

**四川省服装艺术学校**

 **酒店管理 专业 2019 级**

**人**

**才**

**培**

**养**

**方**

**案**

 **2019年8月制定**

## 人才培养方案体例框架和基本要求

**一、专业名称及代码**

专业名称： 高星级饭店运营与管理

专业代码：130100

**二、入学要求**

初中阶段教育毕业生或同等学力人员

**三、基本学制**

三年，中专

**四、职业面向**

**（一）服务面向**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 对应行业（代码） | 主要职业类别（代码） | 主要岗位类别（或技术领域） | 职业资格证书或技能等级证书举例 |
|  | 6261 | 4-03-05-014-04-01-014-04-01-024-04-02-01 | 餐厅服务员前厅服务员客房服务员导游 | 茶艺师调酒师导游证 |

**填写说明：**对应行业参照现行的《国民经济行业分类》；主要职业类别参照现行的《国家职业分类大典》；根据行业企业调研，明确主要岗位类别（或技术领域）；根据实际情况举例职业资格证书或技能等级证书。

**（二）职业发展路径**

人力资源

（HR）

调酒师

前厅服务员

旅行社文员

咖啡师

客房服务员

餐饮服务员

销售员

前厅主管

旅行社销售

客房主管

餐饮主管

销售主管

前厅经理

旅行社经理

客房经理

餐饮经理

销售经理

发展

发展

迁移

迁移

初次就业岗位

目标岗位

发展岗位

迁移岗位

茶艺师

秘书

导游

迁移岗位

**（三）职业岗位及职业能力分析**

**表1 主要工作岗位及其岗位能力分析**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 岗位 | 典型工作任务 | 职业能力要求 | 对应职业能力课程 | 所需职业资格证书 |
| 餐饮服务员 | 1、餐前准备2、对客服务3、席间服务4、会议服务5、宴会服务6、酒水服务7、收餐服务 | 1、中、西餐、自助餐、会议和宴会服务的摆台、操作及服务技能；2、中、西餐、自助餐、会议和宴会预定及接待服务；3、上菜与分菜服务技能；4、点菜和酒水服务； | 餐饮服务与管理 | 健康证 |
| 客房服务员 | 1、各类客房的清扫流程2、开夜床3、计划卫生4、中式铺床5、布草整理6、洗衣服务 | 1、中式铺床技能2、退房、续住房、空房的清扫程序及服务流程3、查房流程4、开夜床服务流程 | 客房服务与管理 |  |
| 前厅服务员 | 1、礼宾服务2、接待服务3、散客、团队服务4、问询、留言、代办服务5、协调宾客关系 | 1、预定、入住、退房的服务程序及流程2、熟练使用前台操作系统3、礼宾服务流程（电梯服务）4、散客、团队、公司客人的服务流程5、接机服务、行李寄存、代订机票等服务 | 前厅服务与管理 |  |

1. **培养目标与培养规格**

本专业培养拥护党的基本路线，具有酒店行业高尚的职业道德、酒店服务基本技能、酒店管理专门知识，具有现代管理理念以及中、高级酒店服务技术和管理水平等实际工作能力，具有创新意识和创新精神的德、智、体、美、劳全面发展，面向高星级酒店前厅、客房、餐饮等业务部门的领班、主管及部门经理为主要就业岗位，以酒店人力资源部、营销部等职能部门的经理、执行经理为发展目标的高星级酒店管理专门人才。

**（一）培养目标**

培养思想政治坚定、德技并修、全面发展，具有一定的科学文化水平、良好的职业道德和工匠精神、掌握餐饮、客房、前厅、康乐等专业技术技能，具备认知能力、合作能力、创新能力、职业能力等支撑终身发展、适应时代要求的关键能力，具有较强的就业创业能力，面向高星级酒店餐饮部、前厅部、客房部以及会议服务领域，能够从事餐饮、客房、前厅和会议等工作的高素质劳动者和技术技能人才。

**（二）培养规格**

**1．素质**

具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感和参与意识。

具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；具有职业生涯规划意识。

具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能，达到《国家学生体质健康标准》要求，具有健康的体魄和心理、健全的人格；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，具有一定的审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

**2．知识**

掌握教育部规定的语、数、外、德育、计算机及体育等公共基础课程所需掌握的知识，能够熟练运用相关知识到现实生活、学习及工作中去，能够运用相关所学基础课程去解决问题。

掌握酒店前厅、客房、餐饮部等职能部门的工作服务规范、服务技能，掌握酒店管理、酒店运营等方面的基本理论和基本方法，了解国内外酒店业发展的现状和趋势，熟悉相关产业研究的前沿理论和研究动态。

**3．能力**

（1）专业通用能力

具备获取和更新酒店管理专业相关知识的学习能力，具有酒店高技术水平工作能力、管理能力，具有较强的服务意识，拥有良好的团队合作和沟通能力，具备一定的英语听说能力，具备良好的形体与礼仪，熟练的普通话和英语口语表达能力，具备较强的计算机运用能力，具备较强的创新意识和自我拓展能力。

1. 专业（技能）方向能力

本专业应具备中、西餐服务、前厅服务、客房服务以及会议服务的相关技能，同时还应具备专业的语言表达能力、解决突发状况的应变能力、能够熟练使用OFFICE办公软件的应用能力、独立思考能力等。

**六、课程设置**

**（一）课程结构**

**素质拓展课**

前厅

普通话

康乐

客房

导游语言技巧

日语

**形体训练**

**服务礼仪**

**专业技能训练**

包含通用技能训练、专项技能实训、专业综合实训、课题设计、毕业设计、认知实习、跟岗实习、职业资格鉴定等

**公共基础课**

**专 业 课 程**

**专业（技能）方向课**

**专业核心课**

**实训、实习**

**顶岗实习**

**专业基础课**

**餐饮服务与管理 旅游地理 旅游概论**

语文

数学

英语

计算机应用基础

体育与健康

公共

艺术

历史

职业生涯规划

职业道德与法律

经济政治与社会

哲学与人生

公共选修课

**（二）课程简介**

**1.公共基础课**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **参考课时** |
| 1 | 职业生涯规划 | 依据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 32 |
| 2 | 职业道德与法律 | 依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 38 |
| 3 | 经济政治与社会 | 依据《中等职业学校经济政治与社会教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 30 |
| 4 | 哲学与人生 | 依据《中等职业学校哲学与人生教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 30 |
| 5 | 语文 | 依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色 | 328 |
| 6 | 数学 | 依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色 | 268 |
| 7 | 英语 | 依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色 | 298 |
| 8 | 体育与健康 | 依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 92 |
| 9 | 计算机应用基础 | 依据《中等职业学校计算机应用基础教学大纲》开设，并注重在职业模块的教学内容中体现专业特色 | 64 |
| 10 | 公共艺术 | 依据《中等职业学校公共艺术教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 32 |
| 11 | 历史 | 依据《中等职业学校历史教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合 | 30 |
| 12 | 公共选修课 | 根据地方区域发展状况和专业特色，自定公共选修课，如心理健康、公关与礼仪、普通话、专业英语、应用数学、市场营销、节能减排、环境保护、现代科学技术及各类专题讲座（活动）等 | 306 |

**（二）专业技能课**

**1.专业核心课**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | 散客、团队及预定客人的服务接待、入住及退房 | 60 |
| 2 | 康乐服务与管理 | 游泳池、健身房等康了项目的服务流程 | 60 |
| 3 | 客房服务与管理 | 退房、住客房、续住房、团队房以及开夜床的服务和清扫流程；计划卫生流程； | 90 |
| 4 | 导游语言技巧 | 导游词创作及讲解 | 76 |
| 5 | 普通话 | 标准普通话发音 | 30 |
| 6 | 日语 | 50音图、对客服务相关日语  | 60 |

**2.专业（技能）方向课**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课程名称** | **主要教学内容和要求** | **参考学时** |
| 1 | 形体训练 | 身体柔韧度、身体塑形、优美体型 | 64 |
| 2 | 服务礼仪 | 坐姿、走姿、站姿、服务手势、微笑等 | 30 |
| 3 | 专业技能训练 | 餐饮、客房、面试及导游词 | 50 |

**（三）能力证书和职业证书要求**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 职业资格名称 | 颁证单位 | 等级 | 备注 |
| 1 | 茶艺师 | 人力资源与社会保障局 | 五级 | 必选 |
| 2 | 咖啡师 | 国资委商业技能鉴定与饮食服务发展中心 | 咖啡师 | 可选 |

注：必选的职业资格证书至少一个

**七、主要接续专业**

高职：酒店管理、旅游管理、会展服务与管理

本科：旅游管理

**八、学时安排**

**（一）教学活动与时间分配表（按周分配）**

**表2 教学活动与时间分配表（单位：周）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学期 | 入学教育与军训 | 课堂教学 | 专业实践 | 其它实践 | 考试 | 机动 | 假期 | 毕业教育(鉴定) | 合计 |
| 实训 | 实习 | 社会实践 | 公益劳动 |
| 第一学期 | 3 | 16 |  |  |  |  | 1 |  | 4 |  | 24 |
| 第二学期 |  | 15 | 4 |  |  |  | 1 |  | 8 |  | 28 |
| 第三学期 |  | 15 | 4 |  |  |  | 1 |  | 4 |  | 24 |
| 第四学期 |  | 0 | 20 |  |  |  |  |  | 8 |  | 28 |
| 第五学期 |  | 19 |  |  |  |  | 1 |  | 4 |  | 24 |
| 第六学期 |  | 5 |  | 15 |  |  |  |  |  | 1 | 21 |
| 总计 | 3 | 70 | 28 | 15 |  |  | 4 |  | 28 | 1 | 149 |

**（二）实践教学安排表（按周分配）**

**表3 实践教学安排表（单位：周）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  学年、学期内容 | 第一学年 | 第二学年 | 第三学年 | 合计 |
| 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 |  |
| 专业技能实践教学 | 校内实训 | 随课实训 | 3.8 | 3.7 | 2.3 | 0 | 2 | 1.7 | 13.5 |
| 校外实习 | 认知实习 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 |
| 技能实践 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 4 |
| 跟岗实训 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 20 |
| 顶岗实习 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 | 15 |
| 其它实践教学 | 入学教育与军训 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| 社会实践 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 公益劳动 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 总 计 | 6.8 | 7.7 | 6.3 | 20 | 2 | 16.7 | 59.5 |

**（三）考证安排**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **职业资格证书** | **拟考学期** | **对应课程** | **开设学期** |
| 1 | 茶艺师 | 5 | 餐饮服务与管理 | 1、2 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**九、教学进程总体安排**

**表4 教学进程安排表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程类别 | 课程名称 | 课程代码 | 学分 | 学时数 | 课程性质 | 考核方式 | 各学期周学时分配 | 备注 |
| 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 考查 | 考试 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 16+4周 | 15+5周 | 15+5周 | 0+20周 | 19+1周 | 5+15周 |
| 公共基础课程 | 职业生涯规划 | 3000010 | 2 | 32 | 32 | 0 | 必修 | √ |  | 2 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  |
| 哲学与人生 | 3000013 | 2 | 30 | 30 | 0 | 必修 | √ |  |  | 2 | 　 | 　 | 　 | 　 |  |
| 经济政治与社会 | 3000012 | 2 | 30 | 30 | 0 | 必修 | √ |  |  |  | 2 |  | 　 | 　 |  |
| 职业道德与法律 | 3000011 | 2 | 38 | 38 | 0 | 必修 | √ |  |  |  | 　 | 　 | 　2 | 　 |  |
| 语文 | 3000001 | 21 | 328 | 328 | 0 | 必修 |  | √ | 4 | 4 | 　 | 　 | 6　 | 6　 |  |
| 英语 | 3000002 | 19 | 298 | 298 | 0 | 必修 |  | √ | 4 | 2 | 　 | 　 | 6　 | 6　 |  |
| 数学 | 3000005 | 17 | 268 | 268 | 0 | 必修 |  | √ | 4 | 2 | 　 | 　 | 6　 | 6　 |  |
| 计算机应用基础 | 3000003 | 4 | 64 | 40 | 24 | 必修 | √ |  | 4 |  |  |  |  |  |  |
| 历史 | 3000007 | 2 | 30 | 30 | 0 | 必修 | √ |  |  | 　2 | 　 |  | 　 | 　 | 网络自学 |
| 公共艺术 | 3000006 | 2 | 32 | 32 | 0 | 必修 | √ |  | 2 |  |  |  |  |  | 网络自学 |
| 体育与健康 | 3000004 | 6 | 92 | 0 | 92 | 必修 | √ |  | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 心理健康 |  | 2 | 30 | 30 | 0 | 选修 | √ |  |  | 　 | 2　 | 　 | 　 | 　 | 网络自学 |
| 中华优秀传统文化 |  | 3 | 40 | 40 | 0 | 选修 | √ |  |  |  |  | 2 |  |  | 网络自学 |
| 社会责任教育 |  | 2 | 38 | 38 | 0 | 选修 | √ |  |  |  |  |  | 2 |  | 网络自学 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小计 |  | 86 | 1350 | 1234 | 116 |  |  |  | 20 | 12 | 14 |  | 20 | 18 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 占比：38% |
| 专业基础课程 | 餐饮服务与管理 | 1104028 | 8 | 124 | 64 | 60 | 必修 |  |  | 4 | 4 |  |  |  |  |  |
| 旅游地理 | 1104020 | 5 | 76 | 76 | 0 | 必修 |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |
| 旅游概论 | 1104021 | 4 | 60 | 60 | 0 | 必修 |  | √ |  |  | 4 |  |  |  |  |
| 小计 |  | 17 | 260 | 200 | 60 |  |  | √ | 4 | 4 | 4 |  | 4 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | √ |  |  |  |  |  |  |  |
| 专业核心课程 | 前厅服务与管理 | 1104025 | 4 | 60 | 40 | 20 | 必修 | √ |  |  | 4 |  |  |  |  | 占比：7% |
| 康乐服务与管理 | 1104027 | 4 | 60 | 50 | 10 | 必修 | √ |  |  | 4 |  |  |  |  |  |
| 普通话 | 3000008 | 2 | 30 | 30 | 0 | 必修 |  | √ |  |  | 2 |  |  |  |  |
| 客房服务与管理 | 1104026 | 6 | 90 | 50 | 40 | 必修 | √ |  |  |  | 6 |  |  |  |  |
| 导游语言技巧 | 1104039 | 5 | 76 | 46 | 30 | 必修 |  | √ |  |  |  |  | 4 |  |  |
| 服务日语 |  | 4 | 60 | 60 | 0 | 必修 | √ |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小计 |  | 25 | 376 | 276 | 100 |  |  |  |  | 10 | 10 |  | 4 |  |  |
|  |  | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 占比：10% |
| 专业（技能）方向课程 | 形体训练 | 1103018 | 4 | 64 | 0 | 64 | 必修 | √ |  | 4 |  |  |  |  |  |  |
| 服务礼仪 | 1103028 | 2 | 30 | 0 | 30 | 必修 | √ |  |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 专业技能训练 | 1104032 | 3 | 50 | 0 | 50 | 必修 |  | √ |  |  |  |  |  | 10 |  |
| 小计 |  | 9 | 144 | 0 | 144 |  |  |  | 4 | 2 | 0 |  | 0 | 10 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 占比：4% |
| 素质拓展课程 | 酒店文化 | 1104036 | 2 | 30 | 10 | 20 | 选修 | √ |  |  | 2 |  |  |  |  | 网络自学 |
| 饭店管理概论 | 1104015 | 2 | 30 | 10 | 20 | 选修 | √ |  |  |  | 2 |  |  |  | 网络自学 |
| 中国主要客源国概况 | 1104035 | 2 | 38 | 28 | 10 | 选修 | √ |  |  |  |  |  | 2 |  | 晚自习教学 |
| 会议服务 | 1104029 | 2 | 30 | 20 | 10 | 选修 | √ |  |  |  | 2 |  |  |  | 网络自学 |
| 菜单与酒水 | 1104037 | 2 | 32 | 10 | 22 | 选修 | √ |  | 2 |  |  |  |  |  | 网络自学 |
| 食品营养与卫生 | 1104024 | 2 | 38 | 18 | 20 | 选修 | √ |  |  |  |  |  | 2 |  | 网络自学 |
| 小计 |  | 12 | 198 | 96 | 102 |  |  |  | 2 | 2 | 4 |  | 4 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 占比：5% |
| 专业实践课程 | 认知学习 |  | 4 | 120 | 0 | 120 | 必修 |  |  |  | 4W |  |  |  |  |  |
| 技能实践 |  | 4 | 120 | 0 | 120 | 必修 |  |  |  |  | 4W |  |  |  |  |
| 跟岗实训 | 1401033 | 20 | 600 | 0 | 600 | 必修 |  |  |  |  |  | 20W |  |  |  |
| 顶岗实习 | 1401032 | 15 | 450 | 0 | 450 | 必修 |  |  |  |  |  |  |  | 15W |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小计 |  | 43 | 1290 | 0 | 1290 |  |  |  | 0W | 4W | 4W | 20W | 0W | 15W |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 占比：36% |
| 总计 |  | 183 | 3618 | 1806 | 1812 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 其他 | 入学教育 |  | 1 | 30 | 0 | 30 |  |  |  | 1W |  |  |  |  |  | 各专业部根据学校要求及自身情况灵活安排 |
| 军训 |  | 2 | 60 | 0 | 60 |  |  |  | 2W |  |  |  |  |  |
| 考试（或毕业教育） |  |  |  |  |  |  |  |  | 1W | 1W | 1W |  | 1W |  |
| 职业技能鉴定 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 社会实践 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

注：

1. “各学期周学时分配”列中“X+Y周”的“X”指课堂教学周数；“Y”指停课实践周数；

2. 实习实训专周是指停课进行实习实训，若为1周则在表中表示为“1W”，按1周30学时统计学时；

3. 课程考核方式有“考查”与“考试”两种，在相应考核方式中注明考试或考查的学期；

4.如专业基础课程与专业核心课程层次差异不大的专业，可不设专业基础课程这一级，全部归入专业核心课程；

5. 选修课学时数为总学时的10%左右，请注明“限选”或“任选”，在备注处注明开课形式：课堂教学、网络课程自学或讲座；

6. 素质拓展课程”专指与专业能力提高相关的课程。各系、专业可以根据教学需要，并结合第二课堂，自行安排并规定学生应修读学分；

7. 课程代码在诊改办处查询，如为新课，按诊改办要求编码；

8. “其他“板块中的内容各专业部根据实际需求添加内容。

**十、实施保障**

**（一）师资队伍**

1.专业负责人情况

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **专业负责人姓名** | **所学专业** | **学历** | **职称** | **职业（执业）****资格** | **教授课程** |
| 侯静敏 | 酒店管理 | 本科 | 讲师 | 高级茶艺师（三级） | 餐饮服务与管理前厅服务与管理客房服务与管理 |

2.专业教师情况

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **姓 名** | **所学专业** | **学历** | **职称/职务** | **职业（执业）****资格** | **任教学科** |
| 1 | 张颖 | 旅游管理 | 本科 | 助理讲师 |  | 旅游地理旅游概论导游基础知识 |
| 2 | 宋 杨 | 舞蹈 | 本科 | 讲师 |  | 形体训练 |
| 3 | 王星月 | 英语 | 本科 | 讲师 |  | 酒店服务英语 |
| 4 | 杨李春 | 日语 | 硕士 | 讲师 |  | 酒店日语 |
| 5 | 熊丹丹 | 服装设计 | 专科 | 企业兼职 | 礼仪师证 | 服务礼仪、公关与礼仪、化妆 |
| 6 | 王灵芝 | 舞蹈 | 本科 | 企业兼职 | 普通话一乙 | 形体训练、普通话 |
| 7 | 何娟 | 旅游管理 | 本科 | 外聘教师 |  | 餐饮服务与管理 |
| 8 | 戚梦欣 | 旅游管理 | 本科 | 外聘教师 |  | 旅游概论旅游地理 |

**（二）教学设施**

**（一）实训实习环境**

本专业应配备校内实训实习室和校外实训基地。

1.校内实训实习具备中、西餐实训室、客房实训室等，主要设施设备及数量见下表。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **实训室名称** | **主要工具和设施设备** |
| **名称** | **数量** |
| 1 | 中餐实训室 | 中餐桌 | 6张 |
| 中餐椅 | 60个 |
| 桌布 | 12套 |
| 杯具（水杯、白酒杯、红酒杯） | 200个 |
| 餐具（骨碟、味碟、碗、勺、筷架） | 250个 |
| 餐巾布 | 80张 |
|  |  |
| 2 | 客房实训室 | 床 | 10张 |
| 床单 | 50张 |
| 枕套 | 50个 |
| 被套 | 50张 |
| 被芯 | 20个 |
| 枕头 | 30个 |
|  |  |
|  |  |
| 3 | 西餐实训室 | 西餐桌 | 3张 |
| 西餐椅 | 12个 |
| 桌布 | 3套 |
| 红酒杯 | 15个 |
| 白葡萄酒杯 | 15个 |
| 餐具（刀叉勺） | 20套 |

2.校外实训基地

|  |  |
| --- | --- |
| 名称/合作企业 | 主要实训内容 |
| 成都城市名人酒店 | 餐饮、客房、前厅、收银、会议 |
| 重庆万友康年大酒店 | 餐饮、客房、前厅、会议 |
| 天来酒店 | 餐饮、客房、前厅、会议 |
| 锦绣万泰酒店 | 餐饮、客房、会议 |
| 万泰酒店 | 餐饮、客房、会议 |
| 宇豪酒店 | 餐饮、客房、会议 |

1. **教学资源**

本专业现有的教学资源主要有：

1.已有的高等教育“十一五”、“十二五”国家级规划教材；

2.已有的教育部专业教学指导委员会推荐教材及重点建设教材；

3.已有的技术标准、规范、手册和参考资料；

**（四）教学方法**

学生最终的学习效果可通过优秀、良好、中等、及格、不及格等几种形式来进行评价。其中，学习评价包括教师评价和学生评价，教师评价包括学校导师评价及企业导师评价，学生评价又分为学生自评及学生互评。各任课教师根据各门专业课程的考核方案，制定相应的评价标准，同时要兼顾过程性考核及终结性考核。学生自评为各生对于自己在课程学习过程的一种自我认知及客观评判，学生互评为各生对于他人在课程学习过程中的参与度、活跃度、贡献度等方面进行综合考量后，作出的中肯评价。

**（五）教学评价**

充分利用教学质量管理平台，借助微视频、照片、社交媒体等进行学生过程记录与评价。实施考教分离、考点标准化、分值比例规范。其中岗位实训的评价由企业导师主导，参照企业标准进行评价。毕业设计的选题必须是源自学徒岗位工作中遇到的问题，要有自己的切身感受和思考。

**（六）质量管理**

教学质量监控围绕以“现代学徒制”为指导思想，以“职业能力”为核心，“以生（徒）为本”的原则，构建包括政府、企业、行业、学生、家长等主体的质量监控组织体系，对学校教育和企业师傅教育教学进行督导和监控，建立课程标准、毕业标准、实践教学管理质量、学徒管理质量、学徒出师标准等监控制度，加强实时监控和过程监控，实施学校和企业、学生和家长、教育系统和社会等多元教学评价。

**十、毕业要求**

1.通过规定年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分。

2.取得本专业相应的职业资格证书和相关能力证书。

3.综合素质评分达标。

4.按合作酒店的学徒出师标准，通过考核后允许出师。