


## 高等学历继续教育 专业增设申请表(非国控专业)

学校名称(盖章): 安徽开放大学

学校主管部门: 安徽省教育厅

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: 餐饮类

修业年限: 2.5 年

学习形式: 业余

培养层次: 专科

专业责任人: 莫灿灿

申请时间: 2021 年 12 月 13 日

联系电话: 0551-63656935

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。

# 1.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	业余	培养层次	专科
修业年限	2.5 年	现有专业(个)	21
学科门类（本科） 或专业大类（专 科）	餐饮类	本校已设的相 近专业及开设 年份	旅游管理（专），2008 年； 市场营销（本）（专科起 点），2001 年
拟首次招生时间 及招生数	2022 年 100 人	五年内计划 发展规模	1000 人
学校专业设置评 议专家组评议 意见	<p>同意申报</p> <p style="text-align: right;"> (主任签字)</p> <p style="text-align: right;">2021 年 12 月 20 日</p>		
学校意见	<p>同意申报</p> <p style="text-align: center;"> (校长签字)</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>学校（盖章）：</p> <p>2021 年 12 月 20 日</p> </div> </div>		
省级 教育 行政 部门 意见	<p>盖章：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>		

注：专业代码按《办法》规定的专业目录填写。

## 2.学校基本情况

学校名称	安徽开放大学	学校地址	合肥市九华山路3号
邮政编码	230022	校园网址	www.ahtvu.ah.cn
在校生总数	8400人	专业平均年招生规模	200人
学校办学类型	<input checked="" type="checkbox"/> 开放大学 <input checked="" type="checkbox"/> 独立设置成人高校		
已有学科门类 或专业大类	经济学、法学、教育学、文学、理学、工学、农学、管理学、医学等9大学科门类。		
专任教师 总数(人)	103	专任教师中副教授及以上职称教师所占比例	43.7%
学校简介和 历史沿革 (300字以内)	<p>安徽开放大学是全省唯一一所现代远程教育为主、培养职业性应用型人才的省属本科高等学校，是一所应用现代信息技术开展学历教育、非学历继续教育和服务全民终身学习的新型大学。</p> <p>学校实行“省一市一县”三级办学，在全省共设18所市级分校、67所县级工作站和部分行业教学点，专兼职教职工2100多人。现有内设机构26个，教职工300多人。学校积极举办开放教育，大力发展高等学历继续教育等办学形式。开放教育和成人高等教育先后开设经济学、法学、教育学、文学、理学、工学、农学、管理学和医学等学科，共计100多个专业，累计培养学历教育毕业生近60万人，为我省经济社会发展提供了有力的人才支撑。</p> <p>学校是国家数字化学习资源中心安徽分中心及安徽研发基地、安徽省远程教育数字文献服务中心，通过自建、共建、采购等方式建设数字化学习资源3.1万余讲。</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、申请增设本专业的主要理由

中国历来有“民以食为天”的传统，餐饮业作为我国第三产业中的支柱产业，发展趋势良好。随着我国国民经济稳步发展，人民生活水平日益提高，我国旅游业的蓬勃发展，餐饮行业的专业化，市场化，国际化的特点日趋突显，人们对饮食的要求也越来越高。饮食健康是现在社会生活中人们最为关注的问题，人们开始更加注重荤素搭配和营养均衡，饮食质量作为生活水平提高的重要标志，也越来越备受重视。同时，随着经济发展和人民生活水平的提高，人民对餐饮行业有了更高的期待。进一步推动绿色餐饮发展，提供放心、健康的餐饮服务，倡导绿色低碳的生活方式，满足人民过上美好生活的新期待，是新时代的新要求。另外，我国人口基数大，生活节奏加快，对餐饮的需求也日益增大，广阔的市场优势让烹饪人才成为市场紧缺人才。因此，只依靠传统的菜品制作已经不能满足社会对烹饪专业人才的需要。取而代之的是烹饪工艺与营养相结合，具备丰富的理论知识和熟练的实践技能的应用型人才炙手可热。那么烹饪职业教育的发展就为当前市场提供了充足人才源泉。

当前，我国餐饮业正向专业化、市场化、国际化方向迈进，对餐饮人才综合素质要求越来越高。在全面建设社会主义现代化国家新征程的背景下，更需要培养一批德智体美劳等全面发展，掌握一定的餐饮文化知识，具有良好的身心素质，有协调和组织能力，能够胜任酒店业、餐饮业等一线岗位需要的高素质高技能的职业性和应用型人才。而且，在国际上中餐厨师也是缺口最大的行业之一。随着人们消费观的改变，餐饮市场竞争的加剧，餐饮业的发展需要更高层次的人才。厨师这一职业也已经成为很多有志青年高度认可的热门高薪职业。为此，我校加强教育资源的优化配置，积极参与专业申报，提高人才的培养质量和竞争力，使得学校的专业结构更加合理。

#### 二、专业筹建情况

我校申请增设“烹饪工艺与营养”专业的条件已经成熟，教学设施、设备基本能够满足教学的需要，采用线上线下相结合、校企合作模式开展专业教学，解决学生工学矛盾，同时满足学生实验实训需求。我校已与安徽康旺餐饮管理有限公司签订共建烹饪工艺与营养专业餐饮类专业实践教育基地建设协议，双方开展高等学历继续教育餐饮类专业合作，实施1+X人才培养，共建实习实训基地及课程教学资源。探索校企融合的“双主体”育人模式，采取共建与自建相结合的方式，加强实验室、实训基地和专业教学基础设施的建设，职业性应用型人才培养教学条件得到保障。本专业已经形成了一支专兼结合、结构合理、教学经验丰富、

教学水平高、实践能力强的双师型师资队伍。将相关职业资格证书课程纳入课程体系，聚焦培养一线应用型人才，帮助学习者获得更多社会实践机会，掌握有关职业技能，职业发展能力。

经过前期的准备，通过专业调研和市场人才需求预测制定了本专业的培养目标、培养规格、教学计划，构建了丰富的课程资源，采购了一批教学设备。相关教学资源基本准备齐全，满足了开展专业教学的需求。

### **三、学校专业发展规划**

为共同谱写现代化美好安徽建设新篇章，结合安徽开放大学的实际情况，把提高人才培养质量作为专业建设的核心，以培养出能力强、素质高、具有一定实践能力的技能型人才为目标，促进人才培养模式、课程体系、教学内容、教学管理、教学方法和手段的整体改革。

(1)专业是高校培养专门人才的基本单元，制定以专业建设为龙头，推进课程建设、师资队伍建设和实训基地建设的总体发展战略。

(2)不断加大专业建设的经费投入，探索校企融合的“双主体”育人模式，加强实训基地和专业教学基础设施的建设，不断引进新设备、新技术。

(3)进一步加强师资队伍建设，不断完善师资培训体系，稳步提升教师队伍整体素质，注重双师素质的综合培养。强化中青年专业带头人和骨干教师队伍的建设，完善外聘教师制度，鼓励教师轮岗进入企业锻炼，积累实践经验。

(4)积极开展教学研究，深化教学改革，不断改进教学方式、教学辅导方式和考核方式，提升教育质量。

(5)进一步完善人才培养方案,根据市场需求不断调整人才培养方案,并进一步完善教学大纲和实训大纲,使教学和实践环节的内容和方式更符合培养现代高素质职业型、应用型的需求。

### **四、人才需求预测情况**

(一) 厨师职业是建设社会主义现代化国家必不可少的力量之一。人无不饮食，而饮食的发展离不开厨师的劳动。进入 21 世纪新时代，很多行业在机遇与挑战的市场环境中不断成长发展壮大，其中餐饮业就是发展较快行业中的一个佼佼者。随着紧张，快节奏社会生活的到来，人们越来越需要投入更多的精力去应对各种各样的挑战了，那么生活方式也必将转变。以家庭烧煮为主的主要饮食方式转变为被公共餐厅、快餐为主的方式取代。这样厨师行业的兴起可以为人们解决生活的后顾之忧，让人们有更多的时间和精力去投入到工作，学习和生活中去。厨师职业的兴起成为建设社会主义现代化国家必不可少的力量之一。通过厨师们的辛勤劳动，让人们有更多的精力去投入社会主义现代化建设的工作中去，进一步推动社会主义现代化国家的发展。

（二）厨师职业传播优秀的饮食文化，能够促进精神文明建设。中国的烹饪文化历史悠久，源远流长。中国优秀的饮食文化和烹饪技术主要是靠厨师继承并发扬光大。新中国成立以来，国家培养了一批又一批具有精湛厨艺、具备丰富的烹饪文化知识、高超的厨艺技能的厨师。他们成为我国优秀饮食文化的传播者和继承者。随着时代的发展，我国深化改革开放步伐的加快，大批的中国厨师开始走向全世界，不仅仅局限于国内，将中国优秀的饮食文化传播到世界各地，得到各界的赞扬。

（三）厨师职业是高薪职业，需求量大。随着全球经济的不断复苏与快速发展，餐饮行业在全球与中国地区的发展速度与就业率将远远超出传统型行业。厨师薪金与社会福利收入远远高于其它传统行业，同时随着工作经验的增加其工作地位稳步上升，其行业前景非常乐观。今后厨师薪水仍然会有不断上升的空间。餐饮业是朝阳行业，是一种持续快速发展的行业，岗位需求量大，就业门槛低。中国各地大中小城市均把餐饮行业作为其经济增涨的源动力，这将会使餐饮行业成为中国最具活力的行业。

（四）厨师技能培育越来越受到重视。随着厨师职业发展前景的广阔，人们越来越重视厨师技能的培育。餐饮业广阔的市场让中国烹饪人才成为市场紧缺人才，供不应求。国内餐饮业也开始慢慢与国际接轨，厨师的技能培育显得尤为重要。日益更替的知识，日新月异的社会发展，都要求厨师在工作中要时刻注重知识的积累和更新，不断地提升自己的综合素质。所以厨师技能培育显得尤为重要，成为未来社会教育发展的一个必然趋势！



## 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、专业名称和专业代码

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

所属专业类：餐饮类

### 二、招生对象

本专业为高中起点专科，招生对象为具有高中毕业文化程度及以上人员。

### 三、培养目标

本专业旨在培养德、智、体、美、劳全面发展，具有扎实的烹饪理论知识，具有较强的实际操作能力，具有丰富的营养理论知识，熟悉餐饮行业运作方式及工艺流程，能够适应社会发展所需的烹饪专业及在餐饮行业服务、管理的高素质职业性、应用型专门人才。

### 四、培养规格

#### （一）思想道德要求

热爱社会主义祖国，拥护中国共产党领导，具有科学的世界观、正确的人生观和高尚的道德情操；具有敬业爱岗、艰苦奋斗、遵守法纪、团结合作的品质；热爱本职工作，有全心全意为人民服务的思想和良好的职业道德。

#### （二）职业面向

学生在校期间，能够顺利掌握烹饪工艺与营养专业的基本理论知识和基本技能，毕业后通过实践，能够顺利考取中餐烹调师、营养师等职业资格证书，能够从事现代服务业中的大、中型餐饮企业厨房管理与生产等岗位；能够从事各类中职院校、团体和企事业单位的烹饪教学、培训等工作。

#### （三）知识结构

掌握与本专业相关的法律法规，熟悉并掌握中国饮食文化的基本知识和基本理念，必备的烹饪基础理论和专业知识，熟悉烹饪工艺制作的生产流程和制作工艺，掌握饭店、餐饮市场的运行环境的基本知识。

#### （四）能力结构

具有基本的计算机操作及现代化办公设备、工具应用能力；具有烹饪工艺与营养操作实践及厨房生产组织和管理能力；具有餐饮企业基层管理能力；具有人际沟通能力、社会适应能力以及管理能力；具备一定的社会创业能力、从事本专业业务工作的能力和适应相

邻专业业务工作的基本能力；具有较强承受厨房工作压力的能力。

### **（五）素质结构**

具备良好的思想政治品质、厨师职业道德素质；具备基本的法律、法规知识；具备良好的现代服务从业人员心理素质和职业发展的科学文化素质；具备良好的身体素质和审美素质；具备良好的工作责任意识、创新创业意识。

## **五、学习形式、修业年限及证书授予**

### **（一）学习形式**

业余

### **（二）修业年限**

实行完全学分制（学分存入学分银行，可累计和转换）和弹性学制，标准学制为 2.5 年，最低毕业年限 2.5 年，学籍 4.5 年有效。

### **（三）证书授予**

#### **1、学历教育证书**

本专业最低毕业学分为 78 学分。学生按照本专业培养方案的要求修满最低毕业学分，考核合格，即可获得安徽开放大学专科毕业证书。

#### **2、职业资格证书**

为了培养一线应用型人才，使学生更多接受社会实践内容，掌握有关职业技能，提高工作发展能力，将相关职业资格证书课程纳入课程体系，学生通过该课程的学习，通过有关机构组织的考试，可以获得相关职业资格证书。

## **六、主干课程**

主干课程包含酒店管理概论、餐饮业经营与管理、烹饪概论、宴席设计与菜品开发、烹饪原料知识、饮食营养与卫生、烹饪工艺学、餐饮成本核算、食品感官评价等。

#### **1. 酒店管理概论**

本课程要求学生酒店经营和管理形成比较完整、系统的认识；能够运用所学的理论和知识了解酒店经营和管理方面的矛盾，掌握酒店经营和管理方面的规律，提高酒店经营管理的水平和本领；在拥有专业管理知识与职业素养的同时，形成正确的人生观、价值观、世界观。

#### **2. 餐饮业经营与管理**

本课程注重知识性，培养学生的专业知识和管理理论；另一方面也注重实践性，培养学生的操作能力和管理能力；同时注重理论与实践的结合，培养学生的应变能力、创新和创业能力，并使学生认识到职业素养、职业道德在企业经营中的核心价值。

#### **3. 烹饪概论**

通过学习，使学生了解中国烹饪的发展的历史和中国现代烹的一些理论利于今后在理论研究和操作技能上的发展和提高以便适应餐饮潮流的发展趋势。掌握本课程的基本内容，认识中国烹饪发展的历史、中国菜品、烹饪风味流派，了解中国烹饪原理和技术规范、中国筵宴、中国饮食风俗和中国饮食文化，培养学生传承中国烹饪文化、具有创新意识和洞察中国当代餐饮市场的能力，成为德才兼备、全面发展的人才。同时引导学生树立远大理想和爱国主义情怀，勇敢地肩负起时代赋予的传承中国优秀传统文化的光荣使命，提高学生思想政治素质。

#### 4. 宴席设计与菜品开发

本课程从从宴会的历史、特点、分类、改革趋势到宴会的经营、促销、运作和管理，系统地讲述了宴会工作的方方面面内容，并以新颖实用的例子为实践操作提供了典范。学生通过学习了解宴会的基础理论知识，理解宴会的促销、经营、预订等原理及程序，掌握各式宴会的环境、菜单设计、摆台与服务程序设计及服务标准，并能在实际操作中充分地运用这些理论识。同时，充分发挥习近平总书记多次强调要弘扬的“工匠精神”，引导学生在宴席设计与菜品开发上注重细节、一丝不苟，做到精益求精。

#### 5. 烹饪原料知识

本课程一门以烹饪原料为研究对象，研究烹饪原料的化学组成、形态结构、分类体系、卫生营养、品质检验、贮藏保鲜、烹饪工艺要求等一般运用规律的科学。烹饪原料是烹制菜肴的物质基础，烹饪原料知识是任何一个烹饪工作者必备的基础知识，该课程详尽地分类介绍了中餐烹饪中各类烹饪原料的产地、特点及在烹制菜肴中的运用。

#### 6. 饮食营养与卫生

本课程全面介绍营养学的基础知识，各类烹饪原料的营养价值，平衡膳食与营养食谱设计，合理烹饪，食品卫生学基础知识，各类烹饪原料的卫生，食源性疾病及饮食卫生管理等基本知识。学生通过学习能够掌握营养学及食品卫生学的基本理论，了解烹饪原料的营养价值、卫生要求以及合理营养的原则，同时引导学生树立诚实守信、严谨负责的职业道德观。在实际工作中，将营养卫生知识应用于烹饪技艺之中，按卫生、营养相关要求，合理加工、制作各种饮食品，提高饮食品的营养价值。

#### 7. 烹饪工艺学

本课程系统介绍中式菜肴制作的烹饪工艺程序，要求讲解各种原料的初步加工、切配方法与形成规格，掌握中餐常见调味品的性能运用，常用烹饪方法、操作要点及运用范围，为菜肴制作打下理论基础。

#### 8. 餐饮成本核算

通过本课程的学习，要求学生应当对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的

了解，能够正确核算餐饮成本，掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点，并能够有针对性地实施成本控制。本课程以职业岗位需求为依据，注重教学与实践的结合，提高学生职业适应能力，努力体现高等学历继续教育突出职业技能培养的特点和要求。

### 9. 食品感官评价

本课程系统阐述了食品感官评价的原理、方法、应用与仪器测定等内容，贯彻现代食品研发管理人才培养理念，将食品感官评价技术基础和现代化感官评价技术融合在一起，突出食品感官评价基础理论在现代科技中的运用和发展，同时也介绍了大量具体可操作的方法，具有较强的指导性、系统性和实践性。本课程在突出基本理论、基本概念和方法的同时，以应用为目的，将基本知识和各种新技术、新方法有机地结合在一起，进一步提升学生的综合素质

## 七、教学进程安排

课程模块	模块最低毕业学分	课程名称	课程学分	总学时	线上教学学时	线下教学学时	实践教学学时	开设学期	课程学习要求
公共基础课	19	思想道德与法治	3	54	51	0	3	1	必修
		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	72	69	0	3	2	
		形势与政策 1	0.5	9	6	0	3	1	
		形势与政策 2	0.5	9	6	0	3	2	
		形势与政策 3	0.5	9	6	0	3	3	
		形势与政策 4	0.5	9	6	0	3	4	
		“四史”学习教育专题	1	18	15	0	3	1	
		大学英语（专）1	2	36	36	0	0	1	

		大学英语（专）2	2	36	36	0	0	2		
		计算机应用基础	2	36	36	0	0	1		
		大学语文	2	36	36	0	0	1		
		生态文明建设专题	1	18	15	0	3	2		
职业能力课程	专业基础课程	21	酒店管理概论	3	54	33	18	3	3	必修
		餐饮业经营与管理	3	54	33	18	3	4		
		社交礼仪	3	54	33	18	0	3		
		烹饪概论	3	54	33	18	0	2		
		宴席设计与菜品开发	3	54	33	18	3	4		
		现代厨房管理	3	54	33	18	3	3		
	中西点工艺	3	54	33	18	3	3			
	专业核心课程	27	烹饪原料知识	3	54	33	18	3	2	必修
		饮食营养与卫生	4	72	54	18	0	3		
		烹饪工艺学	4	72	54	18	0	2		
		食品感官评价	4	72	54	18	0	3		
		食品卫生与安全	4	72	54	18	0	4		
		餐饮成本核算	4	72	54	18	0	4		
烹饪化学	4	72	54	18	0	2				
毕业集中实践	8	烹饪实践（中餐，西点）	8	144	30	96	18	5	必修	
职业拓展课程	3	中国名菜	3	54	54	0	0	3	选修	
		地方名菜(徽菜)	3	54	54	0	0	3		
		中国饮食文化概论	3	54	54	0	0	3		
		实用法律基础	3	54	54	0	0	1		
毕业学分合计	78									

## 八、教学安排

课程教学采用线上线下相结合的混合式教学模式，线上教学依托安徽继续教育网络园区安徽继续教育在线平台开展。课程依据需要组织线下教学。

### （一）线上教学

专业教学计划内课程由主持教师在对本专业学生进行分析的基础上，依据整体设计、模块安排、任务驱动、多元交互、立体评价的原则科学设计线上教学过程。

### （二）线下教学

专业教学计划内课程依据需要组织线下教学。线下教学组织形式有“学校组织”、“学习中心协助组织”及“根据需要安排”三种。“省校组织”面向专业核心课程，由省校统一安排，围绕课程总结、重难点及复习指导，采用“网络直播”的方式组织教师录制辅导视频并上传至平台。“学习中心组织”由各学习中心组织协助安排面授辅导和实践环节。“根据需要安排”由根据学生需求安排线下教学活动。

## 九、实践安排

### （一）课程实践

为了加强实践教学，本专业设计了课程实践教学环节，主要是在课堂教学中运用多样化的活动方式，调动学生参与教学，让学生在实践中理解基本理论、掌握烹饪工艺与营养专业的基本技能和解决问题的能力。

### （二）毕业设计

毕业实践是本专业集中实践环节，8学分，144学时。本专业集中实践环节作业采用毕业实习的形式，安排在第5学期。毕业实习应选择与本专业密切相关的实习内容，并且有一定的社会意义。毕业实习按照安徽开放大学的统一要求组织实施。

## 十、学分认定与转换

可依据学校学习成果认定与转换的相关规定进行认定与转换英语课程、计算机课程、自学考试单科课程、安徽继续教育在线平台“课程超市”课程等内容的学分认定与转换。

## 十一、教学质量保障与监控

建立教学督导制度，建立教学质量监控与评价体系，通过调查问卷、教师评学、教师评教、督导评教等方式全方位监控教学过程和评价人才培养质量。

## 5.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	张敏	女	51	副教授	安徽大学 哲学 哲学学士	安徽大学 马克思主义哲学 哲学硕士	思政	形势与政策	专职
2	朱彤	男	58	副校长	安徽师范大学 生物 理学学士	安徽师范大学 生物 理学学士	管理	思想道德与法治	专职
3	吴文明	女	54	副教授	安徽师范大学 政教专业 法学学士	安徽师范大学 政教专业 法学学士	思政	“四史”学习教育专题/毛泽东思想和中国特色社会主义体系概论	专职
4	钱丰收	男	42	副教授	安徽师范大学 英语教育 文学学士	中国科学技术大学 公共管理管理 学硕士	管理学	酒店管理概论	专职
5	李斌	男	38	教授	安徽建筑大学 信息与计算科学 理学学士	苏州大学 计算机应用技术 工学硕士	数据挖掘	计算机应用基础	专职
6	万赛罗	男	38	副教授	安徽农业大学 生物技术 理学学士	安徽农业大学 遗传学 理学硕士	生物学	烹饪原料知识	专职
7	宿莹莹	女	25	助教	许昌学院 英语 文学学士	许昌学院 英语 文学学士	英语	大学英语(专) 1	专职
8	陈圆圆	女	36	副教授	安徽师范大学 英语专业 文学学士	上海外国语大学 英语语言文学 文学硕士	英语	大学英语(专) 2	专职
9	张磊	男	50	讲师	安徽工程大学 食品科学与工程 工学学士	安徽工程大学 食品科学与工程 工学学士	食品安全	食品卫生与安全	专职
10	钮佳安	女	34	讲师	安徽理工大学 护理专业 医学学士	南京医科大学 护理专业 医学硕士	护理学	饮食营养与卫生	专职
11	夏华	女	34	讲师	安徽师范大学 汉语言文学 文学学士	华东师范大学 汉语言文学学 文学硕士	中文	大学语文	专职

12	袁舒雯	女	32	讲师	泰山学院 公共事业管理 文学学士	宁波大学 课程与教学论 教育学硕士	教育学	社交礼仪	专职
13	莫灿灿	女	29	助教	河南师范大学新 联学院 旅游管理专业 管理学学士	安徽大学 高等教育学专业 教育学硕士	管理学	餐饮业经营与 管理/实用法 律基础	专职
14	肖亚东	男	33	助教	中南财经政法大 学信息管理与信 息系统 管理学学士	英国格拉斯哥大 学计量金融 理学硕士	管理学	餐饮成本核算	专职
15	汪凌峰	男	26	讲师	淮北师范大学 汉语言文学 文学学士	河北大学 中国古典文献学 文学硕士	文学	中国饮食文化 概论	专职
16	张桂娟	女	35	讲师	安徽师范大学 环境科学 理学学士	华中科技大学 生态学 理学硕士	生物学	生态文明建设 专题	专职
17	周丽	女	25	中式面 点高级	安徽科技学院 烹饪与营养教育 专业 工学学位	安徽科技学院 烹饪与营养教育 专业 工学学位	烹饪	烹饪化学	兼职
18	姚娟	女	26	西式面 点高级	新华学院 烹饪工艺与营养	新华学院 烹饪工艺与营养	烹饪	烹饪概论/现 代厨房管理	兼职
19	李杰	男	30	中式烹 调高级	合肥滨湖职业学 院 烹饪工艺与营养	合肥滨湖职业学 院 烹饪工艺与营养	烹饪	中国名菜	兼职
20	陶金	男	31	中式烹 调高级	新华学院 烹饪工艺与营养	湖南科技大学 市场营销专业	烹饪	地方名菜(徽 菜)	兼职
21	吴依霖	女	21	西式面 点高级	山东城市服务技 师学院 旅游管理专业	济南大学 营养专业	烹饪	烹饪工艺学	兼职
22	唐琼	女	29	西式面 点高级	兰州财经大学 烹饪工艺与营养	兰州财经大学 烹饪工艺与营养	烹饪	中西点工艺	兼职
23	戚晓燕	女	28	西式面 点高级	黄山学院 烹饪工艺与营养	黄山学院 烹饪工艺与营养	烹饪	宴席设计与菜 品开发/食品 感官评价	兼职
24	夏首娟	女	26	西式面 点中级	新华学院 烹饪工艺与营养	新华学院 烹饪工艺与营养	烹饪	烹饪实践(中 餐、西点)	兼职



## 6.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	授课学期
1	思想道德与法治	54	3	第一学期
2	毛泽东思想和中国特色社会主义体系概论	72	4	第二学期
3	形势与政策 1	9	0.5	第一学期
4	形势与政策 2	9	0.5	第二学期
5	形势与政策 3	9	0.5	第三学期
6	形势与政策 4	9	0.5	第四学期
7	“四史”学习教育专题	18	1	第一学期
8	生态文明建设专题	18	1	第三学期
9	大学英语（专）1	36	2	第一学期
10	大学英语（专）2	36	2	第二学期
11	计算机应用基础	36	2	第一学期
12	大学语文	36	2	第一学期
13	实用法律基础	54	3	第一学期
14	酒店管理概论	54	3	第三学期
15	餐饮业经营与管理	54	3	第四学期
16	社交礼仪	54	3	第三学期
17	烹饪概论	54	3	第二学期
18	宴席设计与菜品开发	54	3	第四学期
19	现代厨房管理	54	3	第三学期
20	中西点工艺	54	3	第三学期
21	烹饪原料知识	54	3	第二学期

22	饮食营养与卫生	72	4	第三学期
23	烹饪工艺学	72	4	第二学期
24	食品卫生与安全	72	4	第四学期
25	餐饮成本核算	72	4	第四学期
26	烹饪化学	72	4	第二学期
27	食品感官评价	72	4	第三学期
28	中国名菜	54	3	第三学期
29	地方名菜（徽菜）	54	3	第三学期
30	中国饮食文化概论	54	3	第三学期
31	烹饪实践（中餐，西点）	144	8	第五学期

## 7.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	450 万元		
申报专业副高及以上职称（在岗）人数	14	其中该专业 专职在岗人数	16	其中校内 兼职人数	0	其中校外 兼职人数	8	
可用于新专业的 教学图书（万册）	1	可用于该专业的 教学实验设备 （千元以上）		107（台/件）		总价值 （万元）		305
序号	主要教学设备名称（限 20 项）			型号 规格	台(件)	购入时间		
1	不锈钢炉灶			304 厚为 1.2	10	2019		
2	不锈钢案板			304 厚为 1.2	10	2019		
3	不锈钢双头水池			304 厚为 1.2	2	2019		
4	可移动调料台炉			304 厚为 1.2	10	2019		
5	操作台冰箱			C3-QBSL-0.4DF	2	2019		
6	三层六盘电烤炉/层式电烤箱（大玻璃炉门）			SK-923G（新麦）	2	2019		
7	搅拌机			B30（力丰）	2	2019		
8	鲜奶机			SM5L（新麦）	8	2019		
9	网络球机			海康威视	2	2019		
10	六门冰柜			KCD1.6L6T	1	2019		
11	烹饪演示厅			/	50	2019		
12	单门插盘式醒发箱			SM40SP（新麦）	2	2019		
13	电源传输线缆			RVV2*0.75	50	2019		
14	音响			Edifier/漫步者	1	2019		
15	开酥机			乐创 YC-520E	1	2019		
16	消毒柜			ZTP-1200L 无磁	1	2019		
17	高温蒸汽清洁机			SC3 黄色	1	2019		

## 安徽开放大学新增专业论证专家意见

### 烹饪工艺与营养 专科业余

2021年12月20日，安徽开放大学组织召开新增专业论证会，论证学校2022年度新增招生专业：烹饪工艺与营养（专科业余，专业代码：540202）与会专家在审阅材料的基础上并听取新增专业情况介绍，结合实际情况，经过认真研讨形成以下意见：

1. 新增专业以需求为导向，符合人才市场的需求，毕业生就业前景良好，个人有较大的发展空间。

2. 新增专业建设注重内涵式发展，强调教育质量的提高。人才培养目标定位准确，人才培养方案科学合理。人才培养目标紧扣市场发展需求，强调加强思想道德教育、技能训练和理论知识学习。人才培养方案设置符合学生认知规律和职业成长规律，体现“专业与职业一体，学业与岗位融通”的内涵要求。

3. 新增专业建设课程体系设置科学合理，拥有良好的办学基础，专业的教学师资力量，实训设备和场地满足专业教学要求，教学资源不断更新完善，能够很好地开办烹饪工艺与营养专业。

与会专家对进一步加强专业建设提出如下建议：

1. 结合烹饪工艺与营养专业的发展现状，不断地充实和壮大双师型教师队伍。

2. 进一步完善实训基地建设，加强校企合作。在现有的基础上，加大对实训基地的经费投资，进一步充实和完善实训基地建设。加强校企之间的合作交流，为培养技能型、应用型人才提供有力保障。

专家签名：

