

《高星级饭店运营与管理》专业人才培养方案

一、专业名称与及代码

高星级饭店运营与管理专业

专业代码：740104

二、入学要求

招生对象：初中毕业生或具有同等学历者

三、学制

全日制三年（2.5年在校学习，0.5年顶岗实习）。

凡达到本专业的基本要求，提前修满学分并取得规定证书的学生，经审批可以提前离校进行实习；对因病或其他原因经批准休学的学生，可推迟学习年限，最多可延长至五年，但超过五年仍未修满学分者则按肄业处理。

四、职业面向

能力结构分析表（结构表）

序号	对应职业（岗位）	职业资格证书	专业（技能）方向
1	前厅服务	前厅服务员（四级）	
2	客房服务	客房服务员（四级）	
3	餐厅服务	餐厅服务员（四级）	
4	茶艺师	茶艺师（四级）	
5	调酒师	调酒师（五级）	
6	咖啡师	咖啡师（四级）	
7	康乐服务师	康乐服务员（四级）	
8	插花员	插花员（五级）	
9	营养师	营养师（五级）	

说明：本专业学生在校期间应取得人力资源和社会保障部颁发的下列三种职业资格证书中的任意两种：

餐厅服务员（四级）职业资格证书、客房服务员（四级）职业资格证书、前厅服务员（四级）职业资格证书、茶艺师（中级）

五、培养目标与培养规格

一、培养目标

本专业培养德、智、体美全面发展，热爱社会主义祖国和社会主义事业，具有敬业爱岗、吃苦耐劳的精神；具有良好职业道德和思想品质；具有实事求是、勤于思考、勇于创新的科学精神；热爱旅游服务事业，掌握从事饭店服务、旅游服务及基层管理工作需要的文化基础知识、专业知识和专业技能操作；具有一定的社会能力和公关能力；能够熟练运用所学知识指导工作；能够运用流利的英语进行交流；具有适合旅游工作所需的仪表及素质的饭店中级服务人员和基层管理人员。

本专业主要面向旅游行业的高星级饭店、高档度假村、精品饭店、豪华邮轮、会员制俱乐部等企业，培养能从事餐饮、客房、前厅、康乐、销售等部门的服务、运营与管理的高素质劳动者和技能型人才。

二、培养规格

1. 知识结构

(1) 文化基础知识：使学生具有良好的思想政治素质、行为规范、职业道德和遵纪守法精神；具备了一定的逻辑思维、分析判断能力和语言文字表达能力；同时掌握一定的计算机应用和操作能力；具有英语阅读和人际交流能力；

(2) 专业基础知识：使学生能初步掌握酒店服务与管理基本理论和技能方面的基础知识并应用于日常工作；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；对住店客人心理有很好地把握和了解，学会对顾客服务的一般技巧；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；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，能娴熟地完成饭店基本服务项目的工作；

（3）专业拓展知识：使学生在专业课程学习过程中，拥有基本的酒店管理理论和方法；掌握良好的人际交往知识与礼仪知识；掌握茶文化知识、酒水知识、食品营养与卫生知识等。

2. 能力结构

（1）具有一定的自我管理、自我约束与发展能力，具备规划和确定自身的职业定位和发展目标的能力；

（2）具备良好的普通话口语表达能力和英文听说读写能力，尤其在英文听说能力方面具备独立交流与会话的能力，能使用外语（主要是英语）进行一般接待服务和业务沟通；

（3）具备较强的计算机运用能力，能使用饭店电脑管理系统进行对客服务，使用办公软件对客服务，处理内部电子资料；

（4）具备熟练的岗位核心操作技能，包括掌握饭店前厅、客房工作服务规范和基本服务技能，掌握饭店服务与管理的基本技能等；

（5）具备安全使用及基础维护保养相关工作设备的能力，具有使用、指导使用、基础维护相关客用设施设备的能力；

（6）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；

（7）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；

（8）具备一定的团队合作能力和社交能力，具有较强的沟通能

力；

(9) 具有敏锐的观察力和良好的情感自控能力；

(10) 具备一定的岗位拓展技能，具备一定的公关策划与销售能力，具备饭店客房、餐饮、前厅等场所的基层管理能力。

3. 素质结构

(1) 思想品德素质：坚持四项基本原则，拥护党和国家的路线方针政策；树立正确的世界观、价值观和人生观；具备主动、热情、周到、甘于奉献的服务意识；具有诚实守信、忠于职守、爱岗敬业的职业道德；体现乐于与人交往的意愿，具有人际交流沟通能力和团队协作精神；

(2) 身体心理素质：具有健康的体魄，良好的心理承受能力和抗挫折能力，较强的心理调节能力和良好的心理品质，具有与人合作的团队精神和积极向上的创新精神；

(3) 文化技术素质：要具有专业综合知识和较高的技术水平；具备采集和处理信息的能力；具备良好的语言表达能力；

(4) 职业素质：有良好的从业精神和顽强进取的意志；善于人际沟通交往，具有较强的实际动手操作能力和应用能力；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；具有节约资源、倡导绿色消费的意识；具备适应行业变化、在饭店职业道路自我提升的潜质；有继续学习的能力，能升读高职类或本科类接续专业深造。

六、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业核心课。

（一）公共基础课

公共基础课的教学要符合教育部有关教育教学的基本要求，按照培养学生基本科学文化素养、服务学生专业学习和终身职业发展的功能来定位，为学生综合素质的提高、职业能力的形成和可持续发展奠定基础。

1. 思想政治

（1）中国特色社会主义：以邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观以及习近平新时代中国特色社会主义思想为指导。让学生认识中国特色社会主义发展历程，知道改革开放取得的成果来之不易，让学生倍感珍惜，怀抱感恩。重点加强信念教育，世界观、人生观、价值观教育及爱国主义和民族精神教育，从而增强责任感和使命感，为将来投身到建设中国特色社会主义道路的建设大潮中建功立业。

（2）心理健康与职业生涯：以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，贯彻落实科学发展观，对学生进行职业生涯教育和职业理想教育。引导学生树立正确的职业理想和职业观、择业观、创业观以及成才观，形成职业生涯规划能力，增强提高职业素质和职业能力的自觉性，能够根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，做好适应社会、融入社会的准备，为顺利就业、创业创造条件。

（3）哲学与人生：以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，贯彻落实科学发展观，对学生进行马克思主义哲学基本观点和方法论及如何做人的教育。使学生了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识，提高学生用马克思主义哲学的基本观点、方法分

析和解决人生发展重要问题的能力，引导学生进行正确的价值判断和行为选择，形成积极向上的人生态度，为人生的健康发展奠定思想基础。

(4) 职业道德与法治：以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导，贯彻落实科学发展观，对学生进行道德教育和法制教育。帮助学生了解文明礼仪的基本要求、职业道德的作用和基本规范，陶冶道德情操，增强职业道德意识，养成职业道德行为习惯；引导学生树立社会主义荣辱观，指导学生掌握与日常生活和职业活动密切相关的法律常识，树立法治观念，增强社会主义法治意识。

2. 体育与健康

树立“健康第一”的指导思想，传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。

3. 语文

在九年义务教育基础上，培养学生热爱祖国语言文字的思想感情，使学生进一步提高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。指导学生学习的语文基础知识，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。

引导学生重视语言和积累和感悟，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。

4. 数学

在九年义务教育基础上，使学生学习和掌握职业岗位和生活中所必要的和基本的数学基础知识，培养学生基本的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生基本的观察能力、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，提高学生就业能力和创业能力。

5. 英语

在九年义务教育基础上，帮助学生进一步学习英语基础知识，培养听、说、读等语言技能，初步形成一定的英语应用能力；激发和培养学习英语的兴趣，提高学生学习的自信心，帮助学生掌握学习策略，养成良好的学习习惯，提高自主学习能力；引导学生了解中西方文化差异，培养正确的情感、态度和价值观。

6. 信息技术

使学生进一步了解、掌握计算机应用基础知识，提高学生计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体技术应用等方面的技能，使学生初步具有利用计算机解决学习、工作、生活中常见问题的能力。能够根据职业需求运用计算机，体验利用计算机技术获取信息、处理信息、分析信息、发布信息的过程，逐渐养成独立思考、主动探究的

学习方法，培养严谨的科学态度和团队协作意识。

7. 公共艺术

本课程的任务是，引导中等职业学校学生主动参与广泛的艺术学习和活动，了解或掌握不同艺术门类的基本知识、技能和原理，丰富审美体验，增强感性认识，提升艺术感知能力；关注艺术与社会生活、艺术与劳动生产、艺术与历史文化、艺术与其他课程和专业的有机联系，提高理性认识，发展艺术鉴赏能力；树立正确的审美观念，陶冶高尚的道德情操，培养深厚的民族情感，激发想象力和创新意识，促进学生全面发展和健康成长。

8. 历史

通过普通高中历史课程学习，扩大掌握历史知识的范围，深入地了解历史发展的基本线索；对历史唯物主义的基本理论和方法有所了解，初步认识人类社会发展的基本规律，学会运用科学的理论和方法认识历史和现实问题，逐步形成科学的世界观和历史观；树立不断完善自我、为祖国社会主义现代化建设做贡献和关注民族与人类命运的人生理想。

9. 化学：化学是人类探索物质的组成、结构、性质及其变化规律的一门科学。化学的基础知识、研究方法及分析测试技术，不仅为化学科学本身的发展奠定了重要的基础，而且在其他自然科学和技术领域中发挥着重要的作用。本课程的任务是：认识自然界里存在的各种各样的、奇妙的化学反应，探索纷繁的化学反应的本质和规律，通过学习该课程，使学生能够根据化学反应的规律控制和利用化学反应，

更加深入地了解、认识生命过程，提高人类生活质量，促进人类社会
发展。

10. 物理：使学生掌握必要的物理基础知识和基本技能；了解物理学发展的历程，体验科学探究的过程；激发学生探索自然、认识自然的兴趣，增强学生的创新意识和实践能力；认识物理对科技进步、对文化、经济和社会发展的促进作用，提高学生的科学文化素养；使学生将物理知识和相关专业有机结合，为其学习专业知识和后续发展做好必要的铺垫；帮助学生形成正确的世界观、人生观和价值观。

11. 地理：使学生感受不同区域自然地理、人文地理特征，从地里的视觉认识和欣赏我们所生存的这个世界，从而提升生活品味和精神体验层次，增进学生对地理环境的理解力和适应能力；使学生形成正确的情感态度与价值观和良好的行为习惯，培养学生应对人口、资源、环境与发展问题的初步能力，为国家乃至全球的环境保护和可持续发展培养活跃的、有责任感的公民。

12. 劳动教育：劳动教育课是一门必修的基础性实践教学课程，它对提高学生的全面综合素质，树立学生的劳动观念，培养学生的劳动技能和文明行为的养成，增强学生的团结协作、自我管理和自我服务意识，保持艰苦奋斗、吃苦耐劳的优良传统。并对劳动精神、劳模精神、工匠精神进行专题教育，旨在引导和帮助学生树立正确的人生观、价值观和世界观，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

（二）专业（技能）课程

课程名称	主要教学内容与要求	教学建议
饭店管理概论	<p>主要讲授饭店管理的基本原理和架构,阐述了饭店管理的主要概念和方法,能够让参加本课程学习的学生对饭店管理形成比较完整、系统的认识。通过教学,使学生掌握饭店管理的基本理论和专业知识,以便他们能够运用所学的理论和知识了解饭店管理方面的矛盾,掌握饭店管理方面的规律,提高饭店管理的水平和本领。</p>	<p>采用案例形式结合现场进行教学。以项目形式开展教学。</p>
饭店礼仪	<p>通过本课程的学习,使学生掌握礼仪的内容和内涵,掌握各类礼仪规则;要求学生在学好理论课的同时学会如何将理论应用到实际生活、学习、工作中,提高个人的礼仪修养,从而提高个人的素质,为学生今后从事旅游与酒店管理工作奠定坚实的基础。</p>	<p>选用多媒体进行辅助演示教学。</p> <p>采用理论实践一体化教学模式,以项目实训形式开展教学。</p>
饭店产品营销	<p>饭店产品市场营销概述、饭店营销组合策略、饭店市场营销管理、中国饭店营销管理展望,本着“必需、够用”的原则,结合我国饭店企业目</p>	<p>采用案例形式结合现场进行教学。</p> <p>以项目形</p>

	<p>前所处的全球金融危机的特殊营销环境，通过对基础知识和基本理论的学习，使学生初步学会应用这些知识和理论，并领会和解决饭店企业在经营管理中可能遇到的相关营销事宜；</p>	<p>式开展教学。</p>
<p>食品营养与卫生</p>	<p>主要讲授人体需要的营养素、合理营养和平衡膳食、特殊宾客的膳食特点、不同国家的膳食营养结构特点，食品卫生基本要求及食品污染对人体健康的影响、食品包装材料和容器卫生、食物中毒的一般急救处理及调查、餐饮从业人员的职业道德。通过教学，使学生了解营养素及膳食的平衡，掌握特殊宾客的膳食特点和不同国家的膳食营养结构特点；了解食品卫生的基本要求及食品污染对人体健康的影响，了解食品包装材料和容器卫生，掌握食物中毒的一般急救处理及调查，培养餐饮从业人员的职业道德。</p>	<p>采用案例形式结合现场进行教学。</p> <p>以项目形式开展教学。</p>
<p>饭店专业英语</p>	<p>学习酒店场合的常用英语，是培养学生从事涉外酒店服务工作所需的实用英语技能的课程。本课程旨在培养学生</p>	

	<p>具有较强的语言表达能力，掌握酒店服务工作的基本业务流程和技能，在培养学生扎实的英语语言能力的同时，联系旅游服务工作实际，使学生能用所学英语开展酒店服务活动，培养学生从事涉外酒店接待的实践能力，并为学生进一步从事酒店实践工作奠定良好的基础。</p>	
--	--	--

(三) 专门化训练项目

项目名称	主要教学内容与要求	教学建议
前厅服务与管理	<p>本课程主要使学生全面熟练掌握饭店前厅从业人员应具备的基础知识、技能以及一定的前厅管理知识；熟悉饭店前厅部运作的基本程序，了解前厅人力资源调配和质量控制的基本方法，具备熟练的对客服务能力。能创造适合氛围，着重培养学生的服务意识和职业素养，对学生综合职业能力和创新能力的形成能起到重要作用。</p>	<p>结合相应的职业资格标准要求，按工作过程，以项目实训形式开展教学，考取相应职业资格证书。</p>

客房服务与管理	<p>主要讲授酒店客房清洁的流程和客房清洁保养的知识，使学生熟悉并掌握客房服务的规范用语，掌握客房服务技巧与质量控制的基本原则和方法；通过实践教学培养客房服务基本技能的运用、服务现场突发紧急事件处理和解决客人投诉等能力。</p>	<p>结合相应的职业资格标准要求，按工作过程，以项目实训形式开展教学，考取相应职业资格证书。</p>
餐饮服务与管理	<p>通过本课程的学习，使学生掌握现代饭店餐饮管理的特点、内容及方法，培养学生解决餐饮管理中所面临的各种问题的能力；还要掌握现代饭店餐饮管理的基本理论和方法，把握餐饮业务经营的发展趋势和科学管理方法的运用。</p>	<p>结合相应的职业资格标准要求进行教学，考取相应的职业资格证书。</p>

七、教学进程总体安排

(一)基本要求

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，每学期 20 周，考试 1 周，实际教学课时 19 周，周学时一般为 28 学时，顶岗实习按每周 30 小时(1 小时折合 1 学时)安排，3 年总学时数为 3206 左右。课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。

学校实行学分制，一般 18 学时为 1 学分，3 年制总学分不得少

于 200。军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动以 1 周为 1 学分，共 5 学分。劳动教育总学分为 10 分，德育总学分不低于 60 分。

(二) 教学安排

课时安排										
课程类别	课程名称	学分	学时	学期						课务安排
				1	2	3	4	5	6	
公共基础课	中国特色社会主义社会	2	38	38						
	心理健康与职业生涯	2	38		38					
	哲学与人生	2	38			38				
	职业道德与法治	2	38				38			
	语文	19	342	76	76	57	57	76		
	数学	19	342	76	76	57	57	76		
	英语	19	342	76	76	57	57	76		
	信息技术	8	152	38	38	38	38			
	体育与健康	11	190	38	38	38	38	38		
	化学	4	76	38	38					
	物理	4	76			38	38			
	历史	4	76	38	38					
	地理	2	38			19	19			
	公共艺术	4	76	19	19	19	19			
	劳动教育	10	166	38	38	30	30	30		
公共基础课小计	112	2028	475	475	391	391	296			
专业技能课	专业核心课	饭店概论	4	76	76					
		饭店礼仪	4	76		76				
		客房服务与管理	4	76			76			
		餐饮服务与管理	4	76			76			
		前厅服务与管理	4	76				76		
		饭店产品营销	4	76				76		
		食品营养与卫生	4	76					76	

	饭店专业英语	4	76					76		
	小计	32	608	76	76	152	152	152		
	顶岗实习	32	570							
	专业核心课小计	64	1178	76	76	152	152	152	570	
	课程合计	167	3206	551	551	513	513	418	570	

说明：

1. 本表不含军训、社会实践、入学教育、毕业教育及选修课教学安排，学校可根据实际情况灵活设置。

2. 毕业顶岗实习以外的专业技能课程的学时包含课程内理实一体化的技能实训或专门化集中实训的时间。

3. 《体育与健康》课程：根据陕西省人民政府办公厅《关于强化学校体育促进学生身心健康全面发展的实施意见》，体育课每周应开设3节，我校制定的课表中，每周星期四第八节课为全校体育活动时间，以满足该文件关于体育课程开课时数的要求。

4. 社会综合实践活动含军训、入学教育、社会实践、毕业教育等。

5. 该表中的理论课和实训课的课时安排仅作为参考的比例，任课教师可根据教学进度和实际情况进行调整，例如：有些课程的实习可以安排集中实习。

6. 学生应修学分不得低于140分，学生可从以下途径取得学分：

(1) 课程学分：学完本专业教学计划中规定的每门课程，经考核合格，即可取得相应学分。

(2) 考证或获奖学分：根据上级有关文件，进行学分折算。

7. 以学期为单位，汇总学生参与各劳动项目教学的成绩。具体而言

①根据各学段特点，每学期设立劳动周，可在学期内或寒暑假自主安排，以集体劳动为主。该年度的必修项目和拓展项目构成学生劳动课的年度成绩；必修项目为必须参加项目，拓展项目为自主选择项目，为加分项目。考核采取百分制，年度成绩超过 60 分为通过。低于 60 分必须补修。

②一个项目的考核中各教学环节占比：项目的理论学习占 40%，学生在项目实施过程表现占 30%，学生完成项目的成效占 30%。

③每个学年的劳动课成绩年度比重：5:5。

八、实施保障

（一）师资队伍

根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，本专业有专任教师 6 人，其中校内专任教师 5 人，外聘教师 1 人。具有相关专业初级以上专业技术职务的专任教师 3 人；骨干教师 2 人，有业务水平较高的专业带头人 1 人，其中“双师型”教师 6 人。

（二）教学设施

高星级饭店运营与管理有 4 个实训室：一个客房实训室，主要用于客房服务实训；一个前台模拟实训室，主要用于前台服务实训；一个餐厅实训室，主要用于餐饮服务实训；一个茶艺室，主要用于泡茶基本程序实训。

学前教育专业有 2 个实训室：一个电子琴 教室，主要用于弹唱实训；一个舞蹈室，主要用于舞蹈、形体训练。

高星级饭店运营与管理 2 个相对稳定的、高水平的饭店作为顶岗实习、课程见习、实训的基地。建设校外实训基地应遵循长期规划、

深度合作、互助互信的原则，选择运作比较成熟，经营情况比较理想，专业上有能工巧匠，人才培养、选拔体系比较完善的行业龙头企业，如国际连锁饭店集团、在当地知名度美誉度较高的饭店。校外实训基地应能完成餐饮、前厅、客房、康乐、销售等岗位群核心技能的训练，承担学校综合实训和顶岗实习之需，能满足中等职业学校教学改革要求，配合学校开展订单式培养、模块化教学等人才培养模式的探索。

（三）教学资源

教材是师生教与学的基本素材，是体现一定教学目的的重要工具。在教材选择与建设方面，要始终注意把握教材与教学内容相适应，教学内容与企业实际相融合，掌握学科前沿动态以及理论联系实际的教育改革思想。

教材编选应体现科学性、先进性、适用性，要有利于学生学习。

1. 教材的选用

应把优秀教材、精品课教材作为教材选用的主要目标。教材的选用原则：

（1）选优原则。首先选用近三年出版的省部级以上规划教材、获得省级以上奖励的优秀教材，使高质量的新版优秀教材成为选用的主体，提高教材的选优率。

（2）适用原则。选用的教材应该符合本地区、本学校人才培养目标要求，符合企业项目制作规范要求，符合学生认知规律和课程设置要求，教学方法灵活，突出“做、学、教”一体化的教材。

（3）先进性原则。要结合专业设置和调整、结合企业实际需要，加强教材的更新换代。

2. 教材的编写

教材编写应以本地区经济发展为基础，以本课程标准为依据，合理安排必修和选修内容，校本教材中教学项目的选择要适合学校的教学条件。

(1) 要体现职业教育的特点，反映时代特征与专业特色，符合中等职业学校学生的心理特点和知识的认知、技能的形成规律。

(2) 教材内容应体现以就业为导向，以学生为本的原则，将知识与生活生产中的实际应用相结合，要充分利用地方企业、学校实训基地的设备、材料、工具等设施有针对性的编写内容。操作技能训练要形成序列，由易到难，由简单到复杂，由单一到综合。

(3) 教材内容应体现先进性、通用性、实用性，语言表达必须精炼、准确、科学；要将本专业更新的内容纳入教材，使教材更贴近本专业的发展和实际需要。

(4) 教材应图文并茂，活动设计的内容要具体、生动、可操作。

(5) 教材中的名词术语、文字、符号、计量单位等的运用要准确、规范、统一，教材中所有图样都必须符合国家相关标准与规范。

选用或自编适应中高职衔接学生特点的一体化教材。

图书和期刊杂志总数应达到教育部有关规定。

(四) 教学方法

1. 教师应依据专业培养目标、课程技能能力要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法（建议以能力教学法为主），以达成教学的预期目标。教学管理部门给任课教师下达的课程任务计划要有一定的提前量，教师应于每学期开学之前拟妥本课程教学计划，备妥教学所需器材及相关事项。在教学过程中，不仅要注重各单元的知识及技能目标的达成，也应注意培养学生的主动学习及独立、客观的判断能力，同时对学生敬业精神和职业道德的培养，以适应多变的社会环

境。

2. 不断深化以实践为先导，以能力为本位的教学模式。

(1) 教学实施过程中，应重点进行教学情境创设，按照工作过程展开教学。围绕专业能力的培养，构建仿真系统和企业真实项目资源库，作为项目教学的重要教学支持。

(2) 坚持“做中学、学中做”，实行理论和实践“一体化”的教学模式，做到专业理论的学习和技能的训练相统一，项目任务的设计与企业的实际生产任务相统一。引导学生通过学习过程的体验或典型产品的加工，获得成功，激发兴趣，提高学习的动力，从而掌握相应的知识和技能。

(3) 要以学生的终身发展为本，注重培养学生的综合素质和职业能力，以适应高星级饭店运营与管理快速发展带来的职业岗位变化，为学生的可持续发展奠定基础。考虑不同专业（技能）方向及学生学习需求的多样性，可通过对教学内容的灵活选择，体现课程内容的选择性和教学要求的差异性。

(4) 在教学过程中要多利用案例（实例、场景、生产现场、报告会等），指导教师要以身作则，坚持安全文明生产，注重学生良好职业意识的培养。

（五）教学评价

由学校、用人单位共同实施评价，文化知识及技能主要由学校通过学生课程学习的作业、课堂提问、出勤、考试、技能考核等进行过程评价和结果评价，顶岗实习评价以实习单位为主，通过实习考勤、实习记录、实习报告、实习表现等方面，结合实习指导教师的评价对学生进行综合评价。

1. 文化知识和职业技能评价

专业素养包括文化知识、专业基础、专业技能三个方面。具体要求：

文化知识：文化基础好，知识面宽，开设的公共课学的扎实，信息处理能力强。

专业基础：开设的专业领域的基础课程的理论知识和技能常识掌握到位，专业知识面开阔。

专业技能：开设的专业领域的专业核心课程的理论知识学的扎实，能运用理论知识指导实际操作，动手能力强，与岗位要求实现对接。

2. 顶岗实习评价

考核成绩参照实习单位鉴定以及学生个人的实习考勤、实习记录、实习报告、实习表现等进行综合评定，分为优秀、良好、一般、及格、不及格五个等级。成绩及格及以上者获得相应的顶岗实习学分。

优秀：实习态度端正，遵守实习纪律，能很好的完成实习任务，达到实习课程标准中规定的全部要求，实习报告能对实习内容进行全面、系统的总结，并能运用学过的知识和技能解决工作中的实际问题，成绩优异。

良好：实习态度端正，遵守实习纪律，能较好的完成实习任务，达到实习课程标准中规定的全部要求，实习报告能对实习内容进行比较全面、系统的总结，并能运用学过的知识和技能解决工作中的实际问题，成绩良好。

一般：实习态度基本端正，能较好的遵守实习纪律，达到实习课

程标准中规定的主要要求，实习报告能对实习内容进行比较全面的总结。

及格：实习态度基本端正，能较好的遵守实习纪律，基本完成实习任务。达到实习课程标准中规定的基本要求，能完成实习报告。但不够完整、条理。

不及格：凡具备下列条件之一者，均为不及格：未达到实习课程标准规定的基本要求，实习报告不认真，或内容有明显错误；未参加实习的时间超过全部时间三分之一者；实习中有违纪行为，造成恶劣影响者。

1. 实施以项目或技能操作等实践性过程考核代替传统课程考试的模式，采用“过程评价+实际操作”相结合的方式，着重突出学习效果和学生职业能力地培养；

2. 实行“以证代考”，即课程考核与岗位要求和国家职业资格鉴定相结合；

3. 推行“以赛促学”，学生的个性特长和特殊表现受到国家、省、市等不同奖励，可作为基础学分使用（如技能大赛模块）。

（六）质量管理

教学管理要有一定的规范性和灵活性，合理调配教师、实训室和实训场地等教学资源，为课程的实施创造条件；要加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法，促进教师教学能力的提升，保证教学质量。

（六）质量管理

1. 组织机构：成立由企业专家、教育专家和骨干教师组成的专业建设委员会，指导专业建设；成立教学管理团队，对教学质量进行全面监控和评估。

2. 抓好教师队伍的基本建设，努力提高教师队伍的整体的素质。在教师的继续教育、教研活动以及课题研究等方面继续培养教师，并且加快培养骨干教师的进度。

3. 加强学校的教学管理工作，提高应对教学质量变化的能力。

4. 加强教学研究工作，提高教学的水平。充分发挥教研室的教学研究功能，要以课题研究为龙头、以校本教研为中心、以教育理论学习为手段，努力提高学校的教育教学研究水平。集中力量搞好教材的研究工作和教学方法的探究工作，每年根据学校发展的情况和教育教学中出现的问题，开展相应的课题研究，不断培养教师的研究习惯和研究水平，促使教学研究形成氛围，达到以教研促质量的目的。同时要**加强校本教研活动，加强学科的集体备课，提高集体备课效率。**

5. 在学风培养的过程中要侧重做好教学常规管理工作，引导学生在预习、听课、实验、复习、作业、拓展课外知识等方面养成科学的态度和良好的习惯，形成严谨的作风和善于钻研的精神。努力培养学生主动学习的精神和积极进取的态度，加强课堂教学的管理，提高课堂教学的效益。课堂教学管理要形成以学科教研组管理为中心的管理模式，教研组要建立听课、说课、评课的教学研究管理形式，定期召开以教学研究为中心内容的教研组活动，建立学校教学质量检查的基本制度，提高教学质量监控的能力。学校以各学科的月考、期中考试、

学期考试、临时抽查考试等形式进行学校教学质量检查。质量检查考试工作按照以教务处统一命题、统一组织、统一阅卷、统一统计、统一评价为原则，

6. 加强学生的学习心理的辅导，增强学生的学习信念。在学习心理的培养的过程中，我们教师应该注意学生心理的发展的基本特点，注意学生学习的兴趣的变化轨迹，注意学生学习的成績变化的态势。同时要关注社会大环境对学习心理的影响作用，引导学生正确认识社会非主流思想的特点和实质，引导学生正确认识时尚的内涵和意义，摆正自己的位置，明确人生的目标，树立正确的理想，培养和发展学生的健康学习心理。

九、毕业要求

1. 成绩要求

公共必修课程、专业技能课程理论部分期末考试达到及格以上，技能操作部分达到合格以上。

2. 技能要求技能证书的要求

具有相应的职业技术等级中级及以上证书。

具备本专业领域坚实的理论知识和较强的实践能力。

3. 技能证书的要求

在毕业前，须获得国家劳动和社会保障部颁发的、与本专业相关工种适应的一个或一个以上初级职业资格证书或技术等级证书。

十、附录

（一）、本方案标准是为实施杨凌中等职业学校高星级饭店运营、学前教育专业三年制教学安排的参考标准，根据实际情况，参照本标准制定相应的具体实施计划，对开设课程和课程开出时间做相应调整。

（二）、在课程设置与教学安排上，分别制定了学年制教学方案，学校可根据实际情况选择学年制来设置课程和安排教学。

（三）、本方案为学校制定具体教学实施方案留下了拓展空间，设立的专业课程可由学校根据办学指导思想、内涵特色和岗位需求自主开发和选择。