

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

各省、自治区、直辖市教育厅（教委），各计划单列市教育局，新疆生产建设兵团教育局：

为贯彻落实教育规划纲要，推进中等职业学校专业建设和教学改革，提高学生职业技能水平和就业质量，促进人才培养适应行业发展的新需求，根据部领导要求，在征求有关行业意见的基础上，现决定将中等职业学校“酒店服务与管理”专业更改为“高星级酒店运营与管理”专业，“中餐烹饪”专业更改为“中餐烹饪与营养膳食”专业。现将调整后的专业简介印发你们，请组织有关学校认真执行。

各有关学校要结合区域产业发展实际，按照调整后的专业建设有关要求，更新人才培养方案和教学计划，加强专业内涵建设，推进教育教学改革，不断提高人才培养质量。

附件：1. 高星级酒店运营与管理专业简介

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

2013年1月9日



抄送：旅游、餐饮职业教育教学指导委员会

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、礼仪知识、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，能娴熟地完成住宿、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。

在校内进行前厅、客房、餐饮综合实训；在饭店进行顶岗实习。

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、饭店营销

对应职业（岗位）

前厅服务师（4-04-01-01）、客房服务师（4-04-01-02）、餐厅服务师（4-03-05-01）、康乐服务师（4-04-03-03）、调酒师（4-03-03-01）、茶艺师（4-03-03-02）、咖啡师（X4-03-03-03）

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

本科：旅游管理、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。

就业方向

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业单位的餐厅、食堂、中央厨房等，从事中式烹调、面点制作、营养餐设计以及厨房、餐厅的管理、设备养护等工作。

职业能力要求

1. 具有诚信自律、宾客至上、精益求精的烹饪从业人员职业道德，具有良好的食品安全观念；
2. 具有安全生产、环境保护与节能等意识，严格遵守操作规程，遵守餐饮、旅游业相关法规；
3. 具备烹饪原料鉴别及初加工能力；
4. 掌握常见的烹饪技法，能独立制作部分冷、热菜及面点产品；
5. 能应用现代营养学、食品卫生学知识进行菜肴创新以及营养餐设计与制作；
6. 能应用中国传统营养学（中医饮食保健基础理论）知识进行药膳配制与制作及药膳食疗配方开发；

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

烹饪概论、烹饪原料知识、烹饪原料加工技术、中餐烹调技术、冷菜制作与食品雕刻技术、面点制作技术、特色菜品制作技术、中医基础理论、药膳设计与制作、烹饪营养与食品卫生、营养餐设计与制作、餐饮成本核算、现代餐饮管理、菜单与宴会设计、中央厨房运转管理。

在校内进行原材料加工处理、刀工切配、烹调等基本技能训练，宴席设计及成本核算训练；营养餐配制与制作训练；药膳配制与制作训练；在校外企业进行岗位见习与实习。

专业（技能）方向

中餐烹调、中式面点制作、营养配餐、中央厨房

对应职业（岗位）

4-03-01-01 中式烹调师、4-03-01-02 中式面点师、4-03-04-01 营养配餐员、X4-03-99-01 厨政管理师☆、调味品品评师☆

职业资格证书举例

中式烹调师（中级）、中式面点师（中级）、营养配餐员（中级）

继续学习专业举例

高职：烹饪工艺与营养

本科：旅游管理、食品科学与工程