

普通高等学校设置备案类 高等职业教育（专科）专业申请表

学校名称（盖章）：云南旅游职业学院

学校主管部门：云南省教育厅

专业名称：营养配餐

专业代码：640203

修业年限：三年

年拟招生人数：60 人

申请时间：2019 年 10 月

专业负责人：吴姝娴

联系电话：15825288783

目 录

1. 学校基本情况表
2. 专业简介
3. 专业社会人才需求
4. 人才培养方案
5. 教师基本情况表
6. 支撑专业办学条件情况表
7. 学校专业指导委员会审议意见
8. 学校审批意见

注:

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）。
2. 所有表格均可另加页。
3. 本表内容应真实、准确。

1. 学校基本情况表

学校名称	云南旅游职业学院	学校地址	昆明市五华区龙泉路 268 号
邮编	650221	学校网址	http://www.ynctv.cn/
学校标识码	4153014381	办学性质	公办 <input checked="" type="checkbox"/> 民办 <input type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>
学校举办高职教育的年份	2011	现有高职高专专业（个）	39
学校专任教师总数（人）	186	学校专任教师中双师素质教师所占比例	68.11%
学校简介和历史沿革 (300 字以内)	<p>云南旅游职业学院是云南省内唯一一所旅游类、大专层次、公办全日制高等职业院校。前身是 1956 年成立的 国家地质矿产部直属学校——昆明地质学校；1965 年并入重庆地质学校和四川地质技工学校，1994 年被国家教育部评定为全国重点中等专业学校；1997 年 12 月，昆明地质学校改建为云南省旅游学校，直属于云南省旅游局；2011 年 5 月经教育部备案，升格为大专办学层次的云南旅游职业学院，由原云南省旅游发展委员会主管；2018 年 10 月，学校正式归口省教育厅管理。</p> <p>学校现有在职职工 289 人，其中正高 10 人（教授 9 人）、副高 68 人（副教授 34 人）、博士 2 人、硕士 112 人；有省级教学名师 1 人，校级专业（学科）带头人 15 人，骨干教师 25 人。全日制在校学生 10000 余人。学校共设 39 个专业，其中导游专业是国家级示范专业，会计专业是云南省五星 A 级专业，烹调工艺与营养、宝玉石鉴定与加工、婚庆服务与管理专业为省级现代学徒制试点专业，酒店管理、导游专业为云南省高水平骨干专业。</p> <p>学校将以学习贯彻党的十九大精神为契机，以引领云南旅游高等职业教育发展、为旅游经济发展培养具有国际视野和竞争力的应用型旅游人才为办学宗旨，力争到 2020 年，把学校建成省内一流、国内知名，区域特色鲜明、行业融合度高的旅游类高职院校，为建成“一带一路”沿线国家旅游文化交流基地和旅游人才培养培训与输出基地打下坚实基础。</p>		

注：专业代码按专业目录填写。

2. 专业简介

专业培养目标 (100 字以内)	<p>营养配餐专业培养与我国现代化建设要求相适应，满足行业区域经济发展需求，具有良好的职业道德和法制观念，掌握个体或群体膳食咨询指导、营养餐制作、食品营销与服务的必要文化理论知识和实践操作技能，能从事膳食指导、营养配餐及制作、食品生产与管理等工作，获得 1+X 职业资格证书，并成为具有专业发展潜力的高素质高技能专门人才。</p>
专业核心能力 (100 字以内)	<p>与营养配餐岗位相匹配的专业基础知识和操作技能； 良好的中英文专业语言表达能力和菜单设计能力； 良好的服务意识和工作态度； 较强的沟通能力和责任意识； 将知识、技能、态度转化为职业所需的能力； 对营养配餐各岗位的组织、协调、管理和控制能力； 较强的职业抗压承受能力； 一定的创新和创业能力； 较强的自学能力和持续发展能力。</p>
专业核心课程与 主要实践环节 (150 字以内)	<p>主要专业课程： 中西饮食文化、烹饪原料学、烹饪工艺学、中西面点工艺学、中西餐菜肴制作工艺、食品卫生与安全、烹饪营养学、营养配餐基础、烹饪化学、食品生物化学、中国饮食养生学、菜单与宴会设计、茶文化与健康、健康心理学</p> <p>主要实践环节： 养成教育、认识实习、教学实习、顶岗实习</p>
就业面向 (100 字以内)	<p>就业岗位主要有营养配餐师、健康管理师、营养咨询师等。 就业方向主要有大中型餐饮企业、企事业单位营养咨询中心、社区服务站、幼儿园、敬老院及养老院、健康养生会所、体检中心、健身房等场所的营养咨询、指导及营养餐制作生产；能适应酒店业、餐饮业营养师的岗位需要，并具有本专业职业生涯发展能力；另外，毕业生还可以自主创业，独自经营养生会所、养生餐厅、健康咨询室等。</p>
其他 (100 字以内)	

3. 专业社会人才需求

(1000 字以上)

一、全国营养配餐行业发展情况

2018 年，很多人在说“餐饮寒冬年”，但整体餐饮大盘仍在强劲增长。



上图显示，1978 年改革开放到 2006 年，中国餐饮用了 28 年时间突破 1 万亿。随后，突破万亿的速度越来越短，破 4 万亿仅用了 3 年。这些数字说明中国餐饮成长空间还非常之大。

2018 年，个人生理必需活动时间为 11 小时 53 分钟，比 2008 年增加 19 分钟，占全天时间的比重为 49.5%，提高了 1.3 个百分点。其中，餐饮活动用时 1 小时 44 分钟，比 2008 年增加 4 分钟。

这 4 分钟延长在哪了？

因为门店服务好、产品好、体验好，顾客愿意在餐厅多待一些时间。这个数字解释了消费者去餐厅消费不单是消费产品，还有消费体验感。

综上所述，餐饮行业发展前景还是非常大的，主力军主要集中在 80、90 后，消费的升级必然带动餐饮行业的进一步发展，但餐饮行业也要保障食品营养与安全，以及顾客消费体验。

近年来，中国许多地区因营养不良造成的疾病正在减少，但是，高血压、心脑血管病、糖尿病等各种“文明病”正在逐年上升。这给解决了温饱问题，走向富裕的国人提出了一个新的课题——建立科学的饮食习惯。正是在这种情况下，营养配餐职业应运而生，营养师在我国开始成为新时代的健康传播者与主导者。

在我国 14 亿人中，营养师有着广阔的就业前景。是人就要吃饭，有生命就需要营养。均衡营养既可以提高生活质量，减少疾病的发生，又可节约开支，提高工作效率，创造更多的财富和价值。一个健康的民族是需要均衡、科学、合理的营养指导，它直接影响到国家 GDP 的增长，利国利民、利家利己。中国营养学会名誉会长、著名营养专家于若木评价这个举措时认为，营养配餐这个职业将会为提高中华民族健康素质，减少文明病，消灭营养不良性疾病，推动 21 世纪健康工程做出贡献。

按照中国烹饪协会统计，中国的餐馆、食堂、快餐、配餐企业等经营单位约有 40 万个，注册厨师 1200 万，然而懂得专业营养知识的人才却不足万名。据估算，中国对专业营养人才的需求缺口达到 400 万人。中国的厨师人数 1200 万，按照每名厨师服务于 10 名就餐者计算，每天有 1.2 亿人在外就餐。按照平均每个经营单位有 30 名厨师，为其配备一名营养配餐员，就是 400 万个缺口。中国是世界上烹饪大国，但是营养学在餐饮中的应用尚较为落后，美味与营养往往不但不能兼顾，还会发生冲突。这跟多年来厨师营养知识不足、营养师又不懂烹饪有密切关系。培养的合格营养配餐师就是能够在保证懂得营养基本知识的同时，兼顾制作出美味佳肴。营养配餐师的任务就是，根据不同就餐对象，综合运用营养、烹饪、食品原料、

烹饪化学、食品卫生学、中医滋补、养生理论等知识，通过科学合理的营养计算、食谱设计、烹饪原料搭配及烹饪方法的改进，向就餐者提供既美味可口，又营养均衡的膳食，使健康的人吃得更健康，使不健康的人吃出健康。

习近平总书记指出：“我国老年人口增加很快，老年服务产业发展还比较滞后。要完善制度、改进工作，推动养老事业多元化、多样化发展，让所有老年人都能老有所养、老有所依、老有所乐、老有所安。”我国现有 2.49 亿老年人，老年人健康问题突出，慢性病老年人接近 1.8 亿，失能老年人口超过 4000 万。新中国成立 70 年来，我国的养老服务业实现了跨越式发展，尤其是党的十八大以来，习近平总书记对养老服务发展作出系列重要指示批示。明确了养老发展的目标方向、框架体系和基本要求，为新时代养老服务发展提供了基本遵循。各地落实总书记指示，从社区、机构多方面发力，努力构建中国特色的养老服务体系。在农村地区，国家要求在 2020 年底前，要按填平补齐的原则，保证每个县都建有一所具有专业照顾功能的养老服务机构。按照一所机构配备一名营养配餐员的标准，在养老服务体系中，营养配餐将成为紧缺人才。同时，由于各类饮食问题的爆发，对于关注儿童健康发展的企事业单位，营养配餐员正逐步成为公立和私立幼儿园的标配。

目前，全国普通高校仅有 8 所学校开设此专业，西南地区尚没有学校开设，每年毕业生人数不足 50 人。近年来，营养配餐专业的就业率也逐年增高，2016 年为 30%-35%，2017 年为 85%-90%。结合上文数据可知，营养配餐行业正面临越来越大的专业缺口。

二、云南营养配餐行业发展情况

为改善中国西部连片贫困地区农村义务教育学生营养状况，2011 年秋季中国启动了“农村义务教育学生营养改善计划”，云南省 129 个县逐步实现了农村义务教育学生营养改善工作的全覆盖。

“随着工作的不断推进，我们发现原有的膳食指导意见和参考食谱不能达到有效改善学校食堂配餐技术能力的需求。”云南省疾病预防控制中心党委副书记马燕说，“同时，学生的偏食、挑食和浪费现象也普遍存在。需要寻找更有针对性、更加符合农村实际情况的营养干预模式。”

在此情况下，九三学社云南省委和云南省疾病预防控制中心通过协商决定联合开展项目试点。计划对学校采取配餐指导、营养健康教育相结合的综合干预措施，并为每所干预学校培养 1 至 2 名具备科学营养配餐能力的食堂管理人员或教职工。

目前，全省中小学特别是农村地区学校配备专兼职营养配餐人员数量少、能力弱，学校营养与健康知识宣传、疾病防控工作仍然是当前工作的一个薄弱环节，导致中小學生有效获取营养知识、保健知识的能力和途径较少，对不健康的饮食行为缺乏认知，难于纠正。

单从目前云南实施的“农村义务教育学生营养改善计划”，不难看出云南急需高质量高技能的懂营养会配餐专业技能人才。

参照《悉尼协议》范式，秉承“以学生为中心、以成果为导向、持续改进”的三大先进教育理念，营养配餐专业将在框架和方向上指导专业构建，规范人才培养体系，以社会需求反向设计和指导课程开发。依据同学历层次国际互认的《悉尼协议》专业建设范式和理念，并积极探索中国特色的专业建设研究和实践，我们希望能建设具有中国特色的高职营养配餐专业，培养国际化的合格营养配餐人才。

4. 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、主要实践实训教学环节和教学计划等内容

1. 专业名称

专业名称：营养配餐

专业类别：旅游

专业代码：640203

所属大类：旅游

所属子类：餐饮管理与服务类

2. 教育类型及学历层次

教育类型：高等职业教育

学历层次：专科

3. 入学要求条件：高中毕业生、三校生

4. 学制：全日制三年

5. 培养目标

营养配餐专业培养与我国现代化建设要求相适应，满足行业区域经济发展需求，具有良好的职业道德和法制观念，掌握个体或群体膳食咨询指导、营养餐制作、食品营销与服务的必要文化理论知识和实践操作技能，能从事膳食指导、营养配餐及制作、食品生产与管理等工作，获得 1+X 职业资格证书，并成为具有专业发展潜力的高素质高技能专门人才。

6. 职业面向及职业能力要求

(1) 职业面向：企事业单位营养配餐中心、高星级饭店的餐饮部，厨房，食品加工企业，毕业后从事营养配餐及餐饮管理等相关工作。

表 1 岗位工作任务与职业能力分析表

工作岗位	工作任务	技能、知识与素质要求	主要课程
菜单设计	设计营养菜单	能根据市场和目标客源的要求及健康状况定制菜单。	中西饮食文化
营养保健	特殊人群营养	能根据人群特点，如年龄、身体状况等，列出保健计划，并监督饮食变化的有效性。	烹饪原料学 烹饪工艺学
	餐饮营养	能根据餐饮服务管理行业特点，使得不管是一日三餐还是零食小点都能够安全、卫生、成本经济地预备和配送。	中西面点工艺学
	营养咨询	能为个人、机构、商务组织和媒体提供有关营养、食疗和餐饮服务等方面的专业建议。	中西餐菜肴制作工艺
	公共营养	了解大众的营养需求，确认社区中的营养问题，并发展营养教育项目和健康促进战略。 与社区和个人进行合作，目的在于提高其营养水平，抵御疾病，增进对饮食的关注以及提高	食品卫生与安全 烹饪营养学 营养配餐基础

		个人对健康的控制能力。	烹饪化学
营养配餐	原料选用	能鉴别烹饪原料的特点及质量，根据受众健康状况做出正确选用。	食品生物化学
	烹制多种类型的菜肴	熟练掌握烹饪制作工艺； 能准确、熟练地对原料进行加工 能恰当掌握火候； 能准确掌握调味，在菜色基础上有所创新。	中国饮食养生学
	烹饪设备使用	能根据原料、菜单选用烹调原料、设备。	菜单与宴会设计
	汤的制作	能制作烹调各类汤菜，清汤、浓汤	茶文化与健康
	冷菜制作	拥有较强的装盘技巧和较好的菜肴美化知识。	健康心理学
中西面点	糕点制作	能制作常见中西式糕点，能掌握一般裱花技术。	
	甜品	能制作各种西式甜品，适当的组合、搭配。	
厨房管理	人员管理	能合理分布厨房各部门人员。	
	参与经营管理	能根据菜单进行采购、验收、发料、生产、服务流程化管理。	
	协调餐厅、厨房的关系	能够使用计算机查询相关信息，并进行厨房管理。	
	安全管理	安全操作，防止各类事故发生。	

表2 能力结构分析表

专业能力	社会能力	方法能力
<p>(1) 具有较强的语言文字表达、良好的人际沟通协调能力。</p> <p>(2) 具有较强的计算机操作应用能力及一定的外语听说读写能力。</p> <p>(3) 具有较强的烹饪实践操作能力及营养分析与营养配餐能力。</p> <p>(4) 具有一定的厨房生产组织和管理能力、宴会策划能力、餐饮营销能力。</p>	<p>(1) 爱国守法，具有正确的世界观、人生观、价值观及理论联系实际和实事求是的科学态度。</p> <p>(2) 德、智、体、美、劳全面发展，社会责任感强，能适应未来社会需要。</p> <p>(3) 爱岗敬业、吃苦耐劳、诚实守信，专业过硬，勇于创新，具有现代服务意识，能适应各类餐饮企业工作。</p> <p>(4) 具有创业知识、创业精神。</p>	<p>(1) 掌握本专业所必需的文化基础知识，政治、经济、法律基本理论知识。</p> <p>(2) 掌握本专业工作所必需的食品营养配餐、卫生安全控制、烹饪英语、烹饪基本理论等知识。</p> <p>(3) 掌握本专业工作所相应的厨房管理、餐饮管理、成本控制、餐饮质量控制、宴会策划等业务知识。</p> <p>(4) 具有自主创业的精神。</p>

(2) 技能证书要求

表3 技能证书要求一览表

序号	证书名称	颁证单位	等级	备注
1	高等学校英语运用能力证书	云南省教育厅	A、B级	必须
2	云南省高等学校计算机基础知识和应用能力证书	云南省高等学校计算机等级考试中心	三级	必须
3	公共营养师	中国人力资源岗位职业技能教育管理中心	高级	至少选一
4	公共营养师	IIAA 中国国际信息化人才资格认证管理中心	高级	
5	健康管理师	人力资源和社会保障厅	三级	
6	中、西式烹调职业证书	人力资源和社会保障厅	三级	
7	中、西面点国家职业资格证书	人力资源和社会保障厅	三级	

7. 课程方案与课时分配

《营养配餐专业》课时分配表

课程类型	序号	课程名称	课程代码	考核方式	学分	总学时	学时分配		各学期内学时分配						备注
							理	实	第一学年		第二学年		第三学年		
									14周	17周	18周	17周	18周	16周	
公共基础课	01	思想道德修养与法律基础	0500A1001	●	4	62	58	4	2	2					毕业 项 岗 实 习 含 毕 业 设 计(论文) 答 辩 及 毕 业 教 育 必选课 必选课
		形势与政策		○	1	18	18	0							
		毛泽东思想和中国特色社会主义理论		●	4	70	64	6			2	2			
	02	大学语文	0500A1002	●	4	62	62	0	2	2					
	03	大学英语	0500A1006	●	4	62	62	0	2	2					
	04	体育与健康	0500C1008	●1-4	8	132	52	80	2	2	2	2			
	05	计算机文化基础	0500B1009	○	4	68	32	36		4					
	06	创新与创业教育	0500A1015	○	2	34	18	16				2			
07	心理健康教育	0500A1010	○	1					2						
08	大学生职业生涯规划与就业指导	0500A1012	○	1											
小 计					33	508	366	142	8	14	4	6	0		
专业基础课	09	烹饪英语		●	2	34	34	0		2					
	10	普通话		○	2	36	26	0			2				
	11	职业礼仪		○	2	28	28	0	2						
	12	饮食文化		●	4	56	56	0	4						
	13	烹饪原科学*		●	4	68	68	0			4				
	14	烹饪工艺学		○	4	56	0	56	4						
	15	烹饪化学		●	2	28	14	14	2						
	16	食品生物化学		○	4	72	36	36			4				
17	面点工艺学		○	8	140	0	140		4	4					
小 计					32	518	262	246	12	6	10	4	0		
专业能力课	18	菜肴制作		○	8	140	0	140			4	4			
	19	烹饪营养与餐饮安全		●	6	106	56	50			4	2			
	20	中国饮食养生		●	2	34	34	0		2					
	21	菜单与宴会设计		○	4	68	0	68				4			
	22	茶文化与健康		○	4	68	20	48				4			
	23	健康心理学		●	2	36	36	0			2				
	24	餐饮生产流程管理		○	4	68	0	68		4					
25	现代学徒制项目校企一体化课程		○	2	36	36	0					2			
小 计					32	556	182	374	0	6	10	14	2		
选修课	26	公共选修课1(慕课)		○	2	34	34	0		2					
	27	中医养生		○	4	68	20	48				4			
	小 计					6	102	54	48	0	2	0	4	0	
合 计					103	1684	864	810	20	28	24	28	2		

注:

(1) 总课时中不含专题课课时,但包含选修课课时;(2)课程总门数不超过28门;(3)“思想道德修养与法律基础”课程包含安全教育(4周);(4)“心理健康教育”课程包含禁毒防艾教育(3周),开设在第1学期,分单双周教学;(5)“大学生职业生涯规划与就业指导”纳入到“毕业教育”中;(6)*号表示专业核心课程,#号表示校企一体化办学;(7)课程代码为九位数;(8)考试用●标明,考查用○标明;(9)学分按1学分/16学时折算。(10)1-5学期教学周数为20周,其中第20周为社会实践周,第6学期教学周数为:16周。

《营养配餐专业》实践环节分配表

序号	实训名称	课程代码	考核方式	学时	学分	学年及学期分配						备注
						第一学年		第二学年		第三学年		
						1	2	3	4	5	6	
1	入学教育	0600A1001	○	30	1	1						
2	国防教育	0600A1002	○	60	2	2						
3	专业认识实习		○	30	1	1						
4	职业技能展示		○	60	2		1		1			
5	课程进企业		○	540	18					18		
6	毕业顶岗实习		○	390	13						13	
7	毕业成果编制及汇报		○	60	2							2
8	毕业教育	0600A1003	○	30	1							1
9	社会实践	0600A1004	○	120	4	1	1	1	1	0	0	顶岗实习学期和毕业学期无社会实践周
合 计				1320	44	5	2	1	2	18	16	

注：1. 在学年及学期分配栏中填写实践教学周数；
 2. 集中实践教学每周按30学时记；
 3. 考试用●标明，考查用○标明。

《营养配餐专业》人才培养方案课程比例

项 目	理论课时	实践课时	课内总学时	所占比例
				(%)
基本素质课	366	142	508	30.2%
专业基础能力课	262	246	518	30.8%
专业能力课	182	374	556	33.0%
选 修 课	54	48	102	6.1%
小 计	864	810	1684	100.0%
理论教学		864		28.8%
实践教学	课内	810		27.0%
	集中	1320		43.9%
总 学 时		3004		100%

《营养配餐专业》活动时间分配表

学年	学期	入学教育	国防教育	理论教学	认识实习	职业技能展示	校企一体化课程	毕业顶岗实习	毕业成果编制及汇报	毕业教育	考试	社会实践	假期	总计
一	1	1	2	14	1						1	1	6	26
	2			17		1					1	1	6	26
二	3			18							1	1	6	26
	4			17		1					1	1	6	26
三	5						18				1	1	6	26
	6							13	2	1				16
总计		1	2	66	1	2	18	13	2	1	5	5	30	146

注：考试周末计入总学时

8. 主要课程及课程目标

1) 烹饪工艺学

本课程主要内容包括刀工技能训练和翻锅技能训练。通过对本课程的学习，使学生具备较扎实的刀工和翻锅能力。

2) 饮食文化

通过本课程的学习，使学生了解中外饮食文化交流的历史和现状，以及饮食文化交流的障碍和途径；掌握中外饮食民俗、中外饮食礼仪、中外茶饮文化和中外酒文化中的基本情况。

3) 烹饪营养与餐饮安全

本课程以理论教学与实践教学相结合。主要是培养学生掌握有关科学烹饪卫生安全基础知识，使学生在烹饪制作过程中，合理掌握膳食搭配、减少营养素损失以及避免有毒有害物质产生的科学加工方法；懂得烹饪加工过程中卫生和安全隐患的防控措施及食品安全控制体系，以公共营养师工作流程为导向，系统讲授烹饪营养基础知识和营养评价、食物选择、食谱编制、科学烹饪、营养教育等公共营养和烹饪营养专业知识和技能，是进一步学习中式烹调工艺与实训、中式面点工艺与实训等专业课程的基础。

4) 烹饪原料学

本课程以理论教学为主，实践教学为辅。主要是培养学生掌握常用烹饪原料的基本知识，获得从事烹饪生产所必备的烹饪原料知识，获得识别、鉴别、合理选择与应用原料的能力，获得自学其他任何原料知识的技能，提高烹饪原料的合理运用能力。

5) 菜肴制作

本课程是理实一体化课程，学生在中式烹调工艺的基本理论指导下，能熟练掌握各种基本功，能熟练制作典型水煮、炒爆、油炸、煎制、蒸制、微波等菜品，能熟练制作创新菜肴。通过本课程的学习，启迪学生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；掌握菜点制作的基本程序；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。

6) 面点工艺

本课程是理实一体化课程，学生在面点工艺的基本理论指导下，能熟练掌握各种中西面点制作的基本功，能熟练制作典型风味面点。通过本课程的学习，结合中西式面点师考证训练，达到中西式面点师（三级）水平。

7) 菜单与宴会设计

讲授各种菜单定制注意事项、宴会服务设计及服务标准、宴会服务种类及宴会服务技能、宴会的促销经营预定等原理和程序方法。通过学习，使学生具备设计菜单、组织和策划中式宴会、西式宴会和中西结合式宴会等不同主题宴会的能力，具备宴会的环境设计和布置能力，掌握各种宴会现场服务技巧，形成宴会的成本核算和质量管理控制能力。

8) 餐饮生产流程管理

本课程是中国餐饮业职业经理人中级资格证书考试课程之一。通过对课程的学习，使学生在对餐饮业的认知基础上，掌握餐饮企业目标顾客的确定与餐饮企业市场经营管理的一般原理，餐饮企业的选址与餐饮企业的内部布局，菜单的筹划、设计与制作，食品原料的采购与储藏，餐饮企业后台的生产管理，餐饮企业前台服务与运行管理，为以后的学习和从事实际工作打下坚实的基础。

9) 中国饮食养生

本课程着眼于探究中国传统文化的生成、发展与基本精神以及古代哲学、文学、艺术、科技、教育、宗教与民俗等知识，将现代医学知识与传统养生理念有机融合，为人们在不同地域、不同气候特点、不同季节，为不同养生目的安排日常起居，选择不同养生方法、药膳食谱及相关医疗知识，提供有益的指导。

10) 茶文化与健康

通过本课程的学习，让学生掌握茶叶种类及分类，了解茶叶的制作技术，掌握基本茶文化与养生关系，学习饮品基本管理知识。

10. 毕业要求

(1) 修满本专业人才培养方案规定学分；

(2) 取得高等学校英语应用能力证书或其它同等级证书；

(3) 取得云南省高等学校计算机基础知识和应用能力等级考试一级证书或其它同等级证书；

(4) 至少取得 1 项专业职业资格证书。

5. 教师基本情况表

序号	姓名	性别	年龄	职称	最后学历毕业学校、专业、学位	教龄	现从事专业	拟任课程	专职/兼职
1	韩昕葵	女	48	副教授	学士	24年	烹饪工艺与营养	饮食文化 烹饪原料学 茶文化与健康 餐饮生产流程管理	专职
2	陈敬华	女	41	讲师	硕士	20年	烹饪工艺与营养	餐饮生产流程管理 饮食文化	专职
3	吴姝娴	女	36	讲师	硕士	7年	西餐工艺	中国饮食养生 烹饪化学 烹饪营养与餐饮安全 烹饪英语	专职
4	沈晓文	女	32	讲师	硕士	5年	西餐工艺	烹饪英语 饮食文化	专职
5	刘新文	男	56	高讲	学士	32年	烹饪工艺与营养	餐饮生产流程管理 烹饪原料学	专职

6	马永仙	女	25	助教	学士	3年	烹饪工艺与营养	烹饪营养与餐饮安全食品生物化学	专职
7	张文林	男	51	高级技师	中专		中西面点工艺	面点工艺学 菜肴制作	专职
8	张云岗	男	45	高级技师	中专		烹饪工艺与营养	烹饪工艺学 菜单与宴会设计	专职
9	魏伟	男	55	高级技师	中专		烹饪工艺与营养	菜肴制作	专职
10	苏明达	男	41	斯里兰卡外教			西餐工艺	面点工艺学 菜肴制作	专职

6. 支撑专业办学条件情况表

专业办学经费及来源	自筹	专业仪器设备总价值（万元）	45		
专业图书资料、数字化教学资源情况	<p>专业图书资料：</p> <p>《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（修订版）》、《大学语文》、《大学计算机应用基础》、《新编实用英语综合教程1（第二版）》、《新世纪体育与健康教程》、《新编大学生心理健康教育》、《形势与政策》、《高职生职业生涯规划与就业指导》、《普通话培训测试实用本》、《服务接待礼仪》、《饮食文化》、《中西烹饪原料》、《创新菜点开发与设计》、《烹饪工艺学》、《烹饪营养与卫生》、《烹饪英语》、《餐饮生产流程管理》、《烹饪化学》、《食品生物化学》、《面点工艺学》、《宴会设计与管理》、《中医饮食养生》、《茶文化与茶健康》、《健康心理学》等。</p> <p>数字化教学资源：</p> <p>普通教室均配有多媒体教学设备</p> <p>拥有一间中餐电教实训室</p> <p>课堂引入超星学习通、微助教等教学软件</p>				
主要专业仪器设备装备情况	序号	设备名称	型号/规格	数量	购入时间
	1	炉台拼台（液化气瓶柜）		1	2013
	2	单通工作柜		1	2013

3	面包机(烘烤箱)	二层四盘	1	2019
4	单眼电磁炒灶	QX-X400	1	2019
5	四眼电磁煲仔炉	QX-B300IV	1	2019
6	风机		2	2013
7	练习灶		1	2013
8	蒸烤箱		3	2013
9	炒灶		3	2013
10	砖板台		1	2013
11	消毒柜		2	2013
12	高心风柜		1	2013
13	垃圾桶柜		1	2013
14	四门储物柜		1	2013
15	蒸制车		1	2013
16	工作台		14	2013
17	发酵箱		1	2013
18	压面机		1	2013
19	搅拌机		1	2013
20	制冰机		1	2013

21	咖啡机	ASCASO 双头电 子版咖啡机	3	2011 2014 2019
22	海鲜蒸柜		1	2013
23	咖啡磨豆机	Fiorenzato	1	2019
24	平头炉		1	2013
25	光波炉/微波炉		3	2013
26	冰柜		1	2013
27	餐具储存柜及展示 柜	7.2*0.6*0.85	2	2018
28	大主桌		1	2013
29	餐车		1	2013
30	四门冰箱		1	2013
31	四层管式货架		1	2013
32	西餐桌		2	2013
33	起酥机	NFQ-520	1	2017
34	炸炉连柜		1	2013
35	煲仔炉连柜		1	2013
36	红酒柜		1	2103
37	不锈钢平板货架	1500*530*1600	1	2019

	38	宋代点茶器	国产定制	1	2018
	39	茶桌		7	2013
专业实 习实训 基地情 况	序号	实训基地名称	合作单位	校内/ 外	实训项目
	1	酒店管理实训基地		校内	烹调工艺
	2	云南旅游职业学院 实习实训基地	浙江金鼎大酒 店	校外	面点工艺 宴席设计与 制作
	3	云南旅游职业学院 实习实训基地	昆明中心皇冠 假日酒店、昆明 索菲特大酒店	校外	茶文化与健 康 营养配餐

7. 学校专业指导委员会审议意见

专业指导委员会名单（委员按姓氏拼音排序，排名无先后）

序号	专业指导委员会职务	姓名	工作单位	职务/职称	专业特长
1	主任	蔡冰	云南旅游职业学院	院长/副教授	行政管理
2	副主任	符继红	云南旅游职业学院	副院长/副教授	旅游管理
3	副主任	黄绍勇	云南旅游职业学院	副院长/副教授	职业技术教育
4	委员	王霞	云南旅游职业学院	副院长/副教授	旅游管理
5	委员	陈奇	云南旅游职业学院	教务处处长/讲师	计算机应用技术
6	委员	陈灵波	云南旅游职业学院	基础教学部主任/高级讲师	数学教育
7	委员	陈吉顺	云南旅游职业学院	合作办学处处长/副教授	职业教育
8	委员	丁应逵	云南旅游职业学院	信息技术与传媒学院院长/副教授	计算机应用技术
9	委员	周利兴	云南旅游职业学院	思想政治教学部/教授	思想政治教育
10	委员	李兵	云南旅游职业学院	招生就业处处长/讲师	思想政治教育
11	委员	李嘉欣	云南旅游职业学院	国际合作处处长/副教授	旅游管理
12	委员	刘韧	云南旅游职业学院	继续教育中心主任/副教授	职业教育
13	委员	王敏	云南旅游职业学院	经济管理学院院长兼党总支书记/ 副教授	体育
14	委员	王雪梅	云南旅游职业学院	文化艺术学院院长/副教授	礼仪教育
15	委员	王元安	云南旅游职业学院	校级督导/副教授	计算机应用技术
16	委员	李敏	云南旅游职业学院	外语学院院长/讲师	英语教育
17	委员	许兴	云南旅游职业学院	体育教学部主任/副教授	体育教育
18	委员	杨红波	云南旅游职业学院	酒店管理学院院长/教授	酒店管理
19	委员	杨忠祥	云南旅游职业学院	资源工程学院院长/讲师	测量
20	委员	赵明	云南旅游职业学院	旅游管理学院院长/教授	旅游管理
表决 情况	专业指导委员会 人数	参加审议 人数	同意设置 人数	不同意设置 人数	弃权人数
	20	17	17	0	
专业指导委员会审议意见					
主任委员： （签字） 年 月 日					

8. 学校审批意见

该申报专业结合云南省旅游产业“十三五”规划纲要，围绕服务国家“两个战略”，服务云南“三个定位”中建设面向南亚东南亚辐射中心，服务云南“八大产业”中“旅游文化产业”，服务云南旅游人才兴旅战略需要的要求，专业与产业对接紧密。

该专业的设置经过了科学的人才培养方案论证机制，从学校实际出发，依据办学定位和人才培养定位，主动适应云南经济社会发展和云南旅游产业发展需求，深入行业，进行了充分的人才需求调研，调研过程科学细致，专业论证报告数据翔实。

专业具备办学基础条件，尤其是具备自身的优势和特色，为学校未来拓展专业集群奠定了一定的基础。

学校同意该专业进行申报。

盖章（签字）：

日期：