

高星级饭店运营与管理专业 人才培养方案 (2024 级)

烹饪营养系

二〇二四年六月

目 录

一、专业名称及代码	3
二、入学要求	3
三、修业年限	3
四、职业面向及主要续接专业	3
(一) 职业面向	3
(二) 主要接续专业	3
五、培养目标与培养规格	4
(一) 培养目标	4
(二) 培养规格	4
六、课程设置及要求	5
(一) 公共基础课设置及要求	6
(二) 专业课课程设置及要求	8
七、学时安排	13
八、教学进程总体安排	13
(一) 课程结构	14
(二) 学期教学活动周进程安排	14
(三) 教学进程安排	15
九、实施保障	20
(一) 师资队伍	20
(二) 教学设施	20
(三) 教学资源	23
(四) 教学方法	23
(五) 学习评价	24
(六) 质量管理	24
十、毕业要求	25

一、专业名称及代码

专业名称：高星级饭店运营与管理

专业代码：740104

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

3年。

四、职业面向及主要续接专业

(一) 职业面向

所属专业大类(代码) A	所属专业类(代码) B	对应行业(代码) C	主要职业类别(代码) D	主要岗位类别(或技术领域) E	职业资格证书或技能等级证书 F
74 旅游大类	高星级饭店运营与管理(740104)	住宿业(61) 餐饮业(62)	餐厅服务员(4-03-05-01) 前厅服务员(4-04-01-01) 客房服务员(4-04-01-02) 调酒师(4-03-03-01) 茶艺师(4-03-03-02)	餐厅服务 前厅服务 客房服务 调酒服务 茶艺服务	餐厅服务员技能等级证书 茶艺师技能等级证书

(二) 主要接续专业

高职：酒店管理与数字化运营专业、旅游管理专业、会展策划与管理专业、餐饮智能管理专业、休闲服务与管理专业

本科：酒店管理专业、旅游管理专业、旅游管理与服务教育专业

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，思想政治坚定，践行社会主义核心价值观，德、智、体、美、劳全面发展，具有基本的科学文化素养、良好的职业道德、继续学习的能力和创新精神；面向旅游行业的高星级饭店、高档度假村、主题饭店、会员制俱乐部等企业，培养具有良好的文化修养和职业道德，掌握高星级饭店运营与管理专业对应职业岗位必备的专业知识与技能，具备本专业职业生涯发展基础和终身学习能力，从事高星级饭店及同类型企业餐饮、客房、前厅、康乐、销售等部门的服务、运营与管理，能胜任酒店服务、管理一线工作的德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

(二) 培养规格

1. 素质

(1) 具有正确的世界观、人生观、价值观。

(2) 坚决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。

(3) 具有良好的职业道德、职业素养、法律意识。

(4) 崇尚宪法、遵守法律，遵规守纪，崇德向善、诚实守信，爱岗敬业，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。

(5) 尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力。

(6) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新精神。

(7) 勇于奋斗、乐观向上，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处，具有职业生涯规划的意识，具有较强的集体意识和团队合作精神。

(8) 具有良好的身心素质、健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的卫生习惯、生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

(9) 具有一定的审美和人文素养，具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，能够形成一两项艺术特长或爱好。

2. 知识

(1) 掌握必备的思想政理论、基本文化基础知识和中华优秀

传统文化知识。

(2) 能叙述本专业所必需的饭店、旅游行业的文化基础知识等，并应用于日常工作。

(3) 能识别高星级饭店各种产品，熟悉各部门分工，能运用主要服务用语。

(4) 具有饭店服务与管理基础知识、基本技能、礼仪知识、健康卫生知识、食品营养知识、食品安全知识、酒水知识等。

(5) 能描述与本专业有关的方针、政策、法律、法规，能以之为准则维护宾客、饭店和自身的利益。

(6) 掌握现代酒店经营管理的理论、方法和手段，了解相关的专业发展动向。

(7) 熟悉我国旅游及酒店业发展的历程、方针、政策和法规。

(8) 了解饭店业发展，掌握饭店相关部门成本核算等相关知识。

(9) 专业（技能）方向 1

掌握饭店运营管理基础知识，熟悉前厅、餐饮、客房、会展等核心部门服务流程与标准。

(10) 专业（技能）方向 2

熟悉中外饮食文化、礼仪习俗及国际服务通用语言。

3. 技能

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

(2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(3) 能参与高星级饭店的前厅、客房、餐饮、康乐、销售等部门服务接待与运营，能娴熟地完成住宿、餐饮、会议等服务项目的工作。

(4) 掌握宴会策划、主题产品设计等创新能力，适应行业多元化需求。

(5) 具备安全使用及日常维护与保养相关工作设备的能力，具有使用、指导使用、日常维护相关客用设施设备的能力。

(6) 具备在饭店服务经营与管理工作中处理常规问题及一般非常规问题的能力，能应对各种突发状况

(7) 能使用外语（主要是英语）进行一般接待服务和业务沟通。

(8) 能使用饭店信息管理系统、应用办公等软件对客服务，处理相关电子资料。

(9) 能把握现代服务业发展趋势，能创造性地开展服务工作，满足宾客个性化的要求。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业课。

公共基础课分为必修课程和限定选修课程。必修课程包括思想政

治课，文化课，体育与健康，艺术（或音乐、美术），历史。限定选修课程包括劳动教育、职业素养等相关课程。

专业技能课包括专业基础课和专业核心课，实习实训是专业核心课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

（一）公共基础课设置及要求

课程名称	主要教学内容和要求	计划学时
中国特色与社会主义	依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	36
心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。	36
哲学与人生	依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。	36
职业道德与法治	依据《中等职业学校思政课课程标准》开设，着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，对学生进行职业道德和法治教育。帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。	36
语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，对	216

	<p>学生进行阅读与欣赏、表达与交流的教学以及语文综合实践活动的开展，使学生掌握必需的语文基础知识，并注重培养学生日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力，掌握具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力，使学生掌握基本的语文学习方法，养成自学和运用语文的良好习惯，引导学生重视语言的积累和感悟，接受优秀文化的熏陶，提高思想品德修养和审美情趣，提高科学文化素养，以适应就业和创业的需要，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯的发展。</p>	
数学	<p>依据《中等职业学校数学课程标准》开设，对学生讲授集合、不等式、函数、数列等内容的教学，使学生掌握必要的数学基础，培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力，使学生逐步养成良好的学习习惯、实践意识、创新意识和实事求是的科学态度，提高学生就业能力与创业能力。</p>	180
英语	<p>依据《中等职业学校英语课程标准》开设，对学生进行听、说、读、写、语音、词汇、语法的教学，帮助学生进一步学习英语基础知识，培养听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应用能力，激发和培养学生学习英语的兴趣，提高学生学习的自信心，帮助学生掌握学习策略，养成良好的学习习惯，提高自主学习能力，引导学生了解、认识中西方文化差异，培养正确的情感、态度和价值观。</p>	180
信息技术	<p>依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，对学生进行计算机基础知识、操作系统的使用、因特网应用、文字处理软件应用、电子表格处理软件应用、多媒体软件应用、演示文稿软件应用的计算机教学，使学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，提高学生计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体技术应用等方面的技能，培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力，使学生能够根据职业需求运用计算机，体验利用计算机技术获取信息、处理信息、分析信息、发布信息的过程。</p>	108
艺术	<p>依据《中等职业学校公共艺术课程标准》开设，以学生普遍具有一定认知基础、喜闻乐见的音乐和美术作为主要教学内容，使学生了解科学的音乐欣赏体系，欣赏优秀的音乐作品，为美妙的乐声所陶醉，感受着精神境界的升华；丰富音乐素养，提高</p>	36

	审美情趣，从而培养高尚的情操和品格。学习不同美术类型（绘画、书法、雕塑、工艺、摄影等）的表现形式与发展演变进程，使学生了解美术的基础知识、技能与原理，熟悉基本审美特征，理解作品的思想情感与人文内涵，感受社会美、自然美和艺术美的统一，提高审美能力。	
体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，对学生进行健康教育专题讲座、田径类项目、体操类项目、球类项目教学，使学生掌握体育运动的基本技能和良好的锻炼身体的方法，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务	180
历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，学生能够了解中国历史的基本知识，认识中国历史发展的总体趋势，对人类历史的延续与发展产生认知兴趣，感悟中华文明的历史价值和现实意义，形成爱国主义情感，开拓观察世界的视野，为形成正确的世界观、人生观和价值观，树立科学发展观，成为具有综合素质的合格公民奠定基础。	72

（二）专业课程设置及要求

1. 专业基础课课程设置及要求

课程名称	主要教学内容和要求	计划学时
饭店概论	能描述饭店及其饭店的产生、发展历程，分辨不同类型的饭店、不同星级的饭店，列举知名品牌饭店集团；会分析中外饭店业现状及发展趋势；熟悉饭店组织机构的类型与部门构成，能列举出饭店直接对客服务部门与间接对客服务部门，描述各部门工作岗位职责及运营概要。	36
饭店服务心理学	掌握心理学基本知识；能分析客人对饭店前厅服务、客房服务、餐饮服务、康乐服务等心理需求；能根据不同客人的服务需求，为其提供人性化和个性化的服务，并能进行自我心理调适，完成各项对客接待服务工作。	36
食品营养与卫生	了解合理营养与健康的关系，掌握营养学基础知识、各类食品的营养价值、不同人群食品的营养	36

课程名称	主要教学内容和要求	计划学时
	要求；掌握食品营养与卫生学的基本知识；了解学科发展方向；掌握如何改善营养，预防食品污染、食物中毒和其他食源性疾病，提高健康水平，增进体质，并能运用于合理营养与膳食的实践，指导宾客平衡饮食，合理搭配膳食结构。	
管理学	了解管理、管理者概念等基础内容；了解管理理论的形成发展，包括中外早期思想及各阶段重要理论；掌握计划、组织、领导、控制、激励、沟通等职能的概念、类型、作用等；掌握管理者角色技能关系、决策计划方法、组织结构特点、领导理论艺术、控制激励方法及沟通技巧等，旨在培养学生的综合管理能力。	36
旅游概论	能够描述旅游及其相关概念，辨别旅游活动的本质、内容、种类、表现形式以及发展旅游业的基本要素及各要素之间的相互关系，认识旅游活动发展的基本规律，了解社会经济发展与旅游活动的关系，旅游对接待地区的基本影响以及旅游和旅游业的发展趋势，从而提高对旅游的认识。	36
服务礼仪	掌握礼仪知识，包括礼仪的基本概念、起源、功能及原则；了解个人形象塑造的重要性，掌握仪容、仪表、仪态规范，塑造职业形象；熟知社交礼仪规范及国际交往通则；了解饭店、旅行社、景区等主要岗位礼仪，并掌握各服务环节的礼仪和规范要求；了解社交礼仪禁忌及国际交往等知识，并能运用知识塑造职业形象以提升服务质量。	36
普通话训练	掌握普通话语音基本知识和普通话声、韵、调音变的发音要领；具备较强的方音辨正能力和自我训练能力；能用规范标准或比拟规范标准的普通话进行朗读、说话，以及其它口语交际能根据酒店、餐饮行业服务的情景进行语言构建，并能综合演练。	72
烹饪概论	认识中国烹饪发展的历史和中国菜品、烹饪风味流派。了解中国烹饪原理和技术规范、中国筵宴、中国饮食民俗和中国饮食文化等，掌握中国菜品命	36

课程名称	主要教学内容和要求	计划学时
	名的方法和原则、中国当代餐饮市场的形势等，培养学生传承中国烹饪文化、具有创新意识和洞察中国当代餐饮市场的能力。	

2. 专业核心课程设置及要求

课程名称	主要教学内容和要求	计划学时
礼仪	掌握外在形象礼仪、服务语言礼仪和饭店服务礼仪知识；培养职业意识，运用职场面试、团队沟通和跨文化沟通的相关技巧，展现良好的饭店员工形象；规范饭店岗位工作中的服务语言和服务礼仪；具备良好的心理素质，在对客服务和工作沟通中能从容应对、提高效率。	72
前厅服务与管理	能辨别并正确使用前厅部设施设备和表单；能描述预订服务、礼宾服务、入住登记服务、收银服务、前厅其他服务和督导管理等各项工作的流程和标准并按照规范标准提供相应服务；能初步处理前厅部领班、主管的督导工作；能使用流畅的前厅对客服务用语，适应前厅各部门的工作要求。	108
客房服务与管理	能识别常见客房类型、客用设备及用品；能够按规范程序和标准独立完成各类客房的清扫、夜床服务，正确进行客衣收送、擦鞋、客房小酒吧控制、物品借用等服务以及客人委托代办的相关事宜；会选用合适的清洁剂和清洁设备并按照工作流程进行公共区域日常清洁保养；能够接待VIP、政府代表团等各类特殊客人，提供私人管家服务，懂得进行初步的成本控制工作。	108
餐饮服务与管理	能运用中西菜点知识、中西餐服务方式、文化与礼仪；能辨别餐饮用具的种类及用途，能按照规范标准进行餐厅基本服务技能的操作，能按照规范标准进行中餐厅早、午、晚餐服务；熟练进行各种西餐厅服务；能进行规范的宴会预订与服务；具有	288

	良好的实践能力和宴会设计能力，能进行初步的菜单设计、菜肴定价、服务质量管理。	
茶文化与茶艺	初步掌握茶文化知识、茶叶基础知识、茶艺基本技能、茶艺礼仪、茶艺服务、调饮茶及广西名茶等专业知识。能准确辨认绿茶、白茶、黄茶、青茶、红茶、黑茶六大类茶，基本叙述各类名茶的产地、品质特点与冲泡方法；能正确使用常用茶具，掌握至少三种以上的冲泡方式及茶席布置的基本方法。通过课程学习，了解茶文化的悠久历史与发展脉络，识别常见茶类与茶具，掌握常用的茶冲泡技艺；能独立完成茶席布置并进行规范茶艺服务；具备中级茶艺师所要求的基本能力；在学习与实践中心感悟茶文化内涵，欣赏与热爱中华优秀传统文化，增强民族文化自信。	96
吧台服务技能	了解吧台申购单、入库单、盘点单据的填写；掌握酒类、咖啡的基本知识和服务技能，以及其他非酒精饮料饮用水、碳酸饮料、果蔬饮料、乳品饮料等的基本知识和服务操作程序；能够展现规范的吧台服务礼仪。	108
形体训练	了解和掌握舞蹈形体的基本知识、基本技术和基本技能，全面发展身体素质；纠正不良体态，规范身体的基本姿态，培养端正的仪表，塑造健美的体形；在进行饭店服务时，基本姿态更标准，服务姿态更优美；丰富学生的精神生活，培养学生优雅的气质，提高鉴赏美的能力。	36
艺术插花	明确插花的概念及意义，了解插花的道具，了解可供选择插花的花材，掌握插花的基本技法，插花造型原理及插花基本形式。	72

3. 专业选修课程设置及要求

课程名称	主要教学内容和要求	计划学时
------	-----------	------

广西特色饮食文化	了解区域文化和地区饮食，饮食发展史；了解广西饮食礼俗、茶酒文化、饮食养生文化等；能够描述广西特色饮食风味的分类、特色食材以及特色菜肴；能够理解并普及广西本土饮食文化知识、增强文化内涵和职业素养。	36
形象设计	掌握一定的色彩基础知识，了解色彩搭配；掌握化妆基本知识，包括基本妆容以及各种妆容技法；了解美容护肤知识；掌握整体形象设计与搭配技巧。	36
餐饮成本核算	掌握各种采购方式和采购流程以及采购成本控制的方法；掌握储存的各个环节、流程的内容以及相应的成本控制方法；全面了解和掌握生产各环节的成本核算与控制方法；学会服务和销售环节的成本控制，并掌握价格的核算与制定方法；领会和掌握经营效益分析的基本内容和方法。	36
桂菜特色小吃制作	了解《桂菜特色小吃》的相关基础理论知识。熟悉掌握小吃的基本原料；学会小吃的制作方法。并通过推广，弘扬本地区的优良饮食习惯。	72

4. 综合实训课程设置及要求

课程名称	主要教学内容和要求	计划学时
岗位实习	主要安排在高星级饭店为主的校外实训基地开展顶岗实习，实习岗位涵盖餐饮、前厅、客房、康乐等，学生参与在实习岗位的工作计划安排、服务接待、业务开展，能够熟练掌握各项操作技能，适应饭店严明的管理制度，感受饭店企业文化，接受饭店人文环境的熏陶，提高综合职业能力，为顺利融入社会，走上饭店运营与管理的职业道路奠定基础。	540
社会实践	了解餐饮企业后厨及前厅的基本运营情况；了解餐饮企业后厨及前厅各岗位的基本技能。	90

课程类型		学分	课时	理论课时	实践课时	占比
公共课程	公共基础课	62	1116	772	344	32.3%
	公共限选课	6	128	54	74	3.7%
	小计	68	1244	826	418	36.0%
专业课程	专业基础课	18	324	212	112	9.4%
	专业核心课	60	1080	240	840	31.2%
	专业选修课	10	180	60	120	5.2%
	综合实训课	35	630	0	630	18.2%
	小计	123	2214	512	1702	64.0%
合计		191	3458	1338	2120	
公共课 课时占比	>30%	选修课 课时占比	>10%	实践 课时占比	>50%	

七、学时安排

学年教学时间不少于 40 周，周学时一般为 28，三年总学时数约为 3000-3300，顶岗实习一般按每周 30 学时计算；学分与学时的换算。一般 18 学时计为 1 个学分，总学分一般不少于 170 学分，军训、入学教育、社会实践、毕业设计（或毕业论文、毕业教育）等，以 1 周为 1 学分。

公共基础课程学时一般占总学时的 1/3，必须保证学生修完公共基础必修课程的内容和总学时数。选修课教学时数占总学时的比例均应不少于 10%。

学生顶岗实习一般为 6 个月，学校可根据实际情况，采取工学交替、多学期、分段式等多种形式组织实施。

专业课时比例表

八、教学进程总体安排

学年教学时间不少于 40 周，周学时一般为 28，三年总学时数约为 3300-3500，顶岗实习一般按每周 30 学时计算；学分与学时的换算。一般 18 学时计为 1 个学分，总学分一般不少于 170 学分，军训、入学教育、社会实践、毕业设计（或毕业论文、毕业教育）等，以 1 周为 1 学分。

公共基础课程学时一般占总学时的 1/3，必须保证学生修完公共基础必修课程的内容和总学时数。选修课教学时数占总学时的比例均应不少于 10%。

学生顶岗实习一般为 6 个月，学校可根据实际情况，采取工

学交替、多学期、分段式等多种形式组织实施。

(一) 课程结构

课程类型		课程性质		开设课程
一级		二级		
名称	代码	名称	代码	
公共基础课程	G	必修课程	1	中国特色与社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、历史、艺术
		限定选修课程	2	安全教育、新生入学教育、军训、劳动
专业(技能)课程	P	专业基础课程	1	饭店概论、饭店服务心理学、旅游概论、食品营养与卫生、服务礼仪、管理学、普通话训练、烹饪概论
		专业核心课程	2	礼仪、前厅服务与管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、吧台服务技能、茶文化与茶艺、形体训练、艺术插花
		专业选修课程	3	广西特色饮食文化、形象设计、餐饮成本核算、桂菜特色小吃制作
		综合实训课程	4	岗位实习、社会实践

(二) 学期教学活动周进程安排

分类 学期	入学教育 与军训	素质教育 活动	理实一体 教学周	实训教学 周	岗位实习、 社会实践	课程考核与 教学测评	教学周合计
第1学期	2	—	8	8	1(寒假)	1	20
第2学期	—	1	8	8	2(暑假)	1	20
第3学期	—	—	9	9	1(寒假)	1	20
第4学期	—	1	8	8	2(暑假)	1	20
第5学期	—	—	9	9	1(寒假)	1	20
第6学期	—	—	—	—	20	—	20

(三) 教学进程安排

课程类别	课程性质	课程名称	课程编码	学分	学时数			各学期周数、学时分配						考核方式	
					总学时	理论教学	实践教学	1	2	3	4	5	6		
公共基础课	必修	中国特色社会主义	G101	2	36	30	6	2							考试
	必修	心理健康与职业生涯	G102	2	36	30	6		2						考试
	必修	哲学与人生	G103	2	36	32	4			2					考试
	必修	职业道德与法治	G104	2	36	30	6				2				考试
	必修	语文(一)	G105	2	36	28	8	2							考试
	必修	语文(二)	G106	2	36	28	8		2						考试
	必修	语文(三)	G107	2	36	28	8			2					考试
	必修	语文(四)	G108	2	36	28	8				2				考试
	必修	语文(五)	G109	4	72	36	36					4			考试
	必修	数学(一)	G110	2	36	28	8	2							考试
	必修	数学(二)	G111	2	36	28	8		2						考试
	必修	数学(三)	G112	2	36	28	8			2					考试
	必修	数学(四)	G113	2	36	28	8				2				考试
	必修	数学(五)	G114	2	36	28	8					2			考试
	必修	英语(一)	G115	2	36	28	8	2							考试
	必修	英语(二)	G116	2	36	28	8		2						考试
	必修	英语(三)	G117	2	36	28	8			2					考试
	必修	英语(四)	G118	2	36	28	8				2				考试

	必修	英语(五)	G119	2	36	28	8					2		考试
	必修	信息技术(一)	G120	2	36	18	18	2						考查
	必修	信息技术(二)	G121	2	36	18	18		2					考查
	必修	信息技术(三)	G130	2	36	18	18			2				考查
	必修	体育与健康(一)	G122	2	36	18	18	2						考试
	必修	体育与健康(二)	G123	2	36	18	18		2					考试
	必修	体育与健康(三)	G124	2	36	18	18			2				考试
	必修	体育与健康(四)	G125	2	36	18	18				2			考试
	必修	体育与健康(五)	G126	2	36	18	18					2		考试
	必修	历史(一)	G127	2	36	30	6	2						考试
	必修	历史(二)	G128	2	36	30	6		2					考试
	必修	艺术	G129	2	36	18	18		2					考查
	限选	安全教育	G201	1	18	16	2	1						考查
	限选	新生入学教育	G202	1.5	28	20	8	1W						考查
	限选	军训	G203	2	54	14	40	2W						考查
	限选	劳动教育	G204	1.5	28	4	24	1W						考查
	小计				68	1244	826	418	14	16	12	10	10	0
专业 课	专业基础课	饭店概论	P121	2	36	28	8	2						考试
		饭店服务心理学	P122	2	36	28	8			2				考查
		食品营养与卫生	P123	2	36	28	8					2		考查
		旅游概论	P124	2	36	28	8				2			考查

		服务礼仪	P125	2	36	28	8				2			考查
		管理学	P126	2	36	28	8			2				考查
		普通话训练	P127	4	72	16	56				2	2		考查
		烹饪概论	P128	2	36	28	8	2						考查
		小计		18	324	212	112	4	0	6	6	2	0	
	专业核心课	礼仪	P221	4	72	16	56	2	2					考试
		餐饮服务与管理	P222	16	288	64	224	4	4		4	4		考试
		前厅服务与管理	P223	6	108	24	84	2				4		考试
		客房服务与管理	P224	6	108	24	84		2	4				考试
		茶文化与茶艺	P225	6	96	16	80		2	2	2			考试
		吧台服务技能	P226	6	108	24	84			2	2	2		考试
		形体训练	P227	2	36	8	28	2						考试
		艺术插花	P228	4	72	16	56				2	2		考试
小计		60	1080	240	840	10	12	10	12	16	0			
专业选修课	广西特色饮食文化	P321	2	36	28	8	2						考查	
	形象设计	P322	2	36	8	28		2					考查	
	餐饮成本核算	P323	2	36	8	28				2			考查	

		桂菜特色小吃制作	P247	4	72	16	56				4			考查
		小计		10	180	60	120	2	2	0	6	0	0	
	综合实训课	岗位实习	P401	30	540	0	540						30	考查
		社会实践	P402	5	90	0	90	1	1	1	1	1		考查
		小计		35	630	0	630	1	1	1	1	1	30	
学时合计				191	3458	1338	2120	28	28	28	28	28	30	

【特别说明】：

(1) 课程编码方式：财经商贸系以 C 开头，烹饪营养系以 P 开头，机电工程系以 J 开头，现代服务系以 X 开头。各专业的专业基础课从数字编码 101-199，专业核心课从 201-299，专业选修课从 301-399，综合实训从 401-499。课程所属系部由该系部编码，如商贸系的礼仪课是餐旅系所属，由餐旅系负责编码。公共基础课以表格内编码为准。

(2) 综合实训课程是指独立开设的专业技能训练课程，包括单项技能训练、综合技能训练、技能抽查强化训练、考证实训、课程设计、岗位实习等。

九、实施保障

(一) 师资队伍

1. 师资结构

专业教师团队由专业带头人、骨干教师、双师素质教师及行业企业兼职教师组成，生师比为 1:20，各类教师既有侧重，又有合作，形成教师团队的综合实力。

2. 师资要求

(1) 专业带头人

配备至少 1 名具有中级以上职称，持有与饭店相关的高级工以上职业资格证书的专业带头人。

专业带头人负责本专业的科研和专业建设工作，主持专业教学改革项目，负责课程及教材建设工作，通过专业学习和交流活动提高理论水平，并参加过饭店管理培训，熟悉饭店文化，把握学校高星级酒店运营与管理专业发展的方向。

(2) 骨干教师

配备 6 名以上具有中级以上职称，持有饭店相关职业资格证书的专业骨干教师。

骨干教师是专业课程教学的主力，承担课程教学任务，指导专业技能比赛，承担专业建设的项目工作，通过理论学习、教学科研、行业企业实践等途径提高教师的综合能力。

(3) “双师素质”教师

专业教师 90%以上应具有“双师素质”，在掌握专业理论知识的同时，熟悉饭店工作的流程及要求，具备饭店工作的基本操作技能，能指导学生专业理论学习、实践学习及顶岗实习。

(4) 行业企业兼职教师

聘请行业企业人员作为学校兼职教师，担任实训课程、企业见习、实践学习、顶岗实习指导教师，并参与学校的专业教师教学及学生技能项目评价的考核。行业企业兼职教师数量占专任教师的比例不低于 20%。

(二) 教学设施

本专业应配备校内实训实习室和校外实训基地。

1. 校内实训室基本要求

校内实训实习必须具备餐饮服务、客房服务、前厅服务、茶艺服务、吧台服务等实训室，主要设施设备及数量见下表。

、序号	实训室名称	面积 (M ²)	工位 (人)	设备总值 (万元)	主要实训项目	服务课程
1	前厅客房实训室	151.38	50	2.85	礼仪形体训练、前厅接待	礼仪 前厅服务管理

					技能、客房中式铺床等	客房服务管理
2	餐厅实训室	151.38	50	1.7	中餐摆台服务、西餐摆台服务等	餐饮服务管理
3	茶艺实训室	151.38	50	13.96	茶艺技能、插花技能	茶文化与茶艺艺术插花
4	桂菜名宴服务技能实训室	140	50	7.08	中餐宴会摆台、宴会服务接待	礼仪餐饮服务管理
合计		594.14	200	25.6		

2. 校外实训基地基本要求

序号	实训基地名称	主要功能	建立时间
1	柳州饭店	企业见习、顶岗实习	2018年
2	莲花山庄	社会实践、认知实习、企业见习、顶岗实习	2021年
3	柳州丽笙酒店	企业见习、顶岗实习	2020年
4	柳州东城华美达广场酒店	社会实践	2022年
5	广西鹿寨大乐岭茶业有限公司	社会实践、认知实习、企业见习、顶岗实习	2023年

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量 (台/套)
1	桂菜名宴服务技能实训室	1. 直径 2.0m 圆桌	2 张
		2. 骨碟、汤碗、味碟、筷子、筷架、水杯、红酒杯、白酒杯、花瓶、花、桌布、餐巾、托盘等中餐宴会摆台餐具	12 套
		3. 工作台	9 张
		4. 沙发	1 套
		5. 茶几	1 组
		6. 电视柜	1 组
		7. 座椅	40 张
		8. 餐饮点菜软件及系统	1 套
		9. 餐饮点菜系统打印机	1 套

		10. 餐饮点菜软件小票打印机	1 套
		11. 点菜终端	1 套
		12. 功放	1 套
		13. 音箱	2 台
		14. 前级	1 套
		15. 投影	1 套
		16. 投影幕	1 套
		17. 电脑主机	1 台
		18. 机柜	2 套
		19. 功放	1 套
		20. 前级	1 套
		21. 无线话筒	1 个
		22. 液晶电视	2 台
		23. 点歌系统	1 套
		24. 路由器	1 台
25. 立式空调	3 台		
2	餐厅实训室	1. 直径 1.8m 圆桌	8 张
		2. 骨碟、汤碗、味碟、筷子、筷架、水杯、红酒杯、白酒杯、花瓶、花、桌布、餐巾、托盘等中餐宴会摆台餐具	8 套
		3. 工作台	8 张
		4. 多媒体设备	1 套
		5. 储物柜	4 组
3	前厅客房实训室	1. 长 2m、宽 1.2m 的床	4 张
		2. 床单、被套、羽绒被、枕头、枕头套等中式铺床用品	4 套
		3. 工作台	4 张
		4. 储物柜	4 组
4	茶艺实训室	1. 茶桌	13 张
		2. 茶道组、茶巾、煮水器、玻璃杯、盖碗、紫砂壶、品茗杯、烧水器、随手泡等茶具，茶桌、椅子等	19 套

（三）教学资源

使用中等职业教育国家规划教材。依托校园网，充分发挥专业教学资源库在教学中的实际作用，开发多媒体课件和网络课程，使课程的教学标准、电子教案、课件、视频、音频、图片、参考文件等教学资源上网开放。实现优质教学资源共享，为学生自主学习、个性化学习提供平台。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、数字教材等专业教学资源库，利用超星学习通、学银在线、智慧职教等信息化教学平台丰富教学资源。建设主要专业核心课程的线上教学课程资源，以达到使用便捷、动态更新、满足教学等目的。

（四）教学方法

对教学方法的选择与运用提出要求和建议

1. 公共基础课

公共基础课是本专业课程体系的重要组成部分，是提高学生服务意识、夯实文化基础、提升优雅形象气质的重要保证，符合从事高星级饭店服务、运营与管理的需求。公共基础课应为学生树立正确的人生观、价值观和全面的素质培养服务，为学生专业能力的学习和岗位需要以及持续发展服务，为学生的终身教育发展需要服务。基础课要注重教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，

调动学生学习积极性，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。公共基础课建议采用角色扮演、案例教学、项目教学、任务驱动、兴趣小组等教学方法。

2. 专业技能课

通过深入企业调研，分析饭店行业典型职业活动和核心职业技能，由理论专家、行业专家、专业教师组成课程改革课题小组共同构建基于饭店工作过程、以项目为导向、以工作任务为载体、以职业生涯发展路线为整体脉络的课程体系，专业技能课程体现课程设置与饭店岗位群对接，课程内容与岗位核心任务对接，按照相应职业岗位（群）的能力要求，强调理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职教特色。专业技能课建议采用项目教学、案例教学、任务驱动、角色扮演、情境教学等方法，创新课堂教学方法。

（五）学习评价

1. 注重过程性考核

课程教学要关注学生的学习过程，对学生的过程进行评价和记录，形成过程性考核和评价成绩。

2. 注重职业素质评价

课程教学过程中，将职业素质的基本要求落实到学生的课堂行为和学习行为中，按职业要求对学生的学习行为、方法思路、过程表现进行评价，引导学生认知、实践和巩固职业职业意识和职业行为，形成良好的职业习惯，提高职业综合素质。

3. 注重能力评价

课程教学评价，特别是专业课程的评价，在基础知识评价的基础上，更注重能力的评价，在评价内容、方式的设计上，体现出专业能力，在实施上注重专业能力的评价。将技能大赛、作品展示、技能考证纳入评价内容。

4. 多元主体评价

通过设计多环节、多方面的评价项目，将评价主体从任课教师扩

展到学生、同学、行业企业人员等，实现评价主体的多元化。

5. 专业课程考核评价

课程考核评价由过程性课程考核（占总成绩的 70%）和终结性课程考核（占总成绩的 30%）组成，其中过程性课程考核包括日常过程表现评分、单项技能或课程模块评分，终结性课程考核是指期末考核评分。专业课程具体考核评价办法按该课程考核标准实行。

（六）质量管理

1. 本方案为指导性方案，各年级制定实施性教学计划，可以根据培养目标的要求，对本方案进行调整，并做出调整说明；教学部根据本方案，制定和调整课程标准；专业课任课教师，根据课程标准编写课程教学计划和教案；教学部每学期对课程教学计划的执行情况进行检查，并对执行情况进行分析。

2. 成立由行业企业专家及学校教师组成的专业理事会，并定期到行业企业进行调研，组织行业企业专业共同修订本方案，总体指导专业建设。

3. 校企合作企业中至少有 2 家是饭店经营企业，为专业教学、学生顶岗实习与就业提供保障。

4. 行业企业专家及岗位能手参与专业建设方案制定、教学文件制定、课程与教材开发工作；担任课程教学任务；参与教学评价、实习指导等人才培养过程工作，为学校专业建设提供业务指导、人才及技术支持。

十、毕业要求

（1）课程学习要求：必须通过所有课程考核。

（2）顶岗实习要求：合格。

（3）学生综合素质测评：全部合格。

（4）职业资格证书要求：获得一项职业资格证书，如餐厅服务员、茶艺师、餐饮服务管理等（含 1+X 职业技能证书、职业技能等级证书）。

（5）符合学校学生学籍管理规定中的相关要求。