**（一）专业设置**

**1.专业目录**

专业名称：中西面点

专业代码：740203

所属专业大类：旅游大类

**2.专业特色**

本专业坚持立德树人、德技并修、学生德智体美劳全面发展，主要面向各级各类星级宾馆、大中型饭店、连锁企业等企事业单位，培养具有一定的文化水平、良好的职业道德和人文素养，能从事中式面点制作、西式面点制作等相关工作，具有职业生涯发展基础的知识型、发展型技术技能人才。

**（二）专业课程体系**

**1.核心课程**

（1）面点制作基础

教学内容：中式面点原料鉴别与选用；常用工具设备使用与保养；面团制作；剂子制作；皮坯制作；馅心制作

教学要求：通过本课程的学习，学生能够具备中式面点各种原料的相关知识，掌握和面、揉面、搓条、下剂、制皮和制馅等操作技能

（2）水调类面点制作

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

（3）特色面点制作

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；面塑制作

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

（4）膨松类面点制作

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

1. 油酥类面点制作

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

1. 西式面点制作

教学内容：蛋糕类点心制作;面包类点心制作类;混酥类点心制作;清酥类点心制作;饼干类点心制作;冷冻甜食类制作

教学要求：通过本课程的学习，学生能具备蛋糕类点心制作;面包类、混酥类、清酥类、饼干类、冷冻甜食类多种西式点心的制馅、制坯、成型、成熟、装饰等等技能

**2.实践课程**

（1）中式面点岗位实践

内容：在高星级酒店中厨房、大中型社会性饭店中厨房面点岗位。

要求：进行中式面点制作。

（2）西式面点岗位实践

内容：在高星级酒店、大中型社会性饭店西厨房烘焙、西点岗位实践。

要求：进行西式面点制作。

**（三）专业就业与升学前景**

**1.就业方向**

主要就业岗位：中式面点师、西式面点师

就业单位类型：各星级酒店、社会餐饮店

就业薪资范畴：4000-8000元

**2.升学途径**

升入针对上海市部分普通高校专科层次自主招生及上海市普通高校面向应届中等职业学校毕业生招生的相关高职、大专本科院校中中餐烹饪、西餐烹饪、中心面点等专业，历年升学率在93%以上。