



湘西民族职业技术学院  
Xiangxi Vocational and Technical College for Nationalities

# 湘西民族职业技术学院

## 中西面点工艺专业人才培养方案

专业名称 : 中西面点工艺

专业代码 : 540203

学历层次 : 专科

适用年级 : 2025 级

制定时间 : 二〇二五年八月



# 湘西民族职业技术学院

## 2025 级专业人才培养方案制定与审核表

|               |          |
|---------------|----------|
| 专业名称          |          |
| 专业代码          |          |
| 专业教研室<br>意见   | 签名：年 月 日 |
| 二级学院意见        | 签名：年 月 日 |
| 教务处意见         | 签名：年 月 日 |
| 学校学术委员<br>会意见 | 签名：年 月 日 |
| 校长办公会<br>审定意见 | 签章：年 月 日 |

## 目 录

|                         |    |
|-------------------------|----|
| 一、专业名称及代码 .....         | 1  |
| 二、入学要求 .....            | 1  |
| 三、修业年限 .....            | 1  |
| 四、职业面向 .....            | 1  |
| (一) 职业面向 .....          | 1  |
| (二) 职业发展路径 .....        | 2  |
| (三) 典型工作任务及职业能力分析 ..... | 2  |
| 五、培养目标与培养规格 .....       | 4  |
| (一) 培养目标 .....          | 4  |
| (二) 培养规格 .....          | 4  |
| 六、课程设置及要求 .....         | 5  |
| (一) 课程设置情况 .....        | 5  |
| (二) 课程教学要求 .....        | 6  |
| 七、教学进程总体安排 .....        | 35 |
| (一) 教学进程表 (表 12 ) ..... | 35 |
| (二) 学时与学分分配 .....       | 38 |
| 八、实施保障 .....            | 38 |
| (一) 师资队伍 .....          | 38 |
| (二) 教学设施 .....          | 40 |
| (三) 教学资源 .....          | 43 |
| (四) 教学方法 .....          | 46 |
| (五) 学习评价 .....          | 47 |
| (六) 质量管理 .....          | 48 |
| 九、毕业要求 .....            | 51 |
| (一) 学分要求 .....          | 51 |
| (二) 学业要求 .....          | 51 |
| (三) 证书要求 .....          | 51 |
| (四) 其他要求 .....          | 51 |

# 2025级中西面点工艺专业人才培养方案

## 一、专业名称及代码

- 1.专业名称：中西面点工艺
- 2.专业代码：540203

## 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

修业年限为3年。

## 四、职业面向

### （一）职业面向

职业面向如表1所示

表 1 职业面向一览表

| 所属专业大类<br>(代码)<br>A | 所属专业类<br>(代码)<br>B | 对应行业<br>(代码)<br>C          | 主要职业类别<br>(代码)<br>D                                                     | 主要岗位群或技术<br>领域举例E                                                                      | 职业技能等级<br>证书F                                                              |
|---------------------|--------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 旅游大类<br>(54)        | 餐饮类<br>(5402)      | 住宿业<br>(61)<br>餐饮业<br>(62) | 中式面点师<br>(4-03-02-02)<br>西式面点师<br>(4-03-02-04)<br>营养配餐员<br>(4-03-02-06) | 1.中点房面点、糕点<br>等中点制作岗位<br>2.西点房面包、蛋<br>糕等西点制作岗位<br>3.厨房管理岗<br>4.营养配餐员<br>5.餐饮服务与经营<br>者 | 中式面点师（中级）<br>中式面点师（高级）<br>西式面点师（中级）<br>西式面点师（高级）<br>营养配餐员（中级）<br>营养配餐员（高级） |

## （二）职业发展路径

本专业职业发展路径如表2所示。

表 2 中西面点工艺职业岗位类型

| 岗位名称                            |
|---------------------------------|
| 中式面点师、西式面点师、营养配餐员               |
| 领班、主管、厨师长、行政总厨                  |
| 餐饮服务员、调饮师、餐饮营销岗、餐饮经营者、民族非遗点心传承人 |

## （三）典型工作任务与职业能力分析

本专业型工作任务与职业能力分析如表3所示。

表 3 主要岗位典型工作任务表

| 序号 | 职业岗位                        | 典型工作任务                                                                                               | 职业能力                                                                                                                                                   | 职业技能等级证书               |
|----|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 1  | 中式面点师（面点、糕点等中点制作岗位）<br>—基础岗 | 1.面点馅心的调制；<br>2.面点设备的使用；<br>3.面点品种的制作；<br>4.地方特色面点的制作；<br>5.面点新品的设计与制作；<br>6.利用数智化手段进行中点产品的营销推广。     | 1.能够辨别和使用面点常见原料；<br>2.能正确使用面点设备与工具；<br>3.能够制作水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉杂粮面团等产品；<br>4.能够制作中国传统名点及地方特色面点；<br>5.能够进行面点新品的设计及创新制作营养健康面点。<br>6.能运用数智化资源和手段进行中点的营销推广。 | 中式面点师（中级）<br>中式面点师（高级） |
| 2  | 西式面点师（面包、蛋糕等西点制作岗位）<br>—基础岗 | 1.面包品种的制作；<br>2.西式面点设备的使用；<br>3.蛋糕及甜点品种的制作；<br>4.巧克力制品的制作；<br>5.西式面点产品研发设计；<br>6.利用数智化手段进行西点产品的营销推广。 | 1.能够了解各种面点原料的种类和用途；<br>2.能制作各种西式面点制品；<br>3.能制作各种营养低卡健康的西式面点；<br>4.能运用数智化资源和手段进行西点的营销推广。                                                                | 西式面点师（中级）<br>西式面点师（高级） |
| 3  | 营养配餐员<br>—基础岗               | 1.调查市场供应食材的品种、营养、性味特点                                                                                | 1.能识别市场常见原料的营养、性味特点、功                                                                                                                                  | 营养配餐员（中级）              |

| 序号 | 职业岗位            | 典型工作任务                                                                                           | 职业能力                                                                                                                                                                        | 职业技能等级证书      |
|----|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|    |                 | 和食疗功能；<br>2.设计营养健康菜单；<br>3.合理搭配食材进行配餐；<br>3.针对不同人群设计合理的膳食计划；<br>4.使用工具评估食物的营养成分；<br>5.向公众普及营养知识。 | 能等；<br>2.能设计出营养健康的每日或周期性菜单；<br>3.能合理搭配食材，根据营养需求进行配餐；<br>4.能根据不同人群，制定合理膳食计划；<br>5.能使用专业的营养分析工具评估食物的营养成分；<br>6.能向公众提供健康饮食建议和指导，普及营养知识。                                        | 营养配餐员<br>(高级) |
| 4  | 厨房管理<br>—发展岗    | 1.应用现代管理方法对厨房管理人员进行管理；<br>2.对厨房设备管理和维护；<br>3.对厨房的生产安全、卫生管理，把关厨房的成本、出品质量；<br>4.对厨房布局设计有整体的把握。     | 1.能够根据企业厨房工作实际，合理的对人员进行分工，并组织进行生产加工；<br>2.能够对厨房设备的使用年限以及维护有明确的要求；<br>3.能够发现厨房管理中出现的问题，并提出改进建议；<br>4.能够对厨房实际经营的成本以及客户类型有准确的把握；<br>5.能根据现代餐饮厨房的设计，分析存在的问题和改变的措施，合理的设计厨房的整体布局。 |               |
| 5  | 餐饮服务与经营<br>—迁移岗 | 1.面点品类剖析和产品选取与经营；<br>2.利用数智化手段对点心等进行美食传播；<br>3.应用现代管理知识对早餐店、面包店、蛋糕店等小微餐饮企业运行管理。                  | 1.能根据当下趋势设计美食文案；<br>2.能利用数字媒体对美食进行推广活动的策划；<br>3.能进行餐饮企业的选址、合理的厨房布局、进行经营与销售活动。                                                                                               |               |

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业以国家教学标准为基础遵循，坚持立德树人，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，面向向餐饮、住宿行业的中式面点师、西式面点师、营养配餐员等职业群，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，能从事中点房面点和糕点等中点制作、西点房面包和蛋糕等西点制作、厨房管理、营养配餐员、餐饮服务与经营等工作的高技能人才。

### （二）培养规格

#### 1. 素质

Q1：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；

Q2：崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、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，具有职业道德和敬业精神；

Q3：具有较强的集体意识和团队合作精神。有自我管理意识、职业生涯规划的意识，勇于奋斗、乐观向上；

Q4：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；

Q5：具有传统饮食文化自信、民族饮食文化自信；

Q6：具有营养健康理念、数智化意识；

Q7：具有一定的审美和文化艺术素养，能够形成一两项艺术特长或爱好；

Q8：具有良好的卫生意识、健康的体魄、心理和健全的人格，养成良好的健身与卫生习惯、以及良好的行为习惯。

#### 2. 知识

K1：了解中国饮食发展历史；

K2：了解湘西面点历史文化；

K3：掌握烹饪原料质量鉴别的基本知识；

K4：掌握湘西面点原料组成；

K5：掌握六大营养素以及营养分析的基本理论知识；

- K6: 掌握食品安全方面的基本知识;
- K7: 掌握面点工艺学中水调面团、膨松面团、油酥面团及馅料调制等基本知识;
- K8: 掌握西点原料的性质、用途及保存方法;
- K9: 掌握厨房管理中对于后厨管理和厨房布局的知识;
- K10: 掌握中点、西点具有代表性品种制作的理论知识。

### 3. 能力

- A1: 能进行中西面点基础产品的成型制作;
- A2: 能用不同的刀法处理原料、能按标准流程进行翻锅;
- A3: 能制作不同种类面团(水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉杂粮面团)的中式面点产品及营养养生类中式面点产品;
- A4: 能合理地进行厨房地规划和布局设计;
- A5: 能制作西式面点(蛋糕、面包、慕斯、饼干)的基础产品及营养健康类西点;
- A6: 能制作烘焙中的经典产品及营养健康类烘焙产品;
- A7: 能利用色彩、图案及不同技法对蛋糕进行恰当的装饰;
- A8: 能熟练制作湘西特色面点;
- A9: 能熟练制作各流域代表名点;
- A10: 能制作简单的西餐;
- A11: 能利用数智手段进行食品营销;
- A12: 能合理设计不同种类的菜单并进行营养分析;

## 六、课程设置及要求

### (一) 课程设置情况

本专业共设置公共基础课、专业课和实践性教学三部分,其中公共基础课分必修课、公共基础限选课和公共基础任选课,主要培养学生通用素质、知识和能力。专业课分专业基础课、专业核心课和专业拓展课,主要培养学生专业素质、知识和能力。实践性教主要培养学生面向岗位的素质、知识和能力,包含岗位实习、毕业设计等。本专业一共设置7个模块,43门课程,共计2754学时,152学分。具体如表4所示。

表 4 课程设置情况一览表

| 序号 | 课程类型  |         | 课程<br>门数(门) | 学分<br>小计 | 主要课程                                                                                                                           |
|----|-------|---------|-------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 公共基础课 | 公共基础必修课 | 14          | 32       | 军事理论、军事技能、劳动教育、思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、形势与政策、国家安全教育、大学生心理健康教育、信息技术、大学生创业基础、大学生职业发展与就业指导、大学体育、中华民族共同体概论 |
| 2  |       | 公共基础限选课 | 6           | 14       | 应用文写作、大学语文、美育、大学英语、职业素养                                                                                                        |
| 3  |       | 公共基础任选课 | 3           | 3        | 普通话、演讲与口才、土家织锦、蜡染、中华优秀传统文化、湘西民俗旅游文化                                                                                            |
| 4  | 专业课   | 专业基础课程  | 6           | 19       | 食品卫生与安全、中西面点制作基础、湘西饮食文化、中国烹饪概论、烹饪营养、中式烹饪制作基础                                                                                   |
| 5  |       | 专业核心课程  | 7           | 36       | 中式面点制作、西式面点工艺基础、厨政管理、湘西特色面点、西式面点制作、蛋糕装饰技术、餐饮企业运营与管理                                                                            |
| 6  |       | 专业拓展课程  | 5           | 19       | 沟通与礼仪、西餐工艺、中国名点、宴席与菜单设计、茶艺、饮品制作工艺                                                                                              |
| 7  | 集中实践课 |         | 2           | 29       | 毕业设计、 岗位实习                                                                                                                     |
| 合计 |       |         | 43          | 152      |                                                                                                                                |

## (二) 课程教学要求

### 1.公共基础课程设置及要求

#### (1) 公共基础必修课程

公共基础必修课程设置及要求如下表 5 所示。

表 5 公共基础必修课程设置及要求

| 序号 | 课程名称 | 课程目标                                                                                                                              | 主要教学内容                                                                             | 教学要求                                                                                                |
|----|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 军事理论 | <b>【素质目标】</b><br>1.具备爱国主义，民族主义，达到居安思危，忘战必危的思想意识；<br>2.具备努力学习，报效祖国的志向；<br>3.具备为中华民族振兴而努力的责任感和使命感。<br><b>【知识目标】</b><br>1.掌握一定的军事知识； | 1.国防概述；<br>2.国防法制；<br>3.国防建设；<br>4.国防动员；<br>5.军事思想概述；<br>6.毛泽东军事思想；7.邓小平新时期军队建设思想； | <b>【课程性质】</b><br>公共基础必修课。<br><b>【课程思政】</b><br>全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针和总体国家安全观，围绕立德树人根本任务和强军目标根本要求，着眼培育 |

| 序号 | 课程名称 | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 主要教学内容                                                                                                                         | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |      | 2.掌握信息化战争特点；<br>3.掌握基本国防建设知识。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能运用所学本课程的知识分析军事形势；<br>2.能将高技术应用在军事上；<br>3.能识读国家安全资料。                                                                                                                                                                                                                            | 8.国际战略环境概述；<br>9.国际战略格局；<br>10.国家安全；<br>11.高技术概述；<br>12.高技术军事上的应用；<br>13.高技术与新军事变；<br>14.信息化战争概述；<br>15.信息化战争特点。               | 和践行社会主义核心价值观，以提升学生国防意识和军事素养为重点，为实施军民融合发展战略和国防后备力量建设服务。<br><b>【教学条件】</b><br>多媒体教室<br><b>【教学方法】</b><br>采用线上教学、模拟教学法等教学方法。<br><b>【师资要求】</b><br><br><b>【考核要求】</b><br>采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占50%，终结性考核占40%，增值评价占10%。                                                                   |
| 2  | 军事技能 | <b>【素质目标】</b><br>1.具备政治觉悟，激发爱国热情；<br>2.具备革命精神和集体主义精神；<br>3.具备国防观念和组织纪律性，有良好的学风和生活作风；<br>4.具备关注国防的意识，有报国强国本领。<br><b>【知识目标】</b><br>1.掌握军姿、军纪及必备军事技术训练要素；<br>2.掌握军人徒手队列动作的要领、标准；<br>3.掌握射击模拟训练基础知识。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能在思想上自立和独立，有严格自律的良好习惯，有较高的生活自理能力；<br>2.能有坚强的毅力和吃苦耐劳的品质；<br>3.能运用个人军事基础能力处理各种突发安全事件；<br>4.能熟练整理内务卫生，有良好的卫生习惯。 | 1.内务整理；<br>2.立正、跨立、停止间转法三大步伐的行进与立定、步法变换、坐下、蹲下、起立；<br>3.脱帽、戴帽、敬礼、整理着装；<br>整齐报数、分列式训练、拉练、分列式会操演练、唱军歌等；<br>5.模拟射击训练；<br>6.纪律条令学习。 | <b>【课程性质】</b><br>公共基础必修课。<br><b>【课程思政】</b><br>全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针和总体国家安全观，围绕立德树人根本任务和强军目标根本要求，着眼培育和践行社会主义核心价值观，以提升学生国防意识和军事素养为重点，为实施军民融合发展战略和国防后备力量建设服务。<br><b>【教学条件】</b><br>多媒体教室、田径场<br><b>【教学方法】</b><br>采用讲授法、混合式教学法、仿真训练法、模拟教学法等教学方法。<br><b>【考核要求】</b><br>以学生出勤情况、参加训练完成情况、军训态度、遵守纪律情况、内务考察作为考核成绩的依据。其 |

| 序号 | 课程名称    | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 主要教学内容                                                                                                                              | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                     | 中过程性考核占50%，终结性考核占40%，增值评价占10%。                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 3  | 劳动教育    | <p><b>【素质目标】</b></p> <p>1.具备劳动光荣、技能宝贵的正确劳动观；</p> <p>2.具备尊重劳模工匠、争当劳模工匠的良好风尚具有社会义务感和责任感。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.了解劳动相关法律法规与劳动安全知识；</p> <p>2.掌握通用劳动科学知识，形成马克思主义劳动观。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1.能养成乐于劳动、善于劳动、注重安全、遵纪守法的良好劳动习惯；</p> <p>2.能具备满足生存发展需要的基本劳动能力；</p> <p>3.能有社会责任意识，参与意识，提高社会活动能力。</p>                                              | <p>1.理论教学：包含马克思主义劳动观等正确劳动观教育；劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育、劳动安全、劳动法规、劳动纪律教育等；</p> <p>2.实践教学：主要以实习实训课为主要载体开展劳动实践。包含社会实践、专业服务、志愿服务、职业劳动四大模块。</p> | <p><b>【课程性质】</b></p> <p>公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b></p> <p>培养学生树立正确的劳动价值观；提升学生的责任感、荣誉感；继承中华民族勤俭节约、敬业奉献的优良传统。</p> <p><b>【教学条件】</b></p> <p>多媒体教室，社区，校园、教室、宿舍、食堂、实训室等。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>采用理论讲授和实践操作的形式，运用讲授法、演示法、实践操作法等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，注重考核学生的能力、素质等内容，其中过程性考核占70%，终结性考核占20%，增值评价占10%</p> |
| 4  | 思想道德与法治 | <p><b>【素质目标】</b></p> <p>1.具备高尚的思想道德情操；</p> <p>2.具备社会主义法治观念和法律意识；</p> <p>3.具备积极进取的人生态度；</p> <p>4.具备社会注意核心价值观；</p> <p>5.具备明确自己的历史使命和社会责任，自觉承担起实现中华民族伟大复兴中国梦的历史使命。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.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；</p> <p>2.理解和掌握法律基本理论知识。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1.能树立正确的人生观和崇高的理想信念；</p> <p>2.能践行中国精神和社会主义核心</p> | <p>1.人生的青春之问；</p> <p>2.坚定理想信念；</p> <p>3.弘扬中国精神；</p> <p>4.践行社会主义核心价值观；</p> <p>5.明大德守公德严私德；</p> <p>6.遵法学法守法用法。</p>                    | <p><b>【课程性质】</b></p> <p>公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b></p> <p>培养学生树立良好的社会主义法治观念、积极进取的人生态度，能践行社会主义核心价值观，承担中华民族伟大复兴的历史使命。</p> <p><b>【教学条件】</b></p> <p>多媒体教室、博物馆、课外实践教学场地。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>在教学过程中融入文化自信发扬守法，维护法律等课程思政内容，主要采用启发式、探究式、讨论式、参与式、案例式、分组学习等多种教学方法</p>                                                                   |

| 序号 | 课程名称                 | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 主要教学内容                                                                                                                                                                                                         | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                      | 价值观：<br>3.能以道德规范自身行为；<br>4.能运用法治思维解决实际问题。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                | 增强学生学习兴趣，运用智慧课堂等信息化教学手段提高教学的实效性。<br><b>【考核要求】</b><br>本课程为考试课程，形成性考核50%+终结性考核50%。                                                                                                                                                                                                             |
| 5  | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | <b>【素质目标】</b><br>1.具备中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信和文化自信；<br>2.具备党情、国情、民情、世情，明确自己的历史使命和社会责任，树立牢固的马克思主义和中国特色社会主义信念，自觉承担起实现中华民族伟大复兴中国梦的历史使命。<br><b>【知识目标】</b><br>1.了解马克思主义的基本立场、观点和方法，了解中国共产党把马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程；<br>2.掌握马克思主义中国化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。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能够运用马克思主义基本原理、观点和方法，全面、客观地分析和认识中国发展中所遇到的各种问题；<br>2.能够独立思考和科学认识、分析复杂社会现象，提高运用毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观解决实际问题的能力。 | 1.专题一：马克思主义中国化的历史进程与理论成果；<br>2.专题二：毛泽东思想及其历史地位；<br>3.专题三：新民主主义革命理论；<br>4.专题四：社会主义改造理论；<br>5.专题五：社会主义建设道路初步探索的理论成果；<br>6.专题六：邓小平理论；<br>7.专题七：“三个代表”重要思想；<br>8.专题八：科学发展观运用毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观解决实际问题的能力。 | <b>【课程性质】</b><br>公共基础必修课。<br><b>【课程思政】</b><br>培养学生热爱祖国、热爱人民、热爱社会主义，具有良好的职业道德和人文素养，坚定走中国特色社会主义的道路的理论自信、制度自信、道路自信、文化自信，成为社会主义建设合格接班人，为实现中华民族伟大复兴的中国梦不懈奋斗。<br><b>【教学条件】</b><br>多媒体教室。<br><b>【教学方法】</b><br>采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。<br><b>【考核要求】</b><br>本过程性考核与终结性考核相合，形成性考核50%+终结性考核50% |
| 6  | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论   | <b>【素质目标】</b><br>1.具备坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信和文化自信，增强大局意识、核心意识、看齐意识和政治意识，增强时代责任感和历史使命感；<br>2.具备坚定拥护“两个确立”，坚决做到“两个维护”，在思想上政治上行动上同以习近平同志为核心的党中央保持高度一致，努力成为德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。<br><b>【知识目标】</b><br>1.理解习近平新时代中国特色社会主义思想的形成发展过程和主要内                                                                                                                                                                   | 1.专题一：马克思主义中国化新的飞跃；<br>2.专题二：坚持和发展中国特色社会主义总任务；<br>3.专题三：坚持以人民为中心的发展思想；<br>4.专题四：坚持党的全面领导；<br>5.专题五：以新发展理念引领高质量发展；<br>6.专题六：全面深化改革；<br>7.专题七：发展全过程人民民主；                                                         | <b>【课程性质】</b><br>公共基础必修课。<br><b>【课程思政】</b><br>增强对新时代中国特色社会主义的政治认同、思想认同、情感认同；增强“四个意识”，坚定“四个自信”，捍卫“两个确立”，做到“两个维护”，成为社会主义建设合格的接班人。<br><b>【教学条件】</b><br>多媒体教室。<br><b>【教学方法】</b><br>采用专题化教学法、案例                                                                                                   |

| 序号 | 课程名称  | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 主要教学内容                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |       | <p>容；</p> <p>2.掌握习近平新时代中国特色社会主义思想是当代中国马克思主义、21世纪马克思主义。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1.能运用马克思主义立场、观点、方法观察问题、分析问题和解决问题，提高分析能力、思辨能力和实践能力；</p> <p>2.能打牢成长成才的科学思想基础，正确认识时代责任和历史使命，自觉融入社会主义现代化建设。</p>                                                                                                      | <p>8.专题八：全面依法治国；</p> <p>9.专题九：推动社会主义文化繁荣兴盛；</p> <p>10.专题十：加强以民生为重点的社会建设；</p> <p>11.专题十一：坚持人与自然和谐共生；</p> <p>12.专题十二：把人民军队全面建设世界一流军队；</p> <p>13.专题十三：全面贯彻落实总体国家安全观；</p> <p>14.专题十四：坚持“一国两制”和推进祖国统一；</p> <p>15.专题十五：推动构建人类命运共同体；</p> <p>16.专题十六：全面从严治党；</p> <p>17.结语：在新征程中勇当开路先锋、争当事业闯将。</p> | <p>教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>过程性考核、终结性考核和增值评价相结合形成性考核50%+终结性考核50%。</p>                                                                                                                                                                                                                                |
| 7  | 形势与政策 | <p><b>【素质目标】</b></p> <p>1.具备爱国主义精神，民族自豪感；</p> <p>2.具备承担起中华民族伟大复兴的重大责任；</p> <p>3.具备正确人生观、价值观。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.了解国内外时事发展；</p> <p>2.理解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；</p> <p>3.掌握国内经济形势与政策知识。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1.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；</p> <p>2.能充分运用国内经济形势与政策。</p> | <p>1.模块一：加强党的建设篇；</p> <p>2.模块二：经济社会发展篇；</p> <p>3.模块三：涉港澳台事务篇；</p> <p>4.模块四：国际形势政策篇。</p>                                                                                                                                                                                                   | <p><b>【课程性质】</b></p> <p>公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b></p> <p>提升关心国家大事的政治素养，自觉维护以习近平同志为核心的党中央领导，维护国家安全与统一，树立马克思主义的形势观，具有民族自信心和社会责任感。</p> <p><b>【教学条件】</b></p> <p>多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>采用专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>过采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式，其中，过程考核为50%，终结性考核为40%、增值评价为10%。</p> |

| 序号 | 课程名称      | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 主要教学内容                                                                                                                                                                                        | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 国家安全教育    | <p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.具备安全第一的意识;</li> <li>2.具备积极正确的安全观;</li> <li>3.具备国家安全底线思维,将国家安全意识转化为自觉行动,强化责任担当。</li> </ol> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.了解国家安全的基本内涵;</li> <li>2.了解传统与非传统安全;</li> <li>3.掌握国家安全战略及应变机制。</li> </ol> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.能养成主动关注国内外时事的习惯;</li> <li>2.能正确分析国家安全形势的能力;</li> <li>3.能树立国家安全底线思维,将国家安全意识转化为自觉行动,强化责任担当。</li> </ol>                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.课程重点围绕理解中华民族命运与国家关系,践行总体国家安全观,从总论与政治安全、经济安全、军事安全等13个重点领域;</li> <li>2.人身、财产、突发公共安全与灾害教育。</li> </ol>                                                   | <p><b>【课程性质】</b><br/>公共基础限选课。</p> <p><b>【课程思政】</b><br/>以国家安全教育纲要要求全面增强大中小学生的国家安全意识,提升维护国家安全能力;通过国家安全教育,使学生能够深入理解和准确把握总体国家安全观,牢固树立国家利益至上的观念,增强自觉维护国家安全意识,具备维护国家安全的能力,激发了同学们的爱国主义热情和使命担当精神并以实际行动捍卫国家安全。</p> <p><b>【教学条件】</b><br/>多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b><br/>采用专题讲座的形式,运用讲授法、演示法、案例教学法等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b><br/>过采取过程性评价和终结性评价相结合的方式,其中,过程考核为70%,终结性考核为20%、增值评价为10%。</p> |
| 9  | 大学生心理健康教育 | <p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.具备心理健康发展的自主意识;</li> <li>2.具备良好的心理素质和性格特征;</li> <li>3.具备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;</li> <li>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。</li> </ol> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.了解心理学的有关理论和基本概念;</li> <li>2.理解心理健康的标准及意义;</li> <li>3.了解高职阶段人的心理发展特征及异常表现;</li> <li>4.掌握自我调适的基本知识。</li> </ol> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.能掌握自我探索技能;</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.模块一:了解心理,健康的基础知识;</li> <li>2.模块二:探索篇-了解自我,发展自我;</li> <li>3.模块三:调适篇-提高自我心理调适能力;</li> <li>4.模块四:体验篇-体验自我心理状态;</li> <li>5.模块五:实践篇-服务学习,助人自助。</li> </ol> | <p><b>【课程性质】</b><br/>公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b><br/>培养乐观积极的心理品质,促进全面、健康发展,适应未来社会对人才素质的要求。</p> <p><b>【教学条件】</b><br/>多媒体教室、团体辅导需要团体辅导室进行教学。</p> <p><b>【教学方法】</b><br/>以“理论知识+行为体验+社会实践”三位一体;以“对分课程+团体辅导+服务学习”三位一体。</p> <p><b>【考核要求】</b><br/>过采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结</p>                                                                                                            |

| 序号 | 课程名称 | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 主要教学内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |      | 2.能掌握心理调适技能;<br>3.能掌握心理发展技能;<br>4.能投身社会,培养社会责任感和奉献精神。                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 合的方式,其中,过程考核为60%,终结性考核为30%、增值评价为10%。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 10 | 信息技术 | <p>【素质目标】</p> <p>1.遵守信息法律法规,培养数据安全防护意识。</p> <p>2.坚守职业伦理,抵制虚假信息,保护知识产权</p> <p>3.培养团队协作精神。</p> <p>【知识目标】</p> <p>1.精通WPS文字、表格、演示功能。</p> <p>2.掌握信息检索技术。</p> <p>3.理解新一代信息技术的核心概念与典型应用。</p> <p>4.掌握文档标准化处理流程。</p> <p>【能力目标】</p> <p>1.能完成复杂办公任务,利用公式、函数处理数据。</p> <p>2.能设计制作设计动态演示文稿。</p> <p>3.能使用AI工具生成创意内容。</p> <p>4.通过信息检索解决专业问题。</p> | <p>模块一:WPS文字高级处理</p> <p>1.撰写活动招募通知</p> <p>2.制作学校宣传简介</p> <p>3.定制个性化课程表</p> <p>4.编辑毕业设计文档</p> <p>模块二:WPS表格数据处理</p> <p>1.制作社区健康管理表</p> <p>2.分析企业运营数据表</p> <p>3.制作非遗文化数据图</p> <p>4.制作电商销售数据表</p> <p>模块三:WPS演示文稿制作</p> <p>1.制作湘西文旅演示文稿</p> <p>2.制作非遗文化科普手册</p> <p>3.制作创新创业路演文稿</p> <p>模块四:WPS云协作与管理</p> <p>1.小组论文协作撰写</p> <p>2.非遗现状调研问卷</p> <p>模块五:智能信息检索</p> <p>1.检索“6G技术”信息</p> <p>2.检索最新招聘信息</p> <p>3.检索“神州十九号”信息</p> <p>4.检索文献与专利信息</p> <p>模块六:AI工具与行业应用</p> <p>1.周年庆活动策划生成</p> <p>2.传统节日海报生成</p> <p>3.城市文旅宣传文案</p> <p>模块七:信息社会责任与法规</p> | <p>【课程性质】</p> <p>公共基础必修课。</p> <p>【课程思政】</p> <p>培养独立思考和主动探究能力,培养团队意识和职业精神;</p> <p>【教学条件】</p> <p>配备WPS Office高级版及AI工具,配备投影或纳米黑板演示设备。</p> <p>【教学方法】</p> <p>采用讲授法、案例分析法、小组讨论法、实践教学法等多种教学方法,以期将学习领域的知识和行动领域的技能很好的结合。</p> <p>【师资要求】</p> <p>主讲教师应具有本科以上学历,有良好的沟通表达能力,具备办公软件应用、熟悉AI工具操作经验。</p> <p>【考核要求】</p> <p>采取过程性评价,终结性评价,思政与职业素养相结合的方式,其中过程考核为50%,终结性考核为40%、思政与素养评价为10%。</p> |

| 序号 | 课程名称         | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 主要教学内容                                                                                                                                              | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1.信息安全法律法规与责任<br>2.个人与组织防护                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 11 | 大学生创业基础      | <p><b>【素质目标】</b><br/>1.树立科学的创业观；<br/>2.培养敢拼会闯的企业家精神；<br/>3.积极投身创业实践。</p> <p><b>【知识目标】</b><br/>1.描述并说明创新创业的基础知识、基本理论和基本流程；<br/>2.能结合本专业识别、选择与评估创新创业机会；<br/>3.辩证地认识和分析创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目；<br/>4.阐述并解释创新创业政策要点。</p> <p><b>【能力目标】</b><br/>1.应用创新创业知识，组建创业团队、开展项目研究、整合创业资源、撰写创业计划等；<br/>2.熟悉新企业的开办流程与管理，提高创办和管理企业的综合素质和能力。</p> | 1.初识创新与创业<br>2.培养创新素养<br>3.保护创新发明与创新成果<br>4.识别创业机会与创业风险<br>5.组建创业团队<br>6.管理创业资源，学会创业融资<br>7.制订创业计划<br>8.管理创新企业                                      | <p><b>【课程性质】</b><br/>公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b><br/>培养以“在创新创业中增长智慧才干，在艰苦奋斗中锤炼意志品质”为主线，围绕“敢闯会创，爱岗敬业”为内核，激活创业基因、锤炼创业品质、点燃创业梦想。</p> <p><b>【教学条件】</b><br/>多媒体教室、智慧职教MOOC学院平台、创新创业实训中心、创业孵化基地。</p> <p><b>【教学方法】</b><br/>采用专题式讲座，运用创业案例教学调动学生学习积极性。通过撰写创业计划书，了解创业过程，提升创业能力。</p> <p><b>【师资要求】</b><br/>担任本课程的主讲教师应具有良好的师德师风，扎实的理论和实践基础。</p> <p><b>【考核要求】</b><br/>考查。形成性考核 40%+终结性考核60%。</p> |
| 12 | 大学生职业发展与就业指导 | <p><b>【素质目标】</b><br/>1.培养学生的职业道德、职业意识和职业态度，使学生具备良好的团队合作精神、责任心和敬业精神；<br/>2.增强学生的心理承受能力和抗压能力，帮助学生树立正确的人生观、价值观和就业观，以积极乐观的心态面对职业发展和就业过程中的挑战。</p> <p><b>【知识目标】</b><br/>1.了解职业发展的基本概念、理论和模型，如职业锚理论、职业生涯发展阶段理论等；<br/>2.掌握当前的就业形势、就业市场动态以及国家和地方的就业政策、法规；</p>                                                                           | 1.自我认知；<br>2.职业认知；<br>3.生涯决策与目标设立；<br>4.职业生涯规划的评价、反馈与实施；<br>5.就业形势与政策；<br>6.就业信息的搜集与分析；<br>7.就业选择与求职准备；<br>8.求职材料的准备；<br>9.求职面试技巧；<br>10.就业签约与权益保护。 | <p><b>【课程性质】</b><br/>公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b><br/>培养学生主动心、责任心、诚信、团队精神，提升主动意识和规划意识；提升做人、做事、学习的良好习惯和素养。</p> <p><b>【教学条件】</b><br/>多媒体教室，利用视听媒体，将抽象的教学内容，采用图文并茂及视频展示的方式演示出来，教学示范清晰可见。</p> <p><b>【教学方法】</b></p>                                                                                                                                                                        |

| 序号 | 课程名称      | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                              | 主要教学内容                                                                                                                                    | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |           | 3.了解求职签约的具体流程和方法;<br>4.掌握就业相关的法律法规知识、权益维护和社会保险相关知识。<br><b>【能力目标】</b><br>1.职业规划能力:能根据自身兴趣、能力、价值观等因素进行职业规划,制定合理的职业发展目标和行动计划;<br>2.就业信息收集与处理能力:能够从各种渠道获取有效的就业信息,并根据信息进行合理的职业选择;<br>3.求职实践能力:通过模拟面试、简历制作练习等方式,提升学生的求职实践能力;<br>4.职业适应与调整能力:在新环境中快速适应职业要求的能力,以及在职业发展过程中根据实际情况调整职业规划的能力。 |                                                                                                                                           | 主要采用讲授法、任务驱动法、案例教学法和小组合作讨论法等。<br><b>【师资要求】</b><br>担任本课程的主讲教师应具有良好的师德师风,扎实的理论和实践基础。<br><b>【考核要求】</b><br>考查。形成性考核40%+终结性考核60%。                                                                                                                                                    |
| 13 | 大学体育      | <b>【素质目标】</b><br>1.具备积极参与体育活动的态度和行为;<br>3.具备克服困难的坚强意志品质;<br>4.具备科学的方法参与体育活动;<br><b>【知识目标】</b><br>1.了解运动项目起源、发展、特点价值等相关理论知识;<br>2.掌握2项以上健身运动的基本方法和技能;<br>3.掌握常见运动创伤的处置方法;<br><b>【能力目标】</b><br>1.能关注身体和健康;<br>2.能正确理解体育活动与自尊、自信的关系;<br>3.能获取现代社会中体育与健康知识的方法。                        | 1.田径;<br>2.篮球;<br>3.民族传统体育;<br>4.排球;<br>5.武术;<br>6.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。<br>7.羽毛球;<br>8.乒乓球。 | <b>【课程性质】</b><br>公共基础必修课。<br><b>【课程思政】</b><br>为完成“立德树人”根本任务,充分发挥体育课程教学的德育功能与价值引领,把培育和践行社会主义核心价值观渗透于体育课程教学中。<br><b>【教学条件】</b><br>田径场、篮球场、室内场地。<br><b>【教学方法】</b><br>讲解示范教学法、指导纠错教学法、探究教学法和小组合作学习法等。<br><b>【考核要求】</b><br>过采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式,其中,过程考核为60%,终结性考核为30%、增值评价为10%。 |
| 14 | 中华民族共同体概论 |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

(2) 公共基础限选课程设置及要求如表6所示。

表 6 主要公共基础限选课程设置及要求

| 序号 | 课程名称  | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 主要教学内容                                                                                                                                                                         | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 应用文写作 | <p><b>【素质目标】</b></p> <p>1.具备独立写作的思维 and 意识以及精益求精的工匠精神；</p> <p>2.具备正确的世界观、人生观与价值观；</p> <p>3.具备职业意识、职业素养和职业情感教育。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.了解应用文写作的材料搜集方法和写作规律；</p> <p>2.理解应用各种的常用应用文种类；</p> <p>3.掌握应用文写作基础知识和应用文常识；</p> <p>4.掌握各类应用文写作的基本格式、写作要求和方法技巧。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1.能根据日常生活和工作的需要，撰写主题明确、材料准备详实、结构完整恰当、表达通顺合理的实用文书；</p> <p>2.能根据具体材料撰写相关的通知、通报、请示、报告和函等常用公文；</p> <p>3.能撰写个人简历、自荐信、求职信和应聘书等职业文书；</p> <p>4.能设计调查问卷、撰写市场调研报告，能设计产品策划书、广告词等。</p> | <p>1.应用文写作概论；</p> <p>2.日常文书；</p> <p>3.事务文书；</p> <p>4.公务文书；</p> <p>5.经济文书；</p> <p>6.大学生实用文书；</p> <p>7.司法文书；</p> <p>8.调研文书；</p> <p>9.洽谈文书；</p> <p>10.传播文书；</p> <p>11.党政机关公文。</p> | <p><b>【课程性质】</b></p> <p>公共基础限选课。</p> <p><b>【课程思政】</b></p> <p>培养科学严谨的工作态度、踏实认真的工作作风和精益求精的工匠精神。</p> <p><b>【教学条件】</b></p> <p>多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>采用讲授教学法、翻转教学法、任务驱动法、案例教学法和小组合作学习法等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>过采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式，其中，过程考核为40%，终结性考核为50%、增值评价为10%。</p> |
| 2  | 大学语文  | <p><b>【素质目标】</b></p> <p>1.具备正确世界观、人生观、价值观；培育学生的创新批判性思维和工匠精神；</p> <p>2.具备职业道德、合作意识和敬业精神等职业素养；</p> <p>3.具备仁爱、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；</p> <p>4.具备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。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.了解基本语文常识，散文、诗</p>                                                                                                                                                                                                                          | <p>1.基本语文常识；</p> <p>2.散文、诗词、小说、戏剧四大文学体裁特点；</p> <p>3.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；</p> <p>4.中国文学发展基本脉络；</p> <p>5.经典文学作品阅读与欣赏；</p> <p>6.延伸阅读；</p> <p>7.知识广角；</p>                | <p><b>【课程性质】</b></p> <p>公共基础限选课。</p> <p><b>【课程思政】</b></p> <p>以立德树人为根本任务，从优秀作品出发，以润物细无声的优势发挥爱国主义精神、家国情怀、人文底蕴、价值观引领、培养文化自信的功能，助力培养有理想、有本领、有担当的新时代大学生，树立为中华民族伟大复兴而奋斗的远大理想。</p> <p><b>【教学条件】</b></p> <p>多媒体教室。</p> <p><b>【教学方法】</b></p>                                                            |

| 序号 | 课程名称 | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                    | 主要教学内容                                                                                                                                                                                  | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |      | <p>词、小说、戏剧四大文学体裁特点；</p> <p>2.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；</p> <p>3.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。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1.能较好的口头表达和书面表达；</p> <p>2.能很好的处理和实际问题；</p> <p>3.能有良好的文学作品鉴赏和审美能力；</p> <p>3.能有较强的自主学习能力和团队协作能力。</p>                                     | 8.语文综合实践。                                                                                                                                                                               | <p>引导式教学法、情境教学法、项目驱动法、案例教学法等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>过采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式，其中，过程考核为30%，终结性考核为60%、增值评价为10%。</p>                                                                                                                                                                                    |
| 3  | 美育   | <p><b>【素质目标】</b></p> <p>1.具备全面发展的人文素质；</p> <p>2.具备艺术审美鉴赏能力；</p> <p>3.具备弘扬民族艺术和爱国主义精神；</p> <p>4.具备尊重艺术、理解多元文化的素养。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.了解美的基本概念；</p> <p>2.掌握美与丑的区别。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1.能拥有美的观察能力、感受能力、认知能力、创造能力；</p> <p>2.能用自然美、生活美、艺术美、科技美来感受事物</p> | <p>1.诗意的栖居：大学美育--什么是美；</p> <p>2.曼妙的世界：自然美了解自然美——培养学生审美能力；</p> <p>3.极致的追求：生活美服饰之美、器皿之美、饮食之美；</p> <p>4.心灵的旋律：艺术美音乐之美、舞蹈之美、绘画之美、雕塑之美、建筑之美、戏剧之美、影视之美、诗词之美；</p> <p>5.智慧的火花：科技美科学之美、技术之美。</p> | <p><b>【课程性质】</b></p> <p>公共基础必修课。</p> <p><b>【课程思政】</b></p> <p>培养学生树立正确审美观、尊重艺术，理解多元文化，弘扬民族艺术，培养爱国主义精神；</p> <p><b>【教学条件】</b></p> <p>多媒体教室、智慧教室、博物馆。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>通过“线上+线下”混合式教学模式，线下课堂运用启发式讲授、项目教学法、情景交际法等教学方法相融合。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>本课程为考试课程，过程性考核占60%与终结性考核占30%、增值评价占10%权重比的考核方式。</p> |
| 4  | 大学英语 | <p><b>【素质目标】</b></p> <p>1.具备良好的学习习惯并形成有效的学习方法；</p> <p>2.具备综合文化沟通素养；</p> <p>3.具备人类命运共同体意识，形成正确的世界观、人生观、价值观，增强文化自信。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.了解英语语音、语调、语法等语言基础知识；</p> <p>2.了解英语国家的社会文化背</p>                                                                          | <p>1.社会文化背景知识中外传统节日、民俗、文明礼仪等诸差异；</p> <p>2.基本的语法规则，英语词2300--2600词；</p> <p>3.与学生生活、学习、择业关联的类型；</p> <p>4.一般场景会话的听力技巧；</p> <p>5.日常交际下的口语表达技巧；</p>                                           | <p><b>【课程性质】</b></p> <p>公共基础限选课。</p> <p><b>【课程思政】</b></p> <p>通过本课程的学习，使学生掌握英语的惯用语和专业词汇，培养学生的团队协作精神、激发学生的爱国情怀、增强传播中国文化所需的文化自信、塑造其敬业乐业的职业品质。</p> <p><b>【教学条件】</b></p> <p>多媒体教室。</p>                                                                                                                              |

| 序号 | 课程名称 | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 主要教学内容                                                                                                            | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |      | 景；<br>3.掌握高职阶段所需词汇量；<br>4.掌握基本的听、说、读、写、译技巧。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能应用英语听说读写译；<br>2.能运用英语进行口头表达及跨文化交流；<br>3.能具有生活与职业所需的阅读能力；<br>4.能具有日常短文及应用文书写作能力；<br>5.能具有英语实用技能和应试能力；<br>6.能具有探究学习、终身学习的意识，以及分析问题和解决问题的能力。                                                                                                            | 6.文章主旨、细节综合分析、推测判断、及根据语境推测词义等阅读理解技能；<br>7.50-100词的应用文写作技巧；<br>8.历史文化、经济社会发展等语句的翻译技巧。                              | <b>【教学方法】</b><br>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。<br><b>【考核要求】</b><br>过采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式，其中，过程考核为40%，终结性考核为50%、增值评价为10%。                                                                                                                         |
| 5  | 职业素养 | <b>【素质目标】</b><br>1.具备有理想、守规矩、讲诚信、爱劳动、善团结、具匠心、思进取的新时代高素质劳动和技术技能。<br>2.具备正确的就业观、职场观；<br><b>【知识目标】</b><br>1.掌握职业目标、职业行为、职业品格、职业情怀、职业潜能、职业精神、职业梦想等7个方面28个有代表性的素养点的核心内容；<br>2.理解职业素养习得与养成对于实现自我完善和发展、成就职业生涯的重要意义。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能结合情况进行科学合理的职业生涯规划；<br>2.能结合职业规划，有计划地提升个人职业素养；<br>3.能以良好的状态完成学生到职场人的转变，并奠定良好的职业上升通道。 | 1.职业素养概述；<br>2.旅游专业职业素养；<br>3.行业认同；<br>4.职业规划；<br>5.心理调适；<br>6.敬业担责；<br>7.合作交流；<br>8.主动学习；<br>9.高效执行；<br>10.企业忠诚； | <b>【课程性质】</b><br>公共基础限选课。<br><b>【课程思政】</b><br>培养学生核心技能的基础上，从行业认可、职业认同、职业规划、顺利就业、高效执行等方面进一步提升学生的职业素养，帮助学生更好地实现从学生到职场人的转变。<br><b>【教学条件】</b><br>多媒体教室。<br><b>【教学方法】</b><br>通过案例教学、分组研讨、线上学习平台等教学方法。<br><b>【考核要求】</b><br>采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程考核为50%，终结性考核为40%、增值评价为10%。 |

(3) 公共基础任选课程设置及要求如表7所示。

表7 主要公共基础任选课程设置及要求

| 序号 | 课程名称  | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 主要教学内容                                                                                                            | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 普通话   | <p><b>【素质目标】</b></p> <p>1.具备标准语言的信念,勇于表达,善于表达;</p> <p>2.具备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。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.了解普通话语音基本知识;</p> <p>2.掌握声母、韵母、声调、音变、朗读技巧、说话技巧;</p> <p>3.掌握读单音节、多音节词语、短文朗读、话题说话的方法。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1.能进行声母、韵母,声调和音变的辨正练习;</p> <p>2.能根据普通话水平测试的有关要求,熟悉应试技巧,针对声母、韵母、声调和音变的读音错误和缺陷进行训练;</p> <p>3.能朗读和说话应注意的问题。正确发音,能使用标准普通话进行语言交际,朗读或演讲。</p>                      | <p>1.普通话基础知识;</p> <p>2.普通话声母、韵母及声调训练;</p> <p>3.单音节、多音节字词训练;</p> <p>4.短文朗读、命题说话训练;</p> <p>5.模拟测试。</p>              | <p><b>【课程性质】</b></p> <p>公共基础任选课。</p> <p><b>【课程思政】</b></p> <p>通过本课程的学习,帮助学生解决公众说话不自信等问题,使学生能自信大方、语音标准、思路清晰地在公众场合表情达意,以应对工作和现代社会生活的需要。</p> <p><b>【教学条件】</b></p> <p>多媒体教室、普通话测试实训室。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>采用课堂讲授、训练、示范、模拟训练的形式,精讲多练,理论讲授时间占1/5,活动实践占4/5,充分利用网络,实施收听中央新闻等标准普通话节目,提高学习兴趣。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>过采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式,其中,过程考核为50%,终结性考核为40%、增值评价为10%。</p> |
| 2  | 演讲与口才 | <p><b>【素质目标】</b></p> <p>1.具备社会责任感和社会参与意识,乐于讲好中国故事、湖南故事;</p> <p>2.具备较好的普通话语音面貌,口语表达懂技巧;</p> <p>3.具备较清晰的语言表达逻辑,懂得换位思考。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.了解言语交际的重要作用、基本原则、习得方法;</p> <p>2.理解必备的心理、思维素质,应变能力及倾听素养;</p> <p>3.掌握有声、态势语言技巧,掌握即兴、命题演讲及职场沟通口才的基本技巧与方法。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1.能准确贴切、清晰流畅、自信地交流表达。善于倾听他人;</p> <p>2.能正确应用各类演讲的基本技巧与方法,突破敢说,步入会说、巧说,做到言之有物、有序、有理、有情;</p> <p>3.能在实践中运用正确的交际沟</p> | <p>1.演讲理论、口才理论、演讲应用技巧;</p> <p>2.即兴演讲、口才训练技巧、行业口才论述、体态语言;</p> <p>3.演讲口才技巧;</p> <p>4.职场沟通口才技巧;</p> <p>5.表达基本技巧。</p> | <p><b>【课程性质】</b></p> <p>公共基础任选课。</p> <p><b>【课程思政】</b></p> <p>帮助学生解决公众说话不自信等问题,针对性地带领学生开展语言表达与演讲训练,使学生能自信大方、在公众场合表情达意,以应对工作和现代社会生活的需要。</p> <p><b>【教学条件】</b></p> <p>多媒体教室、形体实训室。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>采用课堂讲授、训练、示范、模拟训练的形式,精讲多练通过演讲视频和训练,提高学习兴趣。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>过采取过程性评价和终结性评价相结合的方式,其中,过程考核为50%,终结性考核为40%、增值评价为10%。</p>                                           |

| 序号 | 课程名称 | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 主要教学内容                                                                                                                                                                                                                                                                      | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |      | 通策略, 具备较强的社交场合及职场言语沟通能力。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3  | 土家织锦 | <p><b>【素质目标】</b></p> <p>1.具备职业道德和敬业精神;</p> <p>2.具备团队协作精神;</p> <p>3.具备集体意识和社会责任心;</p> <p>4.具备认真、严谨的态度。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.熟练掌握土家织锦的历史发展、分布、工艺特点等知识;</p> <p>2.掌握好土家织锦的工艺流程;</p> <p>3.掌握好土家织锦的传统纹样及色彩知识;</p> <p>4.掌握好土家织锦传统纹样与现代图案在现代设计中的艺术表现力。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1.能吃苦耐劳, 具备精益求精的能力;</p> <p>2.能有土家织锦的图案设计和产品研发能力;</p> <p>3.能有熟练掌握土家织锦的操作能力;</p> <p>4.能有较强语言表达能力和娴熟的操作技巧, 描述和展示产品设计、制作过程及产品的推广;</p> <p>5.能够对土家织锦进行产品研发和制作, 具有团队合作精神的实际运作能力。</p> | <p>1.模块一: 土家织锦概述土家织锦的历史渊源、文化背景、认知;</p> <p>2.模块二: 土家织锦色彩与图案、土家织锦的色彩、传统纹样;</p> <p>3.模块三: 土家织锦工具与材料、土家织锦机与工具、材料与染料、染色工艺;</p> <p>4.模块四: 土家织锦工艺流程、整经、经线上机(排线)、土家织锦织造工艺;</p> <p>5.模块五: 土家织锦传承与创新、土家织锦传承、创新、产品设计;</p> <p>6.模块六: 土家织锦传统纹样与现代设计作品赏析、土家织锦传统纹样图案作品赏析、土家织锦现代设计作品赏析。</p> | <p><b>【课程性质】</b><br/>公共基础任选课。</p> <p><b>【课程思政】</b><br/>弘扬优秀民族传统化, 加强文化自信, 树立文化自信心与民族自豪感; 培养吃苦耐劳的工匠精神; 培养团队协作和平等互助的合作意识。</p> <p><b>【教学条件】</b><br/>多媒体教室、土家织锦工作室。</p> <p><b>【教学方法】</b><br/>采用现场教学、分组演练、教学做一体等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b><br/>过采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中, 过程考核为30%, 终结性考核为60%、增值评价为10%。</p> |
| 4  | 蜡染   | <p><b>【素质目标】</b></p> <p>1.具备文化自信心与民族自豪感, 立志肩负起蜡染技艺民族文化活态传承的时代重任;</p> <p>2.具备自主学习的习惯和勤于思考、勇于探究的科学素养;</p> <p>3.具备行业的职业道德和行为规范, 树立知识产权保护意识和诚信意识, 筑牢生产安全意识、纪律意识, 形成严谨细致、踏实务实的岗位责任;</p> <p>4.具备尊重宽容、团队协作和平等互助的合作意识, 逐步形成创新创业意识。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.了解苗族蜡染的制作原理及工</p>                                                                                                                                                                                        | <p>1.模块一: 苗族蜡染基础认知、蜡染初探传承文化、设备操作注重安全;</p> <p>2.模块二: 苗族蜡染手工艺传习、蜡刀绘蜡注重安全、毛笔写字形意结合、竹签刻蜡细致精准、冰纹表现别具匠心、单件染色流程规范、二次封蜡耐心笃行、退蜡清理一丝不苟;</p> <p>3.模块三: 苗族蜡染产品开发、蜡染</p>                                                                                                                 | <p><b>【课程性质】</b><br/>公共基础任选课。</p> <p><b>【课程思政】</b><br/>弘扬优秀民族传统文化, 加强文化自信, 树立文化自信心与民族自豪感; 培养团队协作和平等互助的合作意识。</p> <p><b>【教学条件】</b><br/>多媒体教室、蜡染工作室。</p> <p><b>【教学方法】</b><br/>采用直观演示法、项目驱动法、案例教学法、情景教学法等教学方法。</p> <p><b>【考核要求】</b><br/>过采取过程性评价和终结性评价相结合的方式, 其中, 过程考核</p>                                |

| 序号 | 课程名称     | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 主要教学内容                                            | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |          | 艺流程;<br>2.了解适合染色的织物种类、绘蜡工具,并熟知各类绘蜡工具的绘蜡效果;<br>3.了解常用绘蜡技法的知识要点及染色规范流程;<br>4.掌握企业设计开发产品的流程及岗位分工职责。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能演示常用绘蜡工具及熔蜡设备使用方法;<br>2.能调节不同材质织物适合绘蜡的蜡液温度;<br>3.能综合运用常见绘蜡技法结合新工艺表现蜡染图案效果;<br>4.能合理制定染色方案,实现单件与多件染色;<br>5.能根据企业订单需求完成市场调研并设计蜡染产品;<br>6.能规范实施蜡染制作流程,有效应对突发安全问题。                                                                 | 围巾设计开发不断挑战、蜡染电脑包设计开发迎难而上。                         | 为50%,终结性考核为40%、增值评价为10%。                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 5  | 中华优秀传统文化 | <b>【素质目标】</b><br>1.具备良好的服务意识和团队协作精神,培养学生热爱祖国、热爱家乡的情怀;<br>2.具备良好的奉献精神和职业道德;<br>3.具备民族自豪感和自信心。<br><b>【知识目标】</b><br>1.了解中华优秀传统文化相关知识,掌握我国中华优秀传统文化;<br>2.理解中华优秀传统文化的基本特征,明确中华优秀传统文化的意义。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能掌握中华优秀传统文化知识体系;<br>2.能学会正确观察分析中华优秀传统文化,确立自己的政治方向,坚定自己的政治立场,用实际行动维护中华优秀传统文化的发展道路;<br>2.能学会正确观察分析中华优秀传统文化,确立自己的政治方向,坚定自己的政治立场,用实际行动维护中华优秀传统文化 | 1.中华优秀传统文化的意义;<br>2.中华优秀传统文化的保护;<br>3.中华优秀传统文化的发展 | <b>【课程性质】</b><br>公共基础限选课。<br><b>【课程思政】</b><br>本课程立足于学习中华优秀传统文化,并将思政元素与其紧密结合,并对此加以弘扬与传播,从而提升学生文化自信,助力形成成熟的三观,增强民族自信,为中华民族的伟大复兴付出自己的努力。<br><b>【教学条件】</b><br>多媒体教室。<br><b>【教学方法】</b><br>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。<br><b>【考核要求】</b><br>过采取过程性评价和终结性评价相结合的方式,其中,过程考核为50%,终结性考核为40%、增值评价为10%。 |

| 序号 | 课程名称   | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 主要教学内容                                                                                                                                                                                                                                                                 | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |        | 的发展道路。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 6  | 湘西民俗文化 | <p><b>【素质目标】</b></p> <p>1.具备良好的服务意识和团队协作精神；</p> <p>2.具备学生具有良好的奉献精神和职业道德；</p> <p>3.具备家国情怀。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.了解湘西州基本概况；</p> <p>2.熟悉湘西州自然与人文旅游资源；</p> <p>3.熟悉湘西各民族服饰民俗、饮食民俗、居住民俗、人生仪礼民俗、节日民俗、游艺民俗、宗教信仰民俗、禁忌民俗等；</p> <p>4.熟悉湘西州旅游乡村旅游与全域旅游发展情况。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1.能够熟知和理解各类民俗事象的表现，并对此作出准确判断与分析；</p> <p>2.能灵活运用与分析民俗的文化背景与文化内涵，撰写个性化导游词；</p> <p>3.能利用关知识进行传统旅游文化产品开发，具有旅游市场拓展能力；</p> <p>4.能够进行具有民族特色的才艺表演。</p> | <p>1.湘西的自然与人文地理环境；</p> <p>2.湘西历史的开端；</p> <p>3.藏在井里的秦朝；</p> <p>4.八百年土司文化；</p> <p>5.湘西行政制度的演变；</p> <p>6.烽火苗疆古边墙；</p> <p>7.近现代湘西；</p> <p>8.红色旅游正当时；</p> <p>9.闻名遐迩湘西人；</p> <p>10.凤凰古城山水文化；</p> <p>11.探秘酉水山水文化；</p> <p>12.溯源沅水山水文化；</p> <p>13.湘西民族风情；</p> <p>14.湘西非遗传承。</p> | <p><b>【课程性质】</b></p> <p>专业基础课</p> <p><b>【课程思政】</b></p> <p>要求教师能感知湘西民俗文化内涵的重要性,同时在教学过程中详细阐释湘西自然人文景观及其所蕴含的思想,潜移默化中培养学生对民族文化的热爱、激发学生的文化自信,依托民族文化旅游资源,沿着“知民俗—赏民俗—传民俗—促团结”思政主线,最终实现“讲好民族文化,筑牢中华民族共同体意识”的育人目标。</p> <p><b>【教学条件】</b></p> <p>多媒体教室、湘西州博物馆、校外实践基地、校企合作企业。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>本课程设计了以学习者为中心的学习模式,形成了学生自主、教师辅助、任务驱动的在线课程。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>考试。采用过程评价与终结评价相结合的形式,过程评价为考勤5%+任务完成态度10%+任务成果25%,占40%,终结性评价是期末理论考试,占50%,增值评价占比为10%。</p> |

## 2.专业课程设置及要求

### (1) 专业基础课程设置及要求

专业基础课程设置及要求如表8所示。

表8 专业基础课程设置及要求

| 序号 | 课程名称    | 课程目标                                                                                         | 主要教学内容                                                            | 教学要求                                                                                              |
|----|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 食品卫生与安全 | <p><b>【素质目标】</b></p> <p>1.具有良好的职业道德、行为规范；</p> <p>2.具有食品卫生与生产安全意识；</p> <p>3.具有高度的责任感和使命感。</p> | <p>1.易引发食品卫生问题的微生物、重金属、放射性等物质的基本性质；</p> <p>2.烹饪过程中易发生安全问题的操作；</p> | <p><b>【课程性质】</b></p> <p>专业基础课</p> <p><b>【课程思政】</b></p> <p>课程中融入诚实守信、依法经营的思政元素,养成出具有高度的责任感和安全意</p> |

| 序号 | 课程名称     | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 主要教学内容                                                                                                                                                                                             | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |          | <b>【知识目标】</b><br>1.了解食品安全法规、标准和操作规程相关理论知识；<br>2.掌握安全生产加工食品的方法、质量控制点和关键控制环节；<br>3.掌握食品加工生产中易引发食品安全卫生问题的常见因素；<br>4.掌握食物中毒常见种类及有害物质和污染物质。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能够识别和处理食品中的有害物质和污染物；<br>2.能有对食品安全事故的应急处理能力；<br>3.能有一定的岗位适应能力、人际交流能力和灵活应变能力；<br>4.能用可持续发展理念指导食品行业的健康发展。                                                                      | 3.食品污染的概念、分类及相应的预防食品受污染的有效措施；<br>4.食物中毒后的应急处理方法。<br>5.食品添加剂的定义、分类、安全性和管理；<br>6.食物中毒的分类及预防措施，各类常见的引起食物中毒的病原的概念、特性及检测方法；<br>7.食品卫生的监督管理体系、相关法规标准及许可和市场准入制度。<br>8.食品安全性评价的概念、目的意义及食品安全性毒理学评价的原则和基本内容。 | 识；弘扬精益求精的工匠精神。<br><b>【教学条件】</b><br>校内多媒体教室<br><b>【教学方法】</b><br>建议采用案例分析、小组讨论、课堂讲授、自主学习等教学法。学生为主、教师为辅的方法，组织课堂教学活动。<br><b>【评价方法】</b><br>采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为考勤10%+课堂参与度30%+项目任务完成度40%+作业完成度20%，占总成绩的40%；终结性评价是针对课程整体的实践考核，占50%，增值评价占比为10%。                                                                                           |
| 2  | 中西面点制作基础 | <b>【素质目标】</b><br>1.养成学生积极沟通、团结协作的团队合作意识；<br>2.养成学生的分析能力、团队合作能力、创新能力、继续学习能力；<br>3.养成学生学习和协调能力；<br>4.养成学生自信心、社会责任心、法律意识和职业道德等职业素养。<br><b>【知识目标】</b><br>1.了解面点的基本理论；<br>2.掌握面点制作原料的选择、鉴别和管理；<br>3.掌握面点制作的设备、工具的使用；<br>4.掌握面点加工基本技法；<br>5.掌握中西点制作的工艺流程。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能分析各类面点的加工制作原理；<br>2.能够完成中西点制作的基本操作技法；<br>3.能够独立完成常见中式面点品种的成型； | 1.面点原料基础知识；<br>2.面点制作的工艺流程；<br>3.水调面团的调制；<br>4.膨松面团的调制；<br>5.常见面点的成型技法；<br>6.橄榄型的搓条方法；<br>7.五股和六股辫子面包的编制技法。                                                                                        | <b>【课程性质】</b><br>专业基础课<br><b>【课程思政】</b><br>教师通过以学生为中心的课堂理实一体化教学，养成学生吃苦耐劳的传统美德；具有社会责任感和安全意识；具有劳动精神和精益求精的工匠精神；<br><b>【教学条件】</b><br>中西面点基础训练实训室<br><b>【教学方法】</b><br>建议采用项目教学法、模拟企业真实场景教学法。项目选取企业真实岗位应具备的操作技能；运用“模拟企业真实场景任务，理论与实践相结合，学生为主、教师为辅”的方法，组织课堂教学活动，通过处理典型工作任务设计项目内容。<br><b>【考核要求】</b><br>采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为课前测试10%+考勤10%+课堂 |

| 序号 | 课程名称   | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 主要教学内容                                                                                                 | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |        | 4.能够完成常见面团的调制;<br>5.能够独立完成不同规格橄榄型的搓条;<br>6.能够独立完成常见辫子面包的成型。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                        | 参与度25%+产品制作完成度35%+作业完成度10%+专业技能10%，占总成绩的30%；<br>终结性评价是期末理论考试和校内实践考核，占60%，增值评价占比为10%。                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 3  | 湘西饮食文化 | <b>【素质目标】</b><br>1.具备自主学习，终身学习的意识；<br>2.具备湘西民族饮食文化自信的意识；<br>3.具备团队协作意识，沟通交流和组织协调能力；<br>4.具备吃苦耐劳、爱岗敬业和精益求精的工匠精神；<br>5.具备较好的审美意识和创新能力。<br><b>【知识目标】</b><br>1.掌握湘西各地区民族饮食文化的历史渊源和发展脉络；<br>2.掌握湘西地区特色食材的种类、产地及营养价值；<br>3.掌握湘西地区传统烹饪工艺和特色菜肴的制作方法；<br>4.掌握湘西地区饮食文化中的民俗风情和文化内涵；<br>5.掌握湘西各地区的代表菜肴和面点。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能说出湘西各地区的民族饮食文化的文化内涵；<br>2.能区分湘西各地区民族的饮食习惯；<br>3.能认识湘西地区特色的食材和用途；<br>4.能认识湘西各地区的特色菜肴和面点。 | 1.湘西饮食文化的历史渊源和发展；<br>2.湘西地区饮食习俗和节日食品；<br>3.湘西特色食材的认知和了解；<br>4.湘西传统烹饪工艺及菜肴、面点制作方法；<br>5.湘西各地区代表性的菜品及面点。 | <b>【课程性质】</b><br>专业基础课<br><b>【课程思政】</b><br>课程中融入民族文化自信的思政元素，增强对中华优秀传统文化的认同感和自豪感；养成学生的文化自信和家国情怀。<br><b>【教学条件】</b><br>校内多媒体教室<br><b>【教学方法】</b><br>建议采用案例分析、小组讨论、课堂讲授、自主学习等教学法。学生为主、教师为辅的方法，组织课堂教学活动。<br><b>【考核要求】</b><br>采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为课前测试10%+考勤10%+课堂参与度25%+产品制作完成度35%+作业完成度10%+专业技能10%，占总成绩的30%；<br>终结性评价是期末理论考试和校内实践考核，占60%，增值评价占比为10%。 |
| 4  | 中国烹饪概论 | <b>【素质目标】</b><br>1.具有中国饮食文化自信；<br>2.具备吃苦耐劳的精神；<br>3.具备团队协作意识；<br>4.具有创新意识。<br><b>【知识目标】</b><br>1.了解中国饮食风俗和中国饮食文化；<br>2.了解中国烹饪、筵宴的发展历史                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1.中国烹饪历史发展；<br>2.中国烹饪艺术与美食鉴赏；<br>3.中国饮食民俗与美食节策划；<br>4.中国肴馔与特色筵宴设计、中国茶酒与主题餐饮活动策划。                       | <b>【课程性质】</b><br>专业基础课<br><b>【课程思政】</b><br>课程中融入饮食文化自信、团队协作意识和创新意识和吃苦耐劳的精神。<br><b>【教学条件】</b><br>校内多媒体教室<br><b>【教学方法】</b>                                                                                                                                                                                                                           |

| 序号 | 课程名称     | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 主要教学内容                                                                      | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |          | 史；<br>3.掌握各流派的代表性产品；<br>4.掌握美食节的策划要点。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能阐述中国饮食文化特点；<br>2.能明确说出各地区代表性食品的特点。                                                                                                                                                                                                      |                                                                             | 建议采用案例分析、小组讨论、课堂讲授、自主学习等教学法。学生为主、教师为辅的方法，组织课堂教学活动。<br><b>【考核要求】</b><br>采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为考勤10%+课堂参与度30%+项目任务完成度40%+作业完成度20%，占总成绩的40%；终结性评价是期末理论考试，占50%，增值评价占比为10%。                                                                                                                                   |
| 5  | 烹饪营养     | <b>【素质目标】</b><br>1.具有敬畏生命、物尽其用的节约意识；<br>2.具有健康营养饮食观念；<br>3.具有饮食安全意识；<br>4.具有科学辩证意识。<br><b>【知识目标】</b><br>1.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；<br>2.掌握六大营养素的基本知识；<br>3.掌握不同食材的性质；<br>4.烹饪加工方法对食品原料营养的影响；<br>5.掌握营养配餐的原则。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能阐述六大营养素的特点和作用；<br>2.能根据膳食宝塔设计一般人群的营养食谱；<br>3.能根据特殊人群需求设计营养食谱。 | 1.人体的主要器官结构及其功能；<br>2.六大营养素；<br>3.各类烹饪原料的营养价值；<br>4.食谱设计原则；<br>5.不同人群的营养配餐。 | <b>【课程性质】</b><br>专业基础课<br><b>【课程思政】</b><br>课程中融入物尽其用的节约意识、饮食安全意识、健康营养饮食观念和科学辩证意识。<br><b>【教学条件】</b><br>校内多媒体教室<br><b>【教学方法】</b><br>建议采用案例分析、小组讨论、课堂讲授、自主学习等教学法。学生为主、教师为辅的方法，组织课堂教学活动。<br><b>【考核要求】</b><br>采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为考勤10%+课堂参与度30%+项目任务完成度40%+作业完成度20%，占总成绩的40%；终结性评价是期末理论考试，占50%，增值评价占比为10%。 |
| 6  | 中式烹饪制作基础 | <b>【素质目标】</b><br>1.具备安全规范操作的意识；<br>2.具备自主学生，终身学习的意识；<br>3.具备吃苦耐劳、精益求精的工匠精神；<br><b>【知识目标】</b><br>1.掌握食材处理的基本方法；                                                                                                                                                                                       | 1.食材处理；<br>2.刀工练习；<br>3.火候掌握；<br>4.烹饪方法；<br>5.卫生安全；<br>6.翻锅技巧。              | <b>【课程性质】</b><br>专业基础课<br><b>【课程思政】</b><br>通过教学，培养学生安全规范的操作意识；在反复练习操作的过程中形成吃苦耐劳、精益求精的工匠精神。<br><b>【教学条件】</b>                                                                                                                                                                                               |

| 序号 | 课程名称 | 课程目标                                                                                                                                                            | 主要教学内容 | 教学要求                                                                                                                                                                                                                               |
|----|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |      | 2.掌握拿刀、用刀的技巧；<br>3.掌握菜肴因烹饪方法不同制成的口感；<br>4.掌握安全、规范的操作流程；<br>5.掌握翻勺和装盘的技巧。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能正确处理原料的初加工；<br>2.能安全规范的运用刀工；<br>3.能根据烹饪方法不同调整火力；<br>4.能流畅的完成翻锅。 |        | 烹调基础训练实训室<br><b>【教学方法】</b><br>建议采用项目教学法课堂讲授、提问互动、案例讲解、实操演练等教学法。以学生为主、教师为辅的方法，组织课堂教学活动。<br><b>【考核要求】</b><br>采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为课前测试10%+考勤10%+课堂参与度25%+产品制作完成度35%+作业完成度10%+专业技能10%，占总成绩的30%；终结性评价是期末理论考试和校内实践考核，占60%，增值评价占比为10%。 |

## (2) 专业核心课程设置及要求

专业核心课程设置及要求如表9所示。

表9 专业核心课程设置及要求

| 序号 | 课程名称   | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 主要教学内容                                                                                                                                                                                                                     | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 中式面点制作 | <b>【素质目标】</b><br>1.具有中式面点文化自信；<br>2.具有勤俭节约的意识和良好的卫生习惯；<br>3.具有爱岗敬业、诚实守信、精益求精的匠心精神；<br>4.具有较强的生产安全意识和审美意识；<br>5.具备团队合作意识；<br>6.具备吃苦耐劳的精神；<br>7.具有营养健康理念。<br><b>【知识目标】</b><br>1.掌握中式面点制作过程中的食品卫生安全与养生健康要求；<br>2.掌握中式面点制作所需要的各种原料的性质、用途及储存方法；<br>3.掌握不同面团的成团原理及不同面团的特性；<br>4.掌握水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉杂粮面团等产品的制作 | 1.冷水面团产品制作；<br>2.温水面团产品制作；<br>3.热水面团产品制作；<br>4.果蔬水调面点制作；<br>5.生物膨松面团制作；<br>6.化学膨松面团制作；<br>7.物理膨松面团制作；<br>8.低糖高纤维膨松面点制作；<br>9.混酥面团产品制作；<br>10.层酥面团产品制作；<br>11.低糖低脂油酥面点制作；<br>12.米粉面团产品制作；<br>13.杂粮面团产品制作；<br>14.健康米粉杂粮面点制作； | <b>【课程性质】</b><br>专业核心课<br><b>【课程思政】</b><br>养成学生的自主学习学习的习惯，树立终身学习的意识；健康饮食的观念；规范操作、精益求精的工匠精神。<br><b>【教学条件】</b><br>中点实训室<br><b>【教学方法】</b><br>建议采用项目教学法课堂讲授、提问互动、案例讲解、实操演练等教学法。以学生为主、教师为辅的方法，组织课堂教学活动。<br><b>【考核要求】</b><br>采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为课前测试10%+考勤10%+课堂参与度20%+产品制作完成度40%+作 |

| 序号 | 课程名称     | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 主要教学内容                                                                                                                                                                               | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |          | 工艺。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能够辨别和正确使用面点原料；<br>2.能够规范使用面点常用工具和设备；<br>3.能够独立完成代表产品的制作；<br>4.能够灵活运用基本技法完成不同的面点产品制作；<br>5.能够根据面点的品种调制出相应的馅心；<br>6.能够独立完成各种中式面点的制作，并具备产品质量检验的能力；<br>7.能够结合现代人的口味需求和营养知识，进行面点的创新和改进。                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                      | 业完成度10%+专业技能和<br>社会实践10%，占总成绩的30%；<br>终结性评价是期末理论考试和<br>校内实践考核，占60%，增值<br>评价占比为10%。                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2  | 西式面点工艺基础 | <b>【素质目标】</b><br>1.养成专注的工作态度、吃苦耐劳、诚实肯干、爱岗敬业和精益求精的工匠精神；<br>2.养成勤俭节约的意识、安全意识和良好的卫生习惯；<br>3.具备团队协作意识，沟通交流和组织协调能力；<br>4.具有运用营养健康理念去创新设计西点产品的意识；<br>5.养成自主学习的习惯，树立终身学习的观念。<br><b>【知识目标】</b><br>1.掌握厨房工作的职业标准、食品卫生安全、操作安全、设备和工具的用途；<br>2.理解西点原辅料的特性、原料的百分比、烘焙工艺流程；<br>3.掌握西点每个制品的操作要点、不同面团的性质及特点；<br>4.掌握制品的营养成分及制作要点；<br>5.掌握每个产品质量检验知识；<br>6.掌握面包、蛋糕、点心、慕斯的储藏方法。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能鉴别各类西点原料的性质、工艺性能、用途、质量标准；<br>2.能安全规范的使用设备器具；<br>3.能规范独立的完成面包类、蛋糕类、点心类、慕斯类产品的制作； | 1.软式面包制作；<br>2.硬式面包的制作；<br>3.低糖健康面包的制作；<br>4.全蛋法蛋糕制作；<br>5.戚风法蛋糕制作；<br>6.低糖低脂类蛋糕制作；<br>7.饼干类制作；<br>8.层酥类制作；<br>9.泡芙类制作；<br>10.低脂低油类点心制作；<br>11.水果类慕斯制作；<br>12.奶油类慕斯制作；<br>13.低脂慕斯制作。 | <b>【课程性质】</b><br>专业核心课<br><b>【课程思政】</b><br>养成学生的自主学习学习的习惯，树立终身学习的意识；健康饮食的观念；规范操作、精益求精的工匠精神。<br><b>【教学条件】</b><br>西点智慧实训室<br><b>【教学方法】</b><br>建议采用项目教学法课堂讲授、提问互动、案例讲解、实操演练等教学法。以学生为主、教师为辅的方法，组织课堂教学活动。<br><b>【考核要求】</b><br>采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为课前测试10%+考勤10%+课堂参与度25%+产品制作完成度35%+作业完成度10%+专业技能10%，占总成绩的30%；终结性评价是期末理论考试和校内实践考核，占60%，增值评价占比为10%。 |

| 序号 | 课程名称   | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 主要教学内容                                                                                                                                                 | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |        | 4.能独立制作低糖低脂的西式点心;<br>5.能鉴别面包、蛋糕、点心、慕斯的生熟度及质量。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 3  | 厨政管理   | <b>【素质目标】</b><br>1.具有中华民族自豪感和中华民族共同体意识;<br>2.具有良好的信息素养和创新思维;<br>3.具有集体意识和团队合作互助精神;<br>4.具有社会责任感和安全意识;<br>5.具有劳动精神和工匠精神;<br>6.具有厨房设计数智化意识。<br><b>【知识目标】</b><br>1.掌握厨房各岗位的工作职责、分工;<br>2.掌握厨房设计的要求、设计形式以及不同设计方法所带来的优、缺点;<br>3.掌握厨政管理组织架构设计的原则,并掌握人员配备的方法;<br>4.掌握厨房设计的整体思路与方法,特别是数智厨房的建设。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能用学习到的知识解决实际厨房管理问题;<br>2.能针对厨房的功能布局有合理的规划;<br>3.能灵活运用学习到的知识进行厨房原料管理、产品质量控制和成本核算。<br>4.能够运用现代科技手段、创新理念设计“数智厨房”。 | 1.厨政管理基础;<br>2.厨政管理员职业特征与职业要求;<br>3.厨房设计与布局;<br>4.厨房组织管理;<br>5.员工培训与管理;<br>6.厨房原料管理;<br>7.厨房生产流程管理;<br>8.厨房设备管理与成本控制;<br>9.厨房卫生安全与质量管理;<br>10.创新与活动策划。 | <b>【课程性质】</b><br>专业核心课<br><b>【课程思政】</b><br>教师通过教学,使学生牢固树立“终身学习”的理念,养成学生的集体意识和团队合作互助精神;具有社会责任感和安全意识;具有劳动精神和工匠精神;具有中华民族自豪感和中华民族共同体意识。<br><b>【教学条件】</b><br>多媒体教室、校内实践基地<br><b>【教学方法】</b><br>建议采用项目教学法、案例教学法。项目选取厨房日常管理工作的内容;运用“课堂教学互动,全体学生参与,学生为主、教师为辅”的方法,通过情景教学法组织课堂教学活动,通过处理等典型工作任务设计教学案例。<br><b>【考核要求】</b><br>采用过程评价与终结评价相结合的形式,过程评价为考勤10%+课堂参与度30%+课前测试20%+作业完成度20%+教学平台互动20%,占总成绩的40%;终结性评价是期末理论考试和校内实践考核,占50%;增值评价占比为10%。 |
| 4  | 湘西特色面点 | <b>【素质目标】</b><br>1.养成专注的工作态度;<br>2.养成勤俭节约的意识和良好的卫生、劳动习惯;<br>3.养成尊重和保护特色面点的意识;<br>4.具有民族饮食文化自信;<br>5.养成常备不懈的消防与设备安全意识、吃苦耐劳、创新精神。<br><b>【知识目标】</b><br>1.掌握湘西面点的历史、饮食文化;                                                                                                                                                                                                                                                       | 1.湘西米粉的制作;<br>2.湘西米豆腐的制作;<br>3.湘西糍粑的制作;<br>4.湘西油粑粑的制作;<br>5.湘西蒿菜粑粑的制作;<br>6.茶峒碗儿糕的制作;<br>7.湘西黄雀肉的制作;<br>8.土家酱香饼的制作;<br>9.保靖洗沙月饼的制作;<br>10.湘西包谷粑的制作;    | <b>【课程性质】</b><br>专业核心课<br><b>【课程思政】</b><br>课程中融入民族饮食文化自信的思政元素,养成出具有专注的工作态度、良好的卫生习惯、尊重和保护特色面点的意识。<br><b>【教学条件】</b><br>湘西面点技艺传承实训室<br><b>【教学方法】</b><br>建议采用项目教学法课堂讲授、提问互动、案例讲解、实                                                                                                                                                                                                                                                |

| 序号 | 课程名称   | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 主要教学内容                                                                                                                 | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |        | 2.掌握湘西面点原料的组成;<br>3.掌握面点工具用途和卫生操作流程;<br>4.掌握湘西特色面点的特点及制作流程;<br>5.掌握产品质量检验知识;<br>6.列举产品操作过程中消防安全案例。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能介绍湘西特色面点的文化及特点;<br>2.能区分常用工具用途并准确收纳;<br>3.能区分因原料熟制技法不同面点产生的口感、特色;<br>4.能按照正确的操作流程独立、规范的完成制作;<br>5.能在传承湘西面点的同时把创新元素融会贯通的裹入;<br>6.能鉴别产品的生熟度和质量。                                                                                                                             | 11.凤凰姜糖的制作;<br>12.凤凰龙须糖的制作;                                                                                            | 操演练等教学法。以学生为主、教师为辅的方法,组织课堂教学活动。<br><b>【考核要求】</b><br>采用过程评价与终结评价相结合的形式,过程评价为课前测试10%+考勤10%+课堂参与度25%+产品制作完成度35%+作业完成度10%+专业技能10%,占总成绩的20%;终结性评价是期末理论考试和校内实践考核,占70%,增值评价占比为10%。                                                                                                                                                                                           |
| 5  | 西式面点制作 | <b>【素质目标】</b><br>1.具有创新思维;<br>2.具有健康的审美意识;<br>3.具有食品安全意识和卫生习惯;<br>4.具有工匠精神;<br>5.具有团队协作意识;<br>6.具有营养健康理念。<br><b>【知识目标】</b><br>1.了解面包类型和原料、基本配方;<br>2.了解如何通过调整糖、油脂比例制作面包;<br>3.了解面包的装饰技巧与保存方法;<br>4.了解蛋糕与其他类型蛋糕的区别;<br>5.熟悉蛋糕的基本配方及制作工艺流程;<br>6.掌握茶歇饼干、杂粮饼干的基本原料和制作流程;<br>7.理解健康烘焙的原则。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能精通面机的操作;<br>2.能灵活运用烘焙设备制作面包和戚风蛋糕;<br>3.能不断优化戚风蛋糕的制作流程,提升制作效率与成品质量;<br>4.能独立完成曲奇饼干、贝果三明 | 1.面包、蛋糕和茶歇制作的基本原理;<br>2.设备安全的规范使用;<br>3.面包的发酵时间、温度、烘烤技法以及面包的包装技术;<br>4.蛋糕的成品包装技术;<br>5.茶点的烘烤技术;<br>6.营养类面包、蛋糕、杂粮饼干的制作。 | <b>【课程性质】</b><br>专业核心课<br><b>【课程思政】</b><br>结合课程特点积极挖掘思政元素,开展课程思政;以养成学生吃苦耐劳、踏实肯干、接受新事物、精益求精的工匠精神为主线,以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。<br><b>【教学条件】</b><br>西点智慧实训室<br><b>【教学方法】</b><br>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。<br><b>【考核要求】</b><br>采用过程评价与终结评价相结合的形式,过程评价为课前测试10%+考勤10%+课堂参与度25%+产品制作完成度35%+作业完成度10%+专业技能和社会实践10%,占总成绩的30%;终结性评价是期末理论考试和校内实践考核,占60%,增值评价占比为10%。 |

| 序号 | 课程名称      | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 主要教学内容                                                                                                                            | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |           | 治的制作；<br>5.能调整各种配方改变口感和创新开发新的曲奇饼干品种；<br>6.能利用营养健康原料创新西点产品的制作。                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 6  | 蛋糕装饰技术    | <p><b>【素质目标】</b></p> <p>1.养成创新思维；</p> <p>2.养成健康的审美意识；</p> <p>3.养成食品安全意识；</p> <p>4.养成良好的卫生习惯；</p> <p>5.养成团队协作意识；</p> <p>6.养成服务意识。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.了解蛋糕装饰技术的基础理论与核心原理；</p> <p>2.了解装饰材料与工具及其特点与用途；</p> <p>3.了解色彩搭配原则；</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1.能熟练进行基础装饰；</p> <p>2.能设计并实施高级装饰；</p> <p>3.能进行色彩与图案的灵活搭配。</p> | <p>1.蛋糕基本原理及原料配比；</p> <p>2.蛋糕调制和烘烤及冷藏技术；</p> <p>3.奶油打发技术和抹控刀技巧；</p> <p>4.奶油蛋糕抹面基本原理；</p> <p>5.裱花嘴的应用技术；</p> <p>6.奶油蛋糕拉线和裱花技术。</p> | <p><b>【课程性质】</b><br/>专业核心课</p> <p><b>【课程思政】</b><br/>结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；以养成学生吃苦耐劳、踏实肯干、接受新事物、精益求精的工匠精神为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p><b>【教学条件】</b><br/>西点智慧实训室</p> <p><b>【教学方法】</b><br/>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。</p> <p><b>【考核要求】</b><br/>采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为课前测试10%+考勤10%+课堂参与度25%+产品制作完成度35%+作业完成度10%+专业技能10%，占总成绩的30%；终结性评价是期末理论考试和校内实践考核，占60%；增值评价占比为10%。</p> |
| 7  | 餐饮企业运营与管理 | <p><b>【素养目标】</b></p> <p>1.具备良好的职业道德和社会责任感；</p> <p>2.具有团队协作意识；</p> <p>3.具有创新意识；</p> <p>4.具有市场敏感度和洞察力；</p> <p>5.具有数智慧化意识。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.熟悉数智营销的基本概念、策略和工具；</p> <p>2.熟悉数据分析在食品营销中的应用；</p> <p>3.掌握食品产业的基本知识和市场趋势；</p> <p>4.掌握食品营销相关的法律法规和食品安全标准。</p>                                                           | <p>1.食品产业的基本知识和市场趋势；</p> <p>2.数智营销的基本概念、策略和工具；</p> <p>3.食品营销相关的法律法规和食品安全标准；</p> <p>4.数据分析在食品营销中的应用。</p>                           | <p><b>【课程性质】</b><br/>专业核心课</p> <p><b>【课程思政】</b><br/>结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；以养成学生吃苦耐劳、团队合作、创新意识为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。</p> <p><b>【教学条件】</b><br/>食品数智化运营实训室</p> <p><b>【教学方法】</b><br/>采用线上线下理实一体混合式教学模式，理论教学与实践教学相结合，采用讲授法、演示法等教学。</p> <p><b>【考核要求】</b></p>                                                                                                                                     |

| 序号 | 课程名称 | 课程目标                                                                                                              | 主要教学内容 | 教学要求                                                                                                   |
|----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |      | <b>【能力目标】</b><br>1.能进行食品市场分析和预测；<br>2.能够制定和执行食品数智化营销策略；<br>3.能够运用数据分析工具对营销效果进行评估和优化；<br>4.能够适应市场变化，不断调整和优化食品营销策略。 |        | 采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为为考勤10%+课堂参与度30%+项目任务完成度40%+作业完成度20%，占总成绩的40%；终结性评价是针对课程整体的实践考核，占50%；增值评价占比为10%。 |

### (3) 专业拓展课程设置及要求

专业拓展课程设置及要求如表10所示。

表 10 专业拓展课程设置及要求

| 序号 | 课程名称  | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 主要教学内容                                                | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 沟通与礼仪 | <b>【素质目标】</b><br>1.养成良好的职业意识，能以服务为宗旨，吃苦耐劳、文明服务；<br>2.养成良好的职业形象和心理素质；<br>3.养成较强的人际交往能力和抗挫折能力；<br>4.养成较强的语言表达能力。<br><b>【知识目标】</b><br>1.了解各种社会交往场合应遵循的礼仪规则；<br>2.掌握仪容、仪表、仪态礼仪的相关知识和具体规范；<br>3.掌握正确的社会交往、餐饮服务礼仪规范，能正确进行社会交往、人际沟通和餐饮服务。<br><b>【能力目标】</b><br>1.能有餐饮行业相关从业岗位接待工作的能力；<br>2.能牢固和树立“宾客至上”的观念；<br>3.能够自觉讲究礼貌礼节，切实做到文明接待、礼貌服务、善于沟通和合作。 | 1.个人形象礼仪；<br>2.社会交往礼仪；<br>3.岗位服务礼仪。                   | <b>【课程性质】</b><br>专业拓展课<br><b>【课程思政】</b><br>1.结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；<br>2.以养成学生服务意识、合作共赢规范运作的意识为主线，以相关案例为切入点开展课程思政教学设计。<br><b>【教学条件】</b><br>礼仪实训室<br><b>【教学方法】</b><br>采用课堂理论讲授为主；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。<br><b>【考核要求】</b><br>采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为课前测试10%+考勤10%+课堂参与度35%+课堂作业完成度45%，占总成绩的70%；终结性考核占50%；增值评价占比为10%。 |
| 2  | 西餐工艺  | <b>【素质目标】</b><br>1.具备良好的职业道德，爱岗敬业，团结协作；<br>2.具有安全意识与卫生习惯，吃苦耐劳、严谨认真的工作态度；<br>3.具备良好的人际交往能力和团队                                                                                                                                                                                                                                               | 1.西式菜肴基础知识；<br>2.西式快餐与早餐制作；<br>3.西式汤菜制作；<br>4.色拉与开胃菜制 | <b>【课程性质】</b><br>专业拓展课<br><b>【课程思政】</b><br>结合课程特点积极挖掘思政元素，开展课程思政；以养成学生吃苦耐劳、踏实 肯干、 接受新事物、精                                                                                                                                                                                                                                 |

| 序号 | 课程名称 | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 主要教学内容                                                                                                                                                                                          | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |      | <p>协作能力。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.了解西餐菜品的风味流派，熟悉西餐的烹调方法；</p> <p>2.掌握西餐制作的基本原料、设备工具等的使用方法；</p> <p>3.熟悉西餐制作工艺、工艺流程、工艺条件及影响因素；</p> <p>4.了解西餐甜品装饰技法、甜品配方设计原理。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1.能熟练使用相关设备和用具制作各种西餐产品，符合营养、卫生要求；</p> <p>2.能独立或以团队形式进行不同类型的西餐制作。</p>                                                                                                                                                         | <p>作；</p> <p>5.西式淀粉类菜肴制作；</p> <p>6.西餐主菜制作。</p>                                                                                                                                                  | <p>益求精 的工匠精神为主线，以相关案例为切入点开展课程 思政教学设计。</p> <p><b>【教学条件】</b></p> <p>西餐实训室</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>采用线上线下理实一体混合式教学模式，理论教学与实践教学相结合，采用讲授法、演示法等教学。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为课前测试10%+考勤10%+课堂参与度25%+产品制作完成度35%+作业完成度10%+专业技能10%，占总成绩的30%；终结性评价是期末理论考试和校内实践考核，占60%；增值评价占比为10%。</p>                                                                                                                                                                       |
| 3  | 中国名点 | <p><b>【素质目标】</b></p> <p>1.具有深厚的爱国情感和坚定的中国传统饮食文化自信；</p> <p>2.具有食品安全、卫生操作、勤俭节约意识；</p> <p>3.具有传统面点创新意识、精益求精的工匠精神；</p> <p>4.具备集体意识和团队合作互助精神。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.了解各流派的代表名点的历史背景、发展演变过程及其特色；</p> <p>2.掌握不同地区名点制作技艺特点及所使用的原材料；</p> <p>3.掌握各流派代表性名点的制作工艺、工艺流程；</p> <p>4.掌握不同流派名点制作的成熟技法。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1.能熟练使用各种技法制作各流域代表名点；</p> <p>3.能有灵活运用面点技法对传统面点进行传承与创新的能力；</p> <p>4.能在面点制作中发现问题，运用所学知识解决问题。</p> | <p>1.中国名点的溯源与演进历程；</p> <p>2.各风味流派的划分依据与典型代表名点解析；</p> <p>3.四大风味流派的面点特质差异与独特魅力；</p> <p>4.京式名点代表品种的制作工艺与成熟技巧；</p> <p>5.苏式名点代表品种的制作工艺与成熟；</p> <p>6.川式名点代表品种的制作与成熟；</p> <p>7.广式名点代表品种的制作工艺与成熟方法。</p> | <p><b>【课程性质】</b></p> <p>专业拓展课</p> <p><b>【课程思政】</b></p> <p>教师通过教学，引入实际案例，让学生了解面点行业在社会经济发展中的作用以及所面临的挑战和问题，引导学生思考自己作为未来的面点行业从业者，应该如何在追求经济效益的同时，兼顾社会责任，为行业的可持续发展做出贡献。</p> <p><b>【教学条件】</b></p> <p>中点实训室</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>建议采用项目教学法、合作学习法、案例教学法。教师通过系统讲解名点知识，组织学生讨论名点相关话题，分组合作完成名点任务。通过学习制作典型工作任务设计教学案例启发学生。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为课前测试20%+考勤10%+课堂参与度30%+作业完成度20%+教学平台互动10%+专业技能和社会实践10%，占总成绩的30%；终结性评价是期末理论考试和校内实践考核，占60%；增值评价占比为10%。</p> |

| 序号 | 课程名称    | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 主要教学内容                                                                                                                                                                                                                                        | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4  | 宴席与菜单设计 | <p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.具备自主学习,终生学习的意识;</li> <li>2.具备团队合作意识;</li> <li>3.具备审美意识和创新思维;</li> <li>4.具备良好的敬业精神。</li> </ol> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.掌握宴席的种类和特点;</li> <li>2.掌握宴席台面设计的原理与技法;</li> <li>3.掌握菜单设计的基本原理;</li> <li>4.掌握菜单中食材的选择和搭配;</li> <li>5.掌握营养学知识在菜单设计中的营养;</li> <li>6.掌握菜单定价公式和原则。</li> </ol> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.能区分宴席的种类和特点;</li> <li>2.能设计创新性、实用性、美观性的主题宴会;</li> <li>3.能对宴席展台进行合理地布局和装饰美化;</li> <li>4.能根据要求设计不同类型的菜单;</li> <li>5.能根据不同人群设计出营养健康菜单。</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.认识餐饮经营中的菜单;</li> <li>2.零点与套餐菜单的设计制作;</li> <li>3.特种、特色菜单的设计制作;</li> <li>4.新潮品类风格菜单的设计制作;</li> <li>5.筵席与主题菜单的设计制作;</li> <li>6.西餐厅与咖啡厅菜单的设计制作;</li> <li>7.菜单的定价、评估与更新;</li> <li>8.网络菜单的设计制作。</li> </ol> | <p><b>【课程性质】</b><br/>专业拓展课</p> <p><b>【课程思政】</b><br/>课程中融入团队协作、创新思维的思政元素,养成团队成员有效沟通合作、发挥创新的意识;形成良好的职业道德和敬业精神,注重食品安全与卫生,遵守餐饮业相关法规和标准。</p> <p><b>【教学条件】</b><br/>校内多媒体教室</p> <p><b>【教学方法】</b><br/>建议采用案例分析、小组讨论、课堂讲授、自主学习等教学法。学生为主、教师为辅的方法,组织课堂教学活动。</p> <p><b>【考核要求】</b><br/>采用过程评价与终结评价相结合的形式,过程评价为为考勤10%+课堂参与度30%+项目任务完成度40%+作业完成度20%,占总成绩的40%;终结性评价是针对课程整体的实践考核,占50%;增值评价占比为10%。</p> |
| 5  | 茶艺      | <p><b>【素质目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.具有传承、弘扬中国传统文化、中国茶文化、湘西地域茶文化的意识;</li> <li>2.具有良好的礼仪素养和服务意识以及精益求精的工匠精神;</li> <li>3.培育热爱家乡,建设家乡的情怀;</li> <li>4.培养创新精神,开发出新的茶艺服务流程。</li> </ol> <p><b>【知识目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.掌握中国茶文化知识;</li> <li>2.熟悉茶叶的分类及冲泡方式</li> <li>3.熟悉本地区各类茶叶的特性、冲泡方式以及茶文化;</li> <li>4.掌握正确的饮茶方式。</li> </ol> <p><b>【能力目标】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.能清楚描述六大茶制作工艺;</li> <li>2.能掌握六大茶的冲泡程序和技巧,并能艺术表演直升杯和盖碗的茶艺;</li> <li>3.能掌握基本的茶艺解说及交流表达、团队合作技巧;</li> </ol>                                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.中国茶文化概述;</li> <li>2.茶文化与中国传统文化;</li> <li>3.中国茶叶及茶文化发展史;</li> <li>4.湘西本地茶文化以及特色;</li> <li>5.茶叶分类及名茶品鉴;</li> <li>6.茶饮与健康。</li> </ol>                                                                   | <p><b>【课程性质】</b><br/>专业拓展课</p> <p><b>【课程思政】</b><br/>要求教师能融入中华优秀传统文化、本地区特色茶文化教育,挖掘中国茶文化、地区茶文化的文化内涵,引导学生自觉传承和弘扬中华优秀传统文化,地区民族文化,增强文化自信;引导学生切实掌握茶艺技术,扎实锻炼工作技能,追求完美,践行工匠精神。</p> <p><b>【教学场地】</b><br/>茶艺实训室。</p> <p><b>【教学方法】</b><br/>采用现场示范法、项目教学法、分组练习、情境教学法实施教学。</p> <p><b>【考核要求】</b><br/>采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式,其中,过程性考核占60%,终结性考核占30%,增值评价10%。</p>                                  |

| 序号 | 课程名称   | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                  | 主要教学内容                                                                            | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |        | 4.能进行本地特色茶的推介。                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 6  | 饮品制作工艺 | <p><b>【素质目标】</b></p> <p>1.具有爱岗敬业的职业精神；</p> <p>2.具有食品安全意识；</p> <p>3.具有创新意识。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.了解饮品的发展概况；</p> <p>2.了解各类饮品的基础知识；</p> <p>3.了解各类饮品的制作流程。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1.能制作各类饮品；</p> <p>2.能对现有饮品制作流程进行改良创新。</p> | <p>1.饮品原料辅料知识；</p> <p>2.冷饮、热饮等饮品的制作工艺；</p> <p>3.饮品的卫生检测指标；</p> <p>4.新型饮品制作技术。</p> | <p><b>【课程性质】</b></p> <p>专业拓展课</p> <p><b>【课程思政】</b></p> <p>课程中融入爱岗敬业的思政元素，养成食品安全意识和创新意识。</p> <p><b>【教学条件】</b></p> <p>饮品、茶艺实训室</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>建议采用案例分析、小组讨论、课堂讲授、自主学习等教学法。学生为主、教师为辅的方法，组织课堂教学活动。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为为考勤10%+课堂参与度30%+项目任务完成度40%+作业完成度20%，占总成绩的40%；终结性评价是针对课程整体的实践考核，占50%；增值评价占比为10%。</p> |

### 3.集中实践课程设置及要求

集中实践课程设置及要求如表11所示。

表 11 集中实践课程设置及要求

| 序号 | 课程名称 | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                                                                | 主要教学内容                                                                                      | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 毕业设计 | <p><b>【素质目标】</b></p> <p>1.具备良好的职业道德和敬业精神；</p> <p>2.具备科学思维和创新意识。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.掌握中西面点行业的研究和发展方向；</p> <p>2.掌握毕业设计的撰写格式；</p> <p>3.掌握毕业设计的任务及要求；</p> <p>4.掌握毕业设计的思路、逻辑。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1.能进行毕业设计主题的确<br/>定；</p> <p>2.能进行文稿的规范撰写；</p> <p>3.能优化和创新面点品种及制</p> | <p>1.毕业设计任务书；</p> <p>2.毕业设计主题的确<br/>定；</p> <p>3.毕业设计方<br/>案设计；</p> <p>4.毕业设计总<br/>结和撰写。</p> | <p><b>【课程性质】</b></p> <p>集中实践课</p> <p><b>【课程思政】</b></p> <p>课程中融入职业道德、爱岗敬业的思政内容，培养学生以诚实守信、吃苦耐劳的工匠精神；引导学生树立自主学习、终身学习的意识。</p> <p><b>【教学条件】</b></p> <p>多媒体教室、中西面点智慧实训室</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>采用讲授法、任务驱动法、讨论法、案例分析法引导学生完成毕业设计。</p> <p><b>【考核要求】</b></p> |

| 序号 | 课程名称 | 课程目标                                                                                                                                                                                                                                              | 主要教学内容                                                                                                                     | 教学要求                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |      | 作流程。                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                            | 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中过程性考核占30%，终结性考核占60%，增值评价10%。                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2  | 岗位实习 | <p><b>【素质目标】</b></p> <p>1.具备尊敬师长、团结协作、精益求精和自觉履行职业道德的素养。</p> <p>2.具备吃苦耐劳、勤俭节约的工匠精神。</p> <p><b>【知识目标】</b></p> <p>1.熟悉企业组织架构、运营模式；</p> <p>2.熟悉岗位设置及岗位要求；</p> <p>3.掌握厨房管理知识。</p> <p><b>【能力目标】</b></p> <p>1.能分析实际工作中遇到的问题、解决问题；</p> <p>2.能较快地适应环境。</p> | <p>1.面点后厨岗位需要的成品制作流程；</p> <p>2..西点后厨岗位需要的成品制作流程；</p> <p>3..后厨打荷岗位成品制作流程；</p> <p>4.后厨厨师助理岗位成品制作流程；</p> <p>5.服务员岗位的服务意识。</p> | <p><b>【课程性质】</b></p> <p>集中实践课</p> <p><b>【课程思政】</b></p> <p>培养学生尊敬师长、团结协助、自觉履行职业道德的素养；在岗位中具有吃苦耐劳、勤俭节约的工匠精神。</p> <p><b>【教学条件】</b></p> <p>岗位实习企业一般为星级酒店、社会餐饮。</p> <p><b>【教学方法】</b></p> <p>采用任务驱动法、案例教学法</p> <p><b>【考核要求】</b></p> <p>学生在岗位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%。</p> |

## 七、教学进程总体安排

### (一) 教学进程表 (表12)

表 12 教学进程安排表

| 课程类别   | 课程编码     | 课程名称              | 课程类别                 | 考核方式 | 学分 | 学时分配 |      |      | 学期/教学周/课时数 |                |                |      |      |     |
|--------|----------|-------------------|----------------------|------|----|------|------|------|------------|----------------|----------------|------|------|-----|
|        |          |                   |                      |      |    | 总学时  | 理论学时 | 实践学时 | 1          | 2              | 3              | 4    | 5    | 6   |
|        |          |                   |                      |      |    |      |      |      | 20周        | 20周            | 20周            | 20周  | 20周  | 20周 |
| 公共基础课程 | 公共基础必修课程 | 00900001          | 军事理论                 | A    | 考查 | 2    | 36   | 36   | 0          | 2*18           |                |      |      |     |
|        |          | 00900005          | 军事技能                 | C    | 考查 | 2    | 112  | 0    | 112        | 2W             |                |      |      |     |
|        |          | 00900003          | 劳动教育                 | B    | 考查 | 1    | 16   | 6    | 10         | 1W             |                |      |      |     |
|        |          | 02610001<br>(1-2) | 思想道德与法治              | B    | 考试 | 3    | 48   | 42   | 6          | 2*10<br>(5-14) | 2*14<br>(2-15) |      |      |     |
|        |          | 02610002          | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | B    | 考试 | 2    | 32   | 24   | 8          |                |                | 2*16 |      |     |
|        |          | 02610006          | 习近平新时代中国特色社会主义思想概论   | B    | 考试 | 3    | 48   | 42   | 6          |                |                |      | 3*16 |     |
|        |          | 02620001<br>(1-5) | 形势与政策                | A    | 考试 | 1    | 40   | 40   | 0          | 2*4<br>(15-18) | 2*4            | 2*4  | 2*4  | 2*4 |
|        |          | 02610008          | 国家安全教育               | A    | 考查 | 1    | 16   | 16   | 0          |                | 学习平台           |      |      |     |
|        |          | 02640001<br>(1-2) | 大学生心理健康教育            | B    | 考查 | 2    | 32   | 16   | 16         | 4*4<br>(5-8)   | 2*8<br>(2-9)   |      |      |     |
|        |          | 02023015          | 信息技术                 | B    | 考查 | 3    | 48   | 24   | 24         | 4*12           |                |      |      |     |
|        |          | 01113002          | 大学生创业基础              | B    | 考查 | 2    | 32   | 28   | 4          |                | 2*16           |      |      |     |
|        |          | 01113001          | 大学生职业发展与就业指导         | B    | 考查 | 2    | 32   | 28   | 4          | 2*8<br>(10-17) |                |      |      | 2*8 |
|        |          | 02413001<br>(1-4) | 大学体育                 | B    | 考查 | 7    | 112  | 16   | 96         | 2*12           | 2*16           | 2*16 | 2*12 |     |

|          |                                                               |                   |           |   |    |    |     |     |     |       |                |       |       |   |   |
|----------|---------------------------------------------------------------|-------------------|-----------|---|----|----|-----|-----|-----|-------|----------------|-------|-------|---|---|
|          |                                                               | 02610007          | 中华民族共同体概论 | B | 考查 | 1  | 16  | 10  | 6   |       |                | 2*8   |       |   |   |
|          |                                                               | 公共基础必修课小计         |           |   |    | 32 | 620 | 328 | 292 | 12    | 8              | 6     | 7     | 4 | 0 |
|          | 公共基础<br>限选课程                                                  | 02415012          | 应用文写作     | B | 考查 | 2  | 28  | 20  | 8   | 2*14  |                |       |       |   |   |
|          |                                                               | 02413009          | 大学语文      | B | 考试 | 2  | 32  | 28  | 4   |       | 2*16<br>(2-17) |       |       |   |   |
|          |                                                               | 02415105          | 美育        | B | 考查 | 1  | 18  | 10  | 8   |       | 2*9<br>(10-18) |       |       |   |   |
|          |                                                               | 02530001<br>(1-2) | 大学英语      | B | 考试 | 8  | 128 | 64  | 64  | 4*14  | 4*18<br>(2-18) |       |       |   |   |
|          |                                                               | 02413017          | 职业素养      | B | 考查 | 1  | 16  | 8   | 8   | 学习平台  |                |       |       |   |   |
|          |                                                               | 公共基础限选课小计         |           |   |    | 14 | 222 | 130 | 92  | 6     | 6              | 0     | 0     | 0 | 0 |
|          | 公共基础<br>任选课程<br>6门选3门<br>, 二、三<br>、四学期<br>任选3门,<br>修满3个<br>学分 | 02415014          | 普通话       | B | 考查 | 1  | 16  | 6   | 10  | 0     | 2              | 2     | 2     |   |   |
|          |                                                               | 02415013          | 演讲与口才     | B | 考查 | 1  | 16  | 6   | 10  | 0     |                |       |       |   |   |
|          |                                                               | 02325007          | 土家织锦      | B | 考查 | 1  | 16  | 6   | 10  | 0     |                |       |       |   |   |
|          |                                                               | 02323011          | 蜡染        | B | 考查 | 1  | 16  | 6   | 10  | 0     |                |       |       |   |   |
|          |                                                               | 02413018          | 中华优秀传统文化  | B | 考查 | 1  | 16  | 6   | 10  | 0     |                |       |       |   |   |
|          |                                                               | 02143017          | 湘西民俗旅游文化  | B | 考查 | 1  | 16  | 6   | 10  | 0     |                |       |       |   |   |
|          |                                                               | 公共基础任选课小计         |           |   |    | 3  | 48  | 18  | 30  | 0     | 2              | 2     | 2     | 0 | 0 |
|          | 合计                                                            |                   |           |   |    | 49 | 890 | 476 | 414 | 18    | 16             | 8     | 9     | 4 |   |
| 专业<br>课程 | 专业基础<br>课程                                                    | 02125011          | 食品卫生与安全   | A | 考试 | 4  | 72  | 72  | 0   |       |                | 4*18W |       |   |   |
|          |                                                               | 02125044          | 中西面点制作基础  | C | 考查 | 4  | 56  | 0   | 56  | 4*14W |                |       |       |   |   |
|          |                                                               | 02125045          | 湘西饮食文化    | A | 考试 | 2  | 36  | 36  | 0   |       |                |       | 2*18W |   |   |
|          |                                                               | 02123020          | 中国烹饪概论    | A | 考试 | 2  | 28  | 28  | 0   | 2*14W |                |       |       |   |   |
|          |                                                               | 02123012          | 烹饪营养      | B | 考试 | 3  | 56  | 48  | 8   | 4*14W |                |       |       |   |   |
|          |                                                               | 02125046          | 中式烹饪制作基础  | C | 考查 | 4  | 72  | 0   | 72  |       | 4*18W          |       |       |   |   |
|          |                                                               | 小计                |           |   |    | 19 | 320 | 184 | 136 | 10    | 4              | 4     | 2     | 0 | 0 |
|          | 专业核心<br>课程                                                    | 02125051          | 中式面点制作    | B | 考查 | 6  | 108 | 20  | 88  |       | 6*18W          |       |       |   |   |
|          |                                                               | 02123034          | 西式面点工艺基础  | B | 考查 | 6  | 108 | 20  | 88  |       |                | 6*18W |       |   |   |
|          |                                                               | 02123029          | 厨政管理      | B | 考试 | 4  | 72  | 60  | 12  |       |                |       | 4*18W |   |   |

|                   |                                                              |                |           |    |    |     |      |     |      |     |    |                |               |                         |    |
|-------------------|--------------------------------------------------------------|----------------|-----------|----|----|-----|------|-----|------|-----|----|----------------|---------------|-------------------------|----|
|                   |                                                              | 02125048       | 湘西特色面点    | B  | 考查 | 6   | 108  | 20  | 88   |     |    |                | 6*18W         |                         |    |
|                   |                                                              | 02125049       | 西式面点制作    | B  | 考查 | 6   | 108  | 20  | 88   |     |    |                | 6*18W         |                         |    |
|                   |                                                              | 02123025       | 蛋糕装饰技术    | C  | 考查 | 5   | 84   | 0   | 84   |     |    |                |               | 6*14W                   |    |
|                   |                                                              | 02123042       | 餐饮企业运营与管理 | A  | 考试 | 3   | 56   | 16  | 40   |     |    |                |               | 4*14W                   |    |
|                   |                                                              | 小计             |           |    |    |     | 36   | 644 | 156  | 488 | 0  | 6              | 6             | 16                      | 10 |
|                   | 专业拓展<br>课程（6<br>选门选5<br>门，三、<br>五学期任<br>选5门，修<br>满19个学<br>分） | 02125014       | 沟通与礼仪     | B  | 考查 | 4   | 72   | 20  | 52   |     |    | 4*18W<br>4*18W |               | 6*14W<br>4*14W<br>4*14W |    |
|                   |                                                              | 02123011       | 西餐工艺      | B  | 考查 | 4   | 72   | 20  | 52   |     |    |                |               |                         |    |
|                   |                                                              | 02123017       | 中国名点      | B  | 考查 | 5   | 84   | 18  | 66   |     |    |                |               |                         |    |
|                   |                                                              | 02135006       | 宴席与菜单设计   | A  | 考试 | 3   | 56   | 56  | 0    |     |    |                |               |                         |    |
|                   |                                                              | 020502000<br>9 | 茶艺        | B  | 考查 | 2   | 36   | 0   | 36   |     |    |                |               |                         |    |
|                   |                                                              | 02125052       | 饮品制作工艺    | B  | 考查 | 3   | 56   | 8   | 48   |     |    |                |               |                         |    |
|                   | 小计                                                           |                |           |    |    | 19  | 340  | 122 | 218  | 0   | 0  | 8              |               | 14                      |    |
| 集中<br>实践<br>课程/环节 | 00900028                                                     | 岗位实习           | C         | 考查 | 24 | 480 | 0    | 480 |      |     |    |                | 2W+4w<br>(寒假) | 18W                     |    |
|                   | 00900037                                                     | 毕业设计（含答辩）      | C         | 考查 | 5  | 80  | 0    | 80  |      |     |    |                | 2W            |                         |    |
|                   | 小计                                                           |                |           |    |    | 29  | 560  | 0   | 560  |     |    |                |               |                         |    |
| 总 计               |                                                              |                |           |    |    | 152 | 2754 | 938 | 1816 | 28  | 26 | 26             | 27            | 28                      |    |

注：①每学期教学活动周为20周，第1周为教学预备周（补考，教学设备运行调试，教学资料领取，教材发放），第20周为教学总结周（教学资料上交，教学质量考核）。新生第1-4周为入学教育，专业介绍，军事训练，安全教育，劳动教育，第5周开始安排其他课程。

②课程类型：A代表纯理论课，B代表（理论+实践），C代表纯实践课。

③以实践周排课的课程用“W”表示，如“4W”表示该课程4周；其它课程用“周课时\*周数W”表示，如“4\*5W”为该课程周课时4节，排5周。

④周课时原则上每周不超过28学时。

⑤岗位实习主要集中安排在第6学期，总时长一般为6个月，24学分，计480学时。

## （二）学时与学分分配

学时与学分分配如表13所示。

表 13 学时与学分分配表

| 课程类别   | 课程性质 | 课程门数 | 学分小计 | 学时分配 |      | 总学时  | 占总学时比例(%) |
|--------|------|------|------|------|------|------|-----------|
|        |      |      |      | 理论课时 | 实践课时 |      |           |
| 公共基础课程 | 必修课  | 14   | 32   | 328  | 292  | 620  | 22.51     |
|        | 限选课  | 6    | 14   | 130  | 92   | 222  | 8.06      |
|        | 任选课  | 3    | 3    | 18   | 30   | 48   | 1.74      |
| 专业基础课  | 必修课  | 6    | 19   | 184  | 136  | 320  | 11.62     |
| 专业核心课  | 必修课  | 7    | 36   | 156  | 488  | 644  | 23.38     |
| 专业拓展课  | 选修课  | 5    | 19   | 122  | 218  | 340  | 12.35     |
| 集中实践课  | 必修课  | 2    | 29   | 0    | 560  | 560  | 20.34     |
| 总计     |      | 43   | 152  | 938  | 1816 | 2754 | 100       |
| 公共基础课  |      |      |      |      |      | 690  | 25.05     |
| 实践课    |      |      |      |      |      | 1816 | 65.94     |
| 选修课    |      |      |      |      |      | 610  | 22.15     |

【说明】：总学时数=公共基础课程学时数+专业（技能）课程学时数=理论教学学时数+实践性教学学时数=线上教学学时数+线下教学学时数

## 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

#### 1.队伍结构

根据中西面点专业人才培养目标和学生规模，专任教师不少于12人，兼职教师

不少于4人，在师资结构上应按照专业带头人、骨干教师、双师素质教师、兼职教师进行合理配备学生数。本专业学生数与专任教师数比例不超过18:1，双师素质教师占专业教师比不低于60%，专任教师队伍职称、年龄，具有合理的梯队结构，具体要求见表14。

表 14 师资队伍结构

| 队伍结构  |        | 比例 (%)  |
|-------|--------|---------|
| 职称结构  | 教授     | 11      |
|       | 副教授    | 28      |
|       | 讲师     | 33      |
|       | 助教     | 28      |
| 学历结构  | 硕士     | 50      |
|       | 本科     | 50      |
| 年龄结构  | 35岁以下  | 56      |
|       | 36-45岁 | 33      |
|       | 46-60岁 | 11      |
| 双师型教师 |        | 67      |
| 生师比   |        | 不超过18:1 |

### 2.专业带头人

专业带头人原则上应具有副高及以上职称，具备良好的师德师风和社会责任感，有带动教师利用数智技术优化、创新和变革教育教学活动的意识、能力和责任，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。

### 3.骨干教师

有良好的政治素质和高尚的师德师风修养；应具有讲师及以上职称或专业硕士研究生及以上学历；有一定的教学经验，具备扎实的专业知识与实践技能，掌握中西面点工艺专业相关行业发展动态和职业技能，有利用数字技术获取、加工、使用、管理和评价数字信息和资源，发现、分析和解决教育教学问题的能力，有优化、创

新和变革教育教学活动的能力和责任。

#### 4.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“双师型”相关资格证书；具有较强数智化意识、数智化应用与教学能力，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。

#### 5.兼职教师

兼职教师主要从中西面点餐饮企业及湘西面点非遗传承人中聘任，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，具有中级及以上职称或技师及以上职业资格证书或县级以上相关部门认定的非遗传承人资格，能承担《西式面点制作》、《中国名点》及《湘西特色面点》等专业课程教学、实习实训指导等教学任务。

## （二）教学设施

### 1.专业教室基本条件

一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或WiFi环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

### 2.校内实践教学条件

校内实践教学条件按照完成专业学习领域核心课程的学习情境教学要求配置，每个场地满足一次性容纳50名学生进行基于行动导向的理论实践一体化教学的需要。专业课程的实践条件配置与要求见下表（以100学生数为基准）。

表 15 校内实践教学条件

| 实训教学类别   | 实训室名称       | 面积     | 主要工具与设备名称                                                                           | 工位 | 主要实训项目             | 对应课程     |
|----------|-------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------|----------|
| 专业基础技能实训 | 中西面点基础训练实训室 | 152平方米 | 1.和面机×1套<br>2.立式酥皮机×1套<br>3.电磁蒸炒一体炉×1套<br>4.电磁单头意粉炉连柜×1套<br>5.立式双缸炸炉×1套<br>6.电饼铛×1套 | 50 | 中点基本功练习<br>西点基本功练习 | 《中西面点基础》 |

| 实训教学类别   | 实训室名称     | 面积     | 主要工具与设备名称                                                                                                                                                                                   | 工位 | 主要实训项目   | 对应课程                               |
|----------|-----------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------|------------------------------------|
| 专业核心技能实训 |           |        | 7.全自动冷藏醒发箱×1套<br>8.烤箱×4台<br>9.四层货架×1套<br>10.六门高身雪柜×1套<br>11.多媒体教学设备（计算机、投影仪、互联网接入等）×1套                                                                                                      |    |          |                                    |
|          | 烹调基础训练实训室 | 100平方  | 1.操作台×10张<br>2.燃气灶×1台<br>3.水槽操作台×1张<br>4.面案×1张<br>5.同步录播设备×1套<br>6.立式空调×2台<br>7.多媒体教学设备（计算机、投影仪、互联网接入等）×1套                                                                                  | 50 | 刀工综合实训   | 《中式烹饪制作基础》                         |
|          | 中点实训室*2   | 152平方米 | 1.数智化岗赛训一体空间设备<br>2.学生操作一体炉具柜×8套<br>3.和面机×1套<br>4.立式酥皮机×1套<br>5.电磁蒸炒一体炉×1套<br>6.立式双缸炸炉×1套<br>7.电饼铛×1套<br>8.港式节能型电层炉连×1套<br>9.全自动冷藏醒发箱×1套<br>10.四星水池一体柜×1套<br>11.高压冲地龙头连架×1套<br>12.六门高身雪柜×1套 | 50 | 中式面点产品制作 | 《中式面点制作》<br>《中国名点》                 |
|          | 西点实训室*2   | 220平方米 | 1.数智化岗赛训一体空间设备<br>2.空调×4台<br>3.三层九盘蒸汽烤箱×2台<br>4.普通平炉烤箱×2台<br>5.不锈钢操作台×18张<br>6.大理石操作台×4张<br>7.热风炉×1台<br>8.速冻柜台×1台                                                                           | 50 | 西式面点综合制作 | 《西式面点工艺基础》<br>《西式面点制作》<br>《蛋糕装饰技术》 |

| 实训教学类别   | 实训室名称    | 面积     | 主要工具与设备名称                                                                                                                                       | 工位 | 主要实训项目                    | 对应课程     |
|----------|----------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------|----------|
|          |          |        | 9.开酥机×1台<br>10.和面机×1台<br>11.6门冰箱×2台                                                                                                             |    |                           |          |
| 专业拓展技能实训 | 礼仪实训室    | 100平方米 | 1.空调×2台<br>2.智慧双屏互动显示终端×2台<br>3.微型办公模拟场所1套(会议桌、办公室桌椅、会客沙发等)<br>4.礼仪镜×1<br>5.可移动桌椅×50套                                                           | 50 | 学生礼仪规范训练、形体训练、人际交往能力培养等   | 《沟通与礼仪》  |
|          | 西餐实训室    | 100平方米 | 1.空调×2台<br>2.希沃智能显示屏×1台<br>3.同步录播设备×1台<br>4.三层九盘蒸汽烤箱×2台<br>5.西餐电磁炉四眼灶×5<br>6.不锈钢操作台×10张<br>7.大理石操作台×4张<br>8.万能蒸烤箱×1台<br>9.速冻柜台×1台<br>10.6门冰箱×1台 | 50 | 西餐主食、西餐主菜、海鲜头盘、甜品的制作      | 《西餐制作工艺》 |
|          | 饮品、茶艺实训室 | 100平方米 | 1.空调×2台<br>2.智慧双屏互动显示终端×2台<br>3.桌椅×50套<br>4.杯具×50套<br>5.冰箱×2台<br>6.饮水机×台                                                                        | 50 | 饮品的原料知识、饮品的制作工具和设备、饮品的制作。 | 《饮品制作工艺》 |

### 3.校外实践教学条件

深化中西面点工艺专业的校企合作，与企业合作建设校外生产性实训基地，构建一套完善的管理架构与制度体系。严格把关合作企业的资质，设立科学的准入与退出机制来维护合作质量。双方需依据明确的合作协议展开合作，协议内容需详尽涵盖合作目标、实施方式、合作周期、双方权责界定、合作终止条件及违约处理办法等，未签订正式协议前，不予启动合作进程。合作的食品加工企业可接纳不少于28人、高星级酒店可接纳不少于4人以上规模的学生实习，配备足够数量的专业指导教师，有效保障实习生日常工作、学习和生活，确保中西面点专业的学生在实习过程中能够得到全方位的成长与支持。

表 16 校外实习基地配置与要求

| 序号 | 实习实训基地名称     | 实习实训基地功能                                        | 实习基地类型         | 容纳人数 |
|----|--------------|-------------------------------------------------|----------------|------|
| 1  | 长沙君悦酒店       | 后厨饼房、早餐档口、自助餐面点档口制作、西式面点品种以及部分中式面点品种的制作         | 高星级酒店          | 4    |
| 2  | 长沙凯宾斯基酒店     | 后厨饼房、早餐档口、自助餐面点档口制作、西式面点品种和部分中式面点品种的制作          | 高星级酒店          | 4    |
| 3  | 长沙仟吉食品有限公司   | 门店营销、中央厨房中不同西点的种类制作、加工、装饰、包装                    | 糕点、面包等多业态综合性企业 | 28   |
| 4  | 长沙罗森尼娜食品有限公司 | 门店营销、中央厨房中不同西点的种类制作、加工、装饰、包装                    | 烘焙连锁品牌         | 28   |
| 5  | 长沙好利来实业有限公司  | 门店西式面点的制作、加工、装饰、包装和销售                           | 烘焙连锁品牌         | 28   |
| 6  | 湘西皇冠假日酒店     | 湘西特色面点制作、后厨饼房、早餐档口、自助餐面点档口制作、西式面点品种和部分中式面点品种的制作 | 高星级酒店          | 4    |
| 7  | 吉首凯莱大饭店      | 湘西特色面点制作、后厨饼房、早餐档口、自助餐面点档口制作、西式面点品种和部分中式面点品种的制作 | 餐饮服务综合性饭店      | 4    |

### （三）教学资源

教学资源主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施所需的教材、图书文献及数字资源等。

#### 1.教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，教育部“十四五”/“十三五”/“十二五”规划教材，如果没有，原则上征订国家一级出版社出版的教材，禁止不合格的教材进入课堂。建立专业教师、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。鼓励开展校企合作开发新型活页式、工作手册式教材，鼓励丰富数字化教材内容。

表 17 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     | 教材类型            |
|----|-----------|-------------|-------------|----------|-----------------|
| 1  | 中式面点技艺    | 电子工业出版社     | 尚彬          | 2022年4月  | “十三五”职业教育国家规划教材 |
| 2  | 烹饪营养教程    | 中国轻工业出版社    | 何宏          | 2017年5月  | 高职高专“十三五”规划教材   |
| 3  | 食品营销与策划   | 中国农业大学出版社   | 张瑜、吕清华      | 2020年12月 | 高职教育“十四五”规划教材   |
| 4  | 西餐制作技术    | 厦门大学        | 曾永福         | 2012年12月 | 高职高专“十二五”规划教材   |
| 5  | 中式面点基本功训练 | 中国轻工业出版社    | 刘居超         | 2022年11月 | 高职教育活页式教材       |
| 6  | 西点制作教程    | 中国轻工业出版社    | 陈洪华         | 2023年11月 | 高职教育教材          |
| 7  | 中国名点      | 高等教育出版社     | 周三宝         | 2003年4月  | 高职教育教材          |
| 8  | 厨政管理      | 中国旅游出版社     | 戴桂宝         | 2012年9月  | 高职教育教材          |
| 9  | 中西式面点实训教程 | 中国轻工业出版社    | 刘雪峰         | 2018年8月  | 高职教育教材          |
| 10 | 中式烹饪基础    | 中国劳动社会保障出版社 | 上海市职业技能鉴定中心 | 2022年12月 | 高职教育教材          |
| 11 | 中国烹饪概论    | 中国轻工业出版社    | 杜丽          | 2015年8月  | 高职教育教材          |

## 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：有关中西面点工艺专业理论研究、技术、方法、思维以及操作类电子及纸质类图书和文献，每年应结合行业企业新工艺、新技术等变化进行动态更新率不低于10%。

表 18 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      |

| 序号 | 图书文献名称                  | 具体要求(册) |
|----|-------------------------|---------|
| 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.数字教学资源配置基本要求

建设配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库和数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷；利用专业教学资源库达到对专业课程的学习。

表 19 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        |

表 20 中西面点工艺专业数字化资源选用建议表

| 序号 | 数字化资源名称    | 资源网址                                                                                                                                                                                                                      |
|----|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 中式面点制作工艺   | <a href="https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/2065486#team">https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/2065486#team</a>                                                                                           |
| 2  | 西式面点工艺     | <a href="https://zyk.icve.com.cn/courseDetailed?id=zrc3abwukojnn8fuhwop6q&amp;openCourse=zdkgacuug4vd4hi4rqnpq">https://zyk.icve.com.cn/courseDetailed?id=zrc3abwukojnn8fuhwop6q&amp;openCourse=zdkgacuug4vd4hi4rqnpq</a> |
| 3  | 中西面点工艺     | <a href="https://www.icve.com.cn/portal_new/courseinfo/courseinfo?courseid=8iyzansr8rtesghvooqww">https://www.icve.com.cn/portal_new/courseinfo/courseinfo?courseid=8iyzansr8rtesghvooqww</a>                             |
| 4  | 饮食营养与配餐    | <a href="https://www.icve.com.cn/portal/courseinfo?courseid=8dwwab2rjl9cqsqdah84bg">https://www.icve.com.cn/portal/courseinfo?courseid=8dwwab2rjl9cqsqdah84bg</a>                                                         |
| 5  | 餐饮原料与设备    | <a href="https://www.icve.com.cn/portal/courseinfo?courseid=tm7zalori59kpcemymjotq">https://www.icve.com.cn/portal/courseinfo?courseid=tm7zalori59kpcemymjotq</a>                                                         |
| 6  | 互联网+食品营销技术 | <a href="https://zyk.icve.com.cn/courseDetailed?id=vouabwqn7xmi6q5xlgkna&amp;openCourse=aw4asug2p1g3hkf0cqmqg">https://zyk.icve.com.cn/courseDetailed?id=vouabwqn7xmi6q5xlgkna&amp;openCourse=aw4asug2p1g3hkf0cqmqg</a>   |
| 7  | 中式面点制作     | <a href="https://mooc1.chaoxing.com/course/221693107.html">https://mooc1.chaoxing.com/course/221693107.html</a>                                                                                                           |
| 8  | 西式面点工艺基础   | <a href="https://mooc1.chaoxing.com/course/245158322.html">https://mooc1.chaoxing.com/course/245158322.html</a>                                                                                                           |
| 9  | 烹饪营养教程     | <a href="https://mooc1.chaoxing.com/course/238628878.html">https://mooc1.chaoxing.com/course/238628878.html</a>                                                                                                           |
| 10 | 西餐工艺       | <a href="https://mooc1.chaoxing.com/course/217533747.html">https://mooc1.chaoxing.com/course/217533747.html</a>                                                                                                           |
| 11 | 湘西特色面点     | <a href="https://mooc1.chaoxing.com/course/247653364.html">https://mooc1.chaoxing.com/course/247653364.html</a>                                                                                                           |

#### （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，以项目、任务为驱动，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、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.基于工作过程的项目驱动教学法

按照工学结合人才培养模式要求，坚持教学内容和实际工作的一致，根据岗位工作内容，设计若干个工作任务和职业能力项目，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、综合分析问题和解决问题能力，教师以项目为驱动，让学生在规定的时间内完成项目内容，提高其职业技能。教学过程中教师只加以指导，完成后再由学生互评，教师点评。

### 3.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。

1.评价目的：从注重甄别与选拔转变为注重激励、诊断与反馈。

2.评价方式：根据中西面点专业特点，改进传统的结果评价方式，对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，体现评价标准、评价方式、评价过程的多元化。要依托线上平台和软件工具，利用大数据、AI智能等现代信息技术合理选择与应用合适的数据分析模型开展学业数据分析，帮助完成对学生科学、完整地过程性评价。对于每一个学生的成长，我们要通过借助数字工具可视化呈现学业数据分析结果来探索增值评价，健全整体综合评价。

3.评价内容：理论考核评价应有评分标准，采用流水式评卷，并保证评分准确；实操考核应有最终考核，都应体现全过程性与全面性；实操考核应拍摄视频留存，并挑选优秀的作品用以补充专业教学资源库。信息化评价要有完整的数据支撑和全面的考核结果。

4.评价主体：实行多主体评价，评价主体有行业、企业和社会有关方面的专家的评价，课程任课教师评价，学生小组评价等多方共同参与，有效达成教学目标。

5.评价标准的告示与结果反馈：每门课程的考核方式与标准，教师必须在开课初期予以明示。评价结果要做到公开、公正并及时反馈，以利改善学生的学习，有效促进学生发展。学院和系部对评价结果进行阶段性地整理，得到比较系统的信息，系统地总结得失，系统地制订调整方案。

## （六）质量管理

### 1.内部教学质量保障

(1)教学督导制度：在学院教学督导团的指导下，建立由系主任担任组长，校内外资深教师、行业专家和教学一线骨干教师为组员的系教学督导组。采取日常督导与专项督导相结合、督教与督学相结合、批评与表扬相结合、督导与评估相结合等灵活多样的方式，全面督促和提升本专业的教学质量。

(2)教学检查制度：本专业坚持在每学期期初、期中和期末组织教研室开展教学检查，掌握教学信息，及时发现教学中存在的问题，以便采取措施加以解决。

(3)新教师开课试讲制度：学院和系部对新进教师统一组织试讲和岗前培训，岗前培训或试讲不合格者不允许上岗，试讲合格后由系部审查教师的教案、授课计划，并由教研室在上课一周内组织老教师听课、评课和指导。

(4)学生评教制度：本专业规定每学期期末进行学生对教师教学评价，在对教师的评教中占据较大(70%)权重。

(5)听课评教制度：本专业建立了系部领导、教学督导、教师队伍听课评教制度，对听课中发现的问题及时反馈给评教对象，听课评教结果作为考核教研室、教学管理人员和被评教师的一项重要指标。

(6)学生教学信息反馈制度：本专业在各年级、各班级选拔学生信息员，公布任课教师的电话和电子信箱，建立畅通的信息反馈渠道，保证学生能及时有效地反馈相关教学信息。

(7)考试抽查制度：本专业建立完善的课程试题、监考、阅卷、评分和考试质量分析等制度。主要专业课程均建立了试题库，实现教考分离，以考核教学的真实质量。

(8)教学质量激励制度：教师教学质量与年度评先、晋升、岗位津贴挂钩；定期

组织开展教师实践教学能力考核、精品课程评选、多媒体课件大赛等活动，将教师引向教学研究领域。通过教师参与专业建设、课程建设、实验实训基地建设等工作，不断提高教师的业务素质和育人水平。

## 2.外部教学质量保障

(1)毕业生追踪反馈制度：本专业建立了毕业生追踪调查制度，及时收集用人单位对毕业生的评价信息，了解毕业生对专业设置、课程设置、教学管理等工作的感受和建议，及时发现人才培养工作的薄弱环节。

(2)建立社会评价机制：聘请行业专业和技术骨干担任兼职教师、实习指导老师、德育辅导员，共同参与专业建设、课程教学实习实训指将企业用人标准与教学评价标准高度融合。通过对生源情况、在校生学业水平、毕业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.专业定期反馈改进

(1)开展核心专业课程教学方法和评价方式改革，制定与人才培养方案配套的技能抽查标准和毕业设计标准，确保人才培养质量。

(2)专业教研室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。建立对《专业人才培养方案》、《课程标准》实施情况的诊改机制。三年为一个诊改周期，每学年对《专业人才培养方案》实施一轮诊改，每一个教学循环对《课程标准》（含实践性环节教学标准）实施一轮诊改，形成《专业人才培养方案》与《课程标准》质量改进螺旋。

**表 21 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  |

| 监控维度     | 监控点                                   | 监控标准  |
|----------|---------------------------------------|-------|
|          | (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                         | ≥60%  |
|          | (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   |

## 九、毕业要求

### （一）学分要求

要求修满规定的学业学分152分，其中：

- 1.公共基础必修课：32学分
- 2.公共基础选修课：17学分
- 3.专业基础课：19学分
- 4.专业核心课：36学分
- 5.专业拓展课：19学分
- 6.集中实践课程/环节：29学分

### （二）学业要求

学生在学校规定年限内，修完专业人才培养方案所开设的必修、选修课程，参与各教学环节活动，完成毕业设计、顶岗实习、参加各类专业实践，技能抽考合格，所有考核达到合格及以上。

### （三）证书要求

鼓励学生获取普通话、英语三级、计算机等证书以及与本专业相关的中式面点师、西式面点师或营养配餐员职业技能等级证书。可参见表1。

### （四）其他要求

- (1)无纪律处分或已解除；
- (2)符合学院其他制度规定的毕业要求。

