

普通高等学校本科专业设置
预申报材料

学校名称	浙江越秀外国语学院	预申报类型	<input checked="" type="checkbox"/> 备案专业 <input type="checkbox"/> 国控专业 <input type="checkbox"/> 目录外新专业
专业名称	烹饪与营养教育	专业代码	082708T
学位授予门类	工学	修业年限	四年
所属门类代码	08	所属门类	工学
所属专业类代码	0827	所属专业类	食品科学与工程类
专业筹建人	李国英	负责人联系方式	15968806856
增设专业的理由和基础 (1000字以内)	<p>1. 专业建设目标 随着《健康中国2030规划纲要》的推进，国民对健康饮食和科学营养的关注度日益提升，对专业烹饪与营养教育人才的需求也愈发迫切。当前烹饪与营养教育领域存在教学内容传统、实践与理论脱节、专业建设缺乏融合性等问题，难以满足现代饮食健康的多元化需求。增设“烹饪与营养教育”专业，旨在培养兼具深厚烹饪技艺与扎实营养学知识、具备现代教育理念与创新能力的复合型人才，以推动饮食行业的科学化、营养化发展，助力全民健康素养的提升，同时为学校、社区、餐饮行业等输送专业人才，改善国人的膳食结构与健康水平。</p> <p>2. 专业人才需求预测 随着《健康中国行动2019—2030》《全民健康素养提升三年行动（2024—2027年）》《“十四五”国民健康规划》等文件的实施，烹饪与营养教育专业迎来了前所未有的发展机遇，对复合型人才的需求持续攀升。当前烹饪与营养教育领域存在教学思维传统化、实践与理论脱节、专业建设缺乏融合性等问题，难以满足现代饮食健康的多元化需求。特别是具备现代教育理念、数字化技能、创新能力以及扎实的烹饪技艺和营养知识的复合型人才，将成为推动烹饪与营养教育产业升级和高质量发展的关键力量。未来该专业人才需求将持续增长，就业前景广阔。</p> <p>3. 专业筹建基础条件 一是专业办学符合校院规划。烹饪与营养教育作为培育“实践+理论”复合型人才的重要路径，是现代教育技术与工科教学融合的创新尝试，能有力推动国际化战略落地，深化 OBE 教育理念与虚实结合实践教学体系。二是专业建设软硬件基础雄厚。依托本院酒店管理实验教学中心，构建全场景模拟运营环境，涵盖30余个酒店岗位实训场景。其中，中西两个演示厨房为学生提供食材处理、菜品烹制、营养搭配等实操空间，帮助学生实现理论知识向专业技能的高效转化。三是教学组织有丰富经验和建设成效。核心团队成員均为博士，其中教授占比40%、副教授占比50%，还积极组建了“实践+理论”复合型国际化教育创新团队，科研成果丰富，为课程体系设计、教学方法革新及科研项目开展筑牢根基。四是人才培养模式日渐成熟。目前已构建知识探究、能力提升、素质培养、人格养成“四位一体”的育人体系和以“数字引领、虚实结合、真题实做”为理念的“三化两修”实践教学体系，为专业人才培养提供成熟框架，助力培育兼具国际视野、扎实理论与实践能力的高素质烹饪与营养教育人才。</p>		