

广西第一工业学校



高星级饭店运营与管理专业
人才培养方案

2025 年 9 月修订

目 录

一、 概述	1
二、 专业名称及代码	1
三、 入学要求	1
四、 修业年限	1
五、 职业面向	1
六、 培养目标	2
七、 培养规格	2
(一) 基本素养和职业素养	2
(二) 专业知识和技能	3
(三) 个人能力	3
八、 课程设置及学时安排	4
(一) 课程设置	4
1. 公共基础课程	4
2. 专业课程	4
(二) 各门课程的主要教学内容和要求如下:	6
1. 公共基础课程	6
2. 专业课程	6
3. 岗位实习课程	13
(三) 教学进程总体安排	13
九、 实施保障	18
(一) 师资队伍	18
1. 专业带头人	18
2. 专职教师	18
3. 兼职教师	19

(二) 教学条件	19
1. 校内实训条件教学设施	19
2. 校外实训基地建设	21
3. 信息网络教学条件	21
(三) 教学资源	22
1. 教材	22
2. 图书	22
3. 数字资源	22
(四) 教学方法、手段与教学组织形式	22
1. 教学方法	22
2. 教学手段	23
3. 教学组织	23
(五) 教学评价、考核	23
1. 教学评价	23
2. 教学考核建议	24
3. 教学组织	25
(六) 质量管理	25
十、 毕业要求	25
(一) 学分要求	26
(二) 证书要求	26
(三) 继续专业学习深造	26

一、概述

为适应现代服务业数字化、智能化、品质化升级对饭店行业带来的新变革，顺应高星级饭店精细化、定制化、体验式服务的新趋势，对接新业态、新模式下前厅服务、客房管理、餐饮运营、宴会设计、数字营销、客户关系管理等岗位（群）的新要求，不断满足酒店行业高质量发展对复合型技术技能人才的需求，推动职业教育专业教学与行业真实场景深度融合，提升学生的服务创新与情感表达能力，遵循推进现代职业教育高质量发展的总体要求，参照国家教学标准及相关职业标准编制要求，制订本方案。

二、专业名称及代码

专业名称：高星级饭店运营与管理

专业代码：740104

三、入学要求

招生对象：初级中学毕业或具备同等学力

四、修业年限

学制：三年

五、职业面向

所属专业大类（代码）	旅游大类（74）
所属专业类（代码）	旅游类（7401）
对应行业（代码）	住宿业（61）、餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	饭店服务人员（4-03-01） 餐饮服务人员（4-03-02）
主要岗位（群）或技术领域	前厅服务、客房服务、餐饮服务、会议服务、酒店营销、 运营督导
职业类证书	前厅运营管理（1+X）、餐饮服务管理（1+X）、茶艺师、咖啡师、调饮师等职业技能等级证书

六、培养目标

本专业坚持立德树人，培养德智体美劳全面发展，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、食品营养与卫生安全等知识，具备高星级酒店餐饮服务、客房服务、前厅接待、销售服务等能力，具有良好的服务意识、工匠精神和信息素养，能够从事酒店餐饮、客房、前厅、康乐、销售等部门服务与基层管理工作的技术技能人才。

本专业定位为两个方向：第一，中职对口升学。本专业以对口升学为主要培养方向，本专业学生在入学第三学年的第二学期可以通过参加对口升学考试，升入高职院校进一步学习；第二，在高星级饭店一线服务岗位（如前台、餐饮、客房），并逐步向领班、主管等管理岗位发展；同时可在咖啡、调饮、茶销售企业中担任咖啡师、调饮师、茶艺师等。

七、培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

（一）基本素养和职业素养

1. 坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2. 掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规

定，具备主动、热情、周到、规范的服务意识和“宾客至上”的职业理念。

3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

4. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用。

(二) 专业知识和技能

1. 了解并遵守与饭店业相关的法律法规和行业规范，包括消费者权益保护、食品安全及卫生管理等；

2. 系统掌握高星级饭店前厅、客房、餐饮等核心部门服务流程、运营标准及数字化管理基本理论；

3. 掌握茶艺、咖啡及调饮的基本理论知识、操作技艺与品鉴方法，能够根据宾客需求提供特色饮品服务，并具备相关文化推广及创意饮品设计的基本能力。

4. 具备良好的饭店服务礼仪与职业形象意识，掌握有效沟通、宾客心理识别与个性化服务技巧；

5. 了解饭店产品营销推广、客户关系维护及会员管理的基本方法与数字化工具应用；

6. 掌握饭店服务常用英语听说读写的基本知识。

(三) 个人能力

1. 具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；



2. 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

3. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

4. 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

八、课程设置及学时安排

(一) 课程设置

本专业课程设置分为公共基础课程、专业课程。

1. 公共基础课程

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程。将思想政治、语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等列为公共基础必修课程。将党史国史、中华优秀传统文化、国家安全教育、职业发展与就业指导、创新创业教育等列为必修课程或限定选修课程。

2. 专业课程

一般包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程；专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程；专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程，是提升综合

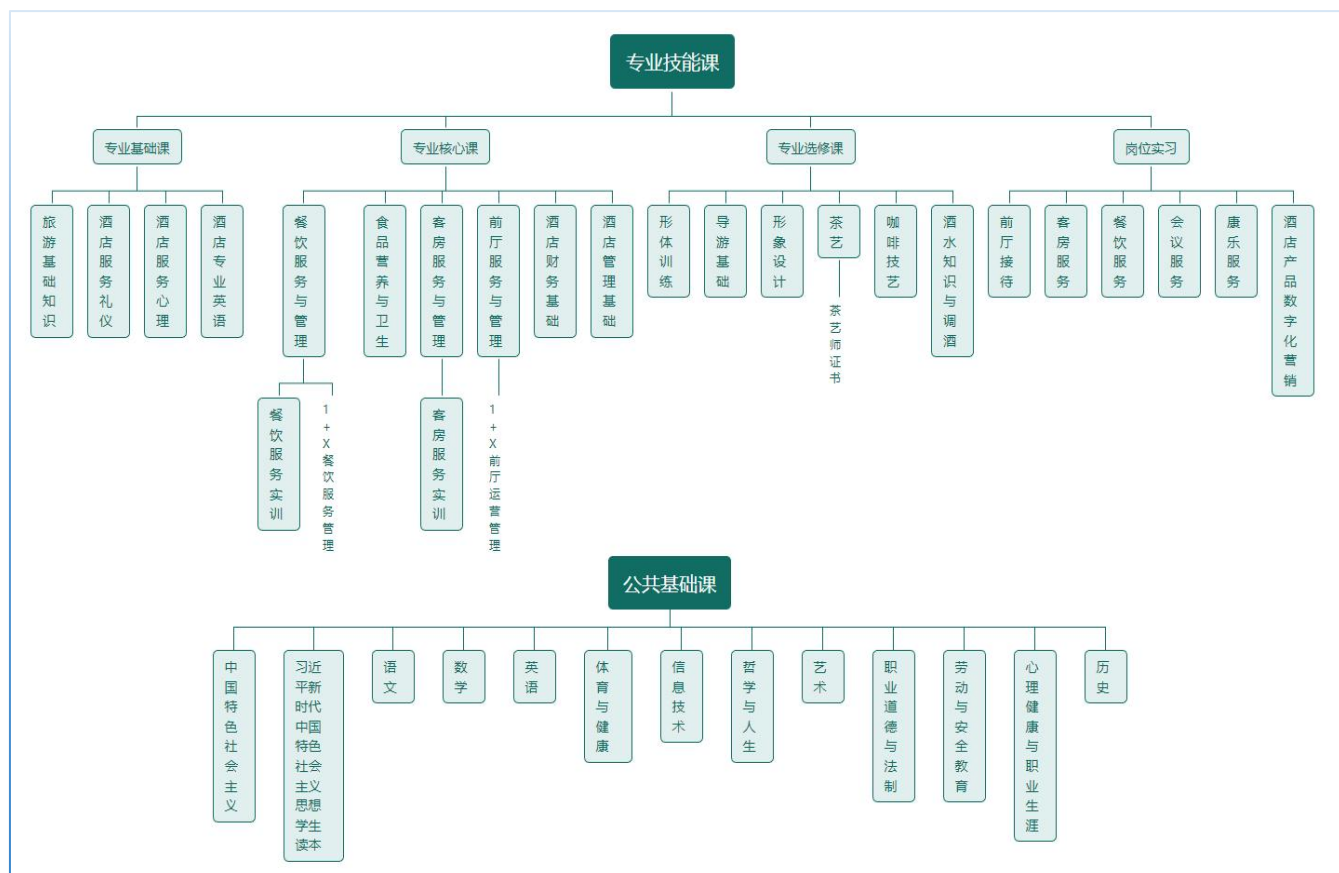
职业能力的延展课程。

(1) 专业基础课程

旅游基础知识、酒店服务礼仪、酒店服务心理、酒店专业英语等领域的课程。

(2) 专业核心课程

酒店管理基础、餐饮服务与管理、客房服务与管理、前厅服务与管理、食品安全与卫生、酒店产品数字化营销、酒店服务活动策划等领域的课程。



(二) 各门课程的主要教学内容和要求如下：

1. 公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	中国特色社会主义（含读本）	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，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，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，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。	54
2	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。	36
3	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，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；培养学生用马克思主义哲学的基本观点和方法分析解决实际问题的能力，进行正确的价值判断和行为选择，培养学生唯物主义观点，形成积极向上的人生态度；引导学生用马克思主义哲学的立场、观点、方法观察和分析最常见的社会生活现象；初步树立正确的世界观、人生观和价值观，为将来从事社会实践打下基础。	36
4	职业道德与	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，着眼与提高中职学生	36

	法制	的职业道德素质和法治素养，注重学生职业道德行为习惯的养成，树立法治观念、增强法律意识，在未来的职业生涯中，具备应有的职业道德与法律知识。使学生掌握职业道德基本规范，以及职业道德行为养成的途径，陶冶高尚的职业道德情操；使学生了解宪法、行政法、民法、经济法、刑法、诉讼法中与学生关系密切的有关法律基本知识，初步做到知法、懂法，增强法律意识，树立法制观念，提高辨别是非的能力；指导学生提高对有关法律问题的理解能力，对是与非的分析判断能力，以及依法律己、依法做事、依法维护权益、依法同违法行为作斗争的实践能力，成为具有较高法律素质的公民。	
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，培养学生进一步巩固和扩展基础知识和基本技能，接受优秀文化熏陶，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力；加强文学作品阅读教学，培养学生欣赏文学作品的能力；加强写作和口语交际训练，提高学生应用文写作能力和日常口语交际水平；使学生形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。	216
6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，使学生获得进一步学习和职业发展所必需的数学知识、数学技能、数学方法、数学思想和活动经验；具备数学学科核心素养，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思想方法和工具解决问题的能力；具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识，成为德智体美劳全面发展的搞素质劳动者和技术技能人才。	216
7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，帮助学生进一步学习英语基础知识，提高听、说、读、写等语言技能，发展学科核心素养；引导学生在真实情景中开展语言实践活动，认识文化的多样性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣；理解思维差异，增强国际理解，坚定文化自信；帮助学生树立正确世界观、人生观和价值观，自觉践行	216

		社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	
8	信息技术	依据《中等职业学校计算机课程标准》开设,落实立德树人根本任务,满足国家信息化发展战略对人才培养的要求,围绕信息技术学科核心素养,吸纳相关领域的前沿成果,引导学生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,成为德智体美劳全面发展的搞素质劳动者和技术技能人才。	108
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设,落实立德树人的根本任务,坚持健康第一的教育理念,通过传授体育与健康的知识、技能和方法,提高学生的体育运动能力,培养运动爱好和专长,使学生养成终身体育锻炼的习惯,形成健康的行为与生活方式,健全人格,强健体魄,具备身心健康和职业生涯必备的体育与健康学科核心素养,引领学生逐步形成正确的世界观、人生观和价值观,自觉践行社会主义核心价值观,成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	164
10	历史	依据《中等职业学校历史课程标准》开设,以唯物史观为指导,促进学生进一步了解人类社会发展的基本脉络和优秀文化传统;从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系,增强历史使命感和社会责任感;培育社会主义核心价值观,进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神;培育和践行社会主义核心价值观;树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观;塑造健全的人格,养成职业精神,培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。	72
11	艺术	依据《中等职业学校公共艺术课程标准》开设,坚持立德树人,充分发挥艺术学科独特的育人功能,以美育人,以文化人,以情动人,提高学生的审美和人文素养,积极引导学生主动参与艺术学习和实践,进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能和方法,培养学生感受美、鉴赏美、创造美的能力,帮助学生塑造美好心灵,健全健康人格,厚	56

		植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	
12	劳动与安全教育	使学生具有劳动自立意识和主动服务他人、服务社会的情怀。重点是结合专业人才培养，增强学生职业荣誉感，提高职业技能水平，培育学生精益求精的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。	60

2. 专业课程

(1) 专业基础课程

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	旅游基础知识	本课程旨在使学生掌握有关旅游学及旅游业的基本知识，了解中国的旅游资源及其特色、旅游资源的开发和保护、主要的国际旅游组织和我国的旅游组织、旅游政策、法规对旅游业的影响等。培养学生能够运用旅游学知识认识、分析和解决旅游实践问题的能力，并注意渗透思想教育和世界观、人生观、价值观的培养，强化职业道德观念。	72
2	酒店服务礼仪	本课程旨在让学生掌握外在形象礼仪、服务语言礼仪和饭店服务礼仪知识；培养职业意识，运用职场面试、团队沟通和跨文化沟通的相关技巧，展现良好的酒店员工形象；规范饭店岗位工作中的服务语言和服务礼仪；具备良好的心理素质，在对客服务和工作沟通中能从容应对、提高效率。	72
3	酒店服务心理	本课程阐明了消费者在消费活动中的心理活动规律，对学生今后做好服务接待工作有密切的关系，对提高服务工作的水平有重要的作用。学好本课程可以使学生了解必要的心理学基础知识，掌握顾客的需要特点，初步掌握对消费者鉴貌辨色的方法；培养学生对消费者进行心理分析的能力，培养学生具有良好的心理素质，为今后做好本职工作提高服务质量奠定良好的基础。	64
4	酒店专业英语	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。	64

(2) 专业核心课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	餐饮服务与管理	能运用中西菜点知识、中西餐服务方式、文化与礼仪;能辨别餐饮用具的种类及用途,能按照规范标准进行餐厅基本服务技能的操作,能按照规范标准进行中餐厅早、午、晚餐服务;熟练进行各种西餐厅服务;能进行规范的宴会预订与服务;具有良好的实践能力和宴会设计能力,能进行初步的菜单设计、菜肴定价、服务质量管理的能力。	64
2	食品营养与卫生	本课程主要包括食品营养学与食品卫生学两方面的内容。食品营养学主要论述各种营养素的功能、人体对营养素的需要、营养与人体健康及食品加工对食品营养素的影响。食品卫生学重点叙述食品卫生学的意义,食品污染的基本知识及防治污染的措施,结合酒店行业的特点,以加工良质食品及食用安全为主线,使学生了解食品加工过程的卫生要求。	64
3	客房服务与管理	能识别常见客房类型、客用设备及用品;能够按规范程序和标准独立完成各类客房的清扫、夜床服务,正确进行客衣收送、擦鞋、客房小酒吧控制、物品借用等服务以及客人委托代办的相关事宜;会选用合适的清洁剂和清洁设备并按照工作流程进行公共区域日常清洁保养;能够接待 VIP、政府代表团等各类特殊客人,提供私人管家服务,懂得进行初步的成本控制工作	64
4	前厅服务与管理	能辨别并正确使用前厅部设施设备和表单;能描述预订服务、礼宾服务、入住登记服务、收银服务、前厅其他服务和督导管理等各项工作的流程和标准并按照规范标准提供相应服务;能初步处理前厅部领班、主管的督导工作;能使用流畅的前厅对客服务用语,适应前厅各部门的工作要求	64
5	酒店产品数字化营销	本课程是专注于酒店管理专业的核心课程,旨在通过数字技术与教育教学的深度融合,培养学生在酒店市场营销岗位上的实用技能。主要包括微信营销、微博营销、App 营销、网站营销、团购营销、OTA 营销、搜索引擎营销和大数据营销等。目标是让学生掌	72

		握如何通过数字营销提升营销管理效率、降低成本以及提供个性化服务。	
6	酒店财务基础	本课程是一门融预测、决策、融资、投资、分配、运营管理、分析评价于一体的边缘性经济管理课程，是酒店管理专业的必修课。它以酒店为对象，依据相关法律法规，利用价值形式，对酒店经营过程中客观存在的财务活动进行有效地组织，为日后从事酒店服务工作打下坚实的理论和有效的实践经验。	64
7	酒店服务活动策划	本课程旨在通过教授活动策划的理论与实践，提升学生的专业素养和实际操作能力，课程内容涵盖了基本概念和原理、策划流程和方法、资讯与计划、决策与实施、检查与评估几个核心部分，课程还强调实际案例分析和实际操作，不仅提供了酒店活动策划的系统知识，还通过实际操作训练，为学生将来在酒店行业中的职业生涯打下坚实的基础。	72
8	酒店管理基础	酒店管理基础能描述酒店及其产生、发展历程，分辨不同类型的酒店、不同星级的酒店，列举知名品牌酒店集团；会分析中外酒店业现状及发展趋势；熟悉酒店组织机构的类型与部门构成，能列举出酒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。	72

(3) 专业选修课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	形体训练	根据学生的体能和形体特点，以提高学生的体质和形体素质为主导，改善和塑造身体的形态、培养高雅的气质和风度为目标。通过课程的学习，改变学生形体动作不合理的原始状态，提高身体灵活性，培养良好的姿态和节奏感，增强可塑性和学生形体的表现力，使学生掌握形体素质的基础训练和技巧方法，以达到良好的形体效果。使学生体态变的优雅、举止变的优雅、身体变的健美匀称，并在锻炼中塑造一个充满自信和活力的自我。	36
2	导游基础	导游基础知识是理论性和应用性较强的课程，通过学习使学生掌握导游基础的基本理论与知识，了解旅游的产生和发展，理解导游基础知识的基本概念掌握中国烹饪主要风味流派以及掌握中国	36

		的风物特产等。学生能结合实际景区和景点的实际情况灵活加以运用，提高学生的讲解能力、分析问题和解决问题的能力，提高管理与沟通能力、与人交往能力、解决问题的应变能力，进一步提高学生的综合素质，增强适应职业变化的能力，为学生的顺利就业打下了坚实的基础。	
3	形象设计	根据学生的个体特征、对职业的要求和行业性质、运用多种科学理论、方法和技术对其职业形象的各方面、各要素进行系统的设计和开发、具有较宽的知识覆盖面和较强的职业适应性。	36
4	茶艺	茶艺课程旨在增加学生的就业技能，课堂教学以理论与操作相结合的方式进行，通过本课程的学习，使学生掌握中国茶文化的发展历程、中国少数民族茶俗，理解中国茶道的文化内涵；掌握茶的基础知识（包括茶的特点、保健功效等）；能辨别六大茶类，识别茶类和茶叶名称，掌握简单的茶叶审评方法；熟练掌握六大茶类品茗茶具的选配、茶艺表演流程和冲泡技巧；能够熟练掌握茶艺礼仪和茶艺服务知识进行高水平的茶事服务；理解中国茶文化的美学意韵及其蕴含的为人处事之道，培养正确的劳动价值观，提升文化素质和职业素养，传承和弘扬中华优秀传统文化，增强文化自信。	72
5	咖啡技艺	咖啡课程的设计以就业为导向，以咖啡调饮为核心，实施体现“教学做合一”的教学理念。通过本课程的学习，要求学生系统地了解咖啡制作的基础常识；能够进行咖啡豆、咖啡设备、咖啡种类等基础性鉴别；能够熟练进行咖啡的研磨、烘焙、调制等高水平操作服务；熟练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。	64
6	酒水知识与调饮	本课程是以培养高星级酒店调酒师的职业能力为核心，通过理论与实际操作紧密结合，在对学生进行各类酒的常见品牌、特性及服务要求等理论知识教授的基础上，进行调酒实践教学，使学生重点掌握鸡尾酒的基本结构及常用的四种调制方法，掌握 20 款世界著名鸡尾酒的调制方法，初步了解鸡尾酒会的类型，掌握承办鸡尾酒会的步骤与方法，初步具备组织承接鸡尾酒会的能力。	72

(4) 综合实训

序号	实训名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	餐饮服务实训	本课程通过餐巾折花、中餐摆台、托盘斟酒、席间服务四大内容进行教学与训练，实训要实现人人掌握的目标，形成师生、生生之间指导帮扶。学生在实训中能够掌握餐饮的基本技能和手法，并能在实习工作中灵活运用，能够独立进行对客服务。	52
2	客房服务实训	本课程通过分组准备、角色扮演、情景模拟的方式进行总机服务、客房预订服务、接待服务、中西式铺床、客房接待服务训练，学生能够切实掌握酒店基本知识、基本理论及酒店前厅与客房服务的国内外最新动态和前沿知识，在培养学生酒店经营过程中实务操作能力的同时，促进学生接待宾客、与客沟通、处理投诉及突发事件和会议组织与安排等酒店业务能力和经营管理能力的提高。	52

3. 岗位实习课程

序号	实训名称	主要教学内容	课时
1	岗位实习	根据市场需求，学生在教师指导下，有目的、有针对性的到企业进行实习，加强理论与实践的结合，对接真实职业场景或工作情境，更深入地进行前厅接待、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，提高就业的适应能力，并为毕业就业探索方向。	540

(三) 教学进程总体安排

当其他课程教学周数和学时不足的，各校可在教学综合实训周中安排相关课程的教学学时。教学实施的总体安排请参见下表《工业机器人技术应用专业教学安排表》。

高星级饭店运营与管理专业教学安排表

课程类型	课程性质	课程性质	序号	课程代码	课程名称	考查方式	课时与学分数				学期周课时分配					
							总课时	总学分	理论	实践	一	二	三	四	五	六
											20 课时	20 课时	20 课时	20 课时	20 课时	20 课时
公共基础课	必修课	公共基础必修课	1	000000-AA001	语文	考试	216	12	216	0	36	36	36		36	72
			2	000000-AA002	数学	考试	216	12	216	0	36	36	36		36	72
			3	000000-AA003	英语	考试	216	12	216	0	36	36	36		36	72
			4	000000-AA004	中国特色社会主义(含读本)	考试	54	3	54	0	54					
			5	000000-AA005	心理健康与职业生涯	考试	36	2	36	0		36				
			6	000000-AA006	哲学与人生	考试	36	2	36	0			36			
			7	000000-AA007	职业道德与法治	考试	36	2	36	0					36	
			8	000000-AB008	体育与健康	考试	164	9	20	144	36	36	36		36	20
			9	000000-AA009	艺术	考试	36	2	18	18		36				
			10	000000-AA010	历史	考试	72	4	72		72					
			11	000000-AB011	信息技术	考试	108	6	54	54		54	54			
			12	000000-AB014	安全教育	考试	20	1	8	12	10	10				

			13	000000-AB015	劳动教育	考查	28	1.5	12	16	14	14				
			14	000000-AC016	入学、军训教育	考查	30	1.5		30	30					
			公共基础课必修课小计				1268	70	994	274	324	294	234	0	180	236
	选修课	公共基础选修课	15	000000-BB001	第二课堂	考查	164	9	20	144	36	36	36		36	20
			16	000000-BA002	班主任辅导课	考查	164	9		164	36	36	36		36	20
			17	000000-BC004	社会实践周	考查	60	3		60	30		30			
			公共基础课选修课小计				388	21	20	368	102	72	102	0	72	40
			公共基础课小计				1656	91	1014	642	426	366	336	0	252	276
专业课	必修课	专业基础课	1	740104-AA098	旅游基础知识	考试	72	4	72	0					36	36
			2	740104-AA087	酒店服务礼仪	考查	72	4	36	36	72					
			3	740104-AA084	酒店服务心理	考查	64	4	64	0					64	
			4	740104-AA075	酒店专业英语	考查	64	4	32	32						64
			专业基础课小计				272	16	204	68	72	0	0	0	100	100
		专业核心课	1	740104-AA078	酒店管理基础	考试	72	4	72	0	36					36
			2	740104-AA073	餐饮服务与管理	考查	64	4	30	34		64				
			3	740104-AA085	食品安全与卫生	考查	64	4	64	0			64			

			4	740104-AA071	客房服务与管理	考查	64	4	30	34		64				
			5	740104-AA072	前厅服务与管理	考查	64	4	30	34			64			
			6	740104-AA086	酒店产品数字化营销	考查	72	4	36	36					72	
			7	740104-AA087	酒店财务基础	笔试	64	4	40	24						64
			8	740104-AA088	酒店服务活动策划	考查	72	4	36	36					72	
			专业核心课小计				536	32	338	198	36	128	128	0	144	100
		综合实训课	1	740104-AB064	餐饮服务综合实训	考查	52	3	0	52		52				
			2	740104-AC089	客房服务综合实训	考查	52	3	0	52			52			
		综合实训课小计				104	6	0	104	0	52	52	0	0	0	
		专业技能课必修课小计				912	54	542	370	108	180	180	0	244	200	
	选修课	专业技能课	1	740104-BB097	茶艺	考查	72	4	36	36					72	
			2	740104-AB096	咖啡技艺	考查	64	4	32	32	64					
			3	740104-AB098	酒水知识与调饮	考查	72	4	36	36			72			
			4	740104-CA090	形体训练	考查	36	2	0	36					36	
			5	740104-BA094	导游基础	考试	36	2	18	18		36				
			6	740104-BB099	形象设计	考查	36	2	16	20					36	

		专业技能课选修课小计					316	18	138	178	64	36	72	0	108	36
专业课小计							1228	72	680	548	172	216	252	0	352	236
实习	必修课	岗位实习	34	660303-AC001	岗位实习	考查	540	30	0	540				540		
实习小计							540	30	0	540	0	0	0	540	0	0
合计							3424	193	1694	1730	598	582	588	540	604	512
各种课程类型课时比例							公共基础课		37.03%		理论	61.23%	实践	38.77%		
							专业必修课		26.64%		理论	59.43%	实践	40.57%		
							岗位实习		15.77%		理论	0.00%	实践	100.00%		
							选修课（公共选修课、专业选修课）		20.56%		理论	71.87%	实践	28.13%		
各种基本类型课时比例							必修课		79.44%		理论	56.47%	实践	43.53%		
理论课课时比例											49.47%					
实践环节课时比例											50.53%					

备注：

- 1.专业核心课程和专业限选课程各课程授课时数各校可根据实际情况在 15% 的范围内进行调整，但必须保证总课时数。
- 2.学校可根据实际情况开设任选课程中的“其他”课程。
- 3.如因安排整周教学综合实训导致其他课程教学周数和学时不足的，各校可在教学综合实训周中安排相关课程的教学学时。

九、实施保障

(一) 师资队伍

本专业拥有一支专业实力雄厚、师资结构合理、教学经验丰富的教师队伍。有高水平的工业机器人技术应用专业带头人领头，骨干教师和青年教师相结合、专职教师和兼职教师相结合、专业教师 and 基础课教师相结合，具备良好的“双师型”教师结构。一般按学生数与专任教师数比例不高于 20:1 的标准配备专任师资，“双师型”教师占专业课教师的比例不低于 50%。

1. 专业带头人

具有高级职称，并具有较高的教学水平和实践能力，具有行业、企业技术服务或技术研发经历，在本行业及专业领域有较大的影响力。能够主持专业建设规划、教学方案设计、专业建设工作，能够为企业提供技术服务，专业带头人必须是“双师型”教师。

2. 专职教师

专职教师应具有本科及以上学历，青年专职教师需有 1 年以上企业工作实习经历，并经过教师岗前培训。具有良好的职业素质、职业道德及现代职教理念；具有可持续发展的能力；具有先进的高星级饭店运营与管理专业知识。具备在企业实践的相当经历，具有现场工作解决问题的能力及经验。具有胜任校企合作工作，能为企业进行职业技能培训和提供技术服务的能力。专任骨干教师需具有中、高级以上资格证书或在相关行业工作 8 年及以上。

3. 兼职教师

兼职教师包括任课教师和实习指导教师，聘请来自行业、企业一线的具有中级及以上技术职务的高水平专业技术人员或能工巧匠，完成专业相关课程的教学任务，并提升专业的教学水平和技能的训练水平。

(二) 教学条件

1. 校内实训条件教学设施

实验实训设备及实训内容

实训室名称	服务课程	主要设备	主要实训项目
餐饮实训室	餐饮服务与管理、餐饮服务综合实训	中餐圆桌、中餐转台、餐椅、储物柜、工作台等共 8 套；托盘、餐巾、餐具、菜单夹、桌牌等共 80 套。	托盘服务技能实训、餐巾折花技能实训、铺台布与转盘摆放实训、中餐零点摆台实训、中餐宴会摆台实训、中餐席间服务流程实训、中餐分菜服务实训、酒水服务实训、综合应用与管理实训等。
客房实训室	客房服务与管理、客房服务综合实训	床架、床垫、床头柜、工作台、床上用品等共 8 套。	基础操作技能实训（中式铺床、西式铺床）、客房清洁流程实训、对客服务与沟通实训、管理与检查能力实训等

调酒咖啡实训室	酒水知识与调饮技术、咖啡技艺	咖啡机、制冰机、冰箱、专业吧台、水槽、多媒体教学系统、核心调酒设备（调酒壶、滤冰器、榨汁器等）、酒水储存与展示设备、服务与出品用具、辅助小件工具等	酒水基础知识、调酒技法专项训练、经典与流行鸡尾酒调制、吧台操作流程与服务礼仪、咖啡基础知识、咖啡烘焙、咖啡萃取、咖啡拉花、花式咖啡制作、咖啡服务礼仪等实训内容。
---------	----------------	---	--

茶艺实训室	茶艺	茶桌茶台（干泡台、湿泡台）、主泡器（茶壶、茶碗、公道杯）、品饮器、煮水与备茶设备、辅助与装饰设备、清洁与存储设备等。	茶叶科学分类与审评、茶艺基本功专项训练、各类茶冲泡技法实训、民俗茶艺与地方特色茶饮实训、茶席布置与创意设计、茶艺插花与香道体验、茶事服务与综合应用等实训项目。
形体实训室	形体训练、酒店服务礼仪、形象设计	把杆、全身镜、瑜伽垫、储物架等	形体训练、化妆训练、服饰搭配训练、酒店服务礼仪训练等项目

2.校外实训基地建设

本专业应有不少于 4 个相对稳定的、高水平的饭店作为顶岗实习、课程见习、实训的基地。建设校外实训基地应遵循长期规划、深度合作、互助互信的原则，选择运作比较成熟，经营情况比较理想，专业上有能工巧匠，人才培养、选拔体系比较完善的行业龙头企业，如高星级酒店、在当地知名度美誉度较高的饭店等单位进行岗位实习。对接真实职业场景，完成前厅接待、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岗位群核心技能的训练，承担学校综合实训和岗位实习之需，能满足中等职业学校教学改革要求，配合学校开展订单式培养、模块化教学等人才培养模式的探索。

3.信息网络教学条件

信息网络教学条件包括网络教学软件条件和网络教学硬件条件。建设的绝大部分教室、实训室及教师办公室建有互联网接口，便于网络教学及便捷浏览相关的学习资源，或进行仿真学习，也方便教师通过网络在线答疑，了解学生的

学习情况，实现快速的信息交流。

(三) 教学资源

1.教材

按照国家规定选用优质职业教育教材，禁止不合格的教材进入课堂。教材的选用程序按照《广西第一工业学校教材选用制度》执行，并由专任教师、系部教学管理人员根据学校制度择优选用教材。

2.图书

图书现有基础：适用印刷图书 11.29 万册，生均 42 册；其中专业用书 7.9 万册，占 69.97%。电子教学参考书达 51 万册，期刊报纸等其他教学资料订阅达 176 种。教师阅览桌位 96 位，占专任教师总数的 64%，学生阅览桌位 296 位，占学生总数的 11%。

3.数字资源

以优质数字化资源建设为载体，以课程为主要表现形式，以素材资源为补充，利用网络学习平台建设共享性教学资源库，资源库建设内容应涵盖学历教育与职业培训。专业教学软件包应包括试题库、案例库、课件库、专业教学素材库、教学录像等。通过专业教学网站登载，为网络学习、函授学习、终身学习、学生自主学习提供条件，实现校内、校外资源共享。

(四) 教学方法、手段与教学组织形式

1.教学方法

鼓励采用“教、学、做”合一的教学法、情境教学法、

项目教学法、案例教学法、讨论式教学法、启发引导式教学法、现场教学法等实施教学，提倡“理实一体化”教学。合理利用信息化技术，鼓励采用线上线下结合的混合式教学，提升教学效果。

2. 教学手段

传统教学手段和现代信息技术手段交互，充分利用网络学习资源和现代教育技术，创新教学手段与方法。利用校园网络教学平台，实现课程资源数字化，建设共享型课程资源。建立远程教育服务平台，开设师生网络交流论坛。利用多媒体技术，上传慕课视频、虚拟仿真及图片资料，为学生自学与进一步学习提供条件，为学生自主学习开辟新途径。

3. 教学组织

认真贯彻“合作办学、合作育人、合作就业、合作发展”的理念，按照“依托行业、对接产业、定位职业、服务社会”的专业建设思路，参照教学标准，校企合作共同制定人才培养方案，进行专业核心课程教学设计，建立实训基地，企业专家应参与人才培养的全过程。教师应当以行动导向实施课程教学，形成以教师为主导、以学生为主体、教学做合一、理论与实践合一、工学结合的教学模式。

(五) 教学评价、考核

1. 教学评价

(1) 用人单位对毕业生的综合评价，企业对岗位实习学生知、能、素的评价，社会对我校工业机器人专业的办学能力、办学水平的评价是最重要的评价。

(2) 设置教学督导工作小组加强专业教学管理，从组织上保证教学督导、评价、考核等教学管理工作正常进行。促进教学质量提高。

(3) 全方位开展教学评价。既要评价教师的教学环节、学生的学习过程，又要评价教学条件、教学管理、专业建设。

(4) 多渠道进行教学评价。要通过督导检查、随机检查、听评课、教学竞赛、教学考试、师生问卷、师生座谈、家长邮箱、网上调查、回访企业等多渠道进行全方位教学评价。

(5) 定性与定量评价相结合。难于定量的可以采用定性评价，能够科学定量的要采用定量评价方法，各系部要根据实际条件和要求，制定科学、实效的教学评价方案。

2. 教学考核建议

(1) 考核形式多样化。推广“知识+技能”的考查考试方式，根据考试科目和内容不同，科学确定考试形式，理论性知识和部分能力可以采用笔试形式考核；需要动手操作的实践技能考核要在实习实训基地、模拟岗位或真实岗位上进行考试。

(2) 考核方式灵活化。可以根据考核内容和条件，灵活采用闭卷、开卷、口试、笔试和操作等方式进行考核。鼓励教师转变考核侧重，降低结果导向占比，提升过程考核分值，并细化考核分值。

(3) 考核内容职业化。根据课程目标不同，考核内容重点突出职业知识、职业能力、专业能力和综合素质。职业

素质类课程侧重考核职业能力、职业知识和职业素质；专业核心课程和能力训练侧重考核专业能力。试题库应有学校与企业合作完成，将职业标准纳入考试范围，实行“教、学、考、用”统一的教考模式。

3.教学组织

教学组织形式灵活多样。根据教学内容、特点、要求和目的，采取集中与分组相结合、校内与校外相结合、多媒体教室与一体化教室相结合等灵活多样的教学组织形式。

(六) 质量管理

加强各项教学管理规章制度建设，教学管理文件规范。完善教学质量监控与保障体系，形成教学督导、教师、学生、社会教学评价体系以及完整的信息反馈系统。建立具有可操作性的激励机制和奖励制度。建立毕业生跟踪调查反馈机制和收集企业对专业人才需求反馈的信息，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。充分利用评价分析结果有效改进专业教学，加强专业建设，持续提高人才培养质量。

十、毕业要求

依据广西第一工业学校高星级饭店运营与管理专业培养目标的要求，通过公共基础课程、专业基础课程、专业核心课程、社会实践活动、文艺文化活动、生产实践与实习、各类创新活动与竞赛、职业与人生观辅导等教学实践环节，使本专业毕业生能掌握一般性和专门的工业机器人相关知识，具备从事自动化成套装备中工业机器人工作站的现场编程、调试维护、人机界面编程、系统集成等生产技术管理工

作，以及工业机器人销售和售后服务工作等职业岗位（群）所需的基础知识及专业技能、具有较强实际操作能力。

(一) 学分要求

修完所开设的全部课程，且考试或考核均为合格及以上方可毕业。

(二) 证书要求

本专业毕业生毕业时应拥有以下所列证书中至少一项相关技能证书。

1. 前厅运营管理（1+X）
2. 餐饮服务管理（1+X）
3. 茶艺师（初级）
4. 咖啡师（初级）
5. 调饮师（初级）

(三) 继续专业学习深造

本专业毕业生可以通过应届毕业生对口专业的形式就读对应的高等学校或者本科学院或更多层次的职业教育。主要接续专业如下：

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、葡萄酒文化与营销。

应用本科：酒店管理、旅游管理。