

附件：

普通高等学校本科专业设置申请表

(2019 年修订)

校长签字：

学校名称（盖章）：福建商学院

学校主管部门：福建省人民政府

专业名称：烹饪与营养教育

专业代码：082708T

所属学科门类及专业类：工学/食品科学与工程类

学位授予门类：工学

修业年限：四年

申请时间：2020年6月

专业负责人：孔旭红

联系电话：0591-26292969

教育部制

1. 学校基本情况

学校名称	福建商学院	学校代码	11313
邮政编码	350012	学校网址	http://www.fjbu.edu.cn/
学校办学基本类型	☐ 教育部直属院校 ☐ 其他部委所属院校 ☒ 地方院校 ☒ 公办 ☐ 民办 ☐ 中外合作办学机构		
现有本科专业数	26	上一年度全校本科招生人数	1800
上一年度全校本科毕业生人数	0	学校所在省市区	福建省福州市鼓楼区
已有专业学科门类	☐ 哲学 ☒ 经济学 ☐ 法学 ☐ 教育学 ☒ 文学 ☐ 历史学 ☐ 理学 ☒ 工学 ☐ 农学 ☐ 医学 ☒ 管理学 ☒ 艺术学		
学校性质	☐ 综合 ☐ 理工 ☐ 农业 ☐ 林业 ☐ 医药 ☐ 师范 ☐ 语言 ☒ 财经 ☐ 政法 ☐ 体育 ☐ 艺术 ☐ 民族		
专任教师总数	612	专任教师中副教授及以上职称教师数	253
学校主管部门	福建省	建校时间	1906年
首次举办本科教育年份	2016		
曾用名	无		
学校简介和历史沿革(300字以内)	福建商学院 2016年3月经教育部批准升格为省属公立本科院校。前身为福建商业高等专科学校和福建对外经济贸易职业技术学院，其办学渊源可追溯到 1906 年的“福州青年会书院”和“福建官立商业学堂”，在社会上享有“闽商摇篮”和“外贸摇篮”的美誉。 学校坚持立足福建，辐射东南，面向现代服务业和新兴产业，对接福建自贸区建设和“21 世纪海上丝绸之路”开放战略，形成以管理学、经济学为主体，管、经、工、文、艺等多学科相互支撑、交叉渗透、协调发展的学科体系，现有 26 个本科专业和 37个专科专业。学校按照“新大学、精学科、特专业”建设思路，努力把学校建成一所商科优势明显、办学特色鲜明、服务区域经济发展有贡献的应用型本科高校。		
学校近五年专业增设、停招、撤并情况(300字以内)	学校2016年升格，截止2020年，共有26个本科专业。第一批本科专业为电子商务、国际商务、财务管理、会展经济与管理、商务英语；2017年新增审计学、物业管理、金融工程、经济统计学、艺术设计学等5个专业；2018年新增市场营销、酒店管理、国际经济与贸易、通信工程、环境设计等5个专业；2019年新增物流管理、物联网工程、数据科学与大数据技术、工业工程、会计学等5个专业；2020年新增保险学、旅游管理与服务教育、贸易经济、人力资源管理、日语、视觉传达设计等6个专业。计划2020年停招艺术设计学专业，到目前为止，未出现撤并情况。		

2. 申报专业基本情况

专业代码	082708T	专业名称	烹饪与营养教育
学位	工学	修业年限	四年
专业类	食品科学与工程类	专业类代码	0827
门类	工学	门类代码	08
所在院系名称	旅游与休闲管理学院		
学校相近专业情况			
相近专业 1	酒店管理	2018	该专业教师队伍情况 (上传教师基本情况表)
相近专业 2	(填写专业名称)	(开设年份)	该专业教师队伍情况 (上传教师基本情况表)
相近专业 3	(填写专业名称)	(开设年份)	该专业教师队伍情况 (上传教师基本情况表)
增设专业区分度 (目录外专业填写)			
增设专业的基础要求 (目录外专业填写)			

3. 申报专业人才需求情况

申报专业主要就业领域	毕业生主要在酒店、餐饮、食品加工企业从事技术及管理工 作，在职业院校从事餐饮服务类专业教学工作，在学校、机关等 企事业单位后勤部门从事公共营养指导工作，以及进行酒店、餐 饮、食品行业的创业工作。	
本专业一直以来关注福建省餐饮行业人才需求情况，深入开展餐饮行业人才需求调研。本专业与福州聚春园集团开展深度产教融合，共同分析企业餐饮人才现状及需求情况，除此之外，通过福建省餐饮烹饪行业协会，分析福建省餐饮行业烹饪人才需求情况，并先后走访福州仓山凯悦酒店、福州京元餐饮管理有限公司、福州兴众时代健康管理有限公司等不同类型企业进行实地调研，对烹饪与营养教育应用型人才需求情况进行了调研论证，得到的主要调研结果如下： 福州聚春园集团相关岗位主要有：厨房管理、菜品研发、食品研发、食品加工管理、餐饮管理等，2020-2015 年上述岗位应用型人才需求分别为 50 人、58 人、66 人、80 人、98 人，年需求增长 15%； 福州仓山凯悦酒店相关岗位主要有：餐厅管理、厨房管理、菜品研发等，2020-2015 年上述岗位应用型人才需求分别为 15 人，20 人、26 人、35 人、42 人，年均需求增长 30%； 福州京元餐饮管理有限公司相关岗位主要有：餐厅管理、营养配餐、菜品研发、厨房管理等，2020-2015 年上述岗位应用型人才需求分别为 20 人、28 人、32 人、40 人、43 人，年均需求增长 15%； ； 福州兴众时代健康管理有限公司相关岗位主要有：营养餐研发、营养配餐等，2020-2015 年上述岗位应用型人才需求分别为 5 人、7 人、10 人、12 人、14 人，年均需求增长 30%； 根据行业企业调研分析，得出：福建省烹饪与营养岗位人才需求非常大，特别是具备烹饪技能、懂营养、会管理的应用型中高端人才稀缺，需求缺口巨大，各类餐饮企业和烹饪院校对专业技能强、专业知识丰富的中高层次人才有迫切需求。		
申报专业人才需求 调研情况 (可上传合作办学 协议等)	年度计划招生人数	50
	预计升学人数	3
	预计就业人数	47
	其中：福州聚春园集团有限公司	15
	福州仓山凯悦酒店等星级酒店	19
	福州京元餐饮管理有限公司等团餐企业	3
	福州兴众时代健康管理有限公司等营养餐企业	3
	烹饪职业院校	7

4. 教师及课程基本情况表

4.1 教师及开课情况汇总表（以下统计数据由系统生成）

专任教师总数	16
具有教授（含其他正高级）职称教师数及比例	2， 10%
具有副教授以上（含其他副高级）职称教师数及比例	9， 45%
具有硕士以上（含）学位教师数及比例	15， 75%
具有博士学位教师数及比例	3， 15%
35 岁以下青年教师数及比例	5， 25%
36-55 岁教师数及比例	14， 70%
兼职/专职教师比例	4： 16
专业核心课程门数	12
专业核心课程任课教师数	14

4.2 教师基本情况表

姓名	性别	出生年月	拟授课程	专业技术职务	最后学历 毕业学校	最后学历 毕业专业	最后学历 毕业学位	研究领域	专 职 / 兼 职
孔旭红	女	1973. 5	旅游学概论、饮食文化学	教授	四川大学	文化遗产与旅游开发专业	博士	旅游管理、文化遗产	专职
高怡	女	1981. 5	茶文化与茶艺、面点工艺学	副教授	福建师范大学	人文地理学	硕士	餐饮管理、旅游文化	专职
朱凤萍	女	1974. 05	教育学、烹饪营养学	副教授	安徽师范大学	旅游管理	硕士	餐饮管理、餐饮教育	专职
陈珠芳	女	1973. 12	酒店餐饮管理、烹饪原料学	副教授	福建师范大学	人文地理学	硕士	餐饮管理	专职
谢宝田	男	1985. 01	烹饪学导论、烹饪卫生学	讲师	华侨大学	酒店管理	硕士	餐饮管理、烹饪技艺	专职
陈清爱	女	1988. 02	烹调工艺学、烹饪卫生学	讲师	福建农林大学	食品科学	博士	食品科学、烹饪技艺	专职
陈汝财	男	1980. 3	面点工艺学、烹饪营养学	讲师	贵州大学	食品科学	硕士	食品科学、烹饪技艺	专职
李阳	男	1988. 11	烹调工艺学、烹饪原料学	讲师	福州大学	食品科学	硕士	食品科学、烹饪技艺	专职
郑晓真	女	1984. 08	餐饮经营与管理、餐饮营销与策划	讲师	福建师范大学	工商企业管理	硕士	酒店管理、餐饮管理	专职
张君秀	女	1976. 10	饮食文化学、餐饮消费者行为学	讲师	厦门大学	旅游管理	学士	酒店管理、餐饮文化	专职
柯云芜	女	1972. 4	旅游学概论、餐饮营销与策划	讲师	福州大学	工商管理	硕士	旅游经济、旅游营销	专职
范少花	女	1987. 2	茶文化与茶艺、烹饪美学	讲师	福建农林大学	旅游管理	硕士	茶艺餐饮管理	专职
俞霞	女	1983. 12	酒店运营管理、烹饪学导论	副教授	华侨大学	旅游管理	硕士	酒店管理、餐饮管理	专职

王瑜	女	1965.10	教学方法论	教授	华东师范大学	地理学	学士	旅游管理、旅游教育	专职
林秀治	女	1987.10	教学方法论	讲师	福建农林大学	农业经济管理	博士	旅游经济、旅游教育	专职
陈健平	男	1973.11	教育学	副教授	福建师范大学	政治经济学	硕士	旅游管理、旅游教育	专职
陈大樑	男	1970.07	西餐烹调技艺、烹饪基本功	其他副高级 中国西餐烹饪大师、西式烹调高级技师	东北农林大学	工商管理	大专	西餐技艺	兼职
卓明华	女	1964.09	烹饪基本功、中餐烹调技艺	其他副高级 中国烹饪大师、中式烹调高级技师	中央广播电视大学	行政管理	大专	中餐技艺	兼职
高云寿	男	1977.07	中式面点技艺	其他副高级 中国烹饪大师、中式面点高级技师	福建教育学院	工商管理	大专	面点技艺	兼职
王芳	女	1982.5	酒店人力资源管理、酒店督导管理	其他副高级 副总经理	湖北大学	工商企业管理	硕士	酒店管理	兼职

4.3.专业核心课程表

课程名称	课程 总学时	课程 周学时	拟授课教师	授课学期
旅游学概论	32	2	孔旭红、柯云芜	1
烹饪学导论	32	2	俞霞、谢宝田	1
烹饪原料学	48	3	陈珠芳、李阳	3
教育学	48	3	朱凤萍、陈健平	3
烹饪营养学	48	3	朱凤萍、陈汝财	3
烹调工艺学	48	3	陈清爱、李阳	4
烹饪卫生学	32	2	谢宝田、陈清爱	5
面点工艺学	48	3	高怡、陈汝财	5
饮食文化学	32	2	孔旭红、张君秀	5
酒店运营管理	32	2	俞霞、高怡	6
教育心理学	32	2	陈小梅、张新招	6
教学方法论	32	2	王瑜、林秀治	7

5. 专业主要带头人简介（1）

姓名	孔旭红	性别	女	专业技术职务	教授	行政职务	
拟承担课程	旅游学概论、饮食文化学			现在所在单位	旅游与休闲管理学院		
最后学历毕业时间、学校、专业		博士研究生，2009年6月毕业于四川大学文化遗产与旅游开发专业					
主要研究方向		研究方向为旅游管理、文化遗产					
从事教育教学改革研究及获奖情况（含教改项目、研究论文、慕课、教材等）		承担课题： 1、河北大学教改课题，《以学习者为中心的学习评价体系创新——兼论两阶段考试法的应用与效能》 2019年 2、河北大学教改课题，《以职场需求为导向的旅游管理专业课程规划研究》，2009年 发表论文： 基于研究过程的统计学教学模式——在旅游类本科教学中加强研究方法论与研究方法教育的探索，旅游学刊,2006年教育特刊 加强科学研究方法论与研究方法教育的探讨，旅游学刊,2004年教育特刊 教材： 《旅游文化概论》，中国旅游出版社，2005年，副主编 《中国旅游地理》，高等教育出版社，2005年 《旅游资源学》，东北财经大学出版社，2006年 获奖： 2014年河北省大学生主题社会实践指导教师一等奖					
从事科学研究及获奖情况		著作： 《一个庙会与一个产业—药都安国药王庙会与中药产业之变迁》，河北大学出版社，2012年5月出版 发表论文： 1、全域旅游背景下内蒙古旅游开发策略研究，《产业与科技论坛》，2020年2期 2、游戏化思维在旅游开发中的应用，《旅游纵览》，2019年8期 3、基于可持续生计框架的“三空”地区旅游扶贫研究，《河北农业大学学报（社会科学版）》，2019年第3期 4、旅游、老年抑郁与精神养生，《产业与科技论坛》，2017年17期 5、基于行业协会视角的区域旅游购物开发共生模式研究，《经济研究参考》，2016第40期 5、飞狐古道旅游开发研究，《城市地理》，2016年第2期下月刊 6、河北省“京津冀旅游协同发展”对策研究,《产业与科技论坛》，2015年第5期 7、区域旅游商品形象的提炼与设计——以石家庄为例，《包装工程》，2013年第16期 8、传统商贸会展的创新研究，《中国商贸》，2011年（20） 9、精神文化遗产在旅游开发中的发掘与利用，《生态经济》，2010年第3期 承担课题： 主持项目					

	★省部级课题： 河北省社科基金课题，飞狐古道线性遗产传统村落保护带开发利用研究，HB17YJ010,2017 年 河北省科技厅软科学课题，河北省旅游购物与商品开发共生模式研究，15456001D，2015 年 河北省科技厅软科学课题，理论与实务：区域旅游商品主题形象设计与开发——以石家庄为例 12457203D-14，2012 年 教育部课题，一个庙会与一个产业——药都安国药王庙会与中药产业之变迁，10YJC770041，2010 年 河北省科技厅软科学课题，054572128 以旅游节庆产品升级换代推进河北省经济与文化发展研究，2005 年 ★厅级课题： 河北省文化和旅游厅，河北省文化艺术科学规划项目重点项目，基于卷入理论的蔚县剪纸非物质文化遗产生产性保护研究，HB18-ZD011，2018 年 保定市社科联重点委托课题，关于发力乡村厕所革命推进乡村振兴研究的建议，2018ZJJYQR009，2018 年 河北省社科联课题，农村“三空”问题背景下旅游精准扶贫的困境与模式，201803020122，2018 年 保定市社科联课题，飞狐古道旅游开发研究，201501006，2015 年 河北省社科联民生调研课题，形象识别理论在旅游商品设计开发中的利用，201101104,2011 年 河北省社科联课题，公共历史文化资源的产业开发——以河北安国药王庙及药王庙会为例，201003032，2010 年 获奖： 《一个庙会与一个产业——药都安国药王庙会与中药产业之变迁》获保定市第十一届社会科学优秀成果奖 二等奖		
近三年获得教学研究经费（万元）	0.5	近三年获得科学研究经费（万元）	3
近三年给本科生授课课程及学时数	旅游专业英语 2学时/周 旅游专题 3学时/周 旅游热点问题 2学时/周 旅游创意与策划 2学时/周 旅游学概论 3学时/周 旅游资源与开发 2学时/周 旅游景区管理 2学时/周	近三年指导本科毕业设计（人次）	30

注：填写三至五人，只填本专业专任教师，每人一表。

专业主要带头人简介（2）

姓名	高怡	性别	女	专业技术职务	副教授	行政职务	
拟承担课程	茶文化与茶艺、面点工艺学			现在所在单位	旅游与休闲管理学院		
最后学历毕业时间、学校、专业		硕士研究生 2008年毕业于福建师范大学人文地理学专业 台湾师范大学 运动休闲与餐旅管理研究所 在读博士					
主要研究方向		研究方向为 餐饮管理、旅游文化					
从事教育教学改革研究及获奖情况（含教改项目、研究论文、慕课、教材等）		1、2011.5-2012.5 参与国家教育部高职高专旅游教职委重点项目：《旅游英语专业闽台校校企联合培养高职技能人才模式研究》（GLJKT201101013），排名第四。 2、2013.12-2015.12 主持福建省教育厅A类社科项目：《依托闽台“校校企”项目，培养海西会奖旅游人才——旅游英语专业人才培养模式创新研究》（JA13585S） 3、2015.09 福建省职业院校教师信息化教学大赛信息化教学设计项目 三等奖 4、2018年参与《旅游学概论》（校级重点建设课程），排名第二。 5、2018年参与校级酒店管理专业《旅游学概论》案例库建设，排名第二。					
从事科学研究及获奖情况		1、2014.07 海峡旅游教育联盟年会暨海峡两岸旅游观光研讨会论文 三等奖 2、2014.5-2015.12参与福建省中青年教师教育科研项目（社科A类）：《需要理论视角下高职学生酒店实习满意度研究及有效实习模式探究》，排名第二。 3、2014.5-2015.12参与福建省中青年教师教育科研项目（社科A类）：《新媒体视角下音乐类非物质文化遗产保护与传承研究——以福建闽派古琴为例》，排名第三。 4、2016.7-2018.12主持福建省教育厅人文社科项目：《拟剧理论视角下导游在旅游体验中的角色定位》 5、2018.5-至今 参与福州市社会科学规划项目：《榕台民间信仰的记忆传承与情感认同研究》，排名第四。 6、2018.5-至今 参与福建省社会科学规划项目《人文主义视阙下闽东畚乡生态资源开发模式研究》，排名第三。					
近三年获得教学研究经费（万元）				近三年获得科学研究经费（万元）		0.5	
近三年给本科生授课课程及学时数		旅游概论（32学时） 认知实习（11学时）		近三年指导本科毕业设计（人次）			

注：填写三至五人，只填本专业专任教师，每人一表。

专业主要带头人简介（3）

姓名	朱凤萍	性别	女	专业技术职务	副教授	行政职务	
拟承担课程	教育学、烹饪营养学			现在所在单位	旅游与休闲管理学院		
最后学历毕业时间、学校、专业		本科 1999年毕业于安徽师范大学旅游管理专业 硕士 2008年毕业于苏州大学高等教育学专业					
主要研究方向		研究方向为 餐饮管理、餐饮教育					
从事教育教学改革研究及获奖情况（含教改项目、研究论文、慕课、教材等）		1、旅游DIY及其发展前景 《经济导刊》 2011年5月 2、基于2+1培养模式的高职毕业论文质量研究 《北方经贸》 2011年9月 3、台湾地区高职院校旅游专业人才培养模式探究《吉林省教育学院学报(下旬)》2012年5月 4、内地赴台“个人游”给台湾旅游业带来的挑战 《河北旅游职业学院学报》 2012年6月 5、高职旅游管理专业《全国导游基础知识》课程活动化教学研究《职业教育研究》 2013年7月 6、“互联网+旅游”背景下智慧酒店行业发展对高校旅游酒店管理专业人才培养的影响 《开封教育学院学报》 2017年4月 7、旅游管理专业导师制人才培养模式的探究与实践 《赤峰学院学报》2018年7月					
从事科学研究及获奖情况		1、2019年校级科研课题：旅游管理专业《旅游学概论》案例库（2018STC02）参与课题，排名第三					
近三年获得教学研究经费（万元）					近三年获得科学研究经费（万元）		
近三年给本科生授课课程及学时数		旅游学概论（112学时）			近三年指导本科毕业设计（人次）		

注：填写三至五人，只填本专业专任教师，每人一表。

6. 教学条件情况表

可用于该专业的教学实验设备总价值 (万元)	512.07	可用于该专业的教学实验设备数量(千元以上)	475
开办经费及来源	400万 福建商学院		
生均年教学日常支出(元)	1794		
实践教学基地(个) (请上传合作协议等)	3		
教学条件建设规划及保障措施	本专业不断加强校内外实验实训基地建设,做好专业实践教学环节与基地软硬件建设的有序衔接,确保场所、资金、技术、人员等的配套保障,并防止分散配置、资源浪费。实验实训基地建设要适应和满足学科专业建设、课程建设和教学改革的需要,一方面,不断提高实验教学仪器设备总值,另方面,不断提高利用率和开放度。此外,大力加强校企合作实践教学基地建设,扩大校企合作空间,活化合作机制,推进产教融合。 一、主要规划思路 (一) 完善烹饪校内综合实验教学中心建设 为满足本专业的教学实际需要,提升教学改革水平与人才培养质量,开展烹饪与营养教育实践教学项目建设,计划用3-5年时间整合、提升现有烹饪综合实验中心(中餐繁荣基地)功能,增建、完善营养分析与检测功能,建成融合技能训练、烹饪研发、营养分析、中餐推广的综合性、创新性、应用性实验平台,构建烹饪与营养教育产教深度融合和中餐繁荣服务平台和教学资源共享机制,开展专业优质课程资源数据采集和中餐繁荣推广,在软硬件方面力争达到省内一流,建成区域特色烹饪教育实验教学中心。 (二) 深化校企合作实践教学基地建设水平 依托现有福建商学院聚春园烹饪学院和中餐繁荣基地,进一步深化校企产教融合实践教学基地建设水平,同时,不断拓展实践教学基地数量,探索创新创业实践基地建设,加强与区域行业骨干企业合作,力争建成省级校企合作实践教学基地和示范性创新创业实践基地,双方在教学、科研、教师双师双能等方面建设取得实效,通过项目带动,不断提升产教融合的能力和水平。 二、主要保障措施		

	（一）完善顶层设计 本专业由专业带头人全面负责制定专业教学条件建设规划，并将教学条件建设规划纳入专业建设总体规划中。 （二）理顺管理体制机制 本专业教学条件构建“专业带头人主导、专业建设指导委员会指导、所在系/教研室及产教融合企业实验师资参与”的体制机制，并与学校规划、财务、教务、国资、实管等部门联动，在投入上，争取中央和省级财政专项资金项目与学校自筹、社会捐赠相结合，在人员配备上，建设实验高素质双师型专业管理团队，在制度上，强化实验室安全管理责任制和国有资产管理登记制及实验室管理各项规章的实施，积极促进各项保障工作有序推进。本专业将教学条件建设任务分解落实到相关机构和人员，开展教学条件立项、运行、监控、评价、维护等工作，形成系统化、常态化、信息化的教学条件保障体系，不断发挥保障主体的责任和效能，开展长效管理，确保教学条件运作规范、高效。
--	--

主要教学实验设备情况表

教学实验设备名称	型号规格	数量	购入时间	设备价值（元）
双炒单尾电磁炉	1800*1100*1250 (30KW)	8	2014年	160000
三层电磁海鲜蒸柜	1100*1100*1800mm	2	2018年	53000
电岩火烧烤炉连柜	700*700*910mm 380V9KW	3	2018年	22497
落地式双缸炸炉	700*700*910mm 380V24KW	3	2018年	23400
电扒炉连焗炉	700*750*800mm 380V13.8KW	3	2018年	35400
四头电磁煲仔炉	700*750*800mm	3	2018年	46500
双动双速和面机	30型	1	2018年	12500
立式酥皮机	760*980*1750mm	1	2018年	16500
双动双速和面机	恒联30型	1	2018年	12500
保鲜工作台	1800*700*800mm	3	2018年	17400
六门风冷冷冻柜	1900*735*1900mm	1	2018年	7600
单头单尾电磁灶	800*700*800	1	2018年	13800
保鲜柜连制冰机	2000*700*800	1	2018年	18800
单星柜体连垃圾桶	1200*700*950mm	2	2018年	17600
石英石柜体台	3600*1600*800mm	1	2018年	56800
单门上翻式刀架工作柜	1800*700*800mm	2	2018年	25000
意式咖啡机（全自动）	咖乐美348*538*560mm	1	2018年	38500
全自动切片机	750W/850W, 750x630x750mm	1	2018年	12800
双区超低空净化器	世纪佰利30000m ³ /h	1	2018年	23850
烹饪制作智能高清录播系统	睿和RH Smart3000R3	2	2018年	150000
台式计算机	昭阳E4430G8、联想启天M4550-B563、Dell	60	2015年	360000
空调	KFR-120LW/E (12568L) A1-N1	10	2015年	70000
投影机	3D6600XGA	8	2015年	50000
多媒体教学一体机（高清触屏）	65寸LED显示/I3/4G/120G	3	2015年	60000
酒店管理信息系统	opera	1	2015年	240000
酒柜	12000*30*2200	1	2015年	80000
笔记本电脑	昭阳E4430G8	50	2015年	250000

7. 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、支撑该专业发展的学科基础、学校专业发展规划等方面的内容）（如需要可加页）

一、申请增设专业的主要理由

（一）餐饮产业营养健康和食品安全人才需求旺盛

我国餐饮业长期保持快速、稳定增长，2019年，全国餐饮收入达到46721亿元，同比增长9.4%，对经济增长贡献率57.8%，拉动GDP增长3.5个百分点，连续六年成为经济增长第一动力，全国餐饮收入增速高于社会消费品零售总额增幅1.4个百分点，餐饮规模占社会消费品零售总额的比重为11.3%，对社会消费品零售总额增长贡献率为13.1%，拉动社会消费品零售总额增长1个百分点。2016年，国务院印发了《“健康中国2030”规划纲要》，指出完成健康中国的建设，需要引导合理膳食，制定国民营养计划，引导居民形成科学的膳食习惯，推进健康饮食文化建设。2016年，国务院印发了《“十三五”旅游业发展规划》，提出“十三五”期间要“促进旅游与健康医疗融合发展”，餐饮是旅游业六大要素之一，发展康养旅游需要大力发展健康产品，并要求保障餐饮食品安全，满足卫生与营养的平衡。同时，《食品安全法》在“十三五”期间进入全面实施阶段，确保食品安全是餐饮行业头等大事。

基于餐饮庞大产业市场，新时代营养健康安全需求和餐饮新特点新趋势，迫使餐饮业作为传统产业，需要优化升级，这就对既能进行营养配餐与膳食设计，又能进行烹饪制作的高素质应用型人才的需求将会越来越大，烹饪与营养教育专业毕业生的就业岗位将不断增加。

（二）福建省闽菜产业发展与技艺传承人才需求紧迫

福建省“十三五”现代服务业发展专项规划提出，支持住宿餐饮龙头企业品牌化、连锁化、网络化发展；支持住宿餐饮企业提升改造，绿色低碳经营管理，发展中央厨房，降低经营成本；加快“走出去”步伐，积极推进“名店”“名菜”“名师”工程，打造一批住宿餐饮名牌，打响闽菜国际知名度。相应省内也推出系列相应政策，比如2017年，福建省商务厅印发《关于推动闽菜“走出去”的指导意见》，2018年2月1日全国首部为保护某一菜系技艺文化而专门制定的法规《福州市闽菜技艺文化保护规定》施行。

闽菜作为八大菜系之一，在全国市场逐渐萎缩，甚至在福建省内都逐渐失去了“话语权”。同时，相比于其他菜系，目前闽菜文化研究相对落后，闽菜从业人员教育层次参差不齐，大量闽菜名店历史、名厨传奇以及名菜制作要点，尚未以文字的方式整理归纳。加强闽菜高技能人才队伍建设、开展闽菜文化和技艺的研究保护，成为当下迫在眉睫的问题。因此，政策扶持让闽菜“旺起来”，开展闽菜文化和技艺研究让闽菜“传下去”，都迫切需要高素质烹

饪与营养教育人才。

（三）福建省亟需填补烹饪本科教育空白提升烹饪教育水平

截至目前，全国开办烹饪与营养教育本科专业的院校有25所，每年招收学生人数有限，而继续攻读相关学科硕博士学生寥寥无几，导致全国烹饪职业院校在招不具备烹饪专业背景师资的情况下，只能招聘烹饪相关性专业背景师资或行业技能师资，而这类师资往往对烹饪不甚了解，不具备烹饪专业理论知识，难以满足烹饪职业教育人才培养需要。

福建省中职中技烹饪教育发展较早，但最近几十年来没有向高等教育发展，呈现“中职强、高职弱、本科空白”局面。截至目前，福建省烹饪本科教育仍然空白，导致我省中职烹饪教育相比于江苏、山东、广东等省份，师资更为匮乏。再创闽菜辉煌、闽菜文化和技艺研究、烹饪职业教育师资都迫使我省亟需开办烹饪本科教育。

（四）我校“中餐繁荣基地”建设急需提升烹饪专业建设水平

2014年，国务院侨务办公室推出“海外惠侨工程”八大计划之一的“中餐繁荣计划”，旨在提升海外中餐业水平，弘扬中华饮食文化。这一计划的重点是通过健全海外中餐业组织和网络，强化学历教育、技术培训、在线授课等，进一步支持海外侨胞中餐事业发展，设立“中餐繁荣基地”是其中的重要举措。2017年5月，国务院侨务办公室批复福建省人民政府《国务院侨办关于批准设立“海外惠侨工程——中餐繁荣基地”的复函》（国侨函【2017】61号），同意在我校设立“中餐繁荣基地”。根据建设任务要求，我校也将结合“中餐繁荣基地”总体建设要求，通过学历教育、技术培训、业务交流、在线授课、学术研究等，促进闽菜技艺的海外传承和闽菜餐饮文化的海外传播，助力国家文化强国战略。为此，必须加快我校烹饪与营养教育专业建设水平，通过打造“双师双能”型教师队伍，强化校内实训中心和校外实训基地建设，不断提升服务海外中餐业者生存发展能力，助力中餐国际化，中华餐饮文化世界宣传推广。

二、专业发展的学科基础

（一）学科办学成效显著

烹饪与营养教育在专业目录中归属食品科学与工程类，授予工学学位，是将烹饪加工手段作为食品加工手段和食品科学的一部分看待，但是烹饪与营养教育专业和食品科学与工程专业存在较大差异，烹饪与营养教育专业侧重餐饮食品（传统食品），食品科学与工程专业侧重工业化食品，因此，烹饪与营养教育专业跟酒店餐饮业更为密切，从全国开办烹饪与营养教育专业院校专业学院归属来看，80%以上将本专业设置在旅游学院。

我校烹饪与营养教育本科专业同样归属旅游与休闲管理学院，目前旅游与休闲管理学院办学实力和办学水平居省内领先、国内先进，学科基础扎实，秉承“内修外合，尚德知礼”的办

学理念，树立“知能育众，技能服人”的育人思想，形成了“循岗定教、校企联动、能力为本、素养为体”的办学特色，取得了显著的办学成果。建成：2个省级精品专业、2个省级示范专业、1个省级教育教学改革研究项目、1个省级创新创业教育改革试点专业、1个省级现代学徒制试点专业、1个省级教学团队、4个省级创新创业训练项目、1个省高职教育教学改革综合试验项目、1门省级精品课程、2部教育部“十二五”职业教育规划教材；拥有1名省级教学名师、1名省级优秀教师、2名省级专业带头人、5名博士（含在读）等构成的教学科研团队；获得省级教学成果二等奖1项；主持省社科基金项目等省部级科研项目15项，主持其它各级各类科研教研课题30多项、出版著作教材10余部、发表论文70多篇，开展各类应用性研究10余项、各类技术支持20余项，每年为企业提供各种培训项目、行业评审以及项目开发工作，年均培训人次达1000人次以上；专业教师指导学生参加省级以上职业技能比赛获三等奖以上奖项30多项。

（二）学科影响力卓著

烹饪与营养教育本科专业归属的教学单位旅游与休闲管理学院，在省内外具有较强的学科发展动能，目前是国务院侨办“海外惠侨工程——中餐繁荣基地”、福建省旅游协会教育与培训分会副会长单位、福建省应用型本科旅游文创类教学联盟副理事长单位、海峡旅游教育联盟理事成员、福建省旅游智库联盟成员单位、福建省高职院校旅游类师资培训中心、海西休闲旅游福建省高等学校应用文科研究中心、福建省高职旅游规划教材牵头单位、福建省旅游协会民宿业分会战略合作单位。

1. 全省首个烹饪产业学院

我校举办高职烹调工艺与营养专业源于1997年我校前身福建商业高等专科学校创办的餐旅管理专业，是福建省最早开办烹饪专业公办高等职业院校。自开办以来，通过与福州聚春园集团不断探索校企产教融合办学，形成一套行之有效的校企产教融合人才培养模式，于2018年正式成立福建商学院聚春园烹饪学院，这是我省第一个，也是唯一一个烹饪产业学院。

福建商学院聚春园烹饪学院成立以来，实现烹调工艺与营养专业所有烹饪和面点技艺实践课程校企共同授课，从学生入学专业认知到课程授课，再到烹饪技能竞赛、烹饪职业技能资格鉴定、实习实训等各个环节深入校企融合，开展协同育人。除此之外，校企共同致力于闽菜传承与推广，服务地方。2019年举办第二届中国中式菜肴产业暨聚春园佛跳墙传承与发展高峰论坛，2015年服务第一届全国青年运动会运动员食堂服务保障工作等。烹调工艺与营养专业的办学和积淀为开设烹饪与营养教育本科专业奠定了坚实的基础。

2. 全省唯一中餐繁荣基地

2017年国侨办在我校设立“海外惠侨工程——中餐繁荣基地”，是福建省首个、全国第二

个“海外惠侨工程——中餐繁荣基地”。也是福建省唯一一所获此授牌的高校、迄今全国获此授牌的三所本科院校之一。“中餐繁荣计划”是国务院侨办海外惠侨工程八项计划之一，是推动海外中餐发展、促进中外文化交流的重要举措。

我校“海外惠侨工程——中餐繁荣基地”挂牌以来，开展了系列中餐繁荣工作，2019年9月完成面向来自美国、英国、日本、新加坡、巴西等15个国家和地区中餐企业代表学员的第二届海外中餐繁荣负责人及技术总监研讨班；2019年12月完成首批24集闽菜代表菜在线课程视频资源拍摄工作。另外，开设中餐繁荣大讲堂，邀请行业、企业高技能人才，联合企业进社区等形式推广中餐（闽菜），推动闽菜传承与发展，助力中餐（闽菜）“走出去”。

（三）学科办学内涵深厚

1. 创新人才培养模式，人才培养特色鲜明

福建商学院聚春园烹饪学院作为我省第一个，也是唯一一个烹饪产业学院，创新人才培养模式改革，推进校企协同培养人才机制建设，引入校企产教深度融合、协同育人培养模式，紧密围绕闽菜产业发展，以行业企业岗位素能培养为主线、以二元（工学、产教）协同育人为主体、以四轮（课程、教学团队、实训基地、教材、教科研课题）驱动为动力，以三维（行业素养维、职业技能维、专业拓展维）平台打造为载体、不断优化各项要素组合，提升建构水平；在此基础上，提出了“循岗定教、校企联动、能力为本、素养为先”的人才培养模式，从整体上做到：通过深化产教融合，制定面向行业企业普适性和定向性的人才培养方案，制定人才培养评价标准，瞄准企业关键技术岗位工作任务，将原有的学科知识点与岗位实践要素进行模块融合，将职业知识掌握能力转换为基于工作体验的企业岗位胜任能力培育。

2. 重构应用型课程体系，课程建设课证融通

现有专业课程体系遵循职业工作相关性，将“教、学、做、导”各因素的叠加进行一体化重构，课程建设模式从餐饮行业企业发展实际出发，课程开发以企业应用性需求和行业背景发展特点为依据，课程实施以企业岗位配置条件与需求标准为前提，课程教学基于岗位工作过程及行业规范，通过整合课程资源、链接课程要素，使得课程标准与职业资格相衔接，课程学习模块与岗位行动领域相对应，课程学习情境与企业工作场景相融合，课程学习评价与从业适岗资格认定相贯通，形成以课证融通为导向的教学体系，以典型工作任务为内涵的教学模块，以项目驱动为特色的教学流程。

（四）学科教学条件优越

1. 师资结构合理，团队素质强

现有专业专任教师16名，兼职教师4名。师资队伍中，教授、副教授及其他副高级以上职称9人，占45%，具有博士、硕士学位的15人，占75%，35岁及以下青年教师5人，占25%，

36-55 岁中青年及中年教师 14 人，占 70%。教学团队参加行业顶岗实践、教学技能大赛和信息化技术比赛、国培省培师资受训及访学研究等活动，面向我省行业企业和院校提供技能鉴定、资格考评、技术培训、星级评定、项目评审、项目咨询、项目策划、项目管理、职教培训等系列社会服务，持续培育职业专能，强化专业根基，提升业务素质，此外，聚春园烹饪学院构建了一只由丰富实践经验的管理人员和烹饪大师、烹饪高级技师等实践能手的高水平兼职师资队伍，形成了一支专兼结合、结构合理的“双师双能”型教学团队。本专业还制定专业带头人、骨干教师、青年教师培养计划，明确了相关人员考评指标，要求教学团队成员一方面提升自身的业务水平，参加访学和对外学术交流、赴企业顶岗挂职实践、参与闽台师资交流等，申报专业建设质量工程、教科研项目；另一方面，发挥引领作用、梯队效应和共享效能，共商共促专业内涵建设，推进专业人才培养持续向好发展。

2. 实践教学环境完善，实验教学水平高

现有专业建成了一批校内开放性、职业仿真型生产性实验基地，包括：中餐制作与创新实验室、面点制作与创新实验室、西餐制作与创新实验室、中餐繁荣与非遗传承演示中心、西餐酒水与咖啡调制实验室、中餐主题宴会实验室、茶艺与茶文化实验室等校内实践教学基地。实验场所总面积约 2500 平米，总资产 500 多万元。目前，本专业与福州聚春园集团深化产教融合，共同成立福建商学院聚春园烹饪学院，另外与行业协会、高端酒店、团餐企业、营养健康管理企业等 10 多家行业企业建立了稳定的实践教学合作关系。

（五）学科应用研究扎实

烹饪与营养教育本科专业归属的教学单位旅游与休闲管理学院较为重视科研建设，“海西休闲旅游福建省高等学校应用文科研究中心”2013 年 1 月经省教育厅批准进入立项建设阶段，是福建省高职院校第一个省级旅游科学研究平台。研究中心致力于推动福建省休闲旅游学术研究发展，促进休闲旅游产品开发和相关专业人才培养，以瞄准打造福建省高校特色应用型学科为指针，以建设一个服务全省旅游休闲产业的省级学术研究平台为着力点，努力建设成为一个有一定影响力和辐射力的应用型学科教学研究平台。2018 年，作为学校首批校级科研机构福建商学院温泉休闲旅游发展研究中心成立，为专业科研工作高质量发展助力。截至 2018 年底，共承担各级各类课题 30 多项，发表论文 70 多篇，出版著作教材 10 多部，获得各级各类科研成果奖励 10 多项。此外，旅游管理专业先后与长乐市旅游局、连江县旅游局、福建省民宿协会等地方政府部门和行业组织形成了校政企战略合作，为本专业实施“产学研一体化”贯通机制提供了便利条件。

（六）学科图书资源丰富

现有专业相关的图书期刊及数字化资源内容较为丰富，能较好地满足专业教学、科研及学

生自主学习等活动。学校图书馆和所在学院资料室现有经济管理、人文社科、计算机工程及相关基础理论和应用技术馆藏纸质图书 113.7 万册，另有过刊合订本 5.5 万册、2019 年订购期刊 1037 份，其中，旅游酒店餐饮类相关的书籍约为 2 万多册、期刊 30 多份。数字资源方面，拥有中国知网（CNKI）、超星知识空间系统（移动图书馆、云舟、域出版）、两岸关系数据库、3E 英语多媒体资源库、中科考试学习资源库、网上报告厅、世界艺术鉴赏库等，存储总量达 60TB，2018 年学校加入福建省高校数字图书馆 FULink 系统。目前，现有专业图书资源形成了纸质文献与数字资源并重，实体资源与虚拟资源结合，以经济学、管理学、信息技术、外语为主，全面涵盖学科的馆藏体系，成为教学科研的可靠保障。

（七）学科教学治理规范

1. 全过程教学监控机制有序严格

现有专业立足专业人才培养，构建了教学质量监控机制。首先，以项目化教学课程为切入点，应用项目召集人引导机制对课程各资源进行有序组织；其次，通过教学单位负责人、专业带头人、教研室、指导教师实施监控，监控内容涉及教学安全、教学秩序、教学质量、教学硬件保障，监控实行分类分段：期初教学资料检查与实训室故障问题排查、期中督导听课与教学反馈座谈及实践教学巡视、期末教学总结与反思；再次，创新监控方式，采用校企合作、闽台合作、团队合作等方式对课程形式和实践内容（方案设计、技能演练、作品展示等）进行过程监控。

2. 立体化校内教学评价体系科学合理

现有专业建立了系统化教学评价体系，从纵向上形成了：校级督导人员评教、系级督导人员评教、教研室评教、专业带头人评教、青年指导教师评教、学生评教等校内多元评教体系；从横向上确立了：教育评建机构评教、项目评审专家评教、用人企业评教、赛训指导团队评教等校外多边评价体系。

三、学校专业发展规划

（一）发展定位

福建商学院按照“新型大学、精致学科、特色专业”建设思路，以管理学、经济学为主体，形成管、经、工、艺、文等多学科相互支撑、交叉渗透、协调发展的学科体系，积极探索适应福建区域经济建设和社会发展需要的专业群。

（二）发展总体目标

围绕现代服务业发展，坚持社会需求导向，按照协调、均衡、前瞻的原则，规划好本科专业的学科布局。根据已有基础、历史积淀、市场需求和产业发展急需，重点建设具有行业优势、区域优势和示范引领优势的本科专业。基本凸显出财经类院校的专业特色，同时发展新商

科专业，扶持新兴交叉专业。2022年，建成10个左右校级应用型示范专业，2-3个省级应用型示范性专业点，3-5个省级服务产业特色专业，2-4个省级创新创业教育改革试点专业。有序推进专业群建设，建成财务会计类、经济贸易类、旅游与餐饮类、商务数据类等应用型专业集群。

（三）发展主要路径

1. 以人才培养范式变革为主线，全方位推进教学改革。围绕“新工科”，在烹饪产业学院——聚春园烹饪学院基础上，进一步深化产业学院建设，面向未来产业人才需求，不断人才培养范式变革，深度产教融合，实现专业链与产业链、课程内容与职业标准、教学过程与生产过程对接。鼓励把对口行业岗位（群）课程和国内外权威职业资格认证课程嵌入专业人才培养方案。

2. 以课程建设为核心，构建优质教学资源平台。依托“海外惠桥工程——中餐繁荣基地”平台，推进课程的常规性建设和规范化管理、建立新课程开设与建设制度、推出课程建设与课程教学的质量标准的基础上，进一步加强线上线下课程资源开发，为学生提供更多自由选择的空间，促进学生的个性化发展。

3. 以教师发展为抓手，坚持培养与引进并重，建设一流教学师资。注重教师的常态化培训、学习研修的机会；开展青年教师教学竞赛，优秀教师、园丁奖评选等活动，树立一批具有示范及带头作用的师资队伍；建立和完善教师考核评价机制；

4. 以实践基地和实验实训硬软件建设为基础，提高实践教学质量。加强实验室与实习实践基地建设，做好专业实践教学环节的整体规划，防止分散配置、重复建设，健全实践环节规章制度。实验室建设与专业建设、课程建设相匹配；实习实践教学基地建设要坚持校内外结合，重视校内实践基地的开发与使用，依托协同培养单位和实践教学基地，建立一批相对稳定的实践育人基地。

5. 深化教育教学方式方法改革，培育高水平教学成果。围绕新工科、产教融合、协同育人、应用型人才培养、高水平课程建设等，加强本科教学改革的研究与实践探索，培育高水平教学成果，推进课堂教学由以“教师、教材、教室”为中心向以“学生发展、学生学习、学习效果”为中心的转变。推广案例教学，鼓励设计式、启发式、探究式、讨论式、参与式和情景式教学，支持一课多师、多师同堂等教学组织形式。

8. 申请增设专业人才培养方案

（包括培养目标、基本要求、修业年限、授予学位、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）（如需要可加页）

一、培养目标

坚持立德树人根本任务，主动适应21世纪餐饮业发展、大健康产业发展需要以及区域经济建设和产业结构调整升级的需要，培养德智体美劳全面发展，具备烹饪与营养科学、教育学基础理论、知识与技能，具有创新意识和创业精神，具备较强的烹饪技术技能、营养配餐设计、餐饮食品开发、烹饪教育及国际饮食文化交流等方面的综合能力，主要培养能在烹饪、食品生产、营养配餐设计及烹饪技能传承等领域，从事餐饮食品生产、营养餐设计及厨房管理、营养咨询等工作，辅助培养能在职业院校从事餐饮烹饪类专业教学研究工作的高素质应用型创新创业型专门人才。

二、培养要求

本专业学生主要学习烹饪与营养科学、教育学基础理论、知识与技能，接受专业基本知识和技能的训练，掌握烹饪技能、营养配餐、食品开发、厨房管理、营养咨询、烹饪教育以及分析和解决问题的能力的基本能力。人才培养要求如下：

（一）知识要求

- 1.掌握烹饪与营养教育的基础理论、专业知识和基本技能，了解本专业发展历史、学科前沿和发展趋势。
- 2.掌握本专业所需的数学、化学、生物学等自然科学的基本知识以及与专业相关的经济和管理基本知识。
- 3.掌握烹饪与营养教育研究的基本方法和手段，具备发现、提出、分析和解决问题的初步能力。
- 4.能够熟悉我国关于餐饮业和营养教育发展方针、政策和法规，了解餐饮业和营养教育发展动态和趋势。
- 5.能够掌握计算机及网络应用基本知识，掌握一定的体育和军事基本知识。

（二）能力要求

- 1.具有较强的中文口语和书面表达能力，以及良好的外语阅读、写作与口语交流能力。
- 2.具有中、西式烹调师或中、西式面点师等烹饪相关国家高级职业资格能力要求。
- 3.具备较好的安全意识、环保意识和可持续发展理念以及相应的教育实践学习经历。
- 4.具备营养配餐和餐饮产品制作与设计能力，能胜任大型膳食单位、餐饮企业厨政基础管理工作。
- 5.具备职业教育学基本理论和烹饪与营养学科的教学技能，能胜任职业院校烹饪与营养教学

工作。

6. 具有良好的人际沟通能力、社交能力和良好的行为礼仪规范，能熟练操作计算机和使用相关软件，掌握文献检索、资料查询的基本方法，具备初步的科学研究能力。

（三）素质要求

1. 具有良好的政治素质和人文素质，具有良好的思想品德、社会公德，拥有正确的审美观念、高雅的审美品位。

2. 爱岗敬业，具有较强的责任意识、服务意识、敬业精神、创新意识和开拓能力及团队协作精神。

3. 具有健康的体魄、良好的社会适应能力和吃苦耐劳的精神，具有较好的心理调节能力和心理承受能力。

4. 具有良好的职业形象和职业礼仪。

三、学制及修业年限

本科学制4年，实行弹性学习年限，在校学习时间一般为4-6年。

四、毕业标准与学位授予

（一）毕业标准

1. 本专业学生应修满159学分。其中公共基础课程51学分；学科基础课程29学分；专业课程58学分；集中实践环节21学分。

2. 具有良好的思想道德，《国家学生体质健康标准》测试合格。

（二）授予学位

符合学士学位授予条件的，授予工学学士学位。

五、主干学科、核心课程、主要实践性教学环节/主要专业实验

（一）主干学科

食品科学与工程、烹饪科学、教育学。

（二）核心课程

旅游学概论、烹饪学导论、烹饪原料学、烹饪营养学、烹调工艺学、烹饪卫生学、面点工艺学、饮食文化学、烹饪化学、酒店运营管理、教育心理学、教学方法论

（三）主要实践性教学环节和主要实验

烹调工艺操作实践、面点工艺操作实践、食品分析与检验实践、营养配餐实践、烹饪基本功综合技能实践、烹饪基础技能实践、菜品设计与创新、筵席设计与制作、烹饪综合实践、毕业实习、毕业论文。

六、教学运行安排表

表1：烹饪与营养教育专业教学运行安排表

单位：周

学年	学期	课堂教学	考试	专业实践	毕业实习	毕业论文(设计)	军训	其它	学期周数
一	I	16	1				2	1	19
	寒假1								
	II	16	2	1					20
	暑假1							2（思政实践）	
二	III	16	2	1					20
	寒假2								
	IV	16	2	1					20
	暑假2							2（专业社会调查）	
三	V	16	2	1					20
	寒假3								
	VI	16	2	1		开题			20
	暑假3								
四	VII	16	2	2					20
	寒假4								
	VIII				16			2	18
合计（周）		112	13	7	8	8	2	7	157

七、课程结构及学时、学分分配

表2：烹饪与营养教育专业课程结构及学时、学分分配

课程分类		学时分布				学分分布			
		学时数		占比（%）		学分数		占比（%）	
		分类	小计	分类	小计	分类	小计	分类	小计
公共基础课程	必修	784	912	27.0	31.4	43	51	27.1	32.1
	选修	128		4.4		8		5.0	
学科基础课程	必修	464	464	16.0	16.0	29	29	18.2	18.2
专业课程	必修	512	928	17.6	31.9	32	58	20.1	36.5
	选修	416		14.3		26		16.4	
合计			2304		79.3		138		86.8
集中实践环节		25周	600		20.7	21	21		13.2
合 计	总学时：2904					总学分：159			

		必修学时：2360，占比：81.3%； 选修学时：544，占比：18.7%。	必修学分：125，占比：78.6% 选修学分：34，占比：21.4%	
		实践教学体系学分：课内实践25.75+实践教学环节21=46.75学分，占总学分的29.4%。 实践教学体系学时：课内实践412+实践教学环节600=1012学时，占总学时的34.8%。		

注：学时学分占比计算时分母用总学时、总学分。

八、教学计划表

表3 烹饪与营养教育专业教学计划表

课程类别	性质	课程序号	课程名称	学分	学时分配			学期周学时分配								考核形式
					总学时	理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	六	七	八	
公共基础课程	必修	1	思想道德修养与法律基础	3	48	48		3								查
		2	中国近现代史纲要	2	32	32			2							查
		3	马克思主义基本原理概论	3	48	48					3					试
		4	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 I	2	32	32				2						试
		5	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 II	2	32	32					2					试
		6	形势与政策 I	0.25	8	8		0.5								查
		7	形势与政策 II	0.25	8	8			0.5							查
		8	形势与政策 III	0.25	8	8				0.5						查
		9	形势与政策 IV	0.25	8	8					0.5					查
		10	形势与政策 V	0.25	8	8						0.5				查
		11	形势与政策 VI	0.25	8	8							0.5			查
		12	形势与政策 VII	0.25	8	8								0.5		查
		13	形势与政策 VIII	0.25	8	8									0.5	查
		14	军事理论	2	32	32			2							查
		15	大学生心理健康教育	2	32	24	8	2								查
		16	大学英语 I	4	64	48	16	4								试
		17	大学英语 II	4	64	48	16		4							试
		18	大学英语 III	4	64	48	16			4						试
		19	大学体育 I	1	32	4	28	2								查
		20	大学体育 II	1	32	4	28		2							查
		21	大学体育 III	1	32	4	28			2						查
		22	大学体育 IV	1	32	4	28				2					查
		23	计算机基础	3	48	12	36		3							试
		24	阅读与表达	2	32	32		2								查
		25	职业生涯与发展规划	1	16	16		1								查
		26	就业指导	1	16	16							1			查
		27	创新与创业基础	2	32	24	8				2					查
	选修		四类通识课程 ¹	8	128	128			2	2	2	2				查

¹在四类公共选修课（人文社科与文化遗产、自然科学与数学、艺术鉴赏与审美体验、创新创业教育）各类中至少选 1 门，且在艺术鉴赏与审美体验模块中须选 1 门面授课。

学分数时小计（占总学分32.1%，总学时31.4%）				51	912	700	212	14.5	15.5	10.5	11.5	2.5	1.5	0.5	0.5		
学科基础课程	必修	1	高等数学B- I	4	64	64		4								试	
		2	管理学	3	48	48		3								试	
		3	高等数学B- II	4	64	64			4							试	
		4	基础化学	3	48	48			3							查	
		5	线性代数	2	32	32				2						试	
		6	会计学	2	32	32				2						查	
		7	教育学*	3	48	48				3						查	
		8	统计学	2	32	32					2					查	
		9	概率论与数理统计	3	48	48					3					试	
		10	财务管理	3	48	48					3					查	
学分数时小计（占总学分18.2%，总学时16.0%）				29	464	464	0	7	7	7	8	0	0	0	0		
专业课程	必修	1	旅游学概论*	2	32	32		2								查	
		2	烹饪学导论*	2	32	32		2								试	
		3	烹饪基本功	3	48	8	40		3							查	
		4	烹饪原料学*	2	32	32				2						查	
		5	烹饪化学*	2	32	32				2						试	
		6	烹饪营养学*	3	48	48				3						试	
		7	饮食文化学*	2	32	32					2					试	
		8	烹调工艺学*	3	48	32	16				3					试	
		9	烹饪卫生学*	2	32	32						2				试	
		10	面点工艺学*	3	48	32	16					3				试	
		11	烹饪微生物学	2	32	32							2			查	
		12	酒店运营管理*	2	32	32							2			试	
		13	教育心理学*	2	32	32							2			试	
		14	教学方法论*	2	32	32								2		试	
	学分数时小计（占总学分20.1%，总学时17.6%）				32	512	440	72	4	3	7	3	7	6	2	0	
	限选（每生至少选修26学分）	1	营养配餐基础	2	32	32					3选1						查
		2	西餐概论	2	32	32											查
		3	餐饮设备管理	2	32	32											查
		4	中餐烹调技艺	2	32	16	16					2选1					查
		5	厨政管理	2	32	16	16										查
6		西餐烹调技艺	2	32	24	8					4选1					查	
7		餐饮经营与管理	2	32	24	8										查	
8		食品感官分析	2	32	24	8										查	
9		中医饮食保健学	2	32	24	8											
10		食品调味技术	2	32	16	16					3选2					查	
11		葡萄酒品鉴	2	32	16	16										查	
12		茶文化与茶艺	2	32	16	16										查	
13		餐饮营销与策划	2	32	24	8					3选1					查	
14		食品标准与法规	2	32	24	8										试	
15		冷菜制作技术	2	32	24	8										查	
16		食品分析与检测	2	32	8	8						4选2					查
17	中式面点技艺	2	32	24	8											查	
18	酒店督导管理	2	32	24	8											试	
19	烹饪美学	2	32	24	8											查	
20	西式面点技艺	2	32	16	16							3				查	

	21	酒店设计与布局	2	32	16	16						选1			查	
	22	餐饮消费者行为学	2	32	16	16									试	
	23	宴会设计与管理	2	32	24	8									查	
	24	闽菜制作工艺	2	32	24	8							4选2		查	
	25	餐饮产品开发与创新	2	32	24	8									查	
	26	药膳制作工艺	2	32	24	8										
	27	数据处理与论文写作	2	32	24	8									查	
	28	美食鉴赏与传播	2	32	24	8							4选2		查	
	29	营养配餐设计	2	32	24	8									查	
	30	酒店人力资源管理	2	32	24	8									试	
	学分学时小计（占总学分16.4%，总学时14.3%）			26	416	288	128				2	10	6	8	0	
学分课时合计			138	2304	1892	412	25.5	25.5	24.5	24.5	19.5	13.5	10.5	0.5		
学期课程门数			68				11	10	11	11	10	8	6	1		
学期考试课程门数			23				4	3	5	3	3	2	1			
集中实践环节	必修	军事技能	2	2周		2周	2周								查	
		思想政治理论课实践	2	/		/	暑假1完成（即第二学期结束后的暑假）									查
		烹饪专业素养实践	1	1周		1周		1周							查	
		烹饪基本功综合技能实践	1	1周		1周			1周						查	
		餐饮行业社会调查	/	/		/	暑假2完成（即第四学期结束后的暑假）									查
		烹饪基础技能实践	1	1周		1周				1周					查	
		菜品设计与创新	1	1周		1周					1周				查	
		筵席设计与制作	1	1周		1周						1周			查	
		烹饪综合实践	2	2周		2周							2周		查	
		毕业实习	4	8周		8周								8周	查	
		毕业论文（设计）	4	8周		8周						开题		8周	答辩	
		创新创业实践 ²		2	职业资格证书、各类竞赛比赛获奖、创业实践、发明专利、科研创新、荣誉称号等，相关单位认定。											
学分学时合计（占总学分13.2%，总学时20.7%）			21	600		25周										
总学分学时合计			159	3072												

注：1. 按学期分配的周学时中，（ ）内表示课内教学周数； 2. 标注*为核心课程。

九、补充说明

本专业鼓励学生在学期间考取中式烹调师、西式烹调师、中式面点师、西式面点师、茶艺师职业资格证书或教师资格证书等。

十、推荐阅读书目

序号	书名	作者（译者）	出版社	出版年份
1	营养学：概念与争论（第13版）	弗朗西斯·显凯维奇·赛泽、埃莉诺·诺斯·惠特尼编，王希成，王蕾译	清华大学出版社	2017
2	旅游学（第12版）	查尔斯·R·格德纳 著，李天元、徐虹 译	中国人民大学出版社	2014
3	旅游经济学（第4版）	麦克·J·斯特布勒等著，林虹 译	商务印书馆	2017

² 具体参见《福建商学院普通全日制本科学生创新创业实践学分认定及管理办法(试行)》

4	教育心理学理论与实践 (第10版)	罗伯特·斯莱文 著, 吕红梅、姚梅林译	人民邮电出版 社	2016
5	当代教育学 (第4版)	袁振国	教育科学出版 社	2018
6	烹饪教育研究新论	杨铭铎著	华中科技大学 出版社	2020
7	食品科学与工程导论	Geoffrey Campbell-Platt著, 赵征等译	中国轻工业出 版社	2018
8	食品化学(第4版)	Srinivasan Damodaran, Owen R.Fennema, Kirk L. Parkin 著, 江波, 杨瑞金, 钟芳等译	中国轻工业出 版社	2018
7	烹饪调味学	毛羽扬著	中国纺织出版 社	2018

表4：烹饪与营养教育专业建设委员会名单

序号	姓名	工作单位	职务 与职称	专业特长
1	庞杰	福建农林大学食品科学学院	院长 教授, 博士 博导	食品加工与食品安 全
2	陈秋华	福建农林大学经济管理 学院(旅游学院)	教授 博导	区域旅游经济与管 理
3	汪京强	华侨大学旅游实验教学中心(国家 级旅游实验教学示范中心)	主任 高级实验师 硕导	餐饮教育、餐饮产 学研实践教学
4	王茂玲	福州聚春园集团有限公司	董事长	酒店运营管理
5	兰晓原	福建省政府发展研究中心政策发展 研究中心	博士	产业经济
6	陈伟杰	福州市餐饮烹饪行业协会	秘书长 中国烹饪大师	闽菜文化与烹饪技 艺
7	王瑜	福建商学院旅游与休闲管理学院	院长 教授	旅游类专业建设与 管理
8	孔旭红	福建商学院旅游与休闲管理学院	教授, 博士	文化遗产与旅游开 发

9. 校内专业设置评议专家组意见表

总体判断拟开设专业是否可行		☐ 是 ☐ 否
理由：		
拟招生人数与人才需求预测是否匹配		☐ 是 ☐ 否
本专业开设的基本条件是否符合教学质量国家标准	教师队伍	☐ 是 ☐ 否
	实践条件	☐ 是 ☐ 否
	经费保障	☐ 是 ☐ 否
专家签字：		

注：该表格由学校填写。

10. 医学类、公安类专业相关部门意见

(应出具省级卫生部门、公安部门对增设专业意见的公函并加盖公章)