



中 业 人 养

中 专业人 养

福建省莆田职业技术学校

2021 6

前

(一) 制依

(二)

中 与 养 专业人 养

一、专业 (专业代)

二、入

三、修业

、 业

1 2

五、 养 养



六、



福建省莆田职业技术学校
中餐烹饪专业课程设置及学分安排表

课程类别	课程性质	课程名称	课程编码	考核方式	第一学期		第二学期		第三学期		合计		比例	备注					
					20周	20周	20周	20周	20周	20周	学时	学分							
					课时	学分	课时	学分	课时	学分	课时	学分							
公共基础课	必修	思政(中国特色社会主义)	12116001	考试	2	2							36	2					
	必修	思政(心理健康与职业生涯)	12116001	考试			2	2						36	2				
	必修	思政(哲学人生)	12116001	考试					2	2				36	2				
	必修	思政(职业道德与法治)	12116001	考试					2	2				36	2				
	选修	思政(时事政策教育)	12116002	考试															
	选修	思政(法律与职业教育)	12116002	考试							2	2		36	2				
	选修	思政(国家安全教育)	12116002	考试															
	必修	语文	12116003	考试	2	2	2	2	2	2	2	2		144	8				
	必修	数学	12116004	考试	2	2	2	2	2	2	2	2		144	8				
	必修	外语(英语)	12116005	考试	2	2	2	2	2	2	2	2		144	8				
	必修	化学	12116006	考试	1	1								18	1				
	必修	历史	12116007	考试	1	1	1	1	1	1	1	1		72	4				
	必修	体育与健康	12116008	考试	2	2	2	2						72	4				
	选修	体育与健康	12116009	考试					2	2	2	2		168	6				
	必修	信息技术	12116010	实操	4	4	4	4						144	8				
必修	艺术	12116011	考试	1	1	1	1						36	2	音乐/书法				
选修	艺术	12116012	考试					1	1				18	1					
选修	妈祖文化	12116013	考试										36	2					
		小计			17	17	16	16	14	14	11	11	4	4	0	0	1116	62	
专业核心课	必修	烹饪概论	12116014	考试	3	3								54	3				
	必修	烹饪工艺基础	12116015	考试	3	3								54	3				
	必修	烹饪原料知识	12116016	考试	3	3								54	3				
	必修	食品安全与操作规范	12116017	考试			3	3						54	3				
	必修	烹饪营养与配餐	12116018	考试					3	3				54	3				
	必修	餐饮企业运营与管理	12116019	考试							3	3		54	3				
			小计		9	9	3	3	0	0	3	3	0	0	324	18			
专业(技能)方向课	中餐烹调	必修	中式烹调技艺	12116020	实操		3	3						54	3				
		必修	菜品设计与制作	12116021	实操				3	3					54	3			
			小计		0	0	3	3	3	3	0	0	0	0	108	6			
	中餐面点	必修	中式面点技艺	12116022	实操				3	3	3	3			182	9			
		必修	风味小吃制作	12116023	实操				3	3	3	3			182	9			
			小计		0	0	0	0	3	3	3	3	0	0	324	18			
	营养配餐	必修	营养配餐与烹饪技术	12116024	考试					3	3				54	3			
		必修	营养餐设计与制作	12116025	实操						3	3			54	3			
			小计		0	0	0	0	0	0	3	3	3	0	0	108	6		
	选修	烹饪艺术与冷拼制作	12116026	实操				3	3					54	3				
	选修	创业创新	12116027	考试	1	1								18	1				
	选修	名点制作	12116028	实操							3	3		54	3				
	选修	饮食保健基础	12116029	考试							3	3		54	3				
	综合实习	综合实习	认知实习	12116033	考查	1周	1	1周	1						2		2周		
			跟岗实习	12116033	考查					2周	2	2周	2		4		4周		
顶岗实习			12116033	考查									30	30	360	30			
其它		劳动	12116030	考查										54	3				
		入学训练	12116031	考查										36	2				
		志愿者服务	12116032	考查										36	2				
		毕业鉴定	12116034	考查									1	0	1				
		毕业设计	12116035	考查									2	0	2				
		技能证书	中式面点师、中式烹调师、营养配餐员							6					6		2学分/证		
		小计			10	17	12	13	18	20	21	29	27	30	33	1776	110		
总计			27	34	28	29	32	34	32	40	31	30	33	2886	172	100%			

每学期由卫生室安排一周值周劳动共计54学时，3个学分

七、 体

八、 保

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

九、 业

十、