

# 烹饪工艺与营养专业简介

**专业名称：**烹饪工艺与营养 540202

**修业年限：**三年

**培养目标：**本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，美好的人文素养、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的能力；掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮行业的餐饮服务人员职业群，能够从事烹调、餐饮管理等工作的高素质技术技能人才。

**主干课程：**

《智能烹饪技术概论》	课程负责人: 张海燕, 副教授;
《烹饪原料》	课程负责人: 尤萍, 讲师;
《餐饮美学基础》	课程负责人: 袁乐学, 讲师;
《烹饪营养与卫生学》	课程负责人: 刘慧, 教员;
《菜单与宴席设计》	课程负责人: 王紫凝, 教员;
《中式烹调工艺》	课程负责人: 袁乐学, 讲师;
《西式面点工艺》	课程负责人: 杨瑞, 教员;
《地方风味名菜制作》	课程负责人: 袁乐学, 讲师;
《宴会设计与实务》	课程负责人: 王紫凝, 教员;

## 专业特色:

本专业从学生的职业发展方向出发,帮助学生树立对烹饪工艺与营养专业更准确的职业认知,培养其相应的职业素养和能力,以形成多元个性化的培养方向,创新性建立“技能+管理”的多层次培养模式。开展校企合作,进行企业调研,确定岗位类型及岗位工作内容,结合课程特点,通过实施一个完整的项目来进行教学活动,主要教学内容来自于真实的工作情景中典型的职业工作任务,内容与餐饮服务业有直接的关系,在课堂教学中把理论知识与实践教学有机地结合起来,实现岗位实践学习融合,充分发掘学生的创造潜能,提高学生解决实际问题的综合能力。充分发挥教师的主导作用,通过设定教学任务和教学目标,让师生双方边教、边学、边做,在整个教学环节中,理论和实践交替进行,直观和抽象交错出现,充分体现“在学中做、在做中学”,突出学生动手能力和专业技能的培养,进一步调动和激发学生学习兴趣。

## 实训基地:

烹饪工艺与营养专业校内实训基地占地450平米,布局合理、设备先进,是烹调工艺与营养专业从事中餐菜肴制作和中西点制作实训课程的主要场所,包括烹调示教中心一个、中餐实训室一个、中西点实训室一个。

序号	实验室/ 实训室	实验实训项目	实训内容	实验实训 人数	工位数
1	烹饪示教室	中餐制作示教	中餐制作	40	120
		中西点制作示教	中西点制作	40	120
		冷菜制作示教	冷菜制作	40	120
		食品雕刻示教	食品雕刻	40	120
2	中餐实训室	中餐热菜制作	中餐热菜制作	40	40
		中餐冷菜制作	中餐冷菜制作	40	40
		创新菜肴制作	创新菜肴制作	40	40
		烹饪基本训练	烹饪基本训练	40	40
3	中西面点实训室	中式面点制作	中式面点制作	40	40
		西式面点制作	西式面点制作	40	40
		地方特色小吃制作	地方特色小吃制作	40	40



(烹饪示教室)



(中西面点实训室)



(中餐实训室)

### 就业面向:

本专业学生毕业后适应范围较广，具体如下:

1. 主要就业岗位：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。

2. 其他就业岗位：营养配餐、饮食保健咨询、食品加工企业食品制作生产等岗位。

接续普通本科专业举例：烹饪与营养教育等