一、专业名称：中西面点

二、专业培养目标：

1. 培养学生掌握中西面点制作的基本理论和操作技能，具备独立从事中西面点制作的能力。

2. 培养学生具有良好的职业道德和职业素养，能够适应社会发展和行业需求。

3. 培养学生具备团队合作精神和创新意识，能够在中西面点行业中发挥积极作用。

三、课程设置：

1. 基础课程：语文、数学、英语、信息技术、体育与健康等

2. 专业核心课程：烹饪概论、烹饪营养与卫生、面点基本功、面点工艺、冷拼与食品雕刻、面点原料学等

3. 专业技能课程：饮品调制、中式面点艺术与创新、西式面点烘焙与创新、餐饮服务与管理、营养配餐等

4. 实践教学：中西面点综合实训

四、学制与学历：

学制：2.5年

学历：全日制中职

五、考核方式：采用闭卷考试、开卷考试、实践操作等多种考核方式，全面评价学生的学习效果。

五、毕业要求：

1. 具备中西面点制作的基本理论和操作技能，能够独立完成各类中西面点的制作。

2. 熟悉中西面点的原料选择、加工方法和烹饪技巧，能够根据不同需求进行创新和改进。

3. 具备良好的团队合作能力和沟通协调能力，能够在工作中与他人合作完成任务。

4. 具备良好的职业道德和职业素养，遵守行业规范和道德准则。

六、主要实践环节：

1. 实验课：通过实验课的方式，让学生亲自参与中西面点的制作过程，提高学生的实际操作能力。

2. 实习：组织学生到中西面点店或酒店实习，让学生在真实工作环境中学习和实践，提高学生的职业素养和实践能力。

3. 实训项目：安排学生进行实际的中西面点制作项目，让学生在实践中提高技能和创新能力。