

烹饪工艺与营养专业人才培养方案 论证审核单

一、烹饪工艺与营养专业专业人才培养方案论证意见

一、专业定位与人才需求适配性

烹饪工艺与营养专业立足餐饮产业发展，聚焦培养掌握精湛烹饪技艺、科学营养知识，能适配酒店餐饮、社会餐饮、团膳配送等多场景的复合型人才，与当下餐饮行业追求“美味 + 健康 + 高效”的趋势高度契合。建议进一步细化分层定位，面向高端餐饮，可侧重“精细烹饪技艺 + 高端餐饮服务管理”方向，对接星级酒店、高端私房菜需求；针对大众餐饮与社区膳食，强化“家常菜品创新 + 社区营养普及”，适配连锁餐饮、社区食堂岗位；面向新兴业态，如预制菜产业，融入“预制菜研发、标准化生产”内容，紧跟行业风口，增强人才与多元市场需求的精准适配性，助力本地餐饮产业差异化、特色化发展。

二、课程体系优化方向

（一）理论课程迭代

现有课程覆盖烹饪基础、营养理论，但需紧跟行业新趋势补位。一是融入“餐饮数字化”内容，增设《餐饮数据分析与应用》，教学生用数据优化菜品成本、客流分析；二是响应“健康中国”，深化《营养膳食设计》，加入慢性病膳食调理、运动营养配餐，满足健身餐、老年餐等细分市场；三是结合文化传承，拓展《中国饮食文化》，关联地方非遗美食、民俗宴席，让学生懂技艺更懂文化内涵，提升菜品文化附加值。

（二）实践教学升级

“企业出题、校企共答、市场阅卷”校企合作模式。校内实训引入“真实项目制”，开展“节气养生餐研发”“学生营养餐优化”等，让学生解决实际餐饮问题；联合地方餐饮协会，举办“校园餐饮创业赛”，模拟从菜品设计到成本核算、营销推广全流程。校外实训推行“轮岗制”，学生在酒店厨房、中央厨房、营养咨询机构等不同基地轮转，熟悉热菜制作、预制菜生产、膳食评估等多样岗位，积累跨场景经验，避免技能单一化。

三、师资与实践资源强化路径

（一）“双师型”师资深耕

教师既要“懂教学”更要“懂行业”。一方面，学校建立“教师企业驻训机制”，每年选派教师到头部餐饮企业，参与新菜研发、厨房智能化改造等实战，更新知识体系；另一方面，构建“行业专家驻校导师库”，邀请米其林厨师、连锁餐饮研发总监、资深营养师定期入校，通过“大师进课堂”，“行业研讨会”分享市场动态，让学生接触最鲜活的行业经验。

（二）实践资源多维拓展

校内实训基地新建中餐大楼，除传统热菜、冷拼实训室，增设“智慧厨房实训室”（配备智能炒菜机、库存管理系统）、“营养检测实验室”（可做食材营养成分分析、膳食评估），模拟多业态实操场景。与高端酒店共建“高端餐饮实训基地”，学精细宴席制作；与预制菜企业打造“预制菜研发基地”，参与标准化生产，开展居民膳食指导，全面覆盖餐饮产业链岗位需求。

四、职业发展与认证贯通策略

（一）证书衔接深化

将职业认证深度融入课程，针对中式烹调师、公共营养师等证书，不仅课程内容对标考纲，更要打造“考证 + 技能提升”双轨体系。

（二）职业成长护航

构建“阶梯式”职业发展通道，大一时开展“餐饮职业认知营”，通过企业参观、学长分享，明晰职业方向；大二启动“师徒结对计划”，由行业导师带学生参与实际项目，积累经验；大三推进“就业定向培养”，联合企业开设“订单班”，定制课程、优先录用。此外，搭建“校友互助平台”，邀请毕业学长分享创业（如私房菜馆、营养工作室）、晋升（从厨师到餐饮经理）经验，为学生职业发展持续赋能，提升就业质量与职业稳定性。

本培养方案构建了专业人才培养的基础框架，具备发展潜力。通过精准定位分层、课程迭代升级、师资实践强基、职业发展护航的优化，可更高效培育出既懂精湛技艺、又通科学营养，能适配行业多元需求、引领餐饮创新发展的高素质人才，为餐饮产业升级注入强劲动力，建议进一步细化落地路径，推动方案高质量实施。

专家签字：

张纪楠
胡何明
李成
李成
李成
李成

2025 年 6 月 16 日

二、烹饪工艺与营养专业专业人才培养方案修订说明

1.食品雕刻与菜品装饰课程增加2学分。

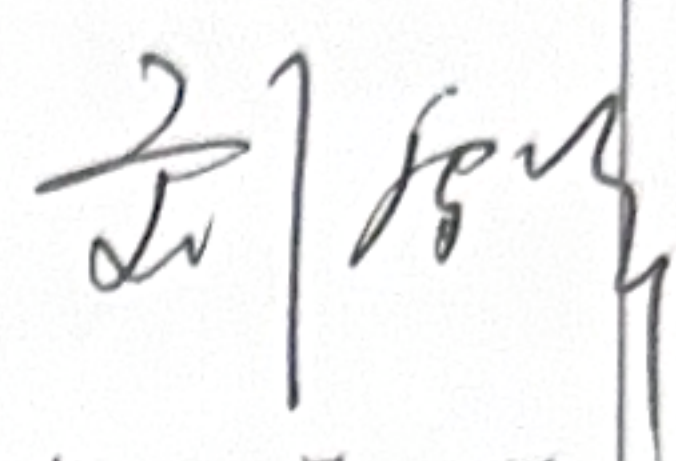
高端餐饮业将食品雕刻与菜品装饰视为菜品溢价的核心能力。据调查，具备雕刻与菜品装饰技能的厨师起薪比普通厨师高 15%-20%，且在星级酒店招聘中非常重视此项技能。课程学分提升直接回应企业“技术+艺术”型人才需求。

三、烹饪工艺与营养专业专业人才培养方案编制审核单

人才培养方案制订小组编写人员（含校内外）

姓名	职务（职称）	单位	对应专业
刘雪峰	院长	山东城市服务职业学院	烹饪工艺与营养
李荣	副院长	山东城市服务职业学院	烹饪工艺与营养
徐立文	教研室主任	山东城市服务职业学院	烹饪工艺与营养
丛军	讲师	山东城市服务职业学院	烹饪工艺与营养
杜敦庭	副教授	山东城市服务职业学院	烹饪工艺与营养
黄金波	讲师	山东城市服务职业学院	烹饪工艺与营养
郭正霞	讲师	山东城市服务职业学院	烹饪工艺与营养
张翰	讲师	山东城市服务职业学院	烹饪工艺与营养
郝庆良	讲师	山东城市服务职业学院	烹饪工艺与营养
张静	讲师	山东城市服务职业学院	烹饪工艺与营养
米国红	教研室主任	山东城市服务职业学院	烹饪工艺与营养
王芳	教研室主任	山东城市服务职业学院	烹饪工艺与营养
温宝莉	教师	山东城市服务职业学院	烹饪工艺与营养
王 晓	餐饮总监	新时代大酒店	餐饮智能管理
衣少博	总经理	烟台万盛合酒店管理有限公司	餐饮智能管理
刘文君	副会长	山东省团餐行业协会	烹饪工艺与营养

二级学院审核意见:

签字: 
年 月 日

教务处(科研与规划处、院士工作站):


(盖章) 2025 年 6 月 5 日

主管教学学校领导意见:

(签章)
年 月 日

学校党委会意见:

(盖章)
年 月 日