

广东环境保护工程职业学院成人高等学历教育

烹调工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称

1. 专业名称：烹调工艺与营养专业

2. 专业代码：640202

二、专业培养目标

本专业培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，具有良好的职业素质，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理与营养配膳基础知识和技术技能，面向餐饮连锁企业、国际酒店、健康管理机构与中等职业教育行业(或领域)，从事烹饪操作、营养配餐、食品卫生管理、健康管理以及职业教师工作，具有一定创新创业能力和较强实践能力的高素质技术技能人才。

三、专业特色和培养要求

本专业毕业生就业岗位主要是面向生产（管理）一线的国际酒店、餐饮企业、高校后勤集团、医院、中等职业学校的中西点制作、中西餐制作、营养配餐、餐饮管理的面点师、烹调师、企业经营者及教师等人员。

毕业生能充分了解烹饪与营养的相关基本知识，掌握中西餐制作、中西点制作及营养配餐、餐饮管理的能力；注重培养学生的诚信品质、敬业精神、责任意识和遵纪守法意识，树立终身学习理念，学生具有良好的学习能力、实践能力、工作能力、创新能力、创业能力，以及良好的人际沟通能力和团队协作精神。

四、学制和办学形式

1. 学制：2.5 年

2. 办学形式：函授

3. 层次：专科

五、课程设置及学时

课程包括公共基础课、专业基础课、专业课、实践性教学环节和选修课。

1、公共基础课

实用英语、思想道德修养与法律基础（廉洁修身）、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、信息技术。公共基础课教学时数占总学时数的15%，安排在第一个学期。

2、专业基础课

菜点与酒水知识、绿色烹饪原料、烹调基本功训练、烹饪化学、面点基本功训练、烹饪营业与安全等。专业基础课教学时数占总学时数的25%。

3、专业课

粤菜工艺与制作、粤点工艺与制作、西点工艺与制作、西餐工艺与制作、绿色餐饮管理、营养配餐与健康管理、药膳与食疗概论。专业课教学时数占总学时数的41%。

4、选修课

选修课开设烹饪专业职业素养、餐饮职业礼仪等两门课程。选修课教学时数占总学时的9%。

六、实践性教学环节

实践性教学环节包括毕业论文（设计、实习、实践），占总学时数的 12%。

七、教学计划安排表

详见：附表一

八、开设专业的师资情况

本专业教学团队有专任教师 10 人，其中副教授 1 人，双师型教师 8 人，硕士及以上 6 人，教学团队高级技师 6 人，被中国烹饪协会评为优秀老师 1 人，市级以上技术能手 2 人。同时聘请希尔顿等酒店管理集团行业人才任兼职教师。

九、开设该专业教材情况

详见：附表二

附表一

烹调工艺与营养专业（函授）教学计划

系部：食品工程系

专业：烹调工艺与营养

学制：2.5 年

课程类别	课程编号	课程名称	学分	总学时	学时类型			开设学期及学时数				
					讲授	自学	实习或实验	1	2	3	4	5
公共基础课	1	实用英语	2	20	8	12	0	8				
	2	思想道德修养与法律基础 (廉洁修身)	4	64	24	40	0	24				
	3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	64	24	40	0	24				
	4	信息技术	2	20	8	12	0	8				
专业基础课	5	菜点与酒水知识	2.5	40	14	26	0	14				
	6	绿色烹饪原料	3	52	20	32	0	20				
	7	烹调基本功训练	3	52	20	32	0		20			
	8	烹饪化学	2	36	14	22	0		14			
	9	面点基本功训练	3	48	18	30	0		18			
	10	烹饪营养与安全	3	52	20	32	0		20			
专业课	11	粤菜工艺与制作	4	64	24	40	0		24			
	12	粤点工艺与制作	4	64	24	40	0		24			
	13	西点工艺与制作	4	64	24	40	0			24		
	14	西餐工艺与制作	4	64	24	40	0			24		
	15	绿色餐饮管理	4	70	26	44	0			26		
	16	营养配餐与健康管理	4	70	26	44	0			26		
	17	药膳食疗知识	4	64	24	40	0			24		
选修课	18	烹饪专业职业素养	3	50	20	30	0				20	
	19	餐饮职业礼仪	3	50	20	30	0				20	
	20	毕业实习（毕业设计）	8	135	50	85	0					50
		合计	70.5	1143	432	711	0	98	120	124	40	50

烹调工艺与营养专业（函授）教材征订

序号	课程名称	选用教材	出版社	作者/编者	书名号（ISBN 号）	使用学期
1	实用英语	新视野英语教程（读写教程） 第二版第一册	外研出版社	郑树棠 胡全生	9787560083346	1
2	思想道德修养与法律基础（廉洁修身）	思想道德修养与法律基础（2018 年版）	高等教育出版社	—	9787040495034	1
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	创新创业基础	机械工业出版社	孙洪义	9787111541646	1
4	信息技术	信息技术基础（项目式）	人民邮电出版社	赖利君、张朝清	9787115259073	1
5	菜点与酒水知识	菜点与酒水知识	科学出版社	郝志阔	9787030351227	1
6	绿色烹饪原料	烹饪原料	中国质检出版社	郝志阔、李超	9787502644413	1
7	烹调基本功训练	—	—	—	—	2
8	烹饪化学	烹饪化学	中国质检出版社	何红江	9787502644345	2
9	面点基本功训练	—	—	—	—	2
10	烹饪营养与安全	烹饪营养与食品安全（第二版）	中国旅游出版社	赵建民	9787503257667	2
11	粤菜工艺与制作	粤菜工艺	中国轻工业出版社	郝志阔	9787501997497	2
12	粤点工艺与制作	中式面点工艺与实训	中国轻工业出版社	王美	9787518410996	2
13	西点工艺与制作	西点工艺（第二版）	浙江工商大学出版社	应小青	9787517825807	3
14	西餐工艺与制作	西餐烹调工艺	华中科技大学出版社	余松筠	9787568041911	3
15	绿色餐饮管理	餐饮管理（第二版）	中国旅游出版社	李虹	9787503258428	3
16	营养配餐与健康管理	营养配餐与健康管理	中国质检出版社	郝志阔、郑海云	9787502642853	3
17	药膳食疗知识	中医食疗药膳设计	科学出版社	诸杰	9787030505163	3
18	烹饪专业职业素养	烹饪专业职业素养与职业生涯规划	中国质检出版社	郝志阔、林梅	9787502646189	4
19	餐饮职业礼仪	酒店职业礼仪	清华大学出版社	李成	9787302462040	4
20	毕业论文（设计、实习、实践）	—	—	—	—	5