

# 江苏省烹饪协会文件

苏烹〔2025〕3号

## 关于开展餐饮业高级管理人员研修班的通知

为深入贯彻习总书记关于加强食品安全工作的重要指示精神，全面落实国家五部门《校园食品安全排查整治专项行动实施方案》和教育  
部、市场监管总局、卫健委《学校食品安全与营养健康管理规定》，  
进一步强化食品安全管理，全面提升餐饮管理人员的整体素质。经研  
究决定，举办《职业经理人》、《食品安全总监》、《食品安全管理师》、  
《营养配餐师》、《公共营养师》、《厨政管理师》、《团餐项目管理师》、  
《食品安全员》培训班。具体事宜见附件。

附件一：《餐饮业高级管理人员研修班教学计划》

附件二：《学员报名表》

江苏省烹饪协会  
江苏省烹饪协会团餐专业委员会  
2025年2月14日

附件一：

## 餐饮业高级管理人员研修班教学计划

### 一、招生对象

招生对象：餐饮企业中、高级管理人员

学习时间：拟定于 3 月中旬。线上线下同期学习

线下学习地点：南京林业大学南林大厦

### 二、培养目标与适应岗位

通过系统而规范的培训，能更好地提升自我管理能力、协调能力、创新能力、发展能力、企业管理能力，成为一名称职的创新型、开拓型管理人员。通过学习，能更好的适应餐饮门店运营管理、市场开发、食品安全管理、营养健康管理及餐饮服务质量管理等岗位的工作，提升企业形象及品牌影响力。

### 三、主要课程

餐饮企业创新管理、连锁经营管理实务、餐饮企业质量管理、营养膳食管理、食品安全管理、餐饮企业团队及绩效管理。

### 四、课程设置与学时分配、教学进程表

类别	序号	课程名称	总学时分配			
			面授	线上	自学	备注
专业课程	1	团餐服务管理	4			
	2	食品安全管理	4			
	3	营养膳食管理	4			

## 五、课程内容简介

序号	课程名称	内容简介
1	团餐服务管理	1. 团餐发展历史 2. 团餐服务管理规范（DB61T1487-2021） 3. 团餐项目管理师评定标准 4. 团餐项目管理师素质要求
2	食品安全管理	1. 《校园食品安全排查整治专项行动实施方案》的关键工作及要点； 2. 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的关键工作及要点 3. 食品安全法律法规解读 4. 食品安全操作规范及危机管理、预防及事故应急处理
3	营养膳食管理	1. 营养膳食经营规范、群体营养膳食管理 2. 中国居民的膳食指南，健康生活方式管理 3. 食物营养价值与健康、营养配餐 4. 菜点营养分析及合理烹调

## 六、教学方式及课程考核

根据课程的特点，采取理论授课、案例分析、讨论互动相结合的方式，使学员通过培训具备系统的专业理论知识，提高其岗位实操能力。

本次培训将采用多角度、多方式的过程考核形式。通过全方面和科学的考核方法，以此对课程的教与学做出客观的评价。

## 七、证书取得及费用

1、完成课程培训学习，经相应考核合格后，由江苏省烹饪协会审核并颁发相应的证书，本次培训的内容为《职业经理人》、《食品安全总监》、《食品安全管理师》、《营养配餐师》、《公共营养师》、《厨政管理师》、《团餐项目管理师》、《食品安全员》。

2、收费标准电话垂询。

## 八、联系人

王金陵：13851514336

张志青：13584537178

张映铭：13905164949

袁 峰：13451850911

朱昱霏：18951785779

邮 箱：972385478@qq.com

附件二：

## 学员报名表

- 中级《营养配餐师》     中级《职业经理人》     中级《团餐项目管理师》  
 高级《营养配餐师》     高级《职业经理人》     高级《团餐项目管理师》  
 中级《公共营养师》     《厨政管理师》     《食品安全总监》  
 高级《公共营养师》     《食品安全管理师》

姓名		性别		民族		
出生年月		文化程度				
原技术职称		发证时间				
工作单位						
联系地址						
身份证						
手机		微信号				
个人行业经历及业绩						
单位意见：			协会意见：			
(盖章)			(盖章)			
年 月 日			年 月 日			