

广西商业学校

中西面点专业 人才培养方案

广西商业学校烹饪营养系
二〇二六年五月

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	1
六、主要接续专业	3
七、课程设置及要求	3
(一) 公共基础课设置及要求	3
(二) 专业课课程设置及要求	9
八、学时安排	16
九、教学进程总体安排	16
(一) 课程结构	16
(二) 学期教学活动周进程安排	17
(三) 教学进程安排	17
十、实施保障	21
(一) 师资队伍	21
(二) 教学设施	23
(三) 教学资源	25
(四) 教学方法	27
(五) 学习评价	28
(六) 质量管理	29
十一、毕业要求	311
十二、附录	311
(一) 专业人才培养方案专家论证表	31
(二) 专业人才培养方案审批表	311
(三) 专业人才培养方案滚动修改审批表	31

一、专业名称及代码

专业名称：中西面点

专业代码：740203

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力。

三、修业年限

三年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码) A	所属专业类 (代码) B	对应行业 (代码) C	主要职业类别 (代码) D	主要岗位类别 (或技术领 域) E	职业资格证书或 技能等级证书 F
旅游专业大类 (74)	中西面点 (740203)	餐饮业 (62)	中式面点师 (4-03-02-02) 西式面点师 (4-03-02-04)	中式面点制作 西式面点制作	中式面点技能等 级证书 西式面点技能等 级证书

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养思想政治坚定、德技并修、德、智、体、美全面发展，具有基本的科学文化素养、良好的职业道德、继续学习的能力和创新精神；掌握中西面点等知识和技术技能，具有较强的就业能力和一定的创业能力。本专业主要面向中西式餐饮行业，培养与本专业社会主义现代化建设要求相适应，具有良好职业素养，熟练掌握中西式面点专业知识与技能，能胜任蛋糕师、面包师、酒店中点师岗位等工作的高素质技能型人才。

(二) 培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技

术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感 and 担当精神；

（3）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

（4）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

（5）掌握掌握制作中式面点的基础技法，独立制作基础常见面点品种的能力；

（6）掌握原料调配与预制加工的能力；

（7）掌握制作简单西式点心及冷冻制品的能力；

（8）掌握制作简单蛋糕及日常生日蛋糕裱花的能力；

（9）掌握制作简单面包的能力；

（10）掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

（11）具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

（12）掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

（13）掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

（14）树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业

职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

六、主要接续专业

高职：烹饪工艺与营养、餐饮服务与管理

本科：烹饪与营养教育、食品科学与工程、旅游管理

七、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业课。

公共基础课分为必修课程和限定选修课程。必修课程包括思想政治课，文化课，体育与健康，艺术（或音乐、美术），历史。限定选修课程包括劳动教育、职业素养等相关课程。

专业技能课包括专业基础课和专业核心课，实习实训是专业核心课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

（一）公共基础课设置及要求

课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	计划学时
中国特色社会主义	能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。	依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	36
心理健康与	应能结合活动体验和	依据《中等职业学校思政	36

职业生涯	社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。	课课程标准》开设，基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。	
哲学与人生	能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。	依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	36
职业道德与法治	能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。	依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，对学生进行职业道德和法治教育。帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。	36
语文	1. 语言理解与运用：	依据《中等职业学校语文	216

	依托丰富言语实践，指导学生掌握国家通用语言文字运用规律，结合生活、学习、职场场景开展训练，提升学生有效交流沟通的能力。 2.思维发展与提升：在语言运用中引导学生发展多种思维方式，通过文本分析、观点论述等练习，提升思维的敏捷性、深刻性与创造性。 3.审美发现与鉴赏：通过优秀作品阅读赏析，引导学生品味语言艺术、发现美、崇尚真善美，形成健康审美情趣，提升语言文化鉴别能力。 4.文化传承与参与：坚守中华文化立场，融入优秀传统文化、革命文化教育，引导学生增强文化自觉与自信，弘扬职业精神。	课程标准》开设，对学生进行阅读与欣赏、表达与交流的教学以及语文综合实践活动的开展，使学生掌握必需的语文基础知识，并注重培养学生日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力，掌握具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力，使学生掌握基本的语文学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯，引导学生重视语言的积累和感悟，接受优秀文化的熏陶，提高思想品德修养和审美情趣，提高科学文化素养，以适应就业和创业的需要，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯的发展。	
数学	通过学习，提高学生学习数学的兴趣，增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。使学生逐步提高数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模等数学学科核心素养，初步学会用数学眼光观察世界、用数学思维分析世界、用数学语言表达世界。	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，对学生讲授集合、不等式、函数、数列等内容的教学，使学生掌握必要的数学基础，培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力，使学生逐步养成良好的学习习惯、实践意识、创新意识和实事求是的科学态度，提高学生就业能力与创业能力。	180
英语	1.职场语言沟通目标：在日常英语的基础上，围绕职场相关主题，	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，对学生进行听、说、读、写、语音、词	180

	能运用所学语言知识，理解不同类型语篇所传递的意义和情感：能以口头或书面形式进行基本的沟通：能在职场中综合运用语言知识和技能进行交流。 2. 思维差异感知目标：了解英语日常说话、常用表达和中文表达的差异，初步感知中西基础思维的简单区别。能看懂英语简单语句表达的基础逻辑和中文的不同之处。在了解思维和表达差异的前提下，学会尊重不同的表达习惯和基础观点，树立正确的看待方式，具备基础的是非辨别和简单价值判断能力。 3. 跨文化理解目标：能了解世界文化的多样性；能了解中外文化及中外企业文化：能进行基本的跨文化交流：能用英语讲述中国故事，促进中华优秀传统文化传播。文化的日常分享和传播。 4. 自主学习目标：能树立正确的英语学习观，具有明确的学习目标：能多渠道获取英语学习资源：能有效规划个人的学习，选择恰当的学习策略和方法：能监控、评价、反思和调整自己的学习内容和进程，提高学习效率。	汇、语法的教学，帮助学生进一步学习英语基础知识，培养听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应用能力，激发和培养学生学习英语的兴趣，提高学生学习的自信心，帮助学生掌握学习策略，养成良好的学习习惯，提高自主学习能力，引导学生了解、认识中西方文化差异，培养正确的情感、态度和价值观。	
信息技术	通过系统学习信息技术基础知识与技能，帮助学生养成良好的计算思维与创新能力，引导学生正确认识大数据、人工智能、物联网等新一代信息	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，对学生进行计算机基础知识、操作系统的使用、因特网应用、文字处理软件应用、电子表格处理软件应用、多媒体软件应用、	108

	技术，将信息技术与专业学习及就业岗位深度融合，能够运用信息技术解决工作与生活中的实际问题的能力。	演示文稿软件应用的计算机教学，使学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，提高学生计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体技术应用等方面的技能，培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力，使学生能够根据职业需求运用计算机，体验利用计算机技术获取信息、处理信息、分析信息、发布信息的过程。	
艺术	依托艺术鉴赏与实践，帮助学生掌握基础艺术知识与技能。引导学生结合艺术情境分析审美对象，积累审美经验，涵养情操，树立健康审美观念。鼓励学生围绕主题开展艺术创意实践，培养创新意识与艺术表达能力。同时引导学生理解艺术与文化的关联，传承中华优秀传统文化，增强文化自信，尊重多元文化，实现综合素养全面发展。	依据《中等职业学校公共艺术课程标准》开设，以学生普遍具有一定认知基础、喜闻乐见的音乐和美术作为主要教学内容，使学生了解科学的音乐欣赏体系，欣赏优秀的音乐作品，为美妙的乐声所陶醉，感受着精神境界的升华；丰富音乐素养，提高审美情趣，从而培养高尚的情操和品格。学习不同美术类型（绘画、书法、雕塑、工艺、摄影等）的表现形式与发展演变进程，使学生了解美术的基础知识、技能与原理，熟悉基本审美特征，理解作品的思想情感与人文内涵，感受社会美、自然美和艺术美的统一，提高审美能力。	36
体育与健康	通过学习能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动的乐趣；学会锻炼身体的科学方法，掌握1—2项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平；树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康知识，形成健康文明的生活方式；遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品	依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，对学生进行健康教育专题讲座、田径类项目、体操类项目、球类项目教学，使学生掌握体育运动的基本技能和良好的锻炼身体方法，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务	180

	格，增强责任意识、规则意识和团队意识。在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志，在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。		
人工智能通识	本课程主要让学生理解AI基本概念、关键技术与典型应用，能用常用AI工具解决实际问题，初步体验智能体交互；培养计算思维与系统思维，能用需求-技术-评估的逻辑分析问题；树立科技向善伦理观，强化数据安全与隐私保护意识，能识别虚假信息与应用风险，促进AI与专业融合，为适应智能时代生活、就业与终身学习打下基础。	依据教育部《中等职业学校人工智能通识课教学指南》课程围绕五大维度展开。基础认知上，了解AI概念、机器学习、深度学习、生成式AI及多领域应用。技术应用上，会用智能搜索、生成式AI等工具完成信息获取、内容创作，能用图形化工具搭建智能体、做简单数据分析。伦理责任上，理解隐私与安全，识别虚假内容、防范诈骗，遵守版权与诚信规范。创新实践上，能在校园、社区或职业场景提出AI优化方案，完成项目原型设计与展示。专业拓展上，了解AI在本专业的应用，体验相关智能工具，建立人工智能+专业意识，实现普及性、工具性、职业性与伦理性统一。	36
历史	能够了解历史的基本史实，认识历史发展的总趋势，对人类历史的产生与发展产生兴趣，知道重要的史实是与特定的时间和空间相联系的；知道划分历史时间与空间的多种方式；能够在不同的时空框架下理解历史的变化与延续、统一与多样、局部与整体；树立正确的国家观，增强对祖国的认同感；感悟中华文明的历史价值和现实意义，形成爱国主义情感。	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，学生能够了解中国历史的基本知识，认识中国历史发展的总体趋势，对人类历史的延续与发展产生认知兴趣，感悟中华文明的历史价值和现实意义，形成爱国主义情感，开拓观察世界的视野，为形成正确的世界观、人生观和价值观，树立科学发展观，成为具有综合素质的合格公民奠定基础。	72

（二）专业课课程设置及要求

1. 专业基础课课程设置及要求

课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	计划学时
食品营养与卫生	掌握食品营养与卫生的基础理论知识，明确蛋白质、碳水化合物、维生素等各类营养素的功能及对人体的影响，能结合中西面点制作特点，运用营养知识指导原料科学搭配与健康制作；掌握餐饮行业卫生规范、食品污染防控及消毒流程，树立食品安全责任意识，能规范操作保障面点制作全流程卫生，了解《中华人民共和国食品安全法》相关规定，具备基础的食品安全管控和卫生隐患排查能力，契合中西面点行业岗位卫生要求。	通过讲授，使学生熟悉烹饪营养与卫生的基础知识；基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用；重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识；懂得食品卫生法。	36
原料加工技术	能根据不同面点成品的口感、造型要求，规范完成原料预处理与配制，为后续中式面点、西式点心制作奠定扎实基础，培养严谨、细致的职业操作习惯和原料高效利用意识	了解烹饪原料的产地、上市季节、营养价值及用途等基础知识，掌握主要的质量检验和储存保管方法，能运用原料知识指导烹饪实践。学习刀工基本原理、原料加工方法和切配知识，熟练掌握刀工、原料涨发、配菜等基本技能。能根据成品要求完成原料加工和配制。	72

餐饮服务与管理	本课程旨在使学生掌握餐饮服务的基本礼仪规范与高星级餐饮服务的核心技能，熟悉餐饮服务各环节的工作流程与操作标准；培养学生规范开展餐饮服务的实际操作能力，强化服务意识与职业素养，为从事餐饮服务及相关岗位工作奠定坚实的实践基础。	能运用中西菜点知识、西餐服务方式、文化与礼仪；能辨别餐饮用具的种类及用途，能按照规范标准进行餐厅基本服务技能的操作，能按照规范标准进行中餐厅早、午、晚餐服务；熟练进行各种西餐厅服务；能进行规范的宴会预订与服务；具有良好的实践能力和宴会设计能力，能进行初步的菜单设计、菜肴定价、服务质量管理。	36
旅游概论	本课程旨在帮助学生了解旅游的发展历程与国内外旅游业的发展趋势，熟悉旅游活动的构成要素与旅游业的行业特点；掌握旅游市场的调查、划分与管理方法，理解旅游业的影响及可持续发展策略；了解旅游相关法律法规常识，建立对旅游行业的整体认知，为餐饮、旅游相关岗位的职业发展奠定行业认知基础。	能够描述旅游及其相关概念；辨别旅游活动的本质、内容、种类、表现形式，发展旅游业的基本要素及各要素之间的相互关系；能够阐述旅游简史，涵盖古代、近代、现代旅游及中国旅游发展情况；掌握旅游活动发展的基本规律；了解社会经济发展与旅游活动的关系，旅游对接待地区的基本影响以及旅游和旅游业的发展趋势，提高对旅游的认识。	36
服务礼仪	本课程旨在培养学生良好的服务意识与服务心理，帮助学生塑造规范得体的职业形象，陶冶职业情操；提升学生的语言表达、人际沟通与人际交往能力，熟悉不同服务岗位的礼仪规范要求，强化综合职业素养与抗挫折能力，为从事餐饮、旅游等服务类岗位工作塑造良好的职业素养与服务形象。	掌握礼仪知识，包括礼仪的基本概念、起源、功能及原则；了解个人形象塑造的重要性，掌握仪容、仪表、仪态规范，塑造职业形象；熟知社交礼仪规范及国际交往通则；了解饭店、旅行社、景区等主要岗位礼仪，并掌握各服务环节的礼仪和规范要求；了解社交礼仪禁忌及国际交往等知识，并能运用知识塑造职业形象 以提升服务质量。	36

管理学	本课程旨在让学生了解管理学的基本概念与发展历程，掌握管理学的基本原理与通用方法；理解计划、组织、领导、激励、控制与创新等管理职能的核心内涵与实施方法，具备基本的环境分析、组织设计与沟通协调能力；能够运用管理学知识分析和解决餐饮、旅游行业的实际管理问题，为后续专业管理类课程学习与职业发展奠定理论基础。	了解管理、管理者概念等基础内容；了解管理理论的形成发展，包括中外早期思想及各阶段重要理论；掌握计划、组织、领导、控制、激励、沟通等职能的概念、类型、作用等；掌握管理者角色技能关系、决策计划方法、组织结构特点、领导理论艺术、控制激励方法及沟通技巧等，旨在培养学生的综合管理能力。	36
餐饮成本核算	掌握中西面点行业餐饮采购、原料储存、生产制作、成品销售各环节的成本构成及控制方法，能准确核算原料采购单价、生产加工损耗、成品定价，熟练运用成本核算公式优化原料用量与搭配；具备基础的经营效益分析能力，能结合面点制作实际，提出降低原料损耗、控制经营成本的合理建议，培养节约意识、成本管控思维和精细化经营理念，适配中西面点门店、餐饮企业的成本管理岗位需求。	掌握各种采购方式和采购流程以及采购成本控制的方法；掌握储存的各个环节、流程的内容以及相应的成本控制方法；全面了解和掌握生产各环节的成本核算与控制方法；学会服务和销售环节的成本控制，并掌握价格的核算与制定方法；领会和掌握经营效益分析的基本内容和方法。	36

2. 专业核心课程设置及要求

课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	计划学时
------	------	-----------	------

中式面点技术	掌握中式面点5种基础面团和馅心的制作方法，熟练运用制坯、成型、烹制等基础技法，能独立制作常见中式面点品种；培养规范的操作习惯和工匠精神，具备扎实的中式面点基础技能，为后续技能提升和职业资格考证奠定基础。	I、II 学期教学内容为基本功学习熟练 5 种面团和馅心的制法，掌握制坯、成型、烹制等基础技法，能独立制作一些寻常面点品种。	144
中式面点工艺	掌握职业资格证（中式面点师）及1+X粤点制作相关技能，熟练制作广式早茶品种、中式糕点等特色面点；具备中式面点岗位实操能力和岗前适应能力，能对接行业岗位需求，为毕业就业做好充分准备，同时培养创新制作思维。	III 学期教学内容为职业资格证考证、1+X 粤点制作实训将教育部、人社部职业技能等级证书制度落到实处学期教学内容为广式早茶品种、中式糕点制作等，为即将毕业学生进行岗前预培训。	144
蛋糕制作技术	掌握3种蛋糕糊的制作原理及3种蛋糕类型的制作流程与技巧，能独立制作生日蛋糕坯及8款以上常温花式蛋糕；熟练掌握5种以上常用裱花手法，能完成蛋糕装饰制作，具备蛋糕制作与装饰的核心技能，培养审美能力和创意表达能力	I 学期通过学习 3 种蛋糕糊的理论知识；掌握 3 种蛋糕类型的制作程序和要领、技巧，能独立制作出生日蛋糕坯及不少于 8 款常温花式蛋糕。 II 学期通过裱花理论和工艺实践的教学，系统的传授裱花基本理论知识和基本技能，使学生熟练掌握不少于 5 种常用裱花的手法与技巧及蛋糕装饰的相关基础理论知识。熟悉掌握装饰蛋糕的基本类型及制作方法。 III 学期通过糕点装饰的相关基础理论知识。熟悉掌握蛋糕装饰的基本原料；学会蛋糕装饰类型的制作方法。	216

西式点心工艺	掌握西式点心的基础理论和制作技艺，能独立制作面包、饼干、泡芙、塔派、慕斯等基础西式面点；熟练掌握面包烘焙工艺，具备西式面点制作的核心技能，能对接烘焙行业岗位需求，培养严谨的操作规范和创新制作能力。	II 学期通过对西式点心理论和工艺实践的教学，系统的传授西式点心基本理论，让学生了解基本知识和基本技能，使学生熟练掌握西式点心的基础制作技艺。 III 学期教学内容为面包烘焙工艺；能够独立制作一些简单并不复杂的基础面包。	288
桂菜特色小吃制作	了解桂菜特色小吃的文化背景和相关理论知识，掌握广西特色米粉、糯米糍、艾叶粑等桂派小吃的制作原料和方法；能独立制作各类桂菜小吃，传承广西非遗小吃技艺，培养对地方特色美食的传承意识和创新能力。	了解《桂菜特色小吃》的相关基础理论知识。熟悉掌握小吃的基本原料；学会小吃的制作方法。并通过推广，弘扬本地区的优良饮食习惯。	72

3. 专业拓展课

课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	计划学时
西餐热菜制作	了解西餐厨房组织架构及常用设备工具，掌握西餐常用原料的初步加工方法；能独立制作基础汤、少司、头盘、热菜等西餐菜品，具备西餐热菜制作的基础技能，拓宽专业技能范围，提升职业竞争力。	了解西餐厨房的组织、学习使用西餐厨房设备与工具、认识西餐常用原料、掌握原料的初步加工、能独立制作基础汤和少司、头盘、汤菜、热菜、西式早餐、快餐与小吃等。	72
中餐烹调技术	掌握火候、调味、挂糊、上浆、勾芡等中餐烹调基础理论和方法，熟练掌握中餐烹调基本功；能独立烹制基础菜肴和地方风味常规筵席菜品，补充中式烹饪技能，提升综合专业素养，适配更多餐饮岗位需求。	了解火候、调味，初步熟处理，挂糊、上浆、勾芡等烹调理论基本知识，熟练地掌握火候调味，初步熟处理，挂糊，上浆，勾芡等烹调方法，达到基本功熟练和具有一定的烹调操作技能，并能独立烹制基本菜肴和适合当地风味常规的一般筵席。	72
烹饪原材料知识	熟练掌握中西面点常用原料的名称、产地、上市季节、品质特点、营养价值及用途；掌握原料检验、贮存和保管的核心方法，能发现并合理运用新型烹饪原料，为面点制作提供原料保障，提升原料运用能力。	通过讲授，使学生熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法，并具备发现和使用烹饪新型原料的能力。	36
中点制作技术综合实训	按照国家职业资格中级中式面点师证书考核标准，强化中式面点制作技能训练；熟练掌握中级中式面点相关品种的制作方法，提升实操熟练度和技能水平，为考取职业资格证书、胜任相关岗位奠定坚实基础。	按照国家职业资格中级中式面点师证书考核标准中的技能要求开展技术强化训练。	72
吧台服务技能	掌握吧台服务礼仪及各类饮品（酒类、咖啡、非酒精饮料等）的基础知识，能规范完成饮品制作与服务操作；熟练填写申购单、入库单等相关单据，具备吧台服务岗位的基本技能和服务意识，拓展职业岗位适配性。	了解申购单、入库单、盘点单据的填写，学习吧台服务礼仪，掌握酒类、咖啡的基本知识和服务技能，以及其他非酒精饮料饮用水、碳酸饮料、果蔬饮料、乳品饮料等的基本知识和服务操作程序。	36

4. 综合实训课

（1）实训

掌握餐饮企业后厨及前厅的基本运营情况；具有餐饮企业后厨及前厅各岗位的基本技能，具备从事餐饮后厨及前厅各岗位所需的沟通和创新等技能。

（2）实习

实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节，要认真落实教育部等五部门联合印发的《职业学校学生实习管理规定》（教职成〔2016〕3号）有关要求，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实习。

通过在实习企业为期半年的顶岗生产实习，要求学生进行岗位实践，将理论知识与实践相结合，通过实习与实践锻炼，使学生对所学的专业知识有一个宏观上的认识和把握，熟悉实际工作环境，了解企业的概况、主要经营情况、上班工作流程、企业管理方法，熟悉实习岗位职责、操作规程，提高操作技能，毕业后能够尽快胜任本岗位的工作。

（1）实习内容：掌握餐饮企业后厨及前厅各岗位等知识技能，具有具备从事餐饮后厨及前厅各岗位等方面的企业实战能力，具备吃苦耐劳的精神。

（2）实习时间：在第三学年进行顶岗生产实习半年。

（3）实习地点：与就业相结合，学生（分散/集中）到各（大、中、小）型企业顶岗实习，实习岗位与所学专业面向的岗位群相匹配。

（4）实习成绩考核：学生的实习成绩根据实习单位鉴定表、学生的实习阶段小结、实习报告及班主任对学生的顶岗实习表现等进行综合评定。顶岗实习成绩评定方法按学校《学生实习管理规定》中“实习考核”执行。

八、学时安排

学年教学时间不少于 40 周，周学时一般为 28，三年总学时数约为 3000-3300，顶岗实习一般按每周 30 学时计算；学分与学时的换算。一般 18 学时计为 1 个学分，总学分一般不少于 170 学分，军训、入学教育、社会实践、毕业设计（或毕业论文、毕业教育）等，以 1 周为 1 学分。

公共基础课程学时一般占总学时的 1/3，必须保证学生修完公共基础必修课程的内容和总学时数。选修课教学时数占总学时的比例均应不少于 10%。
学生顶岗实习一般为 6 个月，学校可根据实际情况，采取工学交替、多学期、分段式等多种形式组织实施。

九、教学进程总体安排

（一）课程结构

课程类型		课程性质		开设课程
一级		二级		
名称	代码	名称	代码	
公共基础课程	G	必修课程	1	中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、语文、数学、英语、信息技术、人工智能通识、体育与健康、历史、艺术、劳动教育
		限定选修课程	2	安全教育、新生入学教育、军训
专业（技能）课程	P	专业基础课程	1	食品营养与卫生、原料加工技术、服务礼仪、旅游概论、管理学、餐饮成本核算
		专业核心课程	2	中式面点技术、中式面点工艺、西式点心工艺、蛋糕制作技术、桂菜特色小吃制作、吧台服务技能
		专业拓展课程	5	西餐热菜制作、中餐烹调技术、烹饪原料知识、中点制作技术综合实训
		综合实训课程	4	社会实践、岗前培训、跟岗实习、顶岗实习

(二) 学期教学活动周进程安排

分类 学期	入学教育 与军训	素质教育 活动	理实一体 教学周	实训教学 周	岗位实 习、社会 实践	课程考核 与教学测 评	教学周合 计
第1学期	2	—	18	—	—	1	21
第2学期	—	1	18	—	—	1	20
第3学期	—	—	—	—	20	—	20
第4学期	—	1	18	—	—	1	20
第5学期	—	1	18	—	—	1	20
第6学期	—	1	18	—	—	1	20

(三) 教学计划进程安排

课程类别	课程性质	课程名称	课程编码	学分	学时数				各学期周数、学时分配						考核方式
					总学时	周学时	理论教学	实践教学							
									1	2	3	4	5	6	
公共基础课	必修	中国特色社会主义	G101	2	36	2	30	6	2						考试
	必修	心理健康与职业生涯	G102	2	36	2	30	6		2					考试
	必修	哲学与人生	G103	2	36	2	32	4			2				考试
	必修	职业道德与法治	G104	2	36	2	30	6				2			考试
	必修	语文(一)	G105	2	36	2	28	8	2						考试
	必修	语文(二)	G106	2	36	2	28	8		2					考试
	必修	语文(三)	G107	2	36	2	28	8			2				考试
	必修	语文(四)	G108	2	36	2	28	8				2			考试
	必修	语文(职业模块)	G109	4	72	4	36	36					4		考试
	必修	数学(一)	G110	2	36	2	28	8	2						考试
	必修	数学(二)	G111	2	36	2	28	8		2					考试
	必修	数学(三)	G112	2	36	2	28	8			2				考试
	必修	数学(四)	G113	2	36	2	28	8				2			考试
	必修	数学(拓展模块)	G114	2	36	2	28	8					2		考试
	必修	英语(一)	G115	2	36	2	28	8	2						考试
	必修	英语(二)	G116	2	36	2	28	8		2					考试
	必修	英语(三)	G117	2	36	2	28	8			2				考试
	必修	英语(四)	G118	2	36	2	28	8				2			考试
	必修	英语(职业模块)	G119	2	36	2	28	8					2		考试
	必修	信息技术(一)	G120	2	36	2	18	18		2					考查
	必修	信息技术(二)	G121	2	36	2	18	18			2				考查

	必修	信息技术（三）	G122	2	36	2	18	18				2			考查
	必修	人工智能通识	G123	2	36	2	18	18	2						考查
	必修	体育与健康（一）	G123	2	36	2	18	18	2						考试
	必修	体育与健康（二）	G124	2	36	2	18	18		2					考试
	必修	体育与健康（三）	G125	2	36	2	18	18			2				考试
	必修	体育与健康（四）	G126	2	36	2	18	18				2			考试
	必修	体育与健康（五）	G127	2	36	2	18	18					2		考试
	必修	历史（一）	G128	2	36	2	30	6	2						考试
	必修	历史（二）	G129	2	36	2	30	6		2					考试
	必修	艺术	G130	2	36	2	18	18		2					考查
	必修	劳动教育	G131	1	28	28	4	24	1W						考查
	限选	安全教育	G201	1	18	18	16	2	1w						考查
	限选	新生入学教育	G202	1	28	28	20	8	1W						考查
	限选	军训	G203	2	54	28	14	40	2W						考查
	小计			69	1280		844	436	16	14	12	10	10	0	
专业 课	专业基础课	食品营养与卫生	P105	2	36	2	36		2						考查
		原料加工技术	P112	4	72	4	4	68	4						考试
		服务礼仪	P101	2	36	2	28	8		2					考试
		旅游概论	P102	2	36	2	28	8				2			考试
		管理学	P103	2	36	2	28	8					2		考试
		餐饮成本核算	P211	2	36	2	36				2				考查
		小计		14	252		160	92	6	2	2	2	2	0	
	专业核心课	中式面点技术	P212	8	144	4	22	122	4	4					考试

		中式面点工艺	P213	8	144	4	44	100				4	4		考试
		西式点心工艺	P214	16	288	4	144	144	4		4	4	4		考试
		蛋糕制作技术	P215	8	144	4	44	100		4			4		考试
		桂菜特色小吃制作	P216	4	72	4	36	36				4			考试
		吧台服务技能	P217	2	36	2	18	18			2				考查
		小计		46	828		308	520	8	8	6	12	12	0	
	专业拓展课	西餐热菜制作	P314	4	72	4	4	68					4		考查
		中餐烹调技术	P311	4	72	4	4	68				4			考查
		烹饪原材料知识	P312	2	36	2	36	0	2						考查
		中点制作技术综合实训	P313	4	72	4	36	36			4				考试
		小计		14	252		80	172	0	2	4	4	4	0	
		岗位实习	S401	30	540									30	考查
		小计		30	540									30	
学时合计				173	3152		1392	1220	30	26	24	30	28	30	

十、实施保障

（一）师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

1. 队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。学生数与专任教师数比例不高于 20：1，专任教师中具有高级专业技术职务人数不低于 20%。“双师型”教师占专业课教师数比例应不低于 50%。能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

2. 专业带头人

原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内外中西面点发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

3. 专任教师

具有教师资格证书；具有烹饪工艺与营养、烹饪与营养教育等相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专

业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

本专业专兼职教师的配置满足师生比为 19:1，专兼职教师的结构、素质要求如下表所示

序号	姓名	类型	年龄	职称	是否双师	职业资格
1	韦乐	专业带头人培养对象	28	助理讲师	是	三级中式面点师、三级西式面点师、三级公共健康管理师
2	刘亮	专任教师	48	讲师	是	一级中式面点师、一级中式烹调师、三级西式烹调师、三级西式面点师
3	黄志华	专任教师	55	教员	否	一级中式烹调师、一级中式面点师、三级西式烹调师、三级西式面点师
4	谢晓霞	专任教师	36	讲师	是	二级西式面点师
5	廖莉花	专任教师	48	助理讲师	否	西式面点师二级
6	覃雪奎	专任教师	46	助理讲师	否	二级中式面点师、二级西式面点师、三级中式烹调师
7	黄柳凤	兼职教师	43	教员	否	三级中式面点师、三级西式面点师
8	韦雪琴	兼职教师	26	教员	否	四级中式面点师、三级西式面点师
9	吴柏霖	兼职教师	37	教员	否	二级中式面点技师
10	陈自婵	兼职教师	56	教员	否	三级中式面点师、三级西式面点师

11	莫桂林	兼职教师	33	教员	是	一级西式面点师
专任教师中具有高级专业技术职务比例			100%	“双师型”教师占比		36%

(二) 教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实训室和实习实训基地。

1. 专业教室基本要求

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实训指导教师配备合理，实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展中式面点制作、西式面点制作、桂菜小吃制作等实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。主要设施设备及数量见下表。

序号	实训室名称	主要功能和设施设备			
		主要功能	主要设备	面积	工位数
1	中式面点实训室	中式传统面点制作实训、技能训练与考核	和面机、压面机、发酵箱、蒸箱、不锈钢操作台、面点工具、冰箱、消毒柜	50	45
2	中式面点演示室		和面机、压	110	55

		中式传统面点制作实训、技能训练与考核	面机、发酵箱、蒸箱、不锈钢操作台、面点工具、冰箱、消毒柜		
3	裱花实训室	蛋糕裱花、翻糖造型装饰实训	裱花转台、打发机、冷藏柜、裱花全套工具、作品展示架、冰箱	50	40
4	西式面点实训室	面包、饼干、慕斯等西式烘焙制作实训	商用烤箱、醒发箱、搅拌机、冷藏冷冻柜、西点模具、操作台、消毒柜	140	55
5	桂菜小吃实训室	广西特色米粉、桂派小吃制作技艺实训	商用烤箱、醒发箱、搅拌机、冷藏冷冻柜、猛火灶台、煮粉炉、卤水锅、排烟设备、操作台、切配工具、冷藏柜、空调	150	55
6	新西点实训室	蛋糕裱花、面包、饼干、慕斯等西式烘焙制作实训	智能烤箱、恒温发酵箱、搅拌机、空调	200	60

3. 校外实训基地基本要求

符合《职业学校学生实习管理规定》《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供中式面点、西式面点、餐饮服务等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

序号	实训基地名称	基地功能	承接人数
1	才智教育集团	社会实践、认知实习、企业见习、顶岗实习	60
2	柳州莲花山庄	认知实习、企业见习、顶岗实习	10
3	上海金第餐饮管理有限公司	社会实践、认知实习、企业见习、顶岗实习	60

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教

材和国家优秀教材。专业课程教材应体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：烹饪工艺与营养、烹饪与营养教育、中西面点，及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。专业教学资源如下表：

序号	资源类型	数量（单位）
1	专业资源库	2个
2	在线课程	5个
3	微课、动画	130个
4	社会培训资源包	2个
5	虚拟仿真软件	1套
6	网络教学平台	2个

（四）教学方法

对实施教学应采取的方法提出要求和建议

1. 专业人才培养模式

本专业采用 “岗课赛证融通、校企协同育人” 的人才培养模式，以中级西式烹调师岗位能力标准为核心，构建 “三段递进、理实一体” 的培养路径，全面对接行业需求与职业技能等级认定要求。以 “就业为导向、技能为核心、行业为依托、育人为根本” 为办学理念，通过校内理实一体化教学、企业岗位实践、职业技能竞赛、职业资格考证四大环节深度融合，实现 “学中做、做中学、赛中练、证中验”，培养德技并修、具备中级中式面点师核心技能的高素质技术技能人才。

2. 主要教学方法

1. 对实施教学应采取的方法提出要求和建议

倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用 “项目教学法”、“任务驱动教学法” 为主，实行理实一体化教学。突出 “做中学、做中教” 的职业教育特色，形成操作技能与职业规范相统一，学习内容与工作内容相统一，理论学习与实践操作一体化。

2. 在校学习的教学方法

在校教学环节，主要采取项目教学、案例教学、任务教学、模块教学等方法。通过实际与仿真的项目或任务，让学生在教师的引导下参与探究式学习。所有课程全面普及项目教学、案例教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式。部分课程还需要使用讲授法、演练法等让学生巩固学习成效。

3. 企业实践的教学方法

企业实践一部分由学生所有单位或实习单位提供实习岗位，另一部分由学校统筹组织安排。实习期间实行岗位工作任务式教学，由岗

位导师提供项目或任务，并组织开展教学组织与教学考核。

4. 线上学习的教学方法

部分课程或课程的部分环节需使用线上教学。线上教学基于智慧职教、爱课程、超星在线课程等知名在线课程平台，形成“互联网+教学管理系统”的开放共享学习平台，实现线上、线下混合式学习。教师通过平台完成答疑、作业管理、课程管理、考试管理，实现学习过程实时监管、进度统计、成绩统计。学生通过平台完成视频播放、作业、答疑、讨论、在线考试等操作，通过考核即可获取学分。根据教师设定的课程学习进度，完整地学习在线课程、记录笔记，师生、生生之间实现在线提问、在线讨论交流。系统将详细记录教学过程、学习过程，并分析学习行为与评估学习效果。

（五）学习评价

1. 过程评价

改变过于侧重期末考试的评价方式，加强对学生学习过程的跟踪与评估。通过记录课堂表现、作业完成情况、阶段性任务、项目实操、学习态度等多维度过程数据，科学评定过程性成绩，及时反馈，引导学生注重日常学习积累与持续改进。

2. 结果评价

优化期末考试、终结性考核的内容与形式，增强其综合性与应用性。基础课程注重考核知识理解与素养运用；专业课程倡导“知识+技能”的复合考核，并探索与职业资格证书、技能等级证书的衔接；实践课程则以实操考核、作品评价、实习鉴定为核心，重点评价技能水平与岗位适应能力。

3. 增值评价

关注学生个体的成长与进步幅度。通过入学基础测评、阶段性学习成果对比、成长档案分析等方式，识别和肯定学生在知识、技能、素养等方面相较于自身起点的提升与努力，激发不同基础学生

的学习动力与自信心。

4. 综合评价

建立多元主体、多维内容的综合评价体系。评价内容涵盖知识、技能、职业素养、实践能力、创新精神等；评价主体从任课教师延伸至学生自评、同学互评、企业导师评价等。综合运用过程、结果、增值评价数据，形成全面、客观的个体评价结论与发展建议。

5. 实施评价分类设计

根据课程类型与目标差异，落实评价侧重点的不同。公共基础课评价侧重素养养成与知识应用；专业课程评价强调技能掌握与职业能力；实践教学环节评价以实操规范、任务完成与企业反馈为核心。各类课程需据此制定具体的评价实施细则。

（六）质量管理

1. 构建专业质量保障组织体系

本专业严格遵循学校“学校-二级院系”两级教学质量保障体系，将质量管理责任落实到位。在学校教学质量管理部门的统筹指导下，由本专业所属的（此处填写系部名称）具体负责实施。专业层面成立由专业负责人、骨干教师及合作企业专家组成的“专业教学指导与质量监控小组”，负责本专业人才培养方案的实施、教学过程监控、质量信息收集与分析、以及持续改进工作的具体推动与落实。

2. 健全质量保障与评价体系

学校与专业共同构建系统化的人才培养质量保障机制。持续完善并动态更新人才培养方案、课程标准、教学资源与实践条件。建立健全覆盖教学全过程的质量监控制度，强化对教学设计、课堂实施、实习实训、毕业考核等关键环节的过程性督导与改进。积极吸纳行业、企业等多方主体参与评价，探索实施结果评价、过程评价、增值评价相结合的综合评价改革，定期公开质量信息，主动接受督导与社会监督，形成“计划-实施-监测-改进”（PDCA）的质量管理闭环。

3. 落实教学全过程管理与诊断改进

本专业将质量管理贯穿于教学全过程，主要做法包括：

（1）日常教学督导：严格执行学校与系部的巡课、听课制度。系部主任、专业负责人每学期完成规定听课任务，并聚焦课堂教学质量与改革成效；定期分析学生评教及学业预警数据。

（2）专项教学检查与评价：定期开展学期初、中、末教学常规检查，重点检查课程标准执行、教案、作业布置与批改、实习实训记录过程管理等。定期对课程建设水平、教材选用、教学模式改革成效进行专项评价。

（3）校企联动督导实践教学：在社会实践、顶岗实习等关键实践环节，安排校内指导教师定期赴企业巡查，与企业带教师傅共同评定学生实践成绩，定期召开校企实践教学协调会，保障教学纪律与教学效果。

（4）常态化教研活动：教学团队坚持每两周一次的线上线下相结合的集体备课与专题教研制度。围绕课堂教学创新、技能大赛辅导、活页式教材开发、学生学习难点等问题开展研讨，并将公开课、示范课观摩评议作为常规教研活动。

4. 建立跟踪反馈与目标达成度评价机制

学校与专业共同建立毕业生职业发展跟踪调查机制及社会评价常态化渠道。定期对生源状况、职业道德、毕业生就业质量、技术技能水平、用人单位满意度等进行调查与分析。将跟踪反馈数据与行业发展趋势、专业培养目标与毕业要求进行对比分析，定期评估人才培养目标的达成情况，形成年度质量分析报告，并将其作为专业设置优化、培养方案修订、资源配置调整的核心依据，推动专业建设与人才培养质量的持续提升。

十一、毕业要求

- (1) 课程学习要求：必须通过所有课程考核。
- (2) 顶岗实习要求：合格。
- (3) 学生综合素质测评：全部合格。
- (4) 职业资格证书要求：获得一项职业资格证书
- (5) 符合学校学生学籍管理规定中的相关要求。

十二、附录

- (一) 专业人才培养方案专家论证表
- (二) 专业人才培养方案审批表
- (三) 专业人才培养方案滚动修改审批表