

烹饪（中西式面点）专业人才培养方案

目录

一、专业名称（专业代码）	3
（一）专业名称：烹饪（中西式面点）	3
二、入学要求	3
三、基本学制	3
四、培养目标	3
（一）总体培养目标.....	3
（二）中级技能培养目标.....	3
五、职业范围	3
六、就业方向	4
七、人才规格	4
（一）职业素养.....	4
（二）专业知识和技能.....	4
八、主要接续专业	5
九、课程体系构建	5
（一）岗位典型工作任务及职业能力分析.....	5
（二）课程结构.....	5
十、课程设置及要求	5
（一）课程设置.....	5
（二）课程要求.....	8
十一、教学实施建议	15

(一) “校企共建，工学交替”人才培养模式.....	15
(二) 人才培养模式实施过程.....	15
(三) 师资队伍.....	16
(四) 场地设施设备.....	16
(五) 教学资源.....	18
(六) 教学管理制度.....	19
十二、考核与评价.....	19
(一) 职业技能鉴定.....	19
(二) 职业能力测评.....	20
(三) 就业质量分析.....	20

一、专业名称（专业代码）

（一）专业名称：烹饪（中西式面点）

（二）专业代码：0503-4

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、基本学制

中级工三年制。

四、培养目标

（一）总体培养目标

本专业按照现代餐饮业和相关食品加工业发展对人才的要求，培养面向星级宾馆、酒楼、茶楼、大型食品工厂、小型的面点作坊和蛋糕店企业就业，适应一般面点岗位职业岗位群（如面案、蒸工、烤工等）工作，胜任中西式面点生产岗位独立操作等工作任务，具备安全生产意识，严格按照行业安全工作规程进行操作，遵守各项工艺流程，重视环境保护，并具有独立解决非常规问题的基本能力等职业素养，达到中式面点师中级职业资格要求的技能人才。

（二）中级技能培养目标

在中西面点专业上，中西式面点中级工的培养要求在初级工应具备能力的基础上还应具备：能够完成面点不同馅心的制作，能够运用相同面点产品不同的成熟方法。能根据不同季节调整面点的生产方式。有丰富的理论知识，并能与实际操作相结合。能胜任一般面点岗位如面案、蒸工、烤工等岗位的工作任务，能胜任白案厨房中工岗位任务。

取得中式面点师中级职业资格证书，具有职业生涯发展能力。

五、职业范围

本专业的对应专业（技能）方向、职业（岗位）、职业资格证书见下表。

烹饪（中西式面点）专业对应的职业范围

专业（技能）方向	专业（技能）方向	专业（技能）方向
	面案岗位	中式面点师（中级）
	蒸工岗位	
	烤工岗位	中式面点师（中级）

烹饪（中西式面点）		西式面点师（中级）
	蛋糕裱花岗位	西式面点师（中级）
	面包制作岗位	
	甜品小吃岗位	

六、就业方向

为星级宾馆、酒楼、茶楼、大型食品工厂、小型的面点作坊和蛋糕店等企业提供专业面点技能人才。

七、人才规格

（一）职业素养

1. 能严格执行企业岗位要求或工作制度，服从企业工作安排；
2. 具有一定的人文艺术、社会科学知识，对自然社会生活和艺术具有一定的鉴赏能力和高尚的生活情操与美的心灵；
3. 具有从事专业工作安全生产环保职业道德，能遵守相关法律法规；
4. 具备从事专业相关工作所必需的文化基础知识，具备正确的语言文字表达能力；
5. 能吃苦耐劳、忠于职守、严于律己、自觉认真履行各项职责；
6. 具有良好的人际交流能力、团队合作精神、沟通能力和客户服务意识；
7. 具有自主学习、继续学习和适应企业变化的能力。

（二）专业知识和技能

1. 具备中职生必备的德育、语文、数学、英语、计算机应用基础、体育知识等基础知识。能够在工作和生活中利用相关知识解决实际问题。
2. 具备中西式面点基础理论及专业操作技能。能正确使用面点基本技能，可利用理论知识解释相关现状，能够正确调制各类面团，能正确使用中式面点常用的成型手法，能够正确调制各类馅心，能正确使用面点制作的各种成熟方法。
3. 能够正确叙述餐饮企业厨房的组织管理，岗位设置、工作流程等相关知识。
4. 具有正确厨房设施、设备、工具的使用、保养方法及安全常识。
5. 能够认真遵守有关食品安全和卫生等法律、法规知识。

6. 能够正确叙述常用原料的相关知识、灵活运用烹饪美学的相关知识。

7. 能合理的运用膳食搭配、营养学知识、点心成本核算知识。

8. 能正确执行产品各环节的操作原则与要求。

9. 能够正确运用技法制作中西式面点的常见品种，保证其卫生、安全及营养价值。

10. 有基本点心装饰点缀技能，能够制作常用饰品美化作品。

八、主要接续专业

高职、本科：烹饪工艺与营养专业

九、课程体系构建

（一）岗位典型工作任务及职业能力分析

烹饪（中西式面点）专业具有鲜明的职业特征，职业能力要求适合现代餐饮业综合发展，以中式面点为核心，向西式面点、中式烹饪延伸，体现一专多能，职业领域需要学生具有的方法能力、社会能力、专业能力和综合职业能力培养是人才培养模式的出发点和落脚点。

（二）课程结构

课程结构应由教育专家、企业专家、课程专家、专兼职教师组成专业建设指导委员会，根据餐饮业职业岗位的实际工作任务，分析完成典型工作任务需具备的知识、素质和技能，结合职业技能要求，根据学生由简单到复杂的认知规律和职业素质养成规律，分析从单项技能到职业综合能力、从初级岗位要求到发展岗位要求应具备的知识、素质和技能，构建课程结构。

十、课程设置及要求

（一）课程设置

烹饪（中西式面点）专业课程分为公共基础课、专业基础课、专业核心课、选修课、其他课程五个类别，学时分布及学时比例如下表：

1. 烹饪（中西式面点）专业总学时构成表

烹饪（中西式面点）专业中级工（3年制）课程安排

课程类别	学时	学时比例（%）
公共基础课	576	17.7%
专业基础课	252	7.8%
专业核心课	720	22.2%
选修课	72	2.2%
其它课程	1630	50.1%

学期周学时		26	26	30	26	26	30						
学期开课门数		11	11	1	8	11	1						
总计	3250												

(二) 课程要求

1. 文化基础课程

序号	课程名称	主要教学内容与要求	课时
1	德育	<p>1. 教学内容: 形势与政策、职业兴趣、职业素养、青春期的心理特点、人际交往的方法、基本道德规范、法律常识、社会主义核心价值观。</p> <p>2. 教学要求: 完成学习任务后, 让学生能够尽快适应新环境, 完成个人成长规划, 学会控制自己的情绪, 处理人际冲突, 提高人际交往能力, 陶冶高尚的职业道德情操, 形成良好的思想政治素质和道德品质。</p>	108
2	语文	<p>1. 教学内容: 词语、修辞手法、标点符号的功能, 记叙文、议论文、说明文、应用文、等文体的一般特征、表达方式及其效果、概括文章的内容要点、主旨和写作特点。</p> <p>2. 教学要求: 培养学生听、说、读、写各方面技能, 指导学生学会运用语言文字, 丰富语言积累, 培养良好语感。重视文本学习对学生情感态度价值观的熏陶和导向作用, 潜移默化地引导学生形成健全人格和良好品格。</p>	72

3	数学	<p>1. 教学内容:基础数学、数学与科技、数学计算等。</p> <p>2. 教学要求:增进学生对数学与技术、数学与科学、数学与社会关系的认识,增进学生对数学发展历程的了解,使学生汲取其中的科学和人文精神,帮助学生形成正确的世界观和价值观。</p>	72
4	英语	<p>1. 教学内容:烹饪专业英文资料的阅读和翻译;烹饪专业相关英语术语识别;烹饪产品英文说明书的阅读和理解。</p> <p>2. 教学要求:培养学生运用英语进行自我学习、信息处理、烹饪应用、创新、与人交流、与人合作和解决问题等通用职业素质;帮助学生了解西方国家的风俗和文化,提升学生人文素养和餐饮文化知识。</p>	72
5	体育	<p>1. 教学内容:体育基本知识、短跑、立定 跳远、足球、乒乓球、篮球、气排球、仰卧起坐、仰卧举腿、引体向上。</p> <p>2. 教学要求:培养学生运动参与、增强体能、体育技能、身体健康、心理健康、社会适应和职业素质等在本专业中的应用能力;培养学生对体育运动的兴趣与爱好,养成良好的体育锻炼习惯和卫生习惯,形成终身体育的正确体育观。</p>	144
6	计算机应用基础	<p>1. 教学内容:计算机系统的基本概念、基础知识。</p> <p>2. 教学要求:培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力;使学生初步具有应用计算机学习的能力,为其职业生涯发展和终身学习奠定基础;提升学生的信息素养。</p>	72

7	就业指导	<p>1. 教学内容:专业与职业群的关系；职业理想，职业兴趣，正确的职业价值观与人才观；职业环境的分析，岗位的分析；职业生涯发展目标与措施；职业生涯规划书的制作；做好就业准备，面试准备，求职自荐材料的编写。</p> <p>2. 教学要求:帮助学生建立学习的成就感和自信心，使他们在学习过程中发展综合运用能力，提高人文素养，培养学生的逻辑思辨能力、创新精神和实践能力。</p>	36
---	------	---	----

2. 专业基础课程

序号	课程名称	主要教学内容与要求	课时
8	糕点原料知识	<p>1. 教学内容:烹饪原材料的名称、产地、产季、组织结构、属性、品质鉴选、保鲜方法及它在烹调中的应用。</p> <p>2. 教学要求:锻炼学生的逻辑思维能力、想像能力、自我学习能力、团队协作沟通能力，培养学生对烹饪原材料认知和鉴赏能力，以及培养学生认真负责的职业道德和严谨细致的工作作风。</p>	36
9	烹饪营养学	<p>1. 教学内容:营养基础知识、烹饪原料的营养价值、平衡膳食、合理烹饪、食品卫生基础知识、烹饪原料的卫生、食源性疾病预防、餐饮卫生基础知识</p> <p>2. 教学要求:能够正确叙述每款点心的营养价值，寻找最科学、最合理、最适合的饮食方略，作为以后的从业人员，将理论联系实际，提高自主学习能力，把自己培养成为一名高素质的烹饪工作者。</p>	36

10	烹饪 工艺 美术	<p>1. 教学内容：色彩搭配的基本知识、菜品装饰点缀的方法及基本原则，果酱盘饰的常用技法，运用拉线技法、抹绘技法、分染技法绘制图案。</p> <p>2. 教学要求：果酱盘饰在教学实践中，以强化职业能力、创新能力、鉴赏能力、团队协作能力为目标，着眼于学生职业素养和专业技能的全面发展和可持续性发展。使学生们在菜品装饰技术上更全面，综合素质更尽善尽美，更具有就业竞争力。</p>	72
11	厨政 管理	<p>1. 教学内容：厨政管理概念及相关理念；厨房的工艺流程及区域划分，厨房设计的影响因素与原则；各种厨房的设计要求、设计形式以及不同设计方法；厨政管理组织结构设计的原则和人员配备的方法厨房产品的设计思路与方法及创新；厨房生产的产品进行质量控制及方法；厨房安全与卫生问题的常用处理方法。</p> <p>2. 教学要求：能够明确厨房各岗位职责、厨房区域划分及设计目的，能够运用所学知识，解决餐饮后厨管理中运到的实际问题，并且为今后继续提高厨政管理打下结实的基础。</p>	72
12	餐 饮 成 本 核 算 与 实 务	<p>1. 教学内容：餐饮成本核算、厨房常用计量工具及使用、原材料及菜品成本核算、饮食产品价格的核算、菜单的设计与定制、成本控制与管理。</p> <p>2. 教学要求：《成本核算》是中职学校烹饪专业学生必修的一门专业理论核心课程。根据《国家中长期教育改革和发展规划纲要》“以服务为宗旨，以就业为导向，推进教育改革”的要求，在学习基础知识的同时，强调理论与实践相结合，注重实际的操作性，从而提高学生的实际操作水</p>	36

		平，有助于学生综合职业能力的培养。通过本课程的学习，学生能够独立自主的对菜肴的成本及经营成本进行核算与分析。	
--	--	--	--

3. 专业核心课程

序号	课程名称	主要教学内容与要求	课时
13	中式面点工艺	<p>1. 教学内容：水调面制品制作、膨松面制品制作、层酥面制品制作、米制品制作、杂粮品种制作、其他面坯品种制作。</p> <p>2. 教学要求：学生能小组合作正确调制并制作出水调面制品制作、膨松面制品制作、层酥面制品制作、米制品制作、杂粮品种制作、其他面坯品种制作；能够独立完成个面坯简单制品的成型；培养学生良好的卫生习惯、工作素质，以及培养学生认真负责的职业道德，以积极乐观的工作态度。</p>	216
14	西式面点工艺	<p>1. 教学内容：西点的基本手法，各类蛋糕的制作方法，各类西饼的制作方法，裱花蛋糕各种抹面的基本手法。</p> <p>2. 教学要求：能够小组协作完成蛋糕、面包、西饼的制作，能够独立完成裱花蛋糕的抹面且手法正确。锻炼学生的艺术思维能力、发挥想像能力、提高学生的审美观、培养自主创新的能力，良好的团队的精神，良好的时间观念，吃苦耐劳，爱岗敬业的工作态度，良好的卫生习惯和行业规范。</p>	216

15	烹饪基础技能实训	<p>1. 教学内容：刀工、刀具的选择使用、砧板的保养、刀法的运用和原料成型规格标准。</p> <p>2. 教学要求：能够正确选择刀具，辨别刀具，磨制刀具达到使用范畴，能够切制酥类点心，提升面点师的技能技艺水平。</p>	72
16	中式烘焙工艺	<p>1. 教学内容：焙烤食品原料的性质、作用及使用方法，常见的中式烘焙点心制作，烤箱的使用与保养。</p> <p>2. 教学要求：能够独立完成常见烘焙点心的制作过程，并具有工艺设计的初步能力。</p>	72
17	面包制作工艺	<p>1. 教学内容：面包制作的基本手法、各类面包的制作，和面机的使用与保养。</p> <p>2. 教学要求：能够小组协作完成各类面包的制作，能够独立对和面机进行保养。培养到岗认真工作的态度和作风严谨的工作作风。</p>	72
18	筵席点心	<p>1. 教学内容：各种风味小吃、常见的筵席点心制作、摆盘要求。</p> <p>2. 教学要求：能够小独立制作各种筵席点心，并为其进行摆盘设计；培养创新精神。</p>	72

4. 选修课程

序号	课程名称	主要教学内容与要求	课时
----	------	-----------	----

19	现代 餐饮 经营 与管 理	<p>1. 教学内容：现代餐饮文化知识、餐饮管理知识、沟通的相关知识及技巧。</p> <p>2. 教学要求：能够利用文字、语言与肢体语言与等手段与他人进行交流使用的技巧。在今后的岗位中能够灵活运用相关理论知识。</p>	36
20	中 国 烹 饪 概 论	<p>1. 教学内容：中国烹饪的起源与发展、中国烹饪的风味流派、中国烹饪基础知识、饮食习俗、中国烹饪文化、中国烹饪的现状与未来发展</p> <p>2. 教学要求：能够叙述“中国烹饪概论”的基础知识、流派，在工作中注意饮食风俗，避免客人因此投诉；培养学生学会及时地、不断地收集积累国内外烹饪知识，以丰富学生的知识库存，及时调整自己的知识结构，提高自己的认识水平。</p>	36

5. 其他课程

(1) 跟岗实习

跟岗实习是烹饪（中西式面点）专业教学的一项主要内容，是培养学生的实践能力重要教学环节。让学生认识到实习的重要性，使学生更好的将专业知识、理论知识应用于实践之中，更好的与社会接轨。同时也能及时发现自己知识的空白部分和不足之处，这有助于学生们今后的学习更有针对性。

(2) 顶岗实习

顶岗实习是烹饪（中西式面点）专业最后的实践性教学环节，对所学知识技能进行的一次综合性实践，是培养学生综合职业能力的重要环节。通过顶岗实习，使学生能够明确餐饮企业组织机构、相关岗位工作内容、面点师生产的工作过程，明确面点师生产中常用工具、量具、仪表、机具、设备等的使用方法，进一步熟练操作技能，提高社会认识和社会交往的能力，学习企业在职人员的优秀品质和敬业精神，养成正确的劳动态度，明确自己的社会责任，初步具有上岗工作的能力。

(3) 职业资格鉴定

职业资格鉴定是烹饪（中西式面点）专业必需考的资格证书。通过三年的学习与实践，以考证来检验学生对中式面点师中级工岗位所需要的基本技能、职业素养，为今后工作提供一个物质证明资料。

十一、教学实施建议

（一）“校企共建，工学交替”人才培养模式

烹饪（中西式面点）专业的建设充分体现职业院校和餐饮企业共同协作的特征，把校企双方的人才、资源相互融合，把教学、实践与生产、就业相互对接，融“教、学、做”为一体的以学生为主体教学模式。这种校企融合的开发机制有利于构建共赢的校企合作机制，高效的人才培养方案，深化人才培养模式改革。

（二）人才培养模式实施过程

（1）企业培训中心专业教研室融合

专业教师在企业挂职锻炼，企业培训中心为学校联系兼职教师，共同开发课程和教材，共同指导毕业生顶岗实习。

（2）校内教学与企业实践融合

顶岗实习是中职专业教学的重要环节。实习内容由学校和各餐饮企业培训中心共同确定，培训中心按照新员工要求，对学生进行实习前的培训，经考核合格才能进行实习。

在专业课学习基本完成的情况下，利用假期安排一周的生产实习，帮助企业进行高峰期客流组织，使学生对各职业岗位的工作有一个感性认识。

（3）教学计划与订单培养融合

学生毕业前，院校可根据用人单位的需要，及时调整教学计划，进行订单培养。

具体实施参照下表：

阶段	培养主导内容	名企引领、订单驱动程
入行阶段 (第一学年)	文化素养与专业通用技能	在文化素养教育中融入企业管理理念，在通用技能训练中融入专业基础知识融及企业评价方式，在理实一体化教学中实现“学做一体”培养模式。

提升阶段 (第二学年)	岗位专项技能(或合作企业专门化项目培养)和职业素质养成	以模块技能为载体,“工学结合”模式为主体,全面开展实景生产性专项技能训练,并完成对应培养目标的职业资格考试。
成型阶段 (第三学年)	岗位拓展综合技能	安排学生到合作企业的餐饮企业实习,为就业作好心理和技能准备。

(三) 师资队伍

1. 专业教师结构

专业教师团队由学校专任教师和企业兼职教师组成,其中企业生产一线兼职教师占 10%,双师型教师占专任教师的比例不低于 50%。

2. 专任教师要求

(1) 具备良好的职业道德和敬业精神,具备本专业领域坚实的理论知识和较强的实践能力,具备相关专业本科以上学历,具有中等职业学校教师资格或上岗职业资格。

(2) 在企业从事相应专业工作(含企业顶岗实践)累计达半年以上,并取得相应职业资格证书。承担专业技能课程教学的教师必须具备累计 5 年以上企业相应专业经历,并具备高级工以上的职业资格。

(3) 经过职业教育学理论、教学方法等方面的培训,具有基本的教学设计能力。能遵循职业教育教学规律正确分析、设计、实施及评价教学,具备一定的课程开发和专业研究能力,能准确把握行业发展动态,与行业保持紧密联系,具有处理相关问题的能力。

3. 兼职教师任职资格及专业能力要求

(1) 具备中式面点师技师、西式面点师技师或者中式烹调师技师以上职业资格。

(2) 具有基本的教学能力,具备承担任教课程所需的业务能力。

(3) 具有中式面点或西式面点等方面工作 3 年以上或管理经验。

(四) 场地设施设备

校内实训实习具备面点基础实训室、中式面点实训室、西式面点实训室等,主要设施设备及数量见下表。

序号	实训室名称	主要工具和设备设施名称	数量(套)
1	面点基础		

		单星洗物池	1 台
		4 层不锈钢货架	2 个
		保鲜工作台	1 台
		落地电风扇	6 台
		双开门电冰箱	1 台
		炒炉配套工具（炒锅、炒勺、捞沥等）	4 套
		压面机	2 台
		不锈钢 4 门储物柜	1 个
		不锈钢 4 格调味盒	1 套
		双层工作台	6 台
2	中式面点实训室	落地电风扇	6 台
		双开门电冰箱	1 台
		双动双速搅拌机一台	个
		4 层不锈钢货架	2 套
		糕点展示柜	1 台
		三层烤箱一台	1 台
		多功能搅拌机	1 台
		双层工作台	8 台
		不锈钢 4 格调味盒	1 套
		炒炉配套工具（炒锅、炒勺、捞沥等）	4 套
		炒炉	2 套
		蒸炉	2 套
		单星洗物池	2 台
3	西式面点	压面机	2 台

实训室	酥皮机	1 台
	双开门电冰箱	1 台
	双动双速搅拌机一台	个
	4 层不锈钢货架	2 套
	糕点展示柜	1 台
	奶油机	8 台
	三层烤箱一台	1 台
	多功能搅拌机	1 台
	空压机	1 台
	喷砂机	1 台
	单星洗物池	2 台

校外实训基地：上海沪华酒店集团公、上海耕味餐饮公司、上海秋雅餐饮公司、南宁饭店、瑶王府、桃源山庄、苏州福朋喜来登酒店、深圳伟厨餐饮公司、深圳贵鱼餐饮管理有限公司、深圳玛萨拉餐饮公司。

（五）教学资源

1. 教材使用及开发

以行业企业的要求和职业标准为依据，开发适合本专业教学和人才培养特点的教材。以精品课程配套教材建设为龙头，以优质专业核心课程配套教材建设为重点，带动专业课程教材的建设。目前使用的教材情况如下：

（1）人力资源与社会保障部“十一五”、“十二五”国家级规划教材。

（2）教育部专业教学指导委员会推荐教材或重点建设教材。

（3）校企合作特色教材、校内自编教材。

（4）技术标准、规范、手册、参考资料等。

2. 图书资料

本校图书馆内有大量的可供学生借阅的专业图书资料，并订阅了相关的期刊杂志，能够为学生提供一个良好的资料查阅环境。

3. 数字化教学资源

(1) 建设数字化教学资源，包括“教学课件”、“教学录像”、“教学录音”、“教师教学博客”和“网上答疑”、“模拟考试”等。

(2) 国家精品课程资源网 (<http://www.jingpinke.com/>)、专业公司学习网站、行业协会网等。

(六) 教学管理制度

为了使学院质量管理与社会接轨，全面提高学院的教育服务质量，增强学院综合竞争力，学院根据《国家重点技工学校质量管理标准》，实施颁布了《质量手册》，其中涉及到教学管理制度的有以下文件：

1. QB-0505-15 理论教学过程控制程序
2. QB-0505-15 实习教学过程控制程序
3. QB-0510-20 职业技能培训鉴定过程控制程序
4. QB-0603-24 考试过程控制程序

十二、考核与评价

(一) 职业技能鉴定

本专业初中三年制在第 5 学期开展中式面点师等级工(中级工)的考核与鉴定工作，职业资格鉴定均在广西人力资源与社会的统一时间、统一要求下开展。中式面点师职业鉴定标准原文如下：

1. 职业名称：中式面点师
2. 职业编码：4—03—02—02
3. 鉴定方式

分为理论知识考试和专业能力考核。理论知识考试采用闭卷笔试等方式，专业能力考核采用现场实际操作等方式进行。理论知识考试和专业能力考核均实行百分制，成绩皆达到 60 分及以上者为合格。

4. 考评人员与考生配比

理论知识考试考评人员与考生配比为 1:20，每个标准教室不少于 2 名考评人员；专业能力考核考评员与考生配比为 1:5，且不少于 3 名考评员；综合评审委员不少于 3 人以上的单数。

5. 鉴定时间

理论知识考试时间不少于 90min；专业能力考核时间不少于 120min；综合评审时间不少于 30min。

6. 鉴定场所设备

理论知识考试在标准教室进行，专业能力考核在具有必要设备的场地进行。

（二）职业能力测评

职业能力具有积极的人生态度、健康的心理素质、良好的职业道德较扎实的文化基础知识；具有获取新知识、新技能意识和能力，能适应不断变化的职业社会；熟悉企业工作流程，严格执行设备操作规定，遵守各项工艺规程，重视环境保护，并具有独立解决非常规问题的基本能力；能指导他人进行工作或协调培训一般操作人员。

（三）就业质量分析

就业质量分析，通过建立就业率、薪资、专业匹配度、职业期待度、职业发展前景、工作发展前途、离职率等 20 个指标的就业质量评价指标体系，对本专业的就业情况进行系统性的研究分析。学院将对毕业生的以上指数进行收集、统计、分析专业培养方向、课程体系建设是否与市场需要相匹配，及时进行专业调整。