

泉州海事学校

中餐烹饪专业人才培养方案

(2026级适用)



编制说明

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，依据《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）（职教二十条）、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》（教职成〔2015〕6号）、《教育部等九部门关于印发〈职业教育提质培优行动计划〉（2020—2023年）的通知》（教职成〔2020〕7号）、《教育部关于印发职业教育专业目录（2021年）》（教职成〔2021〕2号）、《关于在院校实施“学历证书+若干职业技能等级证书”制度试点方案》（教职成〔2019〕6号）、《职业教育专业简介（2022年修订）》《中等职业学校专业教学标准（2025年）》《中等职业学校公共基础课程标准》《职业院校专业实训教学条件建设标准（职业学校专业仪器设备装备规范）》《职业院校教材管理办法》等文件精神，根据《福建省人民政府办公厅关于深化产教融合推动职业教育高质量发展若干措施的通知》（闽政办〔2020〕51号）、《福建省教育厅等七部门关于印发福建省职业教育改革工作方案的通知》（闽教职成〔2019〕22号）、《福建省高水平职业院校和专业建设计划实施方案》（省级“双高计划”）和《泉州市人民政府办公室关于印发泉州市“十四五”战略性新兴产业发展专项规划的通知》，根据福建省职业技术教育中心发布的《关于开展2026年全省职业院校专业人才培养方案制订与实施情况检查评价工作的通知》的相关要求，我校立足泉州台商投资区地域特色，依托泉州世界美食之都、海丝饮食文化资源，面向本地酒楼、星级酒店、特色餐饮、研学美食工坊等市场开展产业调研，联合餐饮企业大厨、行业协会、专业骨干教师共同研讨论证。本专业深挖闽南菜系、海丝特色饮食文化，将匠心守艺、精益求精的烹饪工匠精神融入全流程教学，深化岗课赛证融合，完善热菜、面点、冷拼、食品雕刻、宴席设计等实训教学体系，构建适配区域餐饮产业、兼具地方饮食文化特色的烹饪人才自主培养体系，据此制定本2026级中餐烹饪专业人才培养方案。

目 录

一、专业名称及专业代码	1
二、入学基本要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	1
(一) 培养目标	1
(二) 培养规格	1
六、课程设置及要求	3
(一) 公共基础课程	3
(二) 专业(技能)课程	9
(三) 实习实训	14
七、教学进程总体安排	15
(一) 基本要求	15
(二) 教学计划	15
八、实施保障	17
(一) 师资队伍	17
(二) 教学设施	19
(三) 教学资源	19
(四) 教学方法	21
(五) 学习评价	23
(六) 质量保障	23
九、毕业要求	26
十、办学特色	26

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及专业代码

1. 专业：中餐烹饪

2. 代码：740201

二、入学基本要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

学制：三年

四、职业面向

专业大类 (代码)	专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位(群) 或技术领域	职业资格证书举例
旅游大类 (74)	餐饮类(7402)	餐饮业(62)、食品制造业(14)	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)	热菜厨师、冷菜厨师、面点师、烹调师、菜品研发师、菜单设计师、厨师长、餐饮经理, 统筹厨房运营	职业技能等级证书(中式烹调师、中式面点师)

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观, 传承技能文明, 德智体美劳全面发展, 具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德, 爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神, 扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力, 掌握本专业知识和技术技能, 具备职业综合素质和行动能力, 面向餐饮业的餐饮服务人员等职业, 能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的技能人才。

(二) 培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质, 筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础, 掌握并实际运用岗位(群)需要的专业技术技能, 实现德智体美劳全面发展, 总体上须达到以下要求:

(1) 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

(2) 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

(3) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

(4) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习1门外语并结合本专业加以运用；

(5) 掌握中国菜点主要流派、烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生、食物中毒预防等方面的专业基础理论知识；

(6) 掌握烹饪原料加工技术技能，具有对常见中餐烹饪原料的品质鉴别和初加工能力；

(7) 掌握中式烹调技术技能，具有基础菜品的制作能力和基础菜点的美化设计能力；

(8) 掌握菜肴配餐技术技能，具有制作营养餐的基本能力；

(9) 掌握智能化厨房管理技术技能，具有熟练运用及规范操作厨房设备、安全生产中餐餐饮产品的能力和餐饮产品成本核算的基本能力；

(10) 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

(11) 具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

(12) 掌握身体运动的基本知识和至少1项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

(13) 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少1项艺术特长或爱好；

(14) 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业（技能）课。公共基础课包括思想政治（中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治）、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、公共艺术、习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本、劳动教育以及中华优秀传统文化、就业指导、职业素养、人工智能通识等课程。专业课包括专业基础课、专业核心课和专业拓展课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内实训、校外认识实习、岗位实习等多种形式。

（一）公共基础课程

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	教育引导树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，坚定“四个自信”，厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容。 学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。	36

2	心理健康与 职业生涯	引导学生树立心理健康意识,掌握心理调适和职业生涯规划的方法,帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题,培育自立自强、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。	基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标,阐释心理健康知识,根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导,为职业生涯发展奠定基础。 通过本部分内容的学习,学生应能结合活动体验和社会实践,了解心理健康、职业生涯的基本知识,树立心理健康意识,掌握心理调适方法,形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划,探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标,养成自立自强、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,提高应对挫折与适应社会的能力,掌握制订和执行职业生涯规划的方法,提升职业素养,为顺利就业创业创造条件。	36
3	哲学与人生	学生能够了解马克思主义哲学基本原理,运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界,坚持实践第一的观点,一切从实际出发、实事求是,学会用具体问题具体分析等方法,为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论,讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义;阐述社会生活及个人成长中进行正确的价值判断和行为选择的意义;引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观,为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	36
4	职业道德与 法治	着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养,增强职业道德和法治意识,养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。	对学生进行职业道德和法治教育,提高中职学生的职业道德素质和法治素养。理解全面依法治国的总目标和基本要求,了解职业道德和法律规范。	36
5	语文	培养学生热爱祖国语言文字的思想感情,使其具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力,传承和弘扬中华优秀传统文化,提高科学文化素养,坚定文化自信,以适应就业创业和终身发展的需要。	通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动,指导学生学习语文基础知识,掌握日常生活和职业岗位所需的现代文阅读能力、口语交际能力和基础写作能力,具备基本的语文学习方法,养成自学和运用语文的良好习惯。	198
6	数学	使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验,具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。	培养学生的数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象的能力以及计算技能、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。	144

7	英语	使学生进一步学习并掌握职业岗位和生活中所必要的英语基础知识。	主要分为基础模块和拓展模块，基础模块主要培养学生的听、说、读、写基本能力；拓展模块满足不同学生升学、文化、兴趣学习等多元需求。 发挥英语课程的育人功能。坚持立德树人，关注课程内容的价值取向。坚持人文性与工具性的统一，为学生的终身发展奠定基础。价值观教育与英语知识教学相结合，注重以英语知识为载体，充分挖掘学科本身独特的育人功能，在知识传授与培养学生学科能力的过程中，实现价值观的引导，增强文化自信。 融入学科核心素养的培养。遵循语言学习规律和把握好渐进性原则，通过情感态度、语言技能、语言知识、学习策略、文化意识等五个方面来共同培养学生的综合语言运用能力。围绕英语学科核心素养，合理设计教学目标、教学过程、教学评价等，培养学生的职场语言沟通，思维差异感知，跨文化理解以及自主学习的能力。	144
8	信息技术	落实立德树人的根本任务，培养符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力。认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范，掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题；在数字化学习与创新过程中培养独立思考 and 主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的提升奠定基础。	由基础模块和拓展模块两部分构成。基础模块包含信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步8个部分内容。拓展模块包括计算机与移动终端维护、小型网络系统搭建、实用图册制作、三维数字模型绘制、数据报表编制、数字媒体创意、演示文稿制作、个人网店开设、信息安全保护、机器人操作10个专题，可根据专业选择其中一个专题进行拓展。	108

9	历史	通过历史的学习，增进对伟大祖国、中华民族、中华文化 and 社会主义的认同，培养学生的家国情怀，确立积极进取的人生态度，塑造健全的人格。	主要包括中国古代史、中国近代史和中国现代史；泉州历史和文化的学习和传承。通过课程的学习，学生能够对中国历史的脉络有一个较为清晰的认识，增进对中国历史与文化的认同感，提升对祖国、家乡的热爱及自豪感，确立积极向上的人生观念。	72
10	化学	本课程以立德树人为根本任务，立足福建省中等职业教育办学定位与区域产业发展需求，紧密对接化工、医药卫生、食品加工、环境保护、材料应用等相关专业人才培养要求，坚持“基础够用、服务专业、对接岗位、素养为先”的原则，通过化学基础知识学习与实验实践活动，使学生掌握必备的化学基本概念、基本原理和实验操作技能，形成正确的物质结构观、变化观与守恒观；具备初步的科学思维、实验探究与问题分析能力，能够运用化学知识解释生产生活及专业实训中的常见现象，解决简单的化学应用问题；培养学生实事求是、严谨规范的科学态度，树立安全操作、绿色环保、节约资源的职业意识，培育精益求精的工匠精神与职业责任感；为学生后续专业核心课程学习、职业技能训练、1+X证书考核及职教高考升学奠定必要的化学基础，助力学生适应岗位需求与终身职业发展，更好服务福建省现代制造业、生物医药、绿色化工等地方产业发展。	立足福建省中职办学定位与区域产业需求，坚持基础够用、理实结合、服务专业原则，作出具体内容和要求。 基础化学理论：讲授物质组成与分类、物质的量、原子结构与元素周期律、化学反应基本规律、溶液及浓度计算等内容，要求学生掌握核心概念，能书写常见化学式与化学方程式，完成简单计算，形成基本的化学变化观和守恒观。 元素化合物与有机基础：学习常见金属、非金属及其化合物性质，以及甲烷、乙醇、糖类、蛋白质等简单有机物知识，要求学生理解物质性质与用途的关联，能解释生产生活及专业实训中的常见化学现象，对接福建化工、食品、医药等产业应用。 化学实验与实操：涵盖实验安全规范、常用仪器使用、药品取用、溶液配制、物质检验等基础实验操作，要求学生规范完成实验，准确记录分析数据，树立安全操作、绿色环保的实验意识，提升实验探究与实操能力。 专业拓展应用：结合化工、医药、食品、环保等不同专业群，补充适配的岗位相关化学知识，要求学生将化学知识迁移至专业学习与实训，培育工匠精神与职业素养，为后续专业课程、技能考核及升学就业奠定基础。 教学过程坚持理实一体化，弱化复杂理论推导，突出知识应用与技能训练；紧密结合福建省绿色化工、生物医药、食品加工等地方产业特点，强化知识与岗位实操的衔接；注重渗透安全规范、绿色环保理念与科学态度，兼顾学生职教高考升学与职业技能发展需求，落实德技并修的育人要求。	54

11	体育与健康	落实立德树人，发展素质教育，聚焦学生核心素养发展。传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，培养学生适应未来发展的正确价值观、必备品质和关键能力，养成终身体育锻炼的意识、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。成长为全面发展的建设者和接班人。	以身体练习为主要手段，以体育与健康知识、技能与方法为主要学习内容，通过科学指导和安排体育锻炼过程，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，发展学生核心素养和增进学生身心健康为主要目的，促进学生德智体美劳全面发展。	144
12	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	教育引导树立共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，坚定“四个自信”，厚植爱国主义情怀，把爱国情、强国志、报国行自觉融入建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	引导学生了解习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义，系统阐述关于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、战略布局和发展方向、发展方式、发展动力、战略步骤、外部条件、政治保证等基本观点，全面介绍习近平总书记对经济、政治、法治、科技、文化、教育、民生、民族、宗教、社会、生态文明、国家安全、国防和军队、“一国两制”和祖国统一、统一战线、外交、党的建设等方面作出的理论概括和战略指引。引导学生树立中国特色社会主义共同理想，深刻认识习近平新时代中国特色社会主义思想是实现中华民族伟大复兴的行动指南。	18
13	劳动教育	以专业人才培养为抓手，提升职业素养与技能，培育工匠精神，树立正确的劳动观念，提升职业劳动能力，培养积极劳动精神，培养良好劳动品质，最终让学生成为爱岗敬业、精益求精的较高素质技术技能人才。	学生通过社区志愿服务、专家校友入校专题讲座、认识实习、校级技能大赛，培养学生职业素养、劳动精神、工匠精神和劳模精神等。	18
14	中华优秀传统文化	引导学生深入理解中华优秀传统文化的精髓，培养文化自信和民族自豪感，同时提升创新思维和实践能力。以专业人才培养为抓手，提升职业素养与技能，培育工匠精神，树立正确的劳动观念，提升职业劳动能力，培养积极劳动精神，培养良好劳动品质，最终让学生成为爱岗敬业、精益求精的较高素质技术技能人才。	重点介绍中华优秀传统文化的核心思想和价值观念。教学过程中，注重培养学生的思辨能力和创新精神。注重实践教学环节的设计和实施，让学生亲身感受传统文化的魅力，提高文化素养和实践能力。	18

15	公共艺术	公共艺术课程要落实立德树人根本任务，以美育人、以文化人。学生在完成九年义务教育基础上，通过艺术学习和艺术活动，进一步学习艺术知识和技能，了解不同艺术类型的表现形式、审美特征和相互之间的联系与区别，培养艺术鉴赏兴趣；掌握欣赏艺术作品和创作艺术作品的基本方法，学会运用有关的基本知识、技能与原理，能初步比较、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；能依据文化情境，分析、判断、评价有关艺术作品、现象及活动，增强对艺术的理解与分析评判的能力；能积极参与艺术活动，交流思想、沟通情感，发掘表现潜能，体验创造乐趣，激发想象力。 使学生在艺术感知、审美鉴赏、创意表达和文化理解与传承等艺术核心素养方面获得发展，成为具有高尚道德情操和健康审美情趣的高素质技术技能人才。	能掌握一定的艺术知识、技能和方法，感受和体验艺术要素与艺术语言，分析与比较艺术特点与审美特征，理解艺术的丰富情感表达，欣赏艺术之美；能探究艺术作品创作背景、意图和思想情感，认识艺术现象及艺术活动，理解艺术的目的和功能，形成高雅的审美情趣和高尚的审美品位；能独立或与他人合作开展艺术实践活动，展示艺术能力，交流艺术感受，表达思想情感，提升个人与社会生活品质，培育创新精神；能关注并参与中华优秀传统文化传承活动，了解中华民族丰富的文化遗产，理解艺术与文化的关系，感悟艺术所蕴涵的优秀传统文化和改革创新的时代精神。	36
16	就业指导	使学生了解就业形势，熟悉就业政策，提高就业竞争意识和依法维权意识，了解社会和职业状况，激发全貌提高自身素质的积极性和自觉性。	主要包括：职业与就业政策指导、职业意识训练与指导、就业技能的基础指导、创业技能的基础指导。 通过该课程教学，帮助中职生客观地认识自我，了解职业和社会需求，把握国家的就业政策及法理，认清现阶段我国就业市场状况和就业形势，调适择业心理，掌握求职择业的方法和技巧，形成和发展职业角色和生活角色，掌握职业信息，成功就业，同时可以达到合理配置人才资源的目的，为社会主义经济建设和社会发展服务。	18
17	职业素养	使学生养成基本职业素养，提升学生职业素质，通过创设场景等方式提高学生职业能力与道德。	通过学习职业相关行业法律法规，了解职业特点与职业道德，利用多种方式提升职业能力与职业素质。	18
18	人工智能通	要求学生了解人工智能的	教学内容以基础够用、对接专业、	18

识	基本概念、发展历程与核心特征，掌握人工智能在生活、学习及职业场景中的典型应用形式。要求学生掌握通用AI基础工具的操作方法，能独立运用AI工具完成学习与专业基础任务，提升信息处理效率。要求学生树立人工智能时代的数字素养与终身学习意识，主动适应专业领域的数字化、智能化发展趋势。	服务福建区域产业为原则，对人工智能课程作出具体要求。 核心技术与应用认知：介绍机器学习、计算机视觉、自然语言处理等基础技术，讲解常见AI平台工具的使用，要求学生掌握基础应用逻辑，能识别不同场景的AI解决方案。 实操技能训练：开展Python基础编程、数据采集与预处理、简易AI应用搭建与调试等实操教学，要求学生能完成基础数据处理和简单AI应用操作。 伦理与安全规范：学习人工智能伦理、数据隐私保护及相关政策法规，要求学生树立安全与合规意识，养成规范使用AI技术的职业习惯。 坚持理实一体化、项目式教学，弱化复杂理论推导，突出技能应用；紧密对接福建省数字经济、智能制造产业需求，强化岗位适配训练；注重创新思维与职业素养培育，兼顾技能考证与职教高考升学需求，落实德技并修，培养符合区域产业需要的AI技术应用型基础人才。	
---	--	--	--

（二）专业（技能）课程

1. 专业基础课：

序号	课程名称	课程目标（典型工作任务）	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪原料知识	使学生系统掌握常见烹饪原料的分类、特性、品质鉴别及储存方法，理解不同原料的营养价值与烹饪适用性；培养学生根据菜品需求合理选材的能力，提升对原料安全性与可持续利用的意识，为后续烹饪工艺与营养配餐学习奠定基础，培养食品安全意识，及认真细致的工匠精神。	涵盖粮油、畜禽肉、水产品、蔬果、调味品等原料的品种、产地、品质标准及理化特性；原料的加工特性与烹饪应用；保鲜技术与储存条件；食品安全风险识别（如食材腐败、农药残留等）；结合市场调研与案例分析强化实践认知。	72
2	烹饪营养与配餐	旨在培养学生掌握营养学基础知识，理解食物营养成分及科学搭配原则；具备合理设计膳食方案、优化烹饪工艺以保留营养的能力；能针对不同人群需求制定健康食谱，并兼顾食品安全与成本控制，最终提升学生营养配餐实践与职业应用能力。树立诚实守信、严谨负责的工作态度，恪守食品安全与营养伦理规范，杜	基础营养学（能量、营养素功能及需求）、各类食材的营养价值及合理搭配原则；科学烹饪方法以减少营养损失；膳食结构设计（如平衡膳食宝塔、特定人群营养配餐）；食品安全与卫生管理；常见慢性病的饮食调理；以及成本控制与菜单设计等。理论与实践结合，培养学生营养分析与健康配餐能力。	72

		绝虚假宣传、滥用食材等行为，保障公众饮食健康。		
3	旅游基础	使学生掌握旅游业与餐饮业的关联性，理解旅游餐饮市场需求及消费特点；培养学生结合地方饮食文化设计旅游餐饮产品的能力，掌握餐饮服务流程及旅游接待礼仪，为从事旅游餐饮服务、美食文化推广等岗位奠定专业基础。树立爱岗敬业意识，明确旅游行业服务属性，培养以游客需求为核心的服务理念，增强职业责任感与使命感。	包括旅游学概论（定义、类型、要素）、旅游业构成（交通、住宿、景区、旅行社等）、旅游市场与消费者行为、旅游经济与文化影响、旅游政策与法规、生态旅游与可持续发展，并结合典型案例分析行业动态与实践应用。 围绕旅游餐饮展开，包括旅游业与餐饮业协同发展、旅游餐饮市场分析（如团餐、特色餐饮）、地方饮食文化与旅游推广、旅游景区餐饮服务与管理、宴会接待流程、食品安全与旅游餐饮标准，并结合案例学习旅游热门菜系（如地方小吃、主题宴席）的设计与营销。	72
4	食品营养卫生	使学生掌握食品营养学基础知识和卫生安全标准，理解各类食物的营养价值及合理搭配原则；培养学生食品安全风险识别与控制能力，熟悉食品卫生法规与操作规范，为从事餐饮服务、营养配餐及食品质量管理奠定专业基础。通过认识不同地域、不同节气的传统饮食文化，理解饮食背后的民俗智慧与工匠精神，增强文化认同感与自信心，自觉传承和弘扬优秀饮食文化。	涵盖营养素功能与代谢、食品营养价值评价、膳食结构与健康、食品污染与危害因素（微生物、化学性、物理性）、食品安全标准与法规、餐饮卫生管理（采购、储存、加工）、食源性疾病预防及应急处理，结合案例分析强化实践应用。	72
5	礼貌礼仪	本课程旨在系统培养学生掌握现代服务行业所需的职业礼仪规范与社交沟通技巧，重点提升学生的服务意识、职业形象塑造能力和人际交往能力。通过理论学习和实践训练，使学生能够灵活运用各类礼仪规范，在酒店、餐饮、旅游等服务场景中展现出专业的职业素养，为未来职业发展奠定坚实的素质基础，同时培养学生团队协作精神和跨文化交际能力，以适应国际化服务行业的需求。塑造高尚品格，践行文明礼仪。	课程内容涵盖个人形象管理（仪容、仪表、仪态）、语言表达艺术（礼貌用语、沟通技巧）、中西餐服务礼仪规范、商务接待流程与标准、跨文化交际礼仪与禁忌、职场沟通与协调技巧等。通过情景模拟、角色扮演、案例分析等多种教学方法，结合酒店前台接待、餐厅服务、商务洽谈等实际工作场景，帮助学生将理论知识转化为实践能力，掌握不同场合下的礼仪应用技巧。	72
6	烹饪原料与加工工艺	培养学生掌握各类烹饪原料的初加工、精加工及保藏技术，理解原料特性与加工原	包括原料分类与品质鉴别、鲜活原料处理（宰杀、去鳞、去内脏）、分档取料与部位应用、干货涨	108

		理；具备规范处理畜禽、水产、蔬果等食材的能力，提升原料利用率与食品安全意识，为烹饪工艺与菜品创新奠定基础。	发技术、原料保鲜与储存方法、边角料综合利用，结合地方特色食材加工案例进行实践教学。	
--	--	---	---	--

2. 专业核心课

序号	课程名称	课程目标（典型工作任务）	主要教学内容和要求	参考学时
1	中式烹调技艺	培养学生系统掌握中式烹饪的核心技法与工艺流程，理解传统菜系特点及现代创新趋势；具备独立完成经典菜肴制作、菜品设计与风味调控的能力，同时强化职业规范与厨房安全意识，为从事中式餐饮烹饪、研发与管理岗位奠定坚实基础。培养学生对中式烹调行业的热爱，增强职业自豪感，使其立足本职岗位，立志传承与发展中华饮食文化。	包括刀工与火候基础、八大菜系代表菜工艺（如鲁菜爆炒、粤菜清蒸）、调味原理与复合味型应用、筵席菜品设计与制作、盘饰与造型技法、厨房设备操作与安全规范，并结合地方特色菜与创新菜案例进行实践教学。	72
2	烹饪艺术与冷拼制作	培养学生掌握冷菜制作工艺与艺术拼盘设计能力，理解冷菜风味调制与造型美学原则；具备独立完成传统冷拼、创意食雕及现代盘饰的能力，提升餐饮审美素养与创新思维，为从事宴会设计、高端餐饮服务岗位奠定专业基础。	涵盖冷菜加工技法（腌、泡、卤、冻等）、拼盘构图与色彩搭配、食品雕刻技艺（果蔬雕、琼脂雕）、主题拼盘设计（如花鸟、山水造型）、宴会冷菜组合及现代分子料理应用，结合地方特色冷菜案例进行实践教学。	126
3	中式面点技艺	培养学生掌握中式面点的传统工艺与创新技法，理解面团调制、馅料配制及成型熟制的核心原理；具备独立制作经典面点、地方特色小吃及宴会点心能力，强化食品安全与成本控制意识，为从事面点生产、餐饮经营等岗位奠定专业基础。	包括四大面团（水调、发酵、油酥、米粉）特性与工艺、南北流派代表面点（如小笼包、广式虾饺）、馅料调味与包捏技法、蒸炸烤烙等熟制方法、现代面点创新设计，并结合节令食品（月饼、粽子）及宴会点心组合展开实训。	90
4	闽南风味小吃制作	本课程旨在培养学生系统掌握闽南地区传统小吃的制作工艺与风味特色，深入理解小吃背后的饮食文化与历史渊源。通过理论与实践相结合的教学方式，使学生能够独立完成经典闽南小吃的制作，掌握原料选择、配方调配及烹饪火候等关键技术。同时注重培养学生的创新意识，使其在	讲授闽南小吃分类及文化背景，重点实训经典小吃制作；涵盖原料处理、传统配方、火候控制等关键技术，结合市场考察与创新设计，强化技艺传承与商业应用能力。	72

		传承传统技艺的基础上，具备小吃改良与新产品研发的能力，为从事闽南特色餐饮经营、小吃创业或烹饪教学等工作奠定扎实基础。通过了解闽南小吃的历史渊源、民俗寓意，如发糕承载的母爱与祈福内涵、烧肉粽的华侨乡愁记忆，增强对家乡文化的认同感与自豪感，主动成为闽南饮食文化的传承者。		
5	烹饪工艺美术	培养学生掌握烹饪美术基础与菜品造型设计能力，理解色彩搭配、构图美学及餐具应用原理；提升菜肴视觉表现力与艺术创意水平，为从事高端餐饮摆盘、宴会设计等岗位奠定专业基础。通过学习传统烹饪工艺的严谨流程、精细技法，培养学生专注执着、精益求精的态度，传承“慢工出细活”的匠人精神，摒弃浮躁功利心态。	涵盖烹饪色彩学、盘饰构图法则（如对称、留白）、食材造型技法（雕花、模塑）、主题宴席摆台设计、中西式摆盘风格对比，结合现代餐饮流行趋势开展创意实践教学。	144
6	食品雕刻	培养学生掌握食品雕刻的基础技法和艺术表现力，理解果蔬雕、泡沫雕等不同材料的雕刻特性；具备独立完成花卉、动物、建筑等主题雕刻作品的能力，提升餐饮美学素养与创意设计水平，为宴会装饰、展台；领略食品雕刻承载的中华饮食文化魅力，增强对传统文化的认同感与自豪感，树立文化自信。	涵盖雕刻工具使用与维护、基础刀法（旋、刻、镂、削等）、常见题材（如牡丹、龙凤、亭台楼阁）、创意组合雕刻、展台设计与应用，结合节庆主题（如婚宴、春节）及现代餐饮潮流进行实践教学。	90
7	菜品设计与制作	培养学生掌握现代菜品设计的创新思维与方法论，理解食材特性、风味搭配与呈现美学的核心原则；具备独立完成主题菜单研发、菜品改良及标准化生产的能力，为从事餐饮研发、厨房管理等岗位奠定专业基础。让学生体会菜品从食材到成品的繁琐过程，树立劳动最光荣的观念，懂得感恩劳动者的付出，培养热爱劳动、尊重劳动的意识。	聚焦菜品创新全流程，包括市场调研、成本核算、风味平衡、工艺优化及盘饰设计；结合地域饮食文化、现代烹饪技术（如分子料理）及营养学原理，通过案例分析与项目实践强化综合应用能力。	72
8	餐饮成本核算	培养学生掌握餐饮成本核算的基本原理与方法，理解	涵盖原料进销存管理、菜品成本卡制作、人工与能耗分摊、菜单	72

		成本控制对餐饮经营的重要性；系统学习食材成本计算、菜单定价及利润分析等核心技能，具备独立完成餐饮项目成本预算与管控的能力，为从事餐饮管理岗位奠定专业基础。	工程与定价策略、损益表分析等实务内容；结合信息化工具应用及典型案例解析，强化成本精细化管理能力。	
--	--	---	--	--

3. 专业拓展课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	西式面点技艺	培养学生掌握西式面点的核心制作工艺，理解烘焙原理与原料特性；系统学习蛋糕、面包、饼干等经典西点的配方设计及装饰技法；具备独立制作与创新研发能力，为从事烘焙行业、西点创业等奠定专业基础。培养敬业爱岗、诚实守信的职业操守，严格遵守食品行业安全卫生规范，秉持对消费者健康负责的态度，杜绝使用劣质原料、偷工减料等行为。	涵盖戚风蛋糕、可颂面包等西点制作，重点讲授面团处理、发酵控制、裱花装饰等关键技术；结合现代烘焙设备使用、西点潮流趋势分析，强化工艺标准化与创新能力。	54
2	烹饪专业工业机器人	培养跨界融合的创新思维，主动探索传统烹饪技艺与智能技术的结合点，具备适应餐饮行业智能化转型的学习能力与创新意识。	烹饪专业工业机器人课程，核心是培养“传统烹饪+智能设备”的复合型能力，掌握工业机器人在厨房场景的编程、操作、维护与菜品应用，对接智能厨房与餐饮自动化岗位。	72
3	烹饪英语	1. 知识上：掌握食材、技法、菜品、后厨操作等烹饪专业英语词汇与场景句型，了解菜单翻译、行业英文规范。 2. 能力上：具备英文标识认读、简单口语沟通、菜品英文介绍、基础英文书写能力，适配餐饮岗位涉外基础工作。 3. 素养上：培养国际化职业规范意识，助力中华饮食文化对外传播，拓宽学生餐饮就业赛道、提升职业竞争力。	1. 掌握烹饪专业词汇（如食材名称、烹饪工具、烹饪技法等）。 2. 熟悉厨房工作环境中的常用英语表达。 3. 了解国际餐饮文化背景，包括西方餐饮礼仪、菜单设计等。 4. 学会阅读和理解英文菜谱、食品标签和餐饮行业文献。	216

（三）实习实训

（1）实训

序号	课程名称	课程目标	主要内容及要求
1	冷菜与拼盘实训	(1) 基础果蔬雕刻制作：熟练运用直刻、旋刻等基本刀法，完成指定或简单创意的果蔬雕刻作品。 (2) 常见冷菜制作：依据操作规范，独立完成拌、炆、卤、酱、泡等多种风味及类型的基础冷菜。 (3) 基础冷拼设计与制作：能运用图案形式美法则进行设计，将两种及以上冷菜原料合理组合、拼接，制作出造型美观、色彩协调的平面基础冷拼。	①了解食品雕刻与冷菜、冷拼制作的基础知识和素养要求。 ②掌握食品雕刻、冷拼的类型和制作方法。 ③掌握食品雕刻、基础冷拼制作的操作要领。
2	宴席设计与制作实训	(1) 宴席菜单策划：根据成本预算、宴席主题及宾客需求，完成一桌宴席的菜单设计、成本核算与初步定价。 (2) 厨房出品组织：在团队协作中模拟厨师长或岗位主管角色，组织、协调并按时按质完成全部宴席菜品的烹饪与出品。 (3) 宴席成本与质量管控：识别并控制主要原材料成本，并对出品质量与宴会整体呈现效果进行检查与评估。	①掌握宴席设计的基本原则，包括菜单结构（冷菜、热菜、汤羹、点心、水果等）、营养搭配、风味与季节特点。 ②学习厨房工作分工、流程管理与高效协作的规范。 ③掌握基于原材料成本进行初步宴席成本核算的方法。 ④理解厨房安全生产与卫生管理规范在宴席制作全过程中的应用。

（2）实习

序号	课程名称	课程目标	主要内容及要求
1	认识实习	了解餐饮行业发展现状、企业运营模式及厨房岗位架构，熟悉烹饪专业的职业发展路径，建立对烹饪职业的初步认知与职业认同感；理解餐饮行业的服务理念与质量标准，感知厨房工作的协作模式与节奏，培养对烹饪专业的兴趣与探索欲；体会厨房工作的协作属性，培养团队合作精神和沟通意识；感知餐饮行业的服务本质，树立以客户需求为导向的服务精神。	学生到企业进行认识实习，聘请这些企业的技术骨干进行培训及现场指导，让学生对行业的发展、职业岗位性质、企业的文化、岗位的能力要求、工作规范等有初步认识。
2	岗位实习	熟练掌握厨房各岗位（切配、	1. 校内岗位实习。通过模拟企业真实

		炉灶、打荷等）操作流程，精准运用食材加工、烹饪技法及设备工具，独立完成典型菜品制作，提升实操熟练度与规范化水平；熟悉餐饮企业运营模式、厨房管理规范及行业标准，理解岗位分工与协作逻辑，建立对烹任职业的全面认知与岗位适配能力；树立“厨德为先”理念，培养爱岗敬业、诚实守信的职业道德，严格遵守食品安全规范，践行对消费者健康负责的职业操守。	工作场景，在校内实训场所开展动漫设计、建模设计等岗位实践。 2. 校外岗位实习。由学校安排学生到专业合作企业跟岗实习或由学生自行选择实习企业，完成岗位实习任务。
--	--	--	---

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），累计假期12周，集中上课和岗位实习按每周30学时安排，3年总学时数为3420。18学时折算1学分。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动合计为10学分。其中，公共课学时1152，占总学时的33.68%，专业课（含教学实习）学时2268，占总学时的66.32%；理论教学学时1400，约占总学时的40.94%，实践教学学时2020，约占总学时的59.06%；

(二)教学计划

课程类型	序号	课程名称	课程性质	学分	学时合计	学时分配		学期						考核方式
						理论	实践	一	二	三	四	五	六	
公共基础课	1	中国特色社会主义	必修	2	36	36	0	2						笔试
	2	心理健康与职业生涯	必修	2	36	36	0		2					笔试
	3	哲学与人生	必修	2	36	36	0			2				笔试
	4	职业道德与法治	必修	2	36	36	0				2			笔试
	5	语文	必修	11	198	153	45	2	3	3	3			笔试
	6	数学	必修	8	144	144	0	2	2	2	2			笔试
	7	英语	必修	8	144	144	0	2	2	2	2			笔试

公共基础课	8	信息技术	必修	6	108	18	90	4	2					实操		
	9	体育与健康	必修	8	144	20	124	2	2	2	1	1		实操		
	10	习近平特色社会主义思想学生读本	必修	1	18	18	0	1						笔试		
	11	劳动教育	必修	1	18	9	9	1						实操		
	12	公共艺术	必修	2	36	18	18		2					实操		
	13	历史	必修	4	72	62	10					4		笔试		
	14	化学	必修	3	54	36	18				1	2		笔试		
	公共选修课	15	中华优秀传统文化	公选	1	18	18	0					1		笔试	
		16	就业指导	公选	1	18	18	0					1		笔试	
		17	职业素养	公选	1	18	10	8					1		笔试	
		18	人工智能通识	公选	1	18	10	8					1		笔试	
	公共基础课小计				64	1152	822	330	16	15	11	11	11	0		
	专业课	专业基础课	19	烹饪原料知识	必修	4	72	36	36	2	2					实操
			20	烹饪营养与配餐	必修	4	72	24	48	4						实操
21			旅游基础	必修	4	72	36	36	2	2					实操	
22			食品营养卫生	必修	4	72	36	36		4					实操	
23			礼貌礼仪	必修	4	72	24	48			4				实操	
24			烹饪原料与加工工艺	必修	6	108	42	66			2	4			笔试	
专业基础课小计				26	468	198	270	8	8	6	4	0	0			
专业核心课		主要岗位（群）或技术领域														
		25	中式烹调技艺	必修	4	72	36	36	4							实操
		26	烹饪艺术与冷拼制作	必修	7	126	48	78			4	3				实操
		27	中式面点技艺	必修	5	90	32	58	2	3						实操
		28	闽南风味小吃制作	必修	4	72	36	36				4				实操
		29	烹饪工艺美术	必修	8	144	30	114				4	4			实操
		30	食品雕刻	必修	5	90	36	54			5					实

																操
			31	菜品设计与制作	必修	4	72	32	40					4		实 操
			32	餐饮成本核算	必修	4	72	16	56					4		实 操
		专业核心课小计				41	738	266	472	6	3	9	11	12	0	
	专业 拓展 课	33	西式面点技艺	必修	3	54	18	36					3		实 操	
		34	烹饪专业工业机器人	限选	4	72	24	48					4		实 操	
		35	烹饪英语	必修	12	216	72	144		4	4	4			笔 试	
		专业拓展课小计				19	342	114	228	0	4	4	4	7	0	
	专业（技能）课小计				86	1548	578	970	14	15	19	19	19	0		
	综合实 践	36	岗位实习 （校内+校外）	必修	3	60		60		1 周		1 周		30		考 核
37		军训	必修	3	60		60	1 周		1 周						
38		岗位认知实 践	必修	4	60		60					1 周	1 周			
39		岗位实习 （校内+校外）	必修	30	540		540						30			
合 计				180	3420	1400	2020	30	30	30	30	30	30			
统 计				课 型		课 时		占 总 学 时 比 例								
				公共基础课		1152		33.68%								
				专业（技能）课 （含教学实习）		2268		64.32%								
				理论		1400		40.94%								
				实践		2020		59.06%								

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

本专业全面贯彻落实新时代职业教育教师队伍建设要求，按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的标准，加强教师队伍建设，坚持把师德师风作为教师队伍建设的第一标准，建立定期开展专业（学科）教研机制，持续完善

“双师型”教师培养机制，构建“专兼结合、校企协同、结构合理、素质优良”的教师队伍，为人才培养方案实施提供坚实保障。

1. 师资队伍基本情况

本专业共有专业教师6人，本校专任教师4人，专任教师与学生数之比为1:12，企业兼职教师2人。“双师型”教师3人，占专业课教师比例50%。专任教师全部为本科学历，其中讲师4人，占专任教师100%。专业教师中4人具备教师资格证书及相应职业资格证书，能够满足专业教学与实践指导需要。专业教师定期参加企业实践、岗位培训和技能提升活动，每五年需要有六个月下企业实践经历，不断提升专业实践能力和教学水平。

2. 专业带头人与骨干教师

本专业现有校级专业带头人1人、校级骨干教师3人。专业带头人与骨干教师专业建设、课程改革、技能竞赛、校企合作及社会服务等方面发挥了良好的示范引领作用。

3. 兼职教师队伍建设

学校积极引进行业企业高技能人才参与专业教学，现聘请企业兼职教师2人。兼职教师均具有本科以上学历及中级工、技师等职业资格，并具有3年以上企业实践经验，能够承担实践教学、实训指导和职业素养培养等教学任务。

4. 师资队伍建设机制

学校建立了校企协同、专兼结合的师资队伍建设机制，定期组织教师参加企业实践、专业培训和教研活动，持续提升教师教育教学能力和实践能力。同时，聘请企业技术人员担任行业导师，共同参与课程建设、实践教学和人才培养，实现校企协同育人，为专业人才培养提供有力保障。

序号	姓名	性别	学历/学位	职称	职业资格等级证书	专任/兼任教师	是否双师	备注
1	林加殿	男	本科管理学学士	讲师	中式烹饪师	企业兼任	否	学科带头人
2	陈敏婧	女	本科艺术学学士	讲师	中式烹饪师	专任	是	骨干教师
3	连丽芬	女	本科理学学士	助讲	执业中药师中级	兼任	否	

4	陈雅玲	女	本科管理学学士	讲师	初级导游 研学旅行指导	专任	是	骨干教师
5	杨诗默	女	本科学士	讲师	研学旅行指导	专任	是	
6	林丽香	女	本科工学学士	讲师	商旅服务	专任	否	骨干教师

（二）教学设施

1. 校内实训场所（室）情况

实训场所面积		100m ²	实训室数		1
实训设备总值		10万	生均实训设备值		0.2万元/生
名称	建筑面积（m ² ）	主要设备及数量		总值（万元）	主要实训内容
烹饪实验室	100m ²	相关烹饪实训设备		10万	烹饪专业相关实操

2. 校外实训基地

为确保专业人才培养目标的落实，深化校企合作办学的方式，提高专业建设质量，中餐烹饪专业根据专业人才培养需要和学生发展的特点，通过召开专家委员会和组织对企业进行深入调研考察，学校与宴遇、宋小谨等企业开展全方位、多层次的深度合作，加强在课程建设、工学交替、认识实习、岗位实习、师资队伍等内容的合作，确保企业全面参与专业建设。部分合作企业如下：

序号	企业名称	企业地址	提供岗位（数量）
1	潮福城餐饮管理集团有限公司	福建省泉州市丰泽区东海街道宝珊花园西会所二楼	餐饮服务、后厨、前厅（15个）
2	宴遇（厦门）餐饮管理服务有限公司	厦门市思明区新景中心3#地块A、B栋2层	餐饮服务、后厨、前厅（15个）
3	泉州宋小谨餐饮管理有限公司	福建省泉州市惠安县崇武镇西华村	餐饮服务、后厨、前厅（15个）

（三）教学资源

1. 教材

公共基础课根据教育部确定的中等职业学校培养目标和实际需求，使用教育部统编教材和国家规划教材。

专业在选择教材方面主要遵循以下原则：

- (1) “十三五”规划或“十四五”规划教材，需采用任务驱动式教学模式；
- (2) 近三年内出版的教材；
- (3) 校企合作开发的校本教材。

部分参考教材如下：在图书资料方面，要有丰富的文、史、哲及自然科学方面的文献资料，为学生学习奠定宽厚的基础；同时还要配置学前教育专业的书籍、期刊等辅助学习资料，还包括相应的光盘、电子图书等。学校配备有多媒体教室，并开通互联网，可以方便师生用网络资源来学习。

教材清单						
课程类型	序号	课程名称	教材名称	出版社	是否国规	书刊号
公共基础课	1	思想政治	思想政治基础模块——中国特色社会主义	高等教育	国家统编教材	978-7-04-060907-3
	2		思想政治基础模块——心理健康与职业生涯	高等教育	国家统编教材	978-7-04-060908-0
	3		思想政治基础模块——哲学与人生	高等教育	国家统编教材	978-7-04-060909-7
	4		思想政治基础模块——职业道德与法治	高等教育	国家统编教材	978-7-04-060910-3
	5	语文	语文基础模块（上册）	高等教育	国家统编教材	978-7-04-060915-8
	6		语文基础模块（下册）	高等教育	国家统编教材	978-7-04-060914-1
	7		语文职业模块	高等教育	国家统编教材	978-7-04-060913-4
	8	数学	数学基础模块（上册）（第三版）	高等教育	“十四五”职业教育国家规划教材	978-7-04-064673-3
	9		数学基础模块（下册）（第三版）	高等教育	“十四五”职业教育国家规划教材	978-7-04-064674-0
	10	英语	英语1基础模块（第三版）	高等教育	“十四五”职业教育国家规划教材	978-7-04-064815-7
	11	体育与健康	体育与健康（第三版）	高等教育出版社	“十四五”职业教育国家规划教材	978-7-04-064794-5
	12	习近平特色社会主	习近平新时代中国特色社会主义思想	人民出版社	否	978-7-01-023531-8

		义思想学 生读本	思想学生读本			
	13	历史	历史基础模块中 国历史	高等教育	国家统编 教材	978-7-04-060912-7
	14		历史基础模块世 界历史	高等教育	国家统编 教材	978-7-04-060911-0
	15	化学	化学（通用类） （第三版）	高等教育	“十四五”职业教 育国家规 划教材	978-7-04-064793-8
专业 课	1	烹饪原料 知识	烹饪原料知识（ 第三版）	高等教育 出版社	“十三五”职业教 育国家规 划教材	978-7-04-057875-1
	2	烹饪营养 与配餐	烹饪营养与配餐	高等教育 出版社	“十二五”职业教 育国家规 划立项教材	978-7-04-056912-4
	3	食品雕刻	食品雕刻（第2 版）	北京旅游 教育出版 社	“十四五”职业教 育国家规 划教材	978-7-56-374339-1
	4	烹饪英语	烹饪英语（修订 版）	中国科技 出版传媒	“十四五”职业教 育国家规 划教材	978-7-03-032259-3
	5	中式面点 技艺	中式面点制作（ 第三版）	高等教育 出版社	“十四五”职业教 育国家规 划教材	978-7-04-052888-6

2. 图书文献配备

学校现有图书共计 30000 余册，其中纸质图书 25000 余册，电子图书、音视频教学资源合计 5000 余册，平均每位学生可享有图书约 30 册，本专业图书文献资源充足，能满足人才培养、专业建设及教科研等多方面需求，便于师生查询与借阅。

3. 信息化教学资源

本专业深入推进职业教育数字化教学改革，依托智慧校园、职教云、学习通等信息化平台，充分利用《烹饪原料知识》《中式面点制作》《食品雕刻》《烹饪英语》等国家规划教材配套的微课视频、操作示范视频、电子课件、题库与实训指导资源，常态化开展线上线下混合式教学。

结合泉州海丝饮食文化与本地闽菜特色，建设专业本土化信息化资源库，收录闽南特色菜肴、海丝风味小吃、传统面点、宴席设计、特色食材辨识等数字化

教学素材。依托烹饪虚拟仿真实训系统，开展刀工、热菜、面点、食品雕刻等数字化模拟实训，有效解决高危、高耗、不可逆实训难题。

通过信息化教学手段，将精益求精的烹饪工匠精神与海丝饮食文化传承融入教学全过程，提升学生标准化操作能力、创新研发能力与数字化职业素养，助力培养适配区域餐饮产业发展的高素质烹饪技能人才。

（四）教学方法

1. 行动导向教学法

立足中餐烹饪岗位需求与技能养成规律，采用项目教学、案例教学、情景模拟、岗位仿真等行动导向教学模式，坚持“教学做”一体化，让学生在“做中学、练中悟、比中进”。通过菜品制作流程、食材处理规范、后厨工作场景等直观演示与实操演练，吸引学生主动参与，突出学生主体地位，使学生在动手操作中理解烹饪原理、掌握技艺要点，激发学习兴趣与专业热情，全面提升综合职业能力。

2. 案例教学法

在学生掌握基础刀工、勺工、火候、调味等烹饪技能与理论知识的基础上，教师围绕经典菜品制作、宴席设计、后厨故障处理、食材成本控制、食品安全应急等真实场景精选案例，引导学生分析、讨论、实操与复盘。让学生在真实烹饪问题情境中主动思考、协作探究，提升菜品制作、成本核算、质量把控与问题解决能力，同时培养良好的厨德厨艺、沟通协作能力与职业规范意识。教学以实操演示+小组研讨+成品点评为主，更贴合中餐烹饪技能提升规律。

3. 现场教学法（做中学，学中做）

依托校企合作酒店、餐饮企业、后厨岗位开展沉浸式现场教学，实现校园课堂与后厨岗位无缝对接。学校安排专业教师与企业厨师长共同指导，企业负责岗位实操、食品安全、职业道德、后厨规范等现场管理；学生在真实工作岗位完成食材加工、菜品制作、装盘出品、岗位值守等任务，企业与学校共同进行实习鉴定与成绩评定，让学生在真实工作场景中练就实用技能。

4. 任务驱动法

教师结合中餐烹饪核心技能与岗位要求，布置刀工训练、冷拼制作、热菜烹调、面点制作、宴席设计等阶梯式实操任务。学生以个人或小组形式完成备料、加工、烹调、装盘、自评互评等全过程，小组代表展示讲解操作要点与技艺心得，

教师针对性点评纠错、提炼技法。任务驱动贯穿技能训练全程，以任务促学习、以实操强技能，稳步提升学生专业水平与自主学习能力。

专业指导教师全程跟踪学生实训、实习过程，关注后厨岗位适应情况与思想动态，加强技艺指导与心理疏导，及时对接企业解决实操与生活问题，助力学生快速完成从学生到厨师的职业转变，精准对接中餐烹饪行业岗位需求。

（五）学习评价

1. 文化及专业理论课程考核

采取平时成绩与期末考试相结合的方式。

平时成绩——考勤、作业、课堂问答、课堂讨论、技能操作能力等占总成绩的 50%。考试——总分为 100 分，占总成绩的 50%。

2. 实训教学考核

采用校外评价与校内评价相结合，校内教学评价包含技能实训模块考核、理论考试成绩考核、日常表现考核，各占 40%、20%、40%。校内评价每学期分两次考核。校外评价包含企业评价和实习辅导老师评价，各占 70%和 30%。

3. 岗位实习考核

以企业评价（企业主管、企业指导教师）为主，结合学生自评、实习报告、实习带队教师考评。

（1）企业考核：占考核成绩 40%，由企业根据学生在工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。

（2）学生自评：占考核成绩 20%，由学生根据自己在工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。

（3）实习报告：占考核成绩 20%，根据学生总结能力予以评定。实习报告中包括实习计划的执行情况、质量分析与评估、存在问题与解决措施、经验体会与建议等。

（4）实习带队教师考评：占考核成绩 20%，由带队教师根据学生在工作态度、遵守纪律和掌握的专业技能进行综合评定。

（六）质量保障

为全面保障人才培养质量，落实立德树人根本任务，规范教育教学全流程管理，结合福建省中等职业教育相关管理要求，我校建立全方位、全过程、闭环式

教学质量保障与运行机制，从质量管理、学习过程、学习评价、考务纪律、教育教学、教师队伍六大维度构建完善保障体系，确保人才培养方案落地见效。

1. 总体质量管理机制

（1）学校成立由校长（书记）牵头，教务处、学生处、实训中心、就业办及教研组共同组成的教学质量保障领导小组，明确各岗位质量职责，将教学质量纳入部门及教职工年度考核，形成统一领导、分工负责、层层落实的常态化管理模式。

（2）建立教学督导组，采取日常巡查、专项检查、随机抽查相结合的方式，对教学运行情况全程监管。定期召开教学质量分析会，梳理问题、总结经验，持续优化教学管理工作。

（3）畅通学生、教师、行业企业、用人单位多方反馈渠道，结合教学检查、座谈调研、毕业生回访等数据，每年对人才培养方案、教学内容、教学模式进行研判，根据产业发展、岗位变化动态调整优化，实现人才培养质量螺旋式提升。

2. 学习过程管理

（1）严格按照本专业人才培养方案开齐、开足、上好全部课程，规范课时安排、教学进度与授课内容。

（2）严格执行作息制度、课堂管理制度，强化学生课堂出勤、课堂状态、实训纪律管理，规范课前、课中、课后全流程要求，保障有序的学习秩序。

3. 学习评价管理

（1）落实“双证书”评价制度全面推行学历证书+专项能力/职业技能等级证书双证书制度。将专项能力/职业技能等级考核内容融入课程教学与实训环节，明确学生毕业不仅需修满规定学分、学业考核合格，同时鼓励并引导学生考取本专业对应的专项/职业技能等级证书，提升职业适配能力与就业竞争力。

（2）多元化综合评价体系打破单一笔试评价模式，实行过程性评价+终结性评价、理论评价+实操评价、校内评价+企业评价相结合的综合评价方式。过程性评价涵盖课堂表现、作业完成、技能实训、项目实操、出勤情况等内容，全面考核学生综合素养与专业能力。

（3）实习实训专项管理制定并严格执行《学生校内实训管理制度》《认知实习管理办法》《跟岗、顶岗实习管理规定》《校外实习安全管理细则》等系列

规章制度。明确实习岗位安排、实习指导、日常考勤、安全防护、实操考核、档案留存等要求，指派校内指导教师与企业师傅双重管理、联合考评，规范实习实训全流程。

4. 考试纪律管理

建立完善的考务管理制度，涵盖期中、期末、单元测试、技能考核、证书考试等各类考试工作。严格执行考场规则、考生守则、监考人员职责、巡考制度，考前开展考风考纪专题教育，强化师生诚信考试意识。对违纪行为依规严肃处理，做到考前有部署、考中有监管、考后有复盘，维护公平公正的考试环境。同时规范试卷命题、阅卷、成绩录入、成绩分析等工作，以考促学、以考促教。

5. 教育教学常规管理

（1）教学常规检查制度。教务处落实常态化教学常规检查，检查内容包括教案、课件、作业布置与批改、教学进度执行、实训记录、教学日志等。采取每日巡查、每周抽查、学期总评的方式，督促教师规范教学行为。

（2）听课评课教研制度。建立全员听课、评课制度，校领导、中层干部、教研组长定期深入课堂听课。推行推门听课、公开课、示范课、汇报课相结合的听课模式，课后组织集中评课研讨，交流教学方法、剖析课堂问题、分享优秀经验，助力课堂教学提质增效。

（3）毕业生跟踪反馈制度。建立长效毕业生跟踪回访机制，通过电话回访、企业走访、座谈交流等形式，对历届毕业生就业岗位、薪资待遇、职业发展、岗位适配度进行跟踪调研。收集用人单位对学生技能水平、职业素养的评价意见，同步反馈至各教研组，作为课程调整、教学改革、人才培养方案修订的重要依据。

6. 教师管理与教研保障

（1）教师队伍管理制度。完善教师岗位职责、业务考核、师德师风建设、继续教育等管理制度，将教学质量、教研成果、学生评价、企业实践纳入教师综合考评。

（2）常态化集体备课制度。各教研组定期开展集中备课。围绕教学重难点、教学设计、实训项目、学情分析、习题设计等内容开展研讨；统一教学目标、教学重难点、教学进度、作业与考核标准，实现团队协同备课、资源共建共享。

（3）业务提升机制。支持教师参与各级教学竞赛、技能大赛、职业教育教

研活动，不断更新教育理念，提升专业教学与实训指导能力。

九、毕业要求

1. 根据《福建省中等职业学校学生学籍管理实施细则（试行）》第八章“毕业与结业”第三十五条的规定，必须满足以下三个条件，方可毕业。

（1）全日制学历教育学生综合素质总评合格。

（2）修满专业人才培养方案规定的全部课程且成绩合格，或修满180学分；

（3）实习考核合格。

2、学业水平考试：中职学考不再分为合格性与等级性考试。全省统一组织考试，采取书面闭卷笔试方式，考试内容包括公共基础知识、专业基础知识两部分。

（1）公共基础知识考试。考试科目设思想政治（含职业素养）、语文、数学、英语等4门。其中，语文、数学考试时长90分钟，思想政治（含职业素养）、英语考试时长70分钟。各科单独成卷，卷面满分100分。

（2）专业基础知识考试。考试科目为旅游基础知识，考试时长150分钟，满分150分。

（3）职业技能赋分。根据考生中职阶段获取的各类技能证书（证明）情况，分等级进行成绩认定，为学生职业技能赋分，不再组织全省统一职业技能测试。考生可自主选择以下三类的任意一类进行职业技能赋分，满分200分。考生取得的职业技能证书、技能竞赛证书或学校职业技能测试类别需与报考的招考类别相关，方可赋分。考生取得多本技能证书（证明）的，成绩就高赋分，不重复计分。

十、办学特色

立足泉州台商投资区，依托泉州“世界美食之都”与海丝商贸文化底蕴，紧扣区域星级酒店、闽南特色酒楼、文旅研学餐饮、预制菜企业人才需求，以海丝饮食文化传承、烹饪工匠精神培育为双核心特色，培养掌握闽菜技艺、通晓海丝饮食源流、操作规范严谨、兼具创新意识的中餐烹饪技能型人才，服务地方餐饮与文旅融合产业发展。