



福建省莆田职业技术学校

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

1 2

福建省莆田职业技术学校
2020级中餐烹饪专业课程及学分安排表

| 课程类别 | 课程性质 | 课程名称 | 课程编码 | 考核方式 | 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | | 合计 | | 比例 | | | | | |
|-------|-------|---------------|----------|-----------|----------|----|------|----|------|----|----|----|----|-----|----|---|---|---|
| | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 课时 | 学分 | | | | | | |
| | | | | | 课时 | 学分 | 课时 | 学分 | 课时 | 学分 | | | | | | | | |
| | 必修 | 思政（中国特色社会主义） | 12110001 | 考试 | 2 | 2 | | | | | 36 | 2 | | | | | | |
| | 必修 | 思政（心理健康与职业生涯） | 12110001 | 考试 | | 2 | 2 | | | | | 36 | 2 | | | | | |
| | 必修 | 思政（哲学与人生） | 12110001 | 考试 | | | 2 | 2 | | | | | 36 | 2 | | | | |
| | 必修 | 思政（职业道德与法治） | 12110001 | 考试 | | | | 2 | 2 | | | | | 36 | 2 | | | |
| | 拓展任选 | 思政（时事政策教育） | 12110002 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 拓展任选 | 思政（法律与职业教育） | 12110002 | | | | | | 2 | 2 | | | 36 | 2 | | | | |
| | 拓展任选 | 思政（国家安全教育） | 12110002 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 职业限定 | 语文 | 12110003 | 考试 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | | | 162 | 9 | | | |
| | 职业限定 | 语文 | 12110004 | 考试 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | 36 | 2 | | |
| | 必修 | 数学 | 12110005 | 考试 | | | | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | |
| | 拓展任选 | 数学 | 12110006 | 考试 | | | | | | | | | | | 36 | 2 | | |
| 36.5% | 公共基础课 | 外语（英语） | 12110007 | 考试 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 专业技能课 | 中餐烹调方向 | 必修 | 烹饪概论 | 12110013 | 考试 | 4 | 4 | | | | | | | | | | |
| | | | 必修 | 烹饪工艺基础 | 12110014 | 考试 | 4 | 4 | | | | | | | | | | |
| | | | 必修 | 烹饪原料与加工工艺 | 12110015 | 考试 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | | |
| | | | 必修 | 食品安全与操作规范 | 12110016 | 考试 | | | | | 4 | 4 | | | | | | |
| | | | 必修 | 烹饪营养与配餐 | 12110017 | 考试 | | | | | | | | | | | 4 | 4 |
| | | | 必修 | 餐饮企业运营与管理 | 12110018 | 考试 | | | | | | | | | 4 | 4 | | |
| | | | 必修 | 中式烹调技艺 | 12110019 | 实操 | | | | | 4 | 4 | | | | | | |
| | | | 选修 | 烹饪艺术与冷拼制作 | 12110020 | 实操 | | | | | | | 4 | 4 | | | | |
| | | | 必修 | 菜品设计与制作 | 12110021 | 实操 | | | | | | | 4 | 4 | | | | |
| | | | 必修 | 中式面点技艺 | 12110022 | 实操 | | | | | | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | | | 必修 | 风味小吃制作 | 12110023 | 实操 | | | | | | | | | 4 | 4 | 4 | 4 |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |

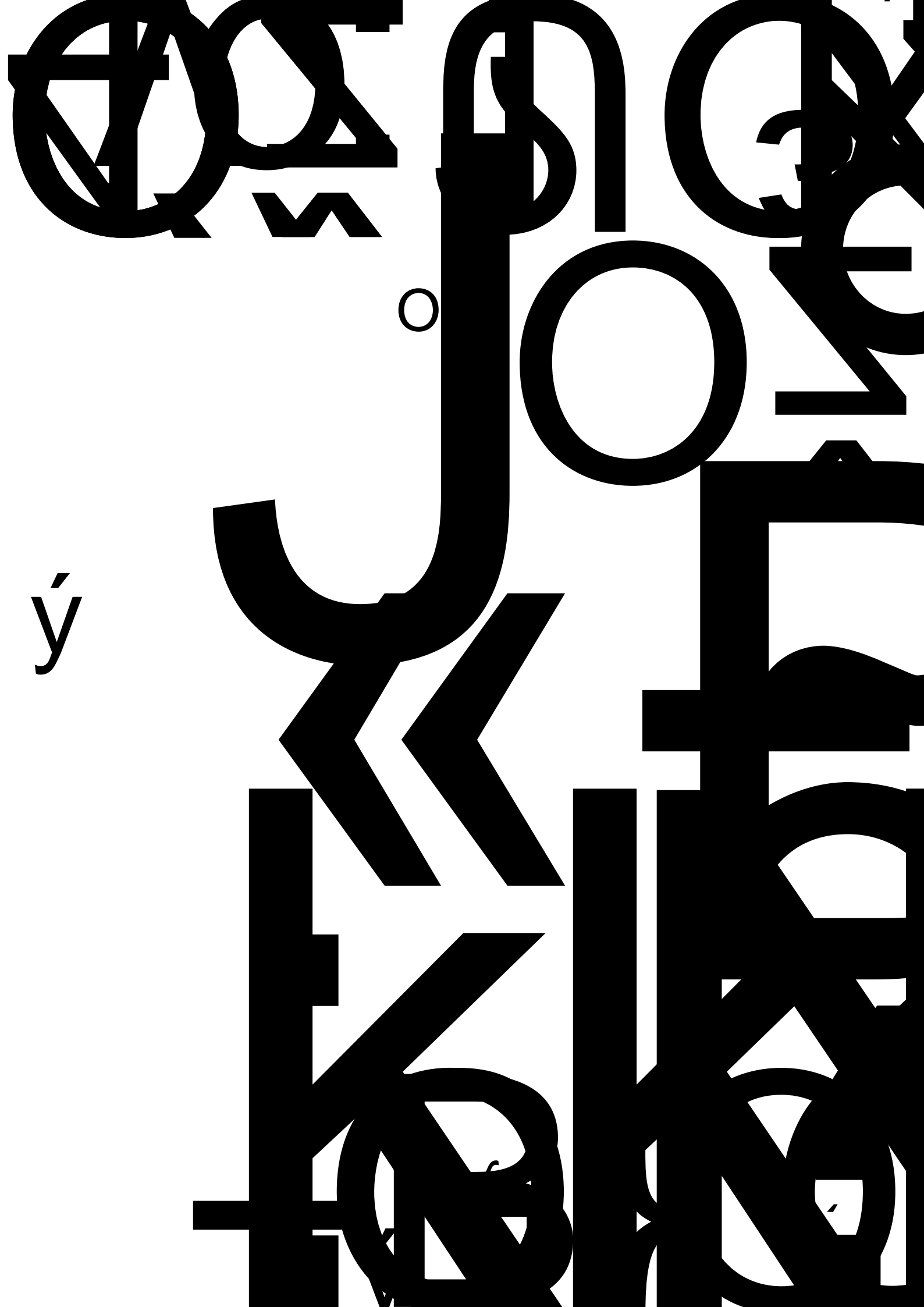
| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |

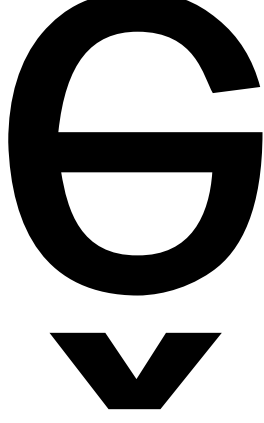
| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |



| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |



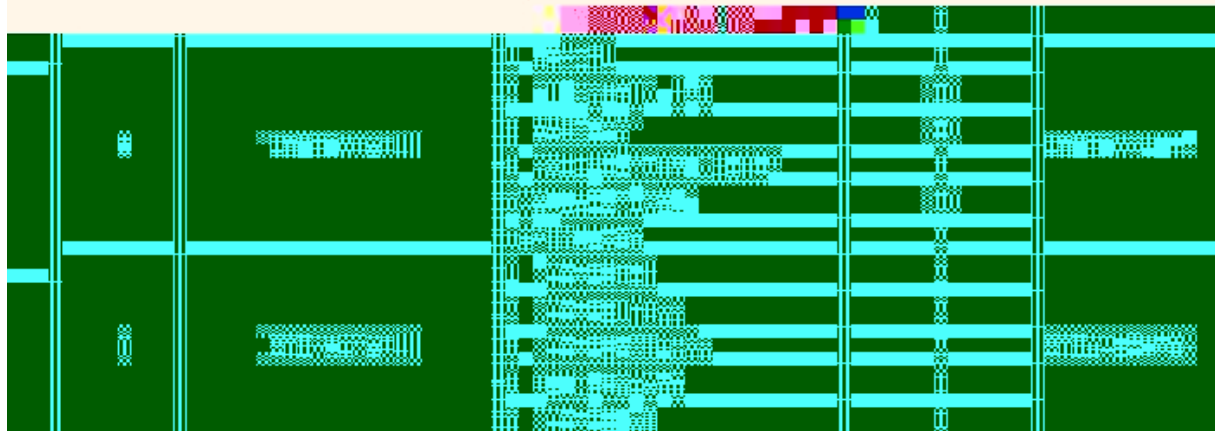
福建省莆田职业技术学校
2020级中餐烹饪专业课程及学分安排表

| 课程类别 | 课程性质 | 课程名称 | 课程编码 | 考核方式 | 第一学年 | | 第二学年 | | 第三学年 | | 合计 | | 比例 | | |
|-------|--------|---------------|-----------|-----------|----------|----|------|----|------|----|----|----|----|-----|---|
| | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 课时 | 学分 | | | |
| | | | | | 课时 | 学分 | 课时 | 学分 | 课时 | 学分 | | | | | |
| 36.5% | 必修 | 思政（中国特色社会主义） | 12110001 | 考试 | 2 | 2 | | | | | | 36 | 2 | | |
| | 必修 | 思政（心理健康与职业生涯） | 12110001 | 考试 | | 2 | 2 | | | | | 36 | 2 | | |
| | 必修 | 思政（哲学与人生） | 12110001 | 考试 | | | 2 | 2 | | | | 36 | 2 | | |
| | 必修 | 思政（职业道德与法治） | 12110001 | 考试 | | | | 2 | 2 | | | 36 | 2 | | |
| | 拓展任选 | 思政（时事政策教育） | 12110002 | | | | | | | | | 36 | 2 | | |
| | 拓展任选 | 思政（法律与职业教育） | 12110002 | | | | | 2 | 2 | | | | | | |
| | 拓展任选 | 思政（国家安全教育） | 12110002 | | | | | | | | | | | | |
| | | 职业限定 | 语文 | 12110003 | 考试 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | | 162 | 9 |
| | | 必修 | 数学 | 12110005 | 考试 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | 36 | 2 | |
| | | 职业限定 | 数学 | 12110006 | 考试 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | 36 | 2 | |
| | 必修 | 外语（英语） | 12110007 | 考试 | | | | | | | | | | | |
| | 专业核心课程 | 必修 | 烹饪概论 | 12110013 | 考试 | 4 | 4 | | | | | | | | |
| | | 必修 | 烹饪工艺基础 | 12110014 | 考试 | 4 | 4 | | | | | | | | |
| | | 必修 | 烹饪原料与加工工艺 | 12110015 | 考试 | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | |
| | | 必修 | 食品安全与操作规范 | 12110016 | 考试 | | | 4 | 4 | | | | | | |
| | | 必修 | 烹饪营养与配餐 | 12110017 | 考试 | | | | | | | 4 | 4 | | |
| | | 必修 | 餐饮企业运营与管理 | 12110018 | 考试 | | | | | | 4 | 4 | | | |
| | | 中餐 | 必修 | 中式烹调技艺 | 12110019 | 实操 | | 4 | 4 | | | | | | |
| | | 烹调 | 选修 | 烹饪艺术与冷拼制作 | 12110020 | 实操 | | | | 4 | 4 | | | | |
| | | 方向 | 必修 | 菜品设计与制作 | 12110021 | 实操 | | | | 4 | 4 | | | | |
| | | 中餐 | 必修 | 中式面点技艺 | 12110022 | 实操 | | | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | |
| | | 面点 | 必修 | 风味小吃制作 | 12110023 | 实操 | | | | | 4 | 4 | 4 | 4 | |
| | | 方向 | 选修 | 冷拼制作 | 12110024 | 实操 | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

| 序号 | 实训室名称 | 主要设备名称 | 数量(台/套) | 实训功能 |
|----|---------|---------------|---------|--------|
| 1 | 中餐烹调实训 | 1. 不锈钢工作台连下一层 | 10 | 中餐烹调加工 |
| | | 2. 不锈钢双星盆台 | 20 | |
| | | 3. 不锈钢烟罩 | 1 | |
| | | 4. 电化教育设备 | 1 | |
| | | 5. 双头燃气灶 | 20 | |
| 2 | 冷菜、食艺实训 | 1. 不锈钢工作台连下一层 | 10 | 冷盘制作 |
| | | 2. 不锈钢双星盆台 | 20 | |
| | | 3. 立式冰箱 | 1 | |
| | | 4. 电化教育设备 | 1 | |
| | | 5. 双头燃气灶 | 10 | |
| | | 6. 不锈钢烟罩 | 1 | |
| 3 | 烹饪基础实训 | 1. 模拟灶台炉架 | 20 | 刀工操作 |
| | | 2. 电化教育设备 | 1 | |
| | | 3. 不锈钢工作台连单星盆 | 35 | |
| | | 4. 刀具存放柜 | 10 | |
| 4 | 烹饪初加工实训 | 1. 不锈钢工作台连下一层 | 10 | 食材前处理 |
| | | 2. 不锈钢双星盆台 | 20 | |



校外实训基地一览表

| 序号 | 企业名称 | 企业性质 | 企业规模 | 合作项目 |
|----|------------|------|--------|------|
| 1 | 福建亚明食品有限公司 | 私企 | 100人以上 | 热菜教学 |
| | 宝花园酒店 | 台企 | 100人以上 | 冷盘教学 |
| | 康喜乐嘉集团 | 私企 | 100人以上 | 面点教学 |
| | 林家大院 | 私企 | 50人以下 | 刀工教学 |

200

30

68

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |