

教育部司局函件

教职成司函〔2013〕3号

关于中等职业学校酒店服务与管理、中餐烹饪 专业更名调整的通知

2. 中餐烹饪与营养膳食专业简介

教育部职业教育与成人教育司

2010年1月9日



教育部职业教育与成人教育司

教育部职业教育与成人教育司

教育部职业教育与成人教育司

教育部职业教育与成人教育司

教育部职业教育与成人教育司

教育部职业教育与成人教育司

教育部职业教育与成人教育司

教育部职业教育与成人教育司

教育部职业教育与成人教育司

教育部职业教育与成人教育司

教育部职业教育与成人教育司

旅游、餐饮职业教育教学指导委员会

抄送:

附件 1:

高星级饭店运营与管理专业简介

专业代码 130100

专业名称 高星级饭店运营与管理

基本学制 3 年

培养目标

本专业培养高星级饭店运营和管理人员。

就业面向

本专业毕业生主要面向现代高星级饭店、主题饭店、大型会议中心、高档度假村、豪华游轮等单位，从事前厅、客房、餐厅、康乐等部门的服务、运营与管理工作。

职业能力要求

1. 具有良好的饭店意识、礼仪素养和表达沟通能力，遵守饭店行业行为规范，了解现代服务业发展趋势。

2. 掌握饭店运营与管理基础知识、基本技能、相关知识、健康卫生知识、食品营养知识和酒水知识；

3. 掌握高星级饭店前厅、客房、餐饮、康乐、销售等部门工作流程与服务规范；

4. 掌握前厅、客房、餐饮、康乐、茶艺服务的专项服务技能，能熟练地完成住宿、餐饮、会议、娱乐、茶艺等服务项目的工作；

5. 具备在饭店服务、运营与管理工作中处理常规问题及一般非常规问题的能力；

6. 能用外语进行接待服务和业务沟通。

专业教学主要内容

旅游概论、服务心理、前厅服务与管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、康乐服务与管理、会议服务、饭店文化、服务礼仪、沟通技巧、酒水知识、饭店专业英语、饭店营销等。

在校内实训前厅、客房、餐饮综合实训；在饭店实训领岗实习。

专业（技能）方向

前厅服务与管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、康乐服务与管理。

职业资格证书举例

前厅服务员、客房服务员、餐厅服务员、康乐服务员、调酒师、茶艺师、咖啡师

继续学习专业举例

高职：酒店管理、市场营销

附件 2:

中餐烹饪与营养膳食专业简介

专业代码 130700

专业名称 中餐烹饪与营养膳食

基本学制 3 年

培养目标

本专业培养中餐烹饪操作人员、营养配餐人员和餐饮管理人员。

就业面向

本专业毕业生主要面向饭店、餐馆、酒楼等餐饮企业以及企事

7. 具备宴席设计能力，能在烹饪中应用工艺美术知识，传承中华烹饪文化；

8. 具备对现代烹饪设施设备操作及维护的能力；

9. 具备厨房生产成本核算、生产成本控制与厨房管理能力。

专业教学主要内容