

常州旅游商贸高等职业技术学校

实施性人才培养方案

(2021 级)

专业名称	<u>高星级饭店运营与管理</u>
专业代码	<u>740104</u>
学 制	<u>三年</u>
招生对象	<u>初中毕业生或具有同等学力者</u>
学校(盖章)	<u>常州旅游商贸高等职业技术学校</u>
填报日期	<u>2021年8月</u>

一、专业与专门化方向

专业名称：高星级酒店运营与管理（740104）

专门化方向：酒店方向

二、入学要求与基本学制

入学要求：初中毕业生或具有同等学力者

基本学制：3年

三、培养目标

本专业培养与我国现代化建设要求相适应，德、智、体、美全面发展，具有良好的文化修养和职业道德，掌握酒店服务与管理专业对应职业岗位必备的专业知识与技能，能够适应现代酒店业、餐饮业等服务业一线岗位的需要，具备本专业职业生涯发展基础和终身学习能力，能胜任酒店服务、管理一线工作的高素质劳动者和中等技术技能型人才。

四、职业面向

专门化方向	职业（岗位）	职业资格或职业技能等级要求	继续学习专业	
酒店服务	餐厅服务员 (4-03-02-05) 客房服务员 (4-03-02-03)	研学旅行策划与管理职业技能等级证书（主考单位：亲子猫(北京)国际教育科技有限公司）或江苏省学业水平测试考核等	高职： 旅游管理 高星级酒店管理	本科： 旅游管理

五、培养规格

（一）综合素质

1. 树立正确的世界观、人生观、价值观，具有良好的思想政治素质，坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感，砥砺强国之志、实践报国之行。

2. 具有社会责任感，履行公民义务，行使公民权利，维护社会公平正义。具有较强的法律意识和良好的道德品质，遵法守纪、履行公民道德规范和中职生行为规范。

3. 具有扎实的文化基础知识和较强的学习能力，为专业发展和终身发展奠定坚实的基础。

4. 具有良好的心理素质和健全的人格，尊重生命，掌握基本运动知识和运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，具有健康的体魄。

5. 具有一定的审美和人文素养，能够形成1~2项艺术爱好。

6. 具有积极劳动态度和良好劳动习惯，具有良好职业道德、职业行为，弘扬

劳动精神、劳模精神和工匠精神。

7. 具有正确职业理想、科学职业观念和一定的职业生涯规划能力，能够适应社会发展和职业岗位变化。

8. 具有良好的社会参与意识和人际交往能力、团队协作精神。热心公益、志愿服务，具有奉献精神。

9. 具备质量意识、环保意识、安全意识、创新思维。

（二）职业能力

1. 行业通用能力

（1）服务接待能力：掌握饭店服务的基本原则、程序和方法，具备饭店服务的技能和技巧，并具备一定的基层管理能力。

（2）人际沟通能力：具备良好的语言和书面表达能力，具备良好的沟通能力，能够熟练运用普通话、英语对客服务，能够恰当处理客我关系和日常酒店人际关系等；

（3）营销策划能力：具备酒店全员营销意识和酒店形象意识，能对酒店产品供应和顾客需求迅速反应，具备一定的策划和促销技能。

2. 职业特定能力

我专业中专毕业生应具备在高星级饭店一线营运部门从事服务、基层管理工作的能力，根据我国高星级饭店一线营运部门的特点，将我专业学生职业特定能力划分如下：

（1）餐厅服务：具备中餐的零点服务、宴会服务能力；具备西餐的零点服务、宴会服务能力；具备自助餐服务的能力；具备酒吧服务的能力；具备会议服务的能力；具备一定的餐务管理能力。

（2）前厅服务：具有客房预订能力；具有提供总台接待服务的能力；具有提供前台礼宾服务；具有客户关系维护的能力；具有总机服务的能力；具有提供商务服务的能力；

具有提供行政楼层服务的能力。

（3）客房服务：具备客房服务的中级水平；能进行现代饭店客房服务工作；具备一定的客房部基层管理工作能力；具备一定的饭店市场客房部运营的调研与分析能力。

3. 跨行业职业能力

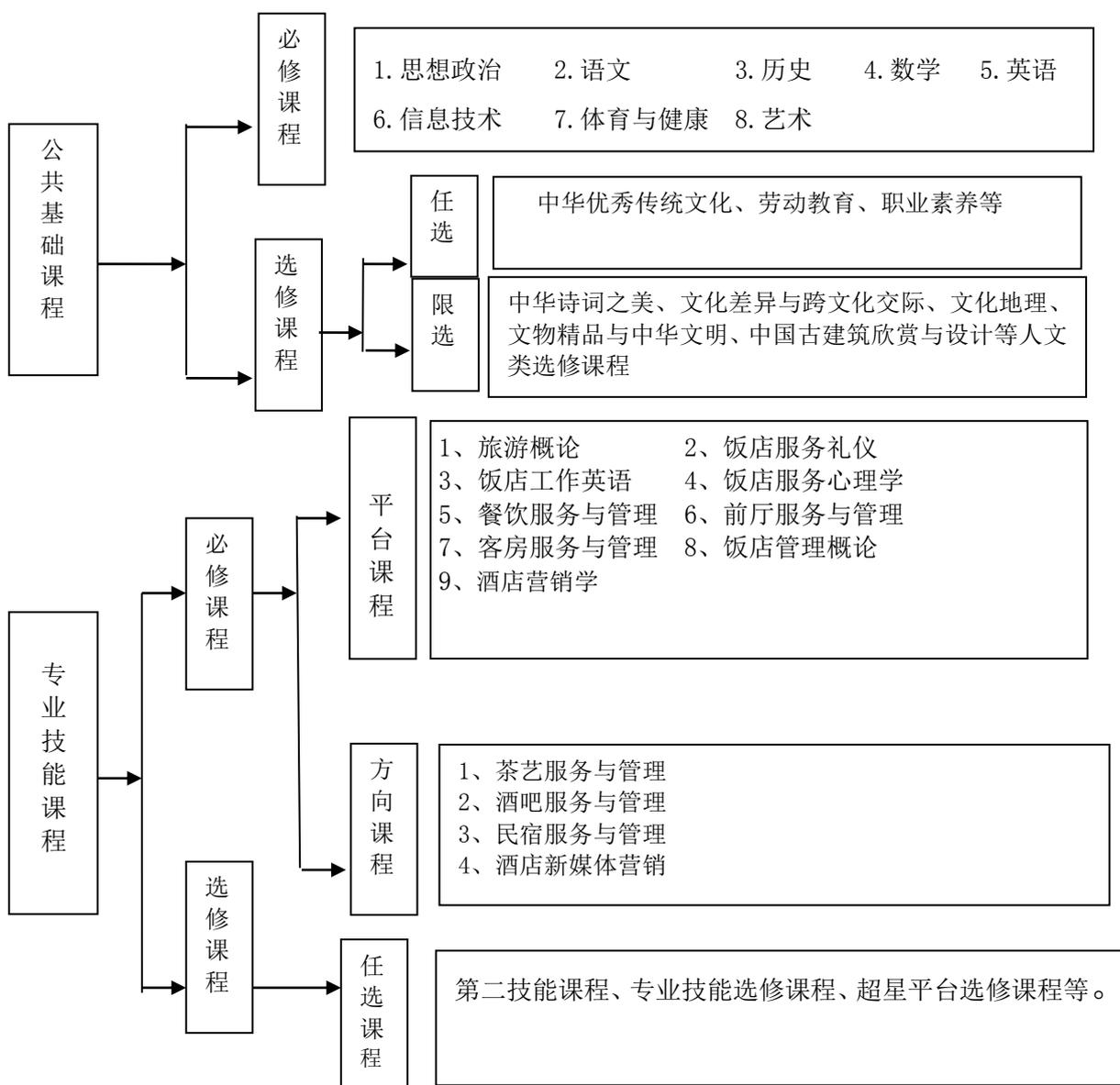
（1）具有适应岗位变化的能力，能根据省市“1+X”工作要求，取得旅游研学“1+X”证书）或餐厅服务或客房服务职业技能等级证书。

（2）具有创新和创业的基础能力。

（3）具有企业经营管理能力和旅游企业管理的基础能力。

六、课程设置及教学要求

(一) 课程结构



(二) 主要课程教学要求

1. 公共基础课程教学要求

课程名称	教学内容及要求	学时
思想政治	严格执行教育部颁布的中等职业学校思想政治课程标准。本校结合旅游商贸类办学特色、专业实际、学生发展需求和行业发展特点，增加 18 学时的任意选修内容（拓展模块），相应教学内容依据课程标准，在部颁教材中选择确定	162
语文	严格执行教育部颁布的中等职业学校语文课程标准。其中限定选修（职业模块）54 学时的教学内容，由学校结合本专业实际、学生发展需求和行业发展特点，依据课程标准，在部颁教材中选择确定，同时学校根据省学业水平考试等要求增加 18 学时	234

	的任意选修内容	
历史	严格执行教育部颁布的中等职业学校历史课程标准	72
数学	严格执行教育部颁布的中等职业学校数学课程标准。其中限定选修(职业模块)36学时的教学内容,由学校结合本专业实际、学生发展需求和行业发展特点,依据课程标准选择确定,同时学校根据省学业水平考试等要求增加18学时的任意选修内容	234
英语	严格执行教育部颁布的中等职业学校英语课程标准。其中限定选修(职业模块)36学时的教学内容,由学校结合本专业实际、学生发展需求和行业发展特点,依据课程标准选择确定,同时学校根据省学业水平考试等要求增加18学时的任意选修内容	234
信息技术	严格执行教育部颁布的中等职业学校信息技术课程标准。具体教学内容应结合本专业实际、学生发展需要,依据课程标准选择确定	108
体育与健康	严格执行教育部颁布的中等职业学校体育与健康课程标准。其中限定选修和任意选修教学内容,由学校结合教学实际、学生发展需求,在课程标准的拓展模块中选择确定	162
艺术	严格执行教育部颁布的中等职业学校艺术课程标准	36

2. 主要专业(技能)课程教学要求

课程名称 (课时)	主要内容	能力要求
1. 前厅服务与管理 (72)	(1) 前厅部概述; (2) 客房预订; (3) 前厅礼宾服务; (4) 总台接待; (5) 总机服务与商务中心; (6) 前厅客房销售与管理; (7) 前厅信息管理; (8) 前厅宾客关系管理。	(1) 能够熟练规范地迎送宾客; (2) 会进行行李的运送; (3) 能够熟知饭店各项服务设施及营业时间,了解市内交通和旅游景点情况,做到主动介绍、耐心解答; (4) 能受理电话、传真、信函、电子邮件等各种方式的客房预订,服务规范; (5) 能掌握VIP、团队与零星散客的接待工作程序,做到准确、高效; (6) 能掌握瞬间的房态,合理排房; (7) 能提供问讯、邮件分送等服务,程序规范; (8) 能迅速、准确地办理离店结账手续; (9) 能填写各类业务报表,能熟练运用电脑查询业务信息,归类管理业务资料; (10) 能用外语提供客房预订、接待、问讯等服务; (11) 能承担客人委托的各项商务、票务服务工作,协助客人处理商业业务;
2. 客房服务与管理 (108)	(1) 客房部机构设置; (2) 客房楼层服务; (3) 客房中心服务;	(1) 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

	<p>(4) 客房清扫服务； (5) 公共区域的清洁与保养； (6) 洗衣房各岗位服务知识与技能； (7) 客房安全管理； (8) 客房部设备用品管理； (9) 客房人力资源管理；</p>	<p>能布局； (2) 能够对客房进行布置和装饰； (3) 能够进行客房专业英语词汇的听说写； (4) 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； (5) 能够按程序和标准独立完成走客房的清扫； (6) 能够进房规范，做到自然、熟练和操作标准； (7) 能够独立完成开夜床； (8) 能够掌握领班客房卫生检查的程序、要求与标准，学会查房的操作方法； (9) 能够掌握VIP 客人接待的程序和标准； (10) 能够掌握宾客入住阶段主要服务项目的服务方法； (11) 能够掌握地面清洁与维护保养方法； (12) 能够学会灵活而有效地应对和处理客房突发事件；</p>
<p>3. 餐饮服务与管理 (144)</p>	<p>(1) 餐饮部概况和服务人员的素质要求； (2) 餐饮部机构设置； (3) 中餐服务基本技能的种类和操作要领(托盘、餐巾折花、酒水服务、中餐摆台、上菜分菜、餐前准备和插花等)； (4) 中餐零点服务； (5) 中餐宴会服务； (6) 自助餐服务； (7) 西餐早餐服务； (8) 西餐午晚餐服务； (9) 西餐宴会服务； (10) 会议服； (10) 餐饮部人员、物资、安全管理知识。</p>	<p>(1) 能熟练掌握中餐服务的操作技能； (2) 了解中式菜肴的特点和烹调方法； (3) 能独立规范地按照服务程序为客人提供中餐服务； (4) 能熟练掌握西餐服务的各项技能； (5) 能够介绍西式菜肴的特点和烹调方法； (6) 能独立按照服务程序提供西餐服务； (7) 会进行中西餐宴会台面的布置； (8) 能独立按中餐宴会程序和规范提供优质服务； (9) 能独立按西餐宴会的各种活动程序和规范提供优质服务； (10) 掌握餐饮物资的保管、领发、使用和消耗控制的基本程序和方法； (11) 能合理控制餐饮物资的消耗； (12) 能对一般安全事故进行</p>

		有效的预防和处理。
4. 旅游概论 (36)	(1) 旅游的产生及其科学概念; (2) 旅游的本质、属性与特征; (3) 旅游的发展历程及其时代特征; (4) 旅游活动的构成要素; (5) 旅游业的构成; (6) 旅游市场; (7) 旅游与旅游业的影响和作用; (8) 旅游与旅游业的发展前景。	(1) 能运用旅游活动的性质和特点等知识来分析旅游现象; (2) 能结合当地旅游业发展状况,对旅行社、旅游饭店、旅游交通现状、发展等进行分析; (3) 能运用旅游市场知识对当地旅游市场进行细分; (4) 能正确认识旅游业产业地位的确立以及在国民经济中的地位。
5. 饭店工作英语 (108)	(1) 酒店前厅、客房、餐饮、康乐服务的模拟情景对话; (2) 酒店业礼貌礼节; (3) 酒店主要设施设备及服务的介绍; (4) 酒店服务工作中英语常用专业词汇、术语及常用句型和行业习惯用语。	(1) 能迅速、正确通过学习和训练听懂客人的要求; (2) 能回答客人的一般询问; (3) 能在饭店服务工作中的应用规范用语; (4) 能掌握饭店服务工作中常用专业词汇、专业术语、常用句型及行业习惯用语; (5) 能向客人介绍饭店主要设备及产品; (6) 能听写记录电话留言及预订表等工作表格中的有关信息; (7) 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。
6. 饭店服务心理 (36)	(1) 客人消费心理相关知识; (2) 员工服务心理相关知识; (3) 企业管理心理相关知识。	(1) 掌握酒店从业人员应具备的服务心理知识和技能; (2) 能够将心理学基本理论、基础知识应用于旅游服务中; (3) 能够运用心理学知识去解决旅游服务和管理中的实际问题。
7. 酒店服务礼仪 (36)	(1) 礼仪的基本概述; (2) 酒店服务仪表礼仪; (3) 酒店服务言谈礼仪; (4) 酒店服务行为礼仪; (5) 酒店服务国际礼宾礼仪; (6) 酒店主要部门礼仪规范; (7) 宗教礼仪知识; (8) 我国主要客源国和地区的风俗与礼节。	(1) 了解酒店服务的礼貌礼节知识; (2) 掌握对客服务中仪表仪容和言行举止要求; (3) 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。

七、教学安排

(一) 教学时间安排

学期	学期周	教学周数	考试	机动
----	-----	------	----	----

	数	周数	综合实践教学及教育活动安排	周数	周数
一	20	18	1周（军训）	1	1
			1周（入学教育）		
			16周 教育教学活动		
二	20	18	18周 教育教学活动	1	1
三	20	18	18周 教育教学活动	1	1
四	20	18	1周 客房服务与管理实训	1	1
			17周 教育教学活动		
五	20	18	1周 前厅服务与管理实训	1	1
			1周 餐饮服务与管理实训		
			2周 酒店综合实训		
			14周 教育教学活动		
六	20	20	18(顶岗实习)	/	/
			1(毕业教育)	/	/
			1(就业指导)	/	/

（二）教学进程安排（见附表）

1. 实施“2.5+0.5”学制安排，学生校内学习5学期，校外顶岗实习1学期。三年总学时数为3276，其中，公共基础课程（含军训）学时占比约为40%，专业（技能）课程（含专业认知与入学教育、毕业考试（考核）、毕业教育等）学时占比约为60%。课程设置中设任意选修课程，其学时数占总学时的比例约为10%。

2. 任意选修课程结合学生个性发展需求和学校办学特色针对性开设。主要课程如下：

（1）公共基础任选课程：书法、演讲口才、古典文学、中国名著欣赏、外国名著等；语文、数学、英语课程的拓展内容。

（2）专业任选课程：第二技能课程、专业选修课程（《民宿服务与管理》、《酒店新媒体营销》《酒店管理信息系统》、《酒店管理模拟沙盘》等）、超星平台选修课程等。

3. 学分计算办法：公共基础课程每18学时计1学分，专业（技能）课程18学时计1学分；军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动，1周为1学分；专业实践教学周每周按30学时计算，1周计2学分；顶岗实习1周计1.5学分。

八、实施保障

（一）师资条件

1. 师德师风

热爱职业教育事业，具有职业理想、敬业精神和奉献精神，践行社会主义核心价值观体系，履行教师职业道德规范，依法执教。立德树人，为人师表，教书育人，自尊自律，关爱学生，团结协作。在教育教学岗位上，以人格魅力、学识魅力、职业魅力教育和感染学生，因材施教、以爱育爱，做学生职业生涯发展的指

导者和健康成长的引路人，展示出默默奉献的职业精神。

2. 专业能力

(1) 专业带头人原则上应具备高级讲师及以上职称和较高的职业资格，具有专业前沿知识和先进教育理念，教学水平高、教学管理强，在本区域或本专业领域具有一定的知名度和影响力。能广泛联系行业企业，了解国内外高星级酒店行业发展新趋势以及本省该专业发展状况，准确把握饭店行业企业用人需求。潜心专业人才培养模式及课程教学改革，能带领教学团队制订高水平的“实施性人才培养方案”，具有组织开展学校专业建设、课程建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

(2) 公共基础课程学科带头人和专业（技能）课程负责人应具有较强的课程研究能力和实施能力，能够组织开展具有一定规模的示范性、观摩性等教研活动，能够组织专业团队积极推进课堂教学改革与创新，提升课程建设水平，建设新型教学场景，优化课堂生态，深化信息技术应用，打造优质课堂。

(3) 专任教师应具有中等职业学校教师资格证书和与任教学科相符的专业背景，熟悉教育教学规律，对任教课程有较为全面的理解，具备较强的学情分析、教学目标设定、教学设计、教案撰写、教学策略选择、教学实施和评价能力，能运用信息化教学手段，合理使用信息化资源，注重教学反思，关注教学目标达成，持续改进教学效果；能积极开展课程教学改革和实施，具备一定的课程开发能力。专任专业教师还应具有酒店行业高级工以上职业资格证书，30%以上的教师具有技师以上职业资格，新招聘专业教师要求具有3年以上企业工作经历。专业教师应具有酒店专业知识和实践能力，能开展相关产学研项目，能进行实践技能示范教学，能开发颇具专业特色的校本教材。专业教师应有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

(4) “双师型”教师应取得相关的职业资格或非教师系列的专业技术职称。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书。

3. 团队建设

专任专业教师与在籍学生的师生比，本科学历、研究生学历、高级职称的比例，专任专业教师高级以上职业资格或非教师系列专业技术中级以上职称的比例，兼职教师的比例及相关要求，应符合国家、省关于中等职业学校设置和专业建设的相关标准要求和具体规定。专任专业教师中应具有来自不同专业背景的专业水平高的专任专业教师，建设符合项目式、模块化教学需要的课程负责人领衔的、跨学科领域的、专兼结合的教学创新团队，实现知识、技能和实践经验的优质互补和跨界融合，不断优化教师团队能力结构，以团队协作的方式开展教学、提升质量。

（二）教学设施

1. 专业教室

专业教室应设置不产生眩光的黑板、课桌椅、存物柜，以及计算机、投影仪、视频展示台、投影屏幕、音响设备等多媒体教学器材，符合国家、省关于中等职业学校设置会计专业建设的相关标准要求和具体规定，配备符合要求的安全应急装置和通道；建有智能化教学支持环境，满足信息化教学的必备条件；具有体现会计行业特征、专业特点、职业精神的文化布置。

2. 实习实训基本条件

（1）校内实习实训基本条件

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，校内实习实训条件配置如下：

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
前厅服务与管理实训	总台柜台	1 个	/
	钥匙架	1 个	/
	待领邮件架	1 个	/
	客房状况显示架	1 个	/
	账单架	1 个	/
	问讯架	1 个	/
	钥匙卡制作机	1 台	/
	显示电话机	2 台	/
	信用卡刷卡机	1 台	/
	电脑显示终端	2 台	/
	打印机	1 台	/
	电动打字机	1 台	/
	打时机	1 台	/
	行李车	2 辆	/
	应急照明灯	1 个	/
	宣传册架	1 个	/
	贵重物品保险箱	1 个	/
	验钞机	1 台	/
	外币样本	5 套	/
	客账账单	适量	/
	餐厅账单	适量	/
	世界时钟	5 个	/
	当日外币汇率显示屏	1 个	/
电脑	1 台	装有 opera 系统	
电脑	1 台	装有与公安系统连接的身份确认系统	
伞架	1 个	/	
客房服务与管理实训	床架连床垫	10 个	床垫席梦思

理实训	床单	20 条	全棉
	枕头	30 个	羽绒
	枕套	30 个	全棉
	席梦思保护垫 (床褥)	20 条	棉
	被子	20 条	羽绒
	被套	20 条	全棉
	各类洗涤剂、清洁剂	10 种	/
	吸尘器	1 台	/
	清洁工具	若干	/
	客房一次性用品	3 套	/
	标准间	1 间	/
套间	1 间	/	
中餐服务与管理实训	大圆桌	8 个	直径 1.8m
	中式餐椅	80 把	/
	转盘轴	8 个	玻璃
	台布	24 块	全棉
	餐巾	160 块	全棉
	小毛巾	150 条	全棉
	毛巾托	50 个	/
	托盘	50 个	/
	花插	8 个	/
	烟灰缸	25 个	/
	骨碟	500 个	/
	调味碟	50 个	/
	茶盅碟	50 个	/
	酱油、醋	16 个	/
	汤碗、勺	100 个	/
	两用筷架	100 个	/
	席面羹	100 把	/
	公用筷架	60 个	/
	筷子	80 双	/
	牙签	适量	单独包装
	筷套	适量	/
	分菜夹	50 个	/
	宴会菜单	10 份	/
	工作台	8 个	/
台卡	16 个	/	
茶盅	100 个	/	
茶壶	16 把	/	
西餐服务与管理实训	长方形西餐台	5 个	1.2×2.4m 木质
	扶手椅	40 把	/
	十寸装饰盘	40 个	/
	餐刀、餐叉	40 把	/
	汤勺	40 把	/
	鱼刀、鱼叉	40 把	/
	甜品叉勺	40 把	/
	头盘叉勺	40 把	/

	色拉叉	40 把	/
	面包碟、黄油刀	40 把	/
	烛台	5 盏	/
	胡椒、盐盅	10 个	/
	牙签盅	10 个	/
	花插	5 个	/
	烟灰缸	15 个	/
	台布	20 块	1.5×1.5m
	餐巾	80 块	/
	桌裙	10 条	丝绒
	账单夹	2 个	/
	牛扒刀	8 把	/
	胡椒磨、盐磨	1 个	/
	田螺盘、夹、叉	8 把	/
	咖啡杯、碟、勺	40 套	/
	服务手推车	1 辆	/
	自助餐保温锅	6 个	/
	取菜夹	20 个	/
	面包篮	5 个	/
	柠檬夹	2 个	/
	汁盅	2 个	/
	冰水壶	5 个	/
	菜单	适量	无碳复写
	服务叉勺	10 把	/
	工作台	5 个	/
酒吧服务与管理实训	调酒壶	10 个	/
	量杯	10 个	/
	调酒机	4 台	/
	吧勺	10 把	/
	滤冰器	4 台	/
	冰桶、夹子	2 套	/
	酒桶架	2 个	/
	雀嘴量酒器	2 个	/
	顶压式量酒器	2 个	/
	鸡尾酒杯	5 个	三角形玻璃
	白兰地杯	5 个	小口大身玻璃
	香槟杯	5 个	碟形玻璃
	香槟杯	5 个	郁金香形玻璃
	古典杯	5 个	玻璃
	雪利酒杯	2 个	玻璃
	果汁杯	5 个	玻璃
	啤酒杯	5 个	带握柄玻璃
	啤酒杯	4 个	细高身玻璃
	啤酒杯	4 个	特制玻璃
	水杯	50 个	玻璃
中餐用葡萄酒杯	50 个	高脚玻璃	

	西餐用红葡萄酒杯	40 个	高脚玻璃
	西餐用白葡萄酒杯	40 个	高脚玻璃
	烈酒杯	40 个	高脚玻璃
	制冰机	1 台	/
	酒篮	4 个	金属
	开塞器	5 个	/
	扳手	5 个	/
	煮咖啡机	1 台	/
	磨咖啡机	1 台	/
	炒咖啡机	1 台	/
	爱尔兰咖啡机	5 台	/
	爱尔兰咖啡机加热酒精炉	1 台	/
	模拟酒吧	1 间	/
茶艺服务与管理实训	茶船	15 个	木质
	茶道组	15 个	木质
	茶仓	30 个	紫砂/瓷
	随手泡	15 个	不锈钢/紫砂
	茶盘	15 个	木质/藤制/竹制
	茶巾	15 块	棉
	水盂	30 个	紫砂/瓷
	乌龙茶行茶具	15 套	配套
	绿茶行茶具	15 套	配套
	花茶行茶具	15 套	配套
	红茶行茶具	15 套	配套
	普洱茶行茶具	15 套	配套
	各类茶叶	10 种	/
	桌椅	15 套	/
	冰柜	1 台	/
品茗室	1 间	/	
准备间	1 间	/	

(2) 校外实习实训基本条件

校外实习实训基地应满足学生顶岗实习、专业教师企业实践的需要，按照本专业人才培养方案的要求配备场地和实习实训指导人员，实训设施设备齐全，校企双方共同制订实习方案、组织教学与实习管理。校外实习实训基地的具体要求如下：

①根据本专业人才培养的需要和旅游行业发展的特点，建立两类校外实习基地，一类是以专业认知和参观为主的实习基地，该基地能反映目前专业发展新技术，并能同时接纳 35 名以上学生，为新生入学教育和专业认知课程教学提供条件；另一类是以接收学生社会实践、跟岗实习和顶岗实习为主的实训基地，该基地能为学生提供真实的专业综合实践训练的工作岗位。校外实训基地应达到 6 个

以上，且合作协议满 3 年。实习企业应具备独立法人资格、依法经营 3 年以上，具有一定的规模，能满足至少 35 人同时进行专业认识实践或旅行社、酒店等技能实训活动。

②实习单位应具有现代化管理理念、先进的管理模式和完善的管理制度，能依法依规保障学生的基本劳动权益，保障学生实习期间的人身安全和健康。实习单位应提供高星级酒店运营与管理专业所涉及的技术规范、操作规程等详细资料，配备必要的图书学习资料及网络资源，为实习生提供必需的住宿、餐饮、活动等生活条件。

③实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师。实习指导教师应从事该专业岗位工作 3 年以上，思想素质较高、业务素质优良，责任心较强，有一定的专业理论水平，热心于酒店专业岗位的技能人才培养，能够组织开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作，能协同专业专任教师开发具有行业特色、符合教学需求的技能教学项目。

（三）教学资源

1. 教材

学校应建立严格的教材选用制度，教材原则上应从国家推荐教材目录和《江苏省中等职业教育主干专业核心课程推荐教材目录》中遴选。专业教材要能体现旅游产业发展的新技术、新工艺、新规范，发挥专业带头人、专业课程负责人、行业专家等作用，规范专业教材遴选程序，禁止不合格的教材进入课堂。同时，鼓励学校适当开发具有专业特色、针对性强的校本教学资源，倡导使用江苏联合职业技术学院院本教材。

2. 图书文献资料

配备行业政策法规、职业标准、技术手册、实务案例及专业期刊等图书文献。建立电子图书馆，专业图书生均不少于 50 册（含电子图书），订阅专业期刊 8 种以上。

3. 数字资源

学校根据自身条件建设并配备与旅游行业等有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例、虚拟仿真软件、数字教材等数字资源，保证种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。鼓励开展数字化教学资源的开发，所开发的数字化教学资源能满足课程知识原理运用与技能教学要求，适用于不同教学情境和多种形式的学习。数字化教学资源应实行模块化管理，使学习者通过对不同层次资源的使用和重组，最大限度的发挥资源的个性化潜能。

九、质量管理

（一）公共基础课程实施性教学要求

落实教育部《中等职业学校公共基础课程方案》，开足开好公共基础必修课程，公共基础选修课程的教学内容、学时（学分）安排，结合本专业特点有针对性的选择确定。

（二）专业（技能）主干课程实施性教学要求

主干课程实施性教学要求有机融入思想政治教育元素，紧密联系专业发展实际和行业发展要求，兼顾中高职课程衔接，有效对接“1+X”证书制度试点内容，合理确定课程教学目标，科学选择教学内容，明确考核要求，着力转变教学方式、优化教学过程，有力支撑专业人才培养目标的实现。

（三）教学管理与教学改革

1. 学校全面贯彻国家教育方针、落实《江苏省职业学校教学管理规范（试行）》，坚持立德树人根本任务，注重学生正确价值观、必备品格和关键能力的培养，主动对接经济社会发展需求，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，确定本校本专业培养目标、人才培养规格、课程设置和教学内容，推进专业与产业对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接。

2. 推进教育教学改革

（1）强化基础条件。持续做好师资队伍、专业教室、实训场地、教学资源等基础建设，统筹提高教学硬件与软件建设水平，为保障人才培养质量创造良好的育人环境。

（2）明确教改方向。充分体现以能力为本位、以职业实践为主线、以项目课程为主体的模块化专业课程体系的课程改革理念，积极推进现代学徒制人才培养模式，加强德技并修、工学结合，着力培养学生的专业能力、综合素质和职业精神，提高人才培养质量。

（3）提升课程建设水平。坚持以工作过程为主线，整合知识和技能，重构课程结构；主动适应产业升级、社会需求，体现新技术、新工艺、新规范，引入典型生产案例，联合行业企业专家，共同开发工作手册、任务工作页和活页讲义等专业课程特色教材，不断丰富课程教学资源。

（4）优化课堂生态。推进产教融合、校企合作，建设新型教学场景，将企业车间转变为教室、课堂，推行项目教学、案例教学、场景教学、主题教学；以学习者为中心，突出学生的主体地位，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，促进学生主动学习、释放潜能、全面发展；加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造优质课堂。

（5）深化信息技术应用。适应“互联网+职业教育”新要求，推进信息技术与教学有机融合，推动大数据、人工智能、虚拟现实等现代信息技术在教育教学中的广泛应用，推广翻转课堂、混合式教学等教学模式，建设能够满足多样化需

求的课程资源，创新服务供给模式，推动课堂教学革命。

十、毕业要求

根据国家和省的有关规定，落实本专业培养目标和培养规格，细化、明确学生毕业要求，完善学习过程监测、评价与反馈机制，强化实习、实训、毕业设计（论文）等实践性教学环节，注重全过程管理与考核评价，结合本专业实际组织毕业考试（考核），保证毕业要求的达成度。

本专业学生的毕业要求为：

1. 符合《江苏省中等职业学校学生学籍管理规定》中关于学生毕业的相关规定，思想品德评价和操行评定合格。

2. 修满本专业人才培养方案规定的全部课程且成绩全部合格，或修满规定学分，本专业累计取得学分不少于 170 分。在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项的同学，按照奖项级别和等级，给予相应的学分奖励。其中市级一等奖奖励学分 3 分、二等奖奖励学分 2 分、三等奖奖励学分 1 分，省级一等奖奖励学分 5 分、二等奖奖励学分 4 分、三等奖奖励学分 3 分，国家级一等奖奖励学分 7 分、二等奖奖励学分 6 分、三等奖奖励学分 5 分。

3. 毕业考试（考核）成绩达到合格以上。毕业考试（考核）内容包括：（1）江苏省中等职业学校学生学业水平考试成绩；（2）实践考核项目（学校综合实践项目考评、顶岗实习报告、作品展示等）。学生在校期间参加各级各类技能大赛、创新创业大赛等并获得奖项，按照奖项级别和等级，视同其“实践考核项目（学校综合实践项目考评、顶岗实习报告、作品展示等）”成绩为合格、良好、优秀。其中国家级奖项、省级一、二等奖、市级一等奖评定为优秀，省级三等奖、市级二等奖评定为良好，市级三等奖评定为合格。

4. 取得中级以上相关职业资格证书或初级以上相关职业技能等级证书 1 项以上，如：1+X 技能证书或第二技能餐厅服务员（初级）证书。

十一、编制说明

（一）编制依据

本方案依据教育部《中等职业学校专业目录》（2021 版），参考教育部《中等职业学校公共基础课程方案》《中等职业学校数学课程标准》《中等职业学校信息技术课程标准》《中等职业学校体育与健康课程标准》《中等职业学校物理课程标准》《中等职业学校化学课程标准》《中等职业学校思想政治、语文、历史课程标准（2020 年版）》《中等职业学校艺术课程标准》《中等职业学校英语课程标准》、人力资源和社会保障部《中华人民共和国职业分类大典（2015 年版）》和《国家职业资格目录》《江苏省中等职业学校会计专业指导性人才培养方案（2020 年版）》等编制。

（二）开发团队

1. 牵头单位及成员：常州旅游商贸高等职业技术学校
芮婷婷、史剑锋、杜嫣、孙乐、严云玉、许明、施燕丹、吴淼、王小平、谢珉珉、马冲、吕记玲；
2. 常州工业职业技术学院，尹奎；
3. 常州龙城旅游控股集团，应钰夏

附：教学进程安排表

课程类别	课程性质	课程名称	学时	学分	课程教学各学期学时分配					
					一	二	三	四	五	六
公共基础课程	必修课程	思想政治	162	9	36	36	36	36	18	
		语文	234	13	72	72	36	36	18	
		历史	72	4	36	36				
		数学	234	13	72	72	36	36	18	
		英语	234	13	72	72	36	36	18	
		信息技术	108	6	72	36				
		体育与健康	162	9	36	36	36	36	18	
		艺术(美术)	18	1	18					
		艺术(音乐)	18	1		18				
	限定选修课程	中华优秀传统文化、劳动教育、职业素养等	54	3		18	18	18		
	任意选修课程(超星平台)(不少于10%)	72	4	18		36	18			
	公共基础课程 小计	1368	76	432	396	234	216	90		
专业(技能)课程	专业平台课程	旅游概论	36	2	36					
		饭店服务礼仪	36	2		36				
		饭店工作英语	108	6			72	36		
		饭店服务心理学	36	2		36				
		餐饮服务与管理	144	8	36	36	36	36		
		前厅服务与管理	72	4			36	36		
		客房服务与管理	108	6			54	54		
		饭店管理概论	36	2				36		
		酒店营销学	36	2				36		
	专业方向课程	茶艺服务与管理	36	2		36				
		酒吧服务与管理	36	2			36			
		民宿服务与管理	36	2				36		
		酒店新媒体营销	36	2					36	
		综合实训课程	240	16					8周(240)	
专业任选课程(不少于10%)	第二技能课程、专业选修课程、超星平台选修课程	162	9			54	54	54		
	专业理论综合训练(学考)	36	2					36		
	专业技能综合训练(学考)	54	3					54		
	顶岗实习	540	27						18周(540)	
	专业(技能)课程 小计	1782	99	72	144	306	306	144	540	
其他教育活动	军训	30	1	1周(30)						
	入学教育与专业认知实习	30	1	1周(30)						
	毕业教育(考核)、毕业教育	60	2						2周(60)	
	其他教育活动 小计	120	4	60					60	
	合计	3276	179	504	540	540	522	510	600	

审批表

分管教学学校校长审定意见	<p style="text-align: center;">分管教学学校长签字： 年 月 日</p>
校党组织审定意见	<p style="text-align: center;">学校党组织负责人签字： 年 月 日</p>
市职教教科研机构审定意见	<p style="text-align: center;">盖章 年 月 日</p>
市教育局审批意见	<p style="text-align: center;">盖章 年 月 日</p>

