

人才培养方案

西安市未央区职业教育中心

2022 年 6 月

目 录

目 录	2
一、专业名称及代码	3
二、入学要求	3
四、职业面向 表一	3
五、培养目标与培养规格	4
(一) 培养目标	5
(二) 培养规格	6
六、课程设置及要求	9
(一) 公共基础课程	9
(二) 专业(技能)课程	10
八、实施保障	18
(一) 师资队伍	18
(二) 教学设施	19
(三) 教学资源	20
(四) 教学方法	21
(五) 学习评价	21
(六) 质量管理	23
九、毕业要求	25
十、主要衔接专业	26
十一、附录	26

一、专业名称及代码

专业名称：中餐烹饪专业

专业代码：740201

班级名称：好利来订单班

二、入学要求

本专业招收应届初中毕业或具有同等学力的学生。

三、修业年限

学 制：全日制中等职业教育，学制三年

学 历：职业高中

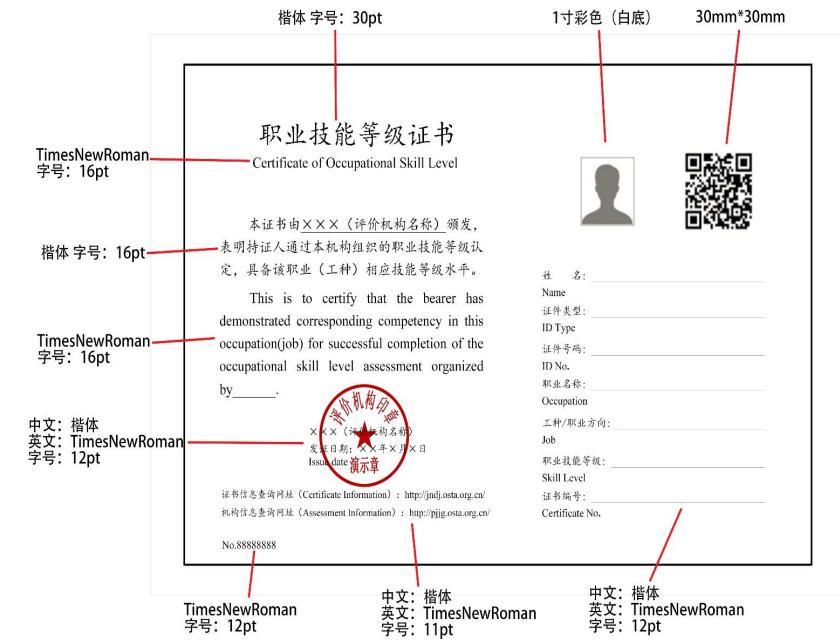
四、职业面向

表一

专业大类	专业名称及代码	对应行业	技术领域及岗位类别	职业技能等级证书(X证书)	行业企业标准
74 旅游大类	7402 餐饮类	中餐烹饪(740201)	西式面点 裱花 现烤 糕点生产 中式面点 主案 副案 拌馅 案板 熟笼 煎炸 西饼 网红快餐 中西融合	西式面点师 《粤点制作》职业技能等级证书 西式烹调师	GZB4-03-02-04 西式面点师 好利来企业标准 GZB4-03-02-02 中式面点师 GZB4-03-02-03

职业证书样例





五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业把落实“立德树人”作为教育的根本任务，培养拥护党的基本路线，适应社会主义现代化建设需要，践行社会主义核心价值观，持续深化“三全育人”综合改革，把立德树人融入思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育各环节，将思政课程和课程思政融合一起，推动思想政治工作体系贯穿教学体系、教材体系、管理体系，切实提升思想政治工作质量。适应新形势下经济转型和发展的餐饮企业需要、德智体美劳等全面发展为根本，追求“工匠精神”为核心的，从事现代餐饮业态厨房一线生产和管理的、具有职业高中毕业文化程度、胜任好利来餐饮企业一线工作的技术技能人才。

通过校企合作培养具有不断学习和勇于创新精神，能精益求精做好本职，能运用信息化技术和网络不断获取新知识、新技术、新工艺，掌握现代中餐烹饪基础理论和专业知识，操作工艺和技巧方法，营养卫生与饮食保健、基础管理和常规运作，具备扎实的烹饪原材料选购、烹饪原材料初加工、刀工运用、节令食品制作、蛋糕、面包和蛋糕等西点制作技能和实践能力，适应现烤、裱花和面点制作等工种，达到中级技术任职资格，具备团队合作、沟通交流、协调组织能力的高素质应用型专门人才。结合实习实训强化劳动教育，弘扬劳动精神、劳模精神，教育引导学生崇尚劳动、尊重劳动。推动中华优秀传统文化融入教育教学，加强革命文化和社会主义先进文化教育。深化体育、美育教学改革，促进学生身心健康，提高学生审美和人文素养。

目前，餐饮企业中出现中西结合的融合菜品，国家、省市技能大赛中也单独设立西式烹调和中西餐面点、烘焙等赛项，专业学生因身体条件、经济条件、工作导向等原因越来越多的倾向于西餐西点岗位。在教学中加大中西餐面点、西式烹调和西式点心的企业核心技术相关课程尤为必要。

（二）培养规格

本专业学生的知识结构、能力结构和素质结构要求如下：

1. 知识结构

（1）文化基础知识：

全面推动习近平新时代中国特色社会主义思想进课程，中等职业学校统一实施中等职业学校思想政治课程标准，并将课程思政融入公共基础课程之中。学生通过语文、数学、思想政治（“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”）、体育与健康、信息技术、历史等文化科学知识的学习，应具有较好的思想政治素质、行为规范、职业道德和遵纪守法精神，具备一定的逻辑思维、分析判断、表达和沟通、交流的能力；能运用计算机等信息化设备处理日常工作中的信息收集、汇总、核算、填单、制单等基本的应用和操作。懂得肢体协调性训练的一般方法和技巧。

了解中国历史、中国饮食文化史，树立文化自信，传承烹饪技艺。了解劳动法、国家安全、节能减排、绿色环保、金融知识等法律法规，并能和专业知识及社会实践有机融合。

能运用膳食营养、食品卫生、保健养生等知识指导自己、家人和顾

客的膳食结构。

熟悉企业文化，认同企业职业道德，聚焦培养学生对企业的忠诚度。

(2) 专业基础知识：

通过专业基础课的学习学生应初步掌握西点原材料知识和相应的生物学知识、原料加工的基本知识、营养卫生知识、成本核算知识。了解常用热菜、冷菜和常见面点小吃的制作知识和方法；熟悉西点制作的知识，并达到陕西省职业技能考核应知应会的要求；能将学到的知识运用于操作之中，能够正确使用各种厨房机械、设备和器具并能判断故障和进行简单维护修理；具有较强的安全操作、防火、防电、防事故的基本知识。加强安全教育，生命教育和健康教育。

(3) 专业拓展知识：掌握酒水知识、宴席宴会知识。了解最基本的厨房管理和人际交往知识。熟悉厨师的基本职业道德；懂得一定的饮食文化常识，能运用基本的美学知识和美学原理。熟悉本地民风民俗和饮食禁忌。了解基本的西餐和西点制作知识。懂得基本的连锁企业经营和门店运营管理知识。熟悉国家对餐饮企业经营许可的基本法规和食品卫生法等法律知识。

2. 能力结构

社会能力包括：批评、交流、沟通、组织、协调、计划、决策、容忍等能力和素质，具有团队合作精神、具有环境保护意识和遵守纪律，严守企业机密的工作责任心；具有自我管理、自我约束与反思能力，能根据自身实际及时调整的能力，适应职业变化，抗压能力、服从意识较强等行业特点。经过三至五年的经验后具备立业创业的能力。

方法能力主要包括：学习方法、经验积累、逻辑思维能力、分析能力、创新能力、解决问题策略、制定工作计划、获取信息、判断真伪、预测能力、灵活应变能力、运用理论和知识创造性的解决问题能力；主动的执行力的培养包括在不断地肯定和否定过程中提升自我，规划组织协调的能力。

专业能力体现在专业学习中的动作技能和心智技能的和谐提升。包括操作技能，能进行成本核算，能正确、安全、规范使用机械和设备，并能进行简单维护。能将中级厨师应知的理论知识、营养卫生知识和成本核算知识合理运用。中级中式面点师能正确调制各种面团、馅心，熟练掌握主食、点心和小吃的制作工艺，精通成形成熟，装饰装盘方法，以及相应的和面、揉面、搓条、下剂、制皮、上馅等基本功。中级西式面点师能独立制作面包、蛋糕、酥点、饼干等品种，熟练鉴别和应用西式面点的特殊原料。

3. 素质结构

(1) 思想品德素质：爱党爱国，拥有梦想，遵纪守法，具有良好道德品质和文明行为习惯。敬业爱岗、诚信友善、具有社会责任感，创新精神和实践能力。树立正确的世界观、价值观、人生观和职业观；具备主动、热情、周到的服务意识和甘于奉献的精神。忠诚于企业，实现自我价值。

(2) 身体心理素质：具有健康的体魄，持久的耐力和臂力，适应高集中、高强度的工作所需的体力和身体协调性，具有良好的心理承受能力、抗挫折能力、心理调节能力；具有自尊、自信、自强、乐群，人格

健全、乐观开朗的良好心理品质，能公平对待拥有社会财富、地位和资源的不同阶层，不断提升心理健康水平。

(3) 文化技术素质：具有搜集和整理、学习和运用、描述和分析本行业相关的专业知识和操作技能的基本素养，能领悟操作方法和技巧，并创造性地运用于工作实践中。

(4) 职业素养

具有良好的职业道德、家庭美德和社会公德，自觉遵守饭店、餐饮业行业法规、规范和企业的规章制度，不断适应行业的新发展和新变化。

爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取，精益求精。具有较高的实践水平和较强的动手操作能力，树立大国工匠精神。

具有从事餐饮工作必备的安全生产意识、节约意识、成本意识、环保节能意识、服务意识、集体意识和职业责任感。

具有不怕脏、不怕苦、不怕累，持之以恒，坚持到底的从业精神和积极创新进取的顽强意志；

不断学习新知识、新方法、新技术、新工艺，具有规划自己职业生涯、自我提升和自我拓展的创业就业意识。

具有从事餐饮业工作所需的人际交往能力，培养团队合作精神。

六、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

(一) 公共基础课程

应准确描述各门课程的课程目标、主要内容和教学要求，落实国家有关规定和要求。

1. 思想政治课：

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”四门课程。

2. 语文

3. 数学

4. 历史

5. 体育与健康

6. 信息技术

7. 劳动

8. 艺术

(二) 专业 (技能) 课程

类别	科目			
1. 专业核心课	烹饪原料与生物			
	烹饪工艺基础			
	西式烹调与制作			
	烹饪营养与配餐			
	中式面点工艺			
	西式面点与烘焙			
	现烤岗位技能			
2. 专业选修课	数学与成本核算 (36)			

	烹饪概论与历史 (含历史 18)		
	诗文诵读 (语文拓展 54)		
	烹饪美学与艺术 (含艺术 36)		
	劳动技术与素养		
3. 综合实习实训课	校本课程		
	粤点职业技能等级 (X 证书课程)		
	顶岗实习		

1. 烹饪原料与生物基础

2. 烹饪工艺基础

3. 烹饪营养与配餐

4. 中式面点工艺

模块	内容	学时
基础模块	(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) 其它面团品种制作。	
职业模块		
拓展模块		
合计		

6. 西式烹调与制作

7. 西式面点与烘焙

8. 现烤岗位技能

9. 裱花岗位技能
10. 数学与成本核算 (36)
11. 烹饪概论与历史 (含历史 18)
12. 诗文诵读 (语文拓展 54)
13. 烹饪美学与艺术 (含艺术 36)
14. 劳动技术与素养
15. 粤点职业技能等级 (X 证书课程)

课程目标：

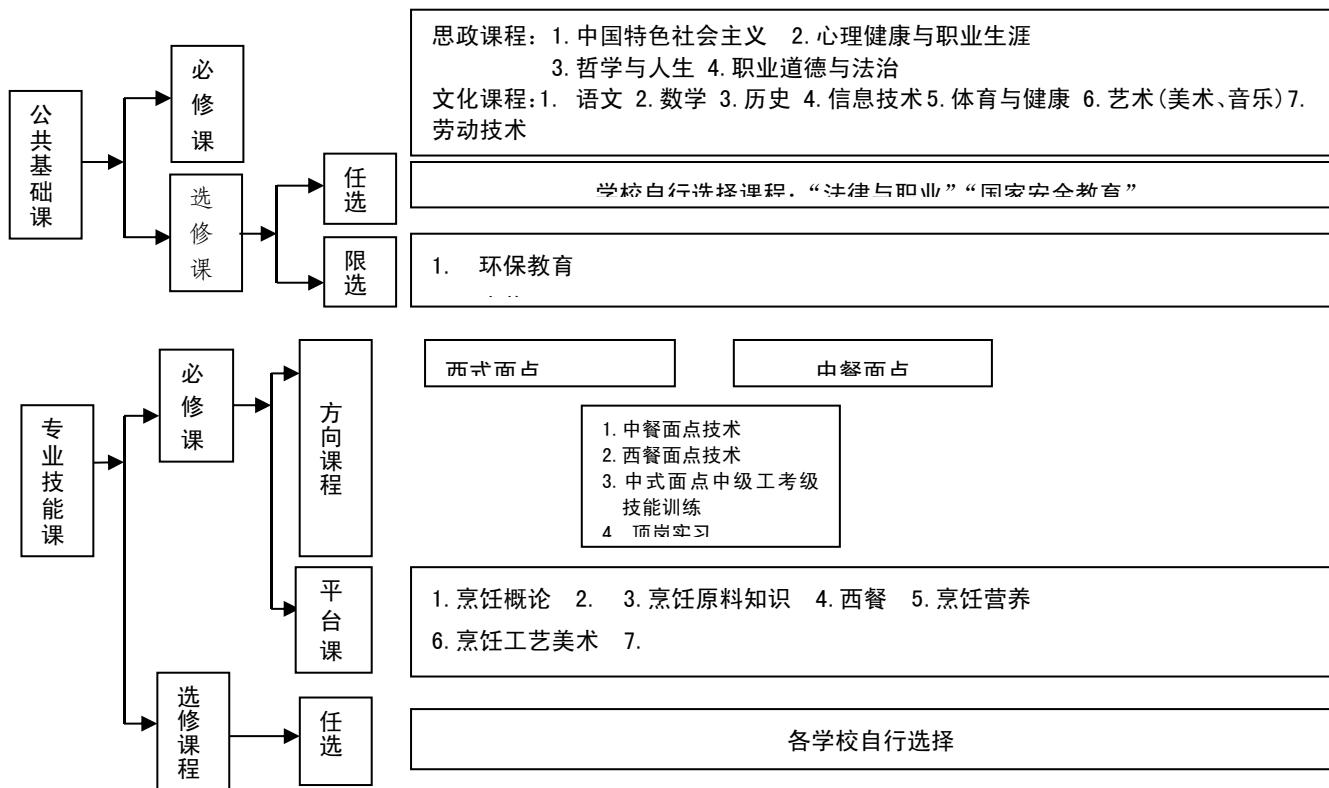
主要内容：

模块	内容	学时
基础模块	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。	
职业模块	本书分为 14 个项目，每一个项目均包含若干个任务，每一个任务都以图解的方式较为详细地展示了广东点心的制作过程，并且项目所包含的内容基本涵盖广东点心常见的品种。 本书先从认识广东点心入手，使读者先了解广东点心的饮食文化及广东点心的分类常识，然后以图片展示的方式让读者认识广东点心的原辅材料，再以图解的方式让读者一步一步地学习广东点心的基本技法、基本手法及发酵类品种、糕品及米粉类品种、澄面皮类品种、油酥类品种、烧卖类品种、春卷皮品种、广式月饼及其他类品种的制作过程，最后让读者学习广东点心从业者必备的职业素养	
拓展模块		
合计		

16. 校本课程

17. 跟岗实习与顶岗实习

1. 课程结构



2. 教学时间分配表

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 (入学教育企业文化进校园)		
			1 (烹饪入门实训)		
二	20	18	2 (西点基本功)	1	1
三	20	18	2 (面点基本功)	1	1
			1 (面点制作实训)		
四	20	18	1 (裱花基本功)	1	1
			2 (现烤训练)		
五	20	18	2 (面点制作实训)	1	1
			2 (面包制作实训)		
			4 (蛋糕制作实训)		
			2 (社会实践)		
六	20	20	19 (顶岗实习)	/	/
			1 (毕业教育)		
总计	120	110	42	5	5

七、教学进程总体安排

教学进程是对本专业技术技能人才培养、教育教学实施进程的总体安排，是专业人才培养方案实施的具体体现。以表格的形式列出本专业开设课程类别、课程性质、课程名称、课程编码、学时学分、学期课程安排、考核方式，并反映有关学时比例要求。

七、教学进程安排

课程类别	序号	课程名称	学时数		课程教学各学期周学时					
			总学时	学分	一	二	三	四	五	六
					18周	18周	18周	18周	18周	20周
公共基础课程	1	思想政治	36	2	2					
			36	2		2				
			36	2			2			
			36	2					2	
		限选	心理健康	32	2					
			职业健康与安全							4
			环保教育							
	2	文化课	语文	240	15	4	4	4	4	
	3		数学	210	13	4	3	3	4	
	4		英语	210	13	4	3	3	4	
	5		信息技术	120	8	4	4			
	6		体育与健康	136	9	2	2	2	2	2
	7		艺术(美术、音乐)	30	2		1	1		
			劳动	16						
			历史							

	8	限 选	生物	75	4	3		2						
			人文任选课程	122	8	1		1		3		1	4	
			小 计	1295	82	24		22		18		17	10	
专业技能课程	10	基础 平台 课程	烹饪概论	120	8	6	1 周							
	11		烹饪基础	180	10			4	2 周		2 周			
	12		烹饪原料知识	149	9					4		4 周		
	13		现代餐饮管理	148	9			4	1 周	2	1 周			
	14		烹饪营养基础	148	9							4	4 周	
	15		烹饪工艺美术	32	2								4	
	16		食品安全知识	56	3									2 周
小 计				833	50	6	1 周	8	3 周	6	3 周	8	1 周	8 4 周
	20	中餐 面点	中餐面点技术	32	2								4	
	21		西餐面点技术	48	3								6	
	22		中式面点师中级工训练 与考级	170	9							2 周		4 周
	23	西式 面点	现烤技术	32	2								4	
	24		裱花技术	48	3								6	
	25		综合技能与考级	170	9							2		4

										周		周	
		小 计	250	14						2周	10	4周	
29	专业任选 课程	社会实践活动	56	3								2周	
30		专业技能类选修	150	9				6	4				
31		小 计	206	12				6	4				
		顶岗实习	570	32									19周
其他 教育 活动	专业认识与入学教育	30	1		1周								
	军训	30	1		1周								
	毕业教育	30	1										1周
	小 计	90	3										1周
	合 计	3244	193	30	3周	30	3周	30	3周	29	3周	28	10周 20周

注：1. 总学时 3244。其中公共基础必修和限选课程（含军训、入学教育、毕业教育）学时占比约 36%；专业技能课（含顶岗实习）占比约 64%；任意选修课 328 学时左右（其中人文选修课程与专业选修课程课时比约为 4:6），占比约 10%。

2. 总学分 193。学分计算办法：第 1 至第 5 学期每学期 16-18 学时记 1 学分；军训、专业认识与入学教育、社会实践活动、毕业教育等活动 1 周记 1 学分，共 5 学分。

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. 数量

- (1) 本专业专兼职教师 16 人，其中：专职教师 10 人，外聘兼职教师 6 人，其中 3 人临聘。
- (2) 外聘兼职教师占专业课和实训教师的 37.5%，行业经验丰富，能紧跟企业需求变化。

2. 结构

- (1) 专业基础课和专业课主干课由中高级职称教师主持的比例达 80%；
- (2) 年龄结构：专职教师中 50 岁以上教师 3 人，占 30%，40 岁-49 岁教师 7 人，占 70%；
- (3) 性别比例：女教师占比 63.5%，男教师占比 37.5%

3. 素质

- (1) 学历结构：专职教师本科以上学历 90%，专科 10%，硕士 10%
- (2) 职业资格：高级技师 4 人，占 25%，技师 3 人，占 18.75%，高级工 4 人，占 25%，具有职业资格的教师 11 人，占 68.75%；具有行业经历的 8 人，占比 50%。
- (3) 专职专业基础课和专业课教师中“双师型”教师 5 人，占 50%；

专业教师基本要求

1. 专任专业教师与在籍学生之比不低于 1:36；研究生学历（或硕士以上学位）5%，高级职称 15%以上；获得与本专业相关的高级工以上职业资格 60%以上，或取得非教师系列专业技术中级以上职称 30%以上；兼职教师占专业教师比例 10%-40%，60%以上具有中级以上技术职称或高级工以上职业资格。
2. 专任专业教师应具有旅游类专业本科以上学历；三年以上专任专业教师，应达到“省教育厅办公室关于公布《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”文件规定的资格或专业技术职称要求，如中式烹调师、中餐面

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. 专业带头人需要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年以上，在行业具有一定影响力。

附录一：师资情况

（二）教学设施

1. 教室

（1）信息化教学设备

1. 1. 1 教室外电子班牌

1. 1. 2 教室内电子白板

1. 1. 3 教室网络设备

（2）教室文化建设

1. 2. 1 教室后黑板报

1. 2. 2 班级制度栏

1. 2. 3 班级文化建设

1. 2. 4 读书角

（3）教师桌椅配套设施

1. 3. 1 讲台

1. 3. 2 课桌椅

1. 3. 3 饮水机

（4）清洁用具

1.4.1 垃圾分类箱

1.4.2 清洁用具

2. 校内实习基地

3. 校外实习实训基地

校企合作企业：针对女同学的安全保护，安排在品质酒店厨房的明档岗位，面点岗位、西点岗位等，或者安排在大型蛋糕、面包等西点直营店面的相应岗位。

（三）教学资源

1. 选用规划教材、统编教材等高质量教材，或者选用有针对性的自编教材。

2. 初步建立核心课程资源库，进而建立全课程资源库，并不断优化完善。

3. 丰富图书馆专业工具书及专业藏书量（达到3000册），增加专业电子图书（1000册）。

1. 教材选用

（1）公共基础课教材选用

语文、思想政治、历史三科按照国家规定必须选用

（2）专业技能课教材选用

2. 图书文献配备

（1）电子图书

（2）纸质图书

3. 数字资源配备

（1）智慧职教平台 <https://www.icve.com.cn/>

（2）中国大学慕课平台 <https://www.icourse163.org/>

（3）云班课平台 <https://www.mosoteach.cn/>

(4) 本地资源列表

(四) 教学方法

1. 教学方法的改革

(1) 教法的改革

1.1.1 体现“课程思政”，实现思想政治教育与技术技能培养有机统一。

1.1.2 运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，激发学生学习的兴趣，提高教学效果。

1.1.3 普及项目教学、情境教学、模块化教学等教学方式，将碎片化的知识和技能有机组合在一起，完成课程教学任务。

1.1.4 运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，激发学生学习的兴趣，提高教学效果。

(2) 学法的改革：同伴互授法、思维导图法、练习法等

2. 信息化教学改革

3. 翻转课堂教学

4. 公共基础课教学方法

(1) 情景模拟教学

5. 专业理论课采用

(1) 技能课采用工作过程导向的项目教学法、任务驱动法、引导文教学法

(2) 采用资讯、计划、决策、实施、检查、评估六步教学法。

6. 进行现代学徒制校企合作试点，借鉴或摸索经验，并不断推广应用。

7. 进行教学诊断与改进，对照标准，制定目标，探索质量改进螺旋，运用信息化的手段和平台促进专业教育教学高质量发展。

(五) 学习评价

评价主体、评价方式、评价过程多元化并吸收行业、企业和家庭参与。

1. 评价主体多元化：教师评价、学生评价、自我评价相结合。
2. 评价方式多元化：校内与校外评价相结合；职业技能等级考试与学业考核相结合；开卷闭卷相结合；口试、笔试、面试、机试相结合；知识测试和技能考核相结合；心智技能和动作技能考核相结合等。
3. 评价过程的多元化：过程性评价与结果性评价相结合。

过程性评价

(1) 自我评价，在班级 QQ 群或微信群中建立“个人技术成长资料袋”，包括作品照片、操作视频、学习心得等反映自己技术成长过程的所有内容。其中自己所完成的不同品种的作品数在校学习期间不少于 60 张，操作视频不少于 30 个 (MP4 格式)，学习心得 (WORD 或 PDF) 不少于 15 篇，参与活动记录不少于 20 次。

(2) 同学评价，

(3) 教师评价

班主任评价

每学期完成学生操行评语

代课教师评价

每学期完成学科教学质量报告。

(4) 家庭评价

(5) 跟岗实习单位评价

2. 终结性评价

(1) 理论考核

(2) 技能考核

(3) 操行评语

(4) 实习鉴定 (顶岗实习单位评价) 附表

单位实习表和个人实习总结。

(5) X证书考核和职业资格证书考核

(六) 质量管理

对专业人才培养的质量管理提出要求。

质量监控管理：

树立高质量发展意识。以教学研究促进教学诊改，以教学诊改促进促进质量提升，以质量提升促进重点专业建设。

1. 学生制定三年发展规划、学年发展规划和学期发展规划；每学期完成一篇学生发展质量报告；每年完成年度发展质量报告，毕业年完成三年发展质量报告。

2. 班主任制定班级发展短期规划、中期规划和三年规划。班主任每年完成学生发展质量报告，毕业年完成三年发展质量报告。

3. 公共基础课教师按照课标要求完成学科教学实施计划和学科教学质量报告。专业课教师完成专业课教学实施计划并制定相应的实训计划，向专业组和教研组提交符合学生发展规律和教学规律的实训品种计划，实训成本规划，经审批后进行教学实施，学科结束时完成学科教学质量报告。主要负责跟岗实习和顶岗实习的指导教师在实习结束时完成所指导的学生的实习质量报告。

4. 专业组负责人在调研的基础上制定专业发展的短期（学期）、中期（学年）、长期（三年）规划，制定和修订人才培养方案，专业组完成本届学生专业三年发展质量报告。

1. 以适应社会人才需求为导向，遵循教学规律，立足专业实情，制定合理的教学质量标准，建立完善科学可行的教学目标，落实和打造标准链和目标链。

2. 建立能满足教学需要的实训实习场所，为本专业教师发展，学生成才奠定基本的实训条件，也为教学目标的实现、人才质量的规格提供基本保障。

3. 中餐烹饪专业为本校教学管理的基层部门，专业负责人是本部门第一责任人，其职能是负责对教师的管理与

指导,开展内部的各项教学检查。

4. 建立健全教学监督评价机制,并对教学过程中出现的问题和教学评价结果进行进一步分析,并准确、全面、快速地进行反馈。
5. 建立有效的教学激励机制,充分调动学生、教师的教学积极性和主动性,促进教学目标的达成。

运行状态管理:

专业管理

1. 目标定位
2. 标准修订
3. 教学研究
4. 水平监测
5. 学习创新
6. 激励改进

班级管理

教学管理

1. 教学设计:
2. 教学组织
3. 教学实施
4. 教学反思
5. 教学评价
6. 教学改进

课赛融通

以赛促教、以赛促改、以赛促练、以赛促学

社团活动

九、毕业要求

毕业要求是学生通过规定年限的学习，须修满的专业人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的教学活动，毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。毕业要求应能支撑培养目标的有效达成。

（一）考试成绩和综合评价要求

过程性评价包括专业教师、班主任及班干部评价均达到合格等次；公共必修课程、专业技能课程理论部分期末考试达到及格以上；技能操作部分达到合格以上；修满总学分的 70% 学分以上，准予毕业。

（二）技能要求

能正确进行烹饪原料鉴别、存贮管理；能进行烹饪原料的初加工；能进行刀工切配，菜肴制作、面点制作、冷菜制作；完成或合作完成毕业宴席设计和制作，胜任厨房一线生产基础岗位某一工种的专业技能型人才，获得顶岗实习单位或校企合作企业的实习鉴定合格以上档次，或通过考核取得现代学徒制学徒期结业证书，准予毕业。

（三）技能证书的要求

在毕业前，必须获得国家劳动和社会保障部颁发的、与本专业相关工种适应的一个或若干个中级职业资格证书或技能等级证书，如中式烹调师、中式面点师、西式面点师等。在专业实施 1+证书制度后，毕业应达到“学历证书加若干职业技能等级证书”均符合岗位要求，准予毕业。

（四）通过以上考核鉴定，经参加陕西省教育部门中等职业学校毕业考核，成绩合格者准予毕业。

（五）保留学籍

1. 推行学分制，按照专业类课程的重要程度，结合课时量、考核方式等因素，结合每位学生的综合学分评定，在最后一学期由班主任和专业科任教师商定后给每位学生核定一个总学分，本专业总学分能拿到占总学分 70% 以上的学分，准予毕业。

2. 学分制根据教学实施方案进行调整，在每个年级毕业前一年，由学校有关部门共同商定每个年级的学分方案并向学生公布。在校期间取得中级厨师证书、初级职业技能等级证书即可获得相应总学分的 40%的学分。
3. 学习完一个独立岗位所需的全部知识和技能，并通过中级厨师证考核，胜任此岗位工作并连续在本岗位或在提升岗位三年或以上，学分有效，回校继续学习，完成或达到学分的准予毕业。
4. 获得省级技能大赛一等奖或国家级技能大赛三等奖以上同学获得 5%到 10%的学分奖励。

十、主要衔接专业

高职：烹饪工艺与营养、餐饮管理

本科：烹饪与营养教育、旅游管理、餐饮管理、食品科学与工程

“3+2”分段学制：

目前陕西单独招生考试主要对接的院校有：

陕西旅游烹饪职业学院：<https://www.sntcc.cn/>

陕西工商职业学院中瑞酒店管理学院：<http://zrjdxy.snbcedu.com.cn/>

十一、附录

一般包括教学进程安排表、变更审批表等。