



中西式面点专业人才培养方案

广西农牧工程学校

监 制

目录

一、专业名称及代码	3
二、入学要求	3
三、修业年限	3
四、职业面向	3
五、培养目标与培养规格	3
(一) 培养目标	3
(二) 培养规格	4
六、主要人才培养模式	6
七、课程设置	6
八、实施保障	13
九、毕业要求	16

广西农牧工程学校

中西式面点专业人才培养方案

一、专业名称及代码

(一)专业名称：中西式面点

(二)专业代码：740203

二、入学要求

(一)入学要求：初中毕业生或具有同等学力者。

(二)学历层次：职业中专。

三、修业年限

基本年限 3 年，有效年限 2-5 年。实行弹性学制和弹性学习，允许学生休学创业。

四、职业面向

(一)职业范围

表 1 职业面向岗位表

岗位群名称		主要职业类别	主要职业岗位 (技术领域)	对应“X”证书与 职业资格证书
1	中式面点制作	服务业人员	中式面点厨房的案板、熟笼、煎炸、拌馅等技术岗位	中式面点师（中级工） 西式面点师（中级工） 粤点制作职业技能等级证书（初级）
2	西式面点制作	服务业人员	西式面点厨房的烘烤、裱花装饰等技术岗位	
3	面点原料选配	服务业人员	原料选配	
4	粤点制作	服务业人员	中西式面点常用工具的使用，面点原料识别，面团基础操作和面团制作，面团成形技法，熟制	

(二)主要接续专业

高职专科：中西面点工艺、西式烹饪工艺

高职本科：烹饪与餐饮管理

普通本科：烹饪与营养教育

五、培养目标与培养规格

(一)培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、面点制作

方法、食品安全等知识，具备熟练中式面点、西式面点等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作等工作的技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质

表2 核心素质统计表

核心素质	具体描述	具体指标
思想政治素质	1.爱国，能够准确把握社会主义核心价值观，具有正确的世界观、人生观、价值观； 2.崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、具有社会责任感和社会参与意识。 3.具有热爱“面点”的情怀。	1.坚定拥护中国共产党领导和社会主义制度，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.遵守国家各种法律，具有质量意识、绿色安全意识、精益求精的工匠精神、守正创新意识、信息素养。 3.勇于奋斗、乐观向上，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。 4.做“懂面点、爱面点、会面点”的面点师。
文化素质	1.具有一定文化修养、语言文字表达和写作基础知识。 2.具有一定的信息加工能力和信息技术应用能力。	1.具有一定的人文素养，能够形成1-2项艺术特长或爱好。 2.具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。 3.能够正确收集和处理信息。
身心素质	1.具有健康的身体和良好的心理素质。 2.尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范。	1.具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和1-2项运动技能，达到国家中学生体育合格标准。 2.养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。
审美素质	具备良好的审美经验、审美情趣、审美能力、审美理想。	具有对美的发现及欣赏能力。
劳动素质	具有积极劳动的热情和良好的劳动习惯，自觉劳动，尊重劳动。	1.具有良好的劳动习惯，积极参与劳动，尊重劳动。 2.具有与吃苦耐劳、爱岗敬业、积极进取的劳动精神。 3.具有高度的责任感和认真、踏实的劳动作风。 4.具有正确的就业观和创业意识。

2.知识

表3 核心知识统计表

核心知识	具体描述	相应课程
基础知识	掌握必备的思想政治理论，掌握必备的科学技术文化基础知识、军事理论知识和中华优秀传统文化知识，熟悉与本专业相关的法律法规知识，熟悉与本专业相关的安全消防知识。	中国特色社会主义、哲学与人生、职业道德与法治等、语文、数学、英语、历史、物理、化学、军事理论、职业道德与法治、安全与健康教育
专业知识	掌握中西面点制作理论知识，具备现代中式面点行业经营理念；掌握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；掌握食品安全与操作规范的基础知识；掌握中式面点成品造型的装饰技艺相关知识；掌握厨房管理的基础知识；掌握饮食营养与搭配的基础知识。	烹饪概论、中式面点制作、西式面点制作、烹饪原料、餐饮食品安全与操作规范、面点装饰技艺、厨房管理、饮食营养与配餐
拓展知识	掌握必备的中华优秀传统文化知识，掌握必备的审美知识，掌握必备的继续教育和终身学习基础知识，掌握烹饪概论、烹饪基本功、烹饪工艺美术、智能烹饪基础、广西等地方风味名点基础知识。	中华优秀传统文化，职业素养、心理健康与职业生涯、创业与就业指导，烹饪基本功、烹饪工艺美术、智能烹饪基础、地方风味名点

3.能力

表4 核心能力统计表

核心能力	具体描述	相应课程
专业能力	具备正确选用和处理面点制作原料的能力；具备面点常用设备设施、工具的使用和保养能力；具有面点安全生产及规范操作的能力；具有熟练制作常见中式面点、西式面点的能力；具有基本的营养搭配、营养分析、成本核算的能力；具有中式面点、西式面点的艺术装饰和成品美化的能力；具有面点制作行业新技法的使用能力和餐饮智能化设施设备的基础应用能力。	烹饪原料、烹饪概论、烹饪基本功、餐饮食品安全与操作规范、中式面点制作、西式面点制作、餐饮营养与搭配、面点装饰技艺、智能烹饪基础
通用能力	具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力，具有一定的信息加工能力和信息技术应用能力，具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。	信息技术、语文、体育与健康
职业拓展能力	具备美育的基本技能；具备探究学习、分析问题和解决问题的能力；具有绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识的基本能力；具有终身学习和可持续发展的能力	职业素养、硬笔书法、心理健康与职业生涯、厨房管理、烹饪工艺美术、地方风味名点

六、主要人才培养模式

按照餐饮行业的发展需求，与上海馋厨餐饮企业深度融合，构建“双元一体”为核心的“现代学徒制”人才培养模式，以源于企业的真实生产项目为载体，科学系统地设计实训项目，使学习过程工作化，实训任务生产化，校企指导一体化，实现学校与社会资源优化组合，校企联合培养人才。

图1 中西式面点专业人才培养模式

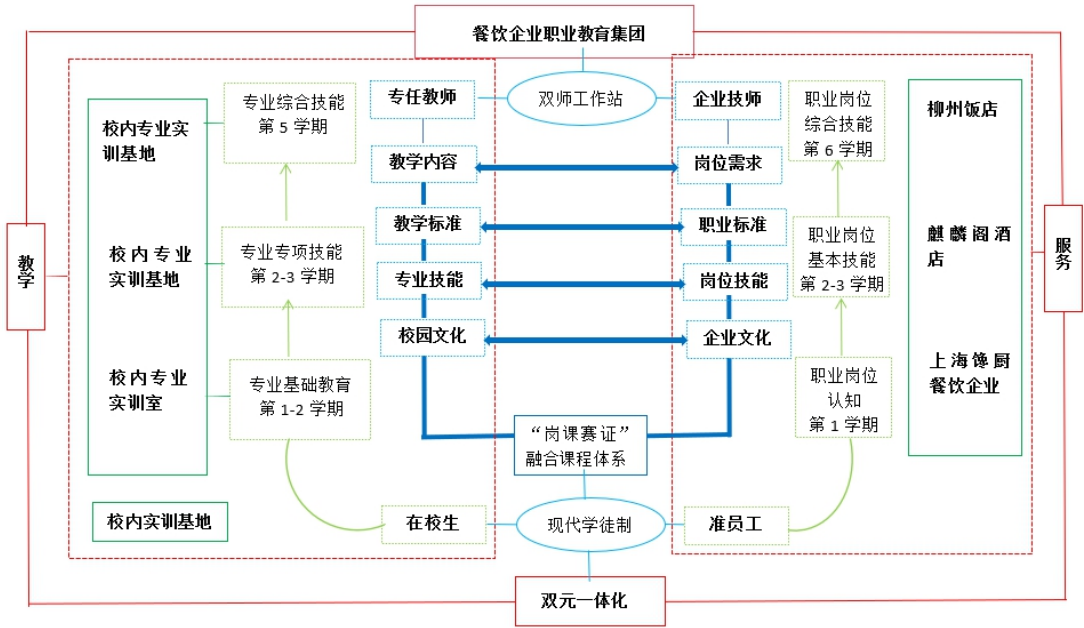


图1 中西式面点专业人才培养模式

七、课程设置

（一）课程结构

教学过程与服务过程对接，课程内容与社会化技能等级证书和1+x等级证书标准对接，课程内容与行业技能比赛内容对接，广泛开展调研和论证，剖析岗位群工作任务，构建融课程思政教育、立足“餐饮服务”、优秀文化传承于专业教育全过程的“岗课赛证”相融合的“三位一体”的课程体系。

表5 “三位一体”的“岗课赛证”课程体系构建思路

岗位群	典型工作任务-行动领域	学习领域	技能比赛项目	1+X证书
中式面点制作	中式面点厨房的案板、熟笼、煎炸、拌馅等技术岗	中式面点制作、烹饪概论、烹饪基本功、烹饪	提褶包制作、月牙饺制作、	人社部认定的职业

	位	工艺美术、智能烹饪基础、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与操作规范、烹饪原料、地方风味名点、面点装饰技艺、厨房管理	香葱花卷制作	证书和1+x 粤点等级证书
西式面点制作	西式面点厨房的烘烤、裱花装饰等技术岗位	西式面点制作、烹饪概论、烹饪基本功、烹饪工艺美术、智能烹饪基础、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与操作规范、烹饪原料、地方风味名点、面点装饰技艺、厨房管理	裱花蛋糕制作、菠萝包的制作慕斯的制作	
面点原料选配	原料选购	中式面点制作、烹饪概论、烹饪基本功、烹饪工艺美术、智能烹饪基础、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与操作规范、烹饪原料、地方风味名点、面点装饰技艺、厨房管理		
粤点制作	中西式面点常用工具的使用，面点原料识别，面团基础操作和面团制作，面团成形技法，熟制	中式面点制作、烹饪概论、烹饪基本功、烹饪工艺美术、智能烹饪基础、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与操作规范、烹饪原料、地方风味名点、面点装饰技艺、厨房管理		

（二）课程设置与学时进度分配

表6 课程设置与学时进度分配表

课程分类	课程编码	课程名称	考核	学时			各学期周学时分配					
				总	理	实	一	二	三	四	五	六

公共基础课程	必修	100010301	中国特色社会主义	考查	36	32	4	2					
		100010101	心理健康与职业生涯	考查	36	30	6		2				
		100010201	哲学与人生	考查	36	32	4			2			
		100010401	职业道德与法治	考查	36	32	4				2		
		100010102	语文（基础模块1）	考试	64	52	12	4					
		100010202	语文（基础模块2）	考试	64	52	12		4				
		100010103	数学（基础模块1）	考查	32	20	12	2					
		100010203	数学（基础模块2）	考查	32	20	12		2				
		100010304	英语（基础模块1）	考查	32	28	4			2			
		100010404	英语（基础模块2）	考查	32	28	4				2		
		100010305	历史（基础模块1-中国历史）	考查	32	30	2			2			
		100010405	历史（基础模块2-世界历史）	考查	32	30	2				2		
		100010306	化学（基础模块）	考查	32	30	2			2			
		100010406	化学（拓展模块）	考查	32	26	6				2		
		100010107	信息技术（基础模块1）	考查	32	0	32	2					
		100010207	信息技术（基础模块2）	考查	32	0	32		2				
		100010508	应用文写作	考查	32	0	32					2	
		100010509	数学（总复习）	考查	64	64	0					4	
		100010510	语文（总复习）	考查	64	64	0					4	
		100010511	英语（总复习）	考查	64	64	0					4	
		100010112	体育与健康（基础模块）	考查	32	0	32	2					

		100010113	安全教育	考查	6	6	0	√					
		100010114	艾滋病教育①	考查	4	2	2	√					
		100010215	艾滋病教育②	考查	4	2	2		√				
		100010316	艾滋病教育③	考查	4	2	2			√			
		100010417	艾滋病教育④	考查	4	2	2				√		
		100010118	军事理论	考查	8	8	0	√					
		100010119	军事技能（军训）	考查	30	0	30	√					
		小计			908	656	252	12	10	8	8	14	
	限定选修	100020201	硬笔书法	考查	32	4	28		2				
		100020302	中华优秀传统文化	考查	32	28	4			2			
		100020203	体育与健康（拓展模块 1）	考查	32	0	32		2				
		100020304	体育与健康（拓展模块 2）	考查	32	0	32			2			
		100020405	体育与健康（拓展模块 3）	考查	32	0	32				2		
		100020506	体育与健康（拓展模块 3）	考查	32	0	32					2	
		小计			192	32	160	0	4	4	2	2	
专业基础课程	必修	100080101	专业生产劳动①	考查	16	0	16	√					
		100080201	专业生产劳动②	考查	16	0	16		√				
		100080301	专业生产劳动③	考查	16	0	16			√			
		100080401	专业生产劳动④	考查	16	0	16				√		
		605040102	烹饪概论	考查	32	32	0	2					
		605040203	烹饪基本功	考查	64	4	60		4				
		605040104	烹饪工艺美术	考查	32	32	0	2					
		605040305	智能烹饪基础	考查	32	26	6			2			

		小计			224	94	130	4	4	2	0	0	
专业 核心 课程	必修	605050406	饮食营养与配餐	考试	64	4	60				4		
		605050307	餐饮食品安全与操作规范	考试	64	4	60			4			
		605050108	烹饪原料	考试	64	32	32	4					
		605050109	中式面点制作 (上、中、下、综合实训)	考试	256	16	240	4	4	4	4		
		605050110	西式面点制作 (上、中、下、综合实训)	考试	256	16	240	4	4	4	4		
		605050211	地方风味名点	考试	64	4	60		4				
		605050312	面点装饰技艺	考试	64	4	60			4			
		605050413	厨房管理	考试	64	16	48				4		
		小计			896	96	800	12	12	16	16		
专业 选修 课	限定 选修	605060414	西式烹饪制作技术	考查	32	22	10				2		
		605060415	餐饮服务基本技能	考查	32	2	30				2		
		605060415	技能综合训练	考查	192	0	192					12	
		小计			256	24	232	0	0	0	4	12	
实践 教学	必修	100080601	岗位实习(专项实习)	考查	160	0	160						40
		100080602	岗位实习(综合能力)	考查	532	0	532						
		100080603	实习手册、鉴定表、总结	核验	40	0	40						√
		100080101	社会实践活动(寒假)	核验	28	0	28	√					
		100080201	社会实践活动(暑假)	核验	28	0	28		√				
		100080301	社会实践活动(寒假)	核验	28	0	28			√			
		100080401	社会实践活动(暑假)	核验	28	0	28				√		
		0109998	入学教育	专题	20	6	14	√					

		0109999	实习教育	专题	16	16	0					√	
		小计				880	22	858	0	0	0	0	0
合计					335 6	924	243 2	28	30	30	30	28	40

特别说明：全程教学活动时数统计为总时数 3340学时。其中，理论教学908学时，实践教学 2432学时，两者比例 1:2.68，实践教学占总时数 72.81%。公共基础课共 1084学时，占总学时的 32.46%。限定选修课共448学时，占总学时的13.41%。班级人数不达32人时，实训分组不计课时。班级人数达33人以上，实训可分2组教学，多分组不计课时。

（三）必修课程支撑核心能力

表7 中西式面点专业必修课程支撑核心能力分析表

必修课程名称	专业核心能力	信息化应用能力	创新创业核心能力	团队合作核心能力	自我学习能力	分析问题能力
中国特色社会主义		√	√	√	√	√
心理健康与职业生涯	√	√	√	√	√	√
哲学与人生		√	√	√	√	√
职业道德与法治	√	√	√	√	√	√
语文			√	√	√	√
数学			√	√	√	√
英语			√	√	√	√
历史			√	√	√	√
化学			√	√	√	√
物理			√	√	√	√
信息技术		√	√	√	√	√
烹饪概论	√	√	√	√	√	√
烹饪基本功	√	√	√	√	√	√
烹饪工艺美术	√	√	√	√	√	√
智能烹饪基础	√	√	√	√	√	√

饮食营养与配餐	√	√	√	√	√	√
餐饮食品安全与操作规范	√	√	√	√	√	√
烹饪原料	√	√	√	√	√	√
中式面点制作（上、中、下、综合实训）	√	√	√	√	√	√
西式面点制作（上、中、下、综合实训）	√	√	√	√	√	√
地方风味名点	√	√	√	√	√	√
面点装饰技艺	√	√	√	√	√	√
厨房管理	√	√	√	√	√	√
技能综合训练	√	√	√	√	√	√
岗位实习	√	√	√	√	√	√
实习手册、鉴定表、总结	√	√	√	√	√	√

（四）教学活动周安排

表8 教学活动周安排统计表

序号	教学环节	第一学年		第二学年		第三学年		合计 (周)
		1	2	3	4	5	6	
1	入学教育、军训	2						2
2	课程教学	18	18	18	18	18	0	90
3	岗位实习（专项、综合）						19	19
4	实习手册、鉴定表、总结						1	1

5	机动	1	2	3	2	3		11
6	考核	1	1	1	1	1		5
学期计划总周数		20	19	20	19	20	20	118
7	假期	4	8	4	8	4		28
合计		26	29	26	29	26	20	156

(五) 专业技能训练安排

表9 专业技能训练安排统计表

技能层次	开设学期	学时	职业能力	实践项目	相应课程
基础技能	5	2	1.具备面点常用设备及工具的使用保养。 2.具备熟练掌握刀工、火候、馅料调味的常用技法。 3.具备烹饪原料识别和运用的能力。	1.面点用具、设备的使用 2.火候、刀工、调味的操作与运用 3.烹饪原料的识别及运用	烹饪基本功、烹饪原料
专项技能	5	4	1.具备熟练掌握面点基本技术动作、和面、制胚、成型、熟制等的技法。 2.具备掌握各种清蛋糕、油脂蛋糕、主题蛋糕的制作	1.和面、制胚、成型动作要领 2.清蛋糕的制作技术 3.油脂蛋糕的制作技术 4.主题蛋糕的制作技术 5.面点的装饰技艺	中式面点制作、西式面点制作、面点装饰技艺
综合技能	5	6	具备中西式面点制作的能力	1.点心的制作关键技术 2.面包的制作关键技术 3.蛋糕的制作关键技术 4.发酵面团的关键技术 5.水调面团的关键技术 6.油酥面团的关键技术 7.米粉面团的关键技术 8.广西地方特色风味名点制作技术	中式面点制作、西式面点制作、地方风味名点

八、实施保障

(一) 师资队伍

1.高级职称、中级职称、初级职称教师的比例合理；

2.应有专业教师 12 人，生师比不大于 20 : 1；专业教师均要有本科以上学历，硕士研究生学历不低于 30 %；专业教师具有中级以上职称比例不低于 75 %；兼职教师比例达 30 %；

2.专业专任教师具有“双师素质”的教师比例达到90%以上；

3.专任教师应接受过职业教育的培训，具有开发职业课程的能力；

4.专业带头人应掌握前沿的职业教育人才培养理念、教育教学理论和方法，能正确把握本专业行业的发展分向，具有较高的教科研水平和丰富的实际工作经验。

（二）教学设施

1.教学设施应满足本专业群人才培养需要，信息化条件保障应能满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。

2.校内实训条件

（1）校内实训室

表 14 校内实训室情况

序号	名称	实训功能	实训教学要求
1	中式烹调实训室 (2个)	常见原料的加工与识别；饮食营养与配餐的等实训；火候、刀工、调味等实训。	能够加工与识别常见的原材料；能够掌握火候、刀工、调味等技能
3	中点实训室	学习和面、起酥、发酵、烘焙等多种技	能够熟练掌握和面、起酥、发酵、烘焙等多种技法
4	西点实训室	完成面包、点心、蛋糕等基本功训练	能够熟练掌握面点、点心、蛋糕等制作技能
5	多功能实训室	学习“蒸”“煎”“炸”“水煮”“煲”等基本加温的方法；广西等地方风味名点的制作。	能够掌握蒸”“煎”“炸”“水煮”“煲”等基本加温技能；能够制作广西地方风味名点的制作
6	西式烹调实训室	西式菜肴的制作	能够掌握基本的西式菜肴制作
7	抛锅实训室	烹饪基本功的学习	掌握烹饪基本功
8	智慧教室	多媒体教学设备、超星APP	能够自主探究性学习

（2）校外实训室

与公司合作共建 1个集教学实训、岗位实习（专项、综合）和教师挂职锻炼等多功能的校外实训基地。

3.实践教学保障机制

在学校教务科的管理下，制定并严格执行《教师教学评价办法》《教育教学评价办法》《教学事故认定及处理办法》等多个教学质量监控管理文件，定期和不定期抽

检实践性教学，保证实践性教学的全程监督，同时进一步完善教师评学、学生评教制度；完善校内实践基地操作规程设计，制订相应课程实训指导书，实训考核标准，健全校内实践性教学考核体系；建立并健全学生校外实习质量保障体系，校企共同修订《学生校外实践安全管理办法》《学生岗位实习管理办法》《实习指导教师管理办法》等相关制度，从组织架构、运行机制、制度管理、人员保障等方面保证实践性教学质量。

（三）教学资源

1.课程教学资源库网站平台

依托中西式面点专业教学资源库平台，构建6门专业课程学习通在线开放课程。每门课程设置课程简介、课程定位、课程标准、教学课件与微课视频、教学评价、习题与试题库等内容，学生可以查阅学习资料，自主学习、自主测试，教师网上答疑，通过网络交流讨论，促进师生互动。同时方便兼职教师直接参与校内的教学活动，将企业的资源转化为教学资源，丰富教学资源内容，实现优质专业教学资源共享。

2.教材资源

优先选用国家级、自治区级获奖教材、规划教材。鼓励教师与行业企业专家合作，共同开发突出职业教育特色、体现基于工作过程和职业资格培训内容特点的模块化、项目化、活页式、工作手册式教材。

（四）教学方法

1.加强对实际职业能力的培养，强化案例教学或项目教学，注重以任务引领型案例或项目作业来诱发学生兴趣，使学生在案例分析或完成项目的过程中掌握操作。

2.以学生为本，注重“教”与“学”的互动。通过选用典型活动项目，由教师提出要求或示范，组织学生进行活动，让学生在活动中增强职业意识，掌握本课程的职业能力。

3.注重职业情景的设计，以多媒体、案例分析、角色扮演、虚拟仿真和真岗实训等多种方式来提高学生分析问题和解决问题的职业能力。

4.教师必须重视实践，更新观念，加强校企合作，实行产教融合，探索中国特色职业教育的新模式，利用在线课程实施线上线下混合教学模式，为学生提供自主学习的时间和空间，为学生提供轮岗实训的机会与平台，积极引导提升职业素养，育人为先，努力提高学生的创新能力。

（五）教学评价

1.学校教学主管部门监督与检查

学校教务科、教学科研督导室和畜牧兽医专业部等主管部门通过师资队伍建设、专业建设、人才培养方案监控、教学督导和检查等方式，对本专业人才培养方案、专业建设、课程建设、实训实习基地建设、人才培养质量等方面进行监督和检查。

2.教师考核评价

考核评价方式由过程考核和结果考核两部分组成。过程考核（在线课程成绩统计）占总评成绩30%，期中考核占总评成绩的20%，期末考核占总评成绩的30%，技能考核占总评成绩的20%。过程评价以学习态度、操作能力、方法运用、合作精神为考核要素，以学习阶段、学习项目或典型工作任务为单元组织考核，考核内容以能力考核为主体。

3.行业企业参与评价

依托职教集团，加强学生顶岗实习的管理和考核、聘请行业企业的技术骨干担任实践技能课教学、毕业生跟踪调查等方式，积极推行专业建设与行业企业的亲密合作，使校企合作单位成为学校教学质量评价和监控的有机组成部分。

（六）质量管理

1.完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，不断改进学习过程管理和评价，加大过程考核、实践技能考核成绩在课程中成绩中的比重。严格考试纪律，健全多元考核评价体系，引导学生自我管理、主动学习，提高学习效率。强化实习、实训、岗位实习等实践性教学环节的全过程管理与考核评价。通过教学环节、过程监控、质量评价和持续改进，促进人才培养目标和培养规格的达成。

2.完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，完善巡课和听课制度，严格教学纪律和课堂纪律管理。在学校教务科、旅游商贸专业部和教学科研督导室的领导下具体负责本专业的教学管理工作和教学全过程的监控。

3.有效利用评价分析结果改进专业建设有关工作，持续提高专业建设水平和人才培养质量。

九、毕业要求

（一）必修要求

学生需通过专业人才培养方案中规定的所有课程考试，每课程期评成绩在60分以上，岗位实习成绩合格。

（二）其他要求

职业技能：原则上应取行业认定的“1+X技能等级证书（初级）”和人设部认定的职业资格证书

（三）实习手册、鉴定表、总结

岗位实习期间，学生必须严格遵守实习纪律，同时完成一篇有一定质量的毕业总结、实习手册和鉴定表，合格后方可取得毕业。