

怀化商业供销学校

中西面点专业

人 才 培 养 方 案

旅游餐饮专业部

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
五、培养目标与培养规格	3
(一) 培养目标	3
(二) 培养规格	4
六、课程设置及要求	5
(一) 课程设置	5
(二) 公共基础(必修)课程描述(11门)	5
(三) 公共选修(限选)课程描述(6门,总计17学分)	14
(四) 专业基础课描述(5门)	19
(五) 专业核心课程描述(7门)	23
(六) 专业拓展课程描述(4门)	27
(七) 岗位实习(1门)	30
七、教学进程总体安排	31
(一) 学时分配表	31
(二) 教学进程安排表	32
八、实施保障	34
(一) 师资队伍	34
(二) 教学设施	35
(三) 教学资源	37
(四) 教学方法	38
(五) 学习评价	39
(六) 质量管理	40
九、毕业要求	40
(一) 学分要求	40
(二) 学业要求	40
(三) 素质要求	41
(四) 证书要求	41
(五) 其他要求	41

2023级中西面点专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：中西面点

专业代码：740203

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

全日制学历教育，学制3年。

四、职业面向

（一）职业岗位（表1）

所属专业 大类 (代码)	所属专 业类 (代 码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别（技 术领域）举例	职业资格证书/ 职业技能等级证书
旅游大类 (74)	餐饮类 (7402)	餐饮业 (62)	西式面点师 4-03-02-02 中式面点师 4-03-01-02	西点制作岗位 面包制作岗位 蛋糕裱花制作岗位 中式面点制作岗位	西式面点师（四级） 西式面点师（五级） 中式面点师（四级） 中式面点师（五级）

（二）通用证书（表2）

序号	证书名称	颁证单位	建议等级	融通课程
1	普通话水平测试等级证书	国家语言文字工作委员会	二级乙等	普通话
2	全国计算机等级考试证书	教育部教育考试院	二级	计算机

（三）职业资格证书（表3）

序号	证书名称	颁证单位	建议等级	融通课程
1	西式面点师	人力资源和社会保障局	五级	《西点制作》 《面包制作》 《蛋糕与裱花制作》 《法式甜点制作》
2	西式面点师	人力资源和社会保障局	四级	《西点制作》 《面包制作》 《蛋糕与裱花制作》 《法式甜点制作》
3	中式面点师	人力资源和社会保障局	五级	《中式面点制作》 《风味小吃制作》 《地方点心制作》
4	中式面点师	人力资源和社会保障局	四级	《中式面点制作》 《风味小吃制作》 《地方点心制作》

（四）典型工作任务与岗位职业能力分析（表4）

中西面点专业初始岗位典型工作任务与能力。

序号	岗位名称	典型工作任务	职业能力要求
1	西点制作岗位	1、制作西饼原料的鉴别与选用； 2、制作西饼原料的加工处理； 3、面团调制，起酥面胚擀制； 4、西饼成型，烘烤制作； 5、西点器具设备的保养； 6、实训室日常卫生工作。	1、能掌握常见制作西式甜点和西饼原料的鉴别知识与方法，完成制作西式甜点和西饼原料的初加工及处理工作，产品保存，符合质量标准； 2、能完成混酥类西饼和起酥类西饼面胚搅拌、成型、烘烤等制作工艺，能完成西式甜点搅拌、烘烤、冷却、装饰工艺，并符合质量标准； 3、能对部分甜点进行加工调整，设计制作创新甜点产品； 4、能独立完成西式面点师岗的日常基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。
2	面包制作岗位	1、制作面包原料的鉴别与选用； 2、制作面包原料的加工处理； 3、搅拌面团； 4、面包成型；	1、能掌握常见制作面包原料的鉴别知识与方法，并能正确选用； 2、能完成制作面包原料的初加工及处理工作，奶油酱和黄油酱的调制，根据具体面包产品配制、搅拌不同面团，并符合质量标准；

序号	岗位名称	典型工作任务	职业能力要求
		5、面包醒发、装饰、烘烤； 6、原料及成品的保管； 7、西点器具设备的保养； 8、西实训室日常卫生工作。	3、能熟练制作常见面包形态成型手法，准确判断面包醒发、烘烤等熟制工作，并符合质量标准； 4、能独立完成面包师岗位的日常基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。
3	蛋糕裱花制作岗位	1、制作蛋糕原料的鉴别与选用； 2、负制作蛋糕原料的加工处理； 3、蛋泡糊搅拌、面糊搅拌； 4、入模刮平成型，烘烤； 5、蛋糕体装饰； 6、原料及成品的保管； 7、西点器具设备的保养；	1、能掌握常见制作蛋糕原料的鉴别知识与方法；完成制作蛋糕原料初加工及处理工作，符合质量标准； 2、能完成油脂蛋糕类、戚风蛋糕类、海绵蛋糕类、乳酪蛋糕类、慕斯蛋糕类等不同种类蛋糕原料配制、蛋糊搅拌、烘烤等工艺，符合质量标准； 3、能对蛋糕胚体进行装饰加工，能根据主题设计制作主题蛋糕，并进行装饰制作； 4、能独立完成蛋糕师与裱花师的日常基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。
4	中式面点岗位	1、负责完成各种常见点心的制作成型，手法娴熟。 2、能根据菜单合理选择原料，减少浪费，以控制成本； 3、严格执行《食品卫生法》，防止食品污染，注意食品卫生； 4、掌握蒸煮时间和用气规律； 5、负责所有烹调设备和器具的保养，发现问题及时报请维修。	1、能熟练的掌握和面、揉面、搓条等面点制作的技术； 2、掌握米粉的制作方法，能制作米粉各类浇头； 3、能制作包子、馒头、饺子、烧卖等特色面食小吃。 4、具有节约成本不浪费的意识。 5、能中西结合，具有创新意识。 6 具有爱岗敬业、精益求精、踏实肯干、开拓进取的职业道德。 7、具有健康的身体，能吃苦耐劳、不畏挫折，有较强的心理适应能力和健全的意志品质。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业主要面向各级各类宾馆、酒店等餐饮企事业单位，坚持立德树人，培育学生全面发展，培养具有良好的职业道德和行为规范，具备职业生涯发展基础的知识、技能和素养，拥有良好的沟通交流能力和较强的食品安全意识，能够从事企业西点制

作岗位、面包制作岗位、蛋糕裱花制作岗位及中式面点岗位一线工作的可持续发展型技术技能人才，同时具备一定的创新能力和创意思维。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

1. 素质

Q1 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，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、遵守法规、诚实守信、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。

Q3 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

Q4 具有一定的审美和人文素养。

Q5 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和运动技能，养成良好的健身和卫生习惯，以及良好的行为习惯。

Q6 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

2. 知识

K1 掌握必备的思想政理论，科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

K2 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识。

K3 掌握烹饪原料、饮食营养与卫生、中西式面点工艺等。

K4 掌握餐饮营销相关知识。

K5 了解民俗文化、餐饮礼仪相关知识。

3. 能力

A1 熟练中式面点、西式面点、糕点装饰等制作；餐饮产品设计开发能力；营养配餐、烹饪安全控制能力。

A2 能具备探究学习、分析问题和解决问题的能力；能够熟练文字、表格、图像的计算机处理能力及本专业必须的信息技术应用能力；能够学会对新知识新技能的学习能力和创新能力。

A3 能够具备语言、文字表达能力；组织、沟通与协调能力；判断与决策能力；较环境保护、法律法规、文明生产、安全消防意识；团队意识，解决问题的能力。

六、课程设置及要求

（一）课程设置

本专业课程主要包括公共基础课程和专业课程两大类。共计 35 门课，7200 学时，200 学分。

（表 5） 课程体系设置框架表

课程类别	课程性质		课程门数	学分小计	主要课程
公共基础课程	必修课		11	56	中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、公共艺术（音乐鉴赏与实践）
	选修课		6	17	军训与入学教育、劳动实践、国家安全教育、中华优秀传统文化、职业素养、公共艺术（美术鉴赏与实践）
专业课程	专业基础课		5	16	饮食营养与卫生、烹饪原料知识、服务礼仪、原料加工技术、烹饪美学
	专业核心课		7	50	烹饪化学、中式面点技术、风味小吃制作、西点制作、面包制作、蛋糕与裱花制作、餐饮成本核算
	专业拓展课	限选	5	28	饮品制作、法式甜点制作、民俗文化、地方特色点心制作、西餐制作
	集中实践环节		1	33	岗位实习
合计			35	200	

（二）公共基础（必修）课程描述（11 门）

课程名称	中国特色社会主义		学分/学时	2/36
课程目标	素质目标	具有政治认同素养；培养爱国主义精神。		
	知识目标	了解“习近平新时代中国特色社会主义思想”是党和国家必须长期坚持的指导思想；了解新时代中国共产党的历史使命；了解社会主义制度的特征；了解培育和践行社会主义核心价值观对人生发展的意义。		

	能力目标	能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定“四个自信”；认清个人在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的使命担当。
主要内容	包括中国特色社会主义的创立、发展和完善、中国特色社会主义经济、中国特色社会主义政治、中国特色社会主义文化、中国特色社会主义社会建设与生态文明建设等。	
教学要求	教学条件： 多媒体教室信息化教学+课外实践教学。 教学方法： 以专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等为主，将课堂教学与项目实践紧密结合，力求教学形式和手段的多样化。 考核评价： 本课程为考试课程，重视过程考核，采取平时过程性考核60%+期末考试考核40%权重比的形式进行课程考核与评价。	
课程名称	心理健康 与职业生涯	学分/学时 2/36
课程目标	素质目标	提高心理素质，健全完整人格，开发个体潜能，减少心理困惑，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以及具有职业精神素养。
	知识目标	了解心理健康、职业生涯的基本知识，掌握心理调适方法，以及制订和执行职业生涯规划的方法。
	能力目标	能够具备适应环境、应对挫折的能力，能够把握机遇、勇于创新，学会正确处理在生活、成长、学习和求职就业过程中出现的心理和行为问题，增强调控情绪、积极适应社会发展变化的能力。
主要内容	包括时代导航，生涯筑梦、认识自我，健康成长、立足专业，谋划发展、和谐交往，快乐生活、学会学习，终身受益、规划生涯，放飞理想。等内容。	

教学要求	<p>教学条件：多媒体教室信息化教学+课外实践教学。</p> <p>教学方法：以专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等为主，将课堂教学与项目实践紧密结合，力求教学形式和手段的多样化。</p> <p>考核评价：本课程为考试课程，重视过程考核，采取平时过程性考核60%+期末考试考核40%权重比的形式进行课程考核与评价。</p> <p>课程思政：全面推进健康中国建设，培育学生理性平和的健康心态，加强人文关怀和心理疏导，坚持育心与育德相结合，坚持培养学生自尊自信，积极向上的健康心态，促进学生心理健康素质的提升。</p>		
课程名称	哲学与人生	学分/学时	2/36
课程目标	素质目标	具有政治认同素养和健全人格素养。	
	知识目标	了解马克思主义哲学基本原理，学会具体问题具体分析，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题。	
	能力目标	能够运用马克思主义立场、观点和方法，观察分析经济、政治、文化、社会、生态文明等现象，对现实和人生问题进行正确价值判断和行为选择；能够正确认识自我，正确处理个人与他人、个人与社会的关系，确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标，选择正确的人生发展道路；正确处理人生发展过程中遇到的问题。	
主要内容	包括立足客观实际，树立人生理想、辩证看问题，走好人生路、实践出真知，创新增才干、坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值等内容。		
教学要求	<p>教学条件：多媒体教室信息化教学+课外实践教学。</p> <p>教学方法：以专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等为主，将课堂教学与项目实践紧密结合，力求教学形式和手段的多样化。</p> <p>考核评价：本课程为考试课程，重视过程考核，采取平时过程性考核60%+期末考试考核40%权重比的形式进行课程考核与评价。</p> <p>课程思政：全面推进健康中国建设，培育学生理性平和的健康心态，加强人文关怀和心理疏导，坚持育心与育德相结合，坚持培养学生自尊自信，确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标，选择正确的人生发展道路；正确处理人生发展过程中遇到的问题。</p>		

课程名称	职业道德与法治		学分/学时	2/36
课程目标	素质目标	具有职业道德和法治意识素养，提升关心国家大事的政治素养，自觉维护以习近平总书记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。		
	知识目标	了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；掌握加强职业道德修养的主要方法；了解与日常生活和职业活动密切相关的法律知识。		
	能力目标	能够理解全面依法治国的总目标和基本要求；能够根据社会发展需要结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。		
主要内容	包括感悟道德力量、践行职业道德基本规范、提升职业道德境界、坚持全面依法治国、维护宪法尊严、遵循法律规范等内容。			
教学要求	<p>教学条件：多媒体教室信息化教学。</p> <p>教学方法：本课程以讲座形式分专题教学。每讲均要求学生积极、主动思考，认真听讲，课下吸收并运用。</p> <p>考核评价：本课程为考查课程，重视过程考核，采取平时过程性考核60%+期末考试考核40%权重比的形式进行课程考核与评价。</p>			
课程名称	语文		学分/学时	10/180
课程目标	素质目标	重视语言的积累和感悟，提升思想品德修养和审美情趣；养成独立思考、质疑探究的习惯，发展思维品质，增强思维的深刻性和批判性；乐于进行交流和思想碰撞，在互相切磋中，加深领悟，共同提高；通过阅读和思考，吸收中外古今优秀文化的营养，逐步形成自己的思想、行为准则，树立积极向上的人生理想。		
	知识目标	了解与运用祖国语言文化知识，掌握日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力。		

	能力目标	能够欣赏文学作品和浅易文言文的阅读能力；注意观察外文化现象，学习从习以为常的事实和过程中发现问题，增强探究意识和发现问题的敏感性；能在职业学习领域中，正确、熟练、有效地运用所学的语文知识；注重跨领域的学习，拓展语文学习的范围，通过广泛的实践，提高语文综合应用能力。
主要内容	包括基础模块的语感与语言习得、中外文学作品选读实用性、阅读与交流古代诗文选读、中国革命传统作品选读、社会主义先进文化作品选读、整本书阅读与研讨跨媒介阅读与交流等内容，还有职业模块的劳模精神工匠精神作品研读、职场应用写作与交流、微写作、科普作品选读等内容。	
教学要求	<p>教学条件：多媒体教室信息化教学+课外实践教学。</p> <p>教学方法：以专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等为主，将课堂教学与项目实践紧密结合，力求教学形式和手段的多样化。</p> <p>考核评价：本课程为考查课程，重视过程考核，采取平时过程性考核60%+期末考试考核40%权重比的形式进行课程考核与评价。</p> <p>课程思政：突出“文化自信”为宗旨，吸收外来、面向未来，提升跨文化交际能力，更好构筑中国精神、中国价值、中国力量，向世界介绍中国，弘扬中华文化。</p>	
课程名称	历史	学分/学时 4/72
课程目标	素质目标	形成历史学科核心素养，端正对历史的态度和方法，对史事做出合理解释，树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，培养具有历史使命感和社会责任感；进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。
	知识目标	初步了解历史发展的线索和脉络，认识人类社会从低级到高级发展的历程。
	能力目标	能够将唯物史观运用于历史的学习与探究中，并将唯物史观作为认识和解决现实问题的指导思想；能够依据史实与史料对史事表达自己的看法。

主要内容	包括中国古代史、中国近代史、中国现代史、世界古代史、世界近代史、世界现代史等内容。		
教学要求	<p>教学条件：多媒体教室信息化教学+课外实践教学。</p> <p>教学方法：以专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等为主，将课堂教学与项目实践紧密结合，力求教学形式和手段的多样化。</p> <p>考核评价：本课程为考查课程，重视过程考核，采取平时过程性考核60%+期末考试考核40%权重比的形式进行课程考核与评价。</p> <p>课程思政：以传递人文精神与科学精神为基本价值取向，拓展学生视野，开拓学生思维，陶冶学生情感，丰富学生人文知识，提升学生文化自信，助力形成成熟的三观，增强民族自信。</p>		
课程名称	数学	学分/学时	8/144
课程目标	素质目标	具备数学核心素养，使学生树立科学化的学习意识，培养学生的自学能力。具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	
	知识目标	掌握数学基础，如函数，集合与代数，概率与统计知识。掌握和职业发展所必需的数学知识、数学技能、数学方法、数学思想和活动经验。	
	能力目标	能够具备服务未来社会生活与岗位需求的相关能力。具备中等职业学校数学学科核心素养，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思想方法和工具解决问题的能力，服务未来社会生活与岗位需求。	
主要内容	包括基础知识（集合、不等式、充要条件）、函数（函数、指数函数与对数函数、三角计算、数列）、几何与代数（直线与圆的方程、简单几何体、圆锥曲线、立体几何）、概率与统计（概率与统计初步、排列组合、统计）等内容。		

教学要求	<p>教学条件: 多媒体教室信息化教学+课外实践教学。</p> <p>教学方法: 以专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等为主, 将课堂教学与项目实践紧密结合, 力求教学形式和手段的多样化。</p> <p>考核评价: 本课程为考查课程, 重视过程考核, 采取平时过程性考核60%+期末考试考核40%权重比的形式进行课程考核与评价。</p> <p>课程思政: 以立德树人为根本, 培养学生正确的世界观、人生观、价值观; 培养学生唯物、严谨、实事求是的科学精神。</p>		
课程名称	英语	学分/学时	8/144
课程目标	素质目标	<p>培养学生良好的职业道德和爱岗敬业精神, 树立正确的人生观和价值观, 养成良好的英语学习习惯, 了解文化差异, 培养跨文化交际意识, 通过学习中外优秀文化, 拓宽国际视野, 形成对外国文化的正确认识、对中华优秀传统文化的深刻认知及对中外企业文化的客观了解, 以开放包容的心态理解多元文化, 坚定文化自信, 促进文化传播。培养德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。</p>	
	知识目标	<p>掌握一定的英语基础知识和基本技能, 提高听、说、读、写等语言技能, 培养学生在日常生活和职业场景中的英语应用能力。</p>	
	能力目标	<p>能够熟练听、说、读、写等语言技能, 形成有效的英语学习策略, 能在不同的生活和工作情境中使用英语进行有效交流。</p>	
主要内容	<p>包括基础模块的自我与他人、学习与生活、社会交往、社会服务、历史与文化、科学与技术、自然与环境、可持续发展, 以及职业模块的求职应聘、职场礼仪、职场服务、设备操作、技术应用、职场安全、危机应对、职业规划等内容。</p>		

教学要求	<p>教学条件: 多媒体教室信息化教学+课外实践教学。</p> <p>教学方法: 以专题化教学法、案例教学法、任务驱动法、情景模拟法等为主, 将课堂教学与项目实践紧密结合, 力求教学形式和手段的多样化。</p> <p>考核评价: 本课程为考查课程, 重视过程考核, 采取平时过程性考核60%+期末考试考核40%权重比的形式进行课程考核与评价。</p> <p>课程思政: 突出“文化自信”为宗旨, 吸收外来、面向未来, 提升跨文化交际能力, 更好构筑中国精神、中国价值、中国力量, 向世界介绍中国, 弘扬中华文化。</p>		
课程名称	信息技术	学分/学时	6/108
课程目标	素质目标	具有较强的信息技术意识; 具有使用计算机解决实际问题的意识、习惯。	
	知识目标	了解计算机的硬件结构, 组成和工作原理; 熟悉计算机常用软件。	
	能力目标	熟练掌握windows的基础操作; 能够熟练进行文字处理、电子表格、演示文稿的操作; 掌握获取信息、分析信息和处理信息的方法。	
主要内容	包括计算机基础知识、操作系统功能及使用、Word文字处理软件应用、Excel表格软件应用、PowerPoint演示文稿软件使用、互联网应用等内容。		
教学要求	<p>教学条件: 多媒体教室信息化教学</p> <p>教学方法: 本课程以讲座形式分专题教学。每讲均要求学生积极、主动思考, 认真听讲, 课下吸收并运用。</p> <p>考核评价: 本课程为考查课程, 重视过程考核, 采取平时过程性考核60%+期末考试考核40%权重比的形式进行课程考核与评价。</p> <p>课程思政: 让学生在学会、会做到做精的过程中沉浸其中、享受成果, 培养学生爱岗敬业、精益求精、专注执着的智能工匠精神。</p>		
课程名称	体育与健康	学分/学时	10/180
课程目标	素质目标	培养学生形成健康的行为与生活方式, 健全人格, 强健体魄, 具备身心健康和职业生涯发展必备的体育与健康学科核心素养, 引领学生逐步形成正确的世界观、人生观和价值	

		观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。
	知识目标	注重理论与实践相结合，重点掌握各项球类运动的基础技术，掌握正确的跑跳技术动作，掌握各项形体运动基本动作，掌握运动损伤的正确处理办法。
	能力目标	能够掌握各项球类运动基本技术、形体运动基本动作和基本战术的能力，包括个人进攻与防守意识、集体攻防意识；比赛阵型和比赛队形等。
主要内容	包括篮球、排球、足球、羽毛球、乒乓球、跳远、跳高、第九套广播体操、啦啦操、体育舞蹈、运动损伤等内容。	
教学要求	<p>教学条件：田径场。</p> <p>教学方法：实地训练、仿真训练。</p> <p>考核评价：本课程为考查课程，采取过程性考核100%的形式进行课程考核与评价，由学校和承训教官共同组织实施。</p> <p>课程思政：充分发挥体育课程教学的德育功能与价值引领，建设培养终身体育意识、积极乐观的生活态度、良好体育的道德和合作精神，全面推进健康中国建设。</p>	
课程名称	公共艺术（音乐鉴赏与实践）	学分/学时 2/36
	素质目标	培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生塑造美好心灵，健全健康人格，厚植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。
课程目标	知识目标	<p>了解音乐的概念与音乐社会功能、情感表达与审美功能，以及音乐各大要素等。</p> <p>掌握音乐中人声的分类、不同唱法以及演唱形式等，理解音乐地理人文与音乐形象、音乐情感之间的关联性，并通过从地域特色和作曲家个人语汇等角度的赏析，培养审美感知。</p> <p>了解不同乐器的音色特征与演奏特点，了解不同的器乐体裁，赏析不同地域、不同时代作曲家的经典佳作。</p>

		了解音乐与戏剧、音乐与舞蹈、音乐与影视等具有横向艺术关联的作品，了解音乐与其他艺术门类之间的联系与共鸣。
	能力目标	能掌握一定的音乐知识、技能和方法，感受和体验音乐要素与音乐语言，分析与比较音乐特点与审美特征，理解音乐的丰富情感表达，欣赏音乐之美。
主要内容	包括音乐及其要素与属性、人声的分类与组合、器乐的分类与组合、音乐与其他艺术门类。	
教学要求	<p>教学条件：多媒体教室信息化教学+户外实践情境教学（校园、教室、少数民族聚居地等）。</p> <p>教学方法：采用理论讲授和实践操作的形式，综合运用讲授法、演示法、情境教学法等教学方法。</p> <p>考核评价：本课程为考查课程，采取平时过程性考核100%的形式进行课程考核与评价。</p> <p>课程思政：突出培育高尚的艺术素养、安康的审美情趣、乐观的生活态度，注重把爱国主义、民族情怀贯穿渗透到课程教学中，帮助学生树立起文化自觉和文化自信。</p>	

（三）公共选修（限选）课程描述（6门，总计17学分）

课程名称	军训与入学教育		学时	30
课程目标	素质目标	热爱人民军队，具有爱国热情、民族自尊心和自豪感，具备良好的思想政治素质、军事素质、心理素质和身体素质；具备自尊自爱、注重仪表、真诚友爱、礼貌待人、严于律己、遵守公德等方面的自律意识，养成良好的生活习惯。		
	知识目标	了解我国军事前沿信息、熟悉并掌握单个军人徒手队列动作的要领、标准；熟悉学校规章制度及专业学习要求。		
	能力目标	能够具备动作规范地进行停止间科目、齐步行进与停止、正步行进与停止、正步与齐步互换的能力；熟练规范地整理内务，养成卫生习惯。		

主要内容	包括队列训练、内务整理、素质拓展、国防教育等内容。		
教学要求	<p>教学条件：多媒体教室信息化教学+舞蹈室教学。</p> <p>教学方法：以体验性教学法、实践性教学法、案例教学法、专题化教学法、情景模拟法等为主，将课堂教学与项目实践紧密结合，力求教学形式和手段的多样化。</p> <p>考核评价：本课程为考查课程，重视过程考核，采取平时过程性考核60%+期末考试考核40%权重比的形式进行课程考核与评价。</p> <p>课程思政：通过理论讲授、案例导入、实操训练等方法，充分利用信息化教学手段开展理论教学及军事训练；注重在潜移默化中坚定理想信念、厚植爱国主义情怀、加强品德修养、增长知识见识、提升综合素质。</p>		
课程名称	劳动实践	学时	150
课程目标	素质目标	具备正确劳动价值观，养成良好的劳动习惯和热爱劳动人民的思想情感，逐步树立工匠精神。具备吃苦耐劳精神，增强团队协作意识和集体荣誉感，树立劳动最光荣的价值导向。	
	知识目标	全面掌握和理解中国特色社会主义劳动观，理解劳动的价值、意义和对人类社会发展的作用，主动认识并理解劳动世界。掌握各相关劳动岗位工作职责和安全规程。	
	能力目标	能够理论联系实际，能够尊重劳动、尊重人民，拥有积极进取、开拓创新、勤奋学习的能力。熟练掌握各类劳动设备和劳动工具的使用方法，拥有劳动过程中的组织、协调、沟通能力。	
主要内容	包括劳动精神专题教育、劳模精神专题教育、工匠精神专题教育、开展家庭劳动，为父母分担家务、开展学生宿舍、教学场所和公共区域的卫生打扫、组织学生到学校食堂、周边社区、实训基地等场所开展志愿服务劳动等内容。		

教学要求	<p>教学条件：多媒体教室信息化教学+课外实践教学。</p> <p>教学方法：以专题化教学法、案例教学法、任务驱动法等为主，将课堂教学与项目实践紧密结合，力求教学形式和手段的多样化。</p> <p>考核评价：本课程为考试课程，重视过程考核，采取平时过程性考核60%+期末考试考核40%权重比的形式进行课程考核与评价。</p> <p>课程思政：通过劳动实践教育，使学生劳动意识，具备正确劳动价值观，养成良好的劳动习惯和热爱劳动人民的思想情感，逐步树立工匠精神。</p>		
课程名称	国家安全教育		学时 28
课程目标	素质目标	能够认清国家安全形势，树立国家安全、人人有责的观念，增强危机忧患意识，强化爱国主义情感。	
	知识目标	了解宪法和国家安全法的精神，阐释总体国家安全观，明确我们党治国理政的一个重大原则是统筹发展和安全，增强忧患意识，做到居安思危。	
	能力目标	能够掌握国家安全法律知识和基本常识，理解坚持总体国家安全观、走中国特色国家安全道路的重要意义及基本要求，懂得国家安全是头等大事。	
主要内容	包括总国家安全法律知识和基本常识、牢固树立国家安全意识、政治安全、经济安全、国土安全、社会安全、生态安全、网络安全、科技安全等内容。		
教学要求	<p>教学条件：多媒体教室信息化教学+课外实践教学。</p> <p>教学方法：以专题化教学法、案例教学法、任务驱动法等为主，将课堂教学与项目实践紧密结合，力求教学形式和手段的多样化。</p> <p>考核评价：本课程为考查课程，重视过程考核，采取平时过程性考核60%+期末考试考核40%权重比的形式进行课程考核与评价。</p> <p>课程思政：通过安全教育，使学生牢固树立国家利益至上的观念，自觉增强维护国家安全和自我保护意识，达到价值塑造、思想引领、知识促进、能力培养、行为动员的教学效果。</p>		

课程名称	中华优秀传统文化		学时	28
课程目标	素质目标	具备对中国传统文化的热爱之情，具备民族自豪感、自信心，具备爱国主义感情，形成积极的人生态度和正确的价值观；吸取中国传统文化精髓，学会处理人与人、人与社会之间的关系；提高文化素养与文化品位，丰富精神世界。		
	知识目标	熟知中国传统文化基本精神，领会中国传统文化哲学、文学、艺术、科技、教育、民俗等文化精髓和成果；理解和认识中国传统文化优秀要素和思维模式。		
	能力目标	能诵读传统文化中的名篇佳句；能够感悟传统文化的精神内涵；能掌握学习传统文化的方法，养成学习传统文化的良好习惯；能从文化的视野分析，解读当代社会的种种文化现象。		
主要内容	包括包括中国古代哲学、中国古代文学、中国古代艺术、中国古代科技、中国古代教育、中国古代民俗等内容。			
教学要求	<p>教学条件：多媒体教室信息化教学+课外实践教学。</p> <p>教学方法：以专题化教学法、案例教学法、任务驱动法等为主，将课堂教学与项目实践紧密结合，力求教学形式和手段的多样化。</p> <p>考核评价：本课程为考查课程，重视过程考核，采取平时过程性考核60%+期末考试考核40%权重比的形式进行课程考核与评价。</p> <p>课程思政：以传递人文精神与科学精神为基本价值取向，拓展学生视野，开拓学生思维，陶冶学生情感，丰富学生人文知识，提升学生文化自信，助力形成成熟的三观，增强民族自信。</p>			
课程名称	职业素养		学时	28
课程目标	素质目标	具备对中国优秀传统文化的热爱崇敬之情，具备民族自信心、自尊心、自豪感，具备人文素养。		
	知识目标	了解中华优秀传统文化和中华传统美德的核心思想和精髓理念；了解中国传统服饰、中华饮食、民居、婚丧嫁娶、文化特点及习俗。		

	能力目标	能吸收中华优秀传统文化的智慧，能感悟传统文化的精神内涵，能掌握学习传统文化的科学方法，养成学习传统文化的良好习惯。
主要内容	包括中华优秀传统文化的形成与发展，中华传统美德、中国传统社会生活、中国传统艺术、中国传统节日、中国传统礼仪与社交礼知识学习、经典诵读等内容。	
教学要求	<p>教学条件：多媒体教室信息化教学+课外实践教学。</p> <p>教学方法：以专题化教学法、案例教学法、任务驱动法等为主，将课堂教学与项目实践紧密结合，力求教学形式和手段的多样化。</p> <p>考核评价：本课程为考查课程，重视过程考核，采取平时过程性考核60%+期末考试考核40%权重比的形式进行课程考核与评价。</p> <p>课程思政：以传递人文精神与科学精神为基本价值取向，拓展学生视野，开拓学生思维，陶冶学生情感，丰富学生人文知识，提升学生文化自信，助力形成成熟的三观，增强民族自信。</p>	
课程名称	公共艺术（美术鉴赏与实践）	学时 36
课程目标	素质目标	加强高品位艺术修养和高尚艺术情操的教育；注重学习的刻苦性和专注性精神的培养，实事求是的学风和创新精神，提升职业素养。
	知识目标	<p>了解中国美术史的发展脉络和风格演变，体会中国画线条的力度、美感和水墨的神韵；</p> <p>了解西方美术各个历史时期的风格演变，西方主要艺术流派的产生、特征、作者及作品的艺术地位；</p> <p>掌握关于艺术品的构图、透视、色彩、结构等具体相关艺术理论。</p>
	能力目标	培养学生的审美能力及艺术鉴赏、分析和评价能力；加强、加深对技法和理念的理解，在绘画创作和实际设计中开放思维、汲取灵感。

主要内容	中国绘画艺术之美、中国书法艺术之美、中国工艺与雕塑艺术之美、中国建筑艺术之美、西方传统绘画艺术之美、西方雕塑艺术之美、西方建筑艺术之美、摄影艺术之美、环境艺术之美、自我修饰与美化
教学要求	<p>教学条件：多媒体教室信息化教学+课外实践教学。</p> <p>教学方法：以讲授法、演示法、引导自学法、视频教学法等为主，采用多种的教学方法，充分发挥学生的主体性，按照建构主义的课程观，引导学生开展基于工作过程的案例学习、问题学习、项目学习，实例引证、实景训教等。</p> <p>考核评价：本课程为考查课程，重视过程考核，采取平时过程性考核60%+期末考试考核40%权重比的形式进行课程考核与评价。</p> <p>课程思政：从公共艺术（美术鉴赏与实践）活动和高职学生的认知规律出发，不断改进与丰富教学方法，让学生在具体的情境中积极主动地完成项目教学的具体任务，寓学于乐。</p>

（四）专业基础课描述（5 门）

课程名称	饮食营养与卫生		学分/学时	4/144
课程目标	素质目标	提高学生的医学素养；提高学生的饮食文化素养；培养学生形成良好的饮食习惯和生活习惯，进而提高学生的身体素质。		
	知识目标	了解六大营养素的具体种类和生理功能；了解不同人群的生理特点和营养需要；了解烹饪加工对食品原料营养卫生的影响；了解食品污染、食物中毒的概念和种类。		
	能力目标	能够运用营养学基础知识和理论分析生活实践中的营养问题；能够运用营养学理论知识来具体分析某一种（类）食品的营养价值；能够制订营养食谱；能够运用食品卫生学知识预防和处理食品卫生问题和食品污染问题；能够正确判断常见的食物中毒，并能在餐饮服务和管理中处理食物中毒事件。		

主要内容	包括营养学基础知识、各类烹饪原料的营养价值、平衡膳食与营养食谱设计、合理烹饪、食品卫生学基础知识、各类烹饪原料的卫生、食源性疾病、饮食卫生管理等内容。		
教学要求	<p>教学条件：多媒体教室。</p> <p>教学方法：讲授法、课堂讨论法、案例教学法等。</p> <p>考核评价：采用过程性考核与终结性考核相结合的形式。过程性考核占60%；终结性考核占40%。</p> <p>课程思政：提升学生营养卫生意识，提高学生履行餐饮行业从业人员对民众安全、健康的责任意识。</p>		
课程名称	烹饪原料知识	学分/学时	4/144
课程目标	素质目标	具有热爱科学、努力学习、艰苦奋斗的精神；具有对本课程知识的思考、分析应用意识；具有爱岗敬业的精神。	
	知识目标	了解常用烹饪原料的名称、产地、产季、上市季节和品质要；理解烹饪原料的组织结构、性质特点、化学成分；掌握烹饪原料的分类与质量变化因素、鉴别和保管方法及烹饪运用。	
	能力目标	能够掌握烹饪原料结构的识别、品质鉴别和保管的能力；掌握常用烹饪原料在烹饪中应用的基本方法；善于应用新型原料品种。	
主要内容	烹饪原料知识概述、粮食类原料、蔬菜类原料、果品类原料、干货类原料、水产品类原料、禽类原料、畜类原料、烹饪中常用的中药材、调、辅类原料等内容。		

教学要求	<p>教学条件：多媒体教室。</p> <p>教学方法：讲授法、课堂讨论法、案例教学法等。</p> <p>考核评价：采用过程性考核与终结性考核相结合的形式。过程性考核占60%；终结性考核占40%。</p> <p>课程思政：培养学生注重原料食品安全意识；提升学生的敬畏自然的责任与担当；遵守野生动、植物保护法意识。</p>		
课程名称	服务礼仪	学分/学时	2/36
课程目标	素质目标	<p>具有良好的职业意识，能以服务为宗旨，吃苦耐劳、文明服务；注重自身形象塑造，具有良好的职业形象和心理素质；能把握角色心理，分析客我关系，有较强的人际交往能力和抗挫折能力；具有较强的语言表达能力。</p>	
	知识目标	<p>掌握社交礼仪实务的基本理论和知识；具备社交礼仪的理念和意识；认识旅游礼仪活动的规律；了解旅游礼仪活动的规程。</p>	
	能力目标	<p>能够清楚旅游业相关从业岗位的接待工作；牢固树立“宾客至上”的观点；自觉讲究礼貌礼节，切实做到文明接待、礼貌服务、诚实守信、善于沟通和合作。</p>	
主要内容	<p>包括 主要服务人员礼仪、国际接待礼仪、饭店服务礼仪、我国主要客源国和地区的礼仪习俗、我国主要少数民族的礼仪和习俗等内容。</p>		
教学要求	<p>教学条件：多媒体教室。</p> <p>教学方法：讲授法、课堂讨论法、任务驱动教学等。</p> <p>考核评价：采用过程性考核与终结性考核相结合的形式。过程性考核占60%；终结性考核占40%。</p> <p>课程思政：培养学生良好的服务意识和心理，塑造良好的职业形象，使学生具有较强的表达能力和人际沟通能力，熟悉不同岗位群的礼仪需求，提高学生的综合职业素养。</p>		

课程名称	原料加工技术		学分/学时	4/72
课程目标	素质目标	具有爱岗敬业的职业道德和创业立业的本领；具有高尚的审美情趣；热爱烹饪事业，继承、发展、创新祖国的烹饪技艺；具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度，具有改革意识和创新精神。		
	知识目标	熟悉烹饪原料加工技术的概念、特征与作用；了解烹饪原料加工的各种分类及其概念。		
	能力目标	熟练掌握鲜活原料加工、干货原料涨发、分档取料、出肉加工、整料去骨、刀工和热菜配菜等的的能力。		
主要内容	包括鲜活原料初加工技术、刀工与原料成型技术、分档取料与整料出骨、干货原料涨发技术、配菜等内容。			
教学要求	教学条件： 多媒体教室。 教学方法： 讲授法、案例教学法、任务驱动教学等。 考核评价： 采用过程性考核与终结性考核相结合的形式。过程性考核占60%；终结性考核占40%。			
课程名称	烹饪美学		学分/学时	2/36
课程目标	素质目标	具备爱岗敬业，树立良好的职业道德观；积极进取，应用新技术、新方法、新观念，具备解决问题的能力。		
	知识目标	了解菜品的布局和色彩搭配：掌握烹饪美学基础知识。		
	能力目标	能够运用美学知识为烹饪食品增加美感提升菜品艺术感。		
主要内容	包括美与烹饪美学概述、烹饪与色彩、形式美与烹饪图案、烹饪菜点造型等内容。			

教学要求	<p>教学条件：多媒体教室、中餐热菜实训室。</p> <p>教学方法：项目教学法、分组讨论法、实践教学法等。</p> <p>考核评价：采用过程性考核与终结性考核相结合的形式。过程性考核占60%；终结性考核占40%。</p> <p>课程思政：对中餐美学有清楚的认识，树立民族自信和自豪。</p>
-------------	--

(五) 专业核心课程描述 (7 门)

课程名称	烹饪化学	学分/学时	4/72
课程目标	素质目标	具备热爱科学,努力学习和应用新技术；具有科学烹调观念，辩证的思考和分析烹调过程中的各种元素的变化以及对人体的影响。	
	知识目标	了解烹饪化学和烹饪实践之间的关系；要求学生能够运用所学知识解决烹饪操作中遇到的实际问题。	
	能力目标	能够掌握科学烹饪的基本技能；能够用烹饪化学的理论指导实践。	
主要内容	包括水、蛋白质、糖类、脂类、食品中其他成分、食品颜色、食品气味、食品味道。		
教学要求	<p>教学条件：多媒体教室。</p> <p>教学方法：现场教学和情境教学法、讲授法、任务驱动法等。</p> <p>考核评价：采用过程性考核与终结性考核相结合的形式。过程性考核占60%；终结性考核占40%。</p> <p>课程思政：根据不同的原料包含特殊成分的性质合理烹调食物，有效保存营养成分，培养学生主动运用化学知识指导烹饪实践的素质，具备运用烹饪化学解释烹饪现象的能力。</p>		
课程名称	中式面点技术	学分/学时	8/144
课程目标	素质目标	具备爱岗敬业，树立良好的职业道德观；积极进取，应用新技术、新方法、新观念，具备解决问题的能力；具有竞争意识和竞争能力。	

	知识目标	了解中式面点基本功流程；掌握发酵、水调面团，油酥面团和米粉团四种面团的性质。	
	能力目标	能够掌握发酵、水调面团，油酥面团和米粉团四种面团制作方法；掌握材料、工具等基础知识；熟练掌握各类面团的调制方法；熟练掌握各类馅心的调制方法；掌握中式面点常用的成型手法；掌握面点制作的各种成熟方法；能根据市场的需求、季节的变化合理组配宴席面点，具备更新面点制作的技能。	
主要内容	包括中式面点基础知识、面点制作基本技术动作及操作程序、面团成团原理、调制及运用、制馅技术、成形技术、成熟技艺、面点的组合运用等内容。		
教学要求	<p>教学条件：面点实训室。</p> <p>教学方法：训练法、任务驱动法、案例教学法等。</p> <p>考核评价：采用过程性考核与终结性考核相结合的形式。过程性考核占60%；终结性考核占40%。</p> <p>课程思政：融入中式糕点文化的传承与创新，积极弘扬中华面食文化，树立“文化自信”，提高职业认同感和社会责任感。</p>		
课程名称	风味小吃制作	学分/学时	8/144
课程目标	素质目标	具备发现地域风味小吃的文化特质和经济地位，对地域风味的热爱。	
	知识目标	了解地域的风味小吃的特点、来历、制作方法。	
	能力目标	能制作独具地方地域特色的风味小吃。	
主要内容	包括个地方名特色小吃。		

教学要求	<p>教学条件：面点实训室。</p> <p>教学方法：训练法、现场教学法、任务驱动法等。</p> <p>考核评价：采用过程性考核与终结性考核相结合的形式。过程性考核占60%；终结性考核占40%。</p> <p>课程思政：培养精益求精的工匠精神，融入风味小吃文化，培养学生热爱家乡、热爱祖国的思想感情。</p>		
课程名称	西点制作	学分/学时	4/72
课程目标	素质目标	具备爱岗敬业，树立良好的职业道德观；积极进取，应用新技术、新方法、新观念，具备解决问题的能力；具有竞争意识和竞争能力。	
	知识目标	了解烘焙品种的分类，发展概况；熟悉烘焙的种类及特点，常用设备与工具。	
	能力目标	掌握烘焙基本操作手法；掌握各种常用小西饼、蛋糕、酥点、泡芙等制作工艺。	
主要内容	包括小西饼类、蛋糕类、酥点、泡芙、冷冻甜品类等内容。		
教学要求	<p>教学条件：多媒体教室、西点实训室。</p> <p>教学方法：情境教学法、案例分析法、任务驱动法等。</p> <p>考核评价：采用过程性考核与终结性考核相结合的形式。过程性考核占60%；终结性考核占40%。</p> <p>课程思政：融入传统典籍、国家健康政策，提高学生履行餐饮行业从业人员对民众安全、健康及可持续发展的义务与责任。</p>		
课程名称	面包制作	学分/学时	10/180
课程目标	素质目标	具备爱岗敬业，树立良好的职业道德观；积极进取，应用新技术、新方法、新观念，具备解决问题的能力。	
	知识目标	了解面包品种的分类，发展概况；熟悉面包的种类及特点，常用设备与工具。	
	能力目标	熟悉面包基本操作手法；掌握各类面包的制作工艺。	

主要内容	包括面包发酵方法，各类面包制作工艺（日式面包制作、吐司制作、欧包制作、硬质面包制作、起酥面包制作、特殊面包制作）等内容。		
教学要求	<p>教学条件：多媒体教室、西点实训室。</p> <p>教学方法：现场教学法、任务驱动法等。</p> <p>考核评价：采用过程性考核与终结性考核相结合的形式。过程性考核占60%；终结性考核占40%。</p> <p>课程思政：培养学生西为中用的理念和精益求精的工作态度。</p>		
课程名称	蛋糕与裱花制作	学分/学时	12/216
课程目标	素质目标	具备爱岗敬业，树立良好的职业道德观；积极进取，应用新技术、新方法、新观念，具备解决问题的能力；具有竞争意识和竞争能力。	
	知识目标	了解蛋糕的分类，发展概况，熟悉各类蛋糕的特点，常用设备与工具；熟悉蛋糕常用原料知识。	
	能力目标	能够制作各类蛋糕，能够利用奶油等原材料制作各种款式的蛋糕成品。	
主要内容	包括乳沫类蛋糕、面糊类蛋糕、戚风类蛋糕、蛋糕抹面、花边及成品制作等内容。		
教学要求	<p>教学条件：西点实训室。</p> <p>教学方法：讲授法、现场教学法、任务驱动法等。</p> <p>考核评价：采用过程性考核与终结性考核相结合的形式。过程性考核占60%；终结性考核占40%。</p> <p>课程思政：培养精益求精的劳模工匠精神，树立中西面点文化自信和职业认同，重点突出传承意识和创新意识。</p>		

课程名称	餐饮成本核算		学分/学时	4/72
课程目标	素质目标	具备严谨、诚信的职业品质，具有良好的职业道德和心理素质。		
	知识目标	了解餐饮成本所研究的对象；掌握正确核算餐饮成本的方法、能够发掘影响餐饮企业利润的各种成本。		
	能力目标	能够具备餐饮成本控制的能力。		
主要内容	包括餐饮企业成本控制概述，采购成本控制，餐厅厨房成本控制，存货成本的控制，餐厅销售服务环节成本控制，餐厅其他成本的控制，餐饮企业成本核算等内容。			
教学要求	<p>教学条件：多媒体教室。</p> <p>教学方法：案例教学法、讲授法、角色扮演法等。</p> <p>考核评价：采用过程性考核与终结性考核相结合的形式。过程性考核占60%；终结性考核占40%。</p> <p>课程思政：培养学生严谨、诚信的职业品质，具有良好的职业道德和心理素质。</p>			

(六) 专业拓展课程描述 (4门)

课程名称	饮品制作		学分/学时	6/108
课程目标	素质目标	具备职业道德和敬业精神，有良好的服务意识和创新意识。		
	知识目标	了解常见酒水品种及特点；掌握常见酒水的原材料及酿造原理。		
	能力目标	熟练掌握酒水配制或调制技术；能进行酒水品鉴、制作及酒水的创新设计。		

主要内容	包括蒸馏酒、发酵酒、配制酒、咖啡、茶、软饮料与调和饮料、鸡尾酒、酒水单的制作八大模块。		
教学要求	教学条件： 校内实训场地。 教学方法： 讲授法、演示法、情境教学法等。 考核评价： 采用过程性考核与终结性考核相结合的形式。过程性考核占60%；终结性考核占40%。 课程思政： 培养学生有道德、有责任心，树立为人民服务的思想。		
课程名称	法式甜点制作	学分/学时	8/144
课程目标	素质目标	爱岗敬业，树立正确的职业道德观；积极进取，应用新技术、新方法、新观念，具备解决问题的能力；具有竞争意识和竞争能力。	
	知识目标	了解法式甜点的种类；掌握典型法式甜点的制作工艺流程。	
	能力目标	熟练运用设备与工具；熟练掌握各类法式甜点的制作方法；	
主要内容	包括马卡龙、玛德琳、欧培拉、舒芙蕾、拿破仑、慕斯等内容。		
教学要求	教学条件： 多媒体教室、西点实训室。 教学方法： 训练法、现场教学法、任务驱动法等。 考核评价： 采用过程性考核与终结性考核相结合的形式。过程性考核占60%；终结性考核占40%。 课程思政： 培养学生西为中用的理念和精益求精的工作态度。		
课程名称	民俗文化	学分/学时	2/36
课程目标	素质目标	具备吃苦耐劳、爱岗敬业的精神；提升人文素养、审美情趣和文化自信；培养学生传承优秀民俗文化的意识与责任感。	
	知识目标	了解民俗文化精神特质，掌握文化的形成与发展；掌握文化中饮食文化、旅游文化等方面的基本知识。	

	能力目标	能将文化知识运用到职业发展中；能从文化的角度解读行业发展中的不同现象；能创新文化产品。
主要内容	包括文化概述、文化的精神特质、饮食文化、民俗风情、风景名胜等内容。	
教学要求	教学条件： 校内实训基地。 教学方法： 项目教学法、启发式教学法、情景模拟训练法、实践教学法等。 考核评价： 采用过程性考核与终结性考核相结合的形式。过程性考核占60%；终结性考核占40%。 课程思政： 提升学生人文素养、审美情趣和文化自信，传承优秀传统文化的意识与责任感。	
课程名称	地方特色点心制作	学分/学时 8/144
课程目标	素质目标	具备爱岗敬业，树立正确的职业道德观；积极进取，应用新技术、新方法、新观念，具备解决问题的能力；具有竞争意识和竞争能力。
	知识目标	了解传统糕点的种类；掌握传统糕点的制作工艺流程。
	能力目标	熟练运用设备与工具；熟练掌握各类传统糕点的调制方法；熟练各类馅心的调制方法；掌握中式面点常用的成型手法；掌握面点制作的各种成熟方法；能根据市场的需求、季节的变化合理组配宴席面点，具备更新面点制作的技能。
主要内容	本课程包括地方特色点心历史及发展、地方特色点心原料知识及应用3地方特色点心原料初加工方法、地方特色点心常用成形技法及类型、创新地方特色点心等内容。	

教学要求	<p>教学条件：面点实训室。</p> <p>教学方法：讲授法、现场教学法、任务驱动法等。</p> <p>考核评价：采用过程性考核与终结性考核相结合的形式。过程性考核占60%；终结性考核占40%。</p> <p>课程思政：培养精益求精的劳模工匠精神，树立中西面点文化自信和职业认同，重点突出地方特色点心传承意识和创新意识。</p>		
课程名称	西餐制作	学分/学时	4/72
课程目标	素质目标	具备良好的餐饮行业职业素养，精益求精的工匠精神。	
	知识目标	了解西式菜品的风味流派；熟悉西式的烹调方法；掌握常见西式的烹饪流程	
	能力目标	能熟练使用西式工具；能运用西式烹调方法制作常见的西式菜品；能对西式厨房进行清洁维护。	
主要内容	包括西式菜肴基础知识，西式快餐与早餐制作，西式汤菜制作，西式淀粉类菜肴制作，西式主菜制作。		
教学要求	<p>教学条件：校内实训场地。</p> <p>教学方法：讲授法、演示法、任务驱动法等。</p> <p>考核评价：采用过程性考核与终结性考核相结合的形式。过程性考核占60%；终结性考核占40%。</p> <p>课程思政：培养学生西为中用的理念和精益求精的工作态度。</p>		

(七) 岗位实习 (1门)

课程名称	岗位实习	学分/学时	33/600
课程目标	素质目标	具备德技双馨的职业精神与职业素质。	
	知识目标	了解餐饮企业的运作、组织框架；熟悉规章制度和企业文化；掌握岗位典型工作流程、工作任务与内容、核心技能。	

	能力目标	能够独立完成中西面点品种制作与创新。
主要内容	包括中式面点制作、西点制作、点心制作，蛋糕裱花制作等内容。	
教学要求	<p>教学条件：岗位实习企业。</p> <p>教学方法：讲授法、实践法、任务驱动法等。</p> <p>考核评价：在真实的工作环境下，由校内指导老师和企业指导老师共同完成该专业学生应具备的各项综合能力与素质的训练。在岗位实习结束时，由企业指导老师和校内指导老师根据学生实习的实际表现来进行考核。</p> <p>课程思政：培养良好的职业习惯与个人学习发展、社会发展相结合，培养正确的价值观，同时具备德技双馨的职业精神与职业素质。</p>	

七、教学进程总体安排

(一) 学时分配表

(表6) 教学学时安排表

课程类别		课程数 (门)	总学时	理论 学时	实践 学时	比例 (%)
公共基础课	文化课程	11	1008	666	342	28.00%
	拓展课程 (选修)	6	300	118	182	8.33%
专业技能课	专业基础课程	5	288	234	54	8.00%
	专业核心课程	7	900	198	702	25%
	专业拓展课程 (选修)	5	504	36	468	14%
岗位实习			600	0	600	16.67%
合计			3600	1252	2348	
公共基础课1308学时，占总学时36.33%						
选修课804学时，占总学时22.33%						
实践性教学2348学时，占总学时65.2%						

(二) 教学进程安排表

(表7) 中西面点专业教学计划表

课程类别	课程性质	课程序号	课程名称	学分	各学期周学时分配 (每期20周)								考核方式			
					学时分配			一	二	三	四	五	六	考试	考查	
					学时	理论	实践	20周	20周	20周	20周	20周	20周			
公共基础课	必修	1	中国特色社会主义	2	36	36		2						√		
	必修	2	心理健康与职业生涯	2	36	24	12		2					√		
	必修	3	哲学与人生	2	36	36				2				√		
	必修	4	职业道德与法治	2	36	36					2			√		
	必修	5	语文	10	180	140	40	2	2	2	2		2	√		
	必修	6	历史	4	72	72		2			2			√		
	必修	7	数学	8	144	112	32	2	2	2	2			√		
	必修	8	英语	8	144	96	48	2	2	2	2			√	√	
	必修	9	信息技术	6	108	36	72	2	2	2					√	
	必修	10	体育与健康	10	180	60	120	2	2	2	2		2		√	
	必修	11	公共艺术 (音乐鉴赏与实践)	2	36	18	18		2						√	
	小计				56	1008	666	342	14	14	12	12		4		
	限选	1	军训与入学教育		30		28	1周								√
	限选	2	劳动实践		150	30	120	1周	1周	1周	1周		1周		√	
	限选	3	国家安全教育		28	28			1周						√	
	限选	4	中华优秀传统文化		28	28	0			1周					√	
	限选	5	职业素养		28	14	14						1周		√	
	选修	6	公共艺术 (美术鉴赏与实践)		36	18	18				1周				√	
	小计				17	300	120	180								

课程类别	课程性质	课程序号	课程名称	学分	各学期周学时分配（每期20周）								考核方式			
					学时分配			一	二	三	四	五	六	考试	考查	
					学时	理论	实践	20周	20周	20周	20周	20周	20周			
合计				73	1308	792	516	14	14	12	12		4			
专业技能课	专业基础课	必修	1	饮食营养与卫生	4	72	72			4					√	
		必修	2	烹饪原料知识	4	72	72		4						√	
		必修	3	服务礼仪	2	36	18	18	2						√	
		必修	4	原料初加工技术	4	72	36	36			4				√	
		必修	5	烹饪美学	2	36	36				2				√	
		小计				16	288	234	54	6	4	6				
	专业核心课	必修	1	烹饪化学	4	72	54	18	4						√	
		必修	2	餐饮成本核算	4	72	54	18				4			√	
		必修	3	中式面点制作	8	144	36	108	4	4						√
		必修	4	风味小吃制作	8	144		144			4	4				√
		必修	5	西点制作	4	72	18	54		4						√
		必修	6	蛋糕与裱花制作	12	216		216		4	4	4				√
		必修	7	面包制作	10	180	36	144			4	6				√
		小计				50	900	198	702	8	12	12	18			
	专业拓展课	限选	1	饮品制作	6	108		108						6		√
		限选	2	法式甜点制作	8	144		144						8		√
		限选	3	民俗文化	2	36	36		2						√	
		限选	4	地方特色点心制作	8	144		144						8		√
		限选	5	西餐制作	4	72		72						4		√
		小计				28	504	36	468	2					26	
岗位实习				33	600		600									
总计				200	3600	1260	2340	30	30	30	30		30			

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

本专业由学校的专任教师和企业技术人员组成专兼结合的教学团队。在师资结构上应按照专业带头人、骨干教师、双师型教师、兼职教师进行合理配备，专业教师数量（含外聘教师）应按生师比例16:1配备，本科学历（或本科以上学历）专任教师数不低于90%，“双师型”教师比不低于60%，高级职称占20%以上，获得与本专业相关的高级工以上职业资格80%以上，或取得非教师系列专业技术中级以上职称占50%以上。

专业教学团队应能掌握本专业基本理论，能利用现代教育信息手段有效教学，能启发和指导学生完成核心技能与学习成果，能科学、准确的评价学生学习绩效。教学团队应具有新时代的工匠精神，较强的教学改革创新意识和横向课题科研能力，能将最新的旅游服务与管理理念，新技术和产业动态等反馈于教学。具体要求见表11：

（表8） 师资队伍结构

队伍结构		比例（%）
职称结构	正高级讲师	/
	高级讲师	20%
	讲师	50%
	助理讲师	30%
学历结构	博士	/
	硕士	15%
	本科	75%
	专科	10%
年龄结构	50岁及以上	10%
	35-50岁	35%
	20-35岁	55%
双师型教师		60%
生师比		不高于16:1

2. 专任教师

要求专业教师具备本专业或相近专业大学本科及以上学历；具有教师职业资格证

书。专任实训教师都有过硬的专业技能，具备中式面点师（西式面点师）技师以上的资格证书。教师应用技术开发、推广能力强，能把最新的点心及厨具使用、厨房管理等理念应用于教学中，教研、科研成果丰富。

本专业专职教师不得少于10名，应有2名以上省级或市级专业带头人，有2名以上校级专业骨干教师。3年以上专任专业教师，应达到中等职业学校“双师型”教师规定的职业资格或专业技术职称要求；专任专业教师积极参加市教育局组织的专业教师职业技能培训，通过参加市级培训与考核获得市职业院校“专业技能教学水平合格证书”。

专业教师应具有烹饪专业操作技能，能独立承担1-2门专业课程教学，具备熟练开发职业课程的能力，具有指导学生参加各级烹饪技能大赛的能力。

专业教师每两年必须有2个月以上时间到企业或生产服务一线实践，了解企业的生产组织方式、工艺流程、产业发展趋势等基本情况，学习所教专业在生产实践中应用的新知识、新技能、新工艺、新方法。

3. 专业带头人

校内专业带头人应具有高等职业学校及以上教师资格证书，具有副高及以上职称，德艺双馨，综合素质高。能够较好地把握国内外餐饮业发展动态，了解行业企业对专业人才的实际需求，专业建设、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。来自企业的专业带头人应具有酒店行政总厨从业经历（不少于5年），具有餐饮总监或餐饮部部长上岗证书和良好的培训教育能力。

4. 兼职教师

热心职业教育事业，责任心强，善于沟通；企业的餐饮业主管或业务骨干，从事烹饪专业工作5年以上；具有一定的教学能力，须经过教学能力专项培训，并取得合格证书，每学期承担不少于30学时的教学任务。学校聘请烹饪大师、省级技术能手或管理人才、教育教学专家为兼职教师。

（二）教学设施

1. 专业教室基本条件

校内教室要求具备授课功能、多媒体功能、学生学习功能、自习功能、阅读功能。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. 校内实训室基本条件

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班35名学生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置见下表：

1. 专业教室基本条件

（表9） 校内实训（实验）教学功能室配置表

序号	实训室	主要设备及数量	实训内容	职业能力培养
1	中式面点实训演示室	一体化演示台1台、不锈钢案板2台、醒发箱1台、三层六盘烤箱1台、电冰箱1台、电炸炉2台、电饼铛1台	中式面点品种演示制作	1. 中式面点设备使用及保养能力 2. 中式面点制作能力
2	中式面点实训室	醒发箱 1 台、三层六盘烤箱 1 台、电饼铛 1 台、蒸箱 1 台、电炸炉 2 台、冰柜 1 台、多功能搅拌机 12L 一台、压面机 1 台、案板12台、电饼铛2台	1. 水调面团类的制作 2. 膨松面团类的制作 3. 油酥类面点的制作 4. 其他类面点的制作	1. 中式面点常用设备及工具的使用与保养能力 2. 中式面点制作的基本手法、水调面团、膨松面团、油酥面团、其他类面团品种制作能力 3. 菜单的筹划、中点厨房设备布局与工艺流程等相关能力
3	西式面点实训室	大理石案板4（带冰箱）、不锈钢工作台8台、三层六盘烤箱1台、醒发箱1台、开酥机1台、电冰箱1台、冷冻冰箱1台、搅拌机8台、和面机1台	蛋糕制作 面包制作 西饼制作 清酥混酥制作 泡芙制作 冷冻甜食制作	1. 西式面点常用设备及工具的使用与保养能力 2. 西式面点制作的基本手法、西式点心的制作工艺、面包制作工艺、常用装饰品等能力 3. 菜单的筹划、西点厨房设备布局与工艺流程等相关能力

4	烹饪基本功实训室	双炒双温灶（无动力系统）6台、双通工作台6台、双星沥水台2台	1. 翻锅训练 2. 刀工训练 3. 面点基本功训	1. 翻锅能力 2. 刀工能力 3. 面点基本功能能力
5	西餐实训室	双炒双温灶（无动力系统）6台、双通工作台6台、双星沥水台2台	1. 翻锅训练 2. 刀工训练 3. 西餐基本功训	1. 翻锅能力 2. 刀工能力 3. 西餐基本功能能力

3. 校外实习基地要求

校外实习实训基地要求能满足学生的实训要求定期轮岗实习实训；实训基地要求在三星级以上酒店或本地知名的企业。每个实训基地要求能可以接纳不少于10人的学生实习。

（表10） 校外实践教学基地（部分）

序号	实训基地名称	工作岗位	容纳实习生数量	基地指导老师数量
1	长沙罗森尼娜有限公司	蛋糕制作、面包制作	50	2
2	长沙小主的茶	蛋糕制作、面包制作、饮品制作	50	2
3	东莞秦关面道有限公司	中式面点制作	100	4
4	怀化迎宾馆	中式面点制作	20	1
5	北京美心食品有限公司	蛋糕制作	50	2
6	北京天星海归海餐饮管理有限公司	面点制作、饮品制作	100	4

（三）教学资源

1. 教材选用要求

（1）以适用性为基础，重视先进性

适用性是选用中职专业课教材的必要原则，教材的结构和内容需要符合中职教学

的基本规律，与该专业人才培养目标和方向一致，同时要符合课程大纲的教学要求，符合基本的认知规律，还要能与学生的知识水平和接受能力相匹配。另外，中职专业课教材应体现教学内容的先进性、科学性，能够将该专业的新成果和新思路融入教材中，展示该专业的最新发展水平。

（2）逻辑性与稳定性统一

逻辑性要求中职教材内容应该由浅入深、由理论到实践、由具体到抽象，而且教材的各章节之间、篇章之间、课后练习题之间要体现出一定的逻辑性。另外，专业基础课和专业技能课最好选用同一个系列教材，保证知识的良好衔接，避免知识的脱节和重复；教材也不能频繁更换，否则会影响教学效果和教学秩序，教师和学生都不能适应。

（3）实践和理论统一，突出实践性

中职专业课教材不仅要具备理论基础，更要具有实践性、可操作性，理论与实践相结合。但是我国中职教育以培养学生掌握基本专业技能为主要任务，中职学校的毕业生大部分都在行业一线从事生产、建设、管理、服务等相关工作，因此，中职的专业教材要将侧重点放在将理论与实例、案例分析的结合点上，使学生可以有效掌握相关的知识和应用，突出实践性。

2. 图书文献配备要求

重点采集具有实用性、普及性，有助于提高教师教学、学生实际操作技能，有助于强化学生的职业道德的文献。除了将本校利用率高的资料与教学、实训比较密切的学科文献作为本馆重点收藏外，还应购进适量的非专业性文献，以扩大师生的知识视野，满足读者的广泛需求。

3. 数字资源配备要求

面向教育现代化的发展目标，我国教育信息化近年来的实践带来了教育形式、教学模式和学习方式乃至教育思想和观念的不断变革，也为解决当下中国教育面临的教育公平、教育质量等问题提供了切实有效的解决方案，发挥的作用日益凸显。我国数字教育资源公共服务模式发生了历史性变化，数字资源已成为教育资源的重要组成部分，正在从以上传下载方式应用为主，走向以网络学习空间为主要载体的整合、交流、共享。

（四）教学方法

1. 遵循因材施教原则

教师从学生的实际出发，使教学的深度、广度、进度适合学生的知识水平和接受能力，同时考虑学生的个性特点和个性差异，使每个学生获得最佳的发展；针对有特殊才能的学生请有关学科的教师或校外专家进行特殊的指导和培养，让他们参加一些有关的课外小组和校外活动、有关的竞赛；试行按能力分组教学；开设一些选修课以照顾学生的兴趣与爱好。

2. 突出德育目标

提高学生的道德认识水平，陶冶道德信念，锻炼道德意志，培养职业道德行为习惯。在实施中改变原有以灌输为主的教育方式，教学目标在实施过程中突出：

- (1) 德育的实践性、活动性。
- (2) 学生的主动性、参与性。
- (3) 学生的情感性、体验性。

3. 职业素养的培养

通过中西面点烹饪专业职业素养学习和社会实践，培养学生吃苦耐劳、遵纪守法、团队协作、爱岗敬业的职业态度，具备熟练的餐饮行业岗位技能，能胜任现代餐饮行业中西面点岗位工作需要。

（五）学习评价

1. 工学交替，突出实践性教学

我校把专业教学融入中西面点专业综合实训中，筹建校内实训中心，为学生提供参加实际生产的场地。学生综合运用自己所学知识和所练技能开展真实生产，“边学边做，边反思边提升”。学生们亲临现场接受职业指导、经受职业训练，拓宽了知识面，开阔了眼界，提高了学生的综合素质和就业竞争能力，同时也加速了学校职业教育对社会需求的适应。

2. 人文素质教学服务于专业教学

人文素质教学要服务于专业教学，对学生进行人文素质教育应该贯穿于专业教育教学全过程。如语文课偏重于餐饮文化欣赏、普通话训练、应用文写作、沟通技术等训练；数学课提升到数据统计和成本核算层次；英语课突出西餐烹饪专业英语；计算机应用课补充菜单设计、菜品美化设计等编辑内容；德育课开设职业道德和职业生涯，形成中西面点专业为核心的教学体系。

3. 体现隐性课程，如社团活动、科技创新等

积极组建多方位、多层次的社团（如西点制作集训队、西餐菜制作集训队、营养

配餐集训队等），培养学生个性发展；定期举行技能比赛，以赛促教；诚邀行业知名人士来校传经送宝，技能演示与指导；引导学生进入研发中心，进行中西面点改良和开发。

（六）质量管理

1、校企合作机制建设

以“人才共育、过程共管、成果共享、责任共担”为指导思想，建立科学的人才质量监控与保障体系；逐步完善以教务科和教学督导科为核心、企业行业参与的人才培养质量监控体系；加强人才质量信息的收集与反馈，建立人才培养质量标准，及时纠正培养过程中的偏差，实现对专业教学质量的全过程、全方位管理，确保专业教学质量的不断提高。

2、突出重点，建设教学质量过程管理体系

对期中期末考试考核的内容和形式进行改革，改革传统的单一的卷面考核方式，形成符合职业能力培养要求的全面的专业考核体系和评价机制；课内实训成绩以平时成绩（如操作行为规范、平时作业、出勤情况）的方式计入期末总评成绩。对实践性较强的部分课程，则采取以实践性考核方式为主的考核方式，即期末每门课程随课程结束进行考查考核，评定成绩，着重实际动手、创新和操作规范。

3、建立健全教学质量监控评价体系

建立健全对学生综合多元的评价机制，促进学生全面发展；在学生岗位实习期间，深入各实习企业进行实习过程监控，对实习教学过程实施总体考核与评价，并对各类问题进行处理。

4、校企合作，加强岗位实习管理

实施校企合作方式，构建工学结合的教学模式；确立订单式培养目标，合作制定专业人才培养目标；共同加强对学校师资队伍的培养；为学生的就业提供平台，为学生的发展奠基。

九、毕业要求

（一）学分要求

学生毕业必须修满3年3600学时，取得200个学分。

（二）学业要求

完成专业培养目标和培养规格要求以及岗位实习活动。

（三）素质要求

操行表现良好，具有本专业良好的职业素养。

（四）证书要求

鼓励学生通过劳动部门的考核取得中式面点师（或西式面点师）职业资格证书。

（五）其他要求

1. 无纪律处分或已解除；
2. 符合学校其他制度规定的毕业要求。