

## 6402 餐饮类

专业代码 640201

专业名称 餐饮管理

基本修业年限 三年

### 培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握餐饮管理专业所必需的文化知识、现代烹饪专业理论知识，具备餐饮一线生产和经营管理能力，从事餐饮和酒店产品研发、营销、经营管理、酒店服务等工作的高素质技术技能人才。

### 就业面向

主要面向大中型餐饮企业、星级饭店，在餐饮服务岗位，从事餐饮一线生产、经营管理、酒店服务与管理等工作。

### 主要职业能力

1. 具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力；
2. 具备对现代烹饪设施设备操作及维护的能力，并能应用现代营养学、食品卫生学和食疗保健基础知识进行菜肴创新的能力；
3. 掌握本专业工作所必需的专业英语、中西烹调、面点基本理论、餐饮管理等知识，了解食品卫生安全控制知识；
4. 掌握餐饮成本的构成规律与核算的常用方法及厨房生产组织和管理能力；
5. 掌握常见的烹饪技法，熟悉我国各地具有代表性菜品的制作工艺流程和风味特色；
6. 熟悉餐饮企业部门运行管理与业务流程，现代厨房、餐厅布局常识和中央厨房运行的基本规律。

### 核心课程与实习实训

#### 1. 核心课程

烹饪概论、烹饪工艺基础、语言艺术与交流技巧、食品安全与良好操作规范、宴席设计与服务程序、地方风味制作、餐饮企业运行管理、餐饮信息管理技术、财务管理等。

#### 2. 实习实训

在校内进行烹饪工艺、中国名菜赏析、宴席设计与服务程序等专业技能实训。  
在相关餐饮企业、星级酒店进行实习。

### 职业资格证书举例

中式烹调师（初级、中级） 中式面点师（初级、中级） 西式烹调师（初级、中级）  
西式面点师（初级、中级） 营养配餐师（四级、三级）

## 衔接中职专业举例

高星级饭店运营与管理 中餐烹饪与营养膳食 西餐烹饪

## 接续本科专业举例

酒店管理 工商管理

专业代码 640202

专业名称 烹调工艺与营养

基本修业年限 三年

## 培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握烹饪工艺与营养专业必需的文化基础和烹饪专业知识，具备餐饮一线生产和经营管理能力，从事现代餐饮、酒店工作的高素质技术技能人才。

## 就业面向

主要面向大中型餐饮企业、星级饭店，在餐饮、厨房等岗位，从事餐饮一线生产、经营管理、食品加工等工作。

## 主要职业能力

1. 具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力；
2. 具备一定的厨房生产组织和管理、宴会策划及餐饮营销能力；
3. 具备烹饪原料选择、鉴别及初加工和刀工处理能力；
4. 具备较强的烹饪实践操作能力及营养分析与营养配餐能力；
5. 掌握食品营养配餐、食品卫生安全控制、餐饮英语和烹饪基本理论知识。

## 核心课程与实习实训

### 1. 核心课程

烹饪营养与配餐、餐饮安全与控制、烹饪原料、中式烹调工艺与实训、中式面点工艺与实训、宴会设计与管理、餐饮生产流程管理等。

### 2. 实习实训

在校内进行原料加工、厨具使用、烹饪工艺、菜品设计与制作等实训。

在相关餐饮企业、星级酒店进行实习。

## 职业资格证书举例

中式烹调师（初级、中级） 中式面点师（初级、中级） 西式烹调师（初级、中级）  
西式面点师（初级、中级） 营养配餐师（四级、三级）

## 衔接中职专业举例

中餐烹饪与营养膳食 西餐烹饪

## 接续本科专业举例

烹饪与营养教育 食品科学与工程

专业代码 640203

专业名称 营养配餐

基本修业年限 三年

## 培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握营养配餐专业必需的专业理论知识，具备餐饮一线生产与经营管理能力，从事餐饮业、酒店业、企事业单位后勤的营养配餐、生产管理等工作的高素质技术技能人才。

## 就业面向

主要面向大中型餐饮企业、星级饭店等单位的餐饮部门、厨房，及各类企事业单位的后勤餐饮服务等部门，从事餐饮企业、食品加工企业开发营养标签、零点菜单，针对客情设计宴会营养菜单、开发特殊人群的营养菜单等工作。

## 主要职业能力

1. 具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力；
2. 具备菜点产品设计开发、宴会策划与餐饮营销、餐饮信息化操作能力；
3. 具备现代化设备、工具的应用能力；
4. 具备较强的营养分析与配餐、烹饪安全控制能力；
5. 具备一般原料加工、烹调操作实践、厨房生产组织和管理能力；
6. 掌握食品营养配餐、食品卫生安全控制、基础烹饪英语词汇、烹饪基础理论等知识。

## 核心课程与实习实训

### 1. 核心课程

烹饪原料、烹饪营养学、营养配餐、饮食保健、餐饮安全与控制、中式面点工艺、中式烹调工艺、餐饮经营与管理等。

### 2. 实习实训

在校内进行营养配餐、中西菜肴制作、中西面点制作、营养菜单开发等实训。  
在相关餐饮企业、星级酒店进行实习。

## 职业资格证书举例

中式烹调师（初级、中级） 中式面点师（初级、中级） 西式烹调师（初级、中级）  
西式面点师（初级、中级） 营养配餐师（初级、中级）

## 衔接中职专业举例

中餐烹饪与营养膳食

## 接续本科专业举例

烹饪与营养教育 食品科学与工程

专业代码 640204

专业名称 中西面点工艺

基本修业年限 三年

## 培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握中西面点工艺专业所必需的文化知识、现代烹饪专业理论知识，遵守餐饮业操作规范，具备餐饮生产和经营管理能力，从事餐饮业、酒店业中西面点生产、研发、营销、管理工作的高素质技术技能人才。

## 就业面向

主要面向大中型餐饮企业、星级饭店的餐饮部门、厨房，及各类企事业单位的后勤餐饮服务等部门，或独立的中式面点企业及烘焙、西点企业，从事中西面点生产、艺术面包师、糕点主厨、菜单设计、中西面点开发、蛋糕设计等工作。

## 主要职业能力

1. 具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力；
2. 具备厨房生产组织和管理、宴会策划及餐饮营销能力；
3. 具备烹饪原材料营养卫生分析、中西面点设计开发、营养配餐能力；
4. 掌握本专业工作所必需的专业英语、中西面点基本理论、餐饮管理等知识，了解食品卫生安全控制方面的知识；
5. 熟练掌握中西面点的制作方法。

## 核心课程与实习实训

### 1. 核心课程

中西烹饪原料、烹饪营养与配餐、餐饮安全与控制、中式面点工艺、西式面点工艺、面点开发与创新、烘焙经营与管理等。

### 2. 实习实训

在校内进行中式面点、地方特色面点制作及面包、蛋糕、饼干、泡芙、布丁制作等实训。

在相关餐饮企业、星级酒店、企事业单位后勤的中西面点部门或独立的中式面点企业及烘焙和西点企业进行实习。

## 职业资格证书举例

中式面点师（初级、中级） 西式面点师（初级、中级） 营养配餐师（四级、三级）  
公共营养师（四级、三级）

## 衔接中职专业举例

中餐烹饪与营养膳食 西餐烹饪

## 接续本科专业举例

烹饪与营养教育 食品科学与工程

专业代码 640205

专业名称 西餐工艺

基本修业年限 三年

## 培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和人文素养，掌握西餐专业理论知识，遵守餐饮业操作规范，具备西餐生产和经营管理能力，从事西餐生产、研发、服务、管理等工作的高素质技术技能人才。

## 就业方向

主要面向大中型餐饮企业、星级酒店等单位的西餐部门，或独立的西餐企业，从事西餐菜品切配、烹调，西式面点制作等工作。

## 主要职业能力

1. 具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力；
2. 具备西餐烹调、西式面点制作能力；
3. 具备原料鉴别与加工、西式菜品创新与研发能力；
4. 具备西式宴会的组织与策划能力；
5. 掌握本专业工作所必需的专业英语、西式餐饮基本礼仪、西式烹调基本理论及器具规范操作等知识；
6. 了解食品卫生安全控制知识。

## 核心课程与实习实训

### 1. 核心课程

烹饪营养与安全、营养配餐与设计、西式烹调工艺与实训、西式面点工艺与实训、西式宴会设计与管理、西餐礼仪与文化等。

### 2. 实习实训

在校内进行西餐原料加工、西式菜点制作等实训。

在相关餐饮企业、星级酒店的西餐部门或独立西餐企业进行实习。

### 职业资格证书举例

西式烹调师（初级、中级） 西式面点师（初级、中级） 营养配餐师（四级、三级）  
公共营养师（四级、三级）

### 衔接中职专业举例

西餐烹饪

### 接续本科专业举例

烹饪与营养教育 食品科学与工程

## 6403 会展类

专业代码 640301

专业名称 会展策划与管理

基本修业年限 三年

### 培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具有良好职业道德和人文素养，熟练掌握会展基础知识、基本理论和实践操作技能，具备调研、策划、营销、组织、运营等岗位服务与管理能力，从事会展接待、服务、策划与管理的高素质技术技能人才。

### 就业方向

主要面向会展行业，在会展策划、会展运营管理、会展营销和展示设计与管理岗位，从事会展项目管理、会展活动策划与组织、会展销售、会展接待与服务、商业展示设计与管理等工作。

### 主要职业能力

1. 具备对新知识、新技能的学习能力和创新创业能力；
2. 具备较好的沟通能力；
3. 具备较强的英语应用能力，能熟练运用英语进行会展服务；
4. 具备较强的搜集处理会展信息、分析和解决问题及语言文字表达、团结协作和社会活动等基本能力；
5. 具备较强的计算机应用能力，能熟练运用常用办公软件和会展业管理软件，通过网络开展相关业务；
6. 具备从事各类会展的策划、营销、运营和服务的能力；
7. 掌握会展业务的基本流程和会展营销的基本技能。

### 核心课程与实习实训

1. 核心课程