# 高星级饭店运营与管理专业人才培养方案
# （适用于2026级）

南宁第六职业技术学校

2026年6月修订

南宁市第六职业技术学校

# 目 录


一、概述 ..... - 1 -
二、专业名称（专业代码） ..... - 2 -
三、入学基本要求 ..... - 2 -
四、基本修业年限 ..... - 2 -
五、职业面向 ..... - 2 -
六、培养目标 ..... - 2 -
七、培养规格 ..... - 3 -
八、课程设置及学时安排 ..... - 5 -
（一）课程设置 ..... - 5 -
（二）学时安排 ..... - 17 -
九、师资队伍 ..... - 20 -
（一）队伍结构 ..... - 20 -
（二） 专业带头人 ..... - 20 -
（三） 专任教师 ..... - 20 -
（四） 兼职教师 ..... - 21 -
十、教学条件 ..... - 21 -
（一）教学设施 ..... - 21 -
（二）教学资源 ..... - 23 -
（三）教学方法 ..... - 26 -
（四）教学评价 ..... - 27 -
十一、质量保障和毕业要求 ..... - 29 -
（一）质量保障 ..... - 29 -
（二）毕业要求 ..... - 30 -
（三）继续专业学习深造建议 ..... - 30 -


南宁市第六职业技术学校

## 一、概述

为适应智慧化技术普及、文旅消费升级对高星级饭店服务、管理、营销、宾客体验等领域带来的新变化，顺应高星级饭店与康养度假、商务会展、文化体验等业态融合升级的新趋势，对接新产业、新业态、新模式下高星级饭店、高档度假村、主题饭店、豪华邮轮、会员制俱乐部等企业所属的前厅服务、客房服务、餐饮服务、康乐服务、会议服务、营销管理等岗位（群）的新要求，不断满足高星级饭店行业高质量发展对“懂服务、会管理、善沟通、能创新”的高素质技能人才的需求，推动职业教育专业升级和数字化改造，提高人才培养质量，遵循推进现代职业教育高质量发展的总体要求，参照国家相关标准编制要求，制订本方案。

本人才培养方案基于以下相关文件进行规划与制定：

1.《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》教职成〔2019〕13 号

2.《关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》教职成司函〔2019〕61 号

3.《自治区教育厅关于做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》桂教职成〔2019〕38 号

4.教育部《职业教育专业简介》（2022 年修订）

5.教育部《职业教育专业教学标准—2025 年修（制）订》

6.南宁市第六职业技术学校《高星级饭店运营与管理专业人才需求调研报告》



南宁市第六职业技术学校

## 二、专业名称（专业代码）

高星级饭店运营与管理（740104）

## 三、入学基本要求

初级中等学校毕业或具备同等学力

## 四、基本修业年限

三年

## 五、职业面向

表 1 高星级饭店运营与管理专业职业范围一览表

| | |
|---|---|
| 所属专业大类（代码） | 旅游大类（34） |
| 所属专业类（代码） | 旅游类（3401） |
| 对应行业（代码） | 住宿业（61）、餐饮业（62） |
| 主要职业类别（代码） | 住宿服务人员（4-03-01）、餐饮服务人员（4-03-02）、其他住宿和餐饮服务人员（4-03-99）、 |
| 主要岗位（群）或技术领域 | 面向高星级酒店、国际品牌酒店、度假村、高端民宿等企业的餐饮、客房、前厅、康乐、销售等部门服务及基层管理岗位（群） |
| 职业类证书 | 酒店运营管理、餐饮服务管理、前厅服务管理…… |

## 六、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向各大星级酒店、快捷酒店、餐旅服务机构、知名餐厅、大型会议中心、高级度假村、酒店服务等岗位（群）等各类酒店及餐饮企业，能从事前台服务、客房服务、餐厅服务、康乐服务等岗位，具有较强实际操作能力，德智体美劳全面发展的高素质



南宁市第六职业技术学校

劳动者和技能型人才。

本专业注重多层次教育衔接，为学生提供清晰的成长路径：

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

接续普通本科专业：酒店管理、旅游管理

## 七、培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技术技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1.坚定拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观，具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

2.掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握环境保护、安全防护、 质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感和担当精神；

3.掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、外语（英语等）、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力；

4.具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能



南宁市第六职业技术学校

力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用；

5.掌握酒店前厅、客房、餐厅服务等方面的专业基础理论知识知识，具有良好的人文素养和文化修养。

6.掌握酒店服务沟通技巧、酒店服务、旅行社服务等相关知识，具有良好的礼仪素养和得体的行为举止；

7.掌握高星级酒店餐饮、客房、前厅、康乐等部门服务和销售所需掌握的技术技能，具有灵活运用专业基础理论知识的能力或实践能力；

8.具备良好的对客服务素养和礼仪，掌握餐饮服务技术技能，具有顾客接待、餐厅服务与管理能力；

9.具有安全使用和日常维护保养工作设备及智能设备的能力；

10.掌握信息技术基础知识，具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能；

11.具有终身学习和可持续发展的能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力；

12.掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力；

13.掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

14.树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专



南宁市第六职业技术学校

业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

## 八、课程设置及学时安排

### （一）课程设置

课程主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。公共基础课是各专业学生均需学习的有关基础理论、基本知识和基本素养的课程，专业课程是支撑学生达到本专业培养目标，掌握相应专业领域知识、能力、素质的课程。

课程设置及教学内容应基于国家相关文件规定，强化对培养目标与人才规格的支撑，融入有关国家教学标准要求，融入行业企业最新技术技能，注重与职业面向、职业能力要求以及岗位工作任务的对接。

1.职业岗位、典型工作任务、核心能力与素质要求分析

**表 2　职业岗位、典型工作任务、核心能力与素质要求分析表**

| 工作岗位 | 典型工作任务 | 核心能力与素质要求 |
|---|---|---|
| 前台服务员 | 服务引导 | 具备良好的礼仪素养，良好的沟通，理解能力 |
| | | 酒店服务设施的使用说明能力 |
| | | 良好的分析，理解能力 |
| | | 基础的英语对话能力 |
| | 住宿业务 | 具备良好的礼仪素养，良好的沟通，理解能力 |
| | | 熟悉酒店前台的操作系统 |
| | | 客户信息的收集能力 |
| | | 熟悉手续办理流程 |
| | | 熟悉酒店的服务项目 |
| | | 引导客人消费的能力 |
| | 咨询解答 | 良好的沟通，表达能力 |
| | | 基础的英语对话能力 |
| | | 沟通协调能力 |
| | | 熟悉酒店运行机制 |
| 客房服务员 | 服务引导 | 良好的沟通，表达能力 |
| | | 酒店服务设施的使用说明能力 |
| | | 良好的分析，理解能力 |

| 工作岗位 | 典型工作任务 | 核心能力与素质要求 |
| --- | --- | --- |
| | | 基础的英语对话能力 |
| | 消费服务 | 良好的沟通，表达能力 |
| | | 客户信息的收集、录入能力 |
| | | 把握顾客心理 |
| | | 了解客人需求的能力 |
| | 客房服务 | 良好的沟通，表达能力 |
| | | 客房设施的维护能力 |
| | | 客房的清洁、整理能力 |
| | | 了解客人需求的能力 |
| | | 提高服务执行能力 |
| 餐厅服务员 | 顾客接待 | 具有一定的礼仪服务意识 |
| | | 具有较强的语言表达能力 |
| | | 外语会话和服务能力 |
| | | 良好的沟通表达与理解能力 |
| | 消费引导 | 掌握一定沟通技巧 |
| | | 把握顾客心理 |
| | | 了解客人需求的能力 |
| | | 掌握心理学的相关理论知识 |
| | 包厢服务 | 处理包厢内顾客要求的能力 |
| | | 具备良好的语言引导能力 |
| | | 懂得相关的沟通技巧和沟通方法 |
| | | 协调整合人际关系的能力 |
| | 面点制作 | 具有较强的食品安全法律意识，遵纪守法、诚实守信； |
| | | 掌握西式面点分类、生产工艺、创新理论等知识 |
| | | 能进行各种中西式面点制作 |
| | | 具有人际沟通交流、团队协作、抵抗挫折、灵活应变的能力 |

## 2.典型工作任务到课程的转换

**表 3　高星级饭店运营与管理专业岗位典型工作任务课程转换表**

| 工作岗位 | 典型工作任务 | 对应课程 |
| --- | --- | --- |
| 前台服务员 | 服务引导 | 前厅服务、酒店服务、民宿服务、酒店服务礼仪、酒店英语、公共关系、形象设计 |
| | 住宿业务 | |
| | 咨询解答 | |
| 客房服务员 | 服务引导 | 客房服务、酒店服务、会议服务 |
| | 消费服务 | |
| | 客房服务 | |
| 餐厅服务员 | 顾客接待 | 餐厅服务、菜品与酒水、咖啡调制、茶艺、调酒 |
| | 消费引导 | |
| | 包厢服务 | |



南宁市第六职业技术学校

3.公共基础课

按照国家统一要求安排，包括中国特色社会主义课、心理健康与职业生涯课、哲学与人生课、职业道德与法治课、语文课、英语课、数学课、体育与健康课、历史课、信息技术课、艺术欣赏课、劳动教育课。

**表 4　高星级饭店运营与管理专业公共基础课教学内容与要求一览表**

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
|---|---|---|---|
| 1 | 中国特色社会主义 | 内容：以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。<br>要求：通过本部分内容的学习，学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。 | 36 |
| 2 | 心理健康与职业生涯 | 内容：基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、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，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯 | 36 |



南宁市第六职业技术学校

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| --- | --- | --- | --- |
| | | 指导，为职业生涯发展奠定基础。<br>要求：通过本部分内容的学习，学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展观，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、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，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。 | |
| 3 | 哲学与人生 | 内容：阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。<br>要求：通过本部分内容的学习，学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。 | 36 |
| 4 | 职业道德与法治 | 内容：着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，对学生进行职业道德和法治教育。帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要<br>求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。<br>要求：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 | 36 |



南宁市第六职业技术学校

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| --- | --- | --- | --- |
| | | 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。 | |
| 5 | 语文 | 依据《中等职业学校语文教学大纲》，中等职业学校语文课程的主要教学内容为：提高学生正确理解与运用祖国语言文字的能力，提高科学文化素养，以适应就业和创业的需要。指导学生学习必须的语文基础知识，掌握日常生活和职业岗位需要的语文阅读能力、写作能力、口语交际能力，具有初步的文学作品欣赏能力和浅易文言文阅读能力。指导学生掌握基本的语文学习方法，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。中等职业学校语文课程由基础模块、职业模块和拓展模块构成，涵盖阅读与欣赏、表达与交流及综合实践活动。 | 288 |
| 6 | 数学 | 中等职业学校数学课程的任务是使中等职业学校学生获得进一步学习和职业发展所必需的数学知识、数学技能、数学方法、数学思想和活动经验；具备中等职业学校数学学科核心素养，形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思想方法和工具解决问题的能力；具备一定的科学精神和工匠精神，养成良好的道德品质，增强创新意识，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。 | 234 |
| 7 | 英语 | 中等职业学校英语课程的任务是在义务教育基础上，帮助学生进一步学习语言基础知识，提高听、说、读、写等语言技能，发展中等职业学校英语学科核心素养；引导学生在真实情境中开展语言实践活动，认识文化的多样性，形成开放包容的态度，发展健康的审美情趣；理解思维差异，增强国际理解，坚定文化自信；帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，自觉践行社会主义核心价值观，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。 | 234 |



南宁市第六职业技术学校

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| --- | --- | --- | --- |
| 8 | 体育与健康 | 学生以身体练习为主要手段，通过合理的体育教育和科学的体育锻炼过程，达到增强体质、增进健康和提高体育素养为主要目的基础课程；是学校课程体系的重要组成部分；是中职学校体育工作的中心环节；是实施素质教育和培养全面发展人才不可缺少的重要途径。完成以下任务：使学生掌握和应用基本的体育与健康知识及运动技能，增强体能培养运动兴趣和爱好，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。达到以下要求：通过体育理论知识的学习，使学生正确认识体质、健康与体育的关系，为体育锻炼提供有效的指导；通过运动技能的教学，使学生掌握两项以上健身运动的基本方法和技能，能科学地进行体育锻炼，提高自己的运动能力；掌握常见运动创伤的处置方法；发展力量、速度、耐力、灵敏、协调等身体素质，增强体质；了解各项规则与裁判法，提高欣赏高水平比赛的能力；培养学生顽强拼搏、团结协作、敢于竞争的优良品质。 | 180 |
| 9 | 历史 | 在义务教育历史课程的基础上，以唯物史观为指导，促进中等职业学校学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果；从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感；进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观；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设者和接班人。 | 72 |
| 10 | 信息技术 | 中等职业学校信息技术课程主要教学内容包含信息技术应用基础、网络应用、图文编辑、数据处理、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能初步 8 个部分。是全面贯彻党的教育方针,落实立德树人根本任务，满足国家信息化发展战略对人才培养的要求，围绕中等职业学校信息技术学科核心素养，吸纳相关领域的前沿成果， | 108 |



南宁市第六职业技术学校

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
| --- | --- | --- | --- |
| | | 引导学生通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践，增强信息意识，掌握信息化环境中生产、生活与学习技能，提高参与信息社会的责任感与行为能力，为就业和未来发展奠定基础，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。 | |
| 11 | 艺术（音乐、美术欣赏） | 音乐教学内容包括：精选多元体裁、风格与时期的中外经典音乐作品，通过聆听与深度分析，帮助学生掌握音乐基础知识，理解音乐要素，感受音乐与生活、文化、情感的紧密联系，领悟作品的文化内涵。要求包括：学生要专注聆听，积极参与音乐实践活动。教师需引导学生正确理解作品，全面提升音乐鉴赏与审美能力，厚植文化底蕴。<br>美术欣赏教学内容包括：解读中外经典绘画、雕塑、建筑及工艺美术作品；分析核心视觉语言元素（构图、色彩、线条、肌理）及其表现力；了解主要艺术流派（如古典、印象、现代）的风格特征与发展脉络；阐释作品的文化背景、时代精神、创作者意图与美学观念。要求包括：掌握基础美术术语；能敏锐感知形式美感；结合背景知识解读作品内涵；形成有理据的审美判断；通过观察、分析与讨论，培养审美鉴赏力与文化理解力，提高综合审美素养。 | 36 |
| 12 | 劳动教育 | 《劳动技能》是中职思想政治教育类课程，是树立马克思主义劳动观的关键课程，是面向全校所有专业开设的必修课程。服务于“培养有教养的公民”的校园文化建设总目标。培养学生会劳动、能劳动、爱劳动的精神，提高学生的综合素养， 通过学习，学生掌握基本的劳动知识和技能；掌握劳动精神、劳模精神、工匠精神；了解新时代劳动特质。养成良好的劳动习惯和文明卫生习惯。 | 90 |

4.专业课程

包括专业基础课、专业核心课、专业拓展课程和专业选修课。专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程；



南宁市第六职业技术学校

专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程；专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程，是提升综合职业能力的延展课程。专业选修课是拓展学生专业技能、培养职业兴趣、增强就业竞争力，同时满足个性化发展需求的课程。

（1）专业基础课

共设置4门。包括旅游概论、旅游基础知识、管理学基础、旅游服务礼仪。

**表5 高星级饭店运营与管理专业基础课主要教学内容与要求一览表**

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
|---|---|---|---|
| 1 | 旅游概论 | 了解旅游业的发展历程，掌握旅游业性质、构成、特点、意义和作用，了解世界、我国旅游业的调控政策和最新旅游发展动态，能在工作中运用相关知识进行服务、管理和决策。 | 162 |
| 2 | 旅游基础知识 | 了解旅游业的发展历程，掌握旅游业性质、构成、特点、意义和作用，了解世界、我国旅游业的调控政策和最新旅游发展动态，能在工作中运用相关知识进行服务、管理和决策。 | 36 |
| 3 | 管理学基础 | 主要讲授企业管理的基本原理和方法，包括计划、组织、领导、控制等职能。教学内容涉及企业结构、人力资源管理、市场营销等。要求学生理解管理的基本概念，掌握管理工具和技巧，培养决策能力，提升团队协作和沟通能力，为将来从事管理工作打下基础。 | 162 |
| 4 | 旅游服务礼仪 | 掌握旅游从业者外在形象礼仪、服务语言礼仪和酒店服务礼仪知识；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，展现良好的酒店员工形象；规范酒店岗位工作中的服务语言和服务礼仪；具备良好的心理素质，在对客服务和工作沟通中能从容应对、提高效率。 | 162 |



南宁市第六职业技术学校

（2）专业核心课

共设置6门。包括前厅服务与管理、餐饮服务与管理、酒店产品数字化营销、客房服务与管理、酒店管理基础、食品营养与卫生。

**表6　高星级饭店运营与管理专业核心课主要教学内容与要求一览表**

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
|---|---|---|---|
| 1 | 前厅服务与管理 | 经过学习能熟悉酒店前台的操作系统；对客户信息进行收集；熟悉手续办理流程及酒店的服务项目；掌握基础的英语对话能力；把握顾客心理；引导客人消费；会办理客人预订服务、开房服务、建立和累计客账、离店结账服务，并建立客史档案。 | 54 |
| 2 | 餐饮服务与管理 | 能够按照客人的需求订餐；能够严格按照操作规范和工作流程为客人进行餐厅服务；能运用推销技巧向客人销售菜点酒水；能根据客人特殊情况，进行应变处理；能及时向餐饮部主管汇报工作。 | 72 |
| 3 | 酒店产品数字化营销 | 酒店营销概论、酒店营销的职能及原则、酒店营销传播、酒店营销工作程序、酒店营销专题活动；酒店营销基础理论和发展历程；客人购买行为分析；酒店市场调查；酒店市场营销战略；酒店产品和品牌策略；酒店价格策略；促销策略 | 36 |
| 4 | 客房服务与管理 | 能够按照要求对客房进行布置和整理，对空房进行清扫；能够为客人提供入住期间的客房服务，对住客房进行清扫；客人离店，能够快速有效的检查退房，对走客房进行清扫。。 | 72 |
| 5 | 酒店管理基础 | 课程主要讲述现代饭店管理的理论基础、原理和方法。通过该课程的教学，可以使学生掌握酒店管理的基本理论和专业知识以及酒店管理方面的规律，以便将来在工作中能运用所学专业知识发现酒店在管理方面存在的问题，从而体现出自己在酒店管理专业方面的能力。 | 36 |
| 6 | 食品营养与卫生 | 课程通过职业岗位分析，归纳出食品营养与卫生的五个大类，学生能够了解各类食品的营养素的组成、应用以及食品卫生的基础知识并能够运用所学知识对常见各类伪劣食品进行鉴别的能力，按任务要求运用所学知识提出工作方案，完成工作任务的能力，具有发现问题、综合分析问题和解决问题的能力。 | 36 |



南宁市第六职业技术学校

（3）专业拓展（融通）课

共设置 5 门。包括旅游业认知、管理学实务、职业礼仪、民宿服务与管理、西餐服务。

**表 7　高星级饭店运营与管理专业拓展课主要教学内容与要求一览表**

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
|---|---|---|---|
| 1 | 旅游业认知 | 本课程是中职旅游服务类专业的基础课程，旨在帮助学生系统了解旅游行业的基本构成和发展趋势。课程内容涵盖旅游业概述、旅游资源开发、旅游市场分析、旅行社运营、酒店管理、导游服务等核心模块，结合行业案例和实践任务，培养学生的职业认知和服务意识。通过课堂讲授、实地考察和模拟实训等方式，使学生掌握旅游行业的基本知识和岗位技能，为后续专业课程学习和未来从事旅游服务、景区管理、酒店接待等工作奠定基础。课程注重实践性和职业性，适合中职学生的职业发展需求。 | 72 |
| 2 | 管理学实务 | 本课程是中职教育中一门实践性较强的专业课程，旨在培养学生掌握基层管理工作的基本技能和职业素养。课程内容涵盖计划、组织、领导、控制等管理职能，结合企业典型案例，重点讲解目标设定、团队建设、沟通协调、决策执行等实务操作。通过任务驱动、情景模拟等教学方法，帮助学生理解管理原理，提升解决实际问题的能力，为未来从事行政、营销、生产等岗位的管理工作奠定基础。课程突出职业导向，强调理论与实践结合，适合中职学生认知特点。 | 72 |
| 3 | 职业礼仪 | 本课程是中职学生提升职业素养的必修内容，重点培养学生在职场中的得体行为与专业形象。课程从职业形象管理入手，教授符合行业标准的着装、仪态与表情管理；系统讲解社交礼仪，包括称谓、问候、介绍等细节规范；强化职场沟通技巧，如电话礼仪、邮件格式及会议发言要点；深入解析商务活动礼仪，涵盖接待、拜访、宴请等场景的实操方法。通过角色扮演、企业案例和情境任务，学生将养成自信、得体的职业习惯，增强就业软实力，为未来职业发展铺就礼仪基石。 | 72 |



南宁市第六职业技术学校

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
|---|---|---|---|
| 4 | 民宿服务与管理 | 通过课程，学生一是能学习民宿中的日常管理，包含员工、客人、房间打扫、服务、定价等的管理项目；二是民宿房态、订单、房价等信息系统端的管理。 | 54 |
| 5 | 西餐服务 | 通过对本门课程的学习，学生能够掌握中餐宴会接待的工作内容，同时学生能够掌握基础的西餐服务技能、技巧学生能够进行基础的西餐接待服务，达到西餐厅服务的基本工作要求。 | 54 |

5.专业选修课

共设置8门。包括岗前培训、心理健康教育、普通话、安全教育、才艺训练、形象设计、新式调饮、会议服务。

**表8　专业选修课主要教学内容与要求**

| 序号 | 课程名称 | 主要教学内容和要求 | 参考学时 |
|---|---|---|---|
| 1 | 岗前培训 | 了解公司文化、规章制度和工作流程，提高学生的职业素养和工作能力，为今后到企业发展打下坚实的基础。 | 18 |
| 2 | 心理健康教育 | 本课遵照中职心理健康课程标准进行设计，课程内容选取、设计合理得当，符合中职学生的心理健康发展规律。课程设计参照《中等职业学校思想政治课程标准（2020年版）》，以心理健康课为主要设计形式，通过唤醒生涯规划意识，找准自我定位、挖掘潜能、树立理想信念、增强应对挫折能力，将学生的个人生涯发展和追求融入到国家发展伟业中，以贡献自己青春力量。 | 36 |
| 3 | 普通话 | 通过本课程的学习，正确使用我国语言文字，掌握普通话的声、韵、调的规范发音，具备一定的方言辩证能力。了解普通话水平测试的方法，把握应试要领，能用标准和比较标准的普通话进口语交际和测试，并考取普通话二级乙等的等级资格证。 | 36 |
| 4 | 安全教育 | 通过学习交通安全、食品安全和生产安全等相关知识，学生能够系统地掌握安全知识，提高自我保护能力，确保生命财产安全。 | 18 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 5 | 形象设计 | 通过该课程的学习，让学生了解化妆的基础理论，能按化妆的基本程序，独立完成妆面修饰及发型修饰，符合职业形象；为提高学生职业形象的塑造能力奠定良好的基础。 | 36 |
| 6 | 才艺训练 | 通过形体训练、初级艺术体操、韵律操、健美操、垫上组合、民族舞蹈练习等，来改变学生体形的原始状态，提高学生运动系统的灵活性，控制力和表现力，培养高雅气质；培养学生“美的意识”，提高审美能力，使其养成注重形体美的习惯。进一步提升学生的才艺基础技能，为未来开展导游工作做好准备。 | 72 |
| 7 | 新式调饮 | 本课程旨在培养学生掌握现代饮品调制与创新的专业能力。课程涵盖茶饮、咖啡、气泡水、果汁等流行饮品的制作工艺，融合健康配方、风味搭配、色彩造型等实用技巧，并引入智能设备操作、门店运营等职业知识。通过理论讲解、示范教学和实操训练，学生能够独立完成创意饮品的调制与装饰，提升服务意识和创新能力。课程紧贴市场趋势，突出实践应用，为学生未来从事茶饮师、咖啡师、餐饮创业等职业奠定基础。 | 72 |
| 8 | 中国旅游地理 | 中国旅游地理课程是一门介绍中国各个区域的地理环境和旅游资源特征的课程。该课程内容涵盖中国各大旅游区的地理、文化和旅游资源，帮助学生了解中国丰富的旅游资源和地理特色。通过本课程的学习，学生将能够全面了解中国的地理环境和旅游资源；掌握中国各大旅游区的特点和旅游资源分布规律；提升对中国旅游资源的鉴赏能力和规划能力；增强对旅游地理学的理解和应用能力。 | 36 |

6.实践性教学环节

实践性教学贯穿本专业人才培养全过程。实践性教学主要包括实训、社会实践活动、岗位实习等形式。

（1）实训

学生在校内或校外实训基地，每学期须完成一天的综合实训。通过中西餐服务、客房服务等实践工作及岗位工作任务的完成，训练专业技能，使学生能够系统地了解酒店工作流转程



南宁市第六职业技术学校

序和具体的要求，加强对所学专业知识的理解，培养学生的实际操作能力，提高其自身职业素质和服务技能水平，同时使学生更深入的了解餐厅服务员、客房服务员工作的内容、操作方法。

（2）社会实践活动

联合酒店企业、高校及社会机构共同开展社会实践活动，协同育人。例如，与酒店、连锁餐饮等企业合作，安排学生参与企业的实践项目；联合高校酒店院系共同挖掘本地酒店特色产品，向社会提供文旅宣传公益服务等。通过实社会实践活动既能提升学生职业能力，又能促进产学研融合，实现服务社会与人才培养的双赢。

（3）岗位实习

严格执行《职业学校学生实习管理规定》和相关专业岗位实习标准要求，组织学生在星级酒店、快捷酒店、餐旅服务机构、知名餐厅、大型会议中心、高级度假村、知名茶庄茶舍等各类酒店及餐饮企业进行前台服务、客房服务、餐厅服务、康乐服务等岗位实习。

**（二）学时安排**

1.学时安排

本专业基本学制为三年，每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），累计假期 12 周。三年总学时数约为 3222 学时。每学年教学时间为 40 周。周学时为 31 学时。实行学分制，以 18 学时为 1 个学分，三年制合计约 179 学分。



南宁市第六职业技术学校

公共基础课学时为 1386 学时，占总学时的 43.02%。专业技能课中，专业基础课为 522 学时，专业核心课程为 306 学时，专业拓展课程为 324 学时，选修课为 324 学时，岗位实习为 360 学时，合计 1836 学时，占总学时的 56.98%。实践性教学为 1622 学时，总学时的 50.34%，各类选修课程为 324 学时，占总学时 10.06%。

2.教学进程安排

高星级饭店运营与管理专业教学进程总体安排具体见下表：

南宁市第六职业技术学校

# 表 9　旅游服务与管理专业教学计划

**2026级 高星级饭店运营与管理 专业教学计划**

| 课程分类 | | 课程编号 | 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 | 理实一体 | 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 | | g1 | 中国特色社会主义 | 2 | 必修 | 36 | | | 36 | 2 | | | | | |
| | | g2 | 心理健康与职业生涯 | 2 | 必修 | 36 | | | 36 | | 2 | | | | |
| | | g3 | 哲学与人生 | 2 | 必修 | 36 | | | 36 | | | 2 | | | |
| | | g4 | 职业道德与法治 | 2 | 必修 | 36 | | | 36 | | | | 2 | | |
| | | g5 | 语文 | 16 | 必修 | 288 | | | 288 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 |
| | | g7 | 数学 | 13 | 必修 | 234 | | | 234 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 1 |
| | | g8 | 英语 | 13 | 必修 | 234 | | | 234 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 1 |
| | | g9 | 信息技术 | 6 | 必修 | | 108 | | 108 | 2 | 4 | | | | |
| | | g6 | 历史 | 4 | 必修 | 72 | | | 72 | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| | | g10 | 体育与健康 | 10 | 必修 | 20 | | 160 | 180 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | g11 | 艺术（音乐、美术欣赏） | 2 | 必修 | 18 | | 18 | 36 | 1 | 1 | | | | |
| | | g12 | 劳动教育 | 5 | 必修 | | | 90 | 90 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| | | | 小计 | 77 | | 1010 | 108 | 268 | 1386 | 16 | 18 | 13 | 15 | 12 | 3 |
| 专业基础课 | | zj1 | 旅游概论 | 9 | 必修 | 54 | | 108 | 162 | | | 2 | 2 | 4 | 1 |
| | | zj2 | 旅游基础知识 | 2 | 必修 | 34 | | 2 | 36 | 2 | | | | | |
| | | zj3 | 管理学基础 | 9 | 必修 | 54 | | 108 | 162 | 2 | 2 | | | 4 | 1 |
| | | zj4 | 旅游服务礼仪 | 9 | 必修 | 54 | | 108 | 162 | | | 2 | 2 | 4 | 1 |
| | | | 小计 | 29 | | 196 | 0 | 326 | 522 | 4 | 2 | 4 | 4 | 12 | 3 |
| 专业核心课 | | zh1 | *前厅服务与管理 | 3 | 必修 | 10 | | 44 | 54 | 3 | | | | | |
| | | zh2 | *餐饮服务与管理 | 4 | 必修 | 14 | | 58 | 72 | | 4 | | | | |
| | | zh3 | *酒店产品数字化营销 | 2 | 必修 | 4 | | 32 | 36 | | | | | 2 | |
| | | zh4 | *客房服务与管理 | 4 | 必修 | 14 | | 58 | 72 | | | 4 | | | |
| | | zh5 | *酒店管理基础 | 2 | 必修 | 32 | | 4 | 36 | 2 | | | | | |
| | | zh6 | *食品营养与卫生 | 2 | 必修 | 22 | | 14 | 36 | | | | 2 | | |
| | | | 小计 | 17 | | 96 | | 210 | 306 | 5 | 4 | 4 | 2 | 2 | |
| 专业拓展课 | | zt1 | 旅游业认知 | 4 | 必修 | 24 | | 48 | 72 | 2 | 2 | | | | |
| | | zt2 | 管理学实务 | 4 | 必修 | 24 | | 48 | 72 | | | 2 | 2 | | |
| | | zt3 | 职业礼仪 | 4 | 必修 | 24 | | 48 | 72 | 2 | 2 | | | | |
| | | zt4 | 民宿服务与管理 | 3 | 必修 | 10 | | 44 | 54 | | | 3 | | | |
| | | zt5 | 西餐服务 | 3 | 必修 | 10 | | 44 | 54 | | | | 3 | | |
| | | | 小计 | 18 | | 92 | 0 | 232 | 324 | 4 | 4 | 5 | 5 | | |
| 选修课 | 公共选修 | gx1 | 岗前培训 | 1 | 限选 | 18 | | | 18 | | | | | 1 | |
| | | gx2 | 心理健康教育 | 2 | 限选 | 36 | | | 36 | 0.5 | | 0.5 | 0.5 | 0.5 | |
| | | gx3 | 普通话 | 2 | 限选 | 4 | | 32 | 36 | | | 2 | | | |
| | 专业选修 | zx1 | 安全教育 | 1 | 限选 | 18 | | | 18 | | | | | 1 | |
| | | zx2 | 才艺训练 | 4 | 限选 | 4 | | 68 | 72 | 2 | 2 | | | | |
| | | zx3 | 形象设计 | 2 | 限选 | 4 | | 32 | 36 | | | 2 | | | |
| | | zx4 | 新式调饮 | 4 | 限选 | 10 | | 62 | 72 | | | | 2 | 2 | |
| | | zx5 | 中国旅游地理 | 2 | 限选 | 4 | | 32 | 36 | | | | 2 | | |
| | | | 小计 | 18 | | 98 | 0 | 226 | 324 | 2.5 | 2 | 4.5 | 4.5 | 4.5 | |
| 岗位实习 | | | | 20 | | | | 360 | 360 | | | | | | 20 |
| 合计 | | | | 179 | 0 | 1492 | 108 | 1622 | 3222 | 31.5 | 30 | 30.5 | 30.5 | 30.5 | 26 |

南宁市第六职业技术学校

## 九、师资队伍

### （一）队伍结构

本专业课师资队伍结构合理，符合专业发展需求，以中青年骨干教师为主体，包含 3 名南宁市学科带头人和 1 名教学骨干，专业带头人均为高级讲师。所有教师均持有旅游、酒店相关职业/执业资格证（双师率超 90%），具备本科以上学历和助理讲师以上职称（含 3 名高级、6 名讲师），并定期开展企业实践（每两年不少于 2 个月）。全体教师均参与旅游类课程建设与课题研究，充分满足教学与专业发展需求。

### （二）专业带头人

原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能广泛联系行业企 业，了解国内外旅游行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

### （三）专任教师

具有教师资格证书；具有旅游管理等相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或实训基地锻炼，每 5 年累计不少 6 个月的企业实践经历。



南宁市第六职业技术学校

### （四）兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际 工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学 任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

## 十、教学条件

### （一）教学设施

1.专业教室

专业教师配备黑板，多媒体计算机，投影设备，音响设备，互联网接入，并实施网络安全保护措施，安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2.校内实训环境要求

本专业校内实训室基本情况见下表。

南宁市第六职业技术学校

表 10　高星级饭店运营与管理专业校内实训室列表

| 序号 | 实训室名称 | 建设资金来源 | 主要设备台/套 | 面积（㎡） | 实训工位 | 启用时间（年） | 所属实训基地 | 主要仪器设备 | 设备值（元） | 运行情况 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 模拟前厅实训室 | 15年国家改革发展示范校建设项目，区财政资金支持；16年的设备为同一项目中分出 | 8 | 80 | 10 | 2016 | 旅游 | 嵌入式全高清录播主机（1台）场景摄像机（2台）教学触摸一体机（1台）A3彩色复印机（1台）手持DV(3台) | 259480 | 良好 |
| 2 | 中餐实训室 | | 5 | 342 | 13 | 2016 | 旅游 | 高清特写摄像机（1台）场景摄像机（3台）多屏图像处理器（1台） | 606640 | 良好 |
| 3 | 西餐实训室 | | 4 | 102 | 8 | 2016 | 旅游 | 嵌入式全高清录播主机（1台）场景摄像机（2台）教学触摸一体机（1台） | 155000 | 良好 |
| 4 | 客房实训室 | | 11 | 288 | 11 | 2016 | 旅游 | 嵌入式全高清录播主机（1台）场景摄像机（2台） | 276070 | 良好 |

3.校外实习场所

学校充分发挥校外实训基地作用及优势，根据旅游服务与管理专业群实践要求，培训一支具有良好职业素养和较强带教能力的实习指导老师队伍，为专业教学实现课堂与工作任务“零距离”提供保障。不断完善学校、企业联动的旅游服务与管理专业实习教学管理体系。

高星级饭店运营与管理通过深化校企合作，建成一批校外实训基地，如下所示：

表 11　校外实训基地一览表

| 序号 | 基地名称 | 实训容量 | 合作范围 |
|---|---|---|---|
| 1 | 南宁饭店 | 100 人次/年 | 顶岗实习、教学见习、师资培训、教师挂职、活动运作、专业共建 |
| 2 | 好友缘国宴餐饮有限责任公司 | 100 人次/年 | 顶岗实习、教学见习、师资培训、教师挂职、活动运作、专业共建 |
| 3 | 广西瑶长府餐饮管理有限公司 | 30 人次/年 | 顶岗实习、教学见习、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建 |



南宁市第六职业技术学校

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | 顺景茶业连锁机构 | 30 人次/年 | 顶岗实习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建 |
| 5 | 赤云商贸有限责任公司 | 5 人次/年 | 顶岗实习、教学见习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建 |
| 6 | 广西红林大酒店 | 100 人次/年 | 顶岗实习、教学见习、师资培训、教师挂职、企业培训、活动运作、专业共建 |
| 7 | 南宁沃顿国际大酒店 | 100 人次/年 | 顶岗实习、教学见习、活动运作、师资培训、教师挂职、企业培训、专业共建 |
| 8 | 广西荔园饭店投资有限公司 | 100 人次/年 | 顶岗实习、教学见习、教师挂职、专业共建 |
| 9 | 南湖名都大酒店 | 100 人次/年 | 顶岗实习、教学见习、教师挂职、专业共建 |

## （二）教学资源

包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1.教材

（1）公共基础课教材

**表 12　公共课教材列表**

| 序号 | 课程名称 | 使用教材 | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 名称 | 出版社 | 备注 |
| 1 | 中国特色社会主义 | 《思想政治 基础模块 中国特色社会主义》 | 高等教育出版社 | 国家统编教材 |
| 2 | 心理健康与职业生涯 | 《思想政治 基础模块 心理健康与职业生涯》 | 高等教育出版社 | 国家统编教材 |
| 3 | 哲学与人生 | 《思想政治 基础模块 哲学与人生》 | 高等教育出版社 | 国家统编教材 |
| 4 | 职业道德与法治 | 《思想政治 基础模块 哲学与人生》 | 高等教育出版社 | 国家统编教材 |



南宁市第六职业技术学校

| 序号 | 课程名称 | 使用教材 | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 名称 | 出版社 | 备注 |
| 5 | 艺术（音乐、美术欣赏） | 《艺术·音乐鉴赏与实践》 | 高等教育出版社 | 国家规划教材 |
| 6 | 语文 | 《语文上、下册，职业模块》 | 高等教育出版社 | 国家统编教材 |
| 7 | 数学 | 《数学》 | 语文出版社 | 国家规划教材 |
| 8 | 英语 | 《英语基础模块 1、2》 | 外语教学与研究出版社 | 国家规划教材 |
| 9 | 信息技术 | 《信息技术基础模块》（上册、下册） | 高等教育出版社 | 国家规划教材 |
| 10 | 体育与健康 | 《体育与健康》 | 国家开放大学出版社 | 国家规划教材 |
| 11 | 历史 | 《历史 基础模块 中国历史》 | 高等教育出版社 | 国家统编教材 |
| 12 | 劳动教育 | 《劳动教育实践活动设计》 | 电子工业出版社 | 国家规划教材 |

（2）专业课教材

①专业基础课教材

**表 13 专业基础课教材列表**

| 序号 | 课程名称 | 推荐使用教材 | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 名称 | 出版社 | 备注 |
| 1 | 旅游概论 | 《旅游概论》 | 高等教育出版社 | 规划教材 |
| 2 | 旅游基础知识 | 《全国导游基础知识》 | 旅游教育出版社 | |
| 3 | 管理学基础 | 《管理学基础（第三版）》 | 中国人民大学出版社 | 规划教材 |
| 4 | 旅游服务礼仪 | 《旅游服务礼仪技能实训》 | 机械工业出版社 | 规划教材 |



南宁市第六职业技术学校

②专业核心课教材

**表 14　专业核心课教材列表**

| 序号 | 课程名称 | 推荐使用教材 | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 名称 | 出版社 | 备注 |
| 1 | 餐饮服务与管理 | 《餐饮服务与管理》 | 高等教育出版社 | 规划教材 |
| 2 | 前厅服务与管理 | 《前厅服务与管理》 | 高等教育出版社 | 规划教材 |
| 3 | 酒店产品数字化营销 | 《现代酒店营销实务》 | 华中科技大学出版社 | 规划教材 |
| 4 | 客房服务与管理 | 《客房服务与管理》（第二版） | 高等教育出版社 | 规划教材 |
| 5 | 酒店管理基础 | 《饭店服务与管理》 | 高等教育出版社 | 规划教材 |
| 6 | 食品营养与卫生 | 《食品营养与卫生》（第二版） | 高等教育出版社 | 规划教材 |

③专业拓展课教材

**表 15　专业拓展课教材列表**

| 序号 | 课程名称 | 推荐使用教材 | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 名称 | 出版社 | 备注 |
| 1 | 旅游业认知 | 《旅游概论》 | 高等教育出版社 | 规划教材 |
| 2 | 管理学实务 | 《管理学基础（第三版）》 | 中国人民大学出版社 | 规划教材 |
| 3 | 职业礼仪 | 《职业礼仪规范》 | 机械工业出版社 | 规划教材 |
| 4 | 民宿服务与管理 | 《民宿服务与管理》 | 高等教育出版社 | 规划教材 |
| 5 | 西餐服务 | 《西餐与服务》（第 2 版） | 清华大学出版社 | 规划教材 |

④专业选修课教材

**表 16　专业选修课教材列表**

| 序号 | 课程名称 | 推荐使用教材 | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 名称 | 出版社 | 备注 |
| 1 | 岗前培训 | 自编讲义 | / | |
| 2 | 心理健康教育 | 《心理健康（第五版）》 | 高等教育出版社 | 规划教材 |
| 3 | 普通话 | 《普通话培训与测试》 | 广西教育出版社 | |
| 4 | 安全教育 | 自编讲义 | / | |
| 5 | 才艺训练 | 自编讲义 | / | |
| 6 | 形象设计 | 《化妆基础》（第二版） | 高等教育出版社 | 规划教材 |
| 7 | 新式调饮 | 《咖啡服务（第二版）》 | 清华大学出版社 | 规划教材 |
| 8 | 中国旅游地理 | 《中国旅游地理》（第 2 版） | 北京旅游教育出版社 | 规划教材 |

2.图书文献

学校图书馆现有本专业相关馆藏图书 6387 册，书籍文献涵盖包括：酒店综合性知识书籍、酒店统计资料、酒店行业典型案例、酒店发展史料、旅游地理与历史文化知识出版物等。

3.数字教学资源

建设、配备有与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库。包括：

（1）360 度实景互动教学平台

（2）虚拟现实旅游 VR 实训教学软件

**（三）教学方法**

以学生为中心，以适应职业岗位需求为导向，加强实践教学，创新教学环境，构建具有鲜明职业教育特色的实践教学环境，深入开展项目教学、案例教学、情景教学等教学方法，优



南宁市第六职业技术学校

化教学过程，增强教学的实践性、针对性和实效性，以人才培养对接用人需求、专业对接产业、课程对接岗位、教材对接技能为切入点，深化教学内容改革。

例如案例教学，要求各专业教师根据教学目的和教学内容的需要以及学生身心发展的特点，从选择教学内容、确定教学目标、选择教学案例、分析教学案例等做好课前准备；教师设计好案例的呈现方法，强调呈现案例时的注意问题而呈现案例；师生共同讨论案例；指导学生写好案例报告；教师设计评价表册与测试题目等运用典型案例教学将学生带入特定事件的“现场”，深入角色分析案例引导学生自主探究性学习，以提高学生分析和解决实际问题能力。使案例教学法在全校各专业得到广泛使用。

（四）教学评价

教学评价是促进中职教育管理、推动改革的重要手段。通过校内评价与社会评价相结合，建立完善的信息反馈系统，为教学改革、人才培养提供重要依据。依据项目教学的进程，将平时成绩与期终考试评定相结合，综合利用形成性、诊断性和终结性评价来调整教学策略。对学生素质进行横向和纵向比较，确定学生文化基础优劣及其潜能所在。根据专业技能标准．制定考核的多元评价机制，使评价真正能够反映学生的知识、能力与素质。

表 17　教学评价比例分布表

| 课程分类 | 评分项目 | 分值比例 | 评分说明（评价内容） |
|---|---|---|---|
| 公共基础课 | 平时成绩 | 40% | 包括考勤情况、学习态度、作业情况等。 |
| | 段考成绩 | 20% | 期中统一考试。 |
| | 期考成绩 | 40% | 期末统一考试。 |
| 专业基础课 | 平时成绩 | 30% | 包括考勤情况、学习态度、作业情况等。 |
| | 理论成绩 | 20% | 期末统一考试。 |
| | 实训成绩 | 30% | 参照学生参与工作的热情、工作的态度、与人沟通、独立思考、勇于发言，综合分析问题和解决问题的能力，安全意识、卫生状态、出勤率等。学生的实训项目学习最终完成的结果，根据作业文件提交的齐全与规范程度、完成产品性能是否达标与质量好坏、项目答辩思路、语言表达等给出终结性考核成绩。 |
| | 见习成绩 | 20% | 根据学生见习期间的综合表现进行评定。 |
| 专业核心课 | 平时成绩 | 30% | 包括考勤情况、学习态度、作业情况等。 |
| | 理论成绩 | 20% | 期末统一考试或有关职业资格证书考试的成绩替代。 |
| | 实训成绩 | 30% | 参照学生参与工作的热情、工作的态度、与人沟通、独立思考、勇于发言，综合分析问题和解决问题的能力，安全意识、卫生状态、出勤率等。学生的实训项目学习最终完成的结果，根据作业文件提交的齐全与规范程度、完成产品性能是否达标与质量好坏、项目答辩思路、语言表达等给出终结性考核成绩。 |
| | 见习成绩 | 20% | 根据学生见习期间的综合表现进行评定。 |
| 专业拓展课 | 平时成绩 | 30% | 包括考勤情况、学习态度、作业情况等。 |
| | 理论成绩 | 20% | 期末统一考试。 |
| | 实训成绩 | 30% | 参照学生参与工作的热情、工作的态度、与人沟通、独立思考、勇于发言，综合分析问题和解决问题的能力，安全意识、卫生状态、出勤率等。学生的实训项目学习最终完 |



南宁市第六职业技术学校

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | 成的结果，根据作业文件提交的齐全与规范程度、完成产品性能是否达标与质量好坏、项目答辩思路、语言表达等给出终结性考核成绩。 |
| | 见习成绩 | 20% | 根据学生见习期间的综合表现进行评定。 |
| 专业选修课 | 学生自评、互评 | 60% | 由学生根据自己参加课程的综合表现进行自评和互评。 |
| | 考查 | 40% | 由教师根据学生参加课程的综合表现进行评定。 |
| 岗位实习 | 学生自评 | 10% | 由学生根据自己在企业的工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。 |
| | 企业评价 | 50% | 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。 |
| | 实习总结 | 20% | 根据学生实习总结予以评定。实习总结中应包括实习计划的执行情况、质量分析与评估、存在问题与解决措施、经验体会与建议等。 |
| | 实习带队教师考评 | 20% | 由带队教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。 |

## 十一、质量保障和毕业要求

### （一）质量保障

1.专业人才培养合格标准

完成相关课程学习，达到毕业学分 179 学分。

2.专业人才培养良好标准

达到合格标准，且具备下列条件之一者，为良好。

（1）无补考，且平均成绩 75 分以上；

（2）获校级三好学生、优秀学生干部、优秀班干部等荣誉称号；

（3）参加国家、省、市、县及学校组织的各项活动获得校级以上表彰者。

3.专业人才培养优秀标准

达到合格标准，并且具备下列条件之一者，为优秀。

（1）无补考，平均成绩 85 分以上；

（2）获市级以上三好学生、优秀学生干部等荣誉称号；

（3）参加国家、省、市、县及学校组织的各项活动获得市级以上表彰者。

### （二）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。全部课程考核合格或修满学分，准予毕业。

**表 18　毕业学分统计表**

| 课程或教学教育项目 | 学分 |
|---|---|
| （一）公共基础课 | 77 |
| （二）专业基础课 | 29 |
| （三）专业核心课 | 17 |
| （四）专业拓展课 | 18 |
| （五）专业选修课 | 18 |
| （六）岗位实习 | 20 |
| 合计 | 179 |

### （三）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。可在三年级参加对口升学，获得更高层次的教育机会。



南宁市第六职业技术学校