

3402 餐饮类

专业代码 340201

专业名称 烹饪与餐饮管理

基本修业年限 四年

职业面向

面向中高级烹调师、厨房主管、餐饮门店、中央厨房和团餐管理人员等职业，餐饮产品生产、研发，餐饮经营管理等岗位（群）。

培养目标定位

本专业培养德智体美劳全面发展，掌握扎实的科学文化基础和烹饪科学基本理论，餐饮经营中计划、组织、领导、协调、控制等管理基本理论及相关法律法规等知识，具备熟练的烹饪技术、现代餐饮经营管理等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事餐饮产品生产研发、科学配餐、筵席设计和餐饮经营管理等工作的高层次技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有菜点等餐饮产品的制作、生产的能力；
2. 具有餐饮产品设计、研发的能力；
3. 具有饮食美学、科学配餐与高端宴席设计的能力；
4. 具有餐饮企业、中央厨房运营管理能力；
5. 具有餐饮信息化系统应用、数字化运营的能力；
6. 具有初步的烹饪科学研究、较强的解决复杂技术问题和创新创业的能力；
7. 具有一定的外语应用水平和中餐国际化交流的能力；
8. 具有绿色生产、安全防护、质量管理及法律法规应用的能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程

专业基础课程：烹饪化学、烹饪原料学、饮食营养、食品微生物学、饮食美学、管理学原理、食品产业文化、食疗与药膳。

专业核心课程：餐饮食品安全控制技术、中式烹调工艺与技术、中式面点工艺与技术、烹饪加工原理与应用、餐饮专业英语、餐饮产品创新设计、科学配餐与宴席设计、现代餐饮企业经营与管理、中央厨房运营、餐饮数字化运营。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内进行餐饮产品生产、研发，科学

配餐、宴席设计和餐饮经营管理等实训。在现代餐饮企业、大中型中央厨房等单位进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：餐饮管理运行

接续专业举例

接续专业硕士学位授予领域举例：食品加工与安全、工商管理

接续硕士学位二级学科举例：烹饪科学、企业管理