

# 烹调工艺与营养

## 培养目标：

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握淮扬菜为核心的各类菜肴烹饪、冷拼、雕刻、分子烹饪、宴席设计、营养配餐与指导、餐饮管理等专业知识和职业技术技能，面向烹调技术与餐饮管理等岗位群，能够在高星级酒店、精品酒店、高档连锁餐饮企业和邮轮等单位从事菜肴烹饪、面点生产、营养配餐、产品研发和餐饮管理，能自主创业和独立经营小型企业的高素质技术技能人才。

## 核心课程：

主要开设烹调工艺、烹饪营养学、淮扬名菜制作、外菜系名菜制作、淮扬冷拼制作、果蔬雕刻艺术、面点工艺、淮扬名点制作、西餐工艺、菜肴创新设计、餐饮管理、酒店电子商务、中国旅游地理等专业课程。

## 毕业去向：

境内外高星级酒店、精品酒店、高档连锁餐饮企业和邮轮等企业的后厨烹调师、菜品研发员和营养配餐师等，可发展为企业主厨、生产管理或中高层职业经理人；也可自主创业或从事中等职业学校和培训机构教学工作。合作企业包括万豪、洲际、卓美亚、凯悦、华美达、地中海邮轮、皇家加勒比邮轮、歌诗达邮轮等 26 家国际品牌集团酒店公司和邮轮集团公司，万达嘉华、金陵集团等 16 家国内高星级酒店，苏州吴江宾馆集团、海澜集团、无锡艾迪、城市名人、同庆楼等 28 家国内精品酒店集团、连锁餐饮集团和现代学徒制合作企业。

## 继续教育：

我院与南京师范大学和扬州大学合作开办本科教育，学生可通过专接本或函授的形式取得烹饪与营养教育和旅游管理专业本科，学生也可通过专转本形式升入省内本科院校，获得本科学历和学士学位；对于有条件和需求的学生，也可通过西班牙国际餐饮学院、法国保罗博古斯学院和美国乔治王子郡社区学院等与我院合作的多家境外院校开展本科和研究生等学历提升、短期游学或专项技能培训及认证。

**专业咨询：**张胜来老师 13511557057