

爱在康桥 筑梦未来

西安康桥职业高中办值得信赖的品牌名校



课堂教学。

西安康桥职业高中以卓越师资、先进理念和全方位精细化管理为基础,将“唤醒学生,成就学生”的办学理念贯穿于教育教学全过程。学校严格落实“展探练”高效课堂模式与“学悟行”励志成才模式,致力于打造让学生成长、让家长放心的口碑学校。

西安康桥职业高中与重点高中开展联考,管理严格,专职班主任全程服务、贴心关怀,不仅助力学生在学习上取得进步,更注重培养学生健康的心理素质,帮助学生养成良好的行为习惯,让学生受益终身。

西安康桥职业高中拥有一线专家名师组成的教学团队,所聘用的教师大多为“双一流”大学毕业生,且具备丰富的授课经验。

西安康桥职业高中校长程建华表示,卓越的师资力量能为教育教学全过程精准把脉。学校

采用的“三段六步四清五检测”学习法,从布置课前预习任务、开展预习检测、组织交流讨论、进行要点讲析与难点点拨等系统讲解、实施当堂检测、落实纠错完善与强化等方面严格要求,做到学习任务堂清、日清、周清、月清。学校借助AI技术赋能,提升学生学习效率。语文教学引入《秒读课堂》教学模式,英语教学引入《康桥AI记千词》智能单词速记系统,数理教学则与西北农林科技大学理学院共同研发《康桥数理模块化》教学体系。学校运用超前科学的方法助力学生高效提分。此外,西安康桥职业高中教学管理优良、地理位置与环境俱佳,拥有高品质校园。其港式智能教室宽敞明亮,智慧星级学生公寓配备独立卫浴,温馨舒适;自营学生餐厅提供一日四餐,欢乐美味且营养健康。学校还有标准跑道、标准球场,体育活动丰富多样,深受学生喜欢。

本报记者 杨琪

西安旅游职业中等专业学校

开设“陕菜制作与应用”特色课程

为传承陕菜技艺、培育专业烹饪人才,助力地方文旅产业发展,西安旅游职业中等专业学校结合烹饪专业人才培养目标与区域产业需求,开设“陕菜制作与应用”特色课程。

本课程是该学校烹饪专业的核心特色课程,面向中职烹饪专业学生开设,旨在立足陕西地方饮食文化,系统传授陕菜及地方小吃的制作技艺、文化内涵与应用场景。通过课程教学,使学生熟练掌握陕菜经典菜品、特色小吃的原料甄选、工艺流程、火候把控等核心技能;深入理解陕菜“鲜、香、酸、辣”的风味特点及背后的地域文化;具备独立完成陕菜菜品制作、菜单设计、小型陕菜宴席筹备的实践能力;培养学生的工匠精神、文化自信与创新意识,为学生毕业后从事陕菜烹饪、餐饮管理、文旅餐饮服务等相关工作奠定坚实基础。

学校与西安知名陕菜餐饮企业、老字号门店建立合作关系,邀请行业资深陕菜厨师、非遗小吃传承人进校园授课,开展实践教学指导,实现“课堂教学与行业需求无缝衔接”。采用“理论讲解+示范操作+分组实践+点评改进”的教学模式,配备专业的烹饪实训场地与陕菜制作专用设备,确保学生每一个技艺要点都能得到充分练习与巩固。在技能教学的同时,融入陕菜背后的历史故事、民俗文化,通过组织学生参观陕菜博物馆、走访老字号餐饮企业等实践活动,增强学生对陕菜文



化的认同感与传承使命感。

“陕菜制作与应用”课程的开设,不仅为学生搭建了专业技能提升的平台,更承担着传承地方文化、培育行业人才的重要使命。通过课程学习,学生既能掌握安身立命的烹饪技艺,又能成为陕菜文化的传播者,为陕西餐饮行业注入新鲜血液,助力地方文旅产业高质量发展。

未来,学校将持续优化课程内容与教学模式,深化校企合作,加强师资队伍建设,不断提升课程教学质量,力争将“陕菜制作与应用”课程打造成特色鲜明、成效显著的专业核心课程,为培养更多优秀的陕菜烹饪专业人才贡献力量。

本报记者 农思思

西安新希望综合高中

原高新知名中学教学掌舵人亲自领航

我校普高学籍 一次录满! 零补录!

西安高新区高端现代化综合高中

官方公众号

官方抖音号

普高学籍代码: 010480

学校咨询热线:

400-0667-985

西安市·雁塔区·白沙路南段2号