衡阳市华泰职业学校学校

高星级饭店运营与管理

专业人才培养方案

|  |  |
| --- | --- |
| 专业名称： |  高星级饭店运营与管理  |
| 专业代码： |  740140  |
| 专业负责人： |   |
| 执 笔 人： |   |
| 制订时间： |   |

衡阳市华泰职业学校

 级专业人才培养方案制订与审核表

|  |  |
| --- | --- |
| 专业名称 | **高星级饭店运营与管理** |
| 专业代码 | **740140** |
| 本专业建设委员会 |  签名： 年 月 日 |
| 二级学院人才培养方案论证会 |  签名： 年 月 日 |
| 学校教学指导（专业建设）委员会 |  签名： 年 月 日 |
| 学校行政或党委会议审定 |  签名（盖章）： 年 月 日 |
| 备 注 |  |

**目 录**

[一、专业名称及代码](#_Toc37012368)

[二、入学要求](#_Toc37012369)

[三、修业年限](#_Toc37012370)

[四、职业面向](#_Toc37012371)

[（一）职业面向](#_Toc37012372)

[（二）典型工作任务与职业能力分析](#_Toc37012373)

[五、培养目标与培养规格](#_Toc37012374)

[（一）培养目标](#_Toc37012375)

[（二）培养规格](#_Toc37012376)

[六、课程设置及要求](#_Toc37012377)

[（一）公共基础课程设置及要求](#_Toc37012378)

[（二）专业课程设置及要求](#_Toc37012379)

[七、教学进程总体安排](#_Toc37012380)

[（一）教学进程表](#_Toc37012381)

[（二）学时与学分分配](#_Toc37012382)

[八、实施保障](#_Toc37012383)

[（一）师资队伍](#_Toc37012384)

[（二）教学设施](#_Toc37012385)

[（三）教学资源](#_Toc37012386)

[（四）教学方法](#_Toc37012387)

[（五）学习评价](#_Toc37012388)

[（六）质量管理](#_Toc37012389)

[九、毕业要求](#_Toc37012390)

[十、附录](#_Toc37012391)

**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

1.专业名称：高星级饭店运营与管理

2.专业代码：740104

# 二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

# 三、修业年限

三年

# 四、职业面向

## （一）职业面向

职业面向如表1所示。

**表1 职业面向一览表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **所属专业大类****（代码）****A** | **所属专业类****（代码）****B** | **对应行业****（代码）****C** | **主要职业类别****（代码）****D** | **主要技术领域举例****E** | **职业资格证书、职业技能等级证书、行业企业认可度高的证书或标准举例****F** |
| 旅游大类（74） | 旅游类（7401） | 住宿业餐饮业 | 前厅服务员客房服务员餐饮服务员康乐服务员调酒师茶艺师咖啡师 | 前厅接待、客房服务、餐厅服务、销售部、酒水服务、茶艺服务、花艺服务等 | 调酒师 （中级）茶艺师 （中级）咖啡师 （中级） |

表2 职业技能等级证书和职业资格证书一览表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **证书名称** | **颁证单位** | **建议等级** |
|  | 调酒师  |  | 中级 |
|  | 茶艺师  |  | 中级 |
|  | 咖啡师 |  | 中级 |

# 五、培养目标与培养规格

## （一）培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握酒店服务与管理专业对应职业岗位必备的专业知识与技能，能够适应现代酒店业、餐饮业等服务业的岗位需要，具备职业生涯发展基础和终身学习能力，能掌握前厅、客房、餐饮、康乐等岗位的生产、服务、管理的相应知识和技术技能，面向旅游行业的高星级饭店、高档度假村、主题饭店、豪华邮轮、会员制俱乐部等领域，培养从事高星级级饭店及同类型企业餐饮、客房、前厅、康乐、销售等部门的服务、运营与管理的德、智、体、美、劳全面发展的复合型技术技能人才。

## （二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

**1.素质**

（1）坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

（2）崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神和创新思维。

（4）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

2.知识

（1）掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（2）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识。

（3）掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识。

（4）掌握酒店前厅、客房、餐饮服务与运营的基础知识以及安全卫生相关知识。

（5）熟悉饭店财务、成本控制、市场营销和收益管理知识。

（6）了解信息通信技术，熟悉饭店信息化应用的基本知识。

（7）熟悉酒店基层督导基础知识，熟悉酒店经营管理新观念、新理论、新技术。

（8）掌握普通话标准，掌握基本日常英语服务用语和酒店专业术语的英语表达和阅读。

（9）掌握茶艺师、咖啡师、调酒师的职业技能，并获得相应的职业技能资格证书。

（10）掌握酒店基层督导管理知识，了解酒店经营管理新观念、新理论、新方法。

3.能力

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

（2）具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

（3）具有创新意识，能创造性的开展工作，满足宾客个性化要求。

（4）具有解决饭店店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能应对各种突发状况。

（5）具有饭店前台接待、客户关系处理、客房清扫与服务、房务部经济效益分析等饭店房务服务与协助管理能力。

（6）具有餐厅摆台、宴会设计、酒水服务、菜肴服务与基层管理等能力。

六、课程设置及要求

（一）课程设置情况

本专业开设公共基础课程和专业课程两大类课程。其中公共基础课程包括公共基础必修课和公共选修课两类；专业（技能）课程包含专业基础课、专业核心课、专业拓展课和专业（群）选修课四类。总共38门课程，3224学时，共173学分。具体如表3所示。

**表3 课程设置情况一览表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程类别** | **课程门数** | **学分小计** | **主要课程、教学环节** |
| 1 | 公共基础必修课程 | 12 | 63 | 中国特色社会主义，心理健康与职业生涯，职业道德与法制，哲学与人生，语文，数学，英语，计算机应用基础，艺术，历史，体育与健康，劳动教育 |
| 2 | 公共基础限选课程 | 4 | 8 | 中华传统文化、职业素养、普通话、礼仪 |
| 3 | 公共基础任选课程 | 3 | 2 | 演讲与口才、就业指导、应用文写作 |
| 4 | 专业基础课程 | 6 | 26 | 饭店管理概论、饭店服务心理学、旅游学概论、导游知识基础、酒店服务礼仪、饭店财务基础 |
| 5 | 专业核心课程 | 6 | 34 | 餐饮服务与管理、客房服务与管理、前厅服务与管理、酒店市场营销、饭店服务活动策划、酒店人力资源管理 |
| 6 | 专业拓展课 | 3 | 12 | 茶艺基础、会展服务与管理、宴会设计 |
| 7 | 集中实践课程 | 4 | 28 | 军事教育（军训）、顶岗实习、劳动实践、专项实训 |
| 8 | 合计 | 38 | 173 |  |

## （二）课程教学要求

## 1.公共基础课程设置及要求

公共基础课程设置及要求如表4所示。

表4 主要公共基础课程设置及要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **课程目标** | **主要内容** | **教学要求** |
|  1 | 中国特色社会主义 | **素质目标：**1.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；2.培养学生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；3.培养具有当代学生的使命感和社会责任感。**知识目标：**1. 了解中国特色社会主义制度；
2. 掌握中国基本社会情况；
3. 提高对中国社会主义的思想认识。

**能力目标：**1.具有熟练掌握本课程的基本概念，正确表达思想观点的能力。2.具有明辨是非的能力。3.能够运用建设中国特色社会主义理论和党的方针政策，对我国经济、政治和社会发展现状和社会现实问题，具有初步的分析、判断能力。4.具有初步调查研究能力。 | 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；5.中国特色社会主义社会建设与生态文明建设文化；6.踏上新征程 共圆中国梦。 | 1.紧密联系社会生活实际和学生成长的实际，遵循职业学校学生身心发展的特点和规律，加强针对性、实效性和时代感，讲究实际效果；2.采用“理论+实践”的教学模式；3.采取问题导向式的方法组织教学；4.采用“过程考核+终结性考核”的方式评定成绩，可以采用学生自评、小组互评、教师评、相结合的评价体系。 |
| 2 | 心理健康与职业生涯 | **素质目标：**1.培养使学生树立心理健康发展的自主意识，了解自身的心理特点和性格特征；2.培养学生对自己的身体条件、心理状况、行为能力等进行客观评价；3.培养学生正确认识自己、接纳自己，在遇到心理问题时能够进行自我调适或寻求帮助；4．培养学生积极探索适合自己并适应社会的生活状态。5. 培养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**知识目标：**1.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2.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3.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。**能力目标：**1.具备满足生存发展需要的基本劳动能力，训练创造性的劳动思维；2.学生具备掌握自我探索技能，心理调适技能及心理发展技能。 | 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。 | 1.要注重引导学生把落实职业生涯规划中的发展措施，转化为发自内心的需要，要把个人职业生涯规划的设计和管理置于集体之中，发挥他律的作用，进一步提高实效；2.采用“理论+实践”的教学模式；3.采取问题导向式的方法组织教学；4.采用“过程考核+终结性考核”的方式评定成绩，可以采用学生自评、小组互评、教师评、相结合的评价体系。 |
| 3 | 哲学与人生 | **素质目标：**1、培养提高学生思想政治素质，引导和促进学生全面发展和综合职业能力形成;2、培养帮助学生形成团队合作精神;3、培养使学生养成实事求是、积极探索的科学态度，形成理论联系实际、自主学习和探索创新的能力。**知识目标：**1. 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识；

2.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；**能力目标：**1. 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。

能够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中重要问题的能力；2、能够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中重要问题的能力； | 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。 | 1.紧密联系社会生活实际和学生成长的实际，遵循职业学校学生身心发展的特点和规律，强化哲学基本观点在人生成长问题中的运用，讲究实际效果；2.采用“理论+实践”的教学模式；3.采取问题导向式的方法组织教学；4.采用“过程考核+终结性考核”的方式评定成绩，可以采用学生自评、小组互评、教师评、相结合的评价体系。 |
| 4 | 职业道德与法治 | **素质目标：**1.培养尊重自己和他人，平等待人、真诚礼貌;以讲礼仪为荣，以不讲礼仪为耻;追求高尚人格，维护自己的文明形象。2.培养认同公民道德和职业道德基本规范，以遵守道德为荣、以违背道德为耻，崇尚职业道德榜样，追求高尚的道德人格。3.培养学生增强法治意识、权利义务观念。4.培养尊重法律规则，履行法律义务，崇尚公平正义。**知识目标：**1.了解职业道德素质和法治素养；2.了解职业道德和法律规范；3.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；**能力目标：**1. 能够自觉践行礼仪规范，做讲文明、有礼仪的人。

2.能够维护社会主义法制尊严，履行保障宪法和法律实施的公民职责，依法维护自己的权益； 3.能够自觉依法律己，同各种违法犯罪作斗争。  | 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。 | 1.紧密联系社会生活实际和学生成长的实际，遵循职业学校学生身心发展的特点和规律，加强教育的针对性、主动性，提高教育的实效；2.采用“理论+实践”的教学模式；3.采取问题导向式的方法组织教学；4.采用“过程考核+终结性考核”的方式评定成绩，可以采用学生自评、小组互评、教师评、相结合的评价体系。 |
| 5 | 语文 | **素质目标：**1. 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：
2. 形成正确的审美意识、健康向上的审美情趣与鉴赏品位；

3.理解中华文化并传承和发展它的意识**知识目标：**1.掌握学生学习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方 法、写作方法、口语交际要求； 2.初步掌握文学作品欣赏方法和浅易文言文阅读方法，积累文学作品相关的文学常识； 3.掌握基本听、说、读、写的方法； 4.逐步认识和掌握汉语言文字运用的基本规律**能力目标：**1. 具备听说读写的能力；
2. 具备对语文课程涉及的文化常识、文化现象进行梳理的能力；
3. 具备感受和理解文本中蕴含的不同时代和地域的文化的能力。
 | 1.基础模块专题1语感与语言习得专题2中外文学作品选读专题3实用性阅读与交流专题4古代诗文选读专题5中国革命传统作品选读专题6社会主义先进文化作品选读专题7整本书阅读与研讨专题8跨媒介阅读与交流1. 职业模块

专题1劳模精神工匠精神作品研读专题2职场应用写作与交流 专题3微写作专题4科普作品选读1. 拓展模块

专题1思辨性阅读与表达专题2古代科技著述选读专题3中外文学作品研读 | 1. 坚持立德树人，发挥语文课程独特的育人功能；
2. 整体把握语文学科核心素养，合理设计教学活动；
3. 以学生发展为本，根据学生认知特点和能力水平组织教学；
4. 体现职业教育特点，加强实践与应用；

提高信息素养，探索信息化背景下教与学方式的转变。 |
| 6 | 数学 | **素质目标：**1. 培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力
2. 引导学生逐步养成良好的学习习惯、实践意识、创新意识和实事求是的科学态度
3. 养成在日常学习和工作中抽象思维的意识和习惯；

**知识目标：**1.学生进一步学习并掌握职业岗位和生活中所必要的数学基础知识；2.培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能；3.掌握数据收集和整理的方法、解决计算问题。**能力目标：**1.具备使用一般的函数型计算器进行运算的能力； 2.具备依据文字描述想象出相应的空间图形，并运用图形语言进行交流与推理论证的能力；3.具备在基本图形中找出基本元素及其位置关系的能力； 4.具备依据所学的数学知识对工作和生活中的简单数学问题作出分析与评价的能力 | 1.集合；2.不等式；3.函数；4.指数函数与对数函数；5.三角函数；6.数列；7.平面向量；8.直线和圆的方程；9.立体几何；10.概率与统计初步。 | 1.教师要以服务学生的专业为出发点，以应用为目的，以必需、够用为度为教学原则，突出数学思想的渗透，拓宽学生学习渠道和方法，达到学生能够自主学习的目的；2.采用“理论+实践”的教学模式。3.采取任务引导、案例导向以及讲练结合的教学的方法组织教学；4.使用信息化教学资源、在线开放课程辅助教学；5.采用“过程考核+终结性考试”的方式评定成绩。 |
| 7 | 英语 | **素质目标：**1.具有正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义价值观； 2.具有国际视野和跨文化交际意识，正确认识和对待外国文化，吸收中外文化精华；3.具有正确的英语学习观，具有持久的语言学习积极性和良好的语言学习习惯。**知识目标：**1. 掌握基础知识和基本技能，达到职场语言沟通无障碍；
2. 理解不同类型语篇所传递的意义和情感；
3. 能以口头或书面形式进行基本的沟通；
4. 能理解英语在逻辑论证上体现出的中西思维差异；

**能力目标：**1.具备用正确表达方式进行英语语言交际，用英语学习思维进行价值判断的能力； 2.具备正确认识和对待文化差异的能力； 3.具备合理使用语言学习策略和语言技能发展策略规划和发展自主学习的能力； 4.具备根据拼读规则正确拼读生词的能力。 | 1.Nice to meet you. 2.I can do it.3.How much is it? 4 Welcome to our party. 5.What’s your hobby? 6.Would you like to order?7.Can I speak to Wang Yang?8.What club would you like to join?9.How can I get to the nearest bank? 10.How can I improve my English.11.I laughed till I cried. 12.I saw a terrible movie.13.Have you ever done a part-time job? 14.I’ve tried all the mean of transportation. 15.It’s time to change.16.Tell me when the pain started.17.So much to do before we travel !18.Everything is made in China!19.If you want to talk you can go online. 19.Why was it built. | 1.坚持立德树人，发挥英语课程育人功能。并将思政元素融入到教学之中；2.开展活动导向教学，落实学科核心素养；3.尊重差异，促进学生的发展；4.突出职业教育特点，重视实践应用；5.运用信息技术，促进教与学方式的转变。充分运用信息技术，构建真实、开放、交互、合作的教学环境， 引导学生开展主动、个性化的学习活动；6.以学业质量为依据开展学业水平评价；并实施教师评价、学生评价、社会评价相结合的多元主体评价，鼓励用人单 位、实习单位参与评价，积极开展学生自评和互评，帮助学生养成自主评价的习惯。 |
| 8 | 信息技术 | **素质目标：**1.具有正确的世界观、人生观和社会主义核心价值观； 2.具有规范操作、主动探索、创新发展的意识和一丝不荀、精益求精的工匠精神； **知识目标：**1.了解计算机的基本工作原理、计算机网络、人工智能的基础知识； 2.熟悉信息安全的基本知识； 3.熟悉计算机硬件与软件系统的组成及作用； 4.掌握数据与信息的概念及数据在计算机中的表示和处理过程； 5.掌握计算机的基本维护方法及操作系统，办公应用软件、硬件的基本知识。**能力目标：**1.具备一定的文稿录入能力，熟悉常用文稿的排版格式； 2.具备常见软、硬件故障诊断及排除的基本技能； 3.具备 Office（Word、Excel、PowerPoint）软件的基本操作及综合应用技能； 4.具备小型网络的搭建、设置及维护能力； 5.具备常用音视频处理软件的基本操作能力。 | 1.计算机基础知识；2.Windows操作系统；3.基本网络应用和常用软件使用；4.word和excel基础；5.word和excel高级功能；6.演示文稿PowerPoint的使用；7.ACDSee图片处理压缩软件。 | 1.掌握计算机基础知识；2.具备Windows操作系统的基本知识，掌握Windows的基本操作；3.会使用因特网上网浏览、下载、收发邮件、聊天等；4.理解Word文字处理软件、Excel电子表格处理软件的简单功能；5.熟练掌握Word文字处理软件、Excel电子表格处理软件的高级功能；6.掌握PPT演示文稿的应用；7.熟练掌握常用软件：AcdSee、压缩解压软件的应用。 |
| 9 | 体育与健康 | **素质目标：**1. 树立健康观念，养成良好的锻炼习惯，形成健康文明的生活方式； 2.具备勇敢顽强、坚忍不拔、超越自我、严谨细致、健康向上的精神风貌； 3.具有责任意识、规则意识和团队意识，发扬体育精神，塑造良好的体育品格； 4.具有公平公正的竞争意识，正确对待成功与失败的良好心态； 5.具有平等融合、宽容对待、善于沟通、珍惜友谊的意识和良好人际关系。**知识目标：**1.了解个人健康的基本知识和职业性疾病的知识，学会处理常见运动损伤的方法，掌握预防常见职业性疾病的知识； 2.了解球类运动、田径类运动、体操类运动、水上类运动的基础知识； 3.掌握 1-2 项体育运动技能，并熟知所学运动项目的裁判理论知识和比赛规则； 4.掌握提高体能的基本手段和主要方法。**能力目标：**1.具备独立或合作制订和实施体能锻炼计划的能力，能准确确定锻炼方式、频率、强度和持续时间，有效提高与未来职业相关的体能； 2.具备运用所学运动项目的基本知识和技术动作，按照运动规范和比赛规则参与体育活动和比赛的能力； 3.具备分析国内外重大体育赛事和重大体育事件及欣赏体育运动的能力。 | 1. 基础模块：体能和健康教育。

（1）体能：力量、速度、耐力、柔韧性和灵敏性。体质达标检测。（2）健康教育：健康的基本知识，食品安全和合理营养，传染病的预防，运动损伤预防和处理、社会适应能力等等。2.拓展模块：运动技能（1）田径类：发展学生的跑、跳、投的身体技能的练习方法（2）球类：篮球、排球、足球、羽毛球的基本动作和竞赛规则（3）跳绳：长短绳、花式跳绳 | 1.融入思政，坚持立德树人，发挥体育独特的育人能力；2.遵循体育教学规律，提高学生运动能力；3.把握课程结构，注重教学的整体设计；4.强化职业教学特色，提高职业体能教学实践的针对性；5.倡导多元的学习方式，培养学生自主学习能力；6.采用“理论+实践”的教学模式。采取任务驱动、讲授法，指导法、练习法的方法组织教学；7.采用学习过程评价考核的方式评定成绩。 |
| 10 | 艺术 | **素质目标：**1.具有正确的审美观念，高尚的道德情操，深厚的民族情感，丰富的想象力和创新意识； 2.传承和弘扬中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化的思想观念，坚定文化自信； 3.批判性思维，形成正确的价值观、文化观，从多元文化的角度审视和认识艺术，理解艺术与多元文化的关系，具有国际视野，尊重欣赏世界多元文化； 4.提高生活品质的意识。**知识目标：**1.了解不同艺术类型的表现形式、审美特征和相互之间的联系与区别,培养艺术鉴赏兴趣；2.掌握欣赏艺术作品和创作艺术作品的基本方法,学会运用有关的基本知识、技能与原理,能初步比较、分析与描述不同时代、不同地区、不同文化艺术作品的艺术特点与审美特征；3.能依据文化情境,分析、判断、评价有关艺术作品、现象及活动,增强对艺术的理解与分析评判;**能力目标：**1.具备感知不同艺术门类的艺术语言、艺术形象的能力； 2.具备对艺术作品和现实中的审美对象的审美特征进行评价和判断的能力； 3.具备创造性表现艺术活动的能力，在各种艺术实践中发挥想象力、表现力、创造力； 4.具备从文化的角度审视艺术作品、艺术现象和艺术观念的能力；  | 1. 基础模块

专题1 音乐（1）音乐欣赏与概论（2）名族音乐（3）中外常见的音乐体裁；（4）认识审美（5）音乐应用。专题2 美术（1）美术概论；（2）欣赏中国绘画；（3）欣赏外国优秀绘画、雕塑和建筑；（4）美术功能；（5）实用美术；（6）美术基础设计应用与实践。1. 拓展模块

专题1 合唱专题2 舞蹈专题3 影视专题4 戏曲专题5 书法专题6 设计专题7 剪纸 | 1.坚持以美育人,发挥课程功能；2.关注学生特点,激发学习兴趣；3.创设学习情境,强化艺术实践；4.运用信息技术,提升教学效果；5.满足多元需求,促进个性发展。 |
| 11 | 历史 | **素质目标：**1. 具备运用科学的立场、观点和方法，全面、客观、正确认识世界的唯物主义历史观； 2.具备在特定的时空框架中对史事进行准确判断和理解的时空观念； 3.具备对伟大祖国、中华民族、中华文化、中国共产党与中国特色社会主义认同的家国 情怀； 4.具备理解和尊重世界各国、各民族的文化传统的正确文化观； 5.具备判断民族立场，国际关系，人生抉择的正确是非观。**知识目标：**1.了解唯物史观的基本观点和方法，初步形成正确的历史观； 2.了解中华民族多元一体的历史发展进程，认识中华文明的历史价值和现实意义，了解并认同中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化； 3.了解世界历史发展的基本进程，理解和尊重世界各国、各民族的文化传统； 4.了解特定的史事是与特定的时间和空间相联系的； 5.知道划分历史时间与空间的多种方式，懂得史料的类型及作用。**能力目标：**1.具备运用唯物史观学习和探究历史，将唯物史观作为认识和解决现实问题的指导思想的能力；在认识现实社会或职业问题时，能将认识的对象置于具体的时空条件下进行考察；2.具备尝试搜集、整理、运用可信的史料作为历史论述的证据的能力； 3.具备以实证精神对待现实问题，依据史实与史料对史事表达自己的看法的能力； 4.具备对同一史事的不同解释加以评析，客观地评价历史人物，实事求是地认识和评判现实社会与职业发展中的问题的能力。 | 中国历史：1.史前时期与先秦历史；2.秦汉时期统一多民族国家的建立与巩固；3.三国两晋南北朝时期的政权分立与民族交往交流交融；4.隋唐时期大一统国家的繁荣与开放；5.宋元时期民族关系与社会经济文化的新发展；6.明至清中叶统一多民族国家的巩固与社会危机；7.晚清时期的内忧外患与救亡图存；8.辛亥革命与民国初年的社会；9.中国共产党成立与新民主主义革命的兴起；10.中华民族的抗日战争；11.人民解放战争；12.中华人民共和国的成立和向社会主义过渡；13.社会主义建设道路的探索；14.改革开放新时期与中国特色社会主义进入新时代；15.精湛的传统工艺世界历史；16.多样的文明古国；17.中古时期的区域文明；18.资本主义的兴起与全球联系的建立；19.改变世界面貌的工业革命；20.马克思主义的诞生与传播；21.资本主义的扩展与亚非拉地区的民族独立运动；22.第一次世界大战和俄国十月革命；23苏联的社会主义建设和资本主义世界经济危机；24.第二次世界大战；25.两极格局下的世界；26.冷战结束后的世界。 | 1.基于历史学科核心素养设计教学：结合不同教学内容所蕴含的历史学科核心素养的不同方面，合理设计教学目标、教学过程、教学评价；2.倡导多元化的教学方式：观看并讨论历史题材的影视作品；设计行业历史遗迹导游方案，撰写行业简史和本行业人物小传；编辑历史题材的手抄报；3.注重历史学习与学生职业发展的融合：创设与行业、专业相近的教学情境，设计体验未来职场的教学活动，探索课堂教学与专业实习实训相融合的教学模式；4.加强现代信息技术在历史教学中的应用：开展基于网络的项目学习、模拟学习、微课学习。 |
| 12 | 劳动教育 | **素质目标：**(1)崇尚劳动、热爱一线劳动；(2)珍惜劳动成果；(3)形成劳动习惯。**知识目标:**(1)掌握马克思主义劳动观；(2)掌握劳动精神、劳模精神、工匠精神；(3)了解新时代劳动特质。**能力目标：**(1)能正确选择劳动工具的能力；(2)会沟通协调、开展团队合作。 | 1.劳动知识和劳动技能。掌握必要的劳动知识和劳动技能有助于学生能够适应当下的主要生活和未来社会生活的需要。2.劳动习惯。好习惯需要训练，才能形成人的自动化行为，一般一个习惯的养成需要21天。3.劳动情感和态度。劳动情感和态度需要在实践活动中养成。4.劳动价值观。丰富的劳动实践课程，有助于学生形成正确的人生观、世界观、价值观。 | 1.倡导多元的学习方式，培养学生自主学习能力；2.采用“理论+实践”的教学模式。采取任务驱动、讲授法，指导法、练习法的方法组织教学；3.采用学习过程评价考核的方式评定成绩。 |

**表4-2 公共限选课程模块**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 主要内容 | 教学要求 |
| 1 | 中华传统文化 | **素质目标：**引导学生树立道路自信，理论自信，制度自信，文化自信，培育践行社会主义核心价值观。**知识目标：**中华优秀传统文化**能力目标：**增强学生学习能力、树立学习目标、增强团队协作能力，增加社会责任感与担当意识，体会人生幸福感。 | 主要内容：1.孝道。2.爱国。3.尊师。4.悌。5.谨。6.诚信。7仁。8.学。 | 教师应根据学生的学习程度、专业(方向)背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。可根据不同的教学内容采用讲授法、提问法、分组讨论法、案例教学法和项目教学法等教学方法。为了更全面考核学生的学习情况，课程考核包括学习过程考核、课程作品考核和期末考试三部分。具体考核成绩评定办法如下:过程评价20%+课程作品成绩20%+期末考试成绩60%。 |
| 2 | 职业素养 | **素质目标：**让学生们走上工作岗位后能够适应社会和满足企业的要求。**知识目标：**使职业学校学生在校期间了解社会和企业对于员工的基本要求**能力目标：**养成一些基本的行为习惯。 | 1.社会主义核心价值观。2.培训前的入学教育。3.情绪调节与控制。4.健康与安全教育。5.职业道德教育。6.社交礼仪 。职业素养核心能力培养。7.规划能力培养。8.就业与应聘相关知识。9.增强创新能力。10.融入企业文化。11.创业指导。 | 教师应根据学生的学习程度、专业(方向)背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。可根据1不同的教学内容采用讲授法、提问法、分组讨论法、案例教学法和项目教学法等教学方法。为了更全面考核学生的学习情况，课程考核包括学习过程考核、课程作品考核和期末考试三部分。具体考核成绩评定办法如下:过程评价20%+课程作品成绩20%+期末考试成绩60%。 |
| 3 | 普通话 | **素质目标：**树立使用标准语言的信念，勇于表达，善于表达；热爱祖国语言文字，自觉学习与说好普通话，感受汉语之美；**知识目标：**了解普通话语音基本知识，掌握读单音节字词、读多音节词语、短文朗读、话题说话的知识与方法；**能力目标：**能正确发音能使用标准而流利的普通话进行语言交际、朗读和表达，具有较强的口语表达能力。 | 1.21个声母、39个韵母的发音要领；2.普通话声调的调值和调类；3.普通话的轻声、变调、儿化及语气词的音变；4.普通话汉字音节的拼读和拼写；5.停顿、重音、语调、节奏等朗读基本技巧；6.用普通话进行思维和表达的习惯，掌握口语化的语气、语调和节奏。 | 1.本课程为专业（技能）必修课程，要求将“立德树人”融入教学各环节，凸显准幼儿园教师应具备的师德修养与职业素养，以学生为主体，坚持“教学做”合一；2.采用课堂讲授、训练、示范、模拟测试等形式，运用音频、视频、微课等素材，精讲多练；3.采取形成性考核+终结性考核相结合的形式进行课程考核与评价；4.积极运用国家普测模拟考试系统及测试app等工具，做到学生训练全程录音并及时播放正音。 |
| 4 | 商务礼仪 | **素质目标：**提高学生与不同人沟通的艺术素养，与人交往的礼仪素养**知识目标：**学习关于人际沟通与礼仪、人际沟通的技巧、与不同人沟通的艺术、沟通中的个人形象礼仪、社会交往中的礼仪和国际交往中的礼仪等沟通和礼仪基本知识**能力目标：**能够在日常学习生活中与人良好沟通，生动地展现沟通的技巧和礼仪的操作规范 | 本课程通过讲授当今职业人士必备的礼仪规范及其在商务交往中的操作程序，使学生掌握商务礼仪的基本知识和操作方法，并有意识地运用礼仪，帮助学生培养良好优雅的姿容仪态、风度修养，以便今后在职业生涯中提高职业素质和个人魅力，形成良好的人际关系，为生活与工作创造良好的内部环境和外部环境奠定重要基础，更好的发挥自己。 | 学生学习关于人际沟通与礼仪、人际沟通的技巧、与不同人沟通的艺术、沟通中的个人形象礼仪、社会交往中的礼仪和国际交往中的礼仪等沟通和礼仪基本知识能力。能够在日常学习生活中与人良好沟通，生动地展现沟通的技巧和礼仪的操作规范 |

**表4-3 公共任选课程模块**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 课程目标 | 主要内容 | 教学要求 |
| 1 | 演讲与口才 | **素质目标：**激发同学们了解传统、传承传统的兴趣；通过延伸与拓展，让同学们真切感受身边的传统文化。**知识目标：**让学生学习中华优秀传统文华。**能力目标：**弘扬中华优秀传统精神，具有良好的教育意义。 | 1.传统文化与文化传统。2.中国服饰文化。3.中国饮食文化。4.中国建筑文化。5.中国交通工具文化。6.拓展延伸 | 教师应根据学生的学习程度、专业(方向)背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。可根据不同的教学内容采用讲授法、提问法、分组讨论法、案例教学法和项目教学法等教学方法。为了更全面考核学生的学习情况，课程考核包括学习过程考核、课程作品考核和期末考试三部分。具体考核成绩评定办法如下:过程评价20%+课程作品成绩20%+期末考试成绩60%。 |
| 2 | 就业指导 | **素质目标：**激发学生的兴趣，引导学生积极思考；以此逐步培养学生的职业精神和职业能力，**知识目标：**使学生掌握确立职业目标、提升职业素质、求职就业指导、就业权益保护、角色转换与职业发展等方面的知识。**能力目标：**循序渐进地指导学生求职、择业和职业发展，提升学生就业能力。 | 1.立职业目标。2.提升职业素质。3.求职就业指导。4.就业权益保护。5.角色转换与职业发展。 | 教师应根据学生的学习程度、专业(方向)背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。可根据不同的教学内容采用讲授法、提问法、分组讨论法、案例教学法和项目教学法等教学方法。为了更全面考核学生的学习情况，课程考核包括学习过程考核、课程作品考核和期末考试三部分。具体考核成绩评定办法如下:过程评价20%+课程作品成绩20%+期末考试成绩60%。 |
| 3 | 应用文写作 | **素质目标：**具有表达能力、具有沟通协调能力**知识目标：**让学生掌握党政公文格式规范、通知、通告、请示报告、批复、函、会议记录纪要、计划总结、调查报告、述职报告、规章制度、简报、法律文书、经济文书、科技学术文书等应用文写作基础知识，**能力目标：**强化训练、提高应用技能与能力。 | 1. 应用文写作介绍。2.汉语写作常识。3.应用文写作概述。4.应用写作基础知识。5.应用文的主旨。6应用文的材料。7党政公文的种类和体式。8通知、通报、通告。 | 教师应根据学生的学习程度、专业(方向)背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。可根据不同的教学内容采用讲授法、提问法、分组讨论法、案例教学法和项目教学法等教学方法。为了更全面考核学生的学习情况，课程考核包括学习过程考核、课程作品考核和期末考试三部分。具体考核成绩评定办法如下:过程评价20%+课程作品成绩20%+期末考试成绩60%。 |

## 2.专业课程设置及要求

## （1）专业基础课程设置及要求

专业基础课程设置及要求如表5所示。

表5 专业基础课程设置及要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **课程目标** | **主要内容** | **教学要求** |
| 1 | 饭店管理概论 | **素质：**1.具备酒店专业的服务意识；2.培养学生的专业认同感和职业素养。**知识：**1.了解饭店管理的理论和知识；2.掌握饭店管理的方法和技巧。**能力：**1.具备酒店服务的综合能力；2.具有酒店各部分认知的专业能力。 | 1.认识饭店业2.构建饭店组织架构3.走进饭店一线部门4.参观饭店后勤保障部门5.体验饭店服务6.融入饭店企业文化 | **课程性质及建议：**本课程是专业基础课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。**教学方法：**理论法、合作探究法、头脑风暴法等**考核评价：**课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 |
| 2 | 饭店服务心理学 | **素质：**1.具备酒店从业人员的专业服务意识；2.具备服务人员的心理素养。**知识：**1.掌握酒店从业人员应具备的应具备的服务心理知识和技能；2.了解酒店服务与管理中运用心理学知识解决问题的方法和技巧。**能力：**1.具有酒店从业人员应具备的应具备的服务心理方面的专业能力；2.具有运用服务学方面的知识解决问题的综合能力。 | 1.饭店领服务心理学的互动2.饭店心理学的感知觉3.饭店服务心理素质的培养4.饭店服务中的记忆与注意5.饭店服务中的需要与动机6.饭店服务中的情绪与情感 | **课程性质及建议：**本课程是专业基础课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。**教学方法：**理论法、情景模拟法、案例分析法、合作探究法等。**考核评价：**课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 |
| 3 | 旅游学概论 | **素质：**1.具备旅游专业的服务意识；2.具备旅游学基础知识的人文素养。**知识：**1.掌握旅游学的基本理论和知识；2.了解旅行社和饭店、交通三者关系的相关知识。**能力：**1.具有运用旅游学知识服务客人的综合能力； | 1. 旅游的产生和发展2.旅游者3.旅游资源4.旅游业5.旅游产品6.旅游市场7. 旅游活动的影响8.旅游业的行业管理9.旅游教育与培训 | **课程性质及建议：**本课程是专业基础课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。**教学方法：**讲授法、案例分析法、小组讨论法等。**考核评价：**课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 |
| 4 | 导游知识基础 | **素质：**1激发学生对旅游事业的热爱和爱国热情。2.培养学生良好的旅游意识和服务意识。3.具有高尚的审美情趣。4.具有创新意识和创新精神。知识：1.熟悉与旅游相关的中国历史文化小常识；了解中国民族的组成分布、汉族的传统节日等基本情况;掌握主要少数民族的民居、服饰、饮食、节庆、禁忌等民风民俗;2.了解四大宗教的起源、发展简况、基本教义;掌握四大宗教尊奉的主要对象。宗教经典、宗教建筑、宗教著名景观等基本知识;3.熟悉中国主要的自然景观和人文景观的构成、分布及其特点;了解中国古代建筑的发展历程;掌握古建筑的主要构成部分、等级、分类、主要特点、著名古建筑代表;4.了解中国古典园林的发展历史，掌握古园林的分类、组成要素、构景手段、著名代表园林;理解天人合一，人与自然融合的造园理念;5.了解中国烹饪的发展简况，熟悉中国烹饪的主要流派以及各主要风味流派的特点、代表作品;熟悉中国最具特色的名茶、名酒、文房四宝、著名工艺品等风物特产基本常识。**能力：**1.能够搜集并撰写与旅游相关的中国历史文化和民族民俗的专辑;2.能够识别宗教建筑基本布局，辨别其供奉的主要对象的名称和位置;3.能够辨别古建筑的等级、种类、主要部分的构成、特点;4.能够赏析旅游园林的组成要素、构景手段;5.能够调查、搜集和编写美食文化、风物特产和旅游资源专辑;6.能够分析、鉴赏、介绍旅游风景名胜的诗词、楹联、游记。 | 1. 中国历史文化
2. 中国年节民俗
3. 中国自然景观
4. 中国宗教文化
5. 中国古代建筑
6. 现代建筑和主题公园
7. 中国古典园林
8. 中国旅游文学知识
 | **课程性质及建议：**本课程是专业基础课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。**教学方法：**讲授法、案例分析法、小组讨论法等。**考核评价：**课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 |
| 5 | 酒店服务礼仪 | **素质：**1.具备服务至上的专业素养；2.具备应对不同客人的服务意识**知识：**1.掌握饭店服务人员的基本礼仪知识（个人形象：仪容、仪表、仪态）等相关知识；2.掌握不同岗位的接待接待礼仪（前厅、餐饮、客房）等相关技能；3.熟悉不同国家、地区的文化差异的相关知识。**能力：**1.具有运用规范的礼仪要求来接待宾客、处理问题的专业能力。2.具有自我职业形象的打理、展现工作岗位上的职业精神面貌的综合能力。 | 1.礼仪的基本概述2.酒店服务仪表礼仪3.酒店服务言谈礼仪4.酒店服务行为礼仪5.酒店服务国际礼宾礼仪6.酒店主要部门礼仪规范7.宗教礼仪知识8.我国主要客源国和地区的风俗与礼节 | **课程性质及建议：**本课程是专业基础课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。**教学方法：**讲授法、情景模拟法、头脑风暴法、案例分析法等。**考核评价：**课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 |
| 6 | 饭店财务基础 | **素质：**1.具备酒店财务人员的职业意识；2.具备财务人员的职业操守和专业素养。**知识：**1.掌握饭店各部门财务工作的管理与核算；2.掌握高星级饭店运营、企业财务状况的评价方法。**能力：**1.具有饭店收银岗位工作的综合能力；2.具有运用财务知识进行简单成本与收益财务核算工作的专业能力。 | 1.会计语言的整体认知2.饭店财务工作体系3.饭店营业收入管理4.饭店成本费用管理5.怎样阅读饭店财务报表6.怎样评价饭店财务状况 | **课程性质及建议：**本课程是专业基础课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。**教学方法：**讲授法、情景模拟法、头脑风暴法、案例分析法等。**考核评价：**课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 |

**2.专业核心课程设置及要求**

专业核心课程设置及要求如表6所示。

**表6 专业核心课程描述表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **课程目标** | **主要内容** | **教学要求** |
| 1 | 餐饮服务与管理 | **素质：**1.具备餐饮从业人员的服务意识；2.具备餐饮基层服务和管理的专业素养。**知识：**1.掌握餐饮服务与管理的理论基础知识；2.熟悉服务和管理人员的典型工作任务；3.了解餐厅布局与设计相关理论知识。**能力：**1.具有餐饮服务六大基本技能（摆台、餐巾折花、托盘、分菜、上菜、斟酒）；2.具有中餐宴会摆台完整操作能力；3.具有处理就餐过程中突发事件的应变能力等。 | 1.餐饮部概述2.餐饮服务技能3.中餐服务简介4.西餐服务简介5.酒水服务5.菜单设计6.餐饮成本管理7.餐饮服务质量管理8.餐饮卫生与安全管理 | **课程性质及建议：**本课程是专业核心课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。**教学方法：**实践训练、讲授法、情景模拟法、案例分析法、合作探究法等。**考核评价：**课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 |
| 2 | 客房服务与管理 | **素质：**1.具备酒店客房从业人员的服务意识；2.具备酒店客房基层服务和管理的专业素养。**知识：**1.掌握客房服务的理论基础知识；2.熟悉客房)明确规范化服务与灵活性、个性化服务的关系，认识优质服务的相关知识；**能力：**1.具有客房服务的专业操作能力；2.具有客房服务工作人员的综合能力。 | 1.客房部概述2.客房的功能与配备3.客房清扫4.客房部清洁保养工作及管理5.客房接待服务标准化管理6.接待服务中的特殊情况处理7.布草房及洗衣房管理8.客房安全管理9.客房服务质量管理10.客房部人力资源管理 | **课程性质及建议：**本课程是专业核心课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。**教学方法：**实践训练、讲授法、情景模拟法、案例分析法、合作探究法等。**考核评价：**课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 |
| 3 | 前厅服务与管理 | **素质：**1.具备酒店前厅从业人员的服务意识；2.具备前厅工作人员礼仪规范、服务技巧等方面的专业素养。**知识：**1.掌握饭店前厅部基本的信息管理的知识；2.能够处理好前厅部与各部门之间的关系，具备处理顾客投诉能力的技巧；**能力：**1.具有前厅服务过程中的预定服务、礼宾服务、入住接待服务、总机服务等综合能力；2.具有饭店前厅部基本管理的专业能力。 | 1.前厅部概述2.客房预订3.前厅礼宾服务4.总台服务5.总机服务与商务中心6.大堂副理7.前厅销售8.前厅信息沟通9.前厅部人力资源管理与质量控制 | **课程性质及建议：**本课程是专业核心课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。**教学方法：**实践训练、讲授法、情景模拟法、案例分析法、合作探究法等。**考核评价：**课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 |
| 4 | 酒店市场营销 | **素质：**1.具备能运用饭店市场营销的调研手段，进行调查问卷设计，组织调研并分析结果，撰写调研报告的专业素养；2.具备能确定合适的饭店广告宣传主题，制定符合要求的饭店媒体宣传计划的专业素养。**知识：**1.了解饭店市场营销概述，包括了解饭店市场、进入酒店市场的相关知识；2.掌握饭店市场营销理论知识；**能力：**1.具有饭店市场调研及撰写调研报告能力；2.具有饭店营销活动策划能力。 | 1.酒店市场营销导论2.酒店市场调研和营销分析3.酒店市场细分与定位4.酒店市场营销战略5.酒店产品策略6.酒店产品价格策略7.酒店营销渠道策略8.酒店促销策略9.酒店网络营销10.酒店市场营销管理 | **课程性质及建议：**本课程是专业核心课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。**教学方法：**实践训练、讲授法、情景模拟法、案例分析法、合作探究法等。**考核评价：**课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 |
| 5 | 饭店服务活动策划 | **素质：**1.具备策划书的制定的相关职业素养；2.具备策划实践中能培养学生的创新意识，团队意识，沟通意识和统筹意识。**知识：**1.了解饭店行业发展的前沿和最新的动态；2.掌握能较系统地描述活动基本概念，原理步骤与技术方法。**能力：**1.具有能将所学到的活动策划知识应用到饭店服务活动中的综合能力。2.具有知识灵活运用的团队协作精神和创新能力。 | 1.康体运动服务2. 娱乐服务3.美容保健服务4.康乐服务质量管理基础知识 | **课程性质及建议：**本课程是专业核心课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。**教学方法：**实践训练、讲授法、情景模拟法、案例分析法、合作探究法等。**考核评价：**课程的考核成绩包括课堂考勤考核（占30%）、过程性考核（占30%）和期末考试（占40%）。其中过程性评价包括教学互动、课堂讨论、练习作业、学习状况、能力评估等组成。 |
| 6 | 酒店人力资源管理 | **素质：**1.具备较好的成本意识和质量管理意识；2.具备较好管理思维和专业素养。**知识：**1.掌握相关的劳动法律知识；2.掌握各职能部门的岗位需求和相应的人员培训的形式、内容等。**能力：**1.具有较强的组织协调能力；2.具有较强的应变能力。 | 1.人力资源的规划和岗位设计2.招聘和甄选3.员工培训4.薪酬管理5.员工活动设计和组织6.质量管理7.酒店法律知识 | **课程性质及建议：**本课程是专业核心课程，教师应根据学生的学习程度、专业背景选择相应的教学内容、案例、教学情境。**教学方法：**实践训练、讲授法、情景模拟法、案例分析法、合作探究法等。**考核评价：**课堂考勤、过程性考核、期末考试 |

**3.集中实践课程设置及要求**

集中实践课程设置及要求如表7所示。

表7 集中实践课程设置及要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **课程目标** | **主要内容** | **教学要求** |
| 1 | 军事训练 | 实践目标：入学常规训练、基本军事技能训练。 | 实践内容：掌握入学常规、必备的军事理论知识和基本的军事技能，培养国防意识和组织纪律性，磨练意志，激发爱国主义情感。 | 军事技能训练考核分项目进行考核，军事技能训练按队列会操（40%）、纪律管理（30%）、宿舍内务（30%）考核与检查成绩综合评定。 |
| 2 | 顶岗实习 | 实践目标：顶岗实习幼教机构班级管理、各种类型的教育活动、游戏活动及课外活动的组织开展。 | 实践内容：能根据学前儿童的身心特点进行班级管理、生活管理，能够较好地开展各种教育活动、游戏活动以及组织开展丰富多彩的课外活动。 |  |
| 3 | 劳动实践 | 实践目标：崇尚劳动、热爱一线劳动；会沟通协调、开展团队合作。 | 实践内容：掌握必要的劳动知识和劳动技能，能通过丰富的劳动实践课程，养成良好的劳动习惯。 |  |
| 4 | 专项实训 | 实践目标：通过实际操作提升专业素养技能 | 实践内容：能够根据教学特点设计合理科学的教学方案，提高手工操作能力，能运用教学机智解决实际操作中遇到的问题 |  |

# 七、教学进程总体安排

## （一）教学进程表（表8）

表8 教学进程安排表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | **课程编码** | **课程名称** | **课程性质** | **学分** | **学时分配** | **年级/学期/教学周/课时数** | **考核****方式** |
| **一年级** | **二年级** | **三年级** |
| **总学时** | **理论学时** | **实践****学时** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **20周** | **20周** | **20周** | **20周** | **20周** | **20周** |
| 公共基础课程 | 公共基础必修课程 |  | 中国特色社会主义 | 必修 | 2 | 36 | 32 | 4 | 2\*18 |  |  |  |  |  | 考试 |
|  | 心理健康与职业生涯 | 必修 | 2 | 36 | 32 | 4 |  | 2\*18 |  |  |  |  | 考试 |
|  | 哲学与人生 | 必修 | 2 | 36 | 32 | 4 |  |  | 2\*18 |  |  |  | 考试 |
|  | 职业道德与法治 | 必修 | 2 | 36 | 32 | 4 |  |  |  | 2\*18 |  |  | 考试 |
|  | 语文 | 必修 | 11 | 198 | 144 | 54 | 2\*18 | 2\*18 | 2\*18 | 4\*18 | 1\*18 |  | 考试 |
|  | 数学 | 必修 | 10 | 180 | 156 | 24 | 4\*18 | 2\*18 | 2\*18 | 2\*18 |  |  | 考试 |
|  | 英语 | 必修 | 8 | 144 | 120 | 24 | 2\*18 | 2\*18 | 2\*18 | 2\*18 |  |  | 考试 |
|  | 信息技术 | 必修 | 8 | 144 | 72 | 72 | 4\*18 | 4\*18 |  |  |  |  | 考试 |
|  | 体育与健康 | 必修 | 8 | 144 | 72 | 72 | 2\*18 | 2\*18 | 2\*18 | 2\*18 |  |  | 考查 |
|  | 艺术 | 必修 | 4 | 72 | 36 | 36 | 2\*18 | 2\*18 |  |  |  |  | 考查 |
|  | 历史 | 必修 | 5 | 72 | 60 | 12 |  |  | 2\*18 | 2\*18 |  |  | 考试 |
|  | 劳动教育 | 必修 | 1 | 18 | 0 | 18 | 1\*18 |  |  |  |  |  | 考查 |
| **小计** | **63** | **1116** | **788** | **328** | **342** | **288** | **216** | **252** | **18** |  |  |
| 公共基础限选课程 |  | 中华传统文化 | 限选 | 2 | 36 | 18 | 18 |  | 2\*18 |  |  |  |  | 考查 |
|  | 职业素养 | 限选 | 2 | 36 | 20 | 16 |  |  |  |  | 2\*18 |  | 考查 |
|  | 普通话 | 限选 | 2 | 36 | 18 | ~~18~~ |  |  | 2\*18 |  |  |  | 考试 |
|  | 礼仪 | 限选 | 2 | 36 | 18 | 18 |  |  |  |  | 2\*18 |  | 考查 |
| **小计** | **8** | **144** | **74** | **70** |  | **36** | **36** |  | **72** |  |  |
| 公共基础任选课程 |  | 演讲与口才 | 选修 | 2 | 36 | 12 | 24 |  |  |  |  | 2\*18 |  | 考查 |
|  | 就业指导 | 选修 | 2 | 36 | 12 | 24 |  |  |  |  | 2\*18 |  | 考查 |
|  | 应用文写作 | 选修 | 2 | 36 | 12 | 24 |  |  |  |  | 2\*18 |  | 考查 |
| **小计** | **2** | **36** | **12** | **24** |  |  |  |  | **36** |  |  |
| **合计** | **73** | **1296** | **874** | **422** | **342** | **324** | **252** | **252** | **126** |  |  |
| 专业（技能）课程 | 专业基础课程 |  | 饭店管理概论 | 必修 | 4 | 72 | 36 | 36 | 4\*18 |  |  |  |  |  | 考试 |
|  | 饭店服务心理学 | 必修 | 4 | 72 | 36 | 36 |  | 4\*18 |  |  |  |  | 考查 |
|  | 旅游学概论 | 必修 | 6 | 108 | 36 | 72 | 6\*18 |  |  |  |  |  | 考试 |
|  | 导游知识基础 | 必修 | 4 | 72 | 36 | 36 |  | 4\*18 |  |  |  |  | 考查 |
|  | 酒店服务礼仪 | 必修 | 4 | 72 | 36 | 36 |  |  | 4\*18 |  |  |  | 考查 |
|  | 饭店财务基础 | 必修 | 4 | 72 | 36 | 36 |  |  | 4\*18 |  |  |  | 考查 |
| **小计** | **26** | **468** | **216** | **252** | **180** | **144** | **144** | **0** | **0** | 　 |  |
| 专业核心课程 |  | 餐饮服务与管理 | 必修 | 8 | 144 | 36 | 72 |  |  | 4\*18 | 4\*18 |  |  | 考试 |
|  | 客房服务与管理 | 必修 | 8 | 144 | 36 | 72 |  |  |  | 4\*18 | 4\*18 |  | 考试 |
|  | 前厅服务与管理 | 必修 | 8 | 144 | 36 | 72 |  |  |  | 4\*18 | 4\*18 |  | 考试 |
|  | 酒店市场营销 | 必修 | 2 | 36 | 10 | 26 |  |  |  | 2\*18 |  |  | 考查 |
|  | 饭店服务活动策划 | 必修 | 4 | 72 | 36 | 36 |  | 4\*18 |  |  |  |  | 考查 |
|  | 酒店人力资源管理 | 必修 | 4 | 72 | 36 | 72 |  |  | 4\*18 |  |  |  | 考查 |
| **小计** | **34** | **612** | **190** | **350** | **0** | **72** | **144** | **252** | **144** |  |  |
| 专业拓展课程 |  | 茶艺基础 | 选修 | 4 | 72 | 36 | 36 |  |  |  |  | 4\*18 |  | 考查 |
|  | 会展服务与管理 | 选修 | 4 | 72 | 36 | 36 |  |  |  |  | 4\*18 |  | 考查 |
|  | 宴会设计 | 选修 | 4 | 72 | 36 | 36 |  |  |  |  | 4\*18 |  | 考查 |
| **小计** | **12** | **216** | **108** | **108** |  |  |  |  | **216** |  |  |
|  |  | **合计** | **72** | **1296** | **514** | **710** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 集中实践课程/环节 |  | 军事教育（军训） |  | 2 | 56 | 24 | 32 | 28\*2 |  |  |  |  |  | 考查 |
|  | 顶岗实习 |  | 24 | 540 |  | 540 |  |  |  |  |  | 540 | 考查 |
|  | 劳动实践 |  | 1 | 18 |  | 18 |  |  | 1\*18 |  |  |  |  |
|  | 专项实训 |  | 1 | 18 |  | 18 |  |  |  |  | 1\*18 |  |  |
| **小计** | **28** | **632** | **24** | **608** |  |  |  |  |  |  |  |
| **总 计** | **173** | **3224** | **1412** | **1740** | **578** | **540** | **558** | **504** | **504** | **540** |  |

注：①公共基础课程按并行方式排课。

②专业课程根据专业特点，应以并行方式排课为主。

③全院性公共任选课程排课时由教务处指定上课阶段。

④以实践周排课的课程用“周数W”表示，如“4W”表示该课程4周，每周节数由各专业自定；其它串行和并行课程用“周学时×周数W”表示，如“4×5W”为该课程周4学时，排5周；4H表示4学时。

⑤除独立实训周外，周课时原则上不超过周30学时。

## （二）学时与学分分配

学时与学分分配如表9所示。

表9 学时与学分分配表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程类别** | **课程****门数** | **学分小计** | **学时分配** | **备 注** |
| **学时小计** | **占总学时比例** |
| 公共基础课程 | 19 | 73 | 1296 | 40.20％ |  其中选修课程396 学时，占总学时 12.28% |
| 专业（技能）课程 | 15 | 72 | 1296 | 40.20％ |
| 集中实践 | 4 | 28 | 632 | 19.60% |
| 总学时数为 3224 ，其中实践性教学学时数为1740 ，占总学时比例为 53.97% |

【说明】：总学时数=公共基础课程学时数+专业（技能）课程学时数=理论教学学时数+实践性教学学时数=线上教学学时数+线下教学学时数

# 八、实施保障

1. 实施保障

# （一）师资队伍

1.队伍结构

本专业学生数与教师数比例为20:1，师资队伍专兼结合，“双师型”教师占50%以上，专任教师队伍考虑职称、学历、年龄，形成合理的梯队结构。

**表10 师资队伍结构**

|  |  |
| --- | --- |
| **队伍结构** | **比例（%）** |
| 职称结构 | 高级讲师 | 20% |
| 讲师 | 80% |
| 学历结构 | 硕士 | 15% |
| 本科 | 70% |
| 专科 | 15% |
| 年龄结构 | 25--35岁 | 60% |
| 36--45岁 | 20% |
| 46岁以上 | 20% |
| 双师型教师 | 6 | 60% |
| 生师比 |  | 不高于20:1 |

2.专任教师

具有高校教师资格和本专业领域有关证书；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有旅游管理、酒店管理、财务管理、商务英语等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业旅游与酒店方面理论功底和实践能力；具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

3.专业带头人

本专业带头人具有高级职称，能够较好地把握国内外行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解酒店行业对本专业人才的需求实际，教学设计根据本专业的特点，结合酒店行业的前沿知识进行合格设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域酒店行业具有一定的专业影响。

4.兼职教师

主要从相关行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，在餐饮业、客房部门、前厅礼宾部门都有丰富的工作经验，理论知识扎实，能够结合行业需求和课堂教学培养行业所需的专业人才，同时具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

## （二）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实训室和实训基地。

1.专业教室基本条件

一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或WiFi环境，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。

**表11 教学场地、设施配置及功能**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **教学场地** | **设施配置** | **功能** |
| 1 | 多媒体教室 | 黑板、多媒体计算机、投影仪 | 理论教学 |
| 2 | 实训室 | 电脑及配套投影设备，配套工作台，桌椅，相关仪器设备等。 | 课中实操实训 |
| 3 | 机房 | 电脑及其多媒体设备、各种相关专业软件 | 信息化技术的学习 |

**表 校内实践教学条件**

| **序号** | **实训室名称** | **主要工具与设备名称** | **主要实训项目** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 客房实训室 | 56²/储存柜3套、中式席梦思床25张、床上用品四件套共50套、多媒体计算机1台、立式空调2台、移动黑板1块、工作桌10张 | 客房服务技能训练 |
| 2 | 餐饮实训室 | 75²/储存柜5套、中式圆桌8张、配套木椅50张、配套餐具100份、西餐桌4张、西餐配套餐具50份、服务手推车1辆、客前烹制车1辆、移动黑板1块、多媒体计算机、工作桌8张、投影设备、音响设备各1台 | 餐饮服务技能训练 |
| 3 | 前厅实训室 | 多媒体计算机50台（配酒店信息系统）、模拟大堂吧（前厅工作台、转椅、电脑、复印机、传真机、钥匙卡制作机1个、行李车1辆、世界时钟5个、会客区沙发、桌椅一套）、投影设备、音响设备各1台 | 前厅各类项目接待（预定、入住、收银、礼宾） |
| 4 | 茶艺实训室 | 60²/储存柜3个、茶艺长桌13张、茶具13套、凳子100张、各式茶叶2盒、饮水机1台、多媒体计算机、投影设备、音响设备各1台 | 茶文化与茶艺实训 |
| 5 | 酒吧与咖啡实训室 | 60²/储存柜3个、展示酒柜、各类酒水、调酒器具20套、悬浮式杯架、吧台、立式保鲜柜1台、各式开瓶器10个、各式杯具30个、咖啡机1台、手磨打豆机5台、咖啡壶10台、花式咖啡拉花缸5个、咖啡杯30个、多媒体计算机、投影设备、音响设备各1台 | 酒水服务与咖啡调制实训 |

**3.校外实践教学条件**

## 根据生源规模，需要哪几种类型的实习实训基地大致数量多少，对实习实训基地的单位资质、诚信状况、管理水平、教学师资、实习岗位性质和内容、工作环境、生活环境以及健康保障、安全防护等方面提出要求。

## （三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字资源等。

1.教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2.图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献包括：有关高星级饭店运营与管理专业中有关住宿、餐饮等酒店管理专业理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书和文献。

3.数字资源配备基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

**表13 数字资源配备情况**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **音视频素材(G)** | **教学课件(个)** | **数字化教学案例（个）** | **虚拟仿真软件（种）** |
| 25 | 40 | 120 | 3 |

## （四）教学方法

提出实施教学应该采取的方法指导建议，指导教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用讲授法、任务驱动法、情景模拟法、角色扮演法、小组讨论法、案例教学法等，以达成素质、知识、能力三维教学目标。倡导因材施教、因需施教，鼓励创新教学组织形式，如教学手段、教学方法和策略，采用课内课外、线上线下、赛教融合等方法，坚持学中做、做中学。

## （五）教学评价

对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。

依据工作岗位（群）任职要求和职业技能标准，学院专业教师团队和企业共同重构模块化、项目式、任务型课程内容，形成了特有的“二三五”课程体系。综合类素质课程主要包括思想品德、社会科学、人文素养等课程，培养学生的人文修养、价值观；外语类课程主要通过听、说、读、写、练等教学手段，培养学生听得懂、说得出、学得会的能力；专业技能课程，主要包括专业基础课程、专业方向与拓展课程、专业技能认证课程和岗位选修课程，按职业核心岗位能力进行课程设置，重在发展学生知识内化和迁移以及继续学习的基本能力，以满足职业岗位（群）及后续岗位拓展的需要。

终结性评价与过程性评价有机结合，主要采取笔试、口试及实际操作等方式进行考核，具体的考核操作包括：人文基础课及专业课中的理实一体课考核。对知识的理解和运用实行过程考评与期末考评相结合的综合评定方法，过程性考评占50%；期末考评（卷面考评）占50%。

## （六）质量管理

1、建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

### 2、完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，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、建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

### 4、专业教研组织充分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。

# 九、毕业要求

# 学本专业毕业生所修课程考核全部合格，至少修满170.5个学分（其中包括军训4学分，入学、安全、劳动教育1学分，跟岗实习13学分，顶岗实习29.5学分），且原则上需要同时鼓励学生获得普通话、初级茶艺师证、营销员等职业技能等级证书。

# 十、附录

1.教学进程整体安排表



2.教学计划变更审批表

3.专业建设委员会对人才培养方案的论证意见

4.学校行政或党委审批意见

……