中餐烹饪专业
人才培养方案

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

入学要求：初级中等学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

基本学制：三年

办学层次：中职

四、职业面向

所属专业大类(代码)	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	职业资格(职业技能等级)证书
旅游大类（74）	餐饮类（7402）	中餐烹饪业（740201 ）	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）	中式烹调师 中式面点师 营养配餐员 食品雕刻专项职业能力证书 风味小吃专项能力职业证书

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

1、落实立德树人根本任务，践行社会主义核心价值观，培养德智体美劳全面发展的社会主义接班人，为党育人、为国育才。

2、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。

3、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。

4、具备良好职业道德、餐饮行业食品安全法律意识和独立思考能力的终身学习者。

5、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。

6、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。

7、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的技术技能人才。

（二）培养规格

本专业所培养的人才应满足德育、专业领域、体育、美育、劳动教育方面的要求：

1. 德育方面

爱党爱国，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，自觉遵守餐饮业法律法规，具有基本的人文素养、敬业创新的职业精神等。

2. 专业领域方面

以职业岗位能力需求为核心，遵循学习者的认知与成长规律，系统分解餐饮服务典型工作任务，凝练为可教学、可评价的能力模块，并科学映射至课程体系。通过岗课融通的培养路径，确保人才规格既满足当前行业技术标准，又具备适应产业升级的终身学习能力。

3. 体育方面

掌握科学体育锻炼方法，培养良好的体能素质，至少熟练掌握 1 项体育运动技能。注重职业体能训练，强化形体管理与抗疲劳能力，养成规律运动、健康饮食及卫生防护习惯。通过体育课程与实践活动，提升身体协调性、耐力和应急反应能力，确保具备适应高技能餐饮服务工作的身体素质，塑造健康专业的职业形象。

掌握体育锻炼基本方法，具备至少 1 项体育运动技能和良好的运动、卫生、行为习惯。

4. 美育方面

具备良好的文化艺术素养，掌握服务美学等美育基础知识，提升审美品位与职业形象塑造能力。要求了解中外美食艺术常识，培养高雅的人文修养，至少掌握 1 项艺术特长或爱好（如食品雕刻、果酱绘画或艺术拼盘等），强化艺术表现力与情感沟通能力。

5. 劳动教育方面

培育正确的劳动价值观和职业劳动素养，通过校园劳动实践、志愿服务等活动强化责任意识与奉献精神；在岗位实习中，深化深化中餐餐饮服务技能等职业劳动技能训练。同时鼓励参与中餐各项操作技能、中西面点制作技能竞赛项目，培养精益求精的工匠精神和创新劳动能力，形成"崇尚劳动、尊重技能"的职业品格，为中餐餐饮服务岗位奠定扎实的

劳动素养基础。培养精益求精的工匠精神和创新劳动能力，形成"崇尚劳动、尊重技能"的职业品格，为餐饮服务岗位奠定扎实的劳动素养基础。

六、课程设置及要求

包括公共基础课程、专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课（含选修、必修），总计 3060 学时，共 168 学分。其中公共基础课程共 1098 学时，共 61 学分，占总学时 35.9 %；专业基础课程共 720 学时，共计 40 学分，占总学时 23.5%；专业核心课程共 558 学时，共计 31 学分，占总学时 18.2%；专业拓展课（含选修、必修）共 648 学时，共计 36 学分，占总学时 21.2%。

（一） 公共基础课

公共基础课程包括必修课程、限定选修课程。其中必修课程包括：1.思想政治 2.语文 3.历史 4.数学 5.英语 6.信息技术 7.体育与健康 8.艺术；限定选修课程包括：习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本、劳动教育（其中劳动精神、劳模精神、工匠精神专题不少于 16 学时）、以及中华优秀传统文化、职业素养等课程。

公共基础课程描述如下：

<table>
<tr><td colspan="2">课程名称</td><td>1.思想政治</td><td>课程编号</td><td>GW01</td></tr>
<tr><td colspan="2">参考学时</td><td>144</td><td>开设学期</td><td>第 1、2、3、4 学期</td></tr>
<tr><td rowspan="3">课程目标</td><td rowspan="2">素质目标</td><td colspan="3">1.具备坚定政治方向</td></tr>
<tr><td colspan="3">1 具备坚定政治方向、坚定“四个自信”的使命感，培育和践行社会主义核心价值观，树立远大的志向；
.2.具备正确的职业理想、科学的职业理念、良好的职业道德和职业行为，具备理性、批判质疑、勇于探究的科学精神；
3.具备自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，培养责任感和创新精神；
4.具备人民当家作主的主人翁意识，遵守社会规则和公共道德，有序参与公共事务；树立乐于为人民服务，勇于担当社会责任的意识；
5.具备社会主义法治观念、正确的权利义务观念。</td></tr>
<tr><td>知识目标</td><td colspan="3">1.了解与日常生活和职业活动密切相关的法律知识，理解法治是党领导人民治理国家的基本方式，明确建设社会主义法治国家的战略目标；
2.认识劳动在人类社会发展中的作用，理解正确的职业理想对国家以及人生发展的作用，明确职业生涯规划对实现职业理想的重要性；
3.认识我国发展新的历史方位和社会主要矛盾的变化，理解是党和国家必须长期坚持的指导思想；</td></tr>
</table>

		4.理解广泛的公共参与，是公民行使知情权、参与权、表达权、监督权的表现。
	能力目标	1.具备初步运用立场、观点和方法，观察分析经济、政治、文化、社会、生态文明等现象，对社会现实和人生问题进行正确价值判断和行为选择的能力； 2.具备根据社会发展需要和自身特点进行职业生涯规划，正确处理人生发展过程中遇到的问题的能力，养成良好职业道德行为习惯； 3.具备从法的角度认识和理解社会的能力，养成依法行使权利、履行法定义务的思维方式和行为习惯； 4.具备自我调节和管理情绪的能力，做到自立自强、坚韧乐观，提高心理健康水平和职业心理素质； 5.具备正确认识自我，处理个人与他人、个人与社会的关系，确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标，选择正确的人生发展道路的能力；
教学内容		1.中国特色社会主义的创立、发展和完善，经济、政治、文化、社会、生态文明建设； 2.时代导航、生涯筑梦，认识自我、健康成长，立足专业、谋划发展，和谐交往、快乐生活，学会学习、终身受益，规划生涯、放飞理想； 3.立足客观实际、树立人生理想，辩证看问题、走好人生路，实践出真知、创新增才干，坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值； 4.感悟道德力量、践行职业道德基本规范，提升职业道德境界、坚持全面依法治国，维护宪法尊严、遵循法律规范。
教学要求		1.强化社会主义核心价值体系的价值引领，提高参与社会生活的政治认同感，提高法治意识，从而培养健全的人格； 2.运用情境教学、辩论会、实地考察等方法，通过开展志愿服务、社会调查、专题访谈、实习实训以及各种职业体验等实践活动，培养学生的实践能力和创新精神；借助信息技术优化整合课堂教学，引导学生体验开放式学习； 3.采取形成性考核与终结性考核相结合进行评价，从课堂表现、作业完成度、实践能力以及多方面进行自评、互评、师评，从期中与期末考试进行终结性考核，形成性考核占 40%，终结性考核占 60%。

课程名称		2.语文	课程编号	GW05
参考学时		198	开设学期	第 1、2、3、4、5 学期
课程目标	素质目标	1.具备思维的深刻性、敏捷性、灵活性、批判性和创造性等品质； 2.具备良好的思想品德修养和审美情趣，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯发展； 3.具备正确的价值判断和审美取向，崇尚真善美，摒弃假恶丑，抵制庸俗、低俗、媚俗的语言文化； 4.具备理解文化的意愿和学习汉字汉语与中华优秀传统文化的兴趣，增强文化自信；		

		5.具备传承中华优秀传统文化、继承革命文化、弘扬社会主义先进文化的品质，从人类文化知识的积累和创新中培育劳动精神，弘扬劳模精神、工匠精神。
	知识目标	1.掌握必需的语文基础知识：3500 常用字的读音、字形，词语（成语、熟语），标点符号，常见病句类型，修辞手法，语言表达简明、连贯、得体等； 2.掌握基本的语文学习方法：听、说、读、写； 3.掌握重要作家作品及文学文体常识； 4.掌握阅读与欣赏文学作品、口语交际、各类文体写作的方法和技巧； 5.掌握浅易的文言基础知识及文言文阅读方法。
	能力目标	1.具备准确辨识各种场合和文本中的汉语拼音及意义，熟练运用汉语拼音，正确、流利、有感情地诵读和表达的能力； 2.具备使用常用汉语工具书，利用图书馆、网络等进行语文学习的能力； 3.具备梳理文化常识、文化现象的能力，背诵、默写课本中的名句、名段、名篇，感受和理解文本中蕴含的不同时代和地域的文化，并写出自己的阅读感受的能力； 4.具备日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力以及初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力； 5.具备根据学习、生活和职业工作需要进行表达与交流的能力;能进行介绍、交谈、即席发言，能写作条据、书信、总结等应用文，语言表达清晰通顺；能在真实的语言运用情境中，开展积极的言语实践活动； 6.具备在言语实践中运用多种思维方式和恰当的思维方法，探究语言现象，理清事物之间的内在关系的能力。
教学内容		1.语感与语言习得、整本书与跨媒介阅读与交流、职场应用写作、微写作、思辨性阅读与表达、实用性阅读与交流； 2.中外文学作品、古诗文作品、中国革命传统作品、社会主义先进文化作品、劳模精神工匠精神作品、科普作品、古代科技著述选读； 3.口语交际、写作、语文综合实践活动的相关训练。
教学要求		1.借助语文课程这个载体，结合中职生思想政治教育现状将思政教育理念渗透到教学中； 2.开展以学生自主体验、合作学习、主动探究为主要方式的言语实践活动，引导学生通过读写听说活动，提高语言文字运用能力和思维能力。通过课前、课中、课后相结合的方式，积极引导学生参与课程学习，培养学生的学习兴趣和习惯；利用超星教学平台开展信息化教学，实现线上线下相结合，不断增强教学的实效性与针对性； 3.采取形成性考核方式进行课程考核与评价。其中过程性评价占 40%，终结性评价占 60%。

课程名称		3.数学	课程编号	GW06
参考学时		144	开设学期	第 1、2、3、4 学期
课程目标	素质目标	1.初步形成运用图形和空间想象分析问题与解决问题的思维品质； 2.养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神； 3.养成在日常学习和工作中抽象思维的意识和习惯； 4.初步具备一丝不苟、勤于反思、勇于探索、实事求是的品格；		
	知识目标	1.了解集合的含义以及充分条件、必要条件的概念； 2.了解一元二次不等式与相应函数、方程的联系； 3.了解平面向量的线性运算性质及其几何意义； 4.理解函数概念，指数函数和对数函数以及三角函数的图像和性质； 5.理解空间点、直线、平面的位置关系； 6.掌握等差数列和等比数列的知识解决有关实际问题； 7.掌握直线与方程、圆与方程、圆锥曲线与方程的关系； 8.掌握统计中数据获取、整理、分析的方法，思路和概率的计算方法。		
	能力目标	1.具备根据概念、法则、公式进行数、式、方程的运算和变形的能力； 2.具备使用一般的函数型计算器进行运算的能力； 3.具备依据文字描述想象出相应的空间图形，并运用图形语言进行交流与推理论证、运用图形和空间想象分析与解决问题； 4.具备在基本图形中找出基本元素及其位置关系的能力； 5.具备依据所学的数学知识对工作和生活中的简单数学问题作出分析与评价的能力； 6.具备建立简单的数学模型并求解的能力；		
教学内容		1.集合的概念与表示、集合的基本关系、集合的基本运算、充要条件； 2.一元二次不等式与含有绝对值的不等式； 3.函数概念与性质，幂函数、指数函数、对数函数、三角函数，函数的应用； 4.数列的概念、等差数列、等比数列； 5.平面向量及其应用、复数、立体几何； 6.直线与方程、圆与方程、圆锥曲线与方程； 7.计数原理、概率与统计。		
教学要求		1.将社会主义核心价值观贯穿于发展学生数学学科核心素养的过程中，培养学生树立为人民幸福、民族振兴和社会进步作贡献的远大志向； 2.根据数学学科特点、学生认知规律和专业特点，采用启发式、探究式、合作式参与式及社会实践等多种教学方式，采用低起点、重衔接、小梯度的教学策略，增强学生数学学习的自信心； 3 将信息技术与数学课程深度融合，有效实施信息化教学，充分利用微课，依托教学平台，实		

	施线上线下混合式教学模式，提高教学效果； 4.实施教师评价、学生评价、社会评价相结合的多元主体评价，坚持按形成性考核 40%和终结性考核 60%的权重进行评价，坚持定性与定量相结合的方式进行考核。

课程名称	4.英语	课程编号	GW07
参考学时	144	开设学期	第 1、2、3、4 学期

课程目标	素质目标	1.具有正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义价值观； 2.具有国际视野和跨文化交际意识，正确认识和对待外国文化，吸收中外文化精华；坚定文化自信，增进文化认同，自觉传播和弘扬中国特色社会主义文化； 3.具有正确的英语学习观，具有持久的语言学习积极性和良好的语言惯，坚定学好英语的自信心。
	知识目标	1.了解不同文化背景下思维方式的多样性，理解中西思维方式的差异； 2.了解世界文化的多样性，了解中外文化及中外企业文化知识，理解中外文化内涵，比较中外文化异同； 3.了解“元认知策略、认知策略、交际策略、情感策略”等语言学习策略以及“理解、表达、交互”三种语言技能发展策略； 4.熟悉国际音标和英语拼读规则； 5.掌握义务教育基础上更高层次的词汇、语法、语篇和语用等语言基础知识； 6.掌握情境活动中英语交际的听、说、读、写、译等各项基本技能。
	能力目标	1.具备用正确表达方式进行英语语言交际，用英语学习思维进行价值判断的能力； 2.具备正确认识和对待文化差异的能力； 3.具备合理使用语言学习策略和语言技能发展策略规划和发展自主学习的能力； 4.具备根据拼读规则正确拼读生词的能力； 5.具备灵活运用所学语言基础知识并在真实情境中开展语言实践活动的能力； 6.具备围绕主题任务进行基本的沟通和交流的能力，阅读并理解与经济、社会和文化相关的英语语篇，翻译与专业相关的英语文献，根据提示完成应用文写作任务。
教学内容		1.国际音标及其拼读规则，重音、意群的读音； 2.2490 个常用词汇以及由这些词构成的常用词组在英语交际中的正确运用； 3.词汇、构词法以及句法等语法知识的理解与运用； 4.人物传记、校园生活、社区生活等语篇的阅读和理解； 5.常见标识的识别和点餐、购物、致谢、致歉等情景下的语言交际； 6.公告、海报、简讯、信函、电子邮件等应用文的写作；

	7.基于语篇的文化知识的理解； 8.职业情境下英语文本的理解和翻译。
教学要求	1.注重课程内容的价值取向，将理想信念、家国情怀、职业道德等融入教学过程，充分发挥英语课程育人功能，落实立德树人根本任务； 2.将信息技术与英语课程深度融合，依托超星教学平台，实施线上线下混合式教学模式，促进教学和学习方式的转变； 3.坚持活动导向教学，注重探索英语教育与专业实践相结合的教学模式，学以致用； 4.加强学习方法和学习策略的指导，尊重差异，使所有学生体验学习乐趣； 5.实施教师评价、学生评价、社会评价相结合的多元主体评价，坚持按形成性评价 40%和终结性评价 60%的权重进行评价，坚持定性与定量相结合的方式进行评价。

课程名称		5.信息技术	课程编号	GW08
参考学时		108	开设学期	第 1、2 学期
课程目标	素质目标	1.具备正确的世界观、人生观和社会主义核心价值观； 2.具备规范操作、主动探索、创新发展的意识和一丝不苟、精益求精的工匠精神； 3.具备在信息社会数字化生存、发展的本领。		
	知识目标	1.了解计算机的基本工作原理、计算机网络、人工智能的基础知识； 2.熟悉信息安全的基本知识； 3.熟悉计算机硬件与软件系统的组成及作用； 4.掌握数据与信息的概念及数据在计算机中的表示和处理过程； 5.掌握计算机的基本维护方法及操作系统，办公应用软件、硬件的基本知识。		
	能力目标	1.具备一定的文稿录入能力，对常用的文稿进行规范排版； 2.具备常见软、硬件故障诊断及排除的基本技能； 3.具备 Office（Word、Excel、PowerPoint）软件的基本操作及综合应用技能； 4.具备小型网络的搭建、设置及维护能力； 5.具备常用音视频处理软件的基本操作能力。		
教学内容		1.网络应用（基础）； 2.图文编辑（基础）； 3.数据处理（基础）； 4.数字媒体技术应用（基础）； 5.人工智能初步（基础）；		

	6.计算机与移动终端维护（拓展）； 7.小型网络系统搭建（拓展）； 8.数据报表编制（拓展）； 9.演示文稿制作（拓展）。
教学要求	1.挖掘信息技术课程中蕴含的“思政元素”，如爱国精神、钻研精神、责任担当、技术操守、理想情怀等，即“育人元素”；充分利用备课上课、下班辅导、线上线下辅导解惑等途径，借助微课和短视频制作、教学资源平台等，让学生在学习专业知识、掌握专业技能的同时，潜移默化接受思政教育，设计如下教学内容安排：上机实训开展 10 分钟的与经典诵读、时事新闻相关的文字内容录入速度练习，图文编辑排版、演示文稿制作、数字媒体等理实一体教学内容融入思政元素； 2.依托超星学习通等平台，建立课程教学资源库，充分采用情境教学法、项目驱动教学法、角色扮演法、头脑风暴法、思维导图法等教学方法，因材施教、因需施教，利用线上线下、课内课外、理实一体等混合式教学，在学中做，在做中学，将信息技术与行业应用有机结合，助推学生专业成长； 3.采用“过程考核+终结考核”的方式对课程进行评价，其中过程考核占 40%（平时表现 10 分，相关知识的综合应用 10 分，平时测试 20 分），终结考核占 60%（基础模块 60%，职业模块 40%）。

课程名称		6.历史	课程编号	GW09
参考学时		72	开设学期	第 1、2、3、4 学期
课程目标	素质目标	1.具备运用科学的立场、观点和方法，全面、客观、正确认识世界的唯物主义历史观； 2.具备在特定的时空框架中对史事进行准确判断和理解的时空观念； 3.具备对伟大祖国、中华民族、中华文化、中国共产党与中国特色社会主义认同的家国情怀； 4.具备理解和尊重世界各国、各民族的文化传统的正确文化观； 5.具备爱岗敬业、诚信公道、精益求精、协作创新的正确劳动观； 6.具备判断民族立场、国际关系、人生抉择的正确是非观。		
	知识目标	1.了解唯物史观的基本观点和方法； 2.了解中华民族多元一体的历史发展进程，认识中华文明的历史价值和现实意义，了解并认同中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化； 3.了解世界历史发展的基本进程，理解和尊重世界各国、各民族的文化传统； 4.了解特定的史实是与特定的时间和空间相联系的； 5.掌握划分历史时间与空间的多种方式，懂得史料的类型及作用。		

	能力目标	1.具备运用唯物史观学习和探究历史，将唯物史观作为认识和解决现实问题的指导思想的能力；在认识现实社会或职业问题时，能将认识的对象置于具体的时空条件下进行考察； 2.具备尝试搜集、整理、运用可信的史料作为历史论述的证据的能力； 3.具备以实证精神对待现实问题，依据史实与史料对史事表达自己的看法的能力； 4.具备对同一史事的不同解释加以评析，客观地评价历史人物，实事求是地认识和评判现实社会与职业发展中的问题的能力。
教学内容	1.中国古代史、中国近代史和中国现代史； 2.世界古代史、世界近代史和世界现代史； 3.职业教育与社会发展； 4.历史上的著名工匠。	
教学要求	1. 运用课堂教学与专业实训相融合的教学模式，创设出与行业、专业相近的教学情境，设计出体检未来职场的教学活动，激发出学生的学习兴趣，提升学生对我国历史发展、传统文化的认知水平，帮助学生深入领悟工匠精神，增强民族自豪感； 2. 运用线上线下结合的教学方式，创设历史情境，拓展历史信息源，指导学生充分利用各种信息源，鼓励学生开展自主学习、探究学习和合作学习，在做中教，做中学，调动和发挥学生的积极性、主动性和创造性； 3.采取形成性考核方式进行课程考核与评价。其中过程性考核占 40%，终结性考核占 60%。	

课程名称	7.体育与健康	课程编号	GW010
参考学时	180	开设学期	第 1、2、3、4、5 学期

课程目标	素质目标	1.树立健康观念，养成良好的锻炼习惯，形成健康文明的生活方式； 2.具备勇敢顽强、坚韧不拔、超越自我、严谨细致、健康向上的精神风貌； 3.具有责任意识、规则意识和团队意识，发扬体育精神，塑造良好的体育品格； 4.具有公平公正的竞争意识、正确对待成功与失败的良好心态； 5.具有平等融合、宽容对待、善于沟通、珍惜友谊的意识和良好人际关系。
	知识目标	1.了解个人健康的基本知识和职业性疾病的知识，学会处理常见运动损伤的方法，掌握预防常见职业性疾病的知识； 2.了解球类运动、田径类运动、体操类运动、水上类运动、冰雪类运动、武术与民族民间传统体育类运动、新兴体育类运动 7 个运动技能系列的基础知识； 3.掌握 1-2 项体育运动技能，并熟知所学运动项目的裁判理论知识和比赛规则； 4.掌握提高体能的基本手段和主要方法。

	能 力 目标	1.具备独立或合作制订和实施体能锻炼计划的能力，能准确确定锻炼方式、频率、强度和持续时间，有效提高与未来职业相关的体能； 2.具备按照运动规范和比赛规则参与体育活动和比赛的能力； 3.具备分析重大体育赛事和重大体育事件及欣赏体育运动的能力。
教学 内容		1.体育的功能及认识，一般体能、专项体能和职业体能知识； 2.健康基本知识与技能，食品安全和合理营养，常见传染性和慢性非传染性疾病的预防，安全运动与应急避险，常见运动损伤的预防与处理，常见职业性疾病的预防与康复，环境、健康与体育锻炼的关系，性与生殖健康知识，心理健康和社会适应能力、反兴奋剂教育等； 3.球类运动、田径类运动、体操类运动、水上类运动、冰雪类运动、武术与民族民间传统体育类运动、新兴体育类运动 7 个运动技能系列；
教学 要求		1.在教学过程中注重思政教育融入，培养学生吃苦耐劳的品质，增强学生的竞争意识； 2.通过课外与课内相结合的方式，积极引导学生参加身体锻炼，培养学生运动兴趣，养成良好的锻炼习惯；组织各式各样课外体育竞赛活动及体育社团活动，提高学生的实践与理论水平；在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志；利用教学软件教学平台开展信息化教学，实现线上与线下相结合，不断增强教学的实效性与针对性； 3.采取形成性考核和终结性考核相结合的方式进行考核。形成性考核包括出勤、运动参与、练习态度及团队协作情况，占 40%；终结性考核，技能测试占 60%。

课程名称	8.艺术	课程编号	GW11
参考学时	36	开设学期	第 1、2 学期

课 程 目 标	素质 目标	1.具备正确的审美观念，高尚的道德情操，深厚的民族情感，丰富的想象力和创新意识； 2.具备传承和弘扬中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化的思想观念，坚定文化自信； 3.具备批判性思维，形成正确的价值观、文化观，从多元文化的角度审视和认识艺术，理解艺术与多元文化的关系，具有国际视野，尊重欣赏世界多元文化； 4.具备提高生活品质的意识。
	知识 目标	1.了解音乐表现的丰富性和多样性，认识音乐要素，把握音乐形象，感受音乐魅力； 2.理解音乐要素等在音乐表现中的作用，理解中国音乐与中华优秀传统文化革命文化和社会主义先进文化的密切关系； 3.了解不同的美术门类、中国书画基础知识和技法，理解美术创作的基本方法和造型语言，熟悉中国书画的大致分类； 4.了解中外重要的美术家及其代表作品，理解美术创作的基本方法和造型语言，感受中、外美术特独特的表现形式、艺术风格、审美特点和文化特征；

		5.掌握音乐、美术鉴赏的基本方法。
	能力目标	1.具备感知不同艺术门类的艺术语言、艺术形象的能力； 2.具备对艺术作品和现实中的审美对象的审美特征进行评价和判断的能力； 3.具备创造性表现艺术活动的能力，在各种艺术实践中发挥想象力、表现力、创造力； 4.具备从文化的角度审视艺术作品、艺术现象和艺术观念的能力； 5.具备运用有关的基本知识、技能与原理，初步比较、分析与描述不同时代、不同地区、不同文化艺术作品的艺术特点与审美特征的能力。
教学内容	1.音乐鉴赏与实践和美术鉴赏与实践； 2.声乐、器乐、舞蹈、戏剧相关理论知识及基本技能； 3.中国书画基础知识与技法。	
教学要求	1.坚持立德树人，充分发挥艺术课程特色优势，以美育人、以情动人、以文化人，引领学生树立正确的审美观念，陶冶高尚的道德情操，培养深厚的民族情感，激发想象力和创新意识，培养艺术课程核心素养，提高学生审美和人文素养，促进学生的全面发展和健康成长； 2.充分利用现代信息技术手段、依托超星教学平台，实施线上线下混合式教学模式，以活动为载体，采用案例教学、情境模拟、自主探究、合作学习、展示交流等形式，创设艺术学习氛围，尊重学生艺术见解和创意表达，鼓励学生结合艺术学习主动参与校内外丰富多彩的艺术实践活动，创新实践体验，提高艺术核心素养； 3.实施教师评价、学生评价、社会评价相结合的多元整体评价，采用“过程考核+终结考核”的方式对课程进行考核，其中过程考核占 40%（平时表现 10 分，相关知识的综合应用 10 分，平时测试 20 分），终结考核占 60%（基础模块 60%，拓展模块 40%）。	

课程名称	9.劳动教育	课程编号	GW12
参考学时	18	开设学期	第 1 学期

课程目标	素质目标	1.形成劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念； 2.体会劳动创造美好生活、劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者； 3.具备勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神，形成良好的劳动习惯； 4.具有职业荣誉感，提高职业技能水平，具备精益求精的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。

	知识目标	1.了解劳动思想、十八大以来对劳动和劳动教育的重要论述； 2.领会劳动精神、工匠精神、劳模精神的内涵； 3.掌握基本的生产知识，知道技术的一些基本要素，认识技术与科学、社会的关系； 4.掌握日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动的基本技能。
	能力目标	1.具备满足生存发展需要的基本劳动能力，训练创造性的劳动思维； 2.具备依据技术图样、选择工艺，完成具有一定技术含量的作品制作的能力，积极参与动手操作实践； 3.具备进行技术设计活动的能力，提出设计方案，用图样和文字正确表达设计意图。
教学内容	1.劳动的意义； 2.正确的劳动态度； 3.劳动能力； 4.劳动成果。	
教学要求	1.理解劳动精神和劳动价值观；加强劳动教育与思想政治教育的协同融通； 2.以学生为本，注重知行合一、教学相长，通过理论讲授+实操训练的方法，开展理实一体化教学；邀请劳动模范、技能大师进课堂，讲授劳动故事，传递劳动精神；建立以校内劳动教育实践和校外实习实训的全方位劳动教育实践基地； 3.采用过程性考核和终结性考核相结合的方式进行考核，过程性考核包括参与意识、完成任务情况、团队协作情况，占 60%；终结性考核占 40%。	

课程名称	10.中华优秀传统文化	课程编号	GW13
参考学时	18	开设学期	第 5 学期

课程目标	素质目标	1.具备正确的文化观，优良的人文素质； 2.具备对中华优秀传统文化精神的认同感、归属感和自豪感，并内化为文化自信和文化自觉，最终能够投身到社会主义文化强国的伟大实践中。

	知识目标	1.了解中国文化的历史传承和创新，熟悉中华优秀传统文化原典； 2.理解传统文化资源在中国社会主义文化强国建设中所具有的不可替代的作用，深刻认识学习中华优秀传统文化的重要价值。
	能力目标	1.具备自主分析历史和现实的文化现象的能力，正确对待传统文化，自觉遵守和养成良好的行为规范； 2.具备自觉地理解、感悟和践行中华传统文化的能力。
教学内容	1.孝悌、爱国、仁爱； 2.诚信、友善、敬业； 3.志学、敏悟、慎独； 4.廉正、谦恭、刚毅、笃行。	
教学要求	1.将人文情怀和民族精神内化到学生的头脑中，形成认同和共鸣，落实到伟大的实践中； 2.通过课堂讨论辩论、教师示范演练、创意情境设计、优秀作品观赏、学后感分享等活动，使学生在体验中学，在探究中学，实现学生文化素养的稳步提高；结合校园文化建设和职业岗位需求，实行讲授结合训练的教学模式，指导学生积极参与第二课堂活动； 3.采取形成性考核和终结性考核相结合的方式进行考核，其中形成性考核占 40%、终结性考核占 60%。	

课程名称	11.习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	课程编号	GW14
参考学时	18	开设学期	第 4 学期

课程目标	素质目标	1.增强政治认同感：通过学习，引导学生深刻领会习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义，增强对中国特色社会主义的道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，坚定不移听党话、跟党走； 2.培养社会责任感：使学生在学习中树立正确的世界观、人生观、价值观，增强社会责任感和使命感，培养担当民族复兴大任的时代新人； 3.提升道德修养：帮助学生在思想上受到深刻洗礼，培养良好的道德品质和行为习惯，做到品德高尚、行为规范。
	知识目标	1.理解基本内涵：让学生系统了解习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容，包括新时代坚持和发展中国特色社会主义的总目标、总任务、总体布局、战略布局等；

		2.掌握核心观点：深入学习习近平总书记对经济、政治、法治、科技、文化、教育、民生、生态文明等各领域作出的理论概括和战略指引； 3.了解实践成果：通过具体案例和生动实践，让学生了解新时代党和国家事业取得的历史性成就和发生的历史性变革。
	能力目标	1.增强理论思维能力：培养学生运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点分析问题、解决问题的能力，提升学生的理论思维水平； 2.提高实践能力：引导学生将所学理论与实际生活相结合，积极参与社会实践，增强解决实际问题的能力； 3.提升自主学习能力：培养学生自主学习、探究学习的能力，鼓励学生主动思考、主动探索，提高学习的主动性和积极性。
教学内容		1.新时代的历史方位和使命任务：介绍中国特色社会主义进入新时代的背景、意义以及实现中华民族伟大复兴的中国梦； 2.坚持和发展中国特色社会主义：阐述中国特色社会主义的基本理论、基本路线、基本方略，以及新时代中国特色社会主义的总目标、总任务； 经济、政治、文化、社会、生态文明建设：系统讲解习近平总书记对各领域的重要论述，包括新发展理念、全面深化改革、全面依法治国、社会主义核心价值观等内容； 3.国防和军队建设、“一国两制”与祖国统一：介绍新时代国防和军队建设的战略部署，以及“一国两制”方针的内涵和实践； 4.党的建设：强调全面从严治党的重要性，介绍新时代党的建设总要求。
教学要求		1.注重理论联系实际：将理论教学与实践教学相结合，引导学生关注社会热点问题，增强学生的实践体验； 2.创新教学方法：采用案例教学、讨论教学、情景教学等多种教学方法，增强课堂的吸引力和感染力； 3.加强教师培训：教师要不断学习，提升自身的理论水平和教学能力，确保能够准确、生动地传授知识； 4.强化思想政治教育：将思想政治教育贯穿于整个教学过程中，注重对学生的思想引导和价值观塑造。

（二）专业（技能）课程

包括专业基础能力课程模块、专业核心课程模块、专业拓展课（含选修、必修）课程模块。其中专业基础课模块包括旅游概论、食品营养与卫生、服务礼仪、烹饪概论、烹饪工艺基础、食品安全与操作规范、烹饪营养与配餐 7 门；专业核心课程模块包括中式烹调技艺、烹饪原料与加工工艺、烹饪艺术与冷拼制作、菜品设计与制作、中式面点技艺、风味小吃制作、名点制作、食品雕刻技艺 8 门；专业拓展课（含选修、必修）课程模块包括烹饪英语、宴席设计实务、特殊群体食疗与保健、西餐面点技艺、闽南风味小吃制作、营

养配餐与烹饪技术 6 门。

专业（技能）课程描述如下：

课程名称		1.旅游概论	课程编号	74010411001
参考学时		144	开设学期	第 3、4 学期
课程目标	素质目标	1.培养吃苦耐劳的职业精神与团队协作意识，强化竞争意识与抗压能力。 2.树立可持续发展理念，践行文明旅游与生态保护责任，增强社会责任感。 3.通过体育锻炼与户外实践，锤炼意志品质，提升身体素质与心理韧性。		
	知识目标	1.掌握旅游学基本概念、发展历程及旅游活动构成要素（主体、客体、媒介）。 2.理解旅游资源分类与评价标准，熟悉旅游业六大要素（食、住、行、游、购、娱）的运作模式。 3.了解旅游市场规律、旅游政策法规及旅游对经济、社会、文化、环境的影响。		
	能力目标	1.能独立完成旅游资源调查与分析，设计符合市场需求的旅游线路与产品方案。 2.具备运用旅游学理论解读行业现象的能力（如智慧旅游、全域旅游趋势）。 3.掌握旅游活动策划与组织技能，能在模拟场景中解决旅游服务中的实际问题。		
教学内容		1.旅游学基础与历史发展 2.旅游活动构成要素 3.旅游业运行与市场分析 4.旅游影响与可持续发展		
教学要求		1.思政教育融入。吃苦耐劳与竞争意识：通过“红色旅游线路设计”项目，要求学生在户外实地调研中克服困难，强化意志品质；设置小组竞赛机制，评选优秀方案，激发拼搏精神。可持续发展理念：结合乡村振兴案例（如乡村旅游开发），引导学生思考生态保护与经济效益的平衡，培养社会责任感。 2.创新教学方法。课内外融合实践：课外体育活动：组织“旅游文化定向越野赛”，将旅游景点知识与体能训练结合，融入团队协作任务。信息化工具应用：利用 VR 技术模拟景区导览、酒店服务流程，开展线上线下混合式教学。 3.采取形成性考核和终结性考核相结合的方式进行考核，其中形成性考核占 40%、终结性考核占 60%。		

课程名称		2.食品营养与卫生	课程编号	74010412002
参考学时		144	开设学期	第 3、4 学期
课程目标	素质目标	1.培养食品安全责任意识，树立科学膳食理念，强化服务行业职业道德规范。 2.提升健康饮食倡导能力，践行低碳环保理念，增强对特殊人群（如游客、老年人）的人文关怀。 3.通过团队协作完成营养配餐任务，培养沟通协调能力与抗压素养。		
	知识目标	1.掌握七大营养素（蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质、水、膳食纤维）的功能、来源及膳食平衡原则。 2.理解食品污染途径（生物性、化学性、物理性）及预防措施，熟悉食品安全法规（如《食品安全法》）及餐饮卫生标准。 3.学会运用膳食指南设计营养食谱，掌握食物中毒的识别、应急处理及预防方法。		

	能力目标	1.能独立完成食材营养价值分析，制定符合不同人群需求的营养配餐方案。 2.具备识别餐饮服务中卫生安全隐患的能力，能制定并实施食品安全控制流程。 3.掌握旅游接待场景下的饮食安全应急处理技能（如游客过敏、食物中毒等）。
教学内容	1.营养学基础与膳食平衡 2.食品卫生学基础与安全控制 3.食品安全管理与法规 4.旅游餐饮服务中的营养与卫生实践	
教学要求	1.思政教育融入。结合“食品安全事件案例分析”，引导学生树立法律意识与社会责任感（如“地沟油”事件讨论）。通过“生态食材与健康旅游”项目，融入可持续发展理念，培养绿色消费观。 2.创新教学方法。项目驱动法：以“旅游团餐定制”为项目，分组完成从需求调研到方案实施的全流程。虚拟仿真：利用虚拟厨房软件模拟食品加工流程，训练卫生操作规范。情境模拟：设置游客突发过敏场景，演练应急处理与跨部门协作能力。 3.多元化考核，突出能力导向。形成性考核（40%）分为课堂表现（10%）和实践任务（30%）； 终结性考核（60%）分为理论笔试（30%）和综合实操（30%）。	

课程名称		3.服务礼仪	课程编号	74010412003
参考学时		144	开设学期	第 3、4 学期
课程目标	素质目标	1.培养“宾客至上、服务为本”的职业理念，树立文明礼貌、诚实守信的职业价值观。 2.增强文化自信，尊重多元文化习俗，提升跨文化服务意识。 3.锤炼吃苦耐劳精神，适应旅游服务行业高强度、高标准的职业要求。		
	知识目标	1.掌握服务礼仪的基本规范，包括仪容、仪表、仪态及语言艺术标准。 2.熟悉旅游行业各岗位（酒店、导游、景区等）的礼仪要求及禁忌。 3.了解民族宗教礼仪、国际接待礼仪及客源国习俗，避免服务冲突。		
	能力目标	1.能规范运用服务礼仪（如微笑、鞠躬、握手等）完成接待、讲解、投诉处理等实务任务。 2.能结合不同场景（如宴会、会议、突发事件）灵活调整服务策略。 3.能通过角色扮演、案例分析提升人际沟通与危机处理能力。		
教学内容	1.服务礼仪基础 2.岗位实务礼仪 3.跨文化礼仪礼仪 4.实践与创新			
教学要求	1.融入思政教育，强化职业认同。结合“红色旅游服务”“乡村振兴接待”等案例，渗透家国情怀教育。开展“礼仪标兵”评选，通过榜样示范引导学生树立职业自豪感。 2.创新教学方法，提升实践效能。任务驱动：以“酒店 VIP 接待”“景区投诉处理”等项目为载体，分组完成方案设计与演练。信息化融合：利用礼仪教学 APP 记录学生日常行为，通过 AI 分析仪态问题并反馈改进建议。校企协同：邀请高星级酒店经理开展“金牌服务秘诀”讲座，组织学生参与旅游展会实训。 3.多元化考核，注重过程评价。形成性考核（40%）：课堂表现（10%），实践任务（30%）。终结性考核（60%）：理论笔试（20%），综合实操（40%）。			

课程名称	4.烹饪概论	课程编号	74020011001

参考学时		72	开设学期	第 1、2 学期
课程目标	素质目标	1.树立弘扬中华美食文化，尊重传统美食精神；。 2.强化以中国烹饪文化传承为己任的社会责任感，培养爱岗敬业的职业道德， 3.通过学习，了解中国当代餐饮市场的需求。完成中华美食文化传承使命。		
	知识目标	1.了解中国烹饪发展过程与历史沿革变迁 2.了解中国餐饮业发展过程与趋势。 3.熟悉中国筵席、中国烹饪风味流派过程。		
	能力目标	1.能独立掌握中国烹饪原理与技术规范技能。 2.掌握中国饮食民俗与饮食文化。掌握中国筵席知识能力。 3.掌握中国烹饪文化历史、八大菜系特点，代表菜品及宴席设计原则。		
教学内容		1.了解中国烹饪发展过程与历史沿革。 2.中国餐饮业发展过程与趋势。 3.中国饮食民俗与饮食文化。 4.掌握中国筵席、烹饪风味流派过程。		
教学要求		1.思政教育融入。文化自信与家国情怀：挖掘地方烹饪文化遗产，增强民族自豪感。 2.创新教学方法。项目驱动法：以“设计一场美食文化体验活动”为任务，融合训练标准化服务流程与应急响应能力。 3.采取形成性考核和终结性考核相结合的方式进行考核，其中形成性考核占 40%，终结性考核占 60%。形成性考核（40%）：课堂表现（10%），实践任务（20%），信息化学习（10%）。终结性考核（60%）：理论考试（30%），实操考核（30%）。		

课程名称		5.烹饪工艺基础	课程编号	74020012002
参考学时		72	开设学期	第 5 学期
课程目标	素质目标	1.弘扬中国烹饪美食文化意识，树立“爱岗敬业、技能为先”的职业价值观。 2.理解中国中餐餐饮业在国际交流中的影响作用。 3.提升烹饪操作能力与应变能力，适应多元文化背景下的餐饮服务需求。		
	知识目标	1.掌握了解中国烹饪基本概念。 2.熟悉中国烹饪基本概念、主要特征， 3.掌握菜肴组配、调配原料、菜肴制作、面点制作等工艺的基本原理和常用方法		
	能力目标	1.加强烹饪烹调基本功训练。适应烹饪工艺制作的各项技能运用。 2.能运用烹饪技能技巧处理烹饪制作过程中的常见与突发问题。 3.掌握菜肴组配等工艺的基本原理和常用方法。		
教学内容		1. 了解中国烹饪基本概念、主要特征， 2. 掌握菜肴组配基本概念、主要规则。 3. 掌握调配原料、菜肴制作、面点制作等工艺的基本原理和常用方法。		

教学要求	1.融入课程思政，强化职业使命感。结合实践任务，培养文化自信。 2.创新教学方法，提升教学实效。采用理实一体化教学。 3. 组织学生参与酒店中厨实习顶岗服务，积累实战经验。 4.多元化考核，突出能力导向。形成性考核（40%）分为课堂表现（10%）和实践任务（30%）；终结性考核（60%）分为理论笔试（30%）和综合实操（30%）。

课程名称	6.食品安全与操作规范	课程编号	74020012003
参考学时	36	开设学期	第 5 学期
课程目标	素质目标	1.培养良好的食品安全基础知识意识，遵守餐饮行业规范。 2.树立食品安全基础卫生的理念，具备耐心、细心和热情的负责态度。 3.增强团队协作能力，适应餐饮行业高强度工作环境。 4.传承中华饮食文化，增强职业自豪感和文化自信。	
	知识目标	1.掌握食品安全卫生基础知识。 2.熟悉了解中餐各类烹饪原料的安全鉴定。 3.掌握食品安全与卫生管理基础知识（如餐具消毒、食品储存规范）。	
	能力目标	1..能熟练应对各类食品卫生要求、食品污染。识别与防治食物中毒及其防治食物合理烹调。 2.能妥善处理预防食 物中毒及常见饮食疾病。 3.能运用食品安全规范操作，完成餐饮服务工作。	
教学内容	1. 熟悉食品安全知识，掌握食品安全与卫生相关法律法规。 2. 掌握各类食品卫生要求、食品污染。 3. 识别与防治食物中毒及其防治食物合理烹调，已加工食品合理储存。 4. 餐饮业卫生要求与管理以及烹饪操作规范。		
教学要求	1.加强校内实训，结合真实实训操作场景，加强食品安全卫生管理，分析问题并优化流程。 2.安排到合作餐饮企业实习，参与真实岗位工作，积累经验。 3. 考核评价方式： 理论考核（30%）：笔试（菜单知识、服务流程、安全规范等）。 实操考核（50%）：中餐厨房实习，参与食品安全规范操作。 职业素养（20%）；考勤、实训态度、团队合作等。 4.课程思政融入文化自信，强调各类食品卫生要求、食品污染。识别与防治食物中毒及其防治食物合理烹调的职业观。		

课程名称	7.烹饪营养与配餐	课程编号	74020112004
参考学时	36	开设学期	第 5 学期

课程目标	素质目标	1.以“合理烹饪与平衡膳食”理念为核心，，通过营养基础知识标准，展现餐饮服务素养。 2.强化协作责任感与职业道德，主动强化合理烹饪与平衡膳食的营养调配意识 3.践行环保理念与资源节约，强化合理烹饪与平衡膳食细节意识，提升服务品质。
	知识目标	1.了解现代营养学与饮食保健基础知识。 2.熟悉烹饪对于营养价值的影响，烹饪原材料营养搭配规则。 3.掌握营养配餐基本原则、方法以及主要烹饪原料营养价值。
	能力目标	1.掌握营养基础知识； 2.掌握烹饪原料的营养价值。 3.熟练运用合理烹饪与平衡膳食的营养调配操作方法。
教学内容		1. 了解现代营养学与饮食保健基础知识以及烹饪对于营养价值的影响。 2. 熟悉常见原材料的营养价值与保健作用， 3. 掌握营养配餐基本原则、方法以及主要烹饪原料营养价值。 4. 掌握合理烹饪与平衡膳食的操作方法。
教学要求		1.通过了解现代营养学与饮食保健基础知识以及烹饪对于营养价值的影响。 2.结合真实案例，对常见原材料的营养价值与保健作用，分析和处理问题。 3.安排企业实习，参与中餐厨房实际岗位操作。 4.考核评价方式 理论考核（30%）：营养基础知识与配餐知识。 实操考核（50%）合理烹饪与平衡膳食的营养调配操作方法。 职业素养（20%）：实训操作能力、团队合作等。

课程名称	8.中式烹调技艺	课程编号	74020112015
参考学时	36	开设学期	第 5 学期

课程目标	素质目标	1.培养良好的职业道德，规范操作行为。 2.掌握中餐烹调技艺各项基本功技能操作方法。 3.能够理论联系实际，与行业发展密切配合。持续学习的意识
	知识目标	1.掌握中式烹调技能操作的基本原则。 2.学习烹饪原料的处理技术方法。 3.掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准。
	能力目标	1.能够熟练掌握中餐烹调技艺各项基本功技能操作方法。 2.能够根据制作基本菜品和部分传统特色名菜。 3.面对中式烹调技艺中可能出现的问题，能够迅速而有效地提出解决方案。

教学内容	1、熟悉烹饪原料加工处理方法和成型质量标准。 2、掌握烹饪原料初步熟处理方法的基本要求和操作要领。 3、调味盛器与菜肴配合的原则，制汤要领与上浆、挂糊、勾芡的方法， 4、运用烹饪原料加工处理方法。
教学要求	1.掌握中餐烹调技艺各项基本功技能操作方法 2.严格执行烹饪原料加工处理方法和成型质量标准，树立责任意识； 3.强化技能实操训练；完成企业岗位实习； 4.考核评价 理论测试（30%）：烹饪原料加工处理方法； 实操考核（50%）：常用中式烹调技能操作； 素质评价（20%）：技能操作/职业规范。

课程名称		9.烹饪原料与加工工艺	课程编号	74020112006
参考学时		36	开设学期	第 5 学期
课程目标	素质目标	1、培养严谨的职业态度，遵守行业从业人员职业道德。 2、树立动植物保护常识意识，保证绿色菜品加工生产。 3、强化原料基础知识，原料的检验、贮存和保管方法。		
	知识目标	1、掌握各类原料基础知识。 2、熟悉各类原料的品质检验、贮存和保管方法； 3、了解动植物保护常识。遵守国家法律，确保绿色食品生产		
	能力目标	1、熟悉烹饪原材料的品种、产地。原料的外形特征，原料的季节供应情况。 2、正确使用烹饪原料、新型原料的能力，烹饪原料的洗涤、整理、分档取料和初步加工技术，以及刀工成型菜肴搭配。。 3、能简单运用现代加工技术和设备。		
教学内容		1、烹饪原料基础知识；原料的检验、贮存 和保管方法； 2、动植物保护常识。遵守国家法律，确保绿色食品生产 3、原料切配技术； 4、鲜活烹饪原料的初步加工； 5、烹饪原料分档及整料 去骨； 6、干货原料初步加工；热菜的配菜； 7、勺功基础。能简单运用现代加工技术和设备。		

教学要求	1、了解烹饪原料品质特点，原料品质鉴别与烹饪原料保管，。 2、熟悉烹饪制作用料要求，具备鉴别。使用烹饪原料、新型原料的能力 3、烹饪原料的洗涤、整理、分档取料和初步加工技术，以及刀工成型菜肴搭配。。 4、考核标准 理论 30%：： 烹饪原料基础知识 。 实操考核（70%）：烹饪原料加工制作各项操作技能。

课程名称	10.烹饪艺术与冷拼制作	课程编号	74020112016
参考学时	36	开设学期	第 5 学期
课程目标	素质目标	1、树立烹饪艺术与冷拼制作的基础知识教学基本要求。 2、满足烹饪艺术人才培养和高素质劳动者的需求。。 3、明确烹饪艺术与冷拼制作的地位与作用，掌握其特点与分类。	
	知识目标	1. 了解烹饪艺术与冷拼的形成与发展。， 2. 掌握烹饪艺术与冷拼基础知识。 3、明确烹饪艺术与冷拼地位与作用，掌握特点与分类。	
	能力目标	1、掌握烹饪艺术与冷拼制作概述，提升烹饪艺术操作能力。 2、熟练掌握烹饪艺术图案形式美术法则。 3、能进行冷菜制作与卤水烹制 ；掌握冷菜切配与拼摆、菜品造型步骤、	
教学内容	1、学习烹饪艺术基础知识，烹饪艺术与冷拼制作知识; 2、烹饪艺术色彩基础; 3、烹饪造型 图案; 4、烹饪菜点的造型与拼摆、造型艺术。 5、掌握冷菜切配与拼摆、菜品造型步骤、方法及基本技能。能进行冷菜制作与卤水烹制		
教学要求	1、注重技能训练的培养， 突出烹饪艺术与冷拼制作应用型的特点。 2、考核方式 理论考试（30%）：烹饪艺术与冷拼制作标准。 实操考核（70%）：烹饪艺术与冷拼制作各项操作技能。		

课程名称		11.菜品设计与制作	课程编号	74020112017
参考学时		72	开设学期	第 5 学期
课程目标	素质目标	1、培养良好的职业心理素质。 2、树立菜品设计的重要性，增强责任意识。 3、具备菜品设计与制作能力。		
	知识目标	1、掌握菜品设计需求及行为特点。 2、理解烹饪菜品设计的形成与发展。明确其地位与作用， 3、掌握烹饪菜品设计的特点与分类。		
	能力目标	1、能运用菜品设计分析餐饮行业的需求，提供个性化设计菜品。 2、能掌握菜品设计制作的基本知识。 3、能掌握烹饪菜品设计的操作技术各项技能和工艺流程。		
教学内容		1、基础理论 ：菜品设计与制作宴席菜单设计基本原理与方法， 2、运用不同烹调刀法方法进行菜品设计。 3、技能应用菜品设计中的成品管理与色彩调节方法。		
教学要求		1、熟悉菜品设计，能运用不同烹调方法进行菜品设计实践训练模拟任务； 2、宴席菜单设计基本原理与方法开展心理调适训练。 3、考核评价 理论考核（40%）：菜品设计与制作基础知识、实训案例分析。 实操考核（60%）：菜品设计与制作情景模拟表现、技能技巧应用。		

课程名称		12.中式面点技艺	课程编号	74020112009
参考学时		36	开设学期	第 5 学期
课	素质目标	1、培养中式面点技艺制作职业技能，增强发扬中式面点文化的自信与传承意识。 2、了解中式面点制作原料知识，强化合理运用、物尽其用的管理原则。 3、形成科学严谨的学习态度，中式面点操作技能的职业习惯。		

程目标	知识目标	1、掌握中式面点技艺知识的基础知识。 2、熟悉中国中式面点技艺资源分布、特色面点及文化内涵。 3、理解中式面点技艺与西式面点的关联性，掌握面点制作的基本方法。
	能力目标	1、能熟悉各种面团调制基本知识原理，中式面点技艺传统和创新相结合。 2、能运用中式面点技艺，使用工具进行技能操作。 3、能针对不同中式面点技艺设计主题化，熟悉各地知名传统面点制作工艺。
教学内容	1、了解中式面点原料基本知识； 2、掌握中式面点各种面团制作工艺， 各种制馅方法， 3、中式面点技艺成型和熟制方法 4、传统点心制作技术。 5、创新点心制作技术。	
教学要求	1、弘扬中式传统点心制作技术、 2、发展中式创新点心制作技术。。 3、任务驱动：以小组项目形式完成中式面点各地面点名点调查报告、强化面点技能应用能力。 4、中式面点基本知识原理考核占 40%、中式面点操作技能考核占 60%。	

课程名称	13.烹饪刀工	课程编号	74020112010
参考学时	36	开设学期	第 1、2、3、4 学期
课程目标	素质目标	1、弘扬“自古烹饪重刀工”的行业精神，增强行业认同感与责任感。 2、树立烹饪刀工安全、卫生、发展创新意识。	
	知识目标	1、掌握烹饪刀工基础知识。 2、掌握烹饪刀工各种工具的正确使用方法。 3、熟悉烹饪刀工的基本要素和基本原理。	
	能力目标	1、能简述烹饪刀工概述。 2、熟悉掌握烹饪刀工方法。 3、掌握常见的原料成形工艺。	
教学内容	1、烹饪刀工的基本知识 2、烹饪刀工使用工具； 3、烹饪刀工基本要素； 4、烹饪刀工方法； 5、原料成形工艺。		
教学	1、注重烹饪刀工技能训练，应用型形象性，艺术性的特点。 2、考核方式		

要求	理论考试（30%）：烹饪刀工的基本知识。 实操考核（70%）：烹饪刀工方法，原料成形（基本工艺型、花刀工艺型）各项操作技能。

课程名称		14.风味小吃制作	课程编号	74020113001
参考学时		36	开设学期	第 5 学期
课程目标	素质目标	1、培养弘扬各地风味小吃特色，增强行业认同感与责任感。 2、树立食品安全意识，发展创新意识。		
	知识目标	1、掌握风味小吃基础知识。 2、了解我国主要风味小吃的制作流程。 3.熟悉风味小吃制作标准。		
	能力目标	1、能简述风味小吃基础知识。 2、熟悉我国各地风味小吃的制作方法。 3、掌握常见的北京风味、淮阳风味、广东风味等风味小吃的制作方法。		
教学内容		1、了解风味小吃基础知识，各地风味小吃行业现状及未来趋势。 2、熟悉风味小吃制作方法 。 3、掌握北京风味、淮扬风味、广东风味等风味小吃的制作方法。		
教学要求		1、理论结合实际、实地参观地方风味小吃行业状况。 2、充分利用行业的实际情况，进行传统和创新改善风味小吃的制作方法。 3、考核评价 基础知识评价（40%）：课堂表现、实践作业、理论测试; 技能操作评价（60%）：风味小吃技能综合实操。		

课程名称		15.名点制作	课程编号	74020112011
参考学时		144	开设学期	第 1、2、3、4 学期
课程目标	素质目标	1、培养名点制作职业技能，增强发扬中式面点文化的自信与传承意识。 2、了解名点制作原料知识，强化合理运用、物尽其用的管理原则。 3、形成科学严谨的学习态度，名点制作操作技能的职业习惯。		
	知识目标	1、掌握名点制作技艺知识的基础知识。 2、熟悉名点制作技艺资源分布、特色名点及文化内涵。 3、理解名点制作技艺与西式面点的关联性，掌握名点制作的基本方法。		

	能力目标	1、能熟悉名点面团调制基本知识原理，名点制作技艺传统和创新相结合。 2、能运用名点制作技艺使用工具进行技能操作。 3、能针对不同名点制作点技艺设计主题化，熟悉各地知名传统名点制作工艺。
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 5、了解中国名点的风味和特色，熟悉京式、苏式、广式名点制作及代表品种及制作方法。
教学要求		1、掌握名点面团调制基本知识； 2、能运用名点制作技艺使用工具进行技能操作。 3、熟悉各地知名传统名点制作工艺。 4、考核评价 平时成绩（40%）：课堂表现、作业完成情况 期末考核（60%）：名点制作技能操作

课程名称	16.食品雕刻技艺	课程编号	74020112012
参考学时	72	开设学期	第 2 学期
课程目标	素质目标	1、树立食品雕刻技艺的基础知识教学基本要求。 2、满足烹饪食品雕刻技艺人才培养和高素质劳动者的需求。。 3、明确烹饪食品雕刻技艺的地位与作用，掌握其特点与分类。	
	知识目标	1、了解烹饪食品雕刻技艺的形成与发展。 2、掌握烹饪食品雕刻技艺基础知识。 3、明确烹饪食品雕刻技艺地位与作用，掌握特点与分类。	
	能力目标	1、掌握烹饪食品雕刻技艺概述，提升烹饪艺术操作能力。 2、熟练掌握烹饪食品雕刻图案形式美术法则。 3、掌握食品雕刻技艺造型步骤、作品保管及运用。	
教学内容		1、了解食品雕刻技艺基础知识； 2、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； 3、能进行果蔬雕刻及其他食品造型雕刻。 4、食品雕刻技艺造型步骤、作品保管及运用。	
教		1.、注重技能训练的培养， 突出烹饪食品雕刻技艺应用型的特点。	

学 要 求	2、考核方式 理论考试（30%）：烹饪烹饪食品雕刻标准。 实操考核（70%）：烹饪食品雕刻各项操作技能。

课程名称		17.烹饪英语	课程编号	74020111002
参考学时		90	开设学期	第 3、4 学期
课程目标	素质目标	1、培养“以客为尊”的涉外酒店餐饮服务意识和职业操守。 2、树立严谨的涉外酒店餐饮安全责任意识和风险防范意识。 3、提升跨文化涉外服务意识和应急心理素质。		
	知识目标	1、掌握涉外酒店餐饮烹饪英语员工培训标准流程。 2、熟悉涉外酒店餐饮英语服务意识要点。 3、了解涉外酒店餐饮服务意识体系及应急处置预案。		
	能力目标	1、掌握涉外酒店餐饮英语服务意识，掌握中式菜肴的英文名称。 2、能正确能用英语介绍中式菜肴的烹调过程。 3、具有较强的英语口语交际性，讲解餐饮行业工作中所需要的英语。		
教学内容		1. 基础模块：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; 2. 自己运用英语的语言介绍菜肴的烹调过程。本课程的 3. 学习需要有英语、相关中式烹调基础理论课作为指导， 4. 具有较强的英语口语交际性，对于学生毕业所从事的工 作有很大的帮助。		
教学要求		1、采用"理实一体"教学模式，涉外酒店餐饮烹饪英语，开展情景模拟演练。 2、资源保障：仿真涉外酒店餐饮烹饪英语交流、配备专业教学软件、开发典型案例库。 3、考核评价 项目考核（情景模拟交流）占 60%。 理论考核（专业知识测试）占 40%。		

课程名称		18.宴席设计实务	课程编号	74020112013
参考学时		72	开设学期	第 1、2 学期
课程	素质目标	1、培养宴席业务部门的组织管理，保持高度专注和敬业精神。 2、增强团队合作意识和沟通协调能力，能够在多学科团队中发挥积极作用。 3、提升面对宴席业务部门的发展趋势，确保在餐饮行业经营压力环境下能够迅速、准确地		

目标		做出判断宴席改革创新。
	知识目标	1、掌握宴席业务部门的组织管理的基本知识。 2、熟悉宴席业务经营管理、宴席接待业务的综合管理 3、掌握主题宴席综合策划技能与设备操作。
	能力目标	1、了解宴席发展、现代宴席的格局与分类 2、承办宴席团队成员有效沟通协作的能力和应急预案制定能力 3、能够熟练操作常用宴席设备 4、在宴席服务过程中，能够根据实际情况制定合理的应急处置和决策能力。
教学内容		1、了解宴席发展、现代宴席的格局与分类、 2、宴席业务部门的组织管理。 3、宴席菜品与菜单设计、宴席酒水设计。 4、主题宴席场景及餐台设计、宴席服务设计。 5、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。
教学要求		1、掌握宴席业务部门的组织管理的基本知识。 2、熟悉宴席业务经营管理、宴席接待业务的综合管理 3、掌握主题宴席综合策划技能与设备操作。问题解决能力。 4、考核要求 采用过程性考核与终结性考核相结合的方式。 课堂表现（出勤、参与度、小组讨论等）占 20%。 作业完成情况（案例模拟宴席情景分析报告、）占 15%。 实践操作考核（模拟宴席技能操作）占 15%。 终结性考核（理论考试与实践考核）占 50%。

课程名称	19.特殊群体食疗与保健	课程编号	74020112014
参考学时	36	开设学期	第 5 学期
课程目标	素质目标	1、树立食疗健康意识，践行职业道德规范。 2、理解食疗和保健对烹饪行业发展的影响，关注细节，通过食疗健康传递专业素养。 3、强化积极心态，预判食疗和保健冲突与压力源，灵活运用食补同源化解矛盾。	
	知识目标	1、掌握食疗和保健知识，熟悉行业道德法规。 2、学习食疗和保健要求原则，了解食疗和保健实施技巧。 3、理解食疗和保健，掌握运用食补同源化解矛盾。	

	能力目标	1、了解饮食保健基础知识和烹饪原料的物性归属。 2、掌握四季及区域饮食养生食谱以及特殊群体食疗与保健基本知识。 3、运用饮食调补基本原则与食物搭配规则。
教学内容		1、饮食保健基础知识和烹饪原料的物性归属。 2、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， 3、饮食保健基础和烹饪原料的物性归属，熟悉四季及区域饮食养生食谱以及特殊群体食疗与保健基本知识， 4、掌握饮食调补基本原则与食物搭配规则。方便学生今后在从事酒店工作中的需要。
教学要求		1、结合案例分析，讲解食疗和保健对烹饪行业发展的影响。 2、结合食疗和保健要求原则，了解食疗和保健实施技巧示范案例，邀请企业人士开展讲座或现场指导。 3、考核方式 过程性考核（40%）：课堂表现（参与度、团队合作）、实训作业（情景模拟）。 终结性考核（60%）：理论考试（职业素养知识）、 综合实操（食疗健康场景表现）。

课程名称		20.西餐面点技艺	课程编号	74020122001
参考学时		72	开设学期	第 1、2 学期
课程目标	素质目标	1、培养西餐面点技艺制作职业技能，增强发扬中式面点文化的自信与传承意识。 2、了解西餐面点制作原料知识，强化合理运用、物尽其用的管理原则。 3、形成科学严谨的学习态度，西餐面点操作技能的职业习惯。		
	知识目标	1、掌握西餐面点技艺知识的基础知识。 2、熟悉中国西餐面点技艺资源分布、特色面点及文化内涵。 3、理解西式面点技艺与中式面点的关联性，掌握面点制作的基本方法。		
	能力目标	1、能熟悉西餐面团调制基本知识，西餐面点技艺传统和创新相结合。 2、能运用西餐面点技艺，使用烘焙工具进行技能操作。 3、能针对不同西餐面点技艺设计主题化，熟悉各地知名西餐面点制作工艺。		
教学内容		1、西餐面点制作原料基本知识； 2、西餐面团制作工艺， 各种制馅方法， 3、西餐面点技艺成型和熟制方法 4、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， 5、西餐面点的装饰和制品保管知识		

教学要求	1、采用“讲练结合”模式，注重互动与实践，提升西餐面点技能操作应用能力。 2、考核方式 平时成绩（课堂表现、作业）占 20% 期中/期末测试（笔试+口试）占 30% 西餐面点技能操作应用能力　占 50%

课程名称	21.闽南风味小吃制作	课程编号	74020113002
参考学时	36	开设学期	第 5 学期
课程目标	素质目标	1、培养弘扬泉州闽南风味小吃特色，增强行业认同感与责任感。 2、树立泉州闽南风味小吃安全意识，发展创新意识。	
	知识目标	1、掌握泉州闽南风味小吃基础知识。 2、了解泉州闽南风味小吃的制作流程。 3、熟悉泉州闽南风味小吃制作标准。。	
	能力目标	1、能简述泉州闽南风味小吃风味小吃基础知识。 2、熟悉泉州闽南风味小吃的制作方法。 3、掌握常见泉州闽南风味小吃的制作方法。	
教学内容	1、让学生了解泉州闽南地区各种风味小吃的历史， 2、掌握泉州闽南美食的知识、旨在 普及、弘扬泉州闽南饮食文化，陶冶学生的情操，引导其热爱传统文化和民族瑰 宝， 3、常见泉州闽南风味小吃的制作方法，方便学生今后在从事泉州本地酒店工作中的需要。		
教学要求	1、采用“聆听+讲解+互动”模式，注重学生参与 了解泉州闽南风味小吃基础知识； 运用泉州闽南本地资源，走上泉州大街小巷，小吃美食店进行参观研学，参与辅助教学等活动 2、考核方式： 平时参与教学（课堂表现、作业）占 20% 实地进店研学 占 30% 泉州闽南风味小吃技能操作应用能力　占 50%		

课程名称	22.营养配餐与烹饪技术	课程编号	74020122002
参考学时	72	开设学期	第 3、4 学期
课	素质目标	1、培养营养配餐与烹饪技术服务意识，具备亲和力与耐心。 2、理解营养配餐对烹饪技术行业发展的影响，关注细节，传递专业素养。	

程目标		3、强化积极心态，预判营养配餐与烹饪技术的基本规范与行业标准
	知识目标	1、掌握营养配餐与烹饪技术的重要性 2、掌握食疗和保健知识，熟悉行业道德法规。 3、学习食疗和保健要求原则，了解食疗和保健实施技巧。 4、理解食疗和保健，掌握运用食补同源化解矛盾。
	能力目标	1、了解饮食保健基础知识和烹饪原料的物性归属。 2、掌握四季及区域饮食养生食谱以及特殊群体食疗与保健基本知识。 3、运用饮食调补基本原则与食物搭配规则。
教学内容		1、营养素损失原因和营养素在烹调加工中的变化， 2、烹饪加工对食品营养价值的影响。 3、合理烹调与营养保护。 4、情景模拟与实操训练 5、行业规范与案例分析
教学要求		1、结合案例分析，讲解食疗和保健对烹饪行业发展的影响。 2、结合食疗和保健要求原则，了解食疗和保健实施技巧示范案例，邀请企业人士开展讲座或现场指导。 3、考核方式 过程性考核（40%）：课堂表现（参与度、团队合作）、实训作业（情景模拟）。 终结性考核（60%）：理论考试（职业素养知识）、综合实操技能（食疗健康场景表现）。

课程名称		23.顶岗实习	课程编号	74020113003
参考学时		360	开设学期	第 6 学期
课程目标	素质目标	1.培养发现问题、解决问题的能力； 2.增强对社会的适应性，增强实践能力； 3.提高工作沟通能力与其他社交能力。		
	知识目标	1.掌握酒店餐饮部厨房实际工作中各项目正确使用方法。 2.了解酒店餐饮部厨房实际工作中的生产实习规范。 3.熟悉酒店餐饮部行业规章制度与行业标准。		

	能力目标	1.具有完成酒店餐饮部厨房实际工作中冷菜制作技能操作的能力； 2.具有完成酒店餐饮部厨房实际工作中切配加工技能操作的能力； 3.具有完成酒店餐饮部厨房实际工作中烹调制作技能操作的能力。
教学内容	1.完成酒店餐饮部项目厨师长布置的冷菜加工各项工作任务； 2.完成酒店餐饮部项目厨师长布置的切配加工各项工作任务； 3.完成酒店餐饮部项目厨师长布置的烹调制作各项工作任务；	
教学要求	1.借助顶岗实习，将理论知识与实践相结合，更好地运用课堂所学解决实际问题。 2.以餐饮部厨师长指导+实习老师督导的方式，让学生参与到项目中来，不断增强教学的实效性与针对性。 3.考核成绩参照实习单位鉴定以及学生个人的实习考勤、实习记录、实习报告、实习表现等进行综合评定，分为优秀、良、一般、及格、不及格五个等级。成绩及格及以上者获得相应的顶岗实习学分。	

教学进程总体安排

七、教学进程安排表

课程类别	课程性质		序号	课程编码	课程名称	学分	各学期周学时分配										考核方式	
							学时分配			一	二	三	四	五	六			
							学时	理论	实践	20周（18+2）	20周（18+2）	20周（18+2）	20周（18+2）	20周（18+2）	20周（18+2）		考试	考查
公共基础课	文化课	必修	1	GW01	思想政治	8	144	128	16	2	2	2	2				√	
		必修	2	GW05	语文	11	198	178	20	3	3	2	2	1			√	
		必修	3	GW06	数学	8	144	128	16	2	2	2	2				√	
		必修	4	GW07	英语	8	144	128	16	2	2	2	2				√	
		必修	5	GW08	信息技术	6	108	92	16	3	3						√	
		必修	6	GW09	历史	4	72	64	8	1	1	1	1				√	
		必修	7	GW10	体育与健康	10	180	20	160	2	2	2	2	2				√
		必修	8	GW11	艺术	2	36	18	18	1	1							√
	素养课	必修	9	GW12	劳动教育	1	18	2	16	1								√
		必修	12	GW15	军训及国防教育	1	54	0	54	3								√
	小计					59	1098	758	340									

专业(技能)课	专业基础能力课	必修	13	7401041200 1	旅游概论	8	144	126	18			4	4			√	
		必修	14	7401041200 2	食品营养与卫生	8	144	126	18			4	4			√	
		必修	15	7401041200 3	服务礼仪☆	8	144	126	18			4	4			√	
		必修	16	7402011100 1	烹饪概论★	4	72	12	60	2	2					√	
		必修	17	7402011200 2	烹饪工艺基础★	4	72	24	48					4		√	
		必修	18	7402011200 3	食品安全与操作	2	36	6	30					2		√	
		必修	19	7402011200 4	烹饪营养与配餐☆	2	36	6	30					2		√	
		必修	20	7402011201 5	中式烹调技艺☆	2	36	6	30					2		√	
		必修	21	7402011200 6	烹饪原料与加工工艺★	2	36	6	30					2		√	
	小计					40	720	438	282								

	岗位能力核心课	必修	22	7402011201 6	烹饪艺术与冷拼制作	2	36	0	36					2		√	
		必修	23	7402011201 7	菜品设计与制作	4	72	36	36					4		√	
		必修	24	7402011200 9	中式面点技艺☆	2	36	18	18					2		√	
		必修	25	7402011201 0	烹饪刀工	2	36	26	10					2		√	
		必修	26	7402011300 1	风味小吃制作	8	144	72	72	2	2	2	2			√	
		必修	27	7402011201 1	名点制作★	4	72	48	24		4					√	
		必修	28	7402011201 2	食品雕刻技艺☆	5	90	45	45			3	2			√	
		必修	29	7402011100 2	烹饪英语	4	72	12	60	2	2						√
	小计					31	558	257	301								
	职业领域拓	必修	30	74020112013	宴席设计实务	2	36	6	30					2			√
		必修	31	74020112014	特殊群体食疗与保健	4	72	12	60	2	2						√

	展能力课程	选修	32	74020122001	西餐面点技艺	2	36	6	30					2			√
		必修	33	74020113002	闽南风味小吃制作	4	72	12	60			2	2			√	
		选修	34	74020122002	营养配餐与烹饪技术☆	4	72	12	60	2	2						√
		必修	35	74020113003	顶岗实习	20	360	0	360						30		√
	小计					36	648	48	600								
公共选修课	选修		10	GW13	中华优秀传统文化	1	18	16	2					1			√
	选修		11	GW14	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	1	18	16	2				1				√
	小计					2	36	32	4								
总计						168	3060	1533	1527								
备注：标注“★”为专业核心课程；标注“☆”为职业资格（技能等级）证书融通课程。																	

（一）学时分配表

课程类别	课程模块	理论学时	实践学时	总学时	比例（%）
公共基础课程	文化课程	756	270	1026	35.9%
	素养课程	2	70	72	
专业（技能）课程	专业基础课程	438	282	720	41.7%
	岗位能力核心课程	233	325	558	
	职业领域拓展能力课程(专业选修课)	48	600	648	22.4%
公共选修课程		32	4	36	
合　计		1509	1551	3060	实践学时/

				总学时：51%

八、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

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》的有关规定基于与企业岗位群对接的现实的师资队伍要求，按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准，构建“德技双馨”的教师发展体系。师德师风建设方面，将餐饮行业职业道德规范纳入教师考核指标，定期开展“餐饮行业职业规范”“餐饮安全责任意识”等专题培训；专业能力建设方面，通过与泉州本地酒店等企业共建“双师工作站”，要求教师完成中餐烹饪、中西面点等岗位实践，实现教学内容与餐饮最新服务标准同步更新。在教学实践中，教师团队特别注重餐饮行业的吃苦耐劳、团结奉献的工匠精神融入《烹饪工艺基础》等核心课程，

毕业生在泉州本地酒店、餐饮类企业等就业稳定率达85%，充分彰显师德建设与人才培养的协同成效。我校烹饪专业形成一支“双师型”比例高、学历达标、职称结构合理、年龄层次呈梯队结构的、专兼职结合的稳定师资队伍。

表12-1　专任教师一览表

序号	姓名	年龄	学历	职业资格等级证书名称	是否双师（初/中/高级）	省市校级专业带头人或骨干教师	专任/兼职教师
1	王小红	47	本科	三级茶艺师证	高级双师型	泉州市骨干教师	专任
2	郑佩蓉	51	本科	礼仪指导师			
3	李菲如	38	本科	三级茶艺师、三级评茶员、研学旅行指导、餐厅服务、导游证	高级双师型	丰泽区骨干教师培养对象	专任
4	李雅茹	34	本科	三级茶艺师、中级评茶员、餐厅服务、研学旅行指导、导游证	初级双师型		专任
5	廖春玲	31	本科	三级茶艺师、研学旅行指导、餐厅服务、导游证	中级双师型		专任
6	邓冰冰	32	本科	三级茶艺师，研学旅行指导，餐厅服务，导游证	初级双师型		专任
7	陈晓颖	32	本科	三级茶艺师，研学旅行指导，1+X研学旅行策划与管理考评员，中级导游证	初级双师型	丰泽区骨干教师培养对象	专任
8	黄介思	48	大专	中式烹调师高级技师、中式烹调师高级考评员	中级双师型		专任
9	谢含秋	33	本科	高级公共营养师、高级营养配餐师、高级面点师	初级双师型		专任

10	蔡清义	68	高中	中国烹饪大师、资深级闽菜大师、中式烹调师高级技师			专任
11	许文婷	33	大专	丰泽区中式烹调技能大师、中式烹调师高级技师、中式烹调师考评员	中级双师型		兼职
12	林纯洁	55	大专	中式烹调师高级技能、中式烹调师考评员	初级双师型		专任
13	林颖雪	52	大专	高级西点师、高级营养师、高级烹调师、西式面点师考评员	初级双师型		专任
14	黄玉昆	31	大专	中式烹调师技师、中式烹调师考评员	初级双师型		专任
15	何韶俊	49	大专	中式烹调师技师、高级面点师	初级双师型		兼职
16	韩旭	21	大专	高级面点师			兼职
17	郑白	49	本科	高级讲师			专任
18	苏欣慰	44	博士研究生	导游员资格证书（中文）、评茶二级技师	高级双师型		兼职
19	李晓雯	48	硕士研究生	品酒师一级	高级双师型		兼职

队伍结构	阶段	比例	备注
技能等级结构	高级	32%	
	中级	32%	
	初级	16%	
学历结构	硕士	11%	
	本科	48%	

年龄结构	50 以上	21%	
	40-50	32%	
	25-40	47%	
双师型教师	79%		
学生数与专任教师比例	不低于 15:1		

（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1500 ㎡，设有 刀工、锅工、热菜教学示范区、热菜烹调、冷菜制作、食品雕刻、西餐烹调、中式面点、西式面点等9 大实训科室，工位350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、
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
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、教学督导小组和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。

九、毕业要求

学生通过规定年限的学习，修满 176 学分，其中，必修课 157 学分，选修课 18 学分。达到专业培养目标和培养规格要求，思想品德成绩为及格及以上。

十、办学特色

学校秉持“以德树人，以艺立身”的办学历念，立足东亚文化之都——泉州，致力于打造泉州餐饮特色品牌，全新全力培育新时代餐饮产业新型从业者，趁着国家职业教育改革发展和泉州构建世界海丝文化休闲旅游目的地的东风，抢抓机遇，开拓创新，为区域餐饮产业转型升级和泉州餐饮美食产业的蓬勃发展培养一大批高素质技能型人才。

本专业能紧跟区域产业优势和行业需求，及时调整人才培养方案，培养目标、培养规格、课程体系、教学条件等要素能与时俱进，突出校本特色，专业辨识度高，打造具有区域特色的专业品牌。

十一、附录

专业人才培养方案变更审批表

专业		申请部门		申请日期	
变更情况说明（含变更原因、内容等）					
科室审批			签章 年　　月　　日		
分管领导审批			签章 年　　月　　日		
校长审批			签章 年　　月　　日		