

河南省商务中等职业学校

2022 年高星级饭店运营与管理专业人才培养方案

一、专业名称及专业代码

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

全日制三年。

四、职业面向及能力

（一）职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应 行业	主要职业 类别	主要岗位类别 (或技术领域)
7401	740104	旅游业 酒店业	服务类	前厅服务员 客房服务员 餐饮服务员

（二）职业能力

岗位	职业能力	专业基础课程设计	专业技能课程设计
前厅服务员	1. 具备良好的沟通能力 2. 解决客户问题、	前厅服务与管理 饭店服务活动策划 旅游心理学	酒店服务礼仪 中华传统茶礼

	处理投诉能力 3. 具备提供前台礼 宾服务能力		
客房服务员	1. 能进行现代酒店 客房服务、清洁 工作 2. 具备客房部基层 管理工作能力 3. 具备客房部运营 的调研与分析能 力	客房服务与管理 民宿运营与管理 旅游心理学	中式客房铺床 中华传统茶礼
餐饮服务员	1. 具备中餐零点服 务能力 2. 具备宴会服务能 力 3. 具备会议服务能 力	餐饮服务与管理 旅游心理学	中餐宴会摆台 中华传统茶礼 咖啡饮品特调 奶茶调饮

五、培养目标和培养规格

（一）人才培养目标

培养拥护党的基本路线，思想政治坚定、德技并修、全面发展，适应生产、建设、管理、服务等第一线需要的，重点掌握酒店管理、酒店服务等基本知识，同时熟悉旅游行业现状并且具备基本服务技能，具备酒店各岗位服务技能、企业基层管理人员管理能力、社会交际能力，面向高星级酒店

（宾馆、酒店）及餐饮企业管理、服务第一线，熟练掌握酒店、餐饮企业管理方法及运作方式，具备较高服务技能与管理水平、具有良好职业道德的高素质劳动者和技术技能人才。

（二）人才培养规格

1. 知识目标

熟悉酒店前厅、客房、餐饮等各部门工作服务规范，掌握酒店业服务与管理的基本技能；熟悉中、西餐厅的工作程序与服务规范，掌握餐饮业服务与管理的基本技能，包括中餐宴会摆台、客房中式铺床、茶艺、烘焙等相关技能。

2. 能力目标

（1）行业通用能力：

服务接待能力：掌握酒店服务的基本原则、程序和方法；具备酒店服务的技能和技巧；具备一定的基层管理能力。

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、外语对客服务；能够恰当处理客我关系和日常酒店人际关系。

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。

（2）职业特定能力：

前厅服务：具备客房预订能力；具备提供总台接待服务的能力；具备提供前台礼宾服务的能力；具备客户关系维护的能力；具备总机服务的能力；具备提供商务服务的能力；

具备提供行政楼层服务的能力。

客房服务：能进行现代酒店客房服务、清洁等工作；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。

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；具备一定的餐务管理能力。

（3）跨行业职业能力：

具有适应岗位变化的能力。具有突发事件应变和解决的能力。具有企业管理及生产现场管理的基础能力。具有创新和创业的基础能力。

4. 素养目标

具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感，遵守法律，遵规守纪，具有社会责任感和参与意识。

具有良好的职业道德和职业素养。遵守、履行道德准则和行为规范；崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；具有集体意识和团队合作精神，绿色环保意识、安全意识、职业生涯规划意识等；具有从事相关职业应具备的其他职业素养要求。

六、课程设置

主要包括公共基础课程和专业课程。

(一) 公共基础课程

序号	课程名称	主要教学内容及要求
1	中国特色社会主义	中等职业学校学生必修的一门德育课程。通过本部分内容的学习，学生能够正确认识中华民族近代以来从站起来到富起来再到强起来的发展进程；明确中国特色社会主义制度的显著优势，坚决拥护中国共产党的领导，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；认清自己在实现中国特色社会主义新时代发展目标中的历史机遇与使命担当，以热爱祖国为立身之本、成才之基，在新时代新征程中健康成长、成才报国。
2	心理健康与职业生涯	中等职业学校学生必修的一门德育课程。通过本部分内容的学习，学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、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，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。
3	职业道德与法治	中等职业学校学生必修的一门德育课程。通过本部分内容的学习，学生能够理解全面依法治国的总目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做格

		守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。
4	历史	历史课程是中等职业学校学生必修的一门公共基础课程。本课程的任务是，在九年义务教育的基础上，促进中等职业学校学生进一步了解人类社会发展的基本脉络和优秀传统文化；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，培育社会主义核心价值观，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；培养健全的人格，树立正确的历史观、人生观和价值观，为中等职业学校学生未来的学习、工作和生活打下基础。
5	哲学与人生	中等职业学校学生必修的一门德育课程。通过本部分内容的学习，学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础
6	语文	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。
7	体育与健康	中等职业学校学生必修的一门公共基础课程。依据《中等职业学校体育与健康教学大纲》开设，传授体育与健康的基本文化知识、体育技能和方法，通过科学指导和安排体育锻炼过程，培养学生的健康人格、增强体能素质、提高综合职业能力，养成终身从事体育锻炼的意识、能力与习惯，提高生活质量，为全面促进学生身体健康、心理健康和社会适应能力服务。
8	信息技术	中等职业学校信息技术课程是各专业学生必修的公共基础课程。学生通过对信息技术基础知识与技能的学习，有助于增强信息意识、发展计算思维、提高数字化学习与创新能力、树立正确的信息社会价值观和责任感，培养符合时代要求的信息素养与适应职业发展需要的信息能力。通过本门课程的学习，使学生掌握信息技术设备与系统操作、网络应用、图文编辑、数据处理，程序设计、数字媒体技术应用、信息安全和人工智能等相关知识与技能，综合应用信息技术解决生产、生活和学习情境中各种问题；在数字化学习与创新过程中培养独立思考和主动探究能力，不断强化认知、合作、创新能力，为职业能力的提升奠定基础。
9	数学	依据《中等职业学校数学教学大纲》开设。通过本门课程的学习，使学生掌握必要的数学基础知识，培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题能力和数学思维能力。
10	英语	中等职业学校学生必修的一门公共基础课程。通过本门课程

		的学习，使学生掌握一定的英语基础知识和基本技能，初步形成职场英语的应用能力；引导学生了解、认识中西方文化差异，培养学生的文化意识，提高学生的思想品德修养和文化素养；培养正确的情感、态度和价值观。为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。
11	劳动教育	通过本课程的学习，使学生能够理解和形成马克思主义劳动观，牢固树立劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的观念；体会劳动创造美好生活，劳动不分贵贱，热爱劳动，尊重普通劳动者，培养勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神；具备满足生存发展需要的基本劳动能力，形成良好劳动习惯。
12	公共艺术	本课程旨在培养德、智、体、美全面发展，掌握公共艺术专业的基本理论、基本知识、基本技能。

（二）专业技能课程

序号	课程名称	主要教学内容及要求
1	饭店管理概论	本课程以当代饭店岗位需求为导向，全面系统介绍现代饭店管理的基本原理、基本方法及其应用。
2	奶茶调饮	学生通过学习饮品特调课程：奶茶概况以及常用茶叶品种、奶茶相关各类配料、奶茶分类和制作流程、果茶概况以及常用配料、果茶分类以及制作流程、饮品销售、成本与利润。熟练掌握各类饮品的安全操作流程，明白饮品与健康、饮品与卫生的关系，知道各类饮品的销售方法，为今后的自主创业打下基础。

3	前厅客房工作实务	<p>本课程主要内容有前厅部概述；客房预订；前厅礼宾服务；总台接待；总机服务与商务中心；前厅客房销售与管理；前厅信息管理；前厅宾客关系管理客房部机构设置；客房楼层服务；客房中心服务；客房清扫服务；公共区域的清洁与保养；客房安全管理；客房部设备用品管理；客房人力资源管理。</p>
4	饭店服务活动策划	<p>本课程主要内容有营销模式与活动策划两个部分。营销模式主要讲述的是传统营销模式和互联网下的电子商务模式，活动策划主要结合星级酒店的特点，讲述酒店行业内营销活动的策划过程、细节与要点。</p>
5	中餐宴会摆台	<p>本课程是一门实训课内容包括：轻托训练、餐巾折花训练、铺台布训练、斟酒训练、中餐摆台训练和餐厅布置训练。注重技能操作，力求浓缩精练，突出针对性、典型性、实用性。</p>
6	中式客房铺床	<p>本课程是一门实训课内容包括：中式包床的程序、方法和动作要领，能在规定时间内按标准完成一张中式床的铺设；使学生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。</p>
7	咖啡饮品特调	<p>本课程是一门实训课：以健康、时尚、好看、好喝为主要方向研发配方，尽可能使用天然食材和自制基础材料。。饮品类型丰富，根据饮品的形态分类：有冰沙类、咖啡类、气泡类、茶饮、液态甜点、思慕雪、无酒精鸡尾酒等。</p>
8	中华传统茶礼	<p>本课程是一门理论课程：通过介绍用茶和茶饮方式的源流，我国茶文化的发展，以及茶学基础知识，在对茶、茶文化、茶道茶艺进行理论论述的。课程内容中茶道艺术欣赏和创作，加之茶文化理论学习，有助于培养学生对祖国传统文化精萃——茶</p>

		道艺术的审美情趣。通过该课程的学习,使学生了解茶作为一种文化现象在中国的形成、发展及传播,掌握茶叶加工与分类等茶学基础知识,提高艺术欣赏水平,并懂得一些关于六大茶类的识别、保管、品评知识,让学生走近身世复杂的茶之生命,受其文化熏陶,提升学生艺术品味的层次。
9	旅游概论	本课程通过阐述旅游、旅游业、旅游资源、旅游产品、旅游市场等概念来介绍旅行和旅游现象的产生和发展,分析构成旅游活动和旅游业的各个基本要素以及它们之间的相互关系,从而揭示旅游活动的基本规律和发展趋势,为理解我国的旅游方针、政策和发展旅游事业服务,为进一步学习旅游专业课打下坚实的基础。
10	烘焙	本课程是一门实训课:精选四大类西点饼干、蛋糕、面包、派塔及其他西点。不但包括了各大类的经典品种(如黄油曲奇、戚风蛋糕、比萨等),也介绍了很多独特又可口易做的品种(如希腊可球、北海道戚风等)
11	全国旅游基础	本课程包含了旅游基础知识,中国当代旅游业发展概况,中国历史文化,中国共产党的发展历程、重大事件和成功经验,中国民族民俗,中国旅游景观,中国的世界遗产,中国四大宗教,中国古代建筑,中国古典园林,中国饮食文化,中国主要菜系,中国风物特产,中国旅游诗词、楹联、游记选读,中国港澳台地区和主要客源国概况等各个方面的内容。
12	河南旅游基础	本课程包含了河南旅游基础知识,河南当代旅游业发展概况,河南历史文化,河南民族民俗,河南旅游景观,河南的世界遗产,河南饮食文化等。

13	中国旅游地理	本课程以介绍中国的旅游资源为主,有关地理知识为辅,并有机地使中国旅游地理知识融入旅游资源知识结构体系中;突出旅游资源的系列性和完整性,以廓清旅游资源分类的无序性和不合理性。
14	民俗概论	本课程具体从生活、社会组织、节庆、人生礼仪、和观念等方面描述中国人的日常生活细节,对于理解中国社会生活中的活传统,对于了解中国民俗的巨大文化资源具有一定的意义。
15	旅游心理学	本门课程系统阐述了时尚领域中与消费心理、消费者行为相关的概念,消费者人格特征和时尚内涵,时尚沟通和决策,以及伦理和消费者保护等方面的内容。
16	酒店服务礼仪	本课程主要讲述礼仪的基本概述;酒店服务仪表礼仪;酒店服务言谈礼仪;酒店服务行为礼仪;酒店服务国际礼宾礼仪;酒店主要部门礼仪规范;宗教礼仪知识;我国主要客源国和地区的风俗与礼节。
17	食品营养与卫生	本课程以最新科学信息为基础,结合最常见的饮食热点问题.以通俗易懂的形式,系统介绍了营养和食物的基础知识,阐述了营养与健康的核心问题,针对各类慢性疾病提出饮食防治要点,就社会上流行的饮食误区提出应对策略。强调科学性、实用性、通俗性和可操作性。
18	餐饮服务与管理	本课程系统地介绍了餐厅服务基本技能、中餐厅服务、西餐厅服务、宴会服务、酒水知识与调酒等餐饮的服务与管理知识。
19	民宿运营与管理	本课程深度把脉我国民宿业发展,致力于提供民宿业运营管理有效方案。系统、全面建构了民宿运营和管理的知识和能力体系。从宏观、中观、微观三个层面梳理了民宿投资、运营和管

		理的工作任务，融入创新创业思维，融合民宿的互联网、共享经济发展背景，涵盖了行业新的 IP 营销技术，实现了知识点的全覆盖性和行业代领性。
--	--	--

七、学时安排

本专业开设课程 31 门，包括 12 门公共基础课，18 门专业核心课，1 门专业方向课程，三年总学时为 3120 学时。

公共基础课 864 学时，占总学时数 3120 的 28%；实践性课程（含企业顶岗实习 600 学时）教学总学时 1410，占总学时数的 45%。

高星级饭店运营与管理专业各学期教学环节周数分配表

（单位：周）

学期 环节	一	二	三	四	五	六	合计	学分	备注
总周数	26	26	28	24	28		132		
教学周数	22	19	19	19	19		98		
课堂教学周数	16	16	16	16	16		80		
复习考试	1	1	1	1	1		5		
入学、毕业教育和 军训	4	1	1	1	1		8		
顶岗实习						24	24		
机动周	1	1	1	1	1		5		
假期	4	8	4	8	4		28		

八、教学进程总体安排

课程类别	序号	课程名称	课程性质	学分	学时安排			考核方式			学年/学期/周数/周学时数						
					总学时	理论学时	实践学时	考试	考查	实操	第1学年		第2学年		第3学年		
											1	2	3	4	5	6	
											18	18	18	18	18	18	
公共基础课	1	体育与健康	必修	10	180	90	90		√		2	2	2	2	2		
	2	中国特色社会主义	必修	2	36	36			√		2						
	3	心理健康与职业生涯	必修	2	36	36			√			2					
	4	哲学与人生	必修	2	36	36			√				2				
	5	职业道德与法治	必修	2	36	36			√					2			
	6	历史	必修	4	72	72			√			2				2	
	7	语文	必修	10	180	180			√		2	2	2	2	2		
	8	英语	必修	10	180	180			√		2	2	2	2	2		
	9	数学	必修	10	180	180			√		2	2	2	2	2		
	10	劳动教育	选修	2	30	16	14		√		一周						
	11	信息技术	必修	4	72	36	36		√		2	2					
	12	公共艺术	必修	2	36	36			√							2	
			小计		60	1074	934	140									
专业技能课	专业核心课	1	饭店管理概论	必修	2	36	36		√		2						
		2	前厅客房服务与管理	必修	4	72	72		√			4					
		3	饭店服务活动策划	必修	4	72	72		√				4				
		4	全国旅游基础	必修	2	36	36		√		2						
		5	河南旅游基础	必修	2	36	36		√			2					
		6	中国旅游地理	必修	4	72	72		√					4			
		7	旅游心理学	必修	4	72	72		√					4			
		8	旅游概论	必修	4	72	72		√		4						
		9	酒店服务礼仪	必修	2	36	36			√				2			
		10	民俗概论	必修	4	72	72			√					4		
		11	餐饮服务与管理	必修	4	72	72		√						4		
		12	民宿运营与管理	必修	2	36	36			√					2		
		13	食品营养与卫生	必修	4	72	72			√					4		
		14	中餐宴会摆台	必修	8	144		144			√	4					4
		15	中式客房铺床	必修	8	144		144			√		4				4
		16	奶茶调饮	必修	6	108		108			√		4				2
		17	咖啡饮品特调	必修	6	108		108			√			4			2
		18	烘焙	必修	6	108		108			√			4			2
		小计		76	1368	756	612										

专业方向课	1	中华传统茶礼	必修	6	108		108			√	4				2
		小计		6	108		108								
综合实训	1	入学教育及军训													
	2	顶岗实习		30	600		600								
	3	毕业教育													
		小计													
合计					172	3120	1674	1446			28	28	28	28	28
各学期课程门数											11	11	10	10	12

九、实施保障

（一）师资队伍

本专业教师 9 名，高级讲师 3 名，讲师 2 名，助理讲师 4 名。都具有良好的职业道德和敬业精神；具有中等职业学校教师资格证书；具有相应的职业技术等级中级及以上证书；具备本专业领域坚实的理论知识和较强的实践能力；能遵循职教育教学规律正确分析、设计、实施及评价教学；具备一定的课程开发和专业研究能力；能准确把握行业发展动态，与相关行业保持紧密联系，具有处理相关公共关系的能力。

（二）教学设施

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
酒店管理综合实训	中餐圆形餐台	2	高度为：75 厘米，直径 180 厘米
	餐椅	20	椅面 40 厘米×40 厘米，高 91.5 厘米

	工作台	2	100 厘米×200 厘米，高 75 厘米
	餐椅套	20	40 厘米×40 厘米
	台布及装饰布	10	台布：正方形，230×230 厘米，70%棉、30%化纤， 1000 克 装饰布：圆形，直径 320 厘米，材质约 30%的棉， 70%的化纤，1550 克
	餐巾（口布）	200	56 厘米×56 厘米；70 克
	防滑圆托盘（含托盘 垫）	200	外径 35.5 厘米，内径 32 厘米，误差 0.5 厘米
	花盆（含插好仿真花）	20	外径 17.5 厘米，内径 16.5 厘米，底径 13.5 厘米， 盆高 7.5 厘米
	餐碟（骨碟）	200	外径 20.3 厘米，内径 12.5 厘米
	汤碗	200	-
	味碟	200	-
	汤勺	200	-
	筷架	200	-
	筷子、公筷（含筷套）	240	

席面更，公勺（长柄勺）	240	-
水杯（414ML）	200	
葡萄酒杯（14CL）	200	
白酒杯（2.6CL）	200	
牙签	200	
菜单	50	-
桌号牌	20	-
骨碟	500	
公筷公勺架	50	-
折叠餐巾花 专用大盘	20	
服务巾（斟酒用）	50	
净手小毛巾	50	
酒瓶	50	
杯筐	15	-
床架连床垫	2	
床单	30	
被套	30	
被芯	30	
枕套	30	
枕芯	30	

	熨斗	5	-
咖啡调饮实训	调酒壶	10	-
	量杯	10	-
	吧勺	10	-
	冰桶、夹子	4	-
	酒桶架	2	-
	雀嘴量酒器	2	-
	顶压式量酒器	2	-
	各类载杯	80	-
	各类酒水	50	-
	制冰机	1	-
	酒篮	4	-
	开塞器	5	-
	扳手	5	-
	咖啡机	3	-
	茶艺实训	茶船	15
茶道组		15	木质
茶仓		30	紫砂/瓷
随手泡		15	不锈钢/紫砂
茶盘		15	木质/藤制/竹制
茶巾		15	棉

	水盂	30	紫砂/瓷
	乌龙茶行茶具	15	-
	绿茶行茶具	15	-
	花茶行茶具	15	-
	红茶行茶具	15	-
	普洱茶行茶具	15	-
	各类茶叶	10	-
	桌椅	15	-
	冰柜	1	-
多媒体教室	多媒体设备	1	
	电热风炉（电气层炉）	1	
	烤盘架	3	
	烤盘	30	
	电热水器	1	
	电子台秤（电子秤）	5	
	微波炉	1	
	消毒柜	1	
	电磁炉	5	
	制冰机	1	
	两门冰柜（冰箱）	1	
	冰箱分层储纳盒（收纳盒）	10	
	分切机（分割机）	3	

烘焙实训	开酥机（起酥机）	1	
	和面机（打面机）	5	
	打蛋器（大）（搅拌机）	1	
	打蛋器（小）（搅拌机）	4	
	醒发箱（发酵箱）	1	
	蛋糕模具	1	
	饼干模具（DIY 模具）	40	
	裱花辅具（烘焙用具）	1	
	蛋糕、饼干辅料（烘焙辅料）	1	
	吐司磨具（吐司盒）	15	
	吐司切片机（切片机）	1	
	包装盒	1	
	裱花台	40	
	不锈钢水槽（水槽）	2	
	不锈钢台面	6	
轻型货架（货架）	2		

（三）教学资源

在教材的选择上，突出职业教育的特征，贴近学生的实际，尽可能选择优秀教材。教材选择坚持以下原则：1、若有符合本专业优秀教材，优先选用；2、鼓励教师自编教材、

讲义。这样不仅能有效应用于教学，而且为编写教材奠定了基础。

（四）教学方法

全面贯彻“工学结合、校企合作”，加强与企业紧密联系，努力提高学生的理论和实践技能水平，适应市场和企业的用人要求，注重校企合作、工学交替的新的培养模式，建立完善的实践教学体系，由基本技能训练、专业技能训练、顶岗实习三大部分组成，加强理论课程与实践课程的融合，强调内容的实用性和针对性，真正实现培养高技能人才的目标。

（五）学习评价

对教师教学、学生学习评价的方式方法提出建议。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。对学生的学业考核评价内容应兼顾认知、技能、情感等方面，评价应体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如采用观察、口试、笔试、顶岗操作、职业技能大赛、职业资格鉴定等评价、评定方式。鼓励开展第三方评价。

1、知识考核：平时成绩 60%（出勤、作业、单元测试），期终测试 40%。

2、能力考核：采用项目训练任务考核。

3、技能鉴定：取得相应的职业资格证书。

（六）质量管理

1、课程考核：对专业课程进行考核，促进学生掌握知识，真正反映学生的知识水平和实践能力。

2、顶岗实习：由企业对学生实行员工化管理，对学生
进行实习指导。结束后填写实践报告，由企业方做出评价。

3、证书制度：学生在校学习期间可考取与专业相对应的
职业资格证书。如普通话证、茶艺师证等。

十、毕业要求

毕业要求是学生通过规定年限的学习，修满专业人才培养
方案所规定的学分，达到本专业人才培养目标和培养规格
的要求。鼓励应运用大数据等信息化手段记录、分析学生成
长记录档案、职业素养达标等方面的内容，纳入综合素质考
核，并将考核情况作为是否准予毕业的重要依据。