



████████████████████中等专业学校

高星级酒店运营与管理专业 人才培养方案

专业代码：740104

适用年级：2022级

专业负责人：████████

制订时间：2021年4月

修订时间：2022年4月

教务科审批：████████

审批时间：2022年5月

学校审批：████████

审批时间：2022年5月



目 录

一、专业名称及代码.....	4
二、入学要求.....	4
三、修业年限.....	4
四、职业面向.....	4
五、培养目标与培养规格.....	4
(一) 培养目标.....	4
(二) 培养规格.....	4
六、课程设置及要求.....	6
(一) 公共基础课.....	6
(二) 专业(技能)课.....	22
七、教学进程总体安排.....	39
(一) 学时分配表.....	39
(二) 教学进程安排表.....	39
八、实施保障.....	40
(一) 师资队伍.....	40
(二) 教学设施.....	41
(三) 教学资源.....	43
(四) 教学方法.....	43
(五) 学习评价.....	44
(六) 质量管理.....	46
九、毕业要求.....	46
十、附录.....	46
附录 1: 人才培养方案论证书.....	47
附录 2: 人才培养方案制定与审核表.....	49

编制说明

人才培养方案是组织专业教学及进行专业教学质量评估的纲领性文件，是构建专业课程体系、组织课程教学和开展专业建设的基本依据。

本方案是以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的二十大精神，按照全国教育大会部署，落实立德树人根本任务，坚持面向市场、服务发展、促进就业的办学方向，健全德技并修、工学结合育人机制，构建德智体美劳全面发展的人才培养体系，突出职业教育的类型特点，深化产教融合、校企合作，推进教师、教材、教法改革，规范人才培养全过程，加快培养高素质技术技能人才。本方案体现专业教学标准规定的各要素和人才培养的主要环节要求，主要由专业名称及代码、入学要求、修业年限、职业面向、培养目标与培养规格、课程设置及要求、教学进程总体安排、实施保障、毕业要求等内容组成。

本专业人才培养方案由各专业组织专业负责人、骨干教师和行业企业专家，通过对市场需求、职业能力和就业岗位等方面的调研、分析和论证，根据职业能力和职业素养养成规律，制订了符合高素质劳动者和技能型人才培养要求的、具有“对接产业、产教融合、校企合作”鲜明特征的人才培养方案。

本专业人才培养方案在制（修）订过程中，历经专业建设委员会论证、学术委员会评审，学校党委会审定，将在 2022 级高星级饭店运营与管理专业实施。

主要编制人：

序号	姓名	单位	职务	职称
1	XXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	专任教师	中学一级
2	XXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	培训科科长	讲师
3	XXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	团委干事	中学一级
4	XXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	专任教师	高级讲师
5	XXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	专任教师	讲师
6	XXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	专业组织	中学一级

审定人：

序号	姓名	单位	职务	职称
1	XXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	专业组长	中学一级
2	XXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	人力资源部 总监	
3	XXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX 副院长	副教授
4	XXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	专任教师	教授
5	XXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX 院长	教授
6	XXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	会计教研室 主任	副教授
7	XXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	教务处 副处长	副教授
8	XXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	副校长	中学高级
9	XXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	教务科科长	中学高级

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

专业名称：高星级饭店运营与管理

专业代码：740104

二、入学要求

初中毕业或具有同等学力

三、修业年限

3年

四、职业面向

所属专业类(代码)	所属专业类(代码)	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)举例	职业资格(职业技能等级)证书
旅游大类(74)	旅游类(7401)	住宿业(61) 餐饮业(62)	前厅服务员(4-03-01-01) 客房服务员(4-03-01-02) 餐饮服务员(4-03-02-05) 茶艺师(4-03-02-07) 调酒师(4-03-02-09)	1. 旅店服务员 2. 宴会定制服务师 3. 茶艺师	前厅运营管理职业技能证书(初级)(1+X证书) 前厅服务员四级(1+X证书) 客房服务员四级(1+X证书) 前厅服务员四级(1+X证书)

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，雷锋式服务品质，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；掌握本专业知识和技术技能，面向住宿业、餐饮业的前厅服务员、客房服务员、餐厅服务员、茶艺师、调酒师等职业群，能够在现代酒店和相关企业从事接待服务的高素质劳动者和技术技能型人才。

培养规格

本专业所培养的人才应满足以下素质、知识、能力要求：

1. 素质要求

- (1) 具有坚定拥护中国共产党领导和社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；
- (2) 具有“宾客至上，爱岗敬业”等服务意识、质量意识、环保意识、安全意识、工匠精神、创新思维；
- (3) 具有人文和科学素养，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；
- (7) 具有人际交流沟通能力和团队协作精神；
- (8) 具有良好的礼仪素养、优雅的形象气质；
- (9) 具有节约资源、倡导绿色消费的意识；
- (10) 具有适应行业变化、在酒店道路自我提升的潜质。

2. 知识要求

- (1) 了解酒店服务和管理学基本理论；
- (2) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；
- (2) 掌握酒店服务和管理学基本理论；
- (3) 掌握餐饮服务与管理、前厅服务与管理、客房服务与管理的相关专业知识；
- (4) 掌握菜点和酒水的基本知识，能针对不同菜肴、面点、酒水的特点提供相应服务；
- (5) 掌握中国各民族饮食文化和民俗，提升饮食文化素养；
- (6) 掌握主要客源国家和地区的自然地理、历史人文、政治经济、社会文化等内容，能有针对性地提供对客服务；
- (7) 掌握高星级饭店的前厅、客房、餐饮、销售等部门服务接待与运营技巧，能娴熟地完成住宿、餐饮、会议等服务项目的工作；
- (8) 掌握设备的安全使用及日常维护与保养相关知识；
- (9) 掌握饭店信息管理系统、应用办公等软件对客服务，处理相关电子资料的方法；
- (10) 掌握与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防和文明生产等知识。

3. 能力要求

- (1) 具有阅读与欣赏文学作品、口语交际、各类文体写作的方法和技巧；

(2) 具有依据所学的数学、语文、思想政治、历史等知识对工作和生活中的简单问题作出分析与评价的能力；

(3) 具有普通话国家二级乙等及以上标准；

(4) 具有应用计算机进行专业工作的能力；

(5) 具有用英语简单与客人交流的基本能力；

(6) 具有从事酒店服务员、礼仪接待员以及酒店行业中层、基层业务管理人员等所必须的职业素养、职业知识及职业技能；

(7) 具有酒店前厅接待、客户关系管理、客房清扫等酒店服务能力；

(8) 具有餐厅摆台、宴会设计、酒水服务能力；

(9) 具有使用、指导使用、日常维护相关客用设施设备的能力；

(10) 具有处理各种突发事件，如客人投诉、意外情况等，保持冷静、理智地解决问题能力；

(11) 具备主题餐厅、民宿等中小餐饮住宿企业的接待服务能力；

(12) 具有持续学习和创新的能力，不断更新知识，适应酒店行业的发展变化；

(13) 具有把握现代服务业发展趋势，能创造性地开展服务工作，满足宾客个性化要求能力。

六、课程设置及要求

包括公共基础课程+专业（技能）课程，其中公共课程共 1176 学时，占总学时 39.5%；专业（技能）课程共 1656 学时，占总学时 51%。

（一）公共基础课

公共基础课程包括文化课模块、素养课模块和拓展课模块。其中文化课模块课程包括思想政治、语文、历史、数学、英语、信息技术、艺术、体育与健康等 8 门，共 1098 学时，占总学时 34%；素养课模块课程包括军训及国防教育、劳动教育等 2 门，共 78 学时，占总学时 2%；拓展课模块包括中华优秀传统文化、普通话、书法、工匠精神、创业教育等 5 门，共 160 学时，占总学时 5%。

公共基础课程描述如下：

1. 思想政治

课程名称	思想政治	课程编号	10000001301
参考学时	144	开设学期	第 1、2、3、4 学期

	素质目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备培育和践行社会主义核心价值观、树立远大志向的理想信念,具备坚定政治方向、树立“四个自信”的使命感; 2. 具备正确的职业理想、科学的职业理念、良好的职业道德和职业行为,具备理性、批判质疑、勇于探究的科学精神; 3. 具备自立自强、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,培养责任感和创新精神; 4. 具备人民当家作主的主人翁意识,遵守社会规则和公共道德,有序参与公共事务;树立乐于为人民服务,勇于担当社会责任意识; 5. 具备社会主义法治观念、正确的权利义务观念。
课程目标	知识目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解与日常生活和职业活动密切相关的法律知识,理解法治是党领导人民治理国家的基本方式,明确建设社会主义法治国家的战略目标; 2. 认识劳动在人类社会中的作用,理解正确的职业理想对国家以及人生发展的作用,明确职业生涯规划对实现职业理想的重要性; 3. 认识我国发展新的历史方位和社会主要矛盾的变化,理解习近平新时代中国特色社会主义思想是党和国家必须长期坚持的指导思想; 4. 理解广泛的公共参与,彰显人民主体地位,是公民行使知情权、参与权、表达权、监督权的表现。
	能力目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备初步运用马克思主义立场、观点和方法,观察分析经济、政治、文化、社会、生态文明等现象,对社会现实和人生问题进行正确价值判断和行为选择的能力; 2. 具备根据社会发展需要和自身特点进行职业生涯规划,正确处理人生发展过程中遇到的问题能力,养成良好职业道德行为习惯; 3. 具备从法的角度认识和理解社会的能力,养成依法行使权利、履行法定义务的思维方式和行为习惯; 4. 具备自我调节和管理情绪的能力,做到自立自强、坚韧乐观,提高心理健康水平和职业心理素质; 5. 具备正确认识自我,处理个人与他人、个人与社会的关系,确立符合社会需要和自身实际的积极生活目标,选择正确的人生发展道路的能力;
主要内容		<ol style="list-style-type: none"> 1. 中国特色社会主义的创立、发展和完善,经济、政治、文化、社会、生态文明建设; 2. 时代导航、生涯筑梦,认识自我、健康成长,立足专业、谋划发展,和谐交往、快乐生活,学会学习、终身受益,规划生涯、放飞理想; 3. 立足客观实际、树立人生理想,辩证看问题、走好人生路,实践出真知、创新增才干,坚持唯物史观、在奉献中实现人生价值; 4. 感悟道德力量、践行职业道德基本规范,提升职业道德境界、坚持全面依法治国,维护宪法尊严、遵循法律规范。
教学要求		<ol style="list-style-type: none"> 1. 强化社会主义核心价值观体系的价值引领,提高参与社会生活的政治认同感,提高法治意识,从而培养健全的人格; 2. 运用情境教学、辩论会、实地考察等方法,通过开展志愿服务、社会调查、专题访谈、实习实训以及各种职业体验等实践活动,培养学生的实践能力和创新精神;借助信息技术优化整合课堂教学,引导学生体验开放式学习; 3. 以对知识的理解和运用为主过程性评价与结果性考核相结合的综合评定方法:过程性考核50%(平时表现10%,作业20%,模块测试20%),重点考核相关知识的综合应用;结果性考核(卷面考评)50%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况,从多方面进行评价。

2. 语文

课程名称	语文	课程编号	10000001302
参考学时	198	开设学期	第 1、2、3、4、5 学期
课程目标	素质目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备思维的深刻性、敏捷性、灵活性、批判性和创造性等品质； 2. 具备良好的思想品德修养和审美情趣，形成良好的个性、健全的人格，促进职业生涯发展； 3. 具备正确的价值判断和审美取向，崇尚真善美，摒弃假恶丑，抵制庸俗、低俗、媚俗的语言文化； 4. 具备理解文化的意愿和学习汉字汉语与中华优秀传统文化的兴趣，增强文化自信； 5. 具备传承中华优秀传统文化、继承革命文化、弘扬社会主义先进文化的品质，从人类文化知识的积累和创新中培育劳动精神，弘扬劳模精神、工匠精神。 	
	知识目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握必需的语文基础知识：3500 常用字的读音、字形，词语（成语、熟语），标点符号，常见病句类型，修辞手法，语言表达简明、连贯、得体等； 2. 掌握基本的语文学习方法：听、说、读、写； 3. 掌握重要作家作品及文学文体常识； 4. 掌握阅读与欣赏文学作品、口语交际、各类文体写作的方法和技巧； 5. 掌握浅易的文言基础知识及文言文阅读方法。 	
	能力目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备准确辨识各种场合和文本中的汉语拼音及意义，熟练运用汉语拼音，正确、流利、有感情地诵读和表达的能力； 2. 具备使用常用汉语工具书，利用图书馆、网络等进行语文学习的能力； 3. 具备梳理文化常识、文化现象的能力，背诵、默写课本中的名句、名段、名篇，感受和理解文本中蕴含的不同时代和地域的文化，并写出自己的阅读感受的能力； 4. 具备日常生活和职业岗位需要的现代文阅读能力、写作能力、口语交际能力以及初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力； 5. 具备根据学习、生活和职业工作需要进行交流的能力；能进行介绍、交谈、即席发言，能写作条据、书信、总结等应用文，语言表达清晰通顺；能在真实的语言运用情境中，开展积极的言语实践活动； 6. 具备在言语实践中运用多种思维方式和恰当的思维方法，探究语言现象，理清事物之间的内在关系的能力。 	
主要内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 语感与语言习得、整本书与跨媒介阅读与交流、职场应用写作、微写作、思辨性阅读与表达、实用性阅读与交流； 2. 中外文学作品、古诗文作品、中国革命传统作品、社会主义先进文化作品、劳模精神工匠精神作品、科普作品、古代科技著述选读； 3. 口语交际、写作、语文综合实践活动的相关训练。 		
教学要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 借助语文课程这个载体，结合中职生思想政治教育现状将思政教育理念渗透到教学中； 2. 开展以学生自身体验、合作学习、主动探究为主要方式的言语实践活动，引导学生通过读写听说活动，提高语言文字运用能力和思维能力。通过课前、课中、课后相结合的方式，积极引导学学生参与课程学习，培养学生的学习兴趣和习惯；利用超星在线教学平台开展信息化教学，实现线上线下相结合，不断增强教学的实效性与针对性； 3. 以对知识的理解和运用为主过程性评价与结果性考核相结合的综合评定方法：过程性考核 50%（平时表现 10%，作业 20%，模块测试 20%），重点考核相关知识的综合应用；结果性考核（卷面考评）50%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。 		

3. 历史

课程名称	历史	课程编号	10000001303
参考学时	72	开设学期	第 1、2、3、4 学期
课程目标	素质目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备运用科学的立场、观点和方法，全面、客观、正确认识世界的唯物主义历史观； 2. 具备在特定的时空框架中对史实进行准确判断和理解的时空观念； 3. 具备对伟大祖国、中华民族、中华文化、中国共产党与中国特色社会主义认同的家国情怀； 4. 具备理解和尊重世界各国、各民族的文化传统的正确文化观； 5. 具备爱岗敬业、诚信公道、精益求精、协作创新的正确劳动观； 6. 具备判断民族立场，国际关系，人生抉择的正确是非观。 	
	知识目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解唯物史观的基本观点和方法，初步形成正确的历史观； 2. 了解中华民族多元一体的历史发展进程，认识中华文明的历史价值和现实意义，了解并认同中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化； 3. 了解世界历史发展的基本进程，理解和尊重世界各国、各民族的文化传统； 4. 了解特定的史实是与特定的时间和空间相联系的； 5. 知道划分历史时间与空间的多种方式，懂得史料的类型及作用。 	
	能力目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备运用唯物史观学习和探究历史，将唯物史观作为认识 and 解决现实问题的指导思想的能力；在认识现实社会或职业问题时，能将认识的对象置于具体的时空条件下进行考察； 2. 具备尝试搜集、整理、运用可信的史料作为历史论述的证据的能力； 3. 具备以实证精神对待现实问题，依据史实与史料对史实表达自己的看法的能力； 4. 具备对同一史实的不同解释加以评析，客观地评价历史人物，实事求是地认识和评判现实社会与职业发展中的问题的能力。 	
主要内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中国古代史、中国近代史和中国现代史； 2. 世界古代史、世界近代史和世界现代史； 3. 职业教育与社会发展； 4. 历史上的著名工匠。 		
教学要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 运用课堂教学与专业实训相融合的教学模式，创设出与行业、专业相近的教学情境，设计出体现未来职场教学活动，激发出学生的学习兴趣，提升学生对我国历史发展、传统文化的认识水平，帮助学生深入领悟工匠精神，增强民族自豪感； 2. 运用线上线下结合的教学方式，创设历史情境，拓展历史信息源，指导学生充分利用各种信息源，鼓励学生开展自主学习、探究学习和合作学习，在做中教，做中学，调动和发挥学生的积极性、主动性和创造性； 3. 以对知识的理解和运用为主过程性评价与结果性考核相结合的综合评定方法：过程性考核 50%（平时表现 10%，作业 20%，模块测试 20%），重点考核相关知识的综合应用；结果性考核（卷面考评）50%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。 		

4. 数学

课程名称	数学	课程编号	10000001304
参考学时	144	开设学期	第 1、2、3、4 学期
课程目标	素质目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 初步形成运用图形和空间想象分析问题与解决问题的思维品质； 2. 养成理性思维、敢于质疑、善于思考的科学精神和精益求精的工匠精神； 3. 养成在日常学习和工作中抽象思维的习惯； 4. 初步具备一丝不苟、勤于反思、勇于探索、实事求是的品格； 	
	知识目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解集合的含义以及充分条件、必要条件的概念； 2. 了解一元二次不等式与相应函数、方程的联系； 3. 了解平面向量的线性运算性质及其几何意义； 4. 理解函数概念，指数函数和对数函数以及三角函数的图像和性质； 5. 理解空间点、直线、平面的位置关系； 6. 掌握等差数列和等比数列的知识解决有关实际问题； 7. 掌握直线与方程、圆与方程、圆锥曲线与方程的关系； 8. 掌握统计中数据获取、整理、分析的方法，思路和概率的计算方法。 	
	能力目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备根据概念、法则、公式进行数、式、方程的运算和变形的能力； 2. 具备使用一般的函数型计算器进行运算的能力； 3. 具备依据文字描述想象出相应的空间图形，并运用图形语言进行交流与推理论证的能力； 4. 具备在基本图形中找出基本元素及其位置关系的能力； 5. 具备依据所学的数学知识对工作和生活中的简单数学问题作出分析与评价的能力； 6. 具备建立简单的数学模型并求解的能力； 	
主要内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 集合的概念与表示、集合的基本关系、集合的基本运算、充要条件； 2. 一元二次不等式与含有绝对值的不等式； 3. 函数概念与性质，幂函数、指数函数、对数函数、三角函数，函数的应用； 4. 数列的概念、等差数列、等比数列； 5. 平面向量及其应用、复数、立体几何； 6. 直线与方程、圆与方程、圆锥曲线与方程； 7. 计数原理、概率与统计。 		
教学要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将社会主义核心价值观贯穿于发展学生数学学科核心素养的过程中，培养学生树立为人民幸福、民族振兴和社会进步作贡献的远大志向； 2. 根据数学学科特点、学生认知规律和专业特点，采用启发式、探究式、合作式参与式及社会实践等多种教学方式，采用低起点、重衔接、小梯度的教学策略，增强学生数学学习的自信心；将信息技术与数学课程深度融合，有效实施信息化教学，充分利用微课，依托超星在线教学平台，实施线上线下混合式教学模式，提高教学效果； 3. 以对知识的理解和运用为主过程性评价与结果性考核相结合的综合评定方法：过程性考核 50%（平时表现 10%，作业 20%，模块测试 20%），重点考核相关知识的综合应用；结果性考核（卷面考评）50%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。 		

5. 英语

课程名称	英语	课程编号	10000001305
参考学时	144	开设学期	第 1、2、3、4 学期
课程目标	素质目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具有正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观； 2. 具有国际视野和跨文化交际意识，正确认识和对待外国文化，吸收中外文化精华；坚定文化自信，增进文化认同，自觉传播和弘扬中国特色社会主义文化； 3. 具有正确的英语学习观，具有持久的语言学习积极性和良好的语言学习习惯，坚定学好英语的自信心。 	
	知识目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解不同文化背景下思维方式的多样性，理解中西思维方式的差异； 2. 了解世界文化的多样性，了解中外文化及中外企业文化知识，理解中外文化内涵，比较中外文化异同； 3. 了解“元认知策略、认知策略、交际策略、情感策略”等语言学习策略以及“理解、表达、交互”三种语言技能发展策略； 4. 熟悉国际音标和英语拼读规则； 5. 掌握义务教育基础上更高层次的词汇、语法、语篇和语用等语言基础知识； 6. 掌握情境活动中英语交际的听、说、读、写、译等各项基本技能。 	
	能力目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备用正确表达方式进行英语语言交际，用英语学习思维进行价值判断的能力； 2. 具备正确认识和对待文化差异的能力； 3. 具备合理使用语言学习策略和语言技能发展策略规划和发展自主学习的能力； 4. 具备根据拼读规则正确拼读生词的能力； 5. 具备灵活运用所学语言基础知识并在真实情境中开展语言实践活动的能力； 6. 具备围绕主题任务进行基本的沟通和交流的能力，阅读并理解与经济、社会和文化相关的英语语篇，翻译与专业相关的英语文献，根据提示完成应用文写作任务。 	
主要内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国际音标及其拼读规则，重音、意群的读音； 2. 2490 个常用词汇以及由这些词构成的常用词组在英语交际中的正确运用； 3. 词汇、构词法以及句法等语法知识的理解与运用； 4. 人物传记、校园生活、社区生活等语篇的阅读和理解； 5. 常见标识的识别和点餐、购物、致谢、致歉等情景下的语言交际； 6. 公告、海报、简讯、信函、电子邮件等应用文的写作； 7. 基于语篇的文化知识的理解； 8. 职业情境下英语文本的理解和翻译。 		
教学要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 注重课程内容的价值取向，有意识地挖掘其中的思政元素，将理想信念、家国情怀、职业道德等融入教学过程，充分发挥英语课程育人功能，落实立德树人根本任务； 2. 将信息技术与英语课程深度融合，依托超星在线教学平台，实施线上线下混合式教学模式，促进教学和学习方式的转变； 3. 坚持活动导向教学，注重探索英语教育与专业实践相结合的教学模式，学以致用；加强学习方法和学习策略的指导，尊重差异，使所有学生体验学习乐趣； 4. 以对知识的理解和运用为主过程性评价与结果性考核相结合的综合评定方法：过程性考核 50%（平时表现 10%，作业 20%，模块测试 20%），重点考核相关知识的综合应用；结果性考核（卷面考评）50%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。 		

6. 信息技术

课程名称	信息技术	课程编号	10000001306
参考学时	144	开设学期	第 1、2 学期
课程目标	素质目标	1. 具有正确的世界观、人生观和社会主义核心价值观； 2. 具有规范操作、主动探索、创新发展的意识和一丝不苟、精益求精的工匠精神； 3. 具有在信息社会数字化生存、发展的本领。	
	知识目标	1. 了解计算机的基本工作原理、计算机网络、人工智能的基础知识； 2. 熟悉信息安全的基本知识； 3. 熟悉计算机硬件与软件系统的组成及作用； 4. 掌握数据与信息概念及数据在计算机中的表示和处理过程； 5. 掌握计算机的基本维护方法及操作系统，办公应用软件、硬件的基本知识。	
	能力目标	1. 具备一定的文稿录入能力，熟悉常用文稿的排版格式； 2. 具备常见软、硬件故障诊断及排除的基本技能； 3. 具备 Office (Word、Excel、PowerPoint) 软件的基本操作及综合应用技能； 4. 具备小型网络的搭建、设置及维护能力； 5. 具备常用音视频处理软件的基本操作能力。	
主要内容	1. 网络应用（基础）； 2. 图文编辑（基础）； 3. 数据处理（基础）； 4. 数字媒体技术应用（基础）； 5. 人工智能初步（基础）； 6. 计算机与移动终端维护（拓展）； 7. 小型网络系统搭建（拓展）； 8. 数据报表编制（拓展）； 9. 演示文稿制作（拓展）。		
教学要求	1. 挖掘信息技术课程中蕴含的“思政元素”，如爱国精神、钻研精神、责任担当、技术操守、理想情怀等，即“育人元素”；充分利用备课上课、下班辅导、线上线下辅导解惑等途径，借助微课和短视频制作、教学资源平台等，让学生在专业学习、掌握专业技能的同时，潜移默化接受思政教育，设计如下教学内容安排：上机实训开展 10 分钟的与经典诵读、时事新闻相关的文字内容录入速度练习，图文编辑排版、演示文稿制作、数字媒体等理实一体教学内容融入思政元素； 2. 依托超星学习通等平台，建立课程教学资源库，充分采用情境教学法、项目驱动教学法、角色扮演法、头脑风暴法、思维导图法等教学方法，因材施教、按需施教，利用线上线下、课内课外、理实一体等混合式教学，在学中做，在做中学，将信息技术与行业应用有机结合，助推学生专业成长； 3. 以对知识的理解和运用为主过程性评价与结果性考核相结合的综合评定方法：过程性考核 50%（平时表现 10%，作业 20%，模块测试 20%），重点考核相关知识的综合应用；结果性考核（卷面考评）50%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。		

7. 艺术

课程名称	艺术	课程编号	10000001307
参考学时	72	开设学期	第 1、2、3、4 学期
课程目标	素质目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备正确的审美观念,高尚的道德情操,深厚的民族情感,丰富的想象力和创新意识; 2. 具备传承和弘扬中华优秀传统文化、革命文化、社会主义先进文化的思想观念,坚定文化自信; 3. 具备批判性思维,形成正确的价值观、文化观,从多元文化的角度审视和认识艺术,理解艺术与多元文化的关系,具有国际视野,尊重欣赏世界多元文化; 4. 具备提高生活品质的意识。 	
	知识目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解音乐表现的丰富性和多样性,认识音乐要素,把握音乐形象,感受音乐魅力; 2. 理解音乐要素等在音乐表现中的作用,理解中国音乐与中华优秀传统文化革命文化和社会主义先进文化的密切关系; 3. 了解不同的美术门类、中国书画基础知识和技法,理解美术创作的基本方法和造型语言,熟悉中国书画的大致分类; 4. 了解中外重要的美术家及其代表作品,理解美术创作的基本方法和造型语言,感受中、外美术独特的表现形式、艺术风格、审美特点和文化特征; 5. 掌握音乐、美术鉴赏的基本方法。 	
	能力目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备感知不同艺术门类的艺术语言、艺术形象的能力; 2. 具备对艺术作品和现实中的审美对象的审美特征进行评价和判断的能力; 3. 具备创造性表现艺术活动的的能力,在各种艺术实践中发挥想象力、表现力、创造力; 4. 具备从文化的角度审视艺术作品、艺术现象和艺术观念的能力; 5. 具备运用有关的基本知识、技能与原理,初步比较、分析与描述不同时代、不同地区、不同文化艺术作品的艺术特点与审美特征的能力。 	
主要内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 音乐鉴赏与实践和美术鉴赏与实践; 2. 声乐、器乐、舞蹈、戏剧相关理论知识及基本技能; 3. 中国书画基础知识与技法。 		
教学要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 坚持立德树人,充分发挥艺术课程特色优势,以美育人、以情动人、以文化人,引领学生树立正确的审美观念,陶冶高尚的道德情操,培养深厚的民族情感,激发想象力和创新意识,培养艺术课程核心素养,提高学生审美和人文素养,促进学生的全面发展和健康成长; 2. 充分利用现代信息技术手段、依托超星在线教学平台,实施线上线下混合式教学模式,以活动为载体,采用案例教学、情境模拟、自主探究、合作学习、展示交流等形式,创设艺术学习氛围,尊重学生艺术见解和创意表达,鼓励学生结合艺术学习主动参与校内外丰富多彩的艺术实践活动,创新实践体验,提高艺术核心素养; 3. 以对知识的理解和运用为主过程性评价与结果性考核相结合的综合评定方法:过程性考核 50% (平时表现 10%,作业 20%,模块测试 20%),重点考核相关知识的综合应用;结果性考核(卷面考评) 50%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况,从多方面进行评价。 		

8. 体育与健康

课程名称	体育与健康	课程编号	10000001308
参考学时	180	开设学期	第 1、2、3、4、5 学期
课程 目标	素质 目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 树立健康观念，养成良好的锻炼习惯，形成健康文明的生活方式； 2. 具备勇敢顽强、坚韧不拔、超越自我、严谨细致、健康向上的精神风貌； 3. 具有责任意识、规则意识和团队意识，发扬体育精神，塑造良好的体育品格； 4. 具有公平公正的竞争意识，正确对待成功与失败的良好心态； 5. 具有平等融合、宽容对待、善于沟通、珍惜友谊的意识和良好人际关系。 	
	知识 目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解个人健康的基本知识和职业性疾病的知识，学会处理常见运动损伤的方法，掌握预防常见职业性疾病的知识； 2. 了解球类运动、田径类运动、体操类运动、水上类运动、冰雪类运动、武术与民族民间传统体育类运动、新兴体育类运动 7 个运动技能系列的基础知识； 3. 掌握 1-2 项体育运动技能，并熟知所学运动项目的裁判理论知识和比赛规则； 4. 掌握提高体能的基本手段和主要方法。 	
	能力 目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备独立或合作制订和实施体能锻炼计划的能力，能准确确定锻炼方式、频率、强度和持续时间，有效提高与未来职业相关的体能； 2. 具备运用所学运动项目的基本知识和技术动作，按照运动规范和比赛规则参与体育活动和比赛的能力； 3. 具备分析国内外重大体育赛事和重大体育事件及欣赏体育运动的能力。 	
主要 内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 体育的功能及认识，一般体能、专项体能和职业体能知识； 2. 健康基本知识与技能，食品安全和合理营养，常见传染性和慢性非传染性疾病的预防，安全运动与应急避险，常见运动损伤的预防与处理，常见职业性疾病的预防与康复，环境、健康与体育锻炼的关系，性与生殖健康知识，心理健康和社会适应能力、反兴奋剂教育等； 3. 球类运动、田径类运动、体操类运动、水上类运动、冰雪类运动、武术与民族民间传统体育类运动、新兴体育类运动 7 个运动技能系列； 		
教学 要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在教学过程中注重思政教育融入，培养学生吃苦耐劳的品质，增强学生的竞争意识； 2. 通过从课外与课内相结合的方式，积极引导 学生参加身体锻炼，培养学生运动兴趣，养成良好的锻炼习惯；组织各式各样课外体育竞赛活动及体育社团活动，提高学生的实践与理论水平；在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志；利用教学软件在线教学平台开展信息化教学，实现线上与线下相结合，不断增强教学的实效性与针对性； 3. 以对知识的理解和运用为主过程性评价与结果性考核相结合的综合评定方法：过程性考核 50%（平时表现 10%，作业 20%，模块测试 20%），重点考核相关知识的综合应用；结果性考核（卷面考评）50%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。 		

9. 军训及国防教育

课程名称	军训及国防教育	课程编号	10000001311
参考学时	60	开设学期	第1学期第1、2周
课程目标	素质目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备良好的思想政治素质、军事素质、心理素质和身体素质； 2. 热爱人民军队，具有爱国热情、民族自尊心和自豪感； 3. 具备集体行动的规范性和组织纪律性，集体荣誉感和团队协作能力，为今后更好的就业奠定良好基础； 4. 具备自尊自爱、注重仪表、真诚友爱、礼貌待人、严于律己、遵守公德等方面的自律意识，养成良好的生活习惯。 	
	知识目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解我国军事前沿信息； 2. 熟悉并掌握单个军人徒手队列动作的要领、标准； 3. 熟悉学校规章制度及专业学习要求； 4. 掌握正确的队列训练和阅兵分列式训练方法及规范整理内务的标准； 5. 掌握停止间科目、齐步行进与停止、正步行进与停止、正步与齐步互换的训练方法与要求； 6. 熟练掌握分列式行进间队形方向变换的规范要求和动作技能。 	
	能力目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备动作规范地进行停止间科目、齐步行进与停止、正步行进与停止、正步与齐步互换的能力； 2. 具备规范地整理内务的能力，养成卫生习惯； 3. 具备一定的战时个人生存技能、军事基础能力及突发安全事件应急处理能力。 	
主要内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 队列训练； 2. 内务整理； 3. 素质拓展； 4. 国防教育。 		
教学要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 注重在潜移默化中坚定理想信念、厚植爱国主义情怀、加强品德修养、增长知识见识、培养奋斗精神，提升综合素质； 2. 由相应的老师负责军事技能训练，专业介绍、职业素养培育、生存技能培训等入学教育部分的教学；通过理论讲授、案例导入、实操训练等方法，充分利用信息化教学手段开展理论教学及军事训练； 3. 以对知识的理解和运用为主过程性评价与结果性考核相结合的综合评定方法：过程性考核50%（平时表现10%，作业20%，模块测试20%），重点考核相关知识的综合应用；结果性考核（卷面考评）50%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。 		

10. 劳动教育

课程名称	劳动教育	课程编号	10000001312
参考学时	18	开设学期	第 1、2 学期
课程目标	素质目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念； 2. 体会劳动创造美好生活、劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者； 3. 具备勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神，形成良好的劳动习惯； 4. 具有职业荣誉感，提高职业技能水平，具备精益求精的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度。 	
	知识目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解马克思主义劳动思想、十八大以来习近平总书记对劳动和劳动教育的重要论述； 2. 掌握基本的农业生产知识，知道技术的一些基本要素，认识技术与科学、社会的关系； 3. 掌握日常生活劳动、生产劳动和服务性劳动的基本技能； 4. 领会劳动精神、工匠精神、劳模精神的内涵。 	
	能力目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备满足生存发展需要的基本劳动能力，训练创造性的劳动思维； 2. 具备依据技术图样、选择工艺，完成具有一定技术含量的作品制作的能力，积极参与动手操作实践； 3. 具备进行技术设计活动的的能力，提出设计方案，用图样和文字正确表达设计意图。 	
主要内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 理解劳动的意义； 2. 树立正确的劳动态度； 3. 锻炼劳动能力； 4. 尊重劳动成果。 		
教学要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 理解劳动精神和劳动价值观；加强劳动教育与思想政治教育的协同融通； 2. 以学生为本，注重知行合一、教学相长，通过理论讲授+实操训练的方法，开展理实一体化教学；邀请劳动模范、技能大师进课堂，讲授劳动故事，传递劳动精神；建立以校内劳动教育实践和校外实习实训的全方位劳动教育实践基地； 3. 以对知识的理解和运用为主过程性评价与结果性考核相结合的综合评定方法：过程性考核 50%（平时表现 10%，作业 20%，模块测试 20%），重点考核相关知识的综合应用；结果性考核（卷面考评）50%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。 		

11. 中华传统文化

课程名称	中华传统文化		课程编号	40000002113
参考学时	16		开设学期	第 5 学期
课程 目标	素质 目标	1. 具备传承中华文化的强烈意识，身体力行地学习和弘扬中华优秀传统文化。 2. 具备正确和积极的人生观、价值观。 3. 具备仁爱、诚信、慎独等君子之道，提升道德修养。 4. 具备健康的情趣追求、优雅的审美意识，确立真善美的人生境界追求。 5. 具备积极健康的生活习惯，确立敬重祖先、尊重民俗、传承发展民族精神的文化意识。 6. 具备崇尚自然、注重人文、精益求精的技艺态度，培育热爱技艺、传承匠心、创新发展的技艺情怀。		
	知识 目标	1. 理解中国古代诸子百家哲学思想的主要内容，领略其精神内涵。 2. 理解仁爱孝悌、勤劳节俭、明礼诚信、修己慎独等中华传统美德，领会中华文化独特的君子人格理念。 3. 了解汉语和汉字的发展过程，熟悉汉字造字法。 4. 理解中华诗文、戏曲、书法、民间技艺的文化特征及其对中国人精神陶冶的重要作用。 5. 理解中国节日、服饰、饮食文化所蕴含的文化内涵和生息发展内涵。 6. 了解中国建筑、园林、玉器、陶瓷独具特色的文化创造。 7. 了解中国天文学、数学、农学、医学的主要成就，理解其文化内涵和社会价值。		
	能力 目标	1. 能正确认识中华传统文化是中华民族创新精神的凝聚和聪明才智的结晶，形成对中华传统文化辉煌成就的崇敬和自豪感； 2. 能规范使用汉语和汉字，书写诗意文章； 3. 能乐于学习、终身学习，与人和谐相处、精进技艺； 4. 能体验并领会诗文、戏曲、书法等的艺术表现形式及其所包含的中华精神底蕴； 5. 能体验并感悟中华饮食、医学以及民俗节庆所蕴含的热爱生活、珍惜生命的民族精神； 6. 能体验并领悟中化传统技艺蕴含的人文观念和价值取向。		
主要 内容	模块 1. 德：哲学思想与传统美德（儒家仁德、道法自然、墨家兼爱、仁爱孝悌、明礼诚信、修己慎独） 模块 2. 艺：语言文学、传统艺术、节庆风物（古老汉语、汉字文明、中华文化、古代文学、书法演变、书法内涵、人物画、山水画、古代歌舞、传统戏曲、石雕、玉雕、剪纸、皮影戏、汉族节日、民族节日、汉族服饰、民族服饰、美食文化、茶饮文化） 模块 3. 技：建筑器物、科学技术（青铜、古陶、古瓷、园林、民居、宫殿、天文学、数学、农学、医学）			
教学 要求	1. 将人文情怀和民族精神内化到学生心中，形成认同和共鸣，落实到工作和生活实践中； 2. 通过课堂讨论辩论、教师示范演练、创意情境设计、优秀作品观赏、学后感分享等体验式活动，使学生在体验中学，在探究中学，实现学生文化素养的稳步提高；结合校园文化和职业岗位需求，实行讲授结合训练的教学模式，指导学生积极参与第二课堂活动； 3. 以对知识的理解和运用为主过程性评价与结果性考核相结合的综合评定方法：过程性考核 50%（平时表现 10%，作业 20%，模块测试 20%），重点考核相关知识的综合应用；结果性考核（卷面考评）50%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。			

12. 普通话

课程名称	普通话	课程编号	40000002114
参考学时	36	开设学期	第 1、2 学期
课程目标	素质目标	1. 具备使用标准普通话是使用中华人民共和国通用语言的规范意识； 2. 具备热爱祖国语言、主动宣传贯彻国家语言文字工作的思想意识； 3. 具备义务推广国家共同语言的意识。	
	知识目标	1. 了解推普、测试的意义，了解测试的性质、内容、等级标准、对象、要求、样卷； 2. 掌握声、韵、调及变调、轻声、儿化的发音标准； 3. 掌握朗读和说话技巧。	
	能力目标	1. 具备较准确地识读声、韵、调、轻声、儿化等基础语音的能力； 2. 具备正确、流利、有感情地朗读的能力； 3. 具备标准、规范、自然、流畅、敏捷地说话的能力。	
主要内容	1. 测试的要求和方法； 2. 声、韵、调及变调、轻声、儿化； 3. 朗读的要求和基本技巧； 4. 说话的要求和基本技巧。		
教学要求	1. 注重在潜移默化中坚定学生爱国意识，提升学生综合素质； 2. 充分利用课程教学资源，创设线上线下混合式教学模式；采取任务式、情景式、体验式、探究式等教学方法，加强师生互动与学生协作学习；重视学习方法和学习策略的指导，调动学习的积极性，营造良好的普通话学习氛围和组织丰富多彩的拓展活动； 3. 以对知识的理解和运用为主过程性评价与结果性考核相结合的综合评定方法：过程性考核 50%（平时表现 10%，作业 20%，模块测试 20%），重点考核相关知识的综合应用；结果性考核（卷面考评）50%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。		

13. 书法

课程名称	书法	课程编号	40000002115
参考学时	36	开设学期	第 1、2 学期
课程目标	素质目标	1. 具备持之以恒、严谨认真的学习品质，良好的道德情操和审美情趣，为今后学习和就业创造良好条件； 2. 具备写好汉字的兴趣，养成主动练字、探究学习的习惯。	
	知识目标	1. 了解硬笔书法特点、不同书体书写方法； 2. 掌握楷书的基本点画及书写技巧。	
	能力目标	1. 具备规范、快捷地书写学习和生活中的常用字，并进行简单的书法作品创作的能力； 2. 具备通过对不同书体作品的赏析能力，提高书写能力，提升对书法作品的鉴赏能力。	
主要内容	1. 硬笔书法概述； 2. 硬笔书法楷书练习及结体、章法； 3. 硬笔书法行书及书法作品的欣赏创作； 4. 硬笔书法应用。		
教学要求	1. 增加课程的知识性、人文性，将中华优秀传统文化等融入教学全过程，培养爱国主义情怀，陶冶情操； 2. 通过欣赏书法作品，认识到中华文化博大精深，增强文化自信；充分利用学习通教学平台，创设线上线下混合式教学模式；采取任务式、情景式、体验式、探究式等教学方法，提高学生书写能力；组织各种各样课外书法竞赛活动及书法社团活动，提高学生的实践与理论水平； 3. 以对知识的理解和运用为主过程性评价与结果性考核相结合的综合评定方法：过程性考核 50%（平时表现 10%，作业 20%，模块测试 20%），重点考核相关知识的综合应用；结果性考核（卷面考评）50%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。		

14. 工匠精神

课程名称	工匠精神	课程编号	40000003116
参考学时	36	开设学期	第 5 学期
课程目标	素质目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备工匠攻坚克难勇于挑战的精神品质，树立职业自信，坚定人生理想； 2. 具备执着专注、锐意进取、百折不挠、匠心独具、精益求精、淡泊名利、尊师重道的优秀品质； 3. 具备继承和发扬工匠精神及自觉传承非遗的意识。 	
	知识目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 理解工匠精神的本质与价值主张、世界各国工匠精神的内涵以及他们的共性，认识其在人类文明发展中各时期的主要特点； 2. 理解当今时代学习工匠精神的重要性；知道在学习与生活中发扬执着、专注的工匠精神对克服各种困难的重要性； 3. 理解创新、工匠巧思、精益求精、爱国的含义。 	
	能力目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备扎实的技术技能，为实现中华民族伟大复兴梦贡献一份属于工匠的力量； 2. 具备收集改装可利用的技术来解决问题或创造解决问题从而创造财富的能力。 3. 具备结合时代要求创新发展，为国家和社会创作出精美的产品的能力； 4. 具备在生产实践中努力传承和发扬工匠精神的能力，诚实劳动、勤奋工作，坚守工匠操守。 	
主要内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工匠与工匠精神的内涵与价值； 2. 工匠精神在各国文化中的体现； 3. 工匠精神的核心价值：守艺、创新、破难、巧思、绝技、境界、传承、情怀。 		
教学要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将对工匠精神的阐释分析与学生职业需求及现代经济市场密切联系起来，让学生读得顺、记得住、吃得透，进而内化为力量、升华为态度、付之于行动，用技能报国的理想雕塑自己的工匠人生； 2. 充分利用学习通教学平台，采用线上教学模式，线上完成课前预习、课堂授课和课后作业和测试； 3. 以对知识的理解和运用为主过程性评价与结果性考核相结合的综合评定方法：过程性考核 50%（平时表现 10%，作业 20%，模块测试 20%），重点考核相关知识的综合应用；结果性考核（卷面考评）50%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。 		

15. 创业教育

课程名称	创业教育	课程编号	40000003117
参考学时	36	开设学期	第 5 学期
课程目标	素质目标	1. 具备法治观念，树立正确而务实的职业理想，养成符合职业需要的职业本质； 2. 具备一定的审美意识、审美能力，不断提高自身修养，增进人格发展； 3. 树立正确的择业观、创业观，造就良好的职业道德素养，帮助成人、成才、成功。	
	知识目标	1. 了解创业是一种创造财富的活动，更是一种人的生活观念，还是一种生命挑战； 2. 知道职业信息的收集途径，认识人的职业选择与人的生活发展之间的内在联系； 3. 掌握面试的技法，懂得签定就业协议、劳动合同，理解职场的基本法则； 4. 掌握创业常识，懂得创业实施与管理的基本理论和实务。	
	能力目标	1. 具备对自身所拥有的各种发展资源进行评估的能力； 2. 具备确定适合于自己心理特点和能力范围的职业范畴的能力，合理地设计职业目标、职业选择，采取一系列具有较强实际性和操作性的行动计划； 3. 具备编制求职自荐材料的能力，尽量加快从学生角色转换为职业角色。	
主要内容	1. 就业形势与政策法规； 2. 就业定位与途径、准备与方法； 3. 创新与创业、创业准备； 4. 小企业的创办、经营管理； 5. 就业与创业实例。		
教学要求	1. 以马克思主义为指导，紧密联系我国社会主义现代化建设的实际，适应社会主义市场经济对于人才本质的要求，结合各行业职业特点，对学生进行敬业意识、服务意识和法纪观念等教育； 2. 充分利用学习通教学平台，采用线上教学模式，完成课前预习、课堂授课和课后作业及测试，把握就业指导与创业教育两个重点内容，提高就业、创业能力； 3. 以对知识的理解和运用为主过程性评价与结果性考核相结合的综合评定方法：过程性考核 50%（平时表现 10%，作业 20%，模块测试 20%），重点考核相关知识的综合应用；结果性考核（卷面考评）50%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。		

（二）专业（技能）课程

包括专业基础课模块、专业核心课模块、拓展课模块；其中专业基础课模块包括旅游基础知识、饭店管理基础、饭店服务心理、饭店服务礼仪等4门，共288课时，占总学时9%；专业核心课程包括**酒店专业英语**、食品营养与卫生、餐饮服务与管理、客房服务与管理、前厅服务与管理、顶岗实习等7门课程，共792学时，占总学时24.4%；专业拓展课程包括中国民族民俗、形体训练、饭店服务语言艺术、茶艺基础、菜点与酒水服务、插花艺术、民宿服务与管理等7门课程（七选三），共352学时，占总学时11%。

专业（技能）课程描述如下：

1. 餐饮服务与管理

课程名称	餐饮服务与管理		课程编号	20101061307
参考学时	180		开设学期	第1、2、3、4、5学期
课程目标	素质目标	1. 具备服务用语规范能与顾客较好的沟通意识； 2. 具备仪表端正、行为举止文明规范的理念； 3. 具备服务态度端正、具有良好的职业道德； 4. 具备服务意识、礼貌待客意识、酒店礼仪及餐饮服务人员的素质； 5. 具爱岗敬业精神及吃苦耐劳精神，为中国餐饮业的发展而努力。		
	知识目标	1. 熟悉中、西餐服务的操作流程和基本步骤； 2. 熟悉餐饮管理的一些基本原理和一些有关新成果、新信息； 3. 了解酒店餐饮服务的机构设置及人员物资管理的相关知识； 4. 了解中西服务的基础知识； 5. 掌握餐饮管理的相关知识与餐饮服务的一些基本技术操作技能； 6. 掌握餐饮服务用语。		
	能力目标	1. 具备说明餐饮服务必须具备的条件，熟悉酒店餐饮服务的基本组织形态； 2. 具备良好的团队协作能力，能够与团队成员有效沟通、协作； 3. 具备强烈的顾客服务意识； 4. 具备一定的市场营销能力，能够制定营销策略，推广餐厅的产品和服务； 5. 具备应对突发事件能力，能够迅速应对各种突发事件和紧急情况。		
主要内容	项目一、餐饮基础模块 任务1 餐饮业发展概况 任务2 餐饮部的地位与作用 项目二、餐饮服务技能 任务1 托盘 任务2 餐巾折花 任务3 摆台 任务4 斟酒 任务5 餐饮服务的主要环节 项目三、餐饮服务方式 任务1 西餐常用服务方式 任务2 中餐常用服务方式			
教学要求	1. 采用多媒体教学手段，开发、制作了本门课程的教学课件，运用电脑、多媒体等多种手段进行教学，极大地提高了教学效率，取得了良好的教学效果。 2. 以学生为主体，以老师为主导。注重餐饮训练教学。根据课程安排，在课堂进行模拟教学，创造仿真景象，进行仿真训练。 3. 采取过程性考核和结果性考核相结合的方式进行考核，辅之以增值评价和诊断评价。其中过程性考核占60%、结果性考核占40%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。			

2. 客房服务与管理

课程名称		客房服务与管理	课程编号	20101071308
参考学时		180	开设学期	第 1、2、3、4、5 学期
课程目标	素质目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备酒店从业的基本职业素质； 2. 具备沟通能力及团队协作精神； 3. 具备学生良好的职业道德及行业自律意识； 4. 具备服务意识、经济成本意识和环保意识； 5. 具备精益求精、爱岗敬业精神。 		
	知识目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉酒店客房清洁的基本功能； 2. 了解酒店客房工作人员的技能要求； 3. 掌握酒店客房服务的基本理论知识； 4. 掌握客房楼层服务员、公共区域服务员、洗衣房服务员、领班的业务操作流程及注意事项； 5. 掌握客房器具设备使用及保养方法。 		
	能力目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备熟练进行客房清洁能力； 2. 具备熟练提供各项住店服务； 3. 具备正确管理客房部服务员； 4. 具备正确处理客房清洁和对客服务中特殊情况； 5. 具备根据客人的需求和喜好，提供个性化的服务，提高客人的满意度。 		
主要内容	<p>项目一、了解岗位概况</p> <p> 任务 1 熟悉客房产品</p> <p> 任务 2 明确岗位职责</p> <p>项目二、熟悉清洁准备</p> <p> 任务 1 准备清洁器具</p> <p> 任务 2 合理使用清洁剂</p> <p>项目三、清洁保养客房</p> <p> 任务 1 清扫整理走客房</p> <p> 任务 2 清扫其他客房</p> <p>项目四、清洁公共区域</p> <p> 任务 1 熟悉日常保洁</p> <p> 任务 2 清洁保养地面</p> <p> 任务 3 清洁保养墙面</p> <p>项目五、提供对客服务</p> <p> 任务 1 提供小酒吧服务</p> <p> 任务 2 提供洗衣服务</p> <p> 任务 3 提供擦鞋服务</p> <p> 任务 4 提供物品租借服务</p> <p> 任务 5 处理报修物品</p>			
教学要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 根据本课程的教学目标要求和课程特点以及有关学情，选择适合于本课程的最优化教学法。综合考虑教学效果和教学可操作性等因素，本课程项目驱动、案例分析、分组讨论、情景模拟等教学方法，引导学生积极思考、乐于实践，提高教学效果； 2. 在课堂上要充分利用实训设备，采用分小组训练、示范法、讲授法等教学方法，同时组织多种类型的班级或年级对抗赛，以赛促学； 3. 教学评价实施教师评价、学生评价、社会评价相结合的多元主体评价，从课堂表现、作业完成情况、实践能力等方面进行自评、互评、师评，课程考核成绩组成：过程性评价（课堂提问、学生作业、平时测验、出勤情况）占 60%；结果性评价（学生实践操作进度、完成情况和基本技能考试）占 40%。 			

3. 前厅服务与管理

课程名称		前厅服务与管理	课程编号	20101081309
参考学时		180	开设学期	第 1、2、3、4、5 学期
课程 目 标	素质 目 标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生酒店从业的基本职业素质； 2. 培养学生沟通能力及团队协作精神； 3. 培养学生良好的职业道德及行业自律意识； 4. 培养学生的服务意识、经济成本意识和环保意识。 5. 具有服务意识和团队精神； 6. 具有吃苦耐劳、爱岗敬业精神； 7. 具有高度的责任心，精进的意识； 8. 具有严谨、踏实、认真负责的工作作风及创新意识。 		
	知识 目 标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉受理客房预订的基本知识及客房预订操作程序； 2. 掌握迎客服务、门厅 VIP 客人迎送服务、行李服务的基本知识； 3. 掌握散客行李服务及团体客人行李服务的基础知识； 4. 掌握总台接待服务、问讯服务的基础知识。 		
	能力 目 标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够根据酒店的实际情况受理客人的客房预订； 2. 能够按照散客的行李服务程序为客人提供行李服务； 3. 能熟练运用前台预订、接待系统软件进行房态的控制，并且能够熟练地为客人提供入住登记服务及住店期间相关的服务； 4. 能够处理客人的投诉，建立良好的宾客关系。 		
主要 内 容		<p>项目一 前厅印象</p> <p>任务 1 走进大堂</p> <p>任务 2 认识前厅岗位</p> <p>项目二 客房预订</p> <p>任务 1 受理散客及团队预订</p> <p>任务 2 预订确认与婉拒</p> <p>任务 3 预订失约行为处理</p> <p>项目三 礼宾服务</p> <p>任务 1 门童迎送服务</p> <p>任务 2 散客行李服务</p> <p>任务 3 团队行李服务</p> <p>任务 4 “金钥匙”服务</p> <p>任务 5 礼宾部其他服务</p> <p>项目四 总台服务</p> <p>任务 1 受理散客入住</p> <p>任务 2 受理团队入住</p> <p>任务 3 处理入住变更</p>		
教学 要 求		<ol style="list-style-type: none"> 1. 注重理论与实践的融合，按照“教、学、做”合一的原则采用模块式教学模式，积极引导 学生参与课程学习，培养学生的学习兴趣和习惯；利用 XXX 在线教学平台开展信息化教学， 实现线上线下相结合，不断增强教学的实效性与针对性； 2. 以个体工作和小组工作完成项目计划，以小组工作作为主要的组织形式，以适度平衡原则发 挥学生优势，相互学习、相互合作，开展各项活动由简单到复杂，由单项到综合，先进行基 本技能训练，入门后再逐步深化，循序渐进。 3. 考试方式以定量方式呈现评价结果，采用平时成绩和答辩成绩相结合的形式。过程性评价 （课堂提问、学生作业、平时测验、出勤情况）占 60%；结果性评价（学 生实践操作进度、 完成情况和基本技能考试）占 40%。 		

4. 酒店专业英语

课程名称	酒店专业英语	课程编号	20101041305
参考学时	72	开设学期	第 3、4 学期
课程目标	素质目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 培养良好的职业素养，包括职业道德、职业态度和职业行为； 2. 通过团队项目、角色扮演等活动，培养与他人协作、共同完成任务的能力，以及有效的团队沟通和协调技巧； 3. 培养设身处地为客户着想意识，提升自己的服务意识； 4. 培养适应不断变化的工作环境和客户需求，灵活调整工作方式和服务策略； 5. 培养遇到问题保持沉着冷静，严格按照规范流程、有条不紊地处理问题的处事方式； 6. 通过培训和实践，培养自己在业务操作方面的熟练度和准确性，提高工作效率； 7. 培养能够敏锐地捕捉客户的需求和期望，从而及时作出反应，满足客户的合理需求职业素养； 8. 鼓励创新思考，提出改进服务流程和客户体验的建议，提升问题识别和解决能力； 9. 培养自主学习的能力，在工作中不断学习和提升自己的专业知识和技能； 10. 培养持续发展的意识，关注酒店行业的最新趋势和动态，不断提升自己的职业竞争力。 	
	知识目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握酒店行业中的常用英语词汇和术语，如客房服务、餐饮服务、前台接待服务、前台问询服务、前台结账服务、商务服务等； 2. 培养用英文处理酒店的各种业务流程，如散客接待、重房处理、团队接待、排房处理、信息咨询、旅资不熟、结账离店、错账处理等； 3. 教授跨文化交际的原则和技巧，培养与不同文化背景的客人更加得体和有效的沟通； 4. 了解如何用英语进行有效的酒店市场推广。 	
	能力目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在酒店行业特定场景中，流利、准确地使用英语进行日常交流和商务沟通； 2. 理解和适应不同文化背景客人的需求和习惯，提升跨文化沟通的有效性； 3. 在遇到客户需求和问题时，能有效地使用英语进行问题识别、分析和解决； 4. 不断提升自己的英语水平和服务技能，以适应不断变化的酒店行业需求； 5. 具备运用英语为客户提供吃、住、行、游、购、娱的相关服务的能力； 6. 能够用英语按照规范流程处理重房、排房、旅资不熟、错账等酒店特情。 	
主要内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握酒店服务时运用的英语词汇、英语情境对话以及语言技巧； 2. 读懂酒店中吃、住、行、游、购、娱相关的英文材料并能用英语填写相关的单据。 		
教学要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 通过学习酒店中吃、住、行、游、购、娱相关英文，培养学生的爱国情怀和自信心；通过学习酒店服务过程中常用的相关语言技巧，培养学生谦恭有礼、热情待客的优秀品质；通过学习相关文本和票据的阅读和填写培养学生坚守职业道德和精益求精的匠心精神； 2. 教学过程中注重“教”与“学”的互动，通过模拟酒店接待工作的情境对话、角色扮演、游戏、实例分析、小品表演、演讲等教学活动提高课堂教学的趣味性，增强学生学习的积极性与主动性，从而掌握本课程的职业能力；充分利用多媒体、录像等辅助教学手段，强化对学生完成任务所必须的实用的英语听力以及口头表达能力的训练，反复练习行业习惯用语、实用句型、常用术语、词汇，使学生能听懂、能开口说； 3. 教学评价实施教师评价、学生评价、社会评价相结合、增值评价赋能的全过程多元主体评价，从课堂表现、作业完成情况、实践能力等方面进行自评、互评、师评，坚持按形成性评价 50%和终结性评价 50%的权重进行评价，坚持定性与定量相结合的方式进行评价。 		

5. 旅游基础知识

课程名称	旅游基础知识	课程编号	20101001301
参考学时	72	开设学期	第 4、5 学期
课程目标	素质目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具有对旅游事业的热爱和爱国热情； 2. 具有良好的旅游意识和服务意识； 3. 具有高尚的审美情趣； 4. 具有创新意识和创新精神。 	
	知识目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉与旅游相关的中国历史文化常识；了解中国民族的组成分布、汉族的传统节日等基本情况；掌握主要少数民族的民风民俗； 2. 了解四大宗教的起源、发展简况、基本教义；掌握四大宗教尊奉的主要对象、宗教经典、宗教建筑、宗教著名景观等基本知识； 3. 熟悉中国主要的自然景观和人文景观的构成、分布及其特点；了解中国古代建筑的发展历程；掌握古建筑的相关知识； 4. 了解中国古典园林的发展历史，掌握古园林的分类、组成要素、构景手段、著名代表园林；理解天人合一，人与自然融合的造园理念； 5. 了解中国烹饪的发展简况，熟悉中国烹饪的主要流派；熟悉中国最具特色的名茶、名酒、文房四宝、著名工艺品等风物特产基本常识。 	
	能力目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备搜集并撰写与旅游相关的中国历史文化和民族民俗的专辑； 2. 具备识别宗教建筑基本布局，辨别其供奉的主要对象的名称和位置； 3. 具备辨别古建筑、园林的等级、种类、主要部分的构成、特点； 4. 具备能够调查、搜集和编写美食文化、风物特产和旅游资源专辑； 5. 具备分析、鉴赏、介绍旅游风景名胜的诗词、楹联、游记； 6. 具备能通过查阅资料或实地调查对本地的旅游资源的进行考察，撰写调查报告。 	
主要内容	<p>项目一 旅游概论</p> <p>任务 1 旅游</p> <p>任务 2 旅游发展概述</p> <p>任务 3 旅游业在现代社会中的作用</p> <p>项目二 中国的自然旅游资源</p> <p>任务 1 我国的地貌旅游资源</p> <p>任务 2 我国的水体旅游资源</p> <p>任务 3 我国的气候旅游资源</p> <p>任务 4 我国的生物旅游资源</p> <p>项目三 中国的人文旅游资源</p> <p>任务 1 我国的伟大工程旅游资源</p> <p>任务 2 我国的宗教建筑旅游资源</p> <p>任务 3 我国的帝王陵墓旅游资源</p> <p>任务 4 我国的古典园林及著名楼阁旅游资源</p> <p>任务 5 我国的宫殿旅游资源</p> <p>任务 6 我国的民族风情旅游资源</p>		
教学要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将爱祖国大好河山、爱祖国灿烂文化融入课中，宣传祖国大好河山，形成文化自信； 2. 通过按照“教、学、做”合一的原则采用模块式教学模式，积极引导参与课程学习，培养学生的学习兴趣和习惯；利用 XXX 在线教学平台开展信息化教学，实现线上线下相结合，不断增强教学的实效性与针对性； 3. 课程成绩考核由学生学习过程考核、学生训练作品考核和期末考核相结合，综合评定课程成绩。课程考核成绩组成：过程性评价占 60%，结果性评价占 40%。 		

6. 饭店服务礼仪

课程名称		饭店服务礼仪	课程编号	20101031304
参考学时		72	开设学期	第 1、2 学期
课程 目标	素质目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备良好的职业道德； 2. 具备良好的团队协作的工作习惯； 3. 具备良好的服务意识； 4. 具备积极向上、健康阳光的心态； 5. 具备良好的职业形象，以便能够更好地适应酒店行业职业岗位工作的需要。 		
	知识目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉一般服务礼仪行为的规范； 2. 了解服务礼仪的理念和意识； 3. 了解酒店礼仪活动的规律； 4. 了解酒店礼仪活动的规程； 3. 握中、西餐宴请礼仪规范； 4. 掌握公司会议的工作流程，了解商务谈判的礼仪规范； 5. 掌握开业庆典的筹备工作。 		
	能力目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 备理解导游个人的仪容仪表仪态礼仪对于打造个人形象、塑造企业文化、提升全社会文明程度的重要意义，能设计自己的职业形象的能力； 2. 具备在职业场合确地运用体态及表情传达对他人的礼貌和尊敬的能力； 3. 具备强调学以致用，将礼仪规范与日常行为养成相结合的能力； 4. 具备培养学生的沟通协调能力、语言表达能力、应变能力和社交能力。 		
主要内容		<p>项目一 服务人员形象塑造</p> <p>任务 1 服务人员淡妆化妆与服饰装扮</p> <p>任务 2 各种对客服务程序</p> <p>项目二 客户接待流程策划</p> <p>任务 1 接待礼仪综合考核</p> <p>任务 2 客户接待方案文稿</p> <p>项目三 商务宴请程序策划</p> <p>任务 1 中式宴请</p> <p>任务 2 西式宴请</p> <p>项目四 商务会议策划</p> <p>任务 1 会议座次安排</p> <p>任务 2 商务谈判的礼仪模拟</p>		
教学要求		<ol style="list-style-type: none"> 1. 充分挖掘本课程思政元素，聚焦核心素养，将立德树人贯穿于课程实施全过程； 2. 贯彻以生为本的理念，充分发挥学生学习主体的作用，发挥教师的主导作用，增强学生的自主学习能力。礼仪职业能力的训练要与工作、生活实践相结合，不断提高学生的学习兴趣和参与意识，重视实践教学活动，采用理实一体、情景式、角色模拟等教学方式，实现做中学、做中教。注重信息化教学，充分利用微课、微视频、课件、饭店宣传和培训视频等资源进行教学。 4. 教学评价实施教师评价、学生评价、社会评价相结合的多元主体评价，从课堂表现、作业完成情况、实践能力等方面进行自评、互评、师评，课程考核成绩组成：过程性评价成绩占 60%，结果性评价占 40%。 		

7. 食品营养与卫生

课程名称	食品营养与卫生	课程编号	20101051306
参考学时	180	开设学期	第 1、2、3、4、5 学期
课程目标	素质目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备服务意识、奉献意识、团结意识和团结协作精神； 2. 具备诚实守信、沟通协作的职业品质，树立优质服务意识； 3. 具备食品安全观念，认识到食品安全的重要性； 4. 具备批判性思维、创新能力； 5. 具备职业道德观念，遵守行业规范。 	
	知识目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉食品中的抗营养成分和抗性食物因素，以及它们对人体健康的影响； 2. 理解解食品安全的基本知识； 3. 掌握食品卫生的基本原理和卫生标准，了解食品加工、储存、运输过程中的卫生要求和质量控制方法； 4. 掌握营养配餐的基本原则和方法； 5. 掌握食品营养成分的基本知识。 	
	能力目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备食品生产、加工、储存过程中的卫生质量进行控制和管理，确保食品安全的能力； 2. 具备营养配餐和指导能力，能够根据个人的营养需求和健康状况，合理搭配食物，提供营养配餐建议和指导； 3. 具备实验操作和管理能力，能够熟练进行实验室操作和管理，包括实验设备的维护和使用、实验数据的分析和处理； 4. 具备沟通能力、组织协调能力和解决问题的能力； 5. 具备宣传能力，能够向公众普及营养知识，提高人们的营养意识和健康素养，开展营养教育和宣传活动。 	
主要内容	<p>项目一 营养学基础</p> <p>任务 1 食品成分</p> <p>任务 2 人体营养需要</p> <p>任务 3 六大营养素概述</p> <p>项目二 膳食营养素参考摄入量的定制</p> <p>任务 1 各类食品的营养价值</p> <p>任务 2 膳食调查与膳食指导</p> <p>任务 3 特殊生理阶段人群的营养与膳食</p> <p>任务 4 常见营养相关性疾病的膳食指导</p> <p>项目三 食品污染及其预防</p> <p>任务 1 食品污染与预防</p> <p>任务 2 食物中毒与预防</p>		
教学要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将思政教育内容融入饭店服务心理课程中，通过案例分析、小组讨论等方式，引导学生思考服务行业的职业道德和行为规范，邀请优秀服务人员分享经验，激发学生服务行业的热情； 2. 通过线上线下混合式学习模式开展教学，利用学习通在线学习平台发布教学资源如课件、视频等供学生自主学习和巩固知识；利用在线讨论区进行师生互动交流解答学生疑惑；组织线上测试检验学生学习效果等，结合学校现有条件如实验室、实践基地等开展实践操作训练提高学生的实际操作能力，在整个教学过程中注重学生的参与感和体验感，通过小组讨论、案例分析、角色扮演等方式让学生积极参与到教学过程中来激发学生的学习兴趣 and 主动性培养学生的自主学习能力和团队协作精神； 3. 教学评价采取过程性考核和结果性考核相结合的方式进行考核，辅之以增值评价和诊断评价，其学生在教学过程中的参与程度、合作能力、学习态度，全面反映学生的学习过程和学习质量，即过程性评价占 60%，结果性评价主要通过测试学生对课程知识的掌握程度和理解深度，评价学生的学习成果，学生在专业技能学习过程中的实践能力、创新思维和问题解决能力，其结果性评价占 40%。 		

8. 酒店服务心理

课程名称	饭店服务心理	课程编号	20101021303
参考学时	72	开设学期	第 1、2 学期
课程目标	素质目标	1. 具备高度的职业道德和敬业精神，热爱本职工作，追求卓越的服务质量； 2. 具备服务人员的自信心和自尊心，增强自我认同感； 3. 具备团队合作精神，增强团队凝聚力； 4. 具备以客户为中心的服务意识，将客户需求放在首位； 5. 具备倡导绿色环保、节能减排的理念，为客人创造绿色、健康的用餐环境，注重可持续发展，践行社会责任。	
	知识目标	1. 了解酒店服务行业的特性和客户需求； 2. 了解酒店行业的最新发展趋势和未来发展方向，以便更好地适应和应对行业变革对服务心理的要求。 3. 理解基本的礼仪礼貌、沟通技巧和接待流程； 4. 掌握酒店服务心理学的基本概念、原理及其在服务行业中的应用； 5. 掌握处理突发事件和投诉的心理技巧，包括如何平息客人的不满、恢复其信心，以及将危机转化为改进服务质量的机会；	
	能力目标	1. 具备解决问题的能力，积极帮助客户解决各类问题； 2. 具备敏锐的洞察力，提高观察和分析客户心理的能力； 3. 具有高效的表达能力，善于倾听客人的意见和反馈； 4. 具有持续的自我提升能力； 5. 具有强大的应变能力，面对突发情况和挑战时，能够迅速做出决策。	
主要内容	项目一 酒店服务心理学概述 任务 1 酒店服务心理学概述 任务 2 酒店服务心理学的重要性 项目二 客人的消费心理与行为分析 任务 1 客人的需求与期望 任务 2 客人的消费心理过程 项目三 服务人员的心理素质培养 任务 1 服务人员的角色定位与职责 任务 2 服务人员的心理压力与应对 项目四 服务沟通与服务技巧 任务 1 服务沟通的基本原理 任务 2 语言沟通与非语言沟通 任务 3 倾听技巧与问题解决技巧 任务 4 建立良好的宾客关系		
教学要求	1. 以工匠精神为指导，发挥专业课特点，培育学生精益求精追求卓越的精神和品质； 2. 通过学习通等线上教学平台，为学生提供丰富的在线学习资源，包括课程视频、课件、习题等，结合学校现有的餐饮服务、客房服务实训场地资源，开展线下实践活动，让学生亲身体验服务过程，提高实际操作能力，组织学生进行小组讨论，分析饭店服务中的实际案例，培养学生的分析、解决问题的能力，线上学习平台和线下实践活动，实现线上线下混合式学习。学生可以在线学习理论知识，线下进行实践操作，提高学习效果，教师在课程中起到引导作用，提供学习资源和指导，同时鼓励学生自主学习，培养学生的自主学习能力； 3. 教学评价实施教师评价、学生评价、社会评价相结合的多元主体评价，从课堂表现、作业完成情况、实践能力等方面进行自评、互评、师评，课程考核成绩组成：过程性评价成绩占 60%，结果性评价 40%。		

9. 饭店管理基础

课程名称		饭店管理基础	课程编号	20101041305
参考学时		72	开设学期	第 4、5 学期
课程目标	素质目标	1. 具备良好的沟通、协调和组织能力； 2. 具备创新思维和问题解决能力，能够独立解决问题； 3. 具备团队合作精神，能够建立和维护良好的关系；		
	知识目标	1. 熟悉酒店服务标准和质量管理要求，能够提供高品质的客户服务； 2. 熟悉酒店市场环境和竞争情况，能够制定有效的市场营销策略； 3. 了解酒店管理的基本概念和原理； 4. 掌握酒店管理的流程和方法。		
	能力目标	1. 具备财务管理和成本控制的能力，能够有效管理酒店的财务和预算； 2. 具备危机管理和应急处理的能力，能够应对突发事件和紧急情况； 3. 具备较好的酒店英语沟通交流能力； 4. 具备基本的计算机操作与办公软件应用能力；		
主要内容	项目一 酒店的含义 任务 1 酒店的概念及应具备的条件 任务 2 酒店的主要功能 任务 3 酒店产品 项目二 酒店的发展 任务 1 世界酒店发展简史 任务 2 我国酒店发展简史 任务 3 现代酒店的发展趋势 任务 4 酒店的划分 任务 5 酒店的等级 任务 6 酒店的类型 任务 7 主题酒店 项目三 前厅部 任务 1 前厅部概述 任务 2 前厅部的组织结构模式及岗位职责 任务 3 前厅部服务流程 项目四 客房部 任务 1 客房部概述 任务 2 客房部岗位设置及职责 任务 3 客房部服务流程 项目五 餐饮部 任务 1 餐饮部概述 任务 2 餐饮部岗位设置及职责 任务 3 餐饮部服务			
教学要求	1. 将匠人精神融入课程中，培养学生树立正确的择业观、创业观； 2. 根据新的教育理念和素质教育的要求，结合自己的知识结构研究探索出头脑风暴法、案例教学法、专题演讲法、自导式教学法、师生互动法，情境演示法等多种有效的教学方法并积极在课堂教学中进行大胆实践，形成灵活多样的教学方法体系；充分利用现代教学技术手段，使教学过程生动、形象、直观；全程使用多媒体教学等开放式网络教学平台开展教学； 2. 教学评价实施教师评价、学生评价、社会评价相结合的多元主体评价，从课堂表现、作业完成情况、实践能力等方面进行自评、互评、师评，课程考核成绩组成：过程性评价（课堂提问、学生作业、平时测验、出勤情况）占 60%；结果性评价（学生实践操作进度、完成情况和基本技能考试）占 40%。			

10. 顶岗实习

课程名称	顶岗实习	课程编号	20101091310
参考学时	576	开设学期	第 5、6 学期
课程目标	素质目标	1. 具有诚实、关爱、公平竞争、良好的服务意识及职业道德； 2. 具有理智、诚信、自信、责任、宽容、坚韧的优秀的个性品质； 3. 具有良好的心理承受能力； 4. 具有餐饮服务意识与管理意识，餐饮部主要营业点基层督导的素质和管理能力。	
	知识目标	1. 熟悉客房部的业务和客房部员工的素质要求。 2. 了解“绿色客房”的内涵、原则和创建措施；掌握客房服务质量的含义、构成、标准和质量控制方法。 3. 掌握规范化服务与灵活性、个性化服务的关系； 4. 掌握事故和特殊情况处理的方法和要领。	
	能力目标	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，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； 2. 能够掌握宾客入住阶段主要服务项目的服务方法。 3. 掌握餐饮基层管理工作的内容、标准、工作流程和工作要领等，培养学生的业务组织能力，分析问题、处理问题的能力，协调管理的能力等。	
主要内容	项目一 前台接待： 任务1 如何接待客人 任务2 如何办理入住和退房手续 任务3 如何处理客人投诉 项目二 客房服务 任务1 如何清洁客房 任务2 如何更换床单、补充日用品 项目三 餐饮服务 任务1 如何为客人提供餐饮服务 任务2 如何为客人结账 项目四 销售与市场营销 任务1 如何进行市场调查、制定销售策略 任务2 如何推广酒店产品 项目五 人力资源管理 任务1 如何招聘、培训和管理员工 任务2 如何处理员工关系		
教学要求	1. 以大国工匠精神为指导，发挥酒店综合实训课的特点，培育学生精益求精追求卓越的精神和品质，培育学生对高精尖技术的向往和追求精神，培育学生的培养学生的自我管理能力和服务理念。 2. 以个体工作和小组工作完成项目计划，以小组工作作为主要的组织形式，以适度平衡原则发挥学生优势，相互学习、相互合作，开展各项活动由简单到复杂，由单项到综合，先进行基本技能训练，入门后再逐步深化，循序渐进。 3. 采用学生自评、实习报告、企业考核（企业主管、企业指导老师）、实习带队教师考评四部分，以企业评价为主的表现性评价，过程性评价（学生作业、平时技能测验、出勤情况）占 60%；结果性评价（学生实践操作进度、完成情况和基本技能考试）占 40%。		

11. 形体

课程名称		形体训练	课程编号	20101113312
参考学时		36	开设学期	第 5 学期
课程目标	素质目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备学生良好的职业道德； 2. 具备良好的团队协作的工作习惯； 3. 具备良好的服务意识； 4. 具备学生的积极向上、健康阳光的心态。 		
	知识目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握舞蹈形体训练的基本知识、基本技术、基本技能以及自我气质提升的基本形体训练方法； 2. 掌握形体、礼仪、个人形象塑造的基本理论知识，基本常见的形体训练方法与内容； 3. 掌握导游人员仪容、服饰、姿态、语言、表情礼仪，客户接待与拜访礼仪规范，社交语言礼仪和各类特定商务活动策划的方法及规范； 4. 掌握各种礼俗和礼仪风情的规范要求，涉外交往中不同国家的礼仪习俗禁忌。 5. 掌握中餐、西餐、酒水礼仪基本要求。 		
	能力目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备日常和工作淡妆的化妆能力； 2. 具备在不同的场合正确选择着装； 3. 具备在生活、工作中正确使用各种礼仪； 4. 具备灵活运用所学知识处理酒店服务中遇到的接待、礼仪问题； 5. 具备沟通协调能力、社交能力等。 		
主要内容	<p>项目一 形体训练基础知识</p> <p>任务1 形体美概述</p> <p>任务2 形体训练概述</p> <p>任务3 形体训练与人体的基本结构</p> <p>项目二 身体基本姿态的控制训练</p> <p>任务1 站立姿态的控制与发展练习</p> <p>任务2 行走姿态的控制与发展练习</p> <p>任务3 有姿态的跑跳练习</p> <p>项目三 服务体姿美感训练</p> <p>任务1 服务基本身体姿态</p> <p>任务2 前厅服务体姿美感练习</p> <p>任务3 餐厅服务体姿美感练习</p> <p>任务4 客房服务体姿美感练习</p> <p>项目四 健身健美训练</p> <p>任务1 器械健身健美练习</p> <p>任务2 徒手健身健美练习</p> <p>项目五 形体基本素质训练</p> <p>任务1 柔韧素质练习</p> <p>任务2 力量素质练习</p> <p>任务3 协调与平衡能力练习</p>			
教学要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以形体与礼仪课程为载体，结合学生思想政治教育现状将思政理念渗透到教学中； 2. 通过课前、课中、课后相结合的方式，积极引导學生参与课程学习，培养学生的学习兴趣和习惯；利用学习通在线教学平台开展信息化教学，实现线上线下相结合，不断增强教学的实效性与针对性； 3. 采取过程性考核和结果性考核相结合的方式进行考核，辅之以增值评价和诊断评价。其中过程性考核占 60%、结果性考核占 40%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。 			

12. 茶艺服务

课程名称	茶艺基础	课程编号	20101153316
参考学时	36	开设学期	第 5 学期
课程目标	素质目标	1. 具备对茶艺知识方面的规则意识; 2. 具有良好的职业素养和气质; 3. 具有团队合作意识; 4. 具有良好的身体素质和心理素质。	
	知识目标	1. 能进行我国主要茶类的冲泡和品饮; 2. 能向客人介绍茶的起源、发展和相关故事传说; 3. 能够分辨六大茶类; 4. 能够根据不同的茶叶选择相应的冲泡和品饮茶具; 5. 能够进行席间茶水茶点服务。	
	能力目标	1. 具有应变能力; 2. 具有终身学习的能力; 3. 具有沟通和服务意识; 4. 具有选茶、洗茶、冲泡、倒茶等表现能力。	
主要内容	项目一 识茶 任务1 茶的起源与演变 任务2 茶之为饮，发乎神农氏 任务3 茶史的演变 任务4 饮茶方式的演变 任务5 茶树及茶区分布 项目二 茶的分类 任务1 基本茶类 任务2 再加工茶类 项目三 茶叶的保存 任务1 茶叶变质的因素 任务2 茶叶的保存方法 项目四 茶叶的成分与养生保健 任务1 茶的主要成分 任务2 茶叶的呈味因素 任务3 茶养生保健 项目五 品茶 任务1 西湖龙井 任务2 碧螺春 任务3 黄山毛峰		
教学要求	1. 将“礼乐人伦、茶道精神”融入课中中，增强学生对中国茶文化的认同感、自信感，弘扬中国传统文化； 2. 通过课堂讲解、技能训练、观看影像资料等活动组织教学，采用教、学、练三者相结合以练为主的教学方式，使学生产生对中国茶文化的自豪之感，从而激发学生对祖国的文化自信和民族自信；以学生为主体，以老师为主导。注重茶艺操作训练教学。根据课程安排，在课堂进行模拟教学，创造仿真景象，进行仿真训练； 3. 采取过程性考核和结果性考核相结合的方式进行考核，辅之以增值评价和诊断评价。其中过程性考核占 60%、结果性考核占 40%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。		

13. 菜点与酒水知识

课程名称	菜点与酒水知识	课程编号	20101143315
参考学时	36	开设学期	第5学期
课程目标	素质目标	1. 具有良好的职业道德素质和理智、诚信、自信心理素质； 2. 具备较强的团体合作意识和服务意识； 3. 具备“用心做事，注重细节”的服务理念； 4. 具备健康的心理素质和较强的职业自豪感。	
	知识目标	1. 了解菜店酒水的相关知识； 2. 了解中外各种菜式的特点及价值，并握基本的烹饪加工方法。 3. 掌握各种酒水饮料的分类与搭配； 4. 掌握有关传统饮食文化和现代饮食文化相关知识； 5. 掌握菜单设计的方法与技巧。	
	能力目标	1. 具备掌握牢固掌握饭店酒水菜点知识； 2. 具备熟练掌握酒水菜点知识服务技能，提高文化和技能修养； 3. 具备掌握菜系的分类； 4. 具备酒水知识，并从事酒吧工作； 5. 具有实践操作茶艺和调制鸡尾酒的能力。	
主要内容	项目一 中国菜概述 任务1 中国菜简介 任务2 中国菜特点 任务3 中国菜的材料和食材的选取 项目二 四川菜 任务1 四川菜的概述 任务2 四川菜的原料选取 任务3 四川菜的特点、调味及烹调方法 任务4 四川菜的发展及存于的问题 项目三 山东菜 任务1 山东菜简介 任务2 山东菜的特点 任务3 山东菜的原料选取 任务4 山东菜菜系构成 项目四 江苏菜 任务1 江苏菜简介 任务2 江苏菜构成 项目五 广东菜 任务1 广东菜简介 任务2 广东菜烹饪原料 任务3 广东菜的风味特点		
教学要求	1. 将全国八大菜系话题为切入点，生动贴切地将节约粮食，防止浪费的思政元素引入课堂，培养学生养成节约意识； 2. 充分发挥“第二课堂”的作用，鼓励和指导学生开展社会实践，定期举办与课程教学内容契合的专业技能比赛，专题讲座等，努力将课程教学延伸到课后，引导学生积极学习和主动学习，培养专业综合能力； 4. 考试方式以定量方式呈现评价结果，采用平时成绩和答辩成绩相结合的形式。过程性评价（课堂提问、学生作业、平时测验、出勤情况）占60%；结果性评价（学生实践操作进度、完成情况和基本技能考试）占40%。		

14. 插花艺术

课程名称	插花艺术	课程编号	20101163317
参考学时	36	开设学期	第 5 学期
课程目标	素质目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具有良好的职业素养和气质； 2. 具有诚实、关爱、公平竞争、良好的服务意识及职业道德； 3. 具有理智、诚信、自信、责任、宽容、坚韧的优秀的个性品质； 4. 具备良好的审美情操和审美能力。 	
	知识目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解插花的基础理论知识； 2. 掌握饭店客房、餐厅、会议室和前厅的花艺布置方法与技巧； 3. 掌握花艺作品的创新设计手段。 	
	能力目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具备能够懂得基本的礼仪规范； 2. 具备能够根据构成美学原理，独立完成常用礼仪插花造型的设计与制作； 3. 具备能够根据场景要求制作出个性化的花艺作品。 	
主要内容	<p>项目一 艺术插花的实际应用</p> <p>任务 1 居室插花</p> <p>任务 2 宾馆插花</p> <p>任务 3 会场插花</p> <p>项目二 艺术插花的材料与工具</p> <p>任务 1 植物材料</p> <p>任务 2 容器</p> <p>任务 3 工具</p> <p>项目三 艺术插花的类型</p> <p>任务 1 瓶式插花</p> <p>任务 2 盆式插花</p> <p>任务 3 悬挂式插花</p> <p>任务 4 异形器具插花</p> <p>任务 5 花篮插花</p> <p>任务 6 茶几插花</p> <p>任务 7 艺术花束</p> <p>任务 8 人造花插花</p> <p>项目四 艺术插花的步骤</p> <p>任务 1 构思立意</p> <p>任务 2 造型构图</p> <p>任务 3 掌握比例</p> <p>项目五 艺术插花的基本技法</p> <p>任务 1 选枝、修枝和弯枝</p> <p>任务 2 植物材料的固定</p>		
教学要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生具有诚实、守法、守信、善于沟通与合作的品质，热爱本职工作，为其职业能力的发展打下良好的专业基础； 2. 根据该学科的特点、学生认知规律和专业特点，采用课堂讲授、案例分析、分组讨论、多媒体教学等教学方法，增强学生学习该科目的兴趣及自信心，同时根据教学情况进行不断的完善与修订； 3. 采取过程性考核和结果性考核相结合的方式进行考核，辅之以增值评价和诊断评价。其中过程性考核占 60%、结果性考核占 40%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。 		

15. 饭店服务语言艺术

课程名称	饭店服务语言艺术	课程编号	20101123313
参考学时	36	开设学期	第 5 学期
课程目标	素质目标	1. 具备充分认识语言艺术在服务工作中的意义和作用，具有良好的服务意识及职业道德； 2. 具备良好的言语交际意识与习惯； 3. 具备良好的心理承受能力； 4. 具备健康的心理素质和较强的民族自豪感、荣誉感、使命感。	
	知识目标	1. 掌握在不同交际交往场合，与不同交往对象，能自信、准确、清晰、流畅、贴切的表情达意并有效达成日常交际交往目的； 2. 掌握在言语实践中正确使用有声语言、态势语言、社交语言、服务口才等的基本技巧与方法； 3. 掌握分析评价自己以及他人言语活动的优劣。	
	能力目标	1. 具备能形成“观察身边语言事实与现象→分析事实与现象→自我实践→实践中理解提高→扩展延伸”的学习方法； 2. 具备能主动利用案例等学习资源，具有自主学习的愿望； 3. 具备能用标准普通话交流表达并能有效倾听他人； 3. 具备能有计划有目的抓住一切可能的机会表达实践的习惯，并将实践日常化、经常化。	
主要内容	项目一 服务语言概述 任务 1 服务语言的含义 任务 2 服务语言的原则 任务 3 服务语言的功能 项目二 服务礼貌语言 任务 1 服务礼貌语言的准则 任务 2 服务礼貌敬语 任务 3 服务礼貌形体语言 项目三 服务语言的应用 任务 1 服务语言应用的条件 任务 2 服务语言应用的技巧 项目四 服务忌语 任务 1 一般的语言忌讳 任务 2 涉外常用语忌讳 任务 3 涉外语其他忌讳		
教学要求	1. 落实立德树人，引导学生树立正确的三观、学会知识、学会学习、学会做人； 2. 通过案例分析、角色扮演、活动游戏、情景模等体验式活动，使学生能在“做中学、学中做”，结合翻转课堂、探究式教学、合作学习等教学模式，使学生在体验中学，在探究中学，激发学生学习兴趣和参与度； 3. 考试方式以定量方式呈现评价结果，采用平时成绩和期末考评成绩相结合的形式。过程性评价（课堂提问、学生作业、平时测验、出勤情况）占 60%；结果性评价（学生实践操作进度、完成情况和基本技能考试）占 40%。		

16. 民宿服务与管理

课程名称	民宿服务与管理	课程编号	20101133314
参考学时	36	开设学期	第 5 学期
课程目标	素质目标	1. 具备坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度,在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下,践行社会主义核心价值观,具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感; 2. 具备崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动,履行道德准则和行为规范,具有社会责任感和社会参与意识; 3. 具备质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。	
	知识目标	1. 了解民宿服务人员应具备良好的服务态度和专业知识,能够为客人提供热情、周到、高效的服务; 2. 掌握定期对民宿进行清洁和整理的方法,确保民宿的卫生和舒适; 3. 掌握民宿的各种设施和设备的使用方法,及时维修和更换损坏的设备; 4. 掌握客人的需求和喜好,提供个性化的服务,提高客人的满意度。	
	能力目标	1. 具备良好的沟通技巧; 2. 具备合理安排工作时间,提高工作效率,确保民宿服务的质量和速度; 3. 具备不断学习和提高自己的专业知识和服务技能,提升自己的职业素质。	
主要内容	项目一 认知民宿 任务 1 民宿的起源和发展 任务 2 中国民宿发展现状 项目二 对客服务与管理 任务 1 预订服务 任务 2 抵离服务 任务 3 住店服务 项目三 清洁保养服务与管理 任务 1 认识民宿清洁保养服务 任务 2 民宿客房清洁保养服务 任务 3 民宿公区清洁保养服务 项目四 餐饮服务与管理 任务 1 早餐服务 任务 2 正餐服务 任务 3 调酒服务 任务 4 茶艺服务		
教学要求	1. 在课堂教学中,结合民宿实际情况,引导学生关注国家大局,培养学生爱国主义情怀和民族自豪感; 2. 教学方法应用引导教学法、项目教学法、案例教学法、演示法等,即以典型工作任务激发学生兴趣,以启发式教学引导学生独立思考,注重创设教学情景,使学生在专业学习的过程中,有意识地学会独立制定计划、独立实施计划和独立评估计划这三个工作过程紧密联系的关键能力; 3. 考试方式以定量方式呈现评价结果,采用平时成绩和答辩成绩相结合的形式。过程性评价(课堂提问、学生作业、平时测验、出勤情况)占 60%;结果性评价(学生实践操作进度、完成情况和基本技能考试)占 40%。		

17. 中国民族民俗

课程名称		中国民族民俗	课程编号	20101103311
参考学时		36	开设学期	第 5 学期
课程 目标	素质 目标	1. 具有诚实、关爱、公平竞争、良好的服务意识及职业道德； 2. 具有理智、诚信、自信、责任、宽容、坚韧的优秀的个性品质； 3. 具有良好的心理承受能力； 4. 具备健康的心理素质和较强的民族自豪感、荣誉感、使命感。		
	知识 目标	1. 了解中国民族民俗的基础理论知识； 2. 掌握部分少数民族的概况和民俗文化； 3. 掌握各少数民族的民族风情；		
	能力 目标	1. 能够正确分析民族民俗与旅游关系； 2. 能够将理论与实际联系起来，分析民俗现象； 3. 能够正确认识民俗旅游资源的重要性。		
主要 内容		项目一 中国民族 任务 1 民族的概念 任务 2 中国多民族的形成与发展 项目二 中国民俗概况 任务 1 民俗的概念 任务 2 中国民俗的起源与发展 任务 3 民族民俗与旅游 项目三 生产、生活民俗 任务 1 生产民俗 任务 2 生活民俗 项目四 礼仪、信仰民俗 任务 1 礼仪民俗 任务 2 信仰民俗		
教学 要求		1. 以大国工匠精神为指导，引导学生通过多种途径学习。学生除了学习教科书的知识外，鼓励引导学生要多书报、多听新闻报道，试着了解少数民族的发展变化，了解少数民族的文化； 2. 课堂上贯穿“自主学习，互动交流，探究发现”的教学模式，激发学生的学习兴趣。引导学生用自己的眼睛观察少数民族，用自己的心灵感受少数民族，用自己的语言描述少数民族，用自己的方式研究少数民族，帮助他们发现和解决自己在现实生活中的实际问题，让他们在乐中学，做中学，在愉悦中学习成长； 3. 考试方式以定量方式呈现评价结果，采用平时成绩和答辩成绩相结合的形式。过程性评价（课堂提问、学生作业、平时测验、出勤情况）占 60%；结果性评价（学生实践操作进度、完成情况和基本技能考试）占 40%。		

七、教学进程总体安排

(一) 学时分配表

课程类别	课程模块	理论学时	实践学时	总学时	占总学时比例 (%)
公共基础必修课程	文化课程	754	92	846	36.2%
	素养课程	52	278	330	
专业(技能)课程	专业基础课程	116	172	288	51%
	专业核心课程	317	475	792	
	实习实训课程		576	576	
公共拓展课程		120	40	160	12.7%
专业拓展课程		126	126	252	
合计(含顶岗实习)		1485	1759	3244	实践学时/ 总学时: 54%

(二) 教学进程安排表

课程类别	课程性质		课程编码	课程名称	学分	学时分配			开设学期						考核方式		
						学时	理论	实践	一	二	三	四	五	六	考试	考查	
公共基础课	文化课程	必修	10000001301	思想政治	8	144	128	16	2	2	2	2				√	
		必修	10000001302	语文	11	198	178	20	3	3	2	2	1			√	
		必修	10000001303	历史	4	72	64	8	1	1	1	1				√	
		必修	10000001304	数学	8	144	128	16	2	2	2	2				√	
		必修	10000001305	英语	8	144	128	16	2	2	2	2				√	
		必修	10000001306	信息技术	8	144	128	16	4	4						√	
	素养课程	必修	10000001307	艺术	4	72	36	36	1	1	1	1					√
		必修	10000001308	体育与健康	10	180	14	166	2	2	2	2	2				√
		必修	10000001311	军训及国防教育	3	60		60	30								√
		必修	10000001312	劳动教育	1	18	2	16	1								√
	小计					65	1176	806	370	18	17	12	12	3			√
	专业基础课程	专业基础课程	必修	20101001301	旅游基础知识	4	72	29	43			2	2				
必修			20101011302	饭店管理基础	4	72	29	43			2	2					√
必修			20101021303	饭店服务心理	4	72	29	43	2	2						√	
必修			20101031304	饭店服务礼仪	4	72	29	43	2	2						√	
专业核心课程		必修	20101041305	酒店专业英语	4	72	29	43			2	2					√
		必修	20101051306	食品营养与卫生	10	180	72	108	2	2	2	2	2			√	
		必修	20101061307	餐饮服务与管理	10	180	72	108	2	2	2	2	2			√	
		必修	20101071308	客房服务与管理	10	180	72	108	2	2	2	2	2			√	
		必修	20101081309	前厅服务与管理	10	180	72	108	2	2	2	2	2			√	
		必修	20101091310	顶岗实习	32	576		576					16	16			√
小计					92	1656	433	1223	12	12	14	14	24	16			

拓展课	公共课	限选	40000002113	中华传统文化	1	16	12	4					1			√	
		限选	40000002114	普通话	2	36	24	12	1	1							√
		限选	40000002115	书法	2	36	12	24			1	1					√
		二选一(线上学习)	40000003116	工匠精神	2	36	36	0									√
			40000003117	创业教育	2	36	36	0									√
	小计					9	160	120	40	1	1	1	1	1			
	职业领域拓展能力课程(专业选修课)	七选三	20101103311	中国民族民俗	2	36	18	18						1			√
			20101113312	形体训练	2	36	18	18						1			√
			20101123313	饭店服务语言艺术	2	36	18	18						1		√	
			20101133314	民宿服务与管理	2	36	18	18						1		√	
			20101143315	菜点与酒水知识	2	36	18	18						1			√
			20101153316	茶艺基础	2	36	18	18						1			√
			20101163317	插画艺术	2	36	18	18						1			√
	小计					14	252	126	126					7			
	总计					180	3244	1485	1759	62	31	28	28	43	16		
	实训周数									3	3	3	3	7	19		
	理论教学周数									15	15	15	15	15	1		
	考试周数									2	2	2	2	2	0		
	教学总周数									20	20	20	20	20	20		
备注：标注“★”为专业核心课程，标注“☆”为职业资格（技术等级）证书融通课程																	

八、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

专任教师中双师素质教师不低于 65%，专业教师与学生比例不低于 1:20；有不断优化教师能力结构，适应模块化教学改革与实施的专业教学团队建设方案。

队伍结构		比例
职称结构	高级	≥10%
	中级	≥40%
	初级	≅50%
学历结构	本科	100%
年龄结构	35 岁以下	40%
	36-45 岁	40%
	46-60 岁	20%
双师型教师		≥90%
师生比		≥1:20

2. 专任教师

100%具备本科以上学历和相应教师资格证书；具有双师素质，既能承担酒店服务专业理论教学，又能指导旅游服务和酒店服务专业学生的实习实训；具有中级以上职称教师不少于3人，参与专业人才培养方案修订工作和主导岗位核心能力课程建设；专任教师每五年不少于6个月到企业生产一线实践，熟悉行业新技术、新标准等，提高实践教学技能。

3. 专业带头人

具备高级以上职称并在酒店专业领域内学识、技能、业态等方面在区域有一定的知名度；对行业、专业发展新动态有较强的把握能力，主导专业建设和人才培养方案的修订；具有扎实的课程建设能力，能承担2-3门岗位核心能力课程教学，并合理组织、建设专业教学团队，能带领团队完成课程开发，课程标准的制定；具有较强的科研服务能力，主持或参与市级以上科研课题，具有一定的技术应用服务能力。

4. 兼职教师

具备良好的思想政治素质、职业道德、工匠精神和5年以上企业技术技能岗位工作经验；具有扎实的酒店专业知识和丰富的实际工作经验，掌握酒店专业领域内新学识、新技能、新业态、新标准等相关知识，能承担酒店专业实训教学、顶岗实习等专业教学任务；主要从酒店相关企业聘任；建立6人以上的兼职教师库，年聘用企业兼职教师比例控制在20%左右，校内实训兼职教师比例不低于10%。

（二）教学设施

1. 专业教室基本条件

配备黑（白）板、投影设备、教学一体机、音响设备等数字设备，校园网络或WiFi环境，并具有网络安全防护措施；应急照明状态良好，应急疏散标志明显，满足安全要求的专业教室。

2. 校内实训基本条件

校内实训室包括客房实训室、中餐实训室、西餐实训室、茶艺实训室、前厅实训室、形体训练室，主要设施设备及数量见下表。

主要实训室基本配置要求表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备和名称	工位数量	实训项目	支撑课程
1	客房实训室	投影仪、投影屏幕、电视机、空调、标间10间、豪华套间2间、单间10间、1.2米床铺20个、及床单、被套、被芯、枕套、枕芯个40条等。	50 工位	客房服务	《客房服务与管理》
2	前厅实训室	实物投影仪、投影屏幕、激光教鞭笔、电脑、电话、验钞机、打印机、传真机、指示牌、时钟、保险箱、对讲机、发票机、扫描器、POS机。	50 工位	前厅服务	《前厅服务与管理》
3	中餐实训室	实物投影仪、投影机、投影屏幕、电视机、空调、激光教鞭笔、中餐宴会厅餐桌20套、餐具30套。	50 工位	中餐宴会服务	《餐饮服务与管理》
4	西餐实训室	实物投影仪、投影机、投影屏幕、电视机、空调、西餐餐桌10套、西餐餐具20套	50 工位	西餐宴会服务	《餐饮服务与管理》
5	形体实训室	形体房、把杆、四面镜、投影仪、音响、麦克风等。	50 工位	社交礼仪、形体礼仪	《饭店服务礼仪》
6	茶艺实训室	投影仪、投影屏幕、茶艺桌及实训茶具20套等。	50 工位	茶艺	《茶艺基础》

2. 校外实训基地

与合作相对稳定的高星级酒店和景区酒店建立校外实训基地，不断拓展校外基地数量与功能，工位数能满足所有学生顶岗实习。

校外实习基地列表

专业	基地名称	依托单位	安排学期	功能	容纳人数	支撑课程
高星级酒店运营与管理	XX 姆实训基地	XX 姆花园酒店	5	酒店服务实训	50	《餐饮服务与管理》、 《客房服务与管理》
	XXX 湾实训基地	XXX 湾酒店	5	酒店服务实训	50	
	XX 福实训基地	XX 福餐饮有限公司	5	酒店服务实训	50	
	XX 密新华联实训基地	XX 密新华联丽景酒店	5	酒店服务实训	50	
	XX 台实训基地	XX 台餐饮有限公司	5	酒店服务实训	50	
	星空茶园酒店	黑 X 峰森林公园	5	酒店服务实训	50	

（二）教学资源

1. 教材选用基本要求

公共基础课程教材：按照国家、省教育部门要求使用规定的规划教材，禁止不合格的教材进入课堂。

专业基础课程教材：完善专业教材遴选机制，优先选用职业教育类旅游出版社、高等教育出版社和劳动出版社教材，配选本校酒店专业开发的校本教材；实训课程优先选用配备的项目化教材和活页式教材，并配套相应数字化教学资源；对没有教材的实训项目应组织专业教师、行业企业专家、技能专家共同编写校本特色教材，组织专家论证后使用。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能够满足人才培养、专业建设、教学科研等工作需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：有关劳动与社会保障技术、方法、思维以及实务操作类图书，经济、管理、法律和文化类文献等。学校图书馆、阅览室建立专业教学资源库，师生人均图书不少于 35 册，建设省级精品在线开放课程，开发学习通平台教学资源。课程教学大纲(课程标准)应在课程开设前备齐。

（四）教学方法

依据专业培养目标、课程标准及教学要求、学生能力、教学条件、教学资源等普遍采用讲授法、案例教学、情境教学、项目教学、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，推广线上线下、课内课外、虚实结合、理实一体教学等新型教学模式，推动课堂教学革命，提升教学质量、达成专业培养目标（具体教学形式、教学模式、教学方式、教学方法建议如下表）。

课程类型	教学组织形式	教学模式	教学方法	
公共基础课程	班级教学为主	常用模式为主，结合线上线下、课内课外	启发式、探究式、讨论式、参与式、基于现代信息技术的教学方法	
专业课程	基础课程 (酒店服务礼仪、饭店管理基础、旅游基础知识、酒店服务心理)	班级授课为主，分组教学、现场教学为辅	理实一体教学为主，结合常用模式、虚实结合、仿真教学等	项目教学、模块化教学为主，结合讲授法、案例教学、情境教学等方法
	核心课程 (客房服务与管理、前厅服务与管理、餐饮服务与管理、 酒店专业英语 等)	分组教学、现场教学为主，班级授课为辅	示范——模仿式为主，结合理实一体教学、目标——导控式等模式	案例教学、情境教学、项目教学、模块化教学相结合
拓展课程	班级教学	线上线下、课内课外为主	探究式、讨论式、参与式、基于现代信息技术的教学方法	
顶岗实习	学徒制教学、现场教学为主、定期开展分组集中教学	示范——模仿式为主，结合目标——导控式等模式	模块化教学	

（五）学习评价

加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重。严格考试纪律，健全多元化考核评价体系，完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，引导学生自我管理、主动学习，提高学习效率。强化实习、实训、实践性教学环节的全过程管理与考核评价。

1. 公共课考核

以对知识的理解和运用为主过程性评价与终结性考核相结合的综合评定方法：过程性考核 50%（平时表现 10%，作业 20%，模块测试 20%），重点考核相关知识的综合应用；结果性考核（卷面考评）50%，增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。

考核内容	过程性考核			结果性考核
	平时表现 (考核课堂表现)	作业 (完成次数及质量)	模块测试 (模块测试平均成绩)	期终课程综合测试 (检查课程目标达成情况)
考核比例	10%	20%	20%	50%

2. 专业课考核

以对专业的理解和运用为主过程性评价与结果性考核相结合的综合评定方法：过程性考核 60%（平时表现 10%，作业 20%，模块测试 20%），重点考核相关知识的综合应用；结果性考核（卷面考评）40%。增值评价和诊断性评价关注学习进阶情况，从多方面进行评价。

(1) 评价的目的：从注重甄别转变为注重激励、诊断与反馈。

(2) 评价模式：终结性评价与过程性评价相结合；个体评价与团体评价相结合；理论学习评价与实习技能评价相结合；素质评价、知识评价与能力（技能）评价并重。

(3) 评价方式：根据课程的不同采取对应的实操与理论测试。

(4) 评价内容：兼顾认知、技能、情感等方面进行整体性、过程性评价。

(5) 评价主体：实行多主体评价，如：学生平时成绩可与学生社团等学生组织的指导老师共同评价，校外实习成绩可由校外指导老师与校内指导老师共同给出。

(6) 评价标准的公示与结果反馈：每门课程的考核方式与标准教师必须在开课初期明示。评价结果要做到公开，公正并及时反馈，以改善和效促进学生发展。对评价结果进行阶段性整理，得到比较系统的信息系统以制定调整方案并实施。

考核内容	过程性考核			结果性考核
	平时表现 (考核课堂表现)	作业 (完成次数及质量)	模块测试 (模块测试平均成绩)	期终课程综合测试 (检查课程目标达成情况)
考核比例	20%	20%	20%	40%

3. 顶岗实习考核

采用学生自评、实习报告、企业考核（企业主管、企业指导教师）、实习带队教师考评四部分组成，以企业评价为主的表现性评价。

考核主体	学生评价		顶岗实习报告	企业考核		学校指导老师评价
	自评	互评		企业指导老师评价	企业主管评价	
考核比例	10%	10%	20%	30%	10%	20%

(1) 学生评价：包括学生自评和学生互评，评价学生在企业的工作态度和掌握的专业技能进行评价。

(2) 顶岗实习报告：评价学生企业实践总结能力，实习报告包括实习计划的执行情况、质量分析、技能提升、存在问题与解决措施、经验体会与建议等。

(3) 企业考核：包括企业指导教师和企业主管评价，由企业根据学生在企业的工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。

(4) 学校实习指导老师评价：由学校顶岗实习指导老师根据学生在企业的工作态度、遵守纪律和掌握的专业技能进行综合评定。

职业资格证书、专业技能比赛转换学分、课程表

序号	项目	职业资格证书等级及可转换的学分		职业资格证书可置换的课程	备注
		等级	可计算的学分		
1	前厅服务员	国家四级	16	饭店服务礼仪 饭店服务语言艺术 前厅服务与管理 形体训练	
2	客房服务员	国家四级	18	饭店服务礼仪 客房服务与管理	
3	餐饮服务人员	国家四级	20	饭店服务礼仪 饭店服务语言艺术 餐饮服务与管理	
3	茶艺师	国家三级	8	茶艺 饭店服务礼仪	
4	调酒师	国家三级	16	菜点与酒水知识 餐饮服务与管理	
3	酒店服务专业技能比赛	市级一/二/三等奖	4/4/12	饭店服务礼仪 前厅服务与管理	
		省级一/二/三等奖	4/4/4/12	饭店服务礼仪 酒店专业英语 前厅服务与管理	
		国家级一/二/三等奖	4/4/4/12	形体训练 酒店专业英语 前厅服务与管理	

（六）质量管理

1. 建立完善的专业建设和教学质量诊断与改进机制。实行三级监控制，即监控委员会、质监办、专业组三级监控。成立教学质量监控委员会，校长兼任主任，全面负责学校专业建设和教学质量诊断与改进工作；主管副校长任副主任，领导教务科、学生科、人事科、督导室等配合做好质量监控工作。监控委员会下设质监办，负责具体实施教学质量监控工作。专业组是教学质量管理的实体，具体负责专业和课程建设、教学环节、教学常规管理等各项监控指标的监控实施，落实各项监控措施。实行动态监控制，对各专业课程标准的制定与实施、授课计划的审查与执行、教材的选定、考核评价等实行多方位、多层次、多方式的动态监控，适时监测数据，对照标准，分析问题，督促改进。

2. 建立毕业生跟踪反馈及社会评价机制。开展三评工作，即评管、评教、评学。对学校教学管理、教师教学水平、学生学业水平采用社会评价、企业评价、家长评价、学生评价的多维评价方式，监测人才培养目标达成情况和培养质量。

3. 完善教学管理机制。制定《教学管理制度》和《教学岗位绩效考核办法》。依托智慧校园，每月进行一次数据分析和阶段性评价，及时调整，逐步提升。参照考核细则，每学期进行一次教学岗位考核，分为课堂管理、常规检查、教研教改、教学效果与学生测评等，量化评分，创先争优。

九、毕业要求

学生通过规定年限的学习，修满 180 学分，其中必修课不少于 157 学分，拓展课不少于 23 学分。达到专业培养目标和培养规格要求，思想品德成绩为及格及以上。

十、附录

附录 1：人才培养方案论证书

学校
2022级专业人才培养方案论证书

专业名称	高星级饭店运营与管理	专业代码	
人才培养方案形成过程	1. 企业、行业调研； 2. 高职、中职同类专业调研； 3. 编制过程中专业组就专业定位、课程体系及工学交替等组织了多次研讨； 4. 编制过程中组织企业、行业专家就典型工作任务、职业能力分解进行座谈； 5. 组织本专业组教师完善。		
相关论证材料目录	1. 调研报告； 2. 研讨会会议记录； 3. 座谈会会议记录。		
论证时间	2022年4月17日	论证地点	楼三楼会议室
论证程序	1. 负责人汇报人才培养方案论证前期工作、人才培养方案修订情况等； 2. 专家质询； 3. 评议和讨论。		
专家组成			
姓名	角色	专业研究领域	职称职务 工作单位
	组长	旅游管理专业	副教授 学院
	成员	职业教育管理、	教授 院
	成员	机械加工技术	副教授 学院

[Redacted]	成员	[Redacted] 学	教研室主任/副教授	[Redacted] 术学院
[Redacted]	成员	[Redacted] 教育教学	副教授	[Redacted] 术学院
[Redacted]	成员	[Redacted] 理	常务副总	[Redacted] 限公司
论证意见	<p>高星级饭店运营与管理专业人才培养目标定位准确，人才培养规格符合区域旅游企业的要求。培养方案中课程体系的构架，教学内容的规划以及学时、学分的分配科学合理，符合培养目标和学生认知规律。方案具有现实的可行性和一定的前性。与当前中职教育高素质劳动者和技能型人才培养的改革方向一致。</p> <p>同意该专业人才培养方案通过论证。希望在实施过程中不断总结和完善，形成专业人才培养特色。</p> <p style="text-align: right;">专家组组长（签字）： [Redacted] 年 月 日</p>			
<p>专家组成员（签字）：</p> <p>[Redacted] [Redacted] [Redacted]</p> <p style="text-align: right;">[Redacted]</p>				

附录 2: 人才培养方案制定与审核表

[模糊] 学校
[模糊] 级专业人才培养方案制订与审核表

专业名称	高星级酒店运营与管理	专业代码	
专业建设指导委员会	<p>本专业建设指导委员会按照教育部、省教育厅相关文件精神，针对生源入学的学历层次和专业调研分析，经会议研讨后，由专业负责人组织专业骨干教师团队起草制订本专业人才培养方案。</p> <p style="text-align: right;">签名: [模糊] / [模糊] 年 [模糊] 月 [模糊] 日</p>		
人才培养方案论证会	<p>此方案经专业建设指导委员会组织召开会议审议，符合学校人才培养方案的制订要求。</p> <p style="text-align: right;">签名: [模糊] / [模糊] 年 [模糊] 月 [模糊] 日</p>		
学校党委会议审定	<p style="text-align: center;">[模糊] 签字</p> <p style="text-align: right;">[模糊] 学校党委会议章 [模糊] 年 [模糊] 月 [模糊] 日</p>		
备注			