

福建省长乐职业中专学校

中餐烹饪专业

人才培养方案

专业代码：740201

2024年5月

目 录

| | |
|--------------------|----|
| 一、专业名称及专业代码 | 3 |
| 二、入学要求 | 3 |
| 三、修业年限 | 3 |
| 四、职业面向 | 3 |
| 五、培养目标与培养规格 | 3 |
| (一) 培养目标 | 3 |
| (二) 培养规格 | 3 |
| 六、课程设置及要求 | 5 |
| (一) 公共基础课程 | 5 |
| (二) 专业(技能)课程 | 9 |
| 七、教学进程总体安排 | 13 |
| (一) 基本要求 | 14 |
| (二) 教学安排建议 | 15 |
| 八、实施保障 | 16 |
| (一) 师资队伍 | 16 |
| (二) 教学设施 | 17 |
| (三) 教学资源 | 19 |
| (四) 教学方法 | 21 |
| (五) 学习评价 | 22 |
| (六) 质量管理 | 23 |
| 九、毕业要求 | 24 |
| 十、附录 | 24 |

一、专业名称及专业代码

专业名称：中餐烹饪

专业代码：740201

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

3年

四、职业面向

| 本专业所属专业大类及代码 | 对应行业 | 主要职业类别 | 主要岗位类别 (或技术领域) | 职业技能等级证书 |
|--------------|------|--------|-------------------|------------------------|
| 旅游大类 (74) | 餐饮业 | 中式烹调师 | 原料选配 | 中式烹调师(四级) 中式面点师(四级) |
| | | | 中餐烹饪 | |
| | | | 热菜 | |
| | | 中式面点师 | 冷菜 | |
| | | | 点心 | |
| | | | 打荷 | |

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业贯彻执行党的教育方针，坚持立德树人，坚持以服务发展为宗旨、以促进升学就业为导向，培养适应我区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，满足餐饮业需求的中等技术技能型人才。培养从事中式烹调、中式面点操作设计等一线工作，德、智、体、美、劳全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

(二) 培养规格

1. 素质

(1) 具备较高的思想道德素质：坚持党的路线，树立科学世界观、人生观、价值观，遵纪守法，有良好的道德品质和法制观念，爱岗敬业，事业心、责任感强；

(2) 具备较高的职业素质：自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度，爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度、严格遵守安全操作规范，具备安全操作意识；

(3) 具备良好的专业素质：具备从事餐营业工作所必备的安全生产意识、节约意识、环保节能意识、服务意识、创新意识；卫生意识、质量意识、诚信意识和服务意识，有较强的食品安全观念；

(4) 应用知识的能力：具有综合运用所掌握的理论知识和技能，能快速掌握餐饮工作所需的新知识、新技术、新方法、新工艺；

(5) 人文社会科学知识：具有通识性文学、哲学、思想道德、政治学、艺术、法学、心理学等方面的知识，具备良好的人际交往能力。

2. 知识

(1) 掌握从事本行业所必须的文化科学基础知识；有关原材料选择、加工处理的基础知识，具备烹饪原料鉴别及初加工能力；有关饭店、餐饮经营基础知识和食品营养与卫生等方面的基础知识；

(2) 掌握从事本行业所必须的中餐烹调的基础知识及其操作技术，了解国家相关方针、政策与法规；

(3) 熟练掌握计算机基础知识；

(4) 掌握烹饪原料、烹饪基础、冷拼雕刻工艺学、烹调热菜、凉菜卤菜制作、食品营养与卫生等理论和基本知识；掌握常见的烹饪技法，能独立制作部分冷、热菜及面点产品；具备宴席设计能力，能在烹饪中应用工艺美术知识，传承中华烹饪文化；

(5) 具备对厨房管理基础知识。熟悉餐饮业厨房工作的一般流程，会使用厨房设备；

3. 能力

(1) 掌握有关中餐烹饪的基础知识；

(2) 掌握面点相关基础知识；

(3) 掌握餐饮管理的基础知识；具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力；

(4) 掌握厨房设备管理知识；具备对现代烹饪设施设备操作及维护的能力；

(5) 掌握企业管理层次的工作对接基础知识；具有解决和应对操作工作中出现的各种突发情况的能力；

(三) 职业方向

1. 专业技能方向1——中式烹调

(1) 娴熟掌握中式热菜的制作方法和菜品特点；

(2) 熟练掌握福州风味名菜的制作方法和菜品特点；

(3) 能设计与制作福州常见筵席菜品；

(4) 熟悉和了解中国四大风味名菜的特色与制作方法；

本技能方向又细分为热菜制作、冷菜岗、打荷岗、切配岗、水台岗等方向。

2. 专业技能方向2——中式面点

(1) 娴熟掌握中式面点的制作方法和菜品特点；

(2) 熟练掌握福州地区面点风味名点的制作方法和品种特点；

(3) 能制作常见的席点；

(4) 熟悉和了解中国三大风味流派面点的特色与制作方法。

(四) 人才培养模式

中餐烹饪专业人才培养模式依托校企合作，创新和推进”2.5+0.5”的“双元三位一

体”+“订单培养”人才培养模式。

“双元”即企业、学校双元的办学主体，企业参与到学校人才培养全程，与学校共同确定专业人才培养的规格、共同制定人才培养方案、共同实施教学过程，共同制定人才培养质量的考核评价，并且对学生就业提供岗位保障。

“三位”即校内技能学习、校中店、企业三位。第一、二、三学期，有专职教师与来自企业的兼职教师对学生以公共基础课为载体的职业道德素质、人文素养、行为习惯、能力素质培养，和校内产教结合的专业基本技能（岗位基础技能）、核心技能的培养。第四学期为工学交替形式，在校内实训室的岗位核心技能综合培养、拓展技能强化培养。第四学期的培养内容分核心技能培养、拓展技能培养、专项岗位技能培养三个技能、一拓一精两个阶段，其中核心技能培养贯穿始终。“拓”阶段是拓展技能培养，与行业专家讲座及技能训练、下企业短期实习的工学交替形式，引导学生形成初步的岗位选择意向；“精”阶段主要根据企业接收顶岗实习生的岗位需求及学生意愿，以外聘教师为主，根据企业的岗位具体需求在校内实训室、校中店进行专项的岗位强化训练，做到精通一个甚至多个岗位技能。两个阶段学习可根据师资配置、实训条件情况灵活安排先后。

在完成两个阶段学习之后，学生考取职业资格证书、综合技能得到拓展、专长技能符合企业订单需求，在工学交替中提前认识企业文化，为五、六学期校外实习基地顶岗实习打下坚实基础。

通过“2.5+0.5”的学习，将学生培养形成纵向以学历专业能力为标准、横向以服务社会的职业资格能力为标准的纵横交错立体式高素质技能人才。

六、课程设置及要求

（一）公共基础课程

1. 公共必修课程

| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 主要内容和教学要求 | 参考课时 |
|----|------|---|--|------|
| 1 | 思想政治 | 本课程是中等职业教育公共基础课程，其任务是帮助学生初步形成正确观察社会、分析问题、选择人生道路的科学人生观，逐步提高参加社会实践的能力，成为具有良好思想道德素质的公民和企业欢迎的从业者。 | 从学生的思想实际出发，以学生的思想、道德、态度和情感发展为线索，围绕学生德育需求，生动具体地对学生进行公民基本道德、心理品质、法制意识教育，进行社会经济、政治常识的教育和职业道德教育。 | 144 |

| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 主要内容和教学要求 | 参考课时 |
|----|------|---|--|------|
| 2 | 语文 | 本课程是中等职业教育公共基础课程，其任务是提高语文的应用能力，为综合职业能力的形成以及继续学习奠定基础。 | 语文课程是本专业学生必修的一门公共基础课程。在初中语文的基础上，进一步加强现代文和文言文阅读训练，提高学生阅读现代文和浅易文言文的能力；加强文学作品阅读教学，培养学生欣赏文学作品听能力；加强写作和口语交际训练，提高学生应用文写作能力和日常口语交际水平。通过课内外的教学活动，使学生进一步巩固和扩展必需的语文基础知识，养成自学和运用语文的良好习惯，接受优秀文化熏陶，形成高尚的审美情趣。 | 216 |
| 3 | 数学 | 本课程是中等职业教育公共基础课程，其任务是培养学生的观察能力、想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力；提高学生的数学素养，培养学生的基本运算、基本计算工具使用、数形结合、逻辑思维和简单实际应用等能力，为学习专业课打下基础。 | 数学课程是本专业学生必修的一门公共基础课程。本课程主要讲授代数、三角、平面解析几何、立体几何的基本内容，使学生掌握必要的数学基础，培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能。 | 144 |
| 4 | 英语 | 本课程是中等职业教育公共基础课程，其任务是了解、认识中西方文化差异，培养正确的情感、态度和价值观，为职业生生涯、继续学习和终身发展奠定基础。 | 英语课程是本专业学生必修的一门公共基础课程。本课程通过基本词汇和基础语法的教学，培养学生英语听、说、读、写等语言技能，初步形成英语的实际应用能力；能听懂简单对话和短文，能围绕日常话题进行初步交际，提高学生自主学习和继续学习的能力。 | 144 |
| 5 | 信息技术 | 本课程是中等职业教育公共基础课程，其任务是能根据职业需求运用计算机获取信息、处理信息、分析信息、发布信息，逐渐养成独立思考、主动探究的学习习惯，提升学生的信息运用能力。 | 信息技术是本专业学生必修的一门公共基础课程，主要内容是学习信息技术知识，提高学生计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体技术应用等方面技能；培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力。 | 144 |

| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 主要内容和教学要求 | 参考课时 |
|----|-------|--|--|------|
| 6 | 体育与健康 | 本课程是中等职业教育公共基础课程，其任务是培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。 | 体育与健康课程是本专业学生必修的一门公共基础课程。本课程主要进行体育基本知识的教学、体育技能和方法基本技能的训练以及健康教育专题讲座，使学生掌握体育运动的基本技能和良好的锻炼身体的方法， | 144 |
| 7 | 历史 | 本课程是中等职业教育公共基础课程，其任务是培育社会主义核心价值观，进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神；树立正确的历史观、人生观和价值观。 | 在九年义务教育的基础上，促进中等职业学校学生进一步了解人类社会发展的基本脉络和优秀文化传统；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感； | 72 |
| 8 | 艺术 | 本课程是中等职业教育公共基础课程，其任务是坚持落实立德树人根本任务，使学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。 | 中等职业学校的艺术课程是一门必修的公共基础课程，旨在通过艺术欣赏、和艺术实践等活动，培养学生的艺术感知能力，审美鉴赏能力、艺术表现能力和艺术创造能力，引导学生形成正确的世界观、人生观和价值观。 | 36 |

2. 公共选修课程

| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 主要内容和教学要求 | 参考课时 |
|----|------|--|--|------|
| 1 | 安全教育 | 本课程是中等职业教育公共基础课程，其任务是结合中职生学习、生活和工作实际，从专业角度出发，系统阐述中职生安全教育和应急处置方法，重点研究与中职生密切相关的意外伤害事故、社会安全事件、公共卫生事件、网络安全事件、自然灾害事件、职业健康安全事件和心理健康安全事故等七个方面，提出系 | 主要围绕与中职生密切相关的意外伤害事故、社会安全事件、公共卫生事件、网络安全事件、自然灾害事件、职业健康安全事件和心理健康安全事故等七个方面采用项目化的教学形式，按照案例回顾、知识链接、法律链接、思考与实践等的教学环节帮助中职生增强安全防护意识，提高对各种安全事故的应急处置能力，培养良好生活习惯，提高学生生命质 | 18 |

| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 主要内容和教学要求 | 参考课时 |
|----|------|------------|--|------|
| | | 统的预防和应对措施。 | 量。利用教科书配有的丰富的图片、视频等线上资源，通过手机扫一扫观看，实现混合式教学。 | |

3. 限选课程

| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 主要内容和教学要求 | 参考课时 |
|----|----------------------|--|---|------|
| 1 | 习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本 | 通过学习习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本，让学生不断深化对习近平新时代中国特色社会主义思想的系统认识，逐步形成对拥护党的领导和社会主义制度、坚持和发展中国特色社会主义的认同、自信和自觉。 | 习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本是学生习近平新时代中国特色社会主义思想的重要教材，是推动大中小学思政课一体化建设的重要载体。它围绕习近平新时代中国特色社会主义思想核心内容，按照从具体到抽象、从感性体悟到理性认识的认知规律，科学编排不同学段分册内容和呈现方式，注重将系统性与学段针对性、严谨性与学生适宜性紧密结合，体系完整、重点突出、螺旋上升。 | |
| 2 | 劳动教育 | 通过劳动教育课，使学生能够正确理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的劳动观念；促进学生体会劳动创造美好生活，体会劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；为学生具备满足生存发展需要的基本劳动能力和形成良好劳动习惯奠定基础，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。 | 树立学生正确的劳动观点，使他们懂得劳动的伟大意义；学习是学生的主要劳动，教育学生从小勤奋学习，将来担负起艰巨的建设任务；劳动教育，使学生树立正确的劳动观点和劳动态度，热爱劳动和劳动人民，养成劳动习惯的教育，是德智体美劳全面发展的主要内容之一。 | 18 |

(二) 专业 (技能) 课程

1. 专业基础课程

| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 主要内容和教学要求 | 参考课时 |
|----|--------|---|---|------|
| 1 | 热菜制作 | 本课程旨在让学生系统掌握热菜制作的基本原理、技巧和方法,能够熟练运用各种烹饪工具和设备,独立完成各类热菜的制作。培养学生的食材搭配能力、火候掌控能力和创新能力,提升菜品的质量和口感。同时,注重培养学生的团队协作和食品安全意识,为其未来在餐饮行业中的职业发展奠定坚实基础。 | 热菜制作的主要内容涉及食材选择、烹饪技巧、调味方法以及各类经典热菜的制作流程。教学需求方面,课程强调实操与理论并重,要求学生熟练掌握刀工、火候控制、调味配比等基本技能,同时了解不同食材的烹饪特性与搭配原则。通过系统学习与实操训练,使学生能够独立完成色香味俱佳的热菜制作,并具备创新菜品的能力。 | 144 |
| 2 | 烹饪原料知识 | 本课程旨在使学生全面了解和掌握烹饪原料的基本知识,包括原料的分类、特性、鉴别方法。通过学习,学生将能够熟悉各类原料在烹饪中的应用,理解不同原料对菜品口感、色泽和营养价值的影响。同时,课程还将培养学生的食材鉴赏能力和创新意识,使他们能够在实际烹饪中灵活运用原料,创造出美味健康的佳肴,为成为一名优秀的厨师奠定坚实的基础。 | 烹饪原料知识的主要内容涵盖各类食材的种类、特性、营养价值、储存与保鲜方法。教学需求方面,课程强调理论与实践结合,要求学生能够识别并了解常见食材的外观、质地和口感,掌握食材的选购技巧和储存要点。通过案例分析、实物观察和实际操作,使学生能够在实际烹饪中合理运用食材,提升烹饪水平和菜品质量。 | 216 |
| 3 | 中式面点技艺 | 中式面点技艺课程目标旨在传承和弘扬中国传统饮食文化,通过系统学习面点制作的基本技巧与理论,培养学生能够独立制作各类经典中式面点,如包子、馒头、饺子等。同时,注重培养学生的创新意识与实践能力,使学生能够结合现代口味与审美,创作出新颖、美味的中式面点,满足现代消费者的需求,推动中式面点技艺的创新与发展。 | 中式面点技艺的主要内容涵盖面点制作的基本技巧、原料处理、成型手法以及经典面点的制作流程。教学需求方面,课程注重实操训练,要求学生熟练掌握面团的调制、发酵、成型和熟制等关键技术,同时了解面点的文化内涵和地域特色。通过系统学习与实操练习,使学生能够制作出形态美观、口感丰富的中式面点,并具备创新面点设计的能力。 | 144 |
| 4 | 中式烹 | 中式烹调技艺的课程目标旨 | 了解中餐热菜的菜点制作的制作 | 72 |

| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 主要内容和教学要求 | 参考课时 |
|----|---------|--|---|------|
| | 调技艺 | 在传授和深化学生对中式烹调的理解与实践能力。通过学习，学生能够掌握中式烹饪的基本技巧和理论知识，包括刀工、火候控制、食材搭配等，能够独立烹制出地道的中式菜肴。同时，注重培养学生的创新思维与审美观念，引导学生将传统与现代相结合，创造出具有个人特色的中式佳肴，为中餐文化的传承与发展贡献力量。 | 规律，掌握水烹法、油烹法、气烹法、辐射烹法、其他烹法的制作技术规律和特点。能熟练制作不同类型菜肴；掌握其他烹法菜品的制作技能和技巧，提升就业能力，胜任岗位要求。 | |
| 5 | 烹饪营养与安全 | 烹饪营养与卫生的课程目标旨在培养学生掌握烹饪过程中营养保持与卫生安全的知识与技能。通过学习，学生能够理解食材的营养成分及烹饪对营养的影响，学会科学合理地搭配食材，确保烹饪食品的营养价值。同时，强调食品卫生的重要性，学习并掌握食品安全标准和卫生操作规范，以保障消费者健康，为食品安全和营养健康事业作出贡献。 | 了解现代营养学与饮食保健基础知识，以及烹饪对营养价值的影响；掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求、食品污染识别及防治、食物中毒及其预防、食品合理烹调与加工、餐饮业卫生要求与管理，以及烹饪操作规范。 | 36 |
| 6 | 烹饪概论 | 烹饪概论的课程目标在于为学生提供烹饪学科的基础知识和全面概览。通过学习，学生能够了解烹饪的历史发展、文化背景、基本理论和技能，以及不同菜系的特点和烹饪方法。同时，培养学生对烹饪艺术的鉴赏能力和创新意识，为后续的专业学习或职业发展奠定坚实的基础，并激发学生对烹饪行业的兴趣和热爱。 | 烹饪概论的主要内容包括烹饪的基本概念、历史发展、烹饪原理、烹饪方法以及烹饪在饮食文化中的地位和作用。教学需求方面，课程旨在引导学生全面了解烹饪学科的基础知识，培养学生的烹饪兴趣和专业素养。通过理论学习、案例分析和实操体验，使学生掌握烹饪的基本理论和技能，为后续深入学习烹饪专业打下坚实基础。 | 36 |

2. 专业核心课程

| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 主要内容和教学要求 | 参考课时 |
|----|--------|--|---|------|
| 1 | 中式热菜制作 | 中式热菜制作的课程目标旨在让学生掌握中式热菜制作的基本原理和技巧，了解传统菜品的制作工艺与特色，能够独立完成经典中式热菜的制作。通过实践操作，培养学生的烹饪技能、食材搭配能力和创新意识，使学生能够将传统与现代相结合，制作出既符合传统口味又具有创新特色的中式热菜，为中式烹饪的传承与发展做出贡献 | 中式热菜制作的主要内容涵盖传统菜品的制作技艺、食材搭配与烹饪方法。教学需求强调实践操作与理论学习相结合，要求学生掌握热菜烹饪的基本功，如刀工、火候控制等，并了解食材的营养价值和烹饪对营养的影响。通过案例分析、课堂演示与实操练习，培养学生的创新能力和烹饪审美，确保学生能够独立制作出美味可口、营养丰富的中式热菜。 | 144 |
| 2 | 中式面点制作 | 中式面点制作的课程目标旨在使学生熟练掌握中式面点的基本制作工艺和技巧，了解传统面点的种类和特点，培养学生的创新能力和实际操作能力。通过学习，学生能够独立制作出美味可口、形态美观的中式面点，同时加深对中式面点文化的理解和尊重，为中式面点的传承与发展做出贡献。 | 中式面点制作的主要内容涵盖面团的制作、成型技巧、熟制方法以及各类经典面点的具体制作步骤。教学需求强调理论与实践相结合，要求学生掌握面团的配比和揉制技巧，熟悉面点的成型手法和熟制温度控制，同时注重培养学生的创新意识和审美能力。通过系统的课程学习和实践操作，使学生能够独立制作出美味可口、形态美观的中式面点。 | 144 |
| 3 | 冷菜制作 | 冷菜制作的课程目标在于培养学生掌握冷菜制作的基本技巧与原理，了解冷菜的特点和分类，能够独立完成各类冷菜的制作。通过学习，学生将熟悉冷菜食材的选用与搭配，掌握调味技巧与食品安全知识，提升菜品的美感和口感。同时，培养学生的创新思维和审美能力，为冷菜制作领域的发展做出贡献。 | 冷菜制作的主要内容涵盖食材选择、切割技巧、调味方法以及各类冷菜的制作流程。教学需求强调理论学习与实操训练相结合，要求学生掌握冷菜食材的特性和处理方法，熟悉不同调味料的搭配和运用，并学习保持冷菜口感和色彩的方法。同时，培养学生创新能力和审美意识，使他们能够制作出既美味又美观的冷菜作品。 | 126 |
| 4 | 食品雕刻 | 食品雕刻的课程目标在于培养学生掌握食品雕刻的基本技巧与艺术表现力，熟悉各类食材的雕刻特性与运用方法。通过学 | 食品雕刻的主要内容涵盖雕刻工具的使用、基本雕刻技巧、食材选择与处理以及不同主题和风格的雕刻作品创作。教学需求强调理论学习与实 | 72 |

| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 主要内容和教学要求 | 参考课时 |
|----|--------|--|---|------|
| | | 习，学生能够独立完成具有创意和美感的食品雕刻作品，提高动手能力和审美水平。同时，激发学生对食品雕刻艺术的热爱与追求，为餐饮行业的装饰与创新提供有力支持。 | 操结合，要求学生熟悉雕刻工具的使用方法和保养技巧，掌握基本雕刻技巧和创作方法，同时注重培养学生的创新思维和审美能力。通过系统的课程学习和实践练习，使学生能够创作出精美、独特的食品雕刻作品。 | |
| 5 | 冷拼制作 | 本课程旨在让学生掌握冷拼制作的基本技巧与原理，通过实践训练，使学生能够独立设计并制作出美观、口感佳的冷拼作品。课程强调创新思维与实际操作能力的结合，培养学生对食材的精准把握与搭配能力，同时提升食品安全与卫生意识，为日后从事餐饮业或相关领域工作打下坚实基础。 | 本课程旨主要内容涵盖冷拼设计的原则、食材选择与搭配、切割技巧、色彩搭配以及冷拼作品的组合与装饰。教学需求强调实操训练与理论讲解相结合，要求学生通过实践掌握冷拼制作的基本技能，理解食材特性与冷拼设计的关联。同时，注重培养学生的创新能力和审美能力，激发其对冷拼艺术的热爱与追求。 | 54 |
| 6 | 中国名菜制作 | 中国名菜制作的课程目标在于让学生深入了解中国名菜的历史文化，掌握其独特的烹饪技艺和制作流程。通过学习，学生能够独立制作经典的中国名菜，提升烹饪技能与审美能力。同时，培养学生对传统饮食文化的尊重和传承意识，激发其对中国烹饪艺术的热爱和创新精神，为中国餐饮文化的发展贡献力量。 | 中国名菜制作的主要内容涵盖经典名菜的原料准备、烹饪技巧、调味方法及文化内涵。教学需求强调理论与实践并重，要求学生熟练掌握名菜制作的各个环节，理解不同食材的搭配与烹饪要点，同时注重培养学生的创新能力与对传统文化的尊重。通过系统的学习与实操训练，使学生能够制作出地道、美味的中国名菜，并传承与发扬中华饮食文化。 | 108 |
| 7 | 中国名点制作 | 中国名点制作的课程目标旨在使学生深入了解中国传统点心的独特魅力，掌握其制作工艺和技巧。通过学习，学生能够独立完成各种经典与创新的中国名点制作，提升烹饪技能，并培养对传统点心文化的热爱与传承意识。同时，鼓励学生创新，将传统与现代相结合，推动中国名点文化的传承与发展。 | 中国名点制作的主要内容涵盖传统点心的历史背景、原料选择、制作流程及口味特点。教学需求强调理论与实践结合，要求学生掌握点心制作的基本技巧，如面团制作、馅料调配、成型及烘焙等，同时注重培养学生的创新意识和审美能力。通过系统学习与实操训练，使学生能够制作出美味可口、独具特色的中国名点，传承和发扬中华点心文化。 | 72 |

3. 专业选修课程

| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 主要内容和教学要求 | 参考课时 |
|----|--------|---|---|------|
| 1 | 风味小吃制作 | 风味小吃制作的课程目标旨在让学生掌握风味小吃的制作技艺，了解不同地域的风味特色，培养对食材的敏锐感知和创意应用能力。通过系统的学习和实践操作，学生能够独立完成各种经典与创新的风味小吃制作，提升烹饪技能，培养创新思维，为传承和发扬传统小吃文化做出贡献。 | 风味小吃制作的主要内容涉及各类传统与创新小吃的制作工艺、原料配比、调味技巧及文化背景。教学需求强调理论与实践相结合，要求学生掌握小吃制作的基本步骤和技巧，了解不同地域小吃的特色和风味，培养对食材的熟悉度和运用能力。同时，注重培养学生的创新思维和审美能力，鼓励他们在继承传统的基础上，进行创新和改良，制作出更具特色和口感的小吃。 | 36 |
| 2 | 糖艺制作 | 糖艺制作的课程目标在于让学生掌握糖艺的基本制作技巧和创意构思，了解糖艺的历史与文化。通过学习，学生能够熟练运用糖料进行造型设计和装饰，提升手工制作和艺术创作能力。同时，培养学生的耐心与精细操作能力，以及对糖艺作品的欣赏和评价能力。课程旨在激发学生对糖艺制作的兴趣，为糖艺行业的发展培养专业人才。 | 糖艺制作的主要内容涵盖糖艺的历史背景、糖料的选择与准备、糖艺工具的使用、基本造型技巧以及糖艺作品的创作与装饰。教学需求强调实践操作与理论学习相结合，要求学生熟练掌握糖艺制作的各个环节，包括糖料的加热、塑形、切割与拼接等技巧，同时注重培养学生的创意思维和审美能力。通过系统学习，使学生能够独立完成具有艺术性和实用性的糖艺作品。 | 72 |
| 3 | 面塑制作 | 面塑制作的课程目标在于让学生掌握面塑制作的基本技艺和创意思维，了解面塑文化的历史与魅力。通过学习，学生能够独立完成各种形态精美的面塑作品，提升手工艺术技能和审美水平。同时，培养学生的耐心和细心，以及对传统文化的尊重与传承意识，为面塑艺术的传承与发展贡献力量。 | 面塑制作的主要内容包含面团的调配、基本塑形技巧、色彩搭配、以及不同主题面塑作品的创作。教学需求强调理论学习与实际操作相结合，要求学生能够熟练掌握面团的调制和塑形方法，了解面塑的色彩运用和创作理念。同时，培养学生的艺术鉴赏能力和创新思维，鼓励他们在继承传统的基础上进行创新尝试，创作出具有独特魅力的面塑作品。 | 72 |
| 4 | 酒水与咖啡知 | 酒水与咖啡知识的课程目标旨在让学生全面理解酒水与咖啡 | 酒水与咖啡知识的主要内容涵盖各类酒水的酿造原理、品鉴技巧、文 | 54 |

| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 主要内容和教学要求 | 参考课时 |
|----|--------|--|--|------|
| | 识 | 的世界，包括其种类、制作工艺、品鉴方法以及背后的文化内涵。通过学习，学生能够熟悉不同酒水与咖啡的特点，掌握基本的品鉴技巧，提升个人生活品味。同时，课程也将培养学生对酒水与咖啡文化的热爱与尊重，为他们未来的职业发展或兴趣爱好奠定坚实基础。 | 化背景，以及咖啡的种类、烘焙程度、冲泡方法和品鉴要点。教学需求强调理论与实践相结合，要求学生能够识别并描述不同酒水与咖啡的特点，掌握其选购和储存方法，同时培养品鉴能力和文化鉴赏力。通过系统学习，使学生能够在实际生活中运用所学知识 | |
| 5 | 中国名点赏析 | 中式名点赏析的课程目标在于引导学生深入了解中式名点的历史渊源、制作工艺与文化内涵，通过赏析名点的外形、口感和风味，培养学生对中式点心的鉴赏能力和审美情趣。同时，课程旨在激发学生对中式传统美食的热爱，传承和弘扬中华饮食文化，为学生日后在相关领域的学习或工作提供有益的启示和参考。 | 中式名点赏析的主要内容涵盖了中国各地经典名点的历史背景、制作工艺、特色风味以及文化意义。教学需求方面，课程强调理论与实践相结合，要求学生通过观摩、品尝、讨论等方式，深入了解名点的独特之处，并培养鉴赏能力和审美能力。同时，注重提升学生的文化素养，激发对传统美食的热爱与尊重，为中华饮食文化的传承与发展做出贡献。 | 54 |
| 6 | 中国名菜赏析 | 中式名菜赏析的课程目标旨在让学生深入了解中式名菜的文化背景、烹饪技艺和特色风味。通过学习，学生能够鉴赏和品味各种经典中式名菜，提升对中华美食的感知与欣赏能力。同时，课程还将培养学生的饮食文化意识，激发对中华美食的热爱，促进对传统文化的传承与发展。 | 中式名菜赏析的主要内容涵盖名菜的历史渊源、制作工艺、食材选择以及风味特点。教学需求方面，课程强调理论与实践结合，要求学生通过案例分析、实地观摩、品鉴体验等多种方式，深入了解名菜的独特之处，培养鉴赏能力和文化意识。同时，注重提升学生的创新思维，鼓励在传统基础上进行创新尝试，为中华美食的传承与发展注入新活力。 | 54 |

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为52周，其中教学时间40周（含复习考试），周学时一般为31学时，顶岗实习按每周30小时（1小时折合1学时）安排。课程开设顺序和周学时安排，根据实际情况调整。

学校实行学分制，18学时为1学分，3年总学时为3462，学分为189。军训、社会实

践、入学教育、毕业教育等活动以1周为1学分，共4学分。

(二) 教学安排建议

| 课程类别 | 课程编码 | 课程名称 | 学分 | 教学时数 | | | 各学期周学时安排 | | | | | | 考核方式 | |
|------------|------------|----------------------|--------|------|------|------|-------------------|-------------------|------------------|---|---|---|------|----|
| | | | | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | | |
| 公共基础课程 | 740201001 | 中国特色社会主义 | 2 | 36 | 36 | | 2 | | | | | | 笔试 | |
| | 740201002 | 心理健康与职业生涯 | 2 | 36 | 36 | | | 2 | | | | | 笔试 | |
| | 740201003 | 哲学与人生 | 2 | 36 | 36 | | | | 2 | | | | 笔试 | |
| | 740201004 | 职业道德与法治 | 2 | 36 | 36 | | | | | 2 | | | 笔试 | |
| | 740201005 | 语文 | 12 | 216 | 216 | | 3 | 3 | 3 | 3 | | | 笔试 | |
| | 740201006 | 数学 | 8 | 144 | 144 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | 笔试 | |
| | 740201007 | 英语 | 8 | 144 | 144 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | 笔试 | |
| | 740201008 | 信息技术 | 8 | 144 | 48 | 96 | 4 | 4 | | | | | 实操 | |
| | 740201009 | 体育与健康 | 8 | 144 | 0 | 144 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | 实操 | |
| | 740201010 | 艺术 | 2 | 36 | 36 | 0 | | | 1 | 1 | | | 考查 | |
| | 740201011 | 历史 | 4 | 72 | 72 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 笔试 | |
| | 必修课程学时学分 | | | 58 | 1044 | 804 | 240 | 占总学时数的比例：（30.16%） | | | | | | |
| | 选修课程 | 740201012 | 安全教育 | 1 | 18 | 18 | 0 | 1 | | | | | | 考查 |
| | | 选修课程学时学分 | | | 1 | 18 | 18 | 0 | 占总学时数的比例：（0.52%） | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 限定课程 | 740201013 | 习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本 | | ※ | | | | | | | | | | |
| | 740201014 | 劳动教育 | 1 | 18 | 18 | 0 | | 1 | | | | | 考查 | |
| | 限定课程学时学分 | | | 1 | 18 | 18 | 0 | 占总学时数的比例：（0.52%） | | | | | | |
| 公共基础课程学时学分 | | | 60 | 1080 | 840 | 240 | 占总学时数的比例：（31.20%） | | | | | | | |
| 专业技能课程 | 740201015 | 热菜制作 | 8 | 144 | 0 | 144 | 4 | 4 | | | | | 实操 | |
| | 740201016 | 烹饪原料知识 | 12 | 216 | 216 | 0 | 2 | 2 | 4 | 4 | | | 笔试 | |
| | 740201017 | 中式面点技艺 | 8 | 144 | 0 | 144 | 4 | 4 | | | | | 实操 | |
| | 740201018 | 中式烹调技艺 | 4 | 72 | 72 | 0 | 2 | 2 | | | | | 笔试 | |
| | 740201019 | 烹饪营养与安全 | 2 | 36 | 36 | 0 | 1 | 1 | | | | | 笔试 | |
| | 740201020 | 烹饪概论 | 2 | 36 | 36 | 0 | 1 | 1 | | | | | 笔试 | |
| | 专业基础课程学时学分 | | | 36 | 648 | 360 | 288 | 占总学时数的比例：（18.72%） | | | | | | |
| | 专业核心课程 | 740201021 | 中式热菜制作 | 8 | 144 | 0 | 144 | | | 4 | 4 | | | 实操 |
| | | 740201022 | 中式面点制作 | 8 | 144 | 0 | 144 | | | 4 | 4 | | | 实操 |
| | | 740201023 | 冷菜制作 | 7 | 126 | 0 | 126 | | | 3 | 4 | | | 实操 |
| 740201024 | | 食品雕刻 | 4 | 72 | 0 | 72 | | | | | 4 | | 实操 | |
| 740201025 | | 冷拼制作 | 3 | 54 | 0 | 54 | | | 3 | | | | 实操 | |

| 课程类别 | 课程编码 | 课程名称 | 学分 | 教学时数 | | | 各学期周学时安排 | | | | | | 考核方式 | | |
|----------------|--------------|------------|---------|------|------|------|--------------------|-------------------|-------------------|----|----|----|------|----|----|
| | | | | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | | | |
| 专业 | 740201026 | 中国名菜制作 | 6 | 108 | 0 | 108 | | | | | | 6 | | 实操 | |
| | 740201027 | 中国名点制作 | 4 | 72 | 0 | 72 | | | | | | 4 | | 实操 | |
| | 专业核心课程学时学分 | | | 40 | 720 | 0 | 720 | 占总学时数的比例：（20.80%） | | | | | | | |
| | 专业选修课程 | 740201028 | 风味小吃制作 | 2 | 36 | 0 | 36 | | | | 2 | | | | 实操 |
| | | 740201029 | 糖艺制作 | 4 | 72 | 0 | 72 | | | | | | 4 | | 实操 |
| | | 740201030 | 面塑制作 | 4 | 72 | 0 | 72 | | | | | | 4 | | 实操 |
| | | 740201031 | 酒水与咖啡知识 | 3 | 54 | 54 | 0 | | | | | | 3 | | 考查 |
| | | 740201032 | 中国名点赏析 | 3 | 54 | 54 | 0 | | | | | | 3 | | 考查 |
| | | 740201033 | 中国名菜赏析 | 3 | 54 | 54 | 0 | | | | | | 3 | | 考查 |
| | 专业选修课程学时学分 | | | 19 | 342 | 162 | 180 | 占总学时数的比例：（9.88%） | | | | | | | |
| | 实习实训 | | 顶岗实习 | 30 | 600 | 0 | 600 | | | | | | | 30 | |
| | | 实习实训学时学分 | | | 30 | 600 | 0 | 600 | 占总学时数的比例：（17.33%） | | | | | | |
| | 职业技能鉴定 | | 中式烹调师 | | | | | | | | | | | | |
| | | | 中式面点师 | | | | | | | | | | | | |
| | | 职业技能鉴定学时学分 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 占总学时数的比例：（0%） | | | | | | |
| | 专业（技能）课程学时学分 | | | 125 | 2310 | 522 | 1788 | 占总学时数的比例：（66.72%） | | | | | | | |
| | 独立设置课程 | 实践教育 | 军训 | 1 | 18 | 0 | 18 | | | | | | | | |
| | | | 社会实践 | 1 | 18 | 0 | 18 | | | | | | | | |
| | | | 入学教育 | 1 | 18 | 0 | 18 | | | | | | | | |
| 毕业教育 | | | 1 | 18 | 0 | 18 | | | | | | | | | |
| 独立设置课程实践教育学时学分 | | | 4 | 72 | 0 | 72 | 占总学时数的比例：（2.08%） | | | | | | | | |
| 总学时学分 | | | 189 | 3462 | 1362 | 2100 | 实训占总学时的比例：（60.66%） | | | | | | | | |
| 周学时数统计 | | | | | | | 31 | 31 | 31 | 31 | 31 | 30 | | | |

备注：

1. 总课时计算：18周*31节*5个学期=2790学时。顶岗实习600学时（安排在第6学期（5个月）20周，再顺延寒假或暑假一个月，共6个月）
实践教育72学时 总计3462学时
2. 橘黄色底纹为实训课
3. 周学时安排中带“※”时，表示该课程课时安排为4周
4. 考核方式：笔试、实操、考查、笔试+实操

八、实施保障

（一）师资队伍

中餐烹饪专业，专任教师9人；本科学历8人；中级职称4人；初级职称3人；兼职

教师2人；省级“双师型”5人，校级或市级“双师型”2人，本专业“双师型”教师比例为100%。

如下表：

| 姓名 | 专业技术职务 | 专业领域 | 承担教学课程 | 职业资格证 | 备注 |
|-----|--------|------|-----------------------------|-------|-----------|
| 张明旺 | 讲师 | 中餐烹饪 | 热菜制作、中式热菜制作、中国名菜制作、中式名菜赏析 | 技师 | 省级“双师型”教师 |
| 石海波 | 讲师 | 中餐烹饪 | 热菜制作、中式热菜制作、中国名菜制作、食品雕刻 | 高级技师 | 省级“双师型”教师 |
| 王冬 | 讲师 | 中餐烹饪 | 中式面点技艺、中式面点制作、风味小吃制作、中国名点制作 | 高级工 | 省级“双师型”教师 |
| 刘翠 | 讲师 | 中餐烹饪 | 中式名点赏析、冷菜制作、冷拼制作、面塑制作 | 高级工 | 省级“双师型”教师 |
| 张鑫 | 讲师 | 中餐烹饪 | 烹饪原料知识、中式烹调技艺、烹饪营养与卫生、糖艺制作 | 高级工 | 省级“双师型”教师 |
| 林杰华 | 讲师 | 中餐烹饪 | 烹饪原料知识、烹饪概论、中式面点制作 | 高级工 | 省级“双师型”教师 |
| 王志芬 | 讲师 | 中餐烹饪 | 烹饪原料知识、酒水与咖啡知识、中国名点制作 | 高级工 | 兼职教师 |
| 刘锦灿 | 讲师 | 中餐烹饪 | 中式面点制作、风味小吃制作、中式名点赏析 | 高级技师 | 兼职教师 |

（二）教学设施

本专业配备5000平米与企业工作情境相一致的校内实训室和校外实训基地。

校内实训主要有中餐烹饪理实一体实训室、中餐烹饪实训室、中式面点理实一体实训室、中式面点实训室、冷拼雕刻实训室、糖艺面塑实训室、中式烹调基本功实训室、技能比赛训练实训室等，主要设施设备及数量见下表。

1. 多媒体演示教室

校内教学用教室应配备多媒体功能教室，主要设施设备及数量见下表：

| 序号 | 教室 | 主要设施设备 | | 用途 |
|----|-------|-------------|----|------------|
| | | 名称 | 数量 | |
| 1 | 多媒体教室 | 触摸式多媒体教学一体机 | 1 | 中餐烹饪理实一体教学 |
| 2 | | 实时投影仪 | 1 | |
| 3 | | 电子展台 | 1 | |

2. 校内实训室

根据本专业的专业技能课程主要教学内容和要求，配备校内实训室和校外实训基地。

本专业校内实训室有模拟（校中）厨房、中式面点实训室、冷菜制作实训室，食品雕刻实训室、烹饪基本功实训室、主要实施设备及数量见下表（按每班40人计算），采取分层次小组化教学。

| 实训室名称 | 实训项目 | 实训设备要求 | 工位 | 课程设置 |
|-----------------|------------------------|--|----|----------------------|
| 1. 中式热菜制作实训室 | 各种热菜制作、演示、教学及临灶训练。 | 炉灶、工作台、调料车、物料架、菜墩 | 40 | 中餐热菜制作 |
| 2. 中式面点制作实训室 | 中式面点品种演示、中式面点品种制作实训、 | 烤箱、饼铛、蒸箱、炉灶、工作台、调料车、物料架、菜墩、 | 40 | 中式面点制作 |
| 3. 中式冷菜制作实训室 | 冷菜品种制作 | 工作台、调料车、物料架、菜墩 | 40 | 冷菜制作 |
| 4. 打荷（食品雕刻）实训车间 | 食品雕刻各种作品制作 | 工作台、冷柜、物料架、菜墩 | 40 | 食品雕刻 |
| 5. 烹饪原料加工车间 | 刀功、勺功训练、烹饪原料的各种成型方法和实训 | 炉灶、工作台、保鲜柜、物料架、菜墩、磨刀台 | 40 | 刀功训练原料成型 |
| 6. 校中厨房 | 热菜、冷菜、面点、砧板、水台 | 双头单尾炒炉 炉间拼台 六头煲仔炉 简易工作台 双通道工作台 二层台上架 三星水池 双星水池 污水处理池 灭蝇灯 四门冰柜 冷面工作台 三分层烤箱 海鲜蒸柜 电动绞肉机 打蛋机 电饭锅 电子称 电子称 更衣柜 等 | 40 | 热菜、冷菜、面点 砧板 水台 |

3. 校外实训基地

第三学年下学期，下企业进行顶岗实习半年，学校与企业签订合作协议，企业均是当地的优秀企业、行业的领头企业，实习环境优良，工作条件生活条件较为优越，

同时星级酒店专配实习指导教师进行业务技术指导，校企双方合作愉快，学生学习目标明确，符合企业用工要求。

在实践中培养学生的岗位职业能力，要求学生全面巩固专业知识及专业技能，为今后就业打下坚实的基础。学校派专业教师下企业实践并对实习学生进行管理，企业指定专门的技能指导教师指导实习学生的专业实践，定期考核，对学生职业能力、专业技能、职业素质养成等进行综合评价。

| 校外实习单位 | 实习内容 | 可接纳学生人数 |
|-----------|--------------------------------|---------|
| 福建国惠大酒店 | 烹饪基础技能、菜品制作、菜单设计、 餐饮管理、客户服务 | 30人 |
| 长乐裕利达酒店 | 烹饪基础技能、菜品制作、菜单设计、 餐饮管理、客户服务 | 30人 |
| 长乐区闽鲜汇大酒店 | 烹饪基础技能、菜品制作、菜单设计、 餐饮管理、客户服务 | 20人 |
| 长乐区喜来宝酒楼 | 烹饪基础技能、菜品制作、菜单设计、 餐饮管理、客户服务 | 20人 |

（三）教学资源

1. 课程教学资源主要有：（1）教学标准；（2）电子教案；（3）多媒体教学课件；（4）助学软件；（5）生产案例；（6）试题库。

2. 实训教学资源主要有：（1）实训指导书；（2）实训工作单；（3）工学交替生产实习手册；（4）顶岗实习手册；（5）实训操作手册；（6）实训技术标准；（7）各种中餐烹饪资料光盘。

3. 教学辅助资源主要有：（1）各著名酒店企业培训教材；（2）各著名酒店品牌的产品宣传资料；（3）各类烹饪设备的使用手册；（4）各种中餐烹饪专业杂志；（5）各类中餐烹饪专业教学参考书。

4. 在线精品课程学习网址：

《中式面点技艺》<https://mooc1-1.chaoxing.com/mooc-ans/mycourse/teachercourse?moocId=222997468&clazzid=95186424&edit=true&v=0&cpi=48659710&pageHeader=0>

5. 教材选用

| 课程类别 | 课程名称 | 教材 | | | | |
|--------|-----------|-----------|-----------|------------|--------|---------|
| | | 书名 | 编者 | 书号ISBN | 定价¥ | 出版社 |
| 公共基础课程 | 中国特色社会主义 | 中国特色社会主义 | 教育部 | 7040609073 | ¥14.35 | 高等教育出版社 |
| | 心理健康与职业生涯 | 心理健康与职业生涯 | 邹泓 侯志瑾 | 7040609080 | ¥12.25 | 高等教育出版社 |
| | 哲学与人生 | 哲学与人生[彩色] | 教育部 | 7040609097 | ¥10.15 | 高等教育出版社 |

| | | | | | | |
|------|----------------------------------|--|-----------------|---------------|--------|---------|
| | 职业道德与法治 | 职业道德与法治 | 教育部 | 7040609103 | ¥12.25 | 高等教育出版社 |
| | 语文 | 语文 基础模块 上册 | 教育部 | 7040609158 | ¥18.55 | 高等教育出版社 |
| | 语文 | 语文 基础模块 下册 | 教育部 | 704060914 | ¥18.55 | 高等教育出版社 |
| | 数学 | 数学(基础模块) (上册) | 秦静 | 7040607239 | ¥30.2 | 高等教育出版社 |
| | 数学 | 数学(基础模块)下册 | 秦静 | 7040607222 | ¥29.80 | 高等教育出版社 |
| | 数学 | 数学.拓展模块一 (上册)修订版 | 秦静 | 7040607215 | ¥25.8 | 高等教育出版社 |
| | 数学 | 数学.拓展模块一 (下册) | 秦静 | 7040607208 | ¥25.8 | 高等教育出版社 |
| | 英语 | 英语1(基础模块) (修订版) | 赵雯 | 7040606362 | ¥24 | 高等教育出版社 |
| | 英语 | 英语2(基础模块) (修订版) | 赵雯 | 7040563351 | ¥29.50 | 高等教育出版社 |
| | 体育与健康 | 体育与健康(修订 版)[彩色] | 编写组 | 7040606775 | ¥35.8 | 高等教育出版社 |
| | 历史 | 历史 基础模块 中国历史 | 朱汉国 | 7040609127 | ¥19.98 | 高等教育出版社 |
| | 历史 | 历史 基础模块 世界历史 | 编写组 | 7107151057 | ¥21 | 人民邮电出版社 |
| | 信息技术 | 信息技术 基础模块 (WPS Office)(上 册)(修订版) | 徐维祥 | 7040605310 | ¥28.4 | 高等教育出版社 |
| | 信息技术 | 信息技术 基础模块 (WPS Office)(下 册)(修订版) | 徐维祥 | 7040562705 | ¥30.80 | 高等教育出版社 |
| | 安全与健康 | 生命安全与健康教育 | 达朝鹏 | 7576808414 | ¥39.8 | 吉林大学出版社 |
| | 心理健康 | 心理健康(第五版) (双色) | 俞国良 李媛 | 7040543704 | ¥29.5 | 高等教育出版社 |
| | 艺术 | 艺术(音乐鉴赏与实 践)(新课标) | 编写组 | 7040562729 | ¥30.8 | 高等教育出版社 |
| | 习近平新时代 中国特色 社会主义思想 学生读本 | 习近平新时代中国特 色社会主义思想学生 读本 | 教育部 组织编 写 | 9787010235318 | ¥8 | 人民出版社 |
| 专业课程 | 热菜制作 | 福州菜谱 | 编写组 | 9787806916247 | ¥46.6 | 海峡出版社 |
| | 烹饪原料知 识 | 烹饪原料知识 | 孙一慰 | 9787040578751 | ¥41.80 | 高等教育出版社 |
| | 中式面点技 艺 | 中式面点技艺 | 施胜胜 林小岗 | 9787040569285 | ¥28.00 | 高等教育出版社 |
| | 中式烹调技 艺 | 中式烹调技艺 | 邹伟 李刚 | 9787040569278 | ¥34.80 | 高等教育出版社 |
| | 烹饪营养与 安全 | 烹饪营养与安全 | 张怀玉 | 9787040569292 | ¥34.00 | 高等教育出版社 |
| | 烹饪概论 | 烹饪概论 | 陈光新 | 9787040523331 | ¥33.50 | 高等教育出版社 |

| | | | | | |
|---------|-----------------|------------|---------------|--------|-------------|
| 中式热菜制作 | 中式热菜制作 | 庄永全 朱立挺 | 9787040579024 | ¥42.80 | 高等教育出版社 |
| 中式面点制作 | 中式面点制作 | 樊建国 | 9787040579000 | ¥35.80 | 高等教育出版社 |
| 冷菜制作 | 冷菜制作与食品雕刻 技艺 | 周妙林 | 9787040571868 | ¥42.80 | 高等教育出版社 |
| 食品雕刻 | 食品雕刻技艺实训精 解 | 周文涌 | 9787040347753 | ¥39.50 | 高等教育出版社 |
| 风味小吃制作 | 中西点心（上册） | 沈军 | 9787040350333 | ¥22.50 | 高等教育出版社 |
| 冷拼制作 | 烹饪艺术与冷拼制作 | 周文涌 | 9787040569087 | ¥36.00 | 高等教育出版社 |
| 中国名菜制作 | 中国名菜制作技艺 | 朱水根 | 9787313090683 | ¥42.00 | 上海交通大学出版社 |
| 中国名点制作 | 面点制作技术中国名 点 | 陈迤 | 9787564321789 | ¥33.90 | 西南交通大学出版社 |
| 糖艺制作 | 糖艺制作教程图典 | 许源 | 9787218086262 | ¥28.38 | 广东人民出版社 |
| 面塑制作 | 面塑制作教程 | 组编 | 9787300278896 | ¥37.80 | 中国人民大学出版社 |
| 酒水与咖啡知识 | 酒水与咖啡的品鉴和 调制 | 黄梅 | 9787563237692 | ¥13.30 | 大连海事大学出版社 |
| 中国名点赏析 | 中国名点 | 朱在勤 吴雷 | 9787522906775 | ¥54.40 | 中国纺织出版社有限公司 |
| 中国名菜赏析 | 中国名菜 | 嵇步峰 | 9787506450072 | ¥51.70 | 中国纺织出版社 |

（四）教学方法

1. 公共基础课

公共基础课教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照德、智、体、美、劳全面发展的功能来定位，重在改革教学方法和教学组织形式，不断创新教学手段和教学模式，充分调动学生学习的主动性和积极性，全面提高学生综合素质，培养学生的学习能力和职业能力，为学生今后的进一步发展打下良好基础。

2. 专业（技能）课

专业技能课按照中餐烹饪职业岗位（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，体现以学生为主题的思想 and 行动导向的教学观，以具有代表性的典型案例为载体，以课程知识、能力目标设计教学项目和任务，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。通过理论与实践统一展开教学，贴近中餐企业生产实际，教、学、做相结合，突出技能培养。根据学生的学习特点，采用灵活多变、形式多样的“行动导向”的教学方法，主要有：

（1）理实一体化教学法

配合工学结合教学模式，在教学的每一个项目中设计一个实际的菜品，一个项目教学结束时，完成一个实际的菜品的生产、制作任务，进入工作现场，使实际工作与课堂相结合，完成项目的教学实践过程。

(2) 案例教学法

密切联系产品生产发展的实际及一些相关的案例，使学生在校期间能及时了解该领域的技术现状。通过案例分析与讨论，使学生们更好的理解所学的知识，增加现场实际经验，培养学生分析和解决实际问题的能力。

(3) 现场教学法

充分利用校企合作的办学优势，聘请企业厨师、技师现场教学，让学生更多地、更有效地接触实际，增强学生的动手操作能力。

(五) 学习评价

本专业学习评价以能力为评价核心，根据各门课程的特点和要求，笔试、口试、实操、作品展示、成果汇报等多种方式，从业知识、专业技能、方法能力、职业素质、团队合作等多个方面的综合考核，通过一定的加权系数评定课程最终成绩。

1. 考试课程：学习成绩是根据学生期末考试成绩、平时成绩（包括平时考勤、完成实训、课堂讨论、平时测验等）、实习成绩综合评定。基本原则：进行考试的课程，期末考试成绩占 50%、平时成绩占 20%，实训实习成绩占 30%。

2. 考查课程：学习成绩根据平时成绩和阶段性测验成绩综合评定。平时成绩可根据学生出勤、听课、作业等情况评定，一般测验成绩占总成绩的 60%，平时成绩占 40%（出勤为 20%、听课、作业等为 20%）。

3. 课程考核应以形成性考核为主，可以根据不同课程的特点和要求采取笔试、口试、实操、多种方式进行考核；以能力考核为核心，综合考核专业知识、专业技能、职业素质、团队合作等方面。

学校采取的质量检查方式：

学生的成绩评定采取平时过程性评价加期末终结性评价相结合的方式：

过程性评价：占总评价的60%。教师要客观地根据学生在过程性评价的各个环节的表现给予相应的成绩，并做好成绩的登记和保存。过程性评价的构成要素包含以下内容：学生学习态度、课堂笔记、课堂提问、课堂训练、平时作业、平时考评、出勤、各阶段考核成绩、参加竞赛和其他突出表现等进行综合评价；

终结性评价：期末进行综合考核，占总评价分值的40%，采取理论和实践技能考核相结合的方式。

学期总评成绩=过程性评价×60%+终结性评价×40%

学业水平考试评价

学业水平考试主要考察公共基础课程和专业基础及技能学习成果两方面，对各门课程基础知识、基本技能掌握情况、运用知识解决问题的能力等，重点在于学业水平考试成绩、选修课程内容和学习成绩、研究性学习与创新成果等。

公共知识和专业课程的考核

“以学生发展为中心”，采用学业水平考试的等级性考核模式，学业水平考试主要考察公共基础课程和专业基础及技能学习成果两方面，对各门课程基础知识、基本技能掌握情况、运用知识解决问题的能力等，重点在于学业水平考试成绩、选修课程内容和学习成绩、研究性学习与创新成果等。

公共基础知识考试

学业水平考试分为合格性考试和等级性考试。合格性考试包括公共基础知识（含德育、语文、数学、英语、信息技术）、专业基础知识、专业技能考试3个部分；等级性考试包括公共基础知识中的德育、语文、数学、英语和专业基础知识。

合格性考试。将德育、语文、数学、英语4门课程考试合并在一张试卷（公共基础知识综合卷I），采取书面闭卷笔试方式。信息技术考试采取上机考试方式。

等级性考试。将德育、语文、数学、英语4门课程考试合并在一张试卷（公共基础知识综合卷II），采取书面闭卷笔试方式。与合格性考试分卷分场举行。

专业基础课程考核

合格性考试。使用专业基础知识卷I，采取书面闭卷笔试方式。

等级性考试。使用专业基础知识卷II，采取书面闭卷笔试方式。与合格性考试分卷分场举行。

专业技能考试。专业技能合格性考试，采取现场实际操作或应用信息化综合实训平台等方式进行，具体考试方式、考试时长由中职学校根据实际确定。

成绩总体评价

合格性考试。公共基础知识综合卷I满分值200分，其中德育40分、语文60分、数学60分、英语40分；公共基础知识（信息技术）满分值100分。专业基础知识卷I满分值150分。专业技能满分值100分。

合格性考试各个科目根据原始成绩划定5个等级，由高到低分为A、B、C、D、E，其中E等级为不合格、比例不超过5%。合格性考试不合格的（不含缺考），由学校组织补考，补考通过的认定为D等级。合格性考试成绩作为学生毕业资格认定依据之一。

等级性考试。公共基础知识综合卷II满分值100分，其中德育20分、语文30分、数学30分、英语20分。专业基础知识卷II满分值100分。

公共基础知识（德育、语文、数学、英语）和专业基础知识的合格性考试、等级性考试成绩作为学生报考高职院校、应用型本科院校依据之一。

实训实习效果评价方式

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，如实反映学生对各项实训实习项目的技能水平。

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。

（六）质量管理

1. 建立企业参与、校长负责、专业为主的课程管理制度。

在课程标准制定、教师配备、课表编排、教学资源调配、课程考核、学籍管理、教学质量监控等方面适应国家级示范校建设专业人才培养要求。加强对教师的教学设计能力和职业实践能力的培养与管理，建立促进教师主动承担课改任务的激励机制和课程教学改革成效的评价机制。加强专业创新团队的建设与管理，充分发挥校本教研的优势，形成课程教学改革的骨干队伍。加强实践实习教学管理，建立学校与企业共同管理顶岗实习的管理制度，通过教学管理改革，确保教学质量。

2. 教学管理要更新观念，改变传统的教学管理方式。

教学管理要有一定的规范性和灵活性，合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件。要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

3. 中餐烹饪和营养膳食专业各门核心课程的责任教师要按照学校具有示范性的课程标准建设要求，认真按照专业各核心课程的课程标准要求进行教学和管理。

4. 教学质量应以职业资格标准为目标，以满足就业上岗技术要求为标准。校内实训基地实施开放式管理，学生可根据学习内容进行理实一体的实训活动，同时面向社会有偿服务，使实训基地从单一的实训向技术开发和推广拓展，实现教学、生产、面向社会培训的有机结合，为一体化的实训基地运行和管理、学生综合职业能力的提高提供保障。

5. 校企合作建立适应工学结合的实训基地管理体系及运行机制，规范校内综合实训和校外顶岗实习的管理办法，制定校外实训指导手册、实训考核办法和成绩评定标准，形成规范、可控、可测的校外实践教学管理系统，提高学生实际工作能力和职业综合素质，提高实践教学质量。完善技能操作规程，营造实训中心职业环境和企业文化氛围。

6. 为使学生了解社会、增强职业意识和竞争意识，实现全过程育人，要健全学生社会实践制度，做到过程有记录、有考核。规定学生要经常进行社会实践，每年暑假都要到企业参加工作体验，每学期都要撰写社会实践报告。

九、毕业要求

本专业学生达到下述两个方面要求，方可毕业。

(一) 成绩

完成《福建省中等职业学校学业水平测试》公共基础知识、专业基础知识、专业技能考试成绩均达D级以上的，为学业水平考试成绩合格。

(二) 学分

修完公共基础课，专业理论课，专业实践课或选修课，学生至少获得180学分才能毕业。

十、附录

理论与实践教学学时、学分分配表

| 课程类别 | | 学分 | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 占总学时比例 |
|--------|------|----|------|------|------|--------|
| 公共基础课程 | 必修课程 | 58 | 1044 | 804 | 240 | 30.16% |
| | 选修课程 | 1 | 18 | 18 | 0 | 0.52% |

| | | | | | | |
|--------------|--------|-----|------|--------|--------|--------|
| | 限选课程 | 1 | 18 | 18 | 0 | 0.52% |
| 专业(技能) 课程 | 专业基础课程 | 36 | 648 | 360 | 288 | 18.72% |
| | 专业核心课程 | 40 | 720 | 0 | 720 | 20.80% |
| | 专业选修课程 | 19 | 342 | 162 | 180 | 9.88% |
| | 实习实训 | 30 | 600 | 0 | 600 | 17.33% |
| | 职业技能鉴定 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0% |
| 独立设置课程 | 实践教育 | 4 | 72 | 0 | 72 | 2.08% |
| 合计 | | 189 | 3462 | 1362 | 2100 | |
| 百分比 | | | | 39.34% | 60.66% | 100% |