

2020 级中西面点工艺专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：中西面点工艺

专业代码：640204

二、招生对象及学制

招生对象：普通高中毕业生

学制：全日制 3 年

办学层次：高等职业教育专科学历

三、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人、德技兼修，面向现代星级酒店、社会知名餐饮企业、专业培训机构等生产、管理、服务第一线，培养拥护党的基本路线，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的职业道德、职业素养和创新精神，掌握本专业所必需的原料知识、面点加工原理、面点加工流程等基础理论，具有较强的面点制作技术、面点研发创新、组织协调及信息获取的能力，形成良好的心理素质、身体素质，毕业后能运用所学理论知识和技能，在现代星级酒店、社会知名餐饮企业、专业培训机构等企事业单位，从事面点加工生产、专业培训、管理等岗位实际工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质要求

（1）坚定拥护中国共产党和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）崇尚宪法、尊法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；

（4）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯；

（6）具有一定审美和人文素养。；

2. 知识要求

（1）掌握必备的思想政治理论、科学文化知识和中华优秀传统文化知识；

（2）掌握原料鉴别、使用和保管的基本知识；

（3）掌握烹饪文化及面点制作的基础知识；

- (4) 掌握餐饮设备的安全使用和保养的知识和技能；
- (5) 掌握面点创新思路与方法；
- (6) 了解从事面点产品生产、销售所必须的食品卫生安全知识与相关法律法规；
- (7) 了解中西式面点成本及售价核算的知识；
- (8) 掌握厨房组织管理的基本知识；
- (9) 了解餐饮服务及经营管理的知识。

3. 能力要求

- (1) 能进行面点原料的鉴别和加工；
- (2) 掌握基本的中式面点制作技法，能独立进行中式面点制作过程中的和面、调馅、成型、熟制等环节的操作；
- (3) 掌握基本的西式面点制作技法，能独立制作面包、蛋糕、挞、派等西式面点制品；
- (4) 能进行中西式面点产品的设计与研发；
- (5) 能运用生产经营与管理、成本核算、面点质量控制等知识对厨房、烘焙企业门店进行组织管理；
- (6) 能应用烹饪美学知识进行面点美化装饰及摆盘；
- (7) 能对面点制品进行成本核算；
- (8) 具有一定的计算机操作能力，能熟练的利用互联网开展线上学习，树立终身学习的理念。

(三) 就业岗位

表 1 主要就业岗位分析表

序号	就业领域	初始岗位	发展岗位
1	中西点连锁企业、品牌餐饮企业、高星级酒店、团餐企业	中西面点厨师	高级中西面点师；企业各级管理人员
2	食品加工企业	中西面点加工生产人员	产品研发师；高级技术人员；企业各级管理人员
3	中级、高级职业院校、培训学校	专业教师	学校各级管理人员

四、毕业要求

- 1、德、智、体、美、劳良好，积极参加课外素质教育拓展活动，德育考核达标；
- 2、按要求修完相应学分；
- 3、获得普通话国家二级乙等以上标准证书、本专业规定的职业资格证书。

表 2 职业资格证书一览表

序号	考核项目	考核发证部门	等级要求	考核学期	备注
1	普通话	山东省语言文字工作委员会	二级	1、2	必考

五、课程体系

（一）人才培养模式

在广泛进行餐饮行业人才需求调研、充分听取餐饮行业专家意见的基础上，参照国内外先进的专业人才培养经验，结合高职教育特点、依照学院构建多元化人才培养模式的要求，本专业采取“理实一体、工学结合”的人才培养模式。

人才培养按照技能性人才养成的进阶规律分为基础能力培养、专业核心能力培养和专业综合能力培养三个阶段，根据每个阶段的不同学习特点安排专业课程。通过理论与实践紧密结合的课程设计，师生通过典型的工作任务，总结出中西面点行业工作的一般规律并将其理论化，以更好地指导实践，使学生达到“举一反三、触类旁通”的学习效果。

（二）课程体系构建

以社会需求为导向，以学生职业能力和职业素质培养为核心，按照工作过程系统化的思想构建“素质+专业”课程体系。深入校企合作，推动课程体系的共同开发进程。先后联合XX酒店等合作企业，对企业的人才需求、岗位技能需要等内容进行调研，进行专业核心岗位能力分析，归纳岗位典型工作任务，总结与岗位相适应的知识、能力、素质需求，确定中西面点工艺专业主干专业课程（学习领域），构建“素质+专业”课程体系。

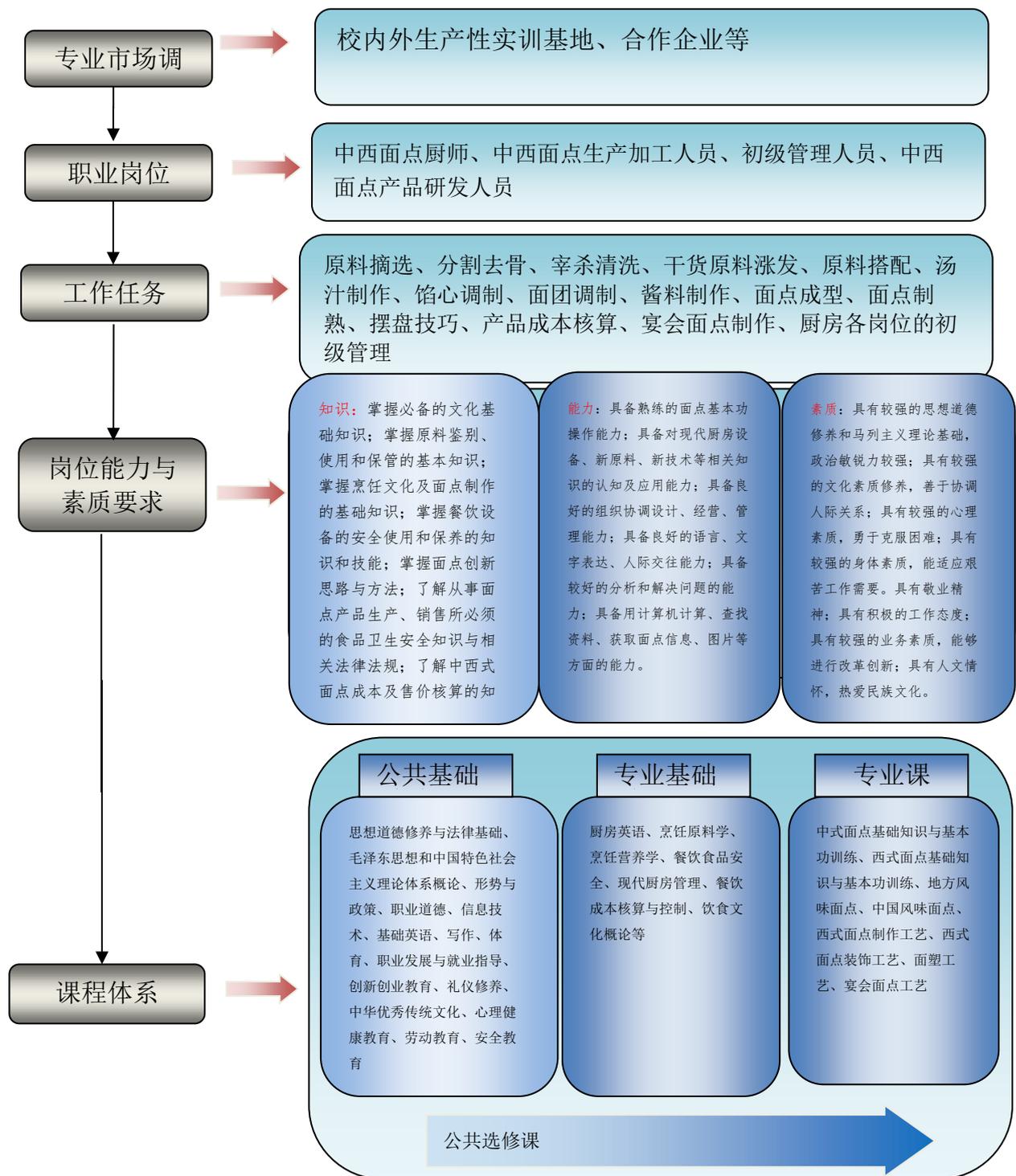


图1课程体系构建示意图

1. 素质课程体系构建

素质课程体系包括公共必修课程和公共选修课程。通过《思想道德修养与法律基础》《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》《形势与政策》《写作》《礼仪修养》《信息技术》《体育》等课程逐步提高学生政治思想觉悟、文化素质、道德修养、身体素质。通过丰富多样的公共选修课、“名师、名菜、名店”进课堂活动、聘请行业专家到校讲座、知名餐饮企业参观、各类社团活动、社会实践活动以及职业生涯规划课程的开设等，逐步养成和提高学生的专业素质，培养学生的职业精神、综合职业能力、职业技能和职业素养，培养学生热爱劳动的素质。

2. 专业课程体系构建

表 3 职业能力分析与课程构建

岗位名称	典型任务	职业行动能力要求			主干课程
		专业能力	方法能力	社会能力	
中西面点连锁企业及食品加工企业中西点生产员工	<ol style="list-style-type: none"> 馅料的调制 半成品制作 半成品的储存及保管 制品熟制 加工设备的操作 原料的品质辨别 产品质量控制 生产车间的维护 	<ol style="list-style-type: none"> 具有熟练制作各种中西点制品的能力 具有储存和保管中西点各类成品、半成品的能力 具有熟练使用各种中面点加工设备及工具的能力 具有中西面点创新生产的能力 具有基本的企业基层管理工作能力 具有控制产品出品质量的能力 	<ol style="list-style-type: none"> 具有探索新技术和自学新知识的能力； 具有独立制定工作计划的能力； 具有较好的分析和解决实际问题的能力； 具有开拓、创新能力； 具有查找资料获取信息的能力； 具有较强逻辑性和良好的思维能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 具备良好的服务意识、态度热情、工作主动； 具有敬业精神与责任感； 遵纪守法，遵守酒店的规章制度和员工守则； 具有独立的工作能力和岗位意识。 	<ol style="list-style-type: none"> 《烹饪原料学》 《烹饪营养学》 《餐饮食品安全》 《餐饮成本核算与控制》 《中式面点基础知识与基本功训练》 《西式面点基础知识与基本功训练》 《地方风味面点》 《中国风味面点》 《西式面点制作工艺》 《西式面点装饰工艺》
酒店中西式点心厨房厨师	<ol style="list-style-type: none"> 面团调制 馅料调制 半成品制作 半成品的储存及保管 制品成型 制品熟制 成品装盘 	<ol style="list-style-type: none"> 具有熟练制作各种中西点制品的能力 具有储存和保管中西点各类成品、半成品的能力 具有熟练使用各种中面点加工 			<ol style="list-style-type: none"> 《烹饪原料学》 《烹饪营养学》 《餐饮食品安全》 《现代厨房管理》

	8. 产品创新 9. 加工设备的操作 10. 原料的采购辨别 11. 生产成品控制 12. 厨房卫生清洁	设备及工具的能力 4. 具有创新中西点出品的能力 5. 具有基本的企业基层管理工作能力 6. 具有控制产品出品质量的能力 7. 具有根据成品特点选择不同的盛器进行装盘与美化的能力 8. 具有烹饪美学的鉴赏能力 9. 具有控制成品制作成本的能力 10. 具备厨房安全生产的能力		《餐饮成本核算与控制》 《饮食文化概论》 《营养配餐》 《中式面点基础知识与基本功训练》 《西式面点基础知识与基本功训练》 《地方风味面点》 《中国风味面点》 《西式面点制作工艺》 《西式面点装饰工艺》 《面塑工艺》 《宴会面点工艺》
团体供餐企业中西点厨师	1. 馅料调制 2. 半成品的运用 3. 制品熟制 4. 成品的保温及存储 5. 加工设备的操作 6. 原料的采购辨别 7. 生产成本核算 8. 营养食谱的编制 9. 面点产品的分餐及销售	1. 具有批量生产各种中西点制品的能力 2. 具有熟练使用各种中面点加工设备及工具的能力 3. 具有基本的企业基层管理工作能力 4. 具有控制产品出品质量的能力 5. 具有控制成品制作成本的能力 6. 具备厨房安全生产的能力 7. 具有配制营养食谱的能力		《烹饪原料学》 《烹饪营养学》 《餐饮食品安全》 《现代厨房管理》 《餐饮成本核算与控制》 《营养配餐》 《中式面点基础知识与基本功训练》 《西式面点基础知识与基本功训练》 《地方风味面点》

				《中国风味面点》 《西式面点制作工艺》 《西式面点装饰工艺》
中西面点行业自主创业人员	1. 馅料调制 2. 半成品的运用 3. 制品熟制 4. 成品的装盘与包装 5. 面点创新 6. 面点营销 7. 成本核算 8. 企业管理 9. 加工设备的操作 10. 品牌定位及维护	1. 具有中西面点生产相关的全部能力； 2. 具有创新中西点出品的能力； 3. 具有企业管理能力 4. 具有控制产品出品质量的能力； 5. 具有烹饪美学的鉴赏能力； 6. 具备中西面点产品营销能力 7. 具备企业经营成本的控制能力	1. 具有探索新技术和自学新知识的能力； 2. 具有较好的分析和解决实际问题的能力； 3. 具有开拓、创新能力； 4. 具有资料信息的获取、分析能力； 5. 具有较强逻辑性和良好的思维能力。 6. 具有良好的沟通能力。	《烹饪原料学》 《烹饪营养学》 《餐饮食品安全》 《现代厨房管理》 《餐饮成本核算与控制》 《饮食文化概论》 《营养配餐》 《中式面点基础知识与基本功训练》 《西式面点基础知识与基本功训练》 《地方风味面点》 《中国风味面点》 《西式面点制作工艺》 《西式面点装饰工艺》 《面塑工艺》 《宴会面点工艺》

3. 实践课程体系

遵循“技能递进、能力渐升”的原则，构建突出职业能力培养的实践教学体系，突出职业能力培养，根据技能学习规律，由简单到复杂，由单一到综合，按“基本技能（技术）—专项技能（技术）—综合技能（技术）”的逻辑主线，构建了“技能递进、能力渐升”的实践教学体系。实践教学体系包括公共实践教学环节、理实一体教学环节、专项与综合实训教学环节、竞赛类选修课程教学环

节.顶岗实习和毕业设计环节.第二课堂等,全程贯穿创新精神培养和职业素养养成。进行实践教学项目化改革,制定课程标准.优化教学设计.建设课程资源.完善教学组织,实施“教学做一体”教学模式。加强实践教学条件和专兼结合师资队伍建设,为教学实施提供有力保障,强化学生职业能力培养。

表 4 实践课程体系表

	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
跟岗.顶岗实习.毕业实习报告					跟岗实习.顶岗实习	顶岗实习.毕业实习报告
第二课堂	√	√	√	√	√	√
认知实习	线上线下结合					
理实一体教学环节	西式面点制作基础知识及基本功训练	中式面点制作基础知识及基本功训练	地方风味面点、西式面点制作工艺、西式面点装饰工艺	中国风味面点.宴会面点工艺;面塑工艺		
公共实践环节	军事理论.训练及入学教育.公益活动.思政实践.站姿训练	公益活动.思政实践.站姿训练.烹饪社团活动.公共选修课	公益活动.思政实践.公共选修课.烹调社团活动	公益活动.烹饪社团活动		

六.教学组织

中西面点工艺专业围绕“理实一体,工学结合”的人才培养模式,按照三年两阶段(两年校内学习,一年企业实习)的方式组织教学,将课堂教学分为公共基础课、公共选修课、专业基础课和专业课等几部分。

素质课程平台培养学生的人文素养和职业服务精神;专业课程平台进行基本功训练,提高学生的专业技能和开阔学生的专业思路;专业拓展模块注重提高学生在餐饮经营方面的能力提升。素质拓展模块通过形式多样的选修课来拓宽学生的眼界.丰富学生的学识。第三学年校外顶岗实习,安排岗位指导教师和校内指导老师同时负责,制定实习工作任务,通过学校与实习企业的共管,强化学生专业技能和职业素质的提高,深化学生对职业生涯的认识,提高学生遵守企业规章制度的自觉性,树立学生正确的人生观。

表 5 学期周数分配表

周 学 期	项 目	课堂 教学	军训及入 学教育	综合 实训	跟岗 实习	顶岗 实习	毕业实 习	复习考 试	机动	总计

一	16	3					1		20
二	18						1	1	20
三	18						1	1	20
四	18						1	1	20
五				8	12				20
六					12	4		4	20
总计									120

表 6 各类课程学分数和学时数

课程类别	学时	学时比例	学分	学分比例	学时分配	
					理论教学	实践教学
公共基础课	764	27.8%	37	26.1%	530	234
公共选修课	288	10.5%	16	11.3%	192	96
专业基础课	280	10.2%	16	11.3%	254	26
专业课	568	20.7%	32	22.5%	84	484
第二课堂	-	-	4	2.8%	--	--
认知实习	16	0.6%	1	0.7%	0	16
跟岗实习	192	7.0%	8	5.6%	96	96
顶岗实习	576	21.0%	24	16.9%	--	576
毕业实习报告	60	2.2%	4	2.8%		60
总计	2744	100%	142	100%	1156	1588
实践实训课时占课堂教学学时比例					42.13%	57.8%

表 7 教学进程表

课程类型	课程代码	课程名称	学分	学时数		各学期授课周数与周学时						备注	
				总计	实践	一	二	三	四	五	六		
						20周	20周	20周	20周	20周	20周		
公共基础课	214110011	思想道德修养与法律基础	3	48	0	3							
	214110021	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	0		4						
	214090030	形势与政策	1	32	0	第 1 至 4 学期开设						每学期 8 学时	
	214130021	军事理论. 训练	4	148	112	3							军训合格

	及入学教育				周						计 2 学分, 军事理论学习合格计 2 学分
215090060	信息技术	2	36	18		2					
211090012	基础英语 1	2	32	0	2						*
211090011	基础英语 2	4	72	0		4					
201090010	公共体育	1	32	28	2						
201090030	体育选项课 1	1	28	24			2				
201090031	体育选项课 2	1	36	32				2			
212090040	体能测试	1	/	/	√		√				50 分达标, 2 学年
212090030	礼仪修养	2	36			2					
222090010	写作	2	36			2					
222090020	中华优秀传统文化	2	32		2						
221090010	安全教育	1	18			2					网络课程学习. 讲座, 单双周开课
210090010	职业道德	1	18			2					单双周开课
204090011	心理健康教育	2	32		2						网络课程学习. 讲座
205090010	职业发展与就业指导	1	16		2						单双周开课
205090020	创新创业教育	1	16		2						单双周开课
204090020	劳动教育	1	24	20	劳动周						第一学年完成, 每个专业一周
小计		37	764	234	13	16	2	2			
公共选修课	公共选修课	16	288	96		√	√				线上线下结合
	小计	16	288	96							
专业	211110012	厨房英语	2	36	0			2			*
	213110060	烹饪原科学	2	32	8	2					*

基础课	213110300	烹饪营养学	2	36	0			2			*
	213110290	餐饮食品安全	2	36	0			2			*
	213110310	现代厨房管理	2	36	0				2		
	213110280	餐饮成本核算与控制	2	36	0				2		
	213110320	饮食文化概论	2	32	0	2					
	213110330	营养配餐	2	36	18				2		*
	小计			16	280	26	4	0	6	6	
专业课	213120290	中式面点基础知识与基本功训练	4	72	36		4				*☆
	213120230	西式面点基础知识与基本功训练	4	64	32	4					*☆
	213120170	地方风味面点	4	72	72			4			☆
	213120280	中国风味面点	4	72	72				4		☆
	213120240	西式面点制作工艺	4	72	72			4			☆
	213120250	西式面点装饰工艺	4	72	64			4			
	213120140	面塑工艺	4	72	64				4		
	213120270	宴会面点工艺	4	72	72				4		☆
	小计			32	568	484	4	4	12	12	
综合实践课	201090040	认识实习	1	16	16						
	209130050	第二课堂	4	/		√	√	√	√		
	210130050	跟岗实习	8	192	96						
	210130060	顶岗实习	24	576	576					√	√
	210130020	毕业实习报告	4	60	60						√
	小计			41	844	688					
合计			142	2744	1528	21	20	20	20		

- 注：1. 带*课程为考试课；
 2. 带☆课程为专业核心课程；
 3. 括号内学时不计入总学时；
 4. “√”表示开课学期，具体上课时间和方式不固定；

七.公共选修课程描述

表 8 公共选修课程一览表

课程名称	主要内容与要求	学时
------	---------	----

公共选修课	共 16 学分，分校内课程和网络课程两类，分两学期开设。	288
-------	------------------------------	-----

八.专业基础课程描述

表 9 专业基础课程一览表

序号	课程名称	主要内容与要求	学时
1	厨房英语	本课程的学习，使学生掌握有关烹饪生产原料、厨房设备、厨房用具等相关的词汇和短语，能够看懂菜单和菜品制作流程，并能够进行基本的英语面客服务。	36
2	烹饪原料学	本课程主要内容有烹饪原料的定义、原料分类、品质检验、储藏保鲜及烹调应用；培养学生对食品原料鉴别能力，为接下来的面点课程的开展打下良好的理论基础。	32
3	烹饪营养学	本课程注重营养学与烹饪原料学、烹饪工艺学等学科的衔接，着重介绍基础营养知识、饮食营养与健康疾病的关系、烹饪与营养的关系、合理营养、合理膳食等内容。	36
4	餐饮食品安全	本课程以食品卫生理论为基础，从现代餐饮业发展需求和实际工作岗位出发，注重理实一体。通过本课程的学习，要求学生掌握餐饮食品安全的特点、相关法规及标准、食品原料安全、加工环节安全、从业人员及环境安全等。	36
5	现代厨房管理	通过学习系统掌握餐饮企业生产特点、厨房组织设计、人力资源管理、设备管理、生产运营管理、产品质量管理、卫生管理、安全管理等相关知识；全面了解厨房，具有全方位的管理能力。	36
6	餐饮成本核算与控制	本课程的学习，要求学生对餐饮业以及餐饮业成本核算与控制的内容、方面有全面的了解。能够正确核算主辅料、调料、燃料以及餐饮产品的成本，并且根本成本来计算产品售价。掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键，并有针对性的实施成本控制。	36
7	饮食文化概论	本课程分为中国饮食文化和西方饮食文化两个模块。中国饮食文化部分，使学生了解中华民族在长期的饮食生产与消费过程中创造和积累的物质财富和精神财富的总和，使学生通过课程学习了解中国饮食文化的发展历史及区域性，掌握中国饮食民俗、中国饮食礼仪、中国茶文化、酒文化等基本知识。西方饮食文化部分，使学生了解西方在	32

		长期的饮食生产与消费过程中创造和积累的物质财富和精神财富的总和。学生通过课程学习可以了解西方饮食文化的发展历史及区域性，掌握西餐饮食礼仪、酒文化等基本知识。	
8	营养配餐	通过系统学习各类食物营养、营养配餐原理和方法、不同人群膳食及营养配餐特点，掌握基本配餐方法，能够根据特定条件进行营养配餐。	36

九、专业课程描述

表 10 专业课程一览表

序号	课程名称	主要内容与要求	学时
1	中式面点基础知识与基本功训练	本课程采用理实一体化教学模式，理论部分主要介绍中式面点的发展概况、风味流派、面点与节日食俗、面点制作的设备及工具、面团调制工艺、制馅工艺、成型工艺、熟制工艺等中式面点相关理论知识；实操部分则是对应理论知识的讲解对学生进行中式面点基本功的训练。使学生在打牢中式面点理论基础的同时，练就中式面点制作的基本功，为后续课程的开展奠定基础。	72
2	西式面点基础知识与基本功训练	本课程按照西式面点的分类，为学生讲解蛋糕、面包、甜点等各类西式面点的分类、起源、发展、制作原理及代表制品。通过理实一体的教学模式，在教授学生理论知识的基础上训练学生的西式面点制作基本功，在打牢学生西式面点理论基础的同时，夯实学生西式面点制作的基本功。	64
3	地方风味面点	本课程旨在让学生在在学习地方风味面点制作的同时，掌握中式面点常用面团的调制方法、中式面点常用成形手法、中式面点常用馅料调制手法和中式面点常用制熟方法。使中西面点专业学生通过本课程的学习，在夯实中式面点制作基本功的同时，为后续中式面点制作类专业课程的深入学习奠定扎实的理论基础和技能基础。	72
4	中国风味面点	本课程旨在让学生在在学习中式面点品种的制作过程中，了解中国各地风味面点的特色，掌握中式面点各类面团的调制方法、中式面点常用成形手法、中式面点常用馅料调制手法和中式面点常用制熟方法，在进一步夯实中式面点制作的基本功的基础上，拓宽学生的专业视野，提升中式面点制作的技能水平，培养学生的创新意识和创新能力。	72
5	西式面点制作工艺	本课程主要学习面包、蛋糕、曲奇、布丁、冰激凌等各类西式面点的制作原理和制作工艺，使学生能	72

		够掌握西式面点的制作技术，为后续课程的学习打下技能基础。	
6	西式面点装饰工艺	本课程主要学习蛋糕裱花，巧克力制作的基本方法和技巧，通过大量的实践练习使学生逐步掌握蛋糕的裱花技能，巧克力的制作技巧。	72
7	面塑工艺	本课程旨在让学生在了解面塑制作工艺.学习花卉类.果蔬类.卡通类.景观类.人物类等简单面塑作品的制作的基础上，能够模仿或创造性的完成简单面塑作品，从而培养学生的烹饪美学审美能力，提升学生的综合专业素质。课程内容由七个项目组成，分别为面塑基础知识.面塑花卉制作.面塑果蔬制作.面塑卡通形象制作.面塑传统动物制作.面塑组合摆件制作.面塑人物制作。	72
8	宴会面点工艺	本课程旨在让学生掌握典型宴会面点制作方法的同时，培养根据宴会主题设计宴会面点的实践能力和创新能力，使学生在中式面点综合技能上得到获得较大提升，以更好的适应面点行业的用人需求，为学生毕业后开启职业生涯奠定一个良好的基础。	72

十.综合实践课程描述

表 11 综合实践课程一览表

序号	课程名称	主要内容与要求	学时
1	第二课堂	根据专业学习需要进行安排。	/
2	认识实习	线上线下结合，通过网络端了解相关行业的活动，由学院组织到实习单位参观.观摩和体验，形成对实习单位和相关岗位的初步认识。	16
3	跟岗实习	实习单位应为学生安排相应岗位，校企双方应共同制定实习计划，明确实习目标.实习任务，并安排专业人员作为实习指导老师指导学生实习。	192
4	顶岗实习	结合专业培养目标完成企业顶岗实习，内容包括企业文化.岗位知识等理论学习及顶岗实践，期间校企双方各派一名老师担任指导教师，给予阶段性评价及最终评价，学生完成实习，评价合格获得相应学分。	576
5	毕业实习报告	结合专业顶岗实习内容，撰写毕业实习报告，经指导教师审核通过后，认定学分。	60

十一.建议与说明

1. 教学要求

学校应依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法，以达到预期教学目标。

公共必修课课程的教学应符合教育部有关教育教学基本要求，以培养学生基本素质与基本能力为目标，教学内容应贴合学生生活学习实际，调动学生学习兴趣。可采用案例教学、小组讨论、学习竞赛等多种教学形式充分发挥学生主观能动性，提高学习积极性和参与性。

公共选修课的教学可以根据学校特色和实际情况，灵活设置教学内容，采用各种有利于课程实施的教学方法开展教学。

专业基础课的教学以教师讲授法为主，适当的配合以案例教学、启发式教学、项目化教学等多种教学方法。结合多媒体等教学手段，使学生掌握饮食文化、面点制作等多方面的理论知识，为实践操作奠定良好的基础。

专业课的教学要注重“理实一体”，以理论指导实践，以实践促进理论的提高。可采用项目化、模块化的教学实践模式，在教师的带领下动手操作，掌握必备的操作技能。

2. 教学资源

教学资源包括教师教学研究和教学以及学生学习所需要的教材、图书及数字化资源等。

(1) 教材选用要求

依据人才培养目标及课程标准按照国家规定选用教材，优先选用国家规划教材。教材内容既应体现课程基本知识点和核心内容，也应与时俱进涵盖部分拓展内容以及行业发展最新动态，将学校教学与行业发展紧密相连，培养更适应社会、行业发展的学生。理论教材尽量增加部分实践内容，将理论与实践有机结合，为“理实一体”教学服务。

(2) 图书资料配备要求

在专业教材之外，各学校应根据实际情况和人才培养需要补充完善部分专业图书及文献资料。包括行业政策法规、职业标准、最新生产技术专业等，要引进 CNKI、万方等数据库，方便教师教科研以及学生自学。

(3) 数字资源配备要求

注重数字化教学资源的开发和利用。采用音频、视频、动画等多种多媒体技术展现枯燥的理论和复杂的实践环节，扩大教学资源的形式，增强教学资源的生动性。组建课件、教案、案例、音视频素材等集于一体的课程资源库，建立健全课程网络平台，提高课程资源共享性和交互性，真正实现数字化教学资源“能学、辅教”的功能。

3. 学习评价

对学生的学习效果评价要兼顾知识、能力和素质三个方面，采用多元化的评价模式，注重过程性评价，综合评判学生知识技能掌握情况。评价应体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如观察、口试、笔试、动手操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。

对教师的教学质量评价应采用多角度全方面评价，包括学生评价、教师互评、社会评价等。在日常教学中要注重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。

4. 质量管理

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、评学制度，严明教学纪律，保障教学质量。成立专业教研室，以教研室为单位，定期开展公开课、示范课等教研活动。与行业、企业保持密切联系，鼓励校企合作，共同开发课程，开展校外实训。成立校企合作督导组，

对校企合作的全过程给予指导监督。

建立健全教学过程质量监控体系，对包括课堂教学、教学评价、实训实习、毕业设计等教学全过程进行质量检测。及时开展专业调研，进行人才培养方案、教学资源的更新，保障教学高质量开展。通过教学实施、过程监控、质量评价和改进，达成人才培养规格。

完善综合素质评价和毕业生质量跟踪反馈及社会评价机制，对生源情况、在校生学业水平、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。