



廣西玉林技師學院
GuangXi YuLin Technician College

烹飪（中西式面點）專業 人才培養方案

起草部門	烹飪（中西式面點）專業教學組	負責人		起草日期	2021年7月
復核部門	商貿服務系	負責人		復核日期	年 月
審核部門	教務科	負責人		審核日期	年 月
批 准				批准日期	年 月
開始實施時間	2021年9月				



烹飪（中西式面點）專業人才培養方案

一、專業名稱（專業代碼）

（一）專業名稱

烹飪（中西式面點）

（二）專業代碼

0503-4

二、招生對象

初中畢業生或具有同等學力者。

三、學習年限

全日制三年

四、培養目標

（一）總體培養目標

本專業堅持立德樹人，培養具有良好的職業道德和行為規範，掌握中西面點崗位群必備的文化基礎知識，專業知識和操作技能；具備溝通和表達能力，高度的食品安全意識，生產安全意識和良好的服務意識，養成規範嚴謹的操作習慣；主要面向旅遊、餐飲企事業單位，從事烹飪面點各崗位等工作，具有較強實際操作能力的高素質勞動者和技能型專業人才。

（二）中級技能

會中西式面點製作的基本操作技術，能勝任烹飪原料初加工、切配、常見中西式面點製作等工作任務，具備基本與人交流和合作、信息處理、自我學習和解決問題能力，以及安全生產、質量、團隊合作等崗位意識。取得中式面點師或西式面點師中級職業資格證書。



五、职业范围

本专业的对应专业（技能）方向、职业（岗位）、职业资格证书见下表。

烹饪（中西式面点）专业对应的职业范围

序号	对应职业（岗位）	职业资格证书举例	专业（技能）方向
1	蒸煮岗位	中式面点师（中级）	中式面点
2	煎炸岗位		
3	案板岗位		
4	西点饼房	西式面点师（中级）	西式面点
5	西点包房		

六、人才规格

本专业毕业生应具有以下职业素养（职业道德和企业文化素养）、专业知识和技能。

（一）职业素养

1. 具有中职生必备的德育、计算机应用基础、体育等知识。
2. 具有良好的职业道德和行为规范，尊师重德、爱岗敬业，热爱烹饪事业。
3. 具有良好的心理素质、具有独立思考、勇于创新的精神。
4. 具有重诚信、重质量、重效率、优质服务的观念。

（二）专业知识和技能



1. 专业知识

(1) 掌握中西式面点基础理论及专业知识、掌握烹饪美学的应用知识。

(2) 熟悉餐饮企业厨房的组织管理、岗位设置、工作流程等相关知识。熟悉餐饮业食品卫生管理制度，具备职业安全常识。

2. 专业技能

(1) 能掌握常见中、西式面点产品包子馒头麻球油条发糕、面包蛋糕饼干的制作。

(2) 能掌握中西餐烹调的基础菜品制作。

(3) 能够合理搭配色彩、制作常用饰品美化菜肴。

(4) 具有查阅专业技术资料的基本能力。

七、主要接续专业

高职：中餐工艺专业、西餐工艺专业、烹饪工艺与营养、酒店管理专业。

本科：食品科学与工程专业，烹饪营养与教育专业。

八、课程设置与要求

本专业课程设置分为公共基础课、专业基础课、专业技能课和一体化课程。

（一）公共基础课设置

本专业公共基础课设置采用人力资源和社会保障部《技工院校公共课设置方案》，必修课程包括德育、语文、数学、英语、计算机基础与应用、体育、历史，劳动等。



序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	德育	<p>帮助学生了解职业和学习的重要性、职业道德的作用和基本规范，陶冶道德情操，增强职业道德意识，养成职业道德行为习惯；指导学生掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识，树立法治观念，增强法律意识，能成为懂法、守法、用法的公民，并会维护社会主义法制尊严，履行保障宪法和法律实施的公民职责，依法维护自己的权益。了解职业、职业素质、职业道德、职业个性、职业选择、职业理想的基本知识与要求，树立正确的职业理想；学会依据社会发展、职业需求和个人特点进行职业生涯设计的方法；增强自主择业、立业创业的自觉性。</p>	120
2	体育	<p>主要训练篮球、足球、排球、跑、跳、投等教学内容；熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能；通过合理的体育教育和科学的体育锻过程，达到增强体质，进健康和提高体育素养。</p> <p>要求：要贯彻健康第一的指导思想，以学生为主体的思想，培养学生的兴趣、爱好、特长和体育意识，培养学生的竞争意识和开拓精神，又要培养学生的情感、态度、合作精神和人际交往能力。体育教学不仅要使学生“学会”，还要教会学生如何学习，使学生“会学”。要注意培养学生的创新精神和实践能力。</p>	160



序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
3	语文	在初中语文的基础上，进一步掌握专业所必需的语言基础知识，正确理解和运用规范语言，初步形成适用现代社会就业，交往和继续学习需要的口语交际，阅读和写作的基本能力，努力实施课外语文教学和实践活动，培养学生通过网络、影视、书刊、报纸等各种文化传媒来提高语文素养的习惯和方法。培养学生专业语文能力，促进学生综合职业能力提升，以语言学习为载体，感受博大精深的饮食文化；结合丰富多彩、与专业深度结合的语文综合实践活动，提高学生在烹饪专业领域的听、说、读、写能力。	120
4	数学	在初中数学基础上，进一步掌握专业学习所必需的数学基本知识和基本能力，增强学生数学的应用意识，形成分析问题和解决问题的能力，培养学生的创新意识和实事求是的科学态度，形成积极主动，勇于探索的学习方式，提高学生的综合素质。	80
5	英语	一个学期先学习基础英语，提升英语基础。一个学期掌握烹饪专业英语词汇，看懂烹饪制作工艺流程描述，能进行基本厨房会话和日常英语对话。	80
6	礼仪	学习礼仪、实践礼仪是我们每一个人立足社会、成就事业，获得美好人生的基础。本课程适用于职业学校的学生，课程的科学性能让学生更好地进行系统性的学习礼仪知识，在社会公众面前显示出职业特点，使	40



序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		自己具有更好的气质、风度和应对进退的礼仪行为。	
7	计算机基础与应用	了解电脑的基础知识；掌握打字、中文 Windows XP 操作系统、Word 2003、Excel 2003、PowerPoint 2003 和 Internet 应用基础等知识；能掌握所学模块的操作技能；会应用所学的电脑知识和技能，创作课件。	80
8	劳动	围绕劳动价值、劳动形态、劳动主体、劳动准备四个主题，按照价值性、建构性、审美性教育原则，通过问题探究方式，引导学生在发现问题、探究学习、解决问题的过程中进行深层次思考，从内心深处感悟、认同劳动的价值和意义，从而在审美愉悦中主动完成马克思主义劳动观的有效学习。	16
9	历史	了解国家历史，历史教育对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，传承人类文明的优秀传统，提高国民的人文素养，树立正确的世界观、人生观和价值观，有着重要的作用。通过历史课程的实施，使学生了解和认识人类社会的发展历程，从历史的角度观察和思考社会与人生，从历史中汲取智慧，从而提高学生的综合素质，使学生得到全面发展。	40

（二）专业基础课设置



序号	課程名稱	主要教學內容和要求	參考學時
1	烹飪原料知識	能較為全面而系統掌握各類烹飪原料的名稱、外形、產地、產季、種類、品質特點、烹調應用、營養、品質鑒別。更有助於提高識別能力及烹飪運用能力。	80
2	中式面點技術	通過講授，使學生掌握我國面點的风味流派和特征，掌握面點基本技術動作的操作要領，掌握發酵、水調、油酥、米粉面團的性質、調制方法及制坯、制餡、成型、熟制知識。	40
3	飲食業基礎知識	使學生明確飲食業的地位和作用，幫助學生樹立牢固的專業思想，初步掌握飲食企業生產經營管理的基本知識，為培養中級烹飪技術人才提供一定專業業務理論和管理知識。	80
4	飲食營養與衛生	通過學習讓學生明白了各種營養素的組成、分類及對人體的生理功能；熟悉不同人群對營養素的需要量、各種營養素的食物來源，以及在烹飪中的作用；讓學生熟價值，熟悉人體熱能的食物來源及需要量，懂得熱能的計算方法；讓學生明白了消化系統的結構和功能，熟悉食物中的主要營養成分的消化過程；通過學習，學生懂得了各類烹飪原料的營養價值能夠在實際工作中做到科學配膳；能夠根據不同原料的營養特點採取不同的烹飪方法，盡量減少營養素的損失；做到合理烹飪，從而合理營養的目的；通過學習，學生懂得了平衡膳食的概念、意義及特殊	80



序号	課程名稱	主要教學內容和要求	參考學時
		人建的营养与膳食；学会了膳食指南及平衡膳食的内容。	
5	西式面点技术	通过讲授，让学生熟练掌握西式面点的性质、调制方法及熟制知识；重点掌握欧美西点的风味流派特点和制作技术。	40
6	烹饪美学	通过教学使学生掌握烹饪美学在烹饪中的重要地位，能够运用美学的知识为烹饪食品增加美感，从而为自身烹饪事业的发展奠定基础。	40
7	餐饮服务	通过教学使学生掌握中餐摆台和西餐摆台的基本理论知识和基本操作技能，了解餐饮服务的基本知识，有助于旅游专业学生能够尽快顶岗实习，适应现代旅游饭店对人才的需求，有利于旅游业的规范、优质服务，有利于旅游理论知识和实践相结合	40
8	餐饮成本核算	通过教学使学生对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解，能够正确核算餐饮成本，掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点，并能够有针对性地实施成本控制。	40



（三）专业技能课程设置

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪基本功	通过老师讲授和学生实操练习，使学生熟练掌握刀工、火候、中餐调味的常用技法；具备抛锅快炒能力，能制作大众菜品，掌握部分地方特色菜；具备更新和发展菜品的能力。	160
2	面点基本功	主要学习面点实际操作技能，熟练掌握面点基本技术动作、和面、制坯、成型、熟制等的技法，学习各种常见的面点品种制作。	320
3	中式面点技术 (实训)	通过对中式面点制作技术的学习练习。更为全面地了解中点制作的工艺流程，掌握更多的常见的传统的具有地方特色的一些面点作品，能基本胜任酒店等各点心部门岗位的工作。能达到按照国家职业资格中级进行中式面点师证书考核标准中对该模块的技能要求。	240
4	西式面点技术 (实训)	通过实习，使学生熟练掌握西式面团和馅心的制法；熟练掌握制坯、成型、烹制的技法；了解和掌握混酥制品，果冻，面包，泡夫面糊、饼干和木司的制作；重点掌握欧美点心的制作技艺；能达到按照国家职业资格中级进行西式面点师证书考核标准中对该模块的技能要求。	160



5	蛋糕裱花技术	通过练习，掌握各种清蛋糕、油脂蛋糕、主题蛋糕的制作；重点掌握生日蛋糕的裱花制作技艺。	80
---	--------	--	----

（四）专业拓展课程设置

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	果酱画盘饰	通过学习果酱画的制作方法，掌握常见盘饰图案的制作和使用。增强面点作品的美化和变化。	80
2	西餐基础制作	主要学习西餐烹饪原料的初加工方法、热烹调技术、常见西餐沙拉、汤、西餐主菜的制作，着重于基础知识和专业技能的训练。通过课程学习可以提高学生的西餐理论认知水平和具备基础的西餐操作能力。	80

（五）跟岗、顶岗实习

序号	项目名称	主要实习内容和要求	参考学时
1	跟岗实习	校企合作下，组织学生到企业相应岗位实习锻炼，在专业人员指导下，部分参与岗位生产。在真实的职场情境中，接受职业道德教育和法制教育，培养诚信品质、敬业精神、责任意识、遵纪守法意识；提高学生的社会适应性、团队协作精神、交流沟通能力、学习能力、实践能力、创造能力、就业能力和创业能力，锻炼学生适应现代企业经营管理模式	600



		及分析、解决实际问题的能力，锻炼学生吃苦耐劳的精神，培养认真、主动的工作作风和学习态度。	
2	企业顶岗实习	中式面点技术（常用中点品种训练）、西点制作技术（常用西点品种训练）、蛋糕裱花技术（常用的各种主题蛋糕烘烤与裱花训练）、中式（粤菜）烹调技术（刀工训练、原料初加工、配菜方法、热菜制作技艺等）、西餐烹调技术（基础西餐菜品制作训练）等。要求：实习前，必须用一周时间对学生进行岗前培训，了解企业基本情况以及实习岗位工作流程，使学生能尽快进入实习状态。	600

九、教学时间安排建议

（一）基本要求

1. 本专业基本学制为三年，总学时数约为 3596 学时。每学年为 40 周，其中教学时间 40 周（含复习考试）。周学时为 28-30 学时。其他还应包括入学教育、军训、劳动、跟岗实习、顶岗实习等活动。

2. 公共基础课学时为 720 学时，占总学时的 20%。专业课程学时为 1400 学时，占总学时的 38.9%，其中，专业基础课程为 440 学时，专业技能课程为学时 960 学时。拓展课程为 160 学时，军训及入学教育、劳动为 76 学时，跟岗实习和顶岗实习为 1200 学时。考证辅导 40 学时。

3. 本专业的的基本学制按照《全国技工院校专业目录（2018 年修订）》设置为三年制，增加职业技能训练时间，以高技能人才培养为目标，拓展专业群中可迁移岗位的职业能力培养。

4. 学校按照专业（技能）方向的特点，并结合区域经济发展和



企业初次就业的实际需要，自主确定选修课程、开设顺序和周课时安排。

（二）教学安排建议

烹饪（中西式面点）专业教学时间安排（单位：周）

学期	一	二	三	四	五	六	小计
入学教育	1						1
军训	1						1
课程教学 (含劳动、复习考试)	20	20		20	20		80
跟岗实习			20				20
顶岗实习						20	20
合计	22	20	20	20	20	20	122

烹饪（中西式面点）专业实施性教学计划进度表

课程类别	序号	课程名称	教学时数			学年/学期/周数/周时						课程性质	
			总学时	理论学时	实践教学	一		二		三		考试	考查
						1	2	3	4	5	6		
						20	20	20	20	20	20		
公共基础课	1	体育	160	80	80	2	2		2	2		√	
	2	德育	120	120		2	2		2			√	
	3	语文	120	120		2	2		2			√	
	4	数学	80	80		2	2					√	
	5	英语	80	80			2		2			√	



	6	礼仪	40	40			2					√	
	7	计算机应用基础	80	40	40					4		√	
	8	历史	40	40						2		√	
	小 计		720	600	120	8	12			8	8		
专业基础课程	1	烹饪原料知识	80	80		4						√	
	2	中式面点技术	40	40		2						√	
	3	饮食业基础知识	80	80		4						√	
	4	饮食营养与卫生	80	80			4					√	
	5	西式面点技术	40	40			2					√	
	6	烹饪美学	40	40					2			√	
	7	餐饮服务	40	20	20					2		√	
	8	餐饮成本核算	40	40						2		√	
	小 计		440	420	20	10	6			4	2		
专业技能课程	1	*烹饪基本功	160	40	120	4	4					√	
	2	*面点基本功	320	80	240	8	8					√	
	3	*中式面点实训	240	60	180				8	4		√	
	4	*西式面点实训	160	40	120				4	4		√	
	5	*蛋糕裱花技术	80	40	40					4		√	
	小计		960	260	700	12	12			12	12		
拓展	1	果酱画盘饰	80	40	40					4			



课	2	西餐基础制作	80	20	60					4		√	
	小 计		160	60	100				4	4			
军训及入学教育			60		60								√
劳动			16		16								√
跟 岗 实 习			600		600			30					√
顶 岗 实 习			600		600					30			√
专业考证	1	面点师考证辅导	40	40						2			√
	2												
	小 计		40	40						2			
总 计			3596	1380	2216	30	30	30	28	28	30		

（带*为核心课程）

说明：

1. 可根据教学条件适当调整每门课程的课时及细化每学期的课时安排，也可将一门课程分解到不同学期内执行。

2. 德育、语文、数学、英语、计算机基础与应用、体育等公共课按照部颁《技工院校公共课设置方案》开设。

3. 专业基础课可穿插在一体化课程之间开设，也可根据一体化课程实施的需要分解融入到具体的一体化课程中。

4. 原则上每周一体化课程的课时安排为 20 个课时，其余时间由学校根据专业的整体要求，补充安排其他课程。

5. 本专业进行职业资格鉴定考试，可根据具体情况增加鉴定训练时间。

十、教学实施建议



（一）培养模式

烹任（中西式面点）专业技能性较强，构建本校特色的人才培养模式。第一学期学生基础知识学习，必须具备良好的基本功，扎实的基本功为学生进一步的掌握各种面团成型、烹调成熟技能打下基础，主要是通过专业基础知识和专业感知学习，使学生掌握基本职业技能，培养学生基本专业素质，奠定专业基础将来从事餐饮工作打下基础。让学生树立职业生涯规划意识，增强学生对未来职业岗位的了解，培养学生学习的兴趣，调动学生学习专业技能的积极性。第二学期通过课程学习、项目实训等工学结合模式，按照烹任专业相关岗位的职业发展层次，依托校内外实训基地等场所，引入企业案例，让学生按照企业厨房的岗位模式小组进行工作，反复的训练，学生不断的加深对蒸煮岗位、煎炸岗位、案板岗位、西点饼房，西点包房等等面点厨房的各个岗位有较好的理解分阶段、分模块的、分层次地培养学生的职业核心能力及基本职业素养。第三或第四学期跟岗实习，在真实的职场情境中，接受职业道德教育和法制教育，培养诚信品质、敬业精神、责任意识、遵纪守法意识；提高学生的社会适应性、团队协作精神、交流沟通能力、学习能力、实践能力、创造能力、就业能力和创业能力，锻炼学生适应现代企业经营管理模式及分析、解决实际问题的能力，锻炼学生吃苦耐劳的精神，培养认真、主动的工作作风和学习态度。

特色特训在第四（第三）、五学期提升阶段，根据学生的自身特点训练学生的岗位专项能力，完成岗位专项能力培养，对于比较明确自身特长，及能力爱好的学生自习及课余时间可利用自由厨房进行强化技能训练，使其能力能够与社会岗位需求几乎无缝对接，同时完成



职业资格鉴定考证。同时针对部分继续升学高职院校的学生加强文化专业基础知识的教学，架设专业对接高职的桥梁。

职场训练阶段（最后学期）：职业能力和职业素养培养（顶岗实习）。通过为期一个学期的企业顶岗实习，参与企业真实项目的运作，提升专业实践能力，培养学生的职业综合能力及专业拓展能力。

（二）师资队伍

为了确保人才培养方案的顺利实施，专业积极开展师资队伍建设，构建一支专业技能素养优秀、结构合理、相对稳定的高水平教师队伍。

1. 专业教师任职资格

对应专业或相关专业专科以上学历，并具有中等职业学校教师资格证书或技工学校教师上岗资格证。具有较强的专业实践能力，获得相关工种三级以上职业资格（与本专业相关的职业资格证书：如中式面点师，西式烹调师、西式面点师、中式烹调师等）。

2. 专业教师配备情况

（1）专业教师与在籍学生之比不低于 1：30。

（2）教师职称结构合理，其中高级职称占 10%，中级职称（含技师）占 40%，初级职称占 30%，无职称占 20%。

（3）一体化教师或“双师型”教师比例达到 50%以上，鼓励教师积极参与科研项目研发、到企业挂职锻炼，并获取烹饪专业相关的职业资格证书。

（4）根据专业教学需要，可聘请 3-4 名在餐饮企业一线工作的技术过硬的厨师或管理人员做兼职教师。兼职教师占专职教师比例 20%，建立专任专业教师企业实践制度，每位教师每两年到企业实践不少于 2 个月。



3. 专业带头人培养

以特色示范项目建设为载体，通过组织专业带头人进行先进职业教育培训、下企业实践等措施，提升专业带头人的专业内涵，能够在专业建设及人才培养模式深化改革方面起领军作用。专业带头人主要工作有：组织行业、企业调研；进行人才需求分析；确定人才培养目标定位；组织召开专业建设研讨会；主持课程体系构建与课程开发；统筹规划教学团队建设；主持建立保障教学运行的机制与制度等。

4. 骨干教师培养

甄选专业优秀青年教师参加专业师资培养，企业轮岗实践等方式进行锻炼。努力发掘他们在开发校本课程、参与专业教学改革、制定课程标准和编撰专业校本教材等方面的作用。骨干教师应具备的条件：应具备过硬的专业实践操作技能、拥有专业相关的职业资格证书（三级或三级以上），具有较强的指导学习能力，具备参与专业建设、专业核心课程建设、实训基地建设和编撰教材等方面的能力；具备一定分析解决问题的能力，善于沟通和表达。

4. 兼职教师引进

通过拓展人才引进渠道、加大人才引进工作的力度等方式，从企业中选聘高级专业人才或管理人员担任专业兼职教师；鼓励教师参加职业技能培训并取得相关职业资格等级证书；落实教师定期企业轮岗实践制度，有计划地安排专业教师到对口企业进行专业实践培训等方式，优化师资队伍结构，提升师资队伍专业知识及技能水平。

（三）场地设施设备



校內實訓場地及設備配置表

序號	實訓室名稱	主要工具和設施設備		實訓室功能
		名稱	數量 (台套)	
1	西餐實訓室	萬能蒸烤箱	1	進行西餐 基本實訓 教學
		三星洗物池	8	
		單通工作台	12	
		台式面火爐	2	
		爐拼台	2	
		電半坑平扒爐連焗爐	10	
		電四頭煲仔爐連櫃座	10	
		電雙缸電炸爐連櫃座	1	
		焗爐	2	
		四門冰箱	1	
		攪拌機	1	
		料理機	6	
		不銹鋼工作台	15	
		微波爐	2	
燃氣低湯爐	1			
2	西餐演示廳	冰箱	1	演示教學
		四眼爐	1	
		烤箱	1	
		扒爐	1	



序号	实训室名称	主要工具和设施设备		实训室功能
		名称	数量 (台套)	
3	西式面点实训室（2个）	储物柜	1	进行西式面点基本实训教学
		刨片机	1	
		西餐刀（套）	1	
		不锈钢锅	5	
		煎盘	5	
		烤箱（回旋风）	4	
		醒发箱	4	
		三星洗物池	8	
		立式储物柜	4	
		燃气单头单尾炒炉	2	
		炉拼台	2	
		不锈钢工作台	30	
		饼盘车	2	
		比萨饼锅炉	1	
和面机	2			
多功能搅拌机	6			
料理机	4			
均质机	8			
起酥机	2			



序号	实训室名称	主要工具和设施设备		实训室功能			
		名称	数量 (台套)				
		制冰机	1				
		四门冰箱	4				
		奶油机（小型台式）	4				
		面粉车	4				
		空调	4				
		4	蛋糕裱花实训室		奶油机（小型台式）	15	裱花蛋糕制作实训
					蛋糕转盘	15	
不锈钢工作台	15						
不锈钢推车	1						
多层的蛋糕架	2						
展示冰箱	2						
立式储物柜	1						
空调	2						
5	中式面点实训室（2个）	绞肉机	2	进行中式面点基本实训教学			
		和面机	2				
		多功能搅拌机（20L）	2				
		燃气双头蒸炉	2				
		发酵箱	2				
		四门冰箱	2				
		燃气双头炒炉	4				



序号	实训室名称	主要工具和设施设备		实训室功能
		名称	数量 (台套)	
6	中西点演示厅 (2个)	肠粉炉	2	进行教学 演示
		不修钢工作台	30	
		立式储物柜	4	
		三层不锈钢架子	8	
		微波炉	4	
		面粉车	4	
		多功能搅拌机	2	
		微波炉	2	
		燃气四头煲仔炉连柜	1	
双头中炒炉	1			
保鲜工作台	2			
录播系统	1			
电脑	1			
空调	2			
桌椅	120			

(四) 教学管理制度

1. 教学管理制度

烹飪（中西式面點）專業依據人力資源和社會保障部對技工院校教學管理各項規定，使教學管理工作有章可循、有例可依，從而保障專業教學質量的提升。



2. 专业教学质量监控

（1）教学质量监控机制完善——教学秩序常态化管理

烹饪（中西式面点）专业加强教学督导听课、教务日常巡查、每学期初期中期末常规检查、学生评教和教研组备课组活动检查等质量监控手段，管理人员以“知教情、明学情、督教法、导学法、促学业”的宗旨来督导监控教学质量，做好学生评教工作，及时与教师沟通反馈信息，使质量为学校之魂的理念深入每个师生心中，做好教学秩序常态化管理。

（2）专业教学文件执行到位——专业教学过程化管理

烹饪（中西式面点）专业通过调研、论证和讨论等工作流程，相继完成了专业人才培养方案、专业教学实施方案、专业实训方案、专业课程标准、学年制课程授课计划、西餐烹饪专业班级课程表等一系列完备的专业教学文件，用以指导和组织开展专业教学。明确了专业教学过程的管理要求。每一位专业教师的教案设计规范化，课堂教学流程有序化，专业课程考核评价科学化多元化，专业教学成果展示常态化，专业教学研讨制度化，专业课程的公开课透明化，努力打造常态规范、发展有序的教学模式。

十一、考核与评价

根据专业技能标准，制定以能力为核心，由学生、教师、企业、行业等参与评价的“四方联动、多方评价”评价体系，将职业技能鉴定与学业考核融为一体。依据项目教学的进程，将平时成绩与期末考试评定相结合，综合利用过程性和终结性评价来调整教学策略。对学生素质进行横向和纵向比较，确定学生文化基础优劣及其潜能所在。



教学评价比例分布表

课程分类	评分项目	分值比例	评价指标	评价主体	评价依据
公共基础课程	平时表现	20%	出勤情况、学习纪律、学习态度、作业情况、素养。	学生、教师	作业、《学生平时表现考评表》、《单科成绩表》。
	测试（段考）	20%	取期中测验成绩。		
	期考成绩	60%	期末统一考试。		
专业基础课程	平时表现	20%	出勤情况、学习纪律、学习态度、作业情况、素养。	学生、教师	作业、《学生平时表现考评表》、《单科成绩表》。
	测试（段考）	20%	期中测验成绩。		
	期考成绩	60%	期末统一考试。		
专业技能课程	单个项目	60%	考勤情况、学习态度、作业情况等。	学生、教师、企业	《实验（实习）卡》、《单科成绩表》、《专业课程项目考评表》。
	期末考试	40%	期末统一考试或有关职业资格证书考试的成绩替代。		
跟岗、顶岗实习	学生自我评价	20%	敬业精神、工作表现、团队精神、人际关系、创新精神、实践能力、遵守实习单位规章制度等。	学生自评	《跟岗实习鉴定表》、《顶岗实习鉴定表》； 《学生跟岗实习成绩评价表》、
	实习单位评定	50%		企业考核	
	带队教师评	30%		教师考	



课程分类	评分项目	分值比例	评价指标	评价主体	评价依据
	定			评	《学生顶岗实习成绩评价表》
职业技能大赛	职业技能大赛	加分项 (1-10分)	校内技能大赛；市级、区级技能大赛；国家级技能大赛	行业、企业、学校	职业技能大赛加分细则
技能等级证书考核	职业技能考证		理论知识考试、操作技能考核	行业、企业、学校	《职业技能鉴定指导中心鉴定成绩表》

十二、毕业要求

学生满足以下四个条件，准予毕业：

1. 6个学期的操行量化平均分必须在60分（及格）以上。
2. 公共基础课、专业技能课各科的期评成绩在60分以上。
3. 通过一个以上专业职业资格技能考核，并取得职业资格证书。
4. 跟岗实习、顶岗实习分别不少于15周以上学时，并取得合格以上的企业评价。

十三、教材选用

（一）公共基础课教材选用

序号	课程名称	使用教材		
		名称	出版社	备注
1	德育	德育(第二版第一册)	中国劳动社会保	



序号	課程名稱	使用教材		
		名稱	出版社	備註
		道德法律与人生	障出版社	
		德育(第二版第二册)		
		经济与政治常识		
		德育(第二版第二册) 职业道德与职业指导		
2	体育	体育与健康	中国劳动社会保 障出版社	
3	语文	语文	中国劳动社会保 障出版社	第 1-2 学期
		烹飪语文	北京理工大学出 版社	第 4 学 期
4	数学	数学	中国劳动社会保 障出版社	
5	英语	英语	电子工业出版社	
6	礼仪	礼仪规范教程	知识出版社	
7	计算机应用基础	计算机应用基础 W7+2010	中国广播电视出 版社	

(二) 專業基礎課教材選用

序号	課程名稱	使用教材
----	------	------



		名稱	出版社	備註
1	烹飪原料知識	烹飪原料知識（第三版）	中國勞動社會保障出版社	
2	中式面點技術（理論）	面點技術（第三版）（烹飪類）	中國勞動社會保障出版社	
3	飲食業基礎知識	飲食業基礎知識（第三版）	中國勞動社會保障出版社	
4	飲食營養與衛生	飲食營養與衛生	中國勞動社會保障出版社	
5	西式面點技術	西式面點技術	中國勞動社會保障出版社	
6	烹飪美學	烹飪工藝美術	天津科學技術出版社	
7	餐飲服務	餐廳服務知識與技能	中國勞動社會保障出版社	
8	餐飲成本核算	餐飲成本核算	中國勞動社會保障出版社	

（三）專業技能課教材選用

序號	課程名稱	使用教材		
		名稱	出版社	備註
1	烹飪基本功	烹飪基本功	中國勞動社會保障出版社	
		烹飪原料加工	天津科學技術出版社	



序号	课程名称	使用教材		
		名称	出版社	备注
			版社	
2	面点基本功	面点技艺实训精解	高等教育出版社	
3	中式面点实训	广东点心	重庆大学出版社	
4	西式面点实训	西式面点工艺与实训 (第二版)	科学出版社	
5	蛋糕裱花技术	蛋糕裱花基础秘诀	辽宁科学技术出版社	

(四) 专业拓展课程教材选用

序号	课程名称	使用教材		
		名称	出版社	备注
1	果酱画盘饰	果酱画菜肴盘饰	重庆大学出版社	
2	西餐基础制作	西餐烹调工艺实训	中国劳动社会保障出版社	

