

佛山市南海区理工职业技术学校

2022 级 高星级饭店运营与管理专业

(专业代码: 740104)

# 人才培养方案

执 笔 人 林晓纯

学校审核人

专业部: 林晓纯

教务处: 张济明 钟柳花

教学副校长: 华群青

企业审核人 潘艳玲 王玲

审 定

党总支书记: 焦玉君



二〇二二年六月制订

# 编制说明

## 1. 编制依据

本方案是根据教育部《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）和《关于印发〈中等职业学校公共基础课程方案〉的通知》（教职成厅〔2019〕6号）等文件精神，以及中华人民共和国教育部《高星级饭店运营与管理专业教学标准（试行）》，结合学校《高星级饭店运营与管理专业人才培养调研报告》、《高星级饭店运营与管理专业职业能力分析报告》修订完善。

## 2. 参与人员、单位

本方案由学校专业教师及佛山市旅游协会、佛山保利洲际酒店等多位企业专家共同开发完成。在开发过程中借鉴了工作过程系统化课程和发达国家先进的职业教育课程开发理念和开发方法，以酒店服务行业典型职业活动和核心职业技能为基础，构建工作过程、工作任务，在此基础上，开发编制了基于工作过程的高星级饭店运营与管理专业人才培养方案。

调研行业：酒店服务行业

调研企业：佛山保利洲际酒店、佛山新城保利洲际酒店、佛山岭南天地马哥孛罗酒店、佛山希尔顿酒店、佛山南海和华希尔顿逸林酒店等10家企业。

实践专家：潘艳玲、王玲等10人。

佛山市南海区理工职业技术学校

2022 级 高星级饭店运营与管理专业

(专业代码: 740104)

# 人才培养方案

执 笔 人    林晓纯

学校审核人

专业部:    林晓纯

教务处:    张济明    钟柳花

教学副校长:    华群青

企业审核人    潘艳玲    王玲

审    定

党总支书记:    焦玉君



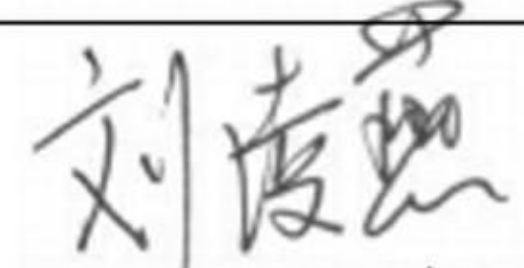
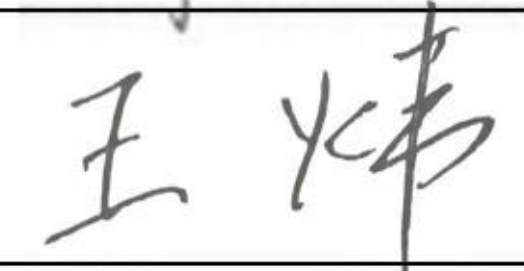

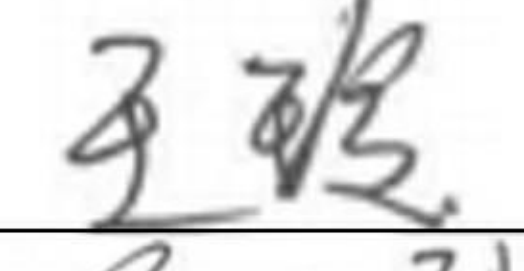



# 目 录

人才培养方案论证表.....	5
人才培养方案审批表.....	6
一、专业名称（专业代码）.....	7
二、入学要求.....	7
三、修业年限.....	7
四、职业面向.....	7
五、培养目标与培养规格.....	7
（一）培养目标.....	7
（二）培养规格.....	8
六、课程设置及要求.....	10
（一）公共基础课程.....	10
（二）专业技能课程.....	11
（三）选修课.....	14
七、教学进程总体安排.....	14
（一）基本要求.....	14
（二）学时比例表.....	14
（三）教学活动周数分配表.....	15
（四）教学安排表.....	16
（五）课程结构.....	17
八、实施保障.....	18
（一）师资队伍.....	18
（二）教学设施.....	19
（三）教学资源.....	21
（四）教学方法.....	21
（五）学习评价.....	23
（六）质量管理.....	24
九、毕业要求.....	25
十、附录.....	25
附录 1：教学进程安排表.....	26
附件 2：人才培养方案变更审批表.....	29



**佛山市南海区理工职业技术学校学校人才培养方案论证表**  
**(专业建设委员会专家论证用)**

专业建设委员会名称	佛山市南海区理工职业技术学校专业建设委员会				
论证专业名称	高星级饭店运营与管理				
专业建设委员会 论证意见	<p>高星级饭店运营与管理专业人才培养方案，在大量专业调研的基础上，分析了当前中职职业教育人才培养的现状，通过与企业深度合作，深度发掘专业思政元素，有针对性地进行课程体系与教学内容改革，将思政元素渗透教育教学全过程，加强了师资队伍和实验实训条件建设，完善了教学模式、课程体系、课程建设考核评价与职业技能认证，构建了“校企融合、课岗贯通”的人才培养模式，立足学生工作岗位，引导学生职业能力的提高，加强了该专业职业技能教育的针对性，突出了理论教学与实践教学的有机结合。</p> <p>通过论证，专家组一致认为：高星级饭店运营与管理专业人才培养方案目标明确，课程体系完整，符合专业人才培养规律，实施条件能够满足专业教学需要，能较好体现本专业与产业对接，课程对接岗位，同意实施该人才培养方案。</p> <p style="text-align: right;">专业建设委员会主任（签名） 2022年7月1日</p>				
专业建设委员会成员	姓名	职称/职务	工作单位	专业特长	签名
	林晓纯	专业教学主任	佛山市南海区理工职业技术学校	专业建设	
	刘凌燕	中学高级	佛山市南海区理工职业技术学校	专业教学	
	王炜	系主任	佛山职业技术学院	专业建设	
	潘艳玲	人力资源总监	佛山市岭南天地马哥孛罗酒店	酒店管理	
	王玲	人力资源经理	佛山市南海区保利洲际酒店	酒店管理	
	黄丽梨	教研组长	佛山市南海区理工职业技术学校	专业教学	



佛山市南海区理工职业技术学校

高星级饭店运营与管理专业人才培养方案审批表

专业名称	高星级饭店运营与管理
专业组修订意见	<p>本方案贴合本地经济发展对人才的需求，人才培养目标、明确，且符合本校专业条件，经专业组讨论，同意实施。</p> <p>专业负责人签名 <u>林晓红</u> 2022年 6 月 25 日</p>
教学部门意见	<p>该专业人才培养方案，制订过程合理，规范，符合相关管理要求。</p> <p>教务处主任签名: <u>林晓红</u> 2022年 7 月 1 日</p> <p>教学副校长签名: <u>林晓红</u> 2022年 7 月 1 日</p>
学校党总支审批意见	<p>书记签名: <u>詹云君</u> 2022年 7 月 6 日</p>



# 佛山市南海区理工职业技术学校

## 高星级饭店运营与管理专业人才培养方案

### 一、专业名称（专业代码）

高星级饭店运营与管理专业（740104）

### 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

所属专业类 (代码)	所属专业类 (代码)	专业技能方向	职业资格证书或技能等级证书	主要就业岗位
旅游大类 (74)	高星级饭店运营与管理 (740104)	酒店服务 旅游文化	1+X 餐饮服务管理职业技能等级证书 旅游（客房实务、餐饮服务）课程证书 中级茶艺师证 中级面点师证	酒店前厅部服务员 酒店客房部文员和服务员 酒店餐饮部和宴会部服务员 中级面点师 酒店部门基层领班

### 五、培养目标与培养规格

#### （一）培养目标

本专业坚持以德为先，立德树人，坚持育人为本，促进全面发展，培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美、劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。本专业面向旅游行业的高星级饭店、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，一定的管理能力和创新意识，从事餐饮、客房、前厅等部门的服务、基层管理以及茶艺师、咖啡师等工作岗位的高素质劳动者和技

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、酒店和自身的利益。

（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，热情待客，真诚友善，满足宾客个性化的要求。

#### **酒店服务方向：**

(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) 具有酒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) 具备在酒店服务、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) 能熟练使用酒店信息管理系统、应用办公软件对客服务、处理相关电子资料。

#### **3. 继续学习专业**

高职专科：**酒店管理与数字化运营、旅游管理专业**

应用本科：**酒店管理专业、旅游管理专业**

## 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。

公共基础课包括思想政治、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康课、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

公共基础课是本专业课程体系的重要组成部分，是开展习近平新时代中国特色社会主义思想进校园，培养学生爱国主义精神的重要途径；是提高学生服务意识、夯实文化基础、提升专业形象气质的重要保证，迎合从事本专业职业岗位之需。公共基础课应为学生树立正确的人生观、价值观、劳动观和全面的素质培养服务，为学生专业能力的学习和岗位需要以及持续发展服务，为学生的终身教育发展需要服务。

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
1	思想政治	依据《中等职业学校思想政治课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际与行业发展紧密结合	144
2	历史	依据《中等职业学校历史课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际与行业发展紧密结合	72
3	英语	依据《中等职业学校英语课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际与行业发展紧密结合	144
4	语文	依据《中等职业学校语文课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际与行业发展紧密结合	198
5	数学	依据《中等职业学校数学课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际与行业发展紧密结合	144
6	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际与行业发展紧密结合	180
7	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际与行业发展紧密结合	36
8	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准-（2020年版）》开设，并与专业实际与行业发展紧密结合	108
9	劳动通识	通过不同形式的劳动实践，提高学生劳动积极性，增强学生劳动观念。由学生处统一安排。	90



## (二) 专业技能课程

### 1. 专业核心课

本专业构建了“校企融合、课岗贯通”的人才培养模式，以酒店行业典型职业活动和核心职业技能为基础，构建基于酒店企业工作过程、以工作任务为载体、以项目为导向、以职业生涯发展路线为脉络的课程体系，设置《餐饮服务与管理》、《客房服务与管理》、《旅游文化》、《茶艺》、《前厅服务与管理》、《酒店营销》、《烘焙》、《酒店职业英语》等专业核心课程。

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	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	72
2	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。	126
3	旅游文化	了解并熟悉旅游的基本知识、源远流长的历史文化、淳朴自然的民俗风情、多姿多彩的自然景观、巧夺天工的园林与建筑、博大精深的饮食文化、神秘的宗教文化、流光溢彩的旅游诗文等内容，丰富学生的知识面，培养欣赏美、爱护美、传播美、创造美的意识和行为习惯。	72
4	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
5	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。	108

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
6	酒店营销	能对酒店行业市场进行调查和分析，并根据调查和分析进行酒店客源市场的选择和细分；能进行酒店产品的设计与创新，掌握一定的酒店产品定价方法；能较好地完成酒店产品推销任务；能通过广告宣传和营销推广对酒店产品进行宣传，能对酒店促销活动方案能提出合理化建议。	108
7	烘焙	通过烘焙课程的理论学习和实操技能训练，掌握各种焙烤食品的制作方法，引入企业导师进课堂，逐步将理论知识与真实生产环境融相结合，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。	108
8	酒店职业英语	能灵活掌握酒店工作中常用的英语词汇、术语、句型及习惯用语；能用英语向客人介绍酒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。	108

## 2. 专业（技能）方向课

依据酒店行业、企业业务内容结合本专业人才培养标准与培养规格，设定酒店服务和旅游文化两个专业方向。

### (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。	108
2	酒店服务英语	能熟练使用酒店服务工作中常用的服务术语为客人提供专业的酒店服务，能熟练地运用酒店英语进行书写和邮件交流，具备运用酒店服务英语为外宾客人提供服务，处理基本的投诉。	72



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。	36
---	--------	---	----

## (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。	72
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。	72
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。	72

## 3. 实训实习课

### (1) 专业（综合）实训

为培养工作在企业行业一线的高素质酒店管理应用型人才，本专业与酒店行业、企业的技术骨干、专家合作，以行业和岗位需求为导向，以培养学生的职业能力、可持续发展能力为目标，进行系统化的项目课程开发，开展“行业导师+真实岗位任务”专业实训教学，学生分餐饮、客房、前厅三大岗位开展岗位技能训练。同时，以企业真实项目为引领，开展短期企业跟岗见习，实现校企零距离对接，实现学生向职业人的转变。

### (2) 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（岗位实习）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。通过企业岗位实习，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、教学进程总体安排

### （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 29 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 3246 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（岗位实习）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%。

### （二）学时比例表

课程性质	必修课			限选课	任选课			合计
课程类别	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	综合实践课	专业方向课	公共任选课	专业方向限选课	专业任意选修课	
学时	1116	828	636	306	108	72	180	



比例(%)	34.4%	25.5%	19.6%	9.4%	3.3%	2.2%	5.5%	100%
-------	-------	-------	-------	------	------	------	------	------

注明：本专业课程总学时为：3246。

### (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	1	4	24
二	18							1	1	8	28
三	18							1	1	4	24
四	18		1					1	1	8	28
五	18					18	1		1	8	28
六	17			1				1	1	4	24
合计	106	1	2		1	18	1	5	6	36	156

### (四) 教学安排表

课程类别	课程性质及序号	课程代码	课程名称	课程类型	学分	总学时	实践课时数	学期教学周数与周学时分配						考核方式		
								一	二	三	四	五	六			
								18周	18周	18周	18周	18周	18周			
公共基础课	必修	1	GB05A	思想政治 (中国特色社会主义)	A	2	36	0	2							考查
		2	GB03A	思想政治 (心理健康与职业生涯)	A	2	36	0		2						考查
		3	GB06A	思想政治 (哲学与人生)	A	2	36	0			2					考查
		4	GB04A	思想政治 (职业道德与法治)	A	2	36	0				2				考查
		5	GB20A	历史	A	4	72	0	2	2						考查
		6	GB11A	英语	A	8	144	0	3	3	2					考试
		7	GB08A	语文	A	11	198	0	3	3	2	3				考试
		8	GB10A	数学	A	8	144	0	3	3	2					考试

		9	GB13B	体育与健康	B	10	180	150	2	2	2	2		2	考查	
		10	GB02B	艺术	B	2	36	18	1	1					考查	
		11	GB14A	信息技术	B	6	108	68	3	3					考查	
		12	GB23A	劳动通识	B	5	90	80	1	1	1	1		1	考查	
	<b>小计：占比约</b>		<b>34.4%</b>			<b>62</b>	<b>1116</b>	<b>316</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>3</b>		
	任 选 1 门	1	GZ01B	职场应用写作与交流	B	6	108	100	2	2	2				考查	
		2	GZ02B	中华传统文化	B	6	108	100	2	2	2				考查	
		3	GZ03B	法律与职业	B	6	108	100	2	2	2				考查	
		4	GZ04B	书法	B	6	108	100	2	2	2				考查	
		5	GZ05B	球类运动	B	6	108	100	2	2	2				考查	
		<b>小计：占比约</b>		<b>3.3%</b>			<b>6</b>	<b>108</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	专业 技 能 课 程	专 业 核 心 课	必 修	1	7401041B04B	餐饮服务与管理	B	7	126	64	7					考试
				2	7401041B03B	客房服务与管理	B	7	126	64		7				考试
				3	7401040Z21A	旅游文化	B	4	72	36			4			考试
4				7401041B05B	茶艺	B	6	108	54			6			考试	
5				7401041B09B	前厅服务与管理	B	6	108	54			6			考试	
6				7401041B12A	酒店营销	B	6	108	54				6		考试	
7				7401041Z23B	烘焙	B	6	108	54				6		考试	
8				7401041B10A	酒店职业英语	A	4	72	0				4		考试	
<b>小计：占比约</b>		<b>25.5%</b>			<b>46</b>	<b>828</b>	<b>380</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
专 业 方 向 课 程 一		必 修	1	7401041B17B	点菜服务与营养配餐	B	6	108	54					6	考试	
			2	7401041Z07B	咖啡调饮	B	5	90	60					5	考试	
			3	7401041Z24A	酒店服务英语	A	6	108	0					6	考试	
		限 选 2 选 1	1	1211001Z05B	普通话与口才	B	4	72	36						4	考查
			2	7401041Z19A	职业形象设计	A	4	72	0						4	考查
	<b>小计：占比约</b>		<b>11.6%</b>			<b>21</b>	<b>378</b>	<b>158</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>21</b>		
专 业 方 向 课 程 二	必 修	1	7401041B32B	导游业务	B	6	108	54					6	考试		
		2	7401041B36B	导游基础知识	B	5	90	50					5	考试		
		3	7401041B34B	旅游服务英语	B	6	108	54					6	考试		
	限 选 2 选 1	1	7401041Z06B	中国旅游地理	B	4	72	0						4	考查	
		2	7401041Z19A	职业形象设计	A	4	72	0						4	考查	
		<b>小计：占比约</b>		<b>11.6%</b>			<b>21</b>	<b>378</b>	<b>158</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	
专 业 任 意 选 修 课 (第 4、5学 期各选)	1	7401041B11A	饭店法规	A	5	90	54						5	考查		
	2	7401041Z18A	管理学基础	A	5	90	54						5	考查		
	3	7401041B14A	酒店人力资源	A	5	90	54				5		考查			
	4	1211001Z03A	应用文写作	A	5	90	54				5		考查			
	<b>小计：占比约</b>		<b>5.5%</b>			<b>10</b>	<b>180</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>		

1门)													
综合实践课程	1	ZB01C	入学教育（军训）	C	1	30	30	1周					
	2	ZB02C	认识实习	C	1	6	6	1天					
	3	ZB03C	创新创业教育	C	1	30	30					1周	
	4	ZB04C	毕业教育	C	1	30	30				18周	1周	
	5	ZB05C	岗位实习（毕业实习）	C	28	540	540						
	小计：占比约		19.6%			32	636	636	0	0	0	0	0
合计					177	3246	1690	29	29	29	29	0	29

#### 说明：

1. 开设艺术和历史课，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 18 学时计 1 学分，若每学期教学周数为 16 周及以下的课程，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；计算学分取小数点一位， $x \geq 0.5$  取 1 分， $x < 0.5$  取 0.5 分。

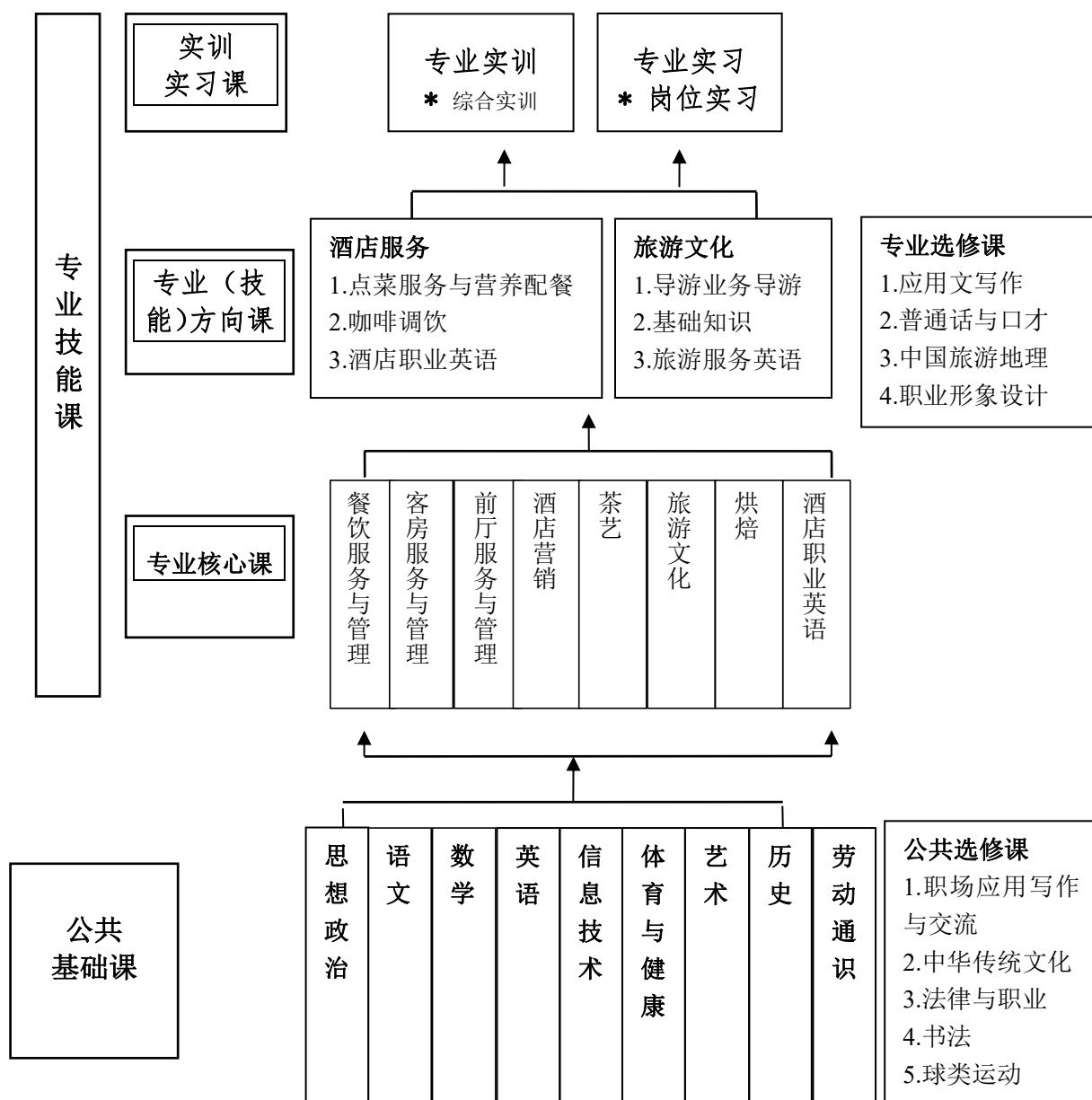
4. 入学教育（军训）、校外实习、毕业教育按一周计 30 学时，每周计 1 学分；校内实训按实际学时计算学分。

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。

#### （五）课程结构





## 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
1	5	8	5

## （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	实训室功能	主要设施设备		
			名称及型号规格	数量	单位
1	茶艺实训室	开展《茶艺》课程教学、茶艺实训及相关活动培训	教学一体机	1	台
			茶艺台、凳等	8	套
			茶样、茶具陈列柜等	3	个
			茶席用具等	6	套
			茶道用具	20	套
2	中餐实训室	开展《餐饮服务与管理》及相关课程教学、技能训练等活动	教学一体机	1	台
			餐桌	6	张
			中餐摆台用具	8	套
			全身形体镜子	1	面
			椅子	60	张
			西餐桌子	8	张
			西餐椅子	24	张
			西餐摆台用品	8	套
			电脑	2	部
微波炉	2	台			
4	客房	开展《客房服务与管理》	教学一体机	1	部

5	实训室	相关课程教学、技能训练等活动	床	4	张
			铺床用品	8	套
			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
			大储物柜	1	个
			教学一体机	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	
	前厅实训室	开展《前厅服务与管理》课程教学、技能训练等活动	吧台	1	张
			打印机	1	部
			传真机	1	部
			扫描仪	2	部
			电话	2	部
			前厅部配套用品	1	套
			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
--	--	--	-----	---	---

## 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岗位实习点。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
佛山市南海区理工职业技术学校-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	佛山市南海区理工职业技术学校	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岗位实习
佛山市南海区理工职业技术学校-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	佛山市南海区理工职业技术学校	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岗位实习
佛山市南海区理工职业技术学校-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	佛山市南海区理工职业技术学校	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岗位实习

### （三）教学资源

教材、图书和数字资源结合实际具体提出，应能够满足学生专业学习、教师专业教学研究、教学实施和社会服务需要。严格执行国家和省(市、区)关于教材选用的有关要求，健全本校教材选用制度。根据需要组织编写校本教材，开发符合本专业学生学习的网络教学资源，推进信息技术与教学有机融合。使教学资源适应“互联网+职业教育”新要求，全面提升教师信息技术应用能力，加快建设智能化教学支持环境，建设能够满足多样化需求的课程资源，创新服务供给模式，服务学生终身学习。

### （四）教学方法

为深化“三全育人”改革，落实立德树人根本任务，树立科学的教学观，采用一体化教学模式教学，以教学改革为核心，以教学基本建设为重点，以工作过程为线索，以任务为驱动，结合项目教学法开展教学，推动形成实施“三教”改革的基本共识，激发更多的师生积极参与“三教”改革之中。以校企合作、育训结合为教法改革切入点，根据各课程中项目与任务的不同特点选用合适的教学方

法与手段，线上线下教学相结合，积极实行“启发式、讨论式、分组式、任务驱动式”等教学方法，着重提高学生综合运用所学知识、解决实际问题的能力，并建设利用好课程网站，更好地提升教学效果。加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造优质课堂。

项目驱动法：引进校企合作真实项目，根据企业的合作要求，结合专业模块化课程教学，将项目各环节对接课程。

案例分析法：选择典型的、来自校企合作单位工作实践与岗位实习中的、具有讨论与研究余地的案例，让学生结合实际进行剖析分析。

角色扮演法：由教师给出一定的案例或要解决的任务问题，由学生扮演其中的角色，设身处地的分析与解决所面临的问题。

任务驱动法：通过主题海报设计、视频制作、网店运营等实训项目使学生在完成实际任务的过程中，学生的创新、创意实践能力得到提升。

#### 1. 公共基础课

公共基础课的任务是依据教育部统颁的相关课程教学标准的基本要求，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，提高学生思想政治素质、职业道德水平和科学文化素养；为专业知识的学习和职业技能的培养奠定基础，满足学生职业生涯发展的需要，促进终身学习。推行案例教学、情境教学等教学模式的改革，教学方法、教学手段的创新，突出“学生为中心”的教育教学理念，调动学生学习积极性，注重学生学习能力和学习习惯的培养，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。

#### 2. 专业核心课

专业技能课程的任务是培养学生掌握必要的专业知识和比较熟练的职业技能，提高学生就业创业能力和适应职业变化的能力。根据专业培养目标、教学内容和学生的学习特点，挖掘专业特色思政元素，采取灵活多样的教学方法，推行项目教学、情境教学、工作过程导向教学等教学模式。引入实际岗位任务和案例，运用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，推动课堂教学革命。加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造优质课堂。

围绕本专业人才培养目标，以宽基础活模块、以人为本、全面育人为宗旨，

建设“模块+项目”的课程体系。模块是指职业文化素养、基础专业技能、专门化职业技能和综合职业能力四个模块。模块一从第一到第五学期，满足培养高素质劳动者和学生可持续发展的需要；第一至第四学期还有模块二课程，培养学生基础的、必需的专业知识和职业能力，为其职业发展奠定基础，这部分的课程主要体现与岗位对接，包括必要的校内实训学习和部分企业岗见习；模块三课程在第五学期，满足就业市场需求的同时满足学生的个性化学习，其中专门综合训练主要在语语咖啡馆完成；最后是模块四岗位实习，培养学生综合职业素养，这部分课程主要是高星级饭店相应的岗位上完成。项目主要是指在专业教学上以项目任务为主导开展教与学。

### **3. 专业（技能）方向课**

专业（技能）方向课要按照相应主要职业岗位的能力要求，采用基础平台加专门化方向的课程结构，设置专业（技能）岗位方向课程。推进中职学校专业课程设置实现专业课程与产业、企业、岗位对接，专业课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，强化职业岗位技能训练，有利促进中职学生更好就业。

### **4. 实训实习课**

实训实习是专业技能课程教学的重要内容，是培养学生良好的职业道德、强化学生实践和劳动能力、提高综合职业能力的重要环节。坚持工学结合、校企合作，强化教学、学习、实训相融合的教育教学活动，重视校内教学实训，特别是生产性实训。加强专业实践课程教学、加大实训实习在教学中的比重，完善专业实践课程体系。要按照专业培养目标的要求和教学计划的安排，学校和实习单位共同制定实习计划，强化以全员全过程全方位“三全育人”、实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一为目标的实训实习考核评价。创新岗位实习形式，组织开展专业教学和职业技能训练，保证学生岗位实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致，健全学生实习责任保险制度。

## **（五）学习评价**

我校根据教育部《关于职业学校进行学分制试点工作的原则意见》、《广东省中等职业学校开展学分制原则意见》等文件精神，实行学分制管理，由课程学分、实践学分、技能学分构成学生评价结构，并根据学校实际情况开发了学分制的管理系统。该管理系统操作方便、实用性强。



在考核标准方面，专业课成绩一般由过程分（占 50%）+平时阶段测试（占 25%）+期末测试分（占 25%）组成。

学生校外实习时，由企业管理人员和学校领队老师共同填写考核鉴定表和表现评分表，对学生实现“校企共同评价”，改变了原来单一的由学校评价的模式。实习的成绩一般由学生实习日志（占 30%）+实习总结（占 10%）+实习报告（占 20%）+实习单位评价（占 40%）组成。

高星级饭店运营与管理专业在过程考核中突出多元考核，多元主体参与的评价方式，采用教师评价+小组学生互评+学生自评相结合或教师评价+企业专家评价+小组学生评价+学生自评相结合。教师评价是指在课程实施过程中，结合课程标准的学习目标要求，以及学生完成学习性工作任务的情况，提出专业建议并给出评价结果。小组学生互评是指学生分组进行学习与完成任务时，结合课程标准的学习目标要求，检查小组其他同学完成学习性工作任务的情况，并给出评价结果。学生自评是指学生结合课程标准的学习目标要求，检查自己完成学习性工作任务的情况，并给出评价结果。企业专家评价采用线上评价和线下评价相结合，使教学目标和教学内容更加符合企业实际要求。

## （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。为实现专业教学管理的程序化、规范化、科学化、信息化，专业部要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，加强对教学过程的质量监控。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。

### 1. 目标管理机制

高星级饭店运营与管理专业在明确专业定位、人才培养目标和人才培养模式的基础上，从抓专业教学建设入手，开展课程建设、师资队伍培养和实验实训条件建设。针对教学环节的组织管理和教学效果两个方面，教务处、督导组、专业部三部门联合对本专业教学质量进行检查和评价。教学环节的组织管理主要包括期初、期中、期末教学检查和教师教学质量的评价等。教学效果评价主要从考试成绩、毕业生的职业能力、职业素质和就业率等方面进行，在这一过程中，要特

别注意企业对毕业生的评价结果。通过总结归纳分析，将信息反馈到专业教学建设中去进行整改。合理调配专业教师、专业实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件；要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

## 2. 组织管理机制

构建科学的课堂质量管理体系，组建了学校-专业部-教研组三级教学质量督導體制。通过听课、日常巡查、专项检查、学生座谈、网上评教等手段，加强课堂教学质量监控与考核反馈。

## 3. 诊断与改进机制

对照高星级饭店运营与管理专业人才培养方案，每学期编制教学实施计划，明确教学任务和质量要求。每年到企业进行调研、毕业生跟踪调查、撰写调研报告，为专业人才培养方案的优化提供依据。每学期对学生学习状态、教学效果达标率进行分析，对发现的问题及时改进。对教师教学，采用“听课评课、学生座谈、教案检查、作业检查、学生评教、督导评教”对教学过程进行监控、反馈与评价，不断优化，提高教学实效。对学生实行综合素质测评机制，每学期进行研究学生学业综合水平测评，包括学业成绩、学生操行、学生素质、学生发展等方面 进行研究学业能力综合测评，通过测评促进学生自我反思和改进，同时每年撰写专业质量年度报告，进行研究综合诊断与改进。

# 九、毕业要求

## （一）学分

学生通过三年的学习，修完人才培养方案规定的课程，成绩及格，并获得170及以上学分。

## （二）职业资格证书

必须取得全国计算机等级证、全国英语等级证、办公软件、1+X 职业技能等级证书一项及以上。

## （三）社会实践

在校期间，每学年完成规定的社会实践，经社会实践指导教师评定合格及以上的。

#### （四）劳动综合评价

在校期间，每学年完成规定的劳动通识课，劳动通识课指导教师对劳动观念、劳动能力、劳动精神、劳动习惯和品质等劳动素养发展状况进行综合评定合格及以上的。

### 十、附录

附表 1：教学进程安排表

附表 2：人才培养方案变更审批表

附表1 高星级饭店运营与管理专业教学进程安排表

课程类别	课程性质及序号	课程代码	课程名称	课程类型	学分	总学时	实践课时数	学期教学周数与周学时分配						考核方式		
								一	二	三	四	五	六			
								18周	18周	18周	18周	18周	18周			
公共基础课	必修	1	GB05A	思想政治 (中国特色社会主义)	A	2	36	0	2							考查
		2	GB03A	思想政治 (心理健康与职业生涯)	A	2	36	0		2						考查
		3	GB06A	思想政治 (哲学与人生)	A	2	36	0			2					考查
		4	GB04A	思想政治 (职业道德与法治)	A	2	36	0				2				考查
		5	GB20A	历史	A	4	72	0	2	2						考查
		6	GB11A	英语	A	8	144	0	3	3	2					考试
		7	GB08A	语文	A	11	198	0	3	3	2	3				考试
		8	GB10A	数学	A	8	144	0	3	3	2					考试
		9	GB13B	体育与健康	B	10	180	150	2	2	2	2			2	考查
		10	GB02B	艺术	B	2	36	18	1	1						考查
		11	GB14A	信息技术	B	6	108	68	3	3						考查
		12	GB23A	劳动通识	B	5	90	80	1	1	1	1			1	考查
	<b>小计: 占比约</b>		<b>34.4%</b>			<b>62</b>	<b>1116</b>	<b>316</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>3</b>		
	任选1门	1	GZ01B	职场应用写作与交流	B	6	108	100	2	2	2					考查
		2	GZ02B	中华传统文化	B	6	108	100	2	2	2					考查
3		GZ03B	法律与职业	B	6	108	100	2	2	2					考查	
4		GZ04B	书法	B	6	108	100	2	2	2					考查	
5		GZ05B	球类运动	B	6	108	100	2	2	2					考查	
<b>小计: 占比约</b>		<b>3.3%</b>			<b>6</b>	<b>108</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
专业技能课程	必修	1	7401041B04B	餐饮服务与管理	B	7	126	64	7						考试	
		2	7401041B03B	客房服务与管理	B	7	126	64		7					考试	
		3	7401040Z21A	旅游文化	B	4	72	36			4				考试	
		4	7401041B05B	茶艺	B	6	108	54			6				考试	
		5	7401041B09B	前厅服务与管理	B	6	108	54			6				考试	
		6	7401041B12A	酒店营销	B	6	108	54				6			考试	
		7	7401041Z23B	烘焙	B	6	108	54				6			考试	
		8	7401041B10A	酒店职业英语	A	4	72	0				4			考试	
	<b>小计: 占比约</b>		<b>25.5%</b>			<b>46</b>	<b>828</b>	<b>380</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
专必	1	7401041B17B	点菜服务与营养配餐	B	6	108	54						6	考试		



业 方 向 课 程 一	修	2	7401041Z07B	咖啡调饮	B	5	90	60						5	考试
		3	7401041Z24A	酒店服务英语	A	6	108	0						6	考试
	限 选 2	1	1211001Z05B	普通话与口才	B	4	72	36						4	考查
	选 1	2	7401041Z19A	职业形象设计	A	4	72	0						4	考查
	<b>小计：占比约</b>		<b>11.6%</b>				<b>21</b>	<b>378</b>	<b>158</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>21</b>
专 业 方 向 课 程 二	必 修	1	7401041B32B	导游业务	B	6	108	54						6	考试
		2	7401041B36B	导游基础知识	B	5	90	50						5	考试
		3	7401041B34B	旅游服务英语	B	6	108	54						6	考试
	限 选 2	1	7401041Z06B	中国旅游地理	B	4	72	0						4	考查
	选 1	2	7401041Z19A	职业形象设计	A	4	72	0						4	考查
<b>小计：占比约</b>		<b>11.6%</b>				<b>21</b>	<b>378</b>	<b>158</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	
专 业 任 意 选 修 课 (第 4、5 学 期 各 选 1 门)		1	7401041B11A	饭店法规	A	5	90	54						5	考查
		2	7401041Z18A	管理学基础	A	5	90	54						5	考查
		3	7401041B14A	酒店人力资源	A	5	90	54				5			考查
		4	1211001Z03A	应用文写作	A	5	90	54				5			考查
	<b>小计：占比约</b>		<b>5.5%</b>				<b>10</b>	<b>180</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
综 合 实 践 课 程		1	ZB01C	入学教育（军训）	C	1	30	30	1周						
		2	ZB02C	认识实习	C	1	6	6	1天						
		3	ZB03C	创新创业教育	C	1	30	30						1周	
		4	ZB04C	毕业教育	C	1	30	30					18周	1周	
		5	ZB05C	岗位实习（毕业实习）	C	28	540	540							
	<b>小计：占比约</b>		<b>19.6%</b>				<b>32</b>	<b>636</b>	<b>636</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
合计						<b>177</b>	<b>3246</b>	<b>1690</b>	<b>29</b>	<b>29</b>	<b>29</b>	<b>29</b>	<b>0</b>	<b>29</b>	

附件 2:

**佛山市南海区理工职业技术学校**  
**专业人才培养方案变更审批表**

专业：高星级饭店运营与管理 年级：2022 级 日期： 年 月 日

人才培养 方案调整 类别	<p><b>打勾选择：</b></p> <p><input type="checkbox"/> 属于专业人才培养方案重大调整。</p> <p><input type="checkbox"/> 属于专业必修课设置和课程顺序调整等。</p> <p><input type="checkbox"/> 属于专业选修课设置和课程顺序调整等。</p>
人才培养 方案调整 原因	
人才培养 方案调整 内容	
附件	

专业所在 专业部意 见	<p style="text-align: right;">专业主任签名： _____ 年 月 日</p>
教学部门 意见	<p style="text-align: right;">教务处主任签名： _____ 年 月 日</p>
学校主管 校领导审 批意见	<p style="text-align: right;">教学副校长签名： _____ 年 月 日</p>
学校党总 支审批意 见	<p style="text-align: right;">党总支书记签名： _____</p> <p style="text-align: center;">（盖 章）</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>

注：

- 1.本表签署后，原件保存在教务处，复印件保存在教学部门。
- 2.调整人才培养方案的审批程序和权限规定如下：
  - （1）人才培养方案调整事宜由相关专业部组织论证，形成书面报告，经专业部主任审批后报教务处。
  - （2）属于专业选修课设置和课程顺序调整等，由教务处主管主任审批方能实施。
  - （3）属于专业必修课设置和课程顺序调整等，由教务处审查，报分管教学的校领导审批方能实施。
  - （4）属于专业人才培养方案重大调整的，须经学校党总支审批通过后方能实施。