



高星级酒店运营与管理专业 人才培养方案



2019年7月

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.....	1
五、培养目标与培养规格.....	1
（一）培养目标.....	1
（二）培养规格.....	2
六、课程设置及要求.....	4
（一）公共基础课程.....	4
（二）专业技能课.....	4
（三）选修课.....	7
七、教学课程总体安排.....	7
（一）基本要求.....	7
（二）学时比例表.....	8
（三）教学活动周数分配表.....	8
八、实施保障.....	9
（一）师资队伍.....	9
（二）教学设施.....	9
（三）教学资源.....	15
（四）教学方法.....	15
（五）教学评价.....	15
（六）质量管理.....	16
九、毕业要求.....	16
（一）学分要求.....	16
（二）证书要求.....	16
十、附录.....	17
附件 1：专业人才培养方案调整审批表.....	17
附件 2：教学安排表.....	18

佛山市南海区盐步职业技术学校

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）

高星级酒店运营与管理（130100）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

基本学制三年。

四、职业面向

序号	对应职业（岗位）	专业（技能）方向	职业资格证书	主要工作内容
1	酒店前厅部服务员	酒店服务员	初级茶艺师证 中级面点师	根据服务要求提供合格引领、登记、物品、心理等对客接待服务和销售工作
2	酒店客房部文员和服务员			
3	酒店餐饮部和宴会部服务员			
4	酒店康乐部服务员			
5	酒店管家部服务员			
6	茶艺师	文化旅游	中级茶艺师 高级茶艺师 初级导游证	根据要求提供各种茶艺服务和销售工作
7	咖啡师			根据要求制作各式咖啡饮品和相应的销售工作
8	导游员			能胜任景点导游和地陪等服务内容

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

中等职业学校培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美、劳全

面发展，在服务一线工作的高素质劳动者和技能型人才。本专业面向旅游行业的高星级酒店、高档度假村、会员制俱乐部、茶艺馆、咖啡馆等从事服务的企业，培养具有基本的科学文化素养，良好的职业道德和素养，较强的综合职业能力和一定的创新意识，从事餐饮、客房、前厅等部门的服务以及茶艺师、咖啡师等工作岗位的技术技能人才。

(二) 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。

1. 职业素养

(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) 具备主动、热情、周到、甘于奉献的服务意识；具有诚实守信、忠于职守、爱岗敬业的职业精神；具有健康的体魄、良好的心理承受能力和抗挫折能力。

(6) 具有乐于与人交往，具有人际交流沟通能力和团队协作精神；遵守旅游行业行为规范，具有良好的礼仪素养、优雅的形象气质。

(7) 具有节约资源、倡导绿色消费的意识，具备适应行业变化、在旅游行业道路自我提升的潜质。

2. 专业知识和技能

(1) 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。

(2) 具备仪容、仪表、服饰、礼貌、礼节等基本礼仪知识，能按照服务礼仪规范开展旅游接待。

(3) 掌握良好的语言表达与沟通技巧，能运用比较流利、标准的普通话与人交流和沟通。

(4) 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。

(5) 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、日常维护相关客用设施设备的能力。

(6) 能使用外语（主要是英语）进行一般接待服务和业务沟通。

(7) 了解心理学的基本知识，能正确分析旅游消费和旅游服务中的心理现象，提高服务的能力和服务效果。

(8) 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。

专业（技能）方向 1：

1. 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。

2. 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、食品营养知识和酒水知识。

3. 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。

4. 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。

5. 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。

专业（技能）方向 2：

1. 掌握全陪、地陪导游服务工作内容及流程，具备一定团队接待和组织能力，能规范处理旅游突发事件，能胜任普通旅游团的导游接待工作。

2. 熟悉旅行社组织框架和业务流程，能基本掌握客服及门市接待等主要业务和工作方法。

3. 熟悉我国主要景区、景点，具备景点讲解的一般方法和技巧，能规范进行景点讲解。

4. 熟悉全国各地的民族民俗、宗教、建筑、园林、菜肴、风物特产、历史、文化和社会经济发展概况，并能够进行简要讲解。

5. 能正确理解时事政策，熟悉我国旅游法、出入境海关政策等法律法规及旅游行业规范，能依据法律法规正确处理旅游服务工作中的常见问题。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程和专业（技能）课程。

公共基础课包括德育课、文化课（语文、数学、英语）、计算机应用基础、体育与健康课、公共艺术课、历史课，以及自然科学和人文科学类公共选修课。

专业技能课包括专业核心课、专业（技能）方向课和实训实习课，以及专业选修课。

（一）公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
1	职业生涯规划	依据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设	34
	职业道德与法律	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设	36
	经济政治与社会	依据《中等职业学校经济政治与社会教学大纲》开设	36
	哲学与人生	依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设	36
2	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设	141
3	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设	141
4	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设	106
5	计算机应用基础	依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设	70
6	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设	176
7	公共艺术	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设	35
8	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设	35
9	心理健康	依据《中等职业学校心理健康教学大纲》开设	34
10	就业指导	依据《中等职业学校就业指导教学大纲》开设	36

（二）专业技能课

1. 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	酒店管理概论	能描述饭店及其饭店的产生、发展历程，分辨不同类型的饭店、不同星级的饭店，列举知名品牌饭店集团；会分析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，描述各部门工作岗位职责及运营概要。	34
2	中国旅游地理	了解国内主要旅游地的分区知识；能简介国内主要	72

		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。	
3	茶艺	了解并掌握泡茶的基本技法，了解行茶礼仪和茶事服务，掌握茶事服务的基本工作，认识六大茶类中的一种并熟练冲泡，了解饮料调制的步骤与方法，掌握简单的茶叶鉴别技能，热爱中华茶文化，能把传统茶文化与现代创新相结合能从事茶事服务的基本工作。	108
4	酒店营销	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；能饭店产品设计、创新与级全、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保尔 能描述设计饭店产品内部促销资料的方法，对饭店促销活动方案能提出合理化建议。	108
5	酒店职业英语	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。	108
6	餐饮服务与管理	能运用中西菜点知识、中西餐服务方式、文化与礼仪；能辨别餐饮用具的种类及用途，能按照规范标准地蚝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，能进行初步菜单设计、菜肴定价、服务质量管理	102
7	客房服务与管理	能识别常见客房类型、客用设备及用品；能够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、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送 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	108
8	前厅服务与管理	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	68
9	普通话与口才	通过学习，使学生热爱祖国语言，掌握普通话语音基本理论和普通话声、韵、调、音变的发音要领，能用标准或比较标准的普通话进行朗读、说话及其它口语交际，能顺利地通过测试并达到理想的等级标准；掌握通用的普通话口语表达和行业普通话口语表达的基本技能，具备一定的交际和职业口语素养。	68
10	烘焙	通过对焙烤食品工艺学这门课程的学习，通过实操技能训练，掌握各种焙烤食品的制作方法，逐步将抽象的理论知识与真实生产环境融对焙烤食品生产行业获	72

		得真实的感受。让学生熟悉现代食品生产企业的产品制造设备、生产工艺及技术管理等方面的知识，为学生将来从焙烤食品企业生产技术和生产管理工作打下良好的技术基础	
--	--	--	--

2. 专业（技能）方向课

（结合各专业实际，原则上在部颁专业目录范围选定 1-3 个专门化方向）

(1) 酒店服务方向

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	点菜服务与营养配餐	了解合理营养与健康的关系，掌握营养学基础知识、各类食品的营养价值、不同人群食品的营养要求；掌握食品营养与卫生学的基本知识；了解学科发展方向；掌握如何改善营养。预防食品污染、食物中毒和其他食源性疾病，提高健康水平，增进体质，并能运用于合理的营养与膳食的实践，指导宾客平衡饮食，科学点菜。	102
2	酒店服务英语	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	34
3	职业形象设计	了解酒店服务人员个人职业形象礼仪，了解酒店服务活动的主要类型了解酒店职业形象设计的基本原则和国际惯例熟悉各类商务活动的工作流程掌握商务活动各环节职业形象要求。	34

(2) 旅游文化方向

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	导游业务	掌握合格导游员应具备的条件和素质，树立正确的职业道德风尚；掌握导游员的服务规范和服务质量标准；熟知旅游常识；能独立开展导游服务，具备独立处理问题的能力，能独立应对旅游中的突发事件和游客的特殊需求，为将来从事导游工作打下良好的基础。	68
2	导游基础知识	了解中国和广东历史、旅游地理、民族民俗、古代建筑、古代园林、宗教文化、饮食文化、文学艺术、购物特产相关的基本知识，提升学生在讲解和对客表达中的文化内涵；掌握对文学艺术、古代建筑、古代园林的基本赏析能力；能运用相关知识进行讲解，能帮助游客在旅游活动中了解和尊重当地民俗和宗教	68
3	旅游服务英语	通过本课程学习涉外旅游工作所需要的词汇、短语、常用句型等内容，能运用比较标准的英语进行相关的旅游接待服务，阅读相关计划书、资料等旅游文本材料。	34

(3) 专业（综合）实训

本专业的课程按照实践教学的比重分为：A 类-纯理论课；B 类-理论+实践课；

C类—纯实践课。其中B类、C类课程按照实践教学的组织方式，可细分为：

理论+实践（B1）：理论教学与实践教学相对分开进行，教学地点前者一般在多媒体教室，后者一般在实训室。

理实一体化（B2）：理论教学与实践教学一体化设计，且实践部分达到50%以上的课程，教学地点一般在实训室。

技能实训（C1）：以典型工作任务（项目）作为教学内容，按照工作过程（项目实施过程）组织教学过程，达到学用结合、综合训练的目的。教学地点一般在专业实训室进行。

顶岗实习（C2）：学生在企业与专业相应对口的岗位带薪实习半年。

其他纯实践课（C3）：其他各种纯实践教学，如专业见习、社会实践、社会调查等。

（4）专业（毕业）实习

在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要，通过校企合作，实行工学交替或分阶段安排学生实习，与实习单位共同制定实习计划和制度，共同培养，共同管理。毕业实习（顶岗实习）是本专业最后的实践性教学环节，要认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生毕业实习的岗位与其所学专业面向的岗位（群）基本一致。通过企业顶岗实习，学生能更深入地了解企业相关岗位的工作任务与职责权限，能够用所学知识和技能解决实际工作问题，学会与人相处与合作，树立正确的劳动观念和就业观。

（三）选修课

根据专业需要和学生兴趣、爱好，确定公共选修课和专业选修课及主要教学内容和要求。

七、教学课程总体安排

（一）基本要求

每学年为52周，其中教学时间40周（含复习考试和实训），累计假期12周，周学时一般为28学时（按每天安排6节课计），校外实习一般按每周30小时（1小时折1学时）安排。三年总学时约为3000—3300学时。

实行学分制，原则上一般以16—18学时计1学分，入学教育（军训）、校外实习、毕业教育等活动，以1周为1学分，三年制毕业总学分不得少于170学分。

公共基础课程学时一般占总学时的三分之一，允许根据本专业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，按实际情况调整课程开设顺序，但必须保证学生修完本方案确定的公共基础课程的必修内容和学时。

专业技能课程学时一般占总学时的三分之二，其中认知实习可安排在第一学年，毕业实习（顶岗实习）安排在最后一学期，原则上累计总学时约为半年。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。

课程设置中应设选修课，其教学时数占总学时的比例约为10%。

课程类别	必修课			限选课	任选课	
课程类型	公共基础课	专业技能课			选修课	
课程	公共基础课	专业核心课	实践课 (实训实习课)	专业(技能) 方向课	公共 选修课	专业 选修课
学时	916	852	756	170	264	190
比例 (%)	29.8	27.5	21.8	5.7	8.6	6.3

(二) 学时比例表

注明：本专业课程总学时为：（3000-3300）。

(三) 教学活动周数分配表

内容 学期	校内课堂教学	入学教育及军训	校内集中实训项目		认识实习	毕业实习	毕业教育	考 核	机 动	寒 暑 假	合 计
			专业综合实训	技能考证训练							
一	17	1						1	1	4	24
二	18							1	1	8	28
三	18				3			1	1	4	24
四	18		4					1	1	8	28
五	17			1				1	1	4	24
六	18					18	1		1	8	28
合计									6	36	156

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《广东省人民政府关于全面实施“强师工程”建设高素质专业化教师队伍的意见》，加强专业师资队伍建设，合理配置教师资源。专业教师学历、职称结构应合理，具备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。本专业应有业务水平较高的专业带头人，应配备2名及以上具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师；建立“双师型”专业教师团队，其中“双师型”教师应不低于60%，并聘请一定比例（10%-30%）的行业企业技术人员和能工巧匠担任兼职教师。

本专业专任教师师资结构如下图：

专任教师			兼职教师
专业带头人	骨干教师	“双师型”教师	企业技术专家与能工巧匠
刘凌燕	陈伟球 林晓纯 黄丽梨	陈伟球 李晓林 林晓纯 傅圆圆 黄丽梨 王凯婷 刘凌燕	曾爱萍 潘艳玲 王玲 梁宝楷 余华松

（二）教学设施

1. 校内实训室

实训实习环境要具有真实性或仿真性，具备实训、教学、教研等多项功能及理实一体化教学功能。校内实训基地包括基础实训室、专项实训室和综合实训室，要建设一批一体化实训室，满足专业教学要求。实训设备配置应不低于以下标准，主要设施设备的数量按照标准班（40人/班）配置。学校应根据本专业学生人数和班级数量，合理增加设备数量和工位数量，以满足教学要求。

校内实训室配置主要设施设备名称及型号规格、数量见下表。

序号	实训室名称	主要设施设备		
		名称及型号规格	数量	单位
1	茶艺实训室	茶艺台、凳	8	套
		茶样、茶具陈列柜	3	个
		茶席用具	6	套
		茶道用具	20	套
2	中餐实训室	菜谱（本）	15	本
		骨碟（大）	60	个
		骨碟（小）	129	个
		菜碟（个）	32	个
		筷子（对）	12	对
		白酒杯（个）	13	个
		座位表（个）	20	个
		瓷勺（个）	33	个
		味碟（大）	9	个
		味碟（小）	113	个
		汤碗（个）	24	个
		饭碗（个）	5	个
		筷子架（铁）	42	个
		筷子架（瓷）	68	个
		茶壶（个）	61	个
		托盘（个）	51	个
		水杯（玻璃）	56	只
		水杯（塑料）	158	只
		水杯（塑料2）	38	只
		茶杯（个）	30	个
		汤勺（把）	24	把
		尖嘴勺（把）	13	把
		圆嘴勺（把）	49	把
小圆嘴勺（把）	8	把		
烟灰缸（个）	8	个		

3	西餐实训室	筷子架	56	个
		威士忌杯	57	个
		白葡萄酒杯（西）	34	个
		红葡萄酒杯（西）	25	个
		西餐水杯	57	个
		水杯	10	个
		子弹杯	60	个
		香槟杯	68	个
		大水杯	43	个
		红酒杯	52	个
		白酒杯	36	个
		塑料杯	14	个
		中餐大桌布	183	块
		红色餐巾	115	块
		粉色餐巾	120	块
		黄色餐巾	95	块
		白色餐巾	10	块
		小格子餐巾	196	块
		米黄餐巾	39	块
		小型餐巾	10	块
		椅子套	38	条
		桌布	95	块
		方毛巾	24	块
		西餐椅	4	张
		西餐桌	1	张
		消毒柜	1	个
		电视	1	部
		电脑	2	部
		微波炉	2	台
		中餐桌（10人）	6	张
		工作桌	2	张
		阅读桌	2	张
梳妆台	3	张		
办公桌	3	张		

	双人床	2	张
	大沙发	2	张
	沙发	2	张
	衣柜	2	个
	大衣柜	3	个
	办公椅	2	张
	床头柜	1	个
	吸尘器	1	强
	镜子	1	块
	收银台	2	块
	台灯	2	盏
	客桌	20	张
	菜单	50	本
	装饰碟（大）	32	个
	大碟（超大）	45	个
	骨碟（中）	73	个
	骨碟	23	个
	装饰碟（小）	14	个
	面包碟	23	个
	另（大装饰碟）	98	个
	味碟（小）	35	个
	味碟（大）	11	个
	饭碗	45	只
	菜碗	7	只
	牙签桶	99	个
	汤勺	23	把
	奶茶碟	48	个
	筷架	10	个
	毛巾碟	20	个
	主餐刀	15	把
	副餐刀	30	把
	餐叉	24	把
	牛排叉	34	把
	黄油刀	6	把

		水果叉	59	把
		汤勺（西）	63	把
		甜品勺	13	把
		吐司刀	52	把
		汤勺（中）	8	把
4	客房实训室	床单	88	张
		被套	85	个
		枕头套	196	个
		被芯	17	张
		枕芯	24	个
		床架	10	个
		床垫	10	张
		会议台	1	张
		椅子	12	张
		工作台	4	张
		电视	1	部
		储物柜	1	个
		床头柜	6	个
		沙发	1	张
		茶几	1	张
		镜子	1	块
		工作车	2	部
		空调	4	部
白板	1	块		
5	前厅实训室	大储物柜	1	个
		电视	1	部
		打印机	1	台
		交互式平板电视（教学平台）	1	台
		大堂副理桌椅	1	套
		大茶几	2	张
		大沙发组	2	套
		商务中心办公桌椅	1	张
		空调	1	部

		吧台	1	张
		文件架	1	个
		打印机	1	部
		传真机	1	部
		扫描仪	2	部
		电话	2	部
		天气及时间牌	1	块
		八国时间钟表	8	个
		外币兑换牌	1	块
		收银用保险箱	1	个
		客用保险箱	1	个
		房价牌	1	块
		行李手推车	2	部
		行李寄存架	1	部
		雨伞架	1	个
		报纸架	1	个
		单人沙发	1	张
		小茶几	1	张
		双温工作台	1	张
		蛋糕展示柜	1	个
		咖啡机	1	部
		全自动封口机	1	部
		磨豆机	1	部
		桌子	15	张
		椅子	60	张

2. 校外实习基地

本专业应建立 2-3 个稳定的校外实训基地和若干个顶岗实习点。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，建立以下校外实习基地：

基地全称	基地简称	合作单位	主要项目
佛山市南海区盐步职业技术学校-佛山岭南天地马哥孛罗酒店酒店管理专业校外实习实训基地	佛山岭南天地马哥孛罗酒店	佛山市南海区盐步职业技术学校	专业认知实习、专业技能训练、餐饮服务与管理课程现场教学及毕业顶岗实习
佛山市南海区盐步职业技术学校-佛山市希尔顿酒店酒店管理专业校外实习实训基地	佛山市希尔顿酒店	佛山市南海区盐步职业技术学校	专业认知实习、专业技能训练、客房服务与管理课程现场教学及毕业顶岗实习
佛山市南海区盐步职业技术学校-保利（佛山）酒店管理公司酒店管理专业校外实习实训基地	佛山保利洲际酒店	佛山市南海区盐步职业技术学校	专业认知实习、专业技能训练、前厅服务与管理课程现场教学及毕业顶岗实习

（三）教学资源

教材建议优先选择教育部中职中专规划教材。应加快网络课程平台的建设。

（四）教学方法

围绕“以学生为中心的教学法”，根据中职中专学生的基础水平和专业特点，注重理论讲解和技能训练的结合。与企业共同开发校企合作课程。

（五）教学评价

教学评价应体现评价主体、评价方式、评价过程的多元化。要校内校外评价结合，学业考核与职业技能鉴定结合，教师评价、学生互评与自我评价相结合，过程性评价与结果性评价相结合。创新评价方式方法，既要关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注运用知识在实践中解决实际问题的能力水平。

要注重职业道德教育，构建学生、教师、家长、企业、社会广泛参与的学生综合素质评价体系；以过程性评价为导向，将学生日常学习态度、学习表现、知识技能运用纳入评价范围，形成日常学业水平测试、技能抽查等学业评价为主、期末考试考查为辅的过程性学业评价体系；以职业资格鉴定基础，将学业考核与职业资格鉴定相结合，允许用职业资格证或技能等级证替代一定的专业课程成绩

或学分；以企业职业岗位标准为参考依据，形成学校与企业专家共同参与学生企业顶岗实习环节的评价机制。结合专业教学实际，确定期末考试考查课程，按学业成绩管理统一规定，制定各门课程成绩评价标准。

（六）质量管理

教学管理是学校的中心工作，教学质量是教学管理的核心。为实现中职学校教学管理的程序化、规范化、科学化、信息化，依据本专业教学指导方案，规范制定本专业实施性教学计划，并加强对学校实施性教学计划执行的管理监督，严格按教学计划开设课程，统一公共基础课的教学要求，加强对教学过程的质量监控。实施中职公共基础课学生学业质量评价，积极推行技能抽查、学业水平测试、综合素质评价和毕业生质量跟踪调查等。要按照教育部关于建立职业院校教学工作诊断与改进制度的有关要求，全面开展教学诊断与改进工作，不断完善内部质量保证制度体系和运行机制。

学校按教育行政部门的规定实行学分制管理，积极推进学历证和职业资格证书“双证书”制度。开展校企联合招生、联合培养的现代学徒制试点，推进校企一体化育人。学生校外实习要认真落实《中等职业学校学生实习管理办法》的规定和要求，制定本校的学生实习管理实施办法，加强监管。

九、毕业要求

（一）学分要求

学生按照人才培养方案要求修完规定的课程，考核合格，达到毕业最低总学分 170 学分要求。

（二）证书要求

获得以下职业资格证书或专业证书之一

序号	证书名称	等级	发证单位	备注
1	中级茶艺师	中级	中华人民共和国人力资源和社会保障部	选考
2	中级面点师	中级	中华人民共和国人力资源和社会保障部	选考
3	中级办公软件	中级	中华人民共和国人力资源和社会保障部	选考

十、附录

附件 1

佛山市南海区盐步职业技术学校

高星级饭店运营与管理 专业人才培养方案调整审批表

专业名称	高星级饭店运营与管理		
调整年级		调整学期	
调整的原因及调整事项	专业部长签名 _____ 年 月 日		
教学部门意见	教务处主任签名： _____ 年 月 日		
学校审批意见	教学副校长签名： _____ 年 月 日		

附件 2: 教学安排表

课程类别	课程名称	学分	总学时	各学期教学周数与周学时分配						
				1	2	3	4	5	6	
				17周	18周	18周	18周	17周	18周	
必修课	公共基础课	职业生涯规划	2	34	2					
		职业道德与法律	2	36		2				
		经济政治与社会	2	36			2			
		哲学与人生	2	36				2		
		心理健康	2	35	0.5	0.5	0.5	0.5		
		语文	8	141	3	3	2			
		数学	8	141	3	3	2			
		英语	6	106	2	2	2			
		计算机应用基础	4	70	2	2				
		体育与健康	10	176	2	2	2	2	2	
		公共艺术	2	35	1	1				
		历史	2	34	0.5	0.5	0.5	0.5		
		就业指导	2	36					2	
	小计: (占 29, 8 %)	52	916	16	16	11	5	4		
	专业核心课	酒店管理概论	2	34	2					
		餐饮服务与管理	6	102	6					
		客房服务与管理	6	108		6				
		中国旅游地理	4	72			4			
		茶艺	6	108			6			
		前厅服务与管理	4	72			4			
		酒店营销	6	108				6		
		酒店职业英语	6	108				6		
		烘焙	4	72				4		
普通话与口才		4	68					4		
小计: (占 27, 5 %)	48	852	7	5	14	16	4			
限选课	专业(技能)方向课	酒店服务方向	点菜服务与营养配餐	6	102				6	
			职业形象设计	2	34				2	
			酒店服务英语	2	34				2	
	小计: (占 5.7 %)	10	170					10		
	旅游文化方向	导游业务	4	68					4	
		导游基础知识	4	68					4	
		旅游服务英语	2	34					2	
小计: (占 5.7 %)	10	170					10			
必修	实践	入学教育(军训)	1	30	1周					
		认识实习	3	54	1天	1天	2天	2天	3天	

课	课	专业综合实训	4	72				4		
		技能考证训练	1	30					1周	
		毕业实习（顶岗实习）	28	540						18周
		毕业教育	1	30						1周
		小计：（占 21.8 %）	38	756				4		
任 选 课	公 共 选 修 课	双百社团课	10	176	2	2	2	2	2	
		寻创社会实践	5	88	1	1	1	1	1	
	专 业 选 修 课	礼仪实训	2	35	1	1				
		旅游文化	2	36		2				
		酒店应用文	3	51					3	
		咖啡调饮	4	68					4	
小计：（占 14.9 %）	26	454	4	6	3	3	10			
合计			174	3148	28	28	28	28	28	

说明：1. 开设公共艺术和历史课，除保证教学安排表中确定的学时外，其余部份教学内容可在第二课堂完成（专题讲座）。2. 校内专业综合实训可集中或分散进行，若集中实训则按周安排教学，暂停安排其它课程。3. 学分计算方法：原则上，课堂教学一般以 16-18 学时计 1 学分，若每学期教学周数为 16 周及以上的课程，按周学时数等于学分数计算；若每学期教学周数小于 16 周的课程，则按平均 17 学时计 1 学分；计算学分采取“四舍五入”原则计算，取整数。4. 入学教育（军训）、校外实习、毕业教育按一周计 30 学时，每周计 1 学分；校内实训按实际学时计算学分。5. 若整学期全部安排到校外实习（含毕业教育），按一周计 30 学时，每学期按总学分的 1/6 计 28 学分。6. 取得中级职业资格证书、技能等级证计 2 学分，参加国际性、全国性、省部级、地市级、行业内的职业技能竞赛以及各种知识、文艺、体育等竞赛中获得奖励，应予折合成学分。