

# 盐城机电高等职业技术学校

## 中西面点专业实施性人才培养方案（20级）

### 一、专业与专门化方向

专业名称：中餐烹饪与营养膳食（专业代码 131100）

专门化方向：中西面点

### 二、入学要求与基本学制

入学要求：初中毕业生或具有同等学力者

基本学制：3年

### 三、人才培养目标

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美全面发展，具有良好的职业道德和职业素养，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，具有较强烹饪技术和菜品创新能力，能从事西餐烹饪操作及餐饮业管理，具备扎实的烹饪基本功与娴熟的烹饪技能。能胜任生产、服务、管理一线工作的高素质劳动者和技术技能人才。

### 四、职业（岗位）面向、职业资格及继续学习专业

序号	专门化方向	就业岗位	所需职业资格
1	中餐烹饪	中式烹调师、中式面点师	中式烹饪
2	西点制作	西式糕点岗位、蛋糕裱花、面包烘焙	西式面点师

### 五、综合素质及职业能力

本专业所培养的学生应具备以下素质、知识、能力：

#### （一）综合素质

- 具备良好的思想政治品质、厨师职业道德素质；
- 具备良好的现代服务从业人员心理素质；
- 具有基本的法律、法规知识、较完备的食品卫生法律、法规知识；
- 具备适应职业发展需要的科学文化素质；
- 具备良好的身体素质，能适应烹饪体力劳动；
- 具有良好的劳动意识、就业、创业观念；
- 具备良好的审美素质和专业美术素质；
- 具有良好工作责任意识、创新、创业意识和成就感。

#### （二）职业能力（职业能力分析见附录）

##### 1. 行业通用能力：

- 具备本专业必备的政治理论和文化基础知识。
- 具备厨房生产的科学知识；
- 具备厨房生产的工作过程知识；
- 具备厨房安全生产知识；
- 具备西方饮食文化的一般知识；
- 具备烹饪工艺美术知识；
- 具备餐饮企业厨房管理的一般知识；
- 具有较好的语言表达和文字组织能力；
- 具有一般的专业英文语言、文字表达能力；

##### 2. 职业特定能力：

（1）西餐烹调：具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力；具有运用不同技法制作冷菜品种的能力；具有烹饪原料设计和制作艺术造型的能力；具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力。

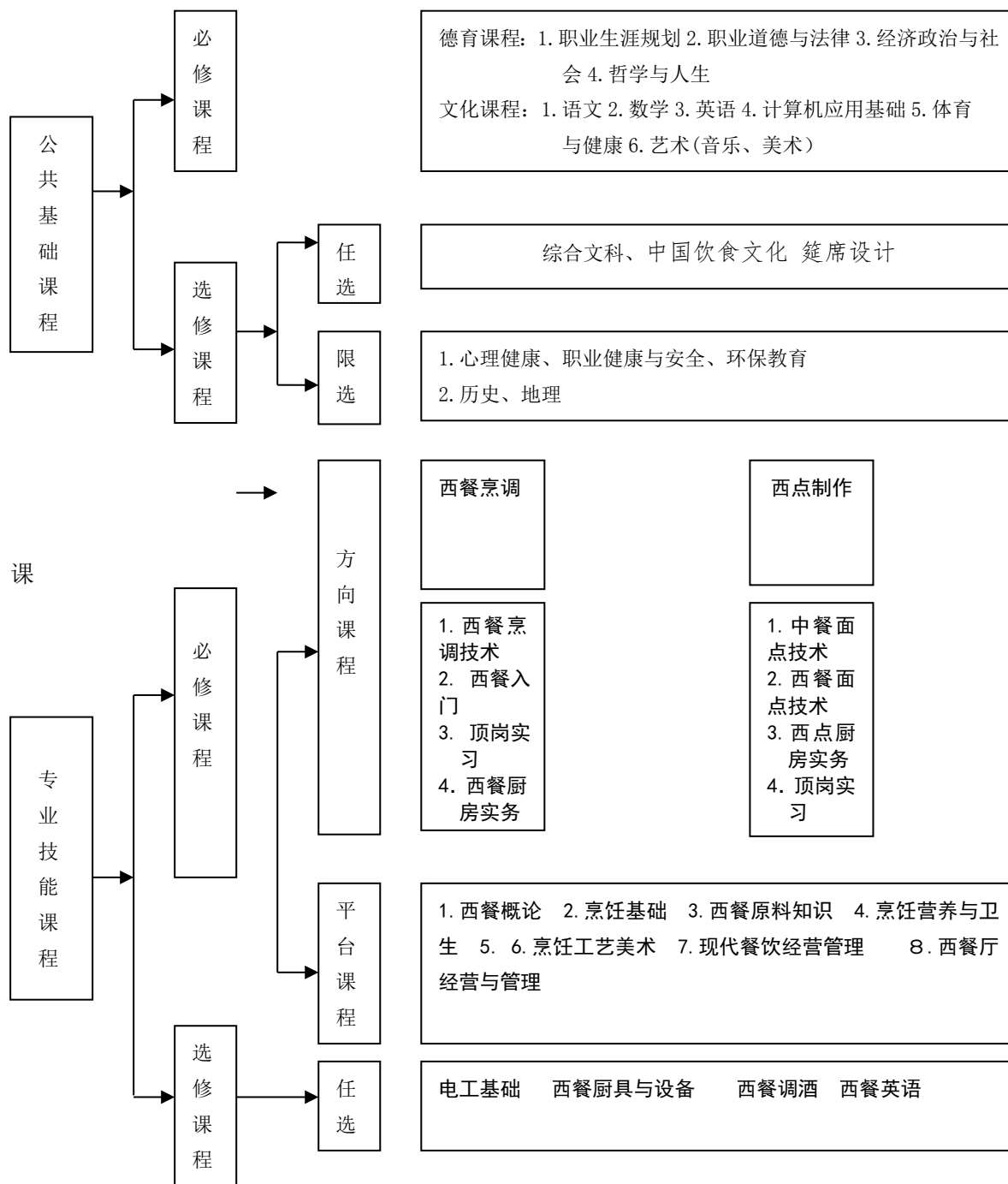
(2) 西点制作：具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力；具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力；具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力。

3. 跨行业职业能力：

- (1) 具有适应岗位变化的能力。
- (2) 具有餐饮企业经营管理和餐饮企业生产现场管理的基础能力。
- (3) 具有创新和创业的基础能力。

六、课程结构及教学时间分配

(一) 课程结构



(二) 教学时间分配

学期	学期周数	教学周数		考试周数	机动周数
		周数	其中：综合性实践教学及教育活动周数		
一	20	18	1（军训） 1（入学教育）	1	1
二	20	18	2 原料知识	1	1
三	20	18	1 厨房实务 1 厨房实务	1	1
四	20	18	2 厨房实务/厨房实务	1	1
五	20	18	1 综合主题筵席 1 营养配餐实务	1	1
六	20	20	19(顶岗实习) 1(毕业教育)	—	—
总计	120	110	30	5	5

### 七、教学进程安排

课程类别	序号	课程名称	学时数		课程教学各学期周学时											
			总学时	学分	一		二		三		四		五		六	
					18周	18周	18周	18周	18周	18周	18周	20周				
公共基础课程	1	德育课	职业生涯规划	30	2	2										
	2		职业道德与法律	30	2		2									
	3		经济政治与社会	30	2			2								
	4		哲学与人生	30	2					2						
	5	限选	心理健康	32	4											
	6		职业健康与安全								4					
	7		环保教育													
	8	文化课	必修	语文	272	20	4		4		4		4		4	
	9			数学	227	17	3		3		3		4		4	
	10			英语	227	17	3		3		3		4		4	
	11			计算机应用基础	120	8	4		4							
	12			体育与健康	136	10	2		2		2		2			
	13			普通话	15	1	1									
	14			艺术（美术）	15	1			1							
		合计	1164	86	19		19		14		16		16			
专业技能	15	基础平台课	烹饪概论	30	2	2										
	16		中式烹调技艺 理论	30	2		2									
	17		烹饪原料知识	150	8				2		2		4	2周		
	18		中式面点技艺 理论	30	2	2										

课程	19	程	烹饪营养与安全	150	8				2		2		4	2周		
	小计			390	22	4		2		4		4		8	4周	
	20	技能方向课程	面包制作	179	11	2		4		5			1周			
	21		蛋糕制作	148	8		2周			6						
	22		咖啡技艺	294	14	4		4			2周				4周	
	23		清酥制作技艺	59	3				1周			2				
	24		混酥制作工艺	88	4							2	2周			
	25		饼干制作工艺	118	6				2周			4				
	小计			886	46	6	2周	8	3周	11	2周	8	3周		4周	
	26	专业任选课程	法式甜品制作	16	2									2		
	27		软欧包制作	24	3									3		
	28		调饮	44	2						1周	1				
	小计			84	7						1周	1		5		
	顶岗实习			551	19										19周	
	合计			1911	94	10	2周	10	3周	15	3周	13	3周	13	8周	19周
	军训			29	1		1周									
	社会实践			58	2										2周	
	毕业教育			29	1										1周	
	小计			116	4		1周								2周	1周
总计			3191	184	29	3周	29	3周	29	3周	29	3周	29	10周	20周	

注：1. 总学时 3191。公共基础必修和限选课程学时(含军训)占比约 37.39%；专业技能课(含顶岗实习、专业认识与入学教育、毕业教育)占比约 62.61%。

2. 总学分 184。学分计算办法：第 1 至第 5 学期每学期 1 学时计 1 学分；专业实践教学周 1 周计 2 学分；顶岗实习 1 周计 1.5 学分；军训、专业认识与入学教育、社会实践活动、毕业教育等活动 1 周计 1 学分，共 5 学分。

## 八、主要专业课程教学要求

课程名称 (课时)	主要内容	能力要求
烹饪原料知识 (150)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 原料分类与鉴别</li> <li>2 粮食类原料的性质与种类</li> <li>3 粮食类原料的应用</li> <li>4 蔬菜类原料选用</li> <li>5 果品类原料选用</li> <li>6 畜类原料选用</li> <li>7 禽类原料选用</li> <li>8 蛋乳品选用</li> <li>9 水产类原料选用</li> <li>10 干货类原料的应用</li> <li>11 了解国家保护动物的相关法律法规</li> <li>12 了解国家保护动物品种</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 了解烹饪原料的分类与选料要求</li> <li>● 会运用感官鉴别方法鉴定、选用原料</li> <li>● 能保管各类烹饪原料</li> <li>● 能熟知植物性原料并能够鉴别其品质</li> <li>● 能熟知动物性原料并能够鉴别其品质</li> <li>● 能熟知干货类原料并能够鉴别其品质</li> <li>● 能鉴别与选用调味料</li> <li>● 能熟知国家保护野生动物品种</li> </ul>
烹饪营养卫生 (150)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、能量需求</li> <li>2、蛋白质需求</li> <li>3、脂类需求</li> <li>4、碳水化合物需求</li> <li>5、维生素需求</li> <li>6、矿物质需求</li> <li>7、水的需求</li> <li>8、烹调加工的目的和作用</li> <li>9、烹调加工对食物营养素含量的影响</li> <li>10、烹调加工对食品卫生的影响</li> <li>11、合理的烹调方法</li> <li>12、微生物概述</li> <li>13 食品常用的储存方法</li> <li>14、化学农药污染与残留</li> <li>15、食品包装材料和容器的卫生</li> <li>16、有毒动、植物食物中毒</li> <li>17、原料的营养价值评价</li> <li>18、食品安全法与食品卫生五四制</li> <li>19. 食品加工的卫生要求</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●了解人体所需的营养素</li> <li>●了解常用烹饪原料的营养价值</li> <li>●能熟悉各类食品的卫生要求</li> <li>●能正确识别被污染的食品并及时预防</li> <li>●能正确了解食物中毒的知识及其预防</li> <li>●能对食物进行科学、合理、卫生加工与烹调</li> <li>●能对食品合理储存</li> <li>●了解餐饮业相关的卫生要求与管理</li> </ul>
烹饪工艺美术 (15)	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 烹饪工艺美术概述;</li> <li>(2) 色彩基础;</li> <li>(3) 烹饪造型图案;</li> <li>(4) 烹饪图案形式美法则;</li> <li>(5) 烹饪菜点的造型与拼摆;</li> <li>(6) 烹饪综合造型艺术</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 能说出烹饪工艺美术的起源和发展;</li> <li>(2) 能说出烹饪工艺美术的含义和特点;</li> <li>(3) 能掌握色彩的基本知识;</li> <li>(4) 能说出色彩的情感和象征意义;</li> <li>(5) 能说出菜肴的色彩联想的一般规律;</li> <li>(6) 能掌握菜肴的色调处理的基本原则;</li> <li>(7) 能掌握烹饪图案的类型方法;</li> <li>(8) 能掌握烹饪图案的基本形式;</li> <li>(9) 能说出烹饪图案的平面构成的种类;</li> </ol>

		<p>(10) 能说出烹饪图案形式美法则中的法则；</p> <p>(11) 能掌握冷菜造型与拼摆工艺；</p> <p>(12) 能掌握热菜造型与装盘工艺；</p> <p>(13) 能掌握简单食品雕刻造型技术；</p> <p>(14) 能掌握围边装饰工艺；</p> <p>(15) 能说出美学在中国烹饪器具造型中的作用；</p> <p>(16) 能掌握筵席展台设计的方法；</p> <p>(17) 能掌握饮食环境美化的方法</p>
中式面点技艺 (30)	<p>(1) 面点制作基础知识</p> <p>(2) 面团调制技艺</p> <p>(3) 制馅技艺</p> <p>(4) 成形技艺</p> <p>(5) 成熟技艺</p> <p>(6) 筵席面点的组合与运用</p>	<p>(1) 了解面点的概念及面点在饮食中的地位与作用；</p> <p>(2) 熟悉面点的分类及面点制作的基本特点；</p> <p>(3) 熟悉和掌握面点制作的工艺流程及制作面点的设备与工具；</p> <p>(4) 能掌握各种面团调制的方法；</p> <p>(5) 能掌握主要面团的特性及其形成原理；</p> <p>(6) 能掌握馅心原料的选用和加工处理的方法；</p> <p>(7) 掌握常用馅心的而制作方法、工艺流程和操作要领；</p> <p>(8) 能掌握面点分坯、制皮、上馅等成形基本技艺；</p> <p>(9) 能学会包、捏、卷、擀、抻等成形技艺；</p> <p>(10) 能掌握各种面点成熟方法的制作；能掌握筵席面点的组配要求,全席面点的设计与配置,宴席面点的美化工艺。</p>
西式面点技术 (970)	<p>(1) 西点制作基础知识；</p> <p>(2) 面包制作；</p> <p>(3) 蛋糕制作；</p> <p>(4) 饼干、曲奇的制作；</p> <p>(5) 泡芙的制作；</p> <p>(7) 裱花蛋糕制作</p>	<p>(1) 能说出西餐面点制作的发展概况及分类；</p> <p>(2) 掌握西餐面点的分类及风味流派特点；</p> <p>(3) 能说出西餐面点制作的一般流程；</p> <p>(4) 会制作面包类西餐点心品种；</p> <p>(5) 会制作蛋糕类西餐点心品种；</p> <p>(6) 会制作饼干、曲奇类西餐点心品种；</p> <p>(7) 会制作泡芙类西餐点心品种；</p> <p>(8) 会制作裱花蛋糕类西餐点心品种</p>

## 九、专业教师基本要求

1. 专任专业教师与在籍学生之比约 17%；

2. 专任专业教师应具有**本专业**本科以上学历 90%以上；3 年以上专任专业教师，已达到“省教育厅办公室关于公布《江苏省中等职业学校“双师型”教师非教师系列专业技术证书目录(试行)》的通知”文件规定的职业资格或专业技术职称要求,如中式烹调师、中餐面点师、营养师等。

3. 专业教师具有良好的师德修养、专业能力，能够开展理实一体化教学，具有信息化教学能力。专任专业教师参加各类教研工作、教学改革课题研究、教学竞赛等活动。平均每两年到企业实践达到 2 个月。

## 十、实训（实验）基本条件

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班 35 名学生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下：

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
中餐烹调实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	-
	电化教育设备	1	-
	双头燃气灶	20	2400×1200×800H
西餐烹调实训	不锈钢工作台连下一层	5	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	-
	电化教育设备	1	-
	落地式燃气单缸油炸炉	2	1800×800×800/150H
	多层电烤箱	1	1600×760×800H
	多功能扒炉	2	-
	多功能局炉	1	-
	微波炉	1	-
	多功能电磁炉	1	-
	四头燃气灶	10	2400×1200×800H
	不锈钢烟罩	1	-
	模拟灶台炉架	2	2400×1200×800H
	电化教育设备	1	-
	不锈钢工作台连单星盆	8	1800×800×800/150H
	刀具存放柜	1	1600×760×800H
烹饪初加工实训	不锈钢工作台连下一层	4	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	1 2	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	-
	电化教育设备	1	-
中餐面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	双星盆台	8	1600×760×800H
	双头燃气灶台	2	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	1	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	-
西餐面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	工作台连下一层	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	落地式燃气单缸油炸炉	5	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	1	1800×800×800/150H
	多层电烤箱	1	1600×760×800H
烹饪演示实训	不锈钢炉灶	2	2400×1200×800H
	不锈钢工作台	4	1800×800×800/150H
	不锈钢双星盆台	2	1600×760×800H
	电化教育设备	1	-
	不锈钢烟罩	1	-

注：实训室可以按照教学项目、设备、师资等，进行整合确定。

## 十一、编制说明

1. 本实施方案依据《江苏省中等职业教育中餐烹饪专业指导性人才培养方案》编制。

2. 本方案充分体现构建以能力为本位、以职业实践为主线、以项目课程为主体的模块化专业课程体系的课程改革理念。并突出以下几点：

(1) 专业课程设置清晰，符合职业岗位要求。本方案依据西式烹调、西点制作等职业的岗位要求，通过对职业岗位能力分析来构建课程体系及结合省学测考核开设《烹饪营养与卫生》、《烹饪原料知识》《面包制作》、《蛋糕制作》专业课程，保证学生能够掌握从事本专业领域实际工作的知识和技能。

(2) 加强等级证书获取训练内容，凸显职业特定能力。西餐烹饪专业最主要的职业特定能力是专业操作能力，本方案在课程设置中特别加强了学生专业技能综合训练的内容从专业方向方面加强对学生进行专业操作技能的训练。

(3) 人文课程丰富多样，提高学生综合素养。本方案尊重学生特点，发展学生潜能，加强德育、智育、体育、美育课程的同时，在任选课程中多开设人文类课程，促进学生思想素质、文化素质、业务素质、心理素质与身体素质的全面发展，奠定学生终身发展的良好基础。

(5) 落实“2.5+0.5”人才培养模式，学生校内学习5个学期，校外顶岗实习不超过1学期。每学年为52周，其中教学时间40周（含复习考试），假期12周。第1至第5学期，每学期教学周18周，机动、考试周2周，按30学时/周计算；第6学期顶岗实习19周，按30学时/周计算。

(6) 任意选修课程也结合学生个性发展需求和学校办学特色针对性开设。



中西面点专业职业能力分析

专业方向	职业岗位	工作任务	职业技能	知识领域	能力整合排序
烹调	切配岗	烹调原料的鉴别与选用	能掌握常见烹调原料鉴别的知识与方法，并能正确选用；能完成常见烹调原料的初步加工工作，符合质量标准；能完成常见烹调原料的一般成形加工、分档处理工作，符合质量标准；能完成一般菜肴的组配工作；能独立完成切配岗的日常基础工作。能掌握较特殊烹调原料的鉴别、选择的知识与方法；掌握刀工美化、食品雕刻、菜肴装饰美化等较复杂的加工技术，符合质量标准；能完成中档宴席的组配工作；有较强的岗位责任意识和良好的工作能力。	西餐原料知识 西餐烹调技术 西餐厅经营与管理 西餐厨房实务 西餐入门	1. 行业通用能力： 具备本专业必备的政治理论和文化基础知识。 具备厨房生产的科学知识； 具备厨房生产的工作过程知识； 具备厨房安全生产知识； 具备西方饮食文化的一般知识； 具备烹饪工艺美术知识； 具备餐饮企业厨房管理的一般知识； 2. 职业特定能力： (1) 西餐烹调：具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力； 具有运用不同技法制作冷菜品种
		烹调原料的初步加工			
		烹调原料的精加工			
		烹调原料的组配			
		菜肴的装饰美化			
		烹调原料及成品的保管			
		加工器具设备的保养			
		厨房日常卫生工作			
	烹调岗	烹调原料的预加热处理	能掌握常见调味料的识别方法，并能根据菜肴制作的风味要求正确选用；能完成常见烹调原料预加热处理、基础汤制作，符合质量标准；能运用各种西餐烹调方法完成具有各国风味的菜肴制作工作，符合菜肴质量标准；能独立完成烹调岗的日常基础工作。能掌握较特殊调味料的识别方法，并能根据菜肴制作的风味要求正确选用；能完成其他地方风味典型菜肴的制作工作、当地风味中档宴席制作工作，符合菜肴质量标准；有较强的岗位责任意识和良好的工作能力。	西餐烹调技术 营养卫生 西点厨房实务 工艺美术 西方饮食习俗 西餐厨房实务 西餐入门	
		基础汤制作			
		冷菜制作			
		调味料与汤卤的保管			
		烹调器具设备的保养			

		厨房日常卫生工作		西餐厨具与设备 西餐厅经营与管理	<p>的能力；具有烹饪原料设计和制作艺术造型的能力；具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力。</p> <p>3. 跨行业职业能力：</p> <p>(1) 具有适应岗位变化的能力。</p> <p>(2) 具有餐饮企业经营管理和餐饮企业生产现场管理的基础能力。</p> <p>(3) 具有创新和创业的基础能力</p>
冷菜岗	冷菜原料的鉴别与选用	能掌握常见冷菜原料鉴别的知识与方法，并能正确选用；能完成冷菜原料处理、加工工作，符合质量标准；能完成常见冷菜的烹调制工作，符合质量标准；能完成一般冷菜的拼摆制作工作，符合质量标准；能独立完成冷菜岗的日常基础工作。能掌握较特殊冷菜原料的鉴别、选择的知识与方法；掌握冷菜装饰美化、花色拼盘、食品雕刻等较复杂的加工技术，符合质量标准；能完成中档宴席的冷菜制作工作；有较强的岗位责任意识和良好的工作能力。		西餐烹调技术 营养卫生 西点厨房实务 工艺美术 西方饮食习俗 西餐厨房实务 西餐入门	
	冷菜原料的处理、加工				
	冷菜烹调制工作				
	冷菜拼摆制作				
	冷菜的装饰美化				
	冷菜原料及卤水、成品的保管				
	加工器具设备的保养				
	厨房日常卫生工作				
烹调师岗	调味料的识别与选用	能掌握常见调味料的识别方法，并能根据常见西式菜肴制作的风味要求正确选用；能完成常见少司的制作工作，符合质量标准；能运用煮、烩、炖、焖等常见的西式烹调技法完成具有西餐风味的菜肴制作工作，符合菜肴质量标准，装饰与装盘体现西餐风格；能完成当日特色菜制作工作；能独立完成烹调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。		西餐原料知识 西点厨房实务 西餐烹调技术 西餐厨具与设备 营养卫生 西餐厨房实务 西餐入门 西餐原料知识 西点厨房实务 西餐烹调技术 西餐厨具与设备 营养卫生 西餐入门	
	调制少司				
	热菜制作				
	热菜的装饰与装盘				
	当日特色菜制作				
	烹调器具设备的保养				
	厨房日常卫生工作				

冷菜师岗	冷菜原料的鉴别与选用	能掌握常见冷菜原料鉴别的知识与方法，并能正确选用；能完成常见冷菜原料的卫生消毒处理工作，符合质量标准；能完成常见西餐冷菜的原料的加工配制、菜品装饰、制作常见沙拉及冷少司的工作，符合质量标准；能正确使用机械加工设备加工原料；能独立完成冷菜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。	西餐烹调技术 营养卫生 西点厨房实务 工艺美术 西方饮食习俗 西餐原料知识 西餐厨具与设备
	冷菜原料的处理		
	冷菜原料的加工制作		
	冷菜原料及成品的保管		
	加工器具设备的保养		
	厨房日常卫生工作		
	厨房日常卫生工作		
烹调师岗	调味料的识别与选用	能掌握常见调味料的识别方法，并能根据常见西式菜肴制作的风味要求正确选用；能完成常见少司的制作工作，符合质量标准；能运用煮、烩、炖、焖等常见的西式烹调技法完成具有西餐风味的菜肴制作工作，符合菜肴质量标准，装饰与装盘体现西餐风格；能完成当日特色菜制作工作；能独立完成烹调师岗的日常基础工作。有良好的岗位责任意识和工作适应能力。	西餐烹调技术 营养卫生 西点厨房实务 工艺美术 西方饮食习俗 西餐原料知识 西餐厨具与设备 西餐入门
	调制少司		
	热菜制作		
	热菜的装饰与装盘		
	当日特色菜制作		
	烹调器具设备的保养		
	厨房日常卫生工作		
制汤师岗	汤类原料的鉴别与选用	能掌握常见汤类原料鉴别的知识与方法，并能正确选用；能完成鸡、鱼、牛肉等基础汤及一般清汤的制作工作，符合质量标准；能完成布朗少司、奶油少司、马奶兹等基础少司的制作，并以它们为基础完成调制2-3种少司的工作，符合质量标准；能完成汤的装饰品制作工作，符合质量标准；能独立完成	西餐烹调技术 营养卫生 西点制作 工艺美术 西方饮食习俗 西餐原料知识
	汤类原料的处理、加工		
	基础汤和清汤的制作		
	基础少司的制作		
	汤的装饰品制作		

		加工器具设备的保养	制汤师岗的日常基础工作；有岗位责任意识和工作适应能力。	西餐厨具与设备		
		厨房日常工作				
	烧扒师岗	烧扒类菜肴的制作	能完成鸡、猪肉、牛肉、海鲜等菜式的烧扒制作工作，符合质量标准；能完成常见烧扒类菜肴少司的制作工作，符合质量标准；能独立完成烧扒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。	西餐烹调技术 营养卫生 西点制作 工艺美术 西方饮食习俗西餐 原料知识 西餐厨具与设备		
		烧扒类菜肴少司的制作				
		加热器具设备的保养				
		厨房日常工作				
	煎炸师岗	煎炸类菜肴的制作	能完成油炸、煎蛋、酥炸、各式炸土豆等煎炸菜式的制作工作，符合质量标准；能完成常见焗菜焗面类菜肴的制作工作，符合质量标准；能独立完成煎炸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。	西餐烹调技术 营养卫生 西点制作 工艺美术 西方饮食习俗西餐 原料知识 西餐厨具与设备		
		焗菜焗面的制作				
		加热器具设备的保养				
		厨房日常工作				
	面点制作	面点岗	面点原料的鉴别与选用	能掌握常见面点原料的鉴别知识与方法，并能正确选用；能根据面点品种完成常见面点馅料制作、面团调制、面团成形制作工作，符合质量标准；能运用蒸、煮、烤、炸、煎等熟制技法完成具有当地风味的面点制作工作，符合面点质量标准；能独立完成面点岗的日常基础工作。职业能力规格的前提下，能掌握较特殊原料的识别方法，并能根据面点风味要求正确选用；能完成工艺要求较高、		西餐原料知识 西点厨房实务 西餐烹调技术 西餐厨具与设备 营养卫生 西餐入门
			面点馅料制作			
面团调制						
面团成形制作						
面团成熟制作						
1. 行业通用能力： 具备本专业必备的思想政治理论和文化基础知识。 具备厨房生产的科学知识； 具备厨房生产的工作过程知识； 具备厨房安全生产知识； 具备西方饮食文化的一般知识；						

	其他面点制作	当地风味小吃的制作工作，符合质量标准；能完成其他地方风味面点品种的制作工作、当地风味中档宴席的面点制作工作，符合面点质量标准；有较强的岗位责任意识良好的工作能力。		具备烹饪工艺美术知识；具备餐饮企业厨房管理的一般知识；具有较好的语言表达和文字组织能力；具有一般的专业英文语言、文字表达能力；
	面点原料及成品的保管			
	面点器具设备的保养			
	厨房日常卫生工作			
点心师岗	西点原料的鉴别与选用	能掌握常见西点原料的鉴别知识与方法，并能正确选用；能完成西点原料的加工处理，符合质量标准；能完成奶油酱和黄油酱的调制、根据西点品种完成面团调制、面团成形及成熟制作等工作，符合质量标准；能完成常见冷热甜品的制作、常见蛋糕及蛋糕裱花、糕点装饰品的制作等工作，符合质量标准；能独立完成点心岗的日常基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。	西餐烹调技术 营养卫生 西点厨房实务 工艺美术 西方饮食习俗西餐原料知识 西餐厨具与设备	2. 职业特定能力： (1) 西点制作：具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力；具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力；具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力。 3. 跨行业职业能力： (1) 具有适应岗位变化的能力。 (2) 具有餐饮企业经营管理和餐饮企业生产现场管理的基础能力。 (3) 具有创新和创业的基础能力
	西点原料的加工处理			
	面包制制			
	西饼制作			
	甜品制作			
	蛋糕及糕点装饰品制作			
	西点原料及成品的保管			
	西点器具设备的保养			
	厨房日常卫生工作			