

五、审批意见

教研组 讨论结论	同意实施 教研组长（专业带头人）签字： 侯科 2021年6月21日
专业部 意见	同意实施 专业部长签字： 侯科 2021年6月21日
教务处 意见	同意 教务处主任签字： 侯科 2021年6月22日
分管校领 导意见	同意 分管校长签字： 侯科 2021年6月23日
学术委员 会意见	同意 学术委员会主任签字： 莫自南 2021年6月25日
学校党委 会意见	同意 党委书记签字： 朱江 2021年6月26日

四川省服装艺术学校

高星级饭店运营与管理(就业方向)专业 2021 级

人才培养方案

2021 年 6 月制定

人才培养方案体例框架和基本要求

一、专业名称及代码

专业名称:高星级饭店运营与管理

专业代码: 740104

二、入学要求

初中毕业生或同等学力者

三、基本学制

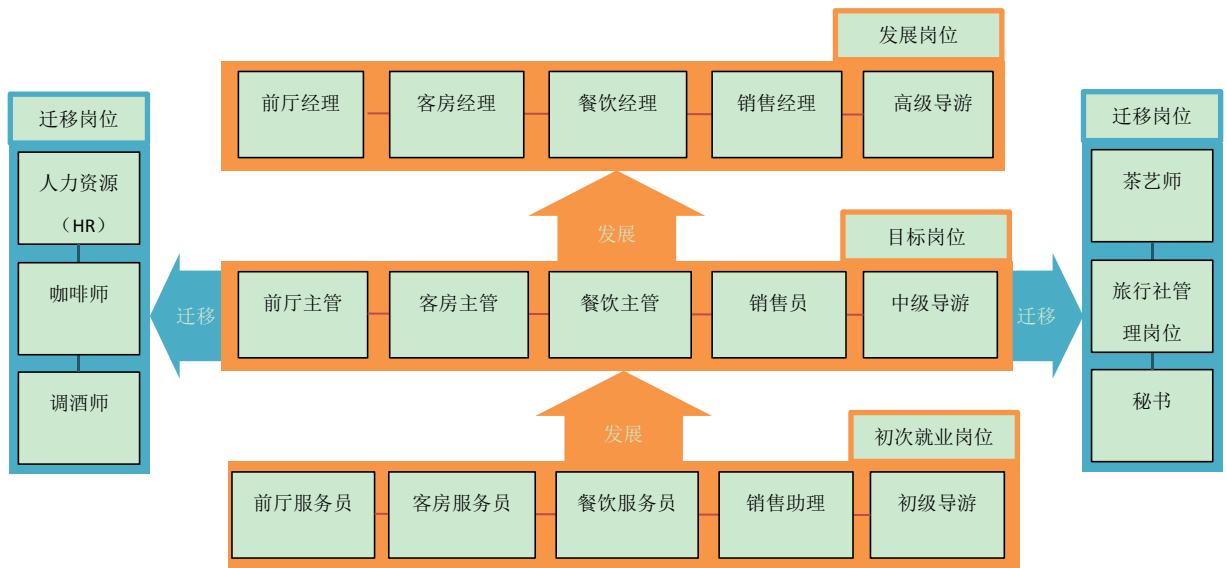
3年, 中专。

四、职业面向

(一) 服务面向

序号	专业大类	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)	职业资格证书或技能 等级证书举例
1	旅游服务 一类	62 61	4-03-05-01 4-04-01-01 4-04-01-02 4-04-02-01	餐厅服务员 前厅服务员 客房服务员 导游	茶艺师 调酒师 导游证

(二) 职业发展路径



(三) 职业岗位及职业能力分析

表 1 主要工作岗位及其岗位能力分析

岗位	典型工作任务	职业能力要求	对应职业能力课程	所需职业资格证书
餐饮服务员	1、餐前准备 2、对客服务 3、席间服务 4、会议服务 5、宴会服务 6、酒水服务 7、收餐服务	1、中、西餐、自助餐、会议和宴会服务的摆台、操作及服务技能； 2、中、西餐、自助餐、会议和宴会预定及接待服务； 3、上菜与分菜服务技能； 4、点菜和酒水服务；	餐饮服务与管理	健康证
客房服务员	1、各类客房的清扫流程 2、开夜床 3、计划卫生 4、中式铺床 5、布草整理 6、洗衣服务	1、中式铺床技能 2、退房、续住房、空房的清扫程序及服务流程 3、查房流程 4、开夜床服务流程	客房服务与管理	
前厅服务员	1、礼宾服务 2、接待服务 3、散客、团队服务 4、问询、留言、代办服务 5、协调宾客关系	1、预定、入住、退房的服务程序及流程 2、熟练使用前台操作系统 3、礼宾服务流程(电梯服务) 4、散客、团队、公司客人的服务流程 5、接机服务、行李寄存、代订机票等服务	前厅服务与管理	

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，具有一定的科学文化水平、良好的职业道德和职业素养，掌握餐饮、前厅、康乐、客房等专业知识与技能，具备学习能力、合作能力、创新能力、职业能力等支撑终身发展、适应时代要求的关键能力，面向旅游行业的高星级饭店、高档度假村、主题饭店、豪华邮轮、会员制俱乐部等领域，能够从事高星级饭店及同类型企业餐饮、客房、前厅、康乐、销售等部门的服务、运营与管理等工作的德、智、体、美、劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。

(二) 培养规格

1. 素质

(1) 具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树

立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感和参与意识。

(2) 具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；具有职业生涯规划意识。

(3) 具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能，达到《国家学生体质健康标准》要求，具有健康的体魄和心理、健全的人格；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

(4) 具备主动、热情、周到、甘于奉献的服务意识。

(5) 具有诚实守信、忠于职守、爱岗敬业的职业精神。

(6) 具有健康的体魄，良好的心理承受能力和抗挫折能力。

(7) 乐于与人交往，具有人际交流沟通能力和团队协作精神。

(8) 遵守饭店行业行为规范，具有良好的礼仪素养、优雅的形象气质。

(9) 具有节约资源、倡导绿色消费意识。

(10) 具备适应行业变化、在饭店职业道路自我提升的潜质。

2. 知识

(1) 掌握教育部规定的语、数、外、德育、计算机及体育等公共基础课程所需掌握的知识，能够熟练运用相关知识到现实生活、学习及工作中去，能够运用相关所学基础课程去解决问题。

(2) 能叙述本专业所必需的旅游行业的基本知识并应用于日常工作。

(3) 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。

(4) 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。

(5) 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。

3. 能力

（1）专业通用能力

- ①具备获取和更新酒店管理专业相关知识的学习能力。
- ②具有酒店高技术水平工作能力、管理能力，具有较强的服务意识。
- ③拥有良好的团队合作和沟通能力。
- ④能使用外语（主要是英语）进行一般接待服务和业务沟通。
- ⑤具备良好的形体与礼仪。
- ⑥具备较强的计算机运用能力，具备较强的创新意识和自我拓展能力。

（2）专业（技能）方向能力

①能参与高星级饭店前厅、客房、餐饮、康乐、销售等部门服务接待与运营，能娴熟的完成住宿、餐饮、会议等服务项目等工作。

②具备安全使用及日常维护与保养相关工作设备 etc 能力，具有使用、指导使用、日常维护相关客用设备设施 etc 能力。

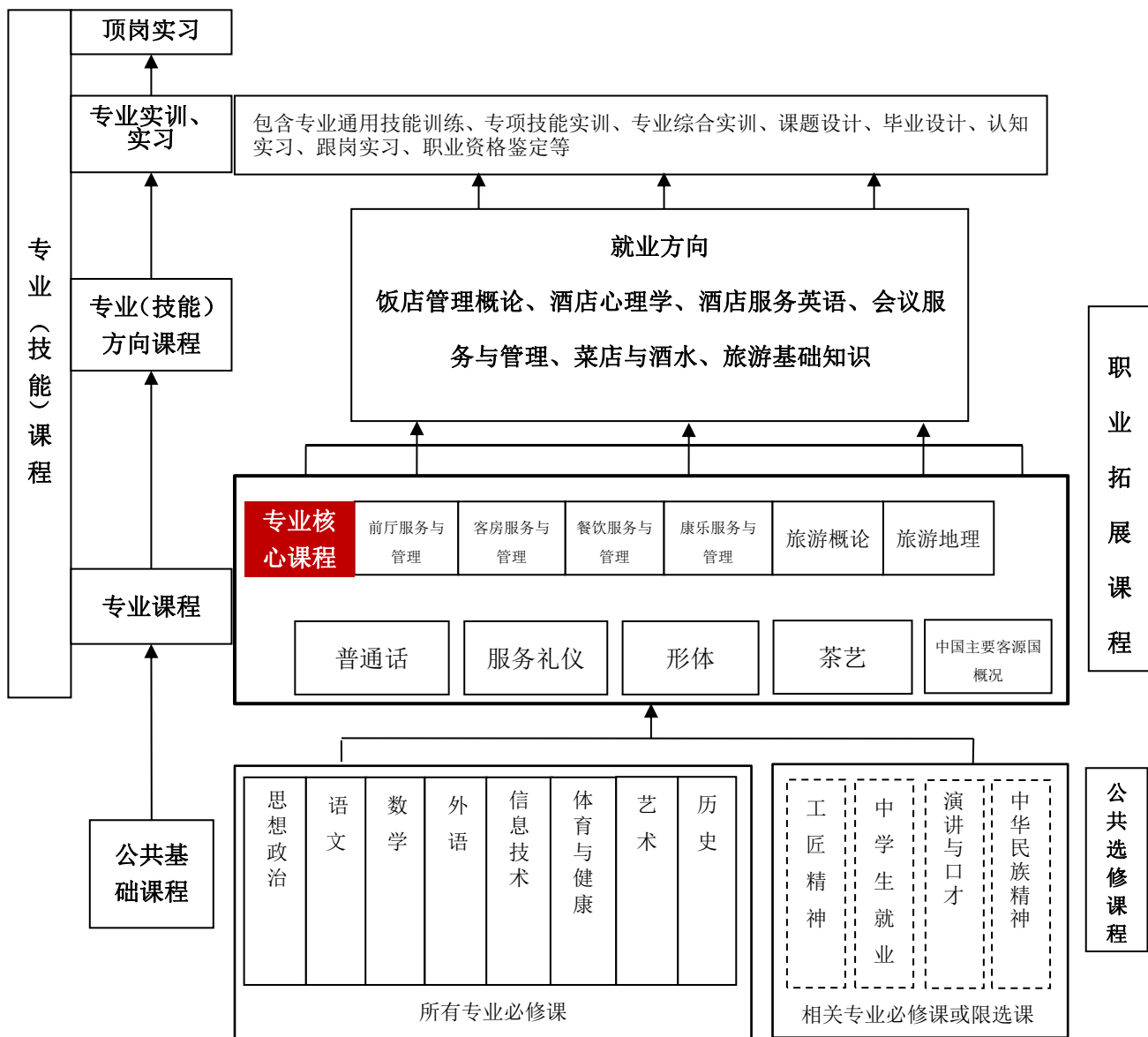
③具备在饭店服务、运营与管理工作中处理常规问题及一般非常规问题 etc 能力，能应对各种突发状况。

④能熟练使用饭店信息管理系统、应用办公软件对客服务，处理相关电子资料。

⑤能把握现代服务业发展趋势，能创造性地开展服务工作，满足宾客个性化的需求。

六、课程设置及要求

（一）课程结构



(二) 课程简介

(二) 课程简介

1. 公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考课时
1	思想政治	依据《中等职业学校思想政治课程标准》开设，并与国家经济社会发展与专业实际密切结合	122
5	语文	依据《中等职业学校语文课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	242
6	数学	依据《中等职业学校数学课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	242

7	英语	依据《中等职业学校英语课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	212
8	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准》开设，并与国家经济社会发展与专业实际密切结合	152
9	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色	64
10	艺术	依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与与国家经济社会发展与专业实际密切结合	26
11	历史	依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与与国家经济社会发展与专业实际密切结合	36
12	素质拓展课	学生根据专业学习需要和兴趣爱好，可在自选选修课中选择自己想学的课程，如：演讲与口才、中职生实用礼仪、中职生心理健康、网络创业理论与实践、中华民族精神、中国书法史、《说文解字》研读、看日剧学日语、情绪管理等	54
12	公共选修课	根据地方区域发展状况和专业特色，自定公共选修课，如《从草根到殿堂——流行音乐导论》、工匠精神、中职生安全教育、中职生就业指导、中国传统文化入门、中国传统文化——文学瑰宝、实习实训公共安全、中华文明的起源	90

(二) 专业(技能)课

1. 专业课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	前厅服务与管理	散客、团队及预定客人的服务接待、入住及退房。增强学生礼貌礼节和与人合作意识，同时具备心理调节和应变能力，树立服务意识、诚信意识、使其树立正确的价值观，同时培养学生按岗敬业的精神。	60
2	康乐服务与管理	游泳池、健身房等康了项目的服务流程。增强学生爱岗敬业的精神，提高服务意识、诚信意识和团队协作意识，提升集体荣誉。	60
3	客房服务与管理	退房、住客房、续住房、团队房以及开夜床的服务和清扫流程；计划卫生流程。帮助学生树立文明服务意识，提高自身文明素质，强化酒店职业素养，在教授专业知识的同时可以在课堂上增加实施案例讨论和热点分析。	90
4	酒店服务礼仪	本课程通过介绍社交礼仪、酒店服务礼仪等基础知识，让学生了解中国自古至有“礼仪之邦”的美名。是中华民族文化传统、思想观念、情感认同的集中体现，凝聚着中华民族普遍认同和广泛接受的道德规范、思想品格和价值。	62
5	形体	通过教学使学生了解和掌握形体的基本知识、基本技术和基本技能，全面发展身体素质，掌握良好形体礼仪和个人形象塑造的基础知识和基本技能，使学生在进行旅游服务时，基本姿态标准，并养成良好的锻炼习惯，全面提	122

		高学生的综合素质。	
6	茶艺	本课程内容包括了茶叶发展史、茶叶知识、茶艺表演等相关知识，内容充实，知识面宽，实用性强，突出茶艺的实用性，培养学生诚实守信、爱岗敬业的职业道德规范，陶冶情操，给学生艺术的熏陶和美的享受，从而让学生了解中国灿烂悠久的茶文化，加强学生的历史责任感和国家归属感。	30
7	普通话	通过本课程的学习，掌握普通话语音基本理论和普通话声、韵、调、音变的发音要领，具备较强的方音辨别能力和自我语音辨正能力，能用标准或比较标准的普通话进行职场口语交际。同时，针对普通话水平测试进行有针对性的训练，使学生能顺利地通过测试并达到二级乙等的等级标准。教育学生热爱祖国语言，激发爱国热情，提升职业素养，积极践行社会主义核心价值观。	30
8	中国主要客源国概况	本课程旨在使学生加深对我国主要客源国历史文化和民族风情的认识，能掌握较为全面的客源国基础知识和基本理论，激发学生热爱旅游事业，增强服务意识的热情，自觉提高自身文化素养。	60
9	旅游地理	本课程着重介绍旅游地理基础理论和我国各主要旅游区的地理要素和旅游景点、旅游资源状况，让学生掌握相关的旅游地理知识，树立较强的空间地域意识，树立环保意识，激发爱国热情，成为具有现代服务素质的应用型人才。	60
10	旅游概论	通过介绍旅行和旅游现象的产生、发展及与社会经济、文化发展和自然环境的关系，分析构成旅游活动和旅游业的各基本要素以及它们之间的关系，从而揭示旅游活动的基本规律，培养学生爱党爱国，具有良好的思想品德，能遵守职业规范具有职业道德操守，爱岗敬业。建立诚实守信的旅游购物体系，塑造良好的旅游购物大国形象。	60
11	餐饮服务与管理	根据酒店餐饮经营管理与服务的客观规律，以管理理论为指导，餐饮实际业务活动为基础，以及实用的管理方法与操作为主要内容，坚持理论与实际相结合，培养学生成为具有较强的社会责任感、荣誉感和进取精神的旅游人，具有服务企业、服务社会的意愿和行为能力，能遵守职业规范具有职业道德操守，爱岗敬业。	124

2. 专业（技能）方向课

(1) 就业方向

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	饭店管理概论	该课程以当前饭店业岗位的需求为导向，全面系统地介绍了现代饭店管理的基本原理、基本方法及其应用。通过本课程的学习，使学生对饭店及饭店业有一个全面的了解，熟悉饭店的基本业务和技能，明确饭店管理的基本内容和	64

		基本方法，着力培养学生热爱祖国，有社会责任，有大局观，有专业知识，有服务意识，身心健康的酒店管理应用型专门人才。	
2	酒店服务英语	本课程旨在培养学生具有较强的语言表达能力，掌握酒店服务工作的基本业务流程和技能，在培养学生扎实的英语语言能力的同时，联系旅游服务工作实际，使学生能用所学英语开展酒店服务活动，激发学生热爱旅游事业，增强服务意识的热情，自觉提高自身文化素养。	30
3	酒店心理学	本课程旨在使学生认识酒店服务心理学在酒店业发展中的作用、地位和意义；掌握宾客消费心理、酒店管理心理以及酒店服务心理的一般规律；运用基本原理和方法分析酒店服务中的各种心理现象，对人的消费行为进行准确预测；并能够采取相应的措施和办法，提高酒店服务人员的服务与管理心理素质，树立正确的人生观、世界观、价值观，激发对国家和旅游事业的热情。	30
4	会议服务与管理	本课程是一门理论性与实践性较强的课程，要求学生在理解酒店会议管理与服务的基本理论、基本内容和基本方法的基础上，熟练掌握酒店会议管理与服务的基本分析方法，从而激发爱国热情，增强服务意识，培养学生大国工匠精神和敬业奉献精神。	30
5	菜点与酒水	本课程通过对中国菜肴的学习，学生从中了解到中国菜肴的历史渊源、饮食文化、菜肴特色等知识；让他们体会到中国饮食的博大精深，从而增强民族自豪感和提升爱国热情。	60
6	旅游基础知识	本课程旨在使学生了解旅游业的产生与发展，了解中国的历史、民俗、宗教、建筑、园林、风物、饮食等方面的基本知识，让学生体验到中国文化博大精深，增强文化自信，提升爱国热情。	64

（三）能力证书和职业资格证书要求

序号	职业资格名称	颁证单位	等级	备注
1	普通话	国家语言文字工作委员会	二级乙等	必选
2	茶艺师	人力资源与社会保障局	五级	可选

注：必选的职业资格证书至少一个

七、主要接续专业

高职：酒店管理、旅游管理、会展服务与管理、景区开发与管理等

本科：旅游管理

八、学时安排

（一）教学活动与时间分配表（按周分配）

表2 教学活动与时间分配表（单位：周）

学期	入学教育与军训	课堂教学	专业实践		其它实践		考试	机动	假期	毕业教育(鉴定)	合计
			实训	实习	社会实践	公益劳动					
第一学期	3	16					1		4		24
第二学期		15	4				1		8		28
第三学期		15	4				1		4		24
第四学期		15	4				1		8		28
第五学期		15	4				1		4		24
第六学期		5		20						1	26
总计	3	81	12	20			5		28	1	154

(二) 实践教学安排表 (按周分配)

表3 实践教学安排表 (单位: 周)

内容 \ 学年、学期			第一学年		第二学年		第三学年		合计
			一	二	一	二	一	二	
专业技能实践教学	校内实训	随课实训	5.1	5.7	3	3.7	4	0	21.5
		校外实训	认知实习		4				
	技能实践				4				4
	教学实习					4			4
	跟岗实训						4		4
								20	20
其它实践教学		入学教育与军训	3						3
		创新创业实践							
		社会实践							
		公益劳动							
总计			8.1	9.7	7	7.7	8	20	60.5

(三) 考证安排

序号	职业资格证书	拟考学期	对应课程	开设学期
1	茶艺师	5	茶艺	2

九、教学进程总体安排

详见附表1。

十、实施保障

（一）师资队伍

1. 专业负责人情况

专业负责人姓名	所学专业	学历	职称	职业（执业）资格	教授课程
侯静敏	酒店管理	本科	讲师	高级茶艺师（三级）	餐饮服务与管理 前厅服务与管理 客房服务与管理

2. 专业教师情况

序号	姓名	所学专业	学历	职称/职务	职业（执业）资格	任教学科
1	张颖	旅游管理	本科	助理讲师	导游证	旅游地理 旅游概论 导游词训练
2	宋杨	舞蹈	本科	讲师		形体训练
3	熊丹丹	服装设计	专科	助理讲师	礼仪师证 化妆师证	服务礼仪
4	何娟	旅游管理	本科	外聘教师		餐饮服务与管理
5	王佳丽	航空服务与管理	本科	助理讲师	茶艺师	茶艺

（二）教学设施

本专业应配备校内实训实习室和校外实训基地。

1. 校内实训实习具备中、西餐实训室、客房实训室等，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
1	中餐实训室	中餐桌	6张
		中餐椅	60个
		桌布	12套
		杯具（水杯、白酒杯、红酒杯）	200个
		餐具（骨碟、味碟、碗、勺、筷架）	250个
		餐巾布	80张
2	客房实训室 西餐实训室	床	10张
		床单	50张
		枕套	50个
		被套	50张
		被芯	20个
		枕头	30个
		西餐桌	3张

3	西餐实训室	西餐桌	3张
		西餐椅	12个
		桌布	3套
		红酒杯	15个
		白葡萄酒杯	15个
		餐具（刀叉勺）	20套

2. 校外实训基地

名称/合作企业	主要实训内容
成都城市名人酒店	餐饮、客房、前厅、收银、会议
重庆万友康年大酒店	餐饮、客房、前厅、会议
天来酒店	餐饮、客房、前厅、会议
碧桂园凤凰酒店	餐饮、客房、会议
如家商旅酒店酒店	客房

（三）教学资源

本专业现有的教学资源主要有：

1. 已有的高等教育“十一五”、“十二五”国家级规划教材；
2. 已有的教育部专业教学指导委员会推荐教材及重点建设教材；
3. 已有的技术标准、规范、手册和参考资料；

（四）教学方法

学生最终的学习效果可通过优秀、良好、中等、及格、不及格等几种形式来进行评价。其中，学习评价包括教师评价和学生评价，教师评价包括学校导师评价及企业导师评价，学生评价又分为学生自评及学生互评。各任课教师根据各门专业课程的考核方案，制定相应的评价标准，同时要兼顾过程性考核及终结性考核。学生自评为各生对于自己在课程学习过程的一种自我认知及客观评判，学生互评为各生对于他人在课程学习过程中的参与度、活跃度、贡献度等方面进行综合考量后，作出的中肯评价。

（五）学业水平评价

学业水平评价是衡量学生达到专业规定相关学习要求的重要评价手段，其评价结果是学校对学生综合素质评价的重要组成部分。

对学生的学业考评应体现评价主体、评价方式、评价内容、评价过程的多元化。评价主体由教师评价、学生互评与自我评价相结合，有条件的专业可以聘请企业技术人员、行业专家等参与评价；评价过程采用过程性评价与结果性评价相结合。过程性评价，主要从情感态度、岗位能力、职业行为、工作方法等多方面

对学生在整个学习过程中的表现进行综合测评；结果性评价主要从学生知识点的掌握、技能的熟练程度、完成任务的质量等方面进行评价。评价方式采用理论考试、操作技能考核、职业技能鉴定考核、综合考评等方式结合。

考评不仅要关注学生对知识的理解和技能的掌握，更要关注知识在实践中运用与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，以及节约能源、节省原材料与爱护生产设备，保护环境等意识与观念的树立。为确保教学评价的公平、公正、公开原则，各专业应将上述要求，结合实际予以具体化，制定详细的考评方案，方案内容主要包括：考评项目、考评时间、考评大纲、考评方式、评分标准（依据）等。

五星级饭店运营与管理专业学生学业水平评价模块

考核评价模块	课程学分	奖励学分			
		项目	学分	与高关联课程学分互换规则	评审依据
文化基础课程	3	普通话	3		普通话2级乙等
专业课程	7	技能比赛（省级）	4		一、二、三等奖
		职业资格证书	3		资格证书
其他	6	体育	2		一、二、三等奖
		文艺	2		
		演讲	2		

说明：奖励学分评价标准参见《四川省蚕丝学校学分制及弹性学制实施方案（修订）》。各专业应根据学校实施方案有关要求拟定本专业奖励学分实施细则。

（六）质量管理

1. 人才培养方案是学校组织教学、对人才培养质量进行监控和评价的依据。人才培养方案的制定、审批与实施实行校部二级管理。学校党委书记、校长是专业人才培养方案制订与实施的第一责任人，负责决策与审定。教学副校长、教务处负责人人才培养方案的具体落实与督查，专业部负责人人才培养方案的制定与执行。经学校批准专业人才培养方案，未经许可，任何部门和个人不得擅自调整和拒绝执行。

2. 加强人才培养方案的执行督查。每学期进行至少2次教学常规检查，主要检查教师学期授课计划执行情况、教案编写情况、作业布置与批阅情况等。

3. 在实施培养方案的过程中，教务处和各专业部要通过学生座谈会、教学检查、课堂教学质量评估、领导听课、教学督导等方式，加强质量监控，确保课程教学质量。

十、毕业要求

1. 通过规定年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分。
2. 取得本专业相应的职业资格证书和相关能力证书。
3. 综合素质评分达标。
4. “1+X”：取得毕业证及本专业相应的职业资格证书。
5. 校外实践、实训、教学实习、顶岗实习等成绩需合格。
6. 在校期间所学课程成绩（考试/考核）需全部及格。

十一、附录

一般包括教学进程安排表、人才培养方案专家论证意见、人才培养方案学校审批意见、人才培养方案调整审批表等。

附表 1

教学进程安排表

课程类别	课程名称	课程代码	学分	学时数			课程性质	考核方式		各学期周学时分配						备注
				总学时	理论学时	实践学时		考查	考试	一	二	三	四	五	六	
										16+4周	15+5周	15+5周	15+5周	15+5周	20+0周	
公共基础课程	思想政治	3000044	7	122	122	0	必修	√		2	2	2	2			表中所列均为公共课程必须保证的最低学分
	语文	3000001	13	242	242	0	必修	2	1、3、4、5	2	2	4	4	4		
	英语	3000002	12	212	212	0	必修	2	1、3、4、5	2	2	2	4	4		
	数学	3000005	13	242	242	0	必修	3、5	1、2、4	2	2	4	4	4		
	信息技术	3000003	4	64	40	24	必修	√		2	2					
	体育与健康	3000004	8	152	10	142	必修	√		2	2	2	2	2		
	艺术	3000025	1.5	26	0	26	必修	√								
	历史	3000042	2	36	36	0	必修	√								
	中职生就业指导	3000029	1.5	26	26	0	必选	√								
	中国传统文化入门	3000030	0.8	16	16	0	必选	√								
	中华文明起源	3000033	0.8	16	16	0	必选	√								
	中职生安全教育	3000028	2	36	36	0	必选	√								
	工匠精神	3000027	0.8	16	16	0	必选	√								
	实习实训安全管理	3000032	1	18	18	0	必选	√								
	中华传统文化——文学瑰宝	3000031	1	18	18	0	必选	√								
	小计		62	1124	958	166				12	12	14	16	14	占比：34%	
专业课程	前厅服务与管理	1104025	4	60	40	20	必修		√		4				包含专业课程、专业核心课、专业(技能)方向课程	
	康乐服务与管理	1104027	4	60	40	20	必修	√				4				
	客房服务与管理	1104026	6	90	40	50	必修		√				6			
	普通话	3000008	2	30	10	20	必修	√			2					
	旅游客源国概况	1104033	4	60	30	30	必修	√						4		
	形体训练	1103018	3	122	0	122	必修	√		2	2		2	2		
	酒店服务礼仪	1104037	3	62	0	62	必修	√		2	2					
	茶艺	1104030	2	30	0	30	必修	√			2					
餐饮服务与管理	1104028	7	124	40	84	必修		√	4	4						

	社会实践															

注：


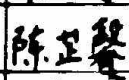
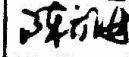

1. “各学期周学时分配”列中“X+Y周”的“X”指课堂教学周数；“Y”指停课实践周数；
2. 实习实训专周是指停课进行实习实训，若为1周则在表中表示为“1W”，按1周30学时统计学时；
3. 课程考核方式有“考查”与“考试”两种，在相应考核方式中注明考试或考查的学期；
4. 选修课学时数为总学时的10%左右，请注明“限选”或“任选”，在备注处注明开课形式：课堂教学、网络课程自学或讲座；
5. 素质拓展课程”专指与专业能力提升相关的课程。各系、专业可以根据教学需要，并结合第二课堂，自行安排并规定学生应修读学分。
6. 课程代码在诊改办处查询，如为新课，按诊改办要求编码。

附表 2

人才培养方案专业指导委员会论证意见

论证专业名称：高星级酒店运营与管理

论证时间：2021年 6月 7日

专业指导委员会名称		旅游服务类专业指导委员会			
评审专家名单	姓名	职务/职称	工作单位	从事专业	签名
	曾文鹏	副总经理	成都城市名人酒店	运营	
	陈芷馨	人力资源部总监	重庆万友康年大酒店	人力资源	
	陈方海	副总经理	重庆万友康年大酒店	餐饮	
	曾泽霞	教师	泸州职业技术学院	旅游专业	
专业指导委员会意见	<p>主要包括以下几个方面：</p> <p>1. 人才培养目标定位的准确性？</p> <p style="padding-left: 20px;">培养目标明确，定位准确。学生毕业后能够掌握就业所需的专业知识、职业素养和专业技能，具备适应工作岗位的理论基础和专业技能水平，通过三年在校学习，学生可以具备任职条件，胜任工作岗位。专业能力定位准确，目标明确，符合企业的人才需求。</p> <p>2. 知识结构和课程体系与培养目标定位的一致性？</p> <p style="padding-left: 20px;">通过旅游服务类专业指导委员会专家对酒店管理岗位能力分析、学科知识为主线课程结构，结合现行规范、行业标准及能力模块实施课程整改，构成与酒店行业相适应的课程体系，加大就业课程的比例，也凸显了就业主体的课程安排，让学生在获取就业所需专业知识和技能的同时也具备升学所需的文化技能要求。</p> <p>3. 各类课程的比例以及课程之间关系的合理性？</p> <p style="padding-left: 20px;">按照教育部关于中等职业学校的课程安排以及本校课程安排要求，公共基础课程需占总学时的 1/3，实践实训课时需占全部课时的 50%以上，同时增加选修课程（必修课和选修课）供学生选修，按照学分制的要求，确保学生在毕业时，完成 3 年所需的学分，获取毕业证。</p> <p>4. 实践性教学环节设置的合理性？</p> <p>4. 实践性教学环节设置的合理性？</p>				

学校现有餐饮实训室、客房实训室、茶艺室、形体室及化妆室，同时校外与成都城市名人酒店、重庆万友康年大酒店、南充天来酒店等高星级酒店建立了实训、实习基地，能够提供给学生必备的实训条件及设施设备，同时配备专业的实训教师，实践教学环节设置符合要求。

5. 专业建设是否具有特色性？

本专业一直秉承“一切为了学生发展”的教育理念，核心就是关注学生未来就业竞争能力、职业变换的适应能力以及学生可持续发展的能力，一直致力于培养社会满意的人、培养行业满意的人、培养高校满意的人，酒店管理专业一直以培养应用型技能专业人才和高校所需的学识性人才为根本任务，合理构筑学生的知识、能力、素养结构体系，系统加强教学内容、课程体系、培养模式的改革，从而全面提升学生对市场及高校的适应性和毕业生整体质量。

6. 结论性意见

通过调研与充分论证，专业指导委员会一致认为：我校人才培养目标明确，定位准确、专业设置条件完全具备，同意本方案修改后实施。

7. 存在的问题及建议

1、增加专业课程课时数，减少基础课程的课时数，达到学生就业层次的需求。

2、增加就业所需课程，能够让学生全方位的复合企业需求，能够多方向就业。

专业委员会主任签字：

2021年6月21日

四川省蚕丝学校 高星级饭店运营与管理专业人才培养方案修订报告

一、人才需求调研情况

酒店行业在我国有着非常好的发展前景，这使得社会上对于专业的酒店管理人才的要求和需求逐渐增加，但是鉴于中职学生普遍理论基础较差，动手能力较强的特点，结合我校实际情况，本着全力提高学生综合素质，为企业输送优质人才的宗旨，以就业为导向，制定与工作岗位相适应的人才培养方案，加大实操课程的学习比重，注重学生专业技能训练，着力提升学生工匠精神和敬业奉献的服务意识，为后续就业奠定坚实的基础。

二、本专业人才培养目标调整的依据及培养规格

本专业培养与社会主义现代化建设要求相适应，结合酒店行业企业用人特点和我校实际情况，培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，具有一定的科学文化水平、良好的职业道德和职业素养，掌握餐饮、前厅、康乐、客房等专业知识与技能，具备学习能力、合作能力、创新能力、职业能力等支撑终身发展、适应时代要求的关键能力，面向旅游行业的高星级饭店、高档度假村、主题饭店、豪华邮轮、会员制俱乐部等领域，能够从事高星级饭店及同类型企业餐饮、客房、前厅、康乐、销售等部门的服务、运营与管理等工作的德、智、体、美、劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。

三、企业行业专家参与人才培养方案制定情况

成都城市名人酒店人力资源总监曾文娟女士：学校开设的酒店专业课程应与行业接轨，注重培养学生的工匠精神和服务意识；

重庆万友康年大酒店总经理王坚先生、副总经理陈方海先生、人力资源总监陈芷馨女士：建议学校增加学生实习机会，增强学生吃苦耐劳和坚持不懈的意志；

阆中江南职业中学教师：建议加强校企合作，多与旅游企业取得联系，引进酒店专业人才到校园做兼职教师。

四、课程设置变化情况

高星级饭店运营与管理专业课程计划调整数据对照表

原计划			现计划		
课程名称	计划学时	授课期次	课程名称	计划学时	授课期次
会议服务与管理	0	无	会议服务与管理	30	3
饭店管理概论	0	无	饭店管理概论	64	1
酒店心理学	0	无	酒店心理学	30	3
酒店服务英语	0	无	酒店服务英语	30	3
菜店与酒水	0	无	菜店与酒水	60	5
旅游基础知识	0	无	旅游基础知识	64	1
酒店人力资源与管理	0	无	酒店人力资源与管理	60	5