



湘西民族职业技术学院

XIANGXI VOCATIONAL AND TECHNICAL COLLEGE FOR NATIONALITIES

人才培养方案

专业名称： 中西面点工艺

专业代码： 640204

学 制： 五年

系 部： 旅游管理系

教 研 室： 中西面点教研室

湘西民族职业技术学院教务处编制

二〇二〇年九月

2020 级专业人才培养方案制订与审核表

专业名称	中西面点工艺
专业代码	640204
专业建设委员会	专业调研客观真实,培养目标定位准确,课程设置科学合理,符合行业企业人才培养要求。 签名: 张辉 唐华 刘亮 邓洋 邓玉青
人才培养方案论证会	该方案符合行业企业人才培养需求。 邓玉青 胡晓 沈燕萍 张信男 张应 刘倩 孙生 邓洋 刘亮 唐华 张辉 签名: 张辉 唐华 刘亮 邓洋 张应 刘倩 孙生 邓洋 刘亮 唐华 张辉
学术(教学)委员会	签名(盖章): 
校级党组织会议审定	签名(盖章):  2020年8月20日
备注	

2020 级中西面点工艺专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：中西面点工艺专业

专业代码：640204

二、入学要求

初中应届毕业生

三、修业年限

五年

四、职业面向

本专业学生主要面向星级酒店、餐厅、烘焙店等餐饮行业和食品加工企业，从事中式面点制作、西点制作相关岗位工作。

表 1 职业面向表

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)	主要岗位群或 技术领域举例	职业技能等级证书 或职业资格证书举例
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	餐饮业 (62)	中式面点师 (4-03-02-02) 西式面点师 (4-03-02-04)	面点房面点、糕点等 面点制作岗位 西点房面包、蛋糕等 西点制作岗位	中式面点师 (中级) 中式面点师 (三级) 西式面点师 (中级) 西式面点师 (三级)

表 2 典型工作任务与职业能力分析表

工作岗位	典型工作任务	职业能力	对应课程
面点师 糕点师	1.中点的制馅与调馅。 2.中式面点的成型。 3.中式面点的熟制。	1.熟悉面粉的种类，具有根据面点的制作需要选择合适的面粉能力，具备调制馅心的能力； 2.熟悉水调面团的调制，根据水温的不同可制作出冷水面团、温水面团、热水面团等面点品种能力，具备制作各式坯皮、各式水饺的能力； 3.掌握膨松面团的调制方法及要领，具备制作馒头、包子等膨松面点能力； 4.掌握油酥面团的调制方法以及要领，具备制作各式酥类点心的能力。	面点工艺学、中点综合制作技术等课程
面包师 蛋糕师	1.面包的成型与熟制。 2.蛋糕的成型与熟制。 3.西式点心的成型与熟制。	1.了解西点的基础知识及常见的西点原料，能根据需要选择合适原料的能力； 2.掌握生物膨松面团的调制方法及要领，具备制作各式面包的能力； 3.掌握物理膨松面团的调制方法及要领，具备制作各式蛋糕、泡芙等西点的能力；	西点制作工艺、西点综合制作技术等课程

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养拥护党的基本路线，适应生产、建设、管理、服务第一线需要的，德、智、体、美、劳等方面全面发展的高技术复合型性人才；学生应在具有必备的基础理论知识和专门知识的基础上，重点掌握从事本专业领域实际工作的基本能力和基本技能，具有良好的职业道德和敬业精神；培养具有较强的就业能力和自我发展能力，职业道德高尚和创新意识强，有精益求精的工匠精神，较强可持续发展能力的全能型人才。掌握中西面点工艺

专业原料鉴别、营养学、厨政管理等知识；能够掌握中西面点品种制作等相关专业技能；具备中西面点点制作、开发及经营等专业能力，服务于酒店、餐饮业、食品加工等行业的生产和管理等一线的高素质高技术复合型技能型人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（1）基本素质：

1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

2）崇尚宪法、遵纪守法、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神和创新思维。

4）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和运动技能，养成良好的健身与卫生习惯、良好的行为习惯。

6）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。

（2）职业素质：

- 1) 具有良好的职业道德、较强的敬业精神和创新精神;
- 2) 具有爱岗敬业、自律、诚信、进取、勇于创新的良好品质;
- 3) 具有一定的沟通与协作、协调与组织能力, 并有良好的团队精神;
- 4) 有强烈的事业心、责任心和社会责任感。

2.能力要求

(1) 专业能力:

- 1) 具有运用面粉、杂粮粉等制作点心的能力;
- 2) 具有运用植物性原料、动物性原料调制馅心的能力;
- 2) 具有中西面点基本技能(如和面、揉面、搓条、下剂、制皮等的能力)操作的能力;
- 3) 具有运用不同加热方法(蒸、烤、炸、煎等)使产品成型成熟的能力;
- 4) 具有调制不同馅心口味(香辣、咸鲜等味型)的能力;
- 5) 具有运用学习到的水调面团知识制作出相应品种(如水饺、蒸饺等)的能力;
- 6) 具有运用学习到的膨松面团知识制作出相应品种(如包子、馒头等)的能力;
- 7) 具有运用学习到的油酥面团知识制作出相应品种(如荷花酥、核桃酥等)的能力;
- 8) 具有运用学习到的西点知识制作相应品种(如蛋糕、面包、饼干等)的能力;

（2）方法能力

- 1) 现代化办公能力
- 2) 运用外语的能力
- 3) 终生学习的能力
- 4) 收集和处理信息的能力
- 5) 创新能力

（3）社会能力

- 1) 社交能力
- 2) 处事能力
- 3) 协调与组织能力

3.知识要求

（1）基础知识

- 1) 了解中国特色的社会主义理论的基本原理；
- 2) 掌握必要的法律知识、具有良好的职业道德和行为规范；
- 3) 熟练掌握计算机应用基础知识；
- 4) 掌握英语基本知识；
- 5) 了解国家的政治经济形势与政策；
- 6) 掌握公文写作知识；

（2）专业知识

- 1) 掌握烹饪原料质量鉴别的基本知识；
- 2) 掌握六大营养素以及营养分析的基本理论知识；
- 3) 掌握烹饪化学与食品安全中基本的化学式以及食品安全方

面的基础知识;

4) 掌握面点工艺学中的水调面团、膨松面团、油酥面团以及馅心调制等基本知识;

5) 掌握厨政管理中对于后厨管理、酒店经营管理的知识;

6) 掌握中点、西点具有代表性品种制作的理论知识;

7) 掌握面塑制作技术相关的基本知识;

六、课程设置及要求

(一) 课程设置

表 3 课程体系框架表

课程模块	课程类型	主要课程
公共课程	公共必修课	军事理论和军事技能、安全教育、劳动教育、职业生涯规划、语文(基础模块、职业模块)、普通话、演讲与口才、英语、体育、计算机应用基础、职业道德与法律、政治经济与社会、哲学与人生、思想道德修养与法律知识、应用文写作、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、心理健康教育、创业基础、就业指导、形势与政策
	公共选修课	中国民俗欣赏、沟通与礼仪、餐饮英语、形体训练与形象设计、湘西非遗文化之苗族鼓舞、文学欣赏。
专业课程	专业基础课	中国饮食文化、烹饪原料初加工技术、烹饪职业素养与职业指导、烹饪化学与食品安全、食品添加剂、烹饪营养教程、中国烹饪概论、餐饮成本核算、厨房管理、烹饪原料学。
	专业核心课	面点工艺学、面点基本功、西点制作工艺、中国名点、特色点心制作、中点综合制作技术、西点综合制作技术。
	专业拓展课	面塑制作技术、果酱画盘饰设计、工学交替实习、企业顶岗实习、毕业设计指导。
	专业选修课	调酒技术、茶艺、烹调工艺学、西餐工艺、饮品基础知识、职业技能鉴定培训、

(二) 课程描述

主要包括公共课程和专业课程。

1. 公共课程

表 4 公共基础课程介绍

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	思想道德修养与法律知识	素质目标：培养高尚的思想道德情操，增强社会主义法治观念和法律意识，成为合格的社会主义事业的建设者和接班人。 知识目标：理解新时代大学生的使命担当，掌握人生观、理想信念、中国精神、社会主义核心价值观、道德的基本理论，理解和掌握法律基本理论知识。 能力目标：能树立正确的人生观和崇高的理想信念，能践行中国精神和社会主义核心价值观，能以道德规范自身行为，能运用法治思维解决实际问题。	1.人生的青春之问 2.坚定理想信念 3.弘扬中国精神 4.践行社会主义核心价值观 5.明大德守公德严私德 6.尊法学法守法用法	1.以学生为本，注重知行合一、教学相长； 2.采用思想道德与法治建设领域的典型案例，组织学生讨论、观摩、竞赛活动、网络教学平台等教学方法，不断增强教学的实效性针对性； 3.采取过程性考核和终结性考核相结合方式，各占 50%权重，形式进行课程考核与评价。
2	形势与政策	素质目标：通过该门课程的学习，学生能够增强爱国主义精神，民族自豪感，承担起中华民族伟大复兴的重大责任。 知识目标：通过该门课程的学习，学生在日常生活中能够了解国内外时事发展，正确领悟国家发展面临的形势变化，全面了解党和国家的路线方针政策。 能力目标：通过该门课程的学习，学生在日常学习和职业生涯规划中，能结合党和国家的路线方针政策实时指导和调整自己的学习和生活规划。	1.党的建设 2.国内经济形势与政策 3.港澳台工作 4.国际形势与外交方略	1.教学在多媒体教室进行，教师具备丰富的形势与政策教学能力； 2.课程遵循双主体教学模式，通过教师课堂上对时事热点的陈述和对形势的深入分析使学生了解国内外经济、政治政策、外交等形势的趋势；通过学生利用信息技术手段丰富形势与政策相关知识，拓展知识面，通过学生课堂讨论，提升学生判断形势、分析问题、把握规律的能力； 3.采取过程性考核和终结性考核相结合方式，各占 50%权重，形式进行课程考核与评价。
3	毛泽东思想和中国	素质目标：帮助大学生坚定马克思主义信念，坚定在中国共产党的领导下走中国特色社会主义道路的信心，增强对党的基本理论、基本路线、基本纲领、基本经验执行的主动性	1.毛泽东思想及其历史地位 2.新民主主义革命理论 3.社会主义改造理论	1.以学生为本，注重“教”与“学”的互动，教学在多媒体教室进行；

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
	特色社会主义理论体系概论	和自觉性。 知识目标：帮助大学生了解马克思主义中国化的历史进程、理论成果以及各重大理论成果产生的时代背景、实践基础、科学内涵、精神实质和历史地位。 能力目标：帮助大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，全面、客观地认识和分析中国走社会主义道路的历史必然性；认识和分析当今中国的实际、时代特征和当前所遇到的各种问题的能力。	4.社会主义建设道路初步探索的理论成果 5.邓小平理论 6.“三个代表”重要思想 7.科学发展观 8.习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位 9.坚持和发展中国特色社会主义的总任务 10.“五位一体”总体布局 11.“四个全面”战略布局 12.全面推进国防和军队现代化 13.中国特色大国外交 14.坚持和加强党的领导	2.通过理论讲授，从整体上把握马克思主义中国化的理论成果的科学内涵、理论体系和主要内容，通过阅读经典著作，引导学生读原文、学经典、悟原理，通过案例教学，组织学生进行案例分析，以更好地把握中国的国情和当今形势； 3.本课程采取过程性考核和终结性考核相结合的方式，各占 50% 权重，形式进行课程考核与评价。
4	体育	素质目标：培养学生爱国主义思想和集体主义精神，树立良好的体育道德观念，培养勇敢、顽强和奋发向上的进取精神；使学生具有强健的体魄、健康的心理、良好的习惯、积极向上的生活态度、较强的社会适应能力，为终身体育奠定基础。 知识目标：了解体育运动相关知识，初步掌握部分常见体育项目的练习方法及参与规则，以及科学锻炼身体的基本知识和方法，基本形成自觉锻炼的习惯，从而提高身体力量、速度、耐力、平衡、协调等身体素质。 能力目标：熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能；能科学地进行体育锻炼，提高自己的运动能力；掌握常见运动创伤的处理方法；具有一定的体育文化欣赏能力。	1.体育理论：体育锻炼方法、体育卫生与保健、体育欣赏、大学生体质健康标准和田径、球类运动竞赛组织工作； 2.体育技能：篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球、健美操、武术和跆拳道等项目。 3.学生健康达标测试：立定跳远、引体向上（男）、仰卧起坐（女）、1000 米（男）、800 米（女）、身高体重、肺活量、坐位体前屈、50 米。	1.教学活动需在相关体育场所进行，教学需贯彻“健康第一”的指导思想，培养学生的兴趣、爱好、特长和体育意识，使学生掌握正确的体育锻炼方法，从“学会”到“会学”，积极引导 学生提升职业素养，提升学生的创造力； 2.教师在教学设计及授课过程中要充分体现五个学习领域目标，既要培养学生的竞争意识和开拓创新精神，又要培养学生的情感、态度、合作精神和人际交往能力； 3.对于学生的成绩评价教师可以采用多种方式，充分发挥自身的教学与评价特色，只要有利于教学效果的形成，有利于学生兴趣的培养和习惯的养成均可。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
5	英语	素质目标：树立正确的英语学习观，具有明确的学习目标，使英语学习为学生的全面发展服务；提升以交际能力为核心的英语语言运用素质；增强跨文化意识，了解中西方文化差异，培养中国情怀，坚定文化自信。 知识目标： 扩大学生的词汇量,要求学生掌握单词的读音、用法及拼写，使之达到《基本要求》中规定的 3500 个单词，为英语学习打下坚实的基础； 通过学习掌握一定的语法知识，能够分析复杂句子结构；学习掌握应用文的写作；学习掌握阅读技巧与方法；学习了解世界文化的多样性。 能力目标：具备一定的日常交际和业务交际能力；能够进行日常短文和应用文的阅读、翻译和写作；能综合运用英语的听、说、读、写、译五项技能，满足未来岗位需求；能用英语讲述中国故事，促进中华优秀传统文化传播。	日常交际和业务交际，比如：介绍他人、问路、娱乐活动、疾病与问诊等；中西方国家的文化差异。 英语个人信息表的填写； 重要密事与体育名人的英语介绍； 英文广告的制作； 商务约谈邮件的写作 非正式信件的写作； 英文通告的写作； 动词、形容词、代词、介词等的使用。	1.教学需在语音室进行，教师具备丰富的英语教学经验和较强的英语口语交流能力； 2.结合书本教材和网络课，通过讲授、小组讨论、讲练、视听、角色扮演、情景模拟、案例分析和项目学习等教学方法进行教学； 3.本课程采取过程性考核和终结性考核相结合方式，各占 50% 权重，形式进行课程考核与评价。
6	计算机应用基础	素质目标:培养学生热爱科学、实事求是，并具有创新意识、创新精神和良好的职业道德；培养学生分析问题和解决问题的能力；培养学生搜集资料、阅读资料、利用资料的能力，以及自学能力；能够将计算机作为工具为其它专业及课程的学习服务，能够获得学习新的软件、使用新的软件的能力； 知识目标:了解计算机的基本知识；熟练掌握操作系统操作方法；熟练掌握文字处理软件的使用；基本掌握电子表格软件的使用；基本掌握演示文稿软件的使用；了解计算机网络基础，熟练掌握 internet 的应用； 能力目标:具有良好的学习方法和良好的学习习惯；具有较好的逻辑思维能力；具有良好的办公自动化应用能力。	1、计算机的基本知识； 2、键盘和鼠标的使用； 3、常用的汉字输入法； 4、Windows 系统的基本操作与维护； 5、Word 文档的编辑与排版 6、EXCEL 电子表格数据的处理； 7、PowerPoint 演示文稿的制作与放映； 8、Internet 的信息服务和应用； 9、电子邮件的收发； 10、压缩软件 WINRAR 的使用方法； 11、图像处理软件 ACDSee 的使用方法； 12、计算机的日常安全维护。	1.教学需在机房进行，教师具备丰富的计算机操作经验和教学经验； 2.理论教学与实践教学相结合，针对不同专业的学生，教学内容的侧重点不同，教学案例的难易程度不同。教学过程中采用演示法、案例教学法、任务驱动法； 3.本课程采取过程性考核和终结性考核相结合方式，过程性占 80% 权重，终结性考核占 20% 权重。
7	语文	素质目标：树立正确世界观、人生观、价值观；培育学生的创新批判性思维和工匠精神；培养学生的职业道德、合作意识和敬业精神等职业素养；培养仁爱、孝悌等人文情怀，诚信、刚毅的品格和豁达、乐观、积极的人生态度；弘扬爱国主义为核心的民族精神和自主创新为核心的时代精神，树立文化自信。	1、国学经典品读：《大学之道》等； 2、文学作品欣赏：《春江花月夜》等 3、口语交际训练：《交谈与辩论》等 4、应用文写作训练：	1.本课程教师要注重对学生模块教学和分层教学，因材施教，根据学生不同的语言文化基础适当地调整教学内容的难度和考核要求。对学有余力的

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		知识目标：掌握基本语文常识；掌握散文、诗词、小说、戏剧四大文学体裁特点；了解文学鉴赏的基本原理，掌握阅读、分析和欣赏文学作品的基本方法；了解中国文学发展基本脉络，尤其是课文所涉及的重要作家作品。 能力目标：具备较强的阅读理解能力；具备较好的口头表达和书面表达能力；具备较强的信息处理和解决实际问题的能力；具备良好的文学作品鉴赏和审美能力；具备较强的自主学习能力和团队协作能力。	公文文体与事务文体写作等	学生要积极引导他们拓宽知识面，进行课外单独辅导和交流；注意教学相长，运用各种手段和辅助教具努力调动学生的学习积极性和主动性，营造良好的课堂互动氛围； 2.采取形成性考核+终结性考核各占 50%权重比的形式进行课程考核与评价。
8	就业指导	素质目标：培养学生树立正确的职业理想，激发学生提高全面素质的自觉性。 知识目标：了解职业的一般知识及现代职业发展的趋势，掌握目标职业对个人专业技能和个人素质的要求。 能力目标：培养学生收集信息、分析利用信息的能力，培养学生各种求职、就业的能力。	1.职业介绍；2.帮助选择与规划个人职业；3.指导就业准备，克服心理障碍；4.介绍求职与应聘的方法；5.介绍国家有关政策法规；6.分析就业、创业形势；7.创业案例解析。	1.本课程需在多媒体教室进行，教师具备丰富的就业指导经验； 2.采用案例分析、任务驱动、招聘实践、分组练习、情景模拟等教学方法进行教学； 3.本课程采取过程性考核和终结性考核相结合的方式，过程性占 80%权重，终结性考核占 20%权重。
9	心理健康教育	素质目标：使学生树立心理健康发展的自主意识，了解自身的心理特点和性格特征，能够对自己的身体条件、心理状况、行为能力等进行客观评价，正确认识自己、接纳自己，在遇到心理问题时能够进行自我调适或寻求帮助，积极探索适合自己并适应社会的生活状态。 知识目标：使学生了解心理学的有关理论和基本概念，明确心理健康的标准及意义，了解高职阶段人的心理发展特征及异常表现，掌握自我调适的基本知识。 能力目标：使学生掌握自我探索技能、心理调适技能及心理发展技能，如学习发展技能、环境适应技能、压力管理技能、沟通技能、问题解决技能、自我管理技能、人际交往技能和生涯规划技能等。	1.高职生心理健康绪论； 2.学会适应，做好规划； 3.了解自我，发展自我； 4.了解人格，优化个性； 5.自主学习，学会创新； 6.调节情绪，塑造积极心态； 7.直面压力，增强抗挫能力； 8.学会沟通，增强人际； 9.认识爱，学会爱的艺术； 10.追寻生命意义，正确面对危机。	1.教学活动需在多媒体教室进行，教师具备丰富的心理学教学经验； 2.结合学院新生特点和普遍存在的问题设计菜单式的心理健康课程内容，倡导活动型的教学模式，以活动为载体，通过参与、合作、感知、体验、分享等方式，在同伴之间相互反馈和分享的过程中获得成长。开发课程资源，拓展学习和教学途径； 3.采取过程性考核（80%）+终结性考核（20%）形式进行课程考核与评价。
10	安全	素质目标：通过理论教育，树立安全第一的	消防安全：	教师应注重师生在教

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
	教育	意识，树立积极正确的安全观，把安全问题与个人发展和国家需要、社会发展相结合，为构筑平安人生主动付出积极地努力。 知识目标：了解大学生安全的基本知识；掌握与安全问题相关的法律法规和校纪校规，安全问题的社会、校园环境；了解安全信息、相关的安全问题分类知识以及安全保障的基本知识。 能力目标：能在安全教育演示、演练中，掌握基本的安全防范技能、安全信息搜索与安全管理技能，掌握以安全为前提的自我保护技能、沟通技能、问题解决技能。	交通安全； 食品安全； 公共安全； 网络安全； 心理安全； 安全救护常识。	学中的互动，引导学生认识到安全教育的重要性； 在教学方法上应注重实践性，指导学生按课程内容，积极开展问题的分析、安全演练、社会实践与调查，小组讨论等活动；提高对自我、校园和社会安全环境的认知； 3.采取过程性考核和终结性考核相结合方式，各占 50%权重，形式进行课程考核与评价。
11	创业基础	素质目标：培养学生的创业精神，使学生具有强烈的创业意识。 知识目标：理解新创业的定义与功能，创业的要素与类型，创业过程与阶段划分，了解创业广义和狭义的创业概念。 能力目标：能树立正确的创业观，能运用所学知识解决实际问题。	当代高校大学生创业现状； 创业、创新与创业管理； 创新与创业者的源头； 创业团队管理； 创业项目书； 创业融资、创业风险与危机管理。	1.本课程需在多媒体教室或创业实训基地进行，教师具备丰富的创业指导经验； 2.采用案例分析、任务驱动、招聘实践、分组练习、情景模拟等教学方法进行教学； 3.本课程采取过程性考核和终结性考核相结合方式，过程性占 80%权重，终结性考核占 20%权重。
12	数学	素质目标：立德树人。引导学生逐步养成良好的学习习惯、严谨细致的职业意识和实事求是的职业态度，提高学生就业能力和创新能力。 知识目标：在初中教育基础上，进一步学好职业岗位和生活中所必要的数学知识，并掌握职业生涯发展所需要的数学基础知识。 能力目标：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、分析问题、解决问题的能力。	函数定义域值域图像及性质，建模思想； 极限的运算,两个重要极限公式的应用； 闭区间上连续函数的性质； 基本初等函数的导数及左右导数概念； 可导与连续，可微与可导的关系； 微分的近似计算与极值的求解； 洛必达法则； 曲线的拐点及函数曲线的画作； 不定积分与求导数的关系；	课堂教学为主，网络共享课程为辅.需要数学教学 软件演示辅助教学。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
			不定积分的几种常用积分法； 牛顿—莱布尼茨公式：	
13	军事理论	素质目标：加深对中华民族优良传统的理解；明确自身肩负的责任和历史使命；激发大学生爱国、爱社会主义、爱人民的热情；树立正确的世界观、人生观、价值观，自觉为国家的繁荣发展和中华民族的伟大复兴而努力奋斗。 知识目标：了解最新的武器装备、性能及军事前沿科学；认识国防与国家民族兴衰存亡的关系；了解错综复杂的国际环境对我国构成的挑战和威胁；掌握基础的军事理论知识。 能力目标：能够运用历史唯物主义和辩证唯物主义观点分析军事形势；能够在国际国内环境分析中，增强忧患意识和国家安全意识；能够从日新月异的科技进步中，自觉树立努力学习、报效祖国的主动性。	1.国防概述； 2.国防法制； 3.国防建设； 4.国防动员； 5.军事思想概述； 6.毛泽东军事思想； 7.邓小平新时期军队建设思想； 8.国际战略环境概述； 9.国际战略格局； 10.我国安全环境； 11.高技术概述； 12.高技术军事上的应用； 13.高技术与新军事变； 14.信息化战争概述； 15.信息化战争特点。	1.课程为公共基础必修课，课程考核成绩记入学籍档案，教学场地为多媒体教室；2.教学方式以课堂教学、专题讲座、教师面授等，积极开展慕课、微课、视频公开课等在线课程教学运用。3.本课程考试由学校组织实施，考试成绩按百分制计分。
14	军事技能	素质目标：使学生牢固树立牢固的国防观念、高度的爱国主义精神；加强以集体主义为核心的社会主义道德修养；培养迎难而上、坚韧不拔的意志力；培养拥军爱国的热情。 知识目标：了解军事地形及轻武器设计的基本知识和原理；理解共同条令条例教育的意义；掌握队列训练、综合训练、内务整理的基本要求，并能按要求完成仿真训练和模拟训练。 能力目标：能够在仿真训练和模拟训练中，锻炼强健的体魄和良好的心理素质；能够在令行禁止的训练过程中，培养学生纪律意识，增强自我管理的自觉性；能够提升团队协作能力，牢固树立集体主义精神；能够提高独立生活能力、吃苦耐劳能力及抗压能力。	1.共同条令条例教育； 2.队列训练；3.轻武器射击教学；4.单兵战术训练；5.军事地形学；6.综合训练；7.内务整理。	1.课程为公共基础必修课，课程考核成绩记入学籍档案，教学场地为田径场；2.本课程由学校和教官共同组织实施，坚持按纲施训、依法治训，积极开展仿真训练和模拟训练；3.本课程考核由学校和承训教官共同组织实施，采用过程考核方式，成绩分优秀、良好、及格和不及格四个等级。
15	劳动教育	素质目标：在生活中体会劳动创造美好生活；体认劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者；在日常生活中培养自己的实干精神。树立正确的劳动价值观；将劳动内化为自己的行为习惯，自觉进行劳动实践；在校园生活中做好绿色环保的践行者，寝室美化的时尚者和公共区域环境的维护者。从我做起，从小事做起，养成劳动的习惯。 知识目标：了解劳动教育的意义，明确劳动	以日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动为主要内容开展劳动教育。结合产业新业态、劳动新形态，注重选择新型服务性劳动的内容。	1.教学活动结合实际开展，教师具备丰富的劳动教学经验和较高的劳动实践能力； 2.由劳育指导老师进行劳动岗位分配和劳动安全、劳模精神等教育；部门指导老师负责劳动技能操作及岗位

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		教育的目标：了解劳动教育的课程结构、实施手段何评价方法；了解劳动创造美好生活、空谈误国、实干兴邦的深刻道理；知道勤劳是中华民族的传统美德；体悟幸福人生需要奋斗的道理；知道正确的劳动价值观；熟悉文明寝室的建设要求何特色寝室的建设标准；明白校园环境维护的意义。 能力目标：掌握日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动基本技能。具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。		职责教育。通过理论讲授+实操训练的方法，开展理实一体化教学； 3. 采取技能考核占60%，理论考核、学习态度各占20%的权重比形式进行课程考核与评价
16	职业生涯规划	素质目标:通过本课程的教学，学生应当树立起职业生涯发展的自主意识，愿意为个人的生涯发展和社会发展主动付出积极的努力； 知识目标:通过本课程的教学，学生应当基本了解职业发展的阶段特点:较为清晰地认识自己的特性、职业的特性以及社会环境:了解进行自我认知和职业认知的工具与方法； 能力目标:通过本课程的教学。学生应当掌握自我认知技能、信息搜索与管理技能、生涯决策技能等，还应当通过课程提高学生的沟通技能、问题解决技能、自我管理技能和人际交往技能等	1.职业生涯规划与职业理想； 2.职业生涯发展条件与机遇； 3.职业生涯规划发展目标与措施； 4.职业生涯规划发展与就业、创业。	1.理论教育，采用模块化教学、专题和讲座的形式授课； 2.启发探讨式教学方法，拓展学生发散思维
17	政治经济与社会	素质目标：使学生认同我国的经济、政治制度，了解所处的文化和社会环境，树立中国特色社会主义共同理想，积极投身我国经济、政治、文化、社会建设； 知识目标：引导学生掌握马克思主义的相关基本观点和我国社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设的有关知识； 能力目标：提高思想政治素质，坚定走中国特色社会主义道路的信念:提高辨析社会现象、主动参与社会生活的能力。	1.透视经济现象； 2.投身经济建设； 3.拥有社会主义政治制度； 4.参与政治生活； 5.共建社会主义和谐社会。	1.理论教学与实践教学相结合； 2.运用现代信息技术手段教学，启发式教学，树立正确的人生观、世界观、知识观。
18	哲学与人生	素质目标：帮助学生学习运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法，正确看待自然、社会的发展，正确认识和处理人生发展中的基本问题，树立和追求崇高理想，逐步形成正确的世界观、人生观和价值观。 知识目标：使学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，学习辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法。 能力目标：提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力，引导学生进行正确的价值判断和行为选择，形成积极向上的人生态度，为人生	1.坚持从客观实际出发，脚踏实地的走好人生路； 2.从辩证的观点看问题，树立积极的人生态度； 3.坚持实践与认识的统一，提高人生发展的能力； 4.顺应历史潮流，建立崇高的人生理想； 5.在社会中发展自我，	1.在“理论教学+课堂互动+探究拓展”的教学模式中，采用课堂讲授、实践教学、网络教学、自主学习等； 2.运用现代信息技术手段教学，启发式教学，树立正确的人生观、世界观、知识观。

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		的健康发展奠定思想基础。	创造人生价值。	
19	应用文写作	素质目标：通过应用文写作的学习，使学生了解书信写作的重要作用。 知识目标：了解应用文的概念、文种特点、结构、语体特征和表达方式；掌握常用文体的含义、特点、结构、写法和写作要求。 能力目标：培养学生具备基本的应用写作能力，以及拥有各专业需要的应用文写作能力。	1.应用文的概念、特点、作用； 2.应用文写作的主题、材料、结构、语言与表达方式； 3.行政公文的概念、特点、种类； 4.决定、通知、通报、报告等的概念、种类、特点。	1.授课教师为相关非遗传承人； 2.重视实践教学，强调“做中学、学中做，学中教”。采用互动式教学法、情景模拟教学法、专题研习教学法、探究式教学法等教学方法； 3.采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为到课情况、课堂参与情况占 40%，终结性评价是期末理论考试，占 60%。
20	演讲与口才	素质目标：通过该课程的学习，让同学们了解言语交际的重要作用、基本原则、习得方法，理解言语交际必备的心理素质、思维素质、应变能力及倾听素养； 知识目标：掌握有声语言、态势语言、社交语言、求职口才、即兴演讲、服务口才等贴近学生未来工作岗位与日常生活实践需要的言语口才基本技巧与方法； 能力目标：具有与人交际、即兴演讲、求职口才的能力，并形成良好的言语交际意识与习惯。	1.课程介绍； 2.口才概述； 3.演讲口才； 4.口才艺术； 5.社交口才； 6.辩论口才； 7.朗诵口才； 8.谈判口才； 9.求职口才。	1.教师需具备丰富相关课程教学经验，并有 2 年以上实践经验。 2.在教学中要求采用：启发式讲授、案例分析法、小组研讨法、辩论法、测验法等融合使用的教学方法。 3.采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为到课情况、作业完成情况，占 40%，终结性评价是期末理论考试，占 60%。
21	普通话	素质目标：通过本课程的学习，使学生了解普通话的文化内涵；了解普通话与汉语方言的关系以及普通话语音教学的重要性； 知识目标：了解并掌握语音和语音系统、声母、韵母、声调、音节、音变等知识。 能力目标：能够在与人交往言谈时说好普通话。	1.什么是普通话； 2.汉语方言； 3.为什么要推广普通话； 4.怎样学好普通话； 5.语音和语音系统； 6.声母； 7.韵母； 8.声调； 9.音节； 10.音变。	1.教师需具有 1 级乙等普通话等级证书，并有 2 年以上相关教学经验。 2.运用讲授法、现场演示法、研讨法、案例教学等教学方法。 3.采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为到课情况、作业完成情况，占 40%，终结性评价是期末理论考试，占 60%。

(二) 专业课程

1. 专业基础课程

表 5 专业基础课程介绍

序号	课程名称	课程目标 (素质知识能力)	主要教学内容	教学要求
1	烹饪化学与食品安全	1.知识目标：本课程主要以食物的六大营养素（水、矿物质、脂肪、蛋白质、糖类、维生素）的构成、性质以及在烹饪过程中发生的变化，产生的各种现象 2.能力目标：通过化学现象揭示探讨其本质为主要内容，采取适当的措施促进有益的变化，控制不利于产品品质的反应发生，在产品中的影响以及在实操中怎样增进和控制。 3.素质目标：提倡当下利用水资源时要和平友爱，在讲授脂肪、蛋白质时，用地沟油、三聚氰氨事件，强调食物的安全性。	六大营养素（水、矿物质、脂肪、蛋白质、糖类、维生素）的构成、性质 烹饪过程中发生的变化，产生的各种现象 采取适当的措施促进有益的变化，控制不利于产品品质的反应发生 了解食物中的色、香、味物质的性质、在产品中的影响以及在实操中怎样增进和控制。	1.担任本课程老师要具有深厚的烹饪理论知识、食品安全知识，同时在菜肴制作方面也颇有经验。 2.主要采用课堂讲授，结合适量的课后练习。 3.采用过程考核占 30%与终结性考核占 70%得出最终的成绩。
2	烹饪营养教程	1.知识目标：了解烹饪营养学基本概念，掌握烹饪营养学的基础理论知识。 2.能力目标：培养学生能将营养学的基础知识运用到烹饪的实践过程中去。 3.素质目标：培养学生敬畏生命、有良好的职业操守、能够珍惜食材，勤俭节约、物尽其用的良好职业习惯。	1、人体的主要器官机构及其功能。 2、六大营养素。 3、各类烹饪原料的营养价值。 4、平衡膳食。 5、营养配餐。	1.担任本课程老师要具有深厚的营养学知识，同时对烹饪原料有较为深层次的理解，在菜肴制作方面经验丰富。 2.课堂教学为主，通过讲授、视频等教学等方法进行教学。 3.采用过程考核占 30%与终结性考核占 70%得出最终的成绩。
3	餐饮成本核算	1.知识目标：掌握餐饮业成本构成的内容，餐饮产品成本的分类与要素。 2.能力目标：学会产品核算方法，对餐饮产品成本有一定的核算能力与控制能力。 3.素质目标：充分认识餐饮成本核算的重要性和作用，通过产品成本核算，控制产品成本，促进企业经营管理，提高经济效益。	本课程主要包括餐餐饮成本核算概述、主料和配料成本核算、调味品成本核算、餐饮产品成本核算、餐饮产品价格核算、宴会成本核算、餐饮成本管理等章节。通过本课程的学习掌握各种餐饮成本的计算方法以及在实际中的应用。	1.担任本课程老师要具有较强的数理统计能力，对烹饪的相关专业术语也较为理解。 2.采用课堂讲授为主；多媒体教学为辅；教学过程中采用演示法、案例教学法。 3.采用过程考核占 30%与终结性考核占 70%得出最终的成绩。
4	厨政管	1.知识目标：了解厨房管理的基本概念，掌握厨房类型及岗位职责等知识。	1、厨房管理运作特定 2、厨房岗位职责 3、厨房人力资源管理	1.担任本课程老师对后厨的岗位设置、后厨管理有较为丰富的经验。

序号	课程名称	课程目标 (素质知识能力)	主要教学内容	教学要求
	理	2.能力目标：培养学生的厨房管理能力，能将厨房管理的基本知识运用到酒店厨房管理的实践过程中去。 3.素质目标：加强学生职业素养、培养良好的职业操守、意识到安全的重要性，并在以后的工作中时刻注意正确防范。	4、厨房整体环境设计 5、厨房设备、生产、产品质量、食品原料、卫生安全等管理	2.采用课堂理论讲授为主；充分利用多媒体教学设备、案例教学法授课。 3.采用过程考核占 30%与终结性考核占 70%得出最终的成绩。
5	烹饪原料学	1.知识目标：了解厨房原料的概念及分类，掌握粮食类、果品类、畜禽类、鱼类、调辅料等原料知识。 2.能力目标：培养学生的鉴别烹饪原料的能力，能将烹饪原料学的基本知识在烹饪中应用。 3.素质目标：加强学生职业素养、培养良好的职业操守，培养学生拓展和使用新烹饪原料的能力及根据市场行情选用烹饪原料的能力，提高学生的创新能力。	1、烹饪原料的概念和分类 2、粮食类原料 3、蔬菜、果品类原料 4、畜禽类原料 5、鱼类原料及其他水产 6、调味料和辅助料	1.担任本课程老师烹饪原材料的了解有较为丰富的经验、同时对烹饪原料初加工技术有一定的理解。 2.课堂理论教学为主，结合讲授、视频等教学等方法进行教学。 3.采用过程考核占 30%与终结性考核占 70%得出最终的成绩。
6	中国烹饪概论	1.知识目标：了解中国烹饪历史与餐饮业的发展，掌握中国饮食民俗及中国八大菜系。 2.能力目标：具备一定的菜点开发与创新、各种餐饮活动策划等能力。 3.素质目标：通过中国烹饪概论的学习，了解中国的烹饪历史文化，培养学生的审美能力与策划能力。	本课程主要包括中国烹饪历史、中国饮食烹饪科学与技术实践、中国烹饪艺术与美食鉴赏、中国饮食民俗与美食节策划、中国肴馔与特色筵宴设计、中国茶酒与主题餐饮活动策划等章节。通过本课程的学习了解和掌握中国烹饪的发展历史及餐饮流派、各地方美食代表。	1.担任本课程老师对中国烹饪历史、烹饪文化有较为透彻的理解，对中国菜系的划分也较为清楚。 2.采用课堂讲授为主、充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课，教学过程中采用演示法、案例教学法。 3.采用过程考核占 30%与终结性考核占 70%得出最终的成绩。
7	食品添加剂	1.素质目标：培养学生积极思考问题能力、培养学生良好的职业素养。 2.知识目标：了解食品添加剂的现状；了解国内外对食品添加剂的使用管理；了解餐饮行业常用的食品添加剂。 3.能力目标：能够对食品添加剂的使用做出评价；培养学生对食品添加剂的使用管理能力。	本课程主要学习食品添加剂的现状以及前景；食品添加剂的使用管理；食品中禁用的添加剂；生活中常见的食品防腐剂、抗氧化剂、着色剂、乳化剂等。	1.担任本课程老师具有丰富的理论授课经验。 2.理论教学为主；教学过程中采用讲授法、案例教学法。 3.采用过程考核占 30%与终结性考核占 70%得出最终的成绩。
8	餐饮服务与管理	1.素质目标：具有良好的服务技巧和服务意识；具有良好的职业素养；具备吃苦耐劳、勤俭节约的传统美德。 2.知识目标：了解餐饮组织管理；了解餐厅设计、选址及管理知识；	1.掌握餐饮服务的基本操作程序与技能 2.从事饭店餐饮服务与督导工作，适应饭店业发展与职业变化的基本能力 3.同时了解饭店管理领域	1.担任本课程的主讲教师需在企业挂职锻炼过，具有双师素质。 2.通过案例教学开拓学生思路，强化学生从事餐饮管理与服务工作必备的管理服务观

序号	课程名称	课程目标 (素质知识能力)	主要教学内容	教学要求
		掌握菜肴、饮食知识；掌握菜单及酒水知识；掌握餐饮服务安全、卫生知识。 3.能力目标：具备从事餐饮服务和管理的的基本操作能力。	的新动态、新观点、新成果。	念与意识。 3.采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为到课情况、作业完成情况，占 40%，终结性评价是期末考核，占 60%
9	烹饪职业素养与职业指导	1.素质目标：通过烹饪职业素养与职业指导的学习，提高学生的职业素养、道德行为规范。 2.知识目标：通过烹饪职业素养与职业指导的学习，提高学生的职业素养、道德行为规范。 3.能力目标：通过烹饪职业素养与职业指导的学习，学生具有约束自身行为规范的能力、具有择业以及创业方面的能力。	1.道德与职业道德。 2.职业与职业素养。 3.烹饪、烹饪职业与烹饪职业素养。 4.烹饪专业的职业个性。 5.烹饪专业就业与创业。	1.担任本课程老师有丰富的理论教学经验。 2.采用课堂讲授为主、充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课，教学过程中采用讲授法、案例教学法。 3.采用过程考核占 30%与终结性考核占 70%得出最终的成绩。
10	烹饪原料初加工技术	1.素质目标通过烹饪原料初加工技术课程的学习，提高学生的职业素养、道德行为规范。 2.知识目标：了解烹饪原料初加工的基本知识，了解烹饪原料质量鉴别的基本知识，掌握烹饪原料进行初加工的基本方法 3.能力目标：通过烹饪原料初加工技术课程的学习，学生具有运用相应刀法处理原料、对原料进行初加工的能力。	1.刀工与原料成型技术。 2.烹饪原料品质的鉴别。 3.烹饪原料的选择与储存。 4.常见烹饪原料及其初加工技法	1.担任本课程老师有丰富的理论教学经验和实操教学经验。 2.采用课堂讲授为主、充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课，教学过程中采用讲授法、案例教学法。 3.采用过程考核占 30%与终结性考核占 70%得出最终的成绩。

2.专业核心课程

表 6 专业核心课程介绍

序号	课程名称	课程目标 (素质知识能力)	主要教学内容	教学要求
1	面点基本功	1.知识目标：通过学习了解面点基本功的概念、知晓在基本功操作时常用的工具、设备和操作技法。 2.能力目标：通过对面点基本功的实践操作学习，使学生掌握面团调制、常见成型手法等基础实践能力。 3.素质目标：通过面点基本	本课程主要包括职业道德教育及厨房电器安全、面点原料分类及面粉筋性识别运用、冷水面团的调制及揉面方法、搓条切剂、制皮质量及直径控制、木鱼水饺、东北水饺、月牙饺、秋叶饺及提褶手法的包制手法及质量要求等主要内容。通过本课程的学习使从厨者掌握厨	1.担任本课程老师必须有 3 年以及 3 年以上的中点制作经验或有 3 年以上面点基本功的教学经验。 2.课堂采用演示法、讲解法、练习法相结合进行授课，课堂上巡回指导学生实操全过程并讲解本课的重点、难点。 3.采用过程考核占 40%与终结性考核占 60%得出最终的成绩。

序号	课程名称	课程目标 (素质知识能力)	主要教学内容	教学要求
		功的学习与实践，培养学生的学厨者职业道德及厨房卫生、消防知识掌握。	房基本知识以及面点制作基础。	
2	面点工艺学	1.知识目标：了解中式面点的风味流派和特色，掌握面点常用原料、面坯工艺及其原理。 2.能力目标：通过对制作工艺和原料性能的熟知，能够制作水调面团、膨松面团、油酥面团等面点品种。 3.素质目标：激发学生对中华优秀传统文化的热爱，增强学生继承面点文化技能的使命感和责任感。	本课程主要包括面点的分类、中式面点的一般工艺流程、面点制作的基本原辅材料、面点厨房设备与面点制作工具、水调面团、膨松面团、油酥面团的调制工、制馅工艺、成形工艺、熟制工艺、装饰工艺等。	1.担任本课程老师必须有 1 年以及 1 年以上的面点制作经验以及有 3 年以上烹饪专业的教学经验。 2.采用课堂实操为主，课堂讲授为辅；充分利用多媒体教学设备、现代化教学方法和手段授课；教学过程中采用演示法、案例教学法、巡回指导法。 3.采用过程考核占 40%与终结性考核占 60%得出最终的成绩。
3	西点综合制作技术	1.知识目标：了解市场上流行的、经典的西点品种；掌握这些西点品种的制作方法。 2.能力目标：培养学生运用各种西点工具的使用、了解并掌握西点典型品种的制作方法 3.素质目标：培养学生爱岗敬业、敢于创新的工匠精神。	西点的历史文化、市场上流行的、经典的一些西点品种的制作文化与工艺，在此基础上进行创新设计西点品种。	1.担任本课程老师必须有 5 年以及 5 年以上的西点实操授课经验。 2.实践教学为主；教学过程中采用演示法、巡回指导法、案例教学法、视频图片展示等多种教学方法。 3.采用过程考核占 40%与终结性考核占 60%得出最终的成绩。
4	西点制作工艺	1.知识目标：了解西点的分类和特色、西点常用工具和设备、西点原料。 2.能力目标：掌握面包、蛋糕、油酥点心、泡芙等的制作工艺。 3.素质目标：通过西点制作基础知识与工艺的学习，培养学生的动手制作能与创新能力。	1.西点的分类和特色。 2.西点制作工具和设备。 3.西点制作常见原料。 4.面包制作工艺。 5.蛋糕制作工艺。 6.油酥制作工艺。 7.饼干制作工艺。 8.泡芙、布丁制作工艺。	1.担任本课程老师必须有 3 年以及 3 年以上的西式面点制作经历或相同年限的授课经验。 2.理论教学与实践教学相结合；教学过程中采用演示法、巡回指导法、案例教学法、视频图片展示等多种教学方法。 3.采用过程考核占 40%与终结性考核占 60%得出最终的成绩。
5	中点综合制作技术	1.知识目标：了解餐饮行业对中点的需求、了解常见中点的制作方法、制作流程。 2.能力目标：能够制作出符合食品安全、符合大众需求的中式点心。 3.素质目标：培养学生积极动手能力、解决问题能力，传承中国传统点心的制作的能力。	中国传统点心的制作工艺、点心制作原料的选择、质量鉴别、品质掌控。	1.担任本课程老师必须有 5 年以及 5 年以上的中点实操授课经验。 2.实践教学为主；教学过程中采用演示法、巡回指导法、案例教学法、视频图片展示等多种教学方法。 3.采用过程考核占 40%与终结性考核占 60%得出最终的成绩。

序号	课程名称	课程目标 (素质知识能力)	主要教学内容	教学要求
6	中国名点	1.知识目标：了解中国面点的发展历史，掌握中国各个地区名点的特色。 2.能力目标：培养学生了并掌握中国名点的发展与各地特色面点。 3.素质目标：培养学生爱岗敬业、严谨、精益求精、敢于创新的工匠精神。	1.中国面点的分类 2.华北地区名点 3.东北地区名点 4.西北地区名点 5.西南地区名点	1.担任本课程老师必须有3年以及3年以上的面点制作经历或具有2年及2年以上的授课经验。 2.理论教学与实践教学相结合；教学过程中采用演示法、巡回指导法、案例教学法、视频图片展示等多种教学方法。 3.采用过程考核占40%与终结性考核占60%得出最终的成绩。
7	特色点心制作	1.知识目标：了解餐饮行业对湘西地方特色点心的需求、了解常见中点的制作方法、制作流程。 2.能力目标：能够制作出符合食品安全、符合大众需求的湘西特色点心。 3.素质目标：培养学生积极动手能力、解决问题能力，传承中国传统点心的制作的能力。	中国传统点心的制作工艺、点心制作原料的选择、质量鉴别、品质掌控。	1.担任本课程老师必须有5年以及5年以上的中点实操授课经验。 2.实践教学为主；教学过程中采用演示法、巡回指导法、案例教学法、视频图片展示等多种教学方法。 3.采用过程考核占40%与终结性考核占60%得出最终的成绩。

(3) 专业拓展课程

表7 专业拓展课程介绍

序号	课程名称	课程目标 (素质知识能力)	主要教学内容	教学要求
1	企业顶岗实习	素质目标 1.具有良好的语言沟通技巧和服务礼仪； 2.具有良好的服务意识和吃苦耐劳的精神； 3.具备良好的职业素养和道德行为规范。 知识目标 通过顶岗实习，使学生在实习岗位实际完成所在企业的岗位，基本具备毕业后从事餐饮业后厨以及管理岗位的知识能力。 能力目标 1.具备探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力； 2.具备良好的职业能力。	顶岗实习岗位分为： 1.后厨面点岗位。 2.后厨西点岗位。 3.后厨打荷岗位。 4.后厨厨师助理岗位。 5.服务员岗位。	1.实习指导教师须是经验丰富、且具备一线从业经验的双师素质教师； 2.顶岗实习企业一般为星级酒店、社会餐饮。 3.学生在顶岗实习期间接受学校和实习单位的双重指导，实习指导教师对学生的考核占总成绩的60%，学校指导教师对学生的考核占40%。

序号	课程名称	课程目标 (素质知识能力)	主要教学内容	教学要求
2	毕业设计指导	素质目标 1.具有认真、严谨的学习态度和高度责任心； 2.具备良好的沟通能力。 知识目标 通过完成毕业设计指导该门课程，学生能够了解毕业设计的重要性、了解毕业设计的操作流程，掌握毕业设计的完成方法。 能力目标 能够编写宴席方案设计书，并选取其中菜品进行工艺设计和制作。	主要学习内容为面点市场占有率的调研方法；点心（套餐）方案设计流程；毕业设计作品文本格式；主题菜单的设计要求；宴席点心菜品的营养搭配；点心的制作工艺的设计；宴席菜单成本控制、售价和毛利分析。	《毕业设计》是一门综合性实践课程。课程通过实践学习，通过校企双方指导老师合作指导，着力培养学生的市场调研能力、设计书撰写和点心制作能力。考核方式为考察。
3	果酱画盘饰围边	素质目标 培养学生敢于创新的工匠精神。 知识目标 了解果酱画盘饰围边的基本操作方法；了解果酱画盘饰围边的基本操作步骤。 能力目标 培养学生运用各种果酱进行装饰点心菜品的能力；运用各种工具的能力。	本课程主要学校果酱的分类、颜色的种类；基本线条的绘制，生活中常见花卉等的绘制	1.担任本课程老师必须有3年以及3年以上的果酱画实操授课经验。 2.实践教学为主；教学过程中采用演示法、巡回指导法、案例教学法、视频图片展示等多种教学方法。 3.采用过程考核占40%与终结性考核占60%得出最终的成绩。
4	面塑制作技术	素质目标 培养学时独立思考的能力；培养学生做事的坚毅性。 知识目标 了解面塑常用工具和设备、面塑原料。 能力目标 掌握常见面塑品种的制作工艺。	1.面塑常用的设备工具。 2.面塑原料。 3.常见的面塑品种。 4.面塑的制作方法以及制作步骤。	1.担任本课程老师必须有3年以及3年以上的面塑制作经验。 2.理论教学与实践教学相结合；教学过程中采用演示法、巡回指导法、案例教学法、视频图片展示等多种教学方法。 3.采用过程考核占40%与终结性考核占60%得出最终的成绩。

七、教学进程总体安排

教学进程是对本专业技术技能人才培养、教育教学实施进程的总体安排，是专业人才培养方案实施的具体体现。

本专业总学时数为4510学时，每16-18学时折算1学分，总学分为250学分。公共基础课学时为1426学时、79学分；专业课学时为2504学时、140学分。其中，公共基础课学时数占总

学时的 31.6%。实践性教学学时占总学时的 59.37%。各类选修课学时累计占总学时的 12.9%，工学交替实习、企业顶岗实习为 6 个月，分别包含 4 周寒暑假但不计入课时，共计 40 周。

表 8 学期总周数分配表（单位：周）

序号	教学环节类别	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年		总计
		第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期	第 7 学期	第 8 学期	第 9 学期	第 10 学期	
1	入学教育与军事训练	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
2	课内教学	14	16	16	17	—	18	18	18	15	—	132
3	实践性教学（实习周）	1	2	2	2	—	1	—	—	1	—	9
4	考试	1	1	1	1	—	1	1	1	1	—	8
	工学交替实习	—	—	—	—	20+4 （四周为寒假）	—	—	—	—	—	20
5	企业顶岗实习	—	—	—	—	—	—	—	—	4 （四周为寒假）	20	20
6	毕业设计	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	2
7	毕业教育	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1
8	专业劳动实践	1	1	1	—	—	—	1	1	—	—	5
学期教学活动总周数（不含寒暑假）		20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200

注：1.课内教学指除专业实践、校外顶岗实习、社会实践、课外活动以外的教学；集中性实践教学包含认知实习、专项实践、综合实践、生产性实习等（每周按 24 课时计算）；2. 第一~六学期、第八、九学期为课程教学，第七学期为工学交替实习，第十学期学期为企业顶岗实习，其中占用第四和第五学年寒假部分不计入教学课时；3.学期总周数和教学周数确定：每学年安排 40 周教学活动。

表 9 中西面点专业全学程教学日历

学期 \ 周	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一	B	B	B	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	H	H	C	I
二	H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	H	G	G	I
三	H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	H	G	G	I
四	H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	H	H	G	I
五	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D
六	H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	H	H	H	I
七	H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	H	H	H	I
八	H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	H	H	H	I
九	H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	J	J	K	I
十	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E

A、劳动实践；B、入学教育与军训；C、认知实习；D、工学交替实习；E、企业顶岗实习；F、课程设计；G、专业课程实习；H、课程教学；I、复习考试；J、毕业设计；K、毕业教育。
 注：第一～十学期课程教学，工学交替实习、企业顶岗的实习寒暑假 4 周不计入教学周数以及课时，其中第五学期位工学交替实习，第十学期学期为企业顶岗实习。

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

对专兼职教师的数量、结构、素质等提出有关要求。

1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1,双师素质教师占专业教师比例一般不低于 60%,专任教师队伍要考虑职称、年龄、形成合理的梯队结构。

表 10 专业教学团队一览表

人数/比例		比例（%）	备注
职称结构	教授	10%	
	副教授	25%	
	讲师	40%	
	助教	25%	
学位结构	博士	10%	
	硕士	70%	
	本科	20%	
年龄结构	35 岁以下	40%	
	36-45 岁	45%	
	46-60 岁	15%	
双师型教师		90%	
学生数与专任教师数		不高于 25:1	

2.专任教师

专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有健康管理相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3.专业带头人

专业带头人原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握

专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

（二）教学设施

1. 校内实训基地

表 11 中式面点实训室

实训室名称		中式面点实训室	面积要求	200		
序号	核心设备		数量要求	实训项目	工位	备注
1	燃气蒸煮炉		6 个	西点类：蛋糕类、面包类、饼干类等常见西点的制作。 中点类：水调面团制品、膨松面团、油酥面团制品以及常见中点的品种制作。	可容纳 50 人同时操作	该实训室主要以中式面点制作为主
2	三层电烤箱		2 台			
3	立式电炸炉		2 台			
4	压面机		1 台			
5	立式冰柜		2 台			
6	醒发箱		1 台			
7	中型搅拌机		1 台			
8	开酥机		1 台			
9	操作台		20 张			
10	消毒柜		1 台			

表 12 西点烘焙实训室

实训室名称		西点烘焙实训室	面积要求	300 平米		
序号	核心设备		数量要求	实训项目	工位	备注
1	双头燃气蒸煮炉		2 个	西点类：蛋糕类、面包类、饼干类等常见西点的制作。 中点类：水调面团制品、膨松面团、油酥面团制品以及常见中点的品种制作。	可同时容纳 50 人进行操作	主要以西式面点制作为主
2	三层电烤箱		3 台			
3	单层带蒸汽烤箱		1 台			
4	开酥机		1 台			
5	立式冰柜		2 台			
6	台式搅拌机		20 台			
7	不锈钢储物柜		2 个			
8	立式空调		3 台			
9	货架		3 个			
10	操作台		20 张			

表 13 面点基本功实训室

实训室名称		面点基本功实训室	面积要求	300 平米		
序号	核心设备		数量要求	实训项目	工位	备注
1	操作台		20 张	中点综合实训，学生练习和面、搓条、下剂、干皮、制馅、上馅等基本功的练习，同时进行部分常见简单中点制作	可同时容纳 50 人进行操作	以面点基本功练习为主
2	立式冰柜		1 台			
3	单层带蒸汽烤箱		1 台			
4	不锈钢储物柜		2 台			
5	不锈钢水槽		4 个			
6	货架		2 个			

2.校外实习基地基本要求

具有稳定的校外实习基地，可接纳一定规模的学生实习，能够配备相应数量指导教师对学生实习进行指导和管理，有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

表 14 校外实习基地配置与要求

序号	实习 基地（室）名称	功能（实习项目）	可容纳实习学 生人数
1	湘西皇冠大酒店	后厨饼房中式面点品种以及部分西式面点品种的制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	10 人
2	湘西凯莱大饭店	后厨饼房中式面点品种以及部分西式面点品种的制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	10 人
3	长沙华悦大酒店	后厨饼房中式面点品种以及部分西式面点品种的制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	10 人
4	长沙圣爵菲斯大酒店	后厨饼房中式面点品种以及部分西式面点品种的制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	10 人
5	上海迪士尼乐园	后厨饼房中式面点品种以及部分西式面点品种的制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	40 人
6	上海洲际酒店集团	后厨饼房中式面点品种以及部分西式面点品种的制作以及打荷、切配、凉菜等后厨岗位的工作。	50 人

（三）教学资源

对教材选用、图书文献配备等提出有关要求。

1.教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。

建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

表 15 中西面点专业教材选用表

序号	教材名称	出版社	主编	出版日期
1	烹饪原料学	中国轻工业出版社	陈金标	2018 年 5 月
2	中国烹饪概论	中国轻工业出版社	杜丽	2015 年 8 月
3	烹饪营养教程	中国轻工业出版社	何宏	2017 年 5 月
4	餐饮成本核算	中国轻工业出版社	刘雪峰	2017 年 6 月
5	面点工艺学	中国轻工业出版社	王美	2017 年 12 月
6	西点制作教程	中国轻工业出版社	陈洪华	2015 年 11 月
7	烹调工艺学	中国轻工业出版社	冯玉珠	2017 年 6 月
8	面塑制作技术	中国轻工业出版社	张永量	2015 年 7 月
9	烹饪化学与食品安全	中国商业教材	倪小娟	2006 年 5 月
10	厨政管理	中国旅游出版社	戴桂宝	2012 年 9 月
11	中国名点	高等教育出版社	周三宝	2003 年 4 月
12	果酱画盘式围边	化学工业出版社	罗家良	2014 年 9 月
13	烹调工艺学	中国轻工业出版社	冯玉珠	2009 年 6 月
14	西餐制作技术	厦门大学	曾永福	2012 年 12 月

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足本专业人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献包括：中西面点工艺专业领域相适应的图书、期刊、专业理论资料、技术规范标准、思维训练及实训操作等。

表 16 中西面点专业主要参考图书文献配备表

序号	图书文献名称	具体要求（册）
1	花样面点，江西科学技术出版社，甘智荣	20
2	中式面点大全，江西科学技术出版社，甘智荣	20
3	西式面点制作，中国劳动社会保障出版社，钟志惠	20
4	中式发酵面点，科学出版社，张丽	30
5	从零开始学西点，江西科学技术出版社，彭依莎	25
6	中式面点制作技艺，北京师范大学出版社	30
7	面塑艺术，中国人民大学出版社，周建平	30
8	面塑制作教程，中国轻工业出版社，张定成	20
9	中式烹调师（初级），中国劳动社会保障出版社	40
10	中式烹调师（中级），中国劳动社会保障出版社	40
11	中式烹调师（高级），中国劳动社会保障出版社	40
12	中式面点师（初级），中国劳动社会保障出版社	40
13	中式面点师（中级），中国劳动社会保障出版社	40
14	中式面点师（高级），中国劳动社会保障出版社	40
15	西式面点师（初级），中国石油大学出版社	30
16	西式面点师（中级），中国石油大学出版社	30
17	西式面点师（高级），中国石油大学出版社	30
18	烘焙那些事，成都时代出版社，鲍娴燕	20
19	中式糕点生产工艺与配方，化学工业出版社，高海燕	20

3.数字资源配备基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、

使用便捷、动态更新、满足教学。

表 17 中西面点工艺专业数字资源配备情况

音视频素材(G)	教学课件(个)	数字化教学案例（个）	数字教材（本）
100	30	50	2

4.支持信息化教学方面的基本要求

本专业利用专业教学资源库的达到对专业课程的认知、学习。

表 18 中西面点工艺专业数字化资源选用表

序号	数字化资源名称	资源网址
1	中式面点制作工艺	https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/2065486#teachTeam
2	黄油曲奇、蛋黄酥制作	https://lc.zhihuishu.com/live/vod_room.html?liveId=10678763
3	豆沙包、灌汤包制作	https://lc.zhihuishu.com/live/vod_room.html?liveId=10678762
4	水调面团的制作	https://www.icve.com.cn/portal_new/courseinfo/courseinfo?courseid=8iyzansr8rtesghvooqww
5	层酥面团的制作	https://www.icve.com.cn/portal_new/courseinfo/courseinfo?courseid=gb25ansrdbzftwubb0c6pg
6	膨松面团的制作	https://www.icve.com.cn/portal_new/courseinfo/courseinfo?courseid=lag2ansreinjqgjszrvpag
7	混酥品种的制作	https://www.icve.com.cn/portal_new/courseinfo/courseinfo?courseid=w5s4ansrzzljxshwr4ahoa
8	食品营养与卫生	https://www.icve.com.cn/portal/courseinfo?courseid=8dwwab2rjl9cqsqdah84bg
9	餐饮原料与设备	https://www.icve.com.cn/portal/courseinfo?courseid=tm7zalori59kpcemymjotq

（四）教学方法

课程教学中坚持以学生为主体、教师主导，因材施教，专业教学团队积极推进基于工作过程的教学方法改革，以工作过程为导向，以任务、项目为驱动，采用案例教学、现场教学、项目驱动，理论与实践相结合，注重职业素养与职业技能培养。

（1）案例教学法

以教师、书本为中心，以课堂教学为主线的单一教学方法显然不能适应现代高职高专的教学需求。而要以学生为主体，教师主导，注重学生在“做中学、学中做，学练并重，教学统一”。在基础课程的教学过程中应更多地采用案例教学法、问答教学法等，实行启发式、讨论式教学，鼓励学生独立思考，激发学习的主动性，充分尊重学生在教学过程中的主体地位，变单向灌输为师生互动，既改革教的方法，又指导学生改进学习方法和思考方法。

（2）项目驱动教学法

按照工学结合人才培养模式要求，将实训贯穿于教学全过程，坚持教学内容和实际工作的一致，根据课程内容，设计若干个工作任务和职业能力项目，并参照企业相关信息和情景来设计教学内容，突出课程学习的真实性、职业性。

教学过程中，为培养学生思维能力和综合分析问题、解决问题能力，提高其职业技能，在专业与专业实践课程中，教师采用项目教学法，以项目驱动，让学生在规定的时间内完成项目内

容，教师只加以指导，完成后再由学生互评，教师点评。

（3）基于工作过程的行动导向教学法

对于专业核心课程中技能要求较高的内容，采取“分组教学法”，按“教、学、做一体化”模式组织教学，让学生在接近生产环境的条件下按“资讯、计划、决策、实施、检查、评价”六步法进行学习，提高学习能力，学会交流沟通和团队协作，提高学生的实践能力、创造能力、就业和创业能力。突出学生在校学习内容与实际工作的一致性。

（4）多媒体直观演示教学法

利用多媒体设备将那些抽象的理论知识用多媒体课件演示出来，编制一些动画，收集案例实物丰富课程内容和表现形式，变黑板式教学为电化教学和实体化教学，使过去因没有看到物体而抽象难学的内容变得具体、形象，使深奥的理论教学变得生动、易懂。

（五）学习评价

1.专业课程的考核

（1）过程性考核

主要用于考查学生学习过程中对专业知识的综合运用和技能的掌握及学生解决问题的能力，主要通过完成具体的学习（工作）项目的实施过程来进行评价。具体从学生在课堂学习和参与项目的态度和职业素养及回答问题等方面进行考核评价。同时，从在完成项目过程中所获得的实践经验、学生的语言文字表达和人际

交往及合作能力、工作任务或项目完成情况、安全意识、操作规范性和节能环保意识等方面来进行考核评价。

（2） 终结性考核

主要用于考核学生对课程知识的理解和掌握，通过期末考试或答辩等方式来进行考核评价。

（3） 课程总体评价

根据课程的目标与过程性考核评价成绩、终结性考核评价的相关程度，按比例计入课程期末成绩。

2.顶岗实习课程的考核评价

成立由企业（兼职）指导教师、专业指导教师和辅导员（或班主任）组成的考核组，主要对学生在顶岗实习期间的劳动纪律、工作态度、团队合作精神、人际沟通能力、专业技术能力和任务完成等方面情况进行考核评价。

（六）质量管理

1. 建立专业建设和教学质量诊断与改进机制。学校和院系应建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格；

2. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培

养质量和培养目标达成情况；

3. 充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量，具体措施如下：

（1）依托教学管理组织协调系统，对日常课堂教学及教学建设工作进行管理和监控，及时解决教学中出现的问题，通过学院、系部两级督导，实现“督教、督学、督管”。

（2）利用教师评价系统，定期开展教师试讲和教学效果评价工作；利用学生信息员系统，及时掌握专业的教学信息，对教学中存在的问题及时向系部、学院进行反馈；

（3）利用教师学生双向课堂教学效果反馈系统，对所有上课教师的教学效果进行反馈，将课堂教学过程中出现的问题（如学生的学习效果、学习风气，教学条件、教学设备的使用情况）反馈给学校督导；

（4）利用网络教务反馈系统，实时获取教学信息。全面全程监控教学过程，及时对评估表和反馈表进行统计处理，将结果反馈给教师所在的教研室，并以适当的方式反馈给教师，年终将结果存入教师教学工作档案，作为教师晋职、评优的重要依据。每学期，学校教务处对教学质量方面存在的共性问题采取简报、总结等形式，对存在的个性问题采取座谈会、个别交流、文字材料等形式，以随时总结经验，改进教学。

表 19 专业建设质量监控点

监控维度	监控点	监控标准
1.专业设置	(1) 专业设置论证报告	≥良好
	(2) 培养目标与规格	≥良好
	(3) 年度专业人才市场需求调研报告	≥良好
2.专业建设与改革	(4) 专业建设规划	≥良好
	(5) 课程建设规划	≥良好
	(6) 专业标准体系建设（含专业教学标准，专业技能考核标准及题库、毕业设计标准,专业建设质量标准，人才培养质量标准等）	≥良好
	(8) 专业课程体系	≥良好
	(9) 教学组织设计	≥良好
	(10) 教学方法和手段	≥良好
	(11) 实习实训项目开出率	100%
	(12) 整体项目开出率	≥85%
	(13) 专业制度体系建设（课程管理，教学管理，队伍管理，专业评估等）	≥良好
3.专业师资队伍	(14) 专业师资队伍建设规划	≥良好
	(15) 专任核心课教师（名）	≥3
	(16) 副高以上专业技术职务教师（名）	≥1
	(17) “双师型”教师比例	≥70%
	(18) 教师培养培训达标率	100%
	(19) 平均年度发表论文与出版著作（篇）	4
	(20) 平均年度在研课题与项目	3
4.专业教学环境	(21) 实训室建设规划	≥良好
	(22) 实训室数量及设备台套数	≥良好
	(23) 生产性实训基地数量	≥1
	(24) 专业网络平台建设	≥良好
	(25) 专业图书资料（册）	≥300
	(26) 年度经费投入（元）	≥7000
	(27) 专业技能抽查通过率	100%
	(28) 毕业设计合格率	100%
	(29) 双证书率	≥90%
	(30) 招生计划（人）	≥50
	(31) 招生计划完成率	≥90%
	(32) 新生报到率	≥90%
	(33) 初次就业率	≥85%
	(34) 对口就业率	≥65%
	(35) 专业年度办学水平评估	≥良好

九、毕业要求

学生通过规定年限的学习，完成各门课程学习及参与各教学环节活动，参加专业规定的顶岗实习，修满专业人才培养方案所规定的 250 学分，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求，并取得至少 1 个与专业相关的中式面点师或西式面点师中级、高级岗位技能资格证书，毕业设计、技能抽考合格，准予毕业。

表 20 职业资格证书要求

序号	职业岗位	职业资格证书	颁证机关	等级	要求
1	中式面点	中式面点师	人力资源和社会保障部	中级（四级）	
2	中面点师	中式面点师	人力资源和社会保障部	高级（三级）	
3	西式面点	西式面点师	人力资源和社会保障部	中级（四级）	
4	西式面点	西式面点师	人力资源和社会保障部	高级（三级）	

十、附录

表 21 教学进程总体安排表

课程类别	课程性质	课程编号	课程名称	学 时 分 配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数										备注		
				总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年				
										一	二	三	四	五	六	七	八	九	十			
										20周	20周	20周	20周		20周	20周	20周	20周				
公共基础课	必修课	00900001	军事理论	148	2	0	112		√	2				工学交替						毕业实习		军训
		00900002	军事技能	36	2	36	0															
		00900004	安全教育	24	1	12	12		√	第4周												
		00900003	劳动教育	18	1	0	18		√		1											
		02415009	数学	164	10	100	64	√		4	4	2										
		02415010	语文	164	10	100	64	√		4	4	2										
		02415014	英语	164	10	100	64	√		4	4	2										
		02415001	体育	136	8	16	120		√	2	2	2	2									
		02085001	计算机应用基础	84	5	28	56	√		6												
		02520001	普通话	36	2	20	16		√		2											
		02415011	演讲与口才	72	4	40	32		√				4									
		02630003	政治经济与社会	36	2	30	6		√				2									
		02630004	哲学与人生	36	2	30	6		√				2									
		02610001	思想道德修养与法律知识	72	4	60	12	√							2	2						
		02415012	应用文写作	36	2	20	16		√			2										
		02610002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64	4	60	4		√						2	2						

专业基础课		02640001	心理健康教育	72	4	60	12		√						2	2			
		01113002	创业基础	36	2	26	10		√								2		
		01113001	就业指导	32	2	22	10		√						2	2		2	
		02620001	形势与政策	32	2	32	0		√						1	1	1	1	
		小计		1426	79	792	634			22	17	10	10		5	5	3	3	
	选修课	02415013	中国民俗欣赏	260	14	160	100		√										
		02123019	餐饮英语						√										
		0205020002	沟通与礼仪						√										
		02112001	形体训练与形象设计						√										
		0204020018	湘西非遗文化之苗族鼓舞						√										
		02142015	文学欣赏						√										
		小计		260	14	102	112								2	4	4	4	
	必修课程	02122007	烹饪原料初加工技术	64	3	64	0	√			4								
		02125015	烹饪职业素养与职业指导	68	4	68	0		√										
		02125010	食品添加剂	72	4	72	0	√									4		
		02112014	餐饮服务与管理	72	4	72	0	√							4				
		02123016	烹饪化学与食品安全	72	4	72	0	√							4				
		02123017	餐饮成本核算	68	4	68	0	√											4
		02123029	厨政管理	64	3	64	0	√					4						
		02123013	烹饪原料学	56	3	56	0	√		4									
		02123020	中国烹饪概论	72	4	72	0	√							4				
		02123012	烹饪营养教程	72	4	72	0	√								4			
		小计		680	37	680	0			4	4	4	8		12	4	4	小计	

专业核 心课	必修 课	0204040001	面点基本功	56	3	0	56		√	4											
		02123008	面点工艺学	64	4	10	54	√			4										
		02123034	西点制作工艺	72	4	20	52		√												
		02135005	中国名点	108	6	0	108		√												
		02135006	地方特色点心 制作	108	6	0	108		√												
		0204040002	中点综合制作 技术	108	6	0	108		√												
		0204030001	西点综合制作 技术	90	6	0	90		√												
		小计			606	35	30	576			4	4									
专业 拓展课	必修 课	02123018	面塑制作技术	102	6	20	82		√												
		02123036	果酱画盘饰设计	96	5	10	86		√				6								
		02100002	工学交替实习	480	27	0	480														
		02100003	企业顶岗实习	480	27	0	480														
		02100004	毕业设计指导	60	3	60	0		√										4		
		小计			1218	68	90	1128						6	6					4	
	选修 课	02125031	调酒技术	320	17	80	240		√												
		02112016	茶艺						√												
		02123015	烹调工艺学						√												
		02123011	西餐工艺						√												
		0204040003	职业技能鉴定 培训（中式面 点师）						√												
		02123022	饮品基础知识						√												
		小计			320	17	80	240													
总 计				4510	250	1832	2678			30	25	20	24					27	27	21	21

表 22 理论教学与实践教学、课程类型与总学时比例

序号	课程类型	课程性质	课程门数	总学分	教学课时			实践学时占总学时比例（%）	与占总学时比例（%）
					理论课	实践课	总学时		
1	公共基础课	必修课	20	79	792	634	1426	14%	31.6%
		选修课	6	14	160	100	260	2.2%	5.8%
2	专业拓展课	选修课	6	17	80	240	320	5.3%	7.1%
3	专业拓展课	必修课	5	68	90	1128	1218	25%	27%
4	专业基础课	必修课	10	37	680	0	680	0	15.1%
5	专业核心课	必修课	7	35	30	576	606	12.8%	13.4%
总 计			54	250	1832	2678	4510	59.3%	100%
公共基础课							1686		37.4%
实践课							2678		59.3%
选修课							580		12.9%