

中餐烹饪专业

人才培养方案

（2025 级适用）



泉州市泉中职业中专学校

2025 年 6 月

编制说明

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，依据《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）（职教二十条）、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》（教职成〔2015〕6号）、《教育部等九部门关于印发〈职业教育提质培优行动计划〉（2020—2023年）的通知》（教职成〔2020〕7号）、《教育部关于印发职业教育专业目录（2021年）》（教职成〔2021〕2号）、《关于在院校实施“学历证书+若干职业技能等级证书”制度试点方案》（教职成〔2019〕6号）、《职业教育专业简介（2022年修订）》《中等职业学校专业教学标准（2025年）》《中等职业学校公共基础课程标准》《职业院校专业实训教学条件建设标准（职业学校专业仪器设备装备规范）》《职业院校教材管理办法》等文件精神，根据《福建省人民政府办公厅关于深化产教融合推动职业教育高质量发展若干措施的通知》（闽政办〔2020〕51号）、《福建省教育厅等七部门关于印发福建省职业教育改革工作方案的通知》（闽教职成〔2019〕22号）、《福建省高水平职业院校和专业建设计划实施方案》（省级“双高计划”）和《泉州市人民政府办公室关于印发泉州市“十四五”战略性新兴产业发展专项规划的通知》，根据福建省职业技术教育中心发布的《关于开展2025年全省职业院校专业人才培养方案制订与实施情况检查评价工作的通知》的相关要求，我校积极响应，立足于新发展阶段，深入贯彻新发展理念，主动服务和融入新发展格局，致力于构建完善的人才自主培养体系，并着重加强拔尖创新人才的培育力度，据此精心制定了2025级中餐烹饪专业的人才培养方案。

目录

一、专业名称及代码	4
二、入学要求	4
三、修业年限	4
四、职业面向	4
五、培养目标与培养规格	4
（一）培养目标	4
（二）培养规格	5
六、课程设置及要求	7
（一）公共基础课	7
（二）专业课	14
（三）教学实习	18
七、教学进程总体安排	19
（一）基本要求	19
（二）教学进程安排	19
八、实施保障	21
（一）师资队伍	21
（二）教学设施	22
（三）教学资源	24
（四）教学方法	26
（五）教学评价	27
（六）质量保障	29
九、毕业要求	31
十、附录	32

中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

1. 专业名称：中餐烹饪专业
2. 专业代码：740201

二、入学要求

初级中等学校毕业或具备同等学力

三、修业年限

学制：3 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

本专业落实立德树人根本任务，致力于培养积极践行社会主义核心价值观，传承技能精髓，实现德智体美劳均衡发展的高素质人才，他们应具备丰富的人文素养、坚实的科学素养、敏锐的数字素养及高尚的职业道德，怀揣爱岗敬业的职业操守，秉承精

精益求精的工匠精神，并具备前瞻性的可持续发展意识，掌握扎实的文化基础知识，拥有较强的终身学习能力（包括适应行业技术迭代的持续提升能力）及创新型就业创业能力，掌握本专业知识和技术技能，熟悉绿色餐饮理念与行业可持续发展要求，面向餐饮行业的餐饮服务职业岗位群，能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的技能人才。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。

（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. 熟悉并掌握与本专业职业活动紧密相关的国家法律、行业规定，精通绿色生产、环境保护、安全防护及质量管理等关键知识与技能，深入了解行业文化，秉持爱岗敬业的职业精神，严格遵守职业道德准则与行为规范，展现出强烈的社会责任感与担当精神；

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. 熟练掌握烹饪原料的加工技术技能，能够精准鉴别并有效进行常见中餐烹饪原料的品质鉴别与初步加工；

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

本专业课程设置分为公共基础课和专业（技能）课。

公共基础课包括思想政治（中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治）、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本、劳动教育以及中华优秀传统文化、职业素养等课程。

专业（技能）课包括专业基础课、专业核心课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含认识实习、岗位实习等多种形式。

（一）公共基础课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	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	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。 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	36

		代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	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	习近平新时代读本	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。	围绕习近平新时代中国特色社会主义思想核心要义，重点讲解“十个明确”“十四个坚持”“十三个方面成就”等核心内容，结合职业教育特点，融入行业发展、职业素养等案例，体现理论与实践结合。 学生需掌握理论基本框架，能结合专业分析实际问题；教师需采用案例教学、小组研讨等方式，注重学用转化，引导学生坚定理想信念，厚植家国情怀。	18
3	心理健康与职业生涯	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。	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，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。 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观，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。	54
4	哲学与人生	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	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的基本观点及其对人生成长的意义；阐述	36

		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，为学生成长奠定正确的世界观、人生观、价值观基础。	社会生活及个人成长中进行正确的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、价值观基础。 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、价值观奠定基础。	
5	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，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。	对学生进行职业道德和法治教育，提高中职学生的职业道德素质和法治素养。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规范。 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，以道德和法律的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。	36
6	语文	培养学生热爱祖国语言文字的思想感情，使其具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，提高科学文化素养，坚定文化自信，以适应就业创业创	通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，指导学生学习语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位所需的现代文阅读能力、口语交际能力和基础写作能力，具备基本的语文学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯。	216

		业和终身发展的需要。		
7	数学	使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验，具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。	培养学生的数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象的能力以及计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力。	216
8	英语	使学生进一步学习并掌握职业岗位和生活中所必要的英语基础知识。	主要分为基础模块和拓展模块，基础模块主要培养学生的听、说、读、写基本能力；拓展模块满足不同学生升学、文化、兴趣学习等多元需求。 发挥英语课程的育人功能。坚持立德树人，关注课程内容的价值取向。坚持人文性与工具性的统一，为学生的终身发展奠定基础。价值观教育与英语知识教学相结合，注重以英语知识为载体，充分挖掘学科本身独特的育人功能，在知识传授与培养学生学科能力的过程中，实现价值观的引导，增强文化自信。	216
9	信息技术	落实立德树人的根本任务，培养符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力。认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范，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、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知	由基础模块和拓展模块两部分构成。基础模块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 个部分内容。拓展模块包括计算机与移动终端维护、小型网络系统搭建、实用图册制作、三维数字模型绘制、数据报表编制、数字媒体创意、演示文稿制作、个人网店开设、信息安全保护、机器人操作 10 个专题，可根据专业选择其中一个专题进行拓展。	108

		识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题；在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的提升奠定基础。		
10	历史	通过历史的学习，增进对伟大祖国、中华民族、中华文化和社会主义的认同，培养学生的家国情怀，确立积极进取的人生态度，塑造健全的人格。	主要内容包括中国古代史、中国近代史和中国现代史；泉州历史和文化的学习和传承。通过课程的学习，学生能够对中国历史的脉络有一个较为清晰的认识，增进对中国历史与文化的认同感，提升对祖国、家乡的热爱及自豪感，确立积极向上的人生观念。	72
11	音乐	突出音乐学科的特点，把爱祖国、爱人民、爱劳动、爱社会主义教育和活泼乐观情绪、集体主义精神的培养渗透到音乐教育之中。	能了解一定的音乐知识，掌握音乐欣赏的基本方法，积累音乐经验，养成欣赏音乐的兴趣与习惯。能在音乐欣赏与音乐实践探究活动中运用联想和想象，丰富音乐形象，增强音乐理解能运用音乐语言和方法描述、分析与比较不同时代、不同文化的音乐作品的艺术风格，感受与欣赏音乐之美，认识音乐与文化的多元。能独立或与他人合作开展音乐活动，表达思想情感。	18
12	美术	拓宽学生视野、提高学生文化素质、开发学生审美意识、培养学生终身学习意识和能力，促进职校学生全面发展。	能掌握一定的艺术知识、技能和方法，感受和体验艺术要素与艺术语言，分析与比较艺术特点与审美特征，理解艺术的丰富情感表达，欣赏艺术之美；能探究艺术作品的创作背景、意图和思想情感，认识艺术现象及艺术活动，理解艺术的目的和功能，形成高雅的审美情趣和高尚的审美品位；能独立或与他人合作开展艺术实践活动，展示艺术能力，交流艺术感受，表达思想情感，	18

			提升个人与社会生活品质，培育创新精神；能关注并参与中华优秀传统文化传承活动，了解中华民族丰富的文化遗产，理解艺术与文化的关系，感悟艺术所蕴含的优秀传统文化和改革创新的时代精神。	
13	体育	落实立德树人，发展素质教育，聚焦学生核心素养发展。传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，培养学生适应未来发展的正确价值观、必备品质和关键能力，养成终身体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。成长为全面发展的建设者和接班人。	以身体练习为主要手段，以体育与健康知识、技能与方法为主要学习内容，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，发展学生核心素养和增进学生身心健康为主要目的，促进学生德智体美劳全面发展。 坚持“健康第一”、落实“教会、勤练、常赛”、加强课程内容整体设计（大单元）、注重教学方式改革（结构化、情景化）、重视综合性学习评价、关注学生个体差异。	180
14	中华优秀传统文化	系统认识中国传统文化的内容、性质、特点等，提升学生人文素质和个人修养，提升民族自信心和凝聚力。培养学生把传统文化融入专业学习的意识和能力。中华优秀传统文化性质和特点、各文化领域的发展脉络（传统思想、传统艺术、传统科技、政治制度、婚姻文化、建筑文化、饮食文化、传统节日等）、传统文化现代化、传统文化与专业学习。	以经典文献选读（如《论语》《道德经》）、传统技艺（书法、剪纸等）、核心思想（家国同构，和合共生）为重点，结合职业院校特点，融入行业相关文化（如工匠精神、职业道德）案例，突出文化传承与时代价值。学生需掌握基础内容，理解文化内涵；教师采用实践体验、案例研讨等方式，引导学生将文化精髓融入专业学习与职业素养，增强文化自信与社会责任感。	36
15	职业素养	以职业学校学生走上工作岗位以后应	文明礼貌、诚实守信、纪律严明、执行坚决、团队合作、友	36

		该具备的综合职业素质和社会、企业对于员工的一些要求为出发点，注重一些基本的常识性的做法和要求，目的是使学生走上工作岗位后能够适应社会和企业的要求，养成良好的行为习惯和道德准则，避免因违反一些简单的基本要求而付出惨痛的教训。	爱自信、勤奋坚韧、严谨负责、积极主动、进取创新、敬业感恩、乐观健康。	
16	就业指导	使学生了解就业形势，熟悉就业政策，提高就业竞争意识和依法维权意识，了解社会和职业状况，激发全面提高自身素质的积极性和自觉性。	主要包括：职业与就业政策指导、职业意识训练与指导、就业技能的基础指导、创业技能的基础指导。 通过该课程教学，帮助中职生客观地认识自我，了解职业和社会需求，把握国家的就业政策及法理，认清现阶段我国就业市场状况和就业形势，调适择业心理，掌握求职择业的方法和技巧，形成和发展职业角色和生活角色，掌握职业信息，成功就业，同时可以达到合理配置人才资源的目的，为社会主义经济建设和社会发展服务。	36
17	劳动教育	该课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大精神，依据《中共中央国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》和《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》，结合专业特点开设课程，注重培养学生的敬业精神，吃苦耐劳、团结合作、严谨细致的工作态度。	该课程主要围绕劳动精神、劳模精神、工匠精神、劳动组织、劳动安全和劳动法规等方面设计。	45

18	安全教育	安全教育是学校教育的重要组成部分。本书为学生提供了全方位的安全教育知识，旨在让广大学生增强自我保护的意识和能力，树立生命高于一切的理念。	涵盖校园安全（防欺凌、实验室操作）、公共安全（交通、消防、网络信息）及职业安全（岗位安全规范、实训设备操作），结合职校专业特点，重点讲解行业常见风险与防范。 学生需掌握安全知识，具备风险识别与应急处置能力；教师采用情景模拟、案例分析等方式，强化实践演练，确保教学内容贴近岗位实际，培养学生安全责任意识。	45
----	------	---	---	----

（二）专业课

1. 专业基础课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪原料知识	使学生了解常用烹饪原料的名称、产地、产季及营养特点，熟悉其品质特点；掌握原料品质鉴别依据、标准及烹饪应用方法，熟练运用品质鉴别方法并准确应用于烹饪实践。	主要包括烹饪原料基础知识，粮食类、蔬菜类、畜禽类、水产品、干货制品类、果品类、半成品的烹饪应用与贮藏保管，以及调料辅助类化学组成和组织结构的品质检验。	18
2	烹饪概论	作为中餐烹饪专业理论基础课，系统传授中国烹饪史、工艺学、烹饪学及市场学等基本理论要点与规律，帮助学生掌握系统烹饪理论知识，促进理论研究与操作技能提升，适应国内外餐饮发展趋势，培养合格中餐烹饪人才。	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。	18
3	烹饪化学	使学生了解化学理论知识，掌握食物中营养素、有害成分、色香味及组织特点在烹饪中的变化规律；系统掌握烹饪基础化学知识，提升科学烹调能力及综合素养；培养良好的职业道德与责任意识，	通过对化学和食品生物化学有关知识的讲授，使学生基本了解烹饪原料中主要营养素的化学结构、特征；熟悉菜点色、香、味的化学组成成分；理解烹调过程中的化学变化及其成因机理。	18

		为专业学习和职业岗位奠定必需的化学基础。		
4	餐饮成本核算	掌握餐饮成本核算的基本概念、原理、方法及计算方式，了解成本构成与分类；具备成本核算分析、控制管理及处理常见问题的能力；培养严谨细致的工作作风、科学态度及逻辑分析能力，提升团队协作与创新素养，为餐饮行业工作奠定基础。	餐饮成本核算是西餐烹饪专业核心课程，主要学习餐饮成本核算的基础知识和基本核算方法，包括净料率的计算方法，主配料、调味品成本的核算方法。学生通过学习理解餐饮行业成本核算的各种方法，会根据生产管理中的实际情况计算各种饮食产品的成本。理解成本系数的概念，并学会运用成本系数计算价格变动时的产品成本。	18

2.专业核心课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	中餐热菜制作	使学生理解热菜烹调技法的重要性，掌握基本菜例、传统名菜的制作工艺及宴席搭配知识；具备运用热菜技法制作基本菜品、传统名菜及设计更新宴席的能力；培养热爱专业技术、勤学苦练、爱岗敬业的职业意识，适应餐饮行业需求。	了解中国菜肴及主要地方风味流派的特点；能掌握烹调原料初步热处理的各种方法；能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领；能掌握调味的方法；能掌握调味的原则；能掌握汤汁的分类及制作步骤；能掌握汤汁形成的基本原理；能掌握调制浆、糊、芡所用的原料；能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类，能掌握盛器与菜肴配合的原则；会宴席菜肴的配制方法。	360
2	烹饪艺术与冷拼制作	掌握冷拼制作的基础理论；熟悉传统冷拼技法及典型样式；理解冷拼与宴席文化、地域饮食的关联逻辑。规范完成经典冷拼的全流程制作；能根据宴席主题设计创意冷拼；具备刀工精细化操作能力	了解中式冷菜制作的基本知识、中式冷菜的主要典型作品知识及当今流行的中式冷菜；熟知冷菜的制作方法和冷菜的营养平衡与卫生控制、饮食科学与科学烹调等知识；熟知中式冷菜的创新方法。	144

		及基础创新能力。注重冷拼的视觉呈现与食品安全平衡。	能创新设计和制作相关的冷拼作品。	
3	中式面点制作	使学生了解果酱画起源、材料工具等基础知识；熟练掌握绘制技法及盘饰装饰、色彩搭配技巧，具备独立创作果酱画盘饰能力；培养创新思维、审美鉴赏力及职业素养，提升菜肴美感，为职业发展奠定基础。	主要内容有面点制作基础知识、面团调制原理、常用面团调制方法、制馅技艺、成型技艺、成熟技艺。使学生掌握中西面点工艺专业所必需的文化知识、现代烹饪专业理论知识，遵守餐饮业操作规范。使学生具备餐饮业高素质技术人才的中式面点制作基础知识和基本技能，熟练掌握制作程序和操作技能，达到中级中式面点师的水平。	360
4	食品雕刻	掌握食品雕刻基础工具的功能与使用规范；熟悉常用原料的质地特性及适用场景；理解雕刻造型原理与传统/现代风格的差异逻辑。能规范完成经典造型的全流程雕刻；能灵活运用浮雕、圆雕、镂空雕等技法实现设计效果；具备根据宴会主题设计创意雕刻作品的能力。	了解食品雕刻的工艺流程。掌握操作要点和注意事项。能领悟雕刻的刀法。会制作基本的食雕作品。了解食品雕刻的原料。了解雕刻工具的种类与应用。了解食品雕刻的种类。掌握食品雕刻的原则。掌握食品雕刻的程序。	144
5	烹饪刀勺工	使学生了解刀工练习原则、特点及成品规格标准；掌握刀工理论知识与基本加工技能，具备将理论与技能应用于菜肴制作并解决生产问题的能力；培养职业素质，树立终身学习理念，为餐饮技术、管理岗位发展奠定基础。	了解烹饪原料品质特点、原料品质鉴别与烹饪原料保管；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。	72
6	旅游概论	掌握旅游活动的基本概念、构成要素及相互关系；理解旅游发展的历史脉络、基础理论及经济、社会、文化多重属性。能分析典型旅游现象的特征	了解旅游业的发展历程，掌握旅游业的性质、构成、特点和作用了解世界、我国旅游业调控政策和最新的旅游发展动态，能在工作中运用相关知识	144

		与动因；初步运用旅游基础理论解读产业问题；具备旅游要素关联分析能力。	进行服务、管理和决策。	
7	食品营养与卫生	掌握六大营养素的生理功能与食物来源；理解不同人群的营养需求差异；明确食品污染的类型及预防措施；熟悉食品安全法规与标准。 能为特定人群设计合理膳食方案；能识别食品卫生问题；掌握食品加工、储存中的卫生操作技能。	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。	72
8	服务礼仪	掌握礼貌礼仪的基本概念、核心原则及不同场景的礼仪规范要点。能在具体场景中准确运用礼仪行为；具备识别礼仪禁忌并调整应对的能力。培养尊重他人、注重细节的行为习惯；塑造文明得体的个人形象；增强跨文化交际敏感度，为职业发展与社会交往奠定礼仪基础。	掌握在日常交往中的基本礼节，了解景区主要对客服服务岗位的礼貌服务具体要求，熟悉商务接待礼仪的基本要求和规范，着重培养学生人际交往的能力和好的职业习惯，提升学生文明服务的能力，为学生的职业生涯发展奠定基础。	72

3.专业拓展课

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容和要求	参考学时
1	烹饪工艺美术	掌握烹饪美学基础理论；理解饮食文化与艺术表达的关联；熟悉不同烹饪场景的艺术设计要点。能运用美学原理完成菜品造型设计；掌握食材艺术化处理技能；具备根据主题设计创意美食视觉方案的能力。培养对烹饪艺术的感知力与创新意识；树立“美食即艺术”的职业理念。	主要课程内容包括色彩应用、造型艺术、文学审美及烹饪科技，要求学生掌握基础理论与技能，运用食用原料创作艺术形象，提升烹饪审美与鉴赏能力。其要求则侧重于培养学生审美情趣、艺术表现力及实际操作能力。	18

	西式面点制作	掌握西式面点基础原料的特性与适用场景；理解关键制作原理；熟悉经典品种的工艺要点及风味特点。能规范完成基础面团的制作与操作；独立制作典型西式面点；具备根据需求调整配方及创新设计的能力。	熟悉并运用西点各种原料知识，熟练掌握西式面点的制作基本功，能熟练制作蛋糕类、面包类、泡芙类、混酥类、清酥类、冷冻品类的典型品种，熟悉流行西点的制作技术，熟练制作西式套餐点心及西餐典型风味面点。掌握中西面点工艺专业所必需的文化知识、现代烹饪专业理论知识，遵守餐饮业操作规范。	72
3	西餐热菜制作	通过学习使学生掌握西餐热菜制作的基础知识与基本技能，能独立完成热菜基础菜品制作；熟悉西餐热菜厨房岗位职责，掌握厨房设备功能及使用方法；了解西餐原料特性与运用，熟练各类原料初加工技术；同时养成规范操作习惯，树立良好职业道德与职业情感，最终具备西餐汤类、沙司类、蔬菜类、谷物类、家禽类、肉类、水产品类及早餐类等热菜的制作能力。	了解西餐厨房的结构、人员组成、工作任务、工作流程、常用工具、设备，掌握西餐烹调基本技术，熟悉西餐热菜制作基本知识，掌握西餐热菜成型技法、烹调方法和工艺流程；掌握各类汤菜制作、汤汁及热菜菜肴的制作和装盘技术。	72
4	地方风味小吃制作	通过系统学习，使学生掌握闽南传统小吃的历史文化背景、原料特性及经典工艺；熟练运用选料、初加工、烹饪等核心技术，具备沙茶面、土笋冻、烧肉粽、面线糊等代表性小吃的独立制作能力；同时培养规范操作习惯与传统饮食文化传承意识，为从事餐饮行业或地方美食推广奠定基础。	了解闽南小吃历史文化背景、原料特性与选料标准。原料初加工、工具使用及特色技法。代表性小吃制作，传统工艺与现代需求结合的创新延伸。掌握文化渊源、原料特性及技法与风味的关联。独立完成核心小吃制作，操作规范且成品达标。	36

（三）教学实习

本专业教学实习包括认识实习、岗位实习。

序号	实习名称	实习内容和要求	备注
1	认识实习	到中餐烹饪相关企业进行认知实习，了解烹饪行业企业的发展趋势、人才需求及生产流程。	1 天
2	岗位实习	1. 校内岗位实习。通过模拟企业真实工作场景，在校内实训场所开展岗位实践。 2. 校外岗位实习。由学校安排学生到专业合作企业跟岗实习或由学生自行选择实习企业，完成岗位实习任务。	岗位实习安排在第六学期。实习时间累计不超过 6 个月，校外企业岗位实习时间不超过 3 个月。

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周，集中上课和岗位实习均按每周 30 学时安排，3 年总学时数 3600。18 学时核定为 1 学分，3 年合计 200 学分。课程开设顺序和周学时安排，每学期根据实际情况调整。

其中公共基础课学时 1422，占总学时的 39.5%，选修课教学学时数 396，占总学时的 11%，实践性教学学时 2075，占总学时数 57.6%，积极推行认识实习、岗位实习等多种实习方式，在确保学生实习总量的前提下，学校根据实际需要集中或分阶段安排实习时间。行业企业认识实习安排在第一学年。

（二）教学进程安排

课程类别			课程名称	课程编码	学分	计划学时		学期						考核方式	
						总学时	教学环节		第一学年		第二学年		第三学年		
							理论	实践	一	二	三	四	五		六
公共基	必修	思政	中国特色社会主义	74020111001	2	36	36		2						理论考核
			心理健康与职业	74020111002	3	54	54			3					理论考核

基础课	治	生涯												
		哲学与人生	74020111003	2	36	36				2				理论考核
		职业道德与法治	74020111004	2	36	36					2			理论考核
		习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	74020111005	1	18	18		1						理论考核
	文化基础	语文	74020111006	12	216	216		3	3	3	3			理论考核
		数学	74020111007	12	216	216		3	3	3	3			理论考核
		英语	74020111008	12	216	216		3	3	3	3			理论考核
		信息技术	74020112001	6	108	30	78	3	3					技能考核
	其他	历史	74020111009	4	72	72		1	1	1	1			理论考查
		音乐	74020112002	1	18	9	9	0.5	0.5					技能考核
		美术	74020112003	1	18	9	9	0.5	0.5					技能考核
		体育	74020112004	10	180	30	150	2	2	2	2	2		技能考核
	必修课小计			68	1224	978	246	19	19	14	14	2		
	限定选修课	中华优秀传统文化	74020131001	2	36	36						2		理论考查
		职业素养	74020131002	2	36	36						2		理论考查
		就业指导	74020131003	2	36	36						2		理论考查
		劳动教育	74020131004	2.5	45	45		0.5	0.5	0.5	0.5	0.5		理论考查
		安全教育	74020131005	2.5	45	45		0.5	0.5	0.5	0.5	0.5		理论考查
		限定选修课小计		11	198	198		1	1	1	1	7		
	公共基础课小计			79	1422	1176	246	20	20	15	15	9		
专业课	专业基础课	烹饪概论	74020111010	1	18	18						1		理论考核
		烹饪原料知识	74020112005	1	18	10	8					1		理论考核
		烹饪化学	74020112006	1	18	10	8					1		理论考核
		餐饮成本核算	74020112007	1	18	9	9					1		理论考核
		专业基础课小计		4	72	47	25	0	0			4		
	专业核心课	中餐热菜制作	74020112008	20	360	10	350	4	4	4	4	4		技能考核
		烹饪艺术与冷拼制作	74020112009	8	144	4	140			3	3	2		技能考核
		中式面点制作	74020112010	20	360	10	350	4	4	4	4	4		技能考核
		食品雕刻	74020112011	8	144	6	138	2	2	2	2			技能考核
		烹饪刀勺工	74020112012	4	72	2	70	2	2					技能考核
		旅游概论	74020112013	8	144	140	4	2	2	2	2			理论考核
		食品营养与卫生	74020112014	4	72	60	12			2	2			理论考核

		服务礼仪	74020112015	4	72	60	12			2	2			理论考核
		专业核心课小计			76	1368	292	1076	14	14	19	19	10	
	专业拓展课	烹饪工艺美术	74020122001	1	18	6	12					1		技能考核
		西式面点制作	74020123001	4	72	0	72					4		技能考核
		西餐热菜制作	74020123002	4	72	0	72					4		技能考核
		地方风味小吃制作	74020122002	2	36	4	32					2		技能考核
	专业拓展课小计			11	198	10	188	0	0	0	0	11		
专业课学期小计				91	1638	349	1289	14	14	19	19	25		
教学实习	认识实习		74020113001	0	0	0	0	1天						考核
	岗位实习		74020113002	30	540	0	540						30	考核
	实习小计			30	540	0	540						30	
总计				200	3600	1525	2075	34	34	34	34	34	30	
统计			课程							课时		占总学时比例		
			公共基础课							1422		39.5%		
			专业（技能）课（含教学实习）							2178		60.5%		
			选修课（含公共基础选修课和专业选修课）							396		11%		
			理论							1525		42.4%		
			实践性教学							2075		57.6%		

说明：（1）每学期按 18 周计算学时；（2）课程代码编码规则：专业代码+课程性质+课程类型+流水号——专业代码按照国家专业目录，课程性质按照“必修课 1、专业选修 2、公共选修 3”，课程类型按照“纯理论 1、理实一体化 2、纯实践 3”，流水号从 001 开始顺序往下编。本表不含军训、社会实践学时。

八、实施保障

（一）师资队伍

本专业严格对标“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设教师队伍，师德师风被确立为教师队伍建设的基石与首要导向。配备专业引领能力突出的带头人，其拥有组织开展专业建设（如制定发展规划、优化人才培养方案）、主持教科研工作（如推动教学模式创新、开发课程资源）及企业服务（如

对接行业需求、促进产教融合)的核心能力,在本专业改革发展中发挥方向引领与实践示范作用。整合校内外优质人才资源,选聘企业高级技术人员担任行业导师,组建以专业带头人为核心、校企合作、专兼结合的教师团队,建立定期教研机制。教师们不仅拥有丰富的实践经历,能够精准地进行专业操作示范,还坚持每周开展教研活动,不断精进教学技艺;此外,他们每五年还须完成不少于六个月的企业实践,以确保教学与行业前沿保持同步。

本专业共有专业教师 8 人,其中本校专任教师 3 人,学生数与专任教师数比例为 18:1,行业企业专家兼职教师 5 人;中级职称 2 人,占本校专任教师 25%,具有“中式烹调师、中式面点技师”

“导游证”等资格证书的“双师型”教师占专业课教师数 87.5%。具体师资情况如下表:

序号	姓名	性别	学历	职称	职业资格等级证书名称	是否双师型	专任/兼职教师
1	李明璇	女	本科	讲师	中式面点师一级 西式面点师三级	是	兼职
2	刘秋庭	男	本科	讲师	中式烹调师一级	是	兼职
3	林青英	女	本科	助理讲师	西式烹调师三级 西式面点师三级	是	兼职
4	花泽鑫	男	本科	教师	西式面点师三级	是	兼职
5	谢思红	女	本科	教师	导游证	是	专任
6	李燕芳	女	本科	助理讲师	导游证	是	专任
7	邓玉斌	男	大专		西式面点师三级	是	企业兼职
8	张庆梅	女	本科	教师			专任

(二) 教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教

室、实训室和实习实训基地。

1.专业教室

专业教室共有 4 间，理实一体化教室 1 间，具备利用信息化手段开展混合式教学的条件，配备黑（白板）、多媒体计算机、投影设备、音响设备，具有互联网接入或无线网络环境及网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。各专业教室教学条件配置如下：

序号	教学环境及设施	配备数量	单位	设备状态
1	黑板	4	块	良好
2	多媒体计算机	1	套	良好
3	投影设备	1	套	良好
4	音响设备	1	套	良好
5	互联网接入网络环境	1	个	良好
6	无线网络环境	2	个	良好
7	网络安全防护系统	1	套	良好

2.校内实训室

本专业现有实训室 4 间，设有雕刻、面点、热菜演示、热菜、刀工，冷拼，西餐、西点等实训室。各实训室具体配置如下：

序号	实训室名称	建筑面积 (平方米)	设备及工位情况	设备总值 (万元)	开设实训项目
1	中餐烹饪实训室	200	15 套集成式炉灶、3 台双开冰箱等设备，可同时满足 60 名学生实训	60	中餐热菜实训
2	中餐面点实训室	150	8 套集成式炉灶，2 台商用电磁炉灶、2 台电烤箱、2 台电蒸柜、2 台醒发箱、台式搅拌机 18 台、2 台冰箱、烹饪可视化教学系统 2 套，	30	中式面点实训

			2 间实训室可同时满足 60 名学生实训。		
3	西餐烹饪实训室	140	万能蒸烤箱 1 台、四眼煲仔炉灶+炸炉+铁板 9 套、焗炉 9 台、制冰机 1 台、冰箱 1 台，一体机 1 台、可同时满足 48 名学生实训。	40	西式热菜实训

3.校外实训基地

为确保专业人才培养目标的落实，深化校企合作办学的方式，提高专业建设质量，中餐烹饪专业根据专业人才培养需要和中餐发展的特点，通过召开专家委员会和组织对企业进行深入调研考察，学校与餐饮行业品牌企业和地区高星级酒店开展全方位、多层次的深度合作，加强在课程建设、工学交替、认识实习、岗位实习、师资队伍等内容的合作，确保企业全面参与专业建设。部分合作企业如下：

序号	企业名称	实训项目	提供实训岗位数量
1	泉州酒店	中餐热菜、西餐制作、中西式面点	40
2	泉州泰禾洲际酒店	中餐热菜、西餐制作、中西式面点	40
3	泉州航空酒店	中餐热菜、西餐制作、中西式面点	30
4	泉州金星酒店	中餐热菜、西餐制作、中西式面点	40
5	笋江大酒店	中餐热菜、西餐制作、中西式面点	50
6	晋江佰翔酒店	中餐热菜、西餐制作、中西式面点	40
7			

（三）教学资源

1.教材选用要求

（1）公共基础课根据教育部确定的中等职业学校培养目标和实际需求，使用国家教育部统编教材和国家规划教材。部分选用教材如下：

序号	教材名称	刊号	出版社	备注
1	中国特色社会主义	9787040609073	高等教育出版社	教育部统编教材
2	哲学与人生	9787040609097	高等教育出版社	教育部统编教材
3	职业道德与法治	9787040609103	高等教育出版社	教育部统编教材
4	心理健康与职业生涯	9787040609080	高等教育出版社	教育部统编教材
5	语文基础模块	9787040609141	高等教育出版社	教育部统编教材
6	中国历史	9787040609127	高等教育出版社	教育部统编教材
7	信息技术	9787040604757	高等教育出版社	国家规划教材
8	英语（基础模块）	9787040606362	高等教育出版社	国家规划教材
9	数学（基础模块）	9787040607222	高等教育出版社	国家规划教材

（2）专业课具体教材选定主要遵循以下原则：所选教材需符合国家或省级规划教材标准；需采用任务驱动式教学模式；需为近三年内出版；同时，可考虑选用校企合作开发的校本教材。部分选用教材如下：

序号	教材名称	刊号	出版社	备注
1	烹饪原料知识（第三版）	9787040578751	高等教育出版社	国家规划教材
2	西餐面点基础	9787040577235	高等教育出版社	国家规划教材
3	中式烹调技艺（第三版）	9787040569278	高等教育出版社	国家规划教材
4	食品营养与卫生（第二版）	9787040578232	高等教育出版社	国家规划教材
5	旅游概论（第二版）	9787040578270	高等教育出版社	国家规划教材

2. 图书文献配备

学校拥有纸质图书 4 万余册，电子图书 3 万册，生均图书 36 册。本专业图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。本专业图书文献资源充足，足以满足人才培养、专业建设及教科研等多方面需求，

便于师生查询与借阅。

3. 数字资源配备

学校配备学呗网络教学平台，构建校本数字化教学资源库，加强专业教学资源库建设和共享性专业教学资源库建设。主要包括中餐热菜、中式面点、西式面点等方面数字化教学资源库，目前总资源容量达 54G。所有课程对所有学生开放，部分课程资源对全网共享。

（四）教学方法

讲授法主要应用于学生基础知识学习的初级阶段，旨在通过创设活跃的学习情境，激发学生的学习兴趣和积极性。

启发式教学法：在授课的过程中，运用提问与分析的手段，步步引导，激发学生的思考与讨论热情，鼓励他们深入探究问题与现象，再由教师总结、答疑，做到深入浅出、留有余地，给学生深入思考和进一步学习的空间，同时也提高了学生的学习主动性。传输有关专业及行业新理论、新思想，以及发展动态。拓宽学生的视野，点燃他们的求知欲望，培养他们具备现代企业财务管理的先进理念与深刻意识。

互动式教学法：教师抛出问题或现象，激发学生的发散性思维火花，从而有效促进教学互动；而小组讨论、角色模拟的方式则可以起到学生之间相互启发的作用，进而又促进了教学。教学相长，扩展了教学的深度与广度。

案例教学法：在讲解过程中结合案例，加深学生对基本理论的理解和认识。同时将案例分析作为衡量学生理论知识掌握程度

及分析问题、解决问题能力的重要标尺，同时也能起到相互启发的效果。

操作示范法：通过教师现场示范、演示，提高了学生对专业技能操作的掌握程度，同时也注重了教学内容的实用性。组织学生到企业认识实习实训，积累经验，提高学生理论联系实际的能力。

项目教学法：在老师的指导下，将一个相对独立的项目交由学生自己处理，信息的收集、方案的设计、项目实施及最终评价，都由学生自己负责，学生通过该项目的进行，了解并把握整个过程及每一个环节中的基本要求。

（五）教学评价

1. 教学评价

（1）教学评价的目的与功能

教学评价对专业课程的教与学有较强的导向作用，其目的不仅是为了考察教学结果的完成情况，更重要的是可以及时向教师和学生提供反馈信息，更有效地改进和完善教师的教学和学生的学习活动，激发学生的学习热情，促进学生的发展。

教学评价应充分体现检查、诊断、反馈及指导的功能，并着重突出其导向性和激励作用。同时，务必充分发挥教学评价在诊断问题、激发潜能及促进个人发展方面的独特功能。

（2）教学评价的原则与方法

教学评价要充分考虑职业教育的特点和专业课程的教学目标，内容应该包括职业核心素养、专业知识、专业能力和社会能力四个方面，需特别强调对学生情感态度及价值观发展的评估；要坚

持终结性评价与过程性评价相结合，定量评价与定性评价相结合，教师评价与学生自评、互评相结合的原则，注重考核与评价方法的多样性和针对性，尤其需适时引入行业、企业的考核标准及第三方评价，同时邀请行业、企业专家参与，确保学生能顺利适应行业、企业的考核与评价机制。不同课程、教学项目应采取不同的评价方法，逐步建立学生的发展性评价体系；注重操作规范、熟练程度的评价。

（3）职业资格证书考核

实行第三方评价，由泉州市人力资源和社会保障局组织职业技能等级认定机构，按照国家标准组织考核，考核合格后发放相应等级职业资格证书或专项能力证书等。

（4）企业实习考核

必须完成《实习生考核手册》《实习日志》，要求按时到岗到位，遵守企业的规章制度，安全操作生产，通过企业的培训能胜任相应生产岗位；指导老师随时对实习学生查岗，了解实习学生的工作情况与表现，最后由企业和指导老师双方给予学生的考核评价。

2. 考核建议

（1）思想政治课程、文化基础课程、专业基础课程中的考试课由教务处统一安排考试，学生最终成绩由过程成绩与结果成绩两部分组成。过程成绩涵盖出勤率、课堂互动表现及作业完成情况等，占总评分的 40%；而期末统考成绩则作为结果成绩，占总评分的 60%。

（2）专业技能考核原则上以实际操作考核为主，成绩包括过

程性评价与结果评价。其中，过程成绩占据总成绩的 40%，结果成绩则占 60%。所有考核相关材料及成绩均需统一上报至指定平台以备案。

(3) 必须完成《实习生考核手册》《实习日志》，要求按时到岗到位，遵守企业的规章制度，安全操作生产，通过企业的培训能胜任相应生产岗位；指导老师将不定期对实习学生进行查岗，以深入了解其工作状况及表现，最终由企业、实习报告评审及指导老师三方共同给予学生全面的考核评价。

(4) 所有考查课由各任课教师在规定时间内自行考核。教学评价在实施形成性评价与总结性评价时，考虑学生的资质及原有知能，以建立学生学习兴趣与信心。

(六) 质量保障

1. 质量管理

(1) 学校建立专业人才培养质量保障机制，由教学分管副校长为组长，教务处、教研室、实训处、专业科等多部门成员组成的教学质量督导检查组。完善专业教学质量监控管理体系，优化结果评价机制，深化过程评价实践，积极探索增值评价模式，广泛吸纳行业组织、企业等社会各界参与评价，确保信息及时公开透明，主动接受教育督导和社会各界的监督，全面健全综合评价机制。全面完善人才培养方案、课程标准、课堂评价体系、实验教学体系、实习实训机制、毕业设计流程以及资源建设等方面的质量保障体系，依托严谨的教学实施流程、细致的过程监控措施、科学的质量评价标准以及持续的改进机制，确保人才培养达到既定的规格要求。

（2）学校完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

（3）专业教研组织建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

（4）学校建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

2. 学习过程管理

本专业修订《专业人才培养方案》和《专业课程标准》，制定并规范本专业实施性教学计划，强化对其执行情况的监督与管理，确保教学计划得到严格落实，课程开设齐全且足量，按相关规定实行学分制管理，加强对教学过程的质量监控，指导和管理本专业教学、保证教学质量和人才培养规格，实现专业设置与岗位对接、课程教学内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接。重视学习过程管理，加强过程性考核力度，并适当提升实践技能考核在课程总成绩中的占比。

3. 学习评价管理

建立健全多元化考核评价体系，完善学生学习过程监测、评价与反馈机制。积极推进学历证和职业资格证书“双证书”制度，制定《学生顶岗实习管理规定》《专业实训室管理规定》《专业

实习实训管理规定》等，加强实习监管，提高本专业实习实训的教学质量，推进工学结合人才培养模式改革。

4. 考试纪律管理

建立健全考试制度，规范考试流程与行为，严肃考试纪律。

5. 教育教学管理

制定教学常规检查制度、听课评课制度、教学督导制度、学生评教制度、实习实训管理制度、毕业生质量跟踪制度等教育教学管理制度及相关的反馈机制，为人才培养质量管理提供有力保障。

6. 教师管理

本专业教师管理严谨遵循上级部门及本校所订立的管理制度，涵盖师德修养、工作态度、教学计划实施、教学能力提升、学生评价及考核评估等多个维度，旨在通过激励与监督并举的方式，全面促进并管理教师的教学实践活动。积极落实企业导师入校兼职制度，开展校企联合招生、联合培养的现代学徒制试点，推进校企协同育人。

九、毕业要求

根据《福建省中等职业学校学生学籍管理实施细则（试行）》第八章“毕业与结业”第三十五条的规定，必须满足以下三个条件：

1. 全日制学历教育学生综合素质总评合格；
2. 修满专业人才培养方案规定的全部课程且成绩合格或修满规定学分；

3. 实习考核合格。

十、附录