



河南省驻马店财经学校
高星级饭店运营与管理专业人才培养方案
(中西面点工艺方向)

河南省驻马店财经学校
2025 年 7 月

目 录

| | |
|------------------|----|
| 一、专业名称及代码 | 2 |
| 二、入学要求 | 2 |
| 三、修业年限 | 2 |
| 四、职业面向 | 2 |
| 五、培养目标定位 | 2 |
| 六、课程设置及要求 | 4 |
| 七、教学进程总体安排 | 7 |
| 八、实施保障 | 10 |
| 九、毕业要求 | 13 |
| 十、接续专业 | 13 |

河南省驻马店财经学校

高星级酒店运营与管理专业人才培养方案

（中西面点工艺方向）

一、专业名称及代码

专业名称：高星级酒店运营与管理（中西面点工艺方向）

专业代码：740104

二、入学要求

初中毕业或具有同等学力者。

三、修业年限

基本学制三年

四、职业面向

| 所属专业大类 (代码) | 所属专业类 (代码) | 对应行业 (代码) | 主要职业类别 (代码) | 主要岗位类别 (或技术领域) | 职业资格证书或 技能等级证书举例 |
|----------------|---------------|----------------------|--|---|--|
| 旅游大类(74) | 餐饮类 (7402) | 餐饮业(62) 食品制造业(14) | 中式面点师 (4040302) 西式面点师 (4040301) 糕点面包烘焙工 (6090302) | 中式面点制作 西点制作与装饰 面包烘焙 糕点研发 厨房管理 | 中式面点师职业 资格证书 西式面点师职业 资格证书 专项职业能力证书 (如糕点、面包烘焙) 烘焙食品专项职业能 力证书 |

五、培养目标定位

（一）培养目标

本专业培养与我国现代化建设要求相适应，德、智、体、美、劳全面发展的，掌握中式与西式面点制作的核心技能，具备面点工艺设计、原料

选用、营养搭配及厨房管理能力的实用型人才。学生将系统学习面团调制、成型技法、烘焙工艺、装饰技巧及现代点心创新，熟悉中式糕点、西式甜点、面包制作等专项技术，强化食品安全与成本控制意识。通过实训与岗位实践，培养精益求精的工匠精神，毕业生可胜任星级酒店、烘焙工坊、连锁餐饮等企业的面点师、产品研发及创业管理等岗位，适应餐饮行业多元化需求，成为兼具传统技艺与创新思维的高素质技能人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

1. 职业素养

（1）坚定拥护中国共产党领导，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

（4）具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

（7）具有健全的心理，具备稳定向上的情感力量，坚强恒久的意志力量，鲜明独特的人格力量。

2. 专业知识和技能

（1）专业基础知识

- ①掌握本专业所必需的中西式面点基础知识。
- ②掌握本专业所必需的原料与食品科学基础知识。
- ③掌握饮食保健的基本知识。
- ④掌握人际交往与沟通的基本知识。

(2) 专业知识与技能

- ①了解中西饮食文化、烹饪传承发展、餐饮服务市场变化等相关知识。
- ②具备一定的烹饪原料知识和初步加工能力，掌握基础烹饪技法，能独立制作菜点。
- ③具备应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行菜点创新、营养餐设计与制作的能力。
- ④了解食品安全相关法律法规与专业知识，能按照相关要求进行操作。
- ⑤掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识，具备正确操作及维护常用器具设备的能力。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程和专业技能课。

公共基础课程包括思想政治、语文、数学、英语、体育与健康、艺术、历史、信息技术，以及其他自然科学和人文科学类选修课。

专业课程包括专业基础课、专业核心课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习多种形式。

(一) 公共基础课程

公共必修课程设置及学时分配

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 学时 |
|----|----------|---------------------------------------|----|
| 1 | 中国特色社会主义 | 依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 36 |

| | | | |
|----|-----------|--|-----|
| 2 | 心理健康与职业生涯 | 依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 36 |
| 3 | 哲学与人生 | 依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 36 |
| 4 | 职业道德与法治 | 依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 36 |
| 5 | 语文 | 依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。 | 380 |
| 6 | 数学 | 依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。 | 190 |
| 7 | 英语 | 依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。 | 190 |
| 8 | 信息技术 | 依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。 | 144 |
| 9 | 体育与健康 | 依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 190 |
| 10 | 艺术 | 依据《中等职业学校公共艺术课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 36 |
| 11 | 历史 | 依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。 | 72 |

公共选修课程设置及学时分配

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 学时 |
|----|-------|--|----|
| 1 | 应用文写作 | 应用文写作基础理论、常用文体的格式规范及写作技巧，培养学生规范写作能力与职业素养，要求注重理论与实践结合，强化实际应用能力。 | 36 |
| 2 | 书法 | 硬笔书写技能训练、书法基础理论及传统文化知识，注重通过临摹、创作实践培养学生审美能力耐心与规范书写习惯。 | 18 |
| 3 | 礼仪 | 学生个人形象塑造（仪容仪表、言谈举止）、社交礼仪（日常交往、校园规范）及职场礼仪（求职、办公）等核心规范，要求通过实践训练培养学生行为自律、文明素养及职业适应能力。 | 36 |

（二）专业课程

1. 专业基础课

专业基础课课程设置及学时分配

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 学时 |
|----|------|-----------|----|
|----|------|-----------|----|

| | | | |
|---|---------|---|-----|
| 1 | 西式面点技术 | 学习打发、裱花、发酵、烘焙（如面包、蛋糕、饼干、酥皮类）等基础技能。制作法式甜点（如马卡龙、可颂）、意式提拉米苏、德式面包等。熟悉翻糖蛋糕、韩式裱花、健康低糖烘焙等。 | 180 |
| 2 | 烹饪美学 | 熟练掌握色彩、造型、构图等视觉美学原理在面点装饰与展示中的应用技巧；掌握面点造型的基本手法（如搓、捏、剪、裱），能够根据产品主题进行创意设计；掌握盘饰、糖工、巧克力装饰等常用装饰技法的操作要领；具备整体设计与组合能力，能够完成具有美感和主题性的面点作品。 | 108 |
| 3 | 餐饮服务与管理 | 了解餐饮企业运行概况与业务流程、餐饮成本核算方法与基本规则、中央厨房基本概念与基本运行；熟悉现代厨房布局与基本运行流程，以及常用厨房设备使用和基本维护。 | 72 |
| 4 | 烹饪营养学 | 掌握人体所需营养素的基本功能及在西点原料中的分布；理解不同烹饪方法（如烘烤、蒸煮、油炸）对食物营养成分的影响；掌握科学配餐原则，能够结合营养需求设计、改良西点配方；具备为不同人群（如儿童、老年人、健身人群）推荐适宜面点产品的能力，树立健康饮食导向的产品开发理念。 | 108 |

2. 专业核心课

专业核心课课程设置及学时分配

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 学时 |
|----|--------|--|-----|
| 1 | 中式面点技艺 | 掌握中式面点主要面团（水调、膨松、油酥、米粉面团）的调制原理与技法；掌握蒸、煮、焙、烤、炸、煎等熟制技艺。要求学生能独立制作代表性南北风味点心，具备面点造型设计与工艺创新能力。 | 190 |
| 2 | 中式烹调技艺 | 掌握中式烹调各环节基本功，包括原料初加工、刀工处理、火候调控、调味技法及初步熟处理；熟悉熘、爆、炒、烧、炖、焖、蒸等核心烹调方法。要求学生能规范完成常见中式菜肴制作，具备菜品设计与筵席配膳基础能力。 | 92 |
| 3 | 烹饪原料知识 | 掌握常用烹饪原料（谷物、蔬菜、畜禽、水产、调味品等）的品类、特性、品质鉴别与储存方法；理解原料化学组成与烹饪变化关系；熟悉原料选用原则与季节搭配规律。培养学生根据菜品要求科学选料、合理用料的职业能力。 | 72 |

| | | | |
|---|-------------|---|----|
| 4 | 烹饪概论 | 了解中华饮食文化发展脉络与基本特征；熟悉中国菜系分布与风味特点；掌握现代烹饪工艺体系与厨房组织架构；理解烹饪营养、美学与食品安全的基础理念。引导学生建立专业认知框架与职业发展观念。 | 82 |
| 5 | 餐饮食品安全与操作规范 | 掌握食品安全法律法规与卫生管理制度；熟悉食品污染途径与预防措施、食源性疾病防控知识；掌握厨房设备安全操作、个人卫生规范与交叉污染控制方法。培养学生严格执行安全标准、规范职业操作的意识与能力。 | 46 |

七、教学进程总体安排

1. 基本要求

本专业开设课程 29 门，包括 13 门公共基础课程，专业核心课程 5 门，专业选修课 4 门。三年总学时为 3386 学时。公共基础课 1682 学时，占总学时数的 49.7%；实践教学总学时 1837，占总学时数的 54.3%；选修课总学时 364 学时，占总学时数的 10.8%。

2. 教学进度计划安排表

2025 级高星级饭店运营与管理（中西面点工艺方向）专业教学进程计划

| 专业： | | 高星级饭店运营与管理（中西面点工艺方向） | | | 学制：三年 | | | 起点：初中 | | | | | | | |
|-------|-----------------|----------------------|------------------|----|-------|------|-----|--------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|---------|
| 课程模块 | 序号 | 课程代码 | 课程名称 | 学分 | 总学时 | 学时分配 | | 各学期学时分配（周学时） | | | | | | 课程类别 | 考查与考试学期 |
| | | | | | | 理论 | 实践 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | | |
| | | | | | | | | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | | |
| 公共基础课 | 1 | 001200 | 国防教育 | 6 | 120 | | 120 | | | | | | | 军训 | |
| | 2 | 001201 | 劳动教育 | 10 | 180 | | 180 | 1 周 | 1 周 | 1 周 | 1 周 | 1 周 | 1 周 | 劳动周 | |
| | | | 习近平新时代中国特色社会主义思想 | 2 | 36 | 36 | | 2 | | | | | | 讲座 | |
| | 3 | 001102 | 中国特色社会主义 | 2 | 36 | 36 | | 2 | | | | | | 必修 | 考查 |
| | 4 | 001103 | 心理健康与职业生涯 | 2 | 36 | 36 | | | 2 | | | | | 必修 | 考查 |
| | 5 | 001104 | 哲学与人生 | 2 | 36 | 36 | | | | 2 | | | | 必修 | 考查 |
| | 6 | 001105 | 职业道德与法治 | 2 | 36 | 36 | | | | | 2 | | | 必修 | 考查 |
| | 7 | 001106 | 语文 | 21 | 380 | 380 | | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 必修 | 1-4 |
| | 8 | 001107 | 数学 | 11 | 190 | 190 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 必修 | 1-4 |
| | 9 | 001108 | 英语 | 11 | 190 | 190 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 必修 | 1-4 |
| | 10 | 001109 | 历史 | 4 | 72 | 72 | | 2 | 2 | | | | | 必修 | 考查 |
| | 11 | 001210 | 体育与健康 | 11 | 190 | | 190 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 必修 | 1-4 |
| | 12 | 001211 | 信息技术 | 8 | 144 | 72 | 72 | 4 | 4 | | | | | 必修 | 考查 |
| | 13 | 001212 | 艺术 | 2 | 36 | 18 | 18 | 1 | 1 | | | | | 必修 | 考查 |
| | 公共基础课小计 | | | | 1682 | 1102 | 580 | | | | | | | | |
| | 公共基础课小计（占总学时比例） | | | | 49.7% | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------|-------|-------|--------|-------------|-------|-------|-------|-----|----|----|----|-----|----|----|----|-----|
| 专业课 | 专业基础课 | 14 | 121201 | 西式面点技术 | 10 | 180 | 54 | 126 | 4 | 2 | 2 | 2 | | | 必修 | 1-4 |
| | | 15 | 121202 | 烹饪美学 | 6 | 108 | 18 | 90 | | 2 | 2 | 2 | | | 必修 | 考查 |
| | | 16 | 121203 | 餐饮服务与管理 | 4 | 72 | 18 | 54 | | 2 | 2 | | | | 必修 | 考查 |
| | | 17 | 121204 | 烹饪营养学 | 6 | 108 | 36 | 72 | | | 4 | 2 | | | 必修 | 考查 |
| | 专业核心课 | 18 | 122205 | 中式面点技艺 | 11 | 190 | 54 | 136 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 必修 | 5-6 |
| | | 19 | 122206 | 中式烹调技艺 | 5 | 92 | 36 | 56 | | | | 4 | 4 | | 必修 | 4-5 |
| | | 20 | 122207 | 烹饪原料知识 | 4 | 72 | 18 | 54 | | | | | | 4 | 必修 | 6 |
| | | 21 | 122208 | 烹饪概论 | 5 | 82 | 18 | 64 | | | | | 2 | 4 | 必修 | 5-6 |
| | | 22 | 122209 | 餐饮食品安全与操作规范 | 3 | 46 | 23 | 23 | | | | | 2 | 2 | 必修 | 5-6 |
| | 选修课 | 公共选修课 | 23 | 002113 | 应用文写作 | 2 | 36 | 36 | | | 2 | | | | 任选 | 考查 |
| 24 | | | 002214 | 书法 | 1 | 18 | | 18 | 1 | | | | | | 任选 | 考查 |
| 25 | | | 002215 | 礼仪 | 2 | 36 | 36 | | 1 | 1 | | | | | 任选 | 考查 |
| 专业选修课 | | 26 | 123210 | 面点营养与卫生 | 4 | 74 | 36 | 38 | 1 | | 2 | | 4 | | 限选 | 考查 |
| | | 27 | 123211 | 面点装饰与造型设计 | 6 | 108 | 18 | 90 | | | | 4 | | 2 | 限选 | 考查 |
| | | 28 | 123212 | 创新面点开发 | 1 | 20 | 10 | 10 | | | | | 4 | | 限选 | 考查 |
| | | 29 | 123213 | 中西饮食文化对比 | 4 | 72 | 36 | 36 | | | | | | 4 | 限选 | 考查 |
| 选修课小计 | | | | | 364 | 172 | 192 | | | | | | | | | |
| 选修课占总学时比例 | | | | | 10.8% | | | | | | | | | | | |
| 顶岗实习 | | | | 21 | 390 | | 390 | | | | | 13周 | | 必修 | 5 | |
| 总学时 | | | | 187 | 3386 | 1549 | 1837 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | | | |
| 小计（占总学时比例） | | | | | | 45.7% | 54.3% | | | | | | | | | |

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 本专业专任教师具有良好的师德和扎实的专业理论知识；具有中餐烹饪或中餐烹饪相关专业本科及以上学历、中等职业学校教师资格证书、中餐烹饪从业资格证书或中餐烹饪专业技术资格证书。对本专业课程有较全面的了解，有企业工作经验或实践经历，能把握本专业前沿与技术，具备教学设计和实施能力。

2. 本专业现有专任教师 20 人，生师比 18: 1。其中，专业课教师 15 人，公共课老师 5 人。教学团队结构合理。

3. 专业教师应具有良好的师德风尚和终身学习能力，能够按照教育部门和财政部门要求，完成教师和中餐烹饪技术职务继续教育学习。能够每两年参加不少于 2 个月的企业实习与实践活动。坚持把立德树人作为根本任务，把立德树人融入技术技能培养、社会实践教育各环节，具备现代职教理念，积极开展课程教学改革，能够在教学中采用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，积极探索和尝试“现代学徒制”培养模式和教学方法。

4. 加强校企合作，实行互派兼职制度，每年聘请行业、企业专家到校进行授课、讲座、指导比赛等工作。同时派出校内专业带头人，骨干教师进入企业兼职，学习企业先进、前沿的专业技术，服务于专业建设。

5. 鼓励教师参加各级别的专业技能比赛，提升教师理论联系实践的能力。激励教师进行深度研讨学习，利用专业深造、参与科研等项目，提升专业教师的理论功底。

（二）教学设施

1. 校内实训基地

专业实验实习设备一览表

| 序号 | 实验实训室名称 | 所用专业 | 适用课程 |
|----|--------------|--------|-----------------------------|
| 1 | 中西面点基础实训室 | 中西面点工艺 | 中式面点技艺、西式面点技术、烹饪原料知识。 |
| 2 | 现代化演示厨房 | 中西面点工艺 | 中式面点技艺、西式面点技术、烹饪概论、餐饮服务与管理。 |
| 3 | 面点艺术与造型实训室 | 中西面点工艺 | 烹饪美学、中式面点技艺、西式面点技术。 |
| 4 | 食品安全与营养分析实训室 | 中西面点工艺 | 餐饮食品安全与操作规范、烹饪营养学。 |

2. 校外实训基地

与餐饮食品行业相关企业建立广泛联系，结合本专业实际，在星级酒店、连锁烘焙企业、中央厨房、食品研发机构及知名餐饮品牌建立校外实训基地，作为学校在师资、设备、技术和实习内容方面。第 5、6 学期学生要在校外实训基地完成岗位培训和顶岗实习任务。

校外实训基地要能提供真实工作岗位，实现学生顶岗实习，并能最大限度地满足学生最终在实训基地企业就业的目的。

（三）教学资源

根据中西面点专业人才培养的总体要求，本专业高度重视优质教学资源的建设与网络信息资源的开发利用，系统构建与专业课程相配套的立体化教学资源，旨在帮助学生快速适应、深入了解并熟练掌握未来从事面点工作所需的各项技能，直至熟悉餐饮行业工作的全过程。

1. 建立动态教材资源库，积极开发校本教材。每学期根据行业发展与教学反馈，甄选符合前沿技术标准的国家级规划教材。同时，结合地方饮食特色与学校优势，组织教师编写适用于本校学生的校本教材与实训手册。

2. 开发与整合常规课程资源。组织专业教师团队共同开发精品课程资源包，系统录制涵盖核心技艺（如开酥、裱花、捏塑）的微课视频。配套制作直观明了的演示文稿、3D动画（展示发酵、美拉德反应等原理）和实

操视频，以激发学生学习兴趣，深化对工艺原理与操作流程的理解。

3. 推动现代教育技术与教学深度融合。教师充分利用交互式智能平板、多媒体教学系统以及面点工艺教学软件等现代化设备进行教学。通过使用高清视频直播系统，对关键操作步骤进行多角度、慢动作演示，确保教学精准性。

4. 充分挖掘与利用网络课程资源。积极引入现有的国家级精品资源共享课、行业大师教学视频、知名餐饮教育平台课程等优质网络资源。鼓励学生利用线上资源进行预习、复习和拓展学习，实现教学内容的多元化与个性化，拓宽学生的知识面与技能视野。

5. 深度开发与利用校外实训基地资源。在持续完善校内实训室建设的同时，必须充分依托与星级酒店、知名烘焙企业、中央厨房等共建的校外实训基地。通过组织学生进入生产一线，在真实的工作环境中理解食品安全规范、熟悉现代厨房运作流程、掌握市场需求与产品创新动态，实现从技能学习到岗位胜任的无缝衔接。

（四）教学方法

| 课程类型 | 公共基础课 | 专业技能课 | | 岗位实训课 |
|---------|----------------------------|--|---|--------------------------|
| | | 理论 | 实践 | |
| 教学方法与手段 | 讲授与演示； 角色扮演； 小组讨论法。 | 案例教学法； 项目驱动法； 翻转课堂； 信息化互动（仿真软件、在线平台）。 | 任务导向法； 工作过程模拟； 技能竞赛训练； 企业导师现场指导。 | 校企合作； 工学一体化； 顶岗实训。 |
| 教学组织 | 信息化教学； 学生为主体； 教师为主导。 | 理实一体化教学； 模块化课程设计； 校内基地生产化； 校外基地数字化。 | | 校内基地生产化； 校外基地教学化。 |

（五）学习评价

构建了“四维一体”的多元化学习评价体系。在技能评价方面，采用过

程性考核与阶段性作品展示相结合的方式，重点评估学生在中西式面团调制、造型设计、烘焙工艺等核心技能的掌握程度，如通过规定时间内完成裱花蛋糕、酥皮类点心等典型作品考核实操能力。创新评价则通过主题宴席设计、新产品研发等项目，考察学生的创意转化和市场意识。特别设立"传统技艺传承"专项评价，对学生在非遗面点制作、地域特色点心复原等方面的学习成果进行认证。同时引入企业导师评价机制，将实习期间的操作规范、产品标准符合度等岗位表现纳入综合评价体系，实现"课堂-实训-岗位"的全链条质量监控。

（六）质量管理

建立了"三全四化"质量管理体系，全方位保障人才培养质量。通过组建由行业大师、餐饮企业高管和教育专家构成的专业建设委员会，定期开展人才需求调研和课程诊断，动态调整人才培养方案。在教学实施环节，构建"五维监控"机制：教学督导随堂评教、学生实时扫码评课、企业导师远程督导、实训作品达标考核以及家长满意度调查。专业还特别建立面点作品标准化评价系统，对每件学生作品进行称重、尺寸、色泽等 12 项参数检测，确保符合行业出品标准。同时引入 HACCP 食品安全管理体系认证要求，将原料验收、设备消毒等 23 个关键控制点纳入日常教学规范。通过毕业生三年跟踪和用人单位回访，形成"评价-反馈-改进"的闭环质量提升机制，确保专业建设与烘焙行业发展趋势同步。

九、毕业要求

学生毕业基本要求一览表

| 序号 | 项目或内容 | 基本标准 |
|----|-------|-------------------------------|
| 1 | 课程要求 | 完成规定的实习实训，全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。 |

| | | | |
|---|------------|---|--|
| 2 | 素质要求 | 人文素质 | 1. 了解历史、文学、政治、法律、哲学、道德、语言等基本知识; 2. 工作中主张以人为本, 重视人的价值, 尊重人的尊严和权利, 关怀人的现实生活, 追求人的自由和平等。 |
| | | 职业素质 | 1. 有正确的职业理想, 有较高的职业品质和崇高的职业奉献精神, 有尊重领导、团结协作的团队精神; 2. 具有较扎实、全面的专业岗位知识; 3. 有较强的组织、协调、指挥、管理能力; 4. 具备较扎实的专业知识和专业技能, 掌握行业发展方向, 具有科学精神、求知欲望和创新意识。 |
| | | 核心技能 | 1. 具备一定的烹饪原料知识和初步加工能力, 掌握基础烹饪技法, 能独立制作菜点; 2. 具备应用现代营养学、食品卫生学和饮食保健基础知识进行菜点创新、营养餐设计与制作的能力; 3. 掌握餐饮企业成本核算、厨房控制与管理、餐厅服务相关知识, 具备正确操作及维护常用器具设备的能力。 |
| 3 | 职业资格证书要求 | 取得至少一项职业资格证书。 | |
| 4 | 学生量化考核成绩要求 | 在校期间无记大过及以上处罚或处罚已取消; 在校期间各学期学生量化考核成绩均在合格及以上等级。 | |

十、接续专业

接续高职专科专业：酒店管理与数字化运营（540106）、旅游管理（540101）、民宿管理与运营（540107）、会展策划与管理（540112）、葡萄酒文化与营销（540105）。

接续高职本科专业：酒店管理（340102）、旅游管理（340101）、会展经济与管理（340303）。

接续普通本科专业：酒店管理（120902）、旅游管理（120901K）、会展经济与管理（120903）、工商管理（120201K）、人力资源管理（120206）。