



晋江安海职业中专学校

专业建设-人才培养方案

高星级饭店运营与管理专业  
人才培养方案  
(修订稿)

## 编制说明

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，依据《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）（职教二十条）、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》（教职成〔2015〕6号）、《专业教学标准（2025年修订）》、《教育部等九部门关于印发〈职业教育提质培优行动计划〉（2020—2023年）的通知》（教职成〔2020〕7号）、《教育部关于印发职业教育专业目录（2021年）》（教职成〔2021〕2号）、《关于在院校实施“学历证书+若干职业技能等级证书”制度试点方案》（教职成〔2019〕6号）、《职业教育专业简介（2022年修订）》《中等职业学校专业教学标准》《中等职业学校公共基础课程标准》《职业院校专业实训教学条件建设标准（职业学校专业仪器设备装备规范）》《职业院校教材管理办法》等文件精神，根据《福建省人民政府办公厅关于深化产教融合推动职业教育高质量发展若干措施的通知》（闽政办〔2020〕51号）、《福建省教育厅等七部门关于印发福建省职业教育改革工作方案的通知》（闽教职成〔2019〕22号）、《福建省高水平职业院校和专业建设计划实施方案》（省级“双高计划”）和《泉州市人民政府办公室关于印发泉州市“十四五”战略性新兴产业发展专项规划的通知》，结合福建省职业技术教育中心《关于开展2025年全省职业院校专业人才培养方案制订与实施情况检查评价工作的通知》要求，立足新发展阶段、贯彻新发展理念、服务和融入新发展格局，构建人才自主培养体系，加强拔尖创新人才的培养要求，制定我校2025级高星级饭店运营与管理专业人才培养方案。



## 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  |
| 五、培养目标与培养规格 ..... | 1  |
| (一) 培养目标 .....    | 1  |
| (二) 培养规格 .....    | 1  |
| 六、课程设置及要求 .....   | 2  |
| (一) 公共基础课 .....   | 3  |
| (二) 专业技能课 .....   | 7  |
| (三) 素质拓展课 .....   | 8  |
| 七、人才培养模式 .....    | 12 |
| 八、教学进程总体安排 .....  | 12 |
| (一) 基本要求 .....    | 12 |
| (二) 教学安排进度表 ..... | 13 |
| 九、实施保障 .....      | 15 |
| (一) 师资队伍 .....    | 15 |
| (二) 教学设施 .....    | 16 |
| (三) 教学资源 .....    | 22 |
| (四) 教学方法 .....    | 25 |
| (五) 学习评价 .....    | 26 |
| (六) 质量管理 .....    | 26 |
| 十、毕业要求 .....      | 27 |

## 一、专业名称及代码

高星级饭店运营与管理；740104。

## 二、入学要求

中等职业学校学历教育入学要求一般为初中阶段教育毕业生或具有同等学力者

## 三、修业年限

中职学历教育修业年限均以3年为主，可以根据学生灵活学习需求合理、弹性安排学习时间。

## 四、职业面向

|               |                                                             |
|---------------|-------------------------------------------------------------|
| 本专业所属专业大类及代码  | 旅游大类（74）                                                    |
| 本专业所属专业类及代码   | 高星级饭店运营与管理（740104）                                          |
| 本专业所对应的行业（代码） | 住宿和餐饮服务人员（4-03）                                             |
| 主要职业类别（代码）    | 前厅服务员（4-03-01-01）<br>客房服务员（4-03-01-02）<br>餐厅服务员（4-03-02-05） |
| 主要岗位群（或技术领域）  | 前厅岗位技术领域<br>客房岗位技术领域<br>餐厅岗位技术领域                            |
| 职业技能等级证书      | 前厅服务员（四级）<br>客房服务员（四级）<br>餐厅服务员（四级）                         |

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业培养与我国现代化建设要求相适应，全面落实立德树人根本任务，践行社会主义核心价值观，培养德智体美劳全面发展的社会主义接班人，为党育人、为国育才。强调职业道德和职业精神，掌握高星级饭店运营与管理专业对应职业岗位必备的专业知识与技能，具有良好的人文科学素养和职业道德，能够适应现代酒店业、餐饮业等服务业一线岗位的需要，具备本专业职业生涯发展基础和创新、就业创业能力，以及面向新时代应具备的数字素养，能胜任酒店服务、管理一线工作的高素质劳动者和技能人才。

### （二）培养规格

#### 1.德育方面

（1）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；

（2）掌握与本专业对应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，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，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；

(3) 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、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；

(4) 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合本专业加以运用。

## 2. 专业领域方面

### (1) 行业通用能力

①服务接待能力：掌握饭店服务的基本原则、程序和方法，具备饭店服务的技能和技巧，并具备一定的基层管理能力。

②人际沟通能力：具备良好的语言和书面表达能力，具备良好的沟通能力，能够熟练运用普通话、英语对客服务，能够恰当处理客我关系和日常酒店人际关系等。

③营销策划能力：具备酒店全员营销意识和酒店形象意识，能对酒店产品供应和顾客需求迅速反应，具备一定的策划和促销技能。

④可持续发展能力：具备适应数字化智能化发展的数字技能、终身学习、解决问题等能力，具有适应岗位变化的能力，具有创新和创业的基础能力。

### (2) 职业特定能力

①前厅服务：具有客房预订能力；具有提供总台接待服务的能力；具有提供前台礼宾服务；具有客户关系维护的能力；具有总机服务的能力；具有提供商务服务的能力；具有提供行政楼层服务的能力。

②客房服务：具备客房服务的中级水平，能进行现代饭店客房服务工作；具备一定的客房部基层管理工作能力；具备一定的饭店市场客房部运营的调研与分析能力。

③餐厅服务：具备中餐的零点服务、宴会服务能力；具备西餐的零点服务、宴会服务能力；具备自助餐服务的能力；具备酒吧服务的能力；具备会议服务的能力；具备一定的餐饮管理能力。

## 3. 体育方面

掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具备一定的心理调适能力。

## 4. 美育方面

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。

## 5. 劳动教育方面

树立正确的劳动观，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。

## 六、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业课程。将思想政治、语文、历史、数学、物理、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等列为公共基础必修课程。将党史国史、中华优秀传统文化、国家安全教育、职业发展与就业指导、创新创业教育等列为必修课程或限定选修课程。

### （一）公共基础课

按照国家有关规定开齐、开足公共基础课程。

应将思想政治、语文、历史、数学、物理、外语（英语等）、信息技术、体育与健康、艺术、劳动教育等列为公共基础必修课程。将党史国史、中华优秀传统文化、国家安全教育、职业发展与就业指导、创新创业教育等列为必修课程或限定选修课程。

| 序号 | 核心课程名称                                                              | 主要教学内容（文化课标）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 学时  |
|----|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1  | 思想政治课程<br>（中国特色社会主义、习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本、心理健康与职业生涯规划、哲学与人生、职业道德与法治） | <p>通过思想政治课程学习，培育学生的思想政治学科核心素养。根据《中等职业学校思想政治课程标准》（2020版）开设。</p> <p>1. 中国特色社会主义：以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。</p> <p>2. 《读本》是学生学习习近平新时代中国特色社会主义思想的重要教材，是推动大中小学思政课一体化建设的重要载体。全套《读本》围绕习近平新时代中国特色社会主义思想核心内容，按照从具体到抽象、从感性体悟到理性认识的认知规律，科学编排不同学段分册内容和呈现方式，注重将系统性与学段针对性、严谨性与学生适宜性紧密结合，体系完整、重点突出、螺旋上升。通过学习，让学生不断深化对习近平新时代中国特色社会主义思想的系统认识，逐步形成对拥护党的领导和社会主义制度、坚持和发展中国特色社会主义的认同、自</p> | 240 |



|   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |
|---|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|   |    | <p>信和自觉。</p> <p>3. 心理健康与职业生涯：基于社会发展对中职学生心理素质、职业生涯发展提出的新要求以及心理和谐、职业成才的培养目标，阐释心理健康知识，引导学生树立心理健康意识，掌握心理调适和职业生涯规划的方法，帮助学生正确处理生活、学习、成长和求职就业中遇到的问题，培育自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，根据社会发展需要和学生心理特点进行职业生涯指导，为职业生涯发展奠定基础。</p> <p>4. 哲学与人生：阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确价值判断和行为选择的意义；引导学生弘扬和践行社会主义核心价值观，为学生成长奠定正确的世界观、人生观和价值观基础。</p> <p>5. 职业道德与法治：着眼于提高中职学生的职业道德素质和法治素养，对学生进行职业道德和法治教育。帮助学生理解全面依法治国的总目标和基本要求，了解职业道德和法律规范，增强职业道德和法治意识，养成爱岗敬业、依法办事的思维方式和行为习惯。</p> |     |
| 2 | 语文 | <p>中等职业学校语文课程是各专业学生必修的公共基础课程，其任务是在义务教育的基础上，进一步培养学生掌握基础知识和基本技能，强化关键能力，使学生具有较强的语言文字运用能力、思维能力和审美能力，传承和弘扬中华优秀传统文化，接受人类进步文化，汲取人类文明优秀成果，形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养，为学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力，成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 200 |
| 3 | 数学 | <p>中等职业学校数学课程是中等职业学校各专业学生必修的公共基础课程，承载着落实立德树人根本任务、发展素质教育的功能，其任务是使中等职业学校学生获得进一步学习和职业发展所必需的数学知识、数学技</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 240 |

|   |        |                                                                                                                                                                                                                                    |     |
|---|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|   |        | 能、数学方法、数学思想和活动经验；具备中等职业学校数学学科核心素养,形成在继续学习和未来工作中运用数学知识和经验发现问题的意识、运用数学的思想和工具解决问题的能力；具备一定的科学精神和工匠精神,养成良好的道德品质,增强创新意识,成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。                                                                                       |     |
| 4 | 英语     | 中等职业学校英语课程是各专业学生必修的公共基础课程,兼有工具性与人文性。其任务是在义务教育基础上帮助学生进一步学习语言基础知识,提高听、说、读、写等语言技能,发展中等职业学校英语学科核心素养;引导学生在真实情境中开展语言实践活动,认识文化的多样性,形成开放包容的态度,发展健康的审美情趣;理解思维差异,增强国际理解,坚定文化自信;帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观,自觉践行社会主义核心价值观,成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。 | 240 |
| 5 | 信息技术   | 根据《中等职业学校信息技术课程标准》(2020版)开设,注重培养符合时代要求的信息素养和适应职业发展需要的信息能力,培养学生根据工作需要利用OFFICE软件制作电子文档、电子演示文稿的能力,以及利用电子表格软件进行数据分析与处理的能力。                                                                                                             | 120 |
| 6 | 人工智能通识 | 根据教育部基础教育教学指导委员会正式发布《中小学人工智能通识教育指南(2025年版)》开设本课程,构建分层递进、螺旋上升的中小学人工智能通识教育体系,培养学生适应智能社会的核心素养。通过知识、技能、思维与价值观的有机融合,形成四位一体的人工智能素养,培育科技创新思维、批判性思维、人机协作能力、人工智能素养及社会责任意识。                                                                  | 40  |
| 7 | 体育与健康  | 根据《中等职业学校体育与健康课程标准》(2020版)开设,并与专业实际和行业发展密切结合,注重培养学生掌握基本运动技能,增强体质,全面提升学生综合素质,使学生形成良好的意志品质,促进学生的心理健康。                                                                                                                                | 200 |
| 8 | 历史     | 根据《中等职业学校历史课程标准》(2020版)开                                                                                                                                                                                                           | 80  |

|    |           |                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
|----|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    |           | <p>设中等职业学校历史课程是各专业学生必修的公共基础课程。本课程的任务是在义务教育历史课程的基础上，以唯物史观为指导，促进中等职业学校学生进一步了解人类社会形态从低级到高级发展的基本脉络、基本规律和优秀文化成果;从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系，增强历史使命感和社会责任感;进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，培育和践行社会主义核心价值观;树立正确的历史观、民族观、国家观和文化观;塑造健全的人格，养成职业精神，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。</p> |    |
| 9  | 艺术        | <p>根据《中等职业学校艺术课程标准》(2020版)开设，并与专业实际和行业发展密切结合,注重培养学生掌握不同艺术门类的基本知识、技能和原理,增强学生艺术欣赏能力，提高学生文化品位和审美情趣。</p>                                                                                                                                                                  | 40 |
| 10 | 党史国史      | <p>党史内容主要涵盖中国共产党的历史发展、党的路线、方针政策、重大事件等。学习党史可以了解中国共产党的奋斗历程、思想理论、组织建设和各个历史时期的历史使命。国史内容主要涵盖中国历史的发展和演变、中国封建社会、近现代历史、中国革命和建设等。学习国史可以了解中国几千年的历史文化、社会制度的变迁、政治经济的发展以及对现实问题的认识。</p>                                                                                             | 20 |
| 11 | 中华优秀传统文化  | <p>本课程以介绍中国优秀传统文化为主要任务，并立足专业特色，以"习字知礼，文心筑梦"为主线，将凝聚传统</p> <p>文化核心精神的三个专题，分别是汉字、中国传统礼仪、中国传统精神。中国古代艺术，中国民俗节日、中国茶酒文化和中国古代哲学为支线，共7个章节32个课时。使学生通过对课程的学习和领悟，培养起民族自尊心和带中国特色的审美，继承和弘扬中华民族的人文精神。</p>                                                                            | 20 |
| 12 | 职业发展与就业指导 | <p>主要教学内容为职业生涯规划意识唤醒。旨在通过课堂教学与相应的实践活动，引导学生探析学涯与生涯、生涯的关系，认识到做好职业生涯规划的重要性并</p>                                                                                                                                                                                          | 20 |

|    |      |                                                                                                                                     |    |
|----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    |      | 采取有效行动，提高大学学习和生活的质量，主动利用大学时光与各项资源做好能力储备，为未来美好的职业生涯做好铺垫。                                                                             |    |
| 13 | 创新创业 | 1. 创新思维与方法。介绍创新的基本概念和重要性，培养学生的创新意识和创新思维能力，引导学生掌握创新的方法和实践技巧。2. 创业生态与创业生涯规划。了解创业生态和创业实践，以及创业者的角色和责任。学习如何制定创业生涯规划，重点考虑创业者的职业发展和企业战略规划。 | 20 |
| 14 | 劳动教育 | 中职劳动教育课程是培养技能型人才的重要载体，通过劳模入校、工匠精神等专题讲座，注重培养学生的职业素养及工匠精神                                                                             | 20 |

## （二）专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程和素质拓展课程。专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程，是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程；专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程；专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程，是提升综合职业能力的延展课程。

结合区域/行业实际、办学定位和人才培养需要自主确定课程，进行模块化课程设计，依托体现新方法、新技术、新工艺、新标准的真实生产项目和典型工作任务等，开展项目式、情境式教学，结合数字化酒店管理等技术实施课程教学的数字化转型。有条件的专业，可结合教学实际，探索创新课程体系。

### （1）专业基础课程

| 序号 | 课程名称   | 主要教学内容和要求                                                                                                                                                                                                                                                    | 参考学时 |
|----|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1  | 旅游基础知识 | 本课程将旅游基础理论与实践应用相结合，全面涵盖旅游行业的各个领域和层面，致力于对学生的旅游认知和实践能力进行系统而深入的培养。通过本课程的学习，使学生牢固掌握旅游行业必备的基本理论和丰富的专业知识，熟练掌握旅游相关技能，深入熟悉旅游业务流程和各个环节的特点，能够灵活综合运用所学知识，通过丰富多样的实践训练活动，具备出色完成从事旅游服务与管理实际工作要求的卓越能力，同时培养学生具备良好的职业素养、高尚的职业道德和强烈的爱岗敬业精神。此外，本课程还将引导学生树立正确的旅游职业发展观念，帮助学生了解旅游行 | 280  |



|   |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |
|---|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|   |        | 业的职业发展路径和前景,使学生能够根据自身特点和兴趣,制定合理的旅游职业发展规划,为学生未来在旅游领域的发展提供有力支持和指导,助力学生在旅游行业中实现个人价值和职业理想。                                                                                                                                                                                               |     |
| 2 | 酒店服务礼仪 | 本书基于中华礼仪文化,以“内涵修养、外塑形象”为设计理念,实现礼仪知识的内化和礼仪技能的提升,传承和弘扬中华优秀传统文化。全书共分十个项目,主要内容包括走进服务礼仪、诠释服务意识、塑造职业形象、培养社交能力、提升言谈技巧、掌握酒店服务礼仪、知晓游客接待礼仪、熟悉涉外礼宾服务、了解中外习俗礼仪、处理礼仪危机。本书紧紧把握行业发展趋势和职业岗位需求,突出旅游行业实际,注重实践性和应用性。                                                                                    | 280 |
| 3 | 酒店服务心理 | 本课程旨在培养学生深入理解饭店服务中的心理学原理,掌握客人心理需求和服务人员心理调适的基本技能,为饭店行业培养具备高水平服务意识和心理素养的专业人才。通过本课程的学习,学生将:掌握饭店心理学的基本理论框架,理解客人心理与服务质量之间的关系。会分析客人的心理需求和行为模式,提供更具针对性的服务。培养良好的心理素质,能够应对服务过程中的各种心理压力和挑战。掌握有效的沟通技巧和情绪管理方法,提升与客人、同事之间的协作效率。最终,学生将具备在饭店服务中运用心理学原理解决实际问题的能力,以及持续学习、自我提升的职业素养,为饭店行业的优质服务贡献自己的力量。 | 80  |
| 4 | 酒店专业英语 | 通过本课程的学习,培养学生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                                                                                                                                                        | 80  |

## (二) 专业核心课程

|   |         |                                                                                                                                                                                                      |     |
|---|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1 | 餐饮服务与管理 | 学生通过本课程的学习,能熟练掌握中餐服务的操作技能;了解中式菜肴的特点和烹调方法;能独立规范地按照服务程序为客人提供中餐服务;能熟练掌握西餐服务的各项技能;能够介绍西式菜肴的特点和烹调方法;能独立按照服务程序提供西餐服务;会进行中西餐宴会台面的布置;能独立按中餐宴会程序和规范提供优质服务;能独立按西餐宴会的各种活动程序和规范提供优质服务;掌握餐饮物资的保管、领发、使用和消耗控制的基本程序和 | 160 |
|---|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|



|   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |
|---|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|   |           | 方法；能合理控制餐饮物资的消耗；能对一般安全事故进行有效的预防和处理。                                                                                                                                                                                                                                                             |     |
| 2 | 客房服务与管理   | 学生通过本课程的学习，能够识别不同类型饭店客房设施的特点，并能够正确介绍客房类型及客房设施的功能布局；能够对客房进行布置和装饰；能够进行客房专业英语词汇的听说写；能够熟练掌握客房中、西式包床的程序、方法和动作要领，能在规定时间内按标准完成一张中式或西式床；能够按程序和标准独立完成走客房的清扫；能够进房规范，做到自然、熟练和操作标准；能够独立完成开夜床；能够掌握领班客房卫生检查的程序、要求与标准，学会查房的操作方法；能够掌握VIP客人接待的程序和标准；能够掌握宾客入住阶段主要服务项目的服务方法；能够掌握地面清洁与维护保养方法；能够学会灵活而有效地应对和处理客房突发事件。 | 160 |
| 3 | 前厅服务与管理   | 能够熟练规范地迎送宾客；会进行行李的运送；能够熟知饭店各项服务设施及营业时间，了解市内交通和旅游景点情况，做到主动介绍、耐心解答；能受理电话、传真、信函、电子邮件等各种方式的客房预订，服务规范；能掌握VIP、团队与零星散客的接待工作程序，做到准确、高效；能掌握瞬间的房态，合理排房；能提供问讯、邮件分送等服务，程序规范；能迅速、准确地办理离店结账手续；能填写各类业务报表，能熟练运用电脑查询业务信息，归类管理业务资料；能用外语提供客房预订、接待、问讯等服务；能承担客人委托的各项商务、票务服务工作，协助客人处理商业业务。                            | 160 |
| 4 | 食品营养与卫生   | 《食品营养与卫生》是一门关于食品营养学和卫生学的基础课程，旨在帮助学生了解食品的营养价值、食品安全与卫生的重要性，以及如何科学合理地摄取营养、预防食品安全与卫生问题。本课程共分为五个模块，涵盖了食品营养学、食品卫生学、食品安全监管、食品营养教育与健康促进等方面。本书主要内容为食品营养与安全概述以及四个教学项目。教学项目包括：人体必需的营养素、各类食物的营养价值、合理营养与平衡膳食、食品安全管理。每个项目包含若干教学任务，全书共计17个教学任务。                                                                | 80  |
| 5 | 酒店产品数字化营销 | 本课程旨在着重培养学生酒店市场营销的相关知识和技能，使学生深入理解并构建全面的知识体系，拓宽专业视野。提升学生的实践操作能力，让其能够熟练运用营销手段和工具。培养学生准                                                                                                                                                                                                            | 80  |

|   |          |                                                                                                                                                                                                   |    |
|---|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|   |          | <p>确分析酒店营销环境、跟踪顾客行为的能力，把握市场动态和趋势，以便更好地满足顾客需求。同时，提高学生进行酒店营销调研、市场细分和市场定位的能力，为决策提供可靠依据。帮助学生树立现代酒店营销理念，培养具备创新思维和进取精神的高级营销人才，从而扩充学生的知识结构，扩展学生的就业能力，加强学生动手操作能力，培养具有现代酒店营销理念的高级人才。</p>                   |    |
| 6 | 酒店财务基础   | <p>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。</p>                                                                        | 80 |
| 7 | 酒店服务活动策划 | <p>能较为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。</p>                                               | 80 |
| 8 | 酒店管理基础   | <p>本课程将学科基础知识与基本实践技能相结合，面向饭店管理工作的全过程和各岗位，对学生基本饭店管理能力进行培养。通过本课程的学习，使学生掌握饭店管理工作高级技术应用型人才必备的基本理论和专业知识，掌握饭店管理基本技能，熟悉饭店的业务流程和管理程序，能综合运用所学知识，通过校内外实践训练，具备从事饭店服务与管理实际工作要求的的能力，具有良好的职业素质、职业道德和爱岗敬业精神。</p> | 80 |

### (三) 素质拓展课程

| 序号 | 课程名称    | 课程目标及主要教学内容及要求                                                                                             | 参考学时                   |
|----|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 1  | 入学教育与军训 | <p>增强学生国防观念，培养学生合作意识，使学生学会感恩、学会生存，学会服从，提高学生思想政治觉悟，激发学生爱国热情，增强学生组织纪律观念，培养学生艰苦奋斗的作风，树立良好的精神风貌，提高学生的综合素质。</p> | <p>集中1周<br/>(56学时)</p> |

|   |          |                                                                                                                                                                                                   |     |
|---|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 2 | 茶艺       | 该课程目标是让学生深入了解茶艺的历史文化背景,全面掌握茶艺的基础知识和基本技能。学生不仅要具备熟练的泡茶技巧,能够根据不同茶叶的特点进行冲泡,还要学会欣赏和品鉴各类茶品,提升对茶的品鉴能力和审美水平。同时,要熟悉茶艺礼仪和规范,在实践操作和情景模拟中展现优雅的仪态和服务态度提高实际操作能力和应变能力。此外,还要培养学生对茶文化的热爱和传承意识,弘扬中华优秀传统文化,并且帮助他们了解茶 | 60  |
| 3 | 咖啡制作     | 通过本课程的学习,可以使学生系统了解咖啡制作的基础常识;能够进行咖啡豆、咖啡设备、咖啡种类等基础性的鉴别;能够熟练进行咖啡的研磨、烘焙、调制等高水平的服务;掌握咖啡的基础调饮,同时具备较高的职业素质与服务意识艺行业的发展动态和市场需求,为今后的职业发展奠定坚实基础,进而提升学生的综合素质和人文修养,促进其全面发展。                                    | 60  |
| 4 | 调酒       | 了解各种酒水的主要品种、特性、饮用法及质量鉴别等;常见饮料的制作方法 with 装饰方法,酒吧常见设备用具以及各种酒水的服务操作技巧                                                                                                                                | 40  |
| 5 | 菜点与酒水知识  | 本课程围绕中国菜外国菜、中西点心、创新菜点、饮料概述、蒸馏酒、发酵酒、配制酒等内容开展教学,充分体现了菜、点、酒、水的特点。通过对饮食的起源与发展和食品制作与消费过程中的一般技术、科学、艺术,以及消费过程中所形成的基本观念、制度、习俗、礼仪、规范等内容的学习,达到提高学生的旅游素养的目的。                                                 | 40  |
| 6 | 校内技能实训   | 本实训是中等职业学校会计事务专业的一门专业实践课。它的任务是:通过学生对仿真会计资料的演练和操作,增强其对所学专业知识的理解和感性认识,使学生掌握较全面的会计核算基础知识和基本操作技能;具有中初级会计专门人才所必备的会计实践能力;提高学生分析和解决实际问题的能力;缩小会计理论知识与实际应用的差距,增强学生的就业能力。                                   | 180 |
| 7 | 毕业(岗位)实习 | 到企业岗位实习是在基本完成校内教学课程之后,到企业现场直接参与工作过程,综合运用本专业所学的知识和技能,以养成正确劳动态度,完成一定的工作任务,进一步掌握工作方法,为将来就业奠定基础的一种实践教学形式。通过在企业相关工作岗位的实习,使学生学以致用,达到学中做、做中学的目标,并为以后的工作打                                                 | 420 |

|  |  |      |  |
|--|--|------|--|
|  |  | 下基础。 |  |
|--|--|------|--|

## 七、人才培养模式

按照工学结合、校企合作、顶岗实习的总要求，以培养学生综合素质、实现全面发展为目标，实施校企合作、工学结合为基础的“双证驱动、三段递进”的人才培养模式。即：

一年级注重“素质养成”。在课程设置上，通过开设“职业生涯规划”、“职业道德与法律”对学生进行职业道德、社会公德、职业意识（对将来所要从事的职业与岗位的认同）素质的培养；通过开设语文等公共基础课，对学生进行文化素质、人文素养的素质培养；通过开设专业核心课程和部分专业技能课程、实训课程，对学生进行职业技能方面的素质培养。在课内课外，通过对学生进行日常行为规范教育，形成良好的行为习惯；通过开展各种集体活动，使学生逐步形成团结协作的团队意识。在各项基本素质中，重点加强职业素质的培养。

二年级注重“实境训练”。通过仿真或全真实践教学，创设职业环境，实行理实一体、学做合一的教学模式，使学生置身于工作岗位的实境之中，以培养学生的岗位意识和职业意识，将学生一步步导航到工作岗位，使学生从学校步入职业生涯前就有一定的工作经历和经验，具有一定的岗位适应能力，缩短学生进入职场的适应期。让学生有更多的时间加强自己的特长，提高自身的专业技能。

三年级（下半年）实行“顶岗历练”：学生完成两年半的学习任务后，第六学期进入校外实训基地顶岗工作，从走进校门到顶岗实习，三年实践不断线，职业能力培养与素质培养相融合，循序渐进，不断提升职业能力，在最短的时间内完成经验和能力的积累，完成从职校生到企业人的转变，为将来真正就业打下坚实基础。

**办学特色：**为了将高升学率的优势持续保持并提升，我校构建了从入学到升学的全链条保障机制。入学初，通过摸底测试了解学生的文化基础和专业潜力，为后续的分层教学提供依据；在学习过程中，定期组织模拟考试，参照本科院校的录取标准进行评估，让学生实时了解自己的排名和进步空间；临近考试时，邀请本科院校的专家来校开展讲座，解读最新的招生政策和考试大纲，组织优秀毕业生分享升学经验，为学生提供全方位的考前指导。

我校以高职分类招考的本科升学率为办学特色，并非单纯追求升学率的数字，而是通过这一过程，培养学生扎实的知识功底、较强的学习能力和持续发展的潜力。在 2025 级人才培养方案中，我们将继续深化这一特色，让更多的学子通过我校的培养，实现从高职到本科的跨越，为未来的职业发展和人生规划奠定坚实的基础。

## 八、教学进程总体安排

### （一）基本要求

本方案适用三年制专业，每学年 40 周，平均每周 30-32 学时（含复习考试、社会实践、

军训、劳动教育、实习等)。3年总学时数达3800课时,根据各部实际情况自行确定课程开设顺序和周课时安排)。

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,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) 教学安排进度表

| 课程类型  | 序号 | 课程名称                 | 课程属性必修 | 课程类别    | 课程 | 总课时 |     | 建议教学安排(周课时) |     |      |     |      |     |
|-------|----|----------------------|--------|---------|----|-----|-----|-------------|-----|------|-----|------|-----|
|       |    |                      |        | A 理论    |    |     |     |             |     |      |     |      |     |
|       |    |                      |        | B 理论+实践 | 课程 | 理论  | 实践  | 第一学年        |     | 第二学年 |     | 第三学年 |     |
|       |    |                      |        | C 实践    | 学分 |     |     | 1学期         | 2学期 | 3学期  | 4学期 | 5学期  | 6学期 |
| 公共基础课 | 1  | 中国特色社会主义             | 必修     | A       | 2  | 40  |     | 2           |     |      |     |      |     |
|       | 2  | 习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本 |        | A       | 1  | 20  |     | 1           |     |      |     |      |     |
|       | 3  | 心理健康与职业生涯            |        | A       | 3  | 60  |     |             | 3   |      |     |      |     |
|       | 4  | 哲学与人生                |        | A       | 3  | 60  |     |             |     | 3    |     |      |     |
|       | 5  | 职业道德与法治              |        | A       | 3  | 60  |     |             |     |      | 3   |      |     |
|       | 6  | 语文                   |        | A       | 10 | 200 |     | 2           | 2   | 3    | 3   |      |     |
|       | 7  | 数学                   |        | A       | 12 | 240 |     | 3           | 3   | 3    | 3   |      |     |
|       | 8  | 英语                   |        | A       | 12 | 240 |     | 3           | 3   | 3    | 3   |      |     |
|       | 9  | 信息技术基础               |        | B       | 6  | 60  | 60  | 3           | 3   |      |     |      |     |
|       | 10 | 人工智能通识               |        | B       | 2  | 20  | 20  | 1           | 1   |      |     |      |     |
|       | 11 | 体育与健康                |        | C       | 10 |     | 200 | 2           | 2   | 2    | 2   | 2    |     |

|       |    |           |    |   |    |      |     |    |    |    |    |   |  |
|-------|----|-----------|----|---|----|------|-----|----|----|----|----|---|--|
|       | 12 | 历史        |    | A | 4  | 80   |     | 1  | 1  | 1  | 1  |   |  |
|       | 13 | 艺术        |    | B | 2  | 20   | 20  |    |    |    |    | 2 |  |
|       | 14 | 党史国史      |    | A | 1  | 20   |     | 1  |    |    |    |   |  |
|       | 15 | 中华优秀传统文化  |    | A | 1  | 20   |     |    | 1  |    |    |   |  |
|       | 16 | 职业发展与就业指导 |    |   | 1  | 20   |     |    |    |    |    | 1 |  |
|       | 17 | 创新创业      |    |   | 1  | 20   |     |    |    |    |    | 1 |  |
|       |    | 小计        |    |   | 74 | 1180 | 300 | 20 | 20 | 16 | 16 | 6 |  |
| 专业基础课 | 1  | 旅游基础知识    | 必修 | A | 14 | 280  |     | 3  | 3  | 4  | 4  |   |  |
|       | 2  | 酒店服务礼仪    |    | C | 14 |      | 280 | 3  | 3  | 4  | 4  |   |  |
|       | 3  | 酒店服务心理    |    | B | 4  | 40   | 40  |    |    |    |    | 4 |  |
|       | 4  | 酒店专业英语    |    | B | 4  | 40   | 40  |    |    |    |    | 4 |  |
|       |    | 小计        |    |   | 36 | 360  | 360 | 6  | 6  | 8  | 8  | 8 |  |
| 专业核心课 | 1  | 食品营养与卫生   | 必修 | A | 4  | 80   |     | 4  |    |    |    |   |  |
|       | 2  | 酒店产品数字化营销 |    | A | 4  | 80   |     |    | 4  |    |    |   |  |
|       | 3  | 酒店财务基础    |    | A | 4  | 80   |     |    |    | 4  |    |   |  |
|       | 4  | 餐饮服务与管理   |    | C | 8  |      | 160 | 4  | 4  |    |    |   |  |
|       | 5  | 客房服务与管理   |    | C | 8  |      | 160 |    |    | 4  | 4  |   |  |
|       | 6  | 前厅服务与管理   |    | C | 4  |      | 80  |    |    |    |    | 4 |  |
|       | 7  | 酒店服务活动策划  |    | C | 4  |      | 80  |    |    |    | 4  |   |  |
|       | 8  | 酒店管理基础    |    | A | 4  | 80   |     |    |    |    |    | 4 |  |
|       |    | 小计        |    |   | 40 | 320  | 480 | 8  | 8  | 8  | 8  | 8 |  |
| 专业拓展  | 1  | 入学教育与军训   | 必修 | C |    |      |     | 56 |    |    |    |   |  |
|       | 2  | 茶艺        | 选修 | B | 3  | 20   | 40  |    |    |    |    | 2 |  |
|       | 3  | 咖啡        |    | B | 3  | 20   | 40  |    |    |    |    | 4 |  |

|      |   |        |  |   |     |      |      |    |    |    |    |    |    |
|------|---|--------|--|---|-----|------|------|----|----|----|----|----|----|
| 课    | 4 | 调酒     |  | B | 2   | 20   | 20   |    |    |    |    | 2  |    |
|      | 5 | 烘焙     |  | A | 2   | 40   |      |    |    |    |    | 4  |    |
|      | 6 | 校内技能实训 |  | C | 30  |      | 180  |    |    |    |    |    | 30 |
|      | 7 | 岗位实习   |  | C |     |      | 420  |    |    |    |    |    |    |
|      |   | 小计     |  |   | 40  | 100  | 700  |    |    |    |    | 12 |    |
| 总学时数 |   |        |  |   | 190 | 1960 | 1840 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 30 |

|    | 课程类型        | 课时   | 占总学时比例 |
|----|-------------|------|--------|
| 统计 | 公共基础课       | 1480 | 38.9%  |
|    | 专业技能课和专业技能课 | 2320 | 61.1%  |
|    | 理论          | 1960 | 51.1%  |
|    | 实践          | 1840 | 48.9%  |
|    | 必修课         | 3400 | 79.1%  |
|    | 选修课         | 400  | 10.4%  |

## 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，进行教师队伍建设，合理配置教师资源。围绕高星级饭店运营与管理专业核心技术打造教学团队，培养专业教师，提升团队教学能力、社会服务能力，以良好的制度环境、文化氛围和评价机制推进师资队伍建设。专任教师应具有中等职业学校教师资格；了解行业发展需求，熟悉企业情况；关注学生发展；对本专业课程有全面了解，熟练掌握系统的高星级饭店运营与管理专业知识；具备良好的语言表达能力和知识传授能力；良好的师德和终身学习能力；具有一定的实践经验。专业实训实习应配备实训实习指导教师。实训实习指导教师应具有行业、企业工作经历或经过行业、企业培训。可聘请企业具有丰富经验的业务骨干人员承担。目前我校高星级饭店运营与管理专业专任教师 10 人，其中讲师 3 人，占比 30%；双师型教师 8 人，占比 80%；茶艺师 7 人，中式面点师 2 人，西式面点师 1 人，客房服务员 1 人，研学旅行指导师 1 人，评茶员 1 人，乡村旅游讲解员 1 人。2025 级高星级饭店运营与管理专业招生人数为 48 人，学生与专任教师比例约为 5: 1。

通过落实教师在职进修和进企业实践制度，开展专业建设、课程建设和校企合作项目等途径，实现“双师型”专业教学团队建设与人才培养模式相结合，教师的专业理论水平提高与实

技能提高相结合，校内培养和校外培养相结合，提升教师教学专业能力。

| 序号 | 教师姓名 | 性别 | 学历 | 专业        | 职称   | 技能情况          | 教龄   | 是否双师型 |
|----|------|----|----|-----------|------|---------------|------|-------|
| 1  | 涂晓娟  | 女  | 本科 | 旅游管理与服务教育 | 讲师   | 茶艺师、评茶员、客房服务员 | 10 年 | 是     |
| 2  | 杨丽华  | 女  | 硕士 | 旅游管理      | 讲师   | 茶艺师、乡村旅游讲解员   | 10 年 | 是     |
| 3  | 林晓玲  | 女  | 本科 | 旅游管理      | 助理讲师 | 茶艺师、中式面点师     | 9 年  | 是     |
| 4  | 洪诗   | 女  | 本科 | 旅游管理与服务教育 | 助理讲师 | 茶艺师、研学旅行指导师   | 8 年  | 是     |
| 8  | 许飞燕  | 女  | 本科 | 旅游管理      | 无    | 茶艺师           | 7 年  | 是     |
| 6  | 吴诗诗  | 女  | 本科 | 酒店管理      | 无    | 茶艺师           | 3 年  | 是     |
| 7  | 陈淑婷  | 女  | 本科 | 旅游管理与服务教育 | 助理讲师 | 茶艺师           | 2 年  | 是     |
| 8  | 朱媛婕  | 女  | 本科 | 酒店管理      | 无    | 无             | 2 年  | 否     |
| 9  | 苏涵   | 女  | 专科 | 烹饪营养与工艺   | 无    | 中式面点师、西式面点师   | 2 年  | 是     |
| 10 | 王文炎  | 男  | 本科 | 生物        | 讲师   | 无             | 27 年 | 否     |

## （二）教学设施

### 1.校内实训条件

#### （1）中餐摆台实训室

| 中餐摆台实训用品清单 |        |                                |       |
|------------|--------|--------------------------------|-------|
| 1          | 中餐圆形餐台 | (1)中餐圆形餐台：高度为：75 厘米，直径 180 厘米  | 12 张  |
| 2          | 餐椅     | (1)餐椅：91.5 厘米，椅面 38.5 厘米*40 厘米 | 120 把 |
| 3          | 餐椅套    | (1)与椅子配套                       | 120 张 |
| 4          | 工作台    | (1)工作台 100 厘米×200 厘米，高 75 厘米   | 12 张  |
| 5          | 工作台桌裙  | (1)工作台桌裙 100 厘米×200 厘米，高 75 厘米 | 12 张  |

|    |                 |                                                                                                              |       |
|----|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 6  | 台布及装饰布          | (1)台布：正方形，230×230 厘米，70%棉、30%化纤，1000 克<br>(2)装饰布：圆形，直径 320 厘米，材质约 30%的棉，70%的化纤，1550 克                        | 12 套  |
| 7  | 餐巾(口布)          | (1)56 厘米×56 厘米；70 克                                                                                          | 120 块 |
| 8  | 防滑圆托盘<br>(含托盘垫) | (1)外径 35.5 厘米，内径 32 厘米，误差 0.5 厘米，托盘垫：圆形直径 32 厘米，厚度 3 毫米，材质：软胶材质，两面亮面                                         | 24 套  |
| 9  | 花盆(含插好仿真花)      | (1)鼓形，外径 17.5 厘米，底径 13.5 厘米，花盆材质：强化瓷高温烧制两次烧喷釉烧。仿真花：优质绢布，仿真绿植与多种花式搭配组成，纹路清晰，花瓣自然，颜色亮丽                         | 12 盆  |
| 10 | 餐碟<br>(骨碟)      | (1)餐碟(骨碟),外径 20.3 厘米，内径 12.5 厘米                                                                              | 120 个 |
| 11 | 汤碗              | (1)汤碗，碗口直径 11.3 厘米，底部直径 5 厘米，高 4 厘米                                                                          | 132 个 |
| 12 | 味碟              | (1)味碟，碟口 7.3 厘米，底部 4 厘米，高 1.8 厘米                                                                             | 120   |
| 13 | 汤勺              | (1)汤勺，长 13.7 厘米，宽 3.8 厘米                                                                                     | 120 个 |
| 14 | 筷架              | (1)筷架，长 7.3 厘米，底部长 7.7 厘米；宽 2.8 厘米：痕部宽 3.1 厘米；高 1.3 厘米，勺子位长 5 厘米，圆形凹门位 3 厘米；筷子位顶部 2.2 厘米，凹位 1.3 厘米，高度 1.6 厘米 | 120 个 |
| 15 | 筷子，公筷<br>(含筷套)  | (1)套筷套长 29.5 厘米宽 3 厘米，筷身长 26.3 厘米庚头金属宽 0.65 厘米                                                               | 144 双 |
| 16 | 席面更，公勺<br>(长柄勺) | (1)全长 20.4 厘米，勺子长 6.4 厘米，直径 4.3 厘米                                                                           | 144 个 |
| 17 | 水杯<br>(414ML)   | (1)杯口外径 6.5 厘米，杯口内径 6.1 厘米，内高 13.5 厘米，外高 18.7 厘米，杯底直径 6.7 厘米厚 0.4 厘米                                         | 120 个 |
| 18 | 葡萄酒杯<br>(14CL)  | (1)杯口外径 5.8 厘米，杯口内径 5.5 厘米，内高 6.9 厘米，外高 14 厘米，杯底直径 5.7 厘米，厚 0.2 厘米                                           | 120 个 |
| 19 | 白酒杯<br>(2.6CL)  | (1)杯口外径 3.7 厘米，杯口内径 3.4 厘米，内高 3.3 厘米，外高 8.9 厘米，杯底直径 4.1 厘米厚 0.2 厘米                                           | 120 个 |
| 20 | 牙签              | (1)长 8.3 厘米，宽 1.5 厘米，130 克铜版纸，单尖竹签 2 支，印刷 LOGO                                                               | 120 套 |
| 21 | 菜单              | (1)双页折叠型折叠后 18.5 厘米×12.5 厘米，MDF 外包纹路耐磨皮，内配纹路耐磨皮；拼接织带，工艺配色线 1 寸 8 针                                           | 24 个  |



|    |              |                                                                                                                                |       |
|----|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 22 | 桌号牌          | (1)底座长 10 厘米, 宽 4.5 厘米, 高 8.1 厘米, 底座厚度 0.8 厘米                                                                                  | 12 个  |
| 23 | 公筷公勺架        | (1)公筷架全长 9.5 厘米, 底座长 5.9 厘米, 宽 1.2 厘米, 勺座直径 2.5 厘米, 筷座长 3.5 厘米宽 1.2 厘米                                                         | 24 个  |
| 24 | 折叠餐巾花专用大盘    | (1)折叠餐巾花专用大盘, 40X40 厘米, 纯平板釉面                                                                                                  | 12 个  |
| 25 | 服务巾<br>(斟酒用) | (1)服务巾(斟酒用),50X50 厘米                                                                                                           | 24 条  |
| 26 | 净手小毛巾        | (1)净手小毛巾, 30X30 厘米                                                                                                             | 120 条 |
| 27 | 酒瓶           | (1)葡萄酒瓶:墨绿色 750ml 高:32 厘米瓶身直径 7.3 厘米口径(外)2.7 厘米口径(内)1.9 厘米<br>(2)白酒瓶透明色 500ml 高: 26.5 厘米(3)瓶身直径 6.6 厘米口径(外)2.75 厘米口径(内)1.75 厘米 | 12 套  |
| 28 | 备餐车          | (1)备餐车, 长 95 厘米, 宽 50 厘米, 高 95 厘米                                                                                              | 12 辆  |
| 29 | 备餐盘          | (1)备餐盘, 外径 20.3 厘米, 内径 12.5 厘米                                                                                                 | 20 个  |
| 30 | 分菜叉          | (1)分菜叉, 长度 24 厘米, 叉面长 6.5 厘米, 宽 2.8 厘米叉柄宽 1 厘米                                                                                 | 24 个  |
| 31 | 分菜勺          | (1)分菜勺, 长度 25 厘米, 叉面长 6.5 厘米, 宽 5.3 厘米叉柄宽 1 厘米                                                                                 | 36 个  |
| 32 | 菜盘           | (1)菜盘, 直径 29 厘米, 误差 1 厘米                                                                                                       | 12 个  |
| 33 | 餐盘           | (1)餐盘, 直径 17.5 厘米误差 1 厘米                                                                                                       | 120 个 |
| 34 | 克重称          | (1)克重称, 3 公斤                                                                                                                   | 6 个   |
| 35 | 分饭造型小碗       | (1)圆形, 直径内径为 7 座水                                                                                                              | 12 个  |
| 36 | 分汤勺          | (1)分汤勺, 总长度 29.5 厘米, 勺径 7.5 厘米                                                                                                 | 12 个  |
| 37 | 甜羹汤碗         | (1)4.5 英寸, 高 6.8 厘米, 口径 11.8 厘米                                                                                                | 120 个 |
| 38 | 大汤碗          | (1)大汤碗, 高 9 厘米, 直径 25 厘米                                                                                                       | 24 个  |
| 39 | 置物台          | (1)置物台, 长条桌, 100 厘米×200 厘米、高 75 厘米                                                                                             | 12 张  |
| 40 | 置物台桌裙        | (1)置物台桌裙, 100 厘米×200 厘米、高 75 厘米                                                                                                | 12 张  |

|    |              |                                    |      |
|----|--------------|------------------------------------|------|
| 41 | 杯筐           | (1)杯筐, 水杯, 25 格                    | 5 套  |
| 42 | 杯筐           | (1)杯筐, 葡萄酒杯, 36 格                  | 4 套  |
| 43 | 杯筐           | (1)杯筐, 白酒杯, 64 格                   | 2 套  |
| 44 | 杯筐车          | (1)杯筐车, 带把手                        | 2 台  |
| 45 | 餐具收纳箱        | (1)餐具收纳箱, 一大一小                     | 6 套  |
| 46 | 小套尺          | (1)小套尺, (测量 1 厘米、1.5 厘米、3 厘米)      | 12 把 |
| 47 | 米直尺          | (1)米直尺, 亚克力                        | 12 把 |
| 48 | 软卷尺 3 米      | (1)软卷尺 3 米, 钢卷尺                    | 12 把 |
| 49 | 秒表           | (1)秒表, 防震, 防摔, 防水                  | 12 个 |
| 50 | 计时器立式液晶显示屏支架 | (1)计时器(立式液晶显示屏带支架),76.4*17.5*3.9CM | 2 套  |

## (2) 客房服务与管理实训室

| 客房实训用品清单 |                |                                                                                                                                    |      |
|----------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1        | 床垫.床架<br>(A 款) | (1)床垫: 120*200*22CM<br>(2)床架: 120*200*20cm+床脚 7CM                                                                                  | 18 套 |
| 2        | 工作台            | (1)工作台: 100 厘米×200 厘米, 高 75 厘米                                                                                                     | 27 张 |
| 3        | 工作台桌裙          | (1)工作台: 100 厘米×200 厘米, 高 75 厘米                                                                                                     | 27 张 |
| 4        | 床单             | (1)床单, 280 厘米×200 厘米(缩水前尺寸: 288 厘米×206 厘米), 100% 精梳棉, 80 支纱/400 针                                                                  | 18 张 |
| 5        | 被套             | (1)被套, 235 厘米×185 厘米×5 厘米(缩水前尺寸: 242 厘米×190 厘米×5 厘米, 即 247*200 厘米), 100%精梳棉, 80 支纱/400 针, 三边 5 厘米法式飞边。底部中半开口, 系带方式, 2 组, 距两端 45 厘米 | 18 张 |
| 6        | 被芯             | (1)被芯, 230 厘米×180 厘米, 内充 1.5 千克羽绒棉, 含填充物总重量 26 千克                                                                                  | 18 张 |
| 7        | 枕套             | (1)枕套: 48 厘米*78 厘米+15*5 厘米(含 5 厘米法式飞边)(缩水前尺寸: 88 厘米*58 厘米)100%精梳棉, 80 支纱 1400 针                                                    | 36 个 |



|    |                 |                                                                                    |      |
|----|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 8  | 枕芯              | (1)枕芯: 75 厘米×45 厘米, 内充羽绒棉, 含填充物总重属 1.35 千克                                         | 36 个 |
| 9  | 床头柜             | (1)床头柜: 长 45 厘米×宽 45 厘米高 55 厘米, 误差 0.5 厘米                                          | 9 张  |
| 10 | 防滑圆托盘<br>(含托盘垫) | (1)防滑圆托盘(含托盘垫)外径 35.5 厘米, 内径 32 厘米, 误差 0.5 厘米, 托盘垫圆形直径 32 厘米, 厚度: 3 毫米, 材质软胶材质两面亮面 | 9 套  |
| 11 | 古典水杯            | (1)古典水杯: 杯口直径 8.5 厘米                                                               | 15 个 |
| 12 | 杯垫              | (1)杯垫: 直径 8.5 厘米, 莫兰蒂蓝色配图案                                                         | 50 个 |
| 13 | 杯盖              | (1)杯垫: 直径 8.5 厘米, 莫兰蒂蓝色配图案                                                         | 50 个 |
| 14 | 地巾提篮            | (1)地巾提篮: 35*35*9 厘米                                                                | 9 个  |
| 15 | 地巾              | (1)地巾: 长 80 厘米, 宽 50 厘米, 重量≥0.45 千克                                                | 9 条  |
| 16 | 拖鞋              | (1)拖鞋: 一次性, 珊瑚绒加厚防滑底拉毛内衬布条包边                                                       | 9 条  |
| 17 | 环保卡及晚安卡         | (1)环保卡及晚安卡: 长 12 厘米宽 9 厘米, 莫兰蒂蓝色配图案                                                | 20 个 |
| 18 | 米直尺             | (1)米直尺: 有机玻璃直尺, 100 厘米长透明直尺                                                        | 9 把  |
| 19 | 软卷尺 3 米         | (1)软卷尺 3 米, 钢卷尺                                                                    | 9 把  |
| 20 | 1.2 米丁字尺        | (1)1.2 米丁字尺, 亚克力                                                                   | 9 把  |
| 21 | 秒表              | (1)秒表, 防震, 防摔, 防水                                                                  | 9 个  |
| 22 | 计时器立式液晶显示屏支架    | (1)计时器(立式液晶显示屏带支架); 76.4*17.5*3.9 厘米                                               | 2 套  |
| 23 | 熨斗              | (1)熨斗, 2000W                                                                       | 3 个  |

### (3) 前厅服务与管理实训室

| 前厅实训用品清单 |     |                                                 |     |
|----------|-----|-------------------------------------------------|-----|
| 24       | 接待台 | (1)接待台: 长 200 厘米, 宽 85 厘米, 高 110 厘米, 带多个抽屉, 木制品 | 1 个 |
| 25       | 行李箱 | (1)行李箱: 铝框, 24 寸加厚大容量                           | 1 个 |

|    |                    |                                                                                                                                                                                                                          |      |
|----|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 26 | 模拟人脸识别设备及模拟证件传输设备  | (1)组合一体,支持摄像头 180° 翻转,适应不同身高客户<br>(2)支持人证比对模式和人脸比对模式设置(3)支持人证核验系统、自助采集系统和访客系统快速切换,适应用户不同使用场景(4)支持本地快速采集人脸信息、身份证信息,最大支持 20000 人脸(5)支持照片、视频防假(6)支持 1 路 RS485 接口、1 路 RS232 接口、2 路以太网接口 2 路 USB 接口(7)支持 TCP/IP 网络支持网络下发人脸数据等 | 1 台  |
| 27 | 模拟制卡机及房卡<br>(系统功能) | (1)模拟制卡机及房卡(有系统功能):长 14 厘米.宽 8 厘米                                                                                                                                                                                        | 1 台  |
| 28 | 房卡套                | (1)房卡套:纸质, 10.2CM*6.6CM,定制, 50 个为一打                                                                                                                                                                                      | 4 打  |
| 29 | 收纳盒(用于收纳房卡房卡套)     | (1)收纳盒(用于收纳房卡, 房卡套):210*210*70.5MM,材质亚克力                                                                                                                                                                                 | 2 个  |
| 30 | 预付单                | (1)预付单: 202*95MM,材质: 纸制品                                                                                                                                                                                                 | 10 本 |
| 31 | 附入住登记表             | (1)附入住登记表: 292*207MM,材质: 纸制品                                                                                                                                                                                             | 10 本 |
| 32 | 电话机                | (1)电话机: 黑色放置方式: 座式电话类别: 有绳电话采用台湾奇美 ABS 正品塑料, 颜色纯正, 不易褪色: 线路板采用双面玻纤板, 避免阻燃纸板受潮短路影响性能: 6.水晶头与接插件的镀金层加厚处理, 避免镀金过薄产生杂音                                                                                                       | 1 台  |
| 33 | 验钞机                | (1)验钞机: 24*20*29 厘米, ≥900 张/分, 可验五版人民币, 六大模式, 五双检测功能双屏显示智能语音点钞机液晶日光灯示验钞带报警功能                                                                                                                                             | 1 台  |
| 34 | 纸币                 | (1)纸币: 实物, 100 张/把                                                                                                                                                                                                       | 4 把  |
| 35 | 前台签字垫板             | (1)前台签字垫板, 皮制品; 45*33*6CM                                                                                                                                                                                                | 2 个  |
| 36 | 接待台标识牌             | (1)接待台标识牌, 38 厘米*19 厘米                                                                                                                                                                                                   | 1 个  |
| 37 | 体温测试屏              | (1)体温测试屏(柱式)8 寸高清屏, 200 万像素, 采用嵌入式系统, 海思工业级别的芯片, 索尼 1/2.8" 宽动态低照度传感器件, 图像分辨率 1920(H)*1080(V), 帧率可达 25 帧;                                                                                                                 | 1 台  |
| 38 | 一次性洗漱用品            | (1)一次性洗漱用品: 礼盒套装(牙刷, 梳子, 牙膏, 须刨, 毛巾, 洗发水, 沐浴露, 润肤露)带大赛 LOGO                                                                                                                                                              | 5 套  |
| 39 | 客账收集袋子             | (1)客账收集袋子, 24*33CM, 皮革                                                                                                                                                                                                   | 5 个  |

|    |                         |                              |     |
|----|-------------------------|------------------------------|-----|
| 40 | 电梯引导标志                  | (1)电梯引导标志                    | 1 个 |
| 41 | 标签贴                     | (1)标签贴                       | 1 包 |
| 42 | A4 纸                    | (1)A4 纸                      | 1 包 |
| 43 | 黑色签字笔                   | (1)黑色签字笔                     | 2 支 |
| 44 | 电脑                      | (1)电脑                        | 1 台 |
| 45 | POS 机及单据若干(预授权功能)(系统功能) | (1)POS 机及单据若干(有预授权功能)(有系统功能) | 1 打 |

## 2、校外实训条件配置

根据实训和顶岗实习的需求,选择行业特点突出、具有行业引领作用、经济增长势头强劲、人才需求量大的企业作为校外实训基地,开展企业认知实习、工学结合、顶岗实习。

校外实训基地应具备的基本条件:

- (1) 具有一定规模的大中型企业;
- (2) 能接受学生认知实习,实训教学和顶岗实习;
- (3) 具备能结合企业设备指导学生完成顶岗实习任务的师傅或技师;
- (4) 能接受专业教师下企业实践锻炼。
- (5) 本专业建有 1 家较大规模、比较稳定的校外实训基地

| 序号 | 企业名称    | 企业地址                     |
|----|---------|--------------------------|
| 1  | 晋江温德姆酒店 | 福建省泉州市晋江市安海镇安东园园东大道 28 号 |

## (三) 教学资源

### 1.教材

依据教育部《中小学校教材管理办法》《职业院校教材管理办法》《学校选用境外教材管理办法》和福建省教育厅相关实施细则等文件要求,经过规范程序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。

#### (1) 公共课教材

| 课程名称 | 教材名称       | 出版社     | 书号            | 是否规划教材 |
|------|------------|---------|---------------|--------|
| 语文   | 语文 基础模块 下册 | 高等教育出版社 | 9787040609141 | 是      |
| 语文   | 语文 基础模块 上册 | 高等教育出版社 | 9787040609158 | 是      |

|    |                                 |                  |               |   |
|----|---------------------------------|------------------|---------------|---|
| 语文 | 语文 职业模块                         | 高等教育出版社          | 9787040609134 | 是 |
| 语文 | 学生学习用书 语文 基础模块<br>(上册)          | 高等教育出版社<br>语文出版社 | 9787518718054 | 是 |
| 语文 | 学生学习用书 语文 基础模块<br>(下册)          | 高等教育出版社<br>语文出版社 | 9787518718047 | 是 |
| 语文 | 语文 职业模块                         | 高等教育出版社<br>语文出版社 | 9787518717927 | 是 |
| 语文 | 语文基础模块同步检测<br>(上册)              | 江苏大学出版社          | 9787568422598 |   |
| 语文 | 语文基础模块同步检测<br>(下册)              | 江苏大学出版社          | 9787568423731 |   |
| 数学 | 数学 基础模块<br>(上册)                 | 高等教育出版社          | 9787040562590 | 是 |
| 数学 | 数学 拓展模块一<br>(上册)                | 高等教育出版社          | 9787040584783 | 是 |
| 数学 | 数学 拓展模块一<br>(下册)                | 高等教育出版社          | 9787040584806 | 是 |
| 数学 | 数学学习指导与练习拓展模块一<br>(上册)          | 高等教育出版社          | 9787040586930 | 是 |
| 数学 | 数学学习指导与练习拓展模块一<br>(下册)          | 高等教育出版社          | 9787040587975 | 是 |
| 数学 | 数学 基础模块<br>(下册)                 | 高等教育出版社          | 9787040562606 | 是 |
| 数学 | 数学学习指导与练习基础模块<br>(上册)           | 高等教育出版社          | 9787040567700 | 是 |
| 数学 | 数学学习指导与练习基础模块<br>(下册)           | 高等教育出版社          | 9787040572650 | 是 |
| 数学 | 福建省中等职业学校学业水平考试<br>数学冲刺模拟卷(第2版) | 电子工业出版社          | 9787121490170 |   |
| 英语 | 福建省中等职业学校英语学科学业<br>水平考试复习指导用书   | 航空工业出版社          | 9787516519523 |   |
| 英语 | 福建省中等职业学校学生学业水平<br>考试英语单词过关一本通  | 教育科学出版社          | 9787519114367 |   |



|      |                                         |                  |               |   |
|------|-----------------------------------------|------------------|---------------|---|
| 英语   | 福建省中等职业学校英语学科学业水平考试词汇解析与模拟训练            | 航空工业出版社          | 9787516519998 |   |
| 英语   | 福建省中等职业学校英语学科学业水平考试单元同步检测与模拟试卷          | 航空工业出版社          | 9787516519882 |   |
| 英语   | 英语基础模块1 学生用书                            | 外语教学与研究出版社       | 9787521324570 | 是 |
| 英语   | 英语基础模块1 教师用书                            | 外语教学与研究出版社       | 9787521327557 | 是 |
| 英语   | 英语基础模块1 练习册<br>(福建版)                    | 外语教学与研究出版社       | 9787548082240 | 是 |
| 思政   | 《时事(职教)》<br>(上学期、下学期)                   | 中宣部《时事报告》<br>杂志社 | 9772096215217 | 是 |
| 思政   | 习近平新时代中国特色社会主义思想学生读本(高中)                | 人民出版社            | 9787010235318 | 是 |
| 思政   | 思想政治 基础模块<br>中国特色社会主义                   | 高等教育出版社          | 9787040609073 | 是 |
| 思政   | 思想政治 基础模块<br>心理健康与职业生涯                  | 高等教育出版社          | 9787040609080 | 是 |
| 思政   | 思想政治 基础模块<br>哲学与人生                      | 高等教育出版社          | 9787040609097 | 是 |
| 思政   | 思想政治 基础模块<br>职业道德与法治                    | 高等教育出版社          | 9787040609103 | 是 |
| 思政   | 福建省中等职业学校学生学业水平<br>考试 思想政治 每课一练         | 福建科学技术出版社        | 9787533571009 |   |
| 思政   | 福建省中等职业学校思政学科<br>学业水平考试<br>单元复习自测课程模拟试卷 | 江苏大学出版社          | 9787568424310 |   |
| 历史   | 历史基础模块(中国历史)                            | 高等教育出版社          | 978704069127  |   |
| 历史   | 历史基础模块(世界历史)                            | 高等教育出版社          | 9787040609110 |   |
| 人工智能 | 人工智能通识(高中版)                             | 清华大学出版社          | 9787302688457 |   |
| 信息技术 | 信息技术                                    | 华东师范大学出版社        | 9787576017274 |   |
| 体育与  | 体育与健康                                   | 高等教育出版社          | 9787040606775 | 是 |

|      |          |           |               |  |
|------|----------|-----------|---------------|--|
| 健康   |          |           |               |  |
| 书法   | 中职书法基础教程 | 天津古籍      | 9787805046303 |  |
| 心理健康 | 心理健康教育   | 中国人民大学出版社 | 9787300308289 |  |

## (2) 专业课教材

| 课程名称    | 教材名称         | 出版社     | 书号            | 是否规划教材 |
|---------|--------------|---------|---------------|--------|
| 旅游概论    | 旅游概论（第二版）    | 高等教育出版社 | 9787040578270 | 是      |
| 旅游概论    | 旅游概论练习册（第二版） | 高等教育出版社 | 9787040553840 | 是      |
| 服务礼仪    | 服务礼仪         | 高等教育出版社 | 9787040627091 | 是      |
| 食品营养与卫生 | 食品营养与卫生      | 高等教育出版社 | 9787040578232 | 是      |
| 客房服务与管理 | 客房服务与管理（第二版） | 高等教育出版社 | 9787040578218 | 是      |
| 餐饮服务与管理 | 餐饮服务与管理（第二版） | 高等教育出版社 | 9787040578249 | 是      |
| 康乐服务与管理 | 康乐服务与管理（第三版） | 高等教育出版社 | 9787040606409 | 是      |
| 前厅服务与管理 | 前厅服务与管理（第二版） | 高等教育出版社 | 9787040578201 | 是      |
| 饭店概论    | 饭店概论（第二版）    | 高等教育出版社 | 9787040578010 | 是      |
| 茶艺      | 茶艺概论（第三版）    | 高等教育出版社 | 9787040574883 | 是      |
| 咖啡制作    | 咖啡技艺（第二版）    | 高等教育出版社 | 9787040578140 | 是      |

## 2. 图书文献配备

全校图书配备为 61044 余册，生均图书超 25 册，满足本专业师生的使用。

## 3. 数字教学资源

配备网络教学服务平台和教学资源库平台，加强专业教学资源库建设和共享性专业教学资源库建设，目前已完成的教学资源库包括《旅游概论》、《服务礼仪》和《食品营养与卫生》。所有课程对所有学生开放，部分课程资源对全网共享。

## (四) 教学方法

1. 依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法，以达到预期的教学目标。

2. 公共基础课可以采用理论讲授式教学、启发式教学、问题探究式教学等方法，通过集体讲解、师生对话、小组讨论、案例分析、演讲竞赛等形式，从兴趣入手，以人为本，服务于学生，为专业基础课和专业技能课的学习以及再教育奠定基础。

3. 专业核心课可以采用启发式教学、案例式教学、项目式教学等方法，利用集体讲解、师

生对话、小组讨论、案例分析、模拟实验、企业参观等形式，配合实物教学设备、多媒体教学课件、数字化教学资源等手段，使学生更好地理解和掌握比较抽象的原理性知识，具备高星级饭店运营与管理的专业知识与技能，为后续课程的学习奠定扎实的基础。

4. 技能方向课可以采用理实一体化教学、任务驱动式教学、项目式教学等方法组织教学，利用集体讲解、小组讨论、案例分析、分组训练、综合实践等形式，配合实物教学设备、多媒体教学课件、数字化教学资源、仿真模拟软件等手段，把高星级饭店运营与管理的专业知识与技能展现在学生面前，提高教学效果。

5.任意选修课可以根据课程特点肯学校特色，灵活采用各种教学方法开展教学。

### （五）学习评价

以人才培养方案、教学实施、顶岗实习落实情况、双证书获取率与获取质量、毕业生就业率与就业质量、生产性实训基地建设以及专兼结合专业教学团队建设为主要评价对象，开展全方位、多层面的教学质量评价。

1.课程考核采取综合评价办法，坚持过程评价与结果评价相结合、定性评价与定量评价相结合、主观评价与客观评价相结合的多元化评价原则。

2.实行理论考试、实训考核与日常操行表现评价相结合的方式，以利于学生综合职业能力的发展。

3.理论部分的考核可以采用课堂综合表现评价、作业评价、学习效果课堂展示、综合笔试等多元评价方法。笔试主要针对各部分的基本知识进行命题。

4.实践部分采用过程性评价和成果考核相结合的方式。实践考试要设计便于操作的考题和细化的评分标准。实训课程成绩评定由平时成绩结合考核成绩综合确定。实训课程规定的实训项目，学生应全部完成，凡缺做三分之一实训项目者必须在本课程考核前补做，否则实训课程为不合格。

5.考查课程的成绩评定以过程控制为主，由任课教师综合评定。其成绩结合课堂出勤、平时作业、小测验、实验报告、课程总结、笔试、口试、答辩、上机操作等综合衡量。

6. 要根据课程的特点，注重评价内容的整体性，既要关注学生对知识的理解、技能的掌握和能力的提高，又要关注学生养成规范操作、安全操作的良好习惯，以及爱护设备、节约能源、保护环境等意识与观念的形成。

7.顶岗实习考核主要由企业评价与顶岗实习报告两部分组成。

### （六）质量管理

1.优化教学质量管理体系：成立企业及学校主要领导在内任领导工作小组，组建工作专班，聘请企业能工巧匠全面负责教学质量管理工作在决策、实施、监控与评价。

2.优化教学质量标准体系：与企业共同优化专业教学质量标准体系，制定专业教学标准、课程标准。严格执行学校规定教师教学工作规范、教材选用、授课计划编写、教案编写、课堂教学、辅导答疑、作业批改、课程考试与成绩评定，以及实训、实习、毕业论文(设计)等有等环

节在质量标准，并制定符合专业人才培养计划在实施细则。

3.优化教学质量监控体系：与企业公共制定《座谈会制度》、《教学检查制度》、《听课制度》、《学生教学信息员制度》、《专任教师考核制度》、《考试管理制度》和《顶岗实习管理实施细则》等。

## 九、毕业要求

1. 根据《福建省中等职业学校学生学籍管理实施细则（试行）》第八章“毕业与结业”第三十五条的规定，必须满足以下三个条件：

（1）全日制学历教育学生综合素质总评合格，非全日制学历教育学生思想品德评价评定合格；

（2）修满专业人才培养方案规定的全部课程且成绩合格，或修满规定学分；

（3）实习考核合格。

2.学业水平考试：中职学考不再分为合格性与等级性考试。全省统一组织考试，采取书面闭卷笔试方式，考试内容包括公共基础知识、专业基础知识两部分。

（1）公共基础知识考试。考试科目设思想政治（含职业素养）、语文、数学、英语等4门。其中，语文、数学考试时长90分钟，思想政治（含职业素养）、英语考试时长70分钟。各科单独成卷，卷面满分100分。