高等学历继续教育

专业增设申请表(非国控专业)

学校名称（盖章）：河北青年管理干部学院

学校主管部门：河北省教育厅

专业名称：烹调工艺与营养

专业代码：640202

所属专业门类或专业大类：旅游大类

修业年限：2.5年

学习形式:业余

培养层次:专科

申请时间：2021年1月

专业负责人：肖颖

联系电话：13366961079

中华人民共和国教育部制

**目录**

1. 专业增设申请表

2. 学校基本情况

3. 增设专业的理由和基础

4. 增设专业人才培养方案

5. 增设专业专任教师情况

6. 增设专业计划开设的主要课程

7. 增设专业基本办学条件

**填表说明**

1.申请表限用A4纸张打印并装订成册（各专业分别装订）;

2.在学校办学基本类型对应的方框中画“√”;

3.所有表格均可另加页;

4.本表内容应真实、准确。

1.专业增设申请表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 专业代码 | 640202 | 专业名称 | 烹调工艺与营养 |
| 学习形式 | 业余 | 培养层次 | 专科 |
| 修业年限 | 2.5年 | 现有专业（个） | 现有继续教育专业6个 |
| 学科门类（本科）或专业大类（专科） | 旅游大类 | 本校已设的相近专业及开设年份 | 全日制烹调工艺与营养专业，2020年4月开设 |
| 拟首次招生时间及招生数 | 2021年，100人 | 五年内计划发展规模 | 200人 |
| 学校专业设置评议专家组织评议意见 | 河北青年管理干部学院2021年申请增开设专科层次“烹调工艺与营养”专业，旨在培养出满足区域经济社会发展需要的技术型人才，该专业设置符合社会经济的发展需求，符合学校专业发展规划方向，有潜在生源。学校在经费投入、校内外实训基地建设等方面都已经具备了开设新专业的条件。经集体评议，专家组一致同意并支持增设“烹调工艺与营养”专业。（主任签字） 年 月 日 |
| 学校意见 | 学校同意并支持2021年增设“烹调工艺与营养”专业。（校长签字） 学校（盖章）： 年 月 日 |
| 省级教育行政部门意见 |  盖章： 年 月 日 |

注：专业代码按《办法》规定的专业目录填写。

⒉学校基本情况

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 学校名称 | 河北青年管理干部学院 | 学校地址 | 河北省石家庄市槐中路417号 |
| 邮政编码 | 050031 | 校园网址 | http://www.hbqgy.cn |
| 在校生总数 | 全日制在校生5879人继续教育在校生78人 | 专业平均年招生规模 | 全日制专业平均年招生规模100人；继续教育专业平均年招生规模13人 |
| 学校办学类型 | □开放大学 ☑独立设置成人高校 |
| 已有学科门类或专业大类 | 继续教育专业已有专业大类：土木建筑大类、电子信息大类、财经商贸大类、新闻传播大类、教育与体育大类 |
| 专任教师总数（人） | 116人 | 专任教师中副教授及以上职称教师所占比例 | 31.2% |
| 学校简介和历史沿革（300字以内） | 河北青年管理干部学院是一所省属公办成人高等院校。学院的前身是成立于1950年的河北省团校。1987年经原国家教委批准成立河北青年管理干部学院。从1999年开始，经教育部批准，学院开始招收普通高职专科学生。目前学院设有财经系、信息系、教育传媒系、管理系等四个教学系共24个普通全日制专业面向全省招生；另有工程造价等6个继续教育专业面向全省招生。学院办学历史悠久、文化底蕴深厚、交通便利。教学及文体活动设施完备，有大型微机房、语音室、多功能报告厅、会计电算化实验室、餐饮客房实训室、综合演播厅、校园电视台、线性非线性音像编辑室、写真喷绘实训室、形体训练室、护理实训楼、塑胶球场、图书馆等设施，并且所有教室均为多媒体教室。 |

注：专业平均年招生规模=学校年招生数÷学校现有专业总数

3.增设专业的理由和基础

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| （包括申请增设专业的主要理由、专业筹建情况、学校专业发展规划及人才需求预测情况等方面的内容）**烹调工艺与营养专业调研报告**一、调研目的通过社会调查，掌握行业和企业对烹任专业的人才需求，人才规格、未来发展的需求数量、受教育的程度、对岗位能力的要求、以及相应的职业资格标准，学校培养人才的教学模式、教学课程设置、培养手段等情况做一个客观准确的判断、定位、设置，便于今后能更好地为社会服务、为学生服务。二、调研思路与内容为使河北青年管理干部学院烹饪工艺与营养专业人才培养的目标和规格凸现职业教育的针对性、实践性和先进性，与用人单位需求实现“零距离”对接，本次调研通过深入与本专业联系较为紧密的行业协会、企业、酒店、和学校等单位沟通，从而能从宏观上把握行业、用人单位的人才需求及职业学校人才培养的现状。在此基础上确定专业教学改革思路、培养目标及专门化方向等，提出烹饪与营养专业改革思路和建议。调研内容:包括烹饪与营养专业对应行业的人オ结构现状、专业发展趋势、人才需求状况、岗位对从业人员知识及能力的要求、相应的职业资格、学生就业去向等。三、调研方式与对象调研对象：用人单位人力资源负责人、厨师长、人才交流中心等。（一）行业调研以了解行业发展现状、发展趋势，掌握相关统计数据为主，可采取相关网站查询，查询经济年鉴等方式搜集相关信息。（二）企业调研以直接走访企业调研为主。（三）同类院校专业开设及毕业生调研以走访同类院校，研究分析相关专业建设情况，走访、电话访问相关专业毕业生为主。四、调研分析（一）行业发展状况调研分析1.行业发展现状国家统计局2019年4月17日发布今年一季度社会经济发展状况显示，2019年1-3月，全国餐饮收入10644亿元，同比增长9.6%；限额以上单位餐饮收入2226亿元，同比增长7.9%。其中，3月份，全国餐饮收入3393亿元，同比增长9.5%；限额以上单位餐饮收入726 亿元，同比增长7.5%。据中国烹饪协会分析，第一季度，相比社会消费品零售总额增幅（8.3%）,全国餐饮市场增幅高于整个消费市场增幅1.3个百分点，餐饮收入增速继续领跑于社会消费品零售总额。餐饮市场规模首次在第一季度实现突破万亿元，继续运行在合理区间，延续了总体平稳、稳中有进的发展态势，为餐饮市场全年稳定健康发展打下良好基础，特别是快餐、特色餐饮企业营业额较快增长。2019年外部不确定性因素较多，国内结构性矛盾仍比较突出，经济下行压力犹存，餐饮行业作为民生刚需行业抗风险能力较强，已成为激发内需新引擎，今年将继续为消费增长做出积极贡献，在扩内需、促消费、稳增长、惠民生方面发挥市场主体重要作用。（二）企业调研分析该专业毕业生就业范围主要是面向省内外各类高档宾馆、酒店、酒楼、大型国企食堂、食品加工企业、快餐业、高级私人会所，以及其他餐饮企业单位，从事营养配餐、烹调加工和伙食管理等工作。1．专业主要就业岗位（1）厨师:是以[烹饪](https://baike.baidu.com/item/%E7%83%B9%E9%A5%AA/988552)为[职业](https://baike.baidu.com/item/%E8%81%8C%E4%B8%9A/2133531)，以烹制菜点为主要工作内容的人。（2）主厨:各类院校、团体等企事业单位的烹饪教学、培训。指对食品准备有技巧的人，也是指对食品的烹饪及搭配有经验的人。（3）营养配餐师、药膳配制等相关工作岗位:了解掌握各种营养素的功能、烹饪原料的营养知识、食品安全知识、烹饪过程营养的保护、各类人群的营养特点、营养食谱编制的要领、成本核算、营养配餐的制作方法。（4）餐饮服务人员:具有餐厅迎宾、预定与点餐工作，中餐零点服务，处理餐厅投诉能力的人。2．专业人才需求分析 根据专业建设任务要求，为了进一步推进"校企合作"的办学模式开展，了解餐饮行业的工作特点、人才需求的规格、学生能力以及素质的要求，掌握行业发展动向以及人才培养的目标，更好的为区域经济发展服务，2015年6月开始，北京天禄源进行了多次的社会调研，现就本次活动调研过程和结果做如下总结分析:通过对餐饮企业和从业人员的调查分析，首先明确了专业发展的方向，避免职业教育教学办学方向的盲目化，使办学更加科学、可行；其次本次调查的意义还在于摸清了本专业的不同工种、岗位设置及能力的要求方面的具体情况，这对课程的开发，教学的实施，实习的安排等学校后续工作提供了坚实可信的工作依据；本次调研活动还直接与企业从事生产工作的一线技术骨干进行沟通，了解餐饮行业的发展趋势、人才需求规格和能力素质培养方向等内容，使学校掌握现阶段行业特点和发展动向，为今后很长一段时间培养什么样的人，校企两家达成了高度的一致，从而实现学校更好为企业和区域经济发展服务的办学宗旨。3.专业从业岗位的工作和能力分析

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **岗位** | **岗位职责及工作任务** | **知业能力素质要求** |
| 1.厨师 | 厨师，是以[烹饪](https://baike.baidu.com/item/%E7%83%B9%E9%A5%AA/988552)为[职业](https://baike.baidu.com/item/%E8%81%8C%E4%B8%9A/2133531)，以烹制菜点为主要工作内容的人。 | 1、识别烹饪原料的种类、分类、营养成分、产地、产季等品质和应用的能力；2、刀功、勺功、火功、味功和原料的初步加工及干货原料胀发能力；3、具有烹饪原料的选择、初步加工、切配到原料熟处理，火候、调味，制汤，挂糊、勾芡，装盘等及形成风味的能力；4、四大面团调制和面点制作基本技能。 |
| 2.主厨、各类院校、团体等企事业单位的烹饪教学、培训 | 指对食品准备有技巧的人，也是指对食品的烹饪及搭配有经验的人。 | 1、餐饮活动策划与产品开发和进行餐饮质量管理的能力；2、宴席菜单设计、主题宴席设计及菜点开发能力；3、烹饪成本核算、控制能力；4、具有烹饪原料的选择、初步加工、切配到原料熟处理，火候、调味，制汤，挂糊、勾芡，装盘等及形成风味的能力；5、四大面团调制和面点制作基本技能。 |
| 3.营养配餐师、药膳配制等相关工作岗位 | 了解掌握各种营养素的功能、烹饪原料的营养知识、食品安全知识、烹饪过程营养的保护、各类人群的营养特点、营养食谱编制的要领、成本核算、营养配餐的制作方法  | 1、烹饪和食品营养分析、营养配餐和把控食品卫生和安全的能力；2、从食品服务于健康的角度，结合中药理论，药膳食材、烹制方法制作营养、健康菜点的能力；3、烹饪成本核算、控制能力；4、具有烹饪原料的选择、初步加工、切配到原料熟处理，火候、调味，制汤，挂糊、勾芡，装盘等及形成风味的能力；5、识别烹饪原料的种类、分类、营养成分、产地、产季等品质和应用的能力。 |
| 4.餐饮服务人员 | 1.餐厅迎宾、预定与点餐工作2.中餐零点服务3.处理餐厅投诉 | 1、熟练运用托盘、摆台、餐巾折花、斟酒、上菜、分菜等六大基本技能以及服务规程提供席间服务，能按西餐宴会服务程序提供服务； 2、能恰当处理客人投诉； 3、具备较强的沟通能力和一定的组织能力。 |

高校专业设置调研分析本专业成立于1985年是教育部高职高专教育教学改革试点专业旨在培养德、智、体、美等方面全面发展。到此为止，我国已有124所高校获批该专业。五、调研结论（一）人才需求程度 据调查目前我国餐饮业从业人员超过2000多万。前两年，商务部提出在扩大内需、拉动消费方面，主要发展餐饮业。据统计品示2010年遂宁市城区共有中西式餐饮共3000余家，烹任从业人员达25000多人。我们对遂宁、成都、庆、北京的数十家宾馆、酒店大型餐饮企业，对其总经理、人事部经理、学校实习学生、见习学生、毕业学生、部分单位员工等进行了调研。日前，在遂宁，成都，重庆餐饮行业从事工作的人员中，白分之七十的是由师傅带徒弟的方式出来的，百分之二十左右只在民办烹任培训班经过三个月或一年时间短期培训，只有百分之十左右是经过正规学历教育、系统全面的培训的。所以烹饪行业从业人员中普遍存在素质较低、知识结构单一的现状。随着行业规模不断大，消费势头持续看好，预计我国餐饮行业急需大量经过正规学历教育、系统全面的培训的高素质从业人员，缺口达1000万之多。（二）就业岗位、就业领域的相对稳定性随着我国国民经济稳步发展，人民生活水平日益提高，促进了我国旅游业的蓬勃发展，餐饮行业的专业化，市场化，国际化的特点日趋突显，各类餐饮企业应市而生，而从业人员素质低下及人才紧缺的现状，已成为制约餐饮行业迅猛发展的瓶颈。市场对烹饪高学历的专业技术人才已呈现出供不应求的状况，另外随着人们对健康和营养卫生的重视，营养配餐等职业人才也很紧缺。因此本专业具有广阔的职业发展前景。（三）行业企业对专业人才培养的需求和预期根据专业建设任务要求，为了进一步推进"校企合作"的办学模式开展，了解餐饮行业的工作特点、人才需求的规格、学生能力以及素质的要求，掌握行业发展动向以及人才培养的目标，更好的为区域经济发展服务，2015年6月开始，北京天禄源进行了多次的社会调研，现就本次活动调研过程和结果做如下总结分析:通过对餐饮企业和从业人员的调查分析，首先明确了专业发展的方向，避免职业教育教学办学方向的盲目化，使办学更加科学、可行；其次本次调查的意义还在于摸清了本专业的不同工种、岗位设置及能力的要求方面的具体情况，这对课程的开发，教学的实施，实习的安排等学校后续工作提供了坚实可信的工作依据；本次调研活动还直接与企业从事生产工作的一线技术骨干进行沟通，了解餐饮行业的发展趋势、人才需求规格和能力素质培养方向等内容，使学校掌握现阶段行业特点和发展动向，为今后很长一段时间培养什么样的人，校企两家达成了高度的一致，从而实现学校更好为企业和区域经济发展服务的办学宗旨。（四）行业企业对就业人员能力的要求、职业资格证书的要求下表所列企业对就业人员的设计能力和软件应用能力的基本要求外，具备下列职业技能证书人员，在企业技术岗位具有竞争力。 **企业对职业资格证书要求**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **就业岗位** | **职业资格（技能）证书要求** | **发证机关要求** |
| 1 | 中式烹调师 | 中级及以上 | 人力资源社会保障部 |
| 2 | 中式面点师 | 中级及以上 | 人力资源社会保障部 |

（五）专业人才培养目标定位、培养规格要求人才培养目标：本专业培养德、智、体、美、劳全面发展，基础扎实、知识面宽、操作技能强、素质良好，富有创新精神，具有扎实的烹饪及相关理论知识，熟悉餐饮企业运作方式和工艺流程能适应社会发展和经济建设所需要的烹饪专业及酒店餐饮管理业的高级应用型人才。培养规格要求：1. 热爱中国共产党，热爱社会主义祖国；掌握马克思主义、毛泽东思想及邓小平理论的基本原理；坚持党的基本路线，坚持四项基本原则，坚持建设有中国特色的社会主义；具有科学的世界观、正确的人生观和高尚的道德情操；热爱本职工作，有全心全意为人民服务的思想和良好的职业道德。
2. 专业技术素质：要求系统地、扎实的掌握烹饪与酒店餐饮管理的基本理论、基础知识和基本技能及方法，受到科学思维和科学技能的训练。
3. 培养学生掌握烹饪制作、食品卫生、膳食营养、烹饪美学等方面的基本知识和理论；
4. 掌握基础的中西餐烹饪技艺，能熟练的制作中西餐常见菜肴和面点，特别是能较好的掌握各地菜肴、面点和小吃的全面操作技能；
5. 能策划大中型宴会，并设计筵席菜单和提供技术支持，能适应星级饭店或较高级的烹饪技术工作岗位；
6. 掌握酒店餐饮业经营管理的基本理论和基本技能，能胜任厨政管理工作；
7. 学生毕业拥有“双证”：即可获得大学专科毕业凭证，又可获得中级以上烹饪专业技术等级证书。
8. 了解中式烹饪行业的发展趋势，熟知餐饮市场，有新菜品的创新、研发能力；了解如食品科学、食品工程及旅游管理等相关学科的基本知识，具有一专多能的知识结构；能熟练掌握计算机的基本知识，并具有较好的操作实践能力；掌握一门外语，达到国家规定的等级水平。
9. 具备不断获取新知识的能力、分析问题和解决问题的能力、创新意识和创造能力以及与他人合作共事的能力；具有科学、合理的知识和素质结构，具有鲜明的个性特征；具有较强的文字表达能力和口头表达能力以及良好的交际沟通能力。
10. 有健康的身体和一定的军事基本知识、基本技能，达到国家规定的《大学生体育合格标准》和军事训练标准；养成终身锻炼身体的习惯；具有健全的人格，良好的心理素质和审美观。

（六）专业发展前景随着我国国民经济稳步发展，人民生活水平日益提高，促进了我国旅游业的蓬勃发展，餐饮行业的专业化，市场化，国际化的特点日趋突显，各类餐饮企业应市而生，而从业人员素质低下及人才紧缺的现状，已成为制约餐饮行业迅猛发展的瓶颈。市场对烹饪高学历的专业技术人才已呈现出供不应求的状况，另外随着人们对健康和营养卫生的重视，[营养配餐](https://baike.baidu.com/item/%E8%90%A5%E5%85%BB%E9%85%8D%E9%A4%90/114857)等职业人才也很紧缺。因此本专业具有广阔的职业发展前景。六、本专业教学改革建议及建设思路（一）专业人才培养目标的建议培养掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，具有较强烹饪技术，能从事烹饪操作、营养分析与营养配餐，以及餐饮业管理的高级技术应用性专门人才。（二）专业课程设置与调整的建议基本素质课程体系的设计是培养烹调工艺与营养专业人才的能力素质、人文素质和行为素质保证实现人才培养目标的重点工作，烹调工艺与营养专业基本素质课程体系再设计上必须以基本素质课为专业课服务为宗旨加强传统文化、阅读欣赏、应用文的写作、计算机和英语等课程的教学。同时开设丰富的选修课程，以充分满足学生的职业发展的需求。要构建起较为独立的实践课程体系，就必须以“工学结合”为宗旨在对岗位任务的特点进行充分分析的基础上，采用以强化技能训练为主要内容的课内实践教学、校内集中实践教学和企业内顶岗实习相结合的实践教学模式，对学生面向岗位的实践能力进行重点培养。其中，校内集中实践教学必须保证学生专业认知、创新设计和校内实训等综合培训项目的完成同时，学校应当和企业在指导教师配置、实践课程设计和实施以及协同管理等方面加强合作，争取让更多更大的企业的支持和参与进来。强化教学过程的开放性、实践性和职业性。以提高教学水平，保证教学质量。（三）专业教学模式改革的建议1.教学方法、手段与教学组织形式建议本专业针对不同的课程采用不同的教学手段与组织形式。专业基础理论课程主要以典型案例教学形式为主，专业实务类课程以典型业务活动为载体，主要采用项目课程教学做一体的设计思路，融合理论知识与实践知识，以更好地培养学生综合职业能力。根据专业教学的需要，在不同的时间段安排学生开展专业课程工学结合教学组织形式，进行认知实习、专业实习、实训及顶岗实习等各项工作，全面提高学生实际操作能力和水平。2.教学评价、考核建议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，突出能力的考核评价方式，体现对综合素质的评价；吸纳更多行业企业和社会有关方面组织参与考核评价。本专业在突出以提升岗位职业能力为重心的基础上，针对不同教学与实践内容，构建多元化专业教学评价体系。对于培养学生具备基本的职业能力素养的专业基础能力实践课程系列，通过专门设计的操作考核标准系统进行客观评价；对于专业核心能力实践课程教学评价的标准以能否完成项目实践活动任务以及完成情况给予评定；对于学生的专业社会实践教学环节评价，主要以实习企业评价为主，依据实习企业指导教师对学生知识、技能和学习能力、工作态度等实习情况的综合评定认定学生的专业实习成绩。3.教学管理本专业应围绕专业教学过程实施，在规范日常教学管理工作和流程基础上，建立完善的专业教学管理制度规章，对专业建设整体规划、专业人才培养制定、专业课程建设、教材与教辅资料建设、校内实训场地建设、校外实习基地建设、学生社会实践等具体内容进行规范管理，形成专业建设的标准化操作管理。对工学结合、毕业设计、考证与学科竞赛等内容加强教学指导与教学管理，确保教学工作有序进行。4.顶岗实习管理学校和企业共同制定顶岗实习方案。实行专业对口实习。要加强实习制度建设，明确校企合作各方的权利、义务和责任，构建分级管理、分级负责、层层落实的学生实习管理政策制度体系。加强顶岗实习过程管理，切实保障学生的安全与权益，构建校企共同指导、共同管理、合作育人的顶岗实习工作机制。（四）师资和教学条件配置的建议1.专业教学团队依据专业建设需要，应组建一支专兼结合的“双师结构”教学团队。专业生师比为1:36。专业核心课程应由校内专任专业教师和行业兼职教师共同完成教学。核心课程专任教师应该具有职业资格证书，或者拥有三年以上行业企业工作经历或实习经历。2.教学设施根据人才培养的目标，本专业应建设独立的校内实训基地，部分实训室可与相关专业共用，并要完善校企合作，建立校外实习基地，为学生开展业务实训、顶岗实习提供基本教学条件。3.教材及图书、数字化（网络）资料等学习资源建立网络教学平台，建立有利于学生自主学习的内容丰富、使用便捷数字化专业学习资源，及时进行教学资源与教学素材的调整补充更新，能够通过现代信息技术手段开展教学，满足专业人才培养需要。 |

4.增设专业人才培养方案

|  |
| --- |
| 包括培养目标、基本要求（素质要求、能力要求、知识结构要求）、修业年限、主干学科、主要课程、主要实践性教学环节和主要专业实验、教学计划等内容烹调工艺与营养专业人才培养方案一、专业名称、层次专业名称：烹调工艺与营养（640202）学科门类：旅游大类办学层次：专科二、专业培养目标本专业培养适应北京地区餐饮业发展需要的，面向餐饮企业中、西餐厨房生产、管理第一线，从事中式烹调、西式烹调、中西点心制作工作，具有现代餐饮业工作人员职业道德，具备熟练中式烹调师、中式面点师、西式烹调师等职业技能和较强的可持续发展能力，诚信做人、踏实做事、人格健全的高端技能型人才。三、专业教学培养要求本专业培养人才的主要就业岗位(群)有: 中式烹调、西式烹调、中式点心、西式烘焙、餐饮管理。 **（一）基本素质要求** 1.具有良好的思想政治素质、职业道德和遵纪守法观念。  2.具有良好的敬业精神、诚实守信的品质和团队合作精神。  3.具有较强的逻辑思维、分析判断能力和语言文字表达能力。  4.具有一定的计算机应用能力、英语阅读、翻译和交流能力。  5.具有新知识、新技能的学习能力、信息获取能力和创新能力。  6.具有良好的服务意识、处理突发事件的应急能力。   **（二）知识结构要求** 1.了解烹饪基本技能训练的内容，理解烹饪基本技能中的理论知识。  2.了解原料初加工、切配、临灶、成菜等烹饪全过程。理解各种工艺单元的基本原理、适用范围和操作基本程序。  3.了解各类烹饪原料的营养特点及其在膳食中的特殊意义，理解烹饪加工过程中营养素的理化性质的变化，掌握各种烹饪方法对营养素的影响。  4.了解广东菜与其它菜系中名菜的风味特色、基本制作特点及代表性名菜的技术特色，理解各种烹调方法在各类菜系中的综合应用。  5.了解点心的不同品种，理解点心在宴席中的重要作用和地位，理解调制各类面团、制作馅心及面点制熟的方法与原理。  6.了解餐饮服务的基本知识和服务技能，理解餐饮管理的基本理论和方法，掌握现代餐饮企业的经营特征和理念。  7.了解现代西餐厨房初级工岗位的专业知识，熟练掌握切配蔬菜，分割鱼、肉、禽类等原料等方法；掌握西餐中基础的底汤、少司、清汤和茸汤、简单的配菜、色拉、早餐，以及简单热菜等西餐厨房初级工所涉及的专业知识。  8.了解餐饮业食品卫生安全知识和相关法律、法规。**（三）能力结构要求** 1.会进行菜肴切配，能熟练使用炉灶，烹制出一定数量中低档菜。  2.能将营养学基础理论与烹饪实践相结合，制定合理的膳食计划。  3.会烹制各菜系中的代表性菜肴，能够独挡一面地制作典型的地方风味的宴席。  4.能制作与设计一定数量的面点。  5.会进行宴席菜单的设计，并能不断进行菜肴的创新。  6.能够熟练的切配蔬菜，分割鱼、肉、禽类等原料；会制作西餐中基础的底汤、少司、清汤和茸汤、简单的配菜、色拉、早餐，以及简单热菜等西餐厨房初级工所涉及的工作。  7．能控制菜肴的品质，能协调餐饮部门各个岗位的工作，具有较强的餐饮管理应用能力。四、学制、学习形式和修业年限学制：2.5年学习形式：业余修业年限：六年**五、主要课程内容简介****（一）公共课**1.毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论(36学时)《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》课程是高校本专科学生都必修的一门思想政治课程。开设目的是为了大学生系统掌握中国化马克思主义的形成发展、主要内容和精神实质，包括毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想等内容。通过课程学习，使大学生提高理论素养，科学地、发展地、系统和辩证地观察问题、分析问题、问题，不断增强理论思维能力和创新能力。通过课程学习使学生加强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信，坚定中国特色社会主义理想和信念，为实现中华民族的伟大复兴贡献自己的力量。2.基础英语(100学时)该课程是职大专科各个专业的公共基础课程，侧重英语基础知识的学习和综合技能的培养。通过本课程的学习，学生将在听说读写等方面得到训练和提高，尤其是听说能力，能够进行日常英语口语交流。了解中西方文化差异、掌握基本的对外交际礼仪。根据不同专业的特点在英语教学上有所侧重。  3．实用法律基础（100学时）实用法律基础是烹调工艺与营养专业的基础理论课。通过本课程的学习，使学生对实用法律的基本原理、基本知识、相关法律条款以及这些理论、知识、条款在经济发展中的运行机制和方法、调控的作用等有较全面的认识和理解；培养学生辨析守法与违法、保证个人的各种行为遵守我国法律要求的意识和能力。本课程应用性很强，必须强化教学实践环节，培养学生的实践能力。教学中搜集有关法律纠纷的报导，关注纠纷发生的原因、纠纷的解决过程和最后解决的结果，通过案例分析、课堂讨论，培养学生独立思考、自主学习的能力。5．大学语文（100学时）通过针对性的教学，特别是具有传承与指导意义以及实用价值的内容教学，帮助学生了解中国文化的内涵，逐步培养其热爱中国文化、努力学习的兴趣。通过系统的阅读、表达、写作等教学方式，促使学生在学习中掌握包括现代汉语、古代汉语、应用写作等一系列汉语知识，帮助学生提高理解和运用汉语知识的水平。通过实践性学习，帮助学生提高汉语使用方面的认知能力以及灵活运用所学知识分析并解决问题的能力。6. 入学教育（20学时）新生入学教育是整个大学教育的起点，是学生入学后的第一课，起着教育导航的作用，加强学生的思想教育，树立人生观、价值观和荣辱观，使学生端正学习态度，增强学习动力，使他们步入良好发展的人生轨迹。入学教育主要介绍专业所学课程、专业培养目标、专业核心能力及专业学习要求等。**（二）专业核心课**1.烹饪学概论（60学时）烹饪概论是烹饪专业的理论基础课之一，涉及中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学及中国烹饪市场学等众多知识，介绍了有关烹饪基本理论的要点和规律性的法则，主要内容：中国烹饪简史、中国烹饪理论和技术规范、中国菜品、中国筵宴、中国烹饪风味流派、中国饮食风俗、中国饮食文化、中国当代餐饮市场等。2．烹饪原料学（172学时）了解烹饪原料的概念和可食性；粮食、果蔬、畜禽、水产品、调辅料的分类（结构）、营养与烹饪运用特点；理解烹饪原料的分类方法；各种烹饪原料（粮谷类、豆薯类制品、果蔬、畜禽、水产品等）的典型品种及烹饪运用；掌握粮食、果蔬、畜禽、水产品、调辅料的品质检验与保藏方法；烹饪原料（粮食、果蔬、畜禽、水产品、调辅料）各种典型品种的品质特性、烹饪运用及营养保健功能。 3．烹饪工艺学（172学时）通过讲授，使学生基本了解中国烹饪发展简况、中国主要地方风味流派和宴席知识；熟练掌握原料初步加工方法、出肉加工、干货涨发和配菜知识；熟练掌握原料初熟法、火候、调味、糊浆芡、装盘知识等烹饪全过程；适当掌握冷拼、食品雕刻技艺，重点掌握常用烹调技法和宴席的设计知识。理解各种工艺单元的基本原理、适用范围和操作基本程序。 4．食品营养学（100学时）了解烹饪营养对人体健康的重要性以及烹饪工作者的营养工作方法，理解人体需要的营养素以及特殊人群的营养需求，掌握烹饪原料的营养价值、烹饪加工对原料营养价值的影响、合理烹饪的方法以及合理膳食搭配。 5．现代厨政管理（172学时）《现代厨政管理》是餐饮管理专业的基础课。沿着餐饮企业开店、管理、发展的路径，共设设计厨房、配备物资、组织建制、锤炼队伍、选择菜品、节点运转、开发创新、安全卫生等8大项目40个模块，全面阐述了厨房由无到有、由物到人、由节点到运转、由管控到发展的完整的知识体系与管理要领。6．餐饮食品安全（100学时）《餐饮食品安全》以餐饮业食品安全控制的能力培养为核心，以食品安全法规与标准、[食品污染](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E5%93%81%E6%B1%A1%E6%9F%93/8557413)与控制、[食源性疾病](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E6%BA%90%E6%80%A7%E7%96%BE%E7%97%85/8592226)预防知识为基础，重点阐述餐饮业从采购、验收、储藏、烹饪到餐厅服务全过程确保食品安全所必需的人员素养、加工规范、设备消毒、设施维护及环境保洁等方面的要求。1. 餐饮成本核算与控制（80学时）

本课程重点讲授餐饮企业成本管理、成本核算与成本控制的基本理论和基本方法。通过本课程的学习，要求学生应当对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解，能够正确核算餐饮成本，掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点，并能够有针对性地实施成本控制。**（三）专业拓展课** 1．中国名菜名点（100学时）通过本课程的学习，选取其中具有代表性的地方名菜，按地域介绍菜肴特色和饮食风味，以及名菜佳肴背后的典故和传说故事，使得学生能够了解我国各地菜肴的特色以及不同的饮食文化，从而达到拓展视野，丰富知识的效果。2．餐饮美学（80学时）这是一门研究餐饮审美活动和审美价值的交叉性学科。是运用美学原理研究餐饮消费与餐饮服务中美的创造与美的欣赏问题，通过本课程的学习，学生对餐饮环境、建筑、装饰、形象、食品造型以及色彩、音响、灯光在餐饮业各个服务领域中的应用法则。3．中国饮食文化（100学时）通过系统介绍中国的饮食历史、饮食特征和饮食观念，引导学生了解饮食与民族文化的关系，深化对中国传统文化的认识，拓展文化视野，提高文化素养。4．宴会设计（80学时）本课程是烹调工艺与营养专业的职业能力拓展课程，以培养学生实际能力为目的。主要是通过多媒体授课、实训室实操和酒店顶岗实习的形式进行，提高学生专业技能和应变能力，使学生具有宴会会场设计与服务所必需的专业基础知识和服务技能，具有良好的职业素质，职业道德和爱岗敬业精神。1. 中西饮食文化比较（40学时）

 本课程从食材制作、餐桌礼仪、民俗禁忌比较了中西饮食文化的异同，通过学习，学生能够了解在地理位置、气候特征、风俗习惯等因素影响下的中西饮食习惯的诸多差异，同时能够了解从食材、菜品、餐制和语言具体展示中西饮食文化间的交流及其产生的影响。1. 消费心理学（60学时）

通过本课程的学习，使学生掌握消费心理学的基本理论和消费者的心理过程、个体和群体消费决策与行为、商品及营销中的心理现象等方面的内容，培养学生利用消费心理学知识分析和解决现实企业营销活动的思维方式及方法，提高学生分析问题解决问题的能力，同时为学生日后走上工作岗位，更好的从事餐饮相关工作打下知识基础。1. 智能化烹饪设备应用（40学时）

本课程着重对烹饪中主要使用的设备进行介绍，并兼顾前沿知识的传授。通过本课程的学习使学生了解设备的使用知识，完善和提高学生的科学素养，为培养从事有关餐饮专业、食品工业、营养产业等生产管理技术人员打下坚实的基础。**（四）实践课**1．综合实训（128学时） 通过对刀工、刀法、勺工、勺法的讲授和操作训练，了解烹调基本技能训练的内容；使学生熟练掌握烹调各项基本功，重点掌握各基本功的达标要求和标准，理解烹调基本技能中的理论知识。会进行菜肴切配，能熟练使用炉灶，会翻勺、装盘等基本操作技能。 2.毕业实习与实训（128学时）通过实习，使学生熟练掌握刀工、火候、调味的常用技法；具备设计、制作标准宴席和制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技艺；重点掌握四大地方风味流派热菜的制作技艺和当地传统名菜的制作技艺；具备更新和发展菜品的能力能综合运用烹调基本技术和原理烹制出一定数量（30-40道）中低档菜。掌握宴会冷菜、花式拼盘制作技艺及食品雕刻技法。毕业实践环节更加有利于培养具备熟练从事中式烹调师、中式面点师、西式烹调师等职业技能和较强的可持续发展能力的高端技能型人才。六、毕业要求在规定年限内修完规定的必修课程，考核成绩合格，完成毕业论文（毕业设计）七、报考条件及招生范围报考条件：具有高中、职高、中专、中技或同等学历的各类在职从业人员和社会其他人员。八、专业教学计划进程表（见附录） |

5.增设专业专任教师情况

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 性别 | 年龄 | 专业技术职务 | 第一学历毕业学校、专业、学位 | 最后学历毕业学校、专业、学位 | 现从事专业 | 拟任课程 | 专职/兼职 |
| 1 | 王丽辉 | 女 | 45 | 副教授 | 学士 | 管理学、硕士 | 人力资源 | 成本核算 | 专职 |
| 2 | 于佳 | 女 | 42 | 中级讲师 | 学士 | 法学、学士 | 酒店管理 | 食品营养 | 专职 |
| 3 | 王伟 | 女 | 42 | 中级讲师 | 学士 | 管理学、硕士 | 行政管理 | 现代厨政管理 | 专职 |
| 4 | 余庆祥 | 男 | 45 | 高级厨师 | 大专 |  | 餐饮 | 烹饪工艺学 | 兼职 |
| 5 | 陈坤 | 男 | 30 | 高级厨师 | 大专 |  | 餐饮 | 烹饪原料学 | 兼职 |
| 6 | 刘明磊 | 男 | 42 | 高级厨师 | 大专 |  | 餐饮 | 烹饪学概论 | 兼职 |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

6.增设专业计划开设的主要课程

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 课程总学时 | 课程周学时 | 授课教师 | 授课学期 |
| 1 | 烹饪学概论 | 60 | 4 | 刘明磊 | 1 |
| 2 | 烹饪原料学 | 172 | 8 | 陈坤 | 1 |
| 3 | 烹饪工艺学 | 172 | 8 | 余庆祥 | 2 |
| 4 | 食品营养学 | 100 | 8 | 于佳 | 3 |
| 5 | 现代厨政管理 | 172 | 8 | 刘明磊 | 3 |
| 6 | 餐饮食品安全 | 100 | 8 | 余庆祥 | 1 |
| 7 | 餐饮成本核算与控制 | 80 | 4 | 陈坤 | 4 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

7.增设专业基本办学条件

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 专业名称 | 烹调工艺与营养 | 开办经费 | 200万元 |
| 申报专业副高及以上职称（在岗）人数 | 7 | 其中该专业专职在岗人数 | 2 | 其中校内兼职人数 | 3 | 其中校外兼职人数 | 2 |
| 可用于新专业的教学图书（万册） | 9 | 可用于该专业的教学实验设备（千元以上） | 120 | 总价值（万元） | 338 |
| 序号 | 主要教学设备名称（限20项） | 型号规格 | 台(件) | 购入时间 |
| 1 | 计算机（台式） |  | 260台 | 2016.11 |
| 2 | 投影仪 |  | 18台 | 2016.10 |
| 4 | 餐饮综合实训室 |  | 3个 | 2020.11 |
| 6 | 多媒体教室 |  | 18个 | 2016.11 |
| 7 | 耳机 |  | 300个 | 2017.11 |
| 8 | 录音机 |  | 30 | 2016.10 |
| 9 | 播放器 |  | 6 | 2014.09 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |