



貴州交通技師學院 貴州省交通運輸學校

高星级饭店运营与管理专业

人才培养方案

学历层次	中职	专业代码	740104
教研室	旅游教研室	系部	管理工程系
教务科负责人 审核		分管副院长 审核	
院长	经 年 月 日院长办公会议审查,同意提交党委会 审核。 签字:		
党委书记	经 年 月 日院党委会审核通过,同意实施。 签字:		

2025 年 6 月制

目 录

一、专业名称及专业代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、培养目标与培养规格	1
（一）培养目标	1
（二）培养规格	2
六、课程设置及要求	3
（一）公共基础课	5
（二）专业（技能）课程	11
（三）综合教育实践	19
七、教学进程总体安排	21
（一）课程体系设计理念及思路	21
（二）教学学时总体安排	21
（三）教学时间分配（周）	22
（四）课程设置与教学进度安排	22
八、师资队伍	22
（一）队伍结构	22
（二）专业带头人	23
（三）专任教师	23
（四）骨干教师	23
（五）企业兼职教师	27
九、设施保障	23
（一）教学设施	24
（二）教学资源	26
（三）教学方法	26
（四）学习评价	27
（五）质量管理	27

十、毕业要求	28
（一）日常行为规范和操行	28
（二）学分	28
（三）职业资格证书	28
（四）毕业要求与培养规格的映射关系	29
十一、校企合作联合培养计划	35
（一）立足企业需求，提高技术技能型人才培养质量	35
（二）建立机构，搭建平台，深化校企合作内涵	35
（三）详细计划	35
十二、方案编制说明	36
（一）编制依据	36
（二）方案特点	36
十三、附录	37
附录 1 教学进程表	37
附录 2 人才培养方案变更审批表	41

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

修业年限一般为 3 年

四、职业面向

主要以职业需求为导向、以实践能力培养为重点，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）。如表 1 所示。

表 1 职业面向信息表

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)	职业技能等级证书和 职业资格证书
旅游大类 (74)	旅游类 (7401)	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	前厅服务员 (4-03-01-01) 客房服务员 (4-03-01-02) 餐厅服务员 (4-03-02-05)	前厅服务员 客房服务员 餐厅服务员	餐厅服务员 (四级) 客房服务员 (四级) 前厅服务员 (四级)

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业面向高星级饭店运营与管理专业领域，培养能够践行社会主义核心价值观，德、智、体、美、劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。通过本专业的学习学生应具备理想信念坚定、理论知识扎实、实践动手能力强、德技并修、诚实守信、吃苦耐劳的基本素质。具有专业精神、职业精神、劳动精神、劳模精神、工匠精神、担当精神、创新精神和信息素养，具备职业生涯发展基础和终身学习的能力。同时应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，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。

（二）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：

（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，掌握环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

（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；

（5）掌握旅游基础知识、酒店管理基础、食品营养与卫生等方面的专业基础理论知识，具有良好的人文素养和文化修养；

（6）掌握酒店前厅服务、餐饮服务、客房服务、酒店服务礼仪、酒店服务心理等相关知识，具有良好的礼仪素养和得体的行为举止；

（7）掌握高星级酒店餐饮、客房、前厅、康乐等部门服务和销售所需掌握的技术技能，具有灵活运用专业基础理论知识的能力或实践能力；

（8）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；

（9）具备在酒店服务及酒店基层管理等工作中灵活处理问题的能力，能应对各种突发状况；

（10）具备把握酒店业、现代服务业发展趋势的能力，能创造性地开展服务工作，满足宾客个性化的要求；

（11）掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

（12）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；

（13）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；

（14）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；

（15）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；

六、课程设置及要求

本专业课程体系主要包括公共基础课、专业（技能）课、综合教育实践。

公共基础课含思想政治模块（包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治）、文化基础模块（包括语文、数学、英语、信息技术）、身体素质模块（包括体育与健康）、人文素质模块（包括历史、艺术、生态文明教育、劳动教育、素质拓展、中华优秀传统文化、职业素养）。

专业（技能）课包括专业基础课（旅游基础知识、酒店服务礼仪、酒店服务心理、酒店专业英语）、专业核心课（餐饮服务与管理、客房服务与管理、前厅服务与管理、酒店服务活动策划、酒店产品数字化营销、酒店管理基础、酒店财务基础、食品营养与卫生），专业选修课（酒水调制与咖啡制作、形体、贵州旅游资源、普通话（表达与沟通）），并涵盖实训等有关实践性教学环节。

综合教育实践包括军训（入学教育）、劳动教育（劳动实践）、职业资格鉴定、考试周（教学评价）、认知实习、岗前实践与岗位实习。如图 1 所

示。

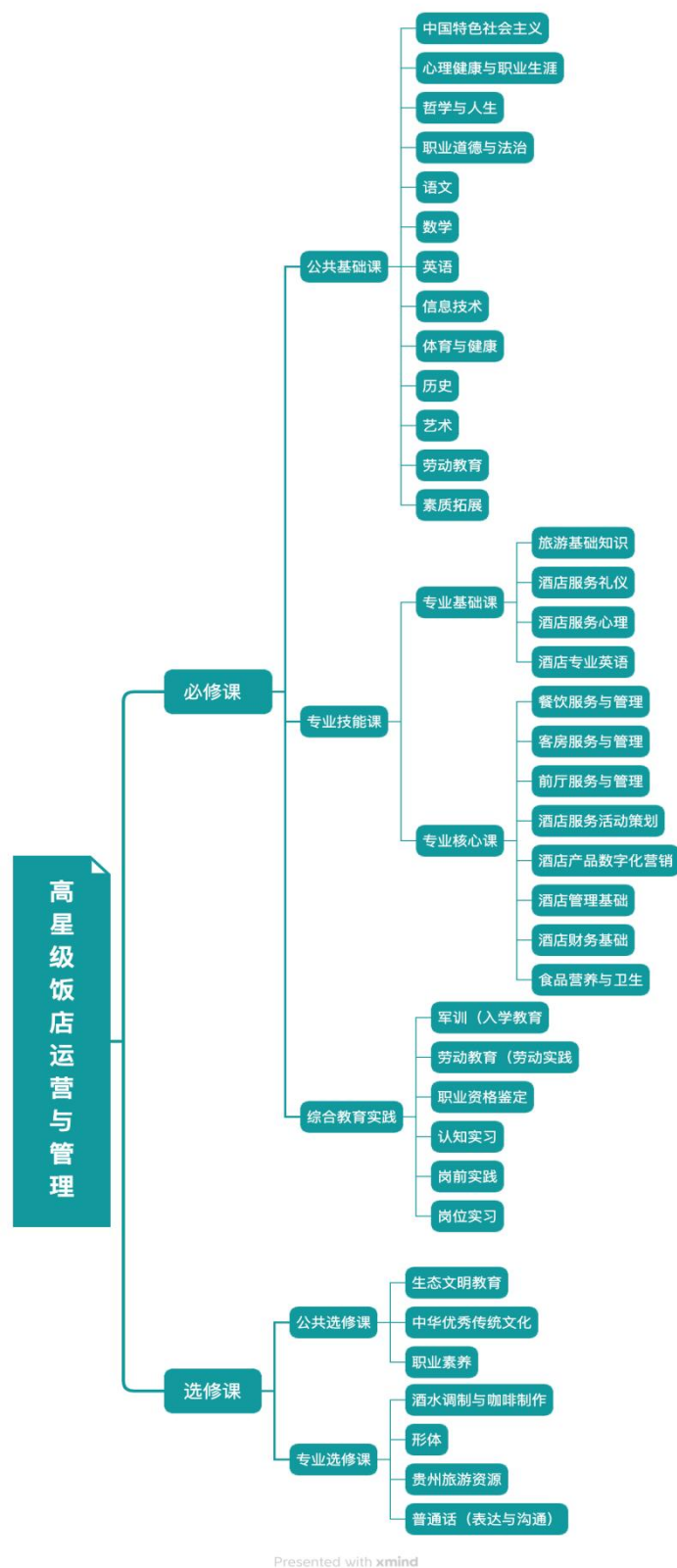


图1 高星饭店运营与管理专业课程体系

（一）公共基础课

公共基础课程教学内容及教学要求如表 2 所示。

表 2 公共基础课程教学内容及教学要求

序号	课程名称 (参考学时)	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	中国特色社会主义 (36 学时)	通过本课程的学习,学生应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。	1. 中国特色社会主义的创立、发展和完善; 2. 中国特色社会主义经济; 3. 中国特色社会主义政治; 4. 中国特色社会主义文化; 5. 中国特色社会主义社会建设与生态文明建设; 6. 踏上新征程,共圆中国梦。	1. 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; 2. 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; 3. 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,在新时代新征程中健康成长、成才报国。
2	心理健康与 职业生涯 (36 学时)	通过本课程的学习,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,根据社会发展的需要和学生心理特点进行职业生涯规划指导,为职业生涯发展奠定基础。	1. 时代导航,生涯筑梦; 2. 认识自我,健康成长; 3. 立足专业,谋划发展; 4. 和谐交往,快乐生活; 5. 学会学习,终身受益; 6. 规划生涯,放飞理想。	1. 学生应能结合活动体验和社会实践,了解心理健康、职业生涯的基本知识,树立心理健康意识,掌握心理调适方法,形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划,探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标; 2. 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,提高应对挫折与适应社会的能力; 3. 掌握制订和执行职业生涯规划的方法,提升职业素养,为顺利就业创业创造条件。

序号	课程名称 (参考学时)	课程目标	主要教学内容	教学要求
3	哲学与人生 (36 学时)	通过本课程的学习,学生应能阐述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;能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。	1. 立足客观实际,树立人生理想; 2. 辩证看问题,走好人生路; 3. 实践出真知,创新增才干; 4. 坚持唯物史观,在奉献中实现人生价值。	1. 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,坚持实践第一的观点,一切从实际出发、实事求是; 2 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,在生活中做出正确的价值判断和行为选择,自觉弘扬和践行社会主义核心价值观,为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。
4	职业道德与法治 (36 学时)	通过本课程的学习,着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养,对学生进行职业道德和法治教育。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,增强职业道德和法治意识,养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。	1. 感悟道德力量; 2. 践行职业道德基本规范; 3. 提升职业道德境界; 4. 坚持全面依法治国; 5. 维护宪法尊严; 6. 遵循法律规范。	1. 学生能够理解全面依法治国的总目标,了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义; 2. 能够掌握加强职业道德修养的主要方法,初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力; 3. 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。

序号	课程名称 (参考学时)	课程目标	主要教学内容	教学要求
5	语文 (198 学时)	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、文化传承与参与几个方面都获得持续发展,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。	基础模块 1. 语感与语言习得; 2. 中外文学作品选读; 3. 实用性阅读与交流; 4. 古代诗文选读; 5. 中国革命传统作品选读; 6. 社会主义先进文化作品选读; 7. 整本书阅读与研讨; 8. 跨媒介阅读与交流; 职业模块 1. 劳模精神工匠精神作品研读; 2. 职场应用写作与交流; 3. 科普作品选读。	1. 坚持立德树人,发挥语文课程独特的育人功能; 2. 整体把握语文学科核心素养,合理设计教学活动; 3. 以学生发展为本,根据学生认知特点和能力水平组织教学活动; 4. 体现职业教育特点,加强实践与应用; 5. 提高信息素养,探索信息化背景下教与学方式的转变。
6	数学 (144 学时)	通过本课程的学习,学生应理解集合及其表示,掌握集合之间的关系与集合的运算;在不等式中,理解不等式的基本性质,掌握区间的写法与意义,理解一元二次不等式的解法,掌握绝对值的不等式的解法;在函数中,理解函数的概念、函数的表示方法,掌握函数的性质;在三角函数中,理解任意角与弧度制,掌握任意角的三角函数求法,理解同角三角函数的基本关系,掌握诱导公式,理解正弦函数的图像和性质,了解余弦函数的图像和性质。	基础模块 1. 基础知识(集合、不等式); 2. 函数(函数、指数函数与对数函数、三角函数); 3. 几何与代数(直线与圆的方程、简单几何体); 4. 概率与统计(概率与统计初步); 拓展模块 1. 基础知识(充要条件); 2. 函数(三角计算、数列); 3. 几何与代数(平面向量、圆锥曲线、立体几何、复数); 4. 概率与统计(排列组合、随机变量及其分布、统计)。	1. 使学生获得必要的数学基本知识和基本技能,理解基本的数学概念、数学结论的本质,了解概念、结论等产生的背景、应用,体会其中所蕴涵的数学思想和方法,以及它们在后续学习中的作用。通过不同形式的自主学习、探究活动,体验数学发现和创造的历程。 2. 提高空间想象、抽象概括、推理论证、运算求解、数据处理等基本能力。

序号	课程名称 (参考学时)	课程目标	主要教学内容	教学要求
7	英语 (144 学时)	通过本课程的学习,学生应能运用所学语言知识,理解不同类型语篇所传递意义和情感;能以口头或书面形式进行基本的沟通;能在职场中综合运用语言知识和技能进行交流。能理解英语在表达方式上体现出的中西思维差异;在了解中西思维差异的基础上,能客观对待不同观点,做出正确价值判断;能运用所学相关语法知识,能达到中职升大专大纲要求的相应基础知识水平。	基础模块 1. 自我与他人; 2. 学习与生活; 3. 饮食文化; 4. 学校生活; 5. 运动与健康; 6. 科学与技术。 拓展模块 1. 求职应聘; 2. 节日文化; 3. 购物; 4. 交通; 5. 人与自然; 6. 梦想与希望。	1. 能树立正确的英语学习观,具有明确的学习目标; 2. 能多渠道获取英语学习资源; 3. 能进行基本的跨文化交流; 4. 养成良好的学习习惯,促进语言学习与; 5. 为适应职业岗位需求和个人未来发展奠定基础; 6. 能为升学奠定基础。
8	信息技术 (108 学时)	通过本课程的学习,帮助学生认识信息技术对当今人类生产、生活的重要作用,理解信息技术、信息社会等概念和信息社会特征与规范,掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能,综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题;在数字化学习与创新过程中培养独立思考 and 主动探究能力,不断强化认知、合作、创新能力,为职业能力的提升奠定基础。	基础模块 1. 信息技术应用基础; 2. 网络应用; 3. 图文编辑; 4. 数据处理; 5. 程序设计入门; 6. 数字媒体技术应用; 7. 信息安全基础; 8. 人工智能初步。 10. 机器人操作。	1. 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,着重培养支撑学生终身发展、适应时代要求的信息素养; 2. 引导学生通过多种形式的学习活动,在学习信息技术基础知识、基本技能的过程中,提升认知、合作与创新能力,发展本学科的核心素养,培养适应职业发展需要的信息能力。
9	艺术 (36 学时)	通过艺术,鉴赏与实践等活动,学生应具备发展艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解等艺术核心素养。	1. 音乐鉴赏与实践; 2. 美术鉴赏与实践。	1. 准确理解艺术科学核心素养,科学定制教学目标; 2. 深入分析艺术课程结构内容,加强课程衔接整合; 3. 遵循身心发展和学习规律,精心设计组织教学; 4. 积极适应学生职业发展需要,体现职业教育特色。

序号	课程名称 (参考学时)	课程目标	主要教学内容	教学要求
10	体育与健康 (144 学时)	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发展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。	基础模块 1. 体能; 2. 专项体能; 3. 职业体能; 4. 健康教育; 拓展模块 1. 球类运动; 2. 田径类运动。	1. 坚持立德树人,发挥体育独特的育人功能; 2. 遵循体育教学规律,提高学生运动能力; 3. 把握课程结构,注重教学的整体设计; 4. 强化职业教育特色,提高职业体能教学实践的针对性; 5. 倡导多元的学习方式,培养学生自主学习能力。
11	历史 (72 学时)	通过本课程的学习,学生应掌握必备的历史知识,形成历史学科核心素养;了解唯物史观的基本观点和方法;知道特定的史事是与特定的时间和空间相联系的;知道史料是通向历史认识的桥梁;能够依据史实与史料对史事表达自己的看法;树立正确的国家观,增强对祖国的认同感。	基础模块 1. 中国历史; 2. 世界历史; 拓展模块 1. 历史上的著名工匠。	1. 基于历史学科核心素养设计教学; 2. 倡导多元化的教学方式; 3. 注重历史学习与学生职业发展的融合; 4. 加强现代信息技术在历史教学中的应用。
12	劳动教育 (60 学时)	通过本课程的学习,学生应理解和形成马克思主义劳动观,牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽得观念;体会劳动创造美好生活,体会劳动不分贵贱,热爱劳动,尊重普通劳动者,培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神;具备满足生存发展需要得基本劳动能力,形成良好劳动习惯。	1. 劳动知识; 2. 掌握一定劳动技能; 3. 参加服务性劳动、生产性劳动。	1. 理解劳动创造价值,具有劳动自立意识和主动服务他人、服务社会的情怀; 2. 养成认真负责、吃苦耐劳的品质和职业意识; 3. 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。

序号	课程名称 (参考学时)	课程目标	主要教学内容	教学要求
14	生态文明教育 (18 学时)	通过本课程的学习,学生应了解生态文明的基本含义,牢记十九大关于建设生态文明的关键表述,以便在生活中灵活运用。同时培养节能环保意识、绿色消费观念,使生态文明观念牢固树立。	1. 敲响警钟, 加强环保意识; 2. 落实点滴, 从小事开始, 从你我开始; 3. 志愿服务, 有你有我。	1. 培养学生良好的消费习惯, 知道绿色消费; 2. 了解绿色消费对社会、对人类的重要性; 3. 激发学生对大自然的热爱, 认识到保护大自然的重要性。
15	中华优秀传统文化 (36 学时)	通过本课程的学习, 培育学生理想人格, 提升政治素养, 提高学生文化传承和文化认同感。	1. 弘扬爱国主义精神为核心; 2. 以家国情怀教育、社会关爱教育和人格修养教育。	1. 着力完善青少年学生的道德品质, 坚持理论性与实践性结合的编写原则; 2. 注重中华优秀传统文化的发展性和现代性, 力求贴近实际。
16	职业素养 (36 学时)	通过本课程的学习, 学生应能理解职业素养的本质、概念和使命在内的建构, 掌握“诚信”“专业”“积极”“谨慎”这职业素养的四大方面组成, 以及作为职业人的一天应该是什么样的心态、举止、技能和遵守的规范中度过; 坚持通过忠于职守、诚实守信、忠诚企业来提升自己并进而获得职场成功, 勇于承担责任, 善待和宽容他人, 为人做事永远想着自己的职业声誉; 善于管理自己, 远离不良嗜好, 爱好运动, 乐于公益, 把爱护家人、守护亲情作为自己终身的第一任务; 能够养成良好的职业习惯, 在工作中能保持用心和职业悟性, 遵守专业规矩和戒律, 具备积极与人沟通的行事风格, 同时还有着让人欣赏的职业行为和举止。	1. 理论建构: 概念与理念 2. 诚信 1) 忠于职守, 敬业感恩 2) 诚实守信, 不欺不骗 3) 忠于企业, 锻炼自己 3. 专业 1) 用心和悟性是职场金刚钻 2) 规矩是师傅, 善学善思造就专家 3) 现场是职业人的“职场字典” 4. 积极 1) 积极推动自己去突破 2) 积极与人沟通 3) 积极承担责任 5. 谨慎 1) 好事中保持谨慎 2) 善待与宽容他人 3) 永远想着自己的职业声誉。	1. 为保障学生修行职业素养的效果, 可综合采用多种教学方法, 如案例分析法、任务驱动法、实践教学法、游戏教学法、情境教学法等。 2. 每一主课后面的“讨论”与“练习”这部分内容教师要注意在过程中对学生认知的把握和引导 3. 每单元都应有考核, 以过程性评价为主, 教师评价、小组评价、学生自评相结合。

序号	课程名称 (参考学时)	课程目标	主要教学内容	教学要求
17	素质拓展 (108 学时)	通过本课程的学习,提升学生的综合素质。教师通过精心设计的体验式活动,重点培养学生的团队协作、沟通能力、自我表达和责任担当的能力;引导学生发现问题、解决问题的动手能力;同事结合专业培养学生的创新思维与实践能力;帮助学生树立文化自信、增强自信心、抗压能力与心理韧性;增强学生的社会适应力与公民意识。最终实现学生知识、能力、人格的协调发展,成为德、智、体、美、劳全面全面发展的人才,帮助学生能更好的成长。	1. 行为习惯养成; 2. 团队交流、协作能力; 3. 职业形象与礼仪实践; 4. 岗位认知与实践; 5. 职业生涯发展、规划。	1. 学生能够正确认识自我,学会与他人合作、团结同学,培养学生团队协作、沟通、责任等能力。 2. 学生学会独立思考,培养学生分析问题、解决问题的创新思维、实践能力和动手能力。 3. 引导学生正确认识自己,养成良好的行为习惯,培养学生的社会适应能力、公民意识,毕业后能更好的适应社会。

(二) 专业(技能)课程

按照国家有关规定开齐开足专业核心课程,包括专业基础课程、专业核心课程、专业选修课程。

1. 专业基础课程

设置 4 门。包括:旅游基础知识、酒店服务礼仪、酒店服务心理、酒店专业英语。如表 3 所示。

表 3 专业课程教学内容及教学要求

序号	课程名称 (参考学时)	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	旅游基础知识 (36 学时)	本书课程根据旅游服务业发展的新形势和新特点, 结合旅游活动所涉及的范围和领域, 系统地介绍了旅游概述、旅游资源、旅游经济、旅游市场营销、旅游企业经营与管理、旅游人力资源管理、旅游文化、旅游心理、旅游公共关系等基本知识, 并通过案例分析讲解, 启发学生深入学习、强化应用的技能培养, 以达到学以致用的目的。	1. 旅游概述 2. 旅游资源 3. 旅游经济 4. 旅游市场营销 5. 旅游企业经营与管理 6. 旅游人力资源管理 7. 旅游文化 8. 旅游公共关系	结合当下旅游活动所涉及的范围和领域, 教师将理论与实践融为一体, 采用“教、学、做”三位一体的方式, 培养学生的实践动手能力和分析解决问题的能力。
2	酒店服务礼仪 (72 学时)	根据酒店服务岗位礼仪要求, 本课程通过酒店迎送礼仪, 前台预订、接待与投诉处理服务礼仪, 楼层与管家服务礼仪, 中餐与西餐服务礼仪, 会议与会谈服务礼仪, 康乐部服务与接待礼仪的教学, 掌握酒店服务礼仪的基本技巧、规范及操作方法, 并能根据实际情况灵活、准确地加以运用, 以良好的个人形象得体地与宾客交往, 更加自如地胜任酒店职业岗位工作, 塑造学生得体的身体形态, 提高学生个人修养和文明程度。	1. 礼宾服务礼仪; 2. 前台服务礼仪; 3. 客房服务礼仪; 4. 餐饮服务礼仪; 5. 会议服务礼仪; 6. 康乐部服务礼仪。	教学中通过任务式实习, 将酒店真实工作标准引入课堂, 按照岗位实际工作流程设计整个实践教学任务, 教学紧密结合企业实际, 利用学校礼仪形体实训室, 让学生在真实的工作任务中训练, 使学生综合素质和职业能力得到全面提高。

序号	课程名称 (参考学时)	课程目标	主要教学内容	教学要求
3	酒店服务心理 (72 学时)	根据酒店行业岗位需求，通过本课程的学习，使学生掌握心理学的基本理论知识，运用心理学知识来分析和解决酒店消费、酒店服务、酒店管理中出现的心理问题，培养学生良好的心理素质，提高其对客服务的技能。	1. 酒店服务中的记忆与注意； 2. 酒店服务中的需求与动机； 3. 酒店服务中的情绪与情感； 4. 酒店服务中的个性与性格； 5. 前厅部服务心理； 6. 客房部服务心理； 7. 餐饮部服务心理； 8. 酒店服务中的人际交往与沟通； 9. 酒店员工激励； 10. 酒店员工劳动心理管理； 11. 酒店企业售后服务心理。	通过一些典型案例分析报告，使学生今后工作和学习中要注意的服务心理问题。在具体内容的组织安排上，力求少而精，密切联系酒店工作实际，满足学生就业的岗位需要，为未来从事相关岗位的工作奠定能力基础。
4	酒店专业英语 (72 学时)	全书分为礼貌礼节英语、前厅服务英语、客房服务英语、餐饮服务英语、其他服务英语五大部分，从礼节礼貌英语着手，提高学生的服务意识和基本素质，并将饭店服务工作的基本流程、服务规范、专业英语知识和英语交际能力融为一体，重在培养学生的服务意识和语言习惯，强化语言交际能力。	1. Reservation; 2. Registration; 3. Concierge; 4. Private Branch Exchange; 5. Check-out; 6. Housekeeping; 7. Food and Beverage; 8. Western Food; 9. Western Beverage; 10. Chinese Food; 11. Chinese Tea and Alcohol; 12. Room Service; 13. Banquet Service; 14. Recreational Activities; 15. Shopping Arcade; 16. Complaints Settlement.	结合学校前厅实训室、客房实训室、餐饮实训室等酒店实训设施设备，将专业服务标准及流程融入英语教学，在酒店实训室采用情景式教学，让学生身临其境感受语言的魅力，掌握酒店英语服务技能。

2. 专业核心课程

设置 8 门。包括：餐饮服务与管理、客房服务与管理、前厅服务与管理、酒店服务活动策划、酒店产品数字化营销、酒店管理基础、酒店财务基础、食品营养与卫生。如表 4 所示：

表 4 专业课程教学内容及教学要求

序号	课程名称 (参考学时)	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	★餐饮服务与管理 (108 学时)	课程以酒店餐饮部岗位需求为根据，通过餐饮文化、餐饮服务技能、中西餐服务标准和程序、餐饮服务礼仪和餐饮服务质量管理等理论知识与实践技能的学习，使学生掌握餐饮服务与管理的相关理论知识和实际操作能力，达到中餐服务员、西餐服务员和餐饮基层管理岗位等职业标准的相关要求。培养学生具有诚实、守信、善于沟通和合作的品质，忠于职责的工作作风，树立安全意识，发展学生的职业能力。	1. 餐饮文化； 2. 餐饮服务与管理。 3. 铺台与摆台技能； 4. 上菜与分菜技能。 5. 中餐服务； 6. 西餐服务。 7. 形象礼仪； 8. 谈吐礼仪； 9. 接待礼仪 10. 物品与人员管理； 11. 餐饮服务质量管理。	1. 教师将酒店岗位实际工作内容，将专业大赛标准等引入课堂，利用餐饮实训室，通过实现教学过程与工作过程一致的教、学、做一体化，培养学生的实践动手能力； 2. 由来自行业企业生产一线的教师、技术能手和能工巧匠讲授实践技能课程。
2	★客房服务与管理 (108 学时)	课程以酒店客房部岗位需求为根据，通过分析典型工作任务，以大量的实际操作过程为内容，使学生通过任务引领型的项目活动，使学生熟练掌握客房清洁保养服务基本技能、客房接待服务要求和程序以及客房设备用品的使用和管理等，切实为服务客人提供坚实的技能保障；通过课程学习提高学生的服务意识，凭借技能训练提高学生动手能力、沟通能力和工作责任感。	1. 酒店客房部概览； 2. 楼层服务与管理； 3. 客房服务中心运营； 4. PA 服务与管理； 5. 洗衣房运营。	1. 教师将酒店岗位实际工作内容，将专业大赛标准等引入课堂，利用客房实训室，通过实现教学过程与工作过程一致的教、学、做一体化，培养学生的实践动手能力； 2. 聘请来自行业企业生产一线的技术能手和能工巧匠讲授实践技能课程。

序号	课程名称 (参考学时)	课程目标	主要教学内容	教学要求
3	★前厅服务与管理 (72 学时)	课程以酒店前厅部岗位需求为根据，基于酒店前厅部的工作过程，提取主要工作岗位群，通过分析典型工作任务，以大量的实际操作过程为内容，使学生通过任务引领型的项目活动，使学生掌握前厅预订、总台接待、礼宾服务、客户关系维护等理论知识和基本操作技能，培养学生具有诚实、守信、善于沟通和合作的品质，为职业能力发展奠定坚实基础。	1. 前厅部概述； 2. 客房预订； 3. 前台接待服务； 4. 礼宾服务； 5. 住店服务； 6. 收银服务； 7. 房价管理与经营统计分析； 8. 客户关系管理； 9. 前厅沟通与突发事件处理。	1. 教师将酒店岗位实际工作内容，将专业大赛标准等引入课堂，利用前厅实训室，通过实现教学过程与工作过程一致的教、学、做一体化，培养学生的实践动手能力； 2. 聘请来自行业企业生产一线的技术能手和能工巧匠讲授实践技能课程。
4	★酒店服务活动策划 (72 学时)	该课程以酒店餐饮服务与管理人员的实际工作为主要依据，主要介绍酒店服务活动策划最基础的知识、基本技能和基本环节，其中突出和强调的是对学生策划能力、语言能力、应变能力的培养，使学生系统和全面地掌握饭店活动策划与实施的基本方法与技能，学会策划和实施饭店各部门服务活动策划，培养学生的实际应用能力。	1. 资讯与计划； 2. 决策与实施； 3. 检查与评估； 4. 饭店主要活动策划。	1. 每个模块都设置模块导入，每个项目都设置了项目导入和课后拓展练习，适用于“做中学，做中教”； 2. 利用校内实训室及校外实训基地，进行饭店主要业务部门服务活动策划、饭店公关服务活动策划和饭店其他服务活动策划。

序号	课程名称 (参考学时)	课程目标	主要教学内容	教学要求
5	★酒店产品数字化营销 (72 学时)	该课程立足酒店专业改革，以数字化时代酒店营销人才需要，通过高星级酒店营销部门工作任务的学习，熟悉酒店市场营销活动的基本过程，掌握酒店市场各营销环节的基本操作办法，能够制定市场营销计划，具有酒店信息收集能力、酒店市场机会识别能力和团队合作精神。	1. 营销与酒店市场营销； 2. 酒店市场营销环境调研与分析； 3. 酒店市场细分与定位； 4. 酒店产品策略； 5. 酒店价格策略； 6. 酒店销售渠道策略； 7. 酒店促销策略； 8. 酒店数字化营销推广； 9. 酒店数字化活动策划； 10. 酒店数字化文案写作。	教学内容围绕行业实际应用场景，以实验任务的方式进行学习、讨论、实操，学生在过程中领会、理解相关的理论知识，逐步深入，最终获得相应的能力。
6	★酒店管理基础 (72 学时)	本课程依据酒店管理相关职业岗位（群）的能力要求，以酒店经营活动的运作流程为中心线索，通过理论与实践相结合的教学，使学生能够比较全面地掌握服务流程、岗位职责、操作标准，提高学生对酒店服务的认知，为以后的酒店实习和就业打下坚实基础。	1. 酒店的含义、发展与划分； 2. 酒店的组织结构和经营模式； 3. 酒店的管理体制； 4. 前厅部； 5. 客房部； 6. 餐饮部； 7. 人力资源部； 8. 财务部； 9. 营销部； 10. 工程部； 11. 采购部； 12. 保安部； 13. 康乐部； 14. 酒店服务； 15. 酒店集团。	教学内容围绕酒店实际管理工作，岗位设置，利用校内实训室及校外合作企业，以任务的方式进行学习、讨论、实操，教师通过教学让学生在过程中领会、理解相关的理论知识，逐步深入，最终获得相应的能力。

序号	课程名称 (参考学时)	课程目标	主要教学内容	教学要求
7	★酒店财务基础 (72 学时)	本课程根据酒店财务管理职业能力需求,以完成财务管理的工作任务为对象,学生通过完成这些工作任务,熟悉现代酒店财务管理的基本理论知识,掌握基本的实务操作方法和技巧。	1. 酒店财务管理总论; 2. 酒店理财的基本要素; 3. 酒店筹资管理; 4. 酒店资本成本; 5. 酒店项目投资管理; 6. 酒店证券投资管理; 7. 酒店资产营运管理; 8. 酒店收入与利润管理; 9. 酒店财务预算; 10. 酒店财务成本控制; 11. 酒店财务分析。	根据酒店实际岗位设置,通过模块化的教学方式,利用酒店信息化管理实训室,密切联系酒店工作实际,加强酒店财务知识的实践与应用,满足学生就业的岗位需要。
8	★食品营养与卫生 (72 学时)	本课程将学生需掌握的技能和相关知识融入于各个工作项目当中,通过项目操作和基于工作过程的任务的完成,使学生了解食品营养学、食品卫生学等有关知识,培养学生合理利用食物资源,改善居民营养状况,预防食品污染和食物中毒的技能,以提高学生的身体素质和健康水平,并为学生今后从事本专业所需掌握的职业能力奠定基础。	1. 营养学基础知识,六大营养素的特点及对人体的生理功能,人体热能的来源及各类营养素的推荐摄入量; 2. 各类食品原料营养价值; 3. 平衡膳食与合理营养的基本要求; 4. 不同人群的营养需求和膳食特点; 5. 强化食品与保健食品的概念、功能 and 安全性; 6. 食品污染及其预防、食物中毒的特点及预防; 7. 餐饮从业人员必须掌握的食品卫生要求及食品卫生监督管理等。	课程内容设计上以项目为导向、以工作任务为载体,引进酒店行业食品安全与卫生规范及标准,通过完成项目,学习典型案例进行教学。

3. 专业选修课程

设置 4 门。包括:酒水调制与咖啡制作、形体、贵州旅游知识、普通话(表达与沟通)。如表 5 所示。

表 5 专业课程教学内容及教学要求

序号	课程名称 (参考学时)	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	酒水调制与咖啡制作 (108 学时)	本课程以高星级饭店酒吧、咖啡馆的岗位需求为依据,以实际工作任务为教学内容,学生通过完成任务来熟悉酒水调制与咖啡制作的基本理论知识,并掌握鸡尾酒的调制与咖啡的制作。	1. 酒水基础知识; 2. 发酵酒; 3. 蒸馏酒; 4. 配制酒; 5. 酒水调制; 6. 咖啡的基础知识; 7. 咖啡豆的烘焙与研磨; 8. 咖啡的制作。	1. 教师将酒店岗位实际工作内容,将行业标准等引入课堂,利用酒吧实训室,咖啡制作实训室,通过教学过程与工作过程一致的教、学、做一体化,培养学生的实践动手能力; 2. 聘请来自行业企业生产一线的技术能手和能工巧匠讲授实践技能课程。
2	形体 (36 学时)	根据酒店专业学生发展特点及需求,围绕形体训练的基本知识和基本方法,再通过各类形体训练,帮助学生纠正自身的不良姿态,塑造优美形体,培养高雅气质。	1. 形体认知; 2. 形体训练基础; 3. 减脂增肌训练; 4. 芭蕾形体训练; 5. 健身操课训练; 6. 形体矫正训练。	教学中通过任务式实习,将酒店真实工作需求引入课堂,教学紧密结合企业实际,利用学校礼仪形体实训室,让学生训练塑造良好的形象气质。
3	贵州旅游知识 (36 学时)	以贵州行政区划为框架,每个项目围绕地区概况、自然景观与人文资源三大核心任务展开。教材在传统旅游类书籍框架的基础上,特别增设交通旅游资源专题,通过特色景观、非遗文化、交通地标的立体化呈现,为读者打开一扇深度认知贵州的窗口。	1. 贵阳市旅游资源; 2. 六盘水市旅游资源; 3. 遵义市旅游资源; 4. 安顺市旅游资源; 5. 毕节市旅游资源; 6. 铜仁市旅游资源; 7. 黔西南布依族苗族自治州旅游资源; 8. 黔东南苗族侗族自治州旅游资源; 9. 黔南布依族苗族自治州旅游资源。	课程内容设计上以项目为导向、以工作任务为载体,教学内容围绕行业实际应用场景,以任务的方式进行学习、讨论、实操,学生在过程中领会、理解相关的理论知识,逐步深入,最终获得相应的能力。

序号	课程名称 (参考学时)	课程目标	主要教学内容	教学要求
4	普通话（表达与沟通） (36 学时)	本课程以高星级饭店的岗位需求为依据，以实际工作任务为教学内容，学生通过完成任务来熟悉普通话的基本理论知识，并掌握普通话倾听理解与表达与沟通能力。	1. 声母/韵母正音训练； 2. 声调与变调规则； 3. 轻声、儿化、语调的语用功能； 4. 逻辑表达框架； 5. 情感表达技巧； 6. 沟通素养深化。	1. 教师根据国家普通话标准，结合专业特色，将教学内容进行重组，围绕学生实际发音的技能训练进行教学活动安排。 2. 利用普通话测试 APP 以及鼓励学生参加国家普通话等级考试，提升学生普通话水平。

（三）综合教育实践

综合教育实践包括军训（入学教育）、劳动教育（劳动实践）、职业资格鉴定、认知实习、岗前实践与岗位实习。如表 6 所示。

表 6 综合教育实践内容及教学要求

序号	课程名称 (参考学时)	课程目标	主要实践内容	教学要求
1	军训 (入学教育) (30 学时)	通过军事训练，激发学生爱国热情，树立革命英雄主义精神，增强国防观念和组织性、纪律性，掌握基本的军事知识和技能，培养吃苦耐劳和顽强拼搏的精神，促进校纪校风和校园精神文明建设。	队列训练、阅兵式、分列式训练、紧急集合、军人纪律、安全及行为规范、宿舍内务、红十字救护、消防演练、军体拳、战术等军事技能、军事理论学习。	教官示范教学、实践教学方法让学生掌握一般的军事知识和军事技能，同时通过队列条令指导学生掌握队列动作要领。

序号	课程名称 (参考学时)	课程目标	主要实践内容	教学要求
2	劳动教育 (劳动实践) (60 学时)	通过本课程的学习, 学生应理解和形成马克思主义劳动观, 牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽得观念; 体会劳动创造美好生活, 体会劳动不分贵贱, 热爱劳动, 尊重普通劳动者, 培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神; 具备满足生存发展需要得基本劳动能力, 形成良好劳动习惯。	1. 劳动知识; 2. 掌握一定劳动技能; 3. 参加服务性劳动、生产性劳动。	1. 理解劳动创造价值, 具有劳动自立意识和主动服务他人、服务社会的情怀; 2. 养成认真负责、吃苦耐劳的品质和职业意识; 3. 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。
3	职业技能等级 鉴定 (30 学时)	职业技能等级证书是毕业生、社会成员职业技能水平的凭证, 也是学习成果的认定。反映职业活动和个人职业生涯发展所需要的综合能力, 全面涵盖专业知识、职业素养和技能操作。	餐厅服务员考核大纲;	充分了解职业技能等级证书考核大纲, 将职业技能等级证书内容融入课堂教学, 采用理实一体化教学模式, 加强技能训练。
4	认知实习 (30 学时)	通过认识实习, 使学生对专业有初步的认识, 对未来的工作岗位有所了解, 获得感性认识, 增进理论与实际的联系, 为学生学习专业课奠定基础。	对接真实职业场景或工作情境, 安排学生到企业进行参观交流。	注重对认识实习企业资质和类型的考察, 选择企业进行认识实习时, 优先选择校企合作单位, 同时应注意企业类型及观摩岗位应基本覆盖专业对应的岗位群。

序号	课程名称 (参考学时)	课程目标	主要实践内容	教学要求
5	岗前实践 (240 学时)	该项综合教育实践旨在培养学生将所学知识和技能转换成实际岗位工作技能的能力。通过岗位的体验式实践让学生知道理论与实践的差距，为下一步的岗位实习奠定基础。	学生到安全生产、安全管理、消防安全相关企业，在专人指导下针对一般岗位的工作内容进行体验式实践。	采用工学交替、企业导师与校内专业教师共同授课的形式进行，岗位应基本覆盖物流服务与管理专业对应岗位群。
6	岗位实习 (360 学时)	通过岗位实习，学生应了解企业的运作、组织架构、规章制度和企业文化；全面适应企业的管理，掌握企业生产方法，学会与人相处与合作，掌握岗位的典型工作流程、工作内容及核心技能；养成爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神，增强学生的就业能力	学生到高星级饭店内担任一般岗位员工，在专业人员的指导下，辅助或相对独立参与实际工作的活动。	实习岗位应基本覆盖高星级饭店运营管理对应岗位群，不得仅安排学生从事简单重复的劳动。应选派经验丰富、综合素质好、责任心强、安全防范意识高的实习指导教师和专门人员全程指导、共同管理学生实习。

七、教学进程总体安排

(一) 课程体系设计理念及思路

以立德树人为根本，以市场调研为基础，对企业人才培养面向岗位主要任务分析、毕业生能力需求分析、在校生知识储备分析，提炼出完成典型工作任务的知识要求和技能要求，结合职业资格标准，按照学生认知学习规律和职业成长规律，归纳出相应的职业行动领域，并将职业行动领域转化为相应的学习领域，将相关知识、技能和素质要求融入课程，重组教学内容进行课程体系构建。课程体系构建基于工作过程系统化的课程体系开发模式。构建的原则遵循“五个对接”，即专业与产业对接、课程与岗位（职业标准）对接、教学过程与生产过程对接、学历证书与职业资格证书对接、职业教育与终身学习对接。

(二) 教学学时总体安排

教学学时总体安排如表 7 所示。

表 7 课时分配表

项目	课程数	课时安排			课时占比
		理论课时	实践课时	总课时	
公共基础课	15	652	536	1188	39.36%
专业（技能）课	15	288	792	1080	35.79%
综合教育实践	6	14	736	750	24.85%
选修课	8	156	238	394	13.05%
总计		990	2028	3018	
理实占比		32.8%	67.2%		

（三）教学时间分配（周）

教学时间分配（周）如表 8 所示。

表 8 教学时间分配表

学期	教学周	军训（入学教育	劳动教育（劳动实践）	认知实习	职业技能鉴定	考试周（教学评价）	岗前实践	岗位实习	合计
第一学期	18	1				1			20
第二学期	18		1			1			20
第三学期	18			1		1			20
第四学期	18		1			1			20
第五学期	18				1	1			20
第六学期							8	12	20

（四）课程设置与教学进度安排

见附录 1

八、师资队伍

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，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

（一）队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。学生数与专任教师数比例为 20：1，专任教师中具有高级专业技术职

务人数为 20%，双师素质教师占专业教师 80%以上。并且聘请行业专家、企业骨干、能工巧匠担任兼职教师，师资队伍结构合理。

（二）专业带头人

具有高级及以上专业技术职称，有五年企业实践工作经历和 10 年以上中等职业教育教学经历，在行业企业的技术领域有一定影响力。具备“双师型”教师条件，能主持本专业人才培养方案、教学计划制定及修订具有扎实的专业基础和广阔的专业视野，能掌握本专业及专业群的最新技术动态和发展趋势。对中职教育特点有较深刻的理解，熟悉本专业各教学环节，在教育教学改革、课程建设、专业建设、专业实践等方面成绩显著，能够引领本专业的建设和发展。

（三）专任教师

具有中职学校教师资格和本专业领域有关证书；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心，同时具有扎实的高星级饭店运营与管理领域相关理论知识和实践能力；具有较强的信息化教学能力和科研能力，能开展理实一体化和信息化教学；熟悉行业发展和企业情况，能承担专业课程开发、课程改革、教材编写及教学资源建设等任务。每年累计不少于 1 个月的企业实践经历。

（四）骨干教师

具有中级及以上专业技术职称，有一定三年企业实践经历和 5 年以上中等职业教育教学经历。具备“双师型”教师条件，富有创新协作精神，能承担理论与实践教学改革，设计和实施“岗课赛证”融合的教学方法，能熟练应用信息化教育平台开展教学工作，参与专业人才培养方案和教学计划修订、课程标准编写、教材编写及教学资源建设等任务。

（五）企业兼职教师

来自行业一线、具有高级工职业资格证的技术专家、能工巧匠；具备现场实习指导能力、扎实的酒店服务和管理知识，能从事高星级饭店运营与管理专业理论教学和实践教学；具有较强的实践操作技术与管理专业技术水平、能解决工作中的实际问题；具备一定的教学管理能力。

九、设施保障

主要包括教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）教学设施

1. 专业教室基本条件

- （1）使用面积应同时满足 2 个教学班上课的需求。
- （2）配备多媒体教学设备，包括多媒体管理讲台、电子黑板、投影设备、音响设备等。
- （3）有互联网接入，并具有网络安全防护措施，可同时满足网络云课堂使用需求。
- （4）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. 校内实训场地设施配备

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，本专业应配备校内实训（实验）教学功能室，如表 9 所示。

表 9 校内实训室主要实训开设项目表

实训教学类别	名称	主要承担实验实训项目
专业基础技能实训	餐厅基本服务技能实训室	托盘、铺台布、餐巾折花、斟酒、餐位摆放、分菜
	客房基本服务技能实训室	布草识别与熨烫、中式铺床分项练习、中式铺床综合练习、开夜床
	形体礼仪实训室	基本形态训练、姿态训练、日常交际礼仪、饭店服务礼仪
专业核心技能实训	前厅实训室	礼宾服务、接待服务、预订服务、问询服务、电话总机服务、收银服务
	客房实训室	房间清扫服务、计划卫生服务、楼层接待服务、VIP 接待
	中餐厅实训室	中餐早餐服务、中餐零点服务、中餐宴会服务、中餐咨询服务、餐饮销售
	西餐厅实训室	西餐零点服务、西餐宴会服务、西餐自助餐服务
	清洁保养实训室	各种清洁设备的使用、清洁剂的使用、墙面地面的清洁维护
	酒店信息管理实训室	前厅管理系统操作、餐饮管理系统操作
专业拓展技能实训	酒吧实训室	各类酒水识别、常见鸡尾酒品种调制、轻食制作、茶饮调制、调酒
	茶艺实训室	各类茶叶识别方法、各种茶叶冲泡方法、茶席设计
	咖啡实训室	各种咖啡豆的识别、烘制、研磨、咖啡器具使用、各种咖啡的调制
	饭店运营虚拟仿真实训室	认知饭店、了解饭店及饭店服务的操作、流程

校内实训基地应满足本专业校内开展专业核心技能和职业综合能力的实训要求，具有真实性或仿真性，具备教学、实训、展示、社会服务等多项功能，实现产教学用一体。

3. 校外实训基地

本专业应建立 2-5 个稳定的校外实训基地和若干个岗位实习点。大力推进与规范的大中型企业合作，共同将校外实训基地建成集学生生产实习、“双师型”教师培训和产教研的基地。校外实训基地要与学校签订长期实习协议，能够建立校企合作、工学结合的长效机制。校外实训基地能提供与教学标准一致的实习岗位和具有丰富实践经验的实习指导教师；能够与学校共同建立完善的实训管理制度，保障实习效果。如表 10 所示。

表 10 高星级饭店运营与管理专业校外实训基地

序号	校外实训基地名称	合作企业名称	用途	合作深度要求
1	杭州华辰酒店实训基地	杭州华辰旅业集团有限公司	跟岗实习、岗位实习	深度合作型
2	贵州群升豪生大酒店实训基地	贵州省群升置业有限公司 贵州群升豪生大酒店	跟岗实习、岗位实习	深度合作型

4. 学生实习基地基本要求

按照专业培养目标，积极推行认知实习、跟岗实习和岗位实习等多种实习方式。学生实习基地提供的岗位数应超过本专业应届毕业生人数的 60%，并能满足在校生专业见习的需要。学生实习基地应合法经营、管理规范、实习设备完备、符合法律法规要求。提供的实习岗位符合专业培养目标要求，与学生所学专业对口或相近；能选派经验丰富、业务素质好、责任心强、安全防范意识高的实习指导教师和专门人员全程指导、共同管理学生实习。能提供合理的岗位实习报酬，原则上不低于本单位相同岗位试用期工资标准的 80%，并按照实习协议约定，以货币形式及时、足额支付给学生。

5. 支持信息化教学基本要求

应满足教育部《职业院校数字化校园建设规范》的要求，建有实用、高速、运行稳定可靠以及安全可控的校园网络，能实现资源共享、教育教学、职业训练、学校管理等校园信息化应用和服务提供满足服务质量要求的网络

支撑环境。

（二）教学资源

教学资源主要包括能够满足学生学习、教师教学和科研等需要的教材、图书文献以及数字教学资源等。

1. 教材选用基本要求

严格执行国家和省关于教材选用的有关要求，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。学校建立教材选用制度，优先从国家和省级规划教材目录中选用教材。鼓励与行业企业合作开发特色鲜明的专业课校本教材。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足高星级饭店运营与管理专业建设、教师教科研、学生自主学习的需要，为师生提供可靠的文献资源保障。专业图书符合相关规定并不断增加，专业期刊多样化且定期更新。

3. 数字资源配备基本要求

进一步整合学校、行业、企业优质资源，以素材信息库为依据与支撑，以专业标准库为建设标准，以学历资源库和培训资源库为核心，利用校园网平台，建设、配备与本专业有关的音视频素材、多媒体教学课件、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，开发和使用国家级、省级和校级在线精品开放课程资源，种类丰富、形式多样、动态更新，满足远程教学需要。组建由专任教师、企业导师、行业专家共同构成的课程数字化资源开发团队，实施校企共建资源，确保专业核心教学资源与专业核心知识、能力要求匹配。

4. 教学参考资料选用

- （1）选用行业、企业培训资料 and 教学标准、职业规范；
- （2）选用国内外知名行业专家、教育专家指导建设的教学参考资料；
- （3）各级技能大赛指导文件和标准。

（三）教学方法

在教学方法方面，高星级饭店运营与管理专业积极推行教学过程一体化教学的方法，以市场为导向，以能力为本位，以校企合作为平台，以企业岗位工作为教学任务，采取工学结合的形式，做到“教、学、做”过程一体化。

通过项目教学、情景教学、案例教学、线上线下混合式教学等方式引导学生学习，培养学生能力。在此过程中，还通过“三全育人”工作与思政教育同向同行，以立德树人为根本任务，将思政课程和课程思政教育融入专业教学全过程。

（四）学习评价

高星级饭店运营与管理专业的人才培养模式和课程体系的建立，对考核标准和方式提出了新的要求。其考核应具备全面性、整体性，应建立以学习过程评价为主导，考试成绩为辅的评价方式。注重过程评价与结果评价相结合，探索增值评价、健全综合评价，关注育人成效、检验教学质量，促进学生全面成长。运用大数据、人工智能等现代信息技术开展教与学行为的精准分析，个性化评价学生的学习成果和学习成效。考核方式可分为：

1. 公共基础课程模块

采取操行评价、阶段性测验、体能达标测试、课程过程性考核等方式进行。

2. 工作过程导向的职业岗位课程可采取独立、配对和小组的形式完成，重在对具体工作任务的计划、实施和评价的全过程考查，涵盖各个阶段的关联衔接和协作分工等内容，可通过工作过程再现，分工成果展示，学生之间他评、自评、互评相结合等方式进行评价。

3. 专业认知、企业实践训练、岗位实习等课程可重在对学习途径和行动结果的描述，包括关于学习计划、时间安排、工作步骤和目标实现的情况，以及困难、成果、估计、选择等内容，可通过工作报告、成果展示、项目答辩等方式，采用校内老师评价与企业导师评价相结合的方法来进行评价。

4. 工学结合的职业拓展课程可重在对岗位综合能力及其相关专业知识的结构关系的揭示以及相关项目的演示，涉及规范性、创造性、独到性的内容，可通过成果展示、项目阐述等方式，采用发展性评价与综合性评价相结合的方法来进行评价。

（五）质量管理

1. 学院和系部建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训以及专业调研、人

人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2. 学校和系部应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 学校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、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 专业教研室应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。

十、毕业要求

（一）日常行为规范和操行

具有良好的思想品德，热爱祖国，拥护党的基本路线，坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义，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。具有艰苦创业、爱岗敬业的职业素养，能够守法自律，具有正确的世界观、人生观、价值观，具有健全的心理和健康的体魄；具有一定的德、智、体、美、劳等基本素质。学生必须遵守《中职生公约》和《学生守则》的要求，6个学期的素质拓展成绩必须全部在合格以上（含）。

（二）学分

本专业学生需修满 151 学分且岗位实习成绩合格准予毕业。其中公共基础模块 66 学分，专业基础课 16 学分，专业核心课 32 学分，专业选修课 12 学分，整周实践 25 学分。

（三）职业资格证书

建议学生毕业时获得一项行业企业认证证书，学生须从以下列表中选取相应职业认证。未在下表中列出的职业资格证书，需由学生提出申请，经认定后方可有效。如表 11 所示。

表 11 可选择的职业认证

序号	职业资格证书名称	颁证单位	备注
1	前厅服务员（四级）	贵州交通技师学院	
2	餐厅服务员（四级）	贵州交通技师学院	
3	客房服务员（四级）	贵州交通技师学院	
4	其他未说明的经学院认定的相关专业认证证书	——	

（四）毕业要求与培养规格的映射关系

本专业毕业要求与培养规格的映射关系如表 12、表 13 所示。

表 12 高星级饭店运营与管理专业毕业生要求指标点

序号	毕业能力要求	毕业生能力要求指标点
1	思想道德素质	1.1 具有良好的爱国主义意识，拥护中国共产党的领导； 1.2 爱岗敬业，富有职业道德，遵守行业法律法规、规范标准； 1.3 坚定“四个自信”，满怀专业信心，有较强的职业荣誉感； 1.4 具备勇于担当、敢于争先、吃苦耐劳、无私奉献、精益求精的工匠精神； 1.5 具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯；体会劳动创造美好生活，体会劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重劳动者； 1.6 具有健康正确的审美观、价值观，能践行社会主义核心价值观； 1.7 具有终身学习的理念，关心行业发展，能及时学习新知识、掌握新技能，初步具有自我学习、自我发展和探究解决问题的能力。
2	具有酒店接待、礼仪、心理、安全、食品营养与卫生等基本能力	2.1 能够知晓高星级酒店接待流程及接待标准 2.2 能正确运用接待礼仪 2.3 具备良好的职业心理素质 2.4 具备酒店接待安全操作常识及安全接待事故处理能力 2.5 能够知晓高星级酒店食品营养与卫生标准
3	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	3.1 能够熟知高星级酒店餐饮、客房、前厅、康乐等部门的服务内容及服务标准，能为客户提供高质量的服务 3.2 能够熟知高星级酒店产品内涵、酒店销售渠道及策略

		3.3 具备酒店产品销售能力
4	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	4.1 能够知晓工作设备安全使用和日常维护的方法及原则 4.2 能安全正确使用工作设备 4.3 能对工作设备及智能设备进行日常养护
5	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	5.1 具备处理高星级酒店服务运营与基层管理中一般问题的能力； 5.2 具备应对高星级酒店服务运营与基层管理中突发事件的能力；
6	具有良好的科学与人文素养、职业道德、法律意识	6.1 具有良好的科学与人文素养，树立正确的科学价值观 6.2 具有良好的职业道德观念 6.3 具有较强的法律意识
7	具有良好的语言表达、人际沟通和团队合作的能力	7.1 具备良好的语言表达能力 7.2 具备良好的沟通应变能力 7.3 具备良好的团队协作能力
8	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	8.1 能进行办公软件应用基本操作 8.2 具备进行高星级酒店领域数字化操作、处理与服务的初步能力；
9	具有终身学习和可持续发展的能力	9.1 能够应对新的、非常规的、迅速变化的工作条件或者工作环境 9.2 能够正确认识自主学习和终身学习的重要性，具有追踪新技术、新材料、新工艺的意识 9.3 具备适应高星级饭店运营与管理专业新发展的能力

表 13 课程体系与毕业生能力指标点关联矩阵

课程性质	课程名称 (课程代码)	高星级酒店运营与管理专业毕业生能力要求点																														
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2	6.3	7.1	7.2	7.3	8.1	8.2	9.1	9.2	9.3
公共基础课	中国特色社会主义 (2399101)	■	■	■	■	■	■	■														■	■	■						■	■	■
	心理健康与职业 生涯 (2399102)	■	■	■	■	■	■	■			■											■	■	■						■	■	■
	哲学与人生 (2399103)	■	■	■	■	■	■	■														■	■	■						■	■	■
	职业道德与法 治 (2399104)	■	■	■	■	■	■	■		■												■	■	■						■	■	■
	语文 (2399105)	■	■	■	■	■	■	■														■	■	■	■					■	■	■
	数学 (2399106)	■	■	■	■	■	■	■														■	■	■						■	■	■
	英语 (2399107)	■	■	■	■	■	■	■														■	■	■						■	■	■
	信息技术 (2399108)	■	■	■	■	■	■	■														■	■	■				■		■	■	■

课程性质	课程名称 (课程代码)	高星级饭店运营与管理专业毕业生能力要求点																															
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2	6.3	7.1	7.2	7.3	8.1	8.2	9.1	9.2	9.3	
公共基础课	体育与健康 (2399109)	■	■	■	■	■	■	■														■	■	■						■	■	■	
	历史 (2399110)	■	■	■	■	■	■	■														■	■	■						■	■	■	
	艺术 (2399111)	■	■	■	■	■	■	■														■	■	■						■	■	■	
	生态文明教育 (2399112)	■	■	■	■	■	■	■														■	■	■						■	■	■	
	劳动教育 (2399113)	■	■	■	■	■	■	■		■												■	■	■						■	■	■	
	素质拓展 (2399710)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	中华优秀传统文化 (2399114)	■	■	■	■	■	■	■		■	■											■	■	■						■	■	■	
	职业素养 (2399115)	■	■	■	■	■	■	■														■	■	■						■	■	■	
专业（技能）课	旅游基础知识 (2388214)	■	■	■	■	■	■	■														■	■	■						■	■	■	
	酒店服务礼仪 (2388215)	■	■	■	■	■	■	■	■	■		■										■	■	■						■	■	■	
	酒店服务心理 (2388216)	■	■	■	■	■	■	■			■											■	■	■						■	■	■	

课程性质	课程名称 (课程代码)	高星级酒店运营与管理专业毕业生能力要求点																															
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2	6.3	7.1	7.2	7.3	8.1	8.2	9.1	9.2	9.3	
专业（技能）课	酒店专业英语 (2388217)	■	■	■	■	■	■	■														■	■	■	■					■	■	■	
	★餐饮服务与管理 (2388324)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			■			■	■	■	■	■	■	■	■						■	■	■	
	★客房服务与管理 (2388325)	■	■	■	■	■	■	■	■	■		■		■			■	■	■	■	■	■	■	■				■		■	■	■	
	★前厅服务与管理 (2388326)	■	■	■	■	■	■	■	■	■		■		■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	■		■		■	■	■	
	★酒店服务活动策划 (2388327)	■	■	■	■	■	■	■	■					■								■	■	■				■	■		■	■	■
	★酒店产品数字化营销 (2388328)	■	■	■	■	■	■	■							■	■						■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■
	★酒店管理基础（2388329）	■	■	■	■	■	■	■	■												■	■	■	■							■	■	■
	★食品营养与卫生 (2388330)	■	■	■	■	■	■	■				■	■									■	■	■							■	■	■

课程性质	课程名称 (课程代码)	高星级饭店运营与管理专业毕业生能力要求点																															
		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2	6.3	7.1	7.2	7.3	8.1	8.2	9.1	9.2	9.3	
专业（技能）课	★酒店财务基础 (2388331)	■	■	■	■	■	■	■			■											■	■	■						■	■	■	
	形体 (2388413)	■	■	■	■	■	■	■		■												■	■	■						■	■	■	
	酒水调制与咖啡制作 (2388415)	■	■	■	■	■	■	■		■		■					■	■	■			■	■	■						■	■	■	
	贵州旅游资源	■	■	■	■	■	■	■														■	■	■	■					■	■	■	
	普通话 (2388414)	■	■	■	■	■	■	■														■	■	■	■						■	■	■
综合实践教学	军训（入学教育）(2399705)	■	■	■	■	■	■	■														■	■	■						■	■	■	
	劳动教育（劳动实践） (2399113)	■	■	■	■	■	■	■														■	■	■						■	■	■	
	职业技能鉴定 (2399702)	■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■			■	■	■	■	■	■	■	■		■		■		■	■	■	
	岗前实践 (2399706)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	岗位实习 (2399704)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

十一、校企合作联合培养计划

在教育过程中，坚持以就业为导向，以服务为宗旨，以学生为主体，以能力为本位的办学思想，坚持走校企合作的道路，认真实施卓越技能人才培养方案。

（一）立足企业需求，提高技术技能型人才培养质量

1. 根据企业适应行业发展的需要，对高素质的技术技能型人才的需求向高层次、多技能、快速应用方向发展的实际，紧紧围绕企业需求与发展，进一步结合企业具体项目开展高素质的技术技能型人才培养。

2. 充分利用学校师资、设备、场地资源同企业技术资源相结合的优势，建立校企一体的考核评价体系，发挥学校职业技能鉴定课程的功能，开展职业技能鉴定，保证培训质量，提升校企合作开展高技能人才培养的社会认可度。

3. 完善校外实习、实训基地建设，培养满足企业需求的高质量的技术技能型人才。

（二）建立机构，搭建平台，深化校企合作内涵

1. 建立校企合作管理小组，与行业、企业专家共同制定校企合作的管理制度。

2. 通过完善校外实训基地建设，加强校企合作，为学校教师和学生提供实习场所，提高学生的职业技能和就业能力。

3. 鼓励支持安全生产、安全管理、消防安全领域相关企业参与学校教学管理和实训场地的关键环节。

（三）详细计划

1. 举行校企双制人才培养研讨会；
2. 充分利用企业的行业优势和影响，根据自身需求与安全技术与专业进行项目合作研究；
3. 协助制定有利于本专业发展的教学计划及课程设置；
4. 协助制定校外学习工作站实习生的学习、生活等方面的管理方案，合理安排学生的实习岗位及工作；
5. 与企业合作培训老师和学生，提升老师的专业水平，提高学生的实践能力；
6. 在教师的培训过程中进行跟踪考察；
7. 在学生实训过程中进行跟踪、考核。

十二、方案编制说明

（一）编制依据

本方案依据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（〔2019〕13号）、《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（教职成司函〔2019〕61号）《教育部关于印发〈职业教育专业目录（2021年）〉的通知》（教职成〔2021〕2号）和职业教育专业简介（2022年修订）等文件有关要求，修改编制中职高星级饭店运营与管理专业人才培养方案。

（二）方案特点

1. 全力推进“三全育人”机制，全方位服务学生成才

专业教学围绕培养什么人、怎样培养人、为谁培养人这一根本问题，坚持把立德树人作为中心环节，把思想政治工作贯穿教育教学全过程，多措并举推进全员、全过程、全方位育人。在专业教学过程中，充分利用课堂教学这个主渠道，不仅不断改进专业教学与实践，还致力于推动“思政育人”与专业教育的有机融合，将思政教学元素融入专业课程之中，寓价值观引导于知识传授之中，确保各门课都守好一段渠、种好责任田，使各类酒店专业课程与思想政治理论课同向同行，形成协同效应，全方位服务学生成才。

2. 完善校企协同长效育人机制

在校企长期合作中，邀请企业共同制订专业人才培养标准，根据社会发展和产业变革的新要求，对未来的酒店服务业人才同样提出新的培养标准。所以在人才培养过程当中，强调校企结合、产教融合，怎么样进一步实现教育链、产业链、创新链相互贯通。另外，校企还要共同实施培养过程和评价培养质量，企业培养过程要与企业的员工培训相结合，把企业关于标准、规范、安全、环保、纪律等方面的理念和要求贯穿在教学环节中。

3. 继续深入“以赛促学、以赛促教”模式

“以赛促学，以赛促教”的实践教学模式强调学生的主体地位，旨在深度挖掘学生的主观能动性，培养探索实践精神。通过技能大赛的组织与参加，推进专业项目化课程改革，将专业课程与技能大赛紧密结合，形成“以赛促学，以赛促教”教学模式，优化实训项目，完善课程实训体系；让教师直接参与大赛组织和指导学生参赛，有效促进教师全面掌握行业企业对高技能人才的岗位技能要求和培养需求，提高教师的专业水平和实践技能促进教师队伍建设，形成良好的长效的育人机制。

十三、附录

附录 1 教学进程表

高星级饭店运营与管理专业教学进程表

类别	子类别	序号	课程名称	课程代码	总学时	总学分	研修方式	考核方式	学时分配		学期周学时						任课单位	备注
									理论	实践	一	二	三	四	五	六		
											18+ 3周	18+ 2周	18+ 2周	18+ 2周	18+ 2周	8+1 2周		
公共基础课	思想政治模块	1	中国特色社会主义	2399101	36	2	必修	考查	30	6	2						基础部	
		2	心理健康与职业生涯	2399102	36	2	必修	考查	30	6		2					基础部	
		3	哲学与人生	2399103	36	2	必修	考查	32	4			2				基础部	
		4	职业道德与法治	2399104	36	2	必修	考查	24	12				2			基础部	
	文化基础模块	5	语文(基础模块一)	2399105a	72	4	必修	考试	36	36	4						基础部	
		6	语文(基础模块二)	2399105b	72	4	必修	考试	36	36		4					基础部	
		7	语文(职业模块一)	2399105c	54	3	限定选修	考试	36	18			3				基础部	
		8	数学(中专一)	2399106a	72	4	必修	考试	64	8			4				基础部	
		9	数学(中专二)	2399106b	72	4	必修	考试	64	8				4			基础部	
		10	英语(中专一)	2399107a	72	4	必修	考试	56	16			4				基础部	
		11	英语(中专二)	2399107b	72	4	必修	考试	56	16				4			基础部	
		12	信息技术	2399108	108	6	必修	考试	18	90	4+2						管理系	2节 线上

类别	子类别	序号	课程名称	课程代码	总学时	总学分	研修方式	考核方式	学时分配		学期周学时						任课单位	备注
									理论	实践	一	二	三	四	五	六		
											18+ 3周	18+ 2周	18+ 2周	17+ 3周	19+ 1周	20 周		
公共基础课	身体素质模块	13	体育与健康（一）	2399109a	36	2	必修	考查	2	34	2						基础部	
		14	体育与健康（二）	2399109b	36	2	必修	考查	2	34		2					基础部	
		15	体育与健康（三）	2399109c	36	2	必修	考查	2	34			2				基础部	
		16	体育与健康（四）	2399109d	36	2	限定选修	考查	2	34				2			基础部	
	人文素质模块	17	历史（一）	2399110a	36	2	必修	考查	36	0	2						基础部	
		18	历史（二）	2399110b	36	2	必修	考查	36	0		2					基础部	
		19	艺术	2399111	36	2	必修	考查	18	18	2						基础部	
		20	贵州省生态文明教育	2399112	18	1	限定选修	考查	18	0			1				系部	
		21	素质拓展 I	2399710a	18	1	必修	考查	0	18	1						管理工程系	
		22	素质拓展 II	2399710b	18	1	必修	考查	0	18		1					管理工程系	
		23	素质拓展 III	2399710c	18	1	必修	考查	0	18			1				管理工程系	
		24	素质拓展 IV	2399710d	18	1	必修	考查	0	18				1			管理工程系	
		25	素质拓展 V	2399710e	18	1	必修	考查	0	18					1		管理工程系	
		26	素质拓展 VI	2399710f	18	1	必修	考查	0	18						1	管理工程系	
		27	中华优秀传统文化	2399114	36	2	限定选修	考查	36	0		2					基础部	
		28	职业素养	2399115	36	2	限定选修	考查	18	18					2		基础部	

类别	子类别	序号	课程名称	课程代码	总学时	总学分	研修方式	考核方式	学时分配		学期周学时						任课单位	备注
									理论	实践	一	二	三	四	五	六		
											18+ 3周	18+ 2周	18+ 2周	17+ 3周	19+ 1周	20 周		
专业 （技能） 课	专业基础课	29	旅游基础知识	2388214	36	2	必修	考查	18	18	2						管理工程系	
		30	酒店服务礼仪	2388215	72	4	必修	考查	12	60		4					管理工程系	
		31	酒店服务心理	2388216	72	4	必修	考查	12	60				4			管理工程系	
		32	酒店专业英语（一）	2388217a	36	2	必修	考查	18	18	2						管理工程系	
		33	酒店专业英语（二）	2388217b	72	4	必修	考查	36	36		4					管理工程系	
	专业核心课	34	★餐饮服务与管理	2388324	72	4	必修	考试	12	60		4					管理工程系	
		35	★客房服务与管理	2388325	72	4	必修	考试	12	60		4					管理工程系	
		36	★前厅服务与管理	2388326	72	4	必修	考试	12	60			4				管理工程系	
		37	★酒店服务活动策划	2388327	72	4	必修	考试	12	60				4			管理工程系	
		38	★酒店产品数字化营销	2388328	72	4	必修	考试	12	60			4				管理工程系	
		39	★酒店管理基础	2388329	72	4	必修	考试	48	24	4						管理工程系	
		40	★食品营养与卫生	2388330	72	4	必修	考试	36	36			4				管理工程系	
		41	★酒店财务基础	2388331	72	4	必修	考试	36	36					4		管理工程系	
	专业选修课	42	酒水调制与咖啡制作	2388415	108	6	选修	考查	12	96				6			管理工程系	
		43	形体	2388413	36	2	选修	考查	0	36	2						管理工程系	
		44	贵州旅游资源		36	2	选修	考查	30	6					2		管理工程系	线上
		45	普通话（表达与沟通）	2388414	36	2	选修	考查	6	30					2		管理工程系	

类别	子类别	序号	课程名称	课程代码	总学时	总学分	研修方式	考核方式	学时分配		学期周学时						任课单位	备注
									理论	实践	一	二	三	四	五	六		
											18+ 2周	18+ 2周	19+ 1周	17+ 3周	19+ 1周	20 周		
综合 教育 实践		46	军训（入学教育）	2399705	30	1	必修	考查	10	20	1周						管理工程系	
		47	劳动教育（一）	2399113a	30	1	必修	考查	0	30		1周					学生科	劳动 实践
		48	劳动教育（二）	2399113b	30	1	必修	考查	0	30				1周			学生科	劳动 实践
		49	职业技能鉴定	2399702	30	1	必修	考查	4	26				1周			管理工程系	
		50	考试周（教学评价）	-	0	0	-	-	-	-	1周	1周	1周	1周	1周			
		51	认识实习		30	1	必修	考查		30							管理工程系	
		52	岗前实践	2399706	240	8	必修	考查	0	240						8周	管理工程系	
		53	岗位实习	2399704	360	12	必修	考查	0	360						12周	管理工程系	

说明：

1. 每学年为 52 周，其中教学周为 40 周（含复习考试、实训和实习）。
2. 学分计算：以 18 个学时为一个学分计算，计算学时小数点后数字四舍五入。
3. 综合教育实践（军训（入学教育）、劳动教育（劳动实践）、职业技能鉴定、认知学习、岗前实践、岗位实习）按 1 周计 30 个学时。
4. 课程学分为 151，学时 3018，实践学时占比 67.2%，理论学时占比 32.8%，公共基础课学时占比 39.36%，选修课学时占比 13.05%。

附录 2 人才培养方案变更审批表

贵州省交通运输学校人才培养方案变更审批表

专业： 年级： 变更学期： 申请日期：

原人才培养方案课程开设情况					变更后人才培养方案课程开设情况					变更类型
课程名称 (课程代码)	开设学期	学分	学时	周学时	课程名称 (课程代码)	开设学期	学分	学时	周学时	
变更原因										
申请教研室意见	教研室负责人签字（盖章）：									
系部意见	系部负责人签字（盖章）：									
教务科审核	教务科负责人签字（盖章）：									
主管校领导意见	负责人签字（盖章）：									

注：1. 本表审批后一式三份，学生所在教研室、系部、教务科各留存一份。

2. 变更类型一栏填写：“增设”“取消”“变更学期”“增加学时”“减少学时”等。