



乌海市职业技术学校

中餐烹饪专业人才培养方案

(专业代码 130700)

修 订 日 期: 2019年7月

编 制: 陈 燕 张晓飞

审 核: 陈 燕 高宏飞

教务处主任 : 苏 华

分 管 校 长: 宋立新

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	2
六、课程设置及要求	3
(一) 公共基础课程	4
(二) 专业基础课程	6
(三) 专业技能课程	7
(四) 公共选修课	9
七、教学进程总体安排	11
八、实施保障	12
(一) 师资队伍	12
(二) 教学设施	13
(三) 教学资源	15
(四) 教学方法	15
(五) 学习评价	15
九、毕业要求:	17
十、附录	17
附件 1：乌海市职业技术学校专业带头人、骨干教师、“双师型”教师认定细则 ..	19
附件 2：乌海市职业技术学校成绩考核管理办法	22

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

中餐烹饪 130700

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

修业年限为两年。常设班采用 1.5+0.5，即 1.5 年在校内或实训基地完成理论学习、认识实习和跟岗实习教学，0.5 年在校外实训实习基地或企业进行顶岗实习。

四、职业面向

学习类型	毕业去向	主要岗位类别 或接续专业	职业资格证 书
常设专业	国内各大知名酒店	中餐厨房热菜、冷菜、切配、打荷、水台等岗位	中式烹调师 (四级)
	西餐厅、烘焙车间、蛋糕房等	中式面点制作相关岗位	中式面点师 (四级)

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

培养德、智、体、美、劳全面发展，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，能从事中餐烹饪操作及餐饮业管理，具备扎实的基本功、娴熟的操作技能及较强菜品创新能力的实用型人才。

（二）培养规格

1. 素质要求

- ①拥护中国共产党的领导，具有社会主义的荣辱观，树立正确的世界观、人生观、价值观；
- ②具有较强的安全文明生产与节能环保的意识；
- ③具备勤于思考、善于动手、勇于创新的精神；
- ④具有良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识；
- ⑤具备吃苦耐劳、积极进取、爱岗敬业的工作态度；
- ⑥具备较强的获取信息、分析判断和学习新知识的能力。

2. 知识要求

- ①掌握有关原料选择、加工处理的基础知识；
- ②掌握有关饭店、餐饮经营基础知识和食品营养与卫生等方面的基础知识；
- ③熟悉餐饮业厨房工作的一般流程，会使用厨房设备；
- ④掌握有关中餐烹调的基础知识及其操作技术；
- ⑤掌握常见的烹饪技法，能独立制作部分冷、热菜及面点产品；
- ⑥具备宴席设计能力，能在烹饪中应用工艺美术知识，传承中华烹饪文化；
- ⑦具备对现代烹饪设施设备操作及维护能力；
- ⑧具有解决和应对操作工作中出现的各种突发情况的能力。

3. 能力要求

- ①娴熟掌握中式热菜的制作方法和菜品特点；
- ②熟练掌握地方风味名菜的制作方法和菜品特点；

- ③熟悉和了解中国四大风味名菜的特色与制作方法；
- ④本技能方向又细分为热菜制作、冷菜岗、打荷岗、切配岗、水台岗等方向。
- ⑤娴熟掌握中式面点的制作方法和菜品特点；
- ⑥熟练掌握地方面点风味名点的制作方法和品种特点；
- ⑦能制作常见的席点；
- ⑧熟悉和了解中国三大风味流派面点的特色与制作方法。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课、专业基础课、专业技能课和公共选修课。

公共基础课包括德育、语文、体育与健康等。培养学生树立正确的世界观、人生观和价值观，提高思想政治素质、职业道德水平和科学文化素养，为专业知识的学习和职业技能的培养奠定基础，满足学生职业生涯发展的需要。

专业基础课包括烹饪营养与卫生、饮食业基础知识、饮食成本核算、烹饪原料加工技术、烹饪英语等，培养学生掌握必备的专业基础知识，为后续学习专业技能课打下坚实的基础。

专业技能课包括烹调技术、冷盘制作、面点制作技术、川菜制作等，培养学生掌握必备的专业技能，是学生就业的导向和基础。

公共选修课包括礼仪、书法、心理健康、计算机基础等。拓宽学生的知识面，培养学生的兴趣、发展学生的特长。

(一) 公共基础课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容与要求	参考学时
1	德育 1 (职业生涯规划)	培养学生自信、自强、自主、自立的心态，初步形成正确的职业兴趣和职业理想的价值趋向，形成关注自己职业生涯规划及未来职业发展的动向。	了解职业、职业素质、职业道德、职业个性、职业选择、职业理想的基本知识与要求，树立正确的职业理想；学会依据社会发展、职业需求和个人特点进行职业生涯设计的方法；增强提高自身全面素质，自主择业、立业、创业的自觉性。	40
2	德育 2 (职业道德与法律)	培养学生增强个人道德、职业道德、家庭美德、社会公德意识，养成良好的行为习惯；掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识；树立法治观念，增强法律意识，成为懂法、守法、用法的公民。	使学生掌握职业道德基本规范，以及职业道德行为养成的途径，陶冶高尚的职业道德情操；形成依法就业、竞争上岗等符合时代要求的观念；同时使学生了解宪法、民法、行政法、经济法、刑法、诉讼法中与学生关系密切的有关法律基本知识，增强法律意识，树立法制观念，提高辨别是非的能力。	40
		掌握马克思主义的相关基本观点和我国社会主义经	掌握我国社会主义市场经济的基本特征，增强规	

3	德育3 (经济政治与社会)	<p>济建设、政治建设、文化建设、社会建设、生态文明建设的有关知识；提高思想政治素质，坚定走中国特色社会主义道路的信念；提高辨析社会现象、主动参与社会生活的能力。</p>	<p>则意识、平等意识、竞争意识；理解坚持对外开放基本国策的必要性，增强开放意识；掌握社会主义先进文化和社会主义核心价值体系的基本内容；理解社会主义和谐社会建设的总要求，懂得以科学发展观统领经济社会发展全局的重要意义，积极投身社会主义和谐社会建设。</p>	40
<p>德育课程包括(职业生涯规划、职业道德与法律、经济政治与社会)。通过学习提高全体学生心理素质，帮助学生正确认识和处理成长、学习、生活和求职就业中遇到的心理行为问题，了解礼仪礼节的内涵，养成礼仪礼节习惯，提高学生的职业道德素质和法律素质，了解我国社会主义经济、政治、文化与社会建设常识。</p>				
4	语文	<p>注重培养学生热爱祖国语言文字的思想感情，使学生进一步提高正确理解与运用祖国语言文字能力，提高科学文化素养，以适应就业和创业需要。</p>	<p>能理解重要词语和句子在文章中的含义和作用；能概括文章的内容要点、中心思想和写作特点；能阅读各种优秀作品，体会其丰富内涵，加深和拓宽对自然、社会、人生等问题的思考和认识；能把握散文、诗歌、小说、戏剧等文学样式的基本特点；能运用现代工具筛选和提取有用的信息；养成说普通话的习惯，做到表达清楚说话得体，具备一定的实</p>	120

			用写作能力。	
6	体育与健康	<p>增强体能，掌握和应用基本的体育与健康知识和运动技能；挖掘有潜质的体育人才，培养运动的兴趣和爱好，形成坚持锻炼的习惯；坚持开展阳光体育运动，提高对个人健康和群体健康的责任感，形成健康的生活方式；发扬体育精神，弘扬奥林匹克运动精神，形成积极进取、乐观开朗的生活态度。</p>	<p>掌握并运用发展肌肉力量和肌肉耐力、提高速度、心肺耐力、身体灵敏性、平衡能力、协调性的基本原理及多种练习方法；掌握并运用发展上肢、下肢、肩部、腰腹、躯干柔韧性的基本原理和多种练习方法；掌握篮球、足球、排球运动的动作技术、基本规则、安全知识、防护技能等。</p>	120

(二) 专业基础课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容与要求	参考学时
1	烹饪营养与卫生	了解食品营养与卫生的基础知识，熟悉食物的各种营养素对人体的作用，懂得食品卫生法。	了解食品营养与卫生的基本知识。掌握科学烹调的方法和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识。能应用于中餐烹饪岗位，会进行菜品的营养搭配。	40
2	饮食业基础知识	了解现代餐饮企业经营管理知识，学习现代餐饮企业厨房设备设施管理、现代餐饮企业厨房员工管理。	掌握现代餐饮企业厨房生产流程及现代餐饮企业销售管理，能胜任餐饮管理和烹调制作岗位。会采用个性	40

			化管理。	
3	饮 食 成 本 核 算	通过本课程的学习，使学生较系统地掌握饮食成本核算获得基本的理论基础知识、方法和必要的应用技能；逐步培养学生学习专业知识的能力以及理论联系实际的能力。	结合烹饪专业的实际情况，使学生毕业后从事餐饮行业、任职管理层后，适应餐饮类更高层次的工作需要。	40
4	烹 饪 英 语	培养学生对西方饮食文化的了解，同时通过对西方的饮食原料、生活方式有初步的了解，培养学生以后就业在外企工作的能力。	通过对西方文化知识的了解，渗透西餐餐饮文化的博大精深，开拓学生的眼光。	40
5	烹 饪 原 料 加 工 技 术	培养学生全面、系统的掌握各种烹饪原料的属性、储存方法、加工方法，为使学生进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。	了解常用原料品质鉴定、加工方法及原料的检验、贮存和保管方法。能应用于烹饪菜品制作，会根据提供的原料应用不同方法加工制作成不同风味的菜品。	120

(三) 专业技能课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容与要求	参考学时
		主要是研究热菜烹调的概念及基本原则，传统名菜	了解刀具、刀工、勺具和勺功基础知识，掌握刀工、	

1	烹调技术	制作的技艺。训练基本菜品的操作技能，熟练掌握刀工基础、火候、调味和常用热菜的烹调方法，具备设计、制作宴席、制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技能和一定的菜肴创新能力。	勺功操作技能以及现代刀具、勺具应用知识等实际操作技能。能胜任餐厅中餐烹饪岗位工作，会应用不同刀工、勺功技巧。	280
2	冷盘制作	使学生具备餐饮行业高素质劳动者所必需的冷菜、冷拼与食品雕刻的基础知识和基本技能，掌握宴会冷菜、冷拼制作技艺及食品雕刻技法。使学生具备适应市场需要的专业技术，为进一步学习相关专业知识打下基础。	了解围边点缀的制作技法及简单的宴会食品雕刻技法，能独立完成果盘等制作，并能熟练掌握多种果蔬雕刻品种及围边。	360
3	面点制作技术	了解面点的基本理论，掌握面点制作原料的选择、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具，掌握面点加工基本方法，熟悉基本面点品种、典型面点品种设计、加工及风味特色制作。	了解中式面点制作基本操作技能的内容及技术规律和特点，掌握面点操作蒸、煮、烤、烙、炸、煎、炒操作技能和操作要领。能满足面点岗位要求，会不同面点品种的制作技能和技巧提升就业能力。	360
4	川菜制作	通过示范实践教学使学生了解川菜肴风味特点成菜要求，并掌握其制作方法，熟练掌握传统四川菜肴的风格特点，味型要求、操作流程并在此基础上充分了解新派川菜的形成与发展趋势。	了解川菜点的特点及文化背景，掌握制作四川特色菜点的原料知识和特殊的烹调技法，能独立完成特色川菜菜点的制作。	120

(四) 公共选修课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容与要求	参考学时
1	礼仪	掌握礼仪的基础知识、基本规范及流程；养成讲文明、懂礼貌的习惯，以良好的个人风貌得体地与人交往，成为有较高人文素养的人，为更好地胜任职业岗位工作打下基础；通过学习本课程，可以使学生加强自身修养，弘扬“礼仪之邦”的道德风范，为建设有中国特色的社会主义事业服务。	了解礼仪的发展、特征与原则；掌握职业学校学生的基本修养；理解笑容在与人交往中的重要意义；掌握常见站姿、坐姿、走姿、蹲姿的基本规范；掌握主、客双方拜访前应做的准备工作和如何谦恭有礼地送别访客；掌握大方适度的握手方法和名片收递的方法；掌握在不同的场合进行有效沟通的方法；掌握国际礼宾次序和座次、位次。	40
2	书法	要求学生了解书法艺术的性质、特点；了解书法历史概况及其主要书体的艺术特点和演变关系；掌握基本书写技巧和方法；培养学生高雅的艺术情操，感悟传统文化的魅力，提高民族自信心和自豪感。	了解书法的分类；了解硬笔书法和软笔书法的一般书写方法；理解楷行隶篆的特点；掌握楷书的运笔法及基本笔画分类；掌握行书的基本笔画分类与偏旁的分类；掌握楷书、行书的结构法；理解书法的欣赏方法及应用。	40

3	心理健康	<p>培养学生乐观向上的心理品质，增强心理调适能力，促进学生人格的健全发展；帮助学生正确认识自我，增强自信心，学会合作与竞争，培养学生的专业兴趣和敬业乐群的心理品质，提高应对挫折、匹配职业、适应社会的能力；帮助学生解决在成长、学习和生活中遇到的心理困惑和心理行为问题，并给予科学有效的心理辅导与咨询，提供必要的援助，提高学生心理健康水平。</p>	<p>了解影响心理健康的个体因素和环境因素及其发生作用的途径；掌握心理健康教育的基本方法，知道中学生心理健康教育评估的意义、实施与原则；掌握中学生常见的学习心理障碍及其应对策略；掌握影响中学生人际关系的因素，中学生不良人际关系的诊断与调适方法；掌握中学生自我意识教育的方法；掌握中学生常见的性心理问题及其性教育的基本方法；掌握中学生心理诊断和治疗的基本方法。</p>	40
4	计算机基础	<p>注重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，使学生了解并遵守相关法律法规、信息道德及信息安全准则；培养学生成为信息社会的合格公民。</p>	<p>了解计算机的硬件结构与组成原理；了解计算机的软件组成与一些重要概念；掌握计算机网络、数据库、多媒体等技术的基本概念、相关技术和应用领域；掌握计算机的基本操作，具有使用计算机常用软件的基本技能；掌握 office 软件的使用。</p>	40

七、教学进程及总体安排

教学进程表

课程类别	序号	课程名称及代码	各学期周课时安排					总学时
			第一学期	第二学期	第三学期	第四学期		
公共基础课	1	德育 14101 14102 14103		2	2	2		120
	2	语文 11101		2	2	2		120
	3	体育与健康 21101		2	2	2		120
专业基础课	4	烹饪营养与卫生 72205		2				40
	5	饮食业基础知识 72208				2		40
	6	饮食成本核算 72206	2					40
	8	烹饪英语 72209				2		40
	9	烹饪原料加工技术 72204			6			120
专业技能课	10	烹调技术 72302	6	4	4			280
	11	冷盘制作 72301	6	6	6			360
	12	面点制作技术 72303	4	6	4			280
	13	川菜制作 72207				4		80
公共选修	14	礼仪 74501		2				40
	15	书法 83501				2		40

课	16	心理健康	15501	2			40
	17	计算机基础	63501	2			
顶岗实习							600
合计			30	30	30	600	2400

备注：学制两年，在校学习一年半，顶岗实习半年

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 专业教学团队结构

本专业有骨干教师 2 名，专任教师 1 名，兼职教师 1 名。对专业教师进行技术培训、教学技能培训，并有计划地进行企业实践。并聘请行业企业技术骨干担任兼职教师。兼职教师占专任教师的 50%，在本专业领域享有较高声誉、丰富实践经验是本行业的能工巧匠。

中餐烹饪专业团队师资一览表

序号	姓名	学历	职称	职业资格证书	类别	主要承担任务
1	陈燕	硕士	高级讲师		骨干教师	礼仪指导
2	张晓飞	本科		三级	骨干教师	专业课程授课及实习实训教学
3	庞建军	本科		二级	专任教师	专业课程授课及实习实训教学
4	袁征	专科		三级	兼职	专业课程授课及实习实训教学

2. 专任教师的任职资格

- ①爱国守法，爱岗敬业，积极践行社会主义核心价值观；
- ②具有良好的道德修养，遵守职业道德，教书育人，为人师表，热爱关心学生；
- ③具有本专业或相关专业大学本科及以上学历；
- ④具有中职教师资格证书；
- ⑤具备本专业教学的专业知识和专业实践技能；
- ⑥具备课程开发和教学组织能力。

3. 乌海市职业技术学校专业带头人、骨干教师、“双师型”教师的认定（具体要求详见附件 1 乌职校[2018]22 号）

4. 兼职教师的任职资格

- ①爱国守法，爱岗敬业，积极践行社会主义核心价值观；
- ②具有良好的道德修养，遵守职业道德，教书育人，为人师表，热爱关心学生；
- ③遵守学校教学管理制度，圆满完成教学任务；
- ④具有 5 年以上相关工作经验，有较强的专业技能；
- ⑤具有较强的教学组织能力，善于沟通与表达；
- ⑥具有本专业中级以上的专业技术职务或二级以上的职业资格。

（二）教学设施

1. 校内实训基地

本专业所需的校内实训室有 4 个：中式面点实训室、中餐烹调实训室、冷菜制作实训室、食品雕刻实训室。主要满足专业教学、实训、职业技能鉴定等要求，特别是实训内容应与实际操作相结合，满足“教学做”一体化课程的教学需要，能进行实践技能培养开发及为企业生产服务。

序号	实训室	实训内容
1	中式面点制作 实训室	中式各类面点的制作
2	中式烹调制作 实训室	中餐相关菜品的制作
3	冷菜制作实训 室	各类凉菜的制作和摆盘
4	雕刻实训室	花、鸟、虫、鱼等植物性原料的雕刻

2. 校外实训实习基地

本专业与北京国家会议中心、乌海市蓝梦酒店、乌海蒙亿大酒店、乌海伟胜国际酒店等企业合作，签订了订单培养协议，协同育人。校外实训实习基地有一线岗位骨干人员，与学校教师一同对学生进行现场指导，能满足学生综合技能训练，从而实现对学生进行岗位职业技能的培养。

序号	基地名称	主要实习实训项目
1	北京国家会议中心	烹饪实训、跟岗实习及顶岗实习
2	乌海市蓝梦酒店	烹饪实训、跟岗实习及顶岗实习
3	乌海市蒙亿大酒店	烹饪实训、跟岗实习及顶岗实习
4	乌海市伟胜国际酒店	烹饪实训、跟岗实习及顶岗实习
5	乌海市海勃湾公馆	烹饪实训、跟岗实习及顶岗实习

(三) 教学资源

1. 选用教育部编制的《职业教育与成人教育教材信息（中职分册）》中规划教材
2. 学习网站：

<http://www.meishichina.com/> 中华美食网

<http://www.meishitianxia.com/> 美食天下

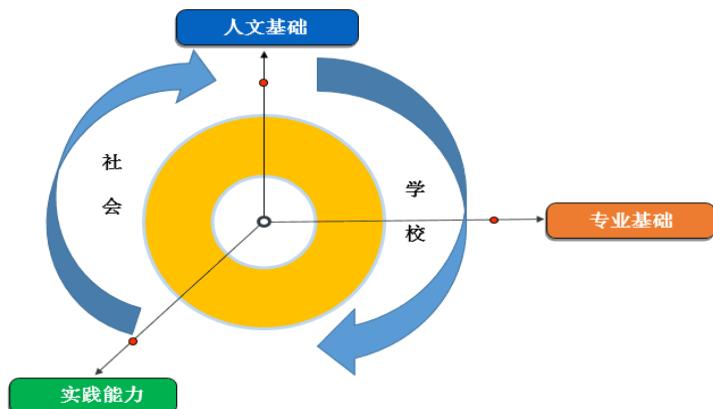
<http://www.douguomeishi.com/> 豆果美食

(四) 教学方法

结合中餐烹饪专业实践性强的职业特点，强化教、学、做为一体，突出“学中做、做中学”的教学特色。选用项目教学、任务教学等教学方法组织教学，利用校内外实习基地，将学生的自主学习、现场体验、小组合作等教学组织形式相结合。

(五) 学习评价

改革以学校和课堂为中心的传统人才评价模式，加大行业企业对学生的评价考核力度，推行“二元三维”评价模式。



“二元三维”评价模式示意图

1. “二元”指评价主体：学校和社会
 - ①学校：管理部门、班主任、任课教师、学生
 - ②社会：行业、企业

2. “三维”指评价内容：人文基础、专业基础、实践能力

①人文基础：思想品德、学习态度和能力、心理素质、自主学习与自主管理能力、与人相处合作沟通能力、服务意识、环境下的得体认知与环境适应等。主要通过公共基础课成绩、教师对学生评价、学生自评等进行评价。

②专业基础：专业知识与技能、知识技能的运用与创新能力等。主要通过专业课程成绩体现，其中包括专业基础课、专业技能课和实训课成绩。每门课程的成绩*权重相加为最终专业素养的评价分。

③实践能力：实习实训能力、职业技能水平等。主要通过工学交替实习、顶岗实习、技能竞赛、职业技能鉴定进行评价。

学生评价表

二元	评价主体	三维（评价内容）			评价指标	表现形式
		维度		评价基本内容		
学校	任课教师	人文基础 (100分)	公共基础	主要评价学生每门公共基础课的学习态度、学习过程、学习成绩与学习效果等。	公开课 (50分)	考试成绩
	班主任		综合评价	主要评价学生在思想品德、遵守纪律、明礼诚信、班级活动、学习态度和能力、心理健康等。	综合表现 (40分)	考核表
	政教处		社会实践	学生在校期间学校认定加分项（比如参加公益活动、担任班级或学校	加分项 (5分)	考核表

				职务等)。		
	学生		学生 自评	主要评价自主学习与自 主管理、与人相处合作 沟通、服务意识、环境 下的得体认知与环境适 应。	学生自评 (5分)	考核表
	任课 教师	专业 基础 (100 分)	专业基 础、专 业技能 与实践	主要评价学生每门专业 课的学习态度、学习过 程、学习成绩、实训成 绩与学习效果等。	专业课 (100分)	考试成 绩、实 训成绩
社会	行业	实践 能力 (100 分)	技能 鉴定	参加技能鉴定资格考试 成果判定	技能鉴定 (25分)	职业 资格证
	企业		实习 实训	工学交替实习成绩、顶 岗实习成绩	实习实训 (70分)	实习 鉴定表
	赛事主 办单位		竞赛	各级各类竞赛获奖情况	加分项 (5分)	考核表

九、毕业要求

学生修完规定课程，经考核合格后，发放毕业证书。(具体要求详见附件 2 乌职校[2019]4 号)

十、附录

中餐烹饪专业人才培养方案编制依据：

1. 《〈中等职业学校教师专业标准〉解读》(中等职业学校教
师专业标准课题研制组 2015.9)

2. 《中等职业学校专业教学标准（试行）》（中华人民共和国教育部 2014. 4）

附件 1：

乌海市职业技术学校

专业带头人、骨干教师、“双师型”教师

认定细则

为落实《乌海市职业技术学校师资队伍建设规划》(2018年-2020年)，通过3年时间培养由“青年教师—骨干教师—专业带头人—教学名师”教学团队的建设任务，特制订本认定细则。

一、专业带头人

(一) 忠诚党的教育事业，热爱职业教育事业，具有良好的师德师风和敬业精神，治学严谨，教书育人，为人师表，遵纪守法，任现职内年度考核均达到合格以上等次。

(二) 具有本科以上学历，从事职业教育教学工作满10年，具有高级以上专业技术职务，已被认定为“双师型”教师，身体健康，年龄在55周岁以下。

(三) 全面、熟练地履行岗位职责，有丰富的教学实践经验，能系统讲授本专业2门以上核心课程，熟悉本专业基本技能，在本专业教学中形成自己鲜明的教学特色，在自治区或相关行业具有较高的知名度和影响力。

(四) 具有制定专业建设规划并组织实施的能力，能根据本专业人才培养能力标准或课程标准提出修订意见和建议，并对教学目标的完成情况进行评估。

(五) 具有学术民主、合作共事的作风以及较强的教育科研、团队建设、校企合作等方面的综合协调能力。

(六) 教学业绩须具备以下之一：

1. 主持学校专业或精品课程建设工作。
2. 主持完成一项教改课题或新技术的应用推广。
3. 主持建设的专业获得市级及以上重点、示范或特色专业称号；或是作为主要成员参与市级精品课程、市级重点实习实训基地建设。

二、骨干教师

（一）忠诚党的教育事业，热爱职业教育事业，具有良好的师德师风和敬业精神，治学严谨，教书育人，为人师表，遵纪守法，任现职内年度考核均达到合格以上等次。

（二）具有本科以上学历，从事职业教育教学工作满 8 年，中级以上教师专业技术职务；身体健康，年龄原则上在 45 周岁以下。

（三）教学工作量饱满，能系统讲授本专业 1 门以上核心课程，独立指导学生实训、实习、社会调查等，教学效果良好。

（四）在职业教育教学改革中成绩突出，有典型经验，积极参加各级业务主管部门和学校组织的职业教育教研活动。

（五）教学业绩须具备以下之一：

1. 在学校专业或精品课程建设中承担重要任务。
2. 参与完成一项课改课题或新技术的应用推广。

三、“双师型”教师

（一）基本条件：

1. 遵守国家中等职业学校教师职业道德规范，具有中等职业学校教师任职资格，取得教师系列初级以上专业技术职务。
2. 具有非教师系列初级及以上专业技术职务和专业技术资格证书，或技术工人四级及以上专业技术职务。

（二）拓展条件

1. 参加自治区级职业技能大赛获得三等及以上奖项，或指导学生参加自治区级职业技能大赛获得三等及以上指导教师奖项，参加国家级职业技能大赛获得三等及以上指导教师奖项。
2. 在企业生产、建设、管理、服务第一线累计有半年以上专业工作经历或坚持每两年到企业进行不少于两个月的专业实践。

乌海市职业技术学校

二〇一八年九月

附件 2

乌海市职业技术学校成绩考核管理办法

为了规范和加强成绩考核管理工作，创造良好的教育教学秩序，促进学生德、智、体、美、劳全面发展，依据教育部《关于制定中等职业学校学生学籍管理规定的原则意见》，制定本管理办法。

一、成绩考核包括操行评定、课程成绩考核两个方面。课程成绩考核每学期进行一次，操行评定每学年进行一次，毕业鉴定在毕业前进行，各项考核结果应如实记入学生档案。

二、操行评定以《中等职业学校学生守则》为主要依据，由班主任负责，评定结果记入学生学籍档案。

三、课程成绩考核由教务处根据教学计划的安排，通过考试、考查或其他考核方式进行。

四、考试成绩采用百分制记分。成绩不及格者，允许补考，补考由教务处统一组织。补考要求和期末考试要求相同，补考及格发放毕业证。

五、课程成绩执行以下规定

1. 考试试课成绩由期末考试成绩（占总成绩的 40%）、平时成绩（占总成绩的 60%）两部分构成。平时成绩包括出勤、作业、综合表现、期中测验等，以上内容各占 15%。

2. 实训课成绩由技能考核成绩（占总成绩的 60%）、平时成绩（占总成绩的 40%）两部分组成。平时成绩包括出勤、作业、综合表现等，以上内容各占 15%。

3. 体育课为必修课，成绩记入学籍档案。体育课考核按学

生体育健康测试标准进行考核，按百分制计分。因健康原因体育课学习确有困难的学生，由本人提出申请，凭县级以上医院证明，经教务处批准，可减少体育课学习项目或免试。

4. 实习成绩实行考核制。

六、考试

1. 期中测验由教务处统一规定时间段由任课教师采用考试、考查的方式随堂进行，对口升学班级由教务处统一安排期中考试；期末考试统考科目由教务处统一组织，非统考科目由任课教师在教务处统一规定时间段采用考试方式随堂进行。

2. 学生无故旷课或请假未被批准，一学期中本课程缺旷课（含实训课、体育课）超过本学期课时总量的 1/8，任课教师可以取消其考试资格。

3. 学生必须按时参加学校规定的课程考核。学生因病或有特殊情况不能参加，凭有关证明向班主任提出缓考的书面申请，报教务处批准方可办理，无请假手续的按旷考处理。

4. 考试不及格学校统一安排补考。补考不及格不发放毕业证书。

5. 旷考学生该考试科目成绩为零，不发放毕业证书。考试作弊的学生，由教务处按照考试相关规定，视情节轻重给予相应的处理。

6. 考试期间学生不得提前退场，不遵守规定者，按旷考处理。

此管理办法从 2017 级学生开始执行。

乌海市职业技术学校

2019 年 3 月