

2020广东高招线上咨询会 直播链接入口: 羊城派APP科教频道 直播时间: 7月20日-27日

如何精准填报高考志愿上大学? 2020广东线上高招咨询会来帮你!

本周末,广东省67.4万考生将迎来高考放榜的日子,接下来就是紧张的填报志愿时刻了。怎么样选择适合自己的大学?应该填报哪些专业?各个学校今年的招生情况有何变化?...

参与方式: 一、下载羊城派APP,进入科教频道点击“2020广东高招线上咨询会”专栏...

Table with 2 columns: 本科院校 (南京、汕头、仲恺、韩山、北京、中山、北京、广东、广东、广东、东莞) and 专科院校 (广东、广东、广州、其他院校: 广东、深圳、厦大)

“品读岭南,乐行广东”暑假岭南文化研学活动招募中 岭南文化体验+古诗词诵读 边走边读

暑假来了,疫情之下的研学注定不能远游。其实,孩子脚下的岭南热土,同样有鲜明的地域特色和缤纷的风土人情值得品味和探秘。



去年游学活动,小管页参观韩文公祠

线路一: 追随韩愈的脚步,走进潮汕这片水土 说起岭南文化,自然离不开历史悠久的潮汕大地...

线路二: 穿越回张九龄的故乡,一起“梦”回韶关 为了探索广府民系重要发源地,石峡文化的发祥地,我们将去到韶关...

线路三: 在苏轼的诗文中一起走进惠州,感受岭南文化底蕴 这条线路将带领学生走进岭南名郡之一的惠州。苏轼、李白、杜甫、刘禹锡、韩愈、柳宗元等都在惠州留下了经典文赋和诗词...

竹筏船科考的乐趣,到马坝人遗址探寻中国南方早期智人生活环境,到世界自然遗产开展野生动植物、地质知识学习...

高职探秘之

高职最具烟火气专业: “粤菜师傅”在此诞生

文/羊城晚报记者 陈玉霞 图/学校提供

广东省近年来年度餐饮营收总额均超3600亿元,是国内餐饮大省,社会对餐饮业人才需求迫切。开展“粤菜师傅”工程以来,餐饮业又有新的发展机遇。



在“吃货大省”,粤菜师傅们手艺了得才能赢得市场。这就需要学校更注重对学生烹饪技能的实操训练。校企紧密合作、产教融合,这是高职院校培养“师傅们”的一大教学特点。

高职最具烟火气专业巡礼:

- 广州工程技术职业学院: 餐饮特色专业群
●主干课程: 粤菜烹调工艺学、广式面点工艺学、西餐烹调工艺、西式面点工艺学...
●专业优势: 办学历史15年,首批开设此专业的高职院校之一...
- 顺德职业技术学院: 专业群阵容庞大
●主干课程: 该专业与酒店管理专业、酒店管理和旅游管理专业共建了专业群...
- 广东华南工商职业学院: 烹调工艺与营养专业
●主干课程: 开设中餐烹调、西餐烹调、面点制作、食品装饰、餐饮服务与管理等课程...



细心装饰,一点都不马虎