

# 高等学校增设专科专业申请表

学校名称（盖章）：海南科技职业学院

学校主管部门：海南省教育厅

专业名称：烹调工艺与营养

专业代码：640202

所属专业大类及二级类：

专业大类：旅游

二级类：餐饮

修业年限：海南省教育厅

申请时间：2016年

专业负责人：卢利方

联系电话：0898-65960907

海南省教育厅制



# 目 录

1. 高等学校增设专业申请表
2. 申请增设专业的理由和基础
3. 申请增设专业人才培养方案
4. 专业主要带头人简介
5. 教师基本情况表
6. 办学条件情况表
7. 申请增设目录外专业的论证报告

## 填 表 说 明

1. 申请表限用 A4 纸张打印填报并装订成册（各专业应分别装订成册，须教育部审批专业需报材料一式两份）。
2. 代码请参照《普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录（2015 年）》及《普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录》2016 年增补专业填写
3. 在学校办学基本类型、已有专业学科门类项目栏中，根据学校实际情况在对应的方框中画√。
4. 所有表格均可另加页。
5. 本表内容应真实、准确。

## 1. 高等学校增设专业申请表

专业代码	640202	专业名称	烹调工艺与营养
修业年限	三年	学科大类	旅游
学校举办专科教育的年份	2008年	现有专科专业(个)	33
学校招生面向	全国	本校已设的相近专科专业及开设年份	旅游管理 (2009年) 酒店管理 (2012)
拟首次招生时间及招生数	2017年秋季入学 100人	五年内计划发展规模	200人
师范专业标识 (师范S、兼有J)	无	所在院系名称	健康科学学院
校教学或学术委员会意见	(主任签字)  年 月 日	学校审批意见	(盖章)  年 月 日
本地区(部门)专业设置评议委员会意见	(主任签字)  年 月 日	主管部门审核意见	(盖章)  年 月 日

注：专业代码按教育部公布的填写，新的目录外专业请填写建议代码。

## 2. 申请增设专业的理由和基础

(应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和基础

当前，随着人们物质生活水平的不断提高，越来越多的人开始享受生活，“吃”，曾经是人类生存的第一要素，但对于今天的人们来说，“吃”，并不仅仅是为了填饱肚子，而是升华到享受层次上来了。烧煮为主的餐饮方式，逐渐被公共餐厅、食堂以及流动快餐为主的方式取代。随着社会物质文明的进步，快节奏的生活随之到来，社会分工更加细化，家务劳动慢慢出现了被淘汰的趋势。这样，厨师的劳动将为千百万人解决生活上的后顾之忧。由此我们可以看出，未来厨师无论是就业前景还是地位都必将都非常看好。

据我国餐饮文化网统计的资料显示，中国烹饪行业当前急需大批高素质、专业技能强的厨师队伍来充实，每年人才缺口 100 万，这一数字标志了厨师职业作为永远的朝阳产业，是现在和将来就业的最热门职业之一。早在 2011 年最具就业前景的七大专业中，烹饪专业就位居第三。一名烹饪专业优秀毕业生，特别是高档餐厅主厨月薪可达 8000 元以上，厨师长年薪达十几万，行政总厨年薪可达百万。

海南餐饮业是海南建省以来迅速发展的一大产业，拥有海南地区特色。不仅特色小吃、特色农家菜肴种类繁多，而且齐聚全国各地美食。特别是实施国际旅游岛战略以来，食、住、行中的“食”成为旅游诸元素中的一个重要元素。在海南的餐饮行业中有几十万的从业人口，但大部分中高端酒店都是从外省引进烹饪专业人才，本岛培养的烹饪师、营养师为数不多，仅有海南职业技术学院、三亚理工职业学院等三所高职院校开办了烹饪技术专业，所培养的烹饪技术专业毕业数量，远远满足不了海南餐饮行业对烹饪专业人才的需要。而我校如开办烹饪专业，一是可利用即将开工建设旅游实习酒店的配套餐饮设施，做为烹饪专业校内实训基地，不需额外增加许多投资，就可满足烹饪专业校内实训需要，从而使旅游实习酒店从仅为旅游管理专业和酒店管理专业服务，扩大到包括烹饪技术专业在内为三个专业服务，从而提高投资的使用效率，用同样的投资取得更多的办学效益。二是适合海南本省学生的学习特点。烹饪技术专业不涉及数学等有难度的课程，实操课程多，符合学生爱动手操作的特点。三是海南各类酒店众多，建立校外实习基地，进行校企合作、工学结合在实际操作层面比较容易作到。四是可提高我校为海南国际旅游岛建设服务的能

力，符合省情。为此，建议学校考虑组织论证，适时开办烹饪技术专业。

根据海南省的实际情况，随着海南国际旅游岛建设上升为国家战略，我省经济呈现出全面回暖和强劲发展的良好势头。海南科技职业学院旅游专业围绕“以就业为导向，以学生为中心，以能力为本位”的现代高职教育理念，以教育部《关于加强高职高专教育人才培养工作的意见》（教高【2002】2号）、《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》（教高【2006】16号）、《关于实施高等学校教学质量与教学改革工程的意见》（教高【2008】1号）等文件精神为总体指导，于2009年开办了旅游管理和2012年开办了酒店管理专业，随着海口建设步伐的加快，餐饮行业人才需求呈上升趋势，特别是高技术研发人员紧缺。餐饮中高级管理等职位的薪酬收入可达到行业平均水平的1.5~2倍，但所需人才也依然难招到。旺盛的社会需求，成为烹调工艺与营养专业高技能人才培养强有力的社会基础。

烹调工艺与营养专业是在海南科技职业学院旅游管理和酒店管理专业的基础上创建的。学校是在有二十多年办学经验的杨秀英院长的带领下发展起来的，以工学类为主的专科学校。二十多年来，办学规模不断扩大，办学层次和办学质量不断提高，师资队伍不断壮大。具有的专业教学实施，将为烹调工艺与营养专业的建设积累更多实践经验。

目前在师资队伍、教学设施、课程设置、教学内容等方面具备办好烹调工艺与营养专业的条件：

#### 1、具备良好的师资条件和多年的办学经验

在师资队伍建设方面，我们本着“引进、优化、培养、提高”的原则，近几年已引进了若干理论水平较高的硕士研究生充实烹调工艺与营养专业教师队伍；制定了有关的激励政策，鼓励教师在职攻读硕士研究生、博士研究生和职业资格证书，进一步提高专业水平和技能水平。

#### 2、具备较完备的实验实训办学条件

烹调工艺与营养专业除利用学院公共教学资源（多媒体教室、计算机房等）外，还设有烹调工艺、中式面点、中式烹饪、西餐制作等实训室。学生通过实践教学环节可以直观地掌握专业知识，提高专业课程学习的积极性，通过互联网可以更加广泛地学习有关的烹调工艺与营养的专业知识，为学生自觉、主动学习提供了良好的学习环境。

#### 3、校企联合密切，拟建立稳固的校外实习实训基地

学院非常重视与企业、事业单位的合作，我们准备申请成功以后，一方面学校着手经常聘请专业能力强、工作经验丰富的烹调工艺与营养专家到校讲学，产、学、研相结合；

另一方面注重加强校外实习基地的建设。目前学院准备与湘投银泰度假酒店、天域度假酒店、海南亚泰温泉酒店等几家五星级酒店达成合作协议。

#### 4、专业图书资料数量充足，种类较多。

为保证烹调工艺与营养专业教学适应不断变化的经济形势，我院准备每年有计划地采购一部分最新的烹调工艺与营养专业用书，烹调工艺与营养专业的图书呈动态增加的趋势，目前我院拥有烹调工艺与营养方面的图书 1000 余册，专业期刊 20 余种，大型工具书几十种，还有若干烹调工艺与营养专业教学光盘。这些图书资料可基本满足烹调工艺与营养专业教学和科研的需要。

我国是有 13 亿人口的消费大国。餐饮行业与人民群众的日常生活息息相关，是关系到民族素质的特殊行业。

从省人力资源开发局获悉，海南省对餐饮类行业人才需求十分强劲。随着海南国际旅游导建设步伐加快，餐饮行业人才需求呈上升趋势，主要体现在高素质高技能人员的需求上，餐饮中高级管理和技术研发等职位的薪酬收入可达到行业平均水平的 1.5~2 倍，但所需人才也依然难招到。旺盛的社会需求，成为烹调工艺与营养专业高技能人才培养强有力的社会基础。

注：申请目录外专业只填写表 10,可不再填写此表。

### 3. 申请增设专业人才培养方案

注：应包括培养目标、基本要求（素质要求、能力要求、知识结构要求）、修业年限、主要课程、主要实践性教学环节、主要专业实验和实训项目、教学计划等内容

## 烹调工艺与营养专业人才培养方案

### 一、招生对象、学历、学制及证书

1. 招生对象：高中、中等职业学校毕业生或同等学力者。
2. 学历：高职专科
3. 学制：全日制三年
4. 证书：学生除取得本专业毕业证书外，还鼓励取得全国《计算机水平考试 I 级》证书及下列化工劳动职业技能等级/行业资格/执业资格证书中的一种：《面点师》、《烹调师》、《中级餐饮服务人员资格证》《中餐烹调师》《西餐烹调师》《营养师》证书。学生报名参加职业资格证书培训考试，可纳入奖学金评定条件之一。

### 二、专业人才培养目标

本专业培养拥护党的基本路线，适应社会 and 经济发展需要，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，具有较强烹饪技术和菜品创新能力，能从事中西餐烹饪操作、营养分析与营养配餐及餐饮业管理，德、智、体全面发展的高素质技能型可持续发展人才。

### 三、专业人才培养规格

#### （一）知识结构

本专业面向中、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。学生在校期间，完成烹饪工艺与营养专业基本理论和职业基本技能的学习，通过 3-5 年的专业实践，可顺利考取中餐烹调师、西餐烹调师、面点师、营养师等职业资格，从事各星级酒店餐饮后厨主厨、大厨、厨师长、行政总厨、餐饮部经理岗位；各社会餐厅、酒楼、私人会所的大厨、厨师长、经理岗位；各类大型企业伙食团、职业厨师、营养配餐师和伙食管理员岗位；各类职中、技校、团体和企事业单位，从事烹饪教学、培训工作。

#### （二）能力结构

1. 职业技术能力：具有中餐、中式面点、西餐、本式面点的加工制作、成本核算及



餐饮服务专业能力等操作能力；具有营养卫生学检测能力；具有烹饪基础知识、化学基础知识、西餐基础知识、面点基础知识、烹饪工艺知识、西餐工艺知识并具备其专业基础操作能力。

2. 关键能力：具有烹饪工艺计划和组织能力；具有学习和运用烹调技术、快速适应相关岗位的能力，能及时了解烹饪工艺与营养的发展趋势。

3. 社会能力：具有交往与合作的能力；具有不断更新知识的能力；具有社会交往、处理公共关系的基本能力。

### （三）素质结构

1. 思想道德素质：热爱社会主义祖国，拥护中国共产党的领导，遵纪守法，为人正直诚实，具有良好的职业道德和公共道德。

2. 职业素质：具有诚信、爱岗敬业、刻苦认真、严谨务实的工作作风；具有良好的社会交往和沟通能力、处理公共关系的基本能力。

3. 身体素质：拥有健康的体魄，养成良好的体育锻炼和卫生习惯。

4. 心理素质：具备健全的心理和乐观的人生态度，有正确的世界观、人生观、价值观。

## 四、职业岗位群

学生毕业后，具有中餐、中式面点、西餐、本式面点的加工制作、成本核算及餐饮服务专业能力等操作能力；具有营养卫生学检测能力；具有烹饪基础知识、化学基础知识、西餐基础知识、面点基础知识、烹饪工艺知识、西餐工艺知识并具备基础操作能力。

## 五、专业核心课程

1. 烹饪概论：通过本课程的学习使学生基本了解中国烹饪文化、弄清烹饪与中国烹饪学、明确中国的烹饪历史发展、了解中国烹饪科学涵盖的范围；掌握中华美食的传统风格、中国烹饪传统制膳特点、中国烹饪与传统美食、烹饪及其文化特色、中国烹饪与菜品审美、中国菜品命名与评价标准、走向世界的中国烹饪。

主要教学内容：中国烹饪与传统美食、烹饪及其文化特色；中华美食的传统风格、中国烹饪传统制膳特点；中国烹饪的起源与发展、中国烹饪技术原理；中国烹饪与菜品审美、中国菜品命名与评价标准；中国烹饪风味流派、中国筵宴菜品组合传承与发展；走向世界的中国烹饪。

主要教学方法：理论讲授、实物演练、仿真模拟操作、水产品市场、厨房操作间。整个教学过程密切结合烹调工艺的岗位技能。

2. 烹饪原料：通过本课程的学习对烹饪原料的全面了解和系统学习，培养学生科学思维方式和综合运用知识能力，通过学习，使学生提高识别、选购原料和根据原料特点进行实践操作基本能力，为后期整个烹调技术的学习和掌握有好的基础。

主要教学内容：粮食类烹饪原料概况、品质检验与保藏；了解蔬菜类烹饪原料概况、品质检验与保藏；了解果品类烹饪原料概况、品质检验与保藏；了解花常用的花卉类原料和常用药草类原料；了解畜禽类烹饪原料的物理性质和化学成分，掌握畜禽肉的结构与畜胴体分割；蛋品和乳品烹饪原料基本属性；了解水产品烹饪原料概况、品质检验与保藏；干货制品类烹饪原料概况、品质检验与保藏；了解半成品烹饪原料、调料和食品添加剂以及辅助烹饪原料的概况；懂得烹饪原料的安全性。

主要教学方法：在教学中理论与实践紧密联系，结合多媒体及实训操作及参观农贸市场、水产品市场等多种手段辅助教学。

3. 烹饪基本功：通过本课程的学习使学生掌握烹饪基本功、掌握烹饪基本功的基本内容与烹饪基本功训练的方法和思路。

主要教学内容：刀工技能训练、临灶技术综合训练、鲜活原料初加工训练、蔬菜类原料初加工训练、家禽类原料初加工训练、家畜类原料初加工训练、水产类原料初加工训练、调味技术训练；火候掌握与运用训练、初步熟处理技术训练、糊浆调制训练、冷菜烹制方法训练、热菜烹制方法训练。

主要教学方法：理论讲授、现场演练操作。整个教学过程密切结合实际需求的烹调岗位技能。

4. 冷拼与食品雕刻技艺：通过本课程的学习，使学生掌握了解冷菜、冷拼与食品雕刻的形成与发展、知道冷菜、冷拼与食品雕刻的地位与作用、掌握冷拼的基本知识与方法、掌握食品雕刻的基本知识与方法、掌握冷菜制作工艺、掌握冷菜的装盘、基本掌握糖雕、琼脂雕、豆腐雕的制作技法、掌握菜肴围边制作工艺及其常用的种类和方法、能够设计制作大型果蔬雕作品。

主要教学内容：冷拼的分类制作原则与特点、冷拼的基本方法、要求、食品雕刻的原料、工具、类型、原则与特点、食品雕刻的基本方法及成品的保管与应用、冷菜制作工艺分类、特点和方法

冷菜装盘的基本要求、分类与式样、冷菜装盘的步骤、手法与点缀。

主要教学方法：实践紧密联合在理论教学过程中，采用案例教学并结合模型、实训、仿真操作、参观等多种手段辅助教学手段。

5. 烹饪化学：通过对本课程的学习，使学生从化学的角度了解烹饪原料及产品→自然界一切与吃有关的物质；了解食物结构和性质及其变化给烹饪带来的影响→正面和负面；掌握食品成分在加工过程中的变化规律；为能动地控制和变革烹调工艺技术条件和方法奠定必需的理论基础

掌握研究物质变化规律的基本科学方法和技能；研究形成和保持烹饪产品的色、香、味、形的基本知识；研究提高营养成分使用价值或减少营养成分损失的因素、条件及确定合理烹调工艺方法的原理。

主要教学内容：烹饪化学概述；物质和能量；化合价和化学键；化学变化和物理变化；溶液和胶体；化学平衡；怎样学习烹饪化学；有机化学基础；水和无机盐；脂肪的物理性质及其在烹调中的应用；脂肪的化学性质和在烹调加热中的变化；碳水化合物概述；蛋白质、氨基酸和肽；蛋白质性质在烹饪过程中的利用；维生素的脂溶、水溶损失及生物利用率；重要的酶类和影响酶促反应的因素。（理论教学 32 学时，实践教学 32 学时）。

主要教学方法：实践紧密联合在理论教学过程中，采用案例教学并结合模型、实训、参观等多种手段辅助教学。整个教学过程密切结合岗位技能。

6. 烹饪英语：通过本课程的学习，使学生掌握了解及学会适用于餐厅及厨房情景的英语语言交际；厨房各厨师的英文头衔；厨房的平面设计及害虫、有毒物质的英文名称；英文菜单及食谱；能用熟练的英语与外籍厨师长进行沟通交流的能力。

主要教学内容：厨房各厨师的英文头衔；厨房的平面设计及害虫、有毒物质的英文名称；常见蔬菜的英文名称及相关对话；常见水果的英文名称及相关对话；常见厨房用具的英文名称及相关对话；英文菜单及食谱（理论教学 20 学时，实践教学 24 学时）。

主要教学方法：理论与实际相结合，课堂理论、实训教学与酒店参观实习相结合。

7. 烹饪原料加工技术：通过本课程的学习，使学生掌握烹饪原料加工的意义；原料加工和烹饪及调味的关系；熟练应用各种刀法；准确把握原料的成形标准；掌握原料加工的基本原则和注意事项。

主要教学内容：生刀工的基础知识和砧墩的种类、使用及保养；刀法的种类及其运用；鲜活原料的初步加工；出肉、去骨与分档取料；干货原料的涨发；原料成型的刀法技术和

花刀；配菜的意义、方法和要求；筵席的配菜原理（理论教学 20 学时，实践教学 32 学时）。

主要教学方法：录像、多媒体；理论与实际相结合，课堂理论、实训教学与酒店参观实习相结合。

8. 烹调技术：通过本课程的学习，使学生掌握烹调的起源与我国烹调技术的发展；我国菜肴的特点及组成；烹调的主要工具与基本功训练；学会把握和准确掌控火候；学会菜肴口味的调和；掌握预熟处理的方法；掌握制汤的基本方法和操作要点；区别勾芡、挂糊与上浆的不同作用、熟练应用；熟练掌握热菜烹调方法和冷菜烹调方法；熟悉盛具的种类掌握与菜肴的配合原理；掌握各菜系代表菜的制作；能够制作寺院菜和少数民族风味菜。

主要教学内容：烹调中热的传递、理化作用和掌握火候；烹饪原料的预熟处理——焯水、过油、汽蒸、走红；制汤的作用、种类、原理、方法及操作关键；味的概念及种类；菜肴的味型及其调配；调味的时机和基本原则；调色与增香；调味料的盛装保管与合理放置；挂糊与上浆的区别及作用；勾芡的作用和质量标准；热菜烹调方法；冷菜烹调方法；盛具的种类与菜肴的配合；各大菜系名菜制作。（理论教学 4 课时）。

主要教学方法：理论与实践紧密联系，采用理论结合多媒体和参观生产现场等多种手段辅助教学。以学生认知规律安排、整合教学内容，根据实训基地工作岗位来设定任务。

9. 面点制作技术：中西面点的概念、发展简况及其趋势；中西面点的技术特点；中西面点的分类及主要流派；中西面点常用设备与工具；面点设备与工具的保养；易燃易爆物品的安全使用；中西面点原料知识；中西面点常用的主要原料；中点主要的制馅原料；西点主要的辅助原料；面点原料的选用；面点原料的保管；面团调制基本技术；面点成型基本技术。

主要教学内容：中国面点成型技术卷、包、捏、切、按、叠、剪、模具成型、滚沾、镶嵌；面点成熟技术、烤、炸、煎、蒸、煮、烙；制馅在面点中的作用；甜馅、咸馅制作工艺；生咸馅和熟咸馅；实面面团与运用；膨松面团与运用；油栈面团与运用；米粉面团与运用其他原料制品；西式点心制作。（理论教学 4 课时）。

主要教学方法：理论与实践紧密联系，采用理论结合多媒体和参观生产现场等多种手段辅助教学。以学生认知规律安排、整合教学内容，根据实训基地工作岗位来设定任务。

10. 中华药膳：中华药膳历史悠久源远流长；传统医疗奠定了“药食同源”的保健基础；药膳包涵着中华民族的优秀文化与博大精深的国粹成分；药膳食疗的分类和特点；保

健类药膳食品；预防类药膳；康复类药膳；治疗类药膳；广义的药膳原料选择；狭义的药膳原料选择；调料和饮料类原料。

主要教学内容：药膳的渊源与流变；药膳的种类、特点；药膳的应用原则和配伍禁忌；药膳常用药物和常用食物季节与调养药膳；保健类药膳配制方法；补益类药膳配制方法；防治疾病类药膳配制方法；常见病症药膳配制方法；内科病药膳配制方法；外科病药膳配制方法；妇科病药膳配制方法；儿科病药膳配制方法；男科病药膳配制方法；皮肤科病药膳配制方法；五官科病药膳配制方法；传染病病药膳配制方法；肿瘤病病药膳配制方法。

主要教学方法：录像、多媒体；配方页；各种工作页；实物标本；表格页；设备用具器皿；厨房操作间；营养分析室。

11. 饮食成本核算：餐饮业的经营性质和职能；餐饮业的体制和经营特点；餐饮业启动资金的来源和分类；餐饮业经营资金的周转；现代餐饮业成本核算定义和特点；餐饮业成本核算的重要性和作用；餐饮业成本构成及产品成本要素；餐饮业成本核算的原则、任务、要求。

主要教学内容：烹饪原料的主料、配料成本核算；烹饪生净料的成本核算步骤；一料一档的成本核算；一料多档的成本核算；纯净料的成本核算；烹饪半制品的成本核算；无味半制品的成本核算；调味半制品的成本核算；烹饪熟净料的成本核算；多渠道购进原料的成本核算；成本系数应用法；烹饪净料率与烹饪损耗率；影响烹饪净料率精确度的因素；烹饪调料和燃料成本核算；调质料、调色料、调香料的成本核算；热菜、冷菜的调料成本核算；面食、点心的调料成本核算；烹饪调料用量的估算方法；餐饮产品成本核算；餐饮菜肴、面点售价的核算；餐饮筵席成本、售价的核算；餐饮业的成本控制管理。

主要教学方法：录像、多媒体；配方页；各种工作页；实物标本；表格页；设备用具器皿；厨房操作间；营养分析室。

12. 烹饪营养卫生：掌握营养学和食品卫生学的基础知识和原理；了解营养卫生科学在餐饮业中应用的最新进展；正确处理烹饪和餐饮中的食品营养、卫生和安全问题；强调认知的过程从方法和原理方面来学习；掌握合理烹调、平衡膳食以及食品安全的知识和技能；体现现代高等职业教育改革的新理念；营养和食品卫生学在餐饮和烹饪中的应用。

主要教学内容：营养学基础；宏量营养素蛋白质、脂类、碳水化合物；人体的能量消耗、供给及食物来源；微量营养素、维生素、无机盐；水和其他膳食成分；食品卫生学基础；食品安全性的风险分析和评估；食品污染和食源性疾病；常见烹饪原料的营养及卫生

安全；植物性原料的营养价值与卫生安全；动物性原料的营养价值与卫生安全；其他食品的营养特点及卫生安全问题；餐饮卫生管理及安全控制；合理烹调与平衡膳食；中国居民膳食营养素参考摄入量；中国居民膳食指南；中华人民共和国食品卫生法；餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范及其附件；餐饮业卫生监督量化评分表；食物成分表（简化版）走向世界的中国烹饪。

主要教学方法：录像、多媒体；设备用具器皿；厨房操作间；营养分析室。

13. 创新菜点开发与设计：启迪中式菜点的开发思路；透析餐饮发展与菜点开发的关系；明白继承传统与开拓创新的道理；把握菜品创新的基本原则；掌握新菜点开发的基本程序；突出地方菜品的开发与制作；懂得特色食物原料的采集与利用。

主要教学内容：烹饪原料的引用与开发——改变原料出新菜；调味技巧的组合与变化——改变调味出新菜；调味品及其配制、变化与组合；味型的传承与创意；乡土菜的引进与提炼；菜点合一的创作风格；菜点互鉴拓展新品种；菜点交融开创新风味；菜点结合的制作特色；中西菜烹饪技巧的结合运用和特色；热菜造型工艺的变换原则；面点工艺的开发与革新；器具与装饰手法的变化；创新菜点思路探寻。

主要教学方法：录像、多媒体；设备用具器皿；厨房操作间；营养分析室。

14. 餐饮管理：能够进行厨房设计布局与组织管理；合理设计和控制人力资源；能够进行厨房物资管理与成本控制；对厨房员工进行培训与管理；能够进行厨房卫生安全管理；能够进行餐饮活动策划与产品开发。

主要教学内容：中餐厨政管理的基本特征；中餐生产的基本要素；中餐厨房的合理设计与布局；菜点出品质量控制；厨房卫生安全管理；中餐厨房设计布局的因素；厨房生产运行管理；厨房的例会制度；现代化厨房管理中，法，理，情。

主要教学方法：录像、多媒体；设备用具器皿；厨房操作间；营养分析室。

15 西餐制作技术：西餐含义和基本特点；西餐历史与发展状况；西餐餐具与酒具要求；西餐用餐礼节；西餐食品常用原料的选择；法国与意大利西餐概况；美国与英国西餐概况；基本西餐的制作和应用。

主要教学内容：西餐起源；中世纪古西餐；近代西餐发展；现代西餐形式；西餐食品原料之奶制品；畜肉、家禽与鸡蛋；水产品、植物原料；调味品；著名饮食鉴赏家和烹调大师；法国餐饮文化著名菜系和工艺特点；意大利餐饮文化著名菜系和工艺特点；法国与意大利名菜名点制作；美国与英国西餐概况和名菜名点；美国餐饮文化著名菜系；英国餐

## 饮文化著名菜系

主要教学方法：录像、多媒体；设备用具器皿；酒店西餐厨房；商业西点屋。

### 五、课程安排与课时

(一) 三年教学过程中，总课时 3170 学时，理论 1070 学时，实训 2100 学时，比例为 1:2，学分 150 分。

#### (二) 课程安排

1. 第一学期至第二学期，通识必修、选修课 475 学时；专业课 440 学时
2. 第三学期至第四学期，通识课 10 学时，专业课 746 学时；
3. 第五学期至第六学期，顶岗实习：48 周。 30 学时/周，1440 学时。

(三) 课程进程安排及课时：见下表。

## 烹调工艺与营养专业教学进程表

课程类别	课程代码	课程名称	总学分	总学时	理论学时	实践学时	学年学期周学时					
							一		二		三	
							一	二	三	四	五	六
公共必修课	0137001	思想道德修养与法律基	1.5	32	16	16			2			
	0127011	毛泽东思想、邓小平理	3	64	32	32		4				
		体育	2	64		64	2	2				
		大学英语	10	192	128	64	3	3	3	3		
	0010031	计算机文化基础	2	48	16	32	3					
小计			<b>18.5</b>	<b>400</b>	<b>192</b>	<b>208</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>3</b>		
核心课程		烹饪概论	3	64	32	32		4				
		烹饪原料	4	96	32	64				6		
		烹饪基本功	4	96	32	64			6			
		食品营养与卫生	4	64	64		4					
		冷拼与食品雕刻技艺	3	56	40	16				4		
		小计	<b>18</b>	<b>376</b>	<b>200</b>	<b>176</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>10</b>		
专业必修课程		烹饪化学	4	88	40	48	5					
		烹饪原料加工技术	4	72	56	16		5				
		烹调技术	4	72	56	16			5			
		面点制作技术	4	80	48	32		5				
		中华药膳	2	40	24	16				2		
		西餐制作技术	1	24	8	16			1			
		小计	<b>19</b>	<b>376</b>	<b>232</b>	<b>144</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		
合计			<b>55.5</b>	<b>1152</b>	<b>624</b>	<b>528</b>	<b>17</b>	<b>23</b>	<b>17</b>	<b>15</b>		
选修课		烹饪英语	3	48	48							
		烹饪营养卫生	3	48	48							
		发酵工程	3	64	32	32						
		食品包装技术	2	40	24	16						
		食品生物应用技术	4	72	56	16						
		创新菜点开发与设计	2.5	48	32	16						
		餐饮管理	2.5	56	24	32						
		饮食成本核算	1.5	32	16	16						
		食品机械与设备	3	56	40	16						
		生物分离提取技术	2.5	56	24	32						
		果蔬加工工艺技术	3	64	32	32						
		水产加工工艺技术	3	64	32	32						



		粮油加工工艺技术	3	64	32	32							
		肉类加工工艺技术	3	64	32	32							
		乳品加工工艺技术	3	64	32	32							
		葡萄酒酿造学	3	64	32	32							
		葡萄酒分析与质量控制	3	64	32	32							
		葡萄酒品尝学	1	24	8	16							
		葡萄酒工程学	3	64	32	32							
		酿酒葡萄栽培管理	2	48	16	32							
		植物生理学	4	64	64								
		动物生理学	4	64	64								
		海洋生物学	3	48	48								
		水产养殖技术	4	96	32	64							
		养蜂及蜂产品技术	2	48	16	32							
		小计	<b>71</b>	<b>1424</b>	<b>848</b>	<b>576</b>	0	0	0	0			
		合计	<b>126.5</b>	<b>2576</b>	<b>1472</b>	<b>1104</b>	17	23	17	15			

### 集中实践环节教学安排表

课程类别	课程代码	实践环节名称	总学分	开课学期	周数	备注
核心技能实践		烹饪原料加工技术实训	2	2	2	理论课当学期
		烹调技术实训	1	2	1	理论课当学期
		面点制作技术实训	2	3	2	理论课当学期
		面点制作技术实训	1	4	1	理论课当学期
		冷拼与食品雕刻技艺实训	2	4	2	理论课当学期
		中华药膳实训	2	5	2	与职业资格鉴定同步或提前，可与营养专业合并实训
毕业实习		就业实习	8	6	16	
合计			<b>18</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	

#### 4. 专业主要带头人简介

姓名	卢利方	性别	女	出生年月	1980年9月	行政职务	系主任
专业技术职务	高校讲师	职业资格证书		第一学历	本科	最后学历	博士
第一学历和最后学历毕业时间、学校、专业	2004年7月 河南大学生物系本科 2016年8月 韩国大真大学博士						
主要从事工作与研究方向	基础化学教学及食品营养与卫生教学						
企业工作经历	2007.7—2008.9 通威（海南）食品有限公司质检部长 2009.9—至今 海南科技职业学院						
本人近三年的主要工作成就							
在国内外重要学术刊物上发表论文共 9 篇；出版专著（译著等）多部。主持（参与）校企合作、产学研结合课题 1 项，产生经济效益 2 万元。							
获教学科研成果奖共 项；其中：国家级 项，省部级 项。							
目前承担教学科研项目共 2 项；其中：国家级项目 项，省部级项目 1 项，校企合作项目 1 项。							
近三年拥有教学科研经费共 3 万元，年均 1 万元。							
近三年给专科生授课（理论教学）共 200 学时；指导专科毕业设计共 130 人次。							
最具代表性的教学科研成果	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次	
	1						
	2						
目前承担的主要教学科研项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	海南尖峰岭草药叶下珠没食子酸高产植株筛选	海南省高等学校科学研究项目			项目负责人	
	2						
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	生物化学	2016级护理专业	480	48	专业基础课	第一学期
	2	基础化学	2016级健康管理专业	43	40	专业课	第一学期
教学管理部门 审核意见		签章：					

注：需填写三至五人，每人一表。

## 5. 专业主要带头人简介

姓名	焦解歌		性别	男	出生年月	1950年1月	行政职务	校党委书记
专业技术职务	教授		职业资格证书		第一学历	本科	最后学历	博士
第一学历和最后学历毕业时间、学校、专业			1977年毕业于湖南医科大院；2005年毕业于中南大学，临床医学博士。					
主要从事工作与研究方向			病理学讲师和高等教育管理学助理研究员					
企业工作经历			2006.03-2013.02 兼任海南省政协常委； 1998.05-2004.03 任海南医学院党委副书记、副院长 2004.04-2010.05 任海南医学院党委副书记、院长（法人代表） 2010.08 至今 任海南科技职业学院党委书记，2012年7月起兼任中英健康管理学院党总支书记和院长。					
本人近三年的主要工作成就								
在国内外重要学术刊物上发表论文共 19 篇；出版专著（译著等）1 部。主持（参与）校企合作、产学研结合课题 10 项，产生经济效益 700 万元。								
获教学科研成果奖共 4 项；其中：国家级 2 项，省部级 2 项。								
目前承担教学科研项目共 7 项；其中：国家级项目 6 项，省部级项目 1 项，校企合作项目 3 项。								
近三年拥有教学科研经费共 500 万元，年均 170 万元。								
近三年给专本科生授课（理论教学）共 80 学时；指导专科毕业设计共 20 人次。								
最具代表性的教学科研成果	序	成果名称	等级及签发单位、时间				本人署名位	
	1	Endoglin 作为分子靶标治疗肿瘤策略的系列研究	2007 年海南省科技成果一等奖				3	
	2	行酒及生产方法	2005 年国家发明专利第 234204 号				1	
目前承担的主要教学科研项目	序	项目名称	项目来源	起讫时间	经费		本人承担工作	
	1	海南重大疾病地中海贫血的干细胞治疗合作研究	国际合作	2012.5-2015.5	470 万		参加	
目前承担的主要教学工作	序	课程名称	授课对象	人	学时	课程性质	授课时间	
	1	基础化学	大一	43	40	基础	一学期	
	2	基础医学概论	大一	43	40	专业课	一学期	
教学管理部门审核意见			签章：					

## 6. 专业主要带头人简介

姓名	黄洁莹	性别	女	出生年月	1987年07月	行政职务	
专业技术职务		职业资格证书		第一学历	本科	最后学历	硕士
第一学历和最后学历毕业时间、学校、专业		2011年毕业于爱尔兰科克国立大学食品科学本科毕业； 2015年毕业于爱尔兰科克国立大学食品科学与技术硕士毕业；					
主要从事工作与研究方向		食品营养与检测专业教学					
企业工作经历							
本人近三年的主要工作成就							
在国内外重要学术刊物上发表论文共3篇；出版专著（译著等）部。主持（参与）校企合作、产学研结合课题1项，产生经济效益1万元。							
获教学科研成果奖共1项；其中：国家级0项，省部级1项。							
目前承担教学科研项目共1项；其中：国家级项目0项，省部级项目1项，校企合作项目0项。							
近三年拥有教学科研经费共1万元，年均0.3万元。							
近三年给专科生授课（理论教学）共48学时；指导专科毕业设计共10人次。							
最具代表性的教学科研成果	序	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位	
	1	The influence of protein denaturation and aggregation on viscosity of thermally processed whey protein solutions	The Annual Food Research Conference. 2013.6.27-28			1	
	2	Effect of thermal processing parameters on viscosity of whey protein isolate solution	The SDT Autumn Conference, .2012.9.5-7			1	
目前承担的主要教学科研项目	序	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1						
目前承担的主要教学工作	序	课程名称	授课对象	人	学时	课程性质	授课时间
	1	基础化学	大一	24	48	基础	一学期
	2						
教学管理部门 审核意见		签章：					

注：需填写三至五人，每人一表。

5. 教师基本情况表

序号	姓名	性别	年龄	专业技术职务及职业资格证书	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	焦解歌	男	66	教授	湖南医科大学, 医学, 学士	中南大学, 博士	食品营养	生物化学	专职
2	卢利方	女	37	高校讲师	河南大学, 生物学, 学士	韩国大真大学, 动物生理学	食品营养	食品营养与卫生	专职
3	黄洁莹	女	29		爱尔兰科克国立大学食品科学, 学士	爱尔兰科克国立大学食品科学与技术硕士	食品营养	西餐制作工艺	专职
4	韩晓荣	女	36	高校讲师	甘肃农业大学, 食品学士	甘肃农业大学, 食品硕士	食品营养	烹饪化学	兼职
5	龚敏	女	35	高校讲师	石河子大学, 食品学士	石河子大学, 食品硕士	食品营养	生物化学	兼职
6	王韶阳	女	35	助教	西安交通大学, 临床医学专业, 学士	西安交通大学, 临床医学专业, 学	食品营养	中餐制作	专职

6. 办学条件情况表

专业名称	烹调工艺与营养			开办经费	30 万元		
申报专业副高及以上职称(在岗)人数	2 人	其中该专业 专职在岗人数	10	其中校内 兼职人数	3	其中校外 兼职人数	4
可用于新专业的 教学图书(万册)	3.0	可用于该专业的 教学实验设备 (千元以上)	10 (台/件)	总价值 (万元)	26		
序号	主要教学设备名称(限 20 项)			型 号 规 格	台 (件)	购 入 时 间	
1	高速冷冻离心机			L720R-3	一台	2015 年	
2	旋转蒸发器			RV10 digitalv	一套	2015 年	
3	电子天平			AL204	一台	2015 年	
4	组织捣碎机			DS-1	一台	2015 年	
6	旋涡振荡器			mb3.basic 型	一台	2015 年	
7	超纯水器			Milli-Q	一台	2015 年	
8	电烤箱			待定	二台	2015 年	
9	电炉			可调 1KW	四台	2015 年	
10	恒温箱			电热恒温培养	一台	2015 年	
11	粉碎机			FY130	一台	2015 年	
12	高压灭菌锅			LDZX-50KBS	一台	2015 年	
13	冷冻干燥机			LG-5 型	一套	2015 年	
14	超净工作台			单人单面	一台	2015 年	
15	恒温摇床			ZHWY-2102C	一台	2015 年	
16	微量移液器			L-1000, 2130	一套	2015 年	
19	蛋白板状电泳槽			北京六一 迷	一套	2015 年	
21	双目显微镜			待定	一台	2016 年	
22	紫外可见分光光度计			待定	一台	2015 年	
23	真空干燥箱			待定	一套	2015 年	
24	冷冻干燥机			待定	一套	2015 年	
25	食品冷藏箱			待定	一套	2016 年	
26	超低温冰箱			待定	一台	2015 年	
27	恒温水浴器			待定	一台	2016 年	
28	恒温恒湿培养箱			待定	一台	2016 年	

注：若为医学类专业应附医疗仪器设备清单。

## 7. 申请增设目录外专业的论证报告

注：应包括拟设专业必要性和可行性分析、人才需求分析、国内外相关或相近专业比较分析；专业培养目标、业务范围（主要指知识、能力、素质结构）、已有专业基础、专业办学条件及其它需要说明的问题和情况

当前，随着人们物质生活水平的不断提高，越来越多的人开始享受生活，“吃”，曾经是人类生存的第一要素，但对于今天的人们来说，“吃”，并不仅仅是为了填饱肚子，而是升华到享受层次上来了。烧煮为主的餐饮方式，逐渐被公共餐厅、食堂以及流动快餐为主的方式取代。随着社会物质文明的进步，快节奏的生活随之到来，社会分工更加细化，家务劳动慢慢出现了被淘汰的趋势。这样，厨师的劳动将为千百万人解决生活上的后顾之忧。由此我们可以看出，未来厨师无论是就业前景还是地位都必将都非常看好。

据我国餐饮文化网统计的资料显示，中国烹饪行业当前急需大批高素质、专业技能强的厨师队伍来充实，每年人才缺口 100 万，这一数字标志了厨师职业作为永远的朝阳产业，是现在和将来就业的最热门职业之一。早在 2011 年最具就业前景的七大大专业中，烹饪专业就位居第三。一名烹饪专业优秀毕业生，特别是高档餐厅主厨月薪可达到 8000 元以上，厨师长年薪达十几万，行政总厨年薪可达百万。

海南餐饮业是海南建省以来迅速发展的一大产业，拥有海南地区特色。不仅特色小吃、特色农家菜肴种类繁多，而且齐聚全国各地美食。特别是实施国际旅游岛战略以来，食、住、行中的“食”成为旅游诸元素中的一个重要元素。在海南的餐饮行业中有几十万的从业人口，但大部分中高端酒店都是从外省引进烹饪专业人才，本岛培养的烹饪师、营养师为数不多，仅有海南职业技术学院、三亚理工职业学院等三所高职院校开办了烹饪技术专业，所培养的烹饪技术专业毕业数量，远远满足不了海南餐饮行业对烹饪专业人才的需要。而我校如开办烹饪专业，一是可利用即将开工建设旅游实习酒店的配套餐饮设施，做为烹饪专业校内实训基地，不需额外增加许多投资，就可满足烹饪专业校内实训需要，从而使旅游实习酒店从仅为旅游管理专业和酒店管理专业服务，扩大到包括烹饪技术专业在内为三个专业服务，从而提高投资的使用效率，用同样的投资取得更多的办学效益。二是适合海南本省学生的学习特点。烹饪技术专业不涉及数学等有难度的课程，实操课程多，符合学生爱动手操作的特点。三是海南各类酒店众多，建立校外实习基地，进行校企合作、工学结合在实际操作层面比较容易作到。四是可提高我校为海南国际旅游岛建设服务的能力，符合省情。为此，建议学校考虑组织论证，适时开办烹饪技术专业。

根据海南省的实际情况，随着海南国际旅游岛建设上升为国家战略，我省经济呈现出全面回暖和强劲发展的良好势头。海南科技职业学院旅游专业围绕“以就业为导向，以学生为中心，以能力为本

位”的现代高职教育理念，以教育部《关于加强高职高专教育人才培养工作的意见》（教高【2002】2号）、《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》（教高【2006】16号）、《关于实施高等学校教学质量与教学改革工程的意见》（教高【2008】1号）等文件精神为总体指导，于2008年开办了旅游管理和酒店管理专业，随着海口建设步伐的加快，餐饮行业人才需求呈上升趋势，特别是高技术研发人员紧缺。餐饮中高级管理等职位的薪酬收入可达到行业平均水平的1.5~2倍，但所需人才也依然难招到。旺盛的社会需求，成为烹调工艺与营养专业高技能人才培养强有力的社会基础。

烹调工艺与营养专业是在海南科技职业学院旅游管理和酒店管理专业专业的基础上创建的。学校是在有二十多年办学经验的杨秀英院长的带领下发展起来的，以工学类为主的专科学校。二十多年来，办学规模不断扩大，办学层次和办学质量不断提高，师资队伍不断壮大。具有的专业教学实施，将为烹调工艺与营养专业的建设积累更多实践经验。

目前在师资队伍、教学设施、课程设置、教学内容等方面具备办好生物制药技术专业的条件：

#### 1、具备良好的师资条件和多年的办学经验

在师资队伍建设方面，我们本着“引进、优化、培养、提高”的原则，近几年已引进了若干理论水平较高的硕士研究生充实烹调工艺与营养专业教师队伍；制定了有关的激励政策，鼓励教师在攻读硕士研究生、博士研究生和职业资格证书，进一步提高专业水平和技能水平。

#### 2、具备较完备的实验实训办学条件

烹调工艺与营养专业除利用学院公共教学资源（多媒体教室、计算机房等）外，还设有烹调工艺、中式面点、中式烹饪、西餐制作等实训室。学生通过实践教学环节可以直观地掌握专业知识，提高专业课程学习的积极性，通过互联网可以更加广泛地学习有关的烹调工艺与营养的专业知识，为学生自觉、主动学习提供了良好的学习环境。

#### 3、校企联合密切，拟建立稳固的校外实习实训基地

学院非常重视与企业、事业单位的合作，我们准备申请成功以后，一方面学校着手经常聘请专业能力强、工作经验丰富的烹调工艺与营养专家到校讲学，产、学、研相结合；另一方面注重加强校外实习基地的建设。目前学院准备与湘投银泰度假酒店、天域度假酒店、海南亚泰温泉酒店等几家五星级酒店达成合作协议。

#### 4、专业图书资料数量充足，种类较多。

为保证烹调工艺与营养专业教学适应不断变化的经济形势，我院准备每年有计划地采购一部分最新的烹调工艺与营养专业用书，烹调工艺与营养专业的图书呈动态增加的趋势，目前我院拥有烹调工艺与营养方面的图书1000余册，专业期刊20余种，大型工具书几十种，还有若干烹调工艺与营养专业教



学光盘。这些图书资料可基本满足烹调工艺与营养专业教学和科研的需要。

我国是有 13 亿人口的消费大国。餐饮行业与人民群众的日常生活息息相关，是关系到民族素质的特殊行业。

从省人力资源开发局获悉，海南省对餐饮类行业人才需求十分强劲。随着海南国际旅游岛建设步伐加快，餐饮行业人才需求呈上升趋势，主要体现在高素质高技能人员的需求上，餐饮中高级管理和技术研发等职位的薪酬收入可达到行业平均水平的 1.5~2 倍，但所需人才也依然难招到。旺盛的社会需求，成为烹调工艺与营养专业高技能人才培养强有力的社会基础。