

# 中等职业学校民族风味食品加工制作 专业教学标准（试行）

## 一、专业名称（专业代码）

民族风味食品加工制作（071200）

## 二、入学要求

初中毕业或具有同等学力

## 三、基本学制

3年

## 四、培养目标

本专业坚持立德树人，面向食品加工、餐饮、旅游等行业企业，培养从事乳品加工、肉品加工、饮品酿造、面点制作、烹调等工作，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

## 五、职业范围

序号	对应职业(岗位)	职业资格证书举例	专业(技能)方向
1	乳品加工	乳品加工工	乳制品加工
2	乳品机械设备	乳品设备安全工	
3	食品罐头加工	食品罐头加工工	肉类食品加工
4	速冻食品制作	速冻食品制作工	
5	中式烹调制作	中式烹调师	中式烹调
6	中式面点制作	中式面点师	面点加工
7	糕点面包烘焙	糕点面包烘焙工	
8	果露酒酿造	果露酒酿造工	特色饮品酿造
9	啤酒酿造	啤酒酿造工	
10	白酒酿造	白酒酿造工	
11	饮料制作	饮料制作工	
12	食品成分化验检测	食品分析检验工	食品分析检测

说明：可根据区域实际情况和专业（技能）方向取得1或2个证书。

## 六、人才规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

### (一) 职业素养

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. 具有团队合作、协调人际关系的能力。
3. 熟悉本专业和对应岗位群工作流程，具有使用、维护、保养相关设施、设备的能力。
4. 具有扎实的专业知识和专业技能，能够按照企业生产任务，独立制订生产计划与方案，并能根据需要提出调整、改进措施。
5. 具备较强的食品质量意识、安全意识、卫生意识、节约意识、成本意识，养成严谨地工作作风和实事求是的工作态度。
6. 具有继续学习和适应职业变化的能力。
7. 具备健康的身体和心理素质，能够抵御各种压力、打击和挫折。

### (二) 专业知识和技能

1. 熟知民族饮食文化内涵。
2. 熟悉常用食品原料的种类、品质特点、品质鉴别、使用范围与保管方法。
3. 掌握食品营养与卫生知识。
4. 掌握食品原料的加工技术。
5. 掌握风味食品的加工方法、制作工艺、质量标准和技术关键。
6. 具备食品安全控制和品质控制与检测能力。
7. 具备食品企业经营与管理能力。
8. 熟悉本专业及相关岗位群的工作内容和工作流程。
9. 掌握中餐烹饪的基本知识与操作技能，具有处理烹调操作时出现的各种突发情况的能力。
10. 具有使用和维护保养中餐厨房相关设施设备和工具的能力。

### 专业（技能）方向——乳制品加工

1. 了解乳的基本化学成分及性质、原料乳品质鉴定与保管等方面的知识。
2. 掌握原料乳预处理方法及各类乳制品的加工方法和技术关键。
3. 具备乳品加工控制能力、乳品分析检测能力、乳制品质量监控能力、乳

制品加工机械设备使用与维护能力、乳品企业生产组织管理能力等。

4. 掌握乳制品加工技术和加工过程中常见问题的解决方法。

#### **专业（技能）方向——中式面点**

1. 了解面点的原料种类，熟悉各种面团的特性与成形机理。
2. 掌握各种面团的用途、调制方法和质量标准。
3. 掌握各种馅心的制作方法和质量要求，懂得各种面点成形技法和成熟方法。

#### **专业（技能）方向——特色饮品酿造**

1. 了解食品发酵的基本概念、发展趋势和酿造原理。
2. 掌握培养基的配制与灭菌、菌种活化与扩大培养、发酵过程的控制和白酒、啤酒、葡萄酒、食醋、酱油及酱品的生产工艺。
3. 能独立操作加工设备，并能进行简单维护。
4. 能利用所学理论知识和技能解决生产过程中的问题。

#### **专业（技能）方向——肉类食品加工**

1. 了解肉制品的概念、特点、发展历史和发展趋势。
2. 掌握肉制品各种原辅料的性质、作用和使用方法。
3. 掌握各种肉制品的加工工艺、加工方法。
4. 能使用和维护加工设备。

#### **专业（技能）方向——中式烹调**

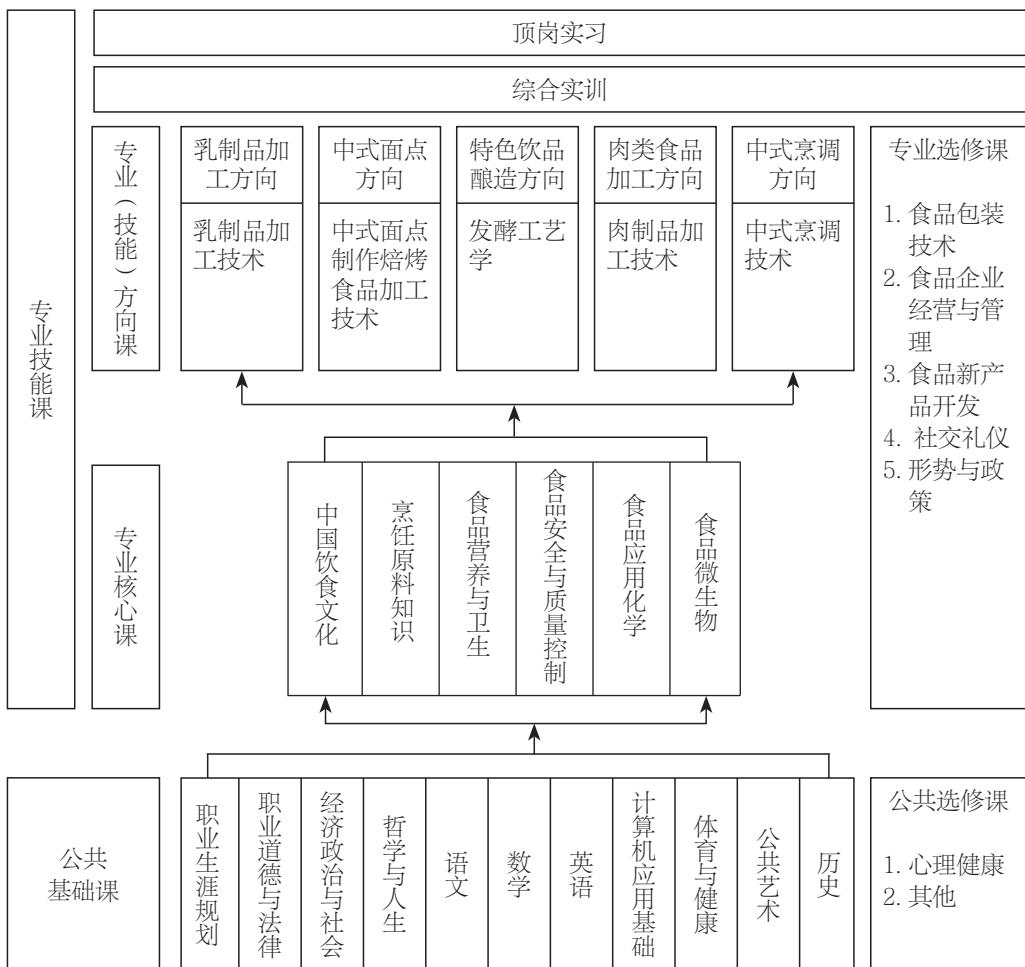
1. 熟悉饭店中餐厨房的工作流程。
2. 掌握中餐烹饪的基本知识与操作技能。
3. 具有使用和维护保养中餐厨房相关设施设备和工具的能力。

### **七、主要接续专业**

高职：食品加工及管理、烹饪工艺与营养、食品营养与检测、乳品工艺、酿酒技术、食品质量与安全、食品分析与检验、食品机械与管理、食品营养与卫生、食品加工技术

本科：食品科学与工程、烹饪与营养、酿酒工程、乳品工程

## 八、课程结构



## 九、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。

公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术、历史，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核心课、专业（技能）方向课和专业选修课，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密切结合	32
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密切结合	32
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密切结合	32
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密切结合	32
5	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	196
6	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	164
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	184
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，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	132
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	150
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	36
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	36

## (二) 专业技能课

### 1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国饮食文化	了解中国饮食文化的概念、研究对象和内容、饮食文化发展阶段；掌握中国饮食民俗、饮食礼仪、茶饮文化和酒文化等基本知识	64
2	烹饪原料知识	了解常见烹饪原料的名称、产地、产季；掌握常见烹饪原料的品质特点、品质鉴别和保管方法；能按照烹饪制作的要求来选择适用的原料，并对原料进行品质控制	64
3	食品营养与卫生	了解人体所需营养素的种类、烹饪原料的营养价值及各类食品的卫生要求；掌握食品污染的识别及防制、食物中毒及其预防、食物的合理烹调与加工、食品的合理储存、餐饮业卫生要求与管理；能用营养学与卫生学常识指导工作实践	60

续表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
4	食品安全与质量控制	了解食品质量与安全的形成与发展、食品安全的现状、食品安全的现状与现实意义、食品质量与安全研究的主要内容；掌握食品安全与质量控制的基本理论和技术方法；能用所学质量控制技术对食品质量和安全进行管理和控制，从而解决工作中的实际问题	60
5	食品应用化学	了解食品的基本化学成分、原料特征、加工特性和食品中的化学成分在加工过程中的物理、化学、生物性能的变化及对食品品质的影响；掌握食品生产原料的预处理、生产过程品质控制原理及方法	64
6	食品微生物	了解学科研究范围、研究方法、学科进展和未来方向；理解本课程中的概念、基本原理和方法；掌握基本理论知识和基本技能；会运用所学知识解决实际问题	60

## 2. 专业（技能）方向课

### （1）乳制品加工

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	乳制品加工技术	了解乳的基本化学成分及性质、原料乳品质评定等基本理论知识；掌握原料乳的预处理及各种乳的加工原理和加工技术；能用所学理论知识和技能解决生产过程中的问题	60

### （2）中式面点

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中式面点制作	了解中式面点的发展及风味流派；熟悉各种面团的特性；理解各种面团的形成原理；掌握各种面团、馅心的调制方法及成形技法；能熟练使用各种加工设备	30
2	焙烤食品加工技术	了解焙烤食品原辅料、卫生管理相关知识；掌握面包、饼干、蛋糕、糕点等焙烤食品加工原理、制作工艺、操作技术要领等及常见焙烤食品装饰材料；能对焙烤食品在加工过程中出现的问题提出解决方案；会使用各种焙烤加工机械	30

### （3）特色饮品酿造

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	发酵工艺学	了解食品发酵的基本概念和发展趋势；掌握培养基的配制与灭菌、菌种活化与扩大培养、发酵过程的控制和白酒、啤酒、葡萄酒、食醋、酱油及酱品的生产工艺；能利用所学理论知识和技能解决生产过程中的问题	60

#### (4) 肉类食品加工

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	肉制品加工技术	了解肉制品加工发展历史、加工现状和未来发展趋势，掌握肉制品加工的基本原理及原料的品质要求，能利用所学知识和技能开展加工制作，并能解决实际工作中的问题	60

#### (5) 中式烹调

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中式烹调技术	了解中国烹饪发展概况和地方风味流派的特点；熟悉烹调各环节操作原则和要求；掌握烹调方法的分类依据和常用烹调方法，运用烹调基础知识加工制作菜肴，熟练运用烹调基础知识和基本技能设计制作一般宴席	60

### 3. 专业选修课

- (1) 食品包装技术。
- (2) 食品企业经营与管理。
- (3) 食品新产品开发。
- (4) 社交礼仪。
- (5) 形势与政策。

### 4. 综合实训

本专业涉及的技能方向较宽，综合实训是本专业必修的实习训练，放在专业课程学完之后，校内综合实训要满足不同岗位群的技能需要，科学安排实训时间和实训内容，提倡一体化项目式实习教学模式，坚持以项目为目标，从能力本位出发，由单项技能训练到综合技能训练，逐步形成综合能力，为顶岗实习打下良好基础。

### 5. 顶岗实习

顶岗实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节，要认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实习。

学校可根据具体情况安排学生到对口企业进行专门技能实习或轮流交换进行多技能方向实习，顶岗实习使学生了解民族风味食品的类别、生产过程，提

高对民族风味食品的认识；了解企业的生产工艺，培养学生应用理论知识解决实际问题和独立工作的能力，学习从业人员的优秀品质和敬业精神，同时实习内容还应包括：劳动纪律养成、质量意识形成及人际交往等，并要求企业对学生的顶岗实习进行评定，为学生正式走上工作岗位打下坚实基础。

## 十、教学时间安排

### (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 3 000~3 300。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，可以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

课程类别	课程名称	学分	学时	学期					
				1	2	3	4	5	6
公共基础课	职业生涯规划	2	32	√					
	职业道德与法律	2	32		√				
	经济政治与社会	2	32			√			
	哲学与人生	2	32				√		
	语文	12	196	√	√	√	√		
	数学	10	164	√	√	√			
	英语	11	184	√	√	√		√	
	计算机应用基础	8	132	√	√				
	体育与健康	9	150	√	√	√	√	√	
	公共艺术	2	36			√			
	历史	2	36		√				
	公共基础课小计	62	1 026						

续表

课程类别	课程名称	学分	学时	学期						
				1	2	3	4	5	6	
专业核心课	中国饮食文化	4	64	✓						
	烹饪原料知识	4	64	✓						
	食品营养与卫生	4	60		✓					
	食品安全与质量控制	4	60			✓				
	食品应用化学	4	64	✓						
	食品微生物学	4	60		✓					
	小计	24	372							
专业技能课	乳制品加工	乳品加工技术	4	60				✓		
		小计	4	60						
	中式面点	中式面点制作	2	30			✓			
		焙烤食品加工技术	2	30			✓			
		小计	4	60						
	特色饮品酿造	发酵工艺学	4	60		✓				
		小计	4	60						
	肉类食品加工	肉制品加工技术	4	60				✓		
		小计	4	60						
	中式烹调	中式烹调技术	4	60		✓				
		小计	4	60						
综合实训		20	390	✓	✓	✓	✓			
轮岗实训		6	120					✓		
顶岗实习		35	1 050					✓	✓	
合计		151	3 018							

说明：

(1) “✓” 表示建议相应课程开设的学期。

(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，学校可根据实际情况灵活设置。

## 十一、教学实施

### (一) 教学要求

#### 1. 公共基础课

公共基础教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，采用适合中职学生发

展需要的多样化教学方法和教学组织形式，注重数字技术在教学中的应用，不断创新教学手段和教学模式，充分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

按照专业技能方向和对应岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化教学，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，合理安排专业理论课与实训课比例；课程开设先后顺序要科学，符合理论指导实践的科学规律；根据课程特点和性质，注重项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法的应用，充分利用校外实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合，从而实现学生综合技能的提高。

## （二）教学管理

教学管理要更新观念，改变传统的教学管理方式。教学管理要有一定的规范性和灵活性，合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件；要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

# 十二、教学评价

根据本专业人才培养目标，建立完善的学校评价、行业（企业）评价、家长评价、学生评价四位一体的人才评价体系，注重评价内容的整体性，兼顾综合素质评价与能力评价相结合；注重过程评价与结果性评价相结合；定性描述与定量评价相结合；理论知识掌握与技能应用评价相结合；制定科学的评价标准和多元化评价方式。

## （一）学校评价

校内学习是学生接受专业知识和专业技能学习的主要场所，分阶段分项目对学生的学习进行评价，有利于学生自我检查、自我肯定和自我提高，是促进学生不断进步、成长的重要措施。因此评价内容要全面，评价方式要科学，过程与结果并重，能全面真实反映学生的综合素质。

## （二）社会（企业）评价

学生在完成规定的学习除外后，必须到生产一线进行为期半年到一年的顶岗实习。顶岗实习是学校教学的重要环节，学校对学生的顶岗实习必须做周密安排，加强现场管理，促进学生专业技能的全面提高，企业应对学生的顶岗实习做出全面评价，评价结果将作为学生毕业考核的重要指标，也可作为学校教

育教学改革的重要依据。

### (三) 学生自我评价

学生自我评价既是对学校教育教学的评价，也是对自己进行全面检查、自我肯定的重要手段。

### (四) 家长评价

将家长评价纳入学校教学评价体系是学校教学评价的重要补充。

## 十三、实训实习环境

本专业应配备校内实训实习室和校外实训基地。

### (一) 校内实训实验室

校内实训实习必须具备中式烹调实训室、中式面点实训室、肉类加工实训室、乳品（酸奶、冰淇淋）实训室、酿酒（啤酒、果酒、白酒）实训室、微生物实验室、分析检测实验室、烹饪多媒体演示室、纯水制作实训室。主要设施设备及数量见下表（主要设备装备标准按 30 人标准班配置）。

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量(台/套)
1	烹饪多媒体演示室	计算机	2
		视频捕捉卡	1
		非线性编辑软件	1
		电阻式触摸屏	1
		DVD 光盘刻录机	1
		主控台	1
		VCD 压缩卡	1
		投影屏幕	1
		视频展示台	1
		主机柜	1
		投影机	1
		薄膜触控液晶面板	1
		多媒体控制系统	1
		功放机	1
		录像机	1
		影碟机	1
		调音台	1
		快速球形摄像机	2
		航空椅	100

续表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量(台 / 套)
1	烹饪多媒体演示室	电视机	2
		电热水器	1
		不锈钢工作台柜	2
		平台雪柜	2
		不锈钢双星盆	1
		不锈钢油网烟罩	1
		不锈钢集气罩	1
		燃气单头矮仔炉	1
		燃气单炒单尾	1
		不锈钢工作台连下一层	2
		燃气四平头炉连焗炉	1
		燃气意粉炉	1
		燃气碳烤炉	1
		燃气半坑半扒炉连开口柜	1
		燃气双缸炸炉连开口柜	1
		不锈钢万能蒸烤箱	1
		四门高身雪柜	1
		空调设备	1
2	中式烹调实训室	燃气双炒双炮单汤灶	16
		不锈钢工作台连下一层	16
		不锈钢双星盆	2
		燃气三门蒸柜	1
		不锈钢岛形油网烟罩	1
		不锈钢集气罩	1
		调味缸	32
		炊具	32
		餐具、容器、用具	足量
		万能蒸烤烤箱	1
		碗碟柜	1
		燃气三门蒸柜	1
		不锈钢垃圾桶	2
		砧墩	4

续表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量(台 / 套)
3	中式面点实训室	不锈钢集气罩	1
		不锈钢工作台连下一层	2
		案板工作台	32
		不锈钢双星盆	2
		四门高身雪柜	1
		冰柜	1
		煎锅	2
		不锈钢糖粉车	32
		多层烘箱	32
		紫铜锅	8
		电蒸炉	2
		和面机	2
		压面机	2
		磨浆机	1
		多功能搅拌机	2
		小型电子台秤	32
		紫外线消毒灯	1
		炮台灶	1
		单缸炸炉	1
		矮灶炉	1
		饼盆车	1
		绞肉机	1
		大型电子秤	1
		货架	1
		万能蒸烤箱	1
		空调及新风设备	1
		座椅	32
		粉碎机	4
		蒸笼	32
		起酥机	2
		台式打蛋机	32
		花色模具	32
4	乳品(酸奶、冰淇淋)实训室	实验台及药品架	6
		电冰箱	1
		冰柜	1
		冷饮机	1
		雪融机	1
		酸奶机	1
		冰淇淋机	4

续表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量(台 / 套)
5	肉类加工实训室	绞肉机	1
		斩拌机	1
		拌馅机	1
		滚揉机	1
		盐水注射机	1
		灌肠机	1
		制冰机	1
		烟熏炉	1
		夹层锅	1
		旋转烤禽箱	1
		肉松炒制机	1
		手动灌肠机	1
		真空包装机	1
		高压灭菌器	2
		手动打卡机	2
		油炸机	1
		冰箱	1
		冰柜	1
		电子台秤	1
		嫩化机	1
6	酿酒(啤酒、果酒、白酒)实训室	(1) 啤酒实训室	
		糊化锅	1
		糖化锅	1
		过滤槽	1
		煮沸锅	1
		旋沉槽	1
		麦芽粉碎机	1
		电蒸汽发生器	1
		兑醪泵	1
		过滤泵	1
		麦汁泵	1
		麦汁换热器	1
		摆线针轮减速机	1
		RW 蜗杆减速机	1
		糖化组合管路	1
		测温充氧组合	1

续表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量(台 / 套)
6	酿酒（啤酒、果酒、白酒）实训室	发酵罐	4
		酵母添加计量装置	1
		降温泵	4
		制冷机组	1
		消毒车	1
		洗涤泵	1
		PLC 控制系统	1
		(2) 果酒实训室	
		物料计量秤	1
		除梗破碎机	1
		压榨机	1
		料泵	1
		调配罐	1
		搅拌发酵罐（干红、干白）	2
		发酵罐（兼冷冻罐）	2
		制冷机组	1
		冰水罐	1
		移动泵车	1
		冰水泵	1
		控制柜	1
		减速机	3
		电动机	4
		螺杆泵	1
		过滤机	1
		过滤泵	1
		灌装机	1
		(3) 白酒实训室	
		糖化罐	1
		发酵罐	4
		水储罐	1
		水泵	1
		蒸馏釜	1
		冷却器	1
		袋式过滤器	1
		醪液泵	2

续表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量(台 / 套)
6	酿酒 ( 啤酒、果酒、白酒 ) 实训室	蒸汽锅炉	1
		接酒器	20
		甑锅	1
		甑盖	1
		冷却器	1
7	微生物实验室	电热恒温干燥箱	1
		电子秤	1
		琼脂糖电泳仪	1
		空气浴恒温培养摇床	1
		电泳槽	2
		电泳仪 ( 电源 )	4
		生物显微镜	30
		电子天平	4
		自动灭菌锅	2
		电热恒温培养箱	1
		单人单面洁净工作台	2
		台式高速离心机	2
		电磁炉	1
		超声波清洗器	1
		冰箱	2
		电子调温电热套	1
		倒置荧光显微镜	2
		灭菌锅	1
8	分析检测实验室	电子天平	1
		生物显微镜	1
		单人单面洁净工作台	1
		通风柜	2
		电子秤	2
		电磁炉	1
		电热套	2
		电热恒温干燥箱	1
		酸度计	1
		氮吹仪	1
		极谱仪	1
		旋光仪	1

续表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量(台 / 套)
8	分析检测实验室	升降恒温水浴锅	4
		电热恒温水浴锅	4
		磁力加热搅拌器	1
		箱式电阻炉及其控制箱	1
		全自动凯氏定氮仪	1
		原子吸收分光光度计	1
		可见分光光度计	1
		紫外分光光度计	1
		台式高速离心机	1
		台式低速离心机	1
		漩涡振荡器	1
		循环水式多用真空泵	1
		JJ-2型组织捣碎匀浆机	1
		纯水仪	1
		冰箱	2
		全自动乳品全分析仪	1
		气象色谱仪	2
		液相色谱仪	2
		全自动马弗炉	1
9	纯水制作实训室	纯水装置	1
		冲瓶、常压灌装、封盖三合一机组	1
		套标机	1
		喷码机	1
		膜包机	1
		大桶灌装机	1
		半自动拔盖刷桶机	1

## (二) 校外实训基地

具有足够数量、相对稳定、条件良好的校外实训基地，能完成课程设置所规定的所有生产实习和毕业顶岗实习，能满足专业教学研究、技术推广和社会服务的需要，并能保证学生高质量就业。

## 十四、专业师资

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置

标准》的有关规定，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。专业教师学历职称结构应合理，至少应配备具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师2人；建立“双师型”专业教师团队，其中“双师型”教师应不低于30%；应有业务水平较高的专业带头人。

专业教师应具有中等职业学校教师资格及以上证书；具有良好的师德和终身学习能力；适应行业发展需求，熟悉企业情况并积极开展课程教学改革。

聘请行业企业技术骨干做兼职教师，实现专业教学与行业生产有效接轨；要有专业水平较高的专业带头人和专业建设指导委员会。

校内实习实训配备实习指导教师和实习辅导员。

## 十五、其他