究、组织开展教科研工作能力强,在专业改革发展中起引领作用,在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

3.骨干教师

骨干教师具有较强的事业心和责任感，具有良好的师德，具有中级以上专业技术职务，能独立讲授 1 门以上的专业核心课程，具有扎实的理论基础和较强的实践技能。

4.兼职教师

聘请相关行业企业的高技能人才担任专业兼职教师，应具备高级及以上职业资格证书或中级以上专业技术职称，具备良好的政治思想素质、职业道德和工匠精神，能参与学校授课、讲座、实训指导等教学活动。

（二）教学设施

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、校内实训基地和校外实训基地。

1.专业教室基本条件

配备多媒体交互式一体机、校园网和互联网接入，具有网络安全防护措施；逐步达到智慧教室要求；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2.校内实训基地基本要求

实践教学条件应按照专业核心课程的学习情境、一次可容纳至少 40 名学生需要进行配置，主要实训室见下表。

校内中西面点实训室的基本情况

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（台/套）
1	中西面点实训室	炒灶	36
		平头炉	16
		木质荷台	42
		压面机	4
		蒸笼	150
		蒸箱	1
		烤箱	10
		醒发箱	6
		冰箱	8
		一体机	4
		岛式环保排烟设备	7

		和面机	4
		中式面点餐具炒锅	32
		大型开酥机	1
		多方功能料理机	7
		制冰机	1
		奶油机	20
		大型和面机	3
		烤盘/转台	40
		抹刀、锯齿刀	40

（三）教学资源

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.教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2.图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：《中国名点》、《川菜烹饪事典》、《西点制作》、《中式面点技术》与传统文化类文献等。

3.数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

（四）教学方法

在实施教学时，要全面落实立德育人根本任务，关注学生综合能力的培养，在课程教学中融入为中华民族伟大复兴而奋斗的使命感，将学科核心素养。

1. 公共基础课

公共基础课的教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习的积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2. 专业技能课

专业技能课应按照中西面点烹饪职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，体现以学生为主体的思想和行动导向的教学观，以具有代表性的典型案例为载体，以课程知识、能力目标设计教学项目及任务，提倡项目教

学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法,利用校内外实训基地,将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。通过理论与实践相统一展开教学,贴近中西面点企业生产实际,教、学、做相结合,突出技能培养。

3. 运用现代信息技术要求

在实施教学时,教师要积极将信息化教学理念应用于教学实践中,充分运用新一代信息技术手段、数字化教学资源和网络化、智能化的教学环境,优化教学过程,创设学生为中心的学习情境,使课程的教学实施在教师角色、教学内容、教学方法、互动方式、考核与评价等方面有所创新。

要鼓励学生主动适应信息技术的发展,积极进行“数字化学习与创新”,自主探索新的信息技术工具与手段,根据个人兴趣、能力确定学习内容和学习方式。教师要有效利用数字化学习情境,有机融合各种教学要素,合理设计教学环节,加强教与学全过程的信息采集与诊断分析,调动学生的主观能动性,强化学生的自主学习能力,促进教与学、教与教、学与学的互动,不断提高教学效率与教学质量。要引导学生充分运用信息技术进行创新创业实践,培养个性化、创新性思维。

（五）学习评价

由学校、学生、用人单位三方共同对学生的学习进行评价,既利于学生学习、也利于教学活动的开展。评价内容包括学生专业综合实践能力、“1+X”证书获取率,要从关注学生知识技能的掌握向解决问题的综合应用能力的提升转变,兼顾学生认知、协作和创新能力的提升。要通过评价的合理实施,激发学生学习兴趣。

1. 评价原则

评价要发挥诊断、反馈、激励、导向的功能,客观、综合反映学生的学业水平。应通过灵活多样的评价方式激励和引导学生学习,鼓励自主学习。要通过科学的评价,渗透成长性思维理念,激发学生学习兴趣,帮助学生树立自信心,提高学生的自我成就感。

呈现评价结果时,多采用评价报告、学习建议等方式,适当采用鼓励性语言,激发学生内在学习动机,帮助学生明确自己的不足和努力方向。评价内容与手段要有利于学生学习,要引导教师利用评价结果来诊断和改进自己的教学,发挥评价与教学的相互促进作用。

评价要面向全体学生,注重学生主体作用的发挥,要让学生明确评价目标,参与评价标准的制订,通过评价信息的收集和评价结果的交流,成为评价过程的参与者。要以多样化的评价促进学生学科核心素养的提升,将教师评价、学生自评和学生互评相结合,合理引入智能评价,综合运用多种评价手段和方法,针对不同的教学内容和学生特点,量化评价与质性评价相结合;不能简单地以分数或等级来评估学生,多采用表现性评价语言,注重学生不同起点上的提升。

评价要体现职业教育的特点,参考企业的评价方式和内容,将项目任务的完成度、完成效率、完成质量和创新度作为评价标准,可适度引入行业、企业的直接评价。评价要多选择与职业岗位相关联的内容,考察学生完成任务的综合能力。

2. 评价方式

评价要注重过程性评价与总结性评价相结合。过程性评价应基于课程核心素养,在考察学生相关知识与技能的掌握程度和应用能力的基础上,关注学生完成项目过程中所获得的实践经验、语言文字表达和人际交往及合作能力、工作任务或项目完成情况、安全意识、操作规范和节能环保意识等方面的发展,评价要体现出学生在学习过程中各方面能力的提升情况;要充分利用信息技术,采集学生的学习过程信息,客观评估学生的学业情况、学习表现与学习态度。总结性评价应基于学生适应职业发展需要的职业能力和学习迁移能力培养要求,考察学生知识与技能的综合运用能力、课程核心素养发展水平,以及自我创新和团队协作等方面的表现,全面、客观地评价学生的学业状况。

评价内容的选择、评价情境的创设要科学合理，注重评价的信度和效度。评价内容的设计要贴近生产、生活实际，注重实用性和导向性；评价情境的创设要有利于评价目标的落实，有利于引导学生学习能力的提高。评价要考虑学生的个性差异，从学习内容、学习表现、实践应用、自主学习和协作创新等几个方面进行全面与综合性的考核，促进学生个性化发展。

(1) 课堂教学效果评价方式

采取灵活多样的评价方式，主要包括笔试、作业、课堂提问、课堂出勤、实训以及参加各类型专业技能竞赛的成绩等。

(2) 实训实习效果评价方式

实训实习评价：采用实习报告与实际操作水平相结合等形式，真实反映学生对各项实训实习项目的技能水平。

顶岗实习评价：成立由企业（兼职）指导教师、专业指导教师和辅导员（或班主任）组成的考核组，主要从学生的实习日志、实习报告、实习单位综合评价等方面对学生在顶岗实习期间的劳动纪律、工作态度、团队合作精神、人际沟通能力、专业技术能力和任务完成等方面情况进行考核评价。

3. 评价运用

评价结果应重点聚焦学生核心素养与职业能力的发展变化。要结合学习过程，针对学生的个性特点，对评价结果进行个性化分析、发展性解读。评价结果的反馈，应注意方式和范围，要积极创造条件，让学生参与评价结果的判断和解读过程。在呈现评价结果时，应根据评价目的和要求，选择恰当的反馈方式。

（六）质量管理

1. 按照学校三级质量管理组织架构，建立系部质量保证工作组和专业（课程）质量保证小组，建立专业、课程层面的质量保证机制和考核性教学诊断与改进机制。

2. 健全专业教学质量监控管理制度，完善专业调研、人才培养方案更新、资源建设、课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计等方面质量标准，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

3. 学校和系部应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评学制度，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。

4. 学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

5. 专业教研组应充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

学生通过规定年限的学习，修满专业人才培养方案规定的课程和学时，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求。鼓励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。

1. 学生毕业需要同时具备以下条件：
2. 学习课程全部考核合格；
3. 顶岗实习考核成绩合格；
4. 综合素质考核合格；
5. 至少获得一种职业资格证书或行业资格证书。

十、附录

1.教学进程安排表

2.人才培养方案变更审批表

附录 1：教学进程安排表

课程分类		课程名称	总课时	各学期周数、学时分配					
				1	2	3	4	5	6
				18 周	18 周	18 周	18 周	20 周	20 周
公共基础课程 (34%)		中国特色社会主义	36	2					
		心理健康与职业生涯	36		2				
		哲学与人生	36			2			
		职业道德与法治	36				2		
		语文	144	2	2	2	2		
		数学	144	2	2	2	2		
		英语	144	2	2	2	2		
		信息技术	72		4				
		体育与健康	144	2	2	2	2		
		公共艺术	108	6					
		公共礼仪	72	4					
		历史	108			2	4		
专业技能课 (66%)		专业核心课程 (3.3%)	烹饪营养卫生	36		2			
			烹饪原料	36	2				
			中西面点概论	36	2				
		专业（技能）方向课 (22.4%)	面包制作工艺	144		4	4		
			蛋糕制作工艺	180		4	4	2	
			西式甜点制作工艺	108			4	2	
			中餐面点制作	288	4	4	4	4	
		专业选修课 (3.3%)	西餐制作	36				2	
			地方面点制作	72				4	
岗位实习 (37%)			1200					30	30
课程门数				10	10	10	11		
每周课时				28	28	28	28	30	30
合 计			3216	504	504	504	504	600	600

说明：（1）本表不含军训、社会实践、入学教育、毕业教育教学安排，学校可根据实际情况灵活设置。

附录 2：人才培养方案变更审批表

四川省商务学校人才培养方案变更审批表

专业名称 (代码)					
起草部门		负责人		起草时间	
审批意见					
审批人员				审批时间	