

中西面点工艺专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

专业名称：中西面点工艺

专业代码：540203

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

标准学制为3年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能等级证书举例
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	住宿和餐饮业 (H)	中式面点师 (407050152) 西式面点师 (407050153)	中餐厨房点心师 西饼屋点心师	详见《学生手册》 (2022年)

五、培养目标

本专业培养德、智、体、美等方面全面发展，热爱社会主义旅游事业，掌握烹饪和中西面点基本理论和技艺、营养卫生基本知识与科学配餐技能，并能胜任星级酒店、西饼店、烘焙食品厂以及社会餐饮的餐饮服务与管理、中西面点制作生产的高素质应用型人才。

六、培养规格

1. 素质

(1) 具有坚定正确的政治方向，坚持四项基本原则，拥护中国共产党，热爱社会主义祖国，实事求是，遵纪守法，具有良好的职业素质和职业道德，积极为我国旅游事业发展而努力工作。

(2) 身心健康，具有一定的体育卫生知识和运动技能，达到国家规定的大学生体育锻炼标准，讲究卫生、举止文明，有良好仪表仪态和文化素养。

2. 知识

(1) 掌握专业基本理论知识，包括世界各国烹饪文化的历史和发展、中西餐烹饪原理和烹饪美学知识，并能用科学知识去分析、理解和发展现代烹饪艺术。掌握各国、各民族烹饪文化特征，并能融汇于烹饪实践之中。

(2) 掌握餐饮部门各环节的运行和管理知识，具有独立工作和组织管理能力。

(3) 掌握一门外语（英语），熟悉烹饪与餐饮专业英语用语，可借助工具书阅读烹饪专业外文书刊，并具有一定的英语口语听说能力，达到国家高职高专英语能力考试等级标准。

(4) 掌握计算机的理论和操作技能，达到上海市普通高校非计算机专业学生计算机一级考试水平。

3. 能力

具有扎实的烹饪技艺基础技能，掌握中西面点制作（生产）技术，能熟练进行面点制作过程各环节工作。通过三年操作技术与管理能力训练，在职业能力上达到国家中式面点师和西式面点师中级（含中级）以上水平，具备一定的厨房管理能力和一定的中西面点融合创新及产品研发能力。

七、课程设置及学时安排

（一）课程设置

1. 通识课程

（1）公共基础课程

根据党和国家有关文件明确规定，将“思想道德与法治”、“毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论”、“体育”、“计算机”、“公共英语（包括英语读写译、英语视听说、应用英语等）”、“旅游概论”、“旅游职业素养”、“中国优秀传统文化”、“大学生心理健康教育”、“就业指导与创新创业教育”、“形势与政策”、“军事理论”、“军事技能”、“劳动教育”等课程列入公共基础必修课程。

（2）公共选修课程

本专业开设公共选修课由教务处统筹开设，每学期面向全校教师征集开课课程。

2. 专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖有关实践性教学环节。

（1）专业基础课程

本专业开设的专业基础课程是根据餐饮大类学习需要，奠定深化专业学习基础，主要包含有：面点制作工艺、食品营养与卫生安全、烹饪化学等课程。

（2）专业核心课程

本专业开设的专业核心课程是紧密围绕西餐西点专业技能需要开展的核心模块课程，主要包含有：中式面点技艺（一）（二）、西式面点技艺（一）（二）、现代餐饮管理、中西面点创新（一）、中西面点创新（二）等课程。

（3）专业拓展课程

本专业开设的专业拓展课程是为了进一步提升学生的就业能力和职业发展需要增设的，主要包含有：中式面点师高级（一）（二）、西式面点师高级（一）（二）、营养配餐、现代食品生产与经营、烹饪与餐饮专业英语（一）（二）、中西面点产品研发、烹饪美学等专业课程。

3. 专业核心课程主要教学内容

表 1 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	中式面点技艺（一） 中式面点技艺（二）	中式面点技艺（一）（二）两门课程培养目标是通过课程定位分析企业，调查上海饮食特点，确定企业需求学生对《中式面点技艺》这门工艺的全部生产过程有一个较系统的认识，全面了解面点所要研究的专业内容，在课程中注重培养观察和模仿能力、创新能力、综合应用能力和职业综合能力。因此在教学实施过程中有效地融合“知识、技能、态度、素质”能力四个要素。在教学理念上改变传统的以学科体系为基础的教学思路，在课程设计中以职业岗位和职业需求能力为依据，设计课程方案，确定课程目标。有 20%的课程聘请行业专业授课。概括的说通过本课程的教学，使我们培养出的学生即要具有综合能力、关键能力、发展能力及职业素养，使学生毕业后能制作中西面点和具有特色的不同区域的代表品种。
2	西式面点技艺（一）	该课程让学生系统地了解西式点心的原料、制作原理和基本制作手法等相关知识。通过教师示范和学生动手操作，学习典型西点品种制作，使学生具备基本的操作能力；从而使学生能较好的胜任将来的西点岗位工作。课程将授课内容分为 6 大模块；分别为蛋糕类，派、塔类，面包类、慕斯类、饼干类、其他等。
3	西式面点技艺（二）	《西式面点技艺二》课程的教学品种在《西式面点技艺一》的基础上，将教学内容分为面包类、慕斯类、蛋糕类、塔派类、点心巧克力类。让学生系统地了解西式点心的原料、制作原理和基本制作手法等相关知识。通过教师示范和学生动手操作，学习典型西点品种制作，使学生操作能力显著提高；让学生熟悉并掌握各类面包、蛋糕等制作原理及制作方法，学会举一反三，学会分析自己产品失败的原因。
4	现代餐饮管理	通过本课程的教学和实践，掌握现代餐饮发展趋势、特点、新理念；掌握现代餐饮经营管理基本流程和管理环节；掌握现代餐饮经营与管理技术和方法；掌握现代餐饮产品设计基本思路和方法等。
5	中西面点创新（一） 中西面点创新（二）	两门课程主要运用现代烹调对原料选择、初加工处理、刀工处理、烹调加热、装盘等技术创新手段对传统菜点进行改良和创新，以训练学生的菜点创新能力，鼓励学生开展创造性思维及烹饪技术及菜品创新。

4. 实践教学环节

本专业作为实践性较强的专业，对实践环节教学尤为重视。主要包括认识实习、生产性实训、岗位实习和毕业设计等实践教学内容。

(1) 认识实习

第一学年第二学期开展为期 1-2 天校内外参观与体验。

(2) 生产性实训

第二学年，每学期均有 2-4 天的生产实训。生产实训场所为：校内中西中心厨房生产实训；酒吧与茶艺室生产实训；餐厅与宴会服务实训；以及校企深度融合的各大星级酒店、糕点食品企业和社会餐馆等实习基地生产实训。

(3) 岗位实习和毕业设计

第三学年，完成岗位实习和毕业设计，实际岗位实习时间为 6 个月，从第五学期（11 月）开始，至第六学期（4 月底）结束。实习地点为：各大星级酒店、糕点食品企业和社会餐馆等实习基地。第六学期完成毕业设计。

(二) 课程结构

表 2 理论教学和实践教学结构比例

课程性质	学时数			所占总学时比例		学分数	所占总学分比例
	总学时数	理论教学	实践教学	理论教学	实践教学		
公共必修课	736	392	344	53%	47%	46	32.6%
公共选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
专业必修课	496	102	394	21%	79%	31	22.1%
专业限定选修课	288	144	144	50%	50%	18	12.8%
专业任意选修课	112	56	56	50%	50%	7	5%
实践教学环节	800		800		100%	32	22.7%
合计	2544	750	1794	29.5%	70.5%	141	100%

(三) 学时和学分要求

本专业总学时为 2544，总学分数 141。

(四) 教学进行总体安排

详见表一至表四。

八、教学基本条件

(一) 师资队伍

本专业目前专任教师 12 名，兼职教师 2 名。专任教师其中教授 2 名、副教授 4 人、讲师 6 人，大多具有“双师”资质及“中国烹饪大师”，“首席技师”等称号。兼职教师均来自行业优秀餐饮企业，拥有中国技能大赛优秀裁判员称号，并参与中国国家烹饪队的组建及指导。

(二) 教学条件

1. 现代化教学设施

学校拥有现代化的教学设施，具体表现在：第一，所有教室全部实现多媒体化，拥有学、做、展示等多功能的一体化教室；第二，建设了与专业相关的各类实验室，配备了各类

学习软件；第三，无线网络信号覆盖了教学楼、图书馆、实验室等教学活动场所，为课程建设、组织课程教学活动和开展教学研究提供了技术支持。

2. 实践教学条件

中西面点工艺专业具备良好的实验实训实习等实践教学条件，具有开放式的公共实训基地，以全方位为学生技术训练服务，在学校中形成专业技术教学与训练氛围，推动专业教学质量的提高。学校重点建设了西餐实训室、西点实训室、食品营养与卫生实验室、多媒体操作演示室等校内实验室训基地 5000 平方米的开放式公共实训基地。

3. 校外实践基地

通过与合作教育、校企合作等多种人才培养模式，重点建立了一批档次规格高、稳定的、质量可靠的、符合高职高专学生实习要求的校外实习基地，目前具有 43 家星级酒店和社会餐饮校企合作单位，为开展校企深度融合合作，以保证学生校外实习、实践教学和就业发展等创造良好条件。

（三）教学资源

本专业自行编撰《烹饪工艺学》、《西式烹调工艺与实训》、《西餐教室》、《中式面点制作技艺》、《西点制作工艺》等系列教材；围绕专业模块课程，根据西餐西点不同专业方向编写既要充分体现岗位技能要求，促进学生实践操作能力培养的专业实训教材讲义；拥有丰富的图文信息中心图书和数字资源。

九、质量保障

主要包括教学方法、教学评价、质量管理等方面，充分满足本专业培养目标与培养规格要求，为开展专业教学提供相应保障条件。

（一）教学方法

本专业除了理论教学外，超过 60% 的专业课程主要通过实训实践教学，紧密开展与酒店的校企合作。校内教学主要有课堂讲授法、示范操作法、活动策划法等教学方法；校外教学则通过考察见习、讲座和活动参与等教学方法学习传授专业技能。

1. 课堂讲授法

这是一种传统的教学方法，教师借助多媒体设备，给学生讲解餐饮与烹饪理论知识。

2. 示范操作法

教师示范菜点制作与学生在教师指导下开展练习和创新制作，从而掌握各种烹饪技能和餐饮服务技能。

3. 活动策划法

活动策划法是通过开展生产性实训和综合大型活动，在教师指导下开展模拟酒店运行经营，加强锻炼学生现场实战能力和应变能力的培养。

（二）教学评价

1. 多角度教学评价

本专业的教学评价主要包含督导对课堂效果评价、学生对教师评价、学生毕业发展情况跟踪等多角度评价教师教学效果。

2. 系统性评价教学管理水平

本专业从招生到毕业全面实现教学管理信息化，学校的教务管理系统、实习管理系统和学生管理系统对教学进行系统性全过程的教学管理。

（三）质量管理

建立专业预警机制和常态化的学校内部专业诊改机制，形成抓行业质量年度报告。教师在实施教学计划中也依托管理系统实现从培养方案制定到课程实施、日常教学的电子化、网络化和自动化。外部监控小组定期对专业诊改工作进行业务指导和监控，提出改进举措。

（四）体制机制等相关保障措施

学校设有专业建设工作委员会。主任由校长担任，副主任由主管教学的副校长担任，成员包括各二级教学单位院长和相关职能部门负责人等。工作委员会下设秘书处，秘书处挂靠在教务处，负责专业日常工作。学校充分发挥专业建设工作委员会的作用，研究落实专业发展规划的具体举措，完善工作落实机制，指导专业建设和专业评估等工作，根据评估结果及时做出调整与完善。

学校重视实验实训室建设，从专业布局调整优化、人才培养模式创新、教育教学改革、课程建设与实践教学改革入手，进一步加强行业人才需求调研工作，立足服务上海，不断深化基于上海建设世界著名旅游城市人才规格精准定位研究，创新规划设计符合新时代 3.0 要求的实验（实训）室，为上海社会经济发展提供更加有力的人才保障。同时加强管理团队建设，通过外引内培，将掌握新技术、洞悉新业态的中青年实验（实训）管理教师以及会管理的行业年轻精英引进来，充实管理队伍，提升专业实验实训管理水平。

十、毕业要求

在校期间修满 141 学分，其中公共必修课 46 学分，公共选修课 7 学分，专业必修课 31 学分，专业限定选修课 18 学分，专业任意选修课 7 学分，实践教学环节 32 学分，并获得上海市高等学校信息技术水平考试（一级）证书或全国大学英语四级证书或本专业要求取得的西式面点师（中高级）、中式面点师（中高级）、营养师（中高级）等职业资格证书职业资格证书一种。同时，具备上海旅游高等专科学校《学生手册》（2022 年版）所规定的其他毕业条件。

十一、专业必修课程简介

课程名称：烹饪化学

英文名称：Cuisine Chemistry

预修课程：无

内容简介：通过本课程的学习，使学生掌握水、无机盐、脂类、蛋白质、糖类、维生素在烹调过程中的变化；掌握食品的色、香、味等菜肴风味的基本知识及应用。通过理论教学和实践教学，培养学生灵活运用烹饪化学知识解决烹调过程中实际问题的能力。要求学生掌握食品一般化学成分的结构、性质及其在烹调加工中的相互作用和变化规律，掌握食品的色、香、味、形、质等菜点风味的形成原理及方法。理解与烹饪有关的食品一般化学成分及色、香、味、形、质的形成及在烹调加工中的重要作用，掌握烹饪化学基本的实验方法和技能。通过教学使学生掌握烹饪原料在烹饪加工过程中的变化规律，为能动地控制和变革烹饪工艺而奠定必需的理论基础，从而掌握研究物质变化规律的基本方法。

使用教材：《烹饪化学》（第三版），毛羽扬等，中国轻工出版社，2010年。

参考书目：《烹饪基础化学》，张怀玉，高等教育出版社，2011年。

《食品化学》，赵新淮，化学工业出版社，2006年。

课程名称：食品营养与卫生安全

英文名称：Management of Food Nutrition and Hygiene

预修课程：烹饪化学

内容简介：食品营养与卫生安全是中西面点工艺专业的基础必修课程，是一门与实际工作紧密联系、理论性与应用性均较强的课程。本课程主要包括营养学与食品卫生学两方面的内容，其任务是培养学生从餐饮与烹饪的角度出发，深入了解食物与人体健康、食品安全的关系，掌握现代营养卫生学的基本理论和基本知识，了解各类原料的营养成分与卫生要求，理解合理烹饪、科学配膳的基本原则，并能结合实际工作中的问题和需求，合理利用食物资源设计与烹制菜点；预防食品污染和食物中毒及其他食源性疾病对人体造成的危害，为今后从事餐饮卫生安全管理和饮食服务工作奠定基础。

使用教材：《食品营养与卫生安全管理》，凌强，旅游教育出版社，2014年。

参考书目：《烹饪营养学》，彭景，中国纺织出版社，2008年。

《烹饪卫生与安全学》，蒋云升，中国轻工出版社，2008年。

课程名称：面点制作工艺

英文名称：Technology of Pastry Culinary Arts

预修课程：无

内容简介：主要包括各种面点调制技术；刀工处理方式；初加工处理方法；面点成熟方式等；各式中西面点制作的基本方法；如何鉴别各种点心的色香味形和品质等。

使用教材：《面点工艺学》，季鸿昆，中国轻工业出版社，2006年。

参考书目：《西式烹饪》，国家旅游局人事劳动教育司，高等教育出版社，1995年。
《烹调工艺学》，邵万宽，旅游教育出版社，2013年。

课程名称：中式面点技艺（一）（二）

英文名称：The Technology of Chinese Pastry（一）（二）

预修课程：面点制作工艺

内容简介：主要通过中式面点制作的训练，主要包括中式面点的基本制作方法；中国各种类型点心的制作程序；基本生坯制作手法和成熟方法的掌握。

使用教材：《中式面点制作技艺》，穆士会，上海交通大学出版社，2014年。

参考书目：《中式面点》（初级、中级、高级），于洁等，中国劳动社会保障出版社，2009年。

课程名称：西式面点技艺（一）（二）

英文名称：The Technology of Western Pastry（一）（二）

预修课程：面点制作工艺

内容简介：主要通过西式面点制作的训练，主要包括西式面点的基本制作方法；西方各种类型点心的制作程序；基本生坯制作手法和成熟方法的掌握。

使用教材：《西点制作工艺》，钟志惠等，上海交通大学出版社，2011年。

参考书目：《西点制作工艺》，周发茂中国劳动社会保障出版社，2013年。
《西式面点师》，人力资源和社会保障部，中国劳动社会保障出版社，2010年。

课程名称：中西点创新制作（一）（二）

英文名称：Innovative Production of Pastry（一）（二）

预修课程：烹饪化学、食品营养与卫生安全、中（西）面点技艺、中（西）餐名点制作

内容简介：本课程主要运用现代烹调中对原料选择、初加工处理、刀工处理、烹调加热、装盘等技术创新手段对传统菜点进行改良和创新，以训练学生的菜点创新能力，鼓励学生开展创造性思维及烹饪技术及菜品创新。

使用教材：自编讲义

参考书目：无

课程名称：现代餐饮管理

英文名称：Management of F&B

预修课程：无

内容简介：本课程为西餐工艺、中西面点工艺等专业学生而设置。通过本课程的教学和实践，掌握现代餐饮发展趋势、特点、新理念；掌握现代餐饮经营管理基本流程和管理环节；掌握现代餐饮经营与管理技术和方法；掌握现代餐饮产品设计基本思路和方法等。

使用教材：《餐饮服务与管理》，李勇平，东北财经大学出版社，2010年。

参考书目：《饭店餐饮管理》，陈增红，旅游教育出版社，2010年。