

高星级饭店运营与管理专业 人才培养方案

一、专业名称及专业代码

专业名称：高星级饭店运营与管理专业

专业代码：740104

二、入学要求

入学要求：初级中等学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

基本学制：三年

办学层次：中职

四、职业面向

所属专业大类(代码)	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	职业资格(职业技能等级)证书
导游资格、旅行策划、研学旅行策划与管理旅游大类(74)	旅游类(7401)	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	茶艺师 客房服务员



五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

1. 落实立德树人根本任务，践行社会主义核心价值观，培养德智体美劳全面发展的社会主义接班人，为党育人、为国育才。

2. 职业素养层面：需具备良好的职业道德和行业规范意识，主动践行服务精神与团队协作理念，同时塑造优雅的仪容仪表和礼仪风范，通过形体训练（如走姿、坐姿规范）展现职业形象，并具备抗压能力与持续学习的职业发展潜力。

3. 专业知识层面：需系统掌握饭店运营与管理的基础理论，包括前厅、客房、餐饮、财务等部门的服务流程与规范，熟悉食品营养、酒水知识、服务礼仪及健康卫生标准，了解国内外旅游业发展趋势与营销策略，并具备一定的旅游市场分析能力和信息化工具应用技能。

4. 专业能力层面：需熟练运用外语进行对客服务与业务沟通，独立完成前厅预订接待、客房清洁保养、餐饮宴会服务、茶艺冲泡、咖啡调酒等专项技能操作，具备处理常规服务问题及突发状况的应变能力，同时能结合行业智能化、绿色化趋势创新服务设计，并具备基层管理协调与客户关系维护能力。

（二）培养规格

本专业所培养的人才应满足德育、专业领域、体育、美育、劳动教育方面的要求：

1. 德育方面

培养具备良好职业道德、安全法律意识和独立思考能力的终身学习者，培养具有敬业精神、工匠精神和德智体美劳等全面发展的负责任公民。

2. 专业领域方面

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，重点掌握高星级饭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（高星级饭店、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。

3. 体育方面

体育方面，对运动技能和健康习惯提出要求，既有健康的体魄，又有良好的心理素质和抗挫折能力。



4. 美育方面

培养学生形成符合高星级饭店标准的仪容仪表，包括端庄的仪态、规范的着装、得体的妆容，以及通过形体训练展现优雅气质，体现职业风范；引导学生感知服务环境中的美学元素（如空间布局、灯光氛围、器皿陈设），理解高星级饭店对视觉美感与舒适度的要求，并能通过服务细节（如餐桌摆台、客房布置、茶艺展示）传递审美价值，提升宾客体验；掌握商务接待、中西餐服务、会议服务等场景的礼仪规范，在综合实训与顶岗实习中，将美学原理应用于真实服务场景。

5. 劳动教育方面

着力培育学生正确的劳动价值观与综合劳动素养，其内涵既包含日常生活劳动实践，也涵盖职业教育特色鲜明的培养环节，包括职业实习、社会实践、志愿服务、创新创业、技能赛事等与人才培养体系深度融合的专项活动。

六、课程设置及要求

公共基础课程、专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课（含选修、必修），总学时 3098，总学分 162。其中公共基础课程共 1136 学时，学分 61，占总学时 36.7%；专业基础课程共 540 学时，学分 30，占总学时 17.4%；专业核心课程共 1080 学时，学分 52，占总学时 34.9%；专业拓展课（含选修、必修）共 342 学时，学分 19，占总学时 11%。

（一）公共基础课

公共基础课程包括必修课程、限定选修课程。其中必修课程包括：思想政治、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术；限定选修课程包：习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本、劳动教育（其中劳动精神、劳模精神、工匠精神专题不少于 16 学时）、中华优秀传统文化、职业素养等课程。

公共基础课程描述如下：

课程名称	1. 中国特色社会主义	课程编号	GW01
参考学时	36	开设学期	第 1 学期
课	素质 目标	1. 政治认同 坚定对中国共产党领导和中国特色社会主义道路的信念，增强“四个自信”（道路自信、理论自信、制度自信、文化自信）。	



程 目 标		2. 家国情怀 树立爱国主义精神，增强民族自豪感和社会责任感，自觉维护国家利益和民族团结。 3. 法治意识 养成遵纪守法的习惯，尊重宪法和法律的权威，理解中国特色社会主义法治体系。 4. 社会主义核心价值观践行 内化社会主义核心价值观（富强、民主、文明、和谐；自由、平等、公正、法治；爱国、敬业、诚信、友善），并体现在日常行为中。 5. 社会参与意识 主动关注社会发展和国家政策，积极参与公共事务和志愿服务。
	知识 目标	1. 中国特色社会主义基本理论 掌握中国特色社会主义的形成背景、主要内容（如邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想）。 2. 国情与制度认知 理解我国的基本国情、社会主义初级阶段理论、基本经济制度和政治制度（如人民代表大会制度、中国共产党领导的多党合作和政治协商制度）。 3. 改革开放与现代化建设 了解改革开放的历史进程、成就及新时代发展战略（如“五位一体”总体布局、“四个全面”战略布局）。 4. 法治与道德建设 熟悉中国特色社会主义法治道路和公民道德建设的基本要求。 5. 国际视野 认识中国在国际舞台上的角色，理解人类命运共同体理念
	能力 目标	1. 分析判断能力 能运用马克思主义立场、观点和方法分析社会现象，辨别错误思潮（如历史虚无主义）。 2. 政策理解能力 正确解读国家政策文件（如乡村振兴、共同富裕等），理解其现实意义。 3. 社会参与能力 具备参与民主协商、社会公益活动的实践能力，如通过合法途径表达诉求。 4. 团队协作与沟通能力 在集体活动中践行合作精神，传播正能量。 5. 自主学习能力 主动关注时政热点，通过多种渠道（如新闻、官方媒体）持续学习党的理论创新成果。



教学内容	以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容。
教学要求	学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，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；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基。

课程名称	2. 心理健康与职业生涯	课程编号	GW02
参考学时	36	开设学期	第 2 学期
课程目标	素质目标	1. 心理健康意识 树立主动关注心理健康的意识，接纳自我，培养积极乐观的生活态度。 2. 健全人格养成 培养自尊、自信、自律的品质，增强抗挫折能力和情绪管理能力。 3. 职业价值观塑造 树立正确的职业观，理解劳动的价值，尊重不同职业的平等性。 4. 社会责任与同理心 学会尊重他人，具备团队合作精神，关注社会需求与集体利益。 5. 生涯发展主动性 激发对未来的规划意识，保持终身学习的态度，适应职业变化。	
	知识目标	1. 心理健康基础知识 了解心理健康的标准、常见心理问题（如焦虑、抑郁）及应对方法。 2. 自我认知理论 掌握性格、兴趣、能力（如霍兰德职业兴趣理论）与职业发展的关系。 3. 情绪与压力管理 学习情绪调节技巧（如 ABC 情绪理论）、压力来源及缓解策略。 4. 人际交往知识 理解有效沟通的原则、冲突解决方法及团队协作要点。 5. 职业生涯规划知识 熟悉职业发展阶段、职业环境分析（如 SWOT 分析）、目标设定与行动计划制定。	



	能力目标	1. 自我探索能力 能通过测评工具（如兴趣测试、性格测试）客观分析自身特点与职业倾向。 2. 心理调适能力 运用放松训练、正念等方法调节情绪，应对学习和生活中的压力。 3. 人际交往能力 掌握倾听、表达、共情等技巧，建立和谐的人际关系。 4. 职业规划能力 能制定短期与长期职业目标，设计可行的行动路径（如升学、就业或创业）。 5. 信息搜集与决策能力 通过调研职业市场、行业趋势等信息，理性做出职业选择。
教学内容		旨在使学生了解自己的兴趣特长和人格特质类型，学会悦纳自己；认识到自己的优点，肯定自己的价值；协助学生探索适合自己的生活型态，作为未来职业选择的参考。
教学要求		协助学生探索适合自己的生活型态，作为未来职业选择的参考。

课程名称	3. 哲学与人生	课程编号	GW03
参考学时	36	开设学期	第 3 学期
课程目标	素质目标	1. 哲学思维启蒙 培养对哲学的兴趣，初步形成理性思考的习惯，学会用哲学视角观察世界。 2. 正确价值观塑造 树立科学的世界观、人生观和价值观（如辩证唯物主义、集体主义、人生意义探索）。 3. 道德与责任意识 增强道德判断力，理解个人与社会的关系，培养社会责任感。 4. 批判性思维态度 养成独立思考的习惯，不盲从权威，学会辩证分析问题。 5. 积极人生态度 正确看待挫折与成功，培养乐观进取、脚踏实地的精神	
	知识	1. 哲学基本概念	



	目标	了解哲学的含义、基本问题（如物质与意识、存在与思维）及主要流派（如唯物论、唯心论）。 2. 马克思主义哲学基础 掌握辩证唯物主义和历史唯物主义的核心观点（如矛盾规律、实践观、社会存在决定社会意识）。 3. 人生哲学知识 理解人生目的、价值、理想等基本问题，认识个人发展与社会发展的关系。 4. 伦理道德知识 学习道德的本质、原则（如诚信、公正）及现代社会的道德挑战。 5. 传统文化中的哲学智慧 了解中外哲学思想（如儒家“仁爱”、道家“自然”、古希腊“理性精神”）对人生的启示。
	能力目标	1. 辩证分析能力 运用矛盾分析法、联系发展观等哲学方法分析现实问题（如个人成长、社会现象）。 2. 逻辑思维能力 学会清晰表达观点，辨别逻辑谬误，增强论证的严谨性。 3. 价值判断与选择能力 在面对道德困境或人生选择时，能基于理性与价值观做出合理决策。 4. 自我反思能力 通过哲学思考审视自身行为，调整人生目标与行动策略。 5. 解决实际问题的能力 将哲学智慧应用于学习、职业规划、人际交往等具体场景。
教学内容	教学要求	阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义； 引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。



课程名称		4. 职业道德与法治	课程编号	GW04
参考学时		36	开设学期	第 4 学期
课程目标	素质目标	1. 职业道德意识 树立爱岗敬业、诚实守信、办事公道、热情服务、奉献社会的职业道德观念。 2. 法治信仰与法律意识 增强尊法学法守法用法的自觉性，树立宪法和法律至上的法治信仰。 3. 社会责任与职业操守 培养职业责任感，理解职业行为对社会的影响，坚守职业底线。 4. 公平正义观念 形成尊重规则、追求公平正义的价值取向，抵制不良职业行为。 5. 团队协作精神 增强集体意识，学会在职业活动中与他人合作，尊重他人权益。		
	知识目标	1. 职业道德基本知识 了解职业道德的内涵、特征、基本原则（如诚信、责任、服务等）及行业规范。 2. 法治基础知识 掌握宪法、劳动法、合同法等与职业相关的法律法规核心内容。 3. 职业行为规范 熟悉不同职业领域的道德要求（如工匠精神、客户隐私保护、安全生产规范）。 4. 法律权利与义务 理解劳动者与用人单位的权利与义务，明确劳动合同、社会保险等法律知识。 5. 纠纷解决途径 了解劳动争议、民事纠纷的合法解决方式（如调解、仲裁、诉讼）		
	能力目标	1. 职业道德践行能力 能在职业场景中遵守职业道德规范（如保密意识、诚信履约）。 2. 法律风险防范能力 识别职业活动中的法律风险（如合同陷阱、侵权问题），学会自我保护。 3. 依法维权能力 运用法律知识维护自身合法权益（如工资拖欠、工伤认定）。		



		4. 冲突解决能力 通过协商、调解等合法途径化解职场矛盾。 5. 职业判断与决策能力 在职业选择和行为中兼顾道德与法律要求，做出负责任的决定。4. 具备自我调节和管理情绪的能力，做到自立自强、坚韧乐观，提高心理健康水平和职业心理素质； 5. 具备正确认识自我，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的能力；	
教学内容	本教材坚持贯彻素质教育精神，具有明确的德育功能。全书始终以突出能力培养为宗旨，力求贴近社会、贴近职业、贴近学生，为培养新时期学生的职业能力奠定必要的基础。		
教学要求	知识层面掌握基本概念与法规条款；能力层面提升案例分析、文书写作等实务技能；素质层面养成守法意识和职业操守。采用案例教学、情景模拟等多元化方法，考核注重过程性评价。要求配备法规文本、案例库等教学资源，突出专业针对性，强化学生职业道德与法治实践能力培养。		
课程名称	5. 语文	课程编号	GW05
参考学时	198	开设学期	第 1、2、3、4、5 学期
课程目标	素质目标	1. 具备思维的深刻性、敏捷性、灵活性、批判性和创造性等品质； 2. 具备良好的思想品德修养和审美情趣，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯发展； 3. 具备正确的价值判断和审美取向，崇尚真善美，摒弃假恶丑，抵制庸俗、低俗、媚俗的语言文化； 4. 具备理解文化的意愿和学习汉字汉语与中华优秀传统文化的兴趣，增强文化自信； 5. 具备传承中华优秀传统文化、继承革命文化、弘扬社会主义先进文化的品质，从人类文化知识的积累和创新中培育劳动精神，弘扬劳模精神、工匠精神。	
	知识目标	1. 掌握必需的语文基础知识：3500 常用字的读音、字形，词语（成语、熟语），标点符号，常见病句类型，修辞手法，语言表达简明、连贯、得体等； 2. 掌握基本的语文学习方法：听、说、读、写； 3. 掌握重要作家作品及文学文体常识； 4. 掌握阅读与欣赏文学作品、口语交际、各类文体写作的方法和技巧； 5. 掌握浅易的文言基础知识及文言文阅读方法。	



	能力目标	1. 具备准确辨识各种场合和文本中的汉语拼音及意义，熟练运用汉语拼音，正确、流利、有感情地诵读和表达的能力； 2. 具备使用常用汉语工具书，利用图书馆、网络等进行语文学习的能力； 3. 具备梳理文化常识、文化现象的能力，背诵、默写课本中的名句、名段、名篇，感受和理解文本中蕴含的不同时代和地域的文化，并写出自己的阅读感受的能力； 4. 具备日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力以及初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力； 5. 具备根据学习、生活和职业工作需要表达与交流的能力；能进行介绍、交谈、即席发言，能写作条据、书信、总结等应用文，语言表达清晰通顺；能在真实的语言运用情境中，开展积极的言语实践活动； 6. 具备在言语实践中运用多种思维方式和恰当的思维方法，探究语言现象，理清事物之间的内在关系的能力。	
教学内容		1. 语感与语言习得、整本书与跨媒介阅读与交流、职场应用写作、微写作、思辨性阅读与表达、实用性阅读与交流； 2. 中外文学作品、古诗文作品、中国革命传统作品、社会主义先进文化作品、劳模精神工匠精神作品、科普作品、古代科技著述选读； 3. 口语交际、写作、语文综合实践活动的相关训练。	
教学要求		1. 借助语文课程这个载体，结合中职生思想政治教育现状将思政教育理念渗透到教学中； 2. 开展以学生主体体验、合作学习、主动探究为主要方式的言语实践活动，引导学生通过读写听说活动，提高语言文字运用能力和思维能力。通过课前、课中、课后相结合的方式，积极引导引导学生参与课程学习，培养学生的学习兴趣和习惯；利用超星教学平台开展信息化教学，实现线上线下相结合，不断增强教学的实效性与针对性； 3. 采取形成性考核方式进行课程考核与评价。其中过程性评价占 40%，终结性评价占 60%。	
课程名称		6. 数学	课程编号 GW06
参考学时		144	开设学期 第 1、2、3、4 学期
课程	素质目标	1. 初步形成运用图形和空间想象分析问题与解决问题的思维品质； 2. 养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神； 3. 养成在日常学习和工作中抽象思维的习惯； 4. 初步具备一丝不苟、勤于反思、勇于探索、实事求是的品格；	



目 标	知识 目标	1. 了解集合的含义以及充分条件、必要条件的概念； 2. 了解一元二次不等式与相应函数、方程的联系； 3. 了解平面向量的线性运算性质及其几何意义； 4. 理解函数概念，指数函数和对数函数以及三角函数的图像和性质； 5. 理解空间点、直线、平面的位置关系； 6. 掌握等差数列和等比数列的知识解决有关实际问题； 7. 掌握直线与方程、圆与方程、圆锥曲线与方程的关系； 8. 掌握统计中数据获取、整理、分析的方法，思路和概率的计算方法。
	能力 目标	1. 具备根据概念、法则、公式进行数、式、方程的运算和变形的能力； 2. 具备使用一般的函数型计算器进行运算的能力； 3. 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、运用图形和空间想象分析与解决问题； 4. 具备在基本图形中找出基本元素及其位置关系的能力； 5. 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； 6. 具备建立简单的数学模型并求解的能力；
教 学 内 容		1. 集合的概念与表示、集合的基本关系、集合的基本运算、充要条件； 2. 一元二次不等式与含有绝对值的不等式； 3. 函数概念与性质，幂函数、指数函数、对数函数、三角函数，函数的应用； 4. 数列的概念、等差数列、等比数列； 5. 平面向量及其应用、复数、立体几何； 6. 直线与方程、圆与方程、圆锥曲线与方程； 7. 计数原理、概率与统计。
教 学 要 求		1. 将社会主义核心价值观贯穿于发展学生数学学科核心素养的过程中，培养学生树立为人民幸福、民族振兴和社会进步作贡献的远大志向； 2. 根据数学学科特点、学生认知规律和专业特点，采用启发式、探究式、合作式参与式及社会实践等多种教学方式，采用低起点、重衔接、小梯度的教学策略，增强学生数学学习的自信心； 3. 将信息技术与数学课程深度融合，有效实施信息化教学，充分利用微课，依托教学平台，实施线上线下混合式教学模式，提高教学效果； 4. 实施教师评价、学生评价、社会评价相结合的多元主体评价，坚持按形成性考核 40%和终结性考核 60%的权重进行评价，坚持定性与定量相结合的方式进行考核。



课程名称		7. 英语	课程编号	GW07
参考学时		144	开设学期	第 1、2、3、4 学期
课程目标	素质目标	1. 具有正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观； 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；坚定文化自信，增进文化认同，自觉传播和弘扬中国特色社会主义文化； 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惯，坚定学好英语的自信心。		
	知识目标	1. 了解不同文化背景下思维方式的多样性，理解中西思维方式的差异； 2. 了解世界文化的多样性，了解中外文化及中外企业文化知识，理解中外文化内涵，比较中外文化异同； 3. 了解“元认知策略、认知策略、交际策略、情感策略”等语言学习策略以及“理解、表达、交互”三种语言技能发展策略； 4. 熟悉国际音标和英语拼读规则； 5. 掌握义务教育基础上更高层次的词汇、语法、语篇和语用等语言基础知识； 6. 掌握情境活动中英语交际的听、说、读、写、译等各项基本技能。		
	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； 5. 具备灵活运用所学语言基础知识并在真实情境中开展语言实践活动的能力； 6. 具备围绕主题任务进行基本的沟通和交流的能力，阅读并理解与经济、社会和文化相关的英语语篇，翻译与专业相关的英语文献，根据提示完成应用文写作任务。		
教学内容		1. 国际音标及其拼读规则，重音、意群的读音； 2. 2490 个常用词汇以及由这些词构成的常用词组在英语交际中的正确运用； 3. 词汇、构词法以及句法等语法知识的理解与运用； 4. 人物传记、校园生活、社区生活等语篇的阅读和理解； 5. 常见标识的识别和点餐、购物、致谢、致歉等情景下的语言交际； 6. 公告、海报、简讯、信函、电子邮件等应用文的写作； 7. 基于语篇的文化知识的理解； 8. 职业情境下英语文本的理解和翻译。		



教学要求	1. 注重课程内容的价值取向，将理想信念、家国情怀、职业道德等融入教学过程，充分发挥英语课程育人功能，落实立德树人根本任务； 2. 将信息技术与英语课程深度融合，依托超星教学平台，实施线上线下混合式教学模式，促进教学和学习方式的转变； 3. 坚持活动导向教学，注重探索英语教育与专业实践相结合的教学模式，学以致用； 4. 加强学习方法和学习策略的指导，尊重差异，使所有学生体验学习乐趣； 5. 实施教师评价、学生评价、社会评价相结合的多元主体评价，坚持按形成性评价 40%和终结性评价 60%的权重进行评价，坚持定性与定量相结合的方式进行评价。				
课程名称		8. 信息技术		课程编号	GW08
参考学时		108		开设学期	第 1、2 学期
课程目标	素质目标	1. 具备正确的世界观、人生观和社会主义核心价值观； 2. 具备规范操作、主动探索、创新发展的意识和一丝不苟、精益求精的工匠精神； 3. 具备在信息社会数字化生存、发展的本领。			
	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，对常用的文稿进行规范排版； 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。			
教学内容	1. 网络应用（基础）； 2. 图文编辑（基础）； 3. 数据处理（基础）； 4. 数字媒体技术应用（基础）； 5. 人工智能初步（基础）； 6. 计算机与移动终端维护（拓展）； 7. 小型网络系统搭建（拓展）； 8. 数据报表编制（拓展）；				



	9. 演示文稿制作（拓展）。		
教学要求	1. 挖掘信息技术课程中蕴含的“思政元素”，如爱国精神、钻研精神、责任担当、技术操守、理想情怀等，即“育人元素”；充分利用备课上课、下班辅导、线上线下辅导解惑等途径，借助微课和短视频制作、教学资源平台等，让学生在学习专业知识、掌握专业技能的同时，潜移默化接受思政教育，设计如下教学内容安排：上机实训开展 10 分钟的与经典诵读、时事新闻相关的文字内容录入速度练习，图文编辑排版、演示文稿制作、数字媒体等理实一体教学内容融入思政元素； 2. 依托超星学习通等平台，建立课程教学资源库，充分采用情境教学法、项目驱动教学法、角色扮演法、头脑风暴法、思维导图法等教学方法，因材施教、按需施教，利用线上线下、课内课外、理实一体等混合式教学，在学中做，在做中学，将信息技术与行业应用有机结合，助推学生专业成长； 3. 采用“过程考核+终结考核”的方式对课程进行评价，其中过程考核占 40%（平时表现 10 分，相关知识的综合应用 10 分，平时测试 20 分），终结考核占 60%（基础模块 60%，职业模块 40%）。		
课程名称	9. 历史	课程编号	GW09
参考学时	72	开设学期	第 1、2、3、4 学期
课程目标	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. 具备爱岗敬业、诚信公道、精益求精、协作创新的正确劳动观； 6. 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； 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. 了解特定的史实是与特定的时间和空间相联系的； 5. 掌握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 and 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。		
教学内容		1. 中国古代史、中国近代史和中国现代史； 2. 世界古代史、世界近代史和世界现代史； 3. 职业教育与社会发展； 4. 历史上的著名工匠。		
教学要求		1. 运用课堂教学与专业实训相融合的教学模式，创设出与行业、专业相近的教学情境，设计出体检未来职场的教学活动，激发出学生的学习兴趣，提升学生对我国历史发展、传统文化的认知水平，帮助学生深入领悟工匠精神，增强民族自豪感； 2. 运用线上线下结合的教学方式，创设历史情境，拓展历史信息源，指导学生充分利用各种信息源，鼓励学生开展自主学习、探究学习和合作学习，在做中教，做中学，调动和发挥学生的积极性、主动性和创造性； 3. 采取形成性考核方式进行课程考核与评价。其中过程性考核占 40%，终结性考核占 60%。		
课程名称		10. 体育与健康	课程编号	GW10
参考学时		180	开设学期	第 1、2、3、4、5 学期
课程目标	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、坚韧不拔、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、冰雪类运动、武术与民族民间传统体育类运动、新兴体育类运动 7 个运动技能系列的基础知识； 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. 具备分析重大体育赛事和重大体育事件及欣赏体育运动的能力。		
教 学 内 容	1. 体育的功能及认识，一般体能、专项体能和职业体能知识； 2. 健康基本知识与技能，食品安全和合理营养，常见传染性和慢性非传染性疾病的预防，安全运动与应急避险，常见运动损伤的预防与处理，常见职业性疾病的预防与康复，环境、健康与体育锻炼的关系，性与生殖健康知识，心理健康和社会适应能力、反兴奋剂教育等； 3. 球类运动、田径类运动、体操类运动、水上类运动、冰雪类运动、武术与民族民间传统体育类运动、新兴体育类运动 7 个运动技能系列；			
教 学 要 求	1. 在教学过程中注重思政教育融入，培养学生吃苦耐劳的品质，增强学生的竞争意识； 2. 通过课外与课内相结合的方式，积极引导 学生参加身体锻炼，培养学生运动兴趣，养成良好的锻炼习惯；组织各式各样课外体育竞赛活动及体育社团活动，提高学生的实践与理论水平；在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志；利用教学软件教学平台开展信息化教学，实现线上与线下相结合，不断增强教学的实效性针对性； 3. 采取形成性考核和终结性考核相结合的方式进行考核。形成性考核包括出勤、运动参与、练习态度及团队协作情况，占 40%；终结性考核，技能测试占 60%。			
课程名称	11. 艺术		课程编号	GW11
参考学时	36		开设学期	第 1、2、3、4 学期



课程目标	素质目标	1. 具备正确的审美观念，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. 具备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. 具备批判性思维，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. 具备提高生活品质的意识。
	知识目标	1. 了解音乐表现的丰富性和多样性，认识音乐要素，把握音乐形象，感受音乐魅力； 2. 理解音乐要素等在音乐表现中的作用，理解中国音乐与中华优秀传统文化革命文化和社会主义先进文化的密切关系； 3. 了解不同的美术门类、中国书画基础知识和技法，理解美术创作的基本方法和造型语言，熟悉中国书画的大致分类； 4. 了解中外重要的美术家及其代表作品，理解美术创作的基本方法和造型语言，感受中、外美术独特的表现形式、艺术风格、审美特点和文化特征； 5. 掌握音乐、美术鉴赏的基本方法。
	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； 5. 具备运用有关的基本知识、技能与原理，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的能力。
教学内容	1. 音乐鉴赏与实践和美术鉴赏与实践； 2. 声乐、器乐、舞蹈、戏剧相关理论知识及基本技能； 3. 中国书画基础知识与技法。	



教学要求	1. 坚持立德树人，充分发挥艺术课程特色优势，以美育人、以情动人、以文化人，引领学生树立正确的审美观念，陶冶高尚的道德情操，培养深厚的民族情感，激发想象力和创新意识，培养艺术课程核心素养，提高学生审美和人文素养，促进学生的全面发展和健康成长； 2. 充分利用现代信息技术手段、依托超星教学平台，实施线上线下混合式教学模式，以活动为载体，采用案例教学、情境模拟、自主探究、合作学习、展示交流等形式，创设艺术学习氛围，尊重学生艺术见解和创意表达，鼓励学生结合艺术学习主动参与校内外丰富多彩的艺术实践活动，创新实践体验，提高艺术核心素养； 3. 实施教师评价、学生评价、社会评价相结合的多元整体评价，采用“过程考核+终结考核”的方式对课程进行考核，其中过程考核占 40%（平时表现 10 分，相关知识的综合应用 10 分，平时测试 20 分），终结考核占 60%（基础模块 60%，拓展模块 40%）。		
课程名称	12. 劳动教育	课程编号	GW12
参考学时	18	开设学期	第 1 学期
课程目标	素质目标	1. 形成劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念； 2. 体会劳动创造美好生活、劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者； 3. 具备勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神，形成良好的劳动习惯； 4. 具有职业荣誉感，提高职业技能水平，具备精益求精的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。	
	知识目标	1. 了解劳动思想、十八大以来对劳动和劳动教育的重要论述； 2. 领会劳动精神、工匠精神、劳模精神的内涵； 3. 掌握基本的生产知识，知道技术的一些基本要素，认识技术与科学、社会的关系； 4. 掌握日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动的基本技能。	
	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. 具备依据技术图样、选择工艺，完成具有一定技术含量的作品制作的能力，积极参与动手操作实践； 3. 具备进行技术设计活动的的能力，提出设计方案，用图样和文字正确表达设计意图。	



教学 内容	1. 劳动的意义； 2. 正确的劳动态度； 3. 劳动能力； 4. 劳动成果。		
教学 要求	1. 理解劳动精神和劳动价值观；加强劳动教育与思想政治教育的协同融通； 2. 以学生为本，注重知行合一、教学相长，通过理论讲授+实操训练的方法，开展理实一体化教学；邀请劳动模范、技能大师进课堂，讲授劳动故事，传递劳动精神；建立以校内劳动教育实践和校外实习实训的全方位劳动教育实践基地； 3. 采用过程性考核和终结性考核相结合的方式进行考核，过程性考核包括参与意识、完成任务情况、团队协作情况，占 60%；终结性考核占 40%。		
课程名称	13. 中华优秀传统文化	课程编号	GW13
参考学时	18	开设学期	第 3 学期
课 程 目 标	素质 目标	1. 具备正确的文化观，优良的人文素质； 2. 具备对中华优秀传统文化精神的认同感、归属感和自豪感，并内化为文化自信和文化自觉，最终能够投身到社会主义文化强国的伟大实践中。	
	知识 目标	1. 了解中国文化的历史传承和创新，熟悉中华优秀传统文化原典； 2. 理解传统文化资源在中国社会主义文化强国建设中所具有的不可替代的作用，深刻认识学习中华优秀传统文化的重要价值。	
	能力 目标	1. 具备自主分析历史和现实的文化现象的能力，正确对待传统文化，自觉遵守和养成良好的行为规范； 2. 具备自觉地理解、感悟和践行中华传统文化的能力。	
教学 内容	1. 孝悌、爱国、仁爱； 2. 诚信、友善、敬业； 3. 志学、敏悟、慎独； 4. 廉正、谦恭、刚毅、笃行。		



教学要求	1. 将人文情怀和民族精神内化到学生的头脑中，形成认同和共鸣，落实到伟大的实践中； 2. 通过课堂讨论辩论、教师示范演练、创意情境设计、优秀作品观赏、学后感分享等活动，使学生在体验中学，在探究中学，实现学生文化素养的稳步提高；结合校园文化和职业岗位要求，实行讲授结合训练的教学模式，指导学生积极参与第二课堂活动； 3. 采取形成性考核和终结性考核相结合的方式进行考核，其中形成性考核占 40%、终结性考核占 60%。		
课程名称	14. 习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	课程编号	GW14
参考学时	18	开设学期	第 4 学期
课程目标	素质目标	1. 增强政治认同感：通过学习，引导学生深刻领会习近平新时代中国特色社会主义思想的核心要义，增强对中国特色社会主义的道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，坚定不移听党话、跟党走； 2. 培养社会责任感：使学生在树立正确世界观、人生观、价值观，增强社会责任感和使命感，培养担当民族复兴大任的时代新人； 3. 提升道德修养：帮助学生在思想上受到深刻洗礼，培养良好的道德品质和行为习惯，做到品德高尚、行为规范。	
	知识目标	1. 理解基本内涵：让学生系统了解习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容，包括新时代坚持和发展中国特色社会主义的总目标、总任务、总体布局、战略布局等； 2. 掌握核心观点：深入学习习近平总书记对经济、政治、法治、科技、文化、教育、民生、生态文明等各领域作出的理论概括和战略指引； 3. 了解实践成果：通过具体案例和生动实践，让学生了解新时代党和国家事业取得的历史性成就和发生的历史性变革。	
	能力目标	1. 增强理论思维能力：培养学生运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点分析问题、解决问题的能力，提升学生的理论思维水平； 2. 提高实践能力：引导学生将所学理论与实际生活相结合，积极参与社会实践，增强解决实际问题的能力； 3. 提升自主学习能力：培养学生自主学习、探究学习的能力，鼓励学生主动思考、主动探索，提高学习的主动性和积极性。	



教 学 内 容	1. 新时代的历史方位和使命任务：介绍中国特色社会主义进入新时代的背景、意义以及实现中华民族伟大复兴的中国梦； 2. 坚持和发展中国特色社会主义：阐述中国特色社会主义的基本理论、基本路线、基本方略，以及新时代中国特色社会主义的总目标、总任务； 经济、政治、文化、社会、生态文明建设：系统讲解习近平总书记对各领域的重要论述，包括新发展理念、全面深化改革、全面依法治国、社会主义核心价值观等内容； 3. 国防和军队建设、“一国两制”与祖国统一：介绍新时代国防和军队建设的战略部署，以及“一国两制”方针的内涵和实践； 4. 党的建设：强调全面从严治党的重要性，介绍新时代党的建设总要求。
教 学 要 求	1. 注重理论联系实际：将理论教学与实践教学相结合，引导学生关注社会热点问题，增强学生的实践体验； 2. 创新教学方法：采用案例教学、讨论教学、情景教学等多种教学方法，增强课堂的吸引力和感染力； 3. 加强教师培训：教师要不断学习，提升自身的理论水平和教学能力，确保能够准确、生动地传授知识； 4. 强化思想政治教育：将思想政治教育贯穿于整个教学过程中，注重对学生的思想引导和价值观塑造。

（二）专业（技能）课程

包括专业基础能力课程模块、专业核心课程模块、专业拓展课（含选修、必修）课程模块。其中专业基础课模块包括旅游概论、食品营养与卫生、服务礼仪、饭店管理概论、饭店服务心理学、酒店服务英语 6 门；专业核心课程模块包括餐饮服务与管理、客房服务与管理、前厅服务与管理、西餐服务、酒水知识、茶艺、咖啡技艺、花艺 8 门；专业拓展课（含选修、必修）课程模块包括职业素养、中国旅游地理、中国旅游客源地概况、饭店财务基础、葡萄酒知识与品鉴、普通话 6 门限修。

专业（技能）课程描述如下：

课程名称	1. 旅游概论	课程编号	74010411001
参考学时	144	开设学期	第 3、4 学期



课程目标	素质目标	1.培养吃苦耐劳的职业精神与团队协作意识，强化竞争意识与抗压能力； 2.树立可持续发展理念，践行文明旅游与生态保护责任，增强社会责任感； 3.通过体育锻炼与户外实践，锤炼意志品质，提升身体素质与心理韧性。			
	知识目标	1.掌握旅游学基本概念、发展历程及旅游活动构成要素（主体、客体、媒介）； 2.理解旅游资源分类与评价标准，熟悉旅游业六大要素（食、住、行、游、购、娱）的运作模式； 3.了解旅游市场规律、旅游政策法规及旅游对经济、社会、文化、环境的影响。			
	能力目标	1.能独立完成旅游资源调查与分析，设计符合市场需求的旅游线路与产品方案； 2.具备运用旅游学理论解读行业现象的能力（如智慧旅游、全域旅游趋势）； 3.掌握旅游活动策划与组织技能，能在模拟场景中解决旅游服务中的实际问题。			
教学内容	1.旅游学基础与历史发展； 2.旅游活动构成要素； 3.旅游业运行与市场分析； 4.旅游影响与可持续发展。				
教学要求	1.思政教育融入。吃苦耐劳与竞争意识：通过“红色旅游线路设计”项目，要求学生在户外实地调研中克服困难，强化意志品质；设置小组竞赛机制，评选优秀方案，激发拼搏精神。可持续发展理念：结合乡村振兴案例（如乡村旅游开发），引导学生思考生态保护与经济效益的平衡，培养社会责任感； 2.创新教学方法。课内外融合实践：课外体育活动：组织“旅游文化定向越野赛”，将旅游景点知识与体能训练结合，融入团队协作任务。信息化工具应用：利用 VR 技术模拟景区导览、酒店服务流程，开展线上线下混合式教学； 3.采取形成性考核和终结性考核相结合的方式进行考核，其中形成性考核占 40%、终结性考核占 60%。				
课程名称		2. 食品营养与卫生		课程编号	74010412002
参考学时		144		开设学期	第 3、4 学期
课程目标	素质目标	1.培养食品安全责任意识，树立科学膳食理念，强化服务行业职业道德规范； 2.提升健康饮食倡导能力，践行低碳环保理念，增强对特殊人群（如游客、老年人）的人文关怀； 3.通过团队协作完成营养配餐任务，培养沟通协调能力与抗压素养。			
	知识	1.掌握七大营养素（蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质、水、膳食纤维）的功			



标	目标	能、来源及膳食平衡原则； 2.理解食品污染途径（生物性、化学性、物理性）及预防措施，熟悉食品安全法规（如《食品安全法》）及餐饮卫生标准； 3.学会运用膳食指南设计营养食谱，掌握食物中毒的识别、应急处理及预防方法。		
	能力目标	1.能独立完成食材营养价值分析，制定符合不同人群需求的营养配餐方案； 2.具备识别餐饮服务中卫生安全隐患的能力，能制定并实施食品安全控制流程； 3.掌握旅游接待场景下的饮食安全应急处理技能（如游客过敏、食物中毒等）。		
教学内容		1.营养学基础与膳食平衡； 2.食品卫生学基础与安全控制； 3.食品安全管理与法规； 4.旅游餐饮服务中的营养与卫生实践。		
教学要求		1.思政教育融入。结合“食品安全事件案例分析”，引导学生树立法律意识与社会责任感（如“地沟油”事件讨论）。通过“生态食材与健康旅游”项目，融入可持续发展理念，培养绿色消费观； 2.创新教学方法。项目驱动法：以“旅游团餐定制”为项目，分组完成从需求调研到方案实施的全流程。虚拟仿真：利用虚拟厨房软件模拟食品加工流程，训练卫生操作规范。情境模拟：设置游客突发过敏场景，演练应急处理与跨部门协作能力； 3.多元化考核，突出能力导向。形成性考核（40%）分为课堂表现（10%）和实践任务（30%）；终结性考核（60%）分为理论笔试（30%）和综合实操（30%）。		
课程名称		3. 服务礼仪	课程编号	74010412003
参考学时		144	开设学期	第 3、4 学期
课程目标	素质目标	1.培养“宾客至上、服务为本”的职业理念，树立文明礼貌、诚实守信的职业价值观； 2.增强文化自信，尊重多元文化习俗，提升跨文化服务意识； 3.锤炼吃苦耐劳精神，适应旅游服务行业高强度、高标准的职业要求。		
	知识目标	1.掌握服务礼仪的基本规范，包括仪容、仪表、仪态及语言艺术标准； 2.熟悉旅游行业各岗位（酒店、导游、景区等）的礼仪要求及禁忌； 3.了解民族宗教礼仪、国际接待礼仪及客源国习俗，避免服务冲突。		
	能力目标	1.能规范运用服务礼仪（如微笑、鞠躬、握手等）完成接待、讲解、投诉处理等实务任务； 2.能结合不同场景（如宴会、会议、突发事件）灵活调整服务策略； 3.能通过角色扮演、案例分析提升人际沟通与危机处理能力。		
教学内容		1.服务礼仪基础； 2.岗位实务礼仪； 3.跨文化礼仪礼仪； 4.实践与创新。		
教学要求		1.融入思政教育，强化职业认同。结合“红色旅游服务”“乡村振兴接待”等案例，渗透家国情怀教育。开展“礼仪标兵”评选，通过榜样示范引导学生树立职业自豪感； 2.创新教学方法，提升实践效能。任务驱动：以“酒店 VIP 接待”“景区投诉处理”等项目为载体，分组完成方案设计与演练。信息化融合：利用礼仪教学 APP 记录学生日常行为，通过 AI 分析仪态		



	问题并反馈改进建议。校企协同：邀请高星级酒店经理开展“金牌服务秘诀”讲座，组织学生参与旅游展会实训； 3. 多元化考核，注重过程评价。形成性考核（40%）：课堂表现（10%），实践任务（30%）。终结性考核（60%）：理论笔试（20%），综合实操（40%）。
--	--

课程名称	4. 饭店管理概论	课程编号	74010411004
参考学时	36	开设学期	第 1 学期
课程目标	素质目标	1. 职业素养：培养学生良好的职业道德，包括诚信、敬业、热情、礼貌等，使其具备酒店行业从业者的专业素养； 2. 服务意识：强化学生的服务意识，树立“宾客至上”的理念，注重细节，注重客户体验，培养学生的亲和力和耐心； 3. 团队合作精神：通过小组讨论、团队项目等方式，培养学生的团队协作能力，使其能够与他人有效沟通、分工合作； 4. 创新思维：鼓励学生在学习过程中提出创新想法，培养其解决实际问题的能力，适应酒店行业不断变化的需求； 5. 职业认同感：帮助学生了解酒店行业的发展前景和职业价值，增强对酒店管理专业的认同感和自豪感。	
	知识目标	1. 饭店管理基础理论：掌握饭店管理的基本概念、原理和方法，了解饭店的定义、类型、功能及发展历程； 2. 饭店组织架构与运行机制：熟悉饭店的组织架构、部门设置及其职责，理解饭店的运营流程和管理模式； 3. 饭店服务质量管理：学习服务质量的内涵、标准及评价方法，掌握提高服务质量的策略和措施； 4. 饭店市场营销与客户关系管理：了解饭店市场营销的基本理论、策略和方法，掌握客户关系管理的重要性及实施技巧； 5. 饭店人力资源管理：掌握饭店人力资源管理的基本内容，包括招聘、培训、绩效考核、薪酬管理等； 6. 饭店安全管理与成本控制：了解饭店安全管理的法律法规和措施，掌握成本控制的方法和技巧。	
	能力目标	1. 服务技能：培养学生熟练掌握酒店前厅、客房、餐饮等主要部门的服务技能，能够为宾客提供高质量的服务； 2. 沟通能力：通过课堂讨论、案例分析和模拟实践，提高学生的语言表达能力、人际交往能力和跨文化沟通能力； 3. 管理能力：培养学生运用所学管理理论解决实际问题的能力，包括计划、组织、协调、控制等管理职能； 4. 问题解决能力：通过案例分析和实践项目，培养学生分析问题、解决问题的能力，提高学生的应变能力； 5. 团队协作能力：通过小组合作完成项目任务，培养学生的团队协作能力和集体荣誉感。	



教学内容	1. 饭店概述; 2. 饭店组织管理; 3. 饭店服务质量管理; 4. 饭店市场营销; 5. 饭店人力资源管理; 6. 饭店安全管理与成本控制; 7. 饭店前厅管理; 8. 饭店客房管理; 9. 饭店餐饮管理; 10. 饭店财务管理。
教学要求	1. 理论与实践相结合: 注重理论教学与实践教学的有机融合, 通过案例分析、模拟实践、实地考察等方式, 增强学生的实践能力; 2. 多样化教学方法: 采用讲授法、讨论法、案例分析法、项目驱动法等多种教学方法, 激发学生的学习兴趣 and 积极性; 3. 强化实践教学环节: 充分利用校内实训基地和校外实习基地, 安排学生进行实践操作和实习, 提高学生的实际操作能力; 4. 关注行业动态: 教师应关注酒店行业的最新动态和发展趋势, 及时更新教学内容, 使学生能够掌握最新的行业知识和技能; 5. 注重学生评价与反馈: 建立多元化的评价体系, 包括平时表现、课堂参与、作业完成情况、实践操作、期末考试等, 及时了解学生的学习情况, 调整教学方法和进度; 6. 培养职业素养: 在教学过程中, 注重对学生的职业道德、服务意识、团队合作精神等职业素养的培养, 使其具备酒店行业从业者的综合素质。

课程名称	5. 饭店服务心理学	课程编号	74010411005
参考学时	36	开设学期	第 2 学期
课程目标	素质目标	1. 服务意识与职业素养: 培养学生良好的服务意识, 树立“宾客至上”的理念, 注重细节, 注重客户体验; 2. 职业认同感: 增强学生对酒店行业的认同感和自豪感, 使其认识到服务心理学在酒店管理中的重要性; 3. 沟通能力与团队合作: 培养学生良好的沟通能力和团队合作精神, 提升其在酒店服务中的亲和力和耐心; 4. 职业道德与规范: 培养学生良好的职业道德, 包括诚信、敬业、热情等, 使其具备酒店行业从业者的专业素养。	
	知识目标	1. 心理学基础知识: 掌握心理学的基本概念、原理和方法, 了解心理学在服务领域的应用; 2. 旅游消费心理: 熟悉旅游消费者的心理特点和行为规律, 包括需求心理、购买心理、消费心理等;	



		3. 服务心理规律：掌握饭店服务过程中涉及的心理规律，如员工与宾客之间的心理互动、服务态度对宾客心理的影响等； 4. 管理心理策略：了解饭店管理中的心理策略，包括员工激励、团队建设、客户关系管理等。
	能力目标	1. 心理分析能力：能够运用心理学知识分析宾客的心理需求和行为特点，为提供个性化服务提供依据； 2. 沟通能力：通过学习服务心理学，提升学生的语言表达能力、人际交往能力和跨文化沟通能力； 3. 问题解决能力：培养学生分析和解决实际服务中遇到的心理问题的能力，提高应变能力； 4. 服务技能提升：通过心理学知识的应用，提升学生在前厅、客房、餐饮等主要部门的服务技能
教学内容		1. 心理学基础； 2. 旅游消费心理； 3. 饭店服务心理； 4. 员工心理管理； 5. 客户关系管理； 6. 服务心理学的应用。
教学要求		1. 理论与实践结合：注重理论教学与实践教学的有机融合，通过案例分析、模拟实践等方式，增强学生的实践能力； 2. 多样化教学方法：采用讲授法、讨论法、案例分析法等多种教学方法，激发学生的学习兴趣和积极性； 3. 关注行业动态：教师应关注酒店行业的最新动态和发展趋势，及时更新教学内容，使学生能够掌握最新的行业知识和技能； 4. 强调自我观察与体验：在学习中强调学生的自我观察与亲身体验，以达到知己知彼，并促进其分析、解决问题能力的提高； 5. 培养职业素养：在教学过程中，注重对学生的职业道德、服务意识、团队合作精神等职业素养的培养。

课程名称	6. 酒店服务英语	课程编号	74010411006
参考学时	36	开设学期	第 1 学期
课程目标	素质目标	1. 职业素养：培养学生良好的职业道德，树立“宾客至上”的服务理念，注重细节，注重客户体验； 2. 跨文化交际意识：帮助学生了解不同文化背景下的交际习惯和礼仪，培养学生跨文化交际的意识和能力； 3. 语言表达能力：通过英语学习，提升学生的语言表达能力和沟通能力，使其具备酒店行业从业者的专业素养； 4. 团队合作精神：通过小组讨论、角色扮演等活动，培养学生的团队协作能力，增强集	



标		体荣誉感； 5. 学习兴趣与自主学习能力：激发学生对英语学习的兴趣，培养其自主学习能力，使其能够持续提升英语水平。
	知识目标	1. 酒店英语词汇与表达：掌握酒店服务中常用的英语词汇、短语和句型，能够熟练运用在实际服务场景中； 2. 酒店服务流程与英语表达：熟悉酒店前厅、客房、餐饮、会议等主要部门的服务流程，掌握相关的英语表达方式； 3. 跨文化交际知识：了解不同文化背景下的交际礼仪和禁忌，能够用英语进行跨文化沟通； 4. 酒店行业英语知识：掌握酒店行业相关的英语知识，包括酒店设施、服务项目、常见问题处理等。
	能力目标	1. 听说能力：通过课堂练习和实际操作，提升学生的英语听力和口语能力，使其能够流利地与国际宾客进行交流； 2. 阅读与写作能力：培养学生阅读酒店相关英文资料的能力，掌握简单的英文邮件、通知、菜单等写作技巧； 3. 跨文化交际能力：通过模拟场景和实际案例，培养学生在不同文化背景下的交际能力，避免文化冲突； 4. 应变能力：通过角色扮演和案例分析，培养学生在实际服务中应对突发情况的能力，提升其应变能力。
教学内容		1. 酒店英语基础； 2. 前厅服务英语； 3. 客房服务英语； 4. 餐饮服务英语； 5. 会议与活动服务英语； 6. 跨文化交际； 7. 酒店英语写作。
教学要求		1. 注重实践教学：通过角色扮演、情景模拟、实际操作等方式，让学生在实践中提升英语运用能力； 2. 多样化教学方法：采用讲授法、讨论法、案例分析法、多媒体教学等多种教学方法，激发学生的学习兴趣 and 积极性； 3. 强化听说训练：注重学生的英语听力和口语训练，通过课堂互动、小组讨论、口语练习等方式，提高学生的听说能力； 4. 结合实际案例：引入酒店行业的实际案例，帮助学生理解英语在实际服务中的应用，增强学生的实践能力； 5. 关注行业动态：教师应关注酒店行业的最新动态和发展趋势，及时更新教学内容，使学生能够掌握最新的行业知识和技能； 6. 培养自主学习能力：鼓励学生利用课余时间进行自主学习，通过观看英语视频、阅读英文资料等方式，提升英语水平； 7. 注重学生评价与反馈：建立多元化的评价体系，包括平时表现、课堂参与、口语测试、写作作业、期末考试等，及时了解学生的学习情况，调整教学方法和进度。



课程名称		7. 餐饮服务与管理	课程编号	74010412007
参考学时		144	开设学期	第 1、2 学期
课程 目 标	素质 目标	1. 培养良好的职业道德和服务意识，遵守餐饮行业规范； 2. 树立“顾客至上”的理念，具备耐心、细心和热情的服务态度； 3. 增强团队协作能力，适应餐饮行业高强度工作环境； 4. 传承中华饮食文化，增强职业自豪感和文化自信。		
	知识 目标	1. 掌握中餐服务的基本流程（如预订、迎宾、点餐、上菜、结账等）； 2. 熟悉中餐常见菜系特点、菜品组成及服务要求（如川菜、粤菜、鲁菜等）； 3. 了解中餐器具的用途及摆放标准（如骨碟、筷子、酒杯等）； 4. 掌握食品安全与卫生管理基础知识（如餐具消毒、食品储存规范）。		
	能力 目标	1. 能独立完成中餐摆台、餐巾折花、斟酒等基础操作； 2. 能熟练应对顾客点餐需求，推荐菜品并处理特殊要求（如忌口、过敏等）； 3. 能妥善处理服务中的突发情况（如顾客投诉、菜品退换等）； 4. 能运用信息化工具（如点餐系统）完成服务工作。		
教学 内容		1. 摆台、斟酒、折餐花等各种服务技能； 2. 按照服务规范为客人提供餐前服务、就餐服务和餐后服务； 3. 为客人提供熟练的中餐服务。		
教学 要求		1. 加强校内实训，结合真实服务场景（如宴会服务、团队接待）分析问题并优化流程； 2. 安排到合作餐饮企业实习，参与真实岗位工作，积累经验； 3. 考核评价方式： 理论考核（30%）：笔试（菜单知识、服务流程、安全规范等）； 实操考核（50%）：中餐摆台（时间、标准、美观度）；服务技能（斟酒、分菜、托盘使用）； 情景模拟（处理顾客投诉、突发事件）；职业素养（20%）；考勤、实训态度、团队合作、服务礼仪等； 4. 邀请行业专家授课，提供实地观摩机会； 5. 课程思政融入文化自信，强调中餐文化的传承与创新；培育工匠精神；强化吃苦耐劳、爱岗敬业的职业观。		
课程名称		8. 客房服务与管理	课程编号	74010412008



参考学时		144	开设学期	第 1、2 学期
课程目标	素质目标	1. 职业素养：培养学生良好的职业道德，包括诚信、敬业、热情、耐心等，使其具备酒店行业从业者的专业素养； 2. 服务意识：强化学生的服务意识，树立“宾客至上”的理念，注重细节，注重客户体验； 3. 团队合作精神：通过小组讨论、团队项目等方式，培养学生的团队协作能力，使其能够与他人有效沟通、分工合作； 4. 安全意识：培养学生对客房安全管理的重视，使其了解并掌握安全操作规程和应急处理方法； 5. 环保意识：引导学生树立环保意识，掌握绿色客房管理的理念和方法，推动可持续发展。		
	知识目标	1. 客房基础知识：掌握客房的类型、布局、设施设备等基础知识； 2. 客房服务流程：熟悉客房服务的全过程，包括入住服务、日常服务、退房服务等； 3. 客房清洁与卫生标准：了解客房清洁的标准和操作流程，掌握不同区域的清洁方法和注意事项； 4. 客房安全管理：熟悉客房安全管理的相关法律法规和操作规程，掌握常见安全隐患的预防和处理方法； 5. 客房成本控制：了解客房成本的构成，掌握成本控制的方法和技巧； 6. 绿色客房管理：掌握绿色客房的概念、标准和管理方法，了解环保材料的使用和节能减排措施。		
	能力目标	1. 客房服务技能：培养学生熟练掌握客房服务的基本技能，如房间清洁、床铺整理、物品摆放等； 2. 沟通能力：通过课堂讨论、角色扮演等方式，提高学生的语言表达能力、人际交往能力和跨文化沟通能力； 3. 问题解决能力：通过案例分析和实践项目，培养学生分析问题、解决问题的能力，提高其应变能力； 4. 团队协作能力：通过小组合作完成项目任务，培养学生的团队协作能力和集体荣誉感； 5. 安全与应急处理能力：培养学生在客房服务中应对突发事件的能力，掌握应急处理的流程和方法。		
教学内容		1. 客房概述； 2. 客房服务流程； 3. 客房清洁与卫生； 4. 客房安全管理； 5. 客房成本控制； 6. 绿色客房管理； 7. 客房设备与用品管理； 8. 客房服务质量管理。		
教学要求		1. 理论与实践相结合：注重理论教学与实践教学的有机融合，通过案例分析、模拟实践、实地考察等方式，增强学生的实践能力； 2. 多样化教学方法：采用讲授法、讨论法、案例分析法、项目驱动法等多种教学方法，激发学生的学习兴趣 and 积极性； 3. 强化实践教学环节：充分利用校内实训基地和校外实习基地，安排学生进行实践操作和实习，提高学生的实际操作能力； 4. 关注行业动态：教师应关注酒店行业的最新动态和发展趋势，及时更新教学内容，使学生能够		



	掌握最新的行业知识和技能； 5. 注重学生评价与反馈：建立多元化的评价体系，包括平时表现、课堂参与、实践操作、期末考试等，及时了解学生的学习情况，调整教学方法和进度； 6. 培养职业素养：在教学过程中，注重对学生的职业道德、服务意识、团队合作精神等职业素养的培养，使其具备酒店行业从业者的综合素质； 7. 安全教育贯穿始终：在教学中强调客房安全管理的重要性，通过实际案例和模拟演练，增强学生的安全意识和应急处理能力。
--	--

课程名称		9. 前厅服务与管理	课程编号	74010412009
参考学时		72	开设学期	第 5 学期
课程 目 标	素质 目 标	1. 职业素养：培养学生良好的职业道德，包括诚信、敬业、热情、耐心等，使其具备酒店行业从业者的专业素养； 2. 服务意识：强化学生“宾客至上”的服务理念，注重细节，注重客户体验，树立优质服务意识； 3. 沟通能力：培养学生良好的沟通能力，包括语言表达能力、倾听能力、跨文化沟通能力等，提升其与宾客和同事的交流效果； 4. 团队合作精神：通过小组讨论、团队项目等方式，培养学生的团队协作能力，使其能够与他人有效沟通、分工合作； 5. 应变能力：培养学生在面对复杂情况和突发事件时的应变能力，保持冷静，妥善解决问题； 6. 形象意识：注重个人形象与礼仪，培养学生良好的仪态、仪表和职业形象，展现酒店员工的专业风貌。		
	知识 目 标	1. 前厅服务基础知识：掌握前厅服务的基本概念、重要性及前厅部的组织架构和岗位职责； 2. 前厅服务流程：熟悉前厅服务的全过程，包括预订、接待、入住登记、结账退房、行李服务等； 3. 客房预订管理：了解客房预订的渠道、方式、流程及预订控制的方法； 4. 前厅销售技巧：掌握前厅服务中的销售技巧，包括房价销售、客房升级、附加服务销售等； 5. 前厅信息管理：熟悉前厅信息系统的功能和操作，了解客史档案管理的重要性； 6. 前厅服务质量管理：了解服务质量的内涵与标准，掌握服务质量评价与控制的方法； 7. 前厅安全管理：熟悉前厅安全管理的相关法律法规和操作规程，掌握常见安全隐患的预防和处理方法。		
	能力 目 标	1. 前厅服务技能：培养学生熟练掌握前厅服务的基本技能，如接待礼仪、入住登记、结账服务、行李搬运等； 2. 沟通与协调能力：通过课堂讨论、角色扮演等方式，提高学生的语言表达能力、人际交往能力和跨文化沟通能力； 3. 问题解决能力：通过案例分析和实践项目，培养学生分析问题、解决问题的能力，提高其应变能力； 4. 销售能力：培养学生在前厅服务中进行有效销售的能力，包括房价销售、客房升级、附加服务销售等；		



		5. 团队协作能力：通过小组合作完成项目任务，培养学生的团队协作能力和集体荣誉感； 6. 信息管理能力：培养学生使用前厅信息系统进行信息录入、查询、分析的能力，提升其信息化管理能力。	
教学 内容	1. 前厅服务概述； 2. 客房预订管理； 3. 前厅接待服务； 4. 前厅销售技巧； 5. 前厅信息管理； 6. 前厅服务质量管理； 7. 前厅安全管理； 8. 前厅团队协作。		
教学 要求	1. 理论与实践相结合：注重理论教学与实践教学的有机融合，通过案例分析、模拟实践、实地考察等方式，增强学生的实践能力； 2. 多样化教学方法：采用讲授法、讨论法、案例分析法、角色扮演法、项目驱动法等多种教学方法，激发学生的学习兴趣 and 积极性； 3. 强化实践教学环节：充分利用校内实训基地和校外实习基地，安排学生进行实践操作和实习，提高学生的实际操作能力； 4. 关注行业动态：教师应关注酒店行业的最新动态和发展趋势，及时更新教学内容，使学生能够掌握最新的行业知识和技能； 5. 注重学生评价与反馈：建立多元化的评价体系，包括平时表现、课堂参与、实践操作、期末考试等，及时了解学生的学习情况，调整教学方法和进度； 6. 培养职业素养：在教学过程中，注重对学生的职业道德、服务意识、团队合作精神等职业素养的培养，使其具备酒店行业从业者的综合素质； 7. 强调礼仪与形象教育：通过课堂讲解、示范、实践等方式，帮助学生掌握前厅服务中的礼仪规范，注重个人形象与职业素养的提升； 8. 培养信息化能力：结合酒店前厅信息管理系统，培养学生的信息录入、查询、分析能力，提升其信息化管理能力。		
课程名称		10. 西餐服务	课程编号 74010412010
参考学时		72	开设学期 第 5 学期
课 程 目 标	素质 目标	1. 以“以客为尊”理念为核心，主动预判需求并尊重文化差异，通过标准礼仪与专业用语展现服务素养。 ； 2. 强化协作责任感与职业道德，保持危机警觉与跨部门沟通意识，冷静处理客诉或突发事件； 3. 践行环保理念与资源节约，强化垃圾分类与服务细节意识，提升服务品质。	
	知识 目标	1. 了解西餐的起源、主要菜系（法餐、意餐、美式等）及用餐礼仪差异； 2. 熟悉西餐用餐顺序（头盘、汤、主菜、甜品等）及餐具搭配规则； 3. 掌握餐前准备（铺台布、摆台标准）、就餐服务（上菜时机、酒水服务）及餐后收尾	



		流程； 4. 学习特殊场合服务规范（如宴会、主题晚餐、VIP 服务）。
	能力 目标	1. 能按标准摆放餐具（刀叉、酒杯、餐巾），区分正式宴会长台与简餐台型； 2. 掌握红葡萄酒、白葡萄酒、香槟的正确斟倒方法（量、角度、姿势）； 3. 熟练折叠 3-5 种常见餐巾花型（如皇冠、蜡烛、帆船等）； 4. 能独立完成从迎宾到送客的全流程服务，包括点单推荐、菜品介绍、席间巡台等； 5. 处理特殊需求（如分餐制、儿童餐、素食客人）。
教学 内容		1. 西餐摆台、斟酒、折餐花等各种服务技能； 2. 按照服务规范为客人提供餐前服务、就餐服务和餐后服务； 3. 为客人提供熟练的西餐服务。
教学 要求		1. 通过模拟西餐厅进行角色扮演训练（如法餐服务流程）； 2. 结合真实案例（如宴会服务、冷餐会）分析问题并优化服务； 3. 安排企业实习，参与西餐厅实际岗位操作； 4. 考核评价方式 理论考核（30%）：西餐文化、服务流程、菜单知识等； 实操考核（50%）：西餐摆台（餐具摆放顺序、美观度）、酒水服务（红酒开瓶、白葡萄酒冰镇服务）、情景模拟（应对顾客特殊需求）、职业素养（20%）：仪表、沟通能力、团队合作等。

课程名称	11. 酒水知识	课程编号	74010412011
参考学时	72	开设学期	第 5 学期
课 程 目 标	素质 目标	1. 培养良好的职业道德，尊重不同文化和饮酒习惯； 2. 通过对各类酒品的品鉴，提升对酒色、香、味的敏感度，培养高雅的审美鉴赏能力； 3. 培养对酒水知识持续学习的意识； 4. 增强对酒精饮品管理的法律意识，确保合法合规操作。	
	知识 目标	1. 掌握酒水分类的基本原则； 2. 学习正确的品酒方法； 3. 掌握酒水与食物的搭配原则，能根据菜肴类型推荐合适的酒品； 4. 熟悉酒水行业的服务标准、卫生要求及相关法律法规，确保合法经营。	
	能力 目标	1. 能够熟练操作各类酒具，准确调制鸡尾酒，进行酒品储存与管理，保证酒品质量； 2. 能够根据顾客需求推荐适合的酒品，处理顾客关于酒水的疑问，提供个性化服务；	



		3. 面对酒水服务中可能出现的问题，能够迅速而有效地提出解决方案； 4. 鼓励创新思维。
教学内容	1. 国内外酒水饮品的专业理论知识、服务操作技能以及酒吧管理的基础知识； 2. 各种鸡尾酒的调制以及酒吧服务和操作技巧。	
教学要求	1. 遵守酒水服务礼仪规范； 2. 严格执行食品安全标准，树立责任意识（未成年人禁酒）； 3. 完成酒水服务模拟实训；参与调酒技能实操训练；完成企业岗位实习； 4. 考核评价 理论测试（30%）：酒水分类/服务知识； 实操考核（50%）：斟酒/调酒/品鉴； 素质评价（20%）：服务态度/职业规范。	
课程名称	12. 茶艺	课程编号 74010412012
参考学时	72	开设学期 第 5 学期
课程目标	素质目标	1. 培养爱岗敬业、服务至上的职业道德，树立以茶文化传承为己任的社会责任感； 2. 强化礼仪规范意识，践行文明服务与生态保护理念，尊重传统茶道精神； 3. 通过团队协作与茶艺实践，提升抗压能力、审美素养及文化传承使命感。
	知识目标	1. 掌握中国茶文化历史、六大茶类特性及冲泡技艺，熟悉茶具分类与茶席设计原则； 2. 了解茶叶品鉴标准、储存方法及茶艺礼仪规范（如鞠躬礼、叩指礼）； 3. 熟悉茶旅融合场景下的服务流程（如景区茶文化讲解、茶艺表演策划）。
	能力目标	1. 能独立完成茶艺表演（绿茶、红茶、乌龙茶等），掌握茶席布置与茶具搭配技能； 2. 具备茶叶品质鉴别、冲泡参数调整及客户需求分析能力； 3. 掌握茶旅服务场景下的茶文化讲解与活动组织能力（如茶会策划、茶产品推介）。
教学内容	1. 茶文化与茶艺基础； 2. 茶叶分类与品鉴； 3. 茶艺技能与茶席设计； 4. 茶旅融合与服务实践。	



教学要求	1. 思政教育融入。文化自信与家国情怀：挖掘地方茶文化遗产，增强民族自豪感。诚信服务与生态责任：结合“茶叶安全与诚信经营”案例，强调合法经营与生态保护意识； 2. 创新教学方法。项目驱动法：以“设计一场茶旅文化体验活动”为任务，融合茶艺表演、茶品销售与游客互动。虚拟仿真：利用 VR 技术模拟茶室服务场景，训练标准化服务流程与应急响应能力； 情境竞赛：开展“茶艺技能大赛”，考核冲泡技艺、讲解创意及团队协作能力； 3. 采取形成性考核和终结性考核相结合的方式进行考核，其中形成性考核占 40%，终结性考核占 60%。形成性考核（40%）：课堂表现（10%），实践任务（20%），信息化学习（10%）。终结性考核（60%）：理论考试（30%），实操考核（30%）。
------	---

课程名称	13. 咖啡技艺	课程编号	74010412013
参考学时	72	开设学期	第 5 学期
课程目标	素质目标	1. 培养严谨的职业态度，遵守咖啡师职业道德（如尊重顾客偏好、不虚假宣传）； 2. 树立服务意识，具备耐心沟通能力（如详细询问顾客对酸度/醇度的需求）； 3. 强化食品安全观念，严格执行饮品卫生标准（如奶缸每日消毒、效期标签管理）； 4. 提升美学素养，能结合拉花、杯具搭配提升产品视觉呈现。	
	知识目标	1. 掌握咖啡基础知识：咖啡豆种类（阿拉比卡 vs 罗布斯塔）、产区风味特点（如埃塞俄比亚耶加雪菲的柑橘调）； 2. 烘焙度对口感的影响（浅烘酸感明显，深烘苦味突出）； 3. 熟悉设备原理：意式咖啡机压力标准（9-10bar）、磨豆机刻度调整与萃取时间关系； 4. 了解饮品配方：经典咖啡（拿铁、卡布奇诺）的配比（如拿铁牛奶占比 70%）；特调咖啡的创新逻辑（如糖浆添加量≤10ml 避免过甜）。	
	能力目标	1. 设备操作能力： 能独立调试磨豆机，确保意式浓缩萃取时间控制在 25-30 秒； 熟练使用半自动咖啡机、手冲器具（V60、虹吸壶）； 2. 饮品制作能力： 完成 5 种以上拉花图案（如爱心、郁金香），奶泡厚度达 1cm（卡布奇诺标准）； 按 SCA 标准冲煮手冲咖啡（水温 92℃±2℃，粉水比 1:16）； 3. 客户服务能力： 根据顾客描述推荐饮品（如“喜欢浓郁口感可尝试短笛”）； 处理客诉（如萃取过度发苦时免费重做）。	



教学内容		1. 咖啡制作的基础常识； 2. 咖啡豆、咖啡设备、咖啡种类等基础性的鉴别； 3. 咖啡的研磨、烘焙、调制等高水平的服务； 4. 咖啡的基础调饮，同时具备较高的职业素质与服务意识。	
教学要求		1. 掌握咖啡豆种类、烘焙度与风味关系；熟悉意式/手冲设备参数（压力、水温、粉水比）； 2. 五分钟内完成 2 杯标准拿铁（拉花图案清晰）；手冲咖啡达到 SCA 萃取标准（时间 2-3 分钟）； 3. 操作台面随时清洁，工具按效期管理；使用服务用语（如“推荐您尝试中烘豆，酸甜平衡”）； 4. 考核标准： （1）技能 70%：浓缩萃取（30%）、拉花（20%）、手冲（20%）； （2）理论 20%：笔试（设备维护、咖啡文化）； （3）服务 10%：客诉处理模拟； 5. 资源保障：配备商用咖啡机、磨豆机、多产区咖啡豆；校企合作：企业技师演示+展会实践。； 6. 创新特调饮品设计（如季节限定款）。	
课程名称	14. 花艺	课程编号	74010412014
参考学时	72	开设学期	第 3 学期
课程目标	素质目标	1. 审美素养：培养学生对花卉美学的感知能力，提升其艺术鉴赏水平，形成良好的审美观念； 2. 文化素养：引导学生了解花卉文化的历史与内涵，增强对传统文化的认同感和传承意识； 3. 职业素养：培养学生认真细致、耐心专注的工作态度，树立良好的职业形象和服务意识； 4. 创新意识：激发学生的创造力和想象力，鼓励其在花艺设计中尝试新颖的构思和表现形式； 5. 环保意识：培养学生节约资源、保护环境意识，倡导可持续发展的设计理念。	
	知识目标	1. 花卉基础知识：掌握常见花卉的种类、特性、花语及象征意义； 2. 花艺文化：了解花艺的历史发展、文化内涵及在不同文化中的应用； 3. 花艺设计原理：熟悉花艺设计的基本原则，如色彩搭配、构图、比例、平衡等； 4. 花艺制作技巧：掌握基本的花艺制作方法，如花束制作、花篮编织、插花造型等； 5. 花艺应用：了解花艺在旅游、酒店、会展、婚礼等场景中的应用。	



	能力目标	1. 花艺设计能力：培养学生根据主题、场合和客户需求进行花艺设计的能力； 2. 花艺制作技能：使学生能够熟练运用各种花艺工具和材料，制作出美观、实用的花艺作品； 3. 审美与鉴赏能力：通过实践和欣赏优秀作品，提升学生对花艺作品的审美与鉴赏能力； 4. 创新能力：鼓励学生在花艺设计中发挥创意，尝试新的表现形式和设计理念； 5. 沟通与服务能力：培养学生与客户沟通的能力，能够根据客户需求提供专业的花艺建议和服务。
教学内容		1. 花卉基础知识； 2. 花艺文化； 3. 花艺设计原理； 4. 花艺制作技巧； 5. 花艺应用； 6. 花艺营销与服务；
教学要求		1. 理论与实践相结合：注重理论教学与实践教学的有机融合，通过课堂讲解、示范操作、学生实践等方式，增强学生的实践能力； 2. 多样化教学方法：采用讲授法、示范法、讨论法、案例分析法、项目驱动法等多种教学方法，激发学生的学习兴趣 and 积极性； 3. 强化实践教学环节：充分利用校内实训基地和校外实习基地，安排学生进行实践操作和实习，提高学生的实际操作能力； 4. 关注行业动态：教师应关注花艺行业的最新动态和发展趋势，及时更新教学内容，使学生能够掌握最新的行业知识和技能； 5. 注重学生评价与反馈：建立多元化的评价体系，包括平时表现、课堂参与、实践作品、期末考试等，及时了解学生的学习情况，调整教学方法和进度； 6. 培养职业素养：在教学过程中，注重对学生的职业道德、服务意识、团队合作精神等职业素养的培养，使其具备花艺行业从业者的综合素质； 7. 鼓励创新与个性表达：在教学中鼓励学生发挥创意，尝试新颖的设计理念和表现形式，培养学生的创新能力和个性表达能力； 8. 结合实际案例：引入实际花艺设计案例，帮助学生理解花艺设计在不同场景中的应用，增强学生的实践能力和服务意识。



课程名称		15. 顶岗实习	课程 编号	74010413015
参考学时		360	开设 学期	第 6 学期
课 程 目 标	素质目标	1. 职业素养：培养学生良好的职业道德，包括敬业精神、责任心、诚信意识等，使其具备酒店行业从业者的专业素养； 2. 服务意识：强化“宾客至上”的服务理念，注重细节，注重客户体验，树立优质服务意识； 3. 团队合作精神：通过实习中的团队协作，培养学生的团队协作能力，使其能够与他人有效沟通、分工合作； 4. 应变能力：培养学生在面对复杂情况和突发事件时的应变能力，保持冷静，妥善解决问题； 5. 职业认同感：通过实习，帮助学生了解酒店行业的发展前景和职业价值，增强对酒店管理专业的认同感和自豪感。		
	知识目标	1. 酒店业务知识：熟悉酒店各岗位的工作流程、业务规范和操作方法，了解酒店的组织架构和运营模式； 2. 行业知识：了解酒店行业的现状、发展趋势以及相关的法律法规，掌握酒店服务的基本礼仪和规范； 3. 管理知识：初步了解酒店管理的基本原理和方法，包括服务质量管理、成本控制、人力资源管理等。		
	能力目标	1. 实际操作能力：通过实习，使学生熟练掌握酒店服务的基本技能，如前厅接待、客房服务、餐饮服务； 2. 沟通能力：提升学生的语言表达能力、人际交往能力和跨文化沟通能力，能够与不同背景的宾客和同事有效沟通； 3. 问题解决能力：培养学生分析问题、解决问题的能力，提高其应变能力； 4. 自我管理能力：培养学生的时间管理能力、情绪管理能力和自我激励能力，使其能够适应酒店行业的高强度工作。		
教学内容		1. 实习前培训； 2. 实习岗位工作； 3. 实习总结与反馈。		



教学要求	1. 借助顶岗实习，将理论知识与实践相结合，更好地运用课堂所学解决实际问题； 2. 以公司指导+实习老师督导的方式，让学生参与到行业中来，不断增强教学的实效性与针对性； 3. 考核成绩参照实习单位鉴定以及学生个人的实习考勤、实习记录、实习报告、实习表现等进行综合评定，分为优秀、良、一般、及格、不及格五个等级。成绩及格及以上者获得相应的顶岗实习学分。		
课程名称	16. 职业素养	课程编号	74010421016
参考学时	54	开设学期	第 5 学期
课程目标	素质目标	1. 职业道德意识：培养学生良好的职业道德观念，树立诚信、敬业、责任、合作的职业精神； 2. 服务意识：强化“宾客至上”的服务理念，注重细节，注重客户体验，提升服务意识和职业素养； 3. 团队合作精神：培养学生团队协作能力，使其能够与他人有效沟通、分工合作，增强集体荣誉感； 4. 自我管理能力：培养学生的时间管理、情绪管理和自我激励能力，使其能够适应酒店行业的高强度工作。 5. 职业认同感：帮助学生了解酒店行业的发展前景和职业价值，增强对酒店管理专业的认同感和自豪感； 6. 礼仪规范意识：培养学生良好的仪态、仪表和职业形象，展现酒店员工的专业风貌。	
	知识目标	1. 职业道德知识：了解职业道德的内涵、重要性及酒店行业职业道德规范； 2. 职业礼仪知识：掌握酒店行业服务礼仪、社交礼仪、职场礼仪等基本知识； 3. 职业法规知识：熟悉与酒店行业相关的法律法规，如劳动法、消费者权益保护法等； 4. 职业心理知识：了解职业心理调适的方法，掌握应对工作压力和挫折的技巧； 5. 职业规划知识：掌握职业规划的基本方法和步骤，了解酒店行业职业发展路径。	



	能力目标	1. 职业行为能力：培养学生良好的职业行为习惯，使其能够自觉遵守职业道德规范； 2. 沟通能力：提升学生的语言表达能力、倾听能力和跨文化沟通能力，能够与不同背景的宾客和同事有效沟通； 3. 问题解决能力：培养学生分析问题、解决问题的能力，提高其应变能力； 4. 自我管理能力：培养学生的时间管理能力、情绪管理能力和自我激励能力，使其能够适应酒店行业的高强度工作； 5. 礼仪实践能力：培养学生良好的仪态、仪表和职业形象，使其能够熟练运用礼仪规范进行服务。
教学内容		1. 职业道德教育； 2. 职业礼仪教育； 3. 职业法规教育； 4. 职业心理调适； 5. 职业规划指导； 6. 团队合作与沟通。
教学要求		1. 理论与实践相结合：注重理论教学与实践教学的有机融合，通过案例分析、情景模拟、角色扮演等方式，增强学生的实践能力； 2. 多样化教学方法：采用讲授法、讨论法、案例分析法、情景模拟法、小组合作等多种教学方法，激发学生的学习兴趣和积极性； 3. 强化实践教学环节：充分利用校内实训基地和校外实习基地，安排学生进行实践操作和实习，提高学生的实际操作能力； 4. 关注行业动态：教师应关注酒店行业的最新动态和发展趋势，及时更新教学内容，使学生能够掌握最新的行业知识和技能； 5. 注重学生评价与反馈：建立多元化的评价体系，包括平时表现、课堂参与、实践操作、期末考试等，及时了解学生的学习情况，调整教学方法和进度； 6. 培养职业素养：在教学过程中，注重对学生的职业道德、服务意识、团队合作精神等职业素养的培养，使其具备酒店行业从业者的综合素质； 7. 强调礼仪与形象教育：通过课堂讲解、示范、实践等方式，帮助学生掌握职业礼仪规范，注重个人形象与职业素养的提升； 8. 结合实际案例：引入实际职业案例，帮助学生理解职业素养在实际工作中的重要性，增强学生



		的实践能力和服务意识。	
课程名称		17.中国旅游地理	课程编号74010421017
参考学时		72	开设学期第 2 学期
课程目标	素质目标	1. 培养热爱祖国河山、尊重地域文化的职业情怀，增强文化自信与环保意识； 2. 树立“安全第一、服务为本”的职业理念，强化责任意识与团队协作精神； 3. 形成科学严谨的学习态度，养成关注旅游业动态与可持续发展的职业习惯。	
	知识目标	1. 掌握中国自然地理（地形、气候、水文等）与人文地理（历史、民俗、建筑等）的基础知识。 2. 熟悉中国八大旅游区（如华北、华东、西南等）的旅游资源分布、特色景观及文化内涵； 3. 理解旅游地理与旅游产品开发、线路设计之间的关联性，掌握旅游资源评价的基本方法。	
	能力目标	1. 能结合地理特征分析典型旅游线路的合理性，并提出优化建议； 2. 能运用地图、地理信息系统（GIS）等工具进行旅游资源查询与路线规划； 3. 能针对不同游客需求（如研学、生态、康养旅游）设计主题化地理旅游方案。	
教学内容		1. 旅游地理基础理论； 2. 中国旅游地理分区； 3. 旅游地理实践应用； 4. 专题旅游地理分析。	
教学要求		课程思政融入：结合红色旅游资源（如延安、井冈山）讲解，渗透爱国主义教育与生态保护理念； 2. 理实一体化，采用“案例教学+实地考察”模式，如通过 VR 技术虚拟游览黄山、故宫等景点，增强空间感知； 3. 任务驱动：以小组项目形式完成旅游资源调查报告、线路设计等任务，强化应用能力； 4. 采取形成性考核和终结性考核相结合的方式进行考核，其中形成性考核占 40%、终结性考核占 60%。	



课程名称		18.中国旅游客源地概况	课程 编号	74010422018
参考学时		36	开设学期	第 5 学期
课 程 目 标	素质 目标	1. 培养跨文化尊重意识，树立“文明互鉴、友好服务”的职业价值观； 2. 增强民族自豪感与爱国情怀，理解中国旅游业在国际交流中的桥梁作用； 3. 提升沟通协作能力与应变能力，适应多元文化背景下的旅游服务需求。		
	知识 目标	1. 掌握中国主要旅游客源国（如日韩、东南亚、欧美等）的地理、历史、文化、民俗等基本概况。； 2. 熟悉国际旅游市场动态、签证政策及《中国公民出国旅游管理办法》等相关法规； 3. 理解客源国游客的消费习惯、宗教信仰禁忌及跨文化沟通核心要点。		
	能力 目标	1. 能分析客源国旅游市场特征，针对性设计旅游产品与服务方案； 2. 能运用跨文化沟通技巧处理客源国游客的个性化需求与突发问题； 3. 能借助大数据工具（如旅游舆情分析平台）预判客源市场趋势。		
教学 内容		1. 客源国基础认知； 2. 跨文化服务实务； 3. 分析与数字化工具； 4. 典型案例与实践。		
教学 要求		1. 融入课程思政，强化职业使命感。结合“讲好中国故事”主题，设计“向外国游客推介非遗文化”实践任务，培养文化自信。； 2. 创新教学方法，提升教学实效。采用情境化教学、数据驱动教学、校企协同育人。指导学生利用“文旅大数据平台”分析客源国搜索热词，撰写市场调研报告；引入 ChatGPT 多语言对话工具，训练跨文化沟通表达能力； 3. 邀请涉外旅行社经理开展“客源国游客真实需求”讲座； 组织学生参与国际旅游展会志愿服务，积累实战经验； 4. 多元化考核，突出能力导向。形成性考核（40%）分为课堂表现（10%）和实践任务（30%）； 终结性考核（60%）分为理论笔试（30%）和综合实操（30%）。		



课程名称		19. 饭店财务基础	课程编号	74010421019
参考学时		36	开设学期	第 5 学期
课程目标	素质目标	1. 职业素养：培养学生以财务视角透视酒店经营管理活动的的能力，树立清正廉洁和诚实守信的品德； 2. 服务意识：增强学生对酒店财务工作的服务意识与管理意识，初步具备酒店企业基层督导的素质； 3. 严谨态度：培养学生细致和严谨的工作态度，适应酒店财务管理工作的需要； 团队协作：通过小组讨论和项目任务，培养学生的团队协作能力和沟通能力。		
	知识目标	1. 财务管理基础知识：掌握酒店企业财务管理的目标、内容、环境和方法； 2. 财务报表知识：熟悉资产负债表、利润表和现金流量表的主要结构及其内容； 3. 成本与费用管理：了解酒店成本费用管理的基本内容，掌握食品、酒水成本及费用的核算方法； 4. 财务分析方法：掌握比较分析法、比率分析法等财务分析方法，能够对酒店财务状况进行基本分析。		
	能力目标	1. 财务分析能力：能够对酒店财务报表进行基本分析与评价，计算各种财务比率； 2. 成本控制能力：能够对酒店成本费用进行有效管理，掌握成本控制的方法； 3. 资金管理能力：能够对酒店营运资金进行管理，掌握资金筹集的渠道和方法； 4. 预算编制能力：掌握酒店预算管理的基本方法，能够编制简单的部门预算。		
教学内容		1. 财务管理基础； 2. 财务工作体系； 3. 营业收入管理； 4. 成本费用管理； 5. 财务报表分析； 6. 财务状况评价； 7. 预算与资金管理。		



教学要求	1. 理论与实践结合：通过案例分析、情景模拟等方式，将理论知识与实际工作相结合； 2. 多样化教学方法：采用讲授法、讨论法、案例分析法、情景模拟法等多种教学方法； 3. 强化实践教学：安排学生进行实际操作训练，如财务报表分析、预算编制等； 4. 关注行业动态：结合酒店行业的实际案例，帮助学生理解财务管理在实际工作中的应用； 5. 注重学生评价：通过课堂考查、作业、实践操作等方式，对学生的学习效果进行综合评价； 6. 培养职业能力：以职业能力培养为重点，突出学生在实际工作中运用财务知识的能力。		
课程名称	20. 葡萄酒知识与品鉴	课程编号	74010422020
参考学时	36	开设学期	第 3、4 学期
课程目标	素质目标	1. 培养优雅的品酒礼仪和职业素养； 2. 提升审美情趣和文化修养； 3. 树立健康的饮酒观念和责任意识； 4. 培养细致观察和专注力。	
	知识目标	1. 掌握葡萄酒基础知识； 2. 了解世界主要葡萄酒产区的特点； 3. 熟悉葡萄酒品鉴的专业术语； 4. 掌握葡萄酒与食物搭配原则。	
	能力目标	1. 能独立完成葡萄酒的规范品鉴流程； 2. 能辨别葡萄酒的主要香气和风味特征； 3. 能进行基本的葡萄酒质量评估； 4. 能提供专业的葡萄酒服务建议。	
教学内容	1. 葡萄酒基础知识； 2. 品鉴技能训练； 3. 专业服务技能； 4. 行业实践。		



教学要求	1. 利用多媒体资源辅助教学，理论讲解与实物展示相结合，采用小组品鉴与讨论形式，邀请行业专家进行示范教学； 2. 实践要求： （1）完成规定的品鉴记录报告； （2）掌握至少 20 种常见葡萄酒的识别； （3）能规范完成侍酒服务流程。 3. 考核方式： （1）平时表现（30%）：课堂参与、作业完成； （2）理论知识（30%）：笔试考核； （3）实操考核（40%）：品鉴测试、侍酒服务。			
课程名称		21. 普通话	课程编号	74010421021
参考学时		72	开设学期	第 4 学期
课程目标	素质目标	1. 培养语言规范意识，增强文化自信与民族认同感； 2. 养成文明沟通习惯，提升表达的逻辑性与感染力。		
	知识目标	1. 掌握普通话声韵调、轻重音等语音系统规则； 2. 理解常用语法结构与词汇的规范用法。		
	能力目标	1. 能准确发音并流畅朗读（如绕口令、文章）； 2. 能在生活、职场等场景中得体运用口语与书面表达； 3. 具备听辨语音错误及自主纠错能力。		
教学内容		1. 普通话基础知识； 2. 语音训练； 3. 词汇与语法规范； 4. 口语表达训练； 5. 听力理解与辨音能力； 6. 普通话水平测试辅导。		
教学要求	1. 采用“讲练结合”模式，注重互动与实践，组织朗读比赛、情景模拟等活动提升应用能力； 2. 考核方式： （1）平时成绩（课堂表现、作业、口语练习）占 30%；			



	(2) 期中/期末测试（笔试+口试）占 70%； 3. 鼓励学生参加国家普通话水平测试。
--	--

教学进程总体安排

(一) 学时分配表

课程类别	课程模块	理论学时	实践学时	总学时	比例 (%)
公共基础课程	文化课程	896	130	1026	35.6%
	素养课程	2	72	74	
专业（技能） 课程	专业基础课程	438	102	540	52.2%
	岗位能力核心课程	80	1000	1080	
	职业领域拓展能力课程（专业选修课）	142	200	342	12.2%
公共选修课程		32	4	36	
合 计		1450	1658	3098	实践学时/ 总学时： 53.5%

七、教学进程安排表

课程类别	课程性质		序号	课程编码	课程名称	学分	各学期周学时分配									考核方式	
							学时分配			一	二	三	四	五	六	考试	考查
							学时	理论	实践	20 周 (18 +2)	20 周 (18 +2)	20 周 (18 +2)	20 周 (18 +2)	20 周 (18 +2)	20 周 (18 +2)		
公共基础课	文化	必修	1	GW01	中国特色社会主义	2	36	32	4	2						√	
		必修	2	GW02	心理健康与职业生涯规划	2	36	32	4		2					√	
		必修	3	GW03	哲学与人生	2	36	32	4			2				√	
		必修	4	GW04	职业道德与法治	2	36	32	4				2			√	
		必修	5	GW05	语文	11	198	178	20	3	3	2	2	1		√	
		必修	6	GW06	数学	8	144	128	16	2	2	2	2			√	
		必修	7	GW07	英语	8	144	128	16	2	2	2	2			√	



		必修	8	GW08	信息技术	6	108	92	16	3	3					√	
		必修	9	GW09	历史	4	72	64	8	1	1	1	1			√	
		必修	10	GW10	体育与健康	10	180	160	20	2	2	2	2	2			√
		必修	11	GW11	艺术	2	36	18	18	1	1						√
		必修	12	GW12	劳动教育	1	30	2	28	1							√
		必修	15	GW15	军训及国防教育	1	54	0	54	1							√
						小计	1110	898	212	18	16	11	11	3			
专业(技能)课	专业基础能力课	必修	16	74010411001	旅游概论	8	144	128	16			4	4			√	
		必修	17	74010412002	食品营养与卫生	8	144	128	16			4	4			√	
		必修	18	74010412003	服务礼仪	8	144	128	16			4	4			√	
		必修	19	74010411004	饭店管理概论	2	36	18	18	2						√	
		必修	20	74010411005	饭店服务心理	2	36	18	18		2					√	



专业核心课				学													
	必修	21	740104 11006	酒店 服务 英语	2	36	18	18	2							√	
					小 计	540	438	102	4	2	12	12	0	0	0	0	
	必修	22	740104 12007	餐饮 服务 与管 理★	8	144	128	16	4	4						√	
	必修	23	740104 12008	客房 服务 与管 理★	8	144	128	16	4	4						√	
	必修	24	740104 12009	前厅 服务 与管 理★	4	72	8	64					4			√	
	必修	25	740104 12010	西餐 服务 ★	4	72	8	64					4			√	
	必修	26	740104 12011	酒水 知识 ★	4	72	8	64					4			√	
	必修	27	740104 12012	茶艺 ★	4	72	8	64					4			√	
	必修	28	740104 12013	咖啡 技艺	4	72	8	64					4			√	
	必修	29	740104	花艺	4	72	8	64			4					√	



				12014													
		必修	30	74010413015	顶岗 实习	12	360	0	360						30		√
						小 计	1080	80	1000	8	8	4	0	20	30		
专业 拓展 课 (含 选 修、 必 修) 课	限选	31	74010421016	职业素 养	3	54	26	28						3		√	
	限选	32	74010421017	中国旅 游地理	4	72	36	36		4						√	
	限选	33	74010422018	中国旅 游客源 地概况	2	36	18	18						2		√	
	限选	34	74010421019	饭店财 务基础	2	36	18	18						2		√	
	限选	35	74010422020	葡萄酒 知识与 品鉴	4	72	36	36			2	2				√	
	限选	36	74010421021	普通话	4	72	36	36				4					√
						小 计	342	142	200	0	4	2	6	4	0		
公共 选修 课	限选	13	GW13	中华 优秀 传统 文化	1	18	16	2			1						√
	限选	14	GW14	习近 平新	1	18	16	2				1					√

				时代 中国 特色 社会 主义 思想 学生 读本												
	小计				2	26	32	4	30	30	30	30	30	30		
	合计				162	3098	1450	1658								

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定基于与企业岗位群对接的现实的师资队伍要求，按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，在师资保障机制上，将师德师风作为首要标准，通过定期开展师德专题培训、优秀教师评选、行业实践与教学能力双提升计划等举措，强化教师理想信念与职业素养。专业教学团队坚持“四个相统一”，将知识传授与价值引领相结合，在《前厅服务与管理》《餐饮服务与管理》等课程中融入工匠精神、服务意识与职业伦理教育；通过校企共建“双师型”教师培养基地，要求教师参与行业实践，确保教学与行业标准同步更新。同时，教师团队积极践行“四个引路人”角色，在技能大赛指导、1+X 证书培训、顶岗实习等环节中注重学生个性化发展，切实实现师德建设与人才培养质量双提升。形成一支“双师型”比例高、学历达标、职称结构合理、年龄层次呈梯队结构的、专兼职结合的稳定师资队伍。



序号	姓名	年龄	最后学历/学位	职称	职业资格等级证书名称	是否双师（初/中/高级）	省市校级专业带头人或骨干教师	专任/兼职教师
1	陈景珍	33	大学本科/教育学学士	讲师	三级茶艺师、客房服务员、研学旅行指导、餐厅服务、导游证	初级双师型	丰泽区骨干教师培养对象	专任
2	邓冰冰	32	大学本科/教育学学士	助理讲师	三级茶艺师，研学旅行指导，餐厅服务，导游证	初级双师型		专任
3	李菲如	38	大学本科/教育学学士	讲师	三级茶艺师、三级评茶员、研学旅行指导、餐厅服务、导游证	高级双师型	丰泽区骨干教师培养对象	专任
4	李雅茹	34	大学本科/管理学学士	助理讲师	三级茶艺师、中级评茶员、餐厅服务、研学旅行指导、导游证	初级双师型		专任
5	郑佩蓉	51	大学本科/学士	高级讲师	礼仪指导师			专任
6	廖春玲	31	大学本科/学士	讲师	三级茶艺师、研学旅行指导、餐厅服务、导游证	中级双师型		专任
7	陈晓颖	32	硕士研究生	助理讲师	三级茶艺师，研学旅行指导，1+X 研学旅行策划与管理考评员，中级导游证	初级双师型	丰泽区骨干教师培养对象	专任
8	王小红	47	大学本科/学士	高级讲师	三级茶艺师证	高级双师型	泉州市骨干教师	专任
9	陈玉莲	33	大学本科/管理学学士	助理讲师	三级品酒师 三级茶艺师 导游证 餐厅服务专项职业能力证书			专任



10	余建政	51	大学本科/学士		食品安全总监证书、营养指导员职业能力证书、餐饮服务人员高级中式烹调师、餐厅服务专项职业能力证书、餐厅服务员中级技能职业资格证书、日语能力认定 3 级			兼职
11	苏欣慰	44	博士研究生	教授	导游员资格证书（中文）、评茶二级技师	高级双师型		兼职
12	李晓雯	48	硕士研究生	教授	品酒师一级	高级双师型		兼职
13	洪秋艳	44	大学本科/学士	教授	品酒师三级	高级双师型		兼职

队伍结构	阶段	比例	备注
职称结构	高级	46%	
	中级	15%	
	初级	30%	
学历结构	硕士	23%	
	本科	77%	
年龄结构	50 以上	15%	
	40-50	31%	
	25-40	54%	
双师型教师	77%		
学生数与专任教师比例	不低于 11:1		



2. 专任教师

专任教师具有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；具有酒店管理相关专业本科生及以上学历；具有扎实的本专业相关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

专业带头人应具有副高及以上职称；能够较好地把握酒店管理专业相关行业、专业发展；能够主动联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的实际需求；教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强；在本区域或本领域有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

兼职教师有5年以上酒店管理相关工作经历；具有工程师及以上职称或者在职业技能竞赛中获得以上奖励；具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神；具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验；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

达到《专业教学标准（2025年修订）》所规定的教学设施配置要求，能满足正常课程教学、实习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实训实习基地，能有效支撑课程实施。主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所必需的专业教室、校内实训室和校外实训基地。

1. 专业教室基本条件

（1）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，可移动桌椅，并实施网络安全防护措施。

（2）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。

2. 校内实训室基本要求

校内实训室应配备满足专业课程教学和技能实训需要的教学硬件和软件。主要实训室建设方案如表所示。

实习实训基地（室）配置与要求

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

3. 校外实训基地基本要求

校外实训基地（室）配置与要求

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、客房服务	设备、场所齐全	234
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

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)
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

(三) 教学资源

教学资源	要求
教材选用	按照教育部《职业院校教材管理办法》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。本专业课程教材主要选用以上规划教材或者全国专业教学指导委员会推荐使用教材，优先选用与专业实训条件相对应的项目化教材、活页式教材，并配套相应的数字化教学资源，在满足现场教学需要的同时为教师进行线上线下混合式教学提供资源。
图书文献配备	专业图书资料不少于1000册，图书文献配备满足人才培养、专业建设、教科研等工作



	的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：有关数字媒体内容制作和软件开发的技术、标准、方法、操作规范以及实务案例类图书等。
数字资源配备	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，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学要求。

（四）教学方法

1. 实施基于工作过程导向的教学方法

“教室建在仿真实训室，把企业引入学校”，形成“课堂与岗位”、“教学与实训”相互融合的培养平台，推行“项目导向、任务驱动”教学法，在教师指导下模拟企业工作项目，实现课堂与实训合一，教学与技术开发、服务合一，让学生切实体验工作流程，实现从学校向工作岗位的“零过渡”，从学生向企业员工的“零转变”。

2. 采用小组合作学习的方式

教师示范与学生分组讨论、训练互动、学生提问与教师解惑、指导相结合，体现“做中学”、“做中教”的教学理念。

（1）产教融合与校企合作教学

通过学校与企业深度合作，共同制定课程标准和培养方案，引入企业真实项目和工作场景。例如，企业专家参与授课、提供岗前培训，学生定期进入高星级饭店轮岗实习（如前厅、餐饮、客房等部门），在实践中掌握岗位技能。

（2）“多师协同”教学模式

整合学校专业教师、企业导师（如酒店经理、技术骨干）和行业专家资源，形成“双导师制”或“多师制”。企业导师负责实训指导，学校教师侧重理论教学，共同开展技能训练、案例分析和现场督导，提升教学的实战性。

3. 思维导图教学法

针对中职生知识整合能力较弱的特点，利用思维导图梳理课程知识框架（如前厅服务流程、餐饮管理模块），帮助学生构建系统性认知。例如，在《前厅服务与管理》课程中，通过关键词导图分解服务礼仪、客户需求等知识点，强化逻辑记忆。

4. 模块化项目教学

将课程内容按酒店岗位能力需求划分为独立模块（如前厅服务、客房管理、餐饮运营），以工作流程为导向设计项目任务。例如，学生分组完成“婚宴策划”“客房标准化服务”等



项目，综合运用技能解决实际问题。

(1) 行为导向教学法（含任务驱动、情境模拟）

①任务驱动:布置具体任务（如“菜单设计”“突发事件处理”），学生通过调研、协作完成任务，掌握技能。

②情境模拟:在实训室还原酒店场景（如前台接待、客户投诉），学生扮演不同角色演练服务流程，强化应变能力。

(2) 理实一体化教学

在实训基地（如模拟前厅、酒吧、客房）中边讲边练，实现“学做合一”。例如，餐饮摆台、茶艺展示等技能通过教师示范→学生操作→即时纠错→反复训练的模式掌握。

(3) 浸润-学练-顶岗三阶段培养

分阶段深化实践能力:

①浸润阶段:通过企业文化讲座、实训室文化墙等营造职业氛围;

②学练阶段:在校内实训中心精练技能;

③顶岗阶段:进入合作酒店担任真实岗位,由企业导师督导实操。

5. 多元评价体系

结合过程性考核（实训表现、团队合作、服务态度）和结果性考核（技能操作、理论笔试、口试），引入企业导师评价、学生互评等多主体评估，全面反映学生综合能力。

6. 工匠精神培育法

通过师徒制传承（如企业师傅带学徒）、细节强化训练（如客房查房标准、摆台精度），培养学生精益求精的职业态度，融入服务品质管理课程。

（五）学习评价

由学校、学生、用人单位共同实施评价，毕业时以百分制进行计分，三项评价按照 20%:60%:20%进行换算。基本素养和文化知识及技能主要由学校通过学生课程学习的作业、课堂提问、出勤、考试、技能考核等进行过程评价和结果评价；顶岗实习评价以实习单位为主，通过实习考勤、实习记录、实习报告、实习表现等方面，结合实习指导教师的评价对学生进行综合评价。

1. 基本素养评价（占 20%）

基本素养包括品德素养、团队合作、敬业精神、组织协调三个方面。具体要求:

(1) 品德素养:诚实守信、公平正直、吃苦耐劳、文明礼貌、勤俭自强、乐于助人。



(2) 团队合作：具有良好的团队精神和合作意识，能与人和谐相处，团结协作。

(3) 敬业精神：有很强事业心和主人翁责任感，追求崇高的职业理想，对学习和工作态度认真踏实，恪尽职守、精益求精、具有奉献精神。

(4) 组织协调：能积极参与组织各项社团活动、文体活动，有很强的组织管理和协调能力。

由学生科和学生所在班级根据《9S 评价细则》共同评价，评定等级。评价结果为合格及以上。由班主任、任课教师、学生科共同考核，受学校处分没撤消者不予毕业。

2. 文化知识和职业技能评价（占 60%）

(1) 专业素养包括文化知识、专业基础、专业技能三个方面。具体要求：

(2) 文化知识：文化基础好，知识面宽，开设的公共课学的扎实，信息处理能力强。

(2) 专业基础：开设的专业领域的基础课程的理论知识和技能常识掌握到位，专业知识面开阔。

(4) 专业技能：开设的专业领域的专业核心课程的理论知识学的扎实，能运用理论知识指导实际操作，动手能力强，与岗位要求实现对接。

(5) 文化知识和职业技能成绩构成：采取期中考试（30%）+期末考试成绩（30%）+平时成绩（40%），其中平时成绩包括作业、出勤、学习态度等组成。

3. 顶岗实习评价（占 20%）

考核成绩参照实习单位鉴定以及学生个人的实习考勤、实习记录、实习报告、实习表现等进行综合评定，分为优秀、良好、一般、及格、不及格五个等级。成绩及格及以上者获得相应的顶岗实习学分。

（1）优秀

实习态度端正，遵守实习纪律，能很好的完成实习任务，达到实习课程标准中规定的全部要求，实习报告能对实习内容进行全面、系统的总结，并能运用学过的知识和技能解决工作中的实际问题，成绩优异。

（2）良好

实习态度端正，遵守实习纪律，能较好的完成实习任务，达到实习课程标准中规定的全部要求，实习报告能对实习内容进行比较全面、系统的总结，并能运用学过的知识和技能解决工作中的实际问题，成绩良好。

（3）一般

实习态度基本端正，能较好的遵守实习纪律，达到实习课程标准中规定的主要要求，实

习报告能对实习内容进行比较全面的总结。

(4) 及格

实习态度基本端正，能较好的遵守实习纪律，基本完成实习任务。达到实习课程标准中规定的基本要求，能完成实习报告。但不够完整、条理。

(5) 不及格

凡具备下列条件之一者，均为不及格：未达到实习课程标准规定的基本要求，实习报告不认真，或内容有明显错误；未参加实习的时间超过全部时间三分之一者；实习中有违纪行为，造成恶劣影响者。

职业资格证书、专业技能比赛、文明风采比赛转换学分、课程表

序号	职业资格证书/专业技能比赛/文明风采比赛名称	职业资格证书等级及可转换的学分		职业资格证书可置换的课程	备注
		等级/等第	可计算的学分		
1	客房服务员等级证书	/	4	客房服务员专项证书	
2	酒店服务专业技能比赛	市级一\二\三等奖	8\4\2	中餐服务\客房服务\前厅服务与管理	
		省级一\二\三等奖	14\10\8	中餐服务\客房服务\前厅服务与管理	
		国家一二\三等奖	18\16\14	中餐服务\客房服务\前厅服务与管理	

(六) 质量管理

1. 建立完善的专业建设和教学质量诊断与改进机制。实行三级监控，即监控委员会、质监办、专业组三级监控。成立教学质量监控委员会，校长兼任主任，全面负责学校专业建设和教学质量诊断与改进工作；主管副校长任副主任，领导教务科、学生科、人事科、督导室等配合做好质量监控工作。监控委员会下设质监办，设党政办，负责具体实施教学质量监控工作。专业组是教学质量管理的实体，具体负责专业和课程建设、教学环节、教学常规管



理等各项监控指标的监控实施，落实各项监控措施。实行动态监控，对各专业课程标准的制定与实施、授课计划的审查与执行、教材的选定、考核评价等实行多方位、多层次、多方式的动态监控，适时监测数据，对照标准，分析问题，督促改进。

2. 建立毕业生跟踪反馈及社会评价机制。开展三评工作，即评管、评教、评学。对学校教学管理、教师教学水平、学生学业水平采用社会评价、企业评价、家长评价、学生评价的多维评价方式，监测人才培养目标达成情况和培养质量。

3. 完善教学管理机制。制定《教学管理制度》和《教学岗位绩效考核办法》。依托智慧校园，每月进行一次数据分析和阶段性评价，及时安排，逐步提升。参照考核细则，每学期进行一次教学岗位考核，分为课堂管理、常规检查、教研教改、教学效果与学生测评等，量化评分，创先争优。

九、毕业要求

(1) 全日制学历教育学生综合素质总评合格。

(2) 修满专业人才培养方案规定的全部课程且成绩合格，或修满 176 学分，其中，必修课 157 学分，选修课 18 学分。

(3) 实习考核合格。

十、办学特色

本专业能紧跟区域产业优势和行业需求，及时调整人才培养方案，培养目标、培养规格、课程体系、教学条件等要素能与时俱进，突出校本特色，专业辨识度高，打造具有区域特色的专业品牌。

十一、附录

专业人才培养方案变更审批表

专业		申请部门		申请日期	
变更情况说明 (含变更原因、内容等)					
科室审批					签章 年 月 日
分管领导审批					签章 年 月 日
校长审批					签章 年 月 日