

中 专业



泉州工商旅游职业学院
QUANZHOU INDUSTRIAL AND COMMERCIAL TOURISM SCHOOL



| | |
|-----------------------------|----|
| 一、专业 与 | 1 |
| (一) 专业 况 | |
| (二) 办学 | |
| 二、专业 | 1 |
| 三、 | 1 |
| 、 业 | 1 |
| (一) 专业 业 向 | |
| (二) 专业对应 书 | |
| 、 | 2 |
| (一) 专业培养 | |
| (二) 业 年后 | |
| 、 业 | 2 |
| (一) 业 及指 | |
| (二) 培养 与 业 | |
| (三) 业 实 | |
| 七、 | 7 |
| 、 | 15 |
| (一) “ 单培养、工学 合、企业冠名” 人才培养 式 | |
| (二) 式 | |
| 、 | 16 |
| (一) 体 建 | |
| (二) 教 体 | |
| (三) 专业教 体 | |



| | |
|-------------------|----|
| 、 | 19 |
| (一) 总 安排 | |
| (二) 教学 | |
| (三) 教学 | |
| 一、 | 22 |
| 、 | 23 |
| (一) 专业建 指导委员会 | |
| (二) 师 伍 | |
| (三) 实 基地建 | |
| (四) 教学 | |
| (五) 教学 | |
| (六) 学习 价 | |
| (七) | |
| 三、 业 | 30 |



一、专业 与

(一) 专业 况

m²

(二) 办学

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |

、专业

三、

、 业

(一) 专业 业 向

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |



(二) 专业对应 书

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |

、

(一) 专业培养

(二) 业 3 年后

、 业

(一) 业 及指







(三) 业 实

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |



| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

七、

| | | | |
|--|-------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ | | ○ ○ |
| | | | |

| | | | |
|--|-------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ | | ○ ○ |



| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

| | | | |
|--|-------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ ○ | | |

| | | | |
|--|-------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ ○ | | |

| | | | |
|--|-------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ ○ | | |

| | | | |
|--|-------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ ○ | | |



| | | | |
|--|--------------------------|--|--------------------------|
| | | | |
| | ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ | | |

| | | | |
|--|--------------------------|--|--------------------------|
| | | | |
| | ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ | | |

| | | | |
|--|--------------------------|--|--------------------------|
| | | | |
| | ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ | | |

| | | | |
|--|--------------------------|--|--------------------------|
| | | | |
| | ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ | | |

| | | | |
|--|--------------------------|--|--------------------------|
| | | | |
| | ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ | | |

| | | | |
|--|--------------------------|--|--------------------------|
| | | | |
| | ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ | | |



| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

| | | | |
|--|---------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ ○ | | ○ ○ |
| | | | |

| | | | |
|--|---------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ ○ | | ○ ○ |
| | | | |

| | | | |
|--|---------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ ○ | | ○ ○ |
| | | | |

| | | | |
|--|---------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ ○ | | ○ ○ |
| | | | |

| | | | |
|--|---------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ ○ | | ○ ○ |
| | | | |



| | | | |
|--|-----|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ | | |
| | | | |

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ | | |
| | | | |

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ | | |
| | | | |

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ | | |
| | | | |

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ | | |
| | | | |



| | | | |
|--|-----|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ | | |

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ | | |

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ | | |

| | | | |
|--|-------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ | | |

| | | | |
|--|-------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ | | |

| | | | |
|--|-------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ ○ | | |



| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

| | | | |
|--|-------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ | | |

| | | | |
|--|-------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ | | |

| | | | |
|--|-------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ | | |

| | | | |
|--|-------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ | | |

| | | | |
|--|-------|--|-----|
| | | | |
| | ○ ○ ○ | | ○ ○ |
| | ○ | | |



、

(一) 体 建

(二) 教 体

(三) 专业教 体



| 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 |
|--------|-------------|-------------|-------------|---------------|---------------|-----------|---|
| 通识教育课程 | 职业生涯规划 (2) | 职业道德与法律 (2) | 经济政治与社会 (2) | 哲学与人生 (4) | | | 培养目标: 1. 利用现代烹调操作技能, 独立组配营养膳食、制作热菜、冷菜, 食品雕刻, 融入地方文化, 独创闽南菜系。 2. 具备良好职业道德、食品安全法律意识和独立思考能力的终身学习者。 3. 具有敬业精神, 工匠精神和德智体美劳等全面发展的负责任公民。 4. 在跨团队合作领域中发挥有效的沟通、协作作用, 独立完成团队工作任务。 5. 熟知餐饮业的国内外发展现状, 明晰行业发展趋势, 能够为泉州及福建省区域经济和社会发展做贡献。 |
| | 语文 (4) | 语文 (2) | 语文 (2) | 语文 (2) | | | |
| | 数学 (2) | 数学 (2) | 数学 (2) | 数学 (2) | | | |
| | 英语 (4) | 英语 (4) | | | | | |
| | 计算机应用基础 (4) | 计算机应用基础 (4) | | | | | |
| | 体育与健康 (2) | 体育与健康 (2) | 体育与健康 (2) | 体育与健康 (2) | 公共艺术 (2) | 公共艺术 (2) | |
| | | | | 历史 (2) | 历史 (2) | | |
| 专业基础课程 | 旅游学概论 (2) | 中国旅游地理 (2) | 市场营销 (2) | 地方通识课程 (2) | | | 职业资格: 1. 中式烹调师 2. 中式面点师 3. 营养配餐员 |
| | 服务礼仪 (1) | 服务礼仪 (1) | 闽南风味小吃 (2) | | | | |
| 专业核心课程 | 烹饪工艺基础 (1) | 烹饪工艺基础 (1) | 烹饪工艺基础 (4) | 烹饪艺术与冷拼制作 (4) | 菜品设计与制作 (4) | | 就业岗位: 1. 中式烹调师 2. 中式面点师 3. 营养配餐员 4. 热菜 5. 冷菜 6. 切配 7. 打荷 8. 水台 9. 营养咨询与管理 10. 营养配餐相关岗位 |
| | 中式烹调技艺 (1) | 中式烹调技艺 (1) | 中式烹调技艺 (1) | 中式烹调技艺 (1) | 中式面点技艺 (4) | | |
| | 食品雕刻技艺 (2) | 食品雕刻技艺 (2) | 食品雕刻技艺 (1) | 食品雕刻技艺 (1) | | | |
| | | 烹饪营养与配餐 (4) | | 风味小吃制作 (4) | | | |
| 专业特长课程 | | | 食品雕刻与摆盘 (2) | 烹饪工艺 (2) | | | |
| 专业选修课 | 烹饪英语 (1) | | 宴席设计实务 (1) | 名点制作 (4) | | | |
| | | | 西餐面点技艺 (1) | | 特殊群体食疗与保健 (1) | | |
| 教学实习 | | | | | 综合实训 (7) | | |
| | | | | | | 顶岗实习 (40) | |

说明:

- 综合实训根据实际考核时间安排, 未取得证书不得学分。
- 顶岗实习由企业鉴定, 企业鉴定不合格不得分。实践企业可由学校指定, 也可由学生自行选择, 学生自选企业必须有教务处确认。
- 其他学科根据学科考核定学分。



、

(一) 专业建 指导委员会

(二) 师 伍



| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

(四) 教学



(五) 教学



(六) 学习 价



(七)



三、 业

