

湖南怀化商业学校

西餐烹饪专业人才培养方案

一、专业与专门化方向

专业名称：西餐烹饪（专业代码）

专门化方向：西式烹调、西点技术

二、入学要求与基本

基本学制：3年学制（全日制2+1）

入学要求：初中毕业生或具有同等学力者

三、培养目标

本专业主要面向各级各类宾馆、酒店等餐饮企事业单位，坚持立德树人，培育学生全面发展，培养具有良好的职业道德和行为规范，具备职业生涯发展基础的知识、技能和素养，拥有良好的沟通交流能力和较强的食品安全意识，能够从事企业西餐厨房岗位一线工作的可持续发展型技术技能人才，同时具备一定的创新能力和创意思维。

四、职业（岗位）面向、职业资格及继续学习专业

专门化方向	职业（岗位）	职业资格要求	继续学习专业	
西餐烹饪厨房冷、热菜制作	原料加工、冷菜制作、热菜制作 厨师	西式烹调师（五级）	高职： 西餐烹饪	本科： 西餐烹饪
西点厨房点心制作； 饼房、面包房制作	西点制作、面包 制作厨师	西式点师（五级）		

注：必选餐厅服务员（中级），任选另几个工种获取职业资格证书。

五、综合素质及职业能力

（一）知识

- 1.掌握中职毕业生所必备的德育、语文、数学、英语、信息技术基础、体育、艺术等文化基础知识。
- 2.熟悉西餐的发展历史、饮食文化、西餐礼节、餐饮服务的基本知识。
- 3.掌握西餐厨房常用原料、工具、设备、技法和行业术语词汇知识。
- 4.掌握常用西餐烹饪原料的性状、营养、鉴别、加工、保管等基本知识。
- 5.掌握膳食营养的基础知识和食品安全卫生知识。
- 6.具备基础的餐饮成本核算知识。
- 7.了解餐饮企业西餐厨房的组织管理、岗位设置及基本工作职责分工。
- 8.熟悉西餐厨房各岗位的工作流程和工作标准。

（二）能力

- 1.能在工作岗位上规范使用英语与外方管理人员简单交流、沟通及记录留言。

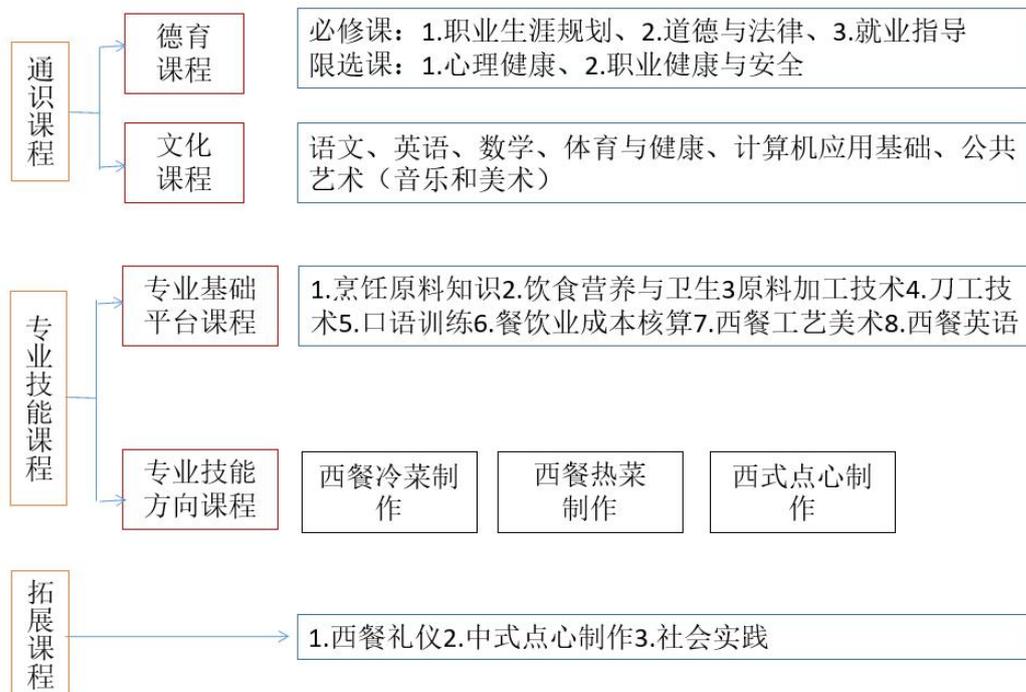
- 2.能操作计算机进行信息资料检索、处理。
- 3.能应对工作中出现的各种突发状况，按预案及时处理。
- 4.能根据西餐烹饪要求正确选用原料并加工各种原料。
- 5.能熟练使用各种西餐烹饪工具和设备。
- 6.能制作各类基础热菜沙司和基础汤汁，正确运用常用西餐热菜烹调技法制作西餐热菜和汤菜。
- 7.能调制各种基础冷菜沙司，正确运用常用西餐冷菜制作技法制作西餐冷菜菜肴。
- 8.能使用正确的方法制作和成熟各类西点产品。
- 9.能熟悉饭店西餐厨房的工作流程，具有使用及基本维护、保养厨房相关设施和设备的的能力。
- 10.能继续学习和适应职业变化，并应用行业新技术。

(三) 职业素养

- 1.身心健康，具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识。
- 2.具有吃苦耐劳的精神，能够积极进取，并拥有谦虚好学的工作态度。
- 3.具备较强的团队合作精神和服务意识；
- 4.具有良好的职业道德和行为规范，忠诚奉献、爱岗敬业。
- 5.具有良好的心理素质；具有独立思考、勇于创新的精神；具备正确的就业观和良好的创业意识。

六、课程结构及教学时间分配表

1.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	1
			1(入学教育)		
二	20	18	2 餐饮服务与管理实训	1	1
三	20	18	1 客房服务与管理实训	1	1
			1 餐饮服务与管理实训		
四	20	18	2 社会实践活动(酒店实践)	1	1
五	20	18	1 前厅服务与管理实训	1	1
			1 康乐服务与管理实训		
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	一	二	三	四	五	六	
						17+1	17+1	17+1	17+1	18	18	
通识课程	1	德育课程	必修课	职业生涯规划	34	2						
			道德与法律	34		2						
			就业指导	34				2				
			限选课	心理健康、职业健康与安全等选择1门	34			2				
	2	文化课程	必修课	语文	68	2	2					
	3			英语	68	2	2	2				
	4			数学	68	2	2					
	5			体育与健康	136	2	2	2	2			
	6			计算机应用基础	68		4					
	7			公共艺术（音乐和美术）	34	2	2					
通识课程小计				714	12	16	6	4				
专业技	9	专业基础平台课程		烹饪原料知识	68	2						
	10			饮食营养与卫生	68	2	2					
	11			原料加工技术	34	2		4				
	12			刀工技术	68	2	2	2	2			
	13			口语训练	68	2						
	14			餐饮业成本核算	68			2	2			
	15			西餐工艺美术				2				

能 课 程	16		西餐英语		2	2	2	2		
		基础平台课程小计		748	12	6	12	12		
	20	专业 技能 方向 课程	西餐冷菜制作	68		2	2	2		
	21		西餐热菜制作	68		2	2	2		
	22		西式点心制作	28		2	2	2		
		技能方向课程小计		328		6	6	6		
	26	顶 岗 实习	顶岗实习	1050					18周	17周
		专业技能课合计		2126						
展 展 课 程	27		西餐礼仪	68		2	2	2		
	28		中式点心制作	34	2		2	2		
	29		社会实践类	56		1周	1周			
		拓展课程小计		158	2	2+1 周	4+1 周	4		
其 他	军训/入学教育		28	1周						
	毕业教育		28							1周
	合计		3054	28	28	28	28	30	30	

注：总学时 3054。其中通识课 714 课时，占 23.4%；专业课 2126 课时，占 69.6%；拓展课 158 课时，占总课时 5.2%。

八、主要专业课程教学要求

1.公共基础课程

(1) 语文

课程名称	语文	课程性质	公共基础课程	课时	
主要教学内容及要求	语文课程是本专业学生必修的一门公共基础课程。本课程的任务是：指导学生正确理解与运用祖国的语言文字，注重基本技能的训练和思维发展，加强语文实践。通过学习，要求学生提高语文的应用能力，为综合职业能力的形成以及继续学习奠定基础。				

(2) 数学

课程名称	数学	课程性质	公共基础课程	课时	
主要教学内容及要求	数学课程是本专业学生必修的一门公共基础课程。本课程主要讲授代数、三角、平面解析几何、立体几何的基本内容，使学生掌握必要的数学基础，培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能；培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力；使学生逐步养成良好的学习习惯、实践意识、创新意识和实事求是的科学态度。				

(3) 英语

课程名称	英语	课程性质	公共基础课程	课时	
主要教学内容及要求	英语课程是本专业学生必修的一门公共基础课程。本课程通过基本词汇和基础语法的教学，培养学生英语听、说、读、写等语言技能，初步形成英语的实际应用能力；使学生掌握学习策略，提高自主学习能力；使学生了解、认识中西方文化差异，培养正确的情感、态度和价值观，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。				

(4) 体育

课程名称	体育	课程性质	公共基础课程	课时	
主要教学内容及要求	体育与健康课程是本专业学生必修的一门公共基础课程。本课程主要进行体育基本知识的教学、体育技能和方法基本技能的训练以及健康教育专题讲座，使学生掌握体育运动的基本技能和良好的锻炼身体的方法，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。				

(5) 公共艺术

课程名称	艺术	课程性质	文化课程	课时	
主要教学内容及要求	艺术课程是本专业学生必修的一门公共基础课。本课程的任务是：通过艺术作品赏析和艺术实践活动，使学生了解或掌握不同艺术门类的基本知识、技能和原理，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强文化自觉与文化自信，丰富学生人文素养与精神世界，培养学生艺术欣赏能力，提高学生文化品位和审美素质，培育学生职业素养、创新能力与合作意识。				

(6) 计算机基础

课程名称	信息技术基础	课程性质	公共基础课程	课时	
------	--------	------	--------	----	--

主要教学 内容及要求	计算机基础是本专业学生必修的一门公共基础课程，主要内容是学习计算机应用基础知识，提高学生计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体技术应用等方面技能；培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力，使学生能够根据职业需求运用计算机获取信息、处理信息、分析信息、发布信息，逐渐养成独立思考、主动探究的学习习惯，提升学生的信息运用能力。
---------------	---

(7) 德育

课程名称	德育	课程性质	公共基础课程	课时	
主要教学 内容及要求	坚持以马列主义、毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，坚持从学生的思想实际出发，以学生的思想、道德、态度和情感发展为线索，围绕学生德育需求，生动具体地对学生进行公民基本道德、心理品质、法制意识教育，进行社会经济、政治常识的教育和职业道德教育，帮助学生初步形成正确观察社会、分析问题、选择人生道路的科学人生观、价值观，逐步提高参加社会实践的能力，成为具有良好思想道德素质的公民和企业欢迎的从业者。				

2. 专业基础课程

(1) 烹饪原料知识

课程名称	烹饪原料知识	课程性质	专业核心课程	课时	36
主要教学 内容及要求	原料鉴别与选用是西餐烹饪专业核心课程，主要包括西餐常用原料的品名、主要营养成分、质地、产地、上市季节、性能、用途，掌握原料的检验、贮存和保管等方法。食品营养卫生的基础知识，食物的各种营养素及其对人体的作用及如何在烹调中保护和提高营养的效能。				

(2) 饮食营养与卫生

课程名称	食品营养与卫生	课程性质	专业核心课程	课时	36
主要教学 内容及要求	食品营养与卫生学是西餐烹饪专业一门专业核心课程。主要学习食品卫生基础理论、基本原理，从饮食业加工和经营食物的实际出发，研究与烹饪有关的影响食品卫生质量的各种因素和控制措施，研究烹饪过程中可能存在的、威胁人体健康的有害因素及其预防措施，提高烹饪食品质量，使之有益人体健康，以保证食用者安全的科学。重点讨论人体对营养素的需要和烹饪原料的营养价值以及烹饪加工对营养素的影响以保护食用者的健康。				

(3) 原料初步加工

课程名称	原料加工技术	课程性质	专业核心课程	课时	72
主要教学 内容及要求	原料初步加工主要学习食品原料的基本加工，包括：宰杀、洗涤、剖剥、整理、拆御等几个方面。使学生了解掌握刀工切配、烹调前所需掌握的基本技能。				

(4) 烹饪原料切配

课程名称	刀工技术	课程性质	专业核心课程	课时	36

主要教学 内容及要求	烹饪原料切配是本专业的专业核心课程。主要学习为把初加工后的原料再加工成为便于烹调入味和食用的各种形态（包括一般形态和花色形态），以及将改刀切好的各种形态的原料，根据烹调技法的要求，按分量、色泽、质量、形态等，搭配在盘中，以备烹调成为色香味形完善的菜肴。使学生掌握原料的清洗、整料出骨、刀工处理、配料等专业技能。
---------------	---

(5) 餐饮成本核算

课程名称	饮食成本核算	课程性质	专业核心课程	课时	36
主要教学 内容及要求	餐饮成本核算是西餐烹饪专业核心课程，主要学习餐饮成本核算的基础知识和基本核算方法，包括净料率的计算方法，主配料、调味品成本的核算方法。学生通过学习理解餐饮行业成本核算的各种方法，会根据生产管理中的实际情况计算各种饮食产品的成本。理解成本系数的概念，并学会运用成本系数计算价格变动时的产品成本。				

(6) 西餐工艺美术

课程名称	西餐工艺美术	课程性质	专业方向课程	课时	72
主要教学 内容及要求	西餐工艺美术主要学习西餐烹调工艺造型中常用的图案、色彩等工艺美术基本知识及技能。通过学习烹饪造型艺术过程中的美学基本原理，使学生懂得如何实现饮食最佳美学境界的具体途径。				

(7) 西餐英语

课程名称	西餐英语	课程性质	专业方向课程	课时	144
主要教学 内容及要求	西餐英语是西餐烹饪专业（西餐烹调方向）学生必修的一门专业方向课程，内容涵盖了西餐厨房中各个加工间的专业英语知识，紧密联系厨房岗位工作实际，训练学生基本的英语听、说、读、写等表达能力。通过本课程的学习，学生能获取从事餐饮行业岗位所需英语交际的实际技能和知识，使学生具备进入就业市场所需要的英语一般交际能力和获得相应英语资格证书的能力。				

3.专业方向课程

(1) 西餐冷菜制作

课程名称	西餐冷菜制作	课程性质	专业方向课程	课时	108
主要教学 内容及要求	西餐冷菜制作是西餐烹饪专业（西餐烹调方向）的专业方向课程，参照国家人力资源和社会保障部《西式烹调师（四级、五级）》职业标准，根据西餐烹调专业工作任务与职业能力分析，要求学生熟练掌握冷菜制作的基本知识和冷菜制作的各种烹调方法，掌握一般冷菜的装盘技术，并能制作若干品种的冷菜、冷汁、冷少司。熟悉、理解、掌握西餐冷菜的制作技术、口味特点、摆盘技术、色彩调配和烹制方法。强调理论联系实际，着重于基础知识和专业技能的训练。通过课程学习可以提高学生的西餐冷菜理论水平和训练实际操作能力，				

(2) 西餐热菜制作

课程名称	西餐热菜制作	课程性质	专业方向课程	课时	414
------	--------	------	--------	----	-----

主要教学 内容及要求	西餐热菜制作是西餐烹饪专业（西餐烹调方向）的专业方向课程，参照国家人力资源和社会保障部《西式烹调师（四级、五级）》职业标准，根据西餐烹调专业工作任务与职业能力分析，主要学习西餐热菜制作中主菜、配菜、汤菜、热沙司、装盘及烹调方法的基本知识和操作技能；通过学习使学生对西餐烹饪技术有系统的了解，熟练掌握汤技术、一般宴会的菜肴和一定数量的风味菜、特色菜制作。全面提高学生的综合职业能力。
---------------	--

(5) 西点制作

课程名称	西点制作	课程性质	专业方向课程	课时	108
主要教学 内容及要求	西点制作是西餐烹饪专业（西点制作方向）的专业方向课程，参照上海市人力资源和社会保障部《西式面点师（四级、五级）》职业标准，根据西点制作专业工作任务与职业能力分析，主要学习混酥类点心品种制作、清酥类点心品种制作的操作技能；通过学习和训练，学生能了解酥类西点品种的特点，能掌握所学品种的制作关键，能在学习简单品种的基础上举一反三并对品种进行拓展。全面提高学生的综合职业能力。				

4.拓展课程

(1) 西餐礼仪

课程名称	西餐礼仪	课程性质	特色选修课程	课时	36
主要教学 内容及要求	西餐礼仪是选修课程，主要学习西餐的基本礼仪、饮料知识、制定菜单、请客、应邀做客、在外用餐的基本知识，使学生了解或熟悉西餐的基本行为文化，提高学生的西餐文化素养。				

(2) 中式点心制作

课程名称	中式点心制作	课程性质	特色选修课程	课时	72
主要教学 内容及要求	中式点心是西餐烹饪专业（西点制作方向）的特色选修课程。主要学习中式面点制作的基本技能，其功能在于使学生从整体上对中式面点制作的工艺流程有初步的认识，了解中式面点制作相差的专业理论，培养学生具备中点制作的基本职业能力。				

九、专业教师基本要求

1. 专任专业教师与在籍学生之比为 1 : 36，本科学历（或硕士以上学位）占 5%，高级职称占 10%以上，获得与本专业相关的高级工以上职业资格 80%以上，或取得非教师系列专业技术中级以上职称占 50%以上。

2. 专任专业教师 90%以上应具有本科以上学历。3 年以上专任专业教师，应达到中等职业学校“双师型”教师规定的职业资格或专业技术职称要求，如西餐经理人、前厅服务员、西餐厨师、西式点心师。专任专业教师应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。

3. 专业教师每两年必须有 2 个月以上时间到企业或生产服务一线实践，了解企业的生产组织方式、工艺流程、产业发展趋势等基本情况，熟悉企业相关岗位（工种）职责、操作规范、用人标准及管理制度等具体内容，学习所教专业在生产实践中应用的新知识、新

技能、新工艺、新方法。

4.学校可根据需要适量聘请相对稳定的兼职教师，兼职教师应具有本科以上学历、中级以上职称，从事与专业相关的工作5年以上，理论水平较高并具有一定的教学能力；同时须经过教学能力专项培训，并取得合格证书，每学期承担不少于30学时的教学任务。

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）	实训场地
原料加工实训室	四门冰柜	4	校内实训基地： 怀化商业学校酒店实训基地 校外实训基地： 怀化市维多利亚中西餐厅 怀化市丽都大酒店
	四层存放架	4	
	双星水池	12	
	双层工作台	14	
	保洁碗柜	1	
刀工切配实训室	绞肉机	3	校内实训基地： 怀化商业学校酒店管理专业实训基地 校外实训基地： 怀化迎宾馆 怀化市星尚金苑宾馆
	斜刀切片机	25	
西餐冷菜实训室	标准双星洗盆台	25	校内实训基地： 怀化商业学校实训餐厅 校外实训基地： 怀化名堂餐饮服务公司 怀化迎宾馆 怀化市星尚金苑宾馆
	双层工作台	50	
	四层花格实物架	10	
	制冰机	3	
	四门雪柜	5	
	保鲜工作台	6	
	电子秤	8	
西餐热菜实训室	电平扒炉	5	校内实训基地： 怀化商业学校实训餐厅 校外实训基地： 怀化维多利亚西餐厅 怀化丽都大酒店
	四层蒸盘存放架	4	
	多功能蒸柜	4	
	双缸双筛电炸炉	7	
	四头燃气煲仔炉连焗炉	4	
	台式电煮面机	5	
	三层远红外线烘炉	2	
西点实训室	保鲜工作台	5	校内实训基地： 怀化商业学校实训餐厅 校外实训基地：
	B20搅拌机	6	
	打奶油机	4	

	立式开酥机	4	怀化维多利亚西餐厅
	糖粉车	7	怀化丽都大酒店

十一、编制说明

(1) 本方案由湖南怀化商业学校与怀化维多利亚本餐厅、怀化丽都大酒店合作编制，落实“2+1”人才培养模式，学生在校学习时间为4个学期，校外顶岗实习1年。第1至第4学期每学期教学周数为18周，机动、考试各1周，按28学时/周计算，第5-6学期顶岗实习为18周/期，按30学时/周计算。

(2) 第1至第4学期每月安排一次集中课，由企业派师资进校授课。并集中安排整周教学周开展实训教学、认识实习或教学实习等，以培养学生专业实践能力。

(3) 学生毕业由合作企业安置就业，就业方向主要为高星级饭店、西餐厅就业。

西餐烹饪专业职业能力分析

职业岗位	职业活动	对应的职业能力	对应转化课程
西餐冷菜厨师	蔬果类原料加工	<ol style="list-style-type: none"> 1、能鉴别、选用新鲜的蔬果类原料 2、能规范、安全、卫生地进行蔬果类原料加工 3、能正确使用和保养加工工具设备 4、能切配蔬果类原料并加工成半成品 5、能保管、储藏成品蔬果类原料 	西餐原料鉴别与选用 西餐原料初加工 烹饪原料切配 西餐冷菜制作 西餐工艺美术
	冷调味汁制作	<ol style="list-style-type: none"> 1、能严格执行卫生要求，确保食品安全 2、能正确调制基础冷汁 3、能正确调制成品冷沙司 4、能根据冷汁、冷沙司的需求及品质正确鉴别与保管 	
	色拉制作及装盘	<ol style="list-style-type: none"> 1、能根据不同的色拉选择相应的原料 2、能清洗色拉所需的原料并加工成型 3、能根据不同色拉搭配相应的冷调味汁 4、能根据不同的工艺完成色拉制作 5、能按照制作标准规范摆盘 6、能严格执行卫生要求，确保食品安全 	
	西餐冷菜制作及装盘	<ol style="list-style-type: none"> 1、能严格执行卫生要求，确保食品安全 2、能根据冷菜菜肴要求选择不同原料 3、能根据不同原料的特性进行加工成熟 4、能完成冷菜菜肴的装盘 	
	创新菜制作	<ol style="list-style-type: none"> 1、能严格执行卫生要求，确保食品安全 2、能从原料搭配角度，进行冷菜菜肴创新 3、能变化相应工艺流程，进行冷菜菜肴创新 4、能从口味、色彩等角度，进行冷菜菜肴创新 5、能从装盘角度，进行冷菜菜肴创新 	
西餐热菜厨师	蔬果类原料加工	<ol style="list-style-type: none"> 1、能鉴别、选用新鲜的蔬果类原料 2、能规范、安全、卫生地进行蔬果类原料加工 3、能正确使用和保养加工工具设备 4、能切配蔬果类原料并加工成半成品 5、能保管、储藏成品蔬果类原料 	西餐原料鉴别与选用 西餐原料初加工 烹饪原料切配

水产类原料加工	<ol style="list-style-type: none"> 1、能鉴别、选用新鲜的水产类原料 2、能规范、安全、卫生地进行水产类原料加工 3、能正确使用和保养加工工具设备 4、能切配水产类原料并加工成半成品 5、能保管、储藏成品水产类原料 	西餐热菜制作 西餐工艺美术
畜禽类原料加工	<ol style="list-style-type: none"> 1、能鉴别、选用新鲜的畜禽类原料 2、能规范、安全、卫生地进行畜禽类原料加工 3、能正确使用和保养加工工具设备 4、能切配并加工成半成品畜禽类原料 5、能保管、储藏成品畜禽类原料 	
基础汤汁制作	<ol style="list-style-type: none"> 1、能严格执行卫生要求，确保食品安全 2、能识别特殊原料的作用 3、能根据不同的基础汤汁选用正确原料 4、能根据操作工艺选择器具与设备 5、能按照制作流程完成相应基础汤、基础汁的烹制 6、能根据使用需求完成对基础汤的保存 	
制作成品汤汁	<ol style="list-style-type: none"> 1、能严格执行卫生要求，确保食品安全 2、能根据汤汁内容选取相应原料与设备工具 3、能根据菜肴制作需要，制作黄汁、白汁 4、能根据成品需要，制作与鉴别清汤、茸汤、奶油汤、蔬菜汤、海鲜汤、浓肉汤、特殊汤 5、能正确选用汤类制作工具 6、能完成汤菜的装盘与装饰 7、能采用合理方法对汤汁进行保存 	
各类西式菜肴制作	<ol style="list-style-type: none"> 1、能严格执行卫生要求，确保食品安全 2、能根据原料的性质选择合适的工具进行烹饪 3、能运用正确方法完成菜肴成熟制作 4、能根据原料性质正确搭配调味汁 5、能根据主菜性质正确搭配配菜 6、能正确使用盛器进行主菜装盘 	

	制作创新菜肴	<ol style="list-style-type: none"> 1、能严格执行卫生要求，确保食品安全 2、能从原料搭配角度，进行热菜菜肴创新 3、能变化相应工艺流程，进行热菜菜肴创新 4、能从口味、色彩等角度，进行热菜菜肴创新 5、能从装盘角度，进行热菜菜肴创新 	
西餐饼房和面包房厨师	点心制作	<ol style="list-style-type: none"> 1、能严格执行卫生要求，确保食品安全 2、能根据制作需求选用正确的点心原料 3、能按照正确方法进行各种点心的制作 4、能完成各种点心的成型与成熟 5、能根据要求完成各式点心的馅心制作 6、能按成品要求进行各种点心的质量鉴别 7、能熟练应用各类点心制作的工具设备 	基础料理 烹饪原料鉴别与选用 点心制作 面包制作 蛋糕制作与装饰 甜品制作 西点工艺美术
	面包制作	<ol style="list-style-type: none"> 1、能严格执行卫生要求，确保食品安全 2、能根据不同面包种类选择适合的原料 3、能完成发酵面团的调制 4、能运用正确手法完成各类面包成形与醒发 5、能完成各种面包烘培成熟 6、能根据不同口味制作馅料 7、能按出品需求鉴别面包的质量 8、能熟练应用各类面包制作的工具设备 	
	创意西点制作	<ol style="list-style-type: none"> 1、能严格执行卫生要求，确保食品安全 2、能从口味、色彩等角度，进行创意西点制作 3、能从装盘角度，进行创意西点制作 	