

上海第二大学附属浦东振华外经职业技术学校

中西面点专业人才培养方案

一、专业名称与专业代码

中西面点 740203

二、入学要求

初中毕业或相当于初中毕业文化程度

三、基本学制

三年

四、培养目标

本专业坚持立德树人、学生全面发展，主要面向各级各类星级宾馆、大中型饭店、连锁企业、西餐厅、社会饼房等餐饮企事业单位，培养具有良好的思想品德和职业素养，必备的文化和专业基础，能从事中式面点制作、西式面点制作等一线工作，具有职业生涯发展基础的知识型发展型高素质技术技能人才。

五、职业范围

序号	专业（技能）方向	职业（岗位）	职业资格证书		
			名称	等级	颁证单位
1	西式面点制作	西点制作	西式面点师	五级	上海市人力资源和社会保障局
2	中式面点制作	中点制作	中式面点师	五级	上海市人力资源和社会保障局

六、人才规格

职业素养：

● 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度,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和中华民族自豪感。

● 遵法守纪,崇德向善,诚实守信,尊重生命,热爱劳动,自觉履行道德准则和行为准则,具有社会责任感和社会参与意识。

● 具备热爱祖国、信守承诺、仁爱友善、尊师重道的品德

● 具有爱岗敬业、精益求精、乐于奉献、敢于承担、勇于创新的职业精神

● 具有严谨细致、静心专注、认真执着、吃苦耐劳的职业态度

● 具有遵纪守法意识,自觉遵守烹饪行业相关职业道德和法律法规

● 具有良好的食品安全、厨房环境卫生和食品质量控制意识,以及相应的行为习惯

● 具有强烈的规范操作、文明安全操作意识,自觉遵守厨房安全操作规程

● 具有进一步学习面点制作新知识、新技术的兴趣与能力

● 具有顾客至上的服务意识,待人热情、亲和

● 具有团队合作意识,较强的人际交往与团队协作能力

职业能力:

● 会认识、鉴别、选用和妥善保管原料

● 会使用厨房相关设施设备和工具,并能进行清洁和保养

● 会及时处理制作过程中常见的突发情况

● 会运用餐饮成本核算知识合理控制餐饮成本费用

● 会根据卫生、节约、绿色、环保以及营养的膳食理念合理利用并加工食品

- 会运用各种手法完成面团、剂子、皮坯以及馅料的制作
- 会识别厨房设施设备和工具的英文名称与使用说明
- 会使用英语表达常见点心的名称、口味特点及制作方法

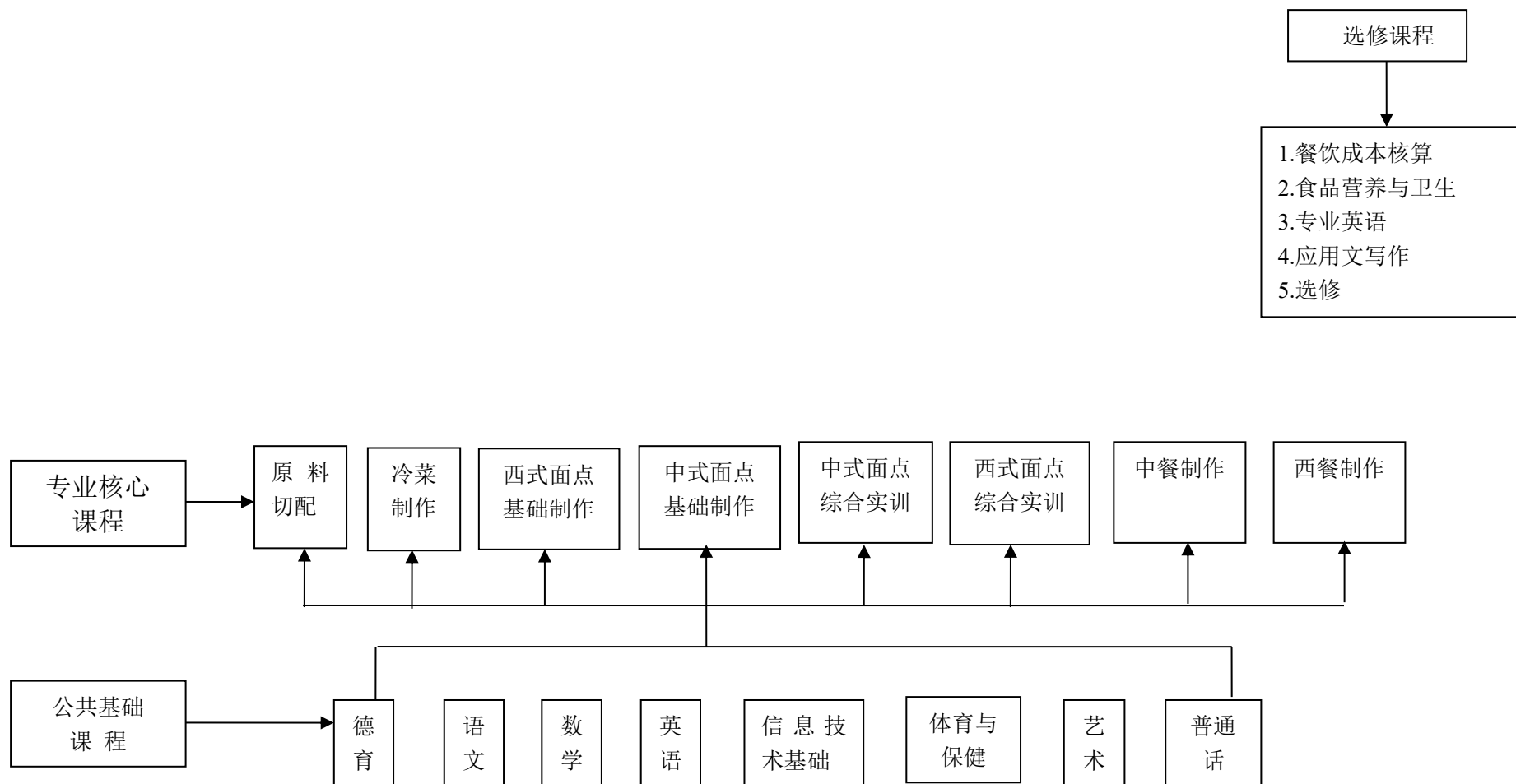
中式面点制作方向：

- 会根据技术要求熟练完成水调类面点的制作与成熟
- 会根据技术要求熟练完成膨松类面点的制作与成熟
- 会根据技术要求熟练完成油酥类面点的制作与成熟
- 会根据技术要求熟练完成特色面点的制作与成熟
- 会综合运用不同手法完成各类主题的中式面点组合制作

西式面点方向：

- 能运用不同手法制作花式面包。
- 能根据不同口味制作花式蛋糕。
- 能运用不同工具制作各类西式小饼干。
- 能装饰美化蛋糕和西式点心。

七、课程结构



八、课程内容与要求

（一）公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容与要求	课时数
1	中国特色社会主义	依据中华人民共和国教育部《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版）》开设	36
2	心理健康与职业生涯	依据中华人民共和国教育部《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版）》开设	36
3	哲学与人生	依据中华人民共和国教育部《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版）》开设	36
4	职业道德与法治	依据中华人民共和国教育部《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版）》开设	36
5	语文	依据中华人民共和国教育部《中等职业学校语文课程标准（2020 年版）》开设	216
6	数学	依据中华人民共和国教育部《中等职业学校数学课程标准（2020 年版）》开设	216
7	英语	依据中华人民共和国教育部《中等职业学校英语课程标准（2020 年版）》开设	216
8	历史	依据中华人民共和国教育部《中等职业学校历史课程标准（2020 年版）》开设	72
9	信息技术	依据中华人民共和国教育部《中等职业学校信息技术课程标准（2020 年版）》开设	144
10	艺术	依据中华人民共和国教育部《中等职业学校艺术课程标准（2020 年版）》开设	36
11	体育与健康	依据中华人民共和国教育部《中等职业学校体育与健康课程标准（2020 年版）》开设	270
12	劳动专题教育	依据《大中小学劳动教育指导纲要(试行)》开设	36

（二）专业课程

序号	课程名称	主要教学内容与要求	课时数
1	原料切配*	● 主要教学内容：整料出骨；茸泥处理；糊浆处理；原料美化成形；常见菜肴切配；经典菜肴切配 ● 教学要求：通过本课程的学习，学生能具备烹饪原料切配中禽畜类、水产类、豆类以及蔬菜类等原料的相关知识，掌握茸泥处理、糊浆处理和切配成形等加工技能	54
2	餐饮成本核算	● 主要教学内容：餐饮成本核算；餐饮产	72

		品销售价格核算；筵席成本核算和宴会菜单设计；餐饮成本费用分析与控制 ● 教学要求：通过本课程的学习，学生能具备餐饮成本核算和成本控制的基本知识与方法，掌握独立计算餐饮产品净料率、毛利率和销售价格，设计宴会菜单以及控制餐饮成本费用的技能	
3	食品营养卫生	● 主要教学内容：营养素需求分析；食品合理利用；食品污染及腐败变质预防；食物中毒预防；食品合理加工与膳食平衡 ● 教学要求：通过本课程的学习，学生能具备六大营养素以及食品卫生基本要求等知识，掌握常用烹饪原料营养价值分析与合理利用、食品储存方法、食品污染预防、食物中毒预防及食品合理加工与平衡膳食等技能	72
4	烹饪英语	● 主要教学内容：厨房设施设备英语识别与表达；烹饪原料英语表达；中式西式菜肴制作英语表达；中式西式面点制作英语表达 ● 教学要求：通过本课程的学习，学生能够掌握中西烹饪各个岗位工作中所需的基础英文词汇和短句，具备能在中西餐厨房热菜烹制、冷菜制作和中西面点制作等实际工作场景中使用相关基础英语进行简单沟通的基本能力	72
5	热菜烹制*	● 主要教学内容：烹调前准备；炒类菜肴烹制；氽类菜肴烹制；爆类菜肴烹制；烧类菜肴烹制；熘类菜肴烹制；煮类菜肴烹制；炸类菜肴烹制；烩类菜肴烹制 ● 教学要求：通过本课程的学习，学生能具备常用热菜烹调方法和操作要求的相关知识，掌握典型菜肴的炒、氽、爆等烹制技能	54
6		● 主要教学内容：冷菜厨房基础操作；典	

	冷菜制作与拼摆*	型冷菜制作；单种原料冷盘拼摆；两种原料冷盘拼摆；多种原料冷盘拼摆；花卉类果蔬雕刻 ● 教学要求：通过本课程的学习，学生能具备常用冷菜制作与拼摆的要求、方法以及花卉类果蔬雕刻的基本知识，掌握常用冷菜的制作与拼摆及花卉类果蔬雕刻等相关技能	54
7	中式面点制作	● 主要教学内容：挤捏类面点制作；提褶类面点制作；对捏类面点制作；捏褶类面点制作；推捏类面点制作；拢馅类面点制作 ● 教学要求：通过本课程的学习，学生能具备水调类面点的基础知识，掌握水调类面点面团调制和面点制作等技能 ● 主要教学内容：包类面点制作；卷类面点制作；钳剪类面点制作；提褶类面点制作；捏褶类面点制作；其他类面点制作 ● 教学要求：通过本课程的学习，学生能具备膨松类面点的基础知识，掌握膨松剂使用、膨松类面点面团调制和面点制作等技能 ● 主要教学内容：单酥类面点制作；暗酥类面点制作；明酥类面点制作 ● 教学要求：通过本课程的学习，学生能具备油酥类面点制作的基础知识，掌握油酥类面点面团调制和面点制作等技能 ● 主要教学内容：米粉类面点制作；澄粉类面点制作；豆类、杂粮类面点制作；果蔬类面点制作 ● 教学要求：通过本课程的学习，学生能具备米粉类、澄粉类等多种面点和面塑的基础知识，掌握米粉类、澄粉类等多种面点的面团调制、面点制作以及面塑制作等技能	270

8	中式面点综合实训	● 主要教学内容:制作各类节庆主题的一系列中式点心组合, 每组均包含水调类、膨松类、油酥类和特色面点 ● 教学要求:通过学习与训练, 学生能掌握制作八组中式点心的基本技术以及所有点心的色彩、口味、质感、形态和装饰等方面的综合要求	108
9	西式面点制作	● 主要内容:软质面包制作; 硬质面包制作 ● 主要要求:通过学习和训练, 学生能根据成品特点和操作要求制作软面包、硬质面包; 具备原料准备、面团调制、醒发、成型、成熟、馅料调制、装饰等面包制作的基本职业能力 ● 主要内容:清蛋糕品种制作; 油蛋糕品种制作; 裱花蛋糕制作以及其他蛋糕装饰 ● 主要要求:通过学习和训练, 学生能根据成品特点和操作要求制作清蛋糕、油蛋糕和裱花蛋糕; 具备原料准备、面糊调制、成型、成熟、裱花、装饰等蛋糕制作的基本职业能力 ● 主要内容:混酥类点心制作; 清酥类点心制作; 气鼓类点心制作; 冻品类点心制作 ● 主要要求:通过学习和训练, 能根据成品特点和操作要求制作混酥类点心、清酥类点心、气鼓类点心、冻品类点心; 具备原料准备、面团调制、馅料制作、成型、成熟、装饰等点心制作的基本职业能力	252
10	西式面点制作综合实训	● 主要内容: 八组西点制作 ● 主要要求:通过学习与训练, 学生能掌握9组西点的基本技术, 所有西点	108

		符合色彩、口味、质感、形态和装饰灯方面的要求。	
11	西餐制作	● 主要内容：西餐热菜厨房概况；煎、炸类菜肴制作；蒸、煮类菜肴制作；炒、烩、焖类菜肴制作；烤、焗类菜肴制作 ● 主要要求：通过学习与训练，学生能熟练操作热厨房烹调设备与工具；能运用煎、炸、炒、烩、蒸、煮、烤、焗等多种烹调方法制作西餐热菜菜肴；具备基本的西餐热菜厨房职业素养；具备基本的菜肴创新能力	54

九、教学安排表

1. 教学活动时间安排表

教学活动时间安排表（单位：周）

学期	入学教育	社会实践	军训	课堂教学	集中实训	实习	考试	机动	假期	总计
一	(1)	0	(1)	18	0	0	1	1	4	24
二	0	0	0	18	0	0	1	1	8	28
三	0	0	0	18	0	0	1	1	4	24
四	0	0	0	18	0	0	1	1	8	28
五	0	0	0	17	1	0	1	1	4	24
六	0	0	0	0	0	20	0	0	0	20
总计	(1)	0	(1)	89	1	20	5	5	28	148

（注：教学活动的具体栏目可根据实际需要设置。）

2. 教学进程表

教学进程表(学年制)

课程分类	课程名称	总学时	各学期周数、学时分配					
			一	二	三	四	五	六
			18周	18周	18周	18周	18周	20周
公共基础课程	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	216	4	4	4			
	数学	216	4	4	4			
	英语	216	4	4	4			
	历史	72			2	2		
	信息技术	144	2	2	4			
	艺术	36	1	1				
	体育与健康	270	3	3	3	3	3	
	劳动专题教育	36					2	
	小计	1350	20	20	23	7	5	0
专业核心课程	原料切配	54	3					
	冷菜制作	54		3				
	中式面点制作	270	6	3	3	3		
	中式面点实训	108					6	
	西式面点制作	252		4	4	6		
	西式面点实训	108					6	
	热菜烹制	54			3			
	西餐烹制	54				3		
	中烹综合实训	108					6	
	西烹综合实训	108					6	
	小计	1170	9	10	10	12	24	0
实习实训		600						30
选修课程		306	3	2		11	1	
合计		3426	32	32	33	30	30	30

3. 独立设置的实践性教学安排表

类别	项目	内容与要求	学期	周数	备注
实训	中西式面点精研 (下午茶制作)	● 内容：中西式标准下午茶套餐的制作 ● 要求：点心使用不同技法进行烹制，荤素搭配，独立完成点心的切配与烹制	5	1	
实习	认知实习		1	1 天	
	顶岗实习	● 内容：实习酒店中西面点厨房相关岗位工作 ● 要求：在师傅指导下，独立完成岗位日常工作任务	6	20	

十、保障条件

(一) 文件依据

本人才培养方案制订所依据的相关文件分别是：

1. 《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成[2019]13 号）；
2. 《上海市教育委员会关于印发〈上海市中等职业学校专业人才培养方案的基本内容与编制要求〉的通知》（沪教委职[2020]5 号）；
3. 《上海市中长期教育改革和发展规划纲要（2010-2020 年）》；
4. 本人才培养方案是三年制中西面点，依据《国家中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业专业教学标准》、《上海市中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业专业教学标准》、《国家中等职业学校西餐烹饪专业教学标准》、《上海市中等职业学校西餐烹饪专业教学标准》等相关要求编制。

(二) 师资队伍

本专业拥有一支师德高尚、理论基础扎实、实践经验丰富、教学能力强、具有一定学术水平的、专兼职结合的“双师”型教学团队。现有专任教师4人，本科及以上学历为100%，“双师”型教师占专任教师比例为50%，教师均有企业实践工作经历。另有4名特聘兼职教师。

（三）教学设施

学校拥有7间专业实训室。实训室设施齐全，能充分满足中西面点专业的实训要求和操作教学需求。学校与上海汤臣洲际酒店等企业签订了校企合作协议书，建立了长期稳定的校外实训基地。校企共建，产教融合，育训结合，共育人才。

（四）教学资源

近几年来，学校注重专业内涵建设，开发了校级精品课程1门，市级网络课程1门，校本教材2本，建设20个微课资源。

（五）教学方法

学校依托专业建设指导委员会，对接市教委颁发的相关专业教学标准，根据行业需求与课程教学内容相衔接，调整并完善中西面点专业人才培养方案，使之与中西面点行业发展更加匹配。教师广泛采用任务引领教学、情景模拟、角色扮演等不同教学方法开展理实一体化教学，取得了良好的教学效果。

（六）学习评价

该专业在教学评价中，采用过程性评价与终结性评价相结合的方法，对职业素养和专业技能开展评价。过程性评价占比40%，具体为：学习表现（10%），作业任务（15%），考勤（5%），单元考核（10%）；

终结性评价占比 60%，具体为：期中操作考试（30%）和期末操作考试（30%）。

（七）质量管理

学校建立了完善的教学质量监控体系，实行双周周五教研活动制度，加强活动管理，督促教师完成教学计划、做好教学质量分析，促进教学质量不断提高；每学期要求教师间相互听课每学期不少于四节，加强对课堂教学的质量管理，促进人才培养质量不断提升。

十一、毕业要求

依据国家以及上海市中等职业学校学生学籍管理实施办法的相关规定，结合专业培养目标和人才规格，进一步细化、明确以下三个方面的毕业要求：

1. 思想品德评价合格。
2. 修满专业人才培养方案规定的全部课程且成绩全部合格，或修满规定学分。
3. 顶岗实习或工学交替实习鉴定合格。

十二、其他

对以上不能涵盖的其他相关情况进行说明。