



汕头市中博职业技术学校

SHAN TOU SHI ZHONG BO ZHI YE JI SHU XUE XIAO

人才培养方案 (2023 级)

中西面点专业

汕头市中博职业技术学校

2023 年 6 月

目 录

一、专业名称及代码	3
二、入学要求	3
三、修业年限	3
四、职业面向	3
五、培养目标与培养规格	4
(一) 培养目标	4
(二) 培养规格	4
1、基本素质要求	4
2、职业素质要求	4
3、知识要求	4
4、能力要求	5
六、继续学习专业	5
七、课程设置及要求	5
(一) 课程结构	5
(二) 公共基础课程	5
(三) 专业技能课程	6
1、专业核心课	6
2、专业方向课	8
3、实践课	8
八、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
九、实施保障	11
(一) 师资队伍	11
1、师资队伍建设思路	11
2、师资队伍建设措施	11
3、师资队伍建设	12
(二) 教学设施	12
1、校内实训	12
2、校外实习	13
(三) 教学资源	13
1、教材基本选用	13
2、图书文献配备基本要求	13
3、数字教学资源配置基本要求	13
(四) 教学方法	13
(五) 学习评价	14
(六) 质量管理	15
1、一级监控：学校监控	15
2、二级监控：专业教研组监控	16
3、三级监控：教师自控	16
十、毕业要求	16
十一、说明	17
十二、附录	18

汕头市博职业技术学校

中西面点专业人才培养方案

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

初中毕业或具有同等学力者

三、修业年限

学制为三年，学校采用 2.5+0.5 课程模式。（2.5 年在校学习，0.5 年校外岗位实习）

四、职业面向

本专业毕业生主要面向旅游、餐饮、各食堂等服务业，从事的工作岗位：餐饮酒店中餐厨房中式面点岗；西餐厨房西式面点岗；企事业单位后勤厨房面点岗；餐饮相关企业人事管理岗。

序号	岗位名称	岗位名称		岗位任务概述	岗位核心能力要求
		初始岗位	发展岗位		
1	西式面点岗	西式面点岗	主管、厨师长	运用西式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。	具备对原料的鉴别与选用能力；面坯成型及成熟方法；具有一定审美及艺术造型技巧。
2	中式面点岗	中式面点岗	主管、厨师长	运用中国传统的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。	具有面点原料的鉴别与选用；面点馅心制作；面团调制；面团成熟制作能力。
3	营养配餐岗	营养配餐员		根据用餐人员的不同特点及要求，运用营养学知识，完成营养咨询及营养配餐工作。	具备营养学专业知识；具有膳食搭配能力，能编制食谱及菜谱。
4	人事管理岗	餐饮部 人事助理	餐饮部 人事主管	从事人力资源规划、培训与发展、绩效管理、劳动关系管理等工作	具有餐饮企业经营管理的的基本知识。具有较强的管理意识和管理水平。较强的组织及策划能力。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

坚持立德树人，培养具有社会责任感，适应我国社会主义现代化建设要求，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定科学文化水平，良好人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展能力及素质，掌握必备的烹饪学范畴学科知识和技术技能，面向餐饮行业的餐饮服务职业岗位群，能够从事中西面点加工、餐饮管理等工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1、基本素质要求

（1）坚定拥护中国共产党领导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、遵法规、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）具有一定的审美和人文素养。

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和运动技能，养成良好的健身和卫生习惯，以及良好的行为习惯。

2、职业素质要求

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

（2）良好的卫生意识、质量意识、诚信意识和服务意识，较强的食品安全观念。

（3）具备安全操作意识，严格遵守安全操作规范。

（4）具备专业素质能力，实践操作能力及创新创业能力。

3、知识要求

（1）掌握必备的思想政治理论，科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（2）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等知识。

（3）熟悉中西方餐饮文化。

（4）掌握饮食营养与卫生安全知识。

（5）掌握烹饪原料、营养配餐知识、中西式面点工艺。

（6）掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。

(7) 掌握餐饮营销、研发及宴会策划等相关知识。

(8) 了解中医饮食保健、餐饮礼仪相关知识。

4、能力要求

(1) 专业能力：掌握本专业工作所需的中西面点基本理论；熟练中式面点、西式面点、糕点装饰等制作；餐饮产品设计开发能力；营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。

(2) 方法能力：探究学习、分析问题和解决问题的能力；文字、表格、图像的计算机处理能力；本专业必须的信息技术应用能力；对新知识新技能的学习能力和创新能力。

(3) 社会能力：语言、文字表达能力；职业道德；组织、沟通与协调能力；判断与决策能力；环境保护、法律法规、文明生产、安全消防意识；团队意识，解决问题的能力。

(5) 可持续发展能力：终身学习、文献资料的检索与获取知识的能力；运用和创新知识的能力。

(6) 创新与创业能力：专业必须知识应用能力；创业热情、创新精神、发现能力及创新能力；具主动使用现代烹饪工艺、设备、企业管理模式等专业知识和技能，满足经济社会发展需求能力。

六、继续学习专业

高职专科：烹饪工艺与营养、中西面点工艺、西餐工艺、餐饮管理、会展策划与管理等。

应用本科：烹饪与营养教育、食品科学与工程、酒店管理、旅游管理等。

七、课程设置及要求

(一) 课程结构

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、物理，以及自然科学和人文科学类公共选修课。

专业（技能）课包括专业核心课、专业方向课、实践课，以及专业选修课。

(二) 公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时	备注
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)	36	必修 144
	心理健康与职业生涯		36	

	哲学与人生		36	
	职业道德与法治		36	
	拓展模块		36	选修 36
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》（2020年版）	198	必修 198
6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》（2020年版）	144	必修 144
7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》（2020年版）	144	必修 144
8	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》（2020年版）	108	必修 108
9	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准》（2020年版）	36	必修 36
10	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》（2020年版）	72	必修 72
11	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）	180	必修 180
12	物理	依据《中等职业学校物理课程标准》（2020年版）	36	必修 36

（三）专业技能课程

1、专业核心课

序号	课程名称	课程号	主要教学内容和要求	参考学时
1	面点基本功训练	740203-1	学习面点主要材料、刀工技术、制皮、制馅的种类和制法，掌握广式、潮式点心的制作手艺。	144
2	中餐基本功训练	740203-2	讲述刀工的意义和基本要求，刀工工具的使用和保养，刀法的运用，原料的成形，掌握刀工操作运用各种刀法，切配各种原料成形。学习运用各种操作炒鼎技能，熟练掌握临灶姿势，握鼎、提鼎、手炒法及铁勺的运用，训练学生的手腕力及持久力。	90
3	中西式面点原料鉴别与应用	740203-3	本课程是食品学科体系中阐述食品原料的种类、性质、组织结构、营养特点等及食品加工应用规律的学科。要求学生掌握常见食品原料在中西面点加工和烹饪中的运用规律，熟悉产地、上市季节和质量鉴定、保管等知识。重点掌握常用中西面点原料的性质、在面点中的应用方法，合理、科学地利用面点原料，促进面点技艺的掌握和提高烹饪理论水平。	36

4	食品安全与法规	740203-4	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。	36
5	烹饪成本核算	740203-5	课程主要任务是讲授现代烘焙店铺运营和中式小餐饮店铺设备折旧、原料成本、人工成本、产品成本、产品定价、产品利润率、毛利、毛利率、收益等内容，通过过学习，可以让学生掌握店铺运营成本核算，产品净利润，店铺运营收益等内容进行核算。	36
6	饮食营养与卫生	740203-6	课程主要学习饮食业营养学知识，饮食与营养的关系，营养素和人体健康之间密切的关系以及饮食卫生学知识。	72
7	中西式厨房设备工具安全操作与维护	740203-7	主要讲授餐中西式厨房设备工具的基本情况，并以实际操作形式将设备工具安全操作与维护技能传授给学生。	36
8	饭店经营管理	740203-8	主要讲授餐饮服务及礼仪，餐饮计划、生产、管理。并以实际操作的形式将摆台等中西餐服务中的技能传授给学生。该课程是对烹饪技能的补充，能够让学生掌握基本的酒店管理的相关知识。	72
9	中国名点	740203-9	本课程是主要讲授中国各派别的著名点心，要求学生掌握中国名点的制作方法，促进面点技艺的掌握和提高面点理论水平。	72
10	风味小吃制作工艺	740203-10	本课程主要使学生了解中国各地特色面点制作，特别是江浙各地方风味小吃产品制作，掌握江浙地区风味小吃常用水调、膨松、油酥、米粉、杂粮五种主坯面团的基础理论知识及其一般制品的基础操作知识、操作程序和质量标准，12种面点成型技术，制馅技术，培养学生具备风味小吃制作基本技能，养成安全卫生生产意识。	234
11	蛋糕制作工艺	740203-11	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。	144
12	西饼制作工艺	740203-12	通过本课程的学习，使学生掌握制作西饼及甜点原料基本性质，并能灵活选用；根据西饼产品特点灵活应用乳糖蛋乳乳化搅拌法、糖油乳化搅拌法制作面糊型小西	180

			饼和乳末型小西饼制作技术，运用包油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人才。	
--	--	--	--	--

2、专业方向课

序号	课程名称	课程号	主要教学内容和要求	参考学时
1	中式面点工艺	740203-13	主要使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、膨松、油酥、米粉、杂粮五种主坯的基础理论知识、操作程序和质量标准以及基本技能，基本成型技术，培养学生具备中点制作的基本职业能力，并具备中式面点师中级的水平。	108
2	面包制作工艺	740203-14	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。使学生成为具有一定面包制作知识和熟练操作的技能型人才。	72
3	创意西点制作工艺	740203-15	通过本课程的学习，使学生掌握制作创意西点制作的思路和方法，并能灵活运用，使学生具备一定的创新能力。	72
4	中西式面点成品装裱	740203-16	通过本课程的学习，让学生熟悉中西式面点成品装裱的方式，根据主题设计装裱，熟悉成品装裱技术。	90

3、实践课

- (1) 入学教育（军训）
- (2) 劳动教育
- (3) 岗位实习

在确保学生实习总量的前提下，根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替或分段安排学生实习，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（岗位实习）是本专业最后的实践性教学环节，本专业按照教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求落实，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。通过企业岗位实习，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。

八、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(含复习考试和实训)，累计假期 12 周，周学时一般为 28 学时(按每天安排 6 节课计)，校外实习一般按每周 30 小时(1 小时折 1 学时)安排。三年总学时为 3162。

公共基础课程学时一般占总学时的三分之一，允许根据本专业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，按实际情况调整课程开设顺序，但必须保证学生修完本方案确定的公共基础课程的必修内容和学时。

专业技能课程学时一般占总学时的三分之二，其中认识实习可安排在第一学年，毕业实习(岗位实习)安排在最后一学期，原则上累计总学时约为半年。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。课程设置中应设选修课，其教学时数占总学时的比例约为 10%。

(二) 学时比例表

课程类别	必修课			限选课	任选课
	公共基础课	专业核心课	实践课	专业方向课	专业选修课
学 时	1062	1116	642	342	0
比例%	33.6%	35.3%	20.3%	10.8%	0%
注：本方案三年总学时为 3162 学时					

(三) 教学活动周数分配表

内容 学期	校内课堂 教学	入学教育 (军训)	劳动 教育	岗位 实习	考 核	机 动	寒 暑 假	合计
一	18	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				20			8	28
合计	90	1	1	20	5	3	36	156

(四) 教学安排表

2022 级中西面点专业实施性教学计划学时分配表 (三年制, 2.5+0.5)

课程类别	序号	课程名称	总学时	实践学时	考核方式		学期教学时数分配						备注
					考试学期	考查学期	第一学年		第二学年		第三学年		
							一 17 周	二 18 周	三 18 周	四 18 周	五 17 周	六 18 周	
公共基础课程	1	中国特色社会主义	36			1	2						
	2	心理健康与职业生涯	36			2		2					
	3	哲学与人生	36			3			2				
	4	职业道德与法治	36			4				2			
	5	历史	72			4、5				2	2		
	6	语文	198			1 至 5		2	2	2	2	3	
	7	数学	144			1 至 4		2	2	2	2		
	8	英语	144			1 至 4		2	2	2	2		
	9	艺术	36			1 至 2		1	1				
	10	体育与健康	180	150		1 至 5		2	2	2	2	2	
	11	物理	36			1		2					
	12	信息技术	108	60		1、2		4	2				
	小计 (占 33.6%)		1062	210			17	13	10	12	7		
专业核心课	13	面点基本功训练	144	90		1、2	6	2					
	14	中餐基本功训练	90	40		1、2	3	2					
	15	中西式面点原料鉴别与应用	36	18		1	2						
	16	食品安全与法规	36			2		2					
	17	烹饪成本核算	36	36		3			2				
	18	饮食营养与卫生	72	40		4				4			
	19	中西式厨房设备工具安全操作与维护	36	20		4				2			
	20	饭店经营管理	72	20		5					4		
	21	中国名点	72	80		5					4		
	22	风味小吃制作工艺	234	280		2 至 4		3	6	4			
	23	蛋糕制作工艺	144	130		3、4			4	4			
	24	西饼制作工艺	144	130		3、4			6	2			
	小计 (占 35.3%)		1116	884			11	9	18	16	8		
限选课	专业方向课	25	中式面点工艺	108	30		2		6				
		26	面包制作工艺	72	80		5				4		
		27	创意西点制作工艺	72	80		5				4		
		28	中西式面点成品装裱	90	80		5				5		

		小计 (占 10.8%)	342	270			0	6	0	0	13		
必修 课	实践 课	29	入学教育与军训	30	30		1	1周					
		30	岗位实习	600	600							20	周
		31	劳动教育	12	12				1周				
		小计 (占 20.3%)		642	642								
学时合计			3162	2006			28	28	28	28	28		

说明:

1. 开设艺术和历史课, 除保证教学安排表中确定的学时外, 其余部分教学内容可在第二课堂完成(专题讲座)。
2. 校内专业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。
3. 入学教育(军训)、校外实习按一周计 30 学时; 校内实训按实际学时计。

九、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。专业教师学历、职称结构应合理, 具备良好的师德和终身学习能力, 熟悉企业情况, 积极开展课程教学改革。本专业应有业务水平较高的专业带头人, 应配备 2 名及以上具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师; 建立“双师型”专业教师团队, 其中“双师型”教师应不低于 60%, 并聘请一定比例 (10%-30%) 的行业企业技术人员和能工巧匠担任兼职教师。

本专业专任教师应具有教师资格证书, 专业核心课的专任教师应具有中西面点保养专业或相关专业大学本科及以上学历并具有相关专业职称。

1、师资队伍建设思路

我校坚持以老带新模式, 指导教师一般要由政治思想好、业务水平高并有初级称以上的教师担任, 指导教师要做好对新教师的师德培养工作, 向他们传授教书育人的经验, 指导他们学好教育教学理论, 使其掌握教学规律, 提高教学水平。积极开展以骨干教师为重点的全员培训, 提高教师的职业道德、实践能力和教学水平, 培养一批高水平的骨干教师、专业学科带头人。

2、师资队伍建设措施

学校还将通过“走出去、请进来”的办法与相关企业加强联系, 让更多的教师到生产

现场了解并掌握实际知识和最新技术应用，并聘请企业工作人员到校讲课，使我校中西面点保养专业的教学符合社会的需求。教师定期参与企业相关实践工作，有效解决教师因没有企业实习经验的难题，提升了教师的实践技能。除此有计划地派出校内教师参加省级和市级专业培训，到兄弟学校进行专业交流，参与各级专业技能竞赛。

3、师资队伍建设

为了对中西面点专业带头人和骨干教师的有效管理，学校制订并出台《专业带头人培养（竞选）办法》、《专业教育教学团队实施方案》等全面提升师资队伍的品质。中西面点专业带头人、骨干教师情况如表所示。

序号	姓名	性别	职称或职业资格等级	培养规划	担任课程
1	郑庆喜	男	一级中式烹调师	专业带头人	刀工技能训练、鼎工技能训练
2	黄伟锐	男	中式烹调师二级	骨干教师	中式烹饪技艺、中餐基本功训练
3	蔡洁弟	女	中式面点师三级	骨干教师	烹饪概论、食品雕刻
4	陈依帆	女	高级面点	骨干教师	烹饪原料、烹饪营养与卫生
5	张雅嘉	男	高级面点	骨干教师	面点基本功训练、中西式面点原料鉴别与应用
6	黄晓骏	男	中式烹调师四级	骨干教师	烹饪营养与卫生
7	陈佳敏	女		教师	厨房管理、鼎工技能训练
8	吴雪燕	女		教师	中式面点基础与制
9	李泳淇	女	中式面点师三级	教师	烹饪概论、中餐制作

（二）教学设施

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，建设一批一体化实训室，满足专业教学要求。实训设备配置不低于以下标准，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。

1、校内实训

校内实训室配置主要设施设备名称及型号规格、数量见下表。

实验场室名称	主要设备清单
中西式面点实训中心	木案工作台、起酥机、搅拌机、双门平台雪柜、双层平板工作台、绞切肉机、面机、压面机、三盆醒发箱、双层电烤箱、四门高身雪柜、台式打蛋机等
中餐烹饪实训中心	不锈钢工作台、不锈钢炉台、压面机、红外线焗炉、操作炉具、电磁炉、冰箱、恒温箱、万能搅拌机、砧板、砧台、案板、操作鼎、鼎架、铲、勺等
计算机房	CPU: 奔腾, 内存: 金士顿 4G, 硬盘: 240G 固态, 显示器: 液晶 21.5 寸宽屏
多媒体教室	XP—N850SA 多媒体投影机, 电控投影幕布, 教学笔记本电脑 (配置: CPU: 双核处理器 T4500; 内存: 2GBDDR3; 硬盘: 320G 等), 音箱等音频设备

2、校外实习

本专业建立 2 个稳定的校外实训基地和若干个岗位实习点。大力推进与规范的大中型企业合作，如珠海长隆投资发展有限公司、汕头集味村集团有限公司等企业共同将校外实训基地建成集学生生产实习、教师培养培训和产教研的基地。根据本专业岗位实习要求，加强校企合作建立多个实习基地。

(三) 教学资源

1、教材基本选用

严格执行《职业院校教材管理办法》(教材[2019]3 号)等国家和省关于教材选用的有关规定，完善教材选用制度，坚持“凡编必审、凡选必审、凡用必审”，规范程序选用教材，优先选用职业教育国家规划教材，全面加强对涉及国家主权、安全、民族宗教、意识形态等内容的审核把关，确保教材教辅的意识形态安全。

2、图书文献配备基本要求

图书文献配备满足人才培养、专业建设等需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：有关财会专业理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书。

3、数字教学资源配置基本要求

建设配备与专业相关的音视频素材、教学课件、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库。

(四) 教学方法

以学生为主体，以职业技能教学为重点，教学方法主要为行动导向教学法、案例教学法、一体化教学法等，对学生倡导因材施教，重实践、重现场教学。结合课程教学内容采

用多种教学手段，用软件仿真分析教学、演示教学、实验操作演示教学和学生动手操作教学等。学生可边听边练，以实践带动理论教学，突出实践环节，突出技能教学。

教师在课程设计与教学组织过程中，应以职业技能教学和职业素养教育贯穿于备课和教学过程中，倡导采用自主、合作、探究等多种教学方式，从培养学生学习兴趣入手，帮助学生专业知识基础，提高专业操作技能，提高运用所掌握的知识解决实际问题的能力，使学生在主动参与学习的过程中，体验人生价值，培养健康的情感态度。完善教学管理，改善考评制度，关注学生的整个学习过程，为学生提供更多主动建构知识与拓展能力的空间，以此来展现自我，实现自身价值。

（五）学习评价

对学生学习评价的方式以学生学业成绩考核为主，是对学生学习成绩结果作出的评价，也是对照教学目标检查教学质量的信息反馈，并根据这些信息对教学质量进行分析、监控、研究改进教学工作的重要手段。

1、本专业方向在突出以提升岗位职业能力为重心的基础上，针对不同教学与实践内容，构建多元化教学评价体系。教学评价的对象应包括学生知识掌握情况、实践操作能力、学习态度和基本职业素养等方面，突出能力的考核评价方式，体现对综合素养的评价；应吸纳更多行业企业和社会有关方面组织参与考核评价。

（1）基础课程的考核以试卷命题考核为主，根据具体情况也可采取随堂考核，考核标准根据不同课程、不同教学内容设定，突出学生对基本理论知识的理解及掌握。

（2）专业课程应采取过程性考核的方式，评价的对象应包括学生知识掌握情况、实践操作能力、学习态度和基本职业素养等方面。

（3）项目式课程教学评价的标准应体现项目驱动、实践导向课程的特征，体现理论与实践、操作的统一，以能否完成项目实践活动任务以及完成情况为标准给予评定。

（4）课证融合课程以证代考进行评价考核。

（5）校外岗位实习成绩采用校内专业教师评价、校外指导教师评价、实习单位鉴定三项评价相结合的方式，对学生的专业技能、工作态度、工作纪律等方面进行全面评价。

（6）第三方评价：行业企业评价（岗位实习、实训、工学交替等）、学生评价（在校生、毕业生）、学生家长评价、用人单位评价。

2、课程考核方式为：（1）理论考试；（2）实践考试；（3）以项目为工作过程的模块考核；（4）学校和企业共同评价考核。

（六）质量管理

为了使学生“人人成才”成为教师的自觉行动，形成为全体学生，加强个别辅导的教学氛围，稳步提高学校教学质量，提升学校教育品牌，特制定三级教学质量监控。

1、一级监控：学校监控

严格执行专业实施性教学计划，健全教学工作管理制度，包括对教学工作各个环节的规定。

（1）备课

教师要在开学前熟悉授课教材全部内容，将整册教材的知识点进行排队整理，有的放矢地完成教学规划和设计。

认真研究课程大纲（标准）、教材和阅读有关参考书。明确单元、课时教学目标，了解和分析学生实际。了解学生现有知识基础、学习能力，特别是学习本单元知识所需的预备知识和技能的掌握情况；精心设计教案。教案应包括以下内容：课题、教学目标、教学重难点、课型、教学方法、学法指导、教具学具、课时安排、教学过程。

（2）上课

上课的基本要求是：明确教学目标；认真组织教学内容；科学地运用教学方法。要因材施教，注重启发式、探究式、讨论式、参与式、项目教学、目标行为导向、任务驱动式教学。重视课堂教学的调控和反馈，把学法指导寓于教学之中。要积极利用多媒体技术开展生动活泼的教学，实现信息技术与学科教学有机整合。

（3）听课

分管领导每学期听课 20 节，每周随堂听课，与检查教案相结合，每周行政会议交流听课反馈；普通教师交流听课 16 节，骨干教师学科带头人在组内活动中带头评课，并能给其中的 5 节以上的课提出合理的建议；有详细的听课记录。

（4）作业

教务科根据学科和专业特点规范作业本类型、格式以及批改的要求；作业布置提倡分层作业；教师批改必须及时，原则上当天交上来的作业当天批改完毕并订正，特殊作业一周内完成批改，跟踪学生的作业必须面批。每学期作业批改检查不少于两次。

（5）检测

技能检测，分管领导做好练习卷，专业技能训练的把关工作。教研组长根据教学情况做好技能训练的修改和调整工作；任课教师做好技能训练的反馈和补训工作。

（6）监控

分管校长每月一抽查，抽查作业或教学效果；教务科期中、期末两次测试，对部分学生进行跟踪反馈，力图及时通报抽查情况（各班成绩汇总表）；随时做好准备，接受上级的质量调研。

（7）质量分析

教师在每次考试后做好质量分析工作，认真反思教学效果，逐类分析得失分的缘由，提出有效性措施。各专业部部长做好汇总和协助工作，对相对薄弱的班级或科目作面对面的交流，共同商讨下阶段教学整改措施。

（8）教研

分管学科领导有计划参加各专业组教研活动，每月组织一次大组活动，指导和开展教法研究，组织好教学研究公开课备课、试教、评课。做好每月教研组工作情况鉴定。

（9）每月召开教学例会，研究、讨论、分析教学中存在的主要问题。

（10）每学期分专业部召开一次学生座谈会，了解教师教学情况及作业量、批改情况。

2、二级监控：专业教研组监控

（1）负责本专业的教研活动，做到计划、时间、内容、小结四落实。

（2）教研组长牵头制定好专业技能重点训练项目。

（3）教研组长负责检查学科任课教师备课、课堂教学、作业、课外辅导检查，有记录并及时反馈。

（4）班主任牵头组织两次本班学生的座谈会，探讨教学中存在的共性问题 and 学困生的辅导。

3、三级监控：教师自控

（1）教学人员严格执行学校教学常规要求。

（2）每学期听课不少于 16 节，认真作好记录，学期结束前一周交教研组检查。

（3）积极参加学校组织的教研活动，出勤率力争 100%。

（4）认真完成教学教育工作计划和总结，及时完成学校交给的其他任务。

十、毕业要求

学生在规定年限内完成本专业必修课和限选课的学习，以及获得职业技能等级证书、思想品德考核合格即准予毕业。职业技能等级证书为下列证书之一：

（1）全国计算机等级考试一级证书

（2）其他与专业相关的技能证书或职业资格证书

十一、说明

本专业人才培养方案是指导和管理学校教学工作及专业建设的主要依据，是保证教育教学质量和人才培养规格的纲领性教学文件。教学部依据本方案制订课程标准，组织相关专业教师认真贯彻，严格执行。学校将依本方案对专业培养执行工作进行指导和管理监督。

