

## 7402 餐饮类

专业代码 740201

专业名称 中餐烹饪

基本修业年限 三年

### 职业面向

面向中式烹调师等职业，原料选配、中餐烹饪等岗位（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、烹饪方法、食品安全、营养配餐等知识，具备烹饪原料加工、基础菜点制作、成本核算等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事原料切配、中式菜肴烹调等工作的技术技能人才。

### 主要专业能力要求

1. 具有常见中餐烹饪原料品质鉴别、初加工的能力；
2. 具有熟练运用及规范操作厨房设备的能力；
3. 具有中餐餐饮产品安全生产的能力；
4. 具有较熟练的中餐烹饪基本操作与基础菜品制作的能力；
5. 具有基础菜点的美化设计能力；
6. 具有制作营养餐的初步能力；
7. 具有中餐餐饮产品成本核算的基本能力；
8. 具有餐饮行业新技法、智能化烹饪设备设施的基础应用能力；
9. 具有绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识的基本应用能力；
10. 具有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：**烹饪概论、烹饪基本功、烹饪工艺美术、智能烹饪基础。

**专业核心课程：**餐饮食品安全与操作规范、饮食营养与配餐、烹饪原料与加工技术、食品雕刻与冷菜制作、中式菜肴制作、中式面点制作、菜点美化与装饰、厨房管理。

**实习实训：**对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作等实训。在餐馆、快餐店、星级酒店厨房、食堂、集体用餐配送单位和中央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

**接续高职专科专业举例：**烹饪工艺与营养、营养配餐

**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

专业代码 740202

专业名称 西餐烹饪

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，西餐原料加工处理、汤汁预制、西式菜肴制作、西式面点制作等岗位（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西餐烹饪原料、营养卫生、西餐烹饪基础等知识，具备熟练运用西餐烹饪技术等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事西餐原料加工处理、汤汁预制、西式菜肴制作、西式面点制作等工作的技术技能人才。

## 主要专业能力要求

1. 具有西餐常用原料选用和加工处理的能力；
2. 具有西餐常用工具、设备使用和维护的能力；
3. 具有较熟练的西餐烹饪基本操作能力；
4. 具有餐饮产品安全生产及规范操作的能力；
5. 具有餐饮产品基本的营养配餐、成本核算、成品美化的能力；
6. 具有餐饮行业新技法、智能化烹饪设备设施的基础应用能力；
7. 具有绿色生产意识、安全防护能力，能够严格遵守餐饮行业有关法律法规；
8. 具有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、西餐烹饪原料、烹饪工艺美术、智能烹饪基础。

**专业核心课程：**餐饮食品安全与操作规范、饮食营养与配餐、加工与烹饪技术（西餐、中餐）、西式冷菜制作、西式热菜制作、西式点心制作、西式面包制作、厨房管理。

**实习实训：**对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行西餐原料加工处理、西式汤汁预制、西式冷菜菜肴制作、西式热菜菜肴制作、西式面点制作等实训。在校内实训基地、西餐厅、星级酒店、会议中心等场所进行岗位实习。

### 职业类证书举例

暂无

### 接续专业举例

**接续高职专科专业举例：**西式烹饪工艺、中西面点工艺

**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

专业代码 740203

专业名称 中西面点

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，面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作等岗位（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、面点制作方法、食品安全等知识，具备熟练制作中式面点、西式面点等能力，具有工匠精神和信息素养，能够从事面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作等工作的技术技能人才。

### 主要专业能力要求

1. 具有正确选用和处理面点制作原料的能力；
2. 具有面点常用设备设施、工具的使用和保养能力；
3. 具有面点安全生产及规范操作的能力；
4. 具有熟练制作常见中式面点、西式面点的能力；
5. 具有基本的营养搭配、营养分析、成本核算的能力；
6. 具有中式面点、西式面点的艺术装饰和成品美化的能力；

7. 具有面点制作行业新技法的使用能力和餐饮智能化设施设备的基础应用能力；
8. 具有绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识的基本应用能力；
9. 具有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：**烹饪概论、烹饪基本功、烹饪工艺美术、智能烹饪基础。

**专业核心课程：**饮食营养与配餐、餐饮食品安全与操作规范、烹饪原料、中式面点制作、西式面点制作、地方风味名点、面点装饰技艺、厨房管理。

**实习实训：**对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行原料加工、中式面点制作、西式面点制作等实训。在酒店、配餐单位、企事业单位餐厅、咖啡厅、蛋糕房、烘焙坊等场所进行岗位实习。

### 职业类证书举例

暂无

### 接续专业举例

**接续高职专科专业举例：**中西面点工艺、西式烹饪工艺

**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