

广西商业学校

中西面点专业
人才培养方案

广西商业学校餐旅系
二〇二一年八月

目 录

一、专业名称（专业代码）	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	3
（一）培养目标	3
（二）培养规格	3
六、主要接续专业	4
七、课程结构	5
八、课程设置及要求	5
（一）公共基础课程	5
（二）专业技能课	8
（三）跟岗实习（或实践教学）	9
（四）顶岗实习	10
九、教学进程总体安排	11
（一）基本要求	11
（二）教学安排建议	11
十、实施保障	12
（一）师资队伍	12
（二）教学实施	14
（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）课程进度安排表	17
（二）变更审批表	18

一、专业名称（专业代码）

中西面点（740203）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

全日制三年

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）
旅游服务类（13）	中西面点（131100）	住宿和餐饮服务人员（4-03）	中式面点师（4-03-02-02） 西式面点师（4-03-02-04）	中式面点制作 西式面点制作

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业主要面向中西式餐饮行业，培养与本专业社会主义现代化建设要求相适应，具有良好职业素养，熟练掌握中西式面点专业知识与技能，能胜任蛋糕师、面包师、酒店中点师岗位等工作的高素质技能型人才。

（二）培养规格

由素质、知识、能力三个方面的要求组成。

1. 素质要求

- （1）具有良好的思想品德和职业道德；
- （2）掌握法律基本知识，具备较强的法律意识和法制观念；
- （3）掌握体育和卫生保健的基本知识及运动技能，具备良好的身体素质；
- （4）严格遵守我国的食品安全法规，具有诚实守信、严谨细致的职业意识。

人才规格：本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

2. 知识要求

- (1) 了解中国面点文化和民族餐饮文化相关知识；
- (2) 掌握基础面点制作技法，能独立制作基础面点；
- (3) 掌握面点原料的选择、鉴别相关知识，能对不同原料进行鉴别；
- (4) 熟悉现代营养学和长寿保健食疗基础知识；
- (5) 了解餐饮业发展，掌握餐饮企业成本核算、厨房管理、餐厅服务、烹饪英语相关知识；
- (6) 了解食品安全相关法律法规，掌握食品安全相关知识，能按照食品安全相关知识执行实践操作；
- (7) 掌握面点设备简单维护知识；
- (8) 能够运用所学知识，独立思考、分析、解决餐饮企业生产过程中出现的各种实际问题。

3. 技能要求

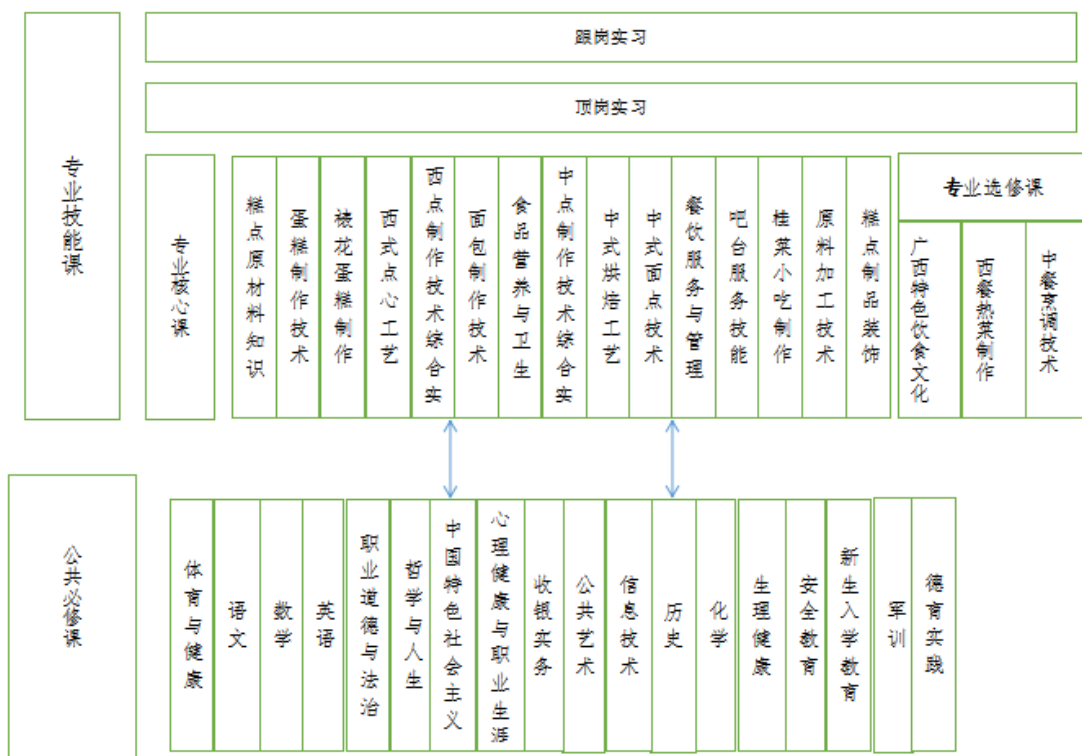
- (1) 能对原料进行鉴别的能力。
- (2) 具备常用面点原料分类、鉴别的能力。
- (3) 具备制作基础中式面点的能力。
- (4) 具备正确运用蒸、炸、烤、煎等的面点制熟的能力。
- (5) 具备原料调配与预制加工的能力。
- (6) 具备制作简单西式点心及冷冻制品的能力。
- (7) 具备制作简单蛋糕及裱花的能力。
- (8) 具备制作简单面包的能力。

六、主要接续专业

高职：烹饪工艺与营养、餐饮服务与管理

本科：烹饪与营养教育、食品科学与工程、旅游管理

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。

公共基础课包括德育课，文化课，体育与健康，艺术（或音乐、美术），以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课和专业（技能）方向课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

（一）公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	心理健康与职业生涯	心理健康与职业生涯是依据《中等职业学校心理健康教育教学大纲》和《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设，培养学生正确处理各种人际关系、学会合作与竞争、职业兴趣、提高对挫折、求职就业、适应社会的能力；对学生进行职业生涯教育和职业理想教育，使学生掌握职业生涯规划的基础知识和常用方法，树立正确的职业理想和职业观、择业观、创业观以及成才观，形成职业生涯规划的能力，增强提高职业素质和职业能力的自觉性，做好适应社会、融入社会和就业、创业的准备。	36

2	职业道德与法律	<p>依据《中等职业学校职业道德与法律大纲》开设,对学生进行道德教育和法制教育,使学生了解文明礼仪的基本要求、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,使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,成为懂法、守法、用法的公民。</p>	36
3	中国特色社会主义	<p>依据《中等职业学校中国特色社会主义大纲》开设,对学生进行中国特色社会主义经济、政治、文化建设常识教育,引导学生掌握中国特色社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设的有关知识,提高思想政治素质,坚定走中国特色社会主义道路的信念。</p>	36
4	哲学与人生	<p>依据《中等职业学校哲学与人生大纲》开设,对学生进行马克思主义哲学基本观点和方法及如何做人的教育,使学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识,提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力,引导学生进行正确的价值判断和行为选择,形成积极向上的人生态度,为人生的健康发展奠定思想基础。</p>	36
5	语文	<p>依据《中等职业学校语文教学大纲》开设,对学生进行阅读与欣赏、表达与交流的教学以及语文综合实践活动的开展,使学生掌握必需的语文基础知识,并注重培养学生日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力,掌握具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力,使学生掌握基本的语文学习方法,养成自学和运用语文的良好习惯,引导学生重视语言的积累和感悟,接受优秀文化的熏陶,提高思想品德修养和审美情趣,提高科学文化素养,以适应就业和创业的需要,形成良好的个性、健全的人格,促进职业生涯的发展。</p>	144
6	数学	<p>依据《中等职业学校数学教学大纲》开设,对学生讲授集合、不等式、函数、数列等内容的教学,使学生掌握必要的数学基础,培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能,培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力,使学生逐步养成良好的学习习惯、实践意识、创新意识和实事求是的科学态度,提高学生就业能力</p>	144

		与创业能力。	
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设,对学生进行听、说、读、写、语音、词汇、语法的教学,帮助学生进一步学习英语基础知识,培养听、说、读、写等语言技能,初步形成职场英语的应用能力,激发和培养学生学习英语的兴趣,提高学生学习的自信心,帮助学生掌握学习策略,养成良好的学习习惯,提高自主学习能力,引导学生了解、认识中西方文化差异,培养正确的情感、态度和价值观。	108
8	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设,学习中国商业文化发展进程、特点分析与重大史实,商业文化的总体框架和总体特点,商业文化的概括、商业文化的基本内容,商业文化的影响和当代价值,商业文化发展现状。	36
9	化学	与专业实际和专业发展紧密结合,认识化学变化的多样性和规律性,能分析简单化学问题。	36
10	信息技术	依据《中等职业学校信息技术应用基础教学大纲》开设,对学生进行信息技术基础知识、操作系统的使用、因特网应用、文字处理软件应用、电子表格处理软件应用、多媒体软件应用、演示文稿软件应用的计算机教学,使学生掌握必备的信息技术应用基础知识和基本技能,提高学生计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体技术应用等方面的技能,培养学生应用信息技术解决工作与生活中实际问题的能力,使学生能够根据职业需求运用计算机,体验利用信息技术获取信息、处理信息、分析信息、发布信息的过程。	108
11	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设,对学生进行健康教育专题讲座、田径类项目、体操类项目、球类项目教学,使学生掌握体育运动的基本技能和良好的锻炼身体方法,培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力,养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯,提高生活质量,为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务	144
12	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术课程教学大纲》开设,以学生普遍具有一定认知基础、喜闻乐见的音乐和美术作为主要教学内容,使学生了解科学的音乐欣赏体系,欣赏优秀的音乐作品,为美妙的乐声所陶醉,感受着精神境界	36

		的升华；丰富音乐素养，提高审美情趣，从而培养高尚的情操和品格。学习不同美术类型（绘画、书法、雕塑、工艺、摄影等）的表现形式与发展演变进程，使学生了解美术的基础知识、技能与原理，熟悉基本审美特征，理解作品的思想情感与人文内涵，感受社会美、自然美和艺术美的统一，提高审美能力。	
13	生理健康	依据《中等职业学校生理健康教育教学大纲》开设，并注重培养学生与异性如何正常交往、青春期生理卫生、自重、自爱、自尊的知识和能力。	18
14	安全教育	中职生校园活动安全知识，防火自护、自救安全、法制教育，交通安全，预防踩踏事故，卫生防病饮食安全，其他危险情况，寒暑假、节日长假安全教育，顶岗实习安全教育等。	10

（二）专业技能课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	糕点原材料知识	通过讲授，使学生熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法，并具备发现和使用烹饪新型原料的能力。	36
2	蛋糕制作技术	了解各种蛋糕的制作知识；掌握各种蛋糕制作的程序和要领，掌握蛋糕的制作技巧，能独立制作出生日蛋糕坯及各类花式蛋糕。	72
3	裱花蛋糕制作	通过对裱花理论和工艺实践的教学，系统的传授裱花基本理论知识和基本技能，使学生熟练掌握裱花的制作技艺与技巧。	72
4	西式点心制作工艺	通过对西式点心理论和工艺实践的教学，系统的传授西式点心基本理论，基本知识和基本技能，使学生熟练掌握西式点心的制作技艺；熟练掌握西式点心的制作技法、技巧。	72
5	西点制作技术综合实训	按照国家职业资格中级西式面点师证书考核标准中的技能要求开展技术强化训练。	72
6	面包制作技术	通过对面包烘焙工艺理论和工艺实践的教学，系统的传授面包烘焙工艺基本理论，基本知识和基本技能，使学生熟练掌握面包烘焙工艺的制作技艺；熟练掌握面包烘焙工艺的制作技法、技巧。	72
7	食品营养与卫生	通过讲授，使学生熟悉烹饪营养与卫生的基础知识；基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用；重点掌握科学烹调的意义和从事	36

		烹饪工作所必需掌握的卫生知识;懂得食品卫生法。	
8	中点制作技术综合实训	按照国家职业资格中级中式面点师证书考核标准中的技能要求开展技术强化训练。	72
9	中式烘焙工艺	通过工艺理论和工艺实践教学,系统地传授中式面点烘焙类产品面点制作技能,使学生掌握烘焙类型中点制作的操作规律和基本方法,熟悉常见的烘焙类型中点品种的风味特点。	72
10	中式面点技术	熟练各种面团和馅心的制法,掌握制坯、成型、烹制等技法,能独立制作中档宴会面点品种。	216
11	餐饮服务与管理	本课程重点讲述现代厨房的设备与设计布局及相应的生产、质量、卫生和安全管理知识。本课程的任务是使学生掌握厨房生产、产品、质量、卫生和安全管理,熟悉厨房组织机构、设备布局,为培养从事有关餐饮专业、食品工业、营养产业等生产管理技术人员打下坚实的基础。	36
12	糕点制品装饰	了解糕点装饰的相关基础理论知识。熟悉糕点装饰的基本原料;学会糕点装饰类型的制作方法。	72
13	吧台服务技能	了解申购单、入库单、盘点单据的填写,学习吧台服务礼仪,掌握酒类、咖啡的基本知识和服务技能,以及其他非酒精饮料饮用水、碳酸饮料、果蔬饮料、乳品饮料等的基本知识和服务操作程序。	36
14	原料加工技术	了解烹饪原料的产地、上市季节、营养价值及用途等基础知识,掌握主要的质量检验和储存保管方法,能运用原料知识指导烹饪实践。学习刀工基本原理、原料加工方法和配菜知识,熟练掌握刀工、原料涨发、配菜等基本技能。能根据菜单要要求完成原料加工和配菜。	36
15	桂菜特色小吃	让学生掌握本地区的“桂菜特色小吃”制作方法,使其具有一定的特长。通过本门课程的学习,掌握一定的本地方“桂菜特色小吃”饮食文化特色,并通过推广,弘扬本地区的优良饮食习惯。	72

(三) 跟岗实习 (或实践教学)

依据中职学校中西面点专业教学需要,结合“工学交替”教学模式,采取教务科监管,教学系部统一安排的形式,专业学生定期

到校企合作校外实训基地进行教学实践。要求学生在教学实践活动期间，必须有明确的实践活动目标和任务，并在实践活动结束后提交实践期间的学习记录或企业盖章的证明材料等；同时教学系在教学实践期间，进行针对性的培训与指导，联合企业完成学生实践的考核，并及时进行总结、反馈和存档。

（四）顶岗实习

实习内容：了解厨房的岗位设置情况、岗位技术要求和面点的生产工艺流程，能正确使用和维护厨房常用工具、设备，掌握各种菜肴、面点的基本制作技能，能独立进行操作，能运用所学知识解决生产实际问题，熟悉职业岗位规范，具有良好的职业道德，在毕业实习结束后完成生产实习报告。

参考学时：500 课时。

地点：学校合作办学单位、公司企业内本专业所涉及的主要岗位，专业对口的相关岗位。

考核要求：实习结束前，先由学生写出自己的实习报告，再由实习单位给每位实习生填写“实习鉴定表”，评出实习成绩。实习完毕后由班主任和实习指导教师从劳动态度、操作技能、实习纪律、与人合作等方面对学生进行考核，并根据实习单位意见综合评定出学生的实习成绩。建议考核内容所占比例如下：职业道德（20%）、专业技能（25%）、员工意识（5%）、文化修养（5%）、团队间的沟通交流能力（5%）、岗位的工作能力（40%）。

组织管理：实习前，学校应与实习单位（部门）签订实习协议书，明确双方的权利、义务和学生实习期间的管理责任。实习期间则由实习单位和学校实习管理机构共同负责，实习单位的部门领导、岗位师傅、学校选派的实习指导教师（班主任）具体实施。另外，建议在实习前召开学生动员会和家长会做好细致的组织发动工作，提出具体的实习纪律和要求以及注意事项。

安全保障措施：由学校与实习单位一起落实，共同开展对学生的生产安全教育，劳动岗位纪律、操作和服务规范的教育，要特别突出安全教育，防止安全事故的发生。同时，学校实习指导教师（班主任）应针对本专业具有服务面广、实习点多而分散的特点，

在实习过程中采取定期、不定期到各实习点巡查的方法，深入到实习单位了解和指导学生，同时加强与实习单位沟通和联系，发现问题及时解决。另外，学校应组织学生购买人身伤亡意外险。

九、教学进程总体安排

（一）基本要求

1. 学时安排

每学年安排教学时间 40 周（含复习考试），1 周一般为 28 学时。顶岗实习一般按每周 30 小时（1 小时折 1 学时）安排。三年总学时数约为 3000-3300，顶岗实习一般按每周 30 学时计算。

2. 学分计算

一般 16—18 学时为 1 个学分，3 年制总学分不得少于 170 学分。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动，以 1 周为 1 学分。

3. 学时结构

公共基础课程学时一般占总学时的 1/3，专业技能课程学时一般占总学时的 2/3，其中跟岗实习累计总学时 6 个月，顶岗实习累计总学时为 6 个月。

（二）教学安排建议

课程类别	课程性质	课程名称	课程编码	学分	总学时	各学期周数、学时分配						考核方式
						1	2	3	4	5	6	
公共基础课	必修	体育与健康	G09	8	144	2	2	2	2			考试
	必修	语文	G01	8	144	2	2	2	2			考查
	必修	数学	G02	8	144	2	2	2	2			考查
	必修	英语	G03	6	108		2	2	2			考查
	必修	职业道德与法治	G07	2	36		2					考查
	必修	哲学与人生	G05	2	36			2				考查
	必修	中国特色社会主义	G06	2	36				2			考查
	必修	心理健康与职业生涯	G04	2	36		2					考查
	必修	公共艺术	G11	2	36	2						考查
	必修	信息技术	G08	6	108		2	2	2			考试
	必修	历史	G10	2	36	2						考查
	必修	化学	G24	2	36		2					考查
	必修	生理健康	G13	1	18	1						考查

	必修	安全教育	G14	1	10	入学							考查
	必修	新生入学教育	G15	1	28	1周							考查
	必修	军训	G16	1	28	1周							考查
	必修	德育实践	G17	2	56		1周	1周					考查
	小计			56	1040	11	16	12	1	2			
专业技能课	必修	糕点原材料知识	C156	2	36	2							考试
	必修	蛋糕制作技术	C153	4	72	4							考试
	必修	裱花蛋糕制作	C157	4	72		4						考试
	必修	西式点心工艺	C152	4	72		4						考试
	必修	西点制作技术综合实训	C155	4	72				4				考试
	必修	面包制作技术	C158	4	72			4					考试
	必修	食品营养与卫生	C107	2	36	2							考试
	必修	中点制作技术综合实训	C154	4	72				4				考试
	必修	中式烘焙工艺	C159	4	72				4				考试
	必修	中式面点技术	C151	12	216	4	4	4					考试
	必修	餐饮服务与管理	C205	2	36			2					考试
	必修	吧台服务技能	C160	2	36	2							考试
	必修	桂菜小吃制作	C111	4	72				4				考试
	必修	原料加工技术	C110	2	36	2							考试
	必修	糕点制品装饰	C161	2	72			4					考试
	小计			56	1044	16	12	14	1	6			
专业选修课	广西特色饮食文化		C213	2	36			2					考试
	西餐热菜制作		C106	4	72				4				考试
	中餐烹调技术		C102	4	72		4						考试
	小计			10	180		4	2	4				
跟岗实习				25	500						30		考查
顶岗实习				25	500							30	考查
小计				50	1000						30	30	
合计				162	3101	27	32	28	3	2	30	30	

十、实施保障

(一) 师资队伍

对专兼职教师的数量、结构、素质等提出有关要求

1. 师资队伍结构

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，我校该专业教师资源配置合理。专业教师学历职称结构合理，配备具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师13人；其中“双师型”教师占70%，具有业务水平较高的专业带头人。专业教师团队由专业带头人、骨干教师、双师素质教师及行业企业兼职教师组成，各类教师既有侧重，又有合作，形成教师团队的综合实力。

2. 专业带头人

专业带头人2名，本科以上学历，具有“双师”资格，承担两门以上专业核心课程，有较高的专业学术水平和企业实践能力，具有先进行职业教育理论和较新的专业建设理念，能在专业发展、课程建设、科研与教研、教学改革和青年教师培养等方面起着引领的作用。

2. 骨干教师

专业骨干教师6名，大学本科以上学历，有教师职业资格证书，具备本专业基础理论知识、专业技术知识、课程开发和专业研究能力，有一定的职业技术教育、生产实践经验和专业技能，独立承担1~2门专业课程，正确分析、设计、实施及评价课程，具有指导学生参加专业领域的创新和技能大赛的能力，主持或参与核心课程建设或自治区级以上课题，参与编写实训教材或者专业资源库建设的材料。

3. “双师素质”教师

专业教师90%以上应具有“双师素质”，在掌握专业理论知识的同时，熟悉餐饮企业面点师、点心师工作的流程及要求，具备餐饮企业厨师工作的基本操作技能，能指导学生专业理论学习、实践学习及顶岗实习。

4. 行业企业兼职教师

聘请行业企业人员作为学校兼职教师，担任实训课程、企业见习、实践学习、顶岗实习指导教师，并参与学校的专业教师教学及

学生技能项目评价的考核。行业企业兼职教师数量占专任教师的比例不低于 20%。

(二) 教学实施

本专业应配备校内实训实习室和校外实训基地。

1. 校内实训室

序号	实训室名称	主要工具和设施设备（基本配置）	
		名称	数量（台/套）
1	中式面点实训室 1	1. 醒发机	1 台
		2. 不锈钢操作台	8 台
		3. 双星盆台	2 台
		4. 双头燃气灶台	1 台
		5. 落地式燃气蒸灶	10 台
		6. 不锈钢抽烟设备	1 套
		7. 电烘炉带醒发箱	1 台
2	中式面点实训室 2	1. 醒发机	1 台
		2. 不锈钢操作台	8 台
		3. 双星盆台	2 台
		4. 双头燃气灶台	1 台
		5. 落地式燃气蒸灶	10 台
		6. 不锈钢抽烟设备	1 套
		7. 电烘炉带醒发箱	1 台
3	裱花实训室	1. 不锈钢工作台	10 台
		2. 不锈钢双星盆台	8 台
		3. 冷冻冷藏设备	1 台
		4. 裱花工具	40 套
		5. 电化教育设备	1 套
4	西式面点实训室	1. 醒发机	1 台
		2. 不锈钢工作台	10 台
		3. 双星盆台	4 台
		4. 落地式燃气单缸油炸炉	8 台
		5. 落地式燃气蒸灶	10 台
		6. 搅拌机	3 台
		7. 蛋糕模具	40 套
		8. 多层电烤箱	2 台
5	多功能实训	1. 石英面操作台	12
		2. 抽油烟设备	1 套

	室	3. 三层九盘电烤箱	1 台		
		4. 卧式冰柜合台	1 台		
		5. 电蒸锅	2 台		
		6. 燃气炉灶	5 台		
		7. 单星盆台	6 台		
		8. 电磁炉	4 台		
		9. 万能蒸烤箱	3 台		
		10. 双速双动合面机	1 台		
		11. B20 多功能搅拌机	2 台		
		12. 压面机	2 台		
		13. 空调	2 台		
		14. 烤盘架	1 台		
		15. 电热水器	1 台		
		6	烹调示范实训室	1. 不锈钢炉灶	1 台
				2. 不锈钢工作台	1 台
3. 不锈钢双星盆台	1 台				
4. 电化教育设备	1 套				
5. 不锈钢抽油烟设备	1 套				
6. 砧板与刀具	6 套				
7. 排椅	40 台				

2. 校外实训基地

校外实习实训基地应具有一定知名度、社会形象较好的餐饮企业（包括素食经营企业）或食品加工企业，能提供学生专业认知学习条件，以及实践学习及顶岗实习岗位，配合学校对岗位学习实习学生进行业务指导和管理。

校外主要实训基地一览表：

序号	基地名称	主要功能
1	南宁包司令餐饮管理有限公司	顶岗实习
2	柳州市老台门食品厂	顶岗实习
3	蔡嘉法式甜品（上海珍香食品有限公司）	顶岗实习
4	深圳面点王饮食连锁有限公司	顶岗实习

（三）教学资源

1. 教材的选用及编写要求：选用教材时，原则上选用近三年出版的教材（选用近三年出版教材比例平均达 80%以上）；优先选用中职规划教材；对没有合适教材的课程也可暂时选用行业优秀的培训教材。

2. 数字化教学资源：超星学习平台、云班课、中职教学资源网、高职招考网等。

（四）教学方法

倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用“项目教学法”、“任务驱动教学法”为主，实行理实一体化教学。突出“做中学、做中教”的职业教育特色，形成操作技能与职业规范相统一，学习内容与工作内容相统一，理论学习与实践操作一体化。要借助校企合作机制，充分利用校内外实训基地，充实教学资源，为学生自主学习、合作学习提供有力保障。

（五）学习评价

1. 注重过程性考核

课程教学要关注学生的学习过程，对学生的过程进行评价和记录，形成过程性考核和评价成绩。

2. 注重职业素质评价

课程教学过程中，将职业素质的基本要求落实到学生的课堂行为和学习行为中，按职业要求对学生的学习行为、方法思路、过程表现进行评价，引导学生认知、实践和巩固职业意识和职业行为，形成良好的职业习惯，提高职业综合素质。

3. 注重能力评价

课程教学评价，特别是专业课程的评价，在基础知识评价的基础上，更注重能力的评价，在评价内容、方式的设计上，体现出专业能力，在实施上注重专业能力的评价。

4. 多主体评价

通过设计多环节、多方面的评价项目，将评价主体从任课教师扩展到学生、学校相关部门或人员、行业企业人员等，实现评价主体的多元化。

（六）质量管理

1. 本方案为指导性方案，各年级实施性教学计划，可以根据培养目标的要求，对本方案进行调整，并做出调整说明；

2. 教学部根据本方案，制定和调整课程标准；

3. 专业课任课教师，根据课程标准编写课程教学计划和教案；

4. 教学部每学期对教学计划的执行情况进行检查，并对执行情况进行分析。

(二) 变更审批表

广西商业学校
人才培养方案变更审批表

专业					修改时间	年 月 日	
序号	调整课程		学分		学期(周学时)		其他文字说明
	名称	类别	调前	调后	调前	调后	
1							
2							
3							
4							
系部意见		负责人签名: 年 月 日					
教务管理中心意见		教务管理中心签名: 年 月 日					
分管校长意见		签名: 年 月 日					

备注: 调整课程类别指增开、删除、调周学时或调开课学期。