

高星级酒店运营与管理专业人才培养方案

(2023 年 9 月修订)

一、专业名称

专业名称：高星级酒店运营与管理

二、招生对象

初中毕业生

三、学制

3 年

四、培养目标及人才培养规格

(一) 培养目标

本专业坚持立德树人，面向星级酒店、度假村、大型会议中心、主题饭店、豪华游轮等企业以及具有地方经营特色的农家院，培养具有我国社会主义核心价值观，德、智、体、美全面发展，具有良好良好的职业道德、必要的科学文化与专业知识，熟悉酒店及同类企业餐饮、客房、前厅、康乐等部门的服务、运营与管理工作的高素质劳动者和技能型人才。

(二) 人才培养规格

1. 专业能力要求

(1) 掌握饭店服务与运营管理的基本知识，能描述与本专业相关的方针、政策、法律、法规，能以此为原则维护饭店、宾客和自身的利益。

(2) 具有良好的礼仪素养，能提供规范的饭店礼仪服务。

(3) 掌握饭店营销的基本知识，基本策略，具备饭店产品营销能力。

(4) 掌握饭店专业英语知识，能用英语进行一般接待服务和业务沟通。

(5) 掌握普通话的发音要领、朗读技巧、说话要求，能用标准的普通话进行沟通交流。

(6) 了解心理健康的基本知识，掌握心理调适的基本方法。

(7) 掌握客房服务知识、工作流程和服务标准，熟练客房服务基本技能，能娴熟的完成客房和会议服务工作。

(8) 基本具备客房领班岗位的专业知识和管理能力，能处理客房服务与管理过程中的常规问题及一般非常规问题。

(9) 掌握餐饮服务知识，工作流程和服务规范，熟练餐饮服务基本技能，能娴熟的完成中餐零点服务、中餐宴会服务和自助餐服务工作。

(10) 基本具备餐厅领班岗位的专业知识和管理能力，能处理餐饮服务与管理过程中的常规问题及一般非常规问题。

(11) 了解前厅部主要岗位的工作职责，熟悉岗位工作内容，掌握服务标准与要求，能熟练完成预订、入住接待、结账、问询、礼宾等服务工作。

(12) 了解康乐服务的基本知识,掌握康体、娱乐休闲、保健美容服务等工作流程与服务标准,具有康乐服务常见问题的应变处理技巧与能力,能进行康乐服务工作。

(13) 具备安全使用及日常维护与保养饭店相关工作设备的能力。

(14) 能使用饭店服务语言艺术独立接待就餐、就宿宾客。

(15) 了解中国各民族饮食文化和民俗,提升饮食文化素养。

(16) 知晓中国主要客源国家和地区的自然地理、历史人文、政治经济、社会文化等内容,能有针对性地提供对务。

(17) 熟悉菜点和酒水的基本知识,能针对不同菜肴、面点、酒水的特点提供相应服务。

(18) 了解食品营养知识,知晓食物中毒与食品污染的处理方法,能进行营养配餐。

(19) 了解我国茶的种类,知晓茶的服务,能运用茶艺知识与技能,进行茶饮的接待、品茗与销售服务。

(20) 了解插花的基本原则与技法,具备基本的饭店插花能力。

2. 方法能力要求

(1) 能借助参考书籍、网络、视频等途径进行餐饮信息、菜点信息的获取、加工与处理。

(2) 能及时发现并处理工作中出现的各种问题。

(3) 能根据餐饮企业运营规律,制定工作计划,并有

效实施。

(4) 能自主安排学习、工作计划，不断总结，推陈出新，以满足不断变化、提高的餐饮企业岗位需求。

3. 社会能力要求

(1) 能遵守社会公德和职业道德。

(2) 能自我定位，爱岗敬业，诚实守信，工作踏实细致，责任感强。

(3) 能用语言和书面文字正确、详细描述餐饮工作规范和要求，与他人进行良好沟通和交流。

(4) 能配合团队工作，和团队成员进行良好协作。

(5) 能正确面对工作和生活中的成绩和挫折，及时总结和反思，不断提高。

五、职业岗位分析与职业资格证书

(一) 职业岗位分析

作为中职服务与管理专业的学生，应具有相应的职业岗位工作能力。

1. 专业基础能力

(1) 营销意识

有从事服务营业代表、客户关系代表、大客户服务专员等岗位的能力，有强烈的营销意识，能够运用销售技巧。

(2) 公关意识

有公关活动策划、编制和推广公关计划的能力，在对客户服务中能自觉运用公关技巧，提升酒店企业的形象。

(3) 礼仪形象

具有彬彬有礼的对客态度，良好的职业形象；能够正确运用有声语言和无声语言；掌握招待不同背景客人的技巧。

(4)服务心理

能对内部、外部顾客行为分析，预测并满足顾客心理需求、提供个性化服务；以满足客人对高质量生活的追求。

2. 专业核心能力

(1)前厅服务

熟悉前厅与客房的基本业务，解决客人提出的相关问题；有前台接待能力，能够胜任预订处、接待处、礼宾部、问讯处、行政楼层和其它部（总机、商务中心、大堂经理等）工作的能力。

(2)客房服务

具有客房服务清洁能力，掌握楼层服务员所需的基本知识和基本技能（中式铺床、西式铺床、清扫房间）；掌握PA 对客技巧；掌握洗衣房员工收洗衣程序，能够预防和处理客人洗衣投诉。

(3)餐饮服务

掌握六大操作技能，能够熟练的铺台、托盘、餐巾折花、摆台、上菜与分菜、斟酒；掌握六大服务能力，能够为客人提供预订服务、迎宾服务、点菜服务、席间服务、结帐服务、送客服务；具有中西餐饮服务能力，熟悉厨房流程、烹饪知识、营养知识、酒水知识；有餐厅服务、宴会服务的接待能力。

(4)康乐服务

能为宾客提供系列的健身服务；能为宾客的娱乐活动提供优质的服务；掌握康乐服务的语言规范，具备一定的语言表达能力；能对康乐部的基本物资进行有效管理；树立安全意识，具有预防和处理一般康乐安全事故的能力。

3. 经营管理能力

(1) 领班实务

具有管理员工的能力和技巧；处理酒店突发事件的能力。

(2) 酒店应用文写作

撰写传真、会议记录、工作总结、通知等能力。

(3) 典型案例分析

能够从酒店经营管理者、从业人员、客人角度分析各部门发生的典型案例。

(4) 旅游法规

有用基本法律知识衡量酒店经营内容的能力，有按法律法规处理内外部一般问题的能力。

（二）职业资格证书

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）	前厅服务与管理
2	客房服务员	客房服务员（四级）	客房服务与管理
3	餐厅服务员	餐厅服务员（四级）	餐饮服务与管理
4	康乐服务员	康乐服务员（四级）	

六、教学分析与课程体系

根据酒店服务与管理专业的职业能力标准，在现代师徒

制人才培养模式下构建以典型工作任务为导向的“模块化”课程体系。

（一） 教学分析

本专业课程设置分为公共基础课、专业技能课和拓展课。

公共基础课包括德育课、文化课、体育与健康、公共艺术等。

专业课包括专业核心课、综合实训和顶岗实习。

1. 公共基础课

序号	课程名称	主要教学内容和要求	课时安排
1	职业生涯规划	依据《中等职业学校职业生涯规划教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
2	职业道德与法律	依据《中等职业学校职业道德与法律教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	36
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	36
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	36
5	语文	依据《中等职业学校语文教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
6	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
7	英语	依据《中等职业学校英语教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	72
8	计算机基础	依据《中等职业学校计算机基础教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	144
9	体育	依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，并与专业实际和行业发展密切结合	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	72

2. 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	课时安排
1	旅游概论	了解旅游业的发展历程，掌握旅游业性	54

		质、构成、特点、意义和作用，了解世界、我国旅游业的调控政策和最新旅游发展动态，能在工作中运用相关知识进行服务、管理和决策	
2	酒店服务礼仪	掌握外在形象礼仪、服务语言礼仪和酒店服务礼仪知识；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，展现良好的酒店员工形象；规范酒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，在对客服务和工作沟通中能从容应对、提高效率	54
3	旅游心理学	了解旅游者的旅游行为和心理规律，掌握影像旅游者决策行为的心理因素，能运用心理学知识提高服务质量，培养良好的职业心理素养	72
4	旅游饮食	通过本课程的学习，使学生对中外饮食文化有一个基本的认识，对酒文化、茶文化、食文化以及咖啡文化有一个总体的了解和认识，并能在实践中对所学理论能学以致用，对所学技能规范操作，培养一批既具有一定责任心、有一定素养、有一定管理能力同时又受社会及企业欢迎的应用型人才，从而为学生毕业后适应酒店业工作的需要打下良好的基础。	36
5	酒店专业英语	能熟练使用酒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酒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定及留言，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	72
6	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中餐厅早、中、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	216
7	前厅服务与管理	能鉴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、主管的监督工作；能使用流畅的前厅对客	144

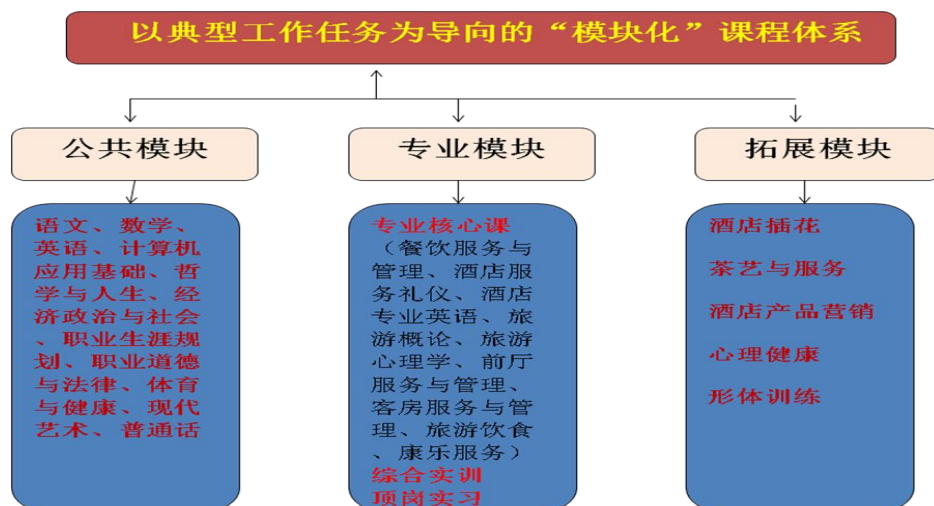
		服务语言，适应前厅各部门的工作要求	
8	客房服务与管理	能识别常见客房类型、客用设备及用品；能够按规范程序和独立完成各类客房的清扫、夜床服务，正确进行客衣收送、擦鞋、客房小酒吧控制、物品借用等服务以及客人委托代办的相关事宜；会选用合适的清洁剂和清洁设备并按照工作流程进行公共区域日常清洁保养；能够接待VIP、政府代表团等各类特殊客人，提供私家管家服务，懂得进行初步的成本控制工作	216
9	康乐服务与管理	主要包括康乐经营与管理概述，饭店康乐市场的特征，娱乐休闲类项目、运动类项目、保健休闲类项目的经营与管理，户外活动项目管理，康乐部安全与卫生管理，康乐部服务质量管理，康乐部促销管理等内容；通过康乐经营与管理概述的学习，能运用康乐项目设置的基本原则、主要依据和康乐项目设置的基本类型，解决实际问题的能力。	144

（2）综合实训

学生在校内或校外实训基地完成综合实训，实训形式包括认知实训、教学实训、教学生产实训。通过综合实训，增强学生对酒店企业的感性认识，提高专业技能，培养吃苦耐劳的敬业精神，培养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。

（3）顶岗实习

顶岗实习是最后的实践性教学环节。主要安排在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，适应酒店严明的管理制度，感受酒店企业文化，接受酒店人文环境的熏陶，提高综合职业能力，为顺利融入社会，走上酒店运营与管理的职业道路奠定基础。



七、人才培养模式

通过行业人才需求调研，结合我校酒店服务与管理专业的特色，与北京小汤山山庄、景忠山万松禅院度假酒店、迁西宾馆、迁西亚滦湾国际度假酒店等企业进行校企合作，建构“校企合作、工学结合”下的“现代师徒制”人才培养模式，建立起新的职业能力标准，在教学中采用“四段式”教学生产一体化教学模式，建立与之配套的以典型工作任务为导向的“模块化”课程体系，将教学与工作任务有机地融合到一起，使本专业的人才培养与行业结合更紧密，培养出专业技能更扎实，更适应行业用工需求的技能型人才。

根据职业教育科学发展规律，结合中职学生成长现状，酒店服务与管理专业把学生在校学习过程分为四个阶段，即认知阶段、教学阶段、教学生产阶段和顶岗阶段四个阶段。

（一）认知阶段（第一学年1周）

新生入学即组织学生进行认知教学，深入校内外实训基地进行认知学习，主要学习：酒店服务与管理的安全认知、行业职业认知、岗位技术技能认知、酒店设备设施的认知、

职业道德认知以及酒店企业文化认知，从而增强学生对所学专业的感性认识，让他们体会现酒店企业的工作氛围，了解工作过程中安全、技术、质量、经济效益、规范操作等职业化的要求，使他们初步了解所学专业的预期工作岗位，提高学习兴趣，增强职业化意识，树立学好专业技能的信心。

（二）教学阶段（第一、第二学年）

主要完成国家规定的公共基础课、专业课和拓展课的教学内容，实施理实一体化教学，在教学中以理论知识指导技术技能训练，以专业技术技能提升所学理论知识，使学生既理解理论知识，又能初步掌握基础操作技能和技术要求。

公共基础课是本专业课程体系的组成部分，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，符合从事酒店服务、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。

专业课是本专业课程体系的重要组成部分。通过深入企业调研，分析酒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“智囊团”共同构建基于酒店工作过程、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，专业技能课程体现课程设置与酒

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，创新课程教学方法。

拓展课是本专业课程体系组成部分。是专业知识的补充和扩展，促进学生职业综合素养的全面提升，同时提升学生就业空间。

（三）教学生产阶段（第五学期）

依据教学需求，以典型工作任务为导向开展教学，使学生熟练、巩固和提升教学阶段所学的专业理论和专业技术技能。在这一阶段，校企合作，工学结合，依据学生教学阶段的表现和学业水平分层次组合进入校内唐山通益电子商务有限公司和校外实训基地学习。教学生产过程中，实施“三位一体”（一位师傅、一名实习生、一名见习生）教学组织形式，技术技能熟练者作为实习生在师傅的指导下进入工作环节，技术技能相对较差者作为见习生参与工作。把工作的现场作为教学的课堂，在现场讲解实际操作技能和解决理论疑难问题，使教学与实际工作有机融合，学生边学习边工作，教学师傅与企业一线员工共同对学生进行操作技能、规范技能、专业理论、安全纪律、职业素养等方面进行指导和考核，作为学生生产阶段的综合评定。

（四）顶岗阶段（第六学期）

学生通过两年半的学习，进入企业参加顶岗实习。根据

教学要求和企业工作实际，学校、企业和家长签订三方实习合同，学校和企业共同制定实习计划，由企业一线员工和学校专业师傅作为实习指导老师，共同对学生进行顶岗阶段的管理和指导，实现学生从学校进入企业成为职业工人的无痕对接。

“四段式”教学过程符合中职学生的发展，从认知学习、到理论与实践结合、再到参与工作的成长规律，更好地完成了现代职业人的培养目标。

八、教学安排与教学进程表

（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，每学年机动 2 周，周学时为 30 学时，顶岗实习按每周 30 小时安排，3 年总学时数为 3400。

公共基础课学时约占总学时比例约 27%，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 66%，在确保学生实习总量的前提下，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。

课程设置中拓展课学时数占总学时的比例约 7%。

（二）教学安排与进程

高星级饭店运营与管理专业（专业代码 130100）

类别：中专 学制：三年 办学形式：全日制

类别	课程名称	学时	学 期(周课时)
----	------	----	----------

				1	2	3	4	5	6
				20	20	20	20	20	20
				周	周	周	周	周	周
公共基础课	职业生涯与规划		40	2					
	职业道德与法律		40		2				
	经济政治与社会		40			2			
	哲学与人生		40				2		
	语文		200	2	2	2	2	2	
	数学		200	2	2	2	2	2	
	英语		200	2	2	2	2	2	
	体育		200	2	2	2	2	2	
	公共艺术		80	2	2				
	历史		80			2	2		
	安全		100	1	1	1	1	1	
	劳动教育		80				2	2	
	小计		1300						
专业技能课	专业核心实训课	餐饮服务与管理	120	6					
		前厅服务与管理	120	6					
		客房服务与管理	120		6				
		康乐服务与管理	120				6		
		茶艺	120		6				
		酒水知识与实战指导	120			6			
		现代礼仪	100	5					
		小计	820						

	专 业 核 心 理 论 课	饭店管理基础知识	100	5					
		饭店服务心理	100		5				
		饮食营养与卫生	100			5			
		酒店专业英语	100				5		
		小计	400						
综合实训			480					480	
顶岗实习			600						600
小计			1080						
总 计			3600						

九、教学方法与考核评价

（一）教学方法

激发学生的主动参与是提升教学质量极其重要的因素之一。在教学过程中，一改以往的“注入式”教学法，将师徒“青蓝工程”教学活动作为教学模式改革推进亮点。具体实施：学生的师傅多元化，学校教师、企业员工、同班同学均是师傅候选范围；学生身份多元化，既是师傅又是徒弟，在教学过程中，通过“青蓝工程”教学活动，营造师傅带徒弟，徒弟转成小师傅，小师傅带新徒弟，在多重身份，多元师傅的氛围中，大家互相学习，互相促进，极大限度促进学生的技能学习的积极性，为其技能水平的提高提速，最终联手实现技能梦，达到教学质量上台阶、课堂教学显高效、教

师专业有发展、学生技能大提升的显著效果。

（二）考核评价

依据学校三维四合评价机制，根据酒店行业特点和要求，由学校与企业、鉴定机构共同参与，构建与企业岗位要求相对接的“校企联动”多元过程性评价体系。

根据不同岗位对应的技能点和能力素养要求，确定师生评价标准、制定评价方案并根据需求不断调整。

开展学生职业素养展示、技能比武、校企专业技能竞赛，并进行科学的考核评价。

开展校级技能鉴定，制定鉴定标准，建立题库，制定鉴定实施办法。每学期组织二次鉴定，学生可任选项目，自由申报各个等级的鉴定。通过鉴定者，获得学校颁发的相应等级证书，获得中级或以上校级技能资格，方可参加国家中等职业资格鉴定考核。

1. 认知阶段教学效果考核评价

采用出勤、安全、纪律、实习报告及考核成绩等形式，反映学生认知实训阶段的认知学习水平。

2. 教学阶段教学效果考核评价

（1）课堂教学效果评价

采取灵活多样的评价方式，主要包括笔试、作业、课堂提问、课堂出勤以及参加各类型专业技能竞赛的成绩等。

（2）实训教学效果评价

采用出勤、安全、纪律、实习报告及各项目操作水平考核成绩等形式，反映学生教学阶段实训学习水平。

3. 教学生产阶段教学效果考核评价

由校内外实训基地及师傅，通过出勤、安全、纪律、实习报告、工作质量等方面进行考核，如实反映学生的岗位技能水平。

4. 顶岗阶段教学效果考核评价

顶岗阶段考核由企业通过出勤、安全、纪律、实习日志、实习报告、实习单位综合评价鉴定等多层次、多方面进行评价。

十、实施保障

（一） 搭建校企合作平台

酒店服务与管理专业先后与北京人大会议中心、北京小汤山山庄、迁西宾馆、迁西派酒店等企业建立了长期合作关系，整合学校和企业力量，利用企业人力和物质资源，实现校企资源共享，校企双方互惠互利，提高人才培养的水平，确保酒店服务与管理专业人才培养质量，进行校企合作。

1. 领导小组

组 长： 杨东

副组长： 杨国柱 侯振华 王新刚 李志富

成 员： 赵宇飞 唐学文（企业）

职 责： 研究、确立校企合作的指导思想、方式及步骤；领导、组织校企合作的实施工作；建立、完善校企合作的相关制度、机制，加大宣传力度；及时总结经验，加以改进，保证持续提高。

2. 专业建设指导委员会

主 任：赵宇飞（信息服务系主任）

副主任：毛国瑞（信息服务系副主任）

唐学文（迁西宾馆副书记）

成 员：

李连柏（渔夫水寨度假村董事长）

王晓琳（迁西宾馆餐饮部经理）

李 琳（津西钢铁集团津西宾馆人力资源部经理）

赵新娟（唐山市职业技术学院文法系主任）

韩素娜（迁西职教中心高星级饭店运与管理专业骨干教师）

张玉芝（迁西职教中心高星级饭店运与管理专业骨干教师）

田虹桥（迁西职教中心高星级饭店运与管理专业骨干教师）

赵宏业（迁西职教中心高星级饭店运与管理专业骨干教师）

职责：明确专业人才的培养目标，确定专业教学计划方案，提供市场人才需求信息，参与学校教学计划的制定和调整，根据企业的用工需求及时调整学校的专业计划和实训计划，协助学校确立校外实习、实训基地。

（二） 完善实训实习环境

根据专业人才培养目标，完善校内酒店培训中心和校外实训基地。

1. 校内教学实训中心

针对专业课程和校内实践性教学的需要，校企配备校内实训实习场所。学校投资成立了融实训及生产功能为一体的唐山通益商务有限公司，具备中西餐服务、前厅服务、客房服务、茶艺服务等基础实训室。同时，根据需与周边酒店共享实训设施设备。

2. 校外实训基地

增加天津泰达国际会馆、唐山南湖国际会展中心、迁西云天漫步、归巢部落、迁西派酒店 5 个酒店作为校外实训基地。校外实训基地主要承担餐饮、前厅、客房、康乐、销售等岗位群核心技能的训练，完成学校教学生产实习和顶岗实习的教学任务。

（三） 优化师资队伍

为实现人才培养目标提供师资保障，提供根据教育部颁布的《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，酒店服务与管理专业在原有师资基础上，通过“送出去”和“请进来”的方式，利用两年时间再培养 3 名专业带头人，5 名骨干教师，增聘 5 名兼职教师，继续推行“教师-师傅”转换培养活动，加快“双师型”教师队伍建设步伐，优化师资队伍。

专业带头人预期培养效果：师德师风高尚，热爱教育事业，服从学校工作安排，主动承担专业课程教学工作行业实践能力强；具备行业企业调研，组织及撰写调研报告的能力；具有主持校级以上科研课题能力；具备参与市区级科研课题研究的能力；具备独立撰写论文，开发课程的能力；具备撰

写专业发展和适时提出专业发展建设性意见的能力；具有承担各类大赛指导，指导青年教师成长的能力。

骨干教师预期培养效果：师德师风高尚，热爱教育事业，服从学校领导安排，主动承担学科教学工作；行业职业能力强，能参与行业企业调研及撰写调研报告能力；能参加指导大赛，指导青年教师成长的能力；具备主持或参与校级以上科研课题的能力；具备撰写论文及参与教材编写、课程开发的能力；具备参与教学改革及相关方案的编写及实验工作。

兼职教师素质要求：具有较丰富的技术工作实践经验和较高的操作技能，具有良好的职业道德素养和工作责任心的技术骨干或能工巧匠；能进行本专业技术咨询服务；具有参与技能大赛指导和培养教师技能的能力。

（四） 开发优化教学资源

通过系统设计、先进技术支撑、开放式管理、网络运行、持续更新方式，以酒店人才需求职业能力和素养为核心，以典型的工作任务为导向，建设集教学设计、教学素材、虚拟实训及教学评价为一体的酒店服务与管理应用专业教学资源库，形成保障酒店服务与管理专业人才培养目标的高水平共享型教学资源库。

（1）优化原则：“跟随先进、共建共享、边建边用”。

（2）优化过程：先开发课程，再进行资源库建设；同步跟进网络平台、持续更新资源。

（3）优化资源：按照酒店行业实际的工作任务、工作过程和工作环境组织课程，形成围绕行业服务过程的新型教学项

目；完善《餐厅服务与管理》精品课程建设；结合参加专业技能竞赛编写《餐饮服务》校本教材，达到以赛促学。要创设工作情景，加大实践实操的容量，紧密结合职业技能证书的考证，加强考证的实操项目的训练，提高学生的岗位适应能力。

(4)预期效果：推动专业教学改革，提高专业人才培养质量，提升中职教育高星级饭店运营与管理专业的社会服务能力。