

基于与餐饮职业岗位对接的 餐饮职业教育专业设置的辨析^{*}

杨铭铎 陈 健

(顺德职业技术学院 广东 顺德 528300)

摘 要: 餐饮职业教育肩负着为餐饮行业提供高素质人才的重任,其专业设置应与餐饮职业岗位相对接。文章在国家国民经济行业分类之餐饮行业的框架下,基于餐饮业职业与现有中职、高职专业目录对接分析,辨析餐饮职业的专业设置范围。同时从科学性与现实性的角度分别对专业内涵及专业现状,以及中职、高职、本科专业的有效衔接作探讨,旨在为科学设置专业,提高餐饮院校办学水平和效益提供依据。

关键词: 餐饮职业岗位; 餐饮职业教育; 专业设置

中图分类号: G642

文献标志码: A

文章编号: 2095-7211(2021)03-0091-06

《国家职业教育改革实施方案》^[1](以下简称职教20条)在完善教育教学相关标准中指出“专业设置与产业需求对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接”的要求。这是以类型教育为特征的职业教育,培养符合劳动力市场需求的高质量技术技能型人才的基本原则,其中,专业设置与产业需求的对接,是处理好人才培养“供与求”精辟的表述,回答了设置专业的根本遵循问题。餐饮职业教育是为餐饮业提供人才的教育,微观而言,餐饮业中的职业工作岗位是人才的需求侧,餐饮教育是餐饮业工作岗位人才的供给制,需求决定供给,这是供求规律在餐饮职业教育中的具体体现。

1 餐饮业、餐饮职业及其餐饮职业教育专业的现状

1.1 餐饮业

餐饮业指通过饮食加工制作、销售并提供饮食场所的方式为顾客提供饮食消费服务的行业。按照行业是“从事相同性质的经济活动的所有单位的集合”的概念,餐饮在国民经济行业分类的20个门类第八类(H)97小类中的住宿和餐饮业中的62小类餐饮业^[2],见表1。

表1 餐饮业分类一览表

代码				类别名称
门类	大类	中类	小类	
H				住宿和餐饮业
	62			餐饮业
		621	6210	正餐服务
		622	6220	快餐服务
		623		饮料及冷饮服务
			6231	茶馆服务
			6232	咖啡馆服务
			6233	酒吧服务
			6239	其他饮料及冷饮服务
	624			餐饮配送及外卖送餐服务
			6241	餐饮配送服务
			6242	外卖送餐服务
	629			其他餐饮业
			6291	小吃服务
			6299	其他未列明餐饮业

1.2 餐饮业职业分析

职业是指从业人员为获取主要生活来源所从事的社会工作类别^[3]。职业分类是按照职业的工作性质、活动方式等方面的区别,对社会职业及其类别所进行的系统划分和归类。我国2015年

^{*} 基金项目: 国家人事部留学人员科技活动择优资助项目“21世纪中国餐饮人才国际化战略研究”,项目编号: 国人部2005A126。

作者简介: 杨铭铎,男,博士,顺德职业技术学院学校顾问、餐饮烹饪专业学术带头人,博士生导师,研究方向: 餐饮教育与餐饮科学、饮食文化与饮食美学。

陈健,男,顺德职业技术学院烹饪学院院长、副教授,研究方向: 餐饮管理与烹饪教育。

《职业分类大典》把职业分类结构为8个大类、75个中类、434个小类、1481个职业。根据工作性质的同一性进行划分,将住宿和餐饮服务人员(4-03-GBM40300)位于第四大类“社会生产服务和生活服务人员”中,二者职业活动涉及的知识领域,对服务对象——人提供的产品和服务具有同一性。

根据从业人员的技术性质、工作条件和工作环境等划分为餐饮服务人员,即小类(4-03-02,GBM40302)在其之下细分为9个职业即中式烹调师(4-03-02-01)、中式面点师(4-03-02-02)、西式烹调师(4-03-02-03)、西式面点

师(4-03-02-04)、餐厅服务员(4-03-02-05)、营养配餐员(4-03-02-06)、茶艺师(4-03-02-07)、咖啡师(4-03-02-08)、调酒师(4-03-02-09)。这是按照提供“吃的”——菜肴、面点,“喝的”——茶、咖啡、酒、饮料,以及提供相应的服务,按照服务对象的同一性、服务的类别来划分的。

1.3 餐饮类专业设置现状

在与餐饮业相关岗位对接的专业设置上,有中职、高职两个层次。中职专业目录^[4]2010年修订,在旅游服务类(13)中分为中餐烹饪(130700)和西餐烹饪(130800),见表2。

表2 中职餐饮类专业目录

专业类	专业代码	专业名称	专业技能方向	对应职业(工种)	职业资格证书举例	基本学制	继续学习专业举例
13 旅游服务类	130700	中餐烹饪	中餐烹调 中式面点制作	4-03-01-01 中式烹调师	中式烹调师(中级) 中式面点师(中级) 营养配餐员(中级)	3 年	高职: 烹饪工艺与营养 本科: 旅游管理 食品科学与工程
				4-03-01-02 中式面点师			
				4-03-04-01 营养配餐员			
				X4-03-04-01 厨政管理师☆ 调味品品评师☆			
13 旅游服务类	130800	西餐烹饪	西餐烹调 西式面点制作	4-03-02-01 西式烹调师	西式烹调师(中级) 西式面点师(中级) 营养配餐员(中级)	3 年	高职: 烹饪工艺与营养 本科: 旅游管理 食品科学与工程
				4-03-02-02 西式面点师			
				4-03-04-01 营养配餐员			
				X4-03-99-01 厨政管理师☆ 调味品品评师☆			

2019年教育部组织开展了对《中等职业学校专业目录(2010)》修订的工作,在新增的46个专业中,旅游服务类新增中西面点专业(131100)专

业(技能)方向为中式面点制作、西式面点制作。高职餐饮类专业目录^[5]于2005年修订,见表3。

表3 高职餐饮类专业目录

专业类	专业代码	专业名称	专业方向举例	主要对应职业类别	衔接中职专业举例	接续本科专业举例
6402 餐饮类	640201	餐饮管理	餐厅管理 厨政管理	餐饮服务人员	高星级饭店运营与管理 中餐烹饪与营养膳食 西餐烹饪	酒店管理 工商管理
6402 餐饮类	640202	烹调工艺与营养	中餐烹调 西餐烹调	餐饮服务人员	中餐烹饪与营养膳食 西餐烹饪	烹饪与营养教育 食品科学与工程
6402 餐饮类	640203	营养配餐	食品制作	餐饮服务人员	中餐烹饪与营养膳食	烹饪与营养教育 食品科学与工程
6402 餐饮类	640204	中西面点工艺	中式面点 西式面点	餐饮服务人员	中餐烹饪与营养膳食 西餐烹饪	烹饪与营养教育 食品科学与工程
6402 餐饮类	640205	西餐工艺		餐饮服务人员	西餐烹饪	烹饪与营养教育 食品科学与工程

2 基于餐饮职业的餐饮职业教育专业划分的理论分析

职业教育的专业是社会分工和社会职业催生而来的。职业教育是以就业为导向的,理论上社会上有多少个职业,就应设置相应能够涵盖这些职业的专业,在范围上要实现有效甚至是无缝对

接,在层次上还要高于社会职业。但是社会是发展的,新的职业不断出现,专业调整又是间歇式的,需要形成动态平衡。基于此,我们从理论上探讨与餐饮职业对应的餐饮职业教育专业的划分,见表4。

表 4 基于餐饮业职业的餐饮教育专业划分

餐饮业类别	正餐快餐服务	茶、咖啡、酒、其他饮料	配送外卖服务	小吃与其他
	菜点制作服务	饮品制作与服务	配送外卖服务	其他餐饮业
餐饮业职业	中式烹调师 中式面点师 西式烹调师 西式面点师 营养配餐员	茶艺师 咖啡师 调酒师		
	餐厅服务员			
餐饮业专业设置	中餐烹饪 (中餐烹调、中式面点制作) 西餐烹饪 (西餐烹调、西式面点制作) 营养配餐 餐饮管理	饮品制作服务		新开发专业

在职业教育中以职业属性为基本特征的专业,在专业与职业中存在四个方面的关系^[6]:一是以职业能力方面的同一性为专业划分的基础;二是以职业功能与职业资格方面所具有同一性为专业培养目标制定的依据;三是专业教学过程的实施与相关的职业劳动过程、职业工作环境和职业活动空间的一致性;四是专业的社会认同。餐饮类专业设置应体现这四个方面的关系。以餐饮业类别为逻辑起点,对餐饮业职业群(岗位群)从横向分组与纵向分层上进行分析与概括,并在此基础上根据科学与技术领域上的划分原则由职业群(岗位群)导出专业,确定符合职业性原则及教育规律的专业名称。

在横向分组方面,餐饮业职业群(岗位群)由手工食品——菜肴、面点、小吃的制作与服务,饮品——茶、咖啡、酒、饮料等制作与服务,以及配送与外卖服务三个部分组成。因此,餐饮专业设置按照餐饮产品原料、工具设备、加工工艺以及产品为人们食用,并为消费者提供服务等同一性。“餐”的专业整合可为中餐烹饪(含中餐烹调、中式面点制作两个专业技能方向),西餐烹饪(含西餐烹调、西式面点制作两个专业技能方向)。这正是中等烹饪职业教育在 2019 年前的两个专业目录。与“餐”相关的专业,有营养配餐专业,其营养配餐是与菜肴、面点等餐饮产品制作密不可分的;还有菜肴、面点等餐饮产品加工、经营中的餐饮企业管理问题即餐饮管理专业。值得一提的是,随着社会对餐饮人才的需求、职业化分的细化,可以设置“饮”的专业,如“饮品制作与服务”专业,事实上,有的餐饮院校开设了茶艺、咖啡、调酒等课程,有的还开设了专业方向,到一定发展阶段则正式设置专业。比如前几年,广东某高职院校

曾经申报过咖啡专业。有的院校实施了宽口径的培养,对部分班级开设了烹调、面点、茶艺、咖啡、调酒、服务、管理等课程,即对学生传授多种知识与技能,但课时都不多,每个技能达不到高水准,目的是培养“多面手”,以适应学生发展的需要。此外,随着时代的发展,在工业 4.0 智能时代,人工智能、云计算、大数据及物联网等对餐饮业产生了深刻的影响,广东碧桂园集团机器人餐厅已经营业,产生新的职业从而导致的新的专业产生。

在纵向分层方面,目前餐饮职业教育有中职和高职两个层次,专业的种类上有所不同,有的岗位只适用于高职,如营养配餐、餐饮管理;相同岗位的,一方面在专业名称有所区别,这是因为就技能而言,中职属于经验层面的,解决“怎么做”,而高职则是策略层面的,体现“怎么做得更好”,技能层次也高一些,如中职为中级即四级,则高职为(准)高级即三级。这些已在相关论文中做过讨论^[7]。专业名称,中职一般为“制作”,高职一般为“工艺”,则体现高层次。

3 目前餐饮类专业体系需进一步明晰的问题

3.1 专业目录:科学性与现实性

专业设置是专业建设的基础与前提,是在职业划分的基础之上的,应有权权威性、科学性与规范性,能够不断地适应发展变化的灵活性。其专业名称是对餐饮业职业客观实际的科学描述,科学地反映专业的内涵是设置专业名称的基本原则,如中职“中餐烹饪”“西餐烹饪”,其专业技能方向分别为“中餐烹调”“中式面点制作”与“西餐烹调”“西式面点制作”,这是教育部中职专业目录明确指出的,也符合科学性和规范性原则。随着

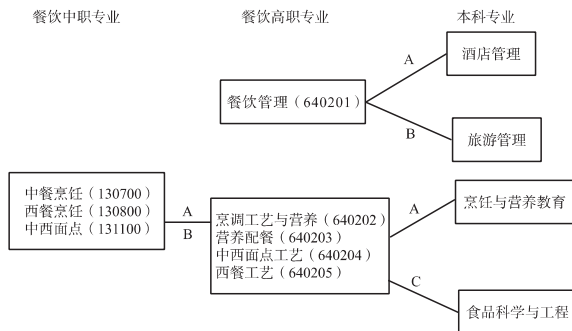
社会的发展,中西面点制作的人才需求在不断增加。2019年教育部设置了“中西面点(131100)”专业,这样从科学性和规范性原则上等于将“中餐烹饪”“西餐烹饪”两个专业中的专业技能方向“中式面点制作”“西式面点制作”,单独设置了“中西面点”专业。基于此,从理论上“中餐烹饪”“西餐烹饪”分别只有一个专业技能方向“中餐烹调”“西餐烹调”,如此,这两个专业名称可以理解为“中餐烹调”“西餐烹调”。

另一方面,我国经济社会发展区域不平衡的特点,导致餐饮人才市场存在区域上的差异性。部分学校和地区,并没有进行中西面点人才培养,如果将专业划分过细,则在某时又有该专业人才需求,那么在“中餐烹调”“西餐烹调”专业目录下培养中西面点人才就显得不够科学,因此在“中餐烹饪”“西餐烹饪”目录下可以宽口径培养人才,故将“中餐烹饪”“西餐烹饪”“中西面点”并列起来,在理论上显得不科学、不规范,但在现实中具有实用性。

同理,在高职专业目录中“烹调工艺与营养”“烹饪工艺与营养”“中式烹调工艺”等专业名称,“中式烹调工艺”是科学的选项,因为与“西式烹调工艺”相对应,同属一个范畴。这里“烹调(烹饪)工艺与营养”中没有提“营养”二字,是因为“营养”二字是设置该专业时为了提升民众对该专业的认知度,一直有“营养”二字,并不是揭示该专业的内涵,但从现实性上可以继续保留。还有,营养配餐是国家已经设定的职业,笔者也曾经探讨过^[8]。“西式烹饪工艺”“西式烹调工艺”两者相比,后者亦是科学选项,前者现实性道理亦然。

3.2 层次衔接:科学性与有效性

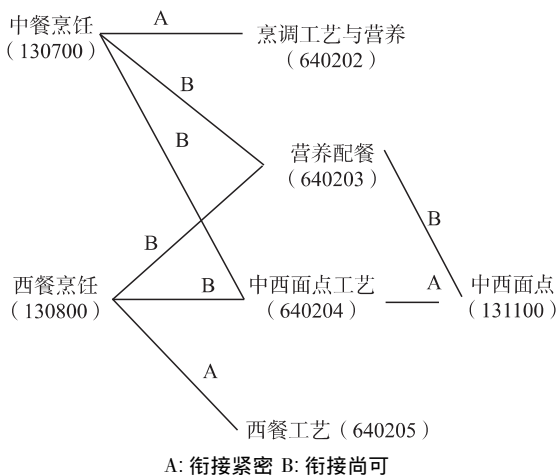
关于构建起纵向贯通、横向融通的现代餐饮职业教育体系,笔者在拙文《我国现代烹饪教育体系的构建》^[9]中做了一些探讨。在纵向贯通的宏观层面,巩固餐饮中职教育的基础地位,强化餐饮高职教育的主体地位,稳步推进本科层次餐饮职业教育试点。在纵向贯通的微观层面,打破餐饮中职教育、高职教育的“天花板”,按照餐饮中职、高职专业目录所显示的“继续学习专业举例”,一体化设计中职、高职、本科三个层次专业的衔接,明确继续学习的专业方向,见图1。



A: 衔接紧密 B: 衔接尚可 C: 衔接牵强

图1 餐饮专业中职、高职与本科一体化衔接示意图

图1的专业衔接是餐饮中职、高职专业目录所显示的,其中衔接程度是笔者加上的,A代表衔接较好,B代表衔接尚可,C代表衔接牵强。这是总体上、客观上的衔接。而餐饮中职专业与高职专业更具体的衔接如图2所示。



A: 衔接紧密 B: 衔接尚可

图2 餐饮专业中职、高职部分专业细化衔接

图2显示,中职中餐烹饪(130700)的中餐烹调专业技能方向能与高职烹调工艺与营养(640202)有效衔接,其中式面点制作专业技能方向能与中西面点(640204)专业中的中式面点工艺相衔接,而且与营养配餐(640203)相衔接。中职西餐烹饪(130800)中的西餐烹调专业技能方向与高职西餐工艺(640205)有效衔接,与其中西式面点制作专业技能方向、中西面点工艺(640204)专业中的西式面点工艺相衔接,而且与营养配餐(640203)专业相衔接。中职中西面点(131100)专业与高职中西面点工艺(640204)专业有所衔接,且与营养配餐(640202)相衔接。

再看餐饮中职、高职两个专业目录(表2、表3),与本科衔接专业有酒店管理、旅游管理、烹饪与营养教育、食品科学与工程等。这里引用课程分析的方法来讨论其衔接是否科学合理,主要原因在于职业教育的专业培养目标是通过课程来

实现的,不同专业的培养目标可由不同的一组相关课程来实现。由各专业课程综合分析归纳专业课程群,再看餐饮专业与高职、本科专业衔接的状况。

现在我们将高职餐饮管理与本科的酒店管理、旅游管理的主要专业课程列于表5。

表5 高职餐饮管理专业^[10]与本科酒店管理^[11]、旅游管理专业^[11]主要专业课程比较

专业	主要专业课程
高职 餐饮管理 (640201)	专业基础课程:一般设置6~8门,包括中国饮食文化、烹饪概论、烹饪原料、烹饪美学、食品营养与配餐、食品卫生安全、餐饮服务心理、客户服务与管理等 专业核心课程:一般设置6~8门,包括餐厅服务与实训、烹调工艺与实训、餐饮企业运行管理、宴会设计与管理、餐饮市场营销与实训、餐饮企业会计与财务管理等 专业拓展课程:博雅课程、才艺训练、专业应用文写作、茶饮制作、茶艺技能、插花技艺、香氛技能、咖啡文化与制作、食品雕刻、鸡尾酒调制、日韩料理、西式菜点制作、品牌推广与管理、网络餐饮营销、现代餐饮企业设施操作及维护、餐饮店长实务、餐饮连锁运营与管理等
本科 酒店管理 (120902)	核心课程:微观经济学、宏观经济学、会计学、管理学原理、财务管理、统计学、经济法、酒店业通论、酒店品牌管理、酒店服务管理、酒店市场营销、酒店人力资源管理、前厅与客房管理、餐饮管理、酒店商务英语、旅游消费行为学等 主要实践环节:酒店管理软件实训、酒店专业综合实践、酒店业人力资源调查、酒店业热点问题调查、科研与生产实践、创新实践、创业实践、毕业实习与毕业论文等
本科 旅游管理 (120901K)	主要课程:管理学原理、微观经济学、宏观经济学、统计学、会计学、财务管理、旅游学概论、旅游经济学、旅游规划与开发、旅游消费行为学、旅行社经营与管理、饭店管理学、旅游业信息系统、旅游法规、导游实务等 主要实践环节:旅游景区调查与规划实践、旅游管理信息化软件实践、创新创业实践、旅游企业基层岗位技能实践、旅游企业管理岗位实践、毕业实习与毕业论文

表5显示,高职餐饮管理专业与本科酒店管理专业衔接较紧密,与旅游管理专业相距较远。

烹饪与营养教育、食品科学与工程的主要专业课程列于表6。

高职烹调工艺与营养、西餐工艺与本科的烹

表6 烹调工艺与营养^[10]、西餐工艺^[10]和烹饪与营养教育^[11]、食品科学与工程专业^[12]主要课程比较

专业	主要专业课程
高职 烹调工艺与营养 (6402002)	专业基础课程:一般设置6~8门,包括烹饪原料、烹饪学导论、饮食文化、烹饪化学、烹饪美学、饮食心理、餐饮成本控制等 专业核心课程:一般设置6~8门,包括食品营养与配餐、餐饮食品安全、中式烹调工艺、中式面点工艺、宴会设计与实践、餐饮企业运行管理等 专业拓展课程:博雅课程、地方风味名菜制作、西式烹调工艺、西式面点工艺、食品雕刻与菜品装饰、餐饮服务技能实训、茶艺赏析与茶饮制作、现代快餐、菜点创新设计、餐饮创业策划与实训等
高职 西餐工艺 (640205)	专业基础课程:一般设置6~8门,包括西方饮食文化、烹饪学导论、西餐烹饪原料、食品营养、餐饮食品安全、烹饪英语、西方烹饪美学、西餐服务等 专业核心课程:一般设置6~8门,包括西餐工艺、色拉与开胃菜制作、西点工艺、中式烹调工艺、餐饮企业运行管理、西式宴会设计等 专业拓展课程:博雅课程、日韩料理、东南亚料理、酒吧运行、创新西餐、咖啡文化与制作、糖艺制作、鸡尾酒调制、餐饮市场营销、物流基础、电子商务,以及与餐饮有关的法律法规
本科 烹饪与营养教育 (082708T)	主要课程:烹饪原料学、烹饪工艺学、中国饮食文化、饮食营养学、烹饪化学、食品分析、食品感官评价、烹饪教学法、职业教育学、现代教育技术、餐饮成本管理、餐厨设计等 主要实践环节:餐饮企业岗位综合实践、专业教学综合实践、营养配餐软件应用实践、营养餐设计综合实验、创新菜点设计综合实验、创业产品开发综合实验、毕业实习与毕业论文等
本科 食品科学与工程 (082701)	主要课程:食品生物化学、微生物学、食品化学、食品工程原理、食品工艺学、食品工厂机械与设备、食品工厂设计、食品营养学、营养与卫生学、食品安全学、食品分析、食品分析实验、食品工艺学实验等 主要实践环节:食品化学等基础学科课程实验、食品工程原理课程设计、生产实习与专业综合实践、工程实训等、毕业设计与论文等

表6显示,高职烹调工艺与营养、西餐工艺专业与本科烹饪与营养教育衔接较紧密,与食品科学与工程专业相距较远。

在目前餐饮类专业体系中,尚没有本科层次的烹饪职业技术教育,只有职业技术师范教育——烹饪与营养教育专业,高职餐饮类(烹饪)专业能较紧密地衔接。“职教20条”明确提出的“原则上每5年修订一次职业院校专业目录,学校依据目录灵活自主进行专业的设置,每年可以调

整一次专业”^[8]。这不仅在国家宏观层面为专业目录调整提出了方向性纲领,而且在院校微观层面给予了自主的可操作措施。2020年4月,餐饮类烹饪本科层次职业教育响应国家教育部的号召已经立项申报试点专业。教育部等九部委印发的《职业教育提质培优行动计划(2020—2023年)》^[13]中明确提出“修(制)订衔接贯通、全面覆盖的中等、专科、本科职业教育专业目录及专业设置管理办法”。伴随着职业教育大发展、餐饮类

(烹饪)本科层次办学必然随之发展,现代餐饮(烹饪)职业教育体系将不断构建完善起来。

4 结语

专业—产业、课程—职业、教学—生产“三对接”是构建纵向贯通、横向融通的中国现代职业教育体系的核心内容,餐饮类专业体系要以行业为立足点,分析职业以及对接好专业。专业

体系与职业体系对接是动态的,新经济、新技术、新职业、新业态、新模式、新职业场景对专业体系都导致专业体系发生新的变化,特别关注传统餐饮产业升级与新型餐饮产业如机器人餐厅等给专业设置的影响,餐饮院校要结合区域经济发展,实事求是,宽窄结合,适时调整专业方向(专门化),以适应餐饮产业市场对人才的需求。

参考文献:

- [1]国务院.关于印发国家职业教育改革实施方案的通知[EB/OL].(2019-01-24)[2019-02-13].http://www.gov.cn/zhengce/content/2019-02/13/content_5365341.htm?trs=1.
- [2]中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局.中国国家标准化管理委员会.国民经济行业分类:GB/T 4754—2017[S].北京:中国标准出版社,2017.
- [3]国家职业分类大典修订工作委员会.中华人民共和国职业分类大典[M].北京:中国劳动社会保障出版社,2015.
- [4]教育部职业教育与成人教育司.中等职业学校专业目录及专业简介(2010修订版)[EB/OL].(2019-06-18)[2021-01-20].http://www.moe.gov.cn/s78/A07/zcs_ztzt/2017_zt06/17zt06_bznr/bznr_zdzyxxztml/.
- [5]教育部职业教育与成人教育司.普通高等学校高等职业教育(专科)专业目录及专业简介[EB/OL].(2019-10-18)[2021-01-20].http://www.moe.gov.cn/s78/A07/zcs_ztzt/2017_zt06/17zt06_bznr/bznr_zdzyxxztml/.
- [6]姜大源.职业教育学研究新论[M].北京:教育科学出版社,2007.
- [7]杨铭铎.不同层次烹饪专业培养目标分析[J].美食研究,2017(1):35-39.
- [8]杨铭铎.对烹饪专业属性与专业名称的认识与再认识[J].四川旅游学院学报,2016(6):1-4.
- [9]杨铭铎.我国现代烹饪教育体系的构建[J].中国职业技术教育,2017(33):65-71.
- [10]教育部职业教育与成人教育司.高等职业学校餐饮类专业教学标准[EB/OL].(2019-07-30)[2021-01-20].http://www.moe.gov.cn/s78/A07/zcs_ztzt/2017_zt06/17zt06_bznr/bznr_gzjxbz/gzjxbz_lydl/lydl_cyl/201907/P020190730534739495830.pdf.
- [11]哈尔滨商业大学.哈尔滨商业大学本科人才培养方案[Z].2019.
- [12]教育部高等学校教学指导委员会.普通高等学校本科专业类教学质量国家标准.食品科学与工程类教学质量国家标准(食品科学与工程类专业)[M].北京:高等教育出版社,2018.
- [13]教育部.教育部等九部门关于印发《职业教育提质培优行动计划(2020—2023年)》的通知:教职成[2020]7号[A].2020.

Discrimination on Specialty Setting of Catering Vocational Education Based on Docking with Catering Professional Posts

YANG Mingduo CHEN Jian

(Shunde Polytechnic, Shunde 528300, Guangdong, China)

Abstract: Catering vocational education is expected to provide high-quality talents for the catering industry, and its specialty setting should be adjusted to catering professional positions. The article analyzes the specialty setting scope of the catering profession based on the docking analysis of the catering industry occupation and the existing secondary and higher vocational specialty catalogs under the framework of the catering industry in the national economy classification. It also examines the scientificness and practicality of the professional connotation and the current status of specialty setting, and inquires into the effectiveness of the connection between secondary vocational, higher vocational, and undergraduate majors. With these efforts made, it aims to provide a basis for setting majors scientifically and improving the level and efficiency of catering colleges, as well as the effective connection of secondary vocational, higher vocational, and undergraduate majors, aiming to provide a basis for scientifically setting majors and improving the level and efficiency of catering colleges.

Key Words: catering professional positions; catering vocational education; specialty setting