

郑州市中牟电子科技中等专业学校

中餐烹饪专业人才培养方案



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、培养目标与规格	2
(一) 培养目标	2
(二) 培养规格	2
(三) 职业素质要求	2
(四) 核心技能要求	3
六、人才培养模式	4
七、课程设置及要求	5
(一) 学生素质教育培养	6
(二) 课程结构	13
(三) 教学进程总体安排	20
八、实施保障	23
(一) 师资保障	23
(二) 实训实操保障	23

(三) 教学资源	23
(四) 教学方法	25
(五) 学习评价	26
(六) 质量管理	26
九、毕业要求	27

一、专业名称及代码

【专业名称】中餐烹饪

【专业代码】730602

二、入学要求

【招生对象】应届初中毕业生或具有同等学力

【办学层次】中职

三、修业年限

【学制】三年

四、职业面向

所属专业类	专业代码	专业名称	对应行业	对应职业岗位	职业资格证书	继续学习专业
中餐烹饪	730602	中餐烹饪	餐饮	中式烹调师	中式烹调师(四级)	餐饮企业管理;运营设计与风味制作;保健烹饪艺术;与冷拼
			餐饮	中式面点师	中式面点师(四级)	
			餐饮	营养配餐员	营养配餐员(四级)	
			教育	烹饪专业教师	烹饪专业教师资格证	

五、培养目标与规格

（一）培养目标

培养适应我省经济建设与社会发展所需要的，具有一定现代科学文化素养，具备良好职业道德及食品安全法律意识，掌握现代烹调操作技术和营养膳食组配制作技能，具备一定的创业能力，在生产、服务、管理一线工作，满足餐饮业需求的中等技术技能型人才。

（二）培养规格

通过学习本专业，毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

1. 职业素养

（1）具有适应岗位变化的能力。

（2）具有餐饮企业经营管理 and 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。

2. 专业知识和技能

（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

解的能力；

(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。

(三) 职业素质要求

(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) 具有健康的身体和心理；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；

(四) 核心技能要求

(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) 营养配餐：具有运用不同烹调技法保护烹饪原料营养素的能力；具有运用营养学知识设计和制作营养餐的能力；具有根据不同职业、不同人群的特点配置营养餐和营养标签的能力。

六、人才培养模式

为把学生培养成素质合格的新时期中餐技术人才主要从以下几个方面：

1. 课程设置：学校会根据中餐专业的特点和需求，设置一系列理论与实践相结合的课程，涵盖烹饪技术、原料知识、食品营养、餐饮管理等方面的内容。

2. 师资力量：为了保证教学质量，学校会聘请具有丰富经验的中餐烹饪大师、行业专家以及具备一定教育背景和教学能力的教师来教授课程。

3. 实践教学：学校会安排学生进行实际操作训练，包括基本功训练、菜肴制作、宴会设计等，使学生在实际操作中掌握烹饪技巧，提高实践能力。

4. 校企合作：学校会与餐饮企业建立合作关系，为学生提供实习和就业机会，使学生在实际工作中了解行业需求，提高自身综合素质。

5. 技能竞赛：学校会组织和参加各类烹饪技能竞赛，激发学生的学习兴趣和学生的技能水平，培养学生的团队协作精神。

学校中餐专业人才培养模式旨在通过系统的教学和实践，培养具有扎实的专业技能、良好的职业素质和创新精神的中餐专业人才。

七、课程设置及要求

根据教育部办公厅关于印发《中等职业学校公共基础课程方案》的通知教职成厅〔2019〕6号、《教育部办公厅关于加强和改进新时代中等职业学校德育工作意见》（教职成厅〔2019〕7号）、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》教职成〔2019〕13号、《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的通知》（教职成司）〔2019〕61号，充分考虑地方职业人才需求和专业人才技能方向，结合我校实际情况，构建本专业课程体系。课程设置部总体分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括语文、数学、英语、中国特色社会主义、哲学与人生、心理健康与职业生涯、职业道德与法治、历史、国防教育以及地方特色民族非遗传承教育。

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，包含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

（一）学生素质教育培养

按照教育部《关于深化新时代学校思想政治

理论改革创新的若干意见》《关于加强和改进新时代中等职业学校德育工作的意见》的要求，依据《中职德育大纲》的精神，本专业将学生素质教育内容分成“理想信念”、“中国精神”、“道德品行”、“法制教育”、“职业生涯”、“心理健康”、“区域情况”七大板块，通过主题班会形式开展。

1. 理想信念

教学目标：牢固树立中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信，热爱祖国，热爱人民，热爱中国共产党，拥护党的领导，树立实现中国梦的远大理想。

教学内容：社会主义核心价值观教育；立足岗位、奉献社会的职业理想教育。

教学要求：

（1）认知：了解马克思主义的科学信仰和坚定的社会主义理想信念；了解走中国特色社会主义道路、实现中华民族伟大复兴的共同理想和坚定信念。

（2）情感态度观念：引导学生逐步确立科学的价值观、人生观、世界观，不断提高社会主义思想觉悟，树立为实现社会主义现代化而奋斗

的志向，成为中国特色社会主义事业合格建设者和可靠接班人。

（3）拓展：引导学生确立马克思主义的科学信仰，树立在中国共产党领导下走中国特色社会主义道路，为实现中华民族伟大复兴而奋斗的共同理想信念。

2. 中国精神

教学目标：培育和践行社会主义核心价值观，勤学、修德、明辨、笃实，使社会主义核心价值观成为自己的基本遵循，内化于心，外化于行。养成科学的思想方法。

教学内容：中国梦教育

教学要求：

（1）认知：了解“中国精神”是社会主义核心价值观的具体体现，爱国主义是我们民族精神的核心；了解中国传统文化的基本精神。

（2）情感态度观念：感悟文化的力量，增强对中华优秀传统文化的认同感，弘扬中国精神，树立爱国主义理想信念，增强民族自尊心自信心自豪感。

（3）拓展：提升学生思想道德水平，塑造学生的精神家园，培养学生感恩社会、服务社会、

吃苦耐劳精神。

3. 道德品行

教学目标：帮助学生了解文明礼仪的基本要求、职业道德的作用和基本规范，陶冶道德情操，增强职业道德意识，养成职业道德行为习惯。使学生懂得道德对于完善人格、成就事业、促进社会和谐发展的意义，了解公民道德和职业道德基本规范，增强敬业爱岗精神和诚信、公道、服务、奉献等职业道德意识，逐步养成良好的职业行为习惯。

教学内容：家庭美德教育、感恩教育。

教学要求：

（1）认知：了解礼仪的基本要求，理解礼仪的意义；了解道德的特点和作用、公民道德和职业道德基本规范，理解遵守道德特别是职业道德的意义。

（2）情感态度观念：尊重自己和他人，平等待人、真诚礼貌；以讲礼仪为荣，以不讲礼仪为耻；追求高尚人格，维护自己的文明形象。

（3）拓展：自觉践行礼仪规范，做讲文明、有礼仪的人；自觉践行公民道德和职业道德基本规范，做有道德的人。

4. 法制教育

教学目标：引导学生理解依法治国方略，崇尚社会主义法治理念，维护宪法和法律权威，学会用法定程序维护自己的权益。培养学生了解有关治安管理处罚、犯罪和刑罚等方面的法律常识，增强守法意识，提高与违法犯罪作斗争的自觉性。

教学内容：校纪校规教育

教学要求：

（1）认知：教育学生理解依法治国的基本要求、尊重和保障人权的意义；了解有关违法行为的危害和违法要承担法律责任、犯罪的危害及对犯罪的惩罚，理解守法的意义。

（2）情感态度观念：拥护依法治国方略，增强法治意识、权利义务观念，崇尚民主、公正、平等；认同法律、自觉守法，以守法为荣、以违法为耻。

（3）拓展：维护社会主义法制尊严，履行保障宪法和法律实施的公民职责，依法维护自己的权益；自觉依法律己，同各种违法犯罪作斗争；在民事和经济活动中按照法律规范做事，依法维护权益、履行义务、承担责任。

5. 职业生涯

教学目标：利用社会实践活动及自愿者服务，使学生掌握职业生涯规划的基础知识和常用方法，树立正确的职业理想和职业观、择业观、创业观以及成才观，形成职业生涯规划的能力，增强提高职业素质和职业能力的自觉性，做好适应社会、融入社会和就业、创业的准备。

教学内容：就业创业准备教育

教学要求：

（1）认知：了解职业生涯规划以及中职生职业生涯规划的特点，了解所学专业及其对应职业群和相关行业，了解就业形势和有关创业的策，理解角色转换的重要性；理解适应社会、融入社会的能力及其与职业生涯发展的关系，理解“兴趣能培养、性格能调适、能力能提高”对职业生涯发展的重要意义，理解终身学习与职业生涯发展的关系。

（2）情感态度观念：初步形成正确的职业理想，基本形成正确的职业价值取向，形成关注自己的职业生涯规划及未来职业发展的态度；树立行行出状元、中职生能成才的信念，形成正确的职业价值取向；初步形成创业意识，形成关注

适应社会、融入社会能力的态度，确立正确的就业观、择业观、创业观。

(3) 拓展：区分中职生职业生涯规划与其他人群职业生涯规划的不同，培养自信、自强的心理状态；根据本人实际和经济社会发展需要，确立职业生涯发展目标。

6. 心理健康

教学目标：养成自尊、自信、自强、乐群的心理品质，提高心理健康水平和职业心理素质，人格健全，乐观向上。

教学内容：职业心理素质教育

教学要求：

(1) 认知：了解心理健康的概念，理解心理健康的标准；了解自己的性格特征、行为方式和成长规律；了解人际交往和社会适应障碍的因，理解和谐人际关系、快乐生活的意义；了解激发学习兴趣和动机的方法；了解职业心理素质的重要性，正确对待求职就业与创业中出现的心理行为问题。

(2) 情感态度观念：关注自己生理和心理发展特点，追求身心的全面协调发展；热爱生活，崇尚人际交往中的尊重、平等、谦让、友善和宽

公共必修课

容，反 对自我中心、霸道和恶意报复，追求健康的生活方式；培养学习信心和兴趣，体验学习过程中的积极感受，树立终生学习和在实践中学习的理念。

（3）拓展：能主动进行心理调适，做积极、乐观、勇于面对现实的人；积极接纳自我，学会欣赏自我，敢于接受生活的挑战，追求自己的人生价值；直面成长中的心理行为问题，做自信快乐的人；运用积极的应对方式适应生活，提升自己的生活质量；掌握科学的学习方法和策略，提高学习能力，克服考试焦虑；掌握提高职业适应能力的办法，在体验和实践中提高职业心理素质。

7. 区域情况

教学目标：使学生在系统掌握专业知识的同时，全面了解所在区域，认识所在区域的本质特征，把握所在区域经济社会的发展规律，激发学生热爱家乡、开发所在区域、建设所在区域的热情，为实现富民兴石的宏伟目标作出新的贡献。

教学内容：所在区域自然资源、特色产业、红色文化、民族文化。

（二）课程结构

课程结构

公共基础课

历史	艺术	体育与健康	信息技术	英语	数学	语文	职业道德与法治	哲学与人生	心理健康与职业生涯规划	中国特色社会主义
----	----	-------	------	----	----	----	---------	-------	-------------	----------

专业课

中式烹饪原料	烹饪营养与卫生	中式面点	中式烹调
--------	---------	------	------

1. 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	中国特色社会主义	按照《中等职业学校中国特色社会主义教学标准》执行。	36
2	心理健康与职业生涯规划	按照《中等职业学校心理健康与职业生涯规划教学标准》执行。	36
3	哲学与人生	按照《中等职业学校哲学与人生教学标准》执行。	36
4	职业道德与法治	按照《中等职业学校职业道德与法治教学标准》执行。	36
5	语文	按照《中等职业学校语文教学标准》执行。	144
6	数学	按照《中等职业学校数学教学标准》执行。	108
7	英语	按照《中等职业学校英语教学标准》执行。	108
8	信息技术	按照《中等职业学校信息技术教学标准》执行。	108
9	体育与健康	按照《中等职业学校体育与健康教学标准》执行	54
10	艺术	按照《中等职业学校公共艺术教学标准》执行。	36
11	历史	按照《中等职业学校历史教学标准》执行。	72

2. 专业课

序号	类型	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	专业基础课	中式烹饪原料	讲授烹饪原料的基础知识，使学生熟悉各类原料的产地，上市季节、感官品质指标和用途，掌握主要的检验和储存保管方法，为学习烹饪打下良好基础。	160
2		烹饪营养与卫生	讲授现代营养卫生学的基础理论，了解食物的各种营养素及其对人体的作用，使学生懂得如何在烹调中保持利用和提高营养素的效能，掌握食品卫生法并与传统烹饪技术相结合，达到卫生标准，符合营养原则。	160

1	专业核心课	中餐烹调技艺	<p>烹调技术是烹饪专业中的一门主课，是菜肴制作一项专门技术，是专业课的重点，通过学习能使學生比较熟练地掌握火候调味，初步熟处理，挂糊，上浆，勾芡等烹调方法，筵席知识等内容，在掌握理论的基础上，结合课堂讲学，课堂操作，生产实习，进行操作技能训练，达到基本功熟练和具有一定的烹调操作技能，并能独立烹制基本菜肴和适合当地风味常规的一般筵席。</p>	160
2		中式面点技	<p>培养中式面点工作岗位的高素质技能人才为出发点。使學生了解面点基础知识。掌握面点工作岗位所需技能，成为能够制作多种面</p>	160

	艺	点制品。并能够适当创新的综合技能型人才。	
--	---	----------------------	--

3. 选修课

类型	序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考课时
限选课	1	语 文 职 业 模 块	按照《中等职业学校语文教学标准》中职业模块的教学内容执行，结合专业特点。	54
	2	数 学 拓 展 模 块 一	按照《中等职业学校数学教学标准》中拓展模块一的教学内容执行，结合专业特点。	36
	3	英 语 职 业 模 块	按照《中等职业学校英语教学标准》职业模块的教学内容执行，并结合专业特点	36
	4	体 育 健 康 拓 展 模 块 一	按照《中等职业学校体育与健康教学标准》中拓展模块一的教学内容执行，结合专业特点。	90
	5	菜 品 设 计 与 制	熟悉菜品设计，宴席菜单设计基本原理与方法，能运用不同烹调方法进行菜品设计	36

		作		
	6	风味小吃制作	了解风味小吃基础知识，熟悉风味小吃制作方法；掌握北京风味、淮扬风味、广东风味等风味小吃的制作方法	36
任选课	1	法律与职业	基于中职学生职业发展的实际需要，主要介绍劳动法、就业促进法、合同法、劳动合同法、安全生产法、网络安全法、环境保护法、产品质量法、反不正当竞争法、民事诉讼法、劳动争议调解仲裁法、中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）32 裁法等法律法规的基本原则和主要内容。	18
	2	国家安全教育	落实宪法和国家安全法的精神，阐释总体国家安全观，明确坚持总体国家安全观是新时代坚持和发展中国特色社会主义的基本方略，阐明我们党治国理政的一个重大原则是统筹发展和安全，增强忧患意识，做到居安思危。	18
	3	数学拓展模块	按照《中等职业学校数学教学标准》中拓展模块二的教学内容执行，结合专业特点。	36

	二		
4	英语拓展模块	按照《中等职业学校英语教学标准》中拓展模块的教学内容执行，并结合专业特点	18
5	体育与健康拓展模块二	按照《中等职业学校体育与健康教学标准》中拓展模块二的教学内容执行，结合专业特点。	72
6	艺术拓展模块	按照《中等职业学校艺术教学标准》中拓展模块二的教学内容执行，结合专业特点。	36
7	历史拓展模块	依据《中等职业学校历史教学标准》中拓展模块二的教学内容执行，结合专业特点。	18

(三) 教学进程总体安排

(一) 教学活动时间分配表(单位: 周)

学年	学期	入学教育	课程教学	顶岗实习	见习跟岗	机动	成绩考核	毕业教育	总计
一	1	1	18		0		1		20
	2		18		0	1	1		20
二	3		18		1		1		20
	4		18		1		1		20
三	5		18			1	1		20
	6			19				1	20
总计		1	90	19	2	2	5	1	120

备注: 军训、社会实践安排在假期

(二) 教学学时、学分分配及比例表

课程类型	学时数	占总学时比例 (%)	学分数	占总学分比例 (%)
文化基础课	1278	36.9%	71	36.9%
专业课	1566	45.2%	87	45.2%
限选课	306	8.8%	17	8.8%
任选课	270	7.8%	15	7.8%
实践教学课	1815	52.5%	87	48.3%
综合统计	3460		180	

(三) 教学进程安排

课程类型	课程名称	学分	学时	实践课时	学期						
					1	2	3	4	5	6	
公共基础课	中国特色社会主义	2	36	0	2						
	心理健康与职业生涯	2	36	0		2					
	哲学与人生	2	36	0			2				
	职业道德与法治	2	36	0				2			
	语文	8	144	0	2	2	2	2			
	数学	6	108	0	2	2	2				
	英语	6	108	0	2	2	2				
	信息技术	6	108	54	3	3					
	体育与健康	3	54	27	2	1					

	艺术	2	36	18	1	1						
	历史	4	72	0	2	2						
	小计	43	774	99	16	15	8	4	0			
专业课	专业基础课	中式烹饪原料	12	216	100	4	4			4		
		烹饪营养与卫生	12	216	100	4	4			4		
		菜品设计与制作	6	108	54			6				
		小计	30	540	254	8	8	6	0	8		
	专业核心课	中餐烹调技艺	6	108	100	3	3					
		中式面点技艺	8	144	100	4	4					
		风味小吃制作	12	216	180			6	6			
		饮食保健基础	12	216	160			4	4	4		
		烹饪概论	12	216	160			4	4	4		
		1+X 技能培训及	3	54	40					3		
		小计	53	954	740	7	7	1	1	1		
	选修课	限选课	语文（职业模块）	3	54	0				3		
			数学（拓展1）	2	36	0				2		
英语（职业模块）			2	36	0				2			
体育与健康（拓展）			5	90	0		1	2	2			
劳动教育			1	18	0	1						
专业限选一			2	36	18			2				
专业限选二			2	36	18				2			

		小计	17	306	36	1	1	4	1	0	0
		健康教育	1	18	0		1				
		信息技术（拓展模块）	2	36	18				2		
		体育与健康（拓展二）	4	72	36					4	
		法律与职业	1	18	0					1	
		国家安全教育	1	18	0					1	
		英语（拓展二）	1	18	0					1	
		数学（拓展二）	2	36	0					2	
		艺术（拓展）	2	36	18				1	1	
		历史（拓展）	1	18	6					1	
		小计	15	270	78	0	1	0	3	1	0
		课程总计	158	2844	1207	32	32	32	32	30	0
企业见习		小计	2	56	56					2	
企业实践		小计	19	532	532						19
军训		小计	1	28	20	1					
总计			180	3460	1815	33	32	32	32	32	19

八、实施保障

（一）师资保障

师生比：1：1.6-1.8，市级骨干教师占比14%，高级职业资格证书比43%，双师型教师占比64%，中级以上教师占比71%。

（二）实训实操保障

1. 校内实训室保障

实训前，教师根据实训课程要求准备好所需原料、器材、设备等，并检查安全，实训中严格要求学生并详细示范认真指导学生，学生根据课程需要和教师的安排，按要求着装后有序进入实训室，规范操作认真实训。实训结束后，学生按要求打扫卫生，教师逐一检查合格后方可离开。组内教师根据任教课程负责相应实训室的管理（包括设备、安全、清洁以及日常维护等），制定出相关管理制度并张贴上墙。

2. 校内实训室设备

（1）中式热菜实训室

功能：适用于中式烹饪专业的中式热菜制作、中式烹调工艺、创新菜肴制作等课程

（2）面点制作实训室

功能：适用于中式烹饪专业的中式面点制作、西式面点制作等课程

（3）烹饪演示室

功能：适用于中式烹饪专业的中式热菜制作、面点制作、冷菜制作等课程。

（5）中餐蛋糕房

功能：适用于中餐烹饪专业的蛋糕制作等课程。

（6）其他实训

校外实训基地由学校与河南弘亿国际庄园、京源生态园等餐饮公司签订合作协议。作为本专业的校外实训基地。

（三）教学资源

学校建有图书馆，建有宽带校园网络及教学管理平台，学生管理平台。学生可以利用电脑，手机，平板等设备均可访问浏览，下载和播放数字资源。

根据专业特点和培养方向制定相宜的课程。联合本地餐饮企业和联办企业定期聘请企业的高技能人才，来校讲课。定期安排学生到企业进行参观学习和岗位培训。学校先后邀请“梦都城假日酒店”，“京源大酒店”等厨师长及餐厅经理多次到校讲课和传授技能。

坚持理论与实践相结合，融“教、学、做”

于一体，突出学生的主体地位，强化学生能力培养。不断进行教学手段更新，逐步实行现代化教学，为每位专业教师配置笔记本电脑、应用现代化教学

（四）教学方法

精讲多练、教学与演示结合。充分运用多媒体教学手段直观演示教学内容。通过组织小课题，拓宽思维空间，激发成就动机，使学生能主动地学习。运用小组学习、讨论、交流经验等方式深化学习内容。

（五）学习评价

（1）以学习目标为评价标准，坚持用多元评价方式引导学生形成个性化的学习方式，养成良好的学习习惯。

（2）学习评价宜以过程评价和目标评价相结合，过程评价以鼓励为主。

（3）教学效果评价重点评价学习者的职业能力。

（六）质量管理

为了适应学校形势的新发展新变化。针对学校改革发展稳定遇到的新情况 新问题。坚持用科学发展和深化改革的办法解决前进中的问题。

大力推动思想道德建设和改进创新。通过学校指导、系部管理、专业执行一系列程序，专业已经建立了一套较为完整的教学管理制度，在实际执行中取得良好的效果，教学质量管理规范到位。

1、成立了学校教务、专业部两级教学管理系统，教学管理机构健全，职责明确到人。在专业内，确定了以教研组长为主要负责人。

2、每周三下午为专业课教师，集体备课时间。专业组实行集体听课集体评课等相关制度。

3、专业课教师每周组织公开课，提高讲课水平，一学期开展一次教师基本功竞赛。

九、毕业要求

明确毕业要求，严把毕业出口关，结合本专业实际组织期末考试，补考及毕业考试（考核）。

学生达到以下条件方毕业：

（一）入学满3年。

（二）修满135学分。（其中必修92学分，选修43学分）

（三）完成6个月顶岗实习任务合格。

（四）通过毕业考试成绩合格。

（五）核心素养评价良好以上。

学生通过规定年限的学习，修满电子信息专

业人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的教学活动，达到电子信息专业人才培养方案所规定的素质、知识和能力等方面要求。

予以毕业。