

# 2021 级中西面点工艺专业人才培养

## 一、专业名称及代码

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、修业年限

基本学制三年，最长五年。

## 四、职业面向

### （一）职业面向

表 1 中西面点工艺专业职业面向分析表

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)	社会认可度高的行业企业标准	职业资格或技能等级证书、社会认可度高的行业企业证书及颁发单位
旅游大类(54)	餐饮类(5402)	餐饮业(52)	1. 餐饮智能管理(540201) 2. 中西面点工艺(540203) 3. 营养配餐(540205)	1. 管理岗: 点心总厨 点心主管 点心房领班 2. 技术岗: 中式面点师 西式面点师	从事酒店饼房或蛋糕房的一线技术型和饼房管理工作的高素质技术技能人才。	1. 中级中式面点师 2. 中级西式面点师 3. 粤点制作

### （二）职业岗位分析

学生可根据个人发展定位，在校期间可考取中级中式面点师、中级西式面点师等职

业资格证书。毕业后可在大中型酒店、餐饮企业、食品公司、面包蛋糕坊或中职院校从事中西点生产技术、产品设计与开发及相关管理工作。晋升职位有中西点厨师长、行政总厨、餐饮总监、中职院校实训指导老师等，也可自主创业（西饼房、中点房）。

职业岗位分析见下表 2。

表 2 中西面点工艺专业职业岗位分析表

就业领域	就业范围	初始岗位群	发展岗位群	预计年限
广式点心	餐饮企业、烘焙食品企业及饼房中西或面点岗	中（西）式面点师	中（西）面点主管	5
面点培训师	中职院校中西面点相关课程教学岗	中西面点相关课程教师	中西面点相关专业带头人	5
自主创业	自主创业创新岗	自主创业者	品牌创始人（经理）	5-10
茶食点心师	同时具有茶艺专业和面点专业知识进行创新的相关工作	初级茶食点心师	高级茶食点心师	5
营养师	独立从事健康或疾病状态的个人或团体膳食管理、营养支持和治疗、营养咨询指导工作	配菜员、营养配餐助理等	营养教育专员、营养教育培训师等	5

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业培养拥护中国共产党的领导，拥护中国特色社会主义制度，理想信念坚定，德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，具有良好的人文素养、职业道德、创新精神和工匠精神，具有较强的职业能力、就业能力和可持续发展的能力，掌握中西点生产技术、产品设计与开发等专业知识和技术技能，面向餐饮、食品加工等行业的职业群或岗位群，能够从事中西点生产技术、产品设计与开发及相关管理工作。晋升职位有中西点厨师长、行政总厨、餐饮总监、中职院校实训指导老师等工作，也可自主创业（西饼房、中点房）的“厚德、励志、博学、创新”的高素质技术技能人才。

## （二）培养规格

### 1. 思想道德

具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，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、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感和参与意识。

具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；具有职业生涯规划意识。

具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

### 2. 科学文化

文化基础知识：了解中国特色的社会主义理论的基本原理、政治经济形势与政策。掌握必要的法律知识、具有良好的职业道德和行为规范、计算机应用基础知识、公文写作知识。

职业基础知识：掌握面点原料、食品营养学、面点工艺学等课程的基本知识。

职业技术知识：掌握中西面点基本功、中西面点制作工艺知识，宴席及点心的设计，中西面点设备与器具的选择。

职业拓展知识：掌握西餐、咖啡制作技术等，具备创业的素质和技能。

### 3. 技术技能

职业基础能力：具有计算机应用的能力，通过全国计算机一级等级考试、英语听说读写的基本能力，中西面点基础技能能力。

职业核心能力：掌握中西点原料质量的鉴别能力、中西点生产工艺及经营管理能力、宴席点心制作的能力、具备中西面点的装饰与设计的能力、掌握本行业发展动态，掌握食品业、餐饮业管理软件使用能力。

职业拓展能力：风味面点的制作能力、杂粮类新产品的运用与开发以及中西面食产品的研发能力。

为了实现人才培养目标，构建以立德树人为根本，职业能力培养为主线，创新创业

教育为导向，身体心理健康为基础，校企协同育人为路径的“一能双创”人才培养模式。

(1) 立德树人为根本。把立德树人融入思想道德教育、文化知识教育、社会实践教育各环节，落实“十育人”，做到课程育人、科研育人、实践育人、文化育人、网络育人、心理育人、管理育人、服务育人、资助育人、组织育人。

(2) 职业能力培养为主线。本专业人才要求具备与厨房中西面点各岗位相应的专业基础知识和技能；具备良好的中英文专业语言表达能力和菜单设计能力；

具备良好的服务意识和工作责任；具有较强的中西面点专业知识和操作能力；具有将知识、技能、态度转化为职业所需的能力；具有对中西面点各岗位的组织、协调和控制能力；具备较强的职业承受能力；具有一定的创新和创业能力；具有较强的自学能力和持续发展能力。

#### 4. 创新创业

创新创业教育为导向。《创新创业》课程是本专业的选修课程，适用于本专业二年级同学。通过本课程的学习，使学生具备一定的自学能力，有较强的竞争意识及就业需求迫切。结合本专业的专业基础课的学习，学生将具备中西面点有关的研究、开发、生产、管理和创业创新能力，具有从事面点生产加工、管理、自主创业等方面工作的能力及工作岗位所需的素质要求。

通过专业基础课程的学习，学生掌握理论知识包括面点原料的种类及加工特性，掌握面包、蛋糕、饼干、等典型的中西式糕点产品的生产工艺、操作要点及产品质量标准，了解餐饮企业的管理模式，学会成本控制和核算。学生达到具有：面点原辅料识别能力，各类典型面包、饼干、蛋糕等烘焙产品的加工能力，产品检验能力，餐饮企业管理、成本核算能力，产品研发意识、创新能力。另外，为了更好的适应现代社会人们对中西面点产品的需求，缩短学生就业和创业的时间，我们把中西面点加工最前沿知识和技术引入到课程来，及时开课动手实践，让学生更好的掌握产品新动态，拓展视野，有利于创业知识的积累。

按照产品类别共设置四个学习情境每个学习情境内容包括基础知识项目，基础实训项目，综合创新项目及创业教育项目，引导学生进入岗位角色，实现课程能力递进培养，创新创业融合。每个学习情境设置“原辅料选择（成本核算）→原料预处理→产品加工→产品质检→产品销售”的面点加工工作流程，学生工作角色分工轮换。将学生的学习目标与工作岗位的需要结合在一起，培养学生知识、技能、工作态度、方法能力和职业意识。以职业能力渐进形成的心理学规律为依据，项目采取由易到难、递进模式排列，从单一

基础技能训练到创新小项目训练，由生疏入娴熟。通过课前学生查阅资料，课堂答辩、讨论、教师及餐饮企业人员点评等方式确定项目的可行性，分工完成生产，最终每个小组的工作任务以产品的形式提交，并形成项目报告。整个过程在课堂、酒店中西点饼房等环境中进行。

校企协同育人为路径。结合本专业的客观实际，制定了“校企协同育人”的人才培养新模式。在校学习通识教育课程、专业基础课程、专业核心课程；在企业进行职业素养实训、现场操作与管理，完成全部课程项目设计报告及总结答辩。

## 5. 身体心理

具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国家规定的体育锻炼标准；具有坚忍不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健康的人格。

## 六、课程设置及要求

课程设置分为公共基础课程和专业（技术技能）课程两类。

### （一）课程体系

课程体系是人才培养方案的重要内容，专业人才培养方案采取由公共基础课组成的通识教育平台、专业基础与专业课组成的专业模块、校内活动与校外活动组成的课外模块，以及专业拓展课等组成的拓展模块构成“一平台三模块”课程体系。

专业模块：	课外模块：	拓展模块：
专业基础与专业课程	校内活动与校外活动	时尚饮品
中国烹饪概论、面点原料学	大学生职业生涯规划	茶艺基础
饮食成本核算、烹饪营养	创业、就业指导	西餐制作技术
面点工艺学、焙烤食品加工	校内技术技能竞赛	冷菜制作与食品雕刻
技术、餐饮管理、中西面点	科技文化节	服务礼仪
基本功技能训练、中式面点	创新创业竞赛	宴会设计与策划
制作工艺（I、II、III）	顶岗实习	
西式点心制作技术、蛋糕与		
面包制作工艺（I、II）、		
裱花工艺、面点果酱画		
<b>通识教育平台：</b> 公共基础课程		
思想道德修养与法律基础		

毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

形势与政策

入学教育及军训、体育与健康

高职英语、计算机应用基础

## 1. 通识教育平台

主要由公共基础必修课程、公共必修专题讲座等组成，重在进行人文精神、人格养成、人生发展的教育。增加多元人工智能教育，增强学生智能教育创新能力；高职语文开设《应用文写作》作为全校公共必修课程。

## 2. 专业模块

主要由专业基础课、专业课、专业方向课组成。设置对接学历证书+中西面点职业技能等级证书（以下称 1+X 证书）课程，重在进行面点师职业价值塑造、能力培养和技术技能获取。实施“课程+专升本”，适度调整教学内容，将普通专升本科目内容融入课程教学。将学生的创新意识培养和创新思维养成融入专业教育教学全过程。

## 3. 拓展模块

由专业选修课、公共选修课、艺术课组成。创新“商科+”、“专业+国际化”的人才培养模式，将具有商科特色、提升英语课程融入到专业选修课，培养学生英语运用能力，同时通过交叉渗透实现商科特色课程对各专业的融合发展。一般包括拓展学生应用能力的课程、促进人才深层次发展的课程、体现学校特色课程，服务于学生个性发展的需求。美育课程以艺术课程为主体，主要包括音乐、美术、书法、舞蹈、戏剧、戏曲、影视等课程。与专业课程有机结合，拓宽课程领域，丰富课程内容，探索并形成具有广东岭南文化特色的美育课程。充分运用互联网平台与信息化手段创新美育课程教学形式，不断提高美育课程教学质量。注重强化艺术实践，完善人格修养，增强创新意识，培养高素质技术技能人才。

## 4. 集中实践模块

分为专业素质、综合素质两个子模块，由专业见习、跟岗实习、顶岗实习及校内“粤菜师傅”、“专业作品展”技术技能竞赛、科技文化节、创新创业竞赛、社会实践等校内外活动组成。重在培养社会责任感，增强学生在餐饮企业、食品公司等岗位适应能力。

### （二）公共基础课程

公共基础课程由思想政治理论课、体育、军事、心理健康教育、职业发展与就业指导、创新创业教育、语文、数学、外语、人工智能技术应用等公共基础必修课程，马克

思主义中国化进程与青年学生使命担当、党国党史、马克思主义理论类课程、中华优秀传统文化、健康教育、劳动教育等公共必修专题讲座组成。

序号	公共基础课	课程目标	主要内容	教学要求
1	思想道德修养与法律基础	本课程主要目的是从当代大学生面临和关心的实际问题出发，以正确的人生观、价值观、道德观和法制观教育为主线，通过理论学习和实践体验，帮助大学生形成崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国主义精神，确立正确的人生观和价值观，牢固树立社会主义核心价值观，培养良好的思想道德素质和法律素质，进一步提高分辨是非、善恶、美丑和加强自我修养的能力，为逐渐成为德、智、体、美全面发展的中国特色社会主义伟大事业的合格建设者和可靠接班人，打下扎实的思想道德和法律基础。	涉及中国梦、理想信念、青春之问、中国精神、道德的重要性等内容。	这门课程和社会现实的联系非常紧密，必须遵循理论联系实际的原则，让学生在亲身参加各种实践活动。结合各章内容，选择撰写社会实践调查报告、撰写爱国影片观后感、知识比赛、新闻播报等形式开展课堂实践教学，进一步培养和提高学生研究分析、解决实际问题的能力。
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系	本课程承担着对大学生进行系统的马克思主义理论教育的任务，是巩固马克思主义在高校意识形态领域指导地位、坚持社会主义办学方向的重要阵地，是全面贯彻党的教育方针、落实立德树人根本任务的主干渠道和核心课程，帮助学生系统地掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理，提高学生运用理论的基本原理、观点和方法使学生打牢大学生成长成才的科学思想基础，引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观。逐渐成为德、智、体、美全面发展的中国特色社会主义伟大事业的合格建设者和可靠接班人。	学习毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想的含义及相关历史背景、意义等。	毛概课采取理论与实践相结合的方法，也就是实践教学。实践教学有助于全面地考察学生对所学理论知识的理解与掌握程度，并能提高学生运用所学知识、基本原理去分析与解决问题的能力，加深对中国特色社会主义现代化建设的认识，有利于实践教学与课堂教学结合，促进思想政治理论课与专业课的有机结合。
3	形势与政策	通过开展党和国家重大方针政策、重大活动和重大改革措施教育，开展我国改革开放和社会主义现代化建设的形势、任务和发展成就教育，开展当前国际形势与国际关系的状况、发展趋势和我国的对外政策教育，引导大学生遵循正确的观点和科学的方法分析判断形势，全面准	形势与政策是时效性非常强的一门学科，每个学期都会针对前半年的热点问题进行分析讲解。	由于《形势与政策》课是一门理论性、知识性和实践性都很强的课程，同时又具有原则性、时效性等特点，因此，要根据课程教学要求和大学生的特点，采取灵活多样的教学形式，包括课堂教学、专

		确地理解党的路线、方针和政策，不断提高大学生认识把握形势的能力，进而坚定大学生走中国特色社会主义道路的理想信念。		题讲座、开展辩论会、社会实践等，社会调查报告、专题讲座相结合，请进来与走出去相结合，课堂教学与课外讨论、交流相结合，正面教育与学生自我教育相结合，大集中与小分散相结合。
4	马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	本课程以课堂呈现的方式，通过讲授自马克思主义诞生以来的时代特点、马克思主义在中国的发展、不同时代青年的责任担当，重点讲授中国特色社会主义新时代、习近平新时代中国特色社会主义思想、当代青年学生的使命担当，教育引导广大学生在历史认知上更加深刻认识到：中国共产党的历史，就是一部不断推进马克思主义中国化时代化大众化的历史。	贯穿用习近平新时代中国特色社会主义思想铸魂育人“一条主线”，做到“四个讲清楚”：一是讲清楚马克思主义产生的时代条件，二是从历史、理论、实践三个维度讲清楚革命、建设、改革开放时期的特点和各个时期马克思主义的发展和青年使命；三是讲清楚中特新时代的特点；四是讲清楚中国共产党领导下的青年学生政治使命。	本课程逻辑性强，从马克思主义中国化进程的起点、历史演进到新时代的重点表现都有清楚概述，授课过程中必须历史与现实紧密结合，从五四运动时期到新时代，突出当代青年的新时代责任，且结合广东实际，重点阐述在新时代新征程中广东青年学生的使命担当，通过大量不同时期的案例介绍，为当代高职高专大学生指明新时代使命担当的具体内容。
5	体育	体育课程是大学生以身体练习为主要手段，通过合理的体育教育和科学的体育锻炼过程，达到增强体质、增进健康和提高体育素养为主要目的公共必修课程；通过课程学习，学生掌握体育有关身体健康的知识和科学健身方法，养成健康的生活方式，提高学生心理健康水平，增强社会适应能力，学会学习体育的基本方法，形成终身锻炼的意识和习惯。	篮球、足球、排球、羽毛球、田径、武术、瑜伽、舞蹈等体育项目。	使学生掌握和应用基本的体育与健康知识及运动技能，增强体能；培养运动兴趣和爱好，形成坚持锻炼的习惯；具有良好的心理品质，表现出人际交往的能力与合作精神；提高对个人健康和群体健康的责任感，形成健康的生活方式；发扬体育精神，形成积极进取，乐观开朗的生活态度。
6	计算机基础	本课程是培养学生计算机应用的能力，提高学生的信息素养，为后继的计算机课程和专业课程的学习打下必备的计算机基础知识和技能。	1.计算机基础知识 2.Windows7 操作系统 3.Microsoft Word 2010 的操作 4.Microsoft Excel 2010 的操作 5.Microsoft PPT 2010 的操作 6.计算机网络应用	本课程要求掌握计算机的基本结构、熟练掌握计算机的基本操作技能，能熟练运用计算机进行文字、表格和幻灯片制作与处理的能力，具有初步的Internet 使用能力，掌握一定的计算机安全知识，形成一定的计算机应用能



				力。
7	大学生职业发展与就业指导	让学生做好职业生涯规划，培养学生创业就业的专业技能、岗位适应能力和职业发展潜能。	结合高职高专开展职业指导教学的实际情况，着眼于当前毕业生就业环境、就业形势，以自我认知与发展规划、职业认知与自我提升、社会认知与职业融入三个阶段来安排高职高专大学生三年的职业指导课程教学。	树立全局观，把握教材；了解学生所学专业，能将学业与就业相互结合；能积极调动多种资源开展授课。
8	心理健康教育	通过课程的学习，使学生掌握一定的心理健康知识，树立心理健康意识，培养乐观向上的心理品质和情绪调节能力；预防和缓解心理问题，优化心理品质；增强心理调适能力和社会生活的适应能力；挖掘心理潜能；培养新时期高素质职业技术人才。	1.心理健康概述 2.自我意识 3.情绪管理 4.人际交往心理 5.恋爱与性心理 6.人格的塑造 7.压力管理与挫折应对 8.常见心理问题识别 9.心理危机干预	1.掌握大学生心理健康的标准 2.掌握大学生自我意识的特点以及如何完善自我 3.掌握大学生情绪调节的方法 4.掌握大学生人际交往的方法 5.理解爱情三要素理论，学习如何处理恋爱中的问题 6.理解气质与性格的特点，学习如何完善性格 7.掌握压力管理与挫折应对的方法 8.常见的心理问题识别 9.识别心理危机的信号
9	马克思主义理论类	本课程作为我院思想政治理论课的主要课程之一，具有较强的理论性和实践性。本课程旨在帮助在校大学生更加全面、准确地学习和掌握马克思主义基本原理；帮助大学生提高运用马克思主义世界观和方法论发现问题、分析问题、解决问题的能力，是中国特色社会主义理论体系的重要组成部分。	世界的物质统一性、事物的普遍联系和发展、认识世界和改造世界、人类社会的发展及其基本规律等。	由于本课程的特点，在教学中将十分注重理论和实践相结合。
10	党史国史	本课程是我院必修的思想政治理论课之一。通过对本课程的深入学习，大学生应认识近现代中国社会变迁的历史进程，了解国史、国情，深刻领会历史和人民是怎样选择了马克思主义，选择了中国共产党，选择了社会主义道路，自觉形成执	中国共产党的创立时期、第一次国内革命战争时期、抗日战争时期等各个时期党内重大思想及事件。	党史教学要坚持课堂教学与社会实践的有机结合，教师讲授与学生讨论的有机结合，传统教学与电化教学的有机结合，力求使教学生动活泼，使学生易于接受，乐于参与，勤于

		行党的基本路线和基本纲领的自觉性和坚定性。		思考，真正起到教书育人的作用。
11	中华传统文化	本课程开设目的在于加强学生的人文素质教育，培养学生的现代人文精神，本课程的中心任务在于提高高职学生的文化素质与综合素质。通过学习中国传统文化的基本内容，完善学生的知识结构，激发学生对于祖国的荣誉感和归属感，进一步陶冶身心，培养在生活中用传统文化的视角解决实际问题的能力。	涉及服饰文化、饮食文化、武术、书法等中华传统文化。	能将中国传统文化精神运用于实际社会生活，并将思考所得用符合现代测评规范的、感染人的语言文字表达出了，影响周围的人。
12	健康教育	要求学生掌握基本的健康常识，增强自我保健意识，提高健康素养，促进学生健康成长和全面发展。	主要内容包括健康与职业发展、公民健康素养的养成、健康决策的方法与技能、合理饮食与营养、远离物质滥用、睡眠与健康、运动与健康促进、大学生心理问题及应对策略、生殖系统及卫生保健、爱情与亲密关系、生命体征与疾病预防、有效利用卫生服务资源、突发事件及个人安全防范等方面的内容。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.了解健康概念；</li> <li>2.通过学习确立健康的生活方式，发展积极的心理品质，促进生殖健康与性健康。</li> <li>3.认识生命体征与预防疾病。</li> <li>4.关爱生命、远离危险。</li> </ol>
13	人工智能技术应用	培养学生对信息技术的兴趣和意识，让学生了解或掌握信息技术基本知识和技能，使学生具有获取信息、传输信息、处理信息、应用信息技术手段的能力	信息技术是主要用于管理和处理信息所采用的各种技术的总称。主题包括计算机技术、网络技术、传感技术、通信技术、控制技、物联网和云计算、人工智能、大数据等	本课程由“信息获取”、“信息加工与表达”、“信息资源管理”、“信息技术与社会”主题组成，强调在信息技术基础上，面向学生的日常学习与生活，亲身体验提升信息素养。
14	劳动教育	注重围绕创新创业，结合学科和专业积极开展实习实训、专业服务、社会实践、勤工助学等，重视新知识、新技术、新工艺、新方法应用，创造性地解决实际问题，使学生增强诚实劳动意识，积累职业经验，提升就业创业能力，树立正确择业观，具有到艰苦地区和行业工作的奋斗精神，懂得空谈误国、实干兴邦的深刻道理；注重培养公共服务意识，使学生具有面对重大疫情、	围绕劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全、劳动法规等方面设计；同时将劳动教育全面融入公共基础课和专业课之中，注重培养学生的敬业精神、吃苦耐劳、团结合作、严谨细致的工作态度。	结合专业特点，要求明确主要依托的课程，明确学生日常生活中的劳动事项和时间，组织开展劳动周或劳动月。增强学生职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。

		灾害等危机主动作为的奉献精神。		
15	高等数学	是理工类学生的一门公共必修课，是服务于各专业的一门重要基础课，是培养学生应用数学知识解决实际问题能力的有力工具。通过本课程学习使学生了解微积分的思想，较系统地掌握高等数学的基础知识、必修的基本理论和常用的运算技能，了解基本的数学建模方法。为学生学习后续课程、专业课程和分析解决实际问题奠定基础。	函数、极限、连续、导数、微分、微分中值定理、不定积分、定积分、微积分基本公式、多元函数、二重积分、微分方程、数学建模、行列式、矩阵、初等变换、线性方程组。	培养学生抽象思维、逻辑推理、自己获取知识，应用数学知识解决实际问题等方面的能力，以提高数学素养。在教学过程中，通过分析、归纳、类比、联想、几何直观等方法和现代教学手段逐步提高学生的数学理解力和探索精神。
16	统计学	是文科类学生的一门公共必修课，也是经管类的一门核心课程，是培养学生对数据收集、整理、分析、预测得能力。通过本课程学习使学生了解统计学的思想，较系统地掌握统计知识、统计思想和使用常用的软件 excel 或 spss 进行数据分析。为学生学习后续课程、专业课程和处理数据奠定基础。	统计概述、统计设计、统计调查、统计整理、统计指标、时间序列、统计指数、抽样分布、参数估计、线性回归	通过本课程的教学，让学生能理解和掌握统计学的基本知识和技能。了解统计学认识社会的作用，能运用正确的立场、观点、和方法，学会对社会经济现象进行调查研究，并能结合社会经济发展中的有关情况，学会各种基本的统计分析方法。
17	高职英语 (实用英语)	该课程属基本素质课，旨在让学生熟练掌握日常生活中经常使用的英语基础知识与书面用语，具备一定的英语思维习惯，能够进行基本的日常交际会话；在加强英语语言基础知识和基本技能的同时，了解职场语言文化知识和通用的职场沟通技能，以交际为目的，培养学生的社会适应性、提高其自主学习能力、就业能力，满足学生初入职场的实际需求，为将来的就业工作做好充分准备。	注重实用性和适用性，偏向日常生活交际与工作场景，如适应大学生活、交友、购物、点餐、问路与指路、科技与网络、东西方文化禁忌与风俗习惯等；技能方面则会涉及自我介绍与介绍他人；电子邮件、通知的发布与回复；预定表、行程安排表等的填写与制定；产品或景点的介绍与讲解；商务交往与餐桌礼仪等；另外还会涉及一定的英语考试知识与训练以及解题技巧，如高等学校英语应用能力考试（AB级）、大学英语四级等。	具有较扎实的英语语言基础知识，能顺利阅读语言难度中等的一般性题材的文章，并能进行一定的分析、推理和判断，领会作者的观点和态度；能描述个人经历、观感、情感和发生的事件等；能写符合格式要求的常见的应用文，以及掌握有基本的写作技能；具有一定的口语表达能力，敢于展现自我的自信；能结合所学英语知识和文化背景，进行符合英语语言和思维习惯的日常会话交际。

18	创新创业基础	<p>知识目标：熟悉创建企业的过程及应注意的问题，理解创业成功的关键因素；掌握识别商机和正确认识自己的方法、创业计划书写作要点；懂得组建团队、开拓市场、财务与客户管理等相关知识。</p> <p>素质目标：培养学生创新意识、创业精神和企业家思维方式、树立全局观念，提高服务意识，养成良好职业素养，具备乐观向上，积极进取的精神。</p> <p>能力目标：培养学生发现需求、识别商机的能力；会撰写规范创业计划书；具备风险规避和危机处理能力，培养人际沟通能力。</p>	<p>创新的概念、创新思维、创业者所具备的素质、创业者所具备的能力、创业团队建设、专业想法的产生和筛选、创业项目的选择、如何评估创业机会等。</p>	<p>培养学生具有创业理论基础，掌握创业知识和基本技能，使学生成为适应职业生涯需要的、拥有创业精神、创新意识和创业能力的高素质人才。培养学生创新创业能力，良好的社会道德。</p>
19	应用文写作	<p>应用文写作是面向在校大学生开设的一门公共课，也可以是相关专业的专业基础课。它既是一门研究应用写作规律与方法的学科，又是一门实践性、应用性较强的学科，具有综合性、工具性的特征。实用性强、适用面广是本课程的特点。通过应用文写作基础理论和各种应用知识的教学与写作训练，使学生掌握应用文体的格式规范并熟练地写作各类各种应用文体，以适应在学习、生活、工作以及科学研究中的写作需要。</p>	<p>分理论、职前准备、职前初阶、渐进提高、拓展提升几大板块内容，内容从浅到深、循序渐进。</p>	<p>通过本课程的学习，使学生掌握应用文书的写作规律和方法技巧，能直接提高学生实际写作的能力，以适应未来工作的需要，能胜任各个岗位的工作。</p>

### （三）专业（技术技能）课程

#### 1. 专业基础课程

面点原料学、烘焙食品加工技术、饮食成本核算、餐饮管理等。

#### 2. 专业核心课程

烹饪营养、面点工艺学、中西面点基本功技能训练、中式面点制作工艺（I、II、III）、西式点心制作技术、蛋糕与面包制作工艺（I、II）等。

表 3 中西面点工艺专业核心课程一览表

序号	专业核心课程	课程目标	主要内容	教学要求
----	--------	------	------	------

1	烹饪营养	<p>1. 要求学生掌握公共营养在疾病预防和健康促进中的重要作用,掌握食品营养与卫生相关的基本理论、基本知识和基本技能及其应用;</p> <p>2. 熟悉食品营养与卫生工作的主要内容和方法,为今后从事营养改善、疾病预防和健康促进等领域工作奠定基础。</p> <p>3. 重视理论联系实际和与国际同领域接轨,培养学生进行人群营养改善工作和开展社区营养工作的实际应用和操作能力,培养学生自主学习、独立思考、发现问题、分析问题和解决问题的能力以及公共营养工作者的基本素质。</p>	<p>1. 人体需要的能量和营养素;</p> <p>2. 各类食品的营养;</p> <p>3. 各类人群的合理膳食;膳食与疾病、膳食结构与营养配餐;</p> <p>4. 根据中国营养学会发布的《中国居民膳食指南》(2016),对合理膳食等相关内容进行全面的更新。</p>	<p>1. 学生需要了解并掌握人体需要的营养素;</p> <p>2. 了解及掌握烹饪原料的营养价值,烹饪加工对原料营养素的影响;</p> <p>3. 掌握烹饪营养与健康的一般知识和技能,并能正确阐述人体需要的各种营养素的相关知识;</p> <p>4. 具备良好的团结协作精神、服从意识、服务意识、安全意识、责任意识和创新意识。</p>
2	面点工艺学	<p>1. 使学生掌握面点基础知识,能够使学生熟练地掌握其制作工艺过程,并能运用所学到的知识解决实际工作中的问题;</p> <p>2. 以培养面点及烘焙行业高端技能应用型人才为目标,在提高和加强学生的专业技能的同时要注重培养和提高学生发现问题、研究问题、分析问题、解决问题的实际工</p>	<p>1. 面点原料的介绍;</p> <p>2. 面团的种类及的调制;</p> <p>3. 馅心制作、成形和熟制等面点基础理论知识;</p> <p>4. 了解中式面点的发展历史及面点的分类。</p>	<p>1. 通过本课程的学习,要求学生具备面点制作的能力。</p> <p>2. 具备对面点工艺研究中所获得的知识和方法进行整理、分析的能力;</p> <p>3. 能够利用本课程所学理论知识对传统面点进行改良和创新,提高科学研究能力;</p> <p>4. 最终提高学生的理论水平和技术技能。</p>

		作能力。		
3	中西面点基本功技能训练	<p>1. 以行业一线工作标准为指南,以技能习得规律为准则,以职业素养为核心设计课程内容,充分体现岗证课融合,全面实现教学理实一体化。</p> <p>2. 要求学生运用所学知识 with 技能分析解决制作面点过程中的基本功问题。</p> <p>3. 培养学生良好的职业态度和职业习惯,充分发面点基本功在餐饮业中的重要作用,使所学基本功与行业生产一线接轨。</p>	<p>1. 面点制作常用设备及工具; 2. 面点制作基础技术动作及操作程序;</p> <p>2. 面粉的化学成分,面筋的形成过程,影响面筋出率的主要因素,面粉质量的鉴定等内容;</p> <p>3. 中式面点的基本造型、基本手法实训。</p>	<p>1. 熟悉并掌握面粉的种类和性质。</p> <p>2. 通过本课程的学习,学生熟练调、和、捏、包、擀等面点基本操作技法;</p> <p>3. 熟悉各种设备的使用等,并养成良好的卫生习惯。</p>
4	中式面点制作工艺(I、II、III)	<p>1. 要求学生掌握各类中式面点制作的核心技能,从而达到岗位职责所必备的基本职业能力,为进一步的学习和实际操作打下基础;</p> <p>2. 突出技能性、职业化要求,以重实践为原则,切实提高学生的中式面点制作技能和水平;</p> <p>3. 培养学生自主创新能力,在传统面点制作的基础上进行推陈出新。</p>	<p>1. 面点制作原料的选择、面团的调制、馅料制作、作品成形、熟制等工艺流程;</p> <p>2. 各类中式面点的配方及制作工艺;</p> <p>3. 面点操作手法、水调面团、发酵面团、油酥面团的制作用。</p>	<p>1. 学生学会中西点制作基本功、水调面团、油酥面团、发酵面团等基础性面团制作;</p> <p>2. 利用面点基本技能,学习上述所列面团制作过程,掌握各种面食工具及设备的规范运用。</p> <p>3. 熟悉常见中式面点的种类、操作技法和要领,能够在传统的基础上进行创新。</p>
	西式点心制作技术(I、II)	<p>1. 让学生通过教师示范和学生动手操作,使学生具备基本的西式点心操作能力,能独立制作一些</p>	<p>1. 认识西点制作常用设备与工具;</p> <p>2. 重点练习和制作各类面包、基础</p>	<p>1. 了解西式面点的选料、制作工艺原理和基本制作手法等相关知识;</p>

5		<p>典型的西式面点；</p> <p>2. 提高在西式面点制作和饼房工作的技术技能水平；</p> <p>3. 切实提高学生的发现问题、分析问题、解决问题的能力。从而使学生能较好地胜任将来的西点制作岗位的工作。</p>	<p>蛋糕成品制作；</p> <p>3. 练习和制作泡芙、曲奇饼干、制作层酥、布丁、慕斯与果冻等产品；</p> <p>4. 学习基本的西点装饰等。</p>	<p>2. 了解和掌握各类西点的制作配方、流程，并掌握各类面点制作的核心技能，使学生系统地接受西式面点岗位技能的训练；</p> <p>3. 能够熟练使用各种烘焙设备，并运用各种操作手法，将西式面点制成形态美观、美味可口的各式西式点心。</p>
6	蛋糕与面包制作工艺（I、II）	<p>1. 本课程旨在学习蛋糕与面包制作工艺与配方；</p> <p>2. 通过了解蛋糕与面包的发展概况，熟悉蛋糕与面包的种类及特点，常用设备与工具。</p> <p>3. 始终贯彻理论联系实际的原则，注重讲练结合，注重蛋糕与面包制作理论与实际制作技能的融合。</p> <p>4. 培养学生自主创新的能力，鼓励学生积极创新。</p>	<p>1. 面包、蛋糕的配方与工艺；</p> <p>2. 蛋糕及面包制作常用设备与工具；</p> <p>3. 练习和制作不同品种面包及蛋糕；</p> <p>4. 蛋糕坯的制作、鲜奶油打发技术、各种人物、喷绘寿辰蛋糕欧式水果蛋糕、巧克力蛋糕、西点切块的制作等。</p>	<p>1. 熟悉西式面点常用原料及应用和基本操作手法。</p> <p>2. 掌握各种常用蛋糕、面包、慕斯制作工艺。</p> <p>3. 学习不同品种面包及蛋糕的制作，能够单独运用各种面食工具及设备，熟练制作流程；</p> <p>4. 注重传统蛋糕与面包配方和工艺的学习，在传统的基础上能够推陈出新。</p>

### 3. 专业方向课

(1) 广式点心制作（方向一）：中式面点制作工艺（I、II、III）、广式点心制作（I、II）、中国名点、粤式点心制作、中医药膳食疗（药膳点心制作）。

(2) 西式点心制作（方向二）：烘焙加工技术（I、II、III）、西式点心制作技术、蛋糕与面包制作工艺（I、II）、法式西点、网红创新西点。

### 4. 专业拓展课程

冷菜与食品雕刻、西餐制作技术、时尚饮品、茶艺基础、服务礼仪等。

## 5.专业实习课程

设定认知实习、跟岗实习、顶岗实习、创新创业综合实践等课程。

## 七、教学进程总体安排

### （一）学时学分安排

基本学制三年总学时数 2734，周学时一般在 24-26，每学时不少于 45 分钟。整周集中实训单独设置，学时按 24 学时计算。公共基础课程学时占总学时 31%。选修课教学学时占总学时 10%。授课课程以 18 学时计为一个学分，集中实践以一周计为 1 个学分。

### 1. 教学时间安排

每学年教学时间不少于 40 周，三年总教学周数 120 周，课堂教学原则上 68 周（见下表）。

表 4 中西面点工艺专业教学时间安排表

学年	学期	教学运行周				
		授课周（理论	考试	入学教育（含	机动	共计
一	1	14 周	2	3	1	40
	2	18 周（同上）	2			
二	3	18 周（同上）	2			40
	4	18 周（同上）	2			
三	5	20 周（同上）	0			40
	6	20 周（同上）	0			
合计		108	8	3	1	120

### 2. 学分

学生三年制学习总学分 138.5 学分。军训、入学教育、专业见习与专业教育、社会实践等以 1 周为 1 学分。顶岗实习为 20 学分。校内课外活动 4 学分。

### （二）实践教学安排

加强实践性教学，实践性教学学时占总学时数 67%。学生军训（含入学教育）2 周，劳动教育 1 周 16 学时，专业见习与专业教育 1 周，跟岗实习不超 3 个月。学生顶岗实习时间为 6 个月，按 20 周核算为 480 学时，采取集中在第 5-6 个学期安排。

### （三）教学进程安排

各类课程学时学分比例、专业教学进程安排、专业集中实践安排、专业课外活动安排等见下表。



## 1. 各类课程学时学分比例表

表 5 中西面点工艺专业各类课程学时学分比例表

课程结构	课程类别	课程性质	小计		小计	
			学分	占总学分比例	学时	占总学时比例
通识教育平台	公共基础课	必修	37	26.71%	854	31.24%
专业模块	群平台课	必修	7	5.05%	128	4.68%
	专业基础课	必修	12	8.66%	216	7.90%
	专业课	必修	22.5	16.25%	398	14.56%
拓展模块	专业选修课	选修	11	7.94%	198	7.24%
	公共选修课	选修	2	1.44%	36	1.32%
	艺术课	限选	2	1.44%	36	1.32%
集中实践模块	集中实践	必修	45	32.49%	864	31.60%
合计			138.5	100%	2734	100%
理论教学			—	—		%
实践教学（实习实训）			—	—		%

## 2. 中西面点工艺专业专业教学进程安排表

表 6 中西面点工艺专业教学进程安排表

课程结构	课程模块	课程性质	课程名称	学分	学时分配			各学期周学时/(周数)						考核类别			
					总学时	理论	实践	1	2	3	4	5	6				
通识教育平台课	公共基础课	必修	思想道德修养与法律基础	3	54	42	20	3/14								考试	
			毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	64			4/16								考试
			形势与政策	1	48	48	0	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4				考查
			马克思主义中国化进程与青年学生使命担当	1	20	20	0	2/4	2/6								考查
			体育	3	108	0	108	2/13	2/16	2/16	2/9						考查
			军事课	4	148	36	112	2W									考查
			计算机基础	3	54	18	36		5								考证
			大学生职业发展与就业指导	1	36	20	16		3/6			3/6					考查
			心理健康教育	2	36	36	0	3/6	3/6								考查
			马克思主义理论类	0.5	12	12	0	2/6									考查
			党史国史	0.5	12	12	0	2/6									考查
			中华优秀传统文化	0.5	9	9	0										考查
			健康教育	0.5	12	12	0										考查
			人工智能技术应用	1.5	27	18	9		2/14								考查
			劳动教育	1	16	12	4	2/4	2/4								考查
			高等数学(或统计学)	3	54	46	8	4/14									考查
			高职英语(或实用英语)	4	72	72	0	2	2								考试
			创新创业基础	2	36	12	24				4/9						考查
			应用文写作	1.5	28	10	18						4/7				考查
小计				37	854	499	355										
专业模块	群平台课	必修	服务礼仪	1.5	28	8	20		2/14						考查		
			宴会设计与策划	2	36	12	24		2/18						考查		
			旅行达人的自媒体创作与运营	1.5	28	18	10				2/14				考查		
	专业基础课	必修	餐饮管理	2	36	30	6			2/18					考试		
			中国烹饪概论	2	36	27	9	3/12							考试		
			面点原料学	2	36	30	6	3/12							考试		
			烹饪营养★	2	36	30	6			2/18					考试		
			面点工艺学★	2	36	27	9		2/18						考试		
			饮食成本核算	2	36	30	6			2/18					考试		
			烘焙食品加工技术	2	36	30	6				2/18				考试		
小计				19	344	242	102										
专业模块	专业课	必修	中西面点基本功技能训练★	3	50	5	45	4/13							考查		
			裱花工艺	3	50	5	45				4/13				考查		
小计				6	100	10	90										
专业模块	专业方向课(每个学生限选1个方向,如无专业方向可去掉)	方向名称(一)必修	中式面点制作工艺(I、II、III)★	6	108	8	100		4/12	4/9	4/6				考查		
			广式点心制作(I、II)★△	4	72	8	64			4/9	4/9				考查		
			中国名点	2	36	4	32			4/9					考查		
			粤式点心制作△	2.5	46	4	42				4/12				考查		
			中医药膳食疗(药膳点心制作)	2	36	4	32			4/9					考查		
		小计				16.5	298	28	270								
		方向名称(二)必修	烘焙加工技术(I、II、III)★△	6	108	8	100		4/12	4/9	4/6					考查	
			蛋糕与面包制作工艺(I、II)★△	4	72	8	64			4/9	4/9					考查	
			西式点心制作技术★△	2	36	4	32			4/9						考查	
			法式西点	2.5	46	4	42				4/12					考查	
网红创新西点	2		36	4	32			4/9						考查			
小计				16.5	298	28	270										
拓展模块	专业拓展课	必修	西餐制作技术	3	54	8	46			4/14					考查		
			冷菜制作与食品雕刻														
			时尚饮品	2	40	4	36				4/10				考查		
			茶艺基础														
			网络营销														
	商科特色	必修	跨境电商实务	2	36	20	16			2/18					考查		
			会计学基础														
			英语AB级辅导	2	36	20	16		2/18						考查		
	英语提升	必修	商务谈判英语	2	36	20	16			2/18					考查		
			大学英语六级辅导														
公共选修课		必修	网络选修(详见一览表)	2	36	36	0							考查			
公共选修课		必修	艺术课程(必修)	2	36	26	10							考查			
小计(应修14学分)				15	274	134	140										
集中实践模块	专业素质	必修	专业见习及专业教育(含职业素养)	1	24		24								考查		
			跟岗实习	20	360		360						20W		考查		
			顶岗实习	26	480		480							20W	考查		
	综合素质	必修	大学生社会实践与综合素质训练项目	4										考查			
小计				45	864		864										
学分/学时/周课时合计(注明方向名称一,如无方向,去掉此备注)				138.5	2734	913	1821	26/14	26/18	25/18	22/18						
学分/学时/周课时合计(注明方向名称二,如无方向,去掉此行)				138.5	2734	913	1821	26/14	26/18	25/18	22/18						
注:																	
1.每学期考试课程不超过4门,其他课程为考查或考证。考证为非强制性要求,也可以通过考查获取学分;																	
2.“*”表示专业核心课程;“△”表示该课程内容对接1+X证书;“◎”表示该课程融入普通专升本科目内容教学;“□”该课程适用新商科数字化实训基地教学;“W”表示学周。																	

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

教师是人才培养方案的实施者，师资队伍的力量直接影响人才培养的结果。为了达到人才培养目标，应确保专业师资水平。目前中西面点专业师资队伍概况如下：讲师及以上职称 3 人，硕士研究生 2 人，高级技师 2 人，且所有实训教师均具有本专业高级及以上专业职业资格证书。

### （二）教学设施

本专业校内专业实训基地建设见下表。

表 7 中西面点工艺专业校内专业实训基地建设一览表

实训场所名称	实训设施设备	主要实训项目
中西面点综合实训室 (创教 102、103-1)	立式搅拌机、电冰箱、烤箱、蒸箱、蒸锅、醒发箱、压面机、台式搅拌机、榨汁机、台秤、电子秤、裱花转盘、烤盘、蛋糕模具、蛋糕抹刀、锯齿刀、炒锅、蒸笼、砧板、桑刀、拍皮刀、擀面杖、面粉筛、称量盆、手持打蛋器、油刷、蛋刷、走槌、刮刀、调味盒、剪刀、馅挑、平底锅、电磁炉、微波炉、煎炸炉灶、蒸盘(深)、奶锅、塑料量杯(500ml)、喷壶、普通筷子、煎炸筷子、油温计、月饼模具(中)、电冰箱、消毒柜	水调面品种制作； 蓬松面品种制作； 油酥面品种制作； 层酥类制作； 重油蛋糕类制作； 软质面包类制作； 硬质面包类制作； 生日蛋糕胚抹面练习； 淋面蛋糕制作； 饼干类点心制作； 裱花花边练习
产品经营与实战演练室 (创教 103)	电冰箱、消毒柜、桌子 沙发、带座椅桌	面点实训产品的销售

本专业校外专业实习基地建设要求见下表。

表 8 中西面点工艺专业校外实训基地一览表

序号	实训基地名称	隶属集团	主要承担的教学	建立时间
1	广州太阳城酒店(四星级)	太阳城集团	跟岗实习	2010
2	皇朝御苑酒店	皇朝集团	跟岗实习	2021

序号	实训基地名称	隶属集团	主要承担的教学	建立时间
3	椰林海鲜坊	百姓渔村集团	跟岗实习	2021
4	广州白云国际会议中心	岭南集团	跟岗实习	2021

### （三）教学资源

#### 1. 教材选用

中西面点工艺专业课程专业选修课选用符合高职办学层次、培养目标以及我院学生实际情况的教材，原则上选用高职高专近三年出版的教材，优先选用规划教材和重点教材，选用教材的版本和内容均考虑到近年教材的变动与更新，有效保证了学生能汲取到有用、新鲜和实用的相关知识和技能，可选用教师自编教材。

#### 2. 图书管

我校图书馆现有藏书 80 万余册，电子图书 4 万多种，各类期刊 132 种。其中幼儿教育类藏书 0.83 万余册、专业期刊 14 种，学校还准备投资几万元购买新的图书资料。另外，我院与广东财经大学华商学院共享其图书资源及电子资源。学校图书馆具有较为丰富的专业图书资料，完全能满足本专业的教学。

#### 3. 数字化（网络）资源

中西面点工艺专业的立体化教材、教学课件、实训任务书、实训指导书、实习任务书、实习指导书、授课录像、参考文献目录、常用网站链接、习题库、网上测试及网上辅导、学生实训视频、教学环境条件图片等；中西点教研室资料库拥有关于中西点相关资源介绍、面点案例、中西西方饮食文化等相关的音像资料；国家级、省级、院级精品资源共享课和教学资源库，课程教学网络管理平台等。

### （四）教学方法

采用启发式、探究式、讨论式的教学方法。运用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式。从传统的以教师为主讲转化为以学生为主体、教师为主导的课堂。切实做到理论与实践相结合，探索面点专业学生校企合作、国际化交流与合作、学徒制教育中国化等联合培养模式，引用理实一体教学教学模式并融入中医“望、闻、问、切、诊（评）”五段式教学理念。考核方式从传统的理论试卷考核，到理论与实操相结合的考核转变（拟定作品，学生抽签制作；学生实训报告撰写及阶段性考核；实践课程期末的实操考试；企业岗位实习阶段性实习报告等）。

## （五）学习评价

### 1. 日常教学考核

日常教学考核主要是对学生的综合考核，包括平时成绩和期末考试/考查成绩。平时成绩是指学生的课堂表现、出缺席情况、作业成绩。必修课程原则上学业成绩过程考核占 60%，期末考核占 40%。选修课程采取随堂考核的方式，课程合格率控制在 85%—95% 之间，且考核应强调突出能力的考核评价。

### 2. 用人单位满意度评价

通过用人单位满意度评价能较好地反映职业院校毕业生的就业能力和综合素质，有助于本专业及时调整人才培养质量的重要路径。

## （六）质量管理

### 1. 课堂管理制度

课堂管理制度主要包括对学生出缺席情况、课堂表现的登记和《酒店管理院校内实训室管理制度》相关细则的要求。

### 2. 教学见习实习等管理制度

相关制度包括：《酒店管理学院学生实习实施方案》、《酒店管理学院专业建设指导委员会工作制度》、《酒店管理学院专业诊断团队工作制度》。

### 4. 考证管理制度

本专业学生毕业时主要考取资格证为中级中西式面点师证书、普通话证书、计算机一级证书、英语 A/B 级证书等。考证管理制度在于提前制定计划、安排学生培训、考证和发证的事宜。

## 九、毕业要求

### 1. 学分、学时要求

学生在基本学制三年，最长五年内修满的专业人才培养标准所规定的 2734 学时 138.5 学分，完成规定的教学活动，达到培养规格规定的素质、知识和能力等要求，准予毕业。

### 2 外语能力要求

通过全国大学英语应用能力等级 B 级考试或通过高职英语考核。

### 3. 职业资格/技能证书要求

获取中级中式面点师、中级西式面点师、粤式点心制作等职业资格证证书之一。

#### 4. 计算机能力要求

参加全国计算机一级考试成绩合格或取得全国计算机应用技术证书。

本专业职业资格/技能证书见下表。

表 9 中西面点工艺专业技能证书一览表

序号	证书名称	等级	发证机构	开设课程	获证
1	中式面点师	中级	行业证书	面点工艺学、 中式面点制作工艺(I、II)	必考
2	西式面点师	中级	行业证书	焙烤食品加工技术、 西式点心制作技术 蛋糕与面包制作(I、II)	必考
3	粤式点心制作	中级	行业证书	广式点心 中式面点制作工艺(I、II)	选考
4	健康管理师	高级	行业证书	烹饪营养 中医药膳食疗	选考