

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

石嘴山工贸职业技术学院

2023年6月

烹饪工艺与营养专业人才培养方案

一、专业名称及代码

二、入学要求

三、修业年限

、职业面向

54	5402	52	4-03-02	

五、培养目标与培养规格

六、课程设置及要求

2

1			64 3		
2			64 4		
3		"	48 2		
4		170	16 1		
5	1 2		64 4		
6	3 4		64 2		

7		" "	16 1		
8			16 1		
9			32 2		
10			64 3		
11			128 8		
12			32 2		
13			16 1		
14			16 1		
15			112 2		
16			36 2		

--	--	--	--	--	--

3

64 4

32 2

32 2

64 3.5

32 2

			64 3		
			128 6		
			192 8		
			160 7		
			32 1.5		

			32 2		
			64 3		
			64 3)		
			64 1.5		
			64 1.5		

			128	5	
			128	5	

七、教学进程总体安排

1

2

4

八、实施保障

								/	/
								/	/

				၈၃		
--	--	--	--	----	--	--

01				13995077573	
02				13709522002	
03				13639563419	
04				13601289917	
05				18995153389	
06				18795024000	
07				13811384167	
08				13671256269	
09				13995160797	
10				13995306577	
11				18609529710	
12				18295276309	
13				15226278797	
14				13519206875	
15				18895070066	
16				13895079124	
17				13895000538	
18				13661365075	

19				13995366865	

九、毕业要求

1			
2			
3			
4	()		

十、附录

