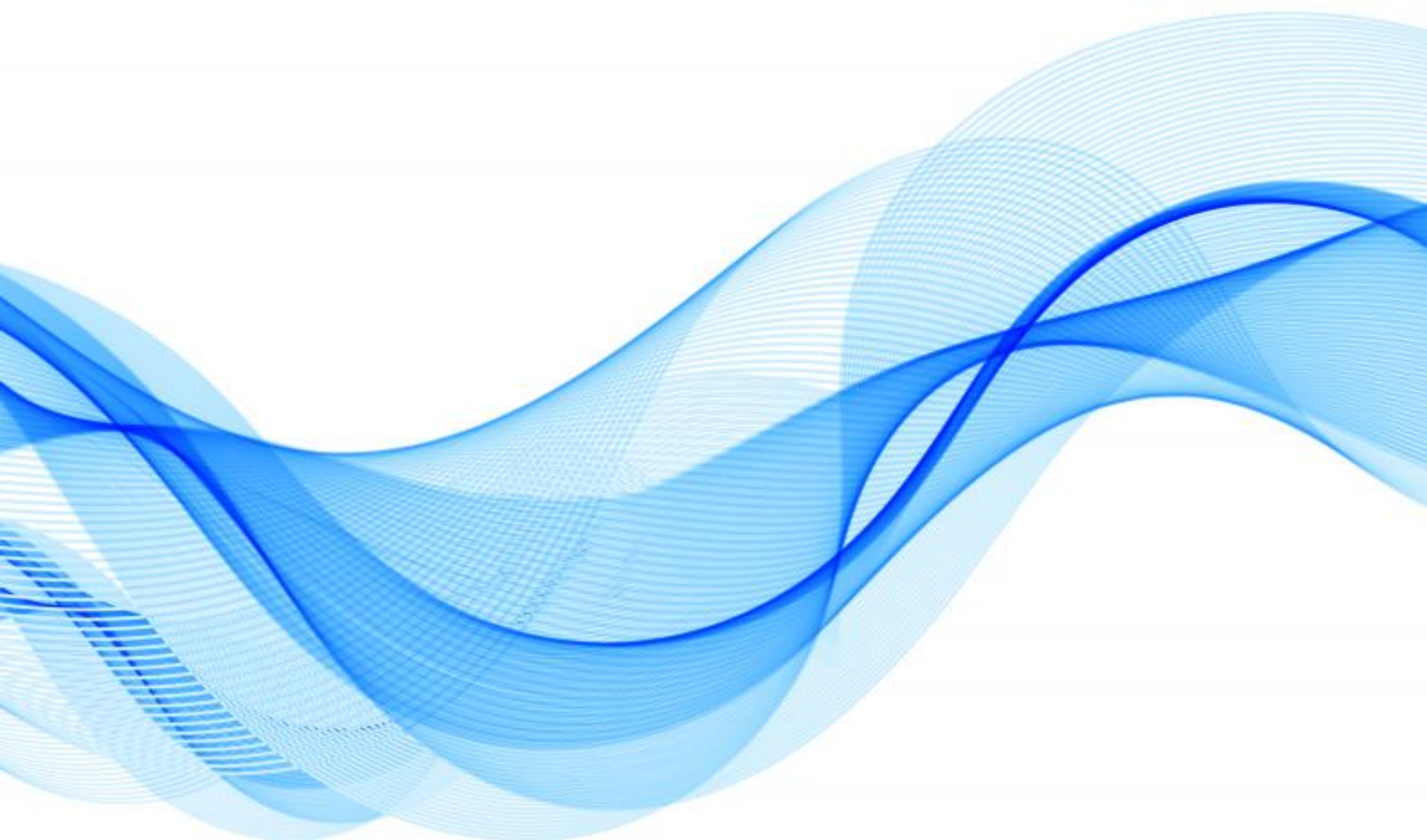




泉州市工商旅游职业中专学校
QUANZHOU INDUSTRIAL AND COMMERCIAL TOURISM SCHOOL

高星级饭店运营与管理专业 人才培养方案





目 录

一、专业概况与办学规模	1
(一) 专业概况	1
(二) 办学规模	1
二、专业名称及代码	1
三、招生对象及学制	1
四、就业面向	1
(一) 专业职业面向	1
(二) 专业对应证书	2
五、培养目标	2
(一) 专业培养目标	2
(二) 毕业 3 年后的目标.....	2
六、毕业要求	3
(一) 毕业要求及指标点.....	3
(二) 培养目标与毕业要求矩阵	5
(三) 毕业要求实现矩阵.....	6
七、课程描述	8
八、人才培养模式	17
(一) “订单培养、工学结合、企业冠名” 校企合一的人才培养模式	17
(二) 模式运行	17
九、课程体系	17
(一) 课程体系构建	17
(二) 通识教育课程体系.....	18



(三) 专业教育课程体系.....	18
十、教学进程表	22
(一) 总时间安排	22
(二) 教学环节统计表.....	22
(三) 教学进程表	23
十一、课程地图	25
十二、实施保障	26
(一) 专业建设指导委员会.....	26
(二) 师资队伍	26
(三) 实训基地建设	27
(四) 教学资源	29
(五) 教学方法	31
(六) 学习评价	31
(七) 质量管理	32
十三、毕业条件	33



一、专业概况与办学规模

（一）专业概况

高星级酒店运营与管理专业，现有在校生 108 人，就业对口率达 92%以上。本专业现有专任教师 12 人，其中本科 11 人，大专 1 人，持有中级以上技能证 12 人，“双师型”专任专业课教师比例 91.7%；兼职教师 5 人。

配有酒店管理实训平台等信息化平台和数字资源，实训大楼中建有仿真酒店大堂、旅行社模拟实训室、宴会厅等专用实训室。

（二）办学规模

2021 级	2022 级	2023 级	2024 级
45	40	45	45（计划）

二、专业名称及代码

专业名称：高星级酒店运营与管理专业

专业代码：740104

三、招生对象及学制

招生对象：初中毕业生或具有同等学力者

学制：3 年

四、就业面向

（一）专业职业面向

表 4-1 职业面向

所属专业类 (代码)	对应行业(代码)	主要职业类别(代码)	主要岗位类别 或技术领域举例
旅游类(74)	住宿业(61)； 餐饮业(62)； 商务服务业(72)	住宿服务人员(4-03-01) 餐饮服务人员(4-03-02) 导游(4-07-04-01)； 茶艺师(4-03-02-07)	前厅服务员，客房服务员，餐厅服务员，旅店服务员，导游、茶艺师，咖啡师，调酒师，以及相关旅游、酒店、餐饮各服务岗位、中基层管理岗位



(二) 专业对应证书

表 4-2 专业对应证书

序号	职业技能等级证书
1	茶艺师
2	花艺师
3	品酒师
4	咖啡师
5	导游资格证书

五、培养目标

(一) 专业培养目标

培养哲学与人生坚定、德技并修、全面可持续发展，具有工匠精神和高度社会责任感，较强实践能力和创新能力，重点掌握高星级酒店运营与管理的基本知识，熟练掌握酒店、餐饮企业管理方法及运作方式，同时熟悉旅游行业现状并且具备基本旅游服务技能。面向旅游行业的高星级酒店（高星级酒店、高档度假村、主题饭店、豪华游轮、会员制俱乐部等）及餐饮企业管理、服务第一线，从事酒店、餐饮各服务岗位、基层管理工作岗位，具备较高服务技能与管理水平、具有良好职业道德的高技能人才。

(二) 毕业 3 年后的目标

- 1.掌握高星级酒店运营与管理的基本知识、基本技能，具有一定的管理能力。
- 2.能够从事酒店前厅部、客房部、中、西餐厅、营销部等，也可以是茶馆、茶店的茶艺师以及酒吧调酒师等业务能力。
- 3.具备良好职业道德、安全法律意识和独立思考能力的终身学习者。
- 4.具有敬业精神、工匠精神和德智体美劳等全面发展的负责任公民。
- 5.在跨团队合作领域中发挥有效的沟通、协作作用，独立完成团队工作任务。



6.熟知旅游业的国内外发展现状，明晰行业发展趋势，能够为泉州及福建省区域经济和社会发展做贡献。

六、毕业要求

（一）毕业要求及指标点

1.能够将数学、自然科学、闽南文化和高星级酒店运营与管理专业知识应用于酒店、餐饮企业管理及运作。

1.1 明晰数学、自然科学、闽南文化和高星级酒店运营与管理专业知识；

1.2 熟练掌握高星级酒店运营与管理、前厅服务、客房服务、餐饮服务、基层管理、人力资源部培训、酒店营销策划、公关策划等旅游企业的业务接待及管理技能；

1.3 树立质量意识和发展理念，掌握旅游行业与酒店管理具体的业务，独立进行业务的处理。

2.能够运用现代工具，检索分析相关文献，得出有效结论。

2.1 熟练运用现代工具与技术，检索相关文献；

2.2 分析文献，归纳所需数据、资料，并得出有效结论。

3.采用科学方法解决高星级酒店运营与管理服务过程中的常见问题。

3.1 通过查阅文献，能够对高星级酒店运营与管理服务过程中的常见问题进行分析；

3.2 具备整合思维能力，解决高星级酒店运营与管理服务过程中的常见问题。

4. 知晓职场安全、环保、健康等要素，内化为自觉的行动行为。

4.1 形成旅游行业职场工作的基本工作规范；



4.2 遵守实训室有关环保、安全的规范制度要求。

5. 能够恪守伦理准则，理解和遵守实践中的职业道德、责任及规范，履行责任。

5.1 尊重生命，关爱他人，主张正义、诚信守则，具有人文知识、思辨能力、处事能力和科学精神；

5.2 理解社会主义核心价值观，了解国情，维护国家利益，具有推动民族复兴和社会进步的责任感，在实践中能自觉遵守职业道德和规范，具有法律意识。

6. 能够在具有多样性的团队中作为个体、成员，并有效地发挥作用。

6.1 能与主动其他学科的成员合作开展工作；

6.2 能独立完成团队分配的工作。

7. 能够与同行以及社会公众进行有效的沟通，能够在跨文化背景下进行沟通和交流。

7.1 能熟练运用一门外语进行写作和沟通交流；

7.2 具有旅游行业及相关领域的国际视野，了解不同的文化背景；

7.3 能针对旅游行业的各项活动，通过撰写报告、陈述发言等形式与业界同行及社会公众进行有效沟通和交流。

8. 具备自主学习和终身学习的能力。

8.1 能认识不断探索和学习的必要性，具有自主学习和终身学习的意识；

8.2 具备终身学习的知识基础，掌握自主学习的方法，了解拓展知识和能力的途径；

8.3 能针对个人或职业发展的需求，采用合适的方法，自主学习，适应发展。

(二) 培养目标与毕业要求矩阵

表 6-1 培养目标与毕业要求矩阵表

培养目标 毕业要求	1.掌握高星级饭店运营与管理的基本知识、基本技能,具有一定的管理能力。	2.能够从事酒店前厅部、客房部、中、西餐厅、营销部等,也可以是茶馆、茶店的茶艺师以及酒吧调酒师等业务能力。	3.具备良好职业道德、安全法律意识和独立思考能力的终身学习者。	4.具有敬业精神、工匠精神和德智体美劳等全面发展的负责任公民。	5.在跨团队合作领域中发挥有效的沟通、协作作用,独立完成团队工作任务。	6.熟知旅游业的国内外发展现状,明晰行业发展趋势,能够为泉州及福建省区域经济和社会发展做贡献。
1.能够将数学、自然科学、闽南文化和高星级饭店运营与管理专业知识应用于酒店、餐饮企业管理及运作。	√					
2.能够运用运用现代工具,检索分析相关文献,得出有效结论。	√					√
3.采用科学方法解决高星级饭店运营与管理服务过程中的常见问题。	√	√				
4.知晓职场安全、环保、健康等要素,内化为自觉的行动行为。	√	√	√			
5.能够恪守伦理准则,理解和遵守实践中的职业道德、责任及规范,履行责任。			√			
6.能够在具有多样性的团队中作为个体、成员,并有效地发挥作用。			√	√	√	
7.能够与同行以及社会公众进行有效的沟通,能够在跨文化背景下进行沟通和交流。		√	√	√	√	
8.具备自主学习和终身学习的能力。			√			√

(三) 毕业要求实现矩阵

表 6-2 毕业要求实现矩阵

一级指标	二级指标	实现 (课程名称或实践环节)
1.能够将数学、自然科学、闽南文化和高星级酒店运营与管理专业知识应用于酒店、餐饮企业管理及运作。	1.1 明晰数学、自然科学、闽南文化和高星级酒店运营与管理专业知识；	数学、旅游学概论、饭店概论、饭店服务心理学、饭店专业英语、地方通识课程、旅游美学、中国旅游地理、市场营销、闽南风味小吃、烹饪基础知识、咖啡制作
	1.2 熟练掌握高星级酒店运营与管理、前厅服务、客房服务、餐饮服务、基层管理、人力资源部培训、酒店营销策划、公关策划等旅游企业的业务接待及管理技能；	饭店专业英语、食品营养与健康、旅游美学、中餐服务、客房服务、西餐服务、服务礼仪、酒水服务、中国旅游地理、闽南文化、校本教材、闽南风味小吃、茶艺
	1.3 树立质量意识和发展理念，掌握旅游行业与酒店管理具体的业务，独立进行业务的处理。	地方通识课程、中国旅游地理、中国旅游客源地概况、市场营销、前厅服务与管理、饭店财务基础、饭店服务活动策划、顶岗实习
2.能够运用运用现代工具，检索分析相关文献，得出有效结论。	2.1 熟练运用现代工具与技术，检索相关文献；	英语、计算机应用基础、顶岗实习
	2.2 分析文献，归纳所需数据、资料，并得出有效结论。	语文、数学、地方通识课程
3.采用科学方法解决高星级酒店运营与管理服务过程中的常见问题。	3.1 通过查阅文献，能够对饭店服务与管理服务过程中的常见问题进行分析；	经济政治与社会、客房服务、酒水服务、西餐服务、饭店工程与安全
	3.2 具备整合思维能力，解决高星级酒店运营与管理服务过程中的常见问题	历史、旅游学概论、饭店概论、饭店服务心理学、饭店专业英语、地方通识课程、旅游美学、中国旅游地理、服务礼仪
4.知晓职场安全、环保、健康等要素，内化为自觉的行动行为。	4.1 形成旅游行业职场工作的基本工作规范；	旅游学概论、旅游美学、客房服务、服务礼仪
	4.2 遵守实训室有关环保、安全的规范制度要	职业道德与法律、饭店概论、顶岗实习

一级指标	二级指标	实现 (课程名称或实践环节)
	求。	
5. 能够恪守伦理准则，理解和遵守实践中的职业道德、责任及规范，履行责任。	5.1 尊重生命，关爱他人，主张正义、诚信守则，具有人文知识、思辨能力、处事能力和科学精神；	语文、饭店服务心理学、职业生涯规划、语文、体育、前厅服务与管理、公共基础选修课、饭店康乐服务
	5.2 理解社会主义核心价值观，了解国情，维护国家利益，具有推动民族复兴和社会进步的责任感，在实践中能自觉遵守职业道德和规范，具有法律意识。	饭店工程与安全、旅游美学、职业道德与法律、经济政治与社会、中国历史文化、地方通识课程
6. 能够在具有多样性的团队中作为个体、成员，并有效地发挥作用。	6.1 能与主动其他学科的成员合作开展工作；	饭店服务心理学、哲学与人生、茶艺、饭店工程与安全、旅游美学、服务礼仪
	6.2 能独立完成团队分配的工作。	职业生涯规划、体育与健康
7. 能够与同行以及社会公众进行有效的沟通，能够在跨文化背景下进行沟通和交流。	7.1 能熟练运用一门外语进行写作和沟通交流；	英语、饭店专业英语、顶岗实习
	7.2 具有旅游行业及相关领域的国际视野，了解不同的文化背景；	数学、哲学与人生、公共基础选修课、旅游景区服务、中国旅游地理、服务礼仪、茶艺
	7.3 能针对旅游行业的各项活动，通过撰写报告、陈述发言等形式与业界同行及社会公众进行有效沟通和交流。	语文、旅游美学、导游知识与应用、计算机应用基础
8. 具备自主学习和终身学习的能力。	8.1 能认识不断探索和学习的必要性，具有自主学习和终身学习的意识；	英语、计算机应用基础、职业生涯规划、中国历史文化、心理健康、顶岗实习
	8.2 具备终身学习的知识基础，掌握自主学习的方法，了解拓展知识和能力的途径；	数学、哲学与人生、语文、茶艺、公共基础选修课、闽南风味小吃
	8.3 能针对个人或职业发展的需求，采用合适的方法，自主学习，适	职业生涯规划、哲学与人生、经济政治与社会、英语、体育与健康、顶岗实习、军训与入学教育

一级指标	二级指标	实现 (课程名称或实践环节)
	应发展。	

七、课程描述

表 7-1 课程描述

1.职业生涯规划

课程名称	职业生涯规划	学分/学时	2/32
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	依据《中等职业学校经济职业生涯规划教学大纲》开设，并注重培养学生掌握职业生涯规划的基础知识与常用方法，树立正确的职业理想和职业观、择业观、创业观以及成才观，形成职业生涯规划的能力，增强提高职业素养和职业能力的自觉性，做好适应社会、融入社会和就业、创业的准备。		

2.职业道德与法律

课程名称	职业道德与法律	学分/学时	2/32
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并注重培养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，形成职业道德行为规范；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。		

3.经济政治与社会

课程名称	经济政治与社会	学分/学时	2/32
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	依据《中等职业学校经济政治与社会教学大纲》开设，并注重培养学生掌握马克思主义的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、主动参与社会活动的的能力。		

4.哲学与人生

课程名称	哲学与人生	学分/学时	2/32
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修

教学内容	依据《中等职业学校经济哲学与人生教学大纲》开设，并注重培养学生掌握马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，提高学生运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，为人的健康发展奠定思想基础。将思想政治教育融入教学中。		
------	--	--	--

5.语文

课程名称	语文	学分/学时	10/198
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	注重培养学生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。		

6.数学

课程名称	数学	学分/学时	8/144
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	注重培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，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。		

7.英语

课程名称	英语	学分/学时	8/144
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	注重培养学生掌握听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应用能力，提高学生学习的自信心，帮助学生掌握学习策略，了解、认识中西方文化差异。		

8.计算机应用基础

课程名称	计算机应用基础	学分/学时	8/144
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	注重培养学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能，能应用计算机解决工作与生活中实际问题，提升学生的信息素养。		

9.体育与健康

课程名称	体育与健康	学分/学时	8/144
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	注重培养学生的健康人格与体能素质，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量与综合职业能力。		

10.公共艺术

课程名称	公共艺术	学分/学时	4/64
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	注重培养学生良好的艺术鉴赏力和道德情感，丰富生活经验，开发创造潜能，提高综合素质和生活品质。		

11.历史

课程名称	体育与健康	学分/学时	4/72
课程类型	<input checked="" type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	注重培养学生从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的的关系，增强历史使命感和社会责任感；培育社会主义核心价值观。		

12.旅游学概论

课程名称	旅游学概论	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input checked="" type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	了解旅游业的发展历程，掌握旅游业性质、构成、特点、意义和作用，了解世界、我国旅游业的调控政策和最新旅游发展动态，能在工作中运用相关知识进行服务、管理和决策。		

13.中国旅游地理

课程名称	中国旅游地理	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input checked="" type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	了解国内主要旅游地的分区知识；能简介国内主要旅游地的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。		

14.地方通识课程

课程名称	地方通识课程	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input checked="" type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	了解泉州海丝文化，掌握泉州申遗景点的带团和导游讲解、服务技能。		

15.市场营销

课程名称	市场营销	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input checked="" type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修

教学内容	通过教学使学生系统地掌握市场营销基本理论、基本方法和基本技能，学会用营销知识指导酒店、餐饮企业开展营销管理活动，培养学生识别、分析和解决营销问题的能力。
------	--

16.服务礼仪

课程名称	服务礼仪	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input checked="" type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	了解在日常交往中的基本礼节，掌握对客服务岗位上的礼貌服务要求，掌握商务接待礼仪的基本要求和规范，能在岗位工作和人际交往中展示良好形象，提升文明服务能力，为职业发展奠定基础。		

17.闽南风味小吃

课程名称	闽南风味小吃	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input checked="" type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	让学生了解闽南地区各种风味小吃的历史，掌握闽南美食的知识、旨在普及、弘扬闽南饮食文化，陶冶学生的情操，引导其热爱传统文化和民族瑰宝，方便学生今后在从事酒店工作中的需要。		

18.中餐服务

课程名称	中餐服务	学分/学时	4/72
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	让学生学会摆台、斟酒、折餐花等各种服务技能，能够按照服务规范为客人提供餐前服务、就餐服务和餐后服务；能够为客人提供熟练的中餐服务。		

19.客房服务

课程名称	客房服务	学分/学时	4/72
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	让学生了解和掌握饭店业的发展历史、现状和趋势，饭店业的等级制度，各大饭店的服务流程，让学生学会开单、打单、包角、开被套、套被子、套枕头等各种服务技能，能够规范熟练的为客人提供客房服务。		

20.西餐服务

课程名称	西餐服务	学分/学时	4/72
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	让学生学会西餐摆台、斟酒、折餐花等各种服务技能，能够按照服务规范为客人提供餐前服务、就餐服务和餐后服务；能够为客人提供熟练的西餐服务。		

21.酒水服务

课程名称	酒水服务	学分/学时	4/72
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	让学生掌握国内外酒水音频的专业理论知识、服务操作技能以及酒吧管理的基础知识，学会各种鸡尾酒的调制以及酒吧服务和操作技巧。		

22.茶艺

课程名称	茶艺	学分/学时	4/72
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	让学生了解闽南地区各种茶的历史，掌握茶的知识、旨在普及、弘扬闽南茶文化，陶冶学生的情操，引导其热爱传统文化和民族瑰宝，方便学生今后在从事酒店工作中的需要。		

23.前厅服务与管理

课程名称	前厅服务与管理	学分/学时	4/72
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	通过教学，使学生明确前厅部的地位和作用，了解前厅部的机构设置、前厅大堂的构成和环境、总台设计、前厅设备，明确前厅部员工的必备素质和要求。		

24.饭店专业英语

课程名称	饭店专业英语	学分/学时	6/108
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	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。		

25.饭店服务活动与策划

课程名称	饭店服务活动与策划	学分/学时	4/72
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	能较为系统地描述活动方案的基本概念、原理、步骤与技术方法；能将所学到的活动策划知识应用到饭店服务活动策划实践中；能培养学生的创新意识、形象意识、团队意识、沟通意识和统筹意识；能进行组织策划、创意应变、协调沟通、统筹指挥、检查评估等工作，具备一定项目策划案例分析及活动策划实战能力。		

26. 饭店概论

课程名称	饭店概论	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input checked="" type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input checked="" type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	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。		

27. 饭店服务心理学

课程名称	饭店服务心理学	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input checked="" type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	了解消费者的行为和心理规律，掌握影响消费者决策行为的心理因素，能运用心理学知识提高服务质量，培养良好的职业心理素质。		

28. 闽南文化

课程名称	闽南文化	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input checked="" type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	掌握泉州的文化发展脉络，各个时期对泉州的历史发展有突出贡献的；闽南的建筑风格群；闽南的宗教信仰；运用相关知识为有用提供不同类型的讲解。		

29. 饭店财务基础

课程名称	饭店财务基础	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input checked="" type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	掌握会计语言要素及运用；认识饭店各部门财务工作的管理与核算、高星级饭店财务营运、企业财务状况的评价方法；初步了解财务管理的理论及方法，了解财务管理的实务运作；能进行饭店收银岗位的工作；能运用财务知识进行简单的成本与收益核算的工作。		

30. 旅游美学

课程名称	旅游美学	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input checked="" type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	了解各类型旅游景观、文化艺术的美学常识，掌握对景观的美学分析，能进行旅游审美，能理解、介绍、欣赏景观资源和分析、认识各种旅游审美对象，提升人文素质。		

31.校本教材

课程名称	校本教材——古泉州（刺桐）申遗景点人文导游及地方通识课程“记住乡愁”	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input checked="" type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	了解泉州海丝文化，掌握泉州申遗景点的带团和导游讲解、服务技能。		

32.食品营养与健康

课程名称	食品营养与健康	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input checked="" type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	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础知识；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，并能运用于合理营养与膳食的实践，指导宾客平衡饮食，合理搭配膳食结构。		

33.中国旅游客源地概况

课程名称	中国旅游客源地概况	学分/学时	2/36
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input checked="" type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	了解中国主要旅游客源国的自然地理、历史人文、政治经济、文化、民俗、旅游业等常识，掌握旅游业发达国家和地区的经验，学会在服务中尊重客源地的风俗习惯，能够为不同国家、地区的游客提供有针对性的优质服务。		

34.花艺

课程名称	花艺	学分/学时	1/18
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input checked="" type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input checked="" type="checkbox"/> 选修
教学内容	认知识别常用花卉与配草；了解基础花材养护及保鲜技巧；花艺师工具介绍及使用方法；花艺设计原理与实操技法；花艺设计风格特点；花艺色彩搭配		

35.咖啡制作

课程名称	咖啡制作	学分/学时	1/18
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input checked="" type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input checked="" type="checkbox"/> 选修
教学内容	通过本课程的学习，可以使学生系统了解咖啡制作的基础常识；能够进行咖啡豆、咖啡设备、咖啡种类等基础性的鉴别；能够熟练进行咖啡的研磨、烘焙、调制等高水平的服务；掌握咖啡的基础调饮，同时具备较高的职业素质与		

	服务意识。
--	-------

36. 烹饪基础知识

课程名称	烹饪基础知识	学分/学时	1/18
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input checked="" type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input checked="" type="checkbox"/> 选修
教学内容	了解（1）原料切配技术；（2）鲜活烹饪原料的初步加工；（3）分档及整料去骨；（4）干货原料初步加工；（5）热菜的配菜；（6）勺功基础等		

37. 饭店康乐服务

课程名称	饭店康乐服务	学分/学时	1/18
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input checked="" type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input checked="" type="checkbox"/> 选修
教学内容	了解康乐活动的分类和康乐部对酒店的意义,理解掌握康乐部的经营方式及管理特点。		

38. 饭店工程与安全

课程名称	饭店工程与安全	学分/学时	1/18
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input checked="" type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input checked="" type="checkbox"/> 选修
教学内容	设置本课程,是为了让学生掌握饭店工程与安全的基本理论和专业知识,以便他们能够运用所学的理论 and 知识了解饭店安全、能源控制、设备管理、运行和维修,提高饭店管理的水平和本领。		

39. 综合实训

课程名称	综合实训	学分/学时	7/174
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	通过综合实训,增强学生对高星级饭店的感性认识,提高专业技能,培养吃苦耐劳的敬业精神,培育沟通合作能力和责任意识,为学生获取相应职业资格证书,参加顶岗实习、毕业就业打下坚实基础。		

40. 顶岗实习

课程名称	顶岗实习	学分/学时	40/720
课程类型	<input type="checkbox"/> 素质通识 <input type="checkbox"/> 专业基础 <input checked="" type="checkbox"/> 专业核心 <input type="checkbox"/> 专业特长 <input type="checkbox"/> 专业选修	修读方式	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 必选 <input type="checkbox"/> 选修
教学内容	专业顶岗实习可在专业对口用人单位主要对客服务岗位和基础管理岗位进行实习。通过岗位实作,使学生进一步巩固所学理论知识,熟练掌握酒店服务员、茶艺师、调酒师等工作内容,树立爱岗敬业精神,提升服务意识和应变能力,增强独立工作和就业、创业能力。		

表 7-2 专业课程评量一览表

序号	课程名称	评量项目及配分比例			思政课程	课程思政	期末考试课程	说明
		平时评量 (%)	期中评量 (%)	期末评量 (%)				
1	职业生涯规划	40	10	50		√	√	
2	职业道德与法律	40	10	50		√	√	
3	经济政治与社会	40	10	50	√		√	
4	哲学与人生	40	10	50	√		√	
5	语文	40	10	50		√	√	
6	数学	40	10	50		√	√	
7	英语	40	10	50		√	√	
8	计算机应用基础	40	10	50		√	√	
9	体育与健康	40	10	50		√	√	
10	公共艺术	40	10	50		√	√	
11	历史	40	10	50		√	√	
12	旅游学概论	40	10	50		√	√	
13	中国旅游地理	40	10	50		√	√	
14	地方通史	40	10	50		√	√	
15	市场营销	40	10	50		√	√	
16	服务礼仪	40	10	50		√	√	
17	闽南风味小吃	40	10	50		√	√	
18	中餐服务	40	10	50		√	√	
19	客房服务	40	10	50		√	√	
20	西餐服务	40	10	50		√	√	
21	酒水服务	40	10	50		√	√	
22	茶艺	40	10	50		√	√	
23	前厅服务与管理	40	10	50		√	√	
24	饭店专业英语	40	10	50		√	√	
25	饭店服务活动策划	40	10	50		√	√	
26	饭店概论	40	10	50		√	√	
27	饭店服务心理学	40	10	50		√	√	
28	闽南文化	40	10	50		√	√	
29	饭店财务基础	40	10	50		√	√	
30	旅游美学	40	10	50		√	√	
31	校本教材——记住乡愁 泉州人文之旅地方通识课程“记住乡愁”	40	10	50		√	√	

序号	课程名称	评量项目及配分比例			思政课程	课程思政	期末考试课程	说明
		平时评量 (%)	期中评量 (%)	期末评量 (%)				
32	食品营养与健康	40	10	50		√	√	
33	中国旅游客源地概况	40	10	50		√	√	
34	花艺	40	10	50		√	√	
35	咖啡制作	40	10	50		√	√	
36	烹饪基础知识	40	10	50		√	√	
37	饭店康乐服务	40	10	50		√	√	
38	饭店工程与安全	40	10	50		√	√	
39	综合实训	40	10	50		√	√	
40	顶岗实习	40	10	50		√	√	

八、人才培养模式

（一）“订单培养、工学结合、企业冠名”校企合一的人才培养模式

本专业采用引企入校的办学模式，联动一批地方旅游行业、企业力量，推进校企合作机制的不断深化，构建了“订单培养、工学结合、企业冠名”校企合一的人才培养模式，校企共同制定人才培养方案及课程体系，实现校企合作办学、合作育人、合作就业、合作发展。

（二）模式运行

优化专业建设指导委员会，深化与企业的合作，依托泉州友德酒店、泉州富力万达文华酒店、厦门航空酒店管理有限公司等知名企业，完善“订单培养、工学结合、企业冠名”人才培养模式改革方案，提高人才培养质量。

九、课程体系

（一）课程体系构建

本专业课程设置分为通识教育课程和专业教育课程。

通识教育课程包括德育课、文化课、体育与健康、公共关系、历史，以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业教育课程包括专业基础课、专业核心课、专业特长课和专业选修

课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

（二）通识教育课程体系

通识教育课程着重培养学生哲学与人生与理论修养、道德与法律修养、学习和发展能力、交往与合作能力、文化艺术与社交礼仪、创新创业能力、身心素质与健康等社会公共必备素质；语言文字能力、信息处理能力、基本计算应用技能等社会公共必备技能。

（三）专业教育课程体系

专业教育课程是体现专业特点的核心课程，是支撑学生达到本专业培养目标和毕业要求，掌握相应专业领域知识、能力、素质，解决本专业职业领域工作所需专业基本技能、专业技术应用能力。课程设置及教学内容应基于国家相关文件规定，强化对培养目标与人才规格的支撑，融入有关国家教学标准要求，融入行业企业最新技术技能，注重与职业面向、职业能力要求以及岗位工作任务的对接。

专业教育课程包括专业基础课、专业核心课、专业特长课和专业选修课。

表 9-1 课程与毕业要求矩阵表

毕业要求			1.能够将数学、自然科学、闽南文化和高星级酒店运营与管理专业知识应用于酒店、餐饮企业管理及运作。	2.运用现代工具，检索分析相关文献，得出有效结论。	3.采用科学方法解决高星级酒店运营与管理服务过程中的常见问题。	4.知晓职场安全、环保、健康等要素，内化为自觉的实际行动。	5.能够恪守伦理准则，理解和遵守实践中的职业道德、责任及规范，履行责任。	6.能够在具有多样性的团队中作为个体、成员，并有效地发挥作用。	7.能够与同行以及社会公众进行有效的沟通，能够在跨文化背景下进行沟通和交流。	8.具备自主学习和终身学习的能力。
课程	序号	课程名称								
	1	职业生涯规划				M	H			L
	2	职业道德与法律			L	M	H			
	3	经济政治与社会				M	H			L
	4	哲学与人生						L	M	H
	5	语文		M			L		H	
	6	数学	H	M						L
	7	英语		M					H	L
	8	计算机应用基础		H					L	M
	9	体育与健康			H				L	M
	10	公共艺术					L	M		H
	11	历史			L		H			M
	12	旅游学概论						L	M	H
	13	中国旅游地理						L	M	H
	14	地方通识课程	H			L				
	15	市场营销					L	M	H	

课程			毕业要求							
序号	课程编号	课程名称	1.能够将数学、自然科学、闽南文化和高星级酒店运营与管理专业知识应用于酒店、餐饮企业管理及运作。	2.运用现代工具，检索分析相关文献，得出有效结论。	3.采用科学方法解决高星级酒店运营与管理服务过程中的常见问题。	4.知晓职场安全、环保、健康等要素，内化为自觉的实际行动。	5.能够恪守伦理准则，理解和遵守实践中的职业道德、责任及规范，履行责任。	6.能够在具有多样性的团队中作为个体、成员，并有效地发挥作用。	7.能够与同行以及社会公众进行有效的沟通，能够在跨文化背景下进行沟通和交流。	8.具备自主学习和终身学习的能力。
16		服务礼仪					L	M	H	
17		闽南风味小吃					L	M	H	
18		中餐服务	H		M	M	H			
19		客房服务	H		M			L		
20		西餐服务	H		M			L		
21		酒水服务	H		M				L	
22		茶艺				M			L	
23		前厅服务与管理	H		M					L
24		饭店专业英语			M			M	H	L
25		饭店服务活动策划	H		M			M		
26		饭店概论	M	L			M	L		
27		饭店服务心理学	H		M				M	L
28		闽南文化	H					L		L
29		饭店财务基础	H		L		M	M	L	L
30		旅游美学				L			L	M
31		校本教材——记住乡愁 泉州人文之旅地方通识 课程“记住乡愁”	M				M	L		
32		食品营养与健康	M		L	M			L	

课程			毕业要求							
序号	课程编号	课程名称	1.能够将数学、自然科学、闽南文化和高星级酒店运营与管理专业知识应用于酒店、餐饮企业管理及运作。	2.运用现代工具，检索分析相关文献，得出有效结论。	3.采用科学方法解决高星级酒店运营与管理服务过程中的常见问题。	4.知晓职场安全、环保、健康等要素，内化为自觉的实际行动。	5.能够恪守伦理准则，理解和遵守实践中的职业道德、责任及规范，履行责任。	6.能够在具有多样性的团队中作为个体、成员，并有效地发挥作用。	7.能够与同行以及社会公众进行有效的沟通，能够在跨文化背景下进行沟通和交流。	8.具备自主学习和终身学习的能力。
33		中国旅游客源地概况	M					L	L	
34		花艺	L						M	L
35		咖啡制作	L						M	L
36		烹饪基础知识	M		L			L	L	M
37		饭店康乐服务	M		M	M		L	L	M
38		饭店工程与安全	H		M	H		L	L	M
39		顶岗实习	H		M	H				
40		综合实训	H		M	M		L	L	M

注：请在表格空白处填写“H”、“M”、“L”或“空白”中的一项。其中 H——关联程度高，至少覆盖 80%、M——关联程度中，至少覆盖 50%、L——关联程度低，至少覆盖 30%。

十、教学进程表

(一) 总时间安排

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
一	⊙	★	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	●	●	●	●	⊙	※	▲	▲	△	△	△	△
二	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	●	●	⊙	⊙	●	●	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	※	▲	▲	△	△	△	△
三	⊙	⊙	⊙	◆	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	●	●	●	●	●	●	⊙	⊙	⊙	⊙	※	▲	▲	△	△	△	△
四	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	◆	⊙	⊙	⊙	⊙	●	●	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	※	▲	▲	△	△	△	△
五	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	●	●	●	●	●	●	●	●	●	⊙	⊙	⊙	※	▲	▲	△	△	△	△
六	⊙	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	※						

符号说明：⊙入学（毕业）教育 ★军训 ◆劳动 ※考试答辩 △假期 ■毕业设计
 □课程设计 ●实习实训 ▲顶岗实习 ⊙课堂教学 ○机动 ▲社会实践调查
 - 空

(二) 教学环节统计表

课程类别	学时	学分	占总学时比例%	占总学分比例%
通识教育课程	1044	60	33.21%	34.48%
专业基础课程	216	12	6.87%	6.90%
专业核心课程	612	34	19.47%	19.54%
专业特长课程	288	16	9.16%	9.20%
专业选修课程	90	5	2.86%	2.87%
综合实训	174	7	5.53%	4.02%
顶岗实习	720	40	22.90%	22.99%
总学时（学分）数	3144	174	100.00%	100.00%

(三) 教学进程表

课程类别	课程名称	学分	总学时	各学期周数及周学时分配						
				1	2	3	4	5	6	
				20周	20周	20周	20周	20周	20周	
通识教育课程	职业生涯规划	2	32	2						
	职业道德与法律	2	32		2					
	经济政治与社会	2	32			2				
	哲学与人生	4	64				4			
	语文	10	198	4	2	2	2			
	数学	8	144	2	2	2	2			
	英语	8	144	4	4					
	计算机应用基础	8	144	4	4					
	体育与健康	8	144	2	2	2	2			
	公共艺术	4	64				2	2		
	历史	4	72				2	2		
小计	60	1044	18	16	8	14	4			
专业课程	专业基础课	旅游学概论	2	36	2					
		中国旅游地理	2	36		2				
		地方通史课程	2	36				2		
		市场营销	2	36			2			
		服务礼仪	2	36	1	1				
		闽南风味小吃	2	36			2			
		小计	12	216	3	3	4	2		
	专业核心课	中餐服务	4	72	2	1	1			
		客房服务	4	72	2	2				
		西餐服务	4	72				4		
		酒水服务	4	72			4			
		茶艺	4	72				4		
		前厅服务与管理	4	72				4		
		饭店专业英语	6	108		3	3			
		饭店服务活动策划	4	72					4	
		小计	34	612	4	6	8	12	4	
	专业特长课	饭店概论	2	36	2					
		饭店服务心理学	2	36	2					
		闽南文化	2	36				2		
		饭店财务基础	2	36				2		
		旅游美学	2	36			2			
校本教材——记住乡愁 泉州人文之旅地方通识课程		2	36				1	1		

课程类别	课程名称	学分	总学时	各学期周数及周学时分配					
				1	2	3	4	5	6
				20周	20周	20周	20周	20周	20周
	“记住乡愁”								
	食品营养与健康	2	36				2		
	中国旅游客源地概况	2	36			2			
	小计	16	288	4		4	7	1	
专业选修课	花艺	1	18					1	
	咖啡制作	1	18					1	
	烹饪基础知识	1	18		1				
	饭店康乐服务	1	18					1	
	饭店工程与安全	1	18					1	
	小计	5	90		1			4	
教学实习	综合实训	7	174				7		
	顶岗实习	40	720						40
	小计	47	894				7		40
合计		176	3144	29	26	24	42	13	40

说明:

- 1.综合实训根据实际考核时间安排，未取得证书不得学分。
- 2.顶岗实习由企业鉴定，企业鉴定不合格不得分。实践企业可由学校指定，也可由学生自行选择，学生自选企业必须有教务处确认。
- 3.其他学科根据学科考核定学分。

十一、课程地图

学习课程	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期	其他
通识教育课程	职业生涯规划 (2)	职业道德与法律 (2)	经济政治与社会 (2)	哲学与人生 (4)			培养目标: 1. 掌握高星级酒店运营与管理的基本知识, 基本技能, 具有一定的管理能力。 2. 能够从事酒店前厅部、客房部、中、西餐厅、营销部等。也可以是茶室、茶店的茶艺师以及酒吧调酒师等专业能力。 3. 具备良好的职业道德、安全法律意识和独立思考能力的终身学习者。 4. 具有敬业精神、工匠精神和团队协作等全面发展的责任意识。 5. 在跨团队合作领域中发挥有效的沟通、协作作用, 独立完成团队工作任务。 6. 熟知旅游业的国内外发展现状, 明晰行业发展趋势, 能够力鉴别及福建省区域经济社会发展做贡献。
	语文 (4)	语文 (2)	语文 (2)	语文 (2)			
	数学 (2)	数学 (2)	数学 (2)	数学 (2)			
	英语 (4)	英语 (4)					
	计算机应用基础 (4)	计算机应用基础 (4)					
	体育与健康 (2)	体育与健康 (2)	体育与健康 (2)	体育与健康 (2)	体育与健康 (2)		
专业课程	专业基础课程	旅游学概论 (2)	中国经济地理 (2)	市场营销 (2)	地方导游课程 (2)		职业证书: 1. 茶艺师 2. 茶艺师 3. 茶艺师 4. 咖啡师 5. 导游员证书
	专业核心课程	服务礼仪 (1)	服务礼仪 (1)	闽南风味小吃 (2)			
	中餐服务 (2)	中餐服务 (1)	中餐服务 (1)	西餐服务 (4)	饭店服务计划 (4)		
	客房服务 (1)	客房服务 (2)	酒水服务 (4)	茶艺 (4)			就业岗位: 1. 前厅服务员 2. 客房服务员 3. 餐厅服务员 4. 酒店服务员 5. 导游 6. 茶艺师 7. 咖啡师 8. 调酒师 9. 以及相关旅游、酒店、餐饮各服务岗位、中基层管理岗位
	饭店概论 (2)	饭店专业英语 (3)	饭店专业英语 (3)	前厅服务与管理 (2)			
	饭店服务心理学 (2)		旅游美学 (2)	闽南文化 (2)			
			中国经济客源地理概况 (2)	饭店财务基础 (2)			
				校本教材——记住乡愁 泉州人文之旅地方通识课程“记住乡愁” (1)	校本教材——记住乡愁 泉州人文之旅地方通识课程“记住乡愁” (1)		
				客房管理与健康 (2)			
	专业特长课程		烹饪基础知识 (1)				
	专业选修课					茶艺 (1)	
						咖啡制作 (1)	
						饭店康乐服务 (1)	
						饭店工程安全 (1)	
						综合实训 (3)	
教学实习						顶岗实习 (40)	

说明:
 1. 综合实训根据实际考核时间安排, 未取得证书不得学分。
 2. 顶岗实习由企业鉴定, 企业鉴定不合格不得分, 实践企业可由学校指定, 也可由学生自行选择, 学生自选企业必须有教务处确认。
 3. 其他学科根据学科考核定学分。

十二、实施保障

(一) 专业建设指导委员会

主任:

潇 风 浩然书院院长

成 员:

李梓瑜 福建省绘旅行网络科技有限公司总经理

李晓雯 黎明大学国贸学院副院长

蔡清义 福建省烹饪协会常务理事、泉州市烹饪协会副会长

吴清标 泉州市餐饮行业协会常务副会长

林佳文 泉州酒店人力资源部经理

郭丽文 泉州富丽文华酒店行政总监

陈俊英 泉州悦华酒店人力资源部经理

范惠君 崇武西沙湾假日酒店行政部经理

赖永花 泉州滨海大酒店副经理

陈恒锡 泉州迎宾馆中餐总厨

潘素兰 泉州宝中旅行社营业部经理

王小红 泉州工商旅游学校旅游烹饪专业科科长

林纯洁 泉州工商旅游学校烹饪组组长

(二) 师资队伍

1. 专任专业教师与在籍学生之比不低于 1:18；高级职称 15%以上；获得与本专业相关的高级工以上职业资格 30%以上，或取得非教师系列专业技术中级以上职称 30%以上；兼职教师占专业教师比例 30%以上，60%以上具有中级以上技术职称或高级工以上职业资格。

2. 专任专业教师应具有旅游类专业本科以上学历；三年以上专任专业教师，应达到“双师型”教师的职业资格或专业技术职称要求，如中式烹调师、营养师等。

3. 专业教师具有良好的师德修养、专业能力，能够开展理实一体化教学，具有信息化教学能力。专任专业教师普遍参加“五课”教研工作、教学改革课题研究、教学竞赛、技能竞赛等活动。平均每两年到企业实践不少于 2 个月。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书，每学期承担不少于 30 学时的教学任务。

表 12-1 专任教师一览表

序号	姓名	性别	学历	技能证书
1	洪秋艳	女	本科	品酒师三级
2	王小红	女	本科	茶艺师三级
3	郑佩蓉	女	本科	礼仪指导师、空乘礼仪指导师
4	陈景珍	女	本科	客房服务员三级、导游员资格证书
5	杨丽华	女	本科	茶艺师三级，导游资格证书
6	李雅茹	女	本科	茶艺师三级，导游资格证书
7	邓冰冰	女	本科	茶艺师三级、导游员资格证书、公共营养师三级
8	李燕芳	女	本科	茶艺师三级、导游员资格证书
9	陈玉莲	女	本科	品酒师三级、导游资格证书
10	黄介思	男	大专	中式烹调师 高级技师
11	谢含秋	女	本科	高级公共营养师、高级营养配餐师
12	黄晓玲	女	本科	高级营销员

（三）实训基地建设

1. 校内实训条件

校内设有仿真客房实训室、仿真酒店实训室、咖啡厅实训室等 9 大实训室，主要设施设备、数量及实训室功能见表 12-2。



表 12-2 校内实训基地一览表

校内实训基地					
序号	实训室名称	间数	设备值 (万元)	实训项目	主要配置情况
1	仿真客房实训室	1	15	客房服务员实操	沙发、梳妆台、双标床及用品 2 套、卫生间一间等
2	仿真酒店实训室	1	30	迎宾、前厅接待、会议服务	酒店管理实训平台、酒店大堂摆设一套、休闲区、会议室、配套电梯
3	咖啡厅实训室	1	25	调酒、咖啡师、西餐接待	意式咖啡机、酒柜、基酒、西餐餐具、西餐厅配套设施一套
4	中餐厅实训室	1	15	中餐厅摆台、宴会厅接待	中餐圆桌 12 套，工作台 4 张，桌布，装饰布若干，口布若干，各种玻璃杯具，盆花，席珍，牙签，公筷公勺等
5	西餐厅实训室	1	25	调酒、咖啡师、西餐接待	意式咖啡机、酒柜、基酒、西餐餐具、西餐厅配套设施一套
6	宴会厅实训室	1	25	中餐厅摆台、宴会厅接待	中餐圆桌 12 套，工作台 4 张，桌布，装饰布若干，口布若干，各种玻璃杯具，盆花，席珍，牙签，公筷公勺等
7	铺床实训室	1	15	客房服务员实操	中式床铺、工作台、文化墙等
8	茶艺实训室	1	25	生活茶道，茶艺表演	茶艺教学辅助平台、多媒体设备一套，装饰挂画五幅，茶桌 7 套，紫砂壶，盖碗，玻璃杯等主泡具，随手泡，茶道组，公道杯，提梁壶，茶荷茶巾，杯垫等辅泡具
9	形体室	1	17	礼仪、形体、舞蹈教学	电脑、功放、音箱、投影等多媒体设备，舞蹈练功架、镜子

2.校外实训条件

为满足本专业学生实习需要，建立了 14 家校外实训基地，见表 12-3，校外实习基地能提供数量充足岗位供学生实习。

表 12-3 校外实训条件

校外实训基地				
序号	基地名称	功能定位	设备保障情况	年使用情况 (人次)
1	泉州友德酒店	酒店管理、中西餐摆台、	设备、场所齐	234

校外实训基地				
序号	基地名称	功能定位	设备保障情况	年使用情况 (人次)
		客房服务	全	
2	泉州富力万达文华酒店	酒店管理、中西餐摆台、客房服务	设备、场所齐全	115
3	厦门航空酒店管理有限公司	酒店管理、中西餐摆台、客房服务	设备、场所齐全	36
4	泉州酒店	酒店管理、中西餐摆台、客房服务	设备、场所齐全	56
5	泉州悦华酒店	酒店管理、中西餐摆台、客房服务	设备、场所齐全	78
6	泉州迎宾馆	酒店管理、中西餐摆台、客房服务	设备、场所齐全	83
7	洲际酒店	酒店管理、中西餐摆台、客房服务	设备、场所齐全	20
8	晋江温德姆酒店	酒店管理、中西餐摆台、客房服务	设备、场所齐全	67
9	惠安达利世纪酒店/ 惠安西沙湾假日酒店	酒店管理、中西餐摆台、客房服务	设备、场所齐全	81
10	海丝博亚国际酒店	酒店管理、中西餐摆台、客房服务	设备、场所齐全	16
11	泉州大华酒店	酒店管理、中西餐摆台、客房服务	设备、场所齐全	95
12	滨海大酒店	酒店管理、中西餐摆台、客房服务	设备、场所齐全	189
13	福建清源山旅游投资有限公司	景点导游实训、旅游社服务	设备、场所齐全	136
14	福建省泉州宝中国际旅行社有限公司	景点导游实训、旅游社服务	设备、场所齐全	45

(四) 教学资源

1. 课程标准

根据专业人才培养方案对课程教学的基本要求和人才培养目标链的完整性而制定课程标准。课程选定的教学内容应符合该课程在人才培养目标中的地位、作用和要求。在执行人才培养方案和实现人才培养目标的前提下，处理好课程与专业的关系，防止单纯追求自身课程体系的完善；有利于人才培

养方案中课程结构、体系的整体优化需要，并注意本课程与相关课程之间的分工、配合与衔接，既防止疏漏，又要避免不必要的重复。

2.图书资料

(1) 教材选用

深化“三教”改革，建立教材选用制度，优先从国家和省两级规划教材目录中选用教材。教材选用注重实用，教材内容侧重当前行业主流技术并有一定的超前性，注重多媒体技术与传统纸质教材的结合，增加教材的新颖性调动学生学习的积极性，让学生在灵活的学习中拓展本学科领域的知识面。重视基础知识和基本概念，突出技能训练，与行业企业合作开发特色鲜明的活页式、基于工作过程的培训手册式校本教材。

(2) 图书配备

图书文献配备应能满足人才培养、教科研工作、专业建设等的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：有关住宿、餐饮、饭店专业英语、旅游以及高星级酒店实务操作类图书，有关旅游、餐饮、住宿行业的技术、标准、方法、操作规范以及实务案例类图书，传统文化类文献等。

3.信息化资源

信息化资源配备的基本要求：

(1) 资源建设定位。应体现以学习者为中心，对资源的使用对象，即学习者进行研究分析，针对他们的认知特点来设计制作教学资源。

(2) 资源展示界面设计。界面设计应精致美观，操作风格统一，画面简洁。不同的教学内容对应不同的风格，注意简洁，突出主题，内容不易过多，应有层次感。

(3) 操作方式、易学易用。应具备良好的人机对话机制。学习者寻求资源与信息应用功能，一目了然，知道如何使用。

(4) 资源内容突出职业能力培养。专业教学资源内容选取应体现基础理论以应用为目的，以必须够用为度，以掌握概念，强化应用为教学重点；专业教学需要加强针对性和实用性；在实践教学中强调职业岗位实际工作基本能力的培养和职业岗位操作技能的严格训练。

(5) 实现资源互动及虚拟仿真功能。由于受资金、技术、时空、企业等等客观因素限制，学校不可能成为学生提供涉及所有专业真实岗位的学习环境，如何有效借助信息化手段实现用户功能，这部分则是教学资源建设过程中的难点，就教学资源建设量来说不难，难的是它的质量与功能实现度。

(五) 教学方法

1.通识教育课程

通识教育课程教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身发展的功能来定位，重在教学方法、教学组织形式的改革，教学手段、教学模式的创新，调动学生学习积极性，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.专业教育课程

专业教育课程按照相应职业岗位(群)的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，提倡项目教学、案例教学、任务教学、角色扮演、情境教学等方法，利用校内外实训基地，将学生的自主学习、合作学习和教师引导教学等教学组织形式有机结合。要保证学生有充分的动手训练时间，有意识地强化企业工作规范及安全生产知识，培养学生良好的团队合作精神、成本控制和环境保护意识。充分运用多媒体、实物展示、实际操作等手段，直观讲解教学重点要点。。

(六) 学习评价

教学质量评价采取多元化原则，实行社会、企业和学校三位一体的多元

化评价模式，以综合后的主体评价结果形成对人才培养质量的最终评价。采取问卷调查、企业走访、毕业生座谈会和网络信息平台等手段进行评价。注重对学生的职业道德、从业意识、工作态度、专业技能和团队合作精神等各种素质要素的评价。在人才培养方案实施过程中，继续完善“教师评价”、“学生自评与互评”、“企业评价”等制度。

(七) 质量管理

1. 优化教学质量管理体系：成立企业及学校主要领导在内的领导工作小组，组建工作专班，聘请企业能工巧匠全面负责教学质量管理体系的决策、实施、监控与评价。严格执行学校制定的教学工作规范、教学计划、课程标准和教学进程，严格执行教学评价制度，严格执行课堂教学、实践教学过程的检查制度，严格教学文件的规范管理，保证人才培养方案的顺利实施和教学质量的提高。

2. 优化教学质量标准体系：与企业共同优化专业教学质量标准体系，制定专业教学标准、课程标准。严格执行学院规定教师教学工作规范、教材选用、授课计划编写、教案编写、课堂教学、辅导答疑、作业批改、课程考试与成绩评定，以及实训、实习、毕业论文（设计）等环节的质量标准，并制定符合专业人才培养计划的实施细则。

3. 优化教学质量监控体系：为保证本专业人才培养方案的落实，在学校质量监控领导小组的指导下，成立由专业建设项目负责人、学校教学管理人员、专业教师、企业兼职教师等组成的人才培养方案实施质量监控领导小组，具体负责人才培养方案各个环节质量监控的实施。下设：教学管理与质量监控小组、专业指导委员会、教学督导组 and 实训工作指导小组等工作组。

通过收集教学信息、评估教学效果、诊断与更新教学过程的偏差等活动



对专业教学工作进行全过程、全方位的质量监督与控制，促进教学工作不断改进，保障和提高教学质量，主要由教学管理与质量监控小组负责。

十三、毕业条件

- 1.学生思想品德经鉴定符合要求，修完本专业人才培养方案规定的全部课程。
- 2.完成各教育教学环节，考核成绩合格。
- 3.取得酒店相关职业资格证书，准予毕业。

