

十堰职业技术学院（集团）学校

2024 级高星级酒店运营与管理专业

人才培养方案

一、专业名称及代码

高星级酒店运营与管理（专业代码 740104）

二、入学要求

初中毕业或具有同等学力

三、修业年限

3年

四、职业面向

所属专业大类（代码）	所属专业类（代码）	对应行业名称	主要职业名称	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
旅游大类（74）	旅游类（7401）	住宿与餐饮业	餐厅服务员、前厅服务员、客房服务员、茶艺师、调酒师、调饮师	旅游酒店餐饮、客房、前厅、康乐、销售等岗位群，高端餐厅、咖啡馆岗位群。	餐饮服务与管理证书、客房服务与管理证书、前厅运营管理证书

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养社会建设需要的具有良好政治思想品德素质、身体健康、具有较高文化修养和审美能力的面向湖北省等城市旅游圈旅游产业在服务与管理第一线从事饭店前厅服务、客房服务、餐饮服务、康乐服务等工作，具有良好的职业道德、较强实践能力和创新精神，具备饭店基层服务与管理能力，德智体美全面发展的高素质技能型专门人

才。

（二）培养规格

本专业毕业生在知识、能力和素质三方面必须达到以下标准：

1、 必备的知识结构：

较好的掌握饭店服务与管理专业基础知识和基本理论，包括餐饮服务与管理、前厅服务与管理、客房服务与管理、旅游概论、饭店概论、饭店消费心理学等专业理论知识。

扎实的掌握饭店经营和管理、饭店服务礼仪、餐饮服务和管理、前厅服务与管理、客房服务与管理专业综合实践项目。

2、 必备的能力结构

具有胜任饭店前厅服务、客房服务、餐饮服务、饭店营销策划、公关策划等企业的业务接待、服务及管理工作能力，毕业生要求获得相关服务员证书等。

毕业生具有一定的阅读和分析本专业书刊、技术资料的能力；具有良好的计算机应用、操作知识与技能，能熟练运用 Office 办公软件工作；毕业生具有良好的语言文字表达能力、人际沟通能力和团队协作能力。

3、 必备的素质结构

毕业生要热爱社会主义祖国，拥护党的基本路线，了解马克思主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”、习近平新时代中国特色社会主义思想；具有良好的伦理道德、社会公德和职业道德修养；具有创新意识和创业能力；身心健康。

六、主要接续专业

高职专科：酒店管理、酒店管理与数字化运营

高职本科：酒店管理、旅游管理

七、人才培养模式及特色

本专业实行校企合作的人才培养模式，核心教学由三个模块组成：第一模块为公共基础课课程模块，主要培养学生必备的专业基本能力；第二模块为专业技能课课程模块，主要培养学生的专业方向的核心能力和岗位技能强化训练及职业资格认证模块；第三模块为学生顶岗实训模块，主要培养学生的实际动手能力。每门课程都制定有规范的课程目标和教学大纲，教师依据课程目标和教学大纲进行教学，确保课程功能目标的实现。

八、课程设置及要求

课程结构：课程设置分为公共基础课程、专业课程和拓展课三部分。其中公共基础

课占比约 33%，由思想政治教育课程、语文、历史、数学、外语、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等组成；专业课占比约 60%，分为专业核心课、专业技能（方向）课和专业实践课程，专业实践一般由认知实习、课程实训、跟岗实训、专项实训、综合实训、岗位实习等组成；拓展课占比约 7%，可以是文化类课程或专业（技能）类课程，主要从基础素养、专业素养、人文素养、科技素养等方面纵向或横向拓展。实践教学学时在总学时中占比 50%左右。

（一）公共基础课

公共基础课包括：

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义	依据《中等职业学校中国特色社会主义教学大纲》开设, 并与专业实际和行业发展密切结合。	36
2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校心理健康与职业生涯教学大纲》开设, 并与专业实际和行业发展密切结合。	36
3	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设, 并与专业实际和行业发展密切结合。	36
4	职业道德与政治	依据《中等职业学校职业道德与政治教学大纲》开设, 并与专业实际和行业发展密切结合。	36
5	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设, 并注重在教学内容中体现专业特色。	72
6	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设, 并注重在教学内容中体现专业特色。	72
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设, 并注重在教学内容中体现专业特色。	72
8	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设, 并与专业实际和行业发展密切结合。	180
9	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设, 并与专业实际和行业发展密切结合。	36
10	艺术	依据《中等职业学校艺术教学大纲》开设, 并与专业实际和行业发展密切结合。	36
11	信息与技术	依据《中等职业学校信息与技术教学大纲》开设, 并注重在教学内容中体现专业特色。	144

（二）专业技能课

专业技能课包括专业核心课（6—8 门）、专业（技能）方向课和专业实践课。

1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
----	------	-----------	------

1	餐饮服务与管理	<p>课程思政目标：通过课程教学和实践活动，引导学生树立正确的职业道德观念、增强社会责任感和主人翁意识、培养良好的服务态度和团队合作精神、关注国家发展和社会公益事业、塑造良好人格和树立正确“三观”，以及结合职业特点渗透社会主义核心价值观。</p> <p>通过本课程的学习，使学生掌握餐饮业务内容、工作标准，具备餐饮服务意识与管理意识，做到动手能力强，管理意识强，具备餐饮企业主要营业点基层督导的素质和管理能力。</p>	216
2	客房服务与管理	<p>课程思政目标：通过专业知识与思政教育的深度融合，培养学生具有以客户为中心的服务理念、严谨细致的工作态度、团队协作与沟通能力、良好职业道德与职业素养、践行社会主义核心价值观以及关注可持续发展与环境保护。</p> <p>通过本课程的学习，使学生掌握客房类型、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、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。</p>	144
3	前厅服务与管理	<p>课程思政目标：培养学生具有以客为尊的服务理念、高效沟通与协调能力、团队合作意识与领导力、良好职业道德与职业素养、践行社会主义核心价值观以及创新思维与应变能力。</p> <p>了解饭店的基本制度与管理工作流程，懂得现代管理的基本原理，掌握前厅服务基层管理实务，加强管理人员的自我修炼，提高管理人员的综合素质。</p>	144
4	饭店服务英语	<p>课程思政目标：提升学生的政治觉悟、自身修养；培养学生具有文化自信、职业道德、跨文化交际能力；树立正确的学习观、人生观和价值观。</p> <p>能熟练使用饭店服务工作中常用专业英语词汇、术语、句型及习惯用语；能用英语向客人介绍饭店主要设施设备及服务项目；能听写、记录使用英语的客人的电话预订及留言，完成工作表中英语书写的有关信息的填写；能使用英语与外宾作基础沟通，提供服务。</p>	144

5	饭店概论	<p>课程思政目标：培养爱国主义精神，树立学生爱国爱家、担当奉献的家国情怀。</p> <p>本课程的任务在于通过专业理论与实践教学，使学生能够系统的掌握酒店管理的最新型理论与实践知识，从而培养学生今后从事酒店服务与管理实践工作的能力。</p>	72
6	旅游概论	<p>课程思政目标：通过了解中国文旅产业新时代发展前沿动态，树立了“强旅兴旅”使命感，增强了学生对旅游管理专业的热爱和认可。</p> <p>了解旅游业的发展历程，掌握旅游业性质、构成、特点、意义和作用，了解世界、我国旅游业的调控政策和最新旅游发展动态，能在工作中运用相关知识进行服务、管理和决策。</p>	72
8	饭店礼仪	<p>课程思政目标：将中华传统礼仪中的尊重、平等、和平、友善等礼仪内涵和社会主义核心价值观相融合，丰富学生精神内涵，塑造学生形象气质。</p> <p>了解在日常交往中的基本礼节，掌握对客服岗位上的礼貌服务要求，掌握饭店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。</p>	72

2. 专业（技能）方向课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	普通话	<p>课程思政目标：了解汉语的地位，增强对中华民族文明的自豪感，感受现当代文学名著里表现的社会主义核心价值观，形成爱国奋进的青春风貌，增强文化自信。</p> <p>结合普通话水平测试的要求和方法进行教学，使学生不仅能掌握普通话的基本知识，普通话水平测试的方法和技巧，更重要的是让学生发现自己普通话发音存在的问题，掌握普通话练习和提高的方法，并通过大量的训练获得普通话口语表达的基本技能、克服不良发音习惯，养成正确发音习惯。</p>	36

2	形体训练	<p>课程思政目标：培养学生敢于竞争，勇于实践、团结进取的体育精神；将爱国情怀和能力培养融入到课堂教学中，实现同向同行、协同育人的教学效果。</p> <p>根据学生的体能和形体特点，以提高学生的体质和形体素质为主导，改善和塑造身体的形态、培养高雅的气质和风度为目标。通过本课程的学习，改变学生形体动作不合理的原始状态，提高身体灵活性，培养良好的姿态和节奏感，增强可塑性和学生形体的表现力，使学生掌握形体素质的基础训练和技巧方法，以达到良好的形体效果。</p>	108
3	中国饮食文化	<p>课程思政目标：通过学习中国饮食文化，引导学生感受中国传统文化的严谨和考究，增强对中国文化的认同感和民族自豪感，弘扬中华民族传统文化、增强文化自信和爱国情怀。</p> <p>中国饮食文化是中国民族文化的重要组成部分，是民族传统文化的重要特征之一。通过本课程的学习，学生可以了解中外饮食文化交流的历史与现状、内容与方式、饮食文化的发展阶段和食物变迁的原因，从而提高学生对中国饮食思想、现象等问题的理解、分析能力。</p>	72
4	饭店市场营销	<p>课程思政目标：树立诚信意识；培养学生对社会和环境的责任，树立可持续发展理念；为消费者提供安全、健康、环保的旅游产品和服务。</p> <p>树立正确的饭店营销理念、掌握实用的饭店营销手段与方法，熟悉各饭店市场营销活动的基本过程，掌握饭店市场营销各环节的基本操作方法，具备饭店市场营销方案制订能力。具有饭店信息收集能力、饭店市场机会识别能力以及团队合作精神；并能把饭店市场调研和分析方法与行业应用相结合。</p>	72
5	饭店消费心理	<p>课程思政目标：理解消费是人民美好生活的直接体现，让学生将爱国情、强国志、报国行融入到日常生活中的点点滴滴当中，自觉抵制侮辱和损害祖国形象的商家和品牌。</p> <p>了解消费者的行为和心理规律，掌握影响消费者决策行为的心理因素，能运用心理学知识提高服务质量，培养良好的职业心理素养，并将此与饭店行业实际发展相联系，且能恰当运用到实际饭店服务中去。</p>	72

3 专业实践课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	综合实训	<p>课程思政目标：坚持“爱党爱国爱家乡”的价值传递，培养学生树立爱岗敬业的职业价值观</p> <p>主要任务是在酒店专业各实训基地进行前厅、餐饮和客房服务等项目的综合实践。使学生掌握饭店基础知识，具备从事饭店服务工作所需的基本能力，达到饭店服务人员职业标准的相关要求。培养学生培养学生真诚、守信、有责任感、易于沟通的品质，树立规范化、个性化的服务意识。</p>	108
2	岗位实习	<p>课程思政目标：结合中国饭店服务业的“工匠精神”，培养学生吃苦耐劳和团队合作精神。</p> <p>主要任务是使学生通过服务岗位实习，具备将语言、形体、服务礼仪、专业化形象、岗位技能等。为学生今后就业岗位奠定基础。</p>	540

4. 拓展课

结合专业特点，从纵向或横向两个维度拓展。

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	茶艺	<p>课程思政目标：让学生熟悉中国茶艺文化的历史和精髓，引导学生树立对中国传统文化的自信心和自豪感，培养学生爱国、爱家、爱生活的人文情怀。</p> <p>了解具茶艺方面的基本知识和基本技能；掌握并能正确运用茶文化知识，进行相关讲解，提高综合素质，增强职业变化的适应能力及继续学习能力打下一定基础；从而培养学生团结协作、敬业爱岗和吃苦耐劳的品德和良好职业道德观。</p>	72
2	咖啡制作	<p>课程思政目标：引导学生树立精益求精的工匠精神，培养对工作的专注和热爱；增强学生的文化自信和爱国情怀；</p> <p>通过本课程的学习，可以使学生系统了解咖啡制作的基础常识；能够进行咖啡豆、咖啡设备、咖啡种类等基础性的鉴别；能够熟练进行咖啡的研磨、烘焙、调制等高水平的服务；掌握咖啡的基础调饮，同时具备较高的职业素质与服务意识。</p>	72

3	调酒知识与酒吧服务	<p>课程思政目标：增强学生对传统文化的尊重和传承意识；树立顾客至上的服务理念，关注顾客需求，提供个性化、高质量的服务体验。引导学生关注酒吧行业的社会责任，如反对酒驾、倡导理性饮酒等，培养学生的社会责任感和公民意识。</p> <p>了解酒水的起源与历史；熟悉酒的分类、工艺特点、主要产地、代表品牌及饮用方法；熟悉鸡尾酒调制工具、调制配方及调制流程；掌握鸡尾酒调制方法；掌握酒水服务方法。</p>	72
4	化妆技巧	<p>课程思政目标：引导学生发现美、欣赏美、创造美，提升个人的审美情趣和艺术修养。</p> <p>化妆技巧课程的内容涵盖了基础化妆技巧、不同场合的妆容、化妆工具和产品、色彩搭配知识、皮肤护理知识以及发型设计与搭配等多个方面。通过系统的学习和实践操作，学生可以全面掌握化妆技巧和方法，并能够在不同场合下灵活运用。</p>	72
5	演讲与口才	<p>课程思政目标：鼓励学生互相帮助、共同进步，培养团队协作精神；引导学生注重职业素养的培养，包括良好的沟通能力、服务意识和职业操守等。</p> <p>正确把握演讲与口才的特点和情境演讲实训，提高各种语体的表达能力和说话技巧，使学生达到敢讲会说，并能比较准确地有条理地表达出自己的观点和见解。根据合理的智能结构对口才的影响力，在厚实学生文化底蕴的基础上，培养学生口语交际的成功心理和敏捷的思维力，迅速的应变力及较强的记忆力。根据旅游行业口语的实际需要进行模拟实训，培养学生的语言行为技能并掌握相应专业领域语言行为的一般规律，提高学生在不同交际语境中灵活运用语言的能力，增强学生交流应对的敏捷度与准确度。</p>	72

九、教学进程总体安排

（一）教学进程安排

课程类别	课程名称	课程类型	总学时	学分	理论学时	实践学时	学 期					
							1	2	3	4	5	6
							20周	20周	20周	20周	20周	20周
公共基础课	入学教育与军事教育		60	2	60							
	中国特色社会主义	思政课	36	2	36		2					
	心理健康与职业生涯	思政课	36	2	36			2				
	哲学与人生	思政课	36	2	36				2			
	职业道德与法治	思政课	36	2	36					2		
	语文	文化课	144	8	144		4	4				
	数学	文化课	144	8	144		4	4				
	英语	文化课	72	4	72		2	2				
	中国历史	思政课	36	2	36		2					
	艺术	实践课	36	2	36			2				
	信息技术	理实一体课	108	6		108	6					
	体育与健康	活动课	180	10	20	160	2	2	2	2	2	
	劳动教育	活动课	18	1	18							
	公共基础课小计		942	51	674	268	22	16	4	4	2	
专业核心课	餐饮服务与管理	理实一体课	216	12	180	36	4	4	4			
	客房服务与管理	理实一体课	144	8	108	36			4	4		
	前厅服务与管理	理实一体课	144	8	108	36				4	4	

专业 课		饭店服务英语	理论课	144	8	108	36		2	2	2	2	
		旅游概论	理论课	72	4	72		4					
		饭店概论	理论课	72	4	72				4			
		饭店服务礼仪	理实一体 课	72	4	44	28		4				
	专业 技能 (方向) 课	普通话	理论课	36	2	12	24		2				
		形体训练	实训课	108	6		108			2	2	2	
		饭店消费心理	理论课	72	4	72					4		
		饭店市场营销	理论课	72	4	72				4			
		中国饮食文化	理论课	72	4	72						4	
	专业 实践 课	技能训练	实训课	144	8		144		2	2	2	2	
		综合实训	实训课	108	6		72					6	
		岗位实习	实习课	540	18		540						30
		专业课小计			2016	100	920	1060	8	14	22	18	20
拓展 课	茶艺	理实一体 课	72	4	44	28				4			
	咖啡制作	理实一体 课	72	4	44	28			4				
	调酒知识与酒吧 服务	理实一体 课	72	4	44	28					4		
	化妆技巧	理实一体 课	72	4	44	28					4		
	演讲与口才	理实一体 课	72	4	44	28				4			
	拓展课小计			360	14	220	140			4	8	8	
周学时													
总 计				3210	165	1814	1468	30	30	30	30	30	30

备注:

1. 每学年为 52 周, 教学计划周 40 周, 实际教学周 32-36 周。周学时一般为 30 学时。岗位实习一般按每周 30 学时安排(1 小时折 1 学时)。三年总学时不少于 3000 学时, 非学时越多越好。

2. 岗位实习原则上为半年。在确保学生实习总量的前提下，学校可根据实际需要，集中或分阶段安排实习时间。

3. 学分制计算规则，总学分不少于 170 学时。理论课、理实一体化课程按 16-18 学时为 1 学分，实践课程以每周或 30 学时 1 学分，公益活动、社团活动、社会实践、入学教育等活动以每周或 30 学时 1 学分；对获得各类奖励、荣誉、证书、创新等标志性成果，可依据成果含金量和学校实际情况设定合理分值；在计算学分的过程中，不足计算单元的按实际折算，学分计量最小值为 0.5 分，学分计算结果保留小数点后一位，采用“二舍八入、三七作五”方法舍取。

（二）课程学时分配及比例表

课程类别	课程门数	理论教学学时	实践教学学时	合计	占总学时（%）
入学教育	军训	20	40	60	1.8%
公共基础课	15	672	282	954	27.6%
专业核心课程	7	692	172	864	25%
专业技能（方向）课	5	228	132	460	13.3%
专业实践课	3		756	756	21.8%
拓展课	5	220	140	360	5.4%
合 计	35	1832	1522	3454	10.4%

（三）课外素质教育安排

结合专业特点、学校特色创新安排彰显职教类型特色的素质教育活动，从思想成长、创新创业、文体活动、志愿公益、社会服务劳动与安全和综合评比等组成，总计不少于 12 学分。

素质教育模块	主要活动名称	具体活动名称	考评方式	学分
思想成长类	入党积极分子、团课学习、主题团日活动、思想政治类主题讲座、人文类讲座等。	每周“党建带团建” 班级主题团会、网上 每周青年大学习、“弘 扬建党精神，赓续红 色基因”宣讲报告、 青春期讲座、心理健	综合评价等级评定 （参与度及质量）	3

		康讲座等		
创新创业类	聆听创新创业各类学术报告、专题讲座，参加创新创业训练营活动。	职教开放周系列活动、省级创新创业大赛、创新创业报告会、酒店知识讲座	综合评价等级评定（参与度及质量）	2
文体活动类	参加校院组织各类文体活动、美育活动。	全民长跑活动、羽毛球赛、乒乓球赛、篮球赛、演讲比赛、朗诵比赛、棋类比赛、非遗手工制作活动	竞赛获奖量化考核打分	2
志愿公益类	参加校院关爱留守儿童、帮扶孤寡老人等志愿活动，参加学校组织各类服务性劳动活动。	创文志愿活动、医疗志愿服务、学雷锋服务月活动、无烟日控烟宣传活动	综合评价等级评定（参与度及质量）	2
社会服务类	参与社会实践活动、技能训练、大型活动接待服务	湖北省乡村振兴工匠杯、十堰车城状元杯、酒店行业大赛、十堰希尔顿丽枫酒店实训	综合评价等级评定（参与度及质量）	2
劳动与安全	每周卫生检查评比活动、准军事化管理相关主题活动、各类安全教育讲座及主题班会、法制教育进校园宣讲活动、	内务整理技能比赛、文明班级、文明寝室评比活动、每周安全教育主题班会、“国家安全日”宣传活动、法制进校园讲座等	综合评价等级评定（参与度及质量）、量化考核打分	2
综合评比	参与国家、省级、学校等三好学生、优秀学生干部、优秀团员、优秀团干部及其他荣誉称号；担任各级团、学、社干部。	“学雷锋活动月”优秀表彰、期中期末优秀评选、先进班级流动红旗评选	民主评优	2

十、实施保障

（一）师资队伍要求

1. 师资配备基本要求

- (1) 在校生与该专业的专任教师之比不高于 20:1（不含公共课）；
- (2) 高级职称教师比例不低于 30%；
- (3) 双师型”教师不低于 60%；
- (4) 兼职教师（行业导师）数量占比 25%左右。

2. 专业专任教师任职条件

- (1) 遵守教师职业道德规范，爱岗敬业；
- (2) 应具备本专业大学本科以上学历，具有中等学校及以上教师职业资格证书；
- (3) 具备较强的课堂教学组织能力与指导学生创新设计、技能比赛等能力。

3. 行业导师任职条件

- (1) 遵守教师职业道德规范，爱岗敬业；
- (2) 具备本专业中级职称或高级工以上职业技能证书，具有 3 年以上本专业工作经历，能够胜任教学工作。
- (3) 对本行业情况有较深的了解，具有较高的专业素养和实践操作能力的技术骨干或技术能手、能工巧匠优先聘用。

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

（二）教学设施

1. 校内实践教学条件要求

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		设备名称	配置标准	数量
1	客房中式铺床实训室	床架连床垫		8 张
		床单	100%精梳棉高支高密 80 支纱/400 针	30 张
		被芯		20 张
		被套	100%精梳棉高支高密 80 支纱/400 针	40 张
		枕芯		30 块
		枕套	100%精梳棉高支高密 80 支纱/400 针	60 只
		席梦思保护罩（被褥）		20 块
		床（床架连床垫）		2 张
		床头柜		1 个

2	客房（标准房）实训室	行李柜	按三星级饭店标准配置	1 个
		书桌		1 张
		办公座椅		1 把
		电话机	按四星级饭店标准配置	2 部
		穿衣镜		1 面
		卫生间梳妆镜		1 面
		单人沙发连小腿垫		2 张
		茶几或茶台		1 张
		酒柜		1 个
		浴缸（一体式淋浴间）		1 套
		便盆		1 个
		洗脸盆		1 个
		大理石台		1 张
		灯具		盏/间
		床品		套/床
		五巾		适量
		各类易耗品		适量
		各类备品		适量
		保险箱		1 个
		防火面罩		2 套
		大圆桌	直径 180cm，高 75cm	4 张
		中式桌椅		40 张
		工作台	200cm x 100cm，高 75cm	4 张
		转盘	直径 90cm	4 套
		托盘	外径 32cm，内径 30cm	50 只
		小方台（配圆台面）	100cm x 100cm	4 套
		重托盘（长方形）	60cm x 40cm	10 只
		录像机		1 台
		视频展示台		1 台

3	餐厅（中餐）实训室	投影设备（含计算机）		1 套
		储物架		适量
		摆台物品（如下）	按中餐宴会摆台 10 人位，8 桌	80 套
		*台布及装饰布	台布:正方形，240cm x 240cm，台布 70%棉，30%化纤 装饰布：圆形，直径 320cm，装饰布的材料约 30%的棉，70%的化纤	8 块
		*餐巾（口布）	56cm x 56cm	80 条
		*花瓶	外径 17.5cm，内径 16.5cm，地径 13.5cm，盆高 7.5cm	8 个
		*餐碟（骨碟）	外径 20.3cm，内径 12.5cm	80 个
		*汤碗（翅碗）	碗口直径 11.3cm，底部直径 5cm，高 4cm	80 个
		*味碟	碟口 7.3cm，底部 4cm，高 1.8cm	80 个
		*汤勺（瓷更）	长 13.4cm，宽 4cm	80 个
		*筷架	长 7.1cm，底部长 7.3cm；宽 3.1cm；底部宽 3.3cm；高 1.5cm；勺子位长 4.9cm，圆形凹凸位 2.5cm；筷子位顶部 2.2cm，凹位 1.2cm，高度 1.1cm	80 个
		*筷子	长 24.5cm，筷子头直径 0.4cm；带筷套：长 29.5cm，宽 3cm	80 双
		*长柄勺	全长 20.4cm，勺子长 6.4cm，直径 4.3cm	80 个
		*水杯（414ml）	杯口外径 6.5cm，杯口内径 6.1cm，内高 13.5cm，外高 18.7cm，杯底直径 6.7cm，厚 0.4cm	80 个
		*葡萄酒杯（14cl）	杯口外径 5.8cm，杯口内径 5.5cm，内高 6.9cm，外高 14cm，杯底直 5.7cm，厚 0.2cm	80 个
		*白酒杯（2.6cl）	杯口外径 3.7cm，杯口内径 3.4cm，内高 3.3cm，外高 8.9cm，杯底直径 4.1cm，厚 0.2cm	80 个

3	餐厅（中餐）实训室	*牙签	长 8.3cm，宽 1.5cm	80 个
		*菜单	长 24.3cm，外宽 14.7cm，内宽 29.7cm，厚 1.4cm	16 个
		*桌号牌	底座长 10cm，宽 4.5cm，高 8.1cm，底座厚度 0.8cm	8 个
		*公共餐具（公筷架、筷子、公勺）	公筷架全长 9.5cm，底座长 5.9cm，宽 1.2cm，勺座直径 2.5cm，筷座长 3.5cm，宽 1.2cm	16 套
		折叠餐巾花专用大盘	直径 40cm	8 个
		茶杯及茶碟		80 套
		茶壶		16 个
		汤碗		80 个
		各种菜盘		适量
		毛巾碟		适量
		净手巾	30cm x 30cm	8 条
4	餐厅（西餐）实训室	西餐台	120cm x 100cm，高 75cm	4 张
		椅子		24 把
		工作台	200cm x 100cm，高 75cm	4 张
		服务手推车		1 辆
		录像机		1 台
		视频展示台		1 台
		投影设备（含计算机）		1 套
		重托盘（长方形）	60cm x 40cm	10 只
		装饰布	各种类型	10 块
		托盘	外径 32cm，内径 30cm	40 只
		台布	200cm x 200cm	12 块
		*台布	200cm x 165cm	12 块
		摆台物品（如下）	按西餐宴会摆台配置	48 套
		*餐巾（口布）	56cm x 56cm	48 块

4	餐厅（西餐）实训室	*装饰盘	7.2~10 英寸	48 个
		*面包盘	4.5~6 英寸	48 个
		*黄油碟	1.8~3.5 英寸	48 个
		*主菜刀		48 把
		*鱼刀		48 把
		*开胃品刀		48 把
		*汤勺		48 把
		*甜品勺		48 把
		*黄油刀		48 把
		*主菜叉		48 把
		*鱼叉		48 把
		*开胃品叉		48 把
		*甜品叉		48 把
		*水杯		48 只
		*红葡萄酒杯		48 只
		*白葡萄酒杯		48 只
		*花瓶、花坛或其他装饰物		12 个
		*烛台		24 个
		*盐瓶、胡椒瓶		24 套
		*牙签盅		24 套
		咖啡杯、咖啡碟、咖啡勺		48 套
		餐具垫		48 个
		特殊餐具		适量
		面包篮		12 个
		服务叉、服务勺		12 套
		菜盘、汤盆等		适量
		冰水壶		8 个
		折叠餐巾花专用大盘	直径 40cm	12 个

		净手巾	30cm x 30cm	12 条
5	酒吧实训室	调酒壶	不锈钢	10
		量杯	不锈钢	10
		调酒机	玻璃	4
		吧勺	不锈钢	10
		滤冰器	不锈钢	4
		冰桶、夹子	不锈钢	2
		酒桶架	不锈钢	2
		雀嘴量酒器	不锈钢	2
		顶压式量酒器	不锈钢	2
		酒篮	金属	4
5	酒吧实训室	开塞器		5
		扳手		5
		制冰机		1
		煮咖啡机		1
		磨咖啡机		1
		爱尔兰咖啡机		1
		爱尔兰咖啡机加热酒精炉		1
		各式酒杯	玻璃	适量
6	茶艺实训室	授课演示台	木	1
		学生操作台	木	12
		展示台	木	2
		茶艺器具	紫砂、瓷	12
		茶具（盖碗、茶杯、茶海）		12 套
		玻璃壶（带酒精灯）		24 个
		茶荷		12 个
		茶道组		12 套
		随手泡		12 个

		茶巾		24 条
		公道杯		48 个
		玲珑壶		24 个
		饮水机		1 个
		各类茶叶		适量

2. 校外实训基地

序号	基地名称	实习内容	实习规模
1	十堰希尔顿丽枫酒店	承担酒店内前厅部、各餐厅和宴会厅、客房等部门的基础性服务岗位工作。	40
2	十堰堰丰宾馆	承担酒店内前厅部、各餐厅和宴会厅、客房等部门的基础性服务岗位工作。	40

（三）教材及图书、数字化（网络）资料等学习资源

教材选用：按照国家规定，经过规范程序选用 全国导游人员资格考试系列教材 做为本专业教材。其他相关专业 课程教材优先选用职业教育国家“十四五规划”教材。

（四）专业教学方法、手段与教学组织形式的要求

公共基础课教学应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，调动学生学习的积极性，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。

专业技能课按照旅行社相应职业岗位群的能力要求,强化饭店餐饮、客房、前厅等工作岗位的能力培养要素。突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，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）专业教学考核、评价与管理

为激发学生对专业学习的积极性，增强学生的实践能力，提升学生的技能水平，营

造一种学知识、练本领、夯基础的良好局面；鼓励学生积极参与各级各项技能大赛，形成我专业特色鲜明的教学管理模式，我们尝试改革部分课程考核评价方式，用“以赛代考”的新考核模式代替以往的统一卷面测试教学的考核模式。

根据本专业培养目标和人才理念，建立以学生职业素养、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。评价环节包括对教学过程中教师、学生、教学内容、教学方法、教学手段、教学环境、教学管理等因素的评价，强化对学生学习效果 and 教师教学过程的评价。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。

教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，注意吸收学生家长、旅行社参与。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。

不仅关注学生对旅行社导游、计调、外联、网点服务必需知识的理解和岗位技能的掌握，更要关注相关知识在饭店主要对客服务岗位实践中的运用以及解决岗位工作中实际问题的能力水平，重视岗位规范操作、安全文明生产等职业素质的形成，以及节约能源、节省原材料与爱护岗位设备，保护环境等意识与观念的树立。

（六）质量管理

1、学校应建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

2、学校应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3、专业教研组织应建立集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

4、学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

十一、毕业条件

取得学籍的全日制学生，完成规定的教学活动，修满本专业人才培养方案规定的学时学分，且完成素质教育规定的学分，准予毕业。

高星级饭店运营与管理 专业人才培养方案 专家论证意见

专业人才培养方案目标能够与行业和企业需求相结合，突出中职教育特色，就业面向准确，符合市场人才需求。能按照人才培养目标的要求确定人才培养的规格，并提出了与人才培养规格相对应的综合素质要求，以及行业通用、职业特定、跨行业等各项职业能力，人才培养方向正确。

本方案的课程体系包括公共基础课程、专业技能课程（方向课程、平台课程），分为必修课、选修课和任选课三种类型，与专业人才培养目标、培养规格要求一致，适应了高星级饭店运营与管理岗位能力要求，课程设置科学、合理。专业核心能力表述准确，结构合理，适应了行业企业及社会对高星级饭店运营与管理人才知识、能力的要求。教学计划进度能够根据学情进行安排，总体上体现了知识、能力培养的规律，课时适中，次序合理。实训内容体现高星级饭店运营与管理岗位技能培养的要求，与人才培养目标一致，实训项目合理，时间安排恰当。建议减少部分课程的理论教学学时，适当增加实训内容。

负责人：

年 月 日

序号	姓名	工作单位	职务/职称	联系方式	签字
