

广州市旅游商务职业学校

高星级饭店运营与管理专业
人才培养方案

(2021 级)

制（修）订人： 黄 丹
审 核 人： 谭子华
审 批 人： 王 勇
日 期： 2021.6

广州市旅游商务职业学校

高星级饭店运营与管理专业人才培养方案

(2021 级)

一、专业名称及代码

(一) 专业名称：高星级饭店运营与管理专业

(二) 专业代码：740104

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本学制为 3 年，全日制中等职业学校学历教育。

四、职业面向

表 1:

专业大类 (专业类) 及代码	对应的行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类 别(或技术 领域)(代 码)	职业技能等级证书、 社会认可度高的行业 企业标准和证书举例 (X 证书)
高星级饭 店运营与 管理专业 740104	住宿业 H61 餐饮业 H62	4-03-05-01 餐厅服务员 4-03-05-99 其他餐厅服务 人员 4-03-03-02 茶艺师 4-03-03-01 调酒师 4-03-03-99 其他调酒和茶 艺人员 4-04-01-01 前厅服务员 4-04-01-02	前厅部/餐 饮部/酒吧/ 茶吧/客房 部/宴会等 部门的服务 员、调酒师、 侍酒师、茶 艺师等 销售部/财 务部/人力 资源部/会 展部等部门 的销售员、 收银员、文 员、会展服	1. 广东省教育考试院 颁发的专业技能课程 旅游等级证书等级 C 级； 2. 国家职业资格中级 茶艺师证书； 3. 全国计算机信息高 新技术考试证书办公 软件应用模块； 4. 全国公共英语等级 一级考试证书。 5. 邮轮运营服务职业 技能等级证书（初级） 以上等级证书之一。

		客房服务员 4-04-01-03 旅店服务员 4-04-01-99 其他饭店服务人员 4-04-03-03 康乐服务员 4-04-99-00 其他饭店、旅游及健身娱乐场所服务人员	务员等	
--	--	---	-----	--

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业坚持立德树人，德技并修；面向高星级饭店、高档度假村、主题饭店、豪华邮轮、会员制俱乐部、餐饮连锁集团、旅游企事业单位等领域，培养从事前厅、餐饮、客房、酒吧、现代茶饮吧、会展、康乐等部门的对客服务、产品销售推广和督导管理等工作的能力，具备职业可持续发展能力，以及自主学习能力，能在生产、建设、服务、管理第一线，从事前厅部、餐饮部、酒吧、茶吧、客房部、宴会、人力资源部、销售部等部门的文员、服务员、调酒师、侍酒师、茶艺师、销售员、收银员等工作，具有职业发展生涯基础、德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能型人才。

（二）培养规格

本专业毕业生应具备的素质、知识和能力：

1. 综合素质

（1）思想政治素质：树立马克思主义的世界观、人生观、

价值观，拥护中国共产党的领导，拥护社会主义制度，热爱祖国，热爱中华民族，具有中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，积极践行社会主义核心价值观。

(2) 职业素质：具有良好的职业态度和职业道德修养，具有正确的择业观和创业观。坚持职业操守，爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会；具备从事职业活动所必需的的基本能力和管理素质；脚踏实地、严谨求实、勇于创新。

(3) 人文素养与科学素养：具有融合传统文化精华、当代中西文化潮流的宽阔视野；文理交融的科学思维能力和科学精神；具有健康、高雅、勤勉的生活情趣；具有适应社会核心价值体系的审美立场和方法能力；奠定个性鲜明、擅长合作的个人成长长材的素质基础。

(4) 身心素质：具有一定的体育运动和生理卫生知识，养成良好的锻炼身体、讲究卫生的习惯，掌握一定的运动技能，达到国际规定的体育健康标准；具有坚忍不拔的毅力、积极乐观的态度、良好的人际关系、健全的人格品质。

(5) 创新素质：掌握创新思维基本方法，关心本专业领域的发展动态，具有良好的分析能力、主动解决问题的意识与建构策略方案的能力；思维活跃、行动积极，具有自我成就意识。

2. 专业知识

(1) 掌握必备的思想政治理论，科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 了解与本专业相关的法律法规、政策、行业标准等从业基本知识。

(3) 具备酒店业从业人员的职业素养

①具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。

②具备主动、热情、周到、甘于奉献的服务意识。

③具有诚实守信、忠于职守、爱岗敬业的职业精神。

④具有健康的体魄，良好的心理承受能力和抗挫折能力。

⑤乐于与人交往，具有人际交流沟通能力和团队协作精神。

⑥遵守饭店行业行为规范，具有良好的礼仪素养、优雅的形象气质。

⑦具有节约资源、倡导绿色消费的意识。

⑧具备适应行业变化、在饭店职业道路自我提升的潜质。

3. 能力

包括通用能力和专业技术技能等。

(1) 通用能力

①语言表达能力：能用比较流利、标准的普通话进行交流沟通。

②能使用外语（主要是英语）进行一般接待服务和行业沟通。

③能识别高星级饭店各种产品，熟悉各部门分工，能运用主

要服务用语。具有探究学习、终身学习、分析问题及解决问题的能力。

④能叙述本专业所必需的旅游行业的基本知识并应用于日常工作。

⑤具有探究学习、终身学习、分析问题及解决问题的能力。

⑥能描述与本专业有关的方针、政策、法律、法规，能以之为准则维护宾客、饭店和自身的利益。

（2）专业技术技能

①能参与高星级饭店的前厅、客房、餐饮、康乐、销售等部门服务接待与运营，能娴熟地完成住宿、餐饮、会议等服务项目的工作。

②具备安全使用及日常维护与保养相关工作设备能力，具有使用、指导使用、日常维护相关客用设施设备的能力。

③具备在饭店服务、运营与管理工作中处理常规问题及一般非常规问题的能力，能应对各种突发状况。

④具有饭店服务与管理基础知识、基本技能、礼仪知识、健康卫生知识、食品营养知识和酒水知识。

⑤能熟练使用饭店信息管理系统、应用办公等软件对客服务，处理相关电子资料。

⑥能把握现代服务业发展趋势，能创造性地开展服务工作，满足宾客个性化的要求。

六、主要接续专业

高职：酒店管理

本科：酒店管理、旅游管理

七、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

（一）公共基础课程

包括公共基础必修课程和公共基础选修课程。

1. 公共基础必修课

表 2:

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
1	思想政治	<p>思想政治课包括基础模块和拓展模块两部分。基础模块包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治四部分内容，基础模块是我校各专业学生的必修课程。</p> <p>（1）中国特色社会主义模块学习中国特色社会主义的创立、发展和完善，了解中国特色社会主义经济、中国特色社会主义政治、中国特色社会主义文化、中国特色社会主义社会建设与生态文明建设，学习踏上新征程共圆中国梦。</p> <p>（2）心理健康与职业生涯模块理解时代导航，生涯筑梦；了解认识自我与健康成长；了解所在专业及谋划未来的发展；学会和谐交往及快乐生活；端正学习态度学会学习及终身学习；帮助合理规划职业生涯及放飞理想。</p> <p>（3）哲学与人生模块帮助学生立足客观实际，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。</p> <p>（4）职业道德与法治模块了解社会公德，感悟道德力量；了解职业道德的内涵、特点及时代变迁，践行职业道德基本规范；解职业礼仪与职业道德的关系，理解职业礼仪蕴含的道德意义，提升职业道德境界；懂得法治的科学内涵，坚持全面依</p>	144

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
		<p>法治国；理解我国宪法的地位，维护宪法尊严；阐释法律的特征和作用，遵循法律规范。通过本部分内容的学习，学生能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。</p>	
2	历史	<p>包括基础模块和拓展模块两部分； 基础模块包括“中国历史”和“世界历史”；“中国历史”内容包括中国古代史、中国近代史和中国现代史； “世界历史”包括世界古代史、世界近代史和世界现代史；</p>	72
3	语文	<p>语文包括基础模块与职业模块，其中基础模块包含8个专题：语感语言习得；中外文学作品选读；实用性阅读与交流；古代诗文选读；中国革命传统作品选读；社会主义现代文化作品选读；整本书阅读与研讨；跨媒介阅读与交流。</p> <p>职业模块包含劳模精神工匠精神作品选读；职场应用写作与交流；微写作；科普作品选读。</p>	225
4	数学	<p>使学生掌握必要的数学基础知识，具备相关的技能与能力，为学习专业知识、掌握职业技能、继续学习和终身发展奠定基础；懂得知识的概念和规律（定义、定理、法则等）以及与其他相关的知识的联系；根据法则、公式或按照一定的操作步骤，正确地进行运算求解；正确使用科学型计算器及常用的数学工具软件；按要求对数据（数据表格）进行处理并提取有关信息；根据数据趋势、数量关系或图形、图示，描述其规律；依据文字、语言描述、或较简单的几何体及其组合，想象相应的空间图形；能够在基本图形中找出基本元素及其位置关系，获根据条件画出图形；运用类比、归纳、综合等方法，对数学及其应用能力能进行有条理的思考、判断、推理和求解；能针</p>	197

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
		对不同的问题（或需求），会选择合适的模型（模式）。	
5	英语	<p>英语包括英语(基础模块)、英语（职业模块）、英语（拓展模块），其中（基础模块）为 108 学时，（职业模块）及（拓展模块）为 89 学时。</p> <p>基础模块的教学内容包括人与自我、人与社会和人与自然三大主题范围，涵盖 10 个主题（自我与他人、学习与生活、社会热点、社会交往、历史与文化、社会服务（旅游服务）、科学与技术、自然与环境、可持续发展、时政热点。通过创设与主题相关的语境，将特定主题与学生的学习、生活和未来职业发展建立关联，鼓励学生运用所掌握的语言知识和语言技能，进行意义探究，通过解决问题等方式，培养学生的思维差异感知能力，提高学生的鉴别和评判能力，促进跨文化理解与交流。</p> <p>职业模块包含求职应聘、职场礼仪、职场服务、设备操作、技术应用、职场安全、危机应对、职业规划（8 大主题）。教学内容需基于职场场景、开展由易到难的语言学习活动，将课内外语言学习与实践活动有机结合，培养学生的语言应用能力。</p> <p>拓展模块含括自我发展、技术创新、环境保护，教学上对课程内容在深度和广度进行拓展，进一步培养学生的语言应用能力。</p>	197
6	信息技术	<p>了解计算机的基本概念、基础知识；掌握微型计算机的主流操作系统的使用方法；理解计算机文字处理的基础知识；了解计算机网络基础知识；掌握数据处理的基本技能；熟练使用文字处理软件进行数据管理；掌握DOS常用命令的功能及使用方法；制作表格，表格中自动套用格式；图文表格混排；了解数据库的基本概念，掌握数据库管理系统的基本语法成分，掌握数据库文件（表）的基本操作；掌握常用软件的安装和卸载过程；掌握微型计算机的配置和部件选择方法；掌握完成电子文档制作的全过程；掌握Internet 上检索和下载需要的专题信</p>	108

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
		息的方法；掌握简单的数据库管理程序的编制方法。	
7	体育与健康	<p>基础模块包括健康教育专题讲座(理论)、田径类项目(跑、跳、投)、体操类项目(支撑、攀爬、悬垂、腾跃)、球类项目(足球、篮球、排球)，开展“全国亿万学生阳光体育活动”等各类体育活动，并与体育课教学相结合。在没有体育课的当天，应保证进行1小时课外体育锻炼。</p> <p>为满足学生个性发展或不同健康水平的需要，在第二学年应把能促进健康，培养审美能力，适于娱乐、休闲的运动项目、技能和方法，包括健身类、娱乐类、养生保健类和新兴类运动项目以及拓展模块B内容。教学强调以学生发展为本，尊重学生的个性发展，满足他们的兴趣和潜能开发需要。引导学生运用自主、探究和合作等学习方法，增强学生主动参与教学过程的积极性，提高运用知识、技能的能力。</p>	162
9	艺术	<p>通过不同体裁、特点、风格和表现手法的音乐作品，使学生在情感体验中进一步学习基础知识、技能与原理，掌握音乐欣赏的正确方法与音乐表现的基本技能，提高音乐欣赏能力和音乐素养；重点选择旋律优美、具有经典性、代表性和时代感的名曲佳作，分析音乐与生活、音乐与社会、音乐与文化、音乐与情感之间的联系，加深学生对不同时期、不同地区、不同民族音乐所蕴含的文化内涵与精神品质的理解；美术教学通过不同美术类型(绘画、书法、雕塑、工艺、建筑、摄影等)的表现形式与发展形态与发展演变过程，使学生了解美术的基础知识、技能与原理，熟悉基本审美特征，理解作品的思想感情与人文内涵，感受社会美、自然美和艺术美的统一，提高审美能力；选择具有经典性、代表性和时代性的各种美术佳作，拓宽审美视角，形成积极健康的审美观。</p>	36
9	劳动教育	<p>通过劳动教育，使学生能够理解和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；体会劳动创造美好生活，体认劳动不分贵贱，热</p>	36

序号	课程名称	主要教学内容和要求	基本学时
		爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。以实习实训课为主要载体、结合专题教育、其他课程有机融入的劳动教育课程体系，其中包括劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育	

2. 公共基础选修课

公共基础选修课包括综合素质选修课和综合实践类项目。

(1) 综合素质选修课是学校根据有关文件规定开设关于国家安全教育、节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海洋科学、管理等人文素养、科学素养方面的全校性选修课程；以扩大学生学习知识面、丰富学生学习生活帮助学生开阔视野，活跃思维，激发创新灵感，将中华优秀传统文化、职业素养等课程列为选修课，以达到德智体美劳诸方面全面协调发展的目的。

(2) 综合实践类项目涉及学生社会实践、志愿服务、技能竞赛、各类考证、文体竞赛、社团活动、国际交流等各类活动，鼓励学生发挥个人所长。

表 3:

序号	课程名称	学时	学分	课程目标	主要内容	备注
1	综合素质任选课	178	10	扩大学生学习知识面、丰富学生学习生活帮助学生开阔视野，活跃思维，激发创新灵感	国家安全教育、节能减排、绿色环保、金融知识、社会责任、人口资源、海	线上

					洋科学、管理等人文素养、科学素养	
2	综合实践类项目	36	2	鼓励学生发挥个人所长，全面协调发展	社会实践、志愿服务、技能竞赛、各类考证、文体竞赛、社团活动、国际交流	课外

(二) 专业（技能）课程

专业课程包括专业必修课和专业选修课。

专业必修课包括专业（群）平台课、专业方向课和综合实践课。专业选修课包括专业限定选修课和专业任意选修课。

表 4:

序号	课程类型	课程名称	学时	学分	课程目标	主要内容	专业核心课程
1	专业（群）平台课	高星级酒店概论	34	2	能描述饭店及其饭店的产生、发展历程，分辨不同类型的饭店、不同星级的饭店，列举知名品牌饭店集团，会分析中外饭店业现状及发展趋势，熟悉饭店组织机构的类型与部门构成，能列举出饭店直接对客服部门与间接对客服部门，描述各部门工作岗位职责及运营概要	饭店及其饭店的产生、发展历程，中外饭店业现状及发展趋势，饭店组织机构的类型与部门构成，饭店直接对客服部门与间接对客服部门，各部门工作岗位职责及运营概要	是
2		高星级酒店礼仪	34	2	掌握外在形象礼仪、服务语言礼仪和饭店服务礼仪知识，培养职业意识，运用职场面试、团队沟通和跨文化沟通的相关技巧，展现良好的饭店员工形象，规范饭店	外在形象礼仪、服务语言礼仪和饭店服务礼仪知识。	是

					岗位工作中的服务语言和服务礼仪，具备良好的心理素质，在对客服务和工作中能从容应对、提高效率		
3		餐饮服务与管理	126	7	能运用中西菜点知识、中西餐服务方式、文化与礼仪，能辨别餐饮用具的种类及用途，能按照规范标准进行餐厅基本服务技能的操作，能按照规范标准进行中餐厅早、午、晚餐服务，熟练进行各种西餐厅服务，能进行规范的宴会预定与服务，具有良好的实践能力和宴会设计能力，能进行初步的菜单设计、菜肴定价、服务质量管理	中西菜点知识、中西餐服务方式、文化与礼仪；餐饮用具的种类及用途；餐厅基本服务技能；宴会预定与服务；菜单设计、菜肴定价、服务质量管理	是
4		客房服务与管理	64	4	能识别常见客房类型、客用设备及用品，能够按规范程序和标准独立完成各类客房的清扫、夜床服务，正确进行客衣收送、擦鞋、客房小酒吧控制、物品借用等服务以及客人委托代办的相关事宜，会选用合适的清洁剂和清洁设备并按照工作流程进行公共区域日常清洁保养，能够接待VIP、政府代表团等，各类特殊客人，提供私人管家服务，懂得进行初步的成本控制工作	常见客房类型、客用设备及用品；客房的清扫、夜床服务；客衣收送、擦鞋、客房小酒吧控制、物品借用等服务；公共区域日常清洁保养；初步的成本控制	是
5		前厅服务与管理	28	2	能辨别并正确使用前厅部设施设备和表单，能描述预定服务、	前厅部设施设备和表单和表单；预定服务、礼宾服务、入住登记	是

		理			礼宾服务、入住登记服务、收银服务、前厅其他服务和督导管理等各项工作的流程和标准并按照规定标准提供相应服务，能初步处理前厅部领班、主管的督导工作，能使用流畅的前厅对客服务用语，适应前厅各部门的工作要求	服务、收银服务、前厅其他服务和督导管理等各项工作的流程和标准；前厅对客服务用语	
6		食品卫生与营养	36	2	了解合理营养与健康的关系，掌握营养学基础知识、各类食品的营养价值、不同人群食品的营养要求，掌握食品营养与卫生学的基本知识，了解学科发展方向，掌握如何改善营养，预防食品污染、食品中毒和其他食源性疾病，提高健康水平，增进体质，并能运用于合理营养与膳食的实践，指导宾客平衡饮食，合理搭配膳食结构	合理营养与健康的关系；营养学基础知识；各类食品的营养价值；食品营养与卫生学的基本知识；合理营养与膳食的实践	是
7		高星级酒店服务心理学	28	2	掌握心理学基本知识，能分析客人对饭店前厅服务、客房服务、餐饮服务、康乐服务等心理需求，能根据不同客人的服务需求，为其提供人性化和个性化的服务，并能进行自我心理调适，完成各项对客接待服务	心理学基本知识；客人对饭店前厅服务、客房服务、餐饮服务、康乐服务等心理需求；自我心理调适	是
8		酒店服务英语（含1节）	70	4	能熟练使用饭店服务工作中常用专业词汇、术语、句型及习惯用语，能用英语向客人介绍饭店主要设	饭店服务工作中常用专业词汇、术语、句型及习惯用语；听写、记录使用英语的客人的电话预定及留言	是

		外教)			施设备及服务项目，能听写、记录使用英语的客人的电话预定及留言，完成工作表中英语书写的有关信息的填写，能使用英语与外宾作基础沟通提供服务		
1	专业方向课 (高级饭店运营与管理专业)	酒店员工职业素养	34	2	引导学生如何脚踏实地的去完成上司交给的任务，认真做好每一件事，建立与同学、同事之间的团队合作，做好人际的沟通，以及受到不公平的对待后如何稳定自己的情绪，以正能量引导学生，使他们逐渐养成酒店业后备人才应具备的职业意识、职业操守、职业技能、职业态度、职业行为，不断地自我提升，实现自己的职业目标	酒店员工职业道德；阳光心态；职业角色认知；职场人士的职业形象；职场人士的仪态规范；职场礼仪；言谈礼仪；员工的有效沟通	
2		饮食文化	17	1	能了解食源的开发与利用、食具的运用与创新、食品的生产与消费、餐饮的服务与接待、餐饮业与食品业的经营与管理的相关知识，体会饮食与国泰民安、饮食与文学艺术、饮食与人生境界的关系等	食源的开发与利用、食具的运用与创新、食品的生产与消费、餐饮的服务与接待、餐饮业与食品业的经营与管理	
3		酒店产品网络营销	36	2	注重学习营销新观念、新技术、新方法以及销售技巧，为企业培养高素质的营销人员。对学生从事营销相关职业的能力培养和营销职业素质的养成起主要支撑或明显促进作用	营销基本理论与实践；营销新观念、新技术、新方法以及销售技巧；营销技能、态度的训练	
4		酒店	28	2	全面系统了解酒店服	酒店经营管理概论，	

		管理			务与经营管理的各种要素及其运行的程序与内在联系，为将来从事饭店宾馆或相关企业的经营管理工作奠定基础	酒店市场分析、组织设计、酒店前厅与客房业务管理、酒店服务管理、酒店品牌管理、酒店绿色管理等管理理论与方法	
5		酒店活动策划	36	2	能较系统地描述活动方案的基本概念、原理、步骤与技术方法；能将所学到的活动策划知识应用到饭店服务活动策划实践中；能培养学生的创新意识、形象意识、团队意识、沟通意识和统筹意识；能进行组织策划、创意应变、协调沟通、统筹指挥、检查评估等工作，具备一定项目策划案例分析及活动策划实战能力	酒店管理活动方案的基本概念、原理、步骤与技术方法；创新意识、形象意识、团队意识、沟通意识和统筹意识；项目策划案例分析	
6		餐厅主题设计	36	2	使学生具备较系统的、必需的餐厅策划与管理的技能和知识，具有较强的实践操作能力以及策划管理能力，能够从事饭店餐厅的策划及管理工作	以地域民俗民风为主题的餐厅设计，以田园农舍为主题的餐厅设计，以历史文化为主题的餐厅设计，以寻古怀旧为主题的餐厅设计	
7		餐饮成本核算	36	2	通过运用项目教学的方式深入浅出餐饮成本核算及核定饮食产品销售价格，逐层提高，使学生既懂得烹饪核算基础技能，又能认识餐饮管理基础技能，达到餐饮业界对中等职业技术人才的必备技能要求	餐饮成本核算；核定饮食产品销售价格；烹饪核算基础技能；餐饮管理基础技能	
8		酒店信息化管理	36	2	了解酒店计算机管理信息系统的发展；掌握从酒店软件系统研发看中	国外主要酒店管理软件系统；酒店管理系统的功能特色	

					国酒店业的发展。能够理论联系实际，运用所学的理论知识分析实际生活中发生的事情与具体案例	
9	酒店领班实务	36	2	能充分认识“督导管理者”角色所需要的能力和素质，掌握领班管理的基本方法；能制定酒店前厅部、客房部、餐饮部等领班工作计划；能够组织并主持工作例会；能够依据前厅、客房、餐饮业务特点合理排班并对员工进行考勤；能够执行前厅、客房、餐饮部各岗位的服务质量标准；能实施客户满意度调查并提出前厅、客房、餐饮部服务质量改进措施；能制定前厅、客房、餐饮部班组业务培训计划并予以实施；能对前厅、客房、餐饮部异常事件进行分析与处理	酒店前厅、客房、餐厅领班与主管的督导工作内容；领班管理的基本方法；酒店前厅部、客房部、餐饮部等领班工作计划；前厅、客房、餐饮部各岗位的服务质量标准；前厅、客房、餐饮部服务质量改进措施；前厅、客房、餐饮部班组业务培训计划；前厅、客房、餐饮部异常事件	
10	酒店应用文书	18	1	对酒店应用文概述、酒店行政公文、酒店通用公文、酒店商务公文、酒店社交礼仪文书等章节进行阐述。学会酒店常用文书的写作	酒店应用文概述；酒店行政公文、酒店通用公文、酒店商务公文、酒店社交礼仪文书；酒店常用文书的写作	
11	酒店危机公关	36	2	能正确认识危机强化危机管理意识；提高危机处置能力；提高危机公关能力，掌握舆情应对与处置策略；提升在危急时刻做出正确决策的能力；提高应对媒体、	危机与危机管理；危机预防；危机处理；危机中的媒体应对；舆情管理	

					与记者打交道的能力		
1	专业方向课 (高星级酒店运营与管理专业国际邮轮班)	邮轮员工职业素养	17	1	引导学生如何脚踏实地的去完成上司交给的任务,认真做好每一件事,建立与同学、同事之间的团队合作,做好人际的沟通,以及受到不公平的对待后如何稳定自己的情绪,以正能量引导学生,使他们逐渐养成酒店业后备人才应具备的职业意识、职业操守、职业技能、职业态度、职业行为,不断地自我提升,实现自己的职业目标	邮轮员工职业道德;阳光心态;职业角色认知;职场人士的职业形象;职场人士的仪态规范;职场礼仪;言谈礼仪;员工的有效沟通	
2		邮轮与邮轮服务	34	2	熟悉邮轮相关的概念、定义,熟悉邮轮服务及管理的具体内容,了解邮轮经济的发展史及今后的发展趋势	现代旅游业的兴起与发展、旅游者参加航游的基本动机、邮轮结构剖析图、航游经历、邮轮人员的配置与分工、航游地理、邮轮公司概览、航游销售	
3		岸上服务	36	2	使学生邮轮岸上服务工作流程、理论和技能要求有较为深入的了解,并切实掌握各服务部门的服务工作程序,树立良好的专业思想,适应邮轮乘务高水准服务需求	国际邮轮岸上服务出发厅接待与运作程序,邮轮前厅概述,客舱安排,前厅接待,问讯,大厅服务,总机服务,前厅的询问与协调,岸上游服务相关流程	
4		海事法规与邮轮安全	28	2	使学生对常用的海事法律法规及邮轮常规安全有较深入了解,并能有效运用	海商法、联合国海洋法公约、国际邮轮旅客权利法案等海事法律法规以及旅客安全保障、航行安全、消防救生等邮轮常规安全方面的内容	
5		邮轮购物服务	36	2	为邮轮服务人员对客户购物服务素质意识进行提升设计,以便于提高邮轮购物服务水	消费心理学认知、服务意识树立、标准服务礼仪、购物服务流程规范、情绪管理、	

					平, 进一步提升服务质量, 更好地对邮轮乘客表示尊重和关爱, 提升国际邮轮品牌的整体形象	沟通技巧提升、客户投诉处理、邮轮购物场所和服务设施介绍、免税店购物服务环节及外币汇率及兑换等内容	
6		邮轮休闲服务	54	3	熟悉消费主体不稳定性、娱乐服务全面性、经营项目多样性及选择性等, 明确邮轮上的娱乐休闲服务对邮轮旅游消费所带来的重要经济效益及现实意义, 培养学生熟悉并掌握各类邮轮娱乐休闲服务项目, 为日后服务和管理工作打下基础	邮轮上配套的各种为消费者提供的娱乐休闲活动场所及活动种类, 品牌化、高科技化及活动内容特色化的发展; 通过商业销售、及时制作加工和服务性劳动等, 向消费者提供休闲娱乐活动场所及在娱乐场所为消费者进行娱乐活动提供的各种服务	
7		邮轮运营实务	72	4	掌握邮轮的历史发展脉络及邮轮产业的形成与发展过程; 掌握邮轮业的现状, 包括邮轮旅游、邮轮管理与服务、世界著名邮轮公司及主要邮轮品牌、世界著名邮轮胜地、世界著名邮轮港口、世界主要邮轮航线、我国邮轮港口、我国邮轮航线等。通过以上内容的学习, 将为培养国际邮轮乘务基层服务人员和初级管理者打下必须的理论基础	邮轮的历史发展脉络及邮轮产业的形成与发展过程; 邮轮旅游、邮轮管理与服务、世界著名邮轮公司及主要邮轮品牌; 世界著名邮轮胜地、世界著名邮轮港口、世界主要邮轮航线、我国邮轮港口、我国邮轮航线	
8		湾区内河游运营	72	4	掌握湾区内河游轮的现状, 包括游轮旅游、游轮管理与服务、湾区主要游轮港口、湾区主要游轮航线等。通过以上内容的学习, 将为培养湾区内河游轮乘务基层服务人员和初级管理者打	内河游轮船上的基本情况; 游轮安全管理制度、游轮服务工作流程、游轮工作设备基本知识	

					下必须的理论基础		
1	专业 综合 实践 课	认知 实习 (服 务 周)	30	1	学生初步掌握服务意识和服务礼仪, 强化学生实践能力	校内综合实训, 即一年级两个学期的校内服务周与二年级参与校内真实接待服务	
2		跟 (顶)岗 实习	12 0	4	培养学生良好的职业道德, 强化学生实践能力和职业技能, 提高综合职业能力	专业技能实训, 即从二年级开始参加春秋交易会短期实习。实习单位主要是广州地区星级酒店的前台、客房、餐厅、酒吧、康乐部、人力资源部、销售部和公关部等部门以及专业咖啡厅、葡萄酒企业等	
3		旅游 证书 考证 培训 (旅 游概 论、 酒店 管理 、中 餐、 西餐 服务 实训)	28	2	培养学生具有扎实酒店服务与管理专业理论基础, 掌握酒店服务实际操作能力, 面向高星级饭店的服务及基层管理岗位, 能够从事前厅、客房、餐饮、邮轮岸上服务等工作	旅游概论、酒店管理基本知识、中餐、西餐服务实训; 客房服务实训	
4		顶 岗 实习	66 0	22	通过企业顶岗实习, 学生能更深入地了解企业相关岗位的工作任务与职责权限, 能够用所学知识和技能解决实际工作问题, 学会与人相处与合作, 树立正确的劳动观念和就业观	由酒店对学生进行中餐厅服务的基本理论培训, 包括餐厅接待服务应具备的基本素质、基本原理、餐饮服务的程序和方法、应用餐饮服务工作的各项操作技能, 客房的服务、清洁、安全保卫、物资设备与用品的控制、洗衣房和布草房等内容	

1	专业 限定 选修 课	葡萄酒品鉴	18	1	能鉴别葡萄酒的酸、甜、苦、咸、鲜五种基本味道，它们和酒精等是否均衡协调。学会鉴别酒体的方法、区分酒体的轻盈、中等、醇厚等技能	葡萄酒的历史文化、葡萄的种植和葡萄酒酿造工艺、品鉴葡萄酒的技巧
2		茶与咖啡服务	42	2	掌握中国茶文化的基础知识、各类型茶叶的基本特征以及主要代表茶的操作方法，掌握基本的泡茶技巧，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 认识单品咖啡，学习与掌握单品咖啡制作。各种常用咖啡制作器具和研磨器具的认识与使用。正确掌握使用意式半自动咖啡机，意式浓缩咖啡制作标准及操作规范，学会制作如意式特浓咖啡、美式咖啡、卡布奇诺、拿铁、摩卡等	中国茶文化的基础知识、各类型茶叶的基本特征以及主要代表茶的操作方法；基本的泡茶技巧；单品咖啡制作；常用咖啡制作器具和研磨器具的认识与使用；意式半自动咖啡机；意式浓缩咖啡制作标准及操作规范；制作意式特浓咖啡、美式咖啡、卡布奇诺、拿铁、摩卡
3		酒店空间花艺	28	2	激发学生对花艺作品深层次的了解与热爱，培养学生对生活的热爱，以及对美的追求，提高学生的研究兴趣，并在学习过程中培养合作精神，使学生养成良好的个性品质。掌握插花艺术品创作的基本理论、基本知识和基本技能，提高学生对插花艺术品的创作及应用能力，培养学生的	插花艺术品创作的基本理论、基本知识和基本技能；插花艺术品的创作及应用；插花艺术品鉴赏

					专业素质，同时提高学生对插花艺术品的鉴赏能力，加强学生的艺术修养		
4		酒吧服务	28	2	熟悉鸡尾酒的品鉴标准；能够使用不同的调酒技法进行鸡尾酒的调制；熟记鸡尾酒的基本配方，并能够进行鸡尾酒杯杯饰的制作；掌握鸡尾酒服务的基本流程；能够对酒吧的吧台进行相关基本的维护和保养	鸡尾酒的品鉴标准；调酒技法；鸡尾酒的调制；鸡尾酒的基本配方；鸡尾酒杯杯饰的制作；鸡尾酒服务的基本流程；酒吧吧台基本维护和保养	
6	专业任意选修课	专业任意选修课（养生食养、酒店礼品设计等）	56	3	专业需要和学生兴趣、爱好	养生食养、酒店礼品设计等	

说明：1. 专业核心课程为 6—8 门；2. 专业综合实践课包括：认知实习、跟岗实习、毕业（顶岗）实习等。

八、教学进程总体安排

（一）教育教学活动周数分配表

表 5：教育教学活动周数分配表

教育教学活动		各学期时间分配（周）						合计
		一	二	三	四	五	六	
教学活动时间	理论教学、实践教学、技能鉴定、资格认证	17	18	18	18	18	18	105
其他教育活动时间	考核	1	1	1	1	1		5
	机动		1	1	1	1	1	7
	入学教育、军训	2						2
	毕业教育、离校						1	1
合计		20	20	20	20	20	20	120

（二）学时、学分比例表

表 6：各类课程学时、学分比例表

非三二贯通班：

课程类别		小计		合计	小计		合计
		学时	比例		学分	比例	
必修课	公共基础课程	1164	35.65%	84.87%	65	39.58%	83.20%
	专业课程	1607	49.22%		71	43.62%	
选修课	公共基础课程	214	6.55%	15.13%	12	7.28%	16.80%
	专业课程	280	8.58%		16	9.52%	
合计		3265	100.00%	100.00%	163	1	100.00%
实践课时比		1934	59.23%				

国际邮轮服务方向：

课程类别		小计		合计	小计		合计
		学时	比例		学分	比例	
必修课	公共基础课程	1164	35.65%	84.87%	65	39.58%	83.20%
	专业课程	1607	49.22%		71	43.62%	
选修课	公共基础课程	214	6.55%	15.13%	12	7.28%	16.80%
	专业课程	280	8.58%		16	9.52%	
合计		3265	100.00%	100.00%	163	1	100.00%
实践课时比		1993	61.04%				

（三）课程设置与教学进程安排表

见附录

九、实施保障

（一）师资队伍

1. 专业教学团队师资配备要求

（1）师生比不低于 1:20。其中，学生：在校生按全日制在册中职学生数的 5/6 计算。教师：在编在校教师+兼职教师（有聘用协议，按课时折算，160 课时/人，占学校专兼职教

师总数的比例应在学校岗位设置方案中明确，不超过 30%)。

(2) 专业师资团队专业能力结构及梯队建设合理，中、高级职称比例达 60%。

(3) 专业负责人为在编高级职称教师，在全市、全省相关专业有影响，能够科学合理进行专业规划和建设。

(4) 专任专业教师中“双师型”90%以上。

2. 专任教师任职资格

(1) 具有强烈的事业心和高度的责任感，能够忠诚于党的教育事业，坚持真理，坚持正义；

(2) 具有高度的职业素养，爱岗敬业，认真负责，教书育人；

(3) 了解中职教育的特点与中职教育的规律；

(4) 具有扎实的专业相关理论功底和实践能力，具有一定的行业实践经历；

(5) 具有较强的教学技能级教学研究与课程开发能力；

(6) 沟通表达能力好；

(7) 具有信息化教学能力，能熟练运用现代教育技术；

(8) 具备“双师”素质；

(9) 企业实践经历达标。

3. 兼职教师任职资格

(1) 具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神；

(2) 热爱教育事业，愿意为教育事业付出精力；

(3) 具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，能承担专业课程教学、实习实训指导等教学任务；

(4) 沟通表达能力强，能采用合适的教学方式开展教学；

(5) 具备中级以上职业资格或担任企业部门主管以上职务。

(二) 教学设施

1. 教室基本要求

具有信息化教学设备，满足信息化教学需要。

2. 校内实训室基本要求

表 8：校内实训室基本要求

序号	实训室名称	实训室功能	主要设施设备		
			名称及型号规格	数量	单位
1	中餐实训室	能够同时满足一个班的同学实现一体化教学，完成按照酒店中餐行业要求的服务工作，包括餐前准备、餐中服务、餐后结账、送客，设计相关的餐饮接待活动等实训项目，适用于专业通用课程中的餐饮服务课程及酒店服务与管理专门化方向的中餐服务实操技能的教师示范教学和学生实训操作。实现行动导向的教学过程。	多媒体音像设备	1套	1套
			工作桌、大圆桌及其配套设备：转盘、轴、台布（240CM X 240CM）、防滑托盘、花瓶、工作台（100CM X 200CM）、大圆桌（直径 180CM）	12套	24套
			中式餐椅	120张	240张
			餐桌上器皿：汤碗、长柄汤勺、分勺、莲花座	12套	24套
			餐巾布（50CM X 50CM）、小毛巾、毛巾托、骨碟、味碟、茶杯、茶杯碟、小餐碗、汤碗、筷子、筷架、筷套、牙签、瓷勺、汤碗垫碟	120套	240套
			酒杯类：红酒杯、烈酒杯、水杯	48套	96套
			烟灰缸	24个	48个
2	西	能够同时满足一个班	多媒体音像设备	1套	1套

餐 实 训 室	的同学实现一体化教学，完成按照酒店西餐行业要求的服务工作，包括餐前准备、餐中服务、餐后结账、送客，设计相关的餐饮接待活动等实训项目，适用于专业通用课程中的餐饮服务课程及酒店服务与管理专门化方向的西餐服务实操技能的教师示范教学和学生实训操作。实现行动导向的教学过程。	工作台、餐桌及其用品：圆托盘、台布、蜡烛座、蜡烛	24套	24套
		餐桌其他用品：盐、椒瓶、牙签筒	48套	48套
		烟灰缸	96只	96只
		席巾	240条	240条
		碟类：牛油碟、面包碟、装饰碟	240套	240套
		刀叉匙类：主菜刀叉、鱼刀叉、沙律刀叉、面包、牛油刀、甜品叉、甜品匙、汤匙	240套	240套
		杯类：水杯、红酒杯、白酒杯	240套	240
3 客 房 实 训 室	能够同时满足一个班的同学实现一体化教学，完成按照酒店客房要求的服务工作，包括客房打扫、客房铺床及服务的操作训练等实训项目，适用于专业通用课程中的客房服务课程及酒店服务与管理专门化方向的客房服务实操技能的教师示范教学和学生实训操作。实现行动导向的教学过程。	多媒体音像设备	1套	1套
		床及其配套用品：单人床、双人床、床垫、护垫、床罩	12套	24套
		床上用品：棉被、被套、床单、毛毯、枕芯、枕套	24套	48套
		客房用品：茶几、酒吧、电视机、落地灯、台灯、窗帘、床头柜、行李柜、办公桌椅、电热水壶、迷你电冰箱	1套	1套
		浴室用品：浴缸、马桶、洗脸盆、地巾、电吹风、健康秤、大便清洗器	1套	1套
		浴室巾类：浴巾、面巾、方巾、地巾	2套	2套
		其他用品：床头灯、单人沙发、一次性低资易耗品	各2	各2
		行李车	3辆	辆
		房务工作车（1460*460*1200）	2辆	辆
		床垫+床架（200*120厘米）	22件	件
		柚木企身布草柜（8600*700*2850）	1件	件
		镜钢柚木层板酒柜（2300*500*2200 柚木）	1件	件

			银龙石面玻璃讲台 (2000*800*1050 柚木)	3 个	个
			银龙石面工艺茶镜吧台 (2600*700*1050 柚木)	1 个	个
4	咖啡实训室	能够同时满足一个班的同学实现一体化教学,完成按照咖啡师要求的服务工作,包括各种类型咖啡饮品的制作和技能训练等实训项目,适用于酒店服务与管理专门化方向的咖啡服务实操技能的教师示范教学和学生实训操作。实现行动导向的教学过程。	多媒体音像设备	/	1套
			冰箱:卧式不锈钢双门、立式	/	各1台
			小型机器:制冰机、碎冰机、电动搅拌机、奶昔搅拌机、榨汁机、微波炉	/	各1台
			咖啡器皿:虹吸式咖啡壶、摩卡壶、滤杯及尖嘴壶、咖啡炉、咖啡保温炉、咖啡滤纸	/	1套
			酒杯类:烈酒杯、洛克杯、果汁杯、高杯、柯林杯、阔口香槟杯、郁金香型香槟杯、白兰地杯、鸡尾酒杯、餐后甜酒杯、葡萄酒杯、特饮杯、爱尔兰咖啡杯、普通咖啡杯、特浓咖啡杯、苏打杯	/	12套
			酒类器皿:摇酒器、调酒杯、酒吧匙、量酒杯、滤冰器、冰铲、酒桶	/	4套
5	仿真茶艺馆	模拟茶艺馆经营,提供茶艺服务,进行茶文化研习	专业茶桌椅	20	张
			中级茶艺师配套茶具	40	套
			舞台	1	个
			每个历史时期的代表茶具	6	套
6	品茶室	模拟独立茶室服务	个性化茶桌椅	6	套
			专用茶器	6	套
			基茶制作模型	1	套
			日、韩茶文化用具	1	套
7	茶叶审评实训室	茶叶审评及检测	乌龙茶审评用具	20	套
			红、绿茶审评用具	20	套
			干评台	15	张
			湿评台	15	张
8	调酒室	模拟酒吧服务调酒训练	德国宝电动搅拌机	2	个
			活动式不锈钢调酒台	2	个
			科茨曼雪花制冰机(950*605*915)	1	台
			穗凌牌LG4-682M2冷柜	1	台
			2.4米卧式冰箱(订做)	1	台
			松下全自动洗衣机(XQB28-P200W)	1	台
			格力空调(柜机)(格力5匹单冷柜机)	2	台

3. 校外实践教学（实训、实习）基地基本要求

表 9：校外实践教学（实训、实习）基地

序号	基地类型	功能	规模
1	中国大酒店	支持高星级饭店运营与管理专业的课程建设、教材开发、教师培训、教师的行业实习、是我校申报国家级示范校的行业调研企业之一。	1984 年开始合作
2	正佳万豪酒店	支持高星级饭店运营与管理专业的课程建设、教材开发、教师培训、教师的行业实习、是我校申报国家级示范校的行业调研企业之一。	2012 年开始合作
3	嘉逸国际酒店	支持高星级饭店运营与管理专业的课程建设、教材开发、教师培训、教师的行业实习、是我校申报国家级示范校的行业调研企业之一。	2004 年开始合作
4	南沙大酒店	支持高星级饭店运营与管理专业的课程建设、教材开发、教师培训、教师的行业实习、参与“校企一体化课程”的课题建设及实施。	2005 年开始合作
5	嘉逸豪庭酒店	支持高星级饭店运营与管理专业的课程建设、教材开发、教师培训、教师的行业实习、是我校申报国家级示范校的行业调研企业之一。	2005 年开始合作
6	广州猫屎咖啡连锁有限公司	支持高星级饭店运营与管理专业的课程建设、教材开发、教师培训、教师的行业实习。	2011 年开始合作
7	广东星巴克咖啡有限公司	支持高星级饭店运营与管理专业的课程建设、教材开发、教师培训、教师的行业实习、是我校申报国家级示范校的行业调研企业之一。	2003 年开始合作
8	白天鹅宾馆	支持高星级饭店运营与管理专业的课程建设、教材开发、教师培训、教师的行业实习、是我校申报国家级示范校的行业调研企业之一。	1981 年开始合作
9	花园酒店	支持高星级饭店运营与管理专业的课程建设、教材开发、教师培训、教师的行业实习、是我校申报国家级示范校的行业调研企业之一。	1984 年开始合作

（三）教学资源

表 10：教学资源有关要求

资源类型	有关要求
教材选用	严格审查教材选用，禁止不合格的教材进入课堂。推荐使用职业教育国家规划教材、全国统编教材、中等职业教育国家规划教材、自选教材相结合。优先使用国家规划教材、全国统编教材，根据专业建设开发编写校本特色教材和实践指导书。
图书文献配备	配置与课程配套的图书文献资料。图书馆馆藏专业类图书资料册数近 30 万册。

数字资源 配备	要求配置与课程配套的相关数字化教学资源。在学校网教平台建设专业网络课程；在学校专业教学资源库建设电子课件、微课、视频等数字化资源。要求有专用独立上网的计算机房，建议配备 Opera PMS 等酒店专业软件，独立完成酒店前厅、客房、餐饮服务常见业务的基本办理流程以及进行前台散客与团队预订、接待、收银、结账离店等各项业务的操作。
------------	---

（四）教学方法

本专业采用项目教学，案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体化教学、仿真虚拟等教学模式，打造优质课堂。

（五）学习评价

本专业各门课程把培养学生的能力作为教育的主要目标，建立以能力考核为核心的学习评估制度。根据多元智力理论，运用多元方式评价学生的学习表现，教师针对学生学习效果设计多样化评价体系，构建多元参与、过程评价与终结考核相结合的课堂教学评价体系，合理评价学生综合的知识、技能、素质能力。

（六）质量管理

以提高和保障教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，把学校各部门、各环节的教学质量管理活动严密组织起来，将教学和信息反馈的整个过程中影响教学质量的一切因素控制起来，形成一个有明确任务、职责、权限的相互协调、相互促进的质量管理有机整体。

专业教学质量保障体系包括校系两级质保体系，紧密结

合；各主要教学环节均应有质量标准，包括教学准备、课堂教学、答疑、批改作业、考试、实验、实训、实习等。

条件保障是基础。包括专业教学经费、设施、质量监控机构和人员等。过程管理是重点。包括规章制度、校系两级管理等。自我评估是核心。建立周期性的校系、专业、课程、实习实训、毕业设计等在内的系统的评估制度，以及在校生与毕业生跟踪调查和社会评价等。反馈调节改进是落脚点。充分利用评价分析结果有效改进专业教学，形成持续改进的机制。

十、毕业要求

学生通过规定修业年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分，达到专业人才培养规格的要求以及《国家学生体质健康标准》相关要求，准予毕业，办法毕业证书。

（一）学分要求

本专业按学年学分制安排课程，学生最低要求修满总学分为 163 个学分。

课程类型		学分	比例	学分小计	学分合计
必修课	公共基础课程	65	39.58%	135	163
	专业课程	71	43.62%		
选修课	公共基础课程	12	7.28%	28	
	专业课程	16	9.52%		

允许学生通过学分认定和转换获得学分，具体认定和转换办法见《广州市旅游商务职业学校学分认定和转换工作管

理办法》。

（二）体能测试要求

体能测试成绩达到《国家学生体质健康标准（2014年修订）》要求。测试成绩按毕业当年学分的50%与其他学年总分平均得分的50%之和进行评定，成绩未达50分按结业获肄业处理。

十一、附录

一般包括教学进程安排表、变更审批表等。

2021 级高星级饭店运营与管理专业（酒店服务与管理方向）

课程设置与教学安排表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	核心课程	课程类型	学分	计划学时			教学周学时/教学周数						考核评价方式	
							总学时	理论	实践 (实操)	一	二	三	四	五	六		
										18周	18周	18周	18周	18周	18周		
公共基础课程	必修课	1	中国特色社会主义		C	2	36	34	2	2						考试	
		2	心理健康与职业生涯		A	2	36	36	0		2					考试	
		3	哲学与人生		C	2	36	28	8			2				考试	
		4	职业道德与法治		C	2	36	28	8				2			考试	
		5	历史		A	4	72	70	2	2	2					考试	
		6	语文		A	13	225	225	0	3	3	3	3	2		考试	
		7	数学		A	11	197	197	0	3	3	2	2	2		考试	
		8	英语		A	11	197	197	0	3	3	2	2	2		考试	
		9	信息技术		A	5	108	49	59	2	2	1	1			考试	
		10	体育与健康		C	9	162	32	130	2	2	2	2	2		考试	
		11	艺术		A	2	36	35	1	1	1					考试	
		12	劳动教育		C	2	36	18	18	1	1	1	1			考查	
	小计					65	1164	949	215	19	19	13	13	8	0		
	选修课	13	综合素质任选课（线上）		A	10	178	178	0	2	2	2	2	2			
		14	综合实践类项目（课外）		C	2	36		36								
小计					12	214	178	36	2	2	2	2	2				
专业课程	必修课	15	高星级饭店概论	*	C	2	34	6	28	2						考试	
		16	高星级饭店礼仪	*	C	2	34	6	28	2						考查	
		17	餐饮服务与管理	*	C	7	126	24	118	2	2	2	2			考试	
		18	客房服务与管理	*	C	4	64	12	60		2	2				考试	
		19	前厅服务与管理	*	C	2	28	6	30				2			考试	
		20	食品卫生与营养	*	C	2	36	6	30		2					考试	
		21	高星级饭店服务心理学	*	C	2	28	6	30			2				考试	
		22	酒店服务英语(含1节外教)	*	C	4	70	15	75			2	3			考试	
		专业方向课 (高星级饭店运营与管理专业)	23	酒店员工职业素养		C	2	34	6	28	2						考查
			24	饮食文化		C	1	17	3	14	1						考查
	25		酒店产品网络营销		C	2	36	6	30		2					考查	
	26	酒店管理		C	2	28	6	30			2				考查		
	27	酒店活动策划		C	2	36	6	30					2		考查		
28	餐厅主题设计		C	2	36	6	30					2		考查			
29	餐饮成本核算		C	2	36	6	30					2		考查			
30	酒店信息化管理		C	2	36	6	30					2		考查			

		31	酒店领班实务		C	2	36	6	30					2		考查
		32	酒店应用文书		C	1	18	3	15					1		考查
		33	酒店危机公关		C	2	36	6	30					2		考查
	综合实践课	34	认知实习(服务周)		B	1	30	0	30	1周						考查
		35	跟(顶)岗实习		B	4	120		120			4周				考查
		36	旅游证书考证培训(旅游概论、酒店管理、中餐、西餐服务实训)		C	2	28	6	22				2			考试
		37	顶岗实习		B	22	660		660				4周		18周	
	小计					71	1607	135	1472	9	8	10	9	13		
选修课	限定	38	葡萄酒品鉴		C	1	18	3	15		1					考查
		39	茶与咖啡服务		C	2	42	9	33			3				考查
		40	酒店空间花艺		C	2	28	6	22				2			考查
		41	酒吧服务		C	2	28	6	22				2			考查
	42	“3+证书”考试辅导		B	6	108	18	90					6		考查	
	任意	43	专业任意选修课(养生食养、酒店礼品设计等)		C	3	56	12	44			2	2			考查
小计						16	280	56	211	0	1	5	6	6		
线下教学学时合计							152	3051	1140	1898	28	28	28	28	27	
线上教学学时合计							12	214	178	36	2	2	2	2	2	0
教学学时总计(线上线下)							163	3265	1318	1934						

2021 级高星级饭店运营与管理专业（国际邮轮服务方向）

课程设置与教学安排表

课程类别	课程性质	序号	课程名称	核心课程	课程类型	学分	计划学时			教学周学时/教学周数						考核评价方式	
							总学时	理论	实践 (实操)	一	二	三	四	五	六		
										18周	18周	18周	18周	18周	18周		
公共基础课程	必修课	1	中国特色社会主义		C	2	36	34	2	2						考试	
		2	心理健康与职业生涯		A	2	36	36	0		2					考试	
		3	哲学与人生		C	2	36	28	8			2				考试	
		4	职业道德与法治		C	2	36	28	8				2			考试	
		5	历史		A	4	70	70	0	2	2					考试	
		6	语文		A	13	225	225	0	3	3	3	3	2		考试	
		7	数学		A	11	197	197	0	3	3	2	2	2		考试	
		8	英语		A	11	197	197	0	3	3	2	2	2		考试	
		9	信息技术		A	5	98	49	49	2	2	1	1			考试	
		10	体育与健康		C	9	162	32	130	2	2	2	2	2		考试	
		11	艺术		A	2	35	35	0	1	1					考试	
		12	劳动教育		C	2	36	18	18	1	1	1	1			考查	
	小计						65	1164	949	215	19	19	13	13	8	0	
	选修课	13	综合素质任选课（线上）			A	10	178	178	0	2	2	2	2	2		
14		综合实践类项目（课外）			C	2	36		36								
小计						12	214	178	36	2	2	2	2	2			
专业课程	必修课	专业（群）平台课	15	高星级饭店概论	*	C	2	34	6	28	2					考试	
			16	高星级饭店礼仪	*	C	2	34	6	28	2						考查
			17	餐饮服务与管理	*	C	7	126	24	118	2	2	2	2			考试
			18	客房服务与管理	*	C	4	64	12	60		2	2				考试
			19	前厅服务与管理	*	C	2	28	6	30				2			考试
			20	食品卫生与营养	*	C	2	36	6	30		2					考试
			21	高星级饭店服务心理学	*	C	2	28	6	30			2				考试
			22	酒店服务英语(含1节外教)	*	C	4	70	15	75			2	3			考试
		专业方向课 (高星级饭店运营与管理专业邮轮方向)	23	邮轮员工职业素养			C	1	17	3	14	1					考查
			24	邮轮与邮轮服务			C	2	34	6	28	2					考查
			25	岸上服务			C	2	36	6	30		2				考查
			26	海事法规与邮轮安全			C	2	28	6	30			2			考查
			27	邮轮购物服务			C	2	36	6	30					2	考查
			28	邮轮休闲服务			C	3	54	9	45					3	考查
29	邮轮运营实务			C	4	72	12	60					4	考查			
30	湾区内河游运营			C	4	72	12	60					4	考查			

综合实 践课	31	认知实习(服务周)	B	1	30		30	1周						考查	
	32	跟(顶)岗实习	B	4	120		120			4周				考查	
	33	旅游证书考证培训(旅游概 论、酒店管理、中餐、西餐 服务实训)	C	2	28	6	22				2			考试	
	34	顶岗实习	B	22	660		660				4周		18周		
	小计					71	1607	135	1472	9	8	10	9	13	
	选 修 课	限定	35	葡萄酒品鉴	C	1	18	3	15		1				考查
			36	茶与咖啡服务	C	2	42	9	45			3			考查
			37	酒店空间花艺	C	2	28	6	30				2		考查
			38	酒吧服务	C	2	28	6	30				2		考查
		39	“3+证书”考试辅导	B	6	108	18	90					6		考查
任意	40	专业任意选修课(养生食养、 酒店礼品设计等)	C	3	56	12	60			2	2		考查		
小计					16	280	54	270	0	1	5	6	6		
线下教学学时合计					152	3051	1138	1957	28	28	28	28	27		
线上教学学时合计					12	214	178	36	2	2	2	2	2	0	
教学学时总计(线上线下)					163	3265	1316	1993							

附件:

广州市旅游商务职业学校 教学进程变更审批表

申请教师				申请日期					
专业名称				年级					
变更形式		课程名称及编号		周课时	理论课时	实践课时	总学时	考试类型	安排学期
调整 计划	原来计划安排								
	申请调整为								
增加计划									
变更 原因									
教 研 组 意 见	教研组长签名： 年__月__日								
教 务 科 意 见	教务科（签章）： 年 月 日								
校 领 导 意 见	校领导（签章）： 年 月 日								