



攀枝花市经贸旅游学校

# 高星级酒店运营与管理专业 人才培养方案

适用年级：2022 级

专业负责人：高勇

分管副校长审核：傅梅

党委书记、校长审核：田锐

编制时间： 2022 年 7 月



## 目 录

一、专业名称及代码.....	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.....	2
(一) 培养目标.....	2
(二) 培养规格.....	2
六、课程设置及要求.....	3
(一) 课程结构.....	3
(二) 课程设置与要求.....	3
七、教学进程总体安排.....	9
(一) 教学时间分配表.....	9
(二) 教学进程表.....	9
(三) 课程类别学时统计表.....	11
八、实施保障.....	12
(一) 师资队伍.....	12
(二) 教学设施.....	12
(三) 教学资源.....	14
(四) 教学方法.....	14
(五) 学习评价.....	15
(六) 质量管理.....	16
九、毕业要求.....	17



## 一、专业名称及代码

高星级酒店运营与管理专业（740104）

## 二、入学要求

初中毕业或同等学力者

## 三、修业年限

三年

## 四、职业面向

本专业核心职业岗位（群）是前厅服务员、餐厅服务员、客房服务员等岗位。  
继续学习专业是酒店管理、旅游管理专业。

类型	对应职业 (岗位)	技能水平认定		继续学习专业	
		证书名称	等级	高职	本科
核心 就业岗位	前厅服务员	前厅服务员	四级	酒店管理 旅游管理	酒店管理 旅游管理
	餐厅服务员	餐厅服务员	四级		
	客房服务员	客房服务员	四级		
拓展 就业岗位	茶艺师	茶艺师	四级		
	调酒师	调酒师	五级		
	咖啡师	咖啡师	四级		
	插花员	插花花艺师	五级		



	营养师	营养配餐员	五级		
--	-----	-------	----	--	--

## 五、培养目标与培养规格

### (一) 培养目标

本专业主要面向高星级酒店，培养德、智、体、美、劳全面发展的，重点掌握酒店管理、酒店服务等基本知识，同时熟悉旅游行业现状并且具备基本旅游服务技能，具备酒店各岗位服务技能、企业基层管理人员管理能力、社会交际能力，具有良好职业道德的技能型、应用型人才。

### (二) 培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和能力：

#### 职业素养：

1. 具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意思。
2. 具有健康的心理和乐观的人生态度。
3. 具备人文和科学素养，形成稳固的专业思想和良好的生活态度。
4. 具有良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识。
5. 具有正确的就业观和一定的创业意识。
6. 具有健康的体魄，能适应岗位对体质的要求。

#### 专业知识：

1. 熟悉国家对酒店管理行业以及茶艺酒水制作行业发展与调节的政策方针、法规、制度和标准。
2. 熟悉酒店服务和管理学基本理论知识。
3. 具备餐饮服务与管理、前厅服务与管理、客房服务与管理的相关专业知识。
4. 应具有一定的文艺欣赏、沟通表达、应用文写作和哲学等方面的知识。
5. 应具备沟通协调、社交礼仪方面的知识。

#### 专业能力：

1. 具有应用计算机进行专业工作的能力。
2. 具有基本应用英语，具备用英语简单与客人交流的基本能力。



3. 从事酒店服务员、礼仪接待员、以及酒店行业中层、基层业务管理人员所必须的职业能力。

4. 具有一定继续学习能力,了解与本专业有关的国内外服务管理先进经验和酒店。

5. 管理行业发展的新动态。

6. 具有团队协作的能力,能较好的同团队一起共同完成酒店服务工作。

7. 应具备景区咨询服务与讲解接待的能力。

8. 具有良好的对客沟通能力。

9. 应具备一定景区服务规范与经营管理的能力。

10. 具有较强的普通话沟通能力。

## 六、课程设置及要求

### (一) 课程结构



### (二) 课程设置与要求

#### 1. 公共基础课

##### (1) 中国特色社会主义(36 学时)

本课程旨在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



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。其任务是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。

#### (2) 心理健康与职业生涯(36 学时)

本课程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。

#### (3) 哲学与人生(36 学时)

本课程旨在对学生进行马克思主义哲学知识及基本观点的教育。其任务是：通过课堂教学和社会实践等多种形式，使学生了解和掌握与自己的社会实践、人生实践和职业实践密切相关的哲学基本知识；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。

#### (4) 职业道德与法治(36 学时)

本课程旨在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。通过学习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；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；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。

#### (5) 语文(204 学时)

在初中语文的基础上，进一步加强现代文和文言文阅读训练，提高学生阅读现代文和浅易文言文的能力；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。通过课内外的教学活动,使学生进一步巩固和扩展必需的语文基础知识,养成自学和运用语文的良好习惯,接受优秀文化熏陶,形成高尚的审美情趣。

(6) 数学(144 学时)

在初中数学的基础上,进一步学习数学的基础知识。必学与限定选学内容:集合与逻辑用语、不等式、函数、指数函数与对数函数、任意角的三角函数、数列与数列极限、向量、复数、解析几何、立体几何、排列与组合、概率与统计初步。通过教学,提高学生的数学素养,培养学生的基本运算、基本计算工具使用、空间想象、数形结合、思维和简单实际应用等能力,为学习专业课程打下基础。

(7) 英语(144 学时)

在初中英语的基础上,巩固、扩展学生的基础词汇和基础语法;培养学生听、说、读、写的基本技能和运用英语进行交际的能力;使学生能听懂简单对话和短文,能围绕日常话题进行初步交际,能读懂简单应用文,能模拟套写语篇及简单应用文;提高学生自主学习和继续学习的能力,并为学习专门用途英语打下基础。

(8) 计算机应用基础(108 学时)

在初中相关课程的基础上,进一步学习计算机的基础知识、常用操作系统的使用、文字处理软件的使用、计算机网络的基本操作和使用,掌握计算机操作的基本技能,具有文字处理能力,数据处理能力,信息获取、整理、加工能力,网上交互能力,为以后的学习和工作打下基础。

(9) 体育与健康(144 学时)

在初中相关课程的基础上,进一步学习体育与卫生保健的基础知识和运动技能,掌握科学锻炼和娱乐休闲的基本方法,养成自觉锻炼的习惯;培养自主锻炼、自我保健、自我评价和自我调控的意识,全面提高身心素质和社会适应能力,为终身锻炼、继续学习与创业立业奠定基础。

(10) 艺术教育(36 学时)

通过艺术作品欣赏和艺术实践活动,使学生了解和掌握不同艺术门类的基础知识、技能和原理,引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观,增强文化自觉与文化自信,丰富学生人文素养与精神世界,培养学生艺术欣赏能力,提高学生文化品位和审美素质,培育学生职业素养、创新能力与合作意识。



(11) 中国历史(72 学时)

着重介绍中国优秀传统文化，包括科学技术、哲学、宗教、文学艺术、教育和体育等，使学生对我国悠久的历史有一个基本的了解，提高学生的人文素质，为以后学习奠定基础。

(12) 普通话(30 学时)

本课程是通过对普通话相关知识的学习，使学生了解推广普通话的意义，有助于社会交往的需要，提高个人修养；系统讲解普通话语音的全部知识，建立对普通话的科学认识；通过发音，正音训练，提高语言规范意识及口语表达水平，为学生通过普通话水平等级测试及今后工作打下良好的基础。

(13) 地理(48 学时)

掌握中国自然地理、经济地理和人文地理的基本知识，了解旅游区域名胜古迹的分布、形成和价值及地理风光的成因、变化和特色，掌握自然资源的开发利用和保护的基本知识。

2. 专业课

(1) 中国饮食文化(36 学时)

了解中国饮食文化从时代与技法、地域与经济、民族与宗教、食品与食具、消费与层次、民俗与功能等多种角度展示出不同的文化品味。掌握川菜的经典菜型、味型 及特点。掌握八大菜系的代表菜品和经典小吃。结合现代饮食了解舌尖上的中国介绍的各地延承的经典饮食文化。

(2) 礼仪(96 学时)

了解服务的礼貌礼节知识，掌握对客服务中仪表仪容和言行举止要求，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。

(3) 餐饮服务与管理(72 学时)

掌握餐饮服务与管理的基础理论和基本知识，熟悉饭店餐饮部运转与管理的基本程序和方法，具有熟练的中餐、西餐及酒水等服务技能，热爱并能胜任饭店餐饮服务与管理的工作，达到餐饮服务中级工的水平。

(4) 菜点酒水知识(72 学时)

讲授我国菜系的种类、特色及其中外名酒的知识，使学生能胜任饭店餐饮部的工作。





(5) 前厅服务与管理(72 学时)

掌握前厅服务与管理的基础理论和基本知识,熟悉饭店前厅部运转与管理的基本程序和方法,具有熟练的预订、接待、沟通、结账等各项前厅服务技能。热爱并能胜任饭店前厅服务与管理的工作,达到前厅服务中级工的水平。

(6) 客房服务与管理(72 学时)

掌握饭店客房服务与管理的基础理论和基本知识,熟悉饭店客房部运转与管理的基本程序和方法,具有熟练的清洁保养和对客服务技能,热爱并能胜任饭店客房服务与管理的工作,达到客房服务中级工的水平。

(7) 酒店营销(72 学时)

讲述有关推销的基本知识,使学生认识推销活动在当今市场经济时代所发挥的独特作用,并通过对比较典型的推销案例分析,使学生初步掌握推销活动中的一些常用技巧,增强学生的社会适应能力。

(8) 中国民族民俗(72 学时)

熟悉中国各民族的风俗习惯,提高学生对客源地民俗的了解及民俗形成的背景。掌握汉族及常见少数民族的服饰、饮食、社交及节日风俗,为学生今后在旅游行业就业奠定一定的基础。

(9) 旅游概论(48 学时)

掌握酒店行业发展概况,掌握层次管理和管理制度方面的基本知识,了解十大经典理论和管理禁忌。

(10) 饭店专业英语(132 学时)

有扎实的外语基础,至少能用一门准确、流利、规范的外语进行对客服务,胜任饭店常用外语应用文的写作。

(11) 茶艺(144 学时)

掌握茶坊服务与管理的基础理论和基本知识,熟悉茶坊运转与管理的基本程序和方法,具有熟练的茶坊服务技能,热爱并能胜任茶坊服务与管理的工作。

(12) 饭店概论(36 学时)

了解饭店发展的现状和趋势,掌握饭店管理的基础理论和基本知识,具备分析和解决饭店经营活动中一般问题的能力。

(13) 调酒(144 学时)



系统地介绍国内外各种饮品的基本知识及其调制操作技巧，了解非酒精饮料，咖啡、可可和茶，外国酿造酒，外国蒸馏酒，外国配制酒，中国酿造酒，中国白酒及配制酒，鸡尾酒调制技术，调酒师概述，酒吧概述等。使学生初步掌握调酒技术中的一些常用技巧，能胜任酒吧服务工作。

#### （14）咖啡制作(144 学时)

本课程较多采用实际操作方式，突破传统课堂式授课局限，旨在培养以实战操控为基础，使学生初步掌握咖啡技术中的一些常用技巧，能胜任酒吧、咖啡吧的服务工作。

#### （15）插花（144 学时）

课程内容重点培训中大型酒店插花、现代自由式插花、仿真花艺、中式插花。大气磅礴的酒店插花、温馨的客房插花、精美的会议插花等等也成为衡量酒店品质的标注之一。中华插花艺术，将博大精深的中华文化内化于插花的过程之中，从插花中学习做人处事，练就智慧内涵。

#### （16）烹饪营养与配餐（48 学时）

通过讲授，使学生了解食物的消化吸收与排泄，人体所需要的营养素，各种烹饪原料的营养价值、营养素在烹饪过程中理化性质的变化、食物保藏对原料营养价值的影响，原料选择与营养搭配原则，合理膳食制度、特殊人群的营养需要。

#### （17）服务语言艺术(78 学时)

旅游服务语言是旅游工作者与旅游者之间为了表达愿望、交流感情、进行交往和解决各种问题而使用的一种媒介和工具。同时，旅游服务语言表达也是一门艺术，它是衡量旅游服务质量的重要标志。从分析旅游服务语言的内涵、构成及艺术特征入手，集中探讨了旅游服务语言在提供旅游优质心理服务以及旅游促销中的特殊价值。通过本门课程的学习，让学生能够学会调整心态，使用语言艺术，做好旅游接待。

#### （18）创业教育（54 学时）

通过对具体成功创业的案例分析，使学生了解创业过程中，思想上和物质上应做好哪些准备工作，学会如何分析市场，如何善于去发现并把握各种机遇，培养学生的创新意识。

### 3. 岗位实习(720 学时)



学生通过在档次高、管理规范的饭店实训，强化前厅、客房、餐饮、康乐服务与管理等专项操作技能，培养良好的工作态度和职业习惯，提高综合职业素质。为他们毕业后迅速适应工作并很快成为初、中级服务人员打下良好的基础。

## 七、教学进程总体安排

### (一) 教学时间分配表

教学环节安排表

单位：周

学 期	课 堂 教 学	考 试	实 习 实 训	综 合 实 训	入 学 职 业 认 知	毕 业 教 育	在 校 周 数	假 期	总 计	备 注
一	18	1			1		20	4	24	
二	18	1	1				20	8	28	
三	18	1	1				20	4	24	
四	18	1	1				20	8	28	
五	12	1		6		1	20	4	24	
六			20						20	
合计	84	4	23	6	1	1	100	28	148	

备注：军训不计在在校周数内

### (二) 教学进程表

课程类别	课程名称	总学时	课时分配		教学周课时（20周）					
			理论	实训	第一学期 18周	第二学期 18周	第三学期 18周	第四学期 18周	第五学期 12周	第六学期 18周
公共基础课	中国特色社会主义	36	36		2					
	心理健康与职业生涯	36	36			2				
	哲学与人生	36	36				2			
	职业道德与法治	36	36					2		
	语文	204	204		4	2	2	2	2	
	数学	144	144		2	2	2	2		
	英语	144	144		2	2	2		3	



课程类别	课程名称	总学时	课时分配		教学周课时（20周）					
			理论	实训	第一	第二	第三	第四	第五	第六
					学期 18周	学期 18周	学期 18周	学期 18周	学期 12周	学期 18周
	信息技术	108		108	2	2	2			
	体育与健康	144		144	2	2	2	2		
	普通话	30		30	1				1	
	中国历史	72	72		2	2				
	公共艺术	36	36						3	
	主题教育	84	84		1	1	1	1	1	
	劳动教育	84		84	1	1	1	1	1	
	课时小计	<b>1194</b>	<b>828</b>	<b>366</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>0</b>
公共选修课 (分组2选1)	化学	48	48						4	
	地理									
	演讲与口才	54	54		3					
	心理健康									
	课时小计	<b>102</b>	<b>48</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>
专业技能课	饭店概论	36	36		2					
	饭店服务心理学	54	54				3			
	民族民俗	72	72				2	2		
	饭店产品营销	72	36	36				4		
	服务语言艺术	78	18	60				3	2	
	中国饮食文化	36	36		2					
	饭店专业英语	132	132				2	4	2	
	菜点酒水	72	72				4			
	餐饮服务	72	20	52	4					
	创业教育	54	54			3				
	客房服务	72		72				4		
	饭店服务礼仪	96	36	60	2			2	2	
	点菜师服务	54		54		3				
	会议服务	48		48					4	
	前厅服务	72	12	60			4			
	烹饪营养与配餐	48	48						4	
	饭店服务活动策划	120	72	48				4	4	
	课时小计	<b>1188</b>	<b>698</b>	<b>490</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>15</b>	<b>23</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
	专业选修课 (分组)	茶艺	144		144	4	4			
调酒										
咖啡制作		144		144		4	4			



课程类别	课程名称	总学时	课时分配		教学周课时 (20周)					
			理论	实训	第一学期 18周	第二学期 18周	第三学期 18周	第四学期 18周	第五学期 12周	第六学期 18周
2选1)	插花	288								
	课时小计		0	288	4	8	4		0	0
学时合计		总学时	理论	实训	第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
		3312	1574	1738	33	33	33	33	33	30

课外培养安排 (综合素质平台内容)

序号	课程名称 (项目)	类别	组织单位	活动内容
1	职业认知与规划	讲座	旅游部	餐饮企业人事经理讲座
2	青少年心理健康	讲座	学生处	生理卫生、恋爱观
3	校园艺术节	文化活动	校团委	学生书法绘画展、主持人大赛、文艺汇演
4	校园体育节	体育竞赛	校团委、体育组	运动会、排球比赛
5	消防演练	演习活动	旅游部	每学期一次
6	技能竞赛	竞赛	旅游部	导游讲解 (点菜服务)、前厅服务、餐厅服务、客房服务
7	优秀实习生交流汇报会	讲座	旅游部	实习总结表彰, 经验交流
8	礼仪情景展示	文化活动	旅游部	规范礼仪、自设情景礼仪展示
9	导游讲解	竞赛	旅游部	地区景点讲解
10	家长开放日	展示活动	校团委、旅游部	调酒、菜品、烹饪技能展演
11	学生会、团委工作	服务于管理活动	校团委、旅游部	从事学生会、团委各部门工作

### (三) 课程类别学时统计表

单位: 课时

课程类别	必修			选修		
	公共基础课	专业核心课	集中实践	公共基础选修	专业选修	
课时	1194	1188	540	102	288	
各类课程占比	36%	35.8%	16.3%	3%	8.9%	
必修课占比	88.1%			选修课占比	11.9%	
总课时数	3312		理论课 课时数	1574	实践课课时数	1738



		理论课 占比	47.5%	实践课占比	52.5%
--	--	-----------	-------	-------	-------

## 八、实施保障

### (一) 师资队伍

#### 1. 专业带头人

具有较高的中职教育认知能力、专业发展方向把握能力、课程开发能力、教研教改能力、尤其是学术创新能力、组织协调能力；能带领专业建设团队构建旅游服务与管理专业课程体系并组织实施。

专业带头人能力构成					
学历要求	职业资格	教学能力	科研能力	职业能力	师德师风
本科及以上	高级专业技术 职业资格证书	从事本专业教学五年以上，胜任本专业两门以上专业主干课程，指导学生实践和技能大赛获奖；指导青年教师两名以上。	主持一项校级及以上课题，发表两篇专业论文	企业岗位实践经历；参与企业产品研发及管理	遵纪守法，爱岗敬业，年度考核优秀

#### 2. 专任教师、兼职教师配置及要求

**专任教师：**具备较强的教学能力和实践操作能力；具有一定的课程开发能力和较强的教研教改能力；熟悉现代旅游服务工作流程；具备一定旅游服务与管理等的实践经验，有参与旅游企业管理和服务的能力。

**兼职教师：**有丰富的实践经验；能带项目积极参加教研、教改；承担部分学生的实习指导；有较强的合作意识和凝聚力。

### (二) 教学设施

本专业按照行业标准配备了校内专项技能实训室 9 个，校企合作共建了综合性校外实习基地 7 个。

#### 1. 校内实训条件：

校内具备按照岗位条件和岗位标准配置的实训室，主要功能和设施见下表：



校内实训场所(室)情况一览表

序号	名称	建筑面积(m <sup>2</sup> )	仪器设备数 (台套)	仪器设备值 (万元)	实训工位数	开设实训项目
1	1#形体实训室	110	6	6	50	礼仪训练 形体训练
2	2#形体实训室	80	6	6	40	礼仪训练 形体训练
3	茶艺实训室	80	40	10	40	茶艺
4	调酒咖啡实训室	80	40	15	30	调酒 咖啡制作
5	前厅实训室	80	8	5	20	前厅服务
6	西餐实训室	80	20	5	30	西餐服务
7	中餐实训室	100	40	15	40	中餐服务
8	客房实训室	80	20	10	40	客房服务
9	VR实训室	500	50	20	100	情景模拟 服务

## 2. 校外实训基地

校外实习基地建设主要依托攀枝花本地企业,以认知实习、岗位实习为实训形式,保证本专业100%学生至少岗位实习6个月。签订校企共建实习基地协议,制定校外实习计划,建立校外实习学生实习档案、校外实习教师指导手册、企业过程督导手册等校外实习保障措施。这些实习基地的建设与使用使本专业实践教学进一步加大了校企合作力度,践行工学结合,提高了学生综合应用能力,同时也为教师企业岗位实践、教学案例收集和课程开发提供了帮助。

校外实训基地情况一览表

序号	名称	功能定位	年接收学生人数 (人)	生均实训时间 (天)
1	攀枝花市得天独厚餐饮集团有限公司	认知实习 岗位实习	80	200
2	四川省金府餐饮服务有限公司	认知实习 岗位实习	80	200
3	攀枝花市悦榕天香餐饮管理有限责任公司	认知实习 岗位实习	80	200
4	成都四际餐饮集团管理有限公司	岗位实习	40	180
5	成都布拉诺餐饮有限公司	岗位实习	40	180
6	五粮液北京龙爪树宾馆	岗位实习	30	180
7	四川会馆(北京)	岗位实习	30	180



### （三）教学资源

#### 1. 教材选用

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。按照学校教材选用制度，规范程序，开发适合专业的活页式、工作手册式校本讲义或校本教材。

#### 2. 图书资料配备要求

配备相关图书文献，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，且定期更新。

#### 3. 数字资源配备要求

结合专业需要，开发和配备一批优质的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、网络课程等专业教学资源库，并合理运用于教学实践，以此来丰富课程教学过程，提高学习效果。

### （四）教学方法

#### 1. 公共基础课程

##### ①学生能力培养设定

公共基础课培养学生基础素质和能力，承担身心素质、思想道德素质、通识应用能力的培养任务，公共基础课程的学习阶段是学生正确思维方式、良好生活学习习惯、自主学习能力的形成阶段。

##### ②课堂教学组织

注重思维训练和知识运用，把握理论知识的难易度，提高学生思维素质与思维品质。

##### ③教学建议

符合学科学习规律，从实际出发，选用合适的教材，广泛采用启发式、讨论式、参与式教学方法结合教师个人教学特点，借助多媒体教学手段，激发学生学习兴趣，有步骤有计划的引导学生独立分析和综合，提高学生课堂参与度。

#### 2. 专业技能课

##### ①教学模式

强化技能训练，推行“理实一体化”教学模式，构建工作过程的课程体系，优化教学内容，教授学生缺乏的知识和技能，教授学生需要的知识和技能。





### ②教学方法

充分结合职业岗位能力的要求和职业标准，广泛采用小组分工合作、模拟教学、案例教学、示范讲授等教学方法，鼓励教师创新教学方法和教学形式。

### ③教学手段

借助多媒体教学、模拟实训教学等教学手段，促进学生知识的理解和技能的掌握。

### ④教学组织

理论教学、一体化教学、合作探究、开拓创新、顶岗实习各环节，环环相扣有机结合，注重能力培养，全面提高学生素质。技能训练与当地生产实际、生活实践紧密结合，加强针对性和适用性，注重培养就业能力。最大限度利用现有资源，提高实训设备利用率，开拓实训平台，保障教学工作有序展开。

## （五）学习评价

坚持以“学生为中心”以“能力为本位”的核心理念，采用交互评价、过程评价、结果评价、技能竞赛、企业评价、技能鉴定的“4+2”评价方式，从专业素质养成、专业知识掌握、专业技能熟练三个维度，构建评价内容人性化、评价主体多元化、评价指标发展化的教学评价。

体系结构	评价内容	评价手段/方式	评价主体
素质	1、生活习惯与能力 2、劳动习惯与能力 3、法制纪律与遵守 4、心理健康状况 5、职业生涯规划 6、自我教育与管理 7、团队协作精神 8、特长与个性发展	1、调查 2、座谈 3、自评、互评 4、建立德育与心理健康成长档案 5、建立职业生涯规划档案 6、家长会、家访、家长开放日 7、建立综合素质发展档案	1、学生本人 2、班干部 3、班主任 4、德育教师 5、心理健康教育教师 6、家长 7、企业



知识	1、学习态度与习惯 2、知识点掌握 3、学科期末成绩 4、学习描述与心得	1、过程与结果记载 2、课堂考勤 3、作业完成情况记载 4、卷面测验 5、口试 6、考试 7、考核	1、科任教师 2、班干部 3、学生本人 4、班主任
技能	1、学习态度与习惯 2、学习过程考核成绩 3、技能竞赛 4、学业作品 5、技能鉴定	1、过程与结果记载 2、习作报告 3、操作考核 4、资格证书	1、科任教师 2、学生 3、企业 4、家长 5、评委 6、鉴定机构

## （六）质量管理

### 1. 制定教学制度规范教学，成立教学组织监督教学

本专业的教学运行管理执行学校相关制度，并根据旅游专业部的实际情况补充制定。专业部主任负责安排专兼职教师的工作任务，校企合作，大力加强实践教学条件建设。成立中餐烹饪与营养膳食专业建设专家指导委员会，构建校企合作平台，指导专业建设和教学改革。成立校领导、专业部领导、教师代表组成的教学过程监督委员会，监督教学运行情况，及时反馈信息，努力提高教学质量。

### 2. 建立实习管理体系，完善实习效果及时反馈机制。

从三个方面着手建立完整的学生实习管理体系：

#### ①完善实习管理制度

制度是实习管理工作的纲领性文件，完善本专业实习生管理制度以规范实习生在实习过程中的言行，明确学生在实习期间的行为准则及对违反行为的处理原则。

#### ②成立两级实习管理结构

成立以校长任组长，学校书记与分管校长担任副组长，包括学生处主任和专业部分管教学和德育工作的副主任为成员的实习管理领导小组，成立以分管校长为组长，专业部分管教学和德育工作的副主任为副组长，包括学生处、招生就业处工作人员及各班主任老师的实习管理工作小组。



### ③建立实习管理资源包

以实习申请书、实习协议书、实习生考勤表、实习生反馈表、实习生手册等表册组成一套完整的实习管理资源包，通过这些资料加强对学生的实习考核，强化学生的实习过程管理。

从三个方面着手完善实习效果及时反馈机制：

#### ①实习指导教师构成突破专业老师限制

配备实习指导助理，在职称、年龄、专业、经历等方面优化组合，便于实习期间内外部的组织协调与管理。

#### ②实行实习指导教师周评，班主任教师月评制。

实习指导教师对学生实习要做到每周一评，按周汇总企业反馈资料，班主任教师对本班本地实习学生做到按月走访，对外地实习学生做到按月跟踪，及时向实习管理工作小组提交当月实习总结和月度实习评价。

#### ③岗位实习成绩评定采用过程评价方法

校企共同参与，实习生提交实习报告，企业进行考勤评价，学校参考指导教师周评和班主任月度实习评价，最终给予学生实习评价。

## 九、毕业要求

本专业毕业生同时满足下列两个条件方可毕业：

1. 修完本计划规定的全部课程，经考核各科成绩合格
2. 达到本专业要求的相应技能水平等级

要求学生在校三年期间，考核通过要求的相应技能水平等级考试，并鼓励学生达到更多的相应技能水平等级或考取相应职业资格证书。具体规定如表所示：

在校期间学生考证相关要求

证书类别	学习领域	要求	必考/选考
能力证书	计算机应用能力	达标	选考
	普通话	达标	选考
技能水平认定	餐厅服务员	四级	必考
	前厅服务员	四级	必考
	客房服务员	四级	选考
	茶艺师	四级	选考
	咖啡师	四级	选考
	调酒师	五级	选考