

广西经济职业学院附属中等职业学校
《高星级饭店运营与管理》专业
人才培养方案
(专业代码: 740104)

《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

普通初中毕业生或具有同等学历者

三、修业年限

3 年

四、职业面向

所属专业大类	所属专业类	对应行业	主要职业类别	主要岗位群或技术领域举例	职业资格证书或技能等级证书举例
旅游大类	旅游类	住宿业；餐饮业	前厅服务员；客房服务员；餐厅服务员；调酒师；茶艺师；市场营销专业人员	前厅接待、客房服务与管理、餐饮服务与管理、康乐服务与管理、饭店营销与策划	前厅服务员中级证书；客房服务员中级证书；餐厅服务员中级证书；调酒师中级证书；茶艺师中级证书；市场营销职业技能等级证书

五、衔接专业

高职专科专业：酒店管理与数字化运营、旅游管理、民宿管理与运营、葡萄酒文化与营销

高职本科专业：酒店管理、旅游管理

六、培养目标

本专业坚持立德树人，面向旅游行业的高星级饭店、高档度假村、主题饭店等企业，培养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，德

智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能型人才。毕业生应具备扎实的专业知识、良好的职业素养和较强的实践能力，能够迅速适应高星级饭店行业的工作环境，并在工作中不断提升自己，为行业的发展贡献力量。

七、培养规格

（一）素质要求

1. 思想政治素质：坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情怀、社会责任感和使命感。

2. 职业素质：恪守饭店行业职业道德规范，具备强烈的服务意识、敬业精神和团队协作能力；拥有良好的职业形象与礼仪修养，能够维护企业品牌形象；具备较强的沟通协调能力、问题解决能力和创新意识，能适应行业快速发展与变化。

3. 身心素质：拥有健康的体魄和良好的心理素质，掌握科学的健身方法和心理健康知识，具备较强的抗压能力和环境适应能力。

（二）知识要求

1. 专业基础知识：掌握旅游学、管理学、经济学等学科的基础理论知识，了解高星级饭店行业发展历程、现状与趋势。

2. 专业核心知识：精通高星级饭店前厅、客房、餐饮、康乐等部门的运营管理知识，熟悉各部门服务流程、操作规范与质量标准；掌握饭店市场营销、人力资源管理、财务管理、服务心理学、信息技术应用等专业知识。

3. 相关知识：熟悉旅游法规、消费者权益保护、食品安全等

相关法律法规；了解跨文化交际、礼仪文化、美学艺术等知识，具备一定的文化素养与审美能力。

（三）能力要求

1. 专业核心能力：熟练掌握前厅接待、客房服务、餐饮服务、康乐服务等专业技能，能够规范操作饭店各类设施设备；具备饭店服务流程优化、服务质量控制与管理能力；能够运用饭店信息管理系统进行业务处理与数据分析。

2. 综合管理能力：具备饭店市场营销策划与推广能力，能够制定有效的营销方案；掌握人力资源规划、招聘、培训、绩效考核等管理方法；具备财务管理与成本控制能力，能够进行财务预算、核算与分析；拥有较强的团队管理与协调能力，能够带领团队完成工作任务。

3. 创新与应变能力：能够敏锐捕捉市场需求变化，提出创新性的服务产品与管理模式；具备较强的应变能力，能够妥善处理饭店运营中的突发事件与客户投诉。

4. 外语与信息技术应用能力：具有良好的英语听、说、读、写能力，能够熟练运用英语进行涉外服务与业务沟通；熟练掌握计算机办公软件和饭店信息化管理系统的操作与应用，具备利用信息技术开展工作的能力。

八、主要课程设置

本专业课程设置分为公共基础课、专业基础课、专业核心课、专业拓展课。其中公共基础课主要包括语文、数学、英语、历史、信息技术、体育与健康等；专业基础课主要有饭店管理基础认知、旅游基础知识(旅游概论)、酒店服务礼仪、管理学基础；专业

核心课包括餐饮服务与管理、食品营养与卫生、客房服务与管理、前厅服务与管理、酒店管理基础；专业拓展课主要包括西餐服务、普通话、茶艺、调酒等。

九、教学计划与学时分配(每学期按18周安排)

高星级饭店运营与管理专业教学计划												
课程分类	课程名称	学分	课程性质	学时分配			学期周学时分配					
				理论学时	实践学时	总学时	第一学年		第二学年		第三学年	
							第一学期	第二学期	第三学期	第四学期	第五学期	第六学期
公共基础课	中国特色社会主义	2	必修	36		36	2					
	心理健康教育 (预防艾滋病教育)	1	必修	18		18	1					
	职业生涯规划	1	必修	18		18		1				
	哲学与人生	2	必修	36		36			2			
	职业道德与法治	2	必修	36		36				2		
	语文	13	必修	234		234	3	3	3	2	2	
	数学	12	必修	216		216	3	3	2	2	2	
	英语	12	必修	216		216	3	3	2	2	2	
	信息技术	6	必修	108		108	2	4				
	历史 (中国历史、世界历史)	4	必修	72		72	2	2				
	体育与健康	10	必修	180		180	2	2	2	2	2	
	艺术修养	2	必修	36		36	2					
	小计	67		1206		1206	20	18	11	10	8	
限选课	学生安全教育 (国家安全教育)	1	限选	18		18	1					
	劳动教育	4	限选	72		72	1	1	1	1		
	中华文化	1	限选	18		18			1			

	小计	6		108		108	2	1	2	1		
专业基础课	饭店管理基础认知	4	必修	72		72	2	2				
	旅游基础知识(旅游概论)	4	必修	72		72					4	
	酒店服务礼仪	4	必修	72		72				2	2	
	管理学基础	4	必修	144		144				2	2	
	小计	16		360		360	2	2		4	8	
专业核心课	餐饮服务与管理	4	必修	32	40	72	4					
	食品营养与卫生	2	必修	36		36		2				
	客房服务与管理	4	必修	40	32	72			4			
	前厅服务与管理	4	必修	32	22	54				3		
	酒店管理基础	2	必修	22	14	36					2	
	小计	16		162	108	270	4	2	4	3	2	
专业拓展课	西餐服务	4	必修	18	54	72		4				
	普通话	2	必修	12	24	36				2		
	形体训练	2	必修	2	34	36	2					
	形象设计	2	必修	16	20	36				2		
	茶艺	4	必修	20	52	72			4			
	调酒	4	必修	17	55	72					4	
	小计	18		85	239	324	2	4	4	4	4	
实践课	军训	2			40	40	2周					
	岗位实习	45			720	720						24周
	小计	47			760	760						
合计		170		1921	1107	3028	30	27	21	22	22	

注：岗位实习时间根据学校实际情况另行安排，通常安排在第三学期。

十、公共基础课教材

序号	课程名称	推荐使用教材		
		教材名称	出版社	备注
1	语文(1)(2)	中等职业学校教科书·语文 基础模块·上册	高等教育出版社	国家统编教材
2	语文(3)(4)	中等职业学校教科书·语文 基础模块·下册	高等教育出版社	国家统编教材
3	语文(5)	中等职业学校教科书·语文 职业模块	高等教育出版社	国家统编教材
4	中国特色社会主义	中等职业学校教科书·思想政治 中国特色社会主义	高等教育出版社	国家统编教材
5	职业道德与法治	中等职业学校教科书·思想政治 职业道德与法治	高等教育出版社	国家统编教材
6	心理健康教育（预防艾滋病教育）	中等职业学校教科书·思想政治 心理健康与职业生涯	高等教育出版社	国家规划教材
7	哲学与人生	中等职业学校教科书·思想政治 哲学与人生	高等教育出版社	国家统编教材
8	中国历史	中等职业学校教科书·历史 世界历史	高等教育出版社	国家统编教材
9	世界历史	中等职业学校教科书·历史 世界历史	高等教育出版社	国家统编教材
10	数学(1)(2)	数学基础模块（上册）	延边大学出版社	其他教材

11	数学(3)(4)	数学基础模块（下册）	延边大学出版社	其他教材
12	数学（5）	数学拓展模块	延边大学出版社	其他教材
13	英语(1)(2)	英语基础模块（上册）	延边大学出版社	其他教材
14	英语(3)(4)	英语基础模块（下册）	延边大学出版社	其他教材
15	英语（5）	英语职业模块（下册）	延边大学出版社	其他教材
16	信息技术 1	信息技术基础模块（上册）	延边大学出版社	其他教材
17	信息技术 2	信息技术基础模块（下册）	延边大学出版社	其他教材
18	体育与健康			体育课不用教材
19	劳动实践			劳动课不用教材
20	艺术修养-音乐	公共艺术（音乐）	武汉大学	国家规划教材
21	职业生涯规划	职业生涯规划（第五版）	高等教育出版社	国家规划教材

十一、实施保障

（一）师资队伍

1. 专任教师

（1）具备中等职业学校教师资格证，熟悉中职教育教学规律。

（2）熟练掌握餐饮服务的基础操作与流程，能够指导学生开展实践操作。

（3）掌握高星级运营与管理的基础理论知识，能够以通俗易懂的方式向中职学生传授专业知识。

（4）具备一定的教研能力，能够结合中职教学实际，开展教学研究活动；鼓励参与与专业相关的科研项目，提升专业素养。

2. 兼职教师

（1）具有3年以上高星饭店行业岗位工作经历，积累了丰富的酒店一线工作经验，能够为学生带来真实的行业案例和实践经验。

（2）具有中级及以上专业技术职务，或在高星饭店行业相关技能竞赛中获得奖项，具备较高的专业技能水平。

（3）具备基本的教学组织能力，能够配合学校专任教师开展教学活动，指导学生实践操作。

（二）教学设施

1. 仿真实训

（1）实训场所：建设标准化客房实训室、餐厅实训室、前台实训室、咖啡厅实训室等，满足学生分岗位实训需求。实训室布局和设备配置模拟真实酒店场景，营造良好的实践氛围。

（2）实训工具设备：配备与高星饭店实际工作相匹配的客房实训设备工具，如床品、家具、清洁用品等；前厅实训设备，如接待台、电脑、打

印机等；餐厅实训所需的桌布、桌椅、餐具等全套设备工具，保证学生能够进行真实操作训练。

(3) 配备足够数量、经验丰富的校内实训指导教师，教师需具备扎实的专业技能和教学能力，能够及时指导学生实训操作，解决学生在实训过程中遇到的问题。

2. 岗位实习

(1) 拓展并建立稳定的校外实训基地，确保校外实训基地数量充足，能够满足学生岗位实习需求。

(2) 校外岗位实习基地需具备完善的实习条件，能够为学生提供充足的实习岗位，保障学生的食宿安全，并根据实际情况为学生发放适当的实习补助。

(3) 为每个校外实训基地配备足够数量、具有丰富实践经验的岗位实习指导教师，校内教师与校外指导教师共同负责学生实习期间的管理和指导工作。

(4) 附录：校外实训基地名称

①中茵皇冠假日酒店

②苏州福朋喜来登大酒店

③宁波凯洲大酒店

④南宁富丽华嘉华度假酒店

(三) 教学资源

网络资源：筛选适合中职学生认知水平的网络教学资源，如中国美食网 (<http://www.cates.biz/>)、中华美食网 (<http://www.zhms.cn/>)、饮食文化 (<http://www.cdrc.com/portal.php>)，引导学生自主学习饮食文化、菜品制作等知识。

教材资源：选用贴合中职教育特点的教材，如《中职酒店管理基础》《酒店服务技能实训教程》等，同时补充《现代酒店管理经典》《国际饭店管理》等拓展性书籍，开阔学生视野。此外，引入《丽思卡尔顿的黄金准则》《服务的精神——万豪之路》《帝国饭店服务秘籍》等经典案例书籍，培养学生的职业素养和服务意识。

（四）教学方法

本专业教学组织遵循“能力本位、工学结合、校企合作、持续发展”的中职教育教学理念，采用“理实一体教学、校内仿真实训、校外岗位实习”的递进形式组织教学。

1. 理实一体教学：以专任教师为主、兼职教师为辅，运用“六步法”（资讯、计划、决策、实施、检查、评价）组织课堂教学。教学过程中，注重理论与实践相结合，通过案例分析、情景模拟等方式，提高学生的学习兴趣 and 参与度。

2. 校内仿真实训：由专任教师、兼职教师、实训指导教师共同完成，通过分岗实训、混岗实训相结合的形式组织实训教学。分岗实训让学生熟悉各岗位的工作流程和技能要求，混岗实训培养学生的团队协作能力和综合应变能力。

3. 校外岗位实习：以校外指导教师为主、校内指导教师为辅，通过在生产、经营、管理一线岗位实践组织教学。实习期间，学校与企业密切沟通，共同关注学生的实习表现和成长需求。

（五）学习评价

按照三维人才培养模式，即品德与价值观指引力、生存生活适应力、专业职业竞争力、应用实践执行力与创新潜能突破力五个维度，从德育、素质教育、专业教育、实践教育、创新教育五个方面建立评价体系，从学

生、教师、学校、社会四个方面进行综合评价，以课堂教学、实践教学、考试、专业等内容为对象，以各环节质量标准为目标进行评价。

1. 学生评教评学：组织学生对教师教学质量和自身学习效果进行评价，了解学生的学习需求和意见，促进教学改进。

2. 教师评教：包括领导评价、督导评价、同行评价、专家评价等，全面评估教师的教学水平和教学效果，为教师发展提供参考。

（六）质量管理

教学质量监控的对象是各教学主要环节的教学质量和教学工作水平，主要手段是开展质量监控和教学评价，包括教学过程监控和校内校外评。

1. 教学过程监控

（1）层级监控：按层级分包括校级监控和专业监控。校级监控负责制定教学质量监控政策和标准，组织开展教学质量检查和评估；专业监控负责落实校级监控要求，对本专业教学过程进行日常管理和监督。

（2）内容监控：按内容分包括课堂教学监控和实践教学监控。课堂教学监控又包括期初监控、期中监控、期末监控和领导干部听课四个环节，全面了解教师教学和学生情况。实践教学监控又包括实验监控、实习监控、课程设计监控，确保实践教学质量。同时，充分发挥学生信息员的作用，及时收集教学动态信息，反馈教学问题。

2. 校内校外评价

（1）校内评价：包括课堂教学、实践教学、考试、专业等评价，以课堂教学、实践教学、考试、专业等内容为对象，以各环节质量标准为目标，考察学校教学过程的质量目标达成度。学校工作评价是对学校整体教学工作的考核，促进学校教学管理水平提升。

（2）校外评价：包括用人单位满意度评价、毕业生满意度评价和专业

相关认证等，了解社会对学校人才培养质量的评价，为学校教学改革和人才培养方案修订提供依据。

十二、毕业要求

（一）毕业要求

学生通过规定年限的学习，完成规定的教学活动，达到高星级饭店运营与管理专业人才培养方案所规定的素质、知识和能力等方面要求，修完教学计划规定课程和教学项目。

（二）继续专业学习深造建议

毕业生应树立终身学习的理念，不断提高专业水平，提升动手实践能力，继续考取更高级的职业资格证书。可在二年级参加对口升学，获得更高层次的教育机会。

附表

广西经济职业学院附属中等职业学校人才培养方案调整申请表

申请专业	
申请时间	
申请调整培养方案的年级	
调整原因	
调整方案	
专业部意见	负责人签名（公章）： 年 月 日
教务科意见	负责人签名（公章）： 年 月 日
主管副校长意见	签名： 年 月 日
备注	