

# 中西面点专业人才培养 方案

适用年级： 2022 级

参赛组别：公共基础课程

专业大类：旅游大类

专业名称：中西面点

课程名称：语 文

# 目 录

|                |           |
|----------------|-----------|
| 一、专业名称 (专业代码)  | 1         |
| 二、入学要求         | 1         |
| 三、修业年限         | 1         |
| 四、职业面向和接续专业    | 1         |
| (一) 职业面向       | 1         |
| (二) 接续专业       | 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、课程设置及要求      | 3         |
| (一) 课程体系结构     | 3         |
| (二) 课程设置及要求    | 3         |
| 七、教学进程总体安排     | 7         |
| (一) 教学周分配表     | 7         |
| (二) 基本学时/学分分配  | 7         |
| (三) 教学进程       | 8         |
| 八、实施保障         | 11        |
| (一) 师资队伍       | 11        |
| (二) 教学设施       | 12        |
| (三) 教学资源       | 12        |
| (四) 教学方法       | 12        |
| (五) 学习评价       | 13        |
| (六) 质量管理       | 13        |
| 九、毕业要求         | 17        |
| 十、其他           | 18        |
| (一) 制订说明       | 18        |
| (二) 编写依据       | 18        |
| (三) 运用范围       | 18        |
| (四) 编写人员       | 18        |
| 附录：人才培养方案变更审批表 | 错误!未定义书签。 |

# 《中西面点》专业人才培养方案

## 一、专业名称（专业代码）

中西面点（专业代码：740203）

## 二、入学要求

初中毕业生或具有同等及以上学力者

## 三、修业年限

三年

## 四、职业面向和接续专业

### （一）职业面向

表 4-1 职业面向

| 所属专业大类（代码） | 所属专业类及代码  | 对应行业及代码                | 主要职业类别及代码                           | 主要岗位类别或技术领域                   | 职业技能等级证书、行业企业标准和证书举例                                   |
|------------|-----------|------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 旅游大类（74）   | 餐饮类（7402） | 焙烤食品制造（141）、其他餐饮业（629） | 中式面点师（4-03-02-02）、西式面点师（4-03-02-04） | 制作中式面食、小吃，制作西式面食、点心，面点主料和辅料加工 | 中式面点师职业技能中级证书、西式面点师职业技能中级证书、中式烹调师职业技能中级证书、营养配餐员职业技能中级证 |

说明：对应行业参照现行的《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）；主要职业类别参照现行的《中华人民共和国职业分类大典》。

### （二）接续专业

高职专科专业：中西面点工艺、西式烹饪工艺

高职本科专业：烹饪与餐饮管理

普通本科专业：烹饪与营养教育

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、面点制作方法、食品安全等知识，具备熟练制作中式面点、西式面点等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作等工作的技术技能人才。

### （二）培养规格

本专业毕业生应具有以下素质、知识和能力：

## 1. 素质

- (1) 拥护党和国家的路线、方针、政策，热爱社会主义；
- (2) 具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识；
- (3) 具备良好的职业道德和职业信誉，爱岗敬业、遵纪守法意识；
- (4) 具有健康的心理和乐观的人生态度；
- (5) 具备人文和科学素养，稳固的专业思想和工匠精神；
- (6) 具有良好的人际交往能力、团队合作精神；
- (7) 具有正确的就业观和创业意识，具有安全生产、节能环保和遵守操作规程意识；
- (8) 具有从事餐饮业工作所需的爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度；
- (9) 具有从事餐饮业工作所必备的安全生产意识、节约意识、环保节能意识，服务意识和创新意识。

## 2. 知识

- (1) 掌握烹饪原料学、原料的合理加工处理，具备烹饪原料鉴别基本能力；
- (2) 掌握相关酒店、餐饮业经营基础知识和膳食营养与卫生和安全等方面的基础知识；
- (3) 能够正确使用厨房设备设施；
- (4) 掌握有关烹调的基础知识及其操作技术；
- (5) 能独立制作基础面点、西点及酥类产品；
- (6) 具备产品创新基础能力，能在操作中应用烹饪美学知识，传承中华；
- (7) 具备对现代化厨房设施设备操作及维护的能力；
- (8) 具有解决和应对操作工作中出现的各种突发情况的能力；
- (9) 具备加工生产成本核算、成本控制与厨房管理能力；
- (10) 能应用现代营养学、食品卫生学知识进行菜肴设计及营养配餐与制作；
- (11) 熟悉厨房各岗位的工作流程和工作标准；
- (12) 掌握厨房常用原料、工具、设备、技法和行业术语词汇知识。

## 3. 能力

- (1) 具有正确选用和处理面点制作原料的能力；
- (2) 具有面点常用设备设施、工具的使用和保养能力；
- (3) 具有面点安全生产及规范操作的能力；
- (4) 具有熟练制作常见中式面点、西式面点的能力；
- (5) 具有基本的营养搭配、营养分析、成本核算的能力；
- (6) 具有中式面点、西式面点的艺术装饰和成品美化的能力；
- (7) 具有面点制作行业新技法的使用能力和餐饮智能化设施设备的基础应用能力；
- (8) 具有绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识的基本应用能力；
- (9) 具有终身学习和可持续发展的能力。

## 六、课程设置及要求

### (一) 课程体系结构

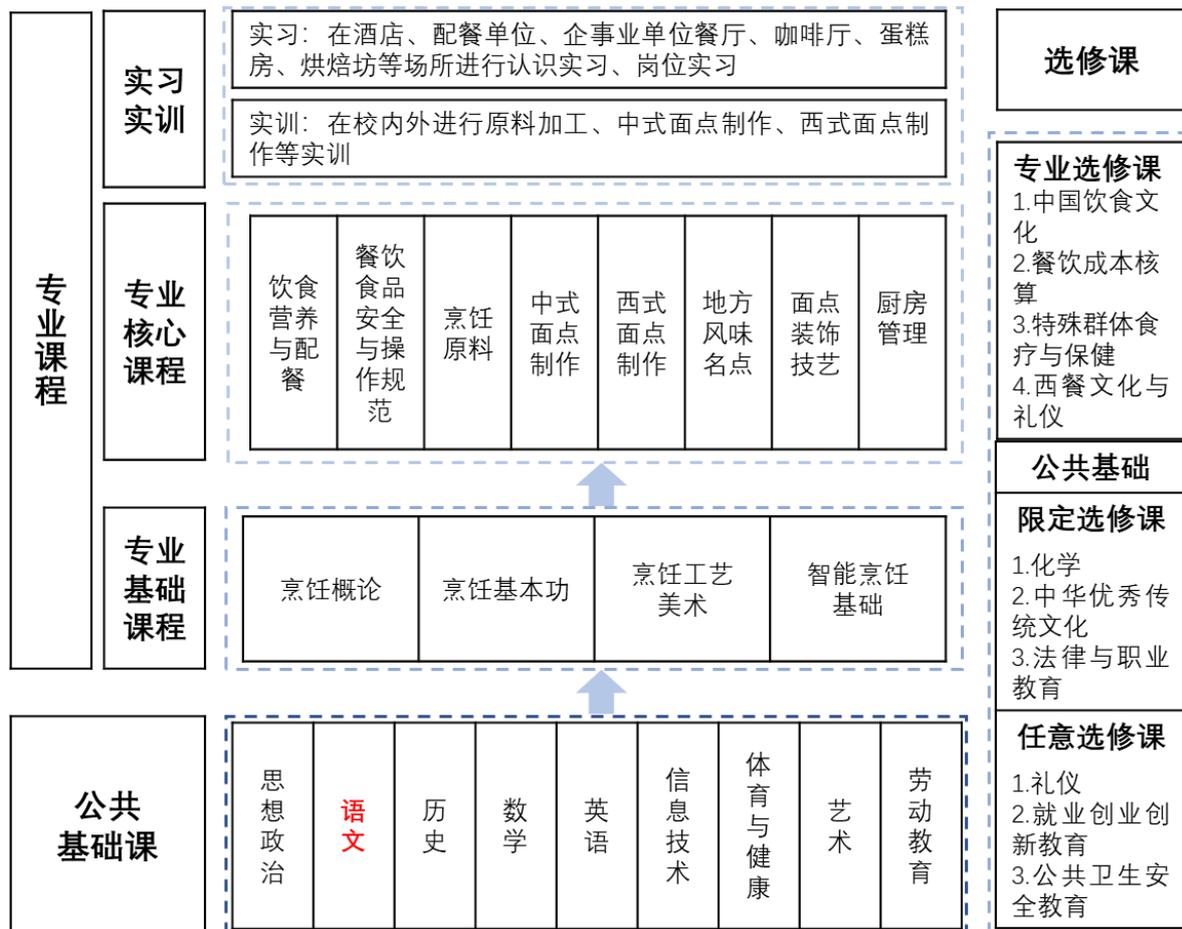


图 6-1 课程体系结构

### (二) 课程设置及要求

本专业的课程设置分为公共基础课程和专业课程。公共基础课程包括必修课和选修课。专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、实习实训和专业选修课。

#### 1. 公共基础课程

##### (1) 必修课

表 6-1 公共基础必修课内容及要求

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求                                                                            | 学时  | 学分 |
|----|------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| 1  | 思想政治 | 依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治。                             | 144 | 8  |
| 2  | 语文   | 依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并注重培养学生在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，具有初步的文学作品欣赏能力和简单的文言文阅读能力。 | 198 | 12 |
| 3  | 历史   | 依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求紧密结合。                                            | 72  | 4  |
| 4  | 数学   | 依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并注重培养学                                                            | 144 | 8  |

| 序号 | 课程名称  | 主要教学内容和要求                                                                                                                                                                                          | 学时  | 学分 |
|----|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
|    |       | 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。                                                                                                                                          |     |    |
| 5  | 英语    | 依据《中等职业学校英语课程标准》开设,并注重培养学生听、说、读、写等语言技能,初步形成职场英语的应用能力;引导学生了解、认识中西方文化差异,并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。                                                                                                        | 144 | 8  |
| 6  | 信息技术  | 依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设,使学生进一步了解、掌握计算机应用基础知识,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,使学生初步具有使用计算机解决学习、工作、生活中常见问题的能力;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,逐渐养成独立思考、主动探究的学习方法,培养严谨的科学态度和团队协作意识。 | 144 | 8  |
| 7  | 体育与健康 | 依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设,并注重培养学生的健康人格、体能素质,提高综合职业能力,养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯,为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力打下基础。                                                                                                  | 144 | 8  |
| 8  | 艺术    | 依据《中等职业学校艺术课程标准》开设,使学生了解不同艺术类型的表现形式、审美特征和相互之间的联系与区别,培养学生艺术鉴赏兴趣,提高学生艺术鉴赏能力,提高学生综合素养,培养学生提高生活品质的意识。                                                                                                  | 36  | 2  |
| 9  | 劳动教育  | 结合专业特点,通过持续开展日常生活劳动、定期开展校内外公益服务性劳动、参与真实的生产劳动和服务性劳动,增强职业荣誉感和责任感,提高职业劳动技能水平,培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。                                                                                                   | 36  | 2  |

### (2) 限定选修课

表 6-2 公共基础限定选修课内容及要求

| 序号 | 课程名称     | 主要教学内容和要求                                                                                                   | 学时 | 学分 |
|----|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 1  | 化学       | 依据《中等职业学校化学课程标准》开设,并与学生专业能力发展和职业岗位要求密切结合。                                                                   | 36 | 2  |
| 2  | 中华优秀传统文化 | 培养学生对中华优秀传统文化的兴趣和理解,提高学生的审美能力、文化素养和自我修养,培育符合社会主义核心价值观的公民意识和道德观念,促进学生全面发展。                                   | 36 | 2  |
| 3  | 法律与职业教育  | 指导学生掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识,树立法治观念,增强法律意识,成为懂法、守法、用法的公民。帮助学生了解文明礼仪的基本要求、职业道德的作用和基本规范,陶冶道德情操,增强职业素养,养成良好的职业习惯。 | 36 | 2  |

### (3) 任意选修课

表 6-3 公共基础任意选修课内容及要求

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求                                                                                 | 学时 | 学分 |
|----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 1  | 礼仪   | 掌握礼仪的基础知识、基本规范及流程,养成好的习惯;并能根据实际情况灵活、准确地加以运用,以良好的个人风貌得体地与人交往,成长为有较高人文素养的人,为更好地胜任职业岗位工作打下基础 | 72 | 4  |

| 序号 | 课程名称     | 主要教学内容和要求                                                                                                                                                  | 学时 | 学分 |
|----|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 2  | 就业创业创新教育 | 讲授创新创业与就业理论,普及创新创业与就业知识,弘扬创新创业精神,促使学生转变就业观念,强化创新创业意识,为学生将来更好地就业创业,奠定坚实的理论基础和思想基础。                                                                          | 72 | 4  |
| 3  | 公共卫生安全教育 | 主要内容包括预防和应对社会安全、公共卫生、意外伤害、网络、信息安全、自然灾害以及影响学生安全的其他事故或事件六个模块。重点是帮助和引导学生了解基本的保护个体生命安全和维护社会公共安全的知识和法律法规,树立和强化安全意识,正确处理个体生命与自我、他人、社会和自然之间的关系,了解保障安全的方法并掌握一定的技能。 | 72 | 4  |

## 2. 专业课程

### (1) 专业基础课

表 6-4 专业基础课内容及要求

| 序号 | 课程名称   | 主要教学内容和要求                                                                                                            | 学时 | 学分 |
|----|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 1  | 烹饪概论   | 了解中国烹饪发展过程与历史沿革、中国餐饮业发展过程与趋势、中国饮食民俗与饮食文化;掌握中国筵宴、中国烹饪风味流派构成。                                                          | 68 |    |
| 2  | 烹饪基本功  | 本课程主要使学生熟练掌握各种刀工技术,对刀具及菜墩能正确的识别,使用和保养,操作姿势规范正确,合理使用原料,能灵活的运用各种刀法,使原料成形整齐均匀,符合规格要求。                                   | 72 |    |
| 3  | 烹饪工艺美术 | 让学生通过对工艺美术基本中的素描、图案、色彩等理论知识的学习和了解,将之运用到烹饪技巧中。使学生能掌握烹饪造型艺术过程中的美学基本原理,并懂得如何实现饮食最佳美学境界的具体途径。主要通过素描、食品雕刻、花色拼盘、菜肴造型等方面来学习 |    |    |
| 4  | 智能烹饪基础 | 本课程主要内容包括智能烹饪设备的分类与特点、智能烹饪原理与技术、智能烹饪菜谱设计与应用、智能烹饪操作实践等。在教学过程中,应注重理论与实践相结合,通过实验、实训等环节,提升学生的实际操作能力和问题解决能力。              |    |    |

### (2) 专业核心课

表 6-5 专业基础课内容及要求

| 序号 | 课程名称        | 主要教学内容和要求                                                                                  | 学时 | 学分 |
|----|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 1  | 饮食营养与配餐     | 了解现代营养学与饮食保健基础知识,以及烹饪对营养价值的影响;熟悉常见原材料营养价值与保健作用;掌握营养配餐基本原则、方法,以及主要烹饪原料营养价值。                 | 72 |    |
| 2  | 餐饮食品安全与操作规范 | 熟悉食品安全知识;掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求、食品污染识别及防制、食物中毒及其预防、食物合理烹调与加工、食品合理储存、餐饮业卫生要求与管理,以及烹饪操作规范。 | 54 |    |
| 3  | 烹饪原料        | 了解烹饪原料品质特点、原料品质鉴别与烹饪原料保管;熟悉烹饪制作用料要求;具备鉴别、使用烹饪新型原料的能力,烹饪原料洗涤、整理、分档取料和初步加工技术,以及刀工成型、菜肴搭配。    | 68 |    |

|   |        |                                                                                                         |     |  |
|---|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| 4 | 中式面点制作 | 了解面点原料知识;熟悉各种面团调制原理;掌握各种面团制作工艺,各种制馅方法,以及成型和熟制方法。                                                        | 144 |  |
| 5 | 西式面点制作 | 熟悉西式点心、面包、蛋糕、甜食制作的基本知识、加工制作方法,基本技能和工艺流程。                                                                | 144 |  |
| 6 | 地方风味名点 | 了解中国名点的风味和特色;熟悉苏式、广式、京式等面点特点及代表品种;掌握中国名点的制作。                                                            |     |  |
| 7 | 面点装饰技艺 | 了解面点装饰的基本原理、面团的性质,掌握装饰工具和材料的使用、装饰方法和技巧等理论知识;熟练掌握刻花、揉搓、剪切等面点装饰的基础技能;能够根据制品特点和应用场合进行面点装饰的设计和实施。           |     |  |
| 8 | 厨房管理   | 了解厨房管理的基本概念、原则和方法;掌握厨房生产运作流程、产品质量控制、卫生安全管理等方面的知识;掌握厨房设备的正确使用和维护方法;熟悉食材的采购、储存、质量控制等方面的实际操作;掌握菜品制作和调味的技巧。 |     |  |

### (3) 实习实训

#### ①实训

组织学生在校内外进行原料加工、中式面点制作、西式面点制作等实训。

#### ②实习

岗位实习时间一般为6个月。组织学生到在酒店、配餐单位、企事业单位餐厅、咖啡厅、蛋糕房、烘焙坊等场所进行认识实习、岗位实习。

### (4) 专业选修课

表 6-8 专业选修课内容及要求

| 序号 | 课程名称      | 主要教学内容和要求                                                                                                                               | 学时 | 学分 |
|----|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 1  | 中国饮食文化    | 研究了解中国饮食文化。培养人们积极的接受中国积累的精神物质财富文化,在不同的地理环境和气候条件下,从而求同存异的基础上更好的把我国本土文化。其次培养在跨文化交流时适应能力。了解中国作为东方饮食文化中心,主要学习文化遗产,饮食礼仪,西方饮食文化特点、发展,宴席菜单设计等。 | 54 |    |
| 2  | 餐饮成本核算    | 通过教学使学生对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解,能够正确核算餐饮成本,掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点,并能够有针对性地实施成本控制。                                                      | 54 |    |
| 3  | 特殊群体食疗与保健 | 了解中式筵席营养设计原则及营养分析;熟悉食谱编制原则和餐食调查方法;掌握菜点营养成分标示、餐食质量评价内容,营养标签制作、食谱编制和套餐设计的方法,以及特殊人群的营养餐设计与制作。                                              | 54 |    |
| 4  | 西餐文化与礼仪   | 了解西餐发展历史;掌握西餐饮食文化、就餐礼节、餐饮服务基本知识,使学生具有餐饮服务基本技能。                                                                                          | 54 |    |

## 七、教学进程总体安排

### (一) 教学周分配表

| 活动名称 \ 学期 | 一  | 二  | 三  | 四  | 五  | 六  | 合计  | 备注 |
|-----------|----|----|----|----|----|----|-----|----|
| 入学教育      | 1  |    |    |    |    |    | 1   |    |
| 军训        | 1  |    |    |    |    |    | 1   |    |
| 课程教学      | 16 | 16 | 16 | 16 | 10 |    | 74  |    |
| 综合实训      |    | 2  |    | 2  | 8  |    | 12  |    |
| 认识实习      | 1  |    |    |    |    |    | 1   |    |
| 岗位实习      |    |    | 2  |    |    | 16 | 18  |    |
| 毕业教育      |    |    |    |    |    | 1  | 1   |    |
| 考试周       | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  |    | 5   |    |
| 机动周       | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 3  | 8   |    |
| 合计        | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 120 |    |

### (二) 基本学时/学分分配

每学年为 52 周，其中教学时间为 40 周（含复习考试），累计假期 12 周，周学时为 30 学时；岗位实习按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，其中岗位实习为 6 个月。

|    | 总学时  | 公共基础课  | 专业课    | 素质拓展课 | 实践性教学  | 选修课    |
|----|------|--------|--------|-------|--------|--------|
| 学时 | 3368 | 1206   | 2012   | 150   | 2078   | 360    |
| 学分 | 171  | 68     | 98     | 5     | ——     | ——     |
| 占比 | 100% | 35.81% | 59.74% | 4.45% | 61.70% | 10.69% |

开设有中华优秀传统文化、法律与职业教育、就业创业创新教育、公共卫生安全教育等“思想政治”选修课程，大于 36 学时。

## (三) 教学进程

| 课程类别   | 课程名称      | 课程代码     | 课程类型  | 学分 | 学时  | 实操学时 | 各学期周学时分配 |               |    |    |    |    | 考核方式 |    |
|--------|-----------|----------|-------|----|-----|------|----------|---------------|----|----|----|----|------|----|
|        |           |          |       |    |     |      | 1        | 2             | 3  | 4  | 5  | 6  |      |    |
| 公共基础课程 | 思想政治      | G001     | A类    | 8  | 144 | 0    | 2        | 2             | 2  | 2  |    |    | 考试   |    |
|        | 语文        | G002     | A类    | 12 | 198 | 0    | 3        | 3             | 3  | 3  | 3  |    | 考试   |    |
|        | 历史        | G008     | A类    | 4  | 72  | 0    | 2        | 2             |    |    |    |    | 考试   |    |
|        | 数学        | G003     | A类    | 8  | 144 | 0    | 2        | 2             | 2  | 2  | 2  |    | 考试   |    |
|        | 英语        | G004     | A类    | 8  | 144 | 0    | 2        | 2             | 2  | 2  | 2  |    | 考试   |    |
|        | 信息技术      | G005     | B类    | 8  | 144 | 72   | 4        | 4             |    |    |    |    | 考试   |    |
|        | 体育与健康     | G006     | C类    | 8  | 144 | 144  | 2        | 2             | 2  | 2  | 2  |    | 考试   |    |
|        | 艺术        | G007     | A类    | 2  | 36  | 0    | 1        | 1             |    |    |    |    | 考查   |    |
|        | 劳动教育      | G008     | B类    | 2  | 36  | 18   | 1        | 1             |    |    |    |    | 考查   |    |
|        | 小计        |          |       |    | 60  | 1062 | 234      | 19            | 19 | 11 | 11 | 9  | 0    |    |
|        | 公共基础限定选修课 | 化学       | GX001 | A类 | 2   | 36   | 0        | 1             | 1  |    |    |    |      | 考试 |
|        |           | 中华优秀传统文化 | GX002 | A类 | 2   | 36   | 0        |               |    | 1  | 1  |    |      | 考查 |
|        |           | 职业素养     | GX003 | A类 | 2   | 36   | 0        |               |    |    | 1  | 1  |      | 考查 |
|        |           | 小计       |       |    |     | 4    | 72       | 0             | 1  | 1  | 1  | 2  | 1    | 0  |
|        | 公共基础任意选修课 | 心理健康     | GR001 | B类 | 4   | 72   | 18       | 学校利用第二课堂开展课堂。 |    |    |    |    |      | 考试 |
|        |           | 礼仪       | GR002 | B类 | 4   | 72   | 18       |               |    |    |    |    |      | 考查 |
|        |           | 普通话      | GR003 | B类 | 4   | 72   | 18       |               |    |    |    |    |      | 考查 |
|        |           | 小计       |       |    |     | 4    | 72       | 18            | 0  | 0  | 0  | 0  | 0    | 0  |
|        | 公共基础课小计   |          |       |    | 68  | 1206 | 252      | 20            | 20 | 12 | 13 | 10 | 0    |    |
| 专业课程   | 烹饪概念      | MD001    | B类    | 2  | 36  | 18   | 2        |               |    |    |    |    | 考试   |    |
|        | 烹饪基本功     | MD002    | B类    | 4  | 72  | 48   | 4        |               |    |    |    |    | 考试   |    |
|        | 烹饪工艺美术    | MD003    | B类    | 4  | 72  | 48   | 4        |               |    |    |    |    | 考试   |    |
|        | 智能烹饪基础    | MD004    | B类    | 4  | 72  | 36   |          | 4             |    |    |    |    | 考试   |    |
|        | 小计        |          |       |    | 14  | 252  | 150      | 10            | 4  | 0  | 0  | 0  | 0    |    |

|       |             |        |    |     |      |      |                         |                          |    |    |    |    |    |
|-------|-------------|--------|----|-----|------|------|-------------------------|--------------------------|----|----|----|----|----|
| 专业核心课 | 饮食营养与配餐     | MDH001 | B类 | 2   | 36   | 18   | 2                       |                          |    |    |    |    | 考试 |
|       | 餐饮食品安全与操作规范 | MDH002 | B类 | 2   | 36   | 18   |                         | 2                        |    |    |    |    | 考试 |
|       | 烹饪原料        | MDH003 | B类 | 4   | 72   | 36   |                         | 4                        |    |    |    |    | 考试 |
|       | 中式面点制作      | MDH004 | C类 | 12  | 196  | 196  |                         |                          | 4  | 4  | 4  |    | 考试 |
|       | 西式面点制作      | MDH005 | C类 | 12  | 196  | 196  |                         |                          | 4  | 4  | 4  |    | 考试 |
|       | 地方风味名点      | MDH006 | C类 | 8   | 144  | 144  |                         |                          |    | 4  | 4  |    | 考试 |
|       | 面点装饰技艺      | MDH007 | C类 | 6   | 108  | 108  |                         |                          | 6  |    |    |    | 考试 |
|       | 厨房管理        | MDH008 | B类 | 2   | 36   | 18   |                         |                          | 2  |    |    |    | 考试 |
|       | 小计          |        |    |     | 48   | 824  | 734                     | 2                        | 6  | 16 | 12 | 12 | 0  |
| 专业选修课 | 中国饮食文化      | MDX001 | B类 | 6   | 108  | 54   | 开设时间专业教学部根据情况自行安排。      |                          |    |    |    |    | 考查 |
|       | 餐饮成本核算      | MDX002 | B类 | 6   | 108  | 54   |                         |                          |    |    |    |    | 考查 |
|       | 特殊群体食疗与保健   | MDX003 | B类 | 6   | 108  | 54   |                         |                          |    |    |    |    | 考查 |
|       | 西餐文化与礼仪     | MDX004 | B类 | 6   | 108  | 54   |                         |                          |    |    |    |    | 考查 |
|       | 小计          |        |    |     | 12   | 216  | 72                      | 216学时，每生应选不低于12学分，即216学时 |    |    |    |    |    |
| 实习实训  | 专项实训        | SXJ001 | C类 | 3   | 90   | 90   | 专业部根据教学需要安排到相应学期进行专项实训。 |                          |    |    |    |    | 考查 |
|       | 认识实习        | SXJ002 | C类 | 3   | 90   | 90   | 专业部根据教学需要安排到合作企业进行认识实习。 |                          |    |    |    |    | 考查 |
|       | 岗位实习        | SXJ003 | C类 | 18  | 540  | 540  |                         |                          |    |    |    | 30 | 考查 |
|       | 小计          |        |    |     | 24   | 720  | 720                     | 0                        | 0  | 0  | 0  | 0  | 30 |
| 专业课小计 |             |        |    | 98  | 2012 | 1676 | 12                      | 10                       | 16 | 12 | 12 | 30 |    |
| 素质拓展课 | 入学教育、军训     | S001   | C类 | 1   | 30   | 30   | 根据学校行事历开展素质拓展课。         |                          |    |    |    |    | 考查 |
|       | 艺体周         | S002   | C类 | 2   | 60   | 60   |                         |                          |    |    |    |    | 考查 |
|       | 文明风采周       | S003   | C类 | 2   | 60   | 60   |                         |                          |    |    |    |    | 考查 |
|       | 素质拓展课小计     |        |    |     | 5    | 150  | 150                     | 0                        | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| 合计    |             |        |    | 171 | 3368 | 2078 | 32                      | 30                       | 28 | 25 | 22 | 30 |    |

注：

1.课程代码—专业基础课代码：专业名称前两字的首字母大写+课程序号，如中西面点专业的烹饪概念课程代码：MD001。

专业核心课代码：专业名称前两字的首字母大写+核字首字母-课程序号，如饮食营养与配餐课程代码：MDH001。

2.学分—一般 16-18 学时为 1 学分，公共基础课以 18 学时为 1 学分；军训、入学教育等活动以 1 周为 1 学分。

3.课程类型—A 类（纯理论课）、B 类（理论+实践）课）、C 类（纯实践课）。

4.课程性质—必修课、选修课

5.实操课时—实践性教学学时原则上占总学时数 50%以上。

6.考核方式—考试、考查

## 八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

### （一）师资队伍

#### 1. 师资结构

本专业现有专任教师 10 名（专业课教师 6 人），其中研究生学历教师 2 名，“双师型”教师 5 人，企业兼职教师 3 人，专业教师中“双师型”教师比例达 83.33%。

#### 2. 师资建设

建设高素质的专兼结合的师资队伍，以确保人才培养规格和质量。利用校企合作的平台，切实提高培训的针对性与有效性。给予专业教师成长的空间与时间，让其深入合作企业等机构定岗学习。采用“内培”、“外引”、“聘请”多种方式，培养现有人才、吸引外来人才和用好各类人才，促进教师队伍素质的整体提高。根据学历、荣誉、职称、教育教学能力和教科研等各方面综合考察情况设置不同梯队，为不同层次的教师量身定制不同的培养方式，形成“新教师上岗培训→合格教师→骨干教师→课程带头人→教学名师”的梯队培养模式，以“梯队培养”涵养教师群。通过引进行业专家担任兼职教师，带动专业内部公共基础课和专业课教师了解行业、走向行业，促进教师任教课程内容与职业标准对接。

##### （1）专业带头人培养

结合本专业特点和实际，依托国内、市级专家，定期选送 1-2 名在市、区有影响力的骨干教师参加各级培训，进行考察调研、深入开展科研工作，到校外企业任职，使本专业能培养出 1-2 名在市或国家有影响力的专业带头人。

##### （2）骨干教师培养

支持教师参加全国、市、区、校级骨干教师培训，同时注重教师与行业的联系，采取行业工作岗位挂职锻炼等形式，打造高素质的骨干教师队伍，两年内培养各级骨干教师 2 名，发挥各级引领作用。

##### （3）专任教师要求

鼓励和组织教师参加各种学习和进修，报读研究生班。支持教师进行专业能力提升，定期送教师参加各级各类能力提升培训，邀请行业专家到校进行专题讲座和培训，两年内使教师参与专业能力提升的各级各类培训，达到符合新课改的需求。

加强“双师”素质教师培训，根据专业发展、教育教学的需要和社会对人才的需求，利用假期定期培训，使其专业能力在原有基础上得到提高。

##### （4）兼职教师管理

建立行业专业人才资源库，充实教师队伍；聘请国内高校、科研单位、企业专家承担教师培训工作和教学任务，提高整体教师队伍素质。两年内建立充实的行业专业人才资源库，引进行业专业人才担任兼职教师，邀请专家对专业教师进行培训。

##### （5）完善教师管理办法

完善《教师队伍建设管理制度》《教师培养管理办法》《教师考核奖励办法》《教师参与项目管理办法》《兼职教师管理办法》等制度，并以师资队伍建设管理制度为保障措施，打造高素质“双师”教师队伍。

## （二）教学设施

本专业全面引入德国职业教育教学法，教室已全面改造成能适应德国职业教育教学法授课需要的现代化教室。

### 1.校内实训环境

为进一步提升技术技能型人才培养，强化学生职业技能与实践能力训练，本专业依托三峡旅游实训中心，建成了1000余平方米的标准中西面点实训场地，建有中式面点、西式面点等专业实训室和“众创空间”，能满足学生校内实训。

### 2.校外实训环境

为提升学生技能水平，锤炼学生意志品质，促进学生高质量就业创业，本专业与区域内的桂香园等企业深度合作，共同制订人才培养方案、共同开发课程资源、共建“双导师”队伍、实施一体化人才培养，营造良好的合作关系，为学生认识实习和岗位实习搭建平台。

## （三）教学资源

### 1.教材选用

按照教育部《职业院校教材管理办法》（教材〔2019〕3号）和《重庆市万州职业教育中心教材管理办法》（万职发〔2021〕48号）文件要求，在建材建设与选用委员会的指导下开展教材选用工作，优先选用本专业相关的中等职业教育国家规划教材和教育部推荐使用教材等优秀教材，注重质量和教材的适应性，针对性，不断提高教材选用的优秀率。

### 2.图书文献配备

学校图书室陈列有《中西面点技术》《面点制作技艺》《糕点艺术与文化》《烹饪技艺系列丛书：中西面点技术》《中西面点制作技艺》等等近100种餐饮类相关的图书资源；同时，配备有《食品与生活》《美食》《饮食科学》等多种自动化类专业期刊，能满足学生图文资料的查阅。

### 3.数字资源配备

学校与桂香园司合作，建有电子图书平台，其中餐饮类电子图书12790册；建有专业教学资源库，资源库主要包括课程大纲、授课计划、电子教案、网络课件、教学录像、教学指导、教案习题、教材文献、教学资源、考核评价以及其它相关成果等要素和师生互动空间等。

## （四）教学方法

按照“教、学、做合一”的总体原则，根据课程性质，采用班级授课、分组教学、现场教学、实践训练、讨论、讲座等形式组织教学；不断改革教学方法，采用现场教学、案例教学、任务驱动教学等方法；不断创新教学手段，利用学习通教学平台建立课程内容，利用微信建立课程交流讨论群组，另外还可利用精品课程网站等网络空间，聚集教学资源，建立交流平台，实现线上线下相结合的教学模式，随时随地实时互动。促进学生自主学习、自主探索，达到共同学习、共同提高的目的。

授课模式改变传统的师生关系，以学生为中心，充分发挥教师的指导、引导、帮助和组织的作用，调动学生学习的主动性，加强对学生学习过程的指导，及时解决学生在学习过程中的困难和问题。

### （五）学习评价

树立正确的教学质量观，强化以育人为目标的考核评价，构建多元化的评价模式，健全过程“动态化”综合评价系统，充分发挥评价的教育和激励作用，促进学生的全面发展。

1. **评价内容：**根据差异培养的人才培养要求，对学生的专业职业技能实施差异评价，实施专业知识、岗位技能、职业素质“三位一体”的综合评价。

2. **评价方式：**采用“多元评价”，通过专职的评价机构、教育决策机构、学校管理人员、学生家长、学生群体以及学校以外行业企业的其他有关人员，即教师评价、学生参与评价、行业评价相结合，采用自我评价和他人评价、量化评价（标准化测验、常模测验等）和质量评价（课堂的行为记录、项目调查、书面报告、作业）、人工评价和计算机评价等方法，充分发挥评价主体的作用，使评价结果更为客观，使评价更趋合理，增强学生主体意识，激发学生的学习积极性，锻炼学生评价能力、自信心理，引导学生自我总结、增强责任意识、不断完善和提高职业能力。学生在校课程评价比重为学生自评占10%，教师评价占60%，行业评价30%。学生岗位实习阶段自评占10%，指导教师评价占30%，行业评价60%。

3. **评价实施流程：**评价流程分五个环节

第一个环节，诊断性评价，第一学期开学之初，针对全体学生进行职业意识和课程基础能力的诊断性评价；

第二个环节，阶段性学生评价，针对课程要求的知识和技能，每半期、学期终期和学年对学生进行阶段性过程性评价，旨在为前期的教学做总结，评价学生学业上升情况，为下阶段教学提供依据和整改建议；

第三个环节，岗位实习结论性评价，在岗位实习过程中，由学生、实习指导教师和企业师傅负责人对学生岗位实习期间的职业态度、专业技能、岗位能力和综合素质等进行结论性评价，作为学生岗位实习教学环节的终结性评价；

第四个环节，在校学习过程中，参与1+X证书、职业资格证书等鉴定。

第五个环节，学生毕业终结性评价，在第三学年下期末，根据学生3年课程学业评价，岗位实习评价，技能证书鉴定，职业资格证书鉴定等评价，综合性地对学生做出学生学业终结性评价，结合综合素质评价对学生做出合格或不合格的终结性评价。

### （六）质量管理

#### 1. 计划管理

##### （1）学校教学工作计划

学校教学工作计划是学校实施教学目标管理的依据，按学期制定。主要由学期教学工作目标、重点工作、主要措施等基本内容组成。由分管教学校长在开学前一周拟定，经校长办公会议审批，开学前发至各专业部和处室。分管教学校长每学期应对计划实施

情况进行两次检查。学期结束前由教务处对计划执行情况做出书面总结。

### (2) 教务处工作计划

教务处工作计划是学校组织、实施、协调、检查教学工作的依据,应根据学校教学工作计划按学期制定。主要由学期工作目标、重点工作、主要措施等基本内容组成。由教务处负责人拟定,经分管教学学校长审批后在开学第一周执行。

### (3) 专业部教学工作计划

专业部教学工作计划根据学校和相关部门的工作计划按学期制定。主要由学期工作目标、重点工作、主要措施、具体工作安排等基本内容组成。由专业部长拟定,经教务处审核,分管教学学校长审批后执行。每学期由教务处检查两次,学期结束前各专业部长对计划执行情况向教务处做出书面总结。

### (4) 课程教研活动计划

课程教研活动计划是落实学校教学工作和开展教研活动的主要依据。主要由学期工作目标、重点措施、具体教研活动安排等基本内容组成。教研活动计划由教研组负责人拟定,公共基础课程教研活动计划交由教务处审核,专业课程教研活动计划交由专业部长审核,教务处存档。教研活动原则上保证两周一次。

### (5) 学期教师教学进度计划

学期教师教学进度计划是教师组织课程教学的具体安排。由任课教师按照人才培养方案和课程标准、教材按学期编制。学期教师教学计划由基本情况说明和授课计划表两部分组成。基本情况说明包括:授课班级、课程名称、教材版本、周课时、授课教师信息、班级学生信息、本学期教学主要任务、教材重难点及改进措施等内容;授课计划表包括周次、时间、授课章节内容计划、计划执行情况等。学期教师教学进度计划原则上在开学第二周内上交到教务处,进入教师业务档案。教务处和各专业部对教师教学进度计划执行情况应定期检查。

### (6) 学期学生技能实训计划

学期学生技能实训计划是学校教学工作的重要组成部分,由技能实训教师拟定。主要由实训项目、实训专业、班级、实训场地、具体实训安排及要求等内容组成。原则上开学第三周交专业部审核,实训中心汇总存档。

## 2. 教务常规管理

(1) 教务常规管理是学校教学管理的重要方面,是稳定教学秩序的重要保证。教务常规管理由教务处、实训中心共同负责,应使用计算机辅助管理。教务常规管理包括制定校历表、作息时间表、课程表、技能实训表、学生评教表、教师教学工作业绩表、教研活动记录、听课记录、课堂检查记录、教学日志。还包含进行教学文书档案、教学业务档案、学生学籍档案、教师业务档案管理等。

### (2) 制定“六表三记录一日志”

#### ①校历表

校历采用表格形式按学年编制,采用XX市教育委员会制发的年度校历表。教务处根据学校总体工作安排确定每学期各年级新课教学的周数,恰当安排好学生军训、田径运动会、艺术节、社会实践等活动。

#### ②作息时间表

作息时间表在每学期开学前发至各处室、专业部和班级。分为夏季作息时间表和冬季作息时间表，执行中如有变更，须提前一周将变更后的作息时间表下发。

### ③课程表

课程表包括学校总课程表、班级课程表、任课教师课程表和实训课程表。由教务处编制。班级课程表、任课教师课程表、作息时间表在正式行课前一天，并发至班级和任课教师。课程表一经公布，不得随意变动。因特殊情况需调整，须按学校有关规定办理手续，由教务处下达调课通知。

### ④技能实训安排表

技能实训安排表由各专业部提供初步安排表，交由实训中心统筹协调，在开学统一发放。

### ⑤教师教学工作业绩表

主要包含教师学期教学出勤情况、获得的教学成果、教学计划完成情况和书面总结等内容。由教师在放假前交专业部长审核，教务处汇总统计，存入教师业务档案。

### ⑥学生评教表

由教学课堂评价表和学期末教师满意度评价表两部分组成。

### ⑦课堂检查记录

由学校课堂检查人员真实记录教师课堂教学出勤及效果等情况。

### ⑧教研活动记录

由教研组长记录教研组开展教研活动的真实情况。

### ⑨教师听课记录

任课教师听课、评课的记录，是教师加强继续教育、提高业务水平的重要资料。

### ⑩教学日志

教学日志由周次、日期、节次、课程、任课教师、教学内容、作业、学生学习及出勤情况等部分组成。由任课教师授课后逐项认真填写。教务处或专业部长每月至少检查一次，发现问题及时调查处理。

## 3. 档案、资料和学籍管理

### (1) 教学文书档案管理

教学文书档案由教务处负责收集，按学年建档、保管，每学期末统一收集整理。主要内容有：上级及学校有关教学工作的通知、通报、规定、制度等文件；学校教学工作计划和总结；教务处和专业部、公共基础课程教研组的工作计划与总结；教学质量检查和教学评估的总结；学生技能大赛训练计划及总结；学校教学工作的各种上报材料；教学改革方案和总结；专业建设方案和实训设备检查总结；其他有保留价值的教学管理资料。

### (2) 教学业务档案管理

教学业务档案由教务处负责收集，按专业部、年级建档，每学期期末交学校档案室保管。主要内容有：教学计划、教学大纲（教学纲要或教学基本要求）及其执行情况说明表；教材使用情况说明表；履历表、作息时间表、课程表、技能实训表、学生评教表、教师教学工作业绩表、教研活动记录、听课记录、课堂检查记录、教学日志；学期教学进度检查表、教案检查记录；课程、技能考核试题及标准、教学成绩考核质量分析表；

各门课程的学生成绩和学分记载表；专业实训出勤记录、实训基地和工场运行情况表等反映实训教学情况的有关资料；学生技能大赛训练情况登记表，参赛方案，承办方案、实施方案等；专业设置论证报告；教学模式改革资料；校企合作协议及相关资料。

### （3）学生学籍档案管理

学生学籍档案由校长指定部门负责。学籍卡按专业班级建档，学生毕业后交学校档案室保管。主要内容有：全校学生总名册；学籍注册表；市教委中职招办批准的录取名单；保留入学资格、休学、复学、退学、转学、开除、试读等文件；在校学生人数变动统计表。

### （4）教师业务档案管理

教师的业务档案由教务处负责收集、建档、保管。主要内容有：学历证书复印件，任职资格、聘约；教师每学期工作业绩登记表；教师的教学经验总结、论文、专著、编写的教材及参考书、译文、教学科研成果材料等；有关教学质量、业务水平的考评及奖惩材料；业务、技术培训等继续教育材料。

## 4.教学过程管理

教学常规学校应加强教学常规的管理，使教师的备课、上课、批改作业、技能辅导、考试考核等各个环节更为科学、规范、有效。

（1）备课分五个阶段，即学期备课（了解本专业实施性教学计划，掌握本课程教学大纲，制定学期课程授课计划）、单元备课（理清章节教学内容的关联，确定重点、难点）、课次备课、课前备课、课后反思。提倡集体备课。

教案包括课时授时计划和讲稿两部分。理论课的课时授课计划要反映课题名称、授课班级、授课时间、教学目标、教学重点与难点、教学程序、主要教学内容、教学方法与手段、作业安排等；讲稿应反映课题教学内容、板书设计、教学方法和手段等。实习课程教案应有实习课题、职业技能训练目标、有关的工艺规范要求、安全要求、形成职业技能的要领及注意事项、教学过程、课内训练作业、课外训练作业、教学场所及设施要求等部分。

教师开学前应提前写好两周教案，学期中应提前写好一周教案。理论课程教案根据课程授课计划按课次编写。实习课程一般编写日教案。不准沿用旧教案，禁止无教案上课。学校每学期至少进行两次教案检查。

（2）授课理论课程教师授课应做到以下几点：娴熟运用基本教学技能；根据教学目标、教学内容和学生实际水平等运用正确的教学方法；重视运用现代教育技术，实现现代教育技术与课程的整合。

实习课程教师授课包括如下基本环节：组织教学；结合相关理论讲解本课题训练目标、工艺规程和操作要领，明确有关安全事项，并讲解示范；指导学生训练，巡回辅导；集中讲评；布置课外训练作业或思考题。理论课程和实习课程教师授课时须渗透思想品德教育和职业道德教育。

（3）作业一般包括预习或复习课本；阅读有关的课外资料；书面或口头作业、实践技能作业等。作业应依据教学目标设计，具有典型性、综合性，使学生可举一反三。应对不同水平的学生布置不同要求的作业。作业量以中等程度学生能在0.5-1小时内完成为宜。教师应认真及时批改作业，每次批改作业量不能少于全班学生人数的三分之一，

要有批改记录。对作业中普遍性错误要集中讲评，不合格作业要订正或退回重做。学校对教师批改作业的情况每学期至少抽查两次。

(4) 辅导辅导可采用集体辅导、个别辅导、组织互补等形式。辅导课应由教务处或专业科统一安排，并对辅导时间、内容作记录。

(5) 考核考核可采取考试、考查、技术等级鉴定等方式。要把终结性评价与形成性评价有机结合起来。考试考查成绩的评定按相关规定执行。考核应根据课程教学大纲(教学纲要或教学基本要求)，并充分考虑生源学习状况命题。期末考试的课程应拟定水平份量相当的两份试卷，并附参考答案和评分标准。命题应重视考核学生应用所学知识解决实际问题的能力。基本知识题、综合分析题、应用提高题比例恰当。考试课程原则上实行考教分离，并应逐步建立课程题库。

任课教师应对考试进行质量分析，明确改进教学的目标。质量分析表应在考核结束后一周内报教务处。教务处应抽查阅卷情况，并对各课程考核情况进行全面分析，提出解决问题的措施，及时反馈至任课教师。任课教师应将试卷(含参考答案、评分标准)及时交教务处保存。学生成绩一式三份，教务处、班主任、任课教师各一份。

### 5. 实践教学管理

实践教学包括认识实习、岗位实习、校内实训(实验)、社会实践等。认识实习和岗位实习要对实习方式、实习前准备、实习中要求以及实习的考核等做出明确规定，并安排专职人员实施全过程管理和服务，指导学生记好实习日志，写好实习总结，完成生产实习目标，认真参加生产实习考核、鉴定。学校要与实习单位签订符合法律规定的劳动合同，重点对管理办法、工作时间、工作岗位、劳动安全、劳动报酬、学生权益、实习纪律等做出明确规定，并为学生办理相关劳动保险。学校要按照隶属关系，在组织学生实习前，将实习企业名称、实习学生情况、实习管理办法及责任人等分别报送主管部门和教育行政部门备案，实习过程中的重要信息要及时报告。

社会实践是结合课程安排的一种实践教学活动，包括社会调查、科技服务等。应根据教学计划，紧密联系职业岗位，由指导教师提出课题，组织学生开展社会调查和科技服务，并完成调查报告或总结。

### 6. 教学质量监控管理

应依据正确的质量观建立和健全教学质量监控体系。教学质量监控重在教学过程的质量管理，发挥教改导向作用，及时指导师生改进教与学的活动。每学期由校长主持进行一次综合性教学质量检查，并做出书面分析总结，反馈至各有关部门。教务处或专业部应定期召开教师、学生座谈会，开展评教评学活动；组织检查性听课、检查教案和作业布置批改、检查实践教学的情况、分析学生试卷等，了解教与学的实际状况。对存在的问题应及时反馈至教师并采取措施加以解决。建立教学事故的认定、调查、追究、处理责任制度。分管教学校长每学期至少听课20节，教务处、课程组、专业部长每学期听课20-30节。

## 九、毕业要求

依据教育部印发的《中等职业学校学生学籍管理办法》(教职成[2010]7号)第八章“毕业与结业”第三十三条的规定，并结合专业的实际情况，达到以下要求的学生，可准予毕业：

- 1.必须具有重庆市中职学生三年完整学籍。
- 2.各科成绩必须在合格及以上。
- 3.学生实习实训、岗位实习成绩必须在合格以上。
- 4.学生道德品质评价必须在合格以上。
- 5.学生的交流与合作评价必须在合格以上。
- 6.没有受到学校警告以上处分或处分已经撤销。
- 7.需考取本专业相关的一种及以上的职业技能等级证书或职业资格证书。

对于在规定的学习年限内，考核成绩（含实习）仍有不及格且未达到留级规定，或思想品德评价不合格者，以及未修满规定学分的学生，发给结业证书。

## 十、其他

### （一）制订说明

根据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）和《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）等文件精神，依据《中等职业学校中西面点专业教学标准（试行）》，2021年6月经过市场调研、专家论证、学校教代会审议通过，完成人才培养方案制。

### （二）编写依据

- 1.《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）
- 2.《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）
- 3.《教育部关于印发〈职业教育专业目录（2021年）〉的通知》（教职成〔2021〕2号）
- 4.教育部等八部门关于印发《职业学校学生实习管理规定》的通知（教职成〔2021〕4号）
- 5.教育部《职业教育专业简介（2022年修订）》
- 6.教育部《职业院校专业实训教学条件建设标准》
- 7.教育部制定《中等职业学校公共基础课程教学标准》
- 8.中共中央宣传部 教育部关于印发《新时代学校思想政治理论课改革创新实施方案》的通知教材〔2020〕6号

### （三）运用范围

本人才培养方案适用于学校2022级中西面点专业。

### （四）编写人员

牵头起草单位：重庆是万州职业教育中心：王海英、杨洋、左书凡

合作单位：桂香园西点坊：成语妍、李莉

三峡餐饮类职业教育行业指导委员会：李光明、刘宏宇

重庆市教育评估院职成所：黄承国

## 附录：人才培养方案变更审批表

人才培养方案变更审批表

| 部名称       | 文化旅游                                                                      | 专业名称 | 中西面点 |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 变更内容      | 1.实训条件新增“众创空间”                                                            |      |      |
| 变更原因      | 1.为改善实训条件，学校建成三峡旅游实训中心，并完善面点专业实训室，该中心于2022年10月竣工并投入使用，并对人才培养方案实训条件进行调整更新。 |      |      |
| 教学部门意见    | 教研组意见：<br>同意<br>教研组长签字：左书凡 2022年11月16日                                    |      |      |
|           | 专业教学部意见：<br>同意<br>教学部长签字：杨勇 2022年11月26日                                   |      |      |
| 教务处意见     | 同意<br>签章：汤伦伟 2022年12月6日                                                   |      |      |
| 教学指导委员会意见 | 同意<br>主任委员签字：[未清晰] 2022年12月26日                                            |      |      |
| 校党委会会议审定  | 同意<br>党委书记签字：[未清晰] 2022年12月26日                                            |      |      |

注：本表一式二份，经批复后，教务处存一份，专业教学部存一份。