

湘西经济贸易学校高星级饭店运营与 管理专业人才培养方案

专业名称： 高星级饭店运营与管理

专业代码： 740104

专业负责人： 段晓春

执 笔 人： 段晓春

制订时间： 2022年6月

湘西经济贸易学校编制

二〇二二年六月

目 录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
(一) 职业面向	1
(二) 职业资格证书	1
(三) 典型工作任务与职业能力分析	2
五、培养目标与培养规格	2
(一) 培养目标	2
(二) 培养规格	3
六、课程设置及要求	4
(一) 课程设置	4
(二) 课程教学要求	5
七、教学进程总体安排	23
(一) 教学进程表	23
八、实施保障	26
(一) 师资队伍	26
(二) 教学设施	27
(三) 教学资源	28
(四) 教学方法	31
(五) 学习评价	33
(六) 质量管理	33
九、毕业要求	35

2022 级高星级饭店运营与管理（文旅餐饮方向）专业人才培养方案

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：740104

二、入学要求

初中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

修业基本年限为2年。

四、职业面向

（一）职业面向

本专业职业面向如表1所示。

表1 职业面向表

所属专业大类(代码)	所属专业类(代码)	对应行业(代码)	主要职业类别(代码)	主要岗位群或技术领域举例	职业技能等级证书或职业资格证书举例
旅游大类(74)	旅游类(7401)	餐饮业(62) 商务服务业(72)	中式面点师(4-03-02-02)、茶艺(4-03-03-02)、餐厅服务员(4-03-05-01)、旅店服务员(4-04-01-03)	面点房制作岗位、餐厅服务员、茶艺师、酒吧服务员	中式面点师(五级)、茶艺师(四级)

（二）职业资格证书

本专业可以取得职业技能等级证书或职业资格证书如表2所示。

表2 职业技能等级证书一览表

序号	证书名称	颁证单位	建议等级
1	中式面点师	人力资源和社会保障部	中级(五级)
2	茶艺师	人力资源和社会保障部	中级(四级)

（三）典型工作任务与职业能力分析

典型工作任务与职业能力分析如表3所示

表3 典型工作任务与职业能力分析表

工作岗位	典型工作任务	职业能力	对应课程
面点师	1. 传统面点产品的制作； 2. 传统面点产品应用； 3 传统面点产品创新。	1. 能掌握面点制作的常用原理知识； 2. 能掌握传统面点制作的工艺流程； 3. 能掌握非遗面点的制作原理； 4. 能制作出非遗面点并加以应用。	中餐面点基础、湘式风味面点制作。
餐厅服务员	1. 为宴会客人提供服务； 2. 处理客人一般性投诉。	1. 了解餐厅当日货源及品种供应情况； 2. 根据不同类型和规格的宴会要求，设计出典雅和谐的整体台型； 3. 根据顾客需求编制菜单； 4. 迎送宾客。	餐饮服务与管理、菜点酒水知识。
茶艺师	1. 为客人提供茶饮服务； 2. 向客人介绍茶文化知识。	1. 鉴别茶叶品质； 2. 根据茶叶的品质，选择相适的水质、水温、水量和冲泡器具，进行茶水冲泡； 3. 选配茶点； 4. 向顾客介绍茶文化相关知识 5. 按照不同茶艺要求，布置环境。	茶艺、形体训练。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业以国家教学标准为基础遵循，坚持立德树人，培养理想信念坚定，德、智、体、美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，面向餐饮业行业的服务以及产品制作人员等职业岗位群，培养精通餐饮服务和餐饮面点制作人员；掌握现代酒店服务、旅游服务、湘式风味面点制作、餐饮管理基本知识和操作技能，具有学习能力、口头表达能力、沟通交流能力、社交能力、组织协调能力、团队协作能力、实践能力、就业能力和创业能力等职业关键能力，具有餐饮企业服务职业道德、法制纪律观念、诚信品质、敬业精神、团结协作和责任意识，适应餐饮行业、管理第一线需要的高素质复合型技术技能人才。毕业后可从事校企合作企业岗位。

（二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力方面达到以下要求。

1. 素质

Q1. 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

Q2. 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

Q3. 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神和创新思维。

Q4. 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

Q5. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯、良好的行为习惯；

Q6. 具有良好的语言沟通技巧和服务礼仪；

Q7. 具有良好的服务意识和吃苦耐劳的精神；

Q8. 爱酒店文化，具备传播和保护酒店文化的意识；

Q9. 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。

2. 知识

K1. 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

K2. 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识。

K3. 熟悉酒店服务礼仪相关知识。

K4. 掌握酒店行业服务规范。

K5. 掌握国内外历史、地理、宗教与民族、建筑与园林、饮食与风物特产、酒店文化等基础知识。

K6. 掌握从事酒店相关的产品设计、成本核算与报价、基本文案书写的基础知识。

K7. 掌握酒店的基本工作流程、工作方法与服务技巧，应急和突发事件处理基本知识。

K8. 掌握传统面点的原料知识。

K9. 掌握传统面点的制作原理。

K10. 掌握高星级酒店服务操作技能。

3. 能力

- A1. 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。
- A2. 具有良好的语言、文字表达能力和计算机应用能力。
- A3. 具有良好的多方沟通、协调及团队协作能力。
- A4. 能够按照酒店服务礼仪和酒店行业服务规范为客人提供服务。
- A5. 能够根据需求设计酒店相关产品
- A6. 能够核算酒店成本并合理报价
- A7. 能够合理采购资源，控制成本
- A8. 能书写基本文案
- A9. 具有引导客人参观酒店、讲解酒店的能力。
- A10. 具有执行团队计划的能力。
- A11. 具备制作传统面点产品的能力。
- A12. 具备协调处理各岗位特殊问题和突发事件的能力。
- A13. 具备高星级酒店前厅、客房、餐饮岗位操作能力；

六、课程设置及要求

(一) 课程设置

本专业设置7个模块共计36门课程、2008学时，125学分。具体如表4所示。

表4 课程设置情况一览

序号	课程类型	课程门数	学分小计	主要课程
1	公共基础必修课	7	34	中国特色社会主义、职业道德与法律、体育、哲学与人生、计算机、语文、英语
2	公共基础限选课	6	10	公共基础限选课程:创业基础、就业指导、经济政治与社会、应用文写作、安全教育、美育
3	公共基础任选课	5	4	公共基础任选课程(五选二):演讲与口才、土家织锦、蜡染、中华优秀传统文化、湘西民俗旅游文化
4	专业基础课程	6	24	旅游学概论、酒店服务英语、普通话、化妆与礼仪、形体训练、湘西非遗文化之民歌
5	专业核心课程	8	22	湘式风味面点制作、中餐面点基础、餐饮服务与管理、菜点酒水知识、饭店管理概论、酒店服务心理学
6	专业拓展课程	4	4	营养保健学、办公自动化、旅游信息化运用
7	集中实践课	4	24	专业劳动实践、跟岗实习、专业认知
	合计	36	125	

(二) 课程教学要求

1. 公共基础课程设置及要求

表4：主要公共基础必修课程设置及要求

号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	中国特色社会主义	<p>素质目标 确立科学社会主义信仰和建设中国特色社会主义的共同理想，培养良好的思想政治素质；系统掌握中国化马克思主义的基本理论和精神实质，提高科学文化素质；了解中国特色社会主义的建设历程，吸取经验和教训，提高报效祖国、服务人民的实践素质。</p> <p>知识目标 掌握马克思主义中国化的精神实质；掌握毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观及马克思主义中国化的最新成果形成的时代背景、实践基础、历史地位和指导意义。</p> <p>能力目标 会运用马克思主义的立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题；在错综复杂的现实和各种风浪考验面前，能辨别是非、抵制各种不良思想影响；能贯彻党的基本理论、基本路线、基本纲领和基本经验以及各项方针政策。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.马克思主义中国化的历史进程和理论成果； 2.马克思主义中国化理论成果的精髓； 3.新民主主义革命理论； 4.社会主义改造理论； 5.社会主义的本质和根本任务； 6.社会主义初级阶段理论； 7.社会主义改革和对外开放； 8.建设中国特色社会主义经济； 9.建设中国特色社会主义政治； 10.建设中国特色社会主义文化； 11.构建社会主义和谐社会； 12.祖国完全统一的构想； 13.国际战略和外交政策； 14.中国特色社会主义事业的依靠力量； 15.中国特色社会主义事业的领导核心。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.课程为公共基础必修课，课程考核成绩记入学籍档案，教学场地为多媒体教室； 2.教学方式为课堂教学、专题讲座、教师面授等，积极开展慕课、微课、视频公开课等在线课程教学运用。 3.本课程考试由学校组织实施，考试成绩按百分制计分。
2	创业基础	<p>素质目标 1.培养良好的社会适应力； 2.具有创新创业热情，树立科学的创业观。</p> <p>知识目标 1.掌握开展创业活动所需要的基本知识，理解创新的基本方法； 2.掌握创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目等特点和内涵。</p> <p>能力目标 能组建创业团队，选择创业项目选择和资源，撰写商业计划书。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.当代高校大学生创业现状； 2.创业、创新与创业管理； 3.创新与创业者的源头； 4.创业团队管理； 5.创业项目书； 6.创业融资、创业风险与危机管理。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.本课程需在多媒体教室或创业实训基地进行，教师具备丰富的创业指导经验； 2.采用案例分析、任务驱动、招聘实践、分组练习、情景模拟等教学方法进行教学； 3.本课程采取过程性考核和终结性考核相结合方式，过程性占80%权重，终结性考核占20%权重。
	职业道德	<p>素质目标 培养高尚的职业道德情操，增强</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.人生的青春之问； 2.坚定理想信念； 	<ol style="list-style-type: none"> 1.以学生为本，注重知行合一、教学相长；

3	与法律	<p>社会主义法治观念和法律意识，成为合格的社会主义事业的建设者和接班人。</p> <p>知识目标 理解新时代青年学生的使命担当，掌握人生观、理想信念、中国精神、社会主义核心价值观、道德的基本理论，理解和掌握法律基本理论知识。</p> <p>能力目标 能树立正确的人生观和崇高的理想信念，能践行中国精神和社会主义核心价值观，能以道德规范自身行为，能运用法治思维解决实际问题。</p>	<p>3.弘扬中国精神；</p> <p>4.践行社会主义核心价值观；</p> <p>5.明大德守公德严私德；</p> <p>6.尊法学法守法用法。</p>	<p>2.采用思想道德与法治建设领域的典型案例，组织学生讨论、观摩、竞赛活动、网络教学平台等教学方法，不断增强教学的实效性与针对性；</p> <p>3.采取过程性考核和终结性考核相结合方式，各占50%权重，形式进行课程考核与评价。</p>
4	体育	<p>素质目标 培养学生爱国主义思想和集体主义精神，树立良好的体育道德观念，培养勇敢、顽强和奋发向上的进取精神；使学生具有强健的体魄、健康的心理、良好的习惯、积极向上的生活态度、较强的社会适应能力，为终身体育奠定基础。</p> <p>知识目标 了解体育运动相关知识，初步掌握部分常见体育项目的练习方法及参与规则，以及科学锻炼身体的基本知识和方法，基本形成自觉锻炼的习惯，从而提高身体力量、速度、耐力、平衡、协调等身体素质。</p> <p>能力目标 熟练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理方法；具有一定的体育文化欣赏能力。</p>	<p>1.体育理论：体育锻炼方法、体育卫生与保他、体育欣赏、大学生体质健康标准和田径、球类运动竞赛组织工作；</p> <p>2.体育技能：篮球、排球、足球、乒乓球、羽毛球、健美操、武术和跆拳道等项目；</p> <p>3.学生健康达标测试：立定跳远、引体向上（男）、仰卧起坐（女）、1000米（男）、800米（女）、身高体重、肺活量、坐位体前屈、50米。</p>	<p>1.教学活动需在相关体育场所进行，教学需贯彻“健康第一”的指导思想，培养学生的兴趣、爱好、特长和体育意识，使学生掌握正确的体育锻炼方法，从“学会”到“会学”，积极引导提升职业素养，提升学生的创造力；</p> <p>2.在“理论教学+实践教学+竞赛训练”的教学模式中，采用任务驱动法、示范法、讲授法、信息化教学法、翻转式教学法等进行教学实践；</p> <p>3.对于学生的成绩评价教师可以采用多种方式，充分发挥自身的教学与评价特色，只要有利于教学效果的形成，有利于学生兴趣的培养和习惯的养成均可。</p>
5	经济政治与社会	<p>素质目标 引导学生掌握马克思主义的相关基本观点和我国社会主义经济建设、政治建设、文化建设、社会建设的有关知识。</p> <p>知识目标 提高思想政治素质，坚定走中国特色社会主义道路的信念。</p> <p>能力目标 提高辨析社会现象、主动参与社会生活的能力。</p>	<p>1.透视经济现象</p> <p>2.投身经济建设</p> <p>3.拥护社会主义政治制度</p> <p>4.参与政治生活</p> <p>5.共建社会主义和谐社会</p>	<p>1.知识讲授、小组讨论、模拟活动、知识竞赛等；</p> <p>2.开展社会调查、参观访问、社会服务等实践活动；</p> <p>3.安排学生撰写调查报告、活动感受、学习体会或评价学生活动表现等形式考核学习效果。</p>

6	哲学与人生	<p>素质目标 逐步形成正确的世界观、人生观和价值观；具备符合中职生年龄段的较为理性的哲学思维，树立和追求崇高理想；树立积极向上的人生态度。</p> <p>知识目标 了解马克思主义哲学中与人生发展关系密切的基础知识；掌握马克思主义哲学关于方法论的基本观点；掌握正确的价值判断和行为选择标准。</p> <p>能力目标 能用马克思主义哲学的基本观点、方法分析和解决人生发展的重要问题；能进行符合中职生年龄段的正确的价值判断和行为选择；能正确看待自然、社会的发展。</p>	<p>客观实际与人生选择 物质运动与人生行动 自觉能动和自强不息 普遍联系与人际和谐 发展变化与顺境逆境 矛盾观点与人生动力 知行统一与体验成功 现象本质与明辨是非</p>	<p>1.本课程需在多媒体教室进行 2.采用案例分析、任务驱动、招聘实践、分组练习、情景模拟等教学方法进行教学； 3.本课程采取过程性考核和终结性考核相结合方式，过程性占80%权重，终结性考核占20%权重。</p>
7	计算机	<p>素质目标 1.培养学生热爱科学、实事求是，并具有创新意识、创新精神和良好的职业道德；2.培养学生分析问题和解决问题的能力；3.培养学生搜集资料、阅读资料、利用资料的能力，以及自学能力；4.能够将计算机作为工具为专业课程学习服务，能够获得学习新的软件、使用新的软件的能力。</p> <p>知识目标 1.了解计算机的基本知识；2.熟练掌握操作系统操作方法；3.熟练掌握文字处理软件的使用；4.基本掌握电子表格软件的使用；5.基本掌握演示文稿软件的使用；6.了解计算机网络基础，熟练掌握 internet 的应用。</p> <p>能力目标 1.具有良好的学习方法和学习习惯；2.具有较好的逻辑思维能力；3.具有良好的办公自动化应用能力。</p>	<p>1.计算机组成、常见故障及故障检测方法； 2.Windows操作系统的的基本设置与应用。如控制面板中的系统设计,文件及文件夹的基本操作、附件常见工具的使用及浏览器设置与使用等； 3.Word文档中图文混排、制作宣传海报； 4.Excel电子表格中公式和函数运用； 5.Excel电子表格中数据的排序、筛选和分类汇总并绘制数据图表； 6.PowerPoint软件中多媒体演示文稿的运用； 7.Internet基本常识； 8.利用网络查找学习资源。</p>	<p>1.教学需在机房进行，教师具备丰富的计算机操作经验和教学经验； 2.理论教学与实践教学相结合，针对不同专业的学生，教学内容的侧重点不同，教学案例的难易程度不同。教学过程中采用演示法、案例教学法、任务驱动法； 3.本课程采取过程性考核和终结性考核相结合方式，过程性占80%权重，终结性考核占20%权重。</p>
8	就业指导	<p>素质目标 培养学生树立正确的职业理想，激发学生提高全面素质的自觉性。</p> <p>知识目标 了解职业的一般知识及现代职业发展的趋势，掌握目标职业对个人专业技能和个人素质的要求。</p> <p>能力目标 培养学生收集信息、分析利用信</p>	<p>1.职业介绍； 2.帮助选择与规划个人职业； 3.指导就业准备，克服心理障碍； 4.介绍求职与应聘的方法； 5.介绍国家有关政策法规； 6.分析就业、创业形</p>	<p>1.本课程需在多媒体教室进行，教师具备丰富的就业指导经验； 2.采用案例分析、任务驱动、招聘实践、分组练习、情景模拟等教学方法进行教学； 3.本课程采取过程性考核和终结性考核相结合方式，过程性占</p>

		息的能力，培养学生各种求职、创业的能力。	势： 7.创业案例解析。	80%权重，终结性考核占20%权重。
9	语文	<p>素质目标 树立正确世界观、人生观、价值观； 培育学生的创新批判性思维和工匠精神； 培养学生的职业道德、合作意识和敬业精神等职业素养； 培养仁爱、孝悌等人文情怀， 诚信、刚毅的品格和豁达、乐观、积极的人生态度； 弘扬爱国主义为核心的民族精神和自主创新为核心的时代精神， 树立文化自信。</p> <p>知识目标 掌握基本语文常识； 掌握散文、诗词、小说、戏剧四大文学体裁特点； 了解文学鉴赏的基本原理， 掌握阅读、分析和欣赏文学作品的基本方法； 了解中国文学发展基本脉络， 尤其是课文所涉及的重要作家作品。</p> <p>能力目标 具备较强的阅读理解能力； 具备较好的口头表达和书面表达能力； 具备较强的信息处理和解决实际问题的能力； 具备良好的文学作品鉴赏和审美能力； 具备较强的自主学习能力和团队协作能力。</p>	<p>1.国学经典品读：《大学之道》等；</p> <p>2.文学作品欣赏：《春江花月夜》等</p> <p>3.口语交际训练：《交谈与辩论》等</p> <p>4.应用文写作训练：</p> <p>5.公文文体与事务文体写作等</p>	<p>本课程教师要注重对学生模块教学和分层教学，因材施教，根据学生不同的语言文化基础适当地调整教学内容的难度和考核要求。对学有余力的学生要积极引导他们拓宽知识面，进行课外单独辅导和交流；注意教学相长，运用各种手段和辅助教具努力调动学生的学习积极性和主动性，营造良好的课堂互动氛围；采取形成性考核+终结性考核各占50%权重比的形式进行课程考核与评价。</p>
10	英语	<p>素质目标 1.树立正确的英语学习观，具有明确的学习目标，使英语学习为学生的全面发展服务； 2.提升以交际能力为核心的英语语言运用素质； 3.增强跨文化意识，了解中西方文化差异，培养中国情怀，坚定文化自信。</p> <p>知识目标 1.扩大学生的词汇量（要求学生掌握单词的读音、用法及拼写），使之达到《基本要求》中规定的3500个单词，为英语学习打下坚实的基础； 2.通过学习掌握一定的语法知识，能够分析复杂句子结构； 3.学习掌握英语作文的写作； 4.学习掌握阅读技巧与方法； 5.学习了解世界文化的多样性。</p> <p>能力目标 1.具备一定的日常交际和业务交</p>	<p>1.日常交际和业务交际，比如：介绍他人、问路、娱乐活动、疾病与问诊等；中西方国家的文化差异；</p> <p>2.英语个人信息表的填写；</p> <p>3.重要密事与体育名人的英语介绍；</p> <p>4.英文广告的制作；</p> <p>5.商务约谈邮件的写作；</p> <p>6.非正式信件的写作；</p> <p>7.英文通告的写作；</p> <p>8.动词、形容词、代词、介词等的使用。</p>	<p>1.教学需在语音室进行，教师具备丰富的英语教学经验和较强的英语口语交流能力；</p> <p>2.采用视听法、讲授法、情景交际法、任务教学法、行动导向教学法等进行教学；</p> <p>3.本课程采取过程性考核和终结性考核相结合方式，各占50%权重，形式进行课程考核与评价。</p>

		<p>际能力：</p> <p>2.能够进行日常短文和应用文的阅读、翻译和写作；</p> <p>3.能综合运用英语的听、说、读、写、译五项技能，满足未来岗位需求；</p> <p>4.能用英语讲述中国故事，促进中华优秀传统文化传播。</p>		
11	应用文写作	<p>素质目标：</p> <p>1.为今后继续学习相关专业应用文和走向社会的写作实践打下良好的基础；</p> <p>2.明确自己在中华民族伟大复兴中担当的历史重任和使命，使命呼唤担当，激发学生自主学习能力；</p> <p>3.根据课程内容穿插国内外实事实例，帮助树立正确的世界观、人生观与价值观；</p> <p>4.在应用文中写作教学中渗透职业意识、职业素养和职业情感教育。</p> <p>知识目标：</p> <p>1.理解与礼仪应用、事业单位、行政公文、产品营销、个人求职、新闻宣传等实际情境密切相关的常用应用文种类；掌握应用文写作基础知识和应用文常识；</p> <p>2.了解应用文写作的材料搜集方法和写作规律；</p> <p>3.使学生掌握各类应用文写作的基本格式、写作要求和方法技巧，能熟练地写好与自己所学专业密切相关的常用应用文。</p> <p>能力目标：</p> <p>1.能根据日常生活和工作的需要，撰写主题明确、材料准备详实、结构完整恰当、表达通顺合理的实用文书；</p> <p>2.掌握行政公文的格式，能根据具体材料撰写相关的通知、通报、请示、报告和函等常用公文；</p> <p>3.能撰写个人简历、自荐信、求职信和应聘书等职业文书；</p> <p>4.能设计调查问卷、撰写市场调查报告，能设计产品策划书、广告词等。</p>	<p>主要内容：</p> <p>1.应用文写作概论；</p> <p>2.日常文书；</p> <p>3.事务文书；</p> <p>4.公务文书；</p> <p>5.经济文书；</p> <p>6.大学生实用文书；</p> <p>7.司法文书；</p> <p>8.调研文书；</p> <p>9.洽谈文书；</p> <p>10.传播文书；</p> <p>11.党政机关公文。</p>	<p>教学条件：</p> <p>授课使用多媒体教室智慧树，在线课程。</p> <p>教学方法：</p> <p>在教学过程中融入文化自信发扬光大中国传统文化等课程思政内容，主要采用讲授教学法、翻转教学法、任务驱动法、案例教学法和小组合作学习法等教学方法。</p> <p>师资要求：</p> <p>担任本课程的主讲教师应具有良好的师德师风，具有较为深厚的文字写作能力，同时应具备较丰富的教学经验。</p> <p>考核要求：</p> <p>考查，形成性考核50%+终结性考核50%。</p>
12	安全教育	<p>素质目标：</p> <p>1.树立安全第一的意识</p> <p>2.树立积极正确的安全观；</p> <p>3.把安全问题与个人发展和国家需要、社会发展相结合，为构筑</p>	<p>主要内容：</p> <p>1.消防安全；</p> <p>2.交通安全；</p> <p>3.食品安全；</p>	<p>教学条件：</p> <p>多媒体教学，教学软件，职教云平台，网络云班课。</p> <p>教学方法：</p> <p>坚持把立德树人作为</p>

		<p>平安人生主动付出积极地努力。</p> <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.了解大学生安全的基本知识; 2.掌握与安全问题相关的法律法规和校纪校规, 安全问题的社会、校园环境; 3.了解安全信息、相关的安全问题分类知识以及安全保障的基本知识。 <p>能力目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.能在安全教育演示、演练中, 掌握基本的安全防范技能、安全信息搜索与安全管理技能; 2.掌握以安全为前提的自我保护技能、沟通技能、问题解决技能。 	<ol style="list-style-type: none"> 4.公共安全; 5.网络安全; 6.心理安全; 7.安全救护常识。 	<p>教育的根本任务,线上线下混合式教学法, 案例教学法、讲授法、提问法等, 网络安全教育视频警示教学, 充分利用学习强国等学习软件在线学习。</p> <p>师资要求:</p> <p>具有良好的师德师风, 安全教育专业或多年从事安全工作, 具备较丰富的教学经验。</p> <p>考核要求:</p> <p>考查。过程评价考核30%+终结性考核70%。</p>
13	美育	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.促进学生的人文素质全面发展。 2.提高学生的艺术审美鉴赏能力。 3.弘扬民族艺术, 培养爱国主义精神。 4.尊重艺术, 理解多元文化。 <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.理解美的基本概念。 2.学会辨别美与丑, 了解美丑的区别。 <p>能力目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.提高学生对美的观察能力、感受能力、认知能力、创造能力。 2.学会用自然美、生活美、艺术美、科技美来感受事物。 	<p>主要内容:</p> <p>模块一: 诗意的栖居: 大学美育, 什么是美。模块二: 曼妙的世界: 自然美, 了解自然美——培养学生审美能力。模块三: 极致的追求: 生活美, 服饰之美、器皿之美、饮食之美。模块四: 心灵的旋律: 艺术美, 音乐之美、舞蹈之美、绘画之美、雕塑之美、建筑之美、戏剧之美、影视之美、诗词之美。模块五: 智慧的火花: 科技美, 科学之美、技术之美。</p>	<p>教学条件:</p> <p>使用智慧教室, 运用多媒体课件教学。教学方法: 在教学过程中融入美育等课程思政内容, 通过“线上+线下”混合式教学模式, 线下课堂运用启发式讲授、任务教学法、情景交际法等教学方法相融合; 师资要求: 应具有本科以上学历或讲师以上职称, 有较丰富的教学经验。考核要求: 考查。形成性考核占60%与终结性考核占40%权重比的考核方式。</p>
14	演讲与口才	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 职业道德和敬业精神; 2.团队协作精神; 3.具备良好的思辨素质与习惯, 良好的言语交际意识; 4.具备乐观积极自信的自我认知习惯, 养成良好的为人处事习惯; 5.具备正确的价值观和良好的团队合作精神。 <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.了解言语交际的重要作用、基本原则、习得方法; 2.理解必备的心理、思维素质, 应变能力及倾听素养; 3.掌握有声、态势语言技巧, 掌握 	<p>主要内容:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.演讲理论、口才理论、演讲应用技巧; 2.即兴演讲、口才训练技巧、行业口才论述、体态语言; 3.演讲口才技巧; 4.职场沟通口才技巧; 5.表达基本技巧。 	<p>教学条件:</p> <p>多媒体教室、形体实训中心。</p> <p>教学方法:</p> <p>在教学过程中融入传统文化等课程思政内容, 采用课堂讲授、训练、示范、模拟训练的形式, 精讲多练通过演讲视频和训练, 提高学习兴趣。</p> <p>师资要求:</p> <p>教师应有中等职业学校证以及省级以上演讲经验。</p>

		<p>即兴、命题演讲及职场沟通口才的基本技巧与方法。</p> <p>能力目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.能准确贴切、清晰流畅、自信地交流表达。善于倾听他人; 2.能正确应用各类演讲的基本技巧与方法,突破敢说,步入会说、巧说,做到言之有物、有序、有理、有情,追求有文、有趣; 3.能在实践中运用正确的交际沟通策略,具备较强的社交场合及职场言语沟通能力。 		<p>考核要求:</p> <p>考查。过程评价考核50%+终结性考核50%。</p>
15	土家织锦	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.职业道德和敬业精神; 2.团队协作精神; 3.集体意识和社会责任心; 4.认真、严谨的态度。 <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.熟练掌握土家织锦的历史发展、分布、工艺特点等知识; 2.掌握好土家织锦的工艺流程; 3.掌握好土家织锦的传统纹样及色彩知识; 4.掌握好土家织锦传统纹样与现代图案在现代设计中的艺术表现力。 <p>能力目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.具有吃苦耐劳的工匠精神,具备精益求精的能力; 2.具有土家织锦的图案设计和产品研发能力; 3.具有熟练掌握土家织锦的操作能力;有较强语言表达能力和娴熟的操作技巧,描述和展示产品设计、制作过程及产品的推广; 4.能够对土家织锦进行产品研发和制作,具有团队合作精神的实际运作能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.模块一:土家织锦概述土家织锦的历史渊源、文化背景、认知; 2.模块二:土家织锦色彩与图案、土家织锦的色彩、传统纹样; 3.模块三:土家织锦工具与材料、土家织锦机与工具、材料与染料、染色工艺; 4.模块四:土家织锦工艺流程、整经、经线上机(排线)、土家织锦织造工艺; 5.模块五:土家织锦传承与创新、土家织锦传承、创新、产品设计; 6.模块六:土家织锦传统纹样与现代设计作品赏析、土家织锦传统纹样图案作品赏析、土家织锦现代设计作品赏析。 	<p>弘扬优秀民族传统化,加强文化自信,树立文化自信与民族自豪感;培养吃苦耐劳的工匠精神;培养团队协作和平等互助的合作意识。教学场地:多媒体教室、土家织锦工作室。教学方法:采用现场教学、分组演练、教学做一体等教学方法。考核评价:过采取过程性评价和终结性评价相结合的方式,其中,过程考核为30%,终结性考核为60%、增值评价为10%。</p>
16	蜡染	<p>素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.具有耐心细致、精益求精的工作态度,养成科学务实的工作作风; 2.培养学生热爱民族传统文化,培养爱国情怀和民族自信。 <p>知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.了解蜡染非遗传承文化; 2.了解传统蜡染图案类型; 3.熟悉蜡染图案的应用方向。 <p>能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.能根据市场需求设计制作蜡染相关产品; 2.能灵活应用蜡染元素进行民族服饰类产品的设计开发。 	<p>主要内容:</p> <p>模块一苗族蜡染基础知识项目一认识苗族蜡染项目二解读蜡染制作的材料项目三熟悉蜡染工具及流程模块二苗族传统技艺项目一掌握常见的绘蜡技法项目二掌握染色技法与退蜡后整理方法模块三创意蜡染产品制作项目一创意蜡染服饰品制作项目二创意蜡染家居品制作</p>	<p>教学条件:多媒体教室、实训中心;</p> <p>教学方法:在教学过程中融入传统蜡染文化技艺,发扬传统文化等课程思政内容,采用项目驱动法、案例教学法、作品展示法、分组教学法等教学方法;</p> <p>师资要求:担任本课程的主讲老师需拥有美术及服装设计知识,具有双师型素质;考核要求:考查。通过过程评</p>

				(30%)和作品评价(70%)，对学生进行课程学习综合评价。
17	中华优秀传统文化	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.培养学生良好的服务意识和团队协作精神,培养学生热爱祖国、热爱家乡的情怀; 2.培养学生具有良好的奉献精神和职 3.具备集体意识和团队合作精神; 4.具备认真、严谨的工作态度。 <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.了解健身活动与饮食关系; 2.了解古今保健知识; 3.掌握食物的营养构成与食品安全; 4.掌握营养学基础及应用。 <p>能力目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.能分析问题和解决问题; 2.能具备较好言语表达及沟通能力; 3.能根据不同对象搭配基本营养膳食。 	<p>主要内容:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.中华优秀传统文化的意义; 2.中华优秀传统文化的保护; 3.中华优秀传统文化的发展 	<p>教学条件:</p> <p>智慧教室、智慧职教课程平台、以及各种信息化手段。</p> <p>教学方法:以学生为中心,在教学过程中融入文化自信,发扬光大中国传统文化等课程思政内容,等采用模块化、项目化教学,利用信息化手段和教学资源,开展线上线下混合式教学,多采用讲练法、案例分析法、问题法、讨论法等教学方法。师资要求:应具有本科以上学历或讲师以上职称,汉语、文学专业毕业,有较丰富的教学经验。考核要求:考查。过程评价考核占50%+终结性考核占50%权重比的考核方式。</p>
18	湘西民俗文化	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.具备良好的服务意识和团队协作精神; 2.具备学生具有良好的奉献精神和职业道德; 3.具备家国情怀。 <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.了解湘西州基本概况; 2.熟悉湘西州自然与人文旅游资源; 3.熟悉湘西各民族服饰民俗、饮食民俗、居住民俗、人生仪礼民俗、节日民俗、游艺民俗、宗教信仰民俗、禁忌民俗等; 4.熟悉湘西州旅游乡村旅游与全域旅游发展情况。 <p>能力目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.能够熟知和理解各类民俗事象的表现,并对此作出准确判断与分析; 2.能灵活运用与分析民俗的文化背景与文化内涵,撰写个性化导游词; 3.能利用关知识进行传统旅游文化产品开发,具有旅游市场拓展能力; 4.能够进行具有民族特色的才艺表演。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.湘西的自然与人文地理环境; 2.湘西历史的开端; 3.藏在井里的秦朝; 4.八百年土司文化; 5.湘西行政制度的演变; 6.烽火苗疆古边墙; 7.近现代湘西; 8.红色旅游正当时; 9. 闻名遐迩湘西人; 10.凤凰古城山水文化; 11.探秘酉水山水文化; 12.溯源沅水山水文化; 13.湘西民族风情; 14.湘西非遗传承。 	<p>教学场地:</p> <p>多媒体教室、湘西州博物馆、校外实践基地、校企合作企业。</p> <p>教学方法:</p> <p>本课程设计了以学习者为中心的学习模式,形成了学生自主、教师辅助、任务驱动的在线课程。</p> <p>考核评价:</p> <p>考试。采用过程评价与终结评价相结合的形式,过程评价为考勤5%+任务完成态度10%+任务成果25%,占40%,终结性评价是期末理论考试,占50%、增值</p>

2. 专业课程设置及要求

(1) 专业基础课程设置及要求

表5 专业基础课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	形体训练	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.具备丰富的艺术修养，健康的审美能力，优雅的形体气质； 2.具备健康的思想作风，认真的学习态度，以及团队合作意识； 3.具备健康优雅的艺术氛围，推进校园艺术文化建设，提高学生艺术文化素质； 4.具备心灵美与动作美的统一，培养学生认真学习的态度、不怕吃苦的精神和探索新知识的兴趣； 5.具备与众不同的个性气质。 <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.掌握一定的舞蹈理论知识，了解舞蹈形体的起源和发展，对舞蹈形体课有正确的认识 and 了解； 2.掌握舞蹈形体训练科学形体塑身的训练方法，培养学生积极健康的舞蹈表现力； 3.掌握与掌握形体、礼仪、个人形象塑造的基本理论知识； 4.掌握形体训练的方法与内容。 <p>能力目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.能锻炼和培养身体的柔韧性，协调性，灵活性以及美观性； 2.能主动展示形体与动作美，在与同伴的合作与交流中增进交往能力和团队的合作能力，培养学生适应未来社会竞争和发展的能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.形体训练及其目的、任务和要求； 2.瑜伽体位法训练概述； 3.基本姿态练习：站姿、坐姿、走姿、蹲姿练习； 4.把杆练习：芭蕾手位、脚位练习； 5.基本步伐练习：柔软步、足尖步、滚动步、变换步及成套动作； 6.颈部训练、肩部训练、腰胯运动、完美体态； 7.身体素质练习：柔韧、力量、耐力、协调、弹跳。 	<p>教学场地:</p> <p>多媒体教室、形体实训室。</p> <p>教学方法:多媒体教学法、学生互导法、自主作业法等。</p> <p>考核评价:</p> <p>过采取过程性评价和终结性评价相结合的方式，其中，过程考核为70%，终结性考核为20%、增值评价为10%。</p>
2	酒店服务英语	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.具备良好的学习习惯并形成有效的学习方法； 2.具备学习兴趣和自主学习能力； 3.具备综合文化素养和跨文化交流能力； 4.具备人类命运共同体意识，形成正确的世界观、人生观、价值观，增强文化自信。 <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.了解英语语音、语调、语法等 	<ol style="list-style-type: none"> 1.社会文化背景知识中外传统节日、民俗、文明礼仪等诸差异； 2.基本的语法规则，英语词 2300--2600 词； 3.与学生生活、学习、择业关联的类型； 4.一般场景会话的听 	<p>课程性质:</p> <p>公共基础限选课。</p> <p>课程思政:</p> <p>通过本课程的学习，使学生掌握英语的惯用语和专业词汇，培养学生的团队协作精神、激发学生的爱国情怀、增强传播中国文化所需的文化自信、塑造其敬业乐</p>

		<p>语言基础知识；</p> <p>2. 了解英语国家的社会文化背景；</p> <p>3. 掌握高职阶段所需词汇量；</p> <p>4. 掌握基本的听、说、读、写、译技巧。</p> <p>能力目标：</p> <p>1. 能应用英语听说读写译；</p> <p>2. 能运用英语进行口头表达及跨文化交流；</p> <p>3. 能具有生活与职业所需的阅读能力；</p> <p>4. 能具有日常短文及应用文书写作能力；</p> <p>5. 能具有英语实用技能和应试能力；</p> <p>6. 能具有探究学习、终身学习的意识，以及分析问题和解决问题的能力。</p>	<p>力技巧；</p> <p>5. 日常交际下的口语表达技巧；</p> <p>6. 文章主旨、细节综合分析、推测判断、及根据语境推测词义等阅读理解技能；</p> <p>7. 50-100 词的应用文写作技巧；</p> <p>8. 历史文化、经济社会发展等 语句的翻译技巧；</p>	<p>业的职业品质。</p> <p>教学场地： 多媒体教室。</p> <p>教学方法： 通过“线上+线下”混合式教学模式，线下课堂运用启发式讲授、任务教学法、情景交际法等教学方法相融合。</p> <p>考核评价： 过采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式，其中，过程考核为40%，终结性考核为50%、增值评价为10%。</p>
3	湘西 非遗 文化 之民 歌	<p>素质目标</p> <p>1. 培养学生热爱民歌的感情，让他们懂得继承和弘扬民族音乐文化；</p> <p>2. 具有集体意识和社会责任心；</p> <p>3. 激发学生对民歌的喜爱和学习的兴趣。</p> <p>知识目标</p> <p>1. 了解并体验民歌的风格特点；</p> <p>2. 掌握民歌的类别及唱法。</p> <p>能力目标</p> <p>1. 能够演唱代表性的民歌；</p> <p>2. 能弘扬民族文化艺术。</p>	<p>1. 民歌的主要分类；</p> <p>2. 民歌的派生歌调；</p> <p>3. 民歌的主要特点；</p> <p>4. 民歌的演唱风格。</p>	<p>1. 授课教师为相关非遗传承人；</p> <p>2. 重视实践教学，强调“做中学、学中做，学中教”。采用互动式教学法、情景模拟教学法、专题研习教学法、探究式教学法等教学方法；</p> <p>3. 采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为到课情况、作业完成情况，占40%，终结性评价是期末理论考试，占60%。</p>

4	普通 话	<p>素质目标:</p> <p>1.具备标准语言的信念,勇于表达,善于表达;</p> <p>2.具备口语表达的审美性和社会实践性,使学习与训练成为内心的需求和自觉的行为。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.了解普通话语音基本知识;</p> <p>2.掌握声母、韵母、声调、音变、朗读技巧、说话技巧; 3.掌握读单音节、多音节词语、短文朗读、话题说话的方法。</p> <p>能力目标:</p> <p>1.能进行声母、韵母,声调和音变的辨正练习;</p> <p>2.能根据普通话水平测试的有关要求,熟悉应试技巧,针对声母、韵母、声调和音变的读音错误和缺陷进行训练。</p> <p>3.能朗读和说话应注意的问题。正确发音,能使用标准普通话进行语言交际,朗读或演讲。</p>	<p>1.普通话基础知识;</p> <p>2.普通话声母、韵母及声调训练;</p> <p>3.单音节、多音节字词训练;</p> <p>4.短文朗读、命题说话训练; 5.模拟测试。</p>	<p>教学场地:</p> <p>多媒体教室、普通话测试实训室。</p> <p>教学方法:</p> <p>采用课堂讲授、训练、示范、模拟训练的形式,精讲多练,理论讲 授时间占 1/5,活动实践占4/5,充分利用网络,实施收听中央新闻等标准普通话节目,提高学习兴趣。</p> <p>考核评价:</p> <p>过采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式,其中,过程考核为 50%,终结性考核为40%、增值评价为 10%。</p>
5	旅游学 概论	<p>素质目标:</p> <p>1.具备专业认同感和行业自信心;</p> <p>2.具备质量意识、环保意识;</p> <p>3.具备宾客至上的服务意识。</p> <p>知识目标:</p> <p>1.了解社会经济发展与旅游活动的关系;</p> <p>2.了解旅游对接待地区的基本影响;</p> <p>3.了解旅游和旅游业的发展趋势;</p> <p>4.掌握旅游活动的内容、种类和表现形式;</p> <p>5.掌握发展旅游业的基本要素及各要素之间的关系。</p> <p>能力目标:</p> <p>1.能具有旅游认知能力,能把握旅游新动向;</p> <p>2.能够对旅游行业中的管理及旅游文明方面进行基本的问题分析;</p> <p>3.能有一定的岗位适应能力、人际交流能力和灵活应变能力;</p> <p>4.能用可持续发展理念指导行业实践。</p>	<p>1.旅游活动;</p> <p>2.旅游的产生与发展;</p> <p>3.旅游者;</p> <p>4.旅游资源;</p> <p>5.旅游业;</p> <p>6.旅游市场;</p> <p>7.旅游的影响;</p> <p>8.国内外旅游组织;</p> <p>9.旅游发展模式与趋势。</p>	<p>教学场地:</p> <p>多媒体教室、校外实践基地,校企合作企业。</p> <p>教学方法:</p> <p>建议采用项目教学法、案例教学法。项目选取应贴近旅游业日常工作内容;运用“教学互动,学生参与”的方法,通过情景教学法组织课堂教学活动,通过处理等典型工作任务设计教学案例。</p> <p>考核评价:</p> <p>考试。采用过程评价与终结评价相结合的形式,过程评价为为考勤5%+任务完成态度10%+任务成果25%,占40%,终结性评价是期末理论考试,占50%、增值评价占比为10%。</p>

6	化妆与礼仪	<p>素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 使学生具备丰富的艺术修养，健康的审美能力，优雅的形体气质； 2. 培养学生健康的思想作风，认真的学习态度，以及团队合作意识； 3. 培养学生认真学习的态度、不怕吃苦的精神和探索新知识的兴趣。 <p>知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握一定的舞蹈理论知识，了解舞蹈形体的起源、发展，对形体课有正确的认识 and 了解； 2. 掌握科学形体塑身的训练方法，培养学生积极健康的形体表现力； 3. 熟悉和掌握形体、礼仪、个人形象塑造的基本理论知识； 4. 熟悉和掌握形体训练的方法与内容。 <p>能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养身体的柔韧性、协调性、灵活性以及美观性； 2. 能主动展示形体与动作美，在与同伴的合作与交流中增进交往能力和团队的合作能力，培养学生适应未来社会竞争和发展的能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 礼仪训练理论知识； 2. 礼仪训练技能技巧； 3. 仪容、仪表、仪态服务姿态训练。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教师需具备丰富相关课程教学经验。 2. 重视实践教学，强调“做中学、学中做，学中教”。采用互动式教学法、演示法等教学方法； 3. 采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为到课情况、作业完成情况，占40%，终结性评价是期末理论考试，占60%。
---	-------	---	--	--

(2) 专业核心课程设置及要求

表6 专业核心课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	湘西非遗文化之苗族鼓舞	<p>素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生热爱湘西鼓舞的感情，让他们懂得继承和弘扬民族文化； 2. 具有集体意识和社会责任心。 <p>知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解苗族鼓舞、土家族摆手舞的产生和发展演变； 2. 掌握湘西鼓舞的类别； 3. 掌握苗族鼓舞的敲法。 <p>能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能够在任何旅游场景中表演代表性的湘西鼓舞； 2. 能弘扬民族文化艺术。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鼓舞的起源； 2. 鼓舞的艺术形态； 3. 鼓舞的艺术分类； 4. 鼓舞的表演时间； 5. 鼓舞的音乐分类； 6. 鼓舞祭祀音乐； 7. 鼓舞击鼓音乐。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 授课教师为相关非遗传承人； 2. 重视实践教学，强调“做中学、学中做，学中教”。采用互动式教学法、情景模拟教学法、专题研习教学法、探究式教学法等教学方法； 3. 采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为到课情况、课堂参与情况占40%，终结性评价是期末理论考试，占60%。

2	餐饮服务与管理	<p>素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.培养懂礼节、待人礼貌的工作习惯； 2.培养重安全、讲卫生、守纪律的工作态度； 3.培养敬业爱岗、明礼守法、团队协作精神； 4.树立主动为客人着想心态，增强服务意识； 5.树立餐饮产品销售意识。 <p>知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.了解餐饮产品的特点及餐饮业发展趋势； 2.了解中餐菜单的种类及特点； 3.了解餐饮服务质量管理的内容及方法； 4.掌握中餐零点、宴会、自助餐服务的工作流程和规范； 5.掌握中餐宴会预定、宴会厅布置、宴会服务的程序及操作标准； 6.知晓餐厅物品管理、安全管理的原则和方法。 <p>能力目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.熟练整理工作台，铺台布、托盘、斟酒、宴会摆台、餐巾折花、上菜与分菜； 2.能熟练操作饭店安全设施设备，正确使用和保养餐厅常用设备与工具； 3.能熟练进行点菜服务； 4.能熟练完成中餐零点、宴会及自助餐服务； 5.能有效推销餐饮产品； 6.能处理餐厅服务中常见问题与一般客人投诉。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.餐饮部认知 2.餐巾折花 3.托盘斟酒 4.中餐宴会摆台 5.西餐宴会摆台 6.中餐上菜与分菜 7.中餐零点、宴会、自助餐服务 8.餐厅服务质量 9.餐厅设备物品管理 10.餐厅安全与卫生管理 	<ol style="list-style-type: none"> 1.担任本课程的主讲教师需在企业挂职锻炼过，具有双师素质。 2.通过案例、项目教学开拓学生思路，强化学生从事前厅服务工作必备的服务观念与意识。 3.采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为到课情况、作业完成情况，占40%，终结性评价是期末考核，占60%。
3	中式面点基础	<p>素质目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.培养懂礼节、待人礼貌的工作习惯； 2.培养重安全、讲卫生、守纪律的工作态度； 3.培养团队协作精神； 4.树立主动为客人着想心态，增强服务意识； 5.树立饭店产品销售意识。 <p>知识目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.了解前厅部的地位和作用； 2.了解前厅服务员和行李员的岗位职责和工作要求； 3.熟悉前厅常见设施、前厅常用表格以及常用专业术语； 4.熟悉前台接待、礼宾服务、客房销售的工作程序和方法； 	<ol style="list-style-type: none"> 1.前厅认知 2.预订服务 3.前台入住服务 4.前台问询服务 5.前台收银服务 6.礼宾服务 7.客房销售 	<ol style="list-style-type: none"> 1.担任本课程的主讲教师需在企业挂职锻炼过，具有双师素质。 2.通过案例、项目教学开拓学生思路，强化学生从事前厅服务工作必备的服务观念与意识。 3.采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为到课情况、作业完成情况，占40%，终结性评价是期末考核，占60%。

		<p>5.熟悉饭店产品的种类及特点；</p> <p>6.掌握饭店所在城市旅游景点、公共机构等综合知识；</p> <p>7.掌握前厅宾客服务质量标准和要求；</p> <p>8.掌握前厅常见问题的处理方法。</p> <p>能力目标</p> <p>1.能熟练完成散客电话预订服务；</p> <p>2.能熟练完成散客入住接待服务；</p> <p>3.能熟练完成散客结账服务；</p> <p>4.能运用恰当的语言艺术完成客房推销服务；</p> <p>5.能熟练完成前台换房、留言、贵重物品寄存等综合服务；</p> <p>6.能正确填写前厅各种表格；</p> <p>7.能熟练完成散客行李服务；</p> <p>8.能完成饭店产品周边主要旅游景点、公共机构的简单咨询服务。</p>		
4	菜点酒水知识	<p>素质目标</p> <p>1.培养良好的菜点酒水服务意识和推销意识；</p> <p>2.培养良好的职业道德、敬业精神和心理素质；</p> <p>3.培养严谨细心的工作态度与作风。</p> <p>知识目标</p> <p>1.知晓我国八大菜系、世界三大菜系基本知识；</p> <p>2.了解烹饪特点，知晓中餐烹饪知识；</p> <p>3.知晓宴会菜点的搭配知识以及色、香、味、形、质、器六大方面的内容和要求；</p> <p>4.知晓我国各类名优品牌酒水知识；</p> <p>5.掌握烈性酒分类与饮用知识。</p> <p>能力目标</p> <p>1.能对宴会宴席菜点进行合理搭配；</p> <p>2.能识别与评价菜肴菜点色香味形质器；</p> <p>3.能提供菜点销售服务；</p> <p>4.能对各种常见的酒水进行识别与鉴赏；</p> <p>5.能有效推销餐饮产品；</p> <p>6.能根据酒水的品质特点与顾客消费需要，进行酒水的推销与服务工作。</p>	<p>1.酒水基础知识认知</p> <p>2.中外菜肴认知</p> <p>3.菜点开发与创新</p> <p>4.酒水认知与服务</p> <p>5.酒水识别</p> <p>6.酒水销售</p>	<p>1.担任本课程的主讲教师需在企业挂职锻炼过，具有双师素质。</p> <p>2.通过项目教学开拓学生思路，强化学生从事餐饮、酒吧服务工作必备的技能、观念与意识。</p> <p>3.采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为到课情况、作业完成情况，占40%，终结性评价是期末考核，占60%。</p>
5	湘式风味面	<p>素质目标</p> <p>1.养成专注的工作态度和精益求精的工匠精神；</p> <p>2.养成勤俭节约的意识和良好的卫生、劳动习惯；</p>	<p>1.油茶糕的制作</p> <p>2.社饭的制作</p> <p>3.麻香糕的制作</p> <p>4.酉水杠子面的制作</p> <p>5.包面的制作</p>	<p>1.担任本课程的主讲教师需在企业挂职锻炼过，具有双师素质。</p> <p>2.通过案例、项目教学开拓学生思路，强化学</p>

	点制作	<p>3.养成尊重和保护非遗文化遗产的意识；；</p> <p>4.具有热爱湘点饮食文化，树立民族自信的意识</p> <p>5.形成常备不懈的消防与设备安全意识、吃苦耐劳、创新精神。</p> <p>知识目标</p> <p>1.了解湘式面点的历史、饮食文化；</p> <p>2.了解湘式面点原料的组成；</p> <p>3.了解工具用途和卫生操作流程；</p> <p>4.熟悉湘式经典面点、非遗特色面点品种的制作工艺流程、口味及特点；</p> <p>5.列举产品操作过程中消防安全案例。</p> <p>能力目标</p> <p>1.能介绍经典湘点品种和特点；</p> <p>2.能区分常用工具用途并准确收纳；</p> <p>3.能区分因原料熟制技法不同面点产生的口感、特色；</p> <p>4.能按照正确的操作流程独立、规范的完成制作；</p> <p>5.能在传承湘式经典、非遗面点的同时把创新元素融会贯通的裹入。</p>	<p>6.红糖发糕的制作</p> <p>7.蒿菜粑粑的制作</p> <p>8.米豆腐的制作</p> <p>9.腊肉包的制作</p> <p>10.洗沙月饼的制作</p> <p>11.桐油粑粑的制作</p> <p>12.土家酱香饼的制作</p> <p>13.碗儿糕的制作</p> <p>14.翠翠苗饼的制作</p>	<p>生从事服务工作必备的饮食观念与意识。</p> <p>3.采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为到课情况、作业完成情况，占40%，终结性评价是期末考核，占60%。</p>
6	饭店概论	<p>素质目标</p> <p>1.培养学生养成良好的饭店服务礼仪习惯；</p> <p>2.初步树立饭店管理意识、服务意识、奉献意识、沟通协作意识。</p> <p>知识目标</p> <p>1.对饭店及饭店业有一个全面的了解；</p> <p>2.熟悉饭店的基本业务和技能；</p> <p>3.明确饭店管理的基本内容和基本方法；</p> <p>4、掌握饭店管理知识、具有服务意识和经营管理能力。</p> <p>能力目标</p> <p>1.让学生掌握饭店及饭店管理的基本概念，饭店管理的基本内容和基本方法；</p> <p>2.使学生全面熟悉饭店业务部门的所有服务项目和服务技能，具备饭店常见问题的分析能力和处理能力、业务管理能力和组织能力；</p> <p>3.培养学生在员工管理和顾客管理中运用情感管理的方法和技巧；</p> <p>4.职业技能证书考核建议考取酒店管理师或饭店职业经理人。</p>	<p>1.认识饭店业</p> <p>2.构建饭店组织架构</p> <p>3.走进饭店一线部门</p> <p>4.参观饭店后勤保障部门</p> <p>5.体验饭店服务</p> <p>6.融入饭店企业文化</p>	<p>1.担任本课程的主讲教师需在企业挂职锻炼过，具有双师素质。</p> <p>2.通过案例教学开拓学生思路，强化学生从事餐饮管理与服务工作必备的管理服务观念与意识。</p> <p>3.采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为到课情况、作业完成情况，占40%，终结性评价是期末考核，占60%。</p>
		<p>素质目标</p> <p>1.具有良好的服务职业心理素质；</p>	<p>1.认识心理学；</p> <p>2.了解心理的本质；</p>	<p>1.担任本课程的主讲教师需具备扎实的酒</p>

7	酒店服务心理学	<p>2.具有高尚的审美情趣；</p> <p>知识目标</p> <p>1.了解心理学基本原理；</p> <p>2.熟悉酒店客人和酒店从业人员的心理特点和行为规律，学会运用相关理论，学会在实践中观察并分析客人的行为规律，从而指导酒店服务和管理工作实践。</p> <p>能力目标</p> <p>1.具备心理储备能力、分析能力和就业竞争力；</p> <p>2.具备掌握客人心理的能力，提高服务质量。</p>	<p>3.了解酒店服务心理学；</p> <p>4.理解酒店服务心理学的研究意义；</p> <p>5.知觉、情绪、情感、需要、动机、兴趣、态度、酒店客人的气质与性格等静态心理结构；</p> <p>6.客人食宿、审美、投诉、服务接受等动态心理过程。</p>	<p>店专业知识及心理学知识；</p> <p>2.本课程教学针对酒店服务的要求，需要学生了解心理学的基础知识，进而深刻了解服务对象的特点，使学生具备针对不同客人提供个性化服务的能力，从而保证对客户服务的质量。</p> <p>3.采用过程评价与终结评价相结合的形式，过程评价为到课情况、作业完成情况，占40%，终结性评价是期末理论考试，占60%。</p>
8	茶艺	<p>素质目标：</p> <p>1.具备传承、弘扬中国传统文化、中国茶文化、湘西地域茶文化的意识；</p> <p>2.具备良好的礼仪素养和服务意识以及精益求精的工匠精神；</p> <p>3.具备热爱家乡，建设家乡的情怀；</p> <p>4.具备创新精神，开发出新的茶艺服务流程。</p> <p>知识目标：</p> <p>1.掌握中国茶文化知识；</p> <p>2.熟悉茶叶的分类及冲泡方式</p> <p>3.熟悉本地区各类茶叶的特性、冲泡方式以及茶文化；</p> <p>4.掌握正确的饮茶方式。</p> <p>能力目标：</p> <p>1.能清楚描述六大茶制作工艺；</p> <p>2.能掌握六大茶的冲泡程序和技巧，并能艺术表演直升杯和盖碗的茶艺；</p> <p>3.能掌握基本的茶艺解说及交流表达、团队合作技巧；</p>	<p>1.中国茶文化概述；</p> <p>2.茶文化与中国传统文化；</p> <p>3.中国茶叶及茶文化发展史；</p> <p>4.湘西本地茶文化以及特色；</p> <p>5.茶叶分类及名茶品鉴；</p> <p>6.茶饮与健康。</p>	<p>教学场地： 茶艺实训室。</p> <p>教学方法： 采用现场示范法、项目教学法、分组练习、情境教学法实施教学。</p> <p>考核评价： 采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式，其中，过程性考核占60%，</p>

(3) 专业拓展课程设置及要求

表 7 专业拓展课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
		<p>素质目标</p> <p>培养学生办公自动化技术应用能力。</p> <p>知识目标</p>	<p>1.办公日常事务处理</p> <p>2.文书处理</p> <p>3.数据分析与处理</p>	<p>1.本课程授课老师应具有扎实的专业背景知识和丰富的教学经验；</p> <p>2.在教学方法上应突破传统的单纯教师讲</p>

1	办公自动化	<p>能够熟练使用常用办公软件进行日常办公事务处理、公文的写作与处理、数据分析与处理、会议的筹备与组织。</p> <p>能力目标 能熟练使用现代办公设备、网络通讯设备进行网络办公的能力。</p>	4.网络办公	授的模式,根据课程内容和学生特点,筛选改造与优化组合各种教学方法,引导学生积极思考、主动学习、乐于实践,提高学习兴趣。 3.通过过程评价(30%)和作品评价(70%),对学生进行课程学习综合评价。
2	营养保健学	<p>素质目标: 1.具备职业道德和敬业精神; 2.具备尊重生命的意识和社会责任感; 3.具备集体意识和团队合作精神; 4.具备认真、严谨的工作态度。</p> <p>知识目标: 1.了解健身活动与饮食关系; 2.了解古今保健知识; 3.掌握食物的营养构成与食品安全; 4.掌握营养学基础及应用。</p> <p>能力目标: 1.能分析问题和解决问题; 2.能具备较好言语表达及沟通能力; 3.能根据不同对象搭配基本营养膳食。</p>	<p>1.营养学基础及应用; 2.食物营养与食品卫生; 3.膳食结构与膳食指南; 4.古今保健与生活; 5.健身活动与饮食。</p>	<p>教学场地: 多媒体教室、营养保健实训室。</p> <p>教学方法: 采用分组练习、项目教学、案例教学、模型演示等教学方法。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价和终结性评价相结合的方式,其中,过程考核为40%,终结性考核为50%、增值评价为10%。</p>
3	旅游信息化应用	<p>素质目标: 1.具备信息意识; 2.具备在工作中创新旅游信息技术以及关注旅游信息化技术发展的敏锐度。</p> <p>知识目标: 1.掌握旅游信息化的概念; 2.掌握物联网、大数据技术、人工智能、电子支付在旅游业中的应用; 3.掌握旅游企业信息化基本应用; 4.掌握旅游手机软件的应用。</p> <p>能力目标: 1.能具有旅游信息化收集、处理能力; 2.能具有基本的旅游信息化手段的操作能力; 3.能敏锐洞察未来信息化趋势。</p>	<p>1.旅游信息化; 2.旅游信息化技术; 3.旅游信息化服务; 4.旅游信息化传播; 5.旅游信息化管理; 6.旅游企业信息化建设及未来信息化趋势等。</p>	<p>教学场地:旅游管理专业机房</p> <p>教学方法: 采用混合式教学法,任务驱动法、情境教学法、小组讨论法等,使学生掌握旅游信息化理论及各种信息化操作技能。</p> <p>考核评价: 采取过程性评价、终结性评价和增值评价相结合的方式,其中,过程性考核占60%,过程评价主要考核学生对于信息化的运用能力,概况为三个一,搭建一个微信公众平台,制作一个H5的自荐书,经营一个短视频社区平台账号。终结性考核占30%,增值评价占10%。</p>

(4)集中实践课程设置及要求如表10所示

表 10 集中实践课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	主要教学内容	教学要求
1	专业劳动实践	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.具备环保意识; 2.具备健康的体魄、心理和健全的人格; 3.具备社会责任感和社会参与意识。 <p>知识目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.熟悉劳动精神、劳模精神和工匠精神的内涵; 2.领会劳动最光荣,劳动最伟大,劳动可以创造美好生活; <p>能力目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.能具有自我教育、自我管理、自我服务的能力; 2.能具有劳动实践能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解劳动模范的先进事迹,定期开展劳动教育主题班会; 2.建立劳动实践基地、定期开展校内外劳动实践活动; 3.举办劳动知识和技能竞赛; 4.组织“爱社会、爱校园”的公益劳动。 	<p>教学场地:</p> <p>在学院内开放的场地场所,集合开展劳动实践活动。</p> <p>教学方法:采用现场教学加劳动实践体会的方式进行。</p> <p>考核评价:通过主题劳动实践活动,要求全员积极参与并撰写实践心得体会,其中劳动实践过程表现占期评总成绩的60%,心得体会撰写占期评总成绩30%,增值评价占比10%。</p>
2	跟岗实习	<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.具备良好的语言沟通技巧和服务礼仪; 2.具备良好的服务意识和吃苦耐劳的精神; 3.具备热爱民族文化,具备传播和保护中华优秀传统文化和本地区优秀传统文化的意识; 4.具备一定专业素养。 <p>知识目标:</p> <p>8周的跟岗实习,跟随企业导师了解即将要实习岗位所在企业的pecific信息和岗位的具体工作流程达到跟岗实习的相关要求。</p> <p>能力目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.能进行旅游线路设计、成本核算及书写旅游文案; 2.能具有导游带团讲解服务及导游词创作的能力; 3.能具有按照全陪(领队)、地陪的流程和规范完成导游接待、讲解的工作能力; 4.能具有特殊问题处理及应变能力; 5.能发掘并开拓潜在顾客市场、演示旅游产品、编写合同文本、管理客户信息、协调处理客户关系。 	<p>1.岗位实操,跟岗实习岗位分为:</p> <ol style="list-style-type: none"> (1)旅行社计调 (2)导游 (3)旅游企业产品销售员 (4)旅游景区接待服务岗位; <p>2.撰写实习报告。</p>	<p>教学场地:校外实践基地,校企合作企业。</p> <p>教学方法:主要采用任务驱动教学法,案例教学法。</p> <p>考核评价:学生在岗位实习期间接受学校和实习单位的双重指导,实习指导教师对学生的考核占总成绩的60%,主要从工作态度,工作纪律,工作效果三个方面进行考核,学校指导教师对学生的考核占30%,根据学生实习记录、实习总结、实习态度给予评价,增值占比10%。</p>
3		<p>素质目标:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.具备崇高的职业情操; 2.具备爱岗敬业、精益求精、诚 	<ol style="list-style-type: none"> 1.了解湘西州旅游资源现状; 2.向旅游企业的员工 	<p>教学方法:</p> <p>通过观察、聆听及亲身体</p>

	专业认知	<p>实守信的职业精神； 3.具备与人沟通及交流的能力和团队合作精神。</p> <p>知识目标:</p> <p>1. 了解湘西州旅游业吃、住、行、游、购、娱六大要素的现状；</p> <p>2. 了解当地旅游资源现状；</p> <p>3.熟悉运用所学知识观察、认识、分析旅游企业从业人员的优秀品质和团体精神。</p> <p>能力目标:</p> <p>1.能够对于旅游行业有基本的认知；</p> <p>2.能够知晓旅游行业的发展状态以及趋势；</p> <p>3.能够简单分析湘西州旅游业发展现状。</p>	<p>和管理人 员学习旅游服务的基本技能；</p> <p>3.掌握经营管理的实践经验，研究旅游企业管理现状。</p>	<p>验等方法加强对旅游专业岗位的认知。</p> <p>考核评价：通过技能考核学生的专项操作掌握程度(60%)，作品考核学生的实践报告质量(30%)，增值评价10%。</p>
--	------	--	--	---

七、教学进程总体安排

本专业总学时数为 2048学时，原则上每 16-18 学时折算 1 学分，总学分为 125 学分。公共基础课学时为 796 学时、548 学分；专业课学时为 840 学时、52学分。其中，公共基础课学时数占总学时的 39.64%。实践性教学学时占总学时的 56.47%。各类选修课学时累计占总学时的 17.23%。

(一) 教学进程表

表 11 教学进程安排表

课程类别	课程编码	课程名称	课程性质	分配学时				学年/学期/周课时数				考核方式	备注
				学分	课时	理论学时	实践学时	第一学年		第二学年			
								1	2	3	4		
								20周	20周	20周	20周		
公共基础课	2610003	中国特色社会主义	必修	2	32	32	0	2×16w				考查	
	2630004	职业道德与法律	必修	1	20	14	6				2×10w	考查	
	2630004	哲学与人生	必修	2	32	32	0		2×16w			考查	
	2415001	体育	必修	7	116	0	116	2×16w	2×16w	2×16w	2×10w	考查	
	2520001	英语	必修	8	128	100	26	4×16w	4×16w			考试	
	2412003	语文	必修	8	128	100	26	4×16w	4×16w			考试	
	2085003	信息技术	必修	6	96	26	70	6×16w				考试	
	小计				34	552	304	244	18	8	2	4	

公共基础 限选 课程	2010 002	创业基础	限选	2	32	16	16	2× 16w				考查		
	2010 004	就业指导	限选	2	20	10	10				2	考查		
	2415 108	经济政治与社会	限选	2	32	32	0			2×16w		考查		
	2415 012	应用文写作	限选	2	32	32	0	2× 16w				考查		
	2415 105	安全教育	限选	1	32	16	16		2× 16w	2×16w		考查		
	2415 106	美育	限选	1	32	32	0			2× 16w		考查		
		小计			10	180	134	42	4	2	6	2		
	公共基础 选修 课(5 门课 程任 选2 门课 程	241 301 1	演讲与口才	选 修	4	64	32	32		2×16w	2×16w		考查	
		241 501 7	土家织锦	选 修									考查	
		241 501 8	蜡染	选 修									考查	
		2323 014	中华优秀 传统文化	选 修									考查	
		241 301 4	湘西民俗旅 游文化	选 修									考查	
		小计											48	64
合计					796	474	318	22	12	8	6			
专业 课	专业 基础 课	2415 107	普通话	必修	4	64	44	20		4×16w		考查		
		2323 102	形体训练	必修	4	64		64		4×16w		考查		
		2040 2002 1	旅游学概论	必修	4	64	44	20	4× 16w				考试	
		2145 039	湘西非遗文化 之民歌	必修	2	32	10	22			4×16w		考查	
		2145 020	酒店服务英语	必修	6	96	96	0			4×16w	4× 10w	考试	
		2104 5017	化妆与礼仪	必修	4	64	60	4			4×16w		考查	
		小计			24	384	252	132	4	8	10	4		
	专业 核心 课	2145 0141	湘西非遗文化 之苗族鼓舞	必修	4	64	0	64		4×16w			考查	
2340 521		前厅餐饮服务 与管理	必修	2	40	40	0				4× 10w	考试		

	02040400001	中餐面点基础	必修	3	56	0	56		2w		考试	2周专项实训
	2541230	菜点酒水知识	必修	4	64	0	64			4×10w	考试	
	2302134	茶艺	必修	2	40	0	40			4×16w	考查	
	02123008	湘式风味面点制作	必修	3	56	14	42		2w		考试	2周专项实训
	2550126	饭店管理概论	必修	4	64	48	16		4×16w		考试	
	2352142	酒店服务心理学	必修	2	40	40	0			4×10w	考试	
	小计			24	424	142	282		6	4	10	
专业拓展课程 (3门课限选2门)	02152048	营养保健学	选修								考查	
	2054102	办公自动化	选修	2	64	32	32			2×16w	2×16w	考查
	0205020018	旅游信息化运用	选修								考查	
	小计			4	64	32	32			2	2	
合计			52	840	394	446	4	16	16	18		
其他类实践	02313033	专业劳动实践	必修	7	130	0	130			(4W)寒假		
	02080400002	跟岗实习	必修	15	240	0	240			8w		
	02070400009	专业认知	必修	3	60	0	60			2w		
	小计			25	360	0	360					
总计				125	2008	896	1134	26	28	24	24	

注:

①公共基础课程按并行方式排课。

②专业课程根据专业特点,应以并行方式排课为主。

③全校性公共任选课程排课时由教务管理部门指定上课阶段。

④以实践周排课的课程用“周数W”表示,如“4W”表示该课程4周,每周节数由各专业自定;其它串行和并行课程用“周课时×周数W”表示,如“4×5W”为该课程周4课时,排5周;4表示4课时。

⑤除独立实训周外,周课时原则上每周不超过30学时,社会公益活动安排在周末不计入总课时。

(二) 学时与学分分配 (表 12)

表 12 学时与学分分配表

课程类别	课程性质	课程门数	学分小计	学时分配		总学时	占总学时比例(%)
				理论课时	实践课时		
公共基础课程	必修课	7	34	304	244	522	26.00
	选修课	11	14	166	74	244	12.15
专业基础课	必修课	7	24	252	132	384	19.12
专业核心课	必修课	8	22	142	282	424	21.12
专业拓展课	选修课	4	4	32	32	64	3.19
集中实践课	必修课	3	24	0	370	370	18.43
总计	——	37	125	896	1134	2056	——
公共基础课	——					796	39.64%
实践课	——					1134	56.47%
选修课	——					346	17.23%

八、实施保障

(一) 师资队伍

对专兼职教师的数量、结构、素质等提出有关要求。

1. 队伍结构

双师素质教师占专业教师比例一般不低于70%，专任教师队伍要考虑职称、年龄、形成合理的梯队结构。

表 13 旅游管理专业教学团队一览表

比例结构		比例(%)	备注
职称结构	副教授	40%	
	讲师	60%	
	初级	0%	
学位结构	硕士	20%	
	本科	80%	
	专科	0%	
年龄结构	35岁以下	0%	
	36-45岁	60%	

	46-60岁	20%	
双师型教师		80%	

2. 专任教师

专任教师应具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有酒店管理相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

专业带头人原则上应具有副高及以上职称，能够较好地管理专业发展规律，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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教学任务。

（二）教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地等。

1. 专业教室基本条件

专业教室一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备，互联网接入或Wi-Fi环境，并实施网络安全防护措施；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. 校内实训室基本要求

校内实训室建设应从实景、实境的角度出发，配备能够满足前厅实训、客房实训、餐厅实训等要求的教学软硬件设施设备。

表 13 高星级饭店运营与管理专业校内实训室配置及要求

序号	实训室名称	功能	面积、设备名称及台套数要求	容量（一次性容纳人数）
1	职场礼仪实训室	用于学生礼仪规范训练、形体训练、人际交往能力培养等	微型办公模拟场所（会议桌、办公室桌椅、会客沙发等）、礼仪镜，可移动桌椅等	40-50人
2	苗族鼓舞实训室	用于学生练习苗鼓，传承民族文化。	50-80平方米的房间，应配备20面苗鼓，训练	40-50人

			镜、衣橱等	
3	茶艺实训室	培养学生的茶艺技能，提高学生的文化修养，陶冶学生情操，同时应具有茶艺师社会培训和职业技能考评的功能。	80-100m ² ，茶台+茶具40套，博古架，5种以上茶叶，饮水机3-5台。	40-50人
4	前厅实训室	学习前厅工作场景的服务、管理过程，并可开展酒店服务综合能力的训练。	120m ² ，设置收银处、问讯处、大堂副理、宾客休息区；同时配备擦鞋机、报刊杂志架、酒店宣传架等配套设施。	80-100人
5	面点综合实训室	培养学生制作传统面点产品，提升学生专业技能知识能力和管理能力。	100m ² ，面点案板12个、烤箱4台、醒发箱2台、煮面桶2个、蒸笼、刮板、擀面杖储物柜等。	25-40人
6	餐厅实训室	培养学生的餐饮操作能力为主要目的，可开展：铺台布、托盘使用、餐巾折花、中式摆台、斟倒酒水、上菜、分菜等。	60-80m ² 、多媒体、中餐桌椅、西餐桌椅、摆台的各种备用餐具，如台布、餐巾、骨碟、汤匙、筷子、杯具、烟灰缸等。	40-50人

3. 学生校外实习基地基本要求

学生实习基地基本要求为：要求校企合作单位具有稳定的校外实习基地；能提高星级酒店服务员等相关实习岗位，能涵盖当前酒店发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理；有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

表 14 旅游管理专业校外实习基地要求

序号	校外实习基地名称	工作（实训）岗位	主要实训项目	要求
1	湘西旅游公司景区酒店	面点实训师 餐饮服务员	制作面点产品及管理 餐饮	支撑课程为中餐面点基础，湘式风味面点制作，能够支撑30名学生进行岗位学习。

（三）教学资源

教学资源主要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所需的教材、图书文献及数字资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。教材选用由学校教材选用委员会负责，学校教材选用委员会由已公示的专业教师、行业企业专家、教科研人员、教学管理人员等组成，按照规定的程序选用教材。教材选用应结合区域和学校实际，切实服务人才培养。遵循以下要求：必须使用国家统编的思

想政治理论课教材、马克思主义理论研究和建设工程重点教材。专业核心课程和公共基础课程教材原则上从国家和省级教育行政部门发布的规划教材目录中选用。国家和省级规划目录中没有的教材，可在职业院校教材信息库选用，选用时应充分保证优秀教材进行学校。每个专业每学期所使用的校内人员编写的教材品目总量不能超过该专业该学期使用教材品目总量的 50%。教材必须紧跟时代和行业，对接产业发展，同一本教材连续使用时长不能超过三年。不得以岗位培训教材取代专业课程教材。选用的教材必须是通过审核的版本，擅自更改内容的教材不得选用，未按照规定程序取得审核认定意见的教材不得选用。不得选用盗版、盗印教材。选用境外教材的，按照国家有关政策执行。部分课程教材选用如表

表 15 五星级饭店运营与管理专业教材选用表

序号	教材名称	教材类型	出版社	主编	出版日期
1	《餐厅服务》	国家级职业教育规划教材	中国劳动保障出版社	人力资源社会保障部教材办公室组织编写	2016年8月
2	《前厅服务与管理》	全国旅游高等院校精品课程系列教材	中国旅游出版社	姜华	2018年8月
3	《饭店概论》（第二版）	“十三五”职业教育国家规划教材	高等教育出版社	杜建华	2019年11月
4	《菜点酒水知识》（第二版）	中等职业教育国家规划教材	高等教育出版社	高富良、孟帅	2015年1月
5	《旅游学概论》	21世纪高职高专精品教材旅游类	东北财经大学出版社	程道品	2008年1月
6	《茶艺师》	零起点茶艺丛书	开明出版社	蓝歌	2018年9月
7	《礼仪与沟通》	21世纪高职高专教学改革创新教材	东北财经大学出版社	李红霞	2019年8月
8	《中式面点制作基础教程》	国家中等职业教育改革发展示范校创新系列教材	中国劳动社会出版社	尹贺韦	2017年1月

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足本专业人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献包括：有关酒店服务与管理专业理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书、文献及期刊杂志，可参考下表：

表 16 五星级饭店运营与管理专业主要参考图书文献配备表

序号	图书文献名称	具体要求
1	《餐饮世界》	学术期刊

		按期订阅
2	《中国酒店采购报》	学术期刊 按期订阅
3	《美食与美酒》	学术期刊 按期订阅
4	《酒店精品》	学术期刊 按期订阅
5	《酒店风云》	学术期刊 按期订阅
6	《酒海导航》	学术期刊 月刊 按期订阅
7	《酒海观潮》	学术期刊 月刊 按期订阅
8	《四川烹饪·食客》	综合性理论期刊 半月刊 按期订阅
9	《中外酒店》	学术期刊 月刊 按期订阅
10	《中式面点师》	学术期刊 月刊 按期订阅
11	《饭店世界》	学术期刊 半月刊 按期订阅
12	《中国酒店》	学术期刊 月刊 按期订阅
13	《大酒店》	学术期刊 双月刊 按期订阅

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备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、数字教材等专业教学资源库，应种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

表 17 高星级饭店运营与管理专业数字化资源选用表

序号	数字化资源名称	资源网址
1	前厅服务与管理	https://www.icourse163.org
2	餐饮服务与管理	https://www.canyin168.com/glyy/cygl/
3	客房服务与管理	https://www.icourse163.org/course/YZPC-1449980189?from=searchPage

4	酒店服务礼仪	https://zjy2.icve.com.cn/teacher/homePage/homePage.html
5	酒店管理原理	https://www.icourse163.org/course/SCUT-1002916012?from=searchPage
6	酒店导论	https://www.icourse163.org/course/JLTU-1207045814?from=searchPage
7	酒店运营管理	https://www.icourse163.org/course/BUU-1206458820?from=searchPage
8	现代酒店经营与管理	https://www.icourse163.org/course/HUNNU-1461610166?from=searchPage
9	酒店财务管理	https://www.icourse163.org/course/JLTU-1206693802?from=searchPage
10	酒店餐饮服务与管理	https://www.icourse163.org/course/WHRJGC-1449610184?from=searchPage
11	餐饮服务技能	https://www.icourse163.org/course/ZIIT-1206102807?from=searchPage
12	餐饮服务与操作	https://www.icourse163.org/course/NTSC-1449671165?from=searchPage
13	中外餐饮文化	https://www.icourse163.org/course/ZJWGY-1462072166?from=searchPage
14	酒水调制与酒吧管理	https://www.icourse163.org/course/CSWU-1002760017?from=searchPage
15	中式面点制作工艺	https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/2065486#t eachTeam
16	酒店前厅运行与管理	https://www.icourse163.org/course/WXCU-1454953186?from=searchPage
17	客房服务与管理	https://www.icourse163.org/course/YZPC-1449980189?from=searchPage

(四) 教学方法

1. 讲授法

讲授法是教师通过简明、生动的口头语言向学生传授知识、发展学生智力的方法。它是通过叙述、描绘、解释、推论来传递信息、传授知识、阐明概念、论证定律和公式，引导学生分析和认识问题。运用讲授法的基本要求是：

(1) 讲授既要重视内容的科学性和思想性，同时又要应尽可能的与学生的认知基础发生联系。

(2) 讲授应注意培养学生的学科思维。

(3) 讲授应具有启发性。

(4) 讲授要讲究语言艺术。语言要生动形象、富有感染力，清晰、准确、简练，条理清楚、通俗易懂，尽可能音量、语速要适度，语调要抑扬顿挫，适应学生的心理节奏。

讲授法适用于本专业绝大多数纯理论课程的教学，如《饭店管理概论》、《酒店服务心理学》、《旅游学概论》等课程。

2. 讨论法

讨论法是在教师的指导下，学生以全班或小组为单位，围绕教材的中心问题，各抒己见，通过讨论或辩论活动，获得知识或巩固知识的一种教学方法。优点在于，由于全体学生都参加活动，可以培养合作精神，激发学生的学习兴趣，提高学生学习的独立性。运用讨论法的基本要求是：

(1) 讨论的问题要具有吸引力。讨论前教师应提出讨论题和讨论的具体要求，指导学生收集阅读有关资料或进行调查研究，认真写好发言提纲。

(2) 讨论时，要善于启发引导学生自由发表意见。讨论要围绕中心，联系实际，让每个学生都有发言机会。

(3) 讨论结束时，教师应进行小结，概括讨论的情况，使学生获得正确的观点和系统的知识。

讨论法适用于本专业含实践的理论课程和实践课程的教学，如《化妆与礼仪》等课程。

3. 直观演示法

演示法是教师在课堂上通过展示各种实物、直观教具或进行示范性实验，让学生通过观察获得感性认识的教学方法。是一种辅助性教学方法，要和讲授法、谈话法等教学方法结合使用。

直观演示法适用于本专业绝大多数含实践的理论课程和实践课程的教学，如《化妆与礼仪》、《餐饮服务与管理》、《茶艺》等课程。

4. 练习法

练习法是学生在教师的指导下巩固知识、运用知识、形成技能技巧的方法。在教学中，练习法被各科教学广泛采用。练习一般可分为以下几种：

(1) 语言的练习。包括口头语言和书面语言的练习，旨在培养学生的表达能力。

(2) 解答问题的练习。包括口头和书面解答问题的练习，旨在培养学生运用知识解决问题的能力。

(3) 实际操作的练习。旨在形成操作技能，在技术性学科中占重要地位。

直观演示法适用于本专业含实践的部分理论课程和实践课程的教学，如《湘西非遗文化之苗族鼓舞》、《湘式风味面点制作》、《酒店服务英语》等课程。

5. 任务驱动法

教师给学生布置探究性的学习任务，学生查阅资料，对知识体系进行整理，再选出代表进行讲解，最后由教师进行总结。任务驱动教学法可以以小组为单位进行，也可以以个人为单位组织进行，它要求教师布置任务要具体，其他学生要积极提问，以达到共同学习的目的。任务驱动教学法可以让学生在完成“任务”的过程中，培养分析问题、解决问题的能力，培养学生独立探索及合作精神。

任务驱动法适用于本专业含实践的部分理论课程和实践课程的教学，如《菜点酒水知识》等课程。

6. 现场教学法

是以现场为中心，以现场实物为对象，以学生活动为主体的教学方法。本课程现场教学在校内外实训基地进行，主要应用于育种试验布局规划、试验设计、作物性状的观察记载方法等项目的教学。

现场教学法适用于本专业含实践的部分理论课程和实践课程的教学，如《前厅服务与管理》、《客房服务与管理》等课程的教学。

（五）学习评价

1. 评价的目的：从注重甄别与选拔转变为注重激励、诊断与反馈。

2. 评价模式：终结性评价与过程性评价相结合；个体评价与团体评价相结合；理论学习评价与实践技能评价相结合；素质评价-知识评价-能力（技能）评价并重。

3. 评价方式：根据课程的不同采取观察、口试与答辩、笔试、实践操作、提交作品、职业技能大赛、专业技能考核、职业资格证书（以证代考）等，有条件的课程，可与社会性评价相结合。

4. 评价内容：应兼顾认知、技能、情感等方面，进行整体性、过程性和情境性评价。

5. 评价主体：实行多主体评价，如：学生平时成绩可与辅导员共同评价、校外实习成绩可由校外指导老师与校内指导老师共同给出。

6. 评价标准的告示与结果反馈：每门课程的考核方式与标准，教师必须在开课初期予以明示。评价结果要做到公开、公正并及时反馈，以利改善学生的学习，有效促进学生发展。学院和系部对评价结果进行阶段性地整理，得到比较系统的信息，系统地总结得失，系统地制订调整方案。

（六）质量管理

1. 内部教学质量保障

(1) 教学督导制度：在学院教学督导团的指导下，建立由系主任担任组长，校内外资深教师、行业专家和教学一线骨干教师为组员的系教学督导组。本小组采取日常督导与专项督导相结合、督教与督学相结合、批评与表扬相结合、督导与评估相结合等灵活多样的方式，全面督促和提升本专业的教学质量。

(2) 教学检查制度：本专业坚持在每学期期初、期中和期末组织各教研室开展教学检查，掌握教学信息，及时发现教学中存在的问题，以便采取措施加以解决。

(3) 新教师开课试讲制度：学院和系部对新进教师统一组织试讲和岗前培训，岗前培训或试讲不合格者不允许上岗，试讲合格后由系部审查教师的教案、授课计划，并由教研室在上课一周内组织老教师听课、评课和指导。

(4) 学生评教制度：本专业规定每学期期末进行学生对教师教学评价，在对教师的评教中占据较大（70%）权重。

(5) 听课评教制度：本专业建立了系部领导、教学督导、教师队伍听课评教制度，对听课中发现的问题及时反馈给评教对象，听课评教结果作为考核教研室、教学管理人员和被评教师的一项重要指标。

(6) 学生教学信息反馈制度：本专业在各年级、各班级选拔学生信息员，公布任课教师的电话和电子信箱，建立畅通的信息反馈渠道，保证学生能及时有效地反馈相关教学信息。

(7) 考试抽查制度：本专业建立了完善的课程试题、监考、阅卷、评分和考试质量分析等制度。主要专业课程实现教考分离，以考核教学的真实质量。

(8) 教学质量激励制度：教师教学质量与年度评先、晋升、岗位津贴挂钩；定期组织开展教师实践教学能力考核、精品课程评选、多媒体课件大赛等活动，将教师引向教学研究领域。通过教师参与专业建设、课程建设、实验实训基地建设等工作，不断提高教师的业务素质和育人水平。

2. 外部教学质量保障

(1) 毕业生追踪调查制度：本专业建立了毕业生追踪调查制度，及时收集用人单位对毕业生的评价信息，了解毕业生对专业设置、课程设置、教学管理等工作的感受和建议，及时发现人才培养工作的薄弱环节。

(2) 用人单位问卷调查：本专业每年定期开展用人单位问卷调查，掌握用人单位人才需求导向和对本专业毕业生的评价。

(3) 聘请行业专业和技术骨干担任兼职教师、实习指导老师、德育辅导员，共同参与专业建设、课程教学实习实训指将企业用人标准与教学评价标准高度融合。

九、 毕业要求

1. 符合教育部颁布的《中等职业学校学生学籍管理办法》；
2. 思想品德合格；
3. 修满教学计划规定的全部课程且成绩合格学分达到 125 学分；
4. 实习和社会实践考核合格；
5. 参加全省公共课普测成绩合格；
6. 获得任一与本专业相关的职业技能初级及以上等级证书；
7. 体质达标、心理健康；
8. 鼓励学生获取其他职业技能（资格）证书（非限制性）。

表 18 职业资格（技能）证书要求

序号	证书名称	颁证单位	建议等级
1	中式面点师	人力资源和社会保障部	初级 (五级)
2	茶艺师	人力资源和社会保障部	中级 (四级)