

漯河职业技术学院中西面点工艺专业人才培养方案

(2022 年修订)

一、专业名称及代码

(一) 专业名称：中西面点工艺

(二) 专业代码：540203

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限及学历

全日制 3 年专科。实行弹性学制，学生可通过学分认定、积累、转换等办法，在 2-6 年内完成学业。

四、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	职业资格证书和技能等级证书
旅游大类(64)	餐饮类(6402)	餐饮业(62)	中式面点师(4-03-02-02) 西式面点师(4-03-02-04) 餐厅服务员(4-03-02-05) 糕点面包烘焙工(6-02-01-01) 糕点装饰师(6-02-01-02) 糖果巧克力制造工(6-02-02-01) 冷冻食品制作工(6-02-03-02) 饮料制作工(6-02-06-09)	面点配料岗、中西面点制作岗、营养配餐岗、厨房运行管理岗、包装岗、面点原料检验岗、中西面点讲师	中式面点师(高级及以上) 西式面点师(高级及以上) 食品合规管理 食品检验管理

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

培养理想信念坚定，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、知识和能力方面达到以下要求。

1. 素质

(1) 坚定拥护中国共产党领导，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，具有学面点、爱面点的职业理念和服务“食品行业、餐饮业”的职业理想；

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

(3) 掌握本专业工作所必需的专业英语、中西面点基本理论、餐饮管理等知识；

(4) 熟悉食品行业相关法律法规，了解食品卫生安全控制方面的知识；

(5) 熟悉与中西面点加工车间及厨房布局、生产管理相关的基本知识和生产流程；

(6) 熟悉与中西面点的设备、设施相关的基本知识和使用方法；

(7) 掌握中西面点原料的分类、品质鉴定的基本知识；

(8) 掌握中西面点类食品营养的基本知识；

(9) 掌握中西面点制作过程中有关食品化学的基本知识；

(10) 掌握中西面点（美术）艺术知识和中西面点食品造型方法及技巧；

(11) 熟练掌握中西面点的制作方法；

(12) 掌握中西面点现代经营管理、产品营销及成本核算等方面的知识。

3. 能力

(1) 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；

(2) 具有面包、蛋糕、甜品等西式面点制作能力；

(3) 具有中外地方风味特色面点制作能力；

(4) 具有中西面点产品创新设计开发能力；

(5) 具有厨房生产管理和餐饮门店连锁经营管理能力；

- (6) 具有营养配餐和餐饮食品安全控制能力;
- (7) 具有智能厨房设施设备的操作等数字技术应用能力;
- (8) 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;
- (9) 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

4. 职业态度

- (1) 自觉遵守相关法律法规、标准和管理规定;
- (2) 具有吃苦耐劳, 爱岗敬业的精神;
- (3) 具有团队合作意识;
- (4) 具有积极向上的态度和创新精神;
- (5) 具有中西面点生产规范操作意识, 具有较强的质量意识、安全和环保意识。

六、人才培养模式

根据专业人才培养目标, 本专业采用“2+1”工学结合人才培养模式。

“2”, 即第 1, 2 学年 (1、2、3、4 学期)。本阶段主要在校内实验实训中心和多媒体教室完成, 进行专业理论知识教学、基础职业技能培养, 重点培养学生岗前职业能力。“1”, 即第 3 学年 (5、6 学期)。本阶段主要在校外校企合作企业实训基地完成, 进行为期一年的岗位学习, 重点培养学生岗位职业能力和岗位提升能力。通过“2+1”工学结合的实习实训, 做到单元技能反复演练, 综合技能集中强化训练。学生的实践技能得到极大的提升, 为学生走向社会打下良好的基础。

七、课程设置及要求

(一) 课程设置

主要包括公共基础课程和专业 (技能) 课程。

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定, 将思想政治理论、公共外语、体育、创新创业教育、劳动教育、信息技术、军事理论与军训、大学生职业发展与就业指导、心理健康教育等列入公共基础必修课; 并将高等数学、美育 (含美术欣赏)、职业人文素养等列入限选课。

2. 专业课程

(1) 专业群共享课程

一般开设 7 门, 包括: 基础化学、分析化学、食品生物化学、食品微生物、食品添加剂应用技术、食品标准与法规、食品卫生与安全等。

(2) 专业基础课

一般开设 5 门，包括：中外饮食文化、餐饮美学基础、食品加工技术、中西面点制作基础、餐饮管理等。

（3）专业核心课程

一般开设 7 门，包括：中西面点原料、营养配餐与食谱设计、中式面点工艺与制作、西式面点工艺与制作、餐饮门店连锁经营管理、蛋糕裱花技术、面点食品检测技术。

（3）专业拓展课程

包括体现行业发展新技术、当地区域经济特色的地方风味面点工艺、食品营销、食品包装技术等，其中食品营销和食品包装技术任选一门。

（二）主干课程教学内容及要求

1. 西式面点工艺与制作

课程目标：使学生掌握各类西式面点的工艺原理，会各类西式面点制品的生产技术。

主要内容：烹饪工（西式面点师）的职业要求、礼仪规范、职业道德、职业守则，烹饪（西式面点工艺）的基本程序，烹饪（西式面点工艺）的基本技能等。

教学要求：任务引领、项目驱动。考试。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化教学模式。

2. 中式面点工艺与制作

课程目标：使学生掌握各类中式面点制品的工艺原理，会各类中式面点制品的生产技术。

主要内容：烹饪工（中式面点师）的职业要求、礼仪规范、职业道德、职业守则，烹饪（中式面点工艺）的基本程序，烹饪（中式面点工艺）的基本技能等。

教学要求：任务引领、项目驱动。考试。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化教学模式。

3. 蛋糕裱花技术

课程目标：使学生掌握各类蛋糕裱花的基本原理，会进行各类蛋糕的裱花。

主要内容：制作裱花蛋糕常用工具及原料、裱花的基本程序、蛋糕裱花的基本原理和基本技能等。

教学要求：任务引领、项目驱动。考查。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化教学模式。

4. 地方风味面点工艺

课程目标：使学生具备服务地方餐饮业的高素质技术技能人才所必需的地方风味面点制作基础知识和基本技能，熟练掌握常见河南地方风味面点制作程序和操作技能，使学生具备运用所学知识和技能解决实际问题的能力，达到高级面点师水平。

主要内容：地方风味面点的发展概况及其在地方餐饮业中的重要作用、地方风味面点分类及特点、河南地方风味面点制作工艺等。

教学要求：任务引领、项目驱动。考查。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化教学模式。

5. 面点食品检测技术

课程目标：使学生能够掌握面点食品的营养成分、添加剂、有害成分等食品的理化指标检验方法；能使用和维护常用的分析设备；能正确处理食品分析与检测的数据，会写出规范的检验报告。

主要内容：面点食品的物理检验法（密度测定、折光率测定等）、面点食品的一般化学成分的分析（包括水分、灰分、酸度、脂肪、碳水化合物、蛋白质、维生素 C 等）、面点食品中常用添加剂的检验、面点食品中矿物质元素的测定（包括铁、铅等）等。

教学要求：任务引领、项目驱动。考试。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化教学模式。

6. 中西面点制作基础

课程目标：使学生掌握中西面点概念，会各类中西面点制作的基本技能，会制作中西面点馅料等

主要内容：中西面点发展史、中西面点概念、各类中西面点制作的基本技能、中西面点馅料制作方法与技巧等。

教学要求：任务引领、项目驱动。考查。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化教学模式。

7. 中西面点原料

课程目标：使学生掌握中西面点原辅料知识，会对中西面点原料进行识别、鉴定，对按要求对中西面点原辅料进行保管。

主要内容：中西面点原辅料概念及作用、中西面点原料识别与鉴定方法与技巧、原料保管知识等。

教学要求：任务引领、项目驱动。考试。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化教学模式。

8. 营养配餐与食谱设计

课程目标：掌握各种食物原料的营养价值，掌握平衡食谱编制的基本方法，能给不同各类的人群编制营养食谱，能保证营养食谱制作的安全与卫生。

主要内容：食物原料的营养价值、膳食营养基础知识、膳食卫生安全与预防、营养类型与配餐设计、平衡营养食谱的编制、种类人群营养配餐设计、各类疾病患者膳食配餐。

教学要求：任务引领、项目驱动。考试。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化教学模式。

9. 食品加工技术 B

课程目标：使学生掌握除面点以外各类食品的工艺原理，会各类制品的生产技术，掌握

食品加工卫生管理方式方法。

主要内容：肉制品加工技术、饮料加工技术、果蔬加工技术、乳品加工技术相关知识。

教学要求：任务引领、项目驱动。考查。形成性评价与终结性评价相结合，理论与实践一体化教学模式。

八、教学进程总体安排

见附录一：中西面点工艺专业教学进程表；附录二：学时与学分分配表。

九、实施保障

（一）师资队伍

表 1 师资队伍结构与配置表

类别	数量	具体要求
师资队伍结构	14	学生数与本专业专任教师数比例为 18: 1，双师素质教师占专业教师比为 85.7 %。
专业带头人	1	原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外食品加工行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对中西面点工艺专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或中西面点领域具有一定的专业影响力。
专任教师	11	具有高校教师资格和本专业领域有关证书； 有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心； 具有食品科学等相关专业本科及以上学历； 具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力； 具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究； 每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。
兼职教师	2	主要从中西面点加工等相关企业、机构聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的中西面点加工专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

（二）教学设施

主要包括能够满足正常课程教学、实习实训所必需的专业教室、实训室和实训基地。学院十分重视校内实训基地建设，目前学院已拥有中央财政支持的科研建设项目 1 个、中央财政支持的食品生物技术实训基地 1 个、中央财政支持的食品产业发展服务平台 1 个（校内实践教学条件配置见表 2）。先后与一些企事业单位建立了长期稳固的合作办学关系，建立了良好的校企合作办学机制，实现了校企双方仪器设备、教学资源共享（校外实践教学条件配置见表 3）。

表 2 校内实践教学条件配置

序号	实验室或实训室名称	实验实训项目名称	主要实验实训仪器设备	备注
1	焙烤实训室	面包制作、老婆饼的加工、月饼的制作、蛋糕的制作、桃酥的制作	远红外烤炉、面团发酵箱、高速强力搅拌机、分割搓圆机、打蛋机、和面机、滚圆机	
2	饮料实训室	果汁饮料加工、蔬菜汁饮料加工、植物饮料加工、调配乳饮料加工、植物蛋白饮料加工、茶饮料加工	封口机、多功能防盗锁口机、易拉罐多功能封口机、砂棒过滤器、反渗透纯水机	
3	肉制品实训室	腊肉的加工、香肠及灌肠的加工、烧鸡的加工、盐水火腿的加工、肉干、肉松的加工、酱猪肉的加工	远红外烘干炉、切片机、灌肠机、手动盐水注射机、电炸炉、切肉机、绞肉机、真空滚揉机、制冰机、刨冰机、真空包装机	
4	乳品实训室	原料乳新鲜度的检测、掺假乳的检验、凝固型酸奶的制作、冰淇淋的制作、乳酸菌饮料的制作	冷热缸、发酵罐、均质机、热交换器、恒温培养箱、冰淇淋机、全自动液体包装机、双联过滤器、胶体磨、紫外线消毒杀菌器	
5	饮料实训室	果汁饮料加工、蔬菜汁饮料加工、植物饮料加工、调配乳饮料加工、植物蛋白饮料加工、茶饮料加工	封口机、多功能防盗锁口机、易拉罐多功能封口机、砂棒过滤器、反渗透纯水机	
6	食创中心	中式面点的制作及展示、西式面点的制作及展示	远红外烤炉、面团醒发箱、多功能搅拌机、打蛋机、和面机、滚圆机	
7	仿真实训室	食物营养价值评价、营养食谱的编制、膳食评价、啤酒发酵仿真训练、青霉素生产仿真训练、食品工程原理模拟训练、精密仪器工作原理仿真训练	服务器 1 台、交换机 2 台、微机 45 台、膳食软件一套、仿真软件四套	

8	纯净水实训室	纯净水生产	纯净水生产一体机、纯水全自动桶装灌装机、	
9	啤酒生产实训室	啤酒生产	小型啤酒生产线	
10	乳品生产实训室	乳制品生产	小型乳品生产线	
11	碳酸饮料实训室	碳酸饮料生产	碳酸饮料生产线	

表 3 校外实践教学条件配置

序号	实习实训基地名称	实习实训项目名称	备注
1	双汇集团	肉制品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
2	河南御江食品股份有限公司	肉制品加工、休闲食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
3	漯河市华匠职业培训学校	焙烤食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	有正式协议
4	漯河花花牛乳业有限公司	乳品加工、饮料加工、产品品质与安全检测	
5	河南千味央厨食品公司	焙烤食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	
6	漯河市卫龙商贸有限公司	休闲食品加工、产品品质与安全检测、质量管理	
7	河南三剑客奶业有限公司	乳品加工、饮料加工、产品品质与安全检测、质量管理	
8	郑州仟吉食品有限公司	焙烤食品加工、产品品质与安全、质量管理检测	

（三）教学资源

1. 教材选用

按照国家规定及学校教材选用制度，择优选用教材，禁止不合格的教材进入课堂。

2. 图书文献配置

图书、文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书主要包括：食品行业政策法规、有关食品标准手册、食品生产技术、食品加工机械、食品理化检验、食品国家安全标准、中式面点工艺、西式面点工艺、面包制作技术、蛋糕制作技术、巧克力与饮品制作、烘焙经营与管理、蛋糕裱花装饰与应用等中西面点技术人员必备的技术资料，以及 10 种以上食品工业类专业学术期刊和有关食品加工的实务案例类图书。图书馆具有计算机网络系统或电子阅览服务，方便师生查询、借阅。

3. 数字资源配置

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

对实施教学应采取的方法要求和建议：1. 任务驱动法、2. 项目教学法、3. 专题研讨法、4. 案例教学法、5. 探究教学法、6. 分组教学法、7. 情境教学法。

（五）学习评价

对学生学习评价的方式方法：过程性评价与终结性评价相结合，理实一体化评价模式。

（六）质量管理

1. 建立和完善专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，实现人才培养规格。

2. 建立和完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 专业教研室将充分利用评价分析结果，有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

十、毕业要求

本专业学生毕业时应达到培养目标及培养规格的素质、知识和能力等方面要求，同时满足以下条件。

（一）学分条件

本专业学生在毕业前总学分须取得 148 个学分，最低学分要求及所包括内容如下表。

表 4 最低学分要求

课程类别类别		最低学分
公共基础 及素质教育课程	必修课程	35
	限选课程	7
	任选课程	4
	合计	46
专业课程	专业群共享课	20
	专业基础	14
	专业核心课程	28
	专业拓展课程	5
	合计	67
岗位实习及单列实习实训		35
总计		148

(二) 证书

学生在校期间,应考取必要的基本能力证书及职业资格证书,鼓励学生考取多项职(执)业资格证书。

表 5 考取证书一览表

证书类别	证书名称	考证等级要求	备注
基本能力证书	普通话	二级乙等	选考
职(执)业资格 证书	西式面点师	高级	必考
	中式面点师	高级	任选其中(一)项
	肉制品加工工	高级	
	农产品食品检验员	高级	
	公共营养师	高级	
	1+X 证书	中级及以上	

附录一 中西面点工艺专业教学进程表

课程类别	序号	课程名称	课程代码	学时		学分	开课学期与周学时						开课单位	考核方式
				理论	实践		一	二	三	四	五	六		
公共基础及素质教育课程	必修课	1 思想道德与法治	161010	48	0	3	3						思政部	考试
		2 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	18010013	36	0	2		2						考试
		3 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	161008	54	0	3			4/14					考试
		4 ※形势与政策(一)	161004	8	0	0.25								考查
		5 ※形势与政策(二)	161005	8	0	0.25								考查
		6 ※形势与政策(三)	161006	8	0	0.25								考查
		7 ※形势与政策(四)	161007	8	0	0.25								考查
		8 ※军事理论	231001	36	0	2		2					学生处	考查
		9 军事技能训练	231006	0	168	2	3周							考查
		10 劳动教育	231003	6	30	2	1	1						考查
		11 ※大学生心理健康	231005	36	0	2	2							考查
		12 大学体育(一)	101001	10	26	2	2						基础部	考试
		13 大学体育(二)	101002	10	26	2		2						考试
		14 大学体育(三)	101003	10	26	2			2					考试
		15 大学英语(一)	201001	64	0	4	4						应用外语与国际教育系	考试
		16 大学英语(二)	201002	36	0	2		2						考查
		17 信息技术	191001	18	18	2	2						信工系	考试
		18 职业生涯规划	181001	18	0	1	1						招生就业处	考查
		19 创新创业教育	181002	12	6	1		1						考查
		20 大学生就业指导	181003	12	0	1				1				考查
		21 实验室安全教育	141001	8	8	1	1						实训中心	考查
		小计		446	308	35	16	10	6	1	0	0		
	任选课	22 ※美术欣赏	152002	18	0	1			1				基础部	考试
		23 高等数学	101007	72	0	4				4				考查
		24 ※职业人文素养	101009	36	0	2		2						考查
		小计		126	0	7	0	2	1	4	0	0		
		25 公共任选课程		64	0	4							教务处	考查
		小计		64	0	4	0	0	0	0	0	0		

课程类别	序号		课程名称	课程代码	学时		学分	开课学期与周学时						开课单位	考试形式	
					理论	实践		一	二	三	四	五	六			
专业课程	专业群共享课程	26	基础化学	033139	16	16	2	2						食品工程系	考查	
		27	分析化学	033141	32	32	4	4							考查	
		28	食品添加剂应用技术	033106	22	10	2	2							考查	
		29	食品标准与法规	033130	22	10	2	2							考查	
		30	食品卫生与安全	033117	22	10	2	2							考试	
		31	食品生物化学	033142	36	36	4		4						考查	
		32	食品微生物	033105	36	36	4		4						考试	
		小计				186	150	20	12	8	0	0	0		0	
	专业基础课	33	中外饮食文化	033415	26	10	2			2					考查	
		34	餐饮美学基础	033411	36	36	4		4						考查	
		35	食品加工技术A	033130	36	36	4			4					考查	
		36	中西面点制作基础	033413	0	36	2		2						考查	
		37	餐饮管理	033209	18	18	2				2				考查	
		小计				116	136	14	0	6	6	2	0		0	
	专业核心课	38	中西面点原料	033412	22	10	2		2						考试	
		39	营养配餐与食谱设计	033202	36	36	4			4					考试	
		40	中式面点工艺与制作	033406	27	81	6			6					考试	
		41	西式面点工艺与制作	033408	27	81	6				6				考试	
		42	餐饮门店连锁经营管理	033414	36	0	2				2				考查	
		43	蛋糕裱花技术	033412	36	36	4			4					考查	
		44	面点食品检测技术	033407	36	36	4				4				考试	
		小计				220	280	28	0	2	14	12	0		0	
	专业拓展课	45	地方风味面点工艺	033413	18	36	3				3					考查
		46	食品营销	033120	36	0	2				2					考查
		47	食品包装技术	033121	36	0	2				2					考查
		小计				54	36	5	0	0	0	5	0		0	
岗位实习及单列实训	48	专业教育D	034401	6	0	0.5							食品工程系	考查		
	49	认识实习D	034402	0	8	0.5								考查		
	50	岗位实习 D（一）	034407	0	324	18					18周			考查		
	51	岗位实习 D（二）	034408	0	288	16						16周		考查		
	小计				6	620	35	14	0	0	0	18周		16周		
教学计划总计				2748	1218	1530	148	42	28	27	24	18周	16周			

备注：1. ※表示线上教学课程，☆表示线上、线下混合教学课程，公共任选课程每学期初由教务处提供公共任选课程目录，学生自由选择。

2. 每学期安排 20 周的教学活动，其中第 19、20 周为复习考试时间。

3. 信息技术课程开设学期按 2019 年版人才培养方案分配各院系的开设学期执行。

4. 公共任选课程中开设的艺术导论、美学概论、中西方美术史、中西方音乐史、文艺理论、影视、戏剧戏曲、舞蹈、书法、设计等鉴赏和评论类课程，学生应选修 1 门，计 1 学分。

5. 专业拓展课开设 3 门，其中《食品营销》和《食品包装技术》任选一门。

附录二 学时与学分分配表

课程类型	学分数	学时数	占总学时百分比(%)	实践学时	占总学时百分比(%)	选修课学时	占总学时百分比(%)
公共基础及素质教育课程	46	944	34.35	308	11.21	190	6.91
专业（技能）课程	67	1178	43.87	602	21.91		
顶岗实习及单列实习实训	35	626	22.78	620	22.56		
总 计	148	2748	100	1530	55.68		

附录三：中西面点工艺专业教学任务分学期安排表

第一学期				第二学期			
课程代码	课程名称	课程性质	周学时	课程代码	课程名称	课程性质	周学时
161010	思想道德与法治	考试	3	18010013	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	考试	2
161004	※形势与政策(一)	考查		161005	※形势与政策(二)	考查	
231006	军事技能训练	考查	2	231001	军事理论	考查	2
231003	劳动教育	考查	1	231003	劳动教育	考查	1
231005	大学生心理健康	考查	2	101002	大学体育(一)	考试	2
101001	大学体育(一)	考试	2	201002	大学英语(二)	考查	2
201001	大学英语(一)	考试	4	181002	创新创业教育	考查	1
191001	信息技术	考试	2	101009	※职业人文素养	考查	2
181001	职业生涯规划	考查	1	033142	食品生物化学	考查	4
141001	实验室安全教育	考查	1	033105	食品微生物	考试	4
033139	基础化学	考查	2	033411	餐饮美学基础	考查	4
033141	分析化学	考查	4	033413	中西面点制作基础	考查	2
033106	食品添加剂应用技术	考查	2	033412	中西面点原料	考试	2
033130	食品标准与法规	考查	2				
033117	食品卫生与安全	考试	2				
034401	专业教育D	考查					
034402	认识实习D	考查					
第三学期				第四学期			
课程代码	课程名称	课程性质	周学时	课程代码	课程名称	课程性质	周学时
161008	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	考试	3	161007	※形势与政策(四)	考查	
161006	※形势与政策(三)	考查		181003	大学生就业指导	考查	1
101003	大学体育(三)	考试	2	101007	高等数学	考查	4
152002	美术欣赏	考试	1	033209	餐饮管理	考查	2

033415	中外饮食 文化	考查	2	033408	西式面点 工艺与制 作	考试	6
033130	食品加工 技术 A	考查	4	033414	餐饮门店 连锁经营 管理	考查	2
033202	营养配餐 与食谱设 计	考试	4	033413	地方风味 面点工艺	考查	3
033406	中式面点 工艺与制 作	考试	6	033407	面点食品 检测技术	考试	4
033412	蛋糕裱花 技术	考查	4	033120	食品营销	考查	2
				033121	食品包装 技术	考查	2
第五学期				第六学期			
课程代码	课程名称	课程性质	周学时	课程代码	课程名称	课程性质	周学时
034407	岗位实习 D（一）	考查	18	034408	岗位实习 D（二）	考查	18

