

**2026 级高星级饭店运营与管理专业
人才培养方案
(2026 年 8 月修订)**

专业负责人： 韦骄芳

系部负责人： 张前斌

教务处负责人： 王 娟

单位（盖章）： 广西右江民族商业学校

2026 年 8 月

目 录

第一部分 编制说明	1
一、 编制依据	1
二、 编制过程	1
三、 参与编制人员	1
(一) 专业教师	1
(二) 行业企业专家	2
(三) 公共课教师	2
(四) 毕业学生	2
第二部分 2026 级高星级饭店运营与管理专业	3
一、 专业名称及代码	3
二、 入学要求	3
三、 修业年限	3
四、 职业面向	3
(一) 职业面向	3
(二) 职业资格证书	3
(三) 主要接续专业	4
五、 培养目标	4
六、 培养规格	5
七、 课程设置及要求	6
(一) 工作任务与职业能力分析	6
(二) 课程设置	10
(三) 公共基础课程	11

(四) 专业课程	14
1. 专业基础课程	14
2. 专业核心课	14
3. 专业拓展课程	15
4. 综合实训课程	16
八、教学进程总体安排	18
(一) 专业课程设置与教学时间安排	18
(二) 教学活动时间安排	19
(三) 学时占比表	19
(四) 技能考核(与社会考证有机结合)	20
九、师资队伍	20
(一) 队伍结构	20
(二) 专任教师	21
(三) 兼职教师	22
十、教学条件	22
(一) 教学设施	22
(二) 教学资源	24
十一、质量保障和毕业要求	25
(一) 质量管理	25
1. 教学方法	26
2. 学习方法	28
3. 学习评价	28
(二) 毕业要求	30

第一部分 编制说明

一、编制依据

1. 《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）；
2. 《教育强国建设规划纲要（2024—2035年）》；
3. 《教育部关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》；
4. 教育部《职业教育专业目录（2021）》；
5. 教育部《职业教育专业简介（2022年修订）》；
6. 教育部《职业教育专业教学标准（2025年修（制）订）》；
7. 《自治区教育厅办公室关于编制2026年职业院校专业人才培养方案的通知》桂教办〔2026〕1114号。

二、编制过程

通过开展行业企业调研、毕业生跟踪调研和在校生学情调研，明确本专业面向的职业岗位（群）所需要的知识、能力、素质；成立由行业企业专家、教科研人員、一线教师和学生（毕业生）代表组成的专业建设委员会，召开专业人才培养方案论证会，提交学校教学委员会审核，呈报学校党委会审定后实施。

三、参与编制人员

（一）专业教师

1. 韦骄芳，讲师，广西右江民族商业学校高星级饭店运营与管理专业负责人
2. 张前斌，讲师，广西右江民族商业学校文化旅游系主任

3. 朱卉莹，讲师，广西右江民族商业学校高星级饭店运营与管理专业教师

4. 朱科运，广西右江民族商业学校高星级饭店运营与管理专业教师

（二）行业企业专家

陆艳凤，巴马君澜度假酒店

（三）公共课教师

1. 覃洁，讲师，公共基础部主任；
2. 麻海丰，高级讲师，思政学科负责人；
3. 袁满满，高级讲师，语文学科负责人；
4. 蒋凤春，高级讲师，数学学科负责人；
5. 黄圆，助理讲师，英语学科负责人；
6. 杨灿彬，中级双师，文体学科负责人；
7. 莫文能，讲师，信息技术学科负责人。

（四）毕业生

1. 林思梦，深圳市美豪丽致酒店客服管家，广西右江民族商业学校 2017 级高星级饭店运营与管理专业毕业生；

2. 何飞英，泉州市富丽文华酒店茶艺师，广西右江民族商业学校 2020 级高星级饭店运营与管理专业毕业生；

3. 和桢慧，就读广西民族师范学院，2023 级高星级饭店运营与管理专业毕业生。

第二部分 2026 级高星级饭店运营与管理专业 人才培养方案

一、专业名称及代码

高星级饭店运营与管理（740104）。

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

三年

四、职业面向

（一）职业面向

表 1：高星级饭店运营与管理专业职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	对应职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书 或技能等级 证书举例
旅游大类 74	旅游类 7401	住宿类61 餐饮类62	客房服务员 4-03-01-02	房务中心服务员、楼层 服务员、客房服务员、 布件收发员、酒店管家 等	客房服务员（四 级）
			餐厅服务员 4-03-02-05	销售预订员、迎宾员、 服务员、餐厅经理等	餐厅服务员（四 级）
			茶艺师 4-03-02-07	茶艺师、茶叶销售员等	茶艺师 (四级)

（二）职业证书

表2：高星级饭店运营与管理专业通用能力证书一览表

序号	证书名称	颁证单位	等级	融通课程
1	客房服务员	由人社部遴选的社会第三方或企业第三方培训评价组织	中级（四级）	客房服务与管理、服务礼仪
2	餐厅服务员		中级（四级）	餐饮服务与管理、服务礼仪、菜点酒水知识、食品营养与卫生
3	茶艺师		中级（四级）	茶艺、服务礼仪、菜点酒水知识

注：学生要求至少选学和选考1个可选的职业技能等级证书。

（三）主要接续专业

1. 专科层次：酒店管理与数字化运营、旅游管理、智慧旅游技术应用、会展策划与管理、茶艺与茶文化、餐饮智能管理、民宿管理与运营、旅游英语、市场营销

2. 本科层次：旅游管理、旅游管理与服务教育、酒店管理

五、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、国际品牌饭店、高档度假村、高端民宿、主题饭店、会员制俱乐部等企业的餐饮、客房、前厅、销售等部门服务及基层管理岗位（群），培养从事高星级饭店及同类型企业餐饮、前厅、客房、销售等部门的服务、运营与管理人才，培养具有良好的职业素养、工匠精神、职业道德和创新意识，较强的专业能力和终身学习意识，培养德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能型人才，服务具有

国际元素、民族特色、中越边境风情的文化旅游产业。

六、培养规格

表3：高星级饭店运营与管理专业培养规格

序号	类型	基本项	基本要求
1	素质	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，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感
		人文素质	具有社会责任感和社会参与意识、崇尚法律、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范
		身心素质	具有审美意识和审美能力
			具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的卫生与健身习惯，以及良好的行为习惯
			勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划意识，具有较强的集体意识和团队合作精神
			具有服务意识、环保意识、信息素养、工匠精神、创新思维
		职业素质	具有文化自信心与文化传承意识
			具有专业认同感、行业自信心
			具有严谨、耐心、细致的工作态度
			具有热情友好、宾客至上、规范服务的意识和知礼、懂礼、守礼的行为
			具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好
2	知识	公共基础知识	熟悉公共法律法规、环境保护、安全消防等知识
			掌握必备的思想政治理论、科学文化基础和中华优秀传统文化知识
		专业知识	了解酒店、酒店活动、酒店业各要素及其影响
			了解职业岗位工作职责和工作要求
			熟悉酒店相关政策法规、行业标准、新业态等从业基础知识
			熟悉酒店服务流程专业知识
			掌握酒店接待、问讯等基础知识
			掌握酒店服务规范和相关问题的处理原则
3	能力	通用能力	具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力
			具有规范的语言、文字表达能力和良好的沟通能力
			能够利用信息化工具获取、处理、利用、发布和交流信息
			能够塑造良好的个人形象，营造良好的交往氛围
		专业能力	能够提供酒店客房服务
			能够提供酒店餐饮服务
			能够提供酒店前厅服务
			能够提供个性化对客服务
			能够提供基础英语对客服务

			能够提供客房管家服务
			能够赏析酒店产品摆放艺术
			能够组织酒店接待工作
			能够管理客户信息，维护客户关系
			能够妥善进行宾客投诉处理
			能够进行结账服务

七、课程设置及要求

（一）工作任务与职业能力分析

表 4：岗位能力提升表

工作领域	工作任务		职业能力
客房服务	楼层服务	客房清扫	能准备所需物品和清洁工具 能正确填写《客房服务员日报表》 能进行客房清洁服务 能进行客用物品补充 能进行相应的计划卫生 能进行客房工程检查、报修
		对客服务	能提供租、借服务 能提供擦鞋服务 能提供托婴服务 能进行客人离店房间检查
		迷你吧管理	能清楚迷你吧的配备标准 能及时补充客人已用的迷你吧物品 能及时更换过期的迷你吧物品
		夜床服务	能清楚开夜床的时间 能准备所需物品和清洁工具 能为客人的房间进行小整理 能为客人提供个性化服务。
		VIP 服务	能清楚地知道 VIP 的姓名、性别、职位、年龄、信仰、预计到达时间、行程。 能准备 VIP 用房 能为 VIP 准备鲜花、致意品、提供天气预报、交通线路信息、安排 VIP 专用服务员 能进行 VIP 的迎接服务 能为 VIP 提供个性化服务 能进行 VIP 的送离服务，并建档保存客人喜好。

		访客服务	能清楚地了解访客信息。 能与被访者沟通，确认是否同意接待访客。 能为访客提供茶水服务并记录信息。
		洗衣服务	能清楚客衣收取时间。 能清楚客衣送回时间。 能清楚客衣检查标准。 能与洗衣房做好洗衣交接。 能做好相应的客衣交班工作。
		物耗统计	能清楚布草配备的标准。 能清楚低耗品配备标准。 能做好房间内固定资产、棉品盘存统计。
	房务中心	物资管理	能建立固定资产进出的台账。 能建立低耗品发放的台账。 能建立领取物品的台账。 能检查、核对入库物品的质量。
		内部信息沟通	能及时通知相关人员检查退房情况，并将信息反馈到前台。 能将内部住客预订情况及时反馈给管理人员及楼层人员。 能与其他部门进行信息沟通并反馈。 能及时更新房态 能进行日常工作报表的打印、管理。
		遗留物品管理	能对遗留物品进行登记入库及保存。 能对到期的遗留物品进行处理。 能做好移交手续记录。
	洗衣房服务	客衣服务	能对楼层收取的客衣进行检查。 能根据衣服洗涤要求进行洗涤、熨烫。 能进行客衣送回服务。
		布草洗烫	能为各楼层收取、洗涤棉品和布草。 能用平烫机熨烫、折叠布件。 能将布件送入布草间保存。
		布草收发	能对脏棉品、布草计数。 能检查棉品、布草数量及有无破损。 清洗后能按各楼层棉品数量进行清点并送回。
		制服收发	能进行各部门工衣及鞋袜的收发，检查有无破损。 能上报需补充破损工衣鞋袜的数据
		布件缝纫	能缝补破损的棉品、布草 能缝补破损工衣。
	公共区域服务	公共区域保洁	能保持公共卫生间干净整洁无异味。 能保持公共过道、楼层通道、大堂干净整洁，无异物、无异味。
		清洁设备及用品认识	能认识常用的清洁设备。 能认识常用的清洁工具。 能掌握清洁剂的功用。

		地毯清洗	能进行地毯吸尘、搬移家具操作。 能进行污渍处理及预洗。
中餐服务	中餐用具的认识。		能知晓各类中餐用具的名称、用途
	摆台		能根据工作场所及客人需求准备摆台所需物品。 能根据服务标准正确进行摆台操作。
	餐巾折花		能根据餐厅风格及要求选择正确的餐巾颜色和花型。 能选择无破损、无污渍、无褶皱的餐巾。 能折出美观、大方的餐巾花，营造餐台的美感，烘托用餐氛围。
	休息区服务		能根据客人需要及天气情况递送冷热毛巾。 能根据客人需要帮助客人挂放衣物。
	茶水服务		能根据客人要求递送欢迎茶水。
	点菜		能熟练掌握菜品的相应知识。 能掌握菜品搭配及营养知识。 能根据客人的用餐、宴请目的，做出恰当的菜品推荐
	小毛巾服务		能根据客人的用餐需求及餐厅的服务标准提供小毛巾服务。
	上菜、分菜服务		能选择正确的上菜位置。 能根据菜单要求及出菜顺序上菜。 能根据餐盘及实际情况更换小盘。 能根据菜品及服务要求进行分菜。
	撤换骨碟、烟盅服务		能根据服务标准和客人用餐需求更换骨碟、烟盅。
	酒水服务		能熟练掌握酒水知识。 能根据客人需要提供恰当的酒水服务。
	甜品、水果服务		能按照服务标准提供甜品、水果。
	食物打包服务		能正确选择食品打包所需要的物品。 能向客人解释食品正确存放的方法及食用要求。
	结账服务		能对客人的消费情况进行完整的录入及检查。 能正确向客人呈现账单。 能根据客人选择的结账方式提供快捷的服务。 能对结账过程中可能会出现的情况进行恰当处理，避免损失
	送客服务		能根据安全原则、客人需求提醒客人带好随身物品。 能根据礼仪要求和友好待客之道欢送客人。
	收餐服务		能根据酒店餐厅要求选择正确的收餐顺序。 能清洁相应物品并进行重新布置和摆台。
宴会服务	餐具擦洗。		能根据餐具、杯具的不同选择正确的清洗、擦拭方式，并完成检查
	摆台和布置餐台		能根据宴会要求进行摆台。
	桌椅布置		能根据正确的桌椅搬运方法搬运桌椅。 能根据宴会要求进行正确的桌椅布置。
	套椅套、椅结		能根据客人及宴会的需要选择适当颜色，选择无破损、无污渍的椅套及椅结。

	布置工作台	能根据宴会需求正确、合理地布置工作台。
	酒水服务	能熟练掌握酒水知识。 能根据客人需要提供恰当的酒水服务
	上菜服务	能选择恰当的上菜位 能根据宴会菜单的顺序上菜 能根据菜品情况合理更换小盘
	撤换骨碟、烟盅	能根据服务标准及客人需要更换骨碟、烟盅
	收餐	能根据酒店服务标准进行正确收餐
	清理台面及工作台	能根据卫生标准进行台面及工作台清理 能把所有桌椅归还原位
酒吧服务	酒水的识别	能掌握国产烈性酒香型和国产酿造酒的文化及服务知识 能识别洋酒酒名、年限标志及产地 掌握各种软饮料的品名及使用方法
	酒的备货、整理	能根据酒吧所制定的备货量，准备好相应的品种及数量 能根据先进先出的原则，对不同的酒水、饮料进行正确摆放
	开档前准备	能检查杯具的清洁状况，并清洁好操作间，准备好所需酒水、饮料的配料（如：柠檬片、冰块、吸管、搅棒）
	酒水服务	能根据客人所点的酒水做相应的准备 能根据客人所点的酒水做相应的开瓶服务 能站在客人右手边为客人确认酒水并试酒 能随时关注客人是否需要添加酒水
	调酒服务	能根据客人所点鸡尾酒进行相应的酒水和工具的准备 能根据客人所点的鸡尾酒进行调制 能根据客人所点的鸡尾酒进行服务
	果盘服务	能根据客人所点果盘进行相应的原料和工具的准备 能根据客人所点的果盘进行制作
	酒吧清洁	根据餐具、杯具的不同选择正确的清洗、擦拭方法并做好检查工作 根据酒吧服务标准对工作区域进行清洁
	酒吧英语服务	能进行基础英语对话
茶艺服务	茶的历史介绍	能为顾客简单阐述中国茶艺起源、饮茶方法演变过程 能为顾客介绍茶文化的核心内容及社会功能 能够知晓古今与茶相关的文献及诗词
	茶的识别	能正确识别六大茶类品质特征、制作工艺、营养成分及功效，能为顾客推荐适合的茶品及正确的饮用方法 能根据茶叶感官审评的基本方法，准确阐述鉴别茶叶品质优劣的理论标准 能讲述、辨识十大名茶的外形、滋味及个性特征

	茶的冲泡	能正确选择泡茶用水及不同茶类的冲泡水温 能识别茶具种类及不同茶类所适合的茶具 能准确掌握六大茶类的投茶量、冲泡时间、冲泡程序及冲泡技巧 能在冲泡时做到仪表整洁、仪态大方
	茶艺表演	在为顾客泡茶过程中，能遵守相应的茶艺礼仪 能详细为顾客介绍茶艺表演的品茗艺术 能为客人表演绿茶茶艺、乌龙茶茶艺、花茶茶艺
	茶事服务	能遵守茶艺师职业道德规范，熟悉茶艺馆对客服务流程及独立茶室服务 能根据不同国别、不同地区的饮茶习俗，正确进行茶事服务 具有进行茶事服务相关的艺术品鉴、文学修养、语言组织能力，能让顾客享受到茶艺所带来的身心愉快
礼仪与酒店服务	仪态礼仪	能熟知正确的站姿、走姿、坐姿的基本要求 能熟练掌握仪态礼仪规范并恰当地展现仪态美，给客人留下美好深刻的第一印象
	仪容礼仪	能熟知仪容礼仪规范，并将规范运用到酒店服务中，给客人留下美好的形象
	服饰礼仪	能熟知服饰礼仪的规范要求，并将规范运用到酒店服务中，以美好的形象服务于客人
	接待礼仪	能熟知饭店各种接待礼仪的要求，并将各种接待礼仪运用到酒店服务中
	常用礼仪	能熟知日常生活中常用礼仪的要求，并将规范运用到服务中

（二）课程设置

图1：课程体系图



（三）公共基础课程

表 5：公共基础课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	军训与入学教育	通过军训和入学教育使新生养成良好的行为习惯，树立纪律和法治观念，增强民族团结和爱国主义意识，为使学生成为有理想、有道德、有文化、有纪律的一代新人打下良好基础。	112
2	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
3	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
4	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
5	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36

6	语文	依据《中等职业学校语文教学课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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能人才奠定基础。	288
7	数学	依据《中等职业学校数学课程标准（2020 年版）》开设，使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、运用数学的思想方法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能人才。	216
8	英语	依据《中等职业学校英语课程标准（2020 年版）》开设，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能人才。	216
9	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准（2020 年版）》开设，全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，满足国家信息化发展战略对人才培养的要求，围绕中等职业学校信息技术学科核心素养，吸纳相关领域的前沿成果，引导学生通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践，增强信息意识，掌握信息化环境中生产、生活与学习技能，提高参与信息社会的责任感与行为能力，为就业和未来发展奠定基础，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才	108
10	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准（2020 年版）》开设，落实立德树人根本任务，坚持健康第一的教育理念，通过传授体育与健康的知识、技能和方法，提高学生的体育运动能力，培养运动爱好和专长，使学生养成终身体育锻炼的习惯，形成健康的行为与生活方式，健全人格，强健体魄，具备身心健康和职业生涯发展必备的体育与健康学科核心素养，引领学生逐步形成正确的世界观、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能人才。	180
11	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准（2020 年版）》开设，	36

		坚持立德树人,充分发挥艺术学科独特的育人功能,以美育人,以文化人,以情动人,提高学生的审美和人文素养,积极引导 学生主动参与艺术学习和实践,进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能和方法,培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力,帮助学生塑造美好心灵,健全健康人格,厚植民族情感,增进文化认同,坚定文化自信,成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才。	
12	美育	主要包括广西民族乐舞、民间美术、人文景观、地方美食,将美育与广西地方文化结合,充分利用广西独特的美育资源,融入中华优秀传统文化。通过该课程学习,增强学生文化自信,强化学生传承和弘扬广西优秀文化艺术的责任感和使命感。	36
13	历史	依据《中等职业学校历史课程标准(2020 年版 2025 年修订)》开设要求,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。	72
14	人工智能通识	本课程是职业院校通用必修课,立足职教岗位导向,弱化复杂算法理论,聚焦 AI 基础认知、工具实操、岗位适配、安全伦理四大维度,旨在培养学生 AI 使用、协同与评估能力,适配产业智能化发展需求。课程实行中职、高职分层培养,秉持理实一体化教学理念。 课程围绕知识、能力、素养三维目标开展教学,核心教学内容分为五大模块:AI 基础认知、核心技术通识、通用工具实操、安全伦理规范、职业融合创新,重点教授 AI 基础概念、通俗技术原理、主流工具实操及行业应用场景,强化合规使用与职业创新思维,采用项目化、任务驱动教学,助力学生适配智能化岗位需求。	36
15	劳动教育	根据教育部印发《大中小学劳动教育指导纲要(试行)》开设,结合专业特点,增强职业荣誉感和责任感,提高职业劳动技能水平,培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。组织学生:(1)持续开展日常生活劳动,自我管理生活,增强劳动自立自强的意识和能力;(2)定期开展校内外公益服务性劳动,做好校园环境秩序维护,运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务,培育社会公德,厚植爱国爱民的情怀;(3)依托实习实训,参与真实的生产劳动和服务性劳动,增强职业认同感和劳动自豪感,提升创意物化能力,培	90

		育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。	
16	国家安全教育	根据教育部印发《大中小学国家安全教育指导纲要》开设，主要包括：国家安全的重要性，我国新时代国家安全的形势与特点，总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义，以及相关法律法规。依托主题班会课、国旗下讲话、专题讲座等形式，让学生初步了解总体国家安全观，掌握国家安全基础知识，理解国家安全对个人成长的重要作用，初步树立国家利益至上的观念。	90

（四）专业课程

专业技能课程由专业基础课程、专业核心课程、专业选修课程、综合实训课程组成。

1. 专业基础课程

表 6：专业基础课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	饭店概论	能描述饭店的产生、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；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。	36
2	形体与礼仪训练	掌握饭店服务基本形体规范，练习站姿、坐姿、走姿、手势等仪态；熟悉饭店接待、问候、引座、电话等服务礼仪；能规范完成仪容仪表修饰，在服务场景中礼貌待客，具备良好职业形象。	72
3	中国旅游地理	熟悉我国旅游资源类型与分布，掌握主要旅游景区、名城、特色民俗知识；了解旅游交通概况；能结合饭店接待场景，向客人简要介绍国内旅游目的地概况。	36
4	食品营养与卫生	掌握食品基础营养知识，熟悉各类食材营养特点；了解食品污染、食物中毒的预防知识；掌握饭店食品采购、储存、加工、餐具保洁的卫生规范，落实餐饮服务卫生操作要求。	72

2. 专业核心课

表 7：专业核心课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	服务礼仪	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；通过理论、实践、工学结合、校企互动等教学模式，使学生通过学习和训练，牢固掌握服务礼仪知识，培养服务意识，形成良好的职业素养和职业风范，成为能够适应行业发展需要的高素质人才。	108
2	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。	72
3	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服务、操作基本服务技能，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。	108
4	茶艺	本课程主要介绍茶艺基本概念、茶艺美学、茶叶冲泡技艺等方面的基本知识 with 技能。通过本课程的学习，学生能掌握茶品推介、茶叶保管方式、品饮方式、茶叶冲泡技艺，能独立进行茶艺表演，培养茶艺美学意识，具备相当于初、中级茶艺师的技能。	108
5	中国饮食文化	简述中国饮食文化发展脉络，熟悉八大菜系特点、代表菜品；了解茶、酒、小吃、传统宴席等饮食民俗；掌握餐饮服务中的饮食文化常识，能在接待服务中向宾客简单介绍中国饮食相关文化。	36
6	饭店产品营销	能对饭店市场进行调查和分析，并根据调查和分析结果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

3. 专业拓展课程

表 8：专业拓展课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	普通话培训	纠正学生发音缺陷，提高普通话标准程度。使学生掌握普通话基础知识，提高实际运用能力。针对普通话水平测试进行训练，帮助学生取得相应等级证书。	36
2	旅游概论	通过对本课程的学习，学生能掌握旅游学基本概念，比如旅游、旅游者、旅游资源、旅游业等；了解旅游活动发展的基本规律、旅游发展的政策、战略及趋势。从旅游者、旅游资源、旅游业等供给与需求方面分析旅游活动；理解并掌握旅游市场的组成及其特点等。	36
3	管理学	了解管理的内涵与本质、管理的基本原理与方法、管理活动的时代背景、管理理论的历史演变、决策及其过程、环境分析与理性决策、决策的实施与调整、组织设计、人员配备、组织文化、领导的一般理论、激励原理、沟通技巧、控制的类型与过程、控制的方法与技术、创新原理、组织创新等，为经济、管理类专业的学生传授系统全面的管理理论和方法，同时不断结合中国改革实践的发展进行研究和创新，引导学生从管理的视角思考现实中存在的问题，为学生后续专业课程的学习打下良好的基础。	72
4	创意盘饰设计	通过对盘饰的创意设计理念、常见原料的应用、具体的制作方法以及创新的设计思路等内容学习，学生可以掌握盘饰的基本制作技巧，了解如何运用不同的原料和技法，创作出既美观又实用的盘饰作品，提升学生的动手能力和审美，为餐厅服务打下基础。	72
5	广西非遗技艺传承	本课程以民族传统手工艺为载体，融合现代酒店服务需求，聚焦手工艺品设计、制作及在酒店场景中的创新应用。并通过对民族手工艺品制作步骤和技巧的学习，培养学生对广西传统文化的兴趣，增强学生对广西本土“非物质文化遗产”的自豪感、荣誉感，增强非遗文化自信与传承的使命感，在实践中深化家国情怀教育。	72
6	酒店新媒体运营	能认识抖音、小红书、视频号等酒店常用新媒体平台，掌握酒店图文、短视频内容基础创作方法；会撰写酒店客房、餐饮、活动宣传文案，完成素材拍摄、简单剪辑与发布；能看懂基础运营数据，开展线上客户互动，具备酒店产品新媒体推广的基础能力。	72

4. 综合实训课程

分为军训与入学教育、职业启蒙教育、职业教育活动周、岗

位实习四部分。

表 9：综合实训课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	军训与入学教育	通过军训和入学教育，使新生养成良好的行为习惯，树立纪律和法治观念，增强民族团结和爱国主义意识，为学生成为有理想、有道德、有文化、有纪律的一代新人打下良好基础。	56
2	职业启蒙教育	通过校园文化活动、职业素养培训课程等方式，引导学生正确认识自己，了解自己的兴趣爱好、特长和性格特点，帮助他们树立正确的职业观念，认识到职业对个人发展的重要性，激发学生对未来职业的向往和追求。	30
3	职业教育活动周	通过开展各种形式的职业教育活动，让学生更好地掌握职业技能和知识，提高职业素养和综合能力，同时让学生更好地了解企业的需求和行业的发展趋势，也可以为企业提供优秀的职业人才和技术支持。	30
4	岗位实习	认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生顶岗实习的岗位与所学专业基本一致。通过校企合作，采取工学交替、多岗轮动、岗位定制培训等方式，分阶段安排学生实习。主要安排在高星级饭店、高档度假村、主题饭店、民宿、会员制俱乐部等企业的校外实训基地顶岗实习，实习岗位包括餐饮服务员、前厅接待员、客房服务员、茶事服务员、酒店产品销售员等，让学生参与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。	540

八、教学进程总体安排

(一) 专业课程设置与教学时间安排

表 10：专业课程设置与教学时间安排表

课程分类		课程名称	课程性质	学时			学分	各学期周数、学时分配						
				总学时	理论学时	实践学时		1	2	3	4	5	6	
								20周	18周	18周	18周	18周	18周	
公共基础课程		军训与入学教育	必修	112	56	56	6	2周						
		中国特色社会主义	必修	36	36		2	2						
		心理健康与职业生涯	必修	36	36		2		2					
		哲学与人生	必修	36	36		2			2				
		职业道德与法治	必修	36	36		2				2			
		语文	必修	288	288		16	2	2	4	4	4		
		数学	必修	216	216		12	2	2	2	4	2		
		英语	必修	216	216		12	2	2	2	4	2		
		信息技术	必修	108	36	72	6				6			
		体育与健康	必修	180	10	170	10	2	2	2	2	2		
		艺术	必修	36	16	20	2				2			
		美育	限选	36	12	24	2					2		
		人工智能通识	必修	36	12	24	2	2						
		历史	必修	72	72		4		4					
		国家安全教育	必修	90	80	10	5	1	1	1	1	1		
		劳动教育	必修	90	10	80	5	1	1	1	1	1		
				公共基础课合计		1624	1126	442	87	14	16	22	20	12
专业基础课程	专业基础课程	饭店概论	必修	36	18	18	2	2						
		形体与礼仪训练	必修	72	20	52	4	4						
		中国旅游地理	必修	36	18	18	2				2			
		食品营养与卫生	必修	72	20	52	4		4					
		小计	必修	216	76	140	12	6	4	2	0	0	0	0
	专业核心课程	服务礼仪	必修	108	36	72	6		2				4	
		客房服务与管理	必修	72	36	36	4		4					
		餐饮服务与管理	必修	108	54	54	6	2	4					
		前厅服务与管理	必修	36	18	18	2	2						
		茶艺	必修	108	36	72	6	4				2		
		中国饮食文化		36	10	26	2				2			
		饭店产品营销	必修	72	36	36	4					4		
		小计		540	226	314	30	8	10	2	6	4	0	0
	专业拓展课程	普通话培训	限选	36	10	26	2	2						
		旅游概论	限选	72	36	36	4						4	
管理学		限选	72	36	36	4						4		

课程分类		课程名称	课程性质	学时			学分	各学期周数、学时分配					
				总学时	理论学时	实践学时		1	2	3	4	5	6
								20周	18周	18周	18周	18周	18周
	展 课 程	创意盘饰设计	限选	72	36	36	4					4	
		广西非遗技艺传承	限选	72	36	36	4			4			
		酒店新媒体运营	限选	36	18	18	2					2	
		酒店服务综合实训	限选	72	36	36	4				4		
		小计		432	208	224	24	2	0	4	4	14	0
综合实训 课程		岗位实习	必修	540	0	540	30						30
		职业启蒙活动	必修	1周	0	1周	2	1周					
		职业教育活动周	必修	2周	0	2周	4		1周		1周		
		小计		540		540	36	0	0	0	0	0	30
合计				3352	1636	1660	189	30	30	30	30	30	30

（二）教学活动时间安排

表 11：教学活动时间安排表

学期	一	二	三	四	五	六	小计
军训与入学教育	1						1
课堂教学	18	18	18	18	18		90
教学综合实训		2	2	2	2		9
岗位实习	1					20	20
合计	20	20	20	20	20	20	120

（三）学时占比表

表 12：对标高星级饭店运营与管理专业国家教学标准的课时占比表

要求	比例或总学时数
总学时不低于3000学时	3352学时
公共基础课学时一般占总学时的1/3	48.45%

实践性教学学时占总学时比例>50%	50.36%
选修课教学时数占总学时的比例均应当不少于10%	13.1%
岗位实习累计时长3个月	540学时

（四）技能考核（与社会考证有机结合）

表 13：证书一览表

序号	考证名称	考核等级	考核时间安排	备注
1	茶艺师	中级	第三学期	学生在校期间“三选一”考取证书
2	客房服务员	中级	第三学期	
3	餐厅服务员	中级	第三学期	

九、师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一个标准。

（一）队伍结构

1. 根据教育部颁布的《关于加强和改进新时代师德师风建设的意见》和《深化新时代职业教育“双师型”教师队伍建设改革实施方案》等文件精神，进行教师队伍建设，坚持立德树人，建设高素质“双师型”教师队伍，合理配置教师资源。结合高星级饭店运营与管理专业人才培养目标和学生规模，在师资结构上按照专业带头人、骨干教师、青年教师、“双师型”教师进行合理配备。

2. 具有教师资格证书；具有高星级饭店运营与管理、旅游管理等相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技能水平；具备扎实的本专业理论功底与岗位实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革，具备酒店行业国际视野，熟悉国际酒店行业标准、服务规范与行业发展趋势；能够跟踪现代文旅、酒店新业态新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少 1 个月在高端酒店或实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的高端酒店行业实践经历。

表14 ： 高星级饭店运营与管理专业师资队伍结构要求

队伍结构	类型	比例
职称结构	高级职称	20%
	中级职称	40%
	初级职称	40%
学历结构	研究生	0%
	本科	100%
年龄结构	>50 岁	0%
	40-50 岁	20%
	30-40 岁	80%
	<30 岁	0%
双师素质教师	$\geq 80\%$	
生师比	$\leq 20:1$	

（二）专任教师

表15：高星级饭店运营与管理专业师资队伍一览表

序号	姓名	性别	教龄	职称/职业资格	最后学历毕业学校/专业/学位	企业或行业工作经历	专职/兼职
1	韦骄芳	女	15 年	讲师、茶艺师（三级/高级工）	本科	企业 1 年，在中职学校任教 15 年	专职
2	朱卉莹	女	15 年	讲师、茶艺师（二级/技师）	本科	中职学校任教 15 年	专职
3	朱科运	男	7 年	教员、茶艺师（三级/高级工）	本科	企业 5 年，在中职学校任教 7 年	专职
4	甘珊珊	女	4 年	助理讲师、茶艺师（三级/高级工）	本科	企业 5 年，在中职学校任教 4 年	专职
5	姚美娟	女	20 年	高级讲师	本科	企业 9 年，中职学校任教 20 年	专职

（三）兼职教师

来自本专业相关行业企业的高技能人才，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。

十、教学条件

（一）教学设施

教学设施满足本专业人才培养实施需要，本专业应配备校内实训室和校外实训基地。

1. 专业教室基本条件

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。

表 16： 高星级饭店运营与管理专业教室配置一览表

教室地点	主要设备设施	主要教学科目	支撑课程	工位数
文秀楼	智能黑板、课桌椅、书柜	专业基础课	《饭店概论》《旅游概论》《管理学》等	60

2. 校内实训室基本要求

表 17： 高星级饭店运营与管理专业校内实验实训室配置一览表

序号	实训室名称	主要工具与设备名称	工位数	主要实训项目	支撑课程
1	客房模拟室	床垫、床脚、床单、被套、枕套、被芯、枕芯、熨斗、床头柜、空调	30	客房服务	客房服务与管理
2	餐饮模拟室	餐桌、餐椅、碗勺筷子筷架、菜单、餐桌号、花盆、各类杯子、柜子、地毯、空调	30	餐饮服务	餐饮服务与管理
3	智慧教室	实物投影仪、视频展示台、激光教鞭笔、不间断电源、服务器、教师主控桌、电子白板、可活动桌椅、平板电脑、录课设备等	30	介绍与设计酒店产品、营销方案	宴会主题设计 酒店营销
4	形体房	形体房、把杆、四面镜、投影仪、音响、麦克风等	30	形体与礼仪训练	酒店服务礼仪

3. 校外实训基地

表18： 高星级饭店运营与管理专业校外实训基地一览表

序号	实训基地	主要实训项目	工位数	支撑课程
1	南宁市乐群文化传播有限公司	酒店客房服务 酒店前厅服务 酒店餐饮服务 茶艺服务	50	饭店概论 客房服务与管理 前厅服务与管理 餐饮服务与管理 酒店服务综合实训 茶艺
2	巴马君澜度假酒店			
3	百色大王岭漂流露营地			

（二）教学资源

严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，按照本校教材选用制度精选实用教材，根据需要组织编写校本教材，开发教学资源。结合实际，提出具体的教材、图书和数字资源，能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施的需求。

表19：高星级饭店运营与管理专业教材选用一览表

序号	课程性质	课程名称	教材名称	出版社
1	必修	中国特色社会主义	思想政治 基础模块 中国特色社会主义	高等教育出版社
2	必修	心理健康与职业生涯	思想政治 基础模块 心理健康与职业生涯	高等教育出版社
3	必修	哲学与人生	思想政治 基础模块 哲学与人生	高等教育出版社
4	必修	职业道德与法治	思想政治 基础模块 职业道德与法治	高等教育出版社
5	必修	语文	基础模块上册《语文》	高等教育出版社
6	必修	语文	基础模块下册《语文》	高等教育出版社
7	必修	数学	基础模块上册《数学》	北京师范大学出版社
8	必修	数学	基础模块下册《数学》	北京师范大学出版社
9	必修	英语	英语基础模块 1	外语教学与研究出版社
10	必修	英语	英语基础模块 2	外语教学与研究出版社
11	必修	信息技术	信息技术（基础模块）（上册）	高等教育出版社
12	必修	信息技术	信息技术（基础模块）（下册）	高等教育出版社

13	必修	体育与健康	体育与健康	北京师范大学出版社
14	必修	艺术	艺术（音乐鉴赏） 艺术（美术鉴赏）	高等教育出版社
15	必修	饭店概论	饭店概论（第二版）	高等教育出版社
16	必修	旅游概论	旅游学概论（双色）（含微课）	江苏大学出版社
17	必修	管理学	管理学（第2版）（双色）（含微课）	江苏大学出版社
18	必修	食品营养与卫生	食品营养与卫生	江苏大学出版社
19	必修	前厅服务与管理	前厅服务与管理（第二版）	高等教育出版社
20	必修	服务礼仪	酒店服务礼仪	中国言实出版社
21	必修	客房服务与管理	客房服务与管理（第二版）	高等教育出版社
22	必修	餐饮服务与管理	餐饮服务与管理（第二版）	高等教育出版社
23	必修	茶艺	茶艺概论（第三版）	高等教育出版社有限公司
24	必修	饭店产品营销	现代饭店市场营销	武汉理工大学出版社
25	必修	创意盘饰设计	蔬果花酱创意盘饰	福建科技出版社
26	选修	旅游地理	中国旅游地理（第二版）	旅游教育出版社
27	选修	普通话培训	普通话培训与测试	广西教育出版社
28	选修	广西非遗技艺传承	民族手工饰品设计与制作	中国纺织出版社

表20：高星级饭店运营与管理专业数字化教学资源一览表

序号	课程名称	数字化教学资源链接
1	客房服务与管理	https://www.xueyinonline.com/detail/218639051
2	服务礼仪	https://mooc1.chaoxing.com/mooc-ans/course/portal/aYMbjdLSIDjE_-5v4M8yVg==
3	餐饮服务与管理	https://mooc1.chaoxing.com/course/221193905.html

十一、质量保障和毕业要求

（一）质量管理

建立健全覆盖全员、全过程、全方位育人的人才质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保障人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职

责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。高星级饭店运营与管理专业诊改和质量管理按照 8 字螺旋体系进行二次设计，达到一学年小螺旋、三学年大螺旋的动态诊改思路，依据目标和标准，组织实施，在工作过程中分析数据、诊断问题、及时改进，促进向更高的目标发展，形成不断提高的质量改进螺旋。

1. 教学方法

（1）项目教学法

以项目教学法为统领，纳入高星级酒店运营管理真实项目制作流程与行业规范。引入高端酒店前厅服务、客房运营、餐饮管理、宴会策划、酒店营销等真实企业项目，学生自主组建项目小组。在酒店行业导师和校内专任教师共同指导下，按照国际酒店行业标准、星级酒店服务规范与运营准则，完成项目的方案规划、流程设计、实操落地与成果复盘，根据项目任务完成质量、行业标准达标度获取综合考核成绩，全方位激发学生专业学习主动性与岗位实操兴趣。

（2）任务驱动教学法

以任务教学法为核心驱动，实施“导”“析”“练”“评”“拓”一体化教学流程，将大型酒店运营项目拆解为模块化、精细化岗位任务开展分层教学。学生在教师、酒店企业导师的双重助力下，将酒店运营、服务管理、宾客接待、应急处理等综合项目拆解为单项实操任务、岗位专项任务，在岗位场景问题驱动下，

充分利用线上信息化教学资源、酒店数字化实训平台开展自主探究、小组协作学习，逐项攻克拆解任务、积累岗位实操经验，最终完整落地整体项目，掌握酒店岗位核心技能。

（3）案例教学法

以案例教学法为关键教学载体，精选高星级饭店前厅接待、客房服务、餐饮运营、客户关系管理、酒店突发事件处置、国际宾客服务、酒店品牌运营等行业典型案例、经典标杆案例及问题实操案例。引导学生分组研讨案例的服务亮点、运营优势与存在问题，深入剖析酒店管理、服务流程中的重难点、疑难点问题，针对学生分析过程中暴露的专业短板、思维误区进行精准点拨。指导学生结合国内外酒店行业先进经验、国际化服务理念，从服务礼仪、运营管理、客户体验、行业标准等多角度探究问题解决方案，师生共同梳理总结标准化、专业化、国际化的问题处置方案，助力学生灵活运用专业知识解决酒店运营与服务中的实际岗位问题。

（4）情境教学法

以情境教学法为重要实施方式，依托酒店仿真实训基地、智慧酒店实训场馆，创设高星级酒店真实工作情境，包括接待礼仪、高端宴会服务、客房VIP服务、酒店投诉处理、前厅入住退房全流程、餐饮主题服务等典型岗位场景。坚持理论联系实操，还原真实岗位工作氛围，让学生沉浸式体验酒店岗位工作流程与服务标准，有效激发学生专业学习兴趣与岗位服务意识，夯实岗位实

操能力。

（5）分组教学法

以分组教学法为课堂教学主体形式，以小组为单位承接各类酒店运营实操项目与岗位任务，重点强化学生的团队协作、沟通协调与岗位配合能力。根据学生专业基础、特长优势合理划分项目小组，每组 5~6 人，建立完善的小组激励与考核机制，课程考核成绩、项目实训评价、评优评级均与小组整体考核结果挂钩。充分调动学生集体荣誉感与学习积极性，培养学生适配酒店岗位的团队协作素养、分工配合能力与集体服务意识。

2. 学习方法

主要涵盖探究式学习、自主学习、岗位角色扮演、情境模拟学习、小组研讨学习、酒店模拟仿真学习、行业调研学习、酒店岗位社会实践学习、国际化案例研学学习等多种方式，全方位适配高星级饭店运营与管理专业岗位能力培养需求。

3. 学习评价

（1）学生学习考核评价

①结合“书证融通、育训结合”现代职业教育人才培养模式，依据旅游酒店行业职业技能标准体系要求，围绕酒店岗位核心技能、行业通用技能、跨岗位综合技能、职业核心素养四大模块，构建分层化、专业化、国际化的学生考核评价体系，贴合高星级酒店岗位用人标准与行业发展需求。

②实行学分制管理，鼓励学生自主选修专业拓展课程，积极

参与酒店行业相关职业技能等级证书考核，考取对应职业技能证书并认定学分银行相应学分。教学质量评价采用多元评价模式，融合企业行业评价、学生自评互评、家长反馈评价及第三方专业机构评价，重点考核学生酒店运营实操、客户服务、问题处置、国际化服务等岗位综合能力。依托完善的实训设备、标准化教学资源，建立全员参与、全流程覆盖、全维度考核的教学质量管控与评价体系，保障专业教学质量。

③推行过程性考核与项目任务综合考核相结合的评价模式，采用多元化评价手段，涵盖岗位技能鉴定、酒店场景模拟测试、项目方案设计、实训作品成果、专题调研报告、口头答辩与书面考核、课堂实操观察、过往实训成果核验等多种方式。聚焦职业教育技能培养核心目标，紧扣酒店行业岗位需求，凸显专业实操性、实践性、国际化的职教特色，全面考核学生的专业技能与综合素养。

（2）岗位实习考核评价

①**考核要求：**学校与高端星级酒店、连锁品牌酒店共建双向考核机制，双方共同制定实习考核管理制度，明确考核内容、考核标准、考核方式与考核要求，由酒店企业导师与校内专任教师联合开展考核工作，坚持以酒店岗位实操考核为主、专业理论考核为辅的考核原则。

②**考核内容：**理论考核涵盖酒店管理基础、酒店服务礼仪、旅游行业规范、酒店消防安全、食品安全、客户服务理论、国际

酒店服务常识等专业知识；技能考核聚焦前厅服务、客房运营、餐饮服务、宴会策划、宾客关系维护、酒店应急处置、涉外基础服务等岗位核心技能，重点考核学生职业素养、专业知识与实操技能的融合运用能力。

③考核形式：实行过程性考核与终结性考核有机结合，对学生实习期间的职业素养、服务技能、岗位表现进行全方位综合评价。一是过程性评价：通过核查学生实习日志、实习周报，常态化记录学生每日岗位实操、学习成长情况，实习结束后统一整理归档；二是能力测评评价：结合学生日常岗位实操表现、服务案例分析、运营方案设计、实习心得体会等成果进行综合评定；三是终结性评价：岗位实习结束前开展综合考核，要求学生结合实习岗位完成酒店运营服务个案分析、岗位实操总结，全面检验学生岗位适配能力与专业应用能力。

（二）毕业要求

1. 符合国家、教育行政部门中等职业学校学生学籍管理的有关规定；

2. 思想品德评价合格，遵纪守法、品行端正，具备良好的职业素养与心理素质，适配酒店服务行业岗位要求；

3. 公共基础课考核成绩合格，修满专业人才培养方案规定的全部课程学分且成绩合格；

4. 所有专业必修课程、实训课程成绩合格，熟练掌握高星级饭店运营与管理专业核心理论与岗位实操技能；

5. 岗位顶岗实习、行业社会实践考核合格，具备适配酒店行业的岗位实操能力与职业适应能力；

6. 学生在校期间需“三选一”，考取至少一本酒店行业相关职业技能证书（餐饮服务员、客房服务员、茶艺师等相关职业技能等级证书）；

7. 完全符合学校规定的毕业生学籍管理、综合素质评价等相关毕业要求。

2026 级康养休闲旅游服务专业人才培养方案 (2026 年 8 月修订)

专业负责人： 韦骄芳

系部负责人： 张前斌

教务处负责人： 王 娟

单位（盖章）： 广西右江民族商业学校

2026 年 8 月

目 录

一、 编制依据	1
二、 编制过程	1
三、 参与编制人员	1
(一) 专业教师	1
(二) 行业企业专家	2
(三) 公共课教师	2
第二部分 2026 级康养休闲旅游服务专业人才培养方案	3
一、 专业名称及代码	3
二、 入学要求	3
三、 修业年限	3
四、 职业面向	3
(一) 职业面向	3
(二) 职业资格证书	3
(三) 主要接续专业	4
五、 培养目标	4
六、 培养规格	5
七、 课程设置及要求	6
(一) 工作任务与职业能力分析	6
(二) 课程设置	7
(三) 公共基础课程	8
(四) 专业课程	12
八、 教学进程总体安排	16

(一) 专业课程设置与教学时间安排	16
(二) 教学活动时间分配表 (按周分配)	18
(三) 学时占比表	18
(四) 技能考核 (与社会考证有机结合)	18
九、师资队伍	19
(一) 队伍结构	19
(二) 专任教师	20
(三) 兼职教师	21
十、教学条件	21
(一) 教学设施	21
(二) 教学资源	22
十一、质量保障和毕业要求	24
(一) 质量管理	24
1. 教学方法	25
2. 学习方法	27
3. 学习评价	28
(二) 毕业要求	30

第一部分 编制说明

一、编制依据

1. 《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）；
2. 《教育强国建设规划纲要（2024—2035年）》；
3. 《教育部关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》；
4. 教育部《职业教育专业目录（2021）》；
5. 教育部《职业教育专业简介（2022年修订）》；
6. 教育部《职业教育专业教学标准（2025年修（制）订）》；
7. 《自治区教育厅办公室关于编制2026年职业院校专业人才培养方案的通知》桂教办〔2026〕1114号。

二、编制过程

通过开展行业企业调研、毕业生跟踪调研和在校生学情调研，明确本专业面向的职业岗位（群）所需要的知识、能力、素质；成立由行业企业专家、教科研人员、一线教师和学生（毕业生）代表组成的专业建设委员会，召开专业人才培养方案论证会，提交学校教学委员会审核，呈报学校党委会审定后实施。

三、参与编制人员

（一）专业教师

1. 韦骄芳，讲师，康养休闲旅游服务专业负责人
2. 张前斌，讲师，广西右江民族商业学校文化旅游系主任
3. 朱卉莹，讲师，康养休闲旅游服务专业教师
4. 朱科运，教员，康养休闲旅游服务专业教师

(二) 行业企业专家

陆艳凤，巴马君澜度假酒店

(三) 公共课教师

1. 覃洁，讲师，公共基础部主任；
2. 麻海丰，高级讲师，思政学科负责人；
3. 袁满满，高级讲师，语文学科负责人；
4. 蒋凤春，高级讲师，数学学科负责人；
5. 黄圆，助理讲师，英语学科负责人；
6. 杨灿彬，中级双师，文体学科负责人；
7. 莫文能，讲师，信息技术学科负责人。

第二部分 2026 级康养休闲旅游服务专业人才培养方案

一、专业名称及代码

康养休闲旅游服务（740103）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

3 年

四、职业面向

（一）职业面向

表 1：康养休闲旅游服务专业职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	对应职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书 或技能等级 证书举例
旅游大类 74	旅游类 7401	健康咨询 (7244)、 旅行社及 相关服务 (7291)、 住宿业 (61) 餐 饮业(62)	客房服务员 4-03-01-02	房务中心服务员、楼层 服务员、客房服务员、 布件收发员、酒店管家 等	客房服务员（四 级）
			餐厅服务员 4-03-02-05	销售预订员、迎宾员、 服务员、餐厅经理等	餐厅服务员（四 级）
			营养配餐员 4-03-02-06	健康咨询服务等	营养配餐员（四 级）

（二）职业证书

表 2：康养休闲旅游服务专业通用能力证书一览表

序号	证书名称	颁证单位	等级	融通课程
1	客房服务员	由人社部遴选的社会第三方或企业第三方培训评价组织	中级（四级）	客房服务与管理、服务礼仪
2	餐厅服务员		中级（四级）	餐饮服务与管理、服务礼仪、食品营养与卫生
3	营养配餐员		中级（四级）	营养与健康

注：学生需至少选学并选考1个职业技能等级证书。

（三）主要接续专业

1. 专科层次：康养旅游管理、旅游管理、酒店管理与数字化运营、智慧旅游技术应用、茶艺与茶文化、民宿管理与运营、健康管理、休闲服务与管理、旅游英语、市场营销

2. 本科层次：旅游管理、旅游管理与服务教育、酒店管理

五、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文化，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，拥有扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和持续学习能力，掌握本专业知识和技能，具备职业综合素质和行动能力。立足百色红色文旅、康养旅居、民族特色住宿餐饮产业发展需求，面向百色及桂西区域住宿业、餐饮业、旅行社、康养旅居服务等行业，从事红色旅游接待、民族特色餐饮服务、酒店前厅客房服务、康

养康乐服务、旅游产品推介、健康基础测评、文旅服务设施运维等岗位工作，能够胜任康养旅游、红色休闲旅游的行程统筹、住宿餐饮接待、康养基础服务等工作，服务地方文旅康养产业发展的技能人才。

六、培养规格

表3：康养休闲旅游服务专业培养规格

目标 维度	具体内容
素质	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。
	掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，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。
	具有良好的人文素养与科学素养，较强的集体意识和团队合作意识。
	具有良好的心理调适能力，具备抗压和抗挫能力。
	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。
	具有终身学习和可持续发展的意识。
	具备一定的文化修养、审美能力，形成积极健康的审美情趣。
知识	文化基础知识：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。
	法律法规与行业知识：掌握与本专业对应职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握环境保护、安全防护、质量管理等相关知识，了解相关行业文化。
	专业基础理论知识：掌握康养休闲旅游服务基础、康养休闲旅游服务基础、旅游安全应急与救护、旅游消费行为等方面的专业基础理论知识。
	健康相关知识：掌握身体健康测评、常用养生法、营养与健康等基本知识，掌握心理调适与情绪管理的方法。
	专业技能相关知识：掌握康养旅游线路设计与安排、餐厅接待服务、康养主题客房服务等知识；掌握休闲旅游线路设计与安排、休闲旅游餐厅服务、户外休闲旅游活动组织知识；掌握现代休闲旅游活动的内容及方式等基本知识。
	其他相关知识：掌握信息技术基础知识，掌握身体运动的基本知识，掌握必备的美育知识。
能力	（一）通用能力
	表达与沟通能力：具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力。
	学习与发展能力：具有终身学习和可持续发展能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力，具备职业生涯规划能力。
	数字技能：具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能。
	外语应用能力：学习1门外语并结合本专业加以运用。
	体育与美育能力：掌握至少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；具备一定的审美能力，形成至少1项艺术特长或爱好。
	（二）专业能力

	接待与协调能力：具有较强的接待服务、组织协调、客户沟通、产品销售、应急处理、抗压和抗挫等能力。
	健康服务能力：具备进行个人与群体健康咨询指导、健康教育与推广的能力；康养旅游服务能力：具有开展康养旅游行程服务、餐饮服务、住宿服务的能力；休闲旅游服务能力：具有开展休闲旅游行程服务、餐饮服务、户外休闲旅游服务的能力，具有提供多类型休闲旅游项目服务的能力。

七、课程设置及要求

（一）工作任务与职业能力分析

表 4：岗位能力提升表

工作领域	工作任务	典型工作任务描述	职业能力
康养休闲旅游接待服务	客户咨询与预订服务	接听咨询电话、线上咨询回复、康养/休闲产品介绍、行程预订、订单确认与修改	1. 熟练使用接待与预订系统；2. 掌握康养旅游产品知识，精准推介；3. 规范使用服务用语，遵循服务礼仪；4. 准确记录、核对客户信息。
	宾客迎送与引导	到店迎接、引导入座、办理入住/报到、送别宾客、意见收集	1. 仪容仪表规范，仪态得体；2. 主动问候，热情引导；3. 快速办理手续，提升体验；4. 妥善处理简单客诉。
	宾客关系维护	客户回访、需求跟进、投诉处理、满意度调查、档案建立	1. 具备良好沟通与情绪管控能力；2. 能独立处理一般性服务异议；3. 建立并更新客户健康/服务档案。
康养旅游行程服务	行程设计与安排	根据客群需求设计康养/休闲线路、编排日程、落实吃住行游购娱	1. 掌握线路规划方法；2. 了解康养资源与景区特点；3. 能制作简易行程方案与报价。
	行程落地执行	导游/领队服务、景点讲解、活动组织、现场协调、应急处理	1. 具备现场组织与控场能力；2. 熟悉行程流程与安全规范；3. 具备基础讲解与互动能力。
	行程安全管理	风险排查、安全提醒、应急救护、突发事件上报与处置	1. 掌握旅游安全知识与急救技能；2. 能识别并规避常见风险；3. 会使用急救器材，掌握基础救护。
康养住宿服务	客房清扫与整理	按标准做房、铺床、保洁、物品补充、公共区域维护	1. 熟练掌握客房清扫流程与标准；2. 正确使用清洁工具与药剂；3. 做好节能降耗与物品管理。
	对客服务	借物服务、洗衣服务、擦鞋服务、夜床服务、VIP 服务	1. 响应及时，服务规范；2. 能提供个性化康养客房服务；3. 严守宾客隐私与安全。
	房态与物	房态核对、迷你吧管理、	1. 准确核对房态，及时上报问题；2.

工作领域	工作任务	典型工作任务描述	职业能力
	资产管理	布草收发、损耗统计、报修	物资盘点、登记、交接规范。
康养餐饮与营养服务	餐厅接待与点餐	迎宾、引座、点餐、酒水/茶饮推荐、结账	1. 掌握中西餐/养生餐服务流程；2. 熟悉菜品特点、营养功效；3. 规范摆台、上菜、分餐、撤台。
	营养咨询与配餐	宾客体质问询、营养评估、食谱建议、特殊餐安排	1. 掌握基础营养与食疗知识；2. 能根据人群设计简易营养食谱；3. 熟悉素食、养生餐、康养餐搭配。
	餐饮安全与卫生	餐具消毒、食品留样、卫生检查、食品安全规范执行	1. 严格执行食品卫生标准；2. 做好餐前餐后卫生检查。
康养健康服务	健康咨询与指导	健康信息采集、简单测评、养生建议、生活方式指导	1. 掌握常用养生方法与知识；2. 能进行基础健康宣教；3. 做好信息记录与跟踪。
	身体健康测评	使用体测设备、测量指标、记录数据、生成简易报告	1. 正确操作健康测评仪器；2. 准确读数、规范登记；3. 给出一般性运动/饮食建议。
	心理调适与疏导	情绪观察、压力疏导、放松引导、简单心理关怀	1. 观察情绪状态，温和沟通；2. 运用放松技巧进行引导；3. 及时上报异常心理状况。
康乐与休闲活动服务	康乐项目服务	康养器械使用指导、瑜伽/太极/健身指导、活动组织	1. 熟悉康乐项目规则与操作 2. 安全示范，规范指导；3. 维护场地与器材。
	户外休闲服务	徒步、露营、拓展等活动组织、安全看护、现场服务	1. 掌握户外安全与应急知识；2. 组织有序，看护到位。
	茶艺与文化服务	茶品介绍、冲泡服务、茶艺展示、茶文化讲解	1. 识别六大茶类，掌握冲泡技法；2. 规范茶事服务与礼仪；3. 能进行简易茶艺表演与讲解。
销售与推广服务	产品推介	康养套餐、住宿、餐饮、体验项目介绍与推广	1. 熟悉产品卖点与价格体系；2. 主动推介，促进成交。
	市场信息收集	客户需求调研、竞品信息收集、数据简单整理	1. 会设计简单调研问题；2. 准确记录、分类整理。

（二）课程设置

图1：课程体系图



(三) 公共基础课程

表 5：公共基础课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	军训与入学教育	通过军训和入学教育使新生养成良好的行为习惯，树立纪律和法治观念，增强民族团结和爱国主义意识，为使学生成为有理想、有道德、有文化、有纪律的一代新人打下良好基础。	112

2	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
3	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
4	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
5	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
6	语文	依据《中等职业学校语文教学课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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能人才奠定基础。	288

7	数学	依据《中等职业学校数学课程标准（2020年版）》开设，使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、运用数学的思想方法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能人才。	216
8	英语	依据《中等职业学校英语课程标准（2020年版）》开设，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能人才。	216
9	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准（2020年版）》开设，全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，满足国家信息化发展战略对人才培养的要求，围绕中等职业学校信息技术学科核心素养，吸纳相关领域的前沿成果，引导学生通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践，增强信息意识，掌握信息化环境中生产、生活与学习技能，提高参与信息社会的责任感与行为能力，为就业和未来发展奠定基础，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才	108
10	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准（2020年版）》开设，落实立德树人根本任务，坚持健康第一的教育理念，通过传授体育与健康的知识、技能和方法，提高学生的体育运动能力，培养运动爱好和专长，使学生养成终身体育锻炼的习惯，形成健康的行为与生活方式，健全人格，强健体魄，具备身心健康和职业生涯发展必备的体育与健康学科核心素养，引领学生逐步形成正确的世界观、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能人才。	180
11	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准（2020年版）》开设，坚持立德树人，充分发挥艺术学科独特的育人功能，以美育人，以文化人，以情动人，提高学生的审美和人文素养，积极引导、学生主动参与艺术学习和实践，进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能和方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生塑造美好心灵，健全健康人格，厚植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才。	36
12	美育	主要内容包括广西民族乐舞、民间美术、人文景观、地方	36

		美食，将美育与广西地方文化结合，充分利用广西独特的美育资源，融入中华优秀传统文化。通过该课程学习，增强学生文化自信，强化学生传承和弘扬广西优秀文化艺术的责任感和使命感。	
13	历史	依据《中等职业学校历史课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设要求，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。	72
14	人工智能通识	本课程是职业院校通用必修课，立足职教岗位导向，弱化复杂算法理论，聚焦 AI 基础认知、工具实操、岗位适配、安全伦理四大维度，旨在培养学生 AI 使用、协同与评估能力，适配产业智能化发展需求。课程实行中职、高职分层培养，秉持理实一体化教学理念。 课程围绕知识、能力、素养三维目标开展教学，核心教学内容分为五大模块：AI 基础认知、核心技术通识、通用工具实操、安全伦理规范、职业融合创新，重点教授 AI 基础概念、通俗技术原理、主流工具实操及行业应用场景，强化合规使用与职业创新思维，采用项目化、任务驱动教学，助力学生适配智能化岗位需求。	36
15	劳动教育	根据教育部印发《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》开设，结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。组织学生：（1）持续开展日常生活劳动，自我管理生活，增强劳动自立自强的意识和能力；（2）定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀；（3）依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。	90
16	国家安全教育	根据教育部印发《大中小学国家安全教育指导纲要》开设，主要包括：国家安全的重要性，我国新时代国家安全的形势与特点，总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义，以及相关法律法规。依托主题班会课、国旗下讲话、专题讲座等形式，让学生初步了解总体国家安全观，掌握国家安全基础知	90

		识，理解国家安全对个人成长的重要作用，初步树立国家利益至上的观念。	
--	--	-----------------------------------	--

(四) 专业课程

专业技能课程由专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程、综合实训课程组成。

1. 专业基础课程

表 6：专业基础课程主要教学内容

序号	课程涉及的主要领域	主要教学内容与要求	学时
1	旅游概论	能描述旅游活动的产生与发展，掌握旅游、旅游者、旅游资源、旅游业的基本概念；熟悉旅游行业构成要素，了解旅游市场类型与旅游业发展趋势；能结合酒店岗位理解旅游产业关联，运用旅游基础知识分析行业简单问题。	108
2	管理学	了解管理内涵、基本原理与发展历程，掌握决策、组织、领导、激励、沟通、控制与创新等基础管理知识；能运用管理视角分析实际问题，为后续专业课程学习奠定理论基础。	72
3	形体与礼仪训练	掌握饭店服务基本形体规范，练习站姿、坐姿、走姿、手势等仪态；熟悉饭店接待、问候、引座、电话等服务礼仪；能规范完成仪容仪表修饰，在服务场景中礼貌待客，具备良好职业形象。	36
4	旅游安全基础知识	旅游安全法规与行业规范、旅游常见安全风险（人身、财产、公共卫生）的识别与防范、酒店/景区/康养场所的安全管理要点、突发事件应急处置基础、特殊客群与户外/康养场景的安全服务要点，以及从业人员自我防护知识，旨在培养学生“安全第一”的职业意识、风险识别与初步应急处置能力。	36
5	旅游政策与法规	旅游行业相关法律法规（如《中华人民共和国旅游法》《中华人民共和国消费者权益保护法》）、旅游合同与服务协议规范、旅游安全与应急管理法规、旅游者与从业人员的权利义务、纠纷处理与维权途径、康养休闲旅游相关的行业政策与监管要求，旨在培养学生依法从业、合规服务、防范法律风险的职业素养。	36

2. 专业核心课

表 7：专业核心课程主要教学内容

序号	课程涉及的主要领域	主要教学内容与要求	学时
1	服务礼仪	本课程主要介绍服务礼仪的基本概念、仪容仪表规范、形体仪态、接待礼仪与沟通技巧等方面的基本知识与技能。通过本课程的学习，学生掌握站姿、坐姿、走姿、手势、微笑等基本仪态规范，掌握问候、称呼、引座、递接物品、电话接待等岗位服务礼仪，能规范完成康养旅游服务场景中的礼仪接待，培养良好的职业形象与亲和力。	144
2	康养休闲旅游服务基础	本课程主要介绍康养旅游的基本概念、发展历程、产业构成、康养资源类型与服务模式等方面的基本知识与技能。通过本课程的学习，学生掌握康养休闲旅游的行业概况与发展趋势，熟悉温泉、森林、中医药、运动等各类康养旅游产品与服务内容，能根据宾客需求推荐合适的康养休闲旅游项目，培养服务康养旅游市场的能力。	72
3	康养旅游餐饮服务	本课程主要介绍康养餐厅服务规范、康养宾客接待流程、特殊人群用餐服务、席间照料服务、餐饮卫生规范与用餐应急处理等基本知识与技能。通过本课程的学习，学生掌握康养旅游餐饮全流程服务标准，熟悉老年、康养疗养宾客的用餐服务要点与服务禁忌，能规范完成餐前准备、引位点餐、席间照料、餐后收尾等岗位操作，具备贴心、标准化的康养餐饮专项服务能力。	72
4	景区讲解服务	本课程主要介绍景区讲解的基本概念、讲解词撰写、讲解方法与技巧、导游服务规范等方面的基本知识与技能。通过本课程的学习，学生掌握景区讲解词的编写方法，熟悉自然景观、人文景观等不同类型景区的讲解要点，能运用规范的语音语调和讲解技巧进行实地讲解，能妥善处理讲解过程中的突发情况，培养良好的语言表达与现场应变能力。	72
5	茶艺	本课程主要介绍茶艺基本概念、茶艺美学、茶叶冲泡技艺等方面的基本知识与技能。通过本课程的学习，学生掌握茶品推介、茶叶保管方式、品饮方式、茶叶冲泡技艺，能独立进行茶艺表演，培养茶艺美学意识，培养其相当于初、中级茶艺师的技能。	108
6	康养旅游住宿服务	本课程主要介绍康养旅游住宿产品的类型、康养主题酒店与民宿的服务特点、住宿服务流程与安全管理等方面的基本知识与技能。通过本课程的学习，学生掌握康养住宿的前厅接待、客房清洁、布草更换、个性化管家服务等操作规范，能结合宾客健康状况提供个性化住宿服务，熟悉住宿服务中的安全与卫生要求，培养康养住宿岗位服务能力。	36

序号	课程涉及的主要领域	主要教学内容与要求	学时
7	营养与健康	本课程主要介绍基础营养学知识、各类营养素的功能与来源、膳食平衡、常见慢性病与营养的关系等方面的基本知识与技能。通过本课程的学习，学生掌握人体所需营养素及食物来源，熟悉中国居民膳食指南与平衡膳食要求，能对宾客进行简单的营养状况分析与膳食指导，结合康养旅游服务场景开展健康宣教，培养科学指导宾客健康饮食的能力。	36

3. 专业拓展课程

表 8：专业拓展课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
1	普通话培训	纠正学生发音缺陷，提高普通话标准程度。使学生掌握普通话基础知识，提高实际运用能力。针对普通话水平测试进行训练，帮助学生取得相应等级证书。	72
2	心理调适与情绪管理	本课程主要介绍心理健康基础、情绪识别、压力来源、自我调适方法、人际沟通中的情绪管理等方面的基本知识与技能。通过本课程的学习，学生能识别自身与服务对象的情绪状态，掌握压力疏导、情绪调节的常用方法，学会在康养旅游服务场景中安抚宾客情绪，应对服务冲突，塑造稳定积极的职业心态，提升心理韧性与服务共情能力。	36
3	养生操	本课程主要介绍传统养生操的基础理论、动作要领、呼吸配合、运动安全与康养服务指导要点等方面的基本知识与技能。通过本课程的学习，学生掌握养生操成套动作，熟悉适合康养宾客的运动强度与注意事项，能规范示范并带领宾客开展养生锻炼，能做好运动过程中的安全监护，具备康养活动组织与健康引导能力。	108
4	广西非遗技艺传承	本课程以民族传统手工艺为载体，融合现代酒店服务需求，聚焦手工艺品设计、制作及在酒店场景中的创新应用。通过让学生学习民族手工艺品制作步骤和技巧，培养学生对广西传统文化的兴趣，增强学生对广西本土“非物质文化遗产”的自豪感、荣誉感，增强非遗文化自信与传承的使命感，在实践中深化家国情怀教育。	72
5	康养旅游接待服务	本课程主要介绍康养旅游接待的工作流程、客户需求识别、接待话术、康养产品推介、客诉处理与服务安全规范等方面的基本知识与技能。通过本课程的学习，学生掌握康养宾客从咨询、预约、到店接待、全程跟进至离店回访的全套接待流程，熟悉老年及康养人群接待要点，能精准对接宾客康养需求，妥善处理接待中的突发状况，具备康养旅游全程接待服务能	72

序号	课程名称	主要教学内容和要求	参考学时
		力。	

4. 综合实训课程

分为军训与入学教育、职业启蒙教育、职业教育活动周、岗位实习四部分。

表 9：综合实训课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	军训与入学教育	通过军训和入学教育，使新生养成良好的行为习惯，树立纪律和法治观念，增强民族团结和爱国主义意识，为学生成为有理想、有道德、有文化、有纪律的一代新人打下良好基础。	56
2	职业启蒙教育	通过校园文化活动、职业素养培训课程等方式，引导学生正确认识自己，了解自己的兴趣爱好、特长和性格特点，帮助他们树立正确的职业观念，认识到职业对个人发展的重要性，激发学生对未来职业的向往和追求。	30
3	职业教育活动周	通过开展各种形式的职业教育活动，让学生更好地掌握职业技能和知识，提高职业素养和综合能力，同时让学生更好地了解企业的需求和行业的发展趋势，也可以为企业提供优秀的职业人才和技术支持。	30
4	岗位实习	认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生顶岗实习的岗位与所学专业基本一致。通过校企合作，采取工学交替、多岗轮动、岗位定制培训等方式，分阶段安排学生实习。主要安排在高星级饭店、高档度假村、主题饭店、民宿、会员制俱乐部等企业的校	540

		外实训基地顶岗实习，实习岗位包括餐厅服务员、前厅接待员、客房服务员、茶事服务员、酒店产品销售员等，让学生参与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。	
--	--	---	--

八、教学进程总体安排

（一）专业课程设置与教学时间安排

表 10：专业课程设置与教学时间安排表

课程分类	课程名称	课程性质	学时			学分	各学期周数、学时分配					
			总学时	理论学时	实践学时		1	2	3	4	5	6
							20 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 周
公共基础课程	军训与入学教育	必修	112	56	56	6	2 周					
	中国特色社会主义	必修	36	36		2	2					
	心理健康与职业生涯	必修	36	36		2		2				
	哲学与人生	必修	36	36		2			2			
	职业道德与法治	必修	36	36		2				2		
	语文	必修	288	288		16	2	2	4	4	4	
	数学	必修	216	216		12	2	2	2	4	2	
	英语	必修	216	216		12	2	2	2	4	2	
	信息技术	必修	108	36	72	6			6			
	体育与健康	必修	180	10	170	10	2	2	2	2	2	
	艺术	必修	36	16	20	2			2			
	美育	限选	36	12	24	2				2		
	人工智能通识	必修	36	12	24	2	2					
	历史	必修	72	72		4		4				
	国家安全教育	必修	90	80	10	5	1	1	1	1	1	
	劳动教育	必修	90	10	80	5	1	1	1	1	1	
	公共基础课合计		1624	1126	442	87	14	16	22	20	12	0

课程分类		课程名称	课程性质	学时			学分	各学期周数、学时分配					
				总学时	理论学时	实践学时		1	2	3	4	5	6
								20 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 周
专 业 课 程	专业基础课程	旅游概论	必修	108	36	72	6	2				4	
		管理学	必修	72	36	36					4		
		形体与礼仪训练	必修	36		36	2	2					
		旅游安全基础知识	必修	36	18	18				2			
		旅游政策与法规	必修	36	18	18	2		2				
		小计	必修	288	108	180	10	4	2	0	2	8	0
	专业核心课程	服务礼仪	必修	144	36	108	8		4			4	
		康养休闲旅游服务基础	必修	72	36	36	4		4				
		康养旅游餐饮服务	必修	72	36	36	4		4				
		景区讲解服务	必修	72	20	52	4			4			
		茶艺	必修	108	36	72	6	4			2		
		康养旅游住宿服务	必修	36	18	18		2					
		营养与健康	必修	36	18	18	2				2		
		小计		540	200	340	28	6	12	4	4	4	0
	专业扩展课程	普通话培训	限选	72	20	52	4	4					
		心理调适与情绪管理	限选	36	18	18	2					2	
		养生操	限选	108	36	72	6	2				4	
		广西非遗技艺传承	限选	72	20	52	4			4			
		康养旅游接待服务	限选	72	36	36	4				4		
		小计		360	130	230	20	6	0	4	4	6	0
综合实训课程		岗位实习	必修	540	0	540	30						30
		职业启蒙活动	必修	1 周	0	1 周	2	1 周					
		职业教育活动周	必修	2 周	0	2 周	4		1 周		1 周		
		小计		540		540	30	0	0	0	0	0	30
合计				3352	1564	1732	175	30	30	30	30	30	30

（二）教学活动时间分配表（按周分配）

表 11：教学活动时间安排表

学期	一	二	三	四	五	六	小计
军训与入学教育	1						1
课堂教学	18	18	18	18	18		90
教学综合实训		2	2	2	2		9
岗位实习	1					20	20
合计	20	20	20	20	20	20	120

（三）学时占比表

表 12：对标康养休闲旅游服务专业国家教学标准的课时占比表

要求	比例或总学时数
总学时不低于 3000 学时	3352 学时
公共基础课学时占总学时比例的 1/3	48.45%
实践性教学学时占总学时比例>50%	52.5%
选修课教学学时数占总学时的比例均应当不少于 10%	10.9%
岗位实习累计时长不超过 3 个月	540 学时

（四）技能考核（与社会考证有机结合）

表 13：证书一览表

序号	考证名称	考核等级	考核时间安排	备注
1	营养配餐员	中级	第三学期	

2	客房服务员	中级	第三学期	学生在校期间“三选一”考取证书
3	餐厅服务员	中级	第三学期	

九、师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

（一）队伍结构

1.根据教育部颁布的《关于加强和改进新时代师德师风建设的意见》和《深化新时代职业教育“双师型”教师队伍建设改革实施方案》等文件精神，进行教师队伍建设，坚持立德树人，建设高素质“双师型”教师队伍，合理配置教师资源。结合康养休闲旅游服务专业人才培养目标和学生规模，在师资结构上按照专业带头人、骨干教师、青年教师、“双师型”教师进行合理配备。

2.具有教师资格证书；具有旅游管理、康养休闲旅游服务等相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具备扎实的本专业理论功底与岗位实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘康养旅游专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革，具备康养文旅行业国际视野，熟悉康养休闲旅游服务标准、服务规范与行业发展趋势；能够跟踪康养旅游、休闲旅居新业态新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少1个月在康养文旅企业或实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月的康养文旅行业实践经历。

表 14：康养休闲旅游服务专业师资队伍结构要求

队伍结构	类型	比例
职称结构	高级职称	20%
	中级职称	40%
	初级职称	40%
学历结构	研究生	0%
	本科	100%
年龄结构	>50 岁	0%
	40-50 岁	20%
	30-40 岁	80%
	<30 岁	0%
双师素质教师	$\geq 80\%$	
生师比	$\leq 20:1$	

(二) 专任教师

表15：康养休闲旅游服务专业师资队伍一览表

序号	姓名	性别	教龄	职称/职业资格	最后学历毕业学校/专业/学位	企业或行业工作经历	专职/兼职
1	韦骄芳	女	15 年	讲师、茶艺师（三级/高级工）	本科	企业 1 年，在中职学校任教 15 年	专职
2	朱卉莹	女	15 年	讲师、茶艺师（二级/技师）	本科	中职学校任教 15 年	专职
3	朱科运	男	7 年	教员、茶艺师（三级/高级工）	本科	企业 5 年，在中职学校任教 7 年	专职
4	甘珊珊	女	4 年	助理讲师、茶艺师（三级/高级工）	本科	企业 5 年，在中职学校任教 4 年	专职
5	姚美娟	女	20 年	高级讲师	本科	企业 9 年，中职学校任教 20 年	专职

（三）兼职教师

来自本专业相关行业企业的高技能人才，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。

十、教学条件

（一）教学设施

教学设施满足本专业人才培养实施需要，本专业应配备校内实训室和校外实训基地。

1. 专业教室基本条件

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。

表 16：康养休闲旅游服务专业教室配置一览表

教室地点	主要设备设施	主要教学科目	支撑课程	工位数
文秀楼	智能黑板、课桌椅、书柜	专业基础课	《旅游安全基础知识》《旅游概论》 《管理学》等	60

2. 校内实训室基本要求

表 17：康养休闲旅游服务专业校内实验实训室配置一览表

序号	实训室名称	主要工具与设备名称	工位数	主要实训项目	支撑课程
----	-------	-----------	-----	--------	------

序号	实训室名称	主要工具与设备名称	工位数	主要实训项目	支撑课程
1	客房模拟室	床垫、床脚、床单、被套、枕套、被芯、枕芯、熨斗、床头柜、空调	50	客房服务	客房服务与管理
2	餐饮模拟室	餐桌、餐椅、碗勺筷子筷架、菜单、餐桌号、花盆、各类杯子、柜子、空调	50	餐饮服务	餐饮服务与管理
3	智慧教室	实物投影仪、视频展示台、激光教鞭笔、不间断电源、服务器、教师主控桌、电子白板、可活动桌椅、平板电脑、录课设备等	50	介绍与设计酒店产品、营销方案	康养休闲旅游服务基础 旅游应急与救护 旅游消费行为
4	形体房	形体房、把杆、四面镜、投影仪、音响、麦克风等	50	形体与礼仪训练	服务礼仪
5	健康测评实训室	体成分分析仪、血压计、血糖仪、体脂秤、健康档案管理系统、体质测试仪器	50	基础健康数据采集、体测与健康评估、健康咨询指导	营养与健康、康养休闲旅游服务基础
6	茶艺调饮室	教学一体机、茶艺台、茶具套装、茶样展示柜、茶艺演示台、茶席布置用品、调饮设备等	50	茶艺服务、茶席设计、茶文化讲解服务	茶艺、康养休闲旅游服务基础

3. 校外实训基地

表18：康养休闲旅游服务专业校外实训基地一览表

序号	实训基地	主要实训项目	工位数	支撑课程
1	南宁市乐群文化传播有限公司	前厅接待、客房服务、餐饮服务、康乐服务、康养项目服务、宾客关系维护接待服务、行程服务、康养项目执行、休闲活动组织、客户健康咨询、茶艺服务	50	康养休闲旅游服务基础 旅游应急与救护 旅游消费行为 营养与健康 茶艺
2	巴马君澜度假酒店			
3	百色大王岭漂流露营地			

（二）教学资源

严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，按

照本校教材选用制度精选实用教材，根据需要组织编写校本教材，开发教学资源。教材、图书和数字资源应结合实际具体提出要求，能够满足学生专业学习、教师专业教学研究、教学实施的需要。

表19：康养休闲旅游服务专业教材选用一览表

序号	课程性质	课程名称	教材名称	出版社
1	必修	中国特色社会主义	思想政治 基础模块 中国特色社会主义	高等教育出版社
2	必修	心理健康与职业生涯	思想政治 基础模块 心理健康与职业生涯	高等教育出版社
3	必修	哲学与人生	思想政治 基础模块 哲学与人生	高等教育出版社
4	必修	职业道德与法治	思想政治 基础模块 职业道德与法治	高等教育出版社
5	必修	语文	基础模块上册《语文》	高等教育出版社
6	必修	语文	基础模块下册《语文》	高等教育出版社
7	必修	数学	基础模块上册《数学》	北京师范大学出版社
8	必修	数学	基础模块下册《数学》	北京师范大学出版社
9	必修	英语	英语基础模块 1	外语教学与研究出版社
10	必修	英语	英语基础模块 2	外语教学与研究出版社
11	必修	信息技术	信息技术（基础模块）（上册）	高等教育出版社
12	必修	信息技术	信息技术（基础模块）（下册）	高等教育出版社

13	必修	体育与健康	体育与健康	北京师范大学出版社
14	必修	艺术	艺术（音乐鉴赏） 艺术（美术鉴赏）	高等教育出版社
15	必修	旅游概论	旅游概论（第五版）	高等教育出版社
16	必修	管理学	管理学基础	高等教育出版社
17	必修	形体与礼仪训练	形体与礼仪（第二版）	高等教育出版社
18	必修	旅游安全基础知识	旅游安全基础知识	旅游教育出版社
20	必修	服务礼仪	服务礼仪（第四版）	高等教育出版社
21	必修	康养休闲旅游服务基础	康养休闲旅游服务基础	旅游教育出版社
22	必修	康养旅游餐饮服务	康养旅游餐饮服务	旅游教育出版社
23	必修	景区讲解服务	景区讲解服务（第二版）	东北师范大学出版社
24	必修	茶艺	茶艺（第三版）	重庆大学出版社
25	必修	康养旅游住宿服务	康养旅游住宿服务	旅游教育出版社

十一、质量保障和毕业要求

（一）质量管理

建立健全覆盖全员、全过程、全方位育人的人才质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保障人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职

责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。康养休闲旅游服务专业诊改和质量管理的按照8字螺旋体系进行二次设计，达到一学年小螺旋、三学年大螺旋的动态诊改思路，依据康养旅游行业岗位目标和专业建设标准，组织实施教育教学工作，在工作过程中采集教学数据、岗位实训数据、学生成长数据，精准诊断教学问题、育人短板，及时优化改进人才培养模式、教学内容与实训体系，促进专业育人质量向更高标准发展，形成常态化、可持续、阶梯式提升的质量改进螺旋。

1.教学方法

（1）项目教学法

以项目教学法为统领，融入康养休闲旅游行业真实项目运作流程与行业规范标准。引入康养基地运营、休闲旅游线路策划、康养旅居服务、文旅康养活动组织、老年康养服务、乡村休闲旅游运营、康养文旅产品推广等真实行业项目，引导学生自主组建项目小组。在康养旅游行业导师和校内专任教师共同指导下，遵循国家康养服务标准、休闲文旅行业规范、旅居康养服务准则，完成康养旅游项目的方案规划、流程设计、服务落地、活动执行与成果复盘，依据项目完成质量、行业标准达标度、服务体验成效开展综合考核，全方位激发学生专业学习主动性、康养服务意识与文旅岗位实操兴趣。

（2）任务驱动教学法

以任务教学法为核心驱动，实施“导”“析”“练”“评”

“拓”一体化教学流程，将大型康养休闲旅游综合项目拆解为模块化、精细化岗位任务开展分层教学。学生在校内教师、康养文旅企业导师双重指导下，将康养旅居接待、休闲旅游服务、康养健康管理、文旅活动统筹、游客服务保障、突发服务应急处理等综合项目，拆解为单项实操任务、岗位专项任务。依托线上信息化教学资源、康养旅游数字化实训平台开展自主探究、小组协作学习，逐项攻克岗位实操任务、积累康养文旅服务经验，最终完整落地整体项目，熟练掌握康养休闲旅游服务岗位核心技能。

（3）案例教学法

以案例教学法为关键教学载体，精选康养基地服务运营、休闲旅游接待、老年康养旅居服务、文旅康养产品策划、游客服务纠纷处置、特色休闲文旅项目运营、康养客户关系维护、文旅行业突发事件处置等行业典型案例、标杆示范案例及实操问题案例。引导学生分组研讨案例的服务亮点、运营优势与现存问题，深入剖析康养休闲旅游服务、项目运营、客户服务中的重难点、疑难点问题，针对学生分析过程中暴露的专业短板、服务思维误区进行精准点拨。指导学生结合国内外康养文旅行业先进经验、标准化康养服务理念、全域休闲旅游发展理念，从康养服务礼仪、文旅项目运营、客户体验优化、行业标准落地、健康服务保障等多角度探究问题解决方案，师生共同梳理总结标准化、专业化、规范化的康养休闲旅游服务问题处置方案，助力学生灵活运用专业知识解决行业岗位实际问题。

（4）情境教学法

以情境教学法为重要实施方式，依托康养服务仿真实训基地、休闲旅游智慧实训场馆、模拟旅居康养场景，创设康养休闲旅游行业真实工作情境，包含康养游客接待、老年旅居康养服务、休闲文旅活动落地、游客投诉与舆情处理、康养旅游全程服务、特色休闲项目服务、健康康养指导等典型岗位场景。坚持理论联系实操，还原康养文旅行业真实岗位工作氛围，让学生沉浸式体验康养休闲旅游岗位工作流程、服务规范与行业标准，有效激发学生专业学习兴趣、康养服务初心与文旅岗位服务意识，扎实夯实岗位实操能力与服务素养。

（5）分组教学法

以分组教学法为课堂教学主体形式，以小组为单位承接各类康养休闲旅游实操项目与岗位服务任务，重点强化学生的团队协作、沟通协调、客户对接与岗位配合能力。根据学生专业基础、特长优势、岗位适配度合理划分项目小组，每组5~6人，建立完善的小组激励与考核机制，课程考核成绩、项目实训评价、评优评级均与小组整体考核结果挂钩。充分调动学生集体荣誉感与学习积极性，培养学生适配康养文旅行业的团队协作素养、分工配合能力与全域服务意识。

2.学习方法

主要涵盖探究式学习、自主学习、康养岗位角色扮演、文旅服务情景模拟、小组研讨学习、康养旅游模拟仿真学习、行业调

研学学习、康养文旅岗位社会实践学习、国内外康养休闲旅游案例研学学习等多种方式，全方位适配康养休闲旅游服务专业岗位能力培养、康养服务素养培育、文旅综合能力提升的核心培养需求。

3.学习评价

（1）学生学习考核评价

①结合“书证融通、育训结合”现代职业教育人才培养模式，依据康养休闲旅游行业职业技能标准体系要求，围绕康养服务核心技能、休闲文旅通用技能、跨岗位综合服务技能、职业核心素养四大模块，构建分层化、专业化、规范化的学生考核评价体系，贴合康养基地、文旅景区、旅居康养机构、休闲旅游企业岗位用人标准与行业发展需求。

②实行学分制管理，鼓励学生自主选修康养、文旅、健康管理类专业拓展课程，积极参与康养休闲旅游行业相关职业技能等级证书考核，考取对应职业技能证书并认定学分银行相应学分。教学质量评价采用多元评价模式，融合康养文旅企业行业评价、学生自评互评、家长反馈评价及第三方专业机构评价，重点考核学生康养服务实操、文旅项目运营、客户服务保障、突发问题处置、标准化康养文旅服务等岗位综合能力。依托完善的康养实训设备、标准化专业教学资源，建立全员参与、全流程覆盖、全维度考核的教学质量管控与评价体系，保障专业教学质量与人才培养质量。

③推行过程性考核与项目任务综合考核相结合的评价模式，

采用多元化评价手段，涵盖康养岗位技能鉴定、文旅服务场景模拟测试、康养旅游项目方案设计、实训服务成果、行业专题调研报告、口头答辩与书面考核、课堂实操观察、阶段性实训成果核验等多种方式。聚焦职业教育技能培养核心目标，紧扣康养休闲旅游行业岗位核心需求，凸显专业康养性、文旅实践性、服务专业性的职教特色，全面考核学生的专业知识、实操技能与综合职业素养。

（2）岗位实习考核评价

①考核要求：学校与康养基地、休闲旅游景区、旅居康养机构、文旅服务企业共建双向考核机制，双方共同制定实习考核管理制度，明确考核内容、考核标准、考核方式与考核要求，由企业行业导师与校内专任教师联合开展考核工作，坚持以康养文旅岗位实操考核为主、专业理论考核为辅的考核原则。

②考核内容：理论考核涵盖康养休闲旅游服务基础、康养服务礼仪、文旅行业规范、康养安全管理、服务卫生规范、客户服务理论、旅居康养服务常识、文旅政策法规等专业知识；技能考核聚焦康养接待服务、休闲旅游统筹、康养旅居服务、文旅活动策划执行、客户关系维护、康养服务应急处置、特色休闲项目服务等岗位核心技能，重点考核学生职业素养、专业知识与实操技能的融合运用能力。

③考核形式：实行过程性考核与终结性考核有机结合，对学生实习期间的职业素养、服务技能、岗位表现、实操成效进行全

方位综合评价。一是过程性评价：通过核查学生实习日志、实习周报，常态化记录学生每日康养文旅岗位实操、服务开展、学习成长情况，实习结束后统一整理归档；二是能力测评评价：结合学生日常岗位实操表现、康养服务案例分析、文旅运营方案设计、实习心得体会等成果进行综合评定；三是终结性评价：岗位实习结束前开展综合考核，要求学生结合实习岗位完成康养休闲旅游服务个案分析、岗位实操总结，全面检验学生岗位适配能力与专业应用能力。

（二）毕业要求

1. 符合国家、教育行政部门中等职业学校学生学籍管理的有关规定；
2. 思想品德评价合格，遵纪守法、品行端正，具备良好的职业素养、服务意识与心理素质，适配康养休闲旅游服务行业岗位要求；
3. 公共基础课考核成绩合格，修满专业人才培养方案规定的全部课程学分且成绩合格；
4. 所有专业必修课程、实训课程成绩合格，熟练掌握康养休闲旅游服务专业核心理论、康养服务技术与文旅岗位实操技能；
5. 岗位顶岗实习、康养文旅行业社会实践考核合格，具备适配康养休闲旅游行业的岗位实操能力与职业适应能力；
6. 学生在校期间需“三选一”，考取至少一本康养休闲旅游行业相关职业技能证书（如客房服务员、餐厅服务员、茶艺师、

营养配餐员、文旅策划师等相关职业技能等级证书)；

7. 完全符合学校规定的毕业生学籍管理、综合素质评价等相关毕业要求。

2026 级美容美体艺术专业人才培养方案 (2026 年 8 月修订)

专业负责人： 蓝美钧

系部负责人： 张前斌

教务处负责人： 王 娟

单位（盖章）： 广西右江民族商业学校

2026 年 8 月

目 录

第一部分 编制说明	1
一、编制依据	1
二、编制过程	1
三、参与编制人员	1
(一) 专业教师	1
(二) 企业行业专家	2
(三) 公共课教师	2
第二部分 2026 级美容美体艺术专业	3
人才培养方案	3
一、专业名称及代码	3
二、入学要求	3
三、修业年限	3
四、职业面向	3
(一) 职业面向	3
(二) 职业资格证书	3
1. 通用能力证书	3
2. 职业技能等级证书	3
(三) 主要接续专业	4
五、培养目标	4
六、培养规格	4
七、课程设置及要求	5
(一) 工作任务与职业能力分析	6
(二) 课程设置	8
(三) 公共基础课程	8

(四) 专业课程	10
1. 专业基础课程	12
2. 专业核心课程	12
3. 专业选修课程	13
4. 综合实训课程	13
八、教学进程总体安排	14
(一) 专业课程设置与教学时间安排	14
(二) 教学活动时间分配表(按周分配)	16
(三) 学时占比表	16
(四) 技能考核	17
九、师资队伍	17
(一) 队伍结构	17
(二) 专任教师	18
(三) 兼职教师	19
十、教学条件	19
(一) 教学设施	19
1. 专业教室基本条件	19
2. 校内实训室基本要求	20
3. 校外实训基地	20
(二) 教学资源	21
美体基础(第二版)	22
护肤技术(第二版)	22
十一、质量保障和毕业要求	22
(一) 质量管理	22
1. 教学方法	22
2. 学习方法	23

3. 学习评价	23
(二) 毕业要求	24

第一部分 编制说明

一、编制依据

1. 《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）；
2. 《教育强国建设规划纲要（2024—2035年）》；
3. 《教育部关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》；
4. 教育部《职业教育专业目录（2021）》；
5. 教育部《职业教育专业简介（2022年修订）》；
6. 教育部《职业教育专业教学标准（2025年修（制）订）》；
7. 《自治区教育厅办公室关于编制2026年职业院校专业人才培养方案的通知》桂教办〔2026〕1114号。

二、编制过程

深入美容机构、婚纱摄影、影视剧组等地开展美业行业企业调研，明确本专业面向的职业岗位（群）所需知识、能力、素质；成立由行业企业专家、教科研人员、一线教师组成的专业建设委员会，召开人才培养方案论证会，提交学校教学委员会审核，呈报学校党委会审定后实施。

三、参与编制人员

（一）专业教师

1. 蓝美钧，讲师、中级双师、茶艺师（二级/技师），美容美体艺术专业教师，美容美体艺术专业负责人；
2. 梁焕秀，助理讲师，初级双师，保育师（三级）、育婴员（三级）、母婴护理员（三级），幼儿保育、美容美体艺术专业教师；
3. 韦吉莎，高级讲师，中级双师，学校文化旅游系副主任，学校幼儿保育专业教师；

4. 罗娇梅，讲师，初级双师，保育师（高级）、美容美体艺术专业教师；

5. 陈星宇，手绣制作工（三级/高级工），学校美术课程负责人，美容美体艺术专业《绘画基础》教师；

6. 甘珊珊，教员，茶艺师（三级/高级工），演出经纪人，美容美体艺术专业教师；

7. 廖子棋，教员、育婴员（三级/高级工）、保育师（四级/中级工），美容美体艺术专业教师；

（二）企业行业专家

1. 刘 丹，美容师高级工，美容美体艺术专业教师；

2. 黄艺珠，美容师高级工，美容美体艺术专业教师；

3. 覃明姝，美容师高级工，美容美体艺术专业教师；

4. 覃蔚云，美容师高级工，美容美体艺术专业教师。

（三）公共课教师

1. 覃 洁，讲师，公共基础部主任；

2. 麻海丰，高级讲师，思政学科负责人；

3. 袁满满，高级讲师，语文学科负责人；

4. 蒋凤春，高级讲师，数学学科负责人；

5. 黄 圆，助理讲师，英语学科负责人；

6. 杨灿彬，中级双师，文体学科负责人；

7. 莫文能，讲师，信息技术学科负责人。

第二部分 2026级美容美体艺术专业 人才培养方案

一、专业名称及代码

美容美体艺术（750111）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

三年

四、职业面向

（一）职业面向

表1：美容美体艺术专业职业面向

所属专业大类	所属专业类	对应行业	职业类别	对应职业 (岗位)	职业技能证书 (等级)
75 文化艺术大 类	7501 艺术设计 类	美容美发服 务	美容美发服 务人员、保健服 务人员	①美容师 ②美甲师 ③芳香保健师	①美容师 ②美甲师 ③芳香保健师

（二）职业证书

1. 通用能力证书

表2：美容美体艺术专业通用能力证书一览表

序号	证书名称	颁证单位	等级	融通课程
1	普通话水平测试等级证书	语言文字工作委员会	三级甲等以上	服务礼仪

2. 职业技能等级证书

表3：美容美体艺术专业职业技能等级证书一览表

序号	职业技能名称	职业编码	颁证单位	等级	融通课程
----	--------	------	------	----	------

序号	职业技能名称	职业编码	颁证单位	等级	融通课程
1	美容师	4-10-03-01	百色市民族卫生学校	四级	美容基础、护肤技术
2	美甲师	4-07-04-03	百色市民族卫生学校	四级	美甲护理、美甲造型、饰品制作
3	芳香保健师	4-10-04-03	百色市民族卫生学校	四级	美体基础、芳香美体、美体技术、按摩保健

注：学生需至少选学和选考2个可选的职业技能等级证书（“四选二”）

（三）主要接续专业

- 1.专科层次：人物形象设计、美容美体艺术、健康服务与管理。
- 2.本科层次：戏剧影视美术设计、艺术设计、智能医学工程。

五、培养目标

本专业立足区域美业服务产业发展实际，对接健康美业、数字化新媒体美业等新业态，对标美业行业企业岗位能力规范，落实产教融合育人要求。培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技能，具备职业综合素质和行动能力，面向文化艺术行业、美业服务行业的美容美体师、化妆师、美甲师等岗位（群），能够从事皮肤护理、身体保健、化妆造型、美甲设计、美业营销等相关基础工作的技能人才。

六、培养规格

本专业毕业生应具有以下职业素养、专业知识和技能。

表4：美容美体艺术专业培养规格

培养规格	培养规格要求
------	--------

素质	1.1 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。 1.2 具有爱岗敬业的职业精神，遵守美业行业规范、企业规章制度和职业道德准则，具备客户隐私保护意识和社会责任感。 1.3 具有良好的人文素养与科学素养，掌握美业行业发展趋势，具备职业生涯规划能力和终身学习意识。 1.4 具有良好的语言表达能力、客户沟通能力和团队协作能力，能适应美业服务场景中的多元协作需求。 1.5 养成良好的卫生习惯、职业形象习惯和身心调节能力，能够应对服务过程中的压力与突发情况。 1.6 掌握必备的美育知识（如色彩美学、形体美学），具有美业审美能力和文化传承意识，形成至少 1 项美业相关艺术特长（如化妆造型、美甲设计）。 1.7 具有良好的数字素养，能适应美业数字化发展需求（如智能美容设备操作、美业管理软件使用）。 1.8 热爱美业服务事业，关爱客户需求，诚实守信、耐心细致，具有精益求精的工匠精神。
知识	2.1 掌握与美业相关的国家法律、行业规范（如卫生防疫、客户权益保护），了解美业文化和绿色服务理念。 2.2 掌握支撑专业学习的语文、数学、英语、信息技术等文化基础知识，能满足美业服务与职业发展需求。 2.3 掌握人体皮肤生理、毛发结构、经络穴位等医学常识，了解常见皮肤问题、身体亚健康状态的基础判断知识。 2.4 掌握美容美体技术知识（如面部护理、身体按摩、芳香疗法）、化妆造型知识（如日妆、新娘妆、舞台妆）、美甲设计知识（如款式设计、工具消毒）。 2.5 掌握化妆品、美容仪器的分类、成分、使用方法及安全注意事项，了解美业产品营销基础知识。 2.6 掌握美业数字化工具知识（如 Photoshop 修图、美业管理系统操作、智能皮肤检测仪使用）。 2.7 掌握广西民族美学相关知识（如民族服饰妆容、非遗手工与美甲融合），了解中华优秀传统文化在美业中的应用。 2.8 掌握美业服务礼仪、客户心理分析、应急处理（如客户过敏反应处理）的基础知识。
能力	3.1 能运用英语进行基础美业服务沟通（如国际品牌产品介绍、外籍客户接待）。 3.2 具有美容美体实操能力：能独立完成面部护理、身体按摩、芳香疗法等服务，熟练操作美容仪器（如皮肤检测仪、超声波美容仪）。 3.3 具有化妆造型能力：能根据客户需求和场景（如婚礼、舞台）设计并完成日妆、新娘妆、舞台妆等造型，搭配服饰与饰品。 3.4 具有美甲设计与制作能力：能独立完成美甲护理、款式设计（如法式、手绘、贴钻），掌握工具消毒与卫生规范。 3.5 具有美业数字化应用能力：能使用 Photoshop 处理造型图片、美业管理软件记录客户信息，操作智能美容设备并分析数据。 3.6 具有客户服务与营销能力：能分析客户需求、推荐合适项目与产品，开展基础美业营销活动（如会员维护、促销推广）。 3.7 具有应急处理能力：能识别并规范处理客户过敏、仪器故障等突发情况，掌握基础急救知识（如皮肤过敏应急处理）。 3.8 具有就业创业能力：能独立规划美业相关创业项目（如美甲工作室运营），适应美业行业灵活就业需求。

七、课程设置及要求

（一）工作任务与职业能力分析

表5：岗位能力提升表

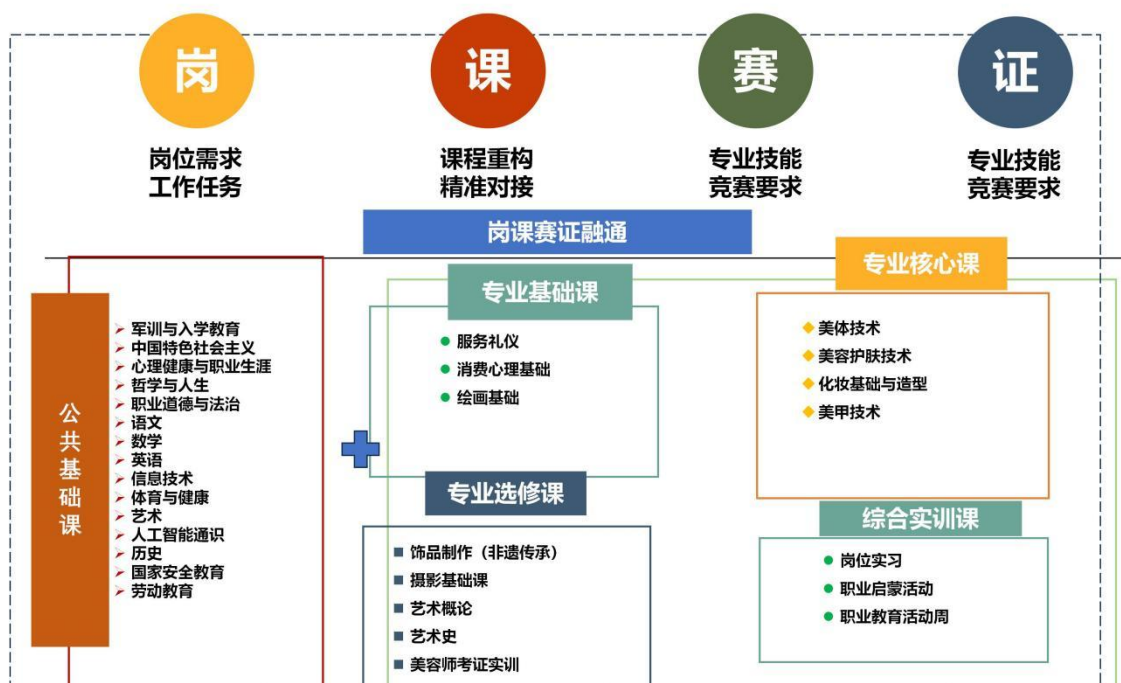
岗位名称	典型工作任务	工作过程	岗位能力要求
美容师	面部护理	1.接待客户：微笑问候，了解客户需求、过敏史及护肤习惯，引导至服务区域。 2.皮肤检测：使用智能皮肤检测仪分析客户皮肤类型（如干性、油性、敏感性）及问题（如色斑、痘痘）。 3.方案制定：根据检测结果推荐护理项目（如补水、美白、抗衰），说明流程与注意事项。 4.护理操作：按规范完成清洁、去角质、按摩、面膜、仪器护理等步骤，全程关注客户感受。 5.术后指导：告知客户日常护肤要点，推荐适配产品，记录客户护理档案。 6.回访跟踪：护理后3~7天回访客户皮肤状态，调整后续服务方案。	一、专业技能 1.皮肤护理技能：熟练掌握清洁、去角质、按摩等基础手法，能操作智能皮肤检测仪、超声笔美容仪等设备。 2.产品应用技能：能根据皮肤类型推荐化妆品、护肤品，掌握产品成分与使用禁忌。 3.问题判断技能：能基本识别常见皮肤问题（如敏感、痘痘），避免不当护理。 二、心理素质 1.耐心与细心：能关注客户服务过程中的细节（如手法力度、温度感受），耐心解答客户疑问。 2.压力调节能力：能应对高峰时段的服务压力，保持稳定的服务质量。 三、沟通能力 1.客户沟通：能清晰地讲解护理方案，用通俗语言解释专业知识，获取客户信任。 2.团队沟通：能与同事协作完成客户转介（如从面部护理转身体护理），共享客户信息。 四、职业素养 1.资质要求：持有美容师（四级及以上）证书，掌握卫生消毒规范。 2.学习能力：能跟踪美业新技术（如新型美容仪器、护理手法），更新专业知识。 3.职业形象：保持整洁的职业着装、良好的个人卫生，符合美业服务形象要求。
美甲师	美甲造型	1.客户接待：询问客户美甲需求（款式、甲型、颜色），推荐适配风格（如日常款、节日款）。 2.前置处理：清洁客户手部，消毒工具，完成修甲形、去死皮、打磨甲面等步骤。 3.款式制作：按客户需求完成涂甲油胶、彩绘、贴钻、饰品镶嵌等操作，使用光疗机固化。 4.质量检查：检查美甲平整度、牢固度，调整细节（如边缘打磨），告知客户保养要点。 5.工具整理：清洁消毒工具，整理工作台，记录客户美甲款式与偏好。	一、专业技能 1.美甲操作技能：熟练掌握修甲、涂胶、彩绘、贴钻等手法，能独立完成复杂款式（如手绘图案、延长甲）。 2.工具使用技能：能规范操作光疗机、打磨机等设备，掌握工具消毒与维护方法。 3.款式设计技能：能根据客户肤色、场合设计美甲款式，融合流行元素（如季节款、民族风）。 二、心理素质 1.专注力：能长时间保持精细操作（如手绘、贴钻），避免失误。 2.审美应变能力：能根据客户反馈调整款式设计，平衡个人审美与客户需求。 三、沟通能力 1.需求挖掘：能通过提问了解客户潜在需求（如日常穿搭适配的美甲风格）。 2.售后沟通：能告知客户美甲保养方法（如避免接触化学物品），处理售后问题（如甲片脱落修复）。 四、职业素养

			1.卫生规范：严格遵守工具“一客一消毒”原则，避免交叉感染。 2.学习能力：关注美甲流行趋势（如新型甲油胶、饰品材质），更新设计思路。 3.服务意识：能主动提醒客户美甲维护周期，提升客户复购率。
化妆师	新娘妆造型	1.前期沟通：与新娘确认婚礼风格（如中式、西式）、婚纱款式、发型需求，试妆并调整方案。 2.妆前护理：为新娘进行面部清洁、补水，改善皮肤状态，确保妆容服帖。 3.底妆打造：根据新娘肤色选择粉底，遮盖瑕疵（如黑眼圈、痘痘），打造自然持久的底妆。 4.局部造型：设计眼妆（如眼影配色、假睫毛粘贴）、眉形、唇妆，搭配腮红与修容。 5.发型设计：根据妆容与婚纱设计发型（如盘发、编发），搭配头饰（如头纱、发簪）。 6.跟妆服务：婚礼当天补妆、调整发型，确保造型稳定，记录造型照片。	一、专业技能 1.化妆造型技能：熟练掌握不同妆面（日妆、新娘妆、舞台妆）的操作手法，能应对不同肤质的底妆需求。 2.发型设计技能：能独立完成盘发、编发等发型，掌握发型固定与调整技巧。 3.搭配技能：能根据妆容、场合搭配服饰与饰品，实现整体造型协调。 二、心理素质 1.抗压能力：能在婚礼紧张时间节点（如早起化妆、仪式前补妆）保持高效操作。 2.细节把控能力：能关注妆容细节（如唇线整齐度、假睫毛自然度），满足新娘高要求。 三、沟通能力 1.需求精准对接：能理解新娘对“理想造型”的描述，通过试妆调整达成共识。 2.跨团队协作：能与婚纱店、摄影师沟通，确保造型适配拍摄婚纱风格。 四、职业素养 1.时间管理：能提前规划化妆流程，避免延误婚礼进度。 2.学习能力：跟踪婚礼造型流行趋势（如中式秀禾妆、轻欧美新娘妆），更新造型库。 3.服务意识：能主动关注新娘状态（如补妆时询问舒适度），提升客户体验。

美 体 师	芳 香 美 体 护 理	1.客户咨询：了解客户身体状况（如肩颈酸痛、睡眠质量）、过敏史，推荐芳香护理方案（如薰衣草舒缓、玫瑰保湿）。 2.环境准备：调节护理室温度、光线，准备芳香精油、按摩工具，营造放松氛围。 3.护理操作：为客户进行芳香沐浴引导，按规范完成全身按摩（如肩颈、腰背），搭配精油吸收手法。 4.附加服务：根据客户需求提供局部护理（如面部补水），讲解精油居家使用方法。 5.反馈收集：护理后询问客户感受，记录客户身体反应，调整后续方案。	一、专业技能 1.按摩技能：熟练掌握全身保健按摩手法（如揉捏、推拿），能根据客户耐受度调整力度。 2.芳香疗法技能：能识别不同精油功效（如薰衣草助眠、茶树消炎），精准搭配复方精油。 3.仪器操作技能：能使用美体仪器（如经络疏通仪）辅助护理，掌握安全操作规范。 二、心理素质 1.共情能力：能感知客户身体不适（如肩颈僵硬），通过手法调整缓解客户紧张。 2.情绪引导能力：能通过语言、氛围引导客户放松，提升护理效果。 三、沟通能力 1.健康咨询：能询问客户身体状况（如近期是否熬夜），避免不当护理（如孕妇禁用精油）。 2.知识传递：能向客户讲解精油功效与居家护理方法，提升客户黏性。 四、职业素养 1.卫生规范：保持按摩工具、护理环境清洁，避免精油污染。 2.学习能力：了解新型芳香疗法（如中医经络与芳香融合），提升专业水平。 3.职业形象：保持优雅的服务姿态，符合美体护理的职业氛围。
-------------	----------------------------	---	---

（二）课程设置

表6：课程体系图



（三）公共基础课程

表7：公共基础课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	军训与入学教育	通过军训和入学教育使新生养成良好的行为习惯，树立纪律和法治观念，增强民族团结和爱国主义意识，为使学生成为有理想、有道德、有文化、有纪律的一代新人打下良好基础。	112
2	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
3	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
4	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
5	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36

6	语文	依据《中等职业学校语文教学课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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能人才奠定基础。	288
7	数学	依据《中等职业学校数学课程标准（2020 年版）》开设，使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、运用数学的思想方法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能人才。	216
8	英语	依据《中等职业学校英语课程标准（2020 年版）》开设，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能人才。	216
9	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准（2020 年版）》开设，全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，满足国家信息化发展战略对人才培养的要求，围绕中等职业学校信息技术学科核心素养，吸纳相关领域的前沿成果，引导学生通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践，增强信息意识，掌握信息化环境中生产、生活与学习技能，提高参与信息社会的责任感与行为能力，为就业和未来发展奠定基础，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才	108
10	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准（2020 年版）》开设，落实立德树人根本任务，坚持健康第一的教育理念，通过传授体育与健康的知识、技能和方法，提高学生的体育运动能力，培养运动爱好和专长，使学生养成终身体育锻炼的习惯，形成健康的行为与生活方式，健全人格，强健体魄，具备身心健康和职业生涯发展必备的体育与健康学科核心素养，引领学生逐步形成正确的世界观、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能人才。	180
11	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准（2020 年版）》开设，	36

		坚持立德树人,充分发挥艺术学科独特的育人功能,以美育人,以文化人,以情动人,提高学生的审美和人文素养,积极引导 学生主动参与艺术学习和实践,进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能和方法,培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力,帮助学生塑造美好心灵,健全健康人格,厚植民族情感,增进文化认同,坚定文化自信,成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才。	
12	美育	主要包括广西民族乐舞、民间美术、人文景观、地方美食,将美育与广西地方文化结合,充分利用广西独特的美育资源,融入中华优秀传统文化。通过该课程学习,增强学生文化自信,强化学生传承和弘扬广西优秀文化艺术的责任感和使命感。	36
13	历史	依据《中等职业学校历史课程标准(2020 年版 2025 年修订)》开设要求,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。	72
14	人工智能通识	本课程是职业院校通用必修课,立足职教岗位导向,弱化复杂算法理论,聚焦 AI 基础认知、工具实操、岗位适配、安全伦理四大维度,旨在培养学生 AI 使用、协同与评估能力,适配产业智能化发展需求。课程实行中职、高职分层培养,秉持理实一体化教学理念。 课程围绕知识、能力、素养三维目标开展教学,核心教学内容分为五大模块:AI 基础认知、核心技术通识、通用工具实操、安全伦理规范、职业融合创新,重点教授 AI 基础概念、通俗技术原理、主流工具实操及行业应用场景,强化合规使用与职业创新思维,采用项目化、任务驱动教学,助力学生适配智能化岗位需求。	36
15	劳动教育	根据教育部印发《大中小学劳动教育指导纲要(试行)》开设,结合专业特点,增强职业荣誉感和责任感,提高职业劳动技能水平,培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。组织学生:(1)持续开展日常生活劳动,自我管理生活,增强劳动自立自强的意识和能力;(2)定期开展校内外公益服务性劳动,做好校园环境秩序维护,运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务,培育社会公德,厚植爱国爱民的情怀;(3)依托实习实训,参与真实的生产劳动和服务性劳动,增强职业认同感和劳动自豪感,提升创意物化能力,培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度,坚信“三百六十行,行行出状元”,体认劳动不分贵	90

		贱，任何职业都很光荣，都能出彩。	
16	国家安全教育	根据教育部印发《大中小学国家安全教育指导纲要》开设，主要包括：国家安全的重要性，我国新时代国家安全的形势与特点，总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义，以及相关法律法规。依托主题班会课、国旗下讲话、专题讲座等形式，让学生初步了解总体国家安全观，掌握国家安全基础知识，理解国家安全对个人成长的重要作用，初步树立国家利益至上的观念。	90

（四）专业课程

专业课程由专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程、综合实训课程组成。

1. 专业基础课程

表8：专业基础课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	服务礼仪	讲解美业接待、沟通、职业形象规范，含客户咨询、投诉处理技巧，要求能规范完成客户接待、服务引导，展现专业礼仪素养，适配美业服务场景。	36
2	消费心理基础	分析美业客户需求、消费决策因素，结合案例讲解需求挖掘方法，要求能判断客户消费心理，为产品推荐、服务设计提供依据。	36
3	绘画基础	教授素描（五官、人体轮廓）、色彩搭配，训练美甲/化妆图案手绘，要求能绘制基础美业设计草图，提升美业造型审美与创意能力。	36

2. 专业核心课程

表9：专业核心课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	美体技术	掌握身体护理仪器作用和使用方法；掌握身体基本结构、特点，皮肤分类；掌握身体皮肤护理基本知识和技能；掌握减肥、健胸、塑形的操作流程；会分析介绍美体护理产品知识、美容手法；能正确制订美体方案	252
2	美容护肤技术	掌握常见的皮肤分类方法，能够正确填写皮肤分析表；了解常见的面部皮肤问题产生的原因；了解面部皮肤问题的常用解决方案以及流程、步骤等；掌握规范的面部护理操作技术（卸妆、清洁、去角质、面部按摩等）	252
4	化妆基础与造型	了解各类化妆品的性能及彩妆产品的功效、上妆特性、持妆时间；掌握矫正化妆、职业化妆、新娘化妆、时尚化妆、晚宴化妆等妆面设计	180

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
		与塑造技术；能使用造型工具和用品；能完成编发、盘发操作；能运用脸型与发型的搭配技巧塑造发型；能完成假发、饰品的佩戴；能按设计要求进行吹风造型；通过学习与实践，能运用色彩诊断理论，进行服装色彩确定；能了解服饰搭配艺术中个性与流行特点，以及不同形象风格的塑造，训练正确的服饰风格和搭配方法，根据不同场合进行合理的服饰造型；具备人体形态类型辨别能力，能根据所学搭配技巧，因人施技。	
5	美甲技术	了解美甲行业发展，掌握美甲分类；掌握指甲基本类型和病理知识；掌握手部护理流程；掌握真甲修饰、假甲制作等技能，能根据顾客的手形和甲型进行美甲设计与操作，能根据顾客的性格特质进行色彩选择和花型设计；根据顾客情况推荐相关的甲油和饰品	72

3. 专业选修课程

表10：专业选修课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	饰品制作（非遗传承）	融入壮锦、绣球等非遗元素，教学美业饰品（发簪、美甲贴片）制作，要求能设计并制作适配化妆、美甲的非遗饰品，传承文化。	36
2	摄影基础课	教授美业妆造、美甲作品拍摄技巧，讲解构图、光影及基础修图，要求能拍摄高质量美业作品，满足宣传展示需求。	36
3	艺术概论	讲解美学原理、设计法则，结合美业案例分析造型、色彩艺术，要求能运用艺术理论指导化妆、美甲等美业创作，提升审美。	108
4	艺术史	梳理中外美业相关艺术史（如化妆、服饰、饰品史），要求了解美业艺术发展脉络，为美业创作注入文化内涵。	108
5	美容师考证实训	对接美容师（四级）考证标准，开展皮肤护理、仪器操作等实操训练，模拟考核流程，要求掌握考证技能，助力证书获取。	36

4. 综合实训课程

表11：教学活动时间安排表

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	职业启蒙活动	职业启蒙课程旨在帮助学生了解不同职业的特点，培养职业兴趣，为未来的职业生涯规划打下基础；通过专业教师讲解和企业入校的方式介绍美容美体岗位，引导学生了解美容美体岗位的发展前景和要求。并且让学生进行如香薰美容、化妆造型设计等职业体验，培养他们的动手能力和实践能力。引导学生根据自己的兴趣和能力，初步规划自己的职业生涯，包括职业目标的设定、职业路径的选择等。	30

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
2	职业教育活动周	1. 展示职业教育改革发展成果。 2. 宣传职业教育改革典型人物和职业教育服务社会成效,如技能人才培养模式改革、深化产教融合校企合作等。 3. 组织学生开展技能竞赛、面对面交流等活动,提升学生实践能力和创新创业意识。	30
3	岗位实习	岗位实习是在以美容美体工作为主要岗位的企业单位开展的生产性实习,让学生感受企业文化,适应企业管理,熟练操作技能,认识社会,客观评价自我,提高综合职业能力,为顺利走向社会奠定基础。	540

八、教学进程总体安排

(一) 专业课程设置与教学时间安排

表12: 专业课程设置与教学时间安排表

课程分类	课程名称	课程性质	学时			学分	各学期周数、学时分配					
			总学时	理论学时	实践学时		1	2	3	4	5	6
							20周	18周	18周	18周	18周	18周
公共基础课程	军训与入学教育	必修	112	56	56	6	2周					
	中国特色社会主义	必修	36	36		2	2					
	心理健康与职业生涯	必修	36	36		2		2				
	哲学与人生	必修	36	36		2			2			
	职业道德与法治	必修	36	36		2				2		
	语文	必修	288	288		16	2	2	4	4	4	
	数学	必修	216	216		12	2	2	2	4	2	
	英语	必修	216	216		12	2	2	2	4	2	
	信息技术	必修	108	36	72	6			6			

课程分类		课程名称	课程性质	学时			学分	各学期周数、学时分配					
				总学时	理论学时	实践学时		1	2	3	4	5	6
								20周	18周	18周	18周	18周	18周
		体育与健康	必修	180	10	170	10	2	2	2	2	2	
		艺术	必修	36	16	20	2			2			
		美育	限选	36	12	24	2				2		
		人工智能通识	必修	36	12	24	2	2					
		历史	必修	72	72		4		4				
		国家安全教育	必修	90	80	10	5	1	1	1	1	1	
		劳动教育	必修	90	10	80	5	1	1	1	1	1	
		公共基础课合计		1624	1126	442	87	14	16	22	20	12	0
专 业 课 程	专业基础课程	服务礼仪	必修	36	20	16	2	2					
		消费心理基础	必修	36	20	16	2				2		
		绘画基础	必修	36	20	16	2	2					
		小计		108	60	48	6	4			2		0
	专业核心课程	美体技术	必修	252	60	156	14	4	4	4	2		
		美容护肤技术	必修	252	60	156	14	4	4	4	2		
		化妆基础与造型	必修	180	72	108	10	4	4			2	
		美甲技术	必修	72	12	60	4		2			2	
		小计		756	204	480	42	12	14	8	4	4	0
	专业选修课程	饰品制作（非遗传承）	限选	36	20	16	2				2		
		摄影基础课	限选	36	20	16	2				2		
		艺术概论	限选	108	72	36	6					6	

课程分类		课程名称	课程性质	学时			学分	各学期周数、学时分配					
				总学时	理论学时	实践学时		1	2	3	4	5	6
								20周	18周	18周	18周	18周	18周
		艺术史	限选	108	72	36	6					6	
		美容师考证实训	限选	36	12	24	2					2	
		小计		324	196	128	18	0	0	0	4	14	0
综合实训课程		岗位实习	必修	540	0	540	30						30
		职业启蒙活动	必修	1周	0	1周	2	1周					
		职业教育活动周	必修	2周	0	2周	4		1周		1周		
		小计		540		540	30	0	0	0	0		
合计				3352	1586	1638	183	30	30	30	30	30	30

(二) 教学活动时间分配表 (按周分配)

表13: 教学活动时间安排表

学期	一	二	三	四	五	六	小计
军训与入学教育	1						1
课堂教学	18	18	18	18	18		90
教学综合实训		2	2	2	2		9
岗位实习	1					20	20
合计	20	20	20	20	20	20	120

(三) 学时占比表

表14: 对标美容美体艺术专业国家教学标准的课时占比表

要求	比例或总学时数
总学时不低于3000学时	3352 学时

公共基础课学时一般占总学时的1/3	48.45%
实践性教学学时占总学时比例>50%	61.23%
拓展课教学时数占总学时的比例均应当不少于10%。	10.92%
岗位实习累计时长不超过3个月	540学时

(四) 技能考核

表15：证书一览表

序号	考证名称	考核等级	考核时间安排	备注
1	普通话水平测试等级证书	三级甲等以上	第三学期	学生在校期间 “四选二”考取 证书
2	美容师	四级/中级工	第五学期	
3	美甲师	四级/中级工	第五学期	
4	芳香保健师	四级/中级工	第五学期	

九、师资队伍

以“有美业教育情怀、有精湛专业技艺、有高尚职业操守、有仁爱育人之心”为素养基准，遵循“育人与授技相统一、示范与教学相统一、守正与创新相统一、合规与实践相统一”的教学原则，承担“学生职业理想塑造者、专业技能锤炼者、行业伦理守护者、美业文化传承者”的角色定位，结合美业行业特性建设专业教师队伍，将契合美业伦理的师德师风作为教师队伍建设第一标准。

(一) 队伍结构

1.依据国家教育部颁发的《中等职业学校教师专业标准（试行）》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，建立数量充足，结构合理，能适应本专业教育教学改革与发展的高水平专职教师队伍。

2.具有教师资格证书；具有艺术设计、美容艺术、中医美容、化妆造型、时尚营销等相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少1个月在企业或生产性实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

表16：美容美体艺术专业师资队伍结构要求

队伍结构	类型	比例
职称结构	高级职称	4.5%
	中级职称	27.3%
	初级职称	68.2%
学历结构	研究生	0%
	本科	100%
年龄结构	>50 岁	0%
	40-50 岁	27.2%
	30-40 岁	36.4%
	<30 岁	36.4%
双师素质教师	$\geq 80\%$	
生师比	$\leq 20:1$	

（二）专任教师

表17：美容美体艺术专业师资一览表

序号	姓名	性别	教龄	职称/职业资格	最后学历毕业学校/专业/学位	企业或行业工作经历	专职/兼职
1	蓝美钧	女	10 年	讲师、茶艺师（二级/技师）	本科	中职学校任教 10 年	专职

序号	姓名	性别	教龄	职称/职业资格	最后学历毕业学校/专业/学位	企业或行业工作经历	专职/兼职
2	韦吉莎	女	12 年	高级讲师、插花花艺师三级/高级工	本科	中职学校任教 11 年	专职
3	罗娇梅	女	18 年	讲师、高级保育师	本科	中职学校任教 13 年	专职
4	梁焕秀	女	10 年	助理讲师、高级保育师	本科	中职学校任教 10 年	专职
5	陈星宇	女	13 年	手绣制作工三级	本科	中职学校任教 13 年	专职
6	甘珊珊	女	2 年	演出经纪人	本科	中职学校任教 2 年	专职
7	廖子棋	女	8 年	高级保育师	本科	中职学校任教 8 年	专职

（三）兼职教师

1.来源：美业行业企业的高技能人才（如高级美容师、资深化妆师、美甲技术总监）。

2.资质：具有中级及以上专业技术职务或高级工及以上职业技能等级，具备5年以上美业一线工作经验。

3.职责：承担专业课程教学（如《美甲造型》《化妆造型设计》）、实习实训指导、学生职业规划指导，参与人才培养方案修订与课程开发。

十、教学条件

（一）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实训室和实习实训基地。

1.专业教室基本条件

一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或Wi-Fi环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通

道畅通无阻。

表18：美容美体艺术专业教室配置一览表

教室地点	主要设备设施	主要教学科目	支撑课程	工位数
文秀楼	智能黑板、课桌椅、书柜	专业基础课 专业拓展课	《服务礼仪》《消费心理基础》《绘画基础》《艺术概论》《艺术史》	60

2.校内实训室基本要求

实训室功能覆盖美容、化妆、美甲、美体等核心技能训练，设备数量满足生均实训需求；建立设备管理制度与安全操作规程（如仪器消毒规范、用电安全）；配备专职实训管理员，负责设备维护与实训指导。

表19：美容美体艺术专业校内实验实训室配置一览表

地点	主要设备设施	支撑课程	工位数
美妆美甲实训室	智能黑板、多媒体设备、化妆镜台（25套）、化妆工具套装、婚纱礼服（5套）	《化妆基础》	50
美妆美甲实训室	智能黑板、多媒体设备、美甲工作台（20套）、美甲工具套装、光疗机（20台）	《美甲基础》	40
美容美体实训室	智能黑板、多媒体设备、美容床（26张）、皮肤检测仪（1台）、美容仪器（喷雾机、电疗仪）各10台	《美容护肤技术》 《美体技术》	36

3.校外实训基地

校外实训基地须具备合法经营资质、稳定的美业服务业务，能提供与专业匹配的实习岗位；建立校企合作机制，共同制定实习计划、配备指导教师、开展实习考核；保障实习生劳动安全与合法权益。

表20：美容美体艺术专业校外实训基地一览表

序号	实习实训基地名称	主要实习功能	可实训人数
1	艾瑞斯美容美发综合店	学生通过顶岗完成实际工作任务，获取就业前对工作经验的积累，使学生能深入生产一线、了解企业实际、体验企业文化，参与更多的实践。	20 人
2	首脑美业集团	学生通过顶岗完成实际工作任务，获取就业前对工作经验的积累，使学生能深入生产一线、了解企业实际、体验企业文化，参与更多的实践。	20 人
3	爱美客技术发展股份有限公司	学生通过顶岗完成实际工作任务，获取就业前对工作经验的积累，使学生能深入生产一线、了解企业实际、体验企业文化，参与更多的实践。	20 人
4	发之缘·HAIR SALON 连锁	学生通过顶岗完成实际工作任务，获取就业前对工作经验的积累，使学生能深入生产一线、了解企业实际、体验企业文化，参与更多的实践。	20 人
5	梵莎美学	学生通过顶岗完成实际工作任务，获取就业前对工作经验的积累，使学生能深入生产一线、了解企业实际、体验企业文化，参与更多的实践。	20 人

（二）教学资源

教材选用：严格执行国家教材选用规定，优先选用国家规划教材、行业优质教材；结合广西民族文化与美业特色，编写校本教材（如《广西非遗与美业融合实务》《美业数字化工具操作手册》）；建立教材审核机制，确保教材内容符合专业培养目标。

表21：美容美体艺术专业教材选用一览表

序号	课程性质	课程名称	教材名称	出版社
1	必修	中国特色社会主义	思想政治 基础模块 中国特色社会主义	高等教育出版社
2	必修	心理健康与职业生涯	思想政治 基础模块 心理健康与职业生涯	高等教育出版社
3	必修	哲学与人生	思想政治 基础模块 哲学与人生	高等教育出版社
4	必修	职业道德与法治	思想政治 基础模块 职业道德与法治	高等教育出版社
5	必修	语文	基础模块上册《语文》	高等教育出版社
6	必修	语文	基础模块下册《语文》	高等教育出版社
7	必修	数学	基础模块上册《数学》	北京师范大学出版社
8	必修	数学	基础模块下册《数学》	北京师范大学出版社
9	必修	英语	英语基础模块 1	外语教学与研究出版社
10	必修	英语	英语基础模块 2	外语教学与研究出版社

11	必修	信息技术	信息技术（基础模块）（上册）	高等教育出版社
12	必修	信息技术	信息技术（基础模块）（下册）	高等教育出版社
13	必修	体育与健康	体育与健康	北京师范大学出版社
14	必修	艺术	艺术（音乐鉴赏） 艺术（美术鉴赏）	高等教育出版社
15	必修	化妆基础	《化妆基础》	电子科技大学出版社
16	必修	美甲护理	《美甲技术（第2版）》	北京理工大学出版社
17	必修	营养保健	《食品安全与营养》	高等教育出版社
18	必修	化妆品营销	《化妆品营销》	高等教育出版社
19	必修	服务心理与礼仪	《服务礼仪（第四版）》	高等教育出版社
20	必修	美容美发店创业 实务	《美容美发店创业实务（第二版）》	高等教育出版社
21	必修	美容美发软件应用	《Photoshop 图形图像处理实用教程（第2版）》	电子工业出版社
22	必修	美体基础	美体基础（第二版）	高等教育出版社
23	必修	美容基础	《面部皮肤护理（第2版）》	北京理工大学出版社
24	必修	芳香美体	《香薰美容》	广州出版社
25	必修	美体技术	《身体护理（第2版）》	北京理工大学出版社
26	必修	保健按摩	《保健按摩师》	中国劳动和社会保障出版社
27	必修	化妆造型设计	《化妆造型设计》	北京师范大学出版社
28	必修	美甲造型	《美甲造型》（第二版）	高等教育出版社
29	必修	护肤技术	《护肤技术（第二版）》	高等教育出版社
30	限选	美术基础	素描（二年级）（第二版）	高等教育出版社

十一、质量保障和毕业要求

（一）质量管理

建立覆盖“全员、全过程、全方位”的人才培养质量保障体系，结合“教学诊断与改进”工作，形成“目标－标准－实施－诊断－改进”的8字螺旋诊改机制（一学年小螺旋、三年大螺旋），持续提升教学质量。

1.教学方法

（1）项目教学法：引入美业真实项目（如婚纱摄影机构化妆订单、美甲工作室款式设计），学生以小组为单位完成项目规划、实施与交付，企业导师参与指导与评价，激发学习兴趣。

（2）任务驱动教学法：将核心课程拆解为具体任务（如“新娘妆造型设计”拆解为“底妆打造”“眼妆设计”“发型搭配”），学生在任务驱动下自主学习、协作完成，教师提供针对性指导。

（3）案例教学法：选取美业典型案例（如客户过敏处理、复杂美甲款式设计），引导学生分析案例问题、讨论解决方案，提升解决实际问题的能力。

（4）情境教学法：模拟美业服务场景（如客户投诉、紧急过敏反应），让学生角色扮演（美容师、客户、店长），提升应急处理与沟通能力。

（5）分组教学法：按5~6人组建学习小组，以小组为单位完成实训任务（如团队化妆造型赛、美甲款式研发），考核成绩与小组表现挂钩，强化团队协作能力。

2.学习方法

推行探究式学习（如美业新技术调研）、自主学习（如在线课程学习）、角色扮演（如客户接待模拟）、模拟仿真学习（如虚拟美容仪器操作）、社会实践学习（如社区美业服务），培养学生主动学习能力。

3.学习评价

（1）学生学习考核评价

①参照美业职业技能标准（如美容师四级），从“职业特定技能、行业通用技能、核心技能”三个维度构建考核体系。

②实行学分制管理，学生可通过职业技能证书、技能竞赛、社会实践等获取学分（如获得美容师证书可兑换2学分）；引入企业、

家长参与评价，采用“过程考核+终结考核”结合的方式（过程考核占比40%，终结考核占比60%）。

③考核方式多元化：理论课程采用笔试+项目报告；实践课程采用技能操作+作品展示（如化妆造型作品、美甲设计作品）；综合实训采用实习日志+企业鉴定。

（2）岗位实习考核评价

①考核主体：学校与企业共同考核，企业导师侧重岗位技能与职业素养，学校教师侧重理论应用与学习反思。

②考核内容：理论考核（美业技术知识、行业规范）、技能考核（服务操作规范、客户满意度）、职业素养考核（工作态度、团队协作、卫生习惯）。

③考核形式：

过程性评价：实习日志、企业日常评分；

终结性评价：实习报告、岗位技能实操考核、企业综合鉴定。

持续改进：建立专业建设指导委员会，每学年召开1次会议，修订人才培养方案；定期开展学情调研、毕业生跟踪调研、企业需求调研，分析数据并诊断问题，制定改进措施。

（二）毕业要求

1.符合国家、广西壮族自治区教育行政部门对中等职业学校学生学籍管理的有关规定；

2.思想品德评价合格，身心健康，无严重违纪处分记录；

3.公共基础课、专业必修课、专业选修课考核全部合格，修满规定学分；

4.岗位实习考核合格，完成规定的实习时长（540学时）与实习任务；

5.在校期间“四选二”考取以下证书：普通话水平测试三级甲等以上证书、美容师（四级）、美甲师（四级）、芳香保健师（四级）；

6.符合学校其他毕业要求（如劳动教育学分达标、综合素质评价合格）。

2026 级幼儿保育专业人才培养方案

（ 2026 年 8 月修订 ）

专业负责人： 曾丽琴

系部负责人： 张前斌

教务处负责人： 王 娟

单位（盖章）： 广西右江民族商业学校

2026 年 8 月

目 录

第一部分 编制说明	1
一、 编制依据	1
二、 编制过程	1
三、 参与编制人员	1
(一) 专业教师	1
(二) 行业企业专家	2
(三) 公共课教师	2
(四) 毕业学生	3
第二部分 2026 级幼儿保育专业人才培养方案	4
一、 专业名称及代码	4
二、 入学要求	4
三、 修业年限	4
四、 职业面向	4
(一) 职业面向	4
(二) 职业资格证书	4
(三) 主要接续专业	5
五、 培养目标	5
六、 培养规格	6
七、 课程设置及要求	7
(一) 工作任务与职业能力分析	7
(二) 课程设置	10
(三) 公共基础课程	10
(四) 专业课程	12

八、教学进程总体安排	18
(一) 专业课程设置与教学时间安排	18
(二) 教学活动时间分配表 (按周分配)	20
(三) 学时占比表	20
(四) 技能考核	21
九、师资队伍	21
(一) 队伍结构	21
(二) 专任教师	22
(三) 兼职教师	23
十、教学条件	23
(一) 教学设施	23
(二) 教学资源	26
十一、质量保障和毕业要求	29
(一) 质量管理	29
(二) 毕业要求	32

第一部分 编制说明

一、编制依据

1. 《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）；
2. 《教育强国建设规划纲要（2024—2035年）》；
3. 《教育部关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》；
4. 教育部《职业教育专业目录（2021）》；
5. 教育部《职业教育专业简介（2022年修订）》；
6. 教育部《职业教育专业教学标准（2025年修（制）订）》；
7. 《自治区教育厅办公室关于编制2026年职业院校专业人才培养方案的通知》桂教办〔2026〕1114号。

二、编制过程

开展行业企业调研、毕业生跟踪调研和在校生学情调研，明确本专业面向的职业岗位（群）所需要的知识、能力、素质；成立由行业企业专家、教科研人员、一线教师和学生（毕业生）代表组成的专业建设委员会，召开专业人才培养方案论证会，提交学校教学委员会审核，呈报学校党委会审定后实施。

三、参与编制人员

（一）专业教师

1. 邝晓峰，讲师，学校质量管理办公室主任，学校幼儿保育专业教师；
2. 朱颖，高级讲师，学校质量管理办公室副主任，学校幼儿保育专业教师；

3.王 娟，高级讲师，学校教务处主任，学校幼儿保育专业教师；

4.韦吉莎，高级讲师，学校文化旅游系副主任，学校幼儿保育专业教师；

5.曾丽琴，高级讲师，学校学生工作处干事，学校幼儿保育专业负责人；

6.蓝美钧，讲师，学校学生工作处副主任，学校幼儿保育专业教师。

（二）行业企业专家

行业：

1.何红梅，教授，南宁职业技术大学人文教育学院副院长；

2.韦小乐，副教授，广西卫生职业技术学院教师。

企业：

1.岑 群，高级教师，百色市右江区第九幼儿园园长；

2.杨 馨，高级教师，百色市第一幼儿园园长；

3.黄舒舒，高级教师，百色市右江区第三幼儿园园长。

（三）公共课教师

1.覃 洁，讲师，公共基础部主任；

2.麻海丰，高级讲师，思政学科负责人；

3.袁满满，高级讲师，语文学科负责人；

4.蒋凤春，高级讲师，数学学科负责人；

5.黄 圆，助理讲师，英语学科负责人；

6. 杨灿彬，中级双师，文体学科负责人；

7. 莫文能，讲师，信息技术学科负责人。

（四）毕业学生

1. 王自典，百色市乐业县第三幼儿园教师，本校学前教育专业 2012 届毕业生；

2. 闭美台，百色市田阳区第七幼儿园教师，本校学前教育专业 2016 届毕业生；

3. 陆巧巧，百色市凌云县下甲镇中心幼儿园教师，本校学前教育专业 2018 届毕业生；

4. 黄海玲，广西城市职业大学（本科）学前教育专业学生，本校幼儿保育专业 2023 届毕业生；

5. 黄奥运，广西幼儿师范高等专科学校学前教育专业学生，本校幼儿保育专业 2023 届毕业生；

6. 黄思香，钦州幼儿师范高等专科学校学前教育专业学生，本校幼儿保育专业 2023 届毕业生；

7. 杨心猜，钦州幼儿师范高等专科学校学前教育专业学生，本校幼儿保育专业 2023 届毕业生；

8. 张春艳，钦州幼儿师范高等专科学校早期教育专业学生，本校幼儿保育专业 2023 届毕业生。

第二部分 2026 级幼儿保育专业人才培养方案

一、专业名称及代码

幼儿保育（770101）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

三年

四、职业面向

（一）职业面向

表 1：幼儿保育专业职业面向

所属专业大类	所属专业类	对应行业	职业类别	对应职业 (岗位)	职业技能证书 (等级)
77 教育与体育大 类	7701 教育类	育婴、家政等 服务行业	生活照料服务 人员	①婴幼儿发展引导 员 ②保育师	①育婴员（四级/中级 工） ②保育师（四级/中级 工）

（二）职业证书

1. 通用能力证书

表2：幼儿保育专业通用能力证书一览表

序号	证书名称	颁证单位	等级	融通课程
1	普通话水平测试等级证书	语言文字工作委员会	二级乙等以上	幼儿教师口语与沟通

2. 职业技能证书

表3：幼儿保育专业职业技能等级证书一览表

序号	职业资格名称	颁证单位	等级	融通课程
1	保育师	人力资源和社会保障厅	四级/中级工	幼儿卫生与保健、幼儿心理发展基础、保教政策法规与职业道德、保育员口语与沟通、幼儿行为观察与分析、幼儿早期学习支持、幼儿生活照护、幼儿健康照护、家园社合作共育
2	育婴员	人力资源和社会保障厅	四级/中级工	幼儿卫生与保健、幼儿心理发展基础、幼儿行为观察与分析、幼儿早期学习支持、幼儿生活照护、幼儿健康照护

注：学生要求至少选学和选考1个可选的职业技能等级证书。

（三）主要接续专业

1. 专科层次：学前教育、早期教育、婴幼儿托育服务与管理、婴幼儿家庭养育与指导

2. 本科层次：学前教育

五、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具备良好的人文、科学与数字素养，拥有爱岗敬业的职业精神及精益求精的工匠精神的高素质保教人才。学生将掌握扎实的科学文化基础与幼儿保育专业知识，具备较强的就业创业、学习及行动能力。

立足广西百色，面向地方学前教育及大健康产业发展需求，

本专业精准对接托幼机构、早教中心及社区幼儿照护岗位（群）。培养能够胜任婴幼儿保育、幼儿照护服务及家庭育儿指导等工作，兼具“红城”人文情怀与壮乡文化认同感，且能有效服务百色城乡普惠托育服务体系建设的技能人才。

六、培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

表4：幼儿保育专业培养规格

培养规格	培养规格要求
素质	1. 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。 1. 2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。 1. 3具有良好的人文素养与科学素养，具备职业生涯规划能力。 1. 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。 1. 5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。 1. 6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。 1. 7热爱托幼事业，关爱学前儿童，诚实守信，责任心强，耐心细致，做事认真。 1. 8具有良好的身心素质，身体健康，乐观开朗。

培养规格	培养规格要求
知识	2.1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。 2.2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。 2.3掌握婴幼儿生理、心理和护理基础知识。 2.4掌握不同年龄段婴幼儿身体、语言、认知、情感与社会性发展等方面的知识。 2.5掌握预防与规范处理婴幼儿常见病症、意外伤害及其他突发事件的知识和技能。 2.6掌握观察、识别、记录婴幼儿的言行和情绪表达的基本知识与技能。 2.7掌握信息技术基础知识。 2.8掌握身体运动的基本知识。 2.9掌握必备的美育知识。
能力	3.1学习1门外语并结合本专业加以运用。 3.2具有婴幼儿营养、喂养和健康、安全照护等方面的技能，具有科学组织和独立承担婴幼儿一日生活各环节保育工作的能力。 3.3具有运用新材料、新技术的玩教具支持婴幼儿早期学习与发展的能力，具有创设婴幼儿生活环境和支撑性学习环境的能力。 3.4具有运用卫生保健设备设施和智能分析软件开展婴幼儿安全、健康照护的能力，具有安全防范、检查、保护与教育宣传的能力。 3.5具有运用现代信息技术辅助观察、分析婴幼儿发展状况的能力，具有与婴幼儿、家长、教师沟通交流的合作共育能力。 3.6具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能。 3.7具有终身学习和可持续发展能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力。

七、课程设置及要求

（一）工作任务与职业能力分析

表 5：岗位能力提升表

岗位名称	典型工作任务	工作过程	岗位能力要求
育婴师	孕期指导	指导孕期夫妇了解孕期营养需求，依据孕期生理、心理及角色变化，营造适宜的胎儿成长环境。	一、专业技能 1. 婴幼儿日常照护：育婴师需要掌握婴幼儿的日常照护技能，包括喂养、洗澡、抚触按摩、穿衣、换尿布等基础护理工作。这些技能不仅要求育婴师具备一定的理论知识，还需要拥有实操经验。 2. 健康管理与疾病预防：了解婴幼儿的生理发展特点，能够识别常见的婴幼儿疾病症状，如红疹、感冒等，并掌握基本的疾病预防和应急处理技能。同时，育婴师还需关注婴幼儿的营养搭配，确保婴幼儿获得均衡的营养。 3. 早期教育：育婴师需要了解婴幼儿的心理和生理发展规律，能够有针对性地开展早期教育和游戏活动，促进婴幼儿全面发展。这包括情感陪伴、情绪引导和沟通互动等方面的技能。
	发展评估	指导婴幼儿看护人了解 0—3 岁婴幼儿发展标准，使用测评工具，监测婴幼儿发育指标。	
	养育指导	帮助婴幼儿看护人掌握养育理念，分析养育情况，提供改善建议，并进行婴幼儿家庭日常生活照料、护理。	
	生活管理	帮助婴幼儿看护人掌握喂养知识，指导婴幼儿的营养补充。	
	环境创设	在婴幼儿家庭等地布置适宜环境，组织开展婴幼儿游戏，并提供互动示范。	
	安全保障	实施婴幼儿应急救援，指导婴幼儿看护人规避婴幼儿安全风险。	二、心理素质 1. 耐心与爱心：育婴师的工作对象是脆弱且需要细致照料的婴幼儿，这要求育婴师必须具备高度的耐心和爱心。他们需要耐心应对婴幼儿的各种需求和突发状况，同时保持一颗爱护孩子的心。 2. 心理承受能力与自我调节能力：育婴师在工作中经常面对的是小孩的哭闹和家长的压力，因此良好的心理承受能力和自我调节能力也是必备的。他们需要在压力下保持冷静，有效应对各种挑战。 三、沟通能力 1. 与婴幼儿沟通：育婴师需要与婴幼儿进行有效的互动交流，通过肢体语言和面部表情来安抚和引导婴幼儿，满足他们的情感需求。 2. 与家长沟通：育婴师需要与家长保持良好的沟通关系，及时反馈婴幼儿的成长情况，提供专业的建议和指导。这要求育婴师具备清晰、准确的表达能力，能够用通俗易懂的语言解答家长的疑惑。 3. 与团队成员沟通：育婴师还需要与团队成员如其他家政人员、医护人员等有效协作，共同制定和实施最佳的婴幼儿照护方案。

			四、职业素养与任职要求 1. 学历与专业资格证书：通常要求育婴师具备大专及以上学历，并持有相关资格证书（如育婴师证）。这些要求有助于提升育婴师的专业水平，为家长提供信任保障。 2. 持续学习与更新知识：育婴是一个不断发展和更新的领域，新的理念和方法层出不穷。因此，育婴师需要具备自我学习和更新知识的能力，不断学习和掌握新的育婴知识和技能。 3. 良好的生活习惯与态度：育婴师作为婴幼儿的照料者，其自身的健康状况和态度对婴幼儿有着重要的影响。因此，育婴师需要保持良好的生活习惯和态度，以身作则，为婴幼儿树立良好的榜样。
托育师	发展指导	观察婴幼儿生长发育和个体差异，采取促进婴幼儿生长发育的措施。	一、教育背景与专业知识 1. 教育背景：通常要求具备师范类学前教育或相关专业的学习背景，熟悉幼儿教育的相关法律法规，持有育婴师证、教师资格证等相关证书者将更具竞争力。 2. 专业知识：理解并掌握婴幼儿心理学、教育学的基本原理，熟悉课程模式及婴幼儿照料的基本技能，了解一般疾病和流行性疾病的预防和应对措施。 二、教学能力 1. 教学任务：能够合理安排并完成教学任务，包括制定教学计划、准备教案资料、参与园所课程设计等。 2. 活动组织：知道如何带领婴幼儿进行体能与游戏活动，熟悉并能带领婴幼儿开展各种造型艺术活动，设计活动让婴幼儿掌握简单的生活常识。 3. 个别辅导：具备个别辅导能力，能够观察记录婴幼儿的行为，帮助婴幼儿拓展新的经验，建立想象与真实世界的规则意识。 三、沟通与协作能力 1. 家长沟通：与家长保持密切联系，及时向家长反馈孩子的近况，建立家园共育的良好关系。 2. 团队协作：与同事共同协作，配合园所做好各项教育教学相关工作，如协助园领导开展各种活动和宣传活动。 3. 其他沟通：能够与行政人员、社会民众等重要人员进行有效沟通，维护
	生活照料	安排管理婴幼儿一日生活，进行婴幼儿进餐、睡眠、清洁、活动、安全等方面的护理	
	环境清洁消毒	进行室内外物品的管理和清洁消毒，创造适宜婴幼儿健康的保育环境；	
	预防与保健	进行晨、午、晚检，观察婴幼儿情绪、身体异常变化，发现、报告婴幼儿常见疾病，应急处理常见意外伤害；	
	家园合作共育	沟通家长、监护人、教师，组织、帮助儿童开展教育、游戏、体育等适宜性活动；	
	早期教育发展与支持	制订保育方案，培养婴幼儿基本生活自理能力和良好品德行为习惯，关爱婴幼儿身心健康。	

			良好的园所形象。 四、职业素养与自我提升 1. 职业素养：热爱本职工作，遵守园规校纪，严格执行安全操作规程，保护儿童的身心健康和安全。 2. 自我提升：积极参加各类培训和学习活动，不断提高自己的专业水平和业务技能。 五、其他能力 1. 管理能力：具备班级管理的能力，能够营造良好的班级氛围，促进婴幼儿在语言、认知、社会性、情感及身体运动机能方面的全面发展。 2. 应急处理能力：具备应对婴幼儿突发状况的能力，如紧急救护、心理疏导等。
--	--	--	---

（二）课程设置

表6：课程体系图



（三）公共基础课程

表7：公共基础课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	军训与入学教育	通过军训和入学教育使新生养成良好的行为习惯，树立纪律和法治观念，增强民族团结和爱国主义意识，为使学生成为有理想、有道德、有文化、有纪律的一代新人打下良好基础。	112
2	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
3	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
4	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36

5	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
6	语文	依据《中等职业学校语文教学课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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能人才奠定基础。	288
7	数学	依据《中等职业学校数学课程标准（2020 年版）》开设，使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、运用数学的思想方法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能人才。	216
8	英语	依据《中等职业学校英语课程标准（2020 年版）》开设，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能人才。	216
9	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准（2020 年版）》开设，全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，满足国家信息化发展战略对人才培养的要求，围绕中等职业学校信息技术学科核心素养，吸纳相关领域的前沿成果，引导学生通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践，增强信息意识，掌握信息化环境中生产、生活与学习技能，提高参与信息社会的责任感与行为能力，为就业和未来发展奠定基础，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才	108
10	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准（2020 年版）》开设，落实立德树人根本任务，坚持健康第一的教育理念，通	180

	康	过传授体育与健康的知识、技能和方法，提高学生的体育运动能力，培养运动爱好和专长，使学生养成终身体育锻炼的习惯，形成健康的行为与生活方式，健全人格，强健体魄，具备身心健康和职业生涯发展必备的体育与健康学科核心素养，引领学生逐步形成正确的世界观、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能人才。	
11	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准（2020 年版）》开设，坚持立德树人，充分发挥艺术学科独特的育人功能，以美育人，以文化人，以情动人，提高学生的审美和人文素养，积极引导学生主动参与艺术学习和实践，进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能和方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生塑造美好心灵，健全健康人格，厚植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才。	36
12	美育	主要内容包括广西民族乐舞、民间美术、人文景观、地方美食，将美育与广西地方文化结合，充分利用广西独特的美育资源，融入中华优秀传统文化。通过该课程学习，增强学生文化自信，强化学生传承和弘扬广西优秀文化艺术的责任感和使命感。	36
13	历史	依据《中等职业学校历史课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设要求，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。	72
14	人工智能通识	本课程是职业院校通用必修课，立足职教岗位导向，弱化复杂算法理论，聚焦 AI 基础认知、工具实操、岗位适配、安全伦理四大维度，旨在培养学生 AI 使用、协同与评估能力，适配产业智能化发展需求。课程实行中职、高职分层培养，秉持理实一体化教学理念。 课程围绕知识、能力、素养三维目标开展教学，核心教学内容分为五大模块：AI 基础认知、核心技术通识、通用工具实操、安全伦理规范、职业融合创新，重点教授 AI 基础概念、通俗技术原理、主流工具实操及行业应用场景，强化合规使用与职业创新思维，采用项目化、任务驱动教学，助力学生适配智能化岗位需求。	36
15	劳动	根据教育部印发《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》	90

	教育	开设，结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。组织学生：（1）持续开展日常生活劳动，自我管理生活，增强劳动自立自强的意识和能力；（2）定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀；（3）依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。	
16	国家安全教育	根据教育部印发《大中小学国家安全教育指导纲要》开设，主要包括：国家安全的重要性，我国新时代国家安全的形势与特点，总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义，以及相关法律法规。依托主题班会课、国旗下讲话、专题讲座等形式，让学生初步了解总体国家安全观，掌握国家安全基础知识，理解国家安全对个人成长的重要作用，初步树立国家利益至上的观念。	90

（四）专业课程

专业课程由专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程、综合实训课程组成。

1. 专业基础课程

表 8：专业基础课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	幼儿生活照护	主要内容包括幼儿来园、幼儿离园、进餐、饮水、睡眠、如厕、盥洗等方面保育工作流程、内容及规范要求等。通过该课程学习，让学生掌握幼儿生长发育规律及保育要点等知识，具备开展幼儿生活照料、保健护理及早期发展指导的基本技能，培养学生理论联系实际、分析问题和解决问题的能力。	72

2	幼儿安全照护	主要包括幼儿安全照护概述、活动中的安全隐患判断与处理、幼儿常见急症救助、幼儿常见突发事件应急处理、幼儿常见意外伤害事故的应急处理与预防等。通过该课程学习，学生能够掌握安全应急的基本方式、出现安全问题应该进行的具体步骤和处理办法等基本知识，具备安全意识和处理应急问题临机应变的基本技能，培养理论联系实际、分析问题和解决问题的能力。	72
3	幼儿健康照护	主要包括幼儿生长发育的特点、常见生长发育指标的测量和评估方法、各年龄阶段幼儿健康发育的规律和特点等。通过该课程学习，学生掌握幼儿所需营养的相关知识、托幼机构的膳食管理、幼儿常见疾病及心理卫生问题、基本急救措施及教育对策、教育环境创设及教育过程中的卫生要求、幼儿园的卫生保健制度等基本知识，具备幼儿卫生保健实操的基本技能，培养学生理论联系实际、分析问题和解决问题的能力。	72
4	幼儿行为观察与引导	主要包括幼儿行为观察的意义、观察方法和幼儿行为指导的原则与方法等。通过该课程学习，学生掌握不同年龄阶段幼儿的行为特点等基本知识，具备对婴幼儿的身心发展、情绪表现、语言活动和游戏活动进行观察、分析与指导，科学记录和分析幼儿行为等基本技能，培养学生理论联系实际、分析问题和解决问题的能力。	72
5	幼儿心理发展基础	主要包括学前儿童心理发展的基本理论、幼儿身心发展的规律及年龄特征等基本知识。通过该课程学习，学生理解心理发展的基本规律，掌握促进幼儿心理发展的方式方法，掌握指导不同年龄段幼儿学习的主要方式和特点，观察与解释幼儿的行为，能够正确判断、解释和说明相关的心理现象，具备解决基础的幼儿心理问题的基本技能，培养学生理论联系实际、分析问题和解决问题的能力。	72
6	幼儿早期学习支持	主要包括幼儿早期学习支持的意义认知、幼儿早期学习的个体差异和适宜性教学、幼儿早期动作学习等。通过该课程学习，学生能够掌握幼儿生理、心理发育特点，早期教育智能开发的重要性以及早期教育的基本理论等基本知识，具备组织幼儿进行儿歌、阅读、认知、交往	72

		等活动的基本技能，培养学生理论联系实际、分析问题和解决问题的能力。	
7	保育员口语与沟通	主要包括保育师口语基础训练、技术训练、应用训练三部分。通过该课程学习，学生能够掌握朗读、复述、绘本讲演和说话等技能，具有根据不同情境需要科学、严谨、简明、生动地组织语言的能力，培养学生理论联系实际、分析问题和解决问题的能力。	36

2. 专业核心课程

表 9：专业核心课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	幼儿游戏支持与引导	主要包括婴幼儿游戏的含义、特点、分类和婴幼儿规则游戏与创造性游戏的组织与指导策略等。通过该课程学习，学生能够掌握游戏创编的基本方法和技巧、幼儿在学习和发展规律等基本知识，具备根据岗位要求制作玩教具、对幼儿游戏活动进行设计与指导、在游戏中进行观察与评价并提供适宜的游戏环境等基本技能，培养学生理论联系实际、分析问题和解决问题的能力。	36
2	幼儿绘本阅读与指导	主要内容旨在全面促进幼儿的发展，包括阅读兴趣的培养、语言表达能力的提升、认知能力的增强以及情感与社会性的发展。同时，也注重家园共育的重要性，鼓励家长与幼儿园紧密合作，共同为幼儿的健康成长营造良好的阅读环境。	36
3	幼儿舞蹈欣赏与表现	主要包括幼儿舞蹈基础与幼儿舞蹈欣赏与表现两部分。通过该课程学习，学生能够掌握各民族不同风格的舞蹈形式、相关知识、技能技巧等，具备幼儿舞蹈表演与创编的基本技能，培养学生理论联系实际、分析问题和解决问题的能力。	72
4	幼儿美术欣赏与表现	主要包括绘画和手工。通过该课程的学习，学生能够掌握简单的美术知识及用法，具备根据幼儿园环境创设、教学活动的要求，运用纸造型、木造型、布造型、泥造型等技法制作简单玩教具的能力，培养理论联系实际、分析问题和解决问题的能力。	72
5	幼儿音乐欣赏与表现	主要包括了解幼儿音乐发展的特点，掌握幼儿歌唱与律动的表演方法、创编要领及教学注意事项，掌握幼儿歌曲演唱与创编的形式，自主创编幼儿歌曲并进行表演及实践教学。热爱婴幼儿，正确领会幼儿音乐素养对幼儿发展的价值和意义，培养坚定文化自信，富有“三爱”精神，志愿做幼儿健康成长	72

		的艺术启蒙者和引路人。	
6	保育师考证实训	保育员的培训是确保他们能够胜任相关工作的重要环节。通过接受系统的培训，保育员能够更好地理解和关心儿童的需求，提供安全和富有教育意义的环境。这样的培训不仅对保育员个人的发展有益，也对儿童的成长和幸福有着积极的影响。	72

3. 专业拓展课程

表 10：专业拓展课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	广西非遗技艺传承	主要包括挖掘广西丰富多彩的壮族非遗本土文化,开展磨也、绣球、壮锦等壮族非遗产品的手工制作与设计,培养学生对非物质文化遗产传承与保护的興趣,形成鲜明特色的校园文化,提升学生对非遗文化的认知体验和审美能力,厚植文化自信与家国情怀。通过该课程的学习,学生能够感受中华优秀传统文化之美,将其融入日常生活,引领师生传承非遗千年技艺,培育师生民族文化自信。	36
2	托幼园所环境创设	围绕婴幼儿与环境的关系展开,提出安全健康环境的标准与实施策略,涵盖家庭、托育机构、社区等场景的创设要点,并引入国内外案例分析。全书分为七大模块,涉及室内外安全规范、区角功能划分及心理环境构建等内容,配套视频、案例及习题资源。	72
3	数字化教育技术应用	数字化教育技术是利用多媒体技术将文字内容与数字资源深度融合的互动性课程,主要包含多媒体融合、动态更新机制、灵活学习支持等核心内容,帮助学生掌握教育数字化转型的相关知识。	36
4	教育学基础	教育学基础是教育与体育大类的一门核心课程,旨在为学生提供教育学基本概念、原理与理论等方面的知识基础。本课程的目标是帮助学生全面了解教育学的研究范畴、研究方法和最新研究动态,培养学生的教育思维、研究能力和实践技能。	108
5	心理学基础	心理学基础是研究人类思维、行为和心理活动的科学。作为一门广泛应用于各个领域的学科,心理学对于我们了解自身和他人的行为和心理过程至关重要。本课程将介绍基础心理学的核心概念和理论,帮助学生建立对心理学的基本认知。	108

4. 综合实训课程

分为职业启蒙课程、职业教育活动周、岗位实习三部分。

表 11：综合实训课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	职业启蒙教育	通过开展校园文化活动、职业素养培训课程等方式，引导学生正确认识自己，了解自己的兴趣爱好、特长和性格特点，帮助他们树立正确的职业观念，认识到职业对个人发展的重要性，激发学生对未来职业的向往和追求。	30
2	职业教育活动周	通过开展各种形式的职业教育活动，学生能够更好地掌握职业技能和知识，提高职业素养和综合能力，同时更好地了解企业的需求和行业的发展趋势，也可以为企业提供优秀的职业人才和技术支持。	60
3	岗位实习	学生通过进入幼儿园观摩课堂教学、参与班级活动及辅助教师工作等实践环节，系统感知托幼机构的真实工作环境。在此过程中，学生将所学知识 with 技能初步运用于保育与教育岗位的实际问题解决，加深对婴幼儿照护工作的理解，提升专业实践能力。同时，通过亲身体验，学生逐步树立正确的儿童观与教育观，增强热爱幼教事业、关爱婴幼儿的职业责任感。在此基础上，引导学生认识各类职业的发展前景与从业要求，激发职业兴趣，帮助他们初步设定职业目标、选择职业路径，从而有序规划个人职业生涯。	540

八、教学进程总体安排

（一）专业课程设置与教学时间安排

表 12：专业课程设置与教学时间安排表

课程分类	课程名称	课程性质	学 时			学分	各学期周数、学时分配					
			总学时	理论学时	实践学时		1	2	3	4	5	6
							20周	18周	18周	18周	18周	18周
公共基础课	军训与入学教育	必修	112	56	56	6	2周					
	中国特色社会主义	必修	36	36		2	2					
	心理健康与职业生涯	必修	36	36		2		2				
	哲学与人生	必修	36	36		2			2			

程	职业道德与法治		必修	36	36		2			2				
	语文		必修	288	288		16	2	2	4	4	4		
	数学		必修	216	216		12	2	2	2	4	2		
	英语		必修	216	216		12	2	2	2	4	2		
	信息技术		必修	108	36	72	6			6				
	体育与健康		必修	180	10	170	10	2	2	2	2	2		
	艺术		必修	36	16	20	2			2				
	美育		限选	36	12	24	2					2		
	人工智能通识		必修	36	12	24	2	2						
	历史		必修	72	72		4		4					
	国家安全教育		必修	90	80	10	5	1	1	1	1	1		
	劳动教育		必修	90	10	80	5	1	1	1	1	1		
	公共基础课合计			1568	1126	442	87	14	16	22	18	14	0	
专 业 课 程	专业 基础 课程	幼儿生活照护		必修	72	36	36	4			4			
		幼儿安全照护		必修	72	36	36	4		4				
		幼儿健康照护		必修	72	36	36	4			4			
		幼儿行为观察与引导		必修	72	36	36	4				4		
		幼儿心理发展基础		必修	72	36	36	4	4					
		幼儿早期学习支持		必修	72	36	36	4		4				
		保育员口语与沟通		必修	36	16	20	2	2					
		小计			468	232	236	26	6	8	4	4	4	0
	专业 核心 课程	幼儿游戏支持与引导		必修	36	12	24	2	2					
		幼儿绘本阅读与指导		必修	36	12	24	2	2					
		幼儿美术欣赏与表现		必修	72	24	48	4	2	2				
		幼儿舞蹈欣赏与表现		必修	72	24	48	4	2	2				
		幼儿音乐欣赏与表现 （钢琴）		必修	72	24	48	4	2	2				
		保育师考证实训		必修	72	20	52	4	0	0	0	0	4	
		小计			432	140	292	24	10	6	0	0	8	0
	专业 拓展 课程	广西非遗技艺传承		限选	36	12	24	2					2	
		托幼儿园所环境创设		必修	72	24	48	4					4	
		数字化教育技术应用		限选	36	18	18	2					2	
		教育学基础		限选	108	0	108	6			2	4		
		心理学基础		限选	108	0	108	6			2	4		
		小计			288	30	258	16	0	0	4	8	4	0

综合实训课程	职业启蒙课程	必修	1 周	0	1 周	2	1 周					
	职业教育活动周	必修	2 周	0	2 周	4		1 周		1 周		
	岗位实习	必修	540	0	540	30						30
	小 计		540	0	540	36	0	0	0	0	0	30
合 计			3352	1528	1768	189	30	30	30	30	30	30

（二）教学活动时间分配表（按周分配）

表13：教学活动时间安排表

学期	一	二	三	四	五	六	小计
军训与入学教育	1						1
课堂教学	18	18	18	18	18		90
教学综合实训		2	2	2	2		9
岗位实习	1					20	20
合 计	20	20	20	20	20	20	120

（三）学时占比表

表14：对标幼儿保育专业国家教学标准的课时占比表

要求	比例或总学时数
总学时不低于3000学时	3352 学时
公共基础课学时一般占总学时的1/3	48.45%

实践性教学学时占总学时比例>50%	61.23%
拓展课教学时数占总学时的比例均应当不少于10%	10.92%
岗位实习累计时长不超过3个月	540学时

（四）技能考核

表15：证书一览表

序号	考证名称	考核等级	考核时间安排	备注
1	普通话	二级乙等以上	第二学期	
2	保育师	四级/中级工	第五学期	
3	育婴员	四级/中级工	第五学期	

九、师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

（一）队伍结构

1. 依据国家教育部颁发的《中等职业学校教师专业标准（试行）》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，建立数量充足、结构合理、能适应本专业教育教学改革与发展的高水平专任教师队伍。

2. 具有教师资格证书；具有学前教育、早期教育等相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技能水平；具有本专业理论和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开

展社会服务；专业教师每年至少 1 个月在托幼儿园所或实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的托幼儿园所实践经历。

表16：幼儿保育专业师资队伍结构要求

队伍结构	类型	比例
职称结构	高级职称	33.3%
	中级职称	22.2%
	初级职称	44.4%
学历结构	研究生	0%
	本科	100%
年龄结构	>50 岁	0%
	40-50 岁	27.2%
	30-40 岁	36.4%
	<30 岁	36.4%
双师素质教师	$\geq 80\%$	
生师比	$\leq 20:1$	

（二）专任教师

表18：幼儿保育专业师资队伍一览表

序号	姓名	性别	教龄	职称/职业资格	最后学历毕业学校/专业/学位	企业或行业工作经历	专职/兼职
1	邝晓峰	男	28 年	讲师	本科	中职学校任教 28 年	专职
2	韦吉莎	女	13 年	高级讲师、保育师、育婴员、母婴护理员三级/高级工	本科	中职学校任教 13 年	专职
3	王娟	女	18 年	高级讲师、保育师	本科	中职学校任教 18 年	专职

序号	姓名	性别	教龄	职称/职业资格	最后学历毕业学校/专业/学位	企业或行业工作经历	专职/兼职
				三级/高级工			
4	朱颖	女	13 年	高级讲师、茶艺师（二级/技师）	本科	幼儿园教师岗位 14 年 中职学校任教 13 年	专职
5	蓝美钧	女	11 年	讲师、茶艺师（二级/技师）	本科	中职学校任教 11 年	专职
6	曾丽琴	女	13 年	高级讲师、保育师、 母婴护理员三级/ 高级工	本科	中职学校任教 13 年	专职

（三）兼职教师

来自本专业相关行业企业的高技能人才，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。

十、教学条件

（一）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实训室和实习实训基地。

1. 专业教室基本条件

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。

表 17：幼儿保育专业教室配置一览表

教室地点	主要设备设施	主要教学科目	支撑课程	工位数
------	--------	--------	------	-----

文秀楼	智能黑板、课桌椅、书柜	专业核心课	《幼儿早期学习支持》《幼儿心理发展基础》《幼儿行为观察与引导》《幼儿早期学习支持》等	60
-----	-------------	-------	--	----

2. 校内实训室基本要求

表 19：幼儿保育专业校内实训室配置一览表

序号	实训室名称	主要设备设施	主要实训项目	支撑课程	工位数
1	琴韵实训室	投屏演示教学设备、钢琴、电钢琴、琴凳、五线谱白板、多媒体教学设备、音响、凳子、钢琴、打击乐器、教具柜	音乐教学	《幼儿音乐欣赏与表现》《幼儿游戏支持与引导》	60
2	舞蹈形体室	多媒体教学设备、音响、软垫子、全身镜、移动把杆、固定把杆	舞蹈教学	《幼儿舞蹈欣赏与表现》	60
3	美术实训室	多媒体教学设备、绘画工具、画架、手工材料、手工工作台、陈列柜	教具制作 环境创设	《幼儿美术欣赏与表现》	60
4	婴幼儿教育实训室	多媒体教学设备、幼儿课桌椅、区角玩具柜、区角活动材料、幼儿床、幼儿坐便器、口杯架、洗手盆、婴儿餐椅等早期教育、生活照护材料	婴幼儿日常生活保育综合性工作任务实训	《幼儿生活照护》 《幼儿早期学习支持》 《保育员综合实训》 《幼儿行为观察与引导》	60
5	婴幼儿照护实训室	多媒体教学设备、收纳储物柜、仿真娃娃、海姆利希教学娃娃、婴幼儿身高体重测量仪、沐浴盆、婴儿推车、牙齿模型、体温计、绷带、纱布等安	婴幼儿日常健康管理实训 婴幼儿急症救助实训 婴幼儿安全照护	《幼儿健康照护》 《幼儿安全照护》 《幼儿生活照护》	60

		全照护、生活照护用具			
--	--	------------	--	--	--

3. 校外实训基地

表19 幼儿保育专业校外实训基地一览表

序号	实习实训基地名称	主要实习功能	可实训人数
1	百色市幼儿园	1. 日常保育工作实践 (1) 生活起居照顾：实习生将参与幼儿的入园离园、饮食、盥洗如厕、睡眠以及内务整理等各个环节，学习如何照顾幼儿的生活起居，确保他们的安全和健康。 (2) 卫生消毒工作：实习生将学习并执行幼儿园的卫生消毒制度，包括每日对教室内外环境的清洁消毒，以及幼儿日常物品的清洁与管理，预防疾病传播。	100
2	百色市幼儿园城东分园	2. 幼儿行为习惯培养 (1) 生活习惯培养：实习生将教导幼儿养成饭前洗手、餐后漱口、不乱扔垃圾等良好生活习惯，并通过日常活动鼓励幼儿互相监督，形成良好的行为规范。	100
3	百色市第二幼儿园	(2) 行为习惯引导：在游戏中潜移默化地引导幼儿养成礼貌、谦让、合作等良好行为习惯，同时以身作则，用自身良好的行为举止影响幼儿。 3. 协助教师开展教育活动	100
4	右江区第一幼儿园	(1) 活动准备与协助：实习生需要提前了解活动内容，协助教师准备活动所需材料和场地，确保活动顺利进行。在活动过程中，积极配合教师维持课堂秩序，确保幼儿注意力集中。 (2) 活动记录与评估：实习生需要做好活动记录，为教师提供评估依据，并协助教师进行活动延伸，巩固幼儿学习成果。 4. 幼儿健康与安全监护	100

5	右江区第二幼儿园	(1) 健康监测与照顾：实习生需要学习如何观察幼儿的精神状态和身体状况，发现异常及时报告教师或园医，并学习基本的急救知识和技能。 (2) 安全教育与管理：结合日常生活，对幼儿进行安全教育，如交通安全、用电安全、防火安全等，同时创设安全舒适的活动环境，杜绝安全隐患。	100
6	右江区第三幼儿园	5. 家园共育与沟通 (1) 家长沟通：实习生需要与家长进行沟通，了解幼儿的家庭背景和需求，向家长反馈幼儿在园的表现和发展情况，促进家园共育。 (2) 参与家园活动：实习生可以参与幼儿园的家园活动，如家长会、亲子活动等，加强与家长的互动和联系。	100
7	右江区第四幼儿园	6. 专业成长与职业规划 (1) 专业培训与学习：幼儿园可以为实习生提供保育员的专业培训和学习机会，帮助他们更新育儿知识和技能，提高专业素养。 (2) 职业规划指导：幼儿园可以为实习生提供职业规划指导服务，帮助他们明确职业发展方向，提高就业竞争力。	100
8	右江区第九幼儿园		100

(二) 教学资源

严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，按照本校教材选用制度精选实用教材，根据需要组织编写校本教材，开发教学资源。教材、图书和数字资源应结合实际具体明确，能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施的需要。

1. 教材选用

表21：幼儿保育专业教材选用一览表

序号	课程性质	课程名称	教材名称	出版社
1	必修	中国特色社会主义	思想政治 基础模块 中国特色社会主义	高等教育出版社
2	必修	心理健康与职业生涯	思想政治 基础模块 心理健康与职业生涯	高等教育出版社
3	必修	哲学与人生	思想政治 基础模块 哲学与人生	高等教育出版社
4	必修	职业道德与法治	思想政治 基础模块 职业道德与法治	高等教育出版社
5	必修	语文	基础模块上册《语文》	高等教育出版社
6	必修	语文	基础模块下册《语文》	高等教育出版社
7	必修	数学	基础模块上册《数学》	北京师范大学出版社
8	必修	数学	基础模块下册《数学》	北京师范大学出版社
9	必修	英语	英语基础模块 1	外语教学与研究出版社
10	必修	英语	英语基础模块 2	外语教学与研究出版社
11	必修	信息技术	信息技术（基础模块）（上册）	高等教育出版社
12	必修	信息技术	信息技术（基础模块）（下册）	高等教育出版社

13	必修	体育与健康	体育与健康	北京师范大学出版社
14	必修	艺术	艺术（音乐鉴赏） 艺术（美术鉴赏）	高等教育出版社
15	必修	人工智能通识	人工智能通识课基础	电子工业出版社
16	必修	历史	历史（基础模块）	高等教育出版社
17	必修	幼儿生活照护	幼儿生活活动保育	华东师范大学出版社
18	必修	幼儿安全照护	幼儿安全照护	电子工业出版社
19	必修	幼儿健康照护	幼儿健康照护	中南大学出版社
20	必修	幼儿行为观察与分析	婴幼儿行为观察与分析	东北师范大学出版社
21	必修	幼儿心理发展基础	幼儿心理发展与教育	湖南师范大学出版社
22	必修	幼儿早期学习支持	幼儿早期学习支持	湖南师范大学出版社
23	必修	保育员口语与沟通	保育师口语与沟通（微课版）	华东师范大学出版社
24	限选	幼儿游戏支持与引导	婴幼儿游戏活动实施	湖南师范大学出版社
25	限选	幼儿绘本阅读与指导	幼儿文学阅读与指导	东北师范大学出版社
26	限选	幼儿舞蹈欣赏与表现	幼师舞蹈基础	华东师范大学出版社
27	限选	幼儿美术欣赏与表现	创意手工教程	北京师范大学出版社

28	限选	幼儿音乐欣赏与表现	奥尔夫音乐教育理念与实践操作	高等教育出版社
29	限选	广西非遗技艺传承	“壮族非遗手工”活页式教材	校本教材
30	限选	托幼儿园所环境创设	托育机构环境创设	复旦大学出版社
31	限选	数字化教育技术	数字化教育技术应用	高等教育出版社
32	限选	教育学基础	教育学	湖南师范大学出版社
33	限选	心理学基础	心理学	湖南师范大学出版社
34	限选	保育师考证实训	考证实训活页教材	校本教材

十一、质量保障和毕业要求

（一）质量管理

建立健全覆盖全员、全过程、全方位育人的人才质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保障人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。幼儿保育专业诊改和质量管理的按照 8 字螺旋体系进行二次设计，达到一学年小螺旋、三学年大螺旋的动态诊改思路，依据目标和标准，组织实施，在工作过程中分析数据、诊断问题、及时改进，促进向更高的目标发展，形成不断提高的质量改进螺旋。

1. 教学方法

（1）项目教学法：以项目教学法为统领，纳入企业项目制作流程规范。引入企业项目，学生组成项目小组。在企业导师引导和辅导下，按照行业标准和规范，完成项目的规划、设计与制作，根据任务完成情况获取劳动报酬，激发学生学习兴趣。

（2）任务驱动教学法：以任务教学法为驱动，实施“导”“析”“练”“评”“拓”的过程，把项目分解为若干任务进行驱动教学。学生在教师、企业导师的帮助下，将项目分解为一个个小任务，在强烈的问题动机驱动下，通过对线上教学资源的积极主动应用，进行自主探索和互动协作的学习，逐个完成分解的任务，最终完成整个项目。

（3）案例教学法：以案例教学法为关键，挑选托幼中的代表性案例，引导学生讨论案例的优缺点，深入分析案例问题的疑难点，针对学生暴露出的问题进行点拨，教会学生从不同角度、不同方法探究解决案例问题，和学生一起总结出解决问题的最佳方案，有效运用所学知识来解决实际工作问题。

（4）情境教学法：以情境教学法为方式，创设典型生活情境，理论联系实际，激发学生学习兴趣。

（5）分组教学法：以分组教学法为主体，以小组为单位对项目任务进行制作，强化协调沟通能力。对学生进行项目小组划分，每组5~6人，制定激励办法，课程考核成绩、劳动报酬均与小组考核挂钩，激发学生集体荣誉感，提升学习积极性，强化团队协

作能力。

2.学习方法包括探究式学习、自主学习、角色扮演、游戏学习、小组讨论、模拟仿真学习、社会实践学习。

3.学习评价

(1) 学生学习考核评价

①结合“书证融通、育训结合”人才培养模式，按照国家劳动和社会保障部职业技能鉴定中心提出的分层化的国家职业标准体系的要求，该体系由职业特定技能标准、行业通用技能标准、跨行业职业技能标准、核心技能标准四个模块构成。

②实行学分制管理，鼓励学生通过自选课程，参加职业技能等级证书考试，获得职业技能等级证并获取学分银行相应学分。对于教学质量的评价，通过用户（企业、学生、家长）参与评价以及第三方机构的评价，考核学生解决实际问题的能力。不仅要有合格的材料、先进的设备与手段，更要有科学规范的质量管理与控制，以及全员参与、全因素、全过程的教学质量评价体系来保证。

③推行过程考核和项目任务综合考核，尽可能地采用多种评价手段，如技能鉴定、模拟测试、作品制作、专题报告、口头与书面问答、直接观察、考查原有学习证据等。这样做能有力地保证坚持以技能培养为核心，以满足社会需求为能力目标的职教特色。

(2) 岗位实习考核评价

①考核要求：学校、托育机构双方共同制订考核相关制度，明确考核内容、方法和要求，组织企业教师与学校专任教师共同实施，以实际操作考核为主，理论考试为辅。

②考核内容：理论考核内容为婴幼儿生理保健知识、心理发展、膳食营养基础知识等；技能考核内容为生活照料、伤害预防及处理、暑期学习活动组织等，注重职业素养与知识、技能的融合。

③考核形式：过程性与终结性考核相结合，对职业素养及技能进行综合评价。一是过程性评价：通过检查实习生实习日志，以实习周为单位，每周一表，实习结束后装订成册。二是实习生能力测评：根据平时各项活动的表现以及撰写的体会、方案和作品等进行。三是终结性评价：岗位实习结束前评价，包括托育个案考核，实习生在实习过程中需要撰写托育个案。

（二）毕业要求

1. 符合国家、省教育行政部门中等职业学校学生学籍管理的有关规定；
2. 思想品德评价合格，身心健康；
3. 公共基础课普遍测试成绩合格，修满规定的全部课程且成绩合格；
4. 必修专业课成绩合格；
5. 顶岗实习和社会实践考核合格；
6. 学生在校期间“三选一”（普通话等级、保育师、育婴员）

考取至少1本证书；

7. 符合学校的有关毕业要求。

2026 级中餐烹饪专业人才培养方案

（ 2026 年 8 月修订 ）

专业负责人： 林 晨

系部负责人： 张前斌

教务处负责人： 王 娟

单位（盖章）： 广西右江民族商业学校

2026 年 8 月

目录

第一部分 编制说明	1
一、 编制依据	1
二、 编制过程	1
三、 参与编制人员	1
(一) 专业教师	1
(二) 行业企业专家	2
(三) 公共课教师	2
(四) 毕业生	2
第二部分 2026 级中餐烹饪专业人才培养方案	4
一、 专业名称及代码	4
二、 入学要求	4
三、 修业年限	4
四、 职业面向	4
(一) 职业面向	4
(二) 职业资格证书	4
(三) 主要接续专业	5
五、 培养目标	5
六、 培养规格	5
七、 课程设置及要求	7
(一) 工作任务与职业能力分析	7
(二) 课程设置	8
(三) 公共基础课程	8
(四) 专业课程	8

1. 专业基础课程	11
2. 专业核心课程	12
3. 专业拓展课程	14
4. 综合实训课程	14
八、教学进程总体安排	15
(一) 专业课程设置与教学时间安排	15
(二) 教学活动时间分配表 (按周分配)	17
(三) 学时占比表	18
(四) 技能考核	18
九、师资队伍	18
(一) 队伍结构	18
(二) 专任教师	20
十、教学条件	20
(一) 教学设施	20
1. 专业教室基本条件	20
2. 校内实训室基本要求	20
3. 校外实训基地	21
(二) 教学资源	21
十一、质量保障和毕业要求	23
(一) 质量管理	23
1. 教学方法	23
2. 学习方法	24
3. 学习评价	24
(二) 毕业要求	26

第一部分 编制说明

一、编制依据

1. 《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）；
2. 《教育强国建设规划纲要（2024—2035年）》；
3. 《教育部关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》；
4. 教育部《职业教育专业目录（2021）》；
5. 教育部《职业教育专业简介（2022年修订）》；
6. 教育部《职业教育专业教学标准（2025年修（制）订）》；
7. 《自治区教育厅办公室关于编制2026年职业院校专业人才培养方案的通知》桂教办〔2026〕1114号。

二、编制过程

开展行业企业调研、毕业生跟踪调研和在校生学情调研，明确本专业面向的职业岗位（群）所需要的知识、能力、素质；成立由行业企业专家、教科研人员、一线教师和学生（毕业生）代表组成的专业建设委员会，召开专业人才培养方案论证会，提交学校教学委员会审核，呈报学校党委会审定后实施。

三、参与编制人员

（一）专业教师

1. 林晨，中式烹调师（二级/技师），中餐烹饪专业负责人；
2. 赵庭政，中式烹调师（三级/高级工），中餐烹饪专业教师；
3. 潘兆剑，中式烹调师（二级/技师），中餐烹饪专业教师；
4. 阳文平，中式烹调师（二级/技师），中餐烹饪专业教师；

5. 张建新，中式烹调师（二级/技师），中餐烹饪专业教师；
6. 陈献辉，中式烹调师（二级/技师），中餐烹饪专业教师。

（二）行业企业专家

1. 曾大文，广西烹饪餐饮行业协会会长；
2. 潘新耿，百色市烹饪餐饮行业协会会长。

（三）公共课教师

1. 覃 洁，讲师，公共基础部主任；
2. 麻海丰，高级讲师，思政学科负责人；
3. 袁满满，高级讲师，语文学科负责人；
4. 蒋凤春，高级讲师，数学学科负责人；
5. 黄 圆，助理讲师，英语学科负责人；
6. 杨灿彬，教员，文体学科负责人；
7. 莫文能，教员，信息技术学科负责人。

（四）毕业学生

1. 邹世豪，百色市干部学院厨师，广西右江民族商业学校 2021 级中餐烹饪专业毕业生。

2. 劳正浩，百色市凌云浩坤湖民宿厨师，广西右江民族商业学校 2021 级中餐烹饪专业毕业生。

3. 谢家旺，考取广西商业技师学院中餐烹饪专业，本校中餐烹饪专业 2022 届毕业生

4. 罗 会，考取广西现代职业技术学院食品营养与健康专业，本校中餐烹饪专业 2023 届毕业生

第二部分 2026 级中餐烹饪专业人才培养方案

一、专业名称及代码

中餐烹饪（740201）

二、入学要求

初级中等学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

三年

四、职业面向

（一）职业面向

表 1：中餐烹饪专业职业面向

所属专业大类	所属专业类	对应行业	职业类别	对应职业 (岗位)	职业技能证书 (等级)
57 旅游大类	5702 餐饮类	餐饮业	餐饮服务人员	①中式烹调师 ②中式面点师 ③厨政管理师 ④餐饮服务人员	①中式烹调师 ②中式面点师

注：学生要求至少选学和选考1个可选的职业技能等级证书。

（二）职业证书

1. 职业技能证书

表 2：中餐烹饪专业通用能力证书一览表

序号	证书名称	颁证单位	等级	融通课程
1	中式烹调师	广西右江民族商业学校	四级/中级工	中式烹调工艺、 食品雕刻与冷拼、 烹饪原料与加工 技术

2	公共营养师	广西右江民族商业学校	四级/中级工	烹饪营养与配餐
3	中式面点师	广西右江民族商业学校	四级/中级工	中西面点

（三）主要接续专业

1. 专科层次：烹调工艺与营养、餐饮智能管理、中西面点工艺、西式烹饪工艺、营养配餐

2. 本科层次：食品科学与工程专业，烹饪营养与教育专业。

五、培养目标

本专业立足广西餐饮产业实际，对接餐饮行业数字化、健康化、文旅融合发展新业态，对标行业企业岗位能力标准，深化产教融合，培养能够践行社会主义核心价值观，传承中华烹饪技艺与地方饮食文化，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的科学文化基础、较强的就业创业能力和可持续学习能力，掌握本专业知识和技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮行业中餐烹饪岗位（群），能够从事中式烹调、中式面点、营养配餐、民族特色菜品制作、中央厨房加工生产等工作的技能型人才。

六、培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知

识和专业类通用技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

表 3：中餐烹饪专业培养规格

培养规格	培养规格要求
素质	1.1 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感； 1.2 具有社会责任感和社会参与意识、崇尚法律、遵法守纪、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范； 1.3 具有健康的身心 and 健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的卫生与健身习惯，以及良好的行为习惯； 1.4 养成良好的卫生与健身习惯，以及良好的行为习惯； 1.5 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神； 1.6 具有服务意识、环保意识、信息素养、工匠精神、创新思维； 1.7 具有文化自信和民族传承与创新的意识； 1.8 具有专业认同感、行业自信心； 1.9 具有严谨、耐心、细致的工作态度； 1.10 具备从事餐饮业工作所必备的安全生产意识、节约意识、环保节能意识、服务意识和创新意识； 1.11 具备自觉遵守行业法规、规范和企业规章制度，以及爱岗敬业、吃苦耐劳、积极进取的工作态度。
知识	2.1 熟悉公共法律法规、环境保护、安全消防等知识； 2.2 掌握思想政治理论、科学文化基础和中华优秀传统文化知识； 2.3 掌握从事本行业所必须的文化科学基础知识； 2.4 掌握从事本行业所必须的管理学、市场营销学等技术理论和管理理论，了解国家相关方针、政策与法规； 2.5 熟练掌握计算机基础知识； 2.6 掌握烹饪原料、酒店管理理论、烹饪基础、雕刻工艺学、烹调热菜、凉菜卤菜制作、食品营养与卫生等理论和基本知识； 2.7 具备厨房管理基础知识。

培养规格	培养规格要求
能力	3.1具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力； 3.2具有规范的语言、文字表达能力和良好的沟通能力； 3.3能够利用信息化工具获取、处理、利用、发布和交流信息； 3.4能够熟练掌握不同刀法，如切丝、切丁、切片、剁馅等，根据食材和菜品需求调整刀工精细度，确保食材的切割均匀、美观； 3.5能够准确判断火力的强弱，调节不同的烹饪方式（如爆炒、炖煮、蒸煮、红烧等），避免食材过熟或未熟； 3.6能够理解并运用各种常见调味品（如酱油、醋、盐、糖、五香粉、花椒等）的比例和搭配，调制出符合中餐风味的酱汁和味道； 3.7能够掌握中餐烹饪中食材的搭配原则，如色香味形的搭配、食材的营养搭配等，做到食材的合理搭配，以提高菜肴的口感和营养价值； 3.8能够了解菜肴的摆盘技巧，能够根据菜品特点进行美观的装饰，提升菜肴的视觉效果，使之更具吸引力； 3.9能够正确处理各种食材，如肉类的去腥、蔬菜的去皮、海鲜的清理等，同时能够了解食材的存储方法，以确保食材的保存和口感。

七、课程设置及要求

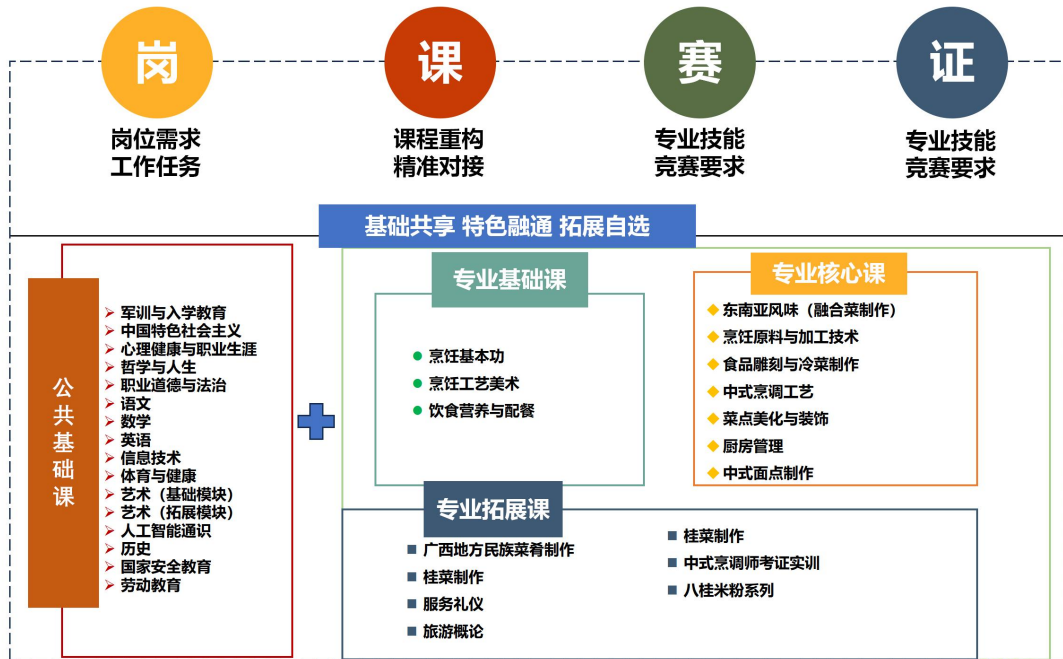
（一）工作任务与职业能力分析

表 4：岗位能力提升表

岗位名称	典型工作任务	工作过程	岗位能力要求
切配	粗细加工	清洗食材、根据要求切割成指定形状，并分类存放以备烹饪使用。	能熟练掌握各种切割技巧、对食材的特性和处理方法有深入了解、具备细致的观察力和组织能力，以及遵循食品安全和卫生标准的意识。
	食物的腌制	调制腌料、均匀涂抹或浸泡、密封保存和控制腌制时间，以确保食材入味。	
打荷	菜品的装饰	选择合适的装饰材料，巧妙搭配，精心摆放，以提升菜品的视觉美感和吸引力。	能熟练进行食材处理，具备良好的组织能力、快速反应能力，以及对厨房工作流程的理解和团队协作能力。
	协助炒锅的工作	整理所需食材，按顺序放置，以确保炒制时的高效和顺畅。	
炒锅	菜品的制作	依次加入准备好的食材翻炒，调味后迅速出锅以保持鲜美口感。	能熟练掌握炒菜技巧、了解食材特性、具备高效的时间管理能力、良好的团队合作精神，以及对食品安全和卫生的严格遵守。
	菜单的设计	根据餐厅主题和目标顾客，精心选择菜品、安排布局、搭配色彩和字体，以吸引顾客并提升用餐体验。	

（二）课程设置

表 5：课程体系图



（三）公共基础课程

表 6：公共基础课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	军训与入学教育	通过军训和入学教育使新生养成良好的行为习惯,树立纪律和法治观念,增强民族团结和爱国主义意识,为使学生成为有理想、有道德、有文化、有纪律的一代新人打下良好基础。	112
2	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准(2020年版2025年修订)》开设,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。	36

3	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
4	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
5	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
6	语文	依据《中等职业学校语文教学课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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能人才奠定基础。	288
7	数学	依据《中等职业学校数学课程标准（2020 年版）》开设，使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、运用数学的思想方法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能人才。	216
8	英语	依据《中等职业学校英语课程标准（2020 年版）》开设，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	216

		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能人才。	
9	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准（2020年版）》开设，全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，满足国家信息化发展战略对人才培养的要求，围绕中等职业学校信息技术学科核心素养，吸纳相关领域的前沿成果，引导学生通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践，增强信息意识，掌握信息化环境中生产、生活与学习技能，提高参与信息社会的责任感与行为能力，为就业和未来发展奠定基础，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才	108
10	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准（2020年版）》开设，落实立德树人根本任务，坚持健康第一的教育理念，通过传授体育与健康的知识、技能和方法，提高学生的体育运动能力，培养运动爱好和专长，使学生养成终身体育锻炼的习惯，形成健康的行为与生活方式，健全人格，强健体魄，具备身心健康和职业生涯发展必备的体育与健康学科核心素养，引领学生逐步形成正确的世界观、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能人才。	180
11	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准（2020年版）》开设，坚持立德树人，充分发挥艺术学科独特的育人功能，以美育人，以文化人，以情动人，提高学生的审美和人文素养，积极引导、学生主动参与艺术学习和实践，进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能和方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生塑造美好心灵，健全健康人格，厚植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才。	36
12	美育	主要内容包括广西民族乐舞、民间美术、人文景观、地方美食，将美育与广西地方文化结合，充分利用广西独特的美育资源，融入中华优秀传统文化。通过该课程学习，增强学生文化自信，强化学生传承和弘扬广西优秀文化艺术的责任感和使命感。	36
13	历史	依据《中等职业学校历史课程标准（2020年版 2025年修订）》开设要求，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	72

		社会主义建设者和接班人。	
14	人工智能通识	本课程是职业院校通用必修课，立足职教岗位导向，弱化复杂算法理论，聚焦 AI 基础认知、工具实操、岗位适配、安全伦理四大维度，旨在培养学生 AI 使用、协同与评估能力，适配产业智能化发展需求。课程实行中职、高职分层培养，秉持理实一体化教学理念。 课程围绕知识、能力、素养三维目标开展教学，核心教学内容分为五大模块：AI 基础认知、核心技术通识、通用工具实操、安全伦理规范、职业融合创新，重点教授 AI 基础概念、通俗技术原理、主流工具实操及行业应用场景，强化合规使用与职业创新思维，采用项目化、任务驱动教学，助力学生适配智能化岗位需求。	36
15	劳动教育	根据教育部印发《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》开设，结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。组织学生：（1）持续开展日常生活劳动，自我管理生活，增强劳动自立自强的意识和能力；（2）定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀；（3）依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。	90
16	国家安全教育	根据教育部印发《大中小学国家安全教育指导纲要》开设，主要包括：国家安全的重要性，我国新时代国家安全的形势与特点，总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义，以及相关法律法规。依托主题班会课、国旗下讲话、专题讲座等形式，让学生初步了解总体国家安全观，掌握国家安全基础知识，理解国家安全对个人成长的重要作用，初步树立国家利益至上的观念。	90

（四）专业课程

专业技能课程由专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程、综合实训课程组成。

1. 专业基础课程

表 7：专业基础课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
----	------	-----------	----

1	烹饪基本功	本课程旨在让学员系统掌握中式烹饪的核心基本功，包括刀工、勺工、火候、调味及初加工等。通过大量实操训练，使学员能够熟练、规范、安全地处理各类食材，为后续学习特定菜系或高级烹饪技法奠定坚实基础。	72
2	烹饪工艺美术	这是一门连接烹饪与美学的跨界课程。您将深入探究色彩学、造型艺术和构图原理在菜肴呈现中的应用，通过系统训练提升审美品位与艺术创造力，学会将每一道菜品视为一件可食用的艺术品进行设计与塑造，全面提升宴席的视觉魅力。	36
3	饮食营养与配餐	本课程旨在系统阐述现代营养学理论与健康配餐的实践应用。您将掌握各类营养素的功能与食物来源，学会科学评估膳食营养价值，并能针对不同年龄、体质及健康目标的人群，设计出兼具美味、均衡与个性化的专业营养膳食方案。	36

2. 专业核心课程

表 8：专业核心课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	中式菜肴制作（融合菜）	本课程是一门探索中餐精髓与全球风味创意融合的实践艺术。您将深入学习经典菜系技法，并打破传统界限，尝试将东西方食材、调味与烹饪理念进行巧妙碰撞，激发创新思维，掌握创作符合现代餐饮潮流的新派融合菜肴的能力。	72
2	烹饪原料与加工技术	本课程是烹饪工艺与营养专业的专业核心课，旨在系统阐述烹饪原料的基础知识，并重点讲授各类原料的加工处理技术和工艺流程。它是学习菜肴制作、筵席设计等后续课程的前置必修课。	72
3	食品雕刻与冷菜制作（雕刻）	本课程是烹饪工艺与营养专业、食品艺术等相关专业的专业核心技能课程。它专注于传授食品雕刻的专业技艺，培养学生将普通食材转化为精美艺术品的能力，是提升宴席档次、增强菜品表现力、培养厨师美学修养的关键课程。	72
4	食品雕刻与冷菜制作（冷菜）	本模块是冷菜艺术的基础与核心，专注于各类冷菜的单品制作技艺。我们旨在传授从经典到创新的冷菜制作方法，重点培养学生对风味、口感、质地和卫生标准的精准把控能力，为高级的冷拼艺术打下坚实的根基。	72

5	食品雕刻与冷菜制作（冷拼）	本课程是冷菜技艺的最高表现形式，是一门将烹饪技艺、美学设计和文化底蕴融为一体的艺术课程。课程重点教授如何将多种冷菜原料，通过精巧的构思和娴熟的刀工，组合成主题鲜明、构图美观、色彩协调的艺术拼盘。	72
6	中式烹调工艺（粤菜制作）	中式烹调工艺（粤菜制作）的主要教学内容包括粤菜的基础知识、食材处理与刀工技巧、传统烹饪方法（如蒸、煮、炒、炸、烧等）及经典粤菜的制作。要求学生掌握粤菜的调味与火候控制，熟悉粤菜的口味特点（清淡、鲜香、精细）和烹饪技巧。同时，注重食材的搭配与营养价值，培养学生的创新意识与审美能力，掌握餐品的装盘技巧。通过理论与实践相结合，培养学生的烹饪技术和综合应用能力。	72
7	菜点美化与装饰	本课程专注于提升菜品的视觉表现力与整体艺术感染力。您将精研各种盘饰技巧，包括创意酱汁画盘、果蔬雕刻、可食用花卉及现代点缀材料的运用，通过 hands-on 实践，让您的作品在餐桌之上先声夺人，成为视觉与味觉的双重享受。	72
8	厨房管理	本课程全面介绍现代餐饮厨房的运营与管理智慧。内容涵盖厨房组织架构设计、生产成本控制、原材料管理、标准化生产流程、团队沟通协调以及核心的食品安全卫生体系，旨在培养您成为具备高效执行与卓越领导力的厨房管理者。	36
9	中式面点制作	本课程是一门系统传授中国传统面点制作技艺与创新理念的专业课程。您将从和面、揉面、发酵等基础功学起，深入掌握蒸、煮、煎、烤、炸各类点心核心技法，实操演练南北风味流派经典与现代创新品种。课程旨在培养您独立制作、研发并能将美学设计融入其中的综合能力，深刻领略中国面食文化的匠心精神与无限魅力。	72

3. 专业拓展课程

表 9：专业拓展课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	广西民族特色菜肴制作（桂菜、八桂米粉系列）	本课程结合广西各民族风味菜肴的制作方法和技巧，让学生掌握广西各地具有当地代表性的民族传统菜肴的烹制技法，并根据季节特点编制出一定数量符合质量要求且具有当地艺术特色的时令菜肴、风味菜肴及筵席菜食谱。	72
2	服务礼仪	培养学生的职业素养和服务意识，主要内容包括服务行业的基本礼仪、沟通技巧、形象与仪态、客户关系管理，以及处理投诉和冲突的技巧，帮助学生提升服务质量与客户满意度。	108
3	管理学	《管理学》课程涵盖管理理论、组织设计、计划决策、领导激励、团队沟通与控制等内容，旨在培养学生的管理知识与实践能力，增强分析解决问题的技能，促进团队合作与批判性思维。	108
4	旅游概论	《旅游概论》课程介绍旅游的基本概念、历史、类型与发展趋势，探讨旅游目的地的规划与管理、旅游市场与消费者行为、文化旅游与可持续发展等内容，旨在培养学生对旅游产业的全面理解与实践能力。	108
5	中式烹调师考证实训	国家职业资格证书是衡量中式烹调从业人员技能水平的权威标准，是求职、任职、开业、晋升的资格凭证，也是企业评定技能等级、申请资质的重要依据。本课程专为计划参加中式烹调师（初、中、高级）国家职业资格鉴定考试的学员量身打造，以“精准辅导、强化实训、一战通关”为宗旨，采用“理论精讲+实操示范+模拟考试”的全方位教学模式，帮助学员系统梳理考点，突破技能难点，全面提升综合应试能力。	36

4. 综合实训课程

分为职业启蒙教育、职业教育活动周、岗位实习。

表 10：综合实训课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	职业启蒙教育	通过校园文化活动、职业素养培训课程等方式，引导学生正确认识自己，了解自己的兴趣爱好、特长和性格特点，帮助他们树立正确的职业观念，认识到职业对个人发展的重要性，激发学生对未来职业的向往和追求。	30
2	职业教育活动周	通过开展各种形式的职业教育活动，让学生更好地掌握职业技能和知识，提高职业素养和综合能力，同时让学生更好地了解企业的需求和行业的发展趋势，同时也可以为企业提供优秀的职业人才和技术支持	30
3	岗位实习	让学生通过在酒店实际操作提升学员的烹饪技能和工作经验。学员将在真实的餐饮环境中，参与厨房的日常工作，包括食材准备、菜品制作、厨房清洁等任务。通过实习，学员能够加强团队合作，提升应变能力，并学习如何应对高压工作环境。实习经历有助于学员更好地理解理论与实践的结合，为未来的职业发展打下坚实基础。	540

八、教学进程总体安排

（一）专业课程设置与教学时间安排

表 11：《中餐烹饪》专业课程设置与教学时间安排表

课程分类	课程名称	课程性质	学 时			学分	各学期周数、学时分配					
			总学时	理论学时	实践学时		1	2	3	4	5	6
							20周	18周	18周	18周	18周	18周
公共基础课程	军训与入学教育	必修	112	56	56	6	2周					
	中国特色社会主义	必修	36	36		2	2					
	心理健康与职业生涯	必修	36	36		2		2				
	哲学与人生	必修	36	36		2			2			
	职业道德与法治	必修	36	36		2				2		

		语文	必修	288	288		16	2	2	4	4	4	
		数学	必修	216	216		12	2	2	2	4	2	
		英语	必修	216	216		12	2	2	2	4	2	
		信息技术	必修	108	36	72	6			6			
		体育与健康	必修	180	10	170	10	2	2	2	2	2	
		艺术	必修	36	16	20	2			2			
		美育	限选	36	12	24	2				2		
		人工智能通识	必修	36	12	24	2	2					
		历史	必修	72	72		4		4				
		国家安全教育	必修	90	80	10	5	1	1	1	1	1	
		劳动教育	必修	90	10	80	5	1	1	1	1	1	
		公共基础课合计		1624	1126	442	87	14	16	22	20	12	0
专业 课程	专业 基础 课程	烹饪基本功	必修	72	36	36	4	4					
		烹饪工艺美术	必修	36	18	18	2		2				
		饮食营养与配餐	必修	36	18	18	2				2		
		小计		144	72	72	8	4	2	0	2	0	0
	专业 核 心 课程	烹饪原料与加工技术	必修	72	36	36	4	4					
		食品雕刻与冷菜制作（雕刻）	必修	72	36	36	4	4					
		食品雕刻与冷菜制作（冷菜）	必修	72	36	36	4		4				
		食品雕刻与冷菜制作（冷拼）	必修	72	36	36	4		4				
		中式菜肴制作（粤菜）	必修	72	36	36	4		4				
		菜点美化与装饰	必修	72	36	36	4			4			

		厨房管理	必修	36	18	18	2				2		
		中式面点制作	必修	72	36	36	4				4		
		中式菜肴制作 (融合菜)	限选	72	36	36	4				4		
		小计		612	306	306	34	8	12	4	10	0	0
	专业选修课程	广西民族特色 菜肴制作(桂 菜、八桂米粉系 列)	限选	72	36	36	4			4			
		服务礼仪	限选	108	72	36	6	2				4	
		管理学	限选	108	72	36	6				2	4	
		旅游概论	限选	108	72	36	6	2				4	
		中式烹调师考 证实训	限选	36	18	18	2					2	
		小计		432	270	162	24	4	0	4	2	14	0
综合实训课程	岗位实习	必修	540	0	540	30							30
	职业启蒙活动	必修	1周	0	1周	2	1周						
	职业教育活动 周	必修	2周	0	2周	4		1周			1周		
	小计		540		540	30	0	0	0	0			
合计				3352	1774	1522	183	30	30	30	34	26	0

(二) 教学活动时间分配表(按周分配)

表 12: 教学活动时间安排表

学期	一	二	三	四	五	六	小计
军训与入学教育	1						1
课堂教学	18	18	18	18	18		90
教学综合实训		2	2	2	2		9
岗位实习	1					20	20

合计	20	20	20	20	20	20	120
----	----	----	----	----	----	----	-----

（三）学时占比表

表 13：对标中餐烹饪专业国家教学标准的课时占比表

要求	比例或总学时数
总学时不低于3000学时	3352 学时
公共基础课学时一般占总学时的1/3	48.45%
实践性教学学时占总学时比例>50%	53.825%
拓展课教学学时数占总学时的比例均应当不少于10%	20%
岗位实习累计时长不超过3个月	540学时

（四）技能考核

表 14：证书一览表

序号	考证名称	考核等级	考核时间安排	备注
1	中式烹调师	四级/中级工	第五学期	
2	公共营养师	四级/中级工	第五学期	
3	中式面点师	四级/中级工	第五学期	

九、师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的标准。

（一）队伍结构

能够整合校内外优质人才资源，选聘烹饪协会高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

1. 依据国家教育部颁发的《中等职业学校教师专业标准（试

行)》和《中等职业学校设置标准》的有关规定,建立数量充足,结构合理,能适应本专业教育教学改革与发展的高水平专职教师队伍。

2. 具有中餐烹饪相关专业学历;具有一定年限的相应工作经历或者实践经验,达到相应的技能水平;具有本专业理论和实践能力;能够落实课程思政要求,挖掘专业课程中的思政教育元素和资源;能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革;能够跟踪新经济、新技术发展前沿,开展社会服务;专业教师每年至少1个月在餐饮企业锻炼,每5年累计不少于6个月的餐饮企业实践经历。外聘教师应具有中级以上专业技术职称,参与学校教学与实践活动指导。

表 15: 中餐烹饪专业师资队伍结构要求

队伍结构	类型	比例
职称结构	高级职称	0%
	中级职称	0%
	初级职称	0%
学历结构	研究生	0%
	本科	100%
年龄结构	>50 岁	0%
	40-50 岁	0%
	30-40 岁	33.33%
	<30 岁	66.67%
双师素质教师	$\geq 80\%$	
生师比	$\leq 20:1$	

（二）专任教师

表 16：中餐烹饪专业师资队伍一览表

序号	姓名	性别	教龄	职称/职业资格	最后学历毕业学校 / 专业 / 学位	企业或行业工作经历	专 职 / 兼 职
1	林晨	男	5 年	教员	本科	中餐烹饪专业教师	专职
2	张建新	男	5 年	教员	本科	中餐烹饪专业教师	专职
3	赵庭政	男	11 年	教员	本科	中餐烹饪专业教师	专职
4	陈献辉	男	6 年	教员	本科	中餐烹饪专业教师	专职
5	阳文平	男	5 年	教员	本科	中餐烹饪专业教师	专职
6	潘兆剑	男	5 年	教员	本科	中餐烹饪专业教师	专职

十、教学条件

（一）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实训室和实习实训基地。

1. 专业教室基本条件

具备利用信息化手段开展混合式教学的条件。

表 17：中餐烹饪专业教室配置一览表

教室地点	主要设备设施	主要教学科目	支撑课程	工位数
巾帼楼	智能黑板、操作台、炉灶	专业核心课	中式烹调工艺、热菜制作	60

2. 校内实训室基本要求

表 18：中餐烹饪专业校内实验实训室配置一览表

序号	实训室名称	主要设备设施	主要实训项目	支撑课程	工位数
1	热菜实训室	炒锅	中式烹调	中式烹调	60
2	冷菜实训室	炒锅	中式冷菜	中式冷菜	60
3	雕刻实训室	案台	食品雕刻	食品雕刻	60
4	刀工实训室	案台	原料加工	原料加工	60

3. 校外实训基地

表 19：中餐烹饪专业校外实训基地一览表

序号	实训基地	主要实训项目	工位数
1	上海金地餐饮服务管理有限公司	前厅和后厨的实习内容帮助学员全面掌握餐饮服务技能。前厅部分包括客户接待、点单服务、餐桌礼仪和环境管理，学员通过与顾客的互动，提升沟通技巧和服务水平，确保顾客有良好的用餐体验。 后厨部分则包括食材处理、烹饪技巧、菜品出品与装盘，学员通过实际操作掌握中餐常用的烹饪方法，确保菜肴色香味俱佳。后厨还强调食品安全与厨房卫生管理，确保工作环境清洁且符合标准。通过前厅和后厨的双重实训，学员能将理论知识与实际操作结合，全面提高餐饮行业的专业素养。	500
2	柳州饭店驻百色干部学院餐饮管理中心	中式烹调操作、中式面点制作、宴席菜品加工、营养配餐、餐饮服务实操、厨房生产管理、食品安全管控、宴会现场保障实训	50

（二）教学资源

严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，按照本校教材选用制度精选实用教材，根据需要组织编写校本教材，开发教学资源。教材、图书和数字资源结合实际具体提出，能够满足学生专业学习教师专业教学研究、教学实施。

1. 教材选用

表 20：中餐烹饪专业教材选用一览表

序号	课程性质	课程名称	教材名称	出版社
1	必修	中国特色社会主义	思想政治 基础模块 中国特色社会主义	高等教育出版社
2	必修	心理健康与职业生涯	思想政治 基础模块 心理健康与职业生涯	高等教育出版社
3	必修	哲学与人生	思想政治 基础模块 哲学与人生	高等教育出版社
4	必修	职业道德与法治	思想政治 基础模块 职业道德与法治	高等教育出版社
5	必修	语文	基础模块上册《语文》	高等教育出版社
6	必修	语文	基础模块下册《语文》	高等教育出版社
7	必修	数学	基础模块上册《数学》	北京师范大学出版社
8	必修	数学	基础模块下册《数学》	北京师范大学出版社
9	必修	英语	英语基础模块 1	外语教学与研究出版社
10	必修	英语	英语基础模块 2	外语教学与研究出版社
11	必修	信息技术	信息技术（基础模块）（上册）	高等教育出版社
12	必修	信息技术	信息技术（基础模块）（下册）	高等教育出版社
13	必修	体育与健康	体育与健康	北京师范大学出版处
14	必修	艺术	艺术（音乐鉴赏） 艺术（美术鉴赏）	高等教育出版社
15	必修	人工智能通识	人工智能通识课基础	高等教育出版社
16	必修	烹饪概论	烹饪概论（第四版）	高等教育出版社
17	必修	烹饪基本功	烹饪基本功训练（第二版）	高等教育出版社
18	必修	原料与加工技术	烹饪原料知识（第三版）	高等教育出版社
19	必修	食品雕刻与冷菜制作（雕刻）	食品雕刻与冷拼	华中科技大学出版社有限责任公司
20	必修	中式烹调工艺（粤菜制作）	粤菜制作（初级）	高等教育出版社有限公司
21	必修	广西民族特色菜肴制作（桂菜、八桂米粉系列）	校本教材	
22	必修	中式菜肴制作（融合菜）	校本教材	
23	必修	饮食营养与配餐	烹饪营养与配餐	华中科技大学出版社有限责任公司
24	必修	厨房管理	餐饮服务与管理	北京理工大学出版社

25	必修	烹饪工艺美术	烹饪工艺美术(第3版)	高等教育出版社
26	必修	菜点美化与装饰	菜品策划设计(第2版)	北京师范大学出版社
27	限选	中式面点制作	中式面点制作 第3版	北京旅游教育出版社
28	限选	旅游概论	旅游学概论(双色)(含微课)	江苏大学出版社
29	限选	管理学	管理学基础	北京理工大学出版社
30	限选	服务礼仪	服务礼仪(第三版)	高等教育出版社

十一、质量保障和毕业要求

(一) 质量管理

建立健全覆盖全员、全过程、全方位育人的人才质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标,运用系统方法,依靠必要的组织结构,统筹考虑影响教学质量的各主要因素,结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作,统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动,形成任务、职责、权限明确,相互协调、相互促进的质量管理有机整体。中餐烹饪专业诊改和质量管理的按照8字螺旋体系进行二次设计,达到一学年小螺旋、三学年大螺旋的动态诊改思路,依据目标和标准,组织实施,在工作过程中分析数据、诊断问题、及时改进,促进向更高的目标发展,形成不断提高的质量改进螺旋。

1. 教学方法

(1)项目教学法:以项目教学法为统筹,纳入企业项目制作流程规范。引入企业项目,学生组成项目小组。在企业导师引导和辅导下,按照行业标准规范,完成项目的规划、设计与制作,根据任务完成情况获取劳动报酬,激发学生学习兴趣。

(2)任务驱动教学法:以任务教学法为驱动,实施“导”“析”“练”“评”“拓”的过程,把项目分解为若干任务驱动教学进

行。学生在教师、企业导师的帮助下，将项目分解为一个个小任务，在强烈的问题动机的驱动下，通过对线上教学资源的积极主动应用，进行自主探索和互动协作的学习，逐个完成分解的任务，最终完成整个项目。

（3）案例教学法：以案例教学法为关键，挑选餐饮企业中的代表性案例，引导学生讨论案例的优缺点，深入分析案例问题的疑难点，讨论学生暴露出的问题针对性点拨，教会学生从不同角度、不同方法探究解决案例问题，和学生一起总结出解决问题的最佳方案，有效运用所学知识来解决实际工作问题。

（4）情境教学法：以情境教学法为手段，创设典型生活情境，理论联系实际，激发学生学习情绪。

（5）分组教学法：以分组教学法为主体，以小组为单位对项目任务进行制作，强化协调沟通能力。对学生进行项目小组划分，每组 5~6 人，制定激励办法，课程考核成绩、劳动报酬均与小组考核挂钩，激发学生集体荣誉感、提升学习积极性、强化团队协作能力。

2. 学习方法

探究式学习、自主学习角色扮演、游戏学习、小组讨论、模拟仿真学习、社会实践学习。

3. 学习评价

（1）学生学习考核评价

①结合“书证融通、育训结合”人才培养模式，按照国家劳动和社会保障部职业技能鉴定中心提出的分层化的国家职业标准

体系，由职业特定技能，标准、行业通用技能标准、跨行业职业技能标准、核心技能标准四个模块构成。

②实行学分制管理，鼓励学生通过自选课程，参加职业技能等级证书考试，获得相应学分。对于教学质量的评价有用户（企业、学生、家长）参加评价、第三方机构的评价，考核学生解决实际问题的能力，不仅有合格的材料、先进的设备与手段，更有科学规范的质量管理与控制，全员的参与全因素、全过程的教学质量评价体系保证。

③推行过程考核和项目任务综合考核，尽可能地采用多种评价手段，如技能鉴定、模拟测试、作品制作、专题报告、口头与书面问答、直接观察、考察原有学习证据等。这样做能有力地保证坚持以技能培养为核心，满足社会需求为能力目标的职教特色。

（2）岗位实习考核评价

①考核要求：学校与实习餐饮企业双方共同制订实习考核标准与制度，明确考核内容、方法和要求，组织企业老师与学校专任教师共同实施，以实际操作考核为主，理论考试为辅。

②考核内容：理论考核内容为重点考查食品安全与卫生法规、烹饪原料知识、营养配餐基础、厨房生产安全等基本理论知识等；技能考核内容重点考核学生在中式热菜烹调、冷菜制作与拼摆、食材加工处理、菜肴美化装饰等核心技能方面的熟练程度与规范性。职业素养考核内容为注重对学生在实习过程中表现出来的职业道德、工作态度、劳动纪律、团队协作、沟通能力、厨房安全意识、节约意识及创新意识等进行综合评价。

③考核形式：过程性与终结性考核相结合，对职业素养及技能进行综合评价。①过程性评价：一是实习生实习日志检查表，以实习周为单位，每周一表，实习结束后装订成册。二是实习生能力测评：来自平时各项活动中的表现及撰写的体会、方案及作品等。②终结性评价：岗位实习结束前评价，实习个案考核：实习生在实习过程中需要书写实习个案。

（二）毕业要求

在规定学习年限内，修完规定课程，通过考核，满足以下要求，准备升学和毕业。

1. 符合国家、省教育行政部门中等职业学校学生学籍管理的有关规定；
2. 思想品德评价合格，身心健康；
3. 公共基础课普遍测试成绩合格，修满规定的全部课程且成绩合格；
4. 必修专业课成绩合格；
5. 顶岗实习和社会实践考核合格；
6. 考取中式烹调师（四级）或公共营养师（四级）证书；
7. 符合学校的有关毕业要求。

2026 级中西面点专业人才培养方案

（2026 年 8 月修订）

专业负责人： 李羨梅

系部负责人： 张前斌

教务处负责人： 王 娟

单位（盖章）： 广西右江民族商业学校

2026 年 8 月

目 录

第一部分 编制说明	1
一、 编制依据	1
二、 编制过程	1
三、 参与编制人员	1
(一) 专业教师	1
(二) 行业企业专家	2
(三) 公共课教师	2
(四) 毕业学生	2
第二部分 2026 级中西面点专业人才培养方案	4
一、 专业名称及代码	4
二、 入学要求	4
三、 修业年限	4
四、 职业面向	4
(一) 职业面向	4
(二) 职业技能证书	4
(三) 主要接续专业	5
五、 培养目标	5
六、 培养规格	5
七、 课程设置及要求	7
(一) 工作任务与职业能力分析	7
(二) 课程设置	7
(三) 公共基础课程	8

(四) 专业课程	11
八、教学进程总体安排	16
(一) 专业课程设置与教学时间安排	16
(二) 教学活动时间分配表(按周分配)	18
(三) 学时占比表	18
(四) 技能考核	19
九、师资队伍	19
(一) 队伍结构	19
(二) 专任教师	20
十、教学条件	21
(一) 教学设施	21
(二) 教学资源	22
十一、质量保障和毕业要求	24
(一) 质量管理	24
(二) 毕业要求	29

第一部分 编制说明

一、编制依据

1. 《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）；
2. 《教育强国建设规划纲要（2024—2035年）》；
3. 《教育部关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》；
4. 教育部《职业教育专业目录（2021）》；
5. 教育部《职业教育专业简介（2022年修订）》；
6. 教育部《职业教育专业教学标准（2025年修（制）订）》；
7. 《自治区教育厅办公室关于编制2026年职业院校专业人才培养方案的通知》桂教办〔2026〕1114号。

二、编制过程

开展行业企业调研、毕业生跟踪调研和在校生学情调研，明确本专业面向的职业岗位（群）所需要的知识、能力、素质；成立由行业企业专家、教科研人员、一线教师和学生（毕业生）代表组成的专业建设委员会，召开专业人才培养方案论证会，提交学校教学委员会审核，呈报学校党委会审定后实施。

三、参与编制人员

（一）专业教师

1. 李羨梅，中式、西式面点师（三级/高级工），中西面点专业负责人；
2. 韦骄芳，讲师，中西面点专业教师；
3. 刘艳芸，讲师，中西面点专业教师；
4. 周秀敏，西式面点师（三级/高级工），中西面点专业教

师；

5. 陈献辉，中式烹调师（二级/技师），中西面点专业教师；

6. 潘兆剑，中式烹调师（二级/技师），中西面点专业教师；

7. 陆韵桦，西式面点师（三级/高级工），中西面点专业教师；

8. 张红瑞，西式面点师（三级/高级工），中西面点专业教师；

9. 朱科运，教员，中西面点专业教师。

（二）行业企业专家

1. 曾大文，广西烹饪餐饮行业协会资深会长；

2. 潘新耿，百色市烹饪餐饮行业协会会长。

（三）公共课教师

1. 覃 洁，讲师，公共基础部副主任；

2. 麻海丰，讲师，思政学科负责人；

3. 袁满满，高级讲师，语文学科负责人；

4. 蒋凤春，高级讲师，数学学科负责人；

5. 黄 圆，教员，英语学科负责人；

6. 杨灿彬，教员，文体学科负责人；

7. 莫文能，教员，信息技术学科负责人。

（四）毕业学生

1. 罗旭竹，就职于上海市福州路店小杨生煎，担任见习经理；

2. 卢朝歌，就职于上海古漪园小笼食品有限公司；

3. 兰 蓝，就读于广西工商职业技术学院，食品检验检测技术专业；

4. 黄昌灏，就读于百色职业学院，电子商务专业；

5. 覃晓培，就读于北海职业学院，融媒体技术与运营专业；

6. 方彩艳，就读于广西工程职业学院，广告设计制作专业；

7. 那昌胜，就读于广西商业技师学院，中西式面点专业；

8. 梁俊杰，就职于百色市西点酥铺，担任店长；

9. 兰城，就职于北京市朝阳区麻六记；

10. 莫利娜，就职于佛山市匠厨餐饮管理有限公司；

11. 黄霞，就职于百色市中天大酒店有限责任公司；

12. 李彩票，就读于广西工商职业技术学院，工商企业管理专业。

第二部分 2026 级中西面点专业 人才培养方案

一、专业名称及代码

中西面点（740203）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者

三、修业年限

三年

四、职业面向

（一）职业面向

表 1：中西面点专业职业面向

所属专业大类	所属专业类	对应行业	职业类别	对应职业 (岗位)	职业技能证书 (等级)
57 旅游大类	5702 餐饮类	餐饮业	餐饮服务人员	①中式面点师 ②西式面点师 ③餐饮服务人员	①中式面点师 ②西式面点师

（二）职业技能证书

表2：中西面点专业职业技能等级证书一览表

序号	职业资格名称	颁证单位	等级	融通课程
1	西式面点师	人力资源和社会保障厅	四级/中级工	西式面点制作、面点装饰技艺
2	中式面点师	人力资源和社会保障厅	四级/中级工	中式面点制作、地方风味名点等

注：学生要求至少选学和选考1个可选的职业技能等级证书。

（三）主要接续专业

1. 高职：中西面点工艺专业、西餐工艺专业、烹饪工艺与营养

2. 本科：食品科学与工程专业，烹饪营养与教育专业。

五、培养目标

本专业立足区域餐饮产业发展实际，对接烘焙消费升级、文旅餐饮、中央厨房等产业新业态，对标餐饮企业面点岗位规范，落实产教融合育人要求，培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，扎实的文化基础知识、较强的就业创业能力和学习能力，掌握本专业知识和技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮业的餐饮服务人员等职业，能够从事面点原料选配、中式面点制作、西式面点制作等工作的技能人才。

六、培养规格

本专业学生应全面提升知识、能力、素质，筑牢科学文化知识和专业类通用技能基础，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

表 3：中西面点专业培养规格

培养规格	培养规格要求
素质	1.1 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； 1.2 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； 1.3 具有良好的人文素养与科学素养； 1.4 具有较强的集体意识和团队合作意识； 1.5 具有成本控制意识； 1.6 具有终身学习和可持续发展的意识； 1.7 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； 1.8 具有一定的文化修养、审美能力； 1.9 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。
知识	2.1 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； 2.2 了解相关行业文化； 2.3 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； 2.4 掌握中式面点制作、西式面点制作相关的专业基础理论知识； 2.5 掌握常用烹饪原料的分类、品质鉴别及保管等方面的知识，熟悉新原料的性质及其应用； 2.6 掌握菜点成本核算基础知识； 2.7 掌握信息技术基础知识； 2.8 掌握身体运动的基本知识； 2.9 掌握必备的美育知识。

能力	3.1 掌握绿色生产、环境保护、安全防护、质量管理等相关技能； 3.2 具备职业生涯规划能力； 3.3 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力； 3.4 具备学习 1 门外语并结合本专业加以运用的能力； 3.5 具有菜点成本核算的基本能力； 3.6 掌握中式面点和西式面点的各种面团、馅心的调制方法，掌握成形及成熟的技能，具有初步的产品创新与开发能力或实践能力； 3.7 能应用烹饪工艺美术知识，掌握中式面点和西式面点的艺术装饰方法，具有一定美化面点成品的能力； 3.8 具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能； 3.9 具有终身学习和可持续发展能力，具有一定的分析问题和解决问题的能力； 3.10 掌握至少 1 项体育运动技能； 3.11 形成至少 1 项艺术特长或爱好。
----	--

七、课程设置及要求

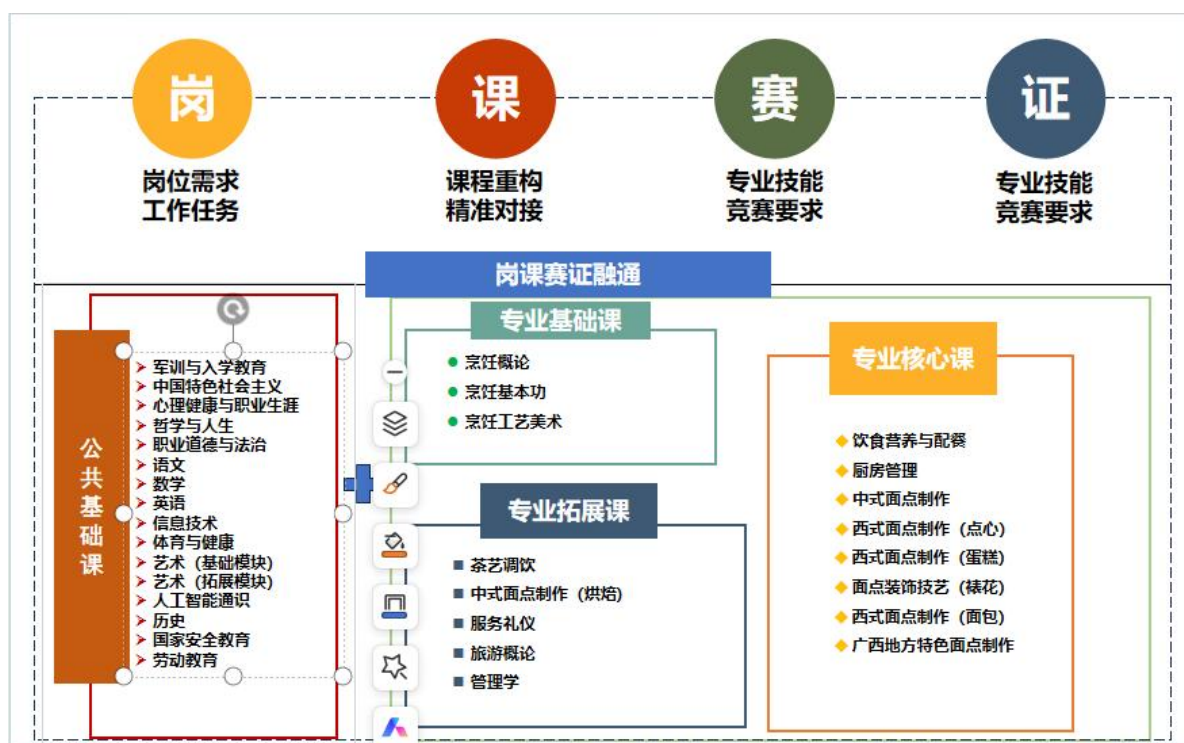
（一）工作任务与职业能力分析

表 4：岗位能力提升表

岗位名称	典型工作任务	工作过程	岗位能力要求
中式面点师	运用中式面点成型技术和成熟方法，进行面点主料和辅料加工	1. 选择原料、辅料，调制面团；2. 运用切、擀、卷等成型技巧，加工制作坯皮；3. 运用烘、烤、烙等成熟技法，制成面点；4. 进行点心的艺术造型制作。	制作中式面食、小吃的人员
西式面点师	运用西式面点成型技术和成熟方法，进行面点主料和辅料加工	1. 选用面粉、米粉和其他原料、辅料、调料，按比例配料；2. 依面点风味、坯皮、季节、顾客口味等制作馅心；3. 运用揉、抻、搓等手法调制面团；4. 运用包、卷、捏、切、削、钳花等成型方法，制成所需形状的半成品；5. 运用蒸、煮、烤、烙、煎、炸等熟制方法，制成面点，装盘。	制作西式面食、点心的人员

（二）课程设置

表5：课程体系图



(三) 公共基础课程

表6：公共基础课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	军训与入学教育	通过军训和入学教育使新生养成良好的行为习惯，树立纪律和法治观念，增强民族团结和爱国主义意识，为使学生成为有理想、有道德、有文化、有纪律的一代新人打下良好基础。	112
2	中国特色社会主义	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
3	心理健康与职业生涯	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
4	哲学与人生	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
5	职业道德与法治	依据《中等职业学校思想政治课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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。	36
6	语文	依据《中等职业学校语文教学课程标准（2020 年版 2025 年修订）》开设，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能人才培养奠定基础。	288
7	数学	依据《中等职业学校数学课程标准（2020 年版）》开设，使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、运用数学的思想方法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能人才培养。	216
8	英语	依据《中等职业学校英语课程标准（2020 年版）》开设，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	216

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
		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能人才。	
9	信息技术	依据《中等职业学校信息技术课程标准（2020年版）》开设，全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，满足国家信息化发展战略对人才培养的要求，围绕中等职业学校信息技术学科核心素养，吸纳相关领域的前沿成果，引导学生通过对信息技术知识与技能的学习和应用实践，增强信息意识，掌握信息化环境中生产、生活与学习技能，提高参与信息社会的责任感与行为能力，为就业和未来发展奠定基础，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才	108
10	体育与健康	依据《中等职业学校体育与健康课程标准（2020年版）》开设，落实立德树人根本任务，坚持健康第一的教育理念，通过传授体育与健康知识、技能和方法，提高学生的体育运动能力，培养运动爱好和专长，使学生养成终身体育锻炼的习惯，形成健康的行为与生活方式，健全人格，强健体魄，具备身心健康和职业生涯发展必备的体育与健康学科核心素养，引领学生逐步形成正确的世界观、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能人才。	180
11	艺术	依据《中等职业学校艺术课程标准（2020年版）》开设，坚持立德树人，充分发挥艺术学科独特的育人功能，以美育人，以文化人，以情动人，提高学生的审美和人文素养，积极引导主动参与艺术学习和实践，进一步积累和掌握艺术基础知识、基本技能和方法，培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力，帮助学生塑造美好心灵，健全健康人格，厚植民族情感，增进文化认同，坚定文化自信，成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能人才。	36
12	美育	主要包括广西民族乐舞、民间美术、人文景观、地方美食，将美育与广西地方文化结合，充分利用广西独特的美育资源，融入中华优秀传统文化。通过该课程学习，增强学生文化自信，强化学生传承和弘扬广西优秀文化艺术的责任感和使命感。	36
13	历史	依据《中等职业学校历史课程标准（2020年版 2025年修订）》开设要求，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。	72
14	人工智能通识	本课程是职业院校通用必修课，立足职教岗位导向，弱化复杂算法理论，聚焦 AI 基础认知、工具实操、岗位适配、安全伦理四大维度，旨在培养学生 AI 使用、协同与评估能力，适配产业智能化发展需求。课程实行中职、高职分层培养，秉持理实一体化教学理念。课程围绕知识、能力、素养三维目标开展教学，核心教学内容分为五	36

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
		大模块：AI 基础认知、核心技术通识、通用工具实操、安全伦理规范、职业融合创新，重点教授 AI 基础概念、通俗技术原理、主流工具实操及行业应用场景，强化合规使用与职业创新思维，采用项目化、任务驱动教学，助力学生适配智能化岗位需求。	
15	劳动教育	根据教育部印发《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》开设，结合专业特点，增强职业荣誉感和责任感，提高职业劳动技能水平，培育积极向上的劳动精神和认真负责的劳动态度。组织学生：（1）持续开展日常生活劳动，自我管理生活，增强劳动自立自强的意识和能力；（2）定期开展校内外公益服务性劳动，做好校园环境秩序维护，运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务，培育社会公德，厚植爱国爱民的情怀；（3）依托实习实训，参与真实的生产劳动和服务性劳动，增强职业认同感和劳动自豪感，提升创意物化能力，培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度，坚信“三百六十行，行行出状元”，体认劳动不分贵贱，任何职业都很光荣，都能出彩。	90
16	国家安全教育	根据教育部印发《大中小学国家安全教育指导纲要》开设，主要包括：国家安全的重要性，我国新时代国家安全的形势与特点，总体国家安全观的基本内涵、重点领域和重大意义，以及相关法律法规。依托主题班会课、国旗下讲话、专题讲座等形式，让学生初步了解总体国家安全观，掌握国家安全基础知识，理解国家安全对个人成长的重要作用，初步树立国家利益至上的观念。	90

（四）专业课程

专业技能课程由专业基础课程、专业核心课程、专业拓展和综合实训课程组成。

1. 专业基础课程

表7：专业基础课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	烹饪概论	烹饪概论的教学内容围绕烹饪学科的基础理论、发展脉络与实践核心展开，旨在构建系统认知，具体可分为以下模块： 一、烹饪学科基础：学科定义与定位、基本概念辨析二、烹饪发展简史：中外烹饪起源、关键发展阶段；三、烹饪核心要素：原料基础、烹饪技法、调味与味型；四、烹饪与关联领域：烹饪与营养、	36

		烹饪与安全、烹饪与文化；五、行业与实践认知：餐饮行业概况、基础实践规范。	
2	烹饪基本功	本课程以烹饪原料加工的理论及加工方法为研究对象。通过学习,使学生掌握原料初加工方法、要求、刀工技术、原料的分档取料、出肉加工整料、出骨方法,以及干货涨发方法和配菜。为学习热菜制作打下良好基础。	36
3	烹饪工艺美术	“以美赋能烹饪”为核心,聚焦菜品视觉呈现、审美设计与文化表达,培养将艺术美学融入烹饪实践的能力,具体模块如下:烹饪工艺美术基础认知:核心定义:明确烹饪工艺美术的概念——以烹饪为载体,运用美术原理(色彩、构图、造型)对菜品、餐具、摆盘进行设计,实现“色、形、器、意”统一的艺术形式。与烹饪技术的关系:区分两者定位,烹饪技术是“菜品熟制的基础”,烹饪工艺美术是“菜品视觉与文化价值的提升”,二者共同服务于“味美+形美”的饮食体验。美学核心原则:讲解适用于烹饪的基础美学规律,包括对称与均衡(如摆盘左右分量协调)、对比与和谐(如红绿食材色彩搭配)、节奏与韵律(如食材排列的层次感)。	36

2. 专业核心课程

表8：专业核心课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	饮食营养与配餐	1.1 了解饮食营养的基础知识、各种食物所含的营养素及其对人体的作用。 1.2 了解常用烹饪原料的营养价值。 1.3 掌握科学烹饪、平衡膳食、营养搭配等方面的知识。 1.4 掌握配餐的原则和方法。 1.5 能提供基本膳食指导。 1.6 能制作营养餐和编制营养食谱	36
2	厨房管理	2.1 了解中西面点厨房工具设备及其使用。 2.2 了解市场经济下的餐饮新业态及运作方式。 2.3 掌握中西面点厨房出品质量管理方法和成本核算。 2.4 掌握中西面点厨房安全生产的操作规范及质量管理。 2.5 能运用大数据、信息技术手段为面点生产及销售服务	36

3	中式面点制作	3.1 了解常用设备与工具的使用和保养。 3.2 掌握各类面团制作的工艺流程、基本技法及成熟方法。 3.3 掌握各类馅心的制作方法。 3.4 掌握面点制作领域的新工艺和数字化智能设备的使用。 3.5 能根据市场的需求、季节的变化合理组配筵席面点	144
4	西式面点制作（点心）	4.1 了解常用设备与工具的使用和保养。 4.2 掌握各类面团 / 面糊制作的工艺流程、基本技法及成熟方法。 4.3 掌握各类馅料与装饰料的制作方法。 4.4 掌握面点制作领域的新工艺和数字化智能设备的使用。 4.5 能根据市场的需求、季节的变化合理设计西式点心品类。	72
5	西式面点制作（蛋糕）	5.1 了解蛋糕制作常用设备与工具的使用和保养。 5.2 掌握各类蛋糕坯制作的工艺流程、基本技法及成熟方法。 5.3 掌握蛋糕抹面、裱花及装饰的制作方法。 5.4 掌握蛋糕制作领域的新工艺和数字化智能设备的使用。 5.5 能根据市场需求、节日场景合理设计蛋糕品类	72
6	面点装饰技艺（裱花）	6.1 了解裱花常用设备与工具的使用和保养。 6.2 掌握基础裱花原料的处理与调制方法。 6.3 掌握各类基础裱花技法与造型制作。 6.4 掌握裱花技艺的创新应用与数字化工具辅助。 6.5 能根据面点品类与消费需求设计裱花方案。	72
7	西式面点制作（面包）	7.1 了解面包制作常用设备与工具的使用和保养。 7.2 掌握各类面包面团制作的工艺流程、基本技法及成熟方法。 7.3 掌握面包馅料、抹酱及表面装饰的制作方法。 7.4 掌握面包制作领域的新工艺和数字化智能设备的使用。 7.5 能根据市场需求、季节变化合理设计面包品类。	144
8	广西地方特色面点制作	8.1 了解广西特色面点制作常用设备与工具的使用和保养。 8.2 掌握广西经典特色面点的制作工艺流程、基	72

		本技法及成熟方法。 8.3 掌握广西特色面点馅料、酱料及调味的制作方法。 8.4 掌握广西特色面点制作的传统工艺传承与创新应用。 8.5 能根据广西地域文化、节庆需求合理设计特色面点产品。	
--	--	--	--

3. 专业拓展课程

表9：专业拓展课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	茶艺调饮	1.1. 知识目标：认识常见茶原料、饮品辅料；了解茶饮发展史、茶饮分类；掌握茶饮与面点搭配原理；熟悉食品安全、饮品卫生规范。 1.2. 技能目标：能独立完成基础纯茶、鲜果茶、奶基底茶饮调制；熟练使用吧台器具；掌握简单装饰；能根据点心选配茶饮。 1.3. 素养目标：养成卫生操作习惯；具备服务意识、审美能力；理解茶饮产品成本控制，使学生适合烘焙店、茶饮点心复合门店就业。	36
2	中式烘焙	2.1 了解中式烘焙常用设备与工具的使用和保养。 2.2 掌握各类中式烘焙制品的制作工艺流程、基本技法及成熟方法。 2.3 掌握中式烘焙馅料、酱料及表面装饰的制作方法。 2.4 掌握中式烘焙领域的传统工艺传承与数字化智能设备的使用。 2.5 能根据市场需求、节庆场景合理设计中式烘焙品类。	36
3	服务礼仪	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；通过理论、实践、工学结合、校企互动等教学模式，使学生通过学习和训练，牢固掌握服务礼仪知识，培养服务意识，形成良好的职业素养和职业风范，成为能够适应行业发展要求的高素质人才。	108
4	旅游概论	通过对本课程的学习，让学生掌握旅游学中基本概念，比如旅游、旅游者、旅游资源、旅游业等；了解旅游活动发展的基本规律、旅游发展的政策、战略及趋势。从旅游者、旅游资源、旅	108

		游业等供给与需求方面分析旅游活动；理解并掌握旅游市场的组成及其特点等。	
5	管理学	了解管理的内涵与本质、管理的基本原理与方法、管理活动的时代背景、管理理论的历史演变、决策及其过程、环境分析与理性决策、决策的实施与调整、组织设计、人员配备、组织文化、领导的一般理论、激励原理、沟通技巧、控制的类型与过程、控制的方法与技术、创新原理、组织创新等，为经济、管理类专业的学生传授系统全面的管理理论和方法，同时不断结合中国改革实践的发展进行研究和创新，引导学生从管理的视角思考现实中存在的问题，为学生后续专业课程的学习打下良好的基础。	108
6	西式面点师考证实训	围绕“理论+实操+技能考核标准”展开，聚焦西式面点制作的核心技能要求，确保学员掌握考证必备的知识与操作能力。	36

4. 综合实训课程

分为职业启蒙教育、职业教育活动周和岗位实习。

表10：综合实训课程主要教学内容

序号	课程名称	主要教学内容和要求	学时
1	职业启蒙教育	通过校园文化活动、职业素养培训课程等方式，引导学生正确认识自己，了解自己的兴趣爱好、特长和性格特点，帮助他们树立正确的职业观念，认识到职业对个人发展的重要性，激发学生对未来职业的向往和追求。	56
2	职业教育活动周	通过开展各种形式的职业教育活动，让学生更好地掌握职业技能和知识，提高职业素养和综合能力，同时让学生更好地了解企业的需求和行业的发展趋势，同时也可以为企业提供优秀的职业人才和技术支持。	112

3	岗位实习	认真落实教育部、财政部关于《中等职业学校学生实习管理办法》的有关要求，保证学生顶岗实习的岗位与所学专业基本一致。通过校企合作，采取工学交替、多岗轮动、岗位定制培训等方式，分阶段安排学生实习。 专业技能要求：1. 熟练掌握中西面点的制作工艺和技巧，能够独立完成面点的制作。2. 熟悉厨房设备和工具的使用方法及保养，确保操作安全。 职业素养要求：3. 遵守国家法律法规和实习单位的规章制度，保持良好的职业操守。4. 尊重并虚心请教企业指导老师，积极学习他们的实践经验和工作技巧。 爱岗敬业，诚实守信，具备良好的职业道德。	540
---	------	--	-----

八、教学进程总体安排

（一）专业课程设置与教学时间安排

表11：专业课程设置与教学时间安排表

课程分类	课程名称	课程性质	学 时			学分	各学期周数、学时分配					
			总学时	理论学时	实践学时		1	2	3	4	5	6
							20周	18周	18周	18周	18周	18周
公共基础课程	军训与入学教育	必修	112	56	56	6	2周					
	中国特色社会主义	必修	36	36		2	2					
	心理健康与职业生涯	必修	36	36		2		2				
	哲学与人生	必修	36	36		2			2			
	职业道德与法治	必修	36	36		2				2		
	语文	必修	288	288		16	2	2	4	4	4	
	数学	必修	216	216		12	2	2	2	4	2	

		英语	必修	216	216		12	2	2	2	4	2	
		信息技术	必修	108	36	72	6			6			
		体育与健康	必修	180	10	170	10	2	2	2	2	2	
		艺术	必修	36	16	20	2			2			
		美育	限选	36	12	24	2				2		
		人工智能通识	必修	36	12	24	2	2					
		历史	必修	72	72		4		4				
		国家安全教育	必修	90	80	10	5	1	1	1	1	1	
		劳动教育	必修	90	10	80	5	1	1	1	1	1	
		公共基础课合计		1624	1126	442	87	14	16	22	20	12	0
专 业 课 程	专业 基础 课程	烹饪概论	必修	36	12	24	2					2	
		烹饪基本功	必修	36	12	24	2	2					
		烹饪工艺美术	必修	36	12	24	2		2				
		小计		108	36	72	6	2	2	0	0	2	0
	专业 核心 课程	饮食营养与配餐	必修	36	12	24	2					2	
		厨房管理	必修	36	12	24	2					2	
		中式面点制作	必修	144	48	96	8	4	4				
		西式面点制作（点心）	必修	72	24	48	4	4					
		西式面点制作（蛋糕）	必修	72	24	48	4		4				
		面点装饰技艺（裱花）	必修	72	24	48	4		4				
		西式面点制作（面包）	必修	144	48	96	8			4	4		
		广西地方特色面点制作	必修	72	24	48	4				4		
		小计		648	216	432	36	8	12	4	8	4	0

专业拓展课程	茶艺调饮	限选	36	12	24	2	2					
	中式面点制作（烘焙）	限选	72	24	48	2			4			
	服务礼仪	限选	108	72	36	6	2				4	
	旅游概论	限选	108	72	36	6	2				4	
	管理学	限选	108	72	36	6				2	4	
	小计		432	252	180	22	6	0	4	2	12	0
综合实训课程	岗位实习	必修	540	0	540	30						30
	职业启蒙活动	必修	1周	0	1周	2	1周					
	职业教育活动周	必修	2周	0	2周	4		1周		1周		
	小计		540	0	540	36	0	0	0	0	0	30
合计			3352	1630	1666	187	30	30	30	30	30	30

（二）教学活动时间分配表（按周分配）

表12：教学活动时间安排表

学期	一	二	三	四	五	六	小计
军训与入学教育	1						1
课堂教学	18	18	18	18	18		90
教学综合实训		2	2	2	2		9
岗位实习	1					20	20
合计	20	20	20	20	20	20	120

（三）学时占比表

表13：对标中西面点专业国家教学标准的课时占比表

要求	比例或总学时数
----	---------

总学时不低于 3000 学时	3352 学时
公共基础课学时一般占总学时的 1/3	48.45%
实践性教学学时占总学时比例>50%	50.55%
选修课教学学时数占总学时的比例均应当不少于 10%	10%
岗位实习累计时长 3 个月	540 学时

(四) 技能考核

表 14: 证书一览表

序号	考证名称	考核等级	考核时间安排	备注
1	中式面点师	四级/中级工	第五学期	学生在校期间“二选一”考取证书
2	西式面点师	四级/中级工	第五学期	

九、师资队伍

按照“四有好老师”“四个相统一”“四个引路人”的要求建设专业教师队伍，将师德师风作为教师队伍建设的第一标准。

(一) 队伍结构

1. 依据国家教育部颁发的《中等职业学校教师专业标准（试行）》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，建立数量充足，结构合理，能适应本专业教育教学改革与发展的高水平专任教师队伍。

2. 有烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理或食品科学与工程等相关专业学历；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本专业理论和实践能

力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少 1 个月在企业或生产性实训基地锻炼，每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

表15：中西面点专业师资队伍结构要求

队伍结构	类型	比例
职称结构	高级职称	0%
	中级职称	25%
	初级职称	62.5%
学历结构	研究生	0%
	本科	75%
年龄结构	>50 岁	0%
	40-50 岁	0%
	30-40 岁	50%
	<30 岁	50%

（二）专任教师

表 16：中西面点专业师资队伍一览表

序号	姓名	性别	教龄	职称/职业资格	最后学历 毕业学校 /专业 /学位	企业或行业工作经历	专职/ 兼 职
----	----	----	----	---------	-------------------------	-----------	------------

序号	姓名	性别	教龄	职称/职业资格	最后学历 毕业学校/ 专业 /学位	企业或行业工作经历	专职/ 兼职
1	李羨梅	女	6 年	教员	本科	中西面点专业教师	专职
2	韦骄芳	女	13 年	讲师	本科	中西面点专业教师	专职
3	刘艳芸	女	10 年	讲师	本科	中西面点专业教师	专职
4	周秀敏	男	5 年	教员	大专	中西面点专业教师	专职
5	陈献辉	男	6 年	教员	本科	中西面点专业教师	专职
6	潘兆剑	男	6 年	教员	本科	中西面点专业教师	专职
7	朱科运	男	6 年	教员	本科	中西面点专业教师	专职
8	张红瑞	女	1 年	教员	本科	中西面点专业教师	专职
9	陆韵桦	女	1 年	教员	大专	中西面点专业教师	兼职

十、教学条件

（一）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实验室、实训室和实习实训基地。

1. 专业教室基本条件

表17：中西面点专业教室配置一览表

教室地点	主要设备 设施	主要教学 科目	支撑课程	工位数
------	------------	------------	------	-----

巾幗樓	智能黑板、课桌椅、书柜	专业基础课 专业拓展课	《烹饪概论》《服务礼仪》 《旅游概论》《管理学》	60
-----	-------------	----------------	-----------------------------	----

2. 校内实训室基本要求

表18： 中西面点专业校内实训室配置一览表

序号	实训室名称	主要设备设施	主要实训项目	支撑课程	工位数
1	面点实训室	操作台、炉灶、醒发箱	中式面点	中式面点	60
2	裱花实训室	操作台、搅拌机、烤箱	裱花、西式点心	裱花、西式点心	60
3	中西面点实训室	操作台、炉灶、醒发箱、烤箱	蛋糕制作、面包制作	蛋糕制作、面包制作、中式烘焙、西式点心	60
4	冷菜实训室	炒锅	烹饪基本功	烹饪基本功	60
5	雕刻实训室	案台	烹饪工艺美术	烹饪工艺美术	60

（二）教学资源

严格执行国家和省（区、市）关于教材选用的有关要求，按照本校教材选用制度精选实用教材，根据需要组织编写校本教材，开发教学资源。教材、图书和数字资源结合实际具体提出，能够满足学生专业学习和、教师专业教学研究、教学实施。

表19： 中西面点专业教材选用一览表

序号	课程性质	课程名称	教材名称	出版社
1	必修	中国特色社会主义	思想政治 基础模块 中国特色社会主义	高等教育出版社
2	必修	心理健康与职业生涯	思想政治 基础模块 心理健康与职业生涯	高等教育出版社

3	必修	哲学与人生	思想政治 基础模块 哲学与人生	高等教育出版社
4	必修	职业道德与法治	思想政治 基础模块 职业道德与法治	高等教育出版社
5	必修	语文	基础模块上册《语文》	高等教育出版社
6	必修	语文	基础模块下册《语文》	高等教育出版社
7	必修	数学	基础模块上册《数学》	北京师范大学出版社
8	必修	数学	基础模块下册《数学》	北京师范大学出版社
9	必修	英语	英语基础模块 1	外语教学与研究出版社
10	必修	英语	英语基础模块 2	外语教学与研究出版社
11	必修	信息技术	信息技术（基础模块）（上册）	高等教育出版社
12	必修	信息技术	信息技术（基础模块）（下册）	高等教育出版社
13	必修	体育与健康	体育与健康	北京师范大学出版处
14	必修	艺术	艺术（音乐鉴赏） 艺术（美术鉴赏）	高等教育出版社
15	必修	人工智能通识	人工智能通识课基础	高等教育出版社
16	基础	烹饪概论	烹饪概论（第四版）	高等教育出版社
17	基础	烹饪基本功	烹调基本功实训教程（第2版）	中国财富出版社
18	基础	烹饪工艺美术	烹饪工艺美术（第三版）	高等教育出版社
19	基础	智能烹饪基础	智能烹饪基础	华中科技大学出版社
20	核心	饮食营养与配餐	食品营养与卫生	江苏大学出版社
21	核心	厨房管理	现代厨房管理（第4版）	旅游教育出版社
22	核心	中式面点制作	中式面点技艺（第3版）	电子工业出版社
23	核心	西式面点制作（点心）	西式面点工艺	华中科技大学出版社
24	核心	西式面点制作（蛋糕）	西式面点工艺	华中科技大学出版社
25	核心	面点装饰技艺（裱花）	蛋糕裱花教程 第2版	重庆大学出版社
26	核心	西式面点制作（面包）	面包生产技术	中国科技出版社
27	核心	广西地方特色面点制作	广西特色小吃	东北林业大学出版社
28	拓展	茶艺调饮		
29	拓展	中式烘焙制作	中华面点	青岛出版社
30	拓展	服务礼仪	酒店服务礼仪（第2版）	清华大学出版社有限公司

31	拓展	旅游概论	管理学基础（第4版）	北京理工大学出版社
32	拓展	管理学	旅游概论（第3版）	中国旅游出版社有限公司

十一、质量保障和毕业要求

（一）质量管理

建立健全覆盖全员、全过程、全方位育人的人才质量保障体系。以保障和提高教学质量为目标，运用系统方法，依靠必要的组织结构，统筹考虑影响教学质量的各主要因素，结合教学诊断与改进、质量年报等职业院校自主保证人才培养质量的工作，统筹管理学校各部门、各环节的教学质量管理活动，形成任务、职责、权限明确，相互协调、相互促进的质量管理有机整体。中西面点专业诊改和质量管按照8字螺旋体系进行二次设计，达到一学年小螺旋、三学年大螺旋的动态诊改思路，依据目标和标准，组织实施，在工作过程中分析数据、诊断问题、及时改进，促进向更高的目标发展，形成不断提高的质量改进螺旋。

1. 公共基础课

（1）示范教学法：教师通过现场演示面点制作全流程（如面团揉制、裱花操作、烘烤把控），清晰展示关键技法细节（如酥皮起酥手法、奶油打发程度），让学生直观理解操作要点；搭配多角度视频回放，强化重点步骤记忆，适配中职学生形象思维学习特点。

（2）分组实操教学法：按5—8人分组，每组分配面点制作任务（如合作完成蛋糕坯制作与装饰），学生轮流承担

原料称量、工艺操作、成品整理等角色，教师巡回指导，及时纠正操作误差；培养学生团队协作能力与实操熟练度，符合专业技能培养核心需求。

（3）项目驱动教学法：以实际项目（如“节庆面点套餐设计”“校园烘焙店产品开发”）为导向，明确项目目标（如完成3款中秋主题面点制作），引导学生自主规划流程、选择原料、把控工艺，最终完成项目成果展示与评价；提升学生问题解决能力与岗位适配性。

（4）案例分析教学法：选取行业典型案例（如成功面点店产品创新案例、常见制作失败案例），组织学生分析案例中原料选择、工艺设计、成本控制等要点，讨论优化方案；结合案例讲解理论知识（如原料特性、成本核算），实现理论与实践结合。

（5）校企合作教学法：邀请行业师傅进校园开展实操讲座（如西式面点新工艺演示），安排学生到合作烘焙企业进行跟岗实习，参与真实岗位工作（如面点制作、成品售卖）；让学生了解行业实际需求，提升职业素养与岗位适应能力。

（6）数字化辅助教学法：利用虚拟仿真软件模拟面点制作流程（如面团发酵过程可视化），通过线上平台推送教学视频、操作手册，方便学生课后复习；借助智能设备（如精准电子秤、智能烤箱）记录操作数据，辅助学生分析优化制作工艺，适配数字化教学趋势。

2. 专业技能课

（1）实操复盘法：每次面点制作实操后，及时记录操作过程（如面团揉制时间、烘烤温度）、成品问题（如蛋糕坯塌陷、酥皮层次不足）及改进方向，结合教师指导整理成“实操笔记”；定期回顾笔记，对比不同次操作的差异，逐步优化技法，提升实操稳定性。

（2）分阶段练习法：将复杂面点制作拆解为基础模块（如先练面团调制，再练裱花装饰），按“基础技法→完整制作→创意优化”分阶段练习；例如先单独掌握奶油打发技巧，再尝试完整蛋糕制作，降低学习难度，逐步积累成就感。

（3）互助学习法：与同学组成3~4人学习小组，针对难点技法（如酥皮起酥）开展互助练习，互相观察操作细节、指出问题；在小组内模拟“师傅带徒弟”场景，轮流讲解操作要点，通过“教别人”加深自身理解，同时培养协作能力。

（4）案例模仿与改良法：收集行业优秀面点案例（如网红蛋糕、传统名点），先严格按案例流程模仿制作，掌握基础框架；熟练后尝试改良（如调整馅料口味、优化装饰风格），记录改良效果，在模仿中积累经验，在改良中提升创新能力。

（5）数字化辅助学习法：利用课后时间，通过线上平台（如教学视频、虚拟仿真软件）回顾课堂重点（如面团发酵原理动画）；用手机拍摄自己的操作过程，对比教师示范视频找差距；借助食材称量APP、烘焙计时器等工具，辅助规范操作流程，提升学习效率。

3. 学习评价

构建以酒店行业为目标，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。

（1）评价方式

评价方式多样化，如观察、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。根据评价结果，按照学分制规定给予相应学分。

（2）考试形式

考试应按课程的性质和特点采用理论考、技能考或理论考+技能考等不同形式进行。考试按命题方式不同可分为课内考试、自行命题统一考试和考教分离。

（3）岗位实习考核评价

实践课可通过技能达标或理论考核+技能达标等方式进行：

①考核要求

实习考核成绩由学生自评、企业考核、实习报告和实习带队教师考评四部分组成：

学生自评：占考核成绩20%，由学生根据自己在企业的工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。

企业考核：占考核成绩40%，由企业根据学生在企业的工作态度和掌握的专业技能进行综合评定。

实习报告：占考核成绩20%，根据学生总结能力予以评

定。实习报告中应包括实习计划的执行情况、质量分析与评估、存在问题与解决措施、经验体会与建议等。

实习带队教师考评：占考核成绩20%，由带队教师根据学生在工作的工作态度、遵守纪律和掌握的专业技能进行综合评定。

学生实习成绩由实习带队教师根据学生自评、企业考核、实习报告和实习带队教师考评进行综合评定，按百分制计分。学生按照实习计划完成实习任务，经考核合格者，给予相应的学分，不及格者由学校重新安排实习后再进行考核。

②组织管理

制定实习大纲、实习计划和签订岗位实习协议。学校应与实习单位共同制定实习大纲，对实习的岗位和要求以及每个岗位实习的时间等提出明确的指导性意见，并签订书面协议，协议书必须明确学生劳动保险的投保人。

落实实习前的各项组织工作。通过召开学生动员会和家长会做好细致的组织发动工作，提出具体的实习纪律和要求以及注意事项，并与学生家长签订书面实习协议。在同一单位岗位实习的学生数如超过20人，学校要安排不少于1名专职人员到实习单位实施全程管理和服服务；学生数如超过100人，学校派出的专职管理人员不能少于2人。实习单位也要指定专门的师傅担任指导。

加强实习管理。学校要设立由学校领导、专业教师、企

业相关人员组成的实习管理机构，明确职责。定期或不定期到各实习点巡回检查，发现问题及时纠正。

学校实习专职管理人员主要职责：管理实习生、及时与企业沟通、定期向学校汇报等。

学生要定期写出实习情况书面汇报交实习专职管理人员。

建立完善的学生实习考核评定机制，建立学生实习档案，将实习考核成绩作为学生毕业的必备条件。

③安全保障

加强对学生的劳动纪律、安全（人身安全、交通安全、食品卫生安全、生产安全等）、生产操作规程、自救自护和心理健康等方面的教育，提高学生的自我保护能力。学生必须具有安全保障，学校一律不得组织未办理劳动保险的学生参加实习。

（二）毕业要求

1.符合国家、省教育行政部门中等职业学校学生学籍管理的有关规定；

2.达到人才培养所规定的德、智、体、美等规格要求，修满教学计划规定的所有必修和选修的理论与实践课程，成绩合格；

3.通过毕业技能考核，成绩合格；

4.参加岗位实习，成绩合格；

5. 至少获得中式面点师（四级/中级工）或西式面点师（四级/中级工）1项专业职业资格证书；

- 6.思想品德评定合格;
- 7.符合学校的有关毕业要求。