

**适用于2020级高星级饭店运营与管理专业**

**2020.08 修订**

xx职业学校高星级饭店运营与管理专业

**人才培养方案**

xx职业学校高星级饭店运营与管理专业

人才培养方案

目录

[一、专业名称及代码 1](#_Toc39135772)

[二、入学要求 1](#_Toc39135773)

[三、修业年限 1](#_Toc39135774)

[四、职业面向 1](#_Toc39135775)

[五、培养目标与培养规格 2](#_Toc39135776)

[六、课程设置及要求 3](#_Toc39135777)

[七、教学进程总体安排 9](#_Toc39135778)

[八、实施保障 11](#_Toc39135779)

[九、毕业要求 16](#_Toc39135780)

[十、附录 16](#_Toc39135781)

**xx职业技术学校**

**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

高星级饭店运营与管理专业  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

（一）职业面向

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 所属专业大类 （代码） | 所属专业类 （代码） | 对应专业（代码） | 主要岗位群或技术领域举例 | 职业资格证书和职业技能等级证书举例 | 专业（技能）方向 |
| 74 旅游大类 | 7401旅游类 | 04高星级饭店运营与管理 | 前台接待员 客房服务员 餐厅服务员茶艺师调酒师咖啡师会议服务人员营销代表 | 1+X餐饮服务管理职业技能等级（初级）标准1+X前厅运营服务管理职业技能等级（初级）标准研学旅行1+X策划与管理职业等级（初级）标准茶艺师中级 | 餐饮、客房、前厅、咖啡、茶艺、调酒、会议、营销等 |

（二）接续专业

高职： 酒店管理与数字化运营（540106）、旅游管理（540101）、导游（540102）、会展策划与管理（540301）、智慧景区开发与管理（540104）、研学旅行管理与服务（540107）等

本科：酒店管理（340102）、旅游管理（340101）、旅游规划与设计（340103）

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，主要面向旅游类酒店、旅游景区等行业企业，培养具有良好的思想品德与职业素养，必备的文化和专业基础，适应旅游类职业领域服务一线的需要，掌握酒店服务、旅游服务的基础知识，具备熟练的技能操作能力、良好的服务与销售的能力、较强的沟通和讲解能力工作方法，能胜任酒店前厅服务、客房服务、餐厅服务、会议服务、产品营销、茶艺师、饮品制作、酒吧服务等岗位群，旅游景点（区）服务岗位群等相关工作，具有职业生涯发展基础的知识型、发展型技术技能人才。

（二）培养规格

职业素养：

•具备热爱祖国、信守承诺、仁爱友善、尊师重道的品德

•具有爱岗敬业、精益求精、乐于奉献、敢于承担、勇于创新的职业精神

•具有严谨细致、静心专注、认真执着、吃苦耐劳的职业态度

•具有强烈的法规意识，严格遵守酒店、旅游相关法律法规和企业规章制度

•具有强烈的规范操作、文明安全操作意识，自觉遵守安全操作规程

•具有通过学习与实训等途径获取酒店、旅游领域新理念、新知识、新技术、新方法的能力

•具备良好职业形象和服务意识，仪容仪表端庄大方，言谈举止文明得体，待人热情，服务周到

•具有团队合作意识，较强的人际交往与团队协作能力

职业能力

（1） 能回答与本专业相关的法律法规、行业标准以及文明旅游、生态旅游、全域旅游等行业发展现状的问询。

（2）能按专业各服务岗位的仪容仪表和言谈举止的要求服务宾客。

（3）能运用高星级酒店餐饮、客房、会议、前台等一线运营岗位和基层管理岗位的相关基础知识和基本技能完成岗位工作。

（4）能运用旅游接待与服务、景点讲解等一线运营和基层管理岗位的相关基础知识和基本技能完成岗位工作。

（5）能运用茶艺、咖啡、调酒等一线运营和基层管理岗位的相关基础知识和基本技能完成岗位工作。

（6）能具有较强的语言表达能力和一定的人际沟通交往和社会协作能力， 能遵循人际交往的基本规范进行客户关系的建立与维护。

（7）能使用计算机软件进行工作中相关的文字编辑、新媒体宣传制作、数据输入和信息搜集工作。

六、课程设置及要求

（一）课程结构



图1 课程结构图

（二）课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课程、专业课程、独立设置的实践性教学环节和选修课程。

本专业课程融入思想政治教育和“三全育人”改革等要求，把立德树人贯彻到思想道德教育、文化知识教育、技术技能培养、社会实践教育等环节。

公共基础课包括根据学生全面发展需要设置的思想政治、语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术等必修课程，还包括根据学生职业发展设置的中华优秀传统文化、劳动教育、职业素养等其他限定选修课程。

专业课包括专业核心课、专业技能（方向）课和专业选修课，实习实训是专业课教学的重要内容，含校内外实训、职业认知与体验、跟岗实训、顶岗实习等多种形式。

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 | 思想政治 | 依据《中等职业学校德育课课程教学大纲》开设职业生涯规划、职业道德与法律、经济政治与社会、哲学与人生、四门必修课程及心理健康选修课程，并在《中等职业学校思想政治课程标准》的指导下，以培育思想政治学科政治认同、职业精神、法治意识、健全人格和公共参与五个核心素养为主导，帮助学生确立正确的政治方向，坚定理想信念，厚植爱国主义情怀，提高职业道德素质、法治素养和心理健康水平，促进学生健康成长、全面发展。 | 180（36\*5） |
| 2 | 语文 | 依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。 | 378（72\*4+90\*1） |
| 3 | 历史 | 依据《中等职业学校历史课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。 | 36（18\*2） |
| 4 | 数学 | 依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。 | 378（72\*4+90\*1） |
| 5 | 英语 | 依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。 | 378（72\*4+90\*5） |
| 6 | 信息技术 | 依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。 | 72（36\*2） |
| 7 | 体育与健康 | 依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。 | 180（36\*5） |
| 8 | 艺术 | 依据《中等职业学校艺术课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。 | 36（18\*2） |
| 9 | 普通话 | 依据《中等职业学校普通话课程标准》开设，并与学生专业能力发展和职业岗位需求密切结合。 | 36（18\*2） |

2.专业课

2.1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 | 形体训练 | 了解形体的重要性，掌握形体塑造的基本知识，能进行地面基本功、柔韧性训练、把杆仪态训练校园舞训练练、瑜伽训练等， | 72 |
| 2 | 专业礼仪 | 了解旅游服务与交通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。 | 90 |
| 3 | 旅游概论 | 掌握有关旅游的基础理论知识，包括旅游概述、旅游简史、旅游活动的基本要素、旅游业的构成、旅游市场、生态旅游和旅游可持续发展、旅游业的发展趋势等有关知识；能正确认识当今旅游业发展特点和趋势等。 | 108 |
| 4 | 中国旅游地理 | 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，掌握国内著名旅游地的主要的旅游资源以及四川主要的旅游地和旅游资源等。 |  126 |
| 5 | 餐饮服务与管理 | 掌握并独立完成酒店餐饮部餐前准备、对客服务接待工作和餐后结束工作；掌握餐饮服务单项服务技能，并能独立完成中餐宴会摆台；能掌握餐饮服务综合服务技能，如点单、出品、席间服务、结账服务。热爱并能胜任饭店餐饮服务与管理工作，达到餐饮服务中级工的水平。 |  162 |
| 6 | 旅游岗位英语 | 掌握旅游服务与交通服务的基本词汇和表达，了解对客服务中仪表仪容和言行举止要求，能与外籍客人进行基本的沟通交流和对客服务。 | 72 |
| 7 | 前厅服务与管理 | 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工作。 |  36 |
| 8 | 客房服务与管理 | 掌握客房服务的基本技能（中式铺床流程）以及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工作，达到客房服务中级工的水平。 | 36 |

2.2专业技能（方向）课程

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| 1 | 会议服务 | 掌握会前承接准备、会中服务、会后收尾的基本知识，能掌握会议服务的整个工作流程以及客户突发事件处理的方法和流程等；能进行对客会议服务工作。 | 72 |
| 2 | 茶事服务 | 掌握茶叶的相关知识，掌握不同种类茶叶冲泡的操作技能，掌握推销茶叶的方法，达到中级茶艺师的水平。 | 72 |
| 3 | 咖啡制作与服务 | 掌握咖啡的相关知识，掌握咖啡制作的技能。 | 72 |
| 4 | 调酒技术与酒吧服务 | 掌握酒水知识；掌握酒吧工作程序与服务；掌握鸡尾酒制作的一般方法，具有制作鸡尾酒的技术。 | 72 |
| 5 | 旅游文化 | 掌握与旅游相关的历史文化、民族文化、古代园林建筑文化、地理知识、饮食和宗教文化、旅游文学等知识，使学生具备旅游发展的基础理论知识和旅游基本文化常识。 | 72 |
| 6 | 景点讲解 | 了解和掌握景区点讲解员的岗位职责、应具备的职业修养和讲解服务的基本原则；掌握景区讲解员的带团实务；掌握景区点讲解员的语言表达和讲解技巧；掌握四川省著名景区景点概要。 | 90 |

2.3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 | 艺术插花 | 掌握插花的基本知识，包括插花的历史、插花的类型、花材识别、花材搭配、色彩搭配等知识，能进行基本的插花操作；能在学习中养成对美的熏陶，热爱花艺，热爱生活。 | 36 |
| 2 | 日语 | 能够在一定程度上理解日常场景的日语，包括掌握基本语法、单词300 字左右、词汇1500 个左右，掌握日常生活中常用会话，可阅读及书写简单的文章，能进行最基本的日语交流。 | 36 |
| 3 | 食品营养与卫生 | 掌握营养学的基础知识，包括碳水化合物、脂类、蛋白质、能量、维生素、矿物质、水及各营养素之间的关系；了解食物的消化吸收的原理；理解烹饪原料的营养以及合理膳食知识；了解食品污染、食品中毒知识等。 | 36 |

2.4职业认知与体验

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实训项目名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| 1 | 职业认知与体验 | 按照“校店共育·四阶递进”人才培养模式，进行行业认知参观学习，一般在第一学期进行。 | 8 |

2.5跟岗实训

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实训项目名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| 1 | 跟岗实训 | 按照“校店共育·四阶递进”人才培养模式，进行为期1-2周的企业基础岗位的跟岗实训，一般在第二或三学期进行。 | 30 |

2.6顶岗实习

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 实训项目名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| 1 | 企业特色岗位顶岗 | 按照“校店共育·四阶递进”人才培养模式，采用企业师傅指导下的特色岗位顶岗职业实践，一般在第三或四学期或寒暑假进行 | 60 |
| 2 | 毕业顶岗实习 | 根据本专业人才培养方案，进入行业企业进行为期3-6个月的综合岗位的毕业实习，一般在第五或六学期进行 | 540 |

七、教学进程总体安排

（一）基本要求

每学年为52 周，其中教学时间40 周（含复习考试），寒暑假累计12 周，周学时为33学时，职业认知与体验、跟岗实训和顶岗实习按照每周30个学时计算， 3 年总学时数为3510，按照18学时为一个学分，3 年总学分为195个。

统筹推进文化育人、实践育人、活动育人，广泛开展各种社会实践活动。组织劳动实践，创新创业实践、志愿服务及其他社会公益服务活动。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动，以1周为1学分.学校根据相关文件要求和办学条件开展以上各类实践活动社团活动，平均每周不少于三课时，不包含在教学进程总学时表，共5 学分。

公共基础课学时约占总学时的48.8%，专业课学时约占总学时的51.2%。 就业方向的学生顶岗实习不低于6个月，升学方向的学生顶岗实习不低于3个月。

（二）教学安排

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程类别 | 课程名称 | 学分 | 学时 | 学期 | 学时比例 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |  |
| 公共基础课 | 思想政治 | 10 | 180 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 　 | 　5.25% |
| 语文 | 21 | 378 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 　 | 11% |
| 历史 | 2 | 36 | 1 | 1 | 　 | 　 | 　 | 　 | 1.05% |
| 数学 | 21 | 378 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 　 | 11% |
| 英语 | 21 | 378 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 　 | 11% |
| 信息技术 | 4 | 72 | 2 | 2 | 　 | 　 | 　 | 　 | 2.1% |
| 体育与健康 | 10 | 180 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 　 | 5.25% |
| 普通话 | 2 | 36 | 1 | 1 | 　 | 　 | 　 | 　 | 1.05% |
| 艺术 | 2 | 36 | 1 | 1 | 　 | 　 | 　 | 　 | 1.05% |
| 公共基础课小计 | 93 | 1674 | 21 | 21 | 16 | 16 | 19 | 0 |  |
| 专业课 | 专业核心课 | 形体训练 | 4 | 72 | 2 | 2 | 　 | 　 | 　 | 　 | 2.1% |
| 专业礼仪 | 5 | 90 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 　 | 2.6% |
| 旅游概论 | 6 | 108 | 　 | 　 | 2 | 2 | 2 | 　 | 3.15% |
| 中国旅游地理 | 7 | 126 | 　 | 　 | 2 | 2 | 3 | 　 | 3.67% |
| 餐饮服务与管理 | 9 | 162 | 　 | 2 | 2 | 2 | 3 | 　 | 4.72% |
| 旅游岗位英语 | 4 | 72 | 2 | 2 | 　 | 　 | 　 | 　 | 2.1% |
| 前厅服务与管理 | 2 | 36 | 　 | 　 | 　 | 2 | 　 | 　 | 1.05% |
| 客房服务与管理 | 2 | 36 | 　 | 　 | 　 | 　 | 2 | 　 | 1.05% |
| 小计 | 39 | 702 | 5 | 7 | 7 | 9 | 11 | 0 | 　 |
| 专业技能（方向）课程 | 会议服务 | 4 | 72 | 2 | 　 | 2　 | 　 | 　 | 　 | 2.1% |
| 茶事服务 | 4 | 72 | 　 | 　 | 2 | 2 | 　 | 　 | 2.1% |
| 咖啡制作与服务 | 4 | 72 | 2 | 2 | 　 | 　 | 　 | 　 | 2.1% |
| 调酒技术与酒吧管理 | 4 | 72 | 　 | 　 | 2 | 2 | 　 | 　 | 2.1% |
| 景点讲解 | 5 | 90 | 　 | 　 |  | 2 | 3 | 　 | 3.67% |
| 旅游文化 | 4 | 72 | 2 | 2 | 　 | 　 | 　 | 　 | 2.1% |
| 小计 | 27 | 486 | 6 | 4 | 6 | 8 | 3 | 0 |  |
| 专业选修课 | 艺术插花 | 2 | 36 | 　 |  | 2　 | 　 | 　 | 　 | 1.05% |
| 日语 | 2 | 36 | 　 | 　 |  | 2　 | 　 | 　 | 1.05% |
| 食品营养与卫生 |  | 36 |  |  | 1 | 1 |  |  |  |
| 小计 | 6 | 108 | 0 | 0 | 3 | 3 | 0 | 0 | 　 |
| 职业认知与职业体验（企业参观、体验） | 1 | 1 |  | 　 |  | 　 | 　 | 　 |  |
| 跟岗实训 | 1 |  |  | 1 |  |  |  |  |  |
| 企业特色岗位顶岗 | 2 |  |  |  | 1 | 1 |  |  |  |
| 毕业顶岗实习 | 18 | 540 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 18 |  |
| 入学教育 | 1 | 　 | 1 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 军训 | 1 | 　 | 1 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 毕业教育 | 1 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 1　 | 　 | 　 |
| 合计 | 195 | 3510 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |

八、实施保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

本专业拥有高素质专兼结合的“双师结构”专业教学团队，共有教师19人，专业教师14人，生师比为12.2:1。专业专任教师和兼职教师比例适当，本科学历100%，研究生学历7人；高级教师4人，区特级教师1人，校优秀教师10人，“双师型”教师达到90%以上。兼职教师由酒店及旅游行业企业的一线管理人员、总经理及以上管理人员等人组成。教师有良好的师德，关注学生发展，熟悉教学规律，具备终身学习能力和教学改革意识。

2.专任教师

（1）本专业专任教师14人，全部具有中等职业学校及以上教师资格证书、对应专业本科以上学历，具有本专业三级及以上职业资格证书或相应技术职称，且专业对口。

⑵ 专业教师具备导游证、茶艺师、研学旅行导师等多种相关行业资格证书，具备2年以上企业相关岗位工作经验，具有企业工作的实践经验。

⑶ 专业教师每年定期参加本专业相关的专业培训，了解国内外旅游行业先进的理念，能按教学要求更新教学内容。

⑷ 专业老师需要参加各级职业教育培训，更新职业教育理念，提升信息化技术的能力，创新教育手段和评价方法。

⑸ 专业教师主动走进行业，主动参加行业教育科研活动，承担相关工作任务。

3.兼职教师

本专业兼职教师是具有丰富工作经验的旅游及相关行业管理者、具有高级职称或行业技术证书的行业专家。

（二）教学设施

本专业应配备校内实训实习室和校外实习基地。

1.校内实训室

校内实训实习具备中西餐服务、前厅服务、客房服务、茶事服务、咖啡服务、饮品制作、虚拟现实3D实训室等实训室，主要设施设备及数量见下表。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 实训室名称 | 主要工具和设施设备 |
| 名称 | 数量（生均台套） |
| 1 | 客房实训室 | 床架连床垫10套；床单、被套、棉被20套；枕头、枕芯40套；行李架10套；床头柜20套；操作工作台20张等 | 0.5 |
| 2 | 餐饮实训室（中西餐） | 大圆桌10张；中式餐椅100把；转盘轴5个；台布20张；口布餐巾100张；小毛巾20张；托盘50个；烟灰缸10个；骨碟、调味碟等餐具50套；操作工作台10张等 | 0.5 |
| 3 | 前厅实训室 | 总台柜台5套；电脑显示终端10台；钥匙架、账单架各10个；打印机2台；电话机5台等 | 0.4 |
| 4 | 茶艺实训室 | 茶台10套；茶凳40个；茶车2台；茶具全套20套；随手泡茶壶30个；茶叶储藏柜2个等 | 0.5 |
| 5 | 咖啡实训室 | 意式咖啡机2台；磨豆机10台；虹吸壶20个；手冲壶20个；冰箱1台、消毒柜2台；电子称10个；咖啡杯60个等 | 0.5 |
| 6 | 调酒实训室 | 制冰机1台；冰箱1台；消毒柜1台；盎司杯20套；杯具50套；摇壶30个；吧匙30把等 | 0.5 |
| 7 | 虚拟现实3D实训室 | 多媒体设备1套；计算机40台；立体投影环幕1套等 | 1 |

说明：主要工具和设施设备的数量按照标准班40人/班配置。

2.校外实训实习基地

校外实训基地本着“立足品质，深度融合，多元构成”的原则，以深度产教融合基地建设的指导思想与合作企业共同开发实训项目。达成校企共育的目标。

|  |  |
| --- | --- |
| 名称/合作企业 | 主要实训内容 |
| 香格里拉大酒店 | 饭店各种岗位（前厅、客房、吧台、餐饮等等）实训、企业管理、企业文化 |
| xx省茶叶基地 | 茶叶基地参观、制茶流程、采茶制茶、企业文化、茶叶销售、茶艺培训、企业管理 |
| 望江宾馆 | 宾馆各种岗位（前厅、客房、吧台、餐饮等等）实训、企业管理、企业文化 |
| 岷山饭店 | 大酒店各种岗位（前厅、客房、吧台、餐饮等等）实训、企业管理、企业文化 |
| xx花乡 | 景点讲解、研学服务 |
| 良木缘咖啡西餐有限责任公司 | 咖啡制作、饮品制作、服务流程、产品销售、企业管理、企业文化 |

（三）教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、 教师专业教学研究和教学实施需要的教材、 图书及数字化资源等。

1.教材开发及使用要求

专业课程按照教学标准选取国家规划教材。依据1+X餐饮服务管理职业技能等级（初级）标准、1+X前厅运营服务管理职业技能等级（初级）标准、研学旅行1+X策划与管理职业等级（初级）标准，结合专业方向，组织教师进行校本活页式教材编写。活页式教材编写充分体现项目课程设计思想，以项目为载体实施教学。体现了先进性、通用性、实用性，将本专业新技术及时地纳入教材，使教材更贴近本专业生产实际和发展的需要。

2.图书资料配备要求

配备专业课教材和教育类、行业类和专业类图书，专业图书生均册数逐年递增，图书具有时代性、科学性的特点，对知识技能过时的图书要即时清理。

3.数字资源配备要求。

配备各个专业课程的优秀视频、音频等数字资源。注重挂图、微课、影像资源、各大旅游景区门户网站优质资源、视听光盘、教学仪器等常用课程资源和现代化教学资源的开发和利用。加强常用课程资源的开发，建立多媒体课程资源的数据库，用好行业优质资源，提高课程资源利用效率。

（四）教学方法

坚持“校店共育·四阶递进”人才培养模式，按照相应职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，使用项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，实施“教·学·做·评”一体化课堂教学模式。

公共基础课教学要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，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。

专业课坚持校企合作、工学结合的人才培养模式，按照相应职业岗位（群）的能力要求，强化理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职业教育教学特色，普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，推动课堂教学革命，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。

（五）学习评价

构建以学生素质、能力为核心，教育与产业、校内与校外结合的评价机制，实行学分制、多层次、多元化的评价，引导学生全面提升和个性发展。

各门课程依据课程标准要求进行考核，特别注重综合技能操作的考核。

（1） 注重过程性评价，结合学习的每一阶段，对各阶段完成的任务与要求进行评价；

以某一模块为内容，通过完成某一工作任务，对学生掌握知识和职业技能的程度进行的评价。

（2） 强调目标评价，注重引导学生进行学习方式的改变，即从注重知识点的学习和掌握，转变为注重掌握酒店岗位的流程和要求，以便为完成本岗位的工作任务打好基础。

（3） 加强理论与实践一体化评价，应注重学生职业道德、实际动手能力和学习能力的考核，对在学习和应用上有创新的学生应予特别鼓励，全面综合评价学生能力。

（4） 关注评价的多元性

实施主体多元化，可采用教师评价、自我评价、学生互评和相关机构评价等模式。

评价形式多元化，可选择笔试（开卷或闭卷）、口试、课堂提问、课后作业、现场演讲等个人或团队考试形式进行评价。

评价内容的多元化，从知识、技能和态度等方面进行评价。

评价目标多元化，对不同层次、不同发展要求的学生可采用不同的评价标准。

（六）质量管理

专业的质量评价体系采用了专业教学标准评估、教学过程评估和结果性评估相结合，全面分析和制定本专业培养目标、课程目标和课时目标，评价教师对课时目标分解的科学性和合理性，考查教师对教学内容选取和整合的针对性、利用教学手段、环境资源的先进性，以及实施教学的有效性。

学校实行了教务处全面管理专业教务和科研，专业部研究并把握专业发展的方向，形成了高效的线性管理机构，制定了《学业评价办法度》《学分管理办法》《实习评价办法》《课程评价办法》《学生操行评定办法》《毕业生跟踪调查办法》等教学管理制度，基本实现了对教学文件、教学过程、备课、课堂、教研活动的全面管理。

评价主体是多元的，主要由校内主体和校外主体构成。校内包括学生、教师和学校管理团队，校外包括家长、行业和社会。

九、毕业要求

(一) 学业考核要求

按照学校《学生德育学分评定细则》、《学分制学籍管理规定》，本专业共有基础德育学分50个，教育学分195个，其中必修学分187个，选修学分6个。本专业学生必须修满德育学分50个，教育学分必修学分170个方可毕业。

（二）证书考取要求

根据职业岗位需求，对接可考取的国家职业资格证书和职业技能等级证书，明确证书有关内容有机融入专业课程教学的途径、方法和要求。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 证书名称 | 认定部门 | 专业课程支撑 | 考证要求 |
| 中级茶艺师 | xx省人社厅 | 茶事服务课程 | 选考 |
| 研学旅行1+X导师（初级） | xx研学旅行机构 | 旅游文化、景点讲解等 | 选考 |
| 1+X餐饮服务管理职业技能等级（初级）标准 | 首旅 | 餐饮服务与管理 | 选考 |
| 1+X前厅运营服务管理职业技能等级（初级）标准 | 首旅 | 前厅服务与管理、客房服务与管理 | 选考 |

十、附录

无