

# 南海区九江职业技术学校

## 佛山市南海区九江职业技术学校 2024级中西面点专业人才培养方案 (专业代码：740203)

执 笔 人 :	席锡春
专 业 部 部 长 :	崔庆荣
教 务 处 负 责 人 :	彭燕娟
教 学 副 校 长 :	黎国玉
企 业 审 核 人 :	吴荣开
党 总 支 审 定 :	南海区九江职业技术学校党总支
修 订 日 期 :	2024年6月30日

# 目录

一、专业名称（专业代码） .....	1 -
二、入学要求.....	1 -
三、修业年限.....	1 -
四、职业面向.....	1 -
五、培养目标及培养规格.....	1 -
（一）培养目标.....	1 -
（二）培养规格.....	1 -
六、继续学习专业.....	3 -
七、课程结构.....	4 -
八、课程设置及要求.....	4 -
（一）公共基础课程.....	5 -
（二）专业技能课.....	5 -
（三） 选修课.....	8 -
九、教学进程总体安排.....	9 -
（一）基本要求.....	9 -
（二） 学时比例表.....	9 -
（三）教学活动周数分配表.....	9 -
（四）教学安排表.....	10 -
十、实施保障.....	13 -
（一）师资队伍.....	13 -
（二）教学设施.....	13 -
（三）教学资源.....	15 -
（四）教学方法.....	16 -
（五）学习评价.....	16 -
（六）质量管理.....	16 -
十一、毕业要求.....	17 -
十二、附录.....	17 -
（一）人才培养方案审批表.....	17 -

## 一、专业名称（专业代码）

中西面点制作（740203）。

## 二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

## 三、修业年限

3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 (74)	餐饮类 (7402)	餐饮业 (0967)	餐饮服务人 员 (4-03-02)	中式面点师、西 式面点师	1. 中级中式面点师证 书 2. “1+X”粤点制作 职业技能等级证书 3. 广东省中等职业技 术教育专业技能课程 证书(烹饪)

## 五、培养目标及培养规格

### (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，具备熟制中式面点、西式面点等能力，具有工匠精神 and 信息素养，能够从事烹调原料选配、中餐菜肴制作等工作的技术技能人才。

### (二) 培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和专业技能。

#### 1. 职业素养

(1) 热爱社会主义祖国，将实现自身价值与服务祖国人民相结合，树立社

会主义民主观念和遵纪守法意识，遵守职业岗位规范；树立劳动观点，养成良好的劳动习惯，增强实践能力；树立尊重自然、顺应自然、保护自然的生态文明理念；树立正确的职业理想，形成正确的就业观、创业观，做好适应社会、融入社会、就业创业准备。

(2) 具有社会公德、职业道德意识和文明行为习惯，自觉践行社会主义核心价值观。

(3) 具有健全的人格、良好的心理品质和健康的身体，培养诚实守信、爱岗敬业、团结互助、勤俭节约、艰苦奋斗的优良品质，提高应对挫折、合作与竞争、适应社会的能力。

(4) 具有基本的欣赏美和创造美的能力。

(5) 具有一定创新意识、实践能力和择业就业能力。

(6) 具有吸收和应用新技术的能力。

(7) 具有继续学习和适应职业变化的能力。

## **2.专业知识**

(1) 熟悉烹饪饮食文化知识和各种菜系风格；

(2) 熟悉了解国家相关的食品卫生法律、法规；

(3) 熟悉相关厨房布局、生产的初级管理基本知识和生产流程；

(4) 熟悉相关厨房的设备、设施的基本知识和使用方法；

(5) 掌握烹饪原料的分类、品质鉴定的基本知识；

(6) 掌握食品营养的基本知识；

(7) 掌握烹饪过程中有关的食物化学、食品安全卫生的基本知识；

(8) 掌握烹饪（美术）艺术的知识及食品造型的方法；

(9) 掌握饮食经营成本核算的知识；

(10) 掌握厨房现代管理的基本知识；

- (11) 掌握计算机及其应用的基本知识。
- (12) 会合理选购烹饪原料并进行品质鉴定；
- (13) 能保管或饲养烹饪加工的原料；

### **3.专业技能**

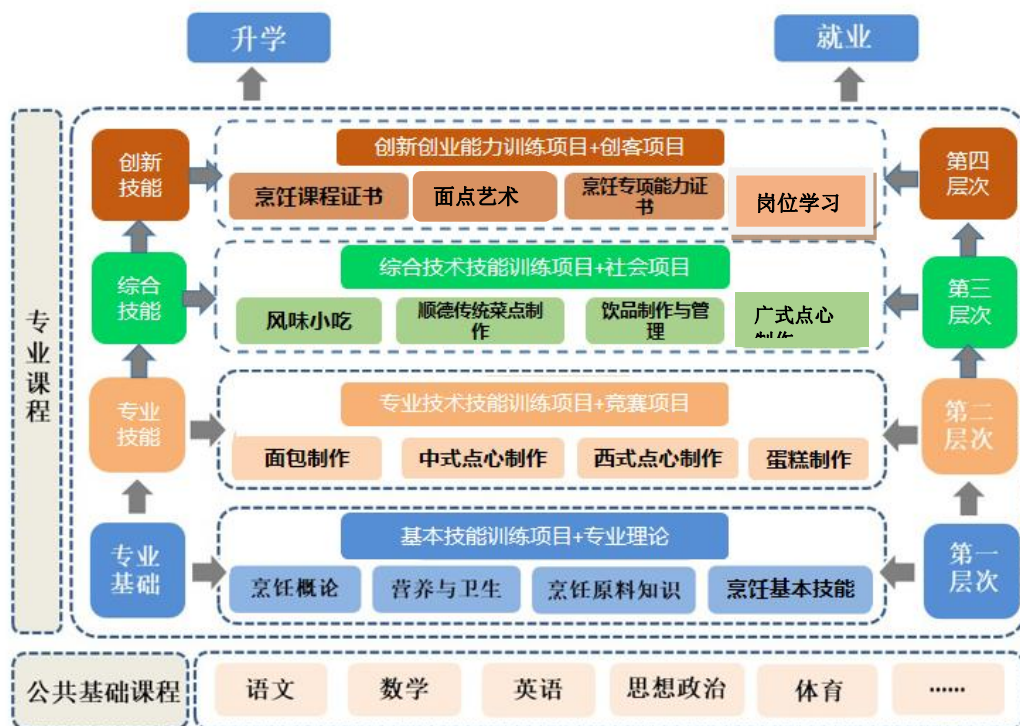
- (1) 会使用厨房各种加工工具、机具和烹调设备；
- (2) 能运用不同技法、烹调方法等合理加工烹饪原料；
- (3) 掌握所学相关职业工种各技能品种的工艺操作，并运用不同的烹调方法制作菜肴（点心）品种；
- (4) 能合理进行菜肴配菜和营养分析；
- (5) 能进行菜肴（面点）艺术造型设计；
- (6) 能通过搜集书刊、网络、餐饮市场等信息，综合运用所学知识和技能设计菜肴（点心）品种；
- (7) 会编制一般的宴会菜单；
- (8) 能够进行餐饮成本核算。
- (9) 能够合理选购雕刻、冷菜冷拼及地方风味菜原料并进行品质鉴定；
- (10) 会使用雕刻、冷菜冷拼及地方风味菜制作的各种加工工具、机具和烹调设备；
- (11) 能运用不同技法、刀法、烹调方法等合理加工；
- (12) 能进行雕刻作品、冷菜冷拼及地方风味菜菜肴艺术造型设计。

## **六、继续学习专业**

高职专科：烹饪工艺与营养

应用本科：烹饪与营养教育

## 七、课程结构



## 八、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括思想政治、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、历史等基础必修课程，并将中华优秀传统文化等课程列为选修课。

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课和实训实习课，以及专业选修课。

### (一) 公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时	学分
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36	2
	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36	2
	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36	2
	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36	2
2	语文	依据《中等职业学校语文课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	198	11
3	数学	依据《中等职业学校数学课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144	8
4	英语	依据《中等职业学校英语课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144	8
5	历史	依据《中等职业学校历史课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	72	4
6	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	180	10
7	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36	2
8	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144	8

### (二) 专业技能课

#### 1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时	学分
1	烹饪原料知识	学习烹饪原料的品质、产地、种类、用途以及烹饪原料的 品质鉴别、选择和保管、饲养方法。使学生具有烹饪原料的基 本知识，提高正确地选择和使用烹饪原料的能力和对鲜活烹饪 原料进行保管或饲养的工作技能。	72	4

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时	学分
2	面点基本功	通过学习，熟练掌握面点基本技能，如和面、揉面、摘剂、擀皮等技法，以及烹饪技能的各种基本功，如：勺工，刀工、刀法，火候、调味、挂糊，上浆，勾芡等常用技法。在掌握理论的基础上，结合课堂讲学，进行操作技能训练，具备一定动手能力，为中式点心制作工艺等专业课打下基础。	72	4
3	烹饪基本技能	通过学习，熟练掌握烹饪技能的各种基本功，如：勺工，刀工、刀法，火候、调味、挂糊，上浆，勾芡等常用技法。在掌握理论的基础上，结合课堂讲学，进行操作技能训练，具备一定动手能力，为菜肴制作工艺等专业课打下基础。	108	6
4	广式点心制作	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业核心课程，学生通过了解和掌握点心工艺的基础理论和基础知识，学习点心制作原料的选择、面团、馅料、成形、加温、装饰等工艺流程，掌握各类点心制作的核心技能，从而达到岗位职责所必备的基本职业技能。	72	4
5	烹饪美术	学习美术的素描、色彩、图案及食品美术鉴赏，并适当介绍美学的一些基础知识。通过练习，使学生掌握烹饪美术的基本知识和基本技能，培养学生具有正确的审美观念和健康的审美情趣。	36	2
6	饮品制作与管理	本课程系统讲述了国内外酒水、咖啡、饮品的专业理论知识和服务操作技能以及吧台管理的基础知识，具有较强的实用性和科学性。通过该课程的学习，使学生较全面地掌握各种饮品的调制以及吧台服务和操作技巧。本课程着重培养学生扎实的饮品、酒水知识基础，尤其对于大众餐饮门店、酒店及娱乐休闲企业等现代餐饮企业的常见饮品、酒水及其相关产品的理论知识达到较深程度的掌握。在学习掌握饮品、酒水知识以及吧台基础设施设备和相关专业理论的基础上学习研究吧台管理的基础理论。本课程在教学中，通过各种先进和实践的教学手段和方法，训练学生的动手能力和实际解决问题的能力，使学生在学了这门课程以后可以到吧台上岗。	36	2
7	烹饪营养与卫生	通过本课程的学习，使学生掌握人体所需的营养素、烹饪原料的营养价值、各类食品的卫生要求、食品污染的识别及防制、食物中毒及其预防、食物的合理烹调与加工、食品的合理储存、餐饮业卫生要求与管理。	72	4



序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时	学分
8	营养配膳	通过这门课的学习，能熟练地知道什么是合理营养，如何才能做到合理营养；了解世界膳食结构的几种模式，中国的膳食结构及改进的方向；熟悉合理烹调与合理配菜的具体做法；知道平衡膳食的意义；能够对菜点进行营养成分的计算和营养价值分析，并具备相应设计营养食谱，科学配菜和分析合理营养等能力。	72	4

## 2.专业技能课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时	学分
1	蛋糕制作	通过本课程的学习，让学生熟悉制作蛋糕原料基本性质，并能灵活应用；掌握产品成本核算知识，能对制作蛋糕的辅料进行初加工及处理，掌握海绵蛋糕、油脂蛋糕、戚风蛋糕、乳酪蛋糕等蛋泡糊打发完成的标准，面糊混合搅拌方法，入模刮平手法、烘烤熟制等作技术，能够掌握裱花技法，使用蛋糕胚体制作常见生日蛋糕，根据主题设计制作主题蛋糕，熟悉流行蛋糕产品的制作技术，具有开具料单的能力。使学生成为具有一定蛋糕制作知识和熟练操作的技能型应用人才。	72	4
2	食品造型艺术	熟练掌握食品雕刻的制作技法和雕刻技巧；重点掌握常用果蔬雕刻，果盘、围边点缀的制作技艺	144	8
3	中式面点制作	本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业技能课程，学生通过了解和掌握点心工艺的基础理论和基础知识，学习点心制作原料的选择、面团、馅料、成形、加温、装饰等工艺流程，掌握各类点心制作的核心技能，从而达到岗位职责所必备的基本职业技能。	108	6
4	面包制作	通过本课程的学习，使学生熟悉制作面包原料基本性质，并能灵活应用；学会制作面包原料的初加工及处理方法，熟练掌握各式面包产品面团配制及搅拌工艺，能熟练制作条形、橄榄形、辫形、绞绳形等常见面包形态，能准确判断面包醒发、烘烤等熟制作技术，熟悉流行面包的制作技术，具有开具料单的能力。	108	6

## 3.实践课

### (1) 专业（综合）实训

专业（综合）实训以提升烹饪专业学生的综合职业能力为教学目标，根据中式烹调方向的具体培养目标，通过与餐饮企业合作，共同开发多种形式的实战实训项目。结合专业教学的实际需求，以工学结合的形式进行合理的设置和排布，在校内外灵活开展能够提升学生的烹饪实战能力、积累推广实战经验以及提升中式烹调实操能力的项目，提高学生的动手能力，提升综合职业素养。通过专业（综合）实训中多种形式项目的实施，积极探索学徒制在本专业的落地实施途径。

### (2) 专业（毕业）实习

在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替或分阶段安排学生实习，与实习单位共同制定实习计划和制度，共同培养，共同管理。毕业实习（顶岗实习）是本专业最后的实践性教学环节，要认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生毕业实习的岗位与其所学专业面向的岗位（群）基本一致。通过企业顶岗实习，学生能更深入地了解企业相关岗位的工作任务与职责权限，能够用所学知识和技能解决实际工作问题，学会与人相处与合作，树立正确的劳动观念和就业观。

### (三) 选修课

本专业根据专业需要和学生兴趣、爱好，确定公共选修课、专业选修课及主要教学学时和要求。确定的公共选修课和专业选修课如下表所示：

序号	课程名称	主要实习内容和要求	参考学时	学分
1	粤菜制作	学习粤菜烹调技术的基本知识、基本原理、特别结合粤菜的特点介绍有关中餐厨房加温岗位各自的操作技能，阐述各种烹调方法，并通过实例，说明各种烹调方法的特点、要求，烹调中火候、调味运用的技能，各种烹调方法烹制出符合质量标准的菜肴。	144	8

2	就业指导	对学生的职业发展进行规划与指导；帮助学生树立正确的职业观和就业观；引导学生正确认识学业和就业的关系；帮助学生顺利就业、成功就业与创业。	36	2
3	心理健康	结合生活实际，通过生命学、社会学知识的讲解，解决学生的心理问题，使同学们拥有健康的人生观、社会观，积极向上的生活态度。	36	2
4	中华优秀传统文化	传授中国传统文化，传承中华民族精神，弘扬优秀传统文化，增强学生的文化涵养，丰富校园文化，发挥文化传承作用，全面提高学生的人文素质	90	5

## 九、教学进程总体安排

### （一）基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周，周学时一般为 28 学时（按每天安排 6 节课计），顶岗实习按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，3 年总学时数为 3120，课程开设顺序和周学时安排，可根据实际情况调整。

实行学分制管理，一般 16—18 学时为 1 学分，3 年制总学分不得少于 170 分。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动以 1 周为 1 学分

本专业公共基础课程学时占总学时 33.7%，专业技能课程学时占总学时的 55.5%，选修课占总学时的比例为 10.8%，实践学时占总学时的 68.3%。

(二) 学时比例表

课程类型	公共基础课	专业技能课			选修课	
课程	公共基础课	专业核心课	专业(技能)方向课	实践课(实训实习课)	公共选修课	专业选修课
学时	1062	576	468	708	216	126
比例(%)	33.8	18.5	15	22.7	10.8	

(三) 教学活动周数分配表

内 容 学 期	校内课堂教学	入学教育及军训	认 知 实 习	毕业设 计实训	毕 业 实 习	毕 业 教 育	考证	机动	寒暑假	合计
一	17	1					1	1	4	24
二	18						1	1	8	28
三	18						1	1	4	24
四	18						1	1	8	28
五	18						1	1	4	24
六	0				18	1		1	8	28
合计	89	1	0		18	1	5	6	36	156

#### (四) 教学安排表

课程类别	课程名称	课程代码	学分	总学时	实践学时	各学期教学周数与周学时分配						
						1	2	3	4	5	6	
						17+1周	18周	18周	18周	18周	20周	
必修课	公共基础课	中国特色社会主义	JCX01	2	36	0	2					
		心理健康与职业生涯	JCX02	2	36	0		2				
		哲学与人生	JCX03	2	36	0			2			
		职业道德与法治	JCX04	2	36	0				2		
		语文	JCX05	11	198	0	2	2	3	2	2	
		数学	JCX06	8	144	0	2	2	2	2		
		英语	JCX07	8	144	0	2	2	2	2		
		信息技术	JCX08	8	144	132	4	4				
		体育与健康	JCX05	10	180	160	2	2	2	2	2	
		公共艺术	JCX06	2	36	0				2		
		历史	JCX07	4	72	0	2	2				
	<b>小计： 34%</b>			<b>59</b>	<b>1062</b>	<b>292</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	
	专业核心课	烹饪营养与卫生	740203XA002	4	72	66		2				
		面包制作	740203XB004	6	108	108		4	4			
		面点基本功	740203XA001	4	72	72	4					
		烹饪原料知识	740203XA003	4	72	72	4					
		烹饪美术	740203XA007	2	36	28	2					
		中式点心制作	740203XC013	8	144	144					8	
		广式点心制作	740203XA009	4	72	72						
		西式面点制作	740203XC005	6	108	108						
		厨房管理	740203XA008	2	36	28						
	<b>小计： 18.5%</b>			<b>32</b>	<b>576</b>	<b>548</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
专业技能方向课	食品雕刻	740203XB010	4	72	72		4					
	中式面点制作	740203YC014	6	108	108			4	6			
	粤菜烹调技术	740203XC011	4	72	72				4			
	饮品制作与管理	740203XC016	8	144	144				4	4		
	<b>小计： 15%</b>			<b>26</b>	<b>468</b>	<b>468</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	
实践课	入学教育及国防教育	JCX08	1	30	30	1周						
	综合项目实训	740203XC033	6	108	108					6		
	毕业教育	740203XB035	1	30	27						1周	
	顶岗实习	740203XC036	28	540	540						18周	
	<b>小计： 22.7%</b>			<b>36</b>	<b>708</b>	<b>708</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	
任选课	公共选修课	心理健康	JCY08	2	36	0	1	1				
		就业指导	JCY09	2	36	0				2		
		应用文写作	JCY12	1	18	0				1		

	中华优秀传统文化	JCY10	5	90	0	1	1	1	1	1	
	劳动教育	JCY11	1	18	18						
	职业素养	JCY12	1	18	0						
	小计：5.8%		10	216	0	2	2	1	2	3	
专业选修课 (每组2选1)	粤菜制作	740203YC015	4	72	72			4			
	风味小吃	740203XC018	4	72	72			4			
	粤式点心制作	740203XC012	3	54	48					3	
	糖水甜品制作	740203XC016	3	54	48					3	
	小计：4%		7	126	120			4		3	
合 计			17	3156	2154	28	28	28	28	28	

备注：课程编程要求：专业代码+课程性质+课程类型+专业课程流水号。

说明：

- 1.因军训延误的课时，采用课外时间上回教学内容。
- 2.开设的劳动教育和职业素养课选修（各计 1 学分），教学内容可在第二课堂（专题讲座）完成。
- 3.原则上，课堂教学一般以 16-18 学时计 1 学分，若每学期教学周数为 16 周及以上的课程，按周学时数等于学分数计算；若每学期教学周数小于 16 周的课程，则按平均 17 学时计 1 学分；计算学分取小数点一位， $x \geq 0.5$  取 1 分， $x < 0.5$  取 0.5 分。
- 4.入学教育（军训）、校外实习、毕业教育按一周计 30 学时，每周计 1 学分；校内实训按实际学时计算学分。
- 5.若整学期全部安排到校外实习(含毕业教育)，按一周计 30 学时，每学期按总学分的 1/6 计 28 学分。
- 6.取得中级职业资格证、技能等级证计 4 学分，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，应予折合成学分。

## 十、实施保障

### （一）师资队伍

1.专任专业教师与在籍学生之比不低于 1:20；研究生学历（或硕士以上学位）5%，高级职称 15%以上；获得与本专业相关的高级工以上职业资格 60%以上，或取得非教师系列专业技术中级以上职称 30%以上；企业兼职教师占专业教师比例20%，80%以上具有中级以上技术职称或高级工以上职业资格。

2.专任专业教师具有烹饪与营养教育专业本科以上学历；三年以上专任专业教师，达到“\*\*省教育厅办公室关于公布《\*\*中等职业学校“双师型”教师非教师系列专业技术证书目录(试行)》的通知”文件规定的职业资格或专业技术职称要求,如中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、考评员等。

3.本专业教师具有良好的师德修养、专业能力，能够开展理实一体化教学，具有信息化教学能力。专任专业教师需参加教研工作、教学改革课题研究、教学竞赛、技能竞赛等活动。平均每两年到企业实践不少于 2 个月。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书，每学期承担不少于 30 学时的教学任务。

### （二）教学设施

#### 1.校内实训条件

4.本专业应配备校内实训实习室和校外实训基地。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。

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（生均台套）
1	中式烹调示范实训室	双头小炒炉	1 台
		单通荷台	2 台
		10 眼煲仔炉	1 台
		3 屉蒸柜	1 台
		冰箱	2 台
2	刀工实训室	不锈钢工作台	20 台
		砧板	40 套
		制冰机	2 台
		4 门冰箱	1 台
		4 门纱门碗柜	2 个
3	雕刻实训室	单层雕刻台	20 台
		壁柜	2 台
		砧板	20 台
4	中式面点实训室	蒸锅	3 台
		抽风设备	1 套
		送风设备	1 套
		不锈钢工作台	20 台
		压面机	1 台
		搅拌机	2 台
		冰箱 1 台	
5	西式面点实训室	烤箱	3 台
		醒发箱	2 台



		不锈钢工作台	20 台
		小型搅拌机	3 台
		3 星水池	2 台
		冰箱 2 台	
6	中式烹调实训室	双眼小炒炉	10 台
		不锈钢工作台	20 台
		双通荷台	8 台
		单星水池	10 台
		四门冰箱	3 台
		消毒碗柜	1 台
		抽风设备	1 套
		送风设备	1 套
		蒸柜	1 台
		厨具	20 套

## 2.校外实训基地

本专业校外实训基地有合作酒店 10 余间、企业有健全的管理机制，具有本专业先进设施设备，能够满足实习实训要求，完成烹饪专业核心技能的训练，能够承担学校综合实训和顶岗实习任务，并能为师生实习实训提供安全保障，保证学校与实训基地的有效合作。

### （三）教学资源

烹饪专业的实训室条件（硬件）能满足日常教学，实训工位、实训工具、材料等教学资源能为学生开展有效的课堂教学，专业教材选用正规出版社出版，具有本地化特色的教材，本专业教师参编 4 本教材，已开发一本校本教材。本专业与本地企业有密切的联系，良好的合作基础，能够共同开发校企合作的教材，做到资源共享。

#### **（四）教学方法**

烹饪专业采用理实一体化教学模式，用案例教学法，行动导向教学法对学生授课，真正做到以学生为主，老师为辅，注重学生个体差异，“有教无类”、“因材施教”、“止于至善”、“行知合一”的教育思想，教师注重教法的学习，能够保持最佳的状态。

#### **（五）学习评价**

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。对在学习和应用上有创新的学生应予特别鼓励，全面综合评价学生能力。

要注重职业道德教育，构建学生、老师、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。各学校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。

#### **（六）质量管理**

教学过程中注重质量策划、高效的课程教学、课程质量监控、课程质量改进四个方面的探讨，形成系统完整的课程教学质量管理体系。落实检查:授课计划、实训计划、实训指导书、教案检查、作业检查、期中大检査、实训室使用登记情况、学生平时成绩管理考核评定表、题库建设、考试成绩录入、学分登记等，为

教学管理提供质量保障。

## 十一、毕业要求

### 1.操行

无任何纪律处分，操行合格。

### 2.学分

本专业按学年学分制安排课程，学生按专业人才培养方案要求修完规定的课程，考核合格，其中入学时为初中毕业生的达到毕业最低的总学分要求为 170 学分

