

## 烹饪工艺与营养专业介绍

### 一. 本专业概况

**1. 专业历史:** 烹饪工艺与营养专业, 作为黔南民族职业技术学院的特色专业, 自 2014 年备案招生为贵州省最先开办烹饪专业的高职院校, 历经十年不懈探索与发展, 已构建起一套独具特色且完善的专业体系。

**2. 人才培养目标:** 本专业培养思想政治坚定、德技双修、全面发展的高素质人才。学生将拥有扎实的科学文化基础、卓越的人文素养、高尚的职业道德、强烈的创新意识以及精益求精的工匠精神。通过系统学习, 全面掌握餐饮服务领域的专业知识与技术技能, 适用于餐饮业、住宿业等广泛领域, 能够胜任烹饪、中西式面点制作及西餐烹饪等工作。毕业生将成为精通厨艺、擅长配膳、懂得管理、善于营销的复合型技术技能人才, 为餐饮服务行业注入新的活力与创新。

### 3、专业核心课程

中式烹调工艺

中式面点工艺

宴会设计实务

餐饮企业管理

黔菜制作

饮食营养与配餐

餐饮食品安全与控制

## 冷菜制作及拼摆工艺

### 4. 专业特色

本专业积极响应贵州省“黔菜师傅”培养工程号召，专注于培育能传承并发扬黔菜文化的烹饪人才。我们秉持技能竞赛为核心的发展理念，通过丰富的实践课程、专业实习以及深入学习黔菜制作工艺、文化及历史，有效提升了学生的实践操作技能与专业理论素养，使他们能够精准掌握黔菜精髓，并在技能大赛中屡获佳绩，进一步推动黔菜在创新中走向全国乃至世界舞台。

### 二、师资队伍：

专业现有省级技能大师工作室 1 个，州级大师工作室 2 个，全国技术能手 1 人、全国轻工技术能手 1 人、黔南州技术能手 1 人、中国烹饪大师 2 人、中国烹饪名师 1 人、贵州省烹饪大师 2 人，高级技师 5 人、技师 3 人、高级烹调师 4 人的专兼结合、年龄与职称结构均衡的“双师型”教学队伍

#### 专业负责人简介：

郑博文，男，汉族，1997 年 3 月出生，中式烹调高级技师、黔南州技能大师，承担烹饪教研室主任职务，学院第三届专业负责人。在教育教学中屡获殊荣，曾在全国职业院校技能大赛、贵州省技能大赛、贵州省教师教学能力大赛等重量级赛事中荣获多项大奖，包括国赛三等奖、省赛一等奖等殊荣。此外，还受邀担任多项烹饪大赛的裁判工作，不仅在烹饪技艺上精益求精，更在

传承与发扬烹饪文化方面做出了积极努力。

### 三. 学习环境

自专业成立以来，把实践教学贯穿始终，专业现有烹饪实训基地 2 个，包括南区烹饪实训基地（中餐），配备了先进的烹饪设备和教学设施；广黔实训基地（烘焙）专注于烘焙面包的制作，均采用现代一流的实训设备，占地面积约 1200 平方米，两大基地相辅相成，共同构成了我们专业的教学实践体系。

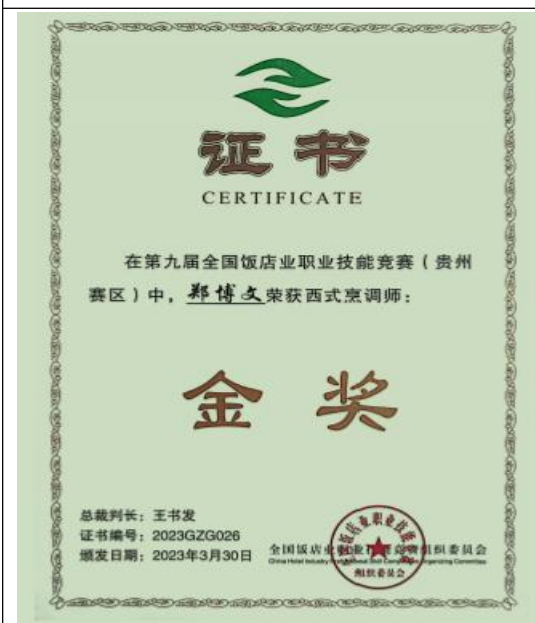
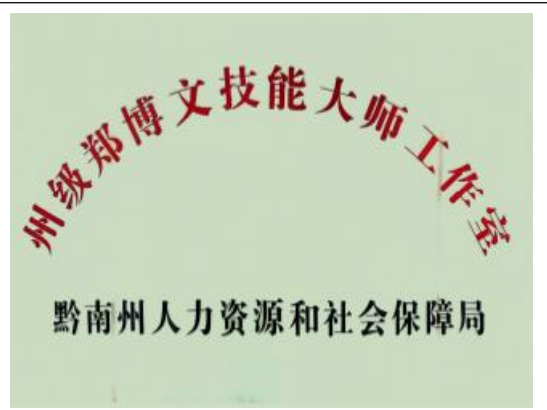
### 四. 办学成果

#### 1. 专业荣誉











**2. 社会服务：**发挥专业优势，积极开展社会服务活动。积极参与荔波、贵定、平塘、龙里等地的烹调专业技能等级证书考核工作，累计完成1000余名高级烹调师、900余名中级烹调师、3000余名初级烹调师的技能鉴定考核，为提升当地烹饪行业技能水平做出了积极贡献。

### 3. 优秀毕业生

近10年来，烹饪专业培养了1700余名毕业生，涌现出一批优秀毕业生，这些优秀毕业生如今已成为烹饪领域的佼佼者，不仅在各自的岗位上发光发热，更为母校烹饪专业赢得了广泛的声誉。他们的成功故事激励着每一位在校学子，不断追求卓越，为烹饪艺术的传承与发展贡献自己的力量。