

中等职业学校中餐烹饪人才培养方案（试行）

一、专业名称（专业代码）

中餐烹饪 740201

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 (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	

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》

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

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

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：

- (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) 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。

(3) 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、风味面点。

(4) 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。

(5) 了解相关的工艺美术知识，并能将其用于菜肴造型和美化。

(6) 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。

(三) 主要接续专业

高职：餐饮智能管理、烹饪工艺与营养、中西面点工艺、西式烹饪工艺、营养配餐

本科：烹饪与餐饮管理

六、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、英语课、思想政治课、信息技术课、体育与健康、艺术、历史、国学经典、工匠精神、心理健康。

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（还要有些限定选修课及任选课的内容）

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	中国特色 社会主义	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	36

			基，在新时代新征程中健康成长、成才报国	
		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
		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。	36
		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

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。	198
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
4	英语	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。	144
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文化传	90

		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。	
9	心理健康教育	使学生不断正确认识自我，增强调控自我、承受挫折、适应环境的能力；培养学生健全的人格和良好的个性心理品质；对少数有心理困扰或心理障碍的学生，给予科学有效的心理咨询和辅导，使他们尽快摆脱障碍，调节自我，提高心理健康水平，增强自我教育能力。	36
9	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
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	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

(1) 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	烹饪原料知识	通过对粮食类原料、蔬菜类原料、畜禽类原料、水产类原料、果品类原料、调味品、佐助类原料这几类烹饪原料知识的介绍、原料的保管、品质检验等，让学生对烹饪原料有了全面的了解与掌握，为原料的选材、制作打下较好的专业理论知识。	234
2	食品安全操作与规范	本书通过食品中的天然有害物质及安全控制、食品污染的分类及控制、食物中毒及预防、食品安全操作的有关规范，让学生重视食品安全、重视食品操作规范，为专业的发展奠定扎实的理论基础。	36
3	营养配餐与设计	本门课程的教学目标是培养与营养相关行业及餐饮业所需要的懂得营养基本理论知识并且具备一定的实践操作能力的高技能应用型人才，在教学中要向学生完整地介绍营养配餐人员、营养师、餐厅服务人员、餐饮管理人员等的工作所需的营养配餐知识、方法与技能操作，积极为我国营养相关行业培养专业人才。	36
4	餐饮成本核算	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。	36
5	烹饪工艺美术	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。	54
6	烹饪概论	了解中国烹饪发展过程与历史沿革、中国餐饮业发展过程与趋势、中国饮食民俗与饮食文化；掌握中国筵宴、中国烹饪风味流派构成。	36

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	烹饪艺术与冷拼制作	<p>主要讲授冷菜、冷拼与食品雕刻的形成与发展，冷菜拼摆的知识和技法，食品雕刻的知识和技法，掌握常见冷菜的制作方法和口味特点，一般冷拼、什锦冷拼、花色冷拼的制作方法，各种花卉、虫鱼、鸟兽、山水雕刻技艺和雕刻作品的保管方法。使学生掌握冷菜、冷拼与食品雕刻的基本技能和相关理论知识，培养良好的职业习惯，使其具备诚实、守信、吃苦耐劳的品质，并能够达到职业资格鉴定标准(中式烹调师)的相应要求，能够胜任冷菜、冷拼与食品雕刻的相关工作。</p>	252
2	中式热菜制作	<p>主要讲授中式烹调简述，烹调的要求，中餐厨房的设施、火候知识，原料初步热处理技术，制汤要领，调味知识，常用味汁调制方法，挂糊、上浆、勾芡技术，配菜及盛装技术，热菜烹调技术，菜肴制作方法，各地方传统名菜和福建名菜，筵席知识。使学生具备中餐烹饪行业所必需的中餐热菜烹调技艺，掌握原料切配技术、基本菜品标准、调味基本原则和方法、装盘的基本原则和方法，掌握各种烹调技法代表菜肴和福建代表名菜制法，职业技能操作水平达到国家职业中式烹调技能中级（四级）的标准。培养学生具有爱岗敬业的精神和创业本领，为就业、创业夯实专业基础。</p>	324
3	中式面点制作	<p>主要讲授制作水调面团点心、膨松面团点心、油酥面团点心、米粉面团点心及其它类面团点心。通过学习和实践操作，使学生熟练掌握中式面点制馅技能，能够用五大类面团制作多种点心制品，掌握中式面点制作工艺流程。</p>	252

4	西式面点制作	了解西式面点的概念，发展状况熟悉西式面点的种类及特点，常用的设备与工具；熟悉西式面点常用的原料及应用和基本造作手法；熟悉制作各种蛋糕、面包、饼干、果冻、布丁、慕斯制作的工艺及制作流程。	108
5	烹饪基本功训练	主要讲授烹饪基本功在烹饪中的作用、刀工的基础知识、翻锅的基础知识、勺法基础知识、面点基础知识、烹饪体能训练等相关知识，让学生对烹饪的基本功有了全面的了解与掌握，为烹饪学习打下较为扎实的基础。	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	菜单与宴会设计	熟悉菜品设计、宴席菜单设计基本原理与方法；能运用不同的烹调方法进行菜品设计。	36
2	现代餐饮经营管理基础	主要讲授现代餐饮经营管理概述、厨房与餐厅设计、餐饮生产管理、餐饮产品设计、餐饮成本核算与控制等知识，是了解餐饮业、经营餐饮店的入门教材及工作指导书。	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	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、汤发箱、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
5	西餐实训室	1	四头电磁煲仔炉、升降式面火炉、连下柜体电扒炉、连下柜电双缸、电炸炉连下柜等	西餐制作	第5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

5. 顶岗实习

(1) 顶岗实习内容与要求

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。

(2) 校外实训基地一览表

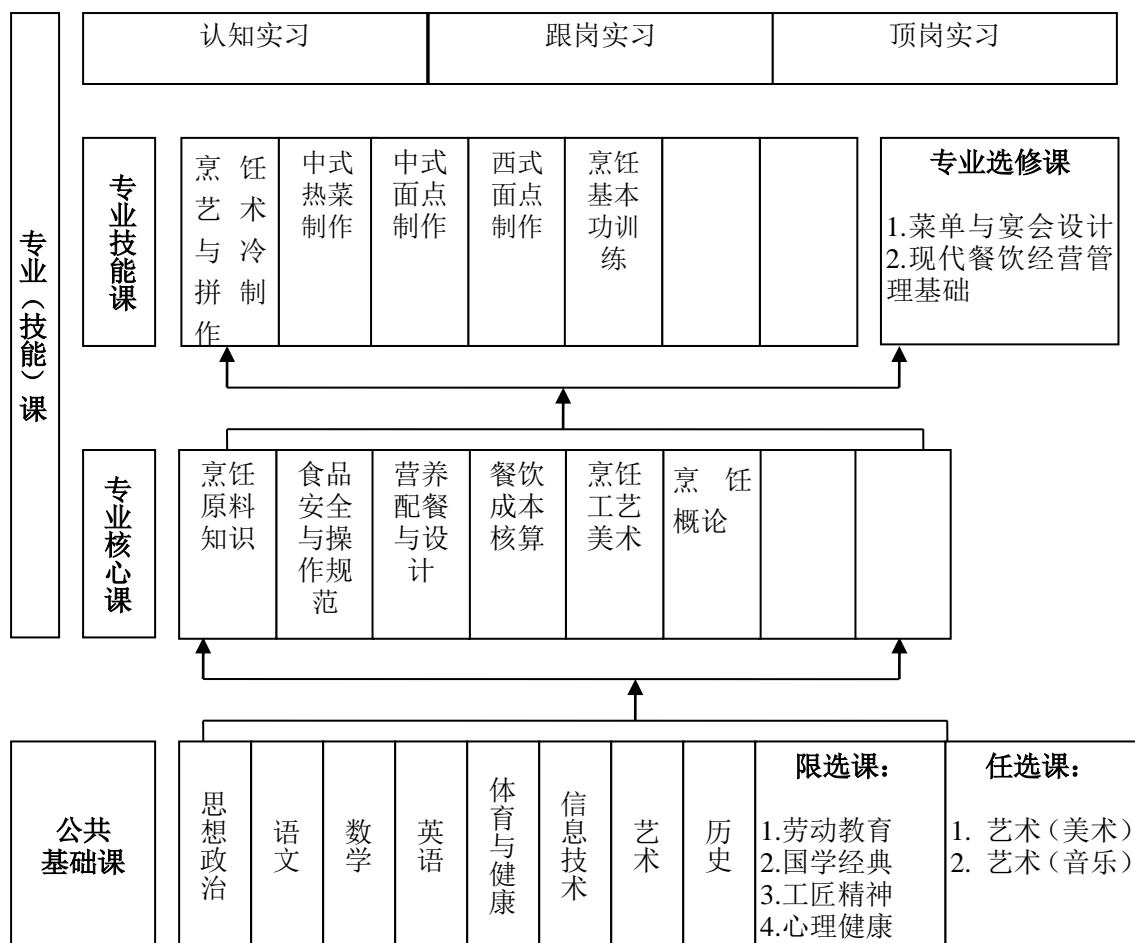
序号	实训基地名称	主要实训项目
1	连江国惠大酒店	认知实习、跟岗实习、顶岗实习
2	长乐国惠大酒店	认知实习、跟岗实习、顶岗实习
3	世纪金源大酒店	认知实习、跟岗实习、顶岗实习
4	世纪鸿腾大酒店	认知实习、跟岗实习、顶岗实习
5	景江大酒店	认知实习、跟岗实习、顶岗实习

七、教学进度总体安排

总学时为 3342 学时。其中公共基础必修和限选课程（含军训）学时占比约 41.35%；专业技能课（含顶岗实习、入学教育、毕业教育，除任选课）占比约 56.49 %；任意选修课 72 学时，占比约 2.15%。

总学分 193 分。学分计算办法：第 1 至第 5 学期每学期 18 学时记 1 学分；专业实践教学周 1 周记 2 学分；顶岗实习 1 周记 1.5 学分；军训、专业认识与入学教育、社会实践活动、毕业教育等活动 1 周记 1 学分，共 4 学分。

(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	18								0	1	1
二	三	52	20	4	18								0	1	1
	四		20	8	18								0	1	1

三	五	52	20	4	18							0	1	1
	六		20	8					20		20			
小计		156	120	36	88	1	1	0	0	20	0	22	5	5

(三) 教学进程安排表

2022 年专业学分布列表

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	中国特色社会主义	36	9	2	2						
		2	心理健康与职业生涯	36	9			2					
		3	哲学与人生	36	9					2			
		4	职业道德与法治	36	9						2		
		5	语文（基础模块）	144	9	8	2	2	2	2			
		6	数学（基础模块）	108	9	6	3	3					
		7	英语（基础模块）	108	9	6	2	2	2				
		8	信息技术（基础模块）	108	72	6	2	4					
		9	体育与健康	54	36	3	1	1	1				
		10	艺术（美术）	18	9	1						1	
		11	艺术（音乐）	18	9	1						1	
		12	历史	72	18	4	2	2					
				13		0		0					
		小计（占总课时的 23.16 %）		774	207	43	14	16	7	4	2		
公共基础	限选课	1	语文（职业模块）	54	9	3		1	1	1			
		2	数学（职业模块）	36	9	2			2				
		3	英语（职业模块）	36	9	2				2			
		4	体育与健康（职业模块）	90	72	5	1	1	1	2			
		5	心理健康教育	36		2	1	1					
		6	国学经典	18		1						1	
		7	工匠精神	18		1						1	
		8	劳动教育	18	9	1						1	
				小计（占总课时的 9.16%）		306	108	17	2	3	4	5	3
公共基础	任选课	1	思政课程（拓展模块）	36	9	2			1	1			
		2	数学（拓展模块）	36	9	2				2			

	3	体育与健康（拓展模块）	36	18	2					2		
	4	历史（拓展模块）	18		1					1		
			0		0							
		小计（占总课时的 3.77%）	126	36	7	0	0	1	3	3		
		公共基础课合计（占总课时的 36.08%）	1206	351	67	16	19	12	12	8		
专业 技能 课	1	烹饪原料知识	234		13	3	2	4	4			
	2	食品安全与操作规范	36		2	2						
	3	营养配餐与设计	36		2					2		
	4	餐饮成本核算	36		2					2		
	5	烹饪工艺美术	54		3			2	1			
	6	烹饪概论	36		2	2						
		小计（占总课时的 12.92%）	432	0	24	7	2	6	5	4		
	1	烹饪艺术与冷拼制作	252	230	14		2	4	4	4		
	2	中式热菜制作	324	300	18		4	4	4	6		
	3	中式面点制作	252	186	14	3	3	4	4			
	4	西式面点制作	108	90	6					6		
	5	烹饪基本功训练	72	62	4	4						
		小计（占总课时的 30.1%）	1008	868	56	7	9	12	12	16	0	
	1	菜单与宴会设计	36	18	2					2		
	2	现代餐饮经营管理基础	36		2				1	1		
		小计（占总课时的 2.15 %）	72	18	4	0	0	0	1	3	0	
		专业课合计（占总课时的 43.92%）	1512	886	84	14	11	18	18	23	0	
	合计			2718	1237	151	30	30	30	30	31	0
	实 习 实 践	入学教育（含军训）		32	32	2	2周					
认知实习		16	16	1		1周						
跟岗实习		96	96	6			1周	1周	2周			
顶岗实习		480	480	30						20周		
实习实践合计（占总课时的 18.67%）		624	624	39	2周	1周	1周	1周	2周	20周		
总计			3342	1861	190	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 6 人，其中高级教师 2 人，外聘教师 4 人，专业教师双师型占比 28.57%，省级中、西式面点高级考评员 1 人，高级中式烹调师 2 人，高级中、西式面点师 2 人，高级西式烹调师 1 人，高级中式烹调质量 1 人，专业教师队伍整体年龄结构、学历结构、职称结构合理。目前担任我校烹饪专业的专任老师如下

教师姓名	学历	教师职称	资格证书	专任/兼职	备注
陈元闪	大学本科	高级讲师	高级中式烹调师	专任	
周训钦	大专		高级中、西面点技师	专任	
林育珊	大学本科		高级西式烹调师、高级西点师	专任	
丁加钊	大学本科	高级讲师	中级中式烹调师	专任	
吴统利	大专		中式烹调技师	兼职	
吕斌	大学本科		高级中式烹调技师	专任	

（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：校内实训实习必须具备刀工实训室、食品雕刻实训室、中餐烹饪实训室、中西面点实训室、西餐烹饪实训室等实训室，主要设施设备及数量见下表。

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量
1	刀工实训室	不锈钢工作台	18
		不锈钢冰箱	2
		砧墩	35

		炉具	3
		炊具	6
		餐具容器	足量
2	食品雕刻实训室	不锈钢操作台	18
		菜墩	35
		餐具	35
		坐椅	35
		垃圾桶	1
		不锈钢工作台	18
		不锈钢水槽	10
		餐具、容器、用具	足量
		垃圾桶	2
3	中餐烹饪实训室	砧墩	35
		电磁双头单尾炉	21
		炉灶拼柜	26
		双层工作台	16
		单星洗刷台	13
		电磁双头煲仔炉	1
		电磁三层分控海鲜蒸柜	1
		6门冷柜	2
		保鲜工作台	2
		粘板架	2
		刀柜	1
		4	中西面点实训室
搅拌机	1		
小型电子台秤	3		
中式炒灶	2		
空调	2		

		蒸笼	3
		模具	20
		垃圾桶	2
		不锈钢操作台	18
		台式打蛋机	4
		汤发箱	1
		开酥机	1
5	西餐制作实训室	双层工作台	2
		单星洗刷	8
		升降式面火炉连下柜体	9
		电扒炉连下柜	9
		电双缸电炸炉连下炉	9
		单通工作台	8
		火山石烧烤炉连下柜	9
		四头电磁煲仔炉	9
		六门冷柜	1
		保鲜工作台	1
		刀柜	1
		粘板架	1
		电磁三层分控海鲜蒸柜	1
		电烤箱	1

2. 校外实训基地

学校目前已与连江县广告公司为实习基地，主要承担学生认知实习、跟岗实习、顶岗实习。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。

实训基地具体情况如下表：

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	景江大酒店

（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。

课程名称	教材名称	书刊号	出版社	主编
中国特色社会主义	中国特色社会主义		高等教育出版社	
职业道德与法治	职业道德与法治		高等教育出版社	
哲学与人生	哲学与人生		高等教育出版社	
心理健康与职业生涯	心理健康与职业生涯		高等教育出版社	
语文	语文（基础模块）上册 语文（基础模块）下册	9787040522990 9787040522983	高等教育出版社	倪文锦 于黔勋
数学	数学（基础模块）上册 数学（基础模块）下册	9787040562590 9787040562606	高等教育出版社	
英语	英语 基础模块 1 英语 基础模块 2	9787040563344 9787040563351	高等教育出版社	

艺术（音乐）	艺术音乐鉴赏与实践	9787040562729	高等教育出版社	
艺术（美术）	美术音乐鉴赏与实践	9787040562712	高等教育出版社	
信息技术	信息技术	9787576017274	华东师范大学出版社	
心理健康教育	心理健康	978704054372	高等教育出版社	
体育与健康	体育与健康	9787304107994	国家开放大学出版社	
历史	历史		高等教育出版社	
国学经典	国学经典读本	9787200139761	北京出版社	
工匠精神	工匠精神	9787563972685	北京工业大学出版社	
烹饪基本功训练	烹饪刀工述要	9787040006155	高等教育出版社	李刚
烹饪基本功训练	烹饪基本功训练	9787040301762	高等教育出版社	王启武
热菜制作	中式烹调技艺（第二版）	9787040532647	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）	9787040472493	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）	9787040505535	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）	9787040260540	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）	9787040204742	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）	9787040528886	高等教育出版社	樊建国
中式面点制作	面点技艺实训精解	9787040211184	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）	9787040529241	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）	9787040140828	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	9787040793252	高等教育出版社	张怀玉
烹饪营养与配餐	烹饪营养与配餐	9787040500141	高等教育出版社	卢悦
菜单设计	菜单设计	9787040234947	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	9787040493221	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）	9787040350333	高等教育出版社	沈军

（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末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。

期终考试以笔试、实训、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。

(5) 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
4. 参加福建省中等职业学校学生学业水平合格性考试,各科目均为 D 等级

以上(含 D 等级)。合格性考试不合格的, 必须参加学校组织补考且补考合格。
实习考核合格。

十、附录

教学进程安排表见上文