



中西面点专业 人才培养方案

河南辅读中等职业学校

中西面点专业人才培养方案

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，顺应餐饮业数字化、网络化、智能化、绿色化发展的新趋势，对接新产业、新业态、新模式下中式面点师、西式面点师、餐饮管理辅助等岗位（群）的新要求，不断满足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，制订本标准。

二、专业名称及代码

中西面点（740203）

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 5-1 职业面向表

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)	主要岗位群或技术 领域举例	职业资格证书 举例
旅游大类 (74)	餐饮类 (7402)	餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	中式面点制作、西式 面点制作、厨师助理 、餐饮管理辅助岗位	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，能熟练完成面包、蛋糕、点心、传统中式面点等各类产品的制作、装饰及创新设计工作的技能型人才。

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、英语、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.能按照《中华人民共和国食品安全法》的要求鉴别常用中、西式面点原料，运用原料调制常见的面坯（生化膨松面坯、层酥面坯、澄粉面坯、果蔬面坯、鱼虾面坯）并熟练使用。

6.能按照常见中、西式面点成品的加工制作流程，运用抻、削、拨、钳花、挤等成型手法，对常规宴席所需的面点制品进行合理的组配与加工。

7.能按照中、西式宴席面点制作中馅心的调制、品评等环节操作原则及要求，运用炸、煎、复合方法等技法加工制作不同风味的宴席面点成品。

8.能运用造型方法和装饰技法对中、西式宴席面点成品进行美化。

9.能对中、西式宴席面点成品进行成本核算。

10.具有水调、油酥、米粉、蓬松面团和馅料调制等中式面点制作能力。

11.具有面包、蛋糕、甜品等西式面点制作能力。

12.具有中外地方风味特色面点制作能力。

13.具有中西面点产品创新设计开发能力。

14.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。

15.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。

16.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、课程设置及学时安排

（一）课程设置

本专业课程设置包括公共基础课程、专业课程。

1. 公共基础课

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。包含有中国特色社会主义、职业道德与法治、哲学与人生、心理健康与职业生涯、语文、数学、英语、历史、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等列为公共必修课程。党史国史、国家安全教育、中华优秀传统文化、职业发展与就业指导、创新创业教育、工匠精神、数字媒体创意、演示文稿制作、舞蹈、篮球列为公共选修课。

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	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合；《习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本》融入本课程中。	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》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
3	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
4	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》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	198
6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144
7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144
8	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	72
9	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	108
10	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	144
11	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
12	劳动教育	依据《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	18

2. 专业课程

(1) 专业基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪概论	了解中国烹饪发展过程与历史沿革、中国餐饮业发展过程与趋势、中国饮食民俗与饮食文化；掌握中国筵宴、中国烹饪风味流派构成。	72
2	烹饪基本功	了解中国烹饪基本概念、主要特征；掌握菜肴组配基本概念、主要规则，以及调配原料、菜肴制作、面点制作等工艺的基本原理与常用方法。	144
3	烹饪工艺美术	了解烹饪工艺美术的基本概念、发展历程、在烹饪领域的应用价值；掌握烹饪造型艺术的构成要素、色彩搭配原理、图案设计方法，以及食品雕刻、冷拼造型、糖艺面塑等工艺的基本技法与美学要求。	36
4	智能烹饪基础	了解智能烹饪的基本概念、发展历程与行业趋势；掌握智能烹饪标准化出品、自动化操作、数据化管理的特点；掌握智能炒菜机、智能蒸烤箱等各类智能烹饪设备的操作与维护方法；培养数据分析、数字化管理能力；培养持续学习能力和创新研发能力，实现传统烹饪技艺与智能技术的融合创新。	54

(2) 专业核心课

序号	课程名称	典型工作任务描述	主要教学内容和要求	参考学时
1	中式面点技艺	1. 各类面团的制作。 2. 各类馅心的制作。	掌握面点原料知识；熟悉各种面团调制原理；掌握各种面团制作工艺，各种制馅方法，以及成型和熟制方法。	180
2	饮食营养与配餐	1. 营养食谱编制。 2. 营养餐制作。	了解各类原料的营养成分与卫生要求，理解合理烹饪、科学配膳的基本原则，掌握有关营养与卫生的基础知识和烹调技艺，为科学合理地设计与烹制菜点，做好饮食服务工作打下基础。	90
3	西式面点制作	1. 面包制作。 2. 饼干制作。 3. 蛋糕制作。 4. 慕斯制作。	了解常用及新兴西式面点原料的性质、分类，了解西式面点领域新设备的使用，了解常用设备与工具的使用和保养；掌握蛋糕类、面包类、混酥类、清酥类、泡芙类、饼干类、巧克力类、冻品类西式面点的制作要点、制作方法和技巧；能对西式面点进行装盘和装饰。	252
4	餐饮食品安全与操作规范	1. 食物中毒的预防。 2. 厨房食品安全操作规范的执行。	了解餐饮食品中常见的危害因素、厨房食品安全管理方法。了解餐饮业食品安全的主要法律及标准规范。掌握常见食物中毒的预防控制措施以及相关岗位的食品安全操作规范等知识。能及时解决餐饮食品生产中质量和安全一般问题。	90
5	地方风味名点	1. 基础、特色风味小	了解风味小吃基础知识；熟悉风味小吃制	72

		吃制作。	作方法；掌握北京风味、淮扬风味、广东风味等风味小吃制作方法。	
6	食品原料与加工工艺	1. 食品原料品质鉴别。 2. 食品原料初加工。	了解食品原料品质特点、原料品质鉴别与烹饪原料保管；熟悉烹饪制作用料要求；具备鉴别、使用烹饪新型原料的能力，烹饪原料洗涤、整理、分档取料和初步加工技术，以及刀工成型、菜肴搭配；能简单应用现代加工技术和设备。	72
7	厨房管理	1. 厨房出品质量管 理。 2. 厨房成本控制与 核算。 3. 厨房卫生与安全 管理。	了解中西面点厨房企业运行概况与业务流程、中西面点厨房成本核算方法与基本规则、中西面点厨房基本概念与基本运行；熟悉现代厨房布局与基本运行流程，以及常用中西面点厨房设备使用和基本维护。	54
8	面点装饰技艺	1. 果酱绘画。 2. 巧克力小插件制 作。 3. 创意水果拼摆。	了解面点装饰原料的基本性质；掌握面点装饰原料、色彩搭配、图案构成及工艺过程，能熟练使用面点装饰的设备和工具；能进行简单的果酱画、巧克力装饰。能制作创意水果拼盘。	72

(3) 专业拓展课程

1	面塑	1. 面塑基础造型制作。 2. 面塑原料调配预 处理。	了解面塑原料特性、工具使用及保养方法，熟悉面塑发展历史与文化；掌握面塑基础捏、搓、揉、压等技法，能完成基础造型制作；学习主题面塑设计思路，结合文化元素完成特色作品，提升创意与实操能力。	54
2	雕刻	1. 基础雕刻造型 制作。 2. 主题雕刻作品 创作。	了解雕刻常用食材特性、工具使用与保养方法，熟悉雕刻在餐饮中的应用场景；掌握切、削、刻、挖等基础雕刻技法，能完成简单造型雕刻。	54
3	冷拼	1. 冷拼原料鉴别与 初加工。 2. 基础冷拼造型制 作。	了解冷拼常用食材特性、工具使用与保养方法，熟悉冷拼在餐饮中的应用场景；掌握切配、拼摆等基础冷拼技法，能完成简单造型冷拼制作。	36
4	盘饰设计	1. 基础盘饰造型制 作。 2. 结合餐饮场景创 作主题盘饰。	了解盘饰常用原料特性、工具使用与保养方法，熟悉盘饰在餐饮中的应用场景；掌握切配、雕刻、拼摆等基础盘饰技法，能完成简单造型盘饰制作。	36

(4) 专业实践环节

校内实训以“课程知识点落地、核心技能专项强化”为目标，依托校内实训基地与仿真岗位场景，围绕专业课程设计模块化实训项目，强化学生实操能力与问题解决能力。实习是中西面点专业培养学生职

业技能与岗位适应能力的核心环节，有利于实现“学练结合、岗课衔接”，助力学生掌握实用技能、积累岗位经验。

①综合实训

围绕中西面点基本功，开展面团调制、基础成型等单项训练。掌握水调面团、发酵面团等 5 种面团的标准化调制，熟练使用和面机、烤箱等设备；完成包子、馒头、曲奇等 15 种基础面点的制作，要求造型规范、熟制精准。同步引入河南特色面点入门训练，如开封灌汤包的擀皮、包馅手法，培养规范操作习惯。

模拟企业真实生产场景，划分中式面点、西式面点、烘焙等岗位小组，开展实践。学生需独立完成 3-5 种地方特色中式面点（如河南烩面）和 10 种西式面点（如戚风蛋糕）的全流程制作，掌握成本核算（如原料用量记录）与设备维护技能，强化团队协作与效率意识。

②岗位实习

岗位实习是本专业最后的实践性教学环节，学生根据兴趣与专长，进入合作企业进行为期 3 个月的岗位实习。学校选派专职实习指导教师驻企管理，实时跟踪学生表现。通过岗位实习，学生能更深入地了解企业餐饮相关服务岗位的工作环境和管理要求，熟悉企业生产经营活动过程，明确餐饮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与就业态度。

（二）学时安排

结合学校实际，人才培养方案采用“2+0.5+0.5”学制，三年总学时数3310。课程开设顺序和周学时安排，以每学期的实施性教学计划为准。一般每学时不少于 45 分钟，18 学时为 1 学分，岗位实习按每周 30 学时 1 学分计算，军训、入学教育、社会实践、

毕业教育、综合实训等活动 1 周为 20 学时 1 学分。

公共基础课程学时1242，按照国家规定开足公共基础课程。专业课程学时1968；选修学时414；实践学时1868，包括专业实践环节学时、综合实践环节学时和课内实践教学学时。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。

表 8-1 教学学时分配比例表

课程类别	学分	学时数			占总学时比例	
		总学时	理论学时	实践学时		
公共基础课程	公共必修课程	56	1008	812	196	37.5%
	公共选修课程	13	234	90	144	
专业课程	专业基础课程	17	306	198	108	59.5%
	专业核心课程	49	882	306	576	
	专业拓展课程	10	180	36	144	
	专业实践环节	24	600	0	600	
综合实践环节		5	100	0	100	3.0%
必修课合计		151	2896	1316	1580	87.5%
选修课合计		23	414	126	288	12.5%
总计		174	3310	1442	1868	
理论学时占总学时比例				43.6%		
实践学时占总学时比例				56.4%		

表 8-2 教学进程表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	学分	总学时	各学期学时分配						考核方式	
						理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	
公共基础课程	公共必修课	1	中国特色社会主义	2	36	36	0	36					过程与结果性评价相结合
		2	心理健康与职业生涯	2	36	36	0		36				
		3	哲学与人生	2	36	36	0			36			
		4	职业道德与法治	2	36	36	0				36		
		5	语文	11	198	198	0	36	36	36	36	54	
		6	数学	8	144	144	0		72	72			
		7	英语	8	144	144	0	36	36	36	36		
		8	历史	4	72	72	0	36	36				

公共选修课	9	信息技术	6	108	54	54	54	54						过程与结果性评价相结合
	10	体育与健康	8	144	18	126	36	36	36	36				
	11	艺术	2	36	36	0	36							
	12	劳动教育	1	18	2	16	18							
	1	国家安全教育	1	18	18	0						18		
	2	中华优秀传统文化	2	36	18	18						36		
	3	党史国史	1	18	18	0						18		
	4	职业发展与就业指导	1	18	9	9						18		
	5	创新创业教育	1	18	9	9						18		
	6	工匠精神	1	18	18	0						18		
	7	数字媒体创意	1	18	0	18						18		
	8	演示文稿制作	1	18	0	18						18		
专业课程	9	舞蹈	2	36	0	36						36		理实一体考核
	10	篮球	2	36	0	36						36		
	1	烹饪概论	4	72	72	0	72							
	2	烹饪基本功	8	144	36	108	36	36	36	36				
	3	烹饪工艺美术	2	36	36	0		36						
	4	智能烹饪基础	3	54	54	0						54		
	1	中式面点技艺	10	180	36	144		36	72	72				
	2	饮食营养与配餐	5	90	36	54				90				
	3	西式面点制作	14	252	54	198	36	72	72	72				理实一体考核
	4	餐饮食品安全与操作规范	5	90	36	54			54	36				
	5	地方风味名点	4	72	18	54			36	36				
	6	食品原料与加工工艺	4	72	54	18	36	36						
	7	厨房管理	3	54	54	0						54		技能考核
	8	面点装饰技艺	4	72	18	54			36	36				
	1	面塑	3	54	9	45						54		
	2	雕刻	3	54	9	45						54		
	3	冷拼	2	36	9	27						36		校企双元评价
	4	盘饰设计	2	36	9	27						36		
专业实践环节	1	综合实训	12	240	0	240					240			技能考核
	2	岗位实习	12	360	0	360						360		校企双元评价
综	1	入学教育	1	1周	1周	0	1周							

合 实 践 环 节	2	军训	2	2周	0	2周	2周					
	3	社会实践	1	1周	0	1周				1周		
	4	毕业教育	1	1周	1周	0					1周	

九、师资队伍

1. 队伍结构

按照“四有好老师”、“四个相统一”、“四个引路人”的要求建设教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。合理配置教师资源，本专业授课教师10人，其中中高级专业技术职务2人，“双师型教师”5人。

2. 专业带头人

专业带头人具有副高职称和较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内外餐饮行业发展新趋势，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。

3. 专任教师

本专业专任教师具有食品质量与安全、农产品加工及贮藏工程等相关专业学历；具有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；对本专业课程有较为全面的了解，熟悉餐饮行业发展动态；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；熟悉餐饮企业工作规范和流程，具备专业课程教学改革和实施能力。专业教师每年至少1个月在企业或生产性实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

兼职教师具有中级及以上专业技术职务（职称），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。

十、教学条件

（一）教学设施

本专业配备能够满足正常的课程教学的专业教室、校内实训实习室和校外实训基地。

1. 专业教室

专业教室具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室

本专业校内实训实习必须具备的实训室及主要工具、设施设备及数量见下表：

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（台/套）
1	中餐烹调实训室	不锈钢炉灶	2
		不锈钢工作台	2
		不锈钢双星盆台	2
		不锈钢烟罩	2
		调味车（全套）	2
		餐具、容器、炊具	足量
		万能蒸烤烤箱	2
		消毒碟盘柜	2
		配套桌椅	120
		电化教育设备（示教台）	2
2	中餐烹调实训室	不锈钢工作台连单星盆	60
		排风及新风设备	1
		电化教育设备（示教台）	1
		砧板	60
		餐具、容器及用具	足量
		电子秤	2

			餐具容器存放架	1
			刀具存放柜	3
			磨刀石	16
			垃圾桶	4
			模拟灶台炉架	60
			双耳锅及手勺	60
		中餐实训室	不锈钢炉灶	22
			不锈钢工作台连下一层	22
			不锈钢双星盆台	40
			不锈钢烟罩	22
			调味车（全套）	10
			炊具	22
			餐具、容器、用具	足量
			万能蒸烤箱	2
			消毒碟盘柜	2
			垃圾桶	5
		3 中式面点实训室	不锈钢集气罩	1
			不锈钢工作台连下一层	2
			木质案板工作台	20
			不锈钢双星盆台	10
			醒发箱	1
			和面机	1
			压面机	1
			煎锅	2
			不锈钢糖粉车	2
			四门高身冰柜	1
		4 中式面点实训室	多层烤箱	2
			单缸炸炉	1
			绞肉机	1
			小型电子台秤	1
		5 西式面点理实一体实训室	和面机	1
			多层烤箱	1
			万能蒸烤箱	2

3. 校外实训基地

为助力中西面点专业学生掌握实操技能、提升专业素养，本专业积极与河南海奥餐饮管理有限公司以及河南天堂鸟餐饮管理有限公司等行业内知名企业建立深度合作，联合打造高品质的校外实训基地。这些企业不仅在中西面点制作领域拥有深厚的技艺传承、丰富的产品线和专业的研发团队，还配备了先进的面点制作设备和宽敞的生产环

境。学生将有机会深入这些企业的面点制作车间，在资深面点师的指导下，参与中西面点的制作全过程，从原料选择、配方设计到制作工艺、成品装饰，全方位提升面点制作技能和创新能力。这一实践平台不仅有助于学生深化对中西面点文化的理解与掌握，更为他们未来的职业发展奠定了坚实的基础。

(二) 教学资源

根据人才培养方案总体要求，中西面点专业重视优质教学资源建设和网络信息资源的开发与利用，构建与专业课程配套的相关资源，使学生能够尽快适应、了解和掌握将来所从事的中西面点、中餐烹饪，西式烹饪并熟悉行业工作的全过程。

1. 教材选用

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

2. 图书文献

建立教材资源库，重视校本教材的开发；每学期根据教学情况甄选教材，图书文献配备能满足中西面点专业人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字教学资源

配备有与中西面点专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。充分运用网络课程资源，开发并利用现有的电子书籍、国家精品资源共享资源库、各网站等网络资源组织教学，使教学内容从单一走向多元，使学生的知识和能力的拓展成为可能。

十一、质量保障与毕业要求

（一）质量保障

1. 教学方法

指导教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生学习基础、教学资源等，采用适当的教学方法，以达成预期教学目标。按照“教、学、做合一”的总体原则，根据课程性质，采用班级授课、分组教学、现场教学、实践训练、讨论、讲座等形式组织教学；不断改革教学方法，采用现场教学、案例教学、任务驱动教学等方法；不断创新教学手段，利用超星教学平台建立课程内容，利用微信建立课程交流讨论群组，另外还可利用精品课程网站等网络空间，聚集教学资源，建立交流平台，实现线上线下相结合的教学模式，随时随地实时互动。促进学生自主学习、自主探索，达到共同学习、共同提高的目的。

授课模式改变传统的师生关系，以学生为中心，充分发挥教师的指导、引导、帮助和组织的作用，调动学生学习的主观能动性，加强对学生学习过程的指导，及时解决学生在学习过程中的困难和问题。

2. 教学评价

坚持理实一体化评价方式，并不断改革评价方法，逐步建立以学生作品为导向，以学习态度、平时作业、单项项目完成情况为重要组成部分的评价指标。

（1）专业基础课：理论考核+实操考核；针对中西面点专业教学特点，制定具体的专业知识与技能评价细则。

（2）专业核心课：理论考核+实操考核+平时检测；针对中西面点专业教学特点，制定具体的专业知识与技能评价细则。

(3) 专业拓展课：平时表现+实操考核；期末考查，制定各门课程成绩评定标准，合理确定平时表现成绩、期末实操成绩和总评成绩的权重关系。

3. 质量保障体系

建设全员参与、全过程覆盖、全方位协同的人才培养闭环管理系统。通过制度化、规范化的质量保障机制，实现对教学活动的有效监控、对教学效果的精准评价、对教学问题的及时诊断，并据此动态优化人才培养方案、课程体系与教学方法，最终形成人才培养质量持续提升的良性循环。

(1) 评价体系

学生评教：优化评教指标体系，不仅关注课堂教学效果，更注重对课程目标达成度、学习能力提升度的评价。采用随堂反馈与期末系统评价相结合的方式。

教师评学：引导教师对学生的学习过程、学习效果进行评价与反馈。

同行/督导评议：完善校、专业两级教学督导与同行听课制度。

企业/行业评价：积极引入行业企业专家，通过参与实习实训考核、课程共建等方式，对学生的实践能力、职业素养及人才培养方案与产业需求的契合度进行评价。

(2) 反馈体系

建立反馈制度：定期召开专业教研会议、师生座谈会等，面对面沟通反馈，共商改进措施。

建立毕业生跟踪反馈机制，了解毕业生职业发展状况，收集其对学校课程体系与能力培养的长期反馈。

教务处及时收集各方评价数据，并确保将评价数据及时、精准地反馈至专业负责人与任课教师。

（3）人才培养动态调整体系

基于教学评价反馈信息，建立快速响应的人才培养内容动态调整机制。

学校层面：根据社会经济发展趋势、国家战略需求及综合评价反馈，定期对学校人才培养总目标、定位进行审视与优化。根据动态调整需求，出台相应政策，引导并支持专业与教师进行教学改革。优先将资源投向亟需改进和前景良好的领域。

专业层面：建立人才培养方案修订机制。专业负责人需每年结合毕业生反馈、企业评价、在校生学业数据等，对培养方案进行微调，确保其科学性与前瞻性。教研组每周开展教学教改研讨，将评价反馈中发现的问题作为核心议题，及时调整课程大纲、教学内容、教材及教学方法，动态更新课程体系与教学内容。根据行业企业评价，动态调整实习实训项目、更新实验设备、共建产业课程，强化学生实践创新能力培养。

教师层面：①课前学情分析与备课：教师需基于以往的教学反思与学生反馈，充分进行学情分析，明确教学改进点，精心设计教学方案，实现因材施教。②课后教学反思制度化：任课教师每次课后进行简要教学反思，每学期末提交详细的课程教学总结，重点分析教学目标的达成情况、教学过程中的得失，并制定下一轮教学的改进计划。③参与教研活动：积极参与每周的听课互评与教研活动，主动寻求同行帮助，将外部反馈转化为个人教学能力的提升。

（二）毕业要求

学生通过三年的学习，达到以下标准，准予毕业。

1. 按规定修完所有课程，完成教学规定考试并且成绩合格；总学分不少于162分，必修学分151分，选修学分不少于11分。
2. 完成规定的实习实训，企业考核结果为合格及以上。
3. 思政与素养方面：坚定拥护中国共产党领导和和中国特色社会主义制度，具有坚定的理想信念和良好的思想道德；具有诚实守信、爱岗敬业、奉献社会的职业精神；具备良好人文素养与科学素养。
4. 专业技能方面：熟练掌握中西方面点全流程实操：能独立完成中式酥皮、发酵面团调制及广式虾饺等名点制作，规范操作西式面包发酵、蛋糕裱花与法式甜品分层，成品达标。可鉴别原料品质、熟练操作现代面点设备，还能结合营养学，调整面点适配老幼需求并制作营养标签。
5. 综合能力方面：具有良好语言表达、文字表达、沟通合作能力及较强集体意识和团队合作意识；具有自主学习、终身学习的意识以及可持续发展的能力；拥有良好的学习与运动习惯及一定的心理调适能力；具有分析问题和解决问题的能力。