

2021 级高星级饭店运营与管理专业 (3+2 中高职衔接) 人才培养方案

参赛组别：中职专业技能课程二组

专业类别：旅游服务类

专业名称：高星级饭店运营与管理

专业代码：中职：高星级饭店运营与管理（740104）

适用班级：2021 级高星级饭店运营与管理（3+2）班

编制日期：2021 年 1 月

修订日期：2022 年 7 月

2021 级人才培养方案制订与审核表

专业名称	专业（中职）：高星级酒店运营与管理
专业代码	专业代码（中职）：740104
专业负责人	方案具有可操作性，可以实施 签名 [] 2021 年 1 月 5 日
专业建设委员会	方案具有可操作性，可以实施 签名 [] 2021 年 1 月 5 日
培养方案论证会	方案具有可操作性，可以实施 签名 [] 2021 年 1 月 5 日
学术委员会	方案具有可操作性，可以实施 签名 [] 2021 年 1 月 5 日
校党委会	方案具有可操作性，可以实施 签名 [] 2021 年 1 月 5 日
备注	

2021级人才培养方案专业（群）教学指导委员会论证表

序号	姓名	所在单位	职务	分工	备注
1	侯光	██████████	校长	审核	
2	邢连欣	██████████	副书记	审核	
3	王彩娥	██████████	教学副校长	审核	
4	王芊	██████████	教务主任	审核	
5	李颖超	██████████	财会经济系主任	审核	
6	丛秀云	██████████	财会经济系书记	审核	
7	陈蔚	██████████	财会经济系书记	审核	
8	徐东升	██████████	酒店教研室主任	审核	
9	李岚	██████████酒店	人力资源总监	指导与审核	
10	唐艳	██████████酒店	人力资源总监	指导与审核	
11	王志军	██████████酒店	行政总厨	指导与审核	
12	钟宇	██████████酒店	人力资源部副经理	指导与审核	
13	邵颖佳	██████████酒店	人力资源部副经理	指导与审核	
14	许宁	██████████酒店	宴会总监	指导与审核	
15	刘新云	██████████餐饮	人力资源部经理	指导与审核	
16	邢策	██████████酒店	客房部经理	指导与审核	
17	刘娟	██████████饭店	培训部主管	指导与审核	
18	冯宁	██████████酒店	前厅部总监	指导与审核	
19	费朋	██████████大酒店	西餐厅经理	指导与审核	
20	王红艳	██████████酒店	客房部经理	指导与审核	
21	徐海燕	玉██████████店管理集团	培训部经理	指导与审核	
22	贾雪岩	██████████酒店	人力资源部经理	指导与审核	
23	杨艺	██████████酒店	人力资源部经理	指导与审核	
24	崔美霞	██████████酒店	人力资源部经理	指导与审核	

目 录

一、	专业名称及代码.....	6
二、	入学要求.....	6
三、	修业年限.....	6
四、	职业面向.....	6
五、	培养目标与培养规格.....	7
	（一）培养目标.....	7
	（二）培养规格.....	7
六、	培养模式.....	8
七、	课程设置及要求.....	9
	（一）课程体系.....	9
	（二）课程设置.....	10
八、	教学进程总体安排.....	11
九、	实施保障.....	15
	（一）师资队伍.....	15
	（二）教学设施.....	16
	（三）教学资源.....	18
	（四）教学方法改革.....	18
	（五）教学评价改革.....	19
	（六）质量诊断与改进.....	20
十、	毕业要求.....	20
十一、	附录.....	20
	附录 1 公共基础必修课课程描述一览表.....	20
	附录 2 专业基础课课程描述一览表.....	32

附录 3 专业核心课课程描述一览表.....	34
附录 4 专业或专业（群）选修课程描述一览表.....	37
附录 5 综合应用课程描述一览表.....	39
附录 6 教学进程表.....	40
附录 7 教学计划调整申请表.....	45

2021 级高星级饭店运营与管理专业（3+2）人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称（专业代码）

中职：高星级饭店运营与管理（740104）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

三年

四、职业面向

（一）职业岗位

所属专业大类 (代码) 中	所属专业类 (代码) 高	对应行业 (代码)	主要职业类别	主要岗位(群) 或技术领域
740104	540106	7401	前厅服务员 (4-03-01-01) 餐饮或宴会服务 (4-03-02-05) 茶艺师(4-03-02-07) 咖啡师(4-03-02-08) 调酒师(4-03-02-09) 其他饭店服务人员 (销售人员、招聘专员等) 4-04-01-99	前厅部岗位群、餐饮部(含宴会、会议) 岗位群、人力资源部岗位、销售部岗位等。

（二）职业资格证书/职业技能等级证书/行业企业证书

序号	证书名称(必选/限选)	颁发单位	建议等级
1	普通话等级证书	国家语言文字工作委 国家语言文字工作委员	初级
2	计算机等级证书	教育部考试中心	初级
3	1+X餐厅数字服务与管理 职业技能等级证书	旅游集团有限责任公司	初级

4	调酒师资格证书	人力资源与社会保障部	初级
---	---------	------------	----

五、培养目标与培养规格

(一)培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握本专业知识和技术技能，面向现代酒店、餐饮行业的运营与管理职业群，能够从事酒店前厅、房务、餐饮、销售、会展等部门的服务与管理工作的的高素质劳动者和技术技能人才。步入高职后，能够从事相关的运营与管理工作的复合型人才。

(二)培养规格

本专业坚持以立德树人为本，强化课程思政，全员全过程全方位“三全育人”目标，依据党和国家对职业院校学生的综合素质要求、调研报告中典型工作任务分析结果，关注酒店岗位（群）数字化升级新要求，深度开展校企合作，全面深化“三教”改革，形成具有专业特色的人才培养模式，取得1+X餐厅数字服务与管理职业技能等级证书等，达到毕业要求，取得学历证书。既有较强的酒店专业能力，又有丰富的管理与运营能力。

1. 素质

- (1) 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；
- (2) 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识；
- (3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维；
- (4) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，较强的集体意识和团队合作精神；
- (5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和1-2项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯；
- (6) 具有一定的审美和人文素养，能够形成1-2项艺术特长或爱好；
- (7) 践行劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代精神，热爱劳动人民、珍惜劳动成果、树立劳动观念、积极投身劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养、劳动技能。

以下为本专业的的基本素养要求。

- (8) 养成遵守酒店行业职业操守的习惯，能够掌握行业标准，培养爱岗敬业的优良传统。

2. 知识

- (1) 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；
- (2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识；
- (3) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的职业素养、公共艺术、数学等文化基础知识
- (4) 了解主要客源国民风民俗、宗教、历史文化,跨文化交际的基本知识；
- (5) 熟知酒店部门设置和主要部门的运作流程；
- (6) 掌握酒店前厅部、餐饮部、厨房、饼房、大堂吧、咖啡厅、宴会、健身房、客房等主要部门服务与管理的基础知识；
- (7) 掌握计算机操作和智慧酒店管理软件的基本知识；
- (8) 掌握人际沟通、酒店服务心理、销售技巧等相关知识。

3. 能力

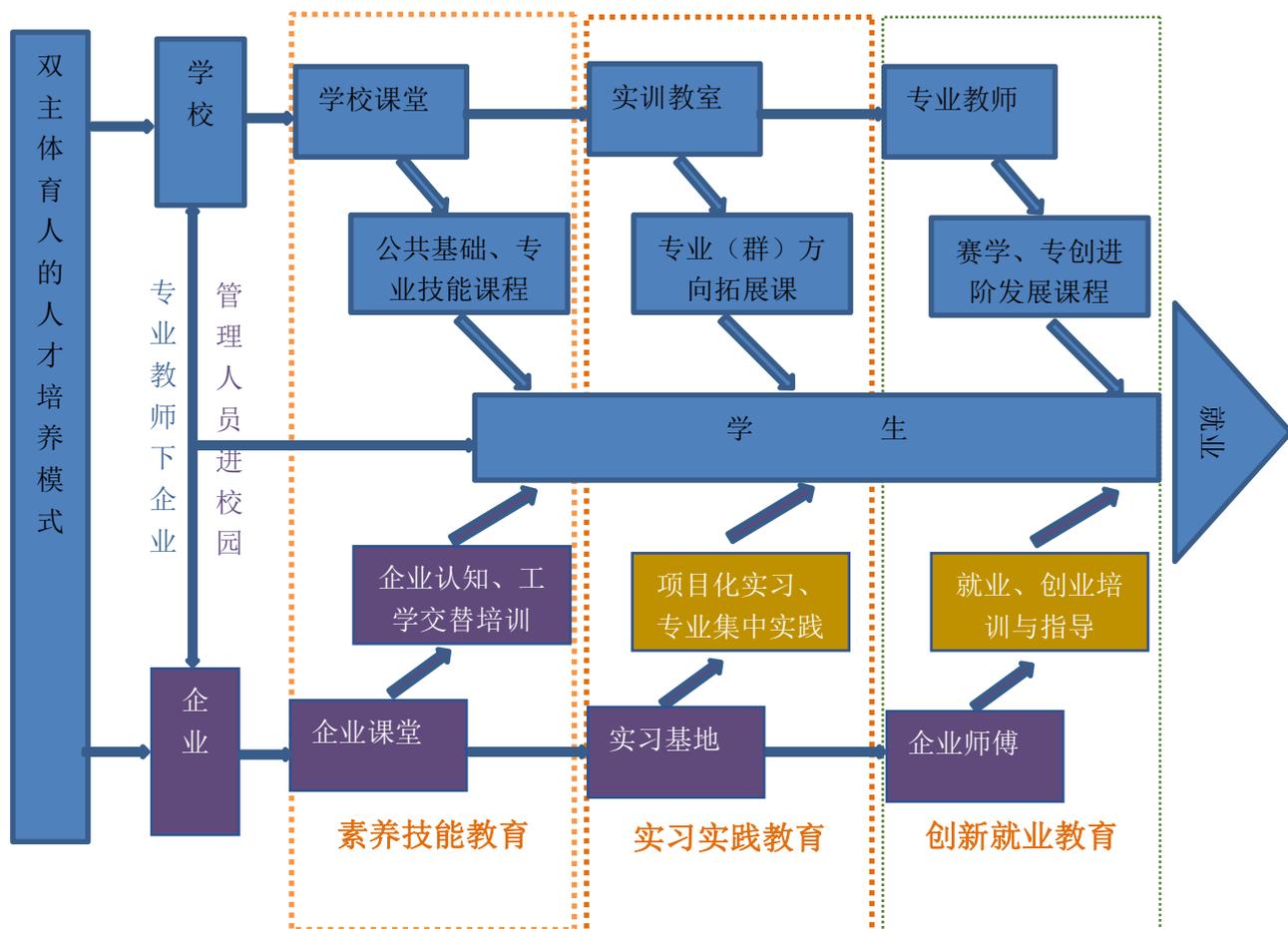
- (1) 口语和书面表达能力，解决实际问题的能力，终身学习能力，具有适应产业数字化发展需求的基本数字技能，信息技术应用能力，独立思考、逻辑推理、信息加工能力等。
- (2) 具备前厅接待、礼宾服务、中西餐宴会、中西餐零点、调酒技艺（调酒服务、咖啡服务、茶艺服务）、中西餐自助、西餐厨房工作、饼房工作、总机服务、客房服务、健身房服务等基本能力并完成相关岗位工作；
- (3) 熟练运用英语进行接待服务；
- (4) 能够敏锐观察及预见宾客需求，与宾客进行有效沟通，满足客人需求；
- (5) 能够进行酒店产品推介与销售，为酒店的经济效益做出贡献；
- (6) 具有较强跨文化交际能力、应变能力和合作能力；
- (7) 具备智慧酒店管理软件基本功能的应用技巧；
- (8) 具备较强的服务意识，宾客至上意识；
- (9) 具备数字化酒店相关工作的管理能力，通过一定时间的实习、实践，能够承担酒店各岗位的管理工作。

六、培养模式

双主体育人的人才培养模式。基于酒店企业高素质应用型技术技能人才需求和岗位标准，以就业为导向，实施工学结合的双主体、双课堂、双导师的人才培养模式。以学校课堂和企业课堂共同承担学生素养技能教育、学校实训室和企业实习基地共同培养学生实习实践能力、学校扬长补短课程和企业培训课程共培育学生创新创业和就业竞争力。项目化实习与工学交替的实践培养模式。依托国家重大会议服

务项目，在企业真实环境对学生进行思想政治教育、专业技能与能力教育、劳动教育等。通过酒店企业实践教学，以工学交替的方式，让学生进行不断浸入式教育，再通过顶岗实习强化工作能力，培养学生良好的就业竞争力。赛学结合、专创融合的技能培养模式，培养学生的技能创新能力与大国工匠精神，实现“赛创育人”。

七、课程设置及要求

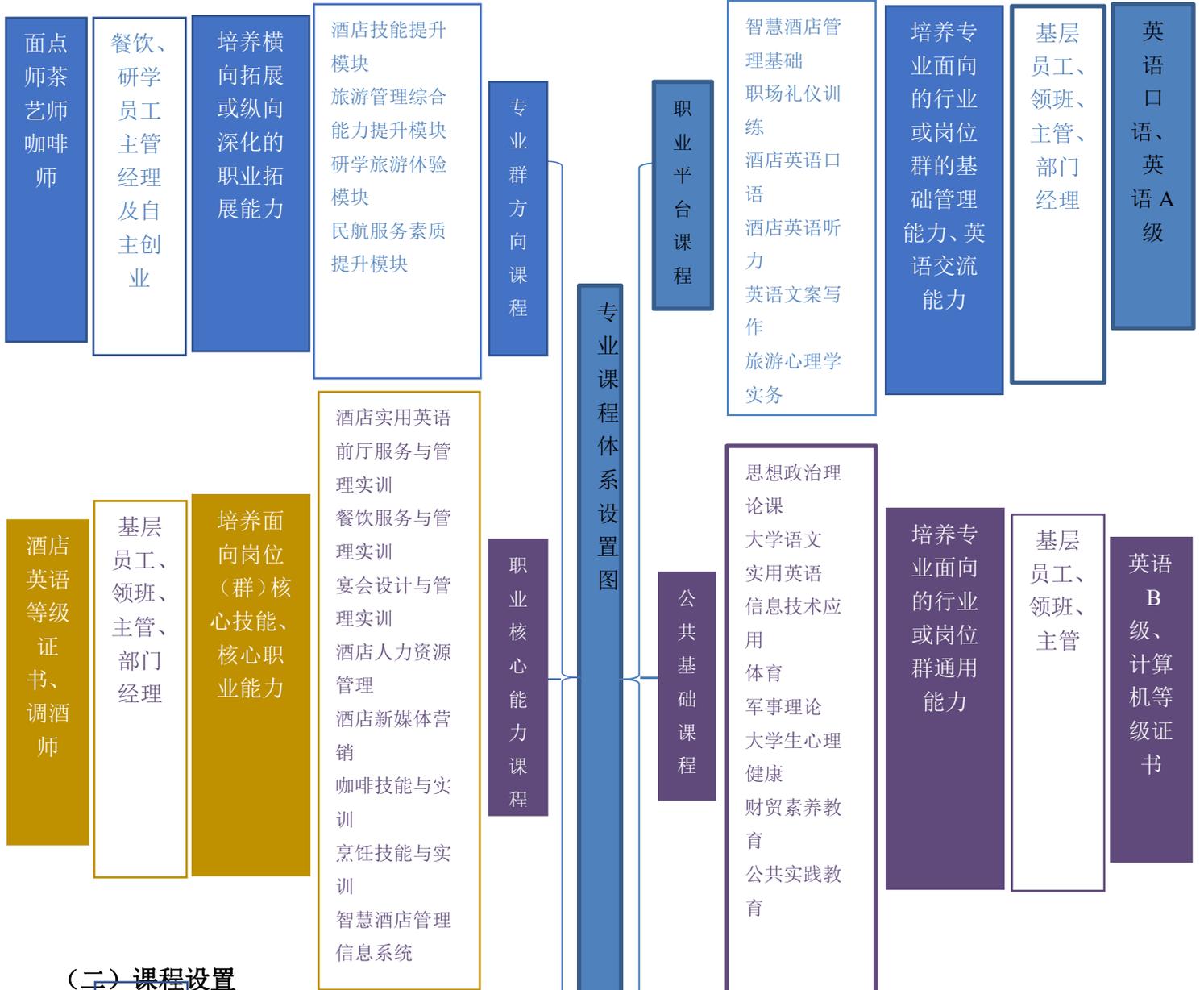


融入思想政治教育要求，将立德树人融入课程目标和主要内容，贯彻到思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育等环节。实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。

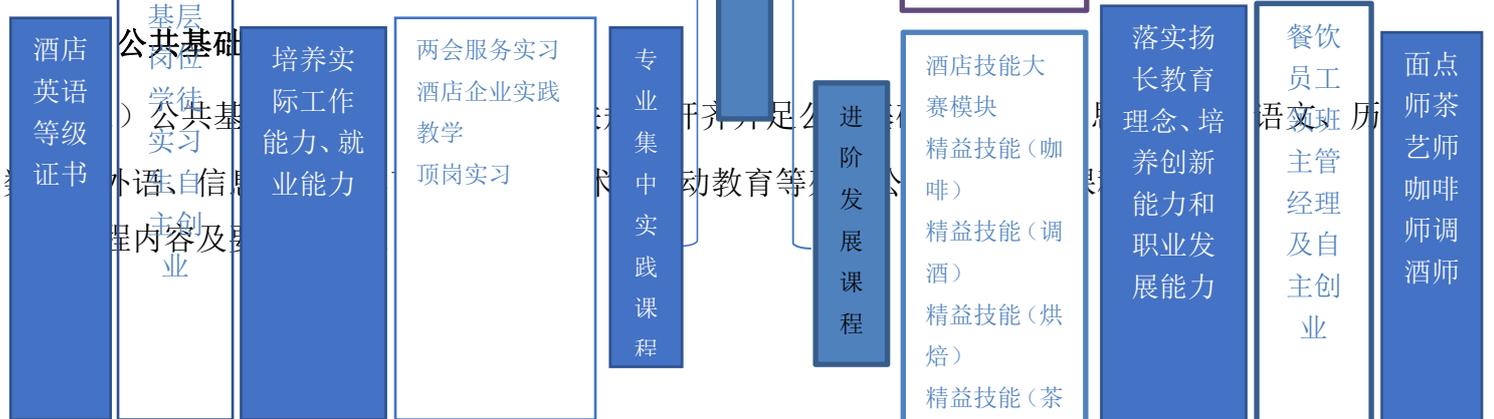
(一) 课程体系

1. 高星级饭店运营与管理专业（群）课程设置基础框架图表如下：

课程设置基础框架	
专业基础课	专业核心课 (6-8门)
智慧酒店管理 认识国际接待业 职业礼仪与沟通技巧 饭店服务英语 酒店心理学(客户关系) 职场礼仪训练 主题酒店服务心理学 英语文案写作 英语口语(一)(二) 店英语听力(一)(二) 餐厅教学服务与管理 食品制作 前厅教学服务与管理 房务教学服务与管理 酒店数字化营销 餐饮成本核算与控制 会议策划与服务 店实用英语(一)(二)	鸡尾酒调制与酒吧管理 葡萄酒服务与鉴赏 插花艺术 咖啡吧服务与管理 茶文化茶艺 调酒技能与实践 烘焙技能与实践 中国茶文化与茶艺 世界遗产和文化旅游 旅游新媒体运营与管理 研学旅游实践与管理 酒店信息化应用 宴会设计与管理实训 公共基础课
公共基础课程 思想政治 语文 数学 外语 信息技术 体育与健康 艺术	公共基础限定选修课 职业素养 中华优秀传统文化 历史 ...



(二) 课程设置



(2) 公共基础选修课：包括两部分，一部分由国家根据学生继续学习和个性化发展的需要安排内容，另一部分由各学校根据自身办学条件、办学特色、学生多样化需求以及当地经济社会发展的需要设置。包括各种校本课程等。

课程内容及要求见附录 2。

2. 专业（技能）课程

(1) 专业基础课

专业基础课是为专业核心课程提供理论和技能基础的课程，支撑就业岗位典型职业活动所具备的专业基础而设置的课程。

课程内容及要求见附录 2。

(2) 专业核心课

专业核心课程是由典型职业活动直接转化的课程，包括为完成典型职业活动所必须具备的技术技能而形成的课程。

课程内容及要求见附录 3。

(3) 专业或专业（群）选修课

选修课主要是体现培养规格要求，进行专业横向拓展和纵向深化的课程，主要包括专业或专业（群）选修课。

课程内容及要求见附录 4。

(4) 综合应用课

综合应用课是指完成企业综合的职业活动，拓展就业岗位与能力，运用所学知识、技能为解决企业综合的、真实工作任务而设计的综合实践类课程。

课程内容及要求见附录 5。

八、教学进程总体安排

1. 课程结构比例

序号	课程类别	学时	占总学时比例%
1	公共基础必修课	1440	45.7%
2	公共基础选修课	72	2.3%
3	专业基础课	288	9.1%

4	专业核心课	936	29.5%
5	专业选修课	288	9.1%

2. 教学进程安排表（周）

项目 \ 学期	一	二	三	四	五	六	合计
	课堂教学	18	17	18	18	18	18
军训		2					2
入学教育	1						1
劳动教育	0	1	1	1	1	0	4
毕业教育						1	1
顶岗实习							
机动	1		1	1	1	1	5
合计	20	20	20	20	20	20	120

备注：表格内的数字为教学周数，一周为28学时（顶岗实习按一周30学时计算）；军训、入学教育、劳动教育、毕业教育和机动等，一周计算为1学分。

3. 实践教学安排表

实践学期	实践项目名称	实践项目内容	实践形式	实践地点	实践成果
第1-6学期	酒店培训	企业文化及价值观、酒店（洲际酒店）历史、酒店餐馆、餐厅数字服务与管理培训	酒店3-5天集中培训	瑞吉酒店、丽晶酒店、宝格丽酒店	培训总结、企业培训证书
第1-6学期	《食品制作》	西餐冷热菜及西点制作	实操练习	西餐厨房实训教室	西餐冷热菜、西点、面包、翻糖、糖艺、巧克力作品
第2-6学期	酒店宴会工学交替	宴会摆台、宴会服务	酒店帮宴	酒店、酒店、酒店	完成帮宴活动、活动总结、企业工学交替证书
第6学期	《房务数字服务与管理》	中式铺床技能训练、小整服务、开夜床服务、进出门服务	实操练习	实训客房	掌握铺床技能，获得技能大赛名次，取得课程学分
第5学期	《咖啡吧服务与管理》	咖啡的冲泡、手冲咖啡、咖啡拉花	实操练习	咖啡实训室	掌握手冲咖啡、咖啡拉花技能
第6学期	《茶文化与茶艺》	六大茶类冲泡、三套茶艺表演	实操练习	茶艺室	掌握六大茶叶冲泡

第6学期	《调酒技艺》	鸡尾酒的调制、发酵酒、蒸馏酒、利口酒、鸡尾酒的服务	实操练习	酒吧实训室	掌握鸡尾酒调制技能,掌握各酒水饮料的服务技能,取得课程学分
第3、4学期	《餐厅数字服务与管理》	中西式餐饮摆台、中西式餐厅数字服务与管理	实操练习 企业实践教学	餐厅实训教室 企业实践	掌握中西餐摆台及服务,获得技能大赛名次,取得课程学分
第4、5学期	《前厅数字服务与管理》	门童接待、行李服务、入住接待、结账离店服务	实操练习	模拟前台	掌握前台服务,取得课程学分
第1-6学期	《会计(餐饮成本核算)》	餐饮成本核算	企业实践教学	酒店、酒店、酒店	掌握餐饮成本核算方法,取得课程学分

4. 1+X 证书考取安排

序号	证书名称及等级	拟考学期	转换课程名称	学分银行
1	1+X 餐厅数字服务与管理管理职业技能等级证书	第六学期	餐厅数字服务与管理	
			菜单设计	

1+X技能等级证书即“学历证书+若干职业技能等级证书”制度(简称1+X证书),是《国家职业教育改革实施方案》提出的一项重要改革任务,是职业教育作为一种类型教育的重要特征体现。1+X技能等级证书为落实立德树人根本任务,完善职业教育和培训体系,深化产教融合、校企合作,为畅通复合型技术技能人才成长通道,解决职业教育与经济社会发展不够紧密等问题提供了遵循。北京首旅集团是以旅游商贸服务业及相关产业为核心的战略性投资运营集团,是全国唯一串联“吃、住、行、游、购、娱、文旅、航旅”全旅游要素、“6+2”旅游全产业链布局的大型旅游商贸服务产业集团。

5. 职业素养培养途径和方法

职业素养培养途径		
素养指 (备注一)	途径	
	五个模块 (备注二)	具体活动 (备注三)
技术技能	基础模块	礼训(礼仪教育)、劳动实践、活动与竞赛、评优表彰、社团活动、国际交流
	课程模块	素养课程(统编教材思政课、历史课、校本素养课程)、课堂素养(专业课程、语文、英语、数学)

	专业模块	实习实训、技能训练、资格证书、专业竞赛、创新创业
	岗位模块	顶岗实习、企业实践
	劳动模块	校内实践劳动、劳动技能竞赛
学习能力	基础模块	礼训（礼仪教育）、劳动实践、活动与竞赛、评优表彰、社团活动、国际交流
	课程模块	素养课程（统编教材思政课、历史课、校本素养课程）、课堂素养（专业课程、语文、英语、数学）
	专业模块	实习实训、技能训练、专业竞赛
	岗位模块	顶岗实习、企业实践
	劳动模块	劳动教育专题讲座
问题解决	基础模块	礼训（礼仪教育）、劳动实践、活动与竞赛、评优表彰、社团活动、国际交流
	课程模块	素养课程（统编教材思政课、历史课、校本素养课程）、课堂素养（专业课程、语文、英语、数学）
	专业模块	实习实训、技能训练、专业竞赛、创新创业
	岗位模块	顶岗实习、企业实践
	劳动模块	值周
沟通表达	基础模块	礼训（礼仪教育）、劳动实践、活动与竞赛、评优表彰、社团活动、国际交流
	课程模块	素养课程（统编教材思政课、历史课、校本素养课程）、课堂素养（专业课程、语文、英语、数学）
	专业模块	社会调查、社会公益活动
	岗位模块	顶岗实习、企业实践
	劳动模块	劳动技能竞赛、社会调查
尚劳敬业	基础模块	礼训（礼仪教育）、劳动实践、活动与竞赛、评优表彰、社团活动、国际交流
	课程模块	素养课程（统编教材思政课、历史课、校本素养课程）、课堂素养（专业课程、语文、英语、数学）
	专业模块	实习实训、技能训练、资格证书、专业竞赛、创新创业
	岗位模块	顶岗实习、企业实践
	劳动模块	校内实践劳动
团队合作	基础模块	劳动实践、活动与竞赛、社团活动
	课程模块	课堂素养（专业课程、语文、英语、数学）
	专业模块	实习实训、技能训练专业竞赛、创新创业
	岗位模块	顶岗实习、企业实践
	劳动模块	校内实践劳动、劳动技能竞赛
安全环保	基础模块	劳动实践、活动与竞赛、社团活动
	课程模块	素养课程（统编教材思政课、历史课、校本素养课程）、课堂素养（专业课程、

		语文、英语、数学)
	专业模块	实习实训、技能训练、资格证书、专业竞赛
	岗位模块	顶岗实习、企业实践
	劳动模块	社会公益活动
国际理解	基础模块	礼训（礼仪教育）、活动与竞赛、社团活动、国际交流
	课程模块	素养课程（统编教材思政课、历史课、校本素养课程）、课堂素养（专业课程、语文、英语、数学）
	专业模块	实习实训、技能训练、专业竞赛
	岗位模块	顶岗实习、企业实践
	劳动模块	劳动技能竞赛

6. 教学进程安排表

教学进程安排表见附录 7。

九、实施保障

（一）师资队伍

为保证本专业人才培养目标的实现，须拥有一支具有高尚的师德，扎实的专业基础、一定的企业实践经历、较强的沟通合作能力的师资队伍。师资团队由专业带头人、校内专任教师、骨干教师和企业兼职教师共同组成。专、兼职教师须满足下列任职条件。

1. 队伍结构

本专业学生数与专任教师数比例不高于 20:1，双师型教师不低于专任教师的 80%。专任教师队伍要考虑职称、年龄和学历，形成合理的梯队结构。

2. 专业带头人

（1）具备高尚的师德，扎实的专业基础，丰富的企业实践经历、突出的专业建设成果，较强的组织协调、改革创新、领导、沟通合作与业务指导能力；

（2）近三年来承担过 1 项市级教科研课题或教改项目，有主持业务工作、带领团队集体攻关并获突出成绩的经历；

（3）具有大学本科及以上学历。原则上应具有高级以上专业技术职务。年龄不超过 50 岁。

3. 专任教师

（1）具有教师职业资格证书；

（2）专任教师企业实践每年（自然年）平均不少于一个月（20 个工作日）。

4. 兼职教师

(1) 兼职教师应占专任教师总数的 20%左右。

(2) 具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的酒店专业知识和丰富的实际工作经验，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。

师资队伍构成一览表

教师来源	教师类别	任职资格及要求			承担课程类别	教师数量
		年龄	学历要求	素质、知识、能力要求		
校内专任	专业带头人	37	硕士	了解行业现状和发展趋势，能够进行专业整体规划	管理与运营	1
	专任教师	35	硕士	对自己所任课程的专业技能有所掌握，能够在行业中顶岗工作。	服务类、制作类	4
	骨干教师	35	硕士	能够引领专业发展	管理与运营	2
企业兼职	技术骨干	40	本科	是行业的技术技能手	服务类、制作类	2
	技术专家	40	本科	能够规划专业发展	管理与运营	2

(二) 教学设施

1. 专业教室条件

(1) 能够满足 30 名左右学生理论教学活动的场地面积和基本配置；

(2) 一般配备纳米黑板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施；

(3) 专业教学设备设施

说明：酒店专业教室应满足30名左右学生使用，教室应当有足够的活动面积，应当配备酒店行业配图、文字材料等宣传资料。

2. 校内实训室要求

校内实训室要求一览表

实训室名称	主要实训项目	主要实训工具和设备数量	实训室面积（平方米）	对应的主要课程	社会服务
咖啡实训室	餐厅服务、咖啡制作	2 台冰箱、1 组主吧台、2 组副吧台、咖啡机、1 台磨豆机、1 台热水机、3D 拉花打印	110	咖啡吧服务与管理	对外培训

酒吧实训室	鸡尾酒调制、调酒技艺	2台冰箱、1台展示冰箱、1台刷杯机、2台制冰机	80	酒吧运营、调酒技艺	对外培训
会议室	会议服务	1台电子屏、8张长条桌、22把会议椅、1个演讲台	120	餐厅数字服务与管理	对外培训
茶艺室	茶艺服务	1台消毒柜、1套净水设备、1台平板电视	110		对外培训
西餐厨房	西餐制作	1套一体式西餐炉灶、1台四门冷冻冰箱、3台冷藏平台雪柜、1个万能蒸烤箱、2组高身工作柜、1台展示冰箱、1台刀具消毒柜	78	食品制作	对外培训
烘焙实训室	西点烘焙	1台万能蒸烤箱、1组组合式烤箱、2组大理石工作台柜、1台巧克力工作站	48	食品制作	对外培训
西餐沉浸室实训室	西餐产品品尝与展示	2张桌子、16把椅子、3D大幕、1个味道发生器	40	食品制作	对外培训
客房实训室	客房服务	6张床、6组大衣柜、4张写字桌、8个床头柜、2个鞋柜、1套休闲桌椅	120	房务数字服务与管理	VIP接待

3. 校外实训室要求

校外实训室基本要求一览表

实训室名称	实训室功能	对应的主要专业课程	技能实训(培训)项目
酒店	锻炼学生能够为中外客人提供有效、快速及高质量的食物	《食品制作》、《餐厅数字服务与管理》、《调酒技艺》、《食品营养与卫生》、《饭店服务英语》、《咖啡服务》	实习
酒店	锻炼学生能够为中外客人提供有效、快速及高质量的食物	《食品制作》、《餐厅数字服务与管理》、《调酒技艺》、《食品营养与卫生》、《饭店服务英语》、《咖啡服务》	实习
酒店	锻炼学生能够为中外客人提供有效、快速及高质量的食物	《食品制作》、《餐厅数字服务与管理》、《调酒技艺》、《食品营养与卫生》、《饭店服务英语》、《咖啡服务》	实习
餐饮集团	锻炼学生能够为中外客人提供有效、快速及高质量的食物	《餐厅数字服务与管理》	实习

4. 学生实习基地

具有稳定的校内外实习基地。能够提供餐厅数字服务与管理、酒吧服务员、咖啡师、调酒师、西餐厨师、前厅接待等相关实习岗位，能涵盖当前专业发展的主流技术，能够开展餐厅数字服务与管理技能、咖啡制作、鸡尾酒制作、西餐与西点制作等实习实训教学任务。具备较强的实践指导师资力量，实训设施齐全，实训岗位确定，实训管理及实施规章制度齐全等。

5. 支持信息化教学方面的基本要求

具有全覆盖、低时延的校园高速网络，功能全，应用广的“4A”认证平台，利用智慧校园、纳米黑板、数字化教学资源库、超星平台等信息化条件全面保障线上线下混合式教学的实施。引导鼓励教师开发并利用信息化资源、教学平台，创新教学方法，提升教学效果。酒店专业教师积极利用信息化教学平台，在超星学习通、企业微信、钉钉、腾讯课堂广泛开展线上教学，积极学习学习EV录屏、喀秋莎制作软件、PS等专业软件制作电子教学资源，把教学设计、教案融入到信息资源课程中，制作了100节咖啡制作、调酒技艺、茶艺、西点烘焙信息资源课程。使得学生既可以在课堂上学习，又可以利用线上平台学习和巩固。

（三）教学资源

1. 教材选用要求

（1）坚持正确的政治方向和价值导向；符合党的教育方针，坚持立德树人；体现社会主义核心价值观。

（2）公共基础必修课程教材须在国务院教育行政部门发布的国家规划教材目录中选用；思想政治、语文、历史三科，须使用国家统编教材；

（3）高星级饭店运营与管理专业核心课程教材原则上从国家和省级教育行政部门发布的规划教材目录中选用，国家和省级规划目录中没有的教材，可在职业院校教材信息库选用；专业课教材要注重时效性。

（4）鼓励使用校企合作教材和校本教材；探索使用新型活页式、工作手册式特色教材。

（5）所有教材须经教材委员会审核方可选用。

2. 图书资料配备要求

本专业相关图书文献配备，应能满足人才培养、专业建设、教科研、劳动教育等工作的需要，方便师生查询、借阅，且定期更新。主要包括：《现代智慧酒店管理制度与岗位职责范本大全》、《收益管理 有效实现饭店收入的最大化》饭店经理人、《酒店收益管理研究——客房预订与定价决策》等技术类和案例类图书二十余册，以及《中国酒店》、《中国饭店》、《饭店业》等专业学术期刊。

3. 数字资源配备要求

高星级饭店运营与管理专业开发和配备优质的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、教学动画、工作学习页、网络在线课程等类型及100节咖啡制作、调酒技艺、茶艺、西点烘焙信息资源课程，有效开展多种形式的信息化教学活动，激发学生学习兴趣，提高学习效果。

（四）教学方法改革

本专业以酒店真实工作场景的行动为导向，采用任务导向教学法，组建双师型师资队伍，采用信息

化教学手段，配合超星学习通等资源，设计线上线下混合式教学活动。借助 Fedilo 软件，使用酒店平台等信息化手段，融入教法和学法，改变传统教学模式，以学生为中心，启发、引导、指导学生。

1.推行基于导向教学

借鉴酒店真实工作场景，倡导“在真实的场景中学理论，在理论应用中强实践”的教学理念，开发以职业为导向的专业课程，并结合[]学院国际化酒店专业课程。引入酒店真实的工作情境，锻炼学生技能、掌握技能、提高技能。通过上班式课程将工作任务与知识性学习有机串联，变革学生角色，让学生以“职业人”的身份在企业工作环境中自主工作、独立学习、共同研究。

2.校企深度合作，实现企业实战课堂

在深化上班式课程建设的过程中，进一步延伸引企入校的理念，与企业合作，转换教学场景，构建职业化氛围；转变教师身份，把老师说教变成师傅指导，把专业教师授课，变成校企双师授课；引入酒店经理为学生授课，让学生接受真正的企业文化教育。

公共基础课以学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能定位，专业课坚持校企深度合作，强化理论与实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，提倡项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，运用启发式、探究式、讨论式、参与式教学形式，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学有机结合，优化教学过程，提升学习效率。

（五）教学评价改革

以学生为中心的教学理念，建立过程评价和结果评价相结合，线上线下结合相结合，学生自评、教师评价与企业评价相结合的形式，充分体现多元评价主体。考核多样化，包括线上线下测验、综合实践项目成果、书面报告、课页、作业等，形成了评价主体、评价方式、评价过程的多元化。深入开展校企合作，行业企业教师参与评价，主要评价方式如下。

1、多元化多样化的评价形式

由学生、教师、校内外专家共同实施课堂活动的形成性评价，及作品成果的终结性评价。开展线上线下结合的考试，评价形式多样。由教师及企业教师对工学交替、订单班、现代学徒制等进行多元评价，由校内考评员及评价机构开展从业资格证书和 1+X 证书等考核形式。

2、学生素养护照全过程全方位评价

坚持科学有效，利用人工智能、大数据等现代信息技术，突出过程性评价，探索增值性评价，强化综合性评价，实现学生成长发展的可视化、数据化，发挥了导向、鉴定、诊断、调控和改进作用，激发学生成长内动力，提高德育评价的科学性、客观性和专业性。促进人才培养质量提升，为学生成长成才增值赋能。

3、建立学习成果认定、积累和转换制度

参与国家学分银行和北京市学分银行试点，建立学校联盟之间、合作企业之间学分互认联盟。取得课程对应的职业技能等级证书可申请课程学分认定。

中职课程重基础、强应用、给学生初步职业概念，培养一线操作技能，达到酒店前厅、房务、餐饮、销售、会展等部门基层服务岗位的能力要求。

考核评价过程体现目标管理和过程管理相结合的原则，评价标准重点考核学生是否能够达到培养目标 and 培养规格要求。其中，文化基础课与职业基础课的考核评价以理论测试为主，侧重知识的掌握和运用；职业能力课和财贸素养课程的考核评价以过程评价为主，侧重岗位技能和综合素质的提高，以企业需求为标准。

（六）质量诊断与改进

建立健全校级两级“全员、全过程、全方位”的校内质量监控体系，形成校内外十维度的听评课多元评价体系，建立以教务处和督导室为主导、系部为主体、教研室落实的常态化监控、反馈和改进制度，形成培训、检查、反馈、数据分析、诊断、推送、帮扶的一体化流程，监督教学计划、教学大纲的执行和教学各环节的运转，强化教学过程控制，全面掌握教师教学动态，及时发现和处理教学运行中存在的问题，对全体教师进行教育教学问题诊断和改进帮扶，实现教学质量监控全覆盖。同时引入第三方评价机构，形成在校生质量报告、毕业生质量报告、毕业生质量追踪报告，连续多年高质量完成人才培养质量年报。根据诊断反馈，每年对人才培养方案进行调整。确保人才培养质量贯穿学生入学、在校学习、顶岗实习、毕业追踪的全过程，形成完整的质量保障生态，进而促进人才培养质量螺旋式上升。

十、毕业要求

毕业要求是学生通过规定年限的学习，须修满的专业人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的教学活动，取得餐厅数字服务与管理与管理（1+X）初级证书、调酒师资格证书（初级）。毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。

十一、附录

附录1 公共基础必修课课程描述一览表

序号	课程名称	课程目标	主要内容教学要求	参考学时	考核方式	备注
1	语文	根据教育部关于《中等职业学校语文课程标准》 2020年版和高等职业教	教学内容为基础模块、 职业模块和拓展模块 三个部分，共15个专	216	考试	

		<p>育语文课程的相关要求,根据专业特点,通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动,在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展,自觉弘扬社会主义核心价值观,坚定文化自信,树立正确的人生理想,涵养职业精神,为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑。</p>	<p>题。其中基础模块 8 个专题:语感与语言习得、中外文学作品选读、实用性阅读与交流、古代诗文选读、中国革命传统作品选读、社会主义先进文化作品选读、整本书阅读与研讨、跨媒介阅读与交流。</p> <p>职业模块 4 个专题:劳模精神工匠精神作品研读、职场应用写作与交流、微写作、科普作品选读。</p> <p>拓展模块 3 个专题:思辨性阅读与表达、古代科技著述选读、中外文学作品研读。</p> <p>1. 学生应能根据具体的语言环境,理解语言的表现力,提升感悟语言文字的能力,并能运用口头和书面语言,简明连贯、文明得体地进行表达交流;</p> <p>2. 了解诗歌、散文、小说、剧本等不同体裁的中外优秀文学作品的</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>特点，在感受形象、品味语言、体验情感的过程中，提高语言文化鉴别能力、文学欣赏能力和审美品位，提升人文素养。</p> <p>3. 能体会中华文化的源远流长、博大精深，增进对中华文化思想理念、传统美德、人文精神的认识和理解，抵制文化虚无主义错误观点，提升对中华优秀传统文化的认同感、自豪感，增强文化自信，更好地传承和弘扬中华优秀传统文化。</p> <p>4. 在言语实践中，能运用多种思维方式和选取恰当的思维方法，通过探究语言现象，理清事物之间的内在关系，获得思维能力的发展。</p>			
2	数学	<p>根据教育部关于《普通高中数学课课程标准》（2017年版2020年修订）和普通高等院校数学基础课程相关要求，根据本专业特点，本课程</p>	<p>以学生为本，注重“教”与“学”的互动。</p> <p>1. 通过选用典型例题和生活中的情景进行教学，由教师提出与学生将来专业挂钩的例</p>	180	考试	

		<p>应：了解数学与自然界、数学与人类社会的关系；理解数学的科学价值、文化价值，能够提出问题、分析问题；掌握数学基本思想和方法，提高数学基本素养，会用这些思想和方法解决实际问题；使表达清晰、思考有条理；具有实事求是的态度和科学精神；学会用数学的思考方式解决问题，认识世界。</p>	<p>题，组织学生进行学习和分析，让学生在学习数学的过程中看到数学知识的实用性。</p> <p>2. 提高学生数学核心素养的同时，教师必须重视实践，为学生提供自主发展的时间和空间，积极引导提升职业素养，提高发现问题、分析问题和解决问题的能力，努力提高学生的创新能力和运用数学知识解决实际问题的能力。</p> <p>3. 通过理论讲授、案例导入、实操训练等方法，充分利用信息化教学手段开展理论教学。</p> <p>4. 采取过程化考核+终结性考核各占 50%权重比的形式进行课程考核与评价。在高中阶段设置合格性考试和转段考试，以确保学生能够有坚实的基础和知识能力储备进行下一阶段高等数学的学习。</p>			
--	--	--	--	--	--	--

3	英语	<p>根据教育部关于《普通高中英语课程标准》（2017年版 2020年修订）和普通高等院校大学英语课程的相关要求，根据专业特点，本课程目标如下：</p> <p>1. 语言能力目标：在社会情景中，以听、说、读、写、看等方式理解和表达意义，形成语言艺术和语感；</p> <p>2. 文化意识目标：理解中外文化，认同优秀文化，梳理人类命运共同体意识，坚定文化自信；</p> <p>3. 思维品质目标：提升思维的逻辑性、批判性和创新性，能够从跨文化视角观察和认识世界，对事物做出正确的价值判断；</p> <p>4. 学习能力：积极主动调适英语学习策略，做好学习的自我管理，养成良好的学习习惯，多渠道获取学习资源，自主、高效地开展学习。</p>	<p>1. 关注主题意义，制定指向核心素养发展的单元整体教学目标；</p> <p>2. 深入研读语篇，把握教学核心内容，实践英语学习活动；</p> <p>3. 围绕主题语境，给予口头和书面等多模态形式的语篇，加深对内容的理解；</p> <p>4. 采用教师讲授、小组讨论、视听输入、角色扮演、情景模拟、案例分析和项目学习等教学方式，用多元信息化手段进行教学；</p> <p>5. 采取形成性考核（线上课程、出勤率、作业完成、小组任务等）+终结性考核（期末考试、口语报告等）各占权重比进行课程考核与评价</p>	252	考试	
4	中国特色社会主义	<p>根据教育部关于《中等职业学校思想政治课程标准》2020年版相关要求，</p>	<p>1、本课程的实施，以思想政治课程标准为依据，落实立德树人根</p>	36	考查	

		通过中国特色社会主义课程学习,促进学生政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与学科核心素养达成。	<p>本任务,将培育学生的政治认同、职业精神、法治意识、健全人格,公共参与学科核心素养贯穿于教学活动全过程。</p> <p>2、在教学实践中,要遵循教育教学规律、思想政治教育规律和中职学生身心发展规律,有效提高教学质量。</p> <p>3、强化价值引领,围绕议题设计活动,加强社会实践活动,提高教学效率。</p>			
5	心理健康与职业生涯	根据教育部关于《中等职业学校思想政治课程标准》2020年版相关要求,通过心理健康与职业生涯课程学习,促进学生政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与学科核心素养达成。	<p>1、本课程的实施,以思想政治课程标准为依据,落实立德树人根本任务,将培育学生的政治认同、职业精神、法治意识、健全人格,公共参与学科核心素养贯穿于教学活动全过程。</p> <p>2、在教学实践中,要遵循教育教学规律、思想政治教育规律和中职学生身心发展规律,有效提高教学质量。</p>	36	考查	

			3、强化价值引领，围绕议题设计活动，加强社会实践活动，提高教学效率。		
6	哲学与人生	根据教育部关于《中等职业学校思想政治课程标准》2020年版相关要求，通过哲学与人生课程学习，促进学生政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与学科核心素养达成。	1、本课程的实施，以思想政治课程标准为依据，落实立德树人根本任务，将培育学生的政治认同、职业精神、法治意识、健全人格，公共参与学科核心素养贯穿于教学活动全过程。 2、在教学实践中，要遵循教育教学规律、思想政治教育规律和中职学生身心发展规律，有效提高教学质量。 3、强化价值引领，围绕议题设计活动，加强社会实践活动，提高教学效率。	36	考查
7	职业道德与法治	根据教育部关于《中等职业学校思想政治课程标准》2020年版相关要求，通过职业道德与法治课程学习，促进学生政治认同、职业精神、法治意识、健全人格、公共参与学科	1、本课程的实施，以思想政治课程标准为依据，落实立德树人根本任务，将培育学生的政治认同、职业精神、法治意识、健全人格，公共参与学科核心素	36	考查

		核心素养达成。	<p>养贯穿于教学活动全过程。</p> <p>2、在教学实践中，要遵循教育教学规律、思想政治教育规律和中职学生身心发展规律，有效提高教学质量。</p> <p>3、强化价值引领，围绕议题设计活动，加强社会实践活动，提高教学效率。</p>			
8	中华传统文化	<p>根据教育部提出的中等职业学校中华优秀传统文化的课程要求,通过了解中华优秀传统文化丰富内涵,领略中华文化深刻智慧,能从源远流长、博大精深的中华优秀传统文化中汲取成长力量,坚定文化自信。自觉传承中华优秀传统文化,树立正确职业观念,传承工匠精神,争做新时代“大国工匠”。</p>	<p>1、本课程的实施以课程标准为依据,落实立德树人根本任务。</p> <p>2、实行专题化、信息化的教学模式,整合专题讲解,组织课堂讨论、辩论会或交流会,真正思考和传承优秀传统文化精髓。</p> <p>3. 引导学生将传统文化与专业学习发展挂钩,组织学生分析和表达,提升职业素养,增长生存智慧,立志成为新时代“大国工匠”。</p>	36	考查	
9	职业素养	<p>根据国家“十四五”规划对职业教育和技能人才培养的新要求,通过</p>	<p>本课程的实施,以落实立德树人为根本任务,针对中职生的特点,通</p>	36	考查	

		职业素养课程学习,引导学生形成正确的工作态度和工作情感,提高自身的职业素养,增强可持续发展的能力,为获得幸福的生活奠定坚实的基础。	过强化训练,帮助中职学生养成良好的行为习惯,提升综合职业素养。			
10	历史	根据教育部关于《普通高中历史课程标准》(2017年版 2020年修订)和普通高等院校大学历史课程的相关要求,本课程应:了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络基本规律和优秀文化成果;掌握唯物史观的基本观点;能搜集、辨别和运用史料,将史事置于特定的时空下分析;形成正确的历史观、国家观、民族观、文化观,树立社会主义核心价值观,养成正确的世界观、人生观、价值观。	1. 基于历史学科核心素养设计教学; 2. 倡导多元化的教学方式; 3. 注重历史学习与学生职业发展的融合; 4. 加强现代信息技术在历史教学中的应用。	72	考查	
11	体育与健康	根据教育部《普通高中体育与健康课程标准》(2017年版 2020年修订)和《全国普通高等学校体育课程教学指导纲要》2002年版的相关要	本课程落实立德树人为根本任务,以体育人,增强学生体质。贯彻“健康第一”的指导思想,培养学生的兴趣、爱好、特长和体育	216	考试	

	<p>求,落实立德树人的教育根本任务,体育与健康课程目标确定如下:</p> <p>1. 知识目标:了解体育运动的规律,掌握健康知识,形成健康文明的生活方式,懂得营养、环境和不良行为对身体健康的影响。</p> <p>2. 能力目标:学会获取现代社会中体育与健康知识的方法;了解常见运动创伤的紧急处理方法;系统学习 1-3 项运动项目,并通过合理运动方式发展体能;能够通过各种途径了解重大体育赛事,对体育赛事有一定的鉴赏能力。</p> <p>3. 素质目标:具有积极参与体育活动的态度和行为;形成克服困难的坚强意志品质;建立和谐的人际关系,遵守体育道德规范和行为准则;树立责任意识、规则意识和团队意识;树立终身体育锻炼意识。</p>	<p>参与意识,使学生掌握正确的体育锻炼方法。教师在教学设计及授课过程中要充分落实运动能力、健康行为、体育品德三大学科核心素养,既要提升学生的运动能力,又要培养学生的竞争意识和开拓创新精神,还要培养学生的情感、态度、合作精神和人际交往能力;对于学生的成绩评价教师可以采用多种方式,充分发挥自身的教学与评价特色,要有利于教学效果的形成,有利于学生兴趣的培养和习惯的养成。</p>		
--	--	--	--	--

12	信息技术	<p>根据教育部关于《中等职业学校信息技术课程标准》2020年版相关要求，通过理论知识学习、基础技能训练和综合应用实践，培养中等职业学校学生符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力。课程通过多样化的教学形式，帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用，理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范，掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题；在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的提升奠定基础。</p>	<p>信息技术课程教学要全面落实立德树人根本任务，遵循技术技能人才培养规律，依据课程标准规定的本学科核心素养与教学目标要求，对接信息技术的最新发展与应用，结合职业岗位要求和专业能力发展需要，着重培养支撑学生终身发展、适应时代要求的信息素养。引导学生通过多种形式的学习活动，在学习信息技术基础知识、基本技能的过程中，提升认知、合作与创新能力，发展本学科的核心素养，培养适应职业发展需要的信息能力。</p>	144	考查	
13	艺术	中等职业学校艺术课程	1 通过课程学习，参与	36	考查	

		<p>目标是坚持落实立德树人根本任务,使学生通过艺术鉴赏与实践等活动,发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心标是坚持落实立德树人根本任务,使学生通过艺术鉴赏与实践等活动,发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。</p>	<p>艺术实践活动,掌握必备的艺术知识和表现技能。运用观赏、体验、联系、比较、讨论等方法,感受艺术作品的形象及情感表现,识别不同艺术的表现特征和风格特点,体会不同地域、不同时代艺术的风采。</p> <p>2. 结合艺术情境,依据艺术原理和其他知识对艺术作品和现实中的审美对象进行描述、分析、解释和判断,丰富审美经验,增强审美理解,提高审美判断能力,陶冶道德情操,塑造美好心灵,形成健康的审美情趣。</p> <p>3. 根据一个主题或一项任务,运用特定媒介、材料和艺术表现手段或方法进行创意表达,尝试解决学习、工作和生活中的问题,美化生活,具有创新意识与表现能力。</p> <p>4. 从文化的角度分析</p>			
--	--	---	--	--	--	--

			和理解作品，认识文化与艺术的关系。了解中国文化的源远流长和博大精深，热爱中华优秀传统文化，增进文化认同，坚定文化自信，尊重人类文化的多样性。			
--	--	--	--	--	--	--

附录2 专业基础课课程描述一览表

序号	课程名称	课程目标	主要内容教学要求	参考学时	考核方式	备注
1	智慧酒店管理	通过饭店各部门岗位经营管理工作任务引领的项目活动,掌握饭店基层管理的技能和相关知识,学完本课程时,学生能够达到饭店领班、主管工作的标准,符合直接上岗的要求,为发展职业能力奠定良好的基础。	根据教育部关于中等职业学校教育相关要求,根据本专业特点本课程应:了解现代酒店数字化的运营程序、管理风格,了解酒店质量管理与SWOT分析,了解酒店的价格策略与酒店的利润决策、酒店产品与供应分析。了解酒店各部门运作模式,能够区分酒店各部分工作内容与岗位区别。	4	考查	
2	酒店客源国概况	了解酒店客源国的概况;熟悉各国接待文化和礼仪;掌握酒店客源国知识和酒店知名品牌。	根据教育部关于职业技能和职业素养相关要求,根据本专业特点本课程应:了解酒店客源国的概况;掌握酒店客源国知识和酒店知名品牌;能讲述客源国情况,能介绍酒店知名品牌,能按照接待业标准进行工作。	36	考查	

3	职业礼仪与沟通技巧	仪表礼仪、会议礼仪、电话礼仪、谈判礼仪、拜访礼仪、接待礼仪，掌握沟通中的倾听与交谈技巧，能够与同事、客人进行沟通，会处理各种突发事件。	<p>根据教育部关于酒店行业从业相关要求，根据本专业特点本课程应：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握酒店行业职业礼仪常识，了解易出现的诸多忌讳，避免无意中的失礼和尴尬。 2. 熟练运用酒店行业职业沟通礼仪与上下级、同事之间进行良好沟通互动，赢取良好人际关系。 3. 了解酒店行业职业必备礼节与有效沟通技巧，使沟通更有效，工作更高效。 4. 学习如何做事优雅，穿戴得体，举止文雅，富有自信地工作。 	36	考查	
4	饭店服务英语	了解饭店工作使用英语的情况；熟悉英文求职信和简历的撰写要求；掌握前厅、餐厅、客房、厨房基础服务英语。	根据教育部关于职业技能和职业素养相关要求，根据本专业特点本课程应：了解饭店工作使用英语的情况；掌握酒店各部门的基础英语；能使用前厅英语、餐厅英语、客房英语、厨房英语为客人服务，能撰写英文求职信和简历。	144	考试	
5	酒店心理学(客户关系)	通过学习,使学生了解酒店客户的不同类型,并能够运用不同的沟通方法沟通	根据教育部关于中等职业教育相关要求，根据本专业特点本课程应：了解酒店实际业务活动所涉及的客户	36	考查	

			类型，掌握有效的沟通方法，掌握酒店服务礼仪，了解顾客心理需求。			
--	--	--	---------------------------------	--	--	--

附录3 专业核心课课程描述一览表

序号	课程名称	课程目标	主要内容教学要求	参考学时	考核方式	备注
11	餐厅数字服务与管理	<p>1. 通过行为导向的学习活动,学生了解了餐饮部门岗位职责和工作程序及具体工作要求,掌握中、西餐饮管理理论的基础上,熟练掌握中、西餐厅数字服务与管理过程中各环节的各项操作技能,特别是在运用服务语言与顾客良好的进行沟通方面,能够达到顾客满意。</p> <p>2. 具备在中、西餐厅服务岗位上从事服务工作的基本能力。</p> <p>3. 能够使用信息化手段进行餐厅数字服务与管理。</p>	<p>根据教育部关于酒店行业从业相关要求,根据本专业特点本课程应:了解中西餐餐饮文化,掌握中西餐餐厅数字服务与管理的基本流程;能够根据餐厅的菜单为宾客提供点菜服务和菜品、酒水的介绍服务;</p> <p>能够按照客人的用餐要求为客人提供上菜服务、调酒技艺、撤换餐用具服务;能够为宾客提供结账服务;能够在客人离开后,做好餐厅的整理工作;会对餐用具进行日常管理、会为客人进行客房送餐服务、会为宾客提供自助餐服务等。</p>	144	考试	
12	食品制作	<p>1. 通过本门课程的学习学生需要了解一般西餐食品制作的方法,掌握常见简单西餐食品的制作</p>	<p>根据教育部关于食品制作课相关要求,根据本专业特点本课程应:</p> <p>了解西餐和西点的历史文化</p>	432	过程	

		<p>方法,掌握酒店服务行业厨房工作的基本要求和程序,了解主要西餐食品的食材和产品口感特点。</p> <p>2. 通过本门课程的学习,旨在让学生更加全面地了解餐饮知识,能够更好的进行餐厅数字服务与管理工作,提高餐厅数字服务与管理质量,同时也给学生未来的职业生涯发展提供更宽广的发展空间。</p>	<p>内容,掌握西餐和西点的工具的使用方法、西餐食材的来源,营养价值以及烹饪的方法、西餐色彩美学的使用方法;能够评鉴西餐和西点的色、香、味。会按照西餐西点食品卫生安全的行业要求进行厨房工作。</p>			
13	前厅数字服务与管理	<p>通过学习,使学生掌握饭店前厅服务与管理的基本理论和基础知识,熟悉饭店前厅部运行与管理的基本程序和方法,具有熟练的礼宾大厅服务、总台服务、总机服务等各项前厅服务技能,热爱并胜任饭店前厅服务与前厅部基层管理工作。</p>	<p>根据教育部关于中等职业教育相关要求,根据本专业特点本课程应:掌握散客、团队的从入住到结账离店的服务的程序和操作标准,能够初步应用智慧酒店管理软件为客人提供服务。了解不同类型的客人及消费心理需求特征及销售技巧,掌握前厅与客房等部门之间的联系。掌握预订的处理流程。</p>	144	考试	
14	房务数字服务与管理	<p>了解房务数字服务与管理的模式;掌握房务的基础知识和专业知识;能进行房屋清洁和对客服务。</p>	<p>根据教育部关于职业技能和职业素养相关要求,根据本专业特点本课程应:了解房务数字服务与管理的基本程序和</p>	36	考查	

			方法,了解房务部的职责和运作方法;熟悉客房清洁保养和对客服务的程序和要求;掌握客房清洁保养、对客服务的程序和要求;能适应现代化的房务数字服务与管理模式,能灵活运用客房安全知识和消防条例,能按照对客服务程序和要求为客人服务;会进行客房清洁保养。			
15	酒店数字化营销	学生通过对该课程的学习,要求能够熟悉酒店市场营销活动的基本过程,掌握酒店市场营销各环节的基本操作方法.能制订酒店市场营销计划,并能把酒店市场调研和分析方法与行业应用相结合。	根据教育部关于中等职业教育相关要求,根据本专业特点本课程应:了解酒店销售的含义能够描述销售人员的职责,了解数字化销售的途径、方法和技巧掌握与不同类型的客户的沟通技巧。	36	考查	
16	餐饮成本核算与控制	1. 以餐饮企业工作流程为主线,以任务为导向,针对食品原材料采购、食品原材料存储出、食品生产及销售等主要环节、分成若干个项目,每个项目从案例入手,结合大量实训指导,阐述如何进行成本核算与控制。	根据教育部关于酒店行业相关要求,根据本专业特点本课程应: 了解并掌握基础会计理论和商品流通企业会计核算的基本任务和经营活动过程的核算方法,包括会计的概念、前提、准则、要素、复式记账、会计报表及财务处理程序;能够处理酒店、餐饮生	72	考查	

		2. 在兼顾餐饮成本核算与控制相关基本知识的同时,注重实际操作能力的培养。	产部门、餐厅数字服务与管理 部门业务中会计方面的基本运用,如损益表、成本核算、折扣、固定资产等;会进行餐饮成本核算与控制。			
--	--	---------------------------------------	--	--	--	--

附录4 专业或专业(群)选修课程描述一览表

序号	课程名称	课程目标	主要内容教学要求	参考学时	考核方式	备注
1	调酒技艺	了解酒吧运营与管理概况;熟悉酒水盘点、酒水定价、成本控制原则;掌握酒水知识、服务流程和鸡尾酒调制技巧。	根据教育部关于职业技能和职业素养相关要求,根据本专业特点本课程应:了解酒吧运营与管理概况;掌握酒水知识、服务流程和鸡尾酒调制技巧;能为客人调制鸡尾酒,能介绍中外名酒及著名鸡尾酒,能进行成本控制并进行适时销售。	36	考查	
2	葡萄酒服务与鉴赏	了解新世界和旧世界国家的地理位置、气候特点、葡萄园分布情况;掌握葡萄酒基础知识、服务知识和鉴赏技巧。	根据教育部关于职业技能和职业素养相关要求,根据本专业特点本课程应:了解新世界和旧世界国家的概况;熟悉葡萄种植情况和葡萄酒生产工艺;掌握酿酒葡萄的种类、特点,掌握各葡萄酒的口感特点及对客服务流程;能为客人介绍和推荐葡萄酒,能为客人进行葡萄酒服务,能为客人介绍葡萄酒	72	考查	

			品鉴方法。			
3	插花艺术	插花艺术,即指将剪切下来的植物的枝、叶、花、果作为素材,经过一定的技术(修剪、整枝、弯曲等)和艺术(构思、造型、设色等)加工,重新配置成一件精制、富有诗情画意,能再现大自然美和生活美的花卉作品的艺术形式。	根据教育部关于酒店行业相关要求,根据本专业特点本课程应:了解花的种类,掌握礼仪插花艺术与艺术插花;能够根据不同场合进行插花。	36	考查	
4	咖啡吧服务与管理	通过学习,使学生了解咖啡豆的种类、研磨和烘焙方法以及咖啡器具的使用和保养,初步掌握各种咖啡的调制方法,具有初步的咖啡调饮能力。	根据教育部关于中等职业教育相关要求,根据本专业特点本课程应:使学生了解咖啡文化发展史,咖啡豆的种类、研磨和烘焙方法以及咖啡器具的使用和保养,掌握各种咖啡的调制方法。具有初步的咖啡调饮能力。在学习过程中,通过各种先进和实践的教学手段和方法,训练学生的动手能力和实际解决问题的能力,使学生在学了这门课程以后可以考取初、中级咖啡师证书并直接到咖啡厅上岗。	72	考查	
5	茶文化与	本课程的教学目标是通	根据教育部关于酒店行	72	考查	

	茶艺	过项目教学,让学生了解中国的茶文化,熟悉茶叶知识,掌握初级的茶艺技能;完善专业知识结构,提高自身修养和欣赏水平。	业茶艺师从业相关要求,根据本专业特点本课程应:了解茶文化,掌握冲泡六大茶类的基本流程,能进行我国主要茶类的冲泡和品饮;能向客人介绍茶的起源、发展和相关故事传说;能够根据不同的茶叶选择相应品饮茶具;能够进行席间茶水茶点服务。			
--	----	--	---	--	--	--

附录5 综合应用课程描述一览表

序号	课程名称	课程目标	主要内容教学要求	参考学时	考核方式	备注
1	酒店信息化应用	了解酒店信息化管理概况;熟悉信息化的使用范围和目的;掌握预订、入住、结账等基本信息化功能的使用。	根据教育部关于职业技能和职业素养相关要求,根据本专业特点本课程应:了解酒店信息化应用概况;掌握信息化工具的使用方法。能采用信息化系统为客人办理预订、客史档案、入住、结账、离店等手续。	36	考查	

附录 6 教学进程表

2021级高星级饭店运营与管理（3+2）主修培养方案 教学进程表

课程类别	子课程类别	课程号	课程名	课程性质	考核类型	学分	学时分配			修读学期	第一年		第二年		第三年		
							计划学时	理论	实践		1	2	3	4	5	6	
公共基础课	公共基础课程 (要求学分:84)	LS0200005	体育与健康 4	必修	考查	2	36	18	18	4				2			
		LL0180002-6-N2	英语 6	必修	考查	2	36	27	9	6							2
		LS0200003	体育与健康 2	必修	考查	2	36	18	18	2		2					
		LS0200002	体育与健康 1	必修	考查	2	36	18	18	1	2						
		LS0190028	思想政治 4	必修	考查	2	36	27	9	4				2			
		LS0190027	思想政治 3	必修	考查	2	36	27	9	3				2			
		LS0190026	思想政治 2	必修	考查	2	36	27	9	2		2					
		LS0190025	思想政治 1	必修	考查	2	36	30	6	1	2						
		LS0120056	信息技术 2	必修	考查	4	72	36	36	2		4					
		LS0120055	信息技术 1	必修	考查	4	72	36	36	1	4						
		LS0100153	艺术	必修	考查	2	36	18	18	3				2			

	LL0271002	中国和世界历史	必修	考查	2	36	27	9	4				2		
	LL0271001	中国历史	必修	考查	2	36	27	9	3			2			
	LL0160002-2	语文2	必修	考试	4	72	54	18	2		4				
	LL0160002-3	语文3	必修	考试	4	72	54	18	3			4			
	LL0160002-4	语文4	必修	考试	4	72	54	18	4				4		
	LL0170001-1	数学1	必修	考试	4	72	36	36	1	4					
	LL0170001-2	数学2	必修	考试	4	72	36	36	2		4				
	LL0180002-1	英语1	必修	考试	4	72	54	18	1	4					
	LL0180002-2	英语2	必修	考试	4	72	54	18	2		4				
	LL0180002-3	英语3	必修	考试	4	72	54	18	3			4			
	LS0200004	体育与健康3	必修	考查	2	36	18	18	3			2			
	LL0180002-5-N2	英语5	必修	考查	2	36	18	18	5					2	
	LL0180002-4-N2	英语4	必修	考查	2	36	27	9	4				2		
	LL0170001-4	数学4	必修	考查	2	36	27	9	4				2		
	LL0170001-3	数学3	必修	考查	2	36	27	9	3			2			
	LL0160002-1	语文1	必修	考试	4	72	54	18	1	4					
	LS0190030	职业素养	限选	考查	2	36	27	9	1	2					
	LS0190029	中华优秀传统文化	限选	考查	2	36	27	9	4				2		
	LS0200007	体育与健康	必修	考查	2	36	18	18	6						2

			康 6															
		LS0200006	体育与健康 5	必修	考查	2	36	18	18	5						2		
		合计: 31				84	1512	993	519		22	20	18	16	4	4		
专业基础课程 (要求学分:16)		LS0050047	酒店信息化应用	必修	考查	2	36	10	26	6							2	
		LS0050028-1	智慧酒店管理 1	必修	考试	2	36	9	27	1	2							
		LL0050001-1-N2	饭店服务英语 1	必修	考试	2	36	18	18	5						2		
		LS0050029	智慧酒店管理 2	必修	考查	2	36	18	18	2		2						
		LS0050030	酒店心理学 (客户关系)	必修	考查	2	36	18	18	2		2						
		LS0050043	酒店客源国	必修	考查	2	36	18	18	6							2	
		LS0050033-N2	职业礼仪与沟通技巧	必修	考查	2	36	18	18	3			2					
		LL0050001-2-N2	饭店服务英语 2	必修	考试	2	36	18	18	6							2	
		合计: 8				16	288	127	161		2	4	2	0	2	6		
	专业核心课程	LS0050046	会议策划	必修	考查	2	36	18	18	6								2

(要求 学 分:52)		与服 务																
	LS0050037	酒店 数字 化营 销	必 修	考 查	4	72	24	48	5								4	
	LS0050036	房务 数字 服务 与管 理	必 修	考 查	2	36	18	18	6									2
	LS0050031-2	餐厅 数字 服务 与管 理 2	必 修	考 试	4	72	25	47	4						4			
	LS0050031	餐厅 数字 服务 与管 理 1	必 修	考 试	4	72	36	36	3				4					
	LS0050010-2	食品 制作 2	必 修	考 试	4	72	30	42	2		4							
	LS0050010-3	食品 制作 3	必 修	考 试	4	72	30	42	3			4						
	LS0050045	会计 (餐 饮成 本核 算与 控制)	必 修	考 试	4	72	20	52	5								4	
	LS0050010-6	食品 制作 6	必 修	考 试	4	72	30	42	6									4
	LS0050010-5	食品 制作 5	必 修	考 试	4	72	30	42	5								4	
LS0050010-4	食品 制作 4	必 修	考 试	4	72	30	42	4					4					

		LS0050010-1	食品制作1	必修	考试	4	72	30	42	1	4							
		LS0050034-2	前厅数字服务与管理2	必修	考试	4	72	25	47	5						4		
		LS0050034-1	前厅数字服务与管理1	必修	考试	4	72	25	47	4				4				
		合计：14				52	936	371	565		4	4	8	12	16	8		
	专业选修课程 (要求学分:16)	LS0050041	咖啡吧服务与管理	选修	考查	4	72	36	36	5						4		
		LS0050038-N4	调酒技艺	选修	考查	2	36	18	18	6							2	
		LS0050039	葡萄酒服务与鉴赏	选修	考查	4	72	36	36	5						4		
		LS0050040	插花艺术	选修	考查	2	36	10	26	6							2	
		LS0050042	茶文化与茶艺	选修	考试	4	72	20	52	6							4	
		合计：5				16	288	120	168		0	0	0	0	0	6	10	
实习实践	实习实践 (要求学分:5)	SX3010004	毕业设计 与升 学转 段	必修	考查	1	30	0	30	6							1	
		SX0050001-N4	酒店 岗 位 实 习	必修	考查	4	120	0	120	6								4
		合计：2				5	150	0	150		0	0	0	0	0	0	5	
总计：60						173	3174	1611	1563		28	28	28	28	28	28	33	

附录7 教学计划调整申请表

序号	原开设课程			调整后开设课程			调整类别	申请调整原因
	课程名称	学年学期	学时	课程名称	学年学期	学时		
1								
2								
3								
教研室意见 <div style="text-align: right;"> 教研室主任： _____ 年 月 日 </div>								
系部审批意见 <div style="text-align: right;"> 系主任： _____ 年 月 日 </div>								
教务处审批意见 <div style="text-align: right;"> 主任： _____ 年 月 日 </div>								
教学学校长批示 <div style="text-align: right;"> 教学学校长： _____ 年 月 日 </div>								