

中西面点工艺

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；掌握面点原料、中西面点工艺理论、食品安全、营养和餐饮管理等知识，中式面点制作、西式面点制作、蛋糕裱花、西餐制作、基础菜肴制作等技术技能，面向中式面点、西式面点、中式烹调、西式烹调和餐饮管理等岗位群，能够在高星级酒店、中西餐厅、中西面点加工等企业从事中西面点生产、产品研发和管理，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：

主要开设中西面点工艺基础、中西面点制作、西式甜点制作、蛋糕裱花工艺、中国名点制作、淮扬名点制作、翻糖蛋糕制作、面塑工艺、果蔬雕刻、果蔬拼盘、面点创新设计、西餐制作、中式基础菜肴制作、营养配餐、食品安全、餐饮管理、服务礼仪、酒店电子商务、中国旅游地理等专业课程。

毕业去向：

就业岗位主要为境内外高星级酒店、精品酒店、高档连锁餐饮企业、邮轮、西饼房和烘焙食品企业中式面点师、西式面点师、面点研发师，可发展为中高层生产管理人员；也可自主创业或从事中等职业院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，万达嘉华、金陵集团等 16 家国内高星级酒店，香港美心集团、蔡嘉法式甜品、城市名人、秦海楼等 22 家面点企业、国内精品酒店集团和连锁酒店餐饮集团。

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合作单位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： 谷绒老师 15851744358