

福州黎明职业技术学院

三年制西式烹饪工艺专业人才培养方案

专 业 代 码: 540204

适 用 年 级: 2024 级

专业负责人: 吴丽珍

修 订 时 间: 2024 年 12 月 3 日

系部审批人: 薛伟强

系部审批时间: 2024 年 12 月 12 日

学校审批时间: 2024 年 12 月 17 日

2024 级西式烹饪工艺专业人才培养方案

一、专业名称及代码

西式烹饪工艺，540204。

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或同等学力。

三、基本修业年限

3 年

四、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

所属专业 大类 (代码)	所属专业 类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或 技术领域举例	职业资格证书或技能 等级证书举例
旅游大类 (54)	餐饮类 (5402)	餐饮业 (62)	4-03-02-03 西式烹调师； 4-03-02-04 西式面点师；	西式烹调 西点师	西式烹调师 西式面点师

说明：[1]参照《普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录（2021年）》；

[2]对应行业参照现行的《国民经济行业分类》；

[3]主要职业类别参照现行的《国家职业分类大典》。

本专业主要面向高星级酒店（五星级酒店等）餐饮部厨房高等级厨师及餐饮管理人员，企、事业单位后勤餐饮管理及技术开发人员，烹饪教学与培训人员。

表 2 职业领域及主要工作岗位（群）

序号	职业领域	工作岗位		职业岗位 升迁平均 时间
		初始岗位	发展岗位	
1	面点房	西式面点、西式面点制作	面点主管	3—5 年
2	西厨房	西餐热菜制作、西餐冷菜制作	西厨房厨师长	3—5 年

3	营养配餐	食谱编制、原料检验、 营养咨询和配餐等	后勤餐饮技术经理	5-8 年
4	厨政管理	厨务管理	行政总厨	5-8 年

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人根本任务，培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、饮食营养、科学烹饪、厨房运行等知识，具备西餐烹饪、菜点质量控制、宴会策划及厨房生产组织等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事西式菜点烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房管理等工作的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质要求

（1）思想政治素质

坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（2）文化科技素质

具有合理的知识结构和一定的知识储备；具有不断更新知识和自我完善的能力；具有持续学习和终身学习的能力；具有一定的创新意识、创新精神及创新能力；具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好；具有良好的人际沟通能力。

（3）职业素质

具有质量意识、安全意识、信息素养、诚实劳动意识、工匠精神、创新思维；勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识、公共服务意识和团队合作精神；有较强的执行能力、安全意识及主动作为的奉献精神。

（4）身心素质

具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯。

2. 知识要求

（1）公共基础知识

掌握必备的政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；熟悉相关法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识。

（2）专业技术知识

熟悉中国餐饮文化，掌握饮食营养与卫生安全知识；掌握烹饪原料、营养配餐知识，掌握西式烹调技艺；掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识；掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识。

3. 能力要求

（1）专业能力

- 1) 具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。
- 2) 具有西餐烹调的能力。
- 3) 具有厨房生产组织和管理能力。
- 4) 具有餐饮企业基层管理能力。
- 5) 具有餐饮产品设计、开发能力。
- 6) 具有西式宴会策划与餐饮营销能力。

（2）社会能力

- 1) 掌握常用办公软件的应用；
- 2) 具有较强的人际交往能力、公共关系处理能力、语言表达和写作能力、劳动组织与专业协调能力；
- 3) 具有人员管理、时间管理、技术管理、流程管理等项目组织管理能力。

（3）方法能力

- 1) 具有阅读本专业相关简单的中英文技术文献、资料的基本能力；
- 2) 具备通过系统帮助、网络搜索、专业书籍等途径获取专业技术帮助的能力；
- 3) 具有分析问题与解决问题的能力、应用知识能力；具有一定的创新意识、创新精神及创新能力；
- 4) 具有个人职业生涯规划的能力，具有独立学习和继续学习的能力，具有较强的决策能力，具有适应职业岗位变化的能力。

（三）职业技能等级证书

表 3 职业技能等级证书设置一览表

职业技能等级 证书名称	发证机关	是否作为毕业条件	相关联课程 或实训项目	考证时间
中式烹调师 (三级)	福州黎明职 业技术学院	四选一	宴席设计实务 烹饪基本功训练 中餐烹饪实训	第四学期
西式烹调师 (三级)	福州黎明职 业技术学院	四选一	烹饪基本功训练 西餐制作技术	第四学期
中式面点师 (三级)	福州黎明职 业技术学院	四选一	中西点制作技术 中西面点实训 中国名点	第四学期
西式面点师 (三级)	福州黎明职 业技术学院	四选一	中西点制作技术 中西面点实训 创新点心制作	第四学期

(备注：根据产业发展进行动态更新)

六、课程设置及教学要求

(一) 课程设置

本专业课程主要包括公共基础课和专业平台课程，课程体系包括公共基础课、专业平台课程、职业能力课程、素质拓展课程，课程体系如图 1 所示。

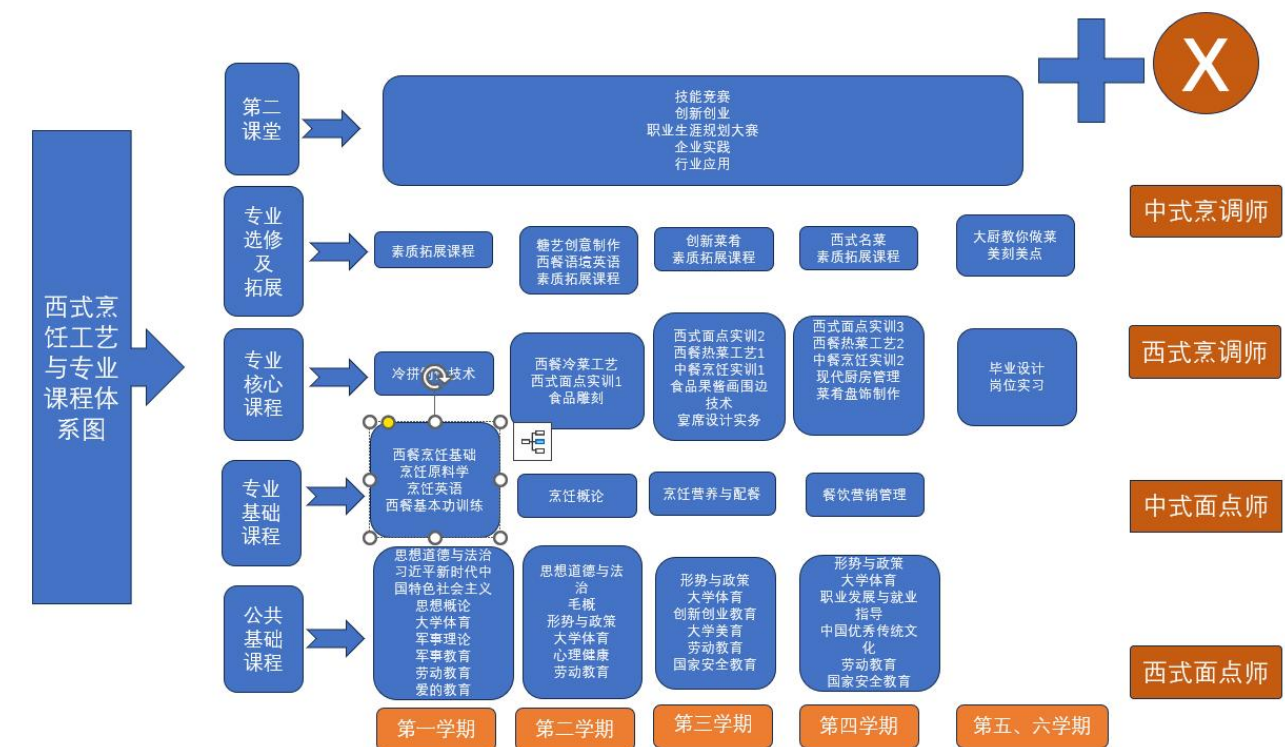


图1 西式烹饪工艺专业课程体系图

（二）教学进程总体安排

定义 16-18 学时折算 1 学分，其中素质拓展选修课程根据学校统一要求为 16 学时折算 1 学分、实训周为 26 学时 1 学分。公共基础课程包括思政课程和素质教育课程；选修课程包括职业能力模块（限选）及素质拓展课程选修；实践性教学包括课程实训、专项实训和综合实训。岗位实习 24 周，共计 624 学时，安排在第五、六学期。专业学时比例结构如表 2 所示。（详细学分、学时分布见附录相关表格）

表 4 西式烹饪工艺专业学时比例结构总表

总学时	总学分	公共基础课程 学时占比%	选修课程学时占 比%	实践性教学学时占 比%
2592	137	学时：704	学时：336	学时：1670
		占比：27.1%	占比：13.0%	占比：64.4%

注：公共基础课程学时占比须 $\geq 25\%$ ，选修课程学时占比须 $\geq 10\%$ ，实践性教学学时占比须 $\geq 50\%$

（三）主要课程教学要求

1. 素质发展要求

素质发展，包含素质发展活动和素质测评两项内容。素质发展活动包含假期三下乡社会实践、寒暑假社会实践、讲座类、志愿者服务系列活动、体育类竞赛、校园文化艺术活动、职业技能竞赛等活动，其中寒暑假社会实践、讲座类活动是学生必须参加的，其余活动根据学生个人能力开展进行。

（1）素质发展活动

素质发展活动，安排在 1-4 学期，按照学生参加素质发展活动的积分获得，按照《福州黎明职业技术学院学生综合素质测评管理办法》组织实施。

（2）素质测评（学工部负责提供）

素质测评，安排在 1-4 学期，按照《福州黎明职业技术学院学生综合素质测评管理办法》组织实施。

2. 公共基础课程教学要求

表 5 思政课程教学要求

课程类型	课程名称	课程教学目标及内容	课程学时
思政课程	思想道德与法治	本课程以社会主义核心价值观为主线，以理想信念教育为核心，以爱国主义教育为重点，对大学生进行人生观、价值观、道德观和法治观教育。着力提升学生的思想道德素质和法治素养，使学生能够坚定理想信念，厚植爱国情怀，陶冶高尚道德情操，树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观。	48
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	本课程以马克思主义中国化时代化为主线，集中阐述毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观在内的马克思主义中国化时代化理论成果的形成过程、主要内容、精神实质、历史地位和指导意义。帮助学生充分认识中国共产党不断推进马克思主义基本原理同中国具体实际相结合、同中华优秀传统文化相结合的历史进程和基本经验，坚定在中国共产党领导下走中国特色社会主义道路的理想信念，把学生培养成为德智体美劳全面发展的中国特色社会主义合格建设者和可靠接班人、民族复兴大任的时代新人奠定思想理论基础。	32
	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	本课程系统论述习近平新时代中国特色社会主义思想，通过马克思主义中国化新的飞跃、坚持和发展中国特色社会主义的总任务等等专题内容的讲授，使学生通过系统学习、全面掌握和有效运用这一马克思主义中国化最新理论成果，树立正确的世界观、人生观和价值观，自觉运用马克思主义的立场、观点和方法，提高分析解决新时代中国特色社会主义建设过程中出现的现实问题的能力；把当代大学生培育成实现中华民族伟大复兴的合格建设者和新时代中国特色社会主义伟大事业合格的接班人。	48
	形势与政策	本课程紧密围绕学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，重点讲授党的理论创新最新成果，重点讲授新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，引导学生正确认识世界和中国发展大势，正确认识中国特色和国际比较，正确认识时代责任和历史使命，正确认识远大抱负和脚踏实地。引导学生大学生正确认识新时代国内外形势，深刻领会党的十八大以来党和国家事业取得的历史性成就、发生的历史性变革、面临的历	32

		史性机遇和挑战，引导大学生准确理解党的基本理论、基本路线、基本方略。	
--	--	------------------------------------	--

表 6 素质教育课程教学要求

课程类型	课程名称	课程教学目标及内容	课程学时
通识基础课程	大学英语（可选）	通过本课程学习，培养学生职场涉外沟通、多元文化交流、语言思维提升和自主学习完善四项学科核心素养，培养具有中国情怀、国际视野，能够在日常生活和职场中用英语进行有效沟通的高素质技术技能人才。	128
	大学语文（可选）	通过本课程学习，培养学生文学阅读想象力与再认识能力，提高学生审美情趣和文学鉴赏能力。同时，通过教学让学生掌握常用实用文书与文艺类文章的书写能力。	32
	大学数学（理工类必选）	通过本课程学习，使学生掌握必备的高等数学知识和应用技能，培养学生的抽象概括问题的能力、空间想象能力、逻辑推理能力、自学能力及分析问题和解决问题的能力。	32
	军事技能	通过军事技能的训练，使学生了解我国军事前沿信息，掌握基本的军事技能，增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义和集体观念，加强组织纪律感，培养学生集体荣誉感和团队协作能力。为中国人民解放军训练后备兵源和培养预备役军官打下坚实基础。	112
	军事理论	本课程教学内容以国防教育为主线，使大学生系统掌握中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备等基本军事理论知识。深刻了解我国的国防历史和现代化国防建设的现状、世界军事及我国周边安全环境，准确把握我国各时期国防和军队建设思想，增强学生的国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，促进大学生综合素质的提高。	32
体育类课程	大学体育	以体育分项教学为组织形式，开展本课程学习，培养学生培养学生至少一项的体育技能及多元的体育能力（体育认知能力、体育科学锻炼能力、体育锻炼自我评价能力和终身体育能力等），使学生养成自觉运动及终身运动的习惯。	108
美育类课程	大学美育	学习和探讨审美活动的起源、美感心理、审美活动的构造、审美活动的形态、审美活动的形式和符号表现及艺术创造等主要内容，学生会提高哲学视野和理论素养，学会用哲学的眼光来看待文学和艺术，并因此理解人类生活的价值追求和艺术创造；提高审美修养和艺术鉴赏力，理解日常生活的各种审美现象，从而提高自己的生存质量，充分悟知人的意义。	16
劳动教育类课程	劳动教育	本课程通过劳动认知、劳动安全、劳动实践、工匠精神、职业素养、自我管理、职场沟通以及职场提升等八个模块的学习，使学生能够理解和形成马克思主义劳动观，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度；使学生了解劳动在个人发展和社会进步中的作用，并掌握基本的劳动技能，培养劳动纪律意识和集体意识，加强社会责任感与合作精神。	64
信息技术教育类课程	信息技术	通过本课程学习，培养学生计算机应用能力、办公软件应用能力，提升学生信息素养及计算思维。	48
健康教育类	大学生心理健康教育	本课程以积极心理学为理论依托，以体验式教学为手段，集知识传授、心理体验与行为训练为一体，内容包含新生适应、自我认知、人际关系、恋爱心理、学习心理、情绪调节、对应挫折、健全人格、生命教育等。通过本课程学习，增强大学生的自我心理调适能力，帮助学生树立自助、求助意识，学会理性	32

		面对困难和挫折,促进大学生健康成长和全面发展,使学生学会尊重生命、理解生命的意义,肯定自我的生命价值,学会积极生存、健康生活与独立发展,并通过彼此间对生命的呵护、记录、感恩和分享,获得身心的和谐,事业成功,生活幸福,从而实现生命质量的提升和自我生命的最大价值。	
创新创业课程	职业发展与就业指导	针对高职生开设“就业与创业指导”课程。目的是要引导和帮助同学们理性规划自己的职业生涯、将自己的专业学习与将来的职业生涯紧密结合起来。将自己的理想抱负与社会发展、国家需要紧密结合起来。帮助学生树立正确的择业观,使其建立规避未来职业风险的主动意识,培养学生职业生涯规划的理念、传授制定职业生涯规划的方法,引导学生做出适合个人发展并具有实践意义的职业生涯规划设计,从而使学生在进入社会后、能够顺利开始和发展职业生涯。	32
	创新创业教育	通过“创新创业教育”课程教学,在教授创业知识、锻炼创业能力和培养创业精神、创造思维等方面达到以下目标:——使学生了解开展创新创业活动所需要的基本知识和流程,认知创新创业的基本内涵和创业活动的特殊性,辩证地认识和分析创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目。——使学生了解创造思维,锻炼学生创新创业思维方式,培养学生创新创业精神,增强学生团队协作能力,提高学生综合素质和创业就业能力。——种下创新创业种子,使学生树立科学的创新创业观,主动适应国家经济社会发展和人的全面发展需求,正确理解创业与职业生涯发展的关系,自觉遵循创业规律,积极投身创业实践。	32

2. 专业课程

1) 专业基础课程教学要求(6 门-8 门)

表 7 专业基础课程教学要求

序号	专业名称	课程名称	课程教学目标	课程教学内容	课程学时
1	西式烹饪工艺	烹饪概论	通过本课程的学习,使学生系统掌握中国烹饪文化的内涵与要素,全面了解中国的烹饪饮食文化,同时培养学生的综合素质,是学生在掌握各种不同烹饪技能的同时增强自身的文化修养,为将来的发展打下良好的理论文化基础。	第一章中国烹饪与传统美食 第二章中国烹饪起源与发展 第三章中国烹饪技术原理 第四章中国烹饪的菜品审美 第五章中国烹饪风味流派 第六章中国菜品及其风味特色 第七章中国当代餐饮市场与菜品发展	32
2		烹饪营养与配餐	通过本课程学习,掌握膳食营养素的功能与摄入量对人体健康安全的影响,熟悉烹饪平衡膳食及合理烹调、了解特殊定人群的营养与膳食的影响和食品卫生与安全	第一章 绪论 第二章 基础营养学总论 第三章 平衡膳食与合理烹调 第四章 特定人群的营养与膳食 第五章 各类烹饪原料的营养与卫生 第六章 膳食指导和评估	32
3		餐饮营销管理	了解餐饮市场营销的含义及应用 了解掌握餐饮市场营销环境的概念、构		32

			成、特点和作用 掌握餐饮市场顾客购买决策的过程 掌握营销策划书的编写技巧,能够撰写 餐饮企业营销策划	模块一 餐饮市场营销导论 模块二 餐饮市场营销环境 分析 模块五 餐饮目标市场营销 决策 模块七 餐饮产品定价策略 模块八 餐饮市场营销策略 模块九 餐饮顾客服务策略 模块十 餐饮营销策划	
4		西餐烹饪 基础	1.了解西餐热菜厨房各岗位职责,能适应 热菜厨房的工作要求, 2.掌握西餐厨房设备功能与使用方法, 能根据要求合理使用设备。 3.了解西餐原材料的特性及运用,掌握 各类原材料初加工技术。 4.熟悉西餐热菜各类菜肴的概念、分 类、风味特点、作用及发展趋势, 5.掌握西餐各类菜肴的烹调制作方法, 能够按照制作流程完成相关菜品制 作。	第一章 西餐概述 第二章 西餐基础知识 第四章 西餐原料加工技术 第五章 西餐常用烹调方法 第六章 开胃菜、沙拉和汤第 第七章 基础汤与少司 第八章 配菜 第九章 热菜 第十章 甜食制作	32
5		烹饪原料 学	通过本课程学习,使学生系统掌握烹饪 原料的特性和各类烹饪原料的种类、品 质检验与 保藏技术。培养学生识别原 料种类和鉴定原料品质等基本功,为今 后烹饪工艺学习打下基础。	绪论 第一章 烹饪原料的资源 and 分 类 第二章 粮食类烹饪原料 第三章 蔬菜类烹饪原料 第四章 果品类烹饪原料 第五章 畜禽类烹饪原料 第六章 蛋品和 乳品烹饪原料 第七章 鱼类与 其他水产品 烹饪 原料	32
6		烹饪英语	该课程以先进的教学理念为指导,以 能力培养为本位,以就业为导向,遵循 专业英语的教学规则,紧密结合行业实 际,把语言教学和职业教育融为前提, 旨在把学生培养为学以致用的人才,适 应 社会发展的专业人才。	Unit1 Kitchen Introduction Unit2 Kitchen Facilities Unit3 Condiments Unit4 Food Material I Unit5 Food Material II Unit6 Making a Meal Unit7 Making a Dish Unit8 Dessert Unit9 Food Safety	

2) 专业核心课程教学要求(6 门-8 门)

表 8 专业核心课程教学要求

序 号	专业名称	课程名称	课程教学目标	课程教学内容	课程 学时
1		西餐热菜工艺	能运用多种烹调方法制作水产、禽 畜、粮食等各类菜肴,制作基础的 底汤、少司、清汤和茸汤、简单的	禽肉类菜肴制作、水 产类菜肴制作、粮食 类菜肴制作、热菜沙	96

			配菜、色拉、早餐并在口味、质感、造型等各方面符合质量要求等西餐厨房初级工所涉及的工作,并提升其自身的学习能力,使其将理论知识进行整理,融入到实际工作中,培养 学生具备该岗位的基本职业能力。	拉类菜肴制作、配菜类菜肴制作、基础汤汁类菜肴制作、清汤类菜肴制作、奶油汤类菜肴制作	
2		西餐冷菜工艺	了解各类冷菜特点。 掌握冷菜工艺基本原理与技能。 能熟练制作常用冷菜菜品。 能结合新工艺、新技术设计制作冷菜	色拉类菜品的制作 三明治类菜品的制作 胶冻类菜品的制作。 冷肉品类菜品的制作	48
3		中餐烹饪实训	通过本课程学习,使学生了解中餐热菜优秀餐饮文化;熟悉热菜烹调技法制作工艺要点;能够正确使用各种西餐热菜烹调方法,能正确辨别各种烹饪食材的品质;熟练运用烹饪技能制作出合格的菜品并进行创新。	项目一:炒 项目二:熘 项目三:爆 项目四:炸 项目五:烧 项目六:扒 项目七:焖 项目八:炖 项目九:煮 项目十:汆 项目十一:烩 项目十二:蒸 项目十三:煎 项目十四:贴 项目十五:烤 项目十六:盐焗 项目十七:蜜汁	80
4	西式烹饪工艺	中西面点实训	通过本课程的学习,使学生系统掌握各类中西点心制作的用料、操作方法及技巧、工艺 流程等。本课是的实践性课程,通过系统学习和严格训练,可培养学生扎实的中西面点基本 知识,能够完成从选料、初加工、成型、成熟到成品质量鉴定与分析的整个中西面点制作过程,可培养学生良好的职业素质,为学生毕业后从事中西面点师工作打下坚实的基础	第一章西式面点基出 操作手法练习 第二章西式点心馅心 调制 第三章 水调面团制 品的制作(重点) 第四章 膨松面团制 品的制作(重点、难点) 第五章 酥松面团制 品的制作 第六章杂粮类点心制 作 第七章浆皮类点心的 制作 第八章 西式点心基 本操作手法(重点、难 点) 第九章 蛋糕类制品 的制作 第十章 面包类制品 的制作(重点) 第十一章 混酥类制 品的制作 第十二章清酥类制品	128

				的制作(难点) 第十三章冷冻类制品 的制作 西式面点师 考证复习指导	
5		西餐制作技术	通过本课程学习,使学生能够掌握西餐热菜的制作方法,熟练运用西餐热菜制作这项技能并进行创新。为三级西式烹调师的考证打下基础。提高学生职业素质,形成时代发展所需要的技术素养、初步的技术创新意识和技术实践能力。	绪论 项目一禽肉类菜肴制作、 项目二水产类菜肴制作、 项目三粮食类菜肴制作、 项目四 基础汤汁类菜肴制作、 项目五 西式烹调师考证辅导	64
6		冷拼制作技术	通过本课程学习,使学生了解冷拼文化,熟悉冷拼的制作要点;掌握冷拼的制作方法,熟练运用冷拼这项技能并进行创新;为省赛项目做铺垫。提高学生职业素质,形成时代发展所需要的技术素养、初步的技术创新意识和技术实践能力。	绪论 项目一 刀工练习, 项目二 花卉类 项目三 鸟类 项目四 园林风景类, 项目五 组合冷拼 项目六 主题冷拼	48
7		食品雕刻	通过本课程学习,使学生了解食品雕刻文化;熟悉食品雕刻的制作方法手法等要点。掌握食品雕刻的制作方法,熟练运用食品雕刻技能制作出合格的作品并进行创新。	绪论 项目一 花卉类雕刻 项目二 鸟类雕刻 项目三 鱼虫类雕刻 项目四 走兽类雕刻 项目五 主题类创新雕刻	32
8		宴席设计实务	通过本课程学习,使学生了解宴席文化,熟悉宴席的制作要点。掌握宴席设计书的编写方法,能设计科学的宴席菜单,并能通过小组合作制作整桌宴席。为参加高职院校学生职业技能赛项“宴席设计与制作”打好基础。	模块一 继承传统非遗宴 模块二 发扬特色枇杷宴 模块三 创新雅致海丝宴 模块四 凝练经典团圆宴	32

3) 专业拓展课 (3-4 门)

表 9 专业拓展课程教学要求

序号	专业名称	课程名称	课程教学目标	课程教学内容	课程学时
1	西式烹饪工艺	西式名菜	能独立完成 10-15 道经典西式名菜制作（如法式红酒炖牛肉、西班牙海鲜饭、意式提拉米苏）。 熟练运用西式烹饪技法：煎、烤、焗、低温慢煮、分子球化等。 掌握摆盘艺术与菜品呈现技巧（色彩搭配、餐具选择、酱汁装饰）	模块 1：西式名菜基础理论 模块 2：经典名菜实操训练 法式名菜： 菜品：油封鸭腿、马赛鱼汤 技法：油封工艺、高汤熬制、酱汁乳化（如荷兰酱）。 意式名菜： 菜品：帕尔马火腿蜜瓜、意式炖小牛膝。 技法：手工意面制作、慢炖与收汁技巧。 现代融合名菜： 菜品：低温慢煮三文鱼配芒果莎莎、分子料理“假鸡蛋”（球形化技术）。	48
2		西餐语境英语	掌握西餐烹饪相关的核心英语词汇（食材、厨具、工艺、菜品名称等）。 能听懂并执行英语厨房指令（如烹饪步骤、安全规范）。 能用英语进行餐厅服务场景的简单对话（点餐、菜品介绍、客户需求处理）。	模块 1：西餐基础英语词汇与表达 模块 2：厨房情景英语 模块 3：餐厅服务英语	32
3		糖艺创意制作	通过本课程的学习，能够灵活运用糖艺技法；掌握基本造型作品的制作；根据原料特点可以使糖艺造型不断变化，同时为作品的创新打下夯实的基础；能综合应用所学知识、技能，分析和解决糖艺岗位中的实际问题。	绪论 项目一：基础类糖艺作品 项目二：花卉类糖艺作品 项目三：昆虫类糖艺作品 项目四：水族类糖艺作品 项目五：组合式糖艺作品	32

4. 岗位实习要求

专业岗位实习为本专业学生联结学校课堂学习与岗位就业创业的桥梁，是学生从学校到社会实现人生转折的一个必经阶段。岗位实习期间要加强学生职业理想、职业道德、从业创业知识指导教育，把按照做教育部等八部门《职业学校学生实习管理规定》(教职成〔2021〕4号)文件精神作为本专业学生岗位实习实施管理的主要依据。

(1) 岗位实习管理模式

岗位实习按照校企共同制定实习计划、管理规定、评价标准，共同指导学生实习、评价学生成绩模式等开展实践教学，并由院领导、二级教学单位领导、指导教师和辅导员定期、分批、巡回各实习点探望学生，召开座谈会，了解学生实习状况，解决学生实际问题，确保实习工作顺利进行。

（2）岗位实习时间

岗位实习时间安排在第 5 学期至第 6 学期完成，共 24 周。

（3）岗位实习地点

鼓励学生到校企合作单位进行岗位实习，具体地点如下：

五洲佳豪酒楼、 厦门威斯汀酒店、西湖大酒店、厦门云也酒店、福州天元国际威斯汀酒店、厦门安达仕酒店、厦门七尚酒店、福州融侨皇冠假日酒店、福州仓山凯悦酒店、福州泰禾铂尔曼酒店、麦当劳。

（4）岗位实习要求

职业态度要求：爱岗敬业，工作踏实，学习能力强，树立主人翁的思想。

职业道德要求：节约、安全、文明生产。在实习过程中，要求学生始终坚持“安全第一”的理念，严格遵守企业的规章制度，服从实习老师的统一管理。

实习岗位要求：岗位实习的岗位应该是与本专业相关的工作岗位。

考核材料要求：提交岗位实习记录、岗位实习报告、岗位实习考核表等相关材料，完成指导教师和学生岗位实习各个阶段任务，并做好岗位实习过程材料整理归档工作。

（5）岗位实习成绩评定

实践成绩可根据实习总结报告、调查报告、实习日志、实习表现等各方面进行综合评定，学生必须完成全部实习内容，方可参加毕业实践考核工作。岗位实习的成绩由企业和校内指导教师共同评定。实习成绩评定，采用分数制，实践成绩评定等级如下：优（90 分以上）；良（80-89 分）；中（70-79 分）；及格（60-69 分）；不及格（59 分以下），对违反实践管理规定者，学院将根据相关文件进行处理。

5.毕业设计要求

毕业设计是本专业实务性应用研究的一门重要开放式、必修课程，主要是通过设计制作烹饪作品的过程培养学生掌握专业理论基础知识和基本技能，提升将知识与技能在实际工作中整合应用的能力、学习能力、团队合作的工作态度精神、独立思考研究及创新的能力、解决问题的逻辑思考能力、实际项目操作的能力、提升设计与研发能力，并由此为学生提供一个提升自我能力及训练的机会。为切实履行毕业设计制作的教學理念、培养学生关键能力以提高学生专业能力和关键能力为目标，在第 5 学期修读，共计 8 学分。学生可以依据职业发

展需要或个人兴趣选取一个专题，在专、兼教师指导下，以专业技术的实际应用来开展毕业设计，通过小组合作完成一个具有创新或改良的项目专题作业及作品、调查报告等不同形式来实现。

（1）毕业设计课程内容及要求

毕业设计主要来源于本专业相关企业岗位内容，也可来自专业课程教学中的某个模块，或学生与教师共同商定的其他领域内容。毕业设计通过小组合作完成，由 3-5 人为一组完成毕业设计。

毕业设计课程包括编写设计方案、毕业作品研发与制作、参与毕业展示等阶段性内容。毕业设计课程应综合考虑职业岗位专业知识技能和职业核心能力教育教学需要，编制出具有可行性课程实施计划。

（2）课程组织实施

1) 在专业建设指导委员会的指导下，专、兼教师组成毕业设计课程项目小组提供毕业设计题目，学生应依据职业发展需要或个人兴趣选取一个毕业设计进行制作，一个毕业设计学生数 3-5 人完成。

2) 原则上每位教师指导毕业设计组数不超过 5 组。

3) 在毕业设计实施前，应开设专题讲座，详细介绍各专题方向的发展现状，需要学习的知识和技术。通过各专题讲座，让学生了解什么是关键能力，怎么样培养提高关键能力，使学生明确毕业设计学习目标。

4) 选题流程。设计专题指导教师公示题目，学生自主选题并组队，经系批准后开展专题制作，在毕业设计运作过程中，若更换题目或指导教师的可按学院规定的程序进行。

5) 在毕业设计实施过程中，指导教师以观察者、顾问、支持者的身份开展教学，通过引导、提醒、暗示、解答、鼓励、表扬等办法帮助学生开展毕业设计制作，记录学生各个关键技能的具体表现。

（3）考核办法

毕业设计考核应遵循“坚持标准、严格要求、实事求是”的原则，从三个方面进行考核：平时考核、毕业设计资料考核及现场制作毕业作品考核。

1) 平时考核 30%:指导教师对指导的每个学生，在毕业设计过程中进行平时考核，并按阶段作好记录。内容应包括：

①学生的工作态度和完成的工作量。

②学生对课题涉及的基础理论、专业知识、基本技能的掌握和适用情况。

③学生独立工作的表现，如调查研究采集资料等。

2) 毕业设计资料考核 40%: 考核毕业设计封面、毕业设计任务书、教师指导记录表、毕业设计书、设计评分表(作品汇总表及设计成绩表)五方面的书面材料的完成情况。

3) 现场制作毕业作品考核 30%: 现场对作品的色、香、味、形、质等方面进行评价。

七、实施保障

(一) 师资队伍

为满足教学工作的需要,专业师生比建议为 22 : 1 。

1. 专业负责人

原则上应具有副高级以上职称,能够较好地把握西式烹饪工艺专业的行业发展趋势,能广泛结合行业、企业情况,对本专业人才的实际需求,教学设计、专业研究能力强,组织开展教科研工作的能力强,在本领域内有一定的专业影响力。

2. 专任教师

本专业教师具有高校教师资格和本专业领域相关证书;具有食品科学与工程、烹饪与营养教育等相关专业本科及以上学历;具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力,具有较强的信息化教学能力,能够开展课程教学改革和科学研究;有高尚道德情操、有扎实专业学识、有教书育人之心;定期开展师资培训,提升教学能力和专业技能;积极参与企业实践。专任教师年龄、职称结构合理。

专任教师名单如下:

序号	姓名	职务/职称	专业方向	双师型
1	曾永福	副教授	烹饪工艺与营养	是
2	薛伟强	系主任/副教授	烹饪工艺与营养	是
3	吴丽珍	专业主任/副教授	中西面点工艺	是
4	胡丽强	专任教师/讲师	烹饪工艺与营养	是
5	杨金秋	专任教师/讲师	烹饪工艺与营养	是
6	张世明	专任教师/讲师	西式烹饪工艺	是
7	张雨彤	专任教师/讲师	中西面点工艺	是
8	李世龙	专任教师/助教	烹饪工艺与营养	否

3. 兼职教师

在本专业实践类课程上,建议聘请行业企业技术人员作为兼职教师,企业兼职教师应为行业内从业 5 年以上的专业技术人员,有较强的执教能力。专职教师和兼职教师采取双导师制形式方式共同完成专业课程的教学和实训指导,兼职教师主要负责讲授专业的新标准、新技术、新工艺、新流程等,指导生产性实训和岗位实习。

兼职教师名单如下：

序号	姓名	职务/职称	专业方向	双师型
1	欧玉莺	企业兼职教师	中西面点工艺	是
2	林琴	企业兼职教师	中西面点工艺	是
3	陈长华	企业兼职教师	中西面点工艺	是
4	王耀	企业兼职教师	西式烹饪工艺	是
5	林津	企业兼职教师	西式烹饪工艺	是

（二）教学设施

1. 教室条件

多媒体教室共 6 间，均配备有黑（白）板、多媒体计算机、投影设备或触控一体机、互联网接入或 Wi-Fi 环境，并实施网络安全防护措施；安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训条件

校内建有可支撑实践教学计划所必需的各类实训基地，包括烹饪多媒体演示室、西式烹调实训室、面点实训室、西式烹调实训室等，实训设备和实训场地能满足实践教学计划基本要求，能完成人才培养方案中相应教学项目课程的训练及能力的培养。具体见表 6。

表 10 西式烹饪工艺专业实训室基本配置和支撑实训项目一览表

实训室名称	薛伟强技能大师工作室	基本面积要求	100m ²
支撑实训项目	中餐烹调、冷拼、雕刻		
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注
1	一体机	2	
2	高清摄像头	2	
3	多功能组合灶	1 套	
4	冰箱	1 台	
5	空调	2 台	
6	厨房电器设备	5 套	
7	不锈钢储存柜、不锈钢四层货架等设	3 套	
8	给排水设备系统、排烟换气设备系统、燃气(燃油)设备	2 套	
9	不锈钢操作台	10 套	

实训室名称	西式烹调实训室	基本面积要求	120 m ²
支撑实训项目	西式烹调实训		
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注
1	不锈钢操作台	25 套	
2	西餐灶台	8 台	
3	烤箱	2 台	
4	扒炉	8 台	
5	给排水设备系统、排烟换气设备系统	1 套	
6	货架、货柜	6 套	
7	冷藏设备、燃气设备	25 套	
8	各类厨房用器具	25 套	

实训室名称	西餐烹饪实训室	基本面积要求	120 m ²
支撑实训项目	西式烹调实训		
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注
1	不锈钢操作台	24 套	
2	西餐灶台	48 台	
3	蒸箱	3 台	
4	给排水设备系统、排烟换气设备系统	3 套	
5	货架、货柜	6 套	
6	冷藏设备、燃气设备	3 套	
7	各类厨房用器具	30 套	

实训室名称	西式面点实训室	基本面积要求	120 m ²
支撑实训项目	西式面点		
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注
1	不锈钢操作台	24 套	
2	烤箱	2 台	
3	蒸箱	2 台	

4	炸炉	6 台	
5	和面机	2 台	
6	厨师机	16 套	
7	货架、货柜	4 套	
8	冷藏设备	2 套	
9	各类厨房用器具	30 套	

实训室名称	西式面点实训室	基本面积要求	120 m ²
支撑实训项目	西式面点		
序号	核心设备和工具	基本数量要求	备注
1	不锈钢操作台	24 套	
2	搅拌机	2 台	
3	烤箱	2 台	
4	微波炉	2 台	
5	给排水设备系统、排烟换气设备系统	1 套	
6	货架、货柜	4 套	
7	冷藏设备	2 套	
8	各类厨房用器具	30 套	

3. 校外实训基地

表 11 校外实训基地一览表

序号	实训基地名称	实训项目	实训时间 (含学期及时限)	实训人数
1	五洲佳豪酒楼	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W (第五、六学期)	5
2	厦门威斯汀酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W (第五、六学期)	10
3	西湖大酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W (第五、六学期)	3
4	厦门云也酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W (第五、六学期)	5
5	福州天元国际威斯汀酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W (第五、六学期)	6

6	厦门安达仕酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	4
7	厦门七尚酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	4
8	福州融侨皇冠假日酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	3
9	福州仓山凯悦酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	5
10	福州泰禾铂尔曼酒店	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	4
11	麦当劳	中西式烹调、中西式面点、配餐	4W（第五、六学期）	3

（三）教学资源

1. 教材选择与建设

教材建设：开发基于工作过程的新形态教材。

教材选用：根据《福州黎明职业技术学院教材管理办法》文件要求，选用优秀的国家规划教材、高职高专规划教材。意识形态课程、哲学社会科学课程、国家安全教育读本、思想政治理论课教材必须使用国家统编的教材。专业核心课程和公共基础课程教材原则上从国家和省级教育行政部门发布的规划教材目录中选用。国家和省级规划目录中没有的教材，可在职业院校教材信息库选用。教材选用后报学院教材选用委员会审核及教材审核委员会审定。

教学资源共享与利用：课程教学资源的选择上，除了课程教师自主开发专业课程教学资源外，依托国家智慧教育公共服务平台、国家职业教育专业教学资源库、职业教育国家精品在线课程、等选用国家资源共享课程教学资源，拓展学生知识面，提高教学效率。

2. 网络资源建设

通过与企业合作，按照餐饮企业的技术规范、标准、工作流程和高职学生的特点，开展基于工作过程的课程开发与实践，校企双方成员共同确定课程标准、设计教学项目、制定技能考核标准，共同开发电子教案、电子课件、在线精品课程、教学视频等，形成交互式网络课程，通过专业优质核心课程的建设，带动专业课程的改革。同时，创造条件搭建线上教学平台，扩大教学资源的交互空间提高课程资源利用效率。目前已建成两门省级线上精品课程《大厨教你做菜》、《美刻美点》。

（四）教学方法

普及项目教学、案例教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广线上线下混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，推动课堂教学革命。加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造优质课堂。采用岗、课、赛、证融合的思想进行教学模式的改革，包括任务驱动、项目导向（引领）、作品案例等模式，实施启发式、讨论法、演示法、实操法等教学方法，充分应用信息技术手段，实施线上线下混合式教学。

（五）学习评价

评价采用笔试、实践技能考核、岗位绩效考核、职业技能等级、技能竞赛等多种考核方式，根据课程的不同，采用其中一种或多种考核相合的方式进行多元评价。

笔试：适用于理论性比较强的课程，特别是基础课程，由专业教师组织考核。

实践技能考核：适用于实践性比较强的课程。技能考核应根据岗位技能要求，确定其相应的主要技能考核项目，由专任、兼业职教师共同组织考核。

岗位绩效考核：在企业中开设的课程与实践，由企业与企业进行共同考核，企业考核主要以企业对学生的岗位工作执行情况进行绩效考核。

创新创业实践类：通过课堂教学、课后实践、实地考察、校外交流等方式，提高学生创新意识和解决问题的能力，培养其创造性和创业眼界。

职业技能等级（以证代考）：本专业还引入了职业资格鉴定来评价学生的职业能力，学生参加职业资格认证考核，获得的认证作为学生评价依据。

技能竞赛（以赛代考）：积极参加国家、省各有关部门及学院组织的各项专业技能竞赛，以竞赛所取得的成绩作为学生评价依据。

（六）质量管理

1. 教学档案管理

加强教师教学文件的管理，包括系部及教学督导部的质量监督与抽查以及每学期的教学质量检查。教师授课计划、教案、平时作业或作品、其中及期末试卷（作品、现场实操过程考核等）、教学手册、学生考勤表、考试登记表、考场情况登记表、试卷分析表、学生成绩等各项文件应齐备。

2. 教学计划管理

每年应根据当年的企业反馈信息、行业企业调查信息，并召开毕业生座谈会，结合本行业发展趋势和学院资源情况，制订年级实施性教学计划，经过院（系）部审核、教务处批准后实施。每学期末应对该专业各年级本学期教学实施效果进行检查和总结，必要时对下学期的课程和教学环节进行调整。每年对本届毕业班的整体教学进行检查和总结，为下一届的人才培养方案、课程标准和考核评价等调整提供参考依据。

3. 教学过程管理

应严格按照学院教学管理规范开展课程教学，通过信息化教务管理手段，加强对教学过程的管理，从课程教学的前期教学对象分析、教材选择、授课计划的编写、备课、课堂教学、一体化教学、实训、考核方式等进行分析总结。对各个教学环节进行认真组织、管理和检查，严格执行学生教学信息反馈制度、期初、期中、期末教学检查和学生评教制度、督导听课制度，以保证学生满意和教学质量的稳定和提高。

4. 教学质量诊改

结合学院建设的教务管理系统，从学生入口、培养过程、出口三方面着手，开展多维度监测，对教师的教学质量进行多维度评价，加强专业调研，更新人才培养方案，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

八、毕业条件

(一) 毕业要求

	学分要求	毕业总学分	思政课程	素质教育课程	专业课程	职业能力及素质拓展课程
1	西式烹饪工艺专业	137 学分	9 学分	29 学分	82 学分	17 学分
2	体育要求	大学生体质健康测试合格，由学院体育教研室认定。				
3	素质教育要求	素质发展和素质测评成绩满足要求				

(二) 学分置换

为培养学生实践能力和创新精神，教育学生树立自主学习、终身学习理念，提升学生职业素养，交流沟通和团队协作能力，就业能力和创业能力，并对接教育部“1+X”职业技能等级证书制度，鼓励学生在获得学历证书的同时，积极取得多类职业技能等级证书，并开展各项科学研究，参加各项专业技能竞赛和创新创业大赛活动。所取得的竞赛成绩和相关技能等级证书等按照规定进行学分置换。学分认定和课程置换表如下：

表 12 学分认定及课程转换表

成果形式	认定标准	提交材料	可置换课程	最高学分
退伍军人证	退役证原件、复印件、相关佐证材料	退伍军人相关材料	军事类课程 体育类课程 岗位实习	—
计算机等级证书	一级考试合格	等级证书	信息技术	3
英语等级证书	全国英语等级考试四级成绩合格	等级证书	大学英语	8
	全国英语等级考试六级成绩合格			
职业资格证	证书有效期内	职业资格 证书	根据考试科目覆盖的知 识与技能, 置换对应的 1 门课 程	2-4
行业技能等级证书	初级及以上	技能等级 证书	根据考试科目覆盖的知 识与技能, 置换对应的 1 门课 程	2-4
创新创业项目	国家级项目立项或获奖	立项或获 奖文	创新创业类 课程	2

	省部级项目立项或获奖	件、证书		
	地市级项目立项或获奖			
专业技能竞赛	国家级	获奖证书	根据考试科目覆盖的知 识与技能,置换对应的课程(国家级 3 门课程, 省级 2 门课程, 市级 1 门课程)	6-12
	省部级			4-8
	地市级			2-4
体育竞赛	省级一级运动员、二级运动员、三级运动员 学生本人参加体育比赛获得前三 名(市级以上)	证书获奖文件及证书	体育课程	7
自主创业	学生自主创业,取得营业执照并经 营一年以上	营业执照、经营佐证材料	顶岗实习、创新创业就业课程	-

注：参照《福州黎明职业技术学院学生学习成果认定与学分置换实施办法》中的规定执行。

九、继续专业学习深造

本专业毕业生要树立终身学习的理念，这是可持续发展获取持久的动力和源泉。根据本专业毕业生未来从事的职业岗位的特点，结合学生自身情况，可以选择继续学习的途径有自学、求学两种。

自学方式针对性强，能达到学以致用。求学方式可以有通过短期培训班（主要针对特定岗位的职业需求而言），以提升专业技能水平；或继续升学接受继续教育的模式，以提升学历层次。

1. 专业技能的继续学习的渠道

通过在餐饮企业工作，参加针对特定岗位的培训，提升职业技能。

2. 提高层次教育的专业面向

本专业毕业生为了提高个人学历层次，可在毕业后参加专升本、自学考试、网络远程教育等相关途径，获得更高层次的教育机会，更高学历层次的专业面向主要有：食品科学与工程、烹饪与营养教育等。

十、附录

（一）教学环节时间分配表

学期	理论教学和 课程实训	专项实训 (学科实训)	综合实训 (岗位实习等)	入学教育和军 训	考试	机动	合计
1	16	0	0	2	1	1	20
2	16	0	0	0	1	3	20
3	16	0	0	0	1	3	20
4	16	0	0	0	1	3	20
5	12	0	6	0	0	2	20
6	0	0	18	0	0	2	20
合计	76	0	24	2	4	14	120

（二）理论与实践教学学时、学分分配表

西式烹饪工艺专业理论与实践教学学时、学分分配表

内 容		学分	总学时	理论学时	实践学时			占总学时 比例
					课程实训	专项实训	综合实训	
公共基础 课程	思政课程	9	160	144	16	0	0	6.2%
	素质教育课程	29	544	214	330	0	0	20.5%
专业平台 课程	专业基础课程	15	240	180	60	0	0	9.3%
	专业课程（含专业 核心课程）	67	1312	180	380	0	752	50.9%
职业能力 课程（限 选）	专业选修课	9	144	36	108	0	0	5.6%
	专业拓展课程	4	64	64	0	0	0	2.5%
素质拓展课程		4	128	128	0	0	0	5%
合 计		137	2592	946	894	0	752	100%
百分比				36%	64%			

(三) 教学进程表

(四) 性质		序号	课程名称	课程编码	课程类型	学分	总学时	学时分配				学期基准学时						课程性质	核心课程	
					A / B / C			理论教学	课程实训	专项实训	综合实训	一		二		三		S/C		
												上	下	上	下	上	下			
教学周数（扣除专项、综合实训及考试周）											(考试课/考查课)									
20	20	20	20	20	20															
公共基础课程	思政课程	1	思想道德与法治	202400001	B	3	48	32	16			32	16					S		
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	202400002	A	2	32	32					32					S		
		3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	20220910	A	3	48	48					16	32					S	
		4	形势与政策	0800011	A	1	32	32					8	8	8	8			C	
		小计					9	160	144	16			56	88	8	8				
	素质教育课程	5	大学体育	20210903	B	7	112	14	98			32	32	32	16			C		
		6	大学生心理健康教育	1800053	B	2	32	28	4			16	16					C		
		7	党史	20210904	B	1	16	12	4			16						C		
		8	职业发展与就业指导	20220905	B	2	32	24	8			16			16			C		
		9	创新创业教育	20210204	B	2	32	16	16					32				C		
		10	大学美育	20220901	B	1	16	12	4					16				C		
		11	中华优秀传统文化	20220143	B	1	16	12	4						16			C		
		12	军事理论	1900057	A	2	32	32				32						C		
		13	军事技能	20221201	C	2	112		112			112						C		
		14	劳动教育	202301011	B	4	64	16	48			16	16	16	16			C		
		15	爱的教育	20240520	A	1	16	16				16						C		
		16	国家安全教育	20041001	A	1	16	16						8	8			C		
		17	信息技术	20240521	B	3	48	16	32			48						C		
		小计					29	544	214	330			304	64	104	72				
专业	专业基	18	西餐烹饪基础	24080101	B	2	32	28	4			32						S		
		19	烹饪概论	24080106	B	2	32	28	4				32						C	

(四) 性质		序号	课程名称	课程编码	课程类型	学分	总学时	学时分配				学期基准学时						课程性质	核心课程	
					A / B / C			理论教学	课程实训	专项实训	综合实训	一		二		三		S/C		(考试课/考查课)
												上	下	上	下	上	下			
												教学周数（扣除专项、综合实训及考试周）								
												20	20	20	20	20	20			
平台课程	基础课程	20	烹饪营养与配餐	24080107	B	2	32	28	4					32				C		
		21	烹饪原料学	23080102	B	2	32	28	4			32						C		
		22	烹饪英语	23080105	A	2	32	28	4			32						C		
		23	餐饮营销管理	23080108	B	2	32	28	4					32				C		
		24	西餐基本功训练	24080103	C	3	48	12	36			48						S		
		小计				15	240	180	60			144	32	32	32					
	专业课程（含专业核心课程）	25	西餐热菜工艺	24080123	C	6	96	24	72			0	0	48	48			S	★	
		26	西餐冷菜工艺	24080124		3	48	12	36				48						★	
		27	西式面点实训	24080125	C	8	128	32	96				48	48	32			S	★	
		28	中餐烹饪实训	23080126	C	5	80	20	60					32	48			C	★	
		29	冷拼制作技术	24080104	C	3	48	12	36			48						C	★	
		30	食品雕刻	24080111	C	2	32	8	24				32					C		
		31	食用果酱画围边技术	24080112	C	2	32	8	24					32				C		
		32	菜肴盘饰制作	24080113	C	2	32	8	24						32			C		
		33	宴席设计实务	24080114	B	2	32	28	4					32				C		
		34	现代厨房管理	24080115	B	2	32	28	4						32			C		
		35	实物专题（毕业设计）	24080119	C	8	128				128					128		C		
		36	岗位实习	24080120	C	24	624				624					156	468	C		
		小计				67	1312	180	380		752	48	128	192	192	284	468			
职业能力课	专业选修课	37	糖艺创意制作	24080116	C	2	32	8	24				32				C			
		38	西餐语境英语	24080117	C	2	32	8	24				32					C		
		39	创新菜肴	24080121	C	2	32	8	24					32				C		

(四) 性质	序号	课程名称	课程编码	课程类型	学分	总学时	学时分配				学期基准学时						课程性质	核心课程	
				A / B / C			理论教学	课程实训	专项实训	综合实训	一		二		三		S/C		
											上	下	上	下	上	下			
											教学周数（扣除专项、综合实训及考试周）								(考试课/考查课)
20	20	20	20	20	20														
程（限选）	40	西式名菜	24080122	C	3	48	12	36						48			C		
		小计				9	144	36	108				64	32	48				
	专业拓展课程	41	美刻美点	990846	A	2	32	32								32		C	
		42	大厨教你做菜	990847	A	2	32	32								32		C	
		小计				4	64	64							64				
素质拓展课程	43	智慧旅游	990848	A	1	32	32					32					C		
	44	品读中国茶文化	990849	A	1	32	32						32				C		
	45	会展营销	990850	A	1	32	32							32			C		
	46	旅游文化	990851	A	1	32	32							32			C		
		酒店餐饮服务																	
		模拟导游																	
		宴会设计																	
		西餐服务与管理																	
	小计				4	128	128	0	0	0	32	32	32	32	0	0			
合计					137	2592	946	894	0	752	584	408	400	384	348	468			
执笔人（签章）				专业带头人（签章）							院系审核（签章）								
											（签章）								

1. 集中实践教学周(含岗位实习)每周以 26 学时计。公共选修课程由教务处组织各系申报,并于开课的前一学期末向全院学生公布。课程类型分为纯理论课程(A类)、理论+实践课程(B类)、纯实践课程(C类)。课程性质分为考试课(S)和考查课(C)。凡确定为专业核心课的,应在备注栏中以★注明。供选领域课程面向其他专业类别学生选修,修完授予校级证书。今后课程名称和代码应延用前一学期的,如有变更需提出书面论证报告。

2. 在线通识课程:写出具体课程名称(适当罗列七八门通识课具体名称),具体详见《福州黎明职业技术学院在线选修课程教学执行方案(修订版)》

(四) 培养方案(微)调整审批表

培养方案(微)调整审批表

专业名称: _____ 适用年级(班级): _____

课 程 名 称	原 计 划						调 整 后 计 划					
	课程 类型	总学 时	学 分	学 期	学期 学时	考试 类型	课程 类型	总学 时	学 分	学 期	学 期 学时	考试 类型
职业资格证书	原 计 划						调 整 后 计 划					
调 整 理 由												
专 业 意 见	签字: _____ 年 月 日											
系 部 意 见	签字: _____ 年 月 日											
教务处 意 见	签字: _____ 年 月 日											
专业建设指导委员会 审 定	签字: _____ 年 月 日											