



重庆市开州区巨龙中等职业技术学校
julong secondary vocational-technical school kaizhou chongqing

高星级饭店运营与管理专业人才培养实施方案

执笔人：王明秋（重庆市开州区巨龙中等职业技术学校）

审 核：陈小红（重庆市开州区巨龙中等职业技术学校）

张持平（重庆旅游职业学院）

李 节（北京渝信紫龙餐饮有限公司）

李正军（开州区滨湖半岛假日酒店）

目 录

一、专业名称（专业代码）	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向与接续专业	1
（一）职业面向	1
（二）接续专业	1
五、人才培养目标	2
（一）培养目标	2
（二）人才培养规格	2
六、课程设置及要求	4
（一）课程结构	4
（二）课程内容和要求	7
七、教学进程总体安排	16
（一）基本学时分配	16
（二）教学进程安排	16
（三）主要实践教学环节安排	18
八、实施保障	18
（一）师资队伍	18
（二）教学设施	19
（三）教学资源	23
九、毕业要求	24
十、其它	25
（一）编写依据	25
（二）编制流程	25
（三）运用范围	26
（四）编制人员	26

一、专业名称（专业代码）

高星级饭店运营与管理（专业代码：130100）

二、入学要求

初中毕业或具有同等及以上学力者

三、修业年限

3 年

四、职业面向与接续专业

（一）职业面向

表 1：高星级饭店运营与管理人才培养职业面向一览表

所属专业大类 及代码	所属专业类代 码	对应行业及 代码	对应职业（岗位）	职业技能等级证书、行业企业 标准和证书
旅游大类 (74)	住宿业 61 餐饮业 62	旅游饭店 611	前厅服务员（4-04-01-01）	普通话证（二乙） 茶艺师 1+X 酒店管理 宴会服务 宴会摆台
		正餐服务 621	客房服务员（4-04-01-02） 餐厅服务员（4-03-02-05）	
		快餐服务 6231	茶艺师（4-03-02-07） 插花花艺师（4-09-10-05）	
		茶馆服务 6232	调酒师（4-03-03-01） 其他调酒师和茶艺人员（4-03-03-99）	
		咖啡馆服 务 6233	康乐服务员（4-04-03-03）	
		酒吧服务		

（二）接续专业

高职：酒店数字运营与管理、休闲服务与管理、旅游管理

本科：旅游管理、酒店管理

五、人才培养目标

（一）培养目标

本专业坚持课程思政的理念，落实立德树人根本任务。面向高星级饭店、高档度假村、主题饭店、豪华游轮、会员制俱乐部等行业企业，培养从事餐饮、客房、前厅、康乐、销售等部门的服务、运营与管理的德智体美劳面全面发展高素质教育工作者或为高校输送高质量生源。

（二）人才培养规格

本专业毕业生应具备的素质、知识和能力等，具体如下：

1. 素质

（1）具有坚定的政治方向、良好的思想品德素质和健全的人格，热爱祖国、热爱人民、拥护中国共产党的领导，具有国家意识、法制意识和社会责任意识，树立正确的世界观、人生观、价值观。

（2）具有吃苦耐劳、严谨求实、勇于创新的学习精神和工作作风。

（3）具有自主学习能力，有乐观向上、诚实守信的品质。

（4）具有较好的与人沟通能力和团队协作精神。

（5）具有健康的体魄和良好的心理调节能力。

（6）具有基本的审美能力和健康的审美情趣，衣妆得体、行为大方。

2. 知识

（1）具有较强的语言表达能力，能熟练掌握一门以上外语。

（2）熟练掌握计算机应用，尤其是饭店信息管理系统应用。

（3）掌握酒店服务与管理的基础理论和专业知识，了解国内外旅游业的发展趋势，具有较完整的旅游专业知识结构，并具备一定旅游市场调查分析能力。

(4) 熟悉酒店各部门业务工作，具有一定的现代饭店初级管理能力和中级服务员的技能水平。

(5) 具有良好的心理素质，符合职业要求的仪表仪态。

(6) 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。

(7) 具备较强的服务意识。

(8) 具有健康的体魄，良好的心理承受能力和抗挫折能力。

(9) 具备适应行业变化、在饭店职业道路上自我提升的潜质。

(10) 具有节约资源、倡导绿色消费的意识。

(11) 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。

(12) 具有前厅服务与管理能力。

(13) 具有客房服务与管理能力。

(14) 具有餐饮服务与管理能力。

3. 能力

(1) 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。

(2) 能叙述本专业所必需的旅游行业的基本知识并应用于日常工作。

(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、基础技能、礼仪知识、健康知识、食品营养知识和酒水知识。

(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) 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。

(7) 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、日常维护等相关客用设施设备的能力。

(8) 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，能应对各种突发状况。

(9) 能熟练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。

六、课程设置及要求

(一) 课程结构

本专业将职业技能等级标准有关内容及要求融入课程体系，课程类型分为公共基础课程和专业课程。按课程性质分为必修课程和选修课程，选修课程分为限定选修课程和任意选修课程。为了实现本专业“岗课赛证”深度融合，课程设置遵循“以岗定课，学岗对接；以证定标，课证互融；以赛促学，课赛双赢”的原则。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。劳动教育以实习实训课为主要载体开展，其他课程结合学科、专业特点，有机融入劳动教育内容，其中劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育不少于 16 学时。

每学期 20 周，其中 18 周教学，1 周复习考试，1 周机动安排。

1. 公共基础课程

公共基础课程包括根据学生全面发展需要设置的思想政治、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术等必修课程，还包括根据学生职业发展设置的中华优秀传统文化、劳动教育、职业素养等限定选修课程，以及根据地方及学校特色和学生多样化需求开设的任意选修课程。

2. 专业课程

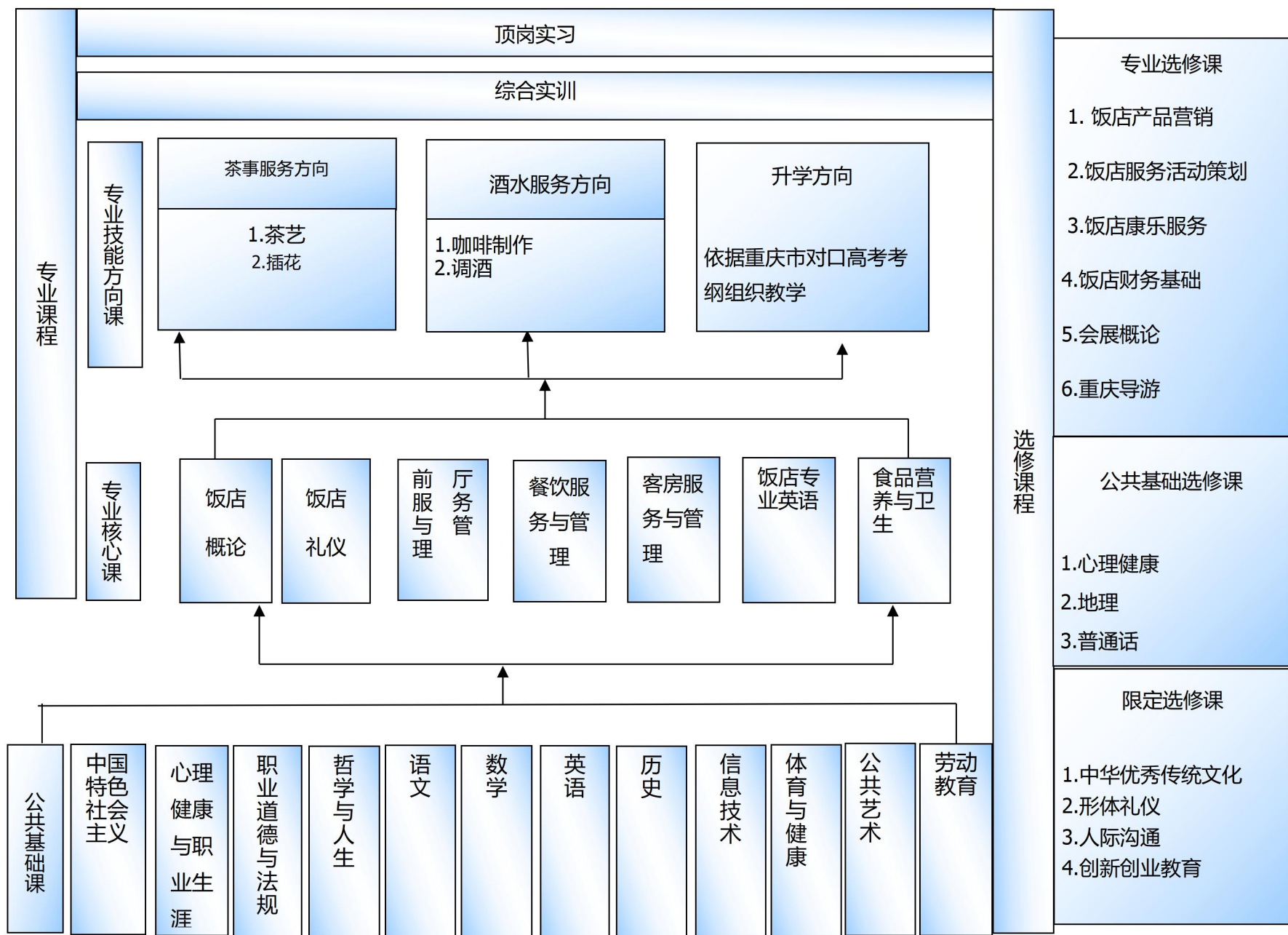
专业课程包括专业核心课程和专业方向课程，并涵盖实习实训等有关实践性教学环节。

专业核心课程设置 7 门，包括《饭店概论》《饭店礼仪》《前厅服务与管理》《餐饮服务与管理》《客房服务与管理》《饭店英语》《食品营养与卫生》。

专业方向课程设置 4 门，包括《茶艺》《插花》《咖啡制作》《调酒》。

实训包括课程专项技能实训、综合实训等多种形式，实习包括认知实习、岗位实习。

专业选修课主要是为适应酒店行业发展和区域发展要求，结合职业岗位发展需求开设。如饭店产品营销、饭店服务活动策划、饭店康乐服务、饭店财务基础、会展概论、重庆导游等。



（二）课程内容和要求

本专业课程主要教学内容和要求应贯彻思想政治教育和“三全育人”改革等要求，把立德树人融入思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育等各个环节。

1. 公共基础课程

公共基础课程分为必修课程、限定选修课程和任意选修课程（其中选修课程不计入总学时）。学时为 1152，占总学时的 32.27%。原则上每学时按 40 分钟计。限定选修课程为 4 门，任意选修课程 3 门。

（1）必修课程

根据学生全面发展的需要设置，所有学生必须全部修习。包括思想政治（中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、职业道德与法规、哲学与人生）、语文、数学、英语、历史、信息技术、体育与健康、公共艺术、劳动教育为本专业的必修课程。新增公共艺术、劳动教育等 2 门课程为必修课程。

序号	课程名称	教学内容及要求	参考学时
1	思想政治：中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，通过社会发展史的教学，夯实唯物史观的理论基石，理解中国特色社会主义进入新时代“在世界社会主义发展史上、人类社会发展史上也具有重大意义”	32
2	思想政治：心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准》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	32

3	思想政治：职业道德与法规	依据《中等职业学校思想政治课程标准》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。通过学习，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。	32
4	思想政治：哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准》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；	32
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设基础模块，注重培养学生阅读与欣赏、表达与交流（口语交际和写作）等在本专业中的应用能力。掌握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；具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力；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；	272
6	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，包含中国历史和世界历史，及与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合的拓展模块。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。	64
7	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设基础模块，注重培养集合、不等式、函数、数列、平面向量、直线和圆的方程、立体几何、概率与统计等在本专业中的应用能力。	272

8	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设基础模块，注重培养学生听、说、读、写、语音、词汇、语法等在本专业中的应用能力。让学生能形成有效的英语学习策略。	272
9	信息技术	依据《中等职业学校计算机应用基础教学标准》开设，了解计算机基础知识（计算机发展及应用领域、计算机系统基本组成、常用计算机设备、信息安全与知识产权）、操作系统的使用（简介、图形用户界面操作、文件管理、系统管理与应用、系统维护与常用工具软件的使用）、因特网（Internet）应用（基本概念和功能、接入、网络信息获取、电子邮件管理、常用网络工具软件的使用、常见网络服务与应用）、多媒体软件应用（多媒体基础、图像处理、音频、视频处理）；会以上内容的基本操作；能进行个人计算机组装、办公室（家庭）网络组建、电子相册制作、DV制作、个人网络空间构建。	64
10	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，主要包括田径类、体操类、球类和健康教育专题讲座等四个系列。	128
11	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术课程标准》开设，公共艺术课程是中等职业学校学生必修的一门公共基础课。本课程的任务是：通过艺术作品赏析和艺术实践活动，使学生了解或掌握不同艺术门类的基本知识、技能和原理，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，增强文化自觉与文化自信，丰富学生人文素养与精神世界。	32
12	劳动教育	通过劳动教育，使学生能够理解形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，体认劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。	32

（2）选修课程

由国家根据学生职业发展的需要安排内容，学校根据专业人才培养需要选择具体课程、安排教学，所有学生必须完成四门选修课程的学习。包括中华优秀传统文化、形体礼仪、人际沟通、创新创业教育。

序号	课程名称	教学内容及要求	参考学时
1	中华优秀传统文化	按照文化与学生认知序列相适应，由浅入深、循序渐进的原则，以蕴含中华优秀传统文化精华的一切经典文献为视域，以儒家文化为主体，兼取诸子百家及其它适宜的经典内容。拓展板块可涉及中国古代礼仪、传统节日、书画、音乐戏剧等知识，中外名人名句、古今中外经典故事、世界自然文化遗产等，特别要突出山东地域文化特点，涵盖川渝文化、川渝地理和人文景观、川渝非物质文化遗产、川渝风俗等方面，以充实丰富学习内容，拓展扩大学习视野。	32
2	形体礼仪	普及心理健康知识，树立心理健康意识，了解心理调节方法，认识心理异常现象，掌握心理保健常识和技能。其重点是认识自我、学会学习、人际交往、情绪调适、升学择业以及生活和社会适应等方面的内容。	32
3	人际沟通	教学内容主要包括交际对象的评估和选择、与陌生人说话的技巧、自我表露的技巧、选择恰当的时机进行沟通。除了基本的沟通技巧外，进一步通过案例进行拓展，让学生学会该说“不”时别说“行”、把冲突变成沟通的良机、修复受损的人际关系、懂得沟通的距离与边界，把握合适的距离与美感。	16
4	创新创业	本课程介绍创新与创业方法论，以对各行各业创业者的成功案例剖析为主，对优秀的创新创业企业案例的剖析，以课堂教学为主、以个性	16

		化创新创业指导为辅，内容上尽量安排通俗易懂的、与实际联系紧密的创新创业相关知识，从创新与创业的概念讲起，进而引出创业意识与创业精神、创业者特质与创业素质研究、市场与创业机会，逐步深入的讲解创业管理、创业计划与资源整合。	
--	--	---	--

2. 专业课程

专业课程分为专业核心课程、专业技能（方向）课程、综合实训课程和专业选修课程。学时为 2418，占总学时的 67.73%。原则上每学时按 45 分钟计。实习实训学时达到了 44.03%。

（1）专业核心课程

对接产业发展、企业现代学徒培养需求，高星级饭店运营与管理专业加大了专业核心课程的调整力度，增加了专业核心课程的课时比例。

表 6 专业核心课课程教学内容与参考学时

序号	课程名称	主要教学内容及要求	参考学时
1	饭店概论	能描述饭店及其饭店的产生、发展历程；能分辨不同类型的饭店、不同星级的饭店，能列举知名品牌饭店集团；了解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；能描述各部门工作岗位职责及运营概要。	288
2	饭店礼仪	掌握形象礼仪、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。	252

3	前厅服务与管理	对前厅部设施设备和表单有基本的了解；掌握预订服务、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 and 标准；能在酒店前厅员工指导下开展相关前厅接待服务；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。	288
4	餐饮服务与管理	掌握中西菜点知识、中西服务方式；能辨别用餐器具的种类及用途，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，并具有良好的操作能力；具有初步的菜单设计、菜肴定价、服务质量管理能力。	144
5	客房服务与管理	能别是常见客房类型、客用设备及用品；能够按标准和规范程序独立完成各类客房打扫、夜床服务；能正确进行客衣收送、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入场清洁保养；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。	72
6	饭店专业英语	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填写；能使用英语与外宾作基础沟通，并提供服务。	108
7	食品营养与卫生	了解现代营养学与饮食保健基础知识，以及烹饪对营养价值的影响；熟悉常见原材料营养价值与保健作用；掌握营养配餐基本原则、方法，以及主要烹饪原料营养价值。	180

（2）专业技能方向课程

对接客房服务、餐厅服务等职业岗位需要，本专业设置了茶事服务和酒水服务两个方向的课程。

序号	课程名称	教学内容和要求	参考学时
1	茶艺	了解有关茶文化和茶叶的基本知识，掌握茶叶种类和特征，能识别主要茶叶类型，并能根据顾客需求推荐茶叶与茶具；能够正确演示并解说绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黑茶和花茶的茶艺服务过程；具备茶具茶护的基本知识和技能；能完成茶艺服务的整个工作流程。	72
2	咖啡制作	具备咖啡服务的基本知识和技能，能根据不同咖啡的制作要求研磨咖啡粉，会使用虹吸壶、摩卡壶等手工制作咖啡，能使用咖啡机制作咖啡，并能对设施设备和区域进行清洁、保养。	54
3	调酒	具备调酒师基本的着装和技能要求；掌握常见饮料中英文名称，并判断其类别，从而采用调、摇、兑、搅等手法，调制出鸡尾酒和软饮料，并能根据饮料不同特点对客服务；了解和掌握酒吧常见设施设备清洁、使用和保养方法。	54
4	插花	解常用礼仪插花花材，识别 30 种以上常见切花的外部形态特征；初步掌握色彩配置和插花的基本花型，能根据功能不同插出饭店所需的常见插花作品。	36

（3）专业综合实训课程

综合实训是本专业必修的综合性训练课程。通过综合实训，使学生餐厅服务员岗位工作任务，掌握酒店工作人员工作综合知识，具有酒店管理岗位工作能力，培养酒店管理岗位工作的职业素质，为顶岗实习奠定基础。学校可根据实际情况，开设如下综合实训项目，并有机融入国家职业资格标准或职业技能

等级标准要求，参加国家职业资格鉴定、职业技能等级鉴定、1+X 证书及行业标准等级认定。

序号	实训项目名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中式铺床实训	按照《客房服务与管理》课程目标与内容、能熟练操作甩单、开单、包角、入被套、套枕头等综合性工作任务。	18
2	中餐摆台、折花、斟酒实训	按照《餐饮服务与管理》课程目标与内容、熟悉中餐摆台的规范和礼仪；掌握中餐摆台的操作流程和注意事项；掌握不同类型餐具的摆放方法和要求；熟悉中餐折花的常见品种及花语；掌握折花的技巧和艺术表现手法；掌握中餐折花的步骤和技巧；掌握斟酒的技巧和规范操作流程；学会如何正确地选用和开启酒瓶。	18
3	前厅模拟实训	按照《前厅服务与管理》课程目标与内容要求，在模拟的或虚拟仿真环境条件下，完成接待客人、预订客房、办理入住、客房退房等工作任务。	12
4	形体实训	按照《形体训练》课程目标与内容要求，掌握基本姿态要求如基本的站姿、坐姿、走姿等，掌握在不同场合下运用不同姿态。纠正不良姿态，学会放松和僵硬肌肉的方法；学会正确的呼吸方法，提高身体的节奏感。	12

（4）认识实习，岗位实习

认识实习，岗位实习的安排，应认真落实教育部等八部门关于印发《职业学校学生实习管理规定》教职成〔2021〕4号要求执行，并参照教育部《职业学校专业（类）顶岗实习标准》的有关要求，制定保育顶岗实习标准，保证学生顶岗实习岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致，内容符合标准要求。

(5) 专业选修课程

学生在具有专业核心知识与技能的基础上，还应具有专业相关岗位的职业素养、人文素养，有效提高学生学习兴趣的同时，可以让学生拥有一技之长。

序号	课程名称	教学内容和要求	参考学时
1	饭店产品营销	能对饭店市场进行调查和分析，并根据调查和分析进行饭店客源市场的选择和细分；能描述饭店产品设计、创新与组合、饭店产品定价方法；能在人员促销过程中较好地完成推销任务；能通过广告宣传和营业推广对饭店产品进行宣传促销；对饭店促销活动方案能提出合理化建议。	36
2	饭店服务活动策划	能较系统地描述活动方案的基本概念、原理、步骤与技术方法；能将所学到的活动策划知识应用到饭店服务活动策划实践中；具有创新意识、形象意识、团队意识、沟通意识和统筹意识；能进行组织策划、创意应变、协调沟通、统筹指挥、检查评估等工作，具备一定项目策划案例分析及活动策划实战能力。	36
3	饭店康乐服务	了解饭店康乐服务的特点、服务类型和市场定位，能根据饭店要求，掌握康乐服务的工作流程，具有良好的服务意识和与人沟通能力，做好对客服务；能对常见康乐服务设施设备进行清洁和保养。	36
4	饭店财务基础	应掌握会计语言要素及运用；认识饭店各部门财务工作的管理与核算、高星级饭店财务营运、企业财务状况的评价方法；初步了解财务管理的理论及方法，了解财务管理的实务运作；能进行饭店收银岗位的工作；能运用财务知识进行简单的成本与收益核算的工作。	36
5	会展概论	了解会展工作的性质、任务、作用及其意义；培养学生良好的会展从业意识；并初步具备从事会展专业工作的能力和处理问题的能力。	18
6	重庆导游	了解重庆主要的民族民俗，饮食文化、风物特长；能向客人宣讲重庆风景名胜旅游区，树立良好的重庆城市形象。	36

七、教学进程总体安排

（一）基本学时分配

1. 本专业教学时间按每学年 52 周安排，其中，教学时间 40 周，假期（含复习考试等）4 周，教学进度建议按 36 周实施，周学时为 32 学时；三年总学时数约 3570 学时，学校可根据实际情况自行确定课程开设顺序和周课时安排。

2. 公共基础课程学时占 1152 课时，专业课占 2418 课时，专业选修课 144 课时，综合实训课程（1-5 学期安排 3 周进行观岗和跟岗占 60 课时）和顶岗实习 600 课时。

3. 本专业总学时为 3570 课时，其中公共基础课程共开设 1152 课时，占 32.27%；专业课程共开设 2418 课时，占总课时的 67.73%，其中顶岗实习共开设 600 课时，占总课时的 16.8%；专业选修课共开设 144 课时。

（二）教学进程安排

课程		序号	课程名称	学时			考核		开课学期与周学时分配					
				总学时	理论学时	实践学时	考核类型	考核方式	第一学年		第二学年		第三学年	
									1	2	3	4	5	6
公共基础课程	必修	1	中国特色社会主义	36	36		考试	闭卷	2					
		2	职业生涯规划	36	36		考试	闭卷		2				
		3	职业道德与法规	36	36		考试	闭卷			2			
		4	哲学与人生	36	36		考试	闭卷				2		
		5	历史	72	72		考试	闭卷	2	2				
		6	语文	180	180		考试	闭卷	2	2	2	2	2	
		7	数学	180	180		考试	闭卷	2	2	2	2	2	
		8	英语	180	180		考试	闭卷	2	2	2	2	2	
		9	信息技术	144	144		考试	闭卷	4	4				
		10	体育与健康	180	180		考试	测试	2	2	2	2	2	
		11	艺术	36	36		考试	测试	2					
		12	劳动教育	36	36		考试	测试				2		
	限定	1	中华优秀传	36	36		考查	综合	2					

	选修		统文化											
		2	人际沟通	18	18		考查	综合		1				
		3	创新创业	18	18		考查	综合			1			
		4	形体礼仪	36	36		考查	综合				2		
任意选修	1	心理健康	72	72		考查	综合	2	2					
	2	地理	36	36		考查	综合			2				
	3	普通话	36	36		考查	综合				2			
学时小计				1152	1152				18	16	10	12	8	0
专业课程	专业核心课程	1	饭店概论	288	144	144	考试	闭卷	4	4	4	4		
		2	饭店礼仪	288	144	144	考试	闭卷	4	4	4	4		
		3	前厅服务与管理	144	72	72	考试	闭卷	2	2	2	2		
		4	餐饮服务与管理	252	126	126	考试	测试		2	3	3	6	
		5	客房服务与管理	72	36	36	考试	测试	2	2				
		6	饭店专业英语	108	54	54	考试	测试	2	2	2			
		7	食品营养与卫生	180	90	90	考试	测试			2	2	6	
	专业技能方向课程	茶事服务方向	茶艺	216	108	108	考试	测试			3	3	6	
			插花	180	90	90	考试	测试			2	2	6	
		酒水服务方向	咖啡制作	216	108	108	考试	测试			3	3	6	
			调酒	180	90	90	考试	测试			2	2	6	
	专业选修课	1	饭店产品营销	18			考查	综合						
		2	饭店服务活动策划	36			考查	综合						
		3	饭店康乐服务	36			考查	综合						
		4	饭店财务基础	18			考查	综合						
		5	重庆导游											
		6	会展概论	36			考查	综合						
	综合实训课	1	观岗实习	30		30	考查	综合						
		2	跟岗实习	60		60	考查	综合						
		3	顶岗实习	600		600	考查	综合						30
学时小计				2418	864	864			14	16	22	20	24	30

学时合计	3570	1998	1572			3 2	32	3 2	3 2	3 2	30
------	------	------	------	--	--	--------	----	--------	--------	--------	----

说明：本表不含军训、社会实践、入学教育、毕业教育及选修课教学安排，学校可根据实际情况灵活设置。

（三）主要实践教学环节安排

实践环节	开课学期	主要任务
军训	1	1. 激发学生的爱国情感和责任担当意识； 2. 锻炼学生的体格，磨炼学生的意志； 3. 增强学生的组织性、纪律性； 4. 提升班级的凝聚力，调动学生的学习积极性。
社会实践	1-4	1. 加深学生对社会现状的了解，增强学生的社会责任感； 2. 在参与社会活动的过程中，提升学生的劳动意识，培养学生对各行各业劳动人民的尊重和关爱。
认识实习	1-5	1. 引导学生提前进入职业人角色，了解一名酒店管理从业者应具备的基本素质和专业素养； 2. 树立成长为一名合格职场人的自觉意识，激发他们热爱酒店管理工作的热情； 3. 在学生对酒店管理工作的特点和规律获得感性认识的基础上，联系专业知识背景，增强学习的目的性、针对性和主动性。
岗位实习	6	1. 加深对酒店专业的情感，能够正确地实习理解职场人的角色，为将来形成自己的就业观打下一定的基础。 2. 提高实践能力，合理安排和组织酒店管理工作各个环节。 3. 进一步了解酒店管理的工作常规，能虚心学习指导教师的工作经验，能结合当前酒店管理的要求以及时代特点制定阶段性的职业生涯规划。

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。本专业学生数与专任教师数比例不高于 20:1，专任教师中具有高级专业技术职务人数不低于 20%。双师型教师占专业教师比例应不低于 30%。兼职教师应占专任教师总数的 20%左右。

2. 各类型教师素质要求

专任教师：师德师风高尚，热爱教育事业，落实三全育人，服从学校工作安排，主动承担学科教学工作；掌握并熟练运用项目教学、案例教学、小组合作、模拟教学等模式；积极参加专业和教学技能大赛。

专业带头人：师德师风高尚，热爱教育事业，落实三全育人，服从学校工作安排，主动承担学科教学工作；在专业培养目标、骨干课程目标、专业建设规划、专业培养方案及专业课程计划的制定起到核心作用或把关作用；每年必须到相关企业进行专业实践不少于一个月；能熟悉项目教学、案例教学、现场教学、讨论式教学、探究式教学等教学模式，并根据本专业的特点熟练应用一种教学模式；为校内外本专业教师开展专业教学、教研教改、应用技术与推广、本专业最新成果专题辅导报告、讲座。

双师型教师：师德师风高尚，热爱教育事业，落实三全育人，服从学校工作安排，主动承担学科教学工作，能够胜任相应专业理论教学和实训指导教学；具有工程师、工艺师等技术职务证和教师资格证，行业实践能力强，有参加企业实践锻炼和市场调研的经历，能参与行业企业调研及调研资料收集整理工作，具备指导技能鉴定的能力。

兼职教师：主要从幼儿教育等相关企业和单位聘任。应具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，能有效落实三全育人，具有扎实的幼儿教育专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称（或幼儿教师资格证、保育员等高级职业资格证书），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教学任务

（二）教学设施

本专业教学具有很强的技能特征，为了更好完成教学任务，达到最好效果，我校高星级饭店运营与管理专业必须具备校内实训基地和校外实习实训基地。

1. 校内实训基地

校内实训基地须具备中式热菜制作实训室、中式面点制作实训室、果蔬雕刻实训室、基本功实训室等场所，主要设施设备及数量见下表：

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	前厅实训室	总台柜台		1 个
		计算机显示终端		10 台
		钥匙卡制作机	中号	1 个
		显示电话机		2 部
		信用卡刷卡机	小号	1 个
		酒店运行软件系统		1 套
		复印机		1 台
		打印机	中号	1 台
		电动打字机	中号	1 台
		打时机		1 台
		行李车	中号或小号	1 台
		贵重物品保险箱	中号	1 个
		验钞机		1 台
		计算机		2 套
		世界时钟		1 套
		传真机		1 台
		学生椅		40 把
		各类木制家具		各一件
		各部门账单		适量
		外币样本		若干
		各类耗品	选配	适量
2	客房中式铺床实训室	床垫连床垫		10 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
		席梦思保护垫（床褥）		20 块
3	客房（标准房）实训室	床（床架连床垫）		2 张
		床头柜		1 个
		行李柜		1 个
		书桌		1 张
		办公坐椅		1 把
		电话机		2 部
		穿衣镜		1 面

		卫生间梳妆镜		1 面
		单人沙发练小腿垫		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
4	餐厅 (中餐实训室)	大圆桌	直径 180cm, 高 75cm	8 张
		中式餐椅		80 张
		工作台	200cm×100cm, 高 75cm	8 张
		转盘	直径 90cm	8 套
		托盘	外径 32cm, 内径 30cm	50 只
		小方台（配圆台面）	100cm×100cm	8 套
		重托盘（长方形）	60cm×40cm	10 只
		录像机		1 台
		视频展示台		1 台
		投影设备（含计算机）		1 套
		消毒柜		1 台
		餐厅点菜 POS 系统		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×240cm，台布 70%棉，30%化纤 装饰布：圆形，直径 320cm，装饰布的材质约 30%的棉，70%的化纤	8 块
		*餐巾（口布）	56cm×56cm	80 条
		*花瓶	外径 17.5cm，内径 16.5cm，底径 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，圆形凹口位 2.5cm；筷子位顶部 2.2cm，凹位 1.3cm，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
		*长柄杓	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 18.7，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 14，杯底直径 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 8.9，杯底直径 4.1cm，厚 0.2cm	80 个

*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
*公用餐具 (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		8 条
*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
折叠餐巾花专业大盘	直径 40cm	12 个
净手巾	30cm×30cm	12 条

2. 校外实训基地

根据本专业人才培养的需要和酒店管理行业发展的特点, 建立两类校外实习基地: 一类是以专业认识和参观为主的实习基地, 该基地能反映目前学前教育专业相关行业发展的新技术, 并能同时接纳较多学生实习, 为新生入学教育和专业认知课程教学提供条件; 另一类是以接收学生社会实践、跟岗实习和顶岗实习为主的实习基地, 该基地能为学生提供真实的专业综合实践训练的工作岗位, 根据专业人才培养目标和实践教学要求, 校企双方共同制定实习计划, 托幼儿园所安排有经验的保教教师担任实习指导教师, 开展专业教学和职业技能训练, 完成实习质量评价, 做好学生实习服务和管理工作的, 依法依规保障学生的基本劳动权益, 并组织开展相应的职业资格或职业技能等级考试。

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书资料及数字资源等。

1. 教材选用要求

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、行业企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，按照规范程序，严格选用国家和地方规划教材。同时，学校可适当开发针对性强的校本教学资源。

2. 图书资料配备要求

本专业相关图书资料配备，应能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅，且定期更新。主要包括：《酒店管理 180 个案例品析》《从零开始学做酒店经理》、《餐饮行业发展白皮书》《《酒店精细化管理实战手册 图解版》》《酒店经营与服务 158 个怎么办》《做最成功的酒店职业经理人》《现代酒店管理制度与岗位职责范本大全》、《酒店标准化六常管理》技术类和案例类图书，以及《餐饮服务与管理》《酒店前厅服务与管理》《客房服务与管理》等专业学术期刊。

3. 数字资源配备要求

结合专业需要，开发和配备一批优质的音视频素材（餐饮服务与管理优质课、酒店管理实境视频）教学课件、数字化教学案例库、网络课程等专业教学资源库，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。

4. 学习评价

根据本专业培养目标和以人为本的发展理念，健全多元化考核评价体系，注意吸收家长、酒店及相关高校参与，建立科学的评价标准。注重校内评价与

校外评价相结合，学业考核与职业技能考核相结合，过程性评价与结果性评价相结合，线上线下评价相结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合。可采用学习过程考核、作业完成情况考核、实践技能考核、期末综合考核等多种方式。加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重。

根据不同课程性质和教学要求，可以通过笔试、实操、项目作业等方法，不仅考核学生对知识的理解和技能的掌握，更考核学生在实践中分析与解决实际问题的能力水平，并重视学生爱国主义、敬业爱岗、节能环保、绿色发展、规范操作、安全工作等核心素养和职业素养的形成。

5. 质量管理

完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，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。

完善专业教学工作诊断与改进制度，健全专业教学质量监控和评价机制，及时开展专业调研、人才培养方案更新和教学资源建设工作，加强课堂教学、实习实训、毕业设计等方面质量标准建设，提升教学质量。

完善学业水平测试、综合素质评价和毕业生质量跟踪反馈机制及社会评价机制，对生源情况、在校生成业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

九、毕业要求

根据本专业培养目标、培养规格、职业能力要求以及学业评价标准，教师评价、学生自评互评、行业企业专家评价相结合，学业考核与职业技能考核相结合，学习过程考核与终结性考核相结合，通过笔试、口试、实操、项目作业等多种方式对学生进行综合考核评价。本专业学生毕业应达到以下要求：

1. 思想品德评价合格；

2. 修满专业教学计划规定的全部课程且成绩全部合格；
3. 完成认识实习，岗位实习任务，且成绩鉴定合格；
4. 获得餐厅服务员或酒店管理职业技能等级证书或 1+X 证书。

十、其它

（一）编写依据

1. 教育部《关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》。
2. 教育部《中等职业学校高星级饭店运营与管理专业教学标准》。
3. 教育部《职业院校专业实训教学条件建设标准》。
4. 重庆市《中等职业学校 30 个专业人才培养指导方案》。
5. 重庆市开州区巨龙中等职业技术学校高星级饭店与管理专业人才需求调研报告。

（二）编制流程

1. 开展人才需求调研，对本专业相关酒店、餐厅机构、开设同类专业的中职学校和毕业生进行调研，根据人才需求情况、岗位能力要求、毕业生发展等情况初步确定本专业人才培养目标，并据此初步确定学习任务和职业能力。

2. 组织专业建设指导委员会成员、专业课教师、企业行业人员开展讨论。根据行业发展，我校专业实际和地方经济建设的现状，广泛讨论，提出合理建议。

4. 优化课程结构，进行课程整合。根据岗位、工作任务和职业能力设置课程，确定核心课程。

5. 组织专业带头人、骨干教师和相关专业教师及北京合信紫龙餐饮有限公司相关人员根据教育部相关文件、课程大纲等要求编制方案文本，多方征求意见并修改完善。

6. 召开专家论证会，根据专家意见，进一步完善方案。

（三）运用范围

1. 本人才培养实施方案适用于本校三年制高星级饭店运营与管理专业中职学生。

（四）编制人员

本实施方案由重庆市开州区巨龙中等职业技术学校 and 北京渝信餐饮有限公司共同研发制定。