

2025 级高星级酒店运营与管理专业人才培养方案

1. 专业名称及代码

高星级酒店运营与管理（740104）

2. 招生对象

(1)广东户籍且在广东省参加 2025 年“中考”的应届初中毕业生；(2)外省户籍在广东省就读的应届初中毕业生，须符合各地级以上市 2025 年“中考”报名条件且在广东省参加 2025 年“中考”。

3. 学制

3 年

4. 职业面向

表 1 本专业职业面向

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	职业技能等级证书举例
旅游大类（54）	旅游类（5401）	住宿业（61） 餐饮业（62）	调酒师（4-03-03-01） 茶艺师（4-03-03-02） 餐厅服务员（4-03-05-01） 前厅服务员（4-04-01-01） 客房服务员（4-04-01-02） 旅店服务员（4-04-01-03） 康乐服务员（4-04-03-03）	前台接待 客房协调 销售协调 餐厅服务 酒吧调酒 康乐服务 收益管理 网店运营	学院或协会认证专业证书；广东省专业技能课程证书；1+X 证书；葡萄酒推介与侍酒服务

5. 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，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力，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，面向住宿业、餐饮业行业的旅店服务员、茶艺师、宴会定制服务师、其他住宿和餐饮服务人员等岗位群，能够从事酒店、餐饮民宿、邮轮以及其他住宿新业态和高端接待业的服务、数字化运营与管理工作的技能人才。

6. 培养规格

本专业毕业生应在系统学习本专业知识和完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

6.1 思想道德：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。

6.2 社会责任：能够熟练掌握与本专业从事职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关知识与技能，具有可持续发展意识，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。

6.3 科学文化：掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、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。具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力和文案写作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，掌握 1 门外语并结合本专业加以运用。

6.4 专业知识：掌握住宿与餐饮业服务和消费者行为心理、职业礼仪、法律法规、服务与安全、管理与运营等专业基础理论知识。

6.5 服务接待与管理能力：具有较强的前厅接待、餐厅接待、管家服务、酒吧服务、康乐服务等接待服务操作能力，能够进行服务标准、服务流程、服务美学等服务设计工作；具备各种接待服务的设计策划与组织管理能力，能够进行重要接待、大型会议与重大赛事的方案设计、服务设计、组织指挥与统筹协调工作。

6.6 酒店运营与管理能力：具有酒店、餐饮、民宿、邮轮以及其他住宿新业态和高端接待业的服务及运营技能，具备团队建设、员工培训、服务质量控制等督导管理能力。

6.7 数字化运营管理能力：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数字技能。

6.8 处理突发事件能力：具备统筹协调、时间管理、安全管理、安全公共卫生突发事件应对以及冲突处理能力。

6.9 团队合作：具有良好沟通能力、团队合作意识和项目管理知识，能撰写工作总结、展示工作流程和成果。

6.10 终身学习：具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力。

6.11 身心健康：具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，达到国家大学生体质测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调节适应能力。

6.12 审美能力：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。

6.13 工匠精神：具有正确的劳动观念和爱岗乐业的劳动精神，具备开拓进取的创新意识和精益求精的职业品质。尊重劳动，热爱劳动，具备与本专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。

7. 课程设置

本专业的课程包括通识教育课程、专业教育课程两大类，并涵盖有关实践性教学环节，总学分 196 学分。

7.1 通识教育课程

7.1.1 通识教育基础课程

语文、数学、英语、信息技术等通识教育基础课程，共 95 学分，全部为必修课程。

7.1.2 通识教育选修课程

修读中国优秀传统文化、自主跑操、岗位体验、职业素养课程 10 学分。

7.2 专业教育课程

7.2.1 专业基础课程

设置 6 门专业基础课程，共 22 学分，全部为必修课程；

表 2 专业基础课程设置

学段	课程名称	学分	学时	开课学期
中职学段	旅游基础知识 1	4	4	一
	饭店管理基础 1	4	4	一
	酒店服务礼仪	4	4	一
	西餐西点制作	2	2	二
	旅游饭店职业英语（初级）	4	4	三
	旅游饭店职业英语（中级）	4	4	五

7.2.2 专业核心课程

设置 9 门专业核心课程，共 46 学分，全部为必修课程；

表 3 专业核心课程设置

学段	课程名称	学分	学时	开课学期
中职学段	客房服务与管理	4	4	一
	新媒体营销	4	4	二
	餐饮服务与管理	8	8	二、三
	调饮茶制作	4	4	二
	茶叶冲泡与服务	4	4	三
	调酒与酒吧服务	4	4	三
	咖啡制作与服务	4	4	四
	前厅服务与管理	2	2	四
	岗位实习	12	360	六

表 4 专业核心课程主要教学内容与要求

专业核心课程	典型工作任务描述	主要教学内容与要求
客房服务与管理	<ul style="list-style-type: none"> ① 客房清洁维护。 ② 客用物品管理。 ③ 专项对客服务。 ④ VIP 接待服务。 ⑤ 基础房务运营。 	<ul style="list-style-type: none"> ① 掌握客房类型识别方法及客用设备用品管理规范，能按标准完成中式/西式铺床、卫生间清洁等基础房务操作。 ② 具备 VIP 接待流程执行能力，包括贵宾房布置、专属服务方案制定（参考《星级饭店客房服务标准》）。 ③ 熟练操作客房管理系统（如 Opera PMS），能独立处理客衣送洗、迷你吧库存盘点等对客服务工单。 ④ 掌握清洁化学剂配比及设备使用安全规范，能根据大理石/木地板等不同材质选择清洁方案。 ⑤ 具有初步成本控制意识，能计算单房消耗品成本、分析布草损耗率。
新媒体营销	<ul style="list-style-type: none"> ① 视频内容制作与发布。 ② 营销图文制作与发布。 ③ 营销文案写作。 ④ 社群营销执行。 	<ul style="list-style-type: none"> ① 掌握新媒体营销基础知识。 ② 理解新媒体平台规则、社群营销方法。 ③ 能够分析用户需求、商品特点等，挖掘营销卖点，完成素材收集、视频内容制作、营销图文制作、营销文案写作等任务并发布。 ④ 能够建立社群、进行社群日常维护、实施线上线下社群营销活动
餐饮服务与管理	<ul style="list-style-type: none"> ① 餐饮用具识别与维护。 ② 基础服务技能。 ③ 餐厅运营服务。 ④ 宴会设计与执行。 ⑤ 餐饮质量管理。 	<ul style="list-style-type: none"> ① 掌握中西餐摆台标准（如中餐 10 人台骨碟间距 1.5cm），能独立完成 10 种以上餐巾折花。 ② 熟悉法式/俄式/美式服务流程，能按《餐厅服务员国家职业标准》完成高档宴会分菜服务。 ③ 具备宴会统筹能力，包括场地布置、菜单设计（含成本核算）、服务动线规划。 ④ 熟练操作餐饮 POS 系统，完成点单、退菜、结账等流程。 ⑤ 掌握食品安全风险控制，能处理餐具消毒、过敏原提示等卫生管理事项。
茶叶冲泡与服务	<ul style="list-style-type: none"> ① 准备茶叶、茶具、品茗用水。 ② 布置茶席。 ③ 冲泡茶叶。 	<ul style="list-style-type: none"> ① 了解中国茶叶的历史发展源流等知识。 ② 掌握中国茶叶分类方法、主要名优茶的产地与品质特征，了解六大茶类的保健功效等知识。 ③ 掌握茶叶科学冲泡的知识，具备运用茶叶冲泡的五要素冲泡茶叶的能力。 ④ 了解食品卫生安全要求等知识，具备运用接待礼仪提供茶事服务的能力
调饮茶制作	<ul style="list-style-type: none"> ① 准备饮品制作原料。 ② 准备调饮用具。 ③ 按照配方调制饮品。 ④ 协助改良旧配方。 ⑤ 协助开发新配方。 ⑥ 推销饮品 	<ul style="list-style-type: none"> ① 了解茶的保健功效知识。 ② 掌握调饮茶专用器具的使用方法。 ③ 掌握调饮茶配方配料知识，能够制作调饮茶。 ④ 掌握茶饮、茶点、茶膳合理搭配方法，具备饮品

		推销能力
调酒与酒吧服务	① 酒水原料管理。 ② 调酒技术应用。 ③ 鸡尾酒创作。 ④ 酒吧服务流程。 ⑤ 吧台运维。	① 掌握 IBA 国际调酒师协会 12 款经典鸡尾酒配方。 ② 能使用波士顿摇酒壶在 20 秒内完成均匀混合，冰块利用率达 90%以上。 ③ 具备酒水推荐能力，熟悉葡萄酒/烈酒/无酒精饮品搭配原则。 ④ 掌握酒吧开档收档流程，能独立完成每日酒水盘点。 ⑤ 了解酒吧安全规范，包括醉酒客人处理、玻璃器皿破损应急程序。
咖啡制作与服务	① 咖啡原料品控。 ② 设备操作维护。 ③ 饮品制作。 ④ 咖啡厅服务。 ⑤ 卫生与职业标准。	① 掌握 SCA 金杯萃取标准。 ② 能独立完成拿铁拉花（心形/树叶图案），奶泡厚度误差±1mm。 ③ 熟悉全球主要产区咖啡风味特征。 ④ 具备基础烘焙知识，能根据烘焙曲线调整研磨度。 ⑤ 掌握咖啡师职业行为规范。
前厅服务与管理	① 预订管理。 ② 礼宾服务。 ③ 入住接待。 ④ 收银审计。 ⑤ 客户关系管理。	① 熟练操作 PMS 系统（如 Opera），3 分钟内完成散客 CI/CO 全流程。 ② 掌握收益管理基础，能根据房态实施超额预订。 ③ 具备多语言接待能力。 ④ 熟悉公安系统登记规范，证件识别准确率 100%。 ⑤ 能处理典型客诉（如房间未净房），补偿方案成本控制在房费 20%内。
岗位实习	① 前台服务。 ② 客房服务。 ③ 餐饮服务。 ④ 康乐服务。 ⑤ 行政文员工作。	① 职业素养培养，要求遵守企业规章制度，树立服务意识，注重仪容仪表与沟通礼仪 ② 岗位技能实训，在深圳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等实习。 ③ 综合能力提升，通过轮岗实习了解各部门协作流程，完成实习日志并提交案例分析报告。

7.2.3 专业拓展课程

设置 4 门专业拓展课程，共 5 学分，全部为选修课程。

表 5 专业拓展课程设置

学段	课程名称	学分	学时	开课学期
中职学段	旅游基础知识 2	1	18	一
	饭店管理基础 2	1	18	二
	餐饮运营管理	1	18	三
	旅游英语视听说	2	36	四、五

7.3 实践性教学环节

本专业的实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践等。

7.3.1 实训

在校内外进行客房服务与管理、餐饮服务与管理、茶叶冲泡与服务、调酒与酒吧服务、咖啡制作与服务等实训等。

7.3.2 实习

在酒店行业的政务接待单位、高星级酒店、连锁酒店集团、高端餐饮企业进行前台接待、客房服务、餐饮服务等实习。专业选派专门实习指导教师和人员，组织开展专业对口实习，严格执行《职业学校学生实习管理规定》和专业岗位实习标准要求。

8. 学时学分安排

本专业总学时为 3510 学时，总学分为 181 学分，18 学时折算 1 学分，实践性教学学时 1818 学时占总学时的 51.79%（不低于 50%），实习时间累计 6 个月（不超过 6 个月），校外企业岗位时间 3 个月（不超过 3 个月）。

9. 师资队伍

9.1 队伍结构

本专业现有 12 名专任教师。学生数与专任教师数比例 8.33:1，具有高级专业技术职务人数 16.67%。其中，“双师型”教师比例 100%。专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

9.2 专业带头人

本专业现任带头人刘景杏，管理学硕士、旅游服务与管理讲师，考取了英文导游证、茶艺师中级、PS 高级等技能证书。曾获 2020 年全国职业院校技能大赛教学能力比赛一等奖，全国创新杯信息化教学设计和说课比赛二等奖。主持广东省中职质量工程项目课程思政教育案例，获得广东省首届酒店职业英语口语大赛“优秀指导教师”、广东省文明风采大赛“优秀指导教师”等荣誉称号。

9.3 专任教师

中职学段：具有教师资格证书；具有旅游管理、酒店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 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。本专业现有 12 名专任教师中，有 2 名高级职称，2 人曾荣获全国职业院校技能大赛教学能力比赛一等奖，2 人曾辅导学生参加全国职业院校技能竞赛酒店服务项目荣获一等奖，1 人层荣获全国职业院校技能大赛班主任能力比赛一等奖。每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

9.4 兼职教师

本专业现聘有兼职教师 2 名。主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，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、非物质文

化遗产代表性传承人等高技能人才，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。

10. 教学条件

10.1 教学设施

10.1.1 专业教室

专业拥有九间专业教室，高职学段拥有十余间专业教室，均配备白板、多媒体计算机、投影设备、音响设备、互联网接入和无线网络环境，具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。应急装置状态良好，符合紧急疏散要求，安防标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

10.1.2 校内实验、实训室

(1) 中餐宴会摆台实训室

配备多媒体一体机、工作台、大圆桌、中式餐椅、储物柜、各类餐具、台布、口布等设备设施，用于餐饮服务与管理等实训教学。

(2) 中式客房铺床实训室

配备多媒体一体机、床架及床垫、床上布草、床头柜、等设备设施，用于客房服务与管理等实训教学。

(3) 前厅接待实训室

配备多媒体一体机、一字型总台、电脑、钥匙卡制作机、POS 机、行李车、宾客人脸识别登记系统、桌椅等设备设施，用于酒店前厅接待等实训教学。

(4) 中华茶艺实训室

配备茶桌椅、玻璃杯行茶法套组、盖碗行茶法套组、紫砂壶行茶法套组、瓷壶行茶法套组、仿宋饮茶套组、展示架、备水台、屏风、教师用桌、多媒体一体机等设备设施，用于茶叶冲泡等实训教学。

(5) 咖啡制作实训室

配备半自动或全自动咖啡机、磨豆机、手冲壶、开水机、净水机、法压壶、制冰机、咖啡操作台、吧台桌椅、多媒体一体机等设备设施，用于咖啡制作与服务等实训教学。

(6) 调酒实训室

配备酒吧操作台、吧台桌椅、制冰机、冰箱、调酒用具、调酒用杯、红酒杯、多媒体一体机等设备设施，用于调酒与酒吧服务等实训教学。

(7) 西点制作实训室

配备烤箱、不锈钢工作台、给排水设备系统、安全及消毒设备、冷藏设备、多功能和面机、电磁炉、货架、货柜、各类西点厨房生产工具、多媒体一体机等设备设施，用于西式面点制作等实训教学。

10.1.3 校外实训、实习基地

本专业与洲际酒店集团、凯悦酒店集团、华住酒店集团等企业合作稳定的校外实训、实习基地，供前台接待、餐厅服务等相关实习岗位，涵盖当前泛酒店行业发展的基本要求，可接纳一定规模的学生实习；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。目前，本专业有稳定的校外实训、实习基地近 10 个。主要有：

(1) 深圳五洲宾馆。深圳五洲宾馆是代表深圳市承办国内外政务接待及各大型商务活动的高品质酒店，按五星级标准建造，地处深圳市政治、文化、金融和国际商务中心区的核

心地段。宾馆由 A、B 两座主体建筑组成，拥有各式豪华客房 337 套，以及 20 多个各种不同规格的会议、宴会厅，另外还有独具特色的中西式自助餐厅、中餐厅、大堂吧、红酒雪茄屋、网球场、健身中心等，设施齐全，出品一流，服务上佳，在深圳极具知名度。

(2) 深圳华侨城洲际大酒店。(深圳华侨城洲际酒店是洲际酒店集团麾下品牌，“洲际”在中国开业第七家酒店，以西班牙风情为主题的酒店。位于深圳市南山区华侨城深南大道 9009 号。酒店高八层，共有包括两座翼楼在内的 491 间客房、30 间套房和 28 间酒店式公寓，总共有 549 间客房，包括套房和酒店式公寓和 8 间主题餐厅和酒吧、1 间无柱大型宴会厅、8 间会议厅。)

10.2 教学资源

10.2.1 教材选用

按照国家规定，经过规范程序选用教材，优先选用国家规划教材和国家优秀教材。专业课程教材体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，并通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。目前，本专业选用《餐饮服务与管理》等国家和省级规划教材 9 部，编写《开口就对了——酒店专业英语口语》省级规划教材 1 部，与行业企业合作开发《酒水知识与调酒实战指导》等专业校本特色教材 1 部。

10.2.2 图书文献配备

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：酒店业政策法规、职业标准，酒店行业典型案例，以及各类专业学术期刊等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

10.2.3 数字教学资源配置

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、虚拟仿真软件等专业教学资源库，《咖啡厅服务与管理》获得省级在线精品课程认定，《茶叶冲泡与服务》、《餐饮服务与管理》在线精品课程使用便捷、动态更新、满足教学。

10.2.4 信息化教学

本专业建立了《咖啡制作与服务》、《茶叶冲泡与服务》、《餐饮服务与管理》三门课程数字化教学资源库，包括微课视频、行业案例库等。秉持以教师主导、学生主体的教学理念，实行线上线下混合式教学模式。利用希沃白板、智慧职教等平台，实现考勤、作业批改、学情分析等功能，精准跟踪学生学习进度。

11. 质量保障

11.1 过程监控

成立由专业带头人、骨干教师、行业企业专家、外校专家等组成的质量保证小组。建立健全专业教学质量全过程监控管理制度。完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计等专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设。建立规范的日常教学运行和秩序检查动态监控体系，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度。充分发挥专业产学研用指导委员会专家的作用，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能。定期开展公开课、示范课、专题研讨等教研活动。

11.2 诊断与改进机制

在学院质量诊断与改进委员会的指导下，组织专业教师持续开展产业调研，动态更新专业内涵、培养目标、课程设置，定期修订专业教学标准、课程标准、实践教学标准，保持人

人才培养与产业需求对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接。加强教育科学研究和教师培训，持续提升专业教师跟踪新技术的能力，持续提升专业教师创新教学方法与手段的能力。加强学生学习成效的分析研究，汇聚教学平台、督导评价系统、课堂行为等课内数据和影响学习的课外数据，采用大数据和智能技术分析，为教与学提供全面精准个性化的服务，持续提升教与学的质量。

11.3 建立集中备课制度

专业教研组织应建立集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

11.4 毕业生跟踪调研

建立毕业生跟踪反馈机制，了解用人单位对毕业生的思想品德、专业知识、业务能力和工作业绩等方面的总体评价和要求，听取毕业生对教学环境、专业课程设置和教育教学内容、教学方式、考核方法、实践技能培养等方面的意见和建议，逐步建立经常性的反馈渠道和评价制度，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况，为教学改革提供依据。

11.5 第三方评价

积极推进第三方评价机制。通过独立第三方评价体系，企业评价体系，毕业生评价体系，针对学生毕业之后的工作适应能力、实践能力、知识运用等方面进行调查和分析，充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

12. 毕业要求

12.1 学分要求

学生通过规定年限的学习，修满人才培养方案规定的全部学分，应修满 196 学分。

12.2 证书要求

学生应在各学段取得与专业相关的下列职业技能等级证书之一：

职业技能等级证书名称	技术等级	颁证单位
广东省专业技能课程证书	C 级及以上	广东省教育考试院
1+X 餐饮管理运行	初级	中国饭店协会
计算机等级证书	一级	教育部教育考试院
英语等级证书	一级	教育部教育考试院

12.3 其他要求

在毕业前取得相应的职业资格证书，一般包括以下证书：

①广东省教育考试院颁发的专业技能课程等级证书；②国家职业资格中级（含）以上技能等级证书；③省级（含）以上行政部门及其授权的省级（含）以上行业学会颁发的中级（含）以上职业技能等级证书；④国家开展试点的职业技能等级证书（X 证书）；⑤广东省中职学校技能比赛三等奖及以上，或市级中职学校技能比赛一、二、三等奖；⑥其他行业认可度较高的证书。

13. 教学进度安排

深圳市龙岗区第二职业技术学校 2025级高星级饭店运营与管理专业教学进程安排表

填写时间：2025年5月19日

课程类别	课程类型	序号	课程名称	授课方式			考核方式		课时总数		每学期周课时数						学分		
				纯理论课	纯实践课	理实一体化课	理论	实操	合计	理论	实操	第一学年		第二学年		第三学年			
												一	二	三	四	五		六	
必修 课	公共基础课	1	语文	√			√		324	324		2	2	2	6	6		18	
		2	数学	√			√		360	360		2	2	2	6	8		20	
		3	英语	√			√		360	360		2	2	2	6	8		20	
		4	信息技术			√		√	144	72	72	4	4						8
		5	体育与健康		√			√	270		270	3	3	3	3	3			15
		6	历史	√			√		72	72				2	2				4
		7	中国特色社会主义	√			√		36	36		2							2
		8	心理健康与职业生涯	√			√		36	36			2						2
		9	哲学与人生	√			√		36	36				2					2
		10	职业道德与法治	√			√		36	36					2				2
		11	艺术	√			√		36	36			2						2
		小 计						1710	1368	342	15	17	13	25	25	0		95	
	专业基础课	12	饭店管理基础	√			√		72	72		4						4	
		13	旅游基础知识	√			√		72	72		4						4	
		14	酒店服务礼仪	√			√		72	36	36	4						4	
		15	西餐烹饪基础知识			√			36		36		2					2	
		16	旅游饭店职业英语（初级）	√			√		72	72			4					4	
		17	旅游饭店职业英语（中级）	√			√		72	72					4			2	
			小 计						396	180	216	12	2	4	0	4	0		20
	专业核心课	19	客房服务与管理			√			72	36	36	4						4	
		20	新媒体营销			√			72	36	36		4					4	
		21	餐饮服务与管理			√			144	72	72		4	4				8	
		22	调饮茶制作			√			72	36	36		4					4	
		23	茶叶冲泡与服务			√			72	36	36			4				4	
		24	调酒与酒吧服务			√			72	36	36			4				4	
		25	咖啡制作与服务			√			72	36	36				4			4	
		26	前厅服务与管理			√			36	18	18				2			2	
		小 计						612	306	306	4	12	12	6	0	0		34	
	实践课	27	军训与入学教育									1周						1	
		28	认知实习										1周					1	
29		岗位见习											4周				4		
30		岗位实习													六个		24		
		小 计						0	0	0	0	0	0	0	0	0		30	
限选课	专业方向课	31	旅游基础知识2					18	18								1		
		32	饭店管理基础2					18		18							1		
		33	餐饮运营管理					18	9	9							1		
		34	旅游英语视听说					36	18	18								2	
			小 计					90	45	45	0	0	0	0	0	0		5	
任选课	人文课		中华优秀传统文化	√			√		36	36				2			2		
			职业素养	√			√		36	36					2		2		
			自主跑操		√			√	90		90	1	1	1	1	1		5	
			岗位体验		√				30		30	1周						1	
		专业课															0		
	小 计						192	72	120	0	0	2	0	2	0	10			
必修课程合计									2718	1854	864	31	31	29	31	29	0	179	
限修课程合计									90	45	45	0	0	0	0	0	0	5	
任选课程合计									192	72	120	0	0	2	0	2	0	10	
技能证书	1	英语等级证															5		
	2	计算机等级证															5		
	3	专业技能证															5		
	4	其他证书（2-5分）																	
合 计									###	###	###	31	31	31	31	31	0	194	

14. 编制团队

单位	姓名	职务/ 职称
----	----	--------

深圳市龙岗区第二职业技术学校	杨瑶琼	教务处主任
深圳市龙岗区第二职业技术学校	方惠花	管理服务部专业部长
深圳市龙岗区第二职业技术学校	刘景杏	高星级饭店运营与管理专业主任
华住酒店管理有限公司	李洋帆	华南区校企合作负责人

深圳市龙岗区第二职业技术学校

二〇二五年五月