

[整理版]课程调整说明

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/zhishi/a/170360520044055.html>

范文网，为你加油喝彩！

2023年12月26日发(作者：军训迟到检讨书)



1-2-4课程动态调整说明

在国家改革发展示范校建设过程中，全体西点教师组成《西点烘焙技术》课程研究课题组，经过一年多的深入思考实践，在开展广泛企业调研基础上，着手开展课程动态调整，基本构建了《西点烘焙技术》课程的新框架，取得了阶段性成果。

一、课程动态调整适应学生职业发展需求

西点烘焙工艺是当今餐饮行业中不可或缺的重要组成部分，也是与时俱进、随时更新的行业。而原有的中西面点专业工作人员的知识结构、技术能力与高速发展的现代餐饮业发展适应度还需要提升。中职学校一切教育活动都应以关心、爱护学生为一切工作的出发点，以发展、造就学生为一切工作的落脚点，突出市场需求和就业为导向，以职业技术岗位群为依据调整、设置专业，以培养职业能力为中心确立《西点烘焙技术》课程调整思路。将技术与素质很好地有机结合，才能更好适应企业岗位。

二、课程动态调整措施认真贯彻国家教育方针，积极创新教学内容，以人才培养对接用人需求、课程对接岗位、教材对接技能为切入点，在明确了《西点烘焙技术》课程调整思路和工作目标后，继续坚持以就业为导向，以能力为本位，以服务为宗旨的原则，研究适应学生职业素质和综合岗位能力提高，服务学生全面发展的课程内容、教学模式和学法，增强课程动态调整效果，全面提高专业教学质量。

1.西点烘焙专业教师进行新世纪人才标准、行业新动向、教育教学新理念、专业新技能培训，开展研究实践教学。

西点教师有中点改行教师任教、优秀毕业生留校任教和聘请企业优秀员工任教，由原来的1个增加到5个，教师比例增加了400%。学校培养的专业骨干教师赴韩国马山大学、扬州大学、商业大学、黑天鹅西点烘焙培训学校进行西点烘焙专业学术交流和培训，为实施课程动态调整做好师资准备。

2.继续加大实训基地建设，为课程实施提供良好条件。

在原有1个实训室只能满足基本教学需求基础上，发展为具有先进设备及优良环境的理实一体化实训室2个，具有符合校内生产营销功能的茶歇室1个，具有生产营销能力的独立烘焙室1个，多功能阶梯教室1个。3.课程动态调整内容

课程动态调整教学内容根据产业发展规划和企业用人需要，针对岗位技能要求变化，在现有教材基础上开发补充性、更新性和延伸性教辅资料和校本教材《精致甜点·妙手烘焙》。

原有单一的传统教学内容改变为精细化教学内容，增加了授课内容，具体增扩细化为：裱花蛋糕基础课程、欧式水果蛋糕课程、精致水点课程、面包烘焙课程、西饼生产技术课程、冷冻类甜点课程、企业文化养成课程、顶岗模拟实训课程等。

《西点烘焙技术》课程动态调整过程中，加大了课时，延长学生实习动手操作时间，给学生提供了大量动手实践的机会，强化了专业技能训练，提升了职业素质，贴近了岗位用人标准，保证了顺利上岗就业。多年来，课程动态调整获得良好效果，培养了适应企业各岗位的大量合格人才。



去拼搏

生命是天赐的礼物，年轻是蓬勃的心态，把握年轻，它将不仅是人生旅程的一段时光。

更多 在线阅览 请访问 https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发