

四川自考烹饪工艺（专科）专业考试计划 PDF转换可能丢失
图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/215/2021_2022__E5_9B_9B_E5_B7_9D_E8_87_AA_E8_c67_215048.htm 专业码：Z081305 专业名称：烹饪工艺 主考学校：四川烹饪高等专科学校 毕业类别：专科 考试方式：全省统考 毕业学分：86 课程编号 课程名称 课程简称 课程学分 课程类型 0000 毕业考核（或论文\综合实践\实验\实习等 毕业考核实验 1 必考组 0001 马克思主义哲学原理 马义哲学原理 3 校考一组 0002 邓小平理论概论 邓小平理论 3 必考组 0003 法律基础与思想道德修养 法律思想道德 2 校考一组 0018 计算机应用基础 计算机应用 2 必考组 0201 饭店餐饮管理 饭店餐饮管理 5 校考四组 2517 食品微生物学 食品微生物学 4 必考组 2524 烹饪学概论 烹饪学概论 5 必考组 2525 烹饪原料学 烹饪原料学 3 必考组 2526 烹饪工艺学 烹饪工艺学 6 选考一组 2527 烹饪化学基础 烹饪化学基础 5 必考组 2528 烹饪营养学 烹饪营养学 4 必考组 2529 烹饪卫生学 烹饪卫生学 4 必考组 2530 烹饪器械及设备 烹饪器械设备 4 校考一组 2531 面点工艺学 面点工艺学 5 校考四组 2532 筵席设计及餐厅服务 筵席设计 4 校考四组 4729 大学语文 大学语文 4 必考组 9052 西点工艺学 西点工艺学 5 校考四组 9053 西菜制作技术 西菜制作技术 10 校考四组 9054 西餐装饰 西餐装饰 4 校考四组 9055 西餐服务 西餐服务 3 校考四组 9056 西方饮食文化 西方饮食文化 3 校考四组 9057 外国菜知识 外国菜知识 4 校考四组 9058 西餐厨政管理 西餐厨政管理 3 校考四组 9059 中餐烹调知识 中餐烹调知识 3 校考四组 9485 西餐西点基础 西餐西点基础 4 校考四组 9486 药膳基础 药膳基础 3 校考四组 9488 食品雕刻 食品雕刻 4

校考四组 9489 川菜烹调 川菜烹调 10 校考四组 9651 西餐工艺学 西餐工艺学 6 选考一组 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com