



廣西華僑學校

烹飪專業 人才培養方案

廣西華僑學校

二〇二〇年七月

目 录

| | |
|--------------------|----|
| 一、专业名称（专业代码） | 1 |
| 二、入学要求 | 1 |
| 三、基本学制 | 1 |
| 四、培养目标 | 1 |
| 五、 职业范围 | 1 |
| 六、人才规格目标 | 1 |
| 七、主要接续专业 | 3 |
| 八、人才培养模式 | 3 |
| 九、 课程体系构建 | 4 |
| 十、课程设置及要求 | 5 |
| 十一、教学时间安排 | 8 |
| 十二、教学实施 | 11 |
| 十三、教学评价 | 13 |
| 十四、实训实习环境 | 14 |
| 十五、专业师资 | 17 |
| 十六、必修课教材使用情况 | 17 |

西餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称（专业代码）

西餐烹饪（130800）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

3年。

四、职业面向

| 序号 | 专业（技能）方向 | 对应职业（工种） | 职业资格证书 |
|----|----------|-------------------------|-------------------|
| 1 | 中西餐烹饪 | 切配、打荷、中餐烹调师、中式面点师、西式面点师 | 中式烹饪师、中式面点师、西式面点师 |
| 2 | 桂系粤系厨师 | 烧卤制作师、古法腌制品制作技术师 | 中式烹饪师 |

五、培养目标与培养规格

（一）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，具有综合职业能力，在生产、服务一线工作的高素质劳动者和技术技能人才。面向社会，培养具有基本的科学文化素养，良好的职业道德，较强的就业能力和一定创业能力，从事粤系桂系中餐烹饪专业高素质技术技能型人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养（职业道德和产业文化素养）、专业知识和技能：

1. 职业素养目标

(1) 热爱社会主义祖国，将实现自身价值与服务祖国人民相结合，树立社会主义民主观念和遵纪守法意识，遵守职业岗位规范；树立劳动观点，养成良好的劳动习惯，增强实践能力；树立尊重自然、顺应自然、保护自然的生态文明理念；树立正确的职业理想，形成正确的就业观、创业观，做好适应社会、融入社会、就业创业准备。

(2) 具有社会公德、职业道德意识和文明行为习惯，自觉践行社会主义核心价值观。

(3) 具有健全的人格、良好的心理品质和健康的身体，培养诚实守信、爱岗敬业、团结互助、勤俭节约、艰苦奋斗的优良品质，提高应对挫折、合作与竞争、适应社会的能力。

(4) 具有基本的欣赏美和创造美的能力。

(5) 热爱餐饮行业，对本职工作认真负责。具有良好的沟通交流能力，较强的食品安全意识。

(6) 具备一定创新能力和创意思维，能够从事企业中餐厨房岗位一线工作的可持续发展型技术技能人才。

(7) 能熟练掌握专业技能并能灵活运用变通。

2. 专业知识和技能目标

专业（技能）方向 1：

(1) 能熟练使用各种中餐烹饪工具设施设备。

(2) 能根据中餐烹饪要求正确选用原料并加工各种原料。

(3) 能应对工作中出现的各种突发状况，按预案及时处理。掌握厨房生产流程的烹饪技法及加工工艺

专业（技能）方向 2：

- (1) 能熟练掌握刀工刀法技能。
- (2) 能掌握基本的中餐烹饪烹调技法。
- (3) 能熟练掌握秘制烧卤的制作技术。
- (4) 能熟练掌握中式面点、西式面点的制作技术。
- (5) 能熟练掌握古法腌制品的制作技术。
- (6) 能熟悉中餐厨房的工作流程，具有使用、维护、保养厨房相关设施设备的能力。
- (7) 能继续学习和职业变迁变化并应用行业新技术。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括体育与健康、德育课，文化课以及其他自然科学和人文科学类基础课。

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

（一）公共基础课

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
|----|---------|---|------|
| 1 | 职业生涯规划 | 依据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合 | 40 |
| 2 | 职业道德与法律 | 依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合 | 40 |
| 3 | 经济政治与社会 | 依据《中等职业学校经济政治与社会教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合 | 40 |
| 4 | 哲学与人生 | 依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合 | 40 |

| | | | |
|----|----------|---|-----|
| 5 | 语文 | 依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 160 |
| 6 | 数学 | 依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 160 |
| 7 | 英语 | 依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 160 |
| 8 | 计算机应用基础 | 依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 80 |
| 9 | 体育与健康 | 依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 160 |
| 10 | 公共艺术 | 依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 40 |
| 11 | 历史 | 依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 40 |
| 12 | 心理健康教育 | 依据《中等职业学校心理健康教育大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 40 |
| 13 | 中华优秀传统文化 | 依据《中等职业学校德育大纲（2014年修订）》《中华优秀传统文化教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 40 |
| 14 | 安全教育 | 依据《中小学公共安全教育指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 40 |
| 15 | 书法 | 依据《中等职业学校德育大纲（2014年修订）》《书法教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 40 |

（二）专业技能课

1. 专业基础课

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
|----|------|---|------|
| 1 | 厨房基础 | 为达到学生在技能训练过程中加深对专业的理解和应用，为学生将来走上管理岗位打下坚实的管理技能基础，满足学生职业生涯发展的需要，本课程设计以本专业学生的就业为 | 40 |

| | | | |
|---|----------|--|-----|
| | | 导向，依据行业专家对厨房所涵盖的核心岗位群的工作任务和能力及厨房管理专业就业岗位群对本专业人才要求的特点，确定本课程的课程内容。 | |
| 2 | 食品雕刻 | 以学生的操作能力为基础，以完成项目任务全过程为目标，以学生的创新能力为中心，将知识点整合到学习情境中，拓展、优化、整合教学内容，使学生做到教、学、做相结合，理论与实践一体化，切实提高学生的职业技能和职业素养。 | 40 |
| 3 | 西式面点制作技术 | 讲授西点制作基础知识、面包、蛋糕、饼干、曲奇、泡芙、裱花蛋糕的制作技艺，使学生能运用不同的技术手法，独立制作各式面点，为学生继续提高技艺和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。 | 160 |
| 4 | 中式面点制作技术 | 使学生从整体上对中式面点制作的工艺流程有初步的认识，了解中式面点制作相差的专业理论，掌握中式面点制作的操作技能，培养学生具备中点制作的基本职业能力。 | 160 |

2. 专业（技能）方向课

(1) 中西餐烹调方向

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
|----|--------|---|------|
| 1 | 西餐烹调技术 | 学生通过本课程学习，能够使学生掌握西餐烹调活动中的基本原理、基本方法和基本环节，熟悉本课程的主要活动内容，了解最前沿的行业信息和动态。 | 320 |
| 2 | 中餐烹饪技法 | 学生通过本课程学习，能够使学生掌握中餐烹调活动中的基本原理、基本方法和基本环节，熟悉本课程的主要活动内容，了解最前沿的行业信息 | 160 |

| | | | |
|--|--|------|--|
| | | 和动态。 | |
|--|--|------|--|

(2) 桂系粤系菜品方向

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
|----|----------|---|------|
| 1 | 古法腌制品 | 为各色菜品做好配料腌制准备工作，并按步骤腌制。能熟练掌握各种腌制品的制作。 | 40 |
| 2 | 中餐烹调技法 | 本课程是中等职业学校的烹饪专业中餐烹饪方向的核心课程，是一门操作性很强的实训课程，其功能在于使学生熟悉热菜烹调的基本程序和原则，掌握基本菜品的烹调操作技能，了解各地方菜系传统特色菜肴的制作工艺，具备从事中餐烹调的基本职业能力。 | 160 |
| 3 | 秘制烧卤制作技术 | 讲授秘制叉烧、秘制烤鸭的制作工艺，学生通过学习让学生熟练掌握秘制烧卤制作方法，并在实践中融会贯通。 | 160 |

七、教学进程总体安排

(一) 基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周，周学时一般为 28 学时，顶岗实习按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，3 年总学时数为 3000-3300。课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。

实行学分制的学校，一般 16-18 学时为 1 学分，3 年制总学分不得少于 170。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动以 1 周为 1 学分，共 5 学分。

公共基础课学时约占总学时的 1/3，允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

专业技能课学时约占总学时的 2/3，在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间，行业企业认知实习应安排在第一学年。课程设置中应设选修课，其学时数占总学时的比例应不少于 10%。

(二) 教学安排建议

西餐烹饪专业教学时间安排（单位：周）

| 学期 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | 小计 |
|-----------|----|----|----|----|----|----|-----|
| 入学教育 | 1 | | | | | | 1 |
| 军训 | 1 | | | | | | 1 |
| 课堂理论与实践教学 | 18 | 18 | 18 | 18 | | | 72 |
| 复习考试 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | 8 |
| 顶岗实习 | | | | | 20 | 20 | 40 |
| 合计 | 22 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 122 |

西餐烹饪专业教学计划进度表

| 课程类别 | 课程名称 | 学分 | 学时 | 学期（20周） | | | | | |
|-------|-------------|----|-----|---------|---|---|---|---|---|
| | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 公共基础课 | 中国特色社会主义 | 2 | 36 | 2 | | | | | |
| | 心理健康与职业生涯 | 2 | 36 | | 2 | | | | |
| | 职业道德与法制 | 2 | 36 | | | 2 | | | |
| | 哲学与人生 | 2 | 36 | | | | 2 | | |
| | 语文(基础模块) | 8 | 144 | 2 | 2 | 2 | 2 | | |
| | 语文(职业模块)* | 1 | 54 | | | | 3 | | |
| | 数学(基础模块) | 6 | 108 | 3 | 3 | | | | |
| | 数学(拓展模块)* | 1 | 36 | | | 2 | | | |
| | 英语(基础模块) | 6 | 108 | 2 | 2 | 2 | | | |
| | 英语(职业模块)* | 1 | 36 | | | | 2 | | |
| | 信息技术(基础模块) | 6 | 108 | 4 | 2 | | | | |
| | 信息技术(拓展模块)* | 1 | 36 | | 2 | | | | |
| | 体育与健康 | 8 | 144 | 2 | 2 | 2 | 2 | | |

| | | | | | | | | | | | |
|---------------|-------------------------------|----------------------|--------|------|------|----|----|----|----|----|----|
| | | 公共艺术（基础模块） | 2 | 36 | | | 2 | | | | |
| | | 公共艺术（拓展模块）* | 1 | 36 | | | | 2 | | | |
| | | 历史（基础模块） | 4 | 72 | | | 2 | 2 | | | |
| | | 历史（拓展模块）* | 1 | 18 | | | | 1 | | | |
| | | 安全教育* | 2 | 36 | 2 | | | | | | |
| | | 普通话* | 2 | 36 | | | 2 | | | | |
| | | 必修 | 48 | 864 | 15 | 13 | 12 | 8 | | | |
| | | 必修+限选合计 | 63 | 1134 | 17 | 15 | 16 | 15 | | | |
| 专业 技能 课 | 专业 核心 课 | 厨房基础 | 2 | 40 | 2 | | | | | | |
| | | 食品雕刻 | 8 | 160 | | | 4 | 4 | | | |
| | | 西式面点制作技术 | 8 | 160 | | | 4 | 4 | | | |
| | | 中式面点制作技术 | 8 | 160 | 4 | 4 | | | | | |
| | | 小计 | 26 | 520 | 6 | 4 | 8 | 8 | | | |
| | 专业 （技 能） 方 向 课 | 中西 餐烹 调方 向 | 西餐烹调技术 | 16 | 320 | 4 | 4 | 4 | 4 | | |
| | | | 中式烹调技术 | 8 | 160 | 4 | 4 | | | | |
| | | | 小计 | 24 | 360 | 8 | 8 | 4 | 4 | | |
| | | 桂系 粤系 菜品 方向 | 古法腌制品 | 2 | 40 | | 2 | | | | |
| | 中餐烹调技法 | | 11 | 160 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | |
| | 秘制烧卤制作技术 | | 11 | 160 | 4 | 2 | 2 | 2 | | | |
| | 小计 | | 24 | 360 | 8 | 8 | 6 | 6 | | | |
| | 综合 实训 | 劳动 | 8 | 160 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | |
| | | 生产性实训 | 10 | 180 | | | | 10 | | | |
| | | | 跟岗实践 | 30 | 600 | | | | | 30 | |
| | | | 顶岗实习 | 30 | 600 | | | | | | 30 |
| | | | 小计 | 70 | 1540 | 2 | 2 | 2 | 12 | 30 | 30 |
| | | 合计 | 200 | 4020 | | | | | | | |

说明：

- (1) 标注*号为限定选修课。
- (2) 本表不含军训、社会实践、入学教育、毕业教育及选修课教学安排，学校根据实际情况灵活设置。
- (3) 取得中级职业资格证书、技能等级证计学分，参加国际性、全国性、省

部级、地市级、行业内的职业技能竞赛以及各种知识、文艺、体育等竞赛中获得奖励,应予折合成学分。

八、实施保障

(一) 师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》，加强专业师资队伍建设，合理配置教师资源。专业教师学历、职称结构应合理，具备良好的师德和终身学习能力，熟悉企业情况，积极开展课程教学改革。本专业应配备2名及以上具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师；建立“双师型”专业教师团队，其中“双师型”教师应不低于60%；应有业务水平较高的专业带头人，并聘请一定比例（10%-30%）的行业企业技术人员和能工巧匠担任兼职教师。

1. 师资队伍结构

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》，加强专业师资队伍建设，合理配置教师资源。专业教师学历、职称结构应合理，具备良好的师德和终身学习能力，熟悉企业情况，积极开展课程教学改革。本专业应配备2名及以上具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师；建立“双师型”专业教师团队，其中“双师型”教师应不低于60%；应有业务水平较高的专业带头人，并聘请一定比例（10%-30%）的行业企业技术人员和能工巧匠担任兼职教师。

2. 教师知识、能力与素质

(1) 具备有大学本科以上学历大部分通过培训获得教师职业资格证书，具备教学能力；

(2) 具有良好的职业道德，为人师表，关爱学生；

(3) 具有扎实的专业基础和实践能力，有一定的职业技术教育、实践经验和专业技能，具备专业领域的独立研究和学术研究；

(4) 具备课程开发和专业研究能力，能遵循职业教育教学规律，正确分析、设计、实施及评价课程；

(5) 大部分具备有职业资格证书或相关企业技术工作经历，具有双师素质；

(6) 能独立承担 1-2 门专业课程，独立指导一门实训课程；

(7) 具有指导学生参加专业领域的创新和技能大赛的能力。

(二) 教学设施

本专业应配备校内实训室和校外实训基地。实训室环境具有真实性,并能应用仿真技术,具备工作、教研、实训及展示等多项功能。

1. 校内实训室

实训实习环境要具有真实性或仿真性，具备实训、教学、教研等多项功能及理实一体化教学功能。校内实训基地包括基础实训室、专项实训室和综合实训室，要建设一批一体化实训室，满足专业教学要求。学校根据本专业学生人数和班级数量，合理增加设备数量和工位数量，以满足教学要求。

校内实训实习配置实训室、主要设施设备名称及型号规格、数量见下表。

| 序号 | 实训室名称 | 主要工具和设施设备 | |
|----|--------------|--------------|------|
| | | 名称 | 数量 |
| 1 | 中餐烹饪实训 基地 | BA01 炉拼台 | 13 台 |
| | | BA02 双头单尾小炒炉 | 10 台 |
| | | BA03 双层工作台 | 10 台 |

| | | | |
|---|-------|--------------------|-------|
| | | BA04 油网烟罩 | 8.7 米 |
| | | BA05 不锈钢幕墙 | 8.7 米 |
| | | BA06 不锈钢幕墙 | 6.7 米 |
| | | BA07 油网烟罩 | 6.7 米 |
| | | BA08 双层工作台 | 6 台 |
| | | BA09 双星盆水池 | 4 台 |
| 2 | 面点实训室 | BC01 双头蒸撑炉 (燃气) | 1 台 |
| | | BC02 扒炉连柜 | 1 台 |
| | | BC03 双缸油炸炉连柜 | 1 台 |
| | | BC04 三层六盘烤箱 | 1 台 |
| | | BC05 油网烟罩 | 5 米 |
| | | BC06 不锈钢幕墙 | 5 米 |
| | | BC07 二十六盆醒发箱 | 1 台 |
| | | BC08 四门高身雪柜 | 2 台 |
| | | BC09 双层工作台 | 4 台 |
| | | BC10 双星盆水池 | 2 台 |
| | | BC11 双层工作台 | 8 台 |
| | | BC12 面粉车 | 4 台 |
| | | BC13 高速压面机 | 1 台 |
| | | BC14 搅拌机 | 1 台 |
| | | BC15 和面机 | 1 台 |

2. 校外实习基地

本专业应建立 2-3 个稳定的校外实训基地和若干个顶岗实习点。大力推进与规范的大中型企业合作，共同将校外实训基地建成

集学生生产实习、双师型教师培养培训和产教研的基地。根据本专业岗位实习要求,福瑞祥粤系桂系中餐烹饪专业通过深化校企合作,签订校企合作协议的企业8个,建设成为校外实训基地8个,如下所示:

签约企业、校外实训基地一览表

| 序号 | 企业名称 | 实训容量 | 校企合作类型 | 合作范围 |
|----|-------------------|------|---------|------------------------------------|
| 1 | 番禺宾馆 | 150人 | 签约,实训基地 | 顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建 |
| 2 | 香港唐宫餐饮有限公司 | 20人 | 签约,实训基地 | 顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建 |
| 3 | 北京全聚德 | 10人 | 签约,实训基地 | 顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建 |
| 4 | 上海御翠缘 | 10人 | 签约,实训基地 | 顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建 |
| 5 | 天津莎莎语餐饮管理有限公司 | 10人 | 签约,实训基地 | 顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建 |
| 6 | 南宁方爱科技 | 20人 | 签约,实训基地 | 顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建 |
| 7 | 上海博才网络科技有限公司南宁分公司 | 20人 | 签约,实训基地 | 顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建 |
| 8 | 南宁福瑞祥餐饮 | 20人 | 签约,实训基地 | 顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建 |

(三) 教学资源

依托校园网,建设专业教学资源库系统平台,并充分发挥专业

教学资源库在教学中的实际作用。提高网络的运行效率和使用效果，实现网络教学、网络自学的普及，做到网络通畅，使用灵活自如，检索方便；开发多媒体课件和网络课程，使课程的教学标准、电子教案、课件、视频、音频、图片、参考文件等教学资源上网开放，实现优质教学资源共享；为学生自主学习、个性化学习提供广阔平台。

（四）教学方法

本课程主要采用课堂授课教学、案例教学法等多种教学方法。

1. 课堂授课教学

针对多媒体课件条理分明、信息量大、学生相对容易接受，能够在较短时间内接触更多的信息量，能大大提高上课效率及后续课程内容的自学等特点，应制作多媒体教学课件，满足基础理论教学的需要。

2. 案例教学法

根据教学目的要求，教师引导学生通过运用所学的理论，对具体事例进行分析，加深学生对所学理论的理解，得出某些结论或获取处理问题正确方法的一种教学方法。案例教学有助于提高教学效果，使学生从具体案例中掌握和理解所学课程的基础知识，归纳出理论知识的脉络，并掌握解决问题的技巧。案例教学有助于调动学生的学习积极性，有利于培养学生独立分析、应对、解决各种错综复杂现实问题的能力，有利于促进理论和实践的结合，也有利于教师和学生的教学互动。

多种教学方法的灵活应用，能够大大的激发学生的学习热情，从而增强课程的教学效果。

（五）学习评价

教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化。要校内校外评价结合，学业考核与职业技能鉴定结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合。创新评价方式方法，既要关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注运用知识在实践中解决实际问题的能力水平。

要注重职业道德教育，构建学生、教师、家长、企业、社会广泛参与的学生综合素质评价体系；以过程性评价为导向，将学生日常学习态度、学习表现、知识技能运用纳入评价范围，形成日常学业水平测试、技能抽查等学业评价为主、期末考试考查为辅的过程性学业评价体系；以职业资格鉴定基础，将学业考核与职业资格鉴定相结合，允许用职业资格证或技能等级证替代一定的专业课程成绩或学分；以企业职业岗位标准为参考依据，形成学校与企业专家共同参与学生企业顶岗实习环节的评价机制。各学校要结合专业教学实际，确定期末考试考查课程，按学业成绩管理统一规定，制定各门课程成绩评价标准。

教学评价比例分布表

| 课程分类 | 评分项目 | 分值比例 | 评价指标 | 评价主体 | 评价依据 |
|--------|--------|------|--------------------------|----------|---------------------------------|
| 公共基础课程 | 平时表现 | 40% | 包括出勤情况学习纪律、学习态度、作业情况、素养。 | 学生、教师 | 《公共基础课程学生成绩表》；《公共基础课学生平时表现考评表》。 |
| | 测试(段考) | 20% | 取期中测验成绩。 | | |
| | 期考成绩 | 40% | 期末统一考试。 | | |
| 专业课程 | 单个项目 | 60% | 包括考勤情况、学习态度、作业情况等。 | 学生、教师、企业 | 《专业课程学生成绩表》； |

| | | | | | |
|----------|--------|------------|--|----------|-----------------------------|
| | 期末考试 | 40% | 期末统一考试或有关职业资格证书考试的成绩替代。 | | 《专业课程项目考评表》。 |
| 顶岗实习 | 学生自我评价 | 20% | 敬业精神、工作表现、团队精神、人际关系、创新精神、实践能力、 遵守实习单位规章制度等。 | 学生自评 | 《顶岗实习鉴定表》； 《学生顶岗实习成绩评价表》 |
| | 实习单位评定 | 50% | | 企业考核 | |
| | 带队教师评定 | 30% | | 教师考评 | |
| 职业技能大赛 | 职业技能大赛 | 加分项（1-10分） | 校内技能大赛；市级、区级技能大赛；国家级技能大赛 | 行业、企业、学校 | 职业技能大赛加分细则 |
| 技能等级证书考核 | 职业技能考证 | | 理论知识考试、操作技能考核 | 行业、企业、学校 | 《职业技能鉴定指导中心鉴定成绩表》 |

（六）质量管理

教学管理是学校的中心工作，教学质量是教学管理的核心。为实现教学管理的程序化、规范化、科学化、信息化，学校依据本专业教学指导方案，规范制定本专业实施性教学计划，并加强对实施性教学计划执行的管理监督，严格按教学计划开设课程，统一公共基础课的教学要求，加强对教学过程的质量监控。实施中职公共基础课学生学业质量评价，积极推行技能抽查、学业水平测试、综合素质评价和毕业生质量跟踪调查等。按照教育部关于建立职业院校教学工作诊断与改进制度的有关要求，全面开展教学诊断与改进工作，不断完善内部质量保证制度体系和运行机制。

学校按教育行政部门的规定实行学分制管理，积极推进学历证和职业资格证书“双证书”制度。开展校企联合招生、联合培养的现代学徒制试点，推进校企一体化育人。学生校外实习严格落实《中等职业学校学生实习管理办法》的规定和要求，制定本校的学

生实习管理实施办法，加强监管。

九、毕业要求

学生毕业需要同时具备以下条件：

- (1) 学习课程全部考试合格；
- (2) 顶岗实习考核成绩良好（含 60 分）以上；
- (3) 获得职业资格证书或行业资格证书。

十、附录

无