



福建省莆田职业技术学校

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1 2

--	--	--	--

--	--	--	--

o

UA OE

--	--	--	--

福建省晋江职业技术学校中餐烹饪与营养膳食专业课程及学分安排表									
合计		第一学年下			第二学年下			第三学年下	
必修	思想政治(中国特色社会主义)	1211001	考试	1					
必修	思想政治(职业道德与法律)	1211003	考试	1					
必修	思想政治(职业道德与法律)	1211004	考试	1					
必修	数学	1211005	考试	1					
必修	外语(英语)	1211007	考试	3	1	2	2	2	3
必修	信息技术	1211009	实践	1					
必修	普通话	1211010	实践	1					
必修	艺术	1211011	实践	1					
必修	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	1211012	考试	1					
必修	劳动教育与安全教育	1211013	实践	1					
小计									
必修	烹饪概论	1211015	考试	1					
必修	烹饪原料与加工工艺	1211016	考试	1					
必修	烹饪原料知识	1211017	考试	1					
必修	餐饮企业运营与管理	1211018	考试	1					
必修	刀工实训	1211019	实践	4	4				
必修	中式面点技艺	1211020	实践	6	6				
必修	中式面点技艺乙	1211021	实践	4	4				
必修	烹饪营养与配餐	1211022	实践	4	4				
必修	食品原料与调味	1211023	实践	4	4				
必修	菜品设计与制作	1211024	实践	6	6				
必修	冷与冷拼制作	1211025	实践	6	6				
必修	糕点制作	1211026	实践	6	6				
必修	食品保鲜与冷藏	1211027	实践	6	6				
必修	冷与热拼摆盘	1211028	实践	6	6				
小计									
必修	职业技能认定			1	2				
必修	顶岗实习			1	30				
必修	毕业答辩			1	30				
必修	毕业答辩			1	30				
小计									
总计									

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	食材前处理操作
		2. 不锈钢双星盆台	20	
		3. 立式冰箱	1	
		4. 电化教育设备	1	
5	中餐面点实训	1. 醒发机	1	中餐面点制作
		2. 木质面点操作台	10	
		3. 双星盆台	20	
		4. 双头燃气灶台	10	
		5. 落地式燃气蒸灶	10	
		6. 不锈钢烟罩	1	
6	西餐面点实训	1. 醒发机	1	西餐面点制作
		2. 工作台连下一层	10	
		3. 双星盆台	20	
		4. 落地式燃气单缸油炸炉	5	
		5. 落地式燃气蒸灶	10	
		6. 多层电烤箱	2	
7	烹饪演示实训	1. 不锈钢炉灶	2	烹饪实操演练
		2. 不锈钢工作台	2	
		3. 不锈钢双星盆台	2	
		4. 电化教育设备	1	
		5. 不锈钢烟罩	1	

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
2	帝宝花园酒店	台企	100人以上	冷盘教学
3	浙江青任喜集团	私企	100人以上	刀工教学
4	林家大院	私企	50人以下	刀工教学

200

30

68

--	--
