

5402 餐饮类

专业代码 540201

专业名称 餐饮智能管理

基本修业年限 三年

职业面向

本专业面向餐饮服务人员等职业，餐饮生产管理、餐厅服务、餐饮运营管理等岗位（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饮食文化、餐饮产品生产与服务、智能化设备使用、餐饮市场营销等知识，具备餐饮生产管理、门店运营管理、餐饮服务及宴会设计等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事餐饮产品生产和质量管理、餐厅服务与管理、餐饮数字化运营管理等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具备餐厅服务与管理能力；
2. 具备餐饮产品生产与质量管理能力；
3. 具备餐饮智能化运营与餐饮大数据分析能力；
4. 具备互联网营销、客户社群运营与流量管理能力；
5. 具备服务设计、宴会设计、餐饮产品组合设计与一定的创新能力；
6. 具备餐饮团队建设与管理能力；
7. 具备餐饮财务数据分析及成本控制能力；
8. 具备餐饮行业绿色生产、环境保护、安全防护、食品卫生与安全等相关法律法规和行业标准的应用能力；
9. 具备探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：中外饮食文化、管理学基础、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、餐饮原料与供应链管理、饮食消费心理、数字化餐饮概论、中西烹饪工艺。

专业核心课程：餐厅服务实务、厨政管理、餐饮企业管理、餐饮大数据与门店开发、互联网餐饮营销、宴会设计实务、餐饮人力资源管理、餐饮财务成本控制。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行餐饮服务、餐厅数字化管理、餐厅服务设计、中西烹饪工艺、外卖运营管理、新媒体营销等实训。在餐饮企业、

电商平台等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

职业技能等级证书：餐饮管理运行、门店数字化运营与管理

接续专业举例

接续高职本科专业举例：烹饪与餐饮管理、酒店管理

接续普通本科专业举例：烹饪与营养教育、酒店管理

专业代码 540202

专业名称 烹饪工艺与营养

基本修业年限 三年

职业面向

面向中式烹调师、中式面点师、营养配餐员等职业，烹饪原材料加工、中式烹饪、宴会设计、厨房运行等岗位（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饮食文化、饮食营养、科学烹饪、厨房运行等知识，具备烹饪、菜点质量控制、宴会策划及厨房生产组织等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事中式菜点烹饪、营养配餐、宴会设计、厨房管理等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有烹饪原料选购、鉴别与规范加工能力；
2. 具有厨房设备使用能力与较熟练的烹饪综合实践操作能力；
3. 具有中式菜点制作与成品质量控制能力；
4. 具有餐饮产品安全管理能力；
5. 具有营养配餐、宴会策划和餐饮产品创新能力；
6. 具有厨房生产组织、厨房智能管理能力；
7. 具有数字化烹饪技能、信息技术等基本应用能力；
8. 具有绿色生产、安全防护、质量管理及法律法规应用能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：餐饮概论、烹饪原料、烹饪化学、中外饮食文化、餐饮美学基础、餐饮成本控制、智能烹饪技术概论。

专业核心课程：餐饮食品安全与控制、饮食营养与配餐、中式烹调工艺、中式面点工艺、菜品设计与创新、宴会设计实务、厨政管理、餐饮企业管理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行菜点生产、营养配餐、宴会设计、毕业设计等实训。在酒店厨房、连锁餐饮门店、团膳企业厨房等场所进行岗位实习。

职业类证书举例

暂无

接续专业举例

接续高职本科专业举例：烹饪与餐饮管理

接续普通本科专业举例：烹饪与营养教育、食品营养与健康

专业代码 540203

专业名称 中西面点工艺

基本修业年限 三年

职业面向

面向中式面点师、西式面点师等职业，面点配料、中西面点制作、营养配餐、厨房运行管理等岗位（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营养与卫生、面点制作工艺、厨房管理等知识，具备中西面点生产与运行管理、食品营养分析、食品安全控制等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事面点原料采购、配料、中西面点制作、营养配餐、厨房运行管理等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有水调、油酥、米粉、蓬松面团和馅料调制等中式面点制作能力；
2. 具有面包、蛋糕、甜品等西式面点制作能力；
3. 具有中外地方风味特色面点制作能力；
4. 具有中西面点产品创新设计开发能力；

5. 具有厨房生产管理和餐饮门店连锁经营管理能力；
6. 具有营养配餐和餐饮食品安全控制能力；
7. 具有智能厨房设施设备的操作等数字技术应用能力；
8. 具有餐饮绿色生产和安全防护、餐饮服务质量管理及法律法规应用能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：中外饮食文化、餐饮美学基础、烹饪英语、智能烹饪技术概论、中西面点制作基础、中西式烹调基础、餐饮企业管理、餐饮成本控制。

专业核心课程：中西面点原料、饮食营养与配餐、餐饮食品安全与控制、中式面点工艺、西式面点工艺、地方风味面点工艺、厨政管理、餐饮门店连锁经营管理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行专业认识、中式面点制作、西式面点制作、毕业设计等实训。在星级酒店面点厨房、连锁中西面点企业、中央厨房、团膳企业厨房等单位或场所进行岗位实习。

职业类证书举例

暂无

接续专业举例

接续高职本科专业举例：烹饪与餐饮管理

接续普通本科专业举例：烹饪与营养教育、食品营养与健康

专业代码 540204

专业名称 西式烹饪工艺

基本修业年限 三年

职业面向

面向西式烹调师、西式面点师等职业，西餐烹饪、营养配餐、西餐宴会设计、厨房运行等岗位（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原料、西餐菜点工艺、营养与卫生、西餐宴会设计等知识，具备西餐菜点设计制作、宴会设计、营养配餐、厨房管理、食品安全控制等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事西餐烹饪、

西餐宴会设计、西餐厨房运行管理等工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有鉴别与利用西餐烹饪原料的能力；
2. 具有熟练的厨房设备使用和西餐烹饪综合实践操作能力；
3. 具有西餐菜点制作与成品质量控制能力；
4. 具有营养配餐、餐饮食品安全控制能力；
5. 具有西餐宴会设计和产品创新设计能力；
6. 具有西厨房生产组织、管理能力；
7. 具有智能烹饪技术和现代信息技术应用能力；
8. 具有绿色生产、安全防护、质量管理及法律法规应用能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：餐饮概论、中外饮食文化、西餐烹饪原料、西餐烹饪基础、饮食营养与配餐、西餐烹饪英语、餐饮企业管理、智能烹饪技术概论。

专业核心课程：西餐冷菜工艺、汤与少司工艺、西餐热菜工艺、西式面点工艺、餐饮食品安全与控制、西餐宴会设计实务、厨政管理、菜点创新设计。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行西餐菜点设计与制作、营养配餐、食品安全控制、西餐宴会设计、厨房运行管理等综合实训。在高星级酒店、品牌西餐企业、连锁烘焙企业等单位进行岗位实习。

职业类证书举例

暂无

接续专业举例

接续高职本科专业举例：烹饪与餐饮管理

接续普通本科专业举例：烹饪与营养教育、食品营养与健康

专业代码 540205

专业名称 营养配餐

基本修业年限 三年

职业面向

面向营养配餐员等职业，营养膳食设计、营养餐烹饪、厨房管理等岗位（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饮食营养、烹饪原料、烹饪工艺等知识，具备营养膳食食谱设计、营养膳食制作、餐饮食品安全控制等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事营养膳食设计、营养餐烹饪和厨房管理工作的高素质技术技能人才。

主要专业能力要求

1. 具有科学识别、鉴别、保藏及合理选择烹饪原料的能力；
2. 具有针对各类特定人群计算营养素及能量需求并设计营养膳食食谱的能力；
3. 具有熟练使用现代化烹饪设施设备制作营养膳食的能力；
4. 具有结合各类特定人群、地域、季节及不同体质个体的特点需求研制养生菜点的能力；
5. 具有智能营养监测设备操作、智能配餐软件使用等数字技术应用能力；
6. 具有餐饮食品安全监控和管理能力；
7. 具有厨房人员和物资配备、营养膳食菜单制作与食品成本控制、厨房生产管理的能力；
8. 具有餐饮行业绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理及法律法规应用能力；
9. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力。

主要专业课程与实习实训

专业基础课程：中外饮食文化、人体生理基础、餐饮概论、烹饪化学、餐饮美学基础、饮食营养与配餐、智能烹饪技术概论、餐饮企业管理。

专业核心课程：烹饪原料、中式烹调工艺、营养膳食设计、营养膳食制作、食疗养生、餐饮食品安全与控制、厨政管理。

实习实训：对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行烹调工艺、营养配餐、配餐成本与质量控制、饮食保健咨询、食品安全实验等实训。在餐饮行业的母婴中心、幼儿园及大中小学配餐机构、养老服务机构、康复疗养机构、企事业单位餐饮服务部门、团餐公司、康养信息服务公司等单位进行岗位实习。

职业类证书举例

暂无

接续专业举例

接续高职本科专业举例：烹饪与餐饮管理、食品营养与健康

接续普通本科专业举例：食品营养与健康、烹饪与营养教育