

**汕头市中等职业学校
专业人才培养方案**

高星级饭店运营与管理专业

**汕头市鮀滨职业技术学校
2023年5月**

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

全日制 3 年。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位 类别(或 技术领 域)	职业资格 证书或技 能等级证 书举例
旅游类 (284)	高星级饭店 运营与管理 (740104)	旅游饭店(611) 经济型连锁酒 店(6121) 其他住宿业 (6190)	前厅服务员 (4-03-01-01) 客房服务员 (4-03-01-02) 餐厅服务员 (4-03-02-05) 康乐服务员 (4-13-04-04)	高星级酒 店前厅、客 房、餐饮、 康乐及人 力资源服 务与管理 等岗位	全国英语 等级证书、 全国计算 机等级证 书、1+X (WPS办公 应用职业 技能证书) (初级)

说明：

1. 所属专业大类及所属专业类应依据现行专业目录；对应行业参照现行的《国民经济行业分类》；主要职业类别参照现行的《国家职业分类大典》。

2. 职业资格证书及技能等级证书以国家有关政策为准。

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想铸魂育人，

认真贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，培养思想政治坚定、德技并修，德、智、体、美、劳全面发展的，具有与本专业相适应的文化水平和良好的职业道德，面向现代高星级酒店、主题饭店、大型会议中心、高档度假村等单位，从事前厅、客房、餐厅、康乐等部门的服务、运营与管理工作的专业人才。

（二）培养规格

1. 职业素质

（1）具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。

（2）具有主动、热情、甘于奉献的服务意识，诚实守信、爱岗敬业。

（3）具有健康的体魄，良好的心理承受能力和抗挫折能力。

（4）乐于与人交往，具有人际交流沟通能力和团队协作精神。

（5）遵守饭店行业行为规范，具有良好的礼仪素养、优雅的形象气质。

（6）具备适应行业变化、在饭店职业道路自我提升的潜质。

2. 专业知识

（1）能叙述本专业所必需的饭店行业的基本知识并应用于日常工作。

（2）能识别高星级酒店各种产品，熟悉各部门分工，

能运用主要服务用语。

(3) 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。

(4) 掌握饭店服务心理学知识，能与顾客有效沟通并获得认可。

(5) 掌握常用饭店英语知识，能进行常用饭店英语口语表达。

(6) 能创造性地开展服务工作，满足宾客个性化的要求。

3. 技能

(1) 能参与高星级饭店前厅、客房、餐饮、康乐、销售等部门服务接待与运营工作。

(2) 具有使用、指导使用、日常维护相关客用设施设备的能力。

(3) 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。

(4) 能熟练使用饭店信息管理系统、应用办公等软件对客服务。

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技能课。

公共基础课程包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、历史、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术等自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课、专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、岗位实习等多种形式。实施以学生为中心，健全德技并修、工学结合的育人模式，构建“思政课程+课程思政”大格局，全面推进“三全育人”，实现思想政治教育与技术技能培养融合统一。

（一）公共基础课程

公共基础课程包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、历史、语文、数学、英语、体育与健康、艺术（音乐/美术）、计算机应用基础等自然科学和人文科学类基础课。

1. 语文（234 学时）

课程目标：在义务教育的基础上，进一步培养学生掌握语文基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。

主要内容和教学要求：依据《中等职业学校语文课程标准（2020 年版）》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。

2. 数学（180 学时）

课程目标：在完成义务教育的基础上，使学生获得进一

步学习和职业发展所必需的数学知识、数学技能、数学方法、数学思想和活动经验；具备中等职业学校数学学科核心素养，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思想方法和工具解决问题的能力；具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。

主要内容和教学要求：依据《中等职业学校数学课程标准（2020年版）》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。

3. 英语（216 学时）

课程目标：在义务教育基础上，帮助学生进一步学习语言基础知识，提高听、说、读、写等语言技能，发展中等职业学校英语学科核心素养；引导学生在真实情境中开展语言实践活动，认识文化的多样性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣；理解思维差异，增强国际理解，坚定文化自信；帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。

主要内容和教学要求：依据《中等职业学校英语课程标准（2020年版）》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色。

4. 信息技术（108 学时）

课程目标：通过信息技术课程落实立德树人的根本任

务，通过理论知识学习、基础技能训练和综合应用实践，培养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。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。

主要内容和教学要求：依据《中等职业学校信息技术课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。

5. 体育与健康（162学时）

课程目标：落实立德树人的根本任务，坚持健康第一的教育理念，通过传授体育与健康的知识、技能和方法，提高学生的体育运动能力，培养运动爱好和专长，使学生养成终身体育锻炼的习惯，形成健康的行为与生活方式，健全人格，强健体魄，具备身心健康和职业生涯发展必备的体育与健康学科核心素养，引领学生逐步形成正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。

主要内容和教学要求：依据《中等职业学校体育与健康课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密

切结合。

6. 艺术（音乐）（9 学时）

课程目标：以培养学生的音乐审美和实践能力，提升其音乐品位为目的的音乐活动。学生通过聆听中外经典音乐作品，参与音乐实践活动，学习有关知识和技能，认识音乐的基本功能与作用，获得精神愉悦，提高审美情趣和音乐实践能力。

主要内容和教学要求：依据《中等职业学校艺术课程标准（2020 年版）》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合。

艺术（美术）（9 学时）

课程目标：以培养学生的美术审美和实践能力，提升其美术品位为目的的美术活动。学生通过观察、体验、赏析、评判等活动，学习美术知识和技能，欣赏美术作品，了解作品主题，感悟作品情感，理解作品内涵，认识美术的基本功能与作用，提高审美情趣和美术实践能力。

主要内容和教学要求：依据《中等职业学校艺术课程标准（2020 年版）》开设，并与专业实际和行业发展紧密结合。

7. 中国特色社会主义（36 学时）

课程目标：通过本部分内容的学习，培养学生的政治认同感。学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，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；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担

当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。

主要内容和教学要求：依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。

8. 心理健康与职业生涯（36学时）

课程目标：培养学生具有健全人格素养。具有自立自强、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；能够正确认识自我，正确处理个人与他人、个人与社会的关系，确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标，选择正确的人生发展道路；能够适应环境、应对挫折、把握机遇、勇于创新，正确处理在生活、成长、学习和求职就业过程中出现的心理和行为问题，增强调控情绪、自主自助和积极适应社会发展变化的能力。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。

主要内容和教学要求：依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。

9. 哲学与人生（36学时）

课程目标：培养学生了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自

觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。

主要内容和教学要求：依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。

10. 职业道德与法治（36学时）

课程目标：着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，学生能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。

主要内容和教学要求：依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。

11. 历史（72学时）

课程目标：在义务教育历史课程的基础上，以唯物史观为指导，促进中等职业学校学生进一步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；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观；树立正确的历史观、民族观、国家观

和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

主要内容和教学要求：依据《中等职业学校历史课程标准（2020年版）》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。

（二）专业技能课程

专业（技能）课程包括专业核心课和专业（技能）方向课以及实习实训课（含校内实训和校外实习，包括认知实习、跟岗实习和岗位实习）。

1. 专业核心课

（1）饭店概论（36学时）

课程目标：通过本课程教学，学生能了解饭店业的相关知识，掌握饭店业基本原理、组织结构、主要岗位职责等知识，熟悉饭店公共关系和企业文化、饭店管理的工作绩效考核。

主要内容：饭店业基础知识、饭店管理基本原理、饭店组织结构和主要岗位职责、饭店年度预算和损益分析、饭店营销活动的策划与组织、饭店业务管理基本方法、饭店管理的关键点控制、饭店公共关系和企业文化、饭店管理的工作绩效考核。

教学要求：了解饭店业基础知识、饭店管理基本原理、饭店组织结构和主要岗位职责、饭店年度预算和损益分析，掌握饭店营销活动的策划与组织、饭店业务管理基本方法、饭店管理的关键点控制，熟悉饭店公共关系和企业文化、饭店管理的工作绩效考核。

（2）旅游地理（108 学时）

课程目标：通过本课程的学习，学生能够熟悉旅游地理的基本知识，掌握我国八大旅游区划下所涵盖的各省市的旅游地理常识及其著名的旅游景点，欧洲、北美洲、东亚及东南亚、非洲和大洋洲的主要旅游国的旅游地理知识。

主要内容：旅游地理的基本知识，我国八大旅游区划下所涵盖的各省市的旅游地理常识及其著名的旅游景点，欧洲、北美洲、东亚及东南亚、非洲和大洋洲的主要旅游国的旅游地理知识。

教学要求：了解国内主要旅游地的分区知识；能简介国内主要旅游地概况及当地主要旅游资源特色；掌握国内著名旅游资源、旅游线路介绍技能，能够为游客推荐跨地区的旅游线路产品；掌握欧洲、北美洲、东亚及东南亚、非洲和大洋洲的主要旅游国的旅游地理知识。

（3）酒店前厅服务（72 学时）

课程目标：通过本课程的学习，学生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。

主要内容：前厅部设施设备和表单的使用；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；前厅部领班、主管的督导工

作内容；前厅对客服务用语。

教学要求：能掌握前厅部设施设备和表单的使用；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；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。

(4) 酒店餐饮服务（90 学时）

课程目标：通过本课程的学习，学生能掌握酒店餐饮服务的基本知识与技能及管理的基本理论与方法，熟悉餐饮部业务内容、工作标准，具备餐饮服务意识与管理意识，具有餐饮服务与餐饮部基层督导的素质和能力。

主要内容：酒店餐饮服务概况、餐饮营销与竞争、菜单设计、原料管理、厨房管理、餐厅与宴会管理、餐饮成本与费用管理等。

教学要求：能辨别各种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、菜肴定价和服务质量管理。

(5) 酒店客房服务（90 学时）

课程目标：通过本课程的学习，学生能够识别常见客房类型、客用设备及用品；能够按规范程序 and 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、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；能够进行初步的成本控制工作。

主要内容：客房设备用品、客房安全、客房服务、客房清洁卫生、客房产品设计、客房清洁训练、客房服务训练、客房管理业务训练等。

教学要求：识别常见客房类型、客用设备及用品；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、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；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等。

（6）酒店康乐服务（72学时）

课程目标：通过本课程的学习，学生能够了解康乐服务的内容特点，熟悉酒店康乐部的岗位设置和从业人员素质要求，掌握康乐服务的基本流程和方法技巧，具备熟练的康体、娱乐和保健项目服务技能。

主要内容：康乐项目的设置、康乐部的组织与人力资源管理、康乐服务质量管理、康乐设备管理、康乐部投诉的处理、康乐部的经营等。

教学要求：了解康乐服务的内容特点，熟悉酒店康乐部的岗位设置和从业人员素质要求，掌握康乐服务的基本流程和方法技巧。

（7）酒店前厅服务实训（108学时）

课程目标：通过本课程的学习，学生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。

主要内容：前厅部设施设备和表单的使用；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；前厅部领班、主管的督导工作内容；前厅对客服务用语。

教学要求：能掌握前厅部设施设备和表单的使用；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；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。

(8)酒店餐饮服务实训（126 学时）

课程目标：通过本课程的学习，学生能掌握酒店餐饮服务的基本知识与技能及管理的基本理论与方法，熟悉餐饮部业务内容、工作标准，具备餐饮服务意识与管理意识，具有餐饮服务与餐饮部基层督导的素质和能力。

主要内容：酒店餐饮服务概况、餐饮营销与竞争、菜单设计、原料管理、厨房管理、餐厅与宴会管理、餐饮成本与费用管理等。

教学要求：能辨别各种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、菜肴定价和服务质量管理。

（9）酒店客房服务实训（126 学时）

课程目标：通过本课程的学习，学生能够识别常见客房类型、客用设备及用品；能够按规范程序 and 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、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；能够进行初步的成本控制工作。

主要内容：客房设备用品、客房安全、客房服务、客房清洁卫生、客房产品设计、客房清洁训练、客房服务训练、客房管理业务训练等。

教学要求：识别常见客房类型、客用设备及用品；按规范程序 and 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、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；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等。

（10）酒店康乐服务实训（108 学时）

课程目标：通过本课程的学习，学生能够了解康乐服务的内容特点，熟悉酒店康乐部的岗位设置和从业人员素质要求，掌握康乐服务的基本流程和方法技巧，具备熟练的康体、娱乐和保健项目服务技能。

主要内容：康乐项目的设置、康乐部的组织与人力资源管理、康乐服务质量管理、康乐设备管理、康乐部投诉的处

理、康乐部的经营等。

教学要求：了解康乐服务的内容特点，熟悉酒店康乐部的岗位设置和从业人员素质要求，掌握康乐服务的基本流程和方法技巧。

2. 专业（技能）方向课

（1）饭店礼仪（36 学时）

课程目标：通过本课程的学习，学生能够了解日常交往的基本礼节，掌握对客服服务的礼貌服务要求，掌握商务接待礼仪的基本要求和规范，能在岗位工作和人际交往中展示良好形象，提升文明服务能力，为职业生涯发展奠定基础。

主要内容：饭店服务人员的形象礼仪、服务接待中的常见礼仪、饭店的迎送礼仪、饭店服务中涉及的民族宗教礼仪等。

教学要求：了解日常交往的基本礼节，掌握对客服服务的礼貌服务要求，掌握商务接待礼仪的基本要求和规范，能在岗位工作和人际交往中展示良好形象，提升文明服务能力。

（2）地方旅游资源（36 学时）

课程目标：通过本课程的学习，学生能够掌握地方旅游资源的概念、形成条件、基本特征、分类、分区等基本理论；掌握地方有关地文、水体、大气、太空、生物等自然旅游资源的成因、特征、主要类型；掌握地方有关文物古迹、古典园林、文学艺术、宗教文化、城乡风貌、现代设施、民俗风情、饮食与购物等人文旅游资源的特点和旅游价值；掌握地方有关旅游资源的调查与评价、开发与规划、旅游资源与旅

游环境保护与建设的基本理论与方法。

主要内容：地方旅游资源的概念、形成条件、基本特征、分类、分区等基本理论；地方有关地文、水体、大气、太空、生物等自然旅游资源的成因、特征、主要类型；地方有关文物古迹、古典园林、文学艺术、宗教文化、城乡风貌、现代设施、民俗风情、饮食与购物等人文旅游资源的特点和旅游价值；地方有关旅游资源的调查与评价、开发与规划、旅游资源与旅游环境保护与建设的基本理论与方法。

教学要求：掌握地方旅游资源的概念、形成条件、基本特征、分类、分区等基本理论；掌握地方有关地文、水体、大气、太空、生物等自然旅游资源的成因、特征、主要类型；掌握地方有关文物古迹、古典园林、文学艺术、宗教文化、城乡风貌、现代设施、民俗风情、饮食与购物等人文旅游资源的特点和旅游价值；掌握地方有关旅游资源的调查与评价、开发与规划、旅游资源与旅游环境保护与建设的基本理论与方法。

（3）饭店情境英语（72学时）

课程目标：培养学生良好的专业素质，掌握饭店服务英语常用的词汇、短语和句型，打好扎实的英语语言功底，具备饭店英语交际能力，能够与外宾进行沟通和交流，能够在饭店前厅、客房、餐厅等具体工作岗位运用所学英语完成服务接待，具有良好的心理素质、应变能力和继续学习能力。

主要内容：主要包括前厅服务、客房服务、餐饮服务、康乐服务和饭店管理等饭店接待服务英语常用的词汇、短语

和句型。

教学要求：掌握饭店服务英语的基本句型，能进行基本的服务性对话，具备综合性饭店服务的口语表达能力，应变各种情况及按客人要求的其他服务。

(4) 餐巾折花（18 学时）

课程目标：通过本课程的学习，学生能准确描述餐巾布及餐巾花的种类和特点；能熟记餐巾折花的基本技法和操作要领，并掌握餐巾盘花、杯花、环花的折叠技能；能阐述餐巾花的选择和运用原则，并掌握为宴会主题选择适宜餐巾花的专业素养与技能。

主要内容：餐巾的种类及特点；餐巾花的种类及特点；餐巾折花的基本技法；折叠餐巾盘花、杯花、环花的步骤和标准；餐巾花的选用和摆放标准。

教学要求：以酒店实际工作项目为载体，精心设计教学任务与教学目标，重点讲授餐巾折花的基本知识和基本技法，全面细致地对接餐厅服务员和酒店服务员的岗位要求，集实践性、趣味性和艺术性于一体，以有效掌握餐巾折花专业技能，提升学生的职业素养。

(5) 菜点酒水知识（36 学时）

课程目标：通过本课程的学习，学生能够了解菜点酒水的相关知识，掌握有关传统饮食文化和现代饮食文化中的精髓，具备菜点酒水与酒吧管理的专业素养与技能。

主要内容：烹饪概述、中国菜、外国菜、面点、菜点开发与创新、饮料、软饮料、发酵酒、鸡尾酒的配置等。

教学要求：了解菜点酒水的相关知识，掌握有关传统饮食文化和现代饮食文化中的精髓，具备菜点酒水与酒吧管理的专业素养与技能。

（6）茶艺（36 学时）

课程目标：通过本课程的学习，学生能够了解茶艺服务中接待服务的礼貌礼节、语言表达艺术、接待艺术，掌握茶叶冲泡技艺，培养茶艺美学意识与茶艺技能。

主要内容：茶艺服务的礼貌礼节、各类茶的品级、茶具质量及配置、泡茶用水知识、茶艺表演基本知识、中国各地名茶名泉、泡茶基本程序等。

教学要求：了解茶艺服务中接待服务的礼貌礼节、语言表达艺术、接待艺术，掌握茶叶冲泡技艺，培养茶艺美学意识与茶艺技能。

（7）酒店宴会策划（72 学时）

课程目标：通过本课程的学习，学生能了解宴会菜单设计的原则与要求，掌握宴会台型和台面设计的方式以及宴会部的组织管理，具备熟练的宴会策划技能。

主要内容：宴会的基本分类、宴会菜单设计、宴会台型和台面设计的方式、宴会部的组织管理、宴会的成本控制、宴会部的促销手段和方法等。

教学要求：了解宴会菜单设计的原则与要求，掌握宴会台型和台面设计的方式以及宴会部的组织管理。

（8）企业实训（帝豪概论）（54 学时）

本专业学生在第二、第三和第四学期进行企业实训，

由汕头帝豪酒店管理人员授课。通过学习，学生能了解酒店前厅部、餐饮部和客房部日常运作相关知识，掌握各岗位的实操技能。

3. 专业选修课程

选取国家人社部相关职业资格证书，组织学生自主报考并开设考证辅导课程。

4. 综合实训

综合实训，是以岗位能力需要为依据，采用集中实训、技能训练等教学组织方式，有序开展前厅、餐饮、客房等实训项目，对本专业职业岗位应完成的工作任务、应具备的职业技能和职业道德进行系统化训练，增强学生对高星级饭店的感性认识，提高专业技能，培养吃苦耐劳的敬业精神，培育沟通合作能力和责任意识，为学生岗位实习和就业打下坚实基础。

5. 岗位实习

实习，包括认识实习、岗位实习。其中认识实习是指学生由职业学校组织到实习单位参观、观摩和体验，形成对实习单位和相关岗位的初步认识的活动。跟岗实习是指不具有独立操作能力、不能完全适应实习岗位要求的学生，由职业学校组织到实习单位的相应岗位，在专业人员指导下部分参与实际辅助工作的活动。初步具备实践岗位独立工作能力，到相应实习岗位，相对独立参与实际工作的活动。

在确保学生学习总量的情况下，学校将根据实际需要，通过校企合作、工学交替、多学期、分阶段安排学生到帝豪

酒店实习。通过岗位实习，学生参与到餐饮、前厅、客房、康乐等岗位的服务接待、业务开展实习，将能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。

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周，周学时为 30 学时，顶岗实习按每周 30 小时，3 年总学时数为 3296。

实行学年学分制，16-18 学时为 1 学分，3 年制毕业学分 172。军训一周按 7 天 56 学时计 3 学分，社会实践、入学教育、毕业教育等活动以 1 周为 1 学分，共 6 学分。30 实习学时为 1 学分，每获得一项技能证书，计 2 学分。

公共基础课学时约占总学时的 1/3，专业技能课学时约占总学时的 2/3，在确保学生实习总量的前提下，根据实际需要集中或分阶段安排实习时间，行业企业认知实习一般安排在第一学年。

（二）教学时间安排

学期	学期周数	教学周数		考试周数	机动周数
		周数	其中：综合实践教学及教育活动周数		
一	20	18	1（军训）	1	1
二	20	18	1（入学教育及认识实习）	1	1
三	20	18	1（相关实训课程）	1	1

四	20	18	1 (相关实训课程)	1	1
五	20	18	1 (相关实训课程)	1	1
			2(社会实践活动)		
六	20	20	18(岗位实习)	/	/
			2(毕业考核、毕业教育)		
总计	120	110	27	5	5

(三) 教学进程表

课程类别	序号	课程代码	课程名称	总学时数	总学分	周学时、学期、学年												考试类型	
						一学年				二学年				三学年					
						1		2		3		4		5		6			
						理论	实训	理论	实训	理论	实训	理论	实训	理论	实训	理论	实训		
公共基础课	1	1010001	语文	234	13	4		4		3		2							考试
	2	1010002	数学	180	10	3		3		2		2							考试
	3	1010003	英语	216	12	3		3		3		3							考试
	4	1010004	信息技术	108	6	1	2	1	2										考试
	5	1010005	体育与健康	162	9		2		2		2		2		1				考试
	6	1010006	艺术(音乐/美术)	18	1					1									考查
	7	1010007	中国特色社会主义	36	2	2													考试
	8	1010008	心理健康与职业生涯	36	2			2											考试
	9	1010009	哲学与人生	36	2					2									考试
	10	1010010	职业道德与法治	36	2							2							考试
	11	1010012	历史	72	4	2		2											考试
小计 (36.6%)				1134	63	19		19		13		11		1		0			
专业技能课	专业核心课	12	5031101	饭店概论	36	2	2												考试
		13	5021102	旅游地理	108	6	4		2										考试
		14	5032211	酒店前厅服务	72	4				2	2								考试
		15	5032207	酒店客房服务	90	5				2	3								考试
		16	5032206	酒店餐饮服务	90	5						2	3						考试
		17	5032308	酒店康乐服务	72	4						2	2						考试
		18	5032202	酒店前厅服务实训	108	6									6				考试
		19	5032203	酒店餐饮服务实训	126	7									7				考试
		20	5032204	酒店客房服务实训	126	7									7				考试
		21	5032405	酒店康乐服务实训	108	6									6				考试
	小计 (30.2%)				936	52	6		2		9		9		26		0		
专业(技能)方向课	22	5031209	饭店礼仪	36	2	1	1											考试	
	23	5022311	地方旅游资源	36	2			1	1									考试	
	24	5031113	饭店情境英语	72	4			1	1	1	1							考试	
	25	5032214	餐巾折花	18	1				1									考查	
	26	5032310	菜点酒水知识	36	2					2								考查	
	27	5022312	茶艺	36	2							1	1					考查	
	28	5032312	酒店宴会策划	72	4							1	3					考试	
	29	5032406	企业实训(帝豪概论)	54	3					1		1		1				考查	
	小计 (11.6%)				360	20	2		6		5		7		0		0		
其他	30	1017513	第二课堂(考证、劳动、社团)	180	10		2		2		2		2		2			考查	
	31	1017414	顶岗实习	522	18												29	考查	
	32	1017515	班会	108	6	1		1		1		1		1		1		考查	
	33	1017516	军训	56	3													考查	
小计 (21.5%)				866	37	3		3		3		3		3		30			
合计				3296	172	30		30		30		30		30		30			

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。专业教师学历职称结构合理，配备具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师6人；建立“双师型”专业教师团队，其中“双师型”教师比例100%；有业务水平较高的专业带头人。

本专业专任教师均具有旅游管理或相关专业本科及以上学历、中等职业学校教师资格证书、导游员证等职业资格证书，有良好的师德，关注学生发展，熟悉教学规律，具备终身学习能力和教学改革意识。

专业实训指导教师具有实际工作经验，熟悉高星级饭店主要对客服务岗位工作流程，具备教学设计和实施课程教学的能力。学校根据专业课程开设的需求，聘请有一定数量的行业、高星级饭店的专家或专业技术人员作为外聘教师。外聘教师具有中级以上专业技术职称，如帝豪酒店有12名导师参与学校教学与实践活动指导。

专任教师一览表

序号	姓名	性别	学历	职称	是否双师型	专业
1	赖梅林	女	本科	讲师	是	商务英语
2	黄湘晖	女	本科	讲师	是	地理
3	黄绮娟	女	本科	高级教师	是	地理
4	陈淑兰	女	本科	高级教师	是	地理
5	许文熙	女	本科	高级教师	是	英语

6	曾瑶琪	女	本科	讲师	是	旅游管理
---	-----	---	----	----	---	------

(二) 教学设施

1. 校内实训基地

饭店综合实训室，是高星级饭店运营与管理专业实训教学的保障。为有效培养学生的高星级饭店运营与管理实务操作能力与岗位适应能力，学校重视高星级饭店运营与管理专业实训室的建设，充实高星级饭店运营与管理专业实训设施设备，以充分满足高星级饭店运营与管理专业学生岗位技能培养的需求，建设了全新的、设备齐全的高星级饭店运营与管理专业实训室。

实验场室及设备一览表

实训室名称	主要设施设备
高星级饭店运营与管理专业实训室	多媒体电脑 1 台、投影 1 台、餐饮服务区配备两套中餐实训设备，客房服务区配备两套客房服务设备，前厅服务区等按照 2021 年省酒店服务竞赛标准配备设施。

2. 校外实习基地

本专业建立有相对稳定的高星级饭店作为认识实习、岗位实习和课程见习实训的基地，如汕头帝豪酒店有限公司校外实践基地。校外实践实训基地能完成餐饮、前厅、客房、康乐、销售等岗位群核心技能的训练，承担学校综合实训和岗位实习之需，能满足中等职业学校教学改革要求，配合学校开展订单式培养、模块化教学等人才培养模式的探索。

(三) 教学资源

根据省市相关文件规定，制定有教材选用管理制度，实

行规范管理、严格把关：高星级饭店运营与管理专业优先选用国家及省教育厅规划以及大型出版社出版发行的教材，教材供应渠道正规，供应及时，能较好满足专业教育教学的需要。教材选用实行三级管理责任制。首先是各专业教师提出选用或更换教材的申请，由教研组长或教学部主任审核，之后书面文件报学校教务科；其次是教务科审批后，再报学校主管校长；最后是由学校主管校长批示，之后才能实施选用或更换教材。

组织编写有能够反映当前饭店服务职业岗位要求，有利于学生就业、创业和未来职业生涯发展的教材与校本教材等。开发有数字化教学资源，配套本专业模拟实操电子教材，建设有网上专业教学资源库和使用平台。

（四）教学方法

1. 公共基础课教学方法与要求

公共基础课教学符合教育部有关教育教学基本要求，按照培养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来定位，重在教学方法、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。

2. 专业技能课教学方法与要求

专业技能课教学，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。创新课堂教学方法，提倡项目教学、任务教学、角

色扮演、情境教学、案例教学等方法，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。

（五）学习评价

1. 注重职业道德教育，构建以学生职业素养、岗位能力培养为核心，教育与产业、校内与校外相结合的科学评价标准。

2. 以过程性评价为主体，将学生日常学习态度、学习表现、知识技能运用规范纳入课程成绩评价范围，形成日常学业评价为主、期末考试为辅的过程性学业评价体系。

3. 实行校内、校外评价结合，行业资格证考试、职业技能鉴定与学业考核结合，教师评价、学生互评与自我评价结合，过程性评价与结果性评价结合。

4. 采用学分制、多层次、多元化的考评方法，引导学生全面提升和个性发展。

（六）质量管理

1. 依据中等职业学校高星级饭店运营与管理专业教学标准制定人才培养方案。加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。

2. 定期开展社会及岗位需求调研，根据调研结果及时调整教学方案。普遍开展理实一体化专业教学，实现教、学、做的统一。

3. 积极探索课程体系改革，成立有行业企业专家参与的改革团队，按照专业与产业、岗位对接，专业课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，学历证书与职业

资格证书对接等要求，科学制定课程体系改革方案，及时调整优化课程设置。

4. 岗位实习安排在最后一学期，学校招生就业科及班主任老师加强实习学生的日常跟踪管理，为学生办理企业岗位实习期间的意外伤害保险。

九、毕业要求

通过3年的学习，修满高星级饭店运营与管理专业人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的课程教学和实习顶岗活动，能达到高星级饭店运营与管理专业的素质、知识与技能要求。

十、附录

包括变更审批表等。

附件：汕头市鮀滨职业技术学校专业人才培养方案变更表

教学部			年级		专业	
变动内容						
变动前	课程名称		变动后	课程名称		
	课程属性			课程属性		
	学分数			学分数		
	学时数			学时数		
	开设学期			开设学期		
变动理由						
变动起始时间						
专业带头人意见		年 月 日				
教学部意见		年 月 日				
教务科意见		年 月 日				
主管校长意见		年 月 日				