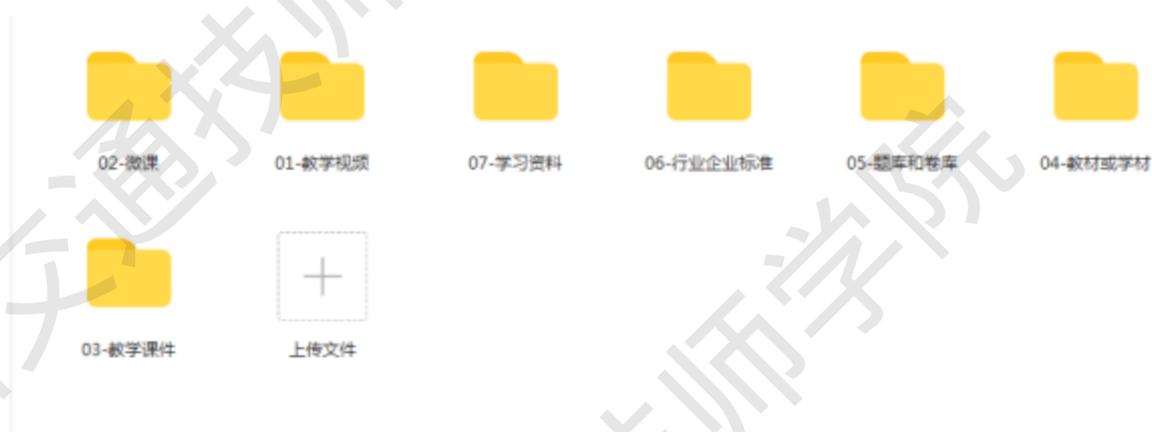


佐证材料

(佐证材料必须与“技工院校中西式面点专业工学一体化课程标准和课程设置方案开发项目申报书”内容对应)

一、工学一体化课程资源建设（图片）



教学资源包



网络课堂学习资源



课程题库



教学视频



教学课件

二、学业评价的列表（样表）

操作考试

肠粉的制作操作技能

班级：_____ 姓名：_____ 学号：_____

总成绩表

序号	试题名称	配分	得分	折算系数	最后得分
1	肠粉制作现场安全卫生情况	100.0		0.30	
2	肠粉的制作过程及成品	100.0		0.70	
合 计					

统分人：

年 月 日

肠粉的制作考核总表 1

操作考试
肠粉的制作操作技能

班级：_____ 姓名：_____ 学号：_____

1 肠粉制作现场安全卫生情况

序号	考核内容	考核要点	配分	评分标准	得分	扣分
1	实训用品穿戴	劳保用品穿戴齐全	5.0	穿戴不全不得分		
2	正确选用工具、量具、材料、厨具	选用工具、量具、材料、厨具齐全准确	10.0	选用工具、量具、材料齐全准确，缺一件扣1分		
				选用工具、量具、材料厨具齐全准确，选错一件扣1分，扣完为止		
3	个人案台成品等方面的卫生符合要求干净整洁	能按实训室卫生要求清理好操作桌面，并正确清理工具	20.0	不能正确清洗相关工具扣5-10分		
				成品出现卫生问题，如有头发、污垢等扣5-10分		
4	按规定正确使用物料尽其用	合理利用食材	20.0	浪费原料扣5-10分		
				成品数量不够步扣5-10分		
				丢弃原料不得分		
5	操作程序合理，动作手法熟练	熟练掌握产品的操作流程完成操作	20.0	不能记住产品的操作流程扣10分		
				操作不熟练扣5分		
6	正确使用工具、用具	工具、用具使用正确	10.0	一种工具、用具使用不正确扣1分，扣完为止		
				损坏丢失一件工具、用具不得分		
7	操作步骤	操作步骤执行情况	10.0	违反操作规程不得分		
8	清理现场	清理、擦洗并回收工具、用具	5.0	少收一件工具、用具扣1分，扣完为止		
				未回收不得分		
合计			100.0			

本题权重 30.0

评分人：_____ 年 月 日 核分人：_____ 年 月 日

肠粉的制作考核标准 2

操作考试
肠粉的制作操作技能

班级: _____ 姓名: _____ 学号: _____

2 肠粉的制作过程及成品

序号	考核内容	考核要点	配分	评分标准	得分	扣分
1	色泽	肠粉色泽均匀、一致,符合成品要求	15.0	较好体现应有色泽,色泽较均匀,酌情扣1-4分		
				基本达到成品应有色泽,色泽一般,酌情扣4-8分		
				成品色泽较差,酌情扣8-12分		
				不符合成品应有色泽,扣15分		
2	外形	肠粉造型完整,规格一致	20.0	形态规格基本一致,自然完整度较好,酌情扣1-4分		
				基本符合成品应有形态,规格与标准一般,酌情扣4-8分		
				成品外形较差、规格与标准相差较大,酌情扣8-12分		
				不符合成品应有形态,扣15分		
3	火候	正确运用熟制方法,火候恰当	15.0	较好运用火候,成品基本符合应有特色,酌情扣1-4分		
				火候运用一般,成品基本符合要求,酌情扣4-8分		
				火候运用不当,成品有轻度糊、焦现象,酌情扣8-12分		

				成品生、糊不能食用,扣15分		
4	质地	肠粉质地通透,质感鲜明有特色	20.0	较好体现成品应有质感,酌情扣1-5分		
				成品应有的质感体现不够明显,酌情扣5-10分		
				成品质感较差,酌情扣10-15分		
				不能体现成品应有质感,扣20分		
5	口味	口味香甜,特点突出	15.0	较好体现成品应有口味,体现特色较好,酌情扣1-5分		
				基本符合成品应有口味,体现特色不够,酌情扣5-10分		
				成品口味较差,酌情扣7-12分		
				不能体现成品应有口味,扣15分		
6	装盘	数量准确、摆放整齐,装饰美观	15.0	数量与标准相差10%,扣3分;相差40%以上,扣5分		
				摆放不够整齐,酌情扣1-5分		
				成品装盘不协调、搭配不合理,酌情扣1-5分		
合计			100.0			

本题权重 70.0

评分人:

年

月

日

核分人:

年

月

日

肠粉的制作考核标准 3

三、样例

(一) 培养方案

目 录

一、专业名称及代码	3
(一) 专业名称	3
(二) 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	4
(一) 培养目标	4
(二) 培养规格	4
六、课程设置及要求	5
(一) 公共基础课程	6
(二) 专业(技能)课程	8
(三) 中西面点专业选修课程	11
(四) 实习	12
七、教学进程总体安排	13
(一) 学时分布及学时	13
(二) 教学实习安排	13
(三) 教学计划安排	14
八、实施保障	15
(一) 师资队伍	15
(二) 教学设施	16
(三) 教学资源	17
(四) 教学方法	18
(五) 学习评价	18
(六) 质量管理	19
九、毕业要求	20

一、专业名称及代码

(一) 专业名称: 中西面点

(二) 专业代码: 740203

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

三年

四、职业面向

专业所属 专业大类	旅游服务类	代码	740203
职业类别	中西面点		
岗位类别	(1) 各星级酒店餐饮中高档餐饮企业、星级酒店、大型国企食堂面点厨房的点心制作岗位群包括面案、蒸工、烤工等岗位。 (2) 面向中高档餐饮企业、星级酒店、大型国企食堂面点厨房的中式面点房等岗位。 (3) 面向中高档餐饮企业、星级酒店、大型国企食堂中餐厨房的西式面点制作岗位等。		
职业技能等级证书	(1) 国家职业标准《中式面点师》证书(四级、中级) (2) 国家职业标准《西式面点师》证书(四级、中级)		
行业标准	一、中式面点方向: (1) 熟悉餐饮企业中点厨房的组织管理、岗位设置及基本工作职责分工, 具备中点行业基本职业素养。 (2) 熟悉餐饮企业中式面点制作的工作流程, 能适应中式面点不同岗位的工作, 具备餐饮企业服务岗位的职业素养。 (3) 掌握中式面点常用成型熟制技法, 制作传统点心、筵席点心, 保证其卫生、安全及营养, 能适应中式面点不同岗位。 (4) 具有使用及基本维护保养相关设施设备和工具的能力。 (5) 具备有关食品安全和卫生等法律、法规知识, 能按照食品安全和规范正确操作。 二、西式面点方向: (1) 熟悉餐饮企业西式面点制作的工作流程, 能适应西式面点不同岗位的工作, 具备餐饮企业服务岗位的职业素养。 (2) 掌握西式面点常用成型熟制技法, 制作经典欧式面包、西式甜点, 保证其卫生、安全及营养, 能适应西式面点不同岗位。 (3) 具有使用及基本维护保养相关设施设备和工具的能力。 (4) 具备有关食品安全和卫生等法律、法规知识, 能按照食品安全和规范正确操作。		

烹饪（中西式面点）专业指导性教学计划表

序号	课程	基准学时	学时分配						考核方式
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	
一 公共基础课									
1	思想政治	160	40	40	40	40			考试
2	语文	160	40	40	40	40			考试
3	历史	80	40	40					考试
4	数学	80			40	40			考查
5	外语	80	40	40					考查
6	数字技术应用	80	80						考试
7	体育与健康	160	40	40	40	40			考查
8	美育	40		40					考查
9	劳动教育	80	一周		一周				考查
10	通用职业素质	80			40	40			考查
11	国防安全教育	40	一周						考查
12	化学（化工类、农业类、轻工类、医药类专业必修）	80				40		40	考查
二 专业基础课									
1	糕点原料知识	40	40						考试
2	食品化学	40		40					考试
3	食品营养学	40			40				考试
4	食品卫生与安全	40	40						考试
5	餐饮成本核算	40						40	考试
6	餐饮服务与管理	40				40			考试
7	烹饪工艺美术	40			40				考试
8	人际沟通与礼仪（上、下）	80				40		40	考查
9	茶艺基础与操作（上、下）	160				80		80	考查
三 专业技能成一体化课程									
1	中式面点工艺（一）	80	80						考查
2	中式面点工艺（二）	80		80					考试
3	中式面点工艺（三）	80			80				考试
4	西式点心工艺（一）	80	80						考查
5	西式点心工艺（二）	80		80					考试
6	西式点心工艺（三）	80						80	考试
7	面包制作工艺（一）	80			80				考试
8	面包制作工艺（二）	80						80	考查

7	面包制作工艺（一）	80			80				考试
8	面包制作工艺（二）	80						80	考查
9	捏花、裱花（一）	80			80				考查
10	捏花、裱花（二）	80				80			考试
11	筵席点心（一）	80				80			考试
12	筵席点心（二）	80						80	考查
四	综合技能训练及考证								
1	职业资格鉴定（中式面点师初级工）	80		80					考证
2	职业资格鉴定（西式面点师中级工）	80						80	考证
五	岗位实习								
1	跟岗实习	800					800		
	周课时数		26	26	26	28	40	26	
	备注							总课时：	3560

说明：

1. 各学校可根据教学条件适当调整每门课程的课时及细化每学期的课时安排,也可将一门课程分解到不同学期内执行。
2. 思想政治、语文、历史、数学、英语、数字技术应用、美育、劳动教育课、通用职业素质、国防安全教育、物理、化学等公共课按照部颁《技工院校公共基础课程方案》(2022年)开设。
3. 专业基础课可穿插在一体化课程之间开设,也可根据一体化课程实施的需要分解融入到具体的一体化课程中。
4. 原则上每周一体化课程的课时安排为20个课时,其余时间由学校根据专业的整体要求,补充安排其他课程。
5. 本专业进行职业技能等级鉴定考试,可根据具体情况增加鉴定训练时间。

中西式面点专业人才培养方案专业指导性教学计划

(二) 课程标准

三、课程结构与内容

根据本课程的工作任务和职业能力分析,将整个知识体系按学习单元(工作任务)为单位,按能力要求进一步下分为知识点和技能点,本课程设计了六个训练模块,其中包括 12 个学习单元,具体如下:

模块一:水调面制品制作

学习单元(一)	水调面团相关概念	学时	8
教学目标	1.能够正确叙述面粉的种类和特点; 2.能够正确叙述在水调面团中加入盐或碱的作用; 3.能够正确叙述水调面团的特性及对产品的成型影响; 4.能够正确叙述中式面点中的揉、包、捏等手法制作产品的要点。		
教学内容	知识点	技能点	
	水调面团的相关概念	1.能独立调制水调面团,叙述其特性对产品影响; 2.实践揉、包、捏等手法,并叙述其要点; 3.水调面团制作练习。	
学习单元(二)	水调面制品制作	学时	24
教学目标	能够正确调制冷水面团、温水面团、热水面团,并根据其特性完成产品制作		
教学内容	知识点	技能点	
	水调面团代表性品种的相关知识要点和制作技巧(手工面条、水饺、手擀面、荷叶饼、烧麦、锅贴...)	1.能够正确调制三种水调面团,并根据其特性完成代表性产品制作; 2.正确使用中式面点中的手法技巧,完成产品的制作; 3.选用正确的熟制方法使产品成型; 4.正确使用相关的设备设施。	

模块二:膨松面制品制作

学习单元(三)	膨松面团相关概念	学时	8
教学目标	1.能够正确叙述膨松面团的种类和特点; 2.能够按《食品安全法》正确使用添加剂; 3.能够正确叙述膨松调面团的特性及对产品的成型影响。		
教学内容	知识点	技能点	
	1.膨松面团相关概念 2.食品添加剂	1.正确叙述膨松面团的种类和特点; 2.按《食品安全法》正确使用添加剂; 3.正确叙述膨松调面团的特性、对产品的成型影响; 4.膨松面团制作练习。	
学习单元(四)	膨松面制品制作	学时	24
教学目标	能正确调制物理膨松面团、化学膨松面团,并根据其特性完成产品制作		
教学内容	知识点	技能点	
	膨松面团代表性品种的相关知识要点和制作技巧(麻花、馒头、无缝包、花卷...)	1.能够正确调制物理膨松面团、化学膨松面团,并根据其特性完成产品制作 正确使用中式面点中的手法技巧,完成产品的制作; 2.选用正确的熟制方法使产品成型; 3.正确使用相关的设备设施。	

模块三：油酥面制品制作

学习单元（五）	油酥面团相关概念	学时	8
教学目标	1.能够正确叙述油酥面团的种类和特点； 2.能够正确叙述小包酥和大包酥的面团特性及其对产品成型的影响。		
教学内容	知识点	技能点	
	油酥面团相关概念	1.正确叙述油酥面团的种类和特点； 2.正确叙述小包酥和大包酥的面团特性及其对产品成型的影响； 3.油酥面团制作练习。	
学习单元（六）	油酥面制品制作	学时	24
教学目标	1.能够正确调制小包酥面团、大包酥面团，并根据其特性完成产品制作； 2.能够正确使用模具成型的手法，完成油酥产品制作。		
教学内容	知识点	技能点	
	油酥面团代表性品种的相关知识要点和制作技巧（开口笑、橄榄酥、眉毛酥、栗子酥、蛋黄酥...）	1.能够正确调制小包酥面团、大包酥面团，并根据其特性完成产品制作正确使用中式面点中的手法技巧，完成产品的制作； 2.选用正确的熟制方法使产品成型； 3.正确使用相关的设备设施； 4.能够正确使用模具成型手法。	

模块四：米及米粉类制品制作

学习单元（七）	米及米粉类制品相关概念	学时	8
教学目标	1.能够正确叙述糯米、粳米、籼米面团的特点； 2.能够正确叙述米及米粉类制品面团特性及其对产品成型的影响。		
教学内容	知识点	技能点	
	米及米粉类制品相关概念	1.能够正确叙述糯米、粳米、籼米面团的特点； 2.能够正确叙述米及米粉类制品面团特性及其对产品成型的影响； 3.米及米粉类制品面团制作练习。	
学习单元（八）	米及米粉类制品制作	学时	24
教学目标	1.能够正确调制米及米粉类面团，并根据其特性完成产品制作； 2.能够根据米粉面团的性质小组合作完成特色米制品产品的制作。		
教学内容	知识点	技能点	
	1.米及米粉类面团代表性品种的相关知识要点和制作技巧（菠萝饭、米糕、汤圆、青团、麻团...） 2.特色米制品的代表品种的相关知识要点和制作技巧（肠粉、粉虫、粉饺、芋头糕...）	1.能够正确调制米及米粉类面团，并根据其特性完成产品制作正确使用中式面点中的手法技巧，完成产品的制作； 2.能够根据米粉面团的性质小组合作完成特色米制品产品的制作； 3.选用正确的熟制方法使产品成型； 4.正确使用相关的设备设施。	

模块五：杂粮品种制作

学习单元（九）	杂粮品种相关概念	学时	8
教学目标	1. 能够正确叙述杂粮面团的种类和特点； 2. 能够正确叙述杂粮面团特性及其对产品成型的影响。		
教学内容	知识点	技能点	
	杂粮面团相关概念	1. 正确叙述杂粮面团的种类和特点； 2. 正确叙述杂粮面团特性及其对产品成型的影响； 3. 杂粮面团制作练习。	
学习单元（十）	杂粮面制品制作	学时	24
教学目标	能够正确调制杂粮面团，并根据其特性完成产品制作。		
教学内容	知识点	技能点	
	杂粮面团代表性品种的相关知识要点和制作技巧（驴打滚、绿豆糕、苦荞饼、紫薯糍、南瓜饼...）	1. 能够正确调制杂粮面团，并根据其特性完成产品制作 正确使用中式面点中的手法技巧，完成产品的制作； 2. 选用正确的熟制方法使产品成型； 3. 正确使用相关的设备设施； 4. 能够正确使用模具成型手法。	

模块六：其他面坯品种制作

学习单元（十一）	其他面团相关概念	学时	8
教学目标	1. 能够正确叙述其他面团的种类和特点； 2. 能够正确叙述其他面团特性及其对产品成型的影响。		
教学内容	知识点	技能点	
	其他面团相关概念	1. 正确叙述其他面团的种类和特点； 2. 正确叙述其他面团特性及其对产品成型的影响； 3. 其他面团制作练习。	
学习单元（十二）	其他面制品制作	学时	24
教学目标	能够正确调制各种其他面坯面团，并根据其特性完成产品制作。		
教学内容	知识点	技能点	
	其他面团代表性品种的相关知识要点和制作技巧（咸水角、虾饺、马蹄糕...）	1. 能够正确调制其他面坯，并根据其特性完成产品制作 正确使用中式面点中的手法技巧，完成产品的制作； 2. 选用正确的熟制方法使产品成型； 3. 正确使用相关的设备设施； 4. 能够正确使用模具成型手法。	

课程结构与内容

四、实施建议

(一) 学时分配计划:

根据本课程的工作任务和职业能力分析,本课程设计了六个训练模块,其中包括 12 个学习单元,共 216 课时,具体见下表:

学习模块		学习单元		学时	
一	水调面制品制作	(一)	水调面团基本概念	4	
			水调面团制作练习	12	
		(二)	水调面制品制作	手工面条	4
				水饺(面包面)	4
				肉馅水饺	4
				手擀面	4
				荷叶饼	4
				考核	4
二	膨松面制品制作	(三)	1. 膨松面团的基本概念	4	
			2. 食品添加剂	4	
		(四)	膨松面制品制作	膨松面团制作练习	4
				麻花	4
				馒头+无缝包	4
				双色馒头	4
				花卷	4
				提褶包	4
考核	4				
三	油酥面制品制作	(五)	层酥面团的基本概念	2	
			层酥面团制作练习	6	
		(六)	油酥面制品制作	开口笑	4
				橄榄酥	4
				眉毛酥	4
				栗子酥	4
				蛋黄酥	4
				考核	4
四	(七)	米及米粉类制品相关概念	米及米粉类面团的基本概念	2	
			米及米粉类面团制作练习	2	
			菠萝饭/米糕	4	

米及米粉类制品制作	(八)	米及米粉类制品制作	汤圆	4	36
			麻团	4	
		特色米制品的制作	肠粉的制作	4	
			粉虫的制作	4	
			粉饺的制作	4	
			芋头糕的制作	4	
			考核	4	
五 杂粮品种制作	(九)	杂粮品种相关概念	杂粮品种的基本概念	2	36
			杂粮品种制作练习	6	
	(十)	杂粮品种制作	驴打滚	4	
			绿豆糕	4	
			苦荞饼	4	
			紫薯糍	4	
			南瓜饼	4	
			考核	4	
			(十一)	其他面坯相关概念	
	其他面坯制作练习	6			
	(十二)	其他面坯品种制作			
虾饺					4
马蹄糕			4		
复习考证品种			16		
六 其他面坯品种制作					36
合计					216

表 1 学时分配

学时分配

(三) 工作页

“肠粉制作”操作步骤图

(根据本次任务产品各小组制定工作方案, 并完成操作步骤图)

团队名称	
操作步 骤示 意图	

二、资讯获取

◆米浆的调制原理

(一) 米粉的性质

1. 米浆是由米粉加入适量的水调制而成。米粉组成成分则和面粉基本一样, 主要是淀粉和蛋白质, 但两者的性质并不相同。面粉所含的蛋白质, 是能吸水形成面筋的麦胶蛋白和麦谷蛋白; 米粉所含的蛋白质是谷蛋白和谷胶蛋白, 不能生成面筋。从所含的淀粉看, 面粉所含的多是淀粉酶活力强的糖淀粉(直链淀粉), 而米粉所含的则多是淀粉酶活力低的胶淀粉(支链淀粉)。

2. 用于调制米浆的米粉, 主要是糯米粉、粳米粉、籼米粉三种。它们所含的淀粉性质有所差别。糯米粉所含的几乎都是胶淀粉(支链淀粉), 粳米粉含胶淀

②将剩余的水烧开；加入搅拌均匀的生浆 30 克，调成生熟浆；

③将生熟浆搅拌均匀并过滤；后加入 B 部分快速搅拌；

④方托刷油，倒入 60g 生熟浆，大火蒸制起泡拿出；

⑤调酱汁；

⑥装碟。

(2) 酱汁：

将葱花姜末用少量的油爆香。倒入生抽，煮开后加入水和其他调味料；

小火煮 15 分钟以上，过滤掉葱渣杂质；食用的时候，舀酱汁的勺子保持干净，

酱汁会保存更久。

(五) 操作注意事项

1. 称量原材料必须准确。

2. 调制生熟浆时，冲熟浆的水温一定要达到沸点，一次性倒入，并迅速的搅拌，使熟浆烫熟，冲熟浆的时候，不能过生或者过熟。过生，会使淀粉沉淀，浆稀，出现水粉分离；过热，会使肠粉蒸制中起针孔，质地绵软不爽脆。蒸制的时间不够，会出现粉皮黏糊的情况；出现干裂、破损则是因为水、粉多水少，要及时调整。

3. 按照正确的工艺流程制作肠粉。

(一) 回顾预习内容，回答问题。

问题一：本任务需要完成哪些工作项目？

问题二：肠粉制作的配方需要哪些原料？

问题三：陈述肠粉制作的工艺流程。

三、计划决策

(一) 根据后厨工作岗位机制，以及所学相关知识，小组讨论，制作完成下列表格，并注意以下几个方面：

1. 具体操作流程，产品操作规定时间为 80 分钟完成。
2. 明确产品配方、原料用量及操作工具，注意食品安全、生产安全等事项。
3. 组内安排分工。

4	原料准备	
5	场地准备	

*完成请注明“已完成”，未完成事项请注明原因。

2. 实施环节

(一) 核准配方，称量食材。

1. 根据方案，称量制作肠粉套餐需要的食材原料。

2. 填写正确的食材用量。

本次方案，主要原料为_____为_____克，生粉_____克，作用是_____。

(二) 制作肠粉的工艺步骤。

1. 将所有粉类原材料，倒入盆中，拌匀，加入_____克水，调成生浆；

2. 把另一部分 150 克水烧开，取_____克倒入粉中，调成生熟浆；

3. 将生熟浆过滤，倒入剩余煮开的水； _____

4. 方托刷油，取_____克生熟浆，倒入方托，大火蒸制_____取出；

5. 调酱汁；

6. 装碟即可。



(三) 使用设备和安全检查事项。

1. 检查燃气总阀是否正常。

根据以下评价表，完成线上评价。

综合评价成绩=教师评价 60%+学生自评 20%+学生互评 20%。

“肠粉制作”综合性评价表

评价项目	评价内容	分数	自我评价	小组评价	教师评价
学习态度	学习目标明确。	10			
	在学习过程中参与度高。	10			
	上课积极回答老师的问题。	10			
参与程度	认真参加学习活动，积极思考，善于发现问题，勇于解决问题。	10			
	愿意和同学多沟通，努力提高语言表达与交流能力。	10			
	认真记录实践活动的内容活动。	10			
合作意识	积极参加小组合作学习，勇于接受任务、敢于承担责任。	10			
	小组分工明确，取长补短，共同提高。	10			
	公平、公正地进行自评和互评，评价过程认真、负责、有诚信。	10			
专业完成	按照肠粉套餐方案要求，在规定时间内，小组协作完成操作任务。	10			
得分					
综合评价					
备注	每个项目完成最好得 8-10 分，完成较好得 6-7 分，完成较差得 4-5 分。 满分 100 分，综合评价等级：优秀（90—100 分）；良好（80—89 分）；及格（60—79 分）；不及格（低于 60 分）。				

六、课后拓展

1. 完成教师布置的课后作业，要求在下次上课前完成；

(1) 各小组拍摄并编辑本次肠粉的成品图片或者视频，上传至社交平台展示交流；

(2) 根据家人口味制作一款肠粉，并拍照上传至群相册；

(3) 根据工作记录完成工作页

2. 在工作页上记录学习心得。

“肠粉制作”学习心得

活页式工作手册

(四) 评价方案

为专业培养目标和人才培养规格的水平 and 效果，专业应结合自身特质，完善学生学业综合评价。学业综合评价以推进学生专业技能、创意能力和创意思维等综合职业能力和素养的提高为主旨，注重评价的整体性、发展性、过程性和先进性，体现出行动导向教学理念和先

进的教育思想，能有效反映出学生的知识、能力、职业素养，达到“以评促学、以促评改”的目标。

1. 健全学生学业综合评价指标

建立中西面点专业学生学业的多元化评价方式，建立起多元评价机制，使学生在多元评价中得到激励，促进中西面点专业学生个体的职业能力发展，成长为主动工作的智慧型员工。以知识技能、学习态度、合作能力、发展能力作为评价内容；以学习轨迹评价、基于展示任务评价等作为评价形式的探索，其根本目的在于促进学生的成长，发展学生的职业能力，课题的研究很好地实现了这个目的。学生访谈显示出他们确实从中收获自信与经验，从而提升他们的综合能力。

2. 完善专业评价方案

根据专业集群课程评价方案指导意见，中西面点专业将结合专业课程标准，以校本课程建设为突破口，制定并完善《中式面点工艺》、《西式面点工艺》《筵席点心》和《面包制作工艺》等四门课程的课程评价方案，通过以点带面的方式，完善所有专业课程的评价方案，推进专业的评价建设。

3. 创新评价体系

评价坚持评价主体、评价过程、评价方式多元化的原则。任课教师应依据课程标准对考核内容、考核方式、考核标准、考核工具进行认真的设计；采用任务考核、成品考核、技能大赛、成果展示等考核评价方式，既注重质量和熟练程度，又鼓励学生创新。采取多种途径和方式，积极引入企业参与教学质量评价。教学评价主要通过学习通APP来进行评价过程数据的采集，主要由课前、课中、课后三部分的评价构成，评价环节全面，各项评价指标的评价主体和评价标准见下表：

课程教学评价指标			
评价构成	评价要素	评价主体	评价标准
课前	课前测试（10%）	学习通	系统评价
	资源浏览（10%）	学习通、QQ群	系统评价
课中	课堂考勤（10%）	学习通	系统评价
	课堂活动（30%） （讨论、角色扮演、小组分工、回答问题、参与答疑、发表评论）	任务计划、学生自评、小组互评、专家点评、教师评价	依据企业标准和中式面点师职业资格鉴定评分标准
	课堂测试（10%）	学习通	系统评价
	拓展任务（10%） （实践操作、创新产品、课程反思）	教师评价	系统评价
	调查问卷（10%）	学习通	系统评价

评价标准来源于企业标准、中级中式面点师评分标准