

## 《焙烤食品加工技术》课程考核评价体系及标准

《焙烤食品加工技术》在考核体系的设计上中，建立以能力为中心的科学的合理的课程评价体系，将学生自主学习能力评价纳入考核，更具有评价的系统性、动态性、连续性和多样性，也能更加全面、客观、公正地评价学生，反映学生的真实水平。

具体考核内容，除必备的理论知识考核外，也在工作室模式下的实训过程中模仿企业化制定了包括安全卫生、设备操作规范、节能环保、产品成果评价、顾客反馈等全方位多元考核标准。

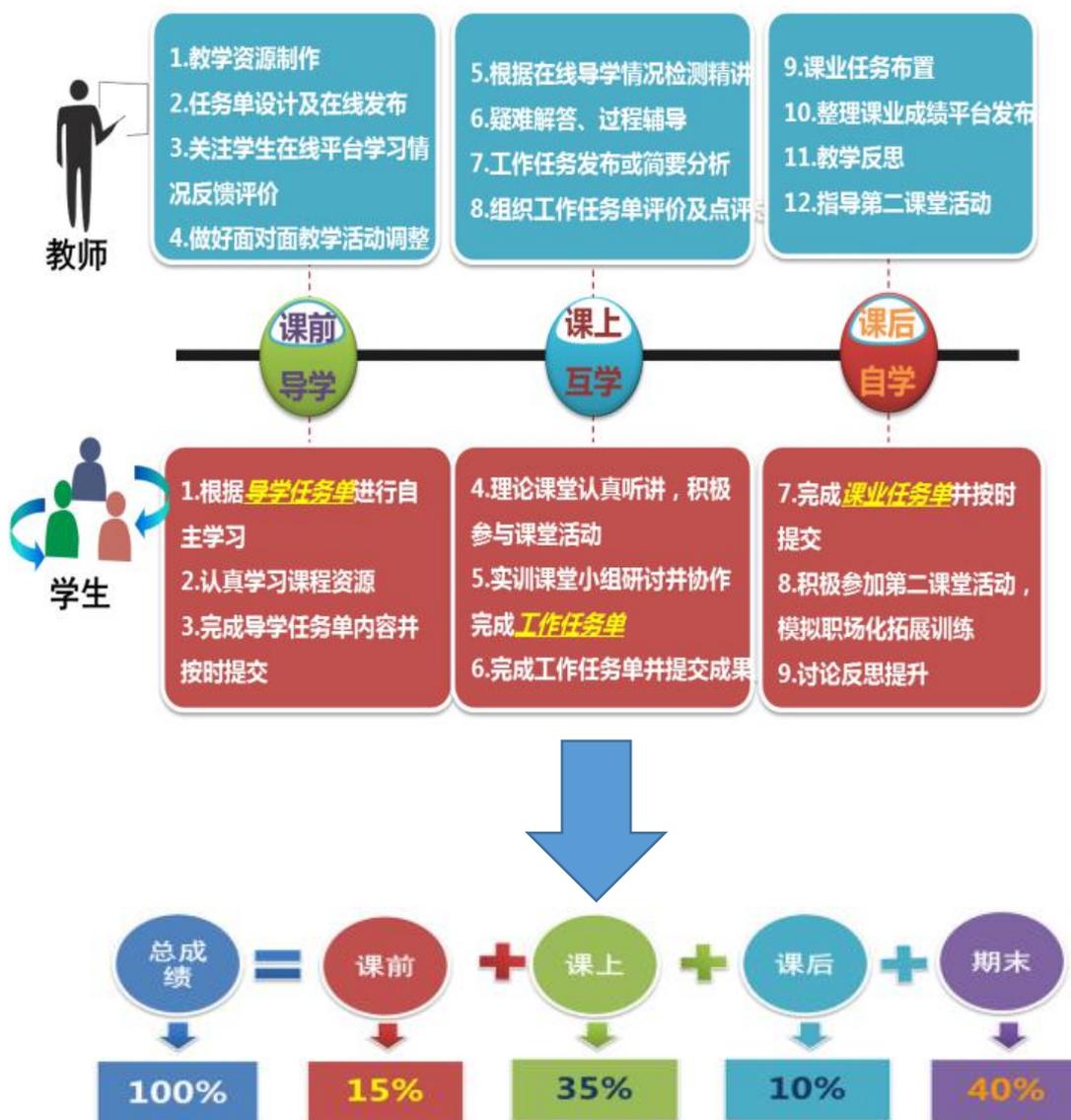


表 3 课程考核标准

项目	细则	比例	说明
课前 (15%)	在线学习时间	5%	每小时计 10 分,累计 10 小时以上满分。
	按时提交导学任务单	5%	下次课之前一天提交,每晚提交一次扣 10 分,扣完为止。
	导学任务单完成情况	5%	教师评分,检查知识点预习效果。认真完成任务单内容,并提出自己的问题
课上 (35%)	到课率	5%	旷课一次扣 10 分,累计 3 次以上取消考试资格。每迟到一次扣 5 分,累计 5 次以上取消考试资格。
	上课参与程度(活动调研、课堂讨论、PPT 汇报)	10%	积极参与课堂讨论,PPT 汇报,锻炼表达能力。每参与 1 次计 10 分,累计 10 次以上满分。
	按时完成工作任务单,设计实训方案,边设计边准备。	10%	加深知识理解,学会将所学知识应用于技能训练中。教师评分、学生互评得分。
	小组成员合作完成工作任务,提交任务单和成果	10%	提高动手能力、组织能力,团队意识。教师评分、学生互评得分。
课后 (10%)	按时完成课业任务单,并按时提交,反思与总结	5%	教师评分。下次课之前一天提交,每晚提交一次扣 10 分,扣完为止。
	在线留言	5%	在线提问、学习、交流与本课程相关的内容。每 1 条计 2 分,累计 50 条以上满分。
期末考试 (40%)	期末综合考试成绩(理论考试+技能考试)	40%	教师评分
整体评价 (100%)	课前+课上+课后+期末	100%	90 分以上为优秀,80—90 为良好,60—80 为中等,60 分以下不及格。