

中 专业



泉州市工商旅游职业中专学校
QUANZHOU INDUSTRIAL AND COMMERCIAL TOURISM SCHOOL



一、专业 与

(一) 专业概况.....

(二) 办学规模.....

、专业

三、

、业

(一) 专业职业面向.....

(二) 专业对应证书.....

、

(一) 专业培养目标.....

(二) 毕业 年后的目标.....

、业

(一) 毕业要求及指标点.....

(二) 培养目标与毕业要求矩阵.....

(三) 毕业要求实现矩阵.....

七、

、

(一) “订单培养、工学结合、企业冠名”人才培养模式.....

(二) 模式运行.....

、

(一) 课程体系构建.....

(二) 通识教育课程体系.....

(三) 专业教育课程体系.....



、
 (一) 总时间安排.....
 (二) 教学环节统计表.....
 (三) 教学进程表.....
 一、
 、
 (一) 专业建设指导委员会.....
 (二) 师资队伍.....
 (三) 实训基地建设.....

 (四) 教学资源.....
 (五) 教学方法.....
 (六) 学习评价.....
 (七) 质量管理.....
 三、 业



一、专业 与

(一) 专业概况

餐 (餐) ,
。本 , “ ” 比
;
。 “蔡 菜” ,
,
,
、 、 、 菜、 餐、 ,
。

(二) 办学规模

			()

、专业

: 餐

:

三、

: 毕

:

、业

(一) 专业职业面向

表

()	()	别 ()	别
()	餐 ()	(); (); 餐 ()	餐 菜、 菜、 、 、 、 餐



(二) 专业对应证书

表

	餐

(一) 专业培养目标

、 并 、 ， 操
 ， 备 、 安 、
 、 ； 餐 ， 餐 、
 、 餐 才。

(二) 毕业 年后的目标

操 ， 、 菜、 菜，
 ， 菜 。
 备 、 安 。
 、 。
 、 ，
 。
 餐 ， ，
 。

业

(一) 毕业要求及指标点

、 、 餐 菜、
 菜， ， 菜 。



、 、 餐 ；

操 ， ；

， ， 菜 。

， ， 。

， ；

， 并 。

， 菜 ， 、安 、 、

。

、安 、 、 ，

；

， ， 菜 。

安 、保、 ， 。

餐 本 ；

保、安 。

， ， ，

。

， 爱 ， 、 ， 、 辨

、 ；

， ， ，

步 ， ，

。

、 ， 并 。

；

。



背

。

， 、 ；

餐 ， 不 背 ；

餐 ， 报 、

。

备

。

不 必 ， ；

备 ， ，

；

， 采 ， ，

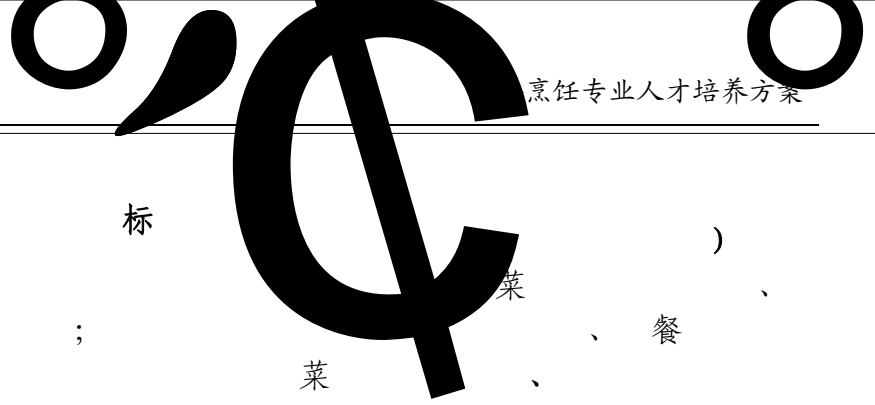
。



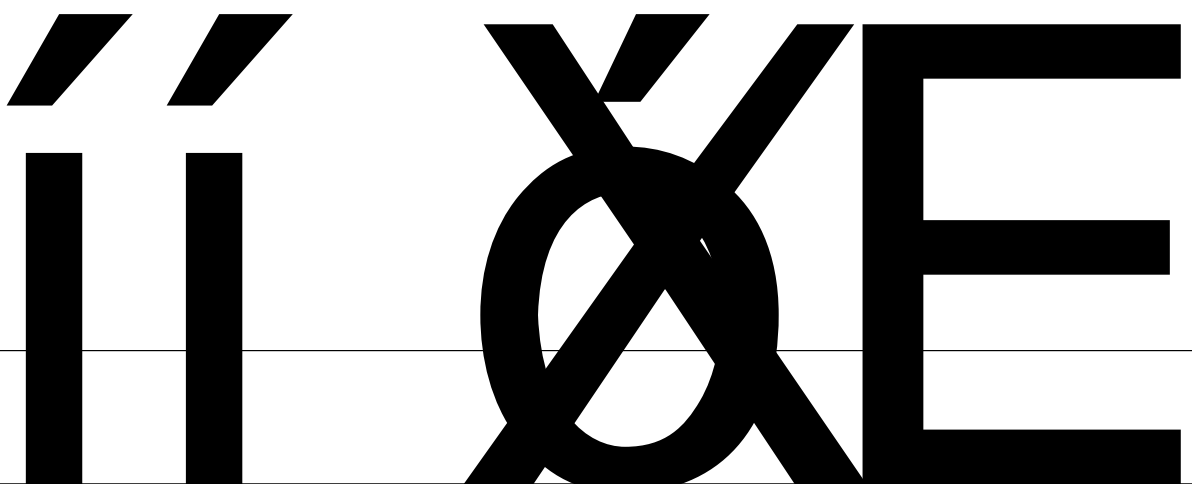
(二) 培养目标与毕业要求矩阵

表 标 毕 表

毕 标	操 菜、菜、 菜。	备 、安 。	、 、 。	、 、 。	餐 、 、 。
餐 菜、 菜。	✓		✓		✓
、 。	✓				
、安、 、	✓				✓
安、保、 、		✓	✓		
、 、 。	✓	✓	✓		
、并 。		✓		✓	
、背 。		✓		✓	✓
备 。	✓	✓	✓		



标 标)
 、 ; 菜 、 餐
 、 并 菜 、
 。 。
 、 ; 、 、
 、 餐 、 餐
 、 背 不 背 ; 、 餐、
 、 报 、 、 、
 。 。
 不 。
 备 。





		/	2/36
○	■	○	■必 ○必 ○
○	○		
	;		

		/	2/36
○	■	○	■必 ○必 ○
○	○		
	,		

		/	2/36
○	■	○	■必 ○必 ○
○	○		
	本、本、本、餐、别、		

		/	2/36
○	■	○	■必 ○必 ○
○	○		
	本、本、		

		/	2/36
○	■	○	■必 ○必 ○
○	○		
	宝、便、操、爱、		



		/	6/108
○	○	■	■必 ○必 ○
○	○		
	(1) ; (2) 步 ; (3)		
	; (4) 步 ; (5) 菜 菜; (6) 。		

餐

	餐	/	4/72
○	○	■	■必 ○必 ○
○	○		
	(1) ; (2)		; (3)
	。		

		/	4/72
○	○	■	■必 ○必 ○
○	○		
	(1) ; (2) 步 ; (3) ; (4)		
	; (5) ; (6) 、 、 ; (7) 菜		
	; (8) 菜 ; (9) 。		

		/	4/72
○	○	■	■必 ○必 ○
○	○		
	(1) ; (2) 彩 ; (3) 案;		
	(4) 案 ; (5) 菜 摆; (6)		
	。		

菜

	菜	/	4/72
○	○	■	■必 ○必 ○
○	○		
	(1) ; (2) ; (3) ; (4) ; (5)		
	; (6) ; (7) 餐		



		/	4/72
○ ○	○ ○	■	■必 ○必 ○
	;	;	,

		/	4/72
○ ○	○ ○	■	■必 ○必 ○
	(1) ; (2) ; (3) ; (4) ; (5) ; (6) 。		

		/	6/108
○ ○	○ ○	■	■必 ○必 ○
	步、本 ; 菜、摆、菜 。		

\$/ (0'1' P2' DGB' À

○ ○



	(1) ; (2) ; (3) ; (4) 别
--	----------------------------

		/	4/72
	○ ■ ○ ■ ○		■必 ○必 ○
	(1) ; (2) ; (3) 菜 ; (4) ; (5) ; (6) ; (7) ; (8) 餐 。		

		/	1/18
	○ ○ ○ ○ ■		○必 ○必 ■
	菜 , 并 菜 步 ; 菜 。本 , 毕 帮 。		

		/	1/18
	○ ○ ○ ○ ■		○必 ○必 ■
	菜 菜 、 、 部 餐 、 策		

保

		/	1/18
	○ ○ ○ ○ ■		○必 ○必 ■
	、 、 、 保 , 便		

餐

		/	1/18
	○ ○ ○ ○ ■		○必 ○必 ■



		比						
		()	()	()				
	餐							
	菜							
	安 操							
	保							
	餐							

、

(一) “订单培养、工学结合、企业冠名”人才培养模式

按 餐 ， 采 办 ，
 ， 、 、 、 菜、 餐、
 。 餐 、 ，
 “ 、 、 ” 才 ，
 。 办 、 、 、 。

(二) 模式运行

， ， 、
 、 、 、 ， “
 、 、 ” 才 案， 才 。



（一）课程体系构建

本

包

包

（二）通识教育课程体系

必备

必备

（三）专业教育课程体系

标 毕

本

标

标 才










































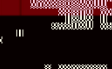


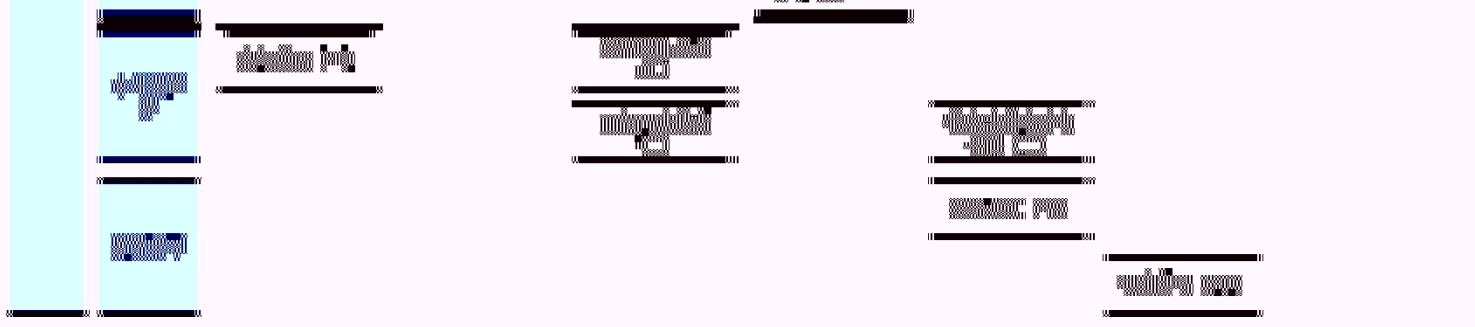
别										
保 餐										

:

安，不。不。
，不。
必。

一、

学习历程	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	其他	
	 大学英语 I English I	 大学英语 II English II	 大学英语 III English III	 大学英语 IV English IV			 大学英语 V English V	
	 大学英语 VI English VI	 大学英语 VII English VII	 大学英语 VIII English VIII	 大学英语 IX English IX				
	 大学英语 X English X	 大学英语 XI English XI	 大学英语 XII English XII	 大学英语 XIII English XIII				
	 大学英语 XIV English XIV	 大学英语 XV English XV	 大学英语 XVI English XVI	 大学英语 XVII English XVII				
	 大学英语 XVIII English XVIII	 大学英语 XIX English XIX	 大学英语 XX English XX	 大学英语 XXI English XXI			 大学英语 XXII English XXII	
	 大学英语 XXIII English XXIII	 大学英语 XXIV English XXIV	 大学英语 XXV English XXV	 大学英语 XXVI English XXVI				
	 大学英语 XXVII English XXVII	 大学英语 XXVIII English XXVIII	 大学英语 XXIX English XXIX	 大学英语 XXX English XXX				
	 大学英语 XXXI English XXXI	 大学英语 XXXII English XXXII	 大学英语 XXXIII English XXXIII	 大学英语 XXXIV English XXXIV			 大学英语 XXXV English XXXV	
	 大学英语 XXXVI English XXXVI	 大学英语 XXXVII English XXXVII	 大学英语 XXXVIII English XXXVIII	 大学英语 XXXIX English XXXIX				



说明：本表为英语专业本科学生必修课程学习进程表，仅供参考。实际学习进程应根据学校教学计划和课程安排进行调整。

、
(一) 专业建设指导委员会

:

:

蔡

标

餐

部

部

部

滨

宾

餐

宝

部

(二) 师资队伍

部颁布 《

标 》 《

标 》

,

,

。

,

备

;

“

”

,

不

;

。

			备 ()		
					饼、
	本			、	备、不 案板、板操备
					播、
				餐	、
				菜、	备、 、不案板、 拌
				、	扒边、半半

本，，表，

备操编、

备、。

表

			备保 ()	
		、餐摆、	备、	
		、餐摆、	备、	
		、餐摆、	备、	
		、餐摆、	备、	
		、餐摆、	备、	
	宾	、餐摆、	备、	
		、餐摆、	备、	
		、餐摆、	备、	



			备保	()
	安 安	、 餐摆 、	备、	
	博	、 餐摆 、	备、	
		、 餐摆 、	备、	
	滨	、 餐摆 、	备、	

(四) 教学资源

标

才 案 本 才 标
 标 。 才 案 才 标
 、 。 才 案 才 标 ，
 ， ； 才
 案 、 ， 并 本
 、 ， ， 避 不必 。

() 材

“ ” ， 材 ， 材
 材。 材 ， 材 侧 并
 ， 材 ， 材
 ， 本
 本 ， ，
 、 本 材。

() 备

备 才 、 、
 便 、 。 包 : 餐 、 、



、 操 ， 、 标 、 操
案 ， 。

备 本 ：

() 。 ， ，
， 。

() 。 操 ，
。不 不 ， ， 不
， 。

() 操 、 。 备 。
， ， 。

() 。
， 必 ， 必 ；
；

本 操 。

() 。 、 、 、
， 不

， 部
， 不 ， 。

(五) 教学方法

部 本 ， 按

本 、 ，

表、安、
操 保。

， 辩
。

标、
按比。

采 报 操，
。

包、报、
、。

()、 (班)
、 、
、 、。

(七) 质量管理

：
、 班、 策、
、。



标：标，
 标、标。、材
 、编、案编、
 ，、毕（）标，并
 才。
 ：保本才案，
 ，
 、才案，
 才案。：
 、
 、
 、
 、不
 ，保

三、业

本（包），部。
 。
 。

