中西面点专业人才培养方案
（适用于2026级）

南宁第六职业技术学校

2026年5月修订

南宁市第六职业技术学校

目　录

一、概述 ..... - 1 -
二、专业名称（专业代码） ..... - 1 -
三、入学基本要求 ..... - 2 -
四、基本修业年限 ..... - 2 -
五、职业面向 ..... - 2 -
六、培养目标 ..... - 2 -
七、培养规格 ..... - 3 -
八、课程设置及要求 ..... - 4 -
（一）课程设置 ..... - 4 -
（二）学时安排 ..... - 17 -
九、师资队伍 ..... - 20 -
（一）队伍结构 ..... - 20 -
（二）专业带头人 ..... - 20 -
（三）专任教师 ..... - 20 -
（四）兼职教师 ..... - 21 -
十、教学条件 ..... - 21 -
（一）教学设施 ..... - 21 -
（二）教学资源 ..... - 24 -
（三）教学方法 ..... - 28 -
（四）教学评价 ..... - 29 -
十一、质量保障和毕业要求 ..... - 31 -
（一）质量保障 ..... - 31 -
（二）毕业要求 ..... - 32 -
（三）继续专业学习深造建议 ..... - 32 -

南宁市第六职业技术学校

一、概述

为适应科技发展、技术进步对行业生产、建设、管理、服务等领域带来的新变化，顺应现代餐饮行业数字化、网络化、智能化、绿色化发展的新趋势，对接新产业、新业态、新模式下面点制作、厨房运行等岗位（群）的新要求，不断满足现代餐饮行业高质量发展对高素质技能人才的需求，推动职业教育专业升级和数字化改造，提高人才培养质量，遵循推进现代职业教育高质量发展的总体要求，参照国家相关标准编制要求，制定本方案。

本人才培养方案基于以下相关文件进行规划与制定：

1.《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》教职成〔2019〕13 号

2.《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》教职成司函〔2019〕61 号

3.《自治区教育厅关于做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》桂教职成〔2019〕38 号

4.教育部《职业教育专业简介》（2022 年修订）

5.教育部《职业教育专业教学标准—2025 年修（制）订》

6.南宁市第六职业技术学校《中西面点专业人才需求调研报告》

二、专业名称（专业代码）

中西面点专业（740203）

南宁市第六职业技术学校

三、入学基本要求

初级中等学校毕业或具备同等学力

四、基本修业年限

三年

五、职业面向

表 1　中西面点专业职业范围一览表

所属专业大类（代码）	旅游大类（74）
所属专业类（代码）	餐饮类（7402）
对应行业（代码）	62
主要职业类别（代码）	餐饮服务人员（4-03-02）
主要岗位（群）或技术领域	中式面点制作、西式面点制作……
职业类证书	中式面点师、西式面点师……

六、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业，能够从事面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作等工作的技能人才。

本专业注重多层次教育衔接，为学生提供清晰的成长路径：

高职专科专业：中西面点专业、烹饪与营养教育、食品与健康专业、烹饪与餐饮管理专业

高职本科专业：烹饪与营养教育专业、食品科学与工程

南宁市第六职业技术学校

接续普通本科专业：烹饪与营养教育专业

七、培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1.坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2.掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

3.掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

4.具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

5.掌握中式面点制作、西式面点制作相关的专业基础理论知识；

6.掌握常用烹饪原料的分类、品质鉴别及保管等方面的知

南宁市第六职业技术学校

识，熟悉新原料的性质及其应用；

7.掌握菜点成本核算基础知识，具有成本控制意识和菜点成本核算的基本能力；

8.掌握中式面点和西式面点的各种面团、馅心的调制方法，掌握成形及成熟等技术技能，具有初步的产品创新与开发能力或实践能力；

9.能应用烹饪工艺美术知识，掌握中式面点和西式面点的艺术装饰方法，具有一定美化面点成品的能力；

10.掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

11.具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

12.掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

13.掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

14.树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

八、课程设置及要求

（一）课程设置

1.职业岗位、典型工作任务、核心能力与素质要求分析及

南宁市第六职业技术学校

课程转换

表 2　职业岗位、典型工作任务、核心能力与素质分析及课程转换表

工作岗位	典型工作任务	职业能力	相关课程
面包师岗位	1.制作面包原料的鉴别与选用； 2.制作面包原料的加工处理； 3.搅拌面团； 4.面包成型； 5.面包醒发、装饰、烘烤； 6.原料及成品的保管； 7.西点器具设备的保养； 8.生产车间日常卫生工作。	1.能掌握常见制作面包原料的鉴别知识与方法，并能正确选用； 2.能完成制作面包原料的初加工及处理工作，奶油酱和黄油酱的调制，根据具体面包产品配制、搅拌不同面团，并符合质量标准； 3.能熟练制作常见面包形态成型手法，准确判断面包醒发、烘烤等熟制工作，并符合质量标准； 4.能独立完成面包师岗位的日常基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。	1.西式面点制作 2.饮食营养与卫生 3.餐饮食品安全与操作规范 4.厨政管理 5.管理学基础 6.管理学实务
蛋糕师岗位	1.制作蛋糕原料的鉴别与选用； 2.制作蛋糕原料的加工处理； 3.蛋泡糊搅拌、面糊搅拌； 4.入模刮平成型，烘烤； 5.蛋糕体装饰； 6.原料及成品的保管； 7.西点器具设备的保养； 8.生产车间日常卫生工作。	1.能掌握常见制作蛋糕原料的鉴别知识与方法，完成制作蛋糕原料的初加工及处理工作，符合质量标准； 3．能完成油脂蛋糕类、戚风蛋糕类、海绵蛋糕类、乳酪蛋糕类、慕斯蛋糕类　等不同种类蛋糕原料配制、蛋糊搅拌、烘烤等工艺，并符合质量标准； 4.能对蛋糕胚体进行装饰加工，能根据主题设计制作主题蛋糕，并进行装饰制作； 5．能独立完成蛋糕师岗、裱花师岗的日常基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。	1.西式面点制作 2.饮食营养与卫生 3.餐饮食品安全与操作规范 4.面点装饰技艺 5.厨政管理 7.管理学基础 8.管理学实务
西饼（糕点）制作岗位	1.制作西饼原料的鉴别与选用； 2.制作西饼原料的加工处理； 3.面团调制，起酥面胚擀制； 4.西饼成型，烘烤制作； 5.西点器具设备的保养；	1.能掌握常见制作西式甜点和西饼原料的鉴别知识与方法，完成制作西式甜点和西饼原料的初加工及处理工作，产品保存，符合质量标准； 2．能完成混酥类西饼和起酥类西饼面胚搅拌、成型、烘烤等制作工艺，能完成西式甜点搅拌、烘烤、冷冻、装饰工艺，并符合质量标准；	1.西式面点制作 2.饮食营养与卫生 3.餐饮食品安全与操作规范 4.地方风味名点 5.桂系小吃文

南宁市第六职业技术学校

	6.生产车间日常卫生工作。	3.能对部分甜点进行加工调整，设计制作创新甜点产品； 4.能独立完成西式点心师岗的日常基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。	化赏识 6.厨政管理 7.管理学基础 8.管理学实务
中式面点师岗位	1.制作中点原料的鉴别与选用； 2.制作中点原料的加工处理； 3.冷水、温水、热水面团调制，发面面团调制，杂粮面团调制； 4.常见中点成型及成熟制作； 5.中点器具设备的保养； 6.生产车间日常卫生工作。	1.能掌握常见制作中点原料的鉴别知识与方法，完成制作中点原料的初加工及处理工作，符合质量标准； 2．能完成中点各式馅料的调制；根据具体产品调制不同面团，熟练制作常见水饺、馄饨、包子、馒头、烧麦、油条、面条、馅饼等产品，并符合质量标准； 3.能独立完成中式面点师岗的日常基础工作，有较好的岗位责任意识和工作适应能力。	1.西式面点制作 2.饮食营养与卫生 3.餐饮食品安全与操作规范 4.地方风味名点 5.桂系小吃文化赏识 6.厨政管理 7.管理学基础 8.管理学实务
餐饮连锁店面销售专员岗位	1.为顾提供客销售服务； 2.产品上架摆放设计； 3.吧台咖啡饮料调制和收银服务； 4.开展产品促销宣传； 5.店内器具设备的保养； 6.收银； 7.店面日常卫生工作。	1.能为顾客提供热情周到服务； 2.能对新产品及时上架，摆放设计舒适，对过期产品及时下架，每日盘点产品，填报配货单； 3.能完成前台咖啡饮料的调制，准确完成销售产品收银服务，能根据店面经营情况，适当开展产品促销活动； 4.维护店内器具设备，保证店内清洁卫生；有较好的岗位责任意识和适应力。	1.西式面点制作 2.中式面点制作 3.饮食营养与卫生 4.餐饮食品安全与操作规范 5.地方风味名点 6.桂系小吃文化赏识 7.管理学基础 8.旅游服务礼仪 9.管理学实务

2.公共基础课程

按照国家统一要求安排，包括中国特色社会主义课、心理健康与职业生涯课、哲学与人生课、职业道德与法治课、语文课、英语课、数学课、体育与健康课、历史课、信息技术课、

南宁市第六职业技术学校

艺术欣赏课、劳动教育课。

表 3　中西面点专业公共基础课主要教学内容与要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	内容：以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。 要求：通过本部分内容的学习，学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。	36
2	心理健康与职业生涯	内容：基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。 要求：通过本部分内容的学习，学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展观，探寻符合自身实际和社会发展	36

南宁市第六职业技术学校

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		的积极生活目标，养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。	
3	哲学与人生	内容：阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。 要求：通过本部分内容的学习，学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。	36
4	职业道德与法治	内容：着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，对学生进行职业道德和法治教育。帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要 求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。 要求：通过本部分内容的学习，学生能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。	36

南宁市第六职业技术学校

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
5	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》，中等职业学校语文课程的主要教学内容为：提高学生正确理解与运用祖国语言文字的能力，提高科学文化素养，以适应就业和创业的需要。指导学生学习必须的语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位需要的语文阅读能力、写作能力、口语交际能力，具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力。指导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，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯的发展。中等职业学校语文课程由基础模块、职业模块和拓展模块构成，涵盖阅读与欣赏、表达与交流及综合实践活动。	288
6	数学	中等职业学校数学课程的任务是使中等职业学校学生获得进一步学习和职业发展所必需的数学知识、数学技能、数学方法、数学思想和活动经验；具备中等职业学校数学学科核心素养，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思想方法和工具解决问题的能力；具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	234
7	英语	中等职业学校英语课程的任务是在义务教育基础上，帮助学生进一步学习语言基础知识，提高听、说、读、写等语言技能，发展中等职业学校英语学科核心素养；引导学生在真实情境中开展语言实践活动，认识文化的多样性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣；理解思维差异，增强国际理解，坚定文化自信；帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	234
8	信息技术	中等职业学校信息技术课程主要教学内容包含信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步 8	108

南宁市第六职业技术学校

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		个部分。是全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，满足国家信息化发展战略对人才培养的要求，围绕中等职业学校信息技术学科核心素养，吸纳相关领域的前沿成果，引导学生通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践，增强信息意识，掌握信息化环境中生产、生活与学习技能，提高参与信息社会的责任感与行为能力，为就业和未来发展奠定基础，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	
9	历史	在义务教育历史课程的基础上，以唯物史观为指导，促进中等职业学校学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；进一步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，培育和践行社会主义核心价值观；树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。	72
10	体育与健康	学生以身体练习为主要手段，通过合理的体育教育和科学的体育锻炼过程，达到增强体质、增进健康和提高体育素养为主要目的基础课程；是学校课程体系的重要组成部分；是中职学校体育工作的中心环节；是实施素质教育和培养全面发展人才不可缺少的重要途径。完成以下任务：使学生掌握和应用基本的体育与健康知识及运动技能，增强体能培养运动兴趣和爱好，形成坚持锻炼的习惯具有良好的心理品质，表现出人际交往的能力与合作精神提高对个人健康和群体健康的责任感，形成健康的生活方式：发扬体育精神，形成积极进取，乐观开朗的生活态度。达到以下要求：通过体育理论知识的学习，使学生正确认识体质、健康与体育的关系，为体育锻炼提供有效的指导；通过运动技能的教学，使学生掌握两项以上健身运动的基本方法和技能，能科学地进行体育锻炼，提高自己的运动能力；掌握常见运动创伤的处置方法；发展力量、速度、耐	180

南宁市第六职业技术学校

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		力、灵敏、协调等身体素质，增强体质；了解各项规则与裁判法，提高欣赏高水平比赛的能力；培养学生顽强拼搏、团结协作、敢于竞争的优良品质。	
11	艺术（音乐、美术欣赏）	音乐教学内容包括：精选多元体裁、风格与时期的中外经典音乐作品，通过聆听与深度分析，帮助学生掌握音乐基础知识，理解音乐要素，感受音乐与生活、文化、情感的紧密联系，领悟作品的文化内涵。要求包括：学生要专注聆听，积极参与音乐实践活动。教师需引导学生正确理解作品，全面提升音乐鉴赏与审美能力，厚植文化底蕴。 美术欣赏教学内容包括：解读中外经典绘画、雕塑、建筑及工艺美术作品；分析核心视觉语言元素（构图、色彩、线条、肌理）及其表现力；了解主要艺术流派（如古典、印象、现代）的风格特征与发展脉络；阐释作品的文化背景、时代精神、创作者意图与美学观念。要求包括：掌握基础美术术语；能敏锐感知形式美感；结合背景知识解读作品内涵；形成有理据的审美判断；通过观察、分析与讨论，培养审美鉴赏力与文化理解力，提高综合审美素养。	36
12	劳动教育	《劳动技能》是中职思想政治教育类课程，是树立马克思主义劳动观的关键课程，是面向全校所有专业开设的必修课程。服务于“培养有教养的公民”的校园文化建设总目标。培养学生会劳动、能劳动、爱劳动的精神，提高学生的综合素养， 通过学习，学生掌握基本的劳动知识和技能；掌握劳动精神、劳模精神、工匠精神；了解新时代劳动特质。养成良好的劳动习惯和文明卫生习惯。	90

3.专业课程

包括专业基础课、专业核心课、专业拓展课程和专业选修课。专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程,是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程;专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程,

南宁市第六职业技术学校

是培养核心职业能力的主干课程；专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程，是提升综合职业能力的延展课程。专业选修课是拓展学生专业技能、培养职业兴趣、增强就业竞争力，同时满足个性化发展需求的课程。

（1）专业基础课

共设置 4 门。包括旅游概论、旅游服务礼仪、管理学基础、烹饪基本功。

表 4　专业基础课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	旅游概论	了解旅游业的发展历程，掌握旅游业性质、构成、特点、意义和作用，了解世界、我国旅游业的调控政策和最新旅游发展动态，能在工作中运用相关知识进行服务、管理和决策。	162
2	烹饪基本功	烹饪基础知识认识与安全规范，掌握厨房安全、卫生规范，工具与设备认知，食材基础认知。主要包括刀工技术、投料技术、上浆挂糊技术、掌握火候技术、勾芡泼汁技术、调味的时间和数量掌握技术、翻勺和装盘技术、鲜活原料加工技术等。通过烹饪刀工技能、烹饪翻锅训练，掌握厨师从业的必备条件。	54
3	管理学基础	主要讲授企业管理的基本原理和方法，包括计划、组织、领导、控制等职能。教学内容涉及企业结构、人力资源管理、市场营销等。要求学生理解管理的基本概念，掌握管理工具和技巧，培养决策能力，提升团队协作和沟通能力，为将来从事管理工作打下基础。	162
4	旅游服务礼仪	掌握旅游从业者外在形象礼仪、服务语言礼仪和酒店服务礼仪知识；培养职业意识，运用职场面试、团队沟通和跨文化沟通的相关技巧，展现良好的酒店员工形象；规范酒店岗位工作中的服务语言和服务礼仪；具备良好的心理素质，在对客服务和工作沟通中能从容应对、提高效率。	162

南宁市第六职业技术学校

（2）专业核心课

共设置6门。包括中式面点制作、西式面点制作、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与操作规范、厨房管理、地方风味名点。

表5 专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中式面点制作	了解中式面点制作基本操作技能的内容及技术规律和特点，掌握面点操作蒸、煮、烤、烙、炸、煎操作技能和操作要领。能满足面点岗位要求，会不同面点品种的制作技能和技巧提 升就业能力。掌握馅心原料选择、馅心原料加工、馅心口味调制、水调面面坯调制、水调面生坯成型、水调面产品成熟、膨松面面坯调制、膨松面生坯成型、膨松面产品成熟等。	72
2	西式面点制作	通过本课程的学习，使学生熟悉制作西点原料基本性质，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	饮食营养与配餐	通过本课程的学习，让学生掌握饮食营养与配餐基础知识，能够能灵活应用饮食营养与配餐知识制作出蛋糕成品；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。	54
4	餐饮食品安全与操作规范	通过本课程的学习，使学生了解餐饮食品安全相关法律法规及标准，掌握食品原料采购、验收、储存、粗加工、烹饪至备餐全过程的安全操作规范。重点掌握个人卫生、生熟分开、	36

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		交叉污染预防、食品温度控制、设备清洁消毒及食品留样等关键控制点。能识别并防控生物性、化学性、物理性食品安全危害，具备正确处理食品安全突发事件的能力，养成严谨规范的职业习惯，满足中西面点岗位对食品安全操作的要求，提升就业竞争力。	
5	厨房管理	了解中西面点厨房工具设备及其使用。了解市场经济下的餐饮新业态及运作方式。掌握中西面点厨房出品质量管理方法和成本核算。掌握中西面点厨房安全生产的操作规范及质量管理。能运用大数据、信息技术手段为面点生产及销售服务。	36
6	地方风味名点	掌握中国各地风味面点的基本知识及制作技术，是在中点制作基本上的提高和拓展，学生通过课程学习帮助学生了解中式面点的博大精深，为终身学习和职业发展打下良好的基础。	54

（3）专业拓展课

共设置 4 门。包括旅游业认知、管理学实务、职业礼仪、面点装饰技艺。

表 6　专业拓展课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	管理学实务	本课程是中职教育中一门实践性较强的专业课程，旨在培养学生掌握基层管理工作的基本技能和职业素养。课程内容涵盖计划、组织、领导、控制等管理职能，结合企业典型案例，重点讲解目标设定、团队建设、沟通协调、决策执行等实务操作。通过任务驱动、情景模拟等教学方法，帮助学生理解管理原理，提升解决实际问题的能力，为未来从事行政、营销、生产等岗位的管理工作奠定基础。课程突出职业导向，强调理论与实践结合，适合中职学生认知特点。	72
2	职业礼仪	本课程是中职学生提升职业素养的必修内容，重点培养学生在职场中的得体行为与专业形象。课程从职业形象管理入手，教授符合行业标准的着装、仪态与表情管理；系统讲解社交礼仪，包括称谓、问候、介绍等细节规范；强化职场沟通技巧，如电话礼仪、邮件格式及会议发言要点；深入解析商务活动礼仪，涵盖接待、拜访、宴请等场	72

南宁市第六职业技术学校

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		景的实操方法。通过角色扮演、企业案例和情境任务，学生将养成自信、得体的职业习惯，增强就业软实力，为未来职业发展铺就礼仪基石。	
3	旅游业认知	本课程是中职旅游服务类专业的基础课程，旨在帮助学生系统了解旅游行业的基本构成和发展趋势。课程内容涵盖旅游业概述、旅游资源开发、旅游市场分析、旅行社运营、酒店管理、导游服务等核心模块，结合行业案例和实践任务，培养学生的职业认知和服务意识。通过课堂讲授、实地考察和模拟实训等方式，使学生掌握旅游行业的基本知识和岗位技能，为后续专业课程学习和未来从事旅游服务、景区管理、酒店接待等工作奠定基础。课程注重实践性和职业性，适合中职学生的职业发展需求。	72
4	面点装饰技艺	学习澄面花、面塑、果酱画的基本造型手法以及中点、西点的基本装盘技术，掌握中西面点盘饰设计的基本原理，以展现面点产品的艺术美。	54

4.专业选修课

共设置9门。包括岗前培训、心理健康教育、普通话、安全教育、桂系小吃文化赏识、才艺训练、茶艺+调饮调饮、蛋糕裱花应用、烘焙门店运营与管理。

表7 专业选修课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	岗前培训	了解公司文化、规章制度和工作流程，提高学生的职业素养和工作能力，为今后到企业发展打下坚实的基础。	18
2	心理健康教育	本课遵照中职心理健康课程标准进行设计，课程内容选取、设计合理得当，符合中职学生的心理健康发展规律。课程设计参照《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》，以心理健康课为主要设计形式，通过唤醒生涯规划意识，找准自我定位、挖掘潜能、树立理想信念、增强应对挫折能力，将学生的个人生涯发展和追求融入到国家发展伟业中，以贡献自己青春力量。	36

南宁市第六职业技术学校

3	普通话	通过本课程的学习，正确使用我国语言文字，掌握普通话的声、韵、调的规范发音，具备一定的方言辩证能力。了解普通话水平测试的方法，把握应试要领，能用标准和比较标准的普通话进口语交际和测试，并考取普通话二级乙等的等级资格证。	36
4	安全教育	通过学习交通安全、食品安全和生产安全等相关知识，学生能够系统地掌握安全知识，提高自我保护能力，确保生命财产安全。	18
5	桂系小吃 文化赏识	掌握广西八桂风味面点的基本知识及制作技术，是在中点制作基本上的提高和拓展，学生通过课程学习帮助学生了解中式面点的博大精深，为终身学习和职业发展打下良好的基础。	54
6	才艺训练	通过形体训练、初级艺术体操、韵律操、健美操、垫上组合、民族舞蹈练习等，来改变学生体形的原始状态，提高学生运动系统的灵活性，控制力和表现力，培养高雅气质；培养学生“美的意识”，提高审美能力，使其养成注重形体美的习惯。进一步提升学生的才艺基础技能，为未来开展导游工作做好准备。	36
7	茶艺+调饮	本课程旨在培养学生掌握现代饮品调制与创新的专业能力。课程涵盖茶饮、咖啡、气泡水、果汁等流行饮品的制作工艺，融合健康配方、风味搭配、色彩造型等实用技巧，并引入智能设备操作、门店运营等职业知识。通过理论讲解、示范教学和实操训练，学生能够独立完成创意饮品的调制与装饰，提升服务意识和创新能力。课程紧贴市场趋势，突出实践应用，为学生未来从事茶饮师、咖啡师、餐饮创业等职业奠定基础。	72
8	蛋糕裱花应用	学习如何使用奶油裱花嘴，掌握打发奶油的方法。掌握抹蛋糕胚、挤花边、裱奶油花卉、卡通裱花蛋糕等制作工艺，学习创新和创意蛋糕的制作方法。	36
9	烘焙门店运营与管理	通过这门课程的学习，学生能够结合烘焙产品和新兴时尚饮品的基础知识，各类咖啡店、奶茶店以及甜品店的店面经营与管理相关知识，掌握一些时尚饮品以及各类甜品的制作，丰富学生的学习生活，扩大学生的知识面与社会实践能力。	36

南宁市第六职业技术学校

5.实践性教学环节

实践性教学贯穿本专业人才培养全过程。实践性教学主要包括实训、社会实践活动、岗位实习等形式。

（1）实训

在校内外进行原料加工、中式面点制作、西式面点制作等实训，包括单项技能实训、综合能力实训、生产性实训等。学生前往校外门店或校内实训基地，每学期须完成的综合实训。通过通过中点、西点等实践工作及岗位工作任务的完成，训练专业技能，使学生能够系统地掌握中西面点基础知识，加强对所学专业知识的理解，掌握制作工艺和标准培养学生的实际操作能力，提高其自身职业素质和服务技能水平。

（2）实习

严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求，在餐饮行业的酒店、配餐单位、企事业单位餐厅、咖啡厅、烘焙坊等单位或场所进行实习，包括认识实习和岗位实习。学校应建立稳定、够用的实习基地，选派专门的实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习，加强对学生实习的指导、管理和考核。注重理论与实践一体化教学，灵活开展实践性教学。

（二）学时安排

1.学时安排

本专业基本学制为三年，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。三年总学时数约为3222

南宁市第六职业技术学校

学时。每学年教学时间为 40 周。周学时为 31 学时。实行学分制，以 18 学时为 1 个学分，三年制合计约 179 学分。

公共基础课学时为 1386 学时，占总学时的 43.02%。专业技能课中，专业基础课为 540 学时，专业核心课程为 324 学时，专业拓展课程为 270 学时，选修课为 342 学时，岗位实习为 360 学时，合计 1818 学时，为总学时的 42%；实践性教学为 1754 学时，占总学时的 54.44%。各类选修课程为 342 学时，占总学时的 10.61%。

2.教学进程安排表

中西面点专业教学进程总体安排具体见下表：

南宁市第六职业技术学校

表 8　中西面点专业教学计划

2026级中西面点专业教学计划

课程分类		课程编号	课程名称	学分	课程性质	学时分配				学期周学时分配					
						理论学时	理实一体	实践学时	总学时	第一学年		第二学年		第三学年	
										第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
公共基础课		g1	中国特色社会主义	2	必修	36			36	2					
		g2	心理健康与职业生涯	2	必修	36			36		2				
		g3	哲学与人生	2	必修	36			36			2			
		g4	职业道德与法治	2	必修	36			36				2		
		g5	语文	16	必修	288			288	3	3	3	3	3	1
		g7	数学	13	必修	234			234	2	2	2	3	3	1
		g8	英语	13	必修	234			234	2	2	2	3	3	1
		g9	信息技术	6	必修	0	108		108	2	4				
		g6	历史	4	必修	72			72	1	1	1	1		
		g10	体育与健康	10	必修	20		160	180	2	2	2	2	2	
		g11	艺术（音乐、美术欣赏）	2	必修	18		18	36	1	1				
		g12	劳动教育	5	必修	0		90	90	1	1	1	1	1	
			小计	77		1010	108	268	1386	16	18	13	15	12	3
专业基础课		zj1	旅游概论	9	必修	54		108	162			2	2	4	1
		zj2	*烹饪基本功	3	必修	0		54	54	3					
		zj3	管理学基础	9	必修	54		108	162	2	2			4	1
		zj4	旅游服务礼仪	9	必修	54		108	162			2	2	4	1
			小计	30		162	0	378	540	5	2	4	4	12	3
专业核心课		zh1	*中式面点制作	4	必修	0		72	72		4				
		zh2	*西式面点制作	4	必修	0		72	72	4					
		zh3	*饮食营养与配餐	3	必修			54	54		3				
		zh4	*餐饮食品安全与操作规范	2	必修	0		36	36				2		
		zh5	*厨房管理	2	必修	6		30	36				2		
		zh6	*地方风味名点	3	必修	0		54	54			3			
			小计	18		6	0	318	324	4	7	3	4	0	0
专业拓展课		zt1	管理学实务	4	必修	24	0	48	72			2	2		
		zt2	职业礼仪	4	必修	24		48	72	2	2				
		zt3	旅游业认知	4	必修	24		48	72	2	2				
		zt4	*面点装饰技艺	3	必修	0		54	54			3			
			小计	15		72	0	198	270	4	4	5	2	0	0
选修课	公共选修	gx1	岗前培训	1	限选	18		0	18					1	
		gx2	心理健康教育	2	限选	36		0	36	0.5		0.5	0.5	0.5	
	专业选修	zx1	普通话	2	限选	12		24	36			2			
		zx2	安全教育	1	限选	18		0	18					1	
		zx3	桂系小吃文化赏识	3	限选	0		54	54				3		
		zx4	才艺训练	2	限选	0		36	36	2					
		zx5	茶艺+调饮	4	限选	8		64	72			2	2		
		zx6	蛋糕裱花应用	2	限选	0		36	36					2	
		zx7	烘焙门店运营与管理	2	必修	18		18	36					2	
		小计		19		110	0	232	342	2.5	0	4.5	5.5	6.5	0
岗位实习				20				360	360						20
合计				179	0	1360	108	1754	3222	31.5	31	29.5	30.5	30.5	26

九、师资队伍

（一）队伍结构

本专业课师资队伍结构合理，符合专业发展需求，以中青年骨干教师为主体，包含3名南宁市学科带头人和1名教学骨干，专业带头人均为高级讲师（其中1名为正高级）。所有教师均持有旅游相关职业/执业资格证（双师率超90%），具备本科以上学历和助理讲师以上职称（含1名正高级、3名高级、6名讲师），并定期开展企业实践（每两年不少于2个月）。全体教师均参与旅游类课程建设与课题研究，充分满足教学与专业发展需求。

（二）专业带头人

原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内外旅游行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

（三）专任教师

具有教师资格证书；具有中西面点等相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少1个月在企业或实训基地锻

南宁市第六职业技术学校

炼，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

（四）兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

十、教学条件

（一）教学设施

1.专业教室

专业教师配备黑板，多媒体计算机，投影设备，音响设备，互联网接入，并实施网络安全保护措施，安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2.校内实训场所

本专业校内实训室主要设施设备及数量见下表。

南宁市第六职业技术学校

表 9　中西面点专业校内实训室基本情况一览表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		备注	
		名称	数量	功能	适用课程
1	中式面点实训室	炉灶	11	具备基本功训练、中式面点制作及演示功能。	面点基本功、烹调技法、面点制作技术等。
		工作台	15		
		炒锅及工具	21（套）		
		砧板	40		
		菜刀	40		
		洗物池	16		
		煲仔炉	2		
		储物柜	2		
		双头平头炉	1		
		蒸饭车	1		
		排烟系统	1		
		送鲜风系系统	1		
		双通打荷台	11		
		双星洗物池	4		
		排烟系统	1		
		送鲜风系统	1		
		电烤箱	2		
		消毒柜	2		
		蒸饭车	1		
		冰箱	1		
		发酵箱	1		
		四头炉带焗箱	7		
		西餐教学工具	1（套）		
		多功能不锈钢压面机	1	具备中式点心、包子制作及演示功能。	面点制作基础、中式面点技艺、面点技术综合实训等。
		空调	2		
		双星带平台洗物池	4		
		班戟、可丽饼不粘锅	40		
		电饼机	2		

南宁市第六职业技术学校

		煤气炉灶	3		
		双头猛火炉	2		
		蒸笼	6		
		和面机	1		
		搅拌机	2		
		中点教具	1（套）		
		四头煲仔炉	1		
2	西式面点实训室	奶油机	20	具备西式点心、面包、披萨、蛋糕制作及演示功能。	烘焙工艺、面点技术综合实训等。
		双门不锈钢案台	16		
		大理石案台	2		
		卧式不锈钢冰箱	1		
		发酵箱	1		
		空调	2		
		华夫饼机（带 6 套烤盘底）	10		
		煤气炉灶	3		
		和面机	1		
		搅拌机	2		
		操作小工具	1（套）		
		工作台	15		
		炒锅及工具	12		
		砧板	40		
		菜刀	40		
		洗物池	10		
		煲仔炉	2		
		储物柜	2		
		双头平头炉	2		
		烤鸭炉	3		
3	裱花间	工作台	20	裱花、食品糖艺、果酱画制作及演示功能。	食品装饰裱花基础、食雕盘饰制作等。
		椅子	40		
		雕刻工具	40		
		糖艺灯	5		

南宁市第六职业技术学校

3.校外实训场所

为实现“校企互联·三方共育”中西面点人才培养模式，学校充分发挥校外实训基地作用及优势，根据中西面点专业群实践要求，培训一支具有良好职业素养和较强带教能力的实习指导老师队伍，为专业教学实现课堂与工作任务“零距离”提供保障。不断完善学校、企业联动的中西面点专业专业实习教学管理体系。

中西面点专业通过深化校企合作，建成的校外实训基地如下所示：

表 10　校外实训基地一览表

序号	基地名称	实训容量	合作范围
1	广西瑶王府餐饮有限公司	200 人次/年	研学实践、人才培养方案修订、教师挂职、活动运作、专业共建。
2	好友缘餐饮公司	5 人次/年	研学实践、人才培养方案修订、教师挂职、活动运作、专业共建、岗位实习
3	南宁荔园维景酒店	200 人次/年	研学实践、人才培养方案修订、教师挂职、活动运作、专业共建
4	南湖名都大酒店广	200 人次/年	研学实践、人才培养方案修订、教师挂职、活动运作、专业共建
5	南宁饭店	5 人次/年	研学实践、人才培养方案修订、教师挂职、活动运作、专业共建、岗位实习

（二）教学资源

包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

南宁市第六职业技术学校

1.教材

（1）公共基础课教材

表 11　公共课教材列表

序号	课程名称	使用教材		
		名称	出版社	备注
1	中国特色社会主义	《中国特色社会主义》	高等教育出版社	国家统编教材
2	心理健康与职业生涯	《心理健康与职业生涯》	高等教育出版社	国家统编教材
3	哲学与人生	《哲学与人生》	高等教育出版社	国家统编教材
4	职业道德与法治	《职业道德与法治》	高等教育出版社	国家统编教材
5	艺术（音乐、美术欣赏）	《艺术·音乐鉴赏与实践》	高等教育出版社	国家规划教材
6	语文	《语文》上、下册，职业模块	高等教育出版社	国家统编教材
7	数学	《数学》	语文出版社	国家规划教材
8	英语	《英语》基础模块 1、2	外语教学与研究出版社	国家规划教材
9	信息技术	《信息技术基础模块》（上册、下册）	高等教育出版社	国家规划教材
10	体育与健康	《体育与健康》	国家开放大学出版社	国家规划教材
11	历史	《中国历史》	高等教育出版社	国家统编教材
12	劳动教育	《劳动教育实践活动设计》	电子工业出版社	国家规划教材

南宁市第六职业技术学校

（2）专业课教材

①专业基础课教材

表 12　专业基础课教材列表

序号	课程名称	推荐使用教材		
		名称	出版社	备注
1	旅游概论	《旅游概论》	高等教育出版社	规划教材
2	烹饪基本功	烹饪工艺基础/张艳平、邹伟	高等教育出版社	规划教材
3	管理学基础	《管理学基础（第三版）》	中国人民大学出版社	规划教材
4	旅游服务礼仪	《旅游服务礼仪技能实训》	机械工业出版社	规划教材

②专业核心课教材

表 13　专业核心课教材列表

序号	课程名称	推荐使用教材		
		名称	出版社	备注
1	中式面点制作	中西面点制作技艺/仇杏梅	北京师范大学出版社	规划教材
2	西式面点制作	西式面点制作（第 3 版）/蒋湘林	北京旅游教育出版社	规划教材
3	饮食营养与配餐（实训）	烹饪营养与配餐/孟晓娟	华中科技大学出版社	规划教材
4	餐饮食品安全与操作规范	烹饪概论（第四版）/陈光新	高等教育出版社	规划教材
6	厨房管理	现代厨房管理/黄懿	中国轻工业出版社	规划教材
5	地方风味名点	自编讲义	/	/

南宁市第六职业技术学校

③专业拓展课教材

表 14　专业拓展课教材列表

序号	课程名称	推荐使用教材		
		名称	出版社	备注
1	管理学实务	《管理学基础(第三版）》	中国人民大学出版社	规划教材
2	职业礼仪	《职业礼仪规范》	机械工业出版社	规划教材
3	旅游业认知	《旅游概论》	高等教育出版社	规划教材
4	面点装饰技艺	果酱画菜肴盘饰（第二版）	重庆大学出版社	规划教材

④专业选修课教材

表 15　专业选修课教材列表

序号	课程名称	推荐使用教材		
		名称	出版社	备注
1	岗前培训	自编讲义	/	
2	心理健康教育	《心理健康（第五版）》	高等教育出版社	规划教材
3	普通话	《普通话培训与测试》	广西教育出版社	考证教材
4	安全教育	自编讲义	/	
5	桂系小吃文化赏识	自编讲义	/	
6	才艺训练	自编讲义	/	
7	茶艺+调饮	《茶艺师（基础知识》《咖啡服务（第二版）》	中国劳动保障出版社/清华大学出版社	考证教材/规划教材
8	蛋糕裱花应用	蛋糕裱花教程（第二版）/李玲	重庆大学出版社	规划教材
9	烘焙门店运营与管理	门店数字化运营与管理实训（初级）/李春杰	中国人民大学出版社	规划教材

2.图书文献

学校图书馆现有本专业相关馆藏图书 6387 册，书籍文献涵盖包括：旅游综合性知识书籍、餐饮行业综合性书籍、酒店也综合性书籍等。

3.教学资源

（1）课程教学资源：

①结合人培制定的专业基础课、专业核心课的教学标准；电子教案和教学计划；

②中西课程配套相应的教学 PPT、教学视频、图片等；

③中式面点制作、西式面点制作核心课程和精品课程经典案例；

④核心课程和精品课程的教学作业、试题库等。

（2）实训教学资源：

①西式面点制作、中式面点制作、调饮制作等课程实训项目的实训指导书；

②蛋糕裱花工艺、面塑与糖艺等实训项目的实训工作单；

（三）教学方法

以学生为中心，以适应职业岗位需求为导向，加强实践教学，创新教学环境，构建具有鲜明职业教育特色的实践教学环境，深入开展项目教学、案例教学、情景教学等教学方法，优化教学过程，增强教学的实践性、针对性和实效性，以人才培养对接用人需求、专业对接产业、课程对接岗位、教材对接技能为切入点，深化教学内容改革。

南宁市第六职业技术学校

例如案例教学，要求各专业教师根据教学目的和教学内容的需要以及学生身心发展的特点，从选择教学内容、确定教学目标、选择教学案例、分析教学案例等做好课前准备；教师设计好案例的呈现方法,强调呈现案例时的注意问题而呈现案例；师生共同讨论案例；指导学生写好案例报告；教师设计评价表册与测试题目等运用典型案例教学将学生带入特定事件的“现场”，深入角色分析案例引导学生自主探究性学习，以提高学生分析和解决实际问题能力。使案例教学法在全校各专业得到广泛使用。

（四）教学评价

教学评价是促进中职教育管理、推动改革的重要手段。通过校内评价与社会评价相结合，建立完善的信息反馈系统，为教学改革、人才培养提供重要依据。依据项目教学的进程，将平时成绩与期终考试评定相结合，综合利用形成性、诊断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。根据专业技能标准．制定考核的多元评价机制，使评价真正能够反映学生的知识，能力与素质。

表 16　教学评价比例分布表

课程分类	评分项目	分值比例	评分说明（评价内容）
公共基础课	平时成绩	40%	包括考勤情况、学习态度、作业情况等。
	段考成绩	20%	期中统一考试。
	期考成绩	40%	期末统一考试。
专业基础课	平时成绩	30%	包括考勤情况、学习态度、作业情况等。
	理论成绩	20%	期末统一考试。
	实训成绩	30%	参照学生参与工作的热情、工作的

南宁市第六职业技术学校

课程分类	评分项目	分值比例	评分说明（评价内容）
			态度、与人沟通、独立思考、勇于发言，综合分析问题和解决问题的能力，安全意识、卫生状态、出勤率等。学生的实训项目学习最终完成的结果，根据作业文件提交的齐全与规范程度、完成产品性能是否达标与质量好坏、项目答辩思路、语言表达等给出终结性考核成绩。
	见习成绩	20%	根据学生见习期间的综合表现进行评定。
专业核心课	平时成绩	30%	包括考勤情况、学习态度、作业情况等。
	理论成绩	20%	期末统一考试或有关职业资格证书考试的成绩替代。
	实训成绩	30%	参照学生参与工作的热情、工作的态度、与人沟通、独立思考、勇于发言，综合分析问题和解决问题的能力，安全意识、卫生状态、出勤率等。学生的实训项目学习最终完成的结果，根据作业文件提交的齐全与规范程度、完成产品性能是否达标与质量好坏、项目答辩思路、语言表达等给出终结性考核成绩。
	见习成绩	20%	根据学生见习期间的综合表现进行评定。
专业拓展课	平时成绩	30%	包括考勤情况、学习态度、作业情况等。
	理论成绩	20%	期末统一考试。
	实训成绩	30%	参照学生参与工作的热情、工作的态度、与人沟通、独立思考、勇于发言，综合分析问题和解决问题的能力，安全意识、卫生状态、出勤率等。学生的实训项目学习最终完成的结果，根据作业文件提交的齐全与规范程度、完成产品性能是否达标与质量好坏、项目答辩思路、语言表达等给出终结性考核成绩。
	见习成绩	20%	根据学生见习期间的综合表现进行评定。
专业选修课	学生自评、互评	60%	由学生根据自己参加课程的综合表现进行自评和互评。
	考查	40%	由教师根据学生参加课程的综合表现进行评定。
岗位实习	学生自评	10%	由学生根据自己在企业的工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。

南宁市第六职业技术学校

课程分类	评分项目	分值比例	评分说明（评价内容）
	企业评价	50%	由企业根据学生在企业的工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。
	实习总结	20%	根据学生实习总结予以评定。实习总结中应包括实习计划的执行情况、质量分析与评估、存在问题与解决措施、经验体会与建议等。
	实习带队教师考评	20%	由带队教师根据学生在企业的工作态度、遵守纪律和掌握的专业技能进行综合评定。

十一、质量保障和毕业要求

（一）质量保障

1.专业人才培养合格标准

完成相关课程学习，达到毕业学分 179 学分。

2.专业人才培养良好标准

达到合格标准，且具备下列条件之一者，为良好。

（1）无补考，且平均成绩 75 分以上；

（2）获校级三好学生、优秀学生干部、优秀班干部等荣誉称号；

（3）参加国家、省、市、县及学校组织的各项活动获得校级以上表彰者。

3.专业人才培养优秀标准

达到合格标准，并且具备下列条件之一者，为优秀。

（1）无补考，平均成绩 85 分以上；

（2）获市级以上三好学生、优秀学生干部等荣誉称号；

（3）参加国家、省、市、县及学校组织的各项活动获得市级以上表彰者。

南宁市第六职业技术学校

（二）毕业要求

学生通过规定年限的学习，完成规定的教学活动，达到中西面点专业人才培养方案所规定的素质、知识和能力等方面要求。全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。

表17　毕业学分统计表

课程或教学教育项目	学分
（一）公共基础课	77
（二）专业基础课	30
（三）专业核心课	18
（四）专业拓展课	15
（五）专业选修课	19
（六）岗位实习	20
合计	179

（三）继续专业学习深造建议

毕业生应树立终身学习的理念，不断提高专业水平，提升动手实践能力，继续考取更高级的职业资格证书。可在三年级参加升学考试，获得更高层次的教育机会。

南宁市第六职业技术学校