**江苏省中等职业学校酒店服务与管理专业类**

**课程指导方案（试行）**

为适应江苏经济社会发展对复合型技术技能人才的需求，以及我省中等职业学校按专业类招生培养和教学评价的改革趋势，凸显中等职业教育“宽口径、厚基础”的人才培养定位，构建以促进学生发展为中心的课程教学体系，提高基于专业类的中等职业学校人才培养质量，特制订本专业类课程指导方案。

**一、专业类名称及专业范围**

**（一）专业类名称及代码**

酒店服务与管理类（代码：16）

**（二）专业范围**

高星级饭店运营与管理（740104）等。

**二、行业及职业面向**

依据《国民经济行业分类》（2019修改版），以及江苏饭店产业布局，梳理出江苏中等职业教育酒店服务与管理类专业的行业面向及其在区域生产实际中的比重，以及酒店服务与管理类专业的主要职业面向，具体见表1。

**表1 江苏省饭店行业及职业面向分析表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **行业类别** | **区域生产实际中的比重和地位****（☆☆☆☆☆）** | **主要职业** |
| **大类** | **中类** | **小类****（生产领域）** |
| 住宿业 | 旅游饭店 | 旅游饭店 | **☆☆☆☆☆** | 前厅服务员、餐厅服务员、客房服务员 |
| 一般旅馆 | 经济型连锁饭店 | **☆☆☆☆** | 前厅服务员、餐厅服务员、客房服务员 |
| 其他一般旅馆 | **☆☆☆** |
| 民宿服务 | 民宿服务 | **☆☆** | 餐厅服务员、客房服务员 |
| 露营地服务 | 露营地服务 | / |
| 餐饮业 | 正餐服务 | 正餐服务 | **☆☆☆☆☆** | 餐厅服务员 |
| 快餐服务 | 快餐服务 | **☆☆☆☆** |
| 饮料及冷饮服务 | 茶馆服务 | **☆☆☆** | 茶艺师 |
| 咖啡馆服务 | **☆☆☆** | 咖啡师 |
| 酒吧服务 | **☆☆☆** | 调酒师 |
| 其他饮料及冷饮服务 | **☆☆** | 餐厅服务员 |
| 餐饮配送及外卖送餐 | 餐饮配送服务 | **☆☆** | 餐厅服务员 |
| 外卖送餐服务 | **☆☆** |
| 其他餐饮业 | 小吃服务 | **☆** |

注：1.表中“/”表示江苏近年来没有该行业（小类）生产领域或者总量偏小；2.“☆”数量的多少，既表示该行业（小类）在生产实际中的比重和地位，也是是否纳入专业课程，以及在专业课程中的地位和权重的参考依据。

**三、培养定位与规格**

**（一）人才培养定位**

适应饭店行业智能化、国际化、精品化发展对复合型技术技能人才的需求，以学习者综合素质和行业通用能力培养为基础，以专业核心能力培养为重点，培养具有较强职业适应能力和可持续发展能力，能胜任高星级饭店服务、运营、管理等一线工作的高素质劳动者和复合型技术技能人才。

**（二）综合素质**

本专业类学生综合素质应包含以下几个方面，各专业可结合本专业人才培养要求增加相应的内容。

1.树立正确的世界观、人生观、价值观，具有良好的思想政治素质，坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感，砥砺强国之志、实践报国之行。

2.具有社会责任感，履行公民义务，行使公民权利，维护社会公平正义。具有较强的法律意识和良好的道德品质，遵法守纪、履行公民道德规范和中职生行为规范。

3.具有扎实的文化基础知识和较强的学习能力，具有服务饭店行业的情怀，为专业发展和终身发展奠定坚实的基础。

4.具有理性思维品质，崇尚真知，能理解和掌握基本的科学原理和方法，能运用科学的思维方式认识事物、解决问题、指导行为。

5.具有良好的心理素质和健全的人格，理解生命意义和人生价值，掌握基本运动知识和运动技能，养成健康文明的行为习惯和生活方式，具有健康的体魄。

6.具有一定的审美情趣和人文素养，了解古今中外人文领域基本知识和文化成果，能够通过1～2项艺术爱好，展现艺术表达和创意表现的兴趣和意识。

7.具有爱岗敬业的劳动态度和良好劳动习惯，具有较强的职业荣誉感、良好的职业道德、职业行为，弘扬劳动精神、劳模精神和工匠精神。

8.具有正确职业理想、科学职业观念和一定的职业生涯规划能力，能够适应社会发展和职业岗位变化。

9.具有良好的社会参与意识和人际交往能力、团队协作精神，热心公益、志愿服务，具有奉献精神。

10.具备质量意识、环保意识、安全意识、创新思维。

**（三）职业能力**

1.行业通用能力

行业通用能力是从业人员跨入某大类行业必须具备的基于各行业的共同基础能力，是形成高水平职业能力的前提，是职业发展的基石，是高质量完成一线工作任务的基本保证。本专业类着眼于复合型人才培养，按照夯实专业发展基础、强化职业素养培育的要求，建构专业类通用的基础知识和基本技能，形成本专业类中职学生从事饭店服务行业应具备的通用能力。具体为：

（1）了解饭店在各个时期的发展特征，能识别不同类型的饭店，掌握不同类型饭店的服务对象及发展现状，熟悉饭店组织机构及各部门工作岗位职责，了解主要饭店集团的品牌文化。

（2）具备符合饭店职业岗位要求的个人形象，能熟练使用饭店规范用语，能按照饭店服务礼仪标准为客人提供优质服务。

（3）能根据前厅部各岗位服务流程和标准，熟练运用饭店信息管理系统，提供前台接待、礼宾、总机等服务，会处理客人投诉。

（4）掌握客房部清扫流程及服务要点，能独立进行饭店客房清洁服务、公共区域清洁工作，会提供客房对客服务。

（5）掌握餐饮部服务规范和操作标准，能够按照标准和程序向客人提供中餐、西餐服务、宴会服务。

2.专业核心能力

专业核心能力是胜任职业岗位群工作任务必备的专业知识、技能以及良好的情感和态度。

各专业核心能力的设定，要基于职业岗位群工作任务分析，梳理出满足工作要求和职业发展的能力要素，兼顾中高职衔接，突出中职阶段本专业的关键能力，有结构、分层次地对能力进行序列化呈现。

3.职业特定能力

职业特定能力是针对特定职业岗位应具备的职业能力。

各专业特定能力的设定，要基于特定岗位工作任务，分析形成本职业岗位所需要的专门性知识和技能。

**四、课程设置**

**（一）课程结构**

适应复合型人才培养的要求，以公共基础课程为学习起点，建构“类平台课程+核心课程+方向课程”的专业课程体系，形成课程结构图（图1）。各专业根据其专业特点设置相应的课程。

**图1 课程结构图**

**（二）课程与教学内容**

1.公共基础课程

依据教育部颁发的《中等职业学校公共基础课程方案》和各科目教学标准，结合本专业类特点和教学要求，形成本专业类公共基础课程的课程设置及教学要求，具体见表2。

**表2 公共基础课程设置及内容要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **课程名称** | **教学内容及要求** | **参考学时** |
| 思想政治 | 执行教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。学校可结合办学特色、专业情况和学生发展需求，增加不超过36学时的任意选修内容（拓展模块），相应教学内容依据课程标准，在部颁教材中选择确定 | 144+（36） |
| 语文 | 执行教育部颁布的《中等职业学校语文课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修（职业模块）54学时的教学内容，由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准，在部颁教材中选择确定 | 198 |
| 历史 | 执行教育部颁布的《中等职业学校历史课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。学校可结合办学特色、专业情况和学生发展需求，增加不超过18学时的任意选修内容（拓展模块），相应教学内容依据课程标准，在部颁教材中选择确定 | 72+（18） |
| 数学 | 执行教育部颁布的《中等职业学校数学课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修（职业模块）36学时的教学内容，由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准选择确定 | 144 |
| 英语 | 执行教育部颁布的《中等职业学校英语课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修（职业模块）36学时的教学内容，由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准选择确定 | 144 |
| 信息技术 | 执行教育部颁布的《中等职业学校信息技术课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。具体教学内容应结合专业情况、学生发展需要，依据课程标准选择确定 | 108 |
| 体育与健康 | 执行教育部颁布的《中等职业学校体育与健康课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修和任意选修教学内容，由学校结合教学实际、学生发展需求，在课程标准的拓展模块中选择确定 | 180 |
| 艺术 | 执行教育部颁布的《中等职业学校艺术课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。学校可结合实际情况，增加一定学时的任意选修内容（拓展模块），其教学内容可结合学校特色、专业特点、教师特长、学生需求、地方资源等，依据课程标准选择确定 | 36 |
| 劳动教育 | 执行中共中央国务院发布的《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》相关要求，劳动教育以实习实训课为主要载体开展，其中劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育不少于16学时 | 18 |

2.专业（技能）课程

（1）专业类平台课程

依照本专业类行业面向和职业面向（江苏省中职职业教育行业及职业面向分析表），对接国家职业标准（初级）和职业技能等级标准（初级），突出饭店行业涉及的基础理论知识、基本技能和职业操守，兼顾职业道德、职业基础知识、安全知识、相关法律法规知识，建立专业类各专业通用的学习内容分析表，确定中职学生跨入饭店服务与管理行业所必备的基础知识、基本技能和职业素养，具体见表3。

**表3 专业类通用学习内容分析表**

| **类别** | **主要职业（面向中职）** | **学习内容及要求** |
| --- | --- | --- |
| **大类** | **中类** |
| 住宿业 | 旅游饭店 | 前厅服务员、客房服务员、餐厅服务员 | **职业道德**（1）遵纪守法，爱岗敬业；（2）实事求是，精益求精；（3）吃苦耐劳，团结协作；（4）尊重科学，规范操作；（5）绿色生产，保护生态**法律知识**（1）《中华人民共和国劳动法》相关知识；（2）《中华人民共和国安全生产法》相关知识；（3）相关国家标准和行业标准；（4）绿色食品生产的相关法律**安全知识**（1）文明生产和安全操作知识； （2）清洁生产知识； （3）环境保护知识**质量管理知识**（1）饭店质量保证体系；（2）岗位质量要求；（3）质量保证措施与责任 | （1）熟悉饭店的概念、发展及组织机构；（2）能根据饭店服务礼仪标准为客人提供服务；（3）掌握电话接听程序，以及团队与散客的预定工作、接待工作流程，做到准确、高效；（4）能按程序为客人提供前台接待、礼宾、总机等服务；（5）能按流程为客人办理离店结账手续；（6）掌握客房各岗位的业务特点、服务流程、服务标准以及任务要求；（7）能熟练掌握客房中式铺床的程序、方法和动作要领；（8）能规范按照服务程序进行客房清扫；（9）能规范使用清洁剂、清洁工具进行房间清洁；（10）能按规定提供中西餐零点服务、宴会服务；（11）能用语言和非语言方式进行跨文化交际，能运用跨文化知识处理跨文化差异问题；（12）了解饭店管家服务的起源和内涵；\*（13）掌握饭店绿色化、智慧化的发展趋势；\*（14）了解民宿的概念、特点和发展趋势 |
| 一般旅馆 |
| 民宿服务 |
| 餐饮业 | 正餐服务 | 餐厅服务员 | 1. 具有主动服务的职业意识、积极的职业心态和良好的职业习惯；
2. 能按餐饮服务礼仪标准为客人提供服务；
3. 能进行中西餐零点、宴会台面的布置；
4. 能使用信息系统为客人点单；

（5）能按照服务程序提供中餐零点、宴会服务；（6）能按照服务程序提供西餐零点、宴会服务；（7）掌握餐饮物资的保管、领发、使用和消耗控制的基本程序和方法； （8）能按规范程序提供酒水、咖啡和茶艺服务；（9）掌握食品营养与卫生学的基本知识；（10）能预防食品污染、食物中毒和其他食源性疾病 |
| 快餐服务 |
| 饮料及冷饮服务 |
| 餐饮配送及外卖送餐服务 |
| 其他餐饮业 |

注：其中加“\*”的内容是适应现代饭店业发展中的新技术、新工艺、新规范、新设备、新品种等，在现有职业标准的基础上新增的知识点和技能点。

服务饭店行业人文化、国际化、信息化、标准化发展对复合型人才的需求，本专业类从饭店服务智能精细、绿色创新的视域出发，以饭店运营和对客服务为主线，基于饭店服务基础知识和优质企业文化以及相关职业知识、工作领域和工作要求，根据中职的学习特点和目标定位，兼顾中高职培养衔接，依据行业通用能力和专业类通用学习内容分析表，设置专业类平台课程，具体见表4。

**表4 专业类平台课程设置及内容要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **课程名称****（参考学时）** | **主要教学内容** | **能力要求** |
| 饭店认知（90学时） | （1）饭店概述；（2）饭店业发展史；（3）饭店类型；（4）饭店等级划分；（5）中外饭店集团及品牌文化；（6）饭店服务；（7）饭店发展新趋势 | 1. 熟悉饭店的概念、功能和类型；

（2）了解饭店在国民经济中的作用；（3）了解饭店业的发展历史，理解饭店在各个时期的发展特征；（4）掌握不同类型饭店的概念、服务对象及发展现状；（5）掌握不同等级饭店的特点，能区分不同等级饭店；（6）能说出著名饭店集团及饭店集团下属品牌，能识别饭店品牌隶属的饭店集团；（7）了解主要饭店集团的品牌文化；（8）熟悉饭店服务的概念和内涵，了解著名饭店的服务理念；（9）掌握饭店绿色化、智慧化的发展趋势；（10）了解民宿的概念、特点和发展趋势 |
| 饭店服务礼仪（72学时） | （1）职业形象塑造；（2）人际交往礼仪；（3）国际礼宾礼仪；（4）前厅服务礼仪；（5）餐饮服务礼仪；（6）客房服务礼仪；（7）会议服务礼仪 | （1）了解礼仪的本质和内涵，掌握饭店仪容规范和要求，具备符合饭店职业岗位要求的个人形象；（2）能熟练使用饭店规范用语，掌握见面与交谈、拜访与馈赠、接待与宴请等交往礼仪；（3）掌握迎送外宾的礼仪要求，会按礼仪布置要求对会见会谈场所进行布置；（4）掌握门厅、总台、总机、商务中心等前厅服务礼仪规范；（5）熟悉中、西餐宴会的餐桌摆设和席位安排的礼仪规范；（6）掌握向客人行礼、进入客房、送餐服务等服务礼仪规范；（7）能根据会议要求合理布置会场场景和安排席位；（8）能按照饭店服务礼仪标准为客人提供优质服务 |
| 前厅服务实务（90学时） | （1）前厅部概述；（2）客房预订；（3）礼宾服务；（4）接待收银；（5）总机服务与商务中心；（6）前厅客房销售；（7）前厅宾客关系；（8）前厅信息系统运用 | （1）掌握前厅部的概念及主要功能；（2）能按规范进行行李的运送；（3）掌握迎送服务的流程和操作标准；（4）能按程序受理面谈、电话、网络、传真等各种方式的客房预订；（5）能按程序进行VIP客户、团队与零星散客的接待工作；（6）能提供问讯、电话转接及叫醒服务；1. 会按照程序进行打印和传真；
2. 掌握行政楼层服务的内容和标准；

（9）掌握客房推销技巧；（10）了解前厅信息系统的特点、功能；（11）会使用前厅信息系统；（12）能按程序处理客人投诉；（13）能进行客史档案管理 |
| 客房服务实务（90学时） | （1）客房部概述；（2）客房清洁保养；（3）客房对客服务；（4）公共区域的清洁与保养；（5）特殊器具的清洁保养；（6）洗衣房各岗位服务知识与技能 | 1. 能识别不同类型饭店客房设施的特点，并能正确介绍客房类型及客房设施的功能布局；
2. 熟悉客房部的地位、业务特点和主要任务，了解客房部的组织结构；
3. 了解客房设施智能化的发展；

（4）能正确使用清洁剂；（5）能按程序进行清扫客房工作；（6）能提供洗衣服务等客房住店日常服务工作；（7）能按照服务标准流程送别客人、检查走客房；（8）熟悉公共区域主要项目的保养方法和标准；（9）熟悉金属、塑料、玻璃制品的使用注意事项；（10）会对金属、塑料、玻璃制品进行清洁保养；（11）了解洗衣房的机构设置、岗位职责；（12）能使用洗衣房的基本设备 |
| 餐饮服务实务（108学时） | （1）餐饮部概述；（2）中餐餐前准备；（3）中餐值台服务；（4）中餐餐后服务；（5）西餐餐前准备；（6）西餐值台服务；（7）西餐餐后工作 | （1）了解饭店餐饮部的地位、作用及任务；（2）了解餐饮产品的特点及发展趋势；（3）掌握中西餐零点和宴会预订的程序和操作流程；（4）能用餐厅POS系统为客人点餐；（5）在中餐服务过程中能够熟练使用托盘；（6）掌握中西餐零点和宴会物质准备流程，能做好宴会用品的准备工作；（7）能独立规范地按照服务程序为客人提供中西餐服务 |

（2）专业核心课程和专业方向课程

各专业在做好行业企业调研、毕业生跟踪调研和在校生学情调研，以及分析产业发展趋势和行业企业人才需求，形成本专业调研报告的基础上，通过基于职业标准的职业分析（参照本方案中的通用学习内容分析表）和基于岗位规范的岗位分析（“职业能力分析表”），明确本专业面向的职业岗位（群）所需要的知识、能力、素质，确定本专业的专业核心课程和专业方向课程，并紧跟产业发展趋势和行业人才需求，对接职业技能等级证书（“X”证书），更新课程教学内容。

课程设置和内容选择的总体要求：遵从体系架构、保持各科独立；力求规范严谨，强调科学合理；坚持育人为本、推进课程思政；注重书证融通、彰显职教特色；强化实践教学、促进知行合一。

**五、课程实施**

（一）本专业类各专业在本课程指导方案的基础上，依据专业调研与分析，结合“专业‘工作任务与职业能力’分析表”，编制省中等职业学校专业指导性人才培养方案（具体体例格式见表5），学校根据实际情况制订科学、先进、操作性强的实施性人才培养方案。

**表5 中等职业学校专业指导性人才培养方案体例格式**

|  |
| --- |
| **一、专业与专门化方向** |
| **二、入学要求与基本学制** |
| **三、培养目标** |
| **四、职业面向** |
| **五、培养规格****（一）综合素质****（二）职业能力** |
| **六、课程设置及教学要求****（一）课程结构****（二）主要课程教学要求**1.公共基础课程教学要求2.主要专业（技能）课程教学要求 |
| **七、教学安排****（一）教学时间安排****（二）教学进程安排** |
| **八、实施保障****（一）师资条件****（二）教学设施****（三）教学资源** |
| **九、质量管理****（一）编制实施性人才培养方案****（二）推进教育教学改革****（三）严格毕业要求** |
| **十、编制说明****（一）编制依据****（二）开发单位及核心成员** |
| 附件1：“工作任务与职业能力”分析表 |
| 附件2：专业实施性人才培养方案参考格式 |

（二）本专业类各专业学制三年，总学时为3000～3300，分6学期完成，实施“2.5+0.5”学制安排。学生顶岗实习时间一般为6个月，各职业学校可根据专业实际，集中或分阶段安排。

（三）公共基础课程（含军训）学时占比约为40%，专业（技能）课程（含专业认知与入学教育、毕业考核、毕业教育等）学时占比约为60%。课程设置中应设任意选修课程，其学时数占总学时的比例应不少于10%。

（四）学分计算办法：公共基础课程每18学时计1学分，专业（技能）课程18学时计1学分；专业实践教学周，每周按30学时计算，1周计2学分；顶岗实习，每周按30学时计算，每周计1.5学分。

（五）基础性实训条件，具体见表6。

**表6 酒店服务与管理专业类基础性实训条件**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **实训室名称** | **主要设备名称** | **数量****（台/套）** | **规格和技术的特殊要求** |
| 前厅实训室 | 前台柜台 | 1 | 长度8～12m，满足5人一组8个工位  |
| 礼宾牌 | 1 | 43×34×12cm |
| 报纸架 | 1 | 66×33×130cm |
| 账单架 | 1 | 20×12cm |
| 钥匙卡制作机 | 1 | / |
| 显示电话机 | 2 | 有来电储存、去电储存、回播功能 |
| 信用卡刷卡机 | 1 | / |
| 打印复印扫描传真一体机 | 2 | 彩色激光一体机 涵盖功能：打印/复印/扫描/传真 网络打印/有线网络打印 双面打印 |
| 行李车 | 2 | 中号110×65×180cm |
| 贵重物品保险箱 | 2 | 有报警功能50×90×50cm |
| 验钞机 | 2 | 点钞速度大900张/分钟 30×24×19cm |
| 外币样本 | 35 | / |
| 客账账单 | 35 | / |
| 餐厅账单 | 35 | / |
| 世界时钟 | 5 | 石英，钢化玻璃 |
| 外币汇率显示屏 | 1 | LED显示屏 |
| 电脑 | 8 | 装有前厅操作系统 |
| 计算器 | 8 | 8位数字大型显示屏 |
| 伞架 | 1 | 56×30×80cm |
| 客房实训室 | 工作台 | 8 | 150×80cm |
| 床头柜 | 8 | 木质 |
| 床架连床垫 | 8 | 床垫200×120cm |
| 床单 | 8 | 全棉280×200cm |
| 枕芯 | 16 | 羽绒75×45cm |
| 枕套 | 16 | 全棉85×55×15cm，开口方式为信封口 |
| 保护垫（床褥） | 8 | 200×120cm |
| 被子 | 8 | 羽绒230×180cm，重量约1.5kg |
| 被套 | 8 | 全棉235×190cm，底部中半开口，系带方式 |
| 各类洗涤剂、清洁剂 | 8 | 绿色环保无毒 |
| 吸尘器 | 1 | 功率1000～1200w |
| 清洁工具 | 5 | 喷壶、百洁布、玻璃刮、恭桶刷，扫帚簸箕、防护手套 |
| 客房一次性用品 | 8 | 牙具、梳子、剃须刀、香皂、浴帽、洗发液、沐浴液、擦鞋布、针线包、杯垫 |
| 演示性标准客房 | 1 | 模拟饭店真实标准间布局，不能小于35平方米 |
| 多媒体设备 | 1 | 55寸一体机或电脑+投影设备 |
| 中餐实训室 | 圆桌 | 8 | 高度为75cm、直径180cm |
| 中式餐椅 | 80 | 140×80×76cm 轻便 |
| 转盘 | 8 | 直径80cm |
| 台布 | 8 | 320×320cm |
| 餐巾 | 80 | 45×45cm |
| 托盘 | 40 | 直径34.5cm |
| 花瓶 | 8 | 不高于30cm |
| 骨碟 | 80 | 口径17.6cm |
| 水杯 | 80 | 底面直径5.8cm，高14cm，口径6.2cm |
| 红酒杯 | 80 | 底面直径5.5cm ，高13.5cm，口径5cm |
| 白酒杯 | 80 | 底面直径4.5cm，高9.7cm，口径4.5cm |
| 味碟 | 80 | 口径8cm，高2.6cm，底径4cm |
| 汤碗、勺 | 80 | 口径9.7cm，高4.5cm，底径3.3cm，长11cm |
| 筷架 | 80 | 7.3×3.3×1.7cm |
| 席面羹 | 80 | 长21.7cm |
| 公用筷架 | 16 | 9.5×3.3×2.5cm |
| 筷子 | 80 | 长29.5cm |
| 牙签 | 80 | 8.2×1.5cm |
| 筷套 | 80 | 宽3cm |
| 分菜勺 | 8 | 长34cm |
| 菜单 | 8 | 18.5×13cm |
| 工作台 | 8 | 200×100×75cm |
| 台卡 | 8 | 10×5×8.3cm |
| 多媒体设备 | 1 | 55寸一体机或电脑+投影设备 |
| 餐厅点菜POS系统 | 1 | 模拟餐厅点菜系统运作 |
| 西餐实训室 | 工作台 | 8 | 200×100×75cm |
| 长方形西餐台 | 8 | 1.2×2.4cm木质 |
| 扶手椅 | 48 | 140×80×76cm |
| 十寸装饰盘 | 48 | 直径20.3～25.4cm |
| 白葡萄酒杯 | 48 | 底面直径7.3cm，高20cm，口径17.2cm |
| 红葡萄酒杯 | 48 | 底面直径6.5cm，高18cm，口径6cm |
| 果汁杯 | 48 | 底面直径8cm，高20cm，口径17.7cm |
| 主菜刀、主菜叉 | 48 | 长13.5cm长21.5cm |
| 汤勺 | 48 | 长19.5cm |
| 鱼刀、鱼叉 | 48 | 长20cm长20cm |
| 甜品叉勺 | 48 | 长14cm |
| 头盘叉勺 | 48 | 长21.5cm长20cm |
| 面包碟、黄油刀 | 48 | 直径15.3cm长16cm |
| 烛台 | 8 | 三头烛台 |
| 胡椒盅、盐盅 | 8 | 高7cm，底径5.3cm |
| 黄油盅 | 8 | 直径8cm，高2.4cm， 底径4cm |
| 牙签盅 | 8 | / |
| 花瓶 | 8 | 高25cm |
| 台布 | 8 | 150×150cm |
| 餐巾 | 48 | 45×45cm |
| 账单夹 | 8 | / |
| 咖啡杯、碟、勺 | 48 | 规格相配套 |
| 冰水壶 | 8 | 容量1.5L |
| 菜单 | 8 | 可插页 |
| 多媒体设备 | 1 | 55寸一体机或电脑+投影设备 |
| 餐厅点菜POS系统 | 1 | 模拟餐厅点菜系统运作 |

（六）教学评价及毕业要求：由各专业根据国家和省的相关要求，结合本专业特点和教学实际统筹确定，力求具体明确、可操作强。

**六、编制说明**

**（一）编制依据**

本方案依据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、教育部《中等职业学校专业目录》《中等职业学校公共基础课程方案》（教职成厅〔2019〕6号），参考国家标准化管理委员会《国民经济行业分类》（2019修改版）、人力资源和社会保障部《中华人民共和国职业分类大典》（2015版）、《江苏统计年鉴—2020》（http://tj.jiangsu.gov.cn/2020/indexc.htm）和国家相关职业标准、职业技能等级标准等编制。

**（二）编写单位及人员**

牵头单位成员：苏州旅游与财经高等职业技术学校，孙嘉希、华勤岸、黄利、周叶、周艳。

参与单位成员：江苏省高邮中等专业学校，陶宁；无锡旅游与商贸高等职业技术学校，顾跃峰； 江苏省淮阴商业学校，路春涛； 张家港第二职业高级中学，宓秋锋；江苏模特艺术学校，王磊；阜宁中等专业学校，王丽芹；南通市旅游中等专业学校，赵娟；[南京莫愁中等专业学校](http://www.baidu.com/link?url=jl56-Zpgc68CLkhezgvz1ZfC9QOmELLpSMT1XyAGg3Gw_eC6HYl7ij18yfDvjRY12SKIWN1UXQ1kfN9csOBY8hzdZK9csMn1Hymgeb9WB7-hM4PEynC42Gc0MIMu8lki4oErSB0L_sLzwovZ4p5G9l79WBSWe_rxkZVd-TS0JQGVKH_7tF8TBwSj6fYj2rKtxM4dcB_A_oFqYPl7F55KafDkRCtbbcNxevIAl9-rzeZyHqXt5WbV0B2u9F7QpAWj" \t "https://www.baidu.com/_blank)，万小慧；苏州香格里拉大饭店，刘帅。苏州太湖万豪饭店，陈丹；苏州W饭店，唐彩萍；苏州独墅湖世尊饭店，潘雅琴。