

烹饪工艺与营养

烹饪工艺与营养专业始创于 1972 年，是在中式烹调专业基础上创建的高职专业。被中国烹饪协会、山东省烹饪协会命名为“中国烹饪学府”，被山东省总工会授予“山东省工人先锋号”。依托中国鲁菜之都、中国鲁菜之乡深厚的文化底蕴，历经 50 多年的发展取得了令人瞩目的成绩：2008 年被评为“山东省名牌重点专业”；2012 年被评为“国家级特色品牌专业”；2019 年、2021 年两次被评为“山东省产教融合示范性品牌专业”，在烹饪职业教育领域享有盛誉，是山东省培养餐饮管理与烹饪技术人才的摇篮。

本专业设置课程：《烹调工艺学》《烹饪原料》《烹饪营养》《餐饮食品安全》《烹饪化学》《饮食文化》《烹饪工艺美术》《中西式面点工艺》《烹饪专业英语》《冷菜与冷拼工艺》《中式烹调实训》《西式烹调实训》《食品雕刻与菜品装饰》《中西式面点实训》《营养配餐与设计》《鸡尾酒制作》《咖啡制作》《餐饮成本核算》《宴会设计与实践》《餐饮企业运行管理》等课程。



烹饪工艺与营养专业图片：



餐饮智能管理

餐饮智能管理专业融合现代信息技术、管理科学与餐饮业实践知识，旨在培养适应未来餐饮行业发展需求，掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、餐饮产品生产与服务、智能化设备使用、餐饮市场营销等知识，具备餐饮生产管理、门店运营管理、餐饮服务及宴会设计等能力，具有工匠精神和信息素养，能够运用智能化技术手段从事餐饮产品生产和质量管理、餐厅服务与管理和餐饮数字化运营管理等工作的高素质技术技能复合型人才。

本专业设置课程：《餐饮服务技能》《餐饮企业流程管理》《厨政管理与实务》《餐饮企业成本管理》《宴会设计与服务》《餐饮美学》《餐饮英语》《餐饮人力资源管理》《饮食营养与配餐》《餐饮食品安全与控制》《烹调工艺学》《调酒与咖啡制作》、《餐饮智能管理概论》《餐饮数字营销》《餐饮门店设计与经营》《烹调工艺学》《面点工艺学》等课程。



餐饮智能管理专业图片：



食品检验检测技术

食品检验检测技术专业是一个涉及食品安全、食品检测、食品质量安全评价与控制、食品生产管理等多个方面的综合性专业。培养能运用分析检测技术从事食品检验、实验室管理、质量认证认可工作的高素质技术技能人才。就业面向食品生产、食品检验检测企业原辅料生产加工、流通和消费领域的检验、品质控制、安全评价、生产管理、贸易经营、产品研发，政府部门商检、卫生防疫、技术监督、食品安全监管，中、高等职业学校食品营养、安全与质量控制方面教育教学及研究等岗位。

本专业设置课程：《基础化学》《分析化学》《食品生物化学》《食品微生物基础》《食品标准与法规》《食品加工技术概论》《食品安全与卫生》《食品营养学基础》《食品理化检验技术》《食品微生物检验技术》《食品仪器分析技术》《食品感官分析技术》《食品快速检测技术》《检测实验室管理与运行》《食品质量安全管理与控制技术》等课程。

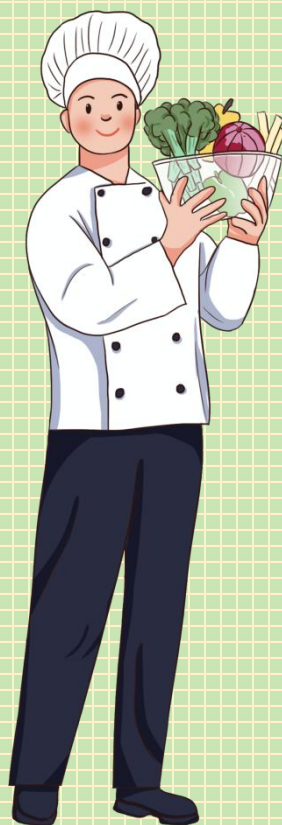
食品检验检测技术专业图片:



食品营养与健康

食品营养与健康专业立足于国家健康战略，是以食品科学、营养学和医药科学为基础，研究食品与营养和健康关系、饮食健康管理和食品研发制造的应用型专业，旨在培养具备食品、营养、卫生与健康的专业知识和技术技能，能够胜任医药卫生事业和企业单位、健康产业等相关技术与管理工作岗位的创新人才和领军人才。毕业生可从事健康管理、功能营养保健食品研发、特医食品研发、营养配餐与指导、营养教育与咨询等岗位工作。

本专业设置课程：《临床医学概要》《食品营养与健康》《临床营养学》《食品安全》《营养烹饪技术》《药膳与食疗》《食品微生物学》等课程。



食品营养与健康专业图片：



食品智能加工技术

食品智能加工技术专业培养适应现代化食品加工行业生产、管理、销售及服务需要，掌握具备农产品生产与加工、储藏、保鲜、检测、贸易等多方面的基本理论知识和应用技能，具有工匠精神和信息素养的高素质复合型技术技能人才。毕业生可从事食品生产管理、品质控制、食品开发、分析检验、营销策划等工作；也能在各级食品安全监督管理部门和机构从事食品质量检验、食品安全管理、食品质量认证等工作；更可继续到本科院校进一步深造。

本专业设置课程：《烘焙食品加工技术》《粮油加工技术》《果蔬贮藏与加工技术》《畜产品加工技术》《食品安全与质量控制》《食品生产单元操作》《食品加工机械与设备》《食品化学》《无机与分析化学》《食品标准与法规》《食品营养与卫生》《食品生产品控技术》《食品检测技术》《蛋糕裱花技术》《饮品调制技术》等课程。



食品智能加工技术专业图片:

