

# 《中西面点》专业人才培养方案 (2021 年)

## 一、专业名称及代码

专业名称：中西面点

专业代码：740203

## 二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

## 三、修业年限

全日制三年

## 四、职业面向

	专业大类	旅游大类	专业大类代码	74
序号	对应职业（岗位）		职业资格证书举例	
1	中西点食品企业面包师岗位		中式面点师（中级） 西式面点师（中级）	
2	西点食品企业西点、蛋糕及裱花师岗位			
3	烘焙连锁门店经营服务岗位			

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

树立自强自信自立意识，培养具有基础文字，沟通能力，融入社会能力，养成良好的职业道德和敬业精神，能适应中西面点产业生产一线的发展需求，具备从事中西面点实际工作的基本知识和技能，具备从事面包制作蛋糕制作西饼制作蛋糕，装饰中式面点，制作风味小吃，制作西点门面庄园等岗位能力具有现代中心面点店面创业经营理念的高素质实用型人才。

## （二）人才规格

### 1. 基本素质要求

（1）思想道德素质掌握，以马列主义，毛泽东思想，邓小平理论三个代表重要的思想和科学发展观理论联系实际实事求是坚持正确的思想观点和方法论，树立正确的社会主义荣辱观，具有强烈的社会责任意识，热爱祖国，遵纪守法，明礼诚信助人为乐，积极运用所学的知识，服务祖国，服务社会，不断的提高和完善自己。

（2）身心素质具有健康的体魄，达到国家规定的大学生体育合格标准，具有良好的心理素质和文明行为习惯，

（3）职业素养和人文素养具有良好的职业，道德娴熟的职业技能和良好的职业习惯，具备一定的自学能力，获取信息的能力，团队合作能力，心理承受能力和一定的拓宽专业面的适应能力，具有一定的文化内涵，艺术欣赏水平，热爱中西面点事业，积极传播饮食文明，拥有现代化餐饮服务意识。

### 2. 专业知识要求

① 具有中西面点制作理论知识，具备现代西点面点行业和中式面点行业经营理念。

② 具有对常用食品原料的分类和食品原料进行鉴定及必要的保管等方面的食品原料知识。

③ 具备食品卫生与安全的基础知识，了解食品标准与法律法规及卫生管理制度。

④ 具备西点店铺经营管理基础知识。

⑤ 具备高尚的从业道德，具有良好的劳动意识，就业创业观念。

### 3. 职业技能要求

(1) 应具备中西面点专业基础知识，包括文字语言，沟通能力，介绍产品信息能力正确解读产品配料单和生产计划的能力，鉴别与，有效利用食品原料的能力，控制食品加工过程中卫生与安全能力简单，成本核算能力不断学习能力。

(2) 应具备专业操作技能，包括西式点心制作，技能面包制作，技能蛋糕制作，技能中式面点制作技能。

(3) 餐饮经营管理能力，包括顾客与顾客沟通，提供优质服务，店面产品生产计划能力，中式快餐菜单设计能力，餐饮成本核算能力，产品创新能力以及原料采购、保管和中式快餐厨房生产的管理能力。

## 六、课程设置及要求

本专业课程设置包括公共基础课程和专业（技能）课程。公共基础课程严格按照国家有关规定开齐开足。思想政

治、语文、历史、数学、外语、信息技术、体育与健康、艺术、物理、化学为必修课程，劳动教育、中华优秀传统文化、职业素养为限定选修课。学生须修完必修内容和限定性选修内容，修满规定学分。

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。专业（技能）课程设置要与培养目标相适应，课程内容要紧密联系生产劳动实际和社会实践，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和职业精神的培养。一般按照相应职业岗位（群）的能力要求，确定6—8门专业核心课程和若干门专业课程。

强化课程思政。要强化任课教师立德树人意识，结合本专业人才培养特点和职业能力素质要求，梳理每一门课程蕴含的思想政治教育元素，发挥每门课程承载的思想政治教育功能，推动思想政治理论课程教学与其他课程教学紧密结合、同向同行。

### （一）公共基础课程

#### 1. 公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容	学时
1	心理健康与职业生涯规划	依据《中等职业学校心理健康与职业生涯教学大纲》开设，并注重引导学生树立正确的职业观念和职业理想，学会根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，并以	36

		此规范和调整自己的行为，为顺利就业、创业创造条件。	
2	职业道德与法治	依据《中等职业学校职业道德与法治教学大纲》开设，并注重提高学生的职业道德素质和法律素质，引导学生树立社会主义荣辱观，增强社会主义法治意识。	36
3	中国特色社会主义	依据《中等职业学校中国特色社会主义教学大纲》开设，并注重引导学生认同我国特色社会主义的经济、政治制度，了解所处的文化和社会环境，树立中国特色社会主义共同理想，积极投身我国经济、政治、文化、社会建设。	36
4	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并注重引导学生学习运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法，树立和追求崇高理想，逐步形成正确的世界观、人生观和价值观。	36
5	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，使学生掌握高中的语文基础知识，具有正确使用汉语文字的能力和自学分析能力，培养常用公文、事务文书的写作能力和口头表达能力。	144
6	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，通过常用函数及图象、数列、极限、数学	108

		归纳法、复数、排列组合、二项式定理、空间图形、解析几何中的直线方程、圆锥曲线等有关应用数学的讲授，使学生学会数学基础理论和计算方法。	
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重培养听、说、读、写等语言技能和学生学习英语的兴趣，初步形成职场英语的应用能力，引导学生了解、认识中西方文化差异，培养正确的情感、态度和价值观。	72
8	信息技术	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，主要讲述计算机系统的基础知识、计算机系统的硬件、计算机系统的软件、计算机操作指南四部分内容。通过本课程的学习，使学生对于计算机的最基本的知识和内容有一个较为全面的了解，从而为后面进一步学习和工作打下牢固的基础。	108
9	体育与健康	体育与健康课程是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程。本课程以身体练习为主要手段，有机整合体育与健康教育两门学科中相关的知识、技能和方法，使学生在运动能力、健康行为和体育品德等核心素养方面获得全面发展。	144

10	公共艺术 (音乐/ 美术)	公共艺术课程是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程。本课程融合音乐、美术等多种艺术门类,衔接九年义务教育阶段的相关艺术课程,具有基础性、综合性、审美性、人文性和实践性的特点,是中等职业学校实施美育的主要途径和内容。	36
11	历史	历史课程是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程。在九年义务教育的基础上,促进中等职业学校学生进一步了解人类社会发展的基本脉络和优秀文化传统;从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系,增强历史使命感和社会责任感;培育社会主义核心价值观,进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神;培养健全的人格,树立正确的历史观、人生观和价值观,为中等职业学校学生未来的学习、工作和生活打下基础。	36
12	化学	在九年义务教育的基础上,指导学生进一步学习化学基础知识,了解物质的组成、结构、性质及其变化规律,为相关专业后续课程的学习奠定基础。指导学生能综合运用所学的化学知识、技能和方法,提高实践能力,养成严谨求实的科学态度和协作互助	36

		的工作作风。培养学生运用观察、实验和查阅资料等多种手段获取信息和对信息进行加工的能力。培养学生的敬业精神、创新精神和爱国主义情操。	
13	物理	依据《中等职业学校物理教学大纲》开设，使学生掌握必要的物理基础知识和基本技能，激发学生探索自然、理解自然的兴趣，增强学生的创新意识和实践能力；使学生认识物理对科技进步，对文化、经济和社会发展的影响，帮助学生适应现代生产和现代生活；提高学生的科学文化素质和综合职业能力，帮助学生形成正确的世界观、人生观和价值观。	36

## (二) 专业（技能）课程

### 1. 专业（核心）课程

序号	课程名称	课程目标	课程主要内容	总学时数
1	中式面点制作基础	是中式面点工艺专业的专业技能课程，主要是学生了解中国面点发展的历史，知道中式面点的原料掌握调制水调蓬松有书米粉杂粮 5 种主胚的基	中式面点水调面团，产品制作项目，蓬松面团产品制作项目，油酥面团产品制作项目，米粉面团产品制作项目，杂粮面团点心制作项目。	72

		<p>基础理论知识操作程序和质量标准，以及基本技能，基本成型技术，培养学生具备中西面点制作的基本职业能力，并具备中式面点师中级的水平。</p>		
2	中式面点技艺	<p>了解面点的概念，掌握面点的地位与作用，通过学习掌握面点的地位和作用，熟悉掌握中式面点技艺，使学生确定学习中式面点技艺的重要性。</p>	<p>涉及到生物，化学，物理，食品，微生物和营养学的多门学科基础知识，中式面点技艺学习的主要内容有：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 原材料在面点制作中所体现的性质和作用，原材料的选择和运用；</li> <li>2. 面团的调制原理和调制方法，以及相应的面点品种；</li> <li>3. 做陷的类型和调制的方法；</li> <li>4. 面点的成型手法以及相应的面点品种；</li> <li>5. 面点的成熟方法和基本原理；</li> </ol>	72

			6. 面点的装饰组合和运用；	
3	餐饮礼仪课	1. 使学生懂得基本的餐饮礼仪，并能在实践中做到； 2. 培养学生学习礼仪的兴趣，逐步让学生铸就高尚品德。	通过授课使学生对餐饮礼仪有所了解，学习本课程，不仅要求学生掌握相应的理论知识作为中职学校更应该注重学生的实践能力培养懂得基本礼仪的操作知识，能够熟练的运用。	72
4	面点基本功	该课程主要训练学生制作面点的基本技能，使学生学会使用面点制作的最常见工具，掌握面点制作的基本技能，提高学生的实际操作能力，同时使学生了解面点的概念及成型原理，为日后打下坚实的基础。	理论：面团的概念，面团形成的原理，面团调制的基本操作技艺；实践：面团调制搓条，下剂技法。	108
5	西式面点制作基础	1. 了解西式面点概念发展状况，熟悉西式面点的种类及特点，常用的设备与工具；	是传授西式面点制作芝士和制作技能的专业课程，主要内容包括：职业道德，专业基础知识，食品安全	72

		<p>2. 熟悉西式面点常用的原料及应用和基本操作手法;</p> <p>3. 熟悉制作各种蛋糕, 面包, 饼干, 果冻, 布丁, 慕斯制作的工艺及制作流程。</p>	<p>与营养搭配, 主要材料, 常用设备工具及安全生产练习制作面包, 蛋糕, 混酥类, 糕点制作制作布丁慕斯与果冻, 西点装饰等。</p>	
6	食品安全与法规	<p>通过本课程的学习使学生了解我国食品安全法律知识, 对餐饮从业人员作业要求必须遵守的相关条例处罚条例, 培养食品安全法律意识。</p>	<p>1. 我国食品安全法规介绍;</p> <p>2. 食品安全法规条例讲解;</p> <p>3. 食品安全法规处罚条例; 食品加工安全规范操作。</p>	72
7	装盘工艺	<p>了解色彩的基本概念、变化规律、配色及组合方法和色相的喻义象征及感觉等, 了解装盘工艺的造型技法、注意问题和造型变化的规律及其形式等, 了解装盘工艺的</p>	<p>掌握胚料的色彩搭配方法、造型搭配方法, 熟练运用各种造型根据品种的需求来做好装饰点缀, 掌握装盘工艺中的操作步骤及相关技能、注意事项和各种方法组合造型等。</p>	72

		起源与发展、在作品中的运用、在展台的应用和常见工具等。		
8	中、西式面点师考证培训	中式面点制作具备的基础知识和基本技能，了解和掌握面点的含义，面点制作的原理，面团调制工艺，馅料调制工艺，成型工艺，熟制工艺和馅料面点的配置等中式面点师所具备的基本专业知识和基本技能，能够进行中式面点制作的基本操作技术。通过课程学习，学生需树立正确的职业道德，掌握西式面点的基础知识，食品卫生常识能够核算单一点心品种成本，达到基本能独立上岗的操作水平。	运用中国传统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，制成具有中国风味的面食或小吃的人员使学生掌握西式面点基础知识，专业知识，掌握主要原料知识，基本操作知识及常用设备工具用具的一般知识熬煮与搅拌调制教学面团制作教学，发酵面团制作教学基础。	108

## 2. 专业（技能）课

序号	课程名称	课程目标	课程主要内容	总学时数
1	面点原料基础知识	是学好面点加工工艺的基础，是充分发挥面点原料食用价值的需要，有助于产品的创新，创造出更多的品种，有助于更好的认识和发展面点体系。	1. 面点原料的化学成分。2. 面点原料的形态结构。3. 面点原料的产地季节。4. 面点原料的鉴定与储存。5. 面点原料在面点制作中的应用	72
2	面点原料加工技术	使学生系统的接受职业训练了，解面点加工制作工艺基础。制作手法等相关知识，通过教师示范和学生动手操作，使学生具备基本的操作能力能独立制作一些典型的面点。	1. 掌握各式面团的生胚，调制品，烘烤蒸制等成熟及装饰装盘等技术 2. 常用典型的面点品种制作 3. 实训室仪器设备的规范操作	72
3	饮食营养与卫生	课程主要学习饮食业营养学知识，饮食与营养的关系，营养与人体健康之间的	掌握人体所需的 6 大营养元素，食物来源以及各营养元素之间的关系，烹饪原料所	36

		关系以及饮食卫生学的知识。	含的价值，烹饪对营养元素的影响，掌握合理烹饪，掌握食源性疾病，寄生虫病，食物中毒，食物过敏，了解厨房卫生的制度。	
4	西式蛋糕技术	了解西式蛋糕的概念及特点，明确西式蛋糕技术在餐饮业的地位和作用，掌握西式蛋糕技术的基础技术动作及操作程序，学会制作基础蛋糕。	掌握基础理论，掌握西式蛋糕技术的特点及趋势了解西式蛋糕技术原料的鉴别方法及其用途，学会使用西式蛋糕技术的设备及工具，丰富西式蛋糕的造型以及搭配等。	72
5	面点制作技术综合实习	使学生养成从事食品企业和酒店，餐饮业，中式面点或西式面点制作该岗位应具备的团队合作能力，沟通能力，服务意识，食品卫生与安全意识掌握，企业产品，生产作业指导书	主要养成中式和西式面点岗位应具备的基本专业素养，形成食品安全的措施习惯学会看产品作业指导书，产品生产计划书能够制定原料采购清单，验收保管原料能够与同事	72

		能够运用以学知识和技能迁移到企业产品制作中，掌握企业产品生产加工技术，能够制作符合企业产品要求的合格产品。	正确沟通，及时沟通，能够融入团队，学会团队协作顺利完成，从学生到社会人的转变，熟练生产企业岗位产品。	
--	--	---	--	--

### 3. 专业（选修）课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	总学时数
1	厨房设备与安全生产	了解厨房用火用电，用气的安全知识，教会学生认识和使用设备工具，注意使用过程中的安全问题，突出创新教育为培养实用型人才做基础，培养学生科学严谨的勤俭节约的工作态度和精益求精的学习精神。	1. 厨房设备的使用 2. 厨房工具的简介 3. 厨房安全知识 4. 厨具的准备	72
2	蛋糕裱花	通过本课程的学习，让学生熟悉制作蛋糕裱花基本操作，并灵活运用	1. 了解和欣赏裱花蛋糕的风格特点 2. 学习并掌握标花蛋	72

		用掌握产品成本核算知识，能够制作蛋糕的辅料，进行粗加工等处理掌握蛋糕裱花等技术。根据主题设置制作主题蛋糕裱花，使学生成为具有一定蛋糕裱花制作能力的技能应用型人才。	糕的装饰原料，色彩搭配图形构成蛋糕，成型机标花嘴的正确使用 3. 培养学生手脑并用的能力。	
3	西饼制作工艺	通过本课程的学习，使学生掌握制作稀饼及甜点原料基础性质并灵活选用根据喜饼产品特点，灵活应用乳糖，但乳化搅拌法堂有乳化搅拌法制作面弧形小西饼盒，辱没型小西饼制作技术运用包邮折叠法制作起酥类小西饼，熟悉布丁，泡芙，慕斯等甜品制作方法，使学生成为具有一定专业知识和熟练操作技能的人才	1. 西式甜点的概念发展概况及特点； 2. 面糊类食品制作项目； 3. 乳沫类点心制作项目； 4. 塔派制作项目； 5. 夹心西饼制作项目； 6. 泡芙制作项目； 7. 布丁定制做项目； 8. 慕斯类甜品制作项目； 9. 起酥类西饼制作项目；	36

			10. 翻糖西饼制作项目;	
--	--	--	---------------	--

### (三) 跟岗实习

第 4 学期总共 18 周的教学时间，每周 30 个学时，学生在校内或校外实训基地完成综合实训。学生在校内或校外实训基地完成综合实训，通过实习实训，增强学生对企业的感性认识，提高专业技能，培养吃苦耐劳的敬业精神，培育沟通合作能力和责任意识，为学生获取相应职业资格证书，参加顶岗实习、毕业就业打下坚实基础。

### (四) 顶岗实习

第 6 学期总共 18 周的教学时间，用于安排学生进行顶岗实习。顶岗实习一般按每周 30 小时(1 小时折 1 学时)安排。在顶岗实习时，学校和实习单位按照专业培养目标的要求和教学计划的安排，共同制定实习计划和实习评价标准，组织开展专业教学和职业技能训练，并保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。

## 七、教学进程总体安排

### (一) 基本要求

1. 每学年教学时间 36 周(含复习考试)，周学时一般为 30 学时，顶岗实习按每周 30 小时(小时折合 1 学时)安排，3 年总学时数不多于 3300 学时。根据实际情况调整课程开设顺序和周学时安排。

2. 学校实行学分制，16——18 学时为 1 学分，3 年总学

分不少于 150 学分。公共基础课学时约占总学时的 1/3，保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。专业课学时约占总学时的 2/3，在确保学生实习总量的前提下，根据实际需要集中或分阶段安排实习时间。

3. 课程设置中设选修课，其学时数占教学总学时的比例约为 10%。

## (二) 教学活动时间分配表及教学学时比例表

表 1：教学活动时间分配表（单位：周）

学年	学期	课程教学（含入学教育、考试考核）	入学教育与军训	跟岗实习	顶岗实习	考试考核	总计
一	1	16	1			1	18
	2	17				1	18
二	3	17				1	18
	4			17		1	18
三	5	17				1	18
	6				17	1	18
总计		67		17	17		108

表 2：教学学时、学分分配比例表

课程类别		学时数	占总学时比例 (%)	学分数	占总学分比例 (%)
必修课	公共基础课	900	28%	50	28%
	专业必修课	2052	63%	114	63%
选修课	公共选修课	108	3%	6	3%
	专业选修课	180	6%	10	6%

	合计	3270	100%	183	100%
	理论教学	1343	40%	73	40%
实践教学	校内实训	817	25%	46	60%
	入学教育及军训	30	1%	3	
	跟岗实习	540	17%	30	
	顶岗实习	540	17%	30	

## 八、 实施保障

学校注重本专业建设，主要从以下几个方面给予保障：

### （一）教学设计

学校在制定实施性专业人才培养方案的同时，应按照本标准提出的课程标准，结合学校实际情况分课程明确主要教学内容，设计训练项目，明确教学的主要组织形式，加强案例、素材等教学资源的收集和整理，建设数字化教学资源。

### （二）教学实施

1. 教室要求。根据教学需要，学校设置普通教室及各种专业教室。普通教室内的设施包括课桌椅、黑板、讲台、多媒体终端、网络接口等，后墙设展示板、储物柜，教室内采光良好，配备符合环保要求的灯具，室内布置合理、整洁、规范，符合国家级定点考场试室要求；专业教室包括多媒体课室、计算机实训室及各类专业实训室，配备与专业教学及实训所需要的相关设施设备，同时制定严格的实训室管理规定及安全操作规则。

2. 校内实训室。实训实习环境要具有真实性或仿真性，

具备实训、教学、教研等多项功能及理实一体化教学功能。校内实训基地包括基础实训室、专项实训室和综合实训室，要建设一批一体化实训室，满足专业教学要求。实训设备配置应不低于以下标准，主要设施设备的数量按照标准班（40人/班）配置。学校应根据本专业学生人数和班级数量，合理增加设备数量和工位数量，以满足教学要求，目前校内已有一个中西面点实训室。

3. 校外实习基地。根据专业人才培养的需要和本专业技术发展的特点，应在企业建立两类校外实训基地：一类是以专业认知和参观为主的实训基地，能够反映目前专业（技能）方向新技术、能同时接纳较多学生实习，并能为新生入学教育和认识专业课程教学提供条件；另一类是以社会实践及学生顶岗实习为主的实训基地，能够为学生提供真实的专业技能训练的工作岗位，并能保证有效工作时间，校外实训基地能与学校共同制定实习计划和课程标准，按进程组织管理实习进程，同时，学校应有健全的校内校外实习管理制度并严格执行。

中西面点重视校外实训基地的建设，与企业共建校内外实训基地，为实习实训教学提供了场所。校外实训基地统计表如下：

共建单位	备注
L&M Baking 匠心	
元祖食品	
河池市金城江区街吧烘焙店	

### （三）教学方法

采用多种教学方法，如任务驱动教学法、小组讨论、头脑风暴法、练习法、演示法、讲授法等，注重理论与实践紧密结合，强化学生实践，让学生多动手操作，培养他们独立解决问题的能力。利用幻灯机、投影仪、录音机、录像机、教学视频、计算机、数字展台等现代化工具与教科书、粉笔、黑板、挂图等传统工具相结合的教学手段。

校企合作实训以行动导向教学法为主，让学生亲自经历结构完整的工作过程，并完成工作岗位具有典型意义的综合性的工作任务。在学习中按照“资讯、计划、决策、实施、检查和评价”引导文教学法，做到“教学做一体化”，提高教学效果，实现培训过程与岗位流程的融通。发展探究式教学，培养学生以问题解决为中心的注重学生的独立活动着眼于学生的思维能力的培养。

按照理实一体化教学的组织流程，分为理论学习、资料查阅、小组讨论、实践操作、成果展示等环节，教师为主导学生为主体共同完成。

### （四）教学评价

教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化。要校内校外评价结合，学业考核与职业技能鉴定结合，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。创新评价方式方法，既要关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注运用知识在实践中解决实际问

题的能力水平。要注重职业道德教育，构建学生、教师、家长、企业、社会广泛参与的学生综合素质评价体系；以过程性评价为导向，将学生日常学习态度、学习表现、知识技能运用纳入评价范围，形成日常学业水平测试、技能抽查等学业评价为主、期末考试考查为辅的过程性学业评价体系；以职业资格鉴定基础，将学业考核与职业资格鉴定相结合，允许用职业资格证或技能等级证替代一定的专业课程成绩或学分；以企业职业岗位标准为参考依据，形成学校与企业专家共同参与学生企业顶岗实习环节的评价机制。要结合专业教学实际，确定期末考试考查课程，按学业成绩管理统一规定，制定各门课程成绩评价标准。

1. 对专业教学质量的评价。学校应建立专业教学质量评价制度，按照教育部的总体要求，把就业率，对口就业率和就业质量作为评价专业教学质量的核心指标；针对专业特点，制定专业教学质量评价方案和评价细则，广泛吸收行业、企业特别是用人单位参与评价，逐步建立第三方评价，专业教学质量要把课程评价作为专业教学质量评价的重要内容，建立健全人才方案动态调整机制，推动课程体系不断更新和完善。专业教学质量评价结果要在一定范围内公开和发布。

2. 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。把专业教学质量评价结果作为年度考核、绩

效考核和专业技术职务晋升的重要依据。

### 3. 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。依据国家公布的《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、自治区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。

#### (五) 教学内容补充与更新

根据教育行政部门的要求，及时调整和更新有关教学内容。根据行业技术发展和岗位变化的要求，及时调整、更新和补充专业教学内容。创造条件，开展国际交流与合作，引进吸收国际通用的技术与标准，适时调整、更新和补充专业

教学内容。

### （六）师资配备

培养与引进相结合，加强师资队伍建设。通过现有教师到高校进修、进企业挂职锻炼、技术服务，聘请一定数量的企业技术人员等多种形式，强化双师结构队伍建设，建设以“技术专家”领军、专兼结合的中西面点专业教学团队。建设一支由 10 名专任专业教师（1 名专业带头人、5 名骨干教师）和 4~8 名以上企业技术人员为主组成的专兼结合、双师结构合理的教学团队。

1. 专业带头人培养。在现有教师中选拔 1 名具备双师素质的教师进行重点培养，从事中西面点专业方向。专业带头人能对行业、企业开展技术开发、技术推广、技术应用的服务工作，并参与各级课题的研究，承担课程改革任务，参与特色教材的编写。培养高技能专业带头人 1 名。

多方面提高专业带头人的专业建设和管理能力，安排专业带头人省级、国家级培训，学习先进的职教理论、专业建设理念和先进的教学管理理念，使其具备带领教学团队开展专业与课程建设的能力。落实专业带头人下企业挂职锻炼，参与企业的技术攻关和产品研发，在产学研结合过程中，提高专业技术水平。

2. 骨干教师培养。通过到企业挂职锻炼、参与中西面点教师工作室等多种渠道培养提高业务水平，使骨干教师队伍成为课程建设、技术服务及产学研结合的主力军。培养 5 名骨干教师，组织参加各级教学研究、课题研究工作、参加各

类技能培训，并取得技师或相应的职业资格证书，成为中西面点专业教学的中坚力量。同时发挥骨干教师对兼职教师的引导作用，通过上示范课等多种方式对兼职教师的教学方法进行重点指导。

3. 双师型教师队伍建设。通过组织教师参加有关部门的技能培训、下企业挂职锻炼、全体专业教师暑期下企业实践一个月等方式，提高教师技能水平，组织教师参加各类技能考级，专业教师双师率达 100%。

4. 兼职教师（行业企业技术专家）聘用。从中西面点企业中聘请行业专家和技术能手，通过教学理论学习等岗前培训以及配备骨干教师进行教学方法辅导，加强专兼教师的融合，建立一支能在课程教学、共享教学资源库建设、科研和技术服务中发挥作用的兼职教师团队。聘请 4~8 名以上既有一定理论水平又有丰富实践经验的固定的工程技术人员或高水平技术工人（技师、高级技师）担任校内兼职教师，承担相应教学任务，形成稳定的外聘教师队伍。

### （七）教学管理

1. 质量管理。通过不断提高教学管理水平来保障培养合格的中等专业人才。

教学管理要有一定的规范性和灵活性，合理调配师资、实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件；要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量，进而保证对专业人才的培养质量。主要体现在以下三个方面：

① 教学过程管理，即按照教学过程的规律来决定教学工作的顺序，建立相应的方法，通过计划、实施、检查和总结等措施来实现教学目标；

② 教学质量管 理，即按照培养目标的要求安排教学活动，并对教学过程的各个阶段 和环节进行质量控制；

③ 教学监控管理，将教学监控分为教学质量监控和教学过程监控，找出反映教学质量的资料和数据，发现教学中存在的问题，分析产生问题的原因，提出纠正存在问题的建议，促进人才培养质量的提高和教师的专业发展，保证课程实施的质量，保证素质教育方针的落实。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

2. 教学档案的收集与整理。学校应做好教学档案的收集与整理，为教学教研工作提供重要的教学信息资源。教学档案主要包括教学文书档案、教学业务档案、教师业务档案和学生学籍档案等。学校应对教学档案的收集、保管和利用做出规定，由专人负责管理，使教学档案管理制度化、规范化、信息化，能更好地为教学教研服务。

3. 教育教学研究与改革。

① 学校应设立专门的教育教学研究机构，配备专职和兼职研究人员，统筹管理全校的教育教学研究与改革工作。

② 教育教学研究与改革要以促进学生形成职业能力、实现全面发展为目的，通过教研活动、教育教学课题研究、校企合作等途径，改革教学模式，创新教学环境、教学方式、教学手段，促进知识传授与生产实践的紧密衔接，增强教学的实践性、针对性和实效性，使人才培养对接用人需求、专业对接产业、课程对接岗位、教材对接技能，全面提高教育教学质量。

## 九、毕业要求

(一) 符合教育部颁布的《中等职业学校学生学籍管理办法》。

(二) 思想品德评价合格；

(三) 修满规定学时学分和全部课程且成绩合格；

(四) 顶岗实习和实训实践考核合格；

(五) 毕业考试成绩合格；

(六) 符合学校其它的有关毕业要求。

## 十、附录

教学进程表

课 程 类 别	课程名称	学分	总学 时	理论 学时	实训 学 时	各学期周数、学时数分配					
						1	2	3	4	5	6
						18	18	18	18	18	18
公 共	中国特色社会主义	2	36	36		2					
	心理健康与职业生涯	2	36	36			2				
	哲学与人生	2	36	36				2			

基础课	必修课	职业道德与法治	2	36	36						2	
		语文	8	144	144		2	2	2		2	
		数学	8	144	144		2	2	2		2	
		英语	6	108	108			2	2		2	
		信息技术	4	72	32	40	4					
		体育与健康	8	144	36	108	2	2	2		2	
		历史	2	36	36						2	
		化学	2	36	36		2					
		物理	2	36	36			2				
		公共艺术（音乐/美术）	2	36	36			2				
		<b>公共基础课小计</b>		<b>50</b>	<b>900</b>			<b>14</b>	<b>14</b>	<b>10</b>		<b>12</b>
选修课	劳动教育	2	36	16	20	2						
	中华优秀传统文化	2	36	36				2				
	职业素养	2	36	36			2					
	<b>公共选修课小计</b>		<b>6</b>	<b>108</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>0</b>	
专业技能课	中式面点制作基础	4	72	32	40		2	2				
	中式面点技艺	4	72	32	40		2	2				
	餐饮礼仪课	4	72	32	40	2	2					
	面点基本功	6	108	44	64	6						
	西式面点制作基础	4	72	32	40		2	2				
	食品安全与法规	4	72	72				4				
	装盘工艺	4	72	32	40					4		
	中西式面点师考证培训	6	108	108						6		
<b>专业核心课小计</b>		<b>36</b>	<b>648</b>			<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	

专 业 课	面点原料基础知识	4	72	72		4					
	面点原料加工技术	4	72	32	40		4				
	饮食营养与卫生	2	36	36		2					
	西式蛋糕技术	4	72	32	40					4	
	面点制作技术综合实习	4	72	32	40					4	
	<b>专业课小计</b>	<b>18</b>	<b>324</b>				<b>6</b>	<b>4</b>	<b>0</b>		<b>8</b>
专 业 选 修 课	厨房设备与安全生产	4	72	72				4			
	蛋糕裱花	4	72	32	40			4			
	西饼制作工艺	2	36	16	20		2				
	<b>专业选修课小计</b>	<b>10</b>	<b>180</b>				<b>0</b>	<b>2</b>	<b>8</b>		<b>0</b>
<b>入学教育及军训</b>		<b>3</b>	<b>30</b>								
<b>跟岗实习</b>		<b>30</b>	<b>540</b>						<b>30</b>		
<b>顶岗实习</b>		<b>30</b>	<b>540</b>								<b>30</b>
<b>合计</b>		<b>183</b>	<b>3270</b>				<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>