**高星级饭店运营与管理专业人才培养方案**

**一、专业基本信息**

专业名称：高星级饭店运营与管理

专业代码：130100

**二、入学要求**

初中毕业或相当于初中毕业文化程度

**三、修业年限**

学制三年

**四、职业面向**

高星级饭店企业及相关企业的一线服务与管理人员，适合于前厅部、餐饮部、客房部、销售部、人力资源部、采购部、康乐部等工作岗位，也可作为公关部管理人员、餐饮部管理人员、客户服务部管理人员、人力资源部行政人员、行政管家等；生态旅游、会展服务和物业管理等社会各部门的服务与管理人员，从事公关、销售、设计等工作。主要从事的就业岗位如下：

**表1 主要就业岗位及职业资格证书**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **对应职业****（岗位）** | **职业资格证书举例** | **专业（技能）****方向** |
| 1 | 餐厅服务员、点菜师 | 全国公共英语等级测试、餐厅服务员中级证 | 餐饮服务与管理 |
| 2 | 调酒师 | 调酒师中级证、普通话合格证 | 调酒技艺 |
| 3 | 茶艺师 | 茶艺师中级证、普通话合格证 | 中华茶艺 |
| 4 | 咖啡师 | 咖啡师中级证、普通话合格证 | 咖啡制作 |
| 5 | 客房服务员 | 全国公共英语等级测试、客房服务员中级证、普通话合格证 | 客房服务与管理 |
| 6 | 前厅服务员 | 计算机文字录入处理员、普通话合格证 | 前厅服务与管理 |

**五、培养目标与培养规格**

**（一）培养目标**

高星级饭店运营与管理专业主要针对高星级饭店、主题饭店、大型会议中心等运营与管理群体，培养技能强、职业道德高、综合素质高的前厅、餐饮、客房、康乐、茶艺师、调酒师、咖啡师等一线接待服务与相应的基层管理工作，具有职业生涯发展基础的高素质劳动者和技能型人才。

**（二）培养规格**

本专业所培养的人才应具备以下职业能力、方法能力和社会能力：

**1.职业能力**

（1）英语口语表达能力

（2）礼仪服务、人际沟通协调能力

（3）产品销售与基础管理能力

（4）前厅服务技能运用能力

（5）客房服务技能运用能力

（6）中餐服务技能运用能力

（7）西餐服务技能运用能力

（8）点菜服务技能运用能力

（9）调酒服务技能运用能力

（10）咖啡服务技能运用能力

（11）康乐服务技能运用能力

（12）茶艺服务技能运用能力

**2.社会能力**

（1）敬业爱岗、追求卓越、诚实守信、尊重他人的职业道德

（2）遵纪守法

（3）语言沟通能力

（4）人际交流和团队协作能力

（5）自信心、社会责任心

（6）服务意识

（7）质量意识

（8）创新精神

**3.方法能力**

（1）自主学习和拓展能力

（2）决定和计划能力

（3）信息获取和分析使用能力

（4）时间管理能力

（5）评价能力

**4.专业技能及认证**

必须取得中级茶艺师，同时根据学生的具体情况可以选考下列证书：客房服务员证书、餐厅服务员、调酒师证书、咖啡师、普通话合格证书等相应职业资格证书和行业证书。

**表2 高星级饭店运营与管理专业资格证书**

| **序号** | **证书名称** | **颁证****部门** | **等级****要求** | **考证****学期** | **相关课程名称** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 餐厅服务员 | 区劳动和人力资源保障厅 | 中级 | 4 | 餐厅服务与管理 | 选考 |
| 2 | 客房服务员 | 区劳动和人力资源保障厅 | 中级 | 4 | 客房服务与管理 | 选考 |
| 3 | 调酒师 | 区劳动和人力资源保障厅 | 中级 | 4 | 调酒技艺 | 选考 |
| 4 | 茶艺师 | 区劳动和人力资源保障厅 | 中级 | 4 | 中华茶艺 | 必考 |
| 5 | 咖啡师 | 区劳动和人力资源保障厅 | 中级 | 4 | 咖啡制作 | 选考 |
| 6 | 普通话合格证书 | 语委办 | 二级乙等 | 2 | 普通话 | 选考 |

**六、课程设置及要求**

**（一）公共基础课程**

**表3 公共基础课主要教学内容和要求**

| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **学时** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 道德法律与人生 | 本课程旨在培养学生良好道德，提高综合素质，根据高级技工院校的特点，对学生进行社会公德、职业道德和家庭美德的教育，引导学生知善扬善，知情合一，针对学生的特点，进一步加强法制教育，增强学生的法律意识，培养学生自觉知法守法；从现实生活出发，对学生进行经济常识教育，帮助学生掌握经济生活中必备的经济知识与技能。 | 34 |
| 2 | 经济与政治常识 | 本课程旨在使学生学会理财和消费，了解市场经济，如何做现代企业人，了解税收与劳动者的权利义务，了解社会主义初级阶段的经济制度和中国转变经济发展方式，了解我国政治制度，行使公民政治权利及中国如何构建社会主义和谐社会，提高经济和政治的基本常识 | 36 |
| 3 | 职业生涯规划 | 职业生涯规划是中等职业学校学生必修的一门德育课。本课程以邓小平理论、“三个代表”重要思想为指导，贯彻落实科学发展观，对学生进行职业生涯教育和职业理想教育。其任务是引导学生树立正确的职业观念和职业理想，学会根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，并以此规范和调整自己的行为，为顺利就业、创业创造条件。 | 28 |
| 4 | 基础英语、酒店服务英语 | 本课程是中等职业学校学生学习的一门公共基础课。其任务是帮助学生进一步学习英语基础知识，培养听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应用能力；激发和培养学生学习英语的兴趣，提高学生学习的自信心，帮助学生掌握学习策略，养成良好的学习习惯，提高自主学习能力；引导学生了解、认识中西方文化差异，培养正确的情感、态度和价值观。 | 212 |
| 5 | 语文 | 本课程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。构建以职业精神为核心的人文体系，着力进行听、说、读、写一体化训练，培养创新精神，体现学以致用的教育理念。 | 70 |
| 6 | 计算机基础与应用 | 本课程旨在通过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。 | 72 |
| 7 | 体育与健康 | 本课程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。 | 142 |
| 8 | 安全教育 | 本课程旨在以促进中职学生树立和强化安全意识，掌握必要的安全行为的知识和技能，养成自救自护的素养和能力为目标的一门综合性的人文素质选修课程。通过开展公共安全教育，培养学生的社会安全责任感，使学生逐步形成安全意识，掌握必要的安全行为的知识和技能，了解相关的法律法规常识，养成在日常生活和突发安全事件中正确应对的习惯，以保障中职学生安全健康的成长。 | 18 |
| 9 | 职业道德与职业指导 | 本课程旨在提高学生对人力资源规划、工作分析、招聘计划的制定、招聘广告的编写、招聘渠道的确定、招聘信息的发布、笔试、面试、员工录用、新员工试用等能力的培养，引导学生转变就业观念，提高综合素质，健康成长成才，帮助学生熟悉国家就业政策，了解社会职业信息，掌握求职技巧，使其正确地实现自己的人生价值和社会价值。 | 36 |
| 10 | 心理健康教育 | 本课程以普及心理健康知识、为高职生提供心理健康指导为宗旨， 依次从快乐体验、特别呈现、芝麻开门、领悟空问四个教学设计过程出发，在活动训练中产生体验，对案例分析进行谈论、解惑，对理论知识进行探究、分享，在领悟空间中已发思考、反馈，力图把心理学抽象的理论变为心灵的体验。让学生在体验中学习，在体验中感受，在感受中领悟教学中的真知灼见，使中职学生更好地了解自己，不断完善自我。 | 68 |

1. **专业（技能）课程**

**表4 专业（技能）课程主要教学内容和要求**

| **序号** | **课程名称****（课时）** | **主要教学内容** | **能力要求** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 前厅服务（56） | (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 | 餐饮服务与管理（140） | (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。 | (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有效的预防和处理。  |
| 3 | 客房服务与管理（140） | (1)客房部机构设置；(2)客房楼层服务； (3)客房中心服务； (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； | (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； |
| 4 | 调酒（72） | （1）酒水知识（2）酒品调制（3）酒吧服务（4）酒吧日常管理（5）酒吧成本控制 | (1)能熟练掌握酒吧服务的操作技能； (2)了解并能够介绍酒吧服务的特点和方法； (3)能独立规范地按照服务程序为客人提供调酒服务；(4)能熟练掌握调酒服务的各项技能；(5)能独立按照服务程序提供西餐服务；(6)会进行调酒服务台面的布置；(7)能独立按酒吧服务程序和规范提供优质服务；(8)能独立按酒吧的各种活动程序和规范提供优质服务；(9)掌握酒吧物资的保管、领发、使用和消耗控制的基本程序和方法； (10) 能合理控制酒吧物资的消耗； (11)能对一般安全事故进行有效的预防和处理。 |
| 5 | 中华茶艺（128） | (1)茶文化基础知识；(2)茶叶基础知识；(3)茶具知识；(4)茶艺礼仪；(5)茶叶冲泡；(6)茶艺表演；(7)调饮茶；(5)茶事服务；(6)茶叶营销；(7)人际沟通艺术。 | (1)能够说出茶文化历史和茶的分类标准；(2)能够说出科学饮茶的方法及依据；(3)能够根据不同茶叶搭配茶具；(4)能够得体的进行茶艺冲泡服务；(5)能够独立完成各类茶的冲泡表演；(6)能够为不同人群调饮茶；(7)能进行茶坊服务及茶叶推销。 |
| 6 | 咖啡制作 | (1)咖啡文化历史解说；(2)认识咖啡；(3)常见咖啡冲泡法；(4)花式咖啡；(5)咖啡服务及礼仪；(6)形体训练；(7)人际沟通艺术。 | (1)啡饮品服务能力；(2)酒店计算机系统运用能力；(3)英语口语表达能力；(4)礼仪服务、人际沟通协调能力；(5)咖啡饮料的销售能力；(6)咖啡制作服务能力；(7)账目核查能力。 |
| 7 | 酒店服务礼仪（68） | (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。 |
| 8 | 酒店管理 （72） | (1)酒店的产生及其科学概念；(2)酒店管理的本质、属性与特征；(3)酒店的发展历程及其时代特征；(4)酒店管理活动的构成要素；(5)酒店业的构成；(6)酒店市场；(7)酒店与旅游业的影响和作用；(8)酒店与旅游业的发展前景。 | (1)能运用酒店管理知识的性质和特点等管理实际情况；(2)能结合当地酒店业发展状况，对旅行社、旅游饭店、等进行分析；(3)能运用酒店市场知识对当地酒店市场进行细分；(4)能正确认识酒店业产业地位的确立以及在国民经济中的地位。 |
| 9 | 形体训练（34） | （1）掌握一定的形体理论知识，了解形体的起源、发展，对形体课有正确的认识和了解 ；（2）熟悉与掌握形体、礼仪、个人形象塑造的基本理论知识；（3）熟悉与掌握形体训练的方法与内容。  | （1）培养学生各类综合素质，使学生有丰富的艺术修养，健康的审美能力，优雅的形体气质； （2）培养学生健康的思想作风，认真的学习态度，以及团队合作意识；（3）培养学生认真学习的态度、不怕吃苦的精神和探索新知识的兴趣。  |
| 10 | 普通话（68） | （1）掌握普通话的基本知识；（2）掌握普通话水平测试的方法和技巧；（3）掌握普通话练习和提高的方法； | 通过大量的训练获得普通话口语表达的基本技能、克服不良发音习惯，养成正确发音习惯。 |
| 11 | 酒店服务心理学（64） | （1）酒店服务心理学的研究内容和意义；（2）酒店服务心理学的研究方法；（3）顾客心理；（4）服务心理；（5）管理心理；（6）职业心理。 | （1）了解心理学的发展历程；（2）能识别客人消费动机，提供有针对性的服务；（3）能通过观察服务于客人开口之前；（4）针对酒店员工工作的心理需求，实施激励和有针对性的管理措施，达到员工满意；（5）有意识地遴选员工，并培养和塑造员工的心理素质。 |

**七、教学进程总体安排**

根据人才培养模式的要求，高星级饭店运营与管理专业课程教学安排体现层层递进，围绕专业核心技能开展教学，理论教学、技能鉴定与职业资格培训及企业文化融为一体。

**表5 高星级饭店运营与管理专业教学活动时间安排表**

 单位： 周

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **学年** | **学期** | **理论教学** | **实践教学** | **机动** | **本学期总周数** | **旺进淡出** |
| **课堂教学** | **复习考试** | **军训及入学教育** | **劳动** | **顶岗实习** | **毕业教育** |
| 一 | 1 | 17 | 1 | 1 | 1 |  |  | 1 | 21周 |  |
| 2 | 18 | 1 |  | 1 |  |  | 1 | 21周 |  |
| 二 | 1 | 18 | 1 |  | 1 |  |  | 1 | 21周 | 2 |
| 2 | 18 | 1 |  | 1 |  |  | 1考证 | 21周 | 4 |
| 三 | 1 |  |  |  |  | 21 |  |  | 21周 |  |
| 2 |  |  |  |  | 20 | 1 |  | 21周 |  |
| 合计 | 59 | 4 | 1 | 4 | 41 | 1 | 4 | 126周 | 8 |

**表6 课程设置与教学进度表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程****分类** | **序****号** | **课程名称** | **学时** | **各学期周数、学时分配** |
| **总****学****时** | **理论****学时** | **实践****学时** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **18周** | **18周** | **18周** | **18周** | **20周** | **20周** |
| **1周** | **17周** | **4****周** | **14****周** |
| 公共基础课 | 1 | 道德法律与人生 | 34 | 34 |  |  | 2 |  |  |  |  | 顶岗实习 | 顶岗实习 |
| 2 | 经济与政治常识 | 36 | 36 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 3 | 职业道德与职业指导 | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  | 2 |
| 4 | 职业生涯规划 | 28 | 28 |  |  |  |  |  | 2 |  |
| 5 | 语文(含应用文) | 70 | 70 |  |  | \*2 | 2 |  |  |  |
| 6 | 基础英语、酒店服务英语 | 204 | 204 |  |  | \*4 | \*4 |  | \*2 | \*2 |
| 7 | 体育与健康 | 134 | 134 |  |  | \*2 | \*2 |  | \*2 | \*2 |
| 8 | 计算机应用基础 | 64 | 32 | 32 |  |  |  |  | 2 | 2 |
| 9 | 安全教育 | 14 | 14 |  |  |  |  |  | 1 |  |
| 10 | 心理健康教育 | 14 | 14 |  |  |  |  |  | 1 |  |
| **小计** |  | 634 | 602 | 32 |  | 10 | 10 |  | 10 | 8 |
| 专业课 | 11 | 普通话 | 140 | 140 |  |  | 4 | 4 |  |  |  |
| 12 | 酒店服务礼仪 | 68 | 34 | 34 |  | 4 |  |  |  |  |
| 13 | 餐厅服务与管理 | 140 | 70 | 70 |  | \*4 | \*4 |  |  |  |
| 14 | 客房服务与管理 | 140 | 70 | 70 |  | \*4 | \*4 |  |  |  |
| 15 | 前厅服务 | 56 | 28 | 28 |  |  |  |  | \*4 |  |
| 16 | 形体训练 | 34 | 34 | 0 |  | 2 |  |  |  |  |
| 17 | 康乐服务 | 64 | 64 | 0 |  |  | \*2 |  | \*2 |  |
| 18 | 中华茶艺 | 128 | 64 | 64 |  |  |  |  | \*4 | \*4 |
| 19 | 酒店管理 | 72 | 72 | 0 |  |  |  |  |  | \*4 |
| 20 | 咖啡制作 | 56 | 28 | 28 |  |  |  |  |  | 4 |
| 21 | 调酒技术 | 72 | 36 | 36 |  |  |  |  | 4 |  |
| 22 | 职业鉴定理论培训 | 72 | 72 | 0 |  |  |  |  |  | 4 |
| **小计** | 小计 | 1042 | 712 | 330 |  | 18 | 14 |  | 14 | 16 |
|  | 入学教学、军训 |  |  |  | 30 |  |  |  |  |  |
| 跟岗实习 |  |  |  |  |  |  | 120 |  |  |
| 顶岗实习 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 600 | 600 |

**八、实施保障**

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

**（一）师资队伍**

**1.专业专任教师的要求**

（1）具备大学本科以上学历，通过培训获得教师职业资格证书，具备教学能力；

（2）具有良好的思想品德修养，遵守职业道德，为人师表，关爱学生；

（3）掌握本专业基础理论和专业技术知识，具有娴熟的实践技能、技巧和丰富的实践经验；具有扎实的专业基础和实践能力，有一定的职业技术教育、生产实践经验和专业技能，具备专业领域的独立研究和技术开发能力；

（4）具备一定的课程开发和专业研究能力，能遵循职业教育教学规律，正确分析、设计、实施及评价课程；

（5）具备酒店服务类职业资格证书或相关企业工作经历，具有双师素质；

（6）能独立承担1～2门专业课程，独立指导一门实训课程；

（7）具有指导学生参加专业领域的创新和技能大赛的能力。

**2.专业实训指导教师的要求**

（1）具备酒店管理专业大学本科以上学历，通过培训获得中等职业学校教师职业资格证书，具备教学能力；

（2）具有良好的思想品德修养，遵守职业道德，为人师表，关爱学生；

（3）掌握本专业基础理论和专业技术知识，具有娴熟的实践技能、技巧和丰富的实践经验；能够独立设计实训方案、创造实训条件的能力；

（4）具备酒店服务类职业资格证书或相关企业技术工作经历，具有双师素质；

（5）能独立承担1～2门实训课程，独立指导学生完成课程设计；

（6）具有指导学生参加专业领域的创新和技能大赛的能力。

**3.校外企业兼职教师的要求**

（1）在行业内有一定威望和知名度或具有中级以上职称，在企业中，主持或参与过企业重大项目，为企业的发展做出过较大的贡献；

（2）具有较长时间的企业专职技术工作经历，有较强的实践能力；

（3）专业基础扎实，能胜任专业课程的教学或实训指导工作；

（4）具有良好的思想品德修养，遵守职业道德，为人师表，关爱学生；

（5）热心教育事业，责任心强，善于沟

**（二）教学设施**

**1.校内实训基地**

实训实习环境要具有真实性或仿真性，具备工作、教研、实训及展示等多项功能，根据高星级饭店运营与管理专业核心课程，配备校内实训实习室和校外实训基地。

**表7 校内实训实习室**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **实训场所名称** | **实训工位（个）** | **设备总值****（万元）** | **对应专业** | **备 注** |
| 1 | 茶艺一体化实训室 | 30 | 79.7 | 高星级饭店运营与管理、 列车乘务 |  |
| 2 | 调酒一体化实训室 | 30 | 74.33 | 高星级饭店运营与管理、 列车乘务 |  |
| 3 | 咖啡制作一体化实训室 | 30 | 92.66 | 高星级饭店运营与管理、 列车乘务 |  |
| 4 | 酒文化体验中心 | 30 | 119.1 | 高星级饭店运营与管理、 列车乘务 |  |
| 5 | 西餐服务一体化实训室 | 36 | 39.21 | 高星级饭店运营与管理、 列车乘务 |  |
| 合计 |  | 405.0 |  |  |

**2.校外实习基地配置**

基于以市场和就业为导向、以能力为本位的人才培养方案，根据高星级饭店运营与管理专业的特点和发展方向，建立紧密合作型的校外实习基地，构建一个比较完善的校外实习基地网络。

通过加强与企业合作，开展高星级饭店运营与管理专业学生的顶岗实习，在校外实训中着重培养学生的职业素质、道德和能力，以弥补校内实训基地无法达到的培养效果，从而实现培养区域旅游产业急需的、具有高素质、高技能实用型人才的目标。（校外实训基地的配置还将根据学生顶岗实习的具体情况略作调整）

**表8 校外主要实习基地配置**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **企业类型** | **数量** | **主要实习功能** | **接纳学生人数** | **备注** |
| 稳定的校外实训基地1.漓江大瀑布饭店有限责任公司；2.榕湖饭店；3.碧莲江景大酒店；4.香格里拉大酒店；5.大公馆 | 5 | 1.职业素养训导2.专业技能训练3.综合技能训练 | 根据当年学生顶岗人数进行确定 | 企业能满足学生社会体验实践、专业顶岗实习、就业顶岗实习要求 |
| 其它星级酒店 | 根据学生实习的具体情况配置 | 根据当年学生顶岗人数进行确定 |

**（三）教学资源**

针对高星级饭店运营与管理专业人才需求的职业素养教育和职业能力培养要求，建立满足专业教学、学生自主学习、考试鉴定、技能竞赛和社会培训需要的专业教学资源。

**（四）教学方法**

1.公共基础课要求开齐课程、开足课时。公共基础课是培养学生思想政治素质、职业道德水平和科学文化素养，为学生专业知识的学习和技能的培养奠定基础，满足学生职业生涯发展的需要。

(1)在教育理念上，要以教育信息化带动教育现代化，运用现代教育思想，系统改革公共基础课程，彻底改变传统的教育观念，摒弃“一言堂”“满堂灌”，尊重学生的不同认知起点，关注学生差异与发展，积极唤起学生主动学习的意识，让学生想学、乐学、会学，最终构建服务于人的现代职教教学体系。

(2)在教学内容上，要合理淡化学科课程特征，删除繁难教学内容，坚持人才培养的基本标准。根据专业性质适当加入体现专业定位和特点的课程，充分体现学校职业教育特色，强化实践能力和人文素养的培养。

(3)在知识要求上，要降低理论难度，增强学生学习自信，优化课程结构，重构学生知识基础，强化应用能力，教会学生学习方法，重视内容更新，拓宽学生文化视野。

(4)在教学方法上，要加强学习策略导引，创设“人人可成才”的学习环境。要逐渐减少知识的单向灌输，增加教学活动的设计和安排，敢于放手让学生成为课堂的主人，给学生自主学习的空间、合作探究的时间和展示自我的舞台。

(5)在信息技术上，要充分运用现代信息技术手段，把信息技术和学科特点紧密结合起来，合理选择和优化组合教学资源，采用“未来课堂”、网络课程等形式实施课堂教学，让教学的表现形式更加直观、形象、多元，构建充满活力和生机的课堂。

2.专业课程教学应围绕企业岗位对学生知识和技能的要求开展, 按照高星级饭店运营与管理专业岗位的能力要求，以实际岗位工作任务为出发点,岗位上需要什么,教学中就教什么,岗位上怎么做,教学中就怎么教,构建基于工作过程的理论实践一体课程。在实践中根据需要学习的相关理论知识,用多少就教多少,以“必需、够用”为原则,学生边实践、边学习相关理论知识,既可调动学生的学习热情,也有利于提高学生的实践能力和综合能力。

(1)依托已建成的高星级饭店运营与管理专业实训基地，提升学生综合职业能力。课堂教学中，组织互助学习小组，倡导4人组成一组展开学习，培养学生团队协作能力；课余时间，发挥“技能学习兴趣小组”的引导作用，培养学生自学能力。通过线上线下结合，达到培养学生综合职业能力的目的，促进专业学生技能素养双提升。

(2)借助校内企业专家工作室，邀请企业专家、能工巧匠参与专业课程教学。在专业课程教学过程中，邀请企业专家、能工巧匠参与教学，让学生了解更多企业先进的理念和技术，了解更多行业发展的趋势，增强学生的专业认同感和专业使命感。

**（五）学习评价**

根据学校制定的《专业技能课程考核评价办法》、《顶岗实习考核评价办法》、《学生职业素质评价办法》等条例，在专业核心课程、校外顶岗实习等各个方面实施“多主体多元化”的教学评价。即评价主体多元化，有企业、教师和学生共同参与；评价内容多元化，包括理论知识、实践能力及职业素质；评价方式多元化，如笔试、观测、现场操作、作品制作、提交案例分析报告、单元考核等。

制定优质核心课程评价表，将课程学习评价分为态度纪律、单元（模块）、期末笔试、期末综合实训四大块内容，权重分别为20%、40%、20%、及20%。评价方式有自评、互评及教师评，权重分别为20%、30%及50%。每学习完一个模块都要进行多元测评，通过多元测评有效激发学生学习兴趣，提高学生自觉学习、主动学习的积极性，充分发挥学生主体作用。

**（六）质量管理**

实行由专业教学部门、教务科、院级（学院教研员与督导）三级教学管理制度，教学组织从学院教学管理配套制度制度入手，以教学效果和人才培养质量为目的，注重过程管理，突破常规教学组织形式，积极完善各项教学改革配套。

**九、毕业要求**

1.毕业前各科成绩合格或补考后合格；

2.完成顶岗实训任务；

3.获得中级茶艺师证书和普通话合格证书。