

2025 年自治区职业教育教学成果奖

成果名称：“校企双元、工学交替、实岗育人”现代学徒制育人模式创新与实践

成果完成人姓名：于佳佳、冯云龙、陈运生、周洪、张金龙、王强、曹娅、廖雄

成果完成单位名称：新疆职业大学
乌鲁木齐心岸烘焙有限公司

教育类别 ☒ 学历教育 ☐ 培训

成果来源 ☐ 中职学校 ☒ 高职专科学校 ☐ 高职本科学校
☐ 研究机构 ☐ 其他

专业类别：49 食品药品与粮食大类

成果类别 ☐ 立德树人 ☐ 专业建设 ☐ 三教改革
☒ 育人模式 ☐ 管理创新 ☐ 校企合作
☐ 育训并举 ☐ 质量评价 ☐ 综合改革
☐ 教师培养培训

成果网址：<https://www.xjvu.edu.cn/prcy/info/1109/1548.htm>

推荐单位（盖章）：新疆职业大学

推荐时间：2025 年 4 月 25 日

其他必要材料目录

第一部分 新疆职业大学焙烤食品加工技术专业 现代学徒制招生与招工实施方案.....	1
第二部分 “工学交替、校企双室、实岗育人（“2+1” 镶嵌 “4+1” 教学运行模式）”	
一、焙烤食品加工技术专业人才培养标准.....	10
二、焙烤食品加工技术专业核心课程标准.....	30
（一）《食品原料流通与生产管理》课程标准.....	30
（二）《西式甜品制作》课程标准.....	33
（三）《面包制作》课程标准.....	43
（四）《美术基础》课程标准.....	48
（五）《蛋糕装饰与制作》课程标准.....	51
（六）《民族糕点制作》课程标准.....	56
（七）《西点装饰》课程标准.....	63
（八）《食品质量控制》课程标准.....	68
（九）《《食品微生物学》课程标准.....	73
第三部分 现代职业教育集团背景下焙烤食品加工技术专业现代学徒制教育研究运行管理制度	
一、新疆特色焙烤食品职业教育集团章程	80
二、现代学徒制“师带徒”四方协议书	94
三、焙烤食品加工技术专业现代学徒制学徒教育管理办法	102
四、现代学徒制教育的“校企双向工作室”工作管理办法	111
五、现代学徒制学徒教育教学运行与质量监控体系	116
六、新疆职业大学焙烤食品加工技术专业现代学徒制试点“4+1”运行手册	130
七、新疆职业大学焙烤食品加工技术专业现代学徒制试点“2+1”学生记录评价手册	168

第一部分 新疆职业大学焙烤食品加工技术专业现代学徒制招生与招工实施方案

为贯彻党的十八届六中全会和全国职业教育工作会议精神，有效整合学校和企业的教育资源，根据《国务院关于加强加快发展现代职业教育的决定》（国发〔2014〕9号）和《教育部关于开展现代学徒制试点工作的意见》（教职成〔2014〕9号）有关要求及新疆维吾尔自治区开展现代学徒制试点工作实施方案，结合我校实际，现制定焙烤食品加工技术专业开展现代学徒制教育招生与招工实施方案。

一、现代学徒制的定义

现代学徒制是传统学徒培训与现代职业教育相结合，以“招工即招生、入企即入校、企校双师联合培养”为主要内容的校企联合人才培养机制，是产教融合的基本制度载体和有效实现形式，在现代学徒制人才培养机制中，学徒具有双重身份，他们既是学校的学生，也是企业的员工。

二、工作原则

深入贯彻落实全国职业教育工作会议精神，坚持服务发展、就业导向，在校企深度合作的基础上，以培养学校的职业精神和职业能力为核心，以建立校企联合招生招工为突破口，以建立稳定的企校“双师”联合传授知识与技能为关键，逐步建立现代学徒制的高技能人才培养机制，不断提高学校办学水平和焙烤食品加工技术专业建设高技能人才培养质量。

三、目标任务

（一）总体目标

现代学徒制的培养目标是完成“职业的典型工作任务”所需的综合职业能力，并在真实的工作情境中获得“工作过程知识”。

（二）具体目标

1. 岗位技能培养目标

以企业实际岗位为核心，结合学校专业设置及人才培养方案，在“现代学徒

制”和“工匠精神”指导下，校企通力合作，面向行业培养具有一定理论知识和较强的岗位技能水平，实际动手能力，能从事行业相关岗位的高素质技能型人才。

2. 职业素质培养目标

现代学徒制专业课程及教材开发通过对工匠文化、学徒文化、企业文化、人文精神、职业素养、职业心理的塑造，旨在培养具有良好的职业道德、爱岗敬业精神、良好的心理素质、思想品质的高素质技能型专业人才，旨在让学徒学会共同生活，促进其情感和态度的发展；塑造其完善的人格，促进学徒个性的充分发展，为学徒参与社会生活打造良好基础。

3. “双师型”师资培养目标

更重要的是，现代学徒制专业课程及教材开发将逐步开发，不断改进和完善岗位课程，职业素养课程体系，满足教师专业发展的需要，培养一批“双师型”教师，促进学校、教师、学徒的共同发展和特色发展。以企业的用人招工需求为标准，制定现代学徒班招生考核标准，采用“招生即招工、入校即入厂、校企联合培养”的现代学徒制培养模式，在“合作共赢、职责共担”的基础上，实施校企双主体育人、学校教师和企业师傅双导师教学。

在现代学徒制班中，学生与企业、学校与企业达成明确的协议和契约，形成校企联合招生、联合培养、一体化育人的长效机制，可切实提高学员的综合素质和技术技能人才质量，促进就业，推进产教融合。

四、具体实施

（一）成立“现代学徒制专项工作领导小组”

成立由学校领导、相关科室负责人及各专业负责人组成的“现代学徒专项工作领导小组”，全面指导协调现代学徒制开展的各项工作

组长：新疆职业大学校长

组长：新疆职业大学副校长

乌鲁木齐市心岸焙烤食品有限公司总经理

组员：教务处（负责协调）、试点学院（负责课程安排）、学生处（学生管理）、校企双师工作室（顶岗对接、实习就业安排）、招生就业办（学生招聘）、企业资源部（学生入职培训协调安排）、企业生产部（顶岗实践安排）、企业技术部（技术培训）相关部门人员。

具体实施单位：

1. 成立专业“现代学徒制”实施领导小组, 成员如下: 设组长、副组长、办公室及成员。

组 长: 学院院长

副组长: 副院长

成 员: 试点教研室主任、企业代表

2. 建立校企合作指导委员会, 形成校企大师工作室

在职业教育集团的基础上, 成立校企合作教学指导委员会, 同时在联合的“集团”企业内建立“现代学徒制‘双向(学校、企业)’大师工作室”简称“双向工作室”, 成立联合工作办公室, 确定办公室主任, 作为各企业工作室的联络协调人, 洽谈师傅与学生之间的培养目标。

办公室主任: 王强(校方)、企业代表

秘书: 冯云龙、张金龙、王静亮、企业代表

(二) 落实学校现代学徒制的具体工作

1. 招工招生

(1) 学校联合合作企业, 依据校企双方实际情况与需求, 制定校企联合招工招生方案, 并签订《校企联合培养框架协议》(见附件 4-附页 1: 新疆特色焙烤食品职业教育集团章程加盟协议)。

(2) 做好招生招工宣传相关工作, 由学校主要负责高考和单独招生考试前的生源和招聘招工招生宣传工作, 企业进行协助, 学校负责教学方面的宣传(包含但不限于专业优势, 师资力量, 办学条件, 学籍管理等), 企业负责企业方面的宣传(包含但不限于企业文化, 企业发展史, 学徒制企业推进介绍, 岗位介绍, 企业工作环境及福利条件)。

(3) 在新生报到两周内在合作企业对口专业中展开现代学徒制报名工作, 乌鲁木齐市心岸焙烤食品有限公司与新疆职业大学焙烤食品加工技术专业为对口衔接, 学生经家长同意后并且有家长(监护人)签字确认《现代学徒制知情同意书》后进行报名。

(4) 学校联合企业进行面试筛选, 现代学徒制班级组建人数为 30 人, 录取分面试和笔试, 笔试按照高考录取和单独招生考试录取的入学成绩为准, 面试按照百分制进行, 面试和笔试成绩按照 5: 5 核算, 按照从高到底依次排序录取, 如果成绩相同, 以面试成绩高者优先录取, 录取人员提供体检合格后, 再次下发学徒录取通知书, 建立台帐。

(5) 录取后的学生单独组成乌鲁木齐市心岸焙烤食品有限公司“现代学徒制”班级，并且由学校、企业、学生及学生家长（监护人）、企业师傅签订《焙烤食品加工技术现代学徒制四方协议书》（见附件 7：现代学徒制“师带徒”四方协议书模版）。

(6) “现代学徒制”班级学生拥有双身份，既是学校的在籍学生又是企业准员工，由学校和企业共同进行管理和培养，享受企业准员工待遇。

2. 毕业与就业

(1) 学徒经学校与企业考核合格后颁发毕业证书和技能等级证书，并与企业签订劳动合同。

(2) 学徒毕业后，与公司签约的予以缴纳五险一金。

(3) 学徒毕业后，与公司签约的直接进入公司基层管理、技术后备，作为公司的骨干人才进行培养和储备

五、工作配档

（一）工作进度

1. 调研阶段：2015 年 1 月—2015 年 4 月

校企双方签订现代学徒制人才培养试点合作协议，成立由职教专家、企业人员和专业教师共同组成的试点工作领导小组。工作领导小组负责制定人才培养方案，建立现代学徒制人才培养机制；确定教学课程设置，开发课程体系，制定学生学业考核办法，建立学生学业评价标准体系。

2. 宣传阶段：2015 年 5 月—2016 年 6 月

现代学徒制试点宣传，宣传方式主要有：

(1) 通过学校高考和单独招生考试前进行实地宣传。

(2) 与各地教育局、中学等部门合作，发放招生宣传册，开展招生宣传工作。

3. 招生阶段：2015 年 7 月—2015 年 8 月

(1) 具有高中学历的应离届毕业生均可报名，高考或单考单招考试形式。

(2) 校企双方共同确定考试内容，采用笔试（高考或单独招生考试后）+面试的方式进行录取，在同等条件下，贫困地区的生源优先录取，实现校企联合招生。

(3) 确定再次被面试录取的学生后，学校、企业和学生（或家长）、企业师

傅签订四方协议，明确界定四方各自的权利和义务。

4. 培养阶段：2016 年 9 月—2018 年 6 月

（1）时间安排。学生的培养将企业的实践培训和学校的课堂教学中有机结合起来，采用多学期工学交替的人才培养模式，分段育人即在“（2+1）工学交替、校企双室、实岗育人”人才培养模式中，镶嵌“（4+1）五天教学中 4 天由学校教师和企业师傅开展职业素养和专项技能的教学，1 天由企业师傅实施教学运行模式。将三年教学划分为 6 个学期，在校内 2 年以认知→实践→认知的一体化教学，实施校内“师带徒”，邀请企业教师进入课堂，形成“双师工作室，校企同育”的小循环。在校外一年以实践→认知→实践的综合教学，实施企业“师带徒”，教师下企业指导，形成学校与校外基地之间的“工学交替、实岗育人”大循环。同时，强化学生职业素养，体现校内师带徒及校内理实一体化的教学，突出师带徒及职业教育集团化办学的校企合作实训基地的综合顶岗实习教学和等级考核（获得国家职业标准中式面点高级或西式面点高级或烘焙师高级）、毕业设计。

（2）严格落实在籍学生即使是企业的准员工又是学校学生，由学校和企业共同进行管理和培养，享受企业准员工待遇。细化校企共建人才培养分担机制，形成校企一体化学徒培养培训实训基地（校企共建新疆职业大学一心岸焙烤食品实训基地）。

（3）课程设置，以“公共课程+核心课程+教学项目”为课程设置模式展开学，公共课程着眼于基础性、应用性和发展性，为后继专业课程展开提供教学服务；核心课程按照企业的用人需求与岗位资格标准来设置，可根据企业的需求适当增减；数学项目由职教专家、企业师傅和专业教师共同努力开发，适合学生进行专业实训。

（4）学生管理、教学管理：企业全程参与学徒的教学，并派遣技术人员担任兼职教师，以及指派能工巧匠担任学徒师傅。同时，学校与企业要制定数学质量监控机制，对教师和师傅进行考核。日常管理：学生在校期间受学校和企业双重管理。学生在校期间，企业和学校积极配合，密切关注学生的学习和生活。同时，企业可设立奖学金，奖励品学兼优的学徒。由学校、企业、学生、企业师傅签订《焙烤食品加工技术现代学徒制四方协议书》同时签订《顶岗实习协议书》，明确学徒身份及其劳动报酬、保险等保障权益。

（5）考核办法。考核分为三个方面：思想品德、学习业绩和师傅评价，对学徒的考核每学年一次，其中思想品德占总成 20%，学习业绩占总成 50%，师

傳评价占总成 30%

5. 推广阶段：2020 年 2 月 201 年 7 月

（1）毕业生限踪调查：深入企业，果用面对面问卷调查方式，了解企业对学生的评价，以及毕业生对学校教学工作的评价，收集整理好相关数据，建立档案。

（2）经验总结：认真总结现代学徒试点工作的经验和不足，确定新一轮现代学徒制培养学生的数量。

（3）模式提炼：与企业签订合作协议→共同成立现代学徒制领导工作小组→制定人才培养方案→招收生源→焙烤食品加工技术专业“（2+1）工学交替、校企双室、实岗育人”人才培养模式→开展毕业生培养质量、就业质量的评价和分析→修订现代学使制人才培养的有关方案制度，并制定广实施方案→按照推广实方案逐步开展推广工作。

附件 1:

附表 2: 焙烤食品加工技术专业 20 年度学徒明细表

班级: 学生人数: 班主任: 填表日期:

序号	学生学徒		师傅			所选工种
	姓名	联系电话	姓名	单位	联系电话	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						

附表 3: 焙烤食品加工技术专业学徒考核表

时间: 20 年 月 日~20 年 月 日 第 期

姓名		性别		出生年月		照片
学徒编号		专业		班级		
学号		政治面貌		拟报证书		
身份证号				联系电话		
户籍						
考勤情况						
缺勤			迟到			
技术能力（含思想素质、技术能力）						
项目	评语					签名
师傅评价						
组长评价						
生产部评价						

**现代职业教育集团背景下
烘焙食品加工技术现代学徒制教育研究
人才培养标准及核心课程标准**

项目负责人：陈运生

新疆职业大学烹饪与餐饮管理学院

2018 年 7 月

“工学交替、校企双室、实岗育人（“2+1”镶嵌“4+1”教学运行模式）”人才培养标准

食品加工技术（焙烤食品加工技术方向）

专业人才教学标准

专业负责：冯云龙 审核人：王晓东 院（部）领导：陈运生

一、专业名称及专业代码 食品加工技术（焙烤食品加工技术方向）590101

二、入学条件 高中毕业生、“三校”毕业生

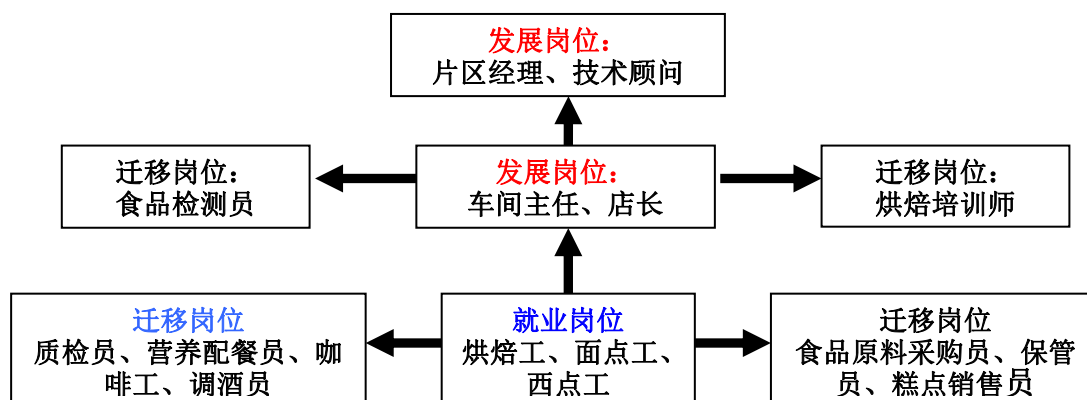
三、学习年限 三年制

四、办学层次 普通高职专科

五、培养目标

本专业主要面向烘焙食品企业、酒店点房、蛋糕店、糕点房等企事业单位，培养掌握中西点文化和制作原理、原材料营养分析、采购及鉴别知识，具备中式面点制作、西式面点制作、糕点制作能力，能从事烘焙工、面点工、西点工制作的工作，具有职业生涯发展基础的技术技能型人才。

（一）职业生涯路径



备注：

烘焙工包含有：打面工、添加剂配制工、面团醒发工、成形工、熟制工、装饰工、设备维护工、包装工、馅料配制工等

中式面点工包含有：含拉面制作工、糕点制作工、馅料制作工、主食制作工、风味小吃制作工

西式面点工包含有：面包师、糕点制作工、裱画师、巧克力塑形工、冷饮制作工

（二）职业范围

序号	专门化方向	就业岗位	职业资格（名称、等级、颁证单位）
1	食品烘焙	食品厂烘焙工	高级中式烹调师，人力资源和社会保障厅颁发
2	中式面点	酒店中点房	高级中式面点师，人力资源和社会保障厅颁发
3	西式面点	酒店西点房	高级营养配餐员，人力资源和社会保障厅颁发

（三）职业资格证书要求

序号	工作岗位	证书名称	考证等级要求	备 注
1	烘焙	烘焙工	国家	必选其一
2	西式面点	西式面点师	国家	
3	中式面点	中式面点师	国家	
4	调酒	调酒师	国家	任选
5	咖啡	咖啡师	国家	
6	营养	公共营养师	省级/国家	
7	配餐	营养配餐员	国家	
8	裱花	高级裱花师	国家	

（四）毕业规定

本专业学生毕业时须修满 2584 学时，120 学分。必修课总学分为 110 学分（职业技能证书 2 学分）；选修课 10 学分，其中专业限选课选 8 学分、公共任选课 2 学分。

六、人才规格

（一）德育与文化知识要求

1、能识记中国特色社会主义理论体系的基本概念，了解党的民族宗教理论政策，具备基本的法律意识，结合社会现实理解其理论要点，正确分析、判断我国社会发展中的常见矛盾，在实际生活中体现出对祖国高度认同。

2、具备良好的职业素养，具备职业忠诚和职业责任感，具备爱岗敬业、团结协作、沟通交流的品质和能力。

3、掌握 1-2 项体育运动技能，提高健康体质适能，达到《国家大学生体质健康测试》标准；加强与职业相关部位的锻炼，提高和挖掘机体的体能潜力；学会科学锻炼身体的方法，养成坚持锻炼的习惯，形成健康的生活方式，培养终身体育的意识、行为、能力和习惯。

4、提高英语听说读写的能力，达到国家英语 B 级水平。

5、熟练应用 office 办公软件及信息处理方法。

（二）职业能力培养目标

1、掌握焙烤原料的营养、保健等原理知识，具有对各种原料进行感官检验、食材配伍的能力，能进行原料合理搭配、焙烤产品评价、食材配伍及加工。

2、掌握焙烤食品加工的各种原理及特点，能采用烤箱制作产品，会用烤炉设备、进行作品的装盘和装饰；

3、掌握各类中式面点和小吃制作的原理知识及不同馅料的调制方法，能制作不同面坯性质特色点心并在此基础上进行改进、创新；

4、掌握原料成本、服务成本、运营成本、利润核算、菜品定价等各类成本的相关知识，具有能对各种成本进行分析核算、产品定价等能力；

5、掌握食品营养、食品卫生及仪器的使用的原理知识，具有对加工成的产品按质量标准进行卫生质量的检验的能力，具有食品原料分析、检验、产品营养成分检验的能力；

6、掌握不同人群生理特点、各类烹饪原料的营养保健及搭配特点的知识，具有产品设计与创新制作能力；

7、具有安全操作意识，能遵循安全生产及岗位安全生产规程，进行规范操作；

8、具备吃苦耐劳、敬业爱岗的工作态度，具备良好交往能力、合作精神和服务意识，具有正确的就业观和一定的创业意识；

（三）职业核心能力和岗位核心能力

就 业 岗 位 (群)	岗位描述	知 识	职业能力			基本素质
			专业能力	社会能力	方法能力	
西式面点师	西式面点工	面包，蛋糕干点，泡芙等制作常识	西点制作	质量意识、食品卫生意识、食品安全意识、良好操作意识、经济意识、成本意识、自觉配合、正确执行、乐于执行	具备较高的英语听、说、读、写能力；掌握计算机的基本技能，熟练使用办公软件，具有网上交互能力及编制简单程序的能力；具有较好的中文、应用文应用能力	具备良好的综合素质和职业素养，树立正确的人生观、价值观和世界观。具有良好的行为规范、职业道德、文明礼仪具有良好的身体素质
中式面点师	中式面点工	中式各种点心制作常识	中式面点制作			
烘焙工	中西式面点技术	糕点加工知识、民族糕点知识	蛋糕制作、民族糕点制作			
调酒师	调酒技术	花式调酒技术	调酒			
咖啡师	咖啡技术	西式咖啡的配制	咖啡调制			
裱花师	西点装饰与裱花	西点装饰与裱花、巧克力的制作	西点装饰			
营养配餐及营养师	公共营养指导和营养配餐食品检测与分析能力；食品营养分析评价能力。	食品营养与卫生学、公共营养师基础、营养配餐基础、有机化学、无机与分析化学、食品生物学、食品微生物学、食品仪器分析、食品检验、食品营养与卫生学	营养咨询与配餐能力食品分析与检测能力食品品控与管理能力质量体系内部审核能力			

七、工作任务和职业能力分析

时间：2015年5月9日

分析专家：陈运生、沈跃、谭秀山、张新艳

企业专家：王志英、李晓燕、温新华、贾晓龙、徐乐林、陈晓红、张学文、连启雄、张群、张继鹏、李毅

工作领域	工作任务	职业能力
		高职
A、面包制作	原辅料配制	能熟悉原辅料的用途及配比； 会对原辅料品质进行感官检验； 能掌握各原辅料添加流程；
	面团搅拌	能根据面团要求按照原料前后顺序搅拌（初始变化、面团基本形成、面筋扩展、面筋形成）并能对面团的六个阶段（水化阶段、卷起阶段、扩展阶段、完成阶段、过渡阶段、面团筋度打断阶段）进行判别； 能判断面团的软硬度； 能判断加入油脂的时间； 能判断面团搅拌完成的温度；
	整形	能熟练掌握成形手法（滚、包、压、捏、摔、拍、挤、捶、擀、折叠、卷、拉、转、搓、切、割）
	醒发	能根据制品要求判断醒发的程度、温度及湿度； 能根据制品要求选择发酵方法（一次醒发法、二次醒发法、快速醒发法）；
	烘烤	能正确熟练使用烤制设备； 能对各产品设定烤制时间与温度；

			能正确判断产品烤制颜色与成熟度；
		装饰包装	能熟练掌握装饰材料的感官检测； 能根据产品需要制作装饰材料； 能掌握产品包装前的各种产品理想温度； 能对包装物进行消毒与使用； 能根据消费者要求进行装饰、包装；
B、西式糕点类制作	蛋糕类制作	配料	能熟悉各种原辅料性质； 能熟悉各种产品的配方；
		打发	能够熟练判断蛋白打发膨胀率； 根据不同蛋糕打发程度选择打蛋机的档位；
		烘烤	能将打发好的浆料迅速装盘，放进烤炉中进行烘培； 能掌握每款蛋糕的烘培温度、时间，判断蛋糕的成熟度；
		蛋糕装饰与成形	能判断奶油的打发程度； 能修整蛋糕胚体； 能掌握各种造型裱花蛋糕的制作； 能掌握各种装饰水果的呈现形式； 能熟练运用各类巧克力配件对蛋糕进行装饰；
		对巧克力辅料的制作与加工	掌握不同巧克力的熔点及融化的方法； 能熟练掌握巧克力配件各种造型的制作方法；
	西点类制作	配料	能熟悉各种原辅料性质； 能熟悉各种产品的配方；
		打发	能判断奶油或者动物鲜奶的打发程度； 能根据不同打发程度选择搅拌机的档位；
		成形与装饰	能描述西点冷藏的温度； 能设计产品的造型、样式及大小； 能掌握淋面、水果类、巧克力配件装饰工艺； 能掌握喷枪等工具的使用方法；
	其他类制作	慕斯制作	熟练掌握吉利丁片的化法； 掌握慕斯制作配料比例； 掌握慕斯的成形方法；
		派类制作	熟练掌握派皮的制作； 熟练掌握派的烘烤温度； 熟练掌握派的馅料与装饰；
		布丁类制作	掌握不同布丁的配比方法 根据口味掌握不同的布丁的成型方法；
C、中点制作		面团调制	能调制发酵面团，并能制作各种烤饼：如盘央饼等 能调制半发酵面团，并能制作：火烧、叉子烧饼各种包馅起酥产品 能调制半烫面发酵面团，并能制作黄桥烧饼、葱花饼 能调制起酥面团，并能制作酥皮类点心； 能调制杂粮面团，并能制作不同点心； 能调制浆皮面团，并能制作不同类型广式月饼；
		面团发酵	能掌握发酵的环境温度、水温、时间、面粉质量、酵母用量；
		馅心制作	能制作鲜肉陷、三鲜馅、并能制作肉火烧，肉饼，肉饅等 能制作甜馅，并能制作点心如白皮酥 能制作熟制馅，并能制作酱肉包、叉烧包、什锦饼 能制作素馅，并能制作韭菜鸡蛋、香菇菜心如各种素馅包子饺子馅饼
		成形	能将各种面团运用滚、粘、包捏等技法制作成不同造型的产品 能制作产品装饰所需饰料：如刷将、全蛋液、蛋黄液、酱油、面糊、蘸料有芝麻、果仁、面包糠。
		烤制	能将不同的制品、要求薄厚、大小调定炉温、时间、入炉烘烤成熟。
D、饼干制作		配料	能熟悉各种原辅料性质； 能熟悉各种产品的配方；
		打发	能够认识原料加入的先后顺序 能够判断原料搅拌均匀、打半发、打全发的状态
		成形	能够熟练的掌握挤制、捏制成形方法 能够熟练掌握冷冻切，模具的成形方法

	烘烤	能够判断烘烤的时间、温度； 能够掌握烘烤方式（直接烤、刷蛋液烤、醒发烤）；
E、生产管理	生产计划制定	能统计订单汇总信息 能分析原材料用量 分配生产目标 能评测资金需求量 能及时调整实时安全库存 能及时控制分析损耗
	原材料的调配	能按先进先出的原则，使用原材料，实施效期管理； 熟悉产品配方，能准确地领用原材料 能降低原料损耗
	现场管理	能按工艺标准进行生产 能按流程进行操作，控制产品质量、卫生 能控制损耗 能保持食品卫生安全 能合理的组织安排生产时间、班次等 能对半成品、成品的安全库存进行管理 能控制进出库
	SOP（标准配方） \\SOC（标准操作 过程）制定	能编撰产品配方 能制定原材料使用值 能核算产品成本 能规范产品制作流程 能保证产品品质
	食品安全检验监 察	能化验检验细菌指标是否超标 能检测营养指标 能发现不合格产品
	人工费用计时计 件	能合理开发生产产能 能有效提高生产效率 能合理量化生产环节的具体工作内容 能制定出有效的人员管理绩效评估机制
F、烘焙设备使 用与维护	烘焙设备的使用 与维护	能描述及使用烤箱的性能特点，根据不同产品用不同烤箱制作 能正确安全使用烤箱并进行维护 能根据不同制品正确调整烤箱温度
	机械设备的使用 与维护	能根据使用说明书掌握所使用机械设备操作规程，了解原理及特性 能保证设备正常运转，避免超负荷运行 能给设备及时补充润滑剂；
	恒温设备的使用 与维护	能及时清理冰柜，保证冰柜的正常运转； 能定期清理醒发箱的水槽，不可无水运行
	案台设备的使用 与维护	能做到专案专用，不可混用； 能每天清洗消毒案台设备，保持干净整洁；
	其他小型工器具 的使用与维护	能了解小型工器具的特点用途 能正确使用小型工器具 会清洗小型工具并分类进行保管
G、原料采购、 分类与保存	原材采购	能熟知地采、外采及联采的价格； 能熟知食材的等级； 能根据行情实施产品用量采购；
	原料分类	能熟练识别干货类、固体类、液体类、常温类、冷冻冷藏类原料 能根据口感、手感、颜色识别等级，能对干货类干果、葡萄干、巴旦木、 红枣、核桃等进行识别； 能根据外观、包装无损坏、生产日期的判断对固体类黄油、芝士等进行识 别 能根据抽查数量、检验外包装的完好无损对常温类所有外包装纸盒、手提 袋进行识别
	原料保存	能描述所使用产品的储存知识 能对需要冷冻的原材料（如黄油等）进行冷冻保存 能对需要冷藏的原材料（如蛋清、芝士等）进行冷藏保存

		能保证物料先进先出，实施效期管理；
H、质量安全控制	食品分析	能熟练掌握食品一般成分的检测方法（理化、感官、微生物） 会使用相关仪器进行分析检测工作 能熟练运用国家标准检测方法，对产品进行检测并出具质检报告
	过程监控	能够及时发现生产过程中产生的质量问题 能协助生产班组解决相应的质量问题
	卫生监督培训	熟悉管辖范围内有关产品标准、国家标准、行业标准、卫生标准 能够培训管辖范围内员工，使员工掌握相应的卫生制度 能监督员工执行卫生管理工作
I、成本核算	原材料成本核算	能正确使用电脑办公软件计算原材料成本 能熟知所有原材料的价格 会计算每款产品的成本
	半成品成本核算	能熟知每款产品所用原材料的价格 能根据每款产品的工艺流程及原材料等费用计算出半成品的成本
J、产品开发与创新	产品定位	能了解市场经营动态及产品的发展和更新 能分析不同人群的消费习惯及市场需求 能对流行趋势的捕捉和转化
	选择产品开发途径和方法	能够了解各种原料的性能及最佳搭配 能对原材料的转化 能对节日及时令性产品的研发 能对产品配套的形式与逻辑的研发 能对口味及成品结构的研发 能对成本的研发
	产品评定	能组织相关人员对产品进行认定 能够了解同类产品并能分析改进
K、门店运营	产品销售	能通过话述把产品卖出去 会描述产品特性吸引顾客 能与顾客建立良好的合作关系
	产品生产计划	能准确预估产品生产量 能准确分配生产产品类型 能合理安排生产人员排班 能准确订货 能控制损耗、控制成本
	工作站培训，员工成长培训	能强化员工的技术水平 能使员工技能不断提升 能保持品牌形象 能使门店运营形成统一标准
	行政值班	能有效的对门店 QSC 实施管理 能制定销售目标，分配分解目标 能熟知门店促销活动、销售政策 能使门店保持良好的经营氛围，保护品牌形象 能分析订货及进销存数据是否合理 能对门店周边公共关系进行维护及管理 能分析各项数据、预测经营状态、提升销售、控制各费用成本
	市场，商圈调研	能快速捕捉市场变化 能及时调整门店经营策略 能快速找到差异化 准确分析判断发展思路

八、专业核心课程与特色课程

序号	工作领域		课程设置	承担教师
1	A 面包制作		面包制作	王志英、冯云龙
2	B 西式糕点类制作	蛋糕类制作	蛋糕及装饰制作	俞雅琼
		西点类制作	西点制作	俞雅琼
		其他类制作		

3	D 饼干制作		
4	C 中点制作	中点制作	平学仁、王静亮
5	F 烘焙设备使用与维护	烘焙设备使用与维护	冯云龙
6	G 原料采购、分类与保存	食品原料流通与生产管理	沈跃
7	E 生产管理		
8	H 质量安全控制	质量安全控制	曹娅
9	J 产品开发与创新	产品开发与创新	俞雅琼
10	K 门店运营	门店运营与管理	平学仁
11	I 成本核算		
12	特色课程	美术基础	杨斐
		食品化学	于佳佳
		食品微生物	于佳佳、谭秀山
		新疆民族糕点制作	买买提

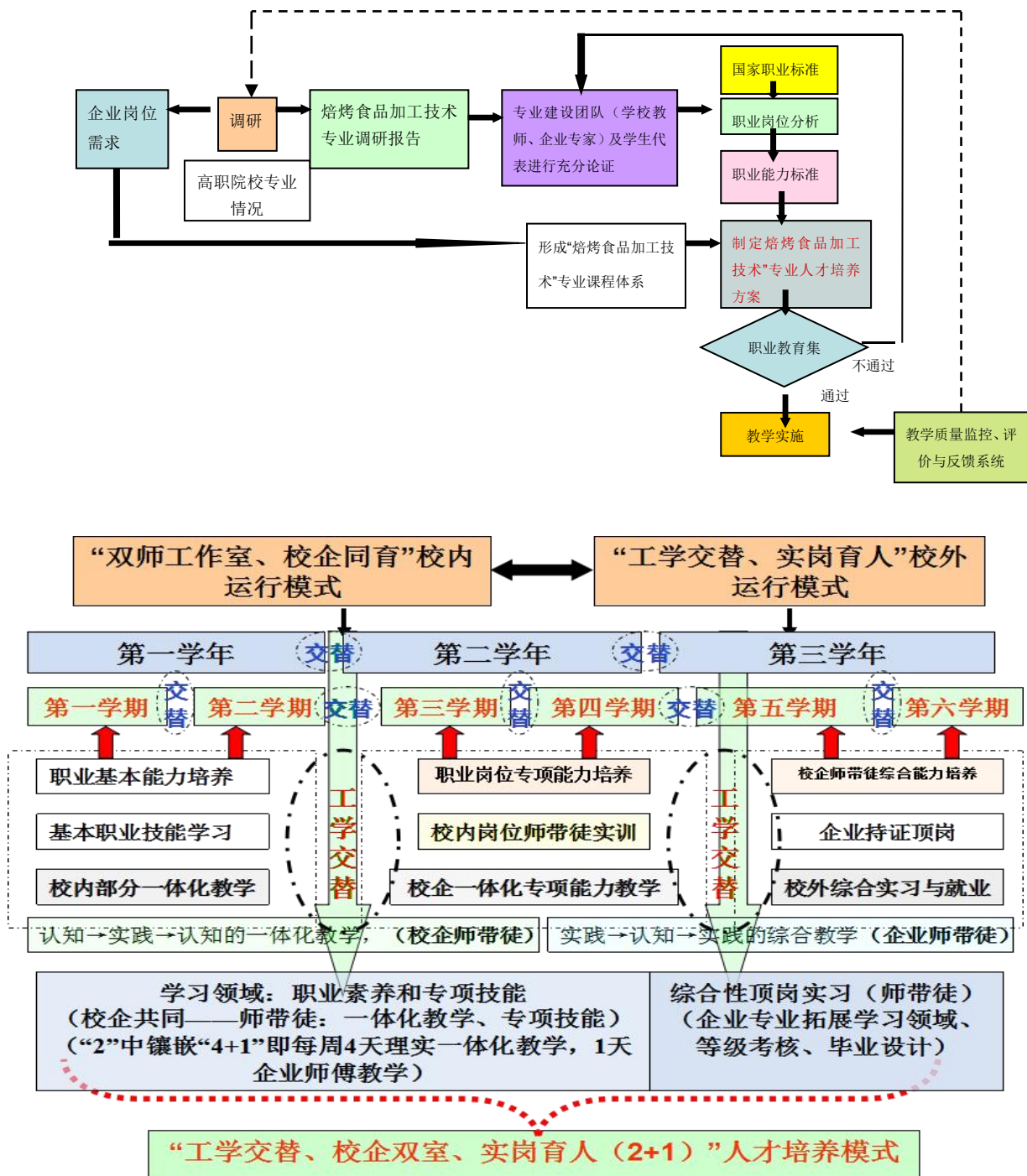
九、课程结构

（一）构建人才培养体系

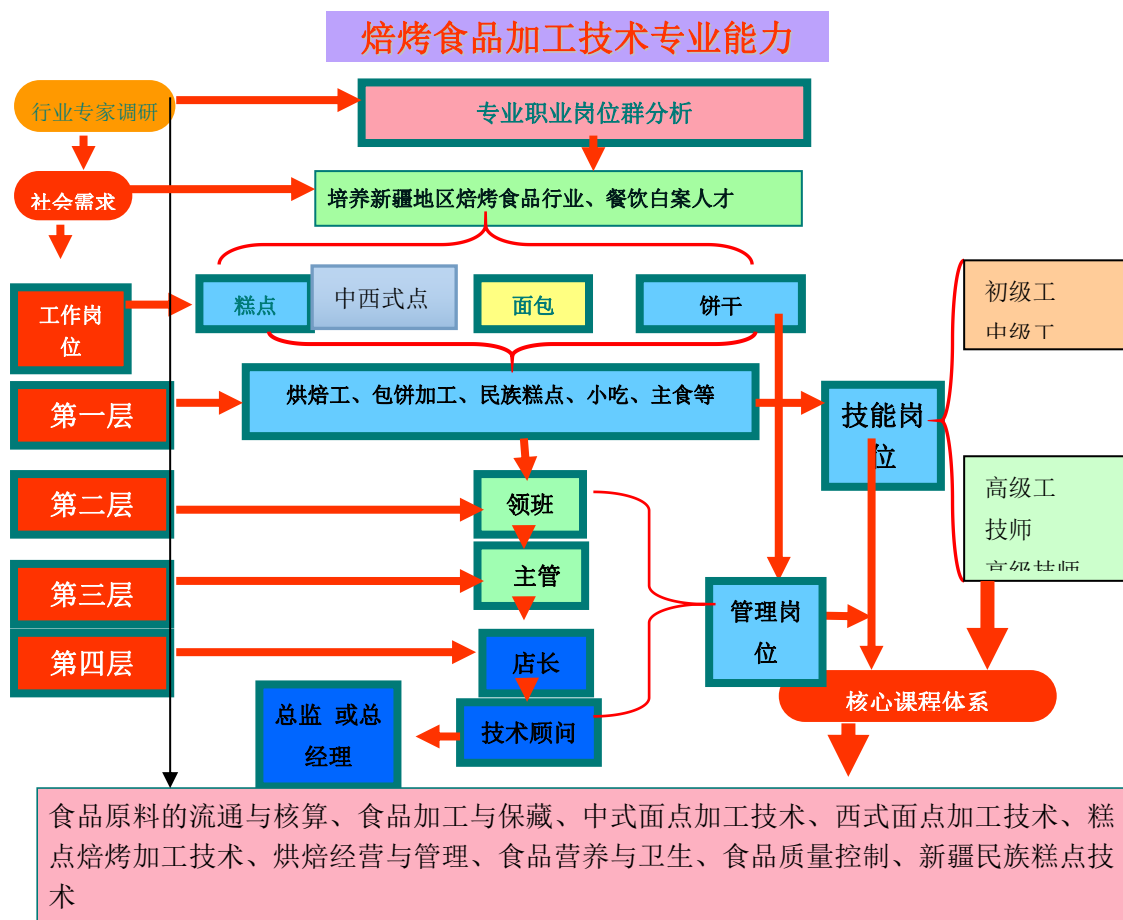
1、构建了“工学交替，校企双室，实岗育人”的人才培养“双循环”教学模式

依据餐饮企业岗位能力的职业标准，按照“岗位基本技能→岗位专项技能→岗位综合技能→创新能力→就业能力”逐级递进的能力。将学期划分为“2+1”人才培养模式并在校内镶嵌“4+1”教学运行路径。在校内以认知→实践→认知的一体化教学，实施校内师带徒，邀请企业教师进入课堂，形成“双师工作室，校企同育”的小循环。在校外以实践→认知→实践的综合教学，实施企业师带徒，教师下企业指导，形成学校与校外基地之间的“工学交替、实岗育人”大循环。使教学形成以核心技能为主要目标的校内教学实验、实训、实习体系；连接行业通用技能的职业技能培训、鉴定，形成以职业特定技能的顶岗实习、毕业实习；强化学生职业素养与认知实习，校内——师带徒及校内理实一体化的实训课教学，企业——师带徒及校外实训基地或就业单位进行综合顶岗实习。

职业岗位能力建立的路径



2、专业能力分析



（二）专业课程体系结构

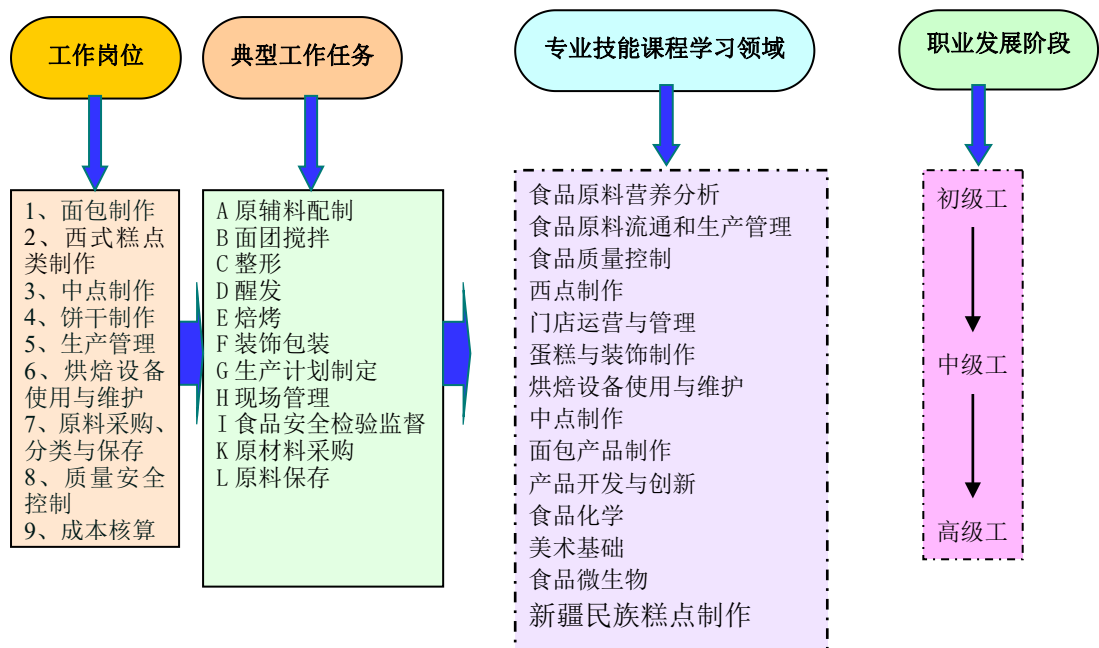
1、学习领域课程开发以工作过程和工作任务的需要为中心设置课程内容，进行知识点和技能点的选择，强化职业能力和职业素养的培养。

2、学习领域课程开发以行业标准、国家职业标准为准绳设置课程内容标准和要求，进行教学质量与教学效果的检验与评价，强调检验标准的客观性和可操作性。

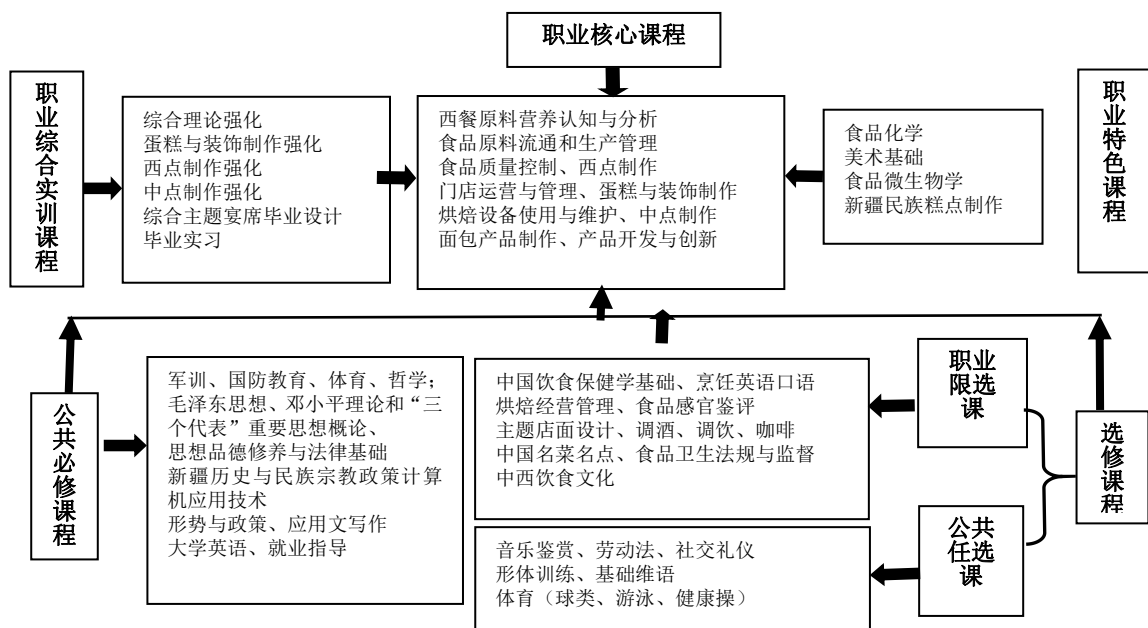
3、学习领域课程开发以真实的工作过程、工作任务、典型产品为载体设计教学过程，合理设计实验、实训、实习等关键环节，融“教学做一体”，突出教学过程的“职业性、实践性、开放性”。

4、基于行动导向的教学观，强调学生是教学活动的中心，教师充当教学过程的组织者和协调者，在一定的职业情景中，以师生和生生之间的互动合作方式进行生动活泼的教学，培养学生解决实际问题的能力。

5、在课程实施过程中，做到“工作化”学习过程的“教学做一体”模式，即以学生为中心，以工作任务为载体，创设不同情境的工作化学习过程，采用不同形式的“教学做一体”的教学模式，体现学生在学习工作中行动的导向的教学过程。教学组织与安排，课堂实践一体化的模式，课程采用行程性过程化的考核方式，通过整个教学过程给出一个综合的评价，形成了以知识—能力—素质培养，共性与个性、过程与成果并重综合评价体系。如课程领域示意图。



(三) 课程结构



十、主要课程设置与教学要求

(一) 职业理实一体化核心技术课及综合实训课程

序号	课程名称	主要内容与要求	技能考核项目与要求
1	西点制作	使学生了解西方主要食品的制作知识和制作工艺,使学生能够设计新产品,研发新产品,对面包、蛋糕、干点、甜点的具有很强的操作能力。	西点考核项目
2	蛋糕与装饰制作	掌握裱花专业基础知识及工具认识使用,生日蛋糕 裱花人员个人卫生及行业职业道德;生日蛋糕各种花边的制作;生日蛋糕各种花卉的制作及代表含义;生肖及人物的制作; 常用艺术字体的写法;喷枪的使用、鲜奶打制;生日蛋糕色彩调配;生日蛋糕 明色与暗色的搭配。	西点考核项目
3	中点制作	使学生了解中式面点的制作知识和制作工艺,使学生能够对传统中式面点有基本的了解,掌握基本技法,能够运用理论知识和操作技法设计新产品,研发新产品。	中点考核项目
4	面包产品制作	依据国家职业标准,紧密结合技能训练要求,内容上涵盖了国家职业标准面包(高级)各项操作技能的要求, 在真实的环境中提高,以培养行政总厨、厨师长、高级烹饪人才为目标,培养能够熟练制作传统面包、新派面包,具备厨房管理等相关知识的复合型厨政管理人才,培养能胜任星级酒店、大型宾馆酒楼、餐饮 企业的需求,具备独立开店能力的人才。	面包考核项目
5	食品原料营养分析	能根据不同地域的饮食习俗、不同民族的饮食习俗了解就餐对象的基本情况;能根据库存报表和报价单掌握烹调原料的时价及库存信息;能运用菜点的成本核算方法、套菜菜单知识等核算营养餐的成本;能开展监督餐饮从业人员和餐饮环境卫生、常见餐具的消毒工作;能对一般烹饪原料进行感官质量检验;能计算全日能量摄取量和营养素供给量、每餐能量和营养素供给量;能根据营养食谱的设计要求设计和确定主、副食品种和数量;能根据营养价值和菜点风味要求,调整和确定一餐、一日或一周的食谱;能够根据平衡膳食理论调整与确定食谱;能利用计算机营养食谱软件设计食谱;能为机关、团体、学校食堂设计营养食谱,为中小学生设计营养餐,为敬老院老年人设计食谱;能运用科学、合理的烹调方法完成营养餐的制作工作,符合质量标准;能收集用餐者及厨师的意见,并分类总结、分析,提出改进营养餐烹饪方案;能运用计算机管理食谱;能应用营养调查表,并对调查结果进行统计分析和处理;能开展介绍有关菜点的营养价值,普及推广营养科学知识的工作;能向餐厅服务员介绍有关营养学知识;有较强的岗位责任意识 and 良好的工作能力。	营养配餐考核项目
6	高级工西式面点技能强化	本课程在上述课程的学习基础上以及学生向外顶岗实习结束后,以人力资源和社会保障职业技能鉴定的西式面点高级工标准开展强化训练,使学生达到高级工的水平。	西式面点师—高级(国家职业资格三级)
7	高级工中式面点技能强化	本课程在上述课程的学习基础上以及学生向外顶岗实习结束后,以人力资源和社会保障职业技能鉴定的中式面点高级工标准开展强化训练,使学生达到高级工的水平。	中式面点师—高级(国家职业资格三级)
8	综合主题宴席毕业设计	通过五年的学习,能综合运用所学知识、发现、提出、分析和解决实际问题,能够设计、编写宴席菜单等毕业设计文件并能制作出相应的宴席,使专业理论与专业实践的结合达到毕业设计的要求。	毕业设计考核项目
9	毕业实习	通过学生下企业顶岗实习,使学生充分认识在企业的职业素养、职业道德、职业技能、综合素质以及职业综合能力。通过实习强化对学生的实际技能、理论分析能力及理论知识运用能力的综合训练,达到适应实际服务工作的需要,又能达到综合训练的目的,为回校参加中级工考试奠定基础。	综合实践考核项目

（二）职业专业核心课程

课程名称 (代码)	主要内容与要求	教学方法手段
门店运营与管理	1、能通过话述把产品卖出去、会描述产品特性吸引顾客、能与顾客建立良好的合作关系 2、能准确预估产品生产量、能准确分配生产产品类型、能合理安排生产人员排班、能准确订货、能控制损耗、控制成本 3、能强化员工的技术水平、能使员工技能不断提升、能保持品牌形象、能使门店运营形成统一标准	讲授 多媒体 小组讨论 社会调查
食品原料流通与生产管理	通过对原料生物形态学、生物分类学、生物解剖学和食品商品学的基础上,按人类常见食物的结构、生态和商品价值进行分类,对不同原料的生物特征、主要化学成分、营养价值、质量鉴评、储存方法和工艺要求进行学习,其目的在于培养学生在操作中充分地利用原料和不断开拓新的原料的能力,使学生获得实用技能,为完成西式面点和糕点工作奠定基础。	讲授 多媒体 小组讨论 社会调查
食品原料营养分析	掌握了解营养学的基础理论和营养调查方法,以及西式烹调加工中各类烹饪原料的营养价值、西餐加工造成原料营养素变化及规律、西餐工艺对食物营养价值的影响、合理烹饪、合理膳食与健康以及西餐烹调工作者的营养工作方法	讲授 多媒体 小组讨论 社会调查 案例分析
食品质量控制	1、烹饪原料的卫生要求、质量变化规律和判定技术,初加工及熟制工艺、冷菜工艺、面点工艺卫生; 2、设施设备的卫生要求、卫生管理的一般方法;	任务驱动
烘焙设备使用与维护	烘焙设备与用具是制作产品的重要条件,了解常用设备和工具的使用性能,掌握焙烤食品生产的基本技能、生产技巧,掌握焙烤食品的机电设备种类、设备厂家、生产时间、外观、构造、工艺性能。	讲授、多媒体教学、案例教学法
产品开发与创新	1、能了解市场经营动态及产品的发展和更新、能分析不同人群的消费习惯及市场需求、能对流行趋势的捕捉和转化 2、能够了解各种原料的性能及最佳搭配、能对原材料的转化、能对节日及时令性产品的研发、能对产品配套的形式与逻辑的研发、能对口味及成品结构的研发、能对成本的研发 3、能组织相关人员对产品进行认定、能够了解同类产品并能分析改进	讲授、多媒体教学、案例教学法

（三）公共必修课

课程名称	主要内容与要求	教学方法手段
思想道德修养与法律基础	主要讲授形成积极的人生态度和强烈的社会责任感;具有爱国意识、法律意识和自我修养的能力;具备社会适应能力和心理承受能力;提高分析和解决实际问题的能力。理想信念:爱国主义与民族精神;人生观与价值观;社会生活、职业生活和家庭生活中的道德和法律规;社会主义法律精神与法治观念;我国基本法律制度	讲授法; 案例分析; 讨论法。
新疆历史与民族宗教理论政策教程	了解社会经济与政治的关系;了解新疆古代史、近代史的历史进程;进一步了解新疆自古以来就是我国不可分割的一部分;讲授马克思民族理论,树立“三个离不开”的思想,维护祖国统一,加强民族团结。建立尊重历史、爱国主义与民族精神、维护国家统一,树立国家观、民族观、历史观。	讲授法; 案例分析; 讨论法
哲学、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	了解马克思主义中国化的历史进程;熟悉毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本内容,坚定对中国特色社会主义事业的信念;具备运用马克思主义的立场、观点和方法分析和解决现实问题的能力。马克思主义中国化理论成果的历史进程、历史地位和理论精髓;新民主主义革命理论;社会主义改造理论;建设中国特色社会主义的基本理论。	讲授法 资料查阅;小组讨论; 体验社会调研
形势与政策	了解国内外形势发展的主要特点;知晓国内外经济、政治等方面的重大事件及其影响;能够对时事进行分析、判断,并运用政策解决实际问题。国内经济形势及特点;国际经济形势及特点;世界热点问题及我国相关政策。	专题讲授; 小组讨论; 案例教学。
就业指导	了解大学生职业发展的基本规律与理论,树立大学生阶段个人发展目标;能规划和实施个人的职业发展,具有学业规划的意识与能力;了解创业业的基本内容;讲授.专业与社会需求、专业与个人成才、用人单位的选才标准、学业生涯规划、职业生涯规划、创业教育。	案例教学; 专家讲座。

课程名称	主要内容与要求	教学方法手段
大学英语	掌握并熟练使用英语应用能力 A 级词汇;能较流利的用英语进行口语对话和交际,能对给出的某个话题进行 3-5 分钟的演讲;能运用所学阅读技巧分析、理解阅读篇章;掌握应用文写作的格式和基本法则;能看懂并翻译与专业相关的基础英语文献。	任务驱动; 案例教学; 娱乐教学。
体育与健康	1. 高等学校体育、体育卫生,与保健、身体素质练习与考核; 2. 各俱乐部项目的基本技术、战术、理论、竞赛规则以及基层比赛的指导和组织方法;	讲授;项目 教学;分层 教学
计算机应用技术	掌握计算机的基础知识、基本理论;掌握常用办公软件 Word 的使用方法;3. 掌握常用办公软件 Excel 的使用方法;掌握常用办公软件 PowerPoint 的使用方法;能使用 Internet 进行信息的检索及信息的传送和接收。	任务驱动; 案例教学。
军事理论与实践	对学生进行国防知识教育,学习有关学校规章制度,使学生时刻保持清醒的头脑认清形势和任务,激发爱国主义精神,增强民族自信心和社会责任感,珍惜和维护国家稳定的大局,增强爱国意识,锻炼吃苦耐劳的精神和磨练意志,增强集体观念,提高组织性和纪律性。	讲授;项目 教学;分层 教学
大学生心理健康教育	介绍心理学的基本常识,案例分析,培养学生自我心理调节的能力	讲授;项目 教学;分层 教学。

(四) 拓展课程

课程名称(代码)	主要内容与要求	教学方法手段
社交礼仪	介绍礼仪、服饰的发展、发生、形式、作用等一般知识,掌握重要形式的利益活动得开展及应用	情景教学法 案例教学法
音乐欣赏	培养学生的音乐欣赏的能力	讲授;项目教学; 分层教学
形体训练	介绍礼仪的发展、发生、形式、作用等一般知识,重点掌握重要形式的利益活动得开展及应用。同时进行礼仪训练	讲授;项目教学; 分层教学
劳动法	培养学生关注劳动中自我权利的保护,能够学法,知法,懂法,在日常学习,工作中运用法律维护自己的正当利益。	情景教学法 案例教学法
基础维语	培养学生能够学会维吾尔日常用语,能够运用较简单的维语沟通。	讲授、多媒体教学
体育(球类、游泳、健康操)	通过课堂教学,让学生掌握体育运动的基本理论、运动技能和锻炼身体的科学方法。通过各项体育活动,使学生掌握一定的运动技巧,培养学生锻炼身体的意志和良好的习惯,达到增强体质的目的。	讲授、多媒体教学,现场演示

(五) 素质教育活动设计

活动主题	活动目标	活动内容	学期学时分配									
			合计									0
学习引导教育	培养学生个性化的学习方法、自我解惑的能力	高职阶段学习的目的和定位,学习主体角色转变的知识和方法										
礼貌礼仪教育	培养学生塑造自身良好形象的能力	个人形象设计、礼貌礼仪、待人接物、情境表达的知识和方法	5									
综合安全教育	培养学生自我安全保护的意识、方法和能力。	防自然灾害、防人身伤害、防财物受损、防火防盗、防心理失衡的知识和方法。	8									
社会实践教育	培养学生融入社会,增强社会责任感意识和能力。	社会调查、生产劳动、志愿服务、公益活动、科技发明和勤工助学等社会实践活动的知识和方法。	11									
小计(天)			28									

【说明】素质教育活动设计是指除专业教学主渠道外的各类教育教学活动的总称。社会实践教育是指在二年、三年、四年级寒假、暑假分别7天、7天、7天、7天开展社会实践活动，每天按8小时计，共224小时，计3学分。

十一、教学安排（学分制教学方案）

（一）教学方案设计

课程分类 课程名称			学时数			分数	考试形式	各学期周数、学时分配						备注
								1	2	3	4	5	6	
			总学时	理论	实践			17	18	18	18	18	18	
公共必修课		军事理论与实践	60	0	60	3	考查	★						
		思想品德修养与法律基础	54	30	24	3	考查	3						
		哲学	32	32		2	考查		2					
		新疆历史与民族宗教政策	54	34	20	3	考查		3					
		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	54	45	9	3	考查			3				
		形势与政策	80	40	40	1	考查	1	1	1		1		
		就业指导	34	16	18	2	考查				2			
		体育与健康	64		0 64	2	考查	2	2					
		大学英语	128	94	34	8	考查	4	4					
		计算机应用技术	72	36	36	4	考查	4						
		大学生心理健康教育	34	34	0	1	考查		2					
		公共必修课小计	666	361	305	32	考查	14	14	4	3	1		
专业必修课	核心课程	食品原料营养分析	34	34	0	2	考试	2						
		食品原料流通与生产管理	51	34	17	3	考试	3						
		食品质量控制	34	34	0	2	考试		2					
		西点制作	119	20	99	7	考试		3	4				
		门店运营与管理	34	34	0	2	考试				2			
		蛋糕与装饰制作	68	17	51	4	考查		4					
		烘焙设备使用与维护	34	17	17	2	考查			2				
		中点制作	102	17	85	6	考试			6				
		面包产品制作	119	20	99	7	考试				7			
		产品开发与创新	34	4	30	2	考查				2			
		核心课程小计	629	231	398	337		5	9	12	11			
	特色课程	食品化学	34	28	6	2	考查	2						
		美术基础	32	6	26	2	考查	2						
		食品微生物	34	34		2	考查			2				
		新疆民族糕点制作	51	17	4	3	考查		3					

			在校的两年教学中镶嵌“4+1”教学模式，即每周五天的教学，其中4天由学校教师和企业师傅开展职业素养和专项技能的教学，另一天教学由企业的师傅实施，依据行业企业要求培养学生的企业文化和技能训练，在校企共建新疆职业大学心岸焙烤食品实训基地实施，按照焙烤食品企业加工生产和经营要求实施“师带徒”的综合课程。具体课程内容见“《新疆职业大学校内焙烤食品加工技术专业现代学徒制试点“4+1”运行手册》”													
		师带徒综合课程														
		小计	219	125	94	9		4	3	2						
综合实训	综合理论强化	24	24		1					2						
	西点制作强化	32		32	1					2						
	中点制作强化	32		32	1					2						
	蛋糕与装饰制作强化	32		32	1					2						
	综合主题宴席毕业设计	120		120	4							回校制作或在企业完成				
	职业专项技能实训	450		450	15							30		含假期		
	毕业实习	210		10	7							30				
	西式面点职业资格证书				2										选其一或中项多项	
	中式面点职业资格证书				2											
	糕点烘焙工资格证				2											
	职业综合实训课	900		900	32								30			
		小计								8		30				
选修课	职业限选课	中国饮食保健学基础	34	34		2				2						
		烘焙经营与管理	34	34		2				2						
		食品感官鉴评	34	34		2				2						
		主题店面设计	34	17	17	2		2								
		调酒、调饮、咖啡	34	17	17	2					2					
		中国名菜名点	34	34	0	2					2					
		烹饪英语口语	68	34	34	4		2	2							
		食品卫生法规与监督	34	17	17	2		2								
		中西饮食文化	34	34		2			2							
		职业限选课小计	340	238	102	20		4	6	6	4					
		职业限选课要求	136	102	68	8		2	2	2	2					
	公共任选课	音乐鉴赏	17	17		1										
		社交礼仪	17	17		1										
		形体训练	17	17		1										
		劳动法	17	17		1										
		基础维语	17	17		1										
		体育（球类、游泳、健康操、）	17		17	1										
		公共任选课小计	119	102	17	7										
		公共任选课要求	34	34		2		※	※							
合	计						25	28	20	24		30				

（二）教学环节分配

学年	学期	课堂教学 (含一体化 教学)	毕业 实习	顶岗 实习	毕业 设计	复习 考试	军训 入学教育	毕业 鉴定	假期	合计
一	1	15				2	2		5	24
	2	18				2			5	25
二	3	18				2			5	25
	4	18				2			5	25
三	5			18					5	23
	6		7		1			1	5	14
合计		69	7	18	1	8	2	1	30	136

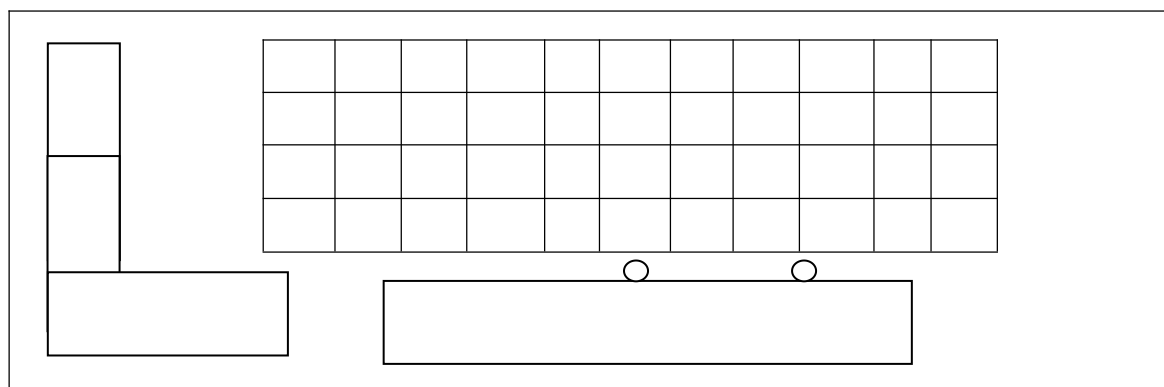
(三) 毕业学分要求

课程类别		课程 门数	学时		学分		在总学时中所 占比例
			计划安排	毕业要求	计划安排	毕业要求	
必修课	公共基础课	11	666	666	32	32	25.6%
	专业课	15	1748	1748	78	78	67.8%
选修课	专业课	9	340	136	20	8	5.2%
	公共任意选修课	6	119	34	7	2	1.3%
总学时：2584			理论学时：796				30.7%
			理实一体化学时：1307				50.8%
			实践学时：953				36.6%
公共基础课学分			32				
专业课学分			78				
公共任意选课程学分			10				
毕业总学分：			120				

十二、食品加工技术（焙烤食品加工技术方向）专业实训（实验）室

(一) 专业教室的组建与布置方式

为符合专业教学特点，需要对一体化教室进行构建设计，以适宜教学操作、学生训练的学习活动，按“教学演示区域（教学讲、演）→学生观台（教学观摩）→学生训练区域（教学指导）→学生成果展示区域（教学评价）”的工作流程划分为九大教学区域，一体化教室布局如图所示。



（二）实训（实验）室及教学功能

▲多功能厅：教学中使用较为频繁的区域，其功能表现为多媒体教学；学术交流；产品展示；服务接待；会务接待，设备先进一流配置。

▲中西冷点演示厅：该实验室用于中西冷点的加工制作，其功能为冷点制作；蛋糕裱花；中式面点演示；西式面点演示；教学交流，设备按星级酒店配置。

▲接待室：该室主要用于教学模拟及具体的现场实操，具体为宴席设计展示；宴席摆台设计；服务接待；产品展示，设备属于标配。

▲烹调工艺实训室：专业教学、学生学习的主要场所，主要用于菜肴制作；技能考核；技术交流；菜品开发研制，设备按星级酒店配置。。

▲西餐工艺实训室：用于西餐教学、学生实训的教学场所，其功能为西式菜肴制作；少司制作；装盘配餐；技能考核，设备按星级酒店配置。

▲面点实训室：主要用于面食品的教学及品种加工，其功能为中式糕点实训；风味小吃实训；民族糕点实训；西式面点实训。

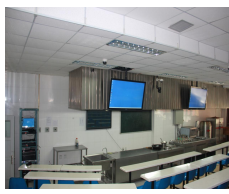
▲中西餐演示室：该实验室主要用于中西餐的教学，其功能表现为中餐演示；西餐演示；教学交流；产品研制，设备按星级酒店配置。

▲基本功实训室：该实验室主要用于基本功教学和学生实训的主要场所，其功能表现在刀工实训；勺工实训；雕刻实训；冷拼实训；技能展示。

（三）场地的要求

一体化教室场地每班有 40 人、45 人配置，有专门的实训场地，共 24 个工位，平时每个工位为一小组，一组配置 4—5 人。实验实训场地面积均在 200 多平米左右，设备为标配，室内装饰符合安全设计，电源、气都配有专控柜，有消防设施配置及安全操作提示语，场内通风良好，采光条件好。

（四）主要设备装备配置

序号	实验实训室名称	用途	设备配置(以实物场景体现)	适用范围(职业鉴定项目)
1	营养分析室	根据所学的理论知识，对烹饪原料和菜点进行营养成分的测定，同时做出宴席的营养分析。		营养配餐实验、测定、考核
2	生化实验室	通过实践操作，使同学们了解食品一般成分、食品中添加剂、有害物质分析的基本原理，掌握分析测定的操作方法，熟悉常用仪器设备的使用，为日后的生产实践和科学研究奠定基础。实验内容包括营养成分的测定，如水分、蛋白质、脂肪、还原糖、总糖、粗纤维、灰分等的测定。		营养配餐实验、测定、考核
3	烹饪工艺（中餐、西餐）多	为学生演示西菜、中餐菜肴的制作过程，学术报告、实验分析、		烹饪交流、演示、考核

	媒体阶梯演示室	食品成分检测、学生作品制作现场指导、实验项目分组测试、检测、论证、项目设计、现场录制制作过程、分解项目验证、演讲、一体化教室		检录项目
4	烹饪工艺（中点、西点）多媒体阶梯演示室	演示西点、中点及新疆风味的制作过程、学术报告、实验分析、食品成分检测、学生作品制作现场指导、实验项目分组测试、检测、论证、项目设计、现场录制制作过程、分解项目验证、演讲等作为一体化教室。		中西点教学、交流、考核项目
5	西餐工艺实训室	供学生西餐菜点的训练、现场展示、设备维护检修、设备使用、设备拆分、清洗、安装、测试、操作规程管理、卫生清理测试等达到一体化教室的作用。		西式烹调教学、考核项目
6	烹饪基本功实训室（刀工、雕刻、拼摆）	供学生刀工、拼摆和食品雕刻的训练、磨刀工具使用、保养、各种刀具使用及保养、雕刻模拟训练、雕刻作品设计、组装、加工、拼摆模拟设计训练、加工、操作规程运作、工具使用管理等达到一体化教室的作用		中式、西式烹调冷菜、雕刻教学、考核项目
7	烹调工艺实训室（两个）	供学生中餐菜点的训练及考核、模拟训练测试、产品设计、加工、制作、试验、检测、项目分解训练、考核测试、操作规程管理等达到一体化教室的作用。		中式烹调实训、鉴定考核项目
8	面点工艺、西点工艺和民族糕点实训室	供学生中西点及民族糕点的训练，体现新疆地域分风味特色。模拟训练测试、产品设计、加工、制作、试验、检测、项目分解训练、考核测试、操作规程管理等达到一体化教室的作用。		面点工艺、西点工艺和民族糕点实训、考核项目
9	烘焙实训室	供学生进行饼干制作，蛋糕制作、面包制作、蛋糕裱花，体现烘焙的各方面技能。		西式面点培训考核、烘焙工培训与考核，蛋糕裱花考核
10	西点实训室	供学生进行饼干制作，蛋糕制作、面包制作，体现西点的各方面技能。		西式面点培训考核、烘焙工培训与考核，蛋糕裱花考核

十三、专业教师任职资格和专业教学团队要求

（一）专业教师任职资格

1、国民教育系列大专及以上学历，烹饪工艺与营养或相关专业毕业，40岁以下，身体健康，具有从事烹饪行业工作经验3年以上，具有中式、西式烹调技师或面点技师资格至少一种，有从事相关领域教育工作经验者优先。

2、承担教学的教师需提供，学历证书、证明复印件，专业技术职务资格证书、聘书和教师资格证书的复印件，职业技术等级证书复印件，继续教育证书原件、教师实践进修证书原件以及获奖的奖状、证书等复印件。

3、教师聘用考核，须具有良好的思想品德修养，遵守职业道德，为人师表，关爱学生。

4、熟悉专业，业务精通，有一定的教学组织能力，爱岗敬业，忠于职守。

5、能承担专业理论授课和实际操作授课的双师型教师，系统掌握某一菜系的基本内容。

6、具备一定的课程开发和专业研究能力，能遵循职业教育的教学规律，正确分析、设计、实施及评价课程。

7、熟悉行业生产状况发展趋势，了解新工艺、新材料运用，熟悉专业使用设备设施的维修、养护及日常管理。

8、有企业生产经历，丰富的管理经验。

（二）专业教学团队要求

专业教学团队以先进的职业教育理念为指导，以教学工作为主线，以专业群建设作为开展技术合作的工作平台，由学院专任教师结合校外优秀企业烹饪大师人员共同组成。专业课程体系以核心课程为中心，要求培养能熟练掌握烹饪技能的人才，要求学生具有较强的实际操作能力，一专多能。需要建设一支学历、年龄和职称结构合理，适应高职办学特点的专兼结合的“双师型”教学团队。

1、有2—3名专业带头人，其中一名为行业带头人，企业高技术人才。

2、团队始终坚持理论与实训一体化的教学原则，以教学和人才培养为中心积极进行教学研究，并采取多种途径和方式使研究成果应用于教学和人才培养。每门课程都有讲师级以上职称的教师担任课程主讲人。

3、团队的教师都具备“双师”结构素质，70%以上具有较强的实践能力。

4、教学团队中有专业领域的专家，企业兼职教师应有着丰富的教学经验和实践经验，事业心强，无私奉献精神，对年轻教师具有一定的指导作用，经常将教学经验、教学方法、教学体会与青年教师交流沟通；

十四、考核与评价

根据不同的课程类型采用不同的考核与评价方式。工学结合的专业核心课程采用过程考核与结果考核相结合，以过程考核为主的考核方式，考核中应以利于教学质量提高而不繁琐为原则，充分发挥教师、学习小组、学生个人的积极性。学习领域课程中学习情境评价可借鉴以下表格。

学习领域						学习情境					
班级				姓名				组号			
学习情境过程评价						小结、展示与交流评价					
50 分		配分	自评	互评	主持	25+25 分		配分	自评	互评	主持
咨 讯	信息采集	3	工作 过程 50 分			作 小 结	技术内部	4	工作小结 25 分		
	技术分析	3					格式规范	4			
	标准规范	3					文词表达	4			
计 划 决 策	计划合理	3					图形表达	4			
	成本意识	3					疑难解析	4			
	方案特色	3					技术特色	5			
	规划分工	3									
实 施	工作态度	3				流 展 示	技术内容	3	交流展示 25 分		
	协作精神	3					项目描述	3			
	技术能力	3					项目展示	3			
	工作质量	3			效果处理		4				
	安全规范	3			交流沟通		3				
	团队意识	3			规划分工		3				
检 查	工作有序	3			分		接受批评	3			
	复杂程度	3					提出建议	3			
	完成情况	3				其它加分项					
	质量意识	3									
合计						合计					
权重						权重					
总计											
活动日期						指导教师签					
						字					

其它工学结合课程也可参考以上考核评价方法，传统课程应在参照其考试成绩的同时，适当增加对其学习过程中学习态度、学习方法等的考察，按素质教育要求进行考核评价。

十五. 编制说明

（一）指导思想

进一步贯彻执行国家的教育方针，以马克思主义、毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，坚持高职教育为社会主义现代化建设服务，根据人才市场需求，以就业为导向，遵循高等职业教育规律，积极探索多样化的人才培养模式，走产学研相结合的发展道路；积极进行教学改革，以职业技术领域和职业岗位（群）的任职要求为出发点，倡导以人为本的教育理念，构建能力教育教学体系，突出实践教学环节，全面提高学生的职业道德、职业能力和综合素质，培养面向生产、建设、管理、服务第一线需要的“下得去、留得住、用得上”，实践能力强、具有良好职业道德的高技能专门人才。

（二）使用说明

1、总学时：2584 学时

2、课内总学时：1924 学时。

3、必修课学时：2414 学时（含校外实训、就业实习和毕业设计学时）。

4、选修课学时：限选 136 学时、公共选课 34 学时。

5、将必修课、限选课、任选课穿插到六个学期内进行，同时安排有讲座。

6、在专业限选课选 8 学分、公共选课选 2 学分。

7、在第六学期前八周经强化训练必须取得相应的高级工西式面点师或中式面点师职业资格证书或营养配餐员职业资格证书，同时也可取得普通话等级证、计算机相应的能力证、英语应用能力证，。将证书的取得纳入学分，每证 2 学分，须选 2 学分方可毕业。

7、为适应市场需求及企业经营特点对用工需要，加大专业实践课的实践力度，提高实践技能，职业专项能力训练、综合技能的训练、安排在第五学期，在各烘焙企业进行专项顶岗实习实训。

8、等级考试和毕业设计在第六学期进行。

9 就业实习在第六学期进行。

十六、附件：人才培养方案专家论证意见

人才培养方案专家论证意见表

对论证专业意见：

分析时间：2015 年 5 月 9 日

分析专家：陈运生、沈跃、谭秀山、张新艳

企业实践专家：王志英、李晓燕、温新华、贾晓龙、徐乐林、陈晓红、张学文、连启雄、张群、张继鹏、李毅

对焙烤食品加工技术专业开展了专业论证工作任务和工作能力分析会，理清了专业的工作任务和职业能力，进行了点评。提出了以下建议：

2015 年 5 月 9 日，学校邀请王志英、李晓燕、温新华、贾晓龙、徐乐林、陈晓红、张学文、连启雄、张群、张继鹏、李毅共 11 名知名企业专家对我院普通高职焙烤食品加工技术专业，进行了工作任务和职业能力分析。我院教师，教务处以及各学院教师代表参加会议。院长陈运生主持了会议。

陈运生院长在讲话中对各位企业专家表示了欢迎，强调了召开这次会议的重要性。

在分析专家引导下，11 名企业专家从焙烤食品加工技术专业的工作领域、工作任务、职业能力三大方面做了具体的分工和热烈的讨论，并最终形成专业工作任务和职业能力分析表，将普通高职焙烤食品加工技术专业分为面包制作、西式糕点类制作、中点制作、饼干制作等 11 个工作领域、53 项工作任务，对应职业能力，通过专业工作任务与职业能力的分析进一步完善专业教学标准，是教学内容更贴近实际。

姓名	单位及职务/职称	电话
王志英	美丽华酒店	13999158792
李晓燕	伊斯兰大饭店	13579837662
温新华	建银大厦	18095997820
靳文清	新疆光合作用文化餐饮管理有限公司	13999711211
徐乐林	新疆紫罗兰食品有限公司	13999823941

姜振	新疆紫罗兰食品有限公司	13659957156
张学文	心岸面包坊	18999102637
连启雄	心岸面包坊	18999102637
张群	昌吉葡萄树食品有限公司	13899833573
宗勇恒	沃德爱里食品有限公司	13899915084
卢代夫	乌鲁木齐心岸烘焙有限公司	13659954364

二、专业核心课程标准

（一）《食品原料流通与生产管理》课程标准

课程名称：食品原料流通与生产管理

课程代码： **建议课时数：51** **学分：3**

适用专业：烘焙食品加工与技术

一、课程的性质和任务

《食品原料流通与生产管理》是“烘焙”专业主干课程。本课程的主要任务是使学生系统了解烘焙所用原材料的基本知识，掌握原料的功能、特性及在面点中的作用，制作技术的应用等。本课程涉及到基本理论、基本技能等知识和技能，通过该课程的学习，不仅能使学生掌握这些基本的知识，同时，有助于理解和巩固基础理论知识及基本技能的目的。在本门课程的教学设计中设计了一系列展示原材料特性的实验实训，让学生更好的理解所学知识和技能，加深印象。考虑到课程的教学内容和特点，制定了分为六个阶段的教学流程，按照不同阶段，将知识分为六个模块分别融合进教学阶段中，本课程设计了六个典型工作任务，即食品原料流通与生产管理概述，烘焙产品分类及其特点，饼干类常见原料分类及其特点，蛋糕类常见原料分类及其特点，面包类常见原料分类及其特点，其它原料及其特性，针对各模块设计原料特点进行单独演示和实训。这些典型工作任务及项目或模块涵盖了《食品原料流通与生产管理》课程的主要内容，因而有益于课程的学习情景设计和理解。通过本课程学习，使学生掌握食品原料流通与生产管理的基本种类、原料特点和储存知识，做到学以致用，融会贯通，为今后学习烘焙专业技能打好基础。

本课程与西餐原料等学科都有着密切关系。吸收相关学科知识，用理论指导实践，将有助于掌握烘焙面点制作技术的基本理论、基本知识和基本技能。

二、课程的基本要求

（一）专业应具备的素质

1、思想政治素质

掌握马克思主义的基本观点，树立正确的世界观、人生观、价值观、具有坚定正确的政治立场，诚实守信的职业道德，良好的社会公德以及较高的审美情趣，拥护党的路线、方针、政策，遵纪守法，有强烈的爱国主义、集体主义、社会主义感。

2、创新素质

树立终身学习理念，勇于接受新事物，善于发现与想象，对新事物有强烈的好奇心，有丰富的想象能力，有较强的创新意识、创新美感、创新思维、创新技法，敢于挑战，勇于创新，具有较强的精品意识。

3、专业素质

（1）热爱本职工作，具有诚实守信的职业道德和良好的社会公德，勤奋敬业、团结合作，有

较强的责任感、使命感，树立人本理念，有较强的服务意识，有浓厚的烹饪情结。

(2) 具备及时了解、准确把握餐饮业发展趋向的基本素质，具有较强的前瞻力。

(3) 树立科学的发展观，能够运用所学的专业知识分析和解决实际问题，掌握科学的学习方法，养成良好的学习习惯。具备一定的自主学习和自我提高素质，有良好的可持续发展的潜力。

4、身心素质

掌握一定科学健身知识和技能，养成良好的经常锻炼的习惯，具有强健的体魄，健康的心理和健全的人格，能精力充沛地工作。

(二) 知识要求

1、掌握食品原料流通与生产管理概述，烘焙产品分类及其特点，饼干类常见原料分类及其特点，蛋糕类常见原料分类及其特点，面包类常见原料分类及其特点，其它原料及其特性。

2、掌握根据各类原料自身特点进行营养的搭配，结合创新的能力。

(三) 能力要求

1、熟练辨识各原料。

2、能对烘焙所需原料妥善保存。

3、能运用所学知识解决烘焙制作中原料替换和创新中的疑难问题。

通过本课程的学习，掌握食品原料流通与生产管理概述，烘焙产品分类及其特点，饼干类常见原料分类及其特点，蛋糕类常见原料分类及其特点，面包类常见原料分类及其特点，其它原料及其特性，并能根据各类原料自身特点进行营养的搭配，结合创新的能力。

三、课时分配建议（总 51 学时）

序号	工作任务	理论课时	实验课时	实训课时	课时合计	备注
1	食品原料流通与生产管理概述	3	0	0	3	工作任务具体设计项目和模块见“课程内容要求”
2	烘焙产品分类及其特点	3	0	0	3	
3	饼干类常见原料分类及其特点	3	6	0	9	
4	蛋糕类常见原料分类及其特点	12	6	0	18	
5	面包类常见原料分类及其特点	3	6	0	9	
6	其他类原料特点	3	3	0	9	
合计					51	

四、推荐教材及参考书

《西点制作技术》 科学出版社 钟志惠主编

《食品原料学》 中国计量出版社 徐幸莲主编

五、课程主要内容

模块一：掌握食品原料流通与生产管理概述

- 1、了解烘焙行业现状及发展趋势。
- 2、了解学好烘焙需要掌握哪些知识和技能
- 3、了解烘焙原料知识在烘焙学习中的重要性。

模块二：烘焙产品分类及其特点

- 1、了解烘焙产品分类方法。
- 2、掌握各类烘焙原料特点

模块三：饼干类常见原料分类及其特点

- 1、了解饼干类原料品种。
- 2、掌握饼干类原料特性，使用方法和储存方法。

模块四：蛋糕类常见原料分类及其特点

- 1、了解蛋糕类原料品种。
- 2、掌握蛋糕类原料特性，使用方法和储存方法。

模块五：面包类常见原料分类及其特点了解饼干类原料品种。

- 1、解蛋糕类原料品种。
- 2、掌握面包类原料特性，使用方法和储存方法。

模块六：其它原料及其特性

- 1、了解其它类原料品种。
- 2、掌握其它类原料特性，使用方法和储存方法。

六、课程考核评定办法

平时成绩：20%

考勤：20%

期末考试：60%

（二）《西式甜品制作》课程标准

课程名称：西式甜品制作

课程代码： **建议课时数：102** **学分：12**

适用专业：培烤食品加工技术

1. 前言

1.1 课程定位

本课程在培烤食品加工技术专业属于核心课程（必修），培养学生运用设备工具和西点技能手法制作基础及进阶篇西式面点的能力，此门课程以《西式烹饪原料的认识和使用》及《中式面点制作》，《西方饮食文化》等课程为基础，在整个课程体系中为为学习《面点制作》，《职业专项技能实训》和《西点装饰》《高级工西点技能强化》打好基础。

1.2 设计思路

西式甜品制作是西餐行业培烤食品加工技术中的核心内容之一，在酒店或西餐厅，蛋糕店，甜品屋，冰激凌店为顾客提供各种甜品服务，在西餐行业培烤食品加工技术，西式甜品制作有着不可或缺的地位。做为西餐行业培烤食品加工技术核心的职业能力，西式甜品制作的水平可以很大程度上影响酒店和西餐厅的餐饮品牌口碑，掌握西式甜品制作技能需要学生具备专业文化背景，专业基础知识、专业技能，尤其对学生的专业技能有较高的要求。因此，本课程在“烘焙食品加工技术”专业课程中处于非常重要的地位，是一门专业核心课程。

本课程的目的是培养能按照客户需求，产品标准，规范、准确、熟练地完成基础西式甜品制作，并能根据顾客的不同需求为其制作能表达主题思想的服务任务的人才。立足这一目的，本课程结合学生的学习能力水平与西式甜品制作各岗位的职业能力要求，依据酒店西饼房或西餐厅，蛋糕店，甜品屋，冰激凌店的主要服务内容共制定了四条课程目标。这四条目标分别涉及机器设备规范操作，原料预处理，制作造型巧克力，生日蛋糕和成品点心进行装饰四个主要方面。教材编写、教师授课、教学评价都应在依据这一目标定位进行。

本课程是一门以操作技能为核心内容的课程，其教学要以实际操作为主要方法，并尽量把原理、概念、程序、制作标准、技能要点、服务理念等知识融入到实践操作中，实行理论与实践一体化教学。教学可在真实的操作情境中进行，也可在学校实训中心通过角色扮演的方式进行。在学校情境中，建议结合具体的产品制作，模拟在酒店或西餐厅，蛋糕店，甜品屋，冰激凌店运行过程，实施项目教学。可设计的项目包括点心制作（混酥类，清酥类，泡芙类，布丁类，冷冻类，饼干），蛋糕制作，巧克力制作，蛋糕装饰等。本课程的教学尤其要注意突出技能熟练程度的训练和服务意识创新意识的强化。

本课程建议课时数 102，其中实训课时数 96，共计 12 学分。

2. 课程目标

- （1）能对西式面点所用机器设备进行规范操作。
 - （2）能正确处理原料，综合运用挤，切，叠，冻等手法制作清蛋糕胚，基础饼干，果冻，慕思，清酥类、等点心。
 - （3）能正确熔化巧克力，使用模具制作基础造型巧克力。
- 运用巧克力插件，果膏各种水果对成品点心进行装饰。

3. 课程内容和要求

根据专业课程目标和涵盖的工作任务要求，确定课程内容和要求，说明学生应获得的知识、技能与态度。

(1) 课程内容和技能要求

序号	工作任务	知识要求	技能要求	参考学时
1	规范操作西点设备	- 能描述各种电子秤量设备操作规范 - 能掌握各种重量单位换算方法 - 能了解不同类型的搅拌器的用途和使用注意事项 - 能掌握搅拌机，烤箱的使用方法 - 能熟知搅拌机，搅拌机使用时安全注意事项 - 能了解搅拌器和烤箱的维护保养方法	- 能准确换算重量单位称量原料 - 能正确使用搅拌机打发黄油，奶油等原料。 - 能正确使用烤箱烤制，加热西式面点。	2 学时
2	● 基础饼干制作	- 能描述黄油，鸡蛋特性，储藏方法，打发及混合原理 - 能描述各类型饼干特点 - 能了解黄油打发的原理 - 能理解黄油打发不同程度判断 - 能掌握饼干熟制的判断方法 - 能了解饼干熟制原理 - 能掌握饼干储藏方法和保质期	能综合使用切，挤，冻，擀等技能制作基础饼干	6 学时
3	蛋糕类的制作	- 能了解全蛋打发的原理和注意事项 - 能了解清蛋糕胚的概念 - 能掌握蛋糕胚熟制程度的判断方法 - 能了解蛋糕胚熟制原理 - 能掌握清蛋糕胚的冷却、脱模和储藏方法	能综合使用打发蛋液，正确混合蛋液与粉类，烤制清蛋糕胚	6 学时
4	混酥类	- 能理解混酥类面坯制作原理 - 能熟知混酥面坯调制的不同方法和操作流程 - 能掌握混酥类制品熟制的判断方法 - 能了解混冻甜点熟制原理 - 能理解混酥成品的储藏和加热方法	能熟练掌握包，擀，捏等技法和制混酥面坯，正确处理辅料，制作基础造型混酥点心	6 学时
	清酥类	能理解清酥类面坯制作原理	能熟练掌握包，	12 学时

5		● 能区分清酥点心的不同造型 ● 能熟知清酥面坯调制的不同方法和操作流程 ● 能掌握清酥类制品熟制的判断方法 ● 能了解冷冻甜点熟制原理 ● 能理解清酥成品的储藏和加热方法	擀, 叠等技法和制清酥面坯, 正确处理辅料, 制作基础造型清酥点心	
6	冷冻甜品的制作工艺	● 能描述果冻, 慕思类甜品概念和制作原理 ● 能理解不同原料制作果冻, 慕思类甜品的区别 ● 能了解果冻和慕思类冷冻甜品的不同类型 ● 能了解果冻, 慕思类冷冻甜品脱模和储藏方法	● 能正确使用热源融化鱼胶粉和凝胶片 ● 能掌握打发奶油关键点, 正确处理原材料, 混合辅料, 制作果冻, 慕思类冷冻甜品。	12学时
7	泡芙类	● 能描述泡芙的概念和制作原理 ● 能了解泡芙的形状, 馅料和熟制不同类型 ● 能了解泡芙挤制的关键操作点 ● 能掌握泡芙食用和储藏方法 ● 能描述泡芙加工工艺流程和操作要点	● 能正确烫制面胚, 混合面胚和蛋液制作泡芙面糊 ● 能使用裱花带挤制圆形泡芙	6学时

(2) 理论课教学内容

《西式甜品制作》课程是一门理实一体化的专业主干课程, 本课程理论内容紧扣项目内容, 形成“理论——操作——理论——操作”先通过教师讲解, 理解相关知识点, 进行实操练习, 练习结束后, 在评价考核中, 分析失败和成功之处, 找出对应的理论点, 加深学生印象, 最终将理论内容再运用到实践中去。

校内实训内容课时安排工作任务一:

1、西式甜品基础

工作任务一: 西式面点制作工艺讲解概述

教学阶段	模块	项目	课时分配
西式面点原理	模块一西式面点的概述及实操规范	1、西式面点的概念及发展概况	1
		2、西式面点的类别和特点, 常用的设备与工具	1
		3、实训课操作规范及卫生管理	1

工作任务二: 饼干类制作工艺

饼干类制作工艺课时分配

教学阶段	模块	项目	课时分配
饼干类制作工艺	模块二 饼干类	项目一黄金椰丝球制作	3
		项目二核桃饼干制作	3

		项目三消化饼干制作	3
		项目四黄油曲奇	6
		项目五手指饼干	3
		阶段测试	3

工作任务三：蛋糕类制作工艺

蛋糕类制作工艺课时分配

教学阶段	模块	项目	课时分配
蛋糕类制作工艺	模块三 蛋糕类制作工艺	项目一海绵蛋糕制作工艺	3
		项目二天使蛋糕的制作工艺	3
		项目三戚风蛋糕	6
		项目四轻乳酪	3
		项目五抹茶密豆	3
		项目六肉松卷	3
		项目七纸杯蛋糕	3
		项目八超软巧克力蛋糕	3
		项目九黑森林蛋糕	3
		项目十布朗尼	3

工作任务四：混酥类点心制作工艺

混酥类点心制作工艺课时分配

教学阶段	模块	项目	课时分配
混酥类点心制作工艺	模块四 混酥类点心制作工艺	项目一水果塔的制作工艺	3
		项目二苹果派的制作工艺	3
		项目三蓝莓酥的制作工艺	3

工作任务五：冷冻甜点的制作工艺

冷冻甜点的制作工艺课时分配

教学阶段	模块	项目	课时分配
冷冻甜点的制作工艺	模块五 冷冻甜点的制作工艺	项目一糖酥条的制作工艺	3
		项目二蝴蝶酥面点的制作工艺	3
		项目三风车酥制作工艺	3

工作任务六：冷冻甜点的制作工艺

冷冻甜点的制作工艺课时分配

教学阶段	模块	项目	课时分配
冷冻甜点的制作工艺	模块六 冷冻甜点的制作工艺	项目一果冻的制作工艺	3
		项目二奶油胶东的制作工艺	3
		项目三慕斯的制作工艺	3
		项目四冷冻梳乎厘的制作工艺	3

工作任务七：其它甜品的制作工艺

其它甜点的制作工艺课时分配

教学阶段	模块	项目	课时分配
其它甜点	模块六其它甜点的	项目一普通泡芙的制作工艺	3

的制作工艺	制作工艺	项目二天鹅泡芙的制作工艺	3
		项目三酥皮泡芙的制作工艺	3
		项目四阶段测试	3

2、西式甜品提高

工作任务一：西式甜品

教学阶段	模块	项目	课时分配
西式甜品	模块一西式甜品进阶系列	项目一布列塔尼酥饼, 咖啡蛋糕卷	4
		项目二意大利杏仁脆饼, 花生奶油蛋糕	4

工作任务二：西式甜品进阶系列二

西式甜品进阶二制作工艺课时分配

教学阶段	模块	项目	课时分配
西式甜品进阶二制作工艺	模块二 西式甜品进阶二	项目一屋顶蛋糕, 雪梨塔	4
		项目二奥利奥芝士蛋糕, 法式司康	4

工作任务三：西式甜品进阶系列三

西式甜品进阶三课时分配

教学阶段	模块	项目	课时分配
西式甜品进阶系列三	模块三 西式甜品进阶系列三	项目一蜜豆酥, 蝴蝶酥	4
		项目二拿破仑酥, 花生酥, 阶段测试	4

工作任务四：西式甜品进阶四制作工艺

西式甜品进阶四制作工艺课时分配

教学阶段	模块	项目	课时分配
西式甜品进阶四制作工艺	模块四 西式甜品进阶四制作工艺	项目一蒙布朗, 巧克力果仁饼干	4
		项目二巧克力香蕉派, 黑樱桃蛋糕	4

工作任务五：西式甜品进阶五

西式甜品进阶五课时分配

教学阶段	模块	项目	课时分配
西式甜品进阶五	模块五 西式甜品进阶五	项目一歌剧蛋糕, 修女泡芙	4
		项目二斑马冻芝士, 女王卷	4

工作任务六：西式甜品进阶六

西式甜品进阶六课时分配

教学阶段	模块	项目	课时分配
西式甜品进阶六	模块六 西式甜品进阶六	项目一 栗子重油蛋糕, 罗马盾牌	4
		项目二 巧克力松露, 法式水果软糖	4
		项目三 阶段测试	4

工作任务七：西式甜品进阶七

西式甜品进阶七课时分配

教学阶段	模块	项目	课时分配
西式甜品进阶七	模块七 西式甜品进阶七	项目一巧克力淋面, 沙架蛋糕	4
		项目二天奶油奶酪马芬, 新月香草饼干	4

3, 工作任务：西式甜品强化：

教学阶段	模块	项目	课时分配
西式甜品强化	模块一甜品强化	项目一巧克力挂件 1	4
		项目二巧克力挂件 2	
		项目三甜品装盘技巧	
		项目四纸杯蛋糕装饰	
		项目五红丝绒蛋糕卷	
		项目六彩虹曲奇	
		项目七樱桃玛丽	
		项目八慕斯蛋糕装饰	

西式甜品进阶实施建议

教材编写和选用

- (1) 必须依据本课程标准编写和选择教材。
- (2) 教材应充分体现任务引领实践导向的课程设计思想, 以工作任务为主线设计教材结构。
- (3) 教材在内容上应简洁实用, 还应把西式甜品制作中的新知识、新技术、新方法融入教材, 顺应岗位需要。
- (4) (西式甜品进阶)教材应以学生为本, 文字通俗、表达简练, 内容展现应图文并茂, 图例与案例应引起学生的兴趣, 重在提高学生学习的主动性和积极性。
- (5) 教材中注重实践内容的可操作性, 强调在操作中理解与应用理论。
- (6) 根据学生学习特点, 教材编写程序要注意新老知识的回顾与提升, 强化学生记忆和理解。

2 教学方法

- (1) 在教学过程中, 应立足于坚持学生实际操作能力的培养, 采用项目教学, 设计不同的活动, 提高学生学习兴趣。
- (2) 本课程的教学关键是现场教学, “教”与“学”互动, 教师示范, 学生操作, 学生提问, 教师解答、指导。选用典型案例由教师讲解, 示范操作, 学生进行分组操作训练, 让学生在操作过程中掌握西式甜品制作工作的要求和方法。
- (3) 在教学过程中, 要创设工作情景, 同时应加强实践训练, 使学生掌握掌握西式甜品制作要求和方法。
- (4) (西式甜品进阶)在教学过程中, 根据学生特点, 创造既有压力又有成就感的学习氛围, 使用考核评价方案促进学生学习的主动性和对专业的兴趣。
- (5) 在教学过程中要关注本专业领域的发展趋势, 更贴近西式甜品制作发展趋势要求。

3 教学条件

可安排学生在星级酒店、烘焙企业、蛋糕店、甜品屋和冰激凌店等进行顶岗实习，或者在校内实训中心进行模拟实训。

4. 课程资源

(1) 常用课程资源的开发和利用：幻灯片、投影、录像、多媒体课件等资源有利于创设形象生动的学习环境，激发学生的学习兴趣，促进学生对知识的理解和掌握。

(2) 积极开发和利用网络课程资源：充分利用网络资源、教育网站等信息资源，使教学媒体从单一媒体向多媒体转变；使教学活动从信息的单向传递向双向交换转变；使学生从单独学习向合作学习转变。

(3) 产学合作开发实训课程资源：充分利用本行业典型的资源，加强产学合作，建立实习实训基地，满足学生的实习实训，在此过程中进行实训课程资源的开发。

(西式甜品进阶)建立西式面点生产实训中心：不仅建立西式面点生产实训中心，还要与企业积极合作开发校外各类型实训基地，使之具备职业技能证书考证、实验实训、现场教学的功能，将教学与实训合一，满足学生综合职业能力培养的要求。

(5) 专业教师要求：具备高级工职业资格证书、讲师以上职称，有理论基础和餐饮企业工作经历的人员。

5. 教学评价

(1) 改革考核手段和方法，加强实践性教学环节的考核，注重学生自评、互评以及过程考核和结果考核相结合。

(2) 突出过程评价与阶段（以工作任务模块为阶段）评价，结合课堂提问、训练活动、阶段测验等进行综合评价。

(3) 应注重学生分析问题、解决实际问题内容的考核，对在学习和应用上有创新的学生应特别给予鼓励，综合评价学生能力。

(西式甜品进阶七)注重学生的职业素质考核。

教学评价考核方案

考核项目	所占分数	备注
职业素质	30%	迟到早退一次扣 1 分
		缺课一次扣 3 分
		缺课累计超过课时三分之一取消本课考试资格
		没有按时打扫卫生一次扣 5 分
工作任务	西式甜品 进阶七 0%	结合课堂提问（10%）、
		作品打分（30%）（具体打分细则见附表一）
理论考核	30%	理论考试占总成绩的 10% 学生作业（实验报告）（5%）、
		实际操作占总成绩的 15%。（具体打分细则见附表一）
合计	100%	以上合计为期末总成绩

5、其他说明

本课程教学标准适用于烘焙食品加工技术（高职阶段）

姓名	考核项目		分数	点评	得分
	仪容仪表	不穿工装扣 5 分，仪容不整有污垢酌情扣分，扣完为止	5		
	原料利用	没有节约意识扣 2 分，故意浪费原材料扣 5 分	5		
	作品形态均匀性	（作品大小基本一致 10 分，大小差异太大酌情扣分，扣完为止）	10		
	操作卫生	没有卫生意识酌情扣分	10		
	团队协作	小组合作相互配合 10 分，不服从组长安排酌情扣分	10		
	动作规范	操作时动作不规范，不符合操作要求酌情扣分	20		
	作品成熟度	（作品成熟度控制刚好 20 分，作品颜色过深或过浅但不影响食用酌情扣分，不超过 5 分；作品未成熟或者色泽过深不能食用扣 10 分以上，20 分以下）	20		
	时间控制	（超时 5 分钟扣 3 分，10 分钟以上扣 5 分，20 分钟以上扣 10 分,30 分钟以上扣 20 分）	20		
合计			100		

(三) 《面包制作》课程标准

课程名称：面包制作

课程代码：

建议课时数：119

学分：7

适用专业：烘焙食品加工与技术

1. 前言

1.1 课程定位

本课程在烘焙食品加工与技术专业属于核心课程（必修），培养学生运用设备工具和西点装饰技能手法制作西点装饰的能力，此门课程以《西式面包制作》及《面包制作》等课程为基础，为学生顶岗实习和毕业实习打好基础。

1.2 设计思路

面包制作是烘焙食品加工与技术专业中的核心内容之一，在酒店或西餐厅，面包屋，为顾客提供各种面包，在面包制作领域有着不可或缺的地位。做为烘焙食品加工与技术核心的职业能力，面包制作的水平可以很大程度上影响酒店和西餐厅以及烘焙企业的餐饮品牌口碑，掌握面包制作技能需要学生具备专业文化背景，专业基础知识、专业技能，尤其对学生的专业技能有较高的要求。因此，本课程在专业课程中处于非常重要的地位，是一门专业核心课程。

本课程的目的是培养能按照客户需求，产品标准，规范、准确、熟练地完成基础面包制作，并能根据顾客的不同需求为其制作不同品种的面包人才。立足这一目的，本课程结合学生的学习能力水平与制作各岗位的职业能力要求，依据酒店西饼房或西餐厅，面包店，面包屋，等相关企业的主要服务内容共制定了七条课程目标。这七条目标分别涉及软式面包、硬式面包、松质面包、脆皮面包、调理面包、其他类型面包及装饰面包的制作七个主要方面。教材编写、教师授课、教学评价都应依据这一目标定位进行。

依据上述课程目标定位，本课程从工作任务、知识要求与技能要求三个维度对课程内容进行规划与设计，以使课程内容更好地与面包制作、现烤岗位要求相结合。共划分了软式面包、硬式面包、松质面包、脆皮面包、调理面包、其他类型面包及装饰面包的制作七个主要方面大工作任务，知识与技能内容则依据工作任务完成的需要进行确定。分析过程中尤其注意了整个内容的完整性，以及知识与技能的相关性。在对知识与技能的描述上也力求详细与准确。本课程是一门以操作技能为核心内容的课程，其教学要以实际操作为主要方法，并尽量把原理、概念、程序、制作标准、技能要点、服务理念等知识融入到实践操作中，实行理论与实践一体化教学。教学可在真实的操作情境中进行，也可在学校实训中心通过角色扮演的方式进行。在学校情境中，建议结合具体的产品制作，模拟在酒店或西餐厅，面包店，面包屋运行过程，实施项目教学。可设计的项目涉及软式面包、硬式面包、松质面包、脆皮面包、调理面包、其他类型面包及装饰面包的制作七个主要方面装饰面包的制作等。本课程的教学尤其要注意突出技能熟练程度的训练和服务意识创新意识的强化。本课程建议课时数 119，其中实训课时数 116，共计 3 学分。

2. 课程目标

- 能完成软式面包的制作
- 能完成硬式面包的制作
- 能完成松质面包的制作

- 能完成其他类型的面包制作
- 能完成简单装饰面包的制作
- 能综合利用所学知识制作装饰面包进行装饰。

3. 课程内容和要求

根据专业课程目标和涵盖的工作任务要求，确定课程内容和要求，说明学生应获得的知识、技能与态度。

序号	工作任务	知识要求	技能要求	参考学时
1	软质面包的制作	● 能换算配方 ● 能掌握面粉特点和知识 ● 能掌握不同类型面包的成型方法，面团制作要点 ● 能熟知各种花边的制作方法和技能	● 能换算配方 ● 能掌握面粉特点和知识 ● 能掌握不同类型面包的成型方法，面团制作要点 ● 能熟知各种花边的制作方法和技能	18 学时
2	● 硬质面包的制作	● 能换算配方 ● 能掌握面粉特点和知识 ● 能掌握不同类型面包的成型方法，面团制作要点 ● 能熟知各种花边的制作方法和技能	● 能换算配方 ● 能掌握面粉特点和知识 ● 能掌握不同类型面包的成型方法，面团制作要点 ● 能熟知各种花边的制作方法和技能	6 学时
3	● 开酥面包的制作	● 能换算配方 ● 能掌握面粉特点和知识 ● 能掌握不同类型面包的成型方法，面团制作要点 ● 能熟知各种花边的制作方法和技能	● 能换算配方 ● 能掌握面粉特点和知识 ● 能掌握不同类型面包的成型方法，面团制作要点 ● 能熟知各种花边的制作方法和技能	9 学时

(2) 理论课教学内容

《西式面包制作》课程是一门理实一体化的专业主干课程，本课程理论内容紧扣项目内容，形成“理论——操作——理论——操作”先通过教师讲解，理解相关知识点，进行实操练习，练习结束后，在评价考核中，分析失败和成功之处，找出对应的理论点，加深学生印象，最终将理论内容再运用到实践中去。

(3) 校内实训内容课时安排

工作任务一：西式面包制作工艺讲解概述

教学阶段	模块	项目	课时分配
西式面包原理	模块一西式面包的概述及实操规范	1、西式面包的概念及发展概况	1
		2、西式面包的类别和特点，常用的设备与工具	1
		3、实训课操作规范及卫生管理	1

工作任务二：软式面包的制作工艺

软式面包的制作工艺课时分配

教学阶段	模块	项目	课时分配
软式面包的 制作工艺	模块二 软式 面包	项目一奶油餐包制作、豆沙面包	7
		项目二墨西哥面包制作、山形土司面包制作	7
		项目三花式土司面包制作、黑芝麻小餐包	7
		项目四椰丝奶油面包制作、奶酥面包制作	7
		项目五阶段性测试	7

工作任务三：调理面包制作工艺

调理面包制作工艺课时分配

教学阶段	模块	项目	课时分配
调理面包 制作工艺 制作工艺	模块三 调理面 包制作 工艺	项目一维也纳乳酪面包制作、火腿玉米沙拉面包制作	7
		项目二奶酪面包制作、金枪鱼沙拉面包面包的制作工艺	7
		项目三火腿包的制作、葡萄干辫子面包工艺	7

工作任务四：其它类型面包制作工艺

其它类型面包制作工艺课时分配

教学阶段	模块	项目	课时分配
其它类型面 包制作工艺	模块四 其 它类型面 包制作工 艺	项目一多拿滋的制作、65° 汤种培根面包制作工艺	7
		项目二圣诞面包制作、红葡萄酒面包的制作工艺	7
		项目三枫糖肉桂核桃卷面包的制作、欧式葡萄干全麦面包工艺	7

工作任务五：硬式面包的制作工艺

硬式面包的制作工艺课时分配

教学阶段	模块	项目	课时分配
硬式面包的 制作工艺	模块五 硬 式面包的制 作工艺	项目一法式面包的制作、佛卡恰面包制作工艺	7
		项目二俄罗斯列巴面包的制作、菲律宾面包制作工艺	7

工作任务六：起酥面包的制作工艺

起酥面包的制作工艺课时分配

教学阶段	模块	项目	课时分配
起酥面包的 制作工艺	模块六 起酥 面包的制作 工艺	项目一葡萄干丹麦的制作、黄桃丹麦的制作工艺	7
		阶段性测试	7

工作任务七：装饰造型面包制作工艺

装饰面包的制作工艺课时分配

教学阶段	模块	项目	课时
装饰面包的 制作工艺	模块七装饰 面包制作	面包蓝、花色面包	7

		考试	4
--	--	----	---

4.1 教材编写和选用

- (1) 必须依据本课程标准编写和选择教材。
- (2) 教材应充分体现任务引领实践导向的课程设计思想，以工作任务为主线设计教材结构。
- (3) 教材在内容上应简洁实用，还应把西点装饰的新知识、新技术、新方法融入教材，顺应岗位需要。
- (4) 教材应以学生为本，文字通俗、表达简练，内容展现应图文并茂，图例与案例应引起学生的兴趣，重在提高学生学习的主动性和积极性。
- (5) 教材中注重实践内容的可操作性，强调在操作中理解与应用理论。
- (6) 根据学生学习特点，教材编写程序要注意新老知识的回顾与提升，强化学生记忆和理解。

4.2 教学方法

- (1) 在教学过程中，应立足于坚持学生实际操作能力的培养，采用项目教学，设计不同的活动，提高学生学习兴趣。
- (2) 本课程的教学关键是现场教学，“教”与“学”互动，教师示范，学生操作，学生提问，教师解答、指导。选用典型案例由教师讲解，示范操作，学生进行分组操作训练，让学生在操作过程中掌握面包装饰制作工作的要求和方法。
- (3) 在教学过程中，要创设工作情景，同时应加强实践训练，使学生掌握西点装饰制作要求和方法。
- (4) 在教学过程中，根据学生特点，创造既有压力又有成就感的学习氛围，使用考核评价方案促进学生学习的主动性和对专业的兴趣。
- (5) 在教学过程中要关注本专业领域的发展趋势，更贴近西式面包装饰制作发展趋势要求。

4.3 教学条件

可安排学生在星级酒店、烘焙企业、面包店、面包屋和等进行顶岗实习，或者在校内实训中心进行模拟实训。

4.4 课程资源

- (1) 常用课程资源的开发和利用：幻灯片、投影、录像、多媒体课件等资源有利于创设形象生动的学习环境，激发学生的学习兴趣，促进学生对知识的理解和掌握。
- (2) 积极开发和利用网络课程资源：充分利用网络资源、教育网站等信息资源，使教学媒体从单一媒体向多媒体转变；使教学活动从信息的单向传递向双向交换转变；使学生从单独学习向合作学习转变。
- (3) 产学合作开发实训课程资源：充分利用本行业典型的资源，加强产学合作，建立实习实训基地，满足学生的实习实训，在此过程中进行实训课程资源的开发。
- (4) 利用现有的西式面包生产实训中心：充分利用已建立的西式面包生产实训中心进行西点装饰的练习，还要与企业积极合作开发校外各类型实训基地，使之具备职业技能证书考证、实验实训、现场教学的功能，将教学与实训合一，满足学生面包制作综合职业能力培养的要求。
- (5) 专业教师要求：具备高级工职业资格证书、讲师以上职称，有理论基础和餐饮企业工作经历的人员。

4.5 教学评价

- (1) 改革考核手段和方法，加强实践性教学环节的考核，注重学生自评、互评以及过程考核和结果考核相结合。
- (2) 突出过程评价与阶段（以工作任务模块为阶段）评价，结合课堂提问、训练活动、阶段测验等进行综合评价。
- (3) 应注重学生分析问题、解决实际问题内容的考核，对在学习和应用上有创新的学生应特别给予鼓

励，综合评价学生能力。

(4) 注重学生的职业素质考核。

教学评价考核方案

考核项目	所占分数	备注
职业素质	30%	迟到早退一次扣 1 分
		缺课一次扣 3 分
		缺课累计超过课时三分之一取消本课考试资格
		没有按时打扫卫生一次扣 5 分
工作任务	40%	结合课堂提问（10%）、
		作品打分（30%）（具体打分细则见附表一）
理论考核	30%	理论考试占总成绩的 10% 学生作业（实验报告）（5%）、
		实际操作占总成绩的 15%。（具体打分细则见附表一）
合计	100%	以上合计为期末总成绩

5、其他说明

本课程教学标准适用于烹饪工艺与营养（西餐方向）、烘焙食品加工与技术。

姓名	考核项目		分数	点评	得分
	仪容仪表	不穿工装扣 5 分，仪容不整有污垢酌情扣分，扣完为止	5		
	原料利用	没有节约意识扣 2 分，故意浪费原材料扣 5 分	5		
	作品形态均匀性	（作品大小基本一致 10 分，大小差异太大酌情扣分，扣完为止）	10		
	操作卫生	没有卫生意识酌情扣分	10		
	团队协作	小组合作相互配合 10 分，不服从组长安排，或者组长不负责任酌情扣分	10		
	动作规范	操作时动作不规范，不符合操作要求酌情扣分	20		
	作品成熟度	（作品成熟度控制刚好 20 分，作品颜色过深或过浅但不影响食用酌情扣分，不超过 5 分；作品未成熟或者色泽过深不能食用扣 10 分以上，20 分以下）	20		
	时间控制	（超时 5 分钟扣 3 分，10 分钟以上扣 5 分，20 分钟以上扣 10 分，30 分钟以上扣 20 分）	20		
	合计		100		

(四)《美术基础》课程标准

课程名称：美术基础

课程代码：

建议课时数：32

学分：2

适用专业：食品加工技术(焙烤食品加工技术方向)

1. 前言

1.1 课程定位

本课程是焙烤食品加工技术专业的特色课程，属于专业技能课程学习领域中的一项重要内容，适用于高等职业学校焙烤食品加工技术专业，其主要功能是使学生能掌握和运用美术基本理论知识于专业学习中，具备焙烤食品色、图案、形欣赏和焙烤食品色、图案和形的创新能力。

1.2 设计思路

本课程在焙烤食品加工技术专业中处于比较重要的地位，是一门专业特色课程。

《美术基础》课程是依据“焙烤食品技工技术专业工作任务与职业能力分析”后，由行业专家，依据专业实际而确定的特色课程。课程总体设计思路是，打破以知识传授为主要特征的传统学科课程模式，转变为以工作任务为中心组织课程内容，并让学生在完成具体项目的过程中学会完成相应的工作任务，并构建相关理论知识点，发展绘画、写生、图案、色彩及其焙烤食品欣赏综合应用能力。该门课程的总学时为32，其中实训课时数18，共2学分。

2. 课程目标

- 能掌握绘画的基本含义，区分清不同的画种及，掌握美术在专业学习的重要性。
- 理解烹饪图案写生透视的基本原理和写生方法，并应用到专业学习。
- 掌握光与色彩的关系；色彩的基本理论知识；理解色彩与焙烤食品色泽的关系，能依据色彩基本原理学会焙烤食品色彩的搭配与色彩的处理。
- 掌握专业图案构成的基本类型，学会美术字的书写、美术字在焙烤食品中的点缀作用；理解专业图案造型美的基本法则和实际专业操作中焙烤食品形的合理把握。

3. 课程内容和要求

序号	工作任务		知识要求	技能要求	参考学时
1	绪论	美术与绘画	● 美术、绘画、焙烤食品欣赏三者的关系 ● 焙烤食品专业是文化、科学、艺术的认知	● 名画的欣赏 ● 绘画在焙烤食品设计中的作用	2
2	色彩	色彩的认知与色彩配合	● 常用焙烤食品色彩的类别 ● 焙烤食品色彩的合理搭配方法	● 熟知焙烤食品调和色搭配 ● 熟知焙烤食品的色彩的色调处理	8（实践4学时）

3	图案的写生与创作	写生中的透视基本原理	● 掌握写生透视的定义、分类 ● 烘焙食品图案的写生方法	● 熟知与烘焙食品图案相关物体的写生	8（实践6学时）
4	造型图案	图案变化基本形式、平面构成	● 掌握专业图案变化的基本形式 ● 掌握单独图案、适合图案、连续图案基本定义、分类。	● 图案变化形式、烹饪图案平面构成在专业上的应用	10（实践6学时）
		美术字	● 美术字的基本定义、种类、书写方法	● 烘焙食品专业美术字的书写	
5	图案造型美的法则		● 图案造型美法则的基本内容	● 烹饪造型美法则在烘焙食品色、形上的应用	4（实践2学时）
其 它			● 机动	●	2
			● 考核评价	●	2
总课时合计			●	●	36

4 实施建议

4.1 教材选择

(1) 必须依据本课程标准选择教材。

(2) 教材应以学生为本，文字通俗、表达简练，内容展现应图文并茂，传统品种与餐饮文化理论应引起学生的兴趣，重在提高学生学习的主动性和积极性。

(3) 教材中注重实践内容的可操作性，强调在操作中理解与应用理论。

(4) 教学过程中教师应积极引导提升职业素养，提高职业道德。

4.2 教学方法

(1) 加强对实际职业能力的培养，强化项目教学，注重以项目作业来诱发学生兴趣。

(2) 以学生为本，注重“教、学、做”的互动关系，加大学生“做”的力度。通过选用典型活动项目，在教师指导下，由学生完成具体项目的作业，让学生在实操中增强绘画技能，掌握绘画知识技能应用于烘焙食品学习中，提高欣赏能力。

(3) 本课程的教学关键是“教”与“学”互动，采用讲、演、练、评的教学方法，即教师示范，学生操作，教师指导等形式。

4.3 课程资源

(1) 常用课程资源的开发和利用：幻灯片、投影、录像、多媒体课件等资源有利于创设形象生动的学习环境，激发学生的学习兴趣，促进学生对知识的理解和掌握。加强常用课程资源的开发，建立多媒体课程资源的数据库，努力实现跨学校的多媒体资源共享。

(2) 积极开发和利用网络课程资源：充分利用网络资源、教育网站等信息资源，使教学媒体从单一媒体向多媒体转变；使教学活动从信息的单向传递向双向交换转变；使学生从单独学习向合作学习转变。

(3) 教师要求：具备讲师以上职称，有扎实理论美术理论基础和烹调基本知识的人员。

4.4 教学评价

(1)改革传统的学生评价手段和方法，采用阶段评价，过程性评价与目标评价相结合，项目评价，理论与实践一体化评价模式。

(2)突出过程评价与阶段评价，关注评价的多元性，结合课堂提问、学生作业作为平时成绩，占总成绩的 60%；理论考试或实际操作作为期末成绩，占总成绩的 40%。

(3)应注重学生动手能力和实践中分析问题、解决问题能力的考核，对在学习和应用上有创新的学生应予特别鼓励，全面综合评价学生能力。

(4)注重学生的职业素质考核。

教学评价考核方案

考核项目	所占分数	备注
职业素质	20%	迟到早退一次扣 3 分；缺课一次扣 5 分，累计超过 3 次取消本课考试资格，违反课堂纪律一次扣 3 分， 占总成绩的 20%。
工作任务	40%	结合课堂提问、学生作业作为平时成绩， 占总成绩的 40%。
期末考核	40%	理论考试或实际操作作为期末成绩， 占总成绩的 40%。
合计	100%	以上合计为期末总成绩

5、其他说明

本课程教学标准适用高职融通职业院校食品加工技术（焙烤食品技工技术方向）专业。

（五）《蛋糕装饰与制作》课程标准

课程名称：蛋糕装饰与制作

课程代码： **建议课时数：68** **学分：4**

适用专业：焙烤食品加工技术专业

1. 前言

1.1 课程定位

本课程是焙烤食品加工技术专业的特色课程，适用于高等职业学校焙烤食品加工技术专业，其主要功能是使学生能掌握蛋糕（戚风、海绵体）的制作和巧克力的相关知识，具备制作生日蛋糕的工作能力，能胜任糕点制作工、裱花师、巧克力塑形工等一线岗位。

本课程与《食品质量控制》、《西点制作》、《新疆民族糕点制作》等课程同时开设，以强化 1.2 设计思路

《蛋糕装饰与制作》是焙烤行业中的核心内容之一，在烘焙企业或蛋糕店，休闲吧为顾客提供各种甜品、生日蛋糕制作，巧克力制作服务，在焙烤行业，《蛋糕装饰与制作》有着不可或缺的地位。

做为焙烤行业核心的职业能力，蛋糕的装饰和制作的水平可以很大程度上影响烘焙企业和蛋糕店的对外形象，掌握蛋糕装饰和制作技能需要学生具备专业艺术背景，专业基础知识、专业技能，它对学生的专业技能有较高的要求。因此，本课程在“焙烤食品加工技术”专业课程中处于非常重要的地位，是一门专业核心课程。

本课程的目的是培养能按照客户需求，产品标准，规范、准确、熟练地完成蛋糕的制作并能根据顾客的不同需求为其创新具有各式风格的蛋糕制作和装饰人才。立足这一目的，本课程结合高职学生的学习能力水平与蛋糕装饰和制作各岗位的职业能力要求，依据焙烤企业或蛋糕店的主要服务内容共制定了四条课程目标。这四条目标分别涉及制作蛋糕的原料配比，蛋糕体的打发，蛋糕体的烘烤、蛋糕的装饰与成形、对巧克力辅料的制作与加工目标等主要方面。教材编写、教师授课、教学评价都依据这一目标定位进行。

依据上述课程目标定位，本课程从工作任务、知识要求与技能要求三个维度对课程内容进行规划与设计，以使课程内容更好地与蛋糕装饰与制作岗位要求相结合。共划分了不同蛋糕体的制作（包括配料、打发、烘烤）、蛋糕的抹面和花边制作、裱花蛋糕各种花卉的制作、裱花蛋糕动物造型的制作、对巧克力辅料的制作和加工、蛋糕整体造型设计（包括色彩知识、水果的摆放等）六大工作任务，知识与技能内容则依据工作任务完成的需要进行确定。分析过程中尤其注意了整个内容的完整性，以及知识与技能的相关性。在对知识与技能的描述上也力求详细与准确。本课程是一门以操作技能为核心内容的课程，其教学要以实际操作为主要方法，并尽量把原理、概念、程序、制作标准、技能要点、服务理念等知识融入到实践操作中，实行理论与实践一体化教学。教学可在真实的

操作情境中进行，也可在学校实训中心通过角色扮演的方式进行。在学校情境中，建议结合具体的产品制作，模拟在焙烤企业或蛋糕店运行过程，实施项目教学。可设计的项目包括不同蛋糕体的制作（包括配料、打发、烘烤）、蛋糕的抹面和花边制作、裱花蛋糕各种花卉的制作、裱花蛋糕动物造型的制作、对巧克力辅料的制作和加工、蛋糕整体造型设计（包括色彩知识、水果的摆放等）。本课程的教学尤其要注意突出技能熟练程度的训练和服务意识创新意识的强化。

本课程建议课时数 68，其中实训课时数 51，共计 4 学分。

2. 课程目标

- 能熟悉各种原辅料的性质、配方
- 能熟练判断蛋白打发膨胀率和根据不同打发程度选择打蛋器的档位
- 能掌握每款蛋糕的烘焙时间、温度、判断蛋糕的成熟度
- 能掌握不同蛋糕的抹面和花边的制作
- 能掌握裱花蛋糕各种花卉、动物造型的制作
- 学会对巧克力等辅料的制作和加工

3. 课程内容和要求

根据专业课程目标和涵盖的工作任务要求，确定课程内容和要求，说明学生应获得的知识、技能与态度。

序号	工作任务	知识要求	技能要求	参考学时
1	不同蛋糕体的制作	● 能识记蛋糕制作配方 ● 能掌握原材料成本核算、原理、方法 ● 能掌握对新员工培训的操作流程 ● 能了解原材料使用过程中的注意事项	● 能熟悉各种原辅料的性质 ● 能够熟练判断蛋白打发膨胀率 ● 能根据不同蛋糕打发程度选择打蛋器的档位 ● 能掌握每款蛋糕的烘焙温度、时间，判断蛋糕的成熟度	6
	蛋糕的抹面和花边的制作	● 能熟悉转盘、抹刀、裱花嘴、花棒、锯刀等设备的操作流程 ● 能理解奶油打发加工的操作原理 ● 能掌握熟制品加工的配料比例 ● 能理解不同烤制蛋糕的特性，质地处理原则	● 能使用设备对蛋糕进行初步加工 ● 能运用抹刀、裱花棒等对蛋糕进行简单装饰。 ● 能熟练掌握各种裱花嘴的使用方法 ● 能使用裱花嘴对蛋糕进行花边的制作	20
	裱花蛋糕各种花卉的制作	● 能了解裱花蛋糕制作文化背景知识 ● 能理解裱花蛋糕和欧式蛋糕差异性的理论知识 ● 能理解各种花卉的方法原理	● 能运用绕、拔两种手法进行玫瑰花、向日葵、不老菊、旋转玫瑰、百合花、牡丹花、茶花、康乃馨、荷花等花卉的制作。 ● 能对奶油的打发进行精准的判断	20

	裱花蛋糕动物造型的制作	● 能了解十二生肖的各种形态特征 ● 能理解奶油动物造型的制作原理	● 能运用动物花嘴制作各种动物造型 ● 能够运用塑料纸对动物进行细部的刻画与确定 ● 能够灵活运用色素进行上色	10
	对巧克力挂件的制作和加工	● 能了解巧克力制作文化背景知识 ● 能理解巧克力融化制作的不同原理 ● 能了解巧克力与蛋糕搭配的知识	● 能通过融化、塑形等制作巧克力挂件 ● 能根据不同的蛋糕搭配制作巧克力挂件	4
	蛋糕整体造型设计（包括色彩知识、水果的摆放等）	● 能理解蛋糕装饰的美学原理 ● 能理解蛋糕装饰的一般规律 ● 能识记水果搭配，工艺改进的一般规律	● 能根据蛋糕的主题进行一般装饰 ● 能根据主题蛋糕搭配水果和巧克力，并能掌握水果切雕的一般技法	8

4 实施建议

4.1 教材编写和选用

(1) 必须依据本课程标准编写和选择教材。

(2) 教材应充分体现任务引领实践导向的课程设计思想，以工作任务为主线设计教材结构，其结构为不同蛋糕体的制作、蛋糕的抹面和花边的制作、裱花蛋糕各种花卉的制作、裱花蛋糕动物造型的制作、对巧克力挂件的加工与制作、蛋糕整体造型设计六大工作任务。

(3) 教材在内容上应简洁实用，还应把蛋糕与装饰制作中的新知识、新技术、新方法融入教材，顺应蛋糕制作岗位需要。

(4) 教材应以学生为本，文字通俗、表达简练，内容展现应图文并茂，传统蛋糕与餐欧式蛋糕应引起学生的兴趣，重在提高学生学习的主动性和积极性。

(5) 教材中注重实践内容的可操作性，强调在操作中理解与应用理论。

(6) 教学过程中教师应积极引导提升职业素养，提高职业道德。

4.2 教学方法

(2) 以学生为本，注重“教、学、做”的互动关系，加大学生“做”的力度。通过选用典型活动项目，在教师指导下，由学生完成具体项目的调研报告，让学生在实操中增强蛋糕与装饰制作意识，掌握职业能力。

(3) 注重职业情景的创设，以多媒体、录像、案例分析、角色扮演、实验实训等多种方法来提高学生分析问题和解决问题的职业能力。

(4) 教师必须重视实践，更新观念，加强校企合作，任务设计以校企合作企业为内容，为学生提供真实活动项目，积极引导学生提升职业素养，努力提高学生的创新能力。

(5) 本课程的教学关键是现场教学，“教”与“学”互动，采用“五字教学法即讲、演、品、练、评”，教师示范，学生操作，学生提问，教师解答、指导等形式。选用典型菜品由教师讲解，示范操作，学生进行分组操作训练，让学生在操作过程中掌握蛋糕与装饰制作的要求和方法。

(7) 在教学过程中要关注本专业领域的发展趋势，更贴近现代蛋糕的变化。

(8) 教学安排以周为单位，进行集中教学和训练，可提高教学和训练的效果。

4.3 课程资源

(1) 常用课程资源的开发和利用：幻灯片、投影、录像、多媒体课件等资源有利于创设形象生动的学习环境，激发学生的学习兴趣，促进学生对知识的理解和掌握。加强常用课程资源的开发，建立多媒体课程资源的数据库，努力实现跨学校的多媒体资源共享。

(2) 积极开发和利用网络课程资源：充分利用网络资源、教育网站等信息资源，使教学媒体从单一媒体向多媒体转变；使教学活动从信息的单向传递向双向交换转变；使学生从单独学习向合作学习转变。

(3) 产学合作开发实训课程资源：充分利用本行业典型的资源，加强产学合作，建立实习实训基地，满足学生的实习实训，在此过程中进行实训课程资源的开发。

(4) 建立心岸校企合作实训基地：建立心岸校企合作实训基地，使之具备职业技能证书考证、实验实训、现场教学的功能，将教学与培训合一，教学与实训合一，教学与运营合一满足学生综合职业能力培养的要求。同时实训场地要有多媒体教学设备，可供学生固定使用电脑。

(5) 专业教师要求：具备技师资格、副教授以上职称，有扎实烘焙文化的理论基础和企业工作经历和经验的人员。

4.4 教学评价（重点）

(1) 改革传统的学生评价手段和方法，采用阶段评价，过程性评价与目标评价相结合，项目评价，理论与实践一体化评价模式。

(2) 突出过程评价与阶段（以工作任务项目模块为阶段）评价，关注评价的多元性，结合课堂提问、学生作业、实验报告、调研报告、平时测验、技能目标考核作为平时成绩，占总成绩的 70%；理论考试和实际操作作为期末成绩，占总成绩的 30%，其中理论考试占 30%，实际操作考核占 70%。

(3) 应注重学生动手能力和实践中分析问题、解决问题能力的考核，对在学习和应用上有创新的学生应予特别鼓励，全面综合评价学生能力。

(4) 注重学生的职业素质考核。

教学评价考核方案

考核项目	所占分数	备注
职业素质	20%	迟到早退一次扣 3 分；缺课一次扣 5 分，累计超过 3 次取消本课考试资格，违反课堂纪律一次扣 3 分，没有按时打扫卫生一次扣 5 分， 占总成绩的 20%
工作任务（载体：品种）	50%	结合课堂提问、学生作业、实验报告、调研报告、平时测验、技能目标考核作为平时成绩， 占总成绩的 70%。 菜品评分标准见附件。
期末考核	30%	理论考试和实际操作作为期末成绩， 占总成绩的 30%， 其中理论考试占 30%，实际操作考试占 70%。

合计	100%	以上合计为期末总成绩
----	------	------------

5、其他说明

本课程教学标准适用于高职院校焙烤食品加工技术专业。

姓名	品种	扣分标准	点评	得分
	操作流程	操作流程，步骤正确，	10 分	
	仪容仪表	操作过程中一定要将工作服穿戴整齐，不带工作帽扣 5 分，不带围裙，领巾扣 5 分，不穿工作服不准参加考试	10 分	
	物品摆放	物品摆放规范，生熟分开，使用工具整齐干净，运用方便顺手，操作过程连贯	10 分	
	动作规范	能够按照品种的正确手法操作，基本动作规范，符合要求，	20 分	
	原料利用	原料利用率要达到 70%以上，超过 5%扣 5 分	10 分	
	卫生情况	操作过程与环境符合卫生标准，不洗手，工作服不整洁，操作设备和盛放器皿不符合卫生要求扣 5 分	10 分	
	团队合作	具有较强的团队意识、为完成操作过程能够通力合作，协调配合，不符合要求扣 5 分	10 分	
	时间控制	按照时间标准完成作品，超时 10 分钟扣 5 分，超过 20 分以上不予评分	5 分	
	设备操作	按照设备操作要求使用，违规操作扣 5 分	5 分	
	成品形态	成品造型美观，色泽达到标准要求	10 分	
	总分	100		

（六）《民族糕点制作》课程标准

课程名称：民族糕点制作

课程代码：

建议课时数：51

学分：3

适用专业：焙烤食品加工技术

1. 前言

1.1 课程定位

本课程是“烘焙食品加工”专业的一门核心课程，适用于高职业学校烘焙食品加工专业，其主要功能是使学生能鉴别烘焙食品的原料，了解不同面性基础产品的制作工艺原理，掌握基础制品制作的方法，具备能安全使用和简单维护制作机械设备、能制作不同特性面团（膨松类面团、混酥类面团、层酥类面团、其他类面团）代表性基础制品等工作能力，能胜任糕点加工厂、店，餐饮企业，宴会厅等制作工一线岗位。

《原材料认知与使用》、《车间管理与加工设备知识》为本课程的先导课程，《中式糕点加工技术》、《西式糕点加工支柱》、《中级工糕点技能强化》为本课程后续课程，通过本课程的学习，实现学生对基础糕点制作完成递进性工作认知过程。

1.2 设计思路

新疆民族糕点制作是烘焙行业中地域文化（特性）较为突出的内容，在西饼店、民族糕点加工房、酒店、民族宴会厅、中西式快餐厅等经营场所为顾客提供各种中西式面点服务，在新疆烘焙食品制作中有着极为重要的地位。

做为新疆烘焙行业核心的职业能力，新疆民族糕点制作的水平可以很大程度上影响西饼店、民族糕点加工房、酒店、民族宴会厅、中西式快餐厅的食品品牌口碑，掌握新疆民族糕点制作技能需要学生具备专业文化背景，专业基础知识、专业技能，尤其对学生的专业技能有较高的要求。因此，本课程在“烘焙食品加工”专业课程体系中处于非常重要的地位，是一门专业核心课程。

本课程的目的是培养能按照客户需求，产品标准，规范、准确、熟练地完成民族糕点产品制作任务的人才。立足这一目的，本课程结合学生的学习能力水平与糕点制作各岗位的职业能力要求，依据西饼店、民族糕点加工房、酒店、民族宴会厅、中西式快餐厅等的主要服务内容共制定了四条课程目标。这四条目标分别涉及烹饪原料的认识与使用、制作技法的运用、设备的使用与简单维护、过程性卫生的控制等在糕点加工房的工作任务的主要方面，在教材编写、课程设置、教学评价应在基础之上一定位。

依据上述课程目标定位，本课程从工作任务、知识要求与技能要求三个维度对课程内容进行规划与设计，以使课程内容更好地与中点房岗位要求相结合。依据中式面点房工作领域确定了膨松类糕点制作、混酥类糕点制作、层酥类糕点制作、其他类面点制作共四项工作任务，知识与技能内容则是依据工作任务进行确定。在分析的过程中注意整个内容的完整性，以及知识与技能的相关性，

在对知识与技能的描述上也力求详细与准确。

本课程是一门以操作技能为核心内容的课程，其教学要以实际操作为主要方法，并尽量把原料知识、工艺原理及过程、操作关键、卫生质量控制等知识融入到实践操作中，实行理论与实践一体化教学。教学在学校实训中心通过角色扮演的方式进行，也可真实的酒店中点房情境中进行。本课程的教学尤其要注意突出技能细节的训练和过程性卫生控制意识的强化。

本课程建议课时数 210，其中实训课时数 176，共计 12 学分。

2. 课程目标

- (1) 能够认知糕点制品原料并能够鉴别常用原料品质，能根据不同制品选择原料；
- (2) 能够准确制作不同面性的代表性制品，能够调制各类不同的馅心；
- (3) 能安全使用和简单维护面点制作设备，
- (4) 能使用工具后准确归位，在操作过程中保持操作过程卫生情况，以此保证成品卫生要求；

3. 课程内容和要求

根据专业课程目标和涵盖的工作任务要求，确定课程内容和要求，说明学生应获得的知识、技能与态度。

序号	工作任务		知识要求	技能要求	参考学时
1	生物膨松面坯	酥皮糖火烧	能掌握生物膨松剂（酵母）的工作原理	- 能运用揉、揣、捣、摔制作技法调制生物膨松面团 - 能熟练运用包、捏、擀、切、卷的成形方法制作生物膨松面坯代表性点心 - 能运用烘制成熟方法制作产品 - 能制作软质面包、硬质面包、起酥面包、风味饅。	7
		小油饅	能区分不同类型生物膨松剂（干酵母、鲜酵母）		
		江面条	理解生物膨松面坯发酵醒发温度、湿度要求		
		软面包	能根据品种选用原料，了解各种原料在调制面坯中的作用		
		辫子面包	- 能描述膨松面坯调制工艺流程 - 能描述包、捏、擀、切、卷等成形方法		
		硬面包	- 能描述成型工艺细节及关键点 - 能描述烘制的成熟方法及工艺原理		

2	物理膨松面坯	层层蛋糕 柠檬蛋卷 巴哈里、大理石蛋糕	● 能了解物理膨松面坯的膨松原理 ● 能熟练掌握搅拌机使用的操作规范及维护方法 ● 能根据品种选用原料，了解各种原料在面坯中的作用 ● 能准确判断蛋液打发程度 ● 能描述物理膨松面坯调制工艺流程 ● 能描述切、卷、叠、抹等成形方法 ● 能描述成型工艺细节和关键 ● 能描述不同熟制方法及工艺原理（烤、炸） ● 能掌握蛋糕冷却、脱模、储藏方法	● 能熟练运用搅拌机调制调制面糊 ● 能熟练运用切、卷、叠、抹成形方法制作物理膨松面坯代表性点心 ● 能运用烤的成熟方法制作产品 ● 能掌握蛋糕脱膜方法 ● 能用全蛋法和分蛋法等制作四、五种清蛋糕制品 ● 能用油糖搅拌法、蛋糖搅拌法及全料搅拌法制作五、六种油脂蛋糕	7
	化学膨松面坯	蜂蜜饼干 果酱排 粘糖饼干	● 能了解化学膨松剂（碱、泡打粉、小苏打、臭粉）的反应原理 ● 能区分不同类型化学膨松剂（碱、泡打粉、小苏打、臭粉） ● 能根据品种选用原料，了解各种原料在面坯中的作用 ● 理解化学膨松面坯发反应温度、水分要求 ● 能掌握化学膨松剂合理使用配比 ● 能描述化学膨松面坯调制工艺流程 ● 能描述包、捏、擀、切、卷等成形方法 ● 能描述成型工艺细节及关键点 ● 能描述不同熟制方法及工艺原理（烤、炸）	● 能运用揉、揣、捣、摔制作技法调制化学膨松面团 ● 能熟练运用包、捏、擀、切、卷成形方法制作化学膨松面坯代表性点心 ● 能运用炸、烤的成熟方法制作产品 ● 能制作化学膨松制品五、六款	7
	混酥类面坯	蜂蜜金橘饼干 奶茶饼干 曲奇饼干	● 能描述混酥面团调制工艺 ● 能根据品种选用原料，了解各种原料在面坯中的作用 ● 能描述包、捏、擀、切、卷、模具等成形方法 ● 能描述熟制方法及工艺原理 ● 能掌握混酥面团原料配比 ● 能描述混酥制品熟食程度	● 能运用叠压制作技法调制混酥面团 ● 能熟练运用包、捏、擀、切、卷、模具成形方法制作混酥面坯代表性点心 ● 能运用烤成熟方法制作产品 ● 能制作饼干、桃酥等制品	7

	层酥类 面坯	玫瑰酥饼 老婆饼 黄桥烧饼	● 能了解层酥面坯形成层次的原理 ● 能根据品种选用原料, 了解各种原料在面坯中的作用 ● 能区别不同层酥面坯(水油酥、清酥、酵面酥) ● 能描述不同层酥面团调制工艺流程 ● 能了解不同开酥方法要点 ● 能描述包、捏、擀、切、卷、模具等成形手法概念 ● 能描述熟制工艺原理(油炸、烤制) ● 能掌握层酥面团原料配比 ● 能描述层酥制品熟制程度	● 能运用叠压、擦制作技法调制混酥面团 ● 能运用大包酥、小包酥制作初坯 ● 能熟练运用起酥、包、捏、擀、切、卷、模具成形方法制作层酥面坯代表性点心 ● 能运用烤、炸成熟方法制作产品 ● 能制作丹麦酥、牛角酥、牛肉火烧等起酥制品	7
3	其他类	酥麻花 江面条 糖拧拧 沙其玛 麻叶	● 能了解不同种类特性 ● 能描述面团调制工艺 ● 能描述制品制作工艺原理 ● 能了解制品制作过程关键点 ● 能描述捏、蒸、煮、模具等成形手法概念 ● 能描述熟制工艺原理(油炸、烤制)	● 能用包捏、蒸、煮制作米类代表品种 ● 能用搅拌法调制米粉制品面团 ● 能用捏、模具成型方法制作民族糕点代表品种 ● 能用煮、炸、蒸等熟制方法制作米粉类产品	14
			● 考试	●	3

4 实施建议

4.1 教材编写和选用

(1) 《新疆民族糕点加工》课程的课本选择依据本课程标准选择了《糕点食品加工技术》作为主要授课教材, 选择《西点工艺学》作为参考教材;

(2) 依据本课程标准编写《新疆民族糕点加工》课本教材, 应充分体现了任务引领实践导向的课程设计思想, 以工作任务为主线设计教材结构。

(3) 教材在内容上应简洁实用, 还应把中式面点制作中的新知识、新技术、新方法融入教材, 顺应岗位需要。

(4) 教材应以学生为本, 文字通俗、表达简练, 内容展现应图文并茂, 图例与案例应引起学生的兴趣, 重在提高学生学习的主动性和积极性。

(5) 教材中注重实践内容的可操作性, 强调在操作中理解与应用理论。

4.2 教学方法

(1) 在教学过程中, 应立足于坚持学生实际操作能力的培养, 采用项目教学, 设计不同的活动, 提高学生学习兴趣。

(2) 本课程的教学关键是现场教学, “教”与“学”互动, 教师示范, 学生操作, 学生提问, 教师解答、指导。选用典型案例由教师讲解, 示范操作, 学生进行分组操作训练, 让学生在操作过程中掌握中式面点制作工作的要求和方法。

(3)在教学过程中，要创设工作情景，同时应加强实践训练。

(4)在教学过程中要关注本专业领域的发展趋势，更贴近餐饮行业发展趋势要求。

4.3 课程资源

(1)常用课程资源的开发和利用

幻灯片、投影、录像、多媒体课件等资源有利于创设形象生动的学习环境，激发学生的学习兴趣，促进学生对知识的理解和掌握。建议加强常用课程资源的开发，建立多媒体课程资源的数据库，努力实现跨学校的多媒体资源共享。

(2)积极开发和利用网络课程资源

充分利用网络资源、教育网站等信息资源，使教学媒体从单一媒体向多媒体转变；使教学活动从信息的单向传递向双向交换转变；使学生从单独学习向合作学习转变。

(3)产学合作开发实训课程资源

充分利用本行业典型的资源，加强产学合作，建立实习实训基地，满足学生的实习实训，在此过程中进行实训课程资源的开发。

(4)建立校内烹饪实训中心

建立校内烹饪实训中心，使之具备职业技能证书考证、实验实训、现场教学的功能，将教学与培训合一，教学与实训合一，满足学生综合职业能力培养的要求。

4.4、教学评价

(1)改革考核手段和方法，加强实践性教学环节的考核，注重学生自评、互评以及过程考核和结果考核相结合。

(2)突出过程评价，结合课堂完成工作任务过程、阶段测验等进行综合评价。

(3)应注重学生分析问题、解决实际问题内容的考核，对在学习和应用上有创新的学生应特别给予鼓励，综合评价学生能力。

(4)注重学生的职业素质考核。

教学评价考核方案

考核项目	所占分数	备注
职业素质	30%	见附表 1
工作任务（载体：品种）	45%	见附表 2
期末考核	30%	理论考试和实际操作作为期末成绩，其中理论考试占 30%，实际操作考试占 70%。
合计	100%	以上合计为期末总成绩

5、其他说明

本课程教学标准适用于中职院校烹饪工艺与营养专业

附件 1：职业素质评分表

考核内容	评价指标	评价标准
考 勤 纪 律 (10 分)	迟到早退	迟到早退一次扣 2 分，扣完为止
	旷课	旷课一次扣 5 分，扣完为止
	做任何与上课无关的事（如玩手机、相互嬉戏、大声喧哗等）	发现一次扣 2 分，扣完为止
职 业 习 惯 (10 分)	值日生提前准备其他学生上课使用原料	上课使用原料发生短缺，一次扣 3 分，扣完为止
	使用设备和工具的清洗及归位	自用设备未清洗或工具不归位一次扣 2 分，扣完为止
	卫生值日	未按值日安排值日，一次扣 2 分，扣完为止
学 习 习 惯 (10 分)	上课工服着装整齐，带齐工具	不带一次扣 2 分，扣完为止
	按要求交作业（实验报告）	不交作业一次扣 3 分，该次作业计零分，扣完为止

附件 2: 项目考核评分标准

评分标准

编号: _____

时间: _____ 年 月 日

序号	考核内容	考核要点	配分	评分标准	扣分	得分
1	色泽	色调自然、协调、明快、鲜艳	10	(1) 基本符合应有色泽, 色调较均匀, 酌情扣 1~5 分 (2) 基本达到成品应有色泽, 色调一般, 酌情扣 2~8 分 (3) 成品色泽较差, 酌情扣 5~10 分		
2	外形	造型美观、完整, 规格一致	10	(1) 形态规格基本一致, 自然完整度较好, 酌情扣 1~4 分 (2) 基本符合成品固有形态, 规格与标准一般, 不漏馅, 酌情扣 4~8 分 (3) 成品外形较差、规格与标准相差较大或有漏馅现象, 酌情扣 8~10 分		
3	火候	正确运用熟制方法, 火候恰当	10	(1) 合理运用火候较好, 成品基本符合应有特色, 酌情扣 1~2 分 (2) 火候运用一般, 成品基本符合要求, 酌情扣 2~4 分 (3) 火候运用不当, 成品有轻度糊、焦现象, 酌情扣 4~7 分 (4) 成品焦糊, 无法食用, 扣 10 分		
4	质地	质感鲜明有特色	10	(1) 基本能体现成品固有的质感, 酌情扣 1~3 分 (2) 基本符合成品应有的质感但不够鲜明, 酌情扣 3~7 分 (3) 成品质感较差, 酌情扣 7~10 分		
5	口味	体现原料的本味及成品风味, 风味独特、鲜美适口	10	(1) 基本符合成品应有的风味, 体现特色较好, 酌情扣 1~5 分 (2) 基本符合成品固有的口味, 体现特色不够, 酌情扣 5~10 分 (3) 成品口味较差, 酌情扣 5~10 分		
6	装盘	数量准确、摆放整齐	5	(1) 数量与标准相差 10%扣 1-3 分, 相差 40%以上扣 5 分 (2) 摆放不够整齐, 酌情扣 1~5 分		
7	综合性	成品特色鲜明	5	视该品种特色的鲜明程度酌情扣 1~5 分		
8	操作动作熟练度	能熟练运用各项技法完成产品制作过程	15	能掌握动作要领, 在规定时间内完成工作任务不扣分; 超过规定时间 1~5 分钟, 扣 1~5 分 超过规定时间 5~15 分钟, 扣 5~15 分		
9	制作过程卫生控制	完成工作任务过程中卫生情况的控制	15	台面整洁, 能及时清理, 无残余原料不扣分 台面较为整洁, 清理不及时, 有部分残余原料, 扣 5 分, 台面杂乱, 工作任务结束时未能清理残余原料, 扣 15 分		
10	态度	学习过程的积极性	10	视学生操作过程中态度的优良及学习的积极性扣除相应分数		
合 计			100			
否定项: 若考生出现下列情况之一, 则考生该题成绩记为零分。(1) 通用项中有一项得分为“0”分。 (2) 制法(包括制坯、制馅、成形、熟制 4 方面其中之一)错误。(3) 超标使用色素。(4) 使用不能食用的原料。 备注: (1) 通用项所设评分点一项以上满分, 可给予特色项配分。						

（七）《西点装饰》课程标准

课程名称：西点装饰

课程代码：

建议课时数：51

学分：3学分

适用专业：烹调工艺与营养（西餐烹调方向）、烘焙食品加工与技术

1. 前言

1.1 课程定位

本课程在烹调工艺与营养（西餐烹调方向）、食品加工技术（烘焙食品加工技术方向）专业属于核心课程（必修），培养学生运用设备工具和西点装饰技能手法制作西点装饰的能力，此门课程以《西式甜品制作》及《面包制作》等课程为基础，为学生顶岗实习和毕业实习打好基础。

1.2 设计思路

西点装饰是烹调工艺与营养（西餐烹调方向）、食品加工技术（烘焙食品加工技术方向）专业中的核心内容之一，在酒店或西餐厅，蛋糕店，甜品屋，冰激凌店为顾客提供各种甜品装饰服务，在西点制作领域有着不可或缺的地位。作为烹调工艺与营养（西餐烹调方向）、食品加工技术（烘焙食品加工技术方向）核心的职业能力，西点装饰制作的水平可以很大程度上影响酒店和西餐厅以及烘焙企业的餐饮品牌口碑，掌握西点装饰制作技能需要学生具备专业文化背景，专业基础知识、专业技能，尤其对学生的专业技能有较高的要求。因此，本课程在专业课程中处于非常重要的地位，是一门专业核心课程。

本课程的目的是培养能按照客户需求，产品标准，规范、准确、熟练地完成基础西式甜品制作，并能根据顾客的不同需求为其制作能表达主题思想的蛋糕裱花服务任务的人才。立足这一目的，本课程结合学生的学习能力水平与制作各岗位的职业能力要求，依据酒店西饼房或西餐厅，蛋糕店，甜品屋，冰激凌店等相关企业的主要服务内容共制定了六条课程目标。这六条目标分别涉及卡通蛋糕的制作，欧式蛋糕的制作，韩式裱花蛋糕的制作，翻糖蛋糕的制作，其它类型蛋糕的制作，装饰面包的制作六个主要方面。教材编写、教师授课、教学评价都应依据这一目标定位进行。

依据上述课程目标定位，本课程从工作任务、知识要求与技能要求三个维度对课程内容进行规划与设计，以使课程内容更好地与西点装饰岗位要求相结合。共划分了卡通蛋糕的制作，欧式蛋糕的制作，韩式裱花蛋糕的制作，翻糖蛋糕的制作，其它类型蛋糕的制作，装饰面包的制作六大工作任务，知识与技能内容则依据工作任务完成的需要进行确定。分析过程中尤其注意了整个内容的完整性，以及知识与技能的相关性。在对知识与技能的描述上也力求详细与准确。本课程是一门以操作技能为核心内容的课程，其教学要以实际操作为主要方法，并尽量把原理、概念、程序、制作标准、技能要点、服务理念等知识融入到实践操作中，实行理论与实践一体化教学。教学可在真实的操作情境中进行，也可在学校实训中心通过角色扮演的方式进行。在学校情境中，建议结合具体的产品制作，模拟在酒店或西餐厅，蛋糕店，甜品屋，冰激凌店运行过程，实施项目教学。可设计的

项目包括卡通蛋糕的制作，欧式蛋糕的制作，韩式裱花蛋糕的制作，翻糖蛋糕的制作，其它类型蛋糕的制作，装饰面包的制作等。本课程的教学尤其要注意突出技能熟练程度的训练和服务意识创新意识的强化。

本课程建议课时数51，其中实训课时数43，共计3学分。

2. 课程目标

- 能完成卡通蛋糕的制作
- 能完成欧式蛋糕的制作
- 能完成简单韩式裱花蛋糕的制作
- 能完成简单翻糖蛋糕的制作
- 能完成其它类型蛋糕的制作
- 能完成装饰面包的制作
- 能综合利用所学知识使用打发的奶油对蛋糕胚进行抹制，围边的基础处理，运用巧克力插件，各种水果对抹好的蛋糕和成品点心进行装饰。

3. 课程内容和要求

根据专业课程目标和涵盖的工作任务要求，确定课程内容和要求，说明学生应获得的知识、技能与态度。

序号	工作任务	知识要求	技能要求	参考学时
1	卡通蛋糕的制作	能根据卡通造型设计并制作蛋糕 能掌握色彩搭配知识 能掌握不同类型的奶油的特点，打发注意事项，储存方法以及用途 能熟知各种花边的制作方法和技能 能了解卡通造型的基本类型能了解奶油打发原理 能描述抹，挤，抖，绕，吊等手法的概念 能理解蛋糕裱花美学原理 能掌握不同型号裱花嘴的成型效果 能了解裱花蛋糕的储藏方法和保质期	能快速抹面并在蛋糕表面勾勒造型 能正确使用搅拌器打发奶油等原料 能熟练完成卡通蛋糕整体的制作能使用不同型号的裱花嘴制作基础裱花造型 能掌握抹，挤，抖，绕，吊的手法对蛋糕胚进行基础处理使蛋糕胚表面光滑平整，无渣，便于后续造型 能使用果膏对抹好的蛋糕胚和成品点心进行装饰提高其观赏性和艺术价值 能使用果膏对盛装点心容器进行装饰赋予产品主题思想提高其观赏性和艺术价值	18学时
2	欧式蛋糕的制作	能掌握欧式蛋糕的装饰原理 能掌握欧式蛋糕装饰方法 能掌握装饰蛋糕的水果的切制和摆放方法	能综合运用抹面，挤边和水果和坚果快速完成欧式蛋糕的制作 能对各种水果进行初步处理后装饰抹好的蛋糕胚使蛋糕具有观赏性	6学时
3	韩式裱花蛋糕	能了解奶油霜的不同类型和特点 能了解韩式裱花蛋糕的演变发展历史和特点 能掌握韩式裱花工具和方法挤制玫	能综合使用淡奶油奶油霜和韩式裱花工具挤制玫瑰和五瓣花，并和李搭配颜色装饰蛋糕	9学时

		瑰花和五瓣花装饰蛋糕 能了解蛋糕装饰中色彩搭配原理		
4	翻糖蛋糕的制作	能掌握放糖皮制作的方法 能理解翻糖蛋糕和其它类型装饰方法放的区别 能掌握简单翻糖蛋糕的制作装饰方法 能了解大型翻糖蛋糕的制作方法	能正确使用热源融化鱼胶粉和凝胶片 能掌握翻糖皮制作和储存关键点,正确处理原材料,制作简单配饰,装饰纸杯蛋糕和小型翻糖蛋糕	6学时
5	其它类型蛋糕的制作	能掌握祝寿蛋糕的制作特点 能了解中国风蛋糕的制作方法	能综合用抹面和花边装饰以及色彩搭配制作祝寿蛋糕 能了解中国风蛋糕的制作方法	6学时
6	装饰面包制作	能掌握装饰面包的制作工艺和方法 能综合应用擀,剪等技能制作装饰面包	掌握装饰面包面团制作,发酵烤制的方法和特点 能制作简单的装饰面包	6学时

4实施建议

4.1教材编写和选用

- (1)必须依据本课程标准编写和选择教材。
- (2)教材应充分体现任务引领实践导向的课程设计思想,以工作任务为主线设计教材结构。
- (3)教材在内容上应简洁实用,还应把西点装饰的新知识、新技术、新方法融入教材,顺应岗位需要。
- (4)教材应以学生为本,文字通俗、表达简练,内容展现应图文并茂,图例与案例应引起学生的兴趣,重在提高学生学习的主动性和积极性。
- (5)教材中注重实践内容的可操作性,强调在操作中理解与应用理论。
- (6)根据学生学习特点,教材编写程序要注意新老知识的回顾与提升,强化学生记忆和理解。

4.2教学方法

- (1)在教学过程中,应立足于坚持学生实际操作能力的培养,采用项目教学,设计不同的活动,提高学生学习兴趣。
- (2)本课程的教学关键是现场教学,“教”与“学”互动,教师示范,学生操作,学生提问,教师解答、指导。选用典型案例由教师讲解,示范操作,学生进行分组操作训练,让学生在操作过程中掌握西式甜品装饰制作工作的要求和方法。
- (3)在教学过程中,要创设工作情景,同时应加强实践训练,使学生掌握西点装饰制作要求和方法。
- (4)在教学过程中,根据学生特点,创造既有压力又有成就感的学习氛围,使用考核评价方案促进学生学习的主动性和对专业的兴趣。
- (5)在教学过程中要关注本专业领域的发展趋势,更贴近西式甜品装饰制作发展趋势要求。

4.3教学条件

可安排学生在星级酒店,烘焙企业、蛋糕店,甜品屋和冰激凌店等进行顶岗实习,或者在校内

实训中心进行模拟实训。

4.4 课程资源

(1) 常用课程资源的开发和利用：幻灯片、投影、录像、多媒体课件等资源有利于创设形象生动的学习环境，激发学生的学习兴趣，促进学生对知识的理解和掌握。

(2) 积极开发和利用网络课程资源：充分利用网络资源、教育网站等信息资源，使教学媒体从单一媒体向多媒体转变；使教学活动从信息的单向传递向双向交换转变；使学生从单独学习向合作学习转变。

(3) 产学合作开发实训课程资源：充分利用本行业典型的资源，加强产学合作，建立实习实训基地，满足学生的实习实训，在此过程中进行实训课程资源的开发。

(4) 利用现有的西式面点生产实训中心：充分利用已建立的西式面点生产实训中心进行西点装饰的练习，还要与企业积极合作开发校外各类型实训基地，使之具备职业技能证书考证、实验实训、现场教学的功能，将教学与实训合一，满足学生西点装饰综合职业能力培养的要求。

(5) 专业教师要求：具备高级工职业资格证书、讲师以上职称，有理论基础和餐饮企业工作经历的人员。

4.5 教学评价

(1) 改革考核手段和方法，加强实践性教学环节的考核，注重学生自评、互评以及过程考核和结果考核相结合。

(2) 突出过程评价与阶段（以工作任务模块为阶段）评价，结合课堂提问、训练活动、阶段测验等进行综合评价。

(3) 应注重学生分析问题、解决实际问题内容的考核，对在学习和应用上有创新的学生应特别给予鼓励，综合评价学生能力。

(4) 注重学生的职业素质考核。

教学评价考核方案

考核项目	所占分数	备注
职业素质	30%	迟到早退一次扣1分
		缺课一次扣3分
		缺课累计超过课时三分之一取消本课考试资格
		没有按时打扫卫生一次扣5分
工作任务	40%	结合课堂提问（10%）
		作品打分（30%）（具体打分细则见附表一）
理论考核	30%	理论考试占 总成绩 的 10% 学生作业（实验报告）（5%）、
		实际操作占 总成绩 的 15% 。（具体打分细则见附表一）
合计	100%	以上合计为期末总成绩

5、其他说明

本课程教学标准适用于烹饪工艺与营养（西餐方向）、烘焙食品加工与技术。

姓名	考核项目		分数	点评	得分
	仪容仪表	不穿工装扣5分，仪容不整有污垢酌情扣分，扣完为止	5		
	原料利用	没有节约意识扣2分，故意浪费原材料扣5分	5		
	作品形态均匀性	（作品大小基本一致10分，大小差异太大酌情扣分，扣完为止）	10		
	操作卫生	没有卫生意识酌情扣分	10		
	团队协作	小组合作相互配合10分，不服从组长安排，或者组长不负责任酌情扣分	10		
	动作规范	操作时动作不规范，不符合操作要求酌情扣分	20		
	作品成熟度	（作品成熟度控制刚好20分，作品颜色过深或过浅但不影响食用酌情扣分，不超过5分；作品未成熟或者色泽过深不能食用扣10分以上，20分以下）	20		
	时间控制	（超时5分钟扣3分，10分钟以上扣5分，20分钟以上扣10分，30分钟以上扣20分）	20		
合计			100		

(八) 《食品质量控制》课程标准

课程名称：食品质量控制

课程代码：

建议课时数： 34

学分： 2

适用专业：烹饪工艺与营养（3+2）高职两年

1. 前言

1.1 课程定位

本课程是“烹饪工艺与营养”专业的一门专业核心课程，适用于高等职业学校烹饪工艺与营养专业，其主要功能是使学生能了解食品质量标准以及食品安全法律的基础知识，具备食品质量评价、食品营养流失对比、食品安全检测、烹饪工艺优化的工作能力，能胜任食品企业食品检验员、菜品质量安全员等一线岗位。

本课程应与前导课程《食品卫生与安全检验》、《食品原料营养成分认知》《烹饪原料认知与使用》、同时开设，为本课程打下卫生安全与营养分析的基础；平行课程《基础热菜制作》同时开设，以强化对烹饪过程的质量控制，保障食品卫生安全和人体健康。

1.2 设计思路

《食品质量控制》课程是依据“烹饪工艺与营养专业工作任务与职业能力分析表”中的“质量检验”项目设置的。课程以菜肴出品前后的成分的检测对比为思路，以该类岗位的工作任务和职业能力需要为依据，设计课程内容和教学方法。课程内容突出对学生职业能力的训练，理论知识的选取紧紧围绕工作任务完成的需要来进行，同时又充分考虑了高等职业教育对理论知识学习的需要，“食品检验员”职业资格证书对知识、技能和态度的要求。采取“做中学”并以“做”为主的教学方式，立足于实际能力培养，打破以知识传授为主要特征的传统学科课程模式，转变为以工作任务为中心组织课程内容，并让学生在理解和掌握检测有害物质和对比分析营养物质损失的方法原理的基础上，根据检测和对比分析的结果对已有的烹饪工艺方法和加工流程进行改良，设计出新的菜肴，具备发展职业的能力。课程基于半成品、成品菜肴的安全检测，烹饪工艺的质量监测，以及半成品、成品菜肴与生食原材料相比较后的营养损失等组成部分，确定了由简单到复杂，由单一到综合的五个工作任务：原材料质量检验、加工品质量检验、加工过程质量控制、成品菜质量检验和烹饪工艺优化；以课程内容构成任务化、内容结构情境化、内容实施工作化，以提高学生岗位实际工作能力为中心，根据课程内容和学生特点，把知识、技能、态度贯穿于各工作任务训练系统中，通过情景、类比、模拟等教学方法提高学生的综合能力。在教、学、做一体的教学模式下完成了由传统的理论授课向模仿式学习、探究式学习、创新式学习的转换，为学生进入餐饮企业做菜品的质量检测和菜肴创新奠定基础。

为了更为清楚地表述课程目标，提高课程目标对教学过程的指导价值，本课程采用表现性课程目标表达方法，知识要求采用“掌握……”、“熟悉……”等课程目标表述方式，技能要求的基本

格式为“能（具备）+程度用于+动词+对象”。本课程所涉及的程度用于主要有“熟练”、“准确”、“基本”。“熟练”指能在所规定的较短时间内无错误的完成任务，“准确”指没有任何错误，“基本”指在没有时间要求的情况下，不经过旁人提示，能无错误的完成任务。

本课程在教学中建议安排课时为 34 学时。学分为 2 分。

2. 课程目标

- 能掌握国家食品卫生标准，并能根据各项法律标准制定设施设备的卫生要求，进行设施设备卫生管理。
- 能对食品原料、半成品及成品菜肴的营养价值在不同工艺过程中的损失变化进行对比，并进一步进行工艺优化。
- 能对半成品及成品菜肴中食品添加剂、有毒有害物质（如重金属、农药、兽药、有害微生物及其毒素）等物质进行检验检测，评价其卫生安全质量。
- 能为新菜品的开发、创新提供理论基础

3. 课程内容和要求

根据专业课程目标和涵盖的工作任务要求，确定课程内容和要求，说明学生应获得的知识、技能与态度。

序号	工作任务	知识要求	技能要求	参考学时
1	原材料质量检验	● 能够熟知国家和地区的卫生标准以及食品质量标准 ● 能够掌握原材料样品的采集、制备以及保存的基本方法 ● 能够了解食品感官检验的种类和基本要求 ● 能够了解原材料可能存在的安全隐患	● 能够使用原材料预处理方法对原材料进行初步加工 ● 能够使用食品感官检验（嗅觉、视觉、触觉、味觉等）的常用方法对原材料进行鉴定 ● 能够根据原材料中可能存在的安全隐患（如重金属、农药、兽药、微生物及真菌毒素等）进行检测 ● 能够对原材料的检验结果进行合理分析、汇总和归纳	● 8

2	加工品 质量检验	● 能够熟知加工品的质量标准 ● 能够掌握加工品的采集、制备以及保存的基本方法 ● 能够了解并区分菜品制做的加工工艺 ● 能够了解调味料、食品添加剂的主要营养成分 ● 能够了解材料中营养素通过不同烹饪方法所发生的变化 ● 能够掌握加工品检测方法的物理、化学基本原理 ● 能够了解数据处理的基本原理和方法	● 能够采用加工品的预处理方法对加工品进行处理 ● 能够通过感官检验评价加工品的品质 ● 能够正确使用检测实验的基本设备和仪器进行检验和鉴定 ● 能够通过微生物检测方法对加工品质量进行检验 ● 能够通过检验鉴定方法对比生食与加工品的营养物质（如蛋白质、维生素、矿物质等）的损失 ● 能够通过合理的数据处理方法对检测结果进行分析	● 8
3	加工工艺 过程质量 控制	● 能够熟知菜品加工过程中的质量标准 ● 能够熟知菜品制做的加工工艺流程 ● 能够描述加工工艺对于菜品加工前后的质量和营养物质的影响	● 能够通过检测方法对不同温度制作下的菜肴进行营养损失检测 ● 能够通过检测方法对不同加工时间的菜肴进行营养损失检测 ● 能够通过检测方法对不同配方比例的菜肴进行营养损失检测	● 7
4	成品菜质 量检验	● 能够熟知成品菜的质量标准 ● 能够掌握成品菜肴的采集、制备以及保存的基本方法 ● 能够了解不同加工方法对成品菜中营养物质的影响 ● 能够了解成品菜中可能存在的安全隐患	● 能够使用高端仪器（分光光度计、液相色谱仪、气相色谱仪等）对成品菜质量进行检验 ● 能够使用检测方法对生食和成品菜肴的营养损失进行对比	● 7
5	烹饪工艺 优化		● 能够根据检测对比结果进行相同原料的菜品创新 ● 能够根据检测对比结果进行菜品工艺的改良 ● 能够根据检测对比结果创造新原料合理搭配的菜肴	● 4

4 实施建议

4.1 教材编写和选用

(1) 必须依据本课程标准编写和选择教材。

(2) 教材应充分体现任务引领实践导向的课程设计思想，以菜品制作前后物质损失与变化为主线设计教材结构。

(3) 教材在内容上应简洁实用，还应把食品检测的新知识、新技术、新方法融入教材，顺应岗位需要。

(4)教材应以学生为本，文字通俗、表达简练，内容展现应图文并茂，图例与案例应引起学生的兴趣，重在提高学生学习的主动性和积极性。

(5)教材中注重实践内容的可操作性，强调在操作中理解与应用理论。

4.2 教学方法

(1)在教学过程中，应立足于坚持学生实际操作能力的培养，采用项目教学，设计不同的活动，提高学生学习兴趣。

(2)本课程的教学关键是现场教学，“教”与“学”互动，教师示范，学生操作，学生提问，教师解答、指导。选用典型案例由教师讲解，示范操作，学生进行分组操作训练，让学生在操作过程中掌握食品检验工作的要求和方法。

(3)在教学过程中，要创设工作情景，同时应加强实践训练。

(4)在教学过程中要关注本专业领域的发展趋势，更贴近发展趋势要求。

4.3 课程资源

(1)常用课程资源的开发和利用

幻灯片、投影、录像、多媒体课件等资源有利于创设形象生动的学习环境，激发学生的学习兴趣，促进学生对知识的理解和掌握。建议加强常用课程资源的开发，建立多媒体课程资源的数据库，努力实现跨学校的多媒体资源共享。

(2)积极开发和利用网络课程资源

充分利用网络资源、教育网站等信息资源，使教学媒体从单一媒体向多媒体转变；使教学活动从信息的单向传递向双向交换转变；使学生从单独学习向合作学习转变。

(3)产学合作开发实训课程资源

充分利用本行业典型的资源，加强产学合作，建立实习实训基地，满足学生的实习实训，在此过程中进行实训课程资源的开发。

(4)建立食品检验实训中心

建立食品检验实训中心，使之具备职业技能证书考证、实验实训、现场教学的功能，将教学与培训合一，教学与实训合一，满足学生综合职业能力培养的要求。

4.4 教学评价

(1)改革考核手段和方法，加强实践性教学环节的考核，注重学生自评、互评以及过程考核和结果考核相结合。

(2)突出过程评价与阶段（以工作任务模块为阶段）评价，结合课堂提问、训练活动、阶段测验等进行综合评价。

(3)应注重学生分析问题、解决实际问题内容的考核，对在学习和应用上有创新的学生应特别给予鼓励，综合评价学生能力。

(4)注重学生的职业素质考核。

评价指标	评价标准	分值 (100分)	教师 评价	学生 互评	评估 成绩	所占 比例
检测与分析	1、器皿、仪器、设备使用安全规范	10				60%
	2、样品前处理方法、步骤准确	10				
	3、数据处理方法正确、按时上交报告	10				
改进与创新	4、创新菜肴的安全性、营养搭配合理	5				
	5、改进烹饪工艺的合理性	5				
	6、改良工艺和菜肴创新的整体设计思路清晰特色鲜明	10				
	7 汇报时思路清晰、内容准确	10				
教学过程	如出勤、实验态度等	40				40%
综合得分			80%	20%		100%

5、其他说明

本课程教学标准适用于高等职业院校烹饪工艺与营养专业。

(九)《食品微生物学》课程标准

课程名称：食品微生物学

课程代码： 建议课时数： 51 学分： 3

适用专业：食品加工技术（焙烤食品加工技术）、烹饪工艺与营养、烹饪工艺与营养（食品营养与健康方向、西餐工艺与营养方向）

1.前言

1.1课程定位

《食品微生物学》是烹饪工艺与营养、烹饪工艺与营养（食品营养与健康方向、西餐工艺与营养方向）、焙烤食品加工技术等专业的一门核心课程，适用于高等职业学校烹饪工艺与营养专业群，是学生接受专业课学习过程中一项重要的教学环节。介绍了食品微生物学的历史、食品微生物的种类、形态结构及其生长的基本知识，以及微生物代谢与菌种保藏；致病性微生物；微生物在食品中的应用；食品的安全性及质量控制以及由食品传播的疾病等食品微生物方面的知识。

《食品化学》、《食品营养》为本课程的先导课程，《食品理化检验》、《食品贮藏与加工》为本课程后续课程，通过本课程的学习，实现学生对微生物在食品中的应用、食品的安全性及质量控制等工作的认知过程。

1.2设计思路

食品微生物学是一门实践性很强的实验科学，要求在教学中充分重视实验课，使学生初步掌握研究微生物的基本方法与实验技术，培养严谨的科学态度、创新精神与分析问题和解决问题的能力。分析过程中尤其注意了整个内容的完整性，以及知识与技能的相关性。在对知识与技能的描述上也力求详细与准确。另外，本课程以操作技能为核心内容，其教学要以实际操作为主要方法，并尽量把原理、概念、程序、操作标准、技能要点等知识融入到实践操作中，实行理论与实践一体化教学。以“工学结合”为原则，在专业实验员指导下，根据食品营养与检测、食品加工技术、农产品质量检测等岗位能力要求，积极与行业、企业合作，理清相应职业岗位的工作任务与工作过程，按照工作岗位对知识、能力、素质的要求，参照食品检验工、公共营养师、ISO9001及HACCP内审员等职业资格标准，选择教学内容。授课结合实际条件，遵循认知规律和职业成长规律设计学习情境；以配合食品检验工作过程为主线，遵循“教、学、做合一”的行动导向教学观，以学生为主体，教师为主导组织、实施教学。

本课程建议课时数51，其中实训课时数12，共计3学分。

2.课程目标

2.1、知识目标

使学生掌握食品微生物学的基本知识和基本理论，了解微生物在工业、农业、医药、环境保护等方面的实际应用以及微生物学在生物学发展中的作用。

- 能学会食品中常见微生物与致病微生物的形态结构、营养、生理、代谢、生长方式和规律等基础知识，使学生明确微生物的特性及其与食品的关系。

- 能了解微生物既可以在食品制造中起有益的作用，又可通过食品给人类带来危害。

- 能掌握食品微生物学前沿动态，开阔微生物食品产业的视野，培养学生独立从事本学科研究的能力和典型微生物食品现代化加工工艺应用的能力。

2.2、职业技能目标

培养学生实验技能和独立分析问题、解决问题的能力，具有一定的实践技能。

2.3、职业素质养成目标

具备为国家富强和人民富裕而艰苦奋斗的心理素质和奉献精神。热爱劳动。养成良好的卫生与锻炼身体的习惯，具备健康的体魄、良好的体能和适应本职岗位工作的身体、心理素质。具备积极探索、开拓进取、勇于创新、自主创业的能力。

2.4、职业技能证书考核要求

顺利通过国家劳动和社会保障部食品检验工考试。

3.课程内容和要求

3.1、课程主要内容说明

本课程共51学时，其中理论课占39学时，实验课占12学时，主要内容包括微生物在生物界的分类，微生物的生物学特点，原核微生物、真核微生物、非细胞型微生物，微生物的营养与培养，微生物的代谢，微生物的遗传变异与菌种选育，微生物的生态，微生物的在食品生产中的应用，微生物腐败变质与食品保藏，微生物与食源性疾病等内容。授课以涉及实践性章节为重点，适当加入一些学科前沿知识及生活小常识等内容。

3.2、课程组织安排说明

本课程在教学过程中，重点突出职业教育的特点，遵守高等职业教育教学规律，融知识、能力、素质为一体。基础理论教学要以应用为目的，以必需、够用为度。融“教、学、做”于一体，加强实践教学，充分利用实验室和实训基地，提高学生的动手能力，提倡产学结合，在生产中提高学生的专业应用能力。在教学方法，以启发、引导的反法为主，利用多媒体等现代化教学手段，提高教育效果。坚持以教师为主导，以学生为主体，充分调动学生学习的主动性、积极性和创造性。

3.3、课程教学内容

理论课程

序号	工作任务	知识要求	活动设计	学时
1	第一章 绪论	(1) 微生物及其种类、特点和地位； (2) 能了解微生物学的形成和发展； (3) 能掌握食品微生物学及任务。	理论讲授	2
2	原核微生物	(1) 掌握细菌的形态、结构、繁殖与菌落特征； (2) 放线菌的形态、结构、繁殖与菌落特征； (3) 了解蓝细菌及常见的其他原核微生物	讲授与实验相结合	4

3	真核微生物 非细胞型微生物	(1) 能掌握酵母菌的形态、结构、繁殖与菌落特征; (2) 能掌握霉菌的形态、结构、繁殖与菌落特征; (3) 能掌握病毒的主要特征、形态结构及分类;	讲授与实验相结合	3
4	微生物的生理	(1) 能掌握微生物的营养需求; (2) 能掌握培养基的类型及制备方法; (3) 掌握微生物的培养及纯培养生长的测定方法; (6) 微生物的生产繁殖方式和规律; (7) 环境条件对微生物生长的影响; (8) 能掌握微生物的代谢;	讲授与实验相结合	6
5	微生物的遗传、 变异与菌种选育	(1) 能掌握遗传、变异的物质基础; (2) 学会基因突变与诱变育种; (3) 了解基因重组与杂交育种; (4) 了解原生质体融合与育种; (5) 能掌握菌种的衰退、复壮和保藏。	理论讲授	6
6	微生物在食品 生产中的应用	(1) 能掌握微生物在发酵食品中的应用; (2) 了解微生物酶制剂及其应用; (3) 微生物发酵生产有机酸; (4) 微生物食品添加剂;	讲授与实验相结合	6
7	食品腐败变质 与食品保藏	(1) 了解食品中微生物的来源与污染途径; (2) 能掌握食品腐败变质的原因。	理论讲授	6
8	微生物与食物 中毒	(1) 能掌握细菌引起的食源性疾病; (2) 认识霉菌引起的食源性疾病。	理论讲授	3
复习, 考试				3
合计				39

实训课程

序号	工作任务	知识要求	技能要求	学时
1	普通显微镜的构造和使用	(1) 了解普通光学显微镜的构造和性质。 (2) 掌握微生物标本的观察和绘图。	学会显微镜的使用方法	1.5
2	玻璃仪器的洗涤包扎	(1) 了解微生物实验室中玻璃器皿洗涤的重要性。(2) 掌握玻璃器皿洗涤方法。	熟练掌握玻璃仪器的清洗及包扎;	1.5
3	简单染色法和革兰染色法	(1) 学习细菌的简单染色和革兰染色法;(2) 认识细菌的形态特征;	学会革兰染色法染色细菌并能判断。	3
4	微生物培养基的制备及灭菌技术	1) 掌握液体培养基和固体培养基的制作方法. 掌握培养基的灭菌技术和方法。	学会配制马铃薯葡萄糖琼脂(PDA)培养基。	1.5
5	微生物菌种分离纯化技术	1) 掌握微生物的培养分离技术。 2) 练习微生物接种和培养的基本技术, 掌握无菌操作技术。	能够熟练操作微生物接种, 分离, 纯化技术。	1.5
6	甜酒酿的制作	了解酵母菌在食品中的应用。	学会制作甜酒酿	1.5
7	酸奶的制作	了解乳酸菌在乳制品中的应用。	学会制作酸奶	1.5

合计学时	12
------	----

4. 实施建议

4.1 教材编写和选用

- (1)必须依据本课程标准编写和选择教材。
- (2)教材应充分体现任务引领实践导向的课程设计思想，以工作任务为主线设计教材结构，应包含微生物形态的显微镜观察、培养基的制备、微生物分离纯化等操作。
- (3)教材在内容上应简洁实用，还应有实验操作中的基础知识、新技术、新方法融入教材。
- (4)教材应以学生为本，文字通俗、表达简练，内容展现应图文并茂，图例与案例应引起学生的兴趣，重在提高学生学习的主动性和积极性。
- (5)教材中注重实践内容的可操作性，强调在操作中理解与应用理论。

4.2 教学方法

- (1)根据职业教育的培养目标和学生的知识水平，加强基本概念、基础理论和基本反应，淡化过深的反应机理。
- (2)充分利于现代教育技术，利用模型、图表、教学资源库，尤其要在课件中制作具有动画效果的立体结构模型，使教学内容直观形象。
- (3)设计课程内容时，注重理论教学与实践相结合，调动学生的积极性，激发学生的学习兴趣。
- (4)采用启发式、互动式、讨论式教学方法，难点教学单元组织课题组教师集体备课。
- (5)注重学生基本技能和能力的培养，加强学生的素质教育。教学中要考虑相关知识向专业课的延伸和基础知识的巩固，利用实验过程进一步化解教学难点。
- (6)理论与实际相结合，课堂教学与到食品厂参观实习相结合，采用多种教学方式，提高教学效果。
- (7)积极倡导互动式教学方法。

采用互动教学，应坚持学生在思维活动中的主动性、参与性。教师要充分挖掘知识内部的“激活”因素，充分开发课堂中人际交往的资源，要给学生创造各种条件，诱发学生主动思维，使学生处于积极主动地“学知识”和“用知识”的过程之中。

4.3 教学条件

实践教学条件

食品微生物学教学实践在校内实训楼进行，实验室具有食品微生物检验的基本设备。

4.4 课程资源

- (1) 常用课程资源的开发和利用：幻灯片、投影、录像、多媒体课件等资源有利于创设形象生动的学习环境，激发学生的学习兴趣，促进学生对知识的理解和掌握。
- (2) 积极开发和利用网络课程资源：充分利用网络资源、教育网站等信息资源，使教学媒体从单一媒体向多媒体转变；使教学活动从信息的单向传递向双向交换转变；使学生从单独学习向合作学习转变。

(3) 产学合作开发实训课程资源：充分利用本行业典型的资源，加强产学合作，建立实习实训基地，满足学生的实习实训，在此过程中进行实训课程资源的开发。

(4) 专业教师要求：具备技师资格或讲师及以上职称，有扎实理论实践基础的人员。

4.5 教学评价

(1) 改革传统的学生评价手段和方法，采用阶段评价和过程性评价相结合，理论与实践一体化评价模式，并加强实践性教学环节的考核。

(2) 突出过程评价与阶段（以工作任务项目模块为阶段）评价，本课程的教学过程评价主要结合课堂提问、学生作业、实验报告、调研报告、平时测验作为平时成绩，占总成绩的60%，其中实验课成绩占30%；理论考试作为期末成绩，占总成绩的40%。

(3) 应注重学生动手能力和实践中分析问题、解决问题能力的考核，对在学习和应用上有创新的学生应予特别鼓励，全面综合评价学生能力。

(4) 注重学生的职业素质考核。

教学评价考核方案

考核项目	所占分数	备注
职业素质	20%	迟到早退一次扣1分
		缺课一次扣3分
		缺课累计超过课时三分之一取消本课考试资格
		没有按时打扫卫生一次扣5分
工作任务	40%	结合课堂提问（10%）
		作业打分（10%）（具体打分细则见附表）
		实验报告（20%）
期末考核	40%	理论考试作为期末考核,占总成绩的40%
合计	100%	以上合计为期末总成绩

5. 其他说明

本课程教学标准适用于中高职融通职业院校食品营养与健康专业。

1. 作业评分标准

评分内容	按时交作业	作业次数	作业整洁
评分分值	20%	40%	40%

2. 实训态度评分标准

评分内容	合作精神	职业素养	职业态度	实训过程
评分分值	20%	20%	30%	30%

3. 实验报告评分标准

评分内容	按时交报告	报告次数	报告整洁完整
评分分值	20%	40%	40%

4. 考勤评分标准

考勤评分按照学生手册要求的出勤率核实学生的考核成绩。

**现代职业教育集团背景下
烘焙食品加工技术现代学徒制教育研究
运 行 管 理 制 度**

项目负责人：陈运生

新疆职业大学烹饪与餐饮管理学院

2018 年 7 月

一、新疆特色焙烤食品职业教育集团章程

为加强新疆维吾尔自治区职业院校与企业的合作，创新人才培养模式，提高职业教育质量，通过职业教育联盟，形成“政、行、企、校”的良性互动体制，实现合作共赢，为新疆经济建设培养更多的高素质技能型餐饮人才，现组建新疆维吾尔自治区特色餐饮职业教育集团之焙烤食品职业教育集团（以下简称“焙烤食品集团”）。为规范焙烤食品集团的活动和成员的行为，明确焙烤食品集团成员的权利和义务，根据有关法律法规，制定本章程。

第一章 总 则

第一条新疆特色焙烤食品职业教育集团是按照《关于大力发展职业教育的决定》（〔2006〕16号）、现代职业教育体系建设规划（2014-2020年）、教育部关于加快推进职业教育集团办学的若干意见（教职成〔2009〕1号）、教育部关于开展现代学徒制试点工作的意见（教职成〔2014〕9号）精神组建非独立法人的组织。

第二条集团名称：新疆特色餐饮职业教育集团之焙烤食品职业教育集团，简称焙烤食品职教集团。

第三条集团性质：以校校合作、校企合作和产学研结合为主要形式，按照平等原则，组成的具有联合性、互利性、非盈利性的行业组织。

第四条集团宗旨：资源共享、优势互补、互惠互利、共同发展。

第五条集团准则：平等协商、合作交流、项目驱动、创新共赢。

第六条新焙烤食品职业教育集团是以食品烘焙行业为依托，以专业和人才培养为纽带，以新疆职业大学为发起单位，联合相关职业院校、食品烘焙企业和其他社会团体共同参与，以实现资源共享、校企合作为目的，在自愿、协议的基础上形成的、着眼于集团化办学的教育组织。

第七条新疆特色焙烤食品职业教育集团接受自治区人民政府、商务厅、人力资源社会保障厅、教育厅、新疆特色餐饮领导小组等政府部门的领导和指导。集团成员原有隶属关系以及人财物渠道不变。为探索中高职衔接、现代学徒制教育和职前与职后教育联动，在办学模式、有关专业的教学业务和质量监控等方面实行相对统一的规划和管理。

第八条焙烤食品职业教育集团组建须遵循以下原则：

1、政府引导、服务社会原则。焙烤食品集团运作除了遵循基本的教育教学规律外，将主动争取政府相关部门予以政策引导和管理调控，充分发挥教育投资的最大效益，为社会提供更多的教育培训机会，承担更多的社会服务项目，形成职业教育现代学徒制新的发展点。

2、互相尊重、资源共享原则。在各成员单位产权、所有权和人事关系原则不变的前提下，充分尊重各成员单位的意愿，在理事会领导下，按照民主集中方式议事，有效集聚职教集团内部教育资源，充分发挥优质教育资源的经济效益和示范引领效应，实现教育培训资源的共享，提高师资、设备、场地等资源的使用效益，不断提高职业教育的办学能力和教育与培训的质量。

3、责权对等、骨干带动原则。集团各成员单位以协议和契约形式确立责权利分明、平等互惠的合作关系。各成员单位按照协议章程发挥其在集团中的作用，同时努力发挥优质职业教育资源的引导和带动作用，使办学水平高、社会效益好、专业特色鲜明的职业院校成为集团的核心院校，充分发挥其凝聚、辐射和引领作用。

4、坚持创新、稳步发展原则。集团化、连锁化办学是适应经济社会发展需要的必然选择，也是时代的创举。坚持创新就是要以就业为导向，以服务为宗旨，以人的培养与发展为本，从办学理念、专业设置与学制衔接、运行方式、资金筹措等多方面改革创新，深化职业教育内涵建设；同时也要坚持科学发展观，分步骤、分阶段组建和逐步完善职业教育集团。在初建阶段，努力吸收品牌院校和大型骨干餐饮企业自愿加入；在发展阶段，用良好的集团化办学成效吸引相关院校和企业、社会组织，成熟一个，加入一个，建设一个。逐步使职业教育集团的建设与经济需求和发展环境相适应。

第二章 集团职能

第九条 集团主要职能如下：

（一）研究和制订集团发展规划。积极调动组成单位参与集团建设的积极性，不断完善集团的管理体制和运行机制，根据自治区对现代服务业发展规划以及集团各成员单位的需求和社会对焙烤食品人才的需求情况，制定集团的近期、中期和远期的发展规划。

（二）研究和实践新的办学体制。以专业为纽带，积极推进校企合作。通过职业教育集团这个平台，促进职业院校与焙烤食品企业之间更紧密地联合和更广泛地合作，形成校企各方人才资源优化和集聚机制，有助于多出人才，多出思想，多出产学研结合与转化的成果，提高职业院校与焙烤食品企业的可持续发展能力。

（三）改革和创新职业教育模式。积极推进专业建设，共同研究与探索焙烤食品类专业设置与教学计划的改革与创新，有效推进课程建设和教材建设。共同研究与探索焙烤食品类专业中、高职学制沟通和现代学徒制教育与企业师傅衔接问题，实现中、高职教育、现代学徒制教育与培训的联动发展，提高学生的技能水平和就业质量，满足学生发展的需要。

（四）整体提高师资队伍质量。研究和制定师资队伍建设和交流机制，定期开展教师间的听课评课活动，定期组织师资培训和研讨活动；加强校际之间、国内外之间的教师交流与合作，形成一支适应焙烤食品职业教育发展需要的优秀师资团队。

（五）有效推进技能证书培训。积极参与焙烤食品行业考核标准制订工作，有效开展集团内各校学生的焙烤食品技能培训、考核及证书颁发工作，提升学生就业能力，为学生就业、创业创造条件，为企业与学生“双向选择”搭建平台。

（六）全面搭建校企合作平台。大力加强集团内大师工作室及开放实训基地建设，统筹实训实习资源，在满足集团内部学生实训需求的基础上强化社会服务与学校的管理功能。同时，借助于焙烤食品企业实训基地建立现代学徒制“师带徒”的关系，实现校企之间的良性合作，进而建立集团内焙烤食品企业优先选择优秀学生制度，构建学生就业信息网，优化学生就业环境，提高从业人员素质。

（七）积极开展教科研活动。研究现代学徒制人才培养的模式创新和实践问题，不断研究和探索现代学徒制教育联动的课题，要兼顾教育科研和焙烤食品学科的研究，积极承担企业科研任务，加快职业教育服务社会的步伐，为推进新疆特色焙烤食品职业教育集团化办学积累经验，闯出新路。

第三章 集团发展目标

第十条 集团发展的主要目标是：推进校企合作，强化现代学徒制教育，提升职业院校和餐饮企业的可持续发展能力；推进优质职业教育资源集聚和服务社会的功能拓展，形成职业教育新的发展点；推进现代学徒制人才培养模式改革和培养途径优化，切实提高职业教育质量，提高学生技能水平和就业质量；推进学生不断发展能力和就业素质全面提高，优化学生就业环境，提高从业人员素质。

第十一条 集团发展的具体目标主要有：

（一）新疆特色烘焙食品职业教育集团要成为现代学徒制教育、中高职专业人才的教育教学基地。积极探索适应时代要求和社会需求的人才培养模式，以科学发展观为指导，以就业为导向，以服务为宗旨，深入开展现代学徒制教育联动的研究与实践，为推进新疆特色焙烤食品职业教育集团化办学闯出新路。

（二）新疆特色烘焙食品职业教育集团要成为校企合作项目研发基地。积极探索产学研合作教育的理论与实践，深入研究校企合作、集团化连锁化办学、现代学徒制培训的途径，提高职业教育的层次和实效，巩固和进一步发展职业教育多年来的改革成果，为经济社会发展做出应有贡献。

（三）新疆特色烘焙食品职业教育集团要成为焙烤食品职业教育研究基地。积极研究职业教育规律，整体思考职业教育的理念、教育教学目标、过程管理和质量评价体系，真正培养出有高尚的职业道德，掌握扎实的基础（专业）知识、适度的职业（专业）理论和职业技能技术，体魄健壮，适合社会需求的应用性焙烤食品人才。

（四）新疆特色烘焙食品职业教育集团要成为中高职师资培训基地。发挥师资培训基地的作用，积极开展师资培训活动，在普遍培训、共同提高的基础上，发掘并培养一批学科带头人和有关专业的骨干教师，建立一支素质高、专兼职结合、年龄和学历结构合理，热爱焙烤食品专业，具有教学与焙烤食品企业实践特长、献身职业教育教学的优秀教学团队。

（五）新疆特色烘焙食品职业教育集团要成为职业技能培训与考核基地。积极参与焙烤食品行业考核标准制订工作，有效开展集团内各校学生的焙烤食品技能培训、考核及证书颁发工作，提升学生就业能力，为学生就业、创业创造条件，为企业与学生“师带徒”和“双向选择”搭建平台。由此进而建立集团内焙烤食品企业优先选择优秀学生制度，构建学生就业信息网，优化学生就业环境，提高从业人员素质。

第四章 集团成员及其权利义务

第十二条 集团成员分发起单位、核心单位和后续加入单位等。

第十三条 发起单位为新疆职业大学。首批加入单位为核心单位，其主要有：品牌职业院校，新疆大中型焙烤食品企业，社会培训机构，相关行业协会与研究院所等。

第十四条 首批成员单位为自愿协议加入单位。后续申请加入单位，须具备下列条件：

- （一）拥护新疆特色焙烤食品职业教育集团章程；
- （二）有加入职业教育集团的意愿；
- （三）能承担相应的责任义务；
- （四）有两名会员单位推荐。

第十五条 新疆特色烘焙食品职业教育集团成员单位享有下列权利：

（一）集团成员的权利

- 1、有权对集团的章程、工作方针、工作安排提出意见和建议，有权参与集团的管理和对集团各项工作的监督。参与制定集团的近期、中期和远期的发展规划。
- 2、根据发展及职业人才的实际需要，有权向常务理事会、理事大会提出议案。有权参加集团组织的经验交流和科研活动。
- 3、有权享有集团所能提供的信息、资料、市场及新辟专业、人才交流、外出参观考察等各项服务。
- 4、享有集团内师资、设备、场地、证书、考核等资源方面的互利互惠政策。
- 5、成员焙烤食品企业、学校享有如下政策支持：成员学校获得开展工学结合、半工半读、勤工俭学、工作经历转换成学分等人才培养模式改革试点支持；成员学校可享受校企合作院校的技能培训费补贴；成员企业可享受“校企合作定向企业的实训运作费补贴”；成员企业可优先录用优秀毕业生；
- 6、有选举权、被选举权和表决权。有退出集团的权利，但必须提前一年提出书面申请，经理事会研究批准，并清理与集团一切经济往来及其他应了事项。

（二）集团成员的义务

- 1、树立集团意识，维护其信誉和形象，团结互助，为集团的巩固和发展做贡献。
- 2、遵守集团章程和规定，执行有关决议和工作决策，认真履行各项协议、合同。
- 3、向集团提供焙烤食品信息资料，反馈行业发展情况，通报相关工作进展，定期汇报办学情况。
- 4、各企业成员单位有责任成为集团内院校的实验实训与产学研基地。
- 5、各成员院校有责任为企业提供职后培训服务。
- 6、由集团成员单位提供的合作项目，按项目实际发生成本核算向项目提供单位交纳必要的讲课费、指导教师费、管理费和设施维护费。
- 7、按集团章程和有关规章要求，主动、负责、有效地开展组织人事管理、教育教学管理、招生与就业管理、资产管理活动等。并定期向集团汇报工作。
- 8、集团成员的院校和校企之间有优先接受或挑选毕业生的义务。

第五章 组织机构

第十六条 集团实行理事会领导下的分工负责制。

第十七条 集团受指导委员会指导和监督。指导委员会由自治区教育厅、商务厅、人力资源和社会保障部、新疆特色餐饮领导小组、新疆职业大学等政府、学校、企业有关领导组成。

第十八条 集团理事会是决策机构。由新疆职业大学以及加盟学校、企业的主要领导组成。其中核心单位主要领导任常务理事；各成员单位分管领导任理事。其主要职责是：

- ①审议集团章程，制订集团规章制度。
- ②研究设置或撤消集团所设的工作机构。
- ③研究制定集团的工作计划。
- ④审议执行委员会年度工作报告。
- ⑤研讨制定集团成员中院校的相关学科专业建设、人才培养、发展规划及有关教学改革方案。
- ⑥推动校企合作、校际合作、“师带徒”。
- ⑦审议集团理事提出的议案。
- ⑧选举产生理事长、副理事长和秘书长、副秘书长。
- ⑨审议理事会财务报告。
- ⑩决定理事单位的吸收或退出。

第十九条 理事会选举产生理事长、副理事长、秘书长、副秘书长。常务理事会在理事会闭会期间代行理事会职责。凡涉及各成员单位核心利益的事项均须由理事会决议通过执行。原则上各成员单位推荐 2 名代表担任集团理事，核心成员可推荐 3 名理事。理事代表其所在单位参加集团的会议及有关活动。有关单位因公或人员变动需更换理事，应及时通报集团执行委员会。

理事会一般每学期至少召开 1 次会议。

第二十条 集团执行委员会（兼办公室）是执行机构。由新疆职业大学和有关核心焙烤食品企业、院校的分管领导担任。其中新疆职业大学校长兼负统筹职责。执委会的主要职责是：

- 1、主持办事机构开展日常工作。
- 2、执行集团理事会决议，协调各成员单位开展工作。
- 3、实施集团年度工作计划。
- 4、根据经济社会需要，向理事会提交焙烤食品职业教育发展议案。
- 5、建议理事会召开的时间、地点和审议的主要内容；并负责筹备理事会议，起草相关会议文件；审查并提交理事会审议接受新的成员单位。
- 6、负责集团的内外联络工作。
- 7、为集团成员单位提供服务，定期举办校企联谊活动。
- 8、负责集团的宣传和有关文档管理工作；管理集团各类信息；创办集团网站并维护其正常运行。
- 9、处理集团财务事项。
- 10、提交理事会审议和决定其他重大事项。完成理事长、副理事长交办的日常工作。

第二十一条 根据工作运行需要，集团下设若干管理机构，其主要有：

- 1、校企合作专业教学部：负责管理和协调有关专业教学计划实施事项。
- 2、“双向（学校、企业）”大师工作室联络部：负责学校与企业间的“学徒制”关系的建立，协调招生计划和就业事项。
- 3、职业教育研究所：负责研究集团教育教学事项，培育集团科研开发能力。
- 4、财务部（不单设）：负责集团的财务管理工作。
- 5、校企合作办公室：负责执委会有关工作事项。办公室地点设在新疆职业大学。

第二十二条 根据工作运行需要，凡新设机构应由常务理事会指定或由集团内有关单位申请、常务理事会同意，设在相应的单位开展活动。

第六章 经费使用

第二十三条 集团经费的来源

- 1、政府有关政策和财政资助、项目资助。
- 2、由集团提供的合作收益项目所收取的管理费。
- 3、吸收企业、社会专项投资和合法的社会捐助。

第二十四条 集团经费的管理

- 1、日常经费收支由集团财务部运作与管理。
- 2、经费支出执行“一支笔”审批原则。
- 3、集团经费必须用于本章程规定的业务活动和事业发展，每年的经费使用情况接受理事会监督。

第七章 附 则

第二十五条 本章程解释权属集团理事会。

第二十六条 本章程于集团成立之日起生效。

附页 1：新疆特色焙烤食品职业教育集团章程加盟协议

甲方：新疆特色焙烤食品职业教育集团（新疆职业大学烹饪与餐饮管理学院）

乙方：

为贯彻党中央、国务院《关于大力发展职业教育的决定》精神，做好做大做强职业教育，服务新疆特色餐饮产业的发展与建设，为我区经济发展，提供人才智力保障。现就甲、乙双方根据自治区《关于组建职业教育集团实施意见》的精神、新疆特色餐饮职业教育集团之焙烤食品职业教育集团章程和有关要求，本着双方优势互补，发展扩大办学规模，为新疆经济区建设做出更好的贡献，经双方友好协商，本着互惠合作、共同发展的原则，就加入集团达成如下协议：

一、组建职教集团的目的

（一）推进校企合作。通过集团的组建，促进职业院校与行业企业之间更紧密地联合，共享教育培训、“师带徒”、实训岗位和教育培训师资等资源，形成校企双方人才资源优化和集聚机制；加强学校与行业企业之间的合作，提高职业院校和行业企业的可持续发展能力。

（二）推进优质职业教育资源集聚和服务社会的功能拓展。集团内职业院校共享教育资源，实现信息、人力、教学设施和实习实训基地等资源的共享、整合和优化配置，充分发挥教育投资的最大效益和公共服务职能。

（三）推进“师带徒”人才培养模式改革和培养途径优化。突出就业导向、工学结合，促进集团内学校与行业企业共同制定专业标准，紧贴行业和企业发展的刚性需求，逐步实现职业教育人才培养的标准化、规范化，优化技能型人才的培养途径，切实提高职业教育教学质量，提高学生的技能水平和就业质量。

（四）推进学生不断发展能力和就业素质全面提高。在集团内建立各职业院校的衔接、沟通和合作交流机制，实现高职教育与培训的联动发展，满足学生发展的需要；建立集团内行业企业优先选择优秀学生制度，构建就业信息网，优化学生就业环境，提高从业人员素质。

二、组建职教集团的主要思路

职教集团以新疆职业大学牵头，与新疆特色职业院校、食品协会相关单位和焙烤食品企业单位自愿组成的产教联合体，不具有事业单位法人资格。凡具有独立法人资格的职业教育机构、行业协会和企事业单位均可加入集团，成为集团理事单位。职教集团坚持以服务行业和社会为宗旨，以人才培养为依托，以校企双赢为基本目标。通过组建职教集团，充分发挥职业院校、行业协会、企事业单位各自的优势，优化职业教育资源配置，提高办学水平，探索一条由骨干职业院校牵头，企事业单位参与，以专业发展为纽带，以校企合作为中心，优势互补、互惠互利探索焙烤食品高职教育发展新道路。

三、组建职教集团的基本原则

（一）自愿参加。职教集团根据互利互惠的原则自愿参加，职教集团以《集团章程》为其共同行为规范，实行“四个不变”，即集团成员原有的单位性质和隶属关系不变，管理体制不变，经济独立核算不变，人事关系和教职工身份不变。

（二）优势互补。职教集团成员单位之间以互惠互利为前提，实行师资、技术、信息、教学、实习、技能鉴定、毕业生就业等方面优势互补，资源共享，形成集团经营优势，达到职业教育资源的优化配置，最大限度地发挥办学与经营的效益。

（三）骨干带动。新疆职业大学作为牵头单位，在专业建设和教育教学改革以

及内部管理等方而走在集团的前列，并且带动成员院校在教育教学、教学管理、教学研究等方面不断上新水平。同时不断吸引其它成员参加，壮大集团队伍，提升体育高职教育的整体办学水平。

四、职教集团的领导和管理机构

职教集团在区教育厅、人社厅、商务厅和新疆特色餐饮领导小组的指导和支持下开展工作。职教集团实行会员理事会制，设名誉理事长1名，名誉副理事长若干名；理事长1名、副理事长若干名。集团设理事大会、常务理事会和秘书处等机构。理事大会是集团最高权力机构。常务理事会为理事大会的执行机构，其成员以正副理事长、正副秘书长和集团成员单位负责人为主，吸收企事业单位的负责人组成，在理事大会的领导下进行工作。秘书处设在新疆职业大学，作为集团的常设机构，具体负责集团的日常工作事务。

五、甲乙双方的权利义务

（一）甲乙双方在协议期限内各自承担民事责任，相互之间无产权及归属关系。

（二）双方的权益

甲方的权利：有权对乙方在集团内的各种行为进行监督，但不为乙方违法行为负责；有权在核实乙方违反协议条款时，单方面终止本协议，而不承担任何责任。

乙方的权利：享受集团章程规定的相关权利；优先优惠享用集团平台提供的信息及宣传等服务；优先参与集团组织的各项交流活动。

（三）双方的义务：

甲方的义务：为集团成员的发展提供相关服务；不向第三方泄露成员在集团的隐私资料。

乙方的义务：遵守集团章程，履行章程规定的义务；及时准确地提供集团所需要的信息和资料；积极参加集团的各项活动，并主动完成其委托的工作；未经集团许可，不能代表集团对外联系工作；积极向集团反映情况，提出建议。

（四）双方责任

- 1、双方自愿遵守协议各项条款。
- 2、共同监督双方对条款的落实。
- 3、不得向第三方提供或披露与对方业务有关的商业机密。

六、争议解决

在履行本协议过程中发生争议的，双方应协商解决；协商不成时，双方同意由甲方所在地仲裁委员会仲裁，裁决具有终局性质，双方应依据本合同按仲裁委员会裁决承担相应责任。

七、免责条款

1、因不可抗力事件发生，导致双方或一方不能履行或不能完全履行本协议项下有关义务时，甲乙双方互不承担违约责任。

2、在不可抗力影响消除后的合理时间内，一方或双方应当继续履行合同。合同期限因此而顺延。

3、因不可抗力而造成双方损失，双方各自承担。

八、协议期限

本协议有效期限叁年，协议期满后，如双方无异议自动续延叁年。

九、协议终止

下列情况之一出现时，本合作协议被视为即时终止：协议期限届满，任何一方提出终止合作；甲乙双方书面协议提前终止本合作协议；任何一方违约，另一方根据本合作协议的约定提前终止；协议终止后，有关纠纷由违约方负责承担。

十、附则

1、如本合同中任一条款与国家有关法律法规冲突时，按国家有关法律法规执行。

2、本合同未尽事宜，双方可签订补充合同或以附件的形式对有关问题做出补充、说明、解释。补充本合同或附件经甲乙双方签字盖章后生效，是本合同不可分割的部分，与本合同具有同等法律效力。

3、本协议一式贰份，甲乙双方各执壹份，经甲乙双方法定代表人或授权代表签字并加盖公章之日起生效。

甲方：**新疆特色焙烤食品职业教育集团** 乙方：

（新疆职业大学烹饪与餐饮管理学院）

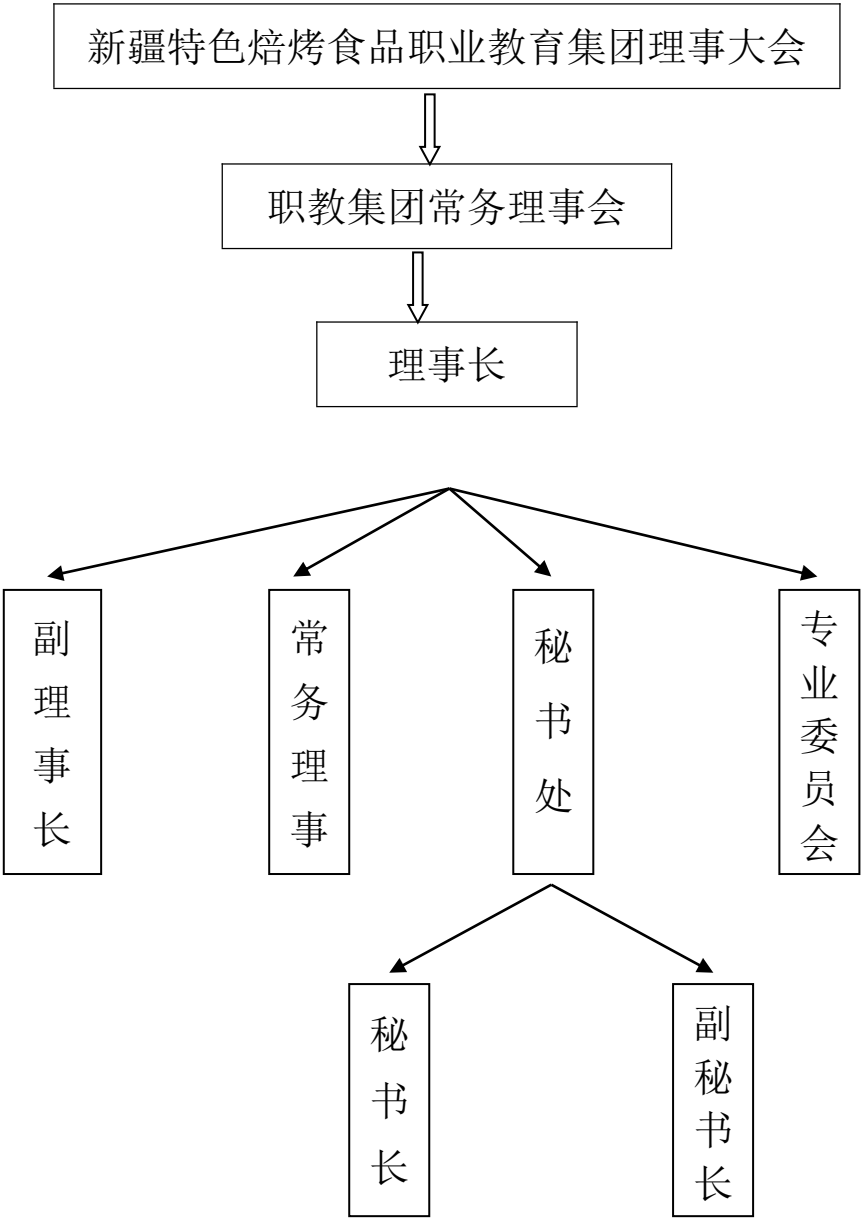
代表人（签字盖章）：

年 月 日

代表人（签字盖章）：

年 月 日

附页 2：新疆特色焙烤食品职业教育集团机构



附页 3：新疆特色焙烤食品校企合作职业教育集团 首届组织机构建议名单

理事长：

罗 华（新疆特色餐饮业发展领导小组成员，新疆特色餐饮发展研究中心主任，新疆职业大学党委委员、副校长）

常务副理事长：

李洪刚（心岸食品烘焙有限公司总经理）

张 群（昌吉葡萄树食品有限公司总经理）

徐乐林（新疆紫罗兰食品有限公司总经理）

靳文清（新疆光合作用餐饮管理有限公司厂长）

陈运生（新疆特色餐饮发展研究中心常务副主任，新疆职业大学烹饪与餐饮管理学院院长）

秘书长：

陈运生（兼）（新疆特色餐饮发展研究中心常务副主任，新疆职业大学烹饪与餐饮管理学院院长）

副理事长：

高小平（自治区人力资源和社会保障厅职业能力建设处副处长）

革新浙（自治区教育厅职业教育与成人教育处处长）

崔明选（自治区商务厅商贸服务处处长）

卢代夫（新疆心岸食品烘焙有限公司片区总经理）

姜 振（新疆紫罗兰食品有限公司人事部经理）

刘晓天（新疆光合作用文化餐饮管理有限公司人事部经理）

刘家君（乌鲁木齐市职业中等专业学校校长）

王 强（新疆职业大学烹饪与餐饮管理学院烹饪实训中心主任）

常务理事：

马海泉（昌吉葡萄树食品有限公司车间主任）

张体权（新疆光合作用文化餐饮管理有限公司西点高级技师）

贾在贵（乌鲁木齐心岸烘焙有限公司市场技术经理）

姜 琴（乌鲁木齐心岸烘焙有限公司四级技术老师）

朱雪荣（乌鲁木齐心岸烘焙有限公司四级技术老师）

连启雄（乌鲁木齐心岸烘焙有限公司六级技术老师）

苏玉洁（乌鲁木齐心岸烘焙有限公司三级技术老师）

冶 茹（新疆和睦家商贸有限责任公司生产部师傅）

马雪艳（新疆和睦家商贸有限责任公司人事部经理）

钟上客（新疆和睦家商贸有限责任公司研发部主管）

许有俊（沃德爱里食品有限公司生产部主任）

宗永恒（沃德爱里食品有限公司裱花师傅）

徐 静（心点烘焙烘焙技师）

田龙奇（丫米烘焙坊烘焙技师）

程明轩（乌鲁木齐市第二中等职业学校校长）

朱晓敏（新疆供销学校副校长）

田 俊（昌吉职业技术学院旅游烹饪教研室主任）

汤新民（阿勒泰地区职业技术学校校长）

陆文利（伊犁州高级技工学校校长）

王晓莉（博州中等职业技术学校校长）

罗新权（塔城地区中等职业技术学校校长）

副秘书长：

张学文（乌鲁木齐心岸烘焙有限公司六级技术老师）

冯云龙（新疆职业大学烹饪与餐饮管理学院西餐烘焙教研室主任）

职业教育集团主要职能如下：

（一）研究和制订集团发展规划。积极调动组成单位参与职业教育集团建设的积极性，不断完善集团的管理体制和运行机制，根据自治区对现代服务业发展规划以及集团各成员单位的需求和经济社会对焙烤食品人才的需求情况，制定集团的近期、中期和远期的发展规划。

（二）研究和实践新的办学体制。以专业为纽带，积极推进校企合作。通过职业教育集团这个平台，促进职业院校与焙烤食品企业之间更紧密地联合和更广泛地合作，形成校企各方人才资源优化和集聚机制，有助于多出人才，多出思想，多出产学研结合与转化的成果，提高职业院校与餐饮企业的可持续发展能力。

（三）改革和创新职业教育模式。积极推进专业建设，共同研究与探索焙烤食品类专业设置与教学计划的改革与创新，有效推进现代学徒制教育课程建设和教材建设。共同研究与探索焙烤食品类专业中、高职学制沟通与衔接问题，实现中、高职教育与培训的联动发展，提高学生的技能水平和就业质量，满足学生发展的需要。

（四）整体提高师资队伍质量。研究和制定师资队伍建设和交流机制，定期开展教师间的听课评课活动，定期组织师资培训和研讨活动；加强校际之间、国内外之间的教师交流与合作，形成一支适应焙烤食品职业教育发展需要的优秀师资团队。

（五）有效推进技能证书培训。积极参与焙烤食品行业考核标准制订工作，有效开展集团内各校学生的烘焙技能培训、考核及证书颁发工作，提升学生就业能力，为学生就业、创业创造条件，为企业与学生“双向选择”搭建平台。

（六）全面搭建校企合作平台。大力加强集团内开放实训中心以及相关实训基地建设，统筹实训实习资源，在满足集团内部学生实训需求的基础上强化社会服务与学校的管理功能。同时，

借助于焙烤食品企业实训基地和职前与职后教育培训的联动,实现校企之间的良性合作,进而建立集团内焙烤食品企业优先选择优秀学生制度,构建学生就业信息网,优化学生就业环境,提高从业人员素质。

(七)积极开展教科研活动。研究“师带徒”技能型人才培养的模式创新和实践问题,不断研究和探索普职渗透、中高职衔接和职前与职后教育联动的课题,要兼顾教育科研和焙烤食品学科的研究,积极承担企业科研任务,加快职业教育服务社会的步伐,为推进新疆职业教育集团化办学和学徒制教育积累经验。

集团下设若干管理机构,其主要有:

- 1、校企合作专业教学部:负责管理和协调有关专业教学计划实施事项。
- 2、“双向(学校、企业)”大师工作室联络部:负责学校与企业间的“学徒制”关系的建立,协调招生计划和就业事项。
- 3、职业教育研究所:负责研究集团教育教学事项,培育集团科研开发能力。
- 4、校企合作办公室:负责执委会有关工作事项。办公室地点设在新疆职业大学。

专业委员会:

1、教学实训委员会

主任委员:陈运生(新疆职业大学烹饪与餐饮管理学院院长)

2、培训服务委员会

主任委员:卢代夫(新疆心岸食品烘焙有限公司新疆区域总经理)

3、就业指导委员会

主任委员:邢小龙(新疆职业大学招生就业办公室主任)

4、竞赛专业委员会

主任委员:张元松(新疆特色餐饮发展研究中心荣誉主任,乌鲁木齐饮食服务行业协会会长)

附页 4：现代学徒制企业联系名单

学院：烹饪与餐饮管理学院

专业： 焙烤食品加工技术

序号	姓名	性别	职称/职务	工作单位	联系方式	备注
1	张群	男	总经理	昌吉葡萄树食品有限公司	13899833573	
2	马海泉	男	车间主任	昌吉葡萄树食品有限公司		
3	刘晓天	男	人事部经理	新疆光合作用文化餐饮管理有限公司	15009008880	
4	靳文清	男	厂长	新疆光合作用文化餐饮管理有限公司	13999711211	
5	张体权	男	西点高级技师	新疆光合作用文化餐饮管理有限公司		
6	卢代夫	男	片区总经理	乌鲁木齐心岸烘焙有限公司	13659954364	
7	贾在贵	男	市场技术经理	乌鲁木齐心岸烘焙有限公司	13699359074	
8	姜琴	女	四级技术老师	乌鲁木齐心岸烘焙有限公司	15160902490	
9	朱雪荣	女	四级技术老师	乌鲁木齐心岸烘焙有限公司	18703005687	
10	连启雄	男	六级技术老师	乌鲁木齐心岸烘焙有限公司	18999102637	
11	张学文	男	六级技术老师	乌鲁木齐心岸烘焙有限公司	18609491856	
12	苏玉洁	女	三级技术老师	乌鲁木齐心岸烘焙有限公司	15276675935	
13	冶茹	女	生产部师傅	新疆和睦家商贸有限责任公司		
14	马雪艳	女	人事部经理	新疆和睦家商贸有限责任公司	13565981035	
15	钟上客	男	研发部主管	新疆和睦家商贸有限责任公司		
16	姜振	女	人事部经理	新疆紫罗兰食品有限公司	13659957156	
17	许有俊	男	生产部主任	沃德爱里食品有限公司	15099656803	
18	宗勇恒	男	裱花师傅	沃德爱里食品有限公司	13899915084	
19	徐静	女	烘焙技师	心点烘焙	18609000912	
20	田龙奇	男	烘焙技师	丫米烘焙坊	13999898512	

二、现代学徒制“师带徒”四方协议书

甲方（师傅）： 参加工作时间：
工作岗位： 技术等级： 联系电话：
甲方（企业）名称：
乙方（徒弟）： 入学时间： 年 月 日
专业名称： 焙烤食品加工技术 联系电话：
乙方（学校）名称： 新疆职业大学烹饪与餐饮管理学院

经校企双方负责人鉴证，为提高乙方的技能水平，甲乙丙丁四方自签订本协议之日起，确定为校企师徒关系，并愿意订立本协议，以资四方共同遵守，制定本协议。

第一章 总则

第一条 根据教育部《关于开展现代学徒制试点工作的意见》（教职成〔2014〕9号）文件及新疆维吾尔自治区开展现代学徒制试点工作实施方案要求，结合新疆特色餐饮职业教育集团之焙烤食品加工技术专业开展现代学徒制教育的实施工作。

第二条 “现代学徒制”是以企业用人需求与岗位资格标准为服务目标，以校企合作为基础，以学生(学徒)的培养为核心，以课程为纽带，以工学结合、半工半读为形式，以学校、行业、企业的深度参与和教师、师傅的深入指导为支撑的人才培养模式，强调的是“做中学、学中做”。

第三条 通过“师傅带徒弟”的方式接受训练和开展工作，约占二分之一时间，在规定年限内掌握一定技术技能并学完相应课程，同时取得职业资格证书和高等职业教育学历证书，出师成为一定等级的技术技能型人才。

第二章 人才培养模式

第四条 依据新疆焙烤食品行业季节性的人员需求，通过与食品行业的调研，形成“2+1”教学模式，创新现代学徒制“工学交替，校企双室，实岗育人”的人才培养模式。

第三章 时间及计划人数

第五条 顶岗实习计划和内容:

第一学期：完成所有公共基础课程的学习（含新生军训），利用假期如“十一”参与“企业体验”，去校企合作企业参观、考察，让学生了解企业、了解岗位，有利于其专业的学习。

第二学期：完成焙烤食品加工技术专业专业基础课课程的全部理论、实验实训学习，完成拜师仪式。

第三学期：完成焙烤食品加工技术专业专业课程的全部理论、实验实训的学习，尤其是专业实践技能学习、培训。

第四学期：采用“项目实训”和“轮岗实训”的方式进行培养，完成专业课的教学，并获得相应的职业资格证书。

最后一学年（含第五、第六学期）：到相关的校企合作企业进行“现代学徒制”的顶岗实习，到企业的生产第一线上去进行工作。顶岗期间企业的师傅、教师、学生三方之间共同完成学生毕业设计。熟练掌握各种岗位及设备的性能、操作要领，做到能独立工作。

第六条 选择 级焙烤食品加工技术专业作为现代学徒制教育的试点班级，班级人数为 人。

第四章 校企联络与管理

第七条 成立学院焙烤食品加工技术专业“现代学徒制‘双导师’工作室”办公室，主要由专家、企业人员、实训中心、教研室、专业教师组成，由院长兼任“现代学徒制”办公室主任，副主任由烹饪实训中心主任兼任，负责校企联络工作。

第八条 师带徒工作要求，一般一个师傅不宜超过三个学生。

第五章 责任义务

第九条 选择好试点企业

1、首先选择好企业，在紧密合作的企业中选择实力强、资源丰富并热衷于职业教育的企业，然后根据学院的实际情况和合作企业的意愿，确定实施学徒制教育的企业。

2、在招生之前，由合作的企业直接参与，按企业的用人标准通过单考单招面试的形式录取学生，然后根据学业考试成绩择优录取，或普通高考录取学生，这些学生就相当于该企业的“后备员工”，具有双重身份，既是学生，又是学徒。

3、在企业的帮助下，选择好企业师傅，由工作室办公室主任联系，教研室和班主任配合，建立各企业师傅的联络信息，确定学生与企业师傅的之间的师徒关系，通过协议明确师傅的责任义务、学生责任义务，同时明确学生在三年中的培养目标。

第十条 签订协议，明确三方职责

1、校企双方共同制定协议书，由学生（监护人即家长）、院校、企业和师傅签订四方协议，明确各方权益和义务，由班主任建立与家长的联系制度。

2、在实施现代学徒制过程中，会涉及到学院、企业、学生(家长)三方的权利和义务，因此需通过协议来明确界定学院、企业、学生(家长)三方各自的职责，即学院与企业要签订联合培养的合作协议，学生(家长)要与企业签订学徒协议，学生与学校签订顶岗实习协议。

第十一条 企业的责任和义务

1、向学院、教师、学生、家长准确传达企业的要求，包括现在及将来应具备的知识和技能；

2、要积极配合学院共同研制学徒制人才培养方案、培养模式和课程体系开发及教材编写工作，参与学生技能训练和学业评价；

3、要委派优秀的技术骨干担任学生的师傅(导师)；

4、要遵循教育规律，认真做好学生“师带徒”实习期间工作安排；

5、根据学生成长档案聘用毕业生就业；

6、向教师和学生的在岗学习敞开大门；

7、要能赏识和鼓励企业中那些为学徒制人才培养而付出的管理人员、师傅等，调动他们的积极性。

8、对师傅的带徒工作进行全面管理，关注带徒工作的日常进展情况，并及时和学校沟通。

9、调解、协调师徒不和谐的问题，如发现师徒任意一方存在未认真履行职责的，或师徒任意一方提出终止师徒协议的理由并经确认的，企业应向学校申请终止师徒协议的进行。

10、负责培训过程中阶段效果的跟踪评价（至少每月一次）。

11、学生进入企业建立每月考核制度。

第十二条 学校的责任和义务

1、明确学徒制实施的专业范围和领域，要对焙烤食品专业进行分析，充分认识所要达到的目标，分析所具备的条件，从而需要培养的具体内容，并做好学徒制教学的专业教学计划；

2、鼓励教师到企业进行在岗工作，并和企业师傅进行交流，把得到的经验带回学院，进行专业调整与课程改革，增加与企业需求相适应的新兴专业，改革实施学徒制专业的课程，使之更适合于学徒制教学；

3、改革管理方式和手段，构建适合学徒制下的课程评价、学生评价、教师评价等管理体系等；

4、要重新分配教学时间，为教师在学院内外完成项目和合作，以及为学生从事实习活动提供机会。

第十三条 家长和学生的责任和义务

1、家长要配合学院做好学生的思想工作，帮助他们消除顾虑，积极引导并支持孩子到企业进行实践(半工半读)。

2、学生应该按照学院和企业共同制订的培养方案，积极参加学习和实习；自觉遵守学校和企业的规章制度，履行相应的职责，在企业实习期间要遵守安全制度。

3、学生必须服从师傅的工作安排，虚心向师傅请教，接受师傅的指导，尊重师傅。

4、学生必须遵循师傅的指导，严格按照焙烤食品加工技术操作规范和标准化作业进行操作。

5、学生要充分利用班前时间学习安全技术知识和现场注意事项，班中学习操作技能，班后认真总结并进行理论知识学习，做到工作积极主动，勤学好问。

6、现场作业期间学生必须不折不扣的听从师傅安排，严禁串岗。

7、学生必须按照计划完成现场的实习内容，做好日常的工作学习记录。

第十四条 师傅的责任和义务

1、师傅是学生安全的第一责任人，必须把安全作业规程及安全注意事项传授给学生。

2、师傅在带学生期间，必须把设备操作要领和相关的完好产品标准传授给学生。

3、师傅有权制止学生违章作业和不规范的操作行为。

4、师傅必须把安全、业务技术毫无保留的传授给学生。

5、严禁出现师傅不带学生的现象。

6、师傅应根据学生的实际情况制定切实可行的培训计划进行现场指导。

第十五条 建立“师傅”和学生企业的利益机制

1、依据新疆维吾尔自治区开展现代学徒制试点工作实施方案和学校开展现代学徒制教育的政策要求，给予师傅师带徒的津贴，学生在企业学徒期间明确在顶岗实习的待遇，制定学生顶岗实习期间的协议书。

2、师傅津贴：师傅带徒期满，徒弟经有关部门考核合格后，可享受公司给予的带徒津贴，具体金额根据有关部门对徒弟提出的评价和建议，给予一次性带徒津贴；徒弟考核不合格，师傅津贴延期享受或不得享受，届时本协议自动终止。

3、实习奖罚：学生能够达到预期实习效果，达到独立胜任车间赋予的工作，

车间应奖励师傅；学生未能达到预期实习效果，不能胜任车间所赋予工作， 车间将给与师傅一定的罚款，同时给予学生一定的处罚。

本协议一式四份，师傅、徒弟、师徒所在企业、学校各持一份。由学校、师徒所在企业在协议期内监督检查协议的执行情况。“师带徒”双方实践成效考评办法由企业人力资源部和师傅综合测试，本协议自签订之日生效。

甲（师傅）乙（徒弟）双方签字：

师傅（签名）：

年 月 日

徒弟（签名）：

年 月 日

甲乙双方鉴证部门签章：

企业代表人（签章）：

年 月 日

学院代表人（签章）：

年 月 日

附表 1: 焙烤食品加工技术专业 20 -20 年度学徒明细表

班级: 学生人数: 班主任: 填表日期:

序号	学生学徒		师傅			所选工种
	姓名	联系电话	姓名	单位	联系电话	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

序号	学生学徒		师傅			所选工种
	姓名	联系电话	姓名	单位	联系电话	
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

附表 2: 焙烤食品加工技术专业学徒考核表

时间: 20 年 月 日 ~ 20 年 月 日 第 期

姓名		性别		出生年月		照片
学徒编号		专业		班级		
学号		政治面貌		拟报证书		
身份证号				联系电话		
户籍						
考勤情况						
缺勤			迟到			
技术能力 (含思想素质、技术能力)						
项目	评语					签名
师傅评价						
组长评价						
生产部评价						

三、焙烤食品加工技术专业现代学徒制学徒教育管理办法

根据教育部《关于开展现代学徒制试点工作的意见》（教职成〔2014〕9号）文件和《新疆维吾尔自治区开展现代学徒制试点工作实施方案》要求，现制定新疆特色餐饮职业教育集团化办学之焙烤食品职业教育集团开展现代学徒制教育的实施，特制定本管理办法。

第一章 总则

第一条 “现代学徒制”是以企业用人需求与岗位资格标准为服务目标，以校企合作为基础，以学生(学徒)的培养为核心，以课程为纽带，以工学结合、半工半读为形式，以学校、行业、企业的深度参与和教师、师傅的深入指导为支撑的人才培养模式，强调的是“做中学、学中做”。

第二条 通过“师傅带徒弟”的方式接受训练和开展工作，约占二分之一时间，在规定年限内掌握一定技术技能并学完相应课程，同时取得职业资格证书和高等职业教育学历证书，出师成为一定等级的技术技能型人才。

第三条 现代学徒制是提升人才培养质量一种有效途径，是实现专业设置与产业需求对接，课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，毕业证书与职业资格证书对接，职业教育与终身学习对接，提高人才培养质量和针对性。

第四条 焙烤食品作为我国国家的民生工程，特别在国家“一带一路”经济网络建设中，培养国际化、适合于全球化经营的焙烤食品加工技术职业人才需要，是现代学徒制教育与我国传统学徒制有机融合起来，按照现代职业教育的要求，形成具有中国特色的现代学徒制是十分必要的。

第五条 建立“焙烤食品职业教育集团”，实施校企合作平台，为现代学徒制教育奠定基础。在新疆特色餐饮职业教育集团和新疆特色餐饮职业教育联盟的基础上，继续成立“新疆特色焙烤食品职业教育集团”，以此联系食品烘烤企业，建立紧密合作的校企合作联合体，形成职业教育集团化办学的条件，来统筹烘焙企业、职业院校，从而建立现代学徒制教育的模式。

第二章 组织管理

第六条 成立焙烤食品加工技术专业“现代学徒制”实施领导小组，成员如下：设组长、副组长、办公室及成员。

组 长：陈运生

副组长：热西提·吾甫尔、王晓东

成 员：王强、冯云龙、张金龙、谭秀山、六个烘焙企业代表

秘 书：冯云龙

第七条 建立校企合作指导委员会，形成校企大师工作室，成立校企联络办公室。

在职业教育集团的基础上，成立校企合作教学指导委员会，同时在联合的“集团”企业内建立“现代学徒制‘双向（学校、企业）’大师工作室”简称“双向工作室”，主要由专家、企业人员、实训中心、教研室、专业教师组成，成立联合工作办公室，由实训中心主任兼任“双向工作室”办公室主任，作为各企业工作室的联络协调人，洽谈师傅与学生之间的培养目标及要求，协调每个师傅带徒不宜超过三个徒弟。

办公室主任：王强（校方）、企业代表

秘 书：冯云龙、企业代表

第三章 规模与学制

第八条 选择 2015 级焙烤食品加工技术专业作为现代学徒制教育的试点班级，班级人数为 29 人。

第九条 现代学徒制学制设计

第一学期：完成所有公共基础课程的学习（含新生军训），利用假期如“十一”参与“企业体验”，去校企合作企业参观、考察，让学生了解企业、了解岗位，有利于其专业的学习。

第二学期：完成焙烤食品加工技术专业专业基础课课程的全部理论、实验实训学习，完成拜师仪式。

第三学期：完成焙烤食品加工技术专业专业课程的全部理论、实验实训的学习，尤其是专业实践技能学习、培训。

第四学期：采用“项目实训”和“轮岗实训”的方式进行培养，完成专业课的教学，并获得相应的职业资格证书。

最后一学年（含第五、第六学期）：到相关的校企合作企业进行“现代学徒制”的顶岗实习，到企业的生产第一线上去进行工作。顶岗期间企业的师傅、教师、学生三方之间共同完成学生毕业设计。熟练掌握各种岗位及设备的性能、操作要领，做到能独立工作。

第四章 人才培养模式及课程体系

第十条 建立焙烤食品加工技术专业现代学徒制的人才培养模式及课程体系

1、人才培养目标定位：焙烤食品加工技术专业培养的人才定位于现代焙烤食品企业和食品生产企业的生产加工部门的生产技术人员和中层管理骨干。

2、联合招生招工方式：一方面采取普通高考招生录取的方式，学校与企业在大一学生中共同进行面试筛选，另一方面采取单考单招、直升专招生录取方式，以企业为主导，对高考或面试录取的学生进行筛选后，由企业与学生（家长）、学院三方共同签订用工、培养、合作协议。确保学生权益不受损害和保护企业、学校、学生的共同利益、明确各自的责任。

3、教学方案及人才培养模式的制订：在现有人才培养方案和教学方案的基础上，利用多年与企业合作培养学生的经验校企共同制定教学方案，根据企业岗位要求，确立技术技能标准与素质要求，明确培养的方法、过程与手段，按照人才成长规律形成教学方案体系。深化课程建设，实现现代学徒制教育的校企一体化育人，依据新疆焙烤食品行业季节性的人员需求，通过与食品行业的调研，形成“2+1”教学模式，创新现代学徒制“工学交替，校企双室，实岗育人”的人才培养模式。

4、课程体系开发：成立课程体系开发领导小组，由主管教学领导牵头，由专业带头人、课程负责人及企业不同层级的业务骨干组成课程体系开发团队。从业务中层管理岗位所需要的管理技术技能与素养出发，进行定岗、定标准，按从最基层至管理岗位的升迁过程，进行技术、技能、素养定位，由校企双方专家共同确定课程名称、课程内容、课程标准、教学方法设计及教学过程阶段的合理分配，引入现代学徒制实施标准，校企共同合作加以改造，共同制订专业教学标准、课程标准、岗位标准、企业师傅标准、质量监控标准及相应实施方案。

5、按学校学分制管理办法，进行课程置换和制定焙烤食品加工技术专业现代学徒制人才培养方案和对课程体系进行认证、确认与实施，以形成基于焙烤食品加工业务流程的模块化课程体系。在共同开发教材的基础上，完善并出版焙烤食品加工技术专业现代学徒制系列教材与考核标准与管理办法，为进一步推进焙烤食品专业现代学徒制奠定坚实基础。

第五章 四方责任义务

第十一条 选择好试点企业

1、首先选择好企业，在紧密合作的企业中选择实力强、资源丰富并热衷于职业教育的企业；然后根据学院的实际情况和合作企业的意愿，确定招生的专业和规模。

2、在招生之前，由合作的企业直接参与，按企业的用人标准通过单考单招面试的形式录取学生，然后根据学业考试成绩择优录取，或普通高考录取学生，这些学生(学徒生)就相当于该企业的“后备员工”，具有双重身份，既是学生，又是学徒。

3、在企业的帮助下，选择好企业师傅，由工作室办公室主任联系，教研室和班主任配合，建立各企业师傅的联络信息，确定学生与企业师傅的之间的师徒关系，通过协议明确师傅的责任义务、学生责任义务，同时明确学生在三年中的培养目标。

第十二条 签订协议，明确三方职责

1、校企双方共同制定协议书，由学生（监护人即家长）、院校和企业签订四方协议，明确各方权益和义务。由班主任建立与家长的联系制度。

2、在实施现代学徒制过程中，会涉及到学院、企业、学生(家长)三方的权利和义务，因此需通过协议来明确界定学院、企业、学生(家长)三方各自的职责，即学院与企业要签订联合培养的合作协议，学生(家长)要与企业签订学徒协议，学生与学校签订顶岗实习协议。

第十三条 企业的责任和义务

1、向学院、教师、学生、家长准确传达企业的要求，包括现在及将来应具备的知识和技能；

2、要积极配合学院共同研制学徒制人才培养方案和培养模式，参与学生技能训练和学业评价；

3、委派优秀的技术骨干担任学生的师傅(导师)；

4、要遵循教育规律，认真做好学生“师带徒”期间的学习实习工作；

5、根据学生成长档案聘用毕业生就业；

6、向教师 and 学生的在岗学习敞开大门；

7、要能赏识和鼓励企业中那些为学徒制人才培养而付出的管理人员、师傅等，调动他们的积极性。

8、对师傅的带徒工作进行全面管理，关注带徒工作的日常进展情况，并及时和学校沟通。

9、调解、协调师徒不和谐的问题，如发现师徒任意一方存在未认真履行职责的，或师徒任意一方提出终止师徒协议的理由并经确认的，企业应向学校申请终止师徒协议的进行。

10、负责培训过程中阶段效果的跟踪评价（至少每月一次）。

11、学生进入企业建立每月考核制度。

第十四条 学校的责任和义务

1、明确学徒制实施的专业范围和领域，要对焙烤食品专业进行分析，充分认识所要达到的目标，分析所具备的条件，从而需要培养的具体内容，并做好学徒制教学的专业教学计划；

2、鼓励教师到企业进行在岗工作，并和企业师傅进行交流，把得到的经验带回学院，进行专业调整与课程改革，增加与企业需求相适应的新兴专业，改革实施学徒制专业的课程，使之更适合于学徒制教学；

3、改革管理方式和手段，构建适合学徒制下的课程评价、学生评价、教师评价等管理体系等；

4、要重新分配教学时间，为教师在学院内外完成项目和合作，以及为学生从事实习活动提供机会。

第十五条 家长和学生的责任和义务

1、家长要配合学院做好学生的思想工作，帮助他们消除顾虑，积极引导并支持孩子到企业进行实践(半工半读)。

2、学生应该按照学院和企业共同制订的培养方案，积极参加学习和实习；自觉遵守学校和企业的规章制度，履行相应的职责，在企业实习期间要遵守安全制度。

3、学生必须服从师傅的工作安排，虚心向师傅请教，接受师傅的指导，尊重师傅。

4、学生必须遵循师傅的指导，严格按照机电设备操作规程和标准化作业进行操作，杜绝“三违”现象发生。

5、学生要充分利用班前时间学习安全技术知识和现场注意事项，班中学习操作技能，班后认真总结并进行理论知识学习，做到工作积极主动，勤学好问。

6、现场作业期间学生必须不折不扣的听从师傅安排，严禁串岗。

7、学生必须按照培训计划完成现场的实习内容，做好日常的工作学习记录。

第十六条 师傅的责任和义务

1、师傅是学生安全的第一责任人，必须把安全作业规程及安全注意事项传授给学生。

2、师傅在带学生期间，必须把设备操作要领和相关的机电完好标准传授给

学生。

- 3、师傅有权制止学生违章作业和不规范的操作行为。
- 4、师傅必须把安全、业务技术毫无保留的传授给学生。
- 5、严禁出现师傅不带学生的现象。
- 6、师傅应根据学生的实际情况制定切实可行的培训计划进行现场指导。

第六章 信息管理

第十六条 焙烤食品加工技术专业“现代学徒制”办公室成员在新生入学前完成所有的专业建设、教学计划、校企合作企业联系的事宜，并将参与校企合作的企业相关信息公布。

第十七条 新生进校时，与学生（家长）签订三方（企业、学校、家长）协议书，告知焙烤食品加工技术专业“现代学徒制”培养方案的教学目标、具体实施及各自的权利、义务，同时相关部门领导要加大对“现代学徒制”的宣传，宣传它的优越性，使学生（家长）对“现代学徒制”的专业人才培养有个清楚的认识，消除他们的顾虑，并积极引导并支持孩子到企业进行实践。

第十八条 新生入学后，将具体参加专业“现代学徒制”人数上报相关部门，同时将人数及各个学生的基本信息上报校企合作企业。学院“现代学徒制”办公室根据学生规模与企业共同进行对带徒师傅的选拔，原则上是选聘企业各项技能、综合素质最高的技工，同时每个带队师傅至多带3名学徒。

第十九条 选聘企业带徒师傅后上报学校相关部门并进行公示，并让学生根据自己对岗位工种的偏好进行初步选择自己的师傅，学院根据学生的初选进行适当调整，主要是对超负荷的进行调整。

第二十条 企业师傅与学徒（学生）对应好后，将名册上报企业、学校，同时要学徒（学生）、师傅间签署带徒协议，明确双方权利和义务。同时，企业带徒师傅确定了自己的学徒后，需要根据自己的岗位工种制定一份详细的带徒计划，要有明确的带徒对象、带徒目标、带徒时间和传授的内容等。

第二十一条 企业带徒师傅需要和学院建立紧密的联系，参与学生在校、在企业的全程跟踪、管理，同时还得和学院一起完成专业培养方案的完善、实验实训项目的制定及对学生技术技能的指导，帮助学生完成在校、在企业的各项实验实训技能培训环节。

第二十二条 在学校完成理论知识学习后，去企业学徒（顶岗实习）前，聘请企业专家到学院进行讲座，讲解顶岗实习的法律法规、企业规章制度、企业文化、岗位要求等等，使学生更多的了解校企合作的企业。

第十六条 去顶岗实习前，“现代学徒制”办公室选拔优秀的带队老师进行顶岗实习的带队，主要选拔一些实践技能过硬、沟通能力强、管理能力强的年轻老师，主要负责学院与企业间的沟通工作及在企业的学生管理工作。

第七章 监督与考核

第二十三条 按照“现代学徒制”专业培养方案的进度安排进行理论教学、校内实践教学和校外顶岗实习期间师带徒的管理，加强学徒制教育全过程的管理和执行。

第二十四条 学生管理：企业全程参与合作班级的教学，派遣技术人员担任兼职教师，指派师傅担任学生的导师。教师要经常性与企业进行研讨，开设符合学生理论学习及企业实践特点的校本课程；学生在校学习期间要接受学校和企业的双重管理。学生在学徒制期间，企业全程跟踪，和教师积极配合密切关注学生的学习和生活，同时设立各类奖学金，激励学生学习专业知识和技能，为企业储备人才。

第二十五条 教学质量监控：学校与企业共同制订教学质量监控机制，对带队教师和师傅进行考核，对优秀的教师和师傅在评优评先方面优先考虑。改革评价模式，围绕行业、企业用人标准，针对不同类型的课程建立不同的评价标准，自我评价、学生评价、企业评价和社会评价相结合，建立以能力为核心，行业企业共同参与的学生评价模式，引导学生全面发展。

第二十六条 学生就业：企业要全程参与学生的学业及思想品德评价，可以按企业员工的标准来要求学生，并作为三年后学生录用的条件之一，录用率应达到在企业顶岗人数的三分之二以上。

第二十七条 进一步完善学校的教学制度和管理制度改革如教学管理、学分制、学籍管理等相关信息管理事项，要深入学习现代学徒制教育理念，提升学校层面及管理干部的职业教育转化的观念。

第二十八条 建立社会第三方评价机制。探索引入第三方评价，建立由政府、行业企业、中介机构、家长、学生等共同参与的社会化评价系统，对地方政府、院校及教师参与服务型教育体系建设进行独立评估。如把学校创新能力、服务地方经济能力和吸纳社会资金的能力列入了对学校考评的目标。

第八章 激励保障

第二十九条 建立“师傅”和学生企业的利益机制。

1、依据新疆维吾尔自治区开展现代学徒制试点工作实施方案和学校开展现代学徒制教育的政策要求，给予师傅带徒的津贴（师傅指导费补贴问题），学生企业学徒期间明确在顶岗实习的待遇，制定学生顶岗实习期间的协议书。

2、师傅津贴：师傅带徒期满，徒弟经有关部门考核合格后，可享受企业或学校给予的带徒津贴，具体金额根据有关部门对徒弟提出的评价和建议，给予一次性带徒津贴；徒弟考核不合格，师傅津贴延期享受或不得享受，届时本协议自动终止。

3、实习奖罚：学生能够达到预期实习效果，达到独立胜任企业岗位赋予的工作，企业应给予师傅奖励；学生未能达到预期实习效果，不能胜任企业岗位所赋予工作，企业将给给予师傅相应惩罚，同时扣除学生相应的当月工资。

第三十条 建立现代学徒制的保障及校企双方管理制度。

1、运行机制：通过“双向工作室”，定期研究职业教育集团化办学的校企合作机制，形成协调有力、快速高效的工作机制，为企业和学院之间寻找利益的共同点，为两者的合作提供指导和帮助；特别是与企业师傅之间的沟通，保证优秀企业人员能够真正参与到“现代学徒制”教学中来，负责与企业、学院沟通，为学生提供岗位、项目和师傅等。实现“车间教室合一、学生学徒合一、教师师傅合一、作品产品合一、育人生产合一”等五个合一，实现企业用工需求和职业院校学生就业的深度结合。

2、经费保障机制：建立健全多渠道投入机制，学校设立专项经费，在落实生均经费拨款的基础上，扩大专项经费投入，对校企合作的职业教育集团建设的各项改革项目给予财政经费支持，加强绩效考核，着力观测专项经费投入后，对在职业教育集团下现代学徒制教育试点的学校和服务区域经济社会发展等方面作出贡献的企业，应体现出专项经费的支持作用。

3、做好宣传机制：进一步完善学校的相关政策，逐建立与职教集团和现代学徒制改革下相适应的政策保障体系，加大现代学徒制教育在政府和企业中的宣传力度，吸引企业积极参与校企合作运行，并向社会宣传校企合作运行好的企业，提升企业不断加入职业教育集团化办学的行列。一是加大对学生的吸引和宣传力度，改变学生陈旧的观念，让学生积极参与到“现代学徒制”教学中来，通过“现代学徒制”教学来增强焙烤食品专业岗位的职业能力；二是向企业宣传，吸引更多

多的企业参与到“现代学徒制”的校企合作中来，同时向社会大力宣传做得比较好的企业，推动企业不断加入到校企合作中来。

第九章 附 则

第三十一条 本办法自公布之日起执行。

第三十二条 本办法由现代学徒制教育办公室负责解释。

四、现代学徒制教育的“校企双向工作室”工作管理办法

第一章 总 则

第一条 根据教育部《关于开展现代学徒制试点工作的意见》(教职成〔2014〕9号)文件和《新疆维吾尔自治区开展现代学徒制试点工作实施方案》要求以及新疆职业大学烹饪与餐饮管理学院焙烤食品加工技术专业现代学徒制学徒教育管理办法,为保障学校校企合作工作顺利开展,鼓励学院与行业、企业积极开展交流合作,规范合作程序,特制定“现代学徒制校企双向工作室”工作管理办法。

第二条 “校企双向工作室”应坚持“人才共育、过程共管、成果共享、责任共担”的原则,要主动适应区域经济区发展的需要,全面提升服务焙烤食品行业企业的能力,创新学院办学体制机制,提高人才培养质量和办学水平。

第三条 本工作管理办法适用于学院“校企双向工作室”与行业企业建立学徒制教育,以此联系烘焙食品企业,建立紧密合作的校企合作联合体,形成职业教育集团化办学的条件,来统筹烘焙企业、职业院校,从而建立现代学徒制教育的模式。并在学生实习就业、共建实训基地、师资队伍建设、实践教学、社会培训等环节或领域开展的合作。

第二章 组织管理

第四条 成立焙烤食品加工技术专业“现代学徒制”实施领导小组,成员如下:设组长、副组长、办公室及成员。

组 长:陈运生、企业代表

副组长:热西提·吾甫尔、王晓东、企业代表

成 员:王强、冯云龙、张金龙、谭秀山、十个烘焙企业代表

秘 书:冯云龙

第五条 建立校企合作指导委员会,形成校企大师工作室,成立校企联络办公室。在职业教育集团的基础上,成立校企合作教学指导委员会,同时在联合的“集团”企业内建立“现代学徒制‘双向(学院、企业)’大师工作室”简称“双向工作室”,主要由专家、企业人员、实训中心、教研室、专业教师组成,成立联合工作办公室,由实训中心主任兼任“双向工作室”办公室主任,作为各企业

工作室的联络协调人，洽谈师傅与学生之间的培养目标及要求，协调每个师傅带徒不宜超过三个徒弟。

办公室主任：王强（校方）、企业代表

秘 书：冯云龙、张金龙、王静亮、企业代表

第三章 “双向工作室”的职责

第六条 “双向工作室”办公室选择好试点企业

1、首先选择好企业，在紧密合作的企业中选择实力强、资源丰富并热衷于职业教育的企业；然后根据学院的实际情况和合作企业的意愿，确定招生的专业和规模。

2、在招生之前，由合作的企业直接参与，按企业的用人标准通过单考单招面试的形式录取学生，然后根据学业考试成绩择优录取，或普通高考录取学生，这些学生(学徒生)就相当于该企业的“后备员工”，具有双重身份，既是学生，又是学徒。

3、在企业的帮助下，选择好企业师傅，由工作室办公室主任联系，教研室和班主任配合，建立各企业师傅的联络信息，确定学生与企业师傅的之间的师徒关系，通过协议明确师傅的责任义务、学生责任义务，同时明确学生在三年中的培养目标。

第七条 “双向工作室”办公室签订协议，明确三方职责

1、校企双方共同制定协议书，由学生（监护人即家长）、院校和企业签订四方协议，明确各方权益和义务。由班主任建立与家长的联系制度。

2、在实施现代学徒制的过程中，会涉及到学院、企业、学生(家长)三方的权利和义务，因此需通过协议来明确界定学院、企业、学生(家长)三方各自的职责，即学院与企业要签订联合培养的合作协议，学生(家长)要与企业签订学徒协议，学生与学院签订顶岗实习协议。。

第八条 “双向工作室”是学院负责校企合作事项的主要职能部门，统筹协调学院校企合作日常工作，其主要职责是：

（一）根据国家相关政策，制定中长期校企合作工作规划和年度工作计划，统一协调管理学院校企合作工作；

（二）搭建校企合作平台，完善校企合作制度，探索校企合作长效机制，从体制、机制、管理等方面确保实现校企深度融合，可持续发展；

（三）组织开展校企合作调研，加强与政府、大型企业的联系，拓宽校企合作渠道，提升校企合作项目内涵；

（四）积极推动、协调与行业企业的合作，整合校企资源，推进校企合作项目向深度和广度发展；

（五）负责审查常规校企合作项目协议，负责调研重大校企合作项目协议；

（六）负责对校企合作项目进行指导、跟踪、评估等；

（七）定期调研校企合作运行状况，及时解决合作中的困难和问题，总结推介好的做法和经验；

（八）负责学院校企合作工作开展情况信息的收集、整理、统计、分析、总结；

第四章 信息管理

第九条 焙烤食品加工技术专业“现代学徒制”办公室成员在新生入学前完成所有的专业建设、教学计划、校企合作企业联系的事宜，并将参与校企合作的企业相关信息公布。

第十条 新生进校时，与学生（家长）签订三方（企业、学院、家长）协议书，告知焙烤食品加工技术专业“现代学徒制”培养方案的教学目标、具体实施及各自的权利、义务，同时相关部门领导要加大对“现代学徒制”的宣传，宣传它的优越性，使学生（家长）对“现代学徒制”的专业人才培养有个清楚的认识，消除他们的顾虑，并积极引导并支持孩子到企业进行实践。

第十一条 新生入学后，将具体参加专业“现代学徒制”人数上报相关部门，同时将人数及各个学生的基本信息上报校企合作企业。学院“现代学徒制”办公室根据学生规模与企业共同进行对带徒师傅的选拔，原则上是选聘企业各项技能、综合素质最高的技工，同时每个带队师傅至多带 3 名学徒。

第十二条 选聘企业带徒师傅后上报学院相关部门并进行公示，并让学生根据自己对岗位工种的偏好进行初步选择自己的师傅，学院根据学生的初选进行适当调整，主要是对超负荷的进行调整。

第十三条 企业师傅与学徒（学生）对应好后，将名册上报企业、学院，同时要学徒（学生）、师傅间签署带徒协议，明确双方权利和义务。同时，企业带徒师傅确定了自己的学徒后，需要根据自己的岗位工种制定一份详细的带徒计划，要有明确的带徒对象、带徒目标、带徒时间和传授的内容等。

第十四条 企业带徒师傅需要和学院建立紧密的联系，参与学生在校、在企业的全程跟踪、管理，同时还得和学院一起完成专业培养方案的完善、实验实训项目的制定及对学生技术技能的指导，帮助学生完成在校、在企业的各项实验实训技能培训环节。

第十五条 在学院完成理论知识学习后，去企业学徒（顶岗实习）前，聘请企业专家到学院进行讲座，讲解顶岗实习的法律法规、企业规章制度、企业文化、岗位要求等等，使学生更多的了解校企合作的企业。

第十六条 去顶岗实习前，“现代学徒制”办公室选拔优秀的带队老师进行顶岗实习的带队，主要选拔一些实践技能过硬、沟通能力强、管理能力强的年轻老师，主要负责学院与企业间的沟通工作及在企业的学生管理工作。

第五章 合 作

第十七条 校企合作的条件和形式

（一）合作企业的基本条件：开展校企合作的企业必须是持有营业资格的法人单位，组织机构健全、设备先进、生产工艺领先、管理规范，与学院人才培养和专业建设有较高的关联度，具有较好的业绩和可持续发展能力，具有较高的合作诚信度。

（二）合作项目的基本条件：校企合作项目应符合学院的办学定位和人才培养需求，能促进学院人才培养、教学、科研水平和师资队伍质量全面提升，促进学院人才培养与毕业生就业形成良性循环，能提高毕业生就业水平和就业质量，共同搭建产学研紧密结合的教学、科研和生产加工平台。

（三）不宜引进的校企合作项目

- 1、有关法律、法规禁止的项目；
- 2、含有国家或行业协会明令禁止的设备、材料、工艺、技术；
- 3、占有学院资源与其产学研效益明显不相一致的项目。

（四）校企合作办公室应根据不同专业和特点，有目的、有计划、有步骤地选择相关行业企业开展校企合作，积极与市内外大中型企业建立长期稳定的合作关系。

第十八条 “双向工作室”办公室围绕“合作办学、合作育人、合作就业、合作发展”广泛开展校企合作。合作形式可以灵活多样，合作效果以是否促进了双方共同发展，是否双方满意作为检验标准。

（一）订单式人才培养。结合企业的人才需求规格、岗位技能标准、企业管理和企业文化要求，校企双方共同协商制定培养计划，签订培养协议，进行相关课程置换和人才培养方案的调整。学生毕业考核合格后进入合作企业对口岗位就业。

（二）工学交替。根据专业建设和人才培养需要，结合企业用工需求和生产操作岗位技术要求，建立现代学徒制，在顶岗实习阶段之前，组织在校学生到企业生产服务第一线参加实践性教学活动。

（三）共建实训基地。本着“优势互补、互惠互利”的原则与有发展前景和合作意向的企业共建实训基地。围绕企业生产活动和岗位职业能力积极与企业合作开发与生产实际紧密结合的核心课程和实训教材，积极探索“厂中校”、“校中厂”模式，建设实训基地企业化、校外实训基地教学化、融“教、学、做”于一体的实训实习基地。

（四）顶岗实习与就业。在学生完成校内教学任务的前提下，根据专业特点和用人单位的岗位需求，采用学院推荐与学生自荐的形式，安排学生参加时间不少于半年的顶岗实习实践活动，实习结束后按企业择优录用、双向选择的原则到企业就业。

第六章 其他

第十九条 “双向工作室”办公室做好在实施过程中的各种档案资料（含图片、音像资料）及时整理归档。

第二十条 每一年年初上报校企合作工作计划，计划详实、具体、操作性强，年末上报校企合作工作总结，总结客观、全面。

第二十一条 “双向工作室”办公室不得擅自以学院名义私下与企业进行合作，否则学院将追究相关人员的责任，由此产生的后果由相关单位和个人自行承担；对在校企合作工作中不按章办事、工作推诿，由学院通报批评；对因工作不负责任、以权谋私、给学院造成损失的，学院给予相应处分或进行经济处罚。

第二十二条 本办法的解释权属学院办公室。本办法自2015年9月起试行。

五、现代学徒制学徒教育教学运行与质量监控体系

根据教育部《关于开展现代学徒制试点工作的意见》（教职成〔2014〕9号）文件和《新疆维吾尔自治区开展现代学徒制试点工作实施方案》要求，教学质量评价标准是质量监控的重要依据，是保证人才培养水平的重要保证，是对学院办学水平、现代学徒制教育进行综合评价的重要组成部分。考虑到可操作性，教学质量评价标准的构成分为组织管理、学生招生与招工管理、教学质量、教学运行管理、保障与监督考核和教学质量监控管理。

第一章 组织管理

在新疆特色餐饮职业教育集团和新疆特色餐饮职业教育联盟的基础上，继续成立“新疆特色焙烤食品职业教育集团”，以此联系食品烘烤企业，建立紧密合作的校企合作联合体，形成职业教育集团化办学的条件，来统筹烘焙企业、职业院校，建立现代学徒制教育的模式。

一、管理层次

成立焙烤食品加工技术专业“现代学徒制”实施领导小组，成员如下：设组长、副组长、办公室及成员。

组 长：陈运生、企业代表

副组长：热西提·吾甫尔、王晓东、企业代表

成 员：李华、王强、谭秀山、冯云龙、张金龙、烘焙企业代表

秘 书：冯云龙

建立校企合作指导委员会，形成校企大师工作室，成立校企联络办公室。在职业教育集团的基础上，成立校企合作教学指导委员会，同时在联合的“集团”企业内建立“现代学徒制‘双向（学院、企业）’大师工作室”简称“双向工作室”，主要由专家、企业人员、实训中心、教研室、专业教师组成，成立联合工作办公室，由实训中心主任兼任“双向工作室”办公室主任，作为各企业工作室的联络协调人，洽谈师傅与学生之间的培养目标及要求，同时，负责选派优秀的技术工人担任学生的导师（师傅），协调每个师傅带徒不宜超过三个徒弟。

办公室主任：王强（校方）、企业代表

秘 书：冯云龙、企业代表

成立专业学徒制指导委员会：

为了提高教学水平和管理水平，保证人才培养质量，不断满足社会对人才质量的需要，结合高职高专办学的特点，在专业教学改革创新委员会的基础上，联

合试点企业，由职教专家、企业人员、专业教师组成相应专业的学徒制工作小组，主要是负责该项专业的人才培养方案的确定、专业课程的建设、教学方式的创新、学生学业的评价等等；

二、学生招生与招工管理

（一）招生与招工

招生与招工一体化，“招生即招工、入校即入厂、校企联合培养”的现代学徒制。招生考核方式、内容和录取办法的改变。一方面采取普通高考招生录取的方式，学院与企业在大一学生中共同进行面试筛选，另一方面采取单考单招、直升专招生录取方式，以企业为主导，对高考或面试录取的学生进行筛选后，由企业与学生（家长）、学院三方共同签订用工、培养、合作协议。确保学生权益不受损害和保护企业、学院、学生共同利益、明确各自责任。

（二）学生管理（校企共管、人才共育）

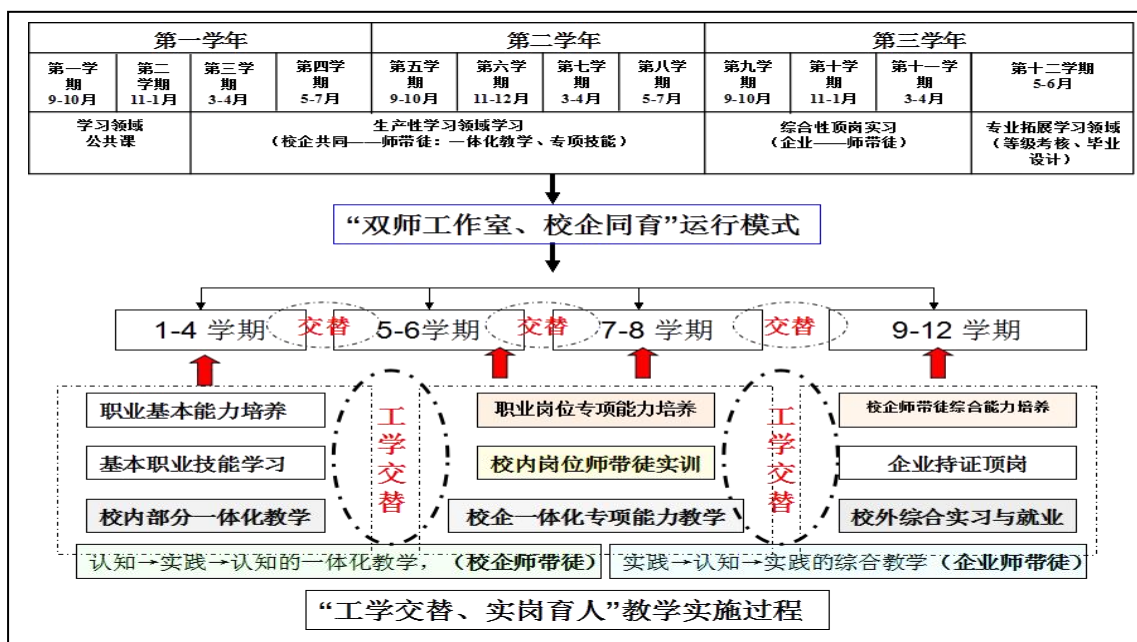
在招生之前，选择好企业，由合作的企业直接参与，按企业的用人标准通过单考单招面试的形式录取学生，然后根据学业考试成绩择优录取，或普通高考录取学生，这些学生(学徒生)就相当于该企业的“后备员工”，具有双重身份，既是学生，又是学徒。

在企业的帮助下，选择好企业师傅，由工作室办公室主任联系，教研室和班主任配合，建立各企业师傅的联络信息，确定学生与企业师傅的之间的师徒关系，通过协议明确师傅的责任义务、学生责任义务，同时明确学生在三年中的培养目标。企业要全程参与学生的学业及思想品德评价，完全可以按企业员工的标准来要求学生，并作为三年后学生就业录用的条件之一。

第二章 教学运行管理

一、人才培养模式

在现有人才培养方案和教学方案的基础上，利用多年与企业合作培养学生的经验校企共同制定教学方案，根据企业岗位要求，确立技术技能标准与素质要求，明确培养的方法、过程与手段，按照人才成长规律形成教学方案体系。深化课程建设，实现现代学徒制教育的校企一体化育人，依据新疆焙烤食品行业季节性的人员需求，通过与食品行业的调研，形成“2+1”教学模式，创新现代学徒制“工学交替，校企双室，实岗育人”的人才培养模式。



二、教学标准的过程设计

在教学过程设计中，坚持以企业项目为导向，以企业产品任务为驱动，实现“三个共同”即由学院和企业共同确定课程模块、提供师资、完成课程教学，使企业生产性师傅共同参与到学生的培养全过程，让学生在校学习阶段就能了解到企业岗位业务活动，将企业项目模块的教学活动贯穿于高职三年的教学之中，并在此基础上，将三学年分成 12 个学期，结合新疆的季节性特点将寒暑期纳入学期之中，淡季调整为学生休假，1-4 学期进行基础理论与理实一体化教学，5-8 学期开展校企“师带徒”的理实一体化实践教学，9-12 学期开展企业“师带徒”的综合顶岗实习教学及等级考核和毕业设计，使学生完全进入企业化项目业务实训，强化学生的专业实践技能，让学生在毕业前就拥有近一年的“工作经验”，这种人才培养模式促进了“四个紧密结合”即理论知识学习与实践能力的培养紧密结合、教学与生产紧密结合、师生与一线技术人员紧密结合、培训与岗位紧密结合，打破大学期制教学。

第一学期：完成所有公共基础课程的学习（含新生军训），利用假期如“十一”参与“企业体验”，去校企合作企业参观、考察，让学生了解企业、了解岗位，有利于其专业的学习。

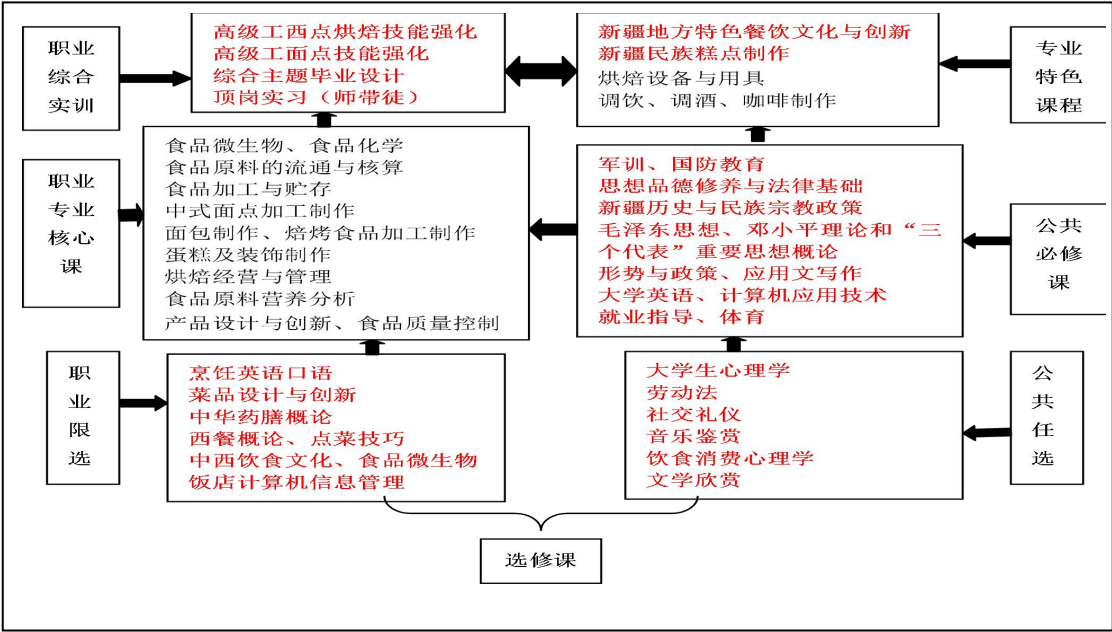
第二学期：完成焙烤食品加工技术专业专业基础课课程的全部理论、实验实训学习，完成拜师仪式。

第三学期：完成焙烤食品加工技术专业专业课程的全部理论、实验实训的学习，尤其是专业实践技能学习、培训。

第四学期：采用“项目实训”和“轮岗实训”的方式进行培养，完成专业课的教学，并获得相应的职业资格证书。

最后一学年（含第五、第六学期）：到相关的校企合作企业进行“现代学徒制”的顶岗实习，到企业的生产第一线上去进行工作。顶岗期间企业的师傅、教师、学生三方之间共同完成学生毕业设计。熟练掌握各种岗位及设备的性能、操作要领，做到能独立工作。

三、课程体系结构设计



四、师资队伍

校企共建师资队伍，必须由学院教师和企业师傅共同承担，形成双导师制。要促进校企双方密切合作，打破现有教师编制和用工制度的束缚，探索建立教师流动编制或设立兼职教师岗位，加大学院与企业之间人员互聘共用、双向挂职锻炼、横向联合技术研发和专业建设的力度。合作企业要选拔优秀高技能人才担任师傅，明确师傅的责任和待遇，师傅承担的教学任务应纳入考核，并可享受带徒津贴。

五、教学资源

资源共享包括技术力量、实训设备、实训场地等。一方面，企业为训练提供技术熟练的师傅，指导和监督学徒的技术训练；另一方面，企业要投入大量资金以提供足够先进的生产设备和实际训练所需的原材料，以供学徒实践学习所用，并且能够提供足够的岗位让学生实践；同时学院也为企业技术力量提供职工培训的需求。

六、教学组织与管理

依据餐饮企业岗位能力的职业标准，按照“岗位基本技能→岗位专项技能→岗位综合技能→创新能力→就业能力”逐级递进的能力。教学过程管理是通过企业全程参与合作班级的教学，派遣技术人员担任兼职教师，指派师傅担任学生的

导师。教师要正常性与企业进行研讨，开设符合学生理论学习及企业实践特点的校本课程；学生在校学习期间要接受学院和企业的双重管理。

将三学年划分为 12 个学期。具体教学过程如下：

第一学年				第二学年				第三学年			
第一学期 9-10 月	第二学期 11-1 月	第三学期 3-4 月	第四学期 5-7 月	第五学期 9-10 月	第六学期 11-2 月	第七学期 3-4 月	第八学期 5-7 月	第九学期 9-10 月	第十学期 11-1 月	第十一期 3-4 月	第十二学期 5-6 月
学习领域公共课		完成专业基础课课程的全部理论、实验实训学习，完成拜师仪式		生产性学习领域学习（校内校企共同“师带徒”：一体化教学、专项技能）				学生休假依据企业生产情况实施休假综合性实习（企业一师带徒）		专业拓展学习领域（等级考核、毕业设计）	

第三章 教学质量标准

（一）教学组织管理评价标准

- 1、管理人员岗位职责、权限明确。各项工作的实施流程清楚，协作配合默契，工作效率高，无差错。
- 2、管理制度完善，执行有效。
- 3、教学文件齐全。根据专业调研分析结论，制订出合理的人才培养目标、教学标准和课程标准和课程设计标准。能根据人才需求及时修订和严格执行教学标准。
- 4、教学调度科学、合理。
- 5、管理手段先进，充分利用计算机和网络提高管理水平。
- 6、服务教师、学生热情周到。
- 7、教学准备工作周到严密。（包括：教室、实训室、师带徒、教材、设备、仪器等）

（二）学生管理评价标准

- 1、按要求招收符合条件的学徒制学生，入学新生进行全面复查，保证招生质量。
- 2、入学教育严肃认真有针对性，效果良好。
- 3、学生管理制度、学徒制管理完善，管理严格规范，奖罚措施明确。
- 4、学生教育体系完善，有计划、有针对性地开展道德修养和文明教育。
- 5、学生就业指导，学徒制就业机制、毕业派遣，跟踪调查细致周到。
- 6、关心学生，服务热情周到。

（三）教学过程评价标准

1、理论教学

（1）教学态度

①热爱学生，关心学生，对学生负责，不歧视差生。

②严于律己，为人师表，准时上、下课，充分利用课堂时间，不无故缺课，管理好每堂课教师的卫生。

③备课、讲授认真，责任心强，治学严谨，要求严格，能变化变革，掌握新职业教育理念、新技术技能。

④仪表端庄，精神饱满，具有良好的教师形象。声音洪亮，表达清晰简练，形象生动。

（2）教学准备

①按课程标准要求认真编制授课计划，准确把握知识体系。

②备课认真，教案项目全、质量高，做到备教材、备学生、备教法、备学法，重点难点处理恰当。

③授课计划能准确体现课程标准的要求，教学目标明确，难易适中，注重学生能力培养。符合授课计划编制要求。

④教材选择，能在教研室、企业专家进行讨论慎重选择或编写教材（教科书、讲义或参考书），能按课程标准的要求选择优秀的高职高专教材。

⑤教师一般能在开学前备好两周课，平时至少应提前一周完成教案。教案能按规定审批。

（3）教学内容

①课堂容量适中，重点难点处理得当，传授知识准确，概念清楚，内容熟练。

②理论联系实际，补充介绍本专业的最新动态和新技术新知识。

③精心组织理实一体化课程、实验课、实训课、习题课、讨论课等，内容要设计新颖，具有典型性，准备充分，重视学习方法的指导。

④实验实训报告、作业布置适量，认真批改，要求严格，能做好报告、作业批改情况登记，及时讲评，认真填写实验实训运行记录。学生考勤、作业成绩记载准确、规范。

⑤能为学生指定一定的自学内容和课外参考资料，培养学生自学能力和知识拓展能力。

⑥能按规定辅导答疑，并向学生公布时间、地点及联系方式，主动、热情、耐心、及时解答学生的问题。

（4）教学方法

①根据教学内容灵活选择教学方法，使教学与学生的知识程度、能力水平相适应。

②能正确处理教师和学生的关系，以学生为主体，调动学生学习的积极性主

动性，培养学习能力。

③根据教学目标，组织教学活动，进行互动式教学，启发学生思维，注重能力培养和协作精神培养。

④板书工整、PPT 或其他教学材料形式严谨，演示操作熟练、准确、规范，安排合理，层次分明，重点突出。

⑤熟练使用现代化教学手段和教具。

(5) 教学组织

①认真填写《教室日志》、《实训室运行记录、卫生安全记录》，规范、及时记录学生出勤情况。

②学生学习主动性强，按时完成教师布置的学习任务。

③课堂纪律好，学生上课注意力集中，无说话、睡觉和干与学习无关事情的现象。迟到、旷课现象少。

④师生关系融洽，学习气氛轻松愉快。

(6) 教学效果

①学生学习目的明确，求知欲望高。

②学生对课堂知识掌握程度高。

③学生能积极配合教师教学，课堂效果好。

④学生具有一定的自学能力和知识拓展能力。

2、实验教学

(1) 根据课程标准的要求开设的所有教学实验，教学目的明确，合理。

(2) 实验人员根据任课教师授课计划，制定该学期实验教学计划，所有实验要有实验指导书。

(3) 实验前应认真准备实验，预先试作。

(4) 能严格要求学生。实验前学生要进行预习，并完成预习报告。

(5) 能认真指导学生实验、监控实验过程、检查试验结果。

(6) 能认真批改实验报告，公正合理进行考评。

3、课程设计

(1) 选题能依据培养目标，符合课程教学标准要求，能运用课程知识进行技术应用能力训练。难度和工作量适中。

(2) 课程设计任务书规范（包括：设计目的、任务、要求，进程及成绩评定标准），手册、资料准备齐全。

(3) 能认真指导学生确定合理方案，设计过程指导及时，要求严格，注重培养学生的独立思考和协作精神，鼓励学生创新。

(4) 学生能积极认真对待课程设计，工作主动勤奋，遵守纪律，保质保量

完成设计任务。

(5) 认真评阅设计成果，公正合理进行考评。

(6) 课程设计结束后，及时进行分析总结，并择优保留存档资料。

4、理实一体化教学和实训教学

(1) 理实一体化教学和实训教学内容符合培养目标和课程标准要求，具有实用性，注重技术应用能力和操作动手训练。工作量适中。

(2) 有完整的理实一体化教学和实训教学任务书（包括设计目的、任务、要求，进程及成绩评定标准），设备、仪器、资料等准备齐全。

(4) 实训指导教师理论讲解清楚准确，操作示范标准规范，指导耐心细致，责任心强，要求严格。

(5) 学生能积极认真对待实训教学环节，工作主动勤奋，遵守纪律，保质保量完成实训任务。

(6) 理实一体化教学和实训成绩能根据学生的日常表现，综合能力，任务完成情况，实训总结及测试等综合进行评定。

(7) 实训结束后，及时进行分析总结，并择优保留存档资料。

5、顶岗实习（师带徒）和毕业综合实习教学

(1) 指导教师在顶岗实习（师带徒）和实习前按课程标准要求做好准备工作。提前了解和熟悉现场情况，制定师带徒实习计划，实习计划应科学规范，有明确的时间、地点、目的、内容、要求和成绩考核办法等，并能严格执行。

(2) 能够进行“职业道德”和“工作岗位职责”教育讲座。

(3) 顶岗实习（师带徒）过程有考勤检查记录和安全措施，能深入现场检查指导，无事故和学生违纪现象。

(4) 顶岗实习（师带徒）指导教师能坚持“协调、服务、督促、检查、考核和指导”原则，与企业关系融洽。

(5) 实习成绩能依据学生实习报告、实习日记、实习表现、实习单位鉴定和企业师傅、学生自评等进行综合评定。实事求是、客观准确。

(6) 实习结束后，及时进行分析总结，并择优保留存档资料，如企业留用，并且企业与学生或徒弟签订两年以上的劳动合同，学生就可以在企业工作，在企业的工作经历可以折算在学院上课的学习经历，以企业对学生的评价折合专业课程学分，新疆本地工作的期末考试及相关考核必须返校参加考试。

6、毕业设计

(1) 设计题目能依据专业培养目标和专业就业方向进行选择，符合专业知识能力要求，难度适当，工作量适中。

(2) 毕业设计任务书规范（包括设计目的、任务、要求，进程及成绩评定

标准等），手册、资料准备齐全。

（3）能认真指导学生确定合理方案，指导及时，要求严格，注重培养学生独立解决问题的能力，鼓励学生创新。

（4）学生能积极认真对待毕业设计，工作主动勤奋，遵守纪律，保质保量完成设计任务。

（5）成绩评定能依据平时表现、评阅意见、答辩效果、设计成果综合评定，客观公正，严肃认真。

（6）毕业设计工作完毕后，能认真做好总结工作，并妥善保存相关资料。

第四章 教学质量监控管理

一、教学质量监控的目标

教学质量监控体系涉及教学决策、政策执行、质量标准、教学评估、专业评估、信息收集与反馈等。构建教学质量监控体系，重点是建立和完善科学、合理、易于操作的评估指标体系与相应的奖惩制度。通过教学质量的动态管理，促进学院合理、高效地利用各种资源，适应社会环境的变化，全面提升我院的教学质量。

二、教学质量监控的内容

1、人才培养目标

2、专业设置与行业企业需求的监控

3、专业教学标准和课程标准监控

4、教学运行过程监控：主要通过听课、教学检查、教学督导、学生评教、教师评学、考试等实现监控目的。

（1）听课评价（理论课和实践课）。听课评课主要包括各教研室听课、院领导听课、相同相近课程的教师互相听课、观摩教学（示范性）听课、对新教师会诊听课等。通过听课和评课，掌握教师教学基本状况，及时做好指导和交流，提出针对性意见和建议。

（2）理论和实践教学检查。主要检查各教研室和教师是否按照教学计划、教学大纲、授课计划以及实验计划、实训计划、顶岗实习计划、毕业设计计划等组织上课、备课、作业（报告）布置和批改、考试命题与阅卷、成绩分析等情况。

（3）学生评教和教师职业道德测评。每学年进行两次全院范围内的学生评教工作，同时将教师职业道德测评工作一并进行，教师评价分数纳入教师业务年度考核。

（4）教师评学。各教研室指导和组织教师通过对学生考试（考查）成绩的汇总分析和作业批改、辅导答疑等方式，及时了解、分析和总结学生学习状况，并填写《学生学习状况调查表》。

（5）考试和考试模式改革。通过考试检验学生学习成绩和教学效果，指导

教学内容与方法改革。以突出学生技能培养为出发点，改革考试模式，推行教考分离，并通过从严治考和考前对学生加强诚信教育等措施，严肃考纪，形成良好考风和学风。

5、学生信息反馈监控

(1) 建立学生教学信息员工作机制。

(2) 建立毕业生追踪调查机制。

6、教材质量监控

三、教学质量监控的方式

1、质量检查：建立教学质量检查制度，定期公布教学检查结果。主要采用的检查方式有：教学日常检查、定期检查、专项检查和随机抽查等。

2、教研室教学工作评估：每学年对各教研室组织一次教学工作评估。

3、专业建设评估：加强院级、省级、特色专业建设的自我评估。

4、课程评估：加强学院内的院级、省级精品课程建设，每学年对院级、省级精品课程建设情况进行一次检查。

5、管理纠偏：院办根据教学检查、教学质量测评的结果以及反馈信息，对教研室及教师在执行学院有关教学规章制度中出现的问题及时进行纠偏，及时通报，强化整改。

6、质量跟踪：由教研室组织有关人员到用人单位对毕业生进行跟踪。

四、教学质量标准体系的管理

(一) 理论及理实一体化教学质量标准

1、培养目标标准

(1) 专业人才培养方案：符合职业教育人才培养的要求。

(2) 各门课程的教学标准，实验、实习和实训标准。

2、课程建设标准

(1) 重点建设课程方案。

(2) 精品课程建设方案。

3、试卷、毕业设计标准

建立严格的考核组织管理、命题与试题、成绩评定记载、考场与监考规则管理体系等；

4、课堂教学质量标准

建立健全该专业教学质量评估、教学工作规程、课堂教学质量评价等标准。

5、教材建设及选用标准

制定教材建设与管理、教材选用与评价的有关规定。

(二) 实践教学质量标准

1、实验、实训室工作规程

制定完善的实验、实训教学管理规定，实验、实训教学评估办法，实验、实训人员工作规范和岗位职责，实验、实训仪器设备管理办法，开放实验、实训室管理办法，学生实验、实训守则等；

2、综合实训标准

3、生产性顶岗实习标准

制定生产（毕业）实习管理办法、教育教学实习管理办法、校外实习基地建设与管理办法、校内教学基地管理办法。

4、毕业设计标准

制定毕业设计工作条例、毕业设计基本规范要求等。

（三）教学标准的质量监控体系设计

1、全程的质量监控

包括人才培养标准制定过程的质量管理、招生过程的质量管理、教学条件的质量管理、教学过程的质量管理和就业指导过程的质量管理等。因此，在课程体系教学内容的确定，教学方法的改革，教学效果的检验，师德建设等各个环节设立质量监控点，以实现教学过程的全面质量提高。

2、全员的质量管理。

全员质量管理师质量管理的核心内容，它把教学管理工作由传统的教学管理人员的职责下移到每一个教师，使教师从被管理者上升到管理者，增强了主人翁的责任意识。全员的质量管理要制订各部门、各级各类人员的质量责任制。明确任务和职权，各司其职，密切配合，以形成一个高效、协调、严密的质量管理工作的系统。在明确职权和职责的同时，要求各部门和有关人员对于质量做出相应的承诺。

3、全面的管理制度体系

质量管理必须建立健全管理所需的规章制度。为此，必须建立健全教师工作条例、学生管理条例、师德规范、学生守则、管理干部工作条例等一系列管理制度，明确规定教师、学生、各级管理人员的行为准则和工作规范。

教学工作是由一个个教学环节组成的，因此，除了对各类人员工作的基本规范外，还必须制定实施每个教学环节的规章制度。在专业设置与调整、课堂教学、调（停）课、教学文档、双语教学、实验室和各类实习实训、课程考核、评卷和试卷复查及试卷保存等方面建立一系列教学管理规章制度。

4、灵活的信息反馈体系。

教学信息是教学管理和质量监控的保证。建立学生教学信息员反馈制度，通过收集学生信息员提供的各种教学信息，从学生角度了解课堂教学效果，反馈学

生对课堂讲授、教学管理、教学条件、教学改革方面的意见和建议。建立学生评教制度。即对教师教学质量进行评估,在学生评教的基础上,根据评估指标对教师的教学过程是否达到教学目标要求做出判断,对实现教学目标的程度做出鉴定。

第五章 保障与监督考核

1、校企双方管理保障:通过“双向工作室”,定期研究职业教育集团化办学的校企合作机制,形成协调有力、快速高效的工作机制,为企业和学院之间寻找利益的共同点,为两者的合作提供指导和帮助;特别是与企业师傅之间的沟通,保证优秀企业人员能够真正参与到“现代学徒制”教学中来,负责与企业、学院沟通,为学生提供岗位、项目和师傅等。实现“车间教室合一、学生学徒合一、教师师傅合一、作品产品合一、育人生产合一”等五个合一,实现企业用工需求和职业院校学生就业的深度结合。

2、经费保障机制:建立健全多渠道投入机制,学院设立专项经费,在落实生均经费拨款的基础上,扩大专项经费投入,对校企合作的职业教育建设的各项改革项目给予财政经费支持,加强绩效考核,着力观测专项经费投入后,对在职业教育集团下现代学徒制教育试点的学院和为服务区域经济社会发展等方面作出贡献的企业,应体现出专项经费支持作用。

3、建立“师傅”和学生在企业的利益机制:依据新疆维吾尔自治区开展现代学徒制试点工作实施方案和学院开展现代学徒制教育的政策要求,给予师带徒的津贴(师傅指导费补贴),学生在企业学徒期间明确在顶岗实习的待遇,制定学生顶岗实习期间的协议书。

4、师傅津贴:师傅带徒期满,徒弟经有关部门考核合格后,可享受企业或学院给予的带徒津贴,具体金额根据有关部门对徒弟提出的评价和建议,给予一次性带徒津贴;徒弟考核不合格,师傅津贴延期享受或不得享受,届时本协议自动终止。

5、实习奖罚:学生能够达到预期实习效果,达到独立胜任企业岗位赋予的工作,企业应给予师傅奖励;学生未能达到预期实习效果,不能胜任企业岗位所赋予工作,企业将给给予师傅相应惩罚,同时扣除学生相应的当月工资。

6、建立社会第三方评价机制。探索引入第三方评价,建立由政府、行业企业、中介机构、家长、学生等共同参与的社会化评价系统,对地方政府、院校及教师参与服务型教育体系建设进行独立评估。如把学院创新能力、服务地方经济能力和吸纳社会资金的能力列入对学院考评目标。

7、学徒培养的多方评价机制

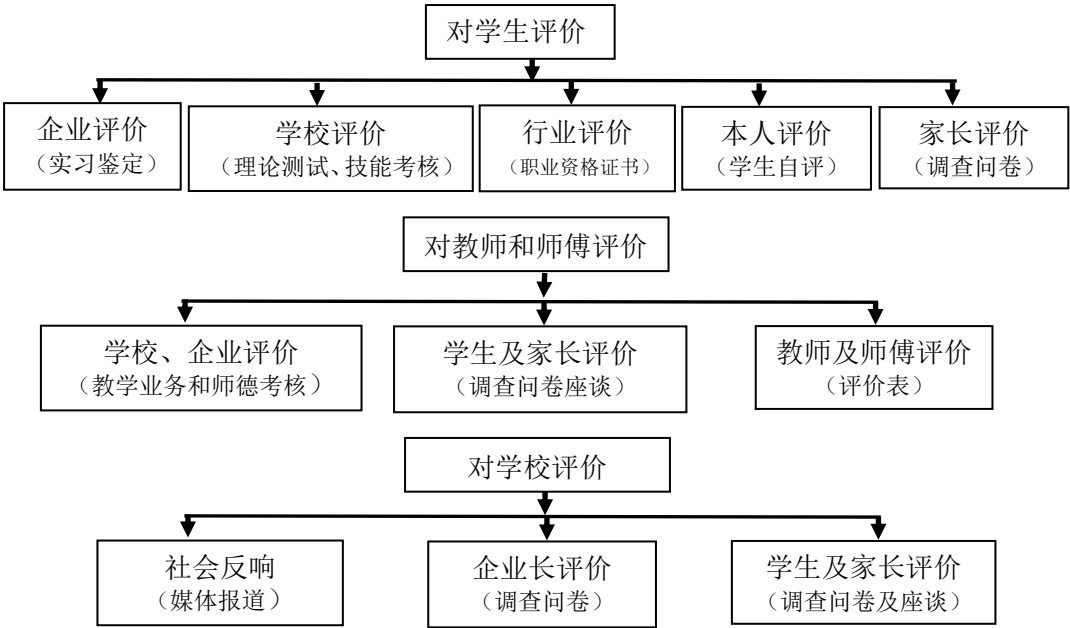
围绕行业、企业用人标准,针对不同类型的课程建立不同的评价标准,自我

评价、学生评价、企业评价和社会评价相结合，建立以能力为核心，行业企业共同参与的学生评价模式，引导学生全面发展。由校企双方共同确定课程名称、课程内容、课程标准、教学方法设计及教学过程阶段的合理分配，结合行业岗位标准共同制订专业教学标准、课程标准、学生考核以及师带徒标准。按学院学分制管理办法，能进行课程与师带徒期间顶岗实习岗位学习与企业考核的课程置换，以形成基于焙烤食品加工业务流程的模块化课程体系，加强学徒制教育全过程的管理和执行。

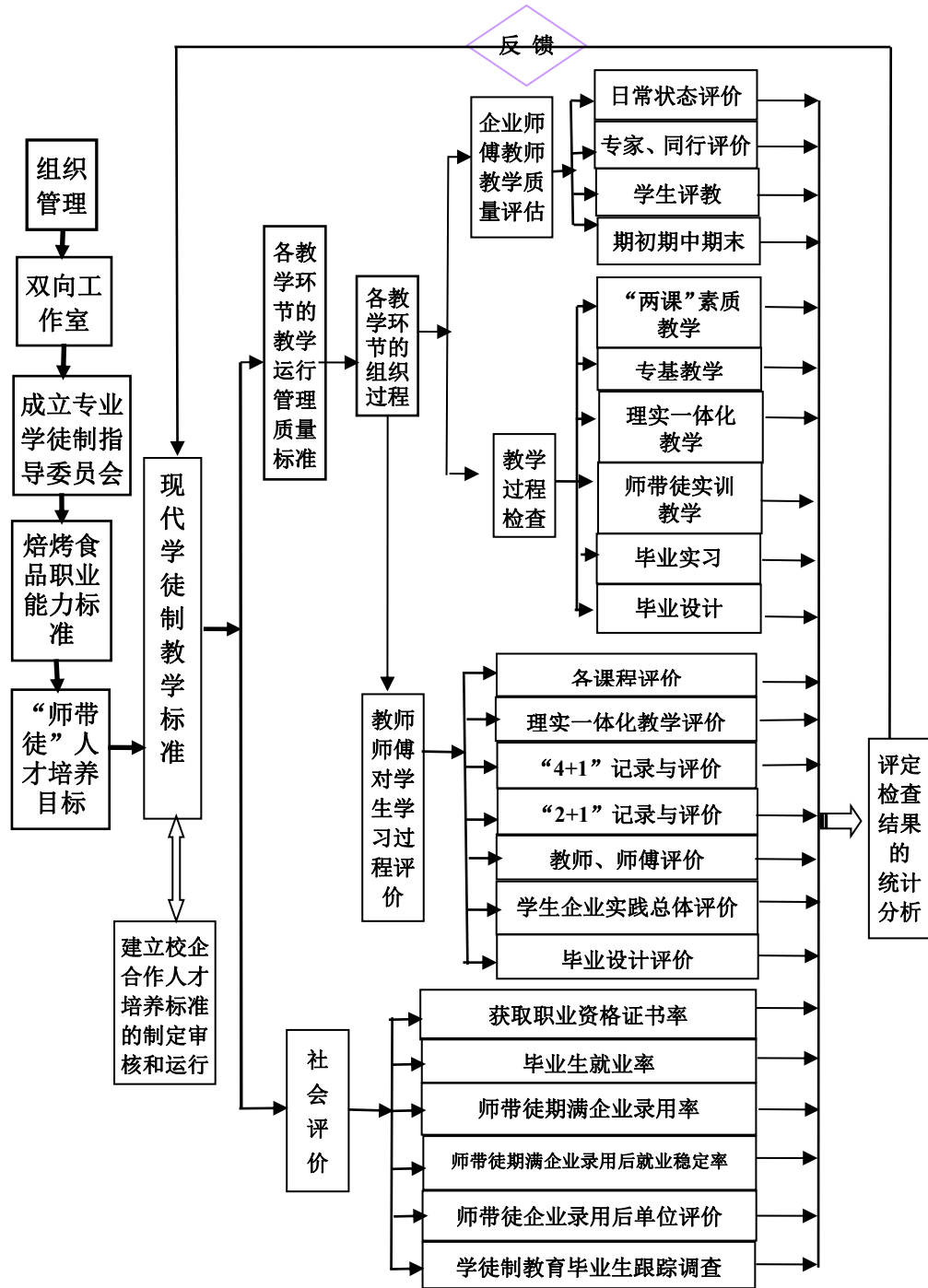
附图 1：四方评价体系

附图 2：教学质量监控、评价与反馈体系

附图 1：四方评价体系



附图 2：教学质量监控、评价与反馈体系



六、

新疆职业大学

焙烤食品加工技术专业现代学徒制试点

“4+1” 运行手册

学徒姓名：_____

学徒学号：_____

企业名称：_____

指导师傅：_____

班主任：_____

2016 年 3 月

新疆职业大学校训

崇德尚能 学以致用

烘焙食品加工技术专业 现代学徒制实训守则

- 1、执行制度，遵守纪律；
- 2、服从领导，听从指挥；
- 3、勤奋学习，苦练技术；
- 4、积极工作，坚守岗位；
- 5、尊敬师傅，团结同学；
- 6、热爱劳动，不怕脏累；
- 7、热爱集体，爱护荣誉；
- 8、爱惜公物，勤俭节约；
- 9、讲究卫生，注意安全；
- 10、文明生产，礼貌待人。

烘焙食品加工技术专业现代学徒制师徒基本信息

企业师傅基本信息	照片	徒弟基本信息	照片
姓名:		姓名:	
工作年龄:	入学年龄:		
工作单位:	所在学校:		
工作宣言:	学习宣言:		

四方协议缩印版

校企合作聘用书

其他相关证件

在校徒弟所需证件一览
请将证件复印件贴在相应的位置：
身份证

健康证

学生证

其他相关证件

烘焙食品加工技术专业现代学徒制建设工作进度表

建设项目	建设内容	责任部门	责任人	产出指标	形成成果	完成时段
招生与招生一体化	1. 成立学院学徒制项目领导小组	烹饪学院	陈运生 热西提	1. 会议及活动记录 2. 相关人员聘书 3. 项目组管理制度	1. 组织机构 2. 运行机制	15. 9-15. 11
	2. 试点专业企业调研	项目工作组	陈运生 王强 冯云龙	1. 调研计划 2. 调研过程性材料	1. 调研报告 2. 合作企业选择	15. 11-15. 12
	3. 试点专业合作企业确定	项目工作组	陈运生 王强 冯云龙	1. 论证会相关材料 2. 合作企业相关资料	校企合作协议书	15. 9
	4. 建立烘焙食品教育集团	项目工作组	陈运生 王强 冯云龙	1. 会议及活动记录 2. 相关人员聘书 3. 集团运行管理制度	1. 学徒制实施方案 2. 运行机制 3. 师徒间鉴定协议	15. 11
	5. 确定招生招工方案	项目工作组	陈运生	1. 招生招工方案 2. 招生招工宣传材料 3. 会议及活动记录	招生招工方案	15. 8-15. 9
	6. 签订三方协议	项目工作组	陈运生 张金龙 谭秀山	1. 学院、企业、学徒三方协议 2. 活动记录	三方协议	15. 11
	7. 学徒制班开班	项目工作组	陈运生 平学仁	学徒制班成立仪式材料	学徒制班级、人数、名单	15. 9
人才培养模式	8. 试点专业人才培养方案研制	项目工作组	陈运生 冯云龙	1. 会议及活动材料 2. 人才培养方案（草） 3. 弹性学制管理办法	1. 学徒制人才培养方案（草） 2. 弹性学制管理办法	15. 5-18. 10
	9. 试点专业人才培养方案确定	项目工作组	陈运生 冯云龙 张金龙	1. 人才培养方案（试） 2. 论证会相关材料 3. 专业培养标准	1. 人才培养方案（试） 2. 专业标准	15. 9-15. 10
	10. 重构课程体系	项目工作组	陈运生 冯云龙	1. 实施性教学计划 2. 专业核心课程标准 3. 研讨及论证资料	1. 教学计划 2. 专业核心课程标准	15. 8-15. 10
	11. 企业课程开发、学院课程及教材开发	项目工作组	王强 冯云龙	1. 开发组及相关材料 2. 开发课程及活动资料 3. 教材开发及活动资料	1. 开发组及活动资料	15. 9-18. 10
	12. 教学组织与实施	西餐烘焙教研室	冯云龙	1. 学期教学安排 2. 授课任务书 3. 企校育人活动记录 4. 相关方及人员制度及责任 5. 考核奖励办法	1. 学期教学安排表 2. 运行过程及活动资料 3. 考核奖励文件	15. 9-18. 7
	13. 考核与评价	项目工作组	陈运生 谭秀山	1. 考核方案 2. 过程性考核材料 3. 岗位考核标准	1. 考核评价表 2. 职业资格证书获取率 3. 岗位考核标准及考核册	16. 1-18. 7
	14. 教学改革	项目	陈运生	1. 培养方案及专业、课程	1. 专业、课程	16. 1-

	革与研究	工作组	谭秀山 冯云龙	标准研讨与论证活动资料 2. 培训培养研究人员的安排及材料 3. 系统性研究文章	岗位标准 2. 试点专业 2 篇以上研究论文	18. 10
师资队伍建设	15. 校内和企业兼职教师聘用	西餐备考教研室	冯云龙	1. 聘用协议; 2. 兼职教师名单 3. 培训培养活动安排 4. 培训培养过程性材料	1. 试点专业企业师傅队伍信息 2 培训培养办法	16. 1-18. 3
	16. 实施双导师制	项目工作组	王强 冯云龙 烘焙企业代表	1. 双导师制度 2. 师徒名单 3. 校企交互挂职及过程性资料	1. 双导师运行管理制度 2. 导师及学徒职责	15. 9-18. 7
	17. 校企双方考评员培训	项目工作组	王强 王静亮	1. 培训计划、名册 2. 培训资料 3. 各类考核表 4. 培训总结	1、培训考评员 3-5 人 2. 考评员操作手册	16. 5-16. 12
	18. 学徒制师资队伍考核评价体系	项目工作组	王强 张金龙	1. 考核评价标准 2. 奖励办法 3. 总结表彰活动及材料	1. 考核评价标准 2. 奖励办法	16. 1-18. 6
教学管理与运行机制建设	19. 教学运行	项目工作组	冯云龙 平学仁	1. 学徒双师安排表 2. 跟踪培养制度及运行 3. 职业资格融入课程文件及考核记录	1. 跟踪培养制度 2. 试点专业双师安排表	15. 9-18. 7
	20. 职业养成	项目工作组	平学仁 烘焙企业代表	1. 学徒岗位实习记录 2. 师徒职责 3. 职业素养养成活动安排及形成性材料 4. 文化素质课安排	1. 学徒岗位实习报告 3. 企业录用学徒比例	15. 9-18. 7
	21. 过程管理	项目工作组	冯云龙 平学仁 烘焙企业代表	1. 师徒协议及工作分派 2. 师徒考核及总结 3. 岗位培养手册 4. 教学检查记录 5. 教学文本资料	1. 岗位工作手册 2. 师徒协议 3. 学徒成绩册	15. 5-18. 7
	22. 质量监控	项目工作组	陈运生 王强	1. 教师、师傅考核手册 2. 学生评教问卷 3. 毕业生跟踪调查 4. 企业评价及反馈 5. 第三方评价	1. 教学质量监控标准 2. 改革措施及质量报告 3. 第三方评价报告	15. 9-18. 7
保障总结推广	人才培养完善	项目工作组	陈运生 冯云龙	1. 论证与修改记录资料 2. 网络资源建设方案 3. 教学计划的修订 4. 专业核心课程修订	1. 培养方案 (修订) 2. 数字校园建设实施方案 3. 实施性教学计划 (修订) 4. 核心课程与教材 (修订)	18. 9
	人才培养保障	项目工作组	陈运生 热西提 王晓东	1. 领导小组成立及开展工作资料 2. 资金安排及使用记录 3. 激励机制及运行制度 (修订)	1. 成立文件及职责 2. 奖励文件 4. 制度汇编	18. 9
	总结推广	项目	陈运生	1. 学徒制学生企业追踪	1. 总结报告	17. 9-18

		工作组	热西提 王晓东 王强 冯云龙 张金龙 谭秀山	与表现反馈，寻找培养培训、学徒过程的得与失，进一步总结 2. 完善教学标准、课程标准、岗位标准、企业师傅标准、质量监控标准，并为教材出版进行编辑、统稿。 3. 上报成果，并出版相关教材。制定学生的会议；每学期召开两次以上考评员会议，总结经。	2. 试点立项专业实施方案及试点情况	. 9
--	--	-----	---------------------------------------	--	--------------------	-----

焙烤食品加工技术专业现代学徒制课程安排（4+1）
（一）教学安排（学分制教学方案）

表 1

课程分类 课程名称			学时数			学分数	考试形式	各学期周数、学时分配						备注
								1	2	3	4	5	6	
			总学时	理论	实践			17	18	18	18	18	18	
必修课	公共必修课	军事理论与实践	60	0	60	3	考查	★						
		思想品德修养与法律基础	54	30	24	3	考查	3						
		哲学	32	32		2	考查		2					
		新疆历史与民族宗教政策	54	34	20	3	考查		3					
		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	54	45	9	3	考查			3				
		形势与政策	80	40	40	1	考查	1	1	1	1	1		
		就业指导	34	16	18	2	考查				2			
		体育与健康	64	0	64	2	考查	2	2					
		大学英语	128	94	34	8	考查	4	4					
		计算机应用技术	72	36	36	4	考查	4						
		大学生心理健康教育	34	34	0	1	考查		2					
		公共必修课小计	666	361	305	32	考查	14	14	4	3	1		
	专专业必修课	核心课程	食品原料营养分析	34	34	0	2	考试	2					
			食品原料流通与生产管理	51	34	17	3	考试	3					
			食品质量控制	34	34	0	2	考试		2				
			西点制作	119	20	99	7	考试		3	4			
			门店运营与管理	34	34	0	2	考试				2		
			蛋糕与装饰制作	68	17	51	4	考查		4				
			烘焙设备使用与维护	34	17	17	2	考查			2			
			中点制作	102	17	85	6	考试			6			
			面包产品制作	119	20	99	7	考试				7		
			产品开发与创新	34	4	30	2	考查				2		
			核心课程小计	629	231	398	337		5	9	12	11		
		特色课程	食品化学	34	28	6	2	考查	2					
			美术基础	32	6	26	2	考查	2					
			食品微生物	34	34	0	2	考查			2			
			新疆民族糕点制作	51	17	34	3	考查		3				
			特色课程小计	219	125	94	9		4	3	2			

表 2：续上表

课程分类 课程名称			学时数			学分数	考试形式	各学期周数、学时分配						备注
								1	2	3	4	5	6	
			总学时	理论	实践			17	18	18	18	18	18	
必修课	综合实训	综合理论强化	24	24		1					2			
		西点制作强化	32		32	1					2			
		中点制作强化	32		32	1					2			
		蛋糕与装饰制作强化	32		32	1					2			
		综合主题宴席毕业设计	120		120	4							回校或 在企业完成	
		职业专项技能实训	450		450	15							30	含假期
		毕业实习	210		210	7							30	
		西式面点职业资格证				2								选其中 一项或多项
		中式面点职业资格证				2								
		糕点烘焙工资格证				2								
		职业综合实训课	900		900	32							30	
		小计								8		30		
选修课	职业限选课	中国饮食保健学基础	34	34	0	2				2				
		烘焙经营与管理	34	34	0	2				2				
		食品感官鉴评	34	34	0	2				2				
		主题店面设计	34	17	17	2		2						
		调酒、调饮、咖啡	34	17	17	2					2			
		中国名菜名点	34	34	0	2					2			
		烹饪英语口语	68	34	34	4		2	2					
		食品卫生法规与监督	34	17	17	2		2						
		中西饮食文化	34	34	0	2			2					
		职业限选课小计	340	238	102	20		4	6	6	4			
		职业限选课要求	136	102	68	8		2	2	2	2			
	公共任选课	音乐鉴赏	17	17		1								
		社交礼仪	17	17		1								
		形体训练	17	17		1								
		劳动法	17	17		1								
		基础维语	17	17		1								
		体育（球类、游泳、健康操、）	17		17	1								
		公共任选课小计	119	102	17	7								
		公共任选课要求	34	34		2		※	※					
合 计								25	28	20	24	30	30	

（二）教学环节分配

学年	学期	课堂教学 (含一体化 教学)	毕业 实习	顶岗 实习	毕业 设计	复习 考试	军训、入 学教育	毕业 鉴定	假期	合计
一	1	15				2	2		5	24
	2	18				2			5	25
二	3	18				2			5	25
	4	18				2			5	25
三	5			18					5	23
	6		7		1			1	5	14
合计		69	7	18	1	8	2	1	30	136

（三）毕业学分要求

课程类别		课程 门数	学时		学分		在总学时中 所占比例
			计划安排	毕业要求	计划安排	毕业要求	
必修课	公共基础课	11	666	666	32	32	25.6%
	专业课	15	1748	1748	78	78	67.8%
选修课	专业课	9	340	136	20	8	5.2%
	公共任意选修课	6	119	34	7	2	1.3%
总学时：2584			理论学时：796				30.7%
			理实一体化学时：1307				50.8%
			实践学时：953				36.6%
公共基础课学分			32				
专业课学分			78				
公共任意选课程学分			10				
毕业总学分：			120				

说明：

第一学期：通过与焙烤食品企业的调研、洽谈，建立学生与师傅的联系。在完成军训、公共基础课程学习的同时，利用节假日开展职业教育集团下的焙烤食品企业的参观学习，增加对焙烤食品企业的认知，提高专业学习兴趣。

第二学期至第四学期：在校两年内采用“4+1”教学模式(即：一周五天，四天执行上表的教学方案，一天聘请行业师傅到校授课)和“课外时间进入校内经营场地”依次轮流，由企业师傅指导学生共同完成各实训项目。具体路径是专业基础课课程→实验实训→理实一体化课程→企业师傅教学，尤其是专业实践技能学习。由焙烤食品职业教育集团下的企业师傅共同制定实训项目、指导学生完成实训任务，实现校企共育人，促进师傅、学徒之间的沟通。利用寒暑假安排企业岗位见习，将学习的理论、实践在企业进行体验。第二学期完成对应的师傅拜师仪式，第四学期完成烘焙工的职业资格等级考核。

第五学期至第六学期：到焙烤食品职业教育集团下的企业进行“现代学徒制”的“师傅带徒”顶岗实习。学生开学时统一报到，完成注册手续，由“校企双室”办公室成员组织学生下企业与师傅见面，由师傅安排学生学习任务。按照校企共同制定人才培养标准，由带徒师傅亲自完成这个环节的实训、实习工作。毕业设计项目由企业师傅、学院教研室主任共同制定，同时由企业师傅、教师共同指导，学生自主完成，毕业时同时取得学历证书和职业资格证书。

焙烤食品加工技术专业现代学徒制教学评估标准

考核等	考核内容	评分
	模范遵守学校学院教师教学工作规范，为人师表，教书育人，表现突出；	
	精通理解教学大纲、教学内容、认真备课。教学态度认真、严禁，有明确的教学目标和要求。	
	严格按教学计划和进程组织教学，严格遵守各项教学纪律规定	
	语言精练、流畅，各项教育技能熟练，板书工整，设计合理，简洁明快，文字规范	
	思路清晰，层次分明，逻辑性强。保证重点，突破难点，详略得当。重点精讲透彻，观点剖析分明，举例恰当	
	讲授内容科学，具有思想性和逻辑性。准确及时反映本学科新理论、新技术、新成果	
	加强基本理论、基本知识和基本技能的传授，注意加强与相关学科及今后应用的密切联系	

A	教学方法灵活, 讲究教学艺术, 贯彻启发式教学, 充分发挥教师的引导作用。注意调动学生的主动性, 创造性, 注意培养学生的能力及解析精神	
	结合教学内容特点, 科学合理使用教学多媒体课件及各种现代化教学手段进行教学。教学过程中注意培养学生外语能力	
	有效使用课堂教学时间, 教学结构严谨, 课堂气氛活跃, 时间分配科学恰当, 教学效果显著	
C	较好地遵守学院教师教学工作规范, 注意为人师表, 教书育人	
	熟悉教学大纲和教学内容, 认真备课。对所教课程有较明确的教学目的和要求;	
	能按教学计划和进程组织课堂教学, 能遵守各项教学纪律规定	
	语言表达清楚, 较生动流畅, 各项教学技能较熟练, 板书工整, 文字规范	
	讲授思路清晰, 层次较分明, 逻辑性较强, 重点明确, 讲清难点, 主次较分明, 注意举例	
	讲授内容较充实, 无知识性错误, 能补充新知识, 新理论, 信息量较适当;	
	注意基本理论、基本知识和基本技能的传授, 能考虑与相关学科的联系;	
	教学方法较灵活, 能够贯彻启发式教学, 发挥教师的主导作用, 注意培养学生的能力及创新精神	
	结合教学内容特点, 能适当的使用教学多媒体课件和现代化教学手段, 教学过程中注意加强专业外语教学	
	能较好的分配课堂时间, 课堂气氛较好, 教学效果合格	

备注:

各项教学质量监控及评价标准均分为 A 级 (优秀), B 级 (良好), C 级 (合格) 及 D 级 (不合格) 四个等级, 在各项标准中仅给定 A 级 (优秀级) 和 C (合格级) 标准, 介于 A 与 C 之间为 B, 低于 C 为 D。按上述标准分为 10 个单项内容, 每单项给出 A, B, C, D 四个级别任选一项打“√”。介于 A, C 之间的为 B, 低于 C 标准的为 D。A=10 分, B=8 分, C=6 分, D=4 分。综合评价: A≥90 分、B≥75 分、C≥60 分、D<60 分。以下各项标准同此标准。

烘焙食品加工技术专业现代学徒制 成品、半成品、原材料保质期标准及存放条件 (0908)

一、成品					
序	品名		存放条件	保质期	备注
1		裱花蛋糕	冷藏	48 小时	应急蛋糕货架期 36 小时
			室温	4 小时	店内存放
2		乳酪、冻制蛋糕	冷藏	48 小时	应急蛋糕货架期 36 小时
			室温	当日	
3	蛋糕	重油类蛋糕	室温	夏季 3 天, 冬季 4 天	预包装封口包装, 哈雷、蜜枣红茶蛋糕
			室温	夏季 5 天, 冬季 7 天	预包装密封包装
			室温	2 天	无包装
4		戚风类、乳沫类 (软点)	冷藏	36 小时	如: 香妃、提子蛋糕、杏仁果味、毛巾蛋糕等
			室温	24 小时	预包装。如: 香妃、提子蛋糕、杏仁果味、毛巾蛋糕等

			室温	当日	无包装。如：香妃、提子蛋糕、杏仁果味、毛巾蛋糕等
5	西点	裱花西点	冷藏	36 小时	
6		乳酪、冻制西点	冷藏	48 小时	含慕斯类
7		果冻、布丁类	冷藏	36 小时	
8		熟粉类	冷藏	36 小时	雪宝宝、雪媚娘
9	面包	无包装面包 （现烤面包）	室温	当日	当天售卖，不得过夜；24 小时营业的店凌晨 4 点报废处理.
			室温	48 小时	白切片、鲜奶包坯、肉松卷坯等统一配送简易包装的面包半成品
			室温	36 小时	只限硬式面包，如恐龙蛋、法棍等
10		预包装面包 （湿馅）	室温（夏季）	2 天	湿性馅料：用手接触馅料有粘稠现象的。如花生馅、奶黄酱、蛋黄酱、玉米馅、维佳奶油等。
			室温（冬季）	3 天	
11		预包装面包 （干馅、无馅）	室温（夏季）	3 天	干性馅料：用手接触馅料无粘稠现象的。如：奶酥馅、酥蛋粉、菠萝皮、豆沙馅等。 无馅：表面装饰经烤制后变干属于此类，如墨西哥、菠萝包等
			室温（冬季）	4 天	
12		预包装面包 （肉馅类）	室温	当日	当天售卖，不得过夜；24 小时营业的店执行凌晨 4 点报废处理. 如：三明治、鲜肉馅面包、带火腿肠的面包
13	饼干	预包装常规	室温	30 天	
14		无包装常规	室温	15 天	
15	中点	蛋黄酥、凤梨酥等	室温	45 天	密封包装（加脱氧剂）
室温			30 天	密封包装	
16		带馅中点（湿馅）	室温	2 天	如：乳酪塔、椰香水果派
17		带馅中点（干馅）	室温	3 天	如老婆饼
18		蛋挞	室温	2 天	建议顾客当天使用
19	饮料	果汁机内的饮料	室温	当日	及时销售，不得过夜
20	水	饮水机饮用水	室温	7 天	
二、半成品					
序	品名		存放条件	保质期	备注
1	裱花枪内奶油		冷藏	当日	及时用完，不得过夜，不贴时间条
2	加工后的干性馅料		冷藏	72 小时	干性馅料：用手接触馅料无黏稠现象的。如：奶酥馅、酥蛋粉、菠萝皮、豆沙馅、大蒜馅等。
3	加工后的湿性馅料		冷藏	48 小时	湿性馅料：用手接触馅料有黏稠现象的。如花生馅、奶黄酱、蛋黄酱、玉米馅、维佳奶油、沙粒酱、黄金酱等
			冷藏	当时	泡芙
4	自制白果酱		冷藏	48 小时	
			空调环境下	36 小时	
5	调制后的冰粥果酱		冷藏	当日	连锁店调制

6	调制后的果膏	冷藏	30 天	常用于写字
7	自制冰块	密封、冷冻	12 个月	及时包装，封口机封口
		冷冻	72 小时	简易包装
8	自制冰粥辅料	密封、冷藏	48 小时	及时包装，封口机封口
		冷藏	当日	及时用完，不得过夜
9	面团	冷冻	7 天	
		冷藏	2 天	
10	蛋糕坯子	速冻后冷冻	30 天	无速冻条件的，不允许有冷冻坯
		冷藏	48 小时	冷冻坯解冻 4 小时后开始计算
		室温	36 小时	冷冻坯解冻 4 小时后开始计算
11	蛋液	冷冻全蛋	30 天	封闭包装的成品全蛋
		冷冻蛋白	12 个月	封闭包装的成品蛋白
		冷藏	5 天	封闭包装的成品蛋液
		冷藏	24 小时	自制
12	果冻	冷藏	3 天	
13	烤制后的坯子粉	阴凉、干燥	7 天	
14	蛋糕、西点半成品	冷冻	7 天	
		冷藏	12 小时	包括分货、运输、储存时间
15	乳酪半成品	冷冻	30 天	
16	甘那修（西点馅）	冷藏	48 小时	
17	A 粉	阴凉、干燥	30 天	市场当日按计划配发的无须粘贴时间条，分装下店和外购 A 粉按此标准执行粘贴时间条
18	葡萄干（水/酒泡之后）	冷藏	24 小时	
19	玉米粒罐头	冷藏	48 小时	开启后冷藏保存
20	鲜水果（清洗消毒后）	冷藏	48 小时	
21	鲜蔬菜（清洗消毒后）	冷藏	24 小时	
22	法香、洋葱（消毒后）	冷藏	48 小时	
三、农副产品（市场自购，无包装或无完整包装，没有生产日期、保质期的食品原料）				
序	品名	存放条件	保质期	备注
1	蜜饯、什锦类水果丁	阴凉、干燥	30 天	从到货时间开始计算
2	坚果仁、碎、片	阴凉、干燥	30 天	从到货时间开始计算，截止到用完，包括后续的加工过程。
3	禽畜鲜肉	冷藏	48 小时	从到货时间开始计算
4	鲜鸡蛋	阴凉干燥（冬季）	5 天	无日期喷码的鸡蛋按到店后开始计算
		阴凉干燥（夏季）	48 小时	无日期喷码的鸡蛋按到店后开始计算
		冷藏	20 天	无日期喷码的鸡蛋按到店后开始计算
		室温	12 小时	清洗消毒后的鸡蛋
四、全国好利来市场保质期区域划分				
区域	冬季	夏季	备注	
北部	10 月-4 月	5 月-9 月	黑龙江、吉林、辽宁、内蒙古、新疆、西藏	

中部	11月-4月	5月-10月	北京、天津、河北、山西、山东、陕西、甘肃、宁夏、河南、青海
南部	11月-3月	4月-10月	上海、重庆、四川、云南、贵州、安徽、江苏、江西、湖南、湖北、浙江、广东、广西、福建、海南、澳门、香港、台湾

说明:

1. 保质期规范涉及成品、半成品、农副产品,取消原料开封保质期(除玉米罐头外);
2. 原料先进先出按供方提供的生产日期、保质期执行,不再额外设定开封保质期;
3. 若无法明示生产日期和保质期的,拆箱后须根据供方生产日期和保质期粘贴时间条,能明示的无须粘贴时间条;
4. 当日废弃的产品无需粘贴时间条;
5. 今后此标准若未能及时修订,当出现此标准与其他标准不一致时,请按公司最新版的标准执行;
6. 针对各市场和片区对保质期有调整建议,可单独向品管部申请,待品管部保质期测试通过后,可备案执行。
7. 存放条件术语,冷藏:2℃~7℃ 冷冻:-18℃~-23℃,阴凉:避免强光直射,远离热源,温度控制在室温。干燥:空间内湿度≤60%,远离水源,通风良好。

密封:采用热封口式密闭包装,使内容物与外界隔绝,不受水、气、污物的污染。

烘焙食品加工技术专业现代学徒制仪容仪表,清洁卫生与消毒

一、仪容仪表

1. 制服要求干净整洁,平整完好
2. 头发梳理整齐,男士头发应在衣领之上,胡须清理干净
3. 女士化妆应清新自然,饰物佩戴得当
4. 注意个人卫生,清洗澡,勤更衣,保持整洁的仪表
5. 现代学徒制学员在操作间穿着学院统一定制的工作制服
6. 保持两手清洁,不能佩戴任何饰物;指甲深与肉齐,不能涂任何颜色的指甲油。

二、清洁卫生与消毒

1. 清洁:没有肉眼可见的油渍、污物、及灰尘。清洁卫生是食品安全最基本的要求,保持清洁卫生要求做好随手清洁。
2. 卫生清洁消毒步骤:洗涤、清洗、消毒、保洁。
3. A类毛巾为蓝边是食品接触面专用,B类毛巾为红边是清洁玻璃、墙壁,C类毛巾为黄边为地面垃圾桶清洁,白色毛巾为专用烤巾
4. 清洁卫生需要做到“三定原则”定项目,定人,定时。

5. 附表食品安全消毒表

烘焙食品加工技术专业现代学徒制面包制作标准							
品名	面团名称	面团重量	馅料/装饰材料	重量	半成品尺寸	成品重量	成品尺寸
玉米甜心	甜面团	60	玉米粒	30	13×4×2	80	18×7×5
			珠葱	0.2			
			蛋液	5			
			光亮剂	5			
			沙拉酱	10			
乳酪宝岛	甜面团	60	乳酪馅\蓝莓馅	40\10	14	90	11×4.5
			光亮剂	2			
椰蓉土司	甜面团	250	椰茸馅	40	10×6×4.5	250	16×8.5×13
			椰子酱	15			
千层巧克力	咖啡丹麦	60	白糖	5	20×5	60	20×5×4
			巧克力维佳奶油	30			
鲜蔬海苔卷	丹麦面团	60	辣肉松	15	18×10	100	18×5
			沙拉酱	20			
			混合蔬菜	40			
			寿司海苔	2			
果仁三角	丹麦面团	60	杏仁片	15	10×21	75	30×10×3.5
			焦糖	20			
丹麦串烧	丹麦面团	75	15cm 热狗肠	50	20×6.5×3	145	20×10×6
			孜然粉	2			
			马苏里拉乳酪丝	5			
			珠葱	0.2			
			光亮剂	4			
			百利沙拉酱	10			
丹麦热狗	丹麦面团	70	15cm 热狗肠	50	16×6	110	16×6.5×4.5
			百利沙拉酱	10			
			珠葱	0.2			
			蛋液	5			
			光亮剂	2			
			马苏里拉乳酪丝	5			
拿破仑	拿破仑面团 原味西点坯	1800	维佳奶油霜	500		180	9×8×7
		1800	糖粉	60			
手撕包	手撕包面团	350	光亮剂	5	35x7	310	14×6×4.5
金 砖	金砖面团	400			16×10	340	17.5×11.5×6
早餐片	菲律宾面团		枫糖方块抹馅	20	1.5×16	10	1.5×13
金牛角	金牛角面团	30	蛋黄	5		25	8.5×4×3
玉米三文治	白土司切片	120	玉米粒	60	13×7.5×5	120	13×7.5×5

			辣肉松	20			
			沙拉酱	60			
			三文治蛋液	40			
小列巴	小列巴面团	150	核桃仁	10	22×5×4	150	30×6×4.6
			葡萄干	30			
白土司	白土司面团	750			8.5×4.5×4.5	320	30×11×11
法棍	法棍面团	350			55	240	52×9
朗姆葡萄土司	北海道土司面团	375	酒酿葡萄	50	8.5×4.5×4.5	380	14×10×11
俄罗斯大面包	牛角尖面团	400	酒酿葡萄干	60			
			蛋黄	10	35×6×4	410	38×8×5
			核桃仁	20			
毛毛虫	甜面团	90	蛋液	2			
			泡芙	30	25	130	28*5*4.5
			维佳奶油霜	30			
LOVE 肉松	甜面团	800	沙拉酱	300			
			辣肉松	240			
			蛋液	12	40*56	120	11.5*3
			葱花	24			
			白芝麻	12			
辣松松	甜面团	60	辣肉松	30			
			蛋液	2	13x5	100	16*7*4.6
			沙拉酱	30			
全麦土司	全麦面团	750	红小豆	75		440	19*10*13
豆沙土司	甜面团	250	豆沙	80		270	16*8.5*14
原味甜甜圈	甜面团	60	油炸油	10			
			幼沙糖	5	8	65	11.5*3.5
密豆丹麦	丹麦面团	80	密豆馅	30			
			光亮剂	2		90	8.5*8*4
			白芝麻	2			
芒果地中海	丹麦面团	70	蛋液	2			
			光亮剂	2	11*11*0.5	85	12*12*4
			菠萝果馅	30			
椰香葡萄	甜面团	70	椰茸馅	20			
			葡萄干	10	9×4	98	15×5.5*6
			椰子馅	15			
黄金芝士	1000 克白土司	110	玉米粒	15			
			吉士酱	15	10.5×10.5×4	160	10.5×10.5×4
			芝士酱	40			
摩咖咖啡	红糖面团	120	琥珀核桃	40			
			黑糖糕	30	10×6	190	14×9

			墨西哥	20			
			咖啡墨西哥馅	17.5			
夏威夷之恋	甜面团	60	豆沙馅	50	9	90	
			手撒包面皮	30			
			糖粉	2			
			光亮剂	5			
			蛋液	5			
经典唱片	丹麦面团	150	光亮剂	5	2.5*50	130	14x5
			糖粉	4			
巧克力泡芙	奶香泡芙馅	30	巧克力菠萝皮	5		40	
			巧克力馅	20			
奶香泡芙	奶香泡芙馅	30	菠萝皮	5		40	
			;维佳奶油霜	20			
芝士热狗	甜面团	30	脆皮肠	24	3	50	
			芝士片	1/4 片			
			鲜葱	1			
			烘焙沙拉酱	3			
奶香片	法棍面团	350	乳香液	25	21×1.5		21×1.5
芝士条	甜面团	60	火腿片	30	28	70	32
			烘焙沙拉酱	8			
			沙拉酱	10			
			蛋液	5			
			鲜葱	2			
			马苏里拉芝士丝	5			
酸奶甜心	甜面团	80	酸奶馅	20		105	18×7×5
			手撒包面皮	30			
			光亮剂	5			
			蛋液	2			
经典酸奶	皇家土司面团	1000	酸奶馅	40	5x4x16	140	5x4x16
			法式蛋香水	10			
蓝莓起酥蛋糕	起酥面	300	原味西点坯	800	36x11x7	200	13×5×6.5cm
			蓝莓果馅	200			
			起酥皮	300			
			蛋黄	10			
丹麦菠萝	丹麦面团	80	丹麦面团	80	8*8	90	10×5cm
			蛋黄	10			
			丹麦菠萝皮	30			
丹麦黄桃	丹麦面团	70	丹麦面团	70	11*11	90	10*10*8
			黄桃	60			
			蛋液	2			
			卡士达	10			

			法香	1			
			白色巧克力	2			
			棒师傅樱桃	5			
			光亮剂	2			
腰果丹麦	丹麦面团	90	丹麦面团	90	15*12	130	17*8*5
			红豆馅	30			
			蛋液	2			
			腰果	10			
			光亮剂	2			
匈牙利培根	甜面团	60	甜面团	60		80	11*7.5*6
			培根肉	15			
			80 芝士片	5			
			百利沙拉	15			
			干燥珠葱	0.1			
			黑胡椒酱	2			
			光亮剂	2			
			甜椒粉	2			
骨肉相连	丹麦面团	60	丹麦面团	70		85	14×6×5.5cm
			蛋液	2			
			黑胡椒粉	0.2			
			马苏里拉芝士	5			
			干燥珠葱	0.2			
			百得沙拉酱	10			
			光亮剂	2			
			骨肉相连	1 串			
焦糖巧克力	焦糖面团	180	焦糖面团	200		180	14×6.5 cm
			低粉	2			
法式田园	法式田园面团	150	法式半成品对半	140	28.5*7*6	190	28.5*7*6
			披萨酱	10			
			朱师傅黑胡椒酱	10			
			白洋葱丝	25			
			圆蘑菇	25			
			酸黄瓜	10			
			胡萝卜丁	10			
			马苏里拉芝士丝	25			
			耐制沙拉酱	11			
			西兰花	5			
			锡箔纸	40*15cm			
三角起司	三角起司面团	300	三角起司面团	300	23*26	160	28*11*4
			牛肉切片	2			
			自制沙拉酱	8			
			朱师傅黑胡椒酱	14			
			安佳 80 芝士片	2			
			帕马森芝士粉	10			

			全蛋液	2			
香蒜软法	软法面团	300	软法面团	300	长 26	290	直径×高：33 cm *7 cm
			牛肉培根	1			
			纯绿香蒜酱	50			
			大黄油	10			
			黑胡椒粒	1			
金枪鱼面包	金枪鱼面团	120	金枪鱼面团	120	长 21	130	24*6*5.5
			金枪鱼馅料	30			
			蛋液	2			
			马苏里拉芝士	5			
			自制沙拉酱	5			
			自制光亮剂	2			
			干燥株葱	0.2			
台式凤梨	台式凤梨面团	300	台式凤梨面团	300		260	直径×高：17*10 cm
			鹏泰高级糕点粉	3			
红酒桂圆	红酒桂圆面团	300	红酒桂圆面团	300	15*2.5	260	直径×高： 18*6cm
			鹏泰高级糕点粉	3			
姜糖火腿	姜糖面团	90	姜糖面团	90	13*4	115	18*9*4.5 cm
			蛋液	2			
			马苏里拉芝士	5			
			香肠馅	40			
			自制沙拉酱	5			
荞香山药	荞麦面团	90	荞麦面团	90	13*3.5	120	16*8*6cm
			蓝莓山药馅	30			
			荞麦杏仁酱	20			
荞香无花果	荞麦面团	240	荞麦面团	240		260	18*16 cm
			提子干	30			
			无花果干	30			
			荞麦杏仁酱	30			
			开心果粒	5			
美式田园派	手撕包边角面	120	手撕包边角面	120	55*1.5	120	直径 14cm×3cm
			青椒	5			
			红椒	5			
			洋葱	5			
			马苏里拉芝士	10			
			沙拉酱	15			
			牛肉培根	15			
马德里	马德里面团	120	方火腿切片（三河福成）	40	15*10	200	16×11×3.5 cm.
			洋葱丝	10			
			郫县豆瓣酱	10			
			红椒	10			
			青椒	10			
			马苏里拉乳酪丝	10			
			番茄沙司（味好美）	5			
			百利沙拉酱	20			
			自制沙拉酱	10			
全麦三文治	全麦面团	750	全麦土司（6片）	180		280	17.5×8×5cm

			方火腿片（3片）	90			
			安佳80片状芝士（1.5）	25			
			生菜	25			
			沙拉酱	36			
金枪鱼三文治	白土司面团	750	白土司（2片）	60		160	14×10×6.5cm
			方火腿片（2片）	50			
			沙拉鸡蛋馅	25			
			金枪鱼馅	25			
			黄瓜片（4片）	15			
			沙拉酱	10			
北欧传奇	北海道面团	750	北海道面团	150	60*40	160	18×9×5.5cm
			糖皮馅	44			
			幼砂糖	10			
一口笑	丹麦面团	25	丹麦面团	25	直径7	35	6×3
			酸奶馅	17			
			黄桃	7			
			光亮剂	2			
黑眼豆豆	黑眼面团	60	黑眼面团	60		70	
			酸奶馅	20			
			蛋液	2			
起士大亨	甜面团	60	甜面团	60		100	12.5×7×5cm
			15厘米热狗肠	50			
			蛋液	2			
			珠葱	0.2			
			百利沙拉酱	10			
			马苏里拉芝士	8			
牛奶条	牛奶条面团	15	牛奶条面团	450	18cm*1cm	75	长18*宽2cm
			京日红小豆	60			
			西点维护夹心奶油	15			
			蛋液	1			
原味号角	老婆饼面团	45	老婆饼面团	45	11.5cm*5cm	60	11.5cm*6cm
			幼砂糖	5			
			原味奶露陷	30			
巧克力号角	老婆饼面团	45	老婆饼面团	45	11.5cm*5cm	60	11.5cm*6cm
			幼砂糖	5			
			巧克力奶露陷	30			
草莓号角	老婆饼面团	45	老婆饼面团	45	11.5cm*5cm	60	11.5cm*6cm
			幼砂糖	5			
			草莓奶露陷	30			
小餐包	甜面团	40	京日红豆馅JA5	20		50	9×5cm
			蛋液	2			
			黑芝麻	2			
肉松菠萝	甜面团	60	菠萝皮	25		120	12×11×5.7
			自制沙拉酱	30			
			黑旗原味牛肉松	30			

金牌牛角	丹麦面团	30	蛋液	2	7×20	25	9×5.5×4
			光亮剂	5			
奶香丹麦	手撕包面团	120	奶香丹麦面团	120		100	14*6*5
			蛋液	2			
			自制光亮剂	2			
特级牛奶	特级牛奶面团	120	杏仁馅	20	20×3	120	22×7×5
			糖粉	5			
黑米土司	黑米面团	450	核桃仁	40			18*10*14
			蛋液	5			
冰爽蜂蜜	冰爽蜂蜜面团	70	蜂蜜奶油馅	30	20×2	100	22*5*4
			草莓	10			
			镜面果膏	5			
冰爽柠檬	冰爽柠檬面团	71	柠檬奶油馅	30	20×3	100	22*5*5
			柠檬皮碎	2			

烘焙食品加工技术专业现代学徒制学员培训计划表

日期	产品名称	培训日期	训练员	考核日期	通过/ 未通过	考核人	考核 日期	通过/ 未通过	考核人
	面包基础-搓圆								
	面包基础-长条								
	面包基础-辫子								
	面包基础-圆柱体								
	面包基础-擀圆								
	面包基础-橄榄形								
	综合练习								
	甜面团搅拌练习								
	产品制作-芝士条								
	产品制作-毛毛虫								
	产品制作-玉米甜心								
	产品制作-摩卡咖啡								
	产品制作-乳酪宝岛								
	产品制作-黄金魔方								
	产品制作-火腿魔方								
	产品制作-甜甜圈								
	产品制作-椰香葡萄								

	产品制作-金牛角								
	产品制作-玉米三文治								
	产品制作-蛋挞								
	牛奶土司面团搅拌练习								
	好吃土司面团搅拌练习								
	产品制作-牛奶土司								
	产品制作-好吃土司								
	产品制作-椰蓉土司								
	产品制作-木糖醇土司								
	产品制作-皇家土司								
	馅料制作-泡芙馅								
	馅料制作-沙拉酱								
	馅料制作-香蒜酱								
	馅料制作-枫糖馅								
	馅料制作-芝士酱								
	馅料制作-蛋挞液								
	馅料制作-烘焙沙拉酱								
	馅料制作-墨西哥								
	面包烤制练习								

4+1 学徒学习记录（校内教师授课）

上课时间： () 周		教 师 姓 名		学 员 姓 名	
学习内容：					
个人收获及反思：					
课后点评：					

签名：

年 月 日

4+1 学徒学习记录（企业师傅授课）

上课时间： () 周		师 傅 姓 名		徒 弟 姓 名	
学习内容：					
个人收获及反思：					
课后点评：					

签名：
 年
月
日

4+1 学徒学习记录（校内教师授课）

上课时间： () 周		教 师 姓 名		学 员 姓 名	
学习内容：					
个人收获及反思：					
课后点评：					

签名：
 年
月
日

烘焙食品加工技术专业现代学徒制各岗位考核标准

烘焙一、二级评分表							
城市：		评委：		日期：	考生姓名：	考级：一级/二级	总分
项目	满分	分值	评级标准				
仪容仪表	2.5分	1	个人仪容仪表符合公司要求				
		1.5	制服穿戴整齐，按照公司标准着装。				
卫生消毒	2.5分	1.5	按照公司标准进行正确的清洁、消毒；				
		1	按照公司标准正确配制所需消毒水；				
鸡蛋分离	14分	2	盛装蛋白的容器清洗消毒后备用，无油渍、杂质及积水				
		2	分蛋过程中随时注意卫生维护				
		3	蛋清和蛋黄纯净，无明显杂质				
		1	暂时不用的蛋液加盖保险膜，放入冷藏冰箱，有时间条				
		3	出蛋率：86%～89%				
		3	速度：36～60S/KG				
计量	5分	1.5	根据产品篇准备各种原料，正确完成原料的预处理，配料顺序安排合理				
		1	按产品的标准配方计量所需的原材料，误差不超过±1%				
		1	做好随手清洁；配料案台保持整洁不凌乱				
		1.5	粉类干性材料过筛三次,筛粉动作正确，无严重扬粉				
面糊搅拌	13分	1	戚风蛋糕的面糊部分采用 20L 搅拌机，桨状拌打器进行搅制				
		3	投料顺序正确，加料时机掌握良好				
		3	操作要点正确到位，手法熟练				
		3	搅拌好的面糊无面粉颗粒				
		3	搅拌好的面糊无起筋现象				
蛋白打发	17分	1	戚风蛋糕的蛋白部分钢丝拌打器进行搅拌				
		3	投料顺序正确，加料时机掌握良好				
		1	测量蛋白比重：采用透明杯形容器，装入蛋白，保证无空隙，表面与杯口齐平，称出净重。用同容积的容器称出满杯水的净重，蛋白净重与水净重之比为蛋白比重				
		2	搅拌过程中机器使用规范，变速停机，爱惜设备				
		4	打发好的蛋白比重达到产品篇要求（0.19—0.23）				
		6	打发好的蛋白均匀细腻，糖完全溶化				
和匀	10	0.5	蛋白起缸后用手拌匀，确定蛋白中无杂质				

	分	0.5	先从蛋白中取三分之一加入蛋黄面糊中,搅拌均匀并清手	
		0.5	再将面糊倒入剩余蛋白中, 将面糊缸清理干净	
		0.5	迅速将两者和匀, 操作中注意清手清缸	
		1	和匀过程中缸外及地面保持清洁, 面糊无外洒	
		3	和匀动作正确熟练, 手不高于面糊平面, 技巧掌握良好	
		4	和匀后的面糊均匀细腻, 颜色一致, 无冒泡现象, 缸边及外沿无未和匀物	
分盘	5分	1	提前做好各种准备工作。	
		0.6	根据要求计量分盘和入模, 所分产品均需过秤, 误差不超过±10克	
		0.9	面糊在模具内分布均匀, 无一边厚一边薄现象	
		0.5	产品入炉前需震动, 震动方法正确, 震出空气后入炉	
		0.5	制作西点坯时西点垫纸提前裁好备齐; 无毛边, 尺寸大小与烤盘大小相符	
		1	抹平操作熟练, 每盘平均用时不超过 1 分钟	
		0.5	抹平后西点垫纸无盖在面糊表面周边的现象	
烘烤	15分	0.5	入炉前确认炉温, 达到要求后入炉	
		1	产品在炉内应分布均匀, 平放无倾斜	
		0.5	炉门应轻开轻关, 爱惜使用	
		1	产品着色后调头, 调头迅速, 动作要轻, 避免炉温下降过多和产品受到振动	
		2	产品应烤完全膨胀后关火降温焖熟	
		2	蛋糕的生熟用竹签从蛋糕最高处插入, 看签上无粘附的面糊即熟	
		2	出炉操作不得有损坏蛋糕的现象	
		1	西点坯出炉应正确倒盘	
		1	脱模时, 产品应降至室温, 并戴好一次性手套	
		3	脱模操作熟练, 不得将产品损坏或变形	
		1	脱模下来的模具堆放整齐, 不乱放	
成品	15分	15	成品质量 (颜色、外观、组织、口感)	

烘焙食品加工技术专业现代学徒制各岗位考核标准

面包一、二级评分表								
城市：		评委：		日期：		考生姓名：	考级：一级/二级	总分
项目	满分	单项分	评级标准					
公共分	5分	1	个人仪容仪表符合公司要求					
		1.5	制服穿戴整齐，按照公司标准着装。					
		1.5	按照公司标准进行正确的清洁、消毒；					
		1	按照公司标准正确配制所需消毒水，并及时更换。					
计量	3分	1	提前做好各项准备工作；					
		1	根据产品篇准确计量所有原料，误差不超过称量原料的合理范围；					
		0.5	粉类材料必须过筛；					
		0.5	测量粉温、水温、室温，并以此进行调整；					
搅拌	直接法 7分	3	将干性材料拌匀后，再加入湿性材料，慢速 2-3 分钟转快速至面筋 7—8 成加油脂再慢速 2-3 分钟，待油脂完全吸收后转快速至完成					
		4	面筋判断：面筋七成时，拉膜呈均匀半透明状，有锯齿状，面筋拉力很强；面筋完全扩展时，拉膜呈均匀透明。					
	中种法 7分	1	先将种面部分（各种原料）搅拌均匀即可；（若用汤种法，则面糊充分糊化，温度 65℃，成粘稠状）					
		1	搅拌后的温度 24—26℃，发酵时间 120 分钟，发酵方法正确；					
		2	加入时符合种面要求（1. 面团体积为原来的 4-5 倍；2. 表面干燥，用手拉扯易断裂；3. 将面团拉开内部有很整齐的网状结构；）（对于汤种面包，面糊表面贴上保鲜膜降至室温使用）					
		1	先将干性材料搅拌均匀后加入湿性材料，种面倒入面缸内慢速搅拌。慢速 2—3 分钟转快速至面筋 7—8 成加入油脂，再慢速 2—3 分钟，待面团完全吸收后转快速至完成；					
		2	面筋判断：面筋七成时，拉膜呈均匀半透明状，有锯齿状，面筋拉力很强；面筋完全扩展时，拉膜呈均匀透明。					
	丹麦 2分	0.6	搅拌流程正确					
		0.6	筋度符合产品要求					
		0.8	丹麦面团基本发酵 30 分钟，温度 24℃. 再分割冷冻。					
	公共 2分	1	搅拌后面团的温度为 26—28℃；丹麦面团为 22-24℃					
		1	起缸前慢速搅拌；需加入干果的，起缸前加入干果慢速搅匀停机起缸；					
基本	5分	3	面团基础发酵程度判断，体积是原来的 2-3 倍；					

发酵		2	基本发酵的温度为 28℃，湿度为 75%，时间符合产品要求；	
分割	3 分	0.5	将发酵好的面团切成长条分割，不能四边分割；	
		1	称量面团重量时不能直接在电子秤上分割；	
		0.5	每个面团的分割次数不能太多（不超过 5 次）；	
		0.5	分割后搓圆操作符合标准；	
		0.5	分割面团，每个面团重量误差不超过±1 克；	
丹麦面团	3 分	1	按照产品篇标准称量面团；	
		1	排气,用保鲜膜封好，冷冻保存。	
		1	取出冷冻 2 小时后的面团，排气，再继续冷冻。	
中间发酵	2 分	1	条件：温度 28℃，相对湿度 75%，时间按产品篇要求；	
		1	是否完成其判断法：用手指在面团表面轻轻压下，如无强韧之弹性，而被压出呈现手指凹下的印痕，即表示中间发酵完成，可做包馅整形的步骤；	
成型	欧法、甜面包成型 18 分	2	制作工具及馅料的准备和对馅料质量检查；	
		2	面团、馅料必须过称（面团、馅料）±1g；	
		3	操作过程中只使用少量色拉油或面粉帮助成型；	
		4	成型手法正确符合要求；	
		5	产品成型标准，统一美观；	
		2	每盘摆放个数按产品篇标准摆放；	
	丹麦包油成型 25 分	5	包油前先确定油和面团的软硬度符合要求；	
		3	开酥机的操作符合规范；	
		2	折好二次放入冷冻柜松弛，1.5h，温度-6℃。折好后用保鲜膜包好；	
		2	三折三次折好后压至标准厚度和所需宽度；	
		5	面团无油层断裂现象；	
		3	按标准尺寸切割，符合半成品的重量标准；（合格率在 90%以上）	
		4	成型符合要求，形状标准；	
		1	成型好后，装盘符合要求；	
		1	温度（32℃—38℃）、湿度（75%—85%）、时间根据产品设定；	
最后发酵	5 分	0.5	判断面包是否醒发好（轻摇烤盘，面包会有轻轻的，忽闪忽闪的摆动）	
		0.5	用手指轻触面包坯的边缘，面包坯会轻微颤动（似肥猪肉颤动）即可；	
		1	丹麦产品温度（28℃—30℃）、湿度（75%）、时间根据产品设定；	
		2	面坯醒发的程度大小符合产品要求（成型产品的 2—2.5 倍大）；	
		1	蛋液的配比标准；（蛋黄：全蛋=1：5）	
饰装	8 分	1		

		2	刷制时面包无塌陷现象；	
		2	刷制蛋液均匀（无流淌、堆积、烤制结束后色泽均匀）；	
		3	装饰用各原料用量准确，装饰美观正确，符合要求；	
烤制	12分	1	炉温在烤制产品时提前设定，时间依产品篇执行；	
		1	产品入炉符合要求（如喷蒸汽，烤盘放置等）	
		3	中途要转盘，动作要轻，烘烤过程中炉门开动次数不要太多；	
		3	注意炉内产品的上色情况，有无底火，要看位于烤盘中间的；	
		1	出炉时不可在烤箱里敲击烤盘；	
		1	烤架上的面包生熟分开；	
		2	成品装饰前面包应冷却到中心温度 32℃ 以下	
制馅	配料 2分	0.5	预先做好清洁消毒，各项工作提前准备。	
		0.5	所选用的称量工具应符合所称量的原料的重量(如电子称的最大称量值、最小称量值和分度值)	
		0.5	根据产品篇准确计量所有原料，误差不超过所称量原料的合理范围；	
		0.5	取原料时的卫生符合公司要求（如带手套，先进先出等）；	
	搅拌 8分	3	打制程度判断正确（如油的打发，面糊的糊化）；	
		3	投料顺序和投料方式正确；	
		2	制好的馅料应及时封上保鲜膜，并贴上时间条；	
操作熟练度(10分)				
成品得分(10分)				

裱花一、二级评分表									
城市：		评委：		日期：		姓名：	考级：一级/二级	品名：	总分
项目	满分	分值	评级标准						
仪 容 仪 表	4	0.5	男士无长胡须、长发；女生头发盘入帽内，帽沿离眉二指宽；男生帽沿离眉一指宽；						
		0.5	指甲长度齐肉，无涂指甲油，指缝无污垢；						
		0.5	工作制服整齐、无污垢，钮扣完整扣好，洁净无异味；						
		0.5	配戴标准工作牌并保持清洁；						
		1	口罩配戴标准，随时盖住鼻子的 2/3；						
		1	★不可佩带戒指、耳环、手链等首饰进车间上班；						
卫 生 消 毒	7	1	按公司要求正确配制所有消毒水，（包括手、毛巾、工具等）；						
		2	★进入车间要消毒，双手浸泡、交叉搓洗 30 秒；						
		2	★工具、器具、消毒 20 分钟后擦干水渍；各类毛巾按标准浸泡消毒；						
		1	水果消毒符合要求；						
		1	案台、设备喷洒或擦拭消毒要求；						
奶 油	8	1	按标准方法解冻植脂奶油和爱护淡奶油，打发前温度在 7-10℃；						
		1	用消毒毛巾擦净盒外水珠；						
		1	收集干净残余奶油(空壳不超过 40g)；						
		1	标准操作搅拌机，保持机具整洁，（5 至 7 升用 2 档搅 1 分钟，换用 3 或 4 档，再转 2 档）；						
		1	按标准打发提香奶油(提香奶油比例 1:1)：将金钻打发至 6-7 成后加入标准解冻的爱护淡奶油打发至软峰出现即可。						
		1	★能正确测定奶油比重,并在标准内；（比重为：： 0.28±0.01 ）						
		1	★奶油细腻、光亮、软硬适度；						
		0.5	盛装奶油的器具干净无水珠；						
		0.5	使用后搅拌球清洁无污垢；						
修 坏	7	1	操作台无污染及杂物，修坏时随手清洁良好；						
		1	戴一次性手套操作；						

		1	修坯时厚薄均匀、平整；	
		2	★修整后的坯子厚度为 5.3—5.5cm；	
		1	夹层果馅计量准确，厚薄抹制均匀，无溢出现象；	
		1	盒子内外整洁、无破损；压花纸无破损、褶皱、杂物附着；	
			●坯子型号使用正确。	
抹坯	9	2	抹好后的坯子表面平整光滑，无气孔，无翻泡，无杂物、污物附着	
		2	侧面垂直，形状完整；	
		2	★整体高 5.8—6.2cm；	
		2	常规蛋糕表面奶油厚度为 0.5—0.7cm；无露坯现象	
		1	盒子内外整洁、无破损；	
操作流程	10	1	罐装水果开封前用 A 类消毒毛巾擦试干净；	
		1	根据所做的产品准备合适的奶油和水果，不及时用的奶油和水果加盖存放于冰箱内冷藏；	
		1	裱花枪、水果刀等工具使用后擦干净放于盘内，摆放整齐；	
		1	★操作时不可用手直接接触原料和水果等；	
		1	切制水果不可直接在案台上操作；放置水果使用专用摄子。	
		1	★水果使用前用 A 类消毒毛巾将水份擦干；	
		1	不可用手捏枪尖；	
		1	毛巾脏时及时清洗消毒，保持方块形；	
		1	随时注意台面卫生，做到随手清洁；随手归位；	
		1	操作过程中没有不雅动作；	
精细度	12	2	※做工精细、不粗糙，整体清新自然；	
		3	※侧面装饰均匀、干净，无掉落现象；	
		3	※各种水果形状、大小符合要求，摆放干净、自然，有层次感；	
		4	※各部份装饰物精致、细腻、完整，搭配协调；	
造型	8	3	※各类塑像及装饰比例适中，与整体搭配协调；	
		2	※各类塑像及装饰形象生动，与样品一致；	
		3	※线条与点缀装饰，刻画自然清晰；	
布局	9	4	※布局中主题突出、搭配协调，有重心感；	
		3	※局部个体构成大小适中、层次分明、搭配协调；	

		2	※整体与要求相符;	
字体	4	2	书写自然流畅, 字形美观、大方;	
		1	大小适中, 布局合理, 与整体搭配协调;	
		1	与要求相符, 排列整齐、有序;	
色彩	2	1	各部分色彩与要求相符;	
		1	整体色彩搭配协调, 主次分明;	
巧克力件	8	1	巧克力隔水溶化水温:45℃-50℃;	
		1	灌模具时, 模具上不要有水分或其他液体;	
		3	※制作好的巧克力装饰件无残缺、精细、美观;	
		2	★制作好的巧克力大小尺寸符合实际产品要求;	
		1	制作好的巧克力件做好防尘工作, 并收集边角余料	
后序工作	4	1	最后案台卫生及工器具、设备清洁, 归位良好;	
		1	蛋糕盒捆扎牢固, 丝带分布均匀, 丝带正面全部向外;	
		1	●使用后的原料按标准收集、存放;	
		1	●使用后的原料按标准收集、存放并贴上时间条;	
熟练度	8	3	※抹坯熟练度, 制作前准备工作;	
		5	※裱花熟练度, 实际制作(以产品篇蛋糕确定时间为准);	

中点一、二级评分表						
城市:		评委:		日期:		姓名:
考级: 一级/二级		品名:		总分		
项目	满分	单 项 分	操作标准			
准备工作 15分	仪 容 仪 表	3 分	1.5	个人仪容仪表符合公司要求		
			1.5	制服穿戴整齐, 按照公司标准着装。		
	卫 生 消 毒	3 分	1.5	按照公司标准进行正确的清洁、消毒;		
			1.5	按照公司标准正确配制所需消毒水;		
	计 量	9	3	正确选择原料, 并做好前置处理;		
			2	按照产品篇标准准确计量所有原料, 误差不超过±1 克;		
			1	将干性粉类原材料过筛备用;		
			2	配料过程中卫生清理及时, 配料案台保持整洁不凌乱;		
			1	未使用完的原材料封好, 及时归位;		
搅拌工序 25分	搅 拌 工 艺	15	1	各种设备和器具使用正确;		
			2	工作区域的卫生应随时保持清洁;		
			3	搅拌流程正确流畅		
			4	中途投料终点判断准确;		
			5	搅拌终点判断准确;		
成型工序 30分	面 团 质 量	10	5	面筋强度符合产品制作要求;		
			3	面团软硬适度, 符合产品制作要求;		
			2	杂质: 无肉眼可见杂质存在;		
	冷 冻 切 块 类	12	2	将和好的面团分割好后, 整型成标准的形状;		
			3	整型好的面团要求表面光整, 无凹凸现象, 中间无空隙;		
			2	将面团冻至切制时不变形或因太硬面团无法操作为宜;		
			2	切制刀具选用正确;		
			3	切割手法正确熟练, 无厚薄不均现象;		
	酥 皮 包 馅 类	12	1	包酥类产品要求油酥与面团软硬度相同即可;		
			2	分割面团手法及重量准确;		
			2	包酥及包馅时接口收紧, 表皮厚薄一致;		
	大 开 酥 类	12	2	擀制时面皮无粘附擀面棒和操作台, 无破皮现象;		
			2	每次擀开时, 表面无油酥或馅料漏出;		

			3	成型后的产品无破皮、露馅现象；	
			2	包酥时要求面团和油酥的软硬度一致；	
成型 工序 30分	成型 工艺 12	大开 酥类 12	3	油层均匀，表皮光滑	
			1	开酥时要求手粉适量, 以使面皮不粘案台为准, 不可过多；	
			1	面皮静置应加盖，并且时间足够；	
			2	折叠层次及最后尺寸符合产品篇要求；	
			1	酥皮的切面制作中无损坏；	
			1	包馅重量符合标准；	
			1	表面装饰符合要求；	
		其它	12	※成型工艺符合产品篇要求；	
	半成 品质 量	12	6	品质符合产品篇要求	
			4	形状标准、美观、大小均匀；	
			2	每盘内产品布局均匀合理，无粘接现象；	
	速度		6	操作熟练度；	
烤制 工序 30分	烤制 工艺	20	3	烤前装饰符合标准；	
			1	烤炉提前升温备用, 排风扇正常开启；	
			2	产品出炉后应由上而下分类放置于烤架上；	
			4	烤制中根据炉火不断调整温度和烤盘位置；	
			2	设备的正确使用，炉门做到轻开轻关；	
			2	烘烤后的产品应放在指定位置凉冷，做到防潮、防污染；	
			1	手接触产品时需戴一次性手套；	
			1	烤制用毛巾为 A 类专用，应洁净干燥无接触产品现象；	
			2	产品应完全凉冷后才能进行封装；	
	成品 质量	10	3	烘烤后的产品色泽均匀、无焦糊夹生现象，老嫩适度；	
			2	烘烤后的产品形状完整，符合产品标准；	
			1	烘烤后的产品组织符合产品篇要求；	
			1	杂质：无肉眼可见杂质存在；	
			3	烘烤后的产品口感符合产品篇要求；	

院部、班主任、学生、企业师傅四方沟通记录

班主任与学生沟通记录

学生姓名		班主任		时间	
学生存在的问题:					
谈心记录:					
成效:					
年 月 日					

企业师傅与学生沟通记录

学生姓名		企业师傅姓名		时间	
学生存在的问题:					
谈心记录:					
成效:					
年 月 日					

班主任与企业师傅沟通记录

企业师傅姓名		班主任姓名		时间	
学生在实践学习过程中存在的问题：					
企业师傅建议记录：					
对学生的评价：					年
月 日					

院部与企业师傅沟通记录

时间		地点	
参会人员：			
会议记录：			
问题反馈： 年 月 日			

七、

新疆职业大学
焙烤食品加工技术专业现代学徒制试点
“2+1” 学生记录评价手册

学徒姓名：_____

学徒学号：_____

企业名称：_____

指导师傅：_____

班 主 任：_____

2017 年 7 月—2018 年 6 月

新疆职业大学校训

崇德尚能 学以致用

焙烤食品加工技术专业现代学徒制实训守则

- 1、执行制度，遵守纪律；
- 2、服从领导，听从指挥；
- 3、勤奋学习，苦练技术；
- 4、积极工作，坚守岗位；
- 5、尊敬师傅，团结同学；
- 6、热爱劳动，不怕脏累；
- 7、热爱集体，爱护荣誉；
- 8、爱惜公物，勤俭节约；
- 9、讲究卫生，注意安全；
- 10、文明生产，礼貌待人。

烘焙食品加工技术专业现代学徒制师徒基本信息

企业师傅基本信息	照片	徒弟基本信息	照片
姓名:		姓名:	
工作年龄:		入学年龄:	
工作单位:	所在学校:		
工作宣言:		学习宣言:	

四方协议缩印版

企业师傅所需证件一览

请将证件复印件贴在相应的位置：

身份证

健康证

校企合作聘用书

其他相关证件

在校徒弟所需证件一览

请将证件复印件贴在相应的位置：

身份证

健康证

学生证

其他相关证件

烘焙食品加工技术专业现代学徒制 学生校外实践实习保证书

班主任、院部领导：

我是烹饪与餐饮管理学院_____班的学生_____。我自愿参加学院组织的_____年_____月_____日至_____年_____月_____日进行的实训教学实习课，本人已向班主任、院部领导递交了实习书面申请，为了更好地完成此次教学实习任务，我保证做到以下几点：

1、在顶岗实习期间严格遵守顶岗实习单位及学校的一切规章制度，坚决服从安排与管理，接受顶岗实习单位的培训，按时上下班，不缺勤，如有事一定先向实习单位和学校履行请假手续。

2、在顶岗实习工作期间，确保自身的人身、财产安全。

3、在顶岗实习期间遵守国家的法律法规，遵守社会公德。

4、顶岗实习期间随时与班主任或学校安排的带队顶岗实习老师取得联系，定期向老师汇报自己的顶岗实习情况。

5、在顶岗实习期间要处理好自己与领导、师傅、员工之间的关系，不搬弄是非。

6、在顶岗实习期间，自尊自爱，严格自律，自觉保持宿舍和公共区域卫生，绝不偷吃偷拿酒店物品设施。

7、顶岗实习期间要注意安全，未经允许，决不擅自动用实习单位的设施设备，如不服从管理造成事故或丢失损坏饭店物品，责任自己承担，并赔偿损失。

8、顶岗实习期满，将顶岗实习期间的考勤及顶岗实习鉴定、顶岗实习考核手册、实习总结一并交顶岗实习指导教师。

9、不做有损学校声誉的事，按时返校、不拖欠学费。

10、严格按照《新疆职业大学烹饪与餐饮管理学院外出顶岗实习管理办法》进行顶岗实习。

11、听从学校的分配，绝不无故缺勤、擅离顶岗实习岗位。

以上各项条款我一定遵守承诺，如有违反，一切后果自负。

保证人：

年 月 日

烘焙食品加工技术专业现代学徒制学生实习申请表

姓名		性别		年龄		政治面貌		照片
班级		班主任		身体状况		特长		
申请人： 年 月 日								
班主任意见： 年 月 日				实训中心意见： 年 月 日			院部意见： 年 月 日	

乌鲁木齐市心岸烘焙有限公司企业简介

心岸烘焙有限公司企业简介

心岸烘焙是一家专门从事烘焙食品经营的连锁企业，产品定位于城市居民中的中高端消费人群，以全新的经营模式和服务为现代都市生活带来高雅品位和时尚体验。

公司创建于2009年8月16日，目前在乌鲁木齐、新乡、驻马店、长治、晋城、晋中、任丘、汾阳、孝义、德州、衡水、延安等地有100多家连锁饼店，现在正以迅猛的速度发展壮大。心岸烘焙选用国内外优质食材和配方，在各个门店内用最先进的系列设备加工制作，以最新鲜、最健康、最美味的烘焙食品满足消费者的需求。心岸食品包括面包系列、生日蛋糕系列、西式甜点系列、饼干系列、月饼系列和饮品系列等。

心岸烘焙立志于通过诚实经营、品质为先的经营理念，打造出一个国内一流的食品品牌和遍布全国的连锁经营网络，为广大消费者创造甜蜜和快乐，为企业员工带来安居和乐业，做一个基业长青的百年企业。

心岸烘焙有限公司企业文化

一、我们的价值观： 思利他，天道酬勤，不值不取，不走捷径，持续付出不亚于任何人的努力！我们核心价值观： 我们一起， 用勤奋、智慧， 并且持续付出不亚于任何人的努力， 改变我们的命运！核心价值观简明地说：“我们一起改变命运！”

二、我们的经营理念：

（一）姿势理念： 爱心、勤奋、成长、姿势理念是指经营者对于创办和经营企业最根本目的的价值判断。

爱心：

1、“爱心”是我们人类在灵魂深处本来就拥有的心性。

“爱心”，就是把别人的欢乐视为自己的欢乐；

就是为别人、为社会的付出；

就是希望身边所有人同自己一样都得到幸福。

2、我们一直珍视人与人之间拥有“爱心”，

能够相互体谅、同甘共苦、心存感激，

有如“家”一样的信赖关系，成为开创事业的基础。

3、基于“爱心”，我们不仅为顾客提供新鲜、美味、健康的食品，

与顾客分享喜悦和欢乐，

更重要的是我们引领健康的饮食文化和未来的生活方式。

勤奋：

1、想拥有美好的人生，想成功地经营企业，前提条件就是“勤奋”，

“勤奋”就是竭尽全力、拼命地工作，

不愿勤奋工作，只想轻松舒服，那么美好的人生也无法实现。

2、拼命工作是辛苦的事情，辛苦的事情要一天天持续。

就是让自己喜欢上现在所从事的工作。

如果是自己喜欢的事，不管怎样努力都心甘情愿。

如果你热爱甚至迷恋你的工作，尽管在外人看来，你是那样的辛劳， 那么的不同寻常，但是，在你自己看来却很自然，因为你已经喜欢上了自己的工作。

3、正是勤奋工作并有所成就的时候，才能真正得到无法用其它任何东西能替代的快乐！

成长：

1、领导比员工自己对自己的成长和发展更加负责任，

让企业成为每一名员工引以为傲并且愿意托付自己未来的企业，成为员工拼命成长、精彩人生、幸福人生的舞台，

2、我们追求行业、产业和社会的共同成长和发展。

3、建立和营造相互信赖的氛围和成长发展的阶梯是我们创办企业的理念。

（二）市场理念：用心烘焙，良心品质

市场理念是经营者对于企业和顾客市场关系的价值判断。

1、我们是饼店专家，与顾客分享喜悦和欢乐！

2、我们在饼店事业上一辈子地用心来服务顾客，并将这种用心脉脉相传，

因此，只有我们才能最终服务好顾客。

（三）体制理念：追求全体员工精神和物质双丰收体制理念是经营者对企业和员工关系目的的价值判断。

1、我们的薪资和福利保持在行业的前列！让员工安心乐业。

2、在“家”一样的氛围中愉快地工作，追求全体员工精神和物质双丰收！

（四）社会理念：感恩万物，回报社会社会理念是经营者对企业和社会关系目的的价值判断。

1、企业不是一个人的，也不是一伙人的，而是社会的。

2、我们为行业、社会和人类做出贡献。

三、我们的愿景：

愿景：经营者和员工发自内心的强烈希望将来到达美丽的风景地，将 理念具象化为美丽的一幅画。

开设：一万家饼店

服务：中国城镇三亿以上顾客

打造：烘焙行业第一品牌群，以饼店为龙头的产业链企业群，中国第一烘焙企业集团

焙烤食品加工技术专业现代学徒制 成品、半成品、原材料保质期标准及存放条件（0908）

一、成品						
序	品名		存放条件	保质期	备注	
1	蛋糕	裱花蛋糕	冷藏	48 小时	应急蛋糕货架期 36 小时	
			室温	4 小时	店内存放	
2		乳酪、冻制蛋糕	冷藏	48 小时	应急蛋糕货架期 36 小时	
			室温	当日		
3		重油类蛋糕	室温	夏季 3 天，冬季 4 天	预包装封口包装，哈雷、蜜枣红茶蛋糕	
			室温	夏季 5 天，冬季 7 天	预包装密封包装	
			室温	2 天	无包装	
4		戚风类、乳沫类（软点）	冷藏	36 小时	如：香妃、提子蛋糕、杏仁果味、毛巾蛋糕等	
			室温	24 小时	预包装。如：香妃、提子蛋糕、杏仁果味、毛巾蛋糕等	
			室温	当日	无包装。如：香妃、提子蛋糕、杏仁果味、毛巾蛋糕等	
5	西点	裱花西点	冷藏	36 小时		
6		乳酪、冻制西点	冷藏	48 小时	含慕斯类	
7		果冻、布丁类	冷藏	36 小时		
8		熟粉类	冷藏	36 小时	雪宝宝、雪媚娘	
9	面包	无包装面包（现烤面包）	室温	当日	当天售卖，不得过夜；24 小时营业的店凌晨 4 点报废处理。	
			室温	48 小时	白切片、鲜奶包坯、肉松卷坯等统一配送简易包装的面包半成品	
			室温	36 小时	只限硬式面包，如恐龙蛋、法棍等	
10		预包装面包（湿馅）	室温（夏季）	2 天	湿性馅料：用手接触馅料有粘稠现象的。如花生馅、奶黄酱、蛋黄酱、玉米馅、维佳奶油等。	
			室温（冬季）	3 天		
11		预包装面包（干馅、无馅）	室温（夏季）	3 天	干性馅料：用手接触馅料无粘稠现象的。如：奶酥馅、酥蛋粉、菠萝皮、豆沙馅等。 无馅：表面装饰经烤制后变干属于此类，如墨西哥、菠萝包等	
			室温（冬季）	4 天		
12		预包装面包（肉馅类）	室温	当日	当天售卖，不得过夜；24 小时营业的店执行凌晨 4 点报废处理。 如：三明治、鲜肉馅面包、带火腿肠的面包	
13		饼干	预包装常规	室温	30 天	
14			无包装常规	室温	15 天	

15	中点	蛋黄酥、凤梨酥等	室温	45 天	密封包装（加脱氧剂）
			室温	30 天	密封包装
16		带馅中点（湿馅）	室温	2 天	如：乳酪塔、椰香水果派
17		带馅中点（干陷）	室温	3 天	如老婆饼
18		蛋挞	室温	2 天	建议顾客当天使用
19	饮料	果汁机内的饮料	室温	当日	及时销售，不得过夜
20	水	饮水机饮用水	室温	7 天	

二、半成品

序	品名	存放条件	保质期	备注
1	裱花枪内奶油	冷藏	当日	及时用完，不得过夜，不贴时间条
2	加工后的干性馅料	冷藏	72 小时	干性馅料：用手接触馅料无黏稠现象的。如：奶酥馅、酥蛋粉、菠萝皮、豆沙馅、大蒜馅等。
3	加工后的湿性馅料	冷藏	48 小时	湿性馅料：用手接触馅料有黏稠现象的。如花生馅、奶黄酱、蛋黄酱、玉米馅、维佳奶油、沙粒酱、黄金酱等
		冷藏	当时	泡芙
4	自制白果酱	冷藏	48 小时	
		空调环境下	36 小时	
5	调制后的冰粥果酱	冷藏	当日	连锁店调制
6	调制后的果膏	冷藏	30 天	常用于写字
7	自制冰块	密封、冷冻	12 个月	及时包装，封口机封口
		冷冻	72 小时	简易包装
8	自制冰粥辅料	密封、冷藏	48 小时	及时包装，封口机封口
		冷藏	当日	及时用完，不得过夜
9	面团	冷冻	7 天	
		冷藏	2 天	
10	蛋糕坯子	速冻后冷冻	30 天	无速冻条件的，不允许有冷冻坯
		冷藏	48 小时	冷冻坯解冻 4 小时后开始计算
		室温	36 小时	冷冻坯解冻 4 小时后开始计算
11	蛋液	冷冻全蛋	30 天	封闭包装的成品全蛋
		冷冻蛋白	12 个月	封闭包装的成品蛋白
		冷藏	5 天	封闭包装的成品蛋液
		冷藏	24 小时	自制
12	果冻	冷藏	3 天	
13	烤制后的坯子粉	阴凉、干燥	7 天	
14	蛋糕、西点半成品	冷冻	7 天	

		冷藏	12 小时	包括分货、运输、储存时间
15	乳酪半成品	冷冻	30 天	
16	甘那修（西点馅）	冷藏	48 小时	
17	A 粉	阴凉、干燥	30 天	市场当日按计划配发的无须粘贴时间条，分装下店和外购 A 粉按此标准执行粘贴时间条
18	葡萄干（水/酒泡之后）	冷藏	24 小时	
19	玉米粒罐头	冷藏	48 小时	开启后冷藏保存
20	鲜水果（清洗消毒后）	冷藏	48 小时	
21	鲜蔬菜（清洗消毒后）	冷藏	24 小时	
22	法香、洋葱（消毒后）	冷藏	48 小时	
三、农副产品（市场自购，无包装或无完整包装，没有生产日期、保质期的食品原料）				
序	品名	存放条件	保质期	备注
1	蜜饯、什锦类水果丁	阴凉、干燥	30 天	从到货时间开始计算
2	坚果仁、碎、片	阴凉、干燥	30 天	从到货时间开始计算，截止到用完，包括后续的加工过程。
3	禽畜鲜肉	冷藏	48 小时	从到货时间开始计算
4	鲜鸡蛋	阴凉干燥（冬季）	5 天	无日期喷码的鸡蛋按到店后开始计算
		阴凉干燥（夏季）	48 小时	无日期喷码的鸡蛋按到店后开始计算
		冷藏	20 天	无日期喷码的鸡蛋按到店后开始计算
		室温	12 小时	清洗消毒后的鸡蛋
四、全国好利来市场保质期区域划分				
区域	冬季	夏季	备注	
北部	10 月-4 月	5 月-9 月	黑龙江、吉林、辽宁、内蒙古、新疆、西藏	
中部	11 月-4 月	5 月-10 月	北京、天津、河北、山西、山东、陕西、甘肃、宁夏、河南、青海	
南部	11 月-3 月	4 月-10 月	上海、重庆、四川、云南、贵州、安徽、江苏、江西、湖南、湖北、浙江、广东、广西、福建、海南、澳门、香港、台湾	

说明：

- 1、保质期规范涉及成品、半成品、农副产品，取消原料开封保质期（除玉米罐头外）；
- 2、原料先进先出按供方提供的生产日期、保质期执行，不再额外设定开封保质期；
- 3、若无法明示生产日期和保质期的，拆箱后须根据供方生产日期和保质期粘贴时间条，能明示的无须粘贴时间条；
- 4、当日废弃的产品无需粘贴时间条；
- 5、今后此标准若未能及时修订，当出现此标准与其他标准不一致时，请按公司最新版的标准执行；
- 6 针对各市场和片区对保质期有调整建议，可单独向品管部申请，待品管部保质期测试通过后，可备案执行。
- 7 存放条件术语，冷藏：2℃～7℃ 冷冻：-18℃～-23℃，阴凉：避免强光直射，远离热源，温度控制在室温。干燥：空间内湿度≤60%，远离水源，通风良好。
- 密封：采用热封口式密闭包装，使内容物与外界隔绝，不受水、气、污物的污染。

烘焙食品加工技术专业现代学徒制仪容仪表，清洁卫生与消毒

一、仪容仪表

- 1、制服要求干净整洁，平整完好
- 2、头发梳理整齐，男士头发应在衣领之上，胡须清理干净
- 3、女士化妆应清新自然，饰物佩戴得当
- 4、注意个人卫生，清洗澡，勤更衣，保持整洁的仪表
- 5、现代学徒制学员在操作间穿着学院统一定制的工作制服
- 6、保持两手清洁，不能佩带任何饰物；指甲深与肉齐，不能涂任何颜色的指甲油。

二、清洁卫生与消毒

- 1、清洁：没有肉眼可见的油渍、污物、及灰尘。清洁卫生是食品安全最基本的要求，保持清洁卫生要求做好随手清洁。
- 2、卫生清洁消毒步骤:洗涤、清洗、消毒、保洁。
- 3、A类毛巾为蓝边是食品接触面专用,B类毛巾为红边是清洁玻璃、墙壁,C类毛巾为黄边为地面垃圾桶清洁，白色毛巾为专用烤巾
- 4、清洁卫生需要做到“三定原则”定项目，定人，定时。
- 5、附表食品安全消毒表

烘焙食品加工技术专业现代学徒制面包制作标准							
品名	面团名称	面团重量	馅料/装饰材料	重量	半成品尺寸	成品重量	成品尺寸
玉米甜心	甜面团	60	玉米粒	30	13×4×2	80	18×7×5
			珠葱	0.2			
			蛋液	5			
			光亮剂	5			
			沙拉酱	10			
乳酪宝岛	甜面团	60	乳酪馅\蓝莓馅	40\10	14	90	11×4.5
			光亮剂	2			
椰蓉土司	甜面团	250	椰茸馅	40	10×6×4.5	250	16×8.5×13
			椰子酱	15			
千层巧克力	咖啡丹麦	60	白糖	5	20×5	60	20×5×4
			巧克力维佳奶油	30			
鲜蔬海苔卷	丹麦面团	60	辣肉松	15	18×10	100	18×5
			沙拉酱	20			
			混合蔬菜	40			
			寿司海苔	2			
果仁三角	丹麦面团	60	杏仁片	15	10×21	75	30×10×3.5
			焦糖	20			
丹麦串烧	丹麦面团	75	15cm 热狗肠	50	20×6.5×3	145	20×10×6
			孜然粉	2			
			马苏里拉乳酪丝	5			
			珠葱	0.2			
			光亮剂	4			
			百利沙拉酱	10			
丹麦热狗	丹麦面团	70	15cm 热狗肠	50	16×6	110	16×6.5×4.5
			百利沙拉酱	10			
			珠葱	0.2			
			蛋液	5			
			光亮剂	2			
			马苏里拉乳酪丝	5			
拿破仑	拿破仑面团 原味西点坯	1800	维佳奶油霜	500		180	9×8×7
		1800	糖粉	60			
手撕包	手撕包面团	350	光亮剂	5	35x7	310	14×6×4.5
金砖	金砖面团	400			16×10	340	17.5×11.5×6
早餐片	菲律宾		枫糖方块抹	20	1.5×16	10	1.5×13

	面团		馅				
金牛角	金牛角面团	30	蛋黄	5		25	8.5×4×3
玉米三文治	白土司切片	120	玉米粒	60	13×7.5×5	120	13×7.5×5
			辣肉松	20			
			沙拉酱	60			
			三文治蛋液	40			
小列巴	小列巴面团	150	核桃仁	10	22×5×4	150	30×6×4.6
			葡萄干	30			
白土司	白土司面团	750			8.5×4.5×4.5	320	30×11×11
法棍	法棍面团	350			55	240	52×9
朗姆葡萄土司	北海道土司面团	375	酒酿葡萄	50	8.5×4.5×4.5	380	14×10×11
俄罗斯大面包	牛角尖面团	400	酒酿葡萄干	60	35×6×4	410	38×8×5
			蛋黄	10			
			核桃仁	20			
毛毛虫	甜面团	90	蛋液	2	25	130	28*5*4.5
			泡芙	30			
			维佳奶油霜	30			
LOVE 肉松	甜面团	800	沙拉酱	300	40*56	120	11.5*3
			辣肉松	240			
			蛋液	12			
			葱花	24			
			白芝麻	12			
辣松松	甜面团	60	辣肉松	30	13x5	100	16*7*4.6
			蛋液	2			
			沙拉酱	30			
全麦土司	全麦面团	750	红小豆	75		440	19*10*13
豆沙土司	甜面团	250	豆沙	80		270	16*8.5*14
原味甜甜圈	甜面团	60	油炸油	10	8	65	11.5*3.5
			幼沙糖	5			
密豆丹麦	丹麦面团	80	密豆馅	30		90	8.5*8*4
			光亮剂	2			
			白芝麻	2			
芒果地中海	丹麦面团	70	蛋液	2	11*11*0.5	85	12*12*4
			光亮剂	2			
			菠萝果馅	30			
椰香葡萄	甜面团	70	椰茸馅	20	9×4	98	15×5.5*6
			葡萄干	10			
			椰子馅	15			

黄金芝士	1000 克 白土司	110	玉米粒	15	10.5×10.5 ×4	160	10.5×10.5 ×4
			吉士酱	15			
			芝士酱	40			
摩咖咖啡	红糖面 团	120	琥珀核桃	40	10×6	190	14×9
			黑糖糕	30			
			墨西哥	20			
			咖啡墨西哥 馅	17.5			
夏威夷之 恋	甜面团	60	豆沙馅	50	9	90	
			手撒包面皮	30			
			糖粉	2			
			光亮剂	5			
			蛋液	5			
经典唱片	丹麦面 团	150	光亮剂	5	2.5*50	130	14x5
			糖粉	4			
巧克力泡 芙	奶香泡 芙馅	30	巧克力菠萝 皮	5		40	
			巧克力馅	20			
奶香泡芙	奶香泡 芙馅	30	菠萝皮	5		40	
			;维佳奶油霜	20			
芝士热狗	甜面团	30	脆皮肠	24	3	50	
			芝士片	1/4 片			
			鲜葱	1			
			烘焙沙拉酱	3			
奶香片	法棍面 团	350	乳香液	25	21×1.5		21×1.5
芝士条	甜面团	60	火腿片	30	28	70	32
			烘焙沙拉酱	8			
			沙拉酱	10			
			蛋液	5			
			鲜葱	2			
			马苏里拉芝 士丝	5			
酸奶甜心	甜面团	80	酸奶馅	20		105	18×7×5
			手撒包面皮	30			
			光亮剂	5			
			蛋液	2			
经典酸奶	皇家土 司面团	1000	酸奶馅	40	5x4x16	140	5x4x16
			法式蛋香水	10			
蓝莓起酥 蛋糕	起酥面	300	原味西点坯	800	36x11x7	200	13×5× 6.5cm
			蓝莓果馅	200			
			起酥皮	300			

			蛋黄	10			
丹麦菠萝	丹麦面团	80	丹麦面团	80	8*8	90	10×5cm
			蛋黄	10			
			丹麦菠萝皮	30			
丹麦黄桃	丹麦面团	70	丹麦面团	70	11*11	90	10*10*8
			黄桃	60			
			蛋液	2			
			卡士达	10			
			法香	1			
			白色巧克力	2			
			棒师傅樱桃	5			
			光亮剂	2			
腰果丹麦	丹麦面团	90	丹麦面团	90	15*12	130	17*8*5
			红豆馅	30			
			蛋液	2			
			腰果	10			
			光亮剂	2			
匈牙利培根	甜面团	60	甜面团	60		80	11*7.5*6
			培根肉	15			
			80 芝士片	5			
			百利沙拉	15			
			干燥珠葱	0.1			
			黑胡椒酱	2			
			光亮剂	2			
			甜椒粉	2			
骨肉相连	丹麦面团	60	丹麦面团	70		85	14×6× 5.5cm
			蛋液	2			
			黑胡椒粉	0.2			
			马苏里拉芝士	5			
			干燥珠葱	0.2			
			百得沙拉酱	10			
			光亮剂	2			
			骨肉相连	1 串			
焦糖巧克力	焦糖面团	180	焦糖面团	200		180	14×6.5 cm
			低粉	2			
法式田园	法式田园面团	150	法式半成品对半	140	28.5*7*6	190	28.5*7*6
			披萨酱	10			
			朱师傅黑胡椒酱	10			
			白洋葱丝	25			
			圆蘑菇	25			
			酸黄瓜	10			

			胡萝卜丁	10			
			马苏里拉芝士丝	25			
			耐制沙拉酱	11			
			西兰花	5			
			锡箔纸	40*15cm			
三角起司	三角起司面团	300	三角起司面团	300	23*26	160	28*11*4
			牛肉切片	2			
			自制沙拉酱	8			
			朱师傅黑胡椒酱	14			
			安佳 80 芝士片	2			
			帕马森芝士粉	10			
			全蛋液	2			
香蒜软法	软法面团	300	软法面团	300	长 26	290	直径×高: 33 cm*7 cm
			牛肉培根	1			
			纯绿香蒜酱	50			
			大黄油	10			
			黑胡椒粒	1			
金枪鱼面包	金枪鱼面团	120	金枪鱼面团	120	长 21	130	24*6*5.5
			金枪鱼馅料	30			
			蛋液	2			
			马苏里拉芝士	5			
			自制沙拉酱	5			
			自制光亮剂	2			
			干燥株葱	0.2			
台式凤梨	台式凤梨面团	300	台式凤梨面团	300		260	直径×高: 17*10 cm
			鹏泰高级糕点粉	3			
红酒桂圆	红酒桂圆面团	300	红酒桂圆面团	300	15*2.5	260	直径×高: 18*6cm
			鹏泰高级糕点粉	3			
姜糖火腿	姜糖面团	90	姜糖面团	90	13*4	115	18*9*4.5 cm
			蛋液	2			
			马苏里拉芝士	5			
			香肠馅	40			
			自制沙拉酱	5			
荞香山药	荞麦面团	90	荞麦面团	90	13*3.5	120	16*8*6cm
			蓝莓山药馅	30			
			荞麦杏仁酱	20			
荞香无花果	荞麦面团	240	荞麦面团	240		260	18*16 cm
			提子干	30			

			无花果干	30			
			荞麦杏仁酱	30			
			开心果粒	5			
美式田园派	手撕包边角面	120	手撕包边角面	120	55*1.5	120	直径 14cm×3cm
			青椒	5			
			红椒	5			
			洋葱	5			
			马苏里拉芝士	10			
			沙拉酱	15			
			牛肉培根	15			
马德里	马德里面团	120	方火腿切片（三河福成）	40	15*10	200	16×11×3.5cm.
			洋葱丝	10			
			郫县豆瓣酱	10			
			红椒	10			
			青椒	10			
			马苏里拉奶酪丝	10			
			番茄沙司（味好美）	5			
			百利沙拉酱	20			
			自制沙拉酱	10			
全麦三文治	全麦面团	750	全麦土司（6片）	180		280	17.5×8×5cm
			方火腿片（3片）	90			
			安佳 80 片状芝士（1.5）	25			
			生菜	25			
			沙拉酱	36			
金枪鱼三文治	白土司面团	750	白土司（2 片）	60		160	14×10×6.5cm
			方火腿片（2 片）	50			
			沙拉鸡蛋馅	25			
			金枪鱼馅	25			
			黄瓜片（4 片）	15			
			沙拉酱	10			
北欧传奇	北海道面团	750	北海道面团	150	60*40	160	18×9×5.5cm
			糖皮馅	44			
			幼砂糖	10			
一口笑	丹麦面团	25	丹麦面团	25	直径 7	35	6×3
			酸奶馅	17			
			黄桃	7			
			光亮剂	2			
黑眼豆豆	黑眼面团	60	黑眼面团	60		70	
			酸奶馅	20			
			蛋液	2			
起士大亨	甜面团	60	甜面团	60		100	12.5×7×5cm
			15 厘米热狗	50			

			肠				
			蛋液	2			
			珠葱	0.2			
			百利沙拉酱	10			
			马苏里拉芝士	8			
牛奶条	牛奶条面团	15	牛奶条面团	450	18cm*1cm	75	长 18*宽 2cm
			京日红小豆	60			
			西点维护夹心奶油	15			
			蛋液	1			
原味号角	老婆饼面团	45	老婆饼面团	45	11.5cm*5cm	60	11.5cm*6cm
			幼砂糖	5			
			原味奶露陷	30			
巧克力号角	老婆饼面团	45	老婆饼面团	45	11.5cm*5cm	60	11.5cm*6cm
			幼砂糖	5			
			巧克力奶露陷	30			
草莓号角	老婆饼面团	45	老婆饼面团	45	11.5cm*5cm	60	11.5cm*6cm
			幼砂糖	5			
			草莓奶露陷	30			
小餐包	甜面团	40	京日红豆馅JA5	20		50	9×5cm
			蛋液	2			
			黑芝麻	2			
肉松菠萝	甜面团	60	菠萝皮	25		120	12×11×5.7
			自制沙拉酱	30			
			黑旗原味牛肉松	30			
金牌牛角	丹麦面团	30	蛋液	2	7×20	25	9×5.5×4
			光亮剂	5			
奶香丹麦	手撕包面团	120	奶香丹麦面团	120		100	14*6*5
			蛋液	2			
			自制光亮剂	2			
特级牛奶	特级牛奶面团	120	杏仁馅	20	20×3	120	22×7×5
			糖粉	5			
黑米土司	黑米面团	450	核桃仁	40			18*10*14
			蛋液	5			
冰爽蜂蜜	冰爽蜂蜜面团	70	蜂蜜奶油馅	30	20×2	100	22*5*4
			草莓	10			
			镜面果膏	5			
冰爽柠檬	冰爽柠檬面团	71	柠檬奶油馅	30	20×3	100	22*5*5
			柠檬皮碎	2			

烘焙食品加工技术专业现代学徒制学员培训计划表

日期	产品名称	培训日期	训练员	考核日期	通过/ 未通过	考核人	考核日期	通过/ 未通过	考核人
	面包基础-搓圆								
	面包基础-长条								
	面包基础-辫子								
	面包基础-圆柱体								
	面包基础-擀圆								
	面包基础-橄榄形								
	综合练习								
	甜面团搅拌练习								
	产品制作-芝士条								
	产品制作-毛毛虫								
	产品制作-玉米甜心								
	产品制作-摩卡咖啡								
	产品制作-乳酪宝岛								
	产品制作-黄金魔方								
	产品制作-火腿魔方								
	产品制作-甜甜圈								
	产品制作-椰香葡萄								
	产品制作-金牛角								
	产品制作-玉米三文治								
	产品制作-蛋挞								

牛奶土司面团搅拌练习								
好吃土司面团搅拌练习								
产品制作-牛奶土司								
产品制作-好吃土司								
产品制作-椰蓉土司								
产品制作-木糖醇土司								
产品制作-皇家土司								
馅料制作-泡芙馅								
馅料制作-沙拉酱								
馅料制作-香蒜酱								
馅料制作-枫糖馅								
馅料制作-芝士酱								
馅料制作-蛋挞液								
馅料制作-烘焙沙拉酱								
馅料制作-墨西哥								
面包烤制练习								

现代学徒制学生校外实践实习各岗位考核记录

焙烤食品加工技术专业现代学徒制在企业学习第__个月考核记录

合格		不合格	
----	--	-----	--

考核总结：（在制作过程中发现问题，分析问题，处理问题等，考核师傅的总结，以及在以后工作中要注意的工作技巧）

粘贴处

必须附：企业考核表 A4 纸（原件，复印件都可以），及考核产品照片（彩照）

**焙烤食品加工技术专业现代学徒制学生校外实践实习企业
对学生综合能力的鉴定及发展方向的建议
新疆职业大学烹饪与餐饮管理学院学生校外顶岗实习报告**

学生姓名		填表日期		指导教师	
实习部门		岗位		实习时间	
态度方面					
知识方面					
能力方面					
技能方面					
实习体会：					
企业鉴定： 负责人： 年 月 日					

企业对学生综合能力的鉴定及发展方向的建议:

签 名:

年 月 日

烘焙食品加工技术专业现代学徒制学生校外顶岗实习总结 撰写要求

师带徒（顶岗实习）总结撰写要求

1. 封面

参见顶岗实习总结封面示例。

2. 正文

正文的内容

一、实习基本情况

1、实习起止时间

2、实习单位名称及详细地址

3、实习单位指导老师姓名及联系电话

4、学院指导老师姓名

5、实习项目和内容

要求：写出做了哪些与本专业职业岗位有关的技能性工作。要详述可采用周记的方式。

二、实习收获

1、在思想、实习纪律和劳动纪律、职业道德、社会活动能力、社会适应能力等方面提高的情况。

2、职业岗位、业务操作技能、掌握的熟练程度。

3、在业务工作中，发现、分析和解决实际问题的能力等。

“实习收获”是报告的主题部分，要重点叙述，并结合实习中的问题加以展开分析，不能仅陈述技能操作项目、实习过程。

三、存在不足

1、思想、纪律、社会适应能力和社会活动能力等方面存在的不足。

2、基础理论、专业知识及其应用能力方面存在的不足。

3、专业技能实际掌握程度等方面，同社会用人单位职业岗位的要求相比存在的差距。

四、建议与思考

可以写改进本专业实习的建议，也可以写对本专业课程设置、教学等方面的建议，不可以写自己今后的努力方向等。

顶岗实习报告字数不少于 3000 字。A4 纸，一式二份。

附顶岗实习报告 A4 纸