

高星级饭店运营与管理专业

**人才培养方案**

**目 录**

一、专业名称及代码--------------------------------------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-------------------------------------- 1

（一）培养目标-------------------------------------------1

（二）培养规格 ------------------------------------------2

六、主要接续专业-----------------------------------------6

七、课程设置及要求-------------------------------------- 6

八、教学进程总体安排----------------------------------- 24

（一）教学进程安排表----------------------------------- 24

（二）课程学时分配及比例表----------------------------- 28

（三）教学活动时间分配（单位：周）----------------------29

九、实施保障--------------------------------------------31

（一）师资队伍------------------------------------------31

（二）教学设施------------------------------------------31

（三）教学资源------------------------------------------34

（四）教学方法------------------------------------------35

（五）学习评价------------------------------------------35

（六）质量管理------------------------------------------35

十、毕业要求--------------------------------------------35

**2020 级高星级饭店运营与管理专业人才培养方案**

**一、专业名称及代码**

高星级饭店运营与管理(专业代码：130100)

**二、入学要求**

 本专业招收初中毕业生或具有同等学历者，全日制，学制3年。

1. **修业年限**

3年

**四、职业面向**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 所属专业大类（代码） | 所属专业类（代码） | 对应行业 | 主要职业类别 | 主要岗位类别（或技术领域） | 职业技能等级证书、社会认可度高的行业企业标准证书举例 |
| 13旅游服务类 | 130100 | 酒店业 | 现代服务业 | 前厅服务、客房服务、中西餐服务、康乐服务等 | 茶艺师；国际酒店TAFE证书（中澳班） |

**五、培养目标与培养规格**

**（一）培养目标**

1、中专班（现代学徒制）：

掌握本专业必需的文化基础知识，酒店职业道德和礼仪常识，对客服务心理学，饭店前厅、客房、餐饮、康乐服务与管理的基础理论知识,管理知识和技能技巧,身体健康的中高级服务人才。

2、3+2班

培养学生掌握专业理论知识和技能基本功，提高综合素质，为高职院校输送人才。

3、技能高考班

培养学生掌握过硬的专业知识和较强的专业技能，通过技能高考选拔，为高校输送人才。

4、国际交流班

(1)培养具有良好中西文化素养和一定的综合应用能力，忠于职守的敬业精神，有一定的外语会话、普通话、微机操作能力，具有继续学习的能力和适应职业变化的能力，具有创新精神和立业创业能力，熟练掌握酒店服务工作必备的专业基础理论知识和专项技能，能从事酒店一线服务与基层管理的应用型人才。

(2)为突出本专业的国际化办学特点，强化英语语言学习，培养能熟练运用英语进行交际适合在高星级涉外酒店工作的合格的酒店服务人才。同时为学生赴海外留学提供语言学习帮助及专业学习打下基础, 为出国留学输送人才。

**（二）培养规格**

1、中专班（现代学徒制）：

1.素质：

培养有理想、有道德、有文化、守纪律，树立正确的世界观、人生观、价值观，具有良好的职业道德和职业素养,忠于职守的敬业精神，具有良好的身心素质和人文素养。

2.知识：

（1）掌握本专业必需的文化基础知识。

（2）打好扎实的外语基础。

（3）掌握与酒店相关的技能知识。

（4）掌握酒店职业道德的基本知识和礼仪常识。

（5）掌握人际交往与沟通的基本知识。

（6）了解酒店服务和管理心理学的基本知识。

（7）掌握饭店前厅服务与管理知识。

（8）掌握饭店客房服务与管理知识。

（9）掌握饭店餐饮服务与管理知识。

（10）掌握饭店康乐服务与管理知识。

3.能力：

（1）具有较强的语言表达能力和思辨能力。

（2）具有较强的汉语和英语口头表达能力和人际沟通能力。

（3）具有运用计算机进行业务操作的能力。

（4）具有良好的服务意识和较强的应变能力。

（5）具有一定的人际交往和社会协作能力。

（6）具有胜任前厅服务和前厅部基层管理的能力。

（7）具有胜任客房服务和客房部基层管理的能力。

（8）具有胜任餐饮服务和餐饮部基层管理的能力。

（9）具有胜任康乐服务和康乐部基层管理的能力。

（10）具有继续学习和适应职业变化的能力。

（11）具有吸收和应用新技术的能力。

（12）具有一定的创新和创业能力。

证书要求：

双证毕业，即毕业证加职业技能资格证书，本专业学生可考取普通话等级证书、初级茶艺师资格证，英语二级证书，餐饮、客房、前厅服务技能操作考核合格。

2、3+2班

1.素质：

培养有理想、有道德、有文化、守纪律，树立正确的世界观、人生观、价值观，具有良好的职业道德和职业素养,忠于职守的敬业精神，具有良好的身心素质和人文素养。更加注重：

（1）培养服务意识；

（2）培养爱岗敬业精神；

（3）培养礼貌礼仪文化意识；

（4）培养创新意识

（5）培养自主创业意识。

2.知识：

（1）掌握酒店前厅、客房、餐饮、康乐部门的服务与管理知识；

（2）掌握本专业所需要的文化基础知识；

（3）掌握人际交往与沟通的基本知识；

（4）了解饭店服务和管理心理学知识；

（5）掌握扎实的英语基础知识。

3.能力：

（1）具有较强的语言表达能力和思辨能力。

（2）具有较强的汉语和英语口头表达能力和人际沟通能力。

（3）具有运用计算机进行业务操作的能力。

（4）具有良好的服务意识和较强的应变能力。

（5）具有一定的人际交往和社会协作能力。

（6）具有胜任前厅、客房、餐饮、康乐服务和前厅部基层管理的能力。

（7）具有继续学习和适应职业变化的能力。

（8）具有吸收和应用新技术的能力。

（9）具有一定的创新和创业能力。

证书要求：

1. 普通话证书
2. 初级茶艺师证书
3. 计算机等级证书
4. 英语等级证书

3、技能高考班

1.素质：

培养有理想、有道德、有文化、守纪律，树立正确的世界观、人生观、价值观，具有良好的职业道德和职业素养,忠于职守的敬业精神，具有良好的身心素质和人文素养。更加注重：

（1）较好的礼仪素养。

 （2）较强的沟通与表达能力。

 （3）一定的灵活应变能力。

 （4）一定的语言能力：标准普通话及熟练掌握一门及以上外语。

 2.知识：

（1）餐厅服务知识：中、西餐厅。

（2）前厅服务知识。

（3）客房服务知识。

（4）酒店英语服务知识。

3.能力：

（1）熟练掌握餐厅服务技能。

（2）熟练掌握客房服务技能。

（3）具备酒店服务会话能力。

（4）有良好的反映能力和交流能力。

证书要求：

（1）普通话证书。

（2）茶艺服务证书。

（3）英语等级证书。

（4）计算机证书。

4、国际交流班

1.素质：

培养有理想、有道德、有文化、守纪律，树立正确的世界观、人生观、价值观，具有良好的职业道德和职业素养,忠于职守的敬业精神，具有良好的身心素质和人文素养。更加注重：

（1）具有较好的外语会话交流能力。

（2）具备一定的计算机应用的能力。

（3）具有竞争意识、创新意识。

（4）具有职业安全、环境保护等相关知识和技能

2.知识：

（1）具备良好的酒店服务意识、职业素质、职业形象。

（2）具备一线管理的基本知识如：客人投诉处理、餐饮部门的运行与管理和客务部门运行与管理知识。

（3）了解会展行业的相关知识、熟悉会议和展览策划、布展等知识、结合酒店会议和宴会等方面知识、提高所学习的专业能力。

1. 能力：

（1）能够为客人提供礼宾服务包括行李员服务、问询服务、商务中心服务等。

具备酒店基本服务技能、技巧。

（2）掌握和运用饭店经常使用的外语、可以和酒店外宾和外方领导用英语沟通。

证书要求：

①普通话水平测试等级证书（二级）合格证书；

②xxTAFE证书（xx职业教育资格证书）

③雅思考试5分及5分以上证书

**六、主要接续专业**

高职：国际邮轮乘务管理专业、酒店服务与管理等

本科：酒店管理、旅游管理等

**七、课程设置及要求**

本专业课程设置分为公共基础课、专业课和选修课。

　　公共基础课包括思想政治课、文化课、体育与健康、艺术（或音乐、美术）、形体、历史以及计算机基础等。

专业课主要是包括专业理论课和专业操作课，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（中专班，为期6个月）等多种形式。

**1.课程设置**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **类型** | **序号** | **课程名称** | **课程目标、主要内容与教学要求** | **参考总学时** |
| 公共基础课 | 1 | 思想政治3+2班：180中专：180高考班：180 | 心理健康与职业生涯 | 【课程目标】具有自立自强、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；能够正确认识自我，正确处理个人与他人、个人与社会的关系，确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标，选择正确的人生发展道路；能够适应环境、应对挫折、把握机遇、勇于创新，正确处理在生活、成长、学习和求职就业过程中出现的心理和行为问题，增强调控情绪、自主自助和积极适应社会发展变化的能力。【主要内容】1.时代导航 生涯筑梦2. 认识自我 健康成长3. 立足专业 谋划发展4. 和谐交往 快乐生活5. 学会学习 终身受益6. 规划生涯 放飞理想【教学要求】训练学生职业生涯规划与职业决策行动的技能，教会学生如何根据自己的专业特征和个人特点，结合社会未来的发展，规划合理的职业生涯，提高就业能力，并最终找到一个能够发挥个人潜力、具有发展空间的理想职业。 坚持正确育人导向，强化价值引领， 准确理解学科核心素养，科学制定教学目标， 围绕议题设计活动，注重探讨式和体验性学习，加强社会实践活动，打造培育学科核心素养的社会大课堂， 运用现代信息技术，提高教学效率。 | 36 |
| 职业道德与法治 | 【课程目标】了解与日常生活和职业 活动密切相关的法律知识，理解法治是党领导人民治理国家的基本方式，明确建设社会主义法治国家的战略目标；树立宪法法律至上、法律面前人人平等的法治理念，形成法治让社会更和谐、生活更美好的认知和情感；学会从法的角度去认识和理解社会，养成依法行使权利、履行法定义务的思维方式和行为习惯。【主要内容】1.感悟道德力量2. 践行职业道德基本规范3. 提升职业道德境界4. 坚持全面依法治国5. 维护宪法尊严6. 遵循法律规范【教学要求】帮助学生了解文明礼仪的基本要求、职业道德的作用和基本规范，陶冶道德情操，增强职业道德意识，养成职业道德行为习惯；指导学生掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识，树立法治观念，增强法律意识，成为懂法、守法、用法的公民 坚持正确育人导向，强化价值引领， 准确理解学科核心素养，科学制定教学目标， 围绕议题设计活动，注重探讨式和体验性学习，加强社会实践活动，打造培育学科核心素养的社会大课堂， 运用现代信息技术，提高教学效率。 | 36 |
| 中职生职业素养 | 【课程目标】 通过职业人文基础知识的学习，加强学生的人文素养教育，使学生具备良好的职业人文素养和职业通用能力。【主要内容】学习课程内容整合为职业价值观、职场道德、职场礼仪、职场沟通、职场协作、时间管理、情绪管理等主干模块，重视学生学习能力、自我管理能力及发现、分析、解决实际问题等方面的评价。【教学要求】以企业职业岗位的素质要求以及学生的个人可持续发展要求为选取课程内容的标准，实现理论与实践一体化；以企业职业岗位的素质要求以及学生的个人可持续发展要求为选取课程内容的标准，实现理论与实践一体化；贯彻“体验式教学”，构建“体验-理解-对话-反思”的教学模式。 | 18 |
| 中国特色社会主义 | 【课程目标】拥护党的领导，领会中国共产党领导是中国特色社会主义最本质的特征和中国特色社会主义制度的最大优势，理解新时代中国共产党的历史使命；坚信坚持和发展中国特色社会主义是当代中国发展进步的根本方向，认同和拥护中国特色社会主义制度，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；坚持社会主义核心价值体系，自觉培育和践行社会主义核心价值观；热爱伟大祖国，自觉弘扬和实践爱国主义精神，树立远大志向，在实现中国梦的伟大实践中创造自己精彩人生。【主要内容】1. 中国特色社会主义的创立、发展和完善2. 中国特色社会主义经济3. 中国特色社会主义政治4. 中国特色社会主义文化5. 中国特色社会主义社会建设与生态文明建设6. 踏上新征程 共圆中国梦【教学要求】引导学生掌握马克思主义的相关基本观点和我国社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设的有关知识；提高思想政治素质，坚定走中国特色社会主义道路的信念；提高辨析社会现象、主动参与社会生活的能力。坚持正确育人导向，强化价值引领， 准确理解学科核心素养，科学制定教学目标， 围绕议题设计活动，注重探讨式和体验性学习，加强社会实践活动，打造培育学科核心素养的社会大课堂， 运用现代信息技术，提高教学效率。 | 36 |
| 哲学与人生 | 【课程目标】初步掌握辩证唯物主义和 历史唯物主义基本原理，运用马克思主义立场、观点和方法，观察分析经济、政治、文化、社会、生态文明等现象，对社会现实和人生问题进行正确价值判断和行为选择；正确认识我国发展新的历史方位和社会主要矛盾的变化，理解习近平新时代中国特色社会主义思想是党和国家必须长期坚持的指导思想。【主要内容】1.立足客观实际，树立人生理想2. 辩证看问题，走好人生路3. 实践出真知，创新增才干4. 坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值【教学要求】使学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展重要问题的能力，引导学生进行正确的价值判断和行为选择，形成积极向上的人生态度，为人生的健康发展奠定思想基础。坚持正确育人导向，强化价值引领， 准确理解学科核心素养，科学制定教学目标， 围绕议题设计活动，注重探讨式和体验性学习，加强社会实践活动，打造培育学科核心素养的社会大课堂， 运用现代信息技术，提高教学效率。 | 36 |
| 就业创业创新教育 | 【课程目标】使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识，掌握创业资源整合与创业计划撰写的方法,熟悉新企业的开办流程与管理，正确理解创业与职业生涯发展的关系，树立科学的创业观。【主要内容】学习国家的就业政策与法规，当前就业途径和就业前的准备，求职的信息收集与分析，面试应聘的技巧以及如何创业和创业人员应具备的素质。【教学要求】通过学习帮助学生建立正确的就业观念，了解国家的就业形势和政策，掌握基本的就业方向和途径，为顺利就业做好准备。 | 9 |
| 工匠精神 | 【课程目标】课程是以工匠精神为核心，以《工匠精神读本》为载体，重点通过对当代“大国工匠”故事的解读，培养学生正确认知、感悟工匠精神的能力，使之具有践行工匠精神的积极情感和自觉意识，进而为促进学生综合职业素质的形成奠定坚实的基础。【主要内容】在工匠精神内容的基础上，论述了工匠精神传承的意义，再从专注入手，从勤奋、认真、精进、创新、爱人等多角度、全方位深刻地阐释了工匠精神的内涵，激励学生优秀的员工，报效国家。【教学要求】根据学生认知规律和情感特征设计各种主题活动，及时付诸实施，并以合适的教育测量技术评估活动成效。不断完善活动方案，积累优秀课型和活动案例，努力注意搜集校友中杰出工匠、学校所在地区各类能工巧匠的成长故事和主要事迹，努力形成学生身边的工匠群体和工匠文化氛围。 | 9 |
| 2 | 语文 | 【课程目标】中专：指导学生正确理解与运用祖国的语言文字，注重基本技能的训练和思维发展，加强语文实践，培养语文的应用能力，为综合职业能力的形成，以及继续学刁奠定基础。3+2升学：掌握基本的语文学习方法，能够重视语言的积累和感悟，养成自学和运用语文的良好习惯提高思想品德修养和审美情趣，形成良好的个性、健全的人格，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与创新等语文核心素养方面获得持续发展，为高校输送人才。技能高考：能够重视语言的积累和感悟，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与创新等语文核心素养方面获得持续发展,为高校输送人才。国际班：掌握必需的语文基础知识，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，养成自学和运用语文的良好习惯，形成良好的个性、健全的人格。【主要内容】基础模块、职场信息阅读、国学经典诵读、技能高考用书等。【教学要求】掌握必需的语文基础知识，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。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。 | 中专班：2703+2班：282高考班：468中澳班：126 |
| 3 | 普通话 | 【课程目标】系统学习普通话的基础理论和基本知识，使学生掌握普通话语音基本知识和普通话声、韵、调、音变的发音要领；具备较强的方音辨正能力和自我训练能力；能用规范标准或比较规范标准的普通话进行朗读、说话及其它口语交际，顺利地通过测试并达到相应的等级标准。【主要内容】主要分为汉语普通话语音系统和普通话语音训练。【教学要求】突出课堂效果和学生的实践训练，指导学生主动地获取知识、科学训练，全面提高口头表达能力。采取灵活多样的教学方式，尤其是启发式和讨论式。 | 72 |
| 4 | 数学 | 【课程目标】中专班：使学生获得未来工作、发展所需要的基本知识、基本技能、基本活动经验。3+2班：使学生获得未来学习、发展所需要的基本知识、基本技能、基本活动经验，培养学生运用数学思想方法分析问题、解决问题的能力。技能高考班：通过数学课程的学习，提高学生的数学运算、直观想象、数据分析、逻辑推理、数学抽象等数学学科核心素养。中澳班：通过数学课程的学习，提高学生学习数学的兴趣，培养理性思维、善于思考、严谨求实的科学精神。【主要内容】:不等式、函数、任意角的三角函数、向量等方面的计算知识，集合与逻辑用语、指数与对数函数、数列与数列极限、解析几何、立体几何、排列与组合、概率与统计等应用数学的内容。【教学要求】通过学习，提高学生的文化素养，培养学生的基本运算、基本计算工具使用、空间想象、数形结合、逻辑思维和简单的实际应用等能力，为学习专业课打下基础。 | 中专班：1983+2班：210高考班：468 |
| 5 | 基础英语 | 【课程目标】中专班：帮助学生进一步学习英语基础知识，培养听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应使学生掌握一定的英语基础知识和基本技能，培养学生在日常生活和职业场景中的英语应用能力用能力；3+2班：培养口头和书面初步运用英语进行交际的能力，让学生有丰富的生活常识、多文化背景的积累，有积极的情感态度和跨文化的交际能力。并提高学生的思想品德修养和文化素养，形成正确人生观、价值观。同时培养自主学习能力，积累学习方法；技能高考班：巩固扩大基础知识，扩充知识面，侧重培养阅读能力，培养学生主动学习的能力，为更高层次的英语学习奠定基础；中澳班：根据雅思考核要求，对听、说、读、写等方面进行长期训练和提升，为其出国深造的打好语言基础。【主要内容】根据不同层次班级的授课与考核需要，进行必修的基础性内容、相关专业与高校衔接需要的限定内容、技能高考考纲内容以及个性发展和继续学习（新概念英语、雅思听说读写训练）拓展内容的学习。【教学要求】使学生掌握一定的英语基础知识和基本技能，培养学生在日常生活和职业场景中的英语应用能力；培养学生的文化意识，提高学生的思想品德修养和文化素养；为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。 | 中专班：1083+2班：168高考班：360 |
| 6 | 历史 | 【课程目标】掌握基本史实、基本概念、基本规律以及分析问题的能力。还要借助大事年表和历史地图等工具书，准确地把握历史事件地时空联系。提高学生分析问题、解决问题的能力，同时利用古代史丰富的爱国主义的史实对学生进行生动具体的思想教育。【主要内容】中国先秦时期到明清时期的政治、经济、文化等方面的通史教育。【教学要求】提倡问答－对话式的教学，也可以先布置问题，学生有准备的讨论方式，并把图像、影像与讲述相结合，引进多媒体教材，使历史教学更加科学、直观、生动，不断激发学生的学习热情，培养学生的创新精神和思辨能力。 | 72 |
| 7 | 计算机应用基础 | 【课程目标】让学生掌握计算机最基本的知识和操作技能，培养学生对办公软件文档的排版和数据的处理能力，为后继计算机课程和专业课程的学习打下基础。【主要内容】 计算机的基础知识、常用操作系统的使用、文字处理软件的使用、计算机网络的基本操作和使用【教学要求】使学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力；使学生初步具有应用计算机学习的能力，为其职业生涯发展和终身学习奠定基础；提升学生的信息素养，使学生了解并遵守相关法律法规、信息道德及信息安全准则，培养学生成为信息社会的合格公民。 | 72 |
| 8 | 礼仪 | 【课程目标】使学生掌握礼仪的相关基础知识，从思想上认识到礼仪规范的重要性，培养学生走进礼仪，掌握礼仪，践行礼仪的个人意识，激发起学生的学习积极性。【主要内容】系统全面地介绍了仪表礼仪、着装礼仪及仪态礼仪等礼仪知识。【教学要求】强调“外强形象、内强素质、尊重为本”，坚持实践教学原则，注重通过训练让学生养成良好的礼仪习惯，使学生具备基本礼仪素养，掌握各类礼仪基本技巧及规范，能以良好的个人风貌得体地与人交往。 | 72 |
| 9 | 公共艺术 | 【课程目标】了解不用艺术类型的表现形式、审美特征和相互之间的联系和区别，掌握欣赏艺术作品和创作艺术作品的基本方法，提高学生艺术鉴赏能力，培养其提高生活品质的意识。【主要内容】音乐、美术鉴赏【教学要求】选择旋律优美、耳熟能详、喜闻乐见的、学生易接受的，具有经典性、代表性、时代性的名曲佳作，分析音乐与生活、音乐与社会、音乐与文化、音乐与情感之间的联系，加深学生对不同时期、不同地区、不同民族音乐所蕴涵的文化内涵与精神品质的理解；选择具有经典性、代表性和时代性的各种美术佳作，指导学生从自然、社会、文化和艺术等角度进行比较欣赏，更好地理解各民族文化内涵，使学生了解并尊重中西方文化差异，拓展审美视野，形成积极健康的审美观。 | 36 |
| 10 | 形体 | 【课程目标】使学生掌握形体训练的基本知识及方法，提高学生身体的协调、控制及表现能力，矫正不良姿势，练就健美形体，提高审美情趣。使自身的形体姿态适应所从事工作的需要。【主要内容】形体理论知识和训练。【教学要求】在解决学生的基本体态的基础上，分析形体课上的每一动作的体态、节奏、动律、方位、要领等要素，然后逐一分解练习，将动作由难变易进行联系训练，同时讲解有关民族的文化背景、历史风貌、风土人情，鼓励学生大胆表演，使学生将动作的规范性与情感特点融于一体，达到规范性与表现力的和谐统一。 | 中专、中澳：903+2班：96高考班：108 |
| 11 | 体育 | 【课程目标】通过合理的基础体育教学过程和科学的体育锻炼过程，增强学生体质，体育意识和锻炼意识提高体育能力，培养其锻炼身体的习惯，为进入下一阶段的学习，锻炼打下良好的基础。【主要内容】健康教育专题讲座、田径类、体操类、球类项目【教学要求】树立“健康第一”的指导思想，传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。 | 中专、中澳：903+2班：96高考班：108 |
| 主要专业课 | 12 | 前厅服务与管理 | 中专班【课程目标】通过系统学习前厅服务与管理知识，培养学生服务意识，能够熟练提供各类综合服务，，认识到前厅部对于饭店的重要作用和不可替代的作用。 【主要内容】预订、接待、商务中心、沟通、结账等各项前厅服务任务 【教学要求】掌握前厅服务与管理的基础理论和基本知识,熟悉饭店前厅部运转与管理的基本程序和方法,具有熟练的预订、接待、沟通、结账等各项前厅服务技能。3+2班【课程目标】通过系统学习前厅服务与管理知识，培养学生服务意识，能够了解各类综合服务，认识到前厅部对于饭店的重要作用和不可替代的作用。为以后大专学习打下一定的专业基础。 【主要内容】预订、接待、商务中心、沟通、结账等各项前厅服务任务 【教学要求】了解前厅服务与管理的基础理论和基本知识,熟悉饭店前厅部运转与管理的基本程序和方法,具备一定的预订、接待、沟通、结账等各项前厅服务技能。高考班【课程目标】通过系统学习前厅服务与管理知识，培养学生服务意识，能够熟练掌握各类综合服务，认识到前厅部对于饭店的重要作用和不可替代的作用。为参加技能高考夯实专业基础知识。 【主要内容】预订、接待、商务中心、沟通、结账等各项前厅服务任务 【教学要求】牢固掌握前厅服务与管理的基础理论和基本知识,熟悉饭店前厅部运转与管理的基本程序和方法,具备熟练的预订、接待、沟通、结账等各项前厅服务技能，具备前厅服务人员的基本职业能力。中澳班【课程目标】通过系统学习前厅服务与管理知识，培养学生服务意识，能够了解各类综合服务，认识到前厅部对于饭店的重要作用和不可替代的作用。 【主要内容】预订、接待、商务中心、沟通、结账等各项前厅服务任务 【教学要求】了解前厅服务与管理的基础理论和基本知识,了解饭店前厅部运转与管理的基本程序和方法,具备基本的预订、接待、沟通、结账等各项前厅服务技能。 | 中专班：1263+2班：126高考班：306中澳班：72 |
| 13 | 中餐服务 | 中专班【课程目标】通过系统学习餐饮服务与管理的基础理论和基本知识，培养学生服务意识和创新意识，培养出高素质的餐饮服务人员。【主要内容】饭店餐饮部运转与管理的基本程序和方法,中餐及酒水等服务技能，简单的烹饪知识。【教学要求】掌握餐饮服务与管理的基础理论和基本知识,熟悉饭店餐饮部运转与管理的基本程序和方法,具有熟练的中餐及酒水等服务技能,了解一定的烹饪知识。3+2班【课程目标】通过系统学习餐饮服务与管理的基础理论和基本知识，培养学生服务意识和创新意识，培养出高素质的餐饮服务人员，为大专的专业学习奠定一定的专业基础。【主要内容】饭店餐饮部运转与管理的基本程序和方法,中餐及酒水等服务技能，简单的烹饪知识。【教学要求】掌握餐饮服务与管理的基础理论和基本知识,熟悉饭店餐饮部运转与管理的基本程序和方法,具有熟练的中餐及酒水等服务技能,了解一定的烹饪知识。高考班【课程目标】通过系统学习餐饮服务与管理的基础理论和基本知识，培养学生服务意识和创新意识，培养出高素质的餐饮服务人员，在技能高考中取得优异成绩【主要内容】饭店餐饮部运转与管理的基本程序和方法,中餐及酒水等服务技能，简单的烹饪知识。【教学要求】掌握餐饮服务与管理的基础理论和基本知识,熟悉饭店餐饮部运转与管理的基本程序和方法,具有熟练的中餐及酒水等服务技能,了解一定的烹饪知识。 | 中专班：2523+2班：252高考班：360中澳班：72 |
| 14 | 客房服务与管理 | 中专班【课程目标】掌握饭店客房服务与管理的基础理论和基本知识,培养服务意识，具备饭店客房服务人员的基本服务技能。【主要内容】饭店客房部运转与管理的基本程序和方法,清洁保养和对客服务技能。【教学要求】掌握饭店客房服务与管理的基础理论和基本知识,熟悉饭店客房部运转与管理的基本程序和方法,具有熟练的清洁保养和对客服务技能。3+2班【课程目标】掌握饭店客房服务与管理的基础理论和基本知识,培养服务意识，具备饭店客房服务人员的基本服务技能。为大专专业知识学习奠定一定的基础。【主要内容】饭店客房部运转与管理的基本程序和方法,清洁保养和对客服务技能。【教学要求】掌握饭店客房服务与管理的基础理论和基本知识,熟悉饭店客房部运转与管理的基本程序和方法,具有熟练的清洁保养和对客服务技能。高考班【课程目标】掌握饭店客房服务与管理的基础理论和基本知识,培养服务意识，具备饭店客房服务人员的服务技能，争取取得技能高考的优异成绩。【主要内容】饭店客房部运转与管理的基本程序和方法,清洁保养和对客服务技能。【教学要求】掌握饭店客房服务与管理的基础理论和基本知识,熟悉掌握饭店客房部运转与管理的基本程序和方法,熟练的掌握清洁保养和对客服务技能。 | 中专班：1623+2班：162高考班：252中澳班：54 |
| 15 | 宴会会议服务 | 中专班【课程目标】通过简单的徒手操基本功训练，基本形态控制练习和舞蹈训练，提高学生身体素质，塑造优美的身体形态，符合饭店服务人员的礼仪要求。【主要内容】徒手操基本功训练和站、立、行、走的姿态【教学要求】通过简单的徒手操基本功训练，基本形态控制练习和舞蹈训练，提高学生身体素质，塑造优美的身体形态，形成良好的站、立、行、走的姿态。3+2班【课程目标】通过简单的徒手操基本功训练，基本形态控制练习和舞蹈训练，提高学生身体素质，塑造优美的身体形态，符合饭店服务人员的礼仪要求。【主要内容】徒手操基本功训练和站、立、行、走的姿态【教学要求】通过简单的徒手操基本功训练，基本形态控制练习和舞蹈训练，提高学生身体素质，塑造优美的身体形态，形成良好的站、立、行、走的姿态。 | 中专:543+2班：72 |
| 16 | 点菜师服务 | 中专班及3+2班【课程目标】培养点菜师的职业素养和专业技能，了解一名点菜师在接待不同类型的顾客进餐的过程中需要做的工作。【主要内容】点菜师职业素养、看客点菜、团餐服务【教学要求】学会作为一名点菜师如何着手准备工作，如何通过观察、聆听、询问了解客人需要，以及怎样运用推销技巧与沟通语言对客服务。 | 中专班及3+2班：36 |
| 17 | 西餐服务 | 中专班【课程目标】提高学生西餐服务实践能力和操作能力，紧密结合饭店行业发展趋势，满足于学生职业发展的需要。【主要内容】餐前准备、开餐服务、菜肴服务、餐后服务、西餐宴会等【教学要求】掌握餐饮服务与管理的基础理论和基本知识,熟悉饭店西餐部运转与管理的基本程序和方法,具有熟练的西餐及酒水等服务技能,了解一定的烹饪知识3+2班【课程目标】提高学生西餐服务实践能力和操作能力，紧密结合饭店行业发展趋势，满足于学生职业发展和大专院校人才培养的需要。【主要内容】餐前准备、开餐服务、菜肴服务、餐后服务、西餐宴会等【教学要求】掌握餐饮服务与管理的基础理论和基本知识,熟悉饭店西餐部运转与管理的基本程序和方法,具有初步的西餐及酒水等服务技能,了解一定的烹饪知识高考班【课程目标】提高学生西餐服务实践能力和操作能力，紧密结合饭店行业发展趋势，满足于学生职业发展和大专院校人才培养的需要，力争技能高考专业高分。【主要内容】餐前准备、开餐服务、菜肴服务、餐后服务、西餐宴会等【教学要求】掌握餐饮服务与管理的基础理论和基本知识,熟悉饭店西餐部运转与管理的基本程序和方法,完全熟悉并熟练掌握西餐及酒水等服务技能,了解一定的烹饪知识 | 中专班：1983+2班：198高考班：288中澳班：54 |
| 18 | 饮食文化 | 中专及3+2班【课程目标】通过教学使学生掌握中国饮食文化的基础知识【主要内容】中国饮食文化概论、中国菜点文化、中国饮食民俗及饮食文化与旅游等【教学要求】了解中国饮食文化概论，掌握基础知识，理解饮食文化与旅游的关系。 | 中专及3+2班：36 |
| 19 | 饭店概论 | 中专、3+2及技能高考班【课程目标】使学生通过这门课程的学习熟悉和掌握饭店管理的历史沿革和主要特征，了解饭店的组织结构和产品特性，形成对饭店行业的全面系统的认识。【主要内容】认识饭店、了解客人、了解饭店的发展趋势和我国星际饭店标准【教学要求】了解基础模块——了解饭店；掌握专业模块——了解你自己的角色及客人的需求；展望拓展模块——饭店的星级标准 | 中专、3+2及技能高考班：36 |
| 20 | 调酒服务 | 中专班【课程目标】根据我国星级酒店及相关服务行业的工作实际，比较系统地学习和了解国内外各种饮料的基础知识，熟练掌握几款常见鸡尾酒的调制操作技巧，为将来从事吧台服务人员奠定初步的专业知识。【主要内容】酒水知识、鸡尾酒的调制及酒吧管理【教学要求】结合酒吧实际工作内容，掌握常见的酒水基础知识，了解酒吧的经营和管理模式，熟练掌握几种常见含酒精的鸡尾酒和无酒精的鸡尾酒的调制方法。3+2、高考班及中澳班【课程目标】根据我国星级酒店及相关服务行业的工作实际，了解国内外各种饮料的基础知识，掌握几款常见鸡尾酒的调制操作技巧。【主要内容】酒水知识、鸡尾酒的调制及酒吧管理【教学要求】结合酒吧实际工作内容，掌握常见的酒水基础知识，了解酒吧的经营和管理模式，掌握几种常见含酒精的鸡尾酒和无酒精的鸡尾酒的调制方法。 | 中专班及3+2班：72中澳班：36 |
| 21 | 茶艺服务 | 中专及3+2班【课程目标】培养学生对中国传统茶文化的兴趣，树立爱国意识，利用所学知识能够在行业和生活中学会冲泡各类茶叶，为以后从事茶艺服务行业打下专业基础。【主要内容】茶文化基础知识、茶叶基础知识及茶的冲泡方法与技巧【教学要求】掌握茶叶的基础知识，学会使用各类茶具，掌握常见茶叶的冲泡方法和技巧。高考班【课程目标】培养学生对中国传统茶文化的兴趣，树立爱国意识，利用所学知识能够在行业和生活中学会冲泡绿茶和乌龙茶【主要内容】茶文化基础知识、茶叶基础知识及茶的冲泡方法与技巧【教学要求】掌握茶叶的基础知识，学会使用各类茶具，掌握常见绿茶和乌龙茶冲泡方法和技巧。 | 中专、3+2班及高考班：72 |
| 22 | 咖啡服务 | 中专班【课程目标】领略咖啡文化，培养学生学习兴趣，初步学会调制咖啡和品味咖啡【主要内容】经典单品咖啡调制、浓缩咖啡调制、花式咖啡调制【教学要求】了解经典单品咖啡调制，学会滤杯式、虹吸式调制方法，学会意大利咖啡机调制浓缩咖啡，学会调制拿铁、卡布奇诺等常见花式咖啡3+2班【课程目标】领略咖啡文化，培养学生学习兴趣，初步学会调制咖啡【主要内容】经典单品咖啡调制、浓缩咖啡调制、花式咖啡调制【教学要求】了解经典单品咖啡调制，学会滤杯式、虹吸式调制方法，学会意大利咖啡机调制浓缩咖啡，了解如何调制拿铁、卡布奇诺等常见花式咖啡中澳班【课程目标】领略咖啡文化，培养学生学习兴趣，初步学会调制咖啡【主要内容】经典单品咖啡调制、浓缩咖啡调制、【教学要求】了解经典单品咖啡调制，学会滤杯式、虹吸式调制方法，学会意大利咖啡机调制浓缩咖啡 | 中专班及3+2班：72中澳班：36 |
| 国际班课程 | 23 | 国际班英语 | 听力 | 【教学目标】使学生掌握良好的英语基础知识和沟通表达能力，培养学生在日常生活和职业场景中的英语应用能力；使学生了解西方的语言文化。【主要内容】根据雅思考核要求，对听、说、读、写等方面进行长期训练，并对西方文化和专业课程采取必要的双语教学。【教学要求】进行严格的雅思学习和训练，并在相应阶段聘请外教进行授课，重在落实学习任务。 | 234 |  |
| 24 | 阅读 | 270 |
| 25 | 雅思口语 | 180 |
| 26 | 新概念 | 900 |
| 27 | 写作、词汇、语法等综合 | 72 |
| 其他 | 澳方酒店课程 | 根据澳方要求搭配酒店专业课的双语学习。 | 可调整 |

**2.综合实训**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **课程目标、主要内容和教学要求** | **参考学时** |
| 1 | 中餐服务 | 中专班【课程目标】营造一个餐饮部的工作环境，让学生模拟中餐厅，培养学生的餐饮服务技能和动手能力，为饭店行业提供高素质的专业人才。【主要内容】餐前准备、开餐准备、席间服务、餐后服务【教学要求】熟练掌握中餐厅餐前服务流程以及开餐服务程序，掌握席间服务操作技能，了解餐后服务流程。3+2班【课程目标】营造一个餐饮部的工作环境，让学生模拟中餐厅，培养学生的餐饮服务技能和动手能力。【主要内容】餐前准备、开餐准备、席间服务、餐后服务【教学要求】掌握中餐厅餐前服务流程以及开餐服务程序，熟悉席间服务操作技能，了解餐后服务流程。高考班【课程目标】营造一个餐饮部的工作环境，让学生模拟中餐厅，培养学生的餐饮服务技能和动手能力，为技能高考专业测试做好充分的准备工作。【主要内容】餐前准备、开餐准备、席间服务、餐后服务【教学要求】熟练掌握中餐厅餐前服务流程以及开餐服务程序，熟练掌握席间服务操作技能和餐后服务流程。 | 中专班：2523+2班：252高考班：360 |
| 2 | 西餐摆台 | 中专班【课程目标】紧密结合饭店行业发展需要，提高学生的实践能力、操作能力，注重学生活动的参与性，为饭店培养高素质西餐服务人员。【主要内容】餐前准备、开餐服务、菜肴服务、餐后服务、西餐宴会等【教学要求】具有熟练的西餐服务及酒水服务技能,学会西餐宴会服务和自助餐服务。3+2班【课程目标】紧密结合饭店行业发展需要，提高学生的实践能力、操作能力，注重学生活动的参与性，为以后大专学习奠定专业基础。【主要内容】餐前准备、开餐服务、菜肴服务、餐后服务【教学要求】具有熟练的西餐服务及酒水服务技能。高考班【课程目标】紧密结合饭店行业发展需要，提高学生的实践能力、操作能力，注重学生活动的参与性，为饭店培养高素质西餐服务人员，为技能高考做好充分的准备工作。【主要内容】餐前准备、开餐服务、菜肴服务、餐后服务、西餐宴会等【教学要求】具有熟练的西餐服务及酒水服务技能,熟练掌握西餐宴会服务和自助餐服务。 | 中专班：1983+2班：198高考班：288 |
| 3 | 客房服务 | 中专班【课程目标】培养学生动手能力，培养学生基层管理能力，为饭店业培养高素质的客房服务员。【主要内容】客房的清洁保养、对客服务工作、布件的洗熨及客房部管理【教学要求】掌握饭店客房的清洁保养工作，掌握对客服务的内容和程序，掌握客房部人力资源管理和物质管理。3+2班【课程目标】培养学生动手能力，培养学生基层管理能力，为饭店业培养高素质的客房服务员。【主要内容】客房的清洁保养、对客服务工作、布件的洗熨及客房部管理【教学要求】掌握饭店客房的清洁保养工作，掌握对客服务的内容和程序，了解客房部人力资源管理和物质管理。高考班【课程目标】培养学生动手能力，培养学生基层管理能力，为饭店业培养高素质的客房服务员，为参加技能高考专业测试做好充分的准备工作。【主要内容】客房的清洁保养、对客服务工作、布件的洗熨及客房部管理【教学要求】熟练掌握饭店客房的清洁保养工作，熟练掌握对客服务的内容和程序，并且能够灵活应用，学会基层管理客房部。 | 中专班：1623+2班：162高考班：252 |
| 4 | 茶艺训练 | 中专及3+2班【课程目标】培养学生对中国传统茶文化的兴趣，树立爱国意识，利用所学知识能够在行业和生活中学会冲泡各类茶叶，为以后从事茶艺服务行业打下专业基础。【主要内容】认识茶叶类型、茶叶鉴别方法、各类茶的冲泡方法与技巧【教学要求】学会鉴别茶叶，学会使用各类茶具，熟练掌握常见茶叶的冲泡方法和技巧。高考班【课程目标】培养学生对中国传统茶文化的兴趣，树立爱国意识，利用所学知识能够在行业和生活中学会冲泡绿茶和乌龙茶【主要内容】认识茶叶类型、茶叶鉴别方法、绿茶和乌龙茶的冲泡方法与技巧【教学要求】学会鉴别茶叶，学会使用各类茶具，熟练掌握绿茶和乌龙茶的冲泡方法和技巧。 | 中专、高考及3+2班：72 |
| 5 | 咖啡训练 | 中专班【课程目标】领略咖啡文化，培养学生学习兴趣，初步学会调制咖啡和品味咖啡【主要内容】经典单品咖啡调制、浓缩咖啡调制、花式咖啡调制【教学要求】熟练掌握滤杯式、虹吸式调制方法，熟练掌握意大利咖啡机调制浓缩咖啡，熟练调制拿铁、卡布奇诺等花式咖啡3+2班【课程目标】领略咖啡文化，培养学生学习兴趣，熟练掌握调制咖啡【主要内容】经典单品咖啡调制、浓缩咖啡调制、【教学要求】熟练掌握滤杯式、虹吸式调制方法，掌握意大利咖啡机调制浓缩咖啡中澳班【课程目标】领略咖啡文化，培养学生学习兴趣，初步学会调制咖啡【主要内容】经典单品咖啡调制、浓缩咖啡调制、【教学要求】学会滤杯式、虹吸式调制方法，学会意大利咖啡机调制浓缩咖啡 | 中专、高考及3+2班：90中澳班：36 |
| 6 | 调酒训练 | 中专班【课程目标】熟练掌握几款常见鸡尾酒的调制操作技巧，为将来从事吧台服务人员奠定初步的专业知识。【主要内容】酒水知识、鸡尾酒的调制及酒吧服务【教学要求】结合酒吧实际工作内容，认识几款常见的外国蒸馏酒和中国酿造酒及白酒，熟练掌握几种常见含酒精的鸡尾酒和无酒精的鸡尾酒的调制方法。3+2、高考班及中澳班【课程目标】根据我国星级酒店及相关服务行业的工作实际，掌握几款常见鸡尾酒的调制操作技巧。【主要内容】酒水知识、鸡尾酒的调制【教学要求】结合酒吧实际工作内容，认识常见的几款酒水，掌握几种常见含酒精的鸡尾酒和无酒精的鸡尾酒的调制方法。 | 中专、高考及3+2班：72中澳班：36 |

**3.顶岗实习**

通过顶岗实习可以强化学生实践操作能力，让学生熟悉工作环境与企业文化，了解工作流程与操作规范，形成良好的工作习惯，加深对职业的理解及认同，让学生完成从“学生”到“准职业人”的转变。学生校外顶岗实习可分为职业认知实习、工学交替实习和毕业顶岗实习三个阶段，按照班级分层培养模式安排，中专班实行6个月的企业实习，实习期满后填写实习鉴定和上交实习报告。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目名称** | **项目目标、主要内容和实习要求** | **参考学时** |
| 1 | 3+2班社会实践 | 【课程目标】培养学生社会实践能力、动手能力，培养学生服务意识和服从意识，使学生在实践中认识到自己存在的问题，为以后大专学习确定明确的学习目标。【主要内容】饭店行业服务员、百胜集团服务人员、星巴克服务人员【教学要求】圆满和顺利完成社会实践工作，严格按照行业要求管理学生，锻炼学生动手能力和应急能力。 | 3个月，计12周 |
| 2 | 中专班顶岗实习 | 【课程目标】培养学生社会实践能力、动手能力，培养学生服务意识和服从意识，使学生在实践中认识到自己存在的问题，为早日进入社会工作做好准备。【主要内容】饭店行业服务员、百胜集团服务人员、星巴克服务人员【教学要求】圆满和顺利完成顶岗实习工作，严格按照行业要求管理学生，锻炼学生动手能力和应急能力，争取成为一名合格的服务人员。 | 6个月，计22周 |

**八、教学进度总体安排**

1. **教学进度安排表**

**1、中专班（学徒制）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 分类 | 序号 | 课 程 名 称 | 额定 | 各学期周学时分配 |
| 学分 | 第一学年 | 第二学年 | 第三学年 |
| 　 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 　 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 22周 |
| 公共课 | 　1 | 公共基础课 | 思想政治（7个） | 10　 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 　 |
| 　2 | 语文 | 　15 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 　 |
| 3　 | 数学 | 　12 | 3 | 3 | 2 | 1 | 2 |   |
| 4　 | 英语 | 　6 | 3 | 3 |  |  |  | 　 |
| 5 | 计算机应用基础 | 　4 | 2 | 2 |  |  |  | 　 |
| 6　 | 历史 | 　4 | 1 | 1 | 1 | 1 |  | 　 |
| 7　 | 公共艺术 | 　2 | 2 |  |  |  |  | 　 |
| 8　 | 形体 | 　5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 　 |
| 9 | 体育 | 　5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |
| 10 |  | 普通话 | 　4 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 11 | 礼仪 | 　4 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| **小计** | **70** | **22** | **20** | **10** | **9** | **9** |  |
| 专业课 | 12 | 专业英语 | 6 |  |  | 4 | 2 |  |  |
| 13 | 点菜师服务 | 2　 |  |  |  | 2 |  |  |
| 14 | 饭店概论 | 2　 | 2 |  |  |  |  |  |
| **小计** | **10** | **2** |  | **4** | **4** |  | 　 |
| 专业技能课 | 15 | **\*** 前厅服务 | 　7 | 4 |  |  |  | 3 |  |
| 16 | **\*** 中餐服务 | 　14 |  | 3 | 4 | 3 | 4 | 　 |
| 17　 | **\*** 西餐服务 | 　11 |  | 2 | 3 | 2 | 4 | 　 |
| 18　 | **\*** 客房服务 | 　9 |  | 3 | 3 |  | 3 | 　 |
| 19 | 实习实训 | 35 |  |  |  |  |  | 实习期6个月 |
| **小计** | **76** | **4** | **8** | **10** | **5** | **14** | **28** |
| 选修课 | 20 | 面试英语 | 4 |  |  |  | 2 | 2 |  |
| 21 | 民族民俗 | 2　 |  |  |  | 2 |  |  |
| 22 | 调酒 | 4　 |  |  | 2 | 2 |  |  |
| 23 | 茶艺 | 4　 |  |  | 2 | 2 |  |  |
| 24 | 咖啡 | 5　 |  |  |  | 2 | 3 |  |
| **小计** | **19** | **0** | **0** | **4** | **10** | **5** |  |
| **总计** | **175** | **28** | **28** | **28** | **28** | **28** | **28** |

**2、3+2班**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 分类 | 序号 | 课 程 名 称 | 额定 | 各学期周学时分配 |
| 学分 | 第一学年 | 第二学年 | 第三学年 |
| 　 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 　 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 6周 |
| 公共课 | 1 | 公共基础课 | 思想政治（7个） | 10　 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 　 |
| 2 | 语文 | 17　 | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 | 5　 |
| 3　 | 数学 | 14　 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 5  |
| 4　 | 英语 | 　10 | 4 | 4 |  |  |  | 4 |
| 5 | 计算机应用基础 | 4　 | 2 | 2 |  |  |  | 　 |
| 6　 | 历史 | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 |  | 　 |
| 7　 | 公共艺术 | 2　 | 2 |  |  |  |  | 　 |
| 8　 | 形体 | 6　 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1　 |
| 9 | 体育 | 6　 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 10 |  | 普通话 | 4　 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 11 | 礼仪 | 4　 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| **小计** | **78** | **22** | **20** | **10** | **9** | **9** | **16** |
| 专业课 | 12 | 专业英语 | 6 |  |  | 4 | 2 |  |  |
| 13 | 点菜师服务 | 2　 |  |  |  | 2 |  |  |
| 14 | 饭店概论 | 2　 | 2 |  |  |  |  |  |
| 15 | 酒店市场营销 | 2 |  |  |  |  |  | + |
| 16 | 酒店电子商务 | 2 |  |  |  |  |  | 4 |
| 17　 | 宴会设计 | 1 |  |  |  |  |  | 2 |
| 18　 | 食品营养卫生 | 1 |  |  |  |  |  | 2 |
| **小计** | **16** | **2** |  | **4** | **4** | **0** | **12**　 |
| 专业技能课 | 19 | **\*** 前厅服务 | 7　 | 4 |  |  |  | 3 |  |
| 20 | **\*** 中餐服务 | 14　 |  | 3 | 4 | 3 | 4 |  |
| 21 | **\*** 西餐服务 | 　11 |  | 2 | 3 | 2 | 4 | 　 |
| 22 | **\*** 客房服务 | 　9 |  | 3 | 3 |  | 3 | 　 |
| 23 | 实习实训（12周） | 19 |  |  |  |  |  | 实习期3个月 |
| **小计** | **60** | **4** | **8** | **10** | **5** | **14** |  |
| 选修课 | 24 | 面试英语 | 4 |  |  |  | 2 | 2 |  |
| 25 | 民族民俗 | 2　 |  |  |  | 2 |  |  |
| 26 | 调酒 | 4　 |  |  | 2 | 2 |  |  |
| 27 | 茶艺 | 4　 |  |  | 2 | 2 |  |  |
| 28 | 咖啡 | 5　 |  |  |  | 2 | 3 |  |
| **小计** | **19** | **0** | **0** | **4** | **10** | **5** |  |
| **总计** | **173** | **28** | **28** | **28** | **28** | **28** | **28** |

1. **国际交流班**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 分类 | 序号 | 课 程 名 称 | 额定 | 各学期周学时分配 |
| 学分 | 第一学年 | 第二学年 | 第三学年 |
| 　 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 　 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 22周 |
| 公共课 | 1 |  | 思想政治（7个） | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |
| 2 |  | 历史 | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |
| 3 | 公共基础课 | 语文 | 　7 | 2 | 2 |  |  | 3 | 　 |
| 4 | 数学 | 　5 | 1 | 1 |  |  | 3 | 　 |
| 5　 | 计算机应用基础 | 　4 | 2 | 2 |  |  |  | 　 |
| 6　 | 公共艺术 | 　2 | 2 |  |  |  |  | 　 |
| 7　 | 形体 | 　5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 　 |
| 8 | 体育 | 　5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |
| 9 |  | 普通话 | 　4 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| **小计** | **46** | **14** | **12** | **5** | **5** | **10** | **0** |
| 专业课 | 8 | 新概念英语 | 44 | 10 | 10 | 8 | 8 | 8 |  |
| 9 | 英语听力 | 11 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 |  |
| 10 | 英语阅读 | 15 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |  |
| 11 | 英语口语 | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |
| 12 | 点菜师服务 | 2　 |  |  |  | 2 |  |  |
| 13 | 饭店概论 | 2　 |  | 2 |  |  |  |  |
| **小计** | **84** | **17** | **19** | **15** | **17** | **16** | 0 |
| 专业技能课 | 14 | **\*** 前厅服务 | 4　 |  |  | 4 |  |  |  |
| 15 | 中餐服务 | 4　 |  |  | 4 |  |  |  |
| 16　 | **\*** 西餐服务 | 3　 |  |  |  | 3 |  |  |
| 17 | **\*** 西点制作 | 7 |  |  |  | 4 | 3 |  |
| 18 | 实习实训 | 35 |  |  |  |  |  | 28 |
| **小计** | **53** | **0** | **0** | **8** | **7** | **3** | **28** |
| 选修课 | 19 | 客房服务 | 3　 |  |  | 3 |  |  |  |
| 20 | 调酒 | 2　 |  |  |  | 2 |  |  |
| 21 | 咖啡 | 2　 |  |  |  |  | 2 |  |
| **小计** | **7** | **0** | **0** | **3** | **2** | **2** | 0 |
| **总计** | **190** | **31** | **31** | **31** | **31** | **31** | **28** |

1. **技能高考班**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 分类 | 序号 | 课 程 名 称 | 额定 | 各学期周学时分配 |
| 学分 | 第一学年 | 第二学年 | 第三学年 |
|  | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
|  | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 |
| 公共课 | 1 | 公共基础课 | 思想政治（7个） | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |
| 2 | 语文 | 26 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 |
| 3 | 数学 | 26 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 |
| 4 | 英语 | 20 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 5 | 计算机应用基础 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 6 | 历史 | 1 |  |  | 1 |  |  |  |
| 7 | 公共艺术 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |
| 8 | 形体 | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 9 | 体育 | 6 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 10 |  | 普通话 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 11 | 礼仪 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| **小计** | **109** | **24** | **22** | **18** | **15** | **15** | **15** |
| 专业课 | 12 | 专业英语 | 6 |  |  |  | 2 | 2 | 2 |
|  | 13 | 饭店概论 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |
| **小计** | **8** | **2** | **0** | **0** | **2** | **2** | 2 |
| 专业技能课 | 14 | **\*** 前厅服务 | 15 | 5 | 2 |  | 2 | 3 | 3 |
| 15 | **\*** 中餐服务 | 20 |  | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 16 | **\*** 西餐服务 | 16 |  |  | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 17 | **\*** 客房服务 | 14 |  | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 |
| **小计** | **65** | **5** | **9** | **11** | **12** | **14** | **14** |
| 选修 | 18 | 茶艺 | 4 |  |  | 2 | 2 |  |  |
| **小计** | **4** | **0** | **0** | **2** | **2** | **0** | **0** |
| **总计** | **186** | **31** | **31** | **31** | **31** | **31** | **31** |

（二）**课程学时分配及比例表**

**1.中专班（学徒制）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | **课程门数** | **理论教学学时** | **实践教学学时** | **一体化学时** | **合计****学时** | **占总学时（%）** |
| 公共基础课 | 9 | 828 | 72 | 216 | 1116 | 35.6% |
| 其他基础课 | 2 | 0 | 0 | 144 | 144 | 4.6% |
| 专业课（含技能方向训练） | 11 | 180 | 0 | 738 | 918 | 29.3% |
| 选修课（可调整） | 5 | 108 | 234 | 0 | 342 | 10.9% |
| 顶岗实习（22周） | 0 | 0 | 616 | 0 | 616 | 19.6% |
| **合 计** | 27 | 1116 | 922 | 1098 | 3136 | 100% |

**2.3+2班**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | **课程门数** | **理论教学学时** | **实践教学学时** | **一体化学时** | **合计****学时** | **占总学时（%）** |
| 公共基础课 | 9 | 912 | 72 | 228 | 1212 | 40.1% |
| 其他基础课 | 2 | 0 | 0 | 144 | 144 | 4.8% |
| 专业课（含技能方向训练） | 11 | 396 | 0 | 738 | 990 | 32.7% |
| 选修课（可调整） | 5 | 108 | 234 | 0 | 342 | 11.3% |
| 社会实践（12周） |  |  | 336 |  | 336 | 11.1% |
| **合 计** | 27 | 1416 | 642 | 1098 | 3024 | 100% |

**3.国际交流班**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | **课程门数** | **理论教学学时** | **实践教学学时** | **一体化学时** | **合计****学时** | **占总学时（%）** |
| 公共基础课 | 9 | 324 | 72 | 216 | 612 | 18% |
| 其他基础课 | 1 | 0 | 72 | 0 | 72 | 2.1% |
| 专业课（含技能方向训练） | 10 | 1710 | 72 | 198 | 1980 | 58.1% |
| 选修课（可调整） | 3 | 0 | 72 | 54 | 126 | 3.7% |
| 实习实训（22周） | 0 | 0 | 616 | 0 | 616 | 18.1% |
| **合 计** | 21 | 2034 | 904 | 468 | 3406 | 100% |

**4.技能高考班**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | **课程门数** | **理论教学学时** | **实践教学学时** | **一体化学时** | **合计****学时** | **占总学时（%）** |
| 公共基础课 | 9 | 1494 | 72 | 252 | 1818 | 54.3% |
| 其他基础课 | 2 | 0 | 144 | 0 | 144 | 4.3% |
| 专业课（含技能方向训练） | 6 | 144 | 0 | 1170 | 1314 | 39.2% |
| 选修课（可调整） | 1 | 0 | 72 | 0 | 72 | 2.2% |
| **合 计** | 18 | 1638 | 288 | 1442 | 3348 | 100% |

**（三）教学活动时间分配（单位：周）**

**1.中专班（学徒制）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **内 容** | **学 期** | **合计** |
| **一** | **二** | **三** | **四** | **五** | **六** |
| 入学教育与军训 | 1 |  |  | 1 |  |  | 2 |
| 毕业教育 |  |  |  |  | 1 |  | 1 |
| 理论教学 | 9 | 8 | 8 | 9 | 7 |  | 41 |
| 实践教学 | 9 | 10 | 10 | 8 | 12 |  | 49 |
| 考 试 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 |  | 9 |
| 生产实习与毕业实践 |  |  |  |  |  | 22 | 22 |
| 机 动 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 |  | 8 |
| 寒 暑 假 |  |  |  |  |  |  |  |
| 合 计 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 132 |
| 备注 | 中专班顶岗实习22周（6个月），实际在校周为110周。同时，为方便计算，所有层次教学时间分配统一将纯实践课和一体化课程均列为实践教学，同时数据按四舍五入保留整数。 |

**2.3+2班**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **内 容** | **学 期** | **合计** |
| 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 入学教育与军训 | 1 |  |  | 1 |  |  | 2 |
| 毕业教育 |  |  |  |  |  | 1 | 1 |
| 理论教学 | 9 | 8 | 8 | 9 | 6 | 4 | 44 |
| 实践教学 | 9 | 10 | 10 | 8 | 12 | 2 | 51 |
| 考 试 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 11 |
| 生产实习与毕业实践 |  |  |  |  |  | 12 | 12 |
| 机 动 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 11 |
| 寒 暑 假 |  |  |  |  |  |  |  |
| 合 计 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 132 |
| 备注 | 3+2第六学期先在学校进行约6周的教学复习，经过转段考试后安排为期三个月的社会实践（约12周）。 |

**3.国际交流班**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **内 容** | **学 期** | **合计** |
| **一** | **二** | **三** | **四** | **五** | **六** |
| 入学教育与军训 | 1 |  |  | 1 |  |  | 2 |
| 毕业教育 |  |  |  |  | 1 |  | 1 |
| 理论教学 | 14 | 15 | 10 | 12 | 14 |  | 50 |
| 实践教学 | 4 | 3 | 8 | 6 | 4 |  | 40 |
| 考 试 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 |  | 9 |
| 生产实习与毕业实践 |  |  |  |  |  | 22 | 22 |
| 机 动 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 |  | 8 |
| 寒 暑 假 |  |  |  |  |  |  |  |
| 合 计 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 12 | 122 |
| 备注 |  |

**4.技能高考班**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **内 容** | **学 期** | **合计** |
| **一** | **二** | **三** | **四** | **五** | **六** |
| 入学教育与军训 | 1 |  |  | 1 |  |  | 2 |
| 毕业教育 |  |  |  |  |  | 1 | 1 |
| 理论教学 | 9 | 8 | 9 | 8 | 9 | 9 | 52 |
| 实践教学 | 9 | 10 | 9 | 9 | 9 | 9 | 55 |
| 考 试 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 13 |
| 生产实习与毕业实践 |  |  |  |  |  |  |  |
| 机 动 | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 9 |
| 寒 暑 假 |  |  |  |  |  |  |  |
| 合 计 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 132 |

**九、实施保障**

**（一）师资队伍**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **教师****姓名** | **学历****层次** | **所学****专业** | **职称** | **工作****单位** | **专业技术****证书** | **备注** |
| 1 | xx | 本科 | 旅游管理 | 高级 | XX学校 | 高级礼仪师 |  |
| 2 | xx | 本科 | 旅游管理 | 一级 | XX学校 | 调酒师三级 |  |
| 3 | xx | 本科 | 旅游管理 | 二级 | XX学校 |  |  |
| 4 | xx | 本科 | 旅游管理 | 一级 | XX学校 | 高级茶艺师 |  |
| 5 | xx | 本科 | 旅游管理 | 一级 | XX学校 |  |  |
| 6 | xx | 本科 | 生物 | 一级 | XX学校 | 高级茶艺师 |  |
| 7 | xx | 本科 | 教育管理 | 一级 | XX学校 |  |  |
| 8 | xx | 本科 | 音乐教育 | 二级 | XX学校 |  |  |
| 9 | xx | 硕士 | 英语 | 高级 | XX学校 |  |  |
| 10 | xx | 本科 | 英语 | 一级 | XX学校 |  |  |
| 11 | xx | 本科 | 汉语言文学 | 一级 | XX学校 |  |  |
| 12 | xx | 本科 | 英语 | 高级 | XX学校 |  |  |
| 13 | xx | 本科 | 英语 | 一级 | XX学校 |  |  |
| 14 | xx | 本科 | 汉语言文学 |  |  |  | 外聘 |
| 15 | xx | 本科 | 公共事业管理 |  |  |  | 外聘 |
| 16 | xx | 本科 | 工程管理 | 一级 | XX学校 |  |  |
| 17 | xx | 本科 | 数学 | 一级 | XX学校 |  |  |
| 18 | xx | 硕士 | 基础数学 |  |  |  | 外聘 |
| 19 | xx | 大专 | 播音专业 |  |  | 普通话测试员 | 外聘 |
| 20 | xx | 本科 | 政治 |  |  |  | 外聘 |
| 21 | xx | 本科 | 旅游管理 |  |  |  | 外聘 |
| 22 | xx | 本科 | 酒店管理 |  |  |  | 外聘 |
| 23 | xx | 本科 | 酒店管理 |  |  |  | 外聘 |
| 24 | xx | 本科 | 运动训练 |  |  |  | 外聘 |
| 25 | xx | 硕士 |  |  |  | 主攻雅思 | 外聘 |

1. **教学设施**

**1.校内实训设备说明**

| **序号** | **实训室****名称** | **面向专业** | **建筑面积** | **工位** | **设备价值（万元）** | **实训项目** | **周使用课时数** | **管理人员** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 模拟中餐厅 | 高星级酒店运用与管理 | 222.6 | 20 | 6．095 | 中餐摆台 | 4 | xx |
| 2 | 模拟西餐厅 | 115.9 | 6 | 2.4485 | 西餐摆台 | 4 | xx |
| 3 | 模拟客房 | 282.96 | 10 | 7.3360 | 客房实训 | 4 | xx |
| 4 | 茶艺实训室 | 126 | 40 | 3.3138 | 茶艺实训 | 8 | xx |
| 5 | 咖啡、酒吧实训室 | 126 | 40 | 13．568 | 咖啡制作、调酒 | 8 | xx |
| 6 | 中餐接待室 | 113.13 | 10 | 10．8960 | 中餐接待 | 2 | xx |
| 7 | 学生机房 | 544.3 | 378 | 84．6254 | 计算机操作 | 8 | xx |
| 8 | 模拟标准客房 | 31.6 | 4 | 4．2536 | 客房服务 | 2 | xx |
| 9 | 模拟套间客房 | 73.2 | 4 |  | 客房服务 | 2 | xx |
| 10 | 书香咖啡吧 |  | 160 | 40 | 40 | 咖啡等 |  | xx |

**2.校外实训基地**

**现有校外实训基地一览表（代表性列举）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **实训基地名称** | **实训项目** | **是否有协议** |
| 1 | XX酒店 | 前厅、餐饮、厨房等 | 有 |
| 2 | XX酒店 | 前厅、餐饮、厨房、总机等 | 有 |
| 3 | XX酒店 | 前厅、餐饮、厨房、总机等 | 有 |
| 4 | XX酒店 | 前厅、餐饮、厨房、总机等 | 有 |

**（三）教学资源**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 软件名称（平台、课程资源） | 面向专业 | 软件价值（万元） | 管理人员 | 购入时间(年份) |
| 1 | XX技能高考酒店专业模拟平台(升级) | 高星级酒店运营与管理技能高考班 | 10 | xx | 2017 |
| 2 | 客房虚拟教学实训系统 |  | xx | 2017 |
| 3 | 前厅服务与管理虚拟教学实训系统 |  | xx | 2017 |
| 4 | 餐饮服务虚拟教学实训系统 |  | xx | 2017 |

**（四）教学方法**

小组讨论法、理实一体化、案例分析法、情景模拟法

**（五）学习评价**

（1）多维评价方法；综合课堂教学知识测试、实践操作能力、临场竞赛能力、证书获取等。

（2）自评、组评、师评相结合；

（3）平时评价和期末评价相结合；

（4）定量评价与定性评价相结合；

**（六）质量管理**

（1）进校摸底考试、期中期末考试；

（2）各级技能竞赛和学生综合比赛；

（3）文化抽考与技能测试；

（4）学期期末评教评学机制；

（5）课堂质量督导检查；

（6）按层次需求的测试：3+2转段考试、全省技能高考、国际班雅思考试；

**十、毕业要求**

**1、中专班（现代学徒制）**

学业考评：取得专业规定的学科学分，通过所有科目的测试考核；

思想政治要求：无违纪违规行为，思想政治考评达到水平 1 要求；

实训实践考评：完成教学实习实践活动，完成企业实习任务及鉴定报告；

证书要求：普通话相应等级证书（二乙以上）；根据1+X证书制度要求，考取相关的职业证书。

**2、3+2班**

通过xx省统一规定的转段考核测评，顺利升入对口高校，力保转段通过率100%；

思想政治要求：无违纪违规行为，思想政治考评达到水平1要求；

证书要求：普通话相应等级证书（二乙以上）；根据1+X证书制度要求，考取相关的职业证书。

**3、技能高考班**

抓好文化课和技能竞赛，参加统一的技能高考，实现专科上线率100%，争取本科有更高的上线率；

思想政治要求：无违纪违规行为，思想政治考评达到水平1要求；

证书要求：普通话相应等级证书（二乙以上）；根据1+X证书制度要求，考取相关的职业证书。

**4、国际交流班**

参加雅思考试（获得5.5分以上为佳，最低获得5分），获得出国深造的机会；

思想政治要求：无违纪违规行为，思想政治考评达到水平1要求；

证书要求：普通话相应等级证书（二乙以上）；国际酒店TAFE证书。