

山西省普通高等学校高等职业教育 (专科) 专业设置申请表

学校名称 (盖章) : 晋城职业技术学院

学校主管部门: 晋城市教育局

专业名称: 中西面点工艺

专业代码: 540203

所属专业大类名称: 旅游大类

所属专业类名称: 餐饮类

修业年限: 3 年

申请时间: 2023 年 8 月 2 日

山西省教育厅制

目 录

1. 学校基本情况表
2. 申请增设专业的理由和基础
3. 申请增设专业人才培养方案
4. 专业主要带头人简介
5. 教师基本情况表
6. 主要课程开设情况表
7. 专业办学条件情况表
8. 申请增设专业建设规划
9. 申请增设专业的论证报告

附件：1. 专业人才需求调研报告

2. 校企合作、订单培养等方面的有关佐证材料

2.申请增设专业的理由和基础

(应包括申请增设专业的主要理由,专业筹建情况,学校专业建设规划,行业、企业、就业市场调研,人才需求分析和预测等方面的主要内容,可续页)

一、申请中西面点工艺专业的理由

面点是指主要以面粉制成的食物,世界各地均有不同种类的面食。中式面点历史悠久,风味各异,品种繁多,主要有面条、馒头、包子、油条、烧饼、饺子、包子、馄饨、麻花、酥点等;西式面点则形色美观,口味鲜美,主料突出,主要有面包类、饼干类、蛋糕类、挞派类、慕斯布丁类、冰淇淋等。近年来“新中式”在中西结合基础上发展而来,是年轻人烘焙消费的感官升级。下面将从宏观和微观方面对增设中西面点工艺专业的理由进行陈述。

(一) 宏观方面:学科跟着产业走,专业围绕需求转

1. **市场体量大,筑牢产业争先基本盘。**相关报告显示,2022年全球面食和面条市场规模达4277.67亿元,中国面食和面条市场规模达1033.06亿元(人民币),报告预测到2028年全球面食和面条市场容量将达5375.34亿元。相关数据显示,2021年全球烘焙市场规模达4164亿美元,预计2028年将达到5905亿美元,其中欧洲以34%的市场份额成为全球最大的烘焙市场,紧随其后的是美中两国,占比分别为20%和7%。与此同时,中国和巴西烘焙市场增势最为强劲,过去四年的增长率约为10%。2021年,中国(大陆)烘焙市场份额超过2600.8亿元,同比增长19.9%。**中西面点产业发展的持续向好性是专业设置的着力点和动力点。**

2. **市场需求大,点燃产业争先主引擎。**中式面点作为中国人日常餐饮消费,刚需性强,而面食在中国悠久的历史文化上也扮演着重要的角色,这也就意味着面食消费十分大众化,是一个长期稳定的大市场。根据国家统计局统计数据,国内平均每人每年糕点消耗量约为5.09公斤;根据中国焙烤食品糖制品工业协会的统计数据,与内地饮食习惯相近的韩国、中国香港等地区,平均每人每年仅面包消费量就已达8公斤;根据2023中式烘焙行业发展报告,烘焙行业整体呈上升趋势,消费频次平均上升5%-10%,单次消费金额平均上升10%-20%,随着中国城市化进程的加快及居民饮食习惯的改变,国内烘焙行业市场消费潜力巨大。**中西面点产业需求的持续增长性是中西面点工艺专业设置的立足点和切入点。**

3. 人才需求大，竞抢人才培养新赛道。根据 2020 年第一财经网的一篇报道“年薪 40 万招不到面点研发人员”揭示了餐饮企业面临“招人难、留人难”的共性问题。直到如今，餐饮业人才依然短缺，中式面点师尤甚，因为社会对中式面点的需求量极大，中式面点既登大雅之堂，是高级酒店、饭店招待贵宾的美食；又深受大众所爱，是人们群众的日常之餐。据中国烘焙者消费协会预测，到 2025 年，烘焙行业的年复合增长率可达 45%，未来 5 年，西点烘焙师社会需求量达 200 万人，目前全国从业人员仅有 100 万人，每年行业缺口高达 10 万。**中西面点产业人才的迫切需要性是中西面点工艺专业设置的出发点和落脚点。**

（二）微观方面：外在需求和内在动机双引擎助力专业选择

外在需求：根据美团搜索，定位晋城市城区范围，输入“拉面”“包子”“饺子”等字样得到搜索记录数千条，其中包括品牌连锁店“岳氏拉面”“饸饹刘”“兰州拉面”“跷脚牛肉面”“贾晋阳饸饹馆”“小兰手擀面”“铁锅焖面”“岁穗稻香卷饼粥”等；输入“烘焙”“面包”“蛋糕”等字样得到搜索记录近百条，其中包括品牌连锁店“美瓯每客”“梅森凯瑟”“三杯茶”“谷麦蛋糕”“波托菲诺”等。此外晋城市的星级酒店，如凤城国际大酒店、海天大酒店、国贸大酒店等的中、西餐厅都对面点人才具有较大需求。

内在动机：对学院旅游与酒店管理系烹饪工艺与营养专业开设的《中式面点制作》《西式面点制作》课程教学进行测评，测评对象为 2018、2019、2020、2021 级烹饪工艺与营养专业学生，共计 156 人，其中对《中式面点制作》课程的满意度达到 93.6%，对《西式面点制作》课程的满意度达到 94.9%。此外，对 2023 年春学院选修课《西式面点制作》课程教学进行测评，测评对象为全院范围选修《西式面点制作》课程的学生，共计 50 人，课程满意度达到 96%，推荐其他人选修该课程的意愿度达到 100%。综上，学生整体对学习中西式面点的意愿、热情和兴趣和参与度都比较高，这也为新专业申报之后的招生奠定基础。

二、申请中西面点工艺专业的基础

（一）依托晋城市旅游职业教育集团深入调研

依托学院牵头成立的晋城市旅游职业教育集团，就中西面点工艺专业申报在成员单位中多次开展调研、组织论坛、充分讨论，且达成共识中西面点专业致力于培养从事中西式面点制作、面点创新开发、厨房管理的高素质、技术管理型人才，该

专业具有很高的技术性和艺术性，社会需求量大，成员单位将在今后的校企合作、资源共享、人才培养方面通力合作。

（二）依托学院中西式面点实训室科学规划

2012年，学院成功申报烹饪工艺与营养专业并顺利实现首批招生任务。该专业开设《中式面点制作》《西式面点制作》等相关课程，为此学院投资建设中式面点实训室和西式面点实训室，实训室配备多层烤箱、多功能搅拌机、智能醒发箱以及满足中西式面点实践教学的其他设施设备和常用工具模具，能够基本满足新申报专业相关实训课程和项目的开展。另外，根据学校规划，2024年学院计划搬迁丹河新校区，搬迁之后会建设全新的校内烹饪实训中心。

（三）依托全院强大师资力量赋能人才培养

针对新申报专业的课程，拟设置公共基础课程（包括公共基础必修课和选修课）、专业（技能）课程（包括专业技能基础课、专业技能核心课和专业技能选修课）、实践活动三大类。目前学院有强大的师资力量可以保证教学工作的顺利开展，学院公共基础课教师的学历、职称都处于偏高水准，可以高质量完成全部教育教学任务；先期确立的18名专职专业教师中，具有硕士学位的16人，副教授3人，其中获得高级中式烹调师证书的3人、高级西式面点师证书的7人、高级中式面点师证书的5人、高级公共营养师证书的1人、高级咖啡师证书的2人、国家一级茶艺师证书的3人，国家一级职业指导师证书的2人、高级礼仪培训师证书的3人。4名兼职教师中，获得中式烹调师二级技师证书的1人，获得西式面点师二级技师证书的1人，获得高级中式面点师证书的2人、获得高级西式面点师证书的2人，是一支实力较强的面点专业教学团队。

3. 申请增设专业人才培养方案

(应包括培养目标、基本要求、修业年限、就业面向、主要职业能力、核心课程与实习实训、教学计划等内容, 可续页)

一、专业名称及专业代码

专业名称: 中西面点工艺

专业代码: 540203

二、入学要求

普通高级中学毕业生、中等职业学校毕业生或具备同等学力者。

三、修业年限

三年

四、职业面向

表 1 职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或技术领域举例	职业资格或职业技能等级证书举例
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (62)	中式面点师 (4-03-02-02) 西式面点师 (4-03-02-04)	面点配料 中西面点制作 营养配餐 厨房运行管理	中式面点师 西式面点师

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展, 掌握扎实的科学文化基础和营养与卫生、面点制作工艺、厨房管理等知识, 具备中西面点生产与运行管理、食品营养分析、食品安全控制等能力, 具有工匠精神和信息素养, 能够从事面点原料采购、配料、中西面点制作、营养配餐、厨房运行管理等工作的高素质技术技能人才。

(二) 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求。

1. 素质

(1) 坚定拥护中国共产党的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、遵法守纪、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) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯以及良好的行为习惯。

(6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

2.知识

(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相关知识。

(4) 了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

(5) 掌握饮食营养与卫生安全知识。

(6) 熟悉面点厨房设施、设备、工具的使用、保养方法和安全知识。

(7) 掌握中西面点原料、面点工艺等专业知识。

(8) 掌握中西面点各品种的制作基本原理和方法。

(9) 熟悉中西面点的生产流程。

(10) 掌握餐饮企业管理、厨房运行、餐饮营销等相关知识。

3.能力

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

(2) 具有文字、表格、图像的计算机处理能力，本专业必需的信息技术应用能力；具有智能厨房设施设备的操作等数字技术应用能力。

(3) 具有餐饮绿色生产和安全防护、餐饮服务质量管理及法律法规应用能力。

(4) 具有水调、油酥、米粉、蓬松面团和馅料调制等中式面点制作能力。

(5) 具有面包、蛋糕、甜品等西式面点制作能力。

(6) 具有中外地方风味特色面点制作能力。

(7) 具有中西面点产品创新设计开发能力。

(8) 具有厨房生产管理和餐饮门店连锁经营管理能力。

(9) 具有营养配餐和餐饮食品安全控制能力。

六、课程设置及要求

主要包括公共基础必修课程、公共基础选修课程、专业（技能）基础课程、专业（技能）核心课程、专业（技能）选修课程、实践活动六部分。

（一）公共基础必修课程

表 2 公共基础必修课程分析

公共基础必修课程 1：入学教育	
课程目标（含思政育人目标）	使学生适应新的学习生活环境，建立校园和集体归属感，加强和改进大学生思想政治教育的一项关键性基础工作。指导和帮助新生尽快适应新环境、顺利完成角色过渡、科学规划学习生活、树立新的奋斗目标，为大学生生活奠定坚实的基础。
主要内容	理想信念教育、社会主义核心价值观教育、学生管理、学生资助政策及校规校纪教育、感恩诚信、文明礼仪教育，大学生职业生涯规划及职业意识教育、心理健康教育专题、法制安全教育专题、学分制、考试管理及专业教育、爱国主义教育等专题。
教学要求	培养良好的行为习惯，树立正确的人生目标，促进其更快更好地融入大学生活。
公共基础必修课程 2：军事理论	
课程目标（含思政育人目标）	让学生了解国防内涵和国防历史，树立正确的国防观；了解我国国防体制、国防战略、国防政策以及国防成就，激发学生的爱国热情；熟悉国防法规、武装力量、国防动员的主要内容，增强学生国防意识。
主要内容	中国国防内涵和国防概述、国防历史、国防法规、国防建设、武装力量及国防动员；国家安全内涵和国家安全概述、国家安全形势、海洋安全形势及国际战略形势；军事思想内涵和中国古代军事思想、国外近现代著名军事思想、毛泽东军事思想、中国特色社会主义军事思想体系及习近平强军思想；现代战

	争内涵和战争概述、新军事革命、机械化战争及信息化战争；信息化武器装备内涵和信息化武器装备概述、信息化作战平台、综合电子信息系统及信息化杀伤武器；军事技能训练内涵和共同条例教育与训练、射击与战术、防卫与救护及战备基础与应用训练。
教学要求	通过军事课教学，使学生接受国防教育，激发爱国热情，树立革命英雄主义精神，增强国防观念和组织性、纪律性，掌握基本的军事知识和技能，促进大学生综合素质的提高。
公共基础必修课程 3：安全教育	
课程目标（含思政育人目标）	学生通过本课程学习，掌握安全方面的相关法律法规和安全防范技能及遇到突发事件的逃生、避险、自救的方法，做到知法、懂法、守法，引导学生用法律保障自身合法权益，提高个人防护能力，树立关注安全、关爱生命和安全发展的观念，增强学生安全意识。
主要内容	国家颁布的相关法律、法规，学院制定的相关制度，《大学生安全教育》（国防工业出版社）教材，开展法治宣传。
教学要求	通过学习教育，提高学生的法治观念，增强安全意识，抵御不法侵害，消除隐患，减少损失，维护校园安全稳定。
公共基础必修课程 4：劳动教育	
课程目标（含思政育人目标）	准确把握社会主义建设者和接班人的劳动精神面貌、劳动价值取向和劳动技能水平的培养要求，全面提高学生劳动素养，使学生树立正确的劳动观念；具有必备的劳动能力；培育积极的劳动精神；养成良好的劳动习惯和品质。
主要内容	主要包括日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动中的知识、技能与价值观。日常生活劳动教育立足个人生活事务处理，结合开展新时代校园爱国卫生运动，注重生活能力和良好卫生习惯培养，树立自立自强意识。生产劳动教育要让学生在工农业生产过程中直接经历物质财富的创造过程，体验从简单劳动、原始劳动向复杂劳动、创造性劳动的发展过程，学会使用工具，掌握相关技术，感受劳动创造价值，增强产品质量意识，体会平凡劳动中的伟大。服务性劳动教育让学生利用知识、技能等为他人和社会提供服务，在服务性岗位上见习实习，树立服务意识，实践服务技能；在公益劳动、志愿服务中强化社会责任感。
教学要求	重点结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。组织学生：（1）持续开展日常生活劳动，自我管理生活，提高劳动自立自强的意识和能力；（2）定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀；（3）依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。
公共基础必修课程 5：高职语文与中华优秀传统文化	
课程目标（含	通过古今中外优秀篇章的学习，使学生在中学的基础上进一步积累中国语言文学的有关知识，提高学生的阅读、分析、理解和欣赏能力；深入挖掘思政

思政育人目标)	元素,让学生在欣赏文学作品的同时得到思想政治及道德品质教育,从而实现立德树人的目标。
主要内容	包括诗歌、词曲、议论散文、文学散文、小说、应用文写作6个单元,其中诗词、散文、小说单元的学习注重阅读与欣赏,文学常识的积累,应用文写作注重培养书面表达能力及写作基本技巧。
教学要求	通过诗词学习增加诗词储备,积累文学常识; 通过散文小说的学习提高阅读、理解、欣赏、审美能力; 熟练掌握各类应用文的写作技巧,提高书面表达能力。
公共基础必修课程6: 高职英语	
课程目标(含思政育人目标)	培养学生学习英语和应用英语的能力,为学生未来继续学习和终身发展奠定良好的英语基础。同时进一步促进学生英语学科核心素养的发展,培养具有中国情怀,国际视野,能够在日常生活和职场中用英语进行有效沟通的高素质技术技能人才。 达到职场涉外沟通、多元文化交流、语言思维提升、自主学习完善四项学科核心素养发展目标,最大限度地服务于学生的综合素质提升、核心能力培养和未来的专业职业发展。
主要内容	掌握英语学科核心素养的基础,突出英语语言能力在职场情景中的应用,进一步提高学生的英语应用能力。职业提升英语、学业提升英语和素养提升英语。
教学要求	坚持立德树人,构建“三全育人”格局,发挥英语课程的育人功能;落实核心素养,贯穿英语课程教学全过程;认识中西方文化差异,培养跨文化意识;突出职业特色,加强语言应用能力培养;提升信息素养,探索信息化背景下教与学方式的转变;尊重个体差异,促进学生全面与个性化发展。
公共基础必修课程7: 信息技术	
课程目标(含思政育人目标)	通过本课程教学,使学生了解新一代信息技术的发展历史及典型应用,熟练掌握文档处理、电子表格处理、演示文稿制作,进一步培养学生信息素养与社会责任,树立岗位责任意识,在实际操作中践行社会主义核心价值观。
主要内容	文档编辑与处理,电子表格与数据处理,演示文稿制作与应用,信息检索、搜索引擎的使用,新一代信息技术概述,信息素养、信息伦理与职业行为自律、信息安全与社会责任等内容。
教学要求	围绕课程目标,以项目或任务教学法组织实施教学,突出实践教学。同时在知识与技能学习过程中融入信息技术发展史中出现的里程碑式事件、重要人物的典型事迹及新技术的发展,能为学生指引专业发展方向,增强职业岗位意识,强化动手实践能力,树立技能服务社会职责及科技报国信念,坚决落实立德树人的培养目标。
公共基础必修课程8: 思想道德与法治、四史	
课程目标(含思政育人目标)	以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,从新时代对青年大学生的新要求为切入点,以思想教育、道德教育和法治教育为基本内容,引导大学生树立科学的理想信念,弘扬中国精神,培育正确的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育,引导大学生提高思想道德素质和法治素养,成长为自觉

标)	<p>担当民族复兴大业的时代新人。</p> <p>认真学习党史、国史，知史爱党，知史爱国。在学思践悟中坚定理想信念，在奋发有为中践行初心使命，增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，激励学生自觉投身于中国特色社会主义伟大实践，为实现中华民族伟大复兴作出应有的贡献。</p>
主要内容	<p>“思想道德与法治”是一门融思想性、政治性、科学性、理论性、实践性于一体的思想政治理论课，是全面贯彻党的教育方针、落实立德树人根本任务的主干渠道和核心课程，是加强和改进高校思想政治工作，实现高等教育内涵式发展的灵魂课程。主要内容包括：绪论-担当复兴大任成就时代新人，第一章-领悟人生真谛 把握人生方向，第二章-追求远大理想 坚定崇高信念，第三章-继承优良传统弘扬中国精神，第四章-明确价值要求 践行价值准则，第五章-遵守道德规范 锤炼道德品格，第六章-学习法治思想提升法治素养。</p> <p>党史国史是知史鉴今、观照未来的历史教育课，是砥砺初心、牢记使命的党性教育课，重点掌握党百年奋斗四个历史时期的光辉历程和创造的“四个伟大成就”，认识实现中华民族伟大复兴是贯穿中国共产党百年奋斗的主题，了解党百年奋斗的理论成果、宝贵经验、伟大精神、中国智慧和方案。</p>
教学要求	<p>坚持“八个相统一”：即政治性和学理性相统一，价值性和知识性相统一，建设性和批判性相统一，理论性和实践性相统一，统一性和多样性相统一，主导性和主体性相统一，灌输性和启发性相统一，显性教育和隐性教育相统一，实现全员、全程、全方位育人。坚持学思用贯通、知信行统一，不断用党的创新理论武装全党教育人民，推动习近平新时代中国特色社会主义思想深入人心，落地生根，切实铸牢全体人民团结奋斗的共同思想基础。</p> <p>贯彻理论联系实际的教学原则，理论课教学方式以理论讲授、主题讨论、案例分析、情景再现等，尽量运用多媒体技术，培养学生的应用能力，形成老师与学生互动的学习模式；实践教学通过“弟子规”读书实践活动、博物馆现场教学、志愿服务等课外实践活动，以及课堂实践活动对学生的实践成果进行展示和评价，并计入实践考核成绩。成绩评定分为两个部分：学生平时成绩占40%（含出勤、作业、课堂表现等）；期末考核成绩占60%。</p>
公共基础必修课程 9：习近平新时代中国特色社会主义思想概论	
课程目标（含思政育人目标）	<p>学生应了解习近平新时代中国特色社会主义思想是对马克思列宁主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的继承和发展，是马克思主义中国化最新成果，是当代中国马克思主义、21世纪马克思主义，是党和人民实践经验和集体智慧的结晶，是中国特色社会主义理论体系的重要组成部分，是全党全国人民为实现中华民族伟大复兴而奋斗的行动指南，必须长期坚持并不断发展。</p> <p>学生应掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的基本精神、基本内容、基本要求，坚持不懈用习近平新时代中国特色社会主义思想武装头脑、指导实践。</p> <p>学生应深刻把握这一思想贯穿的马克思主义立场观点方法，知其然又知其所以然，不断提高马克思主义理论水平；在知行合一、学以致用上下功夫，大力弘扬理论联系实际的优良学风，更加自觉用这一思想指导解决实际问题。</p>
主要内容	<p>主要阐述习近平新时代中国特色社会主义思想，共分16讲，具体内容包括：习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和历史地位；.新时代坚持和发</p>

	展中国特色社会主义总任务和战略安排；中国特色社会主义经济建设；中国特色社会主义政治建设；中国特色社会主义文化建设；中国特色社会主义社会建设；中国特色社会主义生态文明建设；全面建设社会主义现代化国家；全面深化改革；全面推进依法治国；全面从严治党；坚持总体国家安全观；加快国防和军队现代化；坚持“一国两制”，推进祖国统一；中国特色大国外交；坚持和加强党的全面领导，以及习近平新时代中国特色社会主义思想在三晋大地的生动实践。
教学要求	教学内容依托学校现有的思政课实践教学资源，开展暑期实践分享、拍摄微视频、资料搜集展示、观看视频资料、主题分组讨论、社会调查展示等相关活动，组织学生进行实践教学。成绩评定分为两个部分：学生平时成绩占 40%（含出勤、作业、课堂表现等）；期末考核成绩占 60%。
公共基础必修课程 10：毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	
课程目标（含思政育人目标）	帮助学生掌握马克思主义中国化的历程和理论成果；帮助学生掌握中国共产党领导人民进行的革命、建设和改革的历史进程、历史变革、历史成就；帮助学生掌握中国共产党在新时代坚持的基本理论、基本路线、基本方略；帮助学生确立中国特色社会主义的共同理想和信念；帮助学生自觉运用马克思主义的立场、观点和方法，提高分析解决现实问题的能力。帮助大学生形成正确的国家民族观念，树牢“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”，努力使他们成为中国特色社会主义事业的合格建设者和可靠接班人。
主要内容	本课程是高校思想政治理论教育的骨干课程和核心课程，是高校全体大学生的必修课程，也是事关民族存亡、国家强弱和社会进退的关键课程。教学内容在结构上除了导论和结束语外，由两个部分共七章组成。其中第一部分的四章，分别阐述毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索的理论成果。第二部分的三章分别阐述邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观形成的社会历史条件、形成发展过程、主要内容和历史地位。
教学要求	坚持“八个相统一”：即政治性和学理性相统一，价值性和知识性相统一，建设性和批判性相统一，理论性和实践性相统一，统一性和多样性相统一，主导性和主体性相统一，灌输性和启发性相统一，显性教育和隐性教育相统一，实现全员、全程、全方位育人。 坚持理论联系实际。理论教学紧密联系党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史，紧密结合全面建设社会主义现代化国家的实际，紧密联系自己的思想实际，把理论与实践、理想与现实、主观与客观、知与行有机统一起来。实践教学通过开展党史馆现场教学、暑期社会实践、志愿服务等实践教学活活动，以及课堂实践活动成果展示与评价，自觉投身于中国特色社会主义伟大实践，为实现中华民族伟大复兴作出应有的贡献。成绩评定分为两个部分：学生平时成绩占 40%（含出勤、作业、课堂表现等）；期末考核成绩占 60%。
公共基础必修课程 11：形势与政策	
课程目标（含思政育人目标）	本课程运用马克思主义的形势观及其认识分析形势的立场、观点和方法对国内外热点问题做出分析，使学生较为全面系统地掌握有关形势与政策的基本概念、基本判断和基本结论，运用正确分析形势的方法、理解政策的途径，理解和掌握我国的基本国情、党和政府的基本治国方略，形成正确的政治观，学会用马克思主义的立场、观点和方法观察分析形势，理解和执行政策。坚定在

	中国共产党领导下走中国特色社会主义道路的信心和决心，为实现中华民族伟大复兴奋斗目标而发奋学习。
主要内容	以教育部《高校“形势与政策”课教学要点》为指导，设置国内形势与政策、国际形势与政策相关专题。
教学要求	根据教学的需要和学生的特点，主要采取专题讲座、形势报告的教学方式，努力做到“八个相统一”。上课时要求提前取课堂记录卡，班干部带点名册，协助任课教师进行考勤。学生带 16K 活页稿纸做课堂笔记，下课时统一收交，作为平时成绩考核依据。 成绩评定分为两个部分：学生平时成绩占 40%（含出勤、作业、课堂表现等）；期末考核采用写论文或调研报告，成绩占 60%。请假二次以上或旷课一次以上，学期成绩为不合格。
公共基础必修课程 12：体育与健康	
课程目标（含思政育人目标）	通过体育课程，使学生养成自觉参与锻炼的行为习惯；掌握科学的体育锻炼方式方法，全面发展身体素质；形成健康的心理品质，表现出良好的人格特征，积极的竞争意识与团队合作态度。
主要内容	掌握基本的体育理论知识；学习体育项目基本的技术和战术；提高运动技能；了解基本裁判规则和方法。
教学要求	提高柔韧、力量素质、发展速度、灵敏力素质、展耐力素质；发展学生的特长，提高学生个人的运动水平。
公共基础必修课程 13：美育	
课程目标（含思政育人目标）	美育课程是为培养社会主义现代化建设所需要的高素质人才而设立的限定性必修课程，对于提高审美素养，培养创新精神和实践能力，塑造健全人格具有不可替代的作用。 通过本课程学习造型艺术、实用艺术、表情艺术、综合艺术、语言艺术、自然之美、社会之美等内容，提高学生美育的文化素养，陶冶学生的情操，培养学生正确的审美观和创新能力，树立正确的审美观念，培养高雅的审美品位，提高人文素养；提高感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，促进德智体美全面和谐发展。
主要内容	掌握音乐的基本要素、音的种类和音的物理属、简谱视唱、记谱法、节奏节拍、常用记号；了解书法、绘画、摄影、文学作品的鉴赏的基本知识和技能。
教学要求	在教学中，加强美育基础知识的学习，引导学生多练多看，培养美育基本素养。
公共基础必修课程 14：心理健康教育	
课程目标（含思政育人目标）	以高职生健康心理素质的养成和提升为核心，普及心理健康基础知识和基本技能，引导学生认识心理健康的标准及重要意义，增强其自我心理保健意识和心理危机预防意识，培养其自我认知、适应环境、人际沟通、挫折应对、自我调节等方面的能力，促进其养成和提升健康的心理素质，为学生的全面发展，健康成长，幸福生活保驾护航。
主要内容	重点关注新生入学适应和老生职场适应两个环节，做好“入口”和“出口”两方面的教育教学工作。入学适应阶段学生的中心需要为“融入新环境、结交新伙伴”，包括知识储备、自我意识、环境适应、人际交往、情绪管理、快乐

	学习、恋爱与性、网络健康等模块；职场适应阶段学生的中心需要为“做好心理准备，从容走向职场”，包括生涯规划、职场人际、家庭关系、团队合作、危机干预、压力应对、家业平衡、亲子教育等模块。
教学要求	在教学中，要注重结合学生成长过程中可能会面临的现实问题，设置情境，引导学生沉浸体验，增强其自我心理保健和心理危机预防意识，培养其自我心理调节能力，促进其健康心理素质的养成和提升。
公共基础必修课程 15：职业发展与就业指导	
课程目标（含思政育人目标）	通过本课程的教学，激发大学生职业生涯发展的自主意识，使学生树立积极正确的人生观、价值观和就业观，引导学生掌握职业生涯发展的基本理论和方法，促使其理性地规划自身未来的发展，使学生在在学习过程中自觉地提高就业能力和生涯管理能力，提高职业素养，增强就业竞争力，为就业做好充分准备，并能把个人发展和国家需要、社会发展相结合，愿意为个人的生涯发展和社会发展主动付出积极的努力。
主要内容	了解职业的特性，引导学生建立生涯与职业意识；了解自我、了解职业，学习决策方法，形成初步的职业发展规划，确定人生不同阶段的职业目标及其对应的生活模式；了解具体的职业要求，有针对性地提高自身素质和职业需要的技能；提高求职技能，增进心理调适能力，维护个人合法权益，进而有效地管理求职过程；了解学习与工作的不同、学校与职场的区别，为职业发展奠定良好的基础。
教学要求	紧密结合现阶段社会发展形势和当代高职院校学生的现状，结合高职生就业、创业、成才的真实案例，采用以课堂教学为主、以个性化就业创业指导为辅的教学模式。涵盖案例教学，情景模拟训练，小组讨论，师生互动，角色扮演，社会实践，社会调查等多种方式进行教学，有效激发学生学习的主动性及参与性。
公共基础必修课程 16：创新创业教育	
课程目标（含思政育人目标）	通过本课程的教学，使学生树立科学的创新观和创业观，掌握创新创业的基础知识和基本理论，熟悉创业的基本流程和基本方法，了解创业的法律法规和相关政策，激发学生的创新意识和创业激情，提高学生的社会责任感、创新精神和创新创业能力，促进学生创业就业和全面发展。把创新创业教育融入人才培养体系，贯穿人才培养全过程，让学生不断增强自身就业竞争能力和社会适应能力，成为适应创新型国家建设需要的高水平创新人才。
主要内容	了解创新创业教育的含义与本质，掌握创新思维和创新方法的训练方法，激发学生创新意识；了解创业者素质，掌握创业团队管理技巧，培养学生团队精神；了解创业机会及识别的方法，掌握创业资源整合的内容，明晰创业融资渠道；理解商业模式，掌握商业模式的设计思路和方法；了解常见创业风险，掌握基本的管理策略；掌握创业计划的撰写方法及有关要求，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。
教学要求	贯彻“大众创业、万众创新”倡议精神，遵循“立德树人”教育教学规律，坚持理论讲授与案例分析相结合、小组讨论与训练体验相结合、经验传授与创业实践相结合，把知识传授、思想碰撞和实践体验有机统一起来，调动学生学习的积极性、主动性和创造性。
（二）公共基础选修课程	

主要开设国家安全教育、节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养方面的课程。

(三) 专业（技能）基础课程

表 3 专业（技能）基础课程分析

专业（技能）基础课程 1：烹饪学概论	
课程目标 (含思政 育人目标)	本课程紧随市场变化和社会需要,以烹饪工作任务为导向,以烹饪饮食文化在餐饮业中的运用为切入点,介绍中国烹饪的相关理论及实训项目,使学生在增长知识、扩大视野、提高专业素质的同时,具备一定的菜点开发与创新、餐饮活动策划等实际操作能力,力求把学生培养成为具有工匠精神,社会、行业所需的爱岗、敬业、专注、创新的实用型高级管理人才和高级技能人才。
主要内容	介绍中国饮食的起源与发展,菜点制作与消费过程中的技术、科学、艺术,以及消费过程中所形成的基本观念、习俗、礼仪等内容,同时增加菜点开发与创新、各种餐饮活动策划等方面相应的案例分析和实训项目。
教学要求	使学生在了解和增加中国烹饪文化理论知识同时培养和提高其专业素质和能力,在今后工作中更好地适应社会 and 行业需求,为中国烹饪更好更快地发展做出贡献。
专业（技能）基础课程 2：社交礼仪	
课程目标 (含思政 育人目标)	通过本课程学习,使学生掌握基本的礼仪知识、具备良好的个人形象,通过理论与实践的结合,做到学以致用,并且做到岗位需要与个人发展相结合,让学生尽快成长为一个彬彬有礼的餐饮职业人。
主要内容	包括礼仪发展概论、个人形象塑造、社交礼仪、宴请礼仪等内容。通过本课程的学习,使学生掌握社交礼仪的基本概念与基本原理,掌握礼仪学应用的原则和方法,培养学生良好的职业素质。
教学要求	在教学中,理论与实践相结合,突出实践教学,本课程的实践教学设计以礼貌意识和交际能力培养为主线,按照行业典型岗位实际工作流程:从意识唤醒——岗前形象修饰——待人接物设计整个实践教学项目内容。考核突出对学生职业能力的考查,从而使课程教学紧密结合企业实际,使学生综合素质和能力得到全面提高。
专业（技能）基础课程 3：食品营养与配餐	
课程目标 (含思政 育人目标)	培养良好的职业道德和敬业精神,掌握营养配餐理论和实际操作能力,使学生成为将营养知识理论合理应用于实践技能的综合应用型人才。教育学生自爱自立与节约高效,强健体魄,培养其爱国爱民,报效祖国的思政意识和家国情怀。
主要内容	包括人体主要营养素、营养调查与分析、食谱的制定、健康人群及慢性病患者及特殊人群的食谱编制等内容。
教学要求	增强学生健康与均衡饮食意识,学会应用配餐软件及计算机处理的能力,增强学生的协作与团队合作精神。掌握营养学和配餐学基础理论,学会营养调查,根据实际情况应用到配餐操作中,提高学生的理论基础及专业技能。
专业（技能）基础课程 4：餐饮服务实务	

课程目标 (含思政 育人目标)	通过教学,使学生逐步了解和掌握酒店和餐饮企业服务和管理工作的主要内容,具备酒店高级餐饮服务工作人员,管理人员以及餐饮自主创业者三种不同工作岗位的餐饮职业岗位能力,帮助学生树立正确的价值观和职业观,提升对酒店和餐饮行业的认同感,使学生自觉践行社会主义核心价值观,具备吃苦耐劳、团结协作、精益求精、保质保量的职业精神,能与时俱进,满足新时代餐饮业发展需求,通过优秀本土文化赋能,培育学生的家国情怀、使命担当,使学生成为心怀家国、德技并修的餐饮服务人才,助力行业发展和技能强国的实现。
主要内容	包括了解认识餐饮业和餐饮部,培养餐饮服务人员的基本职业素养,掌握餐饮服务基本技能:托盘服务、餐巾折花、中西餐摆台、酒水服务、点菜服务、上菜服务等,学习餐饮生产、销售管理、成本管理管理知识等内容。
教学要求	教师要整合教学内容,融合岗课赛证的要求,做到德识能全面育人,教学做三位一体;教师要创新教学方法,通过理论讲授、技能实操、小组合作、案例分析、情景展示等方法的使用激发学生的探索精神和工匠精神;教师要完善课程评价,综合运用结果评价、过程评价、增值评价以及综合评价方法。在课程中要充分利用信息化手段为学生创设新的学习模式。
专业(技能)基础课程 5: 中西面点原料	
课程目标 (含思政 育人目标)	通过本课程教学,使学生了解中西方的各种食材尤其是中西面点食材,掌握常见、经典食材并进行深度制作,拓展对食物的认识。使学生能够正确快速地选择、检验及使用烹饪原料。 食材离不开这片国土,因此教育学生爱国惜福,学会珍惜资源,物尽其用的朴素精神,使学生在掌握客观物质世界的同时提高自己的思想觉悟和道德修养。
主要内容	包括中西原料的概念分类和品质鉴定,谷类肉类果蔬类菌藻类等食材的品质、产地、分类、营养、功效及制作方法和过程等内容。
教学要求	围绕课程目标,以项目或任务教学法组织实施教学,突出实践教学。在相关知识方面帮助学生开阔视野,增加知识储备。增强职业岗位意识,强化动手实践能力,树立技能服务社会职责及科技报国信念,坚决落实立德树人的培养目标。
专业(技能)基础课程 6: 餐饮美学基础	
课程目标 (含思政 育人目标)	通过学习,使学生掌握简单的烹饪造型设计基本技能,并与烹饪工艺中的刀工、拼盘、食品雕刻、盘饰制作等专业技能相结合,为烹饪图案造型的设计制作打基础;培养学生在饮食中的审美情趣及审美能力,提高学生的审美观在烹饪技术中的综合运用能力,培养学生的创新能力。
主要内容	包括烹饪美学概论、烹饪色彩、烹饪图案、烹饪造型艺术等内容。
教学要求	在教学中,要求理论联系实际,实践教学部分要求学生加强练习,并将所学到的技能应用到中西面点工艺等其他专业课程中。
专业(技能)基础课程 7: 餐饮成本控制	
课程目标 (含思政 育人目标)	通过本课程学习,使学生能够了解餐饮成本的概念,其种类和构成,熟悉成本的核算方法,了解影响餐饮成本和成本控制的方方面面,掌握成本控制的方法和途径。培养学生具有勤奋踏实的学习态度、严谨求实的工作作风、爱岗敬业的职业道德、精益求精的工匠精神,培养学生形成成本意识、服务意识、责任意识、创新意识等。
主要内容	包括认识餐饮成本核算、原料成本核算、餐饮产品成本核算、餐饮产品价格核算和餐饮业的成本控制。

教学要求	要求学生熟悉餐饮企业成本管理的基本知识；掌握餐饮企业成本核算的基本知识；掌握餐饮企业成本控制的基本知识。
专业（技能）基础课程 8：餐饮企业管理	
课程目标 （含思政 育人目标）	通过教学，要使学生了解现代餐饮企业在生产经营过程中的任务运行流程、基本管理方法和理论知识，同时兼顾实践操作技能的习得，旨在培养管理思想先进、理论科学、技能过硬、素质全面的满足餐饮企业岗位要求的高等技能型人才。
主要内容	1. 餐饮企业管理概述；2. 餐饮企业厨房作业管理；3. 餐饮企业楼面作业管理；4. 餐饮企业采购管理；5. 餐饮企业安全卫生管理；6. 餐饮企业财务管理；7. 餐饮企业市场营销管理；8. 餐饮企业组织管理。
教学要求	教师要围绕课程目标，以项目或任务教学法组织教学，突出实践教学；教师要整合课程内容，确保教学内容的先进性、科学性、全面性、系统性和实践性。在教学过程中体现三全育人，借助多方力量，转换教学场景，坚决落实立德树人根本任务。
专业（技能）基础课程 9：餐饮食品安全与控制	
课程目标 （含思政 育人目标）	本课程紧紧围绕餐饮行业的特点，从餐饮生产环节入手，结合相关餐饮食品安全相关法律法规和监管制度，使学生了解并掌握餐饮企业各个生产环节和高风险品种中采取的食品安全管理方法和措施。使学生养成诚实、守信、吃苦耐劳的品德，养成善于动脑、勤于思量、及时发现问题的学习习惯；具有高度的责任意识和担当精神，养成食品安全重于一切的意识。
主要内容	课程将先进的食品安全管理体系和方法引入餐饮服务生产实践中，涉及餐饮食品原料安全控制，菜点加工食品安全控制，餐饮从业人员、加工环境、工用具及服务安全控制，餐饮业食品安全控制体系等。
教学要求	在教学实施中，要充分使用真实案例、视频资料等教学资源辅助教学，加强学生对专业知识的了解和认识，拓展教学内容的深度与广度；坚持理论与实践相结合，注重知识在实际中的应用，解决实际问题，使学生在工作岗位上能切实做到把控餐饮食品的安全；注重将课程思政融入日常教学，培养学生的安全意识、法律意识、责任意识，形成良好的职业素养。
专业（技能）基础课程 10：厨政管理	
课程目标 （含思政 育人目标）	通过本课程的学习，使学生了解厨房设计要求、人员配备方法、厨房产品设计方法以及厨政管理的基本概念和内容；具备分析和处理厨房常见问题的能力、业务管理能力和组织协调能力；培养良好的厨房习惯，培养学生树立正确的厨政管理思想，培养学生的团队合作精神。
主要内容	包括现代厨房生产运作特点、生产要求和管理任务，组织架构，厨房设计布局，厨房人员配置方案，菜单设计，价格确定，出品控制技术，采购控制技术，储存控制技术以及经营分析技术等内容。
教学要求	在教学中，要注重理论联系实际，要给学生创设典型的工作情境，设计典型工作任务，紧紧围绕完成工作任务的需要循序渐进展开教学，以满足职业能力的培养要求，同时又充分考虑高等职业教育对理论知识学习的需要。
专业（技能）基础课程 11：烹饪英语	
课程目标	通过本课程的学习，让学生掌握作为员工在烹饪行业日常工作中所需的基本专业英语知识，并能够运用这些知识解决工作中出现的问题，提高自身能力的国际化与

（含思政育人目标）	跨文化交际能力，并树立服务意识、市场意识和竞争意识，同时在学习过程中，培养巩固学生的基本操作技能、组织计划能力、协调控制能力、分工合作的工作能力及职业道德情操，从而成为一个优秀的酒店厨房工作人员。
主要内容	包括中餐、西餐文化相关的英语基础知识和服务要求，用英语介绍厨房基础设备及其使用方法，用英语介绍有关原材料选择、调配和加工处理的基础知识，用英语介绍菜肴的制作方法及其特点，不同部门档口所涉及到的不同类型的英语对话模式等内容。
教学要求	在教学中，给学生创设典型的工作情境，设计典型工作任务，通过项目任务达成，能够进行不同部门档口所涉及到的不同类型的英语对话，将烹饪英语的专业语言知识贯彻到酒店厨房具体工作实际中，初步掌握基本日常工作语言交流能力。能运用所学知识进行不同情境的模拟训练；逐步培养适应职业变化的能力和继续学习的能力，从而为以后在餐饮行业的实习和就业奠定基础。

（四）专业（技能）核心课程

表 4 专业（技能）核心课程分析

专业（技能）核心课程 1：面点基本功训练	
课程目标 （含思政育人目标）	通过本课程的学习，使学生具备烹饪行业高素质劳动者所必需的面点基本功技艺，熟练掌握常用面团的调制技法，掌握揉面、分剂、制皮、上馅技法，掌握成形技法以及成熟技法等。同时努力学习和应用专业技术，具有勤学苦练、爱岗敬业的职业意识，逐步具备精益求精的工匠精神。
主要内容	本课程以职业技能为核心，主要教学内容面点基本功概述，常用面团的调制技法，掌握揉面、分剂、制皮、上馅技法，掌握成形技法以及成熟技法等，通过一些基本点、传统面点的制作，掌握不同面点基本功的操作要点。
教学要求	本课程的教学重点是培养学生专业技能、岗位操作的能力，应以学生为本，注重教与学的互动，通过教师的操作示范，教师再作出任务引导，组织学生进行动手能力训练和专业技能操作训练，让学生在实践训练中增强岗位工作能力；教师必须重视实践能力的培养，更新观念，创新教学手段，探索高职生创新能力发展的新思路，提供学生个体主动发展的外部环境，积极引导提升岗位技能。
专业（技能）核心课程 2：中式面点工艺	
课程目标 （含思政育人目标）	通过本课程的学习，使学生了解中式面点制作的整个工艺流程，具有勤学苦练、爱岗敬业的意识，具备理论、实践相结合的综合素养，具备诚实守信、善于沟通和团队协作的职业品质，具备根据市场需求变化，更新和发展中式面点的能力，为职业能力的发展奠定基础。
主要内容	学生需要掌握中式面点制坯、制馅、调制水调、膨松、层酥、米粉、杂粮等面团、制皮上馅、成形、成熟、装盘等操作技能，储备从事中式面点的工作技能。
教学要求	通过实习实训等教学方式，要求学生学会观察、勤于思考，养成严谨、细致的工作作风，注重理论联系实际，能够熟练地独立制作常见的、代表性的各类面点品种，具有较强的动手操作能力和实际灵活运用能力。
专业（技能）核心课程 3：西式面点工艺	
课程目标 （含思政	通过教学，使学生了解西式面点的原料特点，掌握西式面点实训室常用工具与设备的使用方法，能够精确配方、精细操作、精美装饰课程中涉及的实训项目与任务。通过教师示范和学生动手操作，引导学生注重理实一体、知行合一，并将劳模精神、

育人目标)	工匠精神以及社会主义核心价值观贯穿课程,使学生能较好地胜任西式面点师岗位要求。
主要内容	包括西式面点制作基础知识、饼干类制作、蛋糕类制作、挞泡芙类制作、布丁慕斯类制作、冰淇淋制作等内容。
教学要求	教师通过理论讲授和实物展示,让学生了解西式面点制作基础知识,包括西式面点主要类别、特点,制作西点基本原料的正确使用方法,熟悉各环节的操作原则及要求,了解调糊、成型、熟制技法的含义;通过示范教学和小组合作掌握饼干类、蛋糕类、挞泡芙类、布丁慕斯类以及冰淇淋类等西式面点的工艺流程和技术关键,熟练制作并达到质量要求。此外借助学习通平台为学生提供贯穿课前、课中、课后,线上线下相结合的学习模式和内容。
专业(技能)核心课程 4: 裱花工艺	
课程目标 (含思政 育人目标)	通过教学,使学生了解蛋糕裱花的基础知识,熟练完成花边制作、花卉制作、巧克力装饰件制作、鸟类蛋糕制作以及组长作品等实训项目与任务。通过教师示范和学生动手操作,引导学生注重理实一体、知行合一,并将劳模精神、工匠精神贯穿始终,使学生能较好地胜任西式面点师裱花装饰岗位要求。
主要内容	包括蛋糕裱花基础知识、花边制作、花卉制作、巧克力装饰件制作、鸟类蛋糕制作以及组装作品制作等内容,其中包括多款裱花作品供大家练习。
教学要求	教师通过理论讲授和实物展示,让学生了解蛋糕裱花基础知识,包括奶油打发与调色、常用花嘴介绍、常用裱花材料制作、常用抹坯方法等,通过教师示范教学和学生实际操作掌握花边制作、花卉制作、巧克力装饰件制作、鸟类蛋糕制作以及组装作品制作的工艺流程和技术关键,熟练操作并达到好的装饰效果。此外借助学习通平台为学生提供贯穿课前、课中、课后,线上线下相结合的学习模式和内容。
专业(技能)核心课程 5: 面包制作	
课程目标 (含思政 育人目标)	通过本课程学习,使学生熟悉制作面包原料的基本性质,并能灵活应用;学会制作面包原料的初加工及处理方法,熟练掌握各式面包产品面团配制及搅拌工艺,能熟练制作条形、橄榄形、辫形、绞绳形等常见面包形态,能准确判断面包醒发、烘烤等熟制技术,熟悉流行面包的制作技术。通过教师示范和学生动手操作,引导学生注重理实一体、知行合一,并将劳模精神、工匠精神以及社会主义核心价值观贯穿课程,使学生能较好地胜任西式面点师岗位要求。
主要内容	包括面包原料的基础知识,面包面团搅拌与造型,甜面团面包制作,法式面团面包制作,日式面包制作,调理面包制作、丹麦面包制作等内容。
教学要求	围绕本课程教学目标,采用课堂讲授法、演示法、多媒体教学法等组织实施教学,之后进行分组实训-教师巡回指导-成品评价-理论扩展-产品定价-产品销售(模拟)-顾客评价(模拟)完成教学,提升学生岗位实践技能。
专业(技能)核心课程 6: 面点开发与创新	
课程目标 (含思政 育人目标)	通过本课程学习,使学生能够了解熟悉并掌握面点设计的简单理论和创新应用,具备图案装饰和造型设计的能力、色彩配色能力、产品开发设计能力,并在制作实践中得以实现。
主要内容	包括面点设计的基本理论知识,面点图案装饰,面点造型设计,面点色彩配色,面点产品开发设计等内容。

教学要求	通过本课程有关面点研发的基础知识的学习,学生可以结合美学、美术设计基础,融入创意思维和设计理念,以任务的形式,创造出自己的创新作品。
专业(技能)核心课程 7: 西餐制作	
课程目标 (含思政 育人目标)	通过以任务引领型的教学活动,让学生了解西餐烹饪的相关文化知识,以各工作岗位的基本技能为教学训练项目,通过细化的模块进行学习与强化,使学生具有扎实的烹饪基本功,能够胜任厨房的基础岗位。树立和培养厨师职业规范,初步形成爱岗敬业的职业道德,热爱西餐烹饪事业,为职业能力的提升奠定良好的专业基础。
主要内容	常见沙拉的制作、常见汤的制作、常见热菜的制作、常见披萨和三明治的制作、配菜的制作、常见沙司的制作、常见酱汁的制作等。
教学要求	围绕课程目标,以项目教学法、任务驱动式教学法、演示法、多媒体教学法等组织实施教学,突出实践教学;重点培养学生专业技能、岗位操作的能力,以学生为本,注重教与学的互动,通过教师的操作示范,教师再作出任务引导,组织学生进行动手能力训练和专业技能操作训练,让学生在实践训练中增强岗位工作能力;教师需具有丰富的西餐实践能力和经验,具有创新观念和课程开发能力,治学严谨、积极引导學生提升岗位技能。

(五) 专业(技能)选修课程

表 5 专业(技能)选修课程分析	
专业(技能)选修课程 1: 茶与茶文化	
课程目标 (含思政 育人目标)	通过本课程的学习让学生了解中国茶文化、茶叶基础知识,掌握茶事服务相关知识与技能,掌握不同茶艺表演特点及技能,能根据需求对茶艺馆进行主题场景布置及管理。茶艺文化承载了诸多中国传统文化元素,是民族文化、区域文化的集中体现。让学生熟悉中国茶艺文化的历史和精髓,引导学生树立对中国传统文化的自信心和自豪感,培养爱国、爱家、爱生活的人文情怀,树立正确的人生观、价值观和世界观。
主要内容	包括茶文化与茶艺基本知识、茶艺表演、技能训练。
教学要求	该课程实践性强,课程教学中应注重理论与实践的统一,促进学生掌握相关内容与技能,并能根据实际需求设计合理的造型,“教、学、做”三位一体,以操作融于情景教学之中,实现“教、学、做”相结合的实践教学“情景”。
专业(技能)选修课程 2: 咖啡服务	
课程目标 (含思政 育人目标)	通过本课程的学习,使学生了解咖啡制作的整个工艺流程,具有勤学苦练、爱岗敬业的意识,具备理论、实践相结合的综合素养,具备诚实守信、善于沟通和共同合作的职业品质,具备根据市场需求变化推陈出新的能力,为职业能力的发展奠定基础。
主要内容	学生需要掌握虹吸壶、手冲壶、皇家咖啡壶、法压壶、摩卡壶咖啡制作、意式咖啡、卡布奇诺、拿铁、焦糖玛奇朵、摩卡、康宝蓝、冰咖啡等操作技能,储备从事咖啡厅就业的工作技能。
教学要求	学生学习并掌握咖啡相关理论知识及咖啡制作的实操技能,能够熟练制作多款咖啡,适应学生就业需求。
专业(技能)选修课程 3: 调酒	

课程目标 (含思政 育人目标)	通过本课程学习,使学生了解并掌握各类酒及非酒精饮料的基本知识;熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求,中外名酒的分类、特点;通过实际操作掌握经典鸡尾酒的调制;结合课程教学,培养学生的动手能力和创新能力,增强学生就业竞争力。
主要内容	包括各类酒及非酒精饮料的基本知识;各类发酵酒(中国黄酒、啤酒、香槟酒、葡萄酒)的识别与服务;常用酒水的相关知识与服务流程;鸡尾酒调制基础知识、经典鸡尾酒的配方与调制流程。
教学要求	以酒店、酒吧岗位工作任务需求调查分析为基点,以酒吧服务中对各类酒水的服务、管理知识和技能的要求为基础,旨在提高学生的酒吧管理、酒水管理及其服务技巧与技能。

专业(技能)选修课程 4: 食品雕刻

课程目标 (含思政 育人目标)	通过本课程的学习,以任务驱动式实训项目为载体,培养学生的食品雕刻文化品味和审美能力以及科学的观察和理解能力,培养学生灵活的应用能力以及丰富的创新能力,培养学生熟练的食品雕刻操作技艺能力,培养吃苦耐劳的职业素质和职业道德,以及在此基础上形成精益求精的工匠精神。
主要内容	食品雕刻的基础知识;常见的雕刻造型作品,包括花卉类作品雕刻、水果雕刻(西瓜花雕刻)。
教学要求	本课程突出实践教学,要求学生反复进行作品雕刻练习,具有一定的色彩搭配能力和造型想象能力,能主动与人合作、参与团队工作,具有较好的团队合作精神和协作能力,并在主动参与中完成合作意识的内化与能力的提高。

专业(技能)基础课程 5: 中外饮食文化

课程目标 (含思政 育人目标)	通过本课程的学习,使学生比较系统的了解和掌握世界饮食文化的基本理念及饮食文化背景;熟悉中国的饮食发展来源,发展过程和现阶段中国饮食习惯和饮食文化。在此基础上,能够合理的利用不同民族、不同区域、不同国家的饮食习惯,来提供更好的餐饮服务,拓宽学生的视野,提高学生的综合素质,以满足现代旅游酒店行业的人才需求。
主要内容	要求学生能够了解饮食文化的概念、来源和发展现状;了解国外的饮食民俗和礼仪,掌握中国饮食民俗和礼仪,熟悉中国的酒文化、茶文化器具文化;了解中外基本餐桌礼仪及形成渊源;了解中外饮食文化的交流的历史和现状,以及饮食文化交流的障碍和途径。
教学要求	通过本课程的学习,希望能提高学生对于餐饮文化相关知识的敏感度;培养学生对餐饮业现状的历史原因的探索;锻炼学生对餐饮业现存问题的积极思考。

(六) 实践活动

开设认识实习、岗位实习、毕业设计(论文)、军事技能、社会实践等。

七、教学进程总体安排

教学进程安排表见附录 1。

表 6 课程结构及学时安排

课程类别		学分	学时	理论学时	实践学时	占总学时百分比
公共基础必修课程		44	758	400	358	25%
公共基础选修课程		8	128			4%
专业（技能）基础课程		22	384	268	116	12%
专业（技能）核心课程		40	712	80	632	23%
专业（技能）选修课程		8	128	64	64	4%
实践活动	军事技能	2	112	0	112	4%
	认识实习	1	30	0	30	1%
	岗位实习	24	720	0	720	23%
	毕业设计（论文）	2	60	0	60	2%
	社会实践	2	60	0	60	2%
合计		153	3092	940	2152	
理论教学学时/总学时						30%
实践教学学时（课内+综合实践）/总学时						70%

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

本专业有计划地安排骨干教师到企业进行不定期的挂职锻炼；鼓励教师获取各种与行业相关的高等级资格证书，并定期选送专业课教师利用寒暑假走访企业，加强产学结合，努力扩大“双师素质”师资队伍。聘请行业专家、校外知名专家担任兼职教学团队核心成员，与校内专业教师一起组成“专兼结合、优势互补”的教学团队，为专业建设和人才培养提供保障。教师队伍结构具体见表 7。

表 7 教师队伍结构（单位：人）

专任教师数	其中			兼职教师数	专业双师型教师数	专业带头人
	副教授	讲师	硕士学位教师			
18	3	12	16	4	17	3

2. 专任教师

具有大学本科以上学历，具有高校教师资格证；具有扎实的专业基础理论知识以及较强的实践操作能力，并取得专业相关的职业技能等级证书；具有较强的教研与科研能力。目前本专业专任教师数 18 人，95%具有双师资格，其中高级中式烹调师 3 人次、高级西式面点师 7 人次、高级中式面点师 5 人次、高级公共营养师 1 人次、高级咖啡师 2 人次、国家一级茶艺师 3 人次，国家一级职业指导师 2 人次、高级礼仪培训师 3 人次。

3. 专业带头人

具有中高级职称；具有烹饪专业相关的高级及以上职业资格证书或技能等级证书或在职业技能竞赛中获得奖励；具有坚实、系统的专业理论知识，熟悉本专业的现状和发展趋势，对专业发展有较强的预见性，能够准确把握专业发展方向；具有较强的社会服务能力；具有较强的组织和协调能力，办事公道、善于团结、威信较高，身体健康、精力充沛、作风民主，能够听取各种不同意见；有能力带领本专业全体成员完成任期内的专业建设任务。

4. 兼职教师

具有 5 年以上餐饮后厨相关岗位工作经历，有丰富的实际工作经验；具有专业相关的高级以上职业资格证书或职业技能等级证书或在职业技能竞赛中获得奖励；具有较强的教学组织能力。

(二) 教学设施

1. 校内实训基地

表 8 校内实训基地一览表

序号	实训室名称	主要设备名称及数量	实训项目
1	基本功实训室	不锈钢柜式案板、保洁柜、砧板、双眼沥水池等操作设备	面点基本功训练 雕刻训练
2	中式烹调实训室	燃气灶、六头煲仔炉、不锈钢拉门工作台、冰箱、烤箱、蒸箱、消毒柜等操作设备	面点熟制加工
3	中西式面点实训室	电饼铛、恒温醒发箱、多功能烤箱、蒸箱、打蛋机、和面机、压面机、拌面机、保鲜工作台、保鲜柜、冰柜等设备	中式面点制作 西式面点制作

4	仓储室	四层货架、米面架、四门碗柜等	烹饪原料储存
---	-----	----------------	--------

2.校外实训基地

表 9 校外实训基地一览表

序号	合作单位	主要设备	实训项目
1	北京瑞安宾馆	烹饪生产加工设备	岗位实习
2	中科久泰酒店管理有限公司 杭州钱新酒店	烹饪生产加工设备	岗位实习
3	山西东方明珠置业有限公司湖滨 国际大酒店（太原）	烹饪生产加工设备	岗位实习
4	山西悦容餐饮管理有限公司	烹饪生产加工设备	岗位实习
5	晋城海天大酒店	烹饪生产加工设备	认识实习、岗位实习
6	山西湖滨餐饮股份有限公司	烹饪生产加工设备	认识实习、岗位实习
7	晋城国贸大酒店	烹饪生产加工设备	认识实习、岗位实习
8	晋城浩翔金犇大酒店	烹饪生产加工设备	认识实习、岗位实习
9	晋城市国晋和园有机厨坊餐厅	烹饪生产加工设备	认识实习、岗位实习
10	晋城市美特思食品有限公司	面包烘焙、糕点加工	认识实习、岗位实习

（三）教学资源

1. 教材选用

按照国家规定选用近几年出版的十三五、十四五国家规划优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。鼓励专业教师联合企业专业技术人员编写符合地方餐饮行业特点的校本教材。

2. 图书配备

近年来学院每年投入大量经费用于专业图书购置。近三年专业图书数量逐年增加，图书文献配备能够满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。

3. 数字化教学资源库

中西面点工艺专业积极开发和建立专业教学资源库，形成了由专业教学文件、专业课程的课程大纲、电子课件、电子教案、试题库、本专业工作岗位职业标准、本专业各种职业资格鉴定标准、学院内网精品资源共享课程网站、图书馆的精品课软件、相关企业和课程网站等所组成的丰富的教学资源库和网络课程资源。近年学院购入超星尔雅网络课程四百多门，学生可根据专业要求进行网络学习。借助这些教学资源库，网络课程资源和学院网站强大的功能，形成了一系列与高职人才培养相适应的教育教学资源，学生可以方便地上网查询专业资料、查询自己的考试成绩、进行自我学习、和教师开展交流互动。

（四）教学方法

本专业突出“以学生为中心”，根据学生特点，激发学生学习兴趣；实行任务驱动、项目导向等多种形式的“做中学、做中教”教学模式。

1. 教学方法、手段

运用多种教学方法，使理论教学和实践教学一体化，在着装、实训场景诸多方面营造餐饮企业的工作氛围。在教学过程中，使用基于工作过程教学、任务驱动教学、案例教学、情景教学等教学法。

2. 教学组织形式

课堂组织积极改革教学方法和手段，从餐饮企业生产特点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任务。

（五）学习评价

本专业学习评价采取突出能力、过程的考核评价方式，体现对综合素质的评价；吸纳更多行业企业和社会组织参与考核评价。

1. 教学评价

教学评价包括诊断性评价、形成性评价和总结性评价。

（1）诊断性评价。教学实施前，调查学生已有的知识水平、能力发展情况以及学习上的特点、优点与不足之处，了解学生的学习准备状况及影响学习的因素。根据工作过程系统化的思路设计学习领域、学习情境，选择教学内容、教学方法和教学组织形式，因材施教，顺利实施教学。

（2）形成性评价。教学实施中，观察学生的学习方法和操作过程，发现在

学习过程存在的方法问题和操作偏差，寻找教学实施方案本身存在的不足。指导学生掌握正确的学习方法和学习技巧，及时调整教学组织实施方案。

(3) 总结性评价。教学实施后，评定学生的学习成绩，考核学生掌握知识、技能的程度和能力水平以及达到教学目标的程度。通过对毕业生的跟踪调查、就业单位意见反馈和社会评价，对专业标准的科学性、合理性、适应性和毕业生的质量以及教学组织的满意度进行考察，为修订新的专业标准和教学实施方案提供依据。

2. 考核办法与考核标准

(1) 专业基础课程考核办法

学习领域课程最终成绩由单人成绩和小组成绩两部分组成，通过对学习过程和学习结果的评价，对学生知识、素质和能力进行综合考核。其中，理论知识和个人训练项目由教师通过对学生学习过程和结果的综合考核，得出学习成绩分值，该部分成绩占 50%。分组进行的实训内容由教师根据对各小组操作过程和结果的综合考核给出各小组成绩，小组内按照成员各自的表现和贡献互评，最后由组长确定出各成员的得分，上报任课教师。任课教师将每个学生的单人成绩与小组分配成绩相加，得出该课程的最终考核成绩。

(2) 专业技能课程考核办法

中西面点工艺专业技能课程主要包括：面点基本功训练、中式面点工艺、西式面点工艺、裱花工艺、面包制作、西餐制作等。技能课程的考核应以实际操作考核为主，将阶段性考核与结果考核、个人考核与小组考核结合起来，不仅评定学生的个人实践操作能力，而且评定学生在实践活动中的协调能力和沟通能力。

专业技能课程评价总分=阶段性考核(50%)+考勤(10%)+结果评价(40%)

阶段性考核=个人作品考核(60%)+小组作品考核(40%)

① 阶段性考核内容与方法

阶段性考核主要包括每个任务的个人作品评价、小组作品评价等形式，占课程评价总分的 50%。阶段性评价的主要依据是该课程的考核标准，对学生个体或小组的结果进行量化考核。

个人作品主要是通过对学生个体完成的作品，以评价学生的理论知识和专业技能评分。在“个人作品考核+小组作品考核”课程中，个人作品占阶段性评价

成绩的 60%。

小组作品主要是在每个分组实施项目结束后,对以小组为单位提交全部实训作品,以评价小组综合能力和职业岗位素养。小组作品成绩以“过程评价的得分名次”划分等级进行加权计算作为个人成绩。小组通常为 4 人一组,其中第 1 名为一级,得分权重比 100%,即用该小组作业成绩 \times 100%作为其个人成绩,第 2 名为二级,得分权重比为 90%,即用该小组作业成绩 \times 90%作为其个人成绩,第 3 名为三级,得分权重比为 80%,即用该小组作业成绩 \times 80%作为其个人成绩,第 4 名为四级,得分权重比为 70%,即用该小组作业成绩 \times 70%作为其个人成绩。在“个人作品考核+小组作品考核”课程中,小组作品成绩占阶段性评价成绩的 40%。

②考勤占课程评价总分的 10%。其考核标准为:全勤可得 10 分,缺勤不超过 4 课时得 9 分,缺勤不超过 8 课时得 5 分,缺勤超过 8 课时得 0 分。

③结果评价内容与方法

结果评价主要包括期末考试学生完成的作品,结果评价成绩占课程评价总分的 40%。

(3) 岗位实习考核办法

校外岗位实习成绩由校内专业教师评价、校外兼职教师评价、实习单位鉴定三部分组成。校内专业指导教师应根据学生“岗位实习任务书”,结合学生岗位实习总结、阶段汇报,分期检查情况对学生岗位实习情况进行评定,分值占总成绩的 50%。校外兼职指导教师应根据学生在实习过程中的专业技能、工作态度、工作纪律等对其岗位实习情况进行评定,分值占总成绩的 30%。实习单位鉴定主要对学生的出勤情况、工作态度、工作成果和表现进行评定,分值点总成绩的 20%。

(六) 质量管理

1. 基本任务与内容

(1) 基本任务

研究高素质技能型人才的培养规律和教学管理规律,不断改进教学管理工作,提高教学管理水平;调动教师和学生教与学的积极性、主动性、创造性,建立动态稳定的教学秩序,保证教学工作的正常运行;研究并组织实施教学改革

和教学基本建设;针对生源特点不同,研究建立充满生机与活力的教学运行机制,形成既规范又灵活的特色,保证教学质量。

(2) 基本内容

教学计划管理,教学运行管理,教学质量管理与评价,教师队伍管理,实训基地和教材等教学基本建设管理。要根据高等职业技术教育的职业性、开放性等特点,针对生源来源不同,制定相应的管理制度。

2. 基本要求与方法

(1) 健全专、兼结合的管理机构

为加强专业建设、改革与管理,要健全学院、系和专业教研室专职管理机构,成立以行业企业专家、教科研人员、一线教师、社会人员和学生(毕业生)代表组成的专业建设指导委员会。

(2) 规范性与灵活性相结合

根据高等职业技术教育特点、规律和目标,通过广泛、认真的企业人才市场调研,校企专家共同制定科学合理,突出职业能力和服务能力的,不同学制和生源的专业人才培养计划;根据人才培养计划制定规范的课程教学标准(大纲)及教学计划。人才培养计划要根据生源不同,科学构建课程体系,要既有针对性,又有灵活性;管理制度既要体现主体性,又要体现多元性、开放性和特殊性(学制和生源)。

(3) 专业建设与提升能力相结合

专业建设要紧紧围绕提升专业服务产业能力这个目标,重点突出专业改革与管理、实习实训基地建设与管理、师资队伍建设与管理、质量提升与管理,通过专业建设全面提升专业持续服务产业的能力。

(4) 目标管理与过程管理相结合

通过构建教学过程监控与督导体系、教学监控与质量提升体系、建设目标调控与激励体系,使教学的目标管理与过程管理紧密结合起来,实现教学过程监控有力、督导到位、调控及时、秩序井然、特色鲜明、实效突出。

(5) “双元”育人与“多元”管理相结合

深化校企合作,建立学校与企业双主体育人、双导师指导、双元教学、双元评价的育人长效机制,形成学院(教务处、系、教研室三位一体)、行业、企业

和学生等共同参与多元管理，并制定切实可行的管理制度来保证。

九、毕业要求

（一）学分要求

表 10 毕业学分要求

课程类别	门数	学分	学分占总分百分比
公共基础必修课程	16	44	29%
公共基础选修课程	4	8	5%
专业（技能）基础课程	11	22	15%
专业（技能）核心课程	7	40	26%
专业（技能）选修课程	4	8	5%
实践活动	5	31	20%
合 计	47	153	100%

（二）取证要求

建议学生毕业前考取以下 1 至 2 项职业资格证书或技能等级证书。

表 11 岗位职业资格证书、职业技能等级证书一览表

证书名称	等级	考核及发放部门	学期
中式面点师	中、高级	晋城职业技术学院	第 3-5 学期
西式面点师	中、高级	晋城职业技术学院	第 5 学期
咖啡师	中、高级	晋城职业技术学院	第 3-5 学期
普通话合格证	二级乙等	国家语言委员会	第 2-5 学期

附录 1：教学进程安排表

中西面点工艺专业教学进程安排表（三年制）

专业名称：中西面点工艺

专业代码：540203

起点：高中

学制：3

学历层次：大专

课程类别	序号	课程编号	课程名称	课程性质	课程类型	学分	总学时	学时分配		授课方式	开课学期及周学时数						考核方式	备注	
								理论	实践		1	2	3	4	5	6			
公共基础课程	公共基础（必修）课程	1	0804001	入学教育	必修	B	1	18	10	8	讲授+实践	▲						综合评价	第1周
		2	0804002	军事理论	必修	B	2	36	6	30	讲授+实践	2						综合评价	第1或2学期
		3	0804007	安全教育	必修	B	2	36	24	12	讲授+实践	▲	▲	▲	▲	▲	▲	综合评价	
		4	0804009	劳动教育	必修	B	1	18	4	14	讲授+实践	▲	▲	▲	▲	▲	▲	综合评价	
		5	0105025	高职语文与中华优秀传统文化2-1	必修	B	2	32	24	8	讲授+实践	2						过程考核+测试	
		6	0105026	高职语文与中华优秀传统文化2-2	必修	B	2	36	24	12	讲授+实践		2					过程考核+测试	
		7	0304001	高职英语2-1	必修	B	4	64	54	10	讲授+实践	4						过程考核+测试	
		8	0304002	高职英语2-2	必修	B	2	36	28	8	讲授+实践		2					过程考核+测试	

9	0401001	信息技术	必修	B	4	64	16	48	讲授+实践		4					过程考核+测试	第1或2学期
10	0801057	思想道德与法治（含“四史”）2-1	必修	B	2	32	24	8	讲授+实践	2						过程考核+测试	
11	0801058	思想道德与法治（含“四史”）2-2	必修	B	2	36	24	12	讲授+实践		2					过程考核+测试	
12	0801053	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	必修	B	3	54	38	16	讲授+实践			4				过程考核+测试	14周
13	0801052	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	必修	B	2	36	24	12	讲授+实践				2			过程考核+测试	
14	0801047	形势与政策	必修	A	1	18	18	0	讲授	▲	▲	▲	▲			过程考核+测试	讲座或网络课程
15	0803001	体育与健康4-1	必修	B	2	32	4	28	讲授+实践	2						过程考核+测试	
16	0803002	体育与健康4-2	必修	B	2	36	4	32	讲授+实践		2					过程考核+测试	
17	0803003	体育与健康4-3	必修	B	2	36	4	32	讲授+实践			2				过程考核+测试	

		18	0803004	体育与健康 4-4	必修	B	2	36	4	32	讲授+实践				2			过程考核+测试		
		19	0901001	美育	必修	B	1	16	10	6	讲授+实践	1							综合评价	8周(2/8)
		20	0802020	心理健康教育 2-1	必修	B	1	16	10	6	讲授+实践	1							综合评价	8周(2/8)
		21	0802021	心理健康教育 2-2	必修	B	1	16	10	6	讲授+实践					1			综合评价	9周(2/9)
		22	0805002	职业发展与就业指导 2-1	必修	B	1	18	12	6	讲授+实践		1						综合评价	9周(2/9)
		23	0805003	职业发展与就业指导 2-2	必修	B	1	18	12	6	讲授+实践					▲	▲		综合评价	讲座或网络课程
		24	0805004	创新创业教育	必修	B	1	18	12	6	讲授+实践			1					综合评价	9周(2/9)
		公共基础必修课程小计							44	758	400	358		14	13	7	4	1	0	
	公共基础	开设国家安全教育、节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养方面的课程				选修	B	8	128			授课、专题讲座或网络课程形式开设	▲	▲	▲	▲	▲		综合评价	1-5 学期以授课、专题讲座或网络课程形式开设,至少选修 8 学分
		公共基础选修课程小计							8	128	128	0								
		公共基础课程小计							52	886	528	358		14	13	7	4	1	0	
专业(技能)课程	专业(技能)基础	1		社交礼仪	必修	B	2	32	20	12	讲授+实践	2						过程考核+测试		
		2		烹饪学概论	必修	B	2	32	28	4	讲授+实践	2						过程考核+测试		

3		中西面点原料	必修	B	2	32	28	4	讲授+实践	2							过程考核+测试
4		食品营养与配餐	必修	B	2	36	30	6	讲授+实践		2						过程考核+测试
5		餐饮美学基础	必修	B	2	36	6	30	讲授+实践			2					过程考核+测试
6		烹饪英语	必修	B	2	36	30	6	讲授+实践			2					过程考核+测试
7		餐饮成本控制	必修	B	2	36	30	6	讲授+实践				2				过程考核+测试
8		餐饮企业管理	必修	B	2	36	30	6	讲授+实践				2				过程考核+测试
9		餐饮食品安全与控制	必修	B	2	36	30	6	讲授+实践					2			过程考核+测试
10		厨政管理	必修	B	2	36	30	6	讲授+实践					2			过程考核+测试
11		餐饮服务实务	必修	B	2	36	6	30	讲授+实践					2			过程考核+测试
专业（技能）基础课程小计						22	384	268	116		6	2	4	4	6	0	
1		面点基本功训练	必修	B	4	64	4	60	讲授+实践	4							过程考核+测试
2		中式面点工艺 2-1	必修	B	4	72	8	64	讲授+实践		4						过程考核+测试
3		中式面点工艺 2-2	必修	B	4	72	8	64	讲授+实践			4					过程考核+测试
4		西式面点工艺 2-1	必修	B	4	72	8	64	讲授+实践			4					过程考核+测试

		5		西式面点工艺 2-2	必修	B	4	72	8	64	讲授+实践				4			过程考核+测试			
		6		裱花工艺	必修	B	4	72	8	64	讲授+实践				4			过程考核+测试			
		7		面包制作	必修	B	4	72	8	64	讲授+实践				4			过程考核+测试			
		8		面点开发与创新	必修	B	4	72	20	52	讲授+实践					4		过程考核+测试			
		9		西餐制作	必修	B	4	72	8	64	讲授+实践					4		过程考核+测试			
		10		综合实训	必修	C	4	72	0	72	实践					4		过程考核+测试			
		专业（技能）核心课程小计						40	712	80	632			4	4	8	12	12	0		
	专业（技能）选修课程	1		茶与茶文化	选修	B	8	128	64	64	讲授+实践	▲	▲	▲	▲	▲			过程考核+测试	1-5 学期以授课、专题讲座或网络课程形式开设，至少选修 8 学分	
2			咖啡服务	讲授+实践							过程考核+测试										
3			调酒	讲授+实践							过程考核+测试										
4			食品雕刻	讲授+实践							过程考核+测试										
5			中外饮食文化	讲授+实践							过程考核+测试										
		专业（技能）选修课程小计						8	128	64	64										
	专业（技能）课程小计						70	1224	412	812			10	6	12	16	18	0			
实践		1	0804011	认识实习	必修	C	1	30	0	30	实践	▲	▲						综合评价		

活 动	2	0806001	军事技能	必修	C	2	112	0	112	实践	▲						综合评价	每周计 56 学时、共 2-3 周
	3	0804013	岗位实习	必修	C	24	720	0	720	实践						▲	综合评价	
	4	0804014	毕业设计 (论文)	必修	C	2	60	0	60	实践						▲	综合评价	
	5	0804004	社会实践	必修	C	2	60	0	60	实践	▲	▲	▲	▲	▲	▲	综合评价	
	实践课程小计						31	982	0	982								
总计						153	3092	940	2152		24	19	19	20	19	0		

4. 专业主要带头人简介

姓名	赵思佳	性别	女	专业技术职务	讲师	学历	研究生
		出生年月	1990.05	行政职务		双师素质情况	是
学历、学位获得时间、毕业学校、专业	2015年7月毕业于暨南大学，获旅游管理专业硕士学位。						
主要从事工作与研究方向	旅游文化研究，酒店管理，西式面点						
本人近三年的主要工作成就							
在国内外重要学术刊物上发表论文共 2 篇；出版专著（译著等） 部。							
获教学科研成果奖共 1 项；其中：国家级 项，省部级 项。							
目前承担教学科研项目共 2 项；其中：国家级项目 项，省部级项目 项。							
近三年拥有教学科研经费共 0.3 万元，年均 0.1 万元。							
近三年授课（理论教学）共 432 学时；指导毕业设计共 20 人次。							
最具代表性的教学科研项目和成果	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	全域旅游视角下晋城文化和旅游融合创新	2018.08 2017至2018年度省社科联重点课题研究优秀成果奖			第5位	
	2	全域旅游背景下旅游廊道的	2019.06 晋城职业技术学院院级课题三等奖			主持人	
最具代表性的社会服务和技术研发项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	陵川县乡村旅游人才专题培	陵川县委县政府	2018.08-12		《乡村民宿建设》专题培训	
	2	泽州县文旅集团新入职员工专题培训	泽州县文旅集团	2019.06-08		《文旅融合下的民宿创新与发展》专题培训	
	3	晋控装备行政运营分公司建制培训	晋煤集团	2021.10-11		《中餐服务与管理》专题培训	
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	西式面点制作	21 烹饪班、20 烹饪班、烹饪扩招班	80	328	专业必修	2022.2-2022.7 2022.9-2023.1 2023.2-2022.7
	2	餐饮市场营销	21 烹饪班、烹饪扩招班	57	103	专业必修	2022.9-2023.1
	3	餐饮服务与管	20 烹饪班	31	72	专业必修	2022.2-2022.7
教学管理部门审核意见	签章：						

4. 专业主要带头人简介

姓名	白利芳	性别	女	专业技术职务	讲师	学历	研究生
		出生年月	1982.09	行政职务		双师素质情况	是
学历、学位获得时间、毕业学校、专业		2004.07 山西大学 旅游管理 管理学学士 2007.07 云南师范大学 人文地理学 理学硕士					
主要从事工作与研究方向		旅游文化研究，餐饮服务培训，服务礼仪培训，烹饪美学					
本人近三年的主要工作成就							
在国内外重要学术刊物上发表论文共 篇；出版专著（译著等） 部。							
获教学科研成果奖共 1 项；其中：国家级 项，省部级 项。							
目前承担教学科研项目共 2 项；其中：国家级项目 项，省部级项目 项。							
近三年拥有教学科研经费共 万元，年均 万元。							
近三年授课（理论教学）共 432 学时；指导毕业设计共 30 人次。							
最具代表性的教学科研项目 和成果	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	全域旅游视角下晋城市文化与旅游融合创新研究	2018.08 2017 至 2018 年度省社科联重点课题研究优秀成果奖			第 4 位	
	2	文旅融合背景下晋城非物质文化遗产保护与旅游开发研究	2021.06 晋城职业技术学院院级课题三等奖			主持人	
最具代表性的社会服务和技术研发项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	陵川县乡村旅游人才专题培训	陵川县委县政府	2018.08-12		《陵川县非物质文化遗产保护与旅游开发》专题培训	
	2	晋控装备行政运营分公司成建制培训	晋煤集团	2021.10-11		《饭店服务礼仪》专题培训	
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	餐饮美学基础	烹饪专业	40	72	专业必修课	2023.3-7
	2	食品雕刻	烹饪专业	37	72	专业必修课	2022.9-12
	3	烹调基本功训练	烹饪专业	24	72	专业必修课	2022.9-12
教学管理部门审核意见		签章：					

注：需填写二至四人，每人一表。

4. 专业主要带头人简介

姓名	高爱芳	性别	女	专业技术职务	副教授	学历	本科
		出生年月	1979.07	行政职务	系主任	双师素质情况	是
学历、学位获得时间、毕业学校、专业		2000.07 山西师范大学 思想政治教育 本科 2007.07 武汉大学 马克思主义理论与思想政治教育 硕士					
主要从事工作与研究方向		高职思政教育，中华茶艺					
本人近三年的主要工作成就							
在国内外重要学术刊物上发表论文共 2 篇；出版专著（译著等） 部。							
获教学科研成果奖共 项；其中：国家级 项，省部级 项。							
目前承担教学科研项目共 2 项；其中：国家级项目 项，省部级项目 项。							
近三年拥有教学科研经费共 万元，年均 万元。							
近三年授课（理论教学）共 504 学时；指导毕业设计共 6 人次。							
最具代表性的教学科研项目 和成果	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	课程思政视角下茶艺表演课程价值分析	论文，《晋城职业技术学院学报》2020.11			独著	
	2	《中外优秀道德教育影片赏析》德育选修课的设计与实践	省级课题，山西省高等学校哲学社会科学（思政专项），2017.6 结项			主持人	
	3	职业规划与指导	教材，北京师范大学出版社 2011 年			主编	
	4	高职德育教学改革的实践与创新	专著，山西经济出版社 2011 年			独著	
最具代表性的社会服务和技术研发项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1						
	2						
	3						
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	茶文化与茶艺	酒店专业 烹饪专业	35	96	专业必修课/专业选修课	2022.9-2023.1 2023.2-2023.6
	2	思想道德与法治	烹饪专业	38	36	公共必修课	2022.9-2023.6
教学管理部门审核意见		签章：					

注：需填写二至四人，每人一表。

5. 教师基本情况表

序号	姓名	性别	年龄	所学专业	学历、学位情况	职称	双师素质情况 (职业资格证书及等级)	拟任课程	专职/兼职	现工作单位 (兼职教师填写)
1	白利芳	女	41	人文地理学	研究生硕士	讲师	1. 中式烹调师高级 2. 礼仪培训师高级	1. 餐饮美学基础 2. 厨政管理	专职	
2	樊萍萍	女	51	历史学	研究生学士	讲师	1. 中式面点师高级 2. 咖啡师高级	1. 烹饪学概论 2. 中式面点工艺	专职	
3	赵思佳	女	33	旅游管理	研究生硕士	讲师	西式面点师高级	1. 西式面点工艺 2. 餐饮服务实务	专职	
4	张梦雅	女	37	食品科学与工程	研究生硕士		西式面点师高级	1. 食品营养与配餐 2. 西餐制作	专职	
5	王慧芳	女	52	生物学	本科学士	讲师		1. 食品营养与配餐 2. 中西面点原料	专职	
6	田俊才	男	43	世界史	研究生硕士	讲师	1. 中式面点师高级 2. 西式面点师高级	中式面点工艺	专职	
7	王黑二	男	39				1. 中式烹调师二级技师 2. 中式面点师高级 3. 西式面点师高级	面点基本功训练	兼职	晋城锦尚天华宴会酒店
8	高希廷	男	43				中式烹调师二级技师	面点基本功训练	兼职	晋城木霖轩餐厅
9	高爱芳	女	44	马克思主义理论与思想政治教育	本科硕士	副教授	1. 茶艺师一级技师 2. 一级职业指导师 3. 二级心理咨询师	茶与茶文化	专职	

10	郭秀峰	男	47	企业管理	本科 硕士	副教授	1. 营销师一级 2. 中式烹调师高级	餐饮企业管理	专职	
11	袁军	男	50	中国近现代史	研究生 硕士	讲师	1. 调酒师三级 2. 中式烹调师高级	调酒	专职	
12	李静	女	45	统计学	本科 硕士	副教授	一级职业指导师	餐饮成本控制	专职	
13	陈瑞琴	女	45	人文地理学	研究生 硕士	讲师	公共营养师三级	食品营养与配餐	专职	
14	范娇娇	女	41	旅游管理	研究生 硕士	讲师	1. 西式面点师高级 2. 中式面点师高级 3. 茶艺师高级	西式面点工艺	专职	
15	郭向云	女	45	环境科学	本科 硕士	讲师	1. 茶艺师一级技师 2. 调酒师高级	茶与茶文化	专职	
16	宋春艳	女	45	环境科学	本科 硕士		1. 中式面点师高级 2. 咖啡师高级 3. 茶艺师高级	咖啡服务	专职	
17	闫晶晶	女	37	遗传学	研究生 硕士		西式面点师高级	综合实训	专职	
18	刘秋霞	女	28	旅游管理	研究生 硕士		西式面点师高级	综合实训	专职	
19	张花桃	女	45	旅游管理	本科 硕士	讲师	1. 茶艺师一级技师 2. 礼仪培训师高级	社交礼仪	专职	
20	张宏梅	女	48	考古与博物馆学	本科 硕士	副教授	茶艺师高级	餐饮食品安全与控制	专职	
21	黄信雷	男	40				西式面点师二级技师	面点开发与创新	兼职	晋城美特思食品有限公司
22	崔书光	男	43				1. 中式面点师高级 2. 西式面点师高级	面包制作	兼职	晋城湖滨 1950 咖啡厅

6. 主要课程开设情况表

序号	课程名称	课程总学时	课程周学时	授课教师	授课学期
1	烹饪学概论	32	2	樊萍萍、张宏梅	1
2	中西面点原料	32	2	王慧芳、樊萍萍	1
3	食品营养与配餐	36	2	王慧芳、张梦雅、 陈瑞琴	2
4	餐饮美学基础	36	2	白利芳	3
5	烹饪英语	36	2	赵思佳、张梦雅	3
6	餐饮成本控制	36	2	李静	4
7	餐饮企业管理	36	2	郭秀峰	4
8	餐饮食品安全与控制	36	2	张宏梅	5
9	厨政管理	36	2	白利芳	5
10	餐饮服务实务	36	2	赵思佳、白利芳	5
11	面点基本功训练	64	4	王黑二、高希廷	1
12	中式面点工艺	144	4	樊萍萍、田俊才	2-3
13	西式面点工艺	144	4	赵思佳、范娇娇	3-4
14	裱花工艺	72	4	白利芳	4
15	面包制作	72	4	崔书光	4
16	面点开发与创新	72	4	黄信雷	5
17	西餐制作	72	4	张梦雅	5

7. 专业办学条件情况表

专业开办经费金额（元）		2600000		专业开办经费来源		晋城市政府划拨	
本专业专任教师人数	18	副高及以上职称人数	3	校内兼职教师数	0	校外兼职教师数	4
可用于新专业的教学图书（万册）	10	可用于该专业的仪器设备数	500 (台/件)		教学实验设备总价值 (万元)		150
其它教学资源情况	<p>1. 专业化、数字化、现代化的晋城市图书馆。建筑面积 15241 平方米，现藏书 58 万册，阅览座位 1089 个，报刊与期刊 1000 余种。</p> <p>2. 校外实习实训基地 10 个。</p> <p>3. 超星泛雅平台、智慧职教平台。</p>						
主要专业仪器设备装备情况	序号	专业仪器设备名称	型 号 规 格		台(件)	购入时间	
	1	搅拌机	银鹰牌		1	2018.04	
	2	搅拌器	荣 事 达 600W/220V		1	2019.11	
	3	工程投影机	奥图码 X600		1	2015.12	
	4	卧式冰箱	美的 271 升		1	2019.11	
	5	四门高身冷藏柜	银都牌		1	2017.08	
	6	冷藏冷冻柜	美 的 BCD-271VMQ		1	2019.11	
	7	四门高身冷藏柜	银都四门		1	2021.06	
	8	制冰机	银 都 375*460*495mm		1	2019.11	
	9	电脑	启 天 B4650-B010		1	2016.09	
	10	电脑	联想 M5200K-01		1	2019.11	
11	点菜 Ipad	荣耀 AGS-W09		1	2019.11		

12	台式电脑	联想启天	1	2020.12
13	打印机	HP LaserJetProP100	1	2015.12
14	触控一体机	itc	1	2021.06
15	数字化体验式教学系统	神州视景 CECE2009	1	2015.12
16	三维虚拟现实教学素材包	神州视景	1	2015.12
17	营养分析软件	明威	1	2021.06
18	无线路由器	TP-LINK	1	2019.11
19	网络交换机	锐捷	1	2021.06
20	融合播放一体机	神州视景 SZSJ-HF123	1	2015.12
21	录播主机	itc	2	2021.06
22	导播台	itc	1	2021.06
23	云台摄像机	itc	1	2021.06
24	全景摄像机	itc	4	2021.06
25	无线手持话筒	新科 S2300	1	2015.12
26	专业金属投影屏幕	丽嘉	1	2015.12
27	专业音箱	itc	1	2021.06
28	功放	itc	1	2021.06
29	专业功放	RVS/RVS-PD500	1	2015.12
30	电视机	AOC32 英寸	1	2019.11
31	高清机顶盒	小米 CPU 核心	1	2019.11
32	音频处理器	itc	2	2021.06
33	控制面板	itc	2	2021.06
34	展示柜	华 谊 80*30*200cm	1	2019.11
35	储物柜	华 谊 100*60*240cm	1	2019.11
36	蛋糕模型展示柜	华谊	1	2021.06
37	风冷展示柜	致途三层	1	2021.06
38	置物架	华谊	1	2021.06
39	铁艺蛋糕架 6 件套	华谊 6 件套	1	2021.06

40	醒发箱	*	1	2015.07
41	洗刷台	华杰牌	1	2017.08
42	双星水池	华杰牌	3	2017.08
43	保洁柜	华杰牌	1	2017.08
44	四门碗柜	华杰牌	1	2017.08
45	米面架	华杰牌	2	2017.08
46	保鲜工作台	银都牌	1	2017.08
47	烟罩装饰板	华杰牌	1	2018.04
48	油烟滤网罩	华杰牌	1	2018.04
49	滤油网	华杰牌	1	2018.04
50	镀锌集油烟管	华杰牌	8	2018.04
51	集风箱	华杰牌	1	2018.04
52	备台	宏伟牌	12	2018.04
53	厨师机	海氏 HM740	2	2019.11
54	和面机	银鹰牌	1	2017.08
55	压面机	古温牌	1	2017.08
56	商用电饼铛	华谊 45 型	1	2021.06
57	万能蒸烤箱	*	1	2015.07
58	奶昔机	美莱特 600W	1	2019.11
59	电动打蛋器	TUNCOO	1	2021.06
60	四层存放架	华杰牌	4	2017.08
61	台面三层立架	华杰牌	4	2017.08
62	双通道工作柜台	华杰牌	4	2017.08
63	工作台	华杰牌	1	2017.08
64	双层工作台	华杰牌	1	2017.08
65	炉拼台	华杰牌	1	2017.08
66	炉拼台	华杰牌	1	2017.08
67	木案工作台	华杰牌	1	2017.08
68	工作台	华谊 180*90cm	3	2019.11
69	不锈钢工作台	华谊	11	2021.06

70	商用电磁炉	华谊	1	2021.06
71	炉灶台	双炒双温工程灶	3	2008.06
72	双头炒炉	*	2	2015.07
73	燃气两炒一温灶	华杰牌	4	2017.08
74	大锅灶	华杰牌	1	2017.08
75	四头煲仔炉连电焗炉	华杰牌	1	2017.08
76	双头蒸炉	*	2	2015.07
77	烤箱	顺麦牌	2	2018.04
78	保洁碗柜	*	1	2008.06
79	简易案台	双层工作台	2	2008.06
80	拉门案台	拉门工作台	2	2008.06
81	套排油烟机	*	1	2008.06
82	平板食品架	*	1	2008.06
83	三门分控整柜	华杰牌	1	2018.04
84	低噪音离心风柜	鑫三阳牌	2	2018.04
85	静电油烟净化器	华夏之星牌	2	2018.04
86	弯头	华杰牌	4	2018.04
87	法兰盘	华杰牌	1	2018.04
88	变径	华杰牌	2	2018.04
89	风柜支架	华杰牌	2	2018.04
90	保洁柜	华 谊 1200*500*1800	1	2019.11
91	餐具消毒保洁柜	欧 派 116*40*160cm	1	2019.11
92	保洁柜	华 谊 1200*500*1800	1	2019.11
93	商用意式磨豆机咖啡电动研磨机	荣事达 350W	1	2019.11
94	自动浓缩型带有集成式牛奶和奶泡器	卡纳 1850 瓦	1	2019.11
95	意式双头半自动咖啡机	格米莱	2	2021.06
96	单头半自动咖啡机	格米莱	1	2021.06
97	仿真蛋糕模型 10件套	华谊 10 件套	1	2021.06
98	盘具一套	华谊骨瓷	1	2021.06

	99	远红外线消毒柜	亿高牌	1	2017.08
	100	消毒柜	欧派 200L	1	2019.11
	101	消毒柜	欧派 560*415*1500m	1	2019.11
	102	调料架	*	1	2008.06
	103	连续开水器	映泉	1	2021.06
专业 实习 实训 基地 情况	序号	实训基地名称	合作单位	校内/外	实训项目
	1	基本功实训室		校内	面点基本功训练 雕刻训练
	2	中式烹调实训室		校内	面点熟制加工
	3	中西式面点实训室		校内	中式面点制作 西式面点制作
	4	仓储室		校内	面点原料储存
	5	北京瑞安宾馆	北京瑞安宾馆	校外	岗位实习
	6	湖滨国际大酒店 (太原)	山西东方明珠置 业有限公司	校外	岗位实习
	7	粤华盛宴(太原)	山西粤华盛宴餐 饮管理有限公司	校外	岗位实习
	8	晋城海天大酒店	泽州海天实业有 限公司	校外	认识实习、岗位实习
	9	晋城湖滨六号	山西湖滨餐饮股 份有限公司	校外	认识实习、岗位实习
	10	晋城浩翔金犇大酒 店	晋城浩翔控股集 团有限公司	校外	认识实习、岗位实习
	11	美瓯美客	晋城市美特思食 品有限公司	校外	认识实习、岗位实习

8. 申请增设专业建设规划

中西面点工艺专业建设规划共分为三个阶段，分别是调研申报阶段、基础建设阶段、全面建设阶段。

一、调研申报阶段（2023.03-2023.09）

本阶段主要开展三项工作：搜集整理文献资料，开展人才市场调研，撰写专业申报材料。

第一，利用网络资源检索中西面点工艺专业相关文献资料并进行整理分析，了解该专业国内外发展现状、国家政策扶持力度、专业建设整体框架、课程体系、实习实训基地、市场行业发展规模、专业人才需求规模和规格、质量和数量等。

第二，开展人才市场调研，明确餐饮企业发展需要、方向、规格、行业人才规范标准，并签订校企合作协议书等。

第三，召开专业论证研讨会，撰写专业申报材料积极进行专业申报。

二、基础建设阶段（2023.09-2024.09）

本阶段开展的工作主要有：组建专业建设团队，开展专业发展理论和实践各项相关研究，做好新校区烹饪实训中心建设前期筹备工作。

第一，根据专业建设需求，组建专业建设团队。

第二，明确任务、资源共享，各司其职、分工合作，学术探讨、交流经验，开展各项专业发展研究。

第三，根据学院建设规划以及专业发展需求，积极完成新校区烹饪实训中心建设前期筹备工作，预计建成中式面点实训室、西式面点实训、中餐烹饪实训室、西餐烹饪实训室、基本功实训室、冷拼雕刻实训室、多媒体烹饪示范教室等七个专业实训室。

三、全面建设阶段（2024.09--）

专业申报成功以后，进入专业全面建设阶段，着重做好以下几方面工作：

（一）完善课程体系建设

坚持“能力为主、需要为准、够用为度”的原则，对准岗位设置课程。课程体系设计以中、西面点工作过程为主线、职业岗位能力要求为核心，以中、西面点知识与技能、管理理念和能力为支点的课程体系。强化学生综合素质和技能的

培养，重点围绕中西式面点工艺、中西式面点制作、厨房管理三大模块进行相应的专业课程设置。

（二）完善校内外实习实训基地建设

1. 校内烹饪实训中心建设

搬迁到丹河新校区办学后，计划在实训楼一楼建设烹饪实训中心，包括中式面点实训室、西式面点实训、中餐烹饪实训室、西餐烹饪实训室、基本功实训室、冷拼雕刻实训室、多媒体烹饪示范教室，预计总面积达 800 多平方米，建设成为集教学、培训、职业技能等级评价等多功能实训基地。

2. 校外实习基地建设

以“校企合作、工学结合”为基点，与合作企业共同进行人才培养方案、课程改革、教材及课件开发，在专业与企业之间形成良性互动。扩大企业范围、拓展合作渠道、创新合作方式，努力建设成 15-20 家紧密合作型实习实训基地。

（三）加强专业教学团队建设

1. 培养 2-3 名专业带头人，主持课程体系建设和校企合作开发项目等工作。组织培养对象进行专业教学、技能操作、管理能力的进修培训，提升教育理念、提高专业水平。

2. 培养年轻教师成为专业骨干教师，参与专业建设，主持学生技能竞赛，参加教育系统和烹饪行业的技能竞赛，使骨干教师在专业上迅速得到成长。

3. 有计划地组织专业教师下企业实践，参加各级别的专业技能培训，提高教师专业操作技能，通过组织专业教师参加中西面点技能操作比赛、考取职业技能等级证书等形式，实现专业教师双师率 100%，技师率 50%。

4. 聘请行业一线的专业技术人员-技术能手 4 人担任兼职教师，建立一支“专兼融合”的教师队伍。

（四）提升研发能力与社会服务能力

1. 加强产学研结合，落实专业教师下企业实践等措施，积极参与企业创新面点的开发，提升教师研发创新能力。

2. 利用专业师资力量和实训条件优势积极开展各类培训服务，结合企业实际，积极开发培训教程，提升企业从业人员素质与技能、提高企业经济效益，从而更好地服务晋城地方经济，扩大学院知名度。

总之，本专业建设规划紧扣“培养什么人”“为谁培养人”“怎样培养人”三个问题，始终坚持中国共产党的领导，坚持社会主义办学方向，贯彻国家的教育方针，坚持立德树人、德技并修，坚持产教融合、校企合作，坚持面向市场、促进就业，坚持面向实践、强化能力，全面进行专业内涵发展建设，全面提高中西面点专业学生的综合素质。

9. 申请增设专业的论证报告

随着我国国民经济稳步发展，人民生活水平日益提高，促进了我国旅游业的蓬勃发展，餐饮行业的专业化、市场化、国际化、细分化等特点日趋突显，各类餐饮企业应市而生。而当下餐饮行业从业人员文化素质低、人才紧缺等现状，已成为制约餐饮行业迅猛发展的主要瓶颈。市场对烹饪高学历、精技能的专业技术人才已呈现出供不应求的状况。随着餐饮行业的不断细分，各岗位、各工种有了更加明确的职责和培养方向，为培养固定方向高质量从业人员提供了便利，因此中西面点工艺专业发展越来越受到教育部门和行业的关注。

一、申请中西面点工艺专业的理由

（一）宏观方面：学科跟着产业走，专业围绕需求转

1. **市场体量大，筑牢产业争先基本盘。**相关报告显示，2022 年全球面食和面条市场规模达 4277.67 亿元，中国面食和面条市场规模达 1033.06 亿元（人民币），报告预测到 2028 年全球面食和面条市场容量将达 5375.34 亿元。相关数据显示，2021 年全球烘焙市场规模达 4164 亿美元，预计 2028 年将达到 5905 亿美元，其中欧洲以 34% 的市场份额成为全球最大的烘焙市场，紧随其后的是美中两国，占比分别为 20%和 7%。与此同时，中国和巴西烘焙市场增势最为强劲，过去四年的增长率约为 10%。2021 年，中国（大陆）烘焙市场份额超过 2600.8 亿元，同比增长 19.9%。**中西面点产业发展的持续向好性是专业设置的着力点和动力点。**

2. **市场需求大，点燃产业争先主引擎。**中式面点作为中国人日常餐饮消费，刚需性强，而面食在中国悠久的历史文化上也扮演着重要的角色，这也就意味着面食消费十分大众化，是一个长期稳定的大市场。根据国家统计局统计数据，国内平均每人每年糕点消耗量约为 5.09 公斤；根据中国焙烤食品糖制品工业协会的统计数据，与内地饮食习惯相近的韩国、中国香港等地区，平均每人每年仅面包消费量就已达 8 公斤；根据 2023 中式烘焙行业发展报告，烘焙行业整体呈上升趋势，消费频次平均上升 5%-10%，单次消费金额平均上升 10%-20%，随着中国城市化进程的加快及居民饮食习惯的改变，国内烘焙行业市场消费潜力巨大。**中西面点产业需求的持续增长性是中西面点工艺专业设置的立足点和切入点。**

3. **人才需求大，竞抢人才培养新赛道。**根据 2020 年第一财经网的一篇报道“年

薪 40 万招不到面点研发人员”揭示了餐饮企业面临“招人难、留人难”的共性问题。直到如今，餐饮业人才依然短缺，中式面点师尤甚，因为社会对中式面点的需求量极大，中式面点既登大雅之堂，是高级酒店、饭店招待贵宾的美食；又深受大众所爱，是人们群众的日常之餐。据中国烘焙者消费协会预测，到 2025 年，烘焙行业的年复合增长率可达 45%，未来 5 年，西点烘焙师社会需求量达 200 万人，目前全国从业人员仅有 100 万人，每年行业缺口高达 10 万。**中西面点产业人才的迫切需要性是中西面点工艺专业设置的出发点和落脚点。**

（二）微观方面：外在需求和内在动机双引擎助力专业选择

外在需求：根据美团搜索，定位晋城市城区范围，输入“拉面”“包子”“饺子”等字样得到搜索记录数千条，其中包括品牌连锁店“岳氏拉面”“饴饴刘”“兰州拉面”“跷脚牛肉面”“贾晋阳饴饴馆”“小兰手擀面”“铁锅焖面”“岁穗稻香卷饼粥”等；输入“烘焙”“面包”“蛋糕”等字样得到搜索记录近百条，其中包括品牌连锁店“美瓯每客”“梅森凯瑟”“三杯茶”“谷麦蛋糕”“波托菲诺”等。此外晋城市的星级酒店，如凤城国际大酒店、海天大酒店、国贸大酒店等的中、西餐厅都对面点人才具有较大需求。

内在动机：对学院旅游与酒店管理系烹饪工艺与营养专业开设的《中式面点制作》《西式面点制作》课程教学进行测评，测评对象为 2018、2019、2020、2021 级烹饪工艺与营养专业学生，共计 156 人，其中对《中式面点制作》课程的满意度达到 93.6%，对《西式面点制作》课程的满意度达到 94.9%。此外，对 2023 年春学院选修课《西式面点制作》课程教学进行测评，测评对象为全院范围选修《西式面点制作》课程的学生，共计 50 人，课程满意度达到 96%，推荐其他人选修该课程的意愿度达到 100%。综上，学生整体对学习中西式面点的意愿、热情和兴趣和参与度都比较高，这也为新专业申报之后的招生奠定基础。

二、申请中西面点工艺专业的基础

（一）依托晋城市旅游职业教育集团深入调研

依托学院牵头成立的晋城市旅游职业教育集团，就中西面点工艺专业申报在成员单位中多次开展调研、组织论坛、充分讨论，且达成共识中西面点专业致力于培养从事中西式面点制作、面点创新开发、厨房管理的高素质、技术管理型人才，该专业具有很高的技术性和艺术性，社会需求量大，成员单位将在今后的校企合作、资源共享、人才培养方面通力合作。

(二) 依托学院中西式面点实训室科学规划

2012年,学院成功申报烹饪工艺与营养专业并顺利实现首批招生任务。该专业开设《中式面点制作》《西式面点制作》等相关课程,为此学院投资建设中式面点实训室和西式面点实训室,实训室配备多层烤箱、多功能搅拌机、智能醒发箱以及满足中西式面点实践教学的其他设施设备和常用工具模具,能够基本满足新申报专业相关实训课程和项目的开展。另外,根据学校规划,2024年学院计划搬迁丹河新校区,搬迁之后会建设全新的校内烹饪实训中心。

(三) 依托全院强大师资力量赋能人才培养

针对新申报专业的课程,拟设置公共基础课程、专业(技能)课程、实践活动三大类。目前学院有强大的师资力量可以保证教学工作的顺利开展,学院公共基础课教师的学历、职称都处于偏高水准,可以高质量完成全部教育教学任务;先期确立的18名专职专业教师中,具有硕士学位的16人,副教授3人,其中获得高级中式烹调师证书的3人、高级西式面点师证书的7人、高级中式面点师证书的5人、高级公共营养师证书的1人、高级咖啡师证书的2人、国家一级茶艺师证书的3人,国家一级职业指导师证书的2人、高级礼仪培训师证书的3人。4名兼职教师中,获得中式烹调师二级技师证书的1人,获得西式面点师二级技师证书的1人,获得高级中式面点师证书的2人、获得高级西式面点师证书的2人,是一支实力较强的面点专业教学团队。

综上所述,中西面点工艺专业人才培养方案科学合理,师资队伍和实训基地符合教学需求,专业设置从学校实际出发,依据办学定位和人才培养定位,主动适应晋城地区经济社会发展需求,专业就业前景良好。

2023年8月2日

姓名	专业领域	所在单位	行政和专业职务	联系电话	签名
张会忠	餐饮	晋城市餐饮住宿行业协会	会长兼秘书长	18335636388	张会忠
缪宏武	西式面点	晋城市美特思食品有限公司	董事长	15103560088	缪宏武
王庆军	中式面点	山西湖滨集团玉玲珑烤鸭店	厨师长	18903565574	王庆军
黄信雷	西式面点	晋城市美特思食品有限公司	工厂厂务	18935291126	黄信雷

<p>校内专业设置 评议专家组织 审议意见</p>	<p style="text-align: right;">（主任签字）</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>
<p>学校意见</p>	<p style="text-align: right;">（公章）</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>
<p>省级高职专业 设置指导专家 组织意见</p>	<p style="text-align: right;">专家签名：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>

附件 1：专业人才需求调研报告

中西面点工艺专业人才需求调研报告

一、调研的基本情况

（一）调研背景

1. 餐饮行业发展情况

随着我国国民经济稳步发展，人民生活水平日益提高，促进了我国旅游业的蓬勃发展，餐饮行业的专业化、市场化、国际化、细分化等特点日趋突显，各类餐饮企业应市而生。而当下餐饮行业从业人员文化素质低、人才紧缺等现状，已成为制约餐饮行业迅猛发展的主要瓶颈。市场对烹饪高学历精技能的专业技术人才已呈现出供不应求的状况。随着餐饮行业的不断细分，各岗位、各工种有了更加明确的职责和培养方向，为培养固定方向高质量从业人员提供了便利，因此中西面点工艺专业发展越来越受到教育部门和行业的关注。

2. 中西面点工艺专业全国开设情况

基于对阳光高考平台数据进行“中西面点工艺”专业检索，对全国高等职业院校进行统计，共有 36 所高校开设本专业，相比其他全国专业而言并不突出，但是相比其之前的数据，开设院校数量以及区域分布都有较大幅度的增长。2015 年 12 月，全国开始中西面点工艺专业的高职业院校只有 6 家，其中江苏 1 家、山东 2 家、黑龙江 1 家、安徽 1 家、湖北 1 家。目前 36 所院校中，山西有三家，分别是山西旅游职业学院、太原旅游职业学院、山西同文职业技术学院，其中山西旅游职业学院和太原旅游职业学院为公办学校，位于太原，山西同文职业技术学院为民办学校，位于晋中介休。

3. 我院现有专业基础

2012 年，学院成功申报烹饪工艺与营养专业并顺利实现首批招生任务。该专业开设《中式面点制作》《西式面点制作》等相关课程，为此学院投资建设中式面点实训室和西式面点实训室，实训室配备多层烤箱、多功能搅拌机、智能醒发箱以及满足中西式面点实践教学的其他设施设备和常用工具模具，能够基本满足新申报专

业相关实训课程和项目的开展。另外，根据学校规划，2024年学院计划搬迁丹河新校区，搬迁之后会建设全新的校内烹饪实训基地。

其中获得高级中式烹调师证书的3人、高级西式面点师证书的7人、高级中式面点师证书的5人、高级公共营养师证书的1人、高级咖啡师证书的2人、国家一级茶艺师证书的3人，国家一级职业指导师证书的2人、高级礼仪培训师证书的3人。4名兼职教师中，获得中式烹调师二级技师证书的1人，获得西式面点师二级技师证书的1人，获得高级中式面点师证书的2人、获得高级西式面点师证书的2人，是一支实力较强的面点专业教学团队。

（二）调研目的与内容

本次调研本着高职教育服务地方经济社会发展的原则，凸显高职教育的针对性、实践性和先进性，缩小与用人单位和行业需求的距离，从了解本专业对应职业岗位的人才需求状况为逻辑起点，及时跟踪人才市场需求及岗位要求的变化，来研究分析中西面点专业人才培养的规格要求、知识、能力与素质结构，确定专业培养目标、优化课程设置和教学内容、教学模式，实现主动适应区域、行业经济和社会发展的需要。具体调研目的与内容如下：

1. 了解餐饮企业对中西面点制作人才的需求状况，主要从需求数量、受教育程度、职业资格水平、职业素养等方面进行调研；了解企业对人才培养课程设置、课时安排、课程教学方法、岗位实习、校企合作等方面的意见和建议。

2. 通过组织行业专家对餐饮行业现状的将来发展趋势的分析，结合餐饮行业的统计数据，全面了解当前餐饮行业和其他相关就业岗位对中西面点专业人才的需求状况。

3. 通过对专业群现有专业烹饪工艺与营养专业在校学生的调研，了解学生对已开设课程中西面点工艺的满意程度以及未来选择面点相关岗位的就业意愿。

（三）调研对象与方法

本次调研采用现场调查、实地走访、校企专业建设研讨会、在校学生座谈会、调查问卷等形式，对已有的10家合作餐饮企业进行了现场调查与实地走访，并与部分合作企业召开了校企专业建设研讨会，主要调查了各餐饮企业对高职院校中西面点工艺专业毕业生的需求情况、学历层次、知识结构、实践技能、职业素养等方面

的要求。对学院旅游与酒店管理系烹饪工艺与营养专业开设的《中式面点制作》《西式面点制作》课程教学进行测评，测评对象为2018、2019、2020、2021级烹饪工艺与营养专业学生，共计156人，其中对《中式面点制作》课程的满意度达到93.6%，对《西式面点制作》课程的满意度达到94.9%。此外，对2023年春学院选修课《西式面点制作》课程教学进行测评，测评对象为全院范围选修《西式面点制作》课程的学生，共计50人，课程满意度达到96%，推荐其他人选修该课程的意愿度达到100%。综上，学生整体对学习中西式面点的意愿、热情和兴趣和参与度都比较高，这也为新专业申报之后的招生奠定基础。

（四）调研结果

1. 行业调研结果分析

（1）餐饮业的迅猛发展为面点专业开始提供了产业支撑

餐饮业作为我国第三产业中的一个传统服务性行业，始终保持着旺盛的增长势头，取得了突飞猛进的发展，展现出繁荣兴旺的新局面。与此同时，我国餐饮业发展的质量和内涵也发生了重大变化。

国家统计局发布数据显示，2021年1-12月，全国餐饮收入46895亿元，同比上涨18.64%。2021年全国餐饮收入占到社会消费品零售总额的10.6%，高于上年0.5个百分点，而且增速再次高于社会消费品零售总额增幅，领先优势扩大至6.1个百分点。餐饮行业受新冠肺炎疫情影响严重，2022年，餐饮收入43941亿元，同比下降6.3%；限额以上单位餐饮收入10650亿元，同比下降5.9%。2022年全国餐饮门店约775万家，至今年3月份，这一数值已恢复到788万家；国家统计局数据显示，5月份，餐饮收入4070亿元，同比增长35.1%，其中限额以上单位餐饮收入1084亿元，同比增长31.4%。1-5月份，餐饮收入19958亿元，增长22.6%，其中限额以上单位餐饮收入5086亿元，同比增长25.4%。餐饮行业的快速发展决定了中西面点专业社会需求量大，就业前景广阔。

（2）餐饮行业为中西面点专业提供广阔的就业领域

依据餐饮行业调研了解到，中西面点工艺专业的就业领域非常广泛，主要包括：

①餐饮企业，从事中式面点、西式面点生产技术工作，晋城地区如湖滨6号酒店中点厨房、西点厨房，海天大酒店中点厨房、西点厨房等；②烘焙生产企业、冷冻面点生产企业，从事蛋糕类、面包类、西饼类及中式速冻面点的一线生产技术工作，

晋城地区如美特思食品有限公司，全国范围内如好利来、三全食品、思念食品等；③中西面点门店、快餐店从事生产经营工作；④中西面点培训机构、中高职院校从事教师工作；⑤巧克力店、咖啡店从事点心制作工作；⑥中西面点原料生产企业、销售企业，从事原料生产、销售工作等。

2. 企业调研结果分析

(1) 餐饮企业转型为高水平中西面点专业人才提供更好的就业前景

近几年餐饮企业逐步转型，不再一味追求高端、高价位，而是放下身价，在保持高品质的同时转向为普通大众服务，这是餐饮市场理性、良性发展的必然结果，也是我国餐饮企业发展的必然趋势。与此同时，餐饮行业人才缺口巨大，高水平的餐饮人才是餐饮企业未来发展的核心竞争力，90后群体逐步成为餐饮业消费主体，快节奏的生活，时尚、高品位的就餐需求，促进了中西面点、快餐、创意点心等各种时尚美食快速发展。有知识、精技能、懂创新的高水平中西面点专业人才必将备受餐饮企业的重视。

(2) 餐饮企业人才需求状况

①学历需求情况。调查发现，餐饮企业中西面点相关岗位现有从业人员的学历结构主要有：小学、初中、高中、大专分别占比为15%、45%、35%、5%，整体来讲学历水平偏低，餐饮企业急需有知识、精技能、懂创新的高素质技能人才。

②岗位需求情况。当前晋城市餐饮行业正处于高速发展阶段，既面临需求不断扩大、投资快速增长的发展机遇，也面临设施缺口大、运营成本高中式面点师、西式面点师、餐饮企业管理人才等高素质专业化人才供给不足等问题。

③中西面点工艺专业人才业务素质、能力要求情况。A. 良好的职业素养、较高的职业认同度。根据调查结果显示，企业特别看重学生的职业素养培养和职业认同度，期待学校加强这方面的培养，这样才能更好地留住人才；B. 较强的执行力和团队合作精神，企业希望学生能严格遵守企业规章制度，能与同事之间进行良好合作，这样才能提升工作效率；C. 吃苦耐劳的品德，餐饮企业的厨房中西面点各相关岗位劳动强度都比较大，没有吃苦耐劳的品德，很难坚持下去；D. 必要的基础知识和扎实的专业操作技能。企业认为中西面点专业人才必须要具有一定的食品卫生、餐饮法律法规基础知识，了解中西餐饮文化、懂服务礼仪，具备一定的餐饮服务技

能同时要具备扎实的面点制作能力；F. 一定的创新能力，餐饮企业尤其是西点企业对于产品的创新尤为看重，学生需要具备一定的创新能力，以适应岗位发展需求。

二、中西面点工艺专业人才培养的思考与建议

（一）加强对学生职业素养的培养，提升学生职业认同度

在课堂教学过程中，要针对餐饮企业对学生职业素养方面的需求，修订人才培养方案、改革课程体系、整合教学内容，教学内容上突出职业素养的培养，积极融入课程思政。

在对餐饮企业的调研中发现，企业特别看重学生职业素养的培养，期望学校能加强对学生专业、职业认同度的培养，因为职业认同度低，人才根本留不住，学校、企业投入大量人力、物力培养学生，结果学生实习结束就转行，这是对资源的一种极大的浪费。

因此，在专业人才培养方案教学进程安排中，第一学期有一周的专业认知实习，学生进入餐饮企业进行参观学习，加强学生对餐饮行业的了解；在第二学期面点实训课开课可以聘请企业人员进课堂做讲座，让学生了解行业特点及企业文化。

另外，在调研中，企业负责人表示餐饮行业尤其是后厨，相对来说劳动强度比较大，需要学生吃苦耐劳、保持积极乐观的心态，需要严格遵守企业的各项规章制度，期望学校在学生岗位实习前能开设相关课程，提前做好学生心理引导工作，使学生在实习时能尽快调整好心态，适应企业工作的要求。

（二）加强对学生创新创业能力的培养，强化学生双创能力

面点行业特别需要懂创新的高素质技能人才，在调研中发现一些西点门店几乎每周都要推出新产品，需要面点从业人员不断推陈出新。这就要求我们把创新创业教育融入到专业人才培养中，积极探索课程改革，以创新创业教育工程驱动专业教学。引导学生建立兴趣小组，配备专业教师进行指导，着重培养学生的创新能力；改革课程考核评价方法，在平时的过程性考核和期末的终结性考核中都引入产品创新能力的考量；此外，专业内积极举办“主题面点创新大赛”、“创意面点大赛”等注重创新能力的比赛，另外利用每年的职业活动周，积极组织学生完成中西面点展台创新设计；鼓励学生参加市级、省级、国家级面点专业技能比赛以及各种创业大赛，加强学生创新创业能力的锻炼。

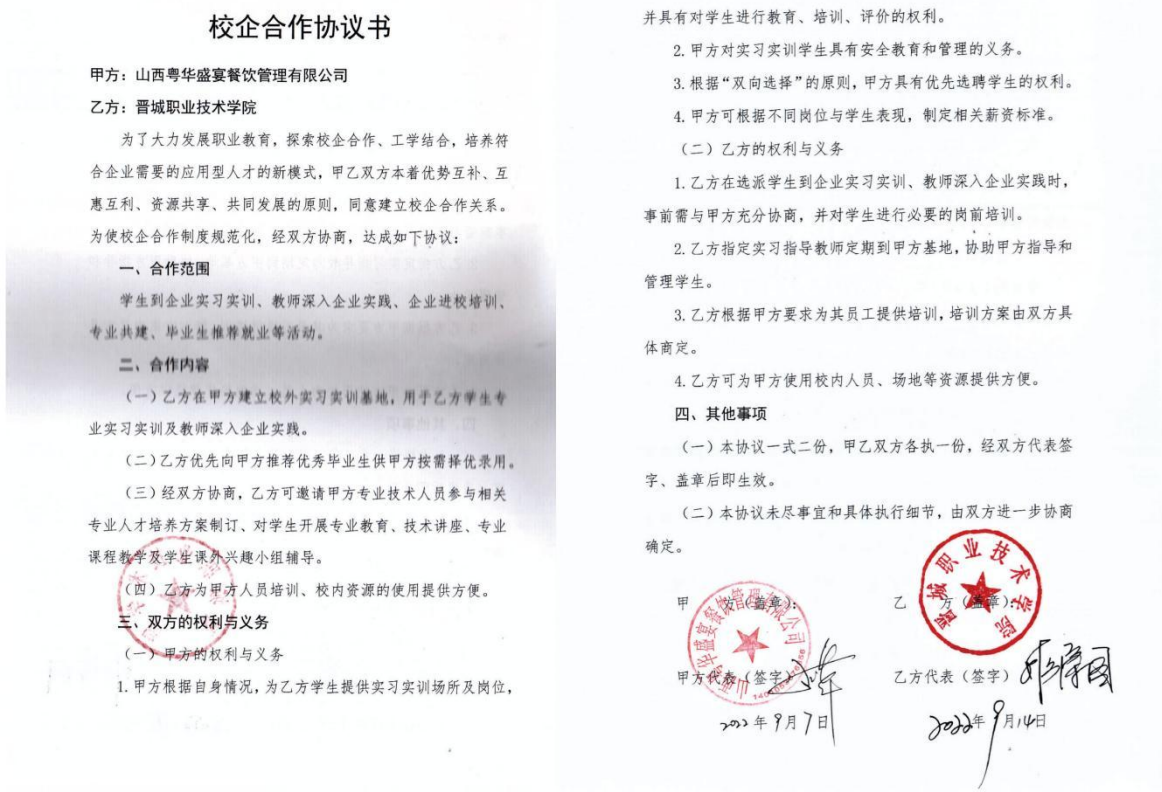
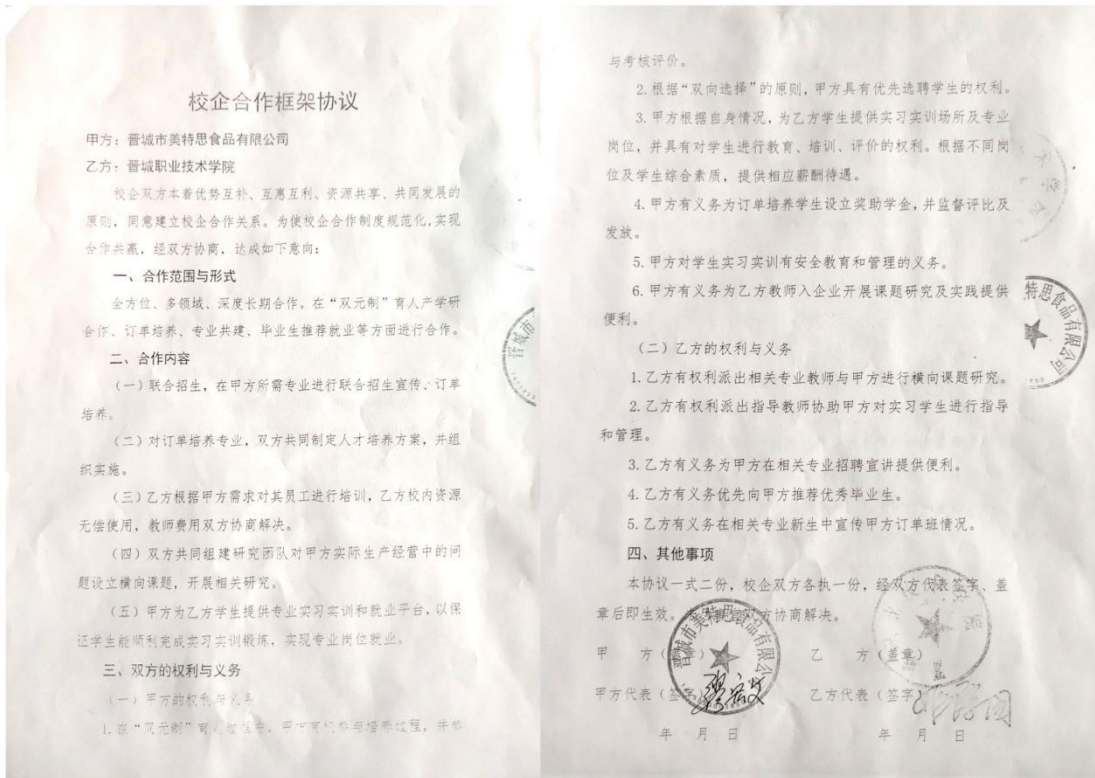
（三）加强校企合作的深度和广度

首先，在校企合作单位的选择上，应该选择档次高、管理好的餐饮企业，为学生实习创造更好的条件，便于高起点、高标准、严要求，使学生在实习过程中得到更好的锻炼。这样学生才更愿意选择校企合作企业进行实习，才能使校企合作落到实处。

其次，教师应充分利用教学之余的时间下企业进行实践锻炼，掌握新技术、新设备、新工艺，不断提升实践技能、不断开拓视野，了解企业对人才的实际需求，从而提升教学水平。

再次，在师资队伍建设、专业课程教学、实训基地建设等方面加强与企业的深度合作，达到企业与学校双赢。

附件 2：校企合作、订单培养等方面的有关佐证材料



校企合作框架协议

甲方：北京瑞安宾馆

乙方：晋城职业技术学院

校企双方本着优势互补、互惠互利、资源共享、共同发展的原则，同意建立校企合作关系。为使校企合作制度规范化，实现合作共赢，经双方协商，达成如下意向：

一、合作范围与形式

全方位、多领域、深度长期合作。在“双元制”育人产学研合作、订单培养、专业共建、毕业生推荐就业等方面进行合作。

二、合作内容

(一) 联合招生，在甲方所需专业进行联合招生宣传、订单培养。

(二) 对订单培养专业，双方共同制定人才培养方案，并组织实施。

(三) 乙方根据甲方需求对其员工进行培训，乙方校内资源无偿使用，教师费用双方协商解决。

(四) 双方共同组建研究团队对甲方实际生产经营中的问题设立横向课题，开展相关研究。

(五) 甲方为乙方学生提供专业实习实训和就业平台，以保证学生能顺利完成实习实训锻炼，实现专业岗位就业。

三、双方的权利与义务

(一) 甲方的权利与义务

1. 在“双元制”育人过程中，甲方有权参与培养过程，并参与考核评价。
2. 根据“双向选择”的原则，甲方具有优先选聘学生的权利。
3. 甲方根据自身情况，为乙方学生提供实习实训场所及专业岗位，并具有对学生进行教育、培训、评价的权利。根据不同岗位及学生综合素质，提供相应薪酬待遇。
4. 甲方有义务为订单培养学生设立奖助学金，并监督评比及发放。
5. 甲方对学生实习实训有安全教育和管理的义务。
6. 甲方有义务为乙方教师入企业开展课题研究及实践提供便利。

(二) 乙方的权利与义务

1. 乙方有权利派出相关专业教师与甲方进行横向课题研究。
2. 乙方有权利派出指导教师协助甲方对实习学生进行指导和管理。
3. 乙方有义务为甲方在相关专业招聘宣讲提供便利。
4. 乙方有义务优先向甲方推荐优秀毕业生。
5. 乙方有义务在相关专业新生中宣传甲方订单班情况。

四、其他事项

本协议一式二份，校企双方各执一份，经双方代表签字、盖章后即生效。未尽事宜双方协商解决。

甲方(盖章)

甲方代表(签字)

乙方(盖章)

乙方代表(签字)

2021年6月9日

校企合作框架协议

甲方：浩翔控股集团有限公司

乙方：晋城职业技术学院

企业简介

浩翔控股集团有限公司创立于1992年，经过二十多年的发展，于2014年1月正式成立浩翔控股集团有限公司。浩翔控股集团是拥有文旅康、地产、新能源、商业管理、创新创业五大产业板块的企业集团，年产值逾20亿元，员工1800余人。

多年来，浩翔集团在抗击疫情、精准扶贫、文化教育、公益慈善等方面累计投入2000余万元，赢得了社会的高度赞誉。先后荣获“山西省优秀企业”、山西省“五一劳动奖状”、山西省“模范职工之家”等荣誉称号。

学院简介

晋城职业技术学院是2001年5月经山西省人民政府批准、国家教育部备案的一所全日制高职院校。建院以来，学院始终秉承“诚明乐业”的校训和“以学生为根本、以发展为核心、以市场为导向，以就业为目的”的办学理念，为当地及周边地区培养了近3万名符合现代企业用人标准的技术技能人才。荣获“山西省文明校园”“省级示范性高等职业院校”“晋城市首批就业创业实训基地”“晋城市精神文明建设标兵单位”“全国全民阅读先进单位”“山西省就业工作先进集体”“山西省大学生心理健康教育与咨询示范单位”等称号；被确立为“山西省优质高等职业院校建设单位”“省级现代学徒制试点单位”“晋城市中德合作双元制办学示范单位”等特色人才培养基地。

校企双方本着优势互补、互惠互利、资源共享、共同发展的

原则，同意建立校企合作关系。为使校企合作制度化规范化，实现合作共赢，经双方协商，达成如下意向：

一、合作范围与形式

全方位、多领域、深度长期合作。在“双元制”育人产学研合作、订单培养、专业共建、毕业生推荐就业等方面进行合作。

二、合作内容

(一) 联合招生，在甲方所需专业进行联合招生宣传、订单培养。

(二) 对订单培养专业，双方共同制定人才培养方案，并组织实施。

(三) 乙方根据甲方需求对其员工进行培训，乙方校内资源无偿使用，教师费用双方协商解决。

(四) 双方共同组建研究团队对甲方实际生产经营中的问题设立横向课题，开展相关研究。

(五) 甲方为乙方学生提供专业实习实训和就业平台，以保证学生能顺利完成实习实训锻炼，实现专业岗位就业。

(六) 甲方向乙方开放洞头廉政教育基地，为校方教职员工及学生的思想教育提供教育平台。

三、双方的权利与义务

(一) 甲方的权利与义务

1. 在“双元制”育人过程中，甲方有权参与培养过程，并参与考核评价。

2. 根据“双向选择”的原则，甲方具有优先选聘学生的权利。

3. 甲方根据自身情况，为乙方学生提供实习实训场所及专业岗位，并具有对学生进行教育、培训、评价的权利。根据不同岗位及学生综合素质，提供相应薪酬待遇。

4. 甲方有义务为订单培养到企实习学生设立奖助学金，并监督评比及发放。

5. 甲方对学生实习实训有安全教育和管理的义务。

6. 甲方有义务为乙方教师入企业开展课题研究及实践提供便利。

(二) 乙方的权利与义务

1. 乙方有权利派出相关专业教师与甲方进行横向课题研究。

2. 乙方有权利派出指导教师协助甲方对实习学生进行指导和管理。

3. 乙方有义务为甲方在相关专业招聘宣讲提供便利。

4. 乙方有义务优先向甲方推荐优秀毕业生。

5. 乙方有义务在相关专业新生中宣传甲方订单班情况。

四、其他事项

(一) 本协议一式二份，校企双方各执一份，经双方代表签字、盖章后即生效。

(二) 本协议未尽事宜和具体合作方案或协议，由集团各板块在本框架下与学院商谈并签订具体合同。

甲方(盖章)

乙方(盖章)

甲方代表(签字)

乙方代表(签字)

签订日期：2021年6月9日

校企合作协议

甲方：山西东方明珠置业有限公司湖滨国际大酒店

乙方：晋城职业技术学院

校企双方本着优势互补、互惠互利、资源共享、共同发展的原则，同意建立校企合作关系。为使校企合作制度化、规范化，实现合作共赢，经双方协商，达成如下意向：

一、合作范围与形式

全方位、多领域、深度长期合作。在“双元制”育人产学研合作、订单培养、专业共建、毕业生推荐就业等方面进行合作。

二、合作内容

(一) 联合招生，在甲方所需专业进行联合招生宣传、订单培养。

(二) 对订单培养专业，双方共同制定人才培养方案，并组织实施。

(三) 乙方根据甲方需求对其员工进行培训，乙方校内资源无偿使用，教师费用双方协商解决。

(四) 双方共同组建研究团队对甲方实际生产经营中的问题设立横向课题，开展相关研究。

(五) 甲方为乙方学生提供专业实习实训和就业平台，以保证学生能顺利完成实习实训锻炼，实现专业岗位就业。

四、其他事项

本协议一式二份，校企双方各执一份，经双方代表签字、盖章后即生效。未尽事宜双方协商解决。

三、双方的权利与义务

(一) 甲方的权利与义务

1. 在“双元制”育人过程中，甲方有权参与培养过程，并参与考核评价。

2. 根据“双向选择”的原则，甲方具有优先选聘学生的权利。

3. 甲方根据自身情况，为乙方学生提供实习实训场所及专业岗位，并具有对学生进行教育、培训、评价的权利。根据不同岗位及学生综合素质，提供相应薪酬待遇。

4. 甲方有义务为订单培养学生设立奖励学金，并监督评比及发放。

5. 甲方对学生实习实训有安全教育和管理的义务。

6. 甲方有义务为乙方教师入企业开展课题研究及实践提供便利。

(二) 乙方的权利与义务

1. 乙方有权利派出相关专业教师与甲方进行横向课题研究。

2. 乙方有权利派出指导教师协助甲方对实习学生进行指导和管理。

3. 乙方有义务为甲方在相关专业招聘宣讲提供便利。

4. 乙方有义务优先向甲方推荐优秀毕业生。

5. 乙方有义务在相关专业新生中宣传甲方订单班情况。



甲方(盖章)
甲方代表(签字)

魏华



乙方(盖章)
乙方代表(签字)

郑业刚

2021年6月7日