



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： 三年

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 0 二 0 年八月

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:张玲 唐华 刘亮 邓萍 邓萍
人才培养方案论证会	该方案符合行业企业人才培养需求。 签名:张玲 唐华 刘亮 邓萍 邓萍 胡晓 沈燕萍 麻益 刘倩 张信君
学术(教学)委员会	 签名(盖章):
校级党组织会议审定	 签名(盖章):委员会 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

专业代码：640204

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。弹性学制：3-5 年。

四、职业面向

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）	1. 中式面点制 作、中式糕点制 作岗位 2. 西式面点制 作、西式糕点制 作岗位	中式面点师（四级） 中式面点师（三级） 西式面点师（四级） 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. 中式面点的制馅与调馅。 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。	面点基本功、面点工艺学、中国名点、中点综合制作技术
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，能根据需求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

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮业行业的中西面点技术人员等职业岗位群，培养精通现代中西面点技艺、厨政，掌握现代中式面点、西式面点、餐饮管理基本知识、服务规范、具有良好厨德与技能，能从事中式面点、糕点操作、西式面点、糕点操作

以及餐饮企业管理，具有学习能力、口头表达能力、沟通交流能力、社交能力、组织协调能力、团队协作能力、实践能力、就业能力和创业能力等职业关键能力，具有餐饮服务职业道德、法制纪律观念、诚信品质、敬业精神、团结协作和责任意识，适应餐饮行业服务、管理第一线需要的复合型高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1.素质要求

（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；

（7）热爱中国传统饮食文化，培养精益求精的工匠精神。

2.知识要求

(1)掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识;

(2)熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识;

(3)掌握烹饪原料质量鉴别的基本知识;

(4)掌握六大营养素以及营养分析的基本理论知识;

(5)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;

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

(7)掌握厨政管理中对于后厨管理、餐饮企业经营管理的相关知识;

(8)掌握中点、西点具有代表性品种制作的理论知识。

3.能力要求

(1)具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力;

(2)具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力;

(3)具有运用面粉、杂粮粉等制作点心的能力;

(4)具有运用植物性原料、动物性原料调制馅料的能力;

(5)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;

(6)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;

- (7) 具有调制不同馅心口味（香辣、咸鲜等味型）的能力；
- (8) 具有运用相关水调面团知识制作出相应品种（如水饺、蒸饺等）的能力；
- (9) 具有运用相关膨松面团知识制作出相应品种（如包子、馒头等）的能力；
- (10) 具有运用相关油酥面团知识制作出相应品种（如荷花酥、核桃酥等）的能力；
- (11) 具有运用相关西点知识制作相应品种（如蛋糕、面包、饼干等）的能力。

六、课程设置及要求

（一）课程设置

表 3 课程体系框架表

课程模块名称	课程类型	主要课程
公共基础课程	必修课	军事理论、军事技能、劳动教育、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、大学生心理健康教育、大学体育、计算机应用基础、创业基础、大学生职业发展与就业指导、大学生安全教育
	选修课	限选：大学英语、大学语文 六选二：应用文写作、普通话、现代礼仪、湘西非遗文化之苗族鼓舞、演讲与口才、湘西民俗旅游文化
专业课程	专业基础课程	烹饪化学与食品卫生安全、烹饪营养教程、餐饮成本核算、厨政管理、烹饪原料学、中国烹饪概论、烹调工艺学、烹饪职业素养与职业指导
	专业核心课程	面点基本功、面点工艺学、西点制作工艺、中点综合制作技术、西点综合制作技术、中国名点
	专业拓展课程	毕业设计、顶岗实习、果酱画盘饰设计、面塑制作技术、专业认知、市场调研、专业劳动实践
	专业选修课	限选：西餐工艺、职业技能鉴定培训 四选二：食品添加剂、饮品知识、茶艺、餐饮服务与管理

（二）课程描述

主要包括公共课程和专业课程。

1.公共课程

（1）必修课

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	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。
2	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	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；	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. 教学方式为课堂教学、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。

		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。	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。	
3	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。	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. 教学活动结合实际情况开展，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
4	思想道德修养与法律基础	素质目标 1. 培育关于个人、家庭、国家和社会的责任意识。 2. 培育学生关于个人、家庭、公共生活等相关领域的道德素养和基本法律素养。 知识目标 1. 理解新时代的特征和时代新人的责任和要求。 2. 理解世界观、人生观、价值观的基本内涵；熟悉理想信念、爱国主义、社会主义核心价值观的基本内涵。 3. 掌握社会公德、职业道德、家庭美德和	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、教学环境要求：多媒体教室，超星尔雅教学云平台。 2、教学方法：通过超星尔雅教学云平台，理论采用线上线下相结合的混合式教学模式。综合运用翻转课堂、合作探究等教学方法。 3、考核要求 本课程为考查课程，形成性考核占60%的权重，

		个人品德的基本内涵和要求。 4. 理解中国特色社会主义法律的基础知识。 能力目标 1. 能够运用马克思主义关于人生观、价值观、世界观的相关知识解决成长中的困惑。 2. 能够将道德知识内化为道德意识，个体行为。 3. 能够运用法律知识分析和解决个人家庭、职业、公共生活等领域遇到的法律问题。		终结性考核占 40% 的权重。
5	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	素质目标 1. 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念， 2. 增强理解与执行党的基本理论、基本路线、基本纲领、基本经验的主动性和自觉性。为实现中华民族伟大复兴的中国梦而承担起历史使命。 3. 牢固树立“四个意识”，坚定“四个自信”，培养德智体美全面发展的中国特色社会主义合格建设者和可靠接班人，培养担当民族复兴大任的时代新人。 知识目标 1. 掌握马克思主义基本原理与中国实际相结合，实现马克思主义中国化的历史性飞跃与创造性发展的理论成果， 2. 掌握毛泽东思想和习近平新时代中国特色社会主义思想，中国特色社会主义理论体系的基本原理，以及各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 1. 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。 2. 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时代特征和当前所遇到的各种问题的能力，进一步培养学生独立思考和解	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； 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	1、教学环境要求：多媒体教室，超星尔雅教学云平台。 2、教学方法：通过超星尔雅教学云平台，理论采用线上线下相结合的混合式教学模式。综合运用翻转课堂、合作探究等教学方法。 3、考核要求 本课程为考查课程，形成性考核占 60% 的权重，终结性考核占 40% 的权重。

		决问题的能力。	领导。	
6	形势与政策	素质目标 通过课程教学，逐步提高学生走向社会发展所需要的思想、文化、职业等方面的综合素质，更好地促进高职学生成长成才和全面、协调可持续发展。 知识目标 使学生全面正确认识党和国家面临的形势和任务，正确认识国情，理解党的路线、方针和政策，增加学生的爱国主义责任感和使命感，不断提高学生的爱国主义和社会主义觉悟。 能力目标 引导大学生正确分析和认识当前国内外形势，统一思想，坚定信心和决心，坚信我们党完全有能力带领全国各族人民，化危为机，战胜困难，在应对挑战中创造新的发展机遇，实现更好发展，培养正确分辨能力和判断能力。增强实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标的信心和社会责任感，提高当代大学生投身于国家经济建设事业的自觉性和态度，明确自身的人生定位和奋斗目标。	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、课程教学注重理论和实践相结合，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导。 2、采用专题式教学，运用讲授法、研讨法、案例教学等，探索慕课教学及线上课程资源库在形势与政策课教学中的运用。
7	大学生心理健康教育	素质目标 1. 学生树立心理健康发展的自主意识； 2. 了解学生自身的心理特点和性格特征； 3. 能对自己的身体条件、心理状况、行为能力等进行客观评价，能正确认识自己、接纳自己； 4. 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。 5. 能投身社会，培养学生的社会责任感和奉献精神。 知识目标 1. 学生了解心理学的有关理论和基本概念； 2. 明确心理健康的标准及意义； 3. 了解告知阶段人的心理发展特征及异常表现； 4. 掌握自我调适的基本知识。 能力目标 1. 学生掌握自我探索技能； 2. 学生掌握心理调适技能； 3. 学生掌握心理发展技能； 4. 具体掌握学习发展技能、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。	第一部分：认知篇—了解心理健康的基础知识； 第二部分：探索篇—了解自我，发展自我； 第三部分：调适篇—提高自我心理调适能力； 第四部分：体验篇—体验自我心理状态； 第五部分：实践篇—服务学习，助人自助。	根据相关文件要求和学生实际，构建了“三三三”心理健康教育课程教学体系。 1. 教学内容构成：以“理论知识+行为体验+社会实践”三位一体； 2. 教学模式：以“对分课程+团体辅导+服务学习”三位一体； 3. 教学评价：以“形成性课程评价+成长性个体评价+服务性社会评价”三位一体。 4. 教学条件：对分课堂使用多媒体教学，团体辅导需要团体辅导室进行教学。 5. 师资要求：应具有本科以上学历或讲师以上职称，并具备国家心理咨询师资格证书。

8	计算机应用基础	素质目标 1. 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； 2. 培养学生分析问题和解决问题的能力； 3. 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； 4. 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 1. 了解计算机的基本知识； 2. 熟练掌握操作系统操作方法； 3. 熟练掌握文字处理软件的使用； 4. 基本掌握电子表格软件的使用； 5. 基本掌握演示文稿软件的使用； 6. 了解计算机网络基础，熟练掌握 internet 的应用。 能力目标 1. 具有良好的学习方法和学习习惯； 2. 具有较好的逻辑思维能力； 3. 具有良好的办公自动化应用能力。	1. 计算机组成、常见故障及故障检测方法； 2. windows 操作系统的基本设置与应用。如控制面板中的系统设计，文件及文件夹的基本操作、附件常见工具的使用及浏览器设置与使用等； 3. Word 文档中图文混排、制作宣传海报； 4. Excel 电子表格中公式和函数运用； 5. Excel 电子表格中数据的排序、筛选和分类汇总并绘制数据图表； 6. PowerPoint 软件中多媒体演示文稿的运用； 7. Internet 基本常识； 8. 利用网络查找学习资源。	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的方式，过程性占 80%权重，终结性考核占 20%权重。
9	创业基础	素质目标 培养良好的社会适应力；具有创新创业热情，树立科学的创业观。 知识目标 掌握开展创业活动所需要的基本知识，理解创新的基本方法； 掌握创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目等内容的特点和内涵。 能力目标 能组建创业团队，选择创业项目选择和资源，撰写商业计划书。	1. 当代高校大学生创业现状； 2. 创业、创新与创业管理； 3. 创新与创业者的源头； 4. 创业团队管理； 5. 创业项目书； 6. 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的方式，过程性占 80%权重，终结性考核占 20%权重。
10	大学生职业发展与就	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，	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	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

	业指导	培养学生各种求职、创业的能力。	策法规； 6. 分析就业、创业形势； 7. 创业案例解析。	方式，过程性占 80%权重，终结性考核占 20%权重。
11	大学体育	素质目标 培养学生爱国主义思想和集体主义精神，树立正确的体育道德观念，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、积极向上的生活态度，形成自觉锻炼的习惯，增强力量、速度、耐力、平衡、协调等身体素质。 知识目标 了解体育运动与健康相关知识；掌握常见体育项目的练习方法及参与规则；掌握科学锻炼身体的基本知识和方法。 能力目标 熟练掌握 1-2 项体育运动技能；能科学地进行体育锻炼，提高运动能力；具备处理常见运动创伤的能力；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，健身操，武术和跆拳道及民族传统体育项目； 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、条件要求 理论教学使用多媒体，实践教学配备标准教学场地和器材。 2、教学方法 在“理论教学+实践教学+竞赛训练”的教学模式中，采用任务驱动法、示范法、讲授法、信息化教学法、翻转式教学法等进行教学实践。 3、教师要求 具有研究生学历或中级以上职称，具备较强的教学能力和较高的思想道德素质。 4、考核要求 本课程为考查课程，形成性考核与终结性考核相结合，按学院规定比例评定成绩。
12	大学生安全教育	素质目标 通过理论教育，树立安全第一的意识，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。	1. 消防安全； 2. 交通安全； 3. 食品安全； 4. 公共安全； 5. 网络安全； 6. 心理安全； 7. 安全救护常识。	1. 教师应注重师生在教学中的互动，引导学生认识到安全教育的重要性； 2. 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。

(2) 选修课

表 5 公共选修课课程介绍

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	大学英语（限选）	素质目标 1. 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； 2. 提升以交际能力为核心的英语语言运用素质； 3. 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 1. 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； 2. 通过学习掌握一定的语法知识，能够分析复杂句子结构； 3. 学习掌握应用文的写作； 4. 学习掌握阅读技巧与方法； 5. 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； 2. 能够进行日常短文和应用文的阅读、翻译和写作； 3. 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； 4. 能用英语讲述中国故事，促进中华优秀传统文化传播。	1. 文化背景知识导读：中外文化成就及其代表人物；比较中外传统节日和民俗的异同；中外文明礼仪的不同；相关国家人文地理等信息；简要介绍中国传统节日和中华优秀传统文化； 2. 日常交际训练：单元话题讨论，内容涉及社会、文化、经济现象及职场礼仪等； 3. 语法专题训练：主系表结构、情态动词、there be 句型、人称代词、形容词和副词比较级/最高级、现在进行时态、将来时态、一般过去时态、现在完成时、宾语从句、状语从句、被动语态； 4. 文章阅读训练：阅读理解和语言点练习，选文从微观和主观角度切入单元主题，内容包括人物传记、故事、案例等； 5. 应用文写作训练：名片、简历、价格清单、海报、备忘录、信件（非正式和正式）、招聘广告、通知； 6. 课外拓展训练：学生独立完成或合作完成单元课外活动：传单、问路指引、家族图谱、菜单、海报等，或进行课堂演示。	条件要求：使用智慧教室，运用多媒体课件教学；通过“线上+线下”混合式教学模式，线下课堂运用启发式讲授、任务教学法、情景交际法等教学方法相融合，不断提高教学效果； 3. 师资要求：应具有研究生以上学历或讲师以上职称，英语专业毕业，有较丰富的教学经验。 4. 考核要求：本课程为考试课程，形成性考核占 40% 与终结性考核占 60% 权重的考核方式。
2	大学语文（限选）	素质目标 1. 树立正确世界观、人生观、价值观； 2. 培养学生的创新批判性思维和工匠精神； 3. 培养学生的职业道德、合作意识和敬业精神等职业素养； 4. 培养仁爱、孝悌等人文情怀，	1. 经典文学作品阅读与欣赏 2. 延伸阅读 3. 知识广角 4. 语文综合实践	1. 环境要求：多媒体教室。 2. 师资要求：具有研究生以上学历或讲师以上职称，汉语言文学、文字学等相关中文类专业毕业，有一定教学经验的教师。 3. 方法和手段要求：以学生为中心，采用模块化教

		诚信、刚毅的品格和豁达、乐观、积极的人生态度； 5. 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。 知识目标 1. 掌握基本语文常识； 2. 掌握散文、诗词、小说、戏剧四大文学体裁特点； 3. 了解文学鉴赏的基本原理； 4. 掌握阅读、分析和欣赏文学作品的基本方法； 5. 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 1. 具备较强的阅读理解能力； 2. 具备较好的口头表达和书面表达能力； 3. 具备较强的信息处理和解决实际问题的能力； 4. 具备良好的文学作品鉴赏和审美能力； 5. 具备较强的自主学习能力和团队协作能力。		学，利用信息化手段和教学资源，开展线上线下混合式教学，多采用问题法、讨论法、自主学习法、影视欣赏等教学方法。 4. 考核要求：过程性考核+终结性考核，各占 50%权重比。
3	应用文写作	素质目标 1. 加强学生职业意识、职业情感和职业素养教育，培养学生的职业道德和职业素养； 2. 培养学生诚信的品质，实事求是、精益求精的工匠精神。 知识目标 1. 了解各种应用文的使用条件； 2. 掌握应用文写作基础知识和应用文常识； 3. 掌握各种应用文的正确书写格式和写作要求； 4. 掌握常用应用文体的写作方法和写作技巧 能力目标 1. 具备扎实的应用写作基础理论知识及常用应用文体的分析、评价及实际写作能力； 2. 能根据实际情况正确地选择和使用相应的应用文； 3. 能书写正确、规范的应用文。	1. 应用文写作概论 2. 日常文书 3. 事务文书 4. 会务文书 5. 经济文书 6. 大学生实用文书 7. 司法文书 8. 调研文书 9. 洽谈文书 10. 传播文书 11. 党政机关公文	1. 环境要求：多媒体教室。 2. 师资要求：具有研究生以上学历或讲师以上职称，汉语言文学、文秘等相关中文类专业毕业，有一定教学经验的教师。 3. 方法和手段要求：以学生为中心，采用模块化、项目化教学，利用信息化手段和教学资源，开展线上线下混合式教学，多采用讲练法、案例分析法、问题法、讨论法等教学方法。 4. 考核要求：过程性考核+终结性考核，各占 50%权重比。

4	普通话	素质目标 1. 树立使用标准语言的信念； 2. 了解口语表达的审美性和社会实践性，使学习与训练成为内心的需求和自觉的行为； 3. 树立以就业为导向，学好普通话的职业思想观念； 4. 增强普通话口语学习的意识。 知识目标 1. 掌握普通话的标准定义，认识普通话推广的重要意义，增强语言规范意识； 2. 了解普通话水平测试相关要求，把握测试的应试要领； 3. 掌握普通话语音基本知识和声、韵、调、音变的发音要领； 4. 掌握普通话朗读、说话的技巧； 能力目标 1. 能顺利通过普通话水平测试并达到理想的等级标准； 2. 具备较强的方音辨正能力和自我训练能力； 3. 能用规范、标准或比较规范、标准的普通话进行朗读、说话及其他口语交际。	1. 普通话水平测试介绍：包括测试简介、考试大纲、样卷、等级标准、机测操作流程、注意事项等 2. 普通话概述及语音知识：包括普通话概述、汉语拼音方案、声母、韵母、声调、音变等 3. 普通话水平测试应试技巧及应试训练：包括单音节字词、多音节词语、短文朗读、命题说话的应试技巧和训练等	1. 环境要求：多媒体教室、语音室。 2. 师资要求：具备普通话水平测试员资质；具有研究生以上学历或讲师以上职称，新闻传播、播音、汉语言文学等相关中文类专业毕业，有一定教学经验的教师。 3. 方法和手段要求：以学生为中心，采用模块化、专题化教学，利用信息化手段和教学资源，开展线上线下混合式教学，多采用讲练法、示范法、诵读法、讨论法、情景模拟法等教学方法。 4. 考核要求：过程性考核+终结性考核，各占 50%权重比。
5	现代礼仪	素质目标 1. 培养良好的职业意识，树立良好的个人形象； 2. 培养勤于思考，勇于创新的能力和品格； 3. 培养有较强的人际交往能力和良好的心理素质。 知识目标 1. 了解各种社会交往场合应遵循的礼仪规则； 2. 掌握仪容、仪表、仪态礼仪的相关知识和具体规范； 3. 掌握社会交往与人际沟通礼仪规范。 能力目标 1. 具有理论思维能力，分析推理能力，想象能力和实际应用能力； 2. 具有比较熟练的案例采集能	1. 个人形象礼仪； 2. 社会交往礼仪； 3. 岗位服务礼仪； 4. 世界民俗礼仪。	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. 以工作场景服务礼仪为载体，创设学习情境，强化职场礼仪实践，突出服务礼仪的应用性。 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%。

		力和综合运用所学知识去分析问题和解决问题的能力； 3. 能运用所掌握的现代礼仪相关基本理论和基本技能为实际应用与社会工作接轨，打下基础。		
6	湘西非遗文化之苗族鼓舞	素质目标 1. 培养热爱湘西鼓舞的感情，懂得继承和弘扬民族文化； 2. 培养团队相互协作意识。 知识目标 1. 了解苗族鼓舞、土家族摆手舞的产生和发展演变； 2. 掌握湘西鼓舞的类别； 3. 掌握苗族鼓舞的敲法。 能力目标 1. 具备苗族鼓舞相关活动的组织及表演能力； 2. 具备传播弘扬苗族鼓舞文化艺术能力。	1. 湘西鼓舞的起源； 2. 湘西鼓舞的艺术形态； 3. 鼓舞的艺术分类； 4. 鼓舞的表演时间； 5. 鼓舞的音乐分类； 6. 鼓舞祭祀音乐； 7. 鼓舞击鼓音乐。	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%。
7	演讲与口才	素质目标 1. 培养心理、思维、语言等综合素质，形成良好的言语交际意识和习惯； 2. 增强与人交往沟通的信心； 3. 在生活、工作中能尊重他人，善于与人沟通，与人相处。 知识目标 1. 了解言语交际的重要作用、基本原则、习得方法； 2. 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； 3. 掌握有声语言、态势语言、求职口才、即兴演讲等贴近学生未来工作与生活需要的言语口才基本技巧和方法； 4. 掌握演讲与口才的基本特点与训练方法。 能力目标 1. 具备扎实的口语表达能力，能用标准普通话交流表达，并能有效倾听他人； 2. 能自信、准确、清晰、流畅、贴切地表情达意并有效达成日常交际目的；	1. 基础口才训练： 发音训练、朗诵训练、态势语训练、思维训练、倾听训练等 2. 演讲口才训练： 演讲概说、演讲内容的组织、演讲的心理素质训练、即兴演讲训练等 3. 应用口才训练： 辩论口才、一般社交中的口才技巧、面试口才、谈判口才、推销口才等	1. 环境要求：多媒体教室。 2. 师资要求：具有研究生以上学历或讲师以上职称，新闻传播、播音、汉语言文学等相关中文类专业毕业，有一定教学经验的教师。 3. 方法和手段要求：以学生为中心，采用模块化、项目化教学，利用信息化手段和教学资源，开展线上线下混合式教学，多采用讲练法、情景模拟法、案例分析法、自主学习法、诵读法等教学方法。 4. 考核要求：过程性考核+终结性考核，各占 50%权重比。

		3. 能在言语实践中正确使用有声语言、态势语言等基本技巧与方法，能分析、评价自己与他人言语活动的优劣； 4. 具备当众讲话及演讲的能力与心理素质。		
8	湘西民俗文化	素质目标 1. 培养民族自豪感和自信心； 2. 培养对民族文化的热爱与追求。 知识目标 1. 了解民俗与旅游主要概念、民俗旅游的基本知识、民俗旅游研究的主要理论方法、研究湘西民俗文化的风俗习惯、心理素质； 2. 熟悉湘西少数民族文化风貌、思维模式、心理积淀； 3. 掌握湘西各民族饮食民俗、服饰民俗、居住民俗、人生礼仪民俗、节日民俗、游艺民俗、宗教信仰民俗、禁忌民俗等。 能力目标 能利用民族民俗相关知识进行传统旅游文创产品研发。	1. 初识湘西——湘西州基本概况； 2. 品读湘西——揭开湘西神秘面纱； 3. 解密湘西——熟悉湘西非物质文化遗产名录； 4. 逐梦湘西——奋进中的湘西。	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. 打破原有的以理论为主的内容结构和课序，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、作业完成情况，占 40%，终结性评价是期末理论考试，占 60%。

2. 专业课程

(1) 专业基础课程

表 6 专业基础课程介绍

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	烹饪化学与食品安全	素质目标 培养学生具有良好的职业道德、行为规范和认真细致的工作态度，树立高度责任意识，为学生在本专业学习和职业岗位奠定必需的烹饪化学基础和食品安全基础。 知识目标 了解烹饪化学理论相关知识；了解食品安全的定义以及相关概念；掌握安全生产加工食品的方法、质量控制	1. 六大营养素（水、矿物质、脂肪、蛋白质、糖类、维生素）的构成、性质 1. 烹饪过程中发生的变化，产生的各种现象。 3. 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。 4. 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践操作中怎样增进和控制。	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。

		和食品卫生管理制度；掌握食物中的营养素及其在烹饪中的变化；掌握食物中的有害成分及其在烹饪中的变化；掌握食物中呈现色、香、味的风味物质与食物组织的特点。 能力目标 能够运用烹饪化学基础知识，通过化学现象揭示探讨其本质，采取适当的措施促进有益的变化；具备食品安全法规基本知识运用能力；具备食品安全管理能力。		
2	烹饪营养教程	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、养成勤俭节约、物尽其用的良好职业习惯。 知识目标 了解烹饪营养学基本概念；了解烹饪对食品原料营养卫生的影响；掌握烹饪营养学的基础理论知识；掌握烹饪与营养的关系。 能力目标 具有营养分析和运用营养知识指导烹饪实践的能力。	1. 人体的主要器官结构及其功能。 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	素质目标 培养学生成本控制意识和节约意识；培养学生吃苦耐劳、爱岗敬业的精神。 知识目标 了解餐饮业成本构成的内容，餐饮产品成本的分类与要素；掌握各种采购方式、采购流程以及成本控制方法。 能力目标 具备餐饮产品成本核算能力与控制能力。	1. 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、餐饮成本管理章节。 2. 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	厨政管理	素质目标 培养学生科学规划、管理的意识以及规范操作、严谨负责等素质。 知识目标 了解现代厨政管理的方法、手段,熟悉厨政管理的基本知识 掌握厨政管理和厨房运行、控制知识,厨房生产组织和管理。 能力目标 具备进行厨房组织管理,生产流程及运行管理的能力。	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。 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。	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。 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	素质目标 具备遵守国家野生动物保护法意识,收集特色烹饪原料相关知识的习惯。 知识目标 了解烹饪原料的应用简史和分类体系;学习常用原料品种、产地、产季和品质特点;掌握常用原料品质鉴别、保管技术和烹饪运用规律。 能力目标 具备烹饪原料的鉴别能力和合理烹饪运用的能力。	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	素质目标 具备吃苦耐劳的精神及团队协作、创新的素质。 知识目标 了解中国烹饪原理和技术规范、中国筵宴、中国饮食风俗和中国饮食文化等。掌握中国菜品命名的方法和原则等。 能力目标 具有团队合作能力、创新能力和科学分析能力。	1. 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。 2. 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	烹调工艺学	素质目标 具备烹调过程中实际问题的能力;具备职业道德和工匠精神;具备树立营养健康理念的素质。 知识目标 了解烹饪原料的选择;掌握	1. 烹饪原料的认知学习。 2. 烹饪原料的初加工处理。 3. 烹饪原料的质量鉴别。 4. 冷菜、热菜的烹调方法。 5. 菜肴的盛装工艺与烹调工艺的创新。	1. 担任本课程老师有丰富的实操经验和理论教学经验,能够制作各种常见以及经典菜肴。 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

		热处理的原理与应用；掌握风味 调配的原理与应用；掌握各种烹调方法。 能力目标 具有原料的初加工与精加工技能；具备烹调基本功技能(刀工、勺工、识别油温、控制火候等)；具有菜肴的组配技能；具备菜品烹调操作技能；具有菜品的味型调制的能力。		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。
8	烹饪职业素养与职业指导	素质目标 具有精益求精的工匠精神；具有良好的沟通协调能力、积极进取的事业心；具有一定的领导力和思维能力；具有发现问题和解决问题的能力。 知识目标 了解有关修养、内省、内化、外化的相关知识；了解职场沟通技巧和形式、团队构成的基本要素；掌握职业道德行为养成途径和方法；掌握团队精神的含义。 能力目标 能坚持参加社会实践，在实践中体验、训练、强化职业道德行为。具有自我行为约束能力、择业能力和一定的创新创业能力。	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。

(2) 专业核心课程

表 7 专业核心课程介绍

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	面点基本功	素质目标 具备扎实的专业基本功、良好的职业素养、工匠精神。 知识目标 了解面点基本功的的相关知识；掌握在基本功操作时常用的工具、设备的使用和操作技法。 能力目标	1. 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。	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

		具备各类面团的调制能力；具备常见面点品种坯皮成型的能力。	2. 掌握厨房基本知识以及面点制作基础。	性考核占 60%得出最终的成绩。
2	面点工艺学	素质目标 培养学生对中国面点文化的热爱，增强学生继承面点文化技能的使命感和责任感。 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。 能力目标 具有制作水调面团、膨松面团、油酥面团等各类面点品种的能力。	1. 面点流派的分类、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。 2. 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	素质目标 培养学生爱岗敬业、敢于创新的工匠精神。 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。 能力目标 具有运用各种西点工具的能力、具有制作西点典型品种的能力。	1. 西点的历史文化。 2. 市场上流行的、经典的一些西点品种的制作文化与工艺。 3. 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	素质目标 培养学生爱岗敬业、敢于创新的工匠精神；培养学生的动手制作能与创新能力。 知识目标 了解西点的分类和特色、西点常用工具和设备、西点的原料。 能力目标 具有面包、蛋糕、油酥点心、泡芙等常见西点品种的制作能力。	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	素质目标 培养学生爱岗敬业、严谨、精益求精、敢于创新的能力以及工匠精神。 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。 能力目标	1. 中国传统点心的制作工艺。 2. 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。

		能够制作出符合食品安全、符合大众需求的中式点心。		绩。
6	中国名点	素质目标 培养学生对中国面点文化的热爱，增强学生继承面点文化技能的使命感和责任感。 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。 能力目标 具备常见地方名点的制作能力。	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。

(3) 专业拓展课程

表8 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	顶岗实习	素质目标 培养学生尊敬师长、团结协作、精益求精和自觉履行职业道德的素养。 知识目标 了解企业组织架构、运营模式、岗位设置及岗位要求。掌握一定的厨房管理知识。 能力目标 具备发现问题、分析问题、解决问题和适应环境的能力；具备良好的履职能力。	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，实习企业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%。
2	毕业设计	素质目标 1. 培养良好的职业道德和敬业精神； 2. 培养科学思维和创新意识。 知识目标 1. 了解健康管理行业的研究和发展方向； 2. 熟悉健康管理方案设计的特点； 3. 掌握毕业设计的任务及要求。 能力目标 1. 具备独立思考问题和解决问题能力； 2. 具备良好的文字表达和撰写能力； 3. 具备健康管理方案设计及研发能力。	1. 毕业设计任务书； 2. 毕业设计主题的确定； 3. 毕业设计方案设计； 4. 毕业设计总结和撰写。	《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。考核方式为过程评价(30%)，成果评价(60%)，答辩评价(10%)。

3	果酱画盘饰设计	素质目标 培养学生的审美能力和动手制作能力。 知识目标 了解果酱画常用工具使用方法，掌握果酱画的配色原理及技巧。 能力目标 具备果酱画的制作能力，能根据不同的菜肴设计不同的果酱画盘饰。	1. 学习果酱的分类、颜色的种类； 2. 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。
5	食品添加剂	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。 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。 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。	1. 食品添加剂的现状以及前景； 2. 食品添加剂的使用管理；食品中禁用的添加剂； 3. 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。
6	饮品知识	素质目标 培养学生爱岗敬业、严谨、独立思考的能力。 知识目标 了解饮品的发展概况、非酒精饮料、酿造酒、配制酒以及鸡尾酒等专业知识。 能力目标 具备饮品的认知和鉴别能力。	1. 饮品知识的概况。 2. 非酒精类饮料。 3. 酿造酒。 4. 配制酒。 5. 鸡尾酒。	1. 担任本课程老师具有丰富的理论授课经验，对酒水类知识比较了解。 2. 理论教学为主；教学过程中采用讲授法、线上线下混合式教学方法、视频图片展示等多种教学方法。 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	西餐工艺	素质目标 具备良好的餐饮行业职业素养，精益求精的工匠精神。 知识目标 了解西餐菜品的风味流派，熟悉西餐	1. 西式菜肴基础知识； 2. 西式快餐与早餐制作，西式汤菜制作，色拉与开胃菜制作，西式淀粉类菜肴制作；	1. 担任本课程老师具有3年以及3年以上的西餐制作经验。 2. 采用线上线下理实一体混合教学模式，采用讲授法

		的烹调方法，掌握常见西餐的烹饪流程。 能力目标 能制作常见的西式菜品。	3. 西式主菜制作。	法、演示法等教学。 3. 采用过程考核占 30%与终结性考核占 70%得出最终的成绩。
8	职业技能鉴定培训	素质目标 具备良好的职业素养、团队协作等素质。 知识目标 了解职业资格证书考核流程；熟悉应知应会项目。 能力目标 能制作职业资格证书考核点心。	职业资格证书应知应会项目。	利用每个功能实训室进行练习应会品种；并通过职业资格证书考核。
9	茶艺	素质目标 1. 具有良好的服务礼仪和服务意识； 2. 提高生活情趣； 3. 具备传播和保护中华优秀传统文化的意识； 知识目标 了解中国茶艺知识及茶文化的基本精神；掌握六大茶类泡饮方法。 能力目标 能提升学生综合素质、拓广就业渠道。	本课程学习、了解、掌握中国茶艺与茶文化的相关知识和训练要求，其内容主要包括： 1. 茶之源 2. 茶之用 3. 茶之道 4. 茶之韵 5. 茶之礼 6. 茶之器 7. 茶之艺 8. 茶之席	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. 采用以任务为驱动，构建“示范+体验+实训+展演”相结合的教学模式；遵循“教师为主导，学生为主体，结合媒体艺术，寓教于乐，促进师生共同发展”的教学原则。 3. 采用课堂考勤与茶席设计与茶艺展示的实操性相结合的方式实施考核。其中前者占 40%，后者占 60%。
10	餐饮服务与管理	素质目标 1. 具有良好的服务技巧和服务意识； 2. 具有良好的职业素养； 3. 具备吃苦耐劳、勤俭节约的传统美德。 知识目标 1. 了解餐饮组织管理； 2. 了解餐厅设计、选址及管理知识； 3. 掌握菜肴、饮食知识； 4. 掌握菜单及酒水知识； 5. 掌握餐饮服务安全、卫生知识。 能力目标 具备从事餐饮服务和管理的基本操作能力。	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的最新动态、新观点、新成果。	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%。
11	专业劳动实践	素质目标 培养学生劳动兴趣、磨练学生意志品质、激发学生的创造力、促进学生身心健康和全面发展。 知识目标 通过校园美化、净化、亮化等劳动实践，培养学生良好的劳动习惯。 能力目标 提高学生自我教育、自我管理、自	1. 了解劳动模范的先进事迹，定期开展劳动教育主题班会； 2. 建立劳动实践基地、定期开展校外劳动实践活动； 3. 举办劳动知识和技能竞赛；	通过主题劳动实践活动，要求全员积极参与并撰写实践心得体会，其中劳动实践过程表现占期评总成绩的 60%，心得体会撰写占期评总成绩 40%。

		我服务的能力；培养学生劳动实践能力。	4. 组织“爱社会、爱校园”的公益劳动。	
12	专业认知	素质目标 培养学生理论联系实际，热爱专业、奋发向上、致力于祖国现代化建设的思想。 知识目标 1. 认知实习是专业教学计划中的重要组成部分，为实现专业培养目标起着重要作用，也是一次重要感性认识，为专业课学习打下良好基础； 2. 通过对湘西周边酒店以及社会餐饮的调查了解其后厨的管理运营以及面点房和饼房的设置； 3. 了解当地面点发展现状； 4. 了解面点岗位工作过程之中需要用到的实际工作能力。 4. 学会运用所学知识观察、认识、分析餐饮从业人员的优秀品质和团体精神。 能力目标 1. 培养学生工作能力，提高学生素质； 2. 锻炼学生与人相处和独立工作的基本能力，锻炼专业工作记录和专业研究的写作能力，为以后的学习和将来参加工作打下扎实的基础。	1. 了解湘西周边的面点发展现状； 2. 向餐饮企业后厨的员工和管理人员学习岗位基本技能； 3. 掌握经营管理的实践经验，研究餐饮企业后厨管理现状。	要求全员积极参与并撰写专业认知实习总结。
13	市场调研	素质目标 培养学生发现问题、分析问题、解决问题的能力。 知识目标 1. 市场调研是专业教学计划中的重要组成部分，为实现专业培养目标起着重要的支撑作用，为专业课程学习指明方向； 2. 通过对湘西周边以及长沙的酒店以及社会餐饮的问卷调查、实地考察了解目前市场对与该专业毕业生的需求以及对专业学习的建议； 3. 了解专业毕业生对与专业课程设置以及专业教学的建议和意见； 能力目标 1. 培养学生思考能力，提高学生综合素质； 2. 锻炼学生与人沟通和独立工作的基本能力，锻炼专业工作记录和专业研究的写作能力，为以后的学习和将来参加工作打下扎实的基础。	1. 企业对毕业生的满意度； 2. 企业对专业课程内容设置、专业教学的建议和意见； 3. 毕业生对专业的满意度，对专业发展、课堂教学以及专业课程设置的建议和意见。	撰写一份合格的市场调研报告。

七、教学进程总体安排

本专业总学时数为 2792，每 16-18 学时折算 1 学分，总学分为 145 学分。公共课学时为 758 学时、37 学分，占总学时的 27.1%；专业课学时为 2034 学时、108 学分，占总学时的 72.9%；其中选修课学时为 288 学时，14 学分，占总学时的 10.3%。其中实践学时为 1742，占总学时的 62.4%；企业顶岗实习为 6 个月，即从第五学期的寒假开始到第六学期结束，共计 24 周，每周按 24 节课核算课时，寒假 4 周不计入课时。

表 9 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		总计 (周)
		第 1 学期	第 2 学期	第 3 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期	
1	入学教育与军事技能	3	—	—	—	—	—	3
2	课堂教学	15	18	18	18	15	—	84
3	实践性教学	1 (认知实习)	—	1 (市场调研)	—	—	—	2
4	考试	1	1	1	1	1	—	5
5	顶岗实习	—	—	—	—	—	20+4 (4 周寒假不计入课时)	24
6	毕业设计	—	—	—	—	2	—	2
7	毕业教育及离校手续办理	—	—	—	—	1	—	1
8	专业劳动实践	—	1	—	1	1	—	3
学期教学活动总周数(不含寒暑假)		20	20	20	20	20	20	120

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；顶岗实习原则上为 6 个月（国家要求）。2. 学期总周数和教学周数确定：每学年安排 40 周教学活动。

表 10 中西面点工艺专业全学程教学日历

周 学期	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	H	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	H	H	I
三	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	G	I
四	H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	H	H	H	I
五	H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	J	J	I	K
六	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、跟岗实习；E、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、毕业教育及离校手续办理。 注：第一～五学期课程教学、第六学期顶岗实习。																				

八、实施保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

目前本专业现有学生 360 人,专职教师 18 人,生师比为 20:1,其中高级职称 5 人,占教师总人数的 28%,双师型教师 15 人,占比达到 83% ; 本科以上学历教师达到 78%,队伍较为合理,完全能够满足教学要求。

表 11 专业教学团队一览表

人数/比例		比例 (%)	备注
职称结构	教授	0%	
	副教授	28%	

	讲师	55%	
	助教	17%	
学位结构	博士	0%	
	硕士	11%	
	本科	78%	
年龄结构	35 岁以下	40%	
	36-45 岁	45%	
	46-60 岁	15%	
双师型教师		83%	
专业教师		18	
专业带头人		1	
学生数与专任教师数		20:1	

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；具有中西面点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，具有中式面点师技师及以上职业资格，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 12-1 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 12-2 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 12-3 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 13 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	上海松饼先生	后厨饼房制作中式面点品种以及部分西式面点品种的制作。	50 人
2	上海蔡嘉西点	后厨饼房制作中式面点品种以及部分西式面点品种的制作。	15 人
3	长沙罗莎食品有限公司	西式面点品种的制作	15 人
4	湖南万利隆食品有限公司	西式面点品种的制作	15 人
5	长沙 57 度湘餐饮集团	后厨饼房制作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
6	洲际酒店集团	后厨饼房制作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

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 14 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 15 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	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 16 中西面点工艺专业数字资源配备情况

音视频素 (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 17 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

本专业立足培养目标、结合培养模式特点，长期与高星级酒店社会餐饮企业合作，吸收行业企业参与评价，改革考核评价方式方法，构建多元化、多主体评价体系，虽然不同课程的考核评价标准不同，但评价过程必须公平、公开。

课程考核采用过程评价与终结评价相结合的方式。过程评价从课程开始到课程结束实行全过程考核，包含学习态度、作业、随堂抽查和职业素养养成等方面的考核，考核形式主要有在线测试、线下笔试、实践作品、书面报告、口试、作业、企业评价、学分认定等；终结评价根据不同课程、不同教学内容确定，采用笔试、答辩、论文、技能操作能力考核等形式或者多种形式结合。其中，公共基础课、各类选修课等根据各课程的素质、知识、能力目标，考核评价标准不同，过程评价与终结评价所占比重不同；专业基础课和专业核心课的课程评价，基本采用“过程评价（30%）+终结评价（70%）”和“过程评价（40%）+终结评价（60%）”的考核评价标准进行；专业拓展课中毕业设计的评价，采用“过程评价（30%）+成果评价（60%）+答辩评价（10%）”的考核评价标准进行，而顶岗实习的评价，则主要偏重于过程评价，采用“指导老师评价（40%）+实习企业单位评价（60%）”的考核评价标准进

行；专业劳动实践则注重实践过程考核（60%），兼顾其他考核方式（40%），如报告与心得撰写等。

（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。

表 18 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
	（7）专业课程体系	≥良好
	（8）教学组织设计	≥良好
	（9）教学方法和手段	≥良好
	（10）实习实训项目开出率	100%
	（11）整体项目开出率	≥85%

	(12) 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	(13) 专业师资队伍建设规划	≥良好
	(14) 专任核心课教师（名）	≥3
	(15) 副高以上专业技术职务教师（名）	≥1
	(16) “双师型”教师比例	≥70%
	(17) 教师培养培训达标率	100%
	(18) 平均年度发表论文与出版著作（篇）	4
	(19) 平均年度在研课题与项目	3
4. 专业教学环境	(20) 实训室建设规划	≥良好
	(21) 实训室数量及设备台套数	≥良好
	(22) 生产性实训基地数量	≥1
	(23) 专业网络平台建设	≥良好
	(24) 专业图书资料（册）	≥300
	(25) 年度经费投入（元）	≥7000
	(26) 专业技能抽查通过率	100%
	(27) 毕业设计合格率	100%
	(28) 双证书率	≥90%
	(29) 招生计划（人）	≥50
	(30) 招生计划完成率	≥90%
	(31) 新生报到率	≥90%
	(32) 初次就业率	≥85%
	(33) 对口就业率	≥65%
	(34) 专业年度办学水平评估	≥良好

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、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人

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。

九、毕业要求

学生必须修完教学进程表所规定课程且成绩合格，修满 145 学分，符合学院学籍管理规定。其中：

◆公共基础课（必修）：30 学分；

◆公共基础课（选修）：7 学分；

◆专业基础课（必修）：30 学分；

◆专业核心课（必修）：30 学分；

◆专业拓展课（必修）：41 学分；

◆专业拓展课（选修）：7 学分。

且原则上需要获得普通话、英语三级等证书，鼓励获得若干职业技能等级证书或职业资格证。

本专业学生第五学期参加专业技能考核，按照 2020 级专业技能抽考标准进行考核并合格。

表 19 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	备注
1	中式面点	中式面点师	人力资源和社会保障部（待定）	四级	
2	中面点师	中式面点师	人力资源和社会保障部（待定）	三级	
3	西式面点	西式面点师	人力资源和社会保障部（待定）	四级	
4	西式面点	西式面点师	人力资源和社会保障部（待定）	三级	

注：由于人力资源和社会保障部门颁发的中式面点师、西式面点师职业资格证书已取消，后续根据最新文件再进行调整。

十、附录

(一) 教学进程总体安排表

表 20 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/学期//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		
										一	二	三	四	五	六	
										20	20	20	20	20	20	
公共基础课	必修课	00900001	军事技能	112	2	0	112		√						顶岗实习	军训
		00900002	军事理论	36	2	36	0			2						
		00900003	劳动教育	18	1	0	18		√		1					
		02610001	思想道德修养与法律基础	48	3	40	8	√		3						
		02610002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64	4	52	12	√			4					
		02620001（1-4）	形势与政策	32	1	32			√	1	1	1	1			一、二、三、四学期集中授课
		02640001	大学生心理健康教育	32	2	24	8		√	2						
		02023015	计算机应用基础	72	4	28	44	√			4					
		01113002	创业基础	36	2	32	4		√		2					
		01113001	大学生职业发展与就业指导	36	2	26	10		√					2		
		02413001（1-4）	大学体育	108	6	12	96		√	2	2	2	2			一、二、三、四学期集中授课
		00900004	大学生安全教育	10	1	10										设专题教育
		小计			604	30	292	312			10	14	3	3		2
	选修课	02530001（1-2）	大学英语（限选）	60	3	52	8	√		2	2					
		02413009	大学语文（限选）	28	1	24	4	√		2						
		02415014	普通话	66	3	54	12		√	2		2			6选2，第二学期和第四学期各选一门，修	
		02415012	应用文写作						√							

		02143019	现代礼仪						√																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
--	--	----------	------	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	0207040010	市场调研	24	1		24					1*2 4				安排1周进行市场调研
	02313033	专业劳动实践	72	3		72				1*2 4		1*2 4	1*2 4		二、四、五学期安排1周进行专业劳动实践
	小计		834	41	54	780					6	6	6		
选修课	02123011	西餐工艺（限选）	40	2	20	20	√				4				
	0204040003	职业技能鉴定培训（限选）	32	2	12	20		√						4	
	02125031	食品添加剂	62	3	28	34		√	2			2			4选2，第一学期和第四学期各选一门，修满3学分
	02112016	饮品知识						√							
	0205020009	茶艺						√							
	02143021	餐饮服务与管理						√							
	小计		134	7	60	74				2		4	2	4	
总 计			2792	145	1050	1742				30	28	27	27	28	

表 21 理论教学与实践教学比例表

序 号	课程类型	课程性质	课程门数	教学课时		总学时	总学分	占总学时比例(%)
				理论课	实践课			
1	公共基础课	必修课	12	292	312	604	30	21.6%
		选修课	4	130	24	154	7	5.5%
2	专业拓展课	选修课	4	60	74	134	7	4.8%
3	专业拓展课	必修课	7	54	780	834	41	29.9%
4	专业基础课	必修课	8	464	44	508	30	18.2%
5	专业核心课	必修课	6	50	508	558	30	20%
总 计			41	1050	1742	2792	145	100%
公共基础课程						758		27.1%
实践课						1742		62.4%
选修课						288		10.3%

湘西民族职业技术学院教学计划变更申报审批表

学年度第 学期

院（部） 名称		变更的专业、年级	
原计划课程名称、学时、学时分配及学期安排			
变更原因 及内容			
参与讨论 人员签名			
教学部门 意 见	教研室主任签名： （盖章） 院（部）教学领导签名： 年 月 日		
教务处 意 见	（盖章） 年 月 日		
执行情况			

备注：1. 凡变更教学计划（包括课程名称、学时数、授课学期的变更等）必须由教研室提出申请并填写此表，经院、部主管教学工作的领导签署意见，教务处审批后方能执行变更计划。本表一式二份，办完审批手续后教务处、教学部门各存一份备查。

2. “变更原因及内容”一栏如不够写可另附页。

3. “学时分配”指讲授、实验和实习实训的学时分配情况。