

国家优质高等职业院校



河南职业技术学院

HENAN POLYTECHNIC

专业人才培养方案

2019 版

河南职业技术学院

二〇一九年八月

前 言

专业人才培养方案是对人才培养目标、培养规格以及培养过程及方式的总体设计，是确定教学计划、安排教学任务、组织开展教学过程的基本依据，是保证教学质量的基本教学文件。

根据教育部《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、《关于组织好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）及河南省教育厅相关文件精神，依据教育部高等职业教育（专科）专业教学标准、顶岗实习标准、专业实训教学条件建设标准等一系列标准要求，我院编制并印发了《河南职业技术学院2019版专业人才培养方案制订的指导意见》，组织各二级学院开展了2019版专业人才培养方案的制订工作。

各二级学院根据区域经济发展需要，以就业为导向，深度开展校企合作、产教融合，构建紧密对接行业企业需求的专业课程体系；积极建立符合专业特点的人才培养模式和教学模式，充实和完善学院新时代现代学徒制人才培养模式和“学做融通、二元结构”合作式教学模式。各专业人才培养方案经过行业企业调研及起草、行业企业及学生代表参与论证、学院审定等环节完成制订工作并自2019级学生开始实施。

我院2019版专业人才培养方案主要包括专业描述、职业面向及职业能力要求、培养目标、培养规格、人才培养模式和教学模式、课程设置及要求、实施保障、毕业及证书要求、附表等九个部分，现面向社会公开，接收全社会监督。

中西面点工艺（中韩合作办学）专业人才培养方案

一、专业描述

专业名称：中西面点工艺（中韩合作）

专业代码：640204

入学要求：普通高中毕业生、中等职业学校毕业生或具备同等学力

修业年限：三年

教育类型：高等职业教育

学历层次：专科

二、职业面向及职业能力要求

（一）职业面向

表1 专业面向的职业

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)	主要岗位类别或技术领域	职业技术等级证书
旅游大类 (64)	餐饮类 (6402)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	中式面点人员 (4-03-01) 西式面点人员 (4-03-02) 营养配餐人员 (4-03-04) 餐厅服务人员 (4-03-05) 其他餐饮服务人员 (4-03-99)	西式面点师 (4-03-02-02) 中式面点师 (4-03-01-02) 营养配餐员 (4-03-04-01) 公共营养师 (X2-05-05-08)

（二）职业能力分析及要求

就业面向的行业：餐饮业

主要就业单位类型：宾馆、酒店、餐馆、度假村、休闲会所等住宿和餐饮类企业；企事业单位配餐；技能教学、培训等教育类机构；医疗卫生机构。以上单位包含国有企业，合资企业，私营企业，事业单位。

主要就业部门：餐饮酒店中餐、西餐厨房；企事业单位后勤厨房

从事的工作岗位：餐饮酒店中餐厨房中式面点岗；西餐厨房西式面点岗；企事业单位后勤厨

房面点岗；餐饮相关企业人事管理岗；职业教育、技能培训机构教师岗。

表 2 岗位能力分析表

序号	岗位名称	岗位类别		岗位任务描述	岗位核心能力要求
		初始岗位	发展岗位		
1	西式面点岗	西式面点岗	主管 厨师长	运用西式或现代的成型技术和成熟方法，对面点的主料和辅料进行加工	具备对原料的鉴别与选用能力；面坯成型及成熟方法；具有一定审美及艺术造型技巧
2	中式面点岗	中式面点岗	主管 厨师长	运用中国传统的或现代的成型技术和成熟方法，对面点的主料和辅料进行加工	具有面点原料的鉴别与选用；面点馅心制作；面团调制；面团成熟制作能力
3	营养配餐岗	营养配餐员		根据用餐人员的不同特点及要求，运用营养学知识，完成营养咨询及营养配餐工作	具备营养学专业基础知识；具有膳食搭配能力，能编制食谱及菜谱
4	教师岗	助教 助理讲师	讲师	从事烹饪专业理论知识讲授，及专业技能培训等工作	具备深厚的教育理论素养，遵循教学规律，坚持立德树人，具备创新创业能力，培养学生创新精神和创新能力
5	人事管理岗	餐饮部 人事助理	餐饮部 人事主管	从事人力资源规划、培训与发展、绩效管理、劳动关系管理等工作	具有餐饮企业经营管理的基本知识，具有较强的管理意识和管理水平，较强的组织及策划能力

三、培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展能力及素质，掌握必备的烹饪学范畴学科知识和技术技能，面向餐饮行业的餐饮服务职业岗位群，能够从事中西面点加工、餐饮管理等工作的高素质复合型技术技能人才。

四、培养规格

（一）知识要求

1. 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。
2. 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识。
3. 熟悉中西方餐饮文化。
4. 掌握饮食营养与卫生安全知识。
5. 掌握烹饪原料、营养配餐知识、中西式面点工艺。
6. 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。
7. 掌握餐饮营销、研发及宴会策划等相关知识。
8. 了解中医饮食保健、餐饮礼仪相关知识。

（二）能力要求

1. 专业能力：掌握本专业工作所必须的专业英语，中西面点基本理论；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；营养分析与配餐、烹饪安全控制能力；。

2. 方法能力：探究学习、分析问题和解决问题的能力；文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必须的信息技术应用能力；对新知识新技能的学习能力和创新能力。

3. 社会能力：语言、文字表达能力；职业道德；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。

4. 可持续发展能力：终身学习、文献资料的检索与获取知识的能力；运用和创新知识的能力。

5. 创新与创业能力：专业必须知识应用能力；创业热情、创新精神、发现能力及创新能力；具使用主动现代烹饪工艺、设备、企业管理模式等专业知识和技能，满足经济社会发展需求能力。

（三）素质要求

基本素质：

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

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

3. 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

4. 具有一定的审美和人文素养。

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

职业素质：

1. 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. 良好的卫生意识、质量意识、诚信意识和服意识，较强的食品安全观念。

3. 具备安全操作意识，严格遵守安全操作规范。

4. 具备专业素质能力，实践操作能力及创新创业能力。

五、人才培养模式和教学模式

（一）人才培养模式

中西面点工艺专业实施“两融一体、训育互通”的人才培养模式。“两融”是将中式面点师、西式面点师、公共营养师等国家职业资格证书认证和企业菜品研发制作项目容融入教学之中，实现课程内容衔接岗位需求，课程标准对接职业标准，“一体”即将专业技术课程的理论知识与实践技能相结合，通过“讲-演-练-评，课-岗融通”教学模式，实施理论实践一体化教学；

“训育互通”是以学校、企业的“双师”（专兼职）教师为指导，以企业产品和教学产品融合为载体，实现理论教育与实训实践的联通与融合，构建齐抓共管、协同育人的长效机制，深化产教融合，达到行业、企业、学校、学生、教师同运作、同发展的目标。一方面聘请餐饮企业的能工

巧匠、烹饪大师与学校的教学名师共同构建“双师型”教学团队，将烹调理论知识学习与餐饮企业前沿的经营理念相结合，搭建学生校内理论学习与实践实训的密切联系，为跟岗实习奠定基础；同时，将餐饮企业经营的优秀产品与学校实训教学内容相融合，建立学生生产性实训与顶岗实习的密切链接，实现校企合作的零距离对接。

具体学期安排，分三个阶段。第一学期以讲授公共基础课、专业基础课等职业素养教育为主，并进行烹饪专业基本功技能训练（包括刀工、锅功及面点制作基本功等），同时聘请企业兼职教师进课堂，使学生构建岗位所需能力框架；第二、三、四学期主要讲授专业技术课程，兼职教师将企业经营的优秀产品与教学内容相对接，完成生产性实训，并利用暑假安排学生到餐饮企业跟岗实习，完美实现工学交替、学岗融通；第五、六学期学生进入餐饮企业进行顶岗实习，完成育训互通的人才培养目标。

（二）教学模式

中西面点工艺专业在教学上采用“讲演练评、课岗融通”的教学模式。以“现代学徒制”为基础，在教学中不断深化产教融合，推动工学结合，学院通过对餐饮企业调研，了解企业各岗位的工作任务、技能要求，并分解成项目化学习任务，形成以岗位内容、工作过程为导向，融入国家职业资格标准的课程体系，并结合工学交替的实际情况，合理设置理论课程、实训课程及校外实习，实现校企共建“双元”师资队伍，共享教学资源，共赢互利成果的“三维交互式”课程体系，以达成“课岗融通”的目的。在“能力维度”上，融合企业、行业力量，实现学生基础知识-职业能力-发展能力的能力递进，在“岗位维度”上，达到学生适应企业真实岗位要求的目标，在“证书维度”上，以“1+X”制度为导向，开设培训课程，鼓励学生考取中式面点师、西式面点师、营养配餐员等职业相关资格证书。

与此同时，在课程实施过程中，采用“讲演练评”四位一体教学方法，即教师首先进行课堂讲授、教学演示、然后学生进行练习，最后教师评价。

讲，即讲授，指教师将相关的理论知识先行讲解，并讲明实训实习要求，把“讲”融合到实训教学中。

演，即演示，指教师在教学过程中，联系理论知识，模拟真实的工作情境和职业氛围，示范演示工作过程和操作，使学生明白职业岗位的技能操作要领。

练，即练习，指学生根据教师的讲解、演示，在实训岗位动手操作，亲身体验技能操作的步骤和要领。

评，即评价，指教师针对学生的操作，按照既定的指标进行评定。评价主要采用自评与互评、点评和测评相结合的方式，即在教师讲解、演示和学生操作、训练后，教师对学生掌握和运用专业技能的情况分别通过学生自评与互评、教师现场点评和综合项目测评进行评价。

评价内容包括：

1. 学生自评与互评

在每次单项任务完成后，学生把所有的作品摆放在一起进行比较，每个学生对自己的作品进行自评，并通过所有作品的比较找出自己作品的不足。学生自评后学生之间进行互评，通过自评

与互评使学生找到自己的差距，激发学生的学习积极性。

2. 教师现场点评

学生的单项任务完成后教师采用提问、答辩等方式进行成绩评定，包括个别点评和集体点评。个别点评是指教师在巡回指导中，反复强调技能操作的重点和难点，纠正个别学生的不规范操作；集体点评是对多名学生的同一不规范操作进行集中纠正。教师点评与“讲”、“演”、“练”同步或交叉进行。

3. 综合项目测评

学生完成综合实训项目后，教师依据职业标准和职业资格证书鉴定和人才培养规格，根据实际菜点制作工艺流程，拟定生产性实训的测评项目，要求学生在限定的时间内完成规定菜点的生产任务。教师根据学生的操作步骤先后顺序、项目任务完成情况和产品质量控制等指标综合评定成绩。

“讲演练评、课岗融通”的教学模式中四个环节或同步或交叉，相互依存，构成了完整的教学体系，其中学生的实践实训是达到培养目标的关键环节。课堂、实训室与工作场所融为一体，形成“学、做、用”三合一的教学与生产环境。通过能力递进，课位融通，证书导向的“三维交互式”课程体系，强化学生专业知识，有效地提高学生的职业综合能力，培养餐饮业素质技术技能人才。

六、课程设置及要求

(一) 公共基础课程概述

表 3 公共基础课课程目标、主要内容及教学要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
1	思想道德修养与法律基础	教育引导加强自身道德修养，提高思想道德素质；加强法律观念和法律知识教育，提高法律素养；培养学生爱岗敬业、诚实守信等道德品质	主要包括社会主义道德教育和法制教育，帮助学生增强社会主义法制观念，提高思想道德素质，解决成长成才过程中遇到的实际问题
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	强化学生对中国共产党领导人民进行的革命、建设、改革的历史进程深刻认识；对党在新时代基本理论、基本路线、基本方略理解的更加透彻；提高大学生认识、分析和解决问题能力	着重讲授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，充分反映马克思主义中国化的三大理论成果，坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念
3	形势与政策	引导学生掌握认识形势与政策问题的基本理论和知识，学会正确的形势与政策分析方法，特别对我国的基本国情、国内外重大事件、社会热点和难点问题等的思考、分析和判断能力	着重进行我国改革开放和社会主义现代化建设形势、任务和发展成就教育；党和国家重大方针政策、活动和改革措施教育；当前国际形势与国际关系状况、发展趋势和我国对外政策原则立场教育
4	思政实践	以形式多样的活动为载体，引导大学生在实践中受教育、长才干、作贡献，树立正确的世界观、人生观和价值观，努力成长为中国特色社会主义事业的合格建设者和可靠接班人	思想政治理论课社会实践是思想政治理论课教学的一个重要环节。通过思想政治理论课社会实践，大学生应了解我国社会主义现代化建设事业发展情况，学会理论联系实际
5	大学生心理健康教育	培养学生了解心理健康的标准及意义，掌握并应用心理健康知识，培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，增强自我心理保健意识和心理危机预防意识，切实提高心理素质	包括心理健康基础知识，了解自我、发展自我，提高自我心理调适能力，如生涯规划、学习心理、人际交往、情绪管理、压力管理、生命教育能力等，注重培养学生实际应用能力

6	体育与健康	引导学生正确认识体育锻炼目的意义，了解基本的体育理论知识，掌握必要的运动技术和技能，学会科学锻炼身体的方法，养成锻炼身体的良好习惯	篮球、排球、足球三大球和乒乓球、羽毛球各项运动（任选一项）概述、竞赛规则、各种球类的技战术；武术、健美操运动概述、基本功和规定套路等
7	大学英语	培养学生阅读英文资料获取前沿信息的能力、涉外口头交际和书面表达能力、跨文化交流能力、学生未来职业发展和英语终身学习能力	包括学习、生活、工作等多个方面的主题单元，通过视听说、精读、翻译写作等模块，全面提高学生听、说、读、写、译各方面英语能力
8	高等数学	培养学生可持续发展的能力；提高学生数学素养和文化素养。为后续专业课程的学习打下坚实数学基础	函数极限与连续；一元函数微分学；一元函数积分学；常微分方程；一些数学问题、典故、观点中的数学文化
9	大学语文	培养学生阅读和理解文学作品的能力，提高学生文学鉴赏水平和文化修养，提升写作能力，以适应学习和工作的需要	散文阅读与欣赏；诗歌阅读与欣赏；小说阅读与欣赏；影视与戏剧欣赏；语言表达能力与技巧；实用写作训练
10	中华优秀传统文化	系统认识中国传统文化的内容、性质、特点等，提升学生人文素质和个人修养，提升民族自信心和凝聚力。培养学生把传统文化融入专业学习的意识和能力	中华优秀传统文化性质和特点、各文化领域的发展脉络（传统思想、传统艺术、传统科技、政治制度、婚姻文化、建筑文化、饮食文化、传统节日等）、传统文化现代化、传统文化与专业学习等
11	信息技术	使学生理解计算机系统与计算环境基本原理，理解信息获取、数据管理与处理分析、信息表达与发布等知识和理论。具备使用应用工具软件获取信息、处理数据、解决问题的能力，形成分析和解决问题的计算思维与素养	包括计算机与信息社会、计算机系统、计算机网络、信息安全、数据库基础、办公软件、大数据云计算、人工智能等计算机新技术。本课程注重理论与实践相结合，同时兼顾计算机应用领域的前沿知识，采用理论教学与实验教学方式
12	职业发展与就业指导	了解生涯规划意义和方法，引导学生认识自我和职业世界，了解职业素养和职业能力要求，了解就业形势和就业创业政策，掌握求职材料和面试技巧，提高依法维权意识，培养学生具备解决职场适应和职业发展实际问题能力	职业生涯规划基本理论、自我认知、认识职业世界、职业生涯规划及大学生涯规划、创业概述、商业计划书撰写、商业路演 PPT、职业素质与职业能力、求职和应聘、劳动者权益、毕业手续办理及人事代理、职场适应等内容
13	军事理论	了解军事基础知识，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质	主要包括中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备五个方面内容
14	军事技能	掌握基本军事技能，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质	主要包括共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练等方面的相应训练

（二）专业（技能）课程概述

表 4 专业（技能）课程 课程目标、主要内容及教学要求

序号	课程名称	课程目标	主要内容和教学要求
1	烹饪原料	了解烹饪原料的来源及外观特点、组织结构特点、风味特点和营养特点；掌握原料在烹饪加工中变化的规律；掌握原料的正确使用，达到能够根据烹饪原料的特点进行合理的刀工、烹调、调味制作，为菜肴的制作和创新打下坚实的基础	主要包括烹饪原料基础知识，粮食类、蔬菜类、畜禽类、水产品、干货制品类、果品类、半成品的烹饪应用与贮藏保管，及调料、辅助类化学组成和组织结构的品质检验
2	烹饪化学	学生通过烹饪原料化学基本成分的、结构、性质及其在烹饪实践中运用的学习，能够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	着重讲授烹饪化学的概述；有机化学基础知识；六大营养素的特点、化学性质及在烹饪中的应用；菜点风味的科学基础，使学生达到中级烹调师技能要求具备的烹饪化学基本素质

3	烹饪工艺美术	了解食品雕刻在餐饮中的地位及作用；熟练掌握图案造型的特点，结合刀法设计作品；掌握食品雕刻作品的各项保存技术；能进行花卉、禽鸟、建筑、人物等作品的相关制作，掌握大型作品的成型技巧；掌握食品雕刻作品的成本控制方法	着重讲授食品雕刻与美学知识的关系、食品雕刻基础知识、食品雕刻的原料和刀法、食品雕刻作品设计、展台造型制作技巧等
4	餐饮食品安全	通过本课程的学习，要求学生掌握餐饮食品与安全的重要基本概念、基础理论知识、人体缺乏的检验和评价方法，使学生能够运用食品与安全相关理论知识，在提高菜点品质质量、卫生安全质量以及改进烹调工艺的过程中发挥作用，通过系统的学习，让学生懂得食品安全的重要性，为餐饮业等企业经营提供优质服务	主要包括各种营养素的性质与特点，烹饪原料对餐饮安全的影响，餐饮原料的加工烹调对营养成分的影响、烹饪产品的安全性。通过学习要求学生具有一定的原料学方面的知识，掌握各种原料的性质、特点、生活环境及其原料自身的特点，为营养配膳能力打下基础
5	饮食文化	饮食文化概论课程以项目为载体，以任务为驱动，实施理论教学。通过本课程的学习，使学生能够运用健康的饮食思想，与中国烹饪技艺相结合，与他人合作完成宴席制作。养成良好的学习饮食文化的习惯，为实现中西饮食文化交流与发展做出贡献	主要内容是介绍我国各地方饮食特色，理解饮食文化的层次结构，理清不同阶层对饮食思考的历史脉络，探索中国饮食思想从文化走向文明的拼搏路程，建立饮食文化与中国烹饪之间的传承与联系
6	中式面点工艺	通过对面点制作各工艺过程的分解，使学生能够掌握面点制作所需要设备、工具的使用以及原料的选择加工方法，能够熟悉各种面团的形成原理及制作方法，能够按照中式面点的分类，完成各类品种的中式面点的制作	中式面点制作的基础知识和基本理论；面点制作的基本方法；中式面点制作设备、工具的使用。使学生具备餐饮业高素质技术人才所的中式面点制作基础知识和基本技能，熟练掌握制作程序和操作技能，达到高级中式面点师的水平
7	西点工艺	学生通过本课程的教学和实践应了解和掌握制作面点的原料，懂得各种面团形成的性质和机理，掌握各种面团的用途及其制作方法，掌握馅心的制作方法和要求，懂得各种面点成形和成熟的机理及其工艺，了解各种面点的营养保健功能及面点新产品的开发，学会制作面点代表性品种的基本操作技能	掌握西点的分类，中西点的特点，主要原料的性质及工艺性能，西点制作常用辅料的特点及应用，常用添加剂的特点及应用，掌握烘焙百分比的定义及优点，配方表示方法及换算。掌握各种西点品种的制作。培养学生的职业意识，提高职业素质，激发学生学习兴趣，培养学生的创新能力，教学质量得到有效提高
8	中西面点基本功训练	本课程重点培养学生的职业技能、创新意识及职业素养；掌握烘焙中工具与设备使用技巧手法，根据原料性质正确使用刀法；掌握面团调制的基本方法及标准	主要内容有面点制作基础知识、面团调制原理、常用面团调制方法、制馅技艺、成型技艺、成熟技艺。使学生掌握中西面点工艺专业所必需的文化知识、现代烹饪专业理论知识，遵守餐饮业操作规范
9	烹饪营养与配餐	通过学习人群营养状况评价、食品营养价值评价、膳食调查和评价、不同人群的营养配膳与中西式筵席的设计与制作、营养咨询与教育等五大核心配膳技能，使学生学会营养菜点设计方法、膳食营养调查方法、营养食谱设计方法、人群营养状况测评仪器和计算机配膳软件的使用方法，从而达到营养配餐、公共营养师岗位职责所必备的各项职业能力	主要内容为膳食调查意义和烹饪原料的基本知识，营养配餐准备和制作的工艺流程，膳食调查和评价、营养食谱的设计和制定，使学生能够针对不同人群营养状况，开展营养食谱和筵席的设计，能够对常见菜点进行营养分析评价，对不同人群进行营养管理及干预
10	菜肴制作技术	通过菜肴实例介绍各类烹调方法及应用，烹调原料、烹调方法制作要点、常见菜肴制作方法及特点，使学生了解基本的菜肴的概念、常用原料及烹调方法，熟练工艺技巧，正确掌握火候，明确操作规范等，达到拓宽学生知识面，掌握基本菜肴制作技能	着重讲授烹调原料的特点；烹调方法的概念及操作要求；菜肴举例及制作工艺。使学生了解烹调方法的概念、操作过程，并熟练制作常见菜肴；熟悉烹饪设备使用；具备较好的刀工；正确掌握火候及油温

11	餐饮企业运行管理	餐饮企业运行管理课程根据餐饮经营管理理论为基础,以业务经营活动为主线,以管理原理与实际案例相结合,坚持理论与实际相结合。通过学习使学生系统掌握餐饮企业日常运行和基本管理方法,提高安全防范意识,达到餐饮企业基层管理者的标准	主要内容是餐厅选址与设计、餐饮市场营销、菜单设计与订价、厨房设计与设备、烹饪原料加工与管理、产品质量控制、连锁特许经营等
12	服务礼仪与茶文化	本课程旨在强化以职业素养培养为主线的职业核心能力的培养,促使学生专业技能与岗位规范零距离接触,培养学生良好的职业行为习惯,使学生具有较强的人际沟通能力、社交活动能力及组织协调能力;学习六大茶类知识和冲泡技巧,具有茶艺服务的技巧,具备茶艺师的基本素质和知识、技能水平,获得从事茶事服务工作的能力	本课程主要介绍了礼仪概述、个人形象礼仪、仪态礼仪、社交礼仪、求职面试礼仪、六大茶类相关知识、茶叶冲泡器具、六大茶类的冲泡程序和手法、茶事服务礼仪程序。培养学生职业素养、服务意识和专业技能,具备提升个人形象、改善人际交往的能力。同时掌握各种茶叶冲泡方法和茶事服务程序,提高茶艺服务的技巧
13	地方面点制作技术	面点制作基础知识、面团调制原理、常用面团调制方法、制馅技艺、成型技艺、成熟技艺、面点的组合与运用等基础知识学会的前提下,学习黄河流域、长江流域、珠江流域等不同地域的面点,以及少数民族风味面点、创新品种面点等制作方法	课程内容有华东风味面点、华南风味面点、华北风味面点、东北风味面点、西北风味面点、西南风味面点、华中风味面点等内容,主要向学生展示我国各地区的风味面点及其制作特征和制作方法、风味特色等
14	面点开发与创新	通过本课程的学习,使学生了解熟悉并掌握西点设计的简单理论与创新应用,具备图案装饰与构成造型设计的能力,色彩配色能力,独立西点制作图纸与产品开发设计能力,并在制作实践中得以实现,具备完成本专业的技术能力	本课程以提高西点审美与创新制作能力为出发点,结合美学,美术设计基础,打破以往“操作工”概念,融入创意思维与设计理念,以任务引领的形式,培养学生的形式美感与创造力。通过对西点装饰图案设计与应用,西点色彩设计,西点构成设计与应用的学习与创作实践训练,提高西点制作的工作技能
15	认知实习	认知学习是教学计划的主要部分,是培养学生实践解决问题的第二课堂,也是对工业生产流水线的直接认识和认知,实习中深入实际,认真观察,获取直接经验知识,巩固所学基本理论,保质保量完成指导老师所布置的任务,培养学生的实践能力和创新能力,培养生产实践中研究、观察、分析、解决问题的能力	了解实习单位生产过程和生产实习管理情况,认知实习学生是以技术人员助手的身份参加现场生产和管理工作,完成技术人员所布置的各项工作任务。使学生了解原材料选择与使用性能之间的关系;了解常见原料加工设备、原料的加工工艺,以及现代化管理方法,丰富和学生的专业素养
16	跟岗实习	跟岗实习能够实现校企双方资源的有效互补,要切实规范并加强跟岗实习教学、管理和服务,保证学生跟岗实习岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致,是一定时期内各职业院校的探索和努力的方向	学生在完成一定的专业基础知识学习和基本技能训练之后,到企业生产现场,跟从一线技术岗位操作人员参加实际工作锻炼,了解企业文化和生产工艺及管理概况。培养学生崇尚劳动、崇尚技能,增强安全意识、纪律意识和责任意识,巩固加深所学知识和技能
17	顶岗实习	通过本课程的学习,使学生能够熟练应用中西面点各种制作技法,独立进行加工和制作,树立安全生产与管理意识,养成良好的职业道德素质和严谨的工作作风,具备高尚的道德情操、树立崇高的职业理想、具有认真负责的工作态度、拥有健康的身体素质	了解企业文化,企业岗位分析,在企业不同岗位锻炼,提高技能原料知识、设备的保养与使用、产品生产工艺流程,产品生产过程和职业素养,了解企业岗位需求,学习管理水平,提高产品创新能力
18	毕业设计	通过本课程学习,培养学生及时了解和掌握餐饮消费市场菜点发展动态和趋势的能力;具有改进菜点生产技术和初步发明创新的能力	根据所学内容,结合实际情况制定出课题,分析课题内容,收集课题相关资料,制定设计方案,完成设

		力，形成掌握设计新菜点的能力；具有独立组织和实施生产计划，完成工作任务的能力；具有生产现场发现问题、综合分析问题和解决生产实际问题的能力。具备组织管理的能力；团队合作的能力；遵守职业道德的能力。创新思维的能力，能够进行新产品的实验、研发能力	计报告并进行营养分析，全员参与教学活动，极大地激发了学生的主动性与创造性
--	--	--	--------------------------------------

（三）专业（技能）课程体系构建

可用图、表的方式表明专业（技能）课程之间的逻辑关系和作用。

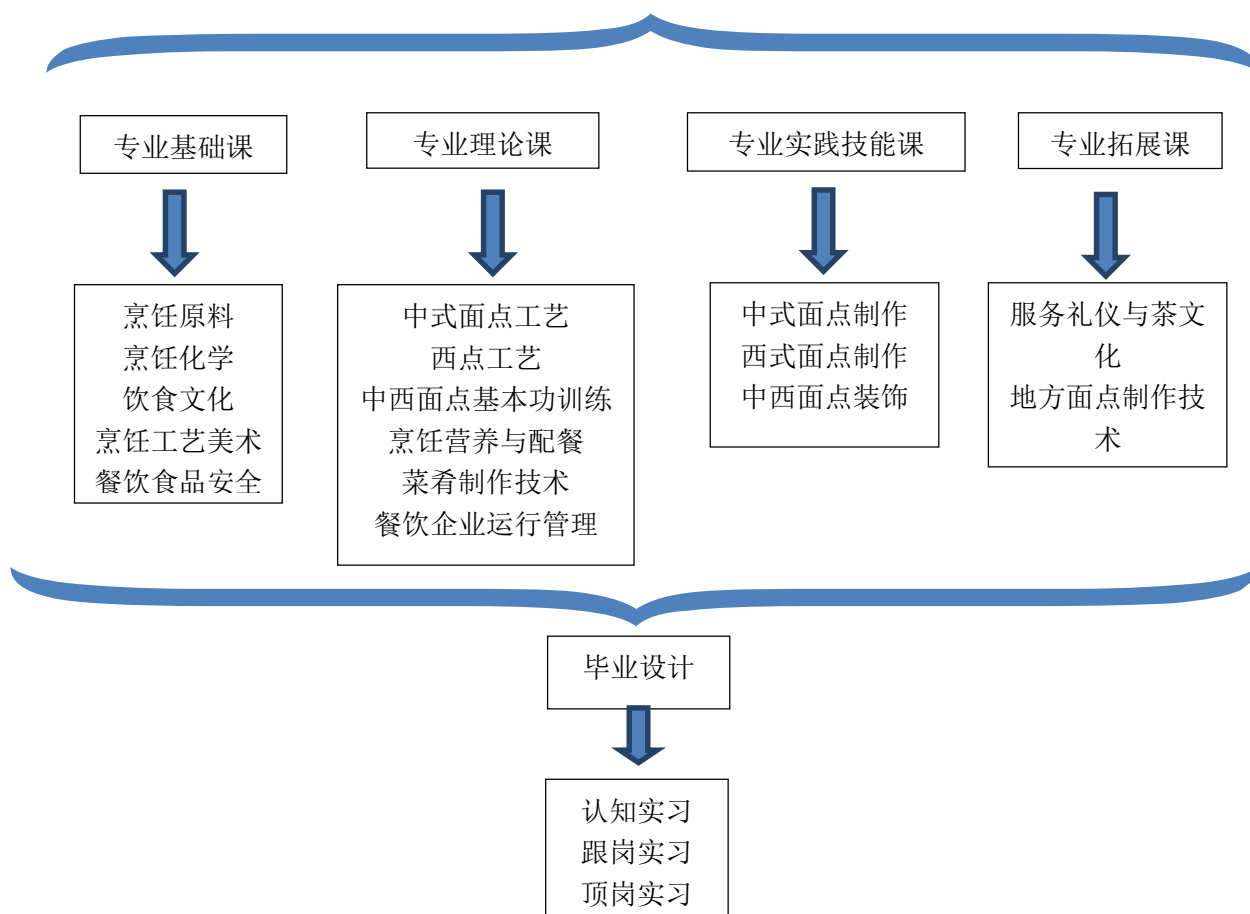


图 1 专业课程之间结构图

七、实施保障

（一）师资队伍要求

1. 队伍结构

烹调工艺与营养专业（中西面点方向）教学团队是河南职业技术学院的重点建设的教学团队之一，打造了一支结构合理、专兼结合、专业水平高的双师型教学创新团队，以适应市场需求，培养高素质技术技能人才。

专兼职教师共 31 人，教师团队学生数与本专业专任教师比例不高于 25:1，其中教授 1 人、副教授 7 人、高级技师 18 人、技师 5 人、高级营养师 1 人、国务院特殊津贴专家 1 人、中国烹饪大师 3 人、中国烹饪名师 1 人、“五一劳动奖章获得者”1 人，双师素质教师占专业教师比例高达 80%。专任教师具有扎实的本专业理论功底和实践能力，具有较强的信息化教学能力能够开展课程教学改革和科学研究，有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

2. 专任教师

具有高校教师资格；有理想信念、道德情操、仁爱之心；熟悉高职教育的基本理论和餐饮领域的前沿知识，具有扎实的本专业相关理论知识功底和实践能力，能胜任本专业相关理论课和实践课的教学工作；具备“双师型”教师素质，具有相应的职业资格证书。

3. 专业带头人

原则上具有副高及以上职称，或具有博士学位及一年以上高校（科研机构）工作经历，或具有硕士学位及五年以上高校（科研机构）工作经历；热爱教育事业，拥护党的路线、方针、政策，具有良好的思想政治素质和道德修养；能较好的把握国内外烹调工艺与营养行业、专业发展，具有在相关企业工作的经历或到相关企业进行技术服务的经历，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；对高职教育特点有较深刻的理解，熟悉本专业的各教学环节，具有组织制定本专业教学文件的能力；教学设计、专业研究能力强，独立系统地讲授过两门及以上专业课或专业基础课，教学效果良好，同时具有较强的组织管理能力和团队合作精神，具有带领本专业教学团队做好教研、教改及专业建设工作的能力；组织开展科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

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

（二）教学设施

1. 教室要求

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。

2. 校内实训室要求

表 5 实训教学场地与设施要求

序号	实训室	主要设备及数量	实训内容	职业能力培养
1	烹饪实训演示室	异形一体化演示台 1 台、多媒体 1 台、电蒸柜 1 台、电烤箱 1 台、烤禽炉 1 台、电子秤 1 台、落地秤 1 台、搅拌机 1 台、切丝切片机 1 台、单头吊汤炉 1 台	演示中式菜品制作	1. 中式烹饪设备使用及保养能力 2. 中式烹饪制作能力
2	中式面点实训室 (西式面点实训室)	醒发箱 1 台、烤箱 1 台、电饼铛 1 台、蒸箱 1 台、电炸炉 2 台、冰柜 2 台、多功能搅拌机 15L 一台、多功能搅拌机 10L 一台、双动和面机 1 台	1. 水调面团类的制作 2. 膨松面团类的制作 3. 混酥类面点的制作 4. 层酥类面点的制作	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. 菜单筹划、西点厨房设备布局与工艺流程等相关能力
3	西式烹饪实训室	平炉 2 台、扒炉 2 台、炸炉 4 台、汤炉 1 台、冰箱 2 台、切片机 1 台、烤箱 2 台、工作台 8 张、双连水台 2 个、腌拌机 1 台、煮面炉 1 台、锯骨机 1 台	1. 肉、禽、海鲜类的烧烤 2. 蔬菜的烹调 3. 蛋品的烹调 4. 意大利面食的烹制 5. 土豆、米、面类的烹调 6. 开胃品、甜点的烹制	1. 西式烹饪常用设备及工具的使用与保养能力 2. 西式烹饪制作中主菜、配菜、少司、开胃菜、甜品的制作能力 3. 菜单筹划、西餐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 4. 食品雕刻训练	1. 翻锅能力 2. 刀工能力 3. 面点基本功能能力 4. 食品雕刻能力
5	营养配膳与评价实训室	皮脂厚度计 5 台、身高计 2 台、体重计 2 台、软尺 20 个、冰箱 1 个、液化气灶 1 台、蒸炖锅 2 台、子母电炖锅 2 台、白瓷慢炖煲 2 台、豆渣分浆机 1 台、称量秤 10 台、多媒体设备 1 套、微波炉 1 台。	1. 膳食调查与评估 2. 人体营养状况测定和评价 3. 营养菜点的设计与制作 4. 不同人群营养配膳设计与制作 5. 营养咨询和教育	1. 须有一定研发能力，能够根据对象的口味和需求来针对性提出建议和方案，并能协调和指导整个饮食供应流程 2. 根据不同人的年龄、身高、体重、身体强弱，配制适合不同人群营养需求的餐饮食品

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；实训基地要求在五星级以上或本地知名的企业。每个实训基地要求能可以安排 10 名实习的学生。

（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

适用性是选用高职专业课教材的必要原则，教材的结构和内容需要符合高职教学的基本规律，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，高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

逻辑性要求高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，让教师和学生都不能适应。

（3）实践和理论统一，突出实践性

高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。但是我国高职教育以培养学生掌握基本专业技能为主要任务，高职高专院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，高职高专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。

文献资源建设应贯穿“就业为导向、服务为宗旨”的理念，根据学校与企业合作的招生计划、专业设置，及时跟踪、采集培养职业教育能力、专业技能测试等方面的各种文献资料，在突出重点，兼顾一般的同时，密切注意学校的发展动向和专业设置的变化，动态处理重点藏书与一般藏书的关系，并根据学校的专业要求，及时更新、补充、配置馆藏文献，从而不断优化与完善馆藏资源。

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

“讲—演—练—评”四位一体教学模式，即教师首先进行课堂讲授、教学演示、然后学生进行练习，最后教师评价。

讲，即讲授，指教师将相关的理论知识先行讲解，讲明实训实习要求，把“讲”融合到实训教学中。

演，即演示，指教师在教学过程中，模拟真实的工作情境和职业氛围，示范演示工作过程，使学生明白职业岗位的技能操作要领。

练，即练习，指学生根据教师的讲解、演示，在实训岗位动手操作，亲身体验技能操作的步骤和要领。

评，即评价，指教师针对学生的操作，按照既定的指标进行评定。评价主要采用自评与互评、点评和测评相结合的方式，即在教师讲解、演示和学生操作、训练后，教师对学生掌握和运

用专业技能的情况分别通过学生自评与互评、教师现场点评和综合项目测评进行评价。

“讲演练评、课岗融通”的教学模式中四个环节或同步或交叉，相互依存，构成了完整的教学体系，其中学生的实践实训是达到培养目标的关键环节。课堂、实训室与工作场所融为一体，形成“学、做、用”三合一的教学与生产环境。通过能力递进，课位融通，证书导向的“三维交互式”课程体系，强化学生专业知识，有效地提高学生的职业综合能力，培养餐饮业素质技术技能人才。

（五）学习评价

根据本专业培养目标和人才理念，建立科学的评价标准。教学评价体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，吸收行业参与。与校内外评价相结合，职业技能鉴定与学业考核相结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合，不仅关注学生对知识的理解和技能的掌握，更关注知识在实践中运用与解决实际问题的能力，重视规范操作，文明生产等职业素质的养成，以及节约能源、保护环境等意识与观念的树立。

1. 公选课：成绩由平时成绩、期末考试（查）组成，按平时成绩 60%、期末考试（查）40%计算课程成绩。

2. 专业基础课：成绩由平时成绩、期末考试（查）成绩组成，按照平时成绩 60%、期末考试（查）40%计算课程成绩。

3. 专业核心课：成绩由平时成绩、应知考试成绩、应会考试成绩组成，其中平时成绩重视过程评价，按平时成绩 40%、应知考试 20%、应会考试 40%计算总成绩。

4. 企业实践、定岗实训：成绩由企业指导教师对学生的考核和学校指导教师对学生的评价组成。

5. 拓展课：一般以考查方式进行，按“优秀”“合格”“不合格”计算成绩。

（六）质量管理

更新教学管理观念，改变传统的教学管理方式。教学管理有一定的规范性和灵活性，合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件；加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

对专业人才培养的质量管理提出要求。可从行业企业对人才培养质量的评价，学生、家长对学习成果满意度，同行互评，系统平台数据等方面进行科学描述和认定。

基本要求：依据课程教学标准制定授课计划、课程目标与专业人才培养规格要求相吻合、专业人才培养规格与专业课程体系对应紧密。

1. 过程监控体系

引入教学督导制度，将教学评价分为四部分：教师评学指标、教学课堂质量评价、教学课堂学生评价、实训教学质量评估，同时引入信息化教学工具，利用我院引入的学吧云平台信息化教学平台，将教学的“教”，学生的“学”，通过云端数据的积累和分析进行教学过程的量化评价。教师通过平台信息提交教学质量，提升课堂教学的效果，学生通过数据信息平台同步反馈听课的程度，形成良性的教学互动。教务管理系统通过信息平台同时对教师的教学质量进行客观公

正的评价,实现教学管理水平和人才培养质量的持续提升。学校、专业、课程、教师、学生五个层面各自建立起完整且相对独立的自我质量保证机制,强化学校各层级管理系统间的质量依存关系,形成相对完善的全要素网络化的内部质量保证体系。

2. 诊断与改进机制

在学校内部实施教学诊改的主要目标是构建网络化、全覆盖、具有较强预警功能和激励作用的内部质量保证体系,实现教学管理水平和人才培养质量的持续提升。在参考了其他院校教学诊改的基础上初步对我院中西面点工艺专业实施如下教学诊改,通过诊改,促使学校、专业、课程、教师、学生五个层面(主体)各自建立起完整且相对独立的自我质量保证机制,强化学校各层级管理系统间的质量依存关系,形成相对完善的全要素网络化的内部质量保证体系。目前中西面点工艺专业采用云墨云班课以及超星公司的学习通作为数据信息采集的平台,同时引入同行评教,对我系师资诊改进行全程监控和跟踪,以促进教师间互相学习,共同提高,可以帮助教师收集到来自同行可靠的、富于建设性的信息,为提高教师的教学水平提供积极的支持。平台建设过程中,平台数据的源头采集,做到人人都是源头数据的采集者;在进行平台数据源即时采集时,源头数据必须是生成就要采集;利用平台实施常态监控,随时关注反映关键要素(标准)即时状态的主要表现指标,及时发现问题、偏差,发出预警,实施调控、改进。

3. 毕业生跟踪调研

为了更好的做好毕业生的就业工作,积极发现学生就业工作中出现的问题并进行改进,同时也为了更好的做好就业促进专业建设,因此中西面点工艺专业积极做好用人单位及毕业生调查表,对毕业生及时进行跟踪调查,了解毕业生就业现状和用人单位对毕业生的需求及认可程度。通过如下调查表来了解并获取毕业生的就业状况,了解了就业市场的基本行情,根据其所反馈的信息,作为专业设置、专业结构调整和制定下一年度招生计划的重要参考依据。

4. 第三方评价

为了全面、深入、客观、公正地监测、评估人才培养质量,持续构建教学基本状态数据库,完善质量监控与评估体系,推动教学培养改进,提升毕业生的就业竞争力和培养质量,学校委托第三方高等教育管理数据与解决方案专业机构麦可思实施应届毕业培养质量跟踪评价项目。该项目由麦可思负责项目的问卷设计、问卷跟踪、数据清理、数据分析和报告撰写工作,旨在提供一份科学性和实用性兼具的报告。

本项目特点在于:一是以覆盖各专业的数据为依据,具有实证科学性;二是以本校毕业生为主体、以满足社会需求为依据来评价高校人才培养质量并提出改进建议,即学生本位、结果导向的高校管理;三是评价方是高校系统外的权威专业机构,具有第三方公信力和客观性;四是采用成熟的研究方法,包括职业分类、基本能力分类、核心知识分类,以及先进的跟踪评价与数据处理方法。

采用教学满意度评价、课程的重要度评价等 13 个指标通过问卷调查的方式对食品加工专业课程建设、专业建设、师资队伍建设、就业情况进行第三方评价。

(1) 教学满意度评价

毕业生对母校的教学满意度评价分为“无法评估”、“很不满意”、“不满意”、“满意”、“很满意”。其中“满意”、“很满意”属于满意的范围，“很不满意”、“不满意”属于不满意的范围。满意度是回答满意范围的人数百分比，计算公式的分子是回答满意范围的人数，分母是回答不满意范围和满意范围的总人数。

（2）课程的重要度评价

由就业和正在读本科的毕业生判定课程在自己的工作或学习中是否重要。就业的毕业生包括：“受雇全职工作”、“受雇半职工作”、“自主创业”。毕业生认为课程对工作或学习的重要度评价分为“无法评估”、“不重要”、“有些重要”、“重要”、“非常重要”、“极其重要”，其中“有些重要”、“重要”、“非常重要”、“极其重要”属于重要的范围。

（3）课程的满足度评价

回答了课程“有些重要”到“极其重要”的毕业生会被要求回答课程训练是否满足工作或学习要求，满足度指标是回答某课程能满足工作或学习的百分比。计算公式的分子是回答“满足”的人数，分母是回答“满足”和“不满足”的总人数。

（4）素养提升评价

素养提升评价是指大学帮助毕业生在素养方面的提升。毕业生回答大学帮助自己在哪些方面得到明显提升，一个毕业生可以选择多项，也可以回答“没有任何帮助”。同时，工程类、艺术类专业在素养培养上有各自的特点，故单独进行分析。

基本工作能力的满足度：毕业时掌握的基本工作能力水平满足社会初始岗位的工作要求水平的百分比，100%为完全满足。满足度计算公式的分子是毕业时掌握的基本工作能力水平，分母是工作要求的水平。

（5）基本工作能力的重要度评价

基本工作能力的重要度评价用于定义毕业半年后正在工作的大学毕业生所理解的 35 项基本工作能力在其岗位工作中的

重要程度，分为“不重要”、“有些重要”、“重要”、“非常重要”和“极其重要”5 个层次，数据处理时把重要性处理为百分比，0 代表“不重要”、25%代表“有些重要”、50%代表“重要”、75%代表“非常重要”、100%代表“极其重要”。

（6）核心知识的满足度评价

毕业时掌握的核心知识水平满足社会初始岗位的工作要求水平的百分比，100%为完全满足。满足度计算公式的分子是毕业时掌握的核心知识水平，分母是工作要求的水平。

（7）核心知识的重要度评价

核心知识的重要度评价用于定义毕业半年后正在工作的大学毕业生所理解的各项知识在其岗位工作中的重要程度，分为“不重要”、“有些重要”、“重要”、“非常重要”和“极其重要”5 个层次，数据处理时把重要性处理为百分比，0 代表“不重要”、25%代表“有些重要”、50%代表“重要”、75%代表“非常重要”、100%代表“极其重要”。

（8）学生工作满意度评价

毕业生对母校的学生工作满意度评价分为“无法评估”、“很不满意”、“不满意”、“满意”、“很满意”。其中“满意”、“很满意”属于满意的范围，“很不满意”、“不满意”属于不满意的范围。满意度是回答满意范围的人数百分比，计算公式的分子是回答满意范围的人数，分母是回答不满意范围和满意范围的总人数。

（9）培养结果综合评价

整合了就业质量与校友评价的相关指标，包括就业率、月收入、工作与专业相关度、就业现状满意度、离职率以及校友满意度，综合比较本校各个方面与对比群体之间的相对优劣势。各个指标的数值越高代表该指标越好（就业稳定性以离职率指标衡量，数值越高代表离职率越低）。

校友推荐度：在同等分数同类型学校条件下，毕业生是否愿意推荐母校给亲戚朋友去就读。推荐度计算公式的分子是回答“愿意推荐”的人数，分母是回答“愿意推荐”、“不愿意推荐”、“不确定”的总人数。

（10）校友满意度评价

毕业生对母校的总体满意度评价分为“无法评估”、“很不满意”、“不满意”、“满意”、“很满意”。其中“满意”、“很满意”属于满意的范围，“很不满意”“不满意”属于不满意的范围。校友满意度是回答满意范围的人数百分比，计算公式的分子是回答满意范围的人数，分母是回答不满意范围和满意范围的总人数。

（11）就业率评价

就业率评价指在毕业半年后就业人数占总毕业生需就业人数比例；分子是受雇全职工作人员、受雇半职工作人员、自主创业就业人员和毕业后入伍人员，分母是全体毕业生减去“毕业后读本科”人数（即在就业市场的毕业生人群）。

（12）工作与专业相关度评价

毕业生是知识的使用者，他们能够判断自己的工作是否用到了所学的专业知识。因此问卷中是由毕业生回答自己的受雇全职工作是否与所学专业相关。工作与专业相关度计算公式的分子是受雇全职工作并且与专业相关的毕业生人数，分母是受雇全职工作（包括与专业相关及无关）的毕业生人数。

（13）就业现状满意度评价

就业的毕业生对自己目前的现状进行满意度打分，是毕业生的主观判断指标，代表着毕业生对就业的满意程度。

八、毕业及证书要求

（一）毕业要求与课程对应关系

表 11 毕业要求与课程对应关系

序号	毕业要求	对应的培养目标和规格	对应课程或环节
1	专业能力	1. 熟悉韩式糕点的制作流程 2. 掌握一些基础韩式糕点的制作过程 3. 掌握咖啡概论与实训 4. 韩语基础知识 5. 面点原料的选择与鉴别、营养分析与组配	实用TOFIC韩语初级
			实用TOFIC韩语中级
			韩式点心积极饮料烹调实训
			基础糕点实训
			咖啡概论与实训
2	方法能力	1. 制定不同品种烘焙产品的烘焙原料、技法选择 2. 加工流程设计 3. 原料、工具、设备准备 4. 组配、加工、制作 5. 质量、过程控制 6. 信息反馈汇总	中西面点装饰
			中式面点制作
			西式面点制作
			鸡蛋三明治烹调实训
3	社会能力	1. 基础面点产品的制作 2. 特色产品的制作 3. 面点制品的包装 4. 典型面点制品的质量评价	日式生鱼片寿司烹调实训
			韩式饭类汤类菜类烹调实训
			饮食文化
			毕业设计
4	可持续发展能力	1. 完善工艺流程 2. 不同类别烘焙制品的加 3. 餐饮企业经营与管理	饮食文化
			体育与健康
			形势与政策
5	创新创业能力	1. 面点产品的包装与设计 2. 面点制品创新技术 3. 验证烘焙产品工艺新方案 4. 面点产品设计与制作	面点开发与创新
			餐饮企业经营与运行
			职业发展与就业指导

（二）毕业学分及证书要求

表 12 毕业学分及证书要求

应修学分		应取得的证书	
公共基础课	36	证书名称	发证机构
专业基础课	9.5	1. 毕业证书 2. 高（中）级西式面点师证书 3. 高（中）级中式面点师证书 4. 高（中）级营养配餐员证书	河南职业技术学院 人力资源和社会保障厅（部）
专业课	16.5		
专业拓展课	7		
实践技能课	60.5		
公共选修课	19		
活动类课程	2		
合计	150.5		

注：活动类课程学分由学生参加学院组织的劳动实践、社团服务活动、创新创业实践、志愿服务及其他社会公益活动等获得。

附表：1. 各教学环节教学周总体安排表

2. 各教学环节教学周具体安排表

3. 课堂教学环节教学进程安排表

4. 课堂教学环节信息明细表

5. 集中实践环节教学经常安排表

6. 公共选修课要求及安排表

7. 学时与学分分配表

附表 1:

各教学环节教学周总体安排表

学 期	课堂 教学 环节	集 中 实 践 环 节					复习 考试 (其他)	集中 教学 研讨	合 计
		军事 训练	认识 实习	跟岗 实习	顶岗 实习	集中 实践 课程			
一	12	2				3	2	1	20
二	14					4	1	1	20
三	14					4	1	1	20
四	14					4	1	1	20
五				11	8			1	20
六					17		2	1	20
合计	54	2		11	25	15	7	6	120

附表 2:

各教学环节教学周具体安排表

周次 学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一	教学 准备	军事技能 训练 2 周	课堂教学 12 周													集中实训 3 周		复习 考试	教学 研讨	
二	课堂教学 14 周													集中实训 4 周		复习 考试	教学 研讨			
三	课堂教学 14 周													集中实训 4 周		复习 考试	教学 研讨			
四	课堂教学 14 周													集中实训 4 周		复习 考试	教学 研讨			
五	跟岗实习 11 周											顶岗实习（含毕业论文） 8 周							教学 研讨	
六	顶岗实习（含毕业论文） 17 周																办理离校 2 周		教学 研讨	

附表 3:

课堂教学环节教学进程安排表

类别	序号	课程编码	课程名称	专业 核心 课程	学分	课程学时分配				统考方式		上课 学期
						总计	课堂 教学	实践 教学	线上 教学	校考	院考	
公共基础课	1	Z110010011-2	思想道德修养与法律基础		2.5	48	48			1		1、2
	2	Z110010021-2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论		3.5	60	60			3		3、4
	3	Z110010031-4	形势与政策		1	32	32					1-4
	4	Z110010040	思政实践		1	18		18				2
	5	Z110010051-2	大学生心理健康教育		2	32	16		16			1、2
	6	Z100010011-2	体育与健康		3	56	8	48				1、2
	7	Z100010021-2	大学英语		6	112	112			1、2		1、2
	8	Z100010030	大学语文		3.5	64	42		22			1
	9	Z100010040	高等数学		2.5	48	6		42			2
	10	Z140010020	中华优秀传统文化		2	38	6		32			2
	11	Z050010010	信息技术		3	56	26	14	16	2		2
	12	Z120010011-4	职业发展与就业指导		2	38	38					1-4
	13	Z130010010	军事理论		2	36	8		28			1
专业基础课	14	Z033320020	实用 TOFIC 韩语初级	√	2	40	40				1	1
	15	Z033320030	韩式点心积极饮料烹调实训	√	2	40		40			1	1
	16	Z031320040	烹饪化学		1.5	28	28					1
	17	Z033320040	实用 TOFIC 韩语中级	√	2	40	40				2	2
	18	Z033320050	基础糕点实训		2	40		40				2
专业课	19	Z033330020	咖啡概论与实训		3	52		52				3
	20	Z031330050	餐饮食品安全	√	3	52	52				3	3
	21	Z033330030	鸡蛋三明治烹调实训		3	52		52				3
	22	Z031330010	烹饪营养与配餐	√	3	52	52				3	3
	23	Z031340020	饮食文化		1.5	28	28					4
	24	Z031330060	餐饮企业运行管理	√	3	52	52				4	4
专业拓展课	25	Z033340010	服务礼仪与茶文化		1.5	28		28				4
	26	Z033340040	日式生鱼片寿司烹调实训		3	52		52			4	4
	27	Z033340050	韩式饭类汤类菜类烹调实训		2.5	44		44				4
合计				6	67	1238	694	388	156			

注：统考方式为“校考”或“院考”课程填写其对应的考试学期，考试方式为考试课，未填写视为考查课。

附表 4:

课堂教学环节信息明细表

序号	课程类型	课程	考试课	考查课	学期学时安排						
		门数	门数	门数	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	小计
1	公共基础课	13	4	9	242	302	48	46			638
2	专业基础课	5	3	2	108	80					188
3	专业课	6	3	3			208	80			288
4	专业拓展课	3	1	2				124			124
学期学时小计					350	382	256	250			1238
学期课内学时小计					292	284	256	250			1082
学期课堂教学周数					12	14	14	14			54
课堂教学周学时					24	21	19	19			
考试课程门数					4	3	3	2			13

注：课内学时包括课堂教学和相应实践教学，不含线上自学学时。

附表 5:

集中实践环节教学进程安排表

实践地点	序号	课程编码	课程名称	学分	学时	周学时/周数					
						第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
校内	1	Z033350010	军事技能	2	112	56/2					
	2	Z033350020	中西面点装饰	4.5	90	30/3					
	3	Z033350031-2	中式面点制作	3	60			30/1	30/1		
	4	Z033350041-3	西式面点制作	12	240		30/4	30/3	30/1		
	5	Z033350050	毕业设计	3	60				30/2		
校外	1	Z030050020	跟岗实习	11	264					24/11	
	2	Z030050030	顶岗实习	25	600					24/8	24/17
	3	Z030050040	毕业论文（顶岗实习期间开展）	2	30						30
实践技能课总计				62.5	1456	202	120	120	120	456	438
集中实践周数						5	4	4	4	19	17

注：集中实践环节课程均安排为考查课。

附表 6:

公共选修课选修要求及安排表

序号	课程类型		选修学时	选修学分	备注
1	人文素养类	公共艺术限选课（美育）	32	2	8 门中任选
2		马克思主义理论类课程	16	1	任选 1 门
3		党史国史类课程	16	1	任选 1 门
4		健康教育方面课程	16	1	任选 1 门
5		国家安全教育方面课程	16	1	任选 1 门
6		职业素养方面课程	16	1	任选 1 门
7	科学素养类	创业创新教育方面课程	32	2	任选 1 门
8		节能减排方面课程	32	2	任选 1 门
9		绿色环保方面课程	32	2	任选 1 门
10		金融知识方面课程	32	2	任选 1 门
11		社会责任方面课程	32	2	任选 1 门
12		管理方面课程	32	2	任选 1 门
合计			304	19	

注：公共选修课原则上要求在第四学期结束前完成，课程编码由学生实际选修课程决定。

附表 7:

学时与学分总体分配表

课程类别	课程	考试课	考查课	学时	学时 百分比 (%)	学分	学分 百分比 (%)
	门数	门数	门数		百分比 (%)		
公共基础课	14	4	10	750	25.01	36	24.25
专业基础课	5	4	1	188	6.27	9.5	6.39
专业课	6	4	2	288	9.62	16.5	11.12
专业拓展课	3	1	2	124	4.13	7	4.71
实践技能课	7	0	7	1344	44.83	60.5	40.74
公共选修课	12	0	12	304	10.14	19	12.79
合 计	47	13	34	2998	100	148.5	100
理论教学总学时		1154		实践教学总学时		1844	
理论教学总学时与实践教学总学时比例				1:1.6			

注：公共基础课在统计时需将“集中实践环节”的军事技能相应学时学分计算在内，实践技能课不再统计军事技能学时学分。