

中等职业学校高星级饭店运营与管理专业 实训教学条件建设标准

目 录

1	适用范围	1
2	实训教学场所要求	1
2.1	分类、面积与主要功能	1
2.2	采光	2
2.3	照明	3
2.4	通风	3
2.5	防火	3
2.6	安全与卫生	3
2.7	网络环境	3
2.8	给排水	3
2.9	实训场所布置	3
3	实训教学设备要求	3
3.1	实训教学设备总体要求	3
3.2	餐厅基本服务技能实训室设备要求	4
3.3	客房基本服务技能实训室设备要求	5
3.4	形体礼仪实训室设备要求	5
3.5	前厅实训室设备要求	6
3.6	客房实训室设备要求	8
3.7	中餐厅实训室设备要求	9
3.8	西餐厅实训室设备要求	11
3.9	清洁保养实训室设备要求（选建）	13
3.10	酒店信息管理实训室设备要求（选建）	14
3.11	酒吧实训室设备要求	16
3.12	茶艺实训室设备要求	19
3.13	咖啡实训室设备要求（选建）	20
3.14	插花实训室设备要求（选建）	22
3.15	葡萄酒品鉴实训室设备要求（选建）	23

3.16 饭店运营虚拟仿真实训室设备要求（选建）	24
4 实训教学管理与实施	25
5 规范性引用文件	25
6 参考文献	27

1 适用范围

本标准适用于中等职业学校高星级饭店运营与管理专业校内实训教学场所及设备的建设，是达到中等职业学校高星级饭店运营与管理专业人才培养目标和规格应具备的基本实训教学条件要求。中等职业学校相关专业及有关培训机构可参照执行。

2 实训教学场所要求

2.1 分类、面积与主要功能

按照实训教学内容，划分实训教学场所，实训场所应满足 40 人/班同时开展实训教学的要求。

表 1 实训教学场所分类、面积与主要功能

实训教学类别	实训场所名称	功能		实训场所面积/m ²
		主要实训项目	对应的主要课程	
专业基础技能实训	餐厅基本服务技能实训室	1. 托盘； 2. 铺台布； 3. 餐巾折花； 4. 斟酒； 5. 餐位摆放； 6. 分菜	1. 饭店服务礼仪； 2. 饭店服务基础； 3. 饭店基础知识	150
	客房基本服务技能实训室	1. 布草识别与熨烫； 2. 中式铺床分项练习； 3. 中式铺床综合练习； 4. 开夜床	1. 饭店服务礼仪； 2. 饭店服务基础； 3. 饭店基础知识	150
	形体礼仪实训室	1. 基本形态训练； 2. 姿态训练； 3. 日常交际礼仪； 4. 饭店服务礼仪	1. 饭店服务礼仪； 2. 饭店服务基础； 3. 形体礼仪	120
专业核心技能实训	前厅实训室	1. 礼宾服务； 2. 接待服务； 3. 预订服务； 4. 问询服务； 5. 电话总机服务； 6. 收银服务	1. 前厅服务与管理； 2. 饭店服务策划； 3. 饭店管理基础； 4. 饭店财务基础	90
	客房实训室	1. 房间清扫服务； 2. 计划卫生； 3. 楼层接待服务； 4. VIP 接待	1. 客房服务与管理； 2. 饭店服务策划； 3. 饭店管理基础	100

续表

实训教学类别	实训场所名称	功能		实训场所面积/m ²
		主要实训项目	对应的主要课程	
专业核心技能实训	中餐厅实训室	1. 中餐早餐服务; 2. 中餐零点服务; 3. 中餐宴会服务; 4. 中餐咨客服务; 5. 餐饮销售	1. 餐饮服务与管理; 2. 饭店服务策划; 3. 饭店管理基础	150
	西餐厅实训室	1. 西餐零点服务; 2. 西餐宴会服务; 3. 西餐自助餐服务	1. 餐饮服务与管理; 2. 饭店服务策划; 3. 饭店管理基础	150
	清洁保养实训室	1. 各种清洁设备的使用; 2. 各种清洁剂的使用; 3. 各种墙面的清洁维护; 4. 各种地面的清洁维护	1. 客房服务与管理; 2. 餐饮服务与管理	90
	酒店信息管理实训室	1. 前厅管理系统操作; 2. 餐饮管理系统操作	1. 前厅服务与管理; 2. 饭店管理基础; 3. 饭店财务基础; 4. 餐饮服务与管理; 5. 客房服务与管理	90
专业拓展技能实训	酒吧实训室	1. 各类酒水识别; 2. 常见鸡尾酒品种调制; 3. 轻食制作 4. 茶饮调制	调酒	150
	茶艺实训室	1. 各类茶叶识别; 2. 各种茶叶冲泡方法; 3. 茶席设计	茶艺	150
	咖啡制作实训室	1. 各种咖啡豆的识别、烘焙、研磨; 2. 咖啡器具使用; 3. 各种咖啡的调制	咖啡制作	100
	插花实训室	1. 各种花材识别; 2. 常见花型插花	插花	100
	葡萄酒品鉴实训室	对各式酒水在视觉、嗅觉和味觉上的感官体验和区别	1. 调酒; 2. 葡萄酒品鉴	90
	饭店运营虚拟仿真实训室	1. 认知饭店; 2. 了解饭店及饭店服务的操作流程	1. 饭店基础知识; 2. 餐饮服务与管理; 3. 客房服务与管理; 4. 前厅服务与管理	90

注：表 1 中，实训场所名称、主要实训项目、对应主要课程参照《中等职业学校高星级饭店运营与管理专业教学标准（试行）》中课程设置及校内实训室基本要求，在保证实训教学目标要求的前提下，各学校可根据本专业的实际教学需求对实训室数量、面积进行合理安排。

2.2 采光

实训区和实训室的采光应符合 GB 50033—2013 的相关规定。

采光设计应注意光的方向性，应避免对工作产生遮挡和不利的阴影。

对于需要识别颜色的场所，应采用不改变天然光光色的采光材料。

2.3 照明

当自然光线不足时，应配置人工照明，人工照明光源应选择接近自然光色温的光源。实训场所的照明要求应符合 GB 50034—2013 的相关规定。

2.4 通风

通风应符合 GB 50016—2014（2018 版）中通风的有关要求。

2.5 防火

防火应符合 GB 50016—2014（2018 版）中有关防火的规定。

2.6 安全与卫生

安全与卫生应符合 GBZ1-2010 和 GB/T12801-2008 的有关要求；安全标志应符合 GB2893-2008 和 GB 2894-2008 的有关要求。

应注意实训室环境安全、操作安全和网络安全。实训室通道、门窗符合防火要求，设备设施安装牢靠、稳固。充分考虑实训过程可能存在的滑跌、高坠、烫伤、刺伤、火灾、腐蚀等风险，配置相应劳动保护用具，出台相应防护措施。计算机应安装还原及防火墙工具，防范涉恐、涉黄的攻击与传播。

2.7 网络环境

网络环境应保证实训教学软件及设备的正常运行，利于实施一体化教学。

2.8 给排水

中餐厅实训室、西餐厅实训室、清洁保养实训室、酒吧实训室、茶艺实训室、咖啡实训室、插花实训室和葡萄酒品鉴实训室应配置洗消池，用于实训器具清洁消毒，卫生达标，不留积水。所有涉及用水的实训室的给排水应符合 GB50015-2019 当中对建筑给水排水设计的要求。

2.9 实训场所布置

各实训室室内装修参照《旅游饭店星级的划分与评定》（标准文号：GB/T 14308—2010）当中关于三星级酒店相应服务场地技术要求执行。每个实训室均需设置储物空间。应在实训场所墙壁、地面等处布置有关国内知名酒店（集团）发展历史、实训操作流程标准、实训岗位仪表仪容要求、安全操作要求、大国工匠精神、技能大赛获奖选手介绍等课程思政教育内容。

3 实训教学设备要求

3.1 实训教学设备总体要求

配备的设备、家具、用品的产品质量应符合相关的国家标准或行业标准，并具有相

应的质量保证证明。

各种设备的安装使用都应符合有关国家或行业标准，接地应符合 GB/T 16895.3—2017 的要求。

需接入电源的设施设备，应满足国家电网规定接入要求，电压额定值为交流 380V（三相）/220V（单相），并应具备过电流、漏电保护功能；需要插接线的，插接线应绝缘且通电部分无外露。

3.2 餐厅基本服务技能实训室设备要求

餐厅基本服务技能实训室设备要求见表 2。

表 2 餐厅基本服务技能实训室设备要求

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
1	工作台	主要功能： 辅助设施。用于相关服务操作项目实训及摆放服务用具用品 技术要求： 钢+木质地，可折叠，尺寸 180cm×46cm×75cm	张	10	GB/T 3324—2017	
2	大圆桌	主要功能： 铺台布、摆台、席间服务实训 技术要求： 钢+木质地，可折叠，尺寸：直径 180cm、高 75cm	张	5	GB/T 24821—2009	
3	中式餐椅	主要功能： 餐厅服务实训 技术要求： 材质：绒面蒙海绵 尺寸： 凳高：92cm；凳面（高）：46cm；凳面尺寸：45cm×52cm	把	50	GB/T 24821—2009	
4	小方桌	主要功能： 铺台布、摆台、分菜、斟酒、托盘、席间服务等实训及服务用具用品摆放 技术要求： 钢+木质地，可折叠，尺寸 100cm×100cm×75cm	张	5	GB/T 24821—2009	
5	储物柜	主要功能： 储存、摆放各种餐具 技术要求： 木质，哑光漆面，档次感较高	个	5	GB/T 24821—2009	
6	多媒体设备	主要功能： 实训过程讲解及演示 技术要求： 55 寸一体机或电脑+投影设备	台（套）	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	

3.3 客房基本服务技能实训室设备要求

客房基本服务技能实训室设备要求见表 3。

表 3 客房基本服务技能实训室设备要求

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
1	床（床架连床垫）	主要功能： 铺床实训 技术要求： 席梦思+床架，200cm×120cm×60cm	张	10	QB/T 1952.2—2011	
2	床头柜	主要功能： 客房日常及夜床服务实训 技术要求： 木质，尺寸 45cm×45cm×55cm	个	10	GB/T 3324—2017	
3	工作台	主要功能： 服务用具用品摆放。 技术要求： 钢+木质地，可折叠，尺寸 140cm×80cm×70cm	张	10	GB/T 3324—2017	
4	多媒体设备	主要功能： 实训过程讲解及演示 技术要求： 55 寸一体机或电脑+投影设备	台（套）	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	

3.4 形体礼仪实训室设备要求

形体礼仪实训室设备要求见表 4。

表 4 形体礼仪实训室设备要求

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
1	形体礼仪实训室硬装环境	主要功能： 形体礼仪实训 技术要求： 1. 整体环境宽敞、明亮； 2. 至少两面墙体设置通长照身镜，镜子尺寸根据墙体尺寸设置，镜面高度≥200cm； 3. 镜墙侧应安装把杆，把杆与镜面的净距 20cm； 4. 地面采用木质地板，或舞蹈地胶垫	套	1	由具备正规资质的装饰公司承建	
2	多媒体设备	主要功能： 用于播放影音资料 技术要求： 55 寸以上一体机或电脑+投影设备+音响设备	台（套）	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	

3.5 前厅实训室设备要求

前厅实训室设备要求见表 5。

表 5 前厅实训室设备要求

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
1	总台柜台	主要功能: 模拟接待、礼宾、问询、收银等服务 技术要求: 参照三星以上的饭店前厅的要求	个	1	GB/T 14308—2010	
2	电脑	主要功能: 记录资料;运行仿真饭店管理软件 技术要求: 1. CPU, 主频 \geq 3GHz, 4 核, 64 位处理器; 2. 内存 \geq 16GB; 3. 硬盘 \geq 1TB; 4. 显示器 17 寸以上	套	1	GB/T 9813.1—2016 GB/T 9813.2—2016	
3	酒店运行软件系统	主要功能: 前厅运营服务仿真实训 技术要求: 饭店管理主流 PMS 软件	套	1	使用行业主流供应商的软件系统	
4	酒店接待服务机器人	主要功能: 操作接待服务机器人提供引导、问询等服务实训 技术要求: 锂电池供电, 电池容量 \geq 15Ah 24V, 激光雷达传感器扫描半径 0-25m, 导航精度 \pm 5cm, 运动参数最大行走速度 0.7m/s	台	1	GB/T 38834.1-2020	
5	人脸识别系统	主要功能: 前厅识别、录入客人脸部信息实训 技术要求: 能进行面部信息录入、身份核验	套	1	SJT 11608—2016	
6	钥匙卡制作机	主要功能: 制作磁卡钥匙 技术要求: 与酒店管理信息系统软件对接	台	1	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	

续表

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
7	显示电话机	主要功能: 前厅电话服务实训 技术要求: 有来电显示, 具备分线功能。	台	1	GB/T 15279—2002	
8	POS 机	主要功能: 1. 预授权操作; 2. 结账操作 技术要求: 1. 能够进行信用卡预授权操作; 2. 带扫码枪; 3. 支持微信、支付宝付费	台	1	JR/T 0122—2014	
9	复印机	主要功能: 复印服务实训 技术要求: 最大复印尺寸 A3 纸, 80 张/分钟	台	1	GB/T 29793—2013	
10	打印机	主要功能: 打印服务实训 技术要求: 激光彩色打印, 最大打印尺寸 A3 纸	台	1	GB/T 17540—2017	
11	传真机	主要功能: 传真服务实训 技术要求: 使用普通纸作为介质, 一体化硒鼓, 传输速度约 3 秒/页	台	1	GB 25956—2010 HJ 2512—2012	
12	行李车	主要功能: 运送客人行李实训 技术要求: 四柱式、两轮式各 1 台	台	2	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
13	手动轮椅车	主要功能: 行动不便客人的服务实训 技术要求: 手动折叠式	张	1	GB_T 13800—2009	
14	验钞机	主要功能: 前厅收银服务点钞、验钞实训 技术要求: 点钞速度>900 张/分钟, 包含预置、累加、自动启停、自动清零、自动吐钞、开机自检、异常币报警、金额合计等功能	台	1	JR/T 0154—2017	
15	学生椅	主要功能: 上课时学生就座 技术要求: 铁+木质地	张	40	GB/T 3324—2017 GB/T 3976—2014	

续表

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
16	客用木制家具	主要功能: 前厅接待实训 技术要求: 沙发+茶几(2+1), 舒适感强, 有档次感	套	1	GB/T 3324—2017 GB/T 14531—2017 QB/T 1952.1—2012	
17	多媒体设备	主要功能: 一体化实训用途, 在实训过程讲解及演示 技术要求: 一体机 55 寸或电脑+投影设备	台(套)	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	

3.6 客房实训室设备要求

客房实训室设备要求见表 6。

表 6 客房实训室设备要求

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
1	客房标准双人间硬装	主要功能: 提供客房清扫、楼层服务等基本技能练习场地及环境 技术要求: 参照三星级以上的饭店客房要求	间	1	GB/T 14308—2010, 由具备正规资质的装饰公司承建	
2	客房大床间硬装	主要功能: 提供客房清扫、楼层服务等基本技能练习场地及环境 技术要求: 参照三星级以上的饭店客房要求	间	1	GB/T 14308—2010, 由具备正规资质的装饰公司承建	
3	客房套房硬装	主要功能: 提供客房清扫、楼层服务等基本技能练习场地及环境 技术要求: 参照三星级以上的饭店客房要求	套	1	GB/T 14308—2010, 由具备正规资质的装饰公司承建	
4	物品输送机器人	主要功能: 操作物品输送机器人提供物品输送服务实训 技术要求: 带储物箱, 锂电池供电, 电池容量 $\geq 15\text{Ah}$ 24V, 激光雷达传感器扫描半径 0-25m, 导航精度 $\pm 5\text{cm}$, 运动参数最大行走速度 0.7m/s	台	1	GB/T 38834.1-2020	

续表

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
5	智能音箱	主要功能: 操作智能音箱提供家居中控台、收音机、闹钟、迷你音响、早教机等服务实训 技术要求: 带智能语音识别系统, 预置涵盖生活娱乐、设备控制等领域的可干预对话能力	个	3	T/CESA 1045-2019	配置于上述三种客房, 与房间主要设施联网
6	楼层服务台	主要功能: 提供楼层迎送、电话接待、值班、储存用品等模拟服务实训 技术要求: 木质, 档次感高	个	1	GB/T 3324—2017 GB/T 3325—2017	
7	布草车	主要功能: 提供清扫客房布草车装车、使用实训 技术要求: 不锈钢车身, 层高三层, 前后分别万向轮定向轮	台	2	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	

3.7 中餐厅实训室设备要求

中餐厅实训室设备要求见表 7。

表 7 中餐厅实训室设备要求

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
1	迎宾台	主要功能: 餐厅咨客迎宾带位实训 技术要求: 木质, 档次感高	张	1	GB/T 3324—2017	
2	大圆桌	主要功能: 餐厅铺台布、摆台、席间服务实训 技术要求: 钢+木质地, 可折叠, 尺寸: 直径 180cm、高 75cm	张	5	GB/T 24821—2009	
3	小方桌	主要功能: 中餐零点服务实训 技术要求: 钢+木质地, 可折叠, 尺寸 100cm×100cm×75cm	张	5	GB/T 24821—2009	
4	中式餐椅	主要功能: 餐厅服务实训 技术要求: 绒面蒙海绵, 档次感高	把	80	GB/T 24821—2009	

续表

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
5	工作台	主要功能: 摆放服务用具用品; 餐厅服务实训。 技术要求: 钢+木质地, 可折叠, 尺寸180cm×46cm×75cm	张	10	GB/T 3324—2017	
6	中餐宴会摆台物品	主要功能: 中餐宴会摆台实训 技术要求: 瓷器: 色白, 釉色均匀, 骨瓷瓷器, 档次感高; 棉织品: 合乎标准	批	适量	GB/T 3532—2009 GB/T 22800—2009	
7	中餐零点摆台物品	主要功能: 中餐零点摆台实训 技术要求: 瓷器: 色白, 釉色均匀, 骨瓷瓷器, 档次感高 棉织品: 合乎标准	批	适量	GB/T 3532—2009 GB/T 22800—2009	
8	消毒柜	主要功能: 模拟餐厅消毒餐具 技术要求: 立式, 容量≥198L, 双温控+臭氧负离子光波消毒	台	1	GB 17988—2008	
9	点菜收银移动 pos 机	主要功能: 模拟餐厅点菜系统运作 技术要求: 手持式 POS 机, 能进行点餐叫号、小票打印、收银结算等功能	台	1	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
10	送餐机器人	主要功能: 操作送餐机器人提供引导、菜肴传送等服务实训 技术要求: 带单层/双层托盘, 锂电池供电, 电池容量≥15Ah 24V, 激光雷达传感器扫描半径0-25m, 导航精度±5cm, 运动参数最大行走速度 0.7m/s	台	1	GB/T 38834.1-2020	
11	储物柜	主要功能: 储存、摆放各种餐具 技术要求: 木质, 哑光漆面, 档次感较高; 铁质玻璃柜门	个	5	GB/T 3324—2017 GB/T 3325—2017	

续表

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
12	多媒体设备	主要功能: 一体化实训用途, 在实训过程讲解及演示 技术要求: 55寸一体机或电脑+投影设备	台(套)	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	

3.8 西餐厅实训室设备要求

西餐厅实训室设备要求见表 8。

表 8 西餐厅实训室设备要求

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
1	迎宾台	主要功能: 模仿餐厅咨客迎宾带位实训 技术要求: 木质, 档次感高	张	1	GB/T 3324—2017 GB/T 3325—2017	
2	西餐宴会桌	主要功能: 餐厅实训主要服务设施, 用于宴会服务实训 技术要求: 钢+木质地, 可折叠, 尺寸 240cm×120cm×75cm	张	2	GB/T 24821—2009	
3	小方桌	主要功能: 餐厅实训主要服务设施, 用于铺台布、摆台、分菜、斟酒、托盘、席间服务等实训; 服务用具用品摆放。 技术要求: 钢+木质地, 可折叠, 尺寸 100cm×100cm×75cm 长宽高	张	10	GB/T 24821—2009	
4	西式餐椅	主要功能: 餐厅实训主要服务设施, 用于宴会服务实训 技术要求: 带扶手, 绒面蒙海绵, 档次感高	把	40	GB/T 24821—2009	
5	工作台	主要功能: 辅助设施。用于摆放服务用具用品; 部分服务操作项目实训 技术要求: 钢+木质地, 可折叠, 尺寸 180cm×46cm×75cm	张	10	GB/T 3324—2017 GB/T 3325—2017	

续表

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
6	西餐宴会摆台物品	主要功能: 西餐宴会摆台实训 技术要求: 瓷器:色白,釉色均匀,档次感高;不锈钢刀叉,部分银制品;棉织品:合乎标准	批	适量	GB 9684—2011 GB/T 3532—2009 GB/T 22800—2009	参考世界技能大赛《餐厅服务》赛项赛品要求。
7	西餐散餐摆台物品	主要功能: 西餐散餐摆台实训 技术要求: 瓷器:色白,釉色均匀,档次感高;不锈钢刀叉,部分银制品;棉织品:合乎标准	批	适量	GB 9684—2011 GB/T 3532—2009 GB/T 22800—2009	参考世界技能大赛《餐厅服务》赛项赛品要求。
8	送餐机器人	主要功能: 操作送餐机器人提供引导、菜肴传送等服务实训 技术要求: 带单层/双层托盘,锂电池供电,电池容量 $\geq 15\text{Ah}$ 24V,激光雷达传感器扫描半径0-25m,导航精度 $\pm 5\text{cm}$,运动参数最大行走速度0.7m/s	台	1	GB/T 38834.1-2020	
9	客前烹制车	主要功能: 提供客前烹制实训 技术要求: 燃气单头炉,合乎安全标准	台	1	优先选择具有ISO标准管理体系认证企业的产品	
10	服务手推车	主要功能: 提供席间服务物品输送实训 技术要求: 二至三层结构,木质包边,档次感强	台	1	优先选择具有ISO标准管理体系认证企业的产品	
11	酒水车	主要功能: 提供席间酒水输送实训 技术要求: 二层结构,木质包边,带柜门,档次感强	台	1	优先选择具有ISO标准管理体系认证企业的产品	
12	自助餐保温锅	主要功能: 提供自助餐服务实训 技术要求: 不锈钢锅体,翻盖式,固体酒精加热	个	5	GB 9684—2011	
13	冷柜	主要功能: 储存食材;低温保存;制作冷品 技术要求: 总有效容积 $\geq 150\text{L}$,绝热性能良好,低功耗低噪声	台	1	JB/T 7244—2018	

续表

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
14	制冰机	主要功能: 制造西餐服务所需冰粒 技术要求: 24小时产冰量: 150kg 以上	台	1	GB 4706.13—2014	
15	消毒柜	主要功能: 模拟餐厅消毒餐具 技术要求: 立式, 容量 \geq 198L, 双温控 +臭氧负离子光波消毒	台	1	GB 17988—2008	
16	点菜收银移动 pos 机	主要功能: 模拟餐厅点菜系统运作 技术要求: 手持式 POS 机, 能进行点餐 叫号、小票打印、收银结算等 功能	台	1	优先选择具有 ISO 标准管 理体系认证企业的产品	
17	储物柜	主要功能: 储存、摆放各种餐具 技术要求: 木质, 哑光漆面, 档次感较 高; 铁质玻璃柜门	个	3	GB/T 3324—2017 GB/T 3325—2017	
18	多媒体设备	主要功能: 一体化实训用途, 在实训过 程讲解及演示 技术要求: 55 寸(以上)一体机或电脑 +投影设备	台(套)	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	

3.9 清洁保养实训室设备要求 (选建)

清洁保养实训室设备要求见表 9。

表 9 清洁保养实训室设备要求

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
1	洗地机	主要功能: 用于大理石、广场砖等地面 清洗实训 技术要求: 1. 抽吸工作宽度 (cm) \geq 85 2. 清水箱/污水箱(L) \geq 60/60 3. 额定功率 (W) \geq 2500 4. 主刷工作宽度 (cm) \geq 55	台	1	SB/T 10739—2012	

续表

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
2	打蜡机	主要功能: 用于大理石地面打蜡实训 技术要求: 转速 ≥ 1500 转/分钟	台	1	GB/T 23136—2008	
3	吸尘器	主要功能: 用于各种地面吸尘实训 技术要求: 直立式吸尘器及吸力式吸尘器各 1 台	台	2	QB/T 1562—2014	
4	商用吹地机	主要功能: 用于潮湿地面吹干实训 技术要求: 额定功率 ≥ 1000 (W)	台	1	QB/T 5268—2018	
5	高压水枪	主要功能: 墙面、地面冲洗 技术要求: 1. 电压: 220V 50Hz; 2. 功率: 3000W; 3. 出水量: 10L/min	台	1	GB/T 14545—2008	
6	各类地面材料	主要功能: 地面清洁、打蜡实训 技术要求: 木质、大理石、地毯地面至少各 1 块, 面积均不小于 10m ²	块	3	由具备正规资质的装饰公司承建	
7	各类墙面材料	主要功能: 用于清洁墙面实训 技术要求: 瓷砖、墙纸、乳胶漆、玻璃墙面各一块。	块	4	由具备正规资质的装饰公司承建	
8	多媒体设备	主要功能: 一体化实训用途, 在实训过程讲解及演示 技术要求: 55 寸一体机或电脑+投影设备	台(套)	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	

3.10 酒店信息管理实训室设备要求 (选建)

酒店信息管理实训室设备要求见表 10。

表 10 酒店信息管理实训室设备要求

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
1	酒店信息系统及配套 设施	主要功能: 用于学习操作饭店信息化 管理系统 技术要求: 现代饭店主流 PMS 系统	套	1	使用行业主流供应商的软 件系统	
2	电脑	主要功能: 满足酒店管理信息软件的 基本运行。 技术要求: 1. CPU, 主频 $\geq 3\text{GHz}$, 4 核, 64 位处理器; 2. 内存 $\geq 16\text{GB}$; 3. 硬盘 $\geq 500\text{GB}$; 4. 显示器 17 寸以上	套	41	GB/T 9813.1—2016	
3	服务器	主要功能: 提供虚拟化服务, 为服务器 上创建的虚拟机提供计算资 源和内存资源。 技术要求: 1. CPU $\geq 3\text{GHz}$, 核数 ≥ 8 ; 2. 内存 $\geq 64\text{GB}$; 3. 硬盘 $\geq 1\text{TB}$; 4. 网卡: 千兆/万兆网卡 ≥ 4 ; 5. HBA 卡: iSCSI (1/10GB), FC (8GB)	台	1	GB/T 9813.3—2017	
4	机柜	主要功能: 安装服务器, 美观隔尘 技术要求: 与服务器配套	个	1	优先选择具有 ISO 标准管 理体系认证企业的产品	
5	多媒体讲台	主要功能: 将讲台与电脑、多媒体控制 系统等电子产品集合为一体 技术要求: 1. 防火、防雷、防静电的结 构设计; 2. 中央控制台至少包括: 电 脑开机按键、外接音、视频设 备、网络信息插座、220V 电 源插座	套	1	GB/T 14394—2008	
6	多媒体设备	主要功能: 一体化实训用途, 在实训过 程讲解及演示 技术要求: 一体机 55 寸或电脑+投影 设备	台(套)	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	

3.11 酒吧实训室设备要求

酒吧实训室设备要求见表 11。

表 11 酒吧实训室设备要求

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
1	制冰机	主要功能: 制造调制鸡尾酒所需冰粒 技术要求: 24 小时产冰量: 150kg 以上	台	1	GB 4706.13—2014	
2	榨汁机	主要功能: 用于制作鲜果汁实训项目 技术要求: 出汁率高, 噪声小, 食品级 不锈钢机身、易清洗	台	1	GB 4706.30—2008	
3	沙冰机	主要功能: 用于制作冰饮所需冰沙实训项目 技术要求: 冰沙颗粒小而不溶	台	1	GB 4706.13—2014	
4	微电脑 开水机	主要功能: 提供开水 技术要求: 酒吧主流产品	台	1	QB/T 4270—2011	
5	刨冰机	主要功能: 用于制作刨冰实训项目 技术要求: 技术参数(电动)额定电压 220V 50Hz, 额定功率 65W, 额定转速 180r/min	台	1	GB 4706.13—2014	
6	恒温红酒柜	主要功能: 用于储存红酒 技术要求: 电子控温, 压缩机风冷, 容量: 大于 50 瓶 搁架层数: 7 层(含)~10 层(含)	台	1	GB/T 23777—2009	
7	酒吧消毒柜	主要功能: 消毒杯具及调酒用具 技术要求: 立式, 容量≥ 198L, 双温控 +臭氧负离子光波消毒	台	1	GB 17988—2008	

续表

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
8	酒吧操作台	主要功能: 调酒实操场地设施 技术要求: 饭店酒吧主流设计, 不锈钢表面; 宽 60cm, 高 76cm, 长度依结构确定	套	1	GB/T 14308—2010, 由具备正规资质的装饰公司承建	
9	吧凳	主要功能: 营造酒吧氛围; 学生上课座椅 技术要求: 木质或铁+塑料材质	张	40	GB/T 14532—2017	
10	冷柜	主要功能: 冷藏啤酒饮料和水果装饰物等 技术要求: 1. 侧开双门; 2. 220V 50Hz; 3. 冷藏功能; 4. 功率: 1.24kW.h/24h ~ 2.1kW.h/24h;	台	1	JBT 7244—2018	
11	碳酸饮料供应机	主要功能: 提供苏打类饮料 技术要求: 1. 不锈钢、缸面烤漆材质; 2. 温度 0~3℃; 3. 出水阀 3 个	台	1	出品符合 GB/T 10792—2008 碳酸饮料(汽水)生产国家标准	
12	电动搅拌机	主要功能: 用于调酒实训项目搅拌食物、酒水 技术要求: 食品级不锈钢材质	台	1	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
13	冰淇淋机	主要功能: 用于制作冰淇淋实训项目 技术要求: 智能控制, 预冷保鲜, 不锈钢外观, 浆料搅拌	台	1	GB 4706.13—2014 GB/T 20978—2007	
14	茶咖机	主要功能: 用于调制以茶、咖啡、奶及其制品为基底的饮品实训项目 技术要求: 调饮业主流产品	台	1	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
15	磨茶机	主要功能: 茶叶研磨实训 技术要求: 调饮业主流产品	台	3	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	

续表

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
16	萃茶机	主要功能: 用于雪克搅拌; 绿茶、乌龙茶、红茶茶汤萃取; 牛奶发泡; 奶盖打发等实训项目 技术要求: 调饮业主流产品	台	8	优先选择具有 ISO 标准管理认证企业的产品	
17	水塔式萃茶器	主要功能: 用于萃取茶汤实训 技术要求: 含泡茶壶、萃取杯、支架、金属滤网, 容量 350mL	套	8	优先选择具有 ISO 标准管理认证企业的产品	
18	净水器	主要功能: 提供净化水 技术要求: 调饮业主流产品	套	1	优先选择具有 ISO 标准管理认证企业的产品	
19	冰柜	主要功能: 用于制作造型冰; 奶制品保存等 技术要求: 220V50Hz, 带冷冻功能, 功率: 1.24kW/h/24h~2.1kW/h/24h	台	1	JBT7244—2018	
20	调酒用具	主要功能: 调酒实训 技术要求: 1. 1 OZ+1.5 OZ 不锈钢量酒器; 2. 不锈钢材质三段式调酒壶 250mL、550mL、750mL; 3. 美式调酒壶(钢化玻璃与不锈钢组合); 4. 玻璃调酒杯+不锈钢滤网; 5. 不锈钢材质碾棒; 6. 柠檬夹榨汁器	套	各 20(量酒器 40)	QB/T 4162—2011	参考世界技能大赛《餐厅服务》赛项赛品要求。
21	调酒用杯	主要功能: 调酒实训 技术要求: 1. 无铅玻璃马提尼杯 130~180mL; 2. 高球杯 400~600mL; 3. 玛格丽特杯 200~300mL; 4. 郁金香型香槟杯 200~250mL; 5. 子弹杯 40~50mL; 6. 白兰地杯 270mL; 7. 浅碟型香槟杯 130~180mL; 8. 扎啤杯 700~1000mL; 9. 比尔森那啤酒杯 400~600mL	个	各 25(马提尼杯 40)	QB/T 4162—2011	参考世界技能大赛《餐厅服务》赛项赛品要求。

续表

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
16	多媒体设备	主要功能： 一体化实训用途，在实训过程讲解及演示 技术要求： 55寸一体机或电脑+投影设备	台(套)	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	

3.12 茶艺实训室设备要求

茶艺实训室设备要求见表 12。

表 12 茶艺实训室设备要求

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
1	实木储物柜	主要功能： 储存、摆放各种茶具 技术要求： 木质，哑光漆面，档次感较高	个	5	GB/T 3324—2017 GB/T 3325—2017	
2	茶桌	主要功能： 摆放茶具、茶艺实训。 技术要求： 木质，艺术感强	个	10	GB/T 3324—2017	
3	茶凳	主要功能： 茶艺课学生座位 技术要求： 木质，艺术感强	张	40	GB/T 3324—2017	
4	博古架	主要功能： 储存、摆放各种茶具；增加茶艺室韵味 技术要求： 红木质地，艺术感强	个	1	GB/T 3324—2017 GB/T 3327—1997	
5	茶吧台	主要功能： 茶艺课教师桌，摆放茶具实训之用 技术要求： 木质，艺术感强	张	1	GB/T 3324—2017	
6	各式风格茶具及存茶用具	主要功能： 茶艺课实训使用；增加茶艺室韵味 技术要求： 各种材质，艺术感强	批	适量	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
7	304 不锈钢电水壶	主要功能： 提供开水用于冲茶 技术要求： 自动断电，防干烧功能，过热保护，食品级 304 不锈钢，额定功率：18kW	个	10	GB/T 34221—2017	

续表

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
8	电冰箱	主要功能: 存放易坏原材料 技术要求: 三门风冷式, 总容积 220L	台	1	GB 4706.1—2005 GB 4706.13—2008	
9	消毒柜	主要功能: 茶艺室消毒茶具 技术要求: 立式, 容量≥108L, 双温控 +臭氧负离子光波消毒	台	1	GB 17988—2008	
10	多媒体设备	主要功能: 一体化实训用途, 在实训过程讲解及演示 技术要求: 55 寸一体机或电脑+投影设备	台(套)	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	

3.13 咖啡实训室设备要求（选建）

咖啡实训室设备要求见表 13。

表 13 咖啡实训室设备要求

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
1	半自动咖啡机（三头）	主要功能: 咖啡制作教学实训 技术要求: 1. 蒸汽棒、智能蒸汽、热水; 2. 智能锅炉: 15L; 3. 可独立萃取压力; 4. 冲煮头独立温度调节; 5. 电压功率: 380V; 7~8. 4kW/20A	台	1	IEC 60661 Ed. 2.0 GB/T 23129—2008	参考世界技能大赛《餐厅服务》赛项赛品要求。
2	半自动咖啡机（双头）	主要功能: 咖啡制作教学实训 技术要求: 1. 蒸汽双头数控; 2. 锅炉 11L; 3. 电压/功率: 380V/5kW	台	2	IEC 60661 Ed. 2.0 GB/T 23129—2008	参考世界技能大赛《餐厅服务》赛项赛品要求。
3	电动磨豆机	主要功能: 咖啡豆研磨实训 技术要求: 1. 转速: 1350rpm; 2. 电压: 220V; 3. 漏斗容量: 1.2kg; 4. 粉碎刀片: 64mm; 5. 粉碎力: 10~15kg/h	个	4	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	

续表

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
4	美式滴漏咖啡机	主要功能: 咖啡制作教学实训 技术要求: 1. 保温盘: 2 个; 2. 注水方式: 手动; 3. 产能 15L/h; 4. 功率电压: 2300W 230V	台	2	IEC 60661 Ed. 2.0 GB/T 23129—2008	
5	全自动咖啡机	主要功能: 咖啡制作教学实训 技术要求: 1. 使用方式: 全自动; 2. 咖啡壶分类: 泵压式; 3. 功能: 一键式自动咖啡制作	台	2	GB/T 23129—2008	
6	咖啡手冲壶	主要功能: 手冲咖啡制作实训 技术要求: 不锈钢壶体, 容量 0.8~1.2L	个	8	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
7	冰滴壶	主要功能: 冰滴咖啡制作实训 技术要求: 全玻璃壶身, 不锈钢水龙头, 容量 0.6L	个	8	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
8	虹吸壶	主要功能: 虹吸壶冲煮咖啡实训 技术要求: 直立式, 材质: 耐热玻璃、不锈钢	个	8	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
9	分享壶	主要功能: 手冲咖啡实训 技术要求: 饭店咖啡厅使用主流产品	个	8	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
10	操作柜台	主要功能: 咖啡服务实训 技术要求: 饭店咖啡厅主流设计	个	1	GB/T 14308—2010, 由具备正规资质的装饰公司承建	
11	吧台、椅	主要功能: 咖啡服务实训 技术要求: 饭店咖啡厅使用主流产品	批	适量	GB/T 3324—2017 GB/T 3325—2017 GB/T 24821—2009	
12	多媒体设备	主要功能: 一体化实训用途, 在实训过程讲解及演示 技术要求: 55 寸一体机或电脑+投影设备	台(套)	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	

3.14 插花实训室设备要求（选建）

插花实训室设备要求见表 14。

表 14 插花实训室设备要求

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
1	插花工作台	主要功能： 制作酒店各处需要摆放的鲜插花的实训 技术要求： 木质（铁质）长方台，桌面铺橡胶垫，尺寸 220cm×140cm×78cm	张	8	GB/T 3324—2017 GB/T 3325—2017 GB/T 14531—2008	
2	凳	主要功能： 上课学生坐凳 技术要求： 符合相关标准要求	张	40	GB/T 3976—2002	
3	储物柜	主要功能： 储存、保管插花器具 技术要求： 边柜，木质（铁质），与花艺室风格相称	个	2	GB/T 3324—2017 GB/T 3327—1997	
4	鲜花冷藏柜	主要功能： 储存花材 技术要求： 玻璃柜门，总有效容积≥200L，绝热性能良好，低耗电低噪音	台	1	JB/T 7244—2018	
5	各式仿真花材	主要功能： 制作酒店各处需要摆放的鲜插花的实训 技术要求： 不少于 10 种	批	适量	优先选择行业标杆企业的产品	
6	各式插花容器	主要功能： 制作酒店各处需要摆放的鲜插花的实训 技术要求： 各型合理搭配	个	适量	优先选择行业标杆企业的产品	
7	各式插花工具	主要功能： 制作酒店各处需要摆放的鲜插花的实训 技术要求： 含花艺剪、打刺钳、花泥刀等工具套装	套	8	优先选择行业标杆企业的产品	
8	多媒体设备	主要功能： 一体化实训用途，在实训过程讲解及演示 技术要求： 55 寸一体机或电脑+投影设备	台（套）	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	

3.15 葡萄酒品鉴实训室设备要求（选建）

葡萄酒品鉴实训室设备要求见表 15。

表 15 葡萄酒品鉴实训室设备要求

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
1	恒温红酒柜	主要功能： 用于储存红酒 技术要求： 电子控温，单温 15 层（5~18℃）；双温 14 层（上 5~10℃，下 10~18℃）；压缩机风冷，容量：大于 50 瓶	台	4	GB/T 23777—2009	
2	红酒杯架	主要功能： 摆放红酒杯 技术要求： 不锈钢制	个	2	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
3	品酒专用台	主要功能： 酒店侍酒服务实训 技术要求： 每座配有水槽及水管，桌子 上方配有白色照明灯，每桌摆 2 只国际标准品酒杯	个	40	由具备正规资质的装饰公司 承建	
4	酒吧椅	主要功能： 营造酒吧氛围；学生上课座椅 技术要求： 木质，档次感高	张	40	GB/T 24821—2009	
5	各式葡萄酒	主要功能： 酒店侍酒服务实训 技术要求： 各式葡萄酒	支	≥50	来自主要红酒产地	
6	各式葡萄酒杯	主要功能： 酒店侍酒服务实训 技术要求： 1. 红葡萄酒杯 500~800mL； 2. 白葡萄酒杯 400~500mL； 3. 郁金香型香槟杯 200~ 250mL； 4. 水晶或无铅玻璃，高脚， 透明； 5. 无花纹，无气泡	个	每种 30 个	GB/T 4162—2011	参考世界技能大赛《餐厅服务》 赛项赛品要求。
7	多媒体设备	主要功能： 一体化实训用途，在实训过 程讲解及演示 技术要求： 一体机 55 寸或电脑+投影 设备	台(套)	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	

3.16 饭店运营虚拟仿真实训室设备要求（选建）

饭店运营虚拟仿真实训室设备要求见表 16。

表 16 饭店运营虚拟仿真实训室设备要求

序号	设备名称	主要功能和技术要求	单位	数量	执行标准或质量要求	备注
1	饭店运营系统软件	主要功能： 星级饭店情景仿真再现互动教学 技术要求： 仿真 VR 软件，涵括酒店总体及主要营业部门运营场景	套	1	行业标杆企业提供产品	
2	网络系统	主要功能： 保障虚拟软件运行要求 技术要求： 网络连接，满足软件运行需要	套	1	由具备正规资质的网络工程公司承建	
3	手柄定位器套装版	主要功能： 专业版头戴式设备，智能 VR 眼镜，PCVR 3D 头盔 技术要求： 1. 屏幕：2 个 3.5 英寸 AMOLED； 2. 刷新率：90HZ； 3. 视场角：110 度； 4. 接口：USB-C3.0； 5. 配定位器支架	套	1	行业标杆企业提供产品	
4	VR 眼镜套装	主要功能： 具有高端 VR 头显作用，需配合电脑使用 技术要求： 1. 分辨率：2160dpi×1200dpi； 2. 视场角：120 度； 3. 陀螺仪：三轴 IMU	套	1	行业标杆企业提供产品	
5	电脑	主要功能： 具有图形图像绘制、打印等功能，进行三维传达 技术要求： 1. CPU，主频≥3GHz，4 核，64 位处理器； 2. 内存≥16GB； 3. 硬盘≥500GB； 4. 显示器 17 寸以上	台	40	GB/T 9813.1—2016 GB/T 9813.2—2016	
6	多媒体设备	主要功能： 一体化实训用途，在实训过程讲解及演示 技术要求： 一体机 55 寸或电脑+投影设备	台(套)	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	

4 实训教学管理与实施

4.1 参照高星级酒店规范建立、健全实训室和实训教学设备管理制度，实现实训设施设备的采购、使用、维护、报废运行环节的制度化规范化，切实提高实训项目的开出率、实训设备的使用率及完好率。

4.2 配备具备相应资质的专（兼）职管理人员，明确相应的岗位职责，定期培训和考核，并给予相应的奖励及淘汰机制。

4.3 实训室要根据饭店服务要求和特点，制定安全管理与教育制度，在每项实训内容前进行安全教育，确保安全意识贯穿在日常实训教学中。

4.4 根据各类实训室使用环境及操作过程可能引发的安全事故，制定每一实训室的针对性的突发事件应急预案与处理措施。

4.5 引入饭店企业文化，对实训室进行软环境建设。

4.6 结合专业特点和学校实际，建设基于饭店运营/服务情境的实训环境，实施理实一体化教学，鼓励实施经营性实训。

4.7 鼓励校企合作、产教融合，联系饭店企业入校共建实训室；利用饭店服务现场为学校实训场所开展实训。

4.8 实训教学活动组织过程中，应设置班前布置会、班后总结会等环节，令学生有真实工作环境的代入感，培育千锤百炼、精益求精的工匠精神；孜孜以求、勇于探索的创新意识以及吃苦耐劳、爱岗敬业的劳动态度。

5 规范性引用文件

下列文件凡是注明日期的，仅注明日期的版本适用于本标准；凡是不注明日期的，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 50016—2014（2018 版）	建筑设计防火规范
GB 50015—2019	建筑给水排水设计标准
GB 50033	建筑采光设计标准
GB 50034	建筑照明设计标准
GB 2893—2008	安全色
GB 2894—2008	安全标志及其使用导则
GB 9684—2011	食品安全国家标准 不锈钢制品

GB 25956—2010 打印机、传真机能效限定值及能效等级

GB 17988—2008 食具消毒柜安全和卫生要求

GB 4706.13—2014 家用和类似用途电器的安全 制冷器具、冰淇淋机和制冰机

GB 4706.30—2008 家用和类似用途电器的安全 厨房机械的特殊要求

GBZ 1—2010 工业企业设计卫生标准

GB/T 28001—2011 职业健康安全管理体系要求

GB/T 12801—2008 生产过程安全卫生要求总则

GB/T 22800—2009 星级旅游饭店用纺织品

GB/T 3324—2017 木家具通用技术条件

GB/T 13800—2009 手动轮椅车

GB/T 3325—2017 金属家具通用技术条件

GB/T 3326—2016 家具 桌、椅、凳类主要尺寸

GB/T 3327—2016 家具 柜类主要尺寸

GB/T 3328—2016 家具 床类主要尺寸

GB/T 3976—2014 学校课桌椅功能尺寸

GB/T 14531—2017 办公家具 阅览桌、椅、凳

GB/T 23777—2009 葡萄酒储藏柜

GB/T 20978—2007 软冰淇淋机

GB/T 34221—2017 不锈钢水壶

GB/T 3532—2009 日用瓷器

GB/T 23129—2008 家用咖啡机性能测试方法

GB/T 23136—2008 家用和类似用途地板抛光机性能测试方法

GB/T 28037—2011 信息技术投影机规范

GB/T 13982—2011 反射和透射放映银幕

GB/T 9813.1—2016 计算机通用规范 第1部分台式微型计算机

GB/T 9813.2—2016 计算机通用规范 第2部分便携式微型计算机

GBT 9813.3—2017 计算机通用规范 第3部分：服务器

GB/T 29793—2013 彩色复印（包括多功能）设备

GB/T 17540—2017 台式激光打印机通用规范

GB/T 14394—2008 计算机软件可靠性和可维护性管理

GB/T 38834.1-2020	服务机器人性能规范及其试验方法 第1部分：轮式机器人运动
JY/T 0373—2004	教学用液晶投影机
HJ 2512—2012	环境标志产品技术要求 打印机、传真机和多功能一体机
JR/T 0154—2017	人民币现金机具鉴别能力技术规范
SJT 11608—2016	人脸识别设备通用规范
SB/T 10739—2012	商用洗地机技术规范
QB/T 1952.1—2012	软体家具 沙发
QB/T 1562—2014	家用和类似用途真空吸尘器
QB/T 4270—2011	商用电热开水器技术标准
T/CESA 1045-2019	智能音箱技术规范

6 参考文献

- [1] 中华人民共和国教育部. 教育部关于印发《职业教育专业目录（2021年）》的通知[EB/OL]. http://www.moe.gov.cn/srcsite/A07/moe_953/202103/t20210319_521135.html. 2021-03-12
- [2] 中华人民共和国教育部. 中等职业学校专业教学标准（试行）旅游服务类（第一辑）[M]. 北京：高等教育出版社，2014
- [3] GB/T 14308-2010, 《旅游饭店星级的划分与评定》[S]