|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 高等教育自学考试烹饪工艺与营养（专科）专业考试计划 主考学校：四川旅游学院 四川省高等教育招生考试委员会2023年10月制定 **一、指导思想**  高等教育自学考试是我国高等教育基本制度之一，是对社会自学者进行的以学历考试为主的高等教育国家考试，是个人自学、社会助学、国家考试相结合的高等教育形式，也是我国高等教育体系的重要组成部分。  以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，落实立德树人根本任务，细化落实《高等教育自学考试专业设置实施细则》要求，为适应我国社会主义市场经济与区域社会发展的需要，造就和选拔具有扎实理论知识基础和较高烹饪工艺与营养专业理论与实践操作能力的高素质技术技能型人才而设置的，在培养考生基本知识、基本理论和基本能力的基础上，结合高等教育自学考试的特点，着重考核考生对专业基础知识的掌握，以及运用所学知识分析、解决烹饪工艺与营养方面实际问题的能力。  **二、学历层次及规格**  高等教育自学考试烹饪工艺与营养（专科）专业的学历层次为专科，专业大类为旅游大类，专业类别为餐饮类。  本专业考试计划规定考试课程门数为15门，总学分71分。课程按百分制计分，60分为合格，每门课程考试成绩合格者，可获得本课程的相应学分，考试课程相关的实践考核环节部分不单独计入课程总门数。  凡取得本专业所规定的全部课程考试合格成绩和规定学分，实践环节考核合格，思想品德经鉴定符合要求者，经审核通过，由四川省高等教育招生考试委员会颁发自学考试烹饪工艺与营养专业专科毕业证书，主考学校副署，国家承认学历。  **三、培养目标与基本要求**  培养目标：本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的职业能力和可持续发展的能力，掌握烹饪工艺、烹饪营养等基本知识，具备烹饪原料选用及食品安全控制等能力，具有较强的实践能力，能在现代餐饮、酒店、旅游等企事业单位从事餐饮一线生产和经营管理等方面工作的专业技术及管理人才  培养要求：本专业要求初步掌握基础化学、烹饪营养、餐饮安全等方面的基本理论和基本知识，掌握食品检验、营养配餐、食品安全控制等方面的基本技能，具有烹饪实践操作、烹饪原料选择和刀工处理、厨房生产组织和管理的实际应用能力。主要包括：  1.初步掌握烹调工艺与营养学科的基本理论、基本知识、基本方法；  2.掌握食品安全评价与控制、食品营养配餐和风味品评的基本技能；  3.具有厨房生产组织和管理的基本能力以及烹饪实践操作的基本技术；  4.具备正确使用与本专业有关的手册、标准等技术资料的能力；  5.具有较强的社会责任感与良好的职业道德，具备环境保护意识和安全生产知识，熟悉国家餐饮食品安全领域的基本政策和法规。  **四、课程设置与学分**  **专业代码：**540202   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 课程类别 | 序号 | 课程  代码 | 课程名称 | 学分 | 考试  方式 | 备注 | | 公  共  基  础  课 | 1 | 03706 | 思想道德修养与法律基础 | 2 | 笔试 |  | | 2 | 12656 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 4 | 笔试 |  | | 3 | 04729 | 大学语文 | 4 | 笔试 |  | | 专  业  核  心  课 | 4 | 02517 | 食品微生物学 | 4 | 笔试 |  | | 02518 | 食品微生物学（实践） | 1 | 实践 |  | | 5 | 02526 | 烹饪工艺学 | 6 | 笔试 |  | | 6 | 02527 | 烹饪化学基础 | 5 | 笔试 |  | | 7 | 04167 | 食品分析与感官评定 | 5 | 笔试 |  | | 04986 | 食品分析与感官评定（实践） | 1 | 实践 |  | | 8 | 06203 | 中国风味流派与菜肴 | 5 | 笔试 |  | | 06204 | 中国风味流派与菜肴（实践） | 2 | 实践 |  | | 专  业  拓  展  课 | 9 | 02525 | 烹饪原料学 | 3 | 笔试 |  | | 10 | 02528 | 烹饪营养学 | 4 | 笔试 |  | | 11 | 11132 | 食品雕刻（实践） | 5 | 实践 |  | | 12 | 02532 | 筵席设计及餐厅服务 | 4 | 笔试 |  | | 13 | 02524 | 烹饪学概论 | 5 | 笔试 |  | | 14 | 02531 | 面点工艺学 | 5 | 笔试 |  | | 15 | 08430 | 西餐工艺学 | 3 | 笔试 |  | | 08431 | 西餐工艺学（实践） | 3 | 实践 |  | | 总学分 | | | | 71 | | |   **五、主要课程说明**  1.食品微生物学  本课程主要内容为系统地介绍了食品微生物及其生长的基本知识，食品的微生物污染及腐败变质，微生物在食品制造中的应用，食品微生物学检验以及质量控制。通过学习本课程，使学生认识到研究食品微生物的目的是为生产服务，使学生能够更好地利用有益微生物，控制和改造有害微生物，为人类生产出更好的食品。  2.烹饪工艺学  本课程主要内容为烹饪原料的加工原理及工艺、刀工原理及刀工技术、加热对烹饪原料的影响、味型的调制、菜肴的烹制工艺等内容。通过学习本课程，使学生了解原料的选择与加工、预制调配工艺、菜肴与筵席组配、菜品装饰与美化、调味的概念与原理、调味的方法与应用、调香的原理及方法、制熟的概念与原理、制熟的工艺等方面的概念，为今后的实践课程与职业生涯打造坚实的理论基础。  3.烹饪化学基础  本课程主要内容为食物在烹饪加工中的理化性质、物质变化规律，把食品的物质组成、物质状态和物质变化与食品的属性，特别是与烹饪加工工艺特性及菜肴的色、香、味、型、质等感官性能的关系联系在一起，清晰地阐述了烹调加工中有关方法的科学原理、工艺条件和技术关键。通过学习本课程，使学生了解食物原料在加工烹饪过程中各种成分理化性质的改变，使学生具备对菜品呈现的色、香、味、型、质等感官性能分析的能力。  4.食品分析与感官评定  本课程主要内容为食品感官评定的概述；食品感官评定的生理与心理基础；食品感官评定中的主要感觉；食品感官评价的组织；感官评定常用的差别试验、分级试验、排列试验、分析或描述试验；  食品感官检验与仪器分析的关系；食品感官分析的应用；食品感官评定试验设计等。通过学习本课程，使学生利用人体感官对食品进行分析鉴别的方法，对食品的各项指标如色、香、味、硬度等做出评判，然后对实验结果进行统计分析，得出结论。使学生对食品感官评价领域有较为全面的了解，掌握食品感官评价基础知识、常用的感官品评方法及其在实际生产中的应用等知识，为学生在工作中进行新产品开发、产品质量的提高、市场调查、产品质量评优等方面奠定基础。  5.中国风味流派与菜肴  本课程主要内容为中国烹饪不同地域的风味流派的不同的菜肴，各风味流派菜肴的历史发展、种类及质量构成要素，各地各类风味名菜的形成、发展及特点。从名菜赏析、原料组成、烹调方法、工艺流程、制作方法、注意事项和成品特点等方面对各地名菜进行讲解和实践操作。通过学习本课程，使学生充分了解中国饮食文化和代表风味菜系，从而梳理各风味流派菜肴的历史发展、种类及质量构成要素，使学生具备从名菜赏析、原料组成、烹调方法、工艺流程、制作方法、注意事项和成品特点等方面对各地名菜进行讲解和实践操作的能力。  6.烹饪原料学  本课程主要内容为烹饪原料的资源和分类，烹饪原料生物学基础，烹饪原料的色香味形基础和烹饪特性，烹饪原料的品质检验和保藏原理，粮食类烹饪原料，蔬菜类烹饪原料，果品类烹饪原料，花卉药草类原料，畜禽类烹饪原料，蛋品和乳品烹饪原料，鱼类烹饪原料，其他水产品烹饪原料，干货制品类烹饪原料，半成品烹饪原料，调料和食品添加剂，辅助烹饪原料以及烹饪原料的安全性等，较为详细地介绍了烹饪行业当今流行的烹饪原料，并紧密结合烹饪行业对原料的要求，着重介绍了其烹饪特性。通过学习本课程，使学生充分了解烹饪原料的化学组成和组织结构、烹饪原料的品质检验和储存、动物性原料的特点及加工方法、植物性原料的特点及加工方法、调辅原料的分类及特点。使其具备对烹饪原料的识别能力、加工能力及运用能力。  7.烹饪营养学  本课程主要内容为营养学基础、烹饪原料的营养价值、平衡膳食和营养状况评价，科学烹调、烹饪加工对原料营养价值的影响、不同生理条件人群的营养、营养及疾病、饮食养生及实习等。通过学习本课程，使学生了解食物的消化吸收与排泄、人体需要的营养素、烹饪原料的营养价值、特殊人群的营养需要、合理烹饪、强化食品与保健食品、社区营养、营养配餐等方面的知识，使其具备烹饪原料的营养价值分析、营养调查、分析与营养配餐能力以及通过营养相关知识进行宴会菜单设计与制作的能力。  8.筵席设计及餐厅服务  本课程主要内容为介绍宴会的起源与历史沿革、宴会基本知识、宴会设计的模式、宴会菜单设计、宴会菜品生产设计、宴会服务的基本技能、宴会服务设计、宴会预定与营销管理、宴会运转管理等。  9.西餐工艺学  本课程主要内容为介绍西餐相关概念、西厨房设置、加工技术、少司制作、菜肴烹调方法等相关理论与技术要点。通过讲授、示范、实际操作使学生了解掌握西餐的定义、发展和演变，以及西餐的基本制作理论和制作技术。通过学习本课程，使学生了解掌握西餐的定义、发展和演变，具备西餐的各种香料的识别与运用能力以及基础沙司、经典西餐菜品的制作能力。  10.全国统一命题考试课程（略）。  11.实践性学习环节课程（按主考学校要求执行）。  **六、实践性环节学习考核要求**  1.含实践的课程及实践所占学分：食品微生物学1学分、食品分析与感官评定1学分、中国风味流派与菜肴2学分、食品雕刻5分、西餐工艺学3学分。  2.实习：可到相关单位进行烹饪设备操作、刀工技能实践和菜肴制作、食品感官评价等基本技能实践的综合作业实习。  **七、其他必要的说明**  接续本科专业举例：食品质量与安全、食品科学与工程。 |

烹饪工艺与营养（专科）专业课程设置与学分

专业层次：专科 专业代码：540202

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课码 | 课程名称 | 学分 | 备注 |
| 1 | 02517 | 食品微生物学 | 4 |  |
| 02518 | 食品微生物学（实践） | 1 |  |
| 2 | 02527 | 烹饪化学基础 | 5 |  |
| 3 | 02525 | 烹饪原料学 | 3 |  |
| 4 | 02528 | 烹饪营养学 | 4 |  |
| 5 | 02524 | 烹饪学概论 | 5 |  |
| 6 | 04729 | 大学语文 | 4 |  |
| 7 | 03706 | 思想道德修养与法律基础 | 2 |  |
| 8 | 12656 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 4 |  |
| 9 | 02526 | 烹饪工艺学 | 6 |  |
| 10 | 04167 | 食品分析与感官评定 | 5 |  |
| 04986 | 食品分析与感官评定（实践） | 1 |  |
| 11 | 06203 | 中国风味流派与菜肴 | 5 |  |
| 06204 | 中国风味流派与菜肴（实践） | 2 |  |
| 12 | 02532 | 筵席设计及餐厅服务 | 4 |  |
| 13 | 02531 | 面点工艺学 | 5 |  |
| 14 | 08430 | 西餐工艺学 | 3 |  |
| 08431 | 西餐工艺学（实践） | 3 |  |
| 15 | 11132 | 食品雕刻（实践） | 5 |  |
| 合 计 | | 71学分 | | |

烹饪工艺与营养（专科）专业考试计划对应衔接表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 旧计划课程 | | | | 新计划课程 | | | | 备注 |
| 烹饪工艺（专科），Z081305 | | | | 烹饪工艺与营养（专科），W540202 | | | |
| 序号 | 课码 | 课程名称 | 学分 | 序号 | 课码 | 课程名称 | 学分 |  |
| 1 | 03706 | 思想道德修养与法律基础 | 2 | 1 | 03706 | 思想道德修养与法律基础 | 2 | 对应顶替 |
| 2 | 12656 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 4 | 2 | 12656 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 4 |
| 3 | 00018 | 计算机应用基础 | 4 | 3 | 02527 | 烹饪化学基础 | 5 |
| 4 | 02517 | 食品微生物学 | 4 | 4 | 02517 | 食品微生物学 | 4 |
| 02518 | 食品微生物学（实践） | 1 |
| 5 | 02525 | 烹饪原料学 | 3 | 5 | 02525 | 烹饪原料学 | 3 |
| 6 | 02527 | 烹饪化学基础 | 5 | 6 | 02527 | 烹饪化学基础 | 5 |
| 7 | 02528 | 烹饪营养学 | 4 | 7 | 02528 | 烹饪营养学 | 4 |
| 8 | 02529 | 烹饪卫生学 | 4 | 8 | 02524 | 烹饪学概论 | 5 |
| 9 | 00201 | 饭店餐饮管理 | 4 | 9 | 04167 | 食品分析与感官评定 | 5 |
| 04986 | 食品分析与感官评定（实践） | 1 |
| 10 | 02524 | 烹饪学概论 | 5 | 10 | 02524 | 烹饪学概论 | 5 |
| 11 | 04729 | 大学语文 | 4 | 11 | 04729 | 大学语文 | 4 |
| 12 | 02530 | 烹饪器械及设备 | 4 | 12 | 02526 | 烹饪工艺学 | 6 | 选择顶替 |
| 13 | 02531 | 面点工艺学 | 5 | 13 | 06203 | 中国风味流派与菜肴 | 5 |
| 14 | 02532 | 筵席设计及餐厅服务 | 4 | 06204 | 中国风味流派与菜肴（实践） | 2 |
| 15 | 10527 | 食品雕刻 | 4 | 14 | 02532 | 筵席设计及餐厅服务 | 4 |
| 16 | 08430 | 西餐工艺学 | 3 | 15 | 02531 | 面点工艺学 | 5 |
| 17 | 10528 | 西点工艺学 | 5 | 16 | 08430 | 西餐工艺学 | 3 |
| 18 | 10532 | 西菜制作技术 | 10 | 08431 | 西餐工艺学（实践） | 3 |
| 19 | 10533 | 西餐装饰 | 4 | 17 | 11132 | 食品雕刻（实践） | 5 |
| 20 | 10524 | 药膳基础 | 3 |  |  |  |  |
| 21 | 10529 | 公共营养与特殊人群营养 | 3 |  |  |  |  |
| 22 | 10530 | 营养配膳与制作 | 4 |  |  |  |  |
| 23 | 10531 | 保健食品 | 2 |  |  |  |  |
| 24 | 02526 | 烹饪工艺学 | 6 |  |  |  |  |
| 25 | 10526 | 川菜烹调 | 10 |  |  |  |  |
| 26 | 10534 | 西餐服务 | 3 |  |  |  |  |
| 27 | 10536 | 外国菜知识 | 4 |  |  |  |  |
| 说明：  1.只能用已取得合格成绩的旧计划课程顶替新计划课程，不能逆向顶替。  2.1个序号为1门完整课程，1门课程只能选择一种顶替办法，不能重复使用。  3.对应顶替区课程，同一行1门课程顶替1门课程，不能顶替其他课程。  4.选择顶替区课程，旧计划任选1门课程顶替新计划任意1门课程。 | | | | | | | | |

烹饪工艺与营养（专科）专业教材明细表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 专业代码 | 专业名称 | 层次 | 课程代码 | 课程名称 | 教材名称 | 教材主编 | 教材出版社 | 版次 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 02517 | 食品微生物学 | 食品微生物学 | 朱乐敏 | 化学工业出版社 | 2020年版 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 02518 | 食品微生物学（实践） | 无 | 无 | 无 | 无 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 02527 | 烹饪化学基础 | 烹饪基础化学 | 张怀玉 | 高等教育出版社 | 2019年第三版 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 02525 | 烹饪原料学 | 烹饪原料学 | 王向阳 | 高等教育出版社 | 2021年版 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 02528 | 烹饪营养学 | 烹饪营养学 | 彭景 | 中国纺织出版社 | 2023年版 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 02524 | 烹饪学概论 | 烹饪学概论 | 马健鹰 | 中国纺织出版社 | 2020年版 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 04729 | 大学语文 | 大学语文 | 徐中玉、陶型传 | 北京大学出版社 | 2018年版 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 03706 | 思想道德修养与法律基础 | 思想道德修养与法律基础自学考试学习读本 | 刘瑞复、左鹏 | 高等教育出版社 | 2018年版 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 12656 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论自学考试学习读本 | 孙蚌珠、冯雅新 | 北京大学出版社 | 2018年版 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 02526 | 烹饪工艺学 | 烹饪工艺 | 周世中 | 西南交大出版社 | 2022年版 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 04167 | 食品分析与感官评定 | 食品分析与感官评定 | 吴谋成 | 中国农业出版社 | 2012年版 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 04986 | 食品分析与感官评定（实践） | 无 | 无 | 无 | 无 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 06203 | 中国风味流派与菜肴 | 中国名菜 | 谢定源等 | 中国轻工业出版社 | 2018年版 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 06204 | 中国风味流派与菜肴（实践） | 无 | 无 | 无 | 无 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 02532 | 筵席设计及餐厅服务 | 菜单设计 | 沈涛 | 科学出版社 | 2016年版 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 02531 | 面点工艺学 | 中式面点工艺与实训 | 陈迤、钟志惠 | 高等教育出版社 | 2021年版 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 08430 | 西餐工艺学 | 西式烹调工艺 | 李晓 | 科学出版社 | 2021年版 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 08431 | 西餐工艺学（实践） | 无 | 无 | 无 | 无 |
| 540202 | 烹饪工艺与营养 | 专科 | 11132 | 食品雕刻（实践） | 食品雕刻与盘饰 | 王亮、王杰、丛军 | 山东人民出版社 | 2016年版 |