

中餐烹饪专业

人才培养方案



泉州市工商旅游职业中专学校

QUANZHOU INDUSTRIAL AND COMMERCIAL TOURISM SCHOOL



目 录

一、专业概况与办学规模	1
(一) 专业概况	1
(二) 办学规模	1
二、专业名称及代码	1
三、招生对象及学制	1
四、就业面向	1
(一) 专业职业面向	1
(二) 专业对应证书	2
五、培养目标	2
(一) 专业培养目标	2
(二) 毕业 3 年后的目标	2
六、毕业要求	2
(一) 毕业要求及指标点	2
(二) 培养目标与毕业要求矩阵	5
(三) 毕业要求实现矩阵	6
七、课程描述	7
八、人才培养模式	15
(一) “订单培养、工学结合、企业冠名”人才培养模式	15
(二) 模式运行	15
九、课程体系	16
(一) 课程体系构建	16
(二) 通识教育课程体系	16
(三) 专业教育课程体系	16



十、教学进程表	19
(一) 总时间安排	19
(二) 教学环节统计表	19
(三) 教学进程表	20
十一、课程地图	22
十二、实施保障	23
(一) 专业建设指导委员会	23
(二) 师资队伍	23
(三) 实训基地建设	24
1.校内实训条件	24
2.校外实训条件	25
(四) 教学资源	26
(五) 教学方法	27
(六) 学习评价	28
(七) 质量管理	29
十三、毕业条件	30

一、专业概况与办学规模

（一）专业概况

中餐烹饪专业（原中餐烹饪营养膳食专业）现有在校生 240 人，就业对口率达 95% 以上。本专业现有专任教师 8 人，“双师型”专任专业课教师比例 87.5%；兼职教师 8 人。建设有“蔡清义闽菜大师工作室”，12 家校外实训基地，校内实训大楼中建有烹饪实训中心，中心建筑面积 1100 m²，设有刀功、雕刻、锅功、热菜、西餐、中西面点等 9 大实训室，西点和闽南特色小吃学生创业基地两个。

（二）办学规模

2019 级	2020 级	2021 级	2022 级
86	100	54	50

二、专业名称及代码

专业名称：中餐烹饪专业

专业代码：740201

三、招生对象及学制

招生对象：初中毕业生或具有同等学力者

学制：3 年

四、就业面向

（一）专业职业面向

表 4-1 职业面向

所属专业类 (代码)	对应行业(代码)	主要职业类别(代码)	主要岗位类别 或技术领域举例
旅游类(74)	餐饮业(62)	中式烹调师(4-03-02-01)； 中式面点师(4-03-02-02)； 营养配餐员(4-03-02-06)	中餐厨房热菜、冷菜、切配、打荷、水台等岗位； 中式面点制作相关岗位、 营养咨询与管理、营养配餐相关岗位

（二）专业对应证书

表 4-2 专业对应证书

序号	职业技能等级证书
1	中式烹调师
2	中式面点师
3	营养配餐员

五、培养目标

（一）专业培养目标

培养哲学与人生坚定、德技并修、全面可持续发展，具有工匠精神和高度社会责任感，较强实践能力和创新能力，掌握现代烹调操作技术和营养膳食组配及闽南地方美食制作技能，具备良好职业道德、食品安全法律意识、团队沟通协作、独立思考及创业能力；面向餐饮业，从事中餐烹调、闽南传统风味小吃制作、营养配餐等工作的高素质劳动者和技能型人才。

（二）毕业 3 年后的目标

- 1.利用现代烹调操作技能，独立组配营养膳食、制作热菜、冷菜，食品雕刻，融入地方文化，独创闽南菜系。
- 2.具备良好职业道德、食品安全法律意识和独立思考能力的终身学习者。
- 3.具有敬业精神、工匠精神和德智体美劳等全面发展的负责任公民。
- 4.在跨团队合作领域中发挥有效的沟通、协作作用，独立完成团队工作任务。
- 5.熟知餐饮业的国内外发展现状，明晰行业发展趋势，能够为泉州及福建省区域经济和社会发展做贡献。

六、毕业要求

（一）毕业要求及指标点

- 1.能够运用数学、自然科学、闽南文化和中餐烹饪专业知识制作热菜、冷菜，食品雕刻及闽南地方美食，传承闽南菜系。

- 1.1 明晰数学、自然科学、闽南文化和中餐烹饪专业知识；
- 1.2 熟练掌握现代烹调操作技能，独立组配营养膳食；
- 1.3 树立质量意识和发展理念，制作地方美食，传承闽南菜系。
- 2.运用现代工具，检索分析相关文献，得出有效结论。
 - 2.1 熟练运用现代工具与技术，检索相关文献；
 - 2.2 分析文献，归纳所需数据、资料，并得出有效结论。
- 3.能够结合地方特色，发展闽南菜系，适当考虑公共健康、安全、文化、社会以及环境等因素。
 - 3.1 考虑公共健康、安全、文化、社会以及环境等因素，挖掘地方特色文化；
 - 3.2 探究文化价值，结合地方特色，继承和发展闽南菜系。
- 4.知晓职场安全、环保、健康等要素，内化为自觉的行动行为。
 - 4.1 形成餐饮行业职场工作的基本工作规范；
 - 4.2 遵守实训室有关环保、安全的规范制度要求。
- 5.能够恪守伦理准则，理解和遵守实践中的职业道德、责任及规范，履行责任。
 - 5.1 尊重生命，关爱他人，主张正义、诚信守则，具有人文知识、思辨能力、处事能力和科学精神；
 - 5.2 理解社会主义核心价值观，了解国情，维护国家利益，具有推动民族复兴和社会进步的责任感，在实践中能自觉遵守职业道德和规范，具有法律意识。
- 6.能够在具有多样性的团队中作为个体、成员，并有效地发挥作用。
 - 6.1 能与主动其他学科的成员合作开展工作；
 - 6.2 能独立完成团队分配的工作。

7.能够与同行以及社会公众进行有效的沟通，能够在跨文化背景下进行沟通和交流。

7.1 能熟练运用一门外语，进行阅读、写作和沟通交流；

7.2 具有餐饮行业的国际视野，了解不同的文化背景；

7.3 能针对餐饮业的活动，通过撰写报告、陈述发言等形式与业界同行及社会公众进行有效沟通和交流。

8.具备自主学习和终身学习的能力。

8.1 能认识不断探索和学习的必要性，具有自主学习和终身学习的意识；

8.2 具备终身学习的知识基础，掌握自主学习的方法，了解拓展知识和能力的途径；

8.3 能针对个人或职业发展的需求，采用合适的方法，自主学习，适应发展。

(二) 培养目标与毕业要求矩阵

表 6-1 培养目标与毕业要求矩阵表

培养目标 毕业要求	1.利用现代烹调操作技能,独立组配营养膳食、制作热菜、冷菜,食品雕刻,融入地方文化,独创闽南菜系。	2.具备良好职业道德、食品安全法律意识和独立思考能力的终身学习者。	3.具有敬业精神、工匠精神和德智体美劳等全面发展的负责任公民。	4.在跨团队合作领域中发挥有效的沟通、协作作用,独立完成团队工作任务。	5.熟知餐饮业的国内外发展现状,明晰行业发展趋势,能够为泉州及福建省区域经济和社会发展做贡献。
1.能够运用数学、自然科学、闽南文化和中餐烹饪专业知识制作热菜、冷菜,食品雕刻及闽南地方美食,传承闽南菜系。	√		√		√
2.运用现代工具,检索分析相关文献,得出有效结论。	√				
3.能够结合地方特色,发展闽南菜系,适当考虑公共健康、安全、文化、社会以及环境等因素。	√				√
4.知晓职场安全、环保、健康等要素,内化为自觉的行动行为。		√	√		
5.能够恪守伦理准则,理解和遵守实践中的职业道德、责任及规范,履行责任。	√	√	√		
6.能够在具有多样性的团队中作为个体、成员,并有效地发挥作用。		√		√	
7.能够与同行以及社会公众进行有效的沟通,能够在跨文化背景下进行沟通和交流。		√		√	√
8.具备自主学习和终身学习的能力。	√	√	√		

(三) 毕业要求实现矩阵

表 6-2 毕业要求实现矩阵

一级指标	二级指标	实现 (课程名称或实践环节)
1.能够运用数学、自然科学、闽南文化和中餐烹饪专业知识制作热菜、冷菜，食品雕刻及闽南地方美食，传承闽南菜系。	1.1 明晰数学、自然科学、地方文化和中餐烹饪专业知识；	数学、烹饪概论、中餐烹调技艺、烹饪工艺基础、旅游学概论
	1.2 熟练掌握现代烹调操作技能，独立组配营养膳食；	烹饪基础、烹饪原料与加工工艺、烹饪营养与配餐、烹饪艺术与冷拼制作、菜品设计与制作、食品雕刻技艺
	1.3 树立质量意识和发展理念，制作热菜、冷菜，食品雕刻及闽南地方美食，传承闽南菜系。	食品安全与操作规范、闽南风味小吃、风味小吃制作、名品制作、地方通史课程、综合实训与顶岗实习、宴席设计实务、特殊群体食疗与保健、西餐面点技艺
2.运用现代工具，检索分析相关文献，得出有效结论。	2.1 熟练运用现代工具与技术，检索相关文献；	英语、计算机应用、综合实训与顶岗实习
	2.2 分析文献，归纳所需数据、资料，并得出有效结论。	语文、数学、市场营销、哲学与人生
3.能够结合地方特色，发展闽南菜系，适当考虑公共健康、安全、文化、社会以及环境等因素。	3.1 考虑公共健康、安全、文化、社会以及环境等因素，挖掘地方特色文化；	哲学与人生、体育与健康、烹饪原料与加工工艺、食品安全与操作规范、菜品设计与制作、服务礼仪
	3.2 探究文化价值，结合地方特色，继承和发展闽南菜系。	历史、烹饪概论、烹饪基础、烹饪艺术与冷拼制作、闽南风味小吃、中餐烹调技艺、冷菜与食品雕刻技术、风味小吃制作、食品雕刻技艺、中式面点技艺、烹饪营养与配餐、名品制作、服务礼仪、地方通史课程
4.知晓职场安全、环保、健康等要素，内化为自觉的行动行为。	4.1 形成餐饮行业职场工作的基本工作规范；	烹饪概论、烹饪营养与配餐、中餐烹调技艺、市场营销、旅游学概论、职业道德与法律
	4.2 遵守实训室有关环保、安全的规范制度要求。	烹饪基础、闽南风味小吃、综合实训与顶岗实习
5.能够恪守伦理准则，理解和遵守实践中的职业道德、责任及规范，履行责任。	5.1 尊重生命，关爱他人，主张正义、诚信守则，具有人文知识、思辨能力、处事能力和科学精神；	语文、公共艺术、体育与健康、旅游学概论、职业道德与法律
	5.2 理解社会主义核心价值观，了解国情，维护国家利益，具有推动民族复兴和社会进步的责任感，在实践中能自觉遵守职业道德和规范，具有法律意识。	食品安全与操作规范、哲学与人生、服务礼仪、经济政治与社会、职业道德与法律、职业道德与法律、综合实训与顶岗实习



一级指标	二级指标	实现 (课程名称或实践环节)
6.能够在具有多样性的团队中作为个体、成员，并有效地发挥作用。	6.1 能与主动其他学科的成员合作开展工作；	公共艺术、冷菜与食品雕刻技术、体育与健康、服务礼仪、西餐面点技艺
	6.2 能独立完成团队分配的工作。	菜品设计与制作、综合实训与顶岗实习
7.能够与同行以及社会公众进行有效的沟通，能够在跨文化背景下进行沟通和交流。	7.1 能熟练运用一门外语，进行阅读、写作和沟通交流；	英语、综合实训与顶岗实习、烹饪英语
	7.2 具有餐饮行业的国际视野，了解不同的文化背景；	计算机应用、体育与健康、烹饪营养与配餐、风味小吃制作、名品制作、服务礼仪
	7.3 能针对餐饮业的活动，通过撰写报告、陈述发言等形式与业界同行及社会公众进行有效沟通和交流。	语文、烹饪原料与加工工艺、市场营销、哲学与人生、地方通史课程
8.具备自主学习和终身学习的能力。	8.1 能认识不断探索和学习的必要性，具有自主学习和终身学习的意识；	英语、计算机应用、烹饪艺术与冷拼制作、食品雕刻技艺、综合实训与顶岗实习
	8.2 具备终身学习的知识基础，掌握自主学习的方法，了解拓展知识和能力的途径；	数学、公共艺术、历史、烹饪营养与配餐、经济政治与社会
	8.3 能针对个人或职业发展的需求，采用合适的方法，自主学习，适应发展。	哲学与人生、体育与健康、综合实训与顶岗实习、服务礼仪、职业生涯规划

七、课程描述

表 7-1 课程描述

1.职业生涯规划

课程名称	职业生涯规划	学分/学时	2/32
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	依据《中等职业学校经济职业生涯规划教学大纲》开设，并注重培养学生掌握职业生涯规划的基础知识与常用方法，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，增强提高职业素养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。		

2.职业道德与法律

课程名称	职业道德与法律	学分/学时	2/32
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修



教学内容	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并注重培养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，形成职业道德行为规范；指导学生掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识，树立法治观念，增强法律意识，成为懂法、守法、用法的公民。
------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.经济政治与社会

课程名称	经济政治与社会	学分/学时	2/32
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	依据《中等职业学校经济政治与社会教学大纲》开设，并注重培养学生掌握马克思主义的基本观点和我国社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设的有关知识；提高思想政治素质，坚定走中国特色社会主义道路的信念；提高辨析社会现象、主动参与社会活动的的能力。		

4.哲学与人生

课程名称	哲学与人生	学分/学时	4/64
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	依据《中等职业学校经济哲学与人生教学大纲》开设，并注重培养学生掌握马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，提高学生运用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力，引导学生进行正确的价值判断和行为选择，形成积极向上的人生态度，为人的健康发展奠定思想基础。将思想政治教育融入教学中。		

5.语文

课程名称	语文	学分/学时	10/180
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	注重培养学生掌握必需的语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力，掌握基本的语文学习方法。		

6.数学

课程名称	数学	学分/学时	8/144
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	注重培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力。		



7.英语

课程名称	英语	学分/学时	8/144
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	注重培养学生掌握听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应用能力，提高学生学习的自信心,帮助学生掌握学习策略，了解、认识中西方文化差异。		

8.计算机应用基础

课程名称	计算机应用基础	学分/学时	8/144
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	注重培养学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，能应用计算机解决工作与生活中实际问题，提升学生的信息素养。		

9.体育与健康

课程名称	体育与健康	学分/学时	8/144
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	注重培养学生的健康人格与体能素质，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量与综合职业能力。		

10.公共艺术

课程名称	公共艺术	学分/学时	4/64
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	注重培养学生良好的艺术鉴赏力和道德情感，丰富生活经验，开发创造潜能，提高综合素质和生活品质。		

11.历史

课程名称	体育与健康	学分/学时	4/64
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	注重培养学生从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的的关系，增强历史使命感和社会责任感；培育社会主义核心价值观。		

12.旅游学概论

课程名称	旅游学概论	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input checked="" type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修



教学内容	了解旅游业的发展历程，掌握旅游业性质、构成、特点、意义和作用，了解世界、我国旅游业的调控政策和最新旅游发展动态，能在工作中运用相关知识进行服务、管理和决策。
------	--------------------------------------------------------------------------------

13. 中国旅游地理

课程名称	中国旅游地理	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input checked="" type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	了解国内主要旅游地的分区知识；能简介国内主要旅游地的概况及当地主要旅游资源特色；掌握国内著名旅游资源、旅游线路介绍技能，能够为游客推荐跨地区的旅游线路产品。		

14. 地方通识课程

课程名称	地方通识课程	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input checked="" type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	了解泉州海丝文化，掌握泉州申遗景点的带团和导游讲解、服务技能。		

15. 市场营销

课程名称	市场营销	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input checked="" type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	通过教学使学生系统地掌握市场营销基本理论、基本方法和基本技能，学会用营销知识指导酒店、餐饮企业开展营销管理活动，培养学生识别、分析和解决营销问题的能力。		

16. 服务礼仪

课程名称	服务礼仪	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input checked="" type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	了解在日常交往中的基本礼节，掌握对客服务岗位上的礼貌服务要求，掌握商务接待礼仪的基本要求和规范，能在岗位工作和人际交往中展示良好形象，提升文明服务能力，为职业发展奠定基础。		

17. 闽南风味小吃

课程名称	闽南风味小吃	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input checked="" type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	让学生了解闽南地区各种风味小吃的历史，掌握闽南美食的知识、旨在普及、弘扬闽南饮食文化，陶冶学生的情操，引导其热爱传统文化和民族瑰宝，方便学生今后在从事酒店工作中的需要。		



18. 烹饪工艺基础

课程名称	烹饪工艺基础	学分/学时	6/108
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	(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。		

19. 烹饪营养与配餐

课程名称	烹饪营养与配餐	学分/学时	4/72
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	(1) 营养基础知识；(2) 烹饪原料的营养价值；(3) 合理烹饪与平衡膳食。		

20. 中式烹调技艺

课程名称	中式烹调技艺	学分/学时	4/72
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	(1) 中式烹调概述；(2) 烹饪原料的初步热处理技术；(3) 火候；(4) 调味技术；(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。		

21. 烹饪艺术与冷拼制作

课程名称	烹饪艺术与冷拼制作	学分/学时	4/72
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	(1) 烹饪艺术与冷拼制作概述；(2) 色彩基础；(3) 烹饪造型 图案；(4) 烹饪图案形式美法则；(5) 烹饪菜点的造型与拼摆；(6) 烹饪综合造型艺术。		

22. 菜品设计与制作

课程名称	菜品设计与制作	学分/学时	4/72
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	(1) 刀法；(2) 原料搭配合理；(3) 上浆；(4) 油温控制；(5) 调味准确；(6) 成品色泽；(7) 餐具洁净		



23.中式面点技艺

课程名称	中式面点技艺	学分/学时	4/72
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	了解面点原料知识；熟悉各种面团调制原理；掌握各种面团制作工艺，各种制馅方法，以及成型和熟制方法		

24.风味小吃制作

课程名称	风味小吃制作	学分/学时	4/72
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	(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) 其它面团品种制作。		

25.食品雕刻技艺

课程名称	食品雕刻技艺	学分/学时	6/108
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	了解食品雕刻技艺基础知识；掌握菜肴的盘饰与果盘的制作、拼摆、菜品造型步骤、方法及基本技能；能进行果蔬雕刻及其他食品造型雕刻。		

26.烹饪原料与加工工艺

课程名称	烹饪原料与加工工艺	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input checked="" type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	(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。		

27.食品安全与操作规范

课程名称	食品安全与操作规范	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input checked="" type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	(1) 食品安全基础知识；(2) 各类烹饪原料的安全鉴定；(3) 预防食物中毒及常见饮食疾病；(4) 食品安全管理；(5) 食品安全规范操作。		

28.名点制作

课程名称	名点制作	学分/学时	4/72
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input checked="" type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修



教学内容	(1) 名点制作的原料； (2) 名点制作的分类； (3) 名点制作的制作过程； (4) 名点制作与中式面点的区别
------	-----------------------------------------------------------

29. 烹饪概论

课程名称	烹饪概论	学分/学时	4/72
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input checked="" type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input checked="" type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	(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。		

30. 烹饪英语

课程名称	烹饪英语	学分/学时	1/18
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input checked="" type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input checked="" type="checkbox"/> 选修
教学内容	掌握中式菜肴的英文名称，并能用英语介绍中式菜肴的烹调步骤；难点在于用自己的语言介绍菜肴的烹调过程。本课程的学习需要有英语、中式烹调等基础理论课作为指导，具有较强的口语交际性，对于学生毕业所从事的工作有很大的帮助。		

31. 宴席设计实务

课程名称	宴席设计实务	学分/学时	1/18
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input checked="" type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input checked="" type="checkbox"/> 选修
教学内容	了解宴席发展、现代宴席的格局与分类、宴席业务部门的组织管理、宴席菜品与菜单设计、宴席酒水设计、主题宴席场景及餐台设计、宴席服务设计、宴席业务经营管理、宴席接待业务的综合管理和主题宴席综合策划等		

32. 特殊群体食疗与保健

课程名称	特殊群体食疗与保健	学分/学时	1/18
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input checked="" type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input checked="" type="checkbox"/> 选修
教学内容	掌握儿童、青少年、中老年、女性及其他特殊人群的食疗与保健，方便学生今后在从事酒店工作中的需要。		

33. 西餐面点技艺

课程名称	西餐面点技艺	学分/学时	1/18
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input checked="" type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input checked="" type="checkbox"/> 选修



教学内容	认识西点制作常用设备与工具，练习制作面包，练习制作蛋糕，练习制作泡芙，练习制作饼干，练习制作层酥，练习制作布丁、慕斯与果冻，西点装饰等
------	---------------------------------------------------------------------

34.综合实训

课程名称	综合实训	学分/学时	7/174
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	通过综合实训，能综合运用专业知识，具有爱岗敬业、吃苦耐劳的精神、责任感、事业心和职业意识。为学生获取相应职业资格证书，参加顶岗实习、毕业就业打下坚实基础。		

35.顶岗实习

课程名称	顶岗实习	学分/学时	40/720
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	通过岗位实作，了解烹饪职业岗位群各项工作内容；掌握中餐烹饪专业各岗位的工作方法。使学生进一步巩固所学理论知识，会积累工作经验，具备分析与解决问题的能力，完成实际动手能力、操作能力、表达能力的训练，增强独立工作和就业、创业能力。		

表 7-2 专业课程评量一览表

序号	课程名称	评量项目及配分比例			思政课程	课程思政	期末考试课程	说明
		平时评量 (%)	期中评量 (%)	期末评量 (%)				
1	职业生涯规划	40	10	50		√	√	
2	职业道德与法律	40	10	50		√	√	
3	经济政治与社会	40	10	50	√		√	
4	哲学与人生	40	10	50	√		√	
5	语文	40	10	50		√	√	
6	数学	40	10	50		√	√	
7	英语	40	10	50		√	√	
8	计算机应用基础	40	10	50		√	√	
9	体育与健康	40	10	50		√	√	
10	公共艺术	40	10	50		√	√	
11	历史	40	10	50		√	√	
12	旅游学概论	40	10	50		√	√	
13	中国旅游地理	40	10	50		√	√	
14	地方通识课程	40	10	50		√	√	
15	市场营销	40	10	50		√	√	
16	服务礼仪	40	10	50		√	√	
17	闽南风味小吃	40	10	50		√	√	



序号	课程名称	评量项目及配分比例			思政课程	课程思政	期末考试课程	说明
		平时评量 (%)	期中评量 (%)	期末评量 (%)				
18	烹饪工艺基础	40	10	50		√	√	
19	烹饪营养与配餐	40	10	50		√	√	
20	中式烹调技艺	40	10	50		√	√	
21	烹饪艺术与冷拼制作	40	10	50		√	√	
22	菜品设计与制作	40	10	50		√	√	
23	中式面点技艺	40	10	50		√	√	
24	风味小吃制作	40	10	50		√	√	
25	食品雕刻技艺	40	10	50		√	√	
26	烹饪原料与加工工艺	40	10	50		√	√	
27	食品安全与操作规范	40	10	50		√	√	
28	名点制作	40	10	50		√	√	
29	烹饪概论	40	10	50		√	√	
30	烹饪英语	40	10	50		√	√	
31	宴席设计实务	40	10	50		√	√	
32	特殊群体食疗与保健	40	10	50		√	√	
33	西餐面点技艺	40	10	50		√	√	
34	综合实训	40	10	50		√	√	
35	顶岗实习	40	10	50		√	√	

八、人才培养模式

（一）“订单培养、工学结合、企业冠名”人才培养模式

按照中餐烹饪专业能力需求，采用引企入校的办学模式，建有烹饪实训中心，设有刀功、雕刻、锅功、热菜、西餐、中西面点等 9 大实训室以及西点和闽南特色小吃学生创业基地。联动一批地方餐饮行业、企业力量，构建“订单培养、工学结合、企业冠名”的校企合一的人才培养模式，推进能力梯次提升。实现校企合作办学、合作育人、合作就业、合作发展。

（二）模式运行

优化专业建设指导委员会，深化与企业的合作，依托泉州友德酒店、泉州酒店、泉州万达文华酒店、厦门航空酒店管理等企业，完善“订单培养、工学结合、企业冠名”人才培养模式改革方案，提高人才培养质量。



九、课程体系

（一）课程体系构建

本专业课程设置分为通识教育课程和专业教育课程。

通识教育课程包括德育课、文化课、体育与健康、公共关系、历史，以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业教育课程包括专业基础课、专业核心课、专业特长课和专业选修课，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。

（二）通识教育课程体系

通识教育课程着重培养学生哲学与人生与理论修养、道德与法律修养、学习和发展能力、交往与合作能力、文化艺术与社交礼仪、创新创业能力、身心素质与健康等社会公共必备素质；语言文字能力、信息处理能力、基本计算应用技能等社会公共必备技能。

（三）专业教育课程体系

专业教育课程是体现专业特点的核心课程，是支撑学生达到本专业培养目标和毕业要求，掌握相应专业领域知识、能力、素质，解决本专业职业领域工作所需专业基本技能、专业技术应用能力。课程设置及教学内容应基于国家相关文件规定，强化对培养目标与人才规格的支撑，融入有关国家教学标准要求，融入行业企业最新技术技能，注重与职业面向、职业能力要求以及岗位工作任务的对接。专业教育课程模块分为专业基础课、专业核心课、专业特长课和专业选修课。



表 9-1 课程与毕业要求矩阵表

课程		毕业要求	1.能够运用数学、自然科学、闽南文化和中餐烹饪专业知识制作热菜、冷菜,食品雕刻及闽南地方美食,传承闽南菜系。	2.运用现代工具,检索分析相关文献,得出有效结论。	3.能够结合地方特色,发展闽南菜系,适当考虑公共健康、安全、文化、社会以及环境等因素。	4.知晓职场安全、环保、健康等要素,内化为自觉的的行为。	5.能够恪守伦理准则,理解和遵守实践中的职业道德、责任及规范,履行责任。	6.能够在具有多样性的团队中作为个体、成员,并有效地发挥作用。	7.能够与同行以及社会公众进行有效的沟通,能够在跨文化背景下进行沟通和交流。	8.具备自主学习 and 终身学习的能力。
序号	课程编号	课程名称								
1		职业生涯规划				M	H			L
2		职业道德与法律			L	M	H			
3		经济政治与社会				M	H			L
4		哲学与人生						L	M	H
5		语文		M			L		H	L
6		数学	H	M						L
7		英语		M					H	L
8		计算机应用基础		H					L	M
9		体育与健康			H				L	M
10		公共艺术					L	M		
11		历史			L		H			M
12		旅游学概论						L	M	L
13		中国旅游地理						L	M	
14		地方通识课程	H			L				
15		市场营销					L	M	H	
16		服务礼仪					L	M	H	
17		闽南风味小吃					L	M	H	
18		烹饪工艺基础	H		M	M	H			

课程			毕业要求							
序号	课程编号	课程名称	1.能够运用数学、自然科学、闽南文化和中餐烹饪专业知识制作热菜、冷菜,食品雕刻及闽南地方美食,传承闽南菜系。	2.运用现代工具,检索分析相关文献,得出有效结论。	3.能够结合地方特色,发展闽南菜系,适当考虑公共健康、安全、文化、社会以及环境等因素。	4.知晓职场安全、环保、健康等要素,内化为自觉的实际行动。	5.能够恪守伦理准则,理解和遵守实践中的职业道德、责任及规范,履行责任。	6.能够在具有多样性的团队中作为个体、成员,并有效地发挥作用。	7.能够与同行以及社会公众进行有效的沟通,能够在跨文化背景下进行沟通和交流。	8.具备自主学习 and 终身学习的能力。
19		烹饪营养与配餐	H		M			L		
20		中式烹调技艺	H		M			L		
21		烹饪艺术与冷拼制作	H		M				L	
22		菜品设计与制作	H		M				L	
23		中式面点技艺	H		M					L
24		风味小吃制作	H		M					L
25		食品雕刻技艺	H		M			M		L
26		烹饪原料与加工工艺	H		M				L	M
27		食品安全与操作规范	M		L			L	H	M
28		名点制作	M		L					
29		烹饪概论	M		L	M				
30		烹饪英语						L	H	L
31		宴席设计实务	H		M		L	L	L	M
32		特殊群体食疗与保健			L				L	
33		西餐面点技艺	M		L					
34		综合实训	H	H	M	H			M	L
35		顶岗实习	H	H	M	H			M	L

注:请在表格空白处填写“H”、“M”、“L”或“空白”中的一项。其中H——关联程度高,至少覆盖80%、M——关联程度中,至少覆盖50%、L——关联程度低,至少覆盖30%。

十、教学进程表

(一) 总时间安排

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
一	⊙	★	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	●	●	●	●	⊙	※	▲	▲	△	△	△	△
二	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	●	●	⊙	⊙	●	●	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	※	▲	▲	△	△	△	△
三	⊙	⊙	⊙	◆	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	●	●	●	●	●	●	⊙	⊙	⊙	⊙	※	▲	▲	△	△	△	△
四	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	◆	⊙	⊙	⊙	⊙	●	●	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	※	▲	▲	△	△	△	△
五	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	●	●	●	●	●	●	●	●	●	⊙	⊙	⊙	※	▲	▲	△	△	△	△
六	⊙	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	※						

符号说明: ⊙入学(毕业)教育 ★军训 ◆劳动 ※考试答辩 △假期 ▣毕业设计 □
课程设计 ●实习实训 ▲顶岗实习 ⊙课堂教学 ○机动 ▲社会实践调查 -空

(二) 教学环节统计表

课程类别	学时	学分	占总学时比例%	占总学分比例%
通识教育课程	1044	60	33.79%	35.08%
专业基础课程	216	12	6.99%	7.02%
专业核心课程	648	36	20.97%	21.05%
专业特长课程	216	12	6.99%	7.02%
专业选修课程	72	4	2.33%	2.34%
综合实训	174	7	5.63%	4.11%
顶岗实习	720	40	23.30%	23.39%
总学时(学分)数	3090	171	100.00%	100.00%

(三) 教学进程表

课程类别	课程名称	学分	总学时	各学期周数及周学时分配						
				1	2	3	4	5	6	
				18周	18周	18周	18周	18周	18周	
通识教育课程	职业生涯规划	2	32	2						
	职业道德与法律	2	32		2					
	经济政治与社会	2	32			2				
	哲学与人生	4	64				4			
	语文	10	180	4	2	2	2			
	数学	8	144	2	2	2	2			
	英语	8	144	4	4					
	计算机应用基础	8	144	4	4					
	体育与健康	8	144	2	2	2	2			
	公共艺术	4	64				2	2		
	历史	4	64				2	2		
小计	60	1044	18	16	8	14	4			
专业课程	专业基础课	旅游学概论	2	36	2					
		中国旅游地理	2	36		2				
		地方通识课程	2	36				2		
		市场营销	2	36			2			
		服务礼仪	2	36	1	1				
		闽南风味小吃	2	36			2			
		小计	12	216	3	3	4	2		
	专业核心课	烹饪工艺基础	6	108	1	1	4			
		烹饪营养与配餐	4	72		4				
		中式烹调技艺	4	72	1	1	1	1		
		烹饪艺术与冷拼制作	4	72				4		
		菜品设计与制作	4	72					4	
		中式面点技艺	4	72					4	
		风味小吃制作	4	72				4		
		食品雕刻技艺	6	108	2	2	1	1		
		小计	36	648	4	8	6	10	8	
	专业特长课	烹饪原料与加工工艺	2	36				2		
		食品安全与操作规范	2	36			2			
		名点制作	4	72				4		
		烹饪概论	4	72	2	2				
		小计	12	216	2	2	2	6		

课程类别	课程名称	学分	总学时	各学期周数及周学时分配					
				1	2	3	4	5	6
				18周	18周	18周	18周	18周	18周
专业选修课	烹饪英语	1	18	1					
	宴席设计实务	1	18			1			
	特殊群体食疗与保健	1	18					1	
	西餐面点技艺	1	18			1			
	小计	4	72	1		2		1	
教学实习	综合实训	7	174					7	
	顶岗实习	40	720						40
	小计	47	894					7	40
合计		171	3090	28	29	22	32	20	40

说明：

- 1.综合实训根据实际考核时间安排，未取得证书不得学分。
- 2.顶岗实习由企业鉴定，企业鉴定不合格不得分。实践企业可由学校指定，也可由学生自行选择，学生自选企业必须有教务处确认。
- 3.其他学科根据学科考核定学分。

十一、课程地图

学习历程	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	其他
通识教育课程	职业生涯规划 (2)	职业道德与法律 (2)	经济政治与社会 (2)	哲学与人生 (4)			培养目标: 1. 利用现代烹调操作技能, 独立组配营养膳食、制作热菜、冷菜, 食品雕刻, 融入地方文化, 独创闽南菜系。 2. 具备良好职业道德、食品安全法律意识和独立思考能力的终身学习者。 3. 具有敬业精神、工匠精神和德智体美劳等全面发展的负责任公民。 4. 在跨团队合作领域中发挥有效的沟通、协作作用, 独立完成团队工作任务。 5. 熟知餐饮业的国内外发展现状, 明晰行业发展趋势, 能够为泉州及福建省区域经济和社会发展做贡献。
	语文 (4)	语文 (2)	语文 (2)	语文 (2)			
	数学 (2)	数学 (2)	数学 (2)	数学 (2)			
	英语 (4)	英语 (4)					
	计算机应用基础 (4)	计算机应用基础 (4)					
	体育与健康 (2)	体育与健康 (2)	体育与健康 (2)	体育与健康 (2)	体育与健康 (2)		
				公共艺术 (2)	公共艺术 (2)		
				历史 (2)	历史 (2)		
专业课程	专业基础课程	旅游学概论 (2)	中国旅游地理 (2)	市场营销 (2)	地方通识课程 (2)		职业资格: 1. 中式烹调师 2. 中式面点师 3. 营养配餐员
		服务礼仪 (1)	服务礼仪 (1)	闽南风味小吃 (2)			
	专业核心课程	烹饪工艺基础 (1)	烹饪工艺基础 (1)	烹饪工艺基础 (4)	烹饪艺术与冷拼制作 (4)	菜品设计与制作 (4)	就业岗位: 1. 中式烹调师 2. 中式面点师 3. 营养配餐员 4. 热菜 5. 冷菜 6. 切配 7. 打荷 8. 水台 9. 营养咨询与管理 10. 营养配餐相关岗位
		中式烹调技艺 (1)	中式烹调技艺 (1)	中式烹调技艺 (1)	中式烹调技艺 (1)	中式面点技艺 (4)	
		食品雕刻技艺 (2)	食品雕刻技艺 (2)	食品雕刻技艺 (1)	食品雕刻技艺 (1)		
			烹饪营养与配餐 (4)		风味小吃制作 (4)		
	专业特长课程	烹饪概论 (2)	烹饪概论 (2)	食品安全与操作规范 (2)	烹饪原料与加工工艺 (2)		
					名点制作 (4)		
	专业选修课	烹饪英语 (1)		宴席设计实务 (1)			
				西餐面点技艺 (1)		特殊群体食疗与保健 (1)	
	教学实习					综合实训 (7)	
							顶岗实习 (40)

说明:
 1. 综合实训根据实际考核时间安排, 未取得证书不得学分。
 2. 顶岗实习由企业鉴定, 企业鉴定不合格不得分。实践企业可由学校指定, 也可由学生自行选择, 学生自选企业必须有教务处确认。
 3. 其他学科根据学科考核定学分。

十二、实施保障

（一）专业建设指导委员会

主任：

潇 风 浩然书院院长

成 员：

李梓瑜 福建省绘旅行网络科技有限公司总经理

李晓雯 黎明大学国贸学院副院长

蔡清义 福建省烹饪协会常务理事、泉州市烹饪协会副会长

吴清标 泉州市餐饮行业协会常务副会长

林佳文 泉州酒店人力资源部经理

郭丽文 泉州富丽文华酒店行政总监

陈俊英 泉州悦华酒店人力资源部经理

范惠君 崇武西沙湾假日酒店行政部经理

赖永花 泉州滨海大酒店副经理

陈恒锡 泉州迎宾馆中餐总厨

潘素兰 泉州宝中旅行社营业部经理

王小红 泉州工商旅游学校旅游烹饪专业科科长

杨丽华 泉州工商旅游学校旅游组组长

林纯洁 泉州工商旅游学校烹饪组组长

（二）师资队伍

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》的相关规定，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70%；

应有业务水平较高的专业带头人。

表 12-1 专任教师一览表

序号	姓名	性别	学历	技能证书
1	苏欣慰	男	博士	导游员资格证书（中文）、评茶二级技师
2	李晓雯	女	研究生	高级茶艺师
3	王小红	女	本科	茶艺师三级
4	郑佩蓉	女	本科	礼仪指导师、空乘礼仪指导师
5	李菲如	女	本科	茶艺师、评茶员、导游资格证书
6	李雅茹	女	本科	茶艺师三级、导游资格证书
7	廖春玲	女	本科	茶艺师三级
8	邓冰冰	女	本科	茶艺师三级、导游员资格证书
9	陈晓颖	女	本科	茶艺师三级、导游员资格证书
10	李燕芳	女	本科	茶艺师三级、导游员资格证书
11	黄介思	男	大专	中式烹调师 高级技师
12	谢含秋	女	本科	高级公共营养师、高级营养配餐师
13	黄晓玲	女	本科	高级营销员

（三）实训基地建设

1.校内实训条件

校内建有烹饪实训中心，中心建筑面积 1100 m²，设有刀功、雕刻、锅功、热菜、西餐、中西面点等 9 大实训室，工位 280 个，西点和闽南特色小吃学生创业基地两个，主要设施设备、数量及实训室功能见表 12-2。

表 12-2 校内实训基地一览表

序号	实训室名称	间数	设备值 (万元)	实训项目	主要配置情况
1	西式烹饪实训室	1	45.3	西餐烹饪教学	立式双速和面机、揉面压皮机、远红外电面火炉、电煮面炉
2	中式烹饪实训室	1	36.32	闽菜烹饪、小吃烹饪等教学	多媒体教学设备、电子灶、燃气动力灶、不锈钢柜式案板、烤箱、蒸箱、多功能搅拌机
3	西点实训室	1	45.3	烘焙、西点教学	双缸四筛电炸炉连柜座、电半坑半平

序号	实训室名称	间数	设备值 (万元)	实训项目	主要配置情况
					扒炉边柜座、起酥机、
4	中式面点实训室	1	27.46	中式面点教学	电饼铛、恒温醒发箱、多功能烘烤箱、蒸箱、打蛋机、和面机、压面机
5	烹饪基本功实训室	3	36.7	刀工、锅工、雕刻教学	多媒体教学设备、无动力灶、不锈钢柜式案板、砧板等操作设备
6	烹饪演示区	2	19.9	中西式烹饪演示教学	多媒体录播系统一套、多功能炉灶等
7	西式烹饪实训室	1	45.3	西餐烹饪教学	、立式双速和面机、揉面压皮机、远红外电面火炉、电煮面炉
8	中式烹饪实训室	1	36.32	闽菜烹饪、小吃烹饪等教学	多媒体教学设备、电子灶、燃气动力灶、不锈钢柜式案板、烤箱、蒸箱、多功能搅拌机
9	西点实训室	1	45.3	烘培、西点教学	双缸四筛电炸炉连柜座、电半坑半平扒炉边柜座、起酥机、

2.校外实训条件

为满足本专业学生实习需要，建立了 12 家校外实训基地，见表 12-3，校外实习基地能提供数量充足的烹饪设备操作与编程、产品质量检验、烹饪设备管理、维护等岗位供学生实习。

表 12-3 校外实训条件

序号	基地名称	功能定位	设备保障情况	年使用情况 (人次)
1	泉州友德酒店	酒店管理、中西餐摆台、客房服务	设备、场所齐全	234
2	泉州富力万达文华酒店	酒店管理、中西餐摆台、客房服务	设备、场所齐全	115
3	厦门航空酒店管理有限公司	酒店管理、中西餐摆台、客房服务	设备、场所齐全	36
4	泉州酒店	酒店管理、中西餐摆台、客房服务	设备、场所齐全	56
5	泉州悦华酒店	酒店管理、中西餐摆台、客房服务	设备、场所齐全	78
6	泉州迎宾馆	酒店管理、中西餐摆台、客房服务	设备、场所齐全	83
7	洲际酒店	酒店管理、中西餐摆台、客房服务	设备、场所齐全	20

序号	基地名称	功能定位	设备保障情况	年使用情况 (人次)
8	晋江温德姆酒店	酒店管理、中西餐摆台、 客房服务	设备、场所齐全	67
9	惠安达利世纪酒店/惠安西 沙湾假日酒店	酒店管理、中西餐摆台、 客房服务	设备、场所齐全	81
10	海丝博亚国际酒店	酒店管理、中西餐摆台、 客房服务	设备、场所齐全	16
11	泉州大华酒店	酒店管理、中西餐摆台、 客房服务	设备、场所齐全	95
12	滨海大酒店	酒店管理、中西餐摆台、 客房服务	设备、场所齐全	189

(四) 教学资源

1. 课程标准

根据专业人才培养方案对课程教学的基本要求和人才培养目标链的完整性而制定课程标准。课程选定的教学内容应符合该课程在人才培养目标中的地位、作用和要求。在执行人才培养方案和实现人才培养目标的前提下，处理好课程与专业的关系，防止单纯追求自身课程体系的完善；有利于人才培养方案中课程结构、体系的整体优化需要，并注意本课程与相关课程之间的分工、配合与衔接，既防止疏漏，又要避免不必要的重复。

2. 图书资料

(1) 教材选用

深化“三教”改革，建立教材选用制度，优先从国家和省两级规划教材目录中选用教材。教材选用注重实用，教材内容侧重当前行业主流技术并有一定的超前性，注重多媒体技术与传统纸质教材的结合，增加教材的新颖性调动学生学习的积极性，让学生在灵活的学习中拓展本学科领域的知识面。重视基础知识和基本概念，突出技能训练，与行业企业合作开发特色鲜明的活页式、基于工作过程的培训手册式校本教材。

(2) 图书配备

图书文献配备应能满足人才培养、教科研工作、专业建设等的需要，方

便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：有关餐饮、营养与烹饪技术、方法、思维以及实务操作类图书，有关烹饪行业的技术、标准、方法、操作规范以及实务案例类图书，传统文化类文献等。

3. 信息化资源

信息化资源配备的基本要求：

(1) 资源建设定位。应体现以学习者为中心，对资源的使用对象，即学习者进行研究分析，针对他们的认知特点来设计制作教学资源。

(2) 资源展示界面设计。界面设计应精致美观，操作风格统一，画面简洁。不同的教学内容对应不同的风格，注意简洁，突出主题，内容不易过多，应有层次感。

(3) 操作方式、易学易用。应具备良好的人机对话机制。学习者寻求资源与信息应用功能，一目了然，知道如何使用。

(4) 资源内容突出职业能力培养。专业教学资源内容选取应体现基础理论以应用为目的，以必须够用为度，以掌握概念，强化应用为教学重点；专业教学需要加强针对性和实用性；在实践教学中强调职业岗位实际工作基本能力的培养和职业岗位操作技能的严格训练。

(5) 实现资源互动及虚拟仿真功能。由于受资金、技术、时空、企业等等客观因素限制，学校不可能成为学生提供涉及所有专业真实岗位的学习环境，如何有效借助信息化手段实现用户功能，这部分则是教学资源建设过程中的难点，就教学资源建设量来说不难，难的是它的质量与功能实现度。

(五) 教学方法

1. 通识教育课程

通识教育课程教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学

生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习的积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续性发展奠定基础。

2.专业教育课程

专业教育课程按照相应职业岗位(群)的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，提倡项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，利用校内外实训基地，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。要保证学生有充分的动手训练时间，有意识地强化企业工作规范及安全生产知识，培养学生良好的团队合作精神、成本控制和环境保护意识。充分运用多媒体、实物展示、实际操作等手段，直观讲解教学重点要点。

(六) 学习评价

1.专业课程的考核

专业课程“以学生发展为中心”，采用过程性考核和终结性考核相结合的考核模式，实现评价主体和内容的多元化，既关注学生专业能力的提高，又关注学生社会能力的发展，即要加强对学生知识技能的考核，有要加强对学生课程学习过程的督导，从而激发学生学习的主动性和积极性，促进教学过程的优化。

1.1 过程型考核

主要用于考查学生学习过程中对专业知识的综合运用和技能的掌握及学生解决问题的能力，主要通过完成具体的学习（工作）项目的实施过程来进行评价。具体从学生在课堂学习和参与项目的态度、职业素养及回答问题等

方面进行考核评价。同时，从学生在完成项目过程中所获得的实践经验、语言文字表达和人际交往及合作能力、工作任务和项目完成情况、安全意识、操作规范性和节能环保意识等方面来进行考核评价。

1.2 终结性考核

主要用于考核学生对课程知识的理解和掌握，通过期末考试或答辩等方式来进行考核评价。

1.3 课程总体评价

根据课程的目标与过程性考核评价成绩、终结性考核评价的相关程度，按比例计入课程期末成绩。

2.综合实训课程的考核评价

2.1 实训实习评价

采用实习报告与实践操作水平相结合等形式，如实反映学生各项实训实习项目的技能水平。

2.2 顶岗实习评价

顶岗实习考核方面包括实习日志、实习报告、实习单位综合评价鉴定等多层次、多方面的评价方式。

2.3 顶岗实习课程的考核评价

成立由企业（兼职）指导教师、专业指导教师和辅导员（班主任）组成的考核组，主要对学生在顶岗实习期间的劳动纪律、工作态度、团队合作精神、人际沟通能力、专业技术能力和任务完成等方面的情况进行考核评价。

（七）质量管理

1.优化教学质量管理体系：成立企业及学校主要领导在内的领导工作小组，组建工作专班，聘请企业能工巧匠全面负责教学质量管理工作过程的决策、

实施、监控与评价。

2.优化教学质量标准体系：与企业共同优化专业教学质量标准体系，制定专业教学标准、课程标准。严格执行学院规定教师教学工作规范、教材选用、授课计划编写、教案编写、课堂教学、辅导答疑、作业批改、课程考试与成绩评定，以及实训、实习、毕业论文（设计）等环节的质量标准，并制定符合专业人才培养计划的实施细则。

3.优化教学质量监控体系：为保证本专业人才培养方案的落实，在学校质量监控领导小组的指导下，成立由专业建设项目负责人、学校教学管理人员、专业教师、企业兼职教师等组成的人才培养方案实施质量监控领导小组，具体负责人才培养方案各个环节质量监控的实施。下设：教学管理与质量监控小组、专业指导委员会、教学督导组 and 实训工作指导小组等工作组。

通过收集教学信息、评估教学效果、诊断与更新教学过程的偏差等活动对专业教学工作进行全过程、全方位的质量监督与控制，促进教学工作不断改进，保障和提高教学质量，主要由教学管理与质量监控小组负责。

十三、毕业条件

- 1.修完本专业规定的所有课程（包括实践教学），成绩全部合格。
- 2.顶岗实习考核成绩合格。
- 3.技能测试考核成绩合格。

