

中等职业学校高星级饭店运营与管理专业教学标准（试行）

一、专业名称（专业代码）

高星级饭店运营与管理（代码：130100）

二、入学要求

初中毕业或具有同等学力

三、基本学制

3年

四、培养目标

本专业坚持立德树人，面向旅游行业的高星级饭店、高档度假村、主题饭店、豪华邮轮、会员制俱乐部等企业，培养从事高星级饭店及同类型企业餐饮、客房、前厅、康乐、销售等部门的服务、运营与管理，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

五、职业范围

序号	对应职业(岗位)	职业资格证书	专业(技能)方向
1	前厅服务员	前厅服务员（四级）	
2	客房服务员	客房服务员（四级）	
3	餐厅服务员	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	康乐服务员	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。

上表中其他证书可根据区域实际情况自行考取。

六、人才规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能：

（一）职业素养

1. 具有良好的职业道德，能自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度。
2. 具备主动、热情、周到、甘于奉献的服务意识。
3. 具有诚实守信、忠于职守、爱岗敬业的职业精神。
4. 具有健康的体魄，良好的心理承受能力和抗挫折能力。
5. 乐于与人交往，具有人际交流沟通能力和团队协作精神。
6. 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。
7. 具有节约资源、倡导绿色消费的意识。
8. 具备适应行业变化、在饭店职业道路自我提升的潜质。

（二）专业知识和技能

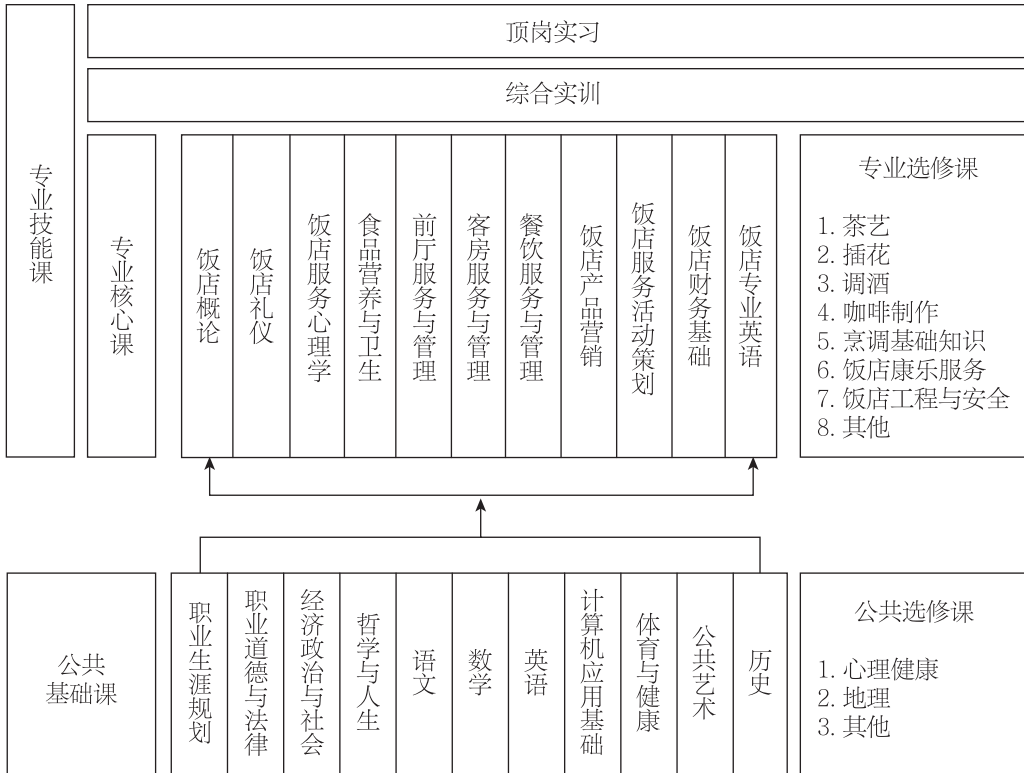
1. 能叙述本专业所必需的旅游行业的基本知识并应用于日常工作。
2. 能识别高星级饭店各种产品，熟悉各部门分工，能运用主要服务用语。
3. 具有饭店服务与管理基础知识、基本技能、礼仪知识、健康卫生知识、食品营养知识和酒水知识。
4. 能描述与本专业有关的方针、政策、法律、法规，能以之为准则维护宾客、饭店和自身的利益。
5. 能参与高星级饭店的前厅、客房、餐饮、康乐、销售等部门服务接待与运营，能娴熟地完成住宿、餐饮、会议等服务项目的工作。
6. 具备安全使用及日常维护与保养相关工作设备的能力，具有使用、指导使用、日常维护相关客用设施设备的能力。
7. 具备在饭店服务、运营与管理工作中处理常规问题及一般非常规问题的能力，能应对各种突发状况。
8. 能使用外语（主要是英语）进行一般接待服务和业务沟通。
9. 能熟练使用饭店信息管理系统、应用办公等软件对客服务，处理相关电子资料。
10. 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。

七、主要接续专业

高职：酒店管理、旅游管理、休闲服务与管理

本科：酒店管理、旅游管理

八、课程结构



九、课程设置及要求

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术、历史，以及其他自然科学和人文科学类基础课。

专业技能课包括专业核心课和专业选修课，实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内外实训、顶岗实习等多种形式。

(一) 公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
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紧密结合	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紧密结合	32

续表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
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	32
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	32
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	198
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	128
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	132
8	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	130
9	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康教学指导纲要》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
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	36
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	36

（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	饭店概论	能描述饭店及其饭店的产生、发展历程，分辨不同类型的饭店、不同星级的饭店，列举知名品牌饭店集团；会分析中外饭店业现状及发展趋势；熟悉饭店组织机构的类型与部门构成，能列举出饭店直接对客服务部门与间接对客服务部门，描述各部门工作岗位职责及运营概要	34
2	饭店礼仪	掌握外在形象礼仪、服务语言礼仪和饭店服务礼仪知识；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，展现良好的饭店员工形象；规范饭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，在对客服务和工作中能从容应对、提高效率	34

续表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
3	饭店服务心理学	掌握心理学基本知识；能分析客人对饭店前厅服务、客房服务、餐饮服务、康乐服务等心理需求；能根据不同客人的服务需求，为其提供人性化和个性化的服务，并能进行自我心理调适，完成各项对客接待服务工作	34
4	食品营养与卫生	了解合理营养与健康的关系，掌握营养学基础知识、各类食品的营养价值、不同人群食品的营养要求；掌握食品营养与卫生学的基本知识；了解学科发展方向；掌握如何改善营养，预防食品污染、食物中毒和其他食源性疾病，提高健康水平，增进体质，并能运用于合理营养与膳食的实践，指导宾客平衡饮食，合理搭配膳食结构	36
5	前厅服务与管理	能辨别并正确使用前厅部设施设备和表单；能描述预订服务、礼宾服务、入住登记服务、收银服务、前厅其他服务和督导管理等各项工作的流程和标准并按照规范标准提供相应服务；能初步处理前厅部领班、主管的督导工作；能使用流畅的前厅对客服务用语，适应前厅各部门的工作要求	66
6	客房服务与管理	能识别常见客房类型、客用设备及用品；能够按规范程序和标准独立完成各类客房的清扫、夜床服务，正确进行客衣收送、擦鞋、客房小酒吧控制、物品借用等服务以及客人委托代办的相关事宜；会选用合适的清洁剂和清洁设备并按照工作流程进行公共区域日常清洁保养；能够接待VIP、政府代表团等各类特殊客人，提供私人管家服务，懂得进行初步的成本控制工作	66
7	餐饮服务与管理	能运用中西菜点知识、中西餐服务方式、文化与礼仪；能辨别餐饮用具的种类及用途，能按照规范标准进行餐厅基本服务技能的操作，能按照规范标准进行中餐厅早、午、晚餐服务；熟练进行各种西餐厅服务；能进行规范的宴会预订与服务；具有良好的实践能力和宴会设计能力，能进行初步的菜单设计、菜肴定价、服务质量管理	128
8	饭店产品营销	能对饭店市场进行调查和分析，并根据调查和分析进行饭店客源市场的选择和细分；能描述饭店产品设计、创新与组合、饭店产品定价方法；能在人员促销过程中较好地完成推销任务；能通过广告宣传和营业推广对饭店产品进行宣传促销；能描述设计饭店产品内部促销资料的方法，对饭店促销活动方案能提出合理化建议	36

续表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
9	饭店服务活动策划	能较系统地描述活动方案的基本概念、原理、步骤与技术方法；能将所学到的活动策划知识应用到饭店服务活动策划实践中；能培养学生的创新意识、形象意识、团队意识、沟通意识和统筹意识；能进行组织策划、创意应变、协调沟通、统筹指挥、检查评估等工作，具备一定项目策划案例分析及活动策划实战能力	36
10	饭店财务基础	掌握会计语言要素及运用；认识饭店各部门财务工作的管理与核算、高星级饭店财务营运、企业财务状况的评价方法；初步了解财务管理的理论及方法，了解财务管理的实务运作；能进行饭店收银岗位的工作；能运用财务知识进行简单的成本与收益核算的工作	36
11	饭店专业英语	能熟练使用饭店服务工作中常用专业英语词汇、术语、句型及习惯用语；能用英语向客人介绍饭店主要设施设备及服务项目；能听写、记录使用英语的客人的电话预订及留言，完成工作表中英语书写的有关信息的填写；能使用英语与外宾作基础沟通，提供服务	128

2. 专业选修课

- (1) 茶艺。
- (2) 插花。
- (3) 调酒。
- (4) 咖啡制作。
- (5) 烹调基础知识。
- (6) 饭店康乐服务。
- (7) 饭店工程与安全。
- (8) 其他。

3. 综合实训

学生在校内或校外实训基地完成综合实训，实训形式可以多样化。通过综合实训，增强学生对饭店企业的感性认识，提高专业技能，培养吃苦耐劳的敬业精神，培育沟通合作能力和责任意识，为学生顶岗实习和毕业就业打下坚实基础。

4. 顶岗实习

主要安排在高星级饭店为主的校外实训基地开展顶岗实习，实习岗位涵括

餐饮、前厅、客房、康乐等，学生参与在实习岗位的工作计划安排、服务接待、业务开展，让学生熟练掌握各项操作技能，适应饭店严明的管理制度，感受饭店企业文化，接受饭店人文环境的熏陶，提高综合职业能力，为顺利融入社会，走上饭店运营与管理的职业道路奠定基础。

十、教学时间安排

(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，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 3 000~3 300。课程开设顺序和周学时安排，学校可根据实际情况调整。

实行学分制的学校，一般 16~18 学时为 1 学分，3 年制总学分不得少于 170。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。

公共基础课学时约占总学时的 1/3，允许根据行业人才培养的实际需要在规定的范围内适当调整，但必须保证学生修完公共基础课的必修内容和学时。

专业技能课学时约占总学时的 2/3，在确保学生实习总量的前提下，可根据实际需要集中或分阶段安排实习时间，行业企业认知实习应安排在第一学年。

课程设置中应设选修课，其学时数占总学时的比例应不少于 10%。

(二) 教学安排建议

课程类别	课程名称	学分	学时	学期					
				1	2	3	4	5	6
公共基础课	职业生涯规划	2	32	√					
	职业道德与法律	2	32		√				
	经济政治与社会	2	32			√			
	哲学与人生	2	32				√		
	语文	12	198	√	√	√	√		
	数学	6	128	√	√	√	√		
	英语	8	132	√	√				
	计算机应用基础	8	130	√	√	√	√		
	体育与健康	8	144	√	√	√	√		
	公共艺术	2	36	√					
	历史	2	36		√				
	小计	54	932						

续表

课程类别	课程名称	学分	学时	学期					
				1	2	3	4	5	6
专业技能课	饭店概论	2	34	√					
	饭店礼仪	2	34	√					
	饭店服务心理学	2	34		√				
	食品营养与卫生	2	36				√		
	前厅服务与管理	4	66			√	√		
	客房服务与管理	4	66			√	√		
	餐饮服务与管理	8	128		√	√	√		
	饭店产品营销	2	36			√			
	饭店服务活动策划	2	36			√			
	饭店财务基础	2	36				√		
	饭店专业英语	8	128			√	√		
	小计	38	634						
	综合实训	7	170				√		
	顶岗实习	65	1 170					√	√
小计	110	1 974							
合计	164	2 906							

说明:

(1) “√”表示建议相应课程开设的学期。

(2) 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。

十一、教学实施

(一) 教学要求

1. 公共基础课

公共基础课是本专业课程体系的重要组成部分,是提高学生服务意识、夯实文化基础、提升优雅形象气质的重要保证,符合从事高星级饭店服务、运营与管理的需求。公共基础课应为学生树立正确的人生观、价值观和全面的素质培养服务,为学生专业能力的学习和岗位需要以及持续发展服务,为学生的终身教育发展需要服务。基础课要注重教学方法、教学组织形式的改革,教学手段、教学模式的创新,调动学生学习积极性,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。

2. 专业技能课

通过深入企业调研，分析饭店行业典型职业活动和核心职业技能，由理论专家、行业专家、专业教师组成课程改革课题小组共同构建基于饭店工作过程、以项目为导向、以工作任务为载体、以职业生涯发展路线为整体脉络的课程体系，专业技能课程体现课程设置与饭店岗位群对接，课程内容与岗位核心任务对接，按照相应职业岗位（群）的能力要求，强调理论实践一体化，突出“做中学、做中教”的职教特色。专业技能课建议采用项目教学、案例教学、任务驱动、角色扮演、情境教学等方法，创新课堂教学方法。

（二）教学管理

教学管理要更新观念，改变传统的教学管理方式。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。

十二、教学评价

构建以服务饭店行业为目标，以学生素质、能力为核心，教育与产业、校内与校外结合的评价机制，实行学分制、多层次、多元化的考评，引导学生全面提升和个性发展。

改革考核手段和方法，加强实践性教学环节的考核，如口试评价、技能评价，注重学生自评、互评以及过程考核和结果考核相结合；突出过程评价与阶段（以工作任务模块为阶段）评价，结合课堂提问、训练活动、阶段测验等进行综合评价；应注重学生分析问题、解决实际问题内容的考核，综合评价学生能力；注重学生的职业素质考核，引导学生服务意识和职业气质的养成；引入校外评价，吸收家长、行业企业参与评价，有条件的学校还可引入第三方评价。

学习过程考核的目的在于引导学生注重平时的学习过程，保持学生课程学习的主动性和持久性。过程考核主要考察学生在课程学习期间的学习质量、接受程度、学习态度、出勤率等。

十三、实训实习环境

根据饭店行业人才需求和职业教育特点配备校内实训实习室和校外实训基地。

（一）校内实训实习室

针对专业课程和校内实践性教学的需要配备校内实训实习场所。校内实训

实习必须具备中西餐服务、前厅服务、客房服务等基础实训室，主要设施设备及其数量见下表。各表中工具、设施设备及其用品按每年两个平行班，每班 40 名学生配置，如班级数量增加应相应增加配置。对于新设高星级饭店运营与管理专业的学校，建议实训室设施设备的配置标准参照《旅游饭店星级的划分与评定》（GB/T14308-2010）四星级及以上要求。有条件的学校也可与周边饭店共享实训设施设备。

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		设备名称	配置标准	数量
1	前厅实训室	总台柜台		1 个
		计算机显示终端		10 台
		钥匙卡制作机	中号	1 个
		显示电话机		2 部
		信用卡刷卡机	小号	1 个
		酒店运行软件系统		1 套
		复印机		1 台
		打印机	中号	1 台
		电动打字机	中号	1 台
		打时机		1 台
		行李车	中号或小号	1 台
		贵重物品保险箱	中号	1 个
		验钞机		1 台
		计算机		2 套
		世界时钟		1 套
		传真机		1 台
		学生椅		40 把
		各类木制家具		各一件
		各部门账单		适量
		外币样本		若干
各类耗品	选配	适量		

续表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		设备名称	配置标准	数量
2	客房中式铺床实训室	床架连床垫		10 张
		床单	100% 精梳棉高支高密 80 支纱 /400 针	30 张
		被芯		20 张
		被套	100% 精梳棉高支高密 80 支纱 /400 针	40 张
		枕芯		30 块
		枕套	100% 精梳棉高支高密 80 支纱 /400 针	60 只
		席梦思保护垫 (床褥)		20 块
3	客房 (标准房) 实训室	床 (床架连床垫)	按四星级饭店标准配置	2 张
		床头柜		1 个
		行李柜		1 个
		书桌		1 张
		办公坐椅		1 把
		电话机		2 部
		穿衣镜		1 面
		卫生间梳妆镜		1 面
		单人沙发连小腿垫		2 张
		茶几或茶台		1 张
		酒柜		1 个
		浴缸 (一体式淋浴间)		1 套
		便盆		1 个
		洗脸盆		1 个
		大理石台		1 张
		灯具		盏 / 间
		床品		套 / 床
		五巾		适量
		各类易耗品		适量
		各类备品		适量
保险箱	1 个			
防火面罩	2 套			

续表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		设备名称	配置标准	数量
4	餐厅（中餐）实训室	大圆桌	直径 180 cm，高 75 cm	8 张
		中式餐椅		80 张
		工作台	200 cm × 100 cm，高 75 cm	8 张
		转盘	直径 90 cm	8 套
		托盘	外径 32 cm，内径 30 cm	50 只
		小方台（配圆台面）	100 cm × 100 cm	8 套
		重托盘（长方形）	60 cm × 40 cm	10 只
		录像机		1 台
		视频展示台		1 台
		投影设备（含计算机）		1 套
		消毒柜		1 台
		餐厅点菜 POS 系统		1 套
		储物架		适量
		摆台物品（如下）	按中餐宴会摆台 10 人位，8 桌	80 套
		* 台布及装饰布	台布：正方形，240 cm × 240 cm，台布 70% 棉，30% 化纤 装饰布：圆形，直径 320 cm，装饰布的材质约 30% 的棉，70% 的化纤	8 块
		* 餐巾（口布）	56 cm × 56 cm	80 条
		* 花瓶	外径 17.5 cm，内径 16.5 cm，底径 13.5 cm，盆高 7.5 cm	8 个
		* 餐碟（骨碟）	外径 20.3 cm，内径 12.5 cm	80 个
		* 汤碗（翅碗）	碗口直径 11.3 cm，底部直径 5 cm，高 4 cm	80 个
		* 味碟	碟口 7.3 cm，底部 4 cm，高 1.8 cm	80 个
* 汤勺（瓷更）	长 13.4 cm，宽 4 cm	80 个		

续表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		设备名称	配置标准	数量
4	餐厅(中餐)实训室	* 筷架	长 7.1 cm, 底部长 7.3 cm; 宽 3.1 cm; 底部宽 3.3 cm; 高 1.5 cm; 勺子位长 4.9 cm, 圆形凹口位 2.5 cm; 筷子位顶部 2.2 cm, 凹位 1.3 cm, 高度 1.1 cm	80 个
		* 筷子	长 24.5 cm, 筷子头直径 0.4 cm; 带筷套: 长 29.5 cm, 宽 3 cm	80 双
		* 长柄勺	全长 20.4 cm, 勺子长 6.4 cm, 直径 4.3 cm	80 个
		* 水杯 (414 ml)	杯口外径 6.5 cm, 杯口内径 6.1cm, 内高 13.5 cm, 外高 18.7 cm, 杯底直径 6.7cm, 厚 0.4cm	80 个
		* 葡萄酒杯 (14 cl)	杯口外径 5.8 cm, 杯口内径 5.5 cm, 内高 6.9 cm, 外高 14 cm, 杯底直径 5.7 cm, 厚 0.2 cm	80 个
		* 白酒杯 (2.6 cl)	杯口外径 3.7 cm, 杯口内径 3.4 cm, 内高 3.3 cm, 外高 8.9 cm, 杯底直径 4.1cm, 厚 0.2 cm	80 个
		* 牙签	长 8.3 cm, 宽 1.5 cm	80 个
		* 菜单	长 24.3 cm, 外宽 14.7 cm, 内宽 29.7 cm, 厚 1.4 cm	16 个
		* 桌号牌	底座长 10 cm, 宽 4.5 cm, 高 8.1 cm, 底座厚度 0.8 cm	8 个
		* 公用餐具 (公筷架、筷子、公勺)	公筷架全长 9.5 cm, 底座长 5.9 cm, 宽 1.2 cm, 勺座直径 2.5 cm, 筷座长 3.5 cm, 宽 1.2 cm	16 套
		折叠餐巾花专用大盘	直径 40 cm	8 个
		茶杯及茶碟		80 套
		茶壶		16 个
		汤碗		80 个
		各种菜盘		适量
		毛巾碟		适量
净手巾	30 cm × 30 cm	8 条		

续表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		设备名称	配置标准	数量
5	餐厅（西餐） 实训室	西餐台	120 cm × 120 cm, 高 75 cm	12 张
		椅子		48 把
		工作台	200 cm × 100 cm, 高 75 cm	6 张
		餐厅点菜 POS 系统	可与中餐合用	1 套
		客前烹制车		1 辆
		服务手推车		1 辆
		自助餐保温锅		6 只
		录像机		1 台
		视频展示台		1 台
		投影设备（含计算机）		1 套
		重托盘（长方形）	60 cm × 40 cm	10 只
		装饰布	各种类型	10 块
		托盘	外径 32 cm, 内径 30 cm	40 只
		台布	200 cm × 200 cm	12 块
		* 台布	200 cm × 165 cm	12 块
		摆台物品（如下）	按西餐宴会摆台配置	48 套
		* 餐巾（口布）	56 cm × 56 cm	48 块
		* 装饰盘	7.2~10 英寸 ^①	48 个
		* 面包盘	4.5~6 英寸	48 个
		* 黄油碟	1.8~3.5 英寸	48 个
		* 主菜刀		48 把
		* 鱼刀		48 把
		* 开胃品刀		48 把
* 汤勺		48 把		
* 甜品勺		48 把		
* 黄油刀		48 把		
* 主菜叉		48 把		

① 1 英寸 = 2.54 cm。

续表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		设备名称	配置标准	数量
5	餐厅（西餐）实训室	* 鱼叉		48 把
		* 开胃品叉		48 把
		* 甜品叉		48 把
		* 水杯		48 只
		* 红葡萄酒杯		48 只
		* 白葡萄酒杯		48 只
		* 花瓶、花坛或其他装饰物		12 个
		* 烛台		24 个
		* 盐瓶、胡椒瓶		24 套
		* 牙签盅		24 套
		咖啡杯、咖啡碟、咖啡勺		48 套
		餐具垫		48 个
		特殊餐具		适量
		面包篮		12 个
		服务叉、服务勺		12 套
		菜盘、汤盆等		适量
		冰水壶		8 个
		折叠餐巾花专用大盘	直径 40 cm	12 个
		净手巾	30 cm × 30 cm	12 条
6	* 酒吧实训室	调酒壶	不锈钢	10
		量杯	不锈钢	10
		调酒机	玻璃	4
		吧勺	不锈钢	10
		滤冰器	不锈钢	4
		冰桶、夹子	不锈钢	2

续表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		设备名称	配置标准	数量
6	* 酒吧实训室	酒桶架	不锈钢	2
		雀嘴量酒器	不锈钢	2
		顶压式量酒器	不锈钢	2
		酒篮	金属	4
		开塞器		5
		扳手		5
		制冰机		1
		煮咖啡机		1
		磨咖啡机		1
		炒咖啡机		1
		爱尔兰咖啡机		1
		爱尔兰咖啡机加热酒精炉		1
		各式酒杯	玻璃	适量
7	* 茶艺实训室	授课演示台	木	1
		学生操作台	木	12
		展示柜	木	2
		茶艺器具	紫砂、瓷	12
		茶具（盖碗、茶杯、茶海）		12套
		玻璃壶（带酒精灯）		24个
		茶荷		12个
		茶道组		12套
		随手泡		12个
		茶巾		24条
		公道杯		48个
		玲珑壶		24个

续表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备		
		设备名称	配置标准	数量
7	* 茶艺实训室	饮水机		1 个
		各类茶叶		适量

说明:

1. 带*的实训室或设施设备为开设相关实训课程的学校推荐配备,建议有条件的学校还可建设插花实训室和咖啡制作实训室等。

2. 形体训练室是旅游服务类职业院校的标配实训室,可配置常规木地板、把杆(悬挂式、立柱为直径5 cm的钢管,内由直径为3 cm的实心圆钢做升降杆,升降高度为80~110 cm),用于进行基本形体训练、基本功训练、身韵训练、舞蹈训练、舞蹈排练和基本的礼仪体态训练。

(二) 校外实训基地

本专业应有不少于4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。

十四、专业师资

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,进行教师队伍建设,合理配置教师资源。专业教师学历职称结构应合理,至少应配备具有相关专业中级以上专业技术职务的专任教师2人;建立“双师型”专业教师团队,其中“双师型”教师应不低于30%;应有业务水平较高的专业带头人。

专任教师每两年应有不少于两个月的饭店企业实践经历;应有良好的师德,关注学生发展;应为酒店管理或旅游管理专业本科以上学历,具备中等职业学校教师资格证书和职业资格三级以上证书;熟悉教学规律,具备终身学习能力和教学改革意识,能持续吸收行业和教育界新知;对饭店行业有较为全面的了解,有下企业实践或者调研及其他在企业工作的经历。

十五、其他