

广西壮族自治区技工院校人才培养方案



编制院校：广西二轻技师学院

修订部门：现代服务系

复核部门：教务科

审核部门：党委办公室

开始实施时间：2023 年 9 月

修订日期：2023 年 6 月

复核日期：2023 年 8 月

审核日期：2023 年 9 月

目 录

一、专业名称及代码	- 1 -
(一) 专业名称	- 1 -
(二) 专业代码	- 1 -
二、入学要求	- 1 -
三、学习年限	- 1 -
四、职业岗位范围 (面向)	- 1 -
五、培养目标与培养规格	- 2 -
(一) 培养目标	- 2 -
(二) 培养规格	- 3 -
六、课程设置与要求	- 4 -
(一) 公共基础课	- 4 -
(二) 专业基础课	- 7 -
(三) 专业技能课	- 10 -
(四) 一体化课程	- 14 -
(五) 岗位实习	- 19 -
七、教学进程总体安排	- 21 -
八、实施保障	- 22 -
(一) 培养模式	- 22 -
(二) 师资队伍	- 26 -
(三) 场地设施设备	- 26 -
(四) 教学资源	- 29 -
(五) 教学方法	- 31 -
(六) 学习评价	- 32 -
(七) 教学管理制度	- 33 -
(八) 质量管理	- 34 -
九、毕业要求	- 36 -

酒店管理专业（上海贸邑晶餐厅订单班）人才培养方案（高级技能）

一、专业名称及代码

（一）专业名称：酒店管理专业

（二）专业代码：0519-3（高级）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、学习年限

培养层次	招生对象	学制
高级技能	初中毕业生	5年

四、职业岗位范围（面向）

酒店管理专业（上海贸邑晶餐厅订单班）是联合中国烹饪协会、具备多家黑珍珠/米其林资质餐厅的上海贸邑晶餐饮管理有限公司，以“校企行”三方协同育人的模式开展校企深度合作，对应专业（技能）方向、职业（岗位）、职业资格证书见下表1。

表1 酒店管理专业（上海贸邑晶餐厅订单班）对应的职业范围

专业（技能）方向	职业（岗位）	职业资格证书 （专项职业能力）
酒店管理 （高级技能）	餐厅服务员（高级宴会服务员）	餐厅服务员 （高级技能）
	前厅服务员（VIP接待、高级礼宾师等）	
	餐饮策划、销售初级管理人员	

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

1. 总体培养目标

围绕促进就业创业、服务企业行业、服务经济高质量发展，培养主要面向住宿行业，针对国有、私营和外资性质企业中的高端/豪华型酒店、品牌连锁酒店、品牌餐饮集团等大型规模单位中的中/西餐、宴会、酒吧、前台接待、礼宾、宾客服务、预订、行政楼层接待等服务员、领班和主管的岗位群，具备与人交流、与人合作、自主学习、信息处理、外语应用、解决问题、自我管理、创新能力、洞察能力、分析能力、统筹能力等通用能力，具有文明礼貌、以客为尊、团结协作、优质服务、遵纪守法、真诚公道、忠于职守、精益求精、解决问题、自我管理、美学理念等职业素养，能胜任中/西餐对客服务和管理、宴会主题设计、宴会接待服务和管理、酒吧服务、行政楼层接待、前台接待服务管理、礼宾服务管理、预订服务管理、宾客关系处理、酒店产品营销等工作任务，达到餐厅服务员国家职业技能标准相应等级要求的高素质技能和基层管理人才。

2. 酒店管理专业（上海贸邑晶餐厅订单班）培养目标

培养立足南宁市，服务广西区内品牌酒店、餐饮集团服务一线，主要面向上海贸邑晶餐饮管理有限公司旗下获得黑珍珠/米其林资质的西餐厅（如Roodoodoo by Paul Pairet西餐厅）中的西餐服务员（高级宴会服务员）、前台接待、礼宾师等领班和主管岗位群，能够遵守相关职业法律法规，具备外语应用、解决问题、

自我管理、创新能力、洞察能力、分析能力、统筹能力等通用能力，具有文明礼貌、以客为尊、团结协作、真诚公道、忠于职守、精益求精等职业素养，能胜任宴会主题设计、宴会菜单设计、西餐基础冷菜制作、西餐基础热菜制作、旁桌服务（客前烹制服务）、宾客关系处理、西餐服务管理、宴会服务管理、前台接待服务管理、礼宾服务管理、预订服务管理、酒店产品营销等工作任务，并达到国家职业技能标准餐厅服务员（三级）要求的高素质技能人才。

（二）培养规格

1. 职业素养

（1）具有积极的人生态度、健康的心理素质、良好的职业道德和扎实的文化基础知识，社交礼仪与公共关系基础知识。

（2）具有获取新知识、新技能的意思和能力，能适应不断变化的职业社会。

（3）熟悉酒店餐饮业文化，遵守酒店/餐厅服务规范，具有强烈的对客服务意识，具有独立解决非常规问题的基本能力。掌握人际交往与沟通的基本知识。

（4）了解酒店/餐饮行业的发展趋势及相关旅游行业的发展方针、政策和法规；能指导他人进行工作或协助培训一般服务人员。

2. 专业知识和技能

（1）能进行中餐、西餐零点服务及宴会服务工作。

（2）能娴熟制作各种杯花及盘花，并能用中、英文对各种菜

肴及酒水进行推介。

(3) 能完成西餐基础冷菜制作、西餐基础热菜制作, 旁桌服务(客前烹制服务)。

(4) 能熟练完成前厅接待工作、销售预定、成本核算等工作, 并能指导新员工完成餐厅接待工作。

(4) 能根据宾客消费心理进行科学合理的酒店产品推销及酒店文化宣传。

(5) 能进行酒店/餐厅排班、考核、培训、安全防范与处理等日常管理工作并能妥善处理突发事件。

六、课程设置与要求

本专业课程设置分为公共基础课、专业基础课、专业技能课程和一体化课程。

(一) 公共基础课

本专业公共基础课设置采用人力资源和社会保障部《技工院校公共课设置方案》, 必修课程包括思政、语文、历史、数学、计算机基础与应用、体育与健康、劳动教育等。

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
1	思政	通过本课程学习, 使学生了解中国特色社会主义经济、政治基本常识, 培养改革精神和创新能力; 培养学生良好的公民道德和职业道德素养, 树立法治意识, 提高法律素质; 树立正确的职业观和职业理想, 提高综合职业素质, 增强社会实践能力和从业能力; 为学生形成正确的世界观、人生	道德法律与人生、经济与政治常识; 职业道德与职业指导、学习高技能人才楷模专题、中国特色社会主义理论教育。	坚持以人为本, 全面落实科学发展观, 提升学生道德素质、促进学生全面科学发展, 加强中职学院学生思想品德建设, 着力培养我国经济社会需要的具有科学的人生观、价值观	320

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
		观和价值观，成为社会主义现代化国家的合格公民和合格的从业人员奠定基础。		和世界观的创新型、复合型、应用型人才。	
2	语文	通过本课程学习，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，具有的文学作品欣赏能力和文言文阅读能力。指导学生掌握的语文学习方法，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。	本课程教学内容分为必学、必选和自选3个部分。自选部分是为培养学生兴趣和个性特长安排的有关内容以拓宽学生的阅读面和知识面为目的。	教师在教学中必须贯彻注重基础，强化能力，突出重点，学以致用原则，使学生在掌握必要的语文知识和技能的基础上，提高语文应用能力。要重视发展学生的思维能力，尤其是创造性思维能力。	260
3	数学	通过本课程学习，学习并掌握职业岗位和生活中所必要的数学知识。培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力。引导学生逐步养成良好的学习习惯、实践意识、创新意识和实事求是的科学态度，提高学生就业能力与创业能力。	本课程教学内容包括数列基知知识，排列组合的概念和其计算方法，概率基知识，抽样、总体分布估计和总体特征值估计等统计方法，以及数组运算和图示、散点图数据拟合等数据信息处理方法。	1. 充分认识数学在技工院校基础课中的重要性。 2. 数学教学要切合学生实际。 3. 针对不同学生分层次教学。	160
4	历史	落实立德树人的根本任务，使学生通过历史课程的学习，掌握必备的历史知识，形成历史学科核心素养	中国历史、世界历史、职业教育与社会发展、历史上的著名工匠	在教学过程中帮助学生树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观；塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建	80

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
				设者和接班人。	
5	计算机基础与应用	通过本课程学习，使学生具备计算机操作和应用的基本技能，包括：计算机的基本操作，操作系统的使用技能，电子文档的基本使用技能，电子表格的基本使用技能，幻灯片的基本制作技能，网络连接与使用技能，计算机软件安装技能等。	本课程教学内容主要有计算机的基本操作，Windows XP操作系统的使用技能，Word电子文档的基本使用技能，Excel电子表格的基本使用技能，PowerPoint幻灯片的基本制作技能，网络连接与使用技能等。	教师要在教学中规范操作，言传身教，培养学生良好的行为习惯，采用切实可行的途径和方法，在注重知识传授、技能训练、能力培养的同时，重视学生人文知识的渗透，教书重在育人。	80
6	体育与健康	通过本课程学习，使学生增强体能，掌握和应用基本的体育与健康知识和运动技能；培养运动的兴趣和爱好，形成坚持锻炼的习惯；具有良好的心理品质，表现出人际交往的能力与合作精神；提高对个人健康和群体健康的责任感，形成健康的生活方式；发扬体育精神，形成积极进取、乐观开朗的生活态度；提高与专业特点相适应的体育素养。	本课程教学内容分为体育与健康知识和体育实践两部分。体育与健康知识包括：常见体育竞赛规则；健康心理、常见疾病的防治、健康生活方式。体育实践包括：身体基本技能素质和运动技能技巧两部分。身体基本技能素质内容有速度素质、耐力素质、力量素质等。运动技能技巧内容包括体操、武术、田径、球类等学院传统项目。	在教学中应该以学生为主、教师为辅，多进行学生自由选择运动项目练习教学，让学生得到更多的锻炼机会，不断提高身体素质；另外，由于该课程具有一定的危险性，老师要对学生进行安全教育，让学生做好准备运动。	200

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
7	通用职业素质	通过本课程学习,使学生增强团体合作意识与能力,掌握和应用基本的语文、应用文写作、德育、数学、外语等学科知识;培养学生学会并正确运用学习的方法和技巧,独立获取信息、加工利用信息、分析与解决各种实际问题以及自我管理的能力。	本课程教学内容分为沟通表达能力、自我学习能力、团队合作,解决问题,数字应用,外语应用。	在教学中应该以学生为主、教师为辅,让学生得到更多的锻炼机会,不断提高语言表达能力、团体合作能力、查找信息与解决问题的能力,以达到提升学生的综合素质。	80
8	劳动教育	使学生树立正确的劳动观点和劳动态度,热爱劳动和劳动人民,养成劳动习惯的教育,促进德智体美劳全面发展。	日常生活劳动、生产劳动、服务性劳动、生活妙招、自选劳动等。	教师在教学过程中注重结合产业新业态、劳动新形态,提升创造性劳动能力;注重过程,尊重个性;立足实践,注重理论;注重安全,保障健康;注重实效,关注质量。	48
9	美育	培养学生的审美能力,使其能够欣赏、理解和评价不同类型的艺术作品;培养他们的创造力和表现力;培养学生的文化素养,让他们了解传统和现代艺术的发展历程;培养学生的合作意识和团队精神,通过课程促进学生之间的交流与合作。	本课程教学内容分美术基础知识;艺术史;手工技能;美术赏析	在教学中应该以学生为主、教师为辅,通过本课程的学习,使学生了解马克思主义美学的基本原理,以及美育的意义、任务和途径,从而初步树立正确、进步的审美观。	20

(二) 专业基础课

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
1	饭店服务礼仪与口语表达训	要求学生通过学习,能用标准或比较标准	普通话相关理论、发音练习、口语表达概	教学中侧重帮助学生观察语言现象,分析	40

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
	练	准的普通话进行口语交际和教育、教学工作。掌握朗读和说话的技能技巧,做到说话清晰、流畅、得体、语态自然大方。并能顺利通过普通话水平测试,取得相应的等级证书。	述、朗读和朗诵基本技巧、教学口语应用的不同形式	语言事实,并注意普通话和方言各种相似点及不同点的比较,以便使学生更好地吐字发音,提高语言的表达能力。	
2	菜肴基础知识	了解中西式菜肴的基本概况,掌握基本的烹制方法和食品营养卫生的基本理论知识,具有从事食品营养搭配和卫生防护的技能。	中西式菜肴简介、营养卫生基础知识、菜肴的原料及营养卫生、菜肴制作工艺及营养卫生、宴席知识及营养卫生、餐饮业的卫生要求。	掌握中西菜肴相关的基础知识及饮食营养卫生知识。了解中西菜的基本概况,掌握中西菜的构成、特点和风味流派;掌握营养卫生基础知识,以及各类原料的营养成分的卫生要求;掌握菜肴的原料和原料的合理搭配,菜肴烹调制作的工艺过程,质量要求以及营养卫生问题;掌握筵席知识及营养卫生,熟悉相关业务;懂得餐饮业卫生知识,防止事故发生,为酒店树立良好的服务形象。	40
3	中国旅游地理	了解我国旅游资源的基本情况,熟知国内知名旅游景点以及地方特色旅游,能根据	旅游地理概述、地文景观、水域风光、生物景观、气象气候景观、历史古迹	要求学生了解我国旅游资源的基本情况,熟知国内知名旅游景点以及地方特色旅	40

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
		客人旅游需求提供咨询服务。	与建筑、宗教文化、民俗风情与文学艺术旅游资源	游，能根据客人旅游需求提供咨询服务。建议根据相关的教学视频与实地举例，理论结合实际进行教学	
4	酒店新媒体运营	了解新媒体运营的概念,熟悉新媒体平台和酒店新媒体运营岗位;掌握新媒体文案的写作,图片的设计,图文排版方法,以及短视频的创作;掌握网店、抖音、微信公众号等平台的数据分析方法。	认识新媒体运营;产品运营:内容运营:账号定位及内容打造;用户运营:新媒体引流工具;活动运营:活动方案制定;数据运营:新媒体数据收集与分析。	在教学过程中,应注重培养学生实际操作能力,包括选品测品、账号定位、引流拉新、活动方案执行等,特别是新媒体内容运营方面,应注重培养学生操作当下流行的运营内容形式(如图文、短视频)。	80
5	散客接待服务英语	1. 能运用英语知识进行酒店服务。 2. 能熟练运用英语进行前厅接待服务工作。 3. 能用流利地英语口语进行销售、预订处理,解答疑问。 4. 能熟练使用英语进行散客客人的各项服务。	1. 散客客人前厅接待服务英语知识、口语表达练习。 2. 散客客人餐厅接待服务英语知识、常用句型。	1. 采取小组集中实训教学模式。 2. 采用任务驱动、情景模拟、角色扮演教学法。 3. 注重和强调学生餐饮业务流程、服务礼仪、口语表达能力、服务意识、服务操作规范的重要性与内化性。 4. 人均实训实践操作用时不少于总学时的70%。	160
6	团队接待服务英语	1. 能熟练使用英语为客人提供入住期间的各项接待服务。 2. 能熟练使用英语简单为客人提供会议服	1. 营养学、烹饪学、葡萄酒英语知识、常用句型。 2. 餐厅接待综合服务口语练习。	1. 采取小组集中实训教学模式。 2. 采用任务驱动、情景模拟、角色扮演教学法。	160

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
		务。 3. 能熟练使用英语为散客、团队客人提供餐饮服务, 包括酒水、菜品的推介。 4. 能用流利的英语进行咖啡鸡尾酒等酒水饮品服务。	3. 咖啡、酒吧、康乐等餐饮业综合服务英语知识、常用表达。	3. 注重和强调学生酒店业务流程、餐饮服务礼仪、口语表达能力、服务意识、服务操作规范的重要性与内化性。 4. 人均实训实践操作用时不少于总学时的70%。	
7	VIP 接待服务英语	1. 能运用英语知识进行酒店服务。 2. 能熟练运用英语进行接待服务工作。 3. 能熟练使用英语进行VIP客人的各项服务。	1. VIP客人前厅接待服务英语知识、口语表达练习。 2. VIP客人餐厅接待服务英语知识、常用句型。	1. 采取小组集中实训教学模式。 2. 采用任务驱动、情景模拟、角色扮演教学法。 3. 注重和强调学生酒店业务流程、餐饮服务礼仪、口语表达能力、服务意识、服务操作规范的重要性与内化性。 4. 人均实训实践操作用时不少于总学时的70%。	160

(三) 专业技能课

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
1	形体训练	通过本课程学习, 使学生了解形体训练的基础知识, 树立正确的形体审美观, 掌握身体基本姿态训练、服务体姿美感训练、形体素质	形体美与形体训练、身体基本姿态训练、服务礼仪与服务体姿美感训练、形体素质训练、不良身体形	(1) 课程内容方面的改革。重点培养学生身体的协调能力。 (2) 授课方式的改革。加强实训部分, 培养学生的自主创新	80

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
		训练、不良身体形态矫正训练方法	态矫正训练。	能力。	
2	餐厅服务基本技能训练	能够识别不同类型饭店餐厅设施的特点,并能够正确介绍用餐类型及包厢设施的功能布局;能够掌握中餐8人位、10人位摆台的程序、方法和动作要领,能在规定时间按标准完成中餐摆台。	饭店餐厅设施的特点,用餐类型及包厢设施的功能布局;中餐8人位、10人位摆台的程序、方法和动作要领	以实训教学为主,加强学生实际操作能力的培养,采用项目教学,以工作任务引领提高学生学习兴趣,激发学生的成就动机。	160
3	原料初加工	学习完本课程后,学生能胜任蔬菜原料初加工、水果类原料初加工、禽类原料初加工、畜类原料初加工、海鲜类原料初加工等工作任务,并能严格执行企业作业规程和餐饮行业管理以及世界技能大赛规程要求,具备与人交流、与人合作的通用能力,具有安全操作意识、食品安全意识、环保意识、6S"管理、遵守工作制度的职业素养。爱国情怀、崇尚劳动的思政素养。	蔬菜原料初加工、水果类原料初加工、禽类原料初加工、畜类原料初加工、海鲜类原料初加工;初加工成品质量的感官检验判断;看、闻、摸等质量自检的主观判定法;测长、称重等质量自检的客观判定法;各类原料初加工成品的存储保鲜方法。	采用行动导向的教学方法,为确保教学安全,规范使用实训设施设备,提高教学效果,建议采用分组式的教学(4~6人/组),便于岗位轮换,同时培养学生沟通交流,团队合作的能力,在完成工作任务的过程中,教师需加强示范与指导,注重学生职业素养的规范操作的培养。	80
4	基础西餐冷菜制作	学习完本课程后,学生能胜任制作基础冷酱汁、延伸酱汁、沙拉、	制作基础冷酱汁、延伸酱汁、沙拉、虾蟹类冷开胃菜;	采用行动导向、任务驱动的教学方法。为确保教学安全,	160

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
		<p>虾蟹类冷开胃菜等工作任务，并能严格执行企业作业规程和餐饮行业管理以及世界技能大赛规程要求，具备自主学习解决问题的通用能，具有遵守工作制度、吃苦耐劳、求真务实工作态度的职业素养，爱国情怀、崇尚劳动的思政素养。</p>	<p>成品感官质量检测判；质量、刀工、色泽、外观、口味、质感、装饰、卫生等感官评测方法；各类原料的冷藏、干燥等保鲜与储存方法。</p>	<p>提高教学效果，建议采用分组教学的形式（3~4人/组），便于岗位轮换，同时培养学生沟通交流、团队合作的能力。在完成工作任务过程中，教师须加强示范与指导，注重学生职业素养和规范操作的培养。</p>	
5	休闲西餐主食制作	<p>学习完本课程后，学生能胜任三明治、热狗、汉堡、意面等休闲西餐主食的制作工作任务，并能严格执行企业作业规程和餐饮行业管理以及世界技能大赛规程要求，具备自主学习、解决问题的通用能力，具有遵守工作制度、吃苦耐劳、求真务实工作态度的职业素养，爱国情怀、崇尚劳动的思政素养。</p>	<p>三明治、热狗、汉堡、意面等休闲西餐主食的制作；看、闻、摸、尝等成品质量自检的主观判定法；测长、称重、测温等成品质量自检的客观判定法；成品现场验收、交付工作方法；成品质量感官检验判断方法。</p>	<p>采用行动导向的教学方法，为确保教学安全，合理使用实训设施设备，提高教学效果，建议采用分组式的教学（4~6人/组），便于岗位轮换，同时培养学生沟通交流，团队合作的能力，在完成工作任务的过程中，教师需加强示范与指导，注重学生职业素养的规范操作的培养。</p>	80
6	基础西餐热菜制作	<p>学习完本课程后，学生能胜任制作蛋类、蔬菜类热菜、土豆类热菜、禽肉类基础热菜、畜肉类基础热菜以及海鲜类基础热菜等工作任务，并能执行企业作业规程和餐饮行业管理以</p>	<p>制作蛋类、蔬菜类热菜、土豆类热菜、禽肉类基础热菜、畜肉类基础热菜以及海鲜类基础热菜；热菜成品感官质量检验判断；厨房环境卫</p>	<p>采用行动导向的教学方法。为确保教学安全合理使用实训设施设备，提高教学效果，建议采用分组教学的形式（4—6人/组），便于岗位轮换、同时培养学生沟通交</p>	160

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
		及世界技能大赛规程要求，具备解决问题、信息处理的通用能力，具有遵守工作制度、吃苦耐劳、求真务实工作态度的职业素养，爱国情怀、崇尚劳动的思政素养。	生的验收判断。	流、团队合作的能力；在完成工作的过程中，教师须加强示范与指导，注重学生职业素养和规范操作的培养。	
7	插花技艺	学习完本课程后，学生应当能够胜任初级插花员的服务工作。严格对照《插花花艺师国家职业技能标准》执行插花员岗位职责。培养爱岗敬业、热爱劳动、精益求精、服务至上、创新审美的通用能力、职业素养和思政素养。	咖啡厅花艺、酒吧花艺、茶室花艺、餐厅花艺、礼仪花艺作品的创作。	采用行动导向的教学方法，按照教学管理制度，规范有序地组织教学活动，使用小组合作方式，按照课程标准，编写工学一体化教学设计，设计学习工作页，以学生为主体进行教学活动的实施，注重学生综合职业能力和职业素养的养成，达成学习目标。	80
8	中华茶艺	学习完本课程后，学生具有一定的专业理论知识、创新精神、良好职业道德，能适应茶艺师工作岗位要求，具备茶艺礼仪知识、茶叶冲泡、茶事服务等能力，能胜任校企合作，满足企业的工作需求。	茶艺礼仪展示；玻璃盖碗冲泡绿茶；白瓷盖碗冲泡红茶；紫砂壶双杯冲泡乌龙茶；紫砂壶单杯冲泡黑茶。	采用行动导向教学方法，学生团队合作完成每项工作任务。为提高教学效果，为确保教学安全，合理使用实训设施设备，建议采用分组教学形式（4~6人/组），便于岗位轮换，同时培养学生沟通交流、团队合作的能力。在完成工作任务的过程中，教师需加强示范与指导，注重学生职业素养和规范操作的培养。	80

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	教学要求与建议	参考学时
9	酒水吧台饮品的制作与服务	学习完本课程后, 学生能按照餐厅酒水酒吧服务员操作流程进行常规性的业务操作; 能胜任鸡尾酒的制作与服务等; 具备自我管理、自主学习、专业沟通、信息检索、团队合作、“7S”规范等通用职业素质, 服务意识、执行力、责任心、法律意识、执业安全意识、质量意识、规范意识等职业素养, 劳动精神、工匠精神等思政素养; 能践行社会主义核心价值观。	酒吧鸡尾酒服务工作任务领取与分析; 鸡尾酒服务方案的预想; 鸡尾酒服务方案确认; 鸡尾酒对客服服务的组织实施; 服务过程的质量控制; 鸡尾酒服务流程总结和评价。 咖啡厅咖啡服务工作任务领取与分析; 咖啡服务方案的预想; 咖啡服务方案确认; 咖啡服务对客服服务的组织实施; 服务过程的质量控制; 咖啡服务流程总结和评价。	采用行动导向教学方法, 学生团队合作完成每项工作任务。为提高教学效果, 为确保教学安全, 合理使用实训设施设备, 建议采用分组教学形式(4~6人/组), 便于岗位轮换, 同时培养学生沟通交流、团队合作的能力。在完成工作任务的过程中, 教师需加强示范与指导, 注重学生职业素养和规范操作的培养。	

(四) 一体化课程

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	参考性学习任务	教学要求	参考学时
1	中餐零点服务	学习完本课程后, 学生应当能够胜任中餐零点服务工作。严格对照《餐厅质量管理规定》《5S管理规范》《餐饮服务食品安全操作规范》执行中餐厅服务员岗位职责。培养爱岗敬业、热爱劳动、精益求精、服务至上、创新审美的通用能力、职业素养和思政素养。	中餐零点服务信息获取与分析; 中餐零点服务方案制定; 中餐零点服务预想方案的确认; 中餐零点服务方案实施; 中餐零点服务质量检验与评价; 中餐零点服务总结提高。	商务客人零点服务; 情侣客人零点服务; 家庭客人零点服务; 特殊客人零点服务; VIP客人零点服务。	采用行动导向的教学方法, 按照教学管理制度, 规范有序地组织教学活动, 使用小组合作方式, 按照课程标准, 编写工学一体化教学设计, 设计学习工作页, 以学生为主体进行教学活动的实施, 注重学生综合职业能力和职业素养的养成, 达成学习目标。	80
2	中餐宴会	学习完本课程后, 学生应当能胜任中	宴会服务信息获取与分析; 宴	家庭宴会服务; 商务	采用行动导向的教学方法。为确保	80

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	参考性学习任务	教学要求	参考学时
	服务	餐宴会服务工作。具备良好沟通能力、表达能力、明确小组合作目标、理解团队职责、按时完成学习任务的通用能力,具有热爱生活、热爱祖国、坚定社会主义信念、坚持文化自信、遵纪守法的职业素养和社会主义核心价值观。	会服务方案的预想;宴会服务方案的确认;中餐宴会服务实施;中餐宴会服务质量评估;中餐宴会服务总结与评价。	宴会服务;政务宴会服务。	教学安全,提高教学效果,建议采用分组教学的形式(4—5人/组);在完成工作任务过程中,教师须加强示范与指导,注重学生职业素养和规范操作的培养。	
3	西式下午茶零点服务	学习完本课程后,学生能按照西式下午茶零点服务操作流程进行服务工作,具备信息处理、与人交流、解决问题等通用能力,具备安全意识、卫生意识、责任意识、推销意识、质量意识、工匠精神等职业素养和思政素养。	按照西式下午茶零点服务程序,完成迎宾服务、席间服务和结账收台等工作;服务过程中随时跟进菜品的出菜时间和客人用餐过程中的特殊问题的解决;服务结束后进行总结和评价并建立或完善客史档案。	获取信息;制定计划;做出决策;实施计划(下午茶点的服务);过程控制;评价反馈。	采用行动导向的教学方法。为确保教学安全,合理使用实训实施设备,提高教学效果,建议采用分组教学的形式(4—6人/组),便于岗位轮换,同时培养学生沟通交流,团队合作能力;在完成工作任务的过程中,教师需加强示范与指导,注重学生职业素养和规范服务的培养。	80
4	西餐冷餐会的制作与服务	学习完本课程后,学生能按照西餐冷餐会的制作与服务操作流程进行服务工作,具备信息处理、与人交流、解决问题等通用能力,具备安全意识、卫生意识、责任意识、推销意识、质量意识、工匠精神等职业素养和思政素养。	按照西餐冷餐会的制作与服务程序,完成迎宾服务、席间服务和结账收台等工作;服务过程中随时跟进菜品的出菜时间和客人用餐过程中的特殊问题的解决;服务结束后进行总结和评价并建立或完善客史档案。	获取信息;制定计划;做出决策;实施计划(香槟小食的制作与服务);过程控制;评价反馈。	采用行动导向的教学方法。为确保教学安全,合理使用实训实施设备,提高教学效果,建议采用分组教学的形式(4—6人/组),便于岗位轮换,同时培养学生沟通交流,团队合作能力;在完成工作任务的过程中,教师需加强示范与指导,注重学生职业素养和规范服务的培养。	80

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	参考性学习任务	教学要求	参考学时
5	西餐零点菜品的制作与服务	学习完本课程后, 学生能按照餐厅服务员西餐零点菜品的制作与服务操作流程进行常规性的业务操作; 具备自我管理、自主学习、专业沟通、信息检索、团队合作、“7S”规范等通用职业素质, 服务意识、执行力、责任心、法律意识、执业安全意识、质量意识、规范意识等职业素养, 劳动精神、工匠精神等思政素养; 能践行社会主义核心价值观。	西餐厅零点服务工作任务领取与分析; 西餐零点服务方案的预想; 西餐零点服务方案确认; 西餐零点对客服服务的组织实施; 服务过程的质量控制; 西餐零点服务流程总结和评价。	获取信息; 制定计划; 做出决策; 实施计划 (前菜、汤、副菜、前菜、甜点推销、制作与服务); 过程控制; 评价反馈。	采用任务驱动、情景模拟等的教学方法, 学生团队合作完成每项工作任务。为提高教学效果, 为确保教学安全, 合理使用实训设施设备, 建议相关知识学习、任务分析采用分组教学形式 (4~6人/组), 便于岗位轮换, 同时培养学生沟通交流、团队合作的能力。在完成工作任务的过程中, 教师需加强示范与指导, 注重学生职业素养和规范操作的培养。	80
6	西餐商务晚宴的制作与服务	学习完本课程后, 学生能胜任西餐商务晚宴的制作与服务, 严格遵守餐饮服务从业人员的职业规范, 具备沟通交流、分析问题、团队合作、综合应变、统筹协调、宾客至上的服务意识等通用能力和职业素养, 培养劳动精神、工匠精神等思政素养。	西餐宴会服务信息获取与分析; 西餐宴会服务方案制定; 西餐宴会服务方案的确认; 宴会服务任务实施; 宴会服务的自检与验收; 宴会服务的评价与改进	获取信息; 制定计划; 做出决策; 实施计划 (面包、沙拉、汤、副菜、主菜、甜点、茶/咖啡的制作与服务); 过程控制; 评价反馈。	采用行动导向的教学方法。为确保教学安全, 合理使用实训实施设备, 提高教学效果, 建议采用分组教学的形式 (4—6人/组), 便于岗位轮换, 同时培养学生沟通交流、团队合作能力; 在完成工作任务的过程中, 教师需加强示范与指导, 注重学生职业素养和规范服务的培养。	80
7	西式主题酒会的制作与服务	学习完本课程后, 学生能胜任西式主题酒会的制作与服务, 严格遵守餐饮服务从业人员的职业规范, 具备沟通交流、分析问题、团队	西餐酒会服务信息获取与分析; 西餐酒会服务方案制定; 西餐酒会服务方案的确认; 酒会服务任务实	获取信息; 制定计划; 做出决策; 实施计划; 过程控制; 评价反馈。	采用行动导向的教学方法。为确保教学安全, 合理使用实训实施设备, 提高教学效果, 建议采用分组教学的形式 (4—6人/组),	80

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	参考性学习任务	教学要求	参考学时
		合作、综合应变、统筹协调、宾客至上的服务意识等通用能力和职业素养，培养劳动精神、工匠精神等思政素养。	施；宴酒会服务的自检与验收；酒会服务的评价与改进		便于岗位轮换，同时培养学生沟通交流，团队合作能力；在完成工作任务的过程中，教师需加强示范与指导，注重学生职业素养和规范服务的培养。	
8	前台接待服务	学习完本课程后，学生应当能够胜任前台接待工作任务，包括入住登记服务、问询服务、总机服务、结账服务等。严格遵守《前厅服务员国家职业技能标准（2009年版）》要求和酒店前厅SOP标准操作程序手册，在工作过程中养成与人交流、与人合作、自主学习、信息处理的通用能力和职业认同、爱岗敬业的职业素养。培养工匠精神、热爱劳动、友善待客的思政素养。	服务信息的获取；服务计划的制定；服务的实施；服务的跟踪；服务的自检与验收；服务的评价与改进。	预定服务；问询服务；结账服务。	采用行动导向教学方法。为合理使用实训室设施设备，提高教学效果，建议采用分组教学的形式（4—6人/组），便于岗位轮换，同时培养学生沟通交流、团队协作能力。在完成工作任务的过程中，教师需加强示范与指导，注重学生服务意识、时间管理、按规范执行任务、遵守工作制度等职业素养的培养。	40
9	前厅礼宾服务	学习完本课程后，学生应当能胜任前厅礼宾工作任务，包括：迎送服务、行李服务、用车服务、代办服务等，严格遵守《前厅服务员国家职业技能标准（2009年版）》要求和酒店前厅SOP标准操作程序手册，在工作过程中养成与人交流、与人合作、自主学习、信息处理的通用能力和职业认同、爱岗	礼宾服务工作任务领取与分析；礼宾服务流程制定；礼宾服务方案审核确定；礼宾服务的组织实施；礼宾服务过程的质量控制；礼宾服务流程总结与评价	迎送服务；行李服务；用车服务；代办服务。	采用行动导向教学方法。为合理使用实训室设施设备，提高教学效果，建议采用分组教学的形式（4—6人/组），便于岗位轮换，同时培养学生沟通交流、团队协作能力。在完成工作任务的过程中，教师需加强示范与指导，注重学生服务意识、时间管理、按规范执行任务、	80

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	参考性学习任务	教学要求	参考学时
		敬业的职业素养。培养工匠精神、热爱劳动、友善待客的思政素养。			遵守工作制度等职业素养的培养。	
10	产品推广与成本控制	学习完本课程后，学生能够胜任酒店产品推广与成本控制工作任务，严格执行《中华人民共和国网络安全法》《中华人民共和国广告法》《中华人民共和国知识产权法》《民法典》第四编人格权、《中华人民共和国反不正当竞争法》等法律的相关条款和餐厅采购、定额、仓库管理等相关管理制度，具备与人交流、信息处理、与人合作、解决问题和创新能力等通用能力，以及具备市场意识、成本意识、版权意识和耐心细致等职业素养和思政素养。	餐厅节庆商品宣传推广、餐饮产品宣传推广和易耗品管理等。工作记录的撰写；过程性观察记录法；“三现五原则”问题解决法；活动现场突发问题的分析；突发事件预案启动时机的确定。	餐厅节庆商品宣传推广； 餐饮产品宣传推广； 易耗品管理	采用行动导向的教学方法。为确保教学安全，合理使用实训设施设备，提高教学效果，建议采用分组教学的形式（4~6人1组），便于岗位轮换，同时培养学生沟通交流、团队合作的能力；在完成工作任务的过程中，教师须加强示范与指导，注重学生职业素养和规范操作的培养。	160
11	宾客投诉处理	学习完本课程后，学生能够胜任处理酒店投诉问题工作任务，严格遵守《餐厅宾客投诉处理程序和标准》《餐厅停电应急预案》和《餐厅回访客户服务程序和标准》等相关程序和标准，具备与人交流、信息处理、解决问题和自主学习等通用能力，以	设施设备投诉处理、服务质量投诉处理、异常情况投诉等处理。	设施设备投诉处理； 服务质量投诉处理； 异常情况投诉处理	采用行动导向教学方法。为合理使用实训室设施设备，提高教学效果，建议采用分组教学的形式（4—6人/组），便于岗位轮换，同时培养学生沟通交流、团队协作能力。在完成工作任务的过程中，教师需加强示范与指导，注重学生服	80

序号	课程名称	教学目标	主要教学内容	参考性学习任务	教学要求	参考学时
		及具备换位思考、服务意识、效率意识、危机意识和工匠精神等职业素养和思政素养。			务意识、时间管理、按规范执行任务、遵守工作制度等职业素养的培养。	

（五）岗位实习

岗位实习是校企合作的具体体现，是工学结合人才培养模式的重要组成部分，是拓宽就业渠道的重要途径，是培养学生综合职业能力的重要教学环节。该教学环节纳入考核范畴，实习考核不合格的学生，不能获得该教学环节的考核成绩，不予毕业。

根据教育部、人力资源社会保障部等五部门《关于印发〈职业学院学生实习管理规定〉的通知》（教职成〔2016〕3号）和自治区教育厅、人力资源社会保障厅等五部门《关于转发教育部等五部门〈职业学院学生实习管理规定〉的通知》（桂教职成〔2016〕22号）和自治区人力资源和社会保障厅关于做好技工院校学生实习管理工作的通知精神，结合我院校企合作、一体化教学改革及全面提高人才培养质量的需要，学院特制定岗位实习和顶岗实习期间的教学管理有关规定。

1. 参加岗位实习学生的基本要求

（1）学生进行岗位实习，学院统一发放《实习告知书》，经家长确认许可后方可参加实习。实习前均须由学生、实习单位和学院三方签订《实习三方协议》，明确各自的权利和义务，保障学生岗位实习安全、顺利地进行。

（2）学生前往岗位实习单位时，必须服从指挥与安排，避免造成人身或财产方面的伤害与损失。

（3）岗位实习期间，学生应服从企业与实习指导教师对学生

的生活、工作岗位等方面的安排，对企业或指导教师的安排如有意见或建议，在未准予调整之前必须服从安排。

（4）学生在实习单位岗位实习期间必须服从企业对安全生产、安全操作规程等方面的要求，绝不允许违规生产与操作。

（5）岗位实习结束后，所有学生必须按规定的时间完成实习任务，并在规定的时间内将所有岗位实习相关的相关材料交到学院招生与就业指导办公室实习指导教师处。

2. 岗位实习成绩评定办法

（1）成绩的组成

项 目	比例
学生岗位实习单位鉴定	50%
岗位实习材料	50%

学生岗位实习鉴定表中企业鉴定成绩具有一票否决效力，即如果该成绩为不及格，则学生岗位实习成绩直接以不及格处理，不再进行成绩总评。

（2）评分标准

① 《学生岗位实习鉴定表》的成绩评定评分标准

直接以用人单位的考核成绩作为最终成绩。成绩采用优、良、及格、不及格四级计分制，分别对应于百分制的90—100分、75—89分、60—74分、60分以下，以下同。

② 学生岗位实习材料评分参考标准。

优：及时认真总结、有深度，态度端正、填写完整规范符合要求、数量够，且按规定和指导教师联系沟通，无虚造；

良：认真总结、填写完整规范符合要求、态度端正，数量够，且按规定和指导教师联系沟通，无虚造；

及格：总结不够认真，但填写比较完整基本符合要求，基本按规定和指导教师联系沟通，无虚造；

凡有以下情况之一者，岗位实习材料判定为不及格：实习材料所缺数量大于2篇；总结敷衍，不符合要求；基本不与实习指导教师沟通，汇报实习情况；虚造汇报情况。

3. 安全保障措施。

按中职学生实习管理的相关规定，不安排学生到高危岗位实习，杜绝安全隐患。加强对学生的劳动纪律、安全（人身安全、交通安全、食品卫生安全、生产安全等）、生产操作规程、自救自护和心理健康等方面的教育，提高学生的自我保护能力。实习生必须购买实习保险，为意外的安全事故提供相应的保障。

七、教学进程总体安排

酒店管理专业（高级技能）指导性教学计划表

序号	课程	基准学时	学时分配										考核方式	备注
			第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	第7学期	第8学期	第9学期	第10学期		
一	公共基础课													
1	思政	320	2	2	2	2		2	2	2	2		考试	
2	语文	260	4		4	3		2					考试	
3	数学	160		4		4							考试	
4	计算机基础与应用	80			4								考试	
5	体育与健康	200	2	2				2		2	2		考试	
6	通用职业素质	80											考试	
7	美育	20				1							考查	
8	历史	80								4			考试	
9	劳动教育	48			1W								考查	
10	军训与入学教育	60	2W										考查	
11	安全教育	10	1W										考查	
13	书法	40	2										考查	
14	礼仪	40		2									考查	
二	专业基础课													

1	饭店服务礼仪与口语表达训练	40	4										考试	
2	菜肴基础知识	40		2									考试	
3	中国旅游地理	40						4					考试	
4	酒店新媒体运营	80				4							考试	
8	散客接待服务英语	160	2	2	2	2							考试	
9	团队接待服务英语	160						2	2				考试	
10	VIP接待服务英语	160								4	4		考试	
三	专业技能课													
1	形体训练	40	4										考试	
2	餐厅服务基本技能训练	160	4	4									考试	
3	西餐原料初加工	80			4								考试	
4	基础西餐冷菜制作	160				4		4					考试	
5	休闲西餐主食制作	80							4				考试	
6	基础西餐热菜制作	160							4	4			考试	
7	插花技艺	80							4				考试	
8	中华茶艺	80		4									考试	
9	酒水吧台饮品的制作与服务	160			4	4							考试	
10	中餐零点服务（一体化课程）	80		4									考试	
11	中餐宴会服务（一体化课程）	80			4								考试	
12	西式下午茶零点服务（一体化课程）	40				2							考试	
13	西餐冷餐会的制作与服务（一体化课程）	80						4					考试	
14	西餐零点菜品的制作与服务（一体化课程）	80							4				考试	
15	西餐商务晚宴的制作与服务（一体化课程）	80								4			考试	
16	西式主题酒会的制作与服务（一体化课程）	80									4		考试	
17	前台接待服务（一体化课程）	40			2								考试	
18	前厅礼宾服务（一体化课程）	80							4				考试	
19	产品推广与成本控制（一体化课程）	160								4	4		考试	
20	宾客投诉处理（一体化课程）	80									4		考试	
四	综合技能训练及考证													
1	餐厅服务员考证（中级工）	80						4					考证	
2	餐厅服务员考证（高级工）	80									4		考证	
五	校外实习													
1	岗位实习	1200					30					30	考查	
周课时数		5318	24	26	26	26	30	24	24	24	24	30		
学期周数			20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		

八、实施保障

（一）培养模式

1. 人才培养体制

酒店管理专业（上海贸邑晶餐厅订单班）采用校企行合作人才培养模式，基于“行业牵头，校企双元，人才共育”的校企行合作订单班人才培养模式。

通过企业 + 行业 + 学校三方，实现“校校协同、行校协同、校企协同”三结合，创新了资源共享和校企“双向投入”的长效合作机制。构建具有“学校—校企—企业”“交替式”特征的课程体系和教学进程。校企双方本着“优势互补、资源共享、互惠双赢、融合发展”的原则，通过“校内实训、行业实习、社会实践”三结合，共建长期、稳定、共赢的合作关系，搭建不断线的实习实践教学体系；通过“校内导师、职教师、行业导师”三结合，创新多方协同的多导师制落实人才培养的全过程，为社会培养一批具有良好职业素养的应用型、技能型人才。基于校企行合作人才培养模式，工学一体为支撑，资源共享为保障，实施“八个共同”：

（1）共同制定人才培养方案。本专业每年定期召开专家咨询委员会进行人才培养方案论证工作，并邀请院校、上海贸邑晶餐饮厅、中国烹饪协会专家到校指导，根据企业需求和行业发展，共同修订人才培养方案。

（2）共同招生招工。利用中国烹饪协会、上海贸邑晶餐饮有限公司的影响力进行招生宣传，共同安排招生招工计划，共同制定招生招工方案，共同组织招生招工。

（3）共商专业规划。酒店管理专业聚焦南宁高星级酒店行业、广西文旅产业等现代服务业培养中高层高素质技术技能人才，把握专业群课程体系与产业链、企业岗位群的对接，进行专业建设顶层设计。

（4）共议课程开发。专业以上海贸邑晶餐饮有限公司旗下的黑珍珠/米其林资质西餐厅的工作过程及职业标准为基准，提取各专业的典型工作任务，并将之转化为专业课程体系，将企业的标准与课程教学标准对接，并进行一体化课程工作页开发。

（5）共组师资队伍。本专业组建了由来自上海贸邑晶餐饮有限公司、中国烹饪协会兼职教师构成的培训团队到校内开展专业课程的教学，兼职教师数达60%以上。

（6）共建实训基地。学校和企业通过岗位实习、合作共建兼具实践教学功能和生产服务功能的“中国青年厨师培养基地”，实现责权利明晰、互惠互利、协作共赢。

（7）共搭管理平台。描述学校和企业通过建立校企双方组织管理协调机构，共同实施人才培养的全过程管理。

（8）共同评价培养质量。学生的学习成果由校企双方评价。评价标准和评价模式全程上海贸邑晶餐饮有限公司餐饮集团、中国烹饪协会的高级宴会服务员、名厨师参与，与企业形成了高效顺畅的沟通闭环。

2. 运行机制

以校企双制为基础，以资源共享为保障，实现校企双方共创培养模式、共同招生招工、共商专业规划、共议课程开发、共组师资队伍、共建实训基地、共评培养质量、共搭管理平台，创新形成工学一体的技能人才培养过程。具体体现为：

（1）建立校企联合招生招工制度和组织机构，校企联合实施宣传、开展咨询、组织宣讲、实施面试，签署三方协议。

（2）充分发挥校企合作委员会和专业建设指导委员会的作用，指导协调在课程设置、师资队伍建设、实施条件等方面的工

作。校企共同研究人才培养方案，企业人员参与教学计划、课程标准的编写并定期开展技术讲座等教学活动，学院教师定期到企业考察学习，使教学活动与企业的需求保持一致。

（3）依据《一体化课程规范开发技术规程（试行）》，校企合作共同构建专业课程体系，开发制定课程和教学的配套资源。

（4）校企双方共组双带头人，即一名为校内专业带头人，另一名为企业专业带头人。校内专业带头人由校内骨干教师担任，负责紧密联系企业，带领专业教学团队开展人才培养模式改革、教育教学改革、课程开发研究等工作；企业专业带头人由企业专家担任，负责参与人才培养方案修订、课程标准制定、实训室建设、技能大赛技术指导等工作。两名带头人实行协议管理，明确各自的角色与定位、权利和职责，且严格选拔和考核，使用与培养并重。同时搭建校内外师资交流平台，如共建教师企业实践基地、技能大师工作室、创业项目工作室、员工培训中心等，开展校企双师教学、项目技术攻关、技艺传帮带等。

（5）校企共同做好顶层设计，制定科学合理的基地建设规划方案，合理安排实训基地建设布局，做到既适合教学实训又适合生产服务，建设“校中厂”，引入企业真实工作任务作为实训任务，实现管理模式企业化和实训工作情境化。

（6）校企合作开展教学质量评价，共同实施技能人才培养评价，共建一体化课程教学质量评价体系。

（7）共建校企合作管理平台，实行院、系两级管理，制定校企合作管理程序，共建实习实训管理平台、专业建设管理平台、师资队伍管理平台、顶岗实习管理平台，保障各个环节的工作规范性。

（二）师资队伍

在师资结构方面，要组建一支与办学规模、培养层级和课程设置相适应的业务精湛、素质优良、专兼结合的教师队伍；中、高级技能阶段人才培养的师生比不低于 1：20。专业具备专兼结合的“双师型”或“一体化”教学团队，专业“双师型”或“一体化”教师比例不低于 25%，高级职称比例不低于 15%，持有技师及以上职业技能等级证书的专任教师比例不低于 50%，团队成员中行业、企业兼职教师占专业教师比例不低于 10%。

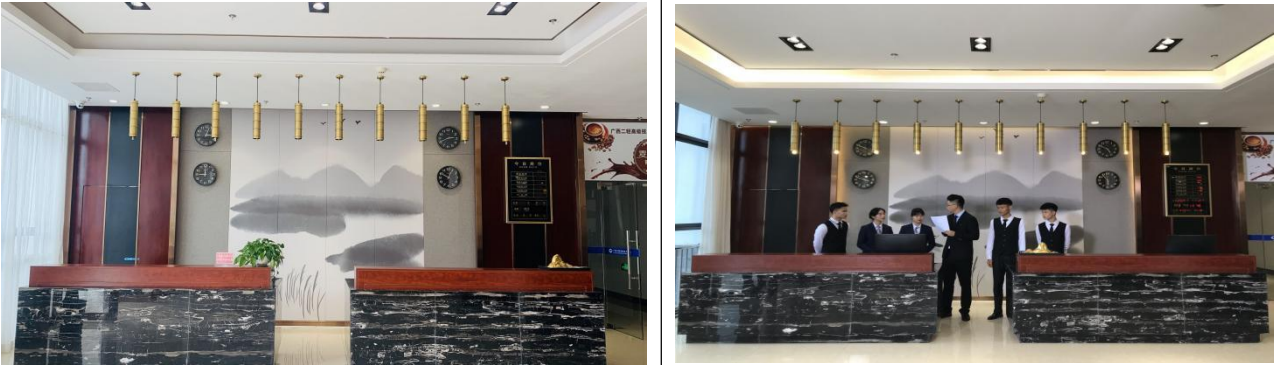
在师资能力方面，要求酒店管理专业教师具有西餐宴会服务、旁桌服务（客前烹制服务）的企业实践经验，具备西餐宴会一体化课程教学设计与实施、一体化课程教学资源选择与应用等能力，能胜任技能人才培养要求中规定的职业典型工作任务，并将其转化成课程，组织教学和实施相应的考核评价，实现高级技能人才培养目标。

（三）场地设施设备

本专业教学场地应满足培养要求中规定的职业典型工作任务实施的环境及设备设施要求，同时应保证教学场地具备良好的安全、照明和通风条件。其中校内教学场地和设备设施应能支持资料查阅、教师授课、小组研讨、任务实施、成果展示等活动的开展；企业实训基地应具备工作任务实践与技术培训等功能。

表 2 酒店管理专业实训场地一览表

序号	名称	场地面积（平方米）	设备值（万元）	功能
1	餐厅服务实训中心	974.36	83.377	①满足餐饮服务一体化教学，营造真实情境；

序号	名称	场地面积（平方米）	设备值（万元）	功能
				②满足餐厅服务技能培训； ③满足学生餐厅技能比赛的训练需求。
图例				
				
2	前厅服务实训中心	1139.58	35.43818	①满足前厅各种设备的日常教学； ②满足前厅服务技能培训，如：预订、结账、行李服务、迎宾服务的学习与实践。
图例				
				
3	酒吧咖啡吧服务实训室	86.45	20.62867	①满足咖啡和酒水基本理论和技能学习； ②满足学生社团活动需求； ③满足学生调酒、咖啡技能比赛的训练需求。
图例				
				
4	烹饪技能大师工作室	150	68.8146	①满足西式烹调教学； ②满足世赛烹饪（西餐）项目技能训练；

序号	名称	场地面积（平方米）	设备值（万元）	功能
				③满足西式烹调技能培训。

图例



5	西式烹调实训室	150	49.1128	①满足西式烹调教学； ②满足西式烹调技能培训。
---	---------	-----	---------	----------------------------

图例



6	中西烹调一体化教室	100	19.21	①满足西式烹调一体化教学； ②满足西式烹调技能培训。
---	-----------	-----	-------	-------------------------------

图例



序号	名称	场地面积（平方米）	设备值（万元）	功能
7	中国青年厨师培养基地	150	50.2	①满足西式烹调教学； ②满足世赛烹饪（西餐）项目技能训练； ③满足西式烹调技能培训。
<div>   </div>				
8	校外实训基地： Roodoodoo by Paul Pairet西餐厅	300	/	“校企行”三方协同育人，共同实施订单班人才培养需求

图例



（四）教学资源

为了更好地开展酒店管理专业教学，学院相关教师团队将依据《一体化课程规范开发技术规程》《国家职业资格标准》等文件制定专业课程标准，收集设备说明书、开发一体化课程的教材、

工作页，制作相关微课、视频、PPT 等多媒体资源，利用学院智慧校园系统、结合学习通、蓝墨云班课等教学软件实现课前、课中、课后的高效学习，满足不同层次学生的需要和促成他们的个性化学习，学习更加灵活、主动，让学生的参与度更强。

选用教材一览表

序号	课程类别	课程名称	使用教材		
			名称	出版社	备注
一	公共基础课	德育	德育	中国劳动社会保障出版社	
		语文	语文	中国劳动社会保障出版社	
		历史	历史	中国劳动社会保障出版社	
		数学	数学	中国劳动社会保障出版社	
		外语	英语	中国劳动社会保障出版社	
		计算机基础与应用	计算机基础与应用	中国劳动社会保障出版社	
		体育与健康	体育与健康	中国劳动社会保障出版社	
二	专业基础课	饭店服务礼仪与口语表达训练	普通话培训与测试	广西教育出版社	
			饭店服务礼仪	中国劳动社会保障出版社	
		菜肴基础知识	菜肴基础知识及营养卫生	中国劳动社会保障出版社	
		中国旅游地理	中国旅游地理	中国劳动社会保障出版社	
		酒店新媒体运营	酒店数字化运营概论	华中科技大学出版社	
			新媒体运营实务	人民邮电出版社	
		散客接待服务英语	饭店服务英语	中国劳动社会保障出版社	
		团队接待服务英语	饭店服务英语	中国劳动社会保障出版社	
		VIP接待服务英语	饭店服务英语	中国劳动社会保障出版社	
三	专业技能课	形体训练	形体训练	中国劳动社会保障出版社	
		冷餐制作	西餐冷菜厨房	中国人民大学出版社	
		插花技艺	插花艺术	科学出版社	
		餐厅服务基本技能训练	餐厅服务	中国劳动社会保障出版社	
		餐厅服务基本技能训练	餐厅服务	中国劳动社会保障出版社	
		西餐原料初加工	西餐烹调工艺与实训	西南交通大学出版社	
		基础西餐冷菜制作	西餐烹调工艺与实训	西南交通大学出版社	
		休闲西餐主食制作	西餐烹调工艺与实训	西南交通大学出版社	

序号	课程类别	课程名称	使用教材		
			名称	出版社	备注
		基础西餐热菜制作	西餐烹调工艺与实训	西南交通大学出版社	
		插花技艺	插花艺术	科学出版社	
		中华茶艺服务	中华茶艺	清华大学出版社	
		酒水吧台饮品的制作与服务	调酒技术	中国劳动社会保障出版社	
			咖啡服务	清华大学出版社	
		中餐零点服务	餐厅服务	中国劳动社会保障出版社	
		中餐宴会服务	餐厅服务	中国劳动社会保障出版社	
		西式下午茶零点服务	餐厅服务	中国劳动社会保障出版社	
			西餐与服务	清华大学出版社	
		西餐冷餐会的制作与服务	餐厅服务	中国劳动社会保障出版社	
			西餐与服务	清华大学出版社	
		西餐零点菜品的制作与服务	餐厅服务	中国劳动社会保障出版社	
			西餐与服务	清华大学出版社	
		西餐商务晚宴的制作与服务	餐厅服务	中国劳动社会保障出版社	
			西餐与服务	清华大学出版社	
		西式主题酒会的制作与服务	餐厅服务	中国劳动社会保障出版社	
			西餐与服务	清华大学出版社	
		前台接待服务	前厅服务	中国劳动社会保障出版社	
		前厅礼宾服务	前厅服务	中国劳动社会保障出版社	
		产品推广与成本控制	现代酒店营销实务	华中科技大学出版社出版	
		宾客投诉处理	饭店服务心理	中国劳动社会保障出版社	

（五）教学方法

学院鼓励教师开展各种形式的教学方法研究，促进教师积极采用先进、新颖、创新、适用的教学方法开展教学，开展课堂教学方法改革的试验课程，需在学期初上交课程教学设计方案及课程实施学材资料等，经学院教务科同意批准给予实施。

专业教师要树立以“以学生为中心，以职业能力为培养目标，以典型工作任务为载体”的教学理念，要加强学习策略引导，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，积极采用情景模拟法、小组讨论法、任务驱动法、头脑风暴法、竞赛法、示

范教学法等教学方法，敢于放手让学生成为课堂的主人，给学生自主学习的时间、合作探究的时间和展示自我的舞台。

教师授课方法应根据学生情况和教学内容的不同，采用灵活多变的教学方法，例如任务驱动教学法、情景模拟教学法、案例教学法、角色扮演法等。这些教学方法在教学过程中可以一整套使用，可以单项使用，也可以综合运用。

教师上课时应充分调动学生学习的积极性和主动性，注重学生方法能力和社会能力的培养，正确贯彻教学原则，运用有效的教学方法和手段，讲好每一堂课。

教师讲课要讲普通话、板书应精练、多媒体课件科学、高效，便于学生记录与复习。

教师要在授课过程中使用翻页笔、投影仪、音响、话筒、实物投影仪等现代化多媒体教学设备。

（六）学习评价

教学评价联合“校企行”三方共评培养质量，构建人才培养质量评价体系，对专业建设质量、学生综合职业能力等进行测评。实现评价主体、评价方式、评价过程的多元化，吸收行业企业参与，探索第三方评价突出能力考评原则。校内校外评价结合；职业技能鉴定与学业考核结合；教师评价、学生互评与自我评价相结合；教学过程性评价与基于企业工作任务的真实性评价相结合，突出职业效度。

结合酒店管理专业特点，考核与评价主要包括考核与评价内容、考核与评价方式、考核与评价方法等三个方面。

1. 考核与评价内容

考核与评价应针对学生的综合职业能力，包括学生完成

工作分模块的专业能力、方法能力和社会能力，以及与专业相关的职业素养。

2. 考核与评价方式

可以采用多种方式，如现场操作、笔试、口试、故障排除、综合作业等。

3. 考核与评价方法

根据不同培养层次的一体化课程特点，可将过程性考核和终结性考核相结合。课程中的学习分模块以及课程结束时采用过程性考核；一个培养层次的课程全部完成时，由职业技能鉴定部门、企业、学院共同完成终结性考核。具体方法如下：

（1）学习分模块过程性考核

每个学习分模块可采用自评、组内互评、组间互评、教师评价和企业专家评价等方式进行考核。

（2）课程终极性考核

完成各学习分模块后，课程终结考核：学生根据分模块任务书，独立完成实施方案，并根据实施方案独立完成茶事服务相应工作。考核成绩作为课程终极性考核成绩。

（3）课程成绩计算

课程成绩 = 平时成绩（一体化综合评价）× 30% + 段考成绩 × 30% + 期考成绩 × 40%。

（4）所有课程结束后，提请职业技能鉴定部门鉴定，通过鉴定合格，取得相应的职业资格证书。

（七）教学管理制度

教学管理实行校长领导下的主管教学副校长负责制。依据学

院制定的相关教学管理制度进行教学管理。

1. 根据学院制定的《教师教学规范》《教师业务考核办法》等制度，实施规范的日常教学管理。新学期开学之前，专业教师根据教务科制订的学期教学计划、教务科任课通知单以及校历制订本学期教学进度计划和教学活动安排，上交两周教案到系部检查；学期期中要上交教学进度计划表及教案进行检查教学“三统一”；学期期末进行教学完成情况检查；教师上课前，要组织学生将手机统一放入“手机睡袋”，杜绝学生上课玩手机，在教学内容需要手机查找信息时，教师再适时调整手机状态；做好教学原材料成本预算及控制工作。

2. 坚持开展教研教改活动，提升教师科研能力。按照教研计划开展教研活动，同时邀请行业企业专家进行参与共同研究新方法、新技能、新标准；建立专业带头人、骨干教师导师制度，安排专业带头人、骨干教师进行“传、帮、带”活动，以老带新，以新促老，帮助新老师、兼职老师熟悉业务，总结教学经验；组织专业教师参加校级或校级以上业务活动或比赛；鼓励教师每学期撰写论文一篇。

3. 将“6S”管理制度贯彻到每次实训教学中，规范学生的操作，提升学生职业素养，养成卫生、安全操作的习惯。坚持每次上下课强调“6S”规范，由任课教师组织上课班级学生对实训场地进行“6S”的整理；教研室主任每周对实训室进行“6S”检查并做好记录；日常不定期的对数控实训中心进行巡查，强化安全教育和卫生教育，落实安全卫生管理各项措施，严防各类食品安全及实训基地安全责任事故发生。

（八）质量管理

以保证教学质量为目标，以技能培养为核心，根据混合型学习理论，结合高技能人才衔接人才培养模式特点进行教学方法、手段与教学组织形式的设计。

1. 就业质量分析依据

依据《广西二轻技师学院》GB/T19001-2016/ISO9001: 2015编制质量管理体系文件中《各类满意度调查表操作指导书》，对毕业生、用人单位、家长进行满意度调查。

2. 就业质量分析频率

就业质量分析工作的时间原则上是每学年一次，通过各类电话、邮件、走访、发放调查问卷等形式，对就业质量进行分析，形成《就业质量分析报告表》。

3. 就业质量分析结果的处理

每学年就业质量分析完毕后，都要进行规范性的处理工作，基本处理要求如下：

（1）收集、整理、保存各类满意度调查的原始材料，按类进行保存；

（2）对各类满意度调查的原始材料分门别类进行全部如实统计，并对满意、基本满意、不满意的调查情况进行精心的量化统计；

（3）根据满意度调查的量化统计情况进行管理工作的具体分析，写出满意度调查工作的综合报告。对满意度高的工作进行进一步完善，争取不断保持发扬；对满意度过低甚至不达标的管理工作，要召开专题会议分析研究并提出整改措施在规定期限内再

次进行满意度的调查工作，直到顾客满意为止。

（4）召开专业专家咨询委员会，针对就业质量分析结果，修改专业人才培养方案。

九、毕业要求

（一）酒店管理专业的学生学习的公共基础课、专业基础课、专业技能课、一体化课程考试、考核或综合评价成绩必须合格。

（二）完成岗位实习和顶岗实习的实践任务，考核成绩在合格分以上。

（三）获得中级技能或高级技能职业资格证书。

（四）按照学院的相关规定完成毕业论文或毕业设计。

（五）完成规定的教学活动，毕业时应达到德、智、体、美全面发展，适应国家、行业和区域经济需要，具备高星级饭店各部门的基本技能、良好的沟通能力、基本的管理和营销的能力、吃苦耐劳的精神、具备处理突发事件的能力等岗位职业能力等高星级饭店运营与管理专业的核心职业能力，具备一定创新精神、创业意识和创新创业能力，具有从事本专业实际工作和应用研发初步能力的技能型人才。