



## 烹饪学院

### ◆ 烹饪与营养教育专业



**本科专业人才培养方案**  
UNDERGRADUATE CATALOGUE



## 烹饪与营养教育专业

(专业代码: 082708T)

### 一、专业简介

济南大学烹饪与营养教育专业始建于1990年,2003年首次招收普通本科,是我国较早开办的烹饪与营养高等教育专业,也是目前山东省唯一的一个烹饪与营养教育本科专业。该专业现有生物工程硕士学位点授予权,形成了目前国内较少的本科-硕士人才培养体系。每年招收留学生20人左右。

现有专任教师共17人,其中教授2名,副教授11人,讲师4人,师资队伍年龄结构、职称结构、学缘结构合理。具有博士学位的教师比例为52.9%，“双师型”教师的比例为64.7%。

为保证人才培养质量,本专业加强实践教学,引导学生参加专业比赛,开展了极具职业特色的研习营活动,获得“山东省高校校园文化建设优秀成果”一等奖。鼓励学生参加科学研究、创新创业活动,近年来,学生获得国家大学生创新创业项目训练计划立项3项,世界国际青年烹饪艺术节金奖,中俄大学生烹饪技能大赛团体金奖,全国高校餐旅类专业创业计划大赛全国金奖,连续六年获得山东省大学生营养健康菜创意大赛团体一等奖。

该专业已培养毕业生近2000名,毕业生遍及省内外酒店业、餐饮业、高校后勤、中高职院校等,大多已成为省内技校、中职、高职院校烹饪营养类专业的骨干教师或专业带头人,为推动我省餐饮行业、烹饪与营养教育的发展做出了贡献。毕业生对口就业率达到95.8%。

### 二、培养目标

本专业培养德、智、体全面发展,人文素质与科学素养深厚,基础扎实、实践能力强、具有创新精神的高级应用型(复合型)专门人才。毕业生能够胜任中、高等烹饪院校的教学、科研工作,也可从事大、中型餐饮企事业单位的技术、管理及产品研发等工作。

### 三、培养要求

本专业主要学习烹饪与营养教育领域的基础知识、基本理论,接受烹饪工艺、营养评价与营养配餐、餐饮管理等方面的基本训练,具备从事烹饪研究与创新、餐饮管理、营养保健与咨询、烹饪与营养教学等领域实际工作的基本能力。

毕业生应获得以下几方面的知识、能力和素质:

- 1.具有系统、扎实的烹饪科学、营养学、餐饮管理等相关学科的基础理论、基本知识与基本技能,了解本专业及相关领域发展现状、趋势和新成果、新技术。
- 2.具有利用本专业的基本理论、基本技能及基础知识进行餐饮设计和研发的能力、餐饮经营与管理的能力、营养与保健指导的能力。
- 3.具备熟练运用现代信息技术获取相关信息的能力,具备文献检索、科技论文写作的能力。
- 4.具有较强的自学能力和一定的分析问题、解决问题的能力。具有较严谨的科学思维和科学研究的初步能力。
- 5.掌握一门外语,能够熟练阅读和翻译本专业外文文献资料,具有一定的口语交流能力。
- 6.具有一定的自然科学及人文社会科学的基本素养;具有中华优秀传统文化传承的能力与素养。
- 7.具有良好的思想品德、职业道德以及坚定的意志和积极乐观的人生态度。

### 四、课程设置

#### 1.主干学科



# 本科专业人才培养方案

## UNDERGRADUATE CATALOGUE

食品科学与工程

### 2.专业核心课程

专业导论、食品化学、食品原料学、营养学基础、烹调工艺学、面点工艺学、食品安全与卫生、食疗药膳学、食品感官评价、食品调味技术、营养配餐基础、烹调工艺学实验 1、面点工艺学实验 1。

### 3.主要实践性教学环节

军事理论与训练、创新实践、认识实习、生产实习、毕业实习、毕业论文（设计）。

### 4.各环节学时学分比例

附表 1：毕业总学分及学时学分基本要求与分配表

课程类别	课程属性	学时数（个）	学分数（个）	占总学分比例（%）
通识教育课程	通识必修课程	764	33.5	20.3
	通识选修课程	160	10（核心课程≥4，普通课程≥6）	6.1
专业教育课程	专业基础课程（必修）	944	48.5	29.4
	专业拓展课程（选修）	448	28	16.9
集中实践课程（必修）		45 周	45	27.3
合计		2316+45 周	165	100

附表 2：实践课学时学分分配表

类型	学时数（个）	学分数（个）	占总学分比例（%）
独立实验/实践课	224	7	4.2
非独立课内实验/实践课	564	17.6	10.7
集中实践环节	45 周	45	27.3
合计	788+45 周	69.6	42.2

### 5.课程与培养要求的对应关系矩阵

课程序号	课程名称	要求 1	要求 2	要求 3	要求 4	要求 5	要求 6	要求 7
1	思想道德修养与法律基础				√		√	√
2	中国近代史纲要				√		√	√
3	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论				√		√	√
4	马克思主义基本原理概论				√		√	√
5	形式与政策						√	√



6	大学英语 1-4					√	√	
7	大学体育-基础课						√	√
8	大学体育-选项课						√	√
9	大学计算机			√	√			
10	大学写作			√			√	
11	职业生涯规划与创业基础							√
12	专业导论							√
13	普通化学	√			√		√	
14	微生物学	√	√		√		√	
15	烹饪基本功训练 1-4	√	√					√
16	食品原料学	√	√		√			
17	食品化学	√	√		√		√	
18	生物化学	√	√		√		√	
19	食疗药膳学	√	√		√		√	
20	营养学基础	√	√		√		√	√
21	烹调工艺学	√	√					√
22	面点工艺学	√	√					√
23	餐饮设计概论	√	√					
24	营养配餐基础	√	√		√			
25	烹调工艺学实验 1		√					√
26	面点工艺学实验 1		√					√
27	食品感官分析		√		√			
28	食品调味技术		√		√			
29	食品安全与卫生	√	√		√			√
30	餐饮产品开发与创新		√	√	√			
31	军事理论与训练							√
32	创新实践				√			
33	认识实习	√						
34	生产实习	√	√		√	√		√
35	毕业实习		√		√			√
36	毕业论文	√	√	√	√	√	√	√





课程类别 Course Category	课程代码 Course Code	课程名称 Course Name	学分 Course Credits	学时分配 Credit Hours Distribution				开课学期 Semester	先修课 Pre-requisites	考核方式 Assessment Method	授课单位 Teaching School	
				计划学时 Planned Credit Hour	讲课 Lecture	实验/实践 Interns/Experiments	上机 Computer Operation					
通识必修课程 Compulsory Course of General Education	外语类 Foreign Language Curriculum	08A09031	大学英语3 College English III	2	48	16	32		3	大学英语2	考试	外国语学院
		08A09041	大学英语4 College English IV	2	48	16	32		4	大学英语3	考试	外国语学院
	体育类 Physical Education Curriculum	13A70001	大学体育-基础课 College Physical Education-Basic course	1	32	6	26		1	无	考试	体育学院
		13A70002	大学体育-选项课 College Physical Education-Selective course	3	96	6	90		2-4	大学体育-基础课	考试	体育学院
	计算机类 Computer Curriculum	12A09012	大学计算机 College Computer	2	40	24		16	1	无	考试	信息科学与工程学院
		25A01150	大学写作 College writing	1.5	24	24			1	无	考试	文学院
		24A01010	职业生涯指导与创业基础 Future Career and SYB Guidance	2	32	24	8		2	无	考试	学生工作处
	通识必修课程小计 Compulsory Course of GE Subtotal			33.5	764	312	436	16				
通识选修课程 Elective course of General Education	通识核心课 Core Course of GE	最低学分要求 Minimum Credits Required	4	在“文化遗产与文明对话”或“生涯发展与创新创业”课程域中修读至少2学分的课程；在其他三个通识核心课程域中跨类选修2个以上学分（其中，获理工科类学位的学生，应在“人文与艺术”或“社会探究与批判性思维”课程域至少修满2学分；获文科类学位的学生，应在“科学与技术”或“社会探究与批判性思维”课程域至少修满2学分）。								
	普通通选课 Normal Course of GE	最低学分要求 Minimum Credits Required	6	共修读不低于6学分。秋季、春季、夏季学期滚动开课。学生选修与本专业重复或相近的课程，不计入普通通选课学分。								

## (二) 专业教育课程

1. 专业教育课程分为“专业基础课程”和“专业拓展课程”两类；
2. 专业基础课程 22 门，计 48.5 学分；专业拓展课程 33 门，最低修习要求为 28 学分；
3. 学生可在学院跨大类选修专业拓展课程。



# 本科专业人才培养方案

UNDERGRADUATE CATALOGUE

课程类别 Course Category	课程代码 Course Code	课程名称 Course Name	学分 Course Credits	学时分配 Credit Hours Distribution				开课学期 Semester	先修课 Pre-requisites	考核方式 Assessment Method	授课单位 Teaching School
				计划学时 Planned Credit Hour	讲课 Lecture	实验/实践 Interns/Experiments	上机 Computer Operation				
专业基础课程 Basic Course	14A30001	专业导论* Introduction to Specialty	1.0	16	16	0		1	无	考查	烹饪学院
	14A31031	普通化学 General Chemistry	2.5	48	32	16		1	无	考试	烹饪学院
	14A30032	微生物学 Microbiology	2.5	48	32	16		1	无	考试	烹饪学院
	14A31033	烹饪基本功训练 1 Training of Cooking Basic Skills I	1.0	32	0	32		1	无	考查	烹饪学院
	14A30016	食品化学* Food Chemistry	2.5	48	32	16		2	普通化学	考试	烹饪学院
	14A31034	生物化学 Biochemistry	3.0	48	48	0		2	普通化学	考试	烹饪学院
	14A30004	食品原料学* Food Materials	3.0	48	48	0		2	无	考试	烹饪学院
	14A31035	烹饪基本功训练 2 Training of Cooking Basic Skills II	1.0	32	0	32		2	烹饪基本功训练 1	考查	烹饪学院
	14A30007	营养学基础* Basic Nutrition	3.0	48	48	0		3	食品化学 生物化学	考试	烹饪学院
	14A30008	食疗药膳学* Dietary Therapy and Medicinal Diet	3.0	48	48	0		3	食品原料学	考试	烹饪学院
	14A30012	烹调工艺学* Cooking Technology	3.0	48	48	0		3	食品原料学	考试	烹饪学院
	14A30013	面点工艺学* Pastry Technology	3.0	48	48	0		3	食品原料学	考试	烹饪学院
	14A31036	餐饮设计概论 Conspectus of Catering Design	2.0	32	32	0		3	无	考试	烹饪学院
	14A31037	烹饪基本功训练 3 Training of Cooking Basic Skills III	0.5	16	0	16		3	烹饪基本功训练 2	考查	烹饪学院
	14A30017	营养配餐基础* Basic of Nutrition Recipe	3.0	48	48	0		4	营养学基础	考试	烹饪学院
	14A30018	烹调工艺学实验 1* Experiment of Cooking Technology 1	2.0	64	0	64		4	烹调工艺学	考试	烹饪学院
	14A30019	面点工艺学实验 1* Experiment of Pastry Technology 1	2.0	64	0	64		4	面点工艺学	考试	烹饪学院
14A30010	食品感官分析* Food Sensory Analysis	2.5	48	32	16		4	无	考试	烹饪学院	



课程类别 Course Category	课程代码 Course Code	课程名称 Course Name	学分 Course Credits	学时分配 Credit Hours Distribution				开课学期 Semester	先修课 Pre-requisites	考核方式 Assessment Method	授课单位 Teaching School
				计划学时 Planned Credit Hour	讲课 Lecture	实验/实践 Interns/Experiments	上机 Computer Operation				
专业基础课程 Basic Course	14A31038	烹饪基本功训练 4 Training of Cooking Basic Skills IV	0.5	16	0	16		4	烹饪基本功训练 3	考查	烹饪学院
	14A30011	食品调味技术* Food Seasoning Technology	2.5	48	32	16		5	食品感官分析	考试	烹饪学院
	14A30006	食品安全与卫生* Food Safety and Sanitation	3.0	48	48			5	微生物学 食品化学	考试	烹饪学院
	14A31039	餐饮产品开发与创新 Catering Products Development and Innovation	2.0	48	16	32		5	餐饮设计概论 食疗药膳学 营养学基础 烹调工艺学	考试	烹饪学院
	专业基础课程学分小计 Subtotal			48.5	944	608	336				
专业拓展课程 Elective Course	餐饮与厨房管理模块 (模块必修课) Catering and Kitchen Management	14A31041	烹调工艺学实验 2 Experiment of Cooking Technology 2	2.0	64		64	5	烹调工艺学实验 1	考试	烹饪学院
		14A31042	面点工艺学实验 2 Experiment of Pastry Technology 2	2.0	64		64	5	面点工艺学实验 1	考试	烹饪学院
		14A31017	西餐工艺学 Western Food Technology	2.0	48	16	32	7	烹调工艺学 烹饪基本功训练 1-4	考试	烹饪学院
		14A31023	餐饮经营与管理 Catering Business and Management	2.0	32	32		7	餐饮产品开发与创新	考试	烹饪学院
		14A31043	厨政管理 Kitchen Administration Management	2.0	32	32		7	烹调工艺学实验 1-2 面点工艺学实验 1-2	考试	烹饪学院
	营养与健康健康管理模块 (模块必修课) Nutrition and Health Management	14A30009	公共营养学 Community Nutrition	2.0	32	32		5	营养学基础	考试	烹饪学院
		14A31044	食品分析与检测 Food Analysis and Detection	3.0	64	32	32	5	普通化学 食品化学 营养学基础	考试	烹饪学院
		14A31045	营养配餐设计 Design of Nutrition Recipe	1.0	32		32	7	营养配餐基础	考试	烹饪学院
		14A31046	功能性食品 Functional Food	2.0	32	32		7	食品化学 营养学基础	考试	烹饪学院
		14A31047	老年健康管理 Elderly Health Management	2.0	32	32		7	公共营养学	考试	烹饪学院
拓展任选课	14A31008	第二外语-日语 Second Foreign Language -Japanese	2.0	32	32		4	无	考查	烹饪学院	
	14A31048	食品雕刻艺术 Food Carving Art	2.0	16	48		4	烹饪基本功训练 1-3	考查	烹饪学院	



# 本科专业人才培养方案

## UNDERGRADUATE CATALOGUE

课程类别 Course Category	课程代码 Course Code	课程名称 Course Name	学分 Course Credits	学时分配 Credit Hours Distribution				开课学期 Semester	先修课 Pre-requisites	考核方式 Assessment Method	授课单位 Teaching School	
				计划学时 Planned Credit Hour	讲课 Lecture	实验/实践 Interns/Experiments	上机 Computer Operation					
专业拓展课程 Elective Course	拓展 任选课	14A31011	中国饮食文化 Chinese Food Culture	2.0	32	32			4	无	考查	烹饪学院
		14A31009	专业英语 Specialized English	2.0	32	32			4	大学英语	考查	烹饪学院
		14A31019	快餐概论 Conspectus of Fast Food	2.0	32	32			4	无	考查	烹饪学院
		14A31049	标准化概论 Conspectus of Stangarization	2.0	32	32			4	无	考查	烹饪学院
		14A31051	餐饮消费者行为学 Catering Consumer Behaviour	2.0	32	32			4	无	考查	烹饪学院
		14A31052	茶文化 Tea Culture	1.5	32	16	16		5	中国饮食文化	考查	烹饪学院
		14A31027	葡萄酒品鉴 Wine Tasting and Appreciation	1.5	32	16	16		5	中国饮食文化	考查	烹饪学院
		14A31053	专业英语口语 Oral Specialized English	2.0	32	32			5	专业英语	考查	烹饪学院
		14A31010	冷拼艺术 Cold Dishes Art	2.0	48	16	32		5	烹调工艺学实验1 烹饪基本功训练1-4	考查	烹饪学院
		14A31054	中国孔府菜 Confucius Food	2.0	32	32			5	烹调工艺学	考查	烹饪学院
		14A31055	餐饮企业财务管理 Financial management of Catering Enterprise	2.0	32	32			5	无	考查	烹饪学院
		14A31056	餐饮营销与策划 Catering marketing & planning	2.0	32	32			5	无	考查	烹饪学院
		14A31028	宴席设计 Banquet Design	2.0	48	16	32		5	餐饮产品开发与创新 食品调味技术	考查	烹饪学院
		14A31057	山东名菜点 Shandong Famous Dishes & Pastry	2.0	64		64		7	烹调工艺学实验1	考查	烹饪学院
		14A31058	文献检索与论文写作 Literature Search & Academic Writing	2.0	32	32			7	大学计算机	考查	烹饪学院
14A31059	烹饪与营养教育学科教学论 Teaching Methodology of Education of Cooking and Nutrition	2.0	32	32			7	无	考查	烹饪学院		



课程类别 Course Category	课程代码 Course Code	课程名称 Course Name	学分 Course Credits	学时分配 Credit Hours Distribution				开课学期 Semester	先修课 Pre-requisites	考核方式 Assessment Method	授课单位 Teaching School
				计划学时 Planned Credit Hour	讲课 Lecture	实验/实践 Interns/Experiments	上机 Computer Operation				
专业拓展课程 Elective Course	拓展 任选课	14A31061 中央厨房运营与管理 Central Kitchen Operation and Management	2.0	32	32			7	厨政管理	考查	烹饪学院
		14A31062 中国名菜点 Chinese Famous Dishes & Pastry	2.0	32	32			7	山东名菜点	考查	烹饪学院
		14A31012 食品质量与安全 管理 Food Quality and Safety Management	2.0	32	32			7	食品安全与卫生	考查	烹饪学院
		14A31021 西式面点工艺学 Western Pastry Technology	2.0	48	16	32		7	面点工艺学实验1	考查	烹饪学院
		14A31029 中国传统食品生产与工艺 Traditional Chinese Food Production and Technology	2.0	32	32			7	无	考查	烹饪学院
	专业提升模块 Promotion Module	08A09051 进阶大学英语 Progressive College English	2	32	32			6-7			外国语学院
		09A00410 高等数学选讲 A Selected Topics in Advanced Mathematics A	5	80	80			6-7			数学科学学院
		09A00420 高等数学选讲 B Selected Topics in Advanced Mathematics B	3	48	48			6-7			数学科学学院
		09A00430 高等数学选讲 C Selected Topics in Advanced Mathematics C	4	64	64			6-7			数学科学学院
	专业拓展课程最低学分要求 Minimum Credits Required			28							



(三) 集中实践课程

集中实践课程均为必修课，共 6 门，计 45 学分。

课程代码 Course Code	课程名称 Course Name	学分 Course Credits	周数 Weeks	开课学期 Semester	开课单位 Delivered by
33A01010	军事理论与训练 Military Theory and Training	2	2	1	武装部（组织）
34A01701	创新实践 Innovation Practice	2	2	7	校团委与学院共同认定
14A31040	认识实习 Cognition Practice	1	1	2	烹饪学院
14A31050	生产实习 Production Practice	24	24	6+三夏	烹饪学院
14A31060	毕业实习 Graduation Practice	6	6	8	烹饪学院
14A31080	毕业论文（设计） Graduation Dissertation	10	10	8	烹饪学院
	合计 Total	45	45		

专业负责人：汤卫东 教学院长：张炳文