



福建省莆田职业技术学校 专业人才培养方案

专业名称：中餐烹饪

专业代码：740201

适用年级：2025 级

编 制 人：辛婉熙

审 核：陈智敏

2025 年 6 月 30 日

中餐烹饪专业人才培养方案

前 言

（一）编制依据

1. 《国务院关于印发国家职业教育改革实施方案的通知》（国发〔2019〕4号）。
2. 《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）。
3. 《职业教育专业目录（2021年）》
4. 《职业教育专业简介（2022年修订）》
5. 《中等职业学校专业教学标准》
6. 《中等职业学校公共基础课程标准》
7. 《职业院校专业人才培养方案参考格式及有关说明》
8. 《福建省教育厅关于做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》闽教职成〔2019〕24号
9. 《中餐烹饪专业人才需求分析和预测调研报告》。
10. 《中餐烹饪专业人才目标、规格、能力分析报告》。
11. 《中餐烹饪专业职业岗位群、典型工作任务与职业能力分析表》。

（二）概述

为适应科技发展、技术进步对行业生产、建设、管理、服务等领域带来的新变化，顺应餐饮行业数字化、网络化、智能化、绿色化发展的新趋势，对接新产业、新业态、新模式下原料选配、中餐烹饪等岗位（群）的新要求，不断满足餐饮行业高质量发展对高素质技能人才的需求，推动职业教育专业升级和数字化改造，提高人才培养质量，遵循推进现代职业教育高质量发展的总体要求，参照国家相关标准编制要求，制订本方案。

目 录

一、专业名称（专业代码）	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	1
六、课程设置及要求	1
七、教学进程总体安排	12
八、实施保障	13
九、毕业要求	18
十、附录	20

一、专业名称（专业代码）

中餐烹饪专业（740201）

二、入学基本要求

初级中等学校毕业或具备同等学力

三、基本修业年限

三年

四、职业面向

所属专业大类（代码）	旅游大类（74）
所属专业类（代码）	餐饮类（7402）
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	餐饮服务人员（4-03-02）
主要岗位（群）或技术领域	原料选配、中餐烹饪
职业类证书	中式烹调师、中式面点师

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业，能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

(1) 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

(2) 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

(3) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

(4) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

(5) 掌握中国菜点主要流派、烹饪原料品质要求、烹饪工艺美术、食品营养与卫生、食物中毒预防等方面的专业基础理论知识；

(6) 掌握烹饪原料加工技术技能，具有对常见中餐烹饪原料的品质鉴别和初加工能力；

(7) 掌握中式烹调技术技能，具有基础菜品的制作能力和基础菜点的美化设计能力；

(8) 掌握菜肴配餐技术技能，具有制作营养餐的基本能力；

(9) 掌握智能化厨房管理技术技能，具有熟练运用及规范操作厨房设备、安全生产中餐餐饮产品的能力和餐饮产品成本核算的基本能力；

(10) 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

(11) 具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

(12) 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

(13) 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

(14) 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

六、课程设置及要求

(一) 公共基础课程

序号	课程名称	课程目标	教学内容和要求
1	思政一：中国特色社会主义	以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，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，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	主要包括：1. 中国特色社会主义的开创、坚持、捍卫、发展，2. 中国特色社会主义经济建设，3. 中国特色社会主义政治建设，4. 中国特色社会主义文化建设，5. 中国特色社会主义社会建设，6. 中国特色社会主义生态文明建设。 学业要求：通过本部分内容的学习，学生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、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。
2	思政二：心理健康与职业生涯	基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、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，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯规划指导，为职业生涯发展奠定基础。	主要包括：1. 时代导航 生涯筑梦，2. 认识自我 健康成长，3. 和谐交往 快乐生活，5. 学会学习 终身受益，6. 规划生涯 放飞梦想。 学业要求：通过本部分内容的学习，学生应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。

序号	课程名称	课程目标	教学内容和要求
3	思政三: 哲学与人生	阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论, 讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义; 阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义; 引导学生弘扬和 践行社会主义核心价值观, 为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	主要包括: 1. 立足客观实际, 树立人生理想, 2. 辩证看问题, 走好人生路, 3. 实践出真知, 创新增才干, 4. 坚持唯物史观, 在奉献中实现人生价值。 学业要求: 通过本部分内容的学习, 学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。
4	思政四: 职业道德与法治	着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养, 对学生进行职业道德和法治教育。帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求, 了解职业道德和法律法规, 增强职业道德和法治意识, 养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。	主要包括: 1. 感悟道德力量, 2. 践行职业道德, 3. 增强法治意识, 4. 遵守法律规范。 学业要求: 通过本部分内容的学习, 学生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。
5	语文	培养学生正确理解与运用祖国的语言文字, 注重基本技能的训练和思维发展, 加强语文实践, 培养语文的应用能力, 为综合职业能力的形成, 以及继续学习奠定基础。	由基础模块、职业模块、拓展模块三个模块十五个专题组成。课程以主题和专题作为教学内容的构建方式: 1. 中国革命传统作品选读、社会主义先进文化作品选读、劳模精神工匠精神作品研读(职业模块)专题, 体现语文课程全面贯彻党的教育方针, 落实“立德树人”课程性质与任务。2. 中外文学作品选读、实用性阅读与交流等专题, 旨在引导学生阅读不同体裁的中外优秀文学作品, 在感受形象、品味语言、体验情感的过程中, 提高文学欣赏能力和人文素养。3. 跨媒介阅读与交流、科普作品的学习, 微写作、广告、说明书等贴近现实生活的教学内容, 丰富学生的言语实践, 满足学生职业发展需要, 增强学生适应与服务社会的能力。

序号	课程名称	课程目标	教学内容和要求
6	数学	培养学生逐步提高数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模等数学学科核心素养，初步学会用数学眼光观察世界，用数学思维分析世界，用数学语言表达世界。	由基础模块、拓展模块一和拓展模块二组成。基础模块的内容分别是基础知识（集合、不等式）、函数（函数、指数函数与对数函数、三角函数）、几何与代数（直线与圆的方程、简单几何体）和概率与统计（概率与统计初步）；拓展模块一包基础知识（充要条件）、函数（三角计算、数列）、几何与代数（平面向量、圆锥曲线、立体几何、复数）和概率与统计（排列组合），随机变量及其分布（统计）；拓展模块二包含七个专题：数学文化专题、数学建模专题、数学工具专题、规划与评估专题、数学与信息技术专题、数学与财经商贸专题和数学与加工制造专题、数学案例。帮助学生用数学的思维思考问题，全面提升学生的数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析和数学建模等数学学科核心素养。
7	外语（英语）	培养学生树立学习英语的信心，掌握一定的英语语言知识，具备必需的英语听、说、读、写能力，并能发挥主体作用，形成有效的英语学习策略，了解文化差异，能在不同的生活和工作情境中使用英语进行有效交流。	由基础模块和拓展模块两大部分组成。基础模块为全体中等职业学校学生必修内容，学生在完成基础部分的学习，并通过相应的测评后达到基本要求，语言能力能为专业学习打下良好的基础，并满足职业发展对英语能力的基本需求。拓展模块是为学有余力或有继续学习需要的学生设置的选修内容。学生在完成拓展部分的学习，并通过相应的测评后达到较高要求，语言能力能满足其今后工作、学习和生活对英语的基本需求，并为其可持续发展和终身学习奠定较扎实的基础。 要求： （1）注重基础，突出实用性 （2）分层教学，增强选择性 （3）任务驱动，凸现趣味性
8	历史	培养学生通过历史课程的学习，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养。了解唯物史观的基本观点和方法；了解人类社会发展的基本脉络和优秀传统文化传统；从历史的角度了解和思考人与人、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，树立正确的历史观、人生观和价值观。	由基础模块和拓展模块两个部分构成。基础模块是各专业学生必修的基础性内容，包括“中国历史”和“世界历史”。拓展模块是满足学生职业发展需要，开拓学生视野，提升学生学习兴趣，供学生选修的课程。1. 以唯物史观为指导，促进中等职业学校学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；2. 从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；3. 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，

序号	课程名称	课程目标	教学内容和要求
			培育和践行社会主义核心价值观；4. 树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；5. 塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。
9	信息技术	培养学生全面提升学生的信息素养和信息化职业能力，让学生掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理等相关知识。	中等职业学校信息技术课程内容围绕学生对信息技术理解与应用的实际需求来选取，包含信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步 8 个部分。信息技术应用基础、网络应用、信息安全基础，体现信息技术课程对人类社会生产、生活方式的影响，了解信息安全常识及相关的法律法规，落实“立德树人”课程性质与任务；图文编辑、数据处理、数字媒体技术应用，采用国产软件 WPS Office 2019 进行演示授课，要求学生掌握日常办公软件的使用，满足学生职业发展需求，加强爱国主义教育；程序设计入门、人工智能初步，要求学生掌握使用 Python 语言设计简单程序，了解人工智能对社会发展的影响，增强学生对信息社会的了解，开拓学生视野。
10	体育与健康	培养学生具有健康的人格、强健的体魄，为学生身心健康和职业生涯发展奠定坚实的基础。	由基础模块和拓展模块两个部分构成 (1) 基础模块是各专业学生必修的基础内容。基础模块包括体能和健康教育 2 个子模块，体能模块又包括健康体能、运动体能和职业体能，其中运动体能可结合拓展模块中的运动技能系列实施。 (2) 拓展模块是满足学生继续学习与个性发展等方面需要的选修内容，分为拓展模块一和拓展模块二。拓展模块一为限定性选修，包括球类运动、田径类运动、体操类运动、水上类运动、冰雪类运动、武术与民族传统体育类运动和新兴体育类运动 7 个运动技能系列。 要求：1. 掌握必要的体育与健康基础理论知识 2. 国家学生体质健康测试必需达到合格以上 3. 掌握二项体育运动技能，并能应用于日常体育锻炼。

序号	课程名称	课程目标	教学内容和要求
11	艺术	培养学生了解或掌握不同艺术门类的基本知识、技能和原理，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强文化自觉与自信，丰富学生人文素养，提高学生审美素质，培育学生职业素养、创新能力与合作意识。	由基础模块和拓展模块二部分构成，基础模块培养学生创新能力和合作精神、喜闻乐见的音乐和美术作为主要内容。课内音乐 18 学时，美术 18 学时；拓展模块是适应不同专业、不同个性特点学生需要，内容既可以是基础模块的专项拓展，也可以是与基础模块不同的艺术门类；既可以是与专业相结合的艺术拓展，也可以是具有地方特色的民间艺术。 要求：（1）遵循艺术规律，注重感知体验；（2）加强课程建设，注重衔接融合；（3）运用信息技术，创新教学方法；（4）充分利用资源，拓展教学领域。
12	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	引导学生进一步深化对习近平新时代中国特色社会主义思想的认识，掌握这一思想的科学体系、精神实质、理论品格、重大意义，感受习近平总书记坚定的政治信仰、朴素的人民情怀、丰富的文化积淀、长期的艰苦磨砺、高超的政治智慧，在知识学习中形成正确世界观人生观价值观，在理论思考中坚持正确政治方向，在阅读践行中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。	主要内容：包括第 1 讲指导思想：习近平新时代中国特色社会主义思想，第 2 讲目标任务：实现 社会主义现代化和中华民族伟大复兴，第 3 讲领导力量：坚持和加强党的全面领导，第 4 讲根本立场：坚持以人民为中心，第 5 讲 总体布局：统筹推进“五位一体”，第 6 讲战略布局：协调 推进“四个全面”，第 7 讲安邦定国：民族复兴的坚强保障，第 8 讲和平发展：新时代中国特色大国外交。 学业要求：通过本部分内容的学习，旨在让学生能系统学习习近平新时代中国特色社会主义思想，牢记习近平总书记的殷切嘱托，树牢共产主义远大理想和中国特色社会主义共同理想，争做德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。
13	莆阳文化	培养学生树立对待传统文化的正确态度，养好良好品德，时刻意识到自己是有德之人。	感受莆阳文化的继承，主要学习莆阳文化、文献文物、莆仙民俗。了解莆阳文化的内容、各地方的习俗以及莆阳古建筑的历史文明。
14	劳动教育与安全教育	依据教育部印发《大中小学劳动 教育指导纲要（试行）》，让学生树 立正确的劳动观点以及劳动态度，培 养学生热爱劳动和劳动人民的情感，养成劳动习惯的教育，注意劳动安全 和劳动法规。	根据教育部印发《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》让学生树立正确劳动观，牢固劳动最光荣、最伟大的观念，体会劳动不分贵贱，培养勤俭、奋斗、创新的劳动精神，培养满足生存发展需要的基本劳动能力。

(二) 专业（技能）课程

序号	课程名称	课程目标	教学内容和要求
1	烹饪概论	烹饪概论是中餐烹饪专业的理论基础课之一，本课程主要从中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学及中国烹饪市场学等方面深入浅出地介绍了有关烹饪基本理论中的要点和规律性法则，有助于学生获得为广泛的烹饪理论方面的知识，将有利于今后在理论研究操作技能上的发展和提高，以便适应中国和世界餐饮潮流的发展趋势，成为一名称职的中餐烹饪师。	主要内容： （1）中国烹饪简史；（2）中国烹饪原理与技术规范；（3）中国菜品；（4）中国筵宴；（5）中国烹饪风味流派；（6）中国饮食民俗；（7）中国饮食文化；（8）中国当代餐饮市场。 教学要求： 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。
2	烹饪原料与加工工艺	通过以任务引领型的教学活动，让学生了解中餐烹饪的相关文化知识，以各工作岗位的基本技能为教学训练项目，通过细化的模块进行学习与强化，使学生具有扎实的烹饪基本功，能够胜任厨房的基础岗位。树立和培养厨师职业规范，初步形成爱岗敬业的职业道德，热爱烹饪事业，继承、发展、创新祖国的烹饪技艺，为职业能力的提升奠定良好的专业基础。	主要内容： （1）原料切配技术；（2）鲜活烹饪原料的初步加工；（3）分档及整料去骨；（4）干货原料初步加工；（5）热菜的配菜；（6）勺功基础 教学要求： 了解中国烹饪基本概念、主要特征；掌握菜肴组配基本概念、主要规则，以及调配原料、菜肴制作、面点制作等工艺的基本原理与常用方法。
3	烹饪原料知识	熟悉烹饪原料加工技术的概念、特征与作用；了解烹饪原料加工的各种分类及其概念；熟练掌握鲜活原料加工、干货原料涨发、分档取料、出肉加工、整料去骨、刀工和热菜配菜等的各类操作技法。	主要内容： （1）烹饪原料基础知识；（2）各类原料基础知识，原料的检验、贮存和保管方法；（3）动物保护常识。 教学要求： 了解烹饪原料品质特点、原料品质鉴别与烹饪原料保管；熟悉烹饪制作用料要求；具备鉴别、使用烹饪新型原料的能力，烹饪原料洗涤、整理、分档取料和初步加工技术，以及刀工成型、菜肴搭配；能简单应用现代加工技术和设备。
4	餐饮企业运营与管理	通过餐饮服务于餐饮管理知识的学习和训练，使学生具备中、西餐服务所必须的基本知识和基本技能，具备餐厅基层管理的能力，培养诚实守信的职业态度和沟通协作的团队意识，培养创新能力和吃苦耐劳的精神。	主要内容： （1）现代餐饮经营管理基础知识；（2）厨政管理；（3）餐饮产品的全面质量管理；（4）餐饮成本控制与核算；（5）餐饮销售管理；（6）餐饮服务管理。 教学要求： 了解餐饮企业运行概况与业务流程、餐饮成本核算方法与基本规则、中央厨房基本概念与基本运行；熟悉现代厨房布局与基本运行流程，以及常用厨房设备使用和基本维护。

序号	课程名称	课程目标	教学内容和要求
5	刀工实训	通过课堂讲解和实践操作相结合的方式，让学生了解烹饪刀工的基础知识和理论。同时掌握不同原料的刀工成型标准和各类菜肴的营养搭配。培养学生的原料切配加工和候锅烹调能力。提升学生设计、制作标准筵席和制作一定数量的风味菜、特色菜的技艺。	主要内容：掌握烹饪原料的洗涤、整理、分档、取料等基本技能。熟练掌握各种原料的刀工成型技术，包括块、片、条、丝、丁、粒、末、段、茸泥、球等成型方法。（3）掌握原料美化成型刀法的应用，如麦穗形、菊花形、荔枝形、蓑衣形等花刀的成型方法。（4）食品安全管理；（4）掌握鲜活原料初步加工的原则和方法，包括宰杀、摘剔、刮剥等。 教学要求： 通过课堂讲解和实践操作相结合的方式，提高学生的动手能力。引入经典菜品案例，分析制作过程和技巧，加深学生理解。。
6	中式面点技艺	使学生具备饮食业高素质技术人才所需的中式面点制作基础知识和基本技能，熟练掌握中式面点制作程序和操作技能，使学生具备运用所学知识解决实际问题的能力，达到中级面点师的理论水平	主要内容：（1）面点制作基础知识；（2）水调面团品种制作；（3）膨松面团品种制作；（4）油酥面团品种制作；（5）米粉面团品种制作；（6）其它面团品种制作。 教学要求：了解面点原料知识；熟悉各种面团调制原理；掌握各种面团制作工艺，各种制馅方法，以及成型和熟制方法
7	中式烹调技艺	使学生在掌握专业知识的基础上进行技能操作；培养应用烹调基础知识，解决烹调过程中实际问题的能力，为学生继续深造和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础，使学生具备饮食行业高素质劳动者所需的基础知识和基本技能，通过本课程的教学使学生达到中级中式烹调师的理论知识水平。	主要内容：（1）中式烹调概述；（2）烹饪原料的初步热处理技术；（3）火候；（4）调味技术；（5）制汤技术；（6）上浆、挂糊、勾芡技术；（7）热菜的烹调方法；（8）热菜装盘；（9）西式烹调基础知识。 教学要求： 熟悉烹饪原料加工处理方法和成型质量标准；掌握烹饪原料初步熟处理方法的基本要求和操作要领，调味、盛器与菜肴配合的原则，制汤要领及上浆、挂糊、勾芡方法；能运用热菜烹调技法制作基本菜品和部分传统特色名菜。
8	烹饪营养与配餐	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。	主要内容： （1）营养配餐基本原理与食谱编制；（2）菜点设计的营养价值评价；（3）膳食质量调查及评估；（4）高钙、铁、锌营养菜点的设计与烹制；（5）中式筵席设计的营养原则与方法；（6）营养菜点的设计与制作；（7）营养标签的设计与制作。 教学要求： 了解现代营养学与饮食保健基础知识，以及烹饪对营养价值的影响；熟悉常见原材料营养价值与保健作用；掌握营养配餐基本原则、方法，以及主要烹饪原料营养价值。

序号	课程名称	课程目标	教学内容和要求
9	食品安全与操作规范	培养学生具备生产质量、食品安全监督、管理能力；食品流通过程中食品安全、管理能力；原辅料质量安全监督、管理能力。通过本课程内容的学习，办从事食品生产安全过程质量控制技术所需要的理论知识和技术能力奠定基础。	主要内容： (1) 食品安全基础知识；(2) 各类烹饪原料的安全鉴定；(3) 预防食物中毒及常见饮食疾病；(4) 食品安全管理；(5) 食品安全规范操作。 教学要求： 熟悉食品安全知识；掌握食品安全与卫生相关法律法规、各类食品卫生要求、食品污染识别及防制、食物中毒及其预防、食物合理烹调与加工、食品合理储存、餐饮业卫生要求与管理，以及烹饪操作规范。
10	菜品设计与制作	使学生认识热菜及其特点，能够区分菜品的地位和作用，掌握不同方式下的烹调方法的操作要领，重点了解神兽、人物的形态及结构各部位的特征并熟练掌握其雕刻方法，掌握简单拼盘、花色拼盘和艺术拼盘的设计与制作。	主要内容： (1) 菜品策划设计与制作；(2) 烹调方法基础知识；(3) 拼摆手法、刀工刀法、拼盘次序；(4) 烹饪图案形式美法则；(5) 烹饪菜点的造型与拼摆。 教学要求： 熟悉菜品设计、宴席菜单设计基本原理与方法；能运用不同烹调方法进行菜品设计；掌握构图、布局的方法、造型艺术知识，常用果蔬果盘、围边点缀的制作技艺。
11	烹饪艺术与冷拼制作	培养学生掌握烹饪艺术拼摆和专业技能，使学生具备餐饮行业高素质；劳动者所必须的盘饰制作、水果拼盘、艺术冷拼的基础知识和基本技能，掌握宴会中盘饰、水果拼盘及冷拼制作技艺技法，使学生具备适应市场需要的专业技术，成为能胜任高星级酒店及高档次餐饮企业冷菜部门一线烹饪操作的高技能人才	主要内容： (1) 冷菜制作基础知识；(2) 冷菜制作技术；(3) 菜肴的盘饰与果盘的制作技术；(4) 果蔬雕刻技术；(5) 其他食品造型技术。 教学要求： 了解烹饪艺术基础知识；掌握冷菜切配与拼摆、菜品造型步骤、方法及基本技能；能进行冷菜制作与卤水烹制。
12	名点制作	使学生了解和认识中国民间各式各样的名点，知道其来源和发展经过，掌握制作方法，传播中国文化，传承中国工艺，能够区分中式名点和西式名点的特点。	主要内容： (1) 名点的发展历史(2) 名点生产用原辅材料；(3) 名点加工工具及设备；(4) 名点文化及加工工艺配方(5) 中西名点的区别； 教学要求： 了解中国名点的风味和特色；熟悉妈祖宴、广式、京式等面点特点及代表品种；掌握中国名点的制作；能区分和比较中式和西式名点。
13	饮食保健基础	使学生认识到饮食保健的重要性，了解现代人们的亚健康及健康问题，通过学习本课程，从饮食保健出发，配合食疗和药膳，合理搭配，达到养生保健的目的，为人类和社会发展提供合理的饮食建议，帮助现代人们脱离亚健康。	主要内容： (1) 饮食保健学概述；(2) 饮食保健学发展概况和特点；(3) 食物与保健；(4) 常用食疗药膳中药材；(5) 食养与食疗基本法则。 教学要求： 了解饮食保健基础和烹饪原料的物性、归属，

序号	课程名称	课程目标	教学内容和要求
			熟悉四季及区域饮食宜忌、养生食谱，以及特殊群体食疗与保健基本知识；掌握饮食调补基本原则与食物搭配规则。
14	营养配餐与烹饪技术	掌握不同的人群膳食营养需求和膳食原则，能对不同的人群进行的食谱编制和膳食评价，掌握平衡膳食宝塔内容，了解中国居民膳食指南，知道食谱编制理论和方法，掌握食谱编制的基本原则，掌握健康个体和群体的食谱编制原则、方法和步骤，能对营养失衡和代谢疾病人群建立营养食谱	主要内容： （1）营养配餐基本原理与食谱编制；（2）菜点设计的营养价值评价；（3）膳食质量调查及评估；（4）高钙、铁、锌营养菜点的设计与烹制；（5）中式筵席设计的营养原则与方法；（6）营养菜点的设计与制作；（7）营养标签的设计与制作。 教学要求： 了解营养素损失原因和营养素在烹调加工中的变化；熟悉烹饪加工对食品营养价值的影响，以及合理烹调与营养保护。
15	旅游概论	掌握旅游学基本概念与理论框架，包括旅游的定义、内涵及学科研究视角，建立对旅游活动的系统性认知。理解旅游活动的基本规律，包括旅游者行为特征与动机、旅游流形成机制以及旅游业运作原理。了解旅游发展历史脉络，特别是工业革命与现代旅游业的演进关系，掌握中外旅游业发展历程的比较分析方。	探讨旅游学的研究对象、学科性质与方法论，包括旅游的定义、本质与基本属性。重点分析工业革命与现代旅游的关系，比较中外旅游业发展历程与规律。系统解析旅行社、酒店、旅游景区、旅游交通等子行业的运营模式与相互关系。评估旅游业对经济（创汇、就业）、社会文化（示范效应、文化商品化）及环境（承载力问题）的正负面影响。
16	食品营养与卫生	本课程融合了营养学与食品卫生学两大学科内容，旨在培养学生系统掌握食物与人体健康的相互作用关系，以及食品安全监管与营养干预的实践能力。	六大营养素的化学性质、生理功能及推荐摄入量。各类食品的营养特点及合理利用。食品加工对营养素的影响，如热处理导致维生素损失率计算。生命周期各阶段的营养需求特点。食品污染分类：生物性、化学性、物理性污染来源分析。
17	礼仪	礼仪课程作为提升个人修养与职业竞争力的重要教育形式，在当今社会交往日益频繁的背景下发挥着不可替代的作用。礼仪教育不仅关乎个人形象的塑造，更是文化传承、社会和谐与职业发展的重要载体。通过系统学习礼仪规范，学生能够掌握不同场合下的行为准则，提高社交能力与综合素质。	包括面部清洁、发型打理、手部护理等个人卫生要求，以及适度得体的化妆技巧。系统讲解职业正装、商务休闲装、社交礼服等不同着装类型的搭配原则，强调色彩协调、体型修饰与场合适配性。掌握席位安排、餐具使用及敬酒顺序传统规范。学习餐具摆放、餐巾放置及红酒品鉴等西方餐饮礼节。

序号	课程名称	课程目标	教学内容和要求
18	莆仙小吃制作	使学生了解和认识莆仙地区各小吃的制作方法, 知道其来源和发展经过, 掌握制作方法, 传播莆仙文化, 传承莆仙工艺。	主要内容: 小吃的发展历史; 小吃生产用原辅材料; 小吃加工工具及设备; 小吃文化及加工工艺配方。教学要求: 了解中国名点的风味和特色; 熟悉妈祖宴、广式、京式等面点特点及代表品种; 掌握中国名点的制作; 能区分和比较中式和西式名点。

七、教学进程总体安排

(一) 教学安排

1. 本方案第一学期教学时间 20 周; 第二学期教学时间 20 周; 第三学期教学时间 20; 第四学教学时间 20 周; 第五学期教学时间 20 周; 第六学期到企业顶岗实习 20 周。每周平均按 31 学时计算。

2. 本方案中, 公共基础课应按新颁发的课程标准执行。专业技能课以“够用”为原则, 教学内容可根据专业需要进行适当调整。选修课利用第二课堂进行学习。

3. 本方案中, 总学时合计 4200 学时, 公共基础课课程总学时 1476 学时, 占总学时 35.1%。实践性课程总学时 2440 学时, 占总学时 58.1%。选修课 486 学时, 占总学时 11.6%。

教学时间分配表:

学期	学期周数	教学周数	活动周数	考试周数	机动周数
一	20	18	1 军训, 1 劳动, 1 项目实践	1	1
二	20	18	2 项目实战, 1 劳动	1	1
三	20	18	2 项目实战, 1 劳动	1	1
四	20	18	2 项目实战, 1 劳动	1	1
五	20	18	3 项目实战与考证训练	1	1
六	20	19	13 岗位实习, 1 毕业教育		1
总计	120	109	29	5	6

(二) 教学进程表

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	第一学年				第二学年				第三学年				合计			比例	备注	
					20周		20周		20周		20周		20周		20周		学时	实践学时	学分			
					课时	学分	课时	学分	课时	学分	课时	学分	课时	学分	课时	学分	学时	实践学时	学分			
公共基础课	必修	思想政治（中国特色社会主义）	090401	考试	2	2											36	0	2	35.1%		
	必修	思想政治（心理健康与职业生涯）	090401	考试			3	3									54	10	3			
	必修	思想政治（哲学与人生）	090401	考试					3	3							54	10	3			
	必修	思想政治（职业道德与法治）	090401	考试							3	3					54	10	3			
	必修	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	090401	考试	1	1											18	0	1			
	必修	语文	090402	考试	4	4	4	4	4	4	4	4					288	30	16			
	必修	数学	090403	考试	4	4	4	4	4	4	4	4					288	30	16			
	必修	外语（英语）	090404	考试	4	4	4	4	4	4	4	4					288	30	16			
	必修	历史	090405	考试			1	1	1	1			2	2			72	10	4			
	必修	信息技术	090406	实践	2	2	2	2					2	2			108	80	6			
	必修	体育与健康	090407	考试	2	2	2	2	2	2	2	2					144	100	8			
	必修	艺术	090408	考试	1	1					1	1					36	36	2			
	选修	莆田文化	090409	考试									2	2			36	8	2			
	小计					20	20	20	20	18	18	18	18	6	6	0	0	1476	354		82	
专业课程	基础	烹饪概论	090410	考试	4	4											72		4			
	基础	烹饪原料与加工工艺	090411	实践			4	4									72	36	4			
	基础	烹饪原料知识	090412	考试	4	4											72		4			
	基础	旅游概论	090413	考试	3	3	3	3									108		6			
	基础	食品营养与卫生	090414	实践			4	4									72	72	4			
	基础	礼仪	090415	实践					4	4							72	72	4			
	核心	菜品设计与制作	090416	实践					4	4							72	72	4			
	核心	烹饪艺术与冷拼制作	090417	实践							4	4					72	72	4			
	核心	中式面点技艺	090418	实践							3	3					54	54	3			
	核心	中式烹调技艺	090419	实践							4	4					72	72	4			
	核心	烹饪营养与配餐	090420	实践									4	4			72	72	4			
	核心	食品安全与操作规范	090421	实践									3	3			54	54	3			
	拓展	餐饮企业运营与管理	090422	实践					3	3							54	54	3			
	拓展	刀工实训	090423	实践					2	2	2	2					72	72	4	64.9%		
	拓展	名点制作	090424	实践									4	4			72	72	4			
	拓展	饮食保健基础	090425	实践									4	4			72	72	4			
	拓展	营养配餐与烹饪技术	090426	实践									4	4			72	72	4			
	拓展	莆田小吃制作	090427	实践									6	6			108	108	6			
		劳动		考查	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	110	110	6			每学期1周
		入学训练、军训		考查	1	1											18	18	1			1周
		专业认知		考查	1	1											18	18	1			
		志愿者服务		考查	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	110	110	6			
		实习实训		考查			2	2	2	2	2	2	2	2	2		144	144	8			
		复习考试		考查	2w		2w		2w		2w		2w				350					
		综合实习		考查											30	30	600	600	30	综合实习20周，校外企业顶岗实习12周		
		毕业鉴定		考查										1	1	20	20	1				
		毕业设计		考查										2	2	40	40	2				
	小计					15	15	15	15	17	17	17	17	29	29	35	35	2724	2086		128	
总计					35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	4200	2440	210	100%		
备注		每学期由卫生室安排一周值周劳动共计110学时，6个学分；复习考试每学期2周。																				

八、实施保障

(一) 师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设

专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一个标准。

为保障本方案的顺利实施，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，专任教师师生比应不低于 1:20，双师型教师应不低于 50%。

1. 本专业现有专任教师和实训指导教师 9 人，其中研究生学位 1 人，高级教师 1 人，讲师 4 人，助理讲师 1 人，其中双师型教师 5 人，并聘请行业企业高技能兼职教师 2 人。

2. 专任专业教师应具有旅游类专业本科以上学历；三年以上专任专业教师，应达到“省教育厅办公室关于公布《福建省中等职业学校“双师型”教师非教师系列专业技术证书目录(试行)》的通知”文件规定的职业资格或专业技术职称要求,如中式烹调师、中餐面点师、营养师等。

3. 专业教师具有良好的师德修养、专业能力，能够开展理实一体化教学，具有信息化教学能力。专任专业教师普遍参加“五课”教研工作、教学改革课题研究、教学竞赛、技能竞赛等活动。平均每两年到企业实践不少于 2 个月。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书，每学期承担不少于 30 学时的教学任务。

4. 专业带头人需要烹饪专业高级职称和高级烹饪技师，从事烹饪专业教学、生产实践 15 年以上，在行业具有一定影响力。

序号	姓名	性别	出生年月	学历、学位	职称（职务）	任教学科	证书类型
1	郑争春	男	197406	在职本科	高级讲师	思政	电子商务师
2	唐绍君	女	199106	研究生硕士	讲师	语文	
3	吴镭雄	男	199206	本科学士	助理讲师	数学	
4	宋向阳	男	196604	在职本科	讲师	英语	
5	郑明智	男	197001	本科学士	讲师	思政	
6	龚城峰	男	198105	高中		中餐	面点师
7	王建洪	男	197606	本科学士	讲师	中餐	中级厨师
8	张新强 (企业)	男	195401	高中		中餐	中式烹调师
9	谢剑峰 (企业)	男	197708	中专		中餐	中式烹调师
10	林敏	女	199101	本科学士	助理讲师	中餐	

（二）教学设施

1. 根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班45名学生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下：

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	

2. 校外实训基地

学校应与企业建立两类的校外实训基地：一类是以专业认识和参观为主的实训基地，能够反映目前专业技能方向新技术，并能同时接纳较多学生学习，为新生入学教育和认识专业课程教学提供条件；另一类是以社会实践及学生顶岗实习为主的实训基地，能够为学生提供真实专业技能方向综合实践轮岗训练的工作岗位，并能保证有效工作时间，该基地能根据培养目标要求和实践教学内容，校企合作共同制订实习计划和教学大纲，精心编排教学设计并组织、管理教学过程。

本专业与帝宝花园酒店、浙江康喜乐嘉集团、福建亚明食品有限

公司等进行校企合作，以上这些教学设施条件能够满足本专业的教学需求。

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	浙江康喜乐嘉集团	私企	100人以上	面点教学
4	林家大院	私企	50人以下	刀工教学

（三）教学资源

所有教材按照学校教材采购办法由任课教师从《全国大中专教学用书汇编》目录中选出后经教研组长同意后报学校图书人员进行采购，部分教师用参考书可报图书人员单独采购，图书馆应配备本专业相关图书不少于 200 册，每年新购本专业相关图书不少于 30 册。

本专业所用教材均为国家规范教材，图书馆现有本专业相关图书 68 册，学校每年均配套一定金额的专项资金用于购买本专业相关的图书。

（四）教学方法

1. 模块教学——各个知识点的学习以模块能力要求为指标，以模块标准为知识点考核标准。

2. 案例分析教学方法——通过对于不同的设计方案分析和讲解典型案例，可以引导学生举一反三，更好地达到以理论指导实践的目的。

3. 讲练结合教学——教师边讲解边演示，师生同步操作，深入剖析烹饪方法与技巧。

4. 多元互动教学——企业、学校和在校学生频繁互动，理论讲授、实训、技术讲座互相贯穿。

5. 以赛促学——通过形式多样，丰富多彩的烹饪比赛活动，促进学生主动学习课程有关知识，加深学生对知识的理解和掌握，提高学

生的学习兴趣。

6. 项目带动教学——以项目任务有效完成作为教学的目标课堂教学和实践教学围绕项目任务的解决而展开。

（五）学习评价

1. 所有课程均需进行考核，考试考查课程见附表；毕业实习结束学生必须写出实习总结和实习报告且附有实习单位的鉴定材料。

2. 毕业考核

（1）文化基础综合：按学业水平测试要求，考核成绩应为全部考生综合成绩前 95%，考查与考核相结合，实行教考分离。

（2）专业理论综合：按学业水平测试要求，考核成绩应为全部考生综合成绩前 95%，考查与考核相结合，实行教考分离。按该专业岗位操作技能型人材的所必需具备的专业理论综合知识的规格要求，考查与考核相结合，实行教考分离，采取笔试、机考等多种形式。

（3）专业主要技能：在实习现场或校内实训场地，参照国家相关职业资格或技术等级标准要求，进行考核，达到学校相关等级要求。

（六）质量管理

职业领域	就业岗位	职业资格
餐饮业	服务员、包厢服务员、豪华包件间服务员、楼面经理、传菜员、打荷、中点厨师、墩子师、水台、蒸箱厨师、炉子、凉菜厨师、雕刻厨师、火锅师、汤锅师、烧烤厨师、扒房厨师、刺生厨师、面包师、西点师、裱花师等	初、中级中式烹调师（市劳动和社会保障局）
酒吧	调酒师、小吃师、吧员等	
自主创业	自办餐厅、餐馆、烧烤店、点心铺等，这些创业项目的经费不是很多，相对而言，投入很少。只要具有过硬的技术、精心管理，也会有较好的发展（比如我校毕业生在成都创办的“公馆馒头”和“蒸新食艺”目前都发展到拥有十多个分店的小型食品企业）	初、中级面点师（市劳动和社会保障局）
其他	到一些民办的厨师学校做专（兼）职的烹饪教师等。	

九、毕业要求

序号	项 目 要 求
----	---------

1	按学校规定参加入学训练并得到相应的 2 学分
2	按学校要求参加劳动并得到相应的 3 学分
3	在学期间参加不少于 3 次的志愿者服务活动
4	福建省中职学生学业水平合格性考试（烹饪原料与加工工艺、语文、数学、英语、思政课 5 个科目）成绩达到 D 级及以上，或在学校组织的补考中达到 D 级及以上。
5	专业技能课考试达到 60 分及以上。
6	至少取得专业人才培养方案要求的 1 项职业技能等级证书，或参加省级及以上技能竞赛获得三等奖以上的成绩。
7	完成规定的顶岗实习和毕业实习。
8	总学分达 170 分及以上

十、附录

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	第一学年				第二学年				第三学年				合计			比例	备注
					20周		20周		20周		20周		20周		20周		学时	实践学时	学分		
					课时	学分	课时	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	思想政治（中国特色社会主义）	090401	考试	2	2											36	0	2	35.1%	
	必修	思想政治（心理健康与职业生涯）	090401	考试			3	3									54	10	3		
	必修	思想政治（哲学与人生）	090401	考试					3	3							54	10	3		
	必修	思想政治（职业道德与法治）	090401	考试							3	3					54	10	3		
	必修	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	090401	考试	1	1											18	0	1		
	必修	语文	090402	考试	4	4	4	4	4	4	4	4					288	30	16		
	必修	数学	090403	考试	4	4	4	4	4	4	4	4					288	30	16		
	必修	外语（英语）	090404	考试	4	4	4	4	4	4	4	4					288	30	16		
	必修	历史	090405	考试			1	1	1	1			2	2			72	10	4		
	必修	信息技术	090406	实践	2	2	2	2					2	2			108	80	6		
	必修	体育与健康	090407	考试	2	2	2	2	2	2	2	2					144	100	8		
	必修	艺术	090408	考试	1	1					1	1					36	36	2		
	选修	莆田文化	090409	考试									2	2			36	8	2		
	小计						20	20	20	20	18	18	18	18	6	6	0	0	1476		354
专业课程	基础	烹饪概论	090410	考试	4	4											72		4	64.9%	
	基础	烹饪原料与加工工艺	090411	实践			4	4									72	36	4		
	基础	烹饪原料知识	090412	考试	4	4											72		4		
	基础	旅游概论	090413	考试	3	3	3	3									108		6		
	基础	食品营养与卫生	090414	实践			4	4									72	72	4		
	基础	礼仪	090415	实践					4	4							72	72	4		
	核心	菜品设计与制作	090416	实践					4	4							72	72	4		
	核心	烹饪艺术与冷拼制作	090417	实践							4	4					72	72	4		
	核心	中式面点技艺	090418	实践							3	3					54	54	3		
	核心	中式烹调技艺	090419	实践							4	4					72	72	4		
	核心	烹饪营养与配餐	090420	实践									4	4			72	72	4		
	核心	食品安全与操作规范	090421	实践									3	3			54	54	3		
	拓展	餐饮企业运营与管理	090422	实践					3	3							54	54	3		
	拓展	刀工实训	090423	实践					2	2	2	2					72	72	4		
	拓展	名点制作	090424	实践									4	4			72	72	4		
	拓展	饮食保健基础	090425	实践									4	4			72	72	4		
	拓展	营养配餐与烹饪技术	090426	实践									4	4			72	72	4		
	拓展	莆田小吃制作	090427	实践									6	6			108	108	6		
		劳动		考查	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	110	110	6		每学期1周
		入学训练、军训		考查	1	1											18	18	1		1周
		专业认知		考查	1	1											18	18	1		
		志愿者服务		考查	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	110	110	6		
		实习实训		考查			2	2	2	2	2	2	2	2			144	144	8		
	复习考试		考查	2w		2w		2w		2w		2w				350					
	综合实习		考查											30	30	600	600	30	综合实习20周，校外企业顶岗实习12周		
	毕业鉴定		考查											1	1	20	20	1			
	毕业设计		考查											2	2	40	40	2			
小计						15	15	15	15	17	17	17	17	29	29	35	35	2724	2086	128	
总计						35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	4200	2440	210	100%
备注		每学期由卫生室安排一周值周劳动共计110学时，6个学分；复习考试每学期2周。																			