



中西面点专业人才培养方案

(专业代码：740203)

专业负责人 王琼阁

编制部门 康养文旅系

审核部门 学校专业建设指导委员会

编制时间 2024 年 3 月

目录

中西面点专业人才培养方案	1
一、专业名称及专业代码	- 1 -
二、入学要求	- 1 -
三、修业年限	- 1 -
四、职业面向	- 1 -
五、培养目标和培养规格	- 1 -
(一) 培养目标	- 1 -
(二) 培养规格	- 1 -
六、课程设置	- 3 -
(一) 公共基础课程	- 3 -
(二) 专业(技能)课程	- 4 -
七、学时安排	- 7 -
八、教学进程总体安排	- 7 -
九、实施保障	- 10 -
(一) 师资队伍	- 10 -
(二) 教学设施	- 10 -
(三) 教学资源	- 13 -
(四) 教学方法	- 13 -
(五) 教学评价	- 14 -
(六) 质量管理	- 15 -
十、毕业要求	- 15 -

附件 1：河南商务中等职业学校公共课程教学实施要求错误！未定义书签。

（一） 思想政治教育课程模块	- 15 -
（二） 历史课程模块	- 18 -
（三） 通识基础课程模块	- 19 -
（四） 人文素养提升课程模块	- 19 -
（五） 信息技术课程模块	- 21 -
（六） 艺术教育课程模块	- 21 -
（七） 健康与劳动教育课程模块	- 22 -
（八） 综合实践教学课程模块	- 23 -

河南省商务中等职业学校

中西面点专业人才培养方案（2023 版）

一、专业名称及专业代码

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

全日制三年

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）	主要岗位类别（或技术领域）	职业资格证书或技能等级证书举例
旅游大类（7402）	餐饮类（740203）	中西面点 西式烹饪 烹饪工艺与营养 (740203)	中式面点师 西式面点师	中式面点 西式面点 西式烹饪 食品加工 厨政管理 营养配餐 员	中式面点师职业技能中级证书 西式面点师职业技能中级证书 中式烹调师职业技能中级证书 营养配餐员职业技能中级证书

五、培养目标和培养规格

（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饮食文化、面点制作方法、食品安全等知识，具备熟练制作中式面点、西式面点等能力、具有工匠精神和信息素养，能够从事面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作等工作的技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质

- (1) 掌握中职毕业生所必备的英语、信息技术、体育等文化基础知识；
- (2) 熟悉中西点发展史、中西方饮食文化、餐桌礼仪、餐饮服务等基本知识；
- (3) 掌握中西面点厨房常用原料、工具、设备、技法和行业术语词汇知识；
- (4) 掌握常用西点烹饪原料的性能、营养、鉴别、加工、保管等基本知识；
- (5) 掌握膳食营养的基础知识和食品安全卫生知识；
- (6) 具备基础的餐饮成本核算知识；
- (7) 了解餐饮企业中西面点厨房组织管理、岗位设置及基本工作职责分工；
- (8) 熟悉中西面点厨房各岗位的工作流程和工作标准；

2. 知识

- (1) 掌握烹饪原料学、原料的合理加工处理，具备烹饪原料鉴别基本能力；
- (2) 掌握相关酒店、餐饮业经营基础知识和膳食营养与卫生和安全等方面的基础知识；
- (3) 具备能够正确使用厨房设备设施的技能；
- (4) 掌握有关烹调的基础知识及其操作技术；
- (5) 具备能独立制作基础面点、西点及酥类产品的能力；
- (6) 具备产品创新基础能力，能在操作中应用烹饪美学知识，传承中华；
- (7) 具备对现代化厨房设施设备操作及维护的能力；
- (8) 具有解决和应对操作工作中出现的各种突发情况的能力；
- (9) 具备加工生产成本核算、成本控制与厨房管理能力；
- (10) 具备能应用现代营养学、食品卫生学知识进行菜肴设计及营养配餐与制作；
- (11) 掌握厨房各岗位的工作流程和工作标准；
- (12) 掌握厨房常用原料、工具、设备、技法和行业术语词汇知识；

3. 能力

- (1) 能继续学习和适应职业变化，并应用行业新设备、新技术；
- (2) 能熟练制作常见的中西宴席点心；
- (3) 熟悉和了解中国四大风味流派面点的特色与制作方法；

- (4) 具备法式、英式、德式、美式等面包的烘焙加工技术;
- (5) 具有基本的营养搭配、营养分析、成本核算的能力;
- (6) 掌握中式面点的制作方法和成品特点;
- (7) 熟练掌握面点风味名点的制作方法和品种特点;
- (8) 熟练掌握制作法式甜点、意式甜点、欧式蛋糕、派塔、布丁类、巧克力、饼干类等;

六、课程设置

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程两类。

（一）公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求
1	中国特色社会主义	思想政治课和公共基础课课程教学内容及要求详见附表 1。
2	心理健康与职业生涯	思想政治课和公共基础课课程教学内容及要求详见附表 1。
3	哲学与人生	思想政治课和公共基础课课程教学内容及要求详见附表 1。
4	职业道德与法治	思想政治课和公共基础课课程教学内容及要求详见附表 1。
5	语文	思想政治课和公共基础课课程教学内容及要求详见附表 1。
6	数学	思想政治课和公共基础课课程教学内容及要求详见附表 1。
7	英语	思想政治课和公共基础课课程教学内容及要求详见附表 1。
8	体育与健康	思想政治课和公共基础课课程教学内容及要求详见附表 1。
9	历史	思想政治课和公共基础课课程教学内容及要求详见附表 1。
10	信息技术	思想政治课和公共基础课课程教学内容及要求详见附表 1。
11	艺术	思想政治课和公共基础课课程教学内容及要求详见附表 1。
12	人文素养	思想政治课和公共基础课课程教学内容及要求详见附表 1。

13	中华优秀传统文化	从思想文化、制度文化、物态文化、行为文化四个方面入手,既全面讲授中国传统文化的发展脉络,也突出中国传统文化的独特发展历程与特色,使学生通过学习了解并掌握中国传统文化的精华所在,丰富学生的精神世界,引导学生形成健康积极的人生观、价值观,提升文化品位和审美情操。
----	----------	---

(二) 专业(技能)课程

1. 专业基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求
1	烹饪原料知识	烹饪原料:主要讲述谷物类、蔬菜类、果品类、菌藻类、家禽类、家畜类、水产类烹饪原料的品种、烹调应用和加工技术,以及调辅料、烹饪原料品质检验和储存保鲜、刀工基础知识、鲜活原料的加工技术等。原料的名称、产地、产季、营养特点;熟悉常用烹饪原料的品质特点;掌握常用烹饪原料的品质鉴别依据和标准、烹饪应用方法。其主要特点为:浅显易懂、理实一体、实用性强
2	烹饪营养与卫生	吃是一门学问,关乎人类的健康与生存。千百年来,人们养成了不同的饮食习惯,但什么是最合理的?什么是最科学的?怎样才能吃出健康,吃出好心情?分别是:绪论、营养学基础知识、食品卫生基础知识、食品安全知识、烹饪原料的营养价值与卫生、平衡膳食、科学烹饪、不同人群的营养与膳食、营养食谱的编制、相关法律法规等。

2. 专业核心课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求
1	西式面点基础	西式面点基础产品为载体,结合现代职业教育规律和中职学生的实际情况,以及西式面点在中国的发展趋势,采用“以培养学生动手能力为中心,以典型产品为载体”的项目任务方式,注重产品理论与实际相结合,帮助学生了解理论知识、掌握制作工艺、懂得运用创新。本课程主要包括西式面点制作基础知识、面包制作工艺、蛋糕制作工艺、西式甜点制作工艺、西式馅饼制作工艺、西式布丁制作工艺、西式面点的拓展与创新及实例等内容等。
2	中式面点技艺	掌握《中式面点技艺》的基本概念,掌握面点原料、面团调制、制馅、成型和熟制等一系列面点基础理论知识。讲述绪论、面点制作基础知识、面团调制技艺分类、制馅技艺、成形技艺、成熟技艺、宴席面点,风味流派组合与运用及面点产品的研发与创新。培养学生养成良好的工作习惯及团结合作的精神,增强团队意识与服务社会意识。

3	中式烹调技艺	中式烹调概述, 鲜活烹饪原料的初步加工, 刀工刀法和勺工技术, 出肉及剔骨, 干货原料的涨发, 烹饪原料的初步热处理, 热菜的配菜, 火候知识, 调味, 制汤, 上浆、挂糊和勾芡, 菜肴的烹调方法, 热菜装盘, 宴席知识等。
---	--------	--

3. 专业选修课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求
1	烹饪工艺美术	烹饪工艺美术不仅研究烹饪工艺造型美的规律, 同时, 在此基础上, 研究烹饪器皿与菜品的搭配。烹饪工艺美术概述、烹饪色彩、烹饪造型图案、烹饪图案形式美法则、烹饪菜点的造型与拼摆、烹饪综合造型艺术等内容揭示烹饪系列活动美的创造与烹饪文化背景的内在联系。
2	烹饪概论	本课程主要从理论上论述中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学和中国烹饪市场学的基本观点和常识。
3	饮食营养与配餐	该课程的开始意在使学生通过对营养配餐相关的理论知识和实践课程进行学习和训练的基础上能够熟练的掌握营养配餐技能。
4	厨房管理	本课程是一门涉及面广、知识更新快、实践性很强的课程, 该课程以当前厨房岗位的需求为导向, 全面系统地介绍了现代厨房管理的基本原理、设备设施, 整体布局基本方法及其应用。通过本课程的学习, 使学生对现代厨房有一个全面的了解, 熟悉厨房的基本业务和管理技能, 明确厨房管理的基本内容和基本方法, 培养厨房管理知识、具有管理意识和经营管理能力, 富有创新精神的技术、技能型人才。

4. 综合实训课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求
1	中式面点制作	要求学生熟练掌握面点原料分类、面团分类、面团发酵、馅料制作、成型手法和熟制方法等一系列面点加工技术, 具备独立制作各种面点制品的能力。具备对面点工艺研究中所获得的知识和方法进行整理、分析能力以及科学研究能力, 并最终提高学生的理论水平和操作技能。
2	西式面点制作	熟悉西式面点的种类及特点, 常用设备与工具。掌握面点原料、制作成型和熟制等一系列基础理论知识。培养学生熟练掌握西点原料、各类制品面团(面糊)调制、制馅、成型和熟制, 装盘等制作技术, 具备独立制作各种面点制品的能力。具备对产品工艺所获得的知识和方法进行整理、分析能力以及科学研究能力, 并最终提高学生的理

		论水平和操作技能。
3	烘焙工艺	学习烘焙的基本原料、主要配料、生产工艺、发酵工艺、贮藏保鲜及各式花色面包的生产。全面详细地讲解了主食面包、快餐面包、点心面包、保健面包、油炸面包等配方与制作工艺。以烘焙食品的制作为载体，遵循学生职业能力培养的基本规律，以真实工作任务及其工作过程为依据整合、序化教学内容，科学设计学习性工作任务，将知识点与技能点结合、理论与实践结合，使学生在完成典型工作任务中，掌握食品烘焙的有关理论和技能。教材可以设计为任务描述、任务分析、任务实施、产品要求、相关知识、技能训练、完成任务、学习评价八个环节。
4	地方风味小吃	通过介绍家乡的小吃，让学生感受家乡小吃的色、香、味、形，激发学生探究家乡饮食文化。能分析各类面点小吃的加工原理、基本技法及风味特色；能参与设计、加工各类小吃品种；达到职业培养目标和职业技术资格的要求，胜任各级各类餐饮面点加工的技术工作。了解家乡的饮食文化，让学生领略家乡的风土人情，激发热爱家乡的思想感情。
5	烹调工艺	围绕菜肴制作过程中如何对原料进行处理，以达到烹调的要求；如何掌握火候及正确运用；菜肴美味的调制原理和方法；如何吊制鲜美可口的鲜汤并运用于菜肴；怎样进行上浆、挂糊、勾芡、使菜肴的品质更加完美；正确掌握常用的各种烹调方法并运用于实际操作；对烹调好的菜肴如何进行合理盛装，使菜肴的品相进一步提升；以及如何在了解宴席种类、作用的前提下体现风格特色、内容丰富、主题突出、保障营养卫生、能适合不同顾客群体需求的宴席菜单等知识内容。
6	面点造型艺术与装饰艺术	中西面点造型是根据面点品种的形态要求，运用不同的方法或借助不同工具将面团制成各种形态的面点成品或半成品的过程。近年来，随着人们饮食结构的变化和发展，精致的面点越来越受到人民的青睐。从面点的造型、装饰、味道等方面来探讨面点制作技艺的问题，使面点制品成为造型美、色彩装饰美、味道美的实用艺术品。中西面点造型是根据面点品种的形态要求，运用不同的方法或借助不同工具将面团制成各种形态的面，点成品或半成品的过程。近年来，随着人们饮食结构的变化和发展，面点也越来越受到人民的青睐。面点食品给人的第一感受是视觉感受，然后才是触觉感受和味觉感受。因此，外观形态的好坏直接影响到人们的情绪。独特的面，点艺术能够活跃宴席气氛，增强人们的食欲，使面点食品既能食用，又

公共基础课程	必修课程	1	中国特色社会主义	2	36	36			√		2					
		2	心理健康与职业生涯	2	36	36			√			2				
		3	哲学与人生	2	36	36			√				2			
		4	职业道德与法治	2	36	36			√					2		
		5	历史	4	72	36	36	√				2			2	
		6	语文	20	360	360			√		4	4	4	4	4	4
		7	数学	20	360	360			√		4	4	4	4	4	4
		8	英语	20	360	360			√		4	4	4	4	4	4
		9	体育与健康	10	180	20	160	√			2	2	2	2	2	2
		10	信息技术	4	72	36	36	√			2	2				
		11	公共艺术	2	36	18	18	√			2					
		小计		88	1584	1334	250			20	20	16	16	16		
公共基础课程	限定选修课程	1	书法	4	72	36	36			√						
		2	中华优秀传统文化	4	72	36	36					√				
		3	安全教育	2	36	18	18						√			
		4	职业素养	2	36	18	18							√		
				小计		12	216	108	108							
公共基础课程	任意选修课程	1	礼仪	2	36	16	20				4 选 2		4 选 2			
		2	演讲与口才	2	36	16	20									
		3	中国诗词鉴赏	2	36	16	20									
		4	羽毛球	2	36	16	20									
				小计		4	72	32	40							
专业课程	专业基础课程	1	烹饪原料知识	14	252	252	0		√			4	4	4	2	
		2	烹饪营养与卫生	4	72	72	0		√					2	2	
				小计		24	324	324	0			0	6	4	10	4

专业核心课程	1	西式面点基础	4	72	72	0	√			2			
	2	中式面点技艺	6	108	108	0	√	6					
	3	中式烹调技艺	8	144	144	0	√				4	4	
	合计			18	324	324	0		6	0	2	4	4
综合实训课	1	中式面点制作	14	252	0	252	√	6	4	6			
	2	西式面点制作	10	180	0	180	√	6		6			
	3	烘焙工艺	6	180	0	180	√		4		2		
	4	烹调工艺	8	180	0	180	√				2	6	
	5	地方风味名吃	6	144	0	144	√						6
	6	面点造型艺术与装饰艺术	2	36	0	36	√						4
	7	咖啡知识	2	36	0	36	√					2	
	小计			48	1008	0	1008		12	8	12	6	16
专业选修课	1	烹饪工艺美术	2	36	18	18							
	2	饮食营养与配餐	2	36	18	18							
	3	烹饪概论	2	36	18	18			4		4		
	4	厨房管理	2	36	18	18			2		2		
	小计			4	72	36	36						
岗位实习			24	720	0	720							√
总计			222	4392	2194	2162		34	34	34	34	34	
课程数			本课程公共基础课 19 门，包括必修课 11 门，选修课 8 门。专业课程 18 门，包括专业基础课 4 门，专业核心课 3 门，综合实训课 7 门，专业选修课 4 门。										
备注：常规教学每周 34 学时，不包括选修课程。													

说明：总学时为 4428，校内课程为 3708 学时，岗位实习为 720 学时。总学分为 222，校内课程学分为 198，岗位实习 6 个月为 24 学分。

九、实施保障

（一）师资队伍

1. 中西面点专业现有专职教师 19 人，其中中国烹饪大师 3 位。兼职（教师）大师与教授 5 位。高级技师 3 人，技师 2 人。学院注重“双师型”教师队伍建设，“双师型”教师覆盖率 100%。建有技能大师工作室、创新工作室等省级大师工作室多个。

完善“外引内培”的师资建设机制，打造一支数量充足、专兼结合、结构合理、德技双馨、引领职业教育发展、引领产业发展的高水平“双师型”教师队伍。

加强国内外交流，提升专业群在行业内的影响力，发挥学院中西面点专业优势，吸引国内知名的行业大师、领军人物到学院任教，引进具有较强影响力的人才。为这些行业大师建设专门的大师工作室，行业大师带领学院的专业教师和学生团队，开展项目研发、项目教学，培养专业群的教师创新团队。

定期邀请企业骨干、技术专家和前沿学者开设项目工作坊、举办学术讲座、参与工作室教学；与企业建立师资互聘互用制度，通过校内校外互兼互聘，形成“内外一体，互补双赢”的教学团队。

（二）教学设施

本专业建设有校内实训室。

1. 校内实训室

校内实训室须配备的实训室及主要工具、实施设备和数量见下表。

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）
中式面点实训室	三层烤箱	1
	不锈钢蒸车	1
	醒发箱	1
	开酥机	1
	和面机	4
	多功能搅拌机	4
	台式奶油机	2
	各类洗涤剂、清洁剂	10

	四眼电磁灶和炒灶一体	1
	清洁工具	若干
	双杠油炸炉	2
	木质案板	4
	不锈钢操作台	6
	四层货架	3
	办公铁皮柜	2
	电饼铛	1
	不粘锅	6
	不锈钢汤锅（小）	4
	不锈钢汤锅（中）	4
	不锈钢汤锅（大）	4
	双耳炒锅	2
	烤盘架	2
	烤盘	30
	热水器	1
	净水器	1
	制冰机	1
	紫外线灯	1
	商用四门冰箱	1
	速冻冰箱	1
	电磁炉	4
	量杯	若干
	电子秤	4
	台秤	6
	各种模具	若干
	走锤	4
	餐具	若干

	牙签	若干
	网筛	若干
	油渍	若干
	大漏勺	2
	大汤勺	2
	油缸	2
	防潮面粉桶	4
多媒体教室	多媒体设备	1
西式面点实训	电热风炉（电气层炉）	1
	烤盘架	3
	烤盘	30
	电热水器	1
	电子台秤（电子秤）	5
	微波炉	1
	消毒柜	1
	电磁炉	5
	制冰机	1
	两门冰柜（冰箱）	1
	冰箱分层储纳盒（收纳盒）	10
	分切机（分割机）	3
	开酥机（起酥机）	1
	和面机（打面机）	5
	打蛋器（大）（搅拌机）	1
	打蛋器（小）（搅拌机）	4
	醒发箱（发酵箱）	1
	蛋糕模具	若干
	饼干模具（DIY 模具）	若干
	裱花辅具（烘焙用具）	1
	蛋糕、饼干辅料（烘焙辅料）	1

	吐司磨具（吐司盒）	15
	吐司切片机（切片机）	1
	包装盒	1
	裱花台	40
	不锈钢水槽（水槽）	4
	不锈钢台面	6
	轻型货架（货架）	2

（三）教学资源

根据人才培养方案总体要求，中西面点专业重视优质教学资源建设和网络信息资源的开发与利用，构建与专业课程配套的相关资源，使学生能够尽快适应、了解和掌握将来所从事的中西面点、中餐烹饪，西式烹饪并熟悉行业工作的全过程。

1. 建立教材资源库，重视校本教材的开发。每学期根据教学情况甄选教材。
2. 重视常规课程资源的开发和利用。组织专业教师共同制作精品课程教学资源；配以直观形象的幻灯片、动画、视频等教学资源，以调动学生学习积极性、主动性，促进学生理解、接受课程知识和业务流程。
3. 教师通过专业教学软件、电子课堂以及多媒体设备等，充分利用会计模拟实训室的设施进行教学。
4. 充分运用网络课程资源。开发并利用现有的电子书籍、国家精品资源共享资源库、各网站等网络资源组织教学，使教学内容从单一走向多元，使学生的知识和能力的拓展成为可能。
5. 开发和利用校外实训基地。在不断开发和完善校内模拟实训室的同时，需要充分利用校外实训基地的资源，让学生在真实的环境中理解业务处理，熟悉真实的业务流程。

（四）教学方法

按照“教、学、做合一”的总体原则，根据课程性质，采用班级授课、分组教学、现场教学、实践训练、讨论、讲座等形式组织教学；不断改革教学方法，采用现场教学、案例教学、任务驱动教学等方法；不断创新教学手段，利用超星教学平台建立课程内容，利用微信建立课程交流讨论群组，另外还可利用精品课

程网站等网络空间，聚集教学资源，建立交流平台，实现线上线下相结合的教学模式，随时随地实时互动。促进学生自主学习、自主探索，达到共同学习、共同提高的目的。

授课模式改变传统的师生关系，以学生为中心，充分发挥教师的指导、引导、帮助和组织的作用，调动学生学习的主观能动性，加强对学生学习过程的指导，及时解决学生在学习过程中的困难和问题。

（五）教学评价

1. 对教师的评价

建立健全教师教育教学评价制度，把师德师风、专业教学质量、教育教学研究与社会服务作为评价的核心指标，要采取学生评教、教师互评、行业企业评价、学校和专业评价等多种方式，不断完善教师教育教学质量评价内容和方式。

2. 对学生的评价

（1）评价主体

以教师评价为主，广泛吸收就业单位、合作企业、社区、家长参与对学生的评价，建立多方共同参与评价的开放式综合评价制度。

（2）评价方法

采取过程评价与结果评价相结合，单项评价与综合评价相结合，总结性评价与发展性评价相结合的多种评价方式。要把学习态度、平时作业、单项项目完成情况作为学生评价的重要组成部分。要不断改革评价方法，逐步建立以学生作品为导向的职业教育质量评价制度。

（3）评价内容

①思想品德与职业素养。依据国家布的《中等职业学校德育大纲》、学校制定的学生日常行为规范，制定思想品德评价方案与细则；依据行业规范与岗位要求，制定职业素养评价方案与细则，把职业素养评价贯穿到教育教学全过程。

②专业知识与技能。依据课程标准，针对学校专业教学特点，制定具体的专业知识与技能评价细则。

③科学文化知识与人文素养。依据教育部颁布的课程教学大纲、省教育厅颁布的公共课教学指导方案，制定公共课教学质量评价细则。积极探索人文素质综合测试的内容和方法。

（六）质量管理

教学管理规范灵活，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；要加强对课程教学及时间环节的质量监控，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。

1. 强化教学工作中心地位

系主任和专业带头人共同负责本专业教育教学工作，加强本专业建设总体设计，加强对专业教学的管理，进行教育教学改革以及具体组织实施，确保专业教学有序运行，确保专业人才培养质量。

2. 教学管理组织与运行

完善系部管理人员、教师的岗位职责，完善包括教学文件、教学过程、教学质量、教学研究、教学设施设备、教学督导等各项管理制度。

3. 课程标准的制定

在学习领域课程确定以后，依据行业和职业标准，与合作企业及专业指导委员会共同研讨制定基于工作过程导向的课程标准。

4. 实习实训管理

认真落实《中等职业学校学生实习管理办法》的规定和要求，对实训实习工作做到统一组织、落实计划、校企共管。学校和幼儿园签订实习协议，明确双方的权利和义务，双方指派指导教师具体组织管理。实习指导教师要切实负责对实习生的思想教育、组织教育、业务指导和考核评价。学校应关注学生在实习期间的意外伤害保险，以及基本的实习生活与工作环境安全。

十、毕业要求

- （1）符合国家、省教育行政部门中等职业学校学生学籍管理的有关规定。
- （2）思想品德评价合格，身心健康。
- （3）修满规定的全部课程且成绩合格，不能挂科。
- （4）岗位实习和社会实践考核合格。
- （5）符合学校的有关毕业要求。

附件：河南商务中等职业学校公共课程教学实施要求

（一）思想政治教育课程模块

中职思想政治课程紧紧围绕“立足新时代，落实立德树人根本任务”这个

核心来组织架构。设计课程结构有三个主要依据：中等职业学校公共基础课程方案、思想政治学科核心素养与课程目标、中职学生特点和职业教育人才成长规律。

中职思想政治课程基础模块四部分内容按顺序依次开设，安排在一二年级的四个学期，每个学期按照 18 周、36 学时进行教学安排，每周 2 学时，总学时为 144 学时。

基础模块四部分内容的教学安排是：第一学期开设中国特色社会主义，第二学期开设心理健康与职业生涯，第三学期开设哲学与人生，第四学期开设职业道德与法治。

表 1 思想政治教育课程模块说明表

序号	名称	教学内容和教学目标	教学要求说明	承担单位
1	中国特色社会主义	<p>教学内容：以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。</p> <p>教学目标：培养中职学生的政治认同。主要表现为坚持马克思主义世界观和方法论，领会中国特色社会主义理论体系，特别是习近平新时代中国特色社会主义思想，增进对伟大祖国、中华民族、中华文化、中国共产党、中国特色社会主义的认同，坚持社会主义核心价值观体系，自觉培育和践行社会主义核心价值观。</p> <p>能力要求：通过本部分内容的学习，学生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，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。</p>	<p>教学方式：讲授式教学</p> <p>学时：36 学时，2 学分</p> <p>开设学期：第一学期开设</p>	思想政治学部
2	心理健康与职业生涯	<p>教学内容：基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划</p>	<p>教学方式：讲授式教学</p> <p>学时：36 学时，2 学分</p>	思想政治学部

		<p>的方法,帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题,培育自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态,根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯规划指导,为职业生涯发展奠定基础。</p> <p>教学目标:培养中职学生的健全人格和职业精神,主要表现在引领学生为实现中华民族伟大复兴“中国梦”,规划好实现自己人生出彩的“个人梦”的目标和行动路径,帮助中职学生正确认识和解决在专业学习班级活动、实训实习、求职就业和日常生活中遇到的各种问题,树立自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态,为职业生涯发展和终身幸福奠定基础。</p> <p>能力要求:通过本部分内容的学习,学生应能结合活动体验和社会实践,了解心理健康、职业生涯的基本知识,树立心理健康意识,掌握心理调适方法,形成适应时代发展的职业理想和职业发展观,探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标,养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态,提高应对挫折与适应社会的能力,掌握制订和执行职业生涯规划的方法,提升职业素养,为顺利就业创业创造条件。</p>	<p>开设学期: 第二学期开设</p>	
3	哲学与人生	<p>教学内容:以马克思主义哲学的辩证唯物主义观点为基础,介绍辩证唯物论的基本原理和及其对人生的指导意义;以马克思主义哲学的辩证法为基础,主要介绍唯物辩证法的基本原理及其对人生的指导意义;以辩证唯物主义认识论为基础,主要介绍马克思主义实践观的核心原理及其对学生成人成才的意义和价值。</p> <p>教学目标:阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论,讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义;阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义;引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观,为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。</p> <p>能力要求:通过本部分内容的学习,学生能够了解马克思主义哲学基本原理,运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界,坚持实践第一的观点,一切从实际出发、实事求是,学会用具体问题具体分析等方法,正确认识社会问题,分析和处理个人成长中的人生问题,在生活中做出正确的价值判断和行为选择,自觉弘扬和践行社会主义核心价值观,为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。</p>	<p>教学方式: 讲授式教学 学时: 36 学时, 2 学分 开设学期: 第三学期开设</p>	思想政治教学部
4	职业道德与法治	<p>教学内容:着眼于提中职学生的职业道德素质和法治素养,对学生进行职业道德和法治教育。帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求,了</p>	<p>教学方式: 讲授式教学 学时: 36 学时,</p>	思想政治教学部

	<p>解职业道德和法律规范，增强职业道德和法治意识，养成爱岗 敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。</p> <p>教学目标：培养中职学生的法治意识，主要表现为具有社会主义法治观念、正确的权利义务观念，尊法学法守法用法，维护宪法尊严，自觉参与社会主义法治国家建设。</p> <p>能力要求：通过本部分内容的学习，学生能够理解全面依法治国的总目标，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；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；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。</p>	2 学分 开设学期： 第四学期开设	
--	---	-----------------------------	--

（二）历史课程模块

中职历史课程是根据中等职业学校公共基础课程方案、历史学科核心素养与课程目标、中等职业学校学生学习特点、职业教育人才成长规律等，科学合理设计中等职业学校历史课程模块和学时安排。

课程由基础模块和拓展模块两个部分构成。其中基础模块是各专业学生必修的基础性内容，包括“中国历史”和“世界历史”，教学时数为 72 学时；拓展模块是满足学生职业发展需要，开拓学生视野，提升学生学习兴趣，供学生选修的课程。

表 2 历史课程模块说明表

序号	名称	教学内容和教学目标	教学要求说明	承担单位
1	历史	<p>教学内容：（1）中国历史：教师要引导学生进一步学习中国历史上的重要历史事件、重要历史现象和重要历史人物，掌握历史发展的线索和脉络，认识中国社会形态历经原始社会、奴隶社会、封建社会、半殖民地半封建社会、社会主义社会，从低级到高级的发展历程；理解历史进程中的变化与延续、继承与发展；认识中华民族多元一体的基本国情、特点及其优势，帮助学生树立正确的民族观，增进对中华民族的认同，铸牢中华民族共同体意识。</p> <p>（2）世界历史：教师要引导学生进一步学习世界历史上的重要历史事件、重要历史现象和重要历史人物，掌握历史发展的线索和脉</p>		思想政治 教学部

	<p>络；认识人类社会大体经历了原始社会，奴隶社会，封建社会，资本主义制度的产生、确立和发展，社会主义制度诞生、发展并与资本主义制度相互竞争、并存的几个发展阶段；在变化与延续、继承与发展中领悟人类社会不断从分散走向整体，从孤立闭塞走向密切联系，社会形态从低级到高级的发展历程。</p> <p>教学目标：落实立德树人的根本任务，使学生通过历史课程的学习，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养。</p> <p>能力要求：通过课程学习，掌握一定的理论与方法，并运用这些理论与方法来认识历史、解释历史和探究历史的能力，应包括下述几方面：</p> <p>(1) 运用唯物史观的基本观点认识并说明历史事物的能力；</p> <p>(2) 准确掌握历史时序，将历史事物置于特定历史环境下进行分析的能力；</p> <p>(3) 收集、辨析并运用史料的能力；</p> <p>(4) 解释历史的能力，包括运用归纳、概括、比较等思维方法分析历史事物的能力，科学解释历史事物、认识事物本质的能力，全面、客观评价历史人物、历史事件以及历史现象的能力，发现和论证历史问题、独立提出观点的能力。</p> <p>简言之，历史学科的关键能力，就是运用科学的史学理论和方法来认识和解释历史的能力。</p>	<p>教学方式：讲授式教学</p> <p>学时：72学时，4学分</p> <p>开设学期：第一、五学期</p>	
--	---	--	--

(三) 通识基础课程模块

表 3 通识基础课程模块说明表

序号	名称	教学内容和教学目标	教学要求说明	承担单位
1	语文课程模块	<p>设有：基础模块、职业模块、拓展模块。基础模块是各专业学生必修的基础性内容；职业模块是提高学生职业素养安排的限定选修内容；扩展模块是满足学生继续学习与个性发展需要的自主选修内容。</p> <p>教学内容：遵循祖国语言文字的学习规律和技术技能人才的成长规律，根据课程目标，整体建构、系统设计课程结构。根据三个模块的分工，精选课程内容，以专题组织课程内容，分为 15 个专题，同时兼顾字词句篇。专题基本涵盖学生生活、学习和日后工作需要的主要语言活动类型。</p>	<p>教学方式：教师应根据主题内容，针对不同的教学对象、不同阶段的教学要求，采用形式多样、灵活机动、切合实际的教学方法和自主、合作、探究的学习方式。</p> <p>课时学分：基础模块，126 学时；</p>	基础教学部

		<p>教学目标：学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展，自觉弘扬社会主义核心价值观，坚定文化自信，树立正确的人生理想，涵养职业精神，为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑。</p> <p>能力要求：引导学生根据真实的语言运用情境，开展自主的言语实践活动，积累言语经验，把握祖国语言文字的特点和运用规律，提高运用祖国语言文字的能力，理解与热爱祖国语言文字，发展思维能力，提升思维品质，培养健康的审美情趣，积累丰厚的文化底蕴，培育和践行社会主义核心价值观，增强文化自信。</p>	<p>职业模块，54学时； 拓展模块：学时不作规定。 学分：10学分 开设学期：基础模块第一学年、第二学年开设；拓展模块第三学年开设。</p>	
2	数学课程模块	<p>设有：基础模块、拓展模块一，各专业根据人才培养目标适当选择以上模块进行学习。</p> <p>教学内容：①基础模块包括基础知识（集合，不等式）、函数（函数，指数函数对数函数，三角函数）、几何与代数（直线与圆方程，简单几何体）、概率与统计（概率与统计初步）；②拓展模块一包括基础知识（充要条件）、函数（三角计算，数列）、几何与代数（平面向量，圆锥曲线，立体几何，复数）、概率与统计（排列组合，随机变量及其分布列，统计），是基础模块内容的延伸和拓展。</p> <p>教学目标：全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务。在完成义务教育的基础上，通过数学课程的学习，使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。提高学生学习的兴趣，增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。</p> <p>能力要求：在数学知识学习和数学能力的培养过程中，使学生逐步提高运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数学分析和数学建模等数学学科核心素养，初步学会用数学眼光观察世界、用数学思维分析世界、用数学语言表达世界。</p>	<p>教学方式：教师应根据不同的教学对象、不同阶段的教学要求，采用灵活机动、切合实际的教学方法和自主学习、合作、探究的学习方式 课时要求：总课时不低于144学时，8学分。 开设学期：基础模块第一学年、第二学年开设；拓展模块第三学年开设。</p>	基础教学部
3	英	<p>设有：基础模块、职业模块和拓展模块。</p>	<p>教学方式：教</p>	基础

语课程 模块	<p>基础模块设有《英语基础模块1》《英语基础模块2》两门课程；职业模块是适应学生相关专业学习需要而安排的选修内容；拓展模块是满足学生继续学习和个性发展需要而设置的选修内容，各专业根据人才培养目标开设课程1-3门。</p> <p>教学内容：基础模块教学内容由主题、语篇类型、语言知识、文化知识、语言技能、语言策略六部分构成；职业模块设立8个与职业领域相关的主题；拓展模块设立自我发展、技术创新、环境保护3个主题。教师按主题组织教学，通过创设与主题相关的语境，将特定主题与学生的学习、生活和未来职业发展建立关联，帮助学生进一步学习基础语言知识，提高听、说、读、写等语言技能。</p> <p>教学目标：全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，在义务教育的基础上，进一步激发学生学习英语的兴趣，帮助学生掌握基础知识和基本技能，发展英语学科核心素养，为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。</p> <p>能力要求：通过英语语言知识的学习与实践，培养学生的英语应用能力，用英语对相关的主题进行有效沟通与交流；增强跨文化交际意识，通过学习中外优秀文化，拓宽国际视野，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；同时发展自主学习能力，根据自身特点，制定学习方案，选择和运用恰当的学习策略，养成良好的学习习惯，促进语言学习与学习能力的可持续发展。</p>	<p>师应根据主题内容，针对不同的教学对象、不同阶段的教学要求，采用形式多样、灵活机动、切合实际的教学方法和自主、合作、探究的学习方式。</p> <p>学时学分：总学时应不低于72学时。其中，基础模块共36学时，2学分；职业模块共36学时，2学分；拓展模块学时不作统一规定。</p> <p>开设学期：《英语基础模块1》在第一和第二学期开设；《英语基础模块2》在第三和第四学期开设；职业模块和拓展模块作为选修可在第五和第六学期开设。</p>	教学部
-----------	--	---	-----

（四）人文素养提升课程模块

人文素养提升课程模块主要由人文素养提升选修课组成，课程菜单涵盖安全教育、节能减排、绿色环保、社会责任、人口资源、管理等人文素养、科学素养方面内容，通过课程学习旨在提升学生的知识视野和综合素质，增强学生自主学习的能力。课程菜单按学年动态更新发布，各系负责在第二、三、四、五学期利用第二课堂实施，学生采用自选形式在公共课程平台进行线上学习，通过平台课程考核为合格，需选修1-2门课程，共2学分。

（五）信息技术课程模块

表4 信息技术课程模块说明表

序号	名称	教学内容和教学目标	教学要求说明	承担单位
1	信息	教学内容： 中等职业学校信息技术课程是	教学方式： 线下教	信息

	技术	<p>各专业学生必修的公共基础课程。主要学习信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步 8 个部分内容。</p> <p>教学目标：课程通过多样化的教学形式，帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范，掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题；在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的提升奠定基础。</p> <p>能力要求：学生通过对信息技术课程知识与技能的学习，有助于增强信息意识、发展计算思维、提高数字化学习与创新能力、树立正确的信息社会价值观和责任感。培养符合时代要求的信息素养与适应职业发展需要的信息能力。</p>	<p>学</p> <p>学时学分：72 学时 4 学分</p> <p>开设学期：第一和第二学期开设</p>	技术系
--	----	--	---	-----

(六) 艺术教育课程模块

表 5 公共艺术教育课程模块说明表

序号	名称	教学内容和教学目标	教学要求说明	承担单位
1	艺术	<p>教学内容：本课程是各专业学生必修的公共基础课程，包含美术、书法、音乐、舞蹈、设计、戏剧、影视等艺术门类的相关内容。通过艺术作品赏析、艺术活动实践等形式，让学生了解和掌握各艺术门类的发展历史、艺术特征、流派分类等基本知识和赏析方法，培养学生的艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等核心素养。</p> <p>教学目标：通过本课程的学习和实践，学生能了解和掌握艺术的基本知识和基本技能。识别不同艺术形式的表现特征和风格特点，形成基本的审美能力，批判借以艺术作品所表现的封建迷信、宗教渗透、低俗庸俗、暴力等内容，具有健康的审美情趣。</p> <p>能力要求：通过课程学习，参与艺术实践活动，掌握必备的艺术知识和表现技能。能根据一个主题或一项任务，运用特定媒介、材料和艺术表现手段进行创意表达。</p>	<p>教学方式：运用观赏、体验、联系、比较、讨论等方法，感受艺术作品的形象和情感表现。</p> <p>学时学分：36 学时，2 学分</p> <p>开设学期：第三学期</p>	文化 艺术系

(七) 健康与劳动教育课程模块

表 6 健康与劳动教育课程模块说明表

序号	名称	教学内容和教学目标	教学要求说明	承担单位
1	入学教育	<p>教学内容： 入学教育内容主要包含学校的发展及规划，中职生的学习任务和管理模式，入学适应性教育，国防教育和安全教育。</p> <p>教学目标： 帮助学生顺利完成从中学生到中职生的角色转变，尽快适应学校生活，引导学生养成良好的学习、生活习惯，充分利用学校的学习条件，努力打造过硬的职业素养和竞争力。</p> <p>能力要求： 通过入学教育，掌握学习是以自主学习为主，培养生活自理、学习自立的习惯，增强人际交往能力。</p>	<p>教学方式： 课堂讲授、主题讲座、实地参观</p> <p>学时学分： 16 学时 1 学分</p> <p>开设学期： 第一学期第一月</p>	学生工作处
2	校园文化教育	<p>教学内容： 校园文化教育内容涵盖我校三合五园、三同育人、学生社团、学业规划、网络安全、平安校园等内容。</p> <p>教学目标： 通过校园文化教育，培养有理想、有道德、有文化、有纪律的“四有”新人，让学生成为社会主义事业的可靠接班人与合格建设者。</p> <p>能力要求： 让学生学爱国爱党、生活常识、生存技能、生命价值、做人做事、劳动光荣，让自己的生命充满活力，为自己所处的环境带来生机，为社会创造财富和价值。</p>	<p>教学方式： 主题讲座</p> <p>学时学分： 16 学时 1 学分</p> <p>开设学期： 第一、二学期开设</p>	学生工作处
3	劳动教育	<p>教学内容： 围绕劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法规等方面设计教学内容，开展教学活动，涵盖日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动中的知识、技能与价值观等几个方面。</p> <p>教学目标： 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。</p> <p>能力要求：</p> <p>1. 提高劳动自立自强的意识和能力。2. 运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，具有良好的社会公德和爱国爱民的情怀。</p>	<p>教学方式： 劳动周、主题讲座、现场体验教学</p> <p>学时学分： 36 学时 2 学分</p> <p>开设学期： 第一、二、三、四学期开设</p>	学生工作处、团委、各系、思政教学部

		3. 增强职业认同感和劳动自豪感, 提升创意物化能力、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。		
4	心理健康教育	<p>教学内容: 本课程是结合系部实施学生素质教育工程而开设的一门集理论知识教学、个体咨询、团体心理辅导以及宣传教育活动等为一体的必修课程, 课程内容涵盖了健康篇、情绪篇、自我篇、学习篇、交往篇、恋爱篇、生命篇、就业篇八个方面的内容。</p> <p>教学目标: 学会正确认识自我, 接纳自我和发展自我; 掌握并运用心理健康知识; 培养学生的人际沟通能力、自我调节能力; 增强学生的自我心理调适能力、自我心理保健意识和心理危机预防意识。</p> <p>能力要求: 通过这门课程的学习, 提升学生自我认知能力、环境适应能力、心理调适能力、应对挫折能力; 使学生学会热爱生活、理解人生, 从而更快乐、更积极、更有效地生活; 明确现代社会对人心理素质的要求, 学会如何拥有健康的心理。</p>	<p>教学方式: 讲授加体验, 混合式教学</p> <p>学时学分: 32 学时 2 学分</p> <p>开设学期: 第一、二、学期开设</p>	基础 教学部
5	体育与健康	<p>开设《体育与健康 1》《体育与健康 2》《体育与健康 3》三门课程</p> <p>教学内容: 遵循“以人为本、健康第一”的教学思想。学习体育与健康理论知识以及田径、球类、武术、健美操等项目的基本知识、技术、技能。</p> <p>教学目标:</p> <p>1. 基本目标 基本目标是根据大多数学生的基本要求而确定的, 分为五个领域目标。</p> <p>运动参与目标: 积极参与各种体育活动并基本形成自觉锻炼的习惯, 基本形成终身体育的意识, 能够编制可行的个人锻炼计划, 具有一定的体育文化欣赏能力。</p> <p>运动技能目标: 熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能; 能科学地进行体育锻炼, 提高自己的运动能力; 掌握常见运动创伤的处置方法。</p> <p>身体健康目标: 能测试和评价体质健康状况, 掌握有效提高身体素质、全面发展体能的知识与方法; 能合理选择人体需要的健康营养食品; 养成良好的行为习惯, 形成健康的生活方式; 具有健康的体魄。</p> <p>心理健康目标: 根据自己的能力设置体育学习目标; 自觉通过体育活动改善心理状态、克服心理障碍, 养成积极乐观的生活态度; 运用适宜的方法调节自己的情绪; 在运动中体验运动的乐趣和成功的感觉。</p>	<p>教学方式: 分班、分项目教学。</p> <p>学时学分: 180 学时 10 学分。</p> <p>开设学期: 第一、二、三、四、五学期开设。</p> <p>选课说明: 《体育与健康 1》课按自然班教学, 《体育与健康 2》和《体育与健康 3》作为选项进行。</p>	体育 训练部

		<p>社会适应目标：表现出良好的体育道德和合作精神；正确处理竞争与合作的关系。</p> <p>2. 发展目标</p> <p>发展目标是针对部分学有所长和有余力的学生确定的，也可作为大多数学生的努力目标，分为五个领域目标。</p> <p>运动参与目标：形成良好的体育锻炼习惯；能独立制订适用于自身需要的健身运动处方；具有较高的体育文化素养和观赏水平。</p> <p>运动技能目标：积极提高运动技术水平，发展自己的运动才能；能参加有挑战性的野外活动和运动竞赛。</p> <p>身体健康目标：能选择良好的运动环境，全面发展体能，提高自身科学锻炼的能力，练就强健的体魄。</p> <p>心理健康目标：在具有挑战性的运动环境中表现出勇敢顽强的意志品质。</p> <p>社会适应目标：形成良好的行为习惯，主动关心、积极参加社区体育事务。</p> <p>能力要求：</p> <p>通过课程学习，使学生具有：1. 积极参与体育活动的态度和行为；2. 用科学的方法参与体育活动；3. 形成正确的身体姿态，发展体能，认识身心发展的关系；4. 正确理解体育活动与自尊、自信的关系；5. 学会通过体育活动等方法调控情绪；6. 形成克服困难的坚强意志；7. 具备与专业特点相适应的体育素养，以适应社会和工作需要；8. 建立和谐的人际关系，具有良好的合作精神和体育道德；9. 学会获取社会中体育与健康的方法和知识。10. 能够通过国家体育达标测试，达到合格水平。</p>		
6	毕业教育	<p>教学内容：内容主要包括理想信念教育、诚信感恩教育、职前教育、安全法治教育、文明离校教育和心理健康教育。</p> <p>教学目标：通过教育引导，引领毕业生坚定理想信念，明确奋斗目标，加快角色转变，增强克服困难、建功立业的信心，增强毕业生饮水思源、情系母校的意识。</p> <p>能力要求：通过毕业教育，增强毕业生的社会责任感，让学生懂得感恩，制定好自己的职业规划，引导学生文明离校，增强学生安全意识。</p>	<p>教学方式：课堂讲授、主题讲座、实地参观</p> <p>学时学分：16 学时 1 学分</p> <p>开设学期：第四学期最后一月</p>	学生工作处

（八）综合实践教学课程模块

表 7 综合实践教学课程模块说明表

序号	名称	教学内容和教学目标	教学要求说明	承担单位
1	军事技能训练	<p>教学内容: 内容主要包括共同条令教育与训练、防卫技能与展示防护训练、战备基础与应用训练。</p> <p>教学目标: 通过军事技能训练, 让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能, 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。</p> <p>能力要求: 通过军事训练, 掌握基本军事技能, 增强爱国主义精神, 提高大学生国防素质。</p>	<p>教学方式: 场地讲授实训</p> <p>学时学分: 2周2学分</p> <p>开设学期: 第一学期前两周</p>	学生工作部
2	社会服务与实践	<p>教学内容: 内容主要包括在校期间完成一百小时志愿活动和一百天社会实践活动。</p> <p>教学目标: 促进学生增长才干、锻炼毅力、培养品格, 提升学生适应社会、服务发展的本领, 为构建文明校园和为中原更出彩做出了重要贡献。</p> <p>能力要求: 让学生养成主动参加志愿活动和社会实践的能力, 增强学生社会责任感、提高动手能力, 促进自身发展。</p>	<p>教学方式: 社会实践</p> <p>学时学分: 4学分</p> <p>开设学期: 第一、二、三、四学期开设</p> <p>考核方式: 依据学校《荣誉积分管理办法》考核</p>	学生工作部
3	创新职业技能实践	<p>教学内容: 内容主要包括专业技能竞赛、职业技能认证、创新创业活动、创业项目孵化, 以及其他专业学习活动实践。</p> <p>教学目标: 学生根据所学专业, 结合自己的兴趣、爱好、特长和能力, 合理地、有针对性的参加创新职业技能实践, 实现强化职业技能, 拓展职业发展的目的。</p> <p>能力要求: 具备一定的创新精神和实践能力、具有适应区域经济社会发展需求的核心素养能力。</p>	<p>教学方式: 第二课堂</p> <p>学时学分: 4学分</p> <p>开设学期: 第一、二、三、四学期开设</p> <p>考核方式: 依据学校《就业指导管理办法》考核</p>	教务处、实习就业办公室