

高星级饭店运营与管理专业人才培养方案

一、指导思想

全面贯彻党的教育方针和《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》的精神，根据教育部《关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》（教职成[2015]6号）的要求，结合我校《广西工商学校“十三五”发展规划》的规划，坚持以就业为导向，以能力为本位的现代职业教育思想。从社会和人的可持续发展出发，以学生掌握必须的文化知识与专业知识为基础，以培养学生职业素养和职业技能为目标，借鉴国内外职业教育的成功经验，积极探索校企合作办学人才培养模式，构建以技术应用能力培养为主线的课程体系，按照有利于提高学生综合职业能力、职业素养和可持续发展的要求，突出职业教育特色，加快职业教育内涵的建设，使我校职业教育更好地适应经济建设、社会发展和劳动就业的需要。

二、培养目标

本专业培养拥护党的基本路线，具有本专业必备的酒店管理基础理论知识和酒店管理专门知识、全面掌握酒店服务的基本技能；具有现代管理理念以及中、高级酒店服务技术与酒店管理水平等实际工作能力，以高星级酒店前厅、客房、餐饮、娱乐、康体等业务部门的领班、主管及部门经理为主要就业岗位，以酒店行政、财务等职能部门的经理、执行经理及总监为发展目标，能够适应于管理、服务第一线需要的

德、智、体等全面发展的高星级酒店管理专门人才。

三、培养规格

（一）职业能力

坚定正确的政治方向，具备较强的社会责任感；具有良好的社会公德、职业道德和专业基本素质；具有爱岗敬业、艰苦奋斗、勇于创新的集体主义精神；具有解放思想、实事求是的科学态度，社会适应性较强；具有敢于拼搏、建功立业的实干精神；具有较强的法律意识和一定的人文素养、科学精神、创新意识，有良好的职业核心能力和可持续发展能力；了解体育运动的基本知识、掌握锻炼身体的基本技能，养成自觉锻炼身体的良好习惯，具有健康的体魄和良好的心理素质等内容。

（二）专业能力

具备良好的语言服务能力和服务礼仪，熟练运用英语和普通话对客服务，能恰当处理日常酒店人际关系。

掌握酒店前厅、餐饮、客房、酒吧、康乐、会议等的基本服务流程，具备相应的服务技能。

具备酒店全员营销意识和酒店形象意识，能对酒店产品供应和顾客需求迅速反应，有一定的策划和促销技能。

具备酒店中英文文书写作、文档管理、会议准备、办公软件应用以及各部门间协调等能力。

三、教学计划

（一）招生对象与学制

招生对象：初中应（历）届毕业生或同等学历者

学制：全日制三年

（二）专业名称及方向

专业名称：高星级饭店运营与管理

专业代码：130100

专业方向：

本专业毕业生主要面向星级酒店、会所、餐饮业、旅游企业等相关行业。

初始就业岗位：酒店前厅、客房、餐饮基层服务岗位等。

发展就业岗位：酒店前厅、客房、餐饮主管及部门经理、酒店职业经理人等岗位。

（三）毕业标准

1、修完本专业教学计划中所有课程的学习，成绩全部合格，并修满相应学分。

2、参加一年的顶岗实习并成绩合格。

（四）主干课程及知识点

1. 酒店服务礼仪（72 学时，4 学分）

通过学习本课程，使学生了解有关礼仪的基础知识，礼仪与道德建设的关系，礼仪与个人素质的关系，掌握礼仪规范要求，使学生养成自觉习惯，（个人的仪容仪表，言行举止）严格的训练与理论相结合，使学生形成内在与外在相统一的素质（掌握站姿、走姿、坐姿）等基本礼仪。

2. 中餐服务（108 学时，6 学分）

使学生熟练的掌握餐饮服务的基本技能，系统的了解餐饮服务与管理的各种要素及运行程序，使学生具有胜任餐饮

服务和餐饮管理工作的能力培养学生的团队精神、协作意识和敬业精神，树立良好的酒店职业精神。

3. 茶艺服务（108 学时，6 学分）

使学生掌握必需的茶艺方面的基本理论、基本知识和基本技能；通过项目的学习，使学生能根据要求设计各类行茶法，为学生正确运用茶文化知识，提高综合素质，增强职业变化的适应能力及继续学习能力打下一定基础；从而培养学生团结协作、敬业爱岗和吃苦耐劳的品德和良好职业道德观。

4. 客房服务（108 学时，6 学分）

了解到客房部工作具体内容，掌握客房部服务与基础管理技能，主要包括客房基础知识，客房清洁与服务，客房对客服务，客房基础管理知识，着重培养学生在动手能力、语言能力、应变创新能力、基层管理能力等方面的“四大能力”，让学生树立“岗位能力本位”的意识。

5. 前厅服务（36 学时，2 学分）

使学生掌握酒店前厅部所涉及到的全部业务流程，包括从客人入住酒店前到住店期以及离店时三个阶段，所涉及到的预订服务、礼宾服务、接待服务、问询服务、商务服务、总机服务、客账服务等。通过学习，培养学生的服务意识、工作责任心、以及基本接待礼仪。

6. 西餐服务（108 学时，6 学分）

通过学习学生能够掌握必备的西餐服务专业知识和技能，使学生了解西餐服务的基础知识，具备西餐服务的工作

能力，具有诚实守信、沟通协作的职业品质，为职业能力的发展打下良好的专业基础。

7. 调酒技艺（72 学时，4 学分）

通过教学，使学生掌握常见的酿造酒、蒸馏酒、配制酒的概念、起源、发展。熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求。通过实际操作经典鸡尾酒的调制，并能进行鸡尾酒的创新。

8. 酒店花卉技艺（72 学时，4 学分）

通过学习，使学生了解中、西方插花的历史，掌握插花艺术学的基本知识，领悟插花造型与鉴赏的基本原理，提高学生对插花、盆景与压花等花卉艺术品的创作与应用能力，提高学生的专业素质和就业能力；同时，增强学生的艺术修养，培养学生对花卉艺术品的鉴赏能力，促进学生综合素质的提高。

（五）教学进程表

类别	序号	课程名称	学分	学时数分配			各学期周学时分配					
				理论	实践	合计	一	二	三	四	五	六
				教学周数			20周	20周	20周	20周		
				实际上课周数			18周	18周	18周	18周		
公共基础课	1	职业生涯规划	2	24	12	36	2					
	2	职业道德与法律	2	24	12	36		2				

3	经济政治与社会	2	24	12	36			2			
4	哲学与人生	2	24	12	36				2		
5	心理健康	2	24	12	36		2				
6	民族理论与政策	2	20	8	28				2		
7	语文1、2	10	148	32	180	6	4				
8	数学1、2	8	112	32	144	4	4				
9	英语	8	112	32	144	4	4				
10	计算机基础	4	36	36	72	4	4				
11	体育	8	8	136	144	2	2	2	2		
12	公共艺术1(音乐)	2	18	18	36			2			
13	公共艺术2(美术)	2	18	18	36				2		
14	感悟八桂	2	24	12	36			2			

		文化 (限 选)										
	15	劳动 合同 法 (任 选)	2	20	8	28				2		
	公 共 基 础 课小计		58	592	372	1028	22	18	8	10		
专 业 基 础 课	14	酒店 管理 概论	2	18	18	36	36					
	15	旅游 概论	2	18	18	36	36					
	16	酒店 文化	2	18	18	36		36				
	17	酒店 服务 礼仪	4	36	36	72		72				
	18	中国 民族 民俗	4	36	36	72			72			
	专 业 基 础 课小计		14	126	126	252	72	108	72	0		
专 业 核 心 课	19	中餐 服务	6	28	80	108	72	36				
	20	客房 服务	6	28	80	108	72	36				
	21	茶艺 技能	6	28	80	108	72	36				
	22	西餐 服务	6	28	80	108		72	36			
	23	调酒 技艺	4	12	60	72		72				
	24	前厅 服务	2	18	18	36			36			
	25	康乐 服务	2	18	18	36			36			
	26	酒店 花卉 技艺	4	20	52	72			72			
	专 业 核 心		36	180	468	648	21	252	180	0		

实践教学总时数		2336
教学总学时（理论+实践）	3302	其中理论学时占总学时 29.25%，实践教学占总学时 70.75 %。
毕业总学分	160	

（六）课程学时与学分分配表

类 别		课程门数	学时	占总学时比例	学分	占总学分比例
必修 课	公共基础课	13	964	29.19%	54	30.00%
	专业基础课	5	252	7.63%	14	7.78%
	专业核心课	8	648	19.62%	36	20.00%
	实践实训课	4	1320	39.98%	66	36.67%
选修 课	专业限选课	3	54	1.64%	6	3.33%
	公共选修课	2	64	1.94%	4	2.22%
合计		35	3302	100%	180	100.00%

广西工商学校
2018 年 8 月 28 日