

2021年广州市旅游商务职业学校招生计划表

专业(方向)名称	专业代码	招生人数	班数	收费标准(元/学期)	备注
高星级酒店运营与管理	740104	60	2	1391	学制三年,广东省重点专业
高星级酒店运营与管理(英语特色班)		30	1	1391	学制三年,广东省重点专业
高星级酒店运营与管理(三二分段中高职贯通班)		50	1	1391	学制五年
高星级酒店运营与管理(白天鹅宾馆管理培训生专班)		30	1	1391	学制三年,广东省重点专业
高星级酒店运营与管理(西式饮品运营与管理方向)		40	1	1391	学制三年,广东省重点专业
高星级酒店运营与管理(国际邮轮服务方向)		30	1	1391	学制三年,广东省重点专业
茶艺与茶营销(三二分段中高职贯通班)	740105	25	1	1586	学制五年
茶艺与茶营销(乡村振兴茶艺校企合作定制班)		30	1	1586	学制三年
茶艺与茶营销(茶艺师定制班)		40	1	1586	学制三年
茶艺与茶营销(茶业营销定制班)		40	1	1586	学制三年
旅游服务与管理	740101	60	2	1391	学制三年,广东省重点专业
旅游服务与管理(三二分段中高职贯通班)		30	1	1391	学制五年
会展服务与管理	740106	40	1	1391	学制三年
会展服务与管理(体育高考班)		25	1	1391	学制三年
会展服务与管理(艺术高考班)		25	1	1391	学制三年
中餐烹饪(粤菜师傅冲本班)	740201	40	1	1586	学制三年,广东省重点专业
中餐烹饪(粤菜师傅班)		30	1	1586	学制三年,广东省重点专业
中餐烹饪(粤菜师傅班[李锦记希望厨师班])		30	1	1586	学制三年,广东省重点专业
中餐烹饪(粤菜烹饪)		30	1	1586	学制三年,广东省重点专业
中餐烹饪(三二分段中高职贯通班)		40	1	1586	学制五年
中西面点(中式点心方向)		740203	30	1	1586
西餐烹饪	740202	60	2	1586	学制三年
西餐烹饪(三二分段中高职贯通班)		40	1	1586	学制五年
西餐烹饪(烘焙技术与高级饼店管理方向)		35	1	1586	学制三年
商务英语	770201	60	2	1391	学制三年,广东省重点专业
商务英语(涉外商务管理方向班)		35	1	1391	学制三年,广东省重点专业
商务英语(三二分段中高职贯通班)		50	1	1391	学制五年
商务法语	770206	35	1	1391	学制三年
商务德语(三二分段中高职贯通班)	770203	35	1	1391	学制五年
商务日语(三二分段中高职贯通班)	770202	30	1	1391	学制五年
会计事务(国际财务方向班)	730301	30	1	1391	学制三年,广东省重点专业
会计事务(三二分段中高职贯通班)		50	1	1391	学制五年
金融事务(三二分段中高职贯通班)	730201	50	1	1391	学制五年
国际商务	730501	40	1	1391	学制三年
国际商务(三二分段中高职贯通班)		40	1	1391	学制五年
电子商务	730701	70	1	1586	学制三年
电子商务(人工智能商业应用与服务方向)		30	1	1586	学制三年
电子商务(电子竞技运动与管理方向)		30	1	1586	学制三年
美发与形象设计	750110	30	1	1586	学制三年
美发与形象设计(三二分段中高职贯通班)		30	1	1586	学制五年
西餐烹饪(面点烘焙)(启能班)	740202	10	1	国家减免	学制三年,前进校区教学
合计		1545	45		

说明:

- 2021年三二分段中高职贯通班计划招生12个班470人,高职学段教学点以省教育厅批复为准。
- 收费标准为1586(元/学期)的专业是经广州市物价局核准的高耗值专业。
- 从充分就业角度出发,请肝功能检查不正常的考生谨慎报考高星级酒店运营与管理专业、茶艺与茶营销专业、旅游服务与管理专业、中餐烹饪专业、中西面点专业、西餐烹饪专业。
- 白天鹅宾馆管理培训生专班:**白天鹅宾馆管理培训生专班是与白天鹅宾馆校企合作,定向为白天鹅宾馆培养梯队管理人才的酒店管理班。采取“招生、招工同步”,校企“双导师”制。实行3+2人才培养模式,与白天鹅宾馆和高职院校“三元融合”,分段共同培养。中职学制3年。其中2年在校学习,0.5年在企业学习,0.5年顶岗实习。高职学制2年。1年在高职院校学习,1年在企业实习实践。
- 乡村振兴茶艺定制班:**乡村振兴茶艺定制班是与海伦堡集团校企合作,面向连南地区定向招生。由海伦堡集团提供资助每位学生每月500元生活费,每年按12个月计。招收有志于传承中华传统茶艺文化、从事茶艺、茶营销、茶加工工作,助力其成为传承中华传统茶文化、振兴乡村经济的茶文化传承人,为中华传统茶文化的发展贡献力量。
- 茶艺师定制班:**茶艺师定制班是与广州市大茶园茶业有限公司合作的校企合作,定向为广州市大茶园茶业有限公司培养企业人才的现代学徒制班。采取“招生、招工同步”,校企“双导师”制,校企共同培养。实行3+2人才培养模式。中职学制3年。其中2年在校学习,0.5年在企业学习,0.5年顶岗实习。高职学制2年。1年在高职院校学习,1年在企业实习实践。
- 茶业营销定制班:**茶业营销定制班是与八马茶业有限公司合作的校企合作,定向为八马茶业培养企业人才的现代学徒制班。采取“招生、招工同步”,校企“双导师”制,校企共同培养。实行3+2人才培养模式。中职学制3年。其中2年在校学习,0.5年在企业学习,0.5年顶岗实习。高职学制2年。1年在高职院校学习,1年在企业实习实践。
- 粤菜师傅班(李锦记希望厨师班):**粤菜师傅班(李锦记希望厨师班)是李锦记资助有志青年免费学厨圆梦、为中餐业发展培养未来之星的“精准扶贫”公益计划。由李锦记全额提供资助(全额学杂费+生活补助+交通补贴),招收有志于传承粤菜文化、从事中餐烹饪工作、且经济上有困难的青年,助力其成为传承粤菜文化、振兴乡村经济的粤菜传承人,为中餐业的发展贡献力量。
- 中餐烹饪(粤菜师傅冲本班):**中餐烹饪(粤菜师傅冲本班)是针对韩山师范学院和岭南师范学院烹饪专业本科招收中职毕业生的情况,对接本科学术实操考试要求,有针对性增设实训项目课程,开设的中本升学班。
- 西餐烹饪(面点烘焙)(启能班):**西餐烹饪(面点烘焙)(启能班)是面向持有残联核发第二代残疾证的轻度智力障碍(注:证书编号最末两位为54),广州市户籍初中应届毕业生特殊学生,要求具有技能学习能力和生活自理能力,志向学习面点烘焙职业技能。