

河南省经济管理学校

2024 级《高星级饭店运营与管理》专业人才培养方案

一、专业名称及代码

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

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

3 年

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业	主要职业类别	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书 或职业技能等级 证书举例
旅游大类 (54)	旅游类 (5401)	住宿业 (66)、 餐饮业 (67)、 商务服务 (74)	酒店服务与管 理人员	面向高星级酒店、国际品牌酒店、度假村、高端民宿等企业的餐饮、客房、前厅、康乐、销售等部门服务及基层管理岗位(群)	餐厅服务员 (四级)

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业坚持立德树人、德技并修、学生德智体美劳全面发展，将思政内容与专业技能课程结合，树立学生正确的世界观、人生观、价值观。使学生掌握扎实的科学文化基础和酒店服务基础、接待礼仪、服务心理、西餐西点制作基础等知识，具备高星级酒店餐饮服务与简单制作、客房服务、前厅接待、销售服务等能力，具有良好的服务意识、工匠精神和专业相关知识技能，面向旅游行业的高星级饭店、高档度假村、主题饭店、会员制俱乐部等企业，培养从事高星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，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才，为高一级院校输送合格毕业生。

(二) 培养规格

1、素质

(1) 具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；具有社会责任感和参与意识。

(2) 具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。

(3) 具备主动、热情、周到、甘于奉献的服务意识和诚实守信、忠于职守、爱岗敬业的职业精神。

(4) 具有健康的体魄，良好的心理素质和抗挫折能力。

(5) 具有良好的礼文明仪素养、交往沟通能力和团队协作精神。

(6) 遵守饭店行业行为规范，具有良好的礼仪素养、优雅的形象气质。

(7) 具备较强学习能力，能够适应社会行业变化和职业发展进行自我提升。

2、知识

(1) 公共基础知识

具有必备的文化基础知识。思想政治、语文、数学、英语、信息技术、体育与健康、劳动教育等为公共基础必修课程。公共艺术、中华优秀传统文化、职业素养等课程为必修课或选修课。

(2) 专业知识

a. 能叙述本专业所必需的旅游行业的基本知识并应用于日常工作；

b. 能识别高星级饭店各种产品，熟悉各部门分工，能运用主要服务用语；

c. 具有饭店服务与管理基础知识、基本技能、礼仪知识和酒水知识；

d. 能描述与本专业有关的方针政策、法律法规，能以之为准则维护宾客、饭店和自身的利益；

e. 能参与高星级饭店的前厅、客房、餐饮、销售等部门服务接待与运营，能娴熟地完成住宿、餐饮、会议等服务项目的工作；

f. 掌握酒店市场推广的相关知识和有关技能；

g. 掌握计算机应用基础知识，能熟练使用饭店信息管理系统、应用办公等软件对客服务，满足宾客个性化的要求；

h. 能使用外语（主要是英语）进行一般接待服务和业务沟通；

i. 具备安全使用及日常维护与保养相关工作设备的能力，具有使用、指导使用、日常维护相关客用设施设备的能力；

j. 能把握现代服务业发展趋势，能创造性地开展服务工作，满足宾客个性化的要求。

3、能力

(1) 通用能力

a. 具有良好的口语和书面表达能力；

- b. 具有基本的信息技术应用能力；
- c. 养成良好的学习习惯，培养终生学习的能力；
- d. 具有独立思考、逻辑推理和信息加工能力；
- e. 具有解决实际问题的能力。

(2) 专业技术能力

- a. 具有酒店接待、礼仪、安全等基本能力；
- b. 具有高星级酒店餐饮、客房、前厅、康乐等部门服务和销售的能力；
- c. 具有安全使用和日常维护保养工作设备及智能设备的能力；
- d. 具有处理酒店服务运营与基层管理中的一般问题和突发事件的能力；
- e. 具有良好的科学与人文素养、职业道德、法律意识；
- f. 具有良好的语言表达、人际沟通和团队合作的能力；
- g. 具有办公软件应用和酒店领域数字化操作、处理与服务的初步能力；
- h. 具有终身学习和可持续发展的能力。

(三) 主要接续专业举例

高职专科：酒店管理与数字化运营、旅游管理、民宿管理与运营

高职本科：酒店管理、旅游管理

普通本科：酒店管理、旅游管理

六、课程设置及要求

(一) 课程设置

本专业的课程主要包括公共基础课程和专业课程两类。

1. 公共基础课程

根据党和国家相关文件规定，本专业开设思想政治、语文、历史、数学、英语、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等必修课程，开设中华优秀传统文化、职业素养等选修课程；围绕时事政策教育、革命文化与社会主义先进文化教育、法律与职业教育、国家安全教育、民族团结进步教育、就业创业创新教育、公共卫生安全教育等教学内容，开设思想政治选修课程；开设关于节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养方面的选修课程、拓展课程或专题讲座（活动），并将有关知识融入到专业教学和社会实践中。

2. 专业课程

专业课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程（选修）及实践教学环节（含认识实习、岗位实习、综合实训等）。

(1) 专业基础课程包括：酒店服务礼仪、酒店专业英语。

(2) 专业核心课程包括：餐饮服务与管理、客房服务与管理、前厅服务与管理。

(3) 专业拓展课程（选修）包括：收银实务、形体、西式面点制作、冷菜、冷拼

与食品雕刻、茶艺、化妆与盘发、插花艺术等。

(4) 实践教学环节包括：认知实习、岗位实习。对接真实职业场景或工作情境，在校内外进行前厅接待、客房服务、餐饮服务、会议服务、康乐服务、酒店产品数字化营销等实训。在高星级酒店、国际品牌酒店、度假村等单位进行岗位实习。

(二) 课程内容及要求

1. 公共基础课程

(1) 公共基础必修课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时	学分
1	中国特色社会主义	通过本课程学习，学生能够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，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，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	本课程学习内容：中国特色社会主义的创立、发展和完善；中国特色社会主义经济；中国特色社会主义政治；中国特色社会主义文化；中国特色社会主义社会建设与生态文明建设以及踏上新征程共圆中国梦等六部分。	以课程标准为依据，落实立德树人根本任务，立足中国特色社会主义新时代新要求，结合中职学生知识水平、年龄特征、所学专业特点及相关行业 and 产业发展情况，强化社会主义核心价值观体系的引领，增进对伟大祖国、中华民族、中华文化、中国共产党和中国特色社会主义的认同。	36	2
2	心理健康与职业生涯	通过本课程学习，学生能够树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，养成自立自强、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，为职业生涯发展奠定基础。	本课程学习内容：时代导航，生涯筑梦；认识自我，健康成长；立足专业，谋划发展；和谐交往，快乐生活；学会学习，终身受益和规划生涯，放飞理想等六部分。	以课程标准为依据，落实立德树人根本任务，引导学生正确认识自我，正确处理个人与他人、个人与社会的关系，选择正确的人生发展道路；学会适应环境、应对挫折、把握机遇、勇于创新，正确处理在生活、成长、学习和求职就业过程中出现的心理及行为问题，培养自主、自助和积极适	36	2

				应社会发展变化的能力。		
3	哲学与人生	通过本课程学习，学生能够理解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，明白在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，积极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。	本课程学习内容：立足客观实际，树立人生理想；辩证看问题，走好人生路；实践出真知，创新增才干和坚持唯物史观，在奉献中实现人生价值等四部分。	以课程标准为依据，落实立德树人根本任务，引导学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观。	36	2
4	职业道德与法治	通过本课程学习，学生能够提高自身职业道德素质和法治素养，教师对学生进行职业道德和法制教育，能够帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法制意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。	本课程学习内容：感悟道德力量，践行职业道德基本规范，提升职业道德境界，坚持全面依法治国，维护宪法尊严和遵循法律规范等六部分。	以课程标准为依据，落实立德树人根本任务，引导学生能够掌握加强职业道德修养的主要方法，能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。增强职业道德意识，养成良好的职业道德行为习惯，自觉践行劳动精神、劳模精神和工匠精神，不断提升职业道德境界。	36	2
5	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	通过本课程学习，学生能够理解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	本课程学习内容：指导思想、目标任务、领导力量、根本立场、总体布局、战略布局、安邦定国、和平发展等八	以课程标准为依据，落实立德树人根本任务，通过创新教学方式方法，引导学生在情境体验、问题辨析、社	18	1

		位，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，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。	部分内容。	会活动的过程中，学会理性面对不同观点并做出正确价值判断与行为选择。		
6	语文	学生通过阅读与欣赏、表达与交流及语文综合实践等活动，在语言理解与运用、思维发展与提升、审美发现与鉴赏、文化传承与参与等学科核心素养获得持续发展，自觉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，涵养职业精神，为适应个人终身发展和社会发展需要提供支撑。	本课程学习内容：语感与语言习得，中外文学作品选读，实用性阅读与交流，古代诗文选读，中国革命传统作品选读，社会主义先进文化作品选读，整本书阅读与研讨和跨媒介阅读与交流等八个专题内容。	以课程标准为依据，坚持立德树人根本任务，发挥语文课程独特的育人功能；整体把握语文学科核心素养，合理设计教学活动；以学生发展为本，根据学生认知特点和能力水平组织教学；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。	198 必修 144 选修 54	1 1
7	历史	通过本课程学习，学生能够了解唯物史观的基本观点和方法，能够在不同的时空框架下理解历史的变化与延续、统一与多样、局部与整体；了解史料的多种类型，学会从历史表象中发现问题，树立正确的国家观和民族观，增强对祖国的认同感，增强民族团结，拥护中国共	本课程学习内容： 《中国历史》和《世界历史》。《中国历史》包括中国古代史、中国近代史和中国现代史，共15个学习专题。 《世界历史》包括世界古代史、世界近代史和世界现代史，共11个学习专题。	以课程标准为依据，坚持立德树人根本任务，基于历史学科核心素养设计教学，倡导多元化的教学方式，注重历史学习与学生职业发展的融合，加强现代信息技术在历史教学中的应用。	72	4

		产党领导。				
8	数学	通过学习,使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、技能、基本思想和基本活动经验,具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。逐步提高数学运算、直观想象、逻辑推理、数学抽象、数据分析 and 数学建模等数学学科核心素养。	本课程学习内容:基础知识(集合、不等式)、函数(函数、指数函数与对数函数、三角函数)、几何与代数(直线与圆的方程、简单几何体)和概率与统计(概率与统计初步)等四部分内容。	要全面落实立德树人根本任务,遵循数学教育规律,围绕课程目标,发展和提升数学学科核心素养,按照课程内容确定教学计划,创设教学情境,完成课程任务;教学要体现职教特色,遵循技术技能人才成长规律;要合理融入思想政治教育,引导学生增强职业道德修养,提高职业素养。	144 必修 108 选修 36	8
9	英语	通过学习,帮助学生掌握基础知识和基本技能,发展英语学科职场语言沟通、思维差异感知、跨文化理解和自主学习等核心素养,为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。	本课程学习内容:主题、语篇类型、语言知识、文化知识、语言技能、语言策略等六部分内容。	全面贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务发展和提升学生英语学科核心素养;遵循英语教学规律,制定教学计划,创设教学情境,完成课程任务;应体现职教特色,注重实践应用,在教学中合理融入德育教育,引导学生树立积极的世界观、人生观和价值观。	144 必修 108 选修 36	8
10	信息技术	通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践,增强信息意识,掌握信息化环境中生产、生活与学习技能,提高参与信息社会的责任感与行为能力,为就业和未来发展奠定基础。	本课程学习内容:信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步等8个部分内容。	全面落实立德树人根本任务,遵循技术技能人才培养规律,依据课程标准规定的本学科核心素养与教学目标要求,对接信息技术的最新发展与应用,结合职业岗位要求和专业能力发展需要,着重培养	108	6

				支撑学生终身发展、适应时代要求的信息素养。		
11	体育与健康	通过学习，学生能够喜爱并积极参与体育运动，享受体育运动的乐趣；学会锻炼身体的科学方法，掌握 1-2 项体育运动技能，提升体育运动能力，提高职业体能水平；树立健康观念，掌握健康知识和与职业相关的健康安全知识，形成健康文明的生活方式。	本课程学习内容：基础模块和拓展模块两个部分。基础模块包括体能和健康教育；拓展模块包括球类运动、田径类运动、体操类运动、武术与民间传统体育类运动、新兴体育类运动等内容。	要落实立德树人的根本任务，遵循体育教学规律，教学中要以身体练习为主，体现体育运动的实践性，要根据不同教学内容所蕴含的学科核心素养的侧重点，合理设计教学目标、教学方法、教学过程和教学评价，积极进行教学反思等，以达到教学目的和学业水平要求。	180	10
12	艺术	学生通过艺术鉴赏与实践等活动，发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。	本课程学习内容：音乐鉴赏与实践、美术鉴赏与实践两部分。	加强课程研究，按照课程标准，结合专业和学生特点，选择教学内容，制定教学目标，采取有效的教学策略，帮助学生培育艺术学科核心素养、达成学业目标。	36	2
13	劳动教育	准确把握社会主义建设者和接班人的劳动精神面貌、劳动价值取向和劳动技能水平的培养要求全面提高学生劳动素养，使学生：树立正确的劳动观念、具有必备的劳动能力，培育积极的劳动精神，养成良好的劳动习惯和品质。	本课程学习内容：日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动中的知识、技能与价值观。日常生活劳动教育立足个人生活事务处理，结合开展新时代校园爱国卫生运动，注重生活能力和良好卫生习惯培养，树立自立自强意识。	重点结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。组织学生持续开展日常生活劳动，自我管理生活，提高劳动自立自强的意识和能力；定期开展校内外公益服务性劳动。	18	1

(2) 公共基础选修课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时	学分
1	中华优秀传统文化	通过学习，学生掌握中华优秀传统文化基本知识；提升领悟和传承中华优秀传统文化的能力；提高中华优秀传统文化素养。	本课程学习内容：人伦纲常；礼乐教化；王朝兴亡；经邦济世；修身正己；协和万邦；舆地揽胜；宅兹中国；方外世界；乡风民俗；文学艺术；技艺百工等。	要发挥学科独特的育人功能；整体把握学科核心素养，合理设计教学活动；以学生发展为本，根据学生认知特点和能力水平组织教学；体现职业教育特点，加强实践与应用。	36	2
2	职业素养	通过学习，培养积极劳动态度和良好劳动习惯，具有正确职业理想、科学职业观念、良好职业道德和职业行为，具备理性思维、批判质疑、勇于探究的科学精神，能够正确认识和处理社会发展与个人成长的关系，并做出正确价值判断和行为选择，在社会实践中增长才干。	本课程学习内容：职业素养；职业理想；品格素养；情绪管理素养；语言素养；礼仪素养；人际沟通素养；解决问题素养；实践执行素养；团队合作素养；职业发展素养；职业创造素养等。	落实立德树人根本任务，遵循教育教学规律，激发学生学习兴趣。坚持正确育人导向，强化价值引领；准确理解学科核心素养，科学制定教学目标；围绕议题设计活动，注重探讨式和体验性学习；加强社会实践活动，打造培育学科核心素养的社会大课堂。	36	2

2. 专业（技能）课程

(1) 专业基础课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时	学分
1	酒店服务礼仪	具备一定的审美和人文素养；具备知礼、道礼、守礼的行为习惯；具备宾客至上、规范服务的意识。了解礼仪的起源、内涵、特征和作用；掌握礼仪规范和使用技巧。能够展现良好的个人形象；能够在对客服务中营造良好的沟通氛围。	本课程主要学习 1. 酒店礼仪的起源、特征和作用 2. 酒店从业人员形象礼仪 3. 酒店从业人员日常交际礼仪 4. 前厅服务礼仪 5. 酒店客房服务礼仪 6. 餐饮服务礼仪 7. 酒店服务礼仪。	将立德树人贯彻教学全过程，根据学生学情背景选择相应的教学方法与策略，可根据不同教学内容采用讲授法、提问法、案例教学法等教学方法。使学生学会尊重他人，提高文明素质，自觉养成礼貌服务的职业习惯。	72	4
2	酒店英语	能够理论联系实	本课程主要学习酒	主要采用讲授法、	72	4

		际, 自觉运用所学接待外宾, 分析和解决对客过程中面临的各种问题, 具备处理接待外宾对客服务能力。	店服务常用英语、不同国度客人语言习惯、酒店各基础对客部门的常用对话与常用词汇等内容。	案例法、讨论教学法等教学方法。使学生具备必要的英语沟通能力, 能借助英语与客人沟通并提供前厅、客房、餐饮等部门的有关服务。		
--	--	---	--	---	--	--

(2) 专业核心课程

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时	学分
1	餐饮服务与管理	通过本课程学习, 培养服务意识和创新精神。熟悉中西餐餐饮服务技巧, 掌握中西餐餐饮常识、酒水基础知识、中西餐宴会服务、酒店餐饮安全管理等知识。能根据所学进行餐饮接待服务, 包括中西餐零点点餐及服务、中西餐宴会服务, 能为宾客进行个性化服务。	本课程主要学习餐饮部概况、餐饮基本技能、中餐知识与服务、西餐知识与服务、宴会服务、餐饮质量管理等内容。。	在教学过程中, 教师应该注重学生的实践操作, 将理论知识与实际操作相结合, 让学生在实践中巩固理论知识, 提高动手能力。	216	12
2	客房服务与管理	了解客房管理的原理、程序、方法和技巧, 了解客房部的组织架构和岗位组成, 掌握客房部各岗位基本工作流程; 能进行酒店客房接待、产品租借与销售服务、对客服务等。	该课程以客房服务与管理工作内容为依据, 主要包括酒店客房部概述、客房清扫工具、客房清扫方法、清洁剂的使用, 维护宾客关系等内容。	课程采用讲授法、案例法、现场实训教学等教学方法。能够识别不同类型饭店客房设施的特点, 并能够正确介绍客房类型及客房设施的功能布局; 能够熟练掌握客房中、西式包床的程序、方法和动作要领, 能在规定时间内按标准完成一张中式或西式床等, 在教学过程中, 教师应该注重学生的实践操作, 将理论知识与实际操作相结	216	12

				合，让学生在实践中巩固理论知识，提高动手能力。		
3	前厅服务与管理	了解酒店服务和前厅服务的基本知识，熟悉前厅各岗位服务的基本工作流程和规范要求，掌握客人个别要求的处理、问题和事故的处理、服务员接待技能和讲解技能，能够根据接待对象的情况进行针对性服务。	本课程主要包括前厅部印象、走进大堂、客房预订、总台服务、大堂副理、客房销售等内容。	教师应根据学生学情背景选择相应的教学方法与策略，可根据不同教学内容采用讲授法、提问法、案例教学法等教学方法。在教学过程中，不仅要注重传授专业知识和技能，还要强调实践操作和职业道德的培养。	216	12

(3) 专业拓展课程（选修）

序号	课程名称	课程目标	主要内容	教学要求	学时	学分
1	收银实务	通过本课程学习，学生能掌握收银员岗位理论知识及相关财务知识和财务要求。以理论指导实践，能够熟练使用前台结算操作系统。	本课程主要学习认识饭店各部门财务工作的管理与核算、总台结账等物附程序；前台系统操作使用等	通过学习了解前厅部在酒店部门中的重要性以及基本组织机构设置，掌握前台工作基本流程和系统的使用，并按照规范标准提供相应服务。做到理实一体、学做合一、德技并修。	72	4
2	形体	了解饭店服务人员的形体要求，掌握形体训练的基本方法。通过训练达到形体健美，使学生体态符合行业要求。	培养学生形体礼仪，训练学生形成优美体态。	通过本课程的学习，使学生掌握形体训练的基本知识及方法，提高学生身体的协调、控制及表现能力，矫正不良姿势，练就健美形体，提高审美情趣。使自身的形体姿态适应所从事工作的需要。形体理论知识和训练的基本方法，让学生掌握训练的基本方法，从而增强其体质，健美形体。	36	2

3	茶艺	掌握泡茶的基本方法与技巧和茶艺的基本知识,理解茶艺和酒店促销策略的基本内容。	本课程主要学习茶叶冲泡与服务,能够进行茶事接待;辨识我国各大茶叶种类及其名茶,并进行茶叶品质评鉴;布置茶空间和茶席,并运用茶艺礼仪进行茶艺展示及开展茶事服务;茶饮调制与服务。	能熟练进行茶艺服务,在教学过程中,教师应该注重学生的实践操作,将理论知识与实际操作相结合,让学生在实践中巩固理论知识,提高动手能力。	72	4
4	化妆与盘发	通过学习化妆品的种类、选择和工具,脸部基本化妆、类型化妆等项目,使学生了解美容护肤的基本常识,掌握基础的化妆步骤和手法,掌握酒店服务员职业妆造技能,培养一定的设计理念和审美观。	本课程主要学习化妆与盘发基础知识,掌握基础的化妆步骤和手法,掌握酒店服务员职业妆造技能,能够熟练根据不同职业场景打造得体适宜的化妆与盘发造型。	提高学生专业技能,使学生掌握化妆与造型具备的专业知识和操作技能,增强学生的责任感和使命感、提高职业素养;尽快地适应企业需求、适应就业岗位的要求和提供学生持续发展的需要。	72	4
5	插花艺术	通过本课程的学习,使学生树立空间地域意识,具备多学科、多角度分析问题的素质,具有生态保护意识。了解插花的历史、渊源,掌握插花的基本要求及方法;熟悉不同地域的景观特色,能正确鉴赏。能够进行饭店插花。	本课程主要学习插花的基础理论、基本知识和基本方法,插花艺术的鉴赏、设计与材料等内容。	了解插花材料,熟悉插花的艺术设计方法,掌握初步的插花技艺,了解插在饭店的应用,学会对饭店插花作品的鉴赏,掌握礼仪插花的实际应用。	72	4
6	西式面点制作	掌握西点制作的基本原料理论知识;熟悉西点原料的组织结构、性质特点、适用范围;掌握西点原料的种类、性	本课程主要学习西式面点原料知识;常用的主要原料;西点主要的辅助原料;西式面点制作的基本技术。	采用项目式、任务式、案例式、情景化教学,使学生掌握西式面点的加工原理、基本技法及风味特,能设计、	252	14

		质、作用；重点掌握西点制作工艺中的规律，操作关键、创新等。同时培养学生爱岗敬业、乐于奉献、沟通合作的品质。		加工各类面点品种；达到职业培养目标 and 职业技术资格的要求，胜任各级各类餐饮面点加工的管理和技术工作。		
7	冷菜、冷拼与食品雕刻	让学生学习了解冷菜、冷拼与食品雕刻的形成、发展和作用；掌握冷拼的基本知识与方法、食品雕刻的基本知识与方法、冷菜制作工艺、冷菜的装盘等；能够设计制作大型果蔬雕作品。	本课程主要学习冷菜、冷拼与食品雕刻的特点。掌握冷菜、冷拼与食品雕刻实操技能。	通过模块化教学活动，使学生具备餐饮行业工作者所必需的冷菜、冷拼食品雕刻的基础知识和基本技能，掌握宴会冷菜、冷拼制作技艺及食品雕刻法，使学生具备适应市场需要的专业技术。培养学生爱岗敬业、踏实肯干的业精神。	108	6
8	西餐基础制作	让学生学习了解西餐烹饪原料的初加工方法、热烹调技术，能够掌握基础的西餐制作工艺和技能。	主要学习西餐烹饪原料的初加工方法、热烹调技术、常见西餐沙拉、汤、西餐主菜的制作，着重于基础知识和专业技能的训练。	通过课程学习可以提高学生的西餐理论认知水平和具备基础的西餐操作能力。	36	2

(4) 实践教学环节

序号	实践环节名称	课程目标	主要内容	教学要求	周数/学时	学分
1	岗位实习	岗位实习是本专业学生职业技能和职业岗位工作能力培养的重要实践教学环节，旨在培养学生岗位实操能力。	按照教育部等八部门印发的《职业学校学生实习管理规定》有关要求，保证学生实习的岗位与其所学专业面向的岗位群基本一致。	对接真实职业场景或工作情景，在校内外(实训基地等)进行的实训教学，引入企业真实项目、工作过程和工作标准，按照项目执行流程组织教学，同时培养学生的劳动态度、工匠精神等。	24/30	24

(三) 课证融通

1. 1+X 证书与课程融通

1+X 证书“餐饮服务管理”项目

对接课程：餐饮服务与管理

支撑课程：旅游服务礼仪、餐饮服务与管理、前厅服务与管理

2. 职业技能等级证书与课程融通

职业资格证—餐厅服务员

对接课程：餐饮服务与管理

餐厅服务员支撑课程：职业道德与法律、旅游服务礼仪、餐饮服务与管理、前厅服务管理、客房服务管理

七、教学进程总体安排

(一) 教学周分配表

环节 \ 学期	一	二	三	四	五	六	合计	备注
军训	(1)						(1)	在假期进行
入学教育	(1)						(1)	在假期进行
课程教学	18	18	18	18	18		90	
认识实习						1	1	
岗位实习						23	23	
毕业教育						1	1	
复习考试	1	1	1	1	1		5	
机动周	1	1	1	1	1		5	
合计	20	20	20	20	20	25	125	

(二) 课程结构比例统计表

课程类别	课程性质	学时	理论学时	实践学时	占总学时百分比	
公共基础课程	必修课程	1062	816	246	31.05%	34.74%
	选修课程	126	126	0	3.68%	
专业课程	专业基础课程	144	54	90	4.21%	65.26%
	专业核心课程	648	162	486	18.95%	
	专业拓展课程(选修)	720	153	567	21.05%	
	实践教学环节	720	0	720	21.05%	
合计		3420	1284	2136	100%	
其中, 选修学时总计: 846, 占比: 31.33%; 实践学时总计: 1389, 占比: 51.44%。						

(三) 教学进程总体安排

课程类别	课程性质	序号	课程名称	学分	学时安排		考核方式	学年/学期/周数/周学时						
					总学时	理论学时		实践学时	第1学年		第2学年		第3学年	
									1	2	2	4	5	6
公共基础课程	必须课程	1	中国特色社会主义	2	36	36	0	考试	2					
		2	心理健康与职业生涯	2	36	36	0	考查		2				
		3	哲学与人生	2	36	36	0	考查			2			
		4	职业道德与法治	2	36	36	0	考试				2		
		5	习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本	1	18	18	0	考试	1					
		6	语文	11	198	198	0	考试	2	2	2	2	3	
		7	数学	8	144	144	0	考试	2	2	2	2		
		8	英语	8	144	144	0	考试	2	2	2	2		
		9	信息技术	6	108	36	72	考查	4	2				
		10	历史	4	72	72	0	考查	2				2	
		11	体育与健康	10	180	36	144	考查	2	2	2	2	2	
		12	艺术	2	36	18	18	考查			2			
		13	劳动教育	1	18	6	12	考查				1		
	小计				59	1062	816	246		17	12	12	11	7
	选修课程一	1	中华优秀传统文化	1	18	18	0	考查	1					
		2	职业素养	1	18	18	0	考查				1		
		小计				2	36	36	0		1	0	0	1
	选修课程二	1	革命文化与社会主义先进文化教育	1	18	18	0	考查		1				
		2	就业创业创新教育	1	18	18	0	考查		1				
		3	国家安全教育	1	18	18	0	考查			1			
		4	民族团结进步教育	1	18	18	0	考查			1			
		5	时事政策教育	1	18	18	0	考查					1	
		小计				5	90	90	0	0	2	2	0	1
公共基础课程合计				66	1188	942	246		18	14	14	12	8	0
专业课程	基础课程	1	酒店服务礼仪	4	72	18	54	考查	2	2				
		2	酒店英语	4	72	36	36	考查					4	
		小计				8	144	54	90		2	2		4
	核心课程	1	餐饮服务与管理	12	216	54	162	考试	2	2	2	2	4	
		2	客房服务与管理	12	216	54	162	考试	2	2	2	2	4	
		3	前厅服务与管理	12	216	54	162	考试	2	2	2	2	4	
		小计				36	648	162	486		6	6	6	6
拓	1	茶艺	4	72	18	54	考查			2	2			

展 课 程 (选 修)	2	西式面点制作	14	252	54	198	考试	2	4	4	4		
	3	冷菜、冷拼与食品雕刻	6	108	18	90	考查		2	2	2		
	4	西餐基础制作	2	36	9	27	考查				2		
	5	化妆与盘发	4	72	18	54	考查	2	2				
	6	插花艺术	4	72	18	54	考查			2	2		
	7	收银实务	4	72	18	54	考查					4	
	8	形体	2	36		36	考查					2	
	小计		40	720	153	567		4	8	10	12	6	
	1	岗位实习	24	720	0	720							24W
	小计		24	720	0	720							
专业课程合计			108	2232	342	1890	0	12	16	16	18	22	
总计			175	3420	1284	2136	0	30	30	30	30	30	

说明: 1. 本表不含军训、入学教育、毕业教育等教学安排。军训、入学教育(共2周)安排在第1学期开学前,毕业教育(1周)安排在第6学期。

八、实施保障

(一) 师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定,进行教师队伍建设,合理配置教师资源,不断提高教师教育教学水平。同时,根据专业发展需要,继续从企业聘请行业企业的业务骨干和专家担任兼职教师。

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教学改革课题研究、教学竞赛、技能竞赛等活动。具备在企业至少一年的实习经验,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。

(二) 教学设施

本专业须配备有校内实训实习室和校外实训基地

(1) 校内实训实习室

校内实习室应有:前厅、客房铺床操作室和模拟客房、西式面点实训室、餐饮中/西餐台操作室和形体化妆室、茶艺、插花实训室等。

(2) 校外实训基地

1、校外实训基地均与学校长期稳定合作,所选择的企业单位在专业上与本系学生在校所学专业全部对口,企业效益好,内部管理规范,再教育能力强,能满足学校教学改革及人才培养模式需求。

2、学校每年均与实习企业签订三方实习就业协议。

3、校外实训基地均具有专业的先进设施设备,能达到学生实习实训的要求,使学生很好的完成酒店专业的技能学习及训练,能满足学生综合实训和顶岗实习任务,并能

为师生实习实训提供安全保障。

（三）教学资源

1. 教材选用

按照国家规定和学校《教材管理实施细则（试行）》，选用优质教材，杜绝不合格教材进入课堂。坚持凡选必审的原则，教材选用需经包括专业教师、行业企业专家、教科研人员、教学管理人员等成员组成的学校教材选用与审核委员会审核后报学校党委审批。本专业公共基础课程教材选用严格落实国家要求，专业课程教材择优选用国家和河南省“十三五”或“十四五”职业教育规划教材。

2. 数字资源配套

借鉴国内外先进经验，在信息技术支持下，我校开始建设高星级饭店运营与管理专业共享型教学资源库，开放资源环境，实现教学资源网络信息化，为学生自主学习，教师教学研究、共享资源提供平台。

国家职业教育智慧教育平台：

<https://www.smartedu.cn/home/province?name=%E8%81%8C%E6%95%99>

学堂在线：<https://www.xuetangx.com/>

中国大学慕课：<https://www.icourse163.org/>

河南省经济管理学校智慧课堂：<http://192.168.150.110:8081/>

（四）教学方法

1、公共基础课

符合教育部有关教育教学基本要求，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，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观，提高学生思想政治素质、职业道德水平和科学文化素养，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、专业技能课

按照相应职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，采取课堂教学与工作环境相融合，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。专业核心课程内容应以项目课程为主体，具体结构形式可以选择项目、案例、活动等进行呈现。

3. 实践教学管理制度

本专业在教学运行过程中，实训、实习等实践教学环节的执行是管理的难点和重点。为保障实习、实训教学效果，主要采取如下措施：一是制订和完善实践教学资料，做到实训课程有教学标准、质量考核标准和评分办法，教学过程按流程实施，学生有实习手册、教师有指导手册等；二是制订和完善实践教学管理文件，加强校内实训、毕业综合

实践、校外岗位实习等实践教学环节管理，规范校内外实习实训基地运行；三是积极搭建校企合作实践教学平台，系内专业教师和企业实训指导教师共同执行实践教学任务，系教学督导组、学生教学信息站对实践教学质量进行监督，教学检查工作小组、岗位实习工作小组、毕业综合实践领导小组对实践教学执行过程开展检查，对采集和反馈的信息进行分析和利用。

（五）学习评价

1、课堂教学评价

应根据本专业培养目标和人才规格要求，建立科学合理的教学评价标准，制定适应高星级饭店运营与管理专业特点的评价方法，实行评价主体、评价方式、评价过程的多元化：专业技能课的教学评价实行校内校外评价的组合，职业技能鉴定与学业考核相结合。不仅要关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注学生运用知识以及在实践过程中解决实际问题的水平，重视学生职业素养的形成。

学生所修课程均应考核，考核分为考试和考查。公共基础课、专业技能课一般为考试课程；专业选修课为考试或考查课程。文化课、专业知识课应推行教考分离，统一命题和阅卷；专业技能课可实行统一考试、集体评分。英语、信息技术等课程可采取学校与社会考核相结合的方法，课程结业，组织学生参加社会认可的等级考核，取得相应的等级合格证书。

2、实训实习评价

（1）实训评价

主要用于考查学生实训实习过程中对专业知识的综合运用和技能的掌握及学生解决问题的能力，主要通过完成具体的学习（工作）项目的实施过程来评价。具体从学生参与项目的态度、职业素养及回答问题等方面进行考核评价。同时，从学生在完成项目过程中所获得的实践经验、语言文字表达和人际交往及合作能力、工作任务或项目完成情况、安全意识、操作规范性和节能环保意识等方面来进行考核评价。

（2）岗位实习评价

成立由企业（兼职）指导教师、专业指导教师及辅导员（或班主任）组成的考核组，主要对学生在岗位实习期间的劳动纪律、工作态度、团队精神、人际沟通能力、专业技能能力和任务完成等方面的情况进行考核评价。

（六）质量管理

建立教学过程管理、教学业务管理、教学质量、教学监控管理等机制，加强专业教学管理对稳定专业教学秩序、提高教学管理水平、教学质量具有积极的推动和保障作用。建立健全覆盖校、系、教研组三级，全员、全过程、全方位育人的质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互

协调、相互促进的质量管理有机整体。

1. 建立专业建设和教学过程质量监控机制，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、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、课程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，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。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、优质课等教研活动。

3. 坚持“教考分离、严进严出”基本原则，严格考试过程管理，利用题库组合试卷，加强监考、阅卷、成绩等环节管理。积极推行课程考核改革，将课程考核嵌入学生学习过程，强化过程考核，分阶段、全方位对学生的知识、技能、素质掌握及提升情况进行评价。

4. 就业保障。建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业、创业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况，持续提高人才培养质量，有效改进专业教学。

九、毕业要求

毕业要求是学生通过规定年限的学习，须修满的专业人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的教学活动，毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。毕业要求应能支撑培养目标的有效达成。毕业要求中必须体现取得 1+X 证书、职业技能等级证书或职业资格证书等要求。