

中餐烹饪专业 人才培养方案

(专业代码: 740201)

漯河市食品工业中等专业学校
二〇二四年五月

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：中餐烹饪

专业代码：740201

二、入学要求

初中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

学制：全日制三年

四、职业面向

所属专 大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类 别 (代码)	主要岗位类 别(或技术 领域)	职业资格证书或技能 等级证书举例
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	餐饮服务人员 (4-03-02)	烹饪加工 (后厨厨师) 餐厅管理	1. 中式烹调师(四级) 2. 西式烹调师(四级) 3. 中式面点师(四级) 4. 西式面点师(四级)

五、培养目标

本专业培养拥护党的基本路线，适应生产、建设、管理、服务第一线需要的，德、智、体、美等全面发展，具有良好的职业道德和敬业精神，掌握烹饪基本理论底线和实践底线，重点掌握烹饪基本功训练、中式烹调技艺、中国名菜制作工艺、中西式面点制作技艺、食品雕刻等课程，具有分析和解决生产实际问题的能力，培养面向中、高档宾馆、酒店、酒楼、大型国企食堂、食品加工企业、快餐业、高级私人会所，以及其他餐饮企业单位，从事营养配餐、烹调加工和餐饮管理等工作的技术性和管理性人才。

专业培养目标按阶段培养的原则实施，分三个阶段：第一学年为文化素质教育阶段，达到拓宽、强化学生文化基础的培养目标；第二

学年为专业成才教育阶段，达到完善学生素质结构的培养目标；第三学年为创新立业教育阶段，通过本专业主干课程的学习和相应的实训、实习及毕业设计等实践教学环节的实施，达到培养“技术岗位型”人才的目标，为学生就业打下良好基础并创造优势。三阶段培养目标力求突出中等职业教育“理论够用、突出技能”的特色，分期分步实现本专业要求的知识、技能、能力和素质培养目标。

六、培养规格

（一）知识要求

- （1）掌握本专业必需的原料知识。
- （2）掌握本专业必需的营养与卫生知识。
- （3）掌握烹调技术、中式面点技艺、西式面点技艺等理论知识。
- （4）掌握原料的选择与鉴别、不同种类食材营养的合理搭配、原料的初步加工处理方法。
- （5）掌握厨房设备使用及维护方法、烹饪加工安全与质量管理方面知识。

（二）能力要求

- （1）能熟练掌握烹饪的安全加工处理、了解相关法律法规等。
- （2）能根据不同地域食材特点及其性质，选择合适的制作方法。
- （3）能够正确鉴别烹饪原料质量好坏，确保出品质量。
- （4）能够正确运用烹调技法，熟练使用各种厨房设备。
- （5）能够正合理搭配食材，做到荤素齐全、营养均衡，并能对菜品进行特点讲解和寓意分析。
- （6）能够掌握厨房日常生产管理流程，了解餐饮企业管理模式。

（三）素质要求

- （1）具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。
- （2）具有团队精神，能够团结协作，树立良好的服务意识。

- (3) 具有较强的语言表达能力和沟通协调能力。
- (4) 具有自主学习和适应岗位变换的能力，有一定的创新思维。
- (5) 具有良好的行为习惯，具备规范操作、节能环保等职业意识。
- (6) 具有一定的计算机操作能力。

七、课程设置

(一) 公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求
1	心理健康与职业生涯	中等职业学校开设的一门公共基础课。通过本门课程的学习，使学生树立正确的职业观念和职业理想，树立正确的职业理想和职业观，做好适应社会、融入社会和就业的准备
2	职业道德与法治	中等职业学校学生必修的一门德育课程。通过本课程的学习，进一步提高学生的职业道德素质和法制素质，引导学生树立新时代中国特色社会主义荣辱观，增强其社会主义法治意识
3	中国特色社会主义	以马克思主义中国化最新成果为重点，全面把握中国特色社会主义进入新时代，系统阐释习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容和历史地位，充分反映建设社会主义现代化强国的战略部署
4	应用文写作	中等职业学校各专业开设的一门公共基础课程。以日常生活及工作中出现频率比较高的应用文种的理论知识讲解为主线，包含了党政机关公文、工作事务文书、学业礼仪文书、经济传播文书、现代电子文书5类，涵盖面广，分类清晰，并辅以大量内容新颖、语言规范、格式标准的例文及评析
5	语文	中等职业学校学生必修的一门公共基础课程。通过学习本课程，使学生进一步提高正确理解与运用祖国语言文字的能力，培养学生热爱祖国语言文字的思想感情，提高其科学文化素养，以适应就业和创业的需要
6	数学	中等职业学校学生必修的一门公共基础课，通过本课程的学习，使学生掌握社会生活所必须的一定的数学基础知识和基本运算能力，培养学生的数学思维能力，发展学生的数学应用意识，为学生学习职业知识和形成职业技能打好基础

7	英语	中职学校各专业学生必修的一门公共基础课。通过本课程的学习，让学生产生英语学习的兴趣，掌握一定的英语语言知识，具备基本的听说读写能力，了解文化差异，能在日常工作和生活中进行有效交流
8	信息技术	中职学校各专业学生必修的一门公共基础课。通过本课程的学习，使学生掌握必备的信息技术基础知识和操作技能，培养其应用信息技术解决实际问题的能力，以适应其专业学习、劳动就业和继续发展的需要
9	体能训练	中等职业学校各专业学生必修的基础课程。通过本课程的学习，使学生掌握必要的体育与卫生保健基础知识和运动技能，增强体育锻炼与保健意识，为学生终身锻炼、继续学习与创业立业奠定基础
10	艺术欣赏	中等职业学校各专业学生必修的基础课程。通过本课程的学习，提高学生的审美素养，培养其高雅的审美品位，进一步提高学生的人文素养，塑造其健全人格
11	就业指导与创业教育	中职学校各专业学生必修的一门公共基础课。通过“就业指导与创业教育”这门课程的学习，指导大学生如何完成好自己的学业，做好从学生到“职业人”的转换，使大学生懂得要做和如何做好自己的职业规划的必要性和方法，掌握如何按照自己的规划有目的地提升自己的基本能力、专业能力、创业意识就业技巧和综合素质的途径，从而提高学生的就业竞争力，并顺利就业
12	中国历史	中国从盘古开天到二十一世纪之间的历史。从盘古、女娲、后羿等神话时代算起有 5000 年；从三皇五帝算起有 4600 年；自夏朝算起有 4100 年；从中国第一次大一统的中央集权制的秦朝算起有 2200 年
13	世界历史	世界历史是历史学的一门重要分支学科，内容为对人类历史自原始、孤立、分散的人群发展为全世界成一密切联系整体的过程进行系统探讨和阐述。世界历史学科的主要任务是以世界全局的观点，综合考察各地区、各国、各民族的历史，运用相关学科如文化人类学、考古学的成果，研究和阐明人类历史的演变，揭示演变的规律和趋向

（二）专业课

1. 烹饪营养与卫生

《烹饪营养与卫生》是食品工艺专业的重要专业基础课，是培养食品科技人才的整体知识结构的重要组成部分。它是一门与实际工作紧密联系、理论性与应用性均较强的课程。

本课程主要包括食品营养学与食品卫生学两方面的内容。食品营养学主要论述各种营养素的功能、人体对营养素的需要、营养与人体

健康及食品加工对食品营养素的影响。食品卫生学重点叙述食品卫生学的意义，食品污染的基本知识及防治污染的措施，结合工科院校的特点，以加工良质食品及食用安全为主线，使学生了解我国食品工业生产技术，并掌握食品加工厂的卫生要求。

2. 烹饪原料

《烹饪原料》是烹饪工艺专业必修的一门专业课，它既是一门自成体系的专业课程，又与《中式烹调技艺》、《中式面点制作技艺》、《烹饪营养与卫生》、《西式面点制作技艺》等课程有密切的关系，为这些后续课程打基础。

《烹饪原料》是一门以烹饪原料为研究对象，研究烹饪原料的化学组成、形态结构、分类体系、品质检验、贮存保鲜、烹饪运用、营养价值等一般运用规律的学科。本课程设置的目的是和要求是使自学应考者对烹饪原料的组织结构、分类、品质检验、贮存保鲜以及动物性原料、植物性原料、调味原料、辅助原料等内容，有深入系统的了解，通过学习使学生能达到正确地认识和鉴别原料、合理地使用原料、掌握烹饪原料的一般规律的目的，为后续课程打下必要的基础。

3. 现代厨房管理

本课程以当前厨房岗位的需求为导向，全面系统地介绍了现代厨房管理的基本原理、基本方法及其应用。通过本课程的学习，使学生对现代厨房有一个全面的了解，熟悉厨房的基本业务和管理技能，明确厨房管理的基本内容和基本方法，培养掌握厨管理知识、具有管理意识和经营管理能力，富有创新精神的高素质、应用型人才。

本课程设计充分体现任务引领、工作过程导向课程的思想，将本课程的教学活动分解设计成若干项目，创设相应的工作情境，以项目为单位组织教学，采用并列与流程相结合的结构展示教学内容；工学结合，突出实践；强化能力，注重实训。依照厨房管理专业人才培养方案、培养规格进行课程设计，以厨房对管理人才的要求及厨房操作

程序为依据，以实际工作流程为脉络，为达到学生在技能训练过程中加深对专业知识的理解和应用，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的课程目标。

4. 营养配餐

本课程是烹调工艺与营养专业的一门基础课课程，是一门综合性与应用性都很强的课程。本课程以《烹饪原料》和《彭热营养与卫生》为学习基础；与《中式烹调技艺》、《中式面点技艺》、《凉菜制作》等多门专业基础和专业课程内容关系密切。本课程使学生在全面理解各类烹饪食品的营养价值和不同人群的营养要求基础上，掌握烹饪食品营养学的理论和实践技能，并且学会对烹饪食品营养价值的综合评定能力。

5. 餐饮食品安全与操作规范

《餐饮食品安全与操作规范》以餐饮业食品安全控制的能力培养为核心，以食品安全法规与标准、食品污染与控制、食源性疾病预防知识为基础，重点阐述餐饮业从采购、验收、储藏、烹饪到餐厅服务全过程确保食品安全所必需的人员素养、加工规范、设备消毒、设施维护及环境保洁等方面的要求，适合酒店各部门实训应用，也可供餐饮管理、烹饪与营养教育的本、专科专业选用。

6. 农产品贮藏加工

农产品贮藏加工是以农产品为研究对象，以生物学和工程学为基础，研究农产品贮运、加工及加工中副产品的综合利用等基础科学与工程技术问题的学科，根据农产品特性，以提高产品品质，最大限度地保持或提高产品的营养价值，改善外部感官特性，提高产品耐贮性，降低成本和能耗为目的，研究农产品加工及贮藏的原理和理论；结合现代高新技术成果，研发各种食品；同时结合现代生物技术和营养学进展，研究并设计面向 21 世纪的新型营养保健食品加工工艺、技术和设备，解决生产中迫切需要解决的实际问题。其研究特色为我国草

原畜牧业地区乳、肉及其他特色农产品资源加工及贮藏的基础理论和生产技术研究。

7. 农产品营销

课程以现代市场营销学和农业经济学的原理为基础，阐述了农产品营销学的研究对象、研究内容和研究方法，介绍了农产品的市场与营销环境，针对消费者对农产品消费的心理和购买行为特征，详细介绍了农产品营销的产品策略、价格策略、渠道策略和促销策略以及农产品加工、农产品标准与分级、农产品供应链管理、农产品期货交易等营销环节中的主要营销职能，根据不同农产品生产和消费的特征，分类讨论了具体农产品的营销策略和技巧，并介绍了经济全球化条件下农产品国际营销的策略。

(三) 职业技能课

1. 烹饪基本功训练

本课程是烹饪专业的一门基础课程，是《烹调工艺学》、《面点工艺学》课程的部分后续内容。能够让学生在烹调、面点基本功学习与训练的过程中，由理论到实践，再由实践回到理论中去，以此循环往复，每循环一次，就能使烹饪技艺进一步提高。“活到老，学到老”，学无止境，只要愿意学习烹饪知识，就有新的烹饪知识需要学习。基本功不是天生就有的，需要后天有计划、有步骤、有目的地反复训练才能掌握，一点儿也马虎不得。

本课程遵循科学性、实用性、先进性、规范性的原则，注重知识的应用性和可操作性。主要内容包括：烹饪基本功基础知识、烹调基本功训练、面点基本功训练等方面的内容。将烹调基本功与菜肴制作、面点基本功与面点制作紧密地结合起来，在学习的过程中，即使基本功得到了训练，又学会了一些有代表性的基本菜肴、基本面点的制作方法，可谓是一举两得。

2. 食品雕刻

学习本课程后，能够让学生掌握食品雕刻的起源与发展，食品雕刻的特点与作用，食品雕刻的运用，食品雕刻的原料与工具及其使用。理解食品雕刻的原则，掌握食品雕刻的程序，掌握雕品的保管，掌握雕品的应用，掌握食品雕刻的基本方法。

3. 中式烹调技艺

本课程是烹饪工艺专业的一门必修课程，是烹饪科学中的基础理论学科，它以烹饪工艺为研究对象，着重研究烹饪原料的选择与鉴别、初步加工、刀工成形、菜肴组配、烹调制熟等一般规律的学科。通过本课程的学习，可使学生对烹饪过程中原料的选择、初加工、干货涨发、刀工成形和菜肴组配、火候运用、调味规律以及烹调方法有深入系统的了解，并达到掌握烹调过程中原料的基本加工方法；了解烹调的基本原理；合理运用所学知识于实践之中。

4. 中式面点技艺

本课程主要讲授面点基本制作技术，面点制作的基本原理和基本操作程序，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。

通过本课程的学习，使学生具备饮食业所必需的中式面点制作的基础知识和基本技能，熟练掌握中式面点制作技艺的基本操作技术：了解我国面点制作的特点，了解我国面点的风味流派及代表性品种，重点掌握京式面点品种，掌握合理搭配宴席面点的基本知识。熟练掌握各类面团的调制方法，熟练掌握各类面团的代表品种的制作方法与技术，熟练掌握各类馅心的调制方法，掌握中式面点常用的成型手法，掌握面点制作的各种成熟方法。能够依据市场的需求、季节的变化合理组配宴席面点，具备更新面点制作的技能。

5. 凉菜制作

本课程重点介绍冷菜与冷拼的意义和作用，冷菜与冷拼的形成与

发展。通过学习可使学生掌握冷菜与冷拼的概念和基本技法，熟悉冷菜与冷拼的地位与作用，理解刀工在冷菜、冷拼中的重要性，掌握冷菜、冷拼的特点，冷菜与冷拼的种类，理解冷菜拼摆的原则，掌握冷菜拼摆的基本要求，熟练掌握冷菜拼摆的步骤，熟练掌握冷菜拼摆的方法。使学生具备餐饮行业高素质劳动者所必需的冷菜、冷拼的基础知识和基本技能，掌握宴会冷菜、冷拼制作技艺的基本技法，能熟练运用花色拼盘和常用果盘、围边点缀技艺制作大型造型花拼，能根据市场需求、宴席的要求，不断更新品种。

6. 创新菜点设计

本课程从菜品创新的多角度出发，提出了新菜品的发展方向，并对新菜点开发的程序和原则、地方菜的开发、新原料的利用、调味品的组合、造型工艺的变化、乡土菜的提炼、菜点结合、中西菜结合、面点工艺的革新、器具的出新等内容进行了具体分析。

7. 西式烹调技艺

本课程是营养烹饪专业的一门核心专业课程，是综合了生物学、解剖学、烹饪化学、食品营养学、卫生学、烹饪美学、工艺美术、管理学等相关学科知识内容的课程，具有技术性、综合性、系统性的特点。本课程的完成质量好坏与否是实现本专业方向人才培养目标的重要指标。

本课程根据烹饪行业岗位的任职要求，加大课程建设与改革的力度，突出学生的职业能力培养和职业素养，起到主要支撑作用。在本课程安排中，学生经过西式烹饪基础知识的认知、基本技能与综合技能的训练、基础菜品与特色菜品的烹制、各岗位工作任务的体验等内容的学习，从而具备相关岗位的各项职业能力。

8. 主题筵席设计与制作

本课程是烹饪专业和酒店管理专业的一门专业必修课程。在酒店管理职业核心能力的培养中起着重要的支撑作用。通过学习使学生加

深对酒店专业的认识,能掌握较为全面的宴会设计与管理的知识和基本理论,自觉提高自身文化素养,同时使学生的知识结构更趋合理,具备行业服务能力和从业能力,也为从事餐饮服务与管理工打下坚实的基础。

《主题筵席设计与制作》课程,最能体现现代职业教育思想,最符合科学性、先进性和职业教育教学的普遍规律,同时该课程也能恰当运用现代教学技术、方法与手段,教学效果显著,最具有示范和辐射推广作用。

9. 中国名菜制作

本课程是营养烹饪专业的核心专业课程之一。本课程分为概述、水产类案例、畜肉类案例、禽蛋类案例、蔬果及综合类案例等五个部分。根据上述五个部分,将本课程设计成4个实验教学单元,12个个实验实训项目,30个实验实训子项目。

为了增强学生的实践能力,增加了名菜制作方面的软件,供学生查阅。中国名菜制作主要是让学生广泛阅读和接近烹饪加工过程,在烹饪实训中心动手对真正案例菜品进行加工实验。

在实施情境教学过程中,成立由专任教师和企业烹饪工艺专家专兼职相结合的教师团队,采用课堂教学和现场教学、理论与实践相结合的方式,在真实环境中培养学生的职业能力。

10. 食品感官评定

本课程主要介绍了感官评定的定义与作用; 感官作用的生理与心理基础及良好的实践原则; 区别检验的方法和感官阈值的测定以及在感官判断中的前后效应和偏差的判断; 在感官检验中对食品质地、颜色和外观的评价及描述; 以及在鉴定中出现的外在影响因素和检验中的一般注意事项及一些经验总结。

八、教学进度

模块	序号	课程性质	课程名称	学期课时	周课时/18(周)						考核方式	
					第一学年		第二学年		第三学年		考试	考查
					1	2	3	4	5	6		
第一模块	1		语文（基础模块上）	72	4						√	
	2		数学（基础模块上）	72	4						√	
	3		英语（基础模块上）	72	4						√	
	4		中国特色社会主义	36	2						√	
	5		体能训练	36	2							√
	6		艺术欣赏	36	2							√
	7		烹饪原料	36	2						√	
	8		烹饪基本功训练	72	4						√	
	9		农产品贮藏加工	36	2						√	
	10		面点基本功	36	2						√	
合计				504	28							
第二模块	1		语文（基础模块下）	72		4						√
	2		数学（基础模块上）	36		2						√
	3		英语（基础模块下）	36		2						√
	4		心理健康与职业生涯	36		2					√	
	5		信息技术	72		4					√	
	6		体能训练	36		2						√
	7		艺术欣赏	36		2						√
	8		中式面点技艺	72		4					√	
	9		中式烹调技艺	72		4					√	
	10		烹饪营养与卫生	72		4					√	
合计				540		28						
第三模块	1		中国历史	36			2					√
	2		哲学与人生	36			2				√	
	3		体能训练	36			2					√
	4		营养配餐	72			4					√
	5		西式面点技艺	72			4				√	
	6		食品雕刻	72			4				√	
	7		农产品营销	36			2				√	
	8		中国烹饪文化	72			4					√
合计				432			24				√	
第四模块	1		职业道德与法治	36				2				√
	2		世界历史	36				2				√
	3		体能训练	36				2				√
	4		现代厨房管理	72				4				√
	5		冷拼工艺	72				4			√	
	6		餐饮食品安全与操	72				4				√

			作规范									
	7		西式烹调技艺	72				4			√	
	8		主题筵席设计与制作	72				4				√
合计				468				26				
第五模块	1		应用文写作	36				2				√
	2		体能训练	36				2				√
	3		就业指导与创业教育	36				2		√		
	4		创新菜点设计	72				4				√
	5		中国名菜制作	72				4		√		
	6		凉菜制作	72				4		√		
	7		中医饮食保健	72				4				√
合计				396				22				
第六模块	1											
	2											
	3											
	4											
	5											
	6											
	7											
合计												

九、教学保障

（一）师资队伍

1. 在校生与专任教师之比不低于 20:1。
2. 全体专任教师具备本专业或相近专业大学本科及以上学历；专任专业教师应接受过职业教育教学方法论的培训，具有开发职业课程的能力；专任教师“双师”资格（不但能胜任理论教学和实践教学，更要能解决食品烹饪工艺与营养相关企业生产技术难题）的比例要达到 70%以上。
3. 专业带头人应熟悉中餐烹饪及营养方面知识的应用、工作的指导和高职教育规律，实践经验丰富、教学效果良好，在行业中有一定的影响力，具有高级职称，具有“双师”素质。
4. 实训指导教师应具有该专业相关工种高级工及以上级别的资格证书。

5. 兼职教师应具备本专业相关工种高级工及以上的资格证书，同时具有 5 年以上本行业的一线工作经验。

(二) 教学设施

1. 校内实训基地。现代化理实一体化的实训室有：中式面点实训室、西式面点实训室、中餐烹饪实训室、食品雕刻实训室、西式烹调实训室、凉菜制作实训室、茶艺室等，实训室设备工具配备齐全，满足日常实训教学。

2. 校外实训基地。在学校周边及全国范围内食品餐饮行业内具有相对稳定、结合紧密的教学实训基地 3-5 家，满足学习专业认知、技能实训、顶岗实习等实践教学的要求。实习基地数量上与专业学生规模相适应，管理规范，设备先进，在当地及食品餐饮行业中具有代表性。

3. 信息网络教学条件。为了满足专业信息网络教学的需要，学校校园网的主干带宽要达到千兆速率传输能力，专业教学场所（校内实训基地）、自主学习场所（图书馆、学生宿舍）达到百兆速率到桌面，确保学生在课程学习的所有计算机终端设备能够访问校园网的专业课程资源和互联网的专业学习资源。

(三) 教学资源

学校图书馆馆藏纸质图书 201 万册，电子图书 41 万种。其中市场营销专业有纸质图书 6.5 万余册，电子图书 58 种，中文期刊 32 种，生均 101 册。严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，健全了教材选用制度。每个教室均配备多媒体。专业教学资源库包括专业标准库、专业网络课程库、专业多媒体课件库、案例库、专业试题库、试卷库、专业图片库、专业视频动画库、特色资源库、学生作品库、信息文献库、图片库、视频库、各类文件库等内容。通过教学资源库，学生能实现主动式、协作式、自主型学习。

（四）教学方法

立足于加强学生实践动手能力培养，核心课程采用企业的真实项目，采用“任务驱动”教学法，让学生在活动中锻炼专业技能，增强爱岗敬业、团结协作的意识，实现技能与素质的同步提高。

重视本专业领域新技术、新工艺、新设备发展趋势，贴近生产现场。充分利用校内外实训基地，工学结合，课堂与车间结合，积极引导提升职业素养，提高职业道德。

1. 公共基础课程。公共基础课教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2. 专业技能课程。在教学过程中，坚持“教、学、做”合一的原则，专业技术课程均由获高级技术证及以上证书的教师担任。专业课程基本上采用现场示范教学、电化教学、讨论式教学、项目驱动式教学、任务式教学等方法，并能根据菜品品种及特点来灵活设计专业综合实训项目。

（五）教学评价

以“知识传授、能力提升和价值引领”同步提升的实现度为标准，重点考核学生成果转化能力。

具体评价方式包括笔试、实践技能考核、项目实施技能考核、岗位绩效考核、职业资格技能鉴定、技能竞赛等。

1. 笔试。理论性比较强的课程，可采用笔试和实践考核相结合的方式，其中笔试内容应重点考核学生的理解能力和成果转化意识。

2. 实践技能考核。实践性比较强的课程，尤其是专业核心课程，应根据应职岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，考核项目应结合教学内容，体现该课程涉及的新工艺、新标准、新规范，通

过动手操作考核学生的创新能力和应用能力，由专兼职教师共同组织实施过程考核。

3. 岗位绩效考核。在企业开设的课程，如顶岗实习等，由企业与企业进行共同考核，重点考核学生的综合应用和成果转化能力。

4. 技能竞赛。学生参加国家、省各有关部门及学院组织的各项专业技能竞赛，根据取得的成绩等级核算计入学生总学分。

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时，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求。具体如下：

1. 德、智、体、美、劳全面发展，按规定修完应修课程，成绩合格；

2. 完成各实践性教学环节（如实践课、课程设计、教学实习、顶岗实习、实习报告等）的学习。

3. 必须获得本专业人才培养方案规定的职业技能等级证书。