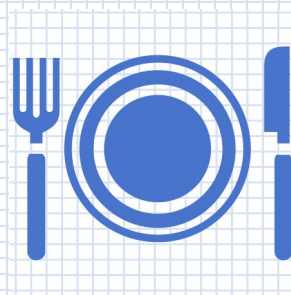


## 西式烹饪工艺

西式烹饪工艺专业是学院的品牌特色专业，被评为“国家级特色专业”、“山东省名牌重点专业”、“首批山东省示范专业群建设专业”。拥有雄厚的师资力量，全国技术能手 3 人，山东省技术能手 4 人，全国青年岗位能手 1 人，烟台市首席技师 3 人；设有国际先进的实践教学条件，西式烹饪工艺专业一体化学习工作站 8 个，国家级大师工作室 1 个，烟台市工匠大师工作室 2 个。2021 年，烹饪(西餐)项目获批世界技能大赛中国集训主基地。近三年来，师生参加世赛、国家级、省级等各类大赛，获得优异成绩。

**本专业设置课程：**《烹饪原料学》《西式烹饪工艺与菜肴制作》《中外饮食文化》《餐饮安全与控制》《烹饪营养学》《烹饪与餐饮专业英语》《现代厨房管理》《成本控制与核算》《西点工艺》《咖啡与调酒制作》《西餐名菜赏析》《现代餐饮管理》《西餐宴会设计与制作》等课程。



西式烹饪工艺专业图片:

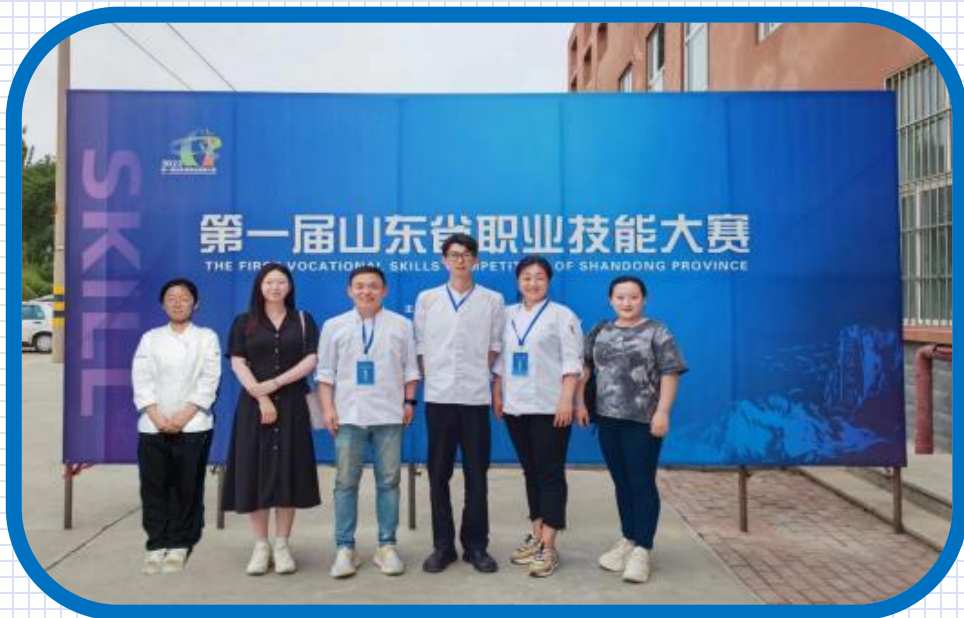


## 中西面点工艺

中西面点工艺专业创立于1988年，是目前山东省内办学规模最大、开办时间最早、师资力量最为雄厚、设备设施最为先进的中西面点专业院校。本专业培养具有熟练中点、西点制作技能，具备中西点厨房管理、餐饮服务与管理、餐饮市场营销能力，具有一定外语水平、良好职业素养、较强的实践操作能力，能从事大中型酒店中西点厨房、连锁饼店产品研发、制作及餐饮企业厨房日常管理等工作，关注具有发展潜质的中西点高技能复合型人才，还可在各级学校从事中西面点相关课程的教学工作。

**本专业设置课程：**《中式面点工艺与制作》《西点工艺与制作》《咖啡与调酒制作》《糖艺与巧克力造型》《烹饪原料学》《成本控制与核算》《餐饮安全与控制》《烹饪营养学》《烹饪与餐饮专业英语》《筵席设计与宴会组织》《现代厨房管理》《中外饮食文化》《中西名点赏析》《餐饮管理系统应用》《营养配餐》《西点盘饰与装盘艺术》《餐厅服务》等课程。

中西面点工艺专业图片:



## 营养配餐

**营养配餐专业**主要培养德智体美劳全面发展，掌握扎实烹饪营养专业知识，具备营养膳食食谱设计、营养膳食制作、餐饮食品安全控制、经营管理等能力，能够从事营养膳食设计、个性化膳食咨询指导、营养餐烹饪和餐饮业经营与管理等工作的“懂营养、会烹饪、擅管理”的高素质技术技能人才。营养配餐是一个400万人才缺口的行业。可考取公共营养师、营养配餐员、健康管理师等职业技能证书。懂营养、会烹饪、可升学、好就业。

**本专业设置课程：**《烹饪原料学》《烹饪营养学》《营养膳食设计与制作》《中西式烹调工艺》《食疗养生》《餐饮安全与控制》《餐饮经营与管理》等课程。



营养配餐专业图片：



## 葡萄酒文化与营销

**葡萄酒文化与营销**是山东城市服务职业学院西餐学院的新设专业，本专业着力培养学生跨文化交流能力与服务营销技能，将理论与实践充分结合，对标配备符合国际水准的多功能葡萄酒品鉴、西餐厅等实训场地和设备，推进国际化办学、提高学生就业能力，主要面向餐饮业、住宿业和商务服务业培养侍酒师、葡萄酒旅游向导、葡萄酒采购顾问、葡萄酒销售、酒水顾问、酒庄接待、酒吧或酒窖运营管理、葡萄酒报刊编辑、葡萄酒培训师等岗位人才。

**本专业设置课程:**《中外饮食文化》《葡萄酒基础知识》《葡萄酒广告创意与策划》《葡萄酒专业外语（双语）》《美食与美酒》**专业核心课程:**《葡萄酒产区与风土》《葡萄酒营销与贸易》《葡萄酒品鉴与侍酒服务》《葡萄酒种植与葡萄酒酿造》《葡萄酒配餐等》**专业实践课:**《酒类品鉴训练》《葡萄品种与葡萄酒品鉴》《咖啡与调酒制作》《啤酒和烈酒文化与品鉴》等课程。



葡萄酒文化与营销专业图片:

