

烹饪工艺与营养人才培养方案

烹饪工艺与营养（640202）

一、培养目标和要求

（一）培养目标

烹饪工艺与营养专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好人文素养、职业道德和创新精神，精益求精、吃苦耐劳的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握现代烹饪技巧、营养指导、食品营养配餐、食品卫生安全控制和餐饮管理的专业知识和技术技能，通过系统地学习和实践，具有创新菜品研发能力、中西餐烹调技能、菜品营养搭配技能等，以实践操作和创新思维为导向，培养具备从事现代餐饮、酒店工作、食品加工等工作的高素质、复合型技术技能人才。

（二）培养要求

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

1、素质要求

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，深入贯彻党的十九大精神，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；

(3) 具有质量意识、环保意识、卫生意识、安全意识、信息素养、工匠精神和创新思维；

(4) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神；

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

(6) 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。

2、知识要求

(1) 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识；

(3) 熟悉中西方餐饮文化；

(4) 掌握饮食营养与卫生安全知识；

(5) 掌握烹饪原料、营养配餐知识，掌握中式烹调和面点工艺；

(6) 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识；

(7) 掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识；

(8) 了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

3、能力

(1) 方法能力：具有良好的学习习惯、较强的形象思维能力和逻辑思维能力，能够快速自学专业领域内的一些前沿知识和技能；信

息处理与数字应用能力：能够根据专业领域的需要，运用多种媒介、多种方式来采集、提炼、加工、整理信息。并能够对专业问题进行分析、预测和评价；能够综合运用所学专业知 识，及时、正确地处理实际操作中存在的各种问题；能够积极、主动地解决所在岗位的技术难题。

（2）社会能力：具有良好的心态和换位思考的宽广胸怀，尊重他人，诚心待人，能够敏锐地发现共同感兴趣的话题，能够运用巧妙的方式和他人沟通；牢固树立“团队利益高于个人利益”观点，尊重并理解他人的观点与处境，能够正确评价和约束自己的行为，能够综合运用各种交流和沟通的方法与他人进行合作；解决问题能力：能够发现问题、提出问题，综合运用所学的知识去努力思考、积极探索，并且具有创造性地解决问题的能力。

（3）专业技能：掌握烹饪加工处理方法和成型质量标准；能够对烹饪原料进行辨别、加工处理和妥善保管；熟悉烹饪各环节的操作原理与要求；能够安全熟练地使用设备和工具，并保证日常的清洁卫生；能够正确运用烹饪技法制作冷菜、热菜、面食品雕刻，保证其卫生安全及营养价值；能够合理搭配色彩、制作常用饰品美化菜肴；具有较强的法规意识、安全意识、节约意识和良好的卫生习惯。

二、招生对象及入学考试

（一）招生对象

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学历人员。

（二）入学考试

普通高等学校招生全国统一考试或高职高专统一招生考试（对口考试）。

三、学习方式及学习年限

采用全日制学习方式，学习年限为 3 年。

四、培养方式

采取课程学习、社会实践和毕业设计相结合的培养方式。理论学习、社会实践环节实行学分制。加强学生的实践训练，将社会实践、课程教学和毕业设计紧密结合，注重培养学生在实践中解决实际问题的意识和能力，锻炼学生实践能力，提高专业技术技能水平。

五、课程学习

1、制订课程学习计划

由学校根据本专业培养方案制订课程学习计划，学生根据相应课程学习计划完成相应学分要求。

2、课程学分要求

本专业学生要求在第一学年、第二学年内完成相应课程学习部分，取得相应学分。课程学分不少于 140 学分。课程 60 分及格，课程成绩及格方可获得学分。

3、课程设置

本专业毕业生主要就业岗位为各类大中型、中高档餐饮企业（宾馆、饭店、招待所等）菜肴制作、面点制作等岗位；各企事业单位食堂管理人员、中小型餐饮企业管理人员；营养配餐、饮食保健咨询、食品加工企业食品生产等岗位。

结合市场就业需求，学生应按照学校制定的培养方案，结合实际的就业方向，完成相关方向课程的学习。课程体系应突出对职业技能的认知、专业技能及技术集成能力培养的特点。教学内容要强调理论性与应用性课程的有机结合，突出案例分析和实践研究。

(1) 公共基础课（必修课程，46 学分）

军事理论和军训（含入学教育）	3 学分
形式与政策	1 学分
思想道德与法治	3 学分
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4 学分
习近平新时代中国特色社会主义思想概论	4 学分
大学语文	4 学分
大学数学	4 学分
大学英语	4 学分
大学体育与健康	8 学分
信息技术	4 学分
心理健康教育	2 学分
综合素质拓展活动	4 学分
劳动教育	1 学分

(2) 公共基础课（选修课程，8 学分）

党史	2 学分
新中国史	2 学分
改革开放史	2 学分
社会主义发展史	2 学分

美育	2 学分
中华优秀传统文化	2 学分
职业素养	2 学分

(3) 专业基础课 (必修课程, 20 学分)

烹饪原料	4 学分
烹饪学导论	4 学分
饮食文化	4 学分
烹饪美学	4 学分
饮食心理	4 学分

(4) 专业核心课 (必修课程, 57 学分)

食品营养与配餐	6 学分
餐饮食品安全	4 学分
中式烹调工艺	6 学分
中式面点工艺	4 学分
宴会设计与实践	4 学分
餐饮企业运行管理	6 学分
1+X 综合实训	5 学分
烘焙综合实训	4 学分
顶岗实习	8 学分
毕业设计 (毕业论文)	10 学分

(5) 专业拓展课 (选修课程, 9 学分)

地方风味名菜制作	2 学分
----------	------

餐厅服务技能实训	2 学分
食品雕塑与菜品装饰	2 学分
餐饮创业策划	2 学分
美食鉴赏	2 学分

六、毕业要求

学生需修满规定的总学分，并通过各门课程的考核。同时，还需完成毕业设计（论文）和岗位实习等实践性教学环节的要求，即可满足毕业要求。