

高等职业学校酒店管理与数字化运营专业 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	3
2.3	照明	3
2.4	通风	4
2.5	防火	4
2.6	安全与卫生	4
2.7	网络环境	4
2.8	实训场所布置	4
3	实训教学设备要求	5
3.1	实训教学设备总体要求	5
3.2	形体礼仪实训室设备要求	5
3.3	前厅及数字化服务实训室设备要求	6
3.4	客房及智慧服务实训室设备要求	9
3.5	中餐及虚拟仿真服务实训室设备要求	12
3.6	西餐及虚拟仿真服务实训室设备要求	15
3.7	清洁保养实训室设备要求	18
3.8	酒店信息系统实训室设备要求	20
3.9	调酒侍酒及虚拟仿真实训室设备要求	21
3.10	茶艺及虚拟仿真实训室设备要求	24
3.11	咖啡制作虚拟仿真实训室设备要求	26
3.12	酒水品鉴实训室设备要求	28
3.13	数字化营销实训室设备要求	29
3.14	酒店数字化运营实训室设备要求	30
3.15	酒店仓储管理实训室设备要求	31
4	实训教学管理与实施	32
5	规范性引用文件	33
6	参考文献	35

1 适用范围

本标准适用于高等职业学校酒店管理与数字化运营专业校内实训教学场所及设备的建设，是达到高等职业学校酒店管理与数字化运营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。高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。实训场所面积是为满足 40 人/班同时开展实训教学的要求。实训教学场所分类、面积与主要功能见表 1。

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	形体礼仪实训室	1. 肢体梳理训练； 2. 综合形体训练； 3. 塑形训练； 4. 基本仪态礼仪； 5. 表情礼仪； 6. 手势礼仪； 7. 服饰与形象塑造	1. 形体； 2. 职业礼仪	150
专业核心技能实训	前厅及数字化服务实训室	1. 行李存取； 2. 行李运送； 3. 金钥匙服务 4. 登记入住； 5. 外币兑换服务 6. 结账离店； 7. 客房预订 8. 智慧入住 9. 机器人服务 10. 宾客投诉处理	1. 前厅服务与管理 2. 前厅虚拟仿真实训	90
	客房及智慧服务实训室	1. 客房清扫； 2. 客房保养； 3. 客房对客服务； 4. 迎送服务； 5. 物品租借服务； 6. 洗衣服务； 7. 擦鞋服务； 8. 房内小酒吧服务	1. 客房服务与管理； 2. 基于物联网的智慧客房服务	200

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	中餐及虚拟仿真服务实训室	1. 托盘； 2. 铺设台布； 3. 折花； 4. 中餐摆台； 5. 斟酒； 6. 迎宾； 7. 开餐巾服务； 8. 茶水服务； 9. 小毛巾服务； 10. 分菜； 11. 点菜； 12. 上菜； 13. 撤换餐具； 14. 酒水服务； 15. 主题台面设计	1. 中餐服务； 2. 中餐虚拟仿真实训	300
	西餐及虚拟仿真服务实训室	1. 托盘； 2. 餐巾折花； 3. 西餐宴会摆台； 4. 西餐服务； 5. 休闲餐服务； 6. 西餐宴会设计	1. 西餐服务 2. 西餐虚拟仿真实训	150
	清洁保养实训室	1. 地毯吸尘； 2. 地毯清洗； 3. 石材晶面处理； 4. 石材翻新； 5. 玻璃清洁； 6. 面层材料去渍； 7. 金属光亮保洁	清洁保养与技术	90
	酒店信息系统实训室	1. 客史资料操作； 2. 预定操作； 3. 团队预定操作； 4. 收银操作； 5. 客房管理操作	酒店信息管理系统运用和维护	90
专业拓展技能实训	调酒侍酒及虚拟仿真实训室	1. 烈酒酒水知识； 2. 调酒； 3. 对客酒水服务； 4. 酒吧管理	1. 酒水知识与酒吧管理； 2. 调酒 3. 调酒虚拟仿真实训	150
	茶艺及虚拟仿真实训室	1. 茶艺基础知识； 2. 茶汤品鉴； 3. 玻璃杯冲泡； 4. 紫砂壶冲泡； 5. 各种茶叶冲泡	1. 茶艺 2. 茶艺虚拟仿真实训	150
	咖啡制作及虚拟仿真实训室	1. 咖啡豆品鉴； 2. 意式咖啡制作； 3. 拉花基础训练； 4. 单品咖啡手冲	1. 咖啡实训课 2. 咖啡虚拟仿真实训	90
	酒水品鉴实训室	1. 葡萄酒知识； 2. 对客服务； 3. 葡萄酒品鉴； 4. 葡萄酒文化	酒水品鉴	90

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	
专业拓展技能实训	数字化营销实训室	1. 酒店短视频及直播营销； 2. 编辑 HTML5 营销页面； 3. 酒店微信公众号运行； 4. 酒店营销渠道数字化管理； 5. 酒店精准营销； 6. 酒店营销自动化	1. 酒店数字化精准营销	90
	酒店数字化运营实训室	1. 模拟酒店运营； 2. 数据采集、分析和应用； 3. 数字化人力资源管理； 4. 物联网解决方案设计； 5. 智慧酒店产品与服务设计； 6. 数字化财务与管理	1. 酒店数字化运营 2. 酒店环境、工程、设计、BIM 类课程	90
	酒店仓储管理实训室	1. 物资分类； 2. 物资入库； 3. 物资领用； 4. 物资盘存； 5. 物资耗用分析； 6. 最低库存管理等	酒店财务管理	90

2.2 采光

采光应符合《建筑采光设计标准》GB 50033—2013 的有关规定。

采光不应低于采光等级 III 级的采光标准值，侧面采光的采光系数不应低于 3.0%，室内天然光照度不应低于 450lx。

2.3 照明

照明应符合《建筑照明设计标准》GB 50034—2013 的有关规定。

参照 GB 50034—2013 规定的旅馆建筑照明标准值，客房及智慧服务实训室的一般活动区照度值 (lx) 不应低于 75，床头照度值 (lx) 不应低于 150，写字台混合照度值不应低于 300 (lx)，卫生间照度值 (lx) 不应低于 150，客房及智慧服务实训室全区域的显色指数 (Ra) 不应低于 80。

中餐及虚拟仿真实训室照度值 (lx) 不应低于 200，统一眩光值 (UGR) 不得高于 22，一般照明照度均匀度 (U₀) 不应低于 0.60、全区域的显色指数 (Ra) 不应低于 80。

西餐及虚拟仿真实训室照度值 (lx) 不应低于 150，一般照明照度均匀度 (U₀) 不应低于 0.60，全区域的显色指数 (Ra) 不应低于 80。

调酒侍酒及虚拟仿真实训室和咖啡制作及虚拟仿真实训室照度值 (lx) 不应低于 75，一般照明照度均匀度 (U₀) 不应低于 0.40、全区域的显色指数 (Ra) 不应低于 80。

前厅及数字化服务实训室大堂区域照度值 (lx) 不应低于 200，一般照明照度均匀度 (U₀) 不应低于 0.40，全区域的显色指数 (Ra) 不应低于 80。前厅及数字化服务实训室

总服务台混合照度值不应低于 300 (lx)，全区域的显色指数 (Ra) 不应低于 80。

酒店信息系统实训室和酒店数字化运营实训室照度值 (lx) 不应低于 500，统一眩光值 (UGR) 不得高于 19，一般照明照度均匀度 (Uo) 不应低于 0.60，全区域的显色指数 (Ra) 不应低于 80。

2.4 通风

通风应参照酒店行业标准《旅馆建筑设计规范》(JGJ 62—2014) 和《住宅建筑规范 GB 50386—2005》的有关规定。

各实训室、走道、楼梯间、公共卫生间宜有自然通风；客房及智慧服务实训室应有与室外空气直接流通的自然通风，设置独立控制室温的房间空调设备；客房及智慧服务实训室卫生间、公共卫生间应设置通风系统，不应与其他房间的排风系统合并设置。客房及智慧服务实训室卫生间的排风量宜为房间新风量的 60%~70%，或换气次数不宜少于 6 次/h。公共卫生间的换气次数不宜少于 10 次/h。

2.5 防火

防火应符合《建筑设计防火规范》GB 50016—2014 和《建筑内部装修设计防火规范》GB 50222—2017 的有关规定。

实训室应为一、二级耐火等级的建筑，应设有 2 个安全出口，安全疏散门应向疏散方向开启，不得设置门槛。实训室内使用的各种电气设备应具有防爆隔爆性能。在日光照射的房间必须安装窗帘，在日光照射的地方不应放置遇热易蒸发的物品。实训室内应配备适用的灭火器材。

2.6 安全与卫生

安全标志应符合 GB 2893—2008、GB 2894—2008、GB 13495.1—2015 的相关要求。卫生应符合 GBZ 1—2010 和 GB/T 12801—2008 的相关要求。

遵守国家《使用有毒物品作业场所劳动保护条例》《危险化学品安全管理条例》《易制毒化学品管理条例》等文件的相关要求。各类清洁用剂应当储存在专用场所并由专人负责管理；有毒、腐蚀性、易燃易爆及高压罐装的清洁用剂，应当在专用仓库内单独存放，并实行双人收发、双人保管制度；建立危险化学品出入库核查、登记制度。使用清洁用剂的实训室内应张贴易燃易爆、危险化学品的性质介绍，同时配置有相应劳动防护措施、不同性质废液收集器，设置有应急洗眼及喷淋装置等。

2.7 网络环境

网络环境应保证信息化教学、相应实训教学软件及设备的正常运行。

2.8 实训场所布置

各实训室，安全制度和操作流程必须上墙。在实训室环境布置中应包括实训室设备

介绍、相关技术的发展沿革、未来技术的发展趋势等内容，可适当加入用品用具的工艺介绍。在实训室内应适当加入劳动与创新、技能大赛要求、工匠精神和社会主义核心价值观等内容。

3 实训教学设备要求

3.1 实训教学设备总体要求

配备的仪器设备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。

各种仪器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 16895.3—2017 的要求。

需接入电源的仪器设备，应满足国家电网规定接入要求，电压额定值为交流 380V（三相）或 220V（单相），并应具备过流、漏电保护功能；需要插接线的，插接线应绝缘且通电部位无外露。

具有执行机构的各类仪器设备，应具备急停功能，紧急状况可切断电源、气源、压力，并令设备动作停止。

3.2 形体礼仪实训室设备要求

形体礼仪实训室设备要求见表 2。

表 2 形体礼仪实训室

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	复合地板	主要功能： 形体礼仪训练 技术要求： 厚 12mm	m ²	200	GB/T 15036.1—2018	
2	更衣低柜	主要功能： 形体礼仪训练 技术要求： 1. 台柜：1000×500，通长型； 2. 材料：免漆生态板及收边压条； 3. 五金：嵌入式拉手	m	15	GB/T 3324—2017	
3	硬木 压腿杆	主要功能： 形体礼仪训练 技术要求： 1. 扶手：硬木； 2. 固定配件：不锈钢	m	30	优先选择具有 ISO 标准管理 体系认证企业 的产品	
4	墙面落地镜	主要功能： 形体礼仪训练 技术要求： 光亮	m ²	10		

3.3 前厅及数字化服务实训室设备要求

前厅及数字化服务实训室设备要求见表 3。

表 3 前厅及数字化服务实训室

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	总台一字型柜台	主要功能： 总台工作任务训练 技术要求： 1. 能够接电； 2. 能够嵌入三台电脑； 3. 能够摆放总台所需各种设备； 4. 包含账单架； 5. 包含收银、存放各类单据的抽屉	套	1	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
2	总台电脑	主要功能： 总台工作任务训练 技术要求： 1. 能够运行酒店管理信息系统软件； 2. 能够连接多媒体； 3. 能够连接其他外接设备	台	3	GB/T 9813.1—2016	
3	酒店管理信息系统软件 (PMS)	主要功能： 酒店运营模拟 技术要求： 能够进行预订、入住、离店结账、客户档案管理、对接财务软件，生成营运报表等操作	套	1	GB/T 14394—2008	
4	钥匙卡制作机	主要功能： 制作房卡钥匙 技术要求： 能够与酒店管理信息系统软件对接	台	2	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
5	显示电话机	主要功能： 拨打接听电话 技术要求： 1. 电话簿数量 100 条以下，支持免提功能； 2. 铃声可选； 3. 有时间显示； 4. 支持停电使用； 5. 防雷击	台	2	GB/T 15279—2002	
6	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	2	JR/T 0122—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
7	黑白多功能激光一体机	主要功能: 打印、复印、扫描操作 技术要求: 1. 集智能打印、复印、扫描、传真于一体; 2. 支持移动打印、Air Print 等; 3. 支持 PCL6 等多种打印语言	台	1	GB/T 17540—2017	
8	行李车	主要功能: 1. 模拟运送大件、多件行李; 2. 模拟运送小件、少量行李 技术要求: 1. 手推不锈钢钛金小金顶行李车(四轮); 2. 手推不锈钢行李车(两轮); 3. 尺寸: 1070mm×650mm×1900mm, 500mm×380mm×1200mm	辆	2	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
9	礼宾台	主要功能: 1. 模拟行李服务 2. 模拟金钥匙服务 技术要求: 1. 能够接电; 2. 能够摆放一台电脑; 3. 能够摆放一部电话; 4. 能够摆放行李寄存牌等物品的抽屉; 5. 木质或石材	套	1	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
10	验钞机	主要功能: 点钞、验钞训练 技术要求: 1. 等级: C 级; 2. 币种: 人民币; 3. 使用方式: 插电; 4. 鉴伪方式: 磁性检测、安全线; 检测、荧光检测、红外鉴伪、幅面鉴伪; 5. 双屏幕、有语音提示、支持升级	台	1	GB 16999—2010	
11	学生座椅	主要功能: 模拟操作时使用 技术要求: 与六角桌配套	张	42	GB/T 3324—2017	
12	六角桌	主要功能: 酒店管理信息系统教学 技术要求: 1. 能够安装电脑; 2. 与学生座椅配套	张	7	GB/T 3324—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
13	电脑	主要功能: 酒店管理信息系统教学 技术要求: 1. 能够运行酒店管理信息系统软件; 2. 能连接多媒体; 3. 能连接其他外接设备	台	42	GB/T 9813.1—2016	
14	多媒体设备	主要功能: 教师课堂教学以及学生操作演示 技术要求: 1. 65 寸触摸屏教学一体机; 2. 内存类型: DDR3; 3. 内存容量: 4GB; 4. 硬盘容量: 其他/other; 5. 显卡类型: 集成显卡; 6. 显示器类型: LED; 7. 需配音响设备	套	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	可以使用触摸屏教学一体机, 也可以使用悬挂式投影仪和幕布, 具体情况可根据实训条件而定
15	雨伞架	主要功能: 摆放酒店客用雨伞 技术要求: 1. 带锁伞架; 2. 手动	个	1	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
16	大厅电子宣传屏	主要功能: 播放酒店宣传广告、会议信息等 技术要求: 立式电子显示屏	个	1	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
17	前台、礼宾台资料展示屏	主要功能: 展示酒店各类产品、房价、外币兑换率等信息 技术要求: Pad 或者显示屏	个	2	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
18	酒店自助入住机	主要功能: 1. 二代身份证入住; 2. 支持银联、微信、支付宝、二维码 B 扫 C; 3. 支持小票打印, 开具电子发票; 4. 自动制卡退卡, 带循环回收复写 技术要求: 操作系统: Android+Windows 正版双系统	个	1	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	非必备项目
19	酒店迎宾机器人	主要功能: 1. 具备自动介绍、定点介绍、路线巡回等介绍功能, 能够进行主动问候、线路咨询、景点介绍、公共信息等基础信息查询; 2. 具备人脸识别、身份识别等功能	个	1		非必备项目

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
20	酒店物品机器人	主要功能: 1. 具备定点送物品、传菜及介绍功能。 2. 具备定位功能、自动递送物品、自行返回等功能。 3. 具备物联网功能, 能够进行电梯控制、自动拨打客房电话等功能。	个	1		非必备项目
21	宾客人脸识别登记系统	主要功能: 具备宾客身份证件及面部识别功能	套	1		非必备项目

3.4 客房及智慧服务实训室设备要求

客房及智慧服务实训室设备要求见表 4。

表 4 客房及智慧服务实训室

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	床架及床垫	主要功能: 1. 中式铺床; 2. 计划卫生 技术要求: 1. 长 200cm、宽 180cm、总高 44cm; 2. 总高 480mm (误差 10mm); 3. 床垫 200mm; 4. 软包床座 200mm; 5. 脚轮 80mm, 2 只万向轮, 2 只支撑脚	张	1	QB/T 1952.2—2004	
2	床架及床垫	主要功能: 中式铺床训练 技术要求: 1. 长 200cm、宽 180cm、总高 48cm; 2. 总高 480mm (误差 10mm); 3. 床垫 200mm; 4. 软包床座 200mm; 5. 脚轮 80mm, 2 只万向轮, 2 只支撑脚	张	12	QB/T 1952.2—2004	
3	床头柜	主要功能: 中式铺床训练 技术要求: 60cm×45cm×45cm	个	13	GB/T 3324—2017	
4	床单	主要功能: 布草折叠与收纳 技术要求: 1. 280cm×260cm, 60S×40S T300 涤棉 (80%棉/20%涤) 贡缎面料, 缩水率 5%; 2. 小标牌须规范	床	3	GB/T 22800—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	床单	主要功能: 中式铺床训练 技术要求: 1. 280cm×200cm, 60S×40S T300 涤棉(80%棉/20%涤)贡缎面料, 缩水率 5%; 2. 小标牌须规范	床	36	GB/T 22800—2009	
6	被套	主要功能: 布草折叠与收纳 技术要求: 1. 230cm×240cm, 60S×40S T300 涤棉(80%棉/20%涤)贡缎面料, 三边 5cm 飞边, 底部开口, 2 条系带, 缩水率 5%; 2. 小标牌须规范	床	3	GB/T 22800—2009	
7	被套	主要功能: 中式铺床训练 技术要求: 1. 230cm×180cm, 60S×40S T300 涤棉(80%棉/20%涤)贡缎面料, 三边 5cm 飞边, 底部开口, 2 条系带, 缩水率 5%; 2. 小标牌须规范	床	36	GB/T 22800—2009	
8	枕套	主要功能: 布草折叠与收纳 技术要求: 1. 85cm×55cm, 60S×40S T300 涤棉(80%棉/20%涤)贡缎面料, 缩水率 5% (开口方式为信封口, 于背面距离边缘 15cm 为枕套开口四边 5cm 飞边); 2. 小标牌须规范	个	78	GB/T 22800—2009	
9	被芯	主要功能: 布草折叠与收纳 技术要求: 1. 225cm×230cm, 柔软防羽布面料, 填充 90%白鸭绒, 10%白鸭毛 180g/m ² ; 2. 小标牌须规范	床	2	GB/T 22800—2009	
10	被芯	主要功能: 中式铺床训练 技术要求: 1. 225cm×170cm, 柔软防羽布面料, 填充 90%白鸭绒, 10%白鸭毛 180g/m ² ; 2. 小标牌须规范	床	24	GB/T 22800—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
11	枕芯	主要功能: 布草折叠与收纳 技术要求: 1. 75×45×1100g, 40S T230 全棉防羽布面料, 填充 30%白鸭绒, 70%白鸭毛, 三层工艺, 提供填充物独立小包装袋装样品; 2. 小标牌须规范	个	52	GB/T 22800—2009	
12	枕芯	主要功能: 布草折叠与收纳 技术要求: 1. 75*45, 40S T230a 全面面料, 填充决明子、荞麦、记忆乳胶、菊花、银杏、竹炭; 2. 小标牌须规范	个	各 2		
13	行李柜	主要功能: 1. 客房设备认知与配备; 2. 客房清扫; 3. 计划卫生; 4. 对客服务 技术要求: 高 45cm、宽 65cm、长 90cm	个	1	GB/T 3324—2017	
14	电视机柜	主要功能: 客房设备配置 技术要求: 长 150cm、宽 40cm、高 80cm	个	1	GB/T 3324—2017	
15	小冰箱	主要功能: 1. 客房清扫; 2. 计划卫生 技术要求: 长 37cm、宽 38cm、高 45cm	个	1	GB 4343.1—2018	
16	浴缸	主要功能: 1. 客房清扫; 2. 计划卫生 技术要求: 长 180cm、宽 80cm、高 50cm	个	1	QB/T 2664—2004	
17	坐便器	主要功能: 1. 客房清扫; 2. 计划卫生 技术要求: 尺寸: 695mm*355mm*700mm 智能型, 感应开盖、可冲洗烘干	个	1	GB 6952—2005 JC 707—2005 JCT 764—2008	
18	浴巾	主要功能: 布草折叠与收纳 技术要求: 140cm×80cm	条	2	GB/T 22800—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
19	面巾	主要功能： 布草折叠与收纳 技术要求： 70cm×35cm	条	2	GB/T 22800—2009	
20	方巾	主要功能： 布草折叠与收纳 技术要求： 30.5cm×30.5cm	条	2	GB/T 22800—2009	
21	地巾	主要功能： 布草折叠与收纳 技术要求： 75cm×45cm	条	1	GB/T 22800—2009	
22	浴衣	主要功能： 布草折叠与收纳 技术要求： 衣长：107cm，胸围：68cm， 袖口直量：19cm	件	2	GB/T 22800—2009	
23	工作台	主要功能： 中式铺床训练 技术要求： 140cm×80cm×75cm	张	12	GB/T 3324—2017	
24	智慧客房系统	主要功能： 基于物联网的酒店智慧客房系统，能够实现灯光、窗帘、背景音乐等场景化控制，支持语音控制 技术要求： 基于物联网标准，支持移动端控制及语音控制，场景不少于4个	套	1		
25	智慧门锁	主要功能： 基于移动互联网的二维码进房功能、面部识别进房功能	个	1		

3.5 中餐及虚拟仿真服务实训室设备要求

中餐及虚拟仿真服务实训室设备要求见表5。

表5 中餐及虚拟仿真服务实训室

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	圆桌	主要功能： 酒店中餐对客服务实训 技术要求： 桌面直径180cm，高约75cm	张	8	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
2	椅子	主要功能： 酒店中餐对客服务实训 技术要求： 高：920mm、凳面(高)：460mm、 凳面尺寸：450mm×520mm	把	100	GB/T 24821—2009	
3	迎宾台	主要功能： 餐前迎客服务和餐后送客服务实训 技术要求： 580mm*430mm*1170mm	个	1	GB/T 24821—2009	
4	工作台	主要功能： 酒店中餐对客服务实训 技术要求： 100cm×200cm	张	8	GB/T 3324—2017	
5	台布	主要功能： 酒店中餐厅摆台 技术要求： 1. 正方形 240×240(cm); 2. 70%棉, 30%化纤	块	16	GB/T 22800—2009	
6	口布	主要功能： 酒店中餐厅折花 技术要求： 1. 56×56(cm); 2. 棉质	块	160	GB/T 22800—2009	
7	骨碟	主要功能： 酒店中餐厅摆台 技术要求： 直径 20cm	个	200	GB/T 13484—2011	
8	调味碟	主要功能： 酒店中餐厅摆台 技术要求： 口径 7.3cm, 高 1.8cm, 底径 4cm	个	200	GB/T 13484—2011	
9	口汤碗	主要功能： 酒店中餐厅摆台 技术要求： 口径 11.3cm, 高 4cm, 底径 5cm	个	200	GB/T 13484—2011	
10	口汤勺	主要功能： 酒店中餐厅摆台 技术要求： 长 13cm	个	200	GB/T 13484—2011	
11	筷架	主要功能： 酒店中餐厅摆台 技术要求： 长 7.3cm, 宽 3cm, 高 1.5cm	个	200	GB/T 13484—2011	
12	筷子	主要功能： 酒店中餐厅摆台 技术要求： 长 29.5cm, 宽 3cm	双	200	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
13	席面羹	主要功能： 酒店中餐厅摆台 技术要求： 长 20cm	个	100	GB/T 29601—2013	
14	红酒杯	主要功能： 酒店中餐厅摆台 技术要求： 口径 6cm，高 14cm，底径 5.5cm	个	200	GB/T 4162—2011	
15	白酒杯	主要功能： 酒店中餐厅摆台 技术要求： 口径 3.5cm，高 9cm，底径 4cm	个	200	GB/T 4162—2011	
16	水杯	主要功能： 酒店中餐厅摆台 技术要求： 口径 6.5cm，高 19cm，底径 6.5cm	个	200	GB/T 4162—2011	
17	托盘	主要功能： 酒店中餐对客服务实训 技术要求： 外径 35cm，内径 32cm	个	16	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
18	装饰布	主要功能： 酒店中餐宴会厅摆台训练 技术要求： 1. 圆形，直径 320cm； 2. 成分：约 30% 的棉，70% 的化纤	块	16	GB/T 22800—2009	
19	牙签	主要功能： 酒店中餐宴会厅摆台训练 技术要求： 长 8.2cm，宽 1.5cm	个	200	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
20	分菜工作台	主要功能： 酒店中餐分菜训练 技术要求： 尺寸 0.6m×1m，高度与工作台一致	个	8	GB/T 3324—2017	
21	分菜叉勺	主要功能： 酒店中餐分菜训练 技术要求： 1. 分菜勺与公勺大小一致； 2. 分菜叉长度与勺一致	个	16	GB/T 13484—2011	
22	备餐盘	主要功能： 酒店中餐分菜训练 技术要求： 与骨碟大小一致	个	10	GB/T 13484—2011	

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
23	菜盘	主要功能： 酒店中餐分菜训练 技术要求： 直径 29cm，误差 1cm	个	10	GB/T 13484—2011	
24	菜碟	主要功能： 酒店中餐分菜训练 技术要求： 直径 17.5cm，误差 1cm	个	100	GB/T 13484—2011	
25	转盘	主要功能： 酒店中餐宴会厅摆台训练 技术要求： 玻璃直径 90cm，厚 12mm	个	10	优先选择具有 ISO 标准管理 体系认证企业 的产品	
26	零点桌	主要功能： 酒店中餐零点训练 技术要求： 边长 120cm	个	8	GB/T 24821—2009	
27	中餐虚拟 仿真系统 及设备	主要功能： 虚拟摆台、虚拟主题宴会设计、虚拟场景服务	套	1		
28	虚拟点菜 系统	主要功能： 中餐零点点菜服务实训	套	1		

3.6 西餐及虚拟仿真服务实训室设备要求

西餐及虚拟仿真服务实训室设备要求见表 6。

表 6 西餐及虚拟仿真服务实训室

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： 1. 西餐迎宾服务实训； 2. 放置迎宾所需电话、笔记本等物品 技术要求： 1. 台面应水平而光滑，牢固防震； 2. 迎宾台的尺寸一般为长×宽×高=5900mm×420mm×450mm	个	2	GB/T 3324—2017	
2	方桌	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 规格尺寸：2400mm×120mm×75mm	个	10	GB/T 24821—2009	每个方桌应设置 必要边台，边台 的尺寸一般为 1200mm× 410mm×75mm， 长度结合使用 空间进行确定
3	西式餐椅	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 椅子的尺寸一般为长×宽×高=525mm×450mm×450mm，椅背高度为 920mm	个	60	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
4	储物柜	主要功能： 储存西餐服务所需物品 技术要求： 1. 储物柜的尺寸一般为高×宽×深=1800mm×900mm×4200mm； 2. 材质为实木	个	2	GB/T 3324—2017	
5	开胃刀叉	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 1. 开胃刀尺寸一般为高×宽=200mm×46mm； 2. 开胃叉尺寸一般为高×宽=200mm×46mm	套	10	GB/T 29601—2013	
6	汤勺	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 汤勺的尺寸一般为高×宽=215mm×38mm	把	10	GB/T 29601—2013	
7	鱼刀鱼叉	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 1. 鱼刀的尺寸一般为高×宽=217mm×24mm； 2. 鱼叉的尺寸一般为高×宽=210mm×26mm	套	10	GB/T 29601—2013	
8	主餐刀叉	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 1. 主餐刀的尺寸一般为高×宽=240mm×20mm； 2. 主餐叉的尺寸一般为高×宽=202mm×20mm	套	10	GB/T 29601—2013	
9	甜品叉勺	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 1. 甜品叉的尺寸一般为高×宽=180mm×25mm； 2. 甜品勺的尺寸一般为高×宽=185mm×36mm	套	10	GB/T 29601—2013	
10	黄油刀	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 黄油刀的尺寸一般为高×宽=155mm×17mm	把	10	GB/T 29601—2013	

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
11	黄油碟	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 黄油碟的尺寸一般为直径×高= 85mm×35mm	个	10	GB/T 13484—2011	
12	面包盘	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 面包盘的尺寸一般为直径×高= 176mm×18mm	个	10	GB/T 13484—2011	
13	展示盘	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 展示盘的尺寸一般为直径×高= 275mm×25mm	个	10	GB/T 13484—2011	
14	胡椒盐瓶	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 胡椒盐瓶的尺寸一般为长×宽×高= 40mm×40mm×95mm	套	10	GB/T 13484—2011	
15	牙签盅	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 牙签盅的尺寸一般为长×宽×高= 43mm×28mm×90mm	个	20	GB/T 13484—2011	
16	烛台	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 1. 烛台为三头烛台； 2. 烛台的长度一般为长 250mm； 3. 烛台的高度一般为 250mm； 4. 烛台的底座一般为直径 100mm	个	20	GB/T 29601—2013	
17	口布	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 1. 正方形 240cm×240cm； 2. 70%棉，30%化纤	块	60	GB/T 22800—2009	
18	台布	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 台布的尺寸一般为长×宽=1600mm× 2000mm	块	20	GB/T 22800—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
19	水杯	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 1. 水杯的高度一般为 230cm； 2. 水杯的杯口直径为 73mm	个	60	GB/T 4162—2011	
20	红葡萄酒杯	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 1. 红葡萄酒杯的高度一般为 275cm； 2. 红葡萄酒杯的杯口直径为 100mm	个	60	GB/T 4162—2011	
21	白葡萄酒杯	主要功能： 西餐宴会摆台实训 技术要求： 1. 白葡萄酒杯的高度一般为 260cm； 2. 白葡萄酒杯的杯口直径为 90mm	个	60	GB/T 4162—2011	
22	西餐虚拟仿真系统及设备	主要功能： 虚拟摆台、虚拟主题宴会设计、虚拟场景服务	套	1		

3.7 清洁保养实训室设备要求

清洁保养实训室设备要求见表 7。

表 7 清洁保养实训室

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	桶式吸尘器 (静音型)	主要功能： 软硬地面吸尘 技术要求： 1. 电压：220V； 2. 功率：1000W； 3. 流量：57liters/s； 4. 尘袋容量：18L； 5. 电线长度：10m； 6. 噪音级别：59 分贝	台	4	GB/T 25441—2010	
2	双马达吸尘吸水机	主要功能： 地面吸水 技术要求： 1. 电压：220V； 2. 马达功率：2000W； 3. 空气流量：113liters /s； 4. 机身容量：80L； 5. 电线长度：10m； 6. 吸喉长度：3m； 7. 吸喉直径：38mm； 8. 吸水桶身体积：70L； 9. 翻转车架：原机自带	台	1	SB/T 10740—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
3	肩背式吸尘器	主要功能： 地面与立面吸尘 技术要求 1. 电压：220V； 2. 功率：1000W； 3. 尘袋容量：6L； 4. 气流量：53L/S； 5. 电线长度：15m； 6. 噪声：59 分贝； 7. 机身重量：5.2 公斤	台	1	GB/T 25441—2010	
4	直立式吸尘器	主要功能： 地面吸尘 技术要求： 1. 电压：220V； 2. 工作宽度：35cm； 3. 功率：1000W； 4. 噪声：65 分贝； 5. 电源长度：12m； 6. 尘袋容量：6L； 7. 空气流量：32L/S	台	2	GB/T 25441—2010	
5	三合一地毯抽洗机（含手扒、软喉）	主要功能： 地毯抽洗 技术要求： 1. 电压：220V； 2. 电源线：15m； 3. 功率：1680W； 4. 清水箱容量：38L； 5. 污水箱容量：30L； 6. 清洗宽度：4cm； 7. 吸力：200mbar； 8. 电线长度：15m	台	1	GB 25115.1—2010	
6	三速吹风机	主要功能： 地面风干 技术要求： 1. 特种工程纤维塑料外壳； 2. 功率：1000W； 3. 风叶转速：2500/1960/1350rpm； 4. 电源线：7m； 5. 流量：3000/2600/2100 立方英尺/分钟	台	2	IEC 60335—2—23	

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	17寸单速擦机(含带动盘、水箱、洗地刷、干泡地毯刷、电子打泡箱)	主要功能: 软硬地面清洗 技术要求: 1. 电压: 220V; 2. 功率: 1000; 3. 转速: 175rpm; 4. 电线长度: 15m; 5. 工作宽度: 43cm; 6. 水箱容量: 6L; 7. 偏心设计中心出泡	台	1	GB 25115.1—2010	
8	加重结晶机	主要功能: 石材晶面及翻新处理 技术要求: 1. 转速: 150rpm; 2. 清洗宽度: 18英寸; 3. 功率: 1500W; 4. 重量: 80kg(配加重块); 5. 配件: 铁块、针盘、水箱、翻新针盘、带动盘、洗地刷; 6. 电线长度: 15m	台	1	GB 25115.1—2010	
9	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. 工作压力: 15mpa; 4. 最大工作压力: 16mpa; 5. 出水量: 10L/min; 6. 额定温度: 50℃; 7. 最大进水压力: 1mpa; 8. 电线长度: 15m; 9. 高压软管: 10m; 10. 流量: 600L/h	台	1	GB/T 14545—2008	

3.8 酒店信息系统实训室设备要求

酒店信息系统实训室设备要求见表8。

表8 酒店信息系统实训室

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	电脑	主要功能: 酒店信息系统教学与实操 技术要求: 1. CPU: 4核; 2. 内存: 8GB; 3. 硬盘: 500GB	台	41	GB/T 9813.1—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
2	交换机	主要功能： 酒店信息系统网络环境运行 技术要求： 48 口交换机	台	1	GB/T 30094—2013	
3	服务器	主要功能： 酒店信息系统网络环境运行 技术要求： 1. CPU: 10 核; 2. 内存: 64G; 3. 硬盘: 600×5	台	1	GB/T 9813.1—2017	
4	电脑桌	主要功能： 酒店信息系统教学 技术要求： 钢架结构, 长 70cm, 宽 60cm, 高 70cm	张	41	GB/T 14531—2017	
5	折叠椅	主要功能： 酒店信息系统教学 技术要求： 可折叠	把	41	GB/T 14531—2017	
6	多媒体设备	主要功能： 教师课堂教学以及学生操作 演示 技术要求： 1. 65 寸触摸屏教学一体机; 2. 内存类型: DDR3; 3. 内存容量: 4GB; 4. 硬盘容量: 其他/other; 5. 显卡类型: 集成显卡; 6. 显示器类型: LED; 7. 需配音响设备	套	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	可以使用触摸屏教学一体机, 也可以使用悬挂式投影仪和幕布, 具体情况可根据实训条件而定

3.9 调酒侍酒及虚拟仿真实训室设备要求

调酒侍酒及虚拟仿真实训室设备要求见表 9。

表 9 调酒侍酒及虚拟仿真实训室

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： 提供调酒所需冰块 技术要求： 1. 220V/50Hz; 2. 制冷方式: 直冷/侧开门/自动进水; 3. 制冰速度: 80kg/24h; 4. 功率: 300W/448×400×798	台	1	GB4706.13—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
2	开水机	主要功能: 提供热水 技术要求: 1. 出水量 30~40L/h; 2. 带进水管; 3. 功率: 2300W~3000W;	台	1	QB/T 4270—2011	
3	刨冰机	主要功能: 生产调酒用碎冰和饮料用沙冰 技术要求: 1. 不锈钢刀片; 2. 250W~380W 50Hz	台	1	JB/T 12225—2015	
4	恒温红酒柜	主要功能: 储存教学使用的红酒 技术要求: 1. 单温 15 层 (5~18℃); 2. 双温 14 层 (上 5~10℃, 下 10~18℃); 3. 额定电压 220V; 4. 额定功率 130W; 5. 尺寸 595mm×1769mm×680mm; 6. 容积单温 435L 双温 420L; 7. 耗电量 0.65kW/24H	台	2	GB/T 23777—2009	
5	卧式冷柜	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; 5. 1500×760×800 (含地脚); 6. 上表面平整, 能放于吧台或酒柜下方	台	1	JBT 7244—2018	
6	小冰箱	主要功能: 冷冻冰淇淋等小食 技术要求: 1. 立式/侧开门; 2. 冷冻功能功率: 0.36kW·h/24h~0.45kW·h/24h; 3. 尺寸 (495~544)×(527~570)×(840~850)	台	1	GB/T 8059—2016	
7	酒吧消毒柜	主要功能: 用具清洗与消毒实训教学 技术要求: 1. 消毒方式: 臭氧低温、远红外高温; 2. 容量 120L; 3. 消毒温度 125℃; 4. 层架载物重量 10kg; 5. 立柜式, 上下层独立控制	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: 1. 调酒侍酒教学和实操 技术要求: 1. 不锈钢表面; 2. 木质结构、钢架加固; 3. 侧面漆面柜门; 4. 宽 60cm 高 76cm 长度依结构确定	组	1	GB/T 14532—2017	
9	吧台杯架	主要功能: 放置调酒所需杯具 技术要求: 低碳钢材质、高温烤漆、颜色雅黑、古铜或金属光泽、可伸缩	组	1	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
10	吧台桌椅	主要功能: 酒吧对客服务实训 技术要求: 1. 椅子尺寸一般为 525cm×450cm×450cm; 2. 椅背高度为 920cm; 3. 桌子尺寸为 120cm×120cm×750cm	套	14 (每套 2 椅)	GB/T 24821—2009	
11	沙发桌椅	主要功能: 1. 卡座包厢对客服务实训; 2. 沙发家具清洁实训 技术要求: 1. 沙发材质: 布艺或皮革或沙发; 2. 沙发尺寸: 120cm×65cm×85cm; 3. 茶几底座: 400cm×700cm, 高 750cm, 桌面 1200cm×600cm	套	3	GB/T 3324—2017	
12	吧凳	主要功能: 模拟吧台对客服务 技术要求: 1. 皮革椅面; 2. 不锈钢; 3. 漆面木质材质; 4. 尺寸 88cm×45cm×45cm	个	8	GB/T 3324—2017	
13	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. 额定电流 2.6A; 3. 重量 50kg; 4. 额定功率 400W; 5. 温度 0~3℃; 6. 出水阀 3 个; 7. 重量 50kg; 8. 体积 700cm×350cm×710cm	台	1	GB/T 10792—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
14	电动搅拌机/榨汁机	主要功能: 1. 用于运用榨汁、搅和法调制鸡尾酒; 2. 制作水果饮品 技术要求: 1. 材质: 不锈钢; 2. PP、PC/220V 50Hz; 3. 功率: 250W	台	4	JB/T 11510—2013	
15	收款机	主要功能: 酒吧收银实训 技术要求: 1. 触屏点单收款; 2. 含前后厨打印; 3. 包含钱箱; 4. 配备扫码枪	台	1	SJ/T 11653—2016	
16	调酒用具	主要功能: 调酒实训 技术要求: 1. 1OZ+1.5OZ 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. 柠檬夹榨汁机	套	各 20 (量酒器 40)	QB/t 4162—2011	
17	调酒杯	主要功能: 调酒实训 技术要求: 1. 口式杯/古典杯/岩口杯 180~300ml 2. 柯林杯/柯林斯杯 300~360ml 3. 飓口杯 400~600ml 4. 酸酒杯 120~180ml 5. 高球杯 240~300ml 6. 玛格丽塔杯 150ml 7. 皮尔森杯 300ml	个	各 25	QB/T 4162—2011	
18	调酒虚拟仿真实训系统及设备	主要功能: 酒类识别、器皿识别、配方及训练 防范仿真训练	套	1		

3.10 茶艺及虚拟仿真实训室设备要求

茶艺及虚拟仿真实训室设备要求见表 10。

表 10 茶艺及虚拟仿真实训室

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	储物柜 (实木)	主要功能: 储存茶艺所需物品 技术要求: 1. 储物柜的尺寸: 长 100cm、高 200cm、宽 35-40cm; 2. 材质为实木	个	6	GB/T 3324—2017	可根据实训室大小进行配置和调整
2	茶桌椅组合	主要功能: 茶艺训练 技术要求: 1. 一桌四凳为一套; 2. 茶桌的尺寸: 长×宽×高=2000cm×80cm×750cm; 3. 茶椅: 圈椅一个及茶凳 3 个; 4. 圈椅的尺寸: 长×宽×高=550mm×450mm×480mm, 椅背高度为 930mm; 5. 材质为实木	套	10	GB/T 3324—2017	可根据实训室大小调整茶桌椅数量
3	茶盘套装	主要功能: 茶艺用具实操 技术要求: 1. 套装含一键自动电热壶、茶桶、水管、茶艺六君子、茶巾、茶叶罐、茶笔、茶壶、公道杯、盖碗、茶漏、闻香杯、品茗杯、茶宠、杯垫; 2. 茶盘的尺寸: 长×宽×高= 500mm×370mm×60mm	套	10	GB/T 3324—2017	可根据实训室大小调整茶桌椅数量
4	茶桌边几	主要功能: 放置泡茶所需用具及茶叶 技术要求: 1. 尺寸: 长×宽×高=650mm×680mm×460mm; 2. 实木	个	10	GB/T 3324—2017	可根据实训室大小调整茶桌椅数量, 一般与茶桌数量相等
5	洗杯池	主要功能: 茶艺洗杯 技术要求: 1. 陶瓷或不锈钢材质; 2. 水池的尺寸一般为长×宽×高=500mm×500mm×800mm	个	2	GB/T 6952—2015 GB/T 38160—2019	可在实训室单独设置 2 个水池
6	茶叶储藏柜	主要功能: 贮藏茶叶 技术要求: 1. 容量: 800L; 2. 恒温恒湿储藏柜; 3. 恒温范围 0~22℃; 4. 恒湿范围 50%~80%; 5. 长×宽×高=595mm×600mm×1630mm	台	1	GB/T 21001—2015	

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	消毒柜	主要功能： 消毒茶具 技术要求： 1. 容量：138L； 2. 消毒温度：125℃； 3. 额定功率：700W； 4. 消毒方式：臭氧+中温+高温； 5. 长×宽×高=420mm×365mm×1030mm	台	1	GB 17988—2008	
8	净水机	主要功能： 咖啡制作用水净水 技术要求： 1. 工作原理：活性炭； 2. 滤芯：活性炭； 3. 使用位置：终端净水； 4. 功效：直饮	台	10	GB 34914—2017	
9	小冰箱	主要功能： 冷冻冰淇淋等小食 技术要求： 1. 立式/侧开门； 2. 冷冻功能功率：0.36kW·h/24h-0.45kW·h/24h； 3. 尺寸(495~544)mm×(527~570)mm×(840~850)mm	台	1	GB/T 8059—2016	
10	多媒体设备	主要功能： 教师课堂教学以及学生操作演示 技术要求： 1. 65寸触摸屏教学一体机； 2. 内存类型：DDR3； 3. 内存容量：4GB； 4. 硬盘容量：其他/other； 5. 显卡类型：集成显卡； 6. 显示器类型：LED； 7. 需配音响设备	套	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	可以使用触摸屏教学一体机，也可以使用悬挂式投影仪和幕布，具体情况可根据实训条件而定
11	茶艺虚拟仿真实训系统及设备	主要功能： 茶具及茶叶认知，茶具摆放及应用仿真实训，不同茶类的泡制训练	套	1		

3.11 咖啡制作虚拟仿真实训室设备要求

咖啡制作虚拟仿真实训室设备要求见表 11。

表 11 咖啡制作虚拟仿真实训室

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~415V; 7~8.4kW/20A; 6. 尺寸: 1055mm×570mm×565mm; 7. 重量: 129kg	台	1	IEC 60661 Ed. 2.0 GB/T 23129—2008	
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; 4. 尺寸: 16mm×563mm×561mm; 5. 电压/功率: 380V/5kW; 6. 重量: 66kg	台	8~10	IEC 60661 Ed. 2.0 GB/T 23129—2008	
3	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个注; 2. 水方式: 手动; 3. 产能 15L/h; 4. 功率电压: 2300W 230V; 5. 尺寸: 205mm×460mm×425mm	台	2	IEC 60661 Ed. 2.0 GB/T 23129—2008	
4	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: 意大利式磨豆机	台	2	GB/T 23129—2008	
5	软水机	主要功能: 咖啡制作用水软水 技术要求: 1. 分类: 净水机; 2. 滤芯: PPF 棉折叠滤芯; 3. 使用位置: 终端净水; 4. 功效: 直饮; 5. 额定出水量: 1000L/h	台	2	GB 34914—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	净水机	主要功能: 咖啡制作用水净水 技术要求: 1. 工作原理: 活性炭; 2. 滤芯: 活性炭; 3. 使用位置: 终端净水; 4. 功效: 直饮	台	12	GB 34914—2017	
7	磨豆机	主要功能: 咖啡豆研磨 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	台	12	优先选择具有 ISO 标准管理 体系认证企业 的产品	
8	咖啡制作虚拟仿真系统及设备	主要功能: 咖啡豆及器皿认知, 咖啡制作仿真训练	套	1		

3.12 酒水品鉴实训室设备要求

酒水品鉴实训室设备要求见表 12。

表 12 酒水品鉴实训室

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	红酒柜	主要功能: 储存教学使用的红酒 技术要求: 1. 单温 15 层 (5~18℃); 2. 双温 14 层(上 5~10℃, 下 10~18℃); 3. 额定电压 220V; 4. 额定功率 130W; 5. 尺寸 595mm×1769mm×680mm; 6. 容积单温 435L 双温 420L; 7. 耗电量 0.65kW/24h	台	4	GB/T 23777—2009	
2	红酒杯架	主要功能: 放置调酒所需杯具 技术要求: 低碳钢材质、高温烤漆、颜色雅黑、古铜或金属光泽、可伸缩	组	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
3	品酒专用台	主要功能: 葡萄酒对客服务实训 技术要求: 1. 长方形大理石表面; 2. 四周带 8 个黑色塑料吐酒桶(带漏斗形导流盖)	个	1	优先选择具有 ISO 标准管理体系认证企业的产品	
4	酒吧椅	主要功能: 葡萄酒对客服务实训 技术要求: 1. 皮革椅面; 2. 漆面木质材质; 3. 规格尺寸 88cm×45cm×45cm	个	8	GB/T 3324—2017	
5	各式葡萄酒杯	主要功能: 葡萄酒对客服务实训 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	
6	洗消池	主要功能: 清洗酒杯 技术要求: 1. 品酒台嵌入式洗碗机一体化水槽; 2. 玻璃面板; 3. 304 不锈钢材质; 4. 触控式; 5. 带超声清洁, 大小为 760mm×425mm×800mm	个	1	GB/T 38160—2019	

3.13 数字化营销实训室设备要求

数字化营销实训室设备要求见表 13。

表 13 数字化营销实训室

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	台式电脑	主要功能: 1. 运行新媒体相关软件; 2. 酒店新媒体营销教学与实操 技术要求: 1. CPU: 4 核; 2. 内存: 8GB; 3. 硬盘: 500GB	台	41	GB/T 9813.1—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
3	电脑桌	主要功能: 酒店数字化营销课程教学 技术要求: 钢架结构,长 70cm,宽 60cm, 高 70cm	张	41	GB/T 14531—2017	
4	折叠椅	主要功能: 酒店数字化营销课程教学 技术要求: 可折叠	把	41	GB/T 14531—2017	
5	多媒体设备	主要功能: 教师课堂教学以及学生操作演示 技术要求: 1. 65 寸触摸屏教学一体机; 2. 内存类型: DDR3; 3. 内存容量: 4GB; 4. 硬盘容量: 其他/other; 5. 显卡类型: 集成显卡; 6. 显示器类型: LED; 7. 需配音响设备	套	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	可以使用触摸屏教学一体机,也可以使用悬挂式投影仪和幕布,具体情况可根据实训条件而定
6	数据挖掘分析软件	主要功能: 酒店数字化营销课程教学 技术要求: 机器学习与数据挖掘软件	套	41	GB/T 14394—2008	免费软件
7	数据库营销与管理软件	主要功能: 酒店数字化营销课程教学 技术要求: 用户数据平台和营销自动化软件	套	41	GB/T 14394—2008	

3.14 酒店数字化运营实训室设备要求

酒店数字化运营实训室设备要求见表 14。

表 14 酒店数字化运营实训室

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	平板电脑	主要功能: 酒店运营虚拟仿真系统教学 技术要求: Android 4.0 以上	台	40	GB/T 9813.1—2016	
2	多媒体设备	主要功能: 教师课堂教学以及学生操作演示 技术要求: 1. 65 寸触摸屏教学一体机; 2. 内存类型: DDR3; 3. 内存容量: 4GB; 4. 硬盘容量: 其他/other; 5. 显卡类型: 集成显卡; 6. 显示器类型: LED; 7. 需配音响设备	套	1	GB/T 28037—2011 JY/T 0373—2004 GB/T 13982—2011	可以使用触摸屏教学一体机,也可以使用悬挂式投影仪和幕布,具体情况可根据实训条件而定

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
3	酒店管理沙盘软件系统	主要功能: 教师课堂教学以及学生操作演示 技术要求: 具备酒店市场营销、前厅管理、客房管理、餐饮管理、人力资源管理、财务管理、工程管理、采购管理等实践功能	套	1	GB/T 14394—2008	

3.15 酒店仓储管理实训室设备要求

酒店仓储管理实训室设备要求见表 15。

表 15 酒水仓储管理实训室

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	电脑桌	主要功能: 仓储管理实训教学 技术要求: 钢架结构,长 70cm,宽 60cm,高 70cm	张	1	GB/T14531-2017	
2	开放式货架	主要功能: 摆放实训用具和用品 技术要求: 1. 采用优质冷轧钢,底层防锈; 2. 立柱: 75*35*1.2mm, 永不变形; 3. 横梁: 40*60*1.5mm, 采用货架专用型材, 承载效果强, 不变形, 不弯曲, 强度高、刚性好; 横梁与立柱采用柱卡连接, 并配以带耳安全销锁定; 4. 隔板: 0.8mm 优质冷轧钢板, 下设 M 型加强筋, 承载效果强, 不变形, 不弯曲, 强度高、刚性好; (四层) 承重 200KG; 5. 具体尺寸、规格数量以实地测量为准。	套	1	GB/T14531-2017	
3	台式电脑	主要功能: 运行库存管理系统软件 技术要求: 1. CPU: 4 核; 2. 内存: 8G; 3. 硬盘: 500G	台	1	GB/T9813.1-2017	

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
4	库存管理系统软件	主要功能： 仓储管理实训教学，管理实训室物资物料的收发存 技术要求： 1. 提供基础管理、任务管理、报表管理、入库管理、出库管理、在库管理等功能； 2. 具备跨平台特性，支持绝大多数的移动设备及操作系统（例如智能手机、智能平板等）； 3. 兼容系统：wince, 安卓, IOS, win7 等。	套	1	GB/T14394-2008	

注：1. 表 2~15 中实训设备数是满足 40 人/班进行实训教学的配备要求。对于大型实训装置不能满足 40 人同时进行实训时，可安排学生分组分批进行实训或安排与其他大型实训装置一起轮换实训项目。各学校在保证实训教学目标要求的前提下，可根据本专业的实际班级人数和教学组织模式对实训课程进行合理安排，配备相应的仪器设备数量。

2. 各学校可根据地域特点和行业/企业对从业人员的具体要求，优先选择具有 ISO 标准管理体系认证等国家质量监督管理部门认可的企业所生产的相应规格、型号的仪器设备，优先选择企业所用真实设备，当真实设备很难适应实训教学要求时，可选择虚拟仿真实训资源等。

4 实训教学管理与实施

4.1 建立健全实训室各项管理制度，如实训室设备管理制度、物资申购制度、资产盘点制度、设备报损制度、实训安全操作制度、实训室卫生管理制度、实训室应急管理制度等，确保实训室合理、安全、高效地运行，切实提高实训项目的开出率、实训设备的使用率、完好率。

4.2 人员与管理

4.2.1 实训室实行主任负责制，由相应专业的中级技术职称及以上人员担任。实训室主任根据学校的工作目标和专业要求，制定实训室各相应规章制度。

4.2.2 实训室配备相应职称的专/兼职管理人员，要明确相应人员的岗位职责，认真做好实训室设施设备的使用维护、定期保养、调试、改装、报废等工作。对所有设备建卡建册，确保账卡物相符。

4.2.3 实训室应有醒目的安全警示标识，实训教师在实训前应向学生交代清楚每次实训的危险环节和注意事项，教学过程中要加强安全管理。

4.2.4 实训室要制定学生实训守则，要加强学生日常教学管理，学生进入实训室前

应先进行安全教育。

4.3 制定实训教学突发事件应急预案与处理措施，成立应急处置工作领导小组，制定突发事件应急预案程序，定期开展演练，做好记录，以“快速、有序、高效”地应对和处理好学生实训中出现的突发事件，确保师生的人身安全，尽最大努力减少损失和负面影响，维护学校正常的教学秩序，构建平安、稳定、和谐的校园。制定实训室卫生防疫与清洁消杀制度，保障师生的健康安全。

4.4 做好实训室精神文明建设，展现实训室的专业化、前沿性和个性化。加强与合作企业的沟通，突出实训室的校企合作特色。

4.5 每节实训课之前，应组织召开班前布置会和班后总结会。通过实训课程向学生传递正确的劳动观、价值观和事业观。培养学生不断创新、爱岗敬业、追求完美的态度，发扬大国工匠精神。

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/T 17540—2017 台式激光打印机通用规范
- GB 34914—2017 反渗透净水机水效限定值及水效等级
- GB/T 3324—2017 木家具通用技术条件
- GB/T 35781—2017 托盘共用系统塑料平托盘
- GB/T 14531—2017 办公家具 阅览桌、椅、凳
- GB 50174—2017 电子计算机机房设计规范
- GB 50311—2016 综合布线系统工程设计规范
- GB/T 9813.1—2016 计算机通用规范
- GB 50016—2014 建筑设计防火规范
- 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 50033—2013 建筑采光设计标准
- GB 50034—2013 建筑照明设计标准
- GB/T 29601—2013 不锈钢餐具
- GB 50210—2011 建筑装饰装修工程质量验收规范
- GB/T 13484—2011 接触食物搪瓷制品
- GB/T 4162—2011 玻璃杯

GB/T 28037—2011	信息技术投影机通用规范
GB/T 13982—2011	反射和投射放映银幕
GB/T 13306—2011	标牌
GB/T 14308—2010	旅游饭店星级的划分与评定
GB 25956—2010	打印机、传真机能效限定值及能效等级
GB 16999—2010	人民币鉴别仪通用技术条件
GB/T 25441—2010	吸尘器电机技术规范
GB 25115.1—2010	工业洗涤机械的安全要求 第1部分：通用要求
GB/T 22800—2009	星级旅游饭店用纺织品
GB/T 23777—2009	葡萄酒储藏柜
GB/T 24821—2009	餐桌餐椅标准
GB/T 23129—2008	家用咖啡机性能测试方法
GB 17988—2008	食具消毒柜安全和卫生要求标准
GB/T 14545—2008	带电作业用小水量冲洗工具（长水柱短水枪型）
GB 21748—2008	教学仪器设备安全要求仪器和零部件的基本要求
GB 2893—2008	安全色本标准
GB 2894—2008	安全标志及其使用导则
GB/T 14394—2008	计算机软件可靠性和可维护性管理标准
GB 18018—2007	信息安全技术路由器安全技术要求
GB 4351.1—2005	手提式灭火器
GB 3445—2005	室内消火栓
GB/T 15279—2002	自动电话机技术条件
GB/T 9813—2000	微型计算机通用规范
GB/T 17900—1999	网络代理服务器的安全技术要求
GB 15368—1994	手提式泡沫灭火器
GB 4399—1984	手提式二氧化碳灭火器
JB/T 7244—2018	冷柜技术标准
JB/T 12225—2015	碎冰机用电动机技术条件
JGJ 62—2014	旅馆建筑设计规范
SB/T 10740—2012	商用吸尘吸水机技术规范
QB/T 4270—2011	商用电热开水器技术标准

QB/T 1952.2—2004 弹簧软床垫

JY/T 0373—2004 教学用液晶投影机

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.普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录及专业简介（2015年）[M].北京：中央广播电视大学出版社，2016

[3] 教高〔2000〕9号，高等学校仪器设备管理办法[S]，北京：中华人民共和国教育部，2000

[4] 国管资〔2009〕167号，中央行政事业单位固定资产管理办法[S]，北京：国务院机关事务管理局，2009

[5] 教备〔1997〕014号，关于加强高等学校物资工作的若干意见[S]，北京：中华人民共和国教育部，1997

[6] 教育部、财政部〔84〕教供字020号，高等学校材料、低值易耗品管理办法[S]，北京：中华人民共和国教育部、财政部，1984

[7] 教备〔1990〕013号，高等学校物资工作的若干问题的规定[S]，北京：中华人民共和国教育部，1990