

中职-高职“3+2”衔接模式
牵头院校：吉林交通职业技术学院

高星级饭店运营与管理专业

人才培养方案

方案编码：2160040501

(2021)

长春职业技术学校



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	1
六、课程设置及要求	3
七、教学进程总体安排	11
八、实施保障	12
九、毕业要求	18
十、附录	19



长春职业技术学院
CHANGCHUN VOCATIONAL SCHOOL OF TECHNOLOGY



高星级酒店运营与管理人才培养方案

(中职三年)

一、专业名称及代码

中职专业名称：高星级酒店运营与管理 中职专业代码：740104

高职专业名称：空中乘务 高职专业代码：600405

二、入学要求

应届初中毕业生。

三、修业年限

5年(其中中职3年，高职2年)。

四、职业面向

高星级酒店运营与管理专业所属旅游服务专业大类，中职专业代码为740104，高职专业代码600405。本专业学生的职业领域主要涉及高星级酒店、高档度假村、主题饭店、豪华邮轮、会员制俱乐部等企业企业，具体从事的就业岗位如下：（含未来3-5年内学生经过努力可能从事的岗位）。

表1 高星级酒店运营与管理专业主要职业岗位

序号	对应行业	主要职业类别	主要职业岗位 (或技术领域)	职业技能等级证书(或者 社会认可度高的企业标 准和证书举例)	专业(技能)方向
1	住宿业、 餐饮业	前厅服务员	前厅部	前厅运营管理职业技能 等级证书	前厅预定、接待服务
		客房服务员	客房部	客房服务员(已取消)	客房清洁、接待及对客服务 技能
		餐厅服务员	餐饮部	餐饮服务管理职业技能 等级证书	餐厅接待、点餐及对客服务 技能
		茶艺师	茶吧	茶艺师	茶艺表演及对客服务技能
		咖啡师	咖啡厅	咖啡师(已取消)	咖啡调制及对客服务技能
		调酒师	酒吧	调酒师(已取消)	酒水调制及对客服务技能

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业坚持立德树人，面向旅游行业的高星级酒店、高档度假村、主题饭店、豪华邮轮、会员制俱乐部等企业，培养从事高星级酒店及同类型企业餐饮、客房、



前厅、康乐、销售等部门的服务、运营与管理，德治体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养（职业道德和企业文化素养）、专业知识和技能：

1. 职业素养

- （1）具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。
- （2）具备主动、热情、周到、甘于奉献的服务意识。
- （3）具有诚实守信、忠于职守、爱岗敬业的职业精神。
- （4）具有健康的体魄，良好的心理承受能力和抗挫折能力。
- （5）乐于与人交往，具有人际交流沟通能力和团队协作精神。
- （6）遵守行业行为规范，具有良好的礼仪素养、优雅的形象气质。
- （7）具有节约资源、倡导绿色消费的意识。
- （8）具备适应行业变化、在职业道路自我提升的潜质。

2. 专业知识和技能

- （1）能叙述本专业所必须的旅游行业的基本知识并应用于日常工作。
- （2）能识别高星级饭店各种产品，熟悉各部门分工，能运用主要服务用语。
- （3）具有饭店服务与管理基础知识、基本技能、礼仪知识、健康卫生知识、食品营养知识和酒水知识。
- （4）能描述与本专业有关的方针、政策、法律、法规，能以之为准则维护宾客、饭店和自身的利益。
- （5）能参与高星级饭店的前厅、客房、餐饮、康乐、销售等部门服务接待与运营，能娴熟地完成住宿、餐饮、会议等服务项目的工作。
- （6）具备安全使用及日常维护与保养相关工作设备的能力，具有使用、指导使用、日常维护相关客用设施设备的能力。
- （7）具备在饭店服务、运营与管理工作中处理常规问题及一般非常规问题的能力，能应对各种突发状况。
- （8）能使用外语（主要是英语）进行一般接待服务和业务沟通。
- （9）能熟练使用饭店信息管理系统、应用办公等软件对客服务，处理相关



电子资料。

(10) 能把握现代服务业发展趋势，能创造性地开展服务工作，满足宾客个性化的要求。

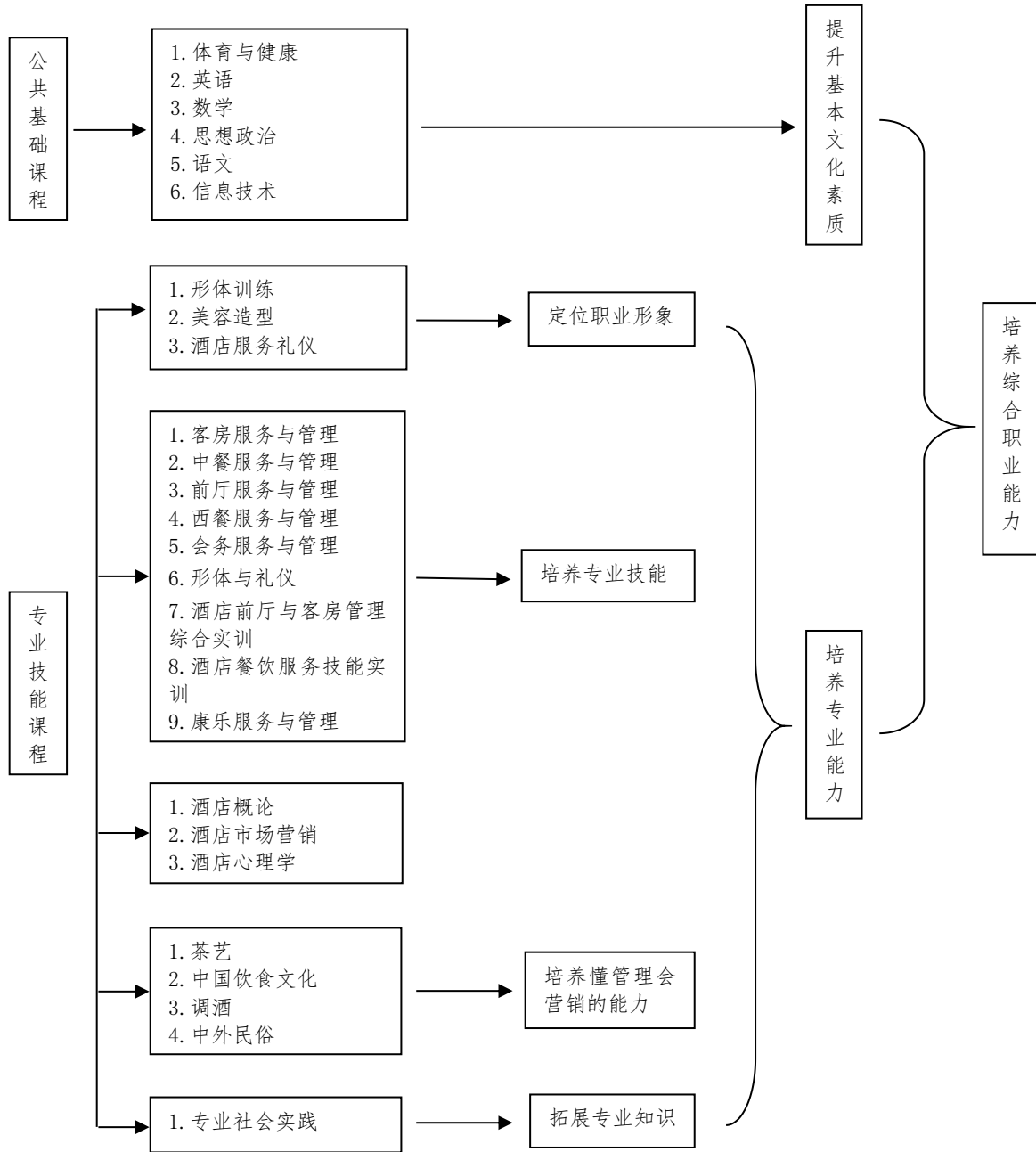
六、课程设置及要求

(一) 课程结构

以就业为导向，构建“三段定位”模块化的专业课程体系。通过对酒店服务接待岗位和基层管理岗位调研分析，以学生职业素养与职业技能形成需要为依据进行设计。

第一阶段塑造职业形象，通过《酒店服务礼仪》、《形体训练》、《美容造型》等专业课程对学生职业形象进行塑造。另外还通过讲座对学生进行“安全教育、节能减排、环境保护、企业文化、人文素养”等方面的专业素养培养。专任教师会不断地发现学生符合专业特点的优势并进行激活，养成规矩、塑造人格。第二阶段强技能，通过学校专任教师各门课程教学、专业技能竞赛等教学活动使学生掌握工作岗位的技能技巧，强化学生优势技能。第三阶段会营销懂管理，通过课程教学、综合专业技能竞赛、临时援助企业实践、假期社会实践，掌握酒店相关部门运营与管理程序与方法，培养酒店产品销售的能力。

说明：该课程结构为中职三年课程结构，高职两年课程结构见高职编写的人才培养方案。



专业课程结构图示

（二）课程设置及要求

课程设置主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

1. 公共基础课

（1）体育与健康（86025000）（参考学时：204）

体育与健康课程是以身体练习为主要手段，有机整合体育与健康教育两门学



科中相关的内容、方法、原理，以促进学生体质与健康发展为主要目标的综合类课程，是实施素质教育和培养德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才不可缺少的重要途径。通过本课程的学习，学生将掌握体育的基础知识、基本技能与方法，增强体能；学会学习和锻炼，发展体育实践和创新能力；体验运动的乐趣和成功，养成体育锻炼的习惯；发展良好的心理品质、合作与交往能力；提高自觉维护健康的意识，基本形成健康的生活方式和积极进取、乐观开朗的人生态度。

(2) 英语 (86023000) (参考学时：176)

英语是世界通用语言之一，是国际交流的重要工具。通过本课程的学习，使学生不仅能进一步提高英语基本能力，而且能系统地掌握有关高星级饭店运营与管理专业的基本知识和服务技能，体现较强的专业实用价值。在学生已有的英语基础上，继续培养较强的酒店接待服务的听说和自我表达能力。同时涵盖了英语运用于服务业的各项主要功能，如核实资料、给客人指路、介绍餐饮、提供建议、向客人致歉、了解两种语言文化差异等。同时，在教学中注意加强实践环节，核对学生基本技能的训练和培养，学以致用，以符合应用型人才的培养目标。

(3) 数学 (86022000) (参考学时：208)

数学是研究空间形式和数量关系的学科，是科学和技术的基础，是人类文化的重要组成部分。通过本课程的学习，使学生掌握必要的数学基础知识，具备必需的相关技能与能力，为学习专业知识、掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础。

(4) 思想政治 (86024000) (参考学时：140)

通过对本课程的学习，了解学校的规章制度、掌握职业及对人生的意义、职业理想、职业生涯规划的重要性及职业生涯规划的制定要领、与专业对应职业群行业道德及规范、职业道德行为的养成途径、岗位职责、法律基础知识等相关知识。培养学生树立正确的职业理想、职业观、成才观，有结合自己及外部环境制定职业生涯规划的能力，能初步养成适应职业岗位要求的良好行为习惯，激发学生提高全面素质的自觉性。提高学生岗位适应能力、创新能力及可持续发展的能力，成为一名有知识、懂技术、守法律的合格的人才，为国家经济、政治建设贡献力量。



(5) 语文 (86021000) (参考学时: 216)

语文是最重要的交际工具,是人类文化的重要组成部分。工具性与人文性的统一,是语文课程的基本特点。通过对本程的学习,培养学生热爱祖国语言文字的思想感情,使学生进一步提高正确理解与运用祖国语言文字的能力,提高科学文化素养,以适应就业和创业的需要。指导学生学习必需的语文基础知识,掌握日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力,具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力。指导学生掌握基本的语文学习方法,养成自学和运用语文的良好习惯。引导学生重视语言的积累和感悟,接受优秀文化的熏陶,提高思想品德修养和审美情趣,形成良好的个性、健全的人格,促进职业生涯的发展。

(6) 信息技术 (86026001) (参考学时: 144)

通过本课程的学习,使学生掌握必备的计算机应用基础知识和基本技能,培养学生应用计算机解决工作与生活中实际问题的能力;使学生初步具有应用计算机学习的能力,为其职业生涯发展和终身学习奠定基础;提升学生的信息素养,使学生了解并遵守相关法律法规、信息道德及信息安全准则,培养学生成为信息社会的合格公民。

2. 专业(技能)课程

(1) 形体训练 (85002000) (参考学时: 64)

本课程讲授形体训练的基础理论知识及训练方法,通过理论教学和实训,使学生形成形体训练的基本概念和原理,会运用形体训练的技能 and 技巧,控制基本姿态、塑造个人气质、职业形象;通过训练,学生能够有良好的服务意识与协作能力,诚实守信的作风,使学生具有行业可持续发展能力。

(2) 美容造型 (85004000) (参考学时: 64)

本课程讲授美容造型的演变历史、美的内涵及美的设计、美发设计和操作、化妆设计和操作、造型设计和操作的相关知识。通过理论教学和实训,使学生了解有关美容造型的历史与发展、如何运用化妆工具、如何选择化妆用品、如何进行个人面部化妆设计和整体造型设计,理解造型设计理念和设计操作,淡妆和表演妆的区别、日妆和职业妆的区别,正确运用化妆技巧进行不同的面部化妆和整体造型设计,熟练掌握各种化妆的方法及化妆类型,并按照正确的化妆理念、化



妆设计、美发造型，使学生具备综合设计能力，提高学生的审美能力。

(3) 酒店市场营销 (85014000) (参考学时: 64)

本课程讲授酒店销售方法和技巧。通过本课程的学习，培养学生服务精神；能够运用 SWOT 分析方法，分析酒店经营环境，认清酒店自身优势劣势；能够运用恰当的方法和途径进行市场调研；能够进行市场情报搜集，初步设计竞争情报系统；掌握产品生命周期理论，初步进行经营战略决策，设计一种新产品开发计划；能够在具体情境中，运用营销策略，开展营销工作；能够运用市场细分、市场定位的理论，初步进行酒店目标市场选择和定位。

(4) 酒店概论 (85027000) (参考学时: 64)

本课程讲授酒店管理的主要概念和方法。通过学习使学生全面地了解和掌握饭店管理的基本理论、基本方法和基本技能，为后续课程的教学打下良好的基础。同时培养学生的发现问题、理解问题和解决问题的能力，为毕业后能成功地在酒店从事管理工作奠定必要的知识和素质基础。

(5) 酒店服务礼仪 (85038000) (参考学时: 64)

本课程讲授酒店接待服务工作所运用的相关礼仪知识。通过理论教学与实训，学生能够掌握外在形象礼仪、服务语言礼仪和酒店服务礼仪知识；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；规范酒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，在对客服务和工作中更从容应对，提高效率。

(6) 茶艺 (85005000) (参考学时: 108)

本课程主要讲授中国博大精深的茶文化和基本茶类的冲泡以及三种不同泡茶器具的茶艺表演。通过理论教学和实训，学生能够了解中国茶文化、传统礼仪，掌握茶叶的基本特征、六大茶类的品质特点、制作工艺、主要产地等知识，学会区别真假茶、新陈茶的方法，能够在冲泡不同茶类时选择适合的手法。通过对茶文化与茶艺的学习，使学生更加热爱中国传统文化，培养学生欣赏美的能力，净化学生心灵，拓宽学生就业方向。

(7) 客房服务与管理 (85008000) (参考学时: 108)

本课程讲授客房接待技巧相关知识，通过理论教学与实训，学生将能够熟练掌握酒店客房部的业务工作流程、服务规范和技巧；知晓客房部各种针对性服务



的服务要点；能够熟练掌握各种房态的清洁保养程序与标准；能够熟练填制客房部常用业务表格、单据。在此基础上，由微观到宏观，通过对客房基本管理知识的学习，使学生能够学会处理和解决客房服务与管理中的一般性问题，培养学生的实际应用能力，具备客房服务与管理的业务素质。

(8) 中餐服务与管理 (85009000) (参考学时：108)

本课程讲授中餐服务的基本知识与技能及管理的基本理论与方法。通过理论教学与实训，学生能够掌握中餐服务与管理的基础理论和基本知识；熟悉酒店餐饮部服务与管理的基本程序和方法，能够熟练掌握中餐服务操作技能及中餐服务流程，具备从事餐饮机构设置、人员配备、餐饮促销等管理工作要求的能力，培养学生的岗位协调能力、应急处理能力和较强的人际沟通能力，为今后从事中餐服务与管理打下良好的专业基础。

(9) 前厅服务与管理 (85011000) (参考学时：72)

本课程讲授前厅接待技巧的相关知识，通过理论教学与实训，学生能够熟练掌握酒店前厅部的业务工作流程、服务规范和技巧，能够模拟完成客房预订、总台接待、礼宾部、总机与商务中心的工作内容并达到工作标准；能够熟练填制前厅常用业务表格、单据；能够熟练操作酒店前台管理信息系统等现代化前厅运作工具。在此基础上，由微观到宏观，通过对前厅管理知识的学习，使学生能够学会处理和解决前厅运行与管理中的一般性问题，培养学生的实际应用能力，具备前厅运行与管理的业务素质。

(10) 西餐服务与管理 (85010000) (参考学时：72)

本课程讲授西餐服务的基本知识与技能及管理的基本理论与方法。通过理论教学与实训，学生能够具有西餐服务与管理的基础理论和基本知识的运用能力，掌握西餐服务与管理的基本程序和方法，熟悉西餐厅各岗位的服务流程和操作规范，具有熟练的服务技能，学会处理和解决西餐服务与管理中的一般性问题，养成规范操作、组织协调、诚实守信的职业素养，使学生具备西餐厅工作岗位所需要的职业能力。

(11) 会务服务与管理 (85006000) (参考学时：72)

本课程讲授会务服务员行为基本要求、会务服务基本礼仪、会务接待服务心理、会务接待服务规范、会务接待服务实务、会议设计策划和布置、会务服务设



备的使用与维护等知识。通过理论教学和实训，使学生掌握会务服务与管理的理论知识与实践技能，培养学生具备良好的会务服务意识，基本会务服务与管理的技能，发现问题、分析问题和解决问题的能力，与服务对象的沟通能力，独立学习、独立工作的能力。

(12) 形体与礼仪 (85033000) (参考学时: 108)

本课程主要是使学生了解形体仪容训练基本知识,并对其进行基本功、健美、舞蹈等训练,使学生掌握形体仪容训练的基本知识、基本技术、基本能力,从而提高对形体美的鉴赏力、表现力和创造力,将形体语言较为恰当的运用于实际工作。

(13) 康乐服务与管理 (85007000) (参考学时: 72)

本课程讲授酒店康乐各部门的服务基本理论知识和服务技能。通过理论教学和实训,使学生能够了解康乐部的设施特点,掌握康乐部服务与管理的基本程序和方法,熟悉康乐部各岗位的服务流程和操作规范,能够处理和解决康乐服务与管理中的一般性问题,使学生具备康乐服务与管理的实际运用能力。

(14) 调酒 (85028000) (参考学时: 108)

本课程是理论与实际操作紧密结合的一门课程,在充分掌握理论知识的基础上,学会鸡尾酒的调制与创新。课程的任务在于通过教学,使学生掌握常见的酿造酒、蒸馏酒、配制酒的概念、起源、发展。熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求。通过实际操作掌握经典鸡尾酒的调制,并能进行鸡尾酒的创新。并为学习相关后续课程,如综合实训等课程打下一定基础。结合课程的教学,培养学生的动手能力和创新能力。

(15) 酒店前厅与客房管理综合实训 (85041000) (参考学时: 156)

本课程主要使学生全面而系统地对酒店前厅、客房部的操作技能、服务方法进行培训和练习,力争使学生在进入酒店工作之前,就对酒店前厅、客房部基层员工所应掌握的基本服务技能有个全面的认识和掌握,帮助其很快地融入到酒店客房、前厅部的工作环境中去。并且通过该课程的学习,对学生职业能力培养和职业素养养成起到强有力的支撑作用,成为具有酒店服务技能要求的高素质技能型专门人才。

(16) 酒店餐饮服务技能实训 (85042000) (参考学时: 156)



本课程主要使学生全面而系统地对酒店餐饮部的操作技能、服务方法进行培训和练习，力争使学生在进入酒店工作之前，就对酒店餐饮部基层员工所应掌握的基本服务技能有个全面的认识和掌握，帮助其很快地融入到酒店餐饮部的工作环境中去。并且通过该课程的学习，对学生职业能力培养和职业素养养成起到强有力的支撑作用，成为具有酒店服务技能要求的高素质技能型专门人才。

(17) 中外民俗 (85013000) (参考学时: 56)

本课程讲授中外民俗的基本原理与民俗文化基础知识。通过对本课程的学习使学生了解服饰民俗、饮食民俗、居住民俗、交通民俗、农业民俗、工艺民俗等相关知识，并熟悉岁时节日民俗、游艺民俗、宗教信仰民俗等相关知识。同时掌握人生礼仪民俗、人际礼仪民俗，并能够根据已经掌握的原理、技能开展人际之间的活动，进而培养学生对民俗的总体认识。

(18) 中国饮食文化 (85012000) (参考学时: 56)

本课程讲授关于中国饮食文化的主要特色、历史沿革、基本观念、习俗、礼仪等相关知识。通过对本课程的学习，使学生学会中国餐饮文化特征和历史上不同类型人群的饮食文化特点，为解决餐饮管理工作中的酒店市场营销和产品开发问题提供新的思路，同时培养学生能够运用相关中国饮食文化知识分析问题、解决问题的能力。

(19) 酒店心理学 (85016000) (参考学时: 56)

本课程主要讲授旅游者动机与行为分析、人际关系的调节、旅游者在旅游活动中的心理状态、导游服务心理、饭店服务心理、售后服务心理等心理学等基础知识。使学生具备良好的心理卫生保健能力，发现问题、分析问题和解决问题的能力、沟通能力，独立学习、独立工作的能力。从而培养旅游服务和管理的优秀人才。

(20) 专业社会实践 (LY) (85064000) (参考学时: 112)

专业社会实践是人才培养方案中的重要组成部分，是学生理论联系实际的重要环节。主要目的是让学生熟悉现代酒店业的组织及整体运作模式，掌握酒店业主要业务部门的工作程序与方法，提高分析问题解决问题的能力，培养良好的职业素质和团队精神。使学生初步具备岗位独立工作的能力，为学生的就业和专业发展奠定基础。



七、教学进程总体安排

(一) 基本要求

三年制总周数为 151 周，其中教学时间(含复习考试)为 112 周，教学活动总学时为 2828 学时（包括理论教学学时和实践教学学时），入学教育和军训 2 周，毕业教育 1 周，机动时间为 6 周，假期 30 周。

表 2 高星级酒店运营与管理专业教学活动时间分配表

周数 学年 学期	项目	入学 教育 和军训	教学周	考核	机动	毕业 教育	假期	学期 周数
一学年	1 学期	2	16	1	1		6	26
	2 学期		18	1	1		6	26
二学年	3 学期		18	1	1		6	26
	4 学期		18	1	1		6	26
三学年	5 学期		18	1	1		6	26
	6 学期		18	1	1	1		21
合计		2	106	6	6	1	30	151

(二) 教学安排建议

专业课程设置与教学时间安排见表 3。

表 3 高星级酒店运营与管理专业课程设置与教学时间安排表

课程 性质	课程 类别	课程类型	序号	课程 代码	课程名称	总学 时	理论 学时	实践 学时	各学期周数、学时分配						
									一学年		二学年		三学年		
									1	2	3	4	5	6	
									16 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	
必修 课程	公共 基础 课程	理论+实践课	1	86025000	体育与健康#	204	12	192	2*	2*	2*	2*	2*	2*	(1-14 周)
		纯理论课	2	86023000	英语	176	176		2	2	2	2	2		
		纯理论课	3	86022000	数学	208	208		4	2	2	2	2		
		纯理论课	4	86024000	思想政治	140	140		2	2	2*	2*			
		纯理论课	5	86021000	语文	216	216				4	4	4		
		理论+实践课	6	86026001	信息技术#	144	36	108			4*	4*			
	学时总计						1088	788	300						
	专业 技	理论+实践课	7	85002000	形体训练#	64	6	58	4*						
		理论+实践课	8	85004000	美容造型#	64	10	54	4*						



能 课 程	纯理论课	9	85014000	酒店市场营销*	64	64		4*							
	纯理论课	10	85027000	酒店概论*	64	64		4*							
	理论+实践课	11	85038000	酒店服务礼仪*#	72	12	60		4*						
	理论+实践课	12	85005000	茶艺#	108	18	90		6*						
	理论+实践课	13	85008000	客房服务与管理*#	108	18	90		4*	2*					
	理论+实践课	14	85009000	中餐服务与管理*#	108	18	90		4*	2*					
	理论+实践课	15	85011000	前厅服务与管理*#	72	12	60			4*					
	理论+实践课	16	85010000	西餐服务与管理*#	72	12	60				4*				
	理论+实践课	17	85006000	会务服务与管理#	72	12	60				4*				
	理论+实践课	18	85033000	形体与礼仪#	100	10	90			2*	2*			2* (1-14周)	
	理论+实践课	19	85007000	康乐服务与管理*	72	12	60					4*			
	纯实践课	20	85028000	调酒#	108	18	90						6*		
	纯实践课	21	85041000	酒店前厅与客房管理 综合实训#	156		156						4*	6* (1-14周)	
	理论+实践课	22	85042000	酒店餐饮服务技能实 训#	156		156						4*	6* (1-14周)	
	纯理论课	23	85013000	中外民俗	56	56								4* (1-14周)	
	纯理论课	24	85012000	中国饮食文化	56	56								4* (1-14周)	
	纯理论课	25	85016000	酒店心理学	56	56								4 (1-14周)	
	纯实践课	26	85064000	专业社会实践(LY)	112		112							14-18周	
	学时总计				1740	460	1280								
	学期总学时				2828	1248	1580								
	学期考试课门数								3	3	3	3	3	0	
	学期课程门数								8	8	10	9	8	7	
	学期课内周学时								26	26	26	26	28	28	

注：考查课用“*”注在开课学期的周学时分配后；专业核心课程用“*”注在课程名称后；理论实践一体化(项目)课程用“#”注在课程名称后；未注明教学周的为满学期教学。

八、实施保障

(一) 师资队伍

专业教学团队是一支团结奋进、年富力强的团队。100%本科学历，80%硕士学位；高级讲师15%，讲师58%，助理讲师27%；双师型教师100%，市级骨干教师1名。省级学生专业技能大赛优秀指导教师100%，教师外聘企业行业专家30%。

专任教师具备良好的师德和终身学习能力，学校自开办高星级饭店运营与管



理专业以来，一直重视专业师资力量的培养，通过参加各级各类培训、下企业实践、学习进修、教学研讨等方式培养专业教师的教学能力、专业理论研究能力、实践指导能力、教学过程设计能力，优化了师资结构，具备了培养行业发展需求专业人才的能力。

（二）教学设施

1. 校内实训基地

校内实训基地主要是依托一些专业实训室，通过理实一体教学、生产性教学实习来实现专业人才的专业技能和专业素养的培养。我校现有餐饮技能实训室、客房技能实训室、形体训练实训室，茶艺室、礼仪实训室，实训室设备设施能够满足现有教学规模的需求，具有完善的实训室管理制度，设备使用制度、安全管理等实训室管理制度，使实训场所具有明显的职业特征。

表 4 五星级饭店运营与管理专业校内实训室设置表

序号	实训室名称	实训室功能	应完成项目
1	餐饮技能实训室	餐饮技能实训室主要用于学生学习和练习餐饮单项和综合技能，学生以小组形式学习和练习，以竞赛模拟加强技能操作。从而使学生熟练掌握技能要领、熟练进行技能操作。并独立完成中、西餐摆台操作，夯实单项技能，扎实综合技能操作。同时，餐饮技能实训室也可以进行理实一体化教学，能够将所学知识和技能的理论部分即可转化为实践进行操作。	基本服务技能训练：托盘服务，铺台布，餐巾折花，斟酒。
			中餐零点摆台，中餐零点对客服务与管理。
			中餐宴会摆台，中餐宴会对客服务与管理。
			西餐零点摆台，西餐零点对客服务与管理。
			西餐宴会摆台，西餐宴会对客服务与管理。
2	茶艺室	茶艺室主要用于学生熟悉和掌握茶叶及茶艺的基本知识，进行茶艺表演训练、熟悉茶样鉴别和茶馆服务与经营的场所。通过各类茶样、茶具展示，结合主要茶品的鉴别和冲泡训练，使学生熟悉茶文化的基础理论知识，拓展其职业技能，全方位培养学生的综合素质及审美情趣。	茶叶和茶具的鉴别与保养。
			西湖龙井的冲泡，碧螺春、黄山毛峰的冲泡。
			铁观音的冲泡，武夷岩茶的冲泡。
			祁门红茶的冲泡，调和茶和花茶的冲泡。
序号	实训室名称	实训室功能	应完成项目



3	客房技能实训室	本实训室为学生提供客房实践操作的实训场所，主要培养学生客房整理技能。实训室拥有中西式铺床全套用具，可进行中式铺床、西式铺床、迎宾服务、开夜床服务等技能训练。可为“客房服务员资格培训”提供实训场所，为相关职业技能培训与考核鉴定提供服务条件。	客房中式、西式铺床服务与管理的操作训练。
4	形体训练实训室	主要完成《形体训练》课程的仪态塑造、姿态塑造、气质塑造三个项目教学任务。实训室营造了真实的教学环境，通过项目引领、任务驱动、角色扮演、情境模拟等行动导向教学法，完成学生职业形象的塑造，使学生具备与行业相一致的形象和气质，培养学生拥有较强的观察力、自律能力、团结协作能力。提高问题的分析、判断、决策等方法能力，使学生具有可持续发展的职业能力和职业特质。	仪态塑造：使学生拥有自然规范的职业仪态，优美职业仪态的控制力和表现力。
			姿态塑造：使学生在任务分析的基础上明确各项任务的相关理论及技能技巧，拥有协调灵活的形体美、姿态美。
			气质塑造：使学生拥有学生健美的形象、良好的姿态、优雅的气质风度，陶冶美的情操，形体美的鉴赏能力和设计能力。
5	礼仪实训室	本实训室主要是学生学习接待服务礼仪的场所。主要培养学生自身修养、个人形象和综合素质。	个人礼仪。
			社交礼仪。
			涉外礼仪。
			岗位礼仪。
			求职礼仪。

表 5 五星级饭店运营与管理专业餐饮实训室实训室标准配置

序号	主要工具和设施设备名称	数量	备注
1	中餐桌	10 张	
2	中餐十人台餐具	10 套	包括碟子、碗、筷子、酒杯、水杯、餐布等备品
3	西餐桌	6 张	
4	西餐餐具	300 套	含勺子、刀、叉子（14 种）

表 6 五星级饭店运营与管理专业茶艺实训室实训室标准配置

序号	主要工具和设施设备名称	数量	备注
1	茶桌	40 张	
2	茶艺表演配套茶具	40 套	

表 7 五星级饭店运营与管理专业客房实训室实训室标准配置

序号	主要工具和设施设备名称	数量	备注
1	床	6 张	
2	西式铺床配套备品	10 套	
3	中式铺床配套备品	10 套	



表 8 高星级酒店运营与管理专业客形体训练训室实训室标准配置

序号	主要工具和设施设备名称	数量	备注
1	墙面镜、把杆	1 套	
2	音响、投影仪设备	1 套	
3	瑜伽垫	50 个	
4	学生椅	50 把	

表 9 高星级酒店运营与管理专业礼仪实训室实训室标准配置

序号	主要工具和设施设备名称	数量	备注
1	沙发茶几	1 套	
2	墙面镜	1 套	
3	学生椅	50 把	

2. 校外实训基地

学校一直与钓鱼台国宾馆、珠海石景山庄、南湖宾馆、长春海航名门酒店、香格里拉酒店、长春凯悦酒店等高星级酒店保持合作关系。近年来为使我校加快校企合作建设步伐，先后与南湖宾馆、洲际酒店集团等企业签订就业协议，定向培养专业人才；与长春凯悦酒店签订现代学徒制协议，开启校企合作、共同培养模式。校外的实训基地主要进行专业认知、参观实习、临时援助、顶岗实习等教学活动，与实习基地签订学生顶岗实习协议，与实习单位共同制订学生顶岗实习考核，通过校企合作来达到培养学生职业能力的目标。在实习基地管理方面主要采取就业科员实习管理、专业教师实习指导并进的方式，按照学校《校外顶岗实习管理办法》《学生顶岗实习手册》保障学生的顶岗实习教学质量。学生完全按照企业规范的工作标准完成各项目实训，实现学生专业能力与工作岗位能力的“零对接”，提高就业竞争力。

（三）教学资源

表 10 高星级酒店运营与管理专业实教材选用表

序号	教材名称	出版社	主编	书号
1	茶艺概论	高等教育出版社	郑春英	9787040354850
2	中国饮食文化	旅游教育出版社	姚莉	9787563723744
3	酒店市场营销实务	中国劳动社会保障出版社	吕莉	9787516731635
4	旅游心理学	高等教育出版社	李灿佳	9787040324129
5	酒店服务礼仪	清华大学出版社	王冬琨	9787302274384



6	饭店概论	旅游教育出版社	蒋卫平 范运铭	9787563722204
7	客房服务与管理	高等教育出版社	范运铭	9787040338645
8	中餐服务与管理	清华大学出版社	王利荣	9787302254737
序号	教材名称	出版社	主编	书号
9	前厅服务与管理	中国铁道出版社	潘雪梅	9787113097387
10	西餐与服务	清华大学出版社	汪珊珊	9787302254553
11	康乐服务与管理	高等教育出版社	张庆菊 朱瑞明	9787040245790

表 11 高星级酒店运营与管理专业数字化资源选用表

序号	数字化资源名称	资源网址
1	最佳东方	https://www.veryeast.cn/
2	中国酒店行业网	http://chinahotel.yilianapp.com/
3	百度文库	https://wenku.baidu.com/

(四) 教学方法

1. 公共基础课

公共基础课程在育人过程中能有效融合专业特点分析提炼学生的职业文化素养要求，应严格按照职业岗位人才的要求精选适合的基础知识。并主动渗透到日常教学和营造浓厚的校园育人氛围，为学生终身学习和职业发展奠定良好基础。

公共基础课程要适当运用讲授法、启发式、讨论式、辩论式、对话式、行动导向等教学方法，恰当运用多媒体、网络等现代教育技术，确立学生课堂教学中的主体地位，培养其思维能力和分析解决问题的能力，调动其学习的积极性和创造性，培养其创新意识。

公共基础课程实行平时考查与集中考核相结合，学习理论与现实表现相结合，通过笔试、参与教学活动情况，综合考核学生对所学内容的理解和实际表现，不断提高学生的理论水平和实际运用能力。使学生的职业道德素质、职业能力素质和综合职业素质，能通过公共基础课程模块训练而有所提高。

2. 专业技能课

根据专业人才培养目标要求，专业课程教学设计突出学生专业服务技能与管理能力的培养，专业技能结合工作岗位实际以实用为原则，理论知识以够用为原则。以“校园文化与企业文化一体化”“专业管理与企业管理的一体化”为保障，突出职业能力和职业道德的培养，促进人才专业能力、方法能力、社会能力三方



面的协调发展。

以典型工作任务分析选取典型的工作内容，转化为学习领域内容，开发专业课程，依据岗位工作任务确定岗位的能力要求，确定学习知识与掌握技能领域。为达到专业人才培养目标，专业教学目标应以工作能力为导向，核心专业课程的教学过程以工作过程为导向，模拟职业活动的工作情境，通过“理论与实践一体化”“教学内容与工作任务一体化”“专业能力与通用能力一体化”的教学，使学生对专业、行业、企业有认识和认同，并且形成人才培养的“技术规范 and 个性风格一体化”的教育特色。

在教学中以学生为中心，专业课程教学设计应针对不同的学习任务、不同教学内容特点，利用专业现有的实训条件，适当采用项目教学法、角色扮演、情境模拟等行动导向教学法，恰当运用现代信息技术优化教学过程，以学生实践能力训练为主线，实现“教、学、做”一体化。增强教学的实践性、针对性和实效性，提高教学质量。

课程考核方式以贡献和能力为依据综合评定学生学业水平。按照企业用人标准构建过程考核与结果考核结合，知识考核与能力考核并重的考核方式。考评人员多元化，学生自评、小组互评、教师评价、企业评价、注重学生学习过程的考核，并以实践操作能力作为评定成绩的主要依据，促进学校课程考试与职业资格鉴定的衔接统一，提高学生综合职业素养，动态适应国家和当地经济社会发展需要，引导学生全面发展。

（五）学习评价

1. 教学评价要体现促进学生发展这一基本理念

这一理念首先体现在教学目标上，即要按照课程标准、教学内容的科学体系进行有序教学，完成知识、技能等基础性目标，同时还要注意学生发展性目标的形成。在教学过程中，教师要认真研究课堂教学策略，激发学生学习热情，体现学生主体，鼓励学生探究。

2. 评价主体需“多元化”

确切地说，教师、学校领导、学生、家长、企业、专业的研究机构等皆是评价的主体。教师评价、学生互评与自我评价相结合，促进被评价者通过参与、交流乃至自我评价，主动地、客观地检查自己的工作和学习，改进不足，进一步完



善自我。同时让合作企业及家长以适当的形式参与各种方式的评价。

3. 职业技能鉴定与学业考核结合

关注学生对知识的理解和技能的掌握,更要关注运用知识在实践中解决实际问题的能力水平。重视规范操作、安全文明生产等职业素质的形成。

4. 注重学生学习发展过程的评价,将日常评价、阶段评价和期末评价有机结合

教师更加注重对学生日常学习和发展的评价,关注学生在学习过程中的点滴进步和变化,发挥评价的激励功能,让学生更多地看到自己的优势与进步,对未来的学习充满信心。

(六) 质量管理

为稳步提升教育教学质量,形成良好的教学氛围,为企业和社会输送大量合格的技能型人才,严格执行我校教学管理制度,实施学校质量监控制度。按四级进行教学管理与监控,即:学校教学管理与监控、教务科管理与监控、教研室管理与监控、教师自我管理与监控。主要从以下几个方面进行管理:

1. 学校教学规章制度的执行情况;
2. 对课堂教学质量进行监控,通过听课、学生反馈、督导检查方式进行;
3. 日常教学检查包括:授课计划、教学日志、作业检查、教案检查、听课记录检查、辅导答疑记录检查、成绩上报、质量分析、过程性评价管理等模块。

通过教学管理与监控,不断探索新途径、新办法,提升教师自身的教育教学能力,提高工作质量和效率。

九、毕业要求

(一) 转段升学条件

学生在中职阶段学习3年后参加转段考试,成绩合格履行转段录取程序,完成衔接试点学籍转段管理工作。学生完成中职阶段学习并符合中职毕业条件,由中职学校颁发中等职业教育毕业证书。

(二) 淘汰机制

学生进入衔接试点中职学校学习1年后,由学生所在学校对其进行考核,不适合继续培养或不愿意继续在衔接试点专业学习的学生,可转入本校其他相近专业继续学习。



（三）毕业标准

学生通过3年的学习，须修满专业人才培养方案所规定的学时，完成规定的教学活动，毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。具体毕业标准：

1. 学业考核
及格。
2. 操行考核
合格。
3. 职业资格证书
茶艺师（中级）。

十、附录

1. 专业学期教学计划调整审批表（见表12）
2. 执行性教学计划调整审批表（见表13）

为了稳定教学秩序，严格执行教学进程安排管理，各教研室如有特殊情况需调整教学安排，必须填写此表一式两份，经教学管理部门审批后方可执行。

3. 专业建设委员会（见表14）

专业建设委员会成员由行业企业、职业教育专家和学校专任教师组成。由星级酒店行业的专家、企业技术骨干和学校专业带头人、骨干教师、实践指导教师、教学管理人员等组成其中职业教育专家和行业企业5人，学校8人共13人。设主任委员1人、副主任委员2人、委员10人。主任委员由教研室主任担任。专业建设委员会的工作职责是：

（1）研究专业建设与改革方案，审议专业发展中长期规划和年度计划；审议专业设置或专业改革的研究方案。

（2）审议专业人才培养方案，出具专业人才培养方案论证报告。

（3）研究专业校内实习基地、实训室建设方案，制定校内实习、实训基地建设规划，指导专业校内实习基地、实训室建设。研究专业校外实习基地建设方案，制定校外实习基地建设规划和实施方案，指导专业校外实习基地建设。

（4）开展师资队伍建设研究，审议专业师资队伍建设规划和年度培养计划，指导专业师资队伍建设。

（5）开展专业精品课程和专业资源库建设，审议行业标准、精品课程建设、



课程标准、教材建设规划等，提出改进意见和建议。

(6) 开展本专业教学改革的研究，审议专业申报立项课题，对本专业建设工作中的重大问题开展调查研究，提供调查报告。



表 12 高星级酒店运营与管理专业学期教学计划调整审批表

专业代码		专业名称		学制		调整学期	第	学期			
		调整项目									
课程	新增课程	课程名称					学期学时分配				
			学时	理论学时	实践学时	学时	周学时	理论学时	实践学时	考核类别	
			删减课程								
	开课学期及学时	课程名称									
学时		周学时	理论学时	实践学时	学时	周学时	理论学时	实践学时			
考核类别	课程名称										
调整原因及相关事项说明:											
教研室主任签字: _____ 年 月 日											
教务科审核意见:											
教务科长签字: _____ 年 月 日											
学校审批意见:											
教学校长签字: _____ 年 月 日											



表 13 高星级酒店运营与管理专业执行性教学计划调整审批表

开课学期：20 —20 学年 学期

教研室		专 业	
学历 (学制)		班 级	
调整内容 (课程名称)	原计划安排		现计划安排
调整原因情 况说明	<p style="text-align: right;">教研室主任： 年 月 日</p>		
教务科 审批意见	<p style="text-align: right;">教务科长： 年 月 日</p>		



表 14 高星级饭店运营与管理专业建设委员会

序号	姓名	专业建设委员会职务	工作单位	单位职务	职称
1	刘铮	主任	长春职业技术学校	专业教师	讲师
2	高飞	副主任	长春市职教中心	专业教研主任	高级讲师
3	王迪	副主任	长春职业技术学校	专业教师	助理讲师
4	郑微	委员、秘书	长春职业技术学校	专业教师	讲师
5	李曼	委员	长春职业技术学校	副校长	高级讲师
6	蔡杰	委员	长春师范大学	教研室主任	高级讲师
7	孙艳波	委员	长春职业技术学校	教务科长	高级讲师
8	孙铁军	委员	长春职业技术学校	专业教师	高级讲师
9	董博	委员	长春职业技术学校	专业教师	讲师
10	杨春梅	委员	长春职业技术学校	专业教师	讲师
11	于子贺	委员	长春职业技术学校	专业教师	讲师
12	刘丽丽	委员	长春凯悦酒店	人力资源部总监	