

高等学历继续教育 非国控专业增设申请表

学校名称（盖章）：国家开放大学

学校主管部门：北京市教育委员会

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

所属专业门类或专业大类：旅游大类

修业年限：2.5

学习形式：开放教育

培养层次：专科

申请时间：2021 年 9 月

专业负责人：杨晓蝶

联系电话：13003706376

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。

专业增设申请表

专业代码	540202	专业名称	烹饪工艺与营养
学习形式	开放教育	培养层次	专科
修业年限	2.5 年	现有专业(个)	240 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	酒店管理与数字化运营(专科) 2016 年; 酒店管理(专升本), 2019 年
拟首次招生时间及招生数	2022 年, 550 人	五年内计划发展规模	6000 人
学校专业设置评议专家组织评议意见	<p>专业设置委员会认为烹饪工艺与营养专业的申报设置, 符合国家区域经济社会发展对人才的需要, 人才培养符合学校发展定位, 专业发展具有较好前景。国家开放大学具备开办该专业的办学条件和师资力量, 能够获得相关部门、行业企业的资源支持。专业人才培养方案目标明确, 课程体系设置合理。</p> <p style="text-align: center;">同意申报设置烹饪工艺与营养专业。</p> <div style="text-align: right;">  (主任签字) 2022 年 1 月 24 日 </div>		
学校意见	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  (校长签字) </div> <div style="text-align: center;">  学校(盖章): 年 月 日 </div> </div>		
省级教育行政部门意见	<div style="text-align: right; margin-top: 20px;"> 盖章: 年 月 日 </div>		

注: 专业代码按《办法》规定的专业目录填写。

学校基本情况

学校名称	国家开放大学	学校地址	北京市海淀区复兴路 75 号	
邮政编码	100039	校园网址	http://www.ouchn.edu.cn/	
在校生总数	497.3 万		专业平均年招生规模	6725 人
学校办学类型	<input checked="" type="checkbox"/> 开放大学 <input type="checkbox"/> 独立设置成人高校			
已有学科门类 或专业大类	<p>本科专业学科：经济学、管理学、法学、教育学、文学、理学、工学、农学、医学、艺术学等 10 个学科。</p> <p>专科专业大类：农林牧副渔、资源环境与安全、能源动力与材料、土木建筑、水利、装备制造、生物与化工、轻工纺织、食品药品与粮食、交通运输、电子信息、医药卫生、财经商贸、旅游、文化艺术、新闻传播、教育与体育、公安与司法、公共管理与服务等 19 个专业大类。</p>			
专任教师总数 (人)	9.1 万		专任教师中副教授及以上 职称教师所占比例	30%
学校简介和 历史沿革 (300 字以内)	<p>国家开放大学是教育部直属的，以促进终身学习为使命、以现代信息技术为支撑、以“互联网+”为特征，面向全国开展开放教育的新型高校，前身是邓小平同志 1978 年亲自倡导并批示创办的中央广播电视大学。2012 年 7 月 31 日，国家开放大学在人民大会堂正式揭牌成立。学校实行注册学习、宽进严出的教育制度，基于网络探索线上线下结合的人才培养模式。</p> <p>国家开放大学适应国家经济社会发展和人的全面发展需要，强调“开放、责任、质量、多样化、国际化”的办学理念，强调优质教育资源的集聚、整合和共享，强调以现代信息技术为支撑，探索现代信息技术与教育的深度融合，提供教育机会、实现教育公平，建设我国终身教育的主要平台、在线教育的主要平台和灵活教育的平台、对外合作的平台，促进构建服务全民终身学习的教育体系。</p>			

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）

一、申请增设专业的主要理由

（一）不断满足人民日益增长的美好生活需要

党的十九大报告指出：中国特色社会主义进入了新时代，我国社会主要矛盾已经转化为人民日益增长的美好生活需要和不平衡不充分的发展之间的矛盾。改革开放 40 多年来，我们告别了“短缺经济”，各类消费品日益丰富，人民生活水平和品质显著提高，人民需求的层次和品位也大大提升，不再是简单的温饱需要，而是对美好生活的需要。人民的美好生活首先需要衣食住行的充分、优质作为重要的保障，大量高素质的烹饪技能人才正是餐饮、食品优质供应的重要支撑，因此烹饪专业的开设，对于我们如何生产更多绿色健康的食品、提供更高层次的烹饪技术、传播更丰富的烹饪文化有着不可估量的作用。

（二）不断满足社会对烹饪人才的需求

2021 年 4 月 12-13 日召开的全国职业教育大会提出，要坚持立德树人，优化类型定位、加快构建现代职业教育体系，培养更多高素质技术技能人才、能工巧匠、大国工匠，为增设烹饪工艺与营养专业提供了更强大的理论支撑和方向指引。

1.满足行业对不断增长的专业人才数量需求。近 3 年，烹饪毕业生供不应求，高技能、复合型烹饪专门人才远远不能满足市场需求。据国家餐饮行业 2020 年调查显示，虽然我国从业厨师总数已超过了 2000 万，但对于庞大的餐饮业需求来说，这个数量还远远不够，需求量每年以 30%的速度递增。随着旅游酒店餐饮业的不断发展，厨房烹饪技术人员已严重缺乏，酒店企业急需一大批高素质，具备一定理论知识、熟练掌握专业技能、具有很强职业岗位能力的应用型专门烹饪人才。

2.满足现有烹饪从业人员学历提升的需求。我国餐饮市场的迅猛发展导致国内餐饮业零售总额每年以两位数的速度递增，新的酒店不断增多，餐饮业需要大批的烹饪专业人才。从对餐饮业从业人员的调查来看，高学历(专科及以上) 人才数量约占总人数的 16.08%，63%的从业人员对目前学历不满足，由进一步提升学历的需求（见《2020 年餐饮厨师学历现状及提升需求分析调研报告》）。餐饮业在快速发展的同时，也逐

渐暴露出烹饪高技能人才岗位的缺失,迫使旅游酒店企业在困境中不断寻求解决方案,走向成熟。可见,餐饮行业对高学历、强技能、善管理的高层次烹饪人才的需求强烈,现有烹饪从业人员对学历、技能提升需求同样强烈。

3. 满足中等职业教育的学历对接需求。2021 年 4 月 12-13 日召开的全国职业教育大会指出,要“创新各层次各类型职业教育模式,……,努力建设中国特色职业教育体系。”，“进一步突出职业教育战略地位,……,促进职业教育与其他类型教育有机衔接,畅通人才多元化成长渠道。”目前,一些地方虽然做了大量的改革,但是中等职业教育学生,尤其是烹饪类专业学生,进一步学历深造的途径较为匮乏。从对浙江省 22 所技工院校 8824 名学生的调研来看,88%的学生有学历提升的需求(见《浙江省技工院校烹饪专业办学情况及培养层次分析报告》),而目前学生提升对口专业学历的通道相对匮乏。以宁波为例,宁波有 9 所中职学校设有烹饪专业,每年招生 2000 余人,学生毕业后无法进入专业对口的高一级学历学校深造,对接国开学历相近的旅游管理专业,其 80%的课程设置与中职学校的专业教学不兼容。

(三) 不断满足服务地方发展的需求

经济发展,教育先行,《国家开放大学综合改革方案》(教职成[2020]6 号)提出,“通过共建共享方式适度开设体现区域特色、满足地方需求、服务当地经济社会发展、职业技能导向明确的专科、课程”。目前我国培养专业餐饮人才的高校约 176 所,与蓬勃发展的行业相比,无论是在餐饮人才的培养、餐饮科技的提升、餐饮文化的传承上都相对欠缺。作为一个传统餐饮大国,为地方培养更多高素质、高技能、有创新、肯拼搏的复合型餐饮人才符合国家战略发展需要,对于进一步发掘地方餐饮特色、弘扬餐饮文化、提升餐饮层次具有举足轻重的作用。以宁波为例,近几年星级酒店数量不断增加,各类型餐饮企业更是在遍地开花,餐饮行业的快速发展一方面拉动内需,另一方面也暴露出烹饪高素质、高技能人才的匮乏。从 2015 年起,宁波市人社局把烹饪列为紧缺人才工种(见《宁波市人力资源和社会保障局关于公布 2015 年度市级统筹区紧缺职业(工种)高技能人才岗位补贴目录和做好上半年岗位补贴申报工作的通知》)。宁波的发展是浙江乃至全国的一个缩影,随着经济的快速发展、GDP 的不断增长,消费意识日益成熟,全国餐饮市场快速增长,餐饮企业持续提升,行业发展水平总体良好。

(四) 不断满足市民终身学习的需求

餐饮是一个与市民日常生活息息相关的话题,小到家庭烹饪、大到文化传播,烹

饪工艺与营养专业开设后所传播的菜品制作、营养分析技能与市民的生活密切相关，其受众不仅包括该专业的就读学员，更包括了广大的市民，是深入贯彻国家开放大学提出的“构建服务全民终身学习的教育体系，形成支撑终身教育和学习型社会的强大合力”现实体现，是落实“成为我国终身教育的主要平台，……，成为服务全民终身学习的重要力量和技能社会的有力支撑”的重要举措。

同时，由于本专业具有技能性、生活性、大众性等特征，专业开设后也为学历非学历的融合提供了更多的可能，也将为课程开放、市民普惠、专业融通提供了无限的想象空间。

二、专业筹建情况

本专业由国家开放大学申报，具体由宁波开放大学承建。

（一）专业可行性调研

学校组建专业建设组织领导小组和专业建设团队，多次召开专业建设研讨。专业建设团队已进行了充分的进行市场调研、人才培养分析等工作。已完成前期的基础调研，并形成《2020年度餐饮业厨师学历现状及提升需求分析》报告，已较为充分地对烹饪工艺与营养进行了专业论证，包括：完成《关于增设烹饪工艺与营养专业（专科）的可行性论证报告》，从行业背景、专业增设必要性、开办可行性以及人才培养定位分析等方面进行了深入论证；完成《烹饪工艺与营养专业（专科）人才培养方案》的编制及相关课程设置，从专业课程进行了充分的论证；对专业建设的基础、内容、方向、进度有了明确的任务。制定了详实的专业建设方案，完成《烹饪工艺与营养专业（专科）建设方案》，拟稳步推进专业建设任务。

（二）开展专业研讨

2021年初提交拟申报专业增设申请表，邀请远程教育专家、学科专家、行业专家等于4月召开专业增设论证会，对本专业的必要性、可行性、人才培养方案、专业建设方案等进行了全面研讨与论证，并在后续多次步修订完善。

（三）组建教师团队

本专业负责人为杨晓蝶，中国烹饪大师、中式面点高级技师，主要从事中西面点课程的教学与研究工作。先后主编《浙江点心》、《烹饪专业综合技能培训教材》等多部书籍，参编《烹饪实习菜谱》、《浙江省技工学校面点制作工艺》以及国家劳动保障部全国中式面点师《技能考试手册》等书籍。从业以来，被评为“中国烹饪

名师”、“全国优秀实习指导教师”、“浙江省十大杰出青年岗位能手”、“宁波市首席工人”等系列称号，获得“全国技术能手”殊荣。

学校组建包括 30 名烹饪专业教师在内的教师团队，其中“双师型”烹饪教师 28 名，享受国务院特殊津贴专家 1 名，全国技术能手 1 名，浙江省技术能手 3 名，省首席技师 2 名，国家级、省级烹饪大师 9 名（详见可行性报告）。拥有省级、市级技能大师工作室 3 个，校级技能大师工作室 3 个。大部分教师都经历过市、省、国家级比赛或指导学生参赛，先后有 12 名教师指导学生参加 43 届、44 届、45 届世界技能大赛并获奖，具有丰富的教学和实践经验。由于烹饪专业的技能型和学科专业发展的特点，从全国范围看,高学历、高校系列高职称的烹饪教师人才相对短缺，因而学校的专业烹饪教师队伍在同类院校中优势相对明显。

（四）教学资源建设

学校拥有非常扎实的前期资源基础。在纸质教材资源上，已编著出版《宁波地域文化》、《实用菜肴围边制作》等教材 7 种（表 1）；已完成《现代餐饮管理》、《烹饪原理》等 11 种教材编著，正待出版（表 2）。

表 1 已出版教材一览表

序号	书名	主编	出版社
1	宁波地域文化	梁旭东	国家开放大学出版社
1	实用菜肴围边制作	金 苗	浙江科学技术出版社
2	中式烹调-实训教学菜谱	严祥和	浙江科学技术出版社
3	浙江点心	杨晓蝶	浙江科学技术出版社
4	烹饪化学	严祥和	浙江大学出版社
5	浙江农家菜	严祥和	浙江科学技术出版社
6	宁波菜与宁波海鲜	戴永明	宁波出版社
7	烹饪专业综合技能培训教材	杨晓蝶	浙江科学技术出版社

表 2 未出版教材（校本教材）一览表

序号	教材名称	主编	序号	教材名称	主编
1	现代餐饮管理	严祥和	7	中西烹饪基础	韩辉、胡旭定
2	烹饪原理	严祥和	8	热菜制作技艺	毛红辉、李谱

3	烹饪原料学	裘然军	9	热菜制作技艺菜谱	毛红辉、李谱军
4	中华饮食文化	严祥和	10	冷菜制作技艺	金 苗
5	中西面点基础	柳 晶	11	烹饪专业教学史	严祥和
6	中式烹饪基础技术	高 标			

在数字资源上，学校已建成《地域文化》等在线精品课程，一批思政类、基础类、公共类在线课程资源也在长期的使用中逐步臻于完善，完全满足现有开放教育教学需求。在专业数字资源上，学校目前已完成各类菜品制作操作技能视频 21 讲共计约 200 分钟（表 3）。同时，采用超星直播教学系统，不断探索线上线下结合的教学模式，教学效果良好，深受学员欢迎。

表 3 现有课程教学视频一览表

序号	类型	视频内容	授课教师	序号	类型	视频内容	授课教师
1	热菜	腐皮包黄鱼	韩 辉	12	西餐	惠灵顿牛排	胡旭定
2		文思豆腐	韩 辉	13		水波蛋	胡旭定
3		红烧肉	李谱军	14		松饼	胡旭定
4		炸薯条	韩 辉	15		铁扒外脊牛扒	胡旭定
5		炖鸡汤	韩 辉	16	烘焙与甜点	裱花蛋糕	方牡丹
6		香煎黄鱼	楼 渊	17		牛角包	黄明晓
7		海参黄鱼羹	楼 渊	18		抹茶红豆软欧面包	黄明晓
8		金汤酸菜鱼	韩 辉	19	中点	提褶包	费红燕
9	冷菜、雕刻	酱萝卜	陈炜哲	20		拉面	费红燕
10		月季花雕刻	田 超	21		青团	柳 晶
11		全开翅膀雕刻	田 超				

（五）实践实训建设

专业目前拥有完善的实践实训基地，积极探索与企业、同类学校合作，建立了稳定的实验、实习、实训基地，设施设备精良，各类实训室齐全，管理规范。

目前有中式烹饪、西式烹饪、中式面点、西式面点、烹饪一体化烹饪专业实训室 8 间（表 4），田超大师糖艺工作室等 9 间工作室，实训工位 700 余个，实训面积近 5000 平米，50 个标准化多媒体教室。实训设施设备集高端性、先进性、示范性于一体，

满足“学历+技能”教育、技能培训、竞赛集训、技能鉴定、技能研修的需求，满足世赛集训工作任务。实践实训基地以“实训室即企业工作间”的理念建设实训场所，仿真企业生产环境进行设计和布局，使用企业常见生产设备，能让学生接触到真实的生产设备，体验真实的工作过程，以前瞻性眼光、世界技能大赛设备标准配置高端实训设备。中餐、西餐、西点、糖艺实训基地建设，瞄准时代技术前沿，投资 500 万元配置了与“四新技术”同步，与现代企业生产同步，与职业培训同步，与世赛标准同步的各类先进设施设备，以满足高素质高技能人才培养、培训的实际需求。所用设备分别来自美国、德国、日本、瑞士等 6 个国家和地区，配置的中餐操作台、西餐操作台、西点烤箱所用设备代表当今西门子、高比等国际知名品牌的最新技术，设施设备处于省内、国内领先地位。

表4 实训设施设备配置表

序号	实训室名称	数量	主要设备名称	台/套数	工位数	主要训练内容
1	中式烹饪实训室	5间	一体式大型岛炉、灶台、操作台、水斗、蒸烤箱等	77台	230	1.各种原料的初加工和刀工成型 2.烹制中式各种烹调方法的菜肴 3.作为各种厨师培训和资格考试的考场
2	中点面点实训室	2间	灶台、面板、水斗	18台	90	1.面点基本功训练 2.各类面点制作成型与成熟 3.作为各种厨师培训和资格考试的考场
3	刀工雕刻实训室	3间	操作台、水斗、一体式大型岛炉台等	50台	120	1.制作雕刻作品 2.制作糖艺作品 3.各种原料的刀工成型 4.作为各种厨师培训和资格考试的考场
4	西式烹饪实训室	2间	万能蒸烤箱、电力面火炉、一体西餐炉、一体式大型岛炉连下掩门柜、制冰机等	41台	80	1.各种西餐原料的初加工和刀工成型 2.烹制西餐各种烹调方法的菜肴 3.作为各种厨师培训和资格考试的考场
5	西式面点实训室	2间	三层烤箱、醒发箱、打面机、冷冻柜、电磁炉	24台	80	1.西点基本功训练 2.各类西点、蛋糕制作成型与成熟 3.作为各种厨师培训和资格考试的考场

6	一体化实训室	1间	灶台、操作台、水斗、面板、多媒体智能会议平板触摸电脑等	8台	40	1.各种原料的初加工和刀工成型 2.烹制中式各种烹调方法的菜肴 3.进行一体化教学 4.作为各种厨师培训和资格考试的考场
7	阶梯教室	1间	一体式大型岛炉、多媒体智能会议平板触摸电脑、万能蒸烤箱、音响、在线录播设备、阶梯型座位等	1套	45	1.各种原料的初加工和刀工成型示范 2.烹制中式各种烹调方法的菜肴示范 3.进行多媒体教学
8	咖啡实训室	1间	意式咖啡机、咖啡豆烘豆机、手冲吧台、制冰机、糕点展示柜、冰淇淋柜等	13台	42	1.各类咖啡制作 2.调饮、饮料制作 3.作为各种厨师培训和资格考试的考场。

此外，目前有校企合作基地 25 家，能充分满足学生实习实训和毕业实践需求（表 5），同时与 100 余家大型酒店建立良好的校企合作关系。

表 5 校企合作基地一览表

序号	企业名称	序号	企业名称
1	华侨温德姆至尊豪廷大酒店	14	钱湖宾馆
2	新芝宾馆	15	东钱湖希尔顿
3	富邦大酒店	16	石浦大饭店
4	荪湖山庄	17	余姚伯瑞特酒店
5	香格里拉	18	杭州湾环球酒店
6	宁波朗豪酒店	19	北仑丽筠酒店
7	威斯汀酒店	20	象山海景皇冠假日
8	南苑环球酒店	21	温州三榆开元名都
9	索菲特大酒店	22	上海甬府
10	逸东豪生	23	台州远洲凤凰酒店
11	雷迪森大酒店	24	苏州柏悦酒店
12	宁波洲际大酒店	25	采蝶轩
13	宁波柏悦酒店		

三、学校专业发展规划

（一）人才培养的职业化

本专业的主要招生对象为技工院校、职高中相关专业的高中毕业生，目前从事烹饪行业的在职人员以及部分有志于通过本专业学习提升烹饪学历技能的人员，这几类人员均有一定的烹饪基础，因此在具体的培养过程实现理论学习基础上的职业技能进一步提升和技能培养上的理论学习自我深化螺旋发展。

本专业注重课证融通，将烹饪行业职业技能系列等级证书融入专业教学中，满足学生职业化发展需要。因此在专业发展中，从师资建设、课程建设、实训基地建设上都围绕人才培养职业化这一目标设置。

（二）师资队伍建设梯队化

总体看，专业未来的师资队伍建设包括四项基本内容。一是组建烹饪研究中心，开展各类教学、科研、咨询等研究工作；二是参加各类国内外会展行业培训和出国进修；三是派遣教师到相关机构进行挂职锻炼，使教师真正成为双师型教师；四是聘用烹饪行业资深人士，引进相关人才及其他高校优秀师资。在此基础上，进一步强化与行业组织的联系，促进开放大学系统教学和资源共享。另外，学校还成立烹饪校外专家咨询委员会委员，聘任在行业企业内高知名度专家委员、客座讲师，为学校专业建设、高素质高技能人才培养提供先进理念和技术支撑。

具体看，本专业所开设的课程，均配备具有丰富的教学经验和指导实践经历的教师。同时学校将积极选拔和培养符合烹饪工艺与营养专业课程教育需要的教师队伍，努力打造优秀远程教育师资团队。注重培养青年骨干教师，在两年内使学校师资队伍形成梯队化。

（三）课程资源建设融合化

1.网络课程。专业获批后，两年内完成全部统设必修课程的在线课程制作，并保证教学使用，其中第一年建成和配置不少于 60%的统设必修专业课学习资源。在线课程的内容包括但不限于教学大纲、教学实施方案、章节内容（包括讲义、视频等）、形成性考核等。同时加强专业和课程的学习支持服务，保证学生及时便捷获取学习资源，方便学生开展网上学习、作业、测试、考试、答疑辅导等在线学习活动，满足教学互动、协作学习需要。后续结合专业发展，不断更新网络课程，充分满足教学所需。建设的网络课程注重颗粒化，融合市民终身学习和学分银行建设所需。

2.文字教材。教材采用自建、共建和引进三种方式完成。本专业将结合烹饪专业

特点，开发突出专业职业能力的教材（讲义），联合部分兄弟院校共同开展课程资源建设及专业建设工作，同时将引进烹饪行业资深人士与普通高校主、参编和主审，采用引进的方式，吸收系统外优质教材或教学资源。教材建设过程中注重科学性、实用性、前瞻性，突出职业技能培养主线，有机融合理论和技能，融合学历和非学历。

（四）实训基地建设体系化

在校内实践基地上，为了进一步落实职业教育的相关精神，做好本专业关于技能型人才培养任务的工作，充分发挥校内实训的教学功能，加快完善烹饪工艺与营养专业（专科）技能型实训内容建设，保证实训开出率 100%（校内实训基地见可行性报告表 4）。在校外实践基地上，目前已经建成的满足学生实习实训的校外实践基地，学校同时也在结合专业实习要求、企业发展状况，不断增加校外实践基地，强化与实践基地沟通联系、业务交流等，不断实现实践基地量的扩张和质的提升。

专业未来将进一步贯彻校内实践基地建设和校外实践基地完善双轨发展，其中未来 3 年内校内实践基地不少于 1200 平，校外实践基地每新增不少于 5 家，通过不断校外实践基地考核机制建设，实现校外实践基地的不断优化。

四、人才需求预测

截止 2020 年，我国餐饮行业从业人员为 2056 万，餐饮业连锁经营比例达 15%（数据来源：中国烹饪协会调查数据）。以浙江省为例，从市场调研的数据来看，旅游酒店餐饮业烹饪工作人员中，18%是来自师傅带徒弟，30%左右只在烹饪培训班经过短期培训，40%左右是来自中等职业教育，有高等学历仅占 12%。随着星级饭店和社会餐饮业的迅猛发展，烹饪人才的社会需求总量不断增加，每年需要大量的各种层次的实用型烹饪人才，从对新一线城市宁波的调研情况看，宁波现有烹饪从业人员 3 万名，仅有 13.67%的从业人员具有专科学历，本科学历的仅有 2.41%；同时 41.82%的从业人员认为学历提升非常重要，有将近 86%的从业人员有提升学历的需求，以 3 万名从业人员测算，约 2.58 万。我国沿海约 45 个地级市，按照宁波标准测算，对人才的需求达 116 万。此外，中等学校烹饪相关专业对学生提升需求同样迫切，以浙江省为例，目前浙江有 22 所中职院校开设烹饪相关专业，截止 2020 年 6 月，烹饪专业在校生共计 8824 名，88%的学生有学历提升的意愿，每年约 7765 名，按照全国 32 个行政区测算，约 25 万。两项合计每年对人才的需求约 141 万。

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。

一、专业名称、层次、所属学科门类

专业名称：烹饪工艺与营养

专业层次：专科

所属学科门类：旅游大类餐饮类

二、入学要求

普通高中、职业高中、技工学校和中等专业学校毕业生可报名注册入学。

三、培养目标

本专业坚持立德树人的教育思想，培养德、智、体、美、劳全面发展的社会主义事业建设者和接班人；面向烹饪行业人员职业群，培养具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展能力，系统掌握烹饪领域所必须的基础理论、专业知识，掌握烹饪、营养、餐饮管理等方面的现代烹饪技术，具有较强的烹饪实践能力与创新意识，能够从事烹饪、餐饮管理等工作的高素质技术技能人才。

四、培养规格

（一）修业年限：最低修业年限 2.5 年，学籍 8 年有效

（二）学习形式：开放教育

（三）总学时学分：1404 学时，78 学分

（四）人才培养知识、能力和素质要求

1. 知识要求

（1）通用基础知识：具备工作、学习、生活所需要的通用计算机操作知识，人文、艺术、技术法规和相关的法律知识。

（2）专业知识：具备烹饪、餐饮管理、食品营养配餐、酒店管理、卫生安全等知识。

2. 能力要求

（1）通用能力：具备运用计算机办公软件进行信息收集、检索及文字处理能力；具备良好的语言与文字表达能力；具备简单的英语听、说、读、写能力。

(2) 专业能力：具备中西餐烹饪、中西面点、地方风味菜点的制作能力；具有菜品营养分析、营养配餐等综合处理能力；具备餐饮企业基层管理和营销能力。

3. 素质要求

(1) 思想政治素质：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，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) 文化素质：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) 信息素养：具备信息收集、判断、整合和应用能力，能够在工作、学习、生活中熟练使用通用的信息技术手段认识、分析和解决相关问题。

(4) 职业素养：具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

(5) 身心素养：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定的运动技能；养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；具有一定的审美和人文素养，能够形成一定的艺术特长或爱好。

五、课程体系说明

(一) 课程模块设置

本专业共设置四大模块，8 个子模块，分别是：公共基础课（思想政治课、公共英语课、其他课程）；专业课（专业基础课、专业核心课、专业拓展课）、通识课、综合实践。

(二) 课程设置

1. 公共基础课

(1) 思想政治课

该模块最低毕业学分为 10 学分，模块最低总部考试学分为 8 学分，模块最低设置学分为 13 学分。

必修课：毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、思想道德与法治、习近平新时代中国特色社会主义思想、形势与政策。

选修课：中国传统文化导论。

(2) 公共英语课

该模块最低毕业学分为 3 学分，模块最低总部考试学分为 3 学分，模块最低设置学分为 18 学分。

选修课程：人文英语 1、人文英语 2 等。

（3）其他课程

该模块最低毕业学分为 5 学分，模块最低总部考试学分为 5 学分，模块最低设置学分为 9 学分。

必修课：国家开放大学学习指南、计算机应用基础。

选修课：大学语文、人工智能专题。

2. 专业课

（1）专业基础课

该模块最低毕业学分为 14 学分，模块最低总部考试学分为 14 学分，模块最低设置学分为 14 学分。

必修课：管理学基础、食品安全与卫生、烹饪学导论、饮食文化。

（2）专业核心课

该模块最低毕业学分为 17 学分，模块最低总部考试学分为 14 学分，模块最低设置学分为 20 学分。

必修课：中式烹调工艺、西式烹调工艺、营养配餐技术、酒店餐饮服务与管理。

选修课：食品雕塑与菜品装饰、地方风味名菜制作、中式面点工艺、西式面点工艺。

（3）专业拓展课

该模块最低毕业学分为 6 学分，模块最低总部考试学分为 0 学分，模块最低设置学分为 20 学分。

选修课：烹饪原料、烹饪美学、餐饮成本控制、营养与健康、网络营销与策划等。

3. 通识课

该模块最低毕业学分为 4 学分，模块最低总部考试学分为 0 学分，模块最低设置学分为 14 学分。

选修课：职业与人生、社交礼仪、地域文化（专）等，具体见通识课程列表。

4. 综合实践

该模块最低毕业学分为 10 学分，模块最低总部考试学分为 0 学分，模块最低设置学分为 10 学分。

必修课：毕业实践（烹饪）、毕业设计（烹饪）

（三）课程说明（部分）

1. 思想政治课

（1）毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

本课程 3 学分，54 学时。

通过本课程的学习，学生可以准确地掌握马克思主义中国化进程中形成的理论成果；对中国共产党领导人民进行的革命、建设、改革的历史进程、历史变革、历史成就有更加深刻的认识；对中国共产党在新时代坚持基本理论、基本路线和基本方略有更加透彻的理解；对运用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题能力的提升有更加切实的帮助。

本课程的主要内容包括三部分：第一部分是毛泽东思想，包括毛泽东思想的形成、新民主主义革命理论、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索的理论成果。第二部分主要阐述邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的主要内容。第三部分简要阐述习近平新时代中国特色社会主义思想形成的时代背景、历史地位等，其详细内容在《习近平新时代中国特色社会主义思想》课程中予以重点阐述。

（2）思想道德与法制

本课程 3 学分，54 学时。

本课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导、以新时代对青年学生的新要求为主线，以思想教育、道德教育和法治教育为基本内容，通过学习，引导学生树立崇高的理想信念，弘扬中国精神，确立正确的世界观、人生观、价值观，养成良好的道德素质和法治素养，培育能够担当民族复兴大任的时代新人。

本课程的主要内容包括：时代新人的新样貌、人生的青春之问、坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观、明大德守公德严私德、尊法学法守法用法、依法行使权利与履行义务等。

（3）习近平新时代中国特色社会主义思想

本课程 2 学分，36 学时。

通过本课程的学习，学生能系统地掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的形成背景、主要内容及其历史地位，从而自觉地投身于中国特色社会主义的伟大建设实践，为中国人民谋幸福，为中华民族谋复兴。

本课程的主要内容：总论；中国特色社会主义进入新时代的重要依据；中国特色社会主义进入新时代的重大意义；中国特色社会主义进入新时代的努力方向；薪火传承、担当使命；八个明确和十四个基本方略；新时代中国特色社会主义的总体布局；四个全面吹响“集结号”；中国特色社会主义进入新时代的发展战略；中国智慧、中国方案；中国特色社会主义进入新时代的军队建设；时代先锋、世界脊梁；中国特色社会主义进入新时代的党的建设等。

（4）形势与政策

本课程 2 学分，36 学时。

通过本课程的学习，学生学会运用马克思主义的形势观和政策理论，科学地分析国内外形势，正确地理解党的现行政策，自觉地拥护党的基本路线、维护社会主义制度，学习世界政治经济与国际关系基本知识，增强实现改革开放和社会主义现代化建设宏伟目标的信心和社会责任感。

本课程的主要内容包括：党和国家重大的理论政策、社会主义现代化建设的形势、国际形势与国际关系、各省经济社会发展形势与特点、安全教育等内容。

2. 专业基础课

（1）管理学基础

本课程 4 学分，72 学时

通过本课程的学习，可以提高学生思想水平、政治觉悟、道德品质、文化素养，使其成为德才兼备、全面发展的人才，使学生掌握管理的基本原理和一般方法并树立科学的管理理念，为后续课程的学习以及日后企业管理实践奠定理论基础。

本课程的主要内容有：管理与管理学总论，管理理论的形成与发展，计划与计划工作，战略管理，目标管理，决策理论与方法，组织结构设计，人员配备，领导理论与领导艺术，激励理论与方法，沟通技巧，控制基础理论与控制方法。

（2）食品安全与卫生

本课程 3 学分，54 学时。

本课程将食品安全与国家安全贯穿于课程教学全过程。通过本课程的学习，使学生掌握食品安全有关知识，可能会出现的污染源和相应的防治措施，提高膳食风险的评估和预防能力。

本课程的主要内容有：食品安全的主要概念、食品安全性的现代问题、环境污染和食品安全等。

（3）烹饪学导论

本课程 4 学分，72 学时。

通过本门课程的学习，使学生了解基本原料刀工处理的方法，熟悉烹调过程中火候的使用，掌握基础烹调技法等专业知识，为学好烹调技术打下坚实的基础。

本课程主要包括：烹调的起源和意义，火候、刀工与原料成型技术，初步熟处理，挂糊、上浆、勾芡、调味、分档取料及整料出骨等。

（4）饮食文化

本课程 3 学分，54 学时。

通过本课程的学习，使学生了解烹调技艺的起源与发展、茶酒的品类及饮食礼仪与风俗习惯，提高学生专业理论知识和烹饪文化素养，增强学生对于烹饪工艺的学习兴趣，为今后的学习奠定扎实的理论基础。

本课程主要包括：饮食文化的发展渊源、中华菜系的风味流派、中华饮食审美、酒文化与茶文化、饮食养生、食礼与食俗等。

3. 专业核心课

（1）中式烹调工艺

本课程 4 学分，72 学时。

通过课程学习，使学生了解中式烹饪岗位工作的各个环节和菜肴制作的工艺流程，熟练掌握中式菜肴、点心的工艺实践技艺，能够胜任与烹饪专业相关的工作。

本课程的主要内容包括：中式烹调技法、菜肴与宴席的组配、菜肴的装饰与美化、调味工艺、工艺基础以及制熟工艺等。

（2）西式烹调工艺

本课程 3 学分，54 学时。

通过本课程的学习，使学生了解西式烹饪、西式面点岗位工作的各个环节和菜肴制作的工艺流程，熟练掌握西式菜肴、西式点心的实践技艺，能够胜任与烹饪专业相关的工作等。

本课程的主要内容包括：西餐烹调技法、西点制作技法、菜肴与宴席的组配、菜肴的装饰与美化等。

（3）营养配餐技术

本课程 3 学分，54 学时。

通过本课程的学习，使学生更深入地掌握营养学的知识，并学会对营养学知识在具体情况下的具体应用。本课程将“科学配餐”的理念贯穿于整个教学过程，培养学生良好的饮食习惯，保持健康的身体，更好地为社会主义服务。

本课程的主要内容包括：深化营养学基础知识、能量及营养素、营养配餐与食谱的编制、不同人群的营养配餐、特殊人群的营养配餐。

（4）酒店餐饮服务与管理

本课程 3 学分，54 学时

通过本课程的学习，学生应能了解并熟练掌握餐饮服务技能，熟识各类餐饮文化及酒水文化，熟悉如何策划与设计菜单，如何进行采购并控制餐饮成本，如何进行餐饮卫生管理，了解各种菜肴的生产制作原理等。

本课程的主要内容后：酒店餐饮管理的基本原理，餐饮产品的采购供应链管理、生产管理、销售服务管理、宴会服务管理等。

4. 综合实践

（1）毕业实践（烹饪）

本课程 6 学分，108 学时。

通过毕业实践，了解酒店等餐饮企业工作环境、工作流程和岗位设置等情况，熟悉餐饮厨房各工作岗位的技能要求，接受酒店一线岗位的职业指导、职业训练和专业技能学习。通过岗位锻炼，提高工作的责任心，拓展和提升专业技能，培养良好的职业素养和习惯。

（2）毕业设计（烹饪）

本课程 4 学分，72 学时。

学生根据基础理论知识、专业学习和课程实践等情况设计一份主题宴会菜单，菜单内容应包括客人基本情况、宴会主题、宴会菜单、原材料来源、菜肴烹制的方式方法和营养搭配的合理性说明，以此培养学生综合运用所学理论、知识和技能解决问题、综合创新的能力。

（四）课程分类实施

专业拓展课模块中设置中西面点、餐饮管理、家庭烹饪、营养健康等课程，各开设单位可根据学生层次、培养方向选修相应课程，满足学生分类培养要求。

（五）课程考核方式

课程考核的内容必须符合教学大纲，以基本理论、基本知识和基本技能考核为主，同时注意考核学生综合运用所学理论、知识和技能，分析解决问题的能力。专业大部分课程采用形成性考核和终结性考试相结合的方式。形成性考核一般包括平时作业、学生学习表现、在线学习行为等。终结性考试要结合教学计划，严格按照课程教学大纲、文字教材和课程考核说明设计考试内容，注意命题的题量、题型、覆盖面和难易程度等。课程考核采用百分制，综合成绩达到 60 分及以上，视为及格，可获得本课程学分。少量课程采用全形考的方式，具体考核方式见每门课的考核说明。综合实践环节成绩计入课程学习成绩，未完成综合实践环节不能取得课程学分。

课程考核注重多元评价，考核内容可结合学生实践操作、证书获取、课程作品等实施，考核主体可采用教师评价、学生评价、小组评价进行。

（六）免修免考

学历教育专业课程与职业资格证书等转换规则计划按下表执行，待总部教务管理部门和教学部门审核确认该学习成果转换规则后正式实施。

职业资格证书	可免修免考课程	职业资格证书	可免修免考课程
中式烹调师	中式烹调工艺	中式面点师	中式面点工艺
西式烹调师	西式烹调工艺	西式面点师	西式面点工艺

上述每类证书（含初级、中级、高级、技师级）仅可抵顶表中一门课程。

六、毕业规则

本专业最低毕业学分为 78 学分，各模块最低毕业学分之之和为 68，各模块最低总部考试学分之之和为 43 学分。

本专业各模块最低毕业学分依次是：思想政治课 10 学分；公共英语课 3 学分；其他课程 5 学分；专业基础课 14 学分；专业核心课 17 学分；专业拓展课 6 学分；通识课 4 学分；综合实践 10 学分。

七、教学计划进程表

烹饪工艺与营养（专科）专业教学计划进程表

专业名称				烹饪工艺与营养			规则号						
学生类型				开放			专业层次			专科			
毕业学分				78			总部考试学分			44			
	模块名	模块最低毕业学分	模块最低总部考试学分	模块最低设置学分	序号	课程代码	课程	学分	课程类型	课程性质	建议开设学期	考试单位	
公共基础课	思想政治课	10	8	13	1	04678	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	3	统设	必修	2	总部	
					2	04942	思想道德与法治	3	统设	必修	1	总部	
					3	04391	习近平新时代中国特色社会主义思想	2	统设	必修	3	总部	
					4	04392	形势与政策	2	统设	必修	1-5	分部	
					5	04388	中国传统文化导论	3	统设	选修	3	分部	
	公共英语课	3	3	18	6	04009	商务英语 1	3	统设	选修	1	总部	
					7	04010	商务英语 2	3	统设	选修	2	总部	
					8	04013	人文英语 1	3	统设	选修	1	总部	
					9	04014	人文英语 2	3	统设	选修	2	总部	
					10	04017	管理英语 1	3	统设	选修	1	总部	
					11	04018	管理英语 2	3	统设	选修	2	总部	
	其他课程	5	5	9	12	02970	国家开放大学学习指南	1	统设	必修	1	总部	
					13	00815	计算机应用基础	4	统设	必修	1	总部	
					14	02155	大学语文	2	统设	选修	1	分部	
					15	04848	人工智能专题	2	统设	选修	1	总部	
专业课	专业基础课	14	14	14	16	02326	管理学基础	4	统设	必修	1	总部	
					17	04454	食品安全与卫生	3	统设	必修	1	总部	
					18	新建	烹饪学导论	4	统设	必修	1	总部	
					19	新建	饮食文化	3	统设	必修	2	总部	
	专业核心课	17	14	20	20	新建	中式烹调工艺	4	统设	必修	2	总部	
					21	新建	西式烹调工艺	4	统设	必修	3	总部	
					22	04442	营养配餐技术	3	统设	必修	3	总部	
					23	00993	酒店餐饮服务与管理	3	统设	必修	2	总部	
					24	新建	食品雕塑与菜品装饰	3	统设	选修	2	分部	

					25	新建	地方风味名菜制作	3	非统设	选修	3	分部
					26	新建	中式面点工艺	3	统设	选修	4	分部
					27	新建	西式面点工艺	3	统设	选修	4	分部
					28	新建	烹饪原料	3	统设	选修	2	分部
					29	新建	烹饪美学	3	统设	选修	2	分部
					30	新建	烹饪化学	3	统设	选修	4	分部
					31	新建	现代快餐	2	统设	选修	4	分部
					32	新建	餐饮成本控制	3	统设	选修	4	分部
					33	新建	餐饮企业运行管理	3	统设	选修	4	分部
					34	04439	家庭烹饪技术	3	统设	选修	2	分部
					35	新建	餐饮创业策划与实训	3	统设	选修	4	分部
					36	新建	菜点创新设计	3	非统设	选修	5	分部
					37	新建	宴会设计与实践	3	统设	选修	5	分部
					38	00000	酒店管理概论	3	统设	选修	3	分部
					39	51483	酒水知识	2	非统设	选修	2	分部
					40	03408	营养与健康	4	统设	选修	2	总部
					41	52051	健康管理	4	统设	选修	3	分部
					42	新建	餐饮食品安全	2	统设	选修	3	分部
					43	新建	茶艺欣赏与茶饮制作	2	统设	选修	3	分部
					44	新建	饮食心理	2	统设	选修	3	分部
					45	508766	消费者行为学	3	统设	选修	3	分部
					46	53713	商务沟通与礼仪	3	非统设	选修	5	分部
					47	02670	网络营销与策划	3	统设	选修	3	总部
					48	具体见通识课列表						
					49	新建	毕业实践（烹饪）	6	统设	必修	5	分部
					50	新建	毕业设计（烹饪）	4	统设	必修	5	分部

八、支持服务能力

（一）师资队伍

本专业师资队伍包括专业带头人、专业负责人、专任教师、专业责任教师、学习中心辅导教师、兼职教师。

学生数与本专业专任教师数比例不高于 50：1，要求双师型教师占一定比例，专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构，尤其需要具备较强的理论水平和实务经

验。本专业通过聘请具有丰富实务经验和理论水平的专家担任主编主讲、总部和分部专任教师担任课程主持教师和责任教师、专任教师和兼职教师担任课程辅导老师的方式，组建课程团队。本专业拥有烹饪专任教师 30 名，其中高级职称占比 20%， “双师型” 烹饪教师 28 名。同时还成立烹饪工艺与营养专业校外专家咨询委员会委员，聘任在行业企业内高知名度的外聘专家 15 名，为学校专业建设、高素质高技能人才培养提供先进理念和技术支撑。

（二）教学资源

教学资源主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施所需的教材、图书文献及数字教学资源等。本专业总部开设的统设必修课程聘请具有丰富实务经验和理论水平的专家担任主编主讲，建设文字教材、网络课程、数字教材等多种媒体数字资源，资源建设强调一体化设计。选修课程由各分部开设，各分部根据当地具体的情况开设课程，建设学习资源。

总部、分部、学院和有条件的学习中心都建有图书馆和数字图书馆，可以实现馆际借阅，图书种类覆盖了所开设学科的书籍。总部数字图书馆还配备了中国知网、万方知识服务平台、龙源期刊网、超星数字图书馆电子书、EBM 外文电子书等，面向所有教职工和学生提供文献资源的阅览和下载。

（三）教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实践实训所需的专业教室、校内实训室、校外实训基地及信息化教学环境等。

国开总部通过国家开放大学学习网开展课程教学。开设本专业的分部应配备适应开放教育学习的各种硬件条件，包括：视听教室、多媒体、网络和计算机教室等。同时应具有较为稳定、能满足课程教学的实验、实习、实训条件，便于开展课程实践教学。学校目前拥有包括中式烹饪实训室、中式面点实训室、刀工雕刻实训室、西式烹饪实训室、实施面点实训室、咖啡实训室等 17 间，实训工位 700 余个，实训面积近 5000 平米。同时依托省级示范专业、省品牌专业优势、宁波市高技能人才公共实训中心、浙江省高技能公共实训基地、国家级高技能人才培训基地及国家职业技能鉴定所的场地优势和行业企业的影响力，设施设备精良，各类实训室齐全，管理规范。

开设本专业的分部同时应具备教学及管理软件支持条件，包括专职管理人员、教学管理制度和办法、教务管理软件、全套教学资源，并与总部及其他教学点之间保持信息畅通。

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	纪立新	女	55	副教授	华东师范大学历史学学士	华东师范大学历史学硕士	思政	习近平新时代中国特色社会主义思想	专职
2	梁振国	男	56	副教授	杭州大学哲学学士	东南大学马克思主义与思想政治教育硕士	思政	毛泽东思想与中国特色社会主义体系概论	专职
3	李毅飞	男	53	副教授	华东政法大学法学学士	华东政法大学法学硕士	法学	思想道德与法治	专职
4	王荷琴	女	51	讲师	浙江工商大学管理学学士	东南大学管理学硕士	工商管理	网络营销与策划	专职
5	柳华盛	女	43	副教授	浙江工业大学计算机科学学士	浙江工业大学计算机技术硕士	计算机科学与技术	计算机应用基础	专职
6	李婷	女	40	副教授	江西师范大学外国语言文学学士	宁波大学外国语言文学硕士	外国语言文学	人文英语 1	专职
7	王俊	女	41	副教授	山西财经大学管理学学士	东南大学管理学硕士	工商管理	管理学基础	专职

8	杨晓 蝶	男	49	高级实习指 导教师（中 式面点高级 技师）	浙江宁波商 业技工学校 烹饪专业无 学位	中共中央党 校函授学院 法律专业本 科毕业无学 位	中西面点	中式面 点工艺	专 职
9	陈立	男	42	高级讲师 （中式烹调 高级技师）	扬州大学烹 饪与营养教 育专业学士 学位	扬州大学食 品科学专业 工学硕士学 位	中式烹调	烹饪学 导论/毕 业设计	专 职
10	金苗	男	38	高级实习指 导教师（中 式烹调高级 技师）	浙江商业技 师学院烹饪 专业无学位	中国地质大 学行政管理 专业本科毕 业无学位	中式烹调	西式烹 调工艺/ 毕业实 践	专 职
11	严祥 和	男	52	正高级讲师 （中式烹调 高级技师）	黑龙江商学 院烹饪（师 范）专业	中共中央党 校函授学院 涉外经济专 业无学位	中式烹调	饮食文 化	专 职
12	柴雄	男	55	高级实习指 导教师（中 式面点高级 技师）	中央广播电 视大学工商 管理专业无 学位	中央广播电 视大学工商 管理专业无 学位	中西面点	中式烹 调工艺	专 职
13	张松 涛	男	57	高级实习指 导教师（中 式烹调高级 技师）	中共中央党 校函授学院 经济管理专 业无学位	中共中央党 校函授学院 经济管理专 业无学位	中式烹调	食品雕 塑与菜 品装饰	专 职
14	赵莹	女	36	讲师（餐厅 服务员高级 技师）	江西师范大 学旅游管理 专业本科学 士	江西师范大 学考古学及 博物馆学专 业硕士学位	酒店管理	酒店餐 饮服务与 管理	专 职
15	孙丽	女	35	助理讲师 （中式烹调 技师）	宁波大学水 产品加工及 贮藏工程专 业学士学位	宁波大学水 产品加工及 贮藏工程专 业硕士学位	中式烹调	食品安 全与卫 生	专 职

16	樊龙 龙	男	30	讲师（中式 烹调高级技 师）	扬州大学烹 饪与营养教 育（工艺） 专业学士学	扬州大学烹 饪与营养教 育（工艺） 专业学士学	中式烹调	烹饪原 料	专 职
17	李谱 军	男	38	一级实习指 导教师（中 式烹调高级 技师）	浙江宁波商 业技工学校 烹饪专业无 学位	东北财经大 学旅游管理 专业无学位	中式烹调	营养与 健康	专 职
18	俞淑 芳	女	37	讲师（中式 面点高级技 师/中式烹 调高级技 师）	浙江宁波商 业技工学校 中西面点专 业无学位	宁波大学成 人教育工商 管理专业无 学位	中西面点 /中式烹 调	营养配 餐技术	专 职
19	胡旭 定	男	28	助理讲师 （西式烹调 高级技师/ 中式烹调高 级技师）	浙江商业技 师学院烹饪 （中式烹 饪）专业无 学位	浙江大学宁 波理工旅游 管理专业无 学位	中西烹调	西式烹 调工艺	专 职
20	毛红 辉	男	54	二级实习指 导教师（中 式烹调高级 技师）	浙大宁波理 工学院旅游 管理专业无 学位	浙大宁波理 工学院旅游 管理专业无 学位	中式烹调	地方风 味名菜 制作	专 职

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	管理学基础	72	4	王俊	1
2	食品安全与卫生	54	3	孙丽	1
3	烹饪学导论	72	4	陈立	1
4	饮食文化	54	3	严祥和	2
5	中式烹调工艺	72	4	柴雄	2
6	西式烹调工艺	54	3	金苗/胡旭定	3
7	营养配餐技术	54	3	俞淑芳	3
8	酒店餐饮服务与管理	54	3	葛珺沂/赵莹	2
9	食品雕塑与菜品装饰	54	3	张松涛	2
10	地方风味名菜制作	54	3	毛红辉	3
11	中式面点工艺	54	3	杨晓蝶	4
12	烹饪原料	54	3	樊龙龙	2
13	营养与健康	72	4	李谱军	2
14	网络营销与策划	54	3	王荷琴	3
15	毕业实践（烹饪）	108	6	金苗	5
16	毕业设计（烹饪）	72	4	陈立	5

增设专业基本办学条件

专业名称	烹饪工艺与营养			开办经费	500 万		
申报专业副高及以上职称（在岗）人数	13	其中该专业专职在岗人数	13	其中校内兼职人数	0	其中校外兼职人数	0
可用于新专业的教学图书（万册）	8	可用于该专业的教学实验设备（千元以上）	232（台/件）		总价值（万元）	1356	
序号	主要教学设备名称（限 20 项）			型号规格	台(件)	购入时间	
1	中式烹饪实训室（含一体式大型岛炉、灶台、操作台、水斗、蒸烤箱等）			A302	77台 （2间230工位）	2020 年 8 月	
2	中点面点实训室（含灶台、面板、水斗）			A106	18台 （2间90工位）	2021 年 9 月	
3	刀工雕刻实训室（含操作台、水斗、一体式大型岛炉台等）			A203	50台 （3间120工位）	2018 年 6 月	
4	西式烹饪实训室（含万能蒸烤箱、电力面火炉、一体西餐炉、一体式大型岛炉连下掩门柜、制冰机等）			A204	41台 （2间80工位）	2018 年 6 月	
5	西式面点实训室（含三层烤箱、醒发箱、打面机、冷冻柜、电磁炉等）			A107	24台 （2间80工位）	2018 年 5 月	
6	一体化实训室（含灶台、操作台、水斗、面板、多媒体智能会议平板触摸电脑等）			E405	8台 （1间40工位）	2019 年 11 月	
7	阶梯教室（含一体式大型岛炉、多媒体智能会议平板触摸电脑、万能蒸烤箱、音响、在线录播设备、阶梯型座位等）			D105	1套 （1间45工位）	2018 年 6 月	
8	咖啡实训室（含意式咖啡机、咖啡豆烘豆机、手冲吧台、制冰机、糕点展示柜、冰淇淋柜等）			E403	13台 （1间42工位）	2018 年 9 月	