

福建省莆田海峡职业中专学校



高星级饭店运营与管理专业人才培养方案

适用年级：2025 级

修订时间：2025 年 6 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.....	3
五、培养目标与培养规格.....	3
（一）培养目标.....	3
（二）培养规格.....	4
六、课程设置及要求.....	5
（一）公共基础课程.....	5
（二）专业课程	9
（三）教学实习.....	14
七、教学进程总体安排.....	15
（一）基本要求.....	15
（二）教学计划.....	15
八、实施保障.....	18
（一）师资队伍.....	18
（二）教学设施.....	19
（三）教学资源.....	20
（四）教学方法.....	20
（五）学习评价.....	22
（六）质量管理.....	23
九、毕业要求.....	23
十、附录.....	24

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

专业名称：高星级酒店运营与管理

专业代码：740104

二、入学要求

初级中等学校毕业或具备同等学力者。

三、修业年限

学制三年

四、职业面向

专业大类 (代码)	专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位(群) 或技术领域	职业技能等 级证书举例
旅游大 类74	旅游类 7401	住宿业(61)、 餐饮业(62)	住宿服务人员 (4-03-01)、餐 饮服务人员 (4-03-02)、其 他住宿和餐饮 服务人员 (4-03-99)	国内高星级酒 店、度假村、 高端民宿等餐 厅、客房、前 厅、康乐等部 门的服务	《单品咖啡 制作》专项职 业能力证书、 餐厅服务员 职业技能证 书

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，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向各类旅游企业、酒店业及其它休闲产业等服务领域的

高素质劳动者和技术技能人才。

（二）培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

（1）坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

（2）掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、数据安全、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神。

（3）掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力。

（4）具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用。

（5）掌握酒店市场营销、中国旅游地理、饭店服务礼仪、酒店服务心理学、导游基础知识等方面的专业基础理论知识，具有良好的人文素养和文化修养。

（6）具备旅游行业以及酒店前厅、餐饮、客房、康乐、茶艺、酒水等方面的专业基本知识，了解旅游行业与酒店行业的发展现状与前景。具有灵活运用专业基础理论知识的能力或实践能力。

（7）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。

（8）具备酒水、茶艺管理及服务能力；具备鸡尾酒调制及茶艺表演服务能力。

（9）具备把握现代饭店服务业发展趋势的能力，能创造性地开展服务工作，满足宾客个性化的要求。

(10) 掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能。

(11) 具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力。

(12) 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力。

(13) 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好。

(14) 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

(15) 具有“坚持诚信，守法奉公；坚持准则，守责敬业；坚持学习，守正创新”的职业道德规范和提高技能、强化服务的职业意识。

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。

公共基础课包括思想政治（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）、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本、劳动教育以及中华优秀传统文化、职业素养等课程。

专业（技能）课包括专业基础课、专业核心课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内实训、校外认识实习、岗位实习等多种形式。

（一）公共基础课

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《中等职业学校思想政治课程标准》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	

		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
2	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，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，为职业生涯发展奠定基础。	36
3	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，注重培养学生学习运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点和方法，正确看待自然、社会的发展，在社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择，弘扬和践行社会主义核心价值观，逐步形成正确的世界观、人生观和价值观。	36
4	职业道德与法治	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。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
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，在义务教育的基础上，进一步培养学生掌握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。	198

6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，课程的任务是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。	144
7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，帮助学生进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。	144
8	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，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。	108
9	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设，本课程的任务是 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	72

		建设者和接班人。	
10	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，通过学习本课程，学生能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动的乐趣：学会锻炼身体的科学方法，掌握 1-2 项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平：树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式：遵守体育道德规范和行为准则，发扬体育精神，塑造良好的体育品格，增强责任意识、规则意识和团队意识。帮助学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志，使学生在运动能力、健康行为和体育精神三方面获得全面发展。	180
11	公共艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，坚持落实立德树人根本任务，充分发挥艺术学科独特的育人功能，以美育人，以文化人，以情动人，提高学生的审美和人文素养，积极引导 学生主动参与艺术学习和实践，进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能和方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生塑造美好心灵，健全健康人格，厚植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信，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。	72
12	劳动教育	学生通过社区志愿服务、专家校友 入校专题讲座、认识实习、校级技能大赛，培养学生职业素养、劳动精神、工匠精神、劳模精神等。	54
13	书法	通过教学，使学生掌握基础理论与工具使用，能规范临摹并完成简单创作，具备硬笔书写能力，可将书法技能融入专业实践，提升文化审美与职业应用素养。教学内容涵盖书法史、工具材料等基础，楷隶行临摹及笔法结构章法训练，硬笔书写、美术字设计等实用技能，还有作品创作、落款钤印规范及职业场景应用。	72
14	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	引导学生了解习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义，系统阐述关于新时代坚持和发展中国特色社会主义的总目标、总任务、总体布局、战略布局和发展方向、发展方式、发展动力、战略步骤、外部条件、政治保证等基本观点，全面介绍习近平总书记对经济、政治、法治、科技、文化、教育、民生、民族、宗教、社会、生态文明、国家安全、国防和军队、“一国两制 ” 和祖国统一、统一战线、外交、党的建设等方	18

		面作出的理论概括和战略指引。引导学生树立中国特色社会主义共同理想，深刻认识习近平新时代中国特色社会主义思想是实现中华民族伟大复兴的行动指南。	
15	中华优秀传统文化	重点介绍中华优秀传统文化的核心思想和价值观念。教学过程中，注重培养学生的思辨能力和创新精神。注重实践教学环节的设计和实施，让学生亲身感受传统文化的魅力，提高文化素养和实践能力。	36
16	就业指导	主要包括：职业与就业政策指导、职业意识训练与指导、就业技能的基础指导、创业技能的基础指导。 通过该课程教学，帮助中职生客观地认识自我，了解职业和社会需求，把握国家的就业政策及法理，认清现阶段我国就业市场状况和就业形势，调适择业心理，掌握求职择业的方法和技巧，形成和发展职业角色和生活角色，掌握职业信息，成功就业，同时可以达到合理配置人才资源的目的，为社会主义经济建设和社会发展服务。	36
17	职业素养	通过学习职业相关行业法律法规，了解职业特点与职业道德，利用多种方式提升职业能力与职业素质。	36

（二）专业(技能)课程

1. 专业基础课

序号	课程名称	主要内容和教学要求	参考学时
1	酒店市场营销	课程目标：了解酒店市场营销的性质、特点及发展趋势；掌握与营销服务相关的基础理论知识；掌握酒店市场营销策划的基本专业知识。能运用酒店市场营销的调研手段，组织实地酒店调研并分析结果； 教学内容和教学要求：掌握酒店市场营销及岗位工作流程；酒店市场调查并学会撰写酒店市场调查报告；分析酒店市场营销环境；分析消费者购买行为和动机，了解酒店消费者购买决策过程。	108

2	中国旅游地理	课程目标：了解国内主要旅游地的分区知识；能简介国内主要的旅游地概况及当地的旅游特色资源；掌握国内著名的旅游资源、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。 教学内容和要求：使学生了解旅游地理学的研究内容，旅游资源的分类，旅游资源区划分以及中国主要旅游资源的分布及其特点。学生通过对中国旅游地理有较为全面的了解，为今后从事旅游行业工作进行必要的知识储备。从职业教育特点出发，在讲授过程中，以适应“新旅游”时代需要和应用为目的，突出旅游地理课程的基础性、实践性特色，以必须够用为主，讲清中国旅游资源和各分区旅游资源的分布特点，结合实际强化训练，突出适应性、实用性和针对性，注意课堂讲授和实地考察相结合，尽量采用多媒体教学手段。	72
3	饭店服务礼仪	课程目标：通过饭店接待服务任务的引领，使学生能了解宾馆饭店文明接待、礼貌服务的整个规程，完成相关岗位接待工作。通过学习，培养学生在服务中能做到主动热情、耐心周到、善于沟通、灵活应对，树立宾客第一、服务第一、礼仪第一、信誉第一的接待意识，为今后的职业发展奠定良好基础。培养学生良好的职业道德，并在团队合作中学会团结协作能力和终身自觉学习的能力。 教学内容和要求：掌握饭店服务人员外在形象礼仪；饭店服务语言礼仪；饭店主要岗位服务礼仪；饭店接待礼宾次序礼仪；饭店主要客源国礼貌礼节、风俗习惯及宗教信仰。	72
4	酒店服务心理学	课程目标：通过本课程的学习，使酒店管理专业的学生认识酒店服务心理学在酒店业发展中的作用、地位和意义；掌握宾客消费心理、酒店管理心理以及酒店服务心理的一般规律；运用基本原理和方法分析酒店服务中的各种心理现象，对人的消费行为进行准确预测；并能够采取相应的措施和办法，提高酒店服务人员的服务与管理心理素质；为从事酒店服务与管理的工作打下坚实的理论基础。 教学内容和要求：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。	72

5	导游基础知识	课程目标：掌握中国历史常识、自然与人文旅游资源、民族民俗、宗教文化、古代建筑、饮食文化等基础知识。能够运用所学知识进行景点讲解、分析旅游文化内涵，并具备基本的导游服务能力。培养良好的职业道德、沟通能力及文化传播意识。 教学内容和要求：内容涵盖中国历史、旅游地理、民族民俗、四大宗教、古建筑、园林艺术、风物特产、饮食文化等模块。在教学上要求理论与实践结合，通过案例教学、模拟讲解、实地考察等方式，强化学生的讲解能力和服务规范。	72
---	--------	--	----

2. 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	旅游概论	课程目标：使学生了解旅游业的性质、特点、意义和作用；熟悉旅游业的基本知识。培养分析问题的能力，加强基础理论的研究，为进一步学习酒店服务专业的其他学科和从事旅游业经营管理工作奠定良好的专业基础。 教学内容和要求：掌握旅游的定义、旅游的内容、旅游的本质属性和旅游的特点；掌握旅游活动的基本要素；掌握旅游业的构成；了解旅游市场和旅游业发展趋势。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的知识进行服务、管理和决策。本课程以理论教学为主，也应结合实践教学。	216
2	餐饮服务与管理	课程目标：通过本课程的学习，使学生掌握现代饭店餐饮管理的特点、内容及方法，培养学生解决餐饮管理中所面临的各种问题的能力；还要掌握现代饭店餐饮管理的基本理论和方法，把握餐饮业务经营的发展趋势和科学管理方法的运用；培养学生的爱岗敬业精神及吃苦耐劳精神，为以后的学习和从事实际工作打下坚实的基础。 教学内容和要求：掌握运用中西菜点知识、中西餐服务方式、文化与礼仪；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。	72

3	客房服务与管理	课程目标：通过本课程的教学，培养具备独立处理客房服务与管理问题的能力，能够根据实际情况制定合理的清洁、保养、安全管理等方案；具备良好的职业道德和职业素养，能够认真履行工作职责，为客人提供优质的服务。 教学内容和要求：了解客房服务基础知识：了解客房的概念、分类、设施设备及作用，掌握客房服务的服务对象和内容；掌握客房服务与管理的理论知识和实践技能，包括客房清洁、保养、安全管理等方面的知识。培养学生解决客房管理中所面临的各种问题的能力，培养学生的爱岗敬业精神及吃苦耐劳精神。	72
4	前厅服务与管理	课程目标：通过本课程的教学，使学生在了解前厅部运营的基础上，掌握前厅运行的规律熟练掌握前厅服务的基本知识。培养学生对前厅服务理论知识的运用。提高学生的前厅服务技能。满足学生的就业需要，提高学生的业务能力。提高学生动手能力，为今后的专业学习和就业打下良好基础。 教学内容和要求：掌握前厅部礼仪规范服务；熟悉常见的客房预订方式及受理细节；熟悉迎宾送宾的服务程序；掌握处理总台接待服务过程中的常见问题；掌握大堂副理的工作程序。在教学中，按照酒店前厅的岗位设置，分项目教学。每个项目根据实际情况，课堂分项目实训的方式上课。	72
5	食品卫生	课程目标：掌握营养学与食品卫生学的基础知识，了解各类食品的营养价值与卫生要求，理解合理营养与膳食指南，熟悉《食品卫生法》及相关法规。培养学生科学烹饪、合理配膳的能力，掌握减少营养素损失的烹饪技巧，具备预防食品污染和食物中毒的基本技能。树立健康饮食观念，增强食品安全意识，培养职业道德和社会责任感。 教学内容和要求：了解六大营养素的营养和作用；各类食物的营养价值与卫生；合理营养与平衡膳食，理解热量的来源及用途、单位及换算，掌握各类特殊人群的营养特点；了解食品污染，食品污染危害及防治，了解《中华人民共和国食品安全法》颁布及修订意义。	216

6	礼貌礼仪	课程目标：掌握礼仪的基本概念、原则及职业礼仪规范；了解不同场合的礼仪要求；培养良好的个人形象管理能力；提升人际沟通技巧；掌握职场礼仪；培养尊重他人、诚信守礼的道德品质；增强职业素养，树立良好的个人和职业形象。 教学内容和要求：了解服务礼仪与服务意识，掌握社交能力培养和言谈技巧提升。掌握职业形象塑造和礼仪危机处理。理解饭店及游客接待服务礼仪，理解涉外馈赠的原则和接收馈赠的注意事项。	216
7	旅游综合实训（餐饮、前厅、客房及会议服务）	课程目标：通过综合实训，增强学生对饭店企业的感性认识，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，为学生顶岗实习和毕业就业打下坚实基础。 教学内容和要求：学生在校内或校外实训基地完成综合实训，实训形式可以多样化。	216

3. 专业选修课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	酒店专业英语	课程目标：培养标准普通话或英语口语能力，确保清晰、流畅的服务沟通。掌握酒店服务场景（如前厅、客房、餐饮等）的专业术语与情景对话技巧。增强心理素质与应变能力，如处理投诉、即兴演讲等。 教学内容和要求：1. 基础训练：语音矫正、语流音变（如普通话的平翘舌音）及服务敬语规范。2. 情景模拟：通过角色扮演练习预订、接待、结账等场景对话，强调语言得体性与灵活性。3. 实践应用：结合案例分析和任务型教学（如设计酒店服务任务），强化实际工作场景中的口语输出能力。	54

2	旅游电子商务	课程目标：培养互联网思维和创新意识，适应行业数字化转型。强化职业道德（如信息安全意识、客户隐私保护）。提升团队协作和沟通能力，适应跨岗位合作。 教学内容和要求：能独立操作主流旅游电商平台（如携程、飞猪、美团等）的后台系统。能处理在线预订、订单管理、客户咨询及售后服务。初步掌握旅游数据分析和市场调研方法。	36
3	普通话	课程目标：掌握普通话语音基础知识，包括声母、韵母、声调及音变规律。纠正方言发音，提高普通话口语表达能力。增强语言规范意识，培养职业语言素养，提升服务沟通能力。 教学内容和要求：语音基础训练；结合酒店服务场景（如前台接待、餐厅服务、客房沟通）进行会话练习；该课程强调实践训练，采用角色扮演、情景模拟等方法，帮助学生掌握标准普通话，提升职业竞争力。	36
4	茶艺	课程目标：培养学生掌握茶艺基本知识与技能，提升服务素养与文化修养，具备茶艺服务、茶文化推广及酒店茶饮经营管理能力。 教学内容和要求：了解茶文化基础；掌握茶艺技能，掌握6大茶类特性及冲泡方法；掌握酒店茶饮服务流程、茶会策划、客户沟通。能独立完成茶艺演示及茶席布置，结合酒店场景设计茶饮服务方案。	90
5	调酒	课程目标：掌握调酒基础技能；提升服务素养；培养创新意识，能根据顾客需求或季节变化设计新颖饮品。 教学内容和要求：了解酒水知识；掌握调酒技术及经典鸡尾酒调制。遵守安全卫生规范。	90

（三）教学实习

本专业教学实习包括认识实习、岗位实习和校内综合实训等。

序号	实习名称	实习内容和要求	备注
1	认识实习	到企业参观，并和企业团队做深入交流	1天

2	岗位实习	由学校安排学生到专业合作企业跟岗实习或由学生自行选择实习企业，完成岗位实习任务。	12周
3	校内综合实训	依托校内实训基地开展综合实训，培养学生职业道德和职业素养，促进学生全面发展和就业，提高教育质量。	8周

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为40周，其中教学时间36周（不含复习考试），累计假期12周，集中上课和岗位实习按每周34学时安排，3年总学时数为3842。18学时折算1学分。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按1周为1学分。其中，公共课学时1314，占总学时的34.20%，专业（技能）课（含教学实习）学时2528，占总学时的65.80%；理论教学学时1836，约占总学时的47.79%，实践教学学时2006，约占总学时的52.21%；选修课（含公共选修课和专业选修课）414节，占总学时的10.78%。

（二）教学计划

课程类型	序号	课程名称	课程性质	学分	学时合计	学时分配		学期						考核方式
						理论	实践	一	二	三	四	五	六	
	1	中国特色社会主义	必修	2	36	36	0	2						笔试
	2	心理健康与职业生涯	必修	2	36	36	0		2					笔试

		3	哲学与人生	必修	2	36	36	0			2			笔试	
		4	职业道德与法治	必修	2	36	36	0				2			笔试
		5	语文	必修	11	198	198	0	2	3	3	3			笔试
		6	数学	必修	8	144	144	0	2	2	2	2			笔试
		7	英语	必修	8	144	144	0	2	2	2	2			笔试
		8	信息技术	必修	6	108	0	108	4	2					实操
		9	历史	必修	4	72	72	0	2	2					笔试
		10	体育与健康	必修	10	180	0	180	2	2	2	2	2		实操
		11	劳动教育	必修	3	54	18	36			1	1	1		实操
		12	公共艺术	必修	4	72	36	36			1	1	2		实操
		13	书法	必修	4	72	36	36			1	1	2		实操
		14	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	必修	1	18	18		1						笔试
	公共选修课	15	中华优秀传统文化	限选	2	36	36	0					2		笔试
		16	就业指导	限选	2	36	36	0					2		笔试
		17	职业素养	限选	2	36	36	0					2		笔试
公共基础课小计					73	1314	918	396	17	15	14	14	13	0	
	专业基	18	酒店市场营销	必修	6	108	72	36	1	1	2	2			笔试
		19	中国旅游地理	必修	2	36	36		1	1					笔 试

		20	饭店服务礼仪	必修	4	72	18	54	2	2					笔 试
		21	酒店服务心理学	必修	4	72	72				2	2			笔 试
		22	导游基础知识	必修	4	72	36	36			2	2			笔 试
		专业基础课小计			20	360	234	126	4	4	6	6			
	专业核心课	23	旅游概论	必修	12	216	216		2	2	4	4			笔 试
		24	餐饮服务与管理	必修	4	72		72	1	1	1	1			实 操
		25	客房服务与管理	必修	4	72		72	2	2					实 操
		26	前厅服务与管理	必修	4	72		72	2	2					实 操
		27	食品营养卫生	必修	12	216	216		2	2	4	4			笔 试
		28	礼貌礼仪	必修	12	216	216		2	2	4	4			笔 试
		29	酒店技能综合实训（餐饮、前厅、客房及会议服务）	必修	12	216		216					12		实 操
		专业核心课小计			60	1080	648	432	11	11	13	13	12		
	专业选修课	30	酒店专业英语	选修	3	54		54		1			2		实 操
		31	旅游电子商务	选修	2		36						2		实 操
		32	普通话	选修	2	36		36	1	1					实 操
		33	茶艺	选修	5	90		90	1	1	1	1	1		实 操

	34	调酒	选修	5	90		90		1			4		实操
	专业选修课小计			17	306	36	270	2	4	1	1	9		
专业技能课小计				97	1746	918	828	17	19	20	20	21		
其他	入学教育、军训、毕业教育		必修	3	102		102	2周				1周		考核
	岗位实习（12周）		必修	18	408	0	408						12周	考核
	校内综合实训（8周）		必修	12	272	0	272						8周	考核
合计				203	3842	1836	2006	34	34	34	34	34		
统计			课 型			课 时				占总学时比例				
			公共基础课			1314				34.20%				
			专业（技能）课 （含教学实习）			2528				65.80%				
			选修课（含公共基础选修课和专业选修课）			414				10.78%				
			理 论			1836				47.79%				
			实 践			2006				52.21%				

八、实施保障

（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。

专任教师每两年有不少于两个月的饭店企业实践经历；有良好的师德，关注学生发展；具备中等职业学校教师资格证书和职业资格三级以上证书；熟悉教学规律，具备终身学习能力和教学改革意识，能持续吸收行业和教育界新知；对饭店行业有较为全面的了解，有下企业实践或者调研及其他在企业工作的经历。

要提高中职学生的实际动手能力，关键在于专业教师动手能力的提高，建议加强师资队伍的培养，坚持“内培外引、专兼结合”，建设一支基础理论扎实、实践教学能力突出、结构合理、双师型比重高、专兼互融

的专业教学团队。具体做法如下：1. 专业带头人、骨干教师和“双师型”教师培养，鼓励其下企业进行实践锻炼，参加各种学习、培训，支持其承担或参与各项教研项目，提高在校教师的实践能力和专业水平； 2. 加强兼职教师队伍建设，通过校企合作方式，建立由企业、行业专家、 高级技术人员、管理人员等组成的兼职教师库。

专业教师具体名单如下：

序号	姓名	学历学位	职称	职业资格等级 证书名称	是否双师	省市校级专 业带头人或 者骨干教师	专任/兼 职教师
1	戴丽清	本科	高讲	餐厅服务员高级	是	市骨干教师	专任
2	俞清秀	本科	高讲	餐厅服务员中级	是	市骨干教师	专任
3	戴秀萍	本科	高讲		是	骨干教师	专任
4	朱其展	本科	讲师	餐厅服务员中级	是		专任
5	许慧钦	本科	讲师		否		专任
6	林楠	硕士	助讲		是		专任

（二）教学设施

1. 教室

配备黑（白）板、希沃一体机、互联网接入，并具有网络安全防护措施，安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

序号	教学环境及设施	配备数量	单位	设备状态
1	黑（白）板	1	块	良好
2	希沃一体机	1	套	良好
3	互联网接入网络环境	1	个	良好
4	无线网络环境	1	个	良好
5	网络安全防护系统	1	套	良好
6	应急照明装置	1	个	良好
7	应急逃生通道	2	个	畅通

2. 校内实训设施

高星级饭店运营与管理专业校内实训室均邀请企业主管以上人员参与规划，实训室环境布置、设施设备配备均参照企业实际工作场景和岗位要求进行布置，各实训室具体配置如下：

序号	实训室名称	建筑面积 (平方米)	设备	设备总值 (万元)	开设实训项目
1	餐饮实训室	80	中餐摆台设备	15	主要进行中、西餐摆技能实训项目
2	前厅实训室	30	前厅接待设备	6	主要进行前厅入住、接待模拟实训项目
3	客房实训室	80	中式铺床设备	15	主要进行客房铺床、夜床服务技能实训项目

3. 校外实习实训基地

序号	实训基地名称	合作企业名称	实训活动内容	开设实训项目
1	酒店管理实训基地	莆田香格里拉大酒店	餐饮、客房、前厅	餐饮、客房、前厅实训
2	酒店管理实训基地	莆田帝宝酒店	餐饮、客房、前厅	餐饮、客房、前厅实训

(三) 教学资源

教材选用中职国家规划教材以及同步的电子教材，如：教学课件、生产工艺过程教学录像，校内仿真实训及校外顶岗实践管理制度、学生手册等。公共基础课从国家统编的规划教材中，选用先进、适用教材；专业课使用引入行业标准、岗位标准，与行业企业合作编写工学结合的工作手册和活页式教材。充分利用现有国家教学资源库、国家和省和省精品课程等先进教学资源，开展教学活动。按要求配备本专业所需的图书。

(四) 教学方法

采用“理实一体教学、校内仿真实训、校外顶岗实习”的递进的形式组织教学。理实一体教学以专任教师为主、兼职教师为辅，运用“六步法”组织课堂教学，授课教师讲练结合，师生互动，引导学生探究式学习的教学方法，结合各类软件实训强化学生对理论知识的融汇贯通。

校内仿真实训由专任教师、兼职教师、实训指导教师共同完成，通过分岗实训、混岗实训相结合的形式组织实训教学；校外顶岗实习以校外指导教师为主、校内指导教师为辅，通过在生产、经营、管理一线顶岗实践组织教学。

公共基础课采用讲授法、练习法、自主学习法相结合的形式，专业课和实训课采用行动导向教学法、案例教学法、现场教学法、任务驱动法相结合的形式。专业课和实训课的教学方法说明如下：

1. 行动导向教学法

根据本专业所开设的课程特点，采取行动导向教学模式，采用项目教学法、案例教学、场景教学、模拟教学等创新性教学方法，立足于培养学生的综合职业能力，坚持“教学做”一体，使学生“做中学”，快乐学习。通过文字、图片、影片，场景等等来吸引学生主动参与，教学活动的主体是学生，让学生动起来，积极参与到教学过程中，这不仅有助于更好地理解知识，更主要的是激发学生的生命活力，促进学生成长的需要。

2. 案例教学法

案例教学是在学生掌握了有关基本知识和分析技术的基础上，在教师的精心策划和指导下，根据教学目的和教学内容的要求，通过设置一个具体案例，引导学生参与分析、讨论、表达等活动，将学生带入特定事件的现场进行案例分析，让学生在具体的问题情境中积极思考、主动探索。通过学生的独立思考或集体协作，进一步提高其识别、分析和解决某一具体问题的能力，同时培养正确的工作作风、沟通能力和协作精神的教学方式。在计算机专业所开设的课程中运用案例教学，有助于提高学生分析问题、解决实际问题的能力；有助于激发学生的学习兴趣，培养学生自主学习的能力；有助于培养学生的沟通、合作能力，提高人际交往能力；有助于培养学生良好的职业道德；有助于提高学生的分析问题和解决问题的能力。实施案例教学法一般采用课堂讲授方式和课堂讨论方式两种。通过实践证明，课堂讨论更能吸引学生的关注和兴趣、更能体现案例教学法的优势。

3. 现场教学法（做中学，学中做）

在校企合作企业相应岗位开展现场教学。学校安排兼职实习指导教师负责指导学生进行现场教学及岗位实习；合作企业协助校方负责学生在实习基地的思想政治教育、职业道德教育、安全生产教育及关心生活等方面管理；并公正合理地对学生岗位实习作出鉴定意见、并进行成绩评定。

4. 任务驱动法

教师给学生布置探究性的学习任务，学生查阅资料，对知识体系进行整理，再选出代表进行讲解，最后由教师进行总结。任务驱动教学法可以以小组为单位进行，也可以以个人为单位组织进行，它要求教师布置任务要具体，时刻也学生要积极提问，以达到共同学习的目的。

专业指导教师及时把握学生岗位实习与社会实践不同阶段的思想变化，加强学生思想疏导工作，及时与企业沟通学生想法，解决学生遇到的问题或困难，帮助学生实现从校园到职场的过渡。

专业指导教师应结合实习、实践企业的特点展开针对性指导，从企业的特色出发，引导学生认知岗位和适应岗位、行业工作，并全面展开实习、实训活动。对于部分培训体系不够健全的企业，指导教师应加强与企业的沟通，与企业指导老师积极合作，推动实习、实践方案的有效实施。

（五）学习评价

构建以服务饭店行业为目标，以学生素质、能力为核心，教育与产业、校内与校外结合的评价机制，实行多层次、多元化的考评，引导学生全面提升和个性发展。

加强实践性教学环节的考核，如口试评价、技能评价，注重学生自评、互评以及过程考核和结果考核相结合；突出过程评价与阶段（以工作任务模块为阶段）评价，结合课堂提问、训练活动、阶段测验等进行综合评价；注重学生分析问题、解决实际问题内容的考核，综合评价学生能力；注重学生的职业素质考核，引导学生服务意识和职业气质的养成；引入校外评价，吸收家长、行业企业参与评价。

学习过程考核的目的在于引导学生注重平时的学习过程，保持学生课程学习的主动性和持久性。过程考核主要考察学生在课程学习期间的学习质量、接受程度、学习态度、出勤率等。

（六）质量管理

学校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保障建设，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）专业教研组织建立线上线下相结合的集中备课制度，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。

九、毕业要求

1、根据《福建省中等职业学校学生学籍管理实施细则（试行）》第八章“毕业与结业”第三十五条的规定，必须满足以下三个条件：

（1）全日制学历教育学生综合素质总评合格，非全日制学历教育学生思想品德评价评定合格；

（2）修满专业人才培养方案规定的全部课程且成绩合格，或修满规定学分；

（3）实习考核合格。

2、学业水平考试：学业水平考试：中职学考不再分为合格性与等级性考试。全省统一组织考试，采取书面闭卷笔试方式，考试内容包括公共基础知识、专业基础知识两部分。

(1) 公共基础知识考试。考试科目设思想政治(含职业素养)、语文、数学、英语等4门。其中,语文、数学考试时长90分钟,思想政治(含职业素养)、英语考试时长70分钟。各科单独成卷,卷面满分100分。

(2) 专业基础知识考试。考试科目为旅游基础(旅游概论、礼貌礼仪、食品营养与卫生),考试时长150分钟,满分150分。

(3) 职业技能赋分。根据考生中职阶段获取的各类技能证书(证明)情况,分等级进行成绩认定,为学生职业技能赋分,不再组织全省统一职业技能测试。考生可自主选择以下三类的任意一类进行职业技能赋分,满分200分。考生取得的职业技能证书、技能竞赛证书或学校职业技能测试类别需与报考的招考类别相关,方可赋分。考生取得多本技能证书(证明)的,成绩就高赋分,不重复计分。

十、附录

附件一: 高星级饭店运营与管理专业教学进程安排表:

课程类型	序号	课程名称	课程性质	学分	学时合计	学时分配		学期						考核方式
						理论	实践	一	二	三	四	五	六	
公共基	必修	1 中国特色社会主义	必修	2	36	36	0	2						笔试
		2 心理健康与职业生涯	必修	2	36	36	0		2					笔试
		3 哲学与人生	必修	2	36	36	0			2				笔试
		4 职业道德与法治	必修	2	36	36	0				2			笔试
		5 语文	必修	11	198	198	0	2	3	3	3			笔试
		6 数学	必修	8	144	144	0	2	2	2	2			笔试
		7 英语	必修	8	144	144	0	2	2	2	2			笔试

		8	信息技术	必修	6	108	0	108	4	2					实操
		9	历史	必修	4	72	72	0	2	2					笔试
		10	体育与健康	必修	10	180	0	180	2	2	2	2	2		实操
		11	劳动教育	必修	3	54	18	36			1	1	1		实操
		12	公共艺术	必修	4	72	36	36			1	1	2		实操
		13	书法	必修	4	72	36	36			1	1	2		实操
		14	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	必修	1	18	18		1						笔试
	公共选修课	15	中华优秀传统文化	限选	2	36	36	0					2		笔试
		16	就业指导	限选	2	36	36	0					2		笔试
		17	职业素养	限选	2	36	36	0					2		笔试
	公共基础课小计				73	1314	918	396	17	15	14	14	13	0	
专业技能课程	专业基础课	18	酒店市场营销	必修	6	108	72	36	1	1	2	2			笔试
		19	中国旅游地理	必修	2	36	36		1	1					笔试
		20	饭店服务礼仪	必修	4	72	18	54	2	2					笔试
		21	酒店服务心理学	必修	4	72	72				2	2			笔试
		22	导游基础知识	必修	4	72	36	36			2	2			笔试
		专业基础课小计			20	360	234	126	4	4	6	6			
		23	旅游概论	必修	12	216	216		2	2	4	4			笔试

	24	餐饮服务与管理	必修	4	72		72	1	1	1	1			实操	
	25	客房服务与管理	必修	4	72		72	2	2					实操	
	26	前厅服务与管理	必修	4	72		72	2	2					实操	
	27	食品卫生	必修	12	216	216		2	2	4	4			笔试	
	28	礼貌礼仪	必修	12	216	216		2	2	4	4			笔试	
	29	酒店技能综合实训（餐饮、前厅、客房及会议服务）	必修	12	216		216					12		实操	
	专业核心课小计			60	1080	648	432	11	11	13	13	12			
	专业选修课	30	酒店专业英语	选修	3	54		54		1			2		实操
		31	旅游电子商务	选修	2		36						2		实操
		32	普通话	选修	2	36		36	1	1					实操
		33	茶艺	选修	5	90		90	1	1	1	1	1		实操
		34	调酒	选修	5	90		90		1			4		实操
		专业选修课小计			17	306	36	270	2	4	1	1	9		
专业技能课小计				97	1746	918	828	17	19	20	20	21			
其他	入学教育、军训、毕业教育		必修	3	102		102	2周				1周		考核	
	岗位实习（12周）		必修	18	408	0	408						12周	考核	

	校内综合实训（8周）	必修	12	272	0	272						8周	考核
合 计			203	3842	1836	2006	34	34	34	34	34		
统计		课 型			课 时			占总学时比例					
		公共基础课			1314			34.20%					
		专业（技能）课 （含教学实习）			2528			65.80%					
		选修课（含公共基础选修课和专业选修课）			414			10.78%					
		理 论			1836			47.79%					
		实 践			2006			52.21%					