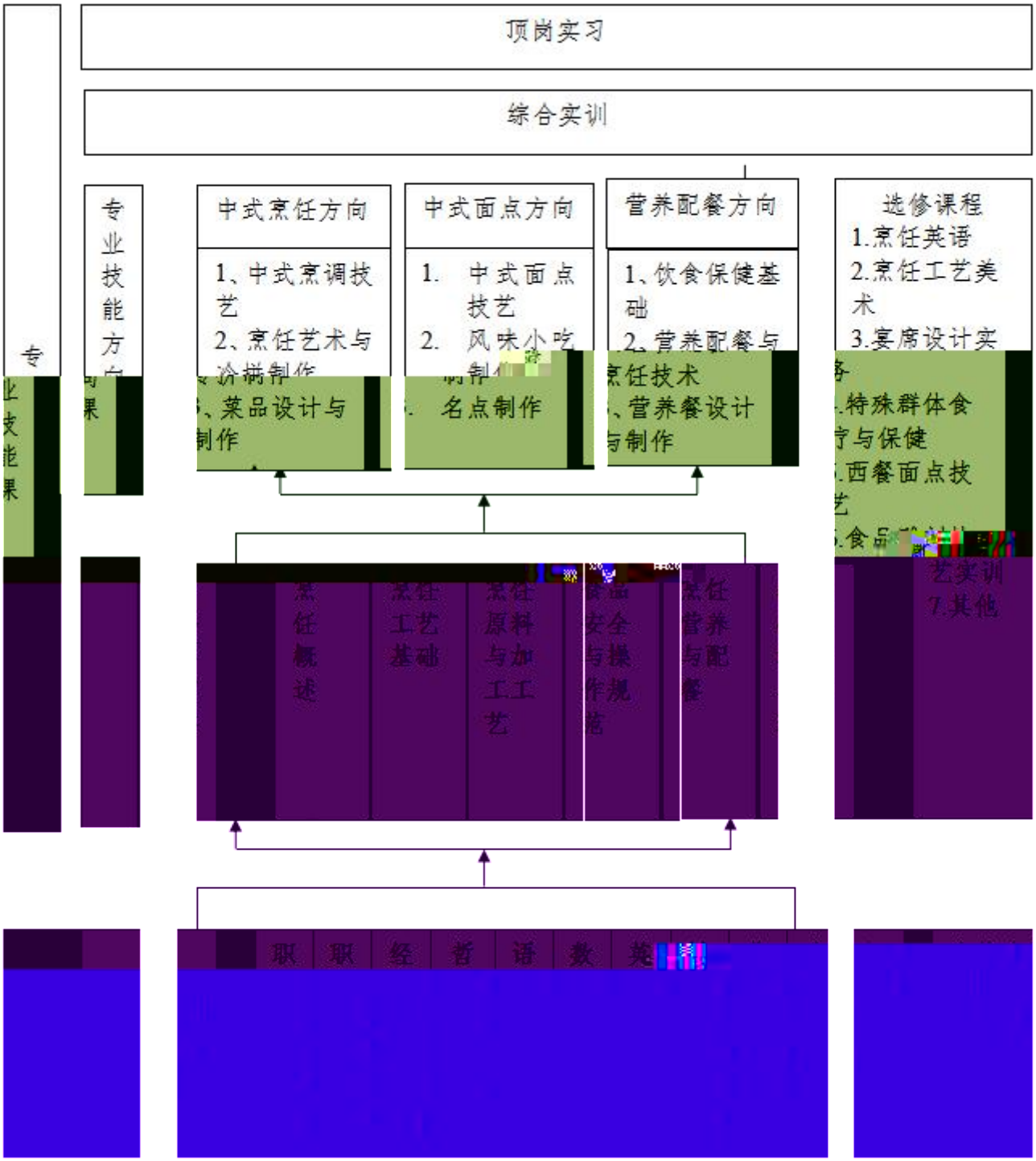
2022年中餐烹饪专业
人才培养方案


顶岗实习
综合实训
专业技能方向
中式烹任方向
1、中式烹调技艺
2、烹任艺术与冷拼制作
3、菜品设计与制作
中式面点方向
1. 中式面点技艺
2. 风味小吃制作
3. 名点制作
营养配餐方向
1、饮食保健基础
2、营养配餐与烹任技术
3、营养餐设计与制作
选修课程
1.烹任英语
2.烹任工艺美术
3.宴席设计实务
4.特殊群体食疗与保健
5.西餐面点技艺
6.食品雕刻技艺实训
7.其他
烹任概述
烹任工艺基础
烹任原料与加工工艺
食品安全与操作规范
烹任营养与配餐
职
职
经
哲
语
数
英

一碗羊湯
溫暖您的胃