



“大师领航-匠心技艺-产教融合”模式构建餐饮食品多路径 人才培养体系

目 录

一、成果总结与专家鉴定意见	1
（一）成果总结	13
（二）专家鉴定意见	13
二、产教融合、合作办学	13
（一）产业学院获批福建省产教融合示范项目	13
（二）校企合作协议书——荣誉厨师产业学院	15
（三）泉州轻工职业学院章程	20
（四）产业学院理事会成员名单	28
（五）产业学院章程	29
（六）产业学院关于深化产教融合工作会议材料	35
三、办学定位、办学特色	39
（一）泉州轻工职业学院健康生活学院工作情况	39
（二）获批福建省第四批现代学徒制试点项目	42
四、经费投入	43
（一）经费投入	43
（二）中餐烹饪·西餐工艺实训基地情况介绍	46
五、校企师资课程共建	48
（一）产业学院专业课程校企师资分配表	51
（二）校企共建专业核心课程	52
六、餐饮食品在校生统计表	75
七、成效分析	76
（一）泉州轻工职业学院内涵发展创新案例	76
（二）荣誉国际酒店集团校企合作框架协议书	80
（三）泉州轻工学院—荣誉厨师产业学院“二元制”人才培养方案	84
（四）荣誉国际酒店集团校企合作工作情况	110
（五）荣誉厨师学院建设情况介绍	115
八、获奖情况	148
（一）2017 年“盼盼杯”首届海峡两岸高职高专食品创新创意大赛	148



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

（二）2018 年“亚明杯”第二届海峡两岸职业教育食品创新创意大赛	149
（三）2019 年“旺瓜杯”第三届福建省职业教育食品创新创意大赛	150
（四）2019 年福建省职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计赛项三等奖	151
（五）2020 年福建省职业院校技能大赛教师教学能力比赛二等奖	152
（六）2021 年福建省西式烹饪行业职业技能竞赛银奖	152
（七）2022 年福建省职业院校技能大赛教师教学能力比赛二等奖	152
（八）2023 年全国职业院校技能竞赛烹饪赛项	152
九、社会服务情况	154
（一）肯尼亚 TOT 项目	154
（二）承办省市级各级各类竞赛	155
（三）承接企业、退伍军人烹饪、西点培训	156
（四）宋元海丝宴	158



一、 成果总结与专家鉴定意见

（一） 成果总结

《“大师领航-匠心技艺-产教融合”模式构建餐饮食品多路径人才培养体系》

完成单位：泉州轻工职业学院

完 成 人： 张苗红，蔡木易，庄培荣，吴小燕，

谢巧玲，简叶叶，胡满荣，陈玮，刘锦榆，陈丽，陈洋炜

1. 项目背景

《国务院办公厅关于深化高等学校创新创业教育改革的实施意见》（国办发〔2015〕36号）明确指出，深化高等学校创新创业教育改革是推进国家创新驱动发展战略、促进经济提质增效升级的迫切需要，也是推进高等教育综合改革、促进高校毕业生更高质量创业就业的重要举措。2019年，国务院印发《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号），提出了促进产教融合、校企“双元”育人和坚持知行合一、工学结合的要求。2021年，《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》进一步强调了产业与教育融合、学校与企业合作、市场导向和就业促进等方面的重要性，以确保学校的布局、专业设置和人才培养与市场需求相匹配。

在职业教育领域，主体已从“校方为主、企业为辅”的模式转变为“校企双元育人”，教学安排也从“学校教育与企业实践分列”转变为“工学结合”。这样的转变旨在实现人才培养的“知行合一”目标。产教融合的具体表现包括：专业设置与产业需求的对接、课程内容与职业标准的对接、教学过程与生产过程的对接、学历证书与职业资格证书的对接。然而，目前实际情况存在一些问题：专业设置与产业需求对接的条件不足，未能形成与产业升级相匹配的专业动态调整



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

机制，导致产业发展和岗位需求不协调；课程内容与职业标准对接要求存在较大差距，行业职业标准的科学性参差不齐，与产业升级提出的新要求相差较大，而高职院校的课程内容仍然突出知识的逻辑性和系统性，将职业标准融入课程标准和内容设计与实施存在一定困难；教学过程与生产过程的对接路径不畅，作为两种不同性质的活动，它们遵循不同的客观规律，目前仅停留在应付工作的层面，未能全方位深化工学结合，有效地衔接教学过程与生产过程；学历证书与职业资格证书的对接存在形式主义，行业职业资格证书缺乏行业企业的参与和监管，导致“双证书”制度流于形式。此外，高职院校的教师团队以学校教师为主，大部分专任教师毕业后就进入高校工作，从未直接从事与专业对应的行业工作，缺乏从业经验和实践能力。这导致教师的职业能力偏低、实践指导能力不足，以及与产业紧密结合的教学方法和手段不足。

针对这一问题，我校与福建友臣食品、福建荣誉酒店集团共建福建省特色产业学院——福建友臣食品产业学院、荣誉厨师产业学院，旨在加强产教融合，提高教育质量和就业竞争力。



2. 成果简介和主要内容

(1) 成果简介

为对接区域产业发展，推动学校布局、专业设置、人才培养与市场需求相对接。2017 年学校以“产教融合—校企合作—产业学院—特色学徒制—群教学法”



五层次办学模式建设与福建友臣食品建立餐饮食品专业群，并与福建友臣食品有限公司、福建荣誉酒店集团共建福建省特色产业学院——福建省友臣食品产业学院、荣誉厨师产业学院，以培养高素质技能型人才为目标，经过近 6 年的教学实践摸索出可借鉴，可推广的“大师领航-匠心技艺-产教融合模式构建餐饮食品多路径”人才培养体系。

一是大师领航，打造三元双师队伍，培养高素质技能专业人才

精准对接泉州，特别是晋江市餐饮食品产业，以首席科学家蔡木易教授、中国烹饪大师胡满荣为引领，联合福建友臣食品、福建荣誉集团、盼盼食品、海欣食品等行业龙头企业，构建餐饮食品专业群，制定专业群人才培养方案，重点服务餐饮食品产业智能化、健康化。2021 年学校入选福建省“双高”院校建设计划，“食品智能加工技术专业群”是高水平专业群建设之一。将企业导师、行业匠师和学校教师有机结合，打造三元双师队伍，企业导师为专业创设真实工作环境，使学生掌握岗位要求和技能；行业匠师将行业新技术带入课堂，使学生紧跟行业发展趋势；学校教师培养学生理论知识体系和逻辑思维能力，帮助学生提升综合素质。2021 年 4 月学院餐饮食品老师参与石狮荣誉国际酒店快检室建设，利用课余时间带学生至荣誉酒店、晋江五店市食品安全快检站协助完成日常食检工作，共同守护百姓舌尖上的安全；6 年来累计 400 名学生至国家自然资源部海洋第三研究所、晋江市计量质量检测所进行实习，锻炼了学生也服务了社会。实行校企有机结合，打造三元双师队伍帮助学生提升综合素质，提高专业老师科研能力，培养餐饮食品全产业链技能型人才。



图 1 大师入校、师生至行业企业学习交流



二是依托国家级等各级平台，开展餐饮食品高技能人才培养

依托国家级餐饮烹饪行业高技能人才培养基地，福建友臣产业学院、荣誉厨师产业学院，建设“食品智能加工技术专业群实训基地”“中餐烹饪·西餐工艺实训基地”“泉州市功能性食品研究中心”，实行校内基地-高技能人才培养基地-校外基地-企业顶岗的模式，逐级培训，夯实基础、零距离就业，截止 2024 年，基地已培训学生 5000 人，共计培养二元制学生 1000 多名，完成社会培训共计 30000 以上人次，向企业输送 400 名合格人才。国家休闲食品加工应用技术协同创新中心、蔡木易特级人才创新实验室等各级创新中心，是教师创新成长的基地，目前中心已完成研究课题 10 余项，为地方企业解决了一定难题，并依托中心，开展各类学生创新竞赛，取得丰硕成果，因此，依托这些平台，既提升教师专业素养和教学能力，也培养锻炼学生。

福建省教育厅文件

闽教职成〔2022〕38 号

福建省教育厅关于公布 2022 年省级职业教育重点建设项目的通知

各设区市教育局、平潭综合实验区社会事业局，各高职院校、省属中等职业学校：

根据《福建省教育厅关于做好 2022 年省级职业教育重点建设项目申报工作的通知》（闽教职成〔2022〕25 号）部署安排，在各地各校申报的基础上，经专家评审和公示，确定 10 个项目为省级示范性职业教育集团（联盟）（附件 1）；36 个项目为省级第四批高职院校产业学院试点项目（附件 2）；38 个项目为省级高水平专业化产教融合实训基地（附件 3）。现予以公布。

- 1 -

政府信息公开

文件号	闽教职成〔2022〕38 号	文件名称	福建省教育厅关于公布 2022 年省级职业教育重点建设项目的通知
文件来源	福建省教育厅	文件日期	2022-12-01
文件内容	福建省教育厅关于公布 2022 年省级职业教育重点建设项目的通知		

福建省教育厅关于公布 2023 年省级职业教育产教融合实训基地的通知

文件号	闽教职成〔2023〕17 号	文件名称	福建省教育厅关于公布 2023 年省级职业教育产教融合实训基地的通知
文件来源	福建省教育厅	文件日期	2023-12-01
文件内容	福建省教育厅关于公布 2023 年省级职业教育产教融合实训基地的通知		



图 2 友臣、荣誉产业学院

三是大师引领，多师同堂，传递健康，铸造匠心品质，厚植职业情怀

以健康中国为己任，以任课教师-行业大师-企业技师组成专兼教师队伍，将



大国工匠精神寓教于专业课程教学之中。引入中国轻工集团首席科学家蔡木易、中国烹饪大师胡满荣等一批行企经验丰富思政素养高的专家进入课堂，深入宣讲党和国家的食品政策、权威解读食品行企发展趋势，推广传承劳模精神、工匠精神，通过劳模工匠讲座、多师同堂、岗位实习带徒等形式多样的教学方式，让学生们深刻体悟到行企需要并重视劳模、工匠精神！需要有技术、有能力、有责任、有担当的高素质高技能人才！

（2）成果主要解决的教学问题、及解决措施和路径

①主要解决的问题

第一，课程与岗位需求脱节，学生职业定位不清晰。传统职业教育注重理论知识的灌输，忽视课程与岗位需求紧密结合的实践性。学生所学知识难以应用到实际工作中，在职场定位中困惑不清晰；第二，课程思政浮于表面，专业课程只重视内容的输出，工匠精神，匠心技艺，职业素养宣导得少，学生光吸收理论知识，职业精神较匮乏。第三，解决高校人才培养改革创新中专业技能难于统筹培养、培养人才岗位适应较为单一，难以适应新质生产力发展需求，难以促进健康中国发展。第四，解决校企合作浮于表面的问题，产教融合深度不够的问题。

②解决教学问题的方法

首先大师引领夯实专业技能，提升教研能力。引入首席科学家蔡木易、中国烹饪大师胡满荣，依托产业学院改革传统培养模式，行业大师、企业技师加入开展“产教融合”实践。以“三元双师”形式实施课堂教学，引入企业实际内容，通过实践案例和项目教学，将项目与工作岗位紧密结合，将岗位经验、能力要求融入教学，帮助学生做到理实转化；提升教师综合教研能力，夯实学生专业技能。



图3 三元双师



其次以协同创新中心、产业学院为基础，以工程项目为载体，构建产教融合实践教学体系。依托国家休闲食品协同创新中心、友臣、荣誉产业学院，泉州市功能性食品研发中心等产教融合平台，以工程项目为载体，以行业发展为引领，引进新技术、新工艺、新规范等先进元素，重构与优化教学内容体系，实现知识、技能与职业能力标准、岗位需求、技能竞赛的无缝对接，构建产教融合实践教学体系。

此外实施“三元双师”课堂，开展课程思政。尊重当前学情，在教授知识与技术时，巧妙嵌入思政教学元素，实现“三元双师课堂”，通过知识传授与思政教育融合，以润物细无声的方式达到潜移默化，让学生能接受并愿意接受思政教育，例如在开学第一课中，邀请中国烹饪大师胡满荣入校为学生开讲座，使学生感受到工匠精神对于自身及社会发展的重要意义，“产教融合”的企业精神对个人与产业发展的意义，并从教学各层面宣导匠心技艺，工匠精神，培养和提高学生的工匠意识，为健康中国服务。



图3 行业大师企业导师进课堂

综上所述，“大师领航-匠心技艺-产教融合”模式构建餐饮食品多路径人才培养体系解决主要教学中存在的如课程与岗位需求脱节，学生职业定位不清晰；课程思政浮于表面，专业课程只重视内容的输出，工匠精神，匠心技艺，职业素养宣导得少，学生光吸收理论知识，职业精神较匮乏；高校人才培养改革创新中专业技能难于统筹培养、培养人才岗位适应较为单一，难以适应新质生产力发展需求，难以促进健康中国发展等问题。

3. 成果特色与创新

一是创新教学模式，大师领航，打造三元双师队伍，培养特色专业人才。学校注重产教融合整合行、校、企等多方资源，创新教学模式，以首席科学家蔡



木易教授、中国烹饪大师胡满荣为引领，联合友臣食品、荣誉集团等行业龙头企业，打造三元双师教学团队，采用请进来送出去模式，将月饼、年糕、粽子等企业检验项目引入课堂教学，师生利用课余时间至企业协助完成日常食品快检工作，共同守护百姓舌尖上的安全；与国家自然资源部海洋第三研究所、晋江市计量质量检测所签订校企联合培养协议。行校企有机结合，帮助学生提升综合素质的同时提高专业老师科研能力，培养餐饮食品全产业链特色人才。

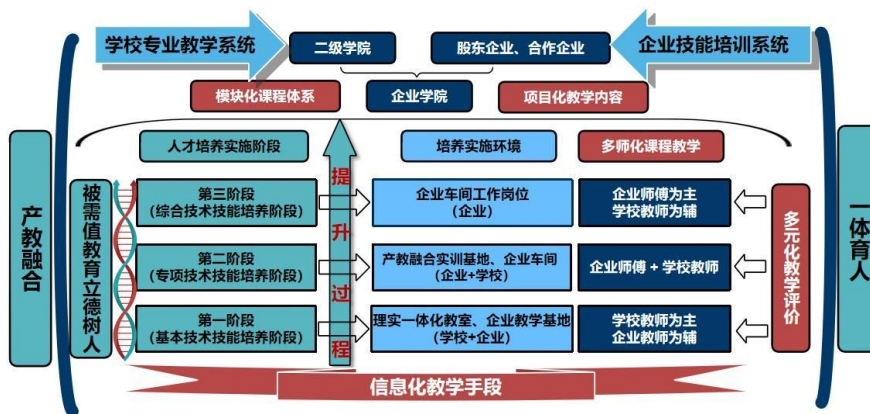


图 4 人才培养体系

二是专业集群紧密对接产业链，产教融合促进人才培养质量提升。以友臣食品、荣誉集团等企业为引领，以“共识、共建、共享、共赢”为前提，了解食品餐饮产业智能化健康化发展对高素质技术技能人才的需求，按照“专业基础相通、技术领域相近、职业岗位相关、教学资源共享”原则，建立“休闲食品加工应用技术协同创新中心”“食品智能加工技术专业群实训基地”“中餐烹饪·西餐工艺实训基地”“泉州市功能性食品研究中心”，依托这些平台，既提升教师专业素养和教学能力，也培养锻炼学生。培养学生累计 3000 多名；二元制学生 1000 多名；完成社会培训共计 30000 以上人次，深化产教融合校企合作。

三是校企合作开设特色职业启航班，职业素养融入课程。依托产业学院，以校企联合培养为主线，推进校企一体化育人，与海三所、麦当劳、洲际、友臣、质计所等企事业单位合作开设职业启航班培养学生累计 500 多名。共建“产业实训基地”“企业教学实践基地”“专业化产教融合实训基地”等教学实训基地，保证校内设备与企业衔接，引入企业设备及技术人员进行基地管理、实训课程教学，实现校企共建共享，落实校企一体化人才培养。校企共建开发营养膳食制作（大师进课堂）课程，行业匠师将行业新工艺、新技术带入课堂，通过知识传授



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

与思政教育融合，以润物细无声的方式达到潜移默化，以“大师领航-匠心技艺-产教融合”模式培养学生工匠意识，提高职业素养，构建餐饮食品多路径人才培养体系。

泉州轻工职业学院健康生活学院

关于参加“2023 年麦当劳职业启航班”学分置换情况说明

为不断深化校企合作，有针对性地进行岗位联合培养，我院与企业连续多年开展“职业启航班”活动，助力学生实习就业。

2023 年 6 月 8 日起，我院与麦当劳联合开设的“2023 年麦当劳职业启航班”正式开班，我院有 9 名同学（名单：附件 1）将进入麦当劳开展课程学习和工作实习。

我院本着以学生为本、以市场为导向，构建教学服务型的人才培养体系，培养技术应用型人才，特制定了相关课程学分置换和认定的管理办法。此次置换课程为 21 级食品检验检测技术专业 21 级西式烹饪工艺专业在 2022-2023 学年第二学期的所有专业课程，同学如在“2023 年麦当劳职业启航班”学习了课程，并被认定成绩合格，可以和学院相对应的专业课程进行学分置换（具体可置换科目：附件 2），特此说明！

附件 2

2020 级专业人才培养方案

西餐工艺专业-“职业启航班”人才培养方案

一、专业名称与代码

(一) 专业名称：西餐工艺-职业启航班

(二) 专业代码：640205

二、入学要求

普通高级中学或二校（中职、技校）毕业生

三、修业年限

标准学制：三年

四、职业面向

3	创新菜点开发与制作《面向中职学生》	4						2	2		
4	厨房管理实务	2					2				
5	食品营养与配餐知识	2	72	12	60	考试		2			
6	主题宴会设计	2	36	12	24	考查			2		
7	麦当劳餐厅 P&L 报表分析	2	36	12	20	考查			2		
8	餐饮市场营销	2	36	18	18	考查		2			
9	西餐膳食制作《面向高考试题》	4	72	0	72	考试/考查			2		
10	麦当劳食品安全培训	2	36	36	0	考查			2		
11	菜单设计	2	18	18		考查			2		

图 5 职业启航班

4. 成果的推广应用效果

(1) 成果应用产生新成效

2017 年以来，学校不断完善食品智能加工技术专业群“五层次模式”，推行专业群建设，并带动其他专业群建设。福建省示范性现代职业院校建设项目 2018 年考核评估学校位列第 15 名，2019 年进入第 10 名，2020 年终期考核提升第 9 名。2021 年学校入选“福建省高水平院校建设计划”，“食品智能加工技术专业群”是高水平专业群建设计划之一；依托专业群实训基地建设，社会服务能力不断增强。先后承办了第九届全国海鲜烹饪大赛、福建省西餐行业技能竞赛、第一-第四届海峡两岸食品创新创意大赛等。师生在各级各类赛事中屡获佳绩。团队教师获省级教师教学能力比赛二等奖 2 项、三等奖 2 项，主持省级以上课题 7 项，申请国家实用新型专利 9 项，论文 10 余篇。指导学生获省各级各类食品创新创意比赛，一等奖 5 项，二等奖 3 项，三等奖 4 项；全国职业院校技能竞赛烹饪赛项三等奖 1 项；福建省第九届“互联网+”大学生创新创意大赛金奖 1 项。学生就业率 95%以上，对口率 88%。

(2) 社会认可度大幅提高



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

基于“大师领航-匠心技艺-产教融合”模式，培养了一批“三动”（动手、动口、动脑）、“四会”（会学习、会生活、会交往、会工作）高素质技术技能型人才，实现毕业即上岗，上岗即胜任，完成从学校到企业的“无缝衔接”。社会与企业对学生总体满意度大幅提高，友臣集团、海欣集团、荣誉集团、万豪集团等知名企业对学生道德修养、团队合作能力、实践能力、学习能力、创新能力、社会服务能力等给出了高度评价。



图 6 承接活动受到认可

（3）TOT 项目，宋元海丝宴等社会服务成效显著促进地方产业发展

积极响应国家“一带一路”倡议，项目成员为肯尼亚教育部从全国 13 所大专院校选拔的 24 名教师进行烹饪与餐饮服务专业为期 45 天的师资培训和教学指导，为肯尼亚烹饪与餐饮服务行业的职业教育发展提供先进的经验；此外项目成员至菲律宾达沃市进行为期一周的餐饮食品行业创新技术及职业教育交流；2022 年 7 月胡满荣大师以南宋福建泉州石狮籍美食家林洪著作《山家清供》为蓝本，集山珍海味于一席，融海丝、商贸、宗教等元素于一体，将菜品、宴席与宋元器皿、场景、乐曲、诗词等融合，打造独具特色的宋元海丝宴，2023 年胡满荣大师携宋元海丝宴亮相中国国家博物馆“中国古代饮食文化展”；2024 年胡满荣大师将宋元海丝宴带到联合国，为海丝餐饮行业带来了新的发展方向。



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料



图 7 TOT、宋元海丝宴项目

(4) 产学研合作深化，示范效应显著增强

依托教育部休闲食品加工应用技术协同创新中心、泉州市功能性食品研究中心等平台，深化校企合作、产教融合，与友臣、荣誉共建福建省友臣食品产业学院，荣誉厨师产业学院，建立 2 个校级教师教学创新团队，建成省级精品在线开放课程 3 门，食品智能加工技术专业教学资源库 1 个，福建省终身教育提质培优项目 3 项。在食品智能加工技术双高专业群内，乃至行业、企业、同类院校中，形成了有效的可推广、可复制、可拓展的示范引领作用。



图 8 食品智能加工技术专业群综合实训基地



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

综上所述，大师领航，产教融合，匠心技艺，餐饮食品多融合人才培养体系构建与实践取得显著成效。学校与福建友臣食品、荣誉酒店集团等龙头企业紧密合作，共同努力提升人才培养质量。通过校企共建生产性实践教学基地，学生获得实践机会，并在各类比赛中取得优异成绩。学院积极参与“一带一路”倡议，帮助非洲职业教育，与企业联合办学，并坚持“校企合作，工学结合”的教学理念，培养以就业为导向、以能力为本位的人才。



学生通过学院的培养模式，具备国际视野和扎实的餐饮食品新技术新工艺，能够胜任各级各类餐饮食品行业企业需求，为海丝餐饮食品行业高质量发展做出贡献。这一成功经验也为其他地区和行业的人才培养提供了借鉴和启示。



(二) 专家鉴定意见

2024 年福建省职业教育教学成果奖鉴定意见书

成果名称	“大师领航-匠心技艺-产教融合”模式构建餐饮食品多路径人才培养体系
成果完成人	张苗红, 蔡木易, 庄培荣, 吴小燕, 谢巧玲, 简叶叶, 胡满荣, 陈玮, 刘锦榆, 陈丽, 陈洋炜
成果第一完成人及其他完成人所在单位名称	泉州轻工职业学院
组织鉴定部门名称	泉州轻工职业学院教务处
鉴定时间	2024. 9. 30

专家组鉴定意见:

泉州轻工职业学院“大师领航-匠心技艺-产教融合”模式构建餐饮食品多路径人才培养体系精准对接晋江市餐饮食品产业,以首席科学家蔡木易教授、中国烹饪大师胡满荣为引领,联合友臣食品、荣誉集团等行业龙头企业,构建餐饮食品专业群,重点服务产业智能化、健康化。依托国家级餐饮烹饪行业高技能人才培训基地,福建友臣产业学院、荣誉厨师产业学院,建设“食品智能加工技术专业群实训基地”“中餐烹饪·西餐工艺实训基地”“泉州市功能性食品研究中心”,实行校内基地-高技能人才培训基地-校外基地-企业顶岗的模式,逐级培训,夯实基础、零距离就业。解决课程与岗位需求脱节,学生职业定位不清晰;课程思政浮于表面,专业课程只重视内容的输出,工匠精神,匠心技艺,职业素养宣导得少,学生光吸收理论知识,职业精神较匮乏;高校人才培养改革创新中专业技能难于统筹培养、培养人才岗位适应较为单一,难以适应新质生产力发展需求,难以促进健康中国发展等问题。以健康中国为己任,推广传承劳模精神、工匠精神,以“大师领航-匠心技艺-产教融合”模式培养学生工匠意识,提高职业素养,构建餐饮食品多路径人才培养体系。

组长签字:

序号	姓名	工作单位	职称	技术职务	联系电话	签字
1	郑宝东	福建农林大学	教授	组长	13705009016	
2	张怡	福建农林大学	教授	组员	13809542260	
3	蔡华珍	安徽科技学院	教授	组员	13516418123	



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

二、产教融合、合作办学

(一) 友臣食品、荣誉厨师产业学院获批福建省产教融合重点项目

福建省教育厅文件

闽教职成〔2022〕38号

福建省教育厅关于公布 2022 年省级职业教育重点建设项目的通知

各设区市教育局、平潭综合实验区社会事业局，各高职院校、省属中等职业学校：

根据《福建省教育厅关于做好 2022 年省级职业教育重点建设项目申报工作的通知》（闽教职成〔2022〕25 号）部署安排，在各地各校申报的基础上，经专家评审和公示，确定 10 个项目为省级示范性职业教育集团（联盟）（附件 1）；36 个项目为省级第四批高职院校产业学院试点项目（附件 2）；38 个项目为省级高水平专业化产教融合实训基地（附件 3）。现予以公布。

- 1 -

附件 2

2022 年省级高职院校产业学院试点项目

序号	学校名称	合作企业名称	产业学院名称
1	福建船舶工业职业技术学院	厦门海沧产业园有限公司	海沧船舶产业学院
2	福建信息职业技术学院	福建中天信息技术有限公司	数字（农业）产业学院
3	福建农业职业技术学院	北京新大陆教育科技有限公司	数字（农业）产业学院
4	厦门南洋职业技术学院	厦门永贝自动化科技有限公司	厦门永贝智能制造产业学院
5	泉州职业技术大学	行云智能科技（深圳）有限公司	泉州职业技术大学行云智能汽车学院
6	黎明职业大学	福建创智蓝湾科技发展有限公司	黎明无人机电产业学院
7	福建卫生职业技术学院	福建海丰泰健康管理咨询有限公司	福建卫生职业技术学院海丰泰中医药产业学院
8	闽北职业技术学院	上海福马机械科技有限公司	福马机械产业学院
9	宁德职业技术学院	福建省永盛源机械有限公司	永盛源产业学院
10	周江桥范高等专科学校	恒申集团福建恒达新材料有限公司	化工新材料产业学院
11	泉州工艺美术职业学院	福建省德化陶瓷集团有限公司	陶瓷智能制造产业学院
12	福建电力职业技术学院	厦门中惠智能电器科学研究所有限公司	智能电器产业学院
13	福建水利电力职业技术学院	福州大梦工场网络科技有限公司	数字创意产业学院
14	福建林业职业技术学院	福建福美来环保科技有限公司	无人机电产业学院
15	福州软件职业技术学院	北京宏艺数字商务有限公司	数字创意产业学院
16	漳州理工职业学院	福建福生智能材料有限公司	新材料产业学院
17	漳州卫生职业学院	福建科美医疗科技有限公司	科美智能医疗设备产业学院
18	泉州幼儿师范高等专科学校	厦门开物社研学教育科技有限公司	开物社文旅产业学院
19	泉州医学高等专科学校	东港医药集团有限公司	东港医药医药管理产业学院
20	泉州轻工职业学院	友臣食品产业有限公司	友臣食品产业学院
21	泉州经贸职业技术学院	武汉厚通数字科技有限公司	厚通软件工程产业学院

福建省教育厅
fjedu.gov.cn

政府信息公开

当前位置：首页 > 政府信息公开 > 政府信息公开内容 > 信息公开目录

索引号	F00104-0203-2023-00231	文号	闽教职成〔2023〕27号
发布机构	福建省教育厅	生成日期	2023-12-01
标题	福建省教育厅关于公布2023年省级职业教育信息化和产教融合重点项目的通知		
内容概述	公布2023年省级职业教育信息化和产教融合重点项目		

福建省教育厅关于公布2023年省级职业教育信息化和产教融合重点项目的通知

闽教职成〔2023〕27号

发布日期：2023-12-06 09:44

A+ | A- | 图 | <

各设区市教育局、平潭综合实验区社会事业局，各高职院校、省属中等职业学校：

根据《福建省教育厅关于公布2023年省级职业教育信息化和产教融合重点项目的通知》（闽教职成〔2023〕27号）、《福建省教育厅关于公布2023年省级职业教育信息化和产教融合重点项目的通知》（闽教职成〔2023〕24号）精神，在各地各校申报的基础上，经专家评审和公示，确定10个项目为省级示范性职业教育集团（联盟）（附件1）；36个项目为省级第四批高职院校产业学院试点项目（附件2）；38个项目为省级示范性职业教育集团（联盟）（附件3）；36个项目为省级示范性职业教育集团（联盟）（附件4）；417个项目为省级示范性职业教育集团（联盟）（附件5）；40个项目为省级示范性职业教育集团（联盟）（附件6）；401个项目为省级示范性职业教育集团（联盟）（附件7）；20个项目为省级示范性职业教育集团（联盟）（附件8），现予以公布。

省级示范性职业教育集团（联盟）建设，是推进职业教育高质量发展，深化产教融合、校企合作，构建现代职业教育体系的重要举措。各地各校要充分认识建设示范性职业教育集团（联盟）的重要意义，切实加强组织领导，明确目标任务，落实工作措施，加大投入力度，确保建设取得实效。通过建设，

附件：1. 2023年省级示范性职业教育集团（联盟）

2. 2023年省级示范性职业教育集团（联盟）

3. 2023年省级示范性职业教育集团（联盟）

13



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

附件 2

2023 年第五批省级高职院校产业学院试点项目

目

序号	单位	项目名称	合作企业
1	漳州职业技术学院	三宝科技学院	三宝集团股份有限公司
2	福建船政交通职业学院	工业人工智能产业学院	福建新大陆时代科技有限公司
3	黎明职业大学	日春产业学院	日春股份公司
4	泉州职业技术大学	泉州职业技术大学 安踏电商服务产业学院	厦门安踏电子商务有限公司
5	厦门城市职业学院	智能制造产业学院	广州中望龙腾软件股份有限公司
6	福建卫生职业技术学院	福建卫生职业技术学院 智慧健康产业学院	福建元瑞信息科技有限公司
7	福建水利电力职业技术学院	大数据&人工智能产业学院	福州物联网开放实验室有限公司
8	厦门海洋职业技术学院	帆船游艇产业学院	厦门五缘游艇文化发展有限公司
9	福建艺术职业学院	福建省演艺产业学院	福建省歌舞剧院
10	闽江师范高等专科学校	闽江文旅产业学院	福州城投运营服务集团有限公司
11	福建生物工程职业技术学院	福建医药产业学院	福建省医药集团有限责任公司
12	闽北职业技术学院	圣农产业学院	福建圣农发展股份有限公司
13	漳州卫生职业学院	正兴老年康养产业学院	漳州市正兴泰护理院
14	宁德职业技术学院	新能源汽车产业学院	上汽集团乘用车福建分公司
15	漳州湾职业技术学院	漳州湾职业技术学院 兆丰皮艺产业学院	兆丰（福建）新材料有限公司
16	福建林业职业技术学院	大数据与信息服务产业学院	东软教育科技集团有限公司、福建金创利信息科技发展股份有限公司

- 2 -

17	三明医学科技职业学院	托幼产业学院	三明泰来袋鼠教育咨询有限公司
18	泉州经贸职业技术学院	金融科技产业学院	杭州同花顺数据开发有限公司
19	福州软件职业技术学院	现代通信产业学院	上海大唐移动通信设备有限公司
20	厦门兴才职业技术学院	体育健康产业学院	北华博鑫体育投资（北京）有限公司
21	泉州轻工职业学院	荣誉厨师产业学院	石狮市荣誉实业发展有限公司
22	福建艺术职业学院	文旅数智装饰产业学院	广州中望龙腾软件股份有限公司
23	福建农业职业技术学院	现代茶文化传承产业学院	福建省茶艺师协会
24	泉州华光职业学院	华光电影产业学院	福建三合影业股份有限公司
25	泉州工艺美术职业学院	泉州工艺美术职业学院· 京东产业学院	北京京东世纪信息技术有限公司



(二) 校企合作协议书——





校企合作协议书

甲方：泉州轻工职业学院

乙方：福建荣誉酒店集团

为充分发挥校企双方的优势，发挥职业教育为社会、行业、企业服务的功能，为企业培养更多高素质技能型人才，同时也为学生实习、实训、就业提供更大空间。在平等自愿、充分酝酿的基础上，经双方友好协商，现就合作事项达成如下协议：

一、合作原则

本着“优势互补、资源共享、互惠双赢、共同发展”的原则，校企双方建立长期紧密的合作关系。

二、合作方式及内容

经双方友好协商，确定以下合作方式及主要内容：

（一）合作建立学生实训基地与员工实训基地

1. 甲方在乙方挂牌设立“泉州轻工职业学院校外教学实训基地”，乙方根据需要在甲方挂牌设立“荣誉厨师产业学院”。双方均同意在对外发布信息中使用共建基地的名称，并开展管理、实习、培训、科研合作。

2. 作为甲方的校外实训基地，乙方根据双方共同商定的培养方案中安排的实训计划，提供甲方学生实习与实训场所、设施设备和指导教师。

3. 作为乙方的培训基地，甲方提供学院的软、硬件教学资源，根据乙方要求，为乙方在职员工或应聘人员进行职业培训、技能考证等培训服务。

4. 乙方为甲方提供本企业职业岗位特征描述，各职业岗位要求的知识水平和技能等级，为甲方相应制订各专业培养目标，审订合作各专业培训计划、员工培养计划提供依据。

5. 双方将定期（每季度一次）通过走访或座谈形式就双方合作开展情况、协议执行情况进行阶段性总结。如遇突发情况，双方将及时联系并加以解决。

（二）订单培养、合作办学

1. 双方共同合作，在甲方开设专业中，根据乙方需要，本着学生自愿的原则组织一定数量的学生为乙方定向培养、输送人才，并根据乙方企业发展状况，根据生产经营规模或投资领域的变化等情况，适时共同商讨调整定向培养专业、规模和合作方式。

2. 为保证合作培养的人才质量，满足合作专业学生的实验实训需要；甲方聘请乙方的技术骨干、能工巧匠承担合作专业的部分教学实训任务；积极为合作专业的学生下企业实践创造条件，以使合作培养的学生尽快适应企业的需求；与



甲方共同开发相关课程等。

3. 劳动力转移培训：乙方以“招工就业”、“边工作边学习”形式吸纳劳动力资源，并与甲方采取“工学结合，半工半读”的灵活合作模式共同培养企业员工。实现“招工”与“求学”联动，甲乙双方共同培养专业人才。

4. 乙方有权对双方合作专业的人才培养方案提出改进意见的权利。甲方以产学研合作、工学交替、岗位实习的现代人才培养模式，按照企业人才规格要求设置课程、组织教学，保证乙方人才培养质量。

5. 甲方选派优秀教师和业务骨干参与乙方科研项目开发、技术援助和学术研讨，成果进行推广。

6. 应甲方需要，乙方选派中高层领导、技术人员、中高级技师担任甲方客座教授、专业带头人或兼职教师，参与甲方人才培养过程；参与甲方科技开发、教学改革、教材编写等工作。成果产权归双方共同所有。

7. 甲乙双方在开展订单培养、合作办学过程中，因乙方需要甲方对合作专业的学生进行专门化的教育教学、实习实训等因素，经双方协商，乙方应积极协助甲方承担因双方开展订单培养、合作办学等而增加的部分教学成本。

乙方在同等条件下应优先录用甲方毕业生；甲方每年邀请乙方用人单位参加甲方组织的校内毕业生供需洽谈会，优先为乙方输送德、智、体全面发展的优秀学生。

(三)岗位实习、实训基地建设合作

1. 甲方从合同签订之日起，根据高等职业教育教学计划和培养方案，每年选派一定数量的指定年级、专业的学生到乙方进行岗位实习，具体人数根据乙方岗位需求、甲方学生情况等因素，由甲乙双方协商决定。

2. 乙方作为甲方学生的岗位实习单位，同时也是甲方的校外实训基地，应优先满足甲方学生在专业实习、毕业实习等方面的需求。双方在协商一致的基础上，本着共同发展的原则，建立紧密、长效的合作机制。

3. 乙方若在甲方建立校内生产实训基地（实训基地协议另订），甲方酌情向乙方收取一定的资源费，如房租费、水电费等。

4. 甲、乙双方应从符合教学规律、切合企业实际、适应企业生产周期的角度，制定学生顶岗实习期间的切实可行的教学计划，以保证顶岗实习期间工、学任务的顺利完成。同时，甲方应加强对学生的岗前思想教育，指导教师、班主任老师必须定期下企业协助一方做好岗位实习学生的各项工作；乙方应为岗位实习学生制订切实可行的轮岗计划，以提高学生的综合素质能力。

5. 乙方为甲方学生岗位实习提供相应的实习工作、生活环境（岗位实习期限一般为2—6个月）。同时，乙方应为岗位实习学生留出一定的学习时间，使学



生能顺利完成教学计划规定的课程学习任务，保证学生自身能力的提高。课程实习可以采取“1+1”分段教学模式，实习期间企业与实习学生不具有劳动合同关系，实习单位对实习学生酌情发放实习补贴，购买生产安全保险以切实维护学生利益。

6. 岗位实习学生在实习期间，根据实习协议的要求应服从乙方管理人员的管理，遵守乙方规章制度（含考勤管理和技术管理），同时不得违反甲方的有关管理规定。乙方应指派专门技术人员担任实习指导教师，同时甲方应指派相应的经验丰富的教师共同对学生进行管理与教导。

7. 因实习学生或甲方原因提前终止实习，甲方应提前一周告知乙方。反之亦然。实习结束，乙方应向甲方提交学生实习的证明和评价。

8. 甲方成立实习领导小组对学生实习情况进行指导、监督，并加强对学生的思想教育和职业道德教育，发现问题及时提出解决方法，协调乙方和实习生之间的关系。

9. 学生岗位实习期间，主要用于接送学生下企业的车旅费用，甲方实习指导教师、班主任下企业协助做好实习学生的学习、工作、生活等而产生的费用由甲方承担。

（四）互派挂职交流合作

1. 甲方每年定期派遣一定数量的专业骨干教师到乙方及其下属相关企业挂职锻炼，培养“双师”队伍。挂职期间乙方提供相关食宿条件和工作岗位，保证挂职效果。

2. 乙方及其下属相关企业，每年定期派遣中高层管理人员或技术人员到甲方挂职锻炼，参与甲方的管理、教学工作。挂职期间甲方提供相关食宿条件和工作岗位，并保证挂职效果。

3. 双方派出的挂职、培训人员应严格对方的工作和教学的行为，严格遵守保密制度和各种管理规章，确保各方的正常工作、生产和教学秩序正常。挂职期满，并经考核合格后，视情况由接受单位发放相关聘书。

（五）教学、科研及产学合作

1. 甲方聘请乙方相关专业的中高层领导担任泉州轻工职业学院院系两级专业教学指导委员会委员、教学指导顾问，进行企业文化与管理事务的系列讲座，并参与甲方的教育教学工作。

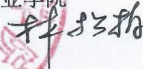
2. 乙方聘请甲方高层（院领导）担任乙方企业发展顾问，并定期进行系列讲座。

3. 甲乙双方合作进行各种类型、各个层次的科技项目研究开发，可以共用相应的科研成果。



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

以上协议如遇客观情况发生重大变化或其他未尽事宜时,双方另行协商解决并签定补充协议(或备忘录),补充协议与本协议具有同等效力。本协议一式贰份,双方各持壹份。

甲方:泉州轻工职业学院
代表(或授权人): 
2023 年 9 月 20 日

乙方:福建荣誉酒店集团
代表(或授权人): 
2023 年 9 月 20 日



(三) 泉州轻工职业学院章程

泉州轻工职业学院文件

泉轻工院文〔2018〕4号

签发人：王树生

泉州轻工职业学院章程(修订)

第一章 总 则

第一条 根据《中华人民共和国高等教育法》、《中华人民共和国民办教育促进法》和国家有关法规、文件规定，制定本章程。

第二条 泉州轻工职业学院（以下简称学院）一经批准，取得法人资格，受国家法律管辖和保护，其一切活动遵守国家的法律、法规，接受政府的管理、监督、检查、评估和审计。学院的业务管理单位是福建省教育厅，登记管理机关是福建省民政厅，学院接受上述单位和地方党政部门的领导、监督和管理。

第二章 学院名称、地址、性质、办学宗旨

第三条 学院名称：泉州轻工职业学院

英 语 名 称：Quanzhou College of Technology

学院地址：福建省泉州市晋江市博览大道

第四条 办学性质：泉州轻工职业学院是一所高等专科层次的全日制民办高等职业学校。

第五条 办学宗旨：遵守国家教育政策，贯彻党的教育方针，坚持社会主义办学方向，以立德树人为根本任务，以社会及企业发展需求为依托，面向市场，服务经济建设，推广产、学、研合作，以人为本服务社会，培养德、智、体、美、劳全面发展，且具优异专业技术、实践能力强、富创



新精神的高素质应用型人才。

第三章 专业设置、办学规模、形式、招生

第六条 专业设置：学校专业设置应体现以工学科和经济管理学科为主体的专业结构和办学优势，兼有具备办学条件的其他专业门类，形成切合经济发展和产业需求的职业技术教育特色。首期招生设置鞋类设计与工艺、服装设计、玩具设计与制造、物流管理、商务英语、旅游管理、电子商务、计算机信息管理、动漫设计与制作等九个专业，每年增加 1—2 个专业，最终稳定在 25—30 个专业之间。

第七条 办学规模：在校生 5000—6000 人。

第八条 办学形式：以学历教育为主，非学历教育形式为辅，适当开设非学历职业培训。

第九条 招生：纳入全国高等学校统一招生计划，按照国家教育部门规定条件招收学生。

第十条 学生思想品德合格，在规定的修业年限内学完教学计划规定的全部课程（包括实习和毕业设计），经考核合格或修满相应学分，准予毕业，按国家规定条件和审批权限，颁发国家核准注册的泉州轻工职业学院毕业证书。

第十一条 学院为毕业生提供升学与就业指导与服务，成绩优异者优先推荐到国外留学或到企事业单位就业。

第四章 举办者与学院之间的权利、义务

第十二条 学院举办者为：由福建恒安集团有限公司、安踏（福建）有限公司、福建浔兴集团有限公司、艾派集团（中国）有限公司和晋江市盛龙资产管理有限公司五家企业共同出资成立的晋江市嘉贤置业有限公司（以下简称公司）。

第十三条 举办者与学院的权利与义务



一、举办者的权利:

1. 按照国家有关规定, 提请董事会决定学院的设立、变更和终止。
2. 按照国家有关规定, 提请董事会确定学院的管理体制。
3. 审查学院发展规划、基本建设方案、招生计划。
4. 对学院教育经费实行监督审查。
5. 对学院的办学水准、教育品质进行监督。

二、举办者依法对学院具有以下义务:

1. 根据学院发展, 筹措办学经费, 搞好校园建设。
2. 协调指导学院人才培养工作, 推进和支持学院教育改革。
3. 支持、帮助学院与企事业单位联系, 广泛开展校企合作。
4. 协助学院开展境内外高等职业教育的合作交流。
5. 保护学院的合法权益不受侵犯。

第十四条 学院的权利与义务

一、学院的权利:

1. 依法自主办学, 按学院章程自主管理学院。
2. 根据社会需求、办学条件和主管部门核定的办学规模, 依法设置和调整专业, 制定招生方案。
3. 根据教学需求, 自主制定教学计划、选编教材、组织与实施教育教学活动。
4. 根据国家有关规定对学生进行管理和教育。
5. 自主开展学术交流、校企合作、科学研究、科技开发和社会服务。
6. 自主确定内部组织机构设置与人员配备, 对教职员工实施奖励与处分。
7. 依法自主管理和使用学校财产。

二、学院依法具有以下义务:



1. 遵守国家法律、法规，依法办学，依法管理学校。
2. 以人才培养为宗旨，保证教育教学质量达到国家要求，并接受主管部门的监督与评估。
3. 建立健全财务与资产管理制度，接受主管部门和董事会的监督与审查。
4. 设立奖、助学金，对家庭困难的学生提供帮助，对品学兼优的学生给予奖励。
5. 为毕业生提供就业指导，服务和帮助。
6. 依法保护师生员工的合法权益。

第五章 管理体制

第十五条 学院设立董事会，董事会是学院最高权力机构，决定学院的重大问题。

第十六条 董事会由举办者、院长、党委书记共 9 人组成，董事任期四年，可以连任。董事会设董事长一人，副董事长若干人。学院的法定代表人由举办者选任，每届任期四年，可连任。

第十七条 学院实行董事会领导下的院长负责制，党委起参与、监督、保障作用，董事会依法行使下列职权：

1. 聘任和解聘校长。
2. 审核学院章程和制定学院的规章制度。
3. 制订学院发展规划，批准学院年度工作计划。
4. 筹集学院办学经费，审核学院预算、决算。
5. 决定学院教职员工的编制定额和工资标准。
6. 决定学院的分立、合并、终止。
7. 决定学院其他重大事项。

第十八条 董事会议定期会至少每年召开一次。经三分之一董事提



议，董事长应召开临时董事会议，董事会议应有三分之二以上的董事出席方可举行。

第十九条 董事会讨论下列重大事项，应有三分之二以上的人员同意方可通过：

1. 聘任、解聘院长。
2. 修改学院章程。
3. 制定学院发展规划。
4. 审核学院预算、决算。
5. 决定学院的分立、合并、终止。
6. 学院章程规定的其他重大事项。

第二十条 院长的任免由董事会决定，报福建省教育厅核准后，由董事会聘任或解聘。副院长由院长提请董事会聘任或解聘。正、副院长的人选必须符合教育主管部门的任职资格要求。

第二十一条 学院院长依法行使下列职权：

1. 执行学院董事会的决定。
2. 实施学院发展规划，拟定学院年度工作计划、财务预算和规章制度。
3. 聘任和解聘学院工作人员，对教职员工实施奖励与惩罚。
4. 组织教育教学、实训与科学研究活动，保证高素质的教育教学质量。
5. 负责学院日常经营管理工作。
6. 执行董事会授予的其他职权。

第二十二条 学院建立以教师为主体的教职工代表大会，依法保障教职工参与民主管理和监督的权利，维护教职工的合法权益。

第二十三条 根据《中国共产党章程》、《中共福建省委报告厅印发〈关于加强民办学校党的建设工作的实施意见（试行）〉的通知》等有关规定，党委负责切实加强和改进学校党的建设，培养社会主义建设者和接班



人。

董事会在作出事关民办学校发展规划、重要改革、人事安排等重大事项决定时，要征得党组织同意；

涉及党的建设、思想政治工作和德育工作的事项，要由党组织研究决定。

党组织依法开展活动，依法组织建立工会、共青团、学生会等组织，在党组织领导下按各自章程的规定独立自主地开展工作。

第六章 经费来源、财务制度

第二十四条 学院经费来源：

1. 举办者出资；
2. 学费收入；
3. 利息收入；
4. 社会捐赠；
5. 银行贷款；
6. 其他合法收入。

第二十五条 对学生收取费用的项目和标准由学院制定。其中，属学历教育的收费报有关主管部门批准，属非学历教育的收费报有关主管部门备案。收费项目和标准经批准或备案后予以公示。

第二十六条 学院的资金主要用于教学、人员工资与福利、教学设备设施的购买与维护等支出。教学及设备的投入应符合教育行政主管部门的规定。教职员工的福利待遇应符合泉州市劳动、人事等政府主管部门的相关规定，并逐年有所提高。

第二十七条 学院的会计年度采用历年制，自1月1日起至12月31日止为一个会计年度。

第二十八条 学院在财务上实行独立核算，自收自支，并参照[高等



学校会计制度]和[高等学校财务制度]的有关规定执行，同时采用国际通用的权责发生制和借贷记帐法记帐，建立和完善学院内部各项帐务会计制度。

第二十九条 学院的财务部门应在每一个会计年度的头三个月内，编制完成上一个会计年度的资产负债和损益书，并应于三月三十一日前递交董事会审议。

第三十条 在每个会计年度结束时，学院计提不低于年度净收益的25%做为学院发展基金，用于学院的建设、维护和设备的添置、更新等。

第三十一条 学院每年应委托会计师事务所审计帐务并出具年度财务报告，报教育主管部门监督。

第七章 教职工工资、福利

第三十二条 学院的教职员享有与国家举办的高等学校的教职工平等的法律地位。

第三十三条 学院教职工的聘用、解聘、辞职、工资福利、医疗、养老保险等事宜，按国家有关规定办理，并在各项规章制度中予以规定，以利于教职工队伍的稳定、优化和发展。

第三十四条 学院招聘的教职工，要符合专业设置和高效管理的需要，各系配备符合《民办高等学校设置暂行规定》的专职学科、专业负责人。

第三十五条 教职工的工资待遇，根据学院发展的具体情况，由董事会确定，并在聘用合同中具体规定。

第三十六条 学院有权对在教学和管理工作中做出特殊成绩及特殊贡献的教职工，给予表彰、记功、提薪，颁发特殊奖金等奖励。有权对违反学院规章制度和纪律的教职工，给予警告、记过、降薪直至开除的处罚。

第八章 终止与清算



第三十七条 学院有下列情形之一的，可以终止办学：

1. 举办者及董事会一同决定终止办学。
2. 因学院合并或分立需要终止办学。
3. 学院违反法律、法规被依法责令关闭。
4. 不可抗力事件致使无法继续办学。
5. 宣告破产。

第三十八条 学院终止办学时，应以国家相关法律、法规的规定成立清算小组对学院进行清算。清算结束后，清算小组应当制作清算报告，报董事会及有关主管机关确认，并报送学院登记机关，申请注销学院登记，公告学院终止。

第九章 附则

第三十九条 本章程由学院董事会负责解释。

第四十条 本章程的修改，须经董事会决议通过，并报有关部门批准。

第四十一条 本章程自登记管理机关核准之日起生效。

泉州轻工职业学院

2018 年 2 月 15 日

泉州轻工职业学院办公室

2018 年 2 月 15 日印发



(四) 荣誉厨师产业学院理事会成员名单

理 事 长：	黄重成	泉州轻工职业学院校长
副 理 事 长：	胡满荣	荣誉国际酒店集团行政总裁
	蔡木易	泉州轻工职业学院首席科学家
理 事：	罗小琴	荣誉国际酒店集团总经理
	胡泽良	荣誉国际酒店集团副总经理
	庄培荣	泉州轻工职业学院荣誉厨师产业学院院长
	谢巧玲	泉州轻工职业学院荣誉厨师产业学院副院长
	李芳龙	荣誉国际酒店厨师长
	胡新志	荣誉国际酒店副厨师长
	张苗红	泉州轻工职业学院西式烹饪工艺专业主任
	吴小燕	泉州轻工职业学院食品检验检测技术专业主任
	简叶叶	泉州轻工职业学院食品智能加工技术专业主任
	陈洋炜	泉州轻工职业学院教师
	刘锦瑜	泉州轻工职业学院教师
	陈 丽	泉州轻工职业学院教师



（五）荣誉厨师产业学院章程

荣誉厨师产业学院 章 程

第一章 总 则

第一条 为贯彻《国务院办公厅关于深化产教融合的若干意见》（国办发〔2017〕95号）精神，逐步建立和完善“政府主导、企业主体、学院基础、校企合作、社会参与”的高技能人才培养体系，创新职教办学模式，为社会为企业培养大批高素质、高技能人才，推进地方经济发展，根据《中华人民共和国职业教育法》和《合同法》，特制订本章程。

第二条 荣誉厨师产业学院（以下简称学院）的性质：本学院是泉州轻工职业学院和与荣誉国际酒店集团共同创建的产业学院。产业学院的任务是推进学院与企业人才培养、专业建设、课程建设、岗位实习、实习就业、实训基地建设、订单式培养，产品开发、技术咨询、项目申报等各方面的全面合作。

第三条 校企合作原则：优势互补、资源共享、互惠互利。充分发挥学院的办学优势和人才培养能力，增强企事业单位的人才实力和市场竞争力。同时，借助企事业单位的社会实践平台和人才需求导向，促进学院教学改革和人才培养，满足社会对高技能人才的需求。

第四条 “合作办学”要求各方出资出力，共同承担责任。学院对应的各行业及所属企业承担校企合作的责任；学院需要树立市场导向和改革意识，与合作企业深度合作，签订合作办学协议，规范各方的责、权、利关系，通过共建实训基地、订单培养育人，为企业服务，扩大企业对教育的投入。

第五条 “合作育人”就是实现人才共育、过程共管、成果共享、责任共担的紧密型合作办学体制机制。学院开展深度校企合作，共同培养和打造具有“双师素质”的专业教师队伍，校企联合培养专业教师，聘请一批专业人才和能工巧匠作为兼职教师。



第六条 “合作就业”就是通过学院人才培养与企业用人计划对接，校企共同研究人才培养方案，合作育人，开展“双主体”或订单培养活动，做好“工学交替”教学组织，服务企业的生产要求，解决学生的就业问题。

第七条 “合作发展”就是发挥政府的政策优势、学院的人力资源优势和企业的生产装备优势，政府创设优良环境，学院提供技术服务，共同推进企业产品改造升级；通过技术服务，提升教师的研发能力，持续改进课程教学内涵，提高人才培养质量，向企业提供高质量的毕业生。

第二章 理事会及相关机构、人员产生和职能

第八条 学院实行理事会领导下的院长负责制。学院成立由校企双方（或学校、企业、行业、政府等多方）代表组成的理事会，理事会由政府、行业、企业和学校代表四方成员组成，

第九条 理事会设理事长 1 名，副理事长、常务理事、理事若干，学院设院长 2 名，由校领导和企业方人员担任。

第十条 理事会下设秘书处，挂靠学院校企合作办公室。设秘书长 1 人、由学院分管校企合作的院领导担任，副秘书长若干人。

第十一条 秘书处是理事会的核心部门，是联系理事成员之间的纽带，负责理事会的日常工作，协调各成员之间的活动。秘书处负责制定工作计划，并负责安排实施，进行工作总结。

第十二条 理事会的最高权力机构是理事会成员代表大会，代表大会的职权是：

- （一）制定和修改章程；
- （二）选举和罢免理事；
- （三）审议理事会工作报告和财务报告；
- （四）决定终止事宜；
- （五）决定其他重大事宜。

第十三条 理事会成员代表大会须有 2/3 以上的成员代表出席方能召开，其决议须经到会成员代表半数以上表决通过方能生效。

第十四条 理事会成员代表大会每届三年。因特殊情况需提前或延期换届



的，须由理事会表决通过，报业务主管单位批准同意，但延期换届最长不超过 1 年。

第十五条 理事会秘书处是理事会成员代表大会的执行机构，在闭会期间负责理事会日常工作，对理事会成员代表大会负责。

第十六条 理事会具备三大职能：第一，参与议事。对学校的发展规划、年度工作计划、重大发展目标、重大改革项目、基本建设等重大事项提出建议，学校对理事会提出的议案应及时通报反馈；第二，协调各方关系，保障各方利益。负责协调政府、行业、企业和学校之间的关系，统筹各方资源支持合作办学；第三，实施监督。负责对学校办学行为实施监督。

第十七条 理事会每年至少召开一次会议；情况特殊的，也可采用通讯形式召开。

第十八条 理事会的理事长、副理事长、秘书长必须具备下列条件：

- （一）坚持党的路线、方针、政策，政治素质好；
- （二）在理事会业务领域内有较大的影响；
- （三）理事长、副理事长、秘书长最高任职年龄不超过 70 周岁；
- （四）身体健康，能坚持正常工作；
- （五）未受过剥夺政治权利的刑事处罚的；
- （六）具有完全民事行为能力。

第十九条 理事长、副理事长、秘书长如超过最高任职年龄的，须经理事会成员代表大会表决通过，方可任职。

第二十条 理事长、副理事长、秘书长任期三年。理事长、副理事长、秘书长可连选连任，但最长不得超过两届，因特殊情况需延长任期的，须经成员代表大会 2/3 以上会员代表表决通过后方可任职。

第二十一条 理事会理事长行使下列职权：

- （一）召集和主持理事会；
- （二）检查理事会成员代表大会、理事会决议的落实情况；
- （三）代表理事会签署有关重要文件。

第二十二条 理事会秘书长行使下列职权：



- (一) 主持办事机构，开展日常工作，组织实施年度工作计划；
- (二) 协调各分支机构、代表机构、实体机构开展工作；
- (三) 提名副秘书长以及各办事机构、分支机构、代表机构和实体机构主要负责人，交理事会决定；
- (四) 决定办事机构、分支机构、代表机构和实体机构专职工作人员聘用；
- (五) 处理其他日常事务。

第三章 理事会成员

第二十三条 理事会有自然成员和单位成员两种。自然成员主要有：各级政府、泉州轻工职业学院、学院对应行业，单位成员为企业理事单位等。

第二十四条 申请加入理事会的成员，必须具备下列条件：

- (一) 拥护理事会章程；
- (二) 有加入理事会的意愿，承担理事会相应义务；
- (三) 在理事会的业务领域内具有一定的影响。

第二十五条 单位理事成员入会的程序是：

- (一) 提交入会申请书，填写成员登记表；
- (二) 经理事会讨论通过；
- (三) 由理事会发给成员证。

第二十六条 理事成员享有下列权利：

- (一) 理事会的选举权、被选举权和表决权；
- (二) 参加理事会组织的活动；
- (三) 获得理事会服务的优先权；
- (四) 对理事会工作的批评建议权和监督权；
- (五) 优惠取得和利用本会的信息或资料；
- (六) 入会自愿、退会自由。
- (七) 企业成员有优先挑选学院毕业生的权利，学院毕业生有优先获得企业成员工作岗位的权利。

第二十七条 理事会成员履行下列义务：



- (一) 执行理事会决议；
- (二) 维护理事会合法权益；
- (三) 完成理事会交办的工作；
- (四) 向理事会反映情况，提供有关资料。

(五) 学校成员的特殊义务：1、向理事会报告办学情况。2、接受企业成员的委托，为其培养培训技术人才和职工。3、为企业成员输送合格毕业生。

(六) 企业成员的特殊义务：1、向理事会报告有关用工等情况。2、向学校成员提供兼职教师和实习场所，捐赠教育基金和实习设备。3、优先向学校毕业生提供工作岗位。

第二十八条 成员退会应书面通知理事会，并交回成员证。成员如果1年不参加本会活动的，视为自动退会。

第二十九条 成员如有严重违反本章程的行为，经理事会表决通过，予以除名。

第四章 资产管理、使用原则

第三十条 理事会设立成员活动资金帐户，经费来源：

- (一) 学院划拨的专项工作经费。
- (二) 接受的社会捐赠或政府资助。
- (三) 在核准业务范围内开展活动或服务的收入，组织成员联合开发项目的利润收入。
- (四) 利息
- (五) 其它合法收入。

第三十一条 理事会经费必须用于本章程规定的业务范围和事业发展，不得在成员中分配。主要有如下方面：

- (一) 理事会的各项活动。
- (二) 资助产教结合等项目研究与开发，资助职业教育教学研究与科学研究、课程改革以及技能竞赛活动。
- (三) 奖励为理事会做出贡献的单位和个人。
- (四) 其它合理支出。



第三十二条 理事会建立严格的财务管理制度，保证会计资料合法、真实、准确、完整。

第三十三条 理事会的资产管理必须执行国家规定的财务管理制度，接受理事成员代表大会和财政部门的监督。资产来源于国家拨款或者社会捐赠、资助的，必须接受审计机关的监督，并将有关情况以适当的方式向社会公布。

第五章 章程的修改程序

第三十四条 对理事会章程的修改，须经理事会表决通过后报理事成员代表大会审议。

第三十五条 理事会修改的章程，须在理事成员代表大会通过后 15 日内，经业务主管单位审查同意，并报社团登记管理机关核准后生效。

第六章 终止程序及终止后的财产处理

第三十六条 理事会完成宗旨或自行解散或由于分立、合并等原因需要注销的，由理事会提出终止协议。

第三十七条 理事会终止协议须经理事成员代表大会表决通过，并报业务主管单位审查同意。

第三十八条 理事会终止前，须在业务主管单位指导下成立清算组织，清理债权债务，处理善后事宜。清算期间，不开展清算以外的活动。

第三十九条 理事会终止后的剩余财产，在业务主管单位的监督下，按照国家有关规定，用于发展与理事会宗旨相关的事业。

第七章 附 则

第四十条 本章程自理事成员代表大会表决通过之日，理事会宣告成立。

第四十一条 本章程的解释权归理事会秘书处。

荣誉厨师产业学院

二〇一九年三月一日



（六）荣誉厨师产业学院关于深化产教融合工作会议材料

1、会议通知

食品工程学院关于深化产教融合工作会议通知

为进一步加强深化产教融合、校企合作的组织建设，更好地发挥理事会的决策作用，根据《荣誉产业学院章程》规定和工作计划，经研究决定召开关于深化产教融合工作会议。现将有关事项通知如下：

一、会议时间

2020 年 9 月 25 日 14:30-16:30

二、会议地点

智慧书馆三楼会议室

三、参会人员

泉州轻工职业学院校领导、食品工程学院教师、荣誉国际酒店。

四、会议内容

1. 报告 2018-2020 年以来产教融合工作开展情况。
2. 讨论研究 2020 年产教融合工作。
3. 提出工作意见和建议。

五、相关要求

请各位按时参会，确因特殊情况不能参会的，需向秘书处说明原因并请假，为便于会务统筹安排，务请各位于 9 月 20 日前将参会回执电子版发送至邮箱:270275461@qq.com。





2、会议签到表

食品工程学院会议签到表

会议名称	食品工程学院关于深化产教融合工作会议				
会议日期	2020 年 9 月 25 日		地点	三楼会议室	
主持人	庄培荣	职务	院长	记录	张艳萍
请假单位					
缺席单位					
参会人员					
序号	姓名	职务	工作单位	签名	
1	林松柏	校长	泉州轻工职业学院	林松柏	
2	黄重成	副校长	泉州轻工职业学院	黄重成	
3	胡满荣	行政总厨	荣誉国际酒店	胡满荣	
4	庄培荣	院长	泉州轻工职业学院	庄培荣	
5	罗小琴	人事主管	荣誉国际酒店	罗小琴	
6	胡泽良	餐厅主管	荣誉国际酒店	胡泽良	
7	李芳龙	客房主管	荣誉国际酒店	李芳龙	
8	黄进利	教学诊断与改进中心主任	泉州轻工职业学院	黄进利	
9	赖德川	教务处副处长	泉州轻工职业学院	赖德川	
10	李庆旺	副院长	泉州轻工职业学院	李庆旺	
11	吴小燕	专业主任	泉州轻工职业学院	吴小燕	
12	张苗红	专业主任	泉州轻工职业学院	张苗红	
13	简叶叶	教师	泉州轻工职业学院	简叶叶	
14	吴惠娟	教师	泉州轻工职业学院	吴惠娟	
15	刘锦榆	教师	泉州轻工职业学院	刘锦榆	
16	吴启文	教师	泉州轻工职业学院	吴启文	



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

17	纪安娜	教师	泉州轻工职业学院	纪安娜
18	张艳萍	教学秘书	泉州轻工职业学院	张艳萍
19				
20				



3、会议记录

深化产教融合工作会议记录

会议时间：2020年9月22日 14:30-16:30

会议地点：行政大楼三楼学术会议室

人员：泉州轻工职业学院领导、食品工程学院教师、荣誉国际酒店集团

主持人：庄培荣

记录人：张艳萍

会议议程：1、报告2018-2020年以来产教融合工作开展情况。

2、讨论研究2020年产教融合工作。

3、提出工作意见和建议。

会议主要内容：

1、泉州轻工职业学院林松柏校长对我校2018年至2020年与荣誉国际酒店集团校企合作开展情况作了简要介绍。林松柏校长表示真诚的感谢荣誉集团对我校教育教学工作的鼎力支持，感谢大家百忙之中抽空参加本次理事会议。

2、荣誉酒店集团胡满荣大师对近年来校企合作、产教融合等情况作了简要的介绍。对我校给荣誉输送的学生在实习期间工作表现、吃苦耐劳精神等给予高度的评价。也表示双方在校企合作上应加大力度，共享共赢。在企业人才需求方面，希望引入企业生产实践课程，提前了解企业生产实际运作，让学生在毕业后能更快上岗，融入企业。

3、庄培荣院长针对 2018-2020 年产教融合工作安排作初步规划，如下：（1）学生分批次到企业进行认知实习和岗位实习，为期一周每学期一次；（2）企业派遣优秀员工到学校来进行有关技能、技术、管理知识的培训，拟定每月一次；（3）企业工程师来校讲授课程教学生企业项目实践操作，每个班级每个月 1 次；（4）共建校企合作校内、校外生产性实践基地，企业为我院教学提供师资、实践设备，校企双方加大对基地的投入。

4、自由讨论时间，大家纷纷对 2018-2020 年产教融合工作的具体问题跟指标进行分析。

5、最后，黄重成副校长做总结发言：首先非常感谢贵公司对我校教育教学



工作的大力支持，并对双方的校企合作表示充分肯定。对胡总能积极支援我校教育教学的发展建设表示由衷地感谢。今后我校将与荣誉酒店集团的合作将会进一步加深，不仅局限在学生到企业实习、工作，还需要企业二元制学员、优秀员工等到学校进行有关企业实践技术、技能等知识的培训，以不断促进工人的业务能力水平，不断提前创新和创造能力。另外，聘请企业工程师到校参与理论、实践教学工作，融入企业岗位认知、生产实践、企业文化、管理制度等，让学生提前了解企业岗位需求、学习技能提高就业能力。最后强调，应紧密加强校企双方联系，特别是在企业文化进校园活动过程中，要和学校多交换意见，要让学生更多的了解企业的规章制度、用人机制，鼓励学生努力学习，将来毕业后能更好的为企业服务，为社会服务。

三、办学定位、办学特色

（一）泉州轻工职业学院健康生活学院工作情况

在各级党委、政府的高度重视和五大股东企业（澳门金龙、恒安、安踏、浔兴、艾派）的大力支持下，学院认真贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想、党的十九大和十九届四中、五中全会等重要会议精神，坚持依法办学，尊重教育规律，加强内涵建设，践行被需值教育，以“公益的负责任”的办学态度，秉承“明道、励学、笃行”校训，发扬校企合作特色，培育“三动”（动手、动脑、动口）“四会”（会学习、会交往、会生活、会工作）的高素养专业人才，服务学生成长成才和地方经济社会发展。教育部“阳光高考”信息平台公布 2020 年全国高职高专院校满意度（TOP100）评价结果：泉州轻工学院位列全国第 75 名、全省第三名。2016 年开展“二元制”人才培养以来，学校联合股东企业和相关行业（企业）建设企业学院，构建企业学院校企一体化育人模式，建立企业学院校企融合育人工作机制，深入推进办学体制机制、人才培养模式创新，保障“二元制”人才培养质量，提升社会服务能力，取得了显著成效。

一、学院基本情况

目前学院设有食品智能加工技术专业、食品检验检测技术专业、食品质量与安全、西式烹饪工艺等餐饮食品相关专业，在校生 1000 余人（不含二元制），



累计培养 5 届毕业生 340 余人，毕业生就业率对口超过 96%，毕业生质量稳步提升，受到用人单位的一致好评。其中，食品智能加工技术专业、食品检验检测技术专业、西式烹饪工艺也是福建省“二元制”人才培养模式改革项目试点专业。2018 年我校“食品检验检测技术专业现代学徒制试点”入选福建省第四批现代学徒制试点项目。同时学院还是人社部高技能人才培养基地项目，发展势态良好。

二、校企合作主要情况

学院紧紧抓住区域经济食品产业发展和五大集团企业共同办学的优势，不断深化校企合作，根据所设专业的需求，依托福建省食品工业协会，与 30 余家规模以上企业合作，与荣誉酒店集团、万豪集团、福建建发集团、洲际酒店集团、麦当劳、福建佰翔集团等长期展开深入校企合作，实现师资、设备等资源共享，通过“政校企”、“政校研企”、“校行企”等合作模式，打造职业教育特色品牌，创新职业教育培养机制，助推地方建筑企业转型升级。

1、发挥泉州区域餐饮产业优势，推行“订单式”人才培养模式

学院积极推行“订单式”人才培养模式，在校内与荣誉、万豪、洲际、佰翔、悦华等星级酒店企业共建荣誉职业启航班、万豪职业启航班、洲际职业启航班，麦当劳职业启航班，推行“订单式”人才培养模式，企业定期派技术人员或者经营管理者到校内为订单班学生讲课，学生每学期安排一定的时间到企业上课和生产基地参加实习，企业对优秀学生颁发证书，订单班学生毕业即可留在企业工作，学院定向为企业培养所需的人才，已累计为企业培养输送了 100 余名毕业生。

2、搭建高技能人才培训基地

根据福建省人力资源和社会保障厅《关于公布福建省首批职业技能等级认定试点院校名单的通知》（闽人社办〔2020〕190 号文件）文件，泉州轻工职业学院获批省首批职业技能等级认定试点院校，其中健康生活学院将承担西式烹调师、西式面点师、中式面点师、中式烹调师等项目的专业等级认定试点工作，为助力产业人才需求培养提供了平台，为促进国家职业技能等级认定工作的健康发展做出更大的贡献。

3、推进“二元制”试点项目，构建校企协同育人模式

学院积极推进“二元制”人才培养模式，2017 年以来，累计招收 700 余人。



2019 年，学院获批福建省“二元制”技术技能人才培养模式改革试点项目，与荣誉酒店集团合作开设的西式烹饪工艺专业，校企协同共育录取人数 45 名，同年 9 月顺利开班教学。2020 年与荣誉国际酒店集团合作开设的西式烹饪工艺专业，校企协同共育录取人数 25 名。2019 年-2021 年依托福建省食品工业协会、泉州外烩餐饮行业协会，面向福建省内食品餐饮企业招收“二元制”学生，累计 650 人。学院制定实施“12345”工作方案，通过打造一个“二元制”校企共育平台，融合学院教育教学系统、企业教育教学系统两个系统，建设专业教学指导、专业师资、学生管理等三支队伍，落实四项保障措施，推进五大建设项目，有效推进“二元制”试点改革项目，实现校企协同培育人。

4、共建校内生产性实训基地，实现实训条件与生产设备、实训内容与生产实际零距离、上岗即上手

学院按照“紧跟行业先进技术、紧贴企业生产实际、推行岗位成长成才”的建设思路，与荣誉集团共同建成了与企业生产同步、具备实际生产能力的校内荣誉厨师学院暨中餐烹饪·西餐工艺实训基地，同步企业生产技术要求、工艺流程、管理规范、设备水平，并且涉及整个行业链。并与荣誉集团签署共建实习创新平台合作协议，共享人才、设备、科研等资源。

5、对接企业人才需求，优化专业课程设置和课程内容

学院不仅推行《教师与企业人员“1 对 1”联系制度（试行）》、《关于教师到企业学习、实践的实施办法》，促进教师及时了解行业企业发展方向和需求，增强实践能力，优化教学内容，促进教师向“双师型”发展。同时，学院坚持深入调查，加强与企业联系和交流，主动对接企业人才需求，每学年举办各类研讨会、论证会、职教论坛、创新创业讲坛、百科讲坛等十余场，并邀请各类企业总经理、高管和高级技术人员 30 余人，与学院、各专业教师、学生代表一起对开设的专业课程逐一研究、论证、筛选，对照专业能力需求目标，科学增删，精准设置专业课程，构建了包括专业素养课、专业基础课、专业技能课和专业拓展课，课证融合的课程体系，并在课程体系中专门增设了包含 10 大类 30 多个项目的“素养拓展学分”模块，开设“四会”和创新创业系列课程，完善选修课程体系，强化职业素养教育，增强学生“动手、动脑、动口”能力，有效提高了学生学习效果和综合



素养。

(二) 获批福建省第四批现代学徒制试点项目

福建省教育厅关于公布福建省第四批现代学徒制试点项目的通知

闽教职成〔2018〕39号

来源: 福建省教育厅 发布日期: 2018-11-06 17:10 浏览次数: 2664 字体显示: [大] [中] [小]

各设区市、平潭综合实验区教育局, 各高职院校、省属中职学校:

根据《福建省教育厅关于加快推进现代学徒制项目建设工作的通知》(闽教职成〔2015〕41号)、《福建省教育厅办公室关于做好2018年省级职业教育与终身教育重点项目建设申报工作的通知》(闽教办职成〔2018〕10号)要求, 经学校申报、各设区市推荐、专家评审、公示, 确定福建省第四批现代学徒制试点项目130个。现将名单予以公布。

各项目院校要按照现代学徒制试点“招生招工一体化、校企联合培养”的要求, 围绕企业工作岗位需求, 对接职业标准, 校企共同制定人才培养方案、共同开发核心课程、共同参与教学过程、共同开展质量评价, 实现校企协同育人。要认真落实《任务书》试点工作目标、内容和保障措施, 确保试点工作顺利实施。每年12月将现代学徒制试点工作情况年度报告报送我厅职成处。

联系人: 施政, 电话: 0591-87091249, 邮箱: fjzcc@163.com。

福建省教育厅

2018年10月23日

附件:

福建省第四批现代学徒制试点项目.doc

福建省第四批现代学徒制试点项目

序号	院校名称	试点项目名称
61	泉州轻工职业学院	食品营养与检测专业现代学徒制试点
62	泉州轻工职业学院	服装与服饰设计专业现代学徒制试点
63	泉州轻工职业学院	建筑工程技术专业现代学徒制试点
64	泉州轻工职业学院	机电一体化技术专业现代学徒制试点



四、经费投入

(一) 经费投入

设备捐赠协议书

甲方:石狮市荣誉实业发展有限公司(荣誉国际酒店)

乙方:泉州轻工职业学院

为加强产学结合、校企双方合作,促进高职教育发展,支持泉州轻工学院办学水平的提高,甲方自愿向乙方捐赠用于荣誉厨师学院的相关设备(具体明细见附表1)。双方一致达成如下协议:

第一条 甲方自愿捐赠下列原价值 202.8415 万元(大写贰佰零贰万捌仟肆佰壹拾伍圆整)的设备给乙方。设备的详细名称、型号、数量及单价见捐赠物品清单。

第二条 赠与财产用途。设备主要用于教学实习、生产实训、技能培训、技能鉴定、产品研发、区域企业培训、参观、实验、科研服务等。

第三条 赠与财产的交付时间、地点及方式:

一、交付时间:2021 年 5 月底

二、交付地点:泉州轻工职业学院

三、交付方式:现场安装,交付

1. 甲方在约定期限内将捐赠物品及其所有权凭证交付乙方,并配合乙方依法办理相关法律手续。出具合法、有效的财务接受凭证。

2. 乙方收到甲方赠与物品后,并登记造册,妥善保管和使用。

第四条 甲方有权向乙方查询捐赠物品的使用、管理情况,并提出意见和建议。对于甲方的查询,乙方应当如实答复。

第五条 乙方有权按照本协议约定的用途合理使用捐赠物品,但不得擅自改变捐赠物品的用途。如果确需改变用途的,应当征得甲方的同意。

第六条 设备拆装及搬运期间所产生的运输费用及人工工时费由乙方支付。

第七条 甲乙双方应承担以下义务。

甲方义务

1. 负责将设备安装到乙方指定场合,并调试成功。

2. 将设备的电气线路整理清楚、补全线路该有的标志、号码等,出具设备详细的使用手册(含设备装配图、电气线路图)。

3. 为乙方提供设备使用宣传挂板及产品生产的工艺流程。



4. 为乙方免费培训，直到乙方人员掌握设备的操作与维护。
5. 配合乙方开展相关教学活动。

乙方义务

1. 提供设备安装场地及电源、气源。
2. 安排人员接管、配合甲方完成设备的安装。
3. 承担设备拆装、搬运、安装等相关费用。

第八条 其他约定事项

本合同中甲方所赠送的设备，在交付前，甲方已经向乙方详细告知设备情况和提供了相应使用手册，甲方不承担瑕疵责任。乙方应按照合同约定接受设备，并不得以任何理由向甲方主张瑕疵担保责任或者推翻或否认双方确认的标的物而拒绝提货或退货。

第九条 未尽事宜由各方根据本协议精神友好协商解决。对协议内容做出的任何修改和补充应为书面形式，由各方授权代表签字并加盖公章后成为协议不可分割的部分。

第十条 本协议一式贰份，双方各执壹份为据。

甲方：泉州轻工职业学院
代表（或授权人）：林少强
2020年9月20日

乙方：福建荣誉酒店集团
代表（或授权人）：陈瑞荣
2020年9月20日



附表 1

泉州轻工职业学院—石狮市荣誉实业发展有限公司（荣誉国际酒店）

共建荣誉厨师学院实训基地设备清单

为加强校企合作深化产教融合，更好的服务地方产业发展，培养高素质专业人才，泉州轻工职业学院和石狮市荣誉实业发展有限公司（荣誉国际酒店）签订产教融合校企合作协议书，由泉州轻工职业学院提供实训基地建设场地，石狮市荣誉实业发展有限公司（荣誉国际酒店）为学校提供相关设备用于食品专业学生实践教学使用，建立具备人才培养、社会培训、科技研究的理实一体化、有生产功能的校内生产基地（实训室）。

石狮市荣誉实业发展有限公司（荣誉国际酒店）提供设备清单如下：

设备名称	数量	单位	单价	总价	备注
十层电子版万能蒸烤箱	6	台	33000	198000	
万能蒸烤箱底座	6	台	2300	13800	
燃气烧烤炉连柜座	25	台	11500	287500	
四头燃气煲仔炉连柜座	25	台	9850	246250	
电半坑扒炉连焗炉	30	台	11000	330000	
趟口工作台柜	35	台	2350	82250	
升降面火炉	35	台	2980	104300	
超静音单头单尾炒炉	5	台	12800	64000	
四门双机双温冷柜	10	台	6900	69000	
三层工作台	50	台	2150	107500	
四层存物架	50	个	1050	52500	
煤气管道系统	2	套	113645	227290	
中餐排烟系统	1	套	160550	160550	
西餐排烟系统	1	套	85475	85475	
合计				2028415	



(二) 荣誉厨师学院暨中餐烹饪·西餐工艺实训基地情况介绍

1、中餐烹饪·西餐工艺实训基地简介

中餐烹饪·西餐工艺实训基地是泉州轻工职业学院和荣誉集团合作共建。本实训基地面积 2000 余平方米，总投资 750 多万，引入企业设备及技术人员进行车间运行管理及实训课程教学。实训基地主要用于西式烹饪工艺、食品智能加工技术专业的实训教学，产品涵盖中烹、西烹、中点、西点、发酵食品、罐头食品及晋江主打的特色休闲食品等，也可作为学生毕业设计、生产性实训等实践性环节的教学平台，增强学生运用科学手段解决实际问题的能力。

实训基地具备教学实习、生产实训、技能培训等多种功能，是面向学校、企业、社会提供公共服务的开放式综合性实训室。

泉州轻工职业学院
QUANZHOU COLLEGE OF TECHNOLOGY

荣誉厨师学院简介
——培养五星主厨的摇篮

项目简介
2018年泉州轻工学院与福建荣誉酒店集团签订校企合作战略协议，特邀中国烹饪大师胡满荣师傅作为我校烹饪实训基地建设顾问、客座讲授，共建荣誉厨师学院，学院实训基地建设与五星级酒店厨房建设标准接轨，设施设备采用国际主流标准，人才培养模式全面按照五星主厨标准，达到三个“五星”标准，展现荣誉酒店集团胡满荣大师的五星主厨标准，为每一名荣誉厨师学院学员实现五星主厨的梦想。

建设目标
项目规划建设及投资：项目总投资735万
一期250万人民币 2018年12月建设完成
二期185万人民币 2019年6月建设完成
三期300万人民币 2019年12月建设完成

胡满荣大师简介
中央电视台《满汉全席》
擂台赛三连胜
法国蓝带美食协会
高级会员
中国烹饪大师
餐饮业国家级裁判、评委
中国鲍鱼大师

中餐烹饪实训室
按照学生实训与五星级饭店相互融合建设的集操作、示范、教学为一体的多功能烹饪实训教室，教学操作一应俱全，可容纳60人同时观摩学习，同时具有中式烹调竞赛、社会培训、职业技能考评等功能。

西餐烹饪实训室
西式烹饪实训室主要可以承担《西餐制作》、《西式烹饪制作》、《厨房管理实务》等多门课程的实训和专业实践活动，主要服务于西餐工艺专业。实训室可容纳40-60名学生进行各类实训，同时引入加拿大国立堪纳多应用文理学院西餐特聘主厨授课，全面提升学生西餐烹调技能。

冷菜实训室
该实训室拥有学生专用实训不锈钢现代化操作案板、存放货物的货架、货柜、多功能冰箱、刀具、刀板、多功能实训教学多媒体等各项设备，是现代化学实训教学的理想场所，既可容纳40名学生进行相关实训。

中餐宴会服务实训室
本实训室模拟酒店餐厅环境，布置成西餐宴会厅，是供西餐工艺专业学生对西餐服务与管理程序进行实践、实训的场所。通过营造仿真教学环境，提高学生的操作技能水平，旨在培养学生西餐宴会设计与服务的操作技能。学生能够在此实训室完成餐饮服务的基本职业技能训练、餐台设计方法、托盘、斟酒、西餐摆盘摆台、服务流程训练等餐饮服务实训任务及社会岗位技能培训。

中餐宴会服务实训室
本实训室模拟酒店餐厅环境，布置成中餐宴会厅，面向餐旅专业学生，完成餐饮服务托盘、中餐宴会摆台、中餐餐巾折花、餐厅迎送服务、中餐岗位开茶服务、中餐点菜和上菜服务、中餐酒水服务、中餐席间服务、中餐服务用语、服务流程训练等餐饮服务实训任务及社会岗位技能培训。

中华茶艺实训室
茶艺实训室主要承担《茶艺》课程的教学和训练，主要服务于西餐工艺、休闲服务与管理等专业。以培养学生的茶艺技能，提高学生的文化修养，陶冶学生情操为目的。实训室能容纳30-40名学员进行茶艺知识、基本茶道训练等，同时具有茶艺师社会培训和职业技能考评的功能。

咖啡调酒技术实训室
酒水服务实训室主要可以承担《酒水服务与管理》等多门课程的教学和训练，主要服务于西餐工艺专业学生，用于训练酒水相关知识及服务技能而设计的教学场地。实训室能容纳30-50名学生进行调酒、雪茄服务、咖啡饮品制作实训，同时具有咖啡、饮品、鸡尾酒调制社会培训功能。

食品工程学院





2、实训设备

万能蒸烤箱、中式炒锅、焗炉、电烤炉、醒发箱、和面机、酥皮机、搅拌机、包装机；升降面火炉、电半坑扒炉连焗炉、燃气四头、六头煲仔炉等。

3、实训项目

实训基地可承担课程包括《西餐工艺》、《西式菜肴制作》、《创新菜品制作》；《营养膳食制作》、《原料初加工》、《冷拼雕刻》等。

五、校企师资课程共建

（一）荣誉厨师产业学院专业课程校企师资分配表

《西式烹饪工艺》专业课师资配备情况表

类别	序号	课程名称	学分	学时分配							各学期周学时分配					
				理论			实践			合计	一	二	三	四	五	六
				学时	教学场所	师资配备	学时	教学场所	师资配备	总学时	10	18	18	18	12	18
	1	酒水服务管理	4	54	学校	学校教师	18	学校	学校教师	72	4					



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

职业基础课	2	烹饪原料知识	2	18	学校	学校教师	18	学校	学校教师	36	2					
	3	餐饮服务管理	4	18	学校	学校教师	18	学校	学校教师	72	4					
	4	西式菜肴制作	4	36	学校	学校教师	36	学校	学校教师	72		4				
	5	餐饮市场营销	4	72	学校	学校教师	18	学校	学校教师	54		4				
	6	西餐概论	2	36	学校	学校教师	18	学校	学校教师	18		2				
	职业基础课小计		20	198			162			360	10	10	0	0	0	0
职业技术课	1	营养膳食制作	4	18	学校	学校教师	54	企业厨房	企业师傅	72			4			
	2	西点制作	4	36	学校	学校教师	36	企业厨房	企业师傅	72			4			
	3	冷拼雕刻	4	18	学校	学校教师	54	企业厨房	企业师傅	72			4			
	4	西点烘焙	4	54	学校	学校教师	18	企业厨房	企业师傅	72			4			
	5	创新菜品制作	4	18	学校	学校教师	54	企业厨房	企业师傅	72				4		
	6	西餐工艺	4	36	学	学	36	企	企	72				4		



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

					校	校		业	业							
	7	营养配餐	4	36	学校	学校教师	36	企业厨房	企业师傅	72				4		
	8	翻糖糖艺制作	4	18	学校	学校教师	54	企业厨房	企业师傅	72				4		
	9	餐饮成本核算	4	18	学校	学校教师	54	企业厨房	企业师傅	72					4	
	10	西餐专业英语	4	36	学校	学校教师	36	企业厨房	企业师傅	72					4	
	11	餐饮企业管理运行	4	18	学校	学校教师	54	企业厨房	企业师傅	72					4	
	职业技术课小计		44	306			486			792	0	0	16	16	12	0
职业扩展课	1	餐饮卫生与食品安全	4	54	学校	学校教师	18	企业车间	企业师傅	72			4			
	2	色拉制作	4	36	学校	学校教师	36	企业车间	企业师傅	72			4			
	3	烹饪产品加工技术	4	18	学校	学校教师	54	企业车间	企业师傅	72				4		
	4	菜单设计	4	54	学校	学校教师	18	企业车间	企业师傅	72				4		
	5	主题宴会设计	4	36	学校	学校	36	学校	学校	72				4		



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

					教师			教师								
6	西餐烹调技术	4	36	学校	学校教师	36	企业车间	企业师傅	72						4	
7	厨房管理实务	4	18	学校	学校教师	54	企业车间	企业师傅	72						4	
8	生产管理	2				36	企业车间	企业师傅	36	2						
9	双创知识讲座	2	36	学校	学校教师				36	2						
职业拓展课学生可结合自身实际选择相关课程修读，要求修满 24 学分		32	288			288			576	4	0	8	12	8	0	
单独实践环节	1	岗位生产实践	6			240	企业车间	企业师傅							8 周	
	2	毕业设计	12	180	学校	学校教师										6 周
	单独实践环节小计		18	180			240			420						

注：1）大部分专业课程由企业和校内教师共同完成教学任务，保证专业课企业承担教学课时不低于总课时的 50%；

综合实践课程在企业内完成，每门课程根据学生人数分批至少指定一位校内专任教师和校外合作企业工程师共同协助完成。

（二）校企共建专业核心课程

1、校企共建专业核心课程组成员名单

姓名	所在单位	专业技术职务	从事学科	本课程建设中承担的工作
----	------	--------	------	-------------



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

张苗红	泉州轻工职业学院	副教授	品质管理	课程负责人
蔡木易	泉州轻工职业学院	教授高级工程师	食品科学	技术支持
刘锦瑜	泉州轻工职业学院	副教授	行政管理	主讲教师
陈丽	泉州轻工职业学院	讲师	西式烹饪	授课
吴小燕	泉州轻工职业学院	副教授	食品检测	授课
李芳龙	荣誉国际酒店集团	厨师长	西式烹饪 工艺	实训指导
谢巧玲	泉州轻工职业学院	副教授	企业管理	主讲教师
胡满荣	泉州轻工职业学院	荣誉厨师学院院长	西式烹饪 工艺	技术支持

2、校企共建专业核心课程汇总表

序号	课程名称	校内教师	校外教师
1	西点制作	张苗红	李芳龙、胡泽良
2	西式菜肴制作	刘锦瑜	胡满荣

3、校企共建专业核心课程标准

课程一：西餐工艺

《西餐工艺》课程标准

【课程名称】

西餐工艺

【适用专业】

高等职业院校西式烹饪工艺专业

一、课程性质、目的和任务

《西餐工艺》是西式烹饪工艺专业的必修课程，是评判学生是否完整掌握西餐各种烹调制作的重要参考依据。结合新时期高职院校教育的“岗、赛、课、证”相结合的教学要求，既要求学生通过学习掌握对于西餐不同原料的形状、质地、大小的认知，同时也强调了对于不同原料适宜何种烹饪方法的学习掌握。通过本课程的学习，将西餐烹饪工艺的理论基础与基本操作技能融为一体，熟练掌握各种原料的基本运用，掌握不同类型的原料在西式菜肴制作中的烹调技巧等，并同步掌握不同类型西式菜肴的装饰技巧等，同时培养学生的组织、管



理和菜品延申创新能力，使学生在后续的实际操作中有所依循，便于进一步学习、梳理及掌握全面的西餐菜肴制作，在今后的工作中真正做到对西式菜肴制作心中有数、胸有成竹。

本课程是实践课程，在课程实施过程中，在系统传授学生基础知识，掌握基本技能的基础上，重点培养和提高学生的动手操作能力、从业习惯、从业要求与规范，锻炼、养成学生对环境、对事物的观察能力、思维能力、适应能力、应变能力和创新能力。通过教学实训、提问沟通和实时讨论，使学生熟悉并掌握基本的西式菜肴制作技能技术，培养学生成为现代生产领域的高端技能应用型人才，具有各专业岗位群需要奠定的技能和技术基础，能适应行业用人单位的需要。同时融合了高级西式烹饪师职业资格证书对知识、技能和态度的要求。

二、教学目标及要求

（一）总体目标

《西餐工艺》课程目标是本着“以学生为本，以就业为导向，以市场需求为原则”，融入“岗、课、赛、证”为一体的教学为理念，通过任务引领型的项目活动课程来教学培养西式烹饪工艺专业的学生成为现代酒店或生产领域的高端技能应用型人才，使学生掌握各种西餐菜肴制作的工艺原理，具有西餐菜肴制作的操作技能，具有各专业岗位群需要奠定的技能和技术基础，能适应行业用人单位的需要。

（二）知识目标

- 1、熟悉西餐烹饪各种原料的名称和别称以及英文专有名词。
- 2、熟悉西餐菜肴烹饪的基本流程以及英文专有名词。
- 3、掌握西餐菜肴烹饪及摆盘的技能技术。
- 4、掌握各种原料和制作工艺的基础知识。
- 5、能独立设计及制作各类西餐菜肴并进行装饰。

（三）能力目标

- 1、能制作各类西餐菜肴，达到高级西式烹饪师的要求。
- 2、能开具产品料单并进行营养分析。
- 3、能具有较好的学习能力和一定的创新能力。
- 4、能有较好的沟通和交流能力。
- 5、能具有一定的团队管理的能力和行业应变能力。

（四）思想教育目标



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

- 1、初步具备辩证思维和逻辑分析的能力。
- 2、树立理论联系实际的科学观点，培养科学的工作作风，具有热爱科学，实事求是的学风和创新意识、创新精神。
- 3、加强职业道德意识的养成树立。培养学生具有科学的西式菜肴制作技术意识和工作规范意识以及严谨、认真的工作态度。
- 4、培养良好的思想道德素质，健康的身心素质，过硬的职业素质和人文素质，乐于奉献的服务精神，勇于创业和创新的精神。

三、课程内容及要求

具体教学内容安排如下：

序号	实训项目名称	时数	实训要求（必做/选做）	每组人数	课程内容与教学要求	活动设计
1	烤苹果南瓜浓汤	4	必学	5 ~ 7 人	知识目标： 1.了解苹果和南瓜的营养价值和功效； 2.学习烤的烹饪方法在西餐烹调中的应用； 3.学习制作中的注意事项。 能力目标： 1.掌握烤苹果、烤南瓜的方法； 2.掌握<u>烤苹果南瓜浓汤</u>的烹制方法； 3.掌握<u>奶油泡沫</u>的制作方法； 4.掌握<u>烤苹果面包片</u>的烘焙方法； 5.掌握摆盘装饰出品的方法。	1.示范<u>烤苹果南瓜浓汤</u>的规范制作流程，佐料摆盘烘烤装饰，同时讲解各注意事项； 2.指导学生分组完成各自的制作并及时纠正误差，强调注意事项； 3.综合点评、讨论各组烹饪制作中的优缺点和创意制作及摆盘。



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

2	意大利鲜虾烤菌菇沙律	4	必做	5 ~ 7 人	知识目标: 1、学习烤的烹调方法在不同菜品中的应用。 2、学习菌类食材的材质特点和营养价值。 3、学习菌类烤制的烹调技法知识。 4、学习紫苏酱的制作方法和在意大利餐当中的应用。 5、学习面包丁的制作方法和在西餐中的应用知识。 6、学习意大利菜肴的制作知识。 能力目标: 1、掌握鲜虾的烤制工艺和本道菜肴的制作技能。 2、掌握烤箱的使用技能。	1.示范意大利鲜虾烤菌菇沙律整道菜规范制作及摆盘装饰，同时讲解各注意事项； 2.指导学生分组完成各自的制作并及时纠正误差，强调注意事项； 3.综合点评、讨论各组烹饪制作中的优缺点和创意制作及摆盘。
3	瑞士烤烟熏鸭胸佐黄桃莎莎	4	必做	5 ~ 7 人	知识目标: 1、学习瑞士的相关美食知识和常见的美食品种。 2、学习烤的烹调技术在本道菜肴中的应用。 3、学习鸭胸的烤制成熟工艺和莎莎的调制工艺。 能力目标: 1、掌握本道菜品的制作工艺。 2、掌握一体化烤箱的使用方法的应用技能。	1.示范整道菜规范制作及摆盘装饰，同时讲解各注意事项； 2.指导学生分组完成各自的制作并及时纠正误差，强调注意事项； 3.综合点评、讨论各组烹饪制作中的优缺点和创意制作及摆盘。
4	西班牙烤鸡佐橄榄白兰地汁	4	必做	5 ~ 7 人	知识目标: 1、学习西班牙美食的相关知识。 2、学习烤鸡的腌制工艺和整鸡烤制工艺的知识。 能力目标: 1、掌握白兰地汁的做法。 2、掌握西班牙烤鸡的烹制工艺技能。	1.示范西班牙烤鸡佐橄榄白兰地汁整道菜规范制作及摆盘装饰，同时讲解各注意事项； 2.指导学生分组完成各自的制作并及时纠正误差，强调注意事项；



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

					3、掌握整鸡的腌制入味工艺。	3.综合点评、讨论各组烹饪制作中的优缺点和创意制作及摆盘。
5	低温煮海鲈鱼佐芦笋黄油酱	4	必做	5 ~ 7 人	知识目标: 1、学习鲈鱼的相关知识和如何区分海鲈鱼与河鲈鱼。 2、学校鲈鱼的初加工工艺知识和流程。 3、学习西式烹调中低温煮的烹调工艺知识。 4、学习低温煮的腌制工艺和包装工艺知识。 能力目标: 1、掌握辨别海水鲈鱼和淡水鲈鱼的能力。 2、掌握鲈鱼的初加工工艺步骤。 3、掌握低温煮的烹调工艺流程和班尼式汁的工艺流程。	1.示范低温煮海鲈鱼佐芦笋黄油酱整道菜的规范制作及摆盘装饰，同时讲解各注意事项； 2.指导学生分组完成各自的制作并及时纠正误差，强调注意事项； 3.综合点评、讨论各组烹饪制作中的优缺点和创意制作及摆盘。
6	法式油浸鸭腿	4	必做	5 ~ 7 人	知识目标: 1、学习法式菜肴的相关知识。 2、学习鸭腿在法式菜肴中的相关知识和在西餐烹饪中的应用知识。 能力目标: 1、掌握鸭腿的烹制工艺流程。 2、掌握油浸的烹制工艺。 3、掌握本道菜肴的制作工艺流程和摆盘工艺。	1、整道的规范制作及装盘装饰，同时讲解各注意事项。 2.指导学生分组完成各自的制作并及时纠正误差，强调注意事项； 3.综合点评、讨论各组烹饪制作中的优缺点和创意制作及摆盘。
7	扒培根土豆	4	必做	5 ~	知识目标: 1、学习土豆的相关知识和在烹饪中的应用知识。、 2、学习培根的相关知识和在西餐烹饪中的应用知识。 学习芸豆的相关知识和应用	1.示范培根土豆汤佐红腰豆整道菜的规范制作及摆盘装饰，同时讲解各注意事项； 2.指导学生分组完成



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

	汤佐红腰豆			7 人	知识。 能力目标： 3、掌握土豆汤的制作工艺和扒制类汤肴的制作原理。 4、掌握浓汤的加工工艺、稀稠度的控制工艺、调味以及摆盘工艺。	各自的制作并及时纠正误差，强调注意事项； 3.综合点评、讨论各组烹饪制作中的优缺点和创意制作及摆盘。
8	扒芦笋辣根 鱿鱼沙律	4	必做	5 ~ 7 人	知识目标： 1、学习鱿鱼的相关知识和营养价值。 2、学习芦笋的相关知识和营养价值以及在烹饪中的应用。 3、学习辣根汁的调味工艺知识和在烹饪中的应用知识。 4、学习扒的烹饪技法知识和在不同菜肴中的应用知识。 能力目标： 5、掌握鱿鱼的初加工工艺和麦穗花刀的正确切法。 6、掌握使用扒炉的正确步骤和保养、清洗。 7、掌握辣根汁的调制工艺和沙律的摆盘工艺。	1.示范扒芦笋辣根鱿鱼沙律整道菜的规范制作及摆盘装饰，同时讲解各注意事项； 2.指导学生分组完成各自的制作并及时纠正误差，强调注意事项； 3.综合点评、讨论各组烹饪制作中的优缺点和创意制作及摆盘。
9	维也纳 煎小猪排	4	必做	5 ~ 7 人	知识目标： 1、学习猪排的相关知识和常见的猪排部位及其做法。 2、学习维也纳的菜肴相关知识。 能力目标： 1、掌握辨别猪排质量好坏的标准。 2、掌握蘑菇汁的制作工艺和碳烤炉的正确使用。 3、掌握辨别猪排成熟度的能力。 4、掌握猪排的腌制、煎制工艺和本道菜的摆盘工艺。	1.示范维也纳煎小猪排整道菜的规范制作及摆盘装饰，同时讲解各注意事项； 2.指导学生分组完成各自的制作并及时纠正误差，强调注意事项； 3.综合点评、讨论各组烹饪制作中的优缺点和创意制作及摆盘。



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

10	法式煎羊排	4	必做	5 ~ 7 人	知识目标: 1、学习羊排的相关知识和法餐的美食知识。 2、学习芥末酱在西餐中的应用知识。 3、学习羊排腌制的工艺知识和常用的腌制方法。 能力目标: 1、掌握辨别羊排成熟度的能力。 2、掌握芥末酱的调制的工艺流程。 3、掌握羊排的的宰杀工艺。	1. 示范整道菜的规范制作及摆盘装饰，同时讲解各注意事项； 2. 指导学生分组完成各自的制作并及时纠正误差，强调注意事项； 3. 综合点评、讨论各组烹饪制作中的优缺点和创意制作及摆盘。
11	土耳其红小扁豆羊肉饼佐香草汁	4	必做	5 ~ 7 人	知识目标: 1、学习土耳其菜肴的风味特点和知识。 2、学习羊肉在西餐中的烹饪应用知识。 能力目标: 1、掌握土耳其红小扁豆的烹制入味和成型工艺。 2、掌握羊肉饼的烹制工艺和腌制工艺。 3、掌握香草汁水的制作工艺。	1. 示范<u>土耳其红小扁豆羊肉饼佐香草汁</u>整道菜的规范制作及摆盘装饰，同时讲解各注意事项； 2. 指导学生分组完成各自的制作并及时纠正误差，强调注意事项； 3. 综合点评、讨论各组烹饪制作中的优缺点和创意制作及摆盘。
12	海鲜周打汤佐炸奶酪面包	4	必做	5 ~ 7 人	知识目标: 1、学习周打汤的相关知识和常见的烹饪应用知识。 2、学习黄油面的炒制作知识。 能力目标: 1、掌握海鲜汤底的调制工艺流程和去除砂石工艺。 2、掌握周打汤的稀稠度的烹制工艺流程。 3、掌握海鲜周打汤的烹制工艺和调味工艺。 4、掌握炸奶酪面包的烹制工	1. 示范<u>海鲜周打汤佐炸奶酪面包</u>整道菜的规范制作及摆盘装饰，同时讲解各注意事项； 2. 指导学生分组完成各自的制作并及时纠正误差，强调注意事项； 3. 综合点评、讨论各组烹饪制作中的优缺点和创意制作及



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

					艺。	摆盘。
13	香酥炸芋条 佐咸蛋黄 鳀鱼酱	4	必做	5 ~ 7 人	知识目标: 1、学习芋头的相关知识和在烹饪中的烹调应用知识。 2、学习咸蛋黄的应用知识和常用的烹调方法。 3、学习鳀鱼的相关知识和在西餐中的应用。 能力目标: 1、掌握炸的烹饪方法的正确使用和辨别油温的能力。 2、掌握辨别炸制食品成熟度的能力。 3、掌握咸蛋黄鳀鱼酱的制作工艺流程。 4、掌握本道菜肴的制作工艺。	1. 示范香酥炸芋条佐咸蛋黄鳀鱼酱整道菜的规范制作及摆盘装饰，同时讲解各注意事项； 2. 指导学生分组完成各自的制作并及时纠正误差，强调注意事项； 3. 综合点评、讨论各组烹饪制作中的优缺点和创意制作及摆盘。
14	帕尔马风味 焗茄盒	4	必做	5 ~ 7 人	知识目标: 1、学习意大利菜肴的相关知识和常见的意大利菜。 2、学习奶酪的种类知识和巴马臣芝士的相关知识。 3、学习焗的烹饪方法，及在西式烹调中的应用。 能力目标: 1、掌握焗的烹饪工艺流程。 2、掌握焗炉的使用和懂得维护、保养的技能。 3、掌握番茄酱和白汁的制作工艺。 4、掌握面糊浆的调制和辨别稀稠度的能力。	1. 示范帕尔马风味焗茄盒整道菜的规范制作及摆盘装饰，同时讲解各注意事项； 2. 指导学生分组完成各自的制作并及时纠正误差，强调注意事项； 3. 综合点评、讨论各组烹饪制作中的优缺点和创意制作及摆盘。



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

15	炸虾饼	4	必做	5 ~ 7 人	知识目标: 1、学习新加坡菜肴的相关知识和常见的菜肴知识。 2、学习虾的相关知识和常见的烹饪方法知识。 3、学习炸的烹饪知识和在实践中的烹饪应用。 能力目标: 1、掌握炸炉的正确使用和辨别油温的能力。 2、掌握虾饼的卷制工艺和炸制工艺。 3、掌握本道菜肴的制作工艺流程和自制的能力。	<u>1.</u>示范新加坡炸虾饼整道菜的规范制作及摆盘装饰,同时讲解各注意事项; <u>2.</u>指导学生分组完成各自的制作并及时纠正误差,强调注意事项; <u>3.</u>综合点评、讨论各组烹饪制作中的优缺点和创意制作及摆盘。
16	黄油炒小牛肉	4	必做	5 ~ 7 人	知识目标: 1、学习黄油的相关知识和在烹饪中的应用知识。 2、学习小牛肉的相关知识和烹饪方法。 3、学习炒的烹调方法在西餐中的应用。 能力目标: 1、掌握牛肉正确的初加工工艺和腌制、炒制工艺。 2、掌握平底锅翻炒的烹调技法。 3、掌握黄油炒小牛肉的烹调工艺。	<u>1.</u>示范黄油炒小牛肉整道菜的规范制作及摆盘装饰,同时讲解各注意事项; <u>2.</u>指导学生分组完成各自的制作并及时纠正误差,强调注意事项; <u>3.</u>综合点评、讨论各组烹饪制作中的优缺点和创意制作及摆盘。
17	里昂娜炒薯仔	4	必做	5 ~ 7 人	知识目标: 1、 能力目标:	

四、实施建议

(一) 教材选用及编写建议

- 1、教材与教学大纲相适应,教材以及相应的教辅资料要依据专业人才培养方案,紧密围绕教学大纲进行编写。



- 2、教材要体现“应用型、职业化”，工学结合、教学做一体的应用型人才培养特色；教材还要与行业紧密联系，体现行业新的政策和规定，具有较强的实践指导作用。
- 3、体现基础知识、职业能力和职业素养培养有机结合。将知识与专业能力、职业素养、方法能力的培养统一于教材的编写中。利用编写体例的设计，在强调基本知识和专业技能的同时，强化职业素养和方法能力培养。
- 4、以学生为主导。教材设计要体现以学生为主导的理念，要有利于激发学生学习兴趣，有利于学生开展自主学习。
- 5、立体化教材。除了文字，教材还应包含图表、图片、视频、动画、习题等要素，教材的使用与资源库平台的使用相联系。

（二）教学建议

- 1、教师教学应体现“以学生为本”的教学理念。以多媒体课件的形式呈现教学资料，多采用启发式、讨论式、对比式、联想式、案例式教学，引导学生思考、提问，激发学生学习的积极性和主动性，加强教学过程中的师生互动，为学生提供自主学习的时间和空间。
- 2、体现多元化的教学方法和手段。结合课程特点，设计适合高职教育的教学方法，体现合作学习、情境教学、项目教学等多种教学方法的运用。教学过程中，应以设计完成的项目活动为基础，通过多媒体、录像或图片演示，情景模拟、角色体验、角色互换、情景再现、案例分析、课上讨论、市场调研等方式与手段，将抽象的理论与形象化教学结合起来，努力做到仿真化、流程化，强调学生在实际操作中学习，突出技能培养目标，注重对学生实际操作能力的训练。
- 3、强化学生职业素养的培养与提升。在教学中，教师应重视对学生职业素养的培养，加强学生职业行为及道德规范教育，积极引导学生不断提升自己的职业通用能力和专业能力。

（三）教学评价建议

教学评价应把评价和指导结合起来，要对可能的评价结果进行认真分析，从不同角度探讨因果关系，确认产生的原因，设计具有启发性的应对方案，以帮助被评价者明确今后的努力方向。



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

- 1、教学评价的标准。教学评价的标准应体现项目驱动、实践导向课程的特征，体现理论与实践、操作的统一，以能否完成项目实践活动任务以及完成情况给予评定。
- 2、教学评价的对象。教学评价的对象应包括学生知识掌握情况、实践操作能力、学习态度和基本职业素质等方面，分为应知应会两部分。
- 3、实践性教学环节的考核。实践性教学环节的考核，应将过程考核和结果考核相结合。对学生的学习成果实行阶段性考核，考核的内容严格按照教学大纲中规定的考核标准来执行。通过课程作业、日常学习活动来进行综合评定。考核方式包括课业、课堂提问、平时测验、市场调研、案例分析、角色扮演、情景模拟、课上讨论等形式；通过几次阶段性、过程化评估实现对该课程最终的总的公平评估。通过多样化和过程化的考核，锻炼学生对学习成果的应用和培养学生的通用能力和专业能力，实现考核内容和手段与教学目标的统一。

（四）课程资源的开发与利用

- 1、校内资源。校内资源除了课程教学资源外，还有图书馆、阅览室、食品理实一体化实训室、食品工艺实训室、影像资源、电子资源、软件系统以及其他各类教学设施和实训基地等。根据烹饪餐饮行业实际情况，设计开发学生实训情景案例和实训项目，创设生动形象的工作情景，激发学生学习兴趣，促进学生对西餐菜肴制作教学活动中项目的理解、掌握和运用。
- 2、校外资源。校外资源主要包括校外实习基地，校外图书馆、博物馆、网络资源、学术团体、各类企业等，用于满足学生工学结合、顶岗实习等课程教学环节的实施，实现全真化教学，以提升学生的职业能力。
- 3、网络化资源。以网络技术为载体开发的校内外资源所构建的网络课堂，是个自主学习平台。提供西餐菜肴制作教学活动项目的在线操作，突破了教学空间和时间的局限性，使教学过程多样化，以丰富教学活动。

五、每组人数与实训学时数

根据实训设备及实训室实际情况进行分组，原则上每组 5-7 人。实训学时为 72 学时。

六、考核方式与评分办法

实训成绩采用三级分数制，体现在实训报告成绩中。平时成绩占 50%，包括出勤和实训过程中的操作能力、学习态度。期末成绩占 50%，评定成绩的依据包括学生在实训过程中的操作能力、实训报告的内容以及学习态度。



七、本实训课程参考教材或实训指导书

1. 《家庭西餐一百例》，中国旅游出版社，1987年8月。
2. 《西菜》，李锦联著，香港万里机构·饮食天地出版社，1992年1月。
3. 《西式烹调师-初级、中级、高级》，职业技能鉴定教材、职业技能鉴定指导-编审委员会，中国劳动出版社，1995年10月。
4. 《专业烹饪丛书-4. 意大利菜制作图解、5. 法国菜：海鲜制作图解、6. 法国菜：头盘与汤制作图解、7. 法国菜：肉类制作图解、9. 西式精美熟食制作图解》，大阪 辻厨师专科学校编著，吉林科学技术出版社·香港万里机构联合出版，1997年8月。
5. 《西菜烹饪大全》，麦志成著，香港万里机构·饮食天地出版社，1997年11月。
6. 《现代西餐烹调教程》，王天佑著，辽宁科学技术出版社，2002年6月。
7. 《最受中国人喜爱的西餐汤》，英国安妮·希斯比著，山东科学技术出版社，2011年6月。
8. 《法国蓝带西餐烹饪宝典》，英杰尼·莱特，埃里克·朱莉著，中国轻工业出版社，2016年2月。
9. 《博古斯学院-法式西餐烹饪宝典》，法国保罗·博古斯厨艺学院著，中国轻工业出版社，2017年12月。
10. 《西餐工艺实训教程》，钟奇主编，浙江工商大学出版社，2018年1月。
11. 《西餐工艺》，高海薇、边振明主编，华中科技大学出版社，2021年9月。

八、实训报告要求

实训报告的内容包括：实训名称、目的和要求、实训步骤、实训记录、结果分析、注意事项、思考题。

一份完整的实训报告分三步完成：

第一步：实训前完成。写明本实训原理、目的、器材及简明扼要的实训步骤，相当于预习报告。无预习报告不得进实训室！预习报告不能抄袭实训指导书，要求独立完成预习报告。

第二步：课堂实训过程中完成。内容为实训记录与结果。

第三步：课后完成。对实训结果作处理和讨论，给出结论，并对实训中出现的问题加以推理，分析；选做部分思考题。

第二次实训前交第一次实训报告。



课程二：西点制作

《西点制作》课程标准

【课程名称】

西点制作

【适用专业】

高等职业院校西式烹饪工艺专业

一、课程性质、目的和任务

《西点制作一》是西式烹饪工艺专业的必修课程，既强调对西点烘焙基本理论的掌握，更强调西点烘焙技能的实际运用。通过本课程的学习，将西点制作的理论基础与基本操作技能融为一体，要求学生掌握蛋糕、面包、点心等大类产品的基本制作原理和制作方法，熟练掌握西点各种原料的基本运用，掌握不同类型的西点产品的装饰技巧等，同时培养学生的组织、管理和创业创新能力。

本课程是实践课程，在课程实施过程中，在系统传授学生基础知识，掌握基本技能的基础上，重点培养和提高学生的动手操作能力、从业习惯、从业要求与规范，锻炼、养成学生对环境、对事物的观察能力、思维能力、适应能力、应变能力和创新能力。培养学生成为现代生产领域的高段技能应用型人才，具有专业岗位群需要奠定的技术和技能基础，能适应行业用人单位的需要。同时融合了中级中西式面点师职业资格证书对知识、技能和态度的要求。

二、教学目标及基本要求

（一）总体目标

《西点制作一》课程目标是“以就业为导向，以市场需求为原则”的理念，通过任务引领型的项目活动课程教学培养西式烹饪工艺专业的学生成为现代酒店或生产领域的高端技能应用型人才，使学生掌握西点制作的工艺原理，具有西点制作的操作技能，具有专业岗位群需要奠定技术和技能基础，能适应行业用人单位的需要。

（二）知识目标

- 1、熟悉西点制作的基本流程；
- 2、熟悉西饼房的基本工作流程；
- 3、掌握西点制作的技能；



- 4、掌握各种原料和制作工艺的基础知识；
- 5、能独立设计及制作各类西式点心。

（三）能力目标

- 1、能制作各类西点制品，达到中级西点师的要求；
- 2、能开具产品料单并进行营养分析；
- 3、能具有较好的学习能力和一定的创新能力；
- 4、能有较好的沟通和交流能力；
- 5、能具有一定的团队管理的能力和行业应变能力。

（四）思想教育目标

- 1、初步具备辩证思维和逻辑分析的能力；
- 2、树立理论联系实际的科学观点，培养科学的工作作风，具有热爱科学，实事求是的学风和创新意识、创新精神；
- 3、加强职业道德意识。培养学生以科学的西点烘焙技术意识和工作规范意识以及严谨、认真的工作态度。
- 4、良好的思想道德素质，健康的身心素质，过硬的职业素质和人文素质，乐于奉献的服务精神，勇于创业和创新的精神。

三、课程内容及要求

具体教学内容安排如下：

序号	实训项目名称	时数	实训要求（必做/选做）	每组人数	课程内容与教学要求	活动设计
1	物品及原料认知	4	必做	4-5	知识目标： 1、了解实训室内各物品名称； 2、掌握实训室内各物品的基本原理和操作方法。 能力目标： 1、能独立进行实训室物品使	1、教师讲授西点相关操作要领。 2、介绍实训室内各物品，如电子秤、手动打蛋器、电动



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

					用；	打蛋器、刮刀、烤箱等使用要领及要求。
2	饼干的制作	4	必做	4-5	知识目标： 1、掌握蔓越莓饼干制作工艺； 2、掌握蔓越莓饼干的基本原理和操作方法； 3、掌握蔓越莓饼干的整形及烘烤温度。 能力目标： 1、掌握面糊的制作； 2、掌握饼干的整形； 3、掌握烤箱温度及时间控制；	1、分组讨论自己最想做的产品，并对其工艺进行探讨。 2、产品制作完成后，按其质量指标对产品特征进行评价，并总结反思。
3	纸杯蛋糕的制作	4	必做	4-5	知识目标： 1、了解纸杯蛋糕制作的方法。 2、了解并掌握纸杯蛋糕制作过程中的关键工艺。 3、了解纸杯蛋糕的不同装饰效果。 能力目标： 1、掌握纸杯蛋糕的制作工艺。 2、掌握面糊干湿的控制。 3、掌握干性及湿性蛋白的判断。 4、掌握纸杯蛋糕烤制温度和控制时间的控制。	1、指导学生根据任务进行制作准备； 2、指导学生按照制作的产品程序进行操作； 3、指导学生完成整个制作的过程； 4、对所做产品进行客观评价。
4	豆沙面包的制作	4	必做	4-5	知识目标： 1、掌握面皮的制作； 2、掌握手套膜的判断方法； 3、掌握面包醒发及成型方法； 4、掌握面包的烤制温度及时间控制； 能力目标：	1、对制作完成的面包分组进行品尝，分析各组口感差别的原因。



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

					1、掌握面包的制作过程，基本原理和操作方法。	
5	肉松小贝的制作	4	必做	4-5	知识目标： 1、了解肉松小贝的制作工艺； 2、掌握肉松小贝制作过程。 3、掌握用裱花袋挤面糊手法； 能力目标： 1、掌握制作肉松小贝的一般操作步骤； 2、掌握裱花袋挤面糊手法； 3、掌握肉松小贝的成型及装饰。	1、在实训等待的空档中，分组讨论自己目前对于西点的感受，与大家分享。 2、产品制作完成后，按其质量指标，对其产品特征进行评价、评分。
6	酸奶麦芬的制作	2	必做	4-5	知识目标： 1、掌握麦芬制作工艺。 2、掌握麦芬与纸杯蛋糕的区别。 3、掌握麦芬蛋糕的烘烤。 能力目标： 1、能根据不同原料，进行麦芬制作。 2、能分小组完成麦芬制作。 3、能根据所学，制作出不同口味的麦芬蛋糕。	1、指导学生根据任务进行制作准备； 2、指导学生按照制作的产品程序进行操作； 3、指导学生完成整个制作的过程； 4、对所做产品进行客观评价，分析口感差别出现的原因，以及有何改进措施。
6	司康的制作	2	必做	4-5	知识目标： 1、掌握司康的制作工艺。 2、掌握司康的成型及整形。	1、指导学生根据任务进行制作准备；



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

					3、掌握司康的烘烤温度。 能力目标： 1、每组能独立完成司康制作。 2、能判断司康的成熟度。	2、指导学生按照制作的产品程序进行操作； 3、指导学生完成整个制作的过程； 4、对所做产品进行客观评价，分析口感差别出现的原因，以及有何改进措施。
7	甜甜圈的制作	4	必做	4-5	知识目标： 1、掌握甜甜圈的制作工艺； 2、掌握甜甜圈的收口方法； 能力目标： 1、各小组能独立完成甜甜圈的制作。 2、能进行甜甜圈装饰。	1、成品制作完成后，按其质量指标，对其产品特征进行感官评价。 2、各组对每组同学制作的成品进行品尝和反馈，并提出改进建议。
8	雪媚娘的制作	4	必做	4-5	知识目标： 1、掌握雪媚娘制作工艺。 2、掌握雪媚娘皮的制作。 3、掌握雪媚娘的成型及装饰。 能力目标： 1、能分小组完成雪媚娘制作。 2、能根据所学，制作出不同口味的雪媚娘。	1、指导学生根据任务进行制作准备； 2、指导学生按照制作的产品程序进行操作； 3、指导学生完成整个制作的过程； 4、对所做产品



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

						进行客观评价，分析口感差别出现的原因，以及有何改进措施。
9	泡芙的制作	4	必做	4-5	知识目标： 1、掌握泡芙液的制作工艺； 2、掌握泡芙的成品制作； 能力目标： 1、各小组能独立完成泡芙的制作。 2、能辨别干性奶油并打发。 3、能运用裱花袋和裱花嘴进行泡芙塑性。	1、成品制作完成后，按其质量指标，对其产品特征进行感官评价。 2、各组对每组同学制作的成品进行品尝和反馈，并提出改进建议。
10	千层蛋糕的制作	4	必做	4-5	知识目标： 1、掌握千层的制作工艺； 2、掌握千层饼皮的煎制； 3、掌握千层的成型及装饰。 能力目标： 1、各小组能独立完成千层的制作。 2、能掌握好班戟的煎制温度和时间。	1、千层制作完成后，按其质量指标，对其产品特征进行感官评价。 2、各组对每组同学制作的成品进行品尝和反馈，并提出改进建议。
11	吐司的制作	4	必做	4-5	知识目标： 1、掌握中种法吐司的制作工艺； 2、掌握吐司的成型和烘烤； 能力目标： 1、各小组能独立完成吐司的制作。 2、能独立辨别手套膜及面包整形。	1、成品制作完成后，按其质量指标，对其产品特征进行感官评价。 2、各组对每组同学制作的成品进行品尝和反馈，并提出改进建议。



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

						改进建议。
12	恐龙蛋的制作	4	必做	4-5	知识目标: 1、掌握恐龙蛋的制作工艺; 2、掌握恐龙蛋的成品制作; 能力目标: 1、各小组能独立完成恐龙蛋的制作。 2、能辨别干性奶油并打发。 3、能运用裱花袋和裱花嘴进行恐龙蛋塑性。	1、成品制作完成后,按其质量指标,对其产品特征进行感官评价。 2、各组对每组同学制作的成品进行品尝和反馈,并提出改进建议。
13	吐司的制作	4	必做	4-5	知识目标: 1、掌握中种法吐司的制作工艺; 2、掌握吐司的成型和烘烤; 能力目标: 1、各小组能独立完成吐司的制作。 2、能独立辨别手套膜及面包整形。	1、成品制作完成后,按其质量指标,对其产品特征进行感官评价。 2、各组对每组同学制作的成品进行品尝和反馈,并提出改进建议。
14	蛋黄酥的制作	4	必做	4-5	知识目标: 1、掌握蛋黄酥的制作工艺; 2、掌握蛋黄酥的烘烤; 能力目标: 1、各小组能独立完成蛋黄酥的制作。	1、成品制作完成后,按其质量指标,对其产品特征进行感官评价。 2、各组对每组同学制作的成品进行品尝和反馈,并提出改进建议。
15	舒芙蕾的制作	4	必做	4-5	知识目标: 1、掌握舒芙蕾的制作工艺;	1、成品制作完成后,按其质



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

					2、掌握舒芙蕾的烘烤； 能力目标： 1、各小组能独立完成舒芙蕾的制作。	量指标，对其产品特征进行感官评价。 2、各组对每组同学制作的成品进行品尝和反馈，并提出改进建议。
16	慕斯蛋糕的制作	4	必做	4-5	知识目标： 1、掌握慕斯蛋糕的制作工艺； 2、掌握慕斯蛋糕的整形； 3、掌握慕斯蛋糕的成型及烘烤； 能力目标： 1、各小组能独立完成慕斯蛋糕的制作。	1、成品制作完成后，按其质量指标，对其产品特征进行感官评价。 2、各组对每组同学制作的成品进行品尝和反馈，并提出改进建议。
17	欧包的制作	4	必做	4-5	知识目标： 1、掌握欧包制作方法； 2、在前面日式面包的基础上判断手套膜。 3、掌握欧包整形方法。 能力目标： 1、各小组能独立完成欧包的整形及制作； 2、能辨别手套膜的成型；	对制作完成的作品分组进行品尝，分析口感差别出现的原因，以及有何改进措施。
	授课课时合计				68	

四、实施建议

（一）教材选用及编写建议

1、教材与教学大纲相适应。教材以及相应的教辅资料要依据专业人才培养方案，紧密围绕教学大纲进行编写。



2、教材要体现“应用型、职业化”，工学结合、教学做一体的应用型人才培养特色。教材还要与行业紧密联系，体现行业新的政策和规定，具有较强的实践指导作用。

3、体现基础知识、职业能力和职业素养培养有机结合。将知识与专业能力、职业素养、方法能力的培养统一于教材的编写中。利用编写体例的设计，在强调基本知识和专业技能的同时，强化职业素养和方法能力培养。

4、以学生为主导。教材设计要体现以学生为主导的理念，要有利于激发学生学习兴趣，有利于学生开展自主学习。

5、立体化教材。除了文字，教材还应包含图表、图片、视频、动画、习题等要素，教材的使用与资源库平台的使用相联系。

（二）教学建议

1、教师教学应体现“以学生为本”的教学理念。以多媒体课件的形式呈现教学资料，多采用启发式、讨论式、对比式、联想式、案例式教学，引导学生思考、提问，激发学生学习的积极性和主动性，加强教学过程中的师生互动，为学生提供自主学习的时间和空间。

2、体现多元化的教学方法和手段。结合课程特点，设计适合高职教育的教学方法，体现合作学习、情境教学、项目教学等多种教学方法的运用。教学过程中，应以设计完成的项目活动为基础，通过多媒体、录像或图片演示，情景模拟、角色体验、角色互换、情景再现、案例分析、课上讨论、市场调研等方式与手段，将抽象的理论与形象化教学结合起来，努力做到仿真化、流程化，强调学生做中学，突出技能培养目标，注重对学生实际操作能力的训练。

3、强化学生职业素养的培养与提升。在教学中，教师应重视对学生职业素养的培养，加强学生职业行为及道德规范教育，积极引导不断提升自己的职业通用能力和专业能力。

（三）教学评价建议

教学评价应把评价和指导结合起来，要对可能的评价结果进行认真分析，从不同角度探讨因果关系，确认产生的原因，设计具有启发性的应对方案，以帮助被评价者明确今后的努力方向。

1、教学评价的标准。教学评价的标准应体现项目驱动、实践导向课程的特征，体现理论与实践、操作的统一，以能否完成项目实践活动任务以及完成情况给予评定。



2、教学评价的对象。教学评价的对象应包括学生知识掌握情况、实践操作能力、学习态度和基本职业素质等方面，分为应知应会两部分。

3、实践性教学环节的考核。实践性教学环节的考核，应将过程考核和结果考核相结合。对学生的学习成果实行阶段性考核，考核的内容严格按照教学大纲中规定的考核标准来执行。通过课程作业、日常学习活动来进行综合评定。考核方式包括课业、课堂提问、平时测验、市场调研、案例分析、角色扮演、情景模拟、课上讨论等形式；通过几次阶段性、过程化评估实现对该课程最终的总的公平评估。通过多样化和过程化的考核，锻炼学生对学习成果的应用和培养学生的通用能力和专业能力，实现考核内容和手段与教学目标的统一。

（四）课程资源的开发与利用

1、校内资源。校内资源除了课程教学资源外，还有图书馆、阅览室、食品理实一体化实训室、食品工艺实训室、餐饮智能加工实训室、影像资源、电子资源、软件系统以及其他各类教学设施和实训基地等。根据餐饮行业实际情况，设计开发学生实训情景案例和实训项目，创设生动形象的工作情景，激发学生学习兴趣，促进学生对教学活动中项目的理解、掌握和运用。

2、校外资源。校外资源主要包括校外实习基地，校外图书馆、博物馆、网络资源、学术团体、各类企业、广播电视、报纸杂志等，用于满足学生工学结合、顶岗实习等课程教学环节的实施，实现全真化教学，以提升学生的职业能力。

3、网络化资源。以网络技术为载体开发的校内外资源所构建的网络课堂，是个自主学习平台。它提供教学活动项目的在线操作，突破了教学空间和时间的局限性，使教学过程多样化，丰富了教学活动。

五、每组人数与实训学时数

根据实训设备及实训室实际情况进行分组，原则上每组 3-4 人。实训学时为 68 学时。

六、考核方式与评分办法

实训成绩采用三级分制，体现在实训报告成绩中。平时成绩占 50%，包括出勤和实训过程中的操作能力、学习态度。期末成绩占 50%，评定成绩的依据包括学生在实训过程中的操作能力、实训报告的内容以及学习态度。

七、本实训课参考教材或实训指导书



- 1、《西式糕点制作大全》修订版, [日]川上文代 著, 中国民族摄影艺术出版社, 2017 年 6 月。
- 2、《舌尖上的西式点心》, 黎国雄主编, 江苏凤凰科学技术出版社, 2014 年 11 月。
- 3、《西点烘焙制作》, 欧米奇西点西餐教育, 中国人民大学出版社, 2016 年 10 月。

八、实训报告要求

实训报告的内容包括: 实训名称、目的和要求、实训步骤、实训记录、结果分析、注意事项、思考题。

一份完整的实训报告分三步完成:

第一步: 实训前完成。写明本实训原理、目的、器材及简明扼要的实训步骤, 相当于预习报告。无预习报告不得进实训室! 预习报告不能抄袭实训指导书, 要求独立完成预习报告。

第二步: 课堂实训过程中完成。内容为实训记录与结果。

第三步: 课后完成。对实训结果作处理和讨论, 给出结论, 并对实训中出现的问题加以推理, 分析; 选做部分思考题。

第二次实训前交第一次实训报告。

8. 其它说明

1. 实验方式

验证性实验以工艺流程为主线, 侧重对学生进行基本操作训练, 由教师简略讲解后, 学生分组在教师指导下独立进行实验。

设计性实验在期末考核中体现, 由教师下达实验任务, 学生自行查阅资料, 设计实验方案, 教师指导修订和确定各组方案。材料准备到实验操作, 全部由学生自己按组独立完成, 锻炼和培养学生的西式菜肴制作和创新能力。实验项目的确定以《西餐概论》课程的教学内容为依据; 给予学生充分的发挥空间, 鼓励学生进行新产品开发。设计性实验, 要求设计并完成 1 个以上的产品加工, 一个设计性实验至少需要 4 学时。

2. 实验进度安排

- (1) 顺序性: 尽可能与理论课进度相配合;
- (2) 相关性: 强调实验内容与理论内容之间的联系;



(3) 连续性：上次与下次实验连在一起的连续性大实验；

(4) 交叉性：短时间实验与长时间实验结合在一起；

3.实训条件

本课程是校企合作共建课程，西餐烹饪实训室是根据企业厨房标准进行建设的生产，能够很好的保证我们的共建课程更好的完成。

六、餐饮食品在校生统计表

泉州轻工职业学院健康生活学院在校生统计表（含二元制）

专业	2019 级	2020 级	2021 级	2022 级	2023 级
西式烹饪工艺	125	85	108	114	160
食品检验检测技术	200	144	169	149	241
食品智能加工技术	227	0	65	39	115
食品质量与安全	0	0		44	100
合计	552	229	342	346	616



七、成效分析

（一）泉州轻工职业学院内涵发展创新案例

建设企业学院 实现校企双主体育人

泉州轻工职业学院

泉州轻工职业学院在政府主导和大力支持下，由金龙集团、恒安集团、安踏集团、浔兴集团、艾派集团等五大集团企业共同出资创办，是福建省示范性现代职业院校、教育部现代学徒制试点校、福建省“双高计划”建设单位。

一、建设目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想 and 全国教育大会精神为指导，坚持立德树人的根本任务，以建立健全校企协同育人长效机制为着力点，发挥五大集团办学体制机制优势，立足泉州、契合晋江、服务产业，建设企业学院，大力推进教育教学改革，不断深化校企双主体育人模式，科学有效育人，精准服务区域经济社会发展。

二、具体做法

1.建设企业学院，发挥企业主体办学作用

学校组建深度融合的金龙商学院、浔兴建筑产业学院、浔兴建筑产业学院、艾派文创学院、浔兴建筑产业学院、友臣食品产业学院、荣誉厨师产业学院等七个企业学院，实施双院长、双专业带头人，以产业、行业企业发展需求为出发点，搭建以全面提升劳动者技术技能水平、职业素养和增强学校办学活力、提高人才培养质量为主要目标的校企协同育人平台，充分发挥企业主体办学作用。

2.建立企业学院育人机制，落实校企双主体人才培养

以校企联合培养为主线，依托企业学院，融合学院和企业两个教学实施系统，构建校企协同育人“九共同”工作机制：

一是共同制定人才培养方案。按照“学生—学徒—员工”三位一体的人才培养思路，依据“能力核心、系统培养、岗位成才”的指导思想，结合企业人才要求及



学员自身发展需求，即：一个校企合作人才培养平台（企业学院），二个人才培养实施系统（学院专业教学、企业技术培训系统），三维人才培养环境（理实一体化教室、专业化产教融合实训基地、企业车间），“三段式”人才培养过程（基本职业能力、专项职业能力、综合职业能力培养阶段），“五化”课程教学体系（模块化课程体系、项目化课程内容、多师化课程教学、信息化教学手段、多元化课程评价），建立“九共同”育人工作机制，推进校企一体化育人。

二是共同实施招工招生一体化。依托福建省“二元制”、现代学徒制人才培养模式改革项目，校企联合制定学员选拔方案，采取笔试、面试、现场能力考核等方式，开展录取工作，组成“二元制”、“现代学徒制”人才培养班，既招收高中应届毕业生，又招收企业在职员工，打通职业教育人才培养双向快车道，企业参与人才培养全过程，通过提前植入企业特色文化、描绘企业发展前景、打开职务晋升通道等方式吸引学生留企工作，实现“招工招生一体化”。

三是共同建设标准体系和课程。以岗位需求为主线，校企共建专业教学标准、课程标准、实训标准，构建以能力为本位、以职业实践为主线、以项目课程为主体的“模块化”课证融合的课程体系，制定基于岗位工作任务，融入“1+X”证书制度标准的教学内容，用真实工作任务引领专业知识的学习。建设优质专业核心课程、精品在线开放课程、教学资源库，开发校企一体化培养活页式特色教材（图6），实现课程内容与职业标准、教学过程与生产过程相对接。

四是共同建设教学和管理队伍。聘用顶尖专业带头人，打破技术技能天花板。实施高水平教师、技师、匠师锻造工程，实行校企师资互兼互聘，建设由行业匠师、企业技师与学校教师相结合，能教学、能实践、能育人的“三元双师”师资队伍，实施全员导师制，教学促行政、技能促知识，不断提高教学、实践、科研、育人和服务社会能力。

五是共同设计线上线下教育教学模式。针对企业学院“二元制”学员多样化需求，以提高学习成效为目标，设计“O2O+智慧教育教学”模式，深化“三教”改革，采用项目、场景、线上线下混合、感官式、新媒体微信等多样化教学方式、“三动”、跨界，活页式、口语交流式、个体定制等多种学习方式，开发多师、老生特长生教师资源等。



六是共同建设教学科研实训基地。与合作企业共建“产业实训基地”“企业教学实践基地”“专业化产教融合实训基地”等教学实训基地（中心），实现校企共建共享，为落实校企一体化人才培养，开展职工培训和对外服务提供支撑，并逐步向集实习实训、技能考核、师资及企业职工培训、技能竞赛、研发服务“五位一体”的高水平职业教育实训基地发展。

七是共同促进校企文化交融。以激发学生爱党、爱国、爱社会主义的热情，增强科学精神、工匠精神、劳动精神以及团结协作、扶贫济困等中华民族文化自豪感为目标，着力将社会主义核心价值观、中华优秀传统文化、爱拼敢赢的晋江精神和以创业精神、家国情怀为主要内涵的企业家精神融入学校原创的被需值文化，有效植入学生头脑，内化于心外化于行，组织开展各类爱国教育、劳动教育，文艺体育、生产竞技、科技创新等活动，促进校企文化交融，沉淀企业学院特色育人文化。

八是共同服务高质量就业。在学校主导下，企业全过程参与，校企一体化，直接按岗位要求培养人才。学员具备学生员工双身份，实用技能、职业素养和适应能力快速提升。面对产业转型升级，企业发展要求，毕业生能高质量就业，实现校企一体化育人目标。

九是共同实施教育教学评价。实施“横向联动、纵向贯穿”的评价制度，以创新创业和就业能力为导向形成对学生的发展性评价，加大过程考核、实践技能考核、行业技能证书在课程总成绩中的比重，建立学校、行业、企业、学生等多方参与教育教学评价机制，形成“知识+能力+素质”节点式过程性多元化的教育教学评价体系。

3.以企业学院为支撑，提升专业服务产业发展能力

以企业学院为支撑，充分发挥股东企业行业龙头优势，创新专业群建设机制，以安踏集团、恒安集团、金龙集团为龙头，联合相关企业获批“福建省高水平职业院校和专业建设计划”，带动食品智能加工技术、鞋类设计与工艺专业群等2个省级专业群，提升专业服务产业发展能力。

4.需求导向，利益驱动，建设产教融合保障体系

以企业需求为导向，以互利共赢为基础，以机制、组织、制度、经费四项保



障措施建设为抓手，建设产教融合保障体系，建立健全双主体人才培养成本分担机制。四项保障，环环相扣，为校企深度合作共同培养人才提供有力支撑。

三、实施成效

1.实施校企双主体育人，精准服务企业转型升级

依托企业学院，实施校企双主体人才培养，促进人才培养供给侧和产业需求侧结构要素全方位融合，不断为社会培养输送“适销对路”的优秀毕业生，毕业生年就业率均在 99.9%以上，74.2%的毕业生已晋升为企业的技术骨干和中高层管理人员，用人单位满意度超过 96.2%。积极构建多方参与的科技创新与培训平台，建设科技服务团队，牵头组建泉州市食品职业教育集团，并发挥理事长和秘书长单位的优势，整合各成员单位资源，统筹区域职业教育向纵深发展，年均为企业开展员工培训超过 1000 人次，承担新产品开发和应用、技术改造和革新 20 多项，精准服务企业转型升级。

2.架起中职生升学通道，构建三维立体职业教育体系

依托企业学院，以企业为纽带，有机衔接现代学徒制和“二元制”，架起现代学徒制中职学生向上发展的阶梯。在普通职业教育和“二元制”模式职业教育双向发展的快车道上，直接架起中职学生升高职的通道，构建三维立体职业教育体系。

3.创新人才培养成效显著，提升媒体关注度和社会影响力

依托企业学院，创新人才培养模式经验探索和成效引起了媒体的广泛关注，《中国教育报》《新华网》《福建日报》《晋江新闻网》《福建教育工作简报》《泉州晚报》《福建教育厅官网》等国家、省、市新闻媒体先后 50 多篇次进行专题报道，在福建省内乃至全国引起一定的反响。

四、应用及推广情况

学校人才培养模式改革的成果，成为省内、外各兄弟院校借鉴和交流的典型。先后有宁夏职业技术学院、福州职业技术学院等 60 多所高职院校莅校交流，并在闽台职业教育论坛、福建省教育事业改革发展调研会等会议上进行经验介绍。2017 年福建省“二元制”人才培养模式改革试点现场推进会在学校召开，向全省介绍学校依托企业学院，实现校企双主体育人的改革成效。全国人大常委会副委员长、民进中央主席严隽琪莅校考察调研时，高度赞扬学校发挥企业办学优势，



助推制造业转型升级的办学成果。

（二）荣誉国际酒店集团校企合作框架协议书

校企合作协议书

甲方：泉州轻工职业学院

乙方：福建荣誉酒店集团

为充分发挥校企双方的优势，发挥职业教育为社会、行业、企业服务的功能，为企业培养更多高素质技能型人才，同时也为学生实习、实训、就业提供更大空间。在平等自愿、充分酝酿的基础上，经双方友好协商，现就合作事项达成如下协议：

一、合作原则

本着“优势互补、资源共享、互惠双赢、共同发展”的原则，校企双方建立长期紧密的合作关系。

二、合作方式及内容

经双方友好协商，确定以下合作方式及主要合作内容：

（一）合作建立学生实训基地与员工实训基地

1. 甲方在乙方挂牌设立“泉州轻工职业学院校外教学实训基地”，乙方根据需要在甲方挂牌设立“荣誉厨师产业学院”。双方均同意在对外发布信息中使用共建基地的名称，并开展管理、实习、培训、科研合作。

2. 作为甲方的校外实训基地，乙方根据双方共同商定的培养方案中安排的实训计划，提供甲方学生实习与实训场所、设施设备和指导教师。

3. 作为乙方的培训基地，甲方提供学院的软、硬件教学资源，根据乙方要求，为乙方在职员工或应聘人员进行职业培训、技能考证等培训服务。

4. 乙方为甲方提供本企业职业岗位特征描述，各职业岗位要求的知识水平和技能等级，为甲方相应制订各专业培养目标，审订合作各专业培训计划、员工培养计划提供依据。

5. 双方将定期（每季度一次）通过走访或座谈形式就双方合作开展情况、协议执行情况进行阶段性总结。如遇突发情况，双方将及时联系并加以解决。

（二）订单培养、合作办学

1. 双方共同合作，在甲方开设专业中，根据乙方需要，本着学生自愿的原则组织一定数量的学生为乙方定向培养、输送人才，并根据乙方企业发展状况，根据生产经营规模或投资领域的变化等情况，适时共同商讨调整定向培养专业、规模和合作方式。

2. 为保证合作培养的人才质量，满足合作专业学生的实验实训需要；甲方聘请乙方的技术骨干、能工巧匠承担合作专业的部分教学实训任务；积极为合作专业的学生下企业实践创造条件，以使合作培养的学生尽快适应企业的需求；与



甲方共同开发相关课程等。

3. 劳动力转移培训：乙方以“招工就业”、“边工作边学习”形式吸纳劳动力资源，并与甲方采取“工学结合，半工半读”的灵活合作模式共同培养企业员工。实现“招工”与“求学”联动，甲乙双方共同培养专业人才。

4. 乙方有权对双方合作专业的人才培养方案提出改进意见的权利。甲方以产学研合作、工学交替、岗位实习的现代人才培养模式，按照企业人才规格要求设置课程、组织教学，保证乙方人才培养质量。

5. 甲方选派优秀教师和业务骨干参与乙方科研项目开发、技术援助和学术研讨，成果进行推广。

6. 应甲方需要，乙方选派中高层领导、技术人员、中高级技师担任甲方客座教授、专业带头人或兼职教师，参与甲方人才培养过程；参与甲方科技开发、教学改革、教材编写等工作。成果产权归双方共同所有。

7. 甲乙双方在开展订单培养、合作办学过程中，因乙方需要甲方对合作专业的学生进行专门化的教育教学、实习实训等因素，经双方协商，乙方应积极协助甲方承担因双方开展订单培养、合作办学等而增加的部分教学成本。

乙方在同等条件下应优先录用甲方毕业生；甲方每年邀请乙方用人单位参加甲方组织的校内毕业生供需洽谈会，优先为乙方输送德、智、体全面发展的优秀学生。

(三)岗位实习、实训基地建设合作

1. 甲方从合同签订之日起，根据高等职业教育教学计划和培养方案，每年选派一定数量的指定年级、专业的学生到乙方进行岗位实习，具体人数根据乙方岗位需求、甲方学生情况等因素，由甲乙双方协商决定。

2. 乙方作为甲方学生的岗位实习单位，同时也是甲方的校外实训基地，应优先满足甲方学生在专业实习、毕业实习等方面的需求。双方在协商一致的基础上，本着共同发展的原则，建立紧密、长效的合作机制。

3. 乙方若在甲方建立校内生产实训基地（实训基地协议另订），甲方酌情向乙方收取一定的资源费，如房租费、水电费等。

4. 甲、乙双方应从符合教学规律、切合企业实际、适应企业生产周期的角度，制定学生顶岗实习期间的切实可行的教学计划，以保证顶岗实习期间工、学任务的顺利完成。同时，甲方应加强对学生的岗前思想教育，指导教师、班主任老师必须定期下企业协助一方做好岗位实习学生的各项工作；乙方应为岗位实习学生制订切实可行的轮岗计划，以提高学生的综合素质能力。

5. 乙方为甲方学生岗位实习提供相应的实习工作、生活环境（岗位实习期限一般为2—6个月）。同时，乙方应为岗位实习学生留出一定的学习时间，使学



生能顺利完成教学计划规定的课程学习任务，保证学生自身能力的提高。课程实习可以采取“1+1”分段教学模式，实习期间企业与实习学生不具有劳动合同关系，实习单位对实习学生酌情发放实习补贴，购买生产安全保险以切实维护学生利益。

6. 岗位实习学生在实习期间，根据实习协议的要求应服从乙方管理人员的管理，遵守乙方规章制度（含考勤管理和技术管理），同时不得违反甲方的有关管理规定。乙方应指派专门技术人员担任实习指导教师，同时甲方应指派相应的经验丰富的教师共同对学生进行管理与教导。

7. 因实习学生或甲方原因提前终止实习，甲方应提前一周告知乙方。反之亦然。实习结束，乙方应向甲方提交学生实习的证明和评价。

8. 甲方成立实习领导小组对学生实习情况进行指导、监督，并加强对学生的思想教育和职业道德教育，发现问题及时提出解决方法，协调乙方和实习生之间的关系。

9. 学生岗位实习期间，主要用于接送学生下企业的车旅费用，甲方实习指导教师、班主任下企业协助做好实习学生的学习、工作、生活等而产生的费用由甲方承担。

（四）互派挂职交流合作

1. 甲方每年定期派遣一定数量的专业骨干教师到乙方及其下属相关企业挂职锻炼，培养“双师”队伍。挂职期间乙方提供相关食宿条件和工作岗位，保证挂职效果。

2. 乙方及其下属相关企业，每年定期派遣中高层管理人员或技术人员到甲方挂职锻炼，参与甲方的管理、教学工作。挂职期间甲方提供相关食宿条件和工作岗位，并保证挂职效果。

3. 双方派出的挂职、培训人员应严格对方的工作和教学的行为，严格遵守保密制度和各种管理规章，确保各方的正常工作、生产和教学秩序正常。挂职期满，并经考核合格后，视情况由接受单位发放相关聘书。

（五）教学、科研及产学合作

1. 甲方聘请乙方相关专业的中高层领导担任泉州轻工职业学院院系两级专业教学指导委员会委员、教学指导顾问，进行企业文化与管理事务的系列讲座，并参与甲方的教育教学工作。

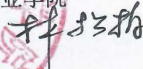
2. 乙方聘请甲方高层（院领导）担任乙方企业发展顾问，并定期进行系列讲座。

3. 甲乙双方合作进行各种类型、各个层次的科技项目研究开发，可以共用相应的科研成果。



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

以上协议如遇客观情况发生重大变化或其他未尽事宜时,双方另行协商解决并签定补充协议(或备忘录),补充协议与本协议具有同等效力。本协议一式贰份,双方各持壹份。

甲方:泉州轻工职业学院
代表(或授权人): 
2023 年 9 月 20 日

乙方:福建荣誉酒店集团
代表(或授权人): 
2023 年 9 月 20 日



（三）泉州轻工学院—荣誉厨师产业学院“二元制”人才培养方案

校企“二元制”协同育人 西式烹饪工艺专业人才培养方案

《西式烹饪工艺》专业“二元制”人才培养方案

（专业代码：540204 ）

一、招生对象与入学要求

应具有高中阶段教育学历或同等学力，须为合作企事业单位或行业组织成员单位的员工并在该单位工作时间不少于6个月（其中中职学校应届毕业生顶岗实习时间可计入工作时间），需有学历证书、劳动合同、顶岗实习协议、社保缴费凭证（或银行工资流水账单）等证明材料。

二、人才培养目标与规格

（一）人才培养目标

本专业培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应大中型餐饮企业、全国旅游饭店、大型超市等场所；旅馆业、餐饮业西餐工艺等厨房一线岗位；自主创业，从事现场西餐制作；西餐厨房一线岗位需要、大中专职业学校烹饪教学和培训工作，以及各大单位食堂、医院的营养配餐师等工作需要，具有良好的职业道德和职业素养，遵守履行道德准则和行为规范；尊重劳动、热爱劳动；崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神相关素质，掌握西式烹饪厨房各岗位相应的专业知识和技能、具有较强的西式烹饪专业知识和操作能力等技术技能，面向大中型餐饮企业、全国旅游饭店、旅馆业、餐饮业、西餐厨房一线岗位需要、大中专职业学校烹饪教学和培训，以及各大单位食堂、医院的营养配餐师等领域的高素质劳动者和技术技能人才。

（二）培养规格

本专业所培养的人才应具有以下知识、能力与素质：

1. 知识要求

包括对公共基础知识和专业知识等的培养规格要求。

- （1）具有必备的政治理论以及社会与人文知识。
- （2）具有计算机应用的基本知识。
- （3）掌握西方饮食文化的基本知识与基本理念。
- （4）掌握动植物原料的性能、特点及食用价值。
- （5）掌握食品原料的加工、切配、烹调等基本原理和方法。
- （6）掌握食品营养的基础知识及平衡膳食的原理。
- （7）掌握不同人群菜单设计的基本思路与方法。
- （8）掌握西餐工艺领域里比较前沿的新技术与新思想。
- （9）熟悉西餐工艺制作中的生产流程及结构。
- （10）掌握西式面点制作工艺及创新。
- （11）熟悉西餐工艺生产中与前台和顾客的沟通技巧。



(12) 具有本专业先进的和面向现代人才市场需求的科学知识。

2. 能力要求

包括对通用能力和专业技术技能等的培养规格要求。

(1) 基本能力：具备与西式烹饪厨房、西式面点制作各岗位相应的专业基础知识和技能；具备良好的服务意识和工作责任；具备较强的职业承受能力；

(2) 职业核心能力：具备良好的中外文专业语言表达能力和菜单设计能力；具备较强的西式烹饪专业知识和操作能力；具有对厨房各岗位的组织、协调和控制能力；具备基本酒水及饮品调制能力；西点面点制作技能；餐厅及厨房管理能力；

(3) 专业拓展能力：熟悉文献检索、资料查询的基本方法，对所获得信息具有加工、独立思考、逻辑推理能力；具有一定的西餐菜品、餐厅管理、酒水知识科研创新和管理能力，具有终身学习的意识和能力；具有一定的体育和军事基本知识，养成良好的体育锻炼和卫生习惯，具有健全的心理和健康的体魄，能够履行建设祖国和保卫祖国的神圣义务；具备能参与西式菜肴制作，西式面点制作，餐厅服务管理等能力。

(4) 创业和管理能力：熟悉西餐工艺专业相关管理理论和知识，具备自我管理能力和与他人合作能力；具有良好的生理、心理状态和社会适应能力，正确认识和评价自己，慎独意识强；具备对挫折、失败的承受能力；具备正确认识社会、判别是非的基本能力；具有创新思维和创新创造能力。

(5) 具有终身学习的能力。

3. 素质要求

具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决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，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感 and 参与意识。

具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；具有职业生涯规划意识。

具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，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；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

三、修业年限与毕业要求

(一) 学制

基本学制为 3 年，修业年限 2~5 年。

(二) 毕业要求

学制共 3 年，采用企业学院“1+2”工学结合人才培养模式，第一年学生在校内学习，以学校教师为主开展教学，行业企业教师以讲座、辅助实训的方式参与教学；第二学年学生企业岗位学习，行业企业教师和学校教师开展协同教学，其中行业企业教师通过学生岗位学习开展技术课程教学，学校教师注重应用信息化教学手段开展专业知识连贯性教学；第三学年学生企业岗位进行综合实践学习，以行业企业教师为主开展实践教学，学校教师为辅助力学生高质量毕业。

企业学习阶段主要采取“轮岗学习”和“项目设计”相结合的培养方式，针对企业生产岗位要求，由企业师傅与校内专业教师对学生进行教学。第六学期设置项目设计环节，在



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

学校教师和企业工程师共同指导下，使学生在新产品开发、技术改造与创新能力得到进一步提高。

四、职业面向与职业资格证书

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）	主要岗位类别（或技术领域）	职业资格证书或技能等级证书举例
旅游大类（54）	西式烹饪工艺（540204）	餐饮行业（6210）	餐饮服务人员（403）	西餐厨师、餐饮服务人员、餐厅管理人员；	中、高级西式烹调师；中、高级西式面点师；

五、课程设置与课程体系

（一）课程体系

课程按照类别划分，分为基本素养模块、职业基础技术模块、职业核心技术模块、职业考证模块、职业拓展模块和实践模块等。

根据党和国家有关文件明确规定，高等职业学校各专业人才培养方案应明确将思想政治理论课、信息技术等课程列入基本素养必修课程，并将马克思主义理论类课程、党史国史、安全教育、职业外语、创新创业创造教育、健康教育、职业素养等列为基本素养拓展必修课或选修课。

职业基础技术模块为必修课程，是为了学好核心课程所必须开设的专业基础课程。

职业核心技术模块为必修课程，是培养学生职业能力的核心课程，该模块课程内容紧密联系生产劳动实际和社会实践，突出应用性和实践性，注重学生职业能力和职业精神的培养。依据专业教学标准，对照相应职业岗位（群）的能力要求，确定《西餐烹调技术》等6门专业核心课程，并明确教学内容及要求。

职业考证模块课程是保证职业资格获取，落实双证书制度的课程。西式烹饪工艺专业的学生必须获得的、与专业核心能力相对应的电工职业资格证书。

职业拓展模块课程为选修课程，是以核心技能培养为中心，培养学生多方位、多层次职业能力的课程。该类课程具有适时性，及时将最新科技信息、工艺流程和技术融入教学内容，将教学环节延伸到先进的企业、后厨，保证学生及时把握行业发展态势。

实践模块课程强调实训、职训等实用性操作训练，以满足第一线应用技术人才的实际需要。机电一体化专业可根据培养目标和特点，加强与行业企业合作，共同开发实践课程资源，创新实践教学模式。实践模块课程中，毕业设计（论文）、顶岗实习、跟岗实习等为各专业必修实践环节。

（二）课程设置及要求

序号	课程模块	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求
1	基本素养模块	思想道德修养与法律基础	落实高校立德树人根本任务，打牢大学生成长成才的科学思想基础，引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观，提升思想道德素质和法治素养，提升大学生对思想政治理论课的获得	以马克思主义为指导，以习近平新时代中国特色社会主义思想为价值取向，以正确的世界观、人生观、价值观、道德观、法制观教育为主要内容，引导新时代青年大学生坚定理想信念，忠诚爱国，弘扬中国精神、自觉践行社会主义核心价值观	严格落实《新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求》，课堂教学为主，网络教学为辅，中班、小班授课，创新备课形式，综合运用多种教学方法手段，理论学习和实践体验相结合



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

			感		
2		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	对大学生进行系统的马克思主义理论教育，巩固马克思主义在高校意识形态领域指导地位，实现习近平新时代中国特色社会主义思想和党的十九大精神三进，培养担当民族复兴大任的时代新人	了解中国特色社会主义发展的历史轨迹，坚持不懈传播马克思主义科学理论尤其是习近平新时代中国特色社会主义思想基本理论，实现习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进学生头脑，提高青年大学生政治思维、政治站位和政治定力，引导青年为新时代社会主义伟大民族复兴努力奋斗	严格落实《新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求》，课堂教学为主，网络教学为辅，中班、小班授课，创新备课形式，综合运用多种教学方法手段
3		形势与政策	帮助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、面临的历史性机遇和挑战，第一时间推动党的理论创新成果进教材进课堂进学生头脑，引导大学生准确理解党的基本理论、基本路线、基本方略	党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，全面从严治党专题，党的政治建设、思想建设、组织建设、作风建设、纪律建设以及贯穿其中的制度建设的新举措新成效，我国经济社会发展，党中央关于经济建设、政治建设、文化建设、社会建设、生态文明建设的新决策新部署；港澳台工作和国际形势	通过教学，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
4		信息技术	(1) 掌握计算机的基础知识和基本概念；了解微机硬件系统的基本组成；了解操作系统的功能，掌握 Windows7 的基本操作方法 (2) 熟练使用微软 Office2010 软件如：Word2010、Excel2010、Powerpoint2010 等 (3) 掌握计算机信息技术安全知识和病毒的防治知识 (4) 计算机网络的基础知识及 Internet 网的基本操作	(1) 计算机的基础知识 (2) Windows 基本操作 (3) 文字处理软件 Word2010 使用 (4) 电子表格软件 Excel2010 的使用 (5) 幻灯片制作软件 Powerpoint2010 的操作 (6) 计算机的网络及安全处理	教学指导思想是在有限的时间内精讲多练，培养学生的实际动手能力，自学能力、开拓创新能力和综合处理能力。理论学时和上机学时的比例设置为 1:1，让学生有更多的时间练习操作性的知识。通过实验指导给出详细的操作步骤
5		实用英语	根据教育部颁布的《高职高专教育英语课程教学基本要求》，使学生掌握一定的英语基础知识和技能，具有一定的听、说、读、写、译的能力，能借助词典阅读	(1) 词汇：认知 2500 个英语单词以及由这些词构成的常用词组 (2) 语法：掌握基本的英语语法规则，运用语法规则解决阅读与翻译中的一般问题	认真落实教育部颁布的《高职高专教育英语课程教学基本要求》，加强英语语言基础知识和基本技能训练的同时，重视培养学生实际应用英语的能力。将



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

			和翻译有关英语业务资料，在涉外交际的日常活动中进行简单的口头和书面交流，并为今后进一步提高英语的交际能力打下基础	(3) 听力：听懂日常和涉外业务活动中结构简单的对话。掌握基本的听力技巧 (4) 口语：一般的课堂用语及日常涉外活动中简单的交流。掌握基本的会话技巧 (5) 阅读：读懂中等难度的简短文字材料 (6) 写作：写出简单的短文，能填写表格，套写便函、简历等 (7) 英语 1+X 证书训练	传统课堂教学与现代信息技术相融合，优化教学过程。充分利用网上优质教育资源，为学生提供自主学习途径和自主学习资源，使学生朝着自主学习和个性化学习方向发展
6		劳动教育	贯彻马克思主义劳动观，全面提高学生的劳动素养，重点结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，使学生树立正确的劳动观念，具有胜任专业工作的劳动实践能力、较强的创新创业能力以及在劳动实践中发现新问题和创造性解决问题的能力，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度，养成良好的劳动习惯和品质	(1) 劳动精神 (2) 劳模精神 (3) 工匠精神 (4) 劳动组织 (5) 劳动安全 (6) 劳动法规 (7) 日常生活劳动 (8) 校内外公益服务性劳动 (9) 专业生产劳动实践	严格落实教育部《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》，理论教学学时和实践教学学时比例设置为 1: 1，以日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动为主，分类实施。思政课和专业课教学中要有机融入劳动教育内容
7		国家安全教育（慕课或专题讲座）	通过国家安全教育，使学生能够深入理解和准确把握总体国家安全观，牢固树立国家利益至上的观念，增强自觉维护国家安全意识，具备维护国家安全的能力。重点围绕理解中华民族命运与国家关系，践行总体国家安全观。使学生系统掌握总体国家安全观的内涵和精神实质，理解中国特色国家安全体系，树立国家安全底线思维，将国家安全意识转化为自觉行动，强化责任担当	国家安全的重要性，我国新时代国家安全的形势与特点，总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义，以及相关法律法规。国家安全各重点领域的基本内涵、重要性、面临的威胁与挑战、维护的途径与方法	严格落实教育部《大中小学国家安全教育指导纲要》，课堂教学为主，专题教育活动为辅。各专业课教学时要结合专业领域特点，在课程中有机融入国家安全教育内容，避免简单添加、生硬联系，注重教学实效



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

8	被需值及群教育	从德育工作、教学工作、学生工作、教师队伍建设、社会服务功能等多角度、多维度引导学生“改变世界”的实践逻辑，从而培育“三有”（一个目中有人、心中有情、手中有爱）“三动”（动口、动脑、动手）“四会”（会学习、会交往、会生活、会工作）的高素养创新型技术技能人才，有效服务学生成才成业和地方经济社会发展。	以被需值教育理念勾勒了“解释世界”的理论框架，并从方向、目标、关键、载体、核心、手段、支点、模式八个角度和立德树人、学生发展、教师团队、校园文化、课程建设、教学创新、社会服务和企业学院八个维度建构阐释了“被需值教育”的实践逻辑和具体操作。	严格落实《新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求》，课堂教学为主，网络教学为辅，中班、小班授课，创新备课形式，综合运用多种教学方法手段，理论学习和实践体验相结合	
9	校长金课堂	落实高校立德树人根本任务，打牢大学生成长成才的科学思想基础，引导大学生学会生活、学会交往、学会学习、学会工作，树立正确的职业观、择业观，提升学生综合职业素养，让学生了解行业、企业最新技术和前沿发展趋势，增强工作本领。	对学生进行学习生活、社交生活、健康生活、财经生活、文明生活、科技生活、时尚生活等各方面生活的教育引导，提升学生政治素养、职业素养和生活素养。	严格落实《新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求》，课堂教学为主，网络教学为辅，中班、小班授课，创新备课形式，综合运用多种教学方法手段，理论学习和实践体验相结合	
10	职业基础技术模块	西餐概论	使学生系统地掌握西餐的历史、文化、礼仪、菜系及菜肴制作、西餐服务、营销、管理等基础知识，初步具备西餐的基础知识和基本理论，提升其职业素养和能力。	通过本课程的教学让学生掌握西餐的相关基本知识和基本理论。为之后从事西餐相关工作打下坚实的理论基础。能在高星级酒店、商超、连锁餐饮企业、政府事业单位等领域，从事与西餐工艺有关的技术、管理、食品生产及教学、创新等相关的工作。	通过本课程的教学，学生应比较系统地掌握西餐的含义、特点；西餐的起源、发展；西餐的文化、经典菜肴；西餐的食品原料、生产原理等基本理论知识；在掌握上述基本理论和基本知识的基础上，了解这些知识在实际中的分析和应用。
11		原料初加工	课程以就业为导向，以能力为本位，结合技能竞赛及岗位要求，以鲜活原料的加工、干货原料涨发、分档取料、出肉加工、整料去骨、刀工技法、配菜等八个项	熟悉基本料形和花刀工艺形的定义及种类；掌握各种基本料形的加工方法；了解花刀工艺形常见的几种剖刀方法和适用原料；熟知各种基本料形的成形规格及适用原料；能够熟练掌握各	通过本课程的学习，使学生掌握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；能独立完成肉、禽、海鲜、蔬菜、水果等原



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

			目为主要内容，以符合职业技能的培养要求，同时又充分考虑学生对理论学习的需要。融合中西式烹调师的职业标准，使本课程满足西式烹饪工艺专业人才培养方案的具体教学要求。	种基本料形的加工方法；能够掌握常见几种花刀的剞刀方法；加工出来的各种料形能符合规格标准；熟悉各种花刀加工的注意事项。	料初加工。为岗位储备基础知识和实践技能。
12		西餐工艺美术	使学生掌握西餐工艺美术中基本概念、基础理论知识和专业技能，能用食用原料塑造和表现艺术形象与色彩、掌握中西餐烹调中的摆盘中的各类摆盘艺术。通过学习这门课程能使学生增长烹饪审美能力和鉴赏能力，提高审美情趣和精神素质，可以更好地弘扬饮食文化传统，适应当前烹饪发展的需要。	掌握烹饪美感的构成、烹饪色彩学、烹饪图案知识、食品造型艺术、摆盘艺术、盛放器具造型艺术等。	本门学科是一门综合性很强的边缘学科，是烹饪学科中重要的专业课程之一。色彩应用学、造型艺术学、文学、心理学、审美学、历史学、和高超的烹饪科学技术。使学生了解色彩的搭配；掌握自然形的美感；几何形的美感；了解图案的类别和要素；掌握图形的搭配、颜色的搭配，菜品的摆盘、搭配等知识。
13		酒水服务与管理	使学生掌握从事本专业职业岗位所必需的酒水服务及管理相关基本知识、基本理论和基本技能，并对酒水的历史、发展、文化、礼仪、配餐、服务管理、制作等有一定的了解和认识。初步具备酒水的基础知识和基本理论，了解酒水与食物搭配基本概念，提升其职业素养和能力。	掌握酒水文化及特点；酒水服务礼仪；酒水配餐；饮品的制作；鸡尾酒制作、咖啡制作等方面的基本理论和基本知识；了解发酵酒、蒸馏酒、配制酒等基本工艺，在掌握上述基本理论和基本知识的基础上，了解这些知识在实际中的分析和应用。	通过本课程的教学，培养学生的酒水服务制作及意识，餐食搭配等基本知识，培养和提高学生的自学、分析、研究、创新等方面的能力，使学生在今后的学习和工作中能学以致用。
14		餐饮服务与管理	《餐饮服务与管理》课程目标是“以就业为导向，以市场需求为原则，以学生为本”的理念，通过任务引领型的项目活动课程教学培养西餐工艺专业的学生成为现	本课程既强调对餐饮服务与管理基本理论的掌握，更强调餐饮服务与管理技能的实际运用。通过本课程的学习，将餐饮服务的理论基础与基本操作技能融为一体，要求学生掌握中西式宴	本课程是实践+理论课程，在课程实施过程中，在系统传授学生基础知识，掌握基本技能的基础上，重点培养和提高学生的动手操作能力、从业习惯、从业



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

			代酒店或生产领域的高端技能应用型人才，使学生掌握餐饮服务管理的基本原理，具有餐饮服务操作技能，具有专业岗位群需要奠定技术和技能基础，能适应行业用人单位的需要。	会摆台、中西式餐饮服务基本理论和技能，做到理论练习实际，熟练掌握餐饮服务管理的相关理论和技能，掌握不同客户心理需求，做到个性化服务等，同时培养学生的组织、管理和创新能力。	要求与规范，锻炼、养成学生对环境、对事物的观察能力、思维能力、适应能力、应变能力和创新能力。培养学生成为现代生产领域的高段技能应用型人才，具有专业岗位群需要奠定的技术和技能基础，能适应行业用人单位的需要。同时融合了餐饮相关职业资格证书对知识、技能和态度的要求。
15		西餐专业英语	《西餐专业英语》课程目标是“以就业为导向，”的理念，通过任务引领型的项目活动课程教学培养西餐工艺专业的学生成为现代酒店或生产领域的高端技能应用型人才，使学生掌握岗位专业英语，具有专业岗位群需要奠定技术和技能基础，能适应行业用人单位的需要。	本课程既强调对西厨房基本原料英语掌握，更强调餐饮服务、操作技能英语应用。通过本课程的学习，将要求学生掌握西餐专业英语，做到理论练习实际，培养学生的组织、管理和创新能力。	本课程是理论课程，在课程实施过程中，在系统传授学生基础知识，掌握基本技能的基础上，重点培养和提高学生的英语口语应用能力、从业习惯、从业要求与规范，锻炼、养成学生对环境、对事物的观察能力、思维能力、适应能力和创新能力。培养学生成为现代生产领域的高段技能应用型人才，具有专业岗位群需要奠定的技术和技能基础，能适应行业用人单位的需要。
16	职业核心技术模块	西点制作一	《西点制作一》课程目标是“以就业为导向，以市场需求为原则”的理念，通过任务引领型的项目活动课程教学培养西餐工艺专业的学生成为现代酒店或生产领域的高端技能应用型人才，使学生掌握西点制作的工艺原理，具有西点制作的操作技能，具	本课程既强调对西点烘焙基本理论的掌握，更强调西点烘焙技能的实际运用。通过本课程的学习，将西点制作的理论基础与基本操作技能融为一体，要求学生掌握蛋糕、面包、点心等大类产品的基本制作原理和制作方法，熟练掌握西点各种原料的基本运用，掌握不同类型的西点产品的装饰技	本课程是实践课程，在课程实施过程中，在系统传授学生基础知识，掌握基本技能的基础上，重点培养和提高学生的动手操作能力、从业习惯、从业要求与规范，锻炼、养成学生对环境、对事物的观察能力、思维能力、适应能力、应变能力和创新能



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

			有专业岗位群需要奠定技术和技能基础，能适应行业用人单位的需要。	巧等，同时培养学生的组织、管理和创业创新能力。	力。培养学生成为现代生产领域的高段技能应用型人才，具有专业岗位群需要奠定的技术和技能基础，能适应行业用人单位的需要。同时融合了中级西式面点师职业资格证书对知识、技能和态度的要求。
17		西餐烹调技术	本课程以西餐烹饪职业活动为基本信息，以专业认知规律序化教学内容，以西餐厨房各岗位工作任务设计实训操作规程，综合考虑煎、炸、焗、烤、扒等烹调技术、掌握各烹调方法制作过程、在学生明确岗位职责的条件下，全面掌握西式烹饪技术基础知识与基本技能。学生经过烹饪基础知识的认知、基本技能与综合技能的训练、基础菜品与特色菜品的烹制、各岗位工作任务的学习，从而具备相关岗位的各项职业能力。	本课程既强调对西餐烹调技术基本理论的掌握，更强调西餐烹调技术的实际运用。通过本课程的学习，将西餐烹调技术的理论基础与基本操作技能融为一体，要求学生掌握煎、炸、焗、烤、扒等烹调技术的基本原理和操作要领，熟练掌握各种原料的使用烹调技法，掌握不同类型西餐烹调技术，同时培养学生的组织、管理和创业创新能力。	本课程根据知识为基、技能优先、注重整体、兼顾个别、循序渐进、保障后续的原则。以国家职业资格鉴定初、中、高三个级别从简单到复杂，局部到整体，从理论到应用的顺序进行教学。
18		西式菜肴制作	以任务引领型的教学活动，让学生了解西式烹饪相关知识，以西厨房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，使学生具有扎实的西式菜肴制作基本功，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，热爱西餐烹饪事业，为职业能力的提升奠定良	本课程既强调对西式菜肴制作基本理论的掌握，更强调西式菜肴制作的实际运用。掌握色拉与开胃菜制作、主菜类制作、各种汤类制作、热菜类制作、西式快餐制作等内容。	坚持以就业为导向，以树立和培养学生职业规范与职业能力为根本，将提高学生的综合素质和就业竞争力作为课程教学的根本目标；以工作过程为导向的项目教学方法，课程设计将项目教学、任务驱动教学、演示教学思想融为一体。根据烹饪操作过程中各环节的核心技术能力与要求，将基础能力划分为不



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

			好的专业基础。		同的实训项目，将各实训项目作为课程的教学主线。
19		色拉与开胃菜制作	本课程在原有西餐烹调技术、西餐工艺美术课程基础上，以任务驱动为导向，以星级酒店中西餐厨房各岗位工作任务设计实训操作规程，注重培养学生色拉与开胃菜制作、掌握色拉开胃菜制作过程、在学生明确岗位职责的条件下，全面掌握各类色拉开胃菜加工技术。学生经过烹饪产品原料、烹调技术的认知、基本技能与综合技能的训练、各岗位工作任务的体验等内容的学习，从而具备相关岗位的各项职业能力。	本课程既强调对色拉开胃菜烹调技术基本理论的掌握，更强调色拉开胃菜烹调技术的实际运用。通过本课程的学习，将色拉开胃菜烹调技术的理论基础与基本操作技能融为一体，要求学生掌握各类色拉、开胃菜等烹调技术的基本原理和操作要领，熟练掌握各种原料烹调技法，掌握不同类型中餐烹调技术，同时培养学生的组织、管理和创业创新能力。	本课程根据知识为基、技能优先、注重整体、兼顾个别、循序渐进、保障后续的原则。以国家职业资格西式烹调师鉴定初、中、高三个级别从简单到复杂，局部到整体，从理论到应用的顺序进行教学。
20		西点制作二	《西点制作二》课程目标是“以就业为导向，以能力为本位”的理念，通过任务引领型的项目活动课程教学培养西餐工艺专业的学生成为现代酒店或生产领域的高端技能应用型人才，使学生掌握裱花蛋糕、韩式裱花蛋糕、巧克力雕塑、糖艺、翻糖、酥类西点等产品，具有上述产品的操作技能，具有专业岗位群需要奠定技术和技能基础，能适应行业用人单位的需要。	本课程在西点烘焙基本理论的基础上，强调学生对于大型西点产品制作技能的运用。通过本课程的学习，掌握西点产品制作技能，要求学生掌握裱花蛋糕、韩式裱花蛋糕、巧克力雕塑、糖艺、翻糖、酥类西点等产品的制作技能，掌握不同类型的西点产品的装饰技巧等，同时培养学生的组织、管理和创业创新能力。	本课程是实践课程，在课程实施过程中，在系统传授学生基础知识，掌握基本技能的基础上，重点培养和提高学生的动手操作能力、从业习惯、从业要求与规范，锻炼、养成学生对环境、对事物的观察能力、思维能力、适应能力、应变能力和创新能力。培养学生成为现代生产领域的高段技能应用型人才，具有专业岗位群需要奠定的技术和技能基础，能适应行业用人单位的需要。同时融合了高级西式面点师职业资格证书对知识、技能和态度的要求。



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

21		创新菜品制作	《创新菜品制作》课程通过任务引领型的项目活动课程教学，培养西式烹饪工艺专业学生有基本的创新能力，在其他专业课程的基础上，针对现有菜品进行创新设计并制作，成为现代酒店或生产领域的高端技能应用型人才，使学生掌握中餐西做、分子料理、轻食、菜品创新等产品制作，具有上述产品的操作技能，具有专业岗位群需要奠定技术和技能基础。同时能适应职业院校技能竞赛技能要求的能力。	本课程在西式菜品制作、营养膳食制作基本理论的基础上，强调学生对于中西式菜品进行重构创新。通过本课程的学习，掌握中西餐创新菜品制作技能，要求学生掌握分子料理、营养套餐、轻食等产品的制作技能，掌握不同类型的中西餐菜品装饰技巧等，同时培养学生的组织、创新能力。	本课程是实践课程，在课程实施过程中，在系统传授学生基础知识，掌握基本技能的基础上，重点培养和提高学生的创新操作能力、从业习惯、从业要求与规范，锻炼培养学生应变能力和创新能力。使学生成为现代生产领域的高段技能应用型人才，具有专业岗位群需要奠定的技术和技能基础，能适应行业用人单位的需要。同时融合了高级中西式烹调师职业资格证书对知识、技能和态度的要求。
22	职业考证模块	餐饮企业运行管理（1+X 餐饮管理运行）	本课程以“双证书”为基础、推广“多证书”制度，让学生持有毕业证书的同时，持有相关行业职业资格证书。对标餐饮管理运行证书考核标准，培养学生餐饮服务、点菜服务、餐厅管理、餐厅运行等相关技能。使学生成为现代酒店或生产领域的高端技能应用型人才，使学生掌握餐饮管理运行的基本原理，具有专业岗位群需要奠定技术和技能基础，能适应行业用人单位的需要及考证要求。	本课程既强调对餐饮服务与管理基本理论的掌握，更强调餐饮管理运行的实际运用。通过本课程的学习，集合餐饮服务管理课程，将餐饮管理运行的理论基础与基本操作技能融为一体，要求学生掌握餐饮服务、点菜服务、餐厅管理等，熟练掌握餐饮管理运行的相关理论和技能，掌握不同客户心理需求，做到个性化服务等，同时培养学生的组织、管理和创新能力。	本课程是实践+理论课程，在课程实施过程中，在系统传授学生基础知识，掌握基本技能的基础上，重点培养和提高学生的动手操作能力、从业习惯、从业要求与规范。培养学生成为现代生产领域的高段技能应用型人才，具有专业岗位群需要奠定的技术和技能基础，能适应行业用人单位的需要。同时融合了1+X 餐饮管理运行职业资格证书对知识、技能和态度的要求。
23		西餐工艺（高级西式烹调师考证培训）	本课程服务于高级西式烹调师考证，通过任务引领型的项目教学，培养学生掌握基本的高级西式烹调师技能，在其他专业课程的基础上，完成考证项目学习，能	本课程在西式菜肴制作、西餐烹调技术等课程基础上，强调学生对于高级西式烹调师考证内容的熟悉及技能提升。通过本课程的学习，掌握高级西式烹调师相应技能，要求学生掌握少	本课程是实践课程，在课程实施过程中，在系统传授学生高级西式烹调师基础知识外及基本技能外，重点培养和学生的实践能力、从业习惯、从业要



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

			独立完成酒店或生产领域的西餐制作，使学生掌握少司、冷菜烹调、原料成型、热菜烹调、各式汤类、混合烹调类产品制作，具有上述产品的操作技能，具有专业岗位群需要奠定技术和技能基础。高质量通过高级西式烹调师考核。	司、冷菜、热菜、汤品、混合菜品等产品的制作技能，掌握不同类型西餐菜品成型、装饰技巧等，同时培养学生的组织、领导能力及职业素养。	求与规范。使学生成为现代生产领域的高段技能应用型人才，具备高级西式烹调师职业资格证书对知识、技能和态度的要求。
24		食品烘焙加工技术	课程目标是“以就业为导向，以能力为本位”的理念，通过任务引领型的项目活动课程教学培养食品烘焙领域专业的学生成为现代酒店或生产领域的高端技能应用型人才，使学生掌握各类食品、烘焙加工技术，如裱花蛋糕、面包、各类中式面点等产品，具有上述产品的操作技能，具有专业岗位群需要奠定技术和技能基础，能适应行业用人单位的需要。	本课程在西点烘焙基本理论的基础上，强调学生对于中式面点产品制作技能的运用。通过本课程的学习，掌握面点产品制作技能，要求学生掌握裱花蛋糕、面包、中式面点等产品的制作技能，掌握不同类型的西点产品的装饰技巧等，同时培养学生的组织、管理和创业创新能力。	本课程是实践课程，在课程实施过程中，在系统传授学生基础知识，掌握基本技能的基础上，重点培养和提高学生的动手操作能力、从业习惯、从业要求与规范，锻炼、养成学生对环境、对事物的观察能力、思维能力、适应能力、应变能力和创新能力。培养学生成为现代生产领域的高段技能应用型人才，具有专业岗位群需要奠定的技术和技能基础，能适应行业用人单位的需要。同时融合了中高级中式面点师职业资格证书对知识、技能和态度的要求。
25	职业拓展模块	餐饮市场营销	本课程主要培养餐饮企业需要的具有餐饮营销理论基础和营销实践应用能力的高级应用型营销管理人才。以项目为导向，要求学生掌握市场营销的知识体系与应用方法，更重要的是要使学生牢固树立以消费者为中心的营销观念，在实践中能以市场	介绍市场营销的基本理论和基础知识。根据专业群任务和职业能力分析配置专业课程体系的原则，《餐饮市场营销》在培养学生市场营销职业素质和能力过程中起着基础和引领的作用，通过这些基本理论和基础知识的介绍，让学生懂得餐饮市场营销岗位的工作内容和素质要求。	通过本课程的教学，使学生掌握市场营销学的基本理论和基本方法，明确营销实务中产品策略、价格策略、分销策略、促销策略的基本内容和主要特点，了解并基本掌握市场营销、餐饮市场营销的特点和基本技能，了解营销管理的内容，并能结



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

			为导向，进行产品开发、定价、分销、促销等营销活动，提高企业经营管理水平，从而实现把开发新技术、新产品同开发新市场结合起来，使餐饮企业生产适应市场需求的变化。		合相关案例进行分析、研究；结合相应的实践教学，培养学生市场营销方面的应用能力和创新能力。
26	营 养 膳 食 制 作	营养膳食制作课程通过任务型的项目活动课程教学，使学生在营养配餐的基础上，将理论知识内化为实践技能，成为现代酒店或生产领域的高端技能应用型人才，使学生掌握中西餐菜品制作、营养套餐设计制作、营养膳食制作、精致菜品等产品制作，具有上述产品的操作技能，具有专业岗位群需要奠定技术和技能基础。同时能掌握高级中西式烹调师相关技能要求。服务于职业院校技能大赛。	本课程在营养配餐基本理论基础上，强调学生针对不同人群特点，设计并制作适合各类人群食用的营养膳食。通过本课程的学习，掌握营养膳食制作技能，要求学生掌握青少年、老年、孕产妇、儿童等不同人群营养膳食的制作技能，同时培养学生的组织、创新能力。	本课程是实践课程，课程打造双师模式，从各大星级酒店引入行业大师为学生进行授课，与企业对接，同步，重点培养和提高学生从业习惯、从业要求与规范，锻炼培养学生最值、管理及学习能力。使学生成为现代生产领域的高段技能应用型人才，具有专业岗位群需要奠定的技术和技能基础，能适应行业用人单位的需要。同时融合了高级中式烹调师职业资格证书对知识、技能和态度的要求。	
27	烹 饪 原 料 学	通过对本课程的学习，要求学生掌握烹饪原料基础知识，包括种类、分类依据、烹饪原料鉴定、保管等知识的学习，选择高质量的原料，并对能保证原料的质量；要求学生掌握各类烹饪原料的组织结构特点、风味特点和营养特点，并掌握原料在烹饪加工中的变化规律，找出原料的合理利用形式，充分将原料的色、香、味、形、质展示于菜肴之中，或通过改变形成有特色	本课程主要针对餐饮企业在经营中常用的原料进行系统的学习，分析，掌握烹饪原料基础概念、烹饪原料储藏、烹饪原料品质鉴定、各种类烹饪原料基础知识。通过本课程的学习，培养学生学以致用能力及适应企业岗位需求。	以专业群为主导，发挥群力量对教学内容进行整合，设计出四大模块的教学内容——以餐饮企业在经营中常用原料为主线，系统、全面地讲授烹饪原料的理论及原料的性质特点，使学生全面地了解烹饪原料的内容，掌握原料的分类、种类、形态、组织结构、质地、风味、如何鉴别、储藏保管及烹饪运用规律方面的知识，从而能在烹饪加工过程对	



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

			的菜肴。最大限度地减少营养素的损失，为烹饪制作和创新打下坚实基础。通过对烹饪原料学的了解认知，对材料的试验，达到掌握材料性能、特征与用途，从而为后续烹饪制作打下良好的基础。并能在实践中对所学理论能学以致用，培养具有一定责任心、素养、管理能力同时又受社会及企业欢迎的应用型人才。		合理、科学地利用烹饪原料，促进烹饪技艺的掌握和提高烹饪理论水平都具有重要的作用。学会将烹饪原料加以灵活运用到现实的生产活动中去，培养学生实际应用能力和创新能力。
28		营养与配餐	根据学校的办学定位和人才培养需求，结合西式烹饪工艺专业基本情况以及企业岗位需求情况，本门课程的教学目标是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、餐厅服务人员、餐饮管理人员等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。同时为学生考取高级西式烹调师、参加职业院校技能竞赛菜品营养价值阐述服务。	根据公共营养师岗位要求、酒店点菜师等岗位要求设计教学内容。课程内容突出了对学生职业能力的训练，理论知识的选取紧紧围绕工作任务完成的需要来进行，并融合了公共营养师职业资格证书、营养菜单制作等对知识、技能和态度的要求。 教学中，坚持“过程”教学的原则，建立从职业岗位出发，以学生为主体，以真实任务为导向选取和整合、序化教学内容。通过食品营养基础讲解，逐步进入到实际工作子模块学习，采用由基础到应用的顺序来逐步学习，并树立学生终身学习的观念。	《营养与配餐》课程是培养具有良好职业道德、敬业精神，掌握营养配餐方面的理论知识和实际操作能力，德、智、体、美全面发展的、从事营养配餐服务、营养师、餐饮服务等的应用性专门人才。以培养适应社会需要的技术应用能力，使学生成为效能型服务人才为目标，以课程专业理论教学环节，通过先进的、灵活多样的、科学的教学方法与手段，加强学生的职业素质和职业精神培养，使学生既具备较高的业务素质，又具有良好的思想素质和敬业精神，能够运用营养与卫生的知识实施餐饮服务和营养配餐的基本技能，做到理论知识与实际操作能力合理结合。
29		主题宴会设计	《主题宴会设计》是西餐工艺专业的必修课程，既强调对主题宴会	通过本课程的学习，要求学生掌握主题宴会设计的基本理论；掌握主题宴会预定	本课程是实践+理论课程，在课程实施过程中，在系统传授学生基



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

			设计基本理论的掌握，更强调酒店及餐饮主题宴会设计相关理论的掌握及实际运用。通过本课程的学习，将主题宴会设计的理论基础与实际运用融为一体，要求学生掌握主题宴会设计基本理论和策略，掌握不同宴会主题需求，做到个性化服务等，同时安排不定期酒店及餐饮场所调研，组织学生做小组简报汇报及点评，培养学生的组织、沟通、协调、管理和创新能力。	及销售相关知识；主题宴会环境设计；服务流程设计与管理；菜品生产与价格管理。能将主题宴会相关知识、基本理论运用于酒店及餐饮行业；针对不同节日，不同需求，制定相应宴会主题并实施；并掌握主题宴会相关管理要点；具有一定的团队管理的能力和行业应变能力。	础知识，掌握基本技能的基础上，重点培养和提高学生的专业理论运用及分析能力、从业习惯、从业要求与规范，锻炼、养成学生对环境、对事物的观察能力、思维能力、适应能力、应变能力和创新能力。培养学生成为现代生产领域的高技能应用型人才，能适应市场及行业用人单位的需要。同时融合了酒店、餐饮相关岗位对知识、技能和态度的要求。
30		餐 饮 成 本 核 算	本课程基于岗位需求主线，既强调对成本及成本划算基本理论的掌握，更强调酒店及餐饮成本核算意义、相关理论的掌握及实际运用。通过本课程的学习，将成本核算的理论基础与实际运用融为一体，要求学生掌握成本核算基本理论和策略，掌握成本核算要求、意义、注意事项，做到细心、耐心、精准核算精神等，同时安排不定期酒店及餐饮场所调研，组织学生做小组简报汇报及点评，培养学生的组织、沟通、协调、管理和创新能力。	通过本课程的学习，要求学生掌握餐饮成本核算的基本理论；餐饮产品、烹饪用品成本核算方法；餐饮菜肴、面点售价核算；餐饮筵席成本、售价核算及餐饮成本控制管理。能将餐饮成本核算相关知识、基本理论运用于酒店及餐饮行业；做好餐饮成本控制管理；掌握餐饮成本控制基本理念；具有一定的团队管理的能力和行业应变能力。为职业院校技能竞赛菜品成本核算服务。	本课程是实践+理论课程，在课程实施过程中，在系统传授学生基础知识，掌握基本技能的基础上，重点培养和提高学生的专业理论运用及分析能力、从业习惯、从业要求与规范，锻炼、养成学生对环境、对事物的观察能力、思维能力、适应能力、应变能力和创新能力。培养学生成为现代生产领域的高技能应用型人才，能适应市场及行业用人单位的需要。同时融合了酒店、餐饮相关岗位对知识、技能和态度的要求。
31		厨 房 管 理 实 务	通过本课程的教学让学生掌握厨房的相关基本知识和基本理论。使学生系统地掌握厨房相关基本知识、基本理论和基本技能，并对厨房的组织架构、厨房生产运	通过本课程的教学，学生应比较系统地掌握厨房基础知识；厨房设计与布局；厨房设备及使用方法；厨房生产安全；厨房生产流程、厨房生产控制等方面的基本理论和基本知识；在掌握上	本课程是实践+理论课程，课程实施过程中，在系统传授学生厨房各岗位职责、基本管理基础知识，掌握基本管理技能的基础上，重点培养和提高学生的岗



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

			作特点、厨房设计布局、厨房设备及使用方法、厨房安全生产等基础知识，初步具备厨房的基础知识和基本理论，提升其职业素养和能力。为之后从事西餐工艺打下坚实的理论基础。能在高星级酒店、商超、连锁餐饮企业、政府事业单位等领域，从事与西餐工艺有关的技术、管理、食品生产及教学、创新等相关的工作或学生可选择自主创业。	述基本理论和基本知识的基础上，了解这些知识在实际中的分析和应用。培养学生的厨房整体意识，培养和提高学生的自学、分析、研究、创新等方面的能力，使学生在在今后的学习和工作中能通过自学得以提高。	位意识、从业习惯、从业要求与规范，锻炼、养成学生对环境、对事物的观察能力、思维能力、适应能力和创新能力。培养学生成为现代生产领域的高技能应用型人才，能适应市场及行业用人单位的需要。
32	餐 饮 卫 生 与 食 品 安 全	本课程紧跟餐饮业发展现状和趋势，力求满足餐饮服务职业岗位能力的实际需要，以餐饮业职业能力养成为主线，使得知识学习、能力塑造、素质培养紧密结合。课程主要学习餐饮食品卫生要求、食品安全相关法律法规和餐饮业食品安全管理与服务。通过本课程的教学，使学生掌握餐饮业卫生操作规范、食品安全法律法规和餐饮业食品安全管理与服务的基本理论知识和操作方法。	通过本课程的学习要求学生掌握餐饮食品行业相关法律法规；掌握餐饮安全管理规范等技术要求；餐饮服务单位食品安全事故应急处理。能够对餐饮食品安全案例进行分析并提出解决问题，正确指出餐饮食品卫生操作规范，能够理论联系实际，熟练分析餐饮食品安全案例，具备分析、解决餐饮食品相关岗位的实际工作问题的能力，培养餐饮从业人员的基本素养。	通过理论讲授和案例学习，理解并掌握餐饮食品行业相关法律法规、掌握餐饮食品卫生操作规范和管理要求。同时，学生分组进行相关案例的分析，加深学生对餐饮卫生和食品安全的了解和认识，提高解决问题和分析问题的能力。	
33	餐饮礼仪	本课程以岗位需求为主线，设计相应实践内容，使学生具备餐饮行业高素质劳动者所必需基本餐饮礼仪，掌握餐饮各岗位礼仪需求。使学生具备适应市场需要的专业技术。	通过本课程的学习要求学生了解餐饮礼仪形成和发展；理解餐饮礼仪的地位和作用；熟练掌握餐饮礼仪基本技能及教学基本要求，使学生具备适应市场需要的专业技术，具备各餐饮企业基本礼仪方法和技能；熟练运用餐饮礼仪；根据市场需求、宴席的要求，不断更新。	本课程为实践课程，课程实施过程中，在系统传授学生餐饮岗位职责、管理基础知识，掌握基本礼仪技能的基础上，重点培养和提高学生的岗位意识、从业习惯、从业要求与规范，锻炼、养成学生对环境、对事物的观察能力、思维能力、适应能	



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

					力、应变能力和创新能力。培养学生成为现代生产领域的高技能应用型人才，能适应市场及行业用人单位的需要。
34		菜单设计	《菜单设计》是西餐工艺专业的必修课程，既强调对菜单设计基本原则及要求的掌握，更强调酒店及餐饮菜单设计相关实践操作的掌握及实际运用。通过任务引领型的项目活动课程教学培养西餐工艺专业的学生成为现代酒店或生产领域的高端技能应用型人才，使学生掌握菜单设计的基本原理，并且能够灵活运用其基本原理及策略，具有专业岗位群需要技术和技能基础，能适应市场及行业用人单位的需要。	通过本课程的学习，将菜单设计特别是中西式筵席菜单设计的理论基础与实际运用融为一体，要求学生掌握菜单设计基本理论和原则、要求，掌握不同客户心理需求，做到个性化服务等，同时安排不定期酒店及单店学习，组织学生做小组简报汇报及点评，培养学生的组织、沟通、协调、管理和创新能力。掌握菜单的基本理论；菜单设计的基本理论；菜单设计的原则与要求；掌握中、西式筵席菜单设计；单点、套餐及特殊菜单设计。	本课程是实践+理论课程，课程实施过程中，在系统传授学生单点菜单、套餐菜单等基础知识，掌握各类菜单设计基本技能的基础上，重点培养和提高学生的专业理论运用及分析能力，培养学生成为现代生产领域的高技能应用型人才，能适应市场及行业用人单位的需要。同时融合了酒店、餐饮相关岗位对知识、技能和态度的要求。
29	实 践 模 块	岗位生产实践	提前适应职业和岗位，将在校所学知识应用于岗位工作中，培养岗位意识，能够进行职业生涯规划，为后续职业生涯奠定坚实基础。	根据星级酒店中西餐各岗位需求进行相应实习。	依托职业启航班，落实毕业实习，实行校企双导师制度，定期汇报实习情况，提交实习周志和实习报告，并有企业鉴定成绩及评价。
30		毕业综合实践报告	毕业综合实践报告作为毕业实习与三年学习的成果检验，能够综合运用所学知识，理论与实践相结合，运用所学知识服务社会。	学生能清楚阐述西餐厅各岗位职责，SOP，实际生产情况，主题宴会设计制作包括主题设计、菜单设计、菜品制作、营养分析、成本核算、原料清单、宴会说明书等。	校企双导师制度，对毕业时间设计进行指导，最终以说明书+产品形式、岗位操作视频等形式呈现。

六、学时、学分分配及教学进程

(一) 教学进程表

培养 模 式	课程 性质	课程名称	学分	计划学时			考核 方式	学期分配周课时数						备注
				理论教学	实践教学	合计		一	二	三	四	五	六	



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

块				学时	教学场所	师资配备	学时	教学场所	师资配备	总学时		16	18	18	18	18	16	
基本素养模块	必修	思想道德修养与法律基础	3	36	学校	学校教师	18	学校	学校教师	54	考查	3						第一学期
		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	54	学校	学校教师	18	学校	学校教师	72	考查		4					第二学期
		形势与政策	2	36	学校	学校教师				36	考查		2					第二学期
		信息技术	4	24	学校	学校教师	48	学校	学校教师	72	考试	4						第一学期
		实用英语	4	48	学校	学校教师	24	学校	学校教师	72	考试	2	2					
		劳动教育	1	8	学校	学校教师	10	学校	学校教师	18	考查							
		国家安全教育	1	8	学校	学校教师	10	学校	学校教师	18	考查			1				讲座慕课
		被需值及群教育	2	36	学校	学校教师	0	学校	学校教师	36	考查	2						第一学期
		校长金课堂	2	36	学校	学校教师	0	学校	学校教师	36	考查		2					第二学期
		基本素养模块小计	23	286			128			414		11	10	1	0	0	0	



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

职业基础技术模块	必修	西餐概论	2	24	学校	学校教师	12	学校	学校教师	36	考试	2						
		原料初加工	2		企业	企业师傅	36	企业	企业师傅	36	考查	2						
		酒水服务管理	4	36	学校	学校教师	36	学校	学校教师	72	考试	4						
		西餐工艺美术	2		企业	企业师傅	36	企业	企业师傅	36	考查		2					
		西餐专业英语	2	26	学校	学校教师	10	学校	学校教师	36	考试		2					
		餐饮服务管理	4		学校	学校教师	72	学校	学校教师	72	考试		4					
		中国饮食文化	2	30	企业	企业师傅	6	企业	企业师傅	36	考查		2					
		餐饮质量管理	2	20	企业	企业师傅	16	企业	企业师傅	36			2					
		管理学原理	2	20	企业	企业师傅	16	企业	企业师傅	36			2					
		烹饪营养学	2	36	学校	学校教师				36				2				
		职业基础课小计	24	192			240			432		8	8	6	2			



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

职业 核心 技术 模块	必修	西点制作一	4	20	学校	学校教师	52	学校	学校教师	72	考试		4					
		创新菜品制作	4	12	企业	企业师傅	60	企业	企业师傅	72	考查		4					
		西式菜肴制作	4	12	企业	企业师傅	60	企业	企业师傅	72	考查		4					
		西餐烹调技术	4	12	企业	企业师傅	60	企业	企业师傅	72	考试				4			
		色拉与开胃菜制作	4		企业	企业师傅	72	企业	企业师傅	72	考查				4			
		西点制作二 (高级西式面点师考证)	4	12	学校	学校教师	60	学校	学校教师	72	考试			4				
		餐饮企业运行管理	4	36	企业	企业师傅	36	企业	企业师傅	72	考试			4				
		饭店管理	4	36	企业	企业师傅	36	企业	企业师傅	72		4						
		食品烘焙加工技术	4		学校	学校教师	72	学校	学校教师	72	考查	4						
		职业技术课小计	36	140			508			648	0	8	12	8	8			
职业 拓展	选修	烹饪原料学	2	36	学校	学校教师		学校	学校教师	36	考试	2						



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

模块	餐饮卫生与食品安全	2	36	学校	学校教师		学校	学校教师	36	考试	2						
	餐饮市场营销	2	24	企业	企业师傅	12	企业	企业师傅	36	考试		2					
	西餐工艺（高级西式烹调师考证培训）	4		企业	企业师傅	72	企业	企业师傅	72	考试		4					
	营养配餐	2	28	企业	企业师傅	8	企业	企业师傅	36	考查			2				
	餐饮礼仪	2	26	学校	学校教师	10	学校	学校教师	36	考查			2				
	营养膳食制作	4		企业	企业师傅	72	企业	企业师傅	72	考查			4				
	主题宴会设计	4	36	学校	学校教师	36	学校	学校教师	72	考试				4			
	餐饮成本控制与核算	2	20	学校	学校教师	16	学校	学校教师	36	考试		2					
	厨房管理实务	2	30	企业	企业师傅	6	企业	企业师傅	36	考查				2			
	烹饪产品加工技术	4	12	企业	企业师傅	60	企业	企业师傅	72	考查	4						



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

	分子料理	4	12	企业	企业师傅	60	企业	企业师傅	72	考查			4				
	冷拼制作	4	12	企业	企业师傅	60	企业	企业师傅	72	考查				2			
	菜单设计	2	18	学校	学校教师	18	企业	企业师傅	36	考查				2			
	小计（职业拓展模块课程的学分和学时数）	40	290			430			720		8	8	12	12			
	岗位生产实践	6				240	企业车间	企业师傅						8周			
	毕业综合实践报告	12	180	学校	学校教师									6周			
课内理论教学总时数		1088	基本素养+职业基础课+职业技术课+职业拓展课（理论课及理实一体课每学分按 18 学时计算）														
实践教学总时数		1546	课内实践教学学时数+单独设置实践环节（毕业设计/调查报告、岗位生产实践等，1 周按 30 学时计算）														
教学总学时（理论+实践）		2634	其中理论学时占总学时 41.3%，实践教学占总学时 58.7%。														
毕业总学分		141															

注： 1. 根据福建省相关文件精神，二元制学员取得相应的职业资格证书，相关专业课程可申请免修；
 2. 设置若干教学点，实行弹性教学时间和多元教学模式。

（二）学分及学时比例表

课程模块	学时数			学分数	学时数占比（%）
	总学时	理论学时	实践学时		
基本素养模块	414	286	128	23	15.7%
职业基础技术模块	432	192	240	24	16.4%
职业核心技术模块	648	140	508	36	24.6%
职业拓展模块	720	290	430	40	27.2%
实践模块	420	0	420	18	16.1%
总计	2634	1088	1546	141	100

注： 1. 总学时数约为 2500-2800，18 学时计为 1 个学分，总学分一般不少于 140 学分。
 入学教育、社会实践、毕业设计（或毕业论文、毕业教育）、整周实训等，以 1 周为 1 学分。



公共基础课程学时不少于总学时的 25%。选修课教学学时数占总学时的比例为不少于 10%。实践性教学学时数应达到教学活动总学时的 50% 以上。学分制最小单位为 0.5，总学分为整数。

2. 如模块课程中无选修课，则“选修课学分数”一栏不用填写。

七、实施保障

（一）教学建议

1. 教学模式

本专业构建以就业为导向，以市场需求为原则，以学生为本的人才培养模式，通过讲授式、启发式、讨论式、练习法等教学模式，培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，具有一定的科学文化水平、良好的职业道德和工匠精神，培养具有良好职业道德和法制观念，具备扎实的职业发展基础和基本职业素质，熟练掌握西式烹饪厨房各岗位相应的专业知识和技能餐饮行业高技能人才。

2. 教学方法手段

（1）教学方法

依据专业培养目标、课程教学要求，结合课程教学目标和课程特点以及有关学情和教学资源，选择适合的最优化教学法。综合考虑教学效果和教学可操作性等因素，可根据课程内容采用讲授法、混合教学法、分组讨论法、案例教学法、任务教学法、现场教学法等多种形式。坚持学中做、做中学，倡导因材施教、因需施教，鼓励创新教学方法和策略。根据内容特点和学生特点，以学生为主体，合理选择各种教学方法，教师起引导作用。在教学组织上充分利用校内理实一体化教室、多媒体网络教学条件的资源，采用项目导向、问题教学、案例教学、任务驱动教学、情境教学、单项操作训练和综合能力考核等方法提高学生的职业能力。鼓励推进信息技术在教育教学中的应用，改进教学方式，达成预期教学目标。

（2）教学手段

本专业授课时采用了多种教学方法，具体方法和教学手段的选择根据实际情况而定：对于专业实践课程，实践教学更为有效，学生可主动思考、参与练习制作过程，有利于加深理解；一般了解的教学内容、图示性质的教学内容适宜于多媒体授课，信息量大、学时占用少、生动富有吸引力，在减少授课学时、激发学生学习兴趣和学习动机、提高教学效果方面取得了实效。在课堂讲授时注重讲透基本概念、基本原理和工程应用。对于西点制作、西式烹饪工艺、酒水调制等课程，组织学生观看录象、亲自动手制作，直观生动地再现整个工艺流程，加深对课堂理论知识的理解。在此基础上，组织学生参观实际项目，使学生对课堂讲述的内容加强直观理解，同时也可了解专业采用的新技术。

教学评价与考核

（1）教学评价

改革和完善教学评价标准和方法，强调教学过程的质量监控。对教师评价，可采取课前注意教学资料检查评价；课中注重教师、督导随堂听课评价；课后注重学生评教评价。确保教学质量。

对学生评价，应兼顾认知、技能、情感等方面，可采取观察、口试、笔试、技能操作、职业技能竞赛、职业资格考试及鉴定等评价方式，并注意结合企业的考核、带教老师的评价，建立多元化考核、评价方式。以学生在教学过程的参与程度作为评价的基本标准；目标评价：以课程标准目标作为评价的重要标准；能力评价：以学生运用本课程知识解决相关理论和实际问题为参照标准。考核采用平时考核加期末考试相结合的方式，平时成绩和期末考查成绩均以百分制计算。

（二）师资队伍



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

单位名称	配备教师情况						
	姓名	性别	出生年月	职称/职务	学历	毕业院校及专业	备注
荣誉酒店	胡满荣	男	196904	厨师长	专科	泉州轻工职业学院 西式烹饪工艺	
荣誉酒店集团	李芳龙	男	198606	厨师长	本科	华侨大学 旅游管理	
荣誉酒店集团	胡泽良	男	199503	厨师	本科	北京中瑞酒店管理学院 旅游管理	
荣誉酒店集团	邱泉盛	男	198608	厨师长	专科	泉州轻工职业学院 西式烹饪工艺	
荣誉酒店集团	巫文有	男	198701	厨师长	专科	泉州轻工职业学院 西式烹饪工艺	
荣誉酒店集团	蔡凯旋	女	198612	人力经理	本科	福建师范大学 旅游管理	
希尔顿酒店	张希敏	女	198010	人力总监	硕士研究生	香港理工大学 品质管理	
泉州轻工职业学院	庄培荣	男	198409	副教授	硕士研究生	福建农林大学 食品贮藏与加工	
泉州轻工职业学院	简叶叶	女	199105	讲师	硕士研究生	福建农林大学 食品科学	
泉州轻工职业学院	李庆旺	男	198806	副教授	硕士研究生	福建农林大学 食品贮藏与加工	
泉州轻工职业学院	吴小燕	女	199006	讲师	硕士研究生	福州大学 食品科学	
泉州轻工职业学院	张苗红	女	198701	讲师	硕士研究生	香港理工大学 品质管理	
泉州轻工职业学院	刘锦榆	男	198503	副教授	本科	东北财经大学 行政管理	



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

序号	姓名	性别	出生年月	毕业学校	学历学位	教师系列职称	其它系列职称	主讲课程	双师素质	备注
1	庄培荣	男	1984.09	福建农林大学	硕士	副教授	西式烹调高级技师	营养配餐	是	
2	李庆旺	男	1988.06	福建农林大学	硕士	助教		西点制作	是	
3	简叶叶	女	1991.05	福建农林大学	硕士	助教		餐饮卫生与食品安全	是	
4	吴小燕	女	1990.06	福州大学	硕士	助教	助理工程师	餐饮英语	是	
5	张苗红	女	1987.01	香港理工大学	硕士	助教	国家二级茶艺师	餐饮服务与管理	是	
6	刘锦榆	男	1985.03	东北财经大学	本科		高级西式烹调师	西式菜肴制作	是	

(三) 教学设施

1. 校内实训室

序号	实验（训）室名称	实训内容	主要设备	台套数
1	烹饪技艺演示厅	营养膳食制作	炒炉	2
2	中餐烹饪实训室	中式菜品制作	中式炒锅	20
3	西餐烹饪实训室	西式菜品制作	西式扒炉、焗炉	30
4	原料初加工实训室	原料初加工	工作台	20
5	酒水实训室	酒水及饮品制作	调酒设备	5
6	多功能宴会厅	中西餐服务	电脑、桌椅、餐具	5
7	食品烘焙实训室	各类中西点制作	烤箱	6

2. 校外实训基地

通过校企合作，与万豪集团、洲际集团、福建佰翔酒店集团、泉州悦华酒店、麦当劳集团、福建荣誉集团等 6 家企业签订合作协议，建成稳定的校外实训基地，部分基地情况如下表。

序号	实训基地类别	实训基地名称	主要实训项目
1	校企合作实训基地	荣誉国际酒店集团	西式烹饪工艺专业建设、师资培养、毕业设计、学生实习、项目申报



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

2	校企合作实训基地	福建友臣食品有限公司	毕业设计、顶岗实习、校企合作开发课程
3	校企合作实训基地	泉州悦华酒店	西式烹饪工艺专业建设、顶岗实习
4	校企合作实训基地	麦当劳集团	毕业设计、顶岗实习、校企合作开发课程
5	校企合作实训基地	万豪集团	专业建设、学生实习

3. 信息化条件

学校设有本班教室（配备有多媒体设施）、公共教室、多媒体教室等，完全满足理论教学和理实一体化教学要求。学校和超星泛雅公司合作，引进该公司超星学习通教学平台供教师和学生使用。所有专业课程均建有在线开放课程，已建成的课程可供教师和学生线上使用。

（四）教学资源

1. 教材使用及开发情况

专业主干课按照学校教材管理规定，均选择国家规划教材，自选、自编教材均立项审批审核通过后使用。备有其它出版社优秀教材和本科教材作参考。

2. 图书

学校图书馆除有大量藏书和文献资料，还配备有智慧职教教育视频资源服务平台、高等教育应用多媒体资源平台等，还与知网、百度文库深度合作，能满足学生全面培养、教科研工作、专业建设等的需要，方便师生借阅、查询。

3. 数字化教学资源建设与使用情况

学校网站建有在线开放课程，已建成的课程可供教师和学生线上使用。学校和超星泛雅公司合作，引进该公司超星学习通教学平台供教师和学生使用。

（五）质量管理

健全校、院两级的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标成立了由学院分管教学院长为组长的教学质量监控小组，在学校教学质量监控体系建设项目的框架下，建立符合机电一体化技术专业建设和教学工作实施全过程质量监控，从制度入手，采取信息化质量管理技术形成质量控制信息闭合系统，对专业建设和课程教学的质量进行监控，确保人才培养质量的稳步提高。

（六）专业建设合作（指导）委员会

序号	姓名	职称	所在单位	专业领域
1	胡满荣	厨师长	荣誉国际酒店集团	中式烹调
2	吴其明	董事长	福建亚明集团	菜品创新
3	李芳龙	厨师长	荣誉国际酒店集团	西式菜肴
4	宋晨	董事长秘书	荣誉国际酒店集团	行政管理
5	黄高俊	厨师长	荣誉国际酒店集团	西式烹调
6	杨骏	总经理	万豪集团	酒店管理



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

7	张国轩	厨师长	泉州悦华酒店	中式烹调
8	邱泉盛	厨师长	荣誉国际酒店集团	营养膳食
9	张希敏	人力总监	洲际酒店集团	质量管理
10	林振国	经理	泉州洲际酒店	餐厅服务
11	计杰	总经理	泉州洲际酒店	酒店管理
12	李文嘉	经理	万豪集团	餐厅服务

(四) 荣誉国际酒店集团校企合作工作情况

1、校企合作科研



中国饭店业人才培养示范基地





2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

第九届全国海鲜烹饪大赛承办单位



企业老师至学校为 2019 级学生授课场景



泉州市食品职业教育集团成立大会暨第一届理事会成员合影留念



泉州市食品职业教育集团成立大会暨第一届理事会成员合影留念

2、校企立德树人、文化育人活动风采





2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料



西式烹饪工艺专业学生认知跟岗实习



“二元制”人才培养班开班仪式



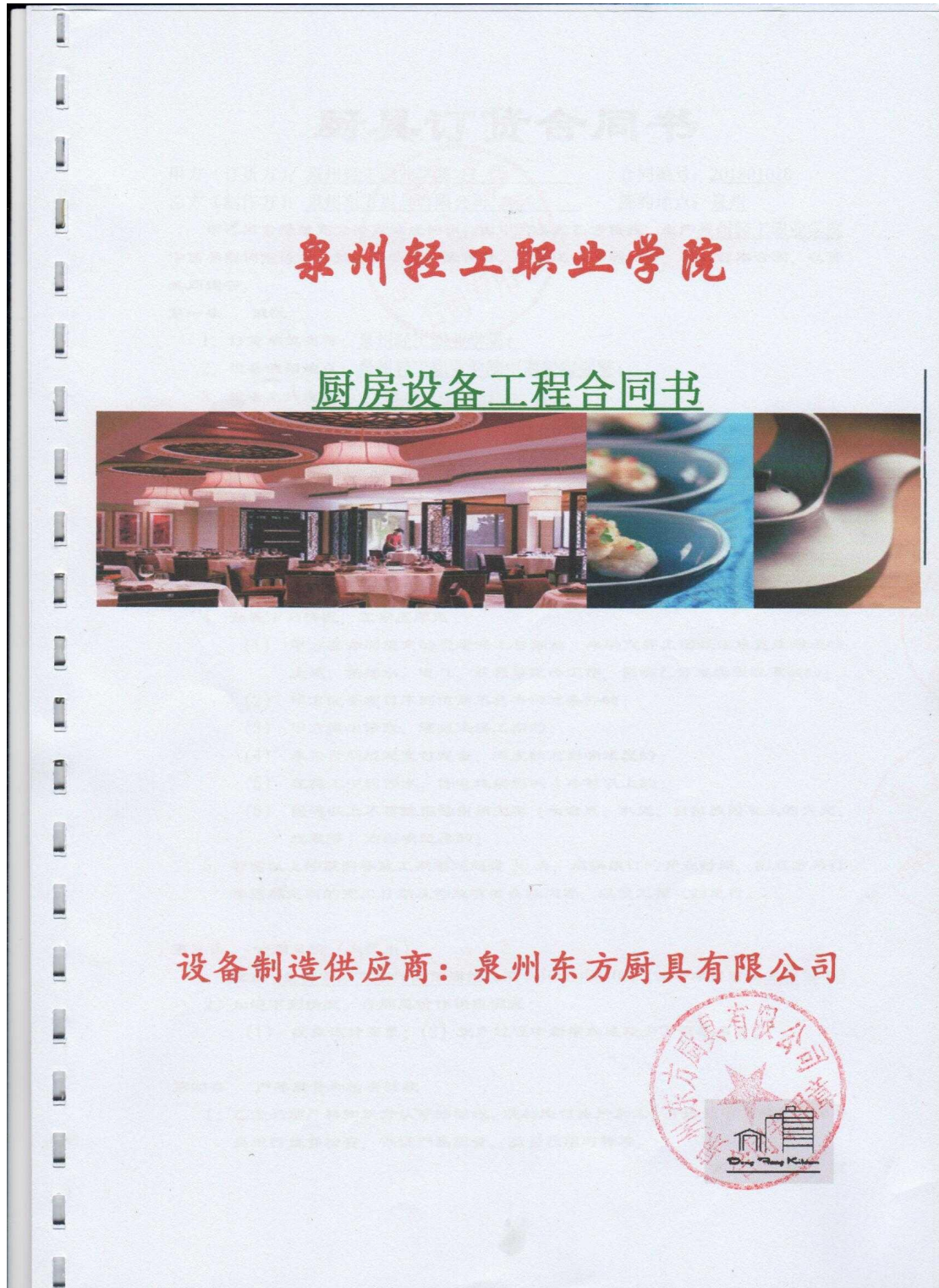
校内老师至荣誉酒店进行二元制学生授课



（五）荣誉厨师产业学院建设情况介绍

1、荣誉厨师产业学院建设过程材料

（1）工程承包施工合同





厨具订货合同书

甲方(订货方): 泉州轻工职业学院 合同编号: 201801020

乙方(制作方): 泉州东方厨具有限公司 签约地点: 泉州

甲乙双方经过充分洽商达成协议,由甲方委托乙方供应、生产泉州轻工职业学院中西餐实训室设备一批,为明确双方责任,确保工作顺利进行,特签订本合同,以资共同遵守。

第一条 概况

1. 订货单位名称: 泉州轻工职业学院;
2. 设备使用地点: 泉州轻工职业学院中西餐实训室;
3. 设备生产地点: 泉州;

设备项目: 详见甲乙双方签字认可的设备清单。

第二条 期限

1. 本合同总工期 40 天 (从收到定金及双方确认开工之日算起)。
2. 乙方设备到现场装配时间 2018 年 月 日,完工时间 2018 年 月 日。(若定金延后,则工期顺延)
3. 甲方须在 2018 年 月 日前,按乙方提供的图纸指定的位置完成相应的土建、供排水、电气、能源供应之配套工作。
4. 如遇下列情况,工期应顺延:
 - (1) 甲方在合同规定的现场开工日期前,未确定开工图纸或未完成相应的土建、供排水、电气、能源等配套工作,影响乙方进场装配调试的;
 - (2) 甲方配套项目不到位而不具备调试条件的;
 - (3) 甲方提出修改、增减延误工期的;
 - (4) 未按合同规定支付定金、进度款而影响进度的;
 - (5) 在施工中因停水、停电连续影响 4 小时以上的;
 - (6) 因遇以上不可抗拒的自然灾害(如台风、水灾、自然原因发生的火灾、地震等)而影响进度的;
5. 若因以上的原因导致工期顺延超过 30 天,延误原订的开业时间,则双方另行协商确定新的完工日期及修改有关条款内容,以便工程继续进行。

第三条 合同总价(人民币)

1. 总价: 壹佰零捌万捌仟肆佰捌拾元整(¥1088480.00) (设备项目清单壹拾壹页)
2. 如遇下列情况,合同总价作相应调整:
 - (1) 发生设计变更;
 - (2) 生产过程中新增加或减少了设备项目;

第四条 产品质量和检查验收

1. 乙方必须严格按双方认可的图纸、规格进行生产加工,并接受甲方对生产的产品进行监督检查,保证产品质量,质量及用材标准。

第 1 页 共 3 页



2. 在合同履行过程中,甲方如有提出图纸的更改或其它设备内容的增减,需经双方协商认可补签合同后再进行生产。
3. 设备验收,应以双方确认的图纸、项目清单为依据。
4. 设备安装调试完毕,甲方即进行验收,若甲方未经验收已经使用,即视同甲方验收合格。
5. 设备验收后,乙方即对本公司生产的产品进行维修保养服务,保修期 12 个月。在保修期内,乙方仅收零部件成本费,不收取维修费;但如果由于甲方人为损坏或操作不当(尤其注意电器产品的规范操作和多在电压不稳定情况下使用),则维修费用由甲方负责。

第五条 双方负责事项

1. 甲方

- (1) 在现场开工日之前将厨房施工现场清理妥当,安排场地给乙方货物进场时摆放,并对每次进场货物派人点收并签回货物清单;
- (2) 无偿提供施工现场用水、用电、施工排栅、脚手架及协作配套工作负责将厨房内水管、电源和煤气管道接至设备 1 米以内的地方,并保证有足够给乙方设备进场安装。

2. 乙方

- (1) 严格按合同及项目清单生产及安装,确保质量,按合同规定的时间如期完工和交付甲方使用。
- (2) 接受甲方对产品制作的监督检查,对甲方提出的合理建议,乙方应以积极的态度配合,确保提供给甲方的设备为优质产品。
- (3) 对所生产的设备提供终身维修服务。
- (4) 施工过程中,如任何乙方事故造成安全责任,由乙方承担。

第六条 设备货款的支付与结算

1. 定金:双方签订合同后甲方支付乙方人民币:贰拾壹万捌仟元整 (¥218000.00 元) (约工程总价的 20%) 作为定金。
2. 合同范围内排烟系统主要设备:风机、烟罩、风管等主要设备到达甲方指定位置后,甲方 5 个工作日内支付第二期工程设备款 (合同总价款的约 30%), 即叁拾贰万陆仟元整 (¥326000.00 元)。
3. 除已进场的部分设备,合同范围内其它所有厨房设备要进场前,乙方提前通知甲方做好支付第三期工程设备款准备。在乙方收到第三期工程设备款 (约工程总价的 30%) 即叁拾贰万陆仟元整 (¥326000.00 元),乙方将合同范围内所有设备全部进场,并安装到位。
4. 甲方付工程款项给乙方至工程总价的 80% 时,乙方开工程款全额税票给甲方。
5. 在双方约定的完工期内,乙方完成安装并调试验收合格后,5 日内甲方即支付清设备余款给乙方。

第 2 页 共 3 页



第七条 违约责任

1. 产品质量不符合合同规定的, 厂方负责无偿返工或重做, 由此产生的费用或损失由厂方自行承担。
2. 若非甲方原因, 乙方必须在合同规定的时间内完成合同内所生产的设备并交付给甲方使用, 否则甲方有权提出终止合同, 乙方应赔偿甲方由此造成的全部损失。
3. 甲方在厨房中完成相应的土建、排栅及水、电、气接驳部件, 应当符合厨房设备的整体设计要求, 若未能如期完成上述要求供乙方装配时, 除工期顺延外, 由此引起乙方安装停工、返工、材料和设备的积压, 应当由甲方赔偿由此造成的实际损失, 并按原计划进度日期支付乙方进度款。
4. 未经验收, 甲方提前使用或自行动用、修改, 由此而产生的质量或其它问题, 由甲方承担责任。乙方则可作为合同验收处理, 由于甲方原因未能对安装完毕的工程进行验收或延期使用, 则按原订计划时间支付乙方货款。

第八条 争议的解决方式

合同执行过程中如发生争执, 双方应及时协商解决, 若协商不成时, 可向合同签订所在地人民法院提出诉讼。

其它本合同未言明事项, 一律按《中华人民共和国合同法》或有关法律规定执行。

第九条 附则

合同附件: (1) 设备项目价格单壹拾壹页 (2) 附厨房设备平面布置图纸, 厨房设备用电、给排水示意图 (合同签订后继续深化设计)。

上述附件均为本合同的组成部分, 具有同等法律效力。

本合同经双方签字盖章后生效, 至设备交验完毕, 结清余款, 保修期满后自然失效。

本合同一式 4 份, 双方各执 2 份。

甲方: 泉州轻工职业学院
(盖章)

乙方: 泉州东方厨具有限公司
(盖章)

企业法人:

企业法人:

代表:

代表:

电话:

电话: 0595-28898000

签定时间: 2018 年 月 日



(2) 工程承包装修合同

厨具订货合同书

甲方(订货方): 泉州轻工职业学院 合同编号: 201801020

乙方(制作方): 泉州东方厨具有限公司 签约地点: 泉州

甲乙双方经过充分洽商达成协议,由甲方委托乙方供应、生产泉州轻工职业学院中西餐实训室设备一批,为明确双方责任,确保工作顺利进行,特签订本合同,以资共同遵守。

第一条 概况

1. 订货单位名称: 泉州轻工职业学院;
2. 设备使用地点: 泉州轻工职业学院中西餐实训室;
3. 设备生产地点: 泉州;

设备项目: 详见甲乙双方签字认可的设备清单。

第二条 期限

1. 本合同总工期 40 天 (从收到定金及双方确认开工之日算起)。
2. 乙方设备到现场装配时间 2018 年 月 日,完工时间 2018 年 月 日。(若定金延后,则工期顺延)
3. 甲方须在 2018 年 月 日前,按乙方提供的图纸指定的位置完成相应的土建、给排水、电气、能源供应之配套工作。
4. 如遇下列情况,工期应顺延:
 - (1) 甲方在合同规定的现场开工日期前,未确定开工图纸或未完成相应的土建、给排水、电气、能源等配套工作,影响乙方进场装配调试的;
 - (2) 甲方配套项目不到位而不具备调试条件的;
 - (3) 甲方提出修改、增减延误工期的;
 - (4) 未按合同规定支付定金、进度款而影响进度的;
 - (5) 在施工中因停水、停电连续影响 4 小时以上的;
 - (6) 因遇以上不可抗拒的自然灾害(如台风、水灾、自然原因发生的火灾、地震等)而影响进度的;
5. 若因以上的原因导致工期顺延超过 30 天,延误原订的开业时间,则双方另行协商确定新的完工日期及修改有关条款内容,以便工程延续进行。

第三条 合同总价(人民币)

1. 总价: 壹佰零捌万捌仟肆佰捌拾元整(¥1088480.00) (设备项目清单壹拾壹页)
2. 如遇下列情况,合同总价作相应调整:
 - (1) 发生设计变更;
 - (2) 生产过程中新增加或减少了设备项目;

第四条 产品质量和检查验收

1. 乙方必须严格按双方认可的图纸、规格进行生产加工,并接受甲方对生产的产品进行监督检查,保证产品质量,质量及用材标准。

第 1 页 共 3 页



2. 在合同履行过程中,甲方如有提出图纸的更改或其它设备内容的增减,需经双方协商认可补签合同后再进行生产。
3. 设备验收,应以双方确认的图纸、项目清单为依据。
4. 设备安装调试完毕,甲方即进行验收,若甲方未经验收已经使用,即视同甲方验收合格。
5. 设备验收后,乙方即对本公司生产的产品进行维修保养服务,保修期 12 个月。在保修期内,乙方仅收零部件成本费,不收取维修费;但如果由于甲方人为损坏或操作不当(尤其注意电器产品的规范操作和多在电压不稳定情况下使用),则维修费用由甲方负责。

第五条 双方负责事项

1. 甲方

- (1) 在现场开工日之前将厨房施工现场清理妥当,安排场地给乙方货物进场时摆放,并对每次进场货物派人点收并签回货物清单;
- (2) 无偿提供施工现场用水、用电、施工排栅、脚手架及协作配套工作负责将厨房内水管、电源和煤气管道接至设备 1 米以内的地方,并保证有足够给乙方设备进场安装。

2. 乙方

- (1) 严格按合同及项目清单生产及安装,确保质量,按合同规定的时间如期完工和交付甲方使用。
- (2) 接受甲方对产品制作的监督检查,对甲方提出的合理建议,乙方应以积极的态度配合,确保提供给甲方的设备为优质产品。
- (3) 对所生产的设备提供终身维修服务。
- (4) 施工过程中,如任何乙方事故造成安全责任,由乙方承担。

第六条 设备货款的支付与结算

1. 定金:双方签订合同后甲方支付乙方人民币:贰拾壹万捌仟元整 (¥218000.00 元) (约工程总价的 20%) 作为定金。
2. 合同范围内排烟系统主要设备:风机、烟罩、风管等主要设备到达甲方指定位置后,甲方 5 个工作日内支付第二期工程设备款 (合同总价款的约 30%),即叁拾贰万陆仟元整 (¥326000.00 元)。
3. 除已进场的部分设备,合同范围内其它所有厨房设备要进场前,乙方提前通知甲方做好支付第三期工程设备款准备。在乙方收到第三期工程设备款 (约工程总价的 30%) 即叁拾贰万陆仟元整 (¥326000.00 元),乙方将合同范围内所有设备全部进场,并安装到位。
4. 甲方付工程款项给乙方至工程总价的 80% 时,乙方开工程款全额税票给甲方。
5. 在双方约定的完工期内,乙方完成安装并调试验收合格后,5 日内甲方即支付清设备余款给乙方。

第 2 页 共 3 页



第七条 违约责任

1. 产品质量不符合合同规定的, 厂方负责无偿返工或重做, 由此产生的费用或损失由厂方自行承担。
2. 若非甲方原因, 乙方必须在合同规定的时间内完成合同内所生产的设备并交付给甲方使用, 否则甲方有权提出终止合同, 乙方应赔偿甲方由此造成的全部损失。
3. 甲方在厨房中完成相应的土建、排栅及水、电、气接驳部件, 应当符合厨房设备的整体设计要求, 若未能如期完成上述要求供乙方装配时, 除工期顺延外, 由此引起乙方安装停工、返工、材料和设备的积压, 应当由甲方赔偿由此造成的实际损失, 并按原计划进度日期支付乙方进度款。
4. 未经验收, 甲方提前使用或自行改动、修改, 由此而产生的质量或其它问题, 由甲方承担责任。乙方则可作为合同验收处理, 由于甲方原因未能对安装完毕的工程进行验收或延期使用, 则按原订计划时间支付乙方货款。

第八条 争议的解决方式

合同执行过程中如发生争执, 双方应及时协商解决, 若协商不成时, 可向合同签订所在地人民法院提出诉讼。

其它本合同未言明事项, 一律按《中华人民共和国合同法》或有关法律规定执行。

第九条 附则

合同附件: (1) 设备项目价格单壹拾壹页 (2) 附厨房设备平面布置图纸, 厨房设备用电、给排水示意图 (合同签订后继续深化设计)。

上述附件均为本合同的组成部分, 具有同等法律效力。

本合同经双方签字盖章后生效, 至设备交验完毕, 结清余款, 保修期满后自然失效。

本合同一式 4 份, 双方各执 2 份。

甲方: 泉州轻工职业学院
(盖章)

乙方: 泉州东方厨具有限公司
(盖章)

企业法人:

企业法人:

代表:

代表:

电话:

电话: 0595-28898000

签定时间: 2018 年 月 日

第 3 页 共 3 页



(3) 设备清单

泉州东方厨具有限公司							
厨具工程设备报价明细表（一）							
地址:泉州市宝洲路东方厨具商厦 电话:0595-28898000 传真:0595-22512003 E-mail:dfcj@qzdfcj.com							
客户:泉州轻工职业学院		联系人:		电话:		日期:2018年10月20日	
序号	品名	规格型号及说明	单位	数量	单价	金额	参考图
西餐包间铁板烧及配套功能附件（油烟净化系统）							
A1	A款1.8工作台冷柜	1800*750*800+150	台	1	5050.00	5050.00	
	品牌:佰优（冷藏） 功率:500W 温度范围:0℃至+10℃ 优点 1、循环风流,快速制冷,箱内温度均匀 2、自动控制化霜,箱内不结霜 3、加厚磨砂不锈钢板外壳 4、配置发热丝,减少凝露 5、门体自动回归						
A2	带背档单通道工作台	1800*750*950	台	1	2950.00	2950.00	
	采用不锈钢磨砂板,台面板厚度为1.0mm,下层板厚0.8mm,千秋门板厚1.0mm,脚柱采用不锈钢圆管直径50mm,厚1.0mm,配不锈钢可调脚。						
A3	单星工作台柜	1200*750*800+150	台	1	2850.00	2850.00	
	外型尺寸:1200*750*800+150 特点:1.全不锈钢外壳,坚固耐用 2.可调较脚座 采用304不锈钢磨砂板,台面板厚度为1.2mm,下层板厚1.0mm,						
A4	长方形拾人座铁板烧	2400*880*800	台	1	29800.00	29800.00	
	品牌:巨轮创绿 功率:380V/8KW 台面材质:特俗合金钢、厚度20mm、整板一体成型、不变形、不变色;操作面板、集油抽屉、滤油抽板等均采用1.0mm不锈钢制作,吸风口采用1.5mm镜面不锈钢;框架采用30mm*30mm*2mm方管;外围装饰:台面采用天然黑金沙,三侧采用木纹色材料,颜色黑檀或仿红木(以上报价不含外围装饰) 在输出功率异常时可自我保护避免损坏,全机断电安全设计						
A4a	铁板烧内置风机	世揆YDF	台	1	2850.00	2850.00	
	功率:380V/0.25KW 世揆YDF风机(内置):根据铁板烧的特性定制,耐高温、低噪音						
A4b	铁板烧内置净化器	速八EA-150	台	1	7850.00	7850.00	
	功率:220V/0.25KW 静电油烟净化器设备:A.根据铁板烧的原理及特性定制的 220V/0.25KW B.可去除0.1um以上的油烟粒子,处理效率达93-97.2% C.用高低压集尘极板分离设计技术,人工清洗方便快捷 D.采用先进的尘端放电科技						
西餐实训室							
B1	加大单星残渣台(右星)	1200*760*950	台	5	1450.00	7250.00	
	采用304不锈钢板造,面板厚为1.7cm,支架脚用38*1.0mm不锈钢管。						
B2	带后档二层工作台	1800*760*950	台	4	1750.00	7000.00	
	采用304不锈钢磨砂板,台面板厚度为1.2mm,下层板厚0.8mm,脚柱采用不锈钢圆管直径50mm,厚1.0mm,配不锈钢可调脚。						
B3	A款四门双机双温冷柜	1220*760*1980	台	1	6900.00	6900.00	
	品牌:佰优 功率:840W 温度范围:+10℃-0℃至-18℃ 优点 1、循环风流,快速制冷,箱内温度均匀 2、自动控制化霜,箱内不结霜 3、加厚磨砂不锈钢板外壳 4、配置发热丝,减少凝露						
本页合计:						72500.00	



泉州东方厨具有限公司

厨具工程设备报价明细表(二)

地址:泉州市宝洲路东方厨具商厦 电话:0595-28898000 传真:0595-22512003 E-mail:dfcj@qzdfcj.com

客户:泉州轻工职业学院

联系人:

电话:

日期:2018年10月20日

序号	品名	规格型号及说明	单位	数量	单价	金额	参考图
B5	十层电子版万能蒸烤箱	J0-E-101S	台	1	33000.00	33000.00	
	品牌: 佳斯特 尺寸: 910*820*900 功率: 380V/18.5KW 特点: 1 全不锈钢制造, 坚固耐用。 2 全景视窗, 方便实时查看食品烹饪情况。 3 三个常用模式, 全面实现中餐的蒸、烤、焗、煎、煎等各类烹饪方法。 4 肉针模式, 可探、控食物内部温度。 5 高效能电热管, 加热速度快, 节省时间。 6 360度热风循环, 加热均匀, 却保食品色泽。 7 二级开门, 防止蒸汽突然涌出伤人。						
B6	万能蒸烤箱底座	EWR-12-DJ	台	1	2300.00	2300.00	
	底座: 标准开放式底座用于6&10 GN1/1蒸烤炉 规格: 903*740*720						
B7	带后档二层工作台	600*760*950	台	1	980.00	980.00	
	采用304不锈钢磨砂板, 台面板厚度为1.2mm, 下层板厚0.8mm, 脚柱采用不锈钢圆管直径50mm, 厚1.0mm, 配不锈钢可调脚。						
B9	升降面火炉	EB-450	台	5	2980.00	14900.00	
	品牌: 佳斯特 外型尺寸: 450*450*500 功率: 2.8KW/220V 净重: 38.5kg						
B10	(面火炉) 单层工作台上架	600*400*1200	台	1	580.00	580.00	
	采用304不锈钢磨砂板, 台面板厚度为1.2mm, 下层板厚1.0mm, 脚柱采用不锈钢圆管直径50mm, 厚1.0mm。						
B12	四头燃气煲仔炉连柜座	JZH-RA-4	台	5	9850.00	49250.00	
	品牌: 佳斯特 外型尺寸: 700*700*850+70 净重: 117kg 特点: 1. 全不锈钢外壳, 坚固耐用; 2. 脉冲点火系统: 带熄火安全保护装置; 3. 高效燃烧器配独立开关及温控; 4. 可调较脚座; 5. 燃气炉适用于管道气、天然气、石油液化气;						
B13	趟口工作台柜	300*700*850+70	台	5	850.00	4250.00	
	外型尺寸: 360*700*850+70 特点: 1. 全不锈钢外壳, 坚固耐用 2. 可调较脚座 采用304不锈钢磨砂板, 台面板厚度为1.2mm, 下层板厚1.0mm,						
B14	燃气烧烤炉连柜座	JZH-RH	台	5	11500.00	57500.00	
	品牌: 佳斯特 外型尺寸: 700*700*850+70 净重: 113kg 特点: 1. 全不锈钢外壳, 坚固耐用 2. 脉冲点火系统: 带熄火安全保护装置 3. 高效燃烧器配独立开关机温控 4. 可调较脚座 5. 燃气炉适用于管道气、天然气、石油液化气						
B15	电半坑扒炉连焗炉	JZH-TU	台	5	11000.00	55000.00	
	品牌: 佳斯特 外型尺寸: 700*700*850+70 功率: 9KW+1.8KW+3KW 电压: 380V 特点: 1. 全不锈钢外壳, 坚固耐用 2. 脉冲点火系统: 带熄火安全保护装置 3. 高效燃烧器配独立开关机温控 4. 可调较脚座						
B16	趟口工作台柜	1420*700*850+70	台	3	2350.00	7050.00	
	采用304不锈钢磨砂板, 台面板厚度为1.2mm, 下层板厚1.0mm, 脚柱采用不锈钢圆管直径50mm, 厚1.0mm。						
B17	台式单缸单筛电炸炉	EF-8L	台	5	420.00	2100.00	
	品牌: 粤海牌 功率: 3.25KW 规格: 320*410*285 净重: 6公斤						
本页合计:						226910.00	



泉州东方厨具有限公司

厨具工程设备报价明细表（三）

地址:泉州市宝洲路东方厨具商厦 电话:0595-28898000 传真:0595-22512003 E-mail:dfcj@qzdfcj.com

客户:泉州轻工职业学院

联系人:

电话:

日期:2018年10月20日

序号	品名	规格型号及说明	单位	数量	单价	金额	参考图
B18	饰板滑道	根据现场量制	米	12	360.00	4320.00	
	采用304不锈钢磨砂板,台面板厚度为1.2mm,下层板厚1.0mm,脚柱采用不锈钢圆管直径50mm,厚1.0mm。						
B19	(面火炉)单层工作台上架	1420*400*1200	台	1	1480.00	1480.00	
	采用304不锈钢磨砂板,台面板厚度为1.2mm,下层板厚1.0mm,脚柱采用不锈钢圆管直径50mm,厚1.0mm。						
B22	四层存物架(层板)	800*760*1600	个	1	980.00	980.00	
	脚柱采用304不锈钢管直径38*38mm 厚1.2mm,加固边梁采用不锈钢管直径38*25 厚0.9mm,层架采用不锈钢管直径25*13 厚0.9mm制作,配不锈钢可调脚。						
B23	制冰机	QA30A	台			0.00	备购位
	品牌: 万利多 外型尺寸: 500*570*790 重量: 30KG/24H。						
B24	急速冷冻柜	700*700*580+20	台			0.00	备购位
	品牌: 久景牌 型号: CQ-3 功率: 750W 电压: 220V 。						
B25	高压花洒洗地龙头		台			0.00	备购位
	产地: 广州君畅 型号: LB-118A						
B26	挂墙快速热水器	HZK-60A2	台			0.00	备购位
	品牌: 裕豪牌 外型尺寸: 460*400*900 功率: 6KW 电压: 380V						
B27	低温烹饪机	DTC-01	台			0.00	备购位
	品牌: 佳斯特 功率: 0.8KW 规格: 372*470*247						
B28	真空封口机	TVS-2013H	台			0.00	备购位
	台式尊贵版真空封口机						
B29	低温烤箱	KC-DU	台			0.00	备购位
	品牌: 佳斯特 功率: 1.2KW 规格: 691*497*415						
西餐实训室不锈钢饰板							
1	不锈钢饰板、滑道	根据现场量制	米	33	360.00	11880.00	
	采用304不锈钢磨砂板,厚≥1.0mm。						
本页合计:						18660.00	



泉州东方厨具有限公司

厨具工程设备报价明细表（四）

地址:泉州市宝洲路东方厨具商厦 电话:0595-28898000 传真:0595-22512003 E-mail:dfcj@qzdfcj.com

客户:泉州轻工职业学院

联系人:

电话:

日期:2018年10月20日

序号	品名	规格型号及说明	单位	数量	单价	金额	参考图
中餐实训室							
C01	单孔残渣台	1500*600*950	台	2	1650.00	3300.00	
	采用304不锈钢板造,面板厚为1.2mm,支架脚用38*1.0mm不锈钢管,可调脚含排水安装。						
C02	单星洗物盆	600*600*950	台	6	980.00	5880.00	
	采用304不锈钢板造,面板厚为1.2mm,支架脚用38*1.0mm不锈钢管,星盆厚1.0mm,落水器及可调脚含排水安装。						
C03	带后档二层工作台	1800*600*950	台	4	1750.00	7000.00	
	采用304不锈钢磨砂板,台面板厚度为1.2mm,下层板厚0.8mm,脚柱采用不锈钢圆管直径50mm,厚1.0mm,配不锈钢可调脚。						
C04	三层工作台	1800*700*800	台	14	1950.00	27300.00	
	采用304不锈钢磨砂板,台面板厚度为1.2mm,下层板厚0.8mm,脚柱采用不锈钢圆管直径50mm,厚1.0mm,配不锈钢可调脚。						
C05	双通道工作台	1800*600*800	台	2	2650.00	5300.00	
	采用304不锈钢磨砂板,台面板厚度为1.2mm,下层板厚0.8mm,脚柱采用不锈钢圆管直径50mm,厚1.0mm,配不锈钢可调脚。						
C06	三门电磁海鲜蒸柜	900*900*1850	台	1	19800.00	19800.00	
	采用304不锈钢磨砂板,台面板厚1.2mm,侧板、背板厚1.0mm,炉台骨架采用国标40*40*40角铁及3mm厚铁板焊接组成,所有角铁架涂有防锈漆,电磁炉头,配不锈钢可调脚。。外形尺寸:900*800*1850。过来:25KW/380V。						
C07	不锈钢调味台	450*1000*1250	台	16	850.00	13600.00	
	采用304不锈钢磨砂板,厚1.2mm,配不锈钢可调脚。						
C08	中式燃气四头煲仔炉连柜	800*900*850+100	台	2	5850.00	11700.00	
	采用304不锈钢磨砂板,台面板厚1.2mm,侧板、背板厚0.8mm,脚柱采用不锈钢圆管直径38mm,厚1.0mm,配不锈钢可调脚。						
C09	无烟双头单尾炒炉	1800*1000*1050	台	10	6850.00	68500.00	
	采用304不锈钢磨砂板,台面板厚1.2mm,侧板、背板厚1.0m,炉台骨架采用国标40*40*40角铁及3mm厚铁板焊接组成,所有角铁架涂有防锈漆,节能炉头,配不锈钢可调脚。功率:250W/220V						
C10	中式燃气六头煲仔炉连柜	1200*900*850+100	台	2	7850.00	15700.00	
	采用304不锈钢磨砂板,台面板厚1.2mm,侧板、背板厚0.8mm,脚柱采用不锈钢圆管直径38mm,厚1.0mm,配不锈钢可调脚。						
C11	四层存物架(层板)	800*500*1500	个	1	980.00	980.00	
	脚柱采用304不锈钢管直径38*38mm 厚1.2m,加固边梁采用不锈钢管直径38*25 厚0.9mm,层架采用不锈钢管直径25*13 厚0.9mm制作,配不锈钢可调脚。						
本页合计:						179060.00	



泉州东方厨具有限公司

厨具工程设备报价明细表(五)

地址:泉州市宝洲路东方厨具商厦 电话:0595-28898000 传真:0595-22512003 E-mail:dfcj@qzdfcj.com

客户:泉州轻工职业学院

联系人:

电话:

日期:2018年10月20日

序号	品名	规格型号及说明	单位	数量	单价	金额	备注
C12	欧款四门食物柜	1200*500*1500	台	1	5600.00	5600.00	
	采用304不锈钢磨砂板,台面板厚度为1.2mm,下层板厚1.2mm,Φ51*1.0mm不锈钢圆通腿,门框架采用厚度1.2mm钢板,加以钢板拉固制成,配可调式子弹脚。						
C13	四门双机双温冷柜	1220*760*1980	台	1	9800.00	9800.00	
	品牌: 佰优 功率: 840W 温度范围: +10℃-0℃至-18℃ 上玻璃门 优点 1、循环风流,快速制冷,箱内温度均匀 2、自动控制化霜,箱内不结霜 3、加厚磨砂不锈钢板外壳 4、配置发热丝,减少凝露						
C14	四层存物架(层板)	800*760*1500	个	1	1050.00	1050.00	
	脚柱采用304不锈钢管直径38*38mm 厚1.2m,加固边架采用不锈钢管直径38*25 厚0.9mm,层架采用不锈钢管直径25*13 厚0.9mm制作,配不锈钢可调脚。						
C15	挂墙快速热水器	HZK-60A2	台			0.00	备购位
	品牌: 裕豪牌 外型尺寸: 460*400*900 功率: 6KW 电压: 380V						
C16	高压花洒洗地龙头		台			0.00	备购位
	产地: 广州君畅 型号: LB-118A						
梯形教室演示室							
C17	单星工作台柜	1200*1100*800	台	1	2850.00	2850.00	
	外型尺寸: 1200*900*800 特点: 1.全不锈钢外壳,坚固耐用 2.可调较脚座 采用304不锈钢磨砂板,台面板厚度为1.2mm,下层板厚1.0mm,						
C18	电磁单头单尾大炒炉	1100*1100*800	台	1	10800.00	10800.00	
	品牌: 欣灶 型号: XZ-12E*40 功率: 12KW/380W 特点: 1.仿真明火技术,抛炒爆炒,锅气十足 2.微晶锅与线盘一体化,机芯运行稳定,安装维护简单方便 3.九档掌控火力,纯铜聚能线圈盘,火力均匀强劲无加热盲区,热效率高达92%以上 4.全不锈钢一体成型,三防结构,IPX4标准防水设计 5.循环进出风口配合无刷风机,						
C19	超静音单头单尾炒炉	1100*1100*800	台	1	12800.00	12800.00	
	采用304不锈钢磨砂板,台面板厚1.5mm±10%;侧板侧板: 1.0mm±10%; 、背板厚背板: 0.8mm±10%,炉面隔热: 炉面与炉架间采用 δ=50高级耐火棉压实; 炉台骨架采用国标50*50*4角铁及3mm厚铁板焊接组成,所有角铁架涂有防锈漆,高静音节能炉头,配不锈钢可调脚 一体化耐火环功率: 750W/220V。						
C20	不锈钢开口柜	800*1100*800	台	1	1850.00	1850.00	
	采用304不锈钢磨砂板,台面板厚度为1.2mm,下层板厚0.8mm,脚柱采用不锈钢圆管直径50mm,厚1.0mm,配不锈钢可调脚。						
C21	智能电磁六层万能蒸箱	900*840*720+720	台			0.00	备购
	品牌: 金佰特 功率: 11.5KW/380W 特点: 1.加厚型高温水胆,全自动补水,自动断电,自动排气泄压; 2.优质微晶面板,聚冷聚热不裂,长时高温不裂,硬度高,防刮耐磨,承重力强 3.九档掌控火力,纯铜聚能线圈盘,火力均匀强劲无加热盲区,热效率高达92%以上 4.全不锈钢一体成型,三防结构,IPX4标准防水设计 5.循环进出风口配合无刷风机,铲片式散热速度快,降噪静音 6.智能微电脑控制,18重安全保						
本页合计:						44750.00	



泉州东方厨具有限公司

厨具工程设备报价明细表(六)

地址: 泉州市宝洲路东方厨具商厦 电话: 0595-28898000 传真: 0595-22512003 E-mail: dfcj@qzdfcj.com

客户: 泉州轻工职业学院

联系人:

电话:

日期: 2018年10月20日

序号	品名	规格型号及说明	单位	数量	单价	金额	备注
C22	四层存物架(层板)	800*550*1600	个	1	980.00	980.00	
	脚柱采用304不锈钢管直径38*38mm 厚1.2mm, 加固边梁采用不锈钢管直径38*25 厚0.9mm, 层架采用不锈钢管直径25*13 厚0.9mm制作, 配不锈钢可调脚。						
冷菜, 刀工雕刻实训室							
D01	四层存物架(层板)	880*550*1600	个	1	980.00	980.00	
	脚柱采用304不锈钢管直径38*38mm 厚1.2mm, 加固边梁采用不锈钢管直径38*25 厚0.9mm, 层架采用不锈钢管直径25*13 厚0.9mm制作, 配不锈钢可调脚。						
D02	A款四门双机双温冷柜	1220*760*1980	台	1	6900.00	6900.00	
	品牌: 佰优 功率: 840W 温度范围: +10℃-0℃至-18℃ 优点 1、循环风流, 快速制冷, 箱内温度均匀 2、自动控制化霜, 箱内不结霜 3、加厚磨砂不锈钢板外壳 4、配置发热丝, 减少凝露						
D03	三层工作台	1800*800*800	台	7	2150.00	15050.00	
	采用304不锈钢磨砂板, 台面板厚度为1.2mm, 下层板厚0.8mm, 脚柱采用不锈钢圆管直径50mm, 厚1.0mm, 配不锈钢可调脚。						
原材料处理中心							
E01	四层存物架(层板)	880*550*1600	个	2	980.00	1960.00	
	脚柱采用304不锈钢管直径38*38mm 厚1.2mm, 加固边梁采用不锈钢管直径38*25 厚0.9mm, 层架采用不锈钢管直径25*13 厚0.9mm制作, 配不锈钢可调脚。						
E02	三星洗物盆	1800*700*950	台	4	1850.00	7400.00	
	采用304不锈钢板造, 面板厚为1.2mm, 支架脚用38*1.0mm不锈钢管, 星盆厚1.0mm, 落水器及可调脚含排水安装。						
E03	带后档二层工作台	1800*700*950	台	4	1850.00	7400.00	
	采用304不锈钢磨砂板, 台面板厚度为1.2mm, 下层板厚0.8mm, 脚柱采用不锈钢圆管直径50mm, 厚1.0mm, 配不锈钢可调脚。						
D04	二层工作台	1800*800*800	台	3	1850.00	5550.00	
	采用304不锈钢磨砂板, 台面板厚度为1.2mm, 下层板厚0.8mm, 脚柱采用不锈钢圆管直径50mm, 厚1.0mm, 配不锈钢可调脚。						
更衣室							
F01	不锈钢四十格存物柜	1200*400*1900	台			0.00	备购位
	采用304不锈钢磨砂板, 台面板厚度为1.0mm, 下层板厚0.8mm, Φ51*1.0mm不锈钢圆通腿, 纱网框架采用厚度1.0mm钢板, 加以钢纱网拉固制成, 配可调式子弹脚。						
本页合计:						46220.00	



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

泉州东方厨具有限公司

厨具工程设备报价明细表（七）

地址：泉州市宝洲路东方厨具商厦 电话：0595-28898000 传真：0595-22512003 E-mail:dfcj@qzdfcj.com

客户：泉州轻工职业学院

联系人：

电话：

日期：2018年10月20日

序号	品名	规格型号及说明	单位	数量	单价	金额	备注
煤气管道系统							
1	中压碳钢管(氩电联焊) 公称直径 (80mm以内)		米	157	140	21980.00	
2	中压碳钢管(氩电联焊) 公称直径 (25mm以内)		米	25	70	1750.00	
3	气化器150KG		台	1	10800	10800.00	
4	一级调压器 627-496		台	1	3700	3700.00	
5	二级调压器243-12		台	1	5200	5200.00	
6	高压胶管L=100		条	4	200	800.00	
7	气液分离器DN100		个	2	600	1200.00	
8	DN25 法兰Y型过滤器		个	2	350	700.00	
9	液相自动切换阀 LAX-20C		台			0.00	备购位
10	中压法兰阀门 公称直径 (80mm以内)		个	1	660	660.00	
11	中压法兰阀门 公称直径 (25mm以内)		个	12	210	2520.00	
12	燃气安全阀 力高3129		个	4	280	1120.00	
13	电接点压力表1.6MPA		个	2	180	360.00	
14	LTE-110报警灯		个	1	50	50.00	
15	压力表0.6MPA		块	3	60	180.00	
16	膜盒压力表0-60KPA		块	2	120	240.00	
17	低压碳钢平焊法兰公称直径 (80mm以内)		片	2	68	136.00	
18	低压碳钢平焊法兰公称直径 (25mm以内)		片	26	29	754.00	
19	中压螺纹阀门 公称直径 (15mm以内)		个	60	50	3000.00	
本页合计：						55150.00	



泉州东方厨具有限公司

厨具工程设备报价明细表（八）

地址:泉州市宝洲路东方厨具商厦 电话:0595-28898000 传真:0595-22512003 E-mail:dfcj@qzdfcj.com

客户:泉州轻工职业学院

联系人:

电话:

日期:2018年10月20日

序号	品名	规格型号及说明	单位	数量	单价	金额	备注
20	钢制90度弯头安装 DN80		个	16	45	720.00	
21	钢制DN80正三通		个	7	65	455.00	
22	钢制90度弯头安装 DN25		个	15	25	375.00	
23	钢制三通25*25*25		个	4	30	120.00	
24	钢制变径80*25		个	1	40	40.00	
25	钢制变径50*25		个	2	35	70.00	
26	管道支架制作安装 一般管架		项	1	1500	1500.00	
27	U型管卡（80、50、25）强度螺栓		批	1	1000	1000.00	
28	空气吹扫管道系统 公称直径（80、50、32mm以内）		宗	1	1000	1000.00	
29	安装，高空，防腐。辅助材料，运输费用		宗	1	13000	13000.00	
30	灶前不锈钢专用燃气管		套	40	100	4000.00	
探测器							
31	可燃气体报警控制器SNK8000		套	1	1500	1500.00	斯诺
32	点型可燃气体探测器SNT200-1		路	9	2500	22500.00	斯诺
33	电缆线 探测信号线4*1M2		米	65	8	520.00	南新电线
34	电缆线 探测信号线2*1M2		米	65	5	325.00	南新电线
35	PVC线管DN15		米	65	4	260.00	联塑
36	防爆风机L=200		米	3	820	2460.00	联塑
37	紧急切断阀DN80		台	1	8650	8650.00	杜森
本页合计:						58495.00	



泉州东方厨具有限公司

厨具工程设备报价明细表（九）

地址：泉州市宝洲路东方厨具商厦 电话：0595-28898000 传真：0595-22512003 E-mail:dfcj@qzdfcj.com

客户：泉州轻工职业学院

联系人：

电话：

日期：2018年10月20日

序号	品名	规格型号及说明	单位	数量	单价	金额	参考图
中餐排烟系统							
1	不锈钢油烟罩	L*1050*500	米	40	1250.00	50000.00	
	采用304不锈钢磨砂板,台面板厚1.0mm.折边						
2	不锈钢隔油网	L*500*500	片	80	190.00	15200.00	
	采用304不锈钢磨砂板,台面板厚0.8mm.折边						
3	锌板油烟座	500*700	米	40	380.00	15200.00	
	采用优质镀锌板,折边成方管状,板厚0.9mm,连接部用插条接驳,硅胶密封.						
4	锌板油烟管	600*700	米	35	420.00	14700.00	
	采用优质镀锌板,折边成方管状,板厚0.9mm,连接部用插条接驳,硅胶密封.						
5	镀锌弯头、化头	600*700	个	20	420.00	8400.00	
	采用优质镀锌板,折边成方管状,板厚0.9mm,连接部用插条接驳,硅胶密封.						
6	低噪音抽风机	15kw/380v	台	2	15800.00	31600.00	
	德通牌,直进直出吊装柜,新开发前弯多翼式离心叶轮,单进风;静高压.流量大;直联传动;0° 90° 180° 270° 四种安装角度互换 kw/380v 3kw以下可选220v						
7	低噪音抽风机	3kw/380v	台	1	4850.00	4850.00	
	德通牌,直进直出吊装柜,新开发前弯多翼式离心叶轮,单进风;静高压.流量大;直联传动;0° 90° 180° 270° 四种安装角度互换 kw/380v 3kw以下可选220v						
8	风机架及防震垫		套	3	1300.00	3900.00	
	采用50mm*50mm*4.5mm国标角铁焊接而成,选用高弹性,耐腐蚀防震材料.						
9	风机缺相保护、调频装置		套	2	5850.00	11700.00	
	选用适配功率电控箱,调频、弱电控制,缺相、过载、相序错均跳闸,安全配置						
10	风机缺相保护装置		套	1	1200.00	1200.00	
	选用适配功率电控箱,弱电控制,缺相、过载、相序错均跳闸,安全配置						
11	烟管法兰		项	1	3800.00	3800.00	
	采用30x30优质角钢,潮防锈漆						
中餐实训室隔墙装不锈钢饰板							
1	不锈钢饰板、滑道	根据现场量制	米	70	360.00	25200.00	
	采用304不锈钢磨砂板,厚≥1.0mm.						
本页合计:						185750.00	



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

泉州东方厨具有限公司

厨具工程设备报价明细表（十）

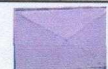
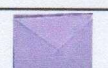
地址：泉州市宝洲路东方厨具商厦 电话：0595-28898000 传真：0595-22512003 E-mail:dfcj@qzdfcj.com

客户：泉州轻工职业学院

联系人：

电话：

日期：2018年10月20日

序号	品名	规格型号及说明	单位	数量	单价	金额	参考图
	西厨排烟系统						
1	不锈钢油烟罩	L*1050*500	米	19	1250.00	23750.00	
	采用304不锈钢磨砂板，台面板厚1.0mm. 折边						
2	不锈钢隔油网	L*500*500	片	38	190.00	7220.00	
	采用304不锈钢磨砂板，台面板厚0.8mm. 折边						
3	锌板油烟座	600*700	米	19	420.00	7980.00	
	采用优质镀锌板，折边成方管状，板厚0.9mm，连接部用插条接驳，硅胶密封。						
4	锌板油烟管	800*800	米	12	460.00	5520.00	
	采用优质镀锌板，折边成方管状，板厚0.9mm，连接部用插条接驳，硅胶密封。						
5	镀锌弯头、化头	800*800	个	9	460.00	4140.00	
	采用优质镀锌板，折边成方管状，板厚0.9mm，连接部用插条接驳，硅胶密封。						
6	锌板油烟管	350*350	米	9	285.00	2565.00	
	采用优质镀锌板，折边成方管状，板厚0.9mm，连接部用插条接驳，硅胶密封。						
7	烟管法兰		项	1	3800.00	3800.00	
	采用30x30优质角钢，刷防锈漆						
8	低噪音抽风机	15kw/380v	台	1	15800.00	15800.00	
	德通牌，直进直出吊装柜，新开发前弯多翼式离心叶轮，单进风；静高压。流量大；直联传动；0° 90° 180° 270° 四种安装角度互换 kw/380v 3kw以下可选220v						
9	风机架及防震垫		套	2	1400.00	2800.00	
	采用50mm*50mm*4.5mm国标角铁焊接而成，选用高弹性，耐腐蚀防震材料。						
10	低噪音抽风机	3kw/380v	台	1	4850.00	4850.00	
	德通牌，直进直出吊装柜，新开发前弯多翼式离心叶轮，单进风；静高压。流量大；直联传动；0° 90° 180° 270° 四种安装角度互换 kw/380v 3kw以下可选220v						
11	风机缺相保护、调频装置		套	1	5850.00	5850.00	
	选用适配功率电控箱，调频、弱电控制，缺相、过载、相序错均跳闸，安全配置						
12	风机缺相保护装置		套	1	1200.00	1200.00	
	选用适配功率电控箱，弱电控制，缺相、过载、相序错均跳闸，安全配置						
				本页合计：		85475.00	



(4) 建成照片



建成效果

(5) 荣誉厨师学院建设总结

为满足不同类型实践教学课程的教学需要，本专业实践教学条件包括建成再现企业生产环境和技术水平的西式烹饪工艺综合性高水平的实训基地，与企业共建荣誉厨师学院，充分满足校内生产性实训的要求。

实训基地的建设，是立足于服务我省海峡西岸经济区的建设工作，以提高学生工作技能和综合素质为目标，与荣誉国际酒店集团紧密合作，打破传统的学科



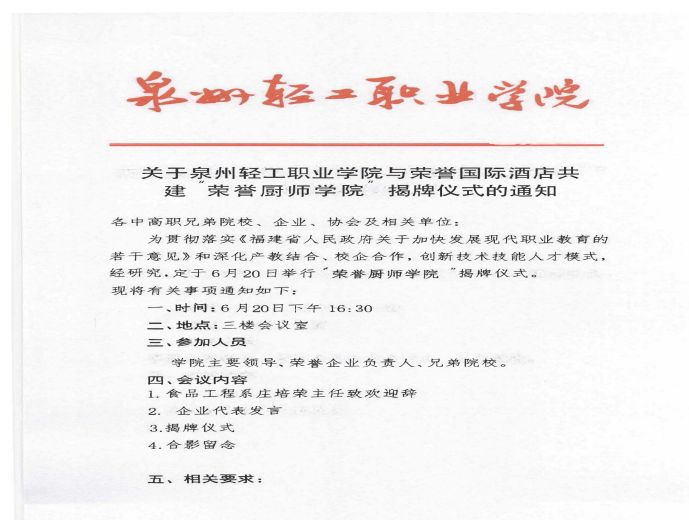
2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

教学模式，建立以就业为导向、以岗位为主轴、以职业能力为核心，创新实践教学运行机制，与行业企业联手，大力建设配置先进、功能齐全、校企共享、辐射面广，能够满足学生实训需要的集实训、生产、综合性于一体的培养基地。努力打造实训基地使其成为福建省西式烹饪工艺专业高等职业学校技能型紧缺人才培养基地，成为我省餐饮、饭店企业技术培训基地，成为专业教师进行实践培训和技术研发的基地，成为集教学、科研、实践、生产、技能鉴定、社会培训于一体的多功能培养基地，并在我省实现示范带动、效能辐射和资源共享的目标作用。

基地拟建成完善后，将在以下几个方面发挥效益：第一，扩大社会服务功能。基地除每年培养本校西式烹饪专业在校学生以外，可对本地区餐饮、饭店企业职工培训以及开展劳动力转移培训、社会转岗再就业培训等，并为同类职业院校师生提供实训平台；第二，提升学校西式烹饪专业应用能力。成为新技术、新工艺的推广中心，为全省经济建设和发展提供重要技术、人才支持；第三，基地建成后将成为高水平的省、市级职业技能鉴定场所，为中、高等职业教育和社会人员提供职业资格技能鉴定，目前在实训基地已成功完成 4 届西餐专业学生西式烹调师、西式面点师中级技能的培训和鉴定考试；第四，学校“双师”教师的整体水平将有大幅提升并彻底解决西餐专业学生实训动手能力不强的问题。

2、“荣誉厨师学院”揭牌仪式

(1) 揭牌仪式通知





2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

1. 请相关人员做好汇报准备，发言时间控制在 15 分钟以内。
2. 请各单位、各部门于 6 月 12 日下午 5 点之前将参加会议人员名单报至泉州轻工职业学院食品工程系办公室，电话 0595-36207066。
3. 请参会人员提前安排好工作，准时参会，提前 15 分钟进入三楼会议室。





(2) 荣誉厨师学院建成为胡满荣大师颁发院长和客座教授仪式照片



执行董事王树生博士为胡满荣大师颁发客座教授照片

3、荣誉厨师学院进行的活动

序号	活动名称	佐证材料
1	开展理论知识学习	荣誉厨师学院西式烹饪工艺专业授课计划、上课照片
2	西式烹饪工艺专业建设指导委员会成立	通知、签到、会议记录、会议总结等
3	第九届全国海鲜烹饪大赛	启动仪式、合影等
4	福建省餐饮行业西餐烹饪技能大赛	奖状、比赛照片等

(1) 校中厂开展理论知识学习课程计划

荣誉厨师学院专业授课计划

序号	课程名称	授课学期	授课地点	企业教师
1	餐饮市场营销	第三学期	泉州轻工职业学院	胡泽良、李芳龙



2	主题宴会设计	第四学期	泉州轻工职业学院	胡满荣、罗小琴
---	--------	------	----------	---------



荣誉厨师学院专业授课现场





(2) 西式烹饪工艺专业建设指导委员会暨人才培养方案论证会

①会议通知

泉州轻工职业学院

关于召开泉州轻工职业学院西式烹饪工艺专业群建设指导委员会的通知

各中高职兄弟院校、企业、协会及相关单位：

为提高西式烹饪工艺专业群人才培养水平，经研究，定于9月13日（星期二）召开西式烹饪工艺专业群建设指导委员会会议。会议安排如下：

一、时间：9月13日（星期二）下午15:00

二、地点：三楼会议室（腾讯会议：395-809-449）

三、参加人员

校领导及健康生活学院全体教师、校外专家（线上）

四、会议内容

西式烹饪工艺专业群建设和人才培养方案论证

五、相关要求：

1. 请相关人员做好汇报准备，发言时间控制在10分钟以内。
2. 请参会人员做好工作安排，提前10分钟进入会议室。

泉州轻工健康生活学院
2022年9月9日



②邀请函

泉州轻工职业学院

泉州轻工职业学院西式烹饪工艺专业 群建设指导委员会 邀请函

荣誉国际酒店行政总厨胡满荣先生：

我院计划在 2022 年 9 月 13 日（星期 二 ）下午 3 点 三楼
会议室 举行泉州轻工职业学院西式烹饪工艺专业群建设指导委员
会，特邀请您参加！

线上会议号：#腾讯会议：395-809-449。

泉州轻工职业学院
健康生活学院

2022 年 9 月 9 日



③会议签到表

西式烹饪工艺专业建设指导委员会签到表					
会议名称	西式烹饪工艺专业建设指导委员会				
会议日期	2022-09-13		地点	三楼会议室	
主持人	吴小燕	职务	教研室主任	记录	骆雅芬
会议议程	14: 50——15: 00 播放学校宣传片 15: 00——15: 20 主持人对本次人才培养专家论证会的目的、会议流程以及介绍参与本次论证活动的嘉宾并为参会的专家和老师们颁发专业群和各专业建设指导委员会聘任书（会后寄聘书）。 15: 20——16: 20 专业群汇报人从人才培养调研、培养目标、毕业要求和课程设置与教学进程安排等方面,全面展示现阶段专业群人才培养方案制定情况。（每个人汇报时间 10 分钟） 16: 20——17: 20 专家点评 17: 20——17: 30 领导总结				
参 会 人 员 签 名					
序号	姓 名	职 务	工 作 单 位	备 注	
1	史明煜	教师	泉州轻工学院		
2	刘锦敏	教师	泉州轻工学院		
3	陈蔚然	教师	泉州轻工学院		
4	吴黎福	教师	泉州轻工学院		
5	王 俊	教师	泉州轻工学院		
6	张建丽	教师	泉州轻工学院		



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

7	廖思仪	教师	泉州轻工职业学院	
8	赖思远	教师	泉州轻工职业学院	
9	周燕以	教师	泉州轻工职业学院	
10	薛程芳		泉州轻工职业学院	
11	吴小燕	食品检验检测技术专业教研室主任	泉州轻工职业学院	
12	李如凤	副院长	泉州轻工职业学院	
13	洪国	教师	泉州轻工职业学院	
14	谢乃玲	副院长	泉州轻工职业学院	
15	简叶	食品检验检测技术专业教研室主任	泉州轻工职业学院	
16	王文成	副教授	漳州职业技术学院	
17	杜虹伟	高级工程师	友臣(福建)食品有限公司	
18	谢三都	教师	闽南科技学院	
19	钱叶会	教务处处长	福建林业职业技术学院	
20	闫肃	总经理	泉州壹合食品研究院有限公司	
21	邱泉银	CEO	泉州玩洋进出口贸易有限公司	
22	林真	副教授	福建生物工程职业技术学院	
23	吴泉生	厨师长	泉州酒店	
24	喻亮	副校长、副教授	泉州轻工职业学院	
25				
26				
27				
28				
29				



④会议照片





⑤会议总结

西式烹饪工艺（原西餐工艺）人才培养方案论证总结

2020 年 4 月 8 日，西式烹饪工艺（原西餐工艺）人才培养论证会暨专业建设指导委员会顺利召开，并取得了圆满成功！

本次会议吸引了泉州轻工职业学院、厦门建发、厦门佰翔、厦门喜来登等多家单位积极参与。

会议期间，针对西餐工艺专业人才培养方案，提出论证：

1、英语老师现在全部归教育学院分配，新的人才培养方案模板，公共课有开设实用英语（4 学分），与教务处沟通的结果是这门课由我们自己安排，按专业英语上，按照现有人才培养方案我们安排了两次英语课，分别是《西餐专业基础英语》（大一上），《西餐专业英语》（大一下），19 级是否有必要同样安排两次课，谁来上，我们学院老师上还是英语老师上？（只开设《西餐专业英语》大二上开设，由学院老师上）

2、新增职业考证模块，落实双证书制度的课程，要求和职业资格证书的考试时间匹配，19 级及 20 级人才培养方案我们有安排一门课程针对高级西式烹调师考证的，但是从这学期来看 19 级出去实习前考取的是西式烹调师中级，是否有必要调整？另外今年我们新申请了 1+X 证书（餐饮管理运行），这个证书是融入《餐饮服务管理》这门课程，还是再另外开设一门课程（《餐饮运营管理》）？

3、模板中的实践模块取消了原来的认知实习、跟岗实习和顶岗实习、毕业设计的说法，更换为技能专题实践（6 学分）、毕业实习（20 学分）、毕业综合实践报告（6 学分），指导意见提到可以根据实际情况增加限选实践课程，是否需要再增加综合实践课程？

4、现有课程《原料初加工》为 4 学时，《创新菜品制作》为 2 学时，学生反映《创新菜品制作》2 学时太匆忙，21 级培养方案将《创新菜品制作》调整为 4 学时，《原料初加工》是否需调整为 2 学时，还是继续 4 学时？

5、根据生源不同，中职生和高中生理论上要区分培养方案，但根据了解，目前我们的生源中以前在中职学过西餐的较少，大部分以中式烹调为主，关于两套培养方案是否可以考虑课程名称一致，但在课程标准及教学内容上进行区分，高中生课程内容相对基础，中职生进行改革提升？

6、鉴于比赛需要，是否有必要加开中式面点、冷拼制作课程？（加开冷拼制作课程）

7、扣除公共课 40 学分，实践模块 32 学分，专业课学分共计 68 学分，如何安排到各个



学期？

8、是否有必要加设《烹饪原料学》课程（理论）？（加开）

9、《西餐工艺美术》课程按照课程标准及培养方向，应侧重菜品摆盘设计，但就目前我们的教学进度表及课程标准并未体现这一方面，大家讨论是否要对课程标准进行重新制定？。

同时，专家组也对人才培养方案提出以下几点建设性意见：

福建荣誉集团胡满荣大师

- ① 人才培养目标的职业面向应更清晰集中，专而不泛，进行针对性的培养；
- ② 加强校企合作，企业导师进校授课；
- ③ 实习过程中，真正落实校企双方管理，建立管理模式。

厦门佰翔集团董事长秘书宋晨

- ① 针对学生专业职业规划不清晰、缺乏对专业职业的认知，学校加强辅导，改革旧模式，企业导师共同授课；
- ② 加强学生吃苦耐劳精神的培养，端正学习和工作态度。
- ③ 大部分院校英语为应试性内容，与岗位联系不强，建议增加西餐工艺专业学生英语实训部分内容，提高学生口语。

3、厦门建发集团泉州悦华酒店餐饮部经理周强

- ① 结合企业需求，加强刀工练习及西点制作等课程的学习；
- ② 建议专业限选课在专业群内可以互相参考设置；
- ③ 在培养学生专业知识和专业能力的基础上，应加强学生职业素养培训。

泉州轻工职业学院

2020 年 4 月 8 日



(3) 第九届全国海鲜烹饪大赛材料



启动仪式



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料



比赛获奖合影

(4) 福建省餐饮行业西餐烹饪大赛材料



赛前合影



比赛现场





颁奖典礼

八、学院获奖情况

（一）2017 年“盼盼杯”首届海峡两岸高职高专食品创新创意大赛





2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料



(二) 2018 年“亚明杯”第二届海峡两岸职业教育食品创新创意大赛





2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料

(三) 2019 年“旺瓜杯” 第三届福建省职业教育食品创新创意大赛

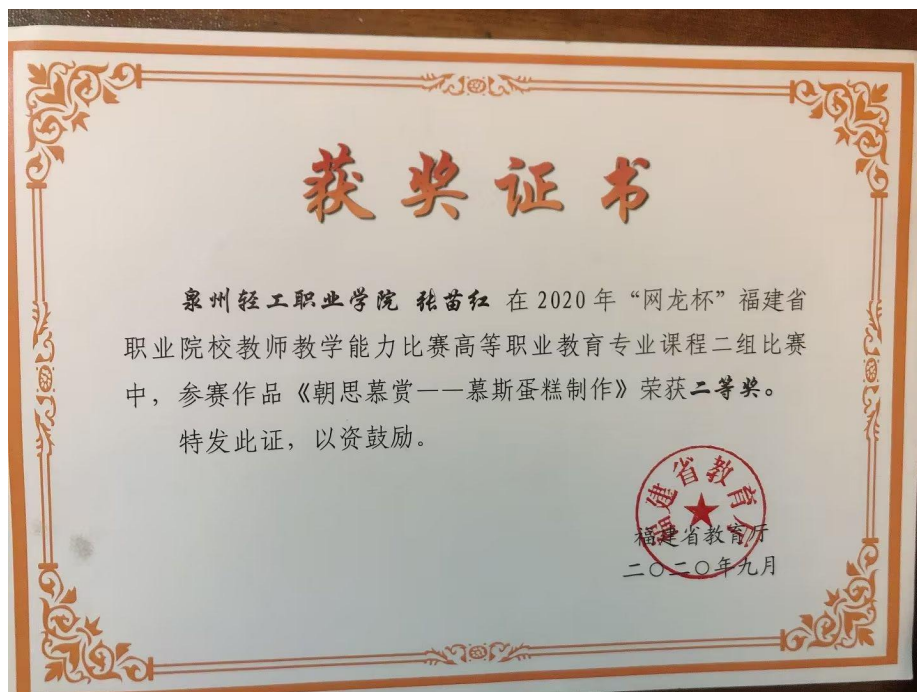




(四) 2019 年福建省职业院校技能大赛高职组中餐主题宴会设计赛
项三等奖

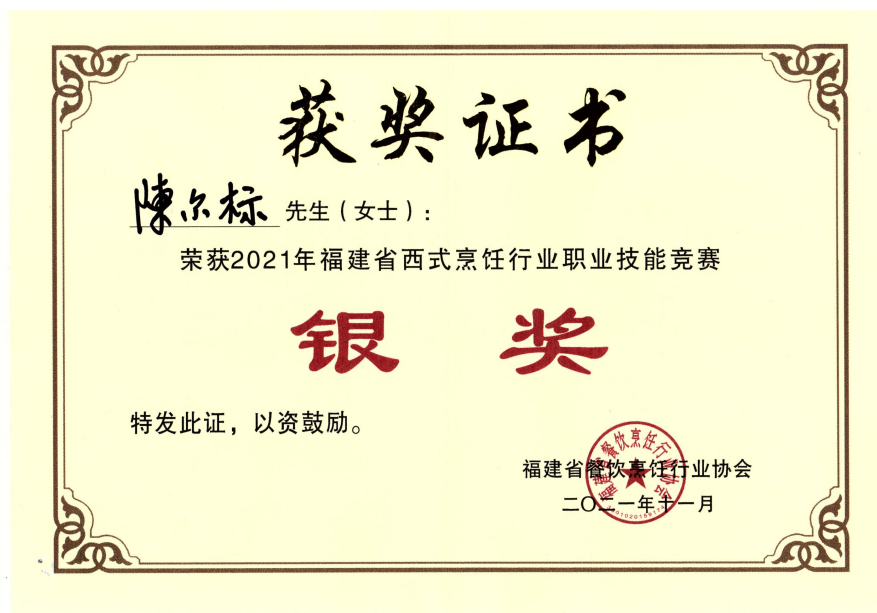


(五) 2020 年福建省职业院校技能大赛教师教学能力比赛二等奖

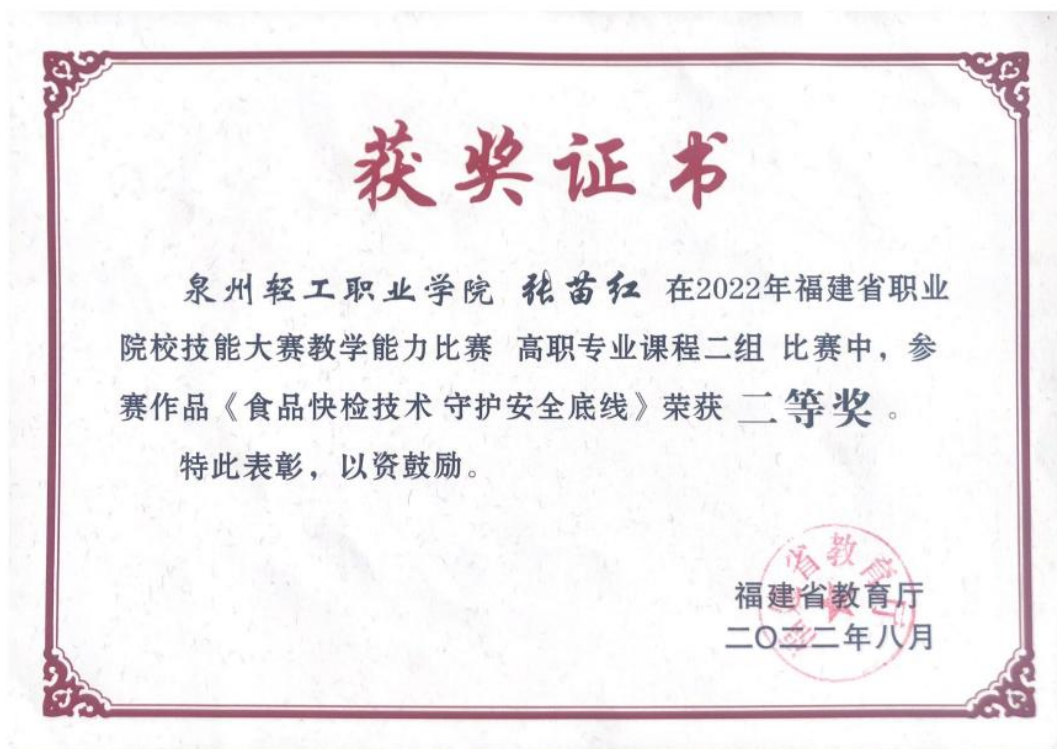




(六) 2021 年福建省西式烹饪行业职业技能竞赛银奖



(七) 2022 年福建省职业院校技能大赛教师教学能力比赛二等奖



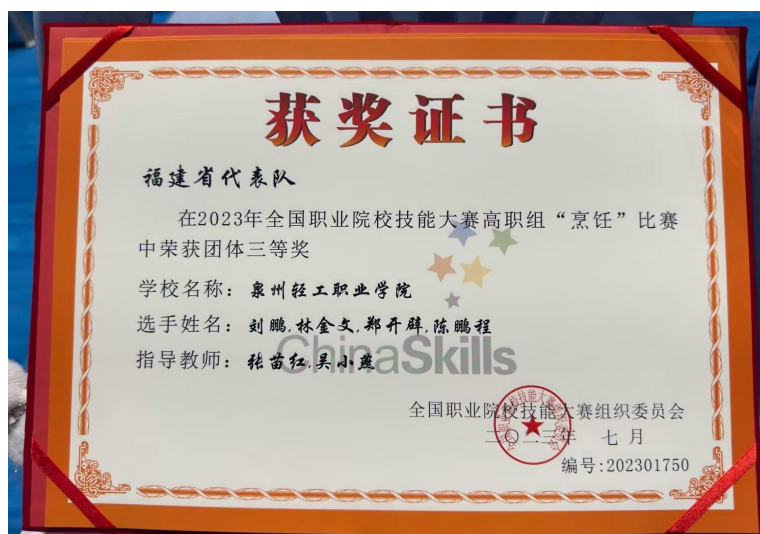
(八) 2023 年福建省职业院校技能竞赛烹饪赛项二等奖



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料



(九) 2023 年全国职业院校技能竞赛烹饪赛项三等奖





九、社会服务情况

（一）肯尼亚 TOT 项目





(二) 承办各级各类竞赛



第九届全国海鲜烹饪大赛



福建省西餐行业技能竞赛



福建省职业院校技能大赛烹饪赛项高职组

（三）企业、退伍军人培训



退伍军人随军家属培训



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料



漳州古雷港中式面点师培训



退伍军人培训



2024 年福建省职业教育教学成果奖申报支撑材料



退伍军人西点项目培训

（四）宋元海丝宴



宋元海丝宴·名厨品鉴会



宋元海丝宴亮相福建省闽菜展览会



宋元海丝宴亮相国家博物馆



宋元海丝宴走进联合国