

# 江苏省职业学校 实施性人才培养方案审批表

专 业 名 称	中餐烹饪
专 业 代 码	740201
学 制	三年
招 生 对 象	初中毕业生或具有同等学力者
学 校（盖章）	江苏省武进中等专业学校
填 报 日 期	2022 年 6 月

## 中餐烹饪 专业实施性人才培养方案

### 一、专业与专门化方向

专业类别：餐饮类(代码：7402)

专业名称：中餐烹饪（专业代码 740201）

专门化方向：中餐烹调

### 二、入学要求与基本学制

入学要求：初中毕业生或具有同等学力者

基本学制：3 年

### 三、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，具有良好的职业道德和职业素养，掌握现代烹调操作技术和营养膳食组配制作技能，能从事餐饮企业中餐烹调、中餐面点、营养配餐等工作，具备职业生涯发展基础和终身学习能力，能胜任生产、服务、管理一线工作的高素质劳动者和技术技能人才。

### 四、职业（岗位）面向、职业资格及继续学习专业

专门化方向	职业（岗位）	职业资格要求	继续学习专业	
中餐烹调	中式烹调师 中式面点师	中式烹调师（四级） 中式面点师（四级）	高职： 烹饪工艺与营养	本科： 烹饪与营养教育、食品科学与工程

注：每个专门化方向可根据区域经济发展对人才需求的不同，任选一个工种，获取职业资格证书。有条件的可兼得，还可获得厨政管理师、调味品品评师职业资格证书。

### 五、综合素质及职业能力

#### （一）综合素质

1. 具有良好的道德品质、职业素养、法律意识。
2. 具有良好的人文和科学素养和继续学习的能力。
3. 具有健康的身体素质和心理素质，有良好的生活态度。
4. 具有良好的责任心、进取心和坚强的意志。

5. 具有良好的书面表达和口头表达能力。
6. 具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度。
7. 具备勤于思考、善于动手、勇于创新的精神。
8. 具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识。
9. 能够严格遵守安全操作规范。
10. 具有运用计算机进行专业信息查询和常用文档处理的能力。

## （二）职业能力（职业能力分析见附录）

### 1. 行业通用能力：

- （1）具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力。
- （2）具有烹饪基础刀工、勺功的应用的能力。
- （3）具有烹饪原料鉴别及初加工的能力。
- （4）具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解能力。
- （5）具有菜点、宴席的审美和设计的能力。
- （6）具有运用烹调技法保护烹饪原料营养素和营养标签设计、制作的能力。
- （7）具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力。
- （8）具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力。

### 2. 职业特定能力：

（1）中餐烹调：具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力；具有运用不同技法制作冷菜品种的能力；具有烹饪原料设计和制作艺术造型的能力；具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力。

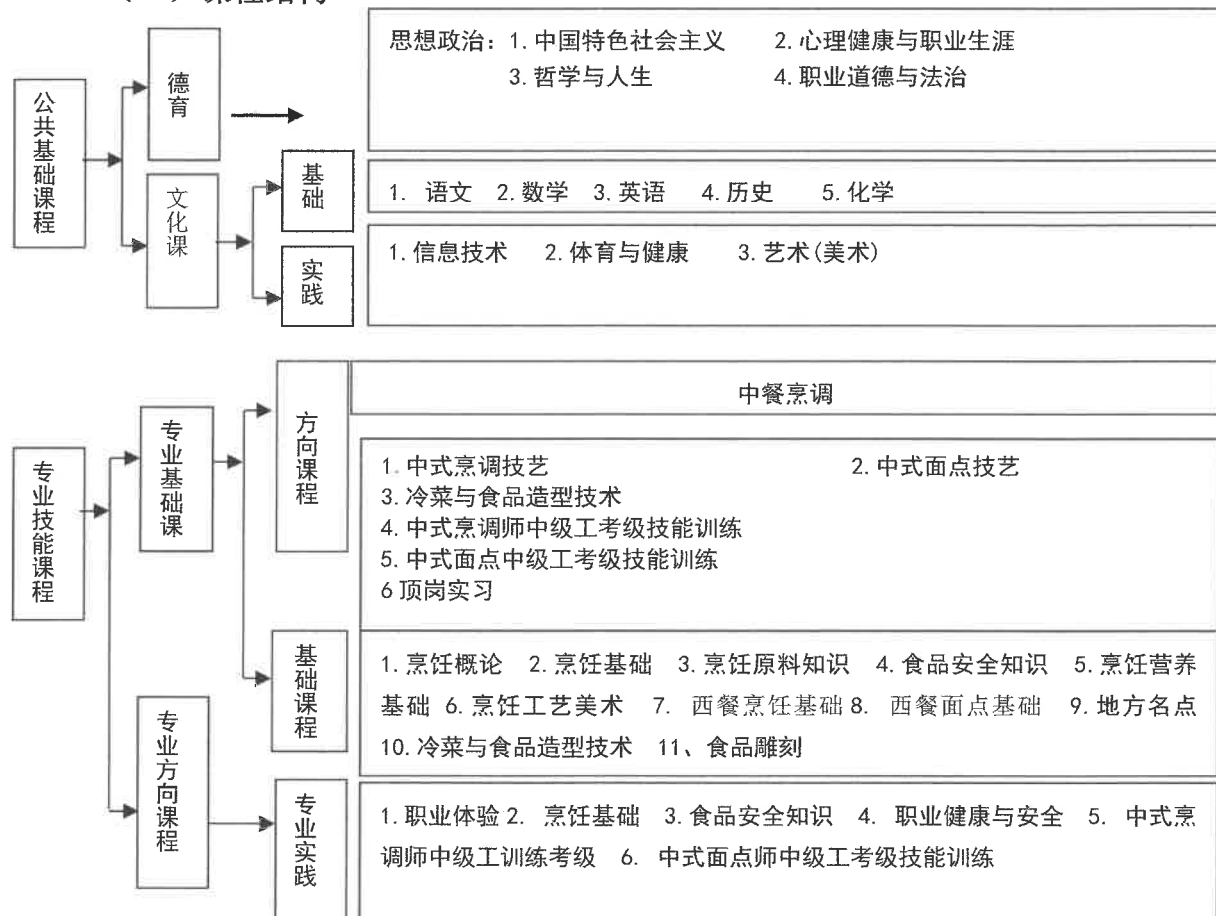
（2）中餐面点：具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力；具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力；具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力。

### 3. 跨行业职业能力：

- （1）具有适应岗位变化的能力。
- （2）具有餐饮企业经营管理和餐饮企业生产现场管理的基础能力。
- （3）具有创新和创业的基础能力。

## 六、课程结构及教学时间分配

### (一) 课程结构



### (二) 教学时间分配

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 (专业认识与入学教育)	1	1
二	20	18		1	1
三	20	18		1	1
四	20	18		1	1
五	20	18	1 (中式烹调师中级工训练考级) 1 (中式面点师中级工训练考级)	1	1
六	19	19	18(顶岗实习) 1(毕业教育)	/	/
总计	119	109	23	5	5

## 七、教学安排

### (一) 主要专业课程教学要求

课程名称 (课时)	主要内容	能力要求
烹饪概论 (36)	(1) 中国烹饪简史; (2) 中国烹饪原理与技术规范; (3) 中国菜品; (4) 中国筵宴; (5) 中国烹饪风味流派; (6) 中国饮食民俗; (7) 中国饮食文化; (8) 中国当代餐饮市场	(1) 了解中国烹饪的起源、发展和昌盛; (2) 能说出中国烹饪的要素和作用; (3) 能说出中国烹饪的民族文化特质; (4) 能说出中国烹饪的传统技术规范; (5) 能说出中国烹饪工艺的现代化技术; (6) 能说出中国菜品的属性与命名方法; (7) 掌握中国菜品的构成; (8) 能说出筵宴的特征和类别; (9) 能说出筵宴设计的原则与要求; (10) 掌握中菜、中点的主要流派; (11) 了解饮食民俗的概述; (12) 能说出中国当代餐饮市场的格局
烹饪基础 (144)	(1) 原料切配技术; (2) 鲜活烹饪原料的初步加工; (3) 分档及整料去骨; (4) 干货原料初步加工; (5) 热菜的配菜; (6) 勺功基础; (7) 基础菜肴制作; (8) 基础面点制作	(1) 掌握刀工必备的工具及使用保养方法; (2) 能掌握烹饪刀法的操作方法、技术要领和应用:直刀法、平刀法、斜刀法、剞刀法和其他刀法等; (3) 能掌握原料基本成型刀法的应用,如:块、片、条、丝、丁、粒、末、段、茸泥、球等成型方法、规格要求及应用; (4) 能掌握原料美化成型刀法的应用,如:麦穗形、菊花形、荔枝形、蓑衣形、梳子形、锯齿形、柳叶形、松鼠形、麻花形等花刀的成型方法、规格要求及应用; (5) 能说出鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求; (6) 熟练掌握鲜活原料的宰杀、摘剔、刮剥、去蒂、褪毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领; (7) 能说出肉原料的结构、不同部位原料的特点和用途; (8) 能说出干货原料涨发的概念、方法和要求; (9) 掌握干货原料涨发的基本原理和常见干货原料涨发的步骤; (10) 能选择正确的涨发方法,对常见干货原料进行涨发; (11) 能说出热菜配菜的重要性和基本要求; (12) 掌握热菜配菜的原则和基本方法; (13) 能根据营养要求对烹饪原料进行科学配菜; (14) 掌握菜肴命名的方法和要求; (15) 掌握筵席配菜的类型及基本要求; (16) 掌握勺功技术,能熟练运用大翻、小翻技法; (17) 能熟练运用常见烹饪技法技法; (18) 能根据不同菜品特点,熟练运用相应烹调技法制作基础菜肴; (19) 能制作基础面点品种
烹饪原料知识 (108)	(1) 烹饪原料基础知识; (2) 各类原料基础知识,原料的检验、贮存和保管方法; (3) 动物保护常识	(1) 能说出烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的目的是和原则; (2) 能说出烹饪原料的化学成分、品质鉴别的依据和标准;

		<p>(3) 掌握烹饪原料的分类、品质鉴别方法、原料在储存保管中的质量变化、影响原料质量变化的因素和原料的保管方法；</p> <p>(4) 能认识常用谷物类原料及谷物制品，了解谷物类原料品种的名称、组织结构、化学成分、产地、产季和上市季节；</p> <p>(5) 能认识常用蔬菜类原料，了解蔬菜类原料的名称、化学成分、产地、产季和品质要求；</p> <p>(6) 能认识常用畜禽类原料，了解常用畜禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、化学成分、产地和产季；</p> <p>(7) 能认识常用水产品类原料，了解常用水产品类原料品种的名称、产地、产季及品质要求；</p> <p>(8) 能说出干货制品类原料的概念、产地、产季、化学成分和品质特点；</p> <p>(9) 能说出菌藻类原料的概念和化学成分，理解菌藻类原料的结构、种类、产地、产季、营养成分和选料原则与品质鉴别；</p> <p>(10) 了解国家动物保护的相关法律法规</p>
烹饪营养基础 (72)	<p>(1) 营养基础知识；</p> <p>(2) 烹饪原料的营养价值；</p> <p>(3) 合理烹饪与平衡膳食</p>	<p>(1) 能掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功用及食物来源；</p> <p>(2) 能说出六大营养素之间的关系；</p> <p>(3) 能掌握热量计算方法；</p> <p>(4) 能说出食物的消化与吸收的相关知识；</p> <p>(5) 能说出烹饪原料的分类、营养成分及特点；</p> <p>(6) 能掌握主要烹饪原料的营养价值；</p> <p>(7) 能说出合理烹饪、平衡膳食的目的及意义；</p> <p>(8) 能说出合理烹饪与平衡膳食的概念；</p> <p>(9) 能掌握合理烹调与加工的目的与方法；</p> <p>(10) 能说出几种人群的膳食特点；</p> <p>(11) 能说出不同国家的膳食营养结构特点</p>
烹饪工艺美术 (18)	<p>(1) 烹饪工艺美术概述；</p> <p>(2) 色彩基础；</p> <p>(3) 烹饪造型图案；</p> <p>(4) 烹饪图案形式美法则；</p> <p>(5) 烹饪菜点的造型与拼摆；</p> <p>(6) 烹饪综合造型艺术</p>	<p>(1) 能说出烹饪工艺美术的起源和发展；</p> <p>(2) 能说出烹饪工艺美术的含义和特点；</p> <p>(3) 能掌握色彩的基本知识；</p> <p>(4) 能说出色彩的情感和象征意义；</p> <p>(5) 能说出菜肴的色彩联想的一般规律；</p> <p>(6) 能掌握菜肴的色调处理的基本原则；</p> <p>(7) 能掌握烹饪图案的类型方法；</p> <p>(8) 能掌握烹饪图案的基本形式；</p> <p>(9) 能说出烹饪图案的平面构成的种类；</p> <p>(10) 能说出烹饪图案形式美法则中的法则；</p> <p>(11) 能掌握冷菜造型与拼摆工艺；</p> <p>(12) 能掌握热菜造型与装盘工艺；</p> <p>(13) 能掌握简单食品雕刻造型技术；</p> <p>(14) 能掌握围边装饰工艺；</p> <p>(15) 能说出美学在中国烹饪器具造型中的作用；</p> <p>(16) 能掌握筵席展台设计的方法；</p> <p>(17) 能掌握饮食环境美化的方法</p>
中式烹调技艺 (54)	<p>(1) 中式烹调概述；</p> <p>(2) 烹饪原料的初步热处理技术；</p> <p>(3) 火候；</p> <p>(4) 调味技术；</p>	<p>(1) 能说出烹调的概念，掌握烹调的意义和作用；</p> <p>(2) 能掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点；</p> <p>(3) 能掌握烹调原料初步热处理的各种方法；</p> <p>(4) 能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求</p>

	(5) 制汤技术; (6) 上浆、挂糊、勾芡技术; (7) 热菜的烹调方法; (8) 热菜装盘; (9) 西式烹调基础知识	和操作要领; (5) 能说出火候的概念; (6) 能掌握不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响; (7) 能说出味觉和味的分类; (8) 能掌握调味的方法; (9) 能掌握调味的原则; (10) 能掌握汤汁的分类及制作步骤; (11) 能掌握汤汁形成的基本原理; (12) 能掌握调制浆、糊、芡所用的原料; (13) 能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类; (14) 能说出热菜烹调方法的概念及分类方法; (15) 能掌握常用烹调方法的操作关键; (16) 能掌握盛器与菜肴配合的原则; (17) 能掌握筵席菜肴的配制方法; (18) 了解法式、俄式、意大利式菜肴的特点、制作方法
冷菜与食品造型技术 (72)	(1) 冷菜制作基础知识; (2) 冷菜制作技术; (3) 菜肴的盘饰与果盘的制作技术; (4) 果蔬雕刻技术; (5) 其他食品造型技术	(1) 能说出冷菜与食品造型技术的形成与发展; (2) 能对不同冷菜进行切配装盘; (3) 能制作花色冷菜拼盘; (4) 会制作热制凉吃类菜肴; (5) 掌握菜肴盘饰的原料及卫生要求; (6) 能根据不同菜肴制作菜肴盘饰; (7) 会制作不同主题水果拼盘; (8) 会制作简单果蔬雕刻品种; (9) 了解不同性质食品原料造型技术, 包括冰雕、油雕、面塑、糖艺等; (10) 能制作简单食品艺术造型
中式面点技艺 (36)	(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) 其他面团品种制作	(1) 能说出中餐面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位 and 作用; (2) 掌握中餐面点的分类及风味流派特点; (3) 能说出中餐面点制作的一般流程; (4) 会制作水调面团点心品种; (5) 会制作膨松面团点心品种; (6) 会制作油酥面团点心品种; (7) 会制作米粉面团点心品种; (8) 会制作其他面团点心品种
中式烹调师训练与考级 (28)	中式烹调师四级职业标准要求的理论知识和技能操作内容	具备中式烹调师中级工的水平
中式面点师训练与考级 (28)	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	具备中式面点师中级工的水平

(二) 教学进程安排(2022 级中职中餐烹饪)

课程类别	序号	课程名称	学时学分		课程教学各学期周学时													
			总学时	学分	一		二	三	四	五		六						
					18周	20周	18周	18周	18周	18周	18周	2周	19周					
公共基础课程	1	思想政治	中国特色社会主义	36	2	2												
	2		心理健康与职业生涯	36	2			2										
	3		哲学与人生	36	2				2									
	4		职业道德与法治	36	2					2								
	5		拓展课程	36	2							2						
	6	必修课程	语文	198	11	4		3	2	2								
	7		数学	180	10	3		3	2	2								
	8		英语	180	10	3		3	2	2								
	9		体育与健康	180	10	2		2	2	2		2						
	10		信息技术	108	6	2		4										
	11		历史	72	4	2		2										
	12	文化课程	艺术	36	2	2												
	13		劳动教育	18	1							1						
	14		化学	54	3			3										
	15		中华优秀传统文化、职业素养等	36	2	2												
	16	任选课程	书法鉴赏/文学欣赏/应用文写作/语文拓展	36	2							2						
小计			1278	71	22		22	10	10	7								



专业 (技 能) 课 程	17	必修 课程	烹饪概论	36	2	2												
	18		烹饪基础	144	8	2			2	2								
	19		中式烹调技艺	36	2				2									
	20		中式面点技艺	72	4	2		2										
	21		烹饪原料知识	108	6				2	2	2	2						
	22		烹饪营养基础	72	4					2	2	2						
	23		烹饪工艺美术	18	1							1						
	24		艺术欣赏	36	2			2										
	25	任选 课程	环境教育/社会责任/ 思维拓展	36	2						2							
	26		创业创新教育/英语拓 展	36	2							2						
	27	必修 课程	中式热菜制作	216	12				4	4	4	4						
	28		中式面点制作	180	10				4	4	4	2						
	29		冷拼与食品造型技术	72	4							4						
	30		食品雕刻	36	2				2									
	31		地方特色名点	36	2							2						
	32		西餐烹饪基础	72	4				4									
	33		西餐面点基础	72	4						4							
	34	专业 实践 课程	中式烹调师中级工训 练考级	28	1							1 周						
35	中式面点师中级工训 练考级		28	1							1 周							
36	顶岗实习		540	27												18 周	18 周	
小计			1874	100	6			8	18	18	21	2 周						

其他教 育活动	37	专业认识与入学教育	28	1											
	38	军事实践	28	1											
	39	毕业考核、毕业教育	28	1											1 周
	小 计		84	3											1 周
合 计			3236	174	28					28	30		28	2 周	19 周

注: 1.总学时 3236。公共基础课程占比 39.49%; 专业课程(含顶岗实习)占比 57.68%。选修课程 21 学分占比 12.1%。理论学分 65, 37.6%; 合格学分 174

2.总学分 174。学分计算办法：第 1 至第 5 学期每学期 16~18 学时计 1 学分；专业实践教学周 1 周计 1 学分；顶岗实习 1 周计 1 学分；军训 1 周计 1 学分。劳动教育 18 学时计 1 学分。

3 专业核心课程 6-8 门; 可增加职业证书学分 (每一证书 2 学分)。

4. 专业基础课程中部分科目也为实践课,包括烹饪基础、中式烹饪技艺、西餐烹饪、西餐面点、中式面点技艺、中式面点制作、地方特色名点、食品雕刻、冷拼与食品造型技术等。

## 八、实施保障

### （一）师资条件

1. 专任专业教师与在籍学生之比不低于 1:21.5；研究生学历（或硕士学位）37.5%，高级职称 62.5%以上；获得与本专业相关的高级工以上职业资格 87.5%以上，或取得非教师系列专业技术中级以上职称 87.5%以上；兼职教师占专业教师比例 12.5%，100%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本专业本科以上学历 87.5%；3 年以上专任专业教师，应达到“省教育厅办公室关于公布《江苏省中等职业学校“双师型”教师非教师系列专业技术证书目录(试行)》的通知”文件规定的职业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. 专业带头人具有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 20 年，在行业具有一定影响力。

### （二）教学设施

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班 35 名学生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下：

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
中餐烹调实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	—
	电化教育设备	1	—
	双头燃气灶	20	2400×1200×800H
冷菜、食品艺术实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	—

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
	电化教育设备	1	—
	双头燃气灶	10	2400×1200×800H
	不锈钢烟罩	1	—
烹饪基础实训	模拟灶台炉架	20	2400×1200×800H
	电化教育设备	1	—
	不锈钢工作台连单星盆	35	1800×800×800/150H
	刀具存放柜	10	1600×760×800H
烹饪初加工实训	不锈钢工作台连下一层	10	2400×1200×800H
	不锈钢双星盆台	20	1800×800×800/150H
	立式冰箱	1	—
	电化教育设备	1	—
中餐面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	木质面点操作台	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	双头燃气灶台	10	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	不锈钢烟罩	1	—
西餐面点实训	醒发机	1	2400×1200×800H
	工作台连下一层	10	1800×800×800/150H
	双星盆台	20	1600×760×800H
	落地式燃气单缸油炸炉	5	1800×800×800/150H
	落地式燃气蒸灶	10	1800×800×800/150H
	多层电烤箱	2	1600×760×800H
烹饪演示实训	不锈钢炉灶	2	2400×1200×800H
	不锈钢工作台	2	1800×800×800/150H
	不锈钢双星盆台	2	1600×760×800H
	电化教育设备	1	—
	不锈钢烟罩	1	—

注：实训室可以按照教学项目、设备、师资等，进行整合确定。

### （三）教学资源

专业具备能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的丰富的教材、图书及数字资源，主要包括：

#### 1. 教材选用

学校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，择优选用近三年的新教材和国家规划教材。

#### 2. 图书文献配备

图书文献配备满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：行业政策法规资料、有关职业标准，有关旅游服务相关专业的基础理论、发展动态、操作规范以及实务案例类图书等。

#### 3. 数字教学资源配置

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

### 九、质量管理

注：以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学工作诊断与改进、专业建设与发展质量年度报告等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

1. 邀请业内知名专家、酒店企业主要负责人、旅游服务类院校专业负责人担任专业建设指导委员会，建立专业建设和教学过程质量监控机制，定期召开会议，诊断专业发展和人才培养关键问题。

2. 健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成专业人才培养规格。

3. 烹饪专业建立专业建设和教学过程质量监控机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量

评价和持续改进，达成人才培养规格。

4. 完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

5. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

6. 充分利用评价分析结果有效改进专业教学，针对人才培养过程中存在的问题，进行诊断与改进，持续提高人才培养质量。

## 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分，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求。同时，应说明获取本专业毕业证书应获得的相关证书要求，职业资格证书应能涵盖职业成长历程中的主要就业岗位。

### （一）学分要求

本专业须修满 174 学分。

### （二）证书要求

（1）取得全 ATA 电子信息技术领域办公软件应用技能中级证书；

（2）尽量取得 1 项及以上专业职业资格及技能证书。

## 十一、编制说明

### （一）编制依据

本方案依据《中等职业教育中餐烹饪专业指导性人才培养方案》编制。

序号	指导性人才培养方案内容	实施性人才培养方案调整内容	调整原因	专家审查意见
1	专业技能课中的专业方向课程有多个方向可供选择	选择了其中的中餐烹饪方向	按指导性方案选择其中一个；	同意
2	任意选修课中包括人文和专业技能类	人文选修课放在公共基础课中、专业技能类放在专业技能课中	更明确、更具体、更容易实施	同意

3	文化课中的限选课 中为历史		一是结合本校师资结构，二是考虑本方案的知识结构。	同意
---	------------------	--	--------------------------	----

## （二）开发团队

商红军 江苏省武进中等专业学校

吴登军 江苏省武进中等专业学校

孙正江 江苏省武进中等专业学校

王 凯 江苏省武进中等专业学校

王迎春 常州工业职业技术学院旅游学院

龚剑锋 武进区烹饪协会



# 审批表

<p>校党组织审定意见</p>	<div data-bbox="459 443 699 609" data-label="Text"> <p>同意</p> </div> <div data-bbox="703 674 986 719" data-label="Text"> <p>分管教学领导签字:</p> </div> <div data-bbox="986 584 1134 734" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="671 768 1018 813" data-label="Text"> <p>学校党组织负责人签字:</p> </div> <div data-bbox="895 712 1203 875" data-label="Text"> <p>李学</p> </div> <div data-bbox="1070 860 1390 909" data-label="Text"> <p>2022年 8 月 30 日</p> </div>
<p>市职教教教研机构审定意见</p>	<div data-bbox="651 1003 963 1317" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="798 1344 868 1384" data-label="Text"> <p>盖章</p> </div> <div data-bbox="1177 1391 1394 1433" data-label="Text"> <p>年 月 日</p> </div>
<p>市教育局审批意见</p>	<div data-bbox="708 1563 1018 1877" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="798 1848 868 1886" data-label="Text"> <p>盖章</p> </div> <div data-bbox="1177 1892 1394 1935" data-label="Text"> <p>年 月 日</p> </div>