

惠州市理工职业技术学校

中西面点专业

（专业代码：740203）

2025 级 人 才 培 养 方 案

（ 2025 年修订）

执笔人：张淑芬

学校审核人：

系部：骆文景

教务部：张远锋

教学副校长（顾问）：张小彤

专业指导委员会（企业）审核人： 黎锦康

审定人：校长办公会

编制说明

1. 编制依据

本方案是根据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13 号）、《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61 号）和教育部办公厅关于印发《中等职业学校公共基础课程方案》的通知（教职成厅〔2019〕6 号）等文件精神，结合学校《中西面点专业人才培养调研报告》等进行编制。

2. 参与人员、单位

本方案由学校专业教师及惠州幸福西饼、禾粤膳食管理有限公司、广东中盛餐饮管理有限公司等多位行业、企业专家共同研讨完成。

执笔主编：张淑芬

参编人员：黄蓉、肖乐乐

目录

一、 专业名称与代码	1
二、 入学要求	1
三、 修业年限	1
四、 职业面向	1
五、 培养目标与培养规格	2
(一) 专业培养目标	2
(二) 人才培养规格	2
六、 课程设置及要求	4
(一) 课程设置	4
(二) 课程内容和要求	6
(三) 综合实训和实践	10
(四) 岗位实习	11
七、 教学进程总体安排	11
(一) 基本要求	11
(二) 课程设置与教学进程安排表	11
八、 实施保障	13
(一) 师资队伍	13
(二) 校内外实训基地	14
(三) 教学资源	16
(四) 教学方法	16
(五) 学习评价	17
(六) 质量管理	17
九、 毕业要求	18

2025 级中西面点专业

人才培养方案

一、专业名称与代码

专业名称：中西面点

现专业代码：740203

二、入学要求

本专业办学层次为中职，招生对象为初中毕业生。

三、修业年限

本专业学制三年。

四、职业面向

表 1 本专业职业面向

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)
餐饮类 (7402)	中西面点 740203	宾馆、酒 (饭) 店、餐饮连锁、 机关事业单位及个 体餐饮小微创业	中式面点制 作; 西式面 点制作营养 配餐	中式点心师 西式点心师 营养配餐师 餐厅现场烹饪服务

五、 培养目标与培养规格

(一) 专业培养目标

本专业坚持立德树人，面向饭店、餐馆、酒楼等餐饮企业以及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门，培养从事中式面点操作、西式面点操作和简餐设计等一线工作，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

(二) 人才培养规格

1、知识

- (1) 具有通过多种途径获取信息、学习新知识与新技术的能力；
- (2) 具有运用计算机处理工作领域内信息的能力；
- (3) 掌握中点制作、西点制作和营养膳食等专业基础知识；
- (4) 掌握有关饭店、餐饮经营基础知识和食品营养与卫生等方面的基础知识；
- (5) 掌握有关原材料选择、调配和加工处理的基础知识；
- (6) 能正确选择、熟练使用与维护厨房设备和相关工具；
- (7) 具有进行烹饪成本核算的能力；
- (8) 具有创新意识和餐饮立业创业能力。

2、素质

- (1) 具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识；
- (2) 具备良好的职业道德和职业信誉，爱岗敬业、遵纪守法意识；
- (3) 具有健康的心理和乐观的人生态度；
- (4) 具备人文和科学素养，稳固的专业思想和工匠精神；
- (5) 具有创新精神和服务意识；
- (6) 具有良好的人际交往能力、团队合作精神；
- (7) 具有获取信息、学习新知识的能力；

(8) 具有正确的就业观和创业意识, 具有安全生产、节能环保和遵守操作规程意识;

(9) 拥有健康的体魄, 吃苦耐劳的精神、耐心细致的态度, 适应餐饮行业从业要求。

3、能力

(1) 原料识别

- ①会根据烹饪原料的营养特征, 分析烹饪原料的营养功能;
- ②能识别原料的性质、产地、季节性和新鲜度;
- ③会对原料的品质进行鉴定;
- ④能掌握一些食物中毒与预防措施

(2) 营养配膳

- ①了解和掌握营养配膳的基本原则, 根据不同要求合理配膳等技能。
- ②会使用营养配膳的基本原则;
- ③能根据不同要求合理配膳并烹制;
- ④能对不同配膳进行营养分析。

(3) 中西式点心制作

- ①会合理使用中式面点制作的基本技术技法;
- ②能调制各种常用的中式面坯、馅料;
- ③能采用正确方法成熟各种中式面点;
- ④会根据要求对中式点心进行装饰和装盘;
- ⑤能根据要求对中式点心进行组合与运用;
- ⑥能制作各种经典的中式点心。

(4) 器具与设备使用

- ①会正确使用各种中西烹饪工具及设备;
- ②能按要求对各种烹饪工具和设备进行维护和保养;
- ③能采用正确方法对烹饪设备进行简单的检测维修。

六、 课程设置及要求

（一）课程设置

本专业课程包括公共基础课程、专业课程和选修课程。

1. 公共基础课程

公共基础课程包括根据学生全面发展需要设置的思想政治、语文、历史、数学、英语、体育与健康、信息技术基础、人工智能基础知识、礼仪、人生修养、艺术赏析、劳动素养、安全教育等必修课程。

2. 专业课程

专业课程包括专业基础模块、专业技能模块，并涵盖实习实训等有关实践性教学环节。

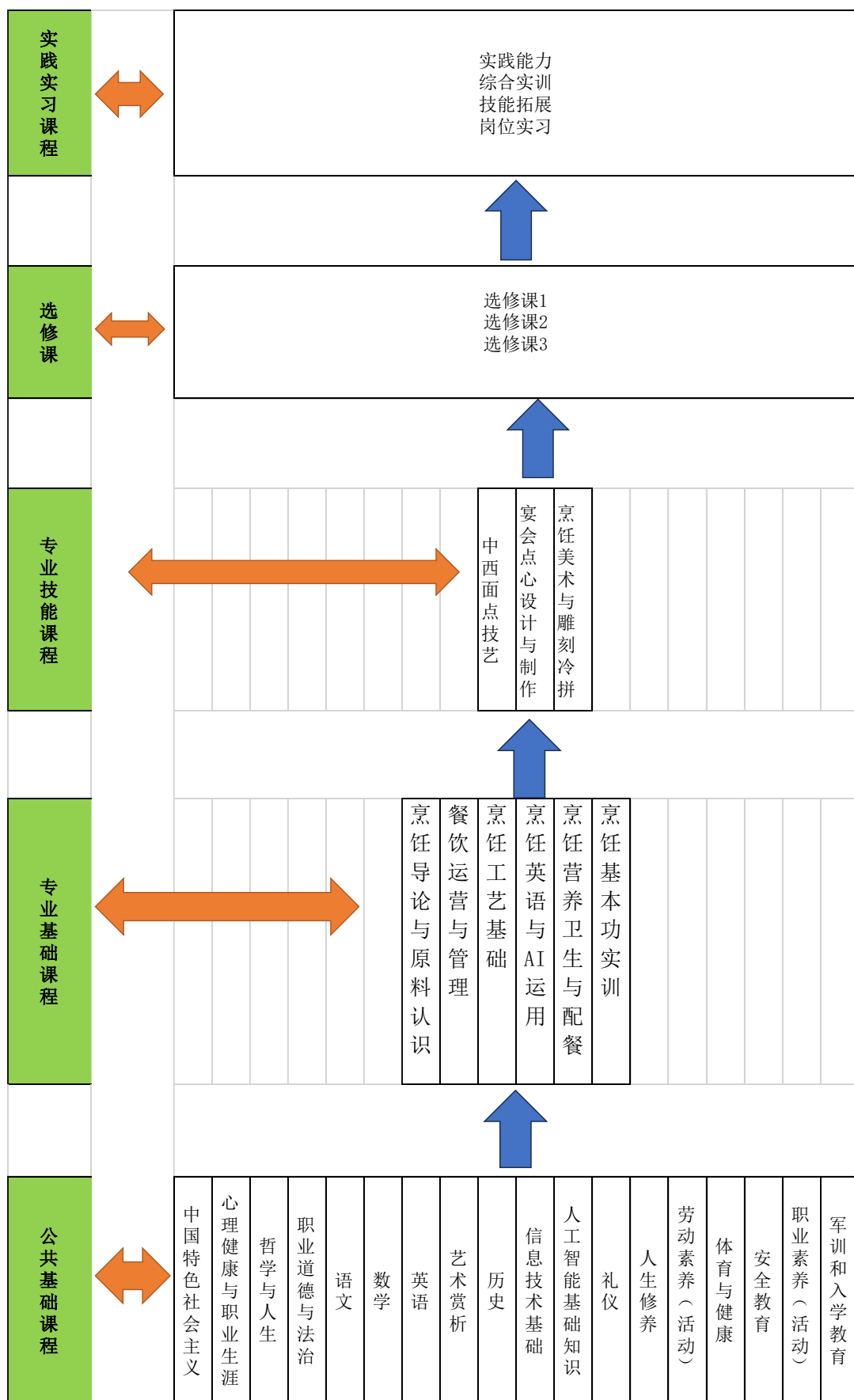
专业基础模块的课程一共设置 6 门，包括烹饪概论与原料认识、烹饪工艺基础、烹饪英语与 AI 运用、餐饮运营与管理、烹饪营养卫生与配餐、烹饪基本功实训。

专业技能模块的课程一个设置 3 门，包括中西面点技艺、宴会点心设计与制作、烹饪美术与雕刻冷拼。

3. 选修课程

选修课程包括通识类、创新创业类、跨专业类和专业拓展类课程，采用线上或线下授课方式进行，具体参照《惠州理工学校选修课程管理办法（试行）》执行。

图 1 中西面点专业课程结构体系



实训包括专项实训、综合实训等多种形式。实习包括认识实习、实践教学、岗位实习等多种形式。

（二）课程内容和要求

本专业课程主要教学内容和要求应贯彻思想政治教育和“三全育人”的要求，把立德树人融入到思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育等各个环节。

1、公共基础课程

表 2 公共基础课程描述

序号	课程代码	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	GG4000A	思想政治	包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、职业道德与法治、哲学与人生四个必修模块。依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，通过思想政治课程学习，培育学生的思想政治学科核心素养。	160
2	GG1101A	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，是在义务教育的基础上，进一步培养学生掌握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力。	80
3	GG2011A	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，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。	80
4	GG3001A	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，进一步激发学生英语学习的兴趣，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。	80

5	GG5001C	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，本课程是以身体练习为主要手段，以体育与健康的知识、技能和方法的传授为主要内容,以培养中等职业学校学生的体育与健康学科核心素养和促进学生身心健康发展为目标的综合性课程。	160
6	GG4007A	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养。	40
7	GG6002B	信息应用基础	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，使学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力；使学生初步具有应用计算机学习的能力，为其职业生涯发展和终身学习奠定基础。	120
8	GG0201A	艺术赏析	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，坚持落实立德树人根本任务，使学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。	40
9	GG0001A	劳动素养	依据《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》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。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。	80
10	GG0002A	安全教育	《大中小学国家安全教育指导纲要》学生理解总体国家安全观，初步掌握国家安全各领域内涵及其关系，认识国家安全对国家发展的重要作用，树立忧患意识，增强自觉维护国家安全的使命感。	80
11		职业素养	通过开展实训实习以及组织学生参加校内外拓展活动、企业现场参观培训、观摩人才招聘会等活动，强化学生的职业体验，提升职业素养。	160
12		军训和入学教育	坚持以立德树人为根本任务，将国防教育纳入国民教育体系，有机融入学校教育各个环节，切实发挥学生军训综合育人功能，着力培养社会主义建设者和接班人。	*2
	GG0003A	人工智能基础知识	本课程是面向人工智能专业的主干课程，是讲授人工智能专业知识的第一门课，结合 office 软件，主要介绍人工智能搜索、知识表示、推理规划等各个分支领域，帮助学习者对人工智能领域技术发展有整体认识，了解基本问题、理解基本原理、掌握基本方法。	40

	GG0004A	礼仪	依据《中等职业学校礼仪课程标准》开设，主要教学内容包括礼节规范和仪式教育，使学生系统掌握现代职业礼仪，培养学生具有良好的职业能力、礼仪素养，提高自身修养。	40
	GG0005A	人生修养	本课程主要教学内容包括思想政治修养、道德修养、文化修养、审美修养和心理修养等模块，帮助学生实现自我完善和提升综合素质。	40

2、专业课程

(1) 专业核心课程

专业核心课参照行业企业实际岗位需要开设，按照企业岗位标准或相关职业技能等级证书标准，遴选岗位典型工作任务作为教学内容，并由企业技术骨干、课程专家和学校专业教师共同开发课程资源，课程设置及其教学内容可以根据行业企业需求变化进行适当调整。

表 3 专业核心课程描述

序号	课程代码	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	HX001	烹饪概论与原料认识	本课程了解中国烹饪发展过程与历史沿革，中国餐饮业发展过程与趋势，中国饮食民俗与饮食文化；掌握中国筵宴、中国烹饪风味流派构成。要求学生了解常用烹饪原料的品种、产地、产季、上市季节和品质要求；了解烹饪原料的组织结构、性质特点、营养成分；学习烹饪原料知识，掌握原料的采购、鉴别、处理、使用、储存与保管方法，重点掌握原料在烹饪中的运用，为他们进一步学习相关专业基础知识打下基础。	40
2	HX 002	餐饮运营与管理	对餐饮市场进行调研，了解消费者需求和市场趋势；餐厅的选址与布局规划，涉及商圈分析等。要求学生掌握餐饮运营各环节知识与技能，能进行基本的市场分析和餐厅规划，设计合理菜单。具备良好服务意识和管理能力，可有效组织和参与厨房生产，具有一定的营销手段和能力帮助餐厅提升知名度与业绩，擅于控制成本，能应对运营中的各类问题，具备一定财务管理和风险防范能力。进行理论知识考核，平时	40

			分除本堂课日常外，还需结合其他实操课学生的相关基本能力进行评估。	
3	HX 003	烹饪工艺基础	本课程要求学生了解中餐历史文化的演变与形成、中餐烹饪主要菜系形成、发展、特征，掌握火候与油温鉴别、原料初加工、熟处理等烹饪基本功，翻锅技术娴熟。	40
4	HX 004	烹饪英语与 AI 运用	通过本课程的学习，培养学生的餐饮行业英语能力，具体包括餐饮情景的听说能力、餐饮的基本行业规则及专业知识的熟悉以及餐饮专业技能能力的掌握等。从而，为学生毕业后从事行业英语类的类似工作打下良好的基础。本课程的学习需要学生在具备相应的英语听说读写能力及餐饮业的基本行业知识的基础上进行，其先修课程包括基础英语、听力、口语、餐饮管理概论；后续课程包括：宾馆英语、餐饮培训等。	40
5	HX 005	烹饪营养卫生与配餐	介绍人体所需各种营养素，如蛋白质、脂肪等的作用与摄入量；各种烹饪原料的营养成分，以及不同加工方式对营养成分带来的不同影响；详细讲述营养配餐原则与方法，根据不同人群（如儿童、孕妇等）生理特点设计食谱并进行实操；食品安全与卫生知识，包括食品储存、加工过程中的卫生要求，预防食物中毒等；食疗养生知识，如常见食材的食疗功效与养生膳食学习与制作。	40
6	HX 006	烹饪基本功实训	本课程主要使学生熟练掌握各种刀工技术，对刀具及菜墩能正确的识别、使用和保养，操作姿势规范正确，合理使用原料，能灵活的运用各种刀法，使原料成形整齐均匀，符合规格要求。	240

(2) 专业技能课程

依据中西面点行业、企业业务内容，结合本专业人才培养标准与培养规格，设定中西面点技艺、宴会点心设计与制作、烹饪美术与雕刻冷拼、三个专业技能课程。

表 4 专业技能课程描述

序号	课程名称	课程代码	主要教学内容和要求	参考学时
1	HX 007	中西面点技艺	本课程是中等职业学校烹饪专业的一门主干专业课程。其主要任务是：讲授中西式面点基本制作技术，中西式面点制作的基本原理和基本操作程序，使学生能运用不同的技术手法，独立制作各式中西式面点，为学生继续提高技艺和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。	400
2	HX 008	宴会点心设计与制作	宴会点心的概念、分类与特点，以及在宴会中的作用（分两部分：中式宴会和西式宴会）；介绍各类点心原料的特性与选用；在中西面点工艺的基础上，教授点心制作的工艺与产品；宴会点心的设计原则与技巧，根据宴会主题、规模等设计点心品种与造型；点心的装饰方法，如糖艺、巧克力装饰等；还会涉及成本核算与质量控制。	80
3	HX 009	烹饪美术与雕刻冷拼	本课程通过实际操作，使学生掌握花卉和鸟兽的雕刻方法；能运用雕刻技巧进行菜品装饰及展台设计；果盘、围边点缀制作技艺，并做到自主创新，能够独立制作多款食雕围边作品。本课程采用任务引领型的项目活动，按学生所达到阶段能力能够独立完成相应难度的花色冷拼作品。熟悉并掌握相应的冷拼制作方法和拼摆技巧，更能将菜肴的艺术文化内涵上升到另外一个层次。	160

（三）综合实训和实践

综合实训是本专业必修的综合性训练课程。通过综合实训，使学生了解信息技术应用领域的行业规范，掌握相关职业技能，具有从事本专业相关专业方向工作的职业能力，培养敬业守信、勤奋刻苦的职业品质。学生在校内或校外实训基地完成综合实训，实训实践形式可以多样化。

(四) 岗位实习

岗位实习是本专业重要的实践性教学环节。通过跟岗实习，使学生更好地将理论与实践相结合，全方位了解中西面点专业领域的职业岗位需求，进一步掌握岗位实践所需的知识技能，培养敬业守信、精益求精的职业素质。主要安排在校外实训基地开展顶岗实习，实习岗位涵括餐饮服务、面点制作等，学生参与在实习岗位的工作计划安排、业务开展，让学生熟练掌握各项操作技能，适应餐饮行业的管理制度，感受餐饮行业文化，提高综合职业能力，为顺利融入社会，走入餐饮行业的职业道路奠定基础。

七. 教学进程总体安排

(一) 基本要求

1. 专业综合实训可集中或分散进行，若集中实训则按周安排教学，暂停安排其它课程。

2. 公共基础课学时约占总学时的 30%，允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

3. 专业基础课、专业技能课学时约占总学时的 70%，在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间，行业企业认知实习应安排在第一学年进行。

4. 选修课学时约占总学时的 5%，一般开在 2-5 学期，可根据实际需要进行调整。

5. 取得中级职业资格证、技能等级证，参加国际性、全国性、省部级、地市级、行业内的职业技能竞赛以及各种知识、文艺、体育等竞赛中获得奖励，应予折合成相应学分。

(二) 课程设置与教学进程安排表

表 5 学时比例表

课程类别	公共基础课	专业基础课	专业技能课	选修课	实践实习
学时	1080	560	640	120	1200
比例	30%	15.56%	17.78%	3.33%	33.33%

图 2 2025 级中西面点专业课程设计及教学时数分配表

2025级中西面点专业																	
课程设置及教学时数分配表																	
课程类别	序号	模块及涵盖课程	课程类型	学分	学期计划时数				学期周数和周学时						考核评价方式		备注
					总学时	比重(%)	理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年		(学期)		
									1 20	2 20	3 20	4 20	5 20	6 20	考试	考查	
公共基础模块		公共基础模块			1080	30.00	660	420									
	1	中国特色社会主义	理论	2	40	1.11	40	0	2								1
	2	心理健康与职业生涯	理论	2	40	1.11	40	0		2							2
	3	哲学与人生	理论	2	40	1.11	40	0			2						3
	4	职业道德与法治	理论	2	40	1.11	40	0				2					4
	5	语文	理论	4	80	2.22	80	0	2	2							12
	6	数学	理论	4	80	2.22	80	0	2	2							12
	7	英语	理论	4	80	2.22	80	0	2	2							12
	8	艺术赏析	理论	2	40	1.11	40	0	2								1
	9	历史	理论	2	40	1.11	40	0			2						3
	10	信息技术基础	理论+实践	4	80	2.22	40	40	2	2						1	2
	11	人工智能基础知识	理论+实践	2	40	1.11	20	20	2							1	
	12	礼仪	理论+实践	2	40	1.11	20	20	1	1							12
	13	人生修养	理论+实践	2	40	1.11	20	20			1	1					34
	14	劳动素养（活动）	实践	4	80	2.22	0	80	1	1	1	1					1234
	15	体育与健康	实践	8	160	4.44	0	160	2	2	2	2					1234
	16	安全教育	理论	4	80	2.22	80	0	1	1	1	1					1234
	17	职业素养（活动）	实践	4	80	2.22	0	80	1	1	1	1					1234
18	军训和入学教育	理论+实践	1	*2		*2		*2								1	
专业基础模块		专业基础模块			560	15.56	420	140									
	19	烹饪导论与原料认识	理论	2	40	1.11	40	0	2							1	必修必修
	20	餐饮运营与管理	理论	2	40	1.11	40	0			2				3		
	21	烹饪工艺基础	理论	4	80	2.22	80	0	4						1		必修
	23	烹饪英语与AI运用	理论	4	80	2.22	80	0			2	2				34	
	24	烹饪营养卫生与配餐	理论	4	80	2.22	80	0		4					2		
25	烹饪基本功实训	理论+实践	12	240	6.67	100	140		4	4	4				234		
专业技能模块		专业技能模块			640	17.78	100	540									
	26	中西面点技艺	理论+实践	20	400	11.11	40	360	4	4	6	6			1	234	必修
	27	宴会点心设计与制作	理论+实践	4	80	2.22	20	60				4				4	
	28	烹饪美术与雕刻冷拼	理论+实践	8	160	4.44	40	120			4	4				34	
选修课模块		选修课模块			120	3.33	0	120									
	30	选修课1	实践	2	40	1.11	0	40		2						2	选修
	31	选修课2	实践	2	40	1.11	0	40			2					3	
	32	选修课3	实践	2	40	1.11	0	40				2				4	
实践实习模块		实践实习模块			1200	33.33	0	1200									
	33	实践能力	实践	10	200	5.56	0	200					10			5	必修
	34	综合实训	实践	10	200	5.56	0	200					10			5	
	35	技能拓展	实践	10	200	5.56	0	200					10			5	
	36	岗位实习	实践	30	600	16.67	0	600						30		56	
		总学时数			3600	100	1180	2420	30	30	30	30	30	30			

八. 实施保障

（一）师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《广东省人民政府关于全面实施“强师工程”建设高素质专业化教师队伍的意见》，加强专业师资队伍建设，合理配置教师资源。

专业教师应具有专业本科及以上学历，具有中等职业学校教师资格证书，获得本专业中级及以上相关职业资格。熟悉企业情况，参加企业实践和技术服务，能够适应行业发展需求和积极开展课程教学改革；专业教师应有坚定的理想信念、良好的师德和终身学习能力，有实际工作经验，具有较强的中西面点专业理论和实践技能，熟悉幼儿教育领域相关工作业务，具备中西面点领域融合教学设计与课程实施能力，具有信息化教学能力，能够开展专业课程教学改革和科学研究，以及有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

专业带头人具有较高的业务能力，具有中级职称或同等职业资格以上，熟悉行业发展的整体情况和行业对技能型人才的需求，能提出专业建设的长期改革规划，具有较强的组织协调和教学管理能力，在专业改革发展中起引领作用。

专业骨干教师具有较强的事业心和责任感，具有良好的师德，具有中级以上职称，能独立讲授 1 门以上的专业核心课程。具有扎实的理论基础和较强的实践技能。

兼职教师主要从中西面点及相关专业的企业的高技术技能人才中聘任，应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专业知识和丰富的实际工作经验，具有高级（含）以上职业资格或中级（含）以上专业技术职称，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专业教学任务。

本专业师资情况：

教师 总数	高级 职称	中级 职称	硕士 研究生	本科	专业 带头人	骨干 教师	双师型	外聘 兼职教师
6	1	3	1	5	1	2	5	3

（二）校内外实训基地

1. 校内实训基地

校内实训教学环境满足专业（技能）课程的教学需求，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。学校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。

数量，以满足教学要求。

表 6 校内实训基地一览表

序号	实训室 名称	实训室功能	实训课程	实训 工位	主要设备配置要求
1	西点制作综合实训室	中西式面点技艺实训等	中西式面点技艺	50	醒发箱、烤箱、面包机、蛋糕机、蒸炉、搅拌机、不锈钢工作台、操作台矮柜、打蛋器、擀面杖、模具、裱花袋、刮刀、电子秤等

2	烹饪原料储存室	原料存储	烹饪原料学 烹饪概论	50	烹饪原料、冷藏柜、展示台、3层展示架等
3	基本功训练实训室	烹饪基本设备认识, 烹饪基本功实训等	烹饪基本功实训、烹饪工艺基础等	50	不锈钢操作台、矮柜、蒸炉、烤箱等
4	面点留样展示实训室	留样、展示	中西式面点技艺等	50	展示台、展示柜等

2、校外实训基地

根据专根据专业人才培养的需要, 我校在企业建立了多家校外实训基地, 主要为学生提供专业认知和参观, 为新生入学教育和认识专业课程教学提供条件; 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) 方向综合实践轮岗训练的工作岗位, 并能保证有效工作时间, 该基地能根据培养目标要求和实践教学内容, 校企合作共同制订实习计划、教学大纲或课程标准, 按进程精心编排教学设计并组织、管理教学过程。

表 7 校外实训基地一览表

实训基地名称	功能定位
幸福西饼	跟岗实习、顶岗实习
禾粤膳食管理有限公司、	跟岗实习、顶岗实习
广东中盛饮食管理有限公司	跟岗实习、顶岗实习

(三) 教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1.教材选用要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格教材进入课堂。学校建立由专业教师、行企业专家和教研人员等参与的教材选用机制，完善教材选用制度，按照规范程序，严格选用国家和地方规划教材。同时，开发符合学生认知规律的专业核心课项目化教材和工作活页，以中西面点等典型项目由浅入深的方式，融入工作计划制定、实施、评价，以及国际国内标准差异等关键要素组织校本教材编写。

2.图书资料配备要求

本专业相关图书文献配备，能满足人才培养、专业建设、教科研等工作需要，方便师生查询、借阅，且定期更新。主要包括：国内外中西面点在科研、教学、应用方面的研究成果和发展动态等技术类和案例类图书，以及专业学术期刊。

3.数字资源配备要求

依托智慧职教等平台，借鉴国际先进标准和国内标杆企业标准，按照“岗位精准对接、能力逐年提升”的专业教学原则，全面开展专业“1+X”证书试点工作；融入行业新技术、新技能、新理念等先进要素，建设中西面点专业平台课教学资源库。

(四) 教学方法

充分运用“互联网+”、“智能+”等信息化教学手段，推进“以学生为中心”的教学设计与教法改革，在实施教学时，教师要贯彻立德树人的宗旨，准确把握专业人才培养的任务和目标要求，发掘课程中的德育因素、关注学生综合能力的培养，在教学中融入社会主义核心价值观教育，将核心素养和发展能力培养贯穿教学过程的始终。要积

积极探索项目式、任务式、案例式、情境式等教学内容设计，开展启发式、参与式、探究式的课堂教学方法设计；借助专业教学资源库、精品在线开放课程等各类在线资源，开展翻转课堂式、线上线下混合式、项目式、情景式教学，实现教师与学生多空间、多维度交互教学与交流，切实提升教学效果。

(五) 学习评价

从培养高素质劳动者与技能型人才的需要出发，实行全过程、多元、多维的评价方式，促进学生职业素养和职业能力的提高。

1、综合评价方式：综合卷面考试、实训项目小组评价、技能考查等各项成绩，评定学生的课程总成绩。

2、校企共同评价：在学生实习中，采用校企共同评价方式，由专业指导教师和企业指导教师共同评价，确定学生的实习总成绩。

3、职业证书评价：根据学生获取职业资格证书的情况，对学生的职业技能进行评价。

4、职业技能竞赛评价：根据学生参加校内、校外职业技能竞赛的情况，对学生的职业技能进行评价。

5、第三方评价：根据第三方调研机构的毕业生就业率和就业质量的调研结果，对该专业的学生学习效果进行评价。

(六) 质量管理

建立健全校、专业部两级的质量保障体系，以保障和提高教学质量。完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与行业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。

健全并完善专业教学诊改、评价与激励机制。成立专业质量保证小组，成员包括专业群带头人、专业负责人、骨干教师、行业企业专家等。建立基于人才培养工作状态数据分析的专业质量监控与反馈机制，专业教学团队要及时开展专业调研，结合产业发展需求，了解相关职业岗位对专业人才培养的要求，联合行业企业积极参与教学的组织和实施，要加强课堂教学、实习实训、毕业设计等方面质量标准建设，重视师资培养，提升教师教学能力。

完善学生综合素质评价、毕业生质量跟踪反馈机制及社会评价机制，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，形成长效跟踪反馈机制。

九. 毕业要求

严格按照教育部关于印发《中等职业学校学生学籍管理办法》的通知(教职成[2010]7 号) 文件要求，符合国家及省教育厅有关中等职业学校学生学籍管理的规定。要求学生通过规定年限的学习，学生达到以下要求，准予毕业：

- 1、 思想品德评价达到“合格”以上成绩。
- 2、 修满教学计划规定的全部课程且成绩合格，或修满规定学分；
- 3、 岗位实习鉴定合格。

鼓励学生在获得学历证书的同时，积极取得多类职业技能等级证书。