

# 烹饪与营养教育专业培养方案

专业代码：082708T 对口生源

## 一、培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，适应餐饮科学技术及烹饪中等教育发展需要，具备烹饪与营养基本理论、烹饪工艺基本技能、烹饪科学理论及相应的餐饮管理等方面的基本知识、理论和能力，能在大中型餐饮企业或集团中从事科研、管理等工作，并能够胜任烹饪职业教育的中等职教师资。

## 二、毕业要求

毕业生应具备以下几方面的知识和能力：

1. 熟练掌握烹饪与营养的基本知识、基本技能及相近学科的基础知识；
2. 具备利用烹饪与营养理论解决实际问题的能力；
3. 能够利用英语进行文献资料查询，能借助工具书阅读本专业的外文书刊，具有一定的专业英语会话能力；
4. 具有利用工具书、网络等现代信息技术获取专业信息的能力；
5. 具有开展科学研究和撰写科技论文的能力；
6. 具有较强的专业实践操作技能及创新意识和创业能力；
7. 熟悉教育法规，了解职业教育规律，掌握并能够运用教育学、心理学基础理论和现代教育技术，具有良好的教师素养，具备从事烹饪与营养教学和教学研究的基本技能。

## 三、学制、学位和毕业学分

1. 学制四年，学生可在 3-6 年完成学业。
2. 授予学位：工学学士学位。
3. 毕业学分：本专业毕业生最少修读 170 学分，其中必修课 140 学分。

## 四、主干学科和学位课程

1. 主干学科：化学、生物学、管理学、教育学
2. 学位课程：烹饪化学、烹饪原料学、烹饪营养学、烹饪微生物、中国烹调工艺学、管理学、餐饮食品安全控制、酒店管理概论、食品分析、心理学、教育学

## 五、课程结构及学分比例

课程结构		必修课		选修课		合计		占总学分比例
		学分	学时	学分	学时	学分	学时	
通识教育课程	理论教学	26	584	8	128	34	712	20.0%
	实践部分	10	174	—	—	10	174	5.9%
学科基础课程	理论教学	36	562	—	—	36	562	21.2%
	实践部分	6	162	—	—	6	162	3.5%
专业教育课程	理论教学	23	372	17	172	40	572	23.5%
	实践部分	4	60	5	80	9	140	5.3%
实践教学课程	专业实践课程	33	—	—	—	33	—	19.4%
	创新创业实践	—	—	2	—	2	—	1.2%
总计		140	1914	32	380	170	2294	100%

## 六、课程设置及计划安排表

### (一) 通识教育课程、学科基础课程和专业教育课程

课程结构	课程类型	课程编码	课程名称	学分	学时	教学形式			修读类型	考核形式	开设学期及周学时								备注
						讲授	实验/上机	实践			第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		
											1	2	3	4	5	6	7	8	
通识教育课程	通识必修课程	T1718001030	思想道德修养与法律基础	3	48	32		16	必修	考查		2							形势与政策课程分散在第1~6学期内完成,总成绩为各学年考核综合成绩,第六学期结束核定成绩,计入学分。
		T1718002020	中国近现代史纲要	2	32	24		8	必修	考查	2								
		T1718003030	马克思主义基本原理	3	48	32		16	必修	考试			2						
		T1718004060	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	6	96	64		32	必修	考试				4					
		T1718005020	形势与政策	2	96	72		24	必修	考查	1	1	1	1	1	1			
		T1700001010	军事理论	1	32	32				必修	考查	*							
		T1711005040	大学英语 BI	4	64	64				必修	考试	4							
		T1711006040	大学英语 BII	4	64	64				必修	考试		4						
		T1715001010	计算机应用基础	1	32		32			必修	考查		2						
		T1712001010	大学体育 I	1	36	36				必修	考查	2							
		T1712002010	大学体育 II	1	36	36				必修	考查		2						
		T1712003010	大学体育III	1	36	36				必修	考查			2					分为体育技能基础课,体育俱乐部课、体育创新课、体育保健课四类,理论部分由学生自主在线学习
		T1712004010	大学体育IV	1	36	36				必修	考查				2				
		T1700004020	大学生心理健康教育	2	32	16		16		必修	考查	2							
		T1700002020	创新创业基础	2	32	20		12		必修	考查				2				
	T1700003020	职业规划与就业指导	2	38	20		18		必修	考查	*					*			
			<b>应修小计</b>		<b>36</b>	<b>758</b>	<b>584</b>	<b>32</b>	<b>142</b>										
	通识选修课程			艺术审美类	2	32	32			选修	考查								艺术审美类、传统文化传承类、人文社科类各选修不少于2学分。共选修不少于8学分。学生可根据实际情况在2-7学期内自主选修。
			传统文化传承类	2	32	32			选修	考查									
			人文社科类	2	32	32			选修	考查									
			其它通识选修课																
			<b>应修小计</b>	<b>8</b>	<b>128</b>	<b>128</b>													
学科基	大类平	X1710003050	高等数学 BI	5	80	80			必修	考试	5								
		X1710004050	高等数学 BII	5	80	80			必修	考试		5							
		X1709005050	无机及分析化学 BI	5	80	80			必修	考试	5								

课程结构	课程类型	课程编码	课程名称	学分	学时	教学形式			修读类型	考核形式	开设学期及周学时								备注
						讲授	实验/ 上机	实践			第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		
											1	2	3	4	5	6	7	8	
基础课程	台课程和专业学科基础课程	X1709006030	无机及分析化学 BII	3	48	24	24		必修	考试		3							
		X1709008050	有机化学 B	5	80	64	16		必修	考试		5							
		X1708401030	烹饪文化	3	48	48			必修	考试	3								
		X1708402010	烹饪技能训练	1	32		32		必修	考查	2								
		X1708403010	烹饪学科导论	1	16	16			选修	考查	2上								
		X1708306030	酒店管理概论	3	48	48			必修	考试			3						
		X1708405030	烹饪微生物	3	48	30	18		必修	考试			3						
		X1708406020	烹饪器具与设备	2	32	32			必修	考查				2					
		X1708407030	餐饮食品安全控制	3	48	32	16		必修	考试				3					
		X1708408030	食品分析	3	48	28	20		必修	考试				3					
			<b>应修小计</b>	<b>42</b>	<b>688</b>	<b>562</b>	<b>162</b>												
专业教育课程	专业核心课程	Z1708409030	烹饪原科学	3	48	48			必修	考试			3						
		Z1708410040	烹饪化学	4	64	46	18		必修	考试			4						
		Z1708314030	管理学	3	48	48			必修	考试		3							
		Z1708411020	烹饪营养学I	2	32	20	12		必修	考试				2					
		Z1708412020	烹饪营养学II	2	32	20	12		必修	考查					2				
		Z1708413040	中国烹调工艺学	4	64	48	16		必修	考试					4				
			<b>应修小计</b>	<b>18</b>	<b>288</b>	<b>230</b>	<b>58</b>												
	教师教育课程	Z1717001030	心理学	3	48	46	2		必修	考试			3						
		Z1717002040	教育学	4	64	64			必修	考试				4					
		Z1708439020	烹饪学科教学论	2	32	32			必修	考查					4上				
			<b>应修小计</b>	<b>9</b>	<b>144</b>	<b>142</b>	<b>2</b>												
		Z1713001110	教师口语	1	16	16			选修	考查		2							
		Z1715001110	现代教育技术	1	16	16			选修	考查			2						
		Z1717003110	职业教育概论	1	16	16			选修	考查				2					
		<b>应修小计</b>	<b>2</b>	<b>32</b>	<b>32</b>														
	专业选	Z1708414120	宴会设计	2	32	32			选修	考试					2				餐饮管理方向指定选修
		Z1708415120	酒店实训	2	32	10	22		选修	考试					2				餐饮管理方向指定选修
Z1708416130		餐饮经营与管理	3	48	48			选修	考试					3				餐饮管理方向指定选修	

课程结构	课程类型	课程编码	课程名称	学分	学时	教学形式			修读类型	考核形式	开设学期及周学时								备注
						讲授	实验/ 上机	实践			第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		
											1	2	3	4	5	6	7	8	
修课程		Z1708417130	面点工艺学	3	48	48			选修	考试					3				烹饪工艺方向指定选修
		Z1708418120	西餐工艺学	2	32	32			选修	考试						2			烹饪工艺方向指定选修
		Z1708419120	中国名菜名点	2	32	20	12		选修	考试					2				烹饪工艺方向指定选修
		Z1708420120	烹饪美学	2	32	32			选修	考查			2						
		Z1708336120	茶道文化与实践	2	32	24	8		选修	考查					2				
		Z1708138120	食品感官评定	2	32	20	12		选修	考查						2			
		Z1708421120	厨房设计与管理	2	32	32			选修	考查						2			
		Z1708422120	烹饪专业英语	2	32	32			选修	考查						2			
		Z1708423130	饮食保健学	3	48	48			选修	考查						3			
		Z1708122120	试验设计与统计	2	32	22	10		选修	考查						2			
		Z1708320120	酒水知识与酒吧经营	2	32	16	16		选修	考查						2			
		Z1708340120	现代服务业管理	2	32	32			选修	考查					2				
		Z1708123120	食品添加剂	2	32	22	10		选修	考查						2			
		Z1708129110	食品行业创新创业专题I	1	16	16			选修	考查					1				指定选修
		Z1708130110	食品行业创新创业专题II	1	16	16			选修	考查						1			指定选修
		<b>应修小计</b>		<b>20</b>	<b>320</b>														

(二) 实践教学课程

课程结构	课程类型	课程编码	课程名称	学分	周数 (学时)	教学形式		修读类型	开设学期及周次								备注		
						集中	分散		第一学年		第二学年		第三学年		第四学年				
									1	2	3	4	5	6	7	8			
实践教学课程	专业实践课程	S1700001010	军事训练	1	2	√		必修	2										
		S1708424010	基本功训练I	1	1	√		必修		3									
		S1708425010	基本功训练II	1	1	√		必修			5								
		S1708426010	烹饪微生物课程实习	1	1	√		必修			8								
		S1708427005	教育见习	0.5	1		√	必修			*								由烹饪系安排 利用课外时间进行
		S1708428005	教学技能训练 1	0.5	1		√	必修	*										由烹饪系安排 利用课外时间进行

课程结构	课程类型	课程编码	课程名称	学分	周数 (学时)	教学形式		修读类型	开设学期及周次								备注
						集中	分散		第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		
									1	2	3	4	5	6	7	8	
		S1708429005	教学技能训练 2	0.5	1		√	必修			*						由烹饪系安排 利用课外时间进行
		S1708430005	教学技能训练 3	0.5	1		√	必修					*				由烹饪系安排 利用课外时间进行
		S1708431010	烹饪营养学课程实习周	1	1	√		必修					14				
		S1708432010	微格教学	1	1	√		必修						11			
		S1708433020	面点工艺学课程实习	2	2	√		必修					6-7				烹饪工艺方向
		S1708434020	中国烹调工艺学课程实习	2	2	√		必修					11-12				
		S1708435020	西餐工艺课程实习	2	2	√		必修						9-10			烹饪工艺方向
		S1708436030	教育实习	2	4		√	必修							16-19		
		S1708437090	生产实习	9	19	√		必修							暑和 1-15		
		S1708438080	毕业设计（论文）	8	16		√	必修								1-16	
			<b>应修小计</b>	<b>33</b>	<b>56</b>												
	创新创业实践	S1700000000	学生须通过科技创新、学科竞赛、创业实践、社会实践、职业技能考试等活动获得 2 学分				√	选修									

注：利用暑假期间安排实践教学活动的，请在最接近的学期栏中标注，如：标注在第 7 学期则表示在第四学年开学前暑假的后半段进行。

### 七、主要课程设置与毕业要求的对应关系矩阵

课程名称	毕业要求											
	工程知识	问题分析	设计/开发解决方案	研究	使用现代工具	工程与社会	环境和可持续发展	职业规范	个人和团队	沟通	项目管理	终身学习
思想道德修养与法律基础		L						H		L		
中国近现代史纲要		L							L			
马克思主义基本原理		H							L			M
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论		L				M	L			L		L
形势与政策		M										
军事理论									H	L		

课程名称	毕业要求											
	工程知识	问题分析	设计/开发解决方案	研究	使用现代工具	工程与社会	环境和可持续发展	职业规范	个人和团队	沟通	项目管理	终身学习
大学英语				M	M							L
计算机应用基础					H						M	
大学体育									L			
大学生心理健康教育								M				
创新创业基础			H							M		
职业规划与就业指导								H				
高等数学 B				M								
无机及分析化学 BI		L			M							
无机及分析化学 BII		L			M							
有机化学 B		L			M							
烹饪文化							M					H
烹饪技能训练				L			L					
管理学			M						H	M		
烹饪微生物		M			M							
食品分析		M		M	M							
烹饪原科学							M					
烹饪化学	M	M		H								
烹饪营养学I		M										
烹饪营养学II					H							
酒店管理概论									M		M	M
中国烹调工艺学	M		M		M	L		H				
军事训练									H			L
基本功训练I					M	L		M			M	
基本功训练II					M	L		M			M	
烹饪微生物课程实习			H			L						
教育见习								M		M		
教学技能训练 1								M		M		
教学技能训练 2								M		M		

课程名称	毕业要求											
	工程知识	问题分析	设计/开发解决方案	研究	使用现代工具	工程与社会	环境和可持续发展	职业规范	个人和团队	沟通	项目管理	终身学习
教学技能训练 3								M		M		
烹饪营养学课程实习周		M	M		M	L					M	
微格教学					M			M				
面点工艺学课程实习	M	M			M	L		M			M	
中国烹调工艺学课程实习	M	M	M	M		L	M				M	
西餐工艺课程实习	M	M	M	M		L	M				M	
教育实习							M	H				L
生产实习			H	M							L	
毕业设计（论文）		H	H	M								L

注：H-高度相关；M-中等相关；L-弱相关。

制定人：崔震昆  
 审核人：魏新军  
 批准人：马汉军