

福建省莆田职业技术学校

	1.		2019
4			
	2.		
	3.		
		2019	13
	4.	2017	
	5.		
		2019	24
	6.		
	7.		
	8.		
	9.		

.....	1
.....	1
.....	1
.....	1
.....	4
.....	15
.....	16
.....	20

130700

					130700
1					
2					
3					

1.

(1)

(2)

,

福建省莆田职业技术学校														
2023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										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											
	必修	语文	12110003	考试	2	2	2	2	2	2	3	3	162	9
	职业限选	语文	12110004	考试	1	1	1	1					36	2
	必修	数学	12110005	考试	1	1	1	1	2	2	2	2	108	6
	职业限选	数学												

3354

1224

36. 5%

2130

63. 5%

612

18. 25%

1			<div>" " " " "</div>

2			<div>1</div> <div>2</div> <div>3</div>





6			<p>“ ”</p> <p>“ ”</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p>
7			<p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p>

8			<div> <div>1</div> <div>4</div> <div>Windows 7</div> <div>Office</div> </div> <div>2</div> <div>8</div>
9			<div>1818</div> <div>213</div> <div>4</div>
10			

1			<div>1</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>4</div> <div>5</div> <div>6</div> <div>7</div> <div>8</div>
2			<div>1</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>4</div> <div>5</div> <div>6</div>
3			<div>1</div> <div>2</div> <div>3</div>

4			<div>1</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>4</div> <div>5</div>
5			<div>1</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>4</div> <div>5</div> <div>6</div> <div>7</div>
6			<div>1</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>4</div> <div>5</div> <div>6</div>

7			<div> <div>1</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>4</div> <div>5</div> <div>6</div> <div>7</div> <div>8</div> <div>9</div> </div>
8			<div> <div>1</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>4</div> <div>5</div> </div>
9			<div> <div>1</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>4</div> <div>5</div> </div>

10			<div>1</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>4</div> <div>5</div> <div>6</div>
11			<div>1</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>4</div> <div>5</div>
12			<div>1</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>4</div> <div>5</div>

13			<div>1</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>4</div> <div>5</div>
14			<div>1</div> <div>2</div> <div>3</div> <div>4</div> <div>5</div> <div>6</div> <div>7</div>
15			<div>1</div> <div>2</div> <div>3</div>

52

40

20

28

20

30

福建省莆田职业技术学校															
2022级三年制中职专业课程设置及学分安排表															
例	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			
						1	2	3	4	5	6	课时	学分		
						课时	学分	课时	学分	课时	学分			课时	学分
3%	公共基础课	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	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						2	2		36	2	
		拓展任选	思政（法律与职业教育）	12110002											
		拓展任选	思政（国家安全教育）	12110002											
		必修	语文	12110003	考试	2	2	2	2	2	3	3		162	9
		职业限选	语文	12110004	考试	1	1	1	1					36	2
		必修	数学	12110005	考试	1	1	1	1	2	2	2		108	6
		职业限选	数学	12110006	考试	1	1	1	1					36	2
		必修	外语（英语）	12110007	考试	1	1	1	1	2	2	2		108	6
		职业限选	外语（英语）	12110008	考试	1	1	1	1					36	2
		必修	历史	12110009	考试	1	1	1	1	1	1	1		72	4
		拓展任选	历史	12110010	考试						1	1		18	1
		必修	体育与健康	12110011	测试	1	1	1	1	1	1			54	3
		拓展限选	体育与健康	12110012	测试	1	1	1	1	1	1	1	1	90	5
		拓展任选	体育与健康	12110013	测试	1	1	1	1	1	1	1		72	4
		必修	信息技术	12110014	实操	4	4	4	4					144	8
		必修	心理健康	12110015	考试	1	1	1	1					36	2
		拓展任选	艺术	12110016	考试					1	1				

1.

9

1

1

4

1

5

2

2

2

"

"

"

()

"

,

3.

"

"

2

30

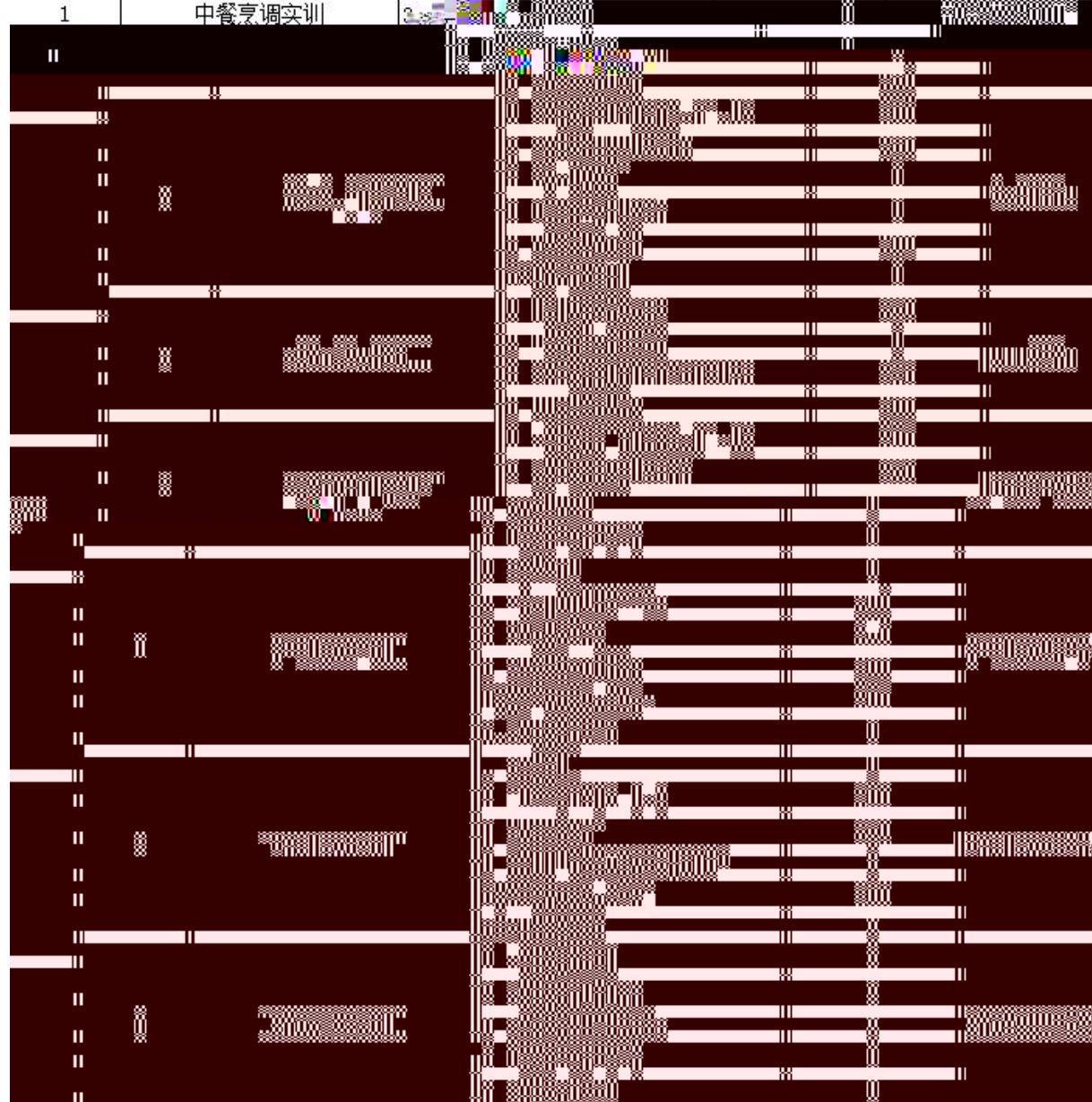
4.

15

1			197209				
2			197406				
3			199106				
4			199206				
5			196604				
6			197001				
7			197606				
8			195401				
9			197708				
10			196802				
11			199101				

1.

45

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	
		2. 不锈钢双星盆台	20	
				

2

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

1. — —

2. — —

3. — —

4. — —

5. — —

6. — —

1.

2

1

95%

2

95%

3

	<div> <div>“</div> <div>“</div> <div>“</div> <div>“</div> </div>	

1	2
2	3
3	3
4	<div> <div>5</div> <div>D</div> <div>D</div> </div>
5	60
6	1
7	
8	170