

1. 中等职业学校会计专业人才培养实施性教学计划·····	1
2. 计算机平面设计专业实施性教学计划·····	17
3. 连江职业中专学校旅游服务与管理专业实施性教学计划·····	30
4. 连江职业中专学校美容美体专业实施性教学计划·····	45
5. 中等职业学校农产品保鲜与加工专业实施性教学计划（试行）·····	51
6. 连江职业中专学校计算机网络安防系统安装与维护实施性教学计划···	69
7. 连江职业中专学校计算机网络技术专业实施性教学计划·····	79
8. 连江职业中专学校学前教育专业（保育员）实施性教学计划·····	88
9. 连江职业中专学校中餐烹饪与营养膳食专业实施性教学计划·····	99

中等职业学校会计专业人才实施性教学计划

一、专业名称及代码

专业名称：会计

专业代码：120200

二、入学要求

本专业招收初中毕业生

三、修业年限

全日制学历教育，学制叁年

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)	职业资格证书或 技能等级证书
12	财经类 120200			会计（助理）、出 纳、银行柜员、保 险业务员、税务报 务员	(1)金税财务应用证 书（初级）

五、培养目标及培养规格

（一）培养目标

进入新世纪，国家对职业教育确立了以服务为宗旨、就业为导向的发展思路。中等职业教育的培养目标是对职业教育所培养人才的基本要求，目前教育部职业教育专项研究课题对中等职业教育的培养目标的界定：中等职业教育是培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德智体美等方面全面发展，具有一定的职业能力、创业能力和终身学习的能力，在生产、服务、管理一线工作的实用型技能人才和高素质劳动者。按照这一表述，中等学校应面向生产、建设、服务、管理第一线培养人才，培养具有良好的职业道德和一定科学文化素养的高素质技能人才，为郑州市社会经济（特别是第三产业）发展提供合格人才。学校教学内容（包括知识、技能、态度）应符合这一培养目标。

我校会计专业定位于生产服务一线技能型会计人才培养，处于会计教育系列的初级层次，主要培养适应新时期经济建设发展需要的德、智、体、美等全面发展的，具有综合职业素养和就业创业能力，在基层企业事业单位从事会计核算与会计事务管理工作以及商业及服务企业收银、统计、营销、管理等方面工作的技能人才。学校会计专业人才培养规格符合学校办学定位和中职办学层次，适应福州市连江县经济社会发展和行业企业技能型人才的需求。

（二）培养规格

1. 专业知识和技能

(1) 掌握会计的基本原理以及人才培养目标要求必须的会计准则的基本理论与知识；

(2) 掌握会计法、税法、等相关财经法规的基本知识以及会计人员职业道德知识的基本要求；

(3) 熟悉企业、银行、证券等业务的主要操作流程，掌握基本操作方法和要求；

(4) 具有账务处理能力、分析能力、预算与实施财务控制能力等。

2. 综合素质

(1) 思想道德素质

热爱祖国，拥护共产党领导，理解中国特色社会主义理论体系的基本原理；具有爱国主义、集体主义精神和良好的思想品德；具有较强的社会责任心、道德义务感，文明礼貌、遵纪守法、诚实守信。

(2) 业务素质

具备系统的专业理论知识，掌握专业基本技能和操作方法；能熟练地使用计算机处理账务，熟悉并遵守会计行业的法律法规、操作流程和工作规范；具有较强的学习能力，对会计领域的新发展和新技术有较强的学习动力；善于收集信息，了解行业和专业发展动态。

善于理论联系实际，勤于实践，勇于创新，能综合地分析和解决问题；反应敏捷，处理问题果断。

职业习惯良好，整理并保持有序的工作环境，做到工作有计划、有记录，有总结。

(3) 文化素质

具备高等应用型技术人才所必需的文化知识和应用能力，有较好的语言表达能力和写作能力；尊重科学，对伪科学有一定的识别能力；举止文雅，待人有礼。

(4) 身体和心理素质

有积极向上的世界观，有健康的体魄，良好的心理素质，有吃苦耐劳、甘于奉献的精神；遇事沉着冷静，自控能力强，对环境的变化有良好的适应性。

六、课程设置及教学要求

严格按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。科学设置专业（技能）课程，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和职业精神的培养。本专业课程设置分为公共基础课和专业（技能）课。

公共基础课包括语文课、数学课、外语课、思想政治课、信息技术课、体育与健康、艺术、历史、国学经典、劳动教育和工匠精神。

专业（技能）课包括专业核心课、专业技能课和专业选修课。

（一）公共基础课

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求	参考学时
1	职业生涯规划	使学生掌握职业生涯规划的基础知识和常用方法，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，增强提高职业素质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。	36
2	经济政治与社会	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	54
3	思想政治 心理健康与 职业生涯	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
4	哲学与人生	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，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。	54

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求	参考学时
5	职业道德与法治	能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。	36
6	语文	学习必需的语文基础知识和学习方法，并注重培养学生欣赏语文作品的的能力；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，使学生进一步巩固和拓展必需的语文基础知识，满足学生升学需要。	216
7	数学	在初中数学的基础上，进一步学习集合与逻辑用语、不等式、函数、三角函数、立体几何、排列与组合、概率与统计初步基础知识，并注重培养学生数学素养，掌握数学基本运算、基本计算工具的应用，为学习专业课打下基础，满足学生升学需要。	180
8	外语	注重培养学生听、说、读、写的基本技能和运用英语进行交际的能力，在初中英语的基础上，巩固、扩展学生的基础词汇和基础语法，并为学习专门用途英语打下基础，满足学生升学需要。	180
9	计算机应用基础	在初中相关课程的基础上，进一步学习计算机的基础知识，并注重培养学生根据工作需要利用OFFICE 软件制作电子文档、电子演示文稿的能力，并能利用电子表格软件进行数据分析与处理。	108
10	体育与健康	学习体育与卫生保健的基础知识和运动技能，掌握科学锻炼和娱乐休闲的基本方法，注重培养学生健康体魄，为继续学习和今后的工作奠定基础。	180
11	艺术	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	54

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求	参考学时
12	历史	帮助学生了解人类社会发展的基本脉络和优秀传统文化传统；从历史的教育了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；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；培育健全的人格，树立正确的历史观、人生观和价值观。	18
13	国学经典	欣赏并感受国学经典精髓地自然美、人文美，提高语言审美鉴赏能力，激发学习国学经典地兴趣，体会国学经典文化地博大精深提升人文素养。	18
14	工匠精神	课程是以工匠精神为核心，以《工匠精神读本》为载体，重点通过对当代“大国工匠”故事的解读，培养学生正确认知、感悟工匠精神的能力，使之具有践行工匠精神的积极情感和自觉意识，进而为促进学生综合职业素质的形成奠定坚实的基础	18
15	劳动教育	学生通过亲身参与实践活动获得直接劳动体验，促使学生主动认识并链接劳动世界，逐步树立正确地劳动价值观，养成良好劳动习惯和热爱劳动人民地思想感情。	18

（二）专业（技能）课程

1. 专业核心课

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
1	会计基本技能	通过本课程的学习，帮助学生掌握珠算、点钞等基本技能；熟练掌握传票翻打、数字录入并达到规定的技能等级标准，计算器功能和辨别人民币真伪的方法提升学生的会计基本技能	108
2	会计基础	通过本课程的学习，帮助学生掌握会计的概念、职能、会计要素及会计等式；会计的对象、会计核算的基本前提与一般原则，会计要素的关系，会计核算	324

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
		形式的特点及其适应范围等内容。能进行科学的财务控制和财务决策；具有财务管理能力和会计核算能力	
3	财经法规与会计职业	通过本课程的学习，帮助学生掌握会计法，支付结算法，税收征收管理法，会计职业道德等内容。使学生具备会计从业资格必需的财经法规和会计职业道德的基本知识和基本技能，具有较强的工作岗位适应能力、分析和解决实际问题的能力以及创新意识和职业道德意识	36
4	中级财务会计	通过本课程的学习，帮助学生掌握流动资产核算，投资核算，固定资产、无形资产核算，流动负债核算，利润核算，会计报表等。使学生掌握财务会计的基本方法，熟练处理企业发生的主要经济业务；为后续专业课程学习打下坚实的基础	144
5	会计电算化	通过本课程的学习，帮助学生掌握企业会计信息系统分析与设计的基本原理、电算化会计软件的初始化设置、总账系统、报表系统以及工资核算、固定资产核算等业务核算子系统的操作方法等。能熟练应用典型会计核算软件完成会计电算工作；熟悉基层单位实现会计电算化的主要工作内容，具备组织实施各项会计电算化工作的知识和必要技能	108
6	会计模拟实训	通过本课程的学习，帮助学生掌握企业会计各业务岗位的工作内容、职责范围、管理要求与核算方法，了解企业产品生产工艺流程；企业会计核算流程；掌握原始凭证的填制与审核；记账凭证的填制；凭证稽核；登记账簿，包括总账、明细账等；编制会计报表	180
7	中小企业实务	通过本课程的学习，帮助学生掌握中小企业财务处理的基本方法，熟练中小企业处理企业发生的主要经济业务	72
8	出纳实务	通过本课程的学习，使学生了解和掌握如何办理现金收付和银行结算业务，对现金、票据、有价证券的保管要求，如何填制和审核各种原始单据和有关的出纳凭证；掌握日记帐的登记；出纳资料的整理；出	72

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
		纳工作的交接；票币的整点；熟悉各种结算业务程序；掌握各种结算工具的特点；熟悉错账的查找方法；学会如何进行真假人民币的鉴别，票据的界别；熟悉点钞技能	

2. 专业课程

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
1	成本会计	通过本课程的学习，帮助学生掌握掌握要素费用的归集与分配。成本核算中的品种法、分批法、分步法及企业成本报表的编制；理解企业成本管理的要求、主要成本计算方法的适用范围、优缺点；了解定额成本法、分类法等其他成本计算方法，了解成本控制与考核的一般要求与程序	72
2	统计基础	通过本课程的学习，培养学生系统地掌握统计工作的基础理论、主要方法和基本技能；以社会经济统计工作的一般原理和原则为主，密切联系实际，培养学生获取信息的能力以及分析问题和解决问题的能力，为从事各项经济工作和财会工作奠定分析研究的基础	72
3	财务管理	通过本课程的学习，要求学生掌握现代企业财务管理的基本理论、基本概念和基本方法；了解营运资本项目管理、投资管理、收入和利润管理的相关知识；掌握简单的财务预算、财务控制和财务分析的能力；熟悉金融市场。树立现代财务管理的基本观念	108

3. 专业选修课

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
1	财经应用写作	通过本课程的学习，帮助学生掌握在实际工作中常用的财经应用写作。结合最新的范例与分析，体现当前中职经济类专业对财经应用文教学的要求	36

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
2	财政与金融	通过本课程的学习,帮助学生认知财政金融相关知识,培养学生对财政金融政策的理解能力,将专业知识与当前财政金融政策以及一般财政金融现象相融合,训练学生学习财经专业能力、资料查阅能力以及综合分析能力	72

(三) 实习实训

实践教学是培养学生职业技能的重要环节,是对学生进行思想教育、劳动教育和培养敬业精神与职业意识的有效途径,也是对学生养成良好的职业习惯的重要措施。

1. 入学教育(含军训), 第一学期 2 周时间

2. 认知见习, 第二学期 1 周时间

(《会计模拟实习》模拟实训的主要目的是了解会计资料的种类和格式,掌握重要会计资料的填制和使用。

3. 跟岗实习, 第三学期 1 周时间, 第四学期 1 周时间, 第五学期 2 周时间

(1)《企业财务会计》实训目的是练习所学会计专业知识、熟练掌握会计资料的使用、训练学生会计工作技巧、培养专业工作的素质和能力。

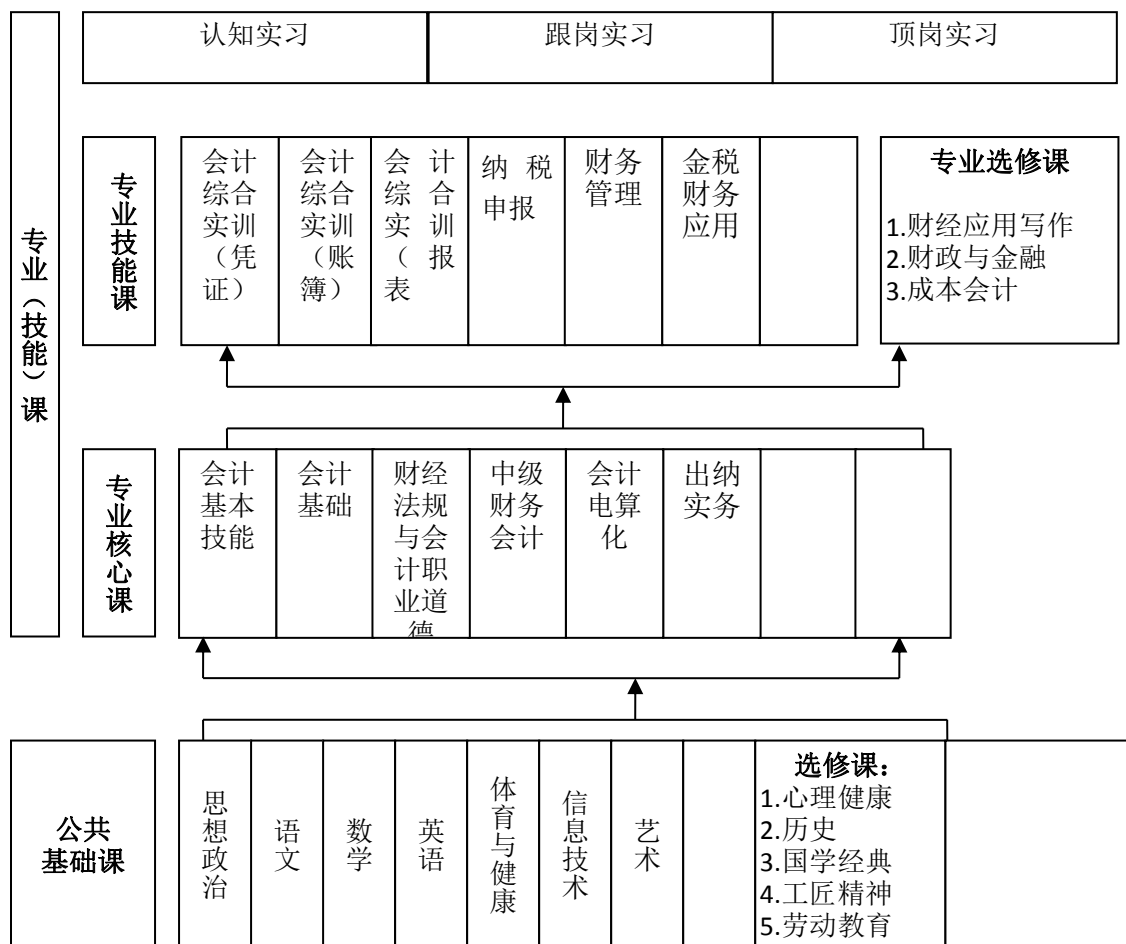
(2)《成本会计》实训是成本会计教学的重要组成部分,其目的是通过实训使学生了解成本核算的步骤,熟悉有关表格的使用,掌握成本计算的方法。成本会计实训应与成本会计的学习同步进行,实验方式为分散式实训。

4. 顶岗实习, 第六学期 20 周时间

第六学期到相关企业顶岗实践训练,通过承担具体的教学实践和实际工作任务,培养学生综合运用所学知识、技能的能力,形成从事拟定岗位要求的综合素质和业务能力。

七、教学进度总体安排

(一) 课程结构



(二) 总体时间安排表

学年	学期	总周数	其中		教学周具体分配									
			教学周数	寒暑假	上课	实训							考试	机动
						军训	入学教育	认知实习	跟岗实习	顶岗实习	就业指导	合计		
一	一	52	20	4	16	1	1					2	1	1
	二		20	8	17			1				1	1	1
二	三	52	20	4	17				1			1	1	1
	四		20	8	17				1			1	1	1
三	五	52	20	4	16				2		1	3	1	1
	六		20	8					20					
小计		156	120	36	82	1	1	1	4	20	1	8	5	5

(三) 教学进度安排表

课程类别	课程类型	序号	课程名称	总学时		学分	各学期周学时安排						
				学时	其中实践		1	2	3	4	5	6	
公共基础	必修课	1	职业生涯规划	36		2	2						
		2	职业道德与法律	36		2		2					
		3	经济政治与社会	54		3			3				
		4	哲学与人生	54		3				3			
		5	语文	216		12	3	3	3	3			
		6	数学	180		10	2	2	3	3			
		7	外语	180		10	2	2	3	3			
		8	计算机应用与基础	108		6	2	4					
		9	体育与健康	180		10	2	2	2	2	2		
		10	艺术(美术)	36		1		1				1	
		11	艺术(音乐)	18		1	1						
	选修课	12	历史	18		1						1	
		13	心理健康	36		2		2					
		14	国学经典	18		1						1	
		15	工匠精神	18		1						1	
		16	劳动教育	18		1						1	
公共基础课合计				1206		67	14	18	14	14	7		
专业技能课	专业核心课	1	会计基本技能	108		6	6						
		2	会计基础	324		18	8		4	6			
		3	财经法规与会计职业道德	36		2	2						
		4	中级财务会计	144		8		4	4				
		5	会计电算化	108		6		6					
		6	出纳实务	72		4			4				
		7											
		8											

课程类别	课程类型	序号	课程名称	总学时		学分	各学期周学时安排					
				学时	其中实践		1	2	3	4	5	6
	专业技能方向	1	会计综合实训（凭证）	108		6					6	
		2	会计综合实训（账簿）	72		4					4	
		3	会计综合实训（报表）	72		4					4	
		4	纳税申报	72		4					4	
		5	金税财务应用	108		6					6	
		6	财务管理	108		6				6		
	专业选修课	1	财经应用写作	36		2		2				
		2	财政与金融	72		4			4			
			成本会计	72						4		
			综合实训（专业技能考核辅导）	0		0						
			顶岗实习	540		30						30
			专业课合计	2052		114	16	12	16	16	24	30
			总计	3258		181	30	30	30	30	31	30

八、实施保障

1. 师资队伍

现有专业教师 5 人，其中中级教师 4 人，专业教师队伍整体年龄结构、学历结构合理。

课程名称	教师姓名	教师职称	备注
会计电算化 出纳实务 金税财务应用	谢永峰	讲师	教研组长
会计基本技能 会计模拟实训 成本会计	魏誉华	讲师	
财务管理 财政与金融	陈剑华	讲师	

课程名称	教师姓名	教师职称	备注
会计基础 财经法规与会计职业道德 中小企业会计实务	丘玮萍	助理讲师	
中级财务会计 统计基础 审计基础	刘招元	助理讲师	

2. 教学设施

(1) 校内专业实训基地

目前 1 间财会手工模拟实训室，1 间会计电算化实训定

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（生均台套）
1	会计基本技能实训室	练功券	1600 把
		扎条	5000 根
		印章印泥等用具	40 套
		计算器或数字录入设备	40 套
		多媒体教学设备	1 套
		桌椅	40 套
		点验钞机	10 台
		训练题本	40 套
2	手工会计实训室	记账凭证	40 本
		现金日记账	40 本
		银行存款日记账	40 本
		总账	40 本
		各种明细账	40 本
		各种印章	40 套
		财务办公用品	40 套
		凭证装订机	10 台
		打印机	10 台
		会计模拟实训软件	1 套

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（生均台套）
		计算机	40 台
		多媒体教学设备	1 套
		实训工作台、椅	40 套
		手工会计实训资料	40 套
3	会计信息化实训室	各种印章	40 套
		财务办公用品	40 套
		凭证装订机	10 台
		打印机	10 台
		会计软件	1 套
		计算机	40 台
		多媒体教学设备	1 套
		实训桌、椅	40 套
		会计信息化实训资料	40 套
4	收银实训室	收银 POS 机	40 台
		磁卡读卡器	40 套
		扫码器	40 套
		收银管理软件	1 套
		多媒体教学设备	1 套
		实训桌、椅	40 套
		超市收银工作台全套设备	5 套
		收银实训资料	40 套

(2) 校外实训基地

连江县中小企业

(3) 校企合作、工学结合

与福州树诚会计咨询公司开展现代学徒制合作工作。

3. 教学资源

教材严格按照有关规定在国家规划教材范围内选用，并严格按照学校规定的审批流程操作，并通过新华书店统一采购。在图书文献、数字资源方面，由教研组根据实际需

要提出使用要求，由学校教务处、图书馆和总务部门根据实际情况综合审批、配备，以满足教学需要。

科目	书名	出版社	主编
基础会计	基础会计（第5版）	高等教育出版社	陈伟清、张玉森
财政与金融	财政与金融基础知识	高等教育出版社	彭明强
统计基础	统计基础知识	高等教育出版社	娄庆松
企业财务会计	企业财务会计（第4版）	高等教育出版社	杨蕊、梁健秋
企业财务会计同步训练	企业财务会计同步训练	高等教育出版社	梁健秋
财务管理	财务管理	高等教育出版社	张海林
金税财务	金税财务应用（初级）	高等教育出版社	航天信息股份有限公司
审计基础	审计基础知识	高等教育出版社	周海彬
会计模拟实训	会计模拟实训	高等教育出版社	陈红文、许长华
会计电算化	会计信息化教程（T3—用友通标准版）	清华大学出版社	张继伟、曾红卫、邬欢
出纳实务	出纳实务	高等教育出版社	林云刚
成本会计	成本会计	高等教育出版社	詹朝阳

4. 教学方法

(1) 课程教学方法

在教学方法的运用上遵循“学为主体、导为主线、知识传授与能力培养并重”的原则，重视在校学习与职场工作的一致性，将学生置于主体地位，让学生在仿真或真实的学习环境中完成会计各岗位工作任务，从而调动学生学习积极性，促使学生主动思考与实践，促进学生职业能力的全面提高，为此本专业课程除采用基本的理实一体化教学方法外，还应针对不同的教学内容，采用案例教学法、情境教学法、角色扮演法、项目教学法等进行教学。

案例教学法，指以案例为基础的教学方法，教学中提出一种教育的两难情境，没有特定的解决之道，教师于教学中扮演着设计者和激励考的角色，鼓励学生积极参与讨论，引导学生变注重知识为注重能力。

情境教学法，指在仿真化的专业教室中，让学生犹如置身于某个企业的财务和业务

部门的办公室。教学所用的各类账本、单证、印章等资料，全部按照企业会计岗位实际工作所配备。学生在模拟情境中学习会计所需的知识、技能和能力。

角色扮演法，是让学生扮演不同角色来体验，掌握相关的知识和操作方法。如在“日常账务处理学习情境”中让学生扮演“会计主管、总账会计、出纳”等角色，通过相互间的业务往来掌握会计业务处理流程和操作技能。

项目教学法，是指以项目为主线，以教师为引导，以学生为主体，即在老师的指导下，将一个相对独立的项目交由学生自己处理，信息的收集、方案的设计、项目实施及最终评价，都由学生自己负责。设置“项目”可包含多门课程的知识，如财务会计、成本会计、电算会计中共同的内容可设置成项目，有利于加强学生的综合能力、创新能力。

另外，为强化对学生自学能力的培养，每堂课末都留下几分钟时间做课堂评估与反馈，针对学生不理解、不易弄懂的内容再次复述或个别辅导，同时布置下次课所学内容，引导学生正确阅读，也能提高教学效果。

(2)顶岗实习与社会实践指导方法

顶岗实习与社会实践实行实训单位和学校双导师指导制度，原则上一名校内指导教师指导 20-30 名学生。顶岗实习与社会实践的指导方式可以根据基地实习或分散式实习两种不同的方式，采取“全程式指导”或“巡回式指导”方式进行实习指导。

3. 信息化教学手段运用

重视数字化教学资源建设，发挥现代信息技术在专业课程教学中的作用，充分运用多媒体教学、网络教学等现代化的教学手段开展教学。

多媒体教学，指专业课程校内教学活动均在会计实训室或多媒体教室进行，所有会计实训室与多媒体教室都与网络连接，实现教学的开放性和教学资源获取的广泛性。

网络教学，指构建职教新干线、名师空间课堂等个人空间，包含课程授课计划、电子教案、教学课件、习题、案例、实训指导、参考书目等教学资源。立项建设一批校级精品资源共享课，实现优质教学资源共享，为学生自主学习和教师交流提供一个远程会计教育平台。

4. 教师质量管理与评价

树立中职财会教学评价的“授人以渔”服务理念。中职财务教育的重点是培养具有较高技能的财务基础人才，实际工作能力的培养是中职教育的根本目的。从这个角度出发，中职财务教学评价应该首先具备服务的理念，帮助教学达到学生“会渔”的目标。建立健全反馈体系让更多的评价主体主动参与到教学评价中来。主管部门、教师、用人单位，甚至是学生的家长，这些都可以对教学质量进行直观和间接地评价。建立多元的评价标准和以考为主的评价体系，建立以评为主的教学评价体系。注重教师“会教”能力和学生“会学”的能力，从这两方面出发把教学评价的出发点放在评价教师的教学方法上，以教师会教、学生愿学作为标准评价课堂教学。

5. 课程教学管理与评价

课程开设严格执行“学分制”课程体系进程表，课程教学内容符合课程教学标准，教师采用“教、学、做”一体，以项目驱动、案例法、问题导入法等灵活多样的教学方法开展教学。教学过程遵守由易到难，由浅入深的教学规律，重视学生知识的掌握，突出技能教学，关注职业素养养成教育，课程教学质量评价采用“教评学”方式进行，教师对所授课程的评价作为下一轮教学改革的依据，教师对所任班级的评价，计入对班级的考核。

九、毕业要求

1. 学生通过 3 年的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分。
- 2 通过信息化手段记录、分析学生成长记录档案，思想品德评价合格，身心健康。
3. 顶岗实习和社会实践考核合格。

十、附录

教学进程安排表见上文

计算机平面设计专业实施性教学计划

一、专业名称（专业代码）

计算机平面设计（090300）

二、入学要求

初中毕业或具有同等学力

三、修业年限

3年

四、职业面向

序号	所属专业大类 (代码)	主要职业类别	主要岗位类别（或 技术领域）	职业资格证书或技 能等级证书
1	计算机信息类	计算机操作员	计算机操作员	计算机图形图像处 理专项职业能力 (中级) 装潢设计员 广告设计员
2		工程效果设计	装潢美术设计人员	
3		平面广告设计与制作 数字成像及后期处理技	广告设计人员	

说明：可根据区域实际情况和专业（技能）方向取得1或2个证书

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人，面向计算机平面设计领域，培养从事计算机图形图像处理、广告设计与制作、桌面排版、电子出版、网页美工、装饰装潢设计、工程效果设计、数字影像处理等工作，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

1. 职业素养

- (1) 具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。
- (2) 具有良好的人际交往、团队协作能力和客户服务意识。
- (3) 具有信息安全、知识产权保护和质量规范意识。
- (4) 具有获取前沿技术信息、学习新知识的能力。
- (5) 具有一定的美学艺术修养。
- (6) 具有熟练的信息技术应用能力。

2. 专业知识和技能

- (1) 具有计算机主流操作系统、网络、常用办公及工具软件的基本应用能力。
- (2) 掌握素描、速写和色彩的基础知识及绘制技能。
- (3) 熟悉从事计算机平面设计必须的文学和设计规范等知识。
- (4) 具有使用计算机处理图形、图像等数字媒体信息的能力。
- (5) 掌握主流 CAD 软件的使用方法及机械、建筑工程等二位图纸的绘制技能。
- (6) 具有网页设计与制作的能力。
- (7) 掌握图形图像处理的高级操作技能，能使用主流平面设计软件进行图形绘制、图文编辑、(8) 图像处理、网页美工、VI 设计等设计创意。
- (9) 掌握常用数字媒体输入、输出设备和主要应用软件的使用方法。
- (10) 具有使用计算机进行广告设计与制作、工程效果设计、数字影像处理等的初步能力。
- (11) 具有较高的审美素养，较强的视觉感受和视觉表现能力。
- (12) 熟悉广告设计原理、规范、广告类型，掌握广告创意方法和实现途径。
- (13) 掌握海报、画册、报纸、杂志、图书等排版的综合技能。
- (14) 掌握视觉形象设计中所涉及的创意涉及、结构版式、配色、图形图像、动画设计、数码摄影等技能，能完成项目网站的美工设计和素材制作。
- (15) 具有进行简单的工程效果设计的能力。
- (16) 熟悉基础建模、材质与灯光、动画控制等三维设计方法，掌握运用三维动画制作工具进行三维模型、虚拟场景等制作技能。

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。

公共基础课包括德育课、文化课、计算机应用基础课、体育与健康、公共艺术、历史，以及心理健康教育和国学经典以及工匠精神。

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课和专业选修课，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。

（一）公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	职业生涯规划	依据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
2	职业道德与法律	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
3	经济政治与社会	依据《中等职业学校经济政治与社会教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	54
4	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	54
5	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	216
6	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	180
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	180
8	计算机应用基础	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	108
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	180
10	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	54
11	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	18
12	心理健康	依据《中等职业学校心理健康教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
13	国学经典	依据《中等职业学校国学经典教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	18
14	工匠精神	依据《中等职业学校工匠精神教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	18
15	劳动教育	依据《中等职业学校劳动教育教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	18

(二) 专业技能课

1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	素描	熟悉图形构成特点和素描常用技法，掌握运用素描技能进行平面设计的基本技能	324
2	实用美术基础	了解色彩与构图的原理与属性，理解色彩与构图的表现手法，熟悉不同风格设计思路所表达的心理与情感，掌握视觉传达艺术表现的基础技能	252
3	网页美工	了解网站结构版式，熟悉色彩、文字、图形图像、符号等视觉元素，掌握视觉形象设计中所涉及的创意设计、结构版式、配色、图形图像、动画设计、数码摄影等技能。能完成项目网站的美工设计和素材制作，为网页设计提供必要的素材	36
4	图形图像处理	了解图形图像处理及相关的美学基础知识，理解平面设计与创意的基本要求，熟悉图形图像绘制与编辑的规范要求和艺术手法，掌握图形图像处理的高级操作技能，能使用主流平面设计软件进行图形绘制、图文编辑、图像处理、VI 设计等设计创意制作	144
5	平面设计创意与制作	了解平面设计创意与制作相关知识，掌握广告、海报、标志、VI、包装、书籍、网页、界面、字体、插画等视觉传达设计相关技能	72
6	二维动画设计软件应用	了解主流二维动画制作工具软件操作，熟悉逐帧动画、渐变动画、引导动画、遮罩动画的制作；掌握动画编辑、音频和视频的导入与编辑、二维场景和角色制作、合成场景与角色制作、动画配音、动画生成、动画输出及传输等动画制作技能	72
7	色彩	色彩课程是设计专业必修的专业基础课，主要是通过水粉、水彩画的训练，让学生掌握用色彩来表现客观事物的技巧。	72

2. 专业（技能）方向课

(1) 平面广告设计与制作

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	AI	了解软件的基础运用，让动画设计学生学会运用工具能够正确的把设计基础色彩构成、图形创意、装饰图案、手绘卡通人物造型和插图设计等加上自己的创意通过软件完整的表达出来。	72
2	Corel DRAW	本课程讲解了 CorelDraw 的各种知识点以及进行平面设计的方法和技巧，主要内容包括：CorelDraw 基础知识、文件操作与页面设计、绘制线条和基本图形、编辑图形、多个对象的组织、色彩填充、轮廓的编辑、制作矢量图效果、输入与编辑文本、编辑和处理位图、输出及打印图像等。	72
3	网页设计与制作	本课程讲解以网站建设与网页设计制作的实际项目为线索，循序渐进地讲述了网页设计与网站建设过程的基础知识。内容主要包括：网页设计基础知识、使用标记语言制作网页、认识 Dreamweaver CS5、编辑网页元素、使用表格和框架布局网页、Div+CSS、制作特效网页、使用模板和库提高制作效率、制作动态网页以及网站的发布与管理。	72
4	三维制作	本课程以 3ds Max 中文版为基础进行讲解，主要内容包括：3ds Max 入门、创建和编辑二维图形、创建三维模型、使用修改器、高级建模、材质和贴图、灯光、摄影机和渲染、动画制作、粒子系统和空间扭曲等。	72
5	广告创意与制作	了解广告设计原理、规范、广告类型，熟悉广告创意方法和实现途径，掌握广告设计与制作流程和技术规范，能进行广告创意与制作，掌握广告推销的技巧和方法	72

(2) 数字成像及后期处理技术

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	常用工具软件	掌握计算机系统管理与维护、虚拟机、特殊文档编辑与格式转换、翻译工具、网络管理与数据传输、即时通信、信息安全、云办公、数码产品及移动设备连接和数据传输、平面设计信息处理等常用工具类软件的应用技能	72

3. 专业选修课

- (1) 广告市场营销。
- (2) 网页特效设计与制作：
- (3) 3D 打印制作：
- (4) 数字媒体创意：
- (5) 其他。

4. 综合实训

各学校可以根据自己学校的教学要求灵活安排综合实训，建议以项目实训或校企合作的生产性实训方式进行，也可以和学生技能证书考核要求结合进行。时间安排上可以结合课程的进度，安排在每个学期，也可以统一安排在第 5 学期。技能考证要在当地教育主管部门的统一要求下完成，证书要求以当地教育主管部门的统一要求为准，可以是国家相关部委（教育部、人力资源和社会保障部、工业和信息化部等）的职业技能证书，也可以是当地教育主管部门或行业协会统一认可的职业资格证书。

5. 顶岗实习

顶岗实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节，要认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实习。

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，周学时一般为 28 学时，顶岗实习按每周 30 小时（1 小时折合 1 学时）安排，3 年总学时数为 3000～3300。课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。

实行学分制的学校，一般 16～18 学时为 1 学分，3 年制总学分不得少于 170。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 5 学分。

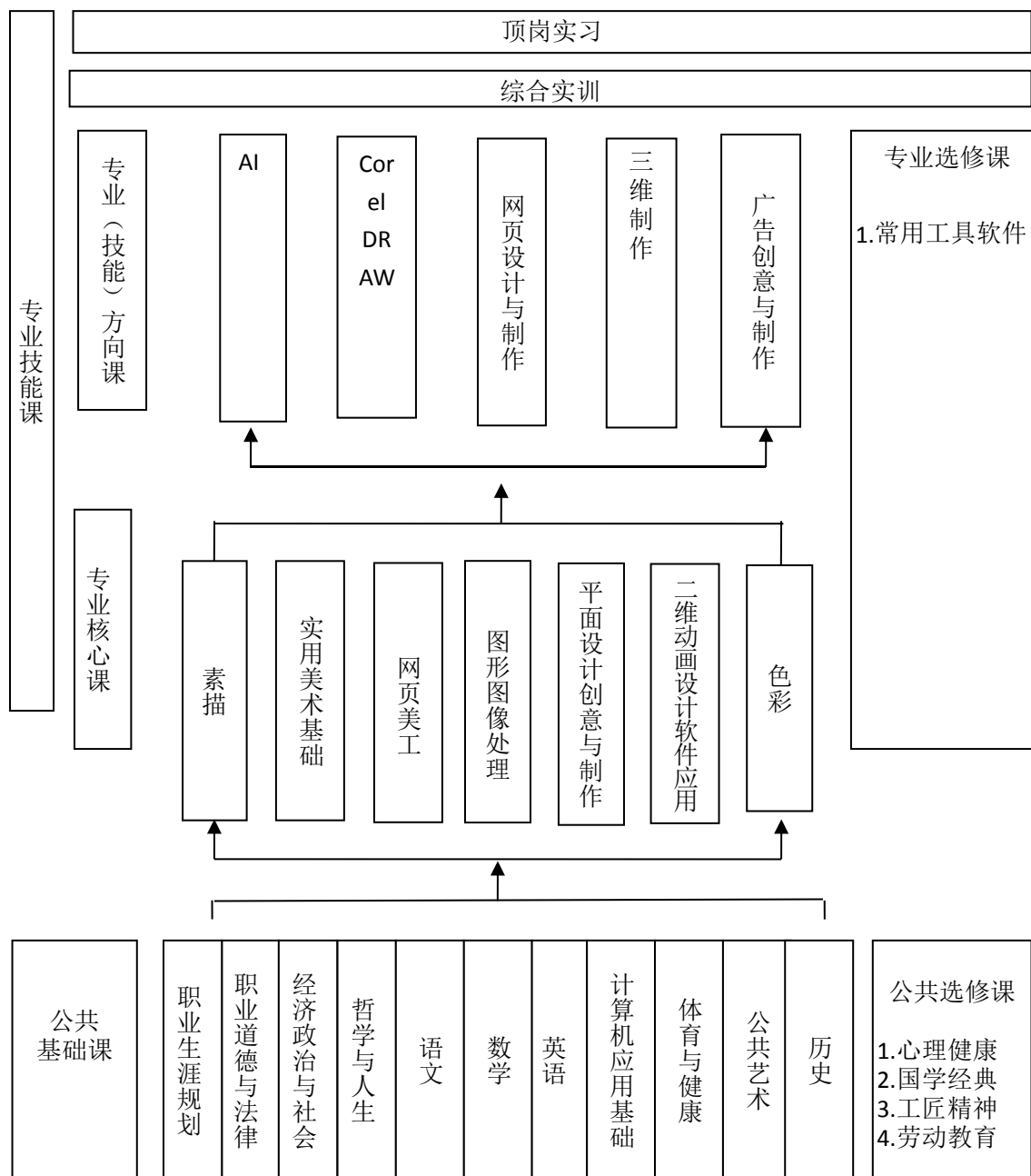
公共基础课学时约占总学时的 1 / 3，允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范

围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

专业技能课学时约占总学时的 2 / 3，在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间，行业企业认知实习应安排在第一学年。

课程设置中应设选修课，其学时数占总学时的比例应不少于 10%。

(二) 课程结构



(三) 教学安排建议

19 计算机平面设计实施性教学计划

课程类别	课程类型	序号	课程名称	学时	学分	各学期周学时安排						
						1	2	3	4	5	6	
公共基础	必修课程	1	职业生涯规划	36	2	2						
		2	职业道德与法律	36	2		2					
		3	经济政治与社会	54	3			3				
		4	哲学与人生	54	3				3			
		5	语文	216	12	3	3	3	3			
		6	数学	180	10	2	2	3	3			
		7	英语	180	10	2	2	3	3			
		8	计算机应用基础	108	6	2	4					
		9	体育与健康	180	10	2	2	2	2	2		
		10	公共艺术(音乐)	18	1	1						
	11	公共艺术(美术)	36	2		1				1		
	选修课程	11	历史	18	1					1		
		12	心理健康	36	2			2				
		13	国学经典	18	1					1		
		14	工匠精神	18	1					1		
15		劳动教育	18	1					1			
公共基础课合计				1206	67	14	16	16	14	7		
专业技能课	专业核心课	1	素描	324	18	4	4	2	2	6		
		2	实用美术基础	252	14	4		4	6			
		3	网页美工	36	2		2					
		4	图形图像处理	144	8	4	4					
		5	平面设计创意与制作	72	4			4				
		6	二维动画设计软件应用	72	4			4				
		7	色彩	72	4				4	6		
	专业技能方向	1	AI	72	4					4		
		2	Corel DRAW	72	4		4					
		3	网页设计与制作	72	4				4			
		4	三维制作	72	4					4		
		5	广告创意与制作	72	4					4		
	专业选修课	1	常用工具软件	72	4	4						
		2										
		3										
	综合实训				0	0						
	顶岗实习				540	30					30	
	专业课合计				1944	114	16	14	14	16	24	30
	合计				3690	211	30	30	30	30	31	30

注：获取专业技能证书作为毕业的必备条件。

八、实施保障

（一）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，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。

1. 专任教师要求

(1) 专任教师必须忠诚党的教育事业，具有良好的职业道德和正确的人生观、价值观，遵纪守法，为人师表，具有较强的团队协作精神；

(2) 专任教师必须具备本专业或相近专业大学本科以上学历（含本科）；

(3) 专任专业教师应接受职业资格认证的培训，取得相关工种中级以上的资格证书；

(4) 本专业专任教师“双师”资格具备相关专业职业资格证书或企业经历的比例要达到 60%以上；

2. 兼职教师要求

(1) 兼职教师占专业教师总数的比例不低于 20%；主要承担的专业实训课程；

(2) 要求校外兼职教师取得相关专业的资格证书；

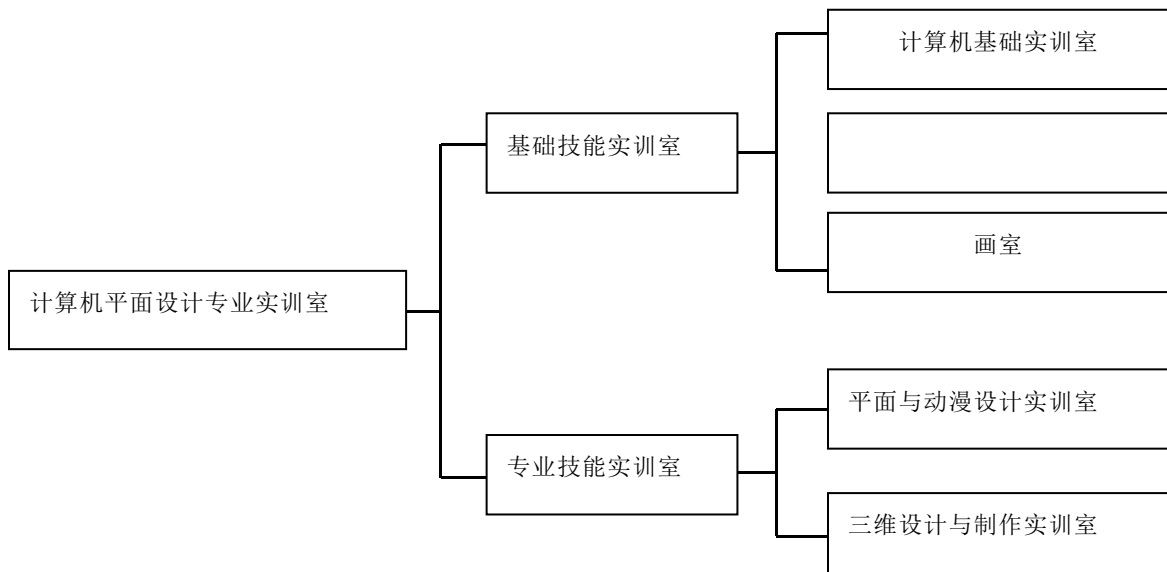
(3) 学生校外实训时要求按组配备 1 名校外兼职教师，按每个实训基地配备 1 名校内专任教师；

(4) 校外兼职教师应择优聘用，专业对口。

（二）教学设施

本专业应配备校内实训室和校外实训基地

1. 校内实训实习室



主要设施设备及数量见下表:

序号	实训室名称	主要实训内容	设备名称	设备主要功能 (技术参数与要求)	数量 (台/套)	备注
1	计算机基础实训室	公共基础课: 计算机应用基础 专业核心课: 常用工具软件 图形图像处理 网页美工 网页设计与制作 计算机辅助设计 平面广告设计与制作专业(技能) 方向课: 桌面排版技术	学生用计算机	CPU: \geq 主流多核	40	
				内存: \geq 2GB		
				硬盘: \geq 250GB		
				集成显卡		
				显示器: 分辨率 \geq 1024 \times 768		
				网卡: \geq 1个		
				支持网络同传和硬盘保护		
				可选多媒体教学支持系统		
			耳机、麦克风			
			教师用计算机	同上	1	
			软件	桌面操作系统	适量	
				Office 办公软件		
				常用工具软件		
图形图像处理软件						
多媒体制作软件						
网页设计与制作软件						
计算机辅助设计软件						
专业排版软件						
虚拟机及相关系统镜像文件						
2	画室	专业核心课程: 素描 实用美术基础	画架		40	
			画板		40	
			透台		40	
			美术灯		10	
			石膏像组		20	

序号	实训室名称	主要实训内容	设备名称	设备主要功能 (技术参数与要求)	数量 (台/套)	备注
3	平面与 动漫设计实训室	公共基础课： 图形图像处理 平面设计创意与制作 二维动画设计软件应用 平面广告设计 与制作专业 (技能)方向 课： 广告创意与 制作 数字成像及 后期处理技术 专业(技能)方 向课： 数码照片艺术 处理 数字影音编 辑与合成	学生用 计算机	CPU: \geq 主流多核	40	
				内存: \geq 4GB		
				硬盘: \geq 500GB		
				独立显卡: 显存 \geq 1GB		
				显示器: 分辨率 \geq 1920 \times 1080		
				网卡: \geq 1个		
				支持网络同传和硬盘保护		
				可选多媒体教学支持系统		
		耳机、麦克风				
		教师用 计算机	同上	1		
		数位手 绘板		41	含教师用 1套	
		彩色激 光打印 机	分辨率: \geq 1200 \times 600dpi	适量		
			速度: \geq 12ppm			
			幅面: \geq A3			
		软件	64位桌面操作系统			
图形图像处理软件						
多媒体制作软件						
网页设计与制作软件						
二维动画制作软件						
平面设计制作软件						
影音编辑合成软件						
虚拟机及相关系统镜像文件						

说明：主要设施设备的数量按照标准班 40 人/班配置。

2. 校外实训基地

校外实训基地达 3 个以上，应满足专业教学要求，具备实训场地，设备配置应能满足理实一体化课程的现场教学和实训项目的开展，能使学生有机会深入生产一线、了解企业实际、体验企业文化，参与更多的实践。

（三）教学资源

1. 教材选用

课程教材应选用国家规划教材；

2. 图书及数字化（网络）资料等学习资源建设

(1)图书馆的生均图书量（含电子图书）不低于 60 册，与本专业相关的专业书刊生均不应低于 30 册。同时进行数字资源建设和网络虚拟资源建设，以方便学生在线查阅相关的文献资料。整合实体资源与虚拟资源，形成统一的馆藏体系。

(2)数字化（网络）资料库内，应逐步完善本专业课程的课程简介、课程标准、课程大纲、电子教案、课件、电子教材、学习指导书、实验实训指导书、自测试题库、考核标准、考核方法、顶岗实习要求等求等内容，使学生对课程体系、课程内容、教学要求一目了然，也便于学生在网上完成课前预习、课程学习和课后练习。

（四）教学方法

1. 公共基础课

公共基础课的教学要符合教育部有关教育教学基本要求，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，调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

2. 专业技能课

专业技能课按照相应职业岗位（群）的能力要求，强调理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职教特色，根据人才培养不同阶段的教学项目、教学任务和教学内容特点，可选择针对性强的一种或多种教学方法实施教学。即同一门课程不同的学习情境，可选用不同的教学方法。课程教学中建议采用的一种主要教学方法，不论采用何种教学方法，都应将理论和实训融为一体，将教师“讲”和学生“练”融为一体。坚持以学生为中心，充分发挥学生的主观能动性，积极调动学生思维，鼓励学生在课堂上踊跃进行交互式发言问答、自评，使学生与教师共同参与课堂教学，形成师生互动、气氛活跃的教学氛围。

（五）学习评价

坚持过程性评价与终结性评价相结合，变末端考试为过程监控。

1. 理论课程的考核方式。学生的平时学习态度、课堂纪律、作业完成情况等，占总成绩的 30%；最终考核以笔试为主，占总成绩的 70%。考核题目的设计以考察学生的基本知识、基本理论的掌握为原则，从试题库中抽取试题。

2. 理实一体化课程的考核方式。以过程评价为主，占总成绩的 60%；终结性评价占总成绩的 40%。过程评价主要依据学生上课表现、任务完成情况、操作及答辩情况等。终结性评价以笔试为主。考核题目的设计以考察学生的综合运用能力为主，兼顾基本知

识、基本理论的掌握为原则，从试题库中抽取试题。

3. 实习实训类课程的考核方式。以实训成果为主进行考核，即对实训成果按照相关标准进行鉴定评分为主，占总成绩的 60%；答辩、口试等评价占总成绩的 20%；遵章守纪占 20%。实习实训总成绩按优、良、中等、及格、不及格五个等级进行评定。

4. 顶岗实习的考核方式。以过程评价为主，占总成绩的 80%；终结性评价占总成绩的 20%。过程评价成绩由校企指导教师共同给出。

校内指导教师主要考核学生在顶岗实习期间和校内指导教师的联系情况、纪律表现、适应岗位能力、顶岗实习手册填写情况和实习报告等，考核成绩根据指导教师的记录和相关资料确定，占总成绩的 40%。

企业指导教师主要考核学生在顶岗实习期间的工作态度、纪律表现、职业素质、敬业精神、专业能力等，考核成绩根据企业指导教师填写的《学生顶岗实习考核评价表》、《顶岗实习鉴定表》和相关资料确定，占总成绩的 60%。

顶岗实习总成绩按优、良、中等、及格、不及格五个等级进行评定。

（六）质量管理

1. 完善教学质量监控体系，坚持期初、期中、期末教学例行检查，对教学工作的准备、实施、结果进行监控；通过学生教学信息反馈、日常教学督导发现问题，及时处理，及时整改；严格考试管理制度，对违纪考生严格按照考试制度处理，确保教学管理制度的严肃性。

2. 在课堂教学、实验实训、实习等教学环节建立相应的质量标准。

3. 在理论教学方面，从备课、讲课、辅导答疑、作业批改等方面均应有明确的规定；在实践教学环节方面，从教学准备、教学内容、教学目标、任务要求、考核方式、考核标准等方面应提出具体要求；严格按照相关规范实施教学与教学管理工作。

4. 依据本专业对人才培养质量要求，制定各个教学环节的质量标准，建立相应的工作规范，教师及教学管理人员坚持按照质量标准及工作规范实施教学及教学管理工作，保障教学环节标准明确，执行严谨，以使教学活动保质保量全面完成，并促进教学质量不断提高。

5. 把“人人有潜能，个个能成功”观念贯穿于人才培养和教学管理的全过程，针对不同生源特点，确定教学管理重点和模式。

九、毕业要求

毕业要求是学生通过规定年限的学习，须修满的专业人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的教学活动，毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。毕业要求应能支撑培养目标的有效达成。

十、附录

一般包括教学进程安排表、变更审批表等。

连江职业中专学校旅游服务与管理专业 实施性教学计划

一、专业名称

全称：旅游服务与管理

专业代码：130200

专业类别：商贸与旅游类

二、入学资格

初中毕业或相当于初中毕业文化程度

三、学习年限

专业学制 3 年。

四、培养目标

本专业坚持立德树人，面向旅行社、旅游景区、展览场馆、文博院馆、旅游信息咨询中心等行业企业，培养从事旅行社服务及其他旅游企业服务工作，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

说明：根据所确定的职业方向和工作任务，确定专业培养目标。要求目标定位准确合理，文字表述简明扼要。

五、职业领域

序号	对应职业（岗位）	职业资格证书举例	发证机构	专业（技能）方向
1	导游员	导游资格证书	国家旅游局	旅行社导游 旅行社计调、外联
2	旅行社计调员	旅行社计调师（助理师）	人力资源和社会保障部 中国就业培训技术指导中心	
3	旅行社外联员	旅游咨询师（助理师）	人力资源和社会保障部	
4	景区讲解员	景区讲解员（初级）	地方旅游行政主管部门	
5	展览讲解员	展览讲解员（初级）	人力资源和社会保障部	

说明：可根据区域实际情况和专业（技能）方向取得 1 或 2 个证书。

六、培养目标与培养规格

（一）培养目标

学校以立德树人作为根本任务，坚持全员全过程全方位育人，培养面向旅行社、旅游景区、展览场馆、文博院馆、旅游信息咨询中心等行业企业，从事旅行社服务及其他旅游企业服务工作，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。与连江区域旅游发展实际相适应，具有良好职业道德和先进理论知识与技能，有一定文化素养、艺术素

养和职业发展基础，有较好组织管理能力和人际交往能力，热爱旅游事业的复合型技术技能人才。在此基础上，同时也大力培养学生的可持续发展能力，以满足更高人才的发展需求，打开全方位多层次发展自我通道。

（二）培养规格

1. 基本素质要求

- (1) 热爱旅游工作，具有良好的职业道德；
- (2) 具有良好的职业认同感，认同旅游工作的专业性、独特性及其潜在的价值；
- (3) 具有健康的体魄和心理；
- (4) 具有较强的社会适应能力和心理承受能力；
- (5) 具有较好的语言文字表达能力、逻辑思维能力和反思能力；
- (6) 具有良好的人际交往能力、团队合作及组织协调能力；
- (7) 具有良好的言行习惯，举止文明礼貌，语言规范；
- (8) 具有计算机的基本操作及应用能力；
- (9) 遵守法律法规，规范文明旅游行为，维护自身与游客安全，能够适应行业变化与发展。

2. 知识要求：

- (1) 掌握必需的旅游业知识，达到岗位服务要求。
- (2) 掌握旅行社运营知识，熟悉各部门分工，能胜任旅行社基层岗位。
- (3) 掌握旅游政策法规知识，能在工作中有效运用。
- (4) 掌握服务心理学知识，能与客人有效沟通并获得认可。
- (5) 初步树立具有广泛性和综合性的科学文化知识观。

3. 能力要求

- (1) 掌握汉语相关知识，能使用标准普通话进行服务，普通话达到二级乙等及以上水平。
- (2) 掌握常用旅游英语知识，能进行常用旅游英语口语表达。
- (3) 掌握现代办公设备技术，能使用岗位设备和业务软件。
- (4) 取得导游、旅游咨询师、旅游计调师、景区讲解员、展览讲解员、计算机操作员、茶艺师等 1 或 2 种职业资格证书。
- (5) 掌握旅行社导游服务相关的业务知识，能开展带团业务。
- (6) 掌握旅行社导游服务相关的人文知识，能在工作中有效运用。
- (7) 掌握旅游应急处理知识，能处理旅游突发事件。
- (8) 掌握旅行社计调、外联、网点的业务知识，能开展岗位业务。
- (9) 掌握旅游电子商务知识，能熟练运用计算机网络技术开展工作。
- (10) 掌握旅游产品知识，能进行业务洽谈，能采购、组合、销售产品。

七、课程设置及要求

严格按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。科学设置专业（技能）课程，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和职业精神的培养。本专业课程设置分为公共基础课和专业（技能）课。

公共基础课包括语文课、数学课、外语课、思想政治课、信息技术课、体育与健康、艺术、历史。

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）课和专业选修课。

（一）公共基础课

序号	课程名称		课程目标、主要教学内容和要求	参考学时
1	思想政治	职业生涯规划	使学生掌握职业生涯的基础知识和常用方法，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，增强提高职业素质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。	36
		经济政治与社会	引导学生掌握马克思主义的相关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，主动参与社会生活的能力。	54
		哲学与人生	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，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。	72
		职业道德与法治	能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。	36

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求	参考学时
2	语文	学习必需的语文基础知识和学习方法, 并注重培养学生欣赏语文作品的能力; 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, 使学生进一步巩固和拓展必需的语文基础知识, 满足学生升学需要。	234
3	数学	在初中数学的基础上, 进一步学习集合与逻辑用语、不等式、函数、三角函数、立体几何、排列与组合、概率与统计初步基础知识, 并注重培养学生数学素养, 掌握数学基本运算、基本计算工具的应用, 为学习专业课打下基础, 满足学生升学需要。	198
4	外语	注重培养学生听、说、读、写的基本技能和运用英语进行交际的能力, 在初中英语的基础上, 巩固、扩展学生的基础词汇和基础语法, 并为学习专门用途英语打下基础, 满足学生升学需要。	198
5	信息技术	在初中相关课程的基础上, 进一步学习计算机的基础知识, 并注重培养学生根据工作需要利用OFFICE 软件制作电子文档、电子演示文稿的能力, 并能利用电子表格软件进行数据分析与处理。	108
6	体育与健康	学习体育与卫生保健的基础知识和运动技能, 掌握科学锻炼和娱乐休闲的基本方法, 注重培养学生健康体魄, 为继续学习和今后的工作奠定基础。	180
7	艺术	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	36
8	历史	帮助学生了解人类社会发展的基本脉络和优秀传统文化; 从历史的教育了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系, 增强历史使命感和社会责任感; 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; 培育健全的人格, 树立正确的历史观、人生观和价值观。	18
9	礼仪	掌握礼仪的基础知识、基本规范及流程, 养成好的习惯; 能根据实际情况灵活、正确地加以运用, 以良好的个人风貌得体地与人交往, 成长为有较高人文素养地人, 为更好地胜任职业岗位工作打下基础。	0

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求	参考学时
10	国学经典	欣赏并感受国学经典精髓地自然美、人文美，提高语言审美鉴赏能力，激发学习国学经典地兴趣，体会国学经典文化地博大精深提升人文素养。	18
11	工匠精神	通过对当代“大国工匠”故事的解读，培养学生正确认知、感悟工匠精神的能力，使之具有践行工匠精神的积极情感和自觉意识，进而为促进学生综合职业素质的形成奠定坚实的基础。	18
12	劳动教育	学生通过亲身参与实践活动获得直接劳动体验，促使学生主动认识并链接劳动世界，逐步树立正确地劳动价值观，养成良好劳动习惯和热爱劳动人民地思想感情。	18

（二）专业（技能）课程

1. 专业核心课

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
1	旅游概论	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	234
2	旅游政策与法规	了解《旅游法》等法律、法规的相关内容；掌握景区、旅行社、导游、旅游安全、旅游投诉、合同纠纷、旅游出入境管理等相关法律、规范；能在工作中有效运用法律知识维护权益、规避风险，为将来胜任工作打下基础	72
3	旅游服务心理学	了解旅游者的旅游行为和心理规律，掌握影响旅游者决策行为的心理因素，能运用心理学知识提高服务质量，培养良好的职业心理素质	72
4	旅游职业礼仪与交往	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，提升文昵服务能力，为职业生涯发展奠定基础	72

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
5	导游基础知识	了解中国历史、旅游地理、民族民俗、古代建筑、古代园林、宗教文化、饮食文化、文学艺术、风物特产相关的基本知识，提升学生在讲解和对客表达中的文化内涵；掌握对文学艺术、古代建筑、古代园林的基本赏析能力；能运用相关知识进行讲解，能帮助游客在旅游活动中了解和尊重当地民俗和宗教	108
6	模拟导游	掌握地陪、全陪导游的基本工作程序，掌握不同类型景观的特征和讲解技巧、方法，熟悉接待过程中游、行、住、购、食、娱、旅途服务、突发事件应对各环节服务的实施步骤，为实地导游夯实基础，形成熟练进行标准化讲解的能力	108
7	滨海导游实务	掌握合格导游员应具备的条件和素质，树立良好的职业道德风尚；掌握导游员的服务规范和服务质量标准；熟知旅游常识；能独立开展导游服务，具备独立处理问题的能力，能独立应对旅游中的突发事件和游客的特殊需求，为将来从事导游工作打下良好的基础	72
8	中国旅游地理	了解国内主要旅游地的分区知识；能简介国内主要旅游地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	72

2. 专业技能方向

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
1	中国旅游客源地概况	了解中国主要旅游客源地的自然地理、历史人文、政治经济、文化、民俗、旅游业等常识，掌握旅游业发达国家和地区的经验，学会在服务中尊重客源地的风俗习惯，能够为不同国家、地区的游客提供有针对性的优质服务	72
2	旅行社运营实务	了解旅行社业发展动态、旅行社的业务范围、旅行社的成立程序、部门组成；掌握旅行社宣传、外联、计调、接待、财务等职能部门运行的基本工作流程；能开展旅行社基础业务；为将来从事旅行社经营管理打下基础	72

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
3	景区讲解服务	了解景区解说服务的主要内容，熟悉景区解说服务的方法技巧，能够恰当运用解说服务项目进行景区游览解说，初步学会景区游览线路引导的设计，掌握景区讲解服务中的各项技能。	72
4	中国饮食文化	了解中国饮食文化的发展历史和民族传统，掌握不同民族和国家不同饮食风味流派以及礼仪文化，能够具有向客人介绍菜品烹调文化和独立进行菜品推销的能力。掌握中国的酒茶文化并具有中国饮食审美。	72
5	民族民俗	掌握中国各民族人口分布、服饰民俗、饮食民俗、居住民俗、人生仪礼民俗、节日民俗、游艺民俗、宗教信仰民俗、禁忌民俗等，增强学生对民族民俗旅游资源的认识能力和开发、挖掘能力。能灵活运用民俗的文化背景和各类民俗事项，具备民俗导游能力	36
6	滨海旅游危机管理	了解旅游危机基础知识，并能处理自然灾害型旅游危机、旅游治安危机、交通事故型危机、人身伤害型旅游危机。具有旅行社危机、旅游饭店危机和旅游景区危机管理能力。提高学生在旅游服务中的应对和防范旅游危机实际能力。	72
7	客房服务与管理	掌握客房服务基础知识，能运用基本技能，独立完成客房接待、迎送客准备，应接服务，对客服务和送客服务工作。并通过实践不断提高服务技能和管理水平。	0

3. 专业选修课

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
1	旅游情景英语	了解英语情景会话的基本知识，掌握旅游服务所必需的词汇，从听、说环节入手，培养学生在服务中使用英语进行沟通的能力，为将来从事入境客源接待服务和出境旅游运作工作打下必需的基础	72
2	茶艺	了解中国茶文化内涵，掌握茶叶的基本知识，具备识别六大茶叶的能力。了解各大茶类中代表名茶的品质特征、起源、产地、工艺等。会鉴赏、选择茶具，懂得茶叶的选购与贮存。掌握茶艺的基本礼仪，懂得茶与具与水的配合，泡出一杯好茶。	36

4. 综合实训

(1) 校内实训内容及设备情况

序号	实训地点	数量	设备情况	实训内容	实训学期
1	模拟导游实训室	1	教师主控台、学生桌椅、白板、摄录像设备、话筒、导游旗、仿真模拟软件等	仿真环境下导游带团实训、导游讲解实训、模拟教学实训等	第3学期
2	中式铺床实训室	1	标准床铺两张、床头柜、茶几、椅子、烧水壶	楼层接待、客房清扫、客房整理、开夜床	第4、5学期
3	中餐实训室	1	多媒体、桌椅、工作台、餐具、花瓶、桌布、口布等	摆台、斟酒、接待、中餐服务等	第4、5学期
4	茶艺实训室	1	茶桌、白板、展示柜、茶具、茶叶等	泡茶、品茶、茶艺表演、社团活动	第3、4学期
5	形体实训室	1	把杆、镜子、多媒体设备	舞蹈课、形体训练、技能比赛	第1-4学期

(2) 校外实训内容

学期时间	实训时长	校外实训内容
第一学期	1-3天	初步了解旅行社工作流程
第二学期	1周	观察并记录旅行社接待工作，在指导教师的帮助下完成简单的接待工作
第三学期	1周	观察并记录导游带团工作，在指导教师的带领下参与一些景点的讲解
第四学期	1周	观察并记录酒店中餐宴会摆台工作要点，在教师的要求下独立完成摆台
第五学期	2周	观察并记录客房中式铺床的工作要点，掌握客房清扫的程序，根据指导教师的要求完成相应操作要求
第六学期	20周	作为真正的旅游从业人员参与到酒店或旅行社的工作当中去

5. 顶岗实习

(1) 顶岗实习内容与要求

- ①了解旅行社、酒店的运营状况、市场定位、发展前景。
- ②全面熟悉和理解现代旅行社、酒店业经营、服务与管理理念。
- ③熟悉旅行社、酒店业组织结构及整体运作模式。
- ④掌握旅行社、酒店中主要业务部门的工作程序与操作方法，培养对所学专业知识和技能的综合应用能力。
- ⑤熟悉实习岗位的工作流程、职责与工作对象，具备一定的人际沟通能力、协作能力和自我发展能力，培养良好的职业道德与团队精神。
- ⑥在实际工作中树立服务意识、安全意识、规范和创新意识。
- ⑦撰写实习日志和实习周记，认真记录实习心得体会。定期对实习工作情况进行总结、交流，及时与实习指导教师沟通，汇报实习工作中的问题和困难。
- ⑧严格遵守实习单位的规章制度，服从实习单位的管理和工作。

(2) 校外实训基地一览表

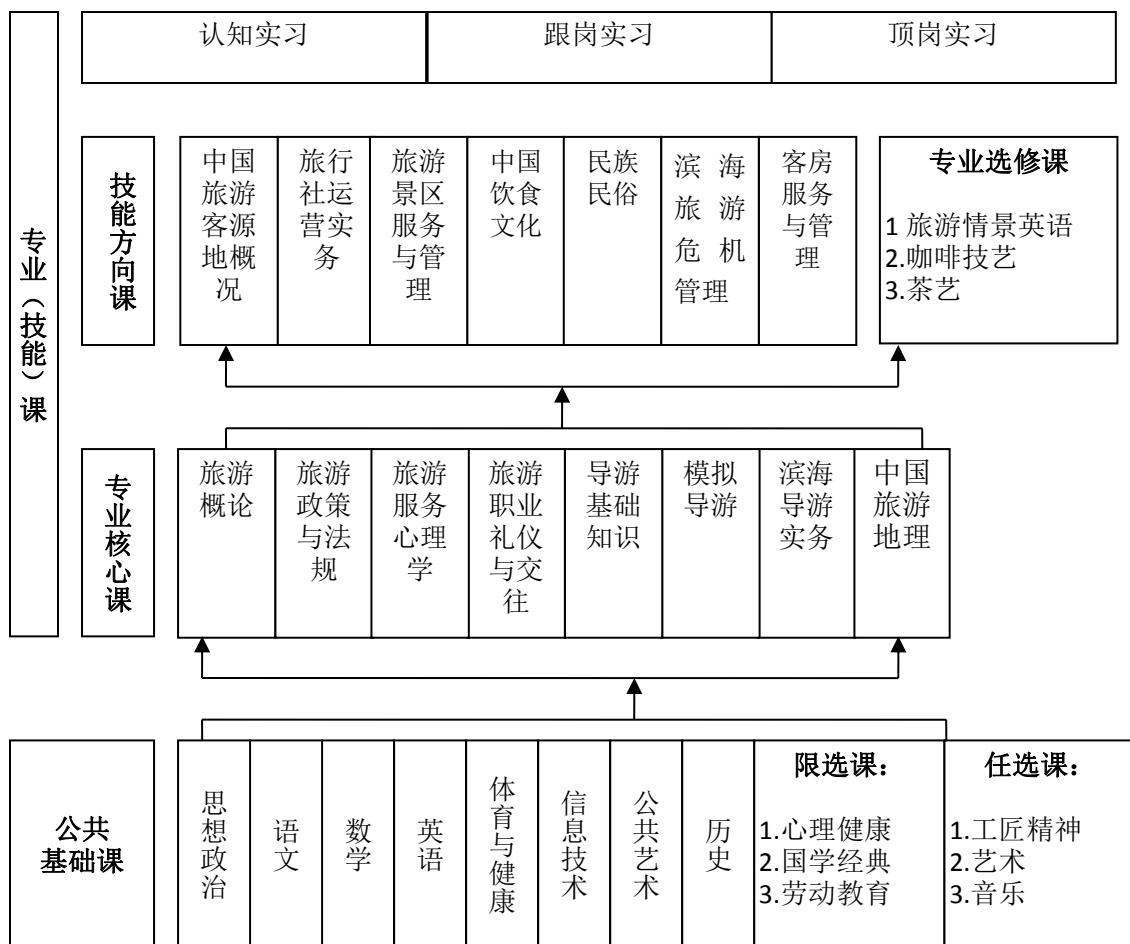
序号	实训基地名称	主要实训项目
1	贵安世纪金源大酒店	认知实习、跟岗实习、顶岗实习

七、教学进度总体安排

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，周学时为 30。第 1 至第 5 学期每学期 18 学时记 1 学分；跟岗实习、顶岗实习 1 周记 1.5 学分（每学分 16 学时）；军训、入学教育、专业认识实习与社会实践活动、毕业教育等活动 1 周记 1 学分（16 学时），共 4 学分。

总学时为 3258 学时（总学分 181 分）。其中公共基础课占比约 40.42%；专业技能课（含实习、入学教育、毕业教育）占比约 59.58%；选修课占比约 17.25%；实践性教学课时约占 50.42%。

（一）课程结构



(二) 总时间分配表

学年	学期	总周数	其中		教学周具体分配									
			教学周数	寒暑假	上课	实训							考试	机动
						军训	入学教育	认知实习	跟岗实习	顶岗实习	就业指导	合计		
一	一	52	20	4	16	1	1					2	1	1
	二		20	8	17			1				1	1	1
二	三	52	20	4	17				1			1	1	1
	四		20	8	17				1			1	1	1
三	五	52	20	4	16				2		1	3	1	1
	六		20	8						20				
小计		156	120	36	82	1	1	1	4	20	1	8	5	5

19 旅游服务与管理实施性教学计划

课程类别	课程类型	序号	课程名称	学时	学分	各学期周学时安排					
						1	2	3	4	5	6
公共基础	必修课程	1	职业生涯规划	36	2	2					
		2	职业道德与法律	36	2		2				
		3	经济政治与社会	54	3			3			
		4	哲学与人生	72	4				4		
		5	语文	234	13	3	3	3	4		
		6	数学	198	11	2	2	3	4		
		7	英语	198	11	2	2	3	4		
		8	计算机应用基础	108	6	2	4				
		9	体育与健康	180	10	2	2	2	2	2	
		10	公共艺术(音乐)	18	1		1				
		11	公共艺术(美术)	36	2	1					1
	选修课程	12	历史	18	1					1	
		13	心理健康	18	1			1			
		14	国学经典	18	1					1	
		15	工匠精神	18	1					1	
		16	劳动教育	18	1					1	
公共基础课合计				1260	70	14	16	15	18	7	
专业技能课	专业核心课	1	旅游概论	234	13	4		3	6		
		2	旅游政策与法规	72	4	4					
		3	旅游服务心理学	72	4	4					
		4	旅游职业礼仪与交往	72	4			4			
		5	旅行社运营实务	72	4					4	
		6	导游基础知识	108	6		6				
		7	中国旅游地理	72	4			4			
		8	中国旅游客源地概况	72	4		4				
	专业技能方向	1	模拟导游	108	6			4	2		
		2	导游景点讲解	72	4					4	
		3	滨海旅游危机管理	72	4					4	
		4	滨海旅游踩线(旅游景区服务)	72	4				4		
		5	即兴讲解	36	2					2	
		6	民族民俗	36	2		2				
7		滨海导游实务	72	4	4						

课程类别	课程类型	序号	课程名称	学时	学分	各学期周学时安排					
						1	2	3	4	5	6
	专业选修课	1	中国饮食文化	72	4					4	
		2	形体礼仪	36	2					2	
		3	旅游情景英语	72	4					4	
		4	茶艺	36	2		2				
	综合实训			0	0						
	顶岗实习			540	30						30
	专业课合计			1998	111	16	14	15	12	24	30
合计			3258	181	30	30	30	30	31	30	

八、实施保障

(一) 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，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。我校现有专业师资 5 人，其中中级教师 2 人，专业教师双师型比 40%，专业教师队伍整体年龄结构、学历结构、职称结构合理。担任旅游专业的专任教师如下：

课程名称	教师姓名	教师职称
旅游概论 旅游职业礼仪与交往	胡敏	助理讲师
旅游政策与法规 滨海导游实务	雷滨	讲师
旅游服务心理学 中国旅游地理	张元增	讲师
导游基础 模拟导游	陈君婷	助理讲师
滨海踩线（讲解员） 旅行社运营实务	陈述	助理讲师
茶艺	李熳	讲师

(二) 教学设施

1. 校内实训实习室

校内实训实习必须具备的实训室及主要实施设备和数量见下表：

序号	实训地点	数量	设备情况
1	模拟导游实训室	1	教师主控台、学生桌椅、白板、摄录像设备、话筒、导游旗、仿真模拟软件等
2	中式铺床实训室	1	标准床铺两张、床头柜、茶几、椅子、烧水壶
3	中餐实训室	1	多媒体、桌椅、工作台、餐具、花瓶、桌布、口布等
4	茶艺实训室	1	茶桌、白板、展示柜、茶具、茶叶等
5	形体实训室	1	把杆、镜子、多媒体设备

2. 校外实训基地

学校目前以贵安世纪金源大酒店为见习实习基地，主要承担学生认知实习、跟岗实习、顶岗实习。为学生提供真实的岗位训练环境，按照校企合作共同制订的实习计划，保证接纳学生进入酒店实习，并在教师指导下完成见习、观摩、实践、实习任务。

实训基地具体情况如下表：

序号	实训基地名称
1	贵安世纪金源大酒店

（三）教学资源

教材严格按照有关规定在国家规划教材范围内选用，并严格按照学校规定的审批流程操作，并通过新华书店统一采购。在图书文献、数字资源方面，由教研组根据实际需要提出使用要求，由学校教务处、图书馆和总务部门根据实际情况综合审批、配备，以满足教学需要。

科目	书名	出版社	主编
旅游概论	旅游概论	高等教育出版社	邵世刚
旅游政策与法规	旅游政策与法规	高等教育出版社	张琥
旅游服务心理学	旅游服务心理学	高等教育出版社	河南省职业技术 教育教研室
旅游职业礼仪与交往	礼貌礼节	高等教育出版社	吴宝华 张杨莉

科目	书名	出版社	主编
导游基础知识	导游基础知识	高等教育出版社	范运铭
模拟导游	模拟导游	高等教育出版社	宫庆伟
滨海导游实务	导游实务	高等教育出版社	王雁
中国旅游地理	中国旅游地理	高等教育出版社	芦爱英 王雁
中国旅游客源地概况	中国旅游客源地概况	高等教育出版社	鞠海虹 王昆欣
旅行社运营实务	旅行社运营实务	高等教育出版社	陈波
滨海踩线（讲解员证）	景区讲解服务（讲解员证）	高等教育出版社	唐由庆
中国饮食文化	中国饮食文化	高等教育出版社	李曦
民族民俗	民族民俗	高等教育出版社	姜若愚 鞠海虹
滨海旅游危机管理	旅游危机管理	高等教育出版社	臧琳佳
客房服务与管理	客房服务与管理	高等教育出版社	范运铭 陈莹
茶艺	茶艺	高等教育出版社	张楠宁

（四）教学方法

本专业提倡理论联系实际、理实一体化教育，倡导学生在实践过程中学习和成长。利用教研组集体备课的方式，充分了解学生的已有学习经验和当前学习能力，针对学生的具体情况采用提问、启发、练习、强化、实践模式的教学。

针对公共基础课程部分：教法主要是，采用常规的教学法，讲授法、谈话法、举例法、讲解法、学生小组讨论法、学生小品表演法、以及多媒体课件演示法等。学法，教师指导学生多了解社会生活中的真实生活体验来理解课文中的一些知识，另外让学生采取自主和互相探究的方式学习。

针对专业课程部分：教法主要采用小组教学法、现场教学法、情景教学法、案例教学法、直观演示法。学法上学生采取自主探究、小组合作、角色扮演的方式学习本课程。

（五）学习评价

专业能力考核采用过程考核与期终考试相结合的方式进行考核。过程考核主要考察学生的知识积累和素质养成，依据是作业、课堂表现、考勤记录等方面。

期末考试以笔试、答辩、实训、总结、报告等形式进行,重点在于考核学生的知识运用能力。

顶岗实习成绩评定由校内指导教师(自收到学生顶岗实习手册之日起,于一周内评定成绩)与实习地兼职指导教师参照手册评分标准进行打分,并做到公平、公正、合理。

(五) 质量管理

本专业落实教学教研常规精细化管理为质量保证依据。以“工作有计划,目标有分解,落实有措施,结果有考核”为原则,建立完善的目标责任体系,做好教育教学中的每一个细节工作。

在课堂教学中要求明确具体,教师课堂教学要做到:“三个突出”、“四个并重”。“三个突出”是:突出“精讲多思”,讲到什么程度,哪里放哪里收,要按新课程的教育理念重新定位;突出“学生活动”,要求老师在课堂上多放手、多扩展,实施创造性、开放性教学,充分调动学生的听、说、读、写、议、练、答等多种感官,让课堂真正成为“学习”的课堂。突出“学法指导”,教给学生具体的学习方法,高效地获取知识。四个并重是:教学结果与教学过程并重;智力因素与非智力因素并重;教师指导与学生自学并重;一般能力培养与创造品质并重;

在其余方面确立精细化管理六项要求,即“三清两全面”。三清分别指当日清、单元清、逢月清。当日清指当天学生应学会的知识要人人过关;单元清指学科教师每个单元结束后,备课组可以进行一次单元过关测试,帮助学生分析错题错因,教师在个人分析的基础上进行分析总结,掌握学生学习状况。两全面即指期中、期末两次全面阶段测试,专业各科目统一考试时间,科任老师命题阅卷分析总结。

九、毕业要求

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 学生达到以下要求:

1. 全日制学历教育学生综合素质总评合格;
2. 修满专业规定的全部课程且成绩合格,修满规定的学分 181 分;
3. 实习考核合格;

十、附录

教学进程安排表见上文

连江职业中专学校美容美体专业 实施性教学计划

一、专业名称

全称：美容美体艺术

专业代码：110100

专业类别：休闲保健类

二、入学资格

初中毕业或相当于初中毕业文化程度

三、学习年限

专业学制 3 年。

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）	职业资格证书或技能等级证书
休闲保健类（11）	美容美体（110100）	美容行业（8040）	美容师（4070401）	美容师 美体师 化妆师 美甲师	美容师（四级）

说明：可根据区域实际情况和专业（技能）方向取得 1 或 2 个证书。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人，培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有积极的人生态度、较高的文化素养、良好的人文素质、稳定的职业意识，遵循美的规律，掌握美容基础、护肤技术、美体技术、化妆造型设计和精油香薰等知识和技术技能，对人由内而外的形象、身体进行整体塑造，面向美容、美体、化妆和形象设计领域的高素质劳动者和技术技能人才。

（二）培养规格

1. 基本素质要求

- (1) 具有良好的社会责任感、职业道德和职业素养。
- (2) 具有较强的计划组织协调能力、团队协作能力。
- (3) 具有较强的开拓发展的创新能力，精益求精的工匠精神。
- (4) 具有较强的口头表达能力和人际沟通能力。
- (5) 具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力。
- (6) 具有质量意识、劳动意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养。

2. 知识要求：

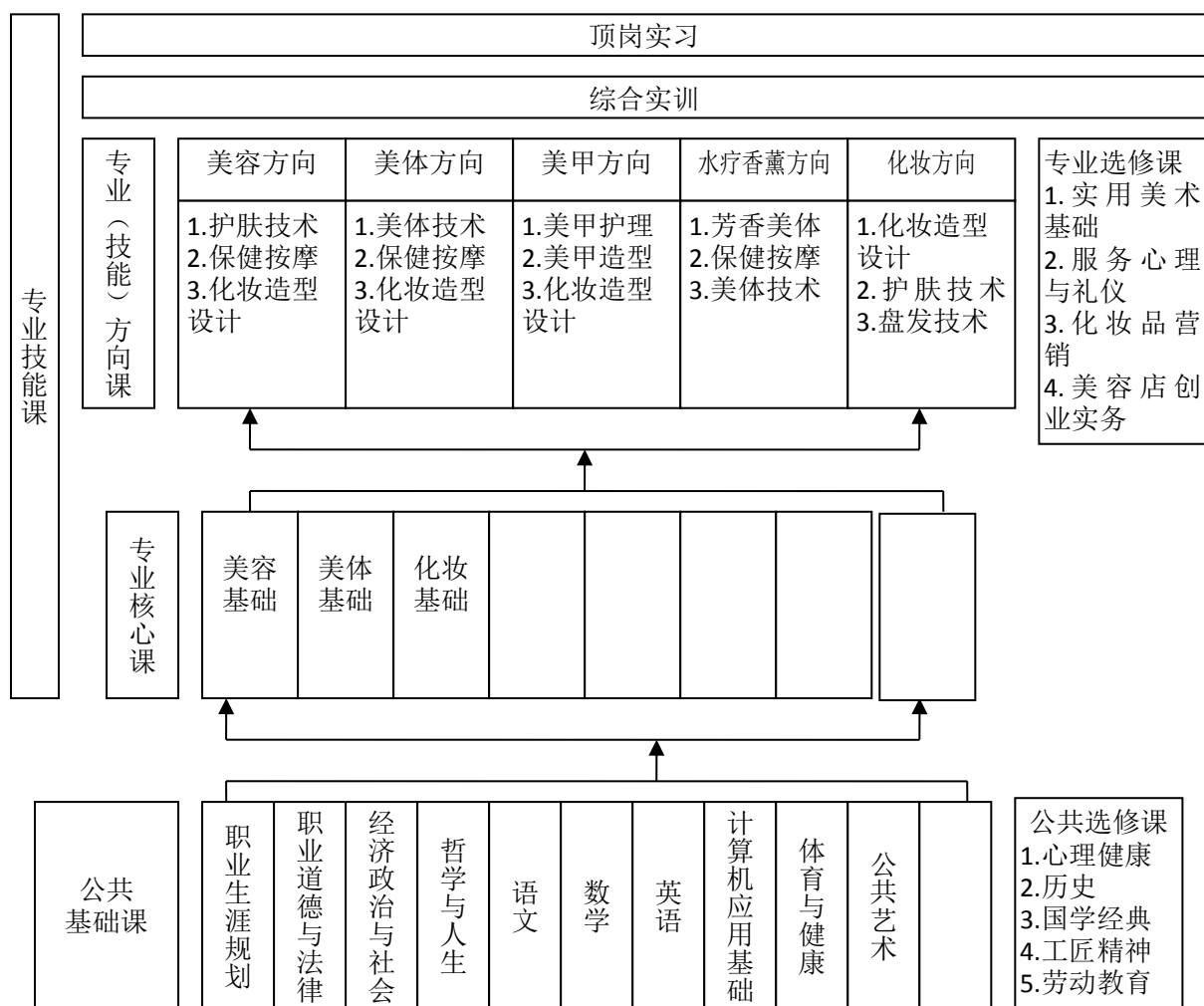
- (1)掌握必备的文化基础知识。
- (2)掌握美容、美体、化妆和精油香薰的基础理论知识。
- (3)掌握服务接待礼仪、咨询与沟通的基本知识。
- (4)掌握造型的鉴赏、艺术审美的基本知识。
- (5)掌握专业必需的色彩与绘画、服饰搭配的基本知识。

3. 能力要求

(1)具有通过护肤技术、香薰美体、化妆造型、形象设计等专业技能来完成对人整体美塑造的能力。

- (2)具有运用专业理论知识和操作技巧不断提升专业技能水平的能力。
- (3)具有通过参考资料、微课、网络平台等途径进行信息获取、加工与处理的能力。
- (4)具有解决美容美体工作中出现各种问题的能力。
- (5)具有科学制定工作计划和方案，并能有效组织实施的能力。
- (6)具有较好的对新的技能与知识的学习能力。
- (7)具有较好的逻辑性、合理性的科学思维方法能力。

六、课程结构



七、课程及教学计划安排

课程类别	课程类型	序号	课程名称	学时	学分	各学期周学时安排					
						1	2	3	4	5	6
公共基础	必修课程	1	职业生涯规划	36	2	2					
		2	职业道德与法律	36	2		2				
		3	经济政治与社会	54	3			3			
		4	哲学与人生	54	3				3		
		5	语文	216	12	3	3	3	3		
		6	数学	180	10	2	2	3	3		
		7	英语	180	10	2	2	3	3		
		8	计算机应用基础	108	6	2	4				
		9	体育与健康	180	10	2	2	2	2	2	
		10	公共艺术（音乐）	18	1		1				
		11	公共艺术（美术）	36	2	1					1
	选修课程	12	历史	18	1					1	
		13	心理健康	36	2				2		
		14	国学经典	18	1					1	
		15	工匠精神	54	3		2			1	
		16	劳动教育							1	
公共基础课合计				1242	69	14	18	14	16	7	
专业技能课	专业核心课	1	美容基础	72	4	4					
		2	美体基础	72	4		4				
		3	化妆基础	144	8	4	4				
	专业技能方向	1	护肤技术	396	22	6	4	4	4	4	
		2	保健按摩	144	8			4	4		
		3	化妆造型设计	360	20			6	6	8	
		4	美体技术	72	4					4	
		5	盘发技术	72	4					4	
	专业选修课	1	实用美术基础			2					
		2	服务心理与礼仪					2			
		3	化妆品营销							2	
		4	美容店创业实务							1	
	综合实训				0	0					
	顶岗实习				540	30					30
专业课合计				1872	112	16	12	16	14	24	30
合计				3114	181	30	30	30	30	30	30

说明：

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，周学时为 30。第 1 至第 5 学期每学期 18 学时记 1 学分；跟岗实习、顶岗实习 1 周记 1.5 学分（每

学分 16 学时)；军训、入学教育、专业认识实习与社会实践活动、毕业教育等活动 1 周记 1 学分 (16 学时)，共 4 学分。

总学时为 3114 学时 (总学分 181 分)。其中公共基础课占比约 40.42%；专业技能课 (含实习、入学教育、毕业教育) 占比约 59.58%；选修课占比约 17.25%；实践性教学课时约占 50.42%。

八、教材

本专业所用教材如下表：

课程类型	课 程	教材名称及主编	出版单位	书号
公共基础课程	职业生涯规划	职业生涯规划/蒋乃平/	高等教育出版社	9787040380507
	职业道德与法律	职业道德与法律/ 朱力宇 张伟/	高等教育出版社	9787040380491
	经济政治与社会	经济政治与社会	财政经济出版社	9787509546444
	哲学与人生	哲学与人生/王霁/	高等教育出版社	9787040380682
	语文	语文(基础模块)/ 倪文锦、于黔勋/	高等教育出版社	9787040374988
	数学	数学(基础模块)/ 李广全、李尚志/	高等教育出版社	9787040372892
	英语	英语(一册)	高等教育出版社	9787040267020
	计算机应用基础	计算机应用基础 (WindowsXP+Office2003平台)/周南岳/	高等教育出版社	9787040332612
	体育与健康	体育与健康(南方版)/ 郑厚成/	东北师范大学出版社	9787560268958
	艺术(美术)	艺术(美术鉴赏与实践)	高教版	9787040562712
	历史	历史	东南大学出版社	978-7-5641-7304-3
	心理健康	心理健康	高教版	9787040380446
	国学经典	国学经典读本	北京出版社	9787200139761
	工匠精神	工匠精神	北京工业大学出版社	978-7-5639-7268-5

课程类型	课程	教材名称及主编	出版单位	书号	
专业技能课	专业核心课	美容基础	《美容师》/张晓梅	劳动版	7504551481
		美体基础	《美体》成都职业技术学校主编	高教版	9787040260472
		化妆基础	《化妆基础》王一珉	轻工业版	9787501944705
	专业技能方向	护肤技术	《皮肤护理》宋文娟等	高教版	9787040061574
		保健按摩	《保健按摩师》成为品	劳动版	9787504564801
		美体技术	《美容美体技术》申泽宇	复旦大学版	9787309141818
		盘发技术	《专业盘发造型教程》 灌木艺美	人民邮电	9787115499905
		化妆造型设计	《化妆与造型》姜勇清	劳动版	9787516704530
	专业选修课	服务心理与礼仪	《服务礼仪教程》金正昆	人大版	9787300096759
		化妆品营销	《化妆品营销原理与实务》 何月平	化学工业版	9787122230331
		美容店创业实务	《美容店务运营管理实务》王卓、周晓宏、迟淑清	复旦大学版 版	9787309156522
		实用美术基础	《实用美术基础》郑向虹	高教社	9787040398618

九、教学质量检查方案

学校自行安排的质量检查方式。

项目	比例	内容	备注
教学过程	20	课堂教学、作业、实操	适用不参与考证课程的评价
期中考试	30	考试成绩	
期末考试	50	考试成绩	
考证	合格	劳动鉴定中心	适用参与考证的课程的 评价

十、实训（实验）装备

序号	实训地点	数量	设备情况	实训内容	实训学期
1	美容实训室	1	美容床、美容推车、头模、皮肤检测仪、冷热喷雾机、美容放大镜、超声波导入仪、多媒体设备	美容、面部护理（面部基础护理、眼部护理、面部刮痧）、手臂护理练习及教学技能训练	第1、2、3、4、5学期
2	美体实训室	1	美容床、美容推车、美容凳、减肥震脂仪、多媒体设备	背部按摩、肩颈护理、腹部减肥、背部减肥、腿部减肥、丰胸等	第2、3、4学期
3	化妆实训室	1	化妆镜台、化妆凳、带头发头模、头模支架、婚纱礼服、饰品、多媒体设备	化妆技术、盘发技术、人物整体造型等	第1、2、3、4、5学期

校外实训内容

学期时间	实训时长	校外实训内容
第一学期	1-3天	初步了解美容院的一日活动与护肤流程
第二学期	1周	面部清洁及面部按摩操作、学习、反思
第三学期	1周	化妆实践、学习化妆技巧
第四学期	1周	各种身体护理项目操作、学习、反思
第五学期	2周	运用自己所学面部护理和身体护理各种手法，结合美容院手法，初步尝试面部和身体各项护理
第六学期	20周	作为真正的美容美体师和化妆师切身参加到美容院和形象设计中心日常工作中去

十一、校企合作与实训基地

序号	实训基地名称	主要实训项目
1	连江县雕族美容中心	认知实习、跟岗实习、顶岗实习
2	福州伊芙世家美容院	认知实习、跟岗实习、顶岗实习
3	贵安温泉中医保健养生馆	认知实习、跟岗实习、顶岗实习
4	福州舒简美容院	认知实习、跟岗实习、顶岗实习
5	福州金后美容院	认知实习、跟岗实习、顶岗实习

中等职业学校农产品保鲜与加工专业 实施性教学计划（试行）

一、专业名称（专业代码）

农产品保鲜与加工 012500

二、入学要求

初中毕业或具有同等学历

三、修业年限

3 年

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)	职业资格证书或 技能等级证书
01	农产品保鲜与加工 012500	1361	水产品质量检验员 X6-26-01-41 冷藏工 4-02-01-05	(1) 食品加工企业 (2) 产品检测机构	(1) 食品检验工 (2) 水产品加工工

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业主要面向农产品保鲜与加工等行业企业，培养从事农产品保鲜与加工等工作的实型人才；培养适应社会主义市场经济建设所需要的，拥护党的基本路线，德、智、体、等全面发展，适应地域经济发展的综合性技术人才，掌握从事农产品保鲜与加工所需要的文化基础知识，掌握福建特色果蔬保鲜、农副产品加工、检验专业技术知识和操作技能，具备操作冷库设备、水产加工等加工设备能力的技术型人才并为高等学校提供具有一定专业技能基础的合格生源。他们热爱社会主义祖国，能够将实现自身价值与服务祖国人民结合起来；具有基本的科学文化素养、继续学习的能力和创新精神；具有良好的职业道德，掌握必要的文化基础知识、专业知识和比较熟练的职业技能，具有较强的就业能力和一定的创业能力；具有健康的身体和心理；具有基本的欣赏美和创造美的能力。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养(职业道德和产业文化素养)、专业知识和技能：

1. 职业素养

1.1 基础能力

- (1)良好的口头与书面表达能力；
- (2)计算机的应用能力；
- (3)利用各种途径获取信息和新知识的能力；具有健康的体魄和心理；

1.2 综合职业素质

- (1)较强的语言和文字表达能力；
- (2)吃苦耐劳的精神,敬业奉献精神；
- (3)掌握资料查询的基本方法,收集和处理信息的能力；
- (4)创新理念,较强的团队合作交流能力；
- (5)自主学习的自我可持续发展能力；

1.3 方法能力

- (1)职业生涯规划能力；
- (2)独立学习能力；
- (3)获取新知识能力；
- (4)发现问题、分析问题、解决问题的能力；
- (5)决策能力；

1.4. 社会能力

- (1)人际交往能力；
- (2)公共关系处理能力；
- (3)劳动组织能力；
- (4)团队协作能力和社会责任心；

1.5 拓展能力

- (1)能查阅、收集、整理、分析相关信息资料,编制简单的技术文件；
- (2)良好的审美观。

2. 专业知识和技能

2.1 岗位能力

- (1)独立进行保鲜加工工艺操作、保鲜设备使用与维护的能力；
- (2)产品质量检测和管理的能力；
- (3)编写技术应用流程和工艺能力；
- (4)保鲜新技术研发的能力；
- (5)较强的食品质量安全意识；

2.2 职业岗位能力

- (1)选择产品原材料的能力；
- (2)从事保鲜产品生产操作能力；
- (3)调节控制保鲜工艺,对保鲜状况进行分析判断的能力；
- (4)操作、保养、维护保鲜库设备的能力；

- (5)发现、判断并处理生产过程异常现象和事故的能力;
- (6)管理保鲜企业一 线生产的能力,控制质量与安全的能力;
- (7)成品、半成品与原材料分析检验能力;
- (8)参与保鲜新技术开发能力;
- (9)保鲜生产经济成本核算能力;
- (10)保鲜产品储运、营销的基本能。

(三) 主要接续专业

高职:农畜加工专业; 食品分析与检验专业; 食品机械与管理专业; 食品加工技术专业; 酿酒技术专业

本科:食品科学与工程专业; 食品质量与安全专业

六、人才培养模式

根据本地水产发展的岗位能力需求和适合学生就业的其他农产品保鲜与加工企业职业岗位能力需求,将专业技能型人才能力培养定位为:具有较强的农产品保鲜与加工专业技术操作能力,以及产品质量检测的能力,能够独立按计划完成仓储、保鲜、加工等一般性技术工作;具有一定的协调和管理工作能力;具有较强的学习能力、适应能力,能灵活运用本专业技术领域的知识向相关专业领域渗透的较高生产一线技能型专门人才。按照企业职业岗位能力要求,继续完善“因岗施教,循环递进”订单人才培养模式。

第1阶段:基础能力培养阶段。

通过基础学习领域的学习,掌握专业基本技能。通过《信息技术》、《食品微生物》、《食品化学》等课程学习,使学生掌握公共基础能力和专业基本能力,并养成良好的职业道德,促进学生知识、能力、素质、个性的协调发展。本阶段的教学任务主要在第一、第二学期完成。

第2阶段:订单企业核心岗位能力培养阶段。

主要依托校内实训基地,采用教、学做一体的模式,完成食品加工工艺设计与控制岗、食品产品质量检验与控制岗等岗位核心能力培养,达到岗位标准,学生完成核心岗位专业课学习、技能训练后考取1-2个相关职业资格证书,如食品检验工、制冷工、保鲜工职业资格证书。本阶段的教学和实训任务主要在第三、第四学期完成。

第3阶段:就业拓展能力提升阶段。

安排学生进入订单企业和专业对口企业实习,通过企业职业技能岗位训练和企业职业素质培养,满足企业生产技术指标、经济指标的“双指标”考核,实现学生专业技能的大幅度提升,达到企业“准员工”标准。本阶段的教学、实训任务主要在第五、第六学期完成。

通过三个阶段的培养,学生的专业技能层层提升,职业素质全面提高,逐步实现学生向企业员工的转变。

七、课程设置及要求

严格按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。科学设置专业(技能)课程,突出

应用性和实践性，注重学生职业能力和职业精神的培养。本专业课程设置分为公共基础课和专业（技能）课。

公共基础课包括语文课、数学课、外语课、思想政治课、信息技术课、体育与健康、艺术、历史、自然科学和社会科学基础知识。

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）课和专业选修课。

（一）公共基础课

序号	课程名称		课程目标、主要教学内容和要求	参考学时
1	思想 政治	职业生 涯规划	使学生掌握职业生涯规划的基础知识和常用方法，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，增强提高职业素质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。	36
		职业道 德与法 律	帮助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，养成职业道德行为习惯；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。	36
		经济政 治与社 会	引导学生掌握马克思主义的相关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、主动参与社会生活的能力。	54
		哲学与 人生	使学生了解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，为人生的健康发展奠定思想基础。	54
2	语文		学习必需的语文基础知识和学习方法，并注重培养学生欣赏语文作品的能力；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，使学生进一步巩固和拓展必需的语文基础知识，满足学生升学需要。	216
3	数学		在初中数学的基础上，进一步学习集合与逻辑用语、不等式、函数、三角函数、立体几何、排列与组合、概率与统计初步基础知识，并注重培养学生数学素养，掌握数学基本运算、基本计算工具的应用，为学习专业课打下基础，满足学生升学需要。	180

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求	参考学时
4	外语	注重培养学生听、说、读、写的基本技能和运用英语进行交际的能力，在初中英语的基础上，巩固、扩展学生的基础词汇和基础语法，并为学习专门用途英语打下基础，满足学生升学需要。	180
5	计算机应用基础	在初中相关课程的基础上，进一步学习计算机的基础知识，并注重培养学生根据工作需要利用OFFICE软件制作电子文档、电子演示文稿的能力，并能利用电子表格软件进行数据分析与处理。	108
6	体育与健康	学习体育与卫生保健的基础知识和运动技能，掌握科学锻炼和娱乐休闲的基本方法，注重培养学生健康体魄，为继续学习和今后的工作奠定基础。	180
7	公共艺术（音乐）	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，提升学生在音乐上的审美能力，丰富学生思维，扩大想象空间。并与美育教育相结合，培养全面发展的高素质人才。	18
8	公共艺术（美术）	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，提升学生在美术上的审美能力，丰富学生思维，扩大想象空间。并与美育教育相结合，培养全面发展的高素质人才。	36
9	历史	帮助学生了解人类社会发展的基本脉络和优秀传统文化传统；从历史的教育了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；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；培育健全的人格，树立正确的历史观、人生观和价值观。	18
10	心理健康	以班级心理辅导活动课为主要手段，以学校适应、自我意识、学习、人际交往、生涯规划辅导为主要学习内容，以增进中等职业学校学生心理健康水平、提高生涯规划能力为主要目的的必修课程。	36
11	工匠精神	“工匠精神”对于个人，是干一行、爱一行、专一行、精一行，务实肯干、坚持不懈、精雕细琢的敬业精神；对于企业，是守专长、制精品、创技术、建标准，持之以恒、精益求精、开拓创新的企业文化；对于社会，是讲合作、守契约、重诚信、促和谐，分工合作、协作共赢、完美向上的社会风气。	18

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求	参考学时
12	国学经典	欣赏并感受国学经典精髓地自然美、人文美，提高语言审美鉴赏能力，激发学习国学经典地兴趣，体会国学经典文化地博大精深提升人文素养。	18
13	劳动教育	学生通过亲身参与实践活动获得直接劳动体验，促使学生主动认识并链接劳动世界，逐步树立正确地劳动价值观，养成良好劳动习惯和热爱劳动人民地思想感情。	18

(二) 专业（技能）课程

1. 专业核心课

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
1	食品微生物	<p>教学目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 通过本课程的学习了解主要类群微生物的形态、分类、生态及微生物在食品工业中的应用； 2. 了解主要类群微生物的生理、生长规律、菌种选育的基本方法； 3. 掌握引起食品腐败变质和食物中毒的主要微生物类群及检测方法； 4. 掌握检测微生物的基本操作技能。 <p>主要内容：微生物的主要类群的形态、结构和功能；微生物的培养、微生物菌种的选育与保存、微生物与食品变质、微生物与食品保藏、微生物在食品发酵中的应用、微生物检验与食品安全。</p>	288
2	食品生物化学	<p>通过本课程学习, 学生应掌握水的性质、水的存在形式及水与食品保存性的关系；掌握碳水化合物、蛋白质、脂类等的结构、分类、性质、功能及在食品加工贮藏过程中的变化；掌握维生素和矿物质在食品加工贮存中的变化；掌握食品滋味、气味的产生机理及代表性物质等内容。</p>	108
3	现代仪器分析与实验技术	<p>通过本课程的学习，使学生掌握无机、有机物质进行定性和定量分析的各种仪器分析方法及高效分离技术；使学生掌握仪器的操作、维护和简单故障排除</p>	108

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
		<p>的基本技能；掌握仪器分析中各种分析测试方法的应用。培养学生会根据分析任务选择合适方法的能力，能将仪器分析的基础知识、基本技能、基本计算技巧和基本实验技术综合应用于工业生产的物料(原材料、中间产品、产品、副产品及生产过程中产生的各种废物)的分析测试能力；要求学生掌握将个别孤立物质的分析方法应用于复杂多变的实际样品分析的方法技巧,从而较全面、系统的认识仪器分析的本质与规律；要求学生熟练掌握进行工业样品分析的基本实验操作技能和方法；具有进行分析方法研究的基本知识和基本能力。使学生能适应食品及相关专业岗位群的分析检测及品质管理等岗位的工作要求。</p>	
4	食品安全检测技术	<p>食品安全检测技术是食品专业核心课程。本课程主要介绍农兽药残留、食品添加剂、重金属、非法添加物以及食品微生物、生物毒素等的检测方法，理论结合实践，着重让学生正确掌握食品检测的基本方法和基本技能，加深对食品检验原理的理解和增加职业技能，培养学生严谨的科学态度和良好的实践作风。</p>	72
5	食品加工技术	<p>本课程为食品专业的必修基础课，处于教学的核心地位。其主要内容包括食品加工、制造的主要原料特性及其保鲜，食品热处理和杀菌，食品的低温处理与保藏，食品的干燥，食品浓缩和结晶，食品的微波处理，食品的辐照，食品的腌渍、发酵和烟熏，食品的化学保藏，食品包装等，内容基本覆盖整个食物链，包括原材料采收、贮运、加工、包装及食品流通过程，并尽量反映食品科学技术的新进展。本课程理论教学以多媒体课堂教学为主，结合课程实验和讨论学生可利用网上资源进行自学和复习。使学生能掌握生产工艺控制的理论，学会分析生产过程存在的技术问题，提出解决问题的方法。</p>	108

2. 专业技能方向

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
1	营养与食品卫生学	通过本课程学习培养学生掌握食品化学的基本知识；能够描述进行保鲜、冷冻食品的营养组分及物理化学性质；利用食品营养成分的加工特性，能控制其在不同储藏、冷冻加工条件下的变化；培养学生掌握营养配餐、食品企业卫生监督管理等职业专门能力；能够根据订单企业食品特点开展食品营养及有害成分的检测工作；学会膳食调查，并能进行膳食指导和设计的能力。	72
2	水产品加工工艺学	通过课堂教授和图片演示，要求学生能够了解海洋食品风味的种类、特点、开发概况、不同的保鲜方法和加工工艺、综合利用途径、海洋生物活性成分的分离提取技术，了解和掌握产品的生产工艺流程和操作要点以及配方等，从而提高学生对海洋食品开发的应用前景和发展趋势的认识，理解和掌握常见的海洋食品加工保鲜技术，改善学生专业思维模式、培养其创造性思维能力，从而进一步树立健全的专业思想，达到本专业的培养目标和要求。	72
3	水产品保鲜与贮藏	本课程的教学目的和任务是使学生通过本课程的学习，能较好地掌握食品贮藏保鲜原理，掌握贮运技术和食品质量要求。掌握农产品产后操作体系的概念，了解我国农产品产后操作体系的现状及发展方向。学习国内外先进的贮藏保鲜新技术，为今后从事食品贸易、食品贮藏、食品加工的原料贮藏等方面提供基础的和良好的必备条件。拓宽学生的科研和工作思路，培养学生的科研思路和创新能力，为改变目前我国食品贮藏、贮运水平落后的现状及时培养和补充一批生力军。	72
4	食品机械与设备	《食品机械与设备》是食品科学与工程专业本科生必修课程。本课程通过讲授食品加工常用的机械与设备的结构、原理和应用等内容，并结合典型的食品加工工艺流程介绍食品机械与设备在生产中应用情况，增强学生对常用食品机械与设备的感性认识，培养学生具	72

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
		备食品机械与设备选型和设计的初步能力；提高学生自我学习能力和实际应用能力，为将来从事食品科学方面的研究奠定工程理论基础。	
5	食品质量管理	掌握食品质量管理的内容、质量控制方法、常用的数理统计工具、抽样检验方案设计与抽样检验方法，了解食品质量管理的相关法律法规，使学生具备从事食品质量管理的基本能力，树立全面质量管理的基本思想。熟悉食品工业企业质量技术系列标准的应用方法以及食品质量特性值分布特点等内容。了解食品良好操作规范(GMP)、食品危害分析与关键控制点(HACCP)、ISO9000等系列质量认证标准体系以及食品质量管理体系，使学生具有食品卫生与质量安全的组织实施、质量保证与监督管理能力。	72
6	食品免疫学	食品免疫学是研究生物体对抗原物质免疫应答性及其方法的生物学科学。食品免疫学内容涉及免疫学理论和技术的发展、食品免疫学的生物学基础、食品的营养和免疫功能、食源性疾病和变态反应、免疫学技术及其在食品检测中的应用等。食品免疫学旨在培养食品专业学生的免疫学观点，使其学会运用免疫学的知识去思考和解决将来工作中遇到的问题。	72
7	食品理化实验	<p>教学目标：</p> <p>1. 培养学生具有制定检验方案的能力：能根据不同的分析对象和分析要求，选择合适的分析方法，确定合理的检验方案；</p> <p>2. 培养学生独立操作的能力：熟练掌握食品理化检验技术，能合理安排检验工作，正确配制试剂，熟练使用仪器，独立完成食品常规检验和感官检验；</p> <p>3. 培养学生正确处理数据的能力：能正确处理检验数据，正确评价检验结果的可靠性；</p> <p>主要内容：食品样品的采集及处理，感官检验、理化指标的检测、食品中有毒有害物质的检测等。</p>	72

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
8	微生物实验	微生物实验课程的主要内容和任务是要求学生熟练掌握显微镜的使用方法和不同种类微生物（细菌、放线菌、藻类、霉菌、酵母菌）的制片、染色技术和观察方法；无菌操作技术；培养基的配制和灭菌方法；微生物纯培养的技术；了解微生物的生理生化鉴定特征，微生物群体生长规律和菌数测定方法等，为后续专业课以及今后的工作实践打下基础。	108

3. 专业选修课

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
1	食品包装技术	通过本课程的学习，掌握用于食品包装的包装材料的性质、基本包装工艺、不同食品的包装方法，了解包装设计的基本知识及包装法规，使包装技术更好地为食品储藏加工服务。同时使学生认识到包装在提高食品商品价值方面的作用及食品包装的发展趋势	72
2	市场营销	通过本课程的学习，要求学生掌握现代市场营销的基本理论、基本原理和基础知识，更重要的是要具备市场调研、市场分析、市场开拓的能力，能胜任企业市场调查、营销策划与实施以及营销管理等工作，使学生具备较强的实践能力，突显高职人才培养的特色，把学生培养成为目前社会迫切需要的又懂理论又有实践能力的营销方面应用性职业人才。	72
3	食品标准与法规	通过教与学，使学生正确理解食品标准与法规的概念，定义、范围；了解标准与法规间的关系，以及与质量管理体系等的关系；掌握我国与国际现有的主要有关食品质量与安全方面的法律法规，掌握标准与法规的作用与意义(食品质量与安全，食品监督管理，国内外贸易)；使学生能把握当今食品标准与法规的发展动态,并能理论联系实际，提高在食品生产实践过程中分析和解决问题的能力。学会制定食品标准和食品卫生许可证、保健食品、新资源食品、食品添加剂新品种、有机食品、无公害食品、ISO 质量管理体系认证的程序和体系文件编制。	72

4. 综合实训

(1) 校内实训内容及设备情况

序号	实训地点	数量	设备情况	实训内容	实训学期
1	化学实验室	1	烧杯、试管、量筒、铁架台、滴瓶、容量瓶、水浴加热锅等	物质化学性质的检验、分析，物质的制备、分离等	第 1、2、5 学期
2	微生物实验室	1	显微镜、培养皿、生化培养箱、恒温培养箱、蒸馏水制取仪、高压灭菌锅、试管等	显微镜的使用、培养基的配制、微生物细胞大小及数目的测定革兰氏染色实验等	第 1、3、4、5 学期
3	感官分析实验室	1	实验台、各类容器等	基本味的识别以及灵敏度测定、食品感官分析方法等	第 2 学期

(2) 校外实训内容

学期时间	实训时长	校外实训内容
第一学期	2 周	军训
第二学期	1 周	参观食品企业，了解食品企业的厂区结构，所具备的基本各功能区域；食品从业人员的日常工作内容
第三学期	1 周	进入食品企业产品化验室，了解食品品质检验的基本流程，所需检验事项，观察并记录化验员的工作内容
第四学期	1 周	深入食品生产车间，了解产品生产的工艺流程、加工工艺，观察并记录车加工人员的工作
第五学期	2 周	观察并记录食品加工企业所生产产品的工艺、所用设备以及关键技术点，其质量控制、品质检验等环节的工作
第六学期	20 周	作为真正的食品加工人员或化验人员进入食品企业参加工作

5. 顶岗实习

(1) 顶岗实习内容与要求

实习内容：从事食品生产加工一线工作人员，记录工作及体会；

从事食品检验工作，记录工作及体会；

学生实习成绩采用“多元”考核综合评价的方法。从以下几个方面进行考核：

①学生工作态度和工作业绩，占总成绩的40%，以企业考核为主。企业兼职教师考核的学生服务质量可以作为该项成绩合格的主要依据。若此项成绩不合格，实习总成绩不合格。

②学习计划目标完成情况，以学校考核为主，以学生完成专业规定的学习项目(校企双重管理手册、技能项目报告、实习总结)作为该项成绩合格主要依据，占总成绩的60%，中学校评价40%、学生互评10%和学生自评10%。

(2) 校外实训基地一览表

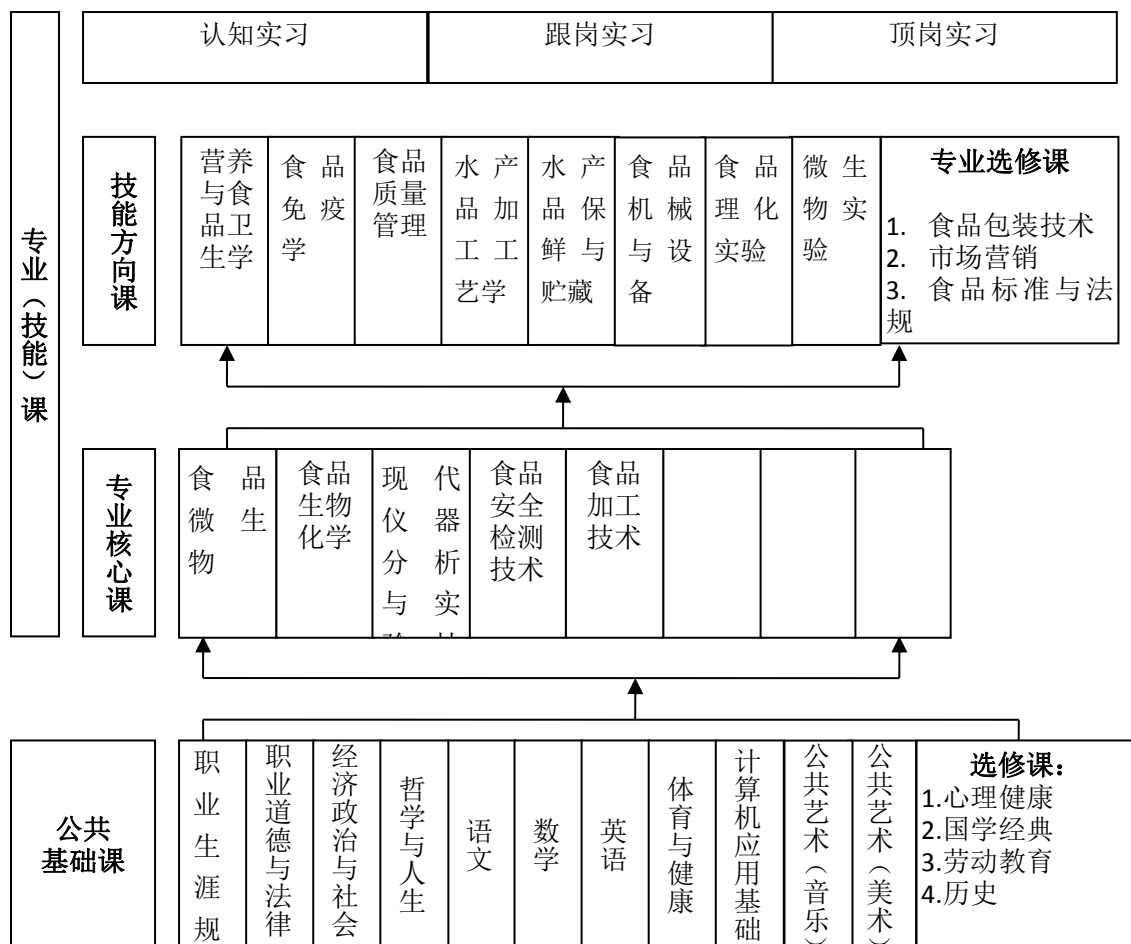
序号	实训基地名称	主要实训项目
1	宏东渔业有限公司	认知实习、跟岗实习、顶岗实习

八、教学进度总体安排

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，周学时为30。第1至第5学期每学期18学时记1学分；跟岗实习、顶岗实习1周记1.5学分(每学分16学时)；军训、入学教育、专业认识实习与社会实践活动、毕业教育等活动1周记1学分(16学时)，共4学分。

总学时为3342学时(总学分190分)。其中公共基础课占比约40.42%；专业技能课(含实习、入学教育、毕业教育)占比约55.05%；选修课占比约4.33%；实践性教学课时约占50.72%。

(一) 课程结构



(二) 总时间分配表

学年	学期	总周数	其中		教学周具体分配										
			教学周数	寒暑假	上课	实训							考试	机动	
						军训	入学教育	认知实习	跟岗实习	顶岗实习	就业指导	合计			
一	一	52	20	4	16	1	1						2	1	1
	二		20	8	17			1					1	1	1
二	三	52	20	4	17				1				1	1	1
	四		20	8	17				1				1	1	1
三	五	52	20	4	16				2		1	3	1	1	
	六		20	8					20						
小计		156	120	36	82	1	1	1	4	20	1	8	5	5	

(三) 教学进程安排表

课程类别	课程类型	序号	课程名称	学时	实践课时	学分	各学期周学时安排						
							1	2	3	4	5	6	
公共基础	必修课程	1	职业生涯规划	36		2	2						
		2	职业道德与法律	36		2		2					
		3	经济政治与社会	54		3			3				
		4	哲学与人生	54		3				3			
		5	语文	216		12	3	3	3	3			
		6	数学	180		10	2	2	3	3			
		7	英语	180		10	2	2	3	3			
		8	计算机应用基础	108	108	6	2	4					
		9	体育与健康	180	180	10	2	2	2	2	2		
		10	公共艺术(音乐)	18		1				1			
		11	公共艺术(美术)	36		2				1	1		
	选修课程	11	历史	18		1					1		
		12	心理健康	36		2	1	1					
		13	国学经典	18		1					1		
		14	工匠精神	18		1					1		
15		劳动教育	18		1					1			
公共基础课合计				1206	288	67	14	16	14	16	7		
专业技能课	专业核心课程	1	食品微生物	288	144	16	6		4	6			
		2	现代仪器分析与实验技术	108	72	6		6					
		3	食品安全检测技术	72	36	4			4				
		4	食品生化	108	72	6	6						
		5	食品加工技术		72							6	
		6		0	0								
	专业技能方向	1	营养与食品卫生学	72	36	4		4					
		2	水产品加工工艺学	72	36	4			4				
		3	水产品保鲜与贮藏	72	36	4		4					
		4	食品机械与设备	72	36	4				4			
		5	食品质量管理	72	36	4						4	
		6	食品免疫学	72	36	4						4	
		7	微生物实验	108	108	6						6	
		8	理化实验	72	72	4						4	

课程类别	课程类型	序号	课程名称	学时	实践课时	学分	各学期周学时安排					
							1	2	3	4	5	6
	专业选修课程	1	市场营销	72		4				4		
		2	食品包装学		36				4			
		2	食品法规	72		4	4					
	综合实训（技能考证）食品检验工			0		0						
	顶岗实习			540	540	30						30
	专业课合计			1872	1368	114	16	14	16	14	24	30
	合计			3078	1656	181	30	30	30	30	31	30

九、实施保障

（一）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，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。我校现有专业师资6人，其中高级讲师2人，讲师1人，专业教师队伍整体年龄结构、学历结构、职称结构合理。担任农产品保鲜与加工专业的专任教师如下：

课程名称	教师姓名	教师职称
食品微生物	官怡雪	教师
现代仪器分析与实验技术	唐浩铭	讲师
食品安全检测技术	唐浩铭	讲师
食品生化	唐浩铭	讲师
食品加工技术	官怡雪	教师
营养与食品卫生学	官怡雪	教师
水产品加工工艺学	兰书婷	助理讲师
水产品保鲜与贮藏	官怡雪	教师
食品机械与设备	兰书婷	助理讲师
食品质量管理	官怡雪	教师
食品免疫学	林壮旭	见习教师
微生物实验	兰书婷	助理讲师
理化实验	林壮旭	见习教师
市场营销	谢永峰	讲师
食品包装学	官怡雪	教师
食品法规	官怡雪	教师

（二）教学设施

1. 校内实训实习室

校内实训实习必须具备的实训室及主要实施设备和数量见下表：

序号	实训地点	数量	设备情况
1	化学实验室	1	烧杯、试管、量筒、铁架台、滴瓶、蒸馏水制取装置等
2	微生物实验室	1	试验台、投影设备、显微镜、培养皿、生化培养箱、试管、高压灭菌锅等
3	感官分析实验室	1	实验台、容量瓶、量筒、烧杯、蒸馏水制取装置等

2. 校外实训基地

学校目前已与连江县宏东渔业为见习实习基地，主要承担学生认知实习、跟岗实习、顶岗实习。随着连江县农产品保鲜与加工办学规模的扩大，学校也不断拓展实习基地的建设，为学生提供真实的岗位训练环境，按照校企合作共同制订的实习计划，保证接纳学生进入食品企业，并在教师指导下完成见习、观摩、实践、实习任务。

实训基地具体情况如下表：

序号	实训基地名称	主要实训项目
1	宏东渔业有限公司	认知实习、跟岗实习、顶岗实习

（三）教学资源

教材严格按照有关规定在国家规划教材范围内选用，并严格按照学校规定的审批流程操作，并通过新华书店统一采购。在图书文献、数字资源方面，由教研组根据实际需要提出使用要求，由学校教务处、图书馆和总务部门根据实际情况综合审批、配备，以满足教学需要。

科目	书名	出版社	主编
食品生物化学	食品化学	化学工业出版社	迟玉杰
食品微生物	《食品微生物》	中国质检出版社	杨玉红
食品标准与法规	食品标准与法规	中国轻工业出版社	张水华，余以刚
现代仪器分析技术	仪器分析技术	化学工业出版社	冯建波
食品安全检测技术	食品安全检测技术	中国农业出版社	赵新淮
营养与食品卫生学	《食品营养与卫生》 (第三版)	武汉理工大学出版社	林海、杨玉红

科目	书名	出版社	主编
水产品保鲜与贮藏	食品贮藏保鲜	中国计量出版社	郑永华
食品机械与设备	食品机械与设备	化学工业出版社	魏庆葆
水产品加工工艺学	水产品加工技术	化学工业出版社	吴云辉
食品免疫学	食品免疫学	中国轻工业出版社	宋宏新
食品质量管理	食品质量安全管理	中国轻工业出版社	展跃平、张伟
食品包装学	食品包装技术	化学工业出版社	刘士伟、王林山
市场营销	市场营销知识	高等教育出版社	冯金祥

（四）教学方法

(1) 实施“理实一体”的教学模式, 采用边讲边练分组教学的方式进行, 以工作任务引领提高学生兴趣, 激励学生参与, 增强课堂互动, 培养学生获取知识、消化知识的能力, 提出问题、分析问题、解决问题的能力。

(2) 在教学过程中, 要重视本专业领域新技术、新工艺、新设备的发展趋势, 让学生了解最新行业动态、技术前沿, 帮助学生掌握巩固所学知识。

(3) 在教学过程中, 应立足于加强学生动手能力的培养, 采用随堂实习与综合实训相结合的教学法, 反复训练, 使之达到娴熟水平。

(4) 教学过程中教师应积极引导提升职业素养, 提高职业道德素养。

(5) 开发课程多媒体课件和音像教学课件, 建立模拟练习题库等课程资源, 以巩固和提高学生学习效果, 充分调动学生的主动性、积极性和创造性。

(6) 分别发挥校外实习实训场地的实训功能, 以达到课程目标要求。

(7) 产学合作开发实训课程资源, 充分利用本行业典型的生产企业的资源, 进行产学合作; 建立实习实训基地, 实践“工学交替”, 满足学生的实习实训。同时为学生的就业创造机会。

针对公共基础课程部分: 教法主要是, 采用常规的教学法, 讲授法、谈话法、举例法、讲解法、学生小组讨论法、以及多媒体课件演示法等。学法, 教师指导学生多了解社会生活中的真实生活体验来理解课文中的一些知识, 另外让学生采取自主和互相探究的方式学习。

针对专业课程部分: 教法主要采用小组教学法、现场教学法、任务驱动法、案例教学法、直观演示法。学法上学生采取自主探究、小组合作的方式学习本课程。

（五）学习评价

1. 公共文化基础课采用以学生的学习态度、思想品德, 以及学生对知识的理解和掌握程度等进行综合评定。注重平时教学过程的评价, 将考勤、课堂表现、平时作业(占30%)和期末考试成绩(70%)有机结合, 综合评定成绩。

2. 专业基础与专业技术课理论部分公共文化基础课考核办法(占 30%)。实操部分(占 70%)采用现场口试、实训报告、观察记载表格、实习总结、考勤情况、劳动态度、和企业(实习单位)评价等综合评定成绩的考核方法。技能部分必须动手操作,现场考核,由教师、行业专家和能工巧匠参与。形成“过程+目标”的考核评价方法。专业能力考核采用过程考核与期终考试相结合的方式进行考核。过程考核主

3. 顶岗实习:学生实习成绩采用“多元”考核综合评价的方法。从以下几个方面进行考核:

学生工作态度和作业业绩,占总成绩的 40%,以企业考核为主。企业兼职教师考核的学生服务质量可以作为该项成绩合格的主要依据。若此项成绩不合格,实习总成绩不合格。

学习计划目标完成情况,以学校考核为主,以学生完成专业规定的学习项目(校企双重管理手册、技能项目报告、实习总结)作为该项成绩合格主要依据,占总成绩的 60%,其中学校评价 40%、学生互评 10%和学生自评 10%。

(六) 质量管理

本专业落实教学教研常规精细化管理为质量保证依据。以“工作有计划,目标有分解,落实有措施,结果有考核”为原则,建立完善的目标责任体系,做好教育教学中的每一个细节工作。

在课堂教学中要求明确具体,教师课堂教学要做到:“三个突出”、“四个并重”。“三个突出”是:突出“精讲多思”,讲到什么程度,哪里放哪里收,要按新课程的教育理念重新定位;突出“学生活动”,要求老师在课堂上多放手、多扩展,实施创造性、开放性教学,充分调动学生的听、说、读、写、议、练、答等多种感官,让课堂真正成为“学习”的课堂。突出“学法指导”,教给学生具体的学习方法,高效地获取知识。四个并重是:教学结果与教学过程并重;智力因素与非智力因素并重;教师指导与学生自学并重;一般能力培养与创造品质并重;

在其余方面确立精细化管理六项要求,即“三清两全面”。三清分别指当日清、单元清、逢月清。当日清指当天学生应学会的知识要人人过关;单元清指学科教师每个单元结束后,备课组可以进行一次单元过关测试,帮助学生分析错题错因,教师在个人分析的基础上进行分析总结,掌握学生学习状况。两全面即指期中、期末两次全面阶段测试,专业各科目统一考试时间,科任老师命题阅卷分析总结。

十、毕业要求

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 学生达到以下要求:

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,修满规定的学分 190 分;
3. 实习考核合格;

十一、附录

教学进程安排表见上文

计算机网络安防系统安装与维护 实施性教学计划

一、专业名称

全称：网络安防系统安装与维护

专业代码：090700

专业类别：信息技术类

二、入学资格

初中毕业或具有同等学历

三、学习年限

专业学制 3 年

四、培养目标

本专业坚持立德树人，面向计算机网络技术的集成与应用领域，培养从事网络组建、网络设备安装与调试、网络系统维护与管理、网络产品营销以及相关产品销售等工作，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

五、职业领域

序号	对应职业（岗位）	职业资格证书举例	专业（技能）方向
1	计算机网络工程技术人员	计算机网络管理员	网络管理与维护
2	信息系统运行维护工程技术人员	信息系统运行维护工程技术人员	网络产品营销

说明：可根据区域实际情况和专业（技能）方向取得 1 或 2 个证书。

六、专业培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

（一）职业素养

1. 热爱网络安全防范系统工作，具有良好的职业道德。
2. 具有良好的职业认同感，认同网络安全防范系统工作的专业性、独特性及网络安全防范系统对社会发展的价值。
3. 具有良好的身体素质，有积极的工作态度和创新能力，能胜任高强度的劳动。
4. 具有良好的人际交往、团队协作能力和客户服务意识。
5. 具备网络相关的信息安全、知识产权保护和质量规范意识。
6. 具有获取前沿技术信息、学习新知识的能力。
7. 具备正确理解合同、方案、技术支持文档，编写日志、实施计划、验收报告的能力。

（二）专业知识和技能

1. 掌握网络安全防范系统人才所必备的数学、外语和其他文化基础知识；
2. 掌握计算机网络的基本知识，掌握网络运行环境和网络信息管理知识；
3. 掌握电工电子技术相关知识；
4. 掌握音视频技术相关知识；
5. 掌握计算机组装与维护、网络安全的知识；
6. 掌握网络安防系统安装与维护基础知识；
7. 具有计算机主流网络操作系统、常用办公及工具软件的基本应用能力。
8. 具有综合布线设计与施工的能力。
9. 具有识别计算机网络及安防产品英文词汇、语句，借助翻译工具阅读英文技术资料的能力；
10. 具有网络系统规划、安装及网络操作系统与应用程序的安装、设置与维护能力；
11. 具备文献检索与资料查询的能力；
12. 掌握网络安防系统安装与维护相关技能
13. 具有计算机组装与维护技能

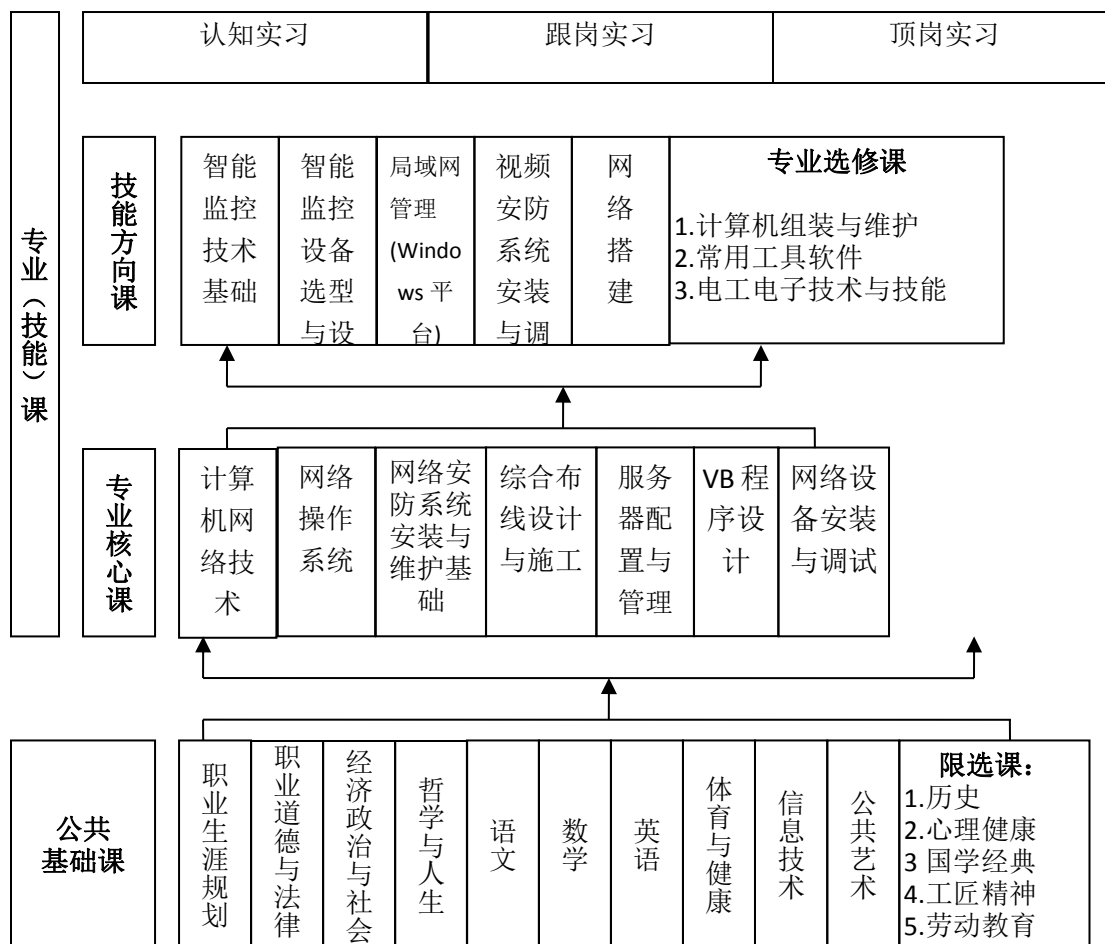
专业（技能）方向——网络管理与维护

1. 掌握服务器配置和管理基础知识，具有常用网络服务配置部署、管理与维护能力。
2. 掌握网站的建设流程与规范，具有网站规划、空间与地址管理、数据上传、Web应用程序与数据库部署、数据备份与迁移、安全防护、运行中突发事件处理、性能测试等网站建设、管理、维护能力。
3. 具有网络病毒防范、安全漏洞修复、数据保护、攻击防御、安全策略编制、设备日常维护和故障排除能力。

专业（技能）方向——网络产品营销

1. 掌握市场营销的相关知识，能够分析客户心理并与客户进行良好沟通，具有网络营销领域的市场营销策划和产品销售能力。
2. 了解电子商务的基本概念、原理和运行方式，掌握网上购物、网上交易、在线电子支付等各种商务活动、交易活动、金融活动和相关的综合服务活动的技能，具有应用电子商务平台进行网络产品营销的能力。
3. 了解会计与经营的基础知识，具有会计与经营业务相关的业务能力。
4. 具有向客户介绍主流计算机及网络产品的性能、用途的能力，并能提供恰当的推荐意见。

七、课程结构



八、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。

公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术、历史，以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校外实训、顶岗实习等多种形式。

（一）公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	职业生涯规划	依据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
2	职业道德与法律	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
3	经济政治与社会	依据《中等职业学校经济政治与社会教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	54

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
4	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	72
5	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	234
6	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	198
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	198
8	计算机应用基础	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	108
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	180
10	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	54
11	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	18
12	心理健康	依据《中等职业学校心理健康教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
13	国学经典	依据《中等职业学校国学经典教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	18
14	工匠经典	依据《中等职业学校工匠精神教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	18
15	劳动教育	依据《中等职业学校劳动教育教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	18

（二）专业技能课

1. 专业核心课

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
1	计算机网络技术	了解计算机网络的类型、组成、应用等基础知识，熟悉网络工作原理、主流协议和网络规划相关知识，掌握局域网络系统构建所需的网络规划、线缆制作、网络常用设备配置、因特网接入、对等网架构、无线网络架构、网络安全防护等基本技能	288

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
2	网络操作系统	了解网络操作系统基本概念，掌握网络操作系统的安装与维护技能，能安装和维护应用软件、管理用户和磁盘、配置相应的服务与策略	72
3	网络安全系统安装与维护基础	了解网络安全系统相关基础知识，熟悉安防系统通用图形符号相关知识，掌握智能监控安防系统、入侵报警系统以及出入口控制系统等相关基本知识。	72
4	综合布线设计与施工	了解网络布线的基础知识，理解专业综合布线的工程规范，熟练使用网络布线与测试工具，掌握不同网络通信物理介质在不同环境下的装配、布线与测试技能，熟悉室内（办公和家居）、专业机房、弱电井、大型楼宇、室外等网络布线场景的布线施工技能，能进行小规模布线工程设计与施工组织。	72
5	服务器配置与管理	了解服务器配置和管理基础知识，掌握在 Windows2008 操作系统下，文件的配置与管理，打印管理、IIS 文件服务、邮件服务等操作技能，能配置和维护各种网络服务器（如 DNS 服务器、DHCP 服务器、WEB 服务器、FTP 服务器、邮件服务器、文件服务器、流媒体服务器等）	108
6	VB 程序设计	了解计算机程序设计的基本概念，理解数据类型、表达式、逻辑关系、流程控制等知识，熟悉计算机编程从需求分析到软件分布的业务流程，掌握可视化程序界面设计、数据库连接、多媒体与网络应用等编程方法，能使用编程工具开发计算机简单功能应用程序	144
7	网络设备安装与调试	通过本课程的学习，学生掌握当前先进的网络技术，并能熟练利用锐捷网络设备（路由器和交换机）设计、构建和维护中小型企业网络。掌握网络互联的基本概念；掌握 IP 编址技术；掌握交换机的基本配置和调试；掌握 VLAN 的划分、VTP 配置和 VLAN 间的路由；掌握生成树协议的原理和配置。掌握锐捷路由器的基本配置和调试；掌握静态路由和动态路由（RIP、EIGRP、OSPF）的配置和调试；掌握访问控制列表的设计和应用；掌握广域网技术（PPP、ISDN、Frame Relay）的应用；掌握网络地址转换技术的设计和应用	72

2. 专业（技能）方向课

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
1	智能监控技术基础	了解智能监控基本知识，掌握智能监控行业标准规范、监控网络体系结构及其传输原理，具有智能监控网络中常用路由交换设备及网络安全设备的配置调试、运动侦测与目标判别以及简单监控网络设计规划能力	108
2	智能监控设备选型与设置	了解智能监控常见设备的功能和分类，熟悉常用智能监控设备的组成原理、性能参数指标和选型方法，具有摄像机、镜头、云台/支架、防护罩、控制台等相关智能监控设备选型与设置的能力。	72
3	局域网管理（Windows 平台）	了解服务器配置和管理基础知识，掌握在 Windows2000 操作系统下，文件的配置与管理，打印管理、IIS 文件服务、邮件服务等操作技能，能配置和维护各种网络服务器（如 DNS 服务器、DHCP 服务器、WEB 服务器、FTP 服务器、邮件服务器、文件服务器等）。	108
4	视频安防系统安装与调试	了解智能楼宇视频安防系统相关基础知识，熟悉智能楼宇视频安防系统的组成原理和常见设备工作原理以及性能参数指标，掌握常见摄像机、镜头、云台/支架、防护罩、控制台安装与调试技术，具有智能楼宇视频安防系统（包括控制台、电视墙、监控系统以及智能广播系统等）的基础施工、设备安装调试、维修维护等相关能力。	72
5	网络搭建	通过本课程的学习，学生掌握当前先进的网络技术，并能熟练利用锐捷网络设备（路由器和交换机）设计、构建和维护中小型的企业网络。掌握网络互联的基本概念；掌握 IP 编址技术；掌握交换机的基本配置和调试；掌握 VLAN 的划分、VTP 配置和 VLAN 间的路由；掌握生成树协议的原理和配置。掌握锐捷路由器的基本配置和调试；掌握静态路由和动态路由（RIP、EIGRP、OSPF）的配置和调试；掌握访问控制列表的设计和应用；掌握广域网技术（PPP、ISDN、Frame Relay）的应用；掌握网络地址转换技术的设计和应用	108

3. 专业选修课

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
1	计算机组装与维护	了解计算机的组成和工作原理,熟悉配装计算机安装计算机系统软件、常用应用软件及简单网络应用工作流程,掌握个人计算机的硬件拆装、软件安装、外设连接与配置,能诊断与排除计算机硬件简单故障	36
2	常用工具软件	掌握计算机系统管理与维护、虚拟机、特殊文档编辑与格式转换、翻译工具、网络管理与维护工具、局域网检测、数码产品及移动设备连接和数据传输、多媒体信息处理等常用工具类软件的应用技能	36
3	电工电子技术与技能	专业实际和行业发展密切结合。掌握电子技术各种基本功能、电路的组成、基本工资原理、性能特点,熟悉贴片技术工艺技能和电子仪器的正确使用方法,初步具有查阅电子元器件手册,正确使用元器件的能力、常识、测试常用电路功能及排除故障的能力。	36

4. 综合实训

根据学校的教学要求灵活安排综合实训,以项目实训或校企合作的生产性实训方式进行,和学生技能证书考核要求结合进行。时间安排上结合课程的进度,安排在每个学期与第五学期。技能考证在当地教育主管部门的统一要求下完成,证书以当地教育主管部门的统一要求为准,是国家相关部委(教育部、人力资源和社会保障部、工业和信息化部等)的职业技能证书。

5. 顶岗实习

顶岗实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节,学校认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求,保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。在确保学生实习总量的前提下,可根据实际需要,通过校企合作,实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实习。

九、课程及教学计划安排

19 网络安防系统与安装维护实施性教学计划

课程类别	课程类型	序号	课程名称	学时	学分	各学期周学时安排					
						1	2	3	4	5	6
公共基础	必修课程	1	职业生涯规划	36	2	2					
		2	职业道德与法律	36	2		2				
		3	经济政治与社会	54	3			3			
		4	哲学与人生	72	4				4		
		5	语文	234	13	3	3	3	4		
		6	数学	198	11	2	2	3	4		
		7	英语	198	11	2	2	3	4		
		8	计算机应用基础	108	6	2	4				
		9	体育与健康	180	10	2	2	2	2	2	
		10	公共艺术（音乐）	18	1		1				
		11	公共艺术（美术）	36	2	1					1
	选修课程	12	历史	18	1					1	
		13	心理健康	36	2			2			
		14	国学经典	18	1					1	
		15	工匠精神	18	1					1	
		16	劳动教育	18	1					1	
公共基础课合计				1278	71	14	16	16	18	7	
专业技能课	专业核心课	1	计算机网络技术	288	16	4		4	8		
		2	网络操作系统	72	4		4				
		3	网络安防系统安装与维护基础	72	4		4				
		4	综合布线设计与施工	72	4			4			
		5	服务器配置与管理	108	6					6	
		6	VB 程序设计	144	8						8
		7	网络设备安装与调试	72	4		4				
	专业技能方向	1	智能监控技术基础	108	6	6					
		2	智能监控设备选型与设置	72	4				4		
		5	局域网管理（Windows 平台）	108	6			6			
		6	视频安防系统安装与调试	72	4					4	
		7	网络搭建	108	6						6

课程类别	课程类型	序号	课程名称	学时	学分	各学期周学时安排						
						1	2	3	4	5	6	
	专业选修课	1	计算机组装与维护	36	2	2						
		2	常用工具软件	36	2		2					
		3	电工电子技术与技能	36	2	4						
		综合实训			0	0						
		顶岗实习			540	30						30
		专业课合计			1944	110	16	14	14	12	24	30
合计				3222	181	30	30	30	30	31	30	

十、教材

本专业所用教材如下表：

课程类型	课 程	教材名称	出版单位
公共基础课程	职业生涯规划	职业生涯规划	高等教育出版社
	职业道德与法律	职业道德与法律	高等教育出版社
	经济政治与社会	经济与政治基础知识	高等教育出版社
	哲学与人生	哲学与人生	高等教育出版社
	语文	语文(基础模块)	高等教育出版社
	数学	数学(基础模块)	高等教育出版社
	英语	英语(基础模块)	高等教育出版社
	计算机应用基础	计算机应用基础 (WindowsXP+Office2003平台)	高等教育出版社
	体育与健康	体育与健康	高等教育出版社
	公共艺术	美术欣赏	高等教育出版社
	历史	中国历史(全册)	人民教育出版社
专业核心课程	计算机网络技术基础	计算机网络技术基础(第2版)	高等教育出版社
	网络操作系统	网络操作系统应用	高等教育出版社
	网络安防系统安装与维护基础	网络安防系统安装与维护基础	电子工业出版社
	综合布线设计与施工	综合布线设计与施工(第3版)	高等教育出版社
	服务器配置与管理	网络服务器配置与管理 (Windows Server 2008)	电子工业出版社

	VB 程序设计	可视化编程应用基础-Visual Basic	高等教育出版社
	网络设备安装与调试	网络设备安装与调试（神码版）	电子工业出版社
专门化 方向 课程	智能监控技术	智能监控技术	大连理工大学出版社
	现代安防视频监控系统设备剖析与解读	现代安防视频监控系统设备剖析与解读	电子工业出版社
	局域网管理(Windows 平台): Windows 2000 职业技能培训教程	局域网管理(Windows 平台): Windows 2000 职业技能培训教程	北京希望电子出版社, 兵器工业出版社
	安防视频监控实训教程(第2版)	安防视频监控实训教程(第2版)	电子工业出版社
	网络搭建	网络设备安装与调试（神码版）	电子工业出版社
专业选修 课程	计算机组装与维护	计算机组装与维护	高等教育出版社
	常用工具软件	网络工具软件	高等教育出版社
	电工电子技术与技能	电工基础（第五版）	中国劳动社会保障出版社

十一、教学质量检查方案

学校自行安排的质量检查：由操作考试（占 40%）、实训成绩（占 40%）与学生平时表现（占 20%）组成。

十二、说明

对以上不能涵盖的内容作必要说明。

连江职业中专学校计算机网络技术专业 实施性教学计划

一、专业名称

全称：计算机网络技术

专业代码：090500

专业类别：信息技术类

二、入学资格

初中毕业或具有同等学历

三、学习年限

专业学制 3 年

四、培养目标

本专业坚持立德树人，面向计算机网络技术的集成与应用领域，培养从事网络组建、网络设备安装与调试、网络系统维护与管理、网络产品营销以及相关产品销售等工作，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

五、职业领域

序号	对应职业（岗位）	职业资格证书举例	专业（技能）方向
1	网络设备调试员、计算机网络管理员	网络设备调试员、计算机网络管理员	网络管理与维护
2	网络编辑员、电子商务师	网络编辑员、电子商务师	网络产品营销

说明：可根据区域实际情况和专业（技能）方向取得 1 或 2 个证书。

六、专业培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

（一）职业素养

1. 具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。
2. 具有良好的人际交往、团队协作能力和客户服务意识。
3. 具有网络相关的信息安全、知识产权保护和质量规范意识。
4. 具有获取前沿技术信息、学习新知识的能力。
5. 具有正确理解合同、工程方案、技术支持文档的能力。
6. 初步具有编写工作日志、实施计划、验收报告的能力。
7. 具有熟练的信息技术应用能力。

（二）专业知识和技能

1. 具有计算机应用领域常用工具软件的应用能力；
2. 掌握电工电子技术相关知识和技能=
3. 掌握网络技术基础概念，具有网络技术基本操作和应用能力。
4. 具有计算机的硬件拆装、系统安装和简单故障排除及维护的能力。
5. 具有网络主流设备的安装、配置与调试能力；
6. 掌握网络布线和布线测试的技术，具有网络布线设计与施工的能力。
7. 具有网络操作系统与应用程序的安装、设置与维护能力。
8. 具有使用计算机处理图形、图像等数字媒体信息的能力。
9. 具有网页设计与制作，以及网站的建立、发布、维护与管理能力。

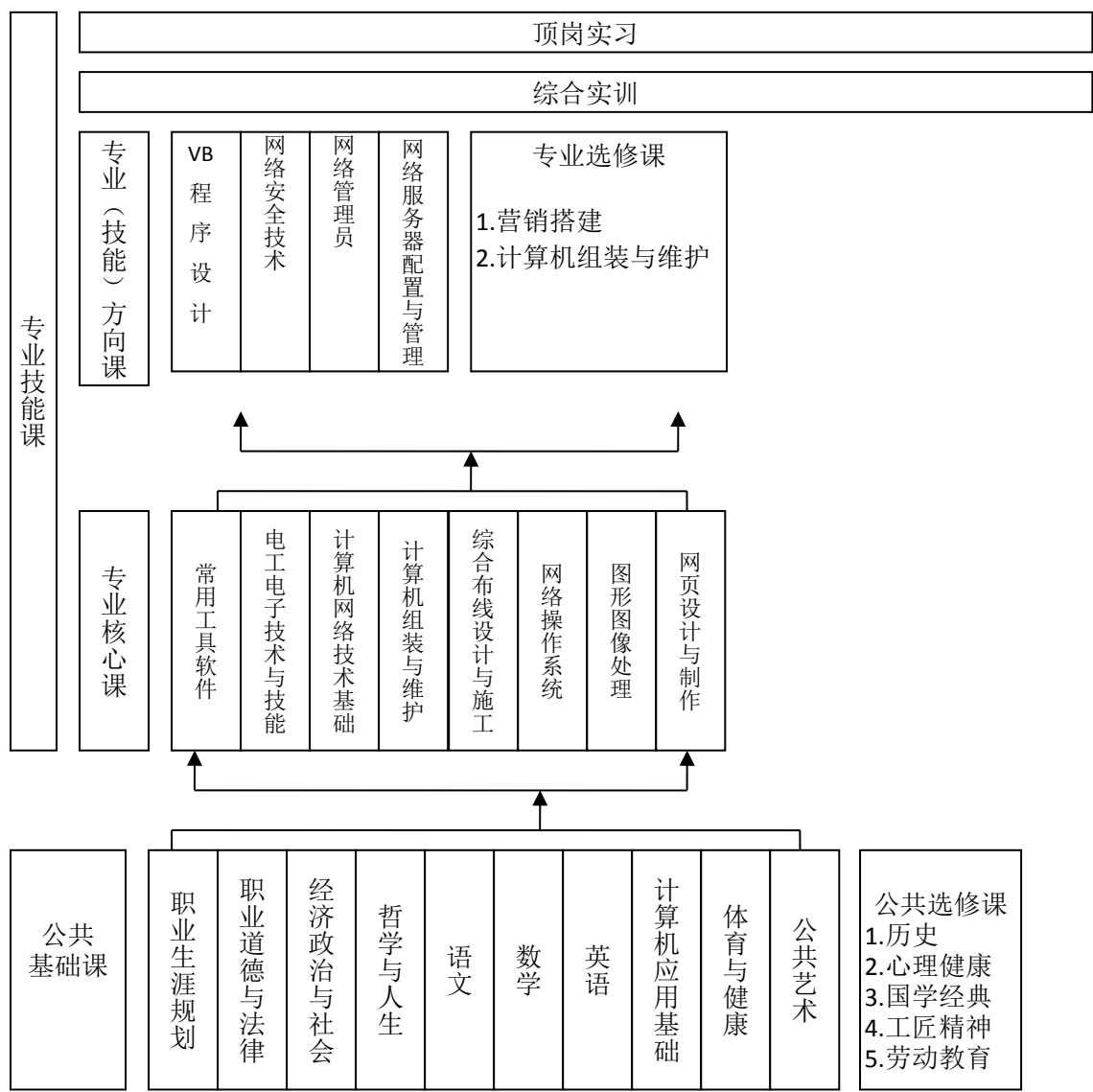
专业（技能）方向——网络管理与维护

1. 掌握服务器配置和管理基础知识，具有常用网络服务配置部署、管理与维护能力。
2. 掌握网站的建设流程与规范，具有网站规划、空间与地址管理、数据上传、Web应用程序与数据库部署、数据备份与迁移、安全防护、运行中突发事件处理、性能测试等网站建设、管理、维护能力。
3. 具有网络病毒防范、安全漏洞修复、数据保护、攻击防御、安全策略编制、设备日常维护和故障排除能力。

专业（技能）方向——网络产品营销

1. 掌握市场营销的相关知识，能够分析客户心理并与客户进行良好沟通，具有网络营销领域的市场营销策划和产品销售能力。
2. 了解电子商务的基本概念、原理和运行方式，掌握网上购物、网上交易、在线电子支付等各种商务活动、交易活动、金融活动和相关的综合服务活动的技能，具有应用电子商务平台进行网络产品营销的能力。
3. 了解会计与经营的基础知识，具有会计与经营业务相关的业务能力。
4. 具有向客户介绍主流计算机及网络产品的性能、用途的能力，并能提供恰当的推荐意见。

七、课程结构



八、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。

公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术、历史，以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校外实训、顶岗实习等多种形式。

(一) 公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	职业生涯规划	依据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
2	职业道德与法律	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
3	经济政治与社会	依据《中等职业学校经济政治与社会教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	54
4	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	54
5	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	216
6	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	180
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	180
8	计算机应用基础	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	108
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	180
10	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	54
11	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	18
12	心理健康	依据《中等职业学校心理健康教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
13	国学经典	依据《中等职业学校国学经典教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	18
14	工匠经典	依据《中等职业学校工匠精神教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	18
15	劳动教育	依据《中等职业学校劳动教育教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	18

（二）专业技能课

1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	常用工具软件	掌握计算机系统管理与维护、虚拟机、特殊文档编辑与格式转换、翻译工具、网络管理与数据传输、即时通信、信息安全、云办公、数码产品及移动设备连接和数据传输、多媒体信息处理等常用工具类软件的应用技能	72

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
2	电工电子技术与技能	依据《中等职业学校电工电子技术与技能教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	72
3	计算机网络技术基础	了解计算机网络的类型、组成、应用等基础知识，熟悉网络工作原理、主流协议和网络规划相关知识，掌握局域网系统构建所需的网络规划、线缆制作、网络常用设备的基本配置、因特网接入、无线网络、网络安全防护等基本知识 with 技能	252
4	网络设备安装与调试	通过本课程的学习，学生掌握当前先进的网络技术，并能熟练利用锐捷网络设备（路由器和交换机）设计、构建和维护中小型的企业网络。掌握网络互联的基本概念；掌握 IP 编址技术；掌握交换机的基本配置和调试；掌握 VLAN 的划分、VTP 配置和 VLAN 间的路由；掌握生成树协议的原理和配置。掌握锐捷路由器的基本配置和调试；掌握静态路由和动态路由（RIP、EIGRP、OSPF）的配置和调试；掌握访问控制列表的设计和应用；掌	108
5	综合布线设计与施工	了解网络布线的基础知识，理解专业综合布线的工程规范，熟练使用网络布线与测试工具，掌握不同网络通信物理介质在不同环境下的装配、布线与测试技能，熟悉室内（办公和家居）、专业机房、弱电井、大型楼宇、施工室外等网络布线场景的布线施工技能，能进行小规模布线工程设计与施工组织	72
6	网络操作系统	了解网络操作系统基本概念，掌握网络操作系统的安装与维护技能，能安装和维护应用软件、管理用户和磁盘、配置相应的服务与策略	72
7	图形图像处理	了解图形图像处理及相关的美学基础知识，理解平面设计与创意的基本要求，熟悉不同类型图形图像处理业务的规范要求与表现手法，掌握应用平面设计主流软件进行图形图像处理的相关技能，能使用相应软件进行图形绘制、图文编辑、图像处理等业务应用	72
8	网页设计与制作	了解网页设计与制作的基础知识和规范要求，熟悉 HTML 和脚本语言相关知识，掌握站点创建、网页元素编辑、表格应用、层和框架布局、网页行为添加、样式与模板应用、表单元素使用等相关技能，能应用主流网页设计软件进行不同风格的简单网页设计以及编写简单网页代码和脚本	72

2. 专业（技能）方向课

(1) 网络管理与维护

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	VB 程序设计	了解计算机程序设计的基本概念，理解数据类型、表达式、逻辑关系、流程控制等知识，熟悉计算机编程从需求分析到软件分布的业务流程，掌握可视化程序界面设计、数据库连接、多媒体与网络应用等编程方法，能使用编程工具开发计算机简单功能应用程序	144
2	网络安全技术	了解网络安全的相关知识，理解网络信息安全规范及构成网络安全威胁的原理与防御机制，掌握网络病毒防范网络安全漏洞修复、网络数据保护、网络攻击防御、网络、安全策略编制、网络设备日常维护和网络故障排除的相关技能	72
3	网络管理员	了解计算机网络基本概念、互联网及其应用、局域网技术与综合布线、网络操作系统、应用服务器配置、Web 网站建设、网络安全和网络管理	108
4	网络服务器配置与管理	了解服务器配置和管理基础知识，掌握在 Windows 或 Linux 操作系统下，文件的配置与管理，打印管理、IIS 文件服务、邮件服务等操作技能，能配置和维护各种网络服务器（如 DNS 服务器、DHCP 服务器、Web 服务器、FTP 服务器、邮件服务器、文件服务器、流媒体服务器等）	180
5	网络搭建	通过本课程的学习，学生掌握当前先进的网络技术，并能熟练利用锐捷网络设备（路由器和交换机）设计、构建和维护中小型的企业网络。掌握网络互联的基本概念；掌握 IP 编址技术；掌握交换机的基本配置和调试；	180

3. 专业选修课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	营销策略	了解市场营销基本理论知识，能有效地寻找与发现顾客，在营销洽谈中能综合运用各种语言技巧，理解相关的营销策略，掌握基本的营销方法与营销手段，能充分利用各种成交机会有效促成交易	36

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
3	计算机组装与维护	了解配装计算机，安装计算机系统软件、常用应用软件及简单网络应用工作流程，熟悉个人计算机的硬件拆装、软件安装、外设连接与配置，能诊断与排除计算机硬件简单故障	72

4. 综合实训

根据学校的教学要求灵活安排综合实训，以项目实训或校企合作的生产性实训方式进行，和学生技能证书考核要求结合进行。时间安排上结合课程的进度，安排在每个学期与第五学期。技能考证在当地教育主管部门的统一要求下完成，证书以当地教育主管部门的统一要求为准，是国家相关部委（教育部、人力资源和社会保障部、工业和信息化部等）的职业技能证书。

5. 顶岗实习

顶岗实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节，学校认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替、多学期、分阶段安排学生实习。

九、课程及教学计划安排

19 计算机网络技术实施性教学计划

课程类别	课程类型	序号	课程名称	学时	学分	各学期周学时安排					
						1	2	3	4	5	6
公共基础	必修课程	1	职业生涯规划	36	2	2					
		2	职业道德与法律	36	2		2				
		3	经济政治与社会	54	3			3			
		4	哲学与人生	54	3				3		
		5	语文	216	12	3	3	3	3		
		6	数学	180	10	2	2	3	3		
		7	英语	180	10	2	2	3	3		
		8	计算机应用基础	108	6	2	4				
		9	体育与健康	180	10	2	2	2	2	2	
		10	公共艺术（音乐）	18	1		1				

课程类别	课程类型	序号	课程名称	学时	学分	各学期周学时安排					
						1	2	3	4	5	6
	选修课程	11	公共艺术（美术）	36	2	1				1	
		12	历史	18	1					1	
		13	心理健康	36	2			2			
		14	国学经典	18	1					1	
		15	工匠精神	18	1					1	
		16	劳动教育	18	1					1	
	公共基础课合计				1206	67	14	16	16	14	7
专业技能课	专业核心课	1	常用工具软件	72	4	4					
		2	电工电子技术与技能	72	4	4					
		3	计算机网络技术基础	252	14	4		4	6		
		4	网络设备安装与调试	108	6		6				
		5	综合布线设计与施工	72	4			4			
		6	网络操作系统	72	4		4				
		7	图形图像处理	72	4		4				
		8	网页设计与制作	72	4					4	
	专业技能方向	1	VB 程序设计	144	8					8	
		2	网络安全技术	72	4				4		
		3	网络管理员	108	6			6			
		4	网络服务器配置与管理	180	10				4	6	
		5	网络搭建	108	6					6	
	专业选修课	1	营销策略	36	2				2		
		2	计算机组装与维护	72	4	4					
	综合实训				0	0					
	顶岗实习				540	30					30
专业课合计				2052	114	16	14	14	16	24	30
合计				3258	181	30	30	30	30	31	30

十、教材

本专业所用教材如下表：

课程类型	课 程	教材名称	出版单位
公共基础课程	职业生涯规划	职业生涯规划	高等教育出版社
	职业道德与法律	职业道德与法律	高等教育出版社
	经济政治与社会	经济与政治基础知识	高等教育出版社
	哲学与人生	哲学与人生	高等教育出版社
	语文	语文(基础模块)	高等教育出版社
	数学	数学(基础模块)	高等教育出版社
	英语	英语(基础模块)	高等教育出版社
	计算机应用基础	计算机应用基础 (WindowsXP+Office2003平台)	高等教育出版社
	体育与健康	体育与健康	高等教育出版社
	公共艺术	美术欣赏	高等教育出版社
	历史	中国历史(全册)	人民教育出版社
专业核心课程	常用工具软件	网络工具软件	高等教育出版社
	电工电子技术与技能	电工电子技术与技能	高等教育出版社
	计算机网络技术基础	计算机网络技术基础	高等教育出版社
	网络设备安装与调试	网络设备配置与调试	高等教育出版社
	综合布线设计与施工	网络综合布线技术	高等教育出版社
	网络操作系统	网络操作系统应用	高等教育出版社
	图形图像处理	图形图像处理	高等教育出版社
	网页设计与制作	网页设计与制作	高等教育出版社
专门化方向课程	VB 程序设计	可视化编程应用基础-Visual Basic	高等教育出版社
	网络安全技术	网络安全技术	高等教育出版社
	网络管理员	网络管理员教程	高等教育出版社
	网络服务器配置与管理	网络服务器配置与管理	高等教育出版社
	网络搭建	网络设备安装与调试(神码版)	电子工业出版社
专业选修课程	营销策略	营销策略	高等教育出版社
	计算机组装与维护	计算机组装与维护	高等教育出版社

十一、教学质量检查方案

学校自行安排的质量检查：由操作考试（占 40%）、实训成绩（占 40%）与学生平时表现（占 20%）组成。

十二、说明

对以上不能涵盖的内容作必要说明。

连江职业中专学校学前教育专业（保育员） 实施性教学计划

一、专业名称（专业代码）

学前教育（保育员）160200

二、入学要求

初中毕业或具有同等学历

三、修业年限

3年

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）	职业资格证书或 技能等级证书
16	教育类 160100	学前教育 P8210	保育员 4071201	(1) 各级各类幼儿园、儿童福利机构 幼儿保育岗位； (2) 各级各类早教机构、家庭育婴岗位	(1) 保育员证书（四级） (2) 育婴师证书（四级）

- 备注：1. 所属专业大类及专业类根据现行专业目录
2. 对应行业参照现行《国民经济行业分类》
3. 主要职业类别参照《国家职业分类大典》
4. 可根据区域实际情况和专业（技能）方向取得1或2个证书。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业面向托幼儿园所，培养与地区幼教改革和发展实际相适应，德、智、体、美全面发展，职业道德良好，具有现代幼儿保健科学知识及幼儿教育理论知识，并能根据幼儿生理、心理发展特点及保教工作的要求，熟练掌握幼儿保教工作的各项技能，具有一定文化素养，艺术素养和职业发展基础，较好组织管理能力和人际交往能力，身心健康，活泼开朗，富有朝气，坚持学前教育专业追求，能辅助幼儿教师组织教学活动的高素质中等反思型托幼儿园所保育人才，并为相关专业领域的学习或高一级学校深造奠定基础。

（二）培养规格

1. 知识要求:

(1)掌握学前教育学、学前儿童发展心理学、学前儿童卫生保健、幼儿营养等方面的专业文化基础知识和现当代儿童保健保育科学知识,

(2)掌握从事学前教育工作的有关教学方法和学前教育教学的规律。

(3)掌握保育员的职业道德与职业守则。

(4)掌握保育员一日工作内容的基本理论知识。

(5)掌握具有广泛性和综合性的科学文化基础知识。

2. 能力要求

(1)学科专业方面

具备制定具体保育方案和组织实施保育活动的基本能力;

具备幼儿保健保育以及科学合理的幼儿园一日生活照护技能;

具备一定的活动组织能力和良好的人际交往能力,能辅助幼儿教师组织好幼儿一日活动;

具备《保育员国家职业技能标准》规定的初级能力,在“卫生管理”“生活管理”“配合教育”等方面具备基本操作技能。

(2)语言能力方面

具有较强的口头表达能力;

具有较强的阅读和书面表达能力。

(3)资格证书方面

计算机等级证书(不低于中级);

普通话水平证书(不低于二乙);

育婴师证书(初级);

专项技能证书。

3. 素质要求

(1)热爱幼儿保育工作。

(2)具有强烈的爱心、耐心、责任心。

(3)有健康的身体素质、心理素质和审美素质。

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

公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术(美术)、历史、自然科学和社会科学基础知识。

专业技能课包括专业核心课、专业技能课和专业选修课,实习实训是专业技能课教学的重要内容。

(一) 公共基础课

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求	参考学时
1	职业生涯规划	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，增强提高职业素质和职业能力的自觉性，做好适应社会、融入社会成为一名优秀的幼儿教育者的准备。	36
2	职业道德与法律	帮助学生了解文明礼仪的基本要求、陶冶道德情操，增强职业道德意识，养成良好的职业道德行为习惯；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，并能够将法律知识生活化、简单化，引导幼儿能够从小懂法、守法。	36
3	经济政治与社会	指导学生掌握马克思主义的相关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、主动参与社会生活的能力。	54
4	哲学与人生	使学生了解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，并能进一步用哲学思想看待幼儿教育，形成正确的儿童哲学观。	54
5	语文	学习必需的语文基础知识和学习方法，并注重培养学生读、写、文学欣赏、人际沟通、爱国情怀等在本专业中的应用能力。形成良好的个性、健全的人格，促进自身发展。	216
6	数学	在初中数学的基础上，进一步学习集合与逻辑用语、不等式、函数、三角函数、立体几何、排列与组合、概率与统计初步基础知识，并注重培养学生发现问题、分析问题、解决问题、计算能力等在本专业中的应用能力。	180
7	英语	在基础英语学习的基础上，巩固、扩展学生的学前保育专业基础词汇和基础语法，并注重培养学生英语发音、读写等在本专业中的应用能力。	180

序号	课程名称	课程目标、主要教学内容和要求	参考学时
8	计算机应用基础	在初中相关课程的基础上，进一步学习计算机的基础知识，并注重培养学生计算机操作应用能力等在幼儿教育教学活动中的应用。	108
9	体育与健康	学习体育与卫生保健的基础知识和运动技能，掌握科学锻炼和娱乐休闲的基本方法，注重培养学生健康体魄，为继续学习和今后的工作奠定基础。	180
10	公共艺术(美术)	了解基本的美术欣赏知识，并注重培养学生中外美术作品欣赏以及通过美术作品来表达美、制造美的能力，为学生实行和辅助幼儿美术教育活动的开展奠定基础。	18
11	历史	通过学习，要能够了解人类历史上重要的政治制度、政治事件及其代表人物等基本史实，正确认识历史上的阶级、阶级关系和阶级斗争，认识人类社会发展的基本规律。	36
12	自然科学	本课程综合了物理、化学、生物等基本知识，同时针对自然领域相关内容和学生职业需求，将学科知识生活化，如：气候、环保、信息技术、视频、卫生、健康等，使学生能够利用所学知识解释学前儿童身边的科学现象，激发学前儿童对自然科学现象的兴趣，并引导他们对科学与生活问题的探索。	36
13	化妆	通过本课程的学习使学生系统地掌握化妆的基本知识与基本方法，培养学生职场相关的礼仪知识，能够根据场合需求塑造符合教师的形象。	
14	茶艺	通过茶文化和相关技能的培养、教育和训练，能修炼自身的气质，强化规则意识，形成良好的职业素养，培养学生对传统文化的热爱和对茶艺的审美、鉴赏力。	
15	就业指导	通过该课程的学习，为学生提供就业政策、求职技巧、就业信息等方面的指导，帮助各专业学生了解我国、当地的就业形势、就业政策，根据自身的情况，选择适合职业。	

(二) 专业技能课

1. 专业核心课

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
1	学前儿童卫生保健	掌握学前儿童的生理特点,明确具体保育任务,在整个保教过程中根据幼儿身心发展特点,依据科学的照护技能培养幼儿各种良好行为习惯,规范生活、教学、游戏,运动等活动行为,将各种保教措施与方法落实于幼儿园一日生活各环节中,有效落实各项保健措施,有效防范各类传染病,促进幼儿健康成长。	234
2	学前教育基础知识	掌握新时代应有的基本教育理念,能够辅助幼儿教师组织相关教育活动,并运用新型教育理念在一日活动中培养幼儿良好的行为习惯。	72
3	学前儿童发展心理学	通过本课程的学习,帮助学生掌握幼儿心理发展的基本特点,以及学前儿童常见心理卫生问题,如恐惧、焦虑、说谎、口吃、攻击性行为等;帮助学生掌握常见幼儿心理疾患及预防,如强迫症、自闭症和智力落后等。确保学习者在后续工作中能运用结合所学习的相关知识解决实际教学过程中的幼儿心理问题,提高教学效率。	72
4	幼儿园保育基础知识	掌握卫生管理、班级管理和辅助教育的初级理论知识,并掌握相关的卫生管理、班级管理、辅助教育的初级技能,如严格执行消毒制度、班级清洁、妥善管理班级用具等,使得学生能够出色完成幼儿基本生活照料、保健、自理能力培养和辅助教育等工作。	144
5	学前教育机构环境创设	通过本课程的学习,帮助学生在掌握一定手工技能的基础上,能够帮助幼儿教师开展幼儿园物质环境创设,进行一定的教具制作及环境布置工作;并能辅助幼儿教师开展教育教学活动,创设和谐文明的幼儿园精神环境。	72

6	教师口语与沟通技巧	能够运用标准或比较标准的普通话，进行一般口语交际并辅助开展教育、教学等活动，如能给幼儿讲故事、教授诗歌绕口令，具有启发性和感染力；掌握幼儿园常用口语交际的基本技能；语言表达清晰、流畅，语态自然大方，有一定应变能力	72
---	-----------	--	----

2. 专业技能方向

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
1	幼儿园游戏	了解幼儿游戏的基本理论；能够创设幼儿游戏环境，能对多种幼儿游戏进行分类指导；能辅助幼儿教师组织开展游戏活动，能根据幼儿园活动区的需求，及时投放玩具和活动材料。	72
2	幼儿园领域活动指导	了解幼儿在语言、健康、科学、艺术、社会等五大领域的发展特点及教育目标和教育要求，了解五大领域活动的教育方式、形式及特点，能够辅助幼儿教师顺利开展相关活动，并有鉴赏、评价幼儿作品的的能力。	72
3	保育技能（中级）	掌握具体的保育实践技能，包括清洁与消毒、生活管理、安全管理、配合教育等工作，学生能够做到正确配置消毒液、正确清洁窗台、合理安排幼儿午睡等。	72

3. 专业选修课

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
1	幼儿文学	了解幼儿文学的特征和功能，掌握幼儿文学的体裁，初步了解幼儿文学作品的特点、作用和基本结构；逐步掌握幼儿文学作品的表达技巧；能够对幼儿文学作品进行简单的改编与创作；会欣赏与评价幼儿文学作品	36
2	幼儿简笔画	掌握一定的图案、色彩知识；能用基本绘画技能及简笔画法，来临摹、创作幼儿园活动需要的美术作品和教学简笔画；能够初步指导幼儿绘画的创作；会欣赏和评价幼儿绘画作品。	72

序号	课程名称	课程目标、主要内容和教学要求	参考学时
3	乐理试唱练耳	掌握正确的音准、节奏和基本的情感表达能力；能识谱演唱一般的歌曲，能听辨和分析一般音乐作品的调式、调性、节拍、节奏、音程等要素；发展音乐听觉和记忆；积累音乐语言；能够辅助幼儿教师的音乐教育活动；能够欣赏评价幼儿的歌唱表演。	108
4	舞蹈	能够掌握我国几种主要民族舞蹈的基本步伐和动作组合、儿童舞的基本舞步和动作组合、幼儿模仿动作、幼儿表演舞和音乐游戏；了解幼儿舞蹈的特点，能够辅助幼儿教师进行幼儿舞蹈的编排与教学。	144
5	手工	学会折纸、剪纸、泥工等各类手工技法，能根据幼儿园环境创设、教学活动的要求，开展各类手工制作及简单玩教具的制作，能教会幼儿掌握一些基本的手工技能。	72
6	键盘与幼儿歌曲伴奏	掌握键盘乐器演奏的基础知识和基本技能，能正确演奏不同内容、风格的键盘乐器简单作品，能完成幼儿歌曲简易伴奏的编配。	180

4. 实训课程

(1) 教育见习

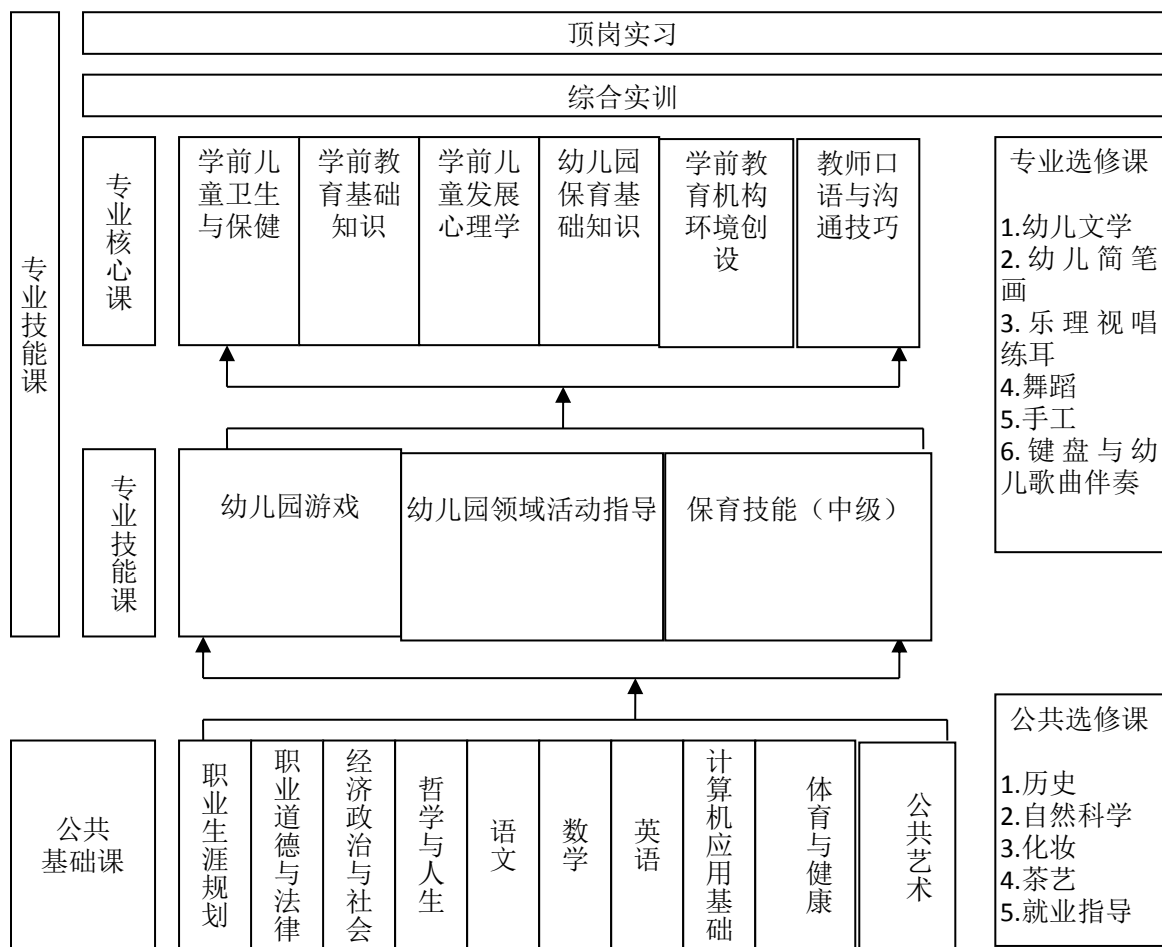
从第一学期到第四学期，每学期组织学生到各幼儿园进行教育见习，使学生了解各级各类幼儿园的日常教育管理工作和保育工作的一般情况，巩固专业思想，促进专业学习。最后达到强化职业技能，提高全面素质和综合职业能力，具有新型幼儿园保育员的职业能力，并为后期就业创造条件。

(2) 顶岗实习

第六学期到幼儿园顶岗实践训练，通过承担具体的保育工作任务，培养学生综合运用所学知识、技能的能力，从而形成从事拟定岗位要求的综合素质和业务能力。

七、课程及教学计划安排

(一) 课程结构



(二) 教学安排建议

课程类别	课程类型	序号	课程名称	学时	学分	各学期周学时安排					
						1	2	3	4	5	6
公共基础	必修课程	1	职业生涯规划	36	2	2					
		2	职业道德与法律	36	2		2				
		3	经济政治与社会	54	3			3			
		4	哲学与人生	54	3				3		
		5	语文	216	12	3	3	3	3		
		6	数学	180	10	2	2	3	3		
		7	英语	180	10	2	2	3	3		
		8	计算机应用基础	108	6	2	4				
		9	体育与健康	180	10	2	2	2	2	2	
		10	公共艺术(美术)	18	1		1				
	选修课	11	历史	36	2					2	

课程类别	课程类型	序号	课程名称	学时	学分	各学期周学时安排						
						1	2	3	4	5	6	
	程	12	自然科学	36	2	2						
		13	化妆	18	1					1		
		14	茶艺	36	2					2		
		15	就业指导	18	1					1		
	公共基础课合计				1206	67	15	16	14	14	8	
专业技能课	专业核心课	1	学前儿童卫生保健	234	13	3		4	6			
		2	学前教育基础知识	72	4			4				
		3	学前儿童发展心理学	72	4		4					
		4	幼儿园保育基础知识	144	8				4	4		
		5	学前教育机构环境创设	72	4					4		
		6	教师口语与沟通技巧	72	4	2	2					
	专业技能方向	1	幼儿园游戏	72	4					4		
		2	幼儿园领域活动指导	72	4					4		
		3	保育技能（中级）	72	4					4		
	专业选修课	1	幼儿文学	36	2	2						
		2	幼儿简笔画	72	4	2	2					
		3	乐理视唱练耳	108	6	2	2	2				
		4	舞蹈	144	8	2	2	2	2			
		5	手工	72	4			2	2			
		6	键盘与幼儿歌曲伴奏	180	10	2	2	2	2	2		
	综合实训（专业技能考核辅导）				0	0						
	顶岗实习				540	30						30
	专业课合计				2034	113	15	14	16	16	22	30
	合计				3240	180	30	30	30	30	30	30

说明：

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，周学时为 30。第 1 至第 5 学期每学期 18 学时记 1 学分；跟岗实习、顶岗实习 1 周记 1.5 学分（每学分 16 学时）；军训、入学教育、专业认识实习与社会实践活动、毕业教育等活动 1 周记 1 学分（16 学时），共 4 学分。

总学时为 3240 学时（总学分 18 分）。其中公共基础课占比约 37.2%；专业技能课（含实习、入学教育、毕业教育）占比约 63%；选修课占比约 23.33%；实践性教学课时约占 50.42%。

八、教材

科目	书名	出版社	主编
学前儿童卫生保健	学前儿童卫生保健	高等教育出版社	王东红, 王洁
学前教育学	学前教育学	北京出版社	杨力, 赵艳杰
学前心理学	学前儿童发展心理学	北京出版社	朱家雄
幼儿保育知识	幼儿保育与教育学	北京大学出版社	侯莉敏
幼儿园环境创设	幼儿园环境创设	江苏大学出版社	李贞
教师口语与沟通技巧	幼师口语沟通技巧	高等教育出版社	陈怡莺
幼儿园保育基础知识	幼儿照护基础知识	湖南科学技术出版社	彭英
幼儿园领域活动设计	幼儿园教育活动设计与指导	福建人民出版社	福建省幼儿园教师教育用书
幼儿园游戏活动与指导	幼儿园游戏与指导	高等教育出版社	丁海东
保育技能(中级)	幼儿照护基础知识	湖南科学技术出版社	彭英
幼儿文学	儿童文学教程	北京出版社	王娜
自然科学	自然科学基础知识	湖南大学出版社	王国昌 何仙玉
乐理视唱练耳	乐理与视唱练耳	复旦大学出版社	林鸿平
舞蹈	舞蹈与幼儿舞蹈创编	北京出版社出版社	臧琳佳
键盘与幼儿歌曲伴奏	幼儿歌曲弹唱	华东师范出版社	雷静
幼儿简笔画	简笔画教程	江苏大学出版社	唐春妮,刘畅
手工	手工基础教程	复旦大学出版社	沈建洲

九、教学质量检查方案

学校自行安排的质量检查方式。

项目	比例	内容	备注
教学过程	20	课堂教学、作业、实操	适用不参与考证课程的评价
期中考试	30	考试成绩	
期末考试	50	考试成绩	
考证	合格	劳动鉴定中心	适用参与考证的课程的评价

十、实训(实验)装备

本专业应配备校内实训室和校外实训基地

1. 校内实训实习室

校内实训实习必须具备的实训室及主要工具、实施设备和数量见下表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量
1	保育员实训室内	儿童木质凳子	35 个
		儿童实木矮桌	6 张
		多媒体教学设备	1 套
		幼儿组合床具	8 套
		婴幼儿餐饮用具	10 套
		盥洗用具	10 套
		清洁、消毒用具	10 套
		疾病检查及急救用具	20 个
		储物柜	6 个
		钢琴	1 台
		奥尔夫乐器	1 套
		蒙氏教具	1 套
		可移动白板	1 个
		早教形状拼图	1 套
		仿真婴幼儿	5 个
		福禄贝尔恩物	1 套

十一、校企合作与实训基地

序号	实训基地名称
1	连江县实验幼儿园
2	连江县第二实验幼儿园
3	连江县凤城中心幼儿园
4	连江县进修校附属幼儿园学园
5	连江县江滨幼儿园
6	连江县江南中心幼儿园
7	连江县凤城华艺幼儿园
8	连江县皇家精博幼儿园
9	连江县小星星幼儿园
10	连江县阳光幼儿园

连江职业中专学校中餐烹饪与营养膳食专业 实施性教学计划

一、专业名称

全称：中餐烹饪与营养膳食

专业代码：130700

专业类别：

二、入学资格

初中毕业或相当于初中毕业文化程度

三、学习年限

专业学制3年。

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 (或技术领域)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或 技能等级证书
旅游大 类 74	餐饮类 7402	餐饮业 62	中式烹调师	正餐服务	中式烹调师 (四级) 中式面点师 (四级)
			中式面点师	快餐服务	
			其他中餐烹饪 人员	小吃服务	

说明：可根据区域实际情况和专业（技能）方向取得1或2个证书。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人，主要面向各级各类宾馆、饭店、酒楼等餐饮企业以及企事业单位的餐厅、食堂、中央厨房等部门，培养从事中式烹调、中式面点操作和营养餐设计等一线工作的，德智体美全面发展的高素质劳动者和应用型技能人才。

（二）培养规格

1. 基本素质要求1) 具有从事本专业良好的职业道德，熟悉与本行业相关的法律法规；

(2) 具有较强的沟通能力和良好的团队协作精神。

(3) 具有一定责任意识和吃苦耐劳、诚实守信的品质及适应职业变化的能力。

(4) 具有健康的身体和良好的心理素质。

(5) 具有一定的文化素养和继续学习能力。

(6) 熟悉餐饮厨房工作的一般流程，具有使用、基本维护和保养厨房相关设施设备的能力。

(7) 具有扎实的烹饪基本功

(8) 有较强专业能力、厨房管理能力、创新能力和吸收应用新技术的能力，取得本专业（专业方向）职业资格证书。

2. 知识要求：

(1) 了解中国饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识。

(2) 具备一定的烹饪原料知识和初步加工能力，掌握基础烹饪技法，能独立制作菜品。

(3) 具备应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行菜点创新、营养餐设计与制作的能力。

(4) 了解食品安全相关法律法规与专业知识，能按照相关要求进行操作。

(5) 掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识，具备正确操作及维护常用器具设备的能力。

3. 能力要求

专业技能方向1——中式烹调

(1) 具有扎实的中式烹调基本功。掌握各类菜肴制作的基本技法及工艺流程，掌握冷拼与雕刻的基本技能，能制作常见菜肴品种，能在烹饪操作中合理保护菜点营养成分。

(2) 熟悉主要风味流派的技艺特点及传统名菜知识，能制作代表性的风味菜品。

(3) 掌握中式筵席的基本知识和制作方法，能应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行营养菜点的设计与制作，并能根据不同职业、不同人群的营养需求特点配制营养膳食。

(4) 了解相关的工艺美术知识，并能将其用于菜肴造型和美化。

(5) 熟悉中餐厨房的工作流程，能适应不同岗位的工作。具有解决实际工作时出现的各种突发状况的能力。

专业技能方向2——中式面点

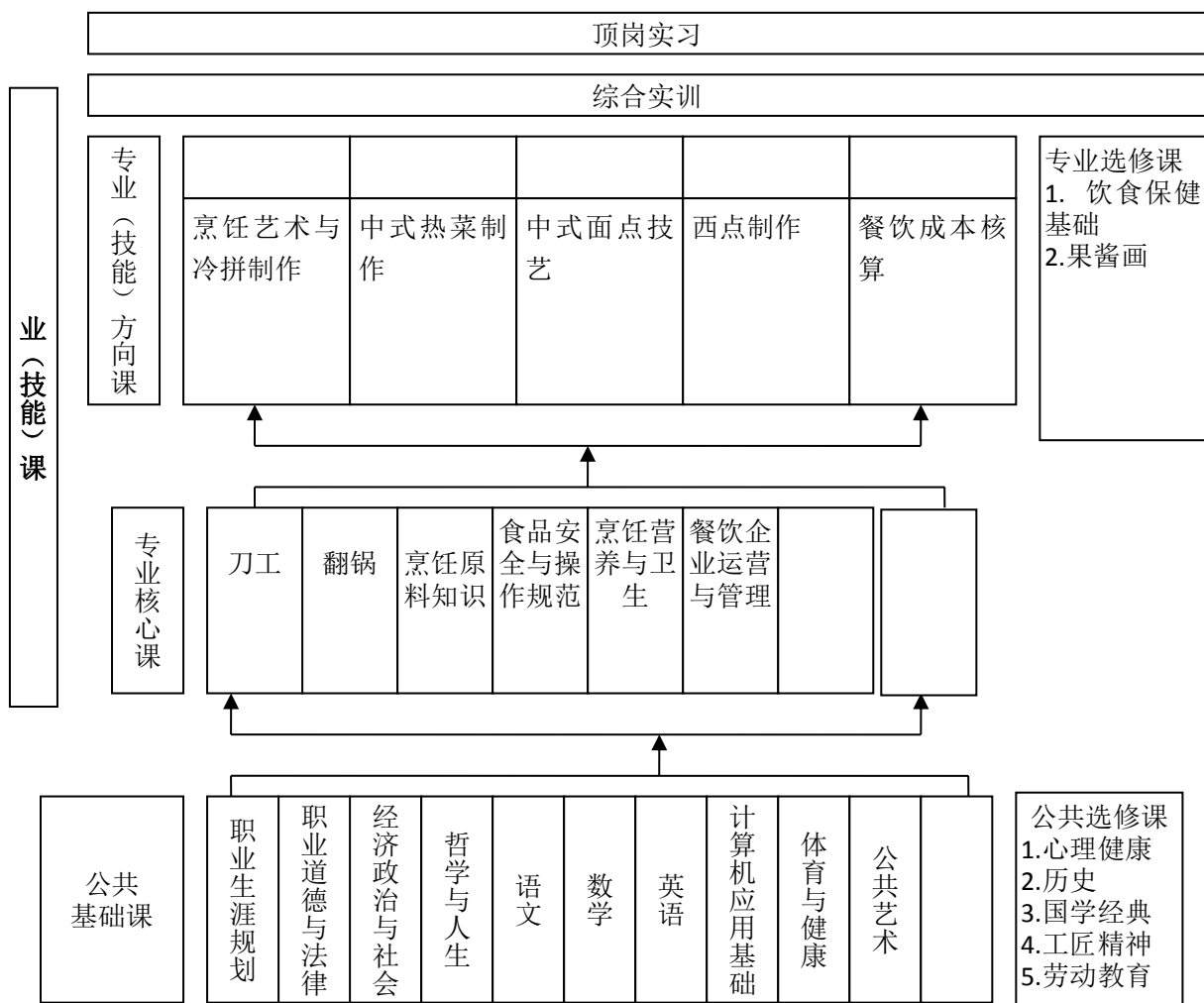
(1) 具有扎实的中式面点基本功。掌握各类面点制作的基本技法及工艺流程，能制作主要面点品种。

(2) 熟悉主要风味流派的面点特点及技艺特点，能制作代表性的风味面点。

(3) 了解相关的工艺美术知识，并能将其用于菜肴造型和美化。

(4) 了解营养搭配的基本知识，能在烹饪操作中合理保护菜点营养成分。

六、课程结构



七、课程及教学计划安排

课程类别	课程类型	序号	课程名称	学时	学分	各学期周学时安排					
						1	2	3	4	5	6
公共基础	必修课程	1	职业生涯规划	36	2	2					
		2	职业道德与法律	36	2		2				
		3	经济政治与社会	54	3			3			
		4	哲学与人生	54	3				3		
		5	语文	216	12	3	3	3	3		
		6	数学	180	10	2	2	3	3		
		7	英语	180	10	2	2	3	3		
		8	计算机应用基础	108	6	2	4				
		9	体育与健康	180	10	2	2	2	2	2	

课程类别	课程类型	序号	课程名称	学时	学分	各学期周学时安排					
						1	2	3	4	5	6
		10	公共艺术（音乐）	18	1	1					
		11	公共艺术（美术）	36	2	1				1	
	选修课程	11	历史	18	1					1	
		12	心理健康	18	1		1				
		13	国学经典	18	1					1	
		14	工匠精神	18	1					1	
		15	劳动教育	18	1					1	
公共基础课合计				1188	66	15	16	14	14	7	
专业技能课	专业核心课	1	刀工	36	2	2					
		2	翻锅	36	2	2					
		3	烹饪原料知识	180	10	3		3	4		
		4	食品安全与操作规范	36	2	2					
		5	餐饮企业运营与管理	36	2					2	
		6	营养配餐与设计	36	2					2	
	专业技能方向	1	烹饪艺术与冷拼制作	288	16	3	4	2	3	4	
		2	中式热菜制作	432	24		6	6	6	6	
		3	中式面点技艺	234	13	3	4	3	3		
		4	西点制作	108	6					6	
		5	餐饮成本核算	36	2					2	
	专业选修课	1	饮食保健基础	36	2					2	
		2	果酱画	36	2			2			
		3	现代餐饮经营管理基础								
	综合实训				0	0					
	顶岗实习				540	30					30
	专业课合计				2070	115	15	14	16	16	24
合计				3258	181	30	30	32	30	31	30

说明：

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，周学时为 30。第 1 至第 5 学期每学期 18 学时记 1 学分；跟岗实习、顶岗实习 1 周记 1.5 学分（每学分 18 学时）；军训、入学教育、专业认识实习与社会实践活动、毕业教育等活动 1 周

记 1 学分（16 学时），共 4 学分。

总学时为 3258 学时（总学分 181 分）。其中公共基础课占比约 36.46%；专业技能课（含实习、入学教育、毕业教育）占比约 63.54%；选修课占比约 4.42%；实践性教学课时约占 52.48%。

八、教材

本专业所用教材如下表：

科目	书名	出版社	主编
烹饪基本功训练	烹饪刀工述要	高等教育出版社	李刚
烹饪基本功训练	烹饪基本功训练	高等教育出版社	王启武
热菜制作	中式烹调技艺（第二版）	高等教育出版社	王月智
烹饪原料知识	烹饪原料知识（第三版）	高等教育出版社	孙一慰
烹饪原料知识	烹饪原料知识同步练习（配盘）	高等教育出版社	杨正华
冷拼与食品雕刻	冷菜、冷拼与食品雕刻技艺（第二版）	高等教育出版社	周妙林
冷拼与食品雕刻	食品雕刻技艺精解（第二版）	高等教育出版社	周文涌
中式面点制作	中式面点制作（第二版）	高等教育出版社	樊建国
中式面点制作	面点技艺实训精解	高等教育出版社	周文涌 竺明霞
餐饮成本核算	餐饮成本核算（第三版）	高等教育出版社	黄丹 何海兰
烹饪工艺美术	烹饪工艺美术（第二版）	高等教育出版社	周文涌
食品安全与操作规范	食品安全与操作规范	高等教育出版社	张怀玉
烹饪营养与配餐	烹饪营养与配餐	高等教育出版社	卢悦
菜单设计	菜单设计	高等教育出版社	邵万宽
现代餐饮经营管理基础	现代餐饮经营管理基础	高等教育出版社	于樑洪
中西式面点制作	中西点心（上、下册）（第二版）	高等教育出版社	沈军

九、教学质量检查方案

学校自行安排的质量检查方式。

项目	比例	内容	备注
教学过程	20	课堂教学、作业、实操	适用不参与考证课程的评价
期中考试	30	考试成绩	
期末考试	50	考试成绩	
考证	合格	劳动鉴定中心	适用参与考证的课程的评价

十、实训（实验）装备

(1)校内实训内容及设备情况

序号	实训地点	数量	设备情况	实训内容	实训学期
1	中餐热菜实训室	1	不锈钢油烟机、不锈钢操作台、锅灶等	中式烹调（四级） 闽菜菜系的制作	第2-5学期
2	中西式面点实训室	1	压面机、扬发箱、开酥机、搅拌机等	中西式面点的制作	第1-5学期
3	食雕及冷拼实训室	1	菜墩、不锈钢操作台、塑料椅子等	食品雕刻及艺术冷拼	第2-5学期
4	基本功训练实训室	1	不锈钢工作台、砧墩等	锅工及刀工的训练	第1学期

(2)校外实训内容

学期时间	实训时长	校外实训内容
第六学期	20周	常见闽菜的制作、肉包、馒头、裱花蛋糕等

十一、校企合作与实训基地

序号	实训基地名称
1	连江国惠大酒店
2	长乐国惠大酒店
3	世纪金源大酒店
4	世纪鸿腾大酒店
5	璟江大酒店