



# 廣西華僑學校

## 高星級飯店運營與管理專業 2021 級人才培養方案

2021 年 6 月 30 日

主编：商务专业科

起草人：王卓君

校内参编人员：刘露、李青华、辜翠薇、蒙春媚

校外参编人员：

马彩玉 广西学中学教育科技有限公司

审核人：卢燕霞

# 目 录

一、专业名称（专业代码） .....	3
二、招生对象和学制 .....	3
三、培养目标.....	3
四、职业（岗位）面向、职业资格证书 .....	3
五、人才培养规格 .....	4
六、主要接续专业 .....	6
七、课程设置及进度安排 .....	6
八、教学进程总体安排 .....	13
九、教学实施.....	16
十、教学评价.....	17
十一、实训实习环境 .....	19
十二、专业师资 .....	25
十三、教材使用情况 .....	26
十四、毕业要求 .....	28

# 高星级酒店运营与管理

## 专业人才培养方案

### 一、专业名称（专业代码）

#### （一）专业名称

高星级酒店运营与管理专业（130100）

#### （二）专业方向

酒店管理方向

#### （三）专业代码

740104

### 二、招生对象和学制

初中毕业生或具有同等及以上学历者。学制三年

### 三、培养目标

将与我国现代化建设要求相适应，整体上以客房和餐饮为基础点，前厅、茶艺和调酒为特色的培养思路，使本专业能更好的适应社会和市场的需求，培养出具有良好的文化修养和职业道德，掌握高星级酒店运营与管理专业对应就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，能胜任酒店服务、会展管理和邮轮服务一线工作的高素质劳动者和中等技术技能型人才。

### 四、职业（岗位）面向、职业资格证书

表1 职业（岗位）面向和职业资格证书

序号	对应职业（工种）	职业资格证	专业（技能）方向
1	会务会议管理员	初级会务管理员	会务服务与管理
2	会展运营员	助理会展师	会展策划
3	酒店管理员	初级酒店管理师	酒店管理与经营
4	邮轮乘务	基本安全培训合格证、保安意识等（海船）	豪华邮轮公司乘务管理
5	前厅服务员	前厅服务员（中级）	前厅服务与管理
6	客房服务员	客房服务员（中级）	客房服务与管理
7	餐厅服务员	餐厅服务员（中级）	餐饮服务与管理
	茶艺师	茶艺师（中级）	
8	调酒师	调酒师（中级）	调酒服务与管理

## 五、人才培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

### （一）基本素质及职业素养目标

1. 热爱社会主义祖国，将实现自身价值与服务祖国人民相结合，树立社会主义民主观念和遵纪守法意识，遵守职业岗位规范；树立劳动观点，养成良好的劳动习惯，增强实践能力；树立尊重自然、顺应自然、保护自然的生态文明理念；树立正确的职业理想，形成正确的就业观、创业观，做好适应社会、融入社会、就业创业准备。

2. 具有社会公德、职业道德意识和文明行为习惯，自觉践行社会主义核心价值观。

3. 具有健全的人格、良好的心理品质和健康的身体，培养诚实守信、爱岗敬业、团结互助、勤俭节约、艰苦奋斗的优良品质，提高应对挫折、合作与竞争、适应社会的能力。

4. 具有基本的欣赏美和创造美的能力。
5. 具有丰富的文化知识素养。
6. 具有较强的沟通与应变能力以及友好与人相处的能力。
7. 遵从服务礼仪基本要求，强化训练，在身体协调性，形象端庄上自律，养成学修并重、内外兼修、气质端庄高雅的行业高端人才。

## **(二) 专业知识和技能目标**

专业（技能）方向 1：从事会议系统项目的安装、调试、维护实施、服务和技术支持等工程的现场作业监督检查。

专业（技能）方向 2：从事会议、展览、节事活动、场馆租赁、旅游、会展传播等项目管理商务活动的工作。

专业（技能）方向 3：从事客房预订管理、酒店总台接待管理、前厅服务与礼宾管理、酒店对客服务管理、酒店基层培训与指导、督导层的人力资源管理工作。

专业（技能）方向 4：独立完成中西式铺床、清扫房间。

专业（技能）方向 5：能进行铺台布、托盘、餐巾折花、摆台、上菜与分菜、斟酒）和六大服务能力（预订服务、迎宾服务、点菜服务、席间服务、结帐服务、送客服务）

## **(三) 证书要求**

### **1. 茶艺师（初级）：**

考试内容包含两个模块：理论考试和实操考试。

理论考试内容包括茶的历史、茶的分类、茶的作茶的文化等相关知识；实操考试为茶艺展示。

## 2. 酒店管理师（初级）：

本职业考试分理论知识和技能操作考试两部分。理论知识考试采用闭卷笔试；技能操作考试暂用闭卷笔试完成。两部分考试采用百分制，皆达到60分为合格，并按要求通过综合评审。另加30分钟职业道德考核。

## 六、主要接续专业

高职：酒店管理

本科：旅游管理、酒店管理、会展管理

## 七、课程设置及进度安排

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课，文化课，体育与健康，艺术，信息技术，以及其他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和专业（技能）方向课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。如下表：

### （一）公共基础课

公共基础课主要内容和要求，如表2。

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	是中等职业学校学生必修的一门德育课程，依据《中等职业学校思想政治课程标准》2020版开设，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，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	36

		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。	
2	心理健康与职业生涯	是中等职业学校学生必修的一门德育课程,《中等职业学校思想政治课程标准》2020版开设,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
3	职业道德与法制	是中等职业学校学生必修的一门德育课程,依据《中等职业学校思想政治课程标准》2020版开设,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
4	哲学与人生	是中等职业学校学生必修的一门德育课程,依据《中等职业学校思想政治课程标准》2020版开设,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
5	语文(基础模块)	是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程,依据《中等职业学校语文课程标准》2020版开设,学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动,在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与几个方面都获得持续发展,自觉弘扬社会主义核心价值观,坚定文化自信,树立正确的人生理想,涵养职业精神,为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑。	144



6	语文（职业模块）	依据《中等职业学校语文课程标准》2020版开设，满足学生继续学习与个性发展需要，并与专业实际和行业发展密切结合。	54
7	数学（基础模块）	是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程，依据《中等职业学校数学课程标准》2020版开设。通过数学课程学习，提高学生学习数学的兴趣，增强学好数学的主动性和自信心，养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神，加深对数学的科学价值、应用价值、文化价值和审美价值的认识。	108
8	数学（拓展模块）	依据《中等职业学校数学课程标准》2020版开设，根据地方资源、学校特色、专业需要和学生实际情况选择拓展模块教学内容教学。	36
9	英语（基础模块）	是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程，依据《中等职业学校英语课程标准》2020版开设，旨在进一步激发学生英语学习的兴趣，帮助学生掌握基础语言知识，能以口头或书面形式进行基本的沟通；能在职场中综合运用语言知识和技能进行交流，发展英语学科核心素养。	108
10	英语（职业模块）	依据《中等职业学校英语课程标准》2020版开设，满足学生继续学习与个性发展需要，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
11	信息技术（基础模块）	是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程，依据《中等职业学校信息技术课程标准》2020版开设，引导学生通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践，增强信息意识，掌握信息化环境中生产、生活与学习技能，提高参与信息社会的责任感与行为能力。	108
12	体育与健康	是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程，依据《中等职业学校体育与健康课程标准》2020版开设，以身体练习为主要手段，以体育与健康的知识、技能和方法的传授为主要内容，培养学生学科核心素养和促进学生身心健康发展。	36
13	公共艺术（基础模块）	依据《中等职业学校艺术课程标准》2020版开设，含音乐鉴赏与实践、美术鉴赏与实践两部分，使学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。	144

14	历史（基础模块）	是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程，依据《中等职业学校历史课程标准》2020版开设，旨在以唯物史观为指导，促进中等职业学生进一步通过掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养，增强学生历史使命感和社会责任感，进一步弘扬爱国主义民族精神和改革创新时代精神，培育和践行社会主义核心价值观，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。包括“中国历史”和“世界历史”两个部分。	36
15	安全教育	依据《中小学公共安全教育指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合。	36
16	心理健康教育	依据《中等职业学校学生心理健康教育指导纲要》开设，旨在帮助学生树立心理健康意识，培养学生乐观向上的心理品质，增强心理调适能力，促进学生人格的健全发展；帮助学生正确认识自我，增强自信心，学会合作与竞争，培养学生的职业兴趣和敬业乐群的心理品质，提高应对挫折、匹配职业、适应社会的能力。	72
17	劳动教育	根据《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》开设，旨在引导学生理解和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，形成良好的劳动习惯。	18
18	普通话	培养学生热爱祖国语言文字的思想感情，引导学生重视语言的积累和感悟，使学生进一步提高正确理解与运用祖国语言文字的能力，提高学生语言口头表达能力、交流沟通能力、思维应变能力。	16

## (二) 专业（技能）基础课

专业（技能）基础课主要内容和要求，如表3。

表3 专业（技能）基础课主要内容和要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	酒店管理概论	从酒店的经营理念与实践、酒店的战略模式与选择、酒店的投资与决策分析、酒店的组织与机构设置、酒店的营销策划与实施、等九个方面，系统地阐述了现代酒店管理的内容、方法和实例。让学生对酒店有更加深刻的认识	36
2	酒店实用英语	培养酒店专业学生的英语语言运用能力、提高他们的业务实际操作能力	36
3	酒店实用心理学	培养学生学会分析客户的心理，提供更优质的服务	36

## (三) 专业（技能）核心课

专业（技能）核心课主要内容和要求，如表4。

表4 专业（技能）核心课主要内容和要求

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	本课程主要讲授餐饮服务的基本知识与技能及餐饮管理的基本理论与方法。餐饮管理目标和餐饮业的发展趋势、餐厅服务技能、餐厅服务，宴会服务等教学内容。旨在培养学生的服务能力；菜单设计、原料管理、厨房管理、餐厅管理、餐饮营销、餐饮成本与费用管理等教学内容旨在培养学生胜任饭店餐饮服务与餐饮部基层管	72

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		理工作，适应行业发展与职业变化的基本能力。	
2	会展管理	培养能够熟悉会展管理在国内外的 发展过程、现状和趋势，能独立从事某 些工程领域会展策划、会展评估、会 展计划与监控、会展融资、会展采购 管理、会展合同管理等工作	72
3	茶艺	能进行我国主要茶类的冲泡和品饮； 能向客人介绍茶的起源、发展和相关 故事传说；能够分辨六大茶类；能够 根据不同的茶叶选择相应的冲泡和品 饮茶具；能够进行席间茶水茶点服 务；教学中应适当增加实践教学的重 点，注重对学生实践能力的培养；学 生在艺术欣赏中学习、在学习中受到 艺术熏陶的效果。	72
4	前厅客房服务 与管理	课程内容包括认识客房、客房清扫、客 房服务、特殊情况的处理、公共区域清 洁服务等单元组成。从完成工作项目 的角度出发，综合了从事岗位操作必 须掌握的知识、技能、态度，设置了 教学效果的检查与评估项目，制定了 每个项目的学习目标和能力目标，每 个项目分别以任务的形式提出要求， 并提供现场模拟情景和知识链接， 最后通过学生、教师和自我评价来 衡量学习的收获，形式新颖，实用 性强。	72
5	调酒	配制酒水、销售酒水，并让客人领略 酒的文化各风情。酒吧调酒师的工 作任务包括：酒吧清洁、酒吧摆设、 调制酒水、酒水补充、应酬客人和 日常管理等。	72

#### (四) 专业（技能）方向课

表5 酒店管理方向专业（技能）方向课主要内容和要求

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	酒店服务礼仪	强化学生的服务意识，训练其服务技能，规范其职业礼仪，使学生进入工作岗位时能和合乎礼仪、自然得体地服务客人，从而展示出良好的职业风采。	72
2	谈判与推销技巧	系统涵盖了商务谈判与推销理论、商务沟通和商务礼仪、谈判策略、推销技巧、推销程序、推销管理、价格磋商等内容	72
3	形体训练	了解掌握个人形体和形象的塑造，打造端庄、自信、高雅的高端型人才	72

### **(五) 综合实训**

1. 劳动教育实践：学生在校内或校外的实训基地、企业、社区等场所参与劳动实践活动，培养学生劳动精神面貌、劳动价值取向和劳动技能水平。

2. 技能综合实训：学生在校内或校外实训基地，完成累计38周的综合实训，其中第1到第4学期每学期1周，第五学期6周。训练专业技能，加强对所学专业知识的理解，培养学生的实际操作能力。

### **(六) 跟岗实践、顶岗实习**

实训时间：跟岗实践、顶岗实习累计总学时原则上为6个月至一年。在确保学生实习总量的前提下，探索实行工学交替、多学期、分段式形式安排学生实习。

实习要求：认真落实教育部关于《职业学校学生顶岗实习管理规定（试行）》的有关要求，应保证学生跟岗实践、顶岗实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一

致。

## 八、教学时间安排

### (一) 基本要求

1. 本专业基本学制为三年，总学时数约为3642~3680学时。每学年为40~44周，其中教学时间36~38周（含复习考试），周学时约为28~30学时，划分为学分制，一般以16~18学时为1个学分，三年制合计约183~187学分。其中应包括军训、社会实践、入学教育、毕业教育、顶岗实习等活动。

2. 各专业方向课程学时比例表。见表6。

表6 酒店管理方向课程学时比例表

序号	课程类型	课时数	占总课时比%
1	公共基础课	1122	30.8%
2	专业（技能）基础课	180	4.9%
3	专业（技能）核心课	360	9.8%
4	专业（技能）方向课	504	13.8%
5	综合实训	180	4.9%
6	跟岗实习、顶岗实习	960	26.4%

3. 本专业的的基本学制按照《职业教育专业目录（2021年）》设置为三年制时，增加职业技能训练时间，以高技能人才培养为目标，提高职业技能考核等级，在参照本标准的课程设置基础上，拓展专业群中可迁移岗位的职业能力培养。

4. 按照专业（技能）方向的特点，并结合区域经济发展

展和企业初次就业的实际需要，自主确定选修课程、开设顺序和周课时安排。

## (二) 教学时间安排表

表7 高星级饭店运营与管理专业教学时间安排 (单位: 周)

学期	一	二	三	四	五	六	小计
入学教育	1						1
军训	1						1
课堂教学	17	12	14	9			76
复习考试	1	1	1	1			4
考证培训		2		2			4
教学综合(生产)实训		3	3	6			12
跟岗实习、顶岗生产实习					19	18	37
毕业教育						1	
综合素质训练	1	1	1	1			4
机动	1	1	1	1	1	1	6
合计	22	20	20	20	20	20	122

## (三) 教学安排建议

高星级饭店运营与管理专业课程设置和教学时间安排表。如表8。

表8 高星级饭店运营与管理专业酒店管理方向

课程设置与教学时间安排表

课程类别	课程名称		学分	总学时	理论学时	实践学时	各学期周数、学时分配					
							1	2	3	4	5	6
							18	18	18	18	18	20
1	中国特色社会主义		2	36	36	0	2					

公共基础课 (标注*号为限定选修课)	2	心理健康与职业生涯	2	36	36	0		2				
	3	职业道德与法制	2	36	36	0			2			
	4	哲学与人生	2	36	36	0				2		
	5	语文(基础模块)	8	144	144	0	2	2	2	2		
	6	语文(职业模块)*	3	54	54	0					3	
	7	数学(基础模块)	6	108	108	0	3	3				
	8	数学(拓展模块)*	2	36	36	0				2		
	9	英语(基础模块)	6	108	108	0	2	2	2			
	10	英语(职业模块)*	2	36	36	0					2	
	11	信息技术(基础模块)	6	108	32	76	4	2				
	12	体育与健康	8	144	24	120	2	2	2	2		
	13	公共艺术(基础模块)	2	36	36	0				2		
	14	历史(基础模块)	4	72	72	0				2	2	
	15	安全教育*	1	16	16	0	每学期4节					
	16	劳动教育*	2	40	40	0	每学期10节					
	17	心理健康教育*	2	40	40	0	每学期10节					
	18	普通话*	2	36	18	18				2		
	必修小计			42	756	636	120	15	13	12	8	
必修+限定选修小计			62	1122	908	214	15	13	16	13		
专业技能课	专业基础课	1	酒店管理概论	2	36	36	0	2				
		2	酒店实用英语	2	36	30	6		2			
		3	心态修炼与辅导	2	36	36	0				2	
		4	酒店实用心理学	2	36	36	0					2
		5	高速铁路动车餐饮服务	2	36	30	6					2
	专业核心课	1	餐饮服务与管理	4	72	16	56	4				
		2	前厅客房服务与管理	4	72	16	56		4			
		3	茶艺	4	72	16	56				4	
		4	会展管理	4	72	16	56				4	



		5	调酒	4	72	16	56				4		
	酒店管理方向课	1	形体训练	4	72	6	66	4					
		2	酒店服务礼仪	4	72	60	12	4					
		3	酒店公共关系	4	72	72	0		4				
		4	商务谈判与推销技巧	4	72	64	8		4				
		5	现代酒店服务意识	4	72	72	0			4			
		6	形象塑造	4	72	72	0				4		
		7	面试技巧与实训	4	72	60	12				4		
	专业技能课小计			58	1044	634	390	14	14	14	16		
实训实习	综合实训	1	劳动教育实践	8	120			每个学期 30 节					
		2	技能综合实训	9	180							6周	
	跟岗实习、顶岗实习	1	跟岗实习	18	360							12周	
		2	顶岗实习	30	600								20周
综合实训和实习小计				65	1260							540	600
合计				191	3642	1133	1249	31	29	32	29	540	600

## 九、教学实施

### (一) 教学要求

公共基础课培养学生思想政治素质、职业道德水平和科学文化素养,为学生专业知识的学习和技能的培养奠定基础,满足学生职业生涯发展的需要。

专业技能课按照相应职业岗位(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,建议采用项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法,创新课堂教学。

## (二) 教学管理

建立教学管理组织协调机制,教务科和专业科紧密配合,对常规教学各个环节进行全程管理和监控;建立教务科、专业科两级督学机制,实现督教、督学、督管;建立校内教师互评机制,在校内开展公开课、示范课,校内老师对主讲教师教学效果进行评价工作;建立学生教学效果反馈机制,对所有上课教师的教学效果进行反馈。

## 十、教学评价

教学评价是促进中职教育管理、推动改革的重要手段。通过校内评价与社会评价相结合,建立完善的信息反馈系统,为教学改革、人才培养提供重要依据。依据项目教学的进程,将平时成绩与期终考试评定相结合,综合利用形成性、诊断性和终结性评价来调整教学策略。对学生素质进行横向和纵向比较,确定学生文化基础优劣及其潜能所在。根据专业技能标准,制定考核的多元评价机制,使评价真正能够反映学生的知识、能力与素质。

表9 教学评价比例分布表

课程分类	评分项目	分值比例	评分说明（评价内容）
公共基础课程	平时成绩	40%	包括考勤情况、学习态度、作业情况等。
	段考成绩	20%	取由两次测验成绩平均。
	期考成绩	40%	期末统一考试。
专业课程	平时成绩	20%	包括考勤情况、学习态度、作业情况等。
	理论成绩	30%	期末统一考试或有关职业资格证书考试的成绩替代。
	实训成绩	30%	参照学生参与工作的热情、工作的态度、与人沟通、独立思考、勇于发言，综合分析问题和解决问题的能力，安全意识、卫生状态、出勤率等。学生的实训项目学习最终完成的结果，根据作业文件提交的齐全与规范程度、完成产品性能是否达标与质量好坏、项目答辩思路、语言表达等给出终结性考核成绩。
	见习成绩	20%	根据学生见习期间的综合表现进行评定。
拓展课程	学生自评	50%	由学生根据自己参加拓展课程的综合表现进行评定。
	综合考评	50%	由教师根据学生参加拓展课程的综合表现进行评定。
跟岗实践、顶岗实习	学生自评	20%	由学生根据自己在企业的工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。
	企业考核	40%	由企业根据学生在企业的工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。
	实习报告	20%	根据学生总结能力予以评定。实习报告中应包括实习计划的执行情况、质量分析与评估、存在问题与解决措施、经验体会与建议等。

课程分类	评分项目	分值比例	评分说明（评价内容）
	实习带队教师考评	20%	由带队教师根据学生在企业的工作态度、遵守纪律和掌握的专业技能进行综合评定。

## 十一、实训实习环境

本专业应配备校内实训实习室和校外实训基地。实训实习室的环境要具有真实性，并能应用仿真技术，具备工作、教研、实训及展示等多项功能。

### （一）校内实训室

表 10 校内实训室、实训基地情况表

序号	实训室、实训基地名称	地点	实训室、实训基地主要设备		可实施实训项目
			设备名称	数量	
1	客房中式铺床实训室	新实训楼404	床架连床垫	9张	房间清洁服务、叫醒服务、客房服务、夜床服务
			床单	10张	
			被芯	10张	
			被套	10张	
			一次性用品(套)	10套	
			枕芯	20块	
			枕套	20只	
			古典水杯	10个	
			杯垫	1包	
			地巾提篮	10个	
			地巾	10条	
			拖鞋	20双	
			环保卡和晚安卡	10个	
			晾晒架	1个	
			工作台	4张	
			熨斗	9个	
洗衣机	1台				
2	餐厅(中西餐实训室)	新实训楼411	展示盘	30	中西餐餐饮服务
			主菜盘	30	
			面包盘	30	
			汤杯	30	
			咖啡杯、盘、勺	30	
			主菜刀	30	
			主菜叉	30	
			鱼刀	30	
			鱼叉	30	
			牛油刀	30	
					会议服务

			开胃品刀	30
			开胃品叉	30
			甜品勺	30
			甜品叉	30
			汤勺	30
			胡椒瓶	10
			盐瓶	10
			烛台	10
			咖啡壶	6
			茶壶	5
			电热水壶	10
			红葡萄酒杯	3
			白葡萄酒杯	30
			多用水杯	30
			分酒器	12
			红酒开瓶器	10
			骨碟	30
			单味碟	30
			黄油碟	30
			牙签盅	10
			连续式开水器	1
			榨汁机美的 MJ-WJE2802D	3
			格兰仕 G80F20CN2L-B8 (R0) 微波炉	1
			立式消毒柜 ZTP380H-1 康宝	1
			椅套 (米白)	45
			台布及装饰布 (米白+深红)	5
			餐巾 (口布)	50
			公用餐具 (公筷架、筷子、公勺)	6

			防滑圆托盘（含托盘垫）	40	
			8"餐碟（骨碟）	50	
			4.5"汤碗（翅碗）	50	
			2.75"味碟	50	
			汤勺	50	
			筷架	50	
			筷子	50	
			席面更（长柄勺）	50	
			水杯（414ML）	50	
			葡萄酒杯（14CL）	50	
			白酒杯（1.8CL）	50	
			分酒器	10	
			牙签	2	
			菜单	5	
			桌号牌	5	
			折叠餐巾花专用大盘	12	
			服务巾（斟酒用）	80	
			净手小毛巾	50	
			备餐车	4	
			备餐盘	4	
			分菜叉	8	
			分菜勺	8	
			菜盘	8	
			餐盘	20	
			台布	6	
			口布	30	
3	酒吧实训室		咖啡杯（套）	20	
			花式咖啡杯	10	
			糖缸	10	

		新实训楼 411	奶缸	5	花式调酒表演 酒水服务等
			奶缸	5	
			杯刷	10	
			不锈钢碎冰棒	1	
			调酒四件套	30	
			滤冰器	10	
			调酒棒	100	
			塑料刻度量杯	5	
			玻璃刻度量杯	5	
			水果砧板	10	
			水果刀	20	
			果汁壶	3	
			花式调酒练习瓶	30	
			玻璃烈酒杯	30	
			玻璃古典杯	30	
			玻璃鸡尾酒杯	30	
			香槟杯	30	
			香槟杯	20	
			玛格丽特杯	30	
			雪利酒杯	20	
			白兰地杯	30	
			柯林杯	30	
		飓风杯	30		
		咖啡壶	6		
4	茶艺实训室	新实训楼	授课演示台	1	茶艺展示、 茶水服务
			学生操作台	16	
			展示柜	5	
			茶艺器具（玻璃杯、紫砂壶、盖碗）	各 17 套	
			饮水机	2 个	



		106	各类茶叶	适量	
--	--	-----	------	----	--

## (二) 校外实习基地

本专业建有 3 个稳定的校外实训基地和 6 个顶岗实习点。大力推进与规范的大中型企业合作，共同将校外实训基地建成集学生生产实习、双师型教师培养培训和产教研的基地。根据本专业岗位实习要求，高星级饭店运营与管理专业通过深化校企合作，签订校企合作协议的企业 9 个，建设成为校外实训基地 9 个，如下所示：

表 11 签约企业、校外实习基地一览表

序号	企业名称	可容纳实习量(人)	校企合作类型	合作范围	实习实训项目(工种)
1	深圳维也纳酒店	60 人	签约,实训基地	顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建	前厅、客房、餐饮、茶艺接待服务人员
2	南宁凯天四季酒店	60 人	实训基地	顶岗实习、集中实习、师资培训、企业培训、活动运作、专业共建	前厅、客房、餐饮、茶艺接待服务人员
3	内河长江邮轮	60 人	签约,实训基地	顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建	邮轮前厅、客房、餐饮、茶艺接待服务人员；导游接待
4	沃顿大酒店	60 人	签约,实训基地	顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建	前厅、客房、餐饮、茶艺接待服务人员
5	金旺角大酒店	60 人	签约,实训基地	顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建	前厅、客房、餐饮、茶艺接待服务人员
6	番禺宾馆	60 人	签约,实训基地	顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建	前厅、客房、餐饮、茶艺接待服务人员

7	南宁金紫荆国际大酒店	60人	签约,实训基地	顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建	前厅、客房、餐饮、茶艺接待服务人员
8	北京首都大酒店	60人	签约,实训基地	顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建	前厅、客房、餐饮、茶艺接待服务人员
9	广州新世纪酒店	60人	签约,实训基地	顶岗实习、集中实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建	前厅、客房、餐饮、茶艺接待服务人员

## 十二、专业师资

师资队伍整体结构合理，专兼结合，符合专业目标定位要求，适应学科、专业长远发展需要和教学需要。

专业带头人和骨干教师占教师总数 2/5 以上，专业带头人由具有副高级职称及以上(含中级职称)的“双师型”教师担任，能够站在专业领域发展前沿，掌握本专业行业发展最新动态；骨干教师能积极参与课程的建设与课题的研究。

本专业专任教师具有良好的师德和终身学习能力，熟悉企业情况，积极开展课程教学改革。

课程的主讲教师具备副高级专业技术职务以上的教师有 4 名，中级专业技术职务的教师有 4 名，双师型教师 10 名。本教师队伍配置合理、校企互通，利于工学结合课程的教学，在学历及职称上形成科学的梯队，教学团队拥有丰富的企业经历，能充分胜任专业课程教学及教改，并具有一定的示范推广作用。

### (一) 专兼教师结构

专职教师人数	兼职教师人数	比例
--------	--------	----

15	5	3:1
----	---	-----

## (二) “双师”结构

专职教师组人数	双师人数	比例
15	10	15:10

## (三) 教师队伍的学历结构

学历	人数	百分比
研究生	12	48%
本科	13	52%

## (四) 职称及职业资格结构

副教授人数	讲师人数
4	4

## (五) 企业兼职教师

现有兼职教师8人，合作企业派遣专业课教师10人，承担工作岗位相关的实操课程。

## 十三、教材使用情况

1. 公共课教材选用推荐如表12。

表12 公共课选用教材

序号	课程名称	使用教材	
		名称	出版社
1	中国特色社会主义	经济政治与社会	北京师范大学出版社
2	心理健康与职业生涯	专业生涯规划	高等教育出版社
3	职业道德与法制	职业道德与法律	人民教育出版社
4	哲学与人生	哲学与人生	高等教育出版社
5	语文(基础模块)	语文基础模块	高等教育出版社
6	语文(职业模块)*	语文职业模块	高等教育出版社
7	数学(基础模块)	数学基础模块	高等教育出版社

8	英语（基础模块）	英语基础模块	外研社/高等教育出版社
9	英语（职业模块）	英语职业模块	外研社/高等教育出版社
10	信息技术（基础模块）	信息技术基础模块	电子工业出版社
11	体育与健康	体育与健康	国家开发大学出版社
12	公共艺术（基础模块）	美术鉴赏与实践	华东师范大学出版社
13	公共艺术（基础模块）	音乐鉴赏与实践	华东师范大学出版社
14	历史（基础模块）	中国历史	现代教育出版社
15	历史（基础模块）	世界历史	高等教育出版社
16	普通话	普通话培训与测试	广西教育出版社

## 2. 专业课教材选用推荐。

(1) 专业基础课程教材选用推荐如表13。

表 13 专业基础课选用教材

序号	课程名称	使用教材	
		名称	出版社
1	酒店管理概论	《酒店管理概论》 (第3版)	旅游教育出版社
2	酒店实用英语	《酒店实用英语》	清华大学出版社
3	酒店实用心理学	《酒店实用心理学》	清华大学出版社

(2) 专业核心课程教材选用推荐如表14。

表14 专业核心课选用教材

序号	课程名称	使用教材	
		名称	出版社
1	餐饮实训教程	《餐饮服务技能实训》	高等教育出版社
2	调酒	《新编酒水知识与调酒》	广东旅游出版社
3	客房前厅实训教程	《前厅客房服务与管理》	高等教育出版社
4	茶艺与插花	《中华茶艺》	清华大学出版社
5	会展管理	大纲	无

(3) 专业方向课程教材选用如表 15。

表 15 专业方向课选用教材

序号	课程名称	使用教材	
		名称	出版社
1	酒店服务礼仪	《酒店服务礼仪》	人民邮电出版社
2	商务谈判与推销技巧	《商务谈判与推销技巧》	化学工业出版社
3	形体训练	《形体训练实训教程》	黑龙江大学出版社

#### 十四、毕业要求

本专业学生达到以下规定，准予毕业，发给中专毕业证书。

1. 达到人才培养所规定的德智体美等规格要求，修满教学计划规定的所有必修和选修的理论与实践课程，成绩合格。
2. 通过毕业技能考核，成绩合格。
3. 参加第三学年跟岗实习、顶岗实习，成绩合格。
4. 获得至少一项专业相关职业资格证书。
5. 操行评定合格