

江苏省职业学校 实施性人才培养方案审批表

专 业 名 称	中西面点
专 业 代 码	740203
学 制	三年
招 生 对 象	初中毕业生或具有同等学力者
学校（盖章）	
填 报 日 期	2021 年 8 月

中西面点专业实施性人才培养方案

一、专业与专门化方向

专业类别：餐饮类（代码：5402）

专业名称：中西面点（专业 代码 740203）

专门化方向：中西面点

二、入学要求与基本学制

入学要求：初中毕业生或具有同等学力者

基本学制：3 年

三、培养目标

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美全面发展，具有良好的职业道德和职业素养，树立自强、自信、自立意识，培养具有基本文字沟通能力、融入社会能力，能适应中西面点产业生产一线的发展需求，具备从事中西面点实际工作的基本知识和技能，具备从事面包制作、蛋糕制作、西饼制作、蛋糕装饰、中式面点制作、风味小吃制作、西点门店专员等岗位能力，具备职业生涯发展基础和终身学习能力，能胜任生产、服务、管理一线工作的高素质劳动者和技术技能人才。

四、职业（岗位）面向、职业资格及继续学习专业

专门化方向	职业（岗位）	职业资格要求	继续学习专业	
中西面点	西式面点师 中式面点师	西式面点师(四级) 中式面点师(四级)	高职： 烹饪工艺与 营养	本科： 烹饪与营养 教育、食品科 学与工程

注：每个专门化方向可根据区域经济发展对人才需求的不同，任选一个工种，获取职业资格证书。有条件的可兼得，还可获得厨政管理师、调味品品评师职业资格证书。

五、综合素质及职业能力

（一）综合素质

1. 具有良好的道德品质、职业素养、法律意识。
2. 具有良好的人文和科学素养和继续学习的能力。
3. 具有健康的身体素质和心理素质，有良好的生活态度。
4. 具有良好的责任心、进取心和坚强的意志。
5. 具有良好的书面表达和口头表达能力。
6. 具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度。

7. 具备勤于思考、善于动手、勇于创新的精神。
8. 具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识。
9. 能够严格遵守安全操作规范。
10. 具有运用计算机进行专业信息查询和常用文档处理的能力。

（二）职业能力（职业能力分析见附录）

1. 行业通用能力：

- （1）具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力。
- （2）具有中西面点制作理论知识，具备现代西式面点行业、中式面点行业经营理念；

- （3）具有烹饪原料鉴别及初加工的能力。
- （4）具有西点店铺经营管理基础知识；
- （5）具备高尚的从业道德理念，具有良好的劳动意识、就业、创业观念。
- （6）具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解能力。
- （7）具有菜点、宴席的审美和设计的能力。
- （8）具有运用烹调技法保护烹饪原料营养素和营养标签设计、制作的能力。
- （9）具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力。
- （10）具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力。

2. 职业特定能力：

- （1）应具备中西面点专业基础能力，包括文字语言沟通能力，介绍产品信息能力、正确解读产品配料单和生产计划单能力、鉴别与有效利用食品原料的能力、控制食品加工过程中卫生与安全的能力、简单成本核算能力，不断自我学习能力；

- （2）应具备专业操作技能，包括西式点心制作技能、面包制作技能、蛋糕制作技能、中式面点制作技能；

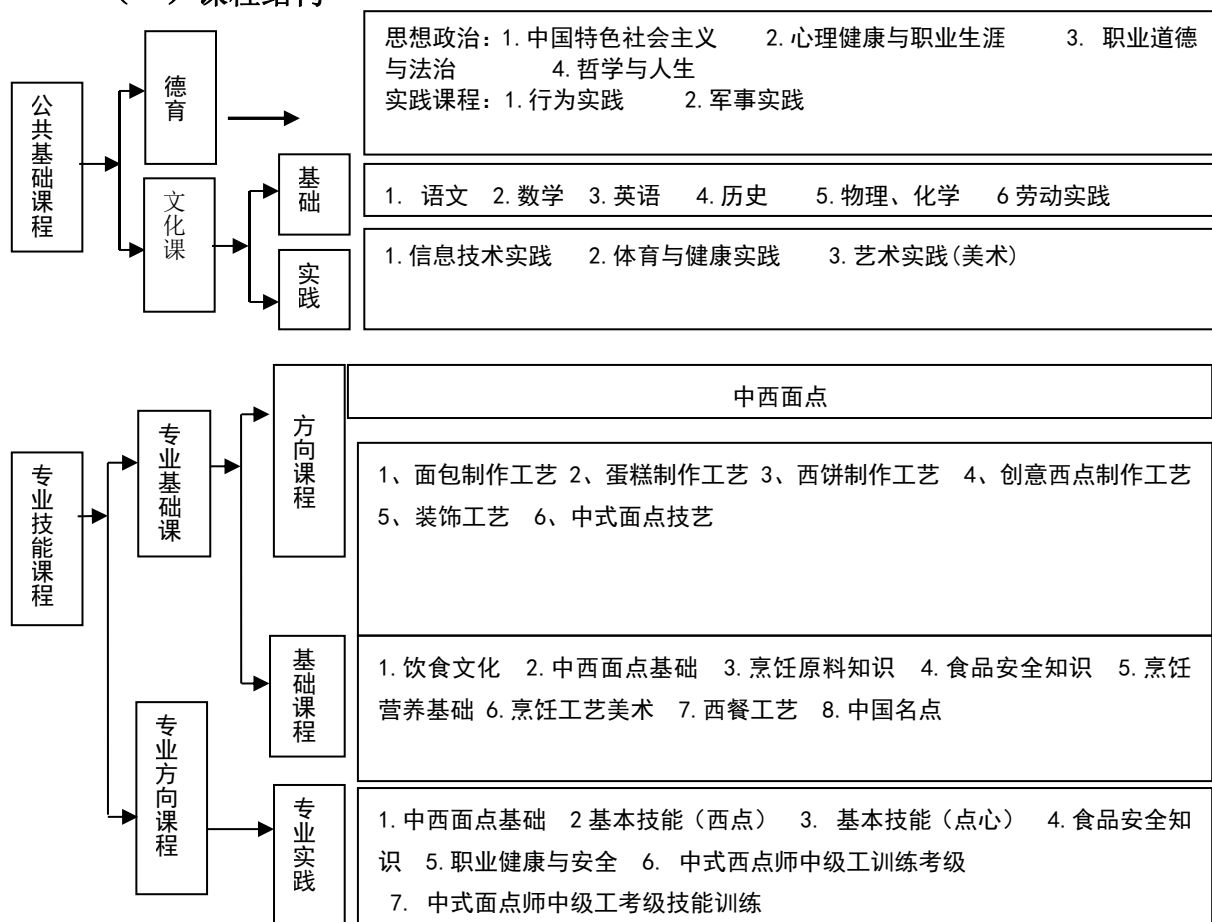
- （3）餐饮经营管理能力，包括与顾客沟通技巧、提供优质服务能力、店铺产品生产计划能力、中式快餐菜单设计能力、餐饮成本核算能力、产品创新能力，以及原料采购、保管和中式快餐厨房生产的管理能力。

3. 跨行业职业能力：

- （1）具有适应岗位变化的能力。
- （2）具有餐饮企业经营管理和餐饮企业生产现场管理的基础能力。
- （3）具有创新和创业的基础能力。

六、课程结构及教学时间分配

(一) 课程结构



(二) 教学时间分配

学期	学期周数	教学周数		考试周数	机动周数
		周数	其中: 综合的实践教学及教育活动周数		
一	20	18	1(军训)	1	1
			1(入学教育)		
			1(中西面点基础实训)		
二	20	18	2(基本技能(中西点))	1	1
			1(西饼制作实践)		
三	20	18	2(面点基本功)	1	1
			1(蛋糕制作实践)		
四	20	18	2(基本技能(中西点))	1	1
			2(面包制作实践)		
五	20	18	2(中点制作实训)	1	1
			2(西点制作实训)		
			4(中级工训练与考级)		
			2(社会实践)		
六	20	20	18(顶岗实习)	/	/
			1(毕业教育)	/	/
总计	120	110	42	5	5

七、 教学安排

(一) 主要专业课程教学要求

课程名称 (课时)	主要内容	能力要求
饮食文化 (36)	烹饪与饮食文化; 西方饮食文化遗产; 西方饮食民俗与礼仪; 西方饮食品的食用; 西方饮食科学与历史; 西方饌肴文化; 西方饮品文化; 西方餐饮环境艺术	(1) 了解西方饮食文化的起源、发展和昌盛; (2) 能说出西方烹饪典籍的特点; (3) 能说出西方节日食俗的特点和种类; (4) 能掌握西方饮食科学与历史的特点以及发展趋势; (5) 能掌握西方饌肴制作技艺及特点; (6) 能说出西方饌肴的风味流派; (7) 能说出西方筵宴的特征和类别; (8) 能说出西方筵宴设计的原则与要求; (9) 能掌握西方饮品文化的种类及特点; (10) 能掌握西方餐饮环境艺术设计的美学原理
中西面点基础 (72)	(1) 中西面点制作基础知识; (2) 水调面团品种制作; (3) 膨松面团品种制作; (4) 油酥面团品种制作; (5) 米粉面团品种制作; (6) 其它面团品种制作; (7) 面包制作; (8) 蛋糕制作; (9) 饼干、曲奇的制作; (10) 泡芙的制作; (11) 裱花蛋糕制作	(1) 能说出中西式面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位和作用; (2) 掌握中西式面点分类及风味流派特点; (3) 能说出中餐面点制作的一般流程; (4) 会制作水调面团点心品种; (5) 会制作膨松面团点心品种; (6) 会制作油酥面团点心品种; (7) 会制作米粉面团点心品种; (8) 会制作其它面团点心品种; (9) 会制作面包类西餐点心品种; (10) 会制作蛋糕类西餐点心品种; (11) 会制作饼干、曲奇类西餐点心品种; (12) 会制作泡芙类西餐点心品种; (13) 会制作裱花蛋糕类西餐点心品种
烹饪原料知识 (108)	(1) 烹饪原料基础知识; (2) 各类原料基础知识, 原料的检验、贮存和保管方法; (3) 动物保护常识	(1) 能说出烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的目的和原则; (2) 能说出烹饪原料的化学成分、品质鉴别的依据和标准; (3) 掌握烹饪原料的分类、品质鉴别方法、原料在储存保管中的质量变化、影响原料质量变化的因素和原料的保管方法; (4) 能认识常用谷物类原料及谷物制品, 了解谷物类原料品种的名称、组织结构、化学成分、产地、产季和上市季节; (5) 能认识常用蔬菜类原料, 了解蔬菜类原料的名称、化学成分、产地、产季和品质要求; (6) 能认识常用畜禽类原料, 了解常用畜禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、化学成分、产地和产季; (7) 能认识常用水产品类原料, 了解常用水产品类原料品种的名称、产地、产季及品质要求; (8) 能说出干货制品类原料的概念、产地、产季、化学成分和品质特点; (9) 能说出菌藻类原料的概念和化学成分, 理解菌藻类原料的结构、种类、产地、产季、营养成分和选料原则与品质鉴别; (10) 了解国家动物保护的相关法律法规

烹饪营养基础 (90)	(1) 营养基础知识; (2) 烹饪原料的营养价值; (3) 合理烹饪与平衡膳食	(1) 能掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功用及食物来源; (2) 能说出六大营养素之间的关系; (3) 能掌握热量计算方法; (4) 能说出食物的消化与吸收的相关知识; (5) 能说出烹饪原料的分类、营养成分及特点; (6) 能掌握主要烹饪原料的营养价值; (7) 能说出合理烹饪、平衡膳食的目的及意义; (8) 能说出合理烹饪与平衡膳食的概念; (9) 能掌握合理烹调与加工的目的与方法; (10) 能说出几种人群的膳食特点; (11) 能说出不同国家的膳食营养结构特点
烹饪工艺美术 (18)	(1) 烹饪工艺美术概述; (2) 色彩基础; (3) 烹饪造型图案; (4) 烹饪图案形式美法则; (5) 烹饪菜点的造型与拼摆; (6) 烹饪综合造型艺术	(1) 能说出烹饪工艺美术的起源和发展; (2) 能说出烹饪工艺美术的含义和特点; (3) 能掌握色彩的基本知识; (4) 能说出色彩的情感和象征意义; (5) 能说出菜肴的色彩联想的一般规律; (6) 能掌握菜肴的色调处理的基本原则; (7) 能掌握烹饪图案的类型方法; (8) 能掌握烹饪图案的基本形式; (9) 能说出烹饪图案的平面构成的种类; (10) 能说出烹饪图案形式美法则中的法则; (11) 能掌握冷菜造型与拼摆工艺; (12) 能掌握热菜造型与装盘工艺; (13) 能掌握简单食品雕刻造型技术; (14) 能掌握围边装饰工艺; (15) 能说出美学在中国烹饪器具造型中的作用; (16) 能掌握筵席展台设计的方法; (17) 能掌握饮食环境美化的方法
西餐工艺 (72)	(1) 西式烹调概述; (2) 西餐基础知识; (3) 西餐原料知识 (4) 西餐原料加工技术; (5) 西餐常用烹调办法; (6) 基础汤与少司制作; (7) 配菜基础知识与配菜制作; (8) 开胃菜和沙拉制作; (9) 热菜菜肴制作	(1) 能说出西餐烹调的概念; (2) 能掌握各国菜肴及主要风味流派的特点; (3) 能掌握烹调原料初步热处理的各种方法;; (4) 能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领; (5) 能说出火候的概念; (6) 能掌握不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响; (7) 能说出味觉和味的分类; (8) 能掌握调味的方法; (9) 能掌握调味的原则; (10) 能掌握基础汤汁及少司制作步骤; (11) 能掌握汤汁形成的基本原理; (12) 能说出热菜烹调方法的概念及分类方法; (13) 能掌握常用烹调方法的操作关键; (14) 能掌握盛器与菜肴配合的原则; (15) 能掌握筵席菜肴的配制方法; (16) 了解法式、俄式、意大利式菜肴的特点、制作方法
面包制作工艺 (108)	(1) 面包面团搅拌项目; (2) 面包面团造型项目; (3) 甜面团面包制作项目; (4) 法式面团面包制作项目;	通过本课程的学习,使学生熟悉制作面包原料基本性质,并能灵活应用;学会制作面包原料的初加工及处理方法,熟练掌握各式面包产品面团配制及搅拌工艺,能熟练制作条形、橄榄形、辫形、

	(5) 日式面包制作项目； (6) 调理面包制作项目； (7) 丹麦面包制作项目； (8) 下午茶面包制作项目。	绞绳形等常见面包形态，能准确判断面包醒发、烘烤等熟制技术，熟悉流行面包的制作技术，具有开具料单的能力。使学生成为具有一定面包制作知识和熟练操作的技能型人才。
西饼制作工艺 (90)	(1) 西式点心的概念、发展概况及特点； (2) 面糊类西饼制作项目； (3) 乳末类点心制作项目； (4) 塔派制作项目； (5) 夹心西饼制作项目； (6) 泡芙制作项目； (7) 布丁制作项目； (8) 慕斯类甜品制作项目； (9) 起酥类西饼制作项目； (10) 翻糖西饼制作项目。	使学生掌握制作西饼及甜点原料基本性质，并能灵活选用； 根据西饼产品特点灵活应用乳糖蛋乳化搅拌法、糖油乳化搅拌法制作面糊型小西饼和乳末型小西饼制作技术， 运用包油折叠法制作起酥类小西饼， 熟悉布丁、泡芙、慕斯等甜品制作方法。使学生成为具有一定专业知识和熟练操作技能人才。
蛋糕制作工艺 (72)	(1) 蛋糕设备使用项目； (2) 海绵蛋糕制作项目； (3) 油脂蛋糕制作项目； (4) 戚风蛋糕制作项目； (5) 蛋糕装饰馅料制作项目； (6) 卷筒蛋糕制作项目； (7) 慕斯蛋糕制作项目； (8) 流行蛋糕制作项目； (9) 蛋糕装饰裱花项目； (10) 下午茶蛋糕制作项目； (11) 创意主题蛋糕装饰项目	让学生熟悉制作蛋糕原料基本性质，并能灵活应用；掌握产品成本核算知识，能对制作蛋糕的辅料进行初加工及处理，掌握海绵蛋糕、油脂蛋糕、戚风蛋糕、乳酪蛋糕等蛋泡糊打发完成的标准，面糊混合搅拌方法，入模刮平手法、烘烤熟制等作技术，能够使用蛋糕胚体制作常见生日蛋糕，根据主题设计制作主题蛋糕，熟悉流行蛋糕产品的制作技术，具有开具料单的能力。使学生成为具有一定蛋糕制作知识和熟练操作的技能型应用人才。
中式面点制作 (108)	(1) 面点制作基础知识； (2) 水调面团品种制作； (3) 膨松面团品种制作； (4) 油酥面团品种制作； (5) 米粉面团品种制作； (6) 其他面团品种制作	(1) 能说出中餐面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位和作用； (2) 掌握中餐面点的分类及风味流派特点； (3) 能说出中餐面点制作的一般流程； (4) 会制作水调面团点心品种； (5) 会制作膨松面团点心品种； (6) 会制作油酥面团点心品种； (7) 会制作米粉面团点心品种； (8) 会制作其他面团点心品种
面点工艺 (36)	(1) 西点制作基础知识； (2) 面包制作； (3) 蛋糕制作； (4) 饼干、曲奇的制作； (5) 泡芙的制作； (7) 裱花蛋糕制作	(1) 能说出西餐面点制作的发展概况及分类； (2) 掌握西餐面点的分类及风味流派特点； (3) 能说出西餐面点制作的一般流程； (4) 会制作面包类西餐点心品种； (5) 会制作蛋糕类西餐点心品种； (6) 会制作饼干、曲奇类西餐点心品种； (7) 会制作泡芙类西餐点心品种； (8) 会制作裱花蛋糕类西餐点心品种
西式面点师训练与考级 (28)	西式面点师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容	具备西式面点师中级工的水平
中式面点师训练与考级 (28)	中式面点师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容	具备中式面点师中级工的水平

(二) 教学进程安排 (2021 级中职中西面点)

课程类别	序号	课程名称			学时学分数		课程教学各学期周学时								
					总学时	学分	一		二	三	四	五		六	
							20 周		18 周	18 周	18 周	20 周		19 周	
							18 周	2 周	18 周	18 周	18 周	18 周	2 周	19 周	
公共基础课程	1	思想政治	必修课程	中国特色社会主义	36	2	2								
	2			心理健康与职业生涯	36	2			2						
	3			哲学与人生	36	2				2					
	4			职业道德与法治	36	2					2				
	5		任选课程	拓展课程	36	2						2			
	6	文化 课	必修课程	语文	198	11	4		3	2	2				
	7			数学	180	10	3		3	2	2				
	8			英语	180	10	3		3	2	2				
	9			体育与健康	180	10	2		2	2	2	2			
	10			信息技术	108	6	2		4						
	11			历史	72	4	2		2						
	12			艺术	72	2	2								
	13			劳动教育	18	1							1		
	14			化学	54	3			3						
	15			限选课程	中华优秀传统文化、职业素养等	36	2	2							
	16			任选课程	书法鉴赏/文学欣赏/语文拓展	36	2						2		
	小计					1278	71	22		22	10	10	7		

专业(技能)课程	18	专业平台课程	必修课程	饮食文化	36	2	2							
	19			烹饪基础	144	8	2		2	2	2			
	20			中式面点技艺	36	2			2					
	21			西点工艺	72	4	2		2					
	22			烹饪原料知识	108	6			2	2	2			
	23			烹饪营养基础	72	4				2	2			
	24			烹饪工艺美术	18	1					1			
	25			任选课程	艺术欣赏	36	2		2					
	26	环境教育/社会责任/思维拓展	36		2					2				
	27	创业创新教育/英语拓展	36		2					2				
	28	专业核心课程	必修课程	面包制作工艺	216	12			4	4	4			
	29			蛋糕制作工艺	180	10		4	4	2				
	30			西饼制作工艺	72	4				4				
	31			中式面点制作	108	6		2	4（1周）					
	33		选修课程	中国名点	36	2					2			
	34			西餐烹饪	72	4		4						
	35	蛋糕裱花基础		36	2			2						
	36	专业实践课程	必修课程	西式面点师中级工训练考级	28	1						1周		
	37		选修课程	中式面点师中级工训练考级	28	1						1周		
	顶岗实习				540	27							18周	
	小计				1910	102	6		8	18	20(1周)	21	2周	18周

其他教 育活动	36	专业认识与入学教育	28	1		1 周						
	37	军事实践	28	1		1 周						
	38	毕业考核、毕业教育	28	1								1 周
	小 计		84	3		2 周						1 周
合 计			3272	176	28	2 周	30	28	30	28	2 周	19 周

注：

1. 总学时 3272。公共基础课程占比 39.06%；专业课程(含顶岗实习)占比 58.68%。选修课程 19 学分占比 10.8.%。理论学分 65，37.6%；合格学分 176。
2. 总学分 176。学分计算办法：第 1 至第 5 学期每学期 16~18 学时计 1 学分；专业实践教学周 1 周计 1 学分；顶岗实习 1 周计 1 学分；军训 1 周计 1 学分。劳动教育 18 学时计 1 学分。
- 3 专业核心课程 6-8 门；可增加职业资格证书学分（每一证书 2 学分）。
4. 专业基础课程中部分科目也为实践课，包括烹饪基础、中式面点技艺、西点工艺、西餐烹饪、西式面点、中式面点制作、中国名点、蛋糕裱花基础等。

八、实施保障

（一）师资条件

1. 专任专业教师与在籍学生之比 1:23；研究生学历（或硕士学位）33%，高级职称 100%；获得与本专业相关的高级工以上职业资格 100%，或取得非教师系列专业技术中级以上职称 100%；兼职教师占专业教师比例 33%，100%以上具有中级以上技术职称或高级工以上职业资格。

2. 专任专业教师具有本专业本科以上学历 100%；3 年以上专任专业教师，已达到“省教育厅办公室关于公布《江苏省中等职业学校“双师型”教师非教师系列专业技术证书目录(试行)》的通知”文件规定的职业资格或专业技术职称要求,如西式面点师、中式面点师、营养师等。

3. 专业教师具有良好的师德修养、专业能力，能够开展理实一体化教学，具有信息化教学能力。专任专业教师普遍参加“五课”教研工作、教学改革课题研究、教学竞赛、技能竞赛等活动。平均每两年到企业实践不少于 2 个月。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书，每学期承担不少于 30 学时的教学任务。

4. 专业带头人具有烹饪专业高级职称和高级烹饪技师，从事烹饪专业教学、生产实践 15 年，在行业具有一定影响力。

（二）教学设施

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班 35 名学生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下：

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
西餐烹调实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	—
	电化教育设备	1	—
	双头燃气灶	20	2400×1200×800H
食品艺术实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	—
	电化教育设备	1	—
	双头燃气灶	10	2400×1200×800H
	不锈钢烟罩	1	—
面点基础实训	模拟灶台炉架	20	2400×1200×800H
	电化教育设备	1	—
	不锈钢工作台连单星盆	35	1800×800×800/150H
	刀具存放柜	10	1600×760×800H
烹饪初加工实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	—
	电化教育设备	1	—
中餐面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
	木质面点操作台	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	双头燃气灶台	10	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	—
西餐面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	工作台连下一层	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	落地式燃气单缸油炸炉	5	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	多层电烤箱	2	1600×760×800H
演示实训	不锈钢炉灶	2	2400×1200×800H
	不锈钢工作台	2	1800×800×800/150H
	不锈钢双星盆台	2	1600×760×800H
	电化教育设备	1	—
	不锈钢烟罩	1	—

注：实训室可以按照教学项目、设备、师资等，进行整合确定。

九、质量管理

以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学工作诊断与改进、专业建设与发展质量年度报告等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

1. 邀请业内知名专家、酒店企业主要负责人、旅游服务类院校专业负责人担任专业建设指导委员会，建立专业建设和教学过程质量监控机制，定期召开会议，诊断专业发展和人才培养关键问题。

2. 健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成专业人才培养规格。

3. 烹饪专业建立专业建设和教学过程质量监控机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

4. 完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

5. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

6. 充分利用评价分析结果有效改进专业教学，针对人才培养过程中存在的问题，进行诊断与改进，持续提高人才培养质量。

十、毕业要求

毕业要求是学生通过规定年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求。同时，应说明获取本专业毕业

证书应获得的相关证书要求，职业资格证书应能涵盖职业成长历程中的主要就业岗位。

(一) 学分要求

本专业须修满 174 学分。

(二) 证书要求

(1) 取得全 ATA 电子信息技术领域办公软件应用技能中级证书；

(2) 尽量取得 1 项及以上专业职业资格及技能证书。

十一、编制说明

(一) 编制依据

本方案依据《中等职业教育中餐烹饪专业指导性人才培养方案》编制。

序号	指导性人才培养方案内容	实施性人才培养方案调整内容	调整原因	专家审查意见
1	专业技能课中的专业方向课程有多个方向可供选择	选择了其中的中餐烹饪方向	按指导性方案选择一个；	同意
2	任意选修课中包括人文和专业技能类	人文选修课放在公共基础课中、专业技能类放在专业技能课中	更明确、更具体、更容易实施	同意
3	文化课中的限选课为历史		一是结合本校师资结构，二是考虑本方案的知识结构。	同意

审 批 表

校党组织审定意见	分管教学领导签字： 学校党组织负责人签字： 年 月 日
市职教教教研机构审定意见	盖章 年 月 日
市教育局审批意见	盖章 年 月 日