

# 2020 级酒店管理专业人才培养方案

## 一、专业名称、代码及所属专业群

1. 专业名称：酒店管理
2. 专业代码：640105
3. 所属专业群：新能源管理服务专业群

## 二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

## 三、修业年限

基本修业年限为 3 年，可实行弹性学制、但最长不超过 6 年。

## 四、职业面向与岗位分析

### 1. 职业面向

根据酒店管理专业的岗位需求，具体职业面向如表 1 所示。

表 1 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)	主要职业类别(代码)	主要岗位类别(技术领域)举例	职业资格(职业技能等级)证书举例
旅游大类(64)	旅游类(6401)	住宿业(61) 餐饮业(62)	前厅接待员(4-03-01-01) 客房服务员(4-03-01-02) 餐厅服务员(4-03-01-05) 调酒师(4-03-02-09)	前厅接待员; 餐厅领班; 客房领班; 调酒师	调酒师

### 2. 岗位分析

通过岗位需求调研和毕业生调研，参考毕业生就业三年内的职业岗位，确定本专业的的主要就业岗位如下。

表 2 岗位分析表

序号	岗位名称	工作内容	核心技能点
----	------	------	-------

1	前厅接待员	(1)掌握酒店客房的需求及供应状况,了解客人抵、离店情况,核对房态,做好分房工作; (2)热情接待客人,办理各种手续,安排VIP客人和会议客人的入住登记。	(1)接待能力; (2)问题处理能力; (3)推销客房能力; (4)外语表达能力。
2	餐厅领班	(1)带领员工做好开餐前的各项准备工作,检查各区域包厢的卫生及餐前准备质量; (2)做好餐前接待工作和迎客氛围,负责客人用餐情况,及时解决出现的问题和客诉。	(1)餐厅服务能力; (2)较强组织与协调能力; (3)处理餐厅服务中发生的问题和客人投诉能力; (4)餐厅服务质量控制能力,督导、培训和考核下属员工能力。
3	客房领班	(1)在主管的带领下,搞好客房的接待服务工作; (2)负责检查楼层房间的设施设备、物品摆放、温度、空气、清洁等情况,保证客房的正常运转并达到规定的标准; (3)协助上级负责楼层员工工作安排部署;所属设施设备的保养工作。	(1)客房服务能力; (2)较强组织与协调能力; (3)客房服务质量控制能力,督导、培训和考核下属员工能力。
4	调酒师	(1)装饰酒吧,陈设酒水; (2)设计酒品调制方案,调制混合酒、鸡尾酒或时令饮品; (3)展示、推介酒店的特色饮品; (4)进行酒吧日常管理与核算。	(1)鸡尾酒、混合酒调制能力; (2)酒品设计的能力; (3)酒吧日常管理的能力。

## 五、培养目标与培养规格

### (一) 培养目标

本专业培养德、智、体、美、劳全面发展,践行社会主义核心价值观,具有一定的文化水平、良好的职业道德、人文素养和创新意识、精益求精、追求卓越的工匠精神,形成独立自主、团队协作、勤勉务实、开拓进取等职业习惯,掌握本专业的前厅服务与管理、餐饮服务与管理、客房服务与管理、酒品调制与酒吧管理等专业知识和技术技能,面向住宿业、餐饮业的前厅接待员、客房领班、餐饮领班、调酒师等职业岗位群,能够从事前厅接待服务、酒水饮料服务、客房餐饮基层管理等工作的高素质技术技能人才。

### (二) 培养规格

本专业毕业生应在知识、能力和素质方面达到以下要求。

#### 1. 素质

(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。

(2) 崇尚宪法、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，具有社会责任感和社会参与意识。

(3) 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。

(4) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯。

(5) 具有酒店服务意识、酒店保密意识、酒店安全意识、工匠精神、创新思维。

(6) 具有一定的专业审美和人文素养，能够形成一两项艺术特长或爱好。

## **2. 知识**

(1) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。

(3) 掌握良好的沟通、服务礼仪、服务心理学基础知识。

(4) 掌握酒店业前厅、客房、餐饮服务与运营管理的基本理论以及安全、卫生相关知识。

(5) 掌握酒吧混合酒、鸡尾酒、时令饮品的调制，酒吧日常管理与核算等相关知识。

(6) 熟悉成本控制、市场营销和人力资源知识。

(7) 掌握酒店基层督导管理知识，熟悉酒店经营管理新观念、新理论、新技术。

## **3. 能力**

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

(2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力，具备一定的英语听说、读写能力，熟练使用常用职业英语，并能进行一般业务沟通。

(3) 具备创新意识，能创造性地开展工作，满足宾客个性化要求。

(4) 具备解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能应对各种突

发状况。

(5) 具备酒店前厅接待、客户关系处理、客房清扫与服务、房务部经济效益分析等酒店房务服务与督导管理能力。

(6) 具备餐厅摆台、宴会设计、餐厅运营与管理等酒店餐饮服务与督导管理能力。

(7) 具备鸡尾酒、混合酒调制能力、酒品设计的能力、酒吧日常管理的能力。

(8) 具备酒店组织架构设计、酒店市场营销策划、酒店员工培训计划编制与执行、酒店员工绩效评价等酒店运营与管理能力。

(9) 具备一定的酒店品牌与文化建设、酒店经营管理标准与质量控制、酒店业宏观发展动态与趋势判断等酒店高级管理能力。

## 六、课程设置及要求

课程主要包括公共基础课程和专业（技能）课程，课程体系如图 1 所示。

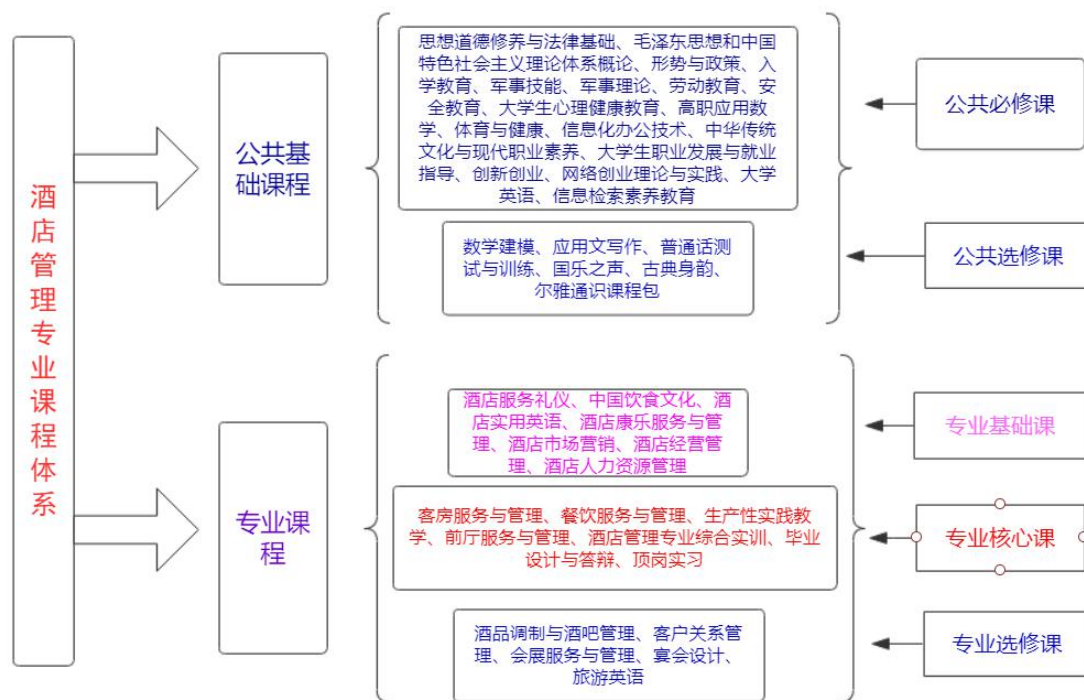


图 1 酒店管理专业课程体系

### (一) 公共基础课程

#### 公共基础课程设置及要求

公共基础课程设置及要求如表 3 所示。

表3 公共基础课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	课程内容	课程要求	课时
1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	<p>(1)知识目标:掌握毛泽东思想和中国特色社会主义理论,学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想;</p> <p>(2)能力目标:提高学生运用马克思主义基本原理全面、客观地分析中国走社会主义道路的历史必然性,进一步培养学生独立思考和解决问题的能力,培养学生的创新能力;</p> <p>(3)素质目标:帮助大学生坚定马克思主义信念,成为德智体美劳全面发展的社会主义合格建设者和可靠接班人,以及担当民族复兴大任的时代新人。</p>	<p>(1)马克思主义中国化最新理论成果;</p> <p>(2)毛泽东思想;</p> <p>(3)邓小平理论;</p> <p>(4)“三个代表”重要思想;</p> <p>(5)科学发展观;</p> <p>(6)习近平新时代中国特色社会主义思想。</p>	<p>(1)采取课堂教学为主,线上线下综合性教学手段,开展课外实践活动;</p> <p>(2)考核从知识、能力、素质方面综合进行。学生总评成绩=平时成绩(30%)+实践成绩(30%)+期末考试(40%)。期末采取“学习通”平台随机组卷进行考试。</p>	64
2	思想道德修养与法律基础	<p>(1)知识目标:认识所处的新时代、大学生的时代责任和科学的世界观、人生观、价值观。了解崇高的理想信念、中国精神和社会主义核心价值观。熟悉中华传统美德、中国革命道德和社会主义道德。掌握中国特色社会主义法律体系、法治体系和法治道路;</p> <p>(2)能力目标:学生能够通过现象看本质,增强明辨是非的能力。能够将道德的相关理论内化为自觉意识,外化为自身行为和习惯。能够理论联系实际,依法行使权利和履行义务,维护</p>	<p>(1)新时代的内涵;</p> <p>(2)人生观、价值观;</p> <p>(3)崇高的理想信念;</p> <p>(4)弘扬中国精神;</p> <p>(5)社会主义核心价值观;</p> <p>(6)道德观;</p> <p>(7)法律观。</p>	<p>(1)采取课堂教学为主,线上线下综合性教学手段,开展校外实践活动;</p> <p>(2)考核从知识、能力、素质方面综合进行。学生总评成绩=平时成绩(30%)+实践成绩(30%)+期末考试(40%)。期末采取“学习通”平台随机组卷进行考试。</p>	48

		<p>自身合法权益的能力；</p> <p>(3)素质目标:以科学的世界观、人生观、价值观、高尚的道德观和正确的法制观为指引,确立自觉遵守法律法规、职业道德和行业规范的意识。培育学生对世界大势、中国未来发展趋势的认识,成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。</p>			
3	形势与政策	<p>(1)知识目标:学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想,了解党的理论创新最新成果,正确认识中国特色和国际比较,正确认识时代责任和历史使命;</p> <p>(2)能力目标:培养学生正确分析形势和理解政策的能力,牢固树立“四个意识”,坚定“四个自信”,逐步形成敏锐的洞察力和深刻的理解力;</p> <p>(3)素质目标:引导学生感知国情民意,坚定在中国共产党领导下走中国特色社会主义道路的信心和决心,开阔视野,从总体上把握社会主义现代化建设的大局,自觉树立为实现中国梦努力学习的奋斗目标。</p>	<p>(1)党的理论创新最新成果;</p> <p>(2)全面从严治党;</p> <p>(3)我国经济社会发展形势与政策;</p> <p>(4)港澳台工作形势与政策;</p> <p>(5)国际形势与政策。</p>	<p>(1)采取课堂教学为主,运用学习通开展信息化教学,开展实践活动;</p> <p>(2)考核从知识、能力、素质方面综合进行。学生总评成绩=平时成绩(40%)+期末论文(60%)。</p>	总计 40
4	中华传统文化与现代职业素养	<p>(1)掌握中国传统文化中语言、文学、艺术、历史、道德等基础知识,具备鉴赏、分析、评价传统文化优秀作品的能力和运用语言文字的能力;</p> <p>(2)理解传承和弘扬中</p>	<p>(1)品读传统文化之“仁”,树以德立身的职业品格;</p> <p>(2)品读传统文化之“孝”,树感恩敬业的职业素养;</p> <p>(3)品读传统文化之“礼”,树文明有礼</p>	<p>(1)以思政元素为引领,培育和塑造学生价值追求、家国情怀,将课堂教学与校园文化、社会实践活动相结合,让学生融入到学习与拓展中,实现立德树人的目标;</p> <p>(2)采用灵活多样的教学形</p>	40

		<p>华优秀传统文化的价值，掌握现代职场所需的职业品格、职场心态等职业素养基础知识；</p> <p>(3)掌握现代职场所需的沟通交流、穿搭技巧，文明礼仪等职业技能基础知识；</p> <p>(4)通过中国传统文化的熏陶和教育，能增强文化自信和民族自信；</p> <p>(5)能多角度地观察生活，丰富生活经历和情感体验，具备发现美、欣赏美、鉴赏美的能力和积极乐观向上的生活态度。</p>	<p>的职业形象；</p> <p>(4)品读传统文化之“道”，树柔软坚韧的职场心态；</p> <p>(5)赏传统技艺之妙，习工匠精神之心；</p> <p>(6)赏中国传统服饰之美，习职场穿搭之技；</p> <p>(7)赏传统建筑之奇，习和谐统一之理；</p> <p>(8)赏传统饮食之味，习传承创新之法。</p>	<p>式，以学生为主体，以教师为主导，突出高职教育实践性的特点；</p> <p>(3)充分利用信息化教学平台及手段的辅助组织教学，实现翻转课堂与职业情境的体验，提高学生自主探究、合作学习能力。</p>	
5	体育与健康	<p>(1)能够编制可行的个人锻炼计划，具有一定的体育文化欣赏能力；</p> <p>(2)熟练掌握两项以上健身运动的基本方法和技能。能科学地进行体育锻炼，提高自己的运动能力；</p> <p>(3)能选择良好的运动环境，全面发展体能，提高自身科学锻炼的能力，练就强健的体魄；</p> <p>(4)养成积极乐观的生活态度。运用适宜的方法调节自己的情绪。在运动中体验运动的乐趣和成功的感觉；</p> <p>(5)表现出良好的体育道德和合作精神。正确处理竞争与合作的关系。</p>	<p>职业实用性体育教学模块：</p> <p>(1)田径；</p> <p>(2)健美操；</p> <p>(3)球类；</p> <p>(4)武术；</p> <p>(5)太极拳。</p> <p>体育选修教学模块：</p> <p>(1)太极拳；</p> <p>(2)龙狮；</p> <p>(3)田径；</p> <p>(4)排球；</p> <p>(5)篮球；</p> <p>(6)羽毛球；</p> <p>(7)乒乓球；</p> <p>(8)形体；</p> <p>(9)啦啦操；</p> <p>(10)健美操；</p> <p>(11)足球。</p> <p>体育实践课程：</p> <p>(1)阳光健康跑；</p> <p>(2)晨跑；</p> <p>(3)田径运动会；</p> <p>(4)篮球赛。</p> <p>学生体质健康测试：</p> <p>(1)身高体重；</p> <p>(2)肺活量；</p>	<p>(1)树立“课程思政”理念，促进体育课程与思想教育的有机结合；</p> <p>(2)坚持“健康第一”的指导思想，促进学生健康成长；</p> <p>(3)采用“理论、实践一体化”教学模式；</p> <p>(4)采用“研究完整法与分解法。讲解法与示范法。练习法。游戏与比赛法，预防和纠正动作错误法”的方法组织教学；</p> <p>(5)在室外运动场和室内运动场馆进行教学；</p> <p>(6)“基础体育教学模块”和“职业实用性体育教学模块”采用过程性考核与终结性考核相结合的形式进行考核评价。</p>	108

			(3) 50 米; (4) 立定跳远; (5) 坐位体前屈; (6) 男生: 引体向上 女生: 一分钟仰卧起坐; (7) 男生: 1000 米。 女生: 800 米		
6	高职应用 数学	(1) 培养学会辩证唯物主义世界观, 处理问题的逻辑性; (2) 培养和提升学生坚忍不拔的钻研精神和精雕细琢的科研精神; (3) 培养和提升学生的自学能力和团队合作精神; (4) 培养和提升学生分析问题本质的能力、细致的观察能力、准确的判断力; (5) 培养学生具有根据需要适时地自我更新知识和更新技术的能力。	(1) 函数; (2) 函数极限; (3) 导数与微分; (4) 不定积分; (5) 定积分。	(1) 以学生为中心, 以解决实际问题问题为手段, 培养学生与运用知识合解决实际问题的能力; (2) 能独立运用数学建模六步法完成简单论文; (3) 利用软件进行准确、灵活、快速的极限、导数和积分运算; (4) 运用所学知识分析和解决实际问题, 用导数求解最值问题, 用微分进行近似运算, 运用积分求解不规则图形的面积及旋转体体积问题; (5) 能建立简单的数学模型; (6) 能用数学模型的结论对实际问题进行解释; (7) 能用数学模型的结论对现实问题提出合理的建议。	60
7	信息化办公技术	(1) 熟练掌握计算机应用基础知识和基本技能, 不断提升信息素养; (2) 能利用计算机进行学习, 并运用所学知识解决工作及生活中的实际问题。具有互联网思维、积极乐观的阳光心态和良好的职业道德。积极践行社会主义核心价值观, 成为信息社会的合格人才。	(1) 计算机概述与打字练习; (2) Windows 文件 \ 文件夹操作; (3) Windows 电脑设置; (4) Word 文档入门制作; (5) Word 文档进阶操作; (6) Excel 表格基本处理; (7) Excel 表格进阶操作; (8) PowerPoint 演	(1) 以“学生为中心”, 立德树人为根本, 将思政教育融入课堂, 实施全方位育人; (2) 采用线上线下相结合的混合式教学模式, 以任务驱动, 情境式案例教学, 有效提升课程教学质量; (3) 采用线上和线下相结合、过程考核与终结考核相结合, 全面考查学生学习效果与学习能力。	40



			示文稿制作； (9)信息检索能力应用。		
8	信息检索素养教育	(1)了解图书馆的基本概况、管理制度、馆藏资源种类及分布； (2)熟悉信息资源检索的基本知识、基本理论和基本方法； (3)掌握图书馆纸质资源、数据库资源、网络资源的使用方法和技巧； (4)熟悉图书馆自主学习交流平台的利用、及主题读书活动的开展。	(1)图书馆基本情况介绍； (2)快速获取馆藏纸质资源信息； (3)认识《理工书单》； (4)图书馆主题读书活动； (5)信息检索基本知识； (6)信息检索策略与方法； (7)超星数字资源使用； (8)起点考试网使用； (9)CNKI数据库使用； (10)举办一期“读书·共享会”。	(1)信息素养课教师需要与各专业教师进行沟通，将信息检索相关知识嵌入到相关课程，形成内容的渗透和协同，增强溢出效应； (2)采用线上线下相结合的混合式教学模式，以问题为导向，以任务为驱动，情境式案例教学，有效提升课程教学质量； (3)课程考核：采用线上、线下相结合、课堂课外相结合、过程考核与终结考核相结合，注重对学生课堂知识点的消化与吸收情况的检验。	8
9	职业发展与就业指导	(1)知识与技能目标:理解相关名词概念及含义，认识影响职业生涯规划的内、外因素，及其制定方法，步骤；掌握生涯决策、求职应聘等通用技能； (2)过程与方法目标:通过问题导入、案例教学、课堂讨论和课外实践活动达到教学目的。为顺利实现从学生到社会人、职业人的转变打下较为坚实的基础； (3)情感与价值目标:树立积极正确的人生观、价值观、就业观、择业观和职业发展规划，确立明确积极的人生目标和职业理想； (4)“课程思政”元素	(1)课程考核与课外实践； (2)职业及职业基础； (3)职业素质养成； (4)职业生涯及规划； (5)课程考核与课外实践； (6)就业政策及权益保障； (7)就业准备； (8)求职与应聘； (9)释疑与解惑。	(1)加强教学研究与改革，不断改进教学策略，提高课程教学的吸引力、感染力、感召力，积极有效引导学生关注、思考自己的就业和职业发展问题； (2)充分利用信息化教学和学习通教学平台，以就业和职业发展典型案例为引领，积极拓展学生视域，改进学习途径与手段，重组并优化学习时间与空间，进一步提高学生学习的积极性、主动性、有效性和参与面、参与度； (3)通过学习通平台，建立“过程监控·报备与交流”环节，夯实课外实践活动，增强学生对求职应聘和真实职场、社会现实的感性认知，提高学生对社会和职场	32

		<p>①教学价值：引导学生全面、客观、理性看待社会、职场、人生，并对照社会和职场要求认真检视自我、完善自我、成就自我；</p> <p>②德育元素：有机融合社会主义核心价值观、工匠精神、家国情怀、创新思维、人文情怀等德育元素。</p>		<p>的亲和力、感知力和适应能力；</p> <p>(4)通过教学，使大学生意识到确立自身发展目标的重要性，以及如何制定职业生涯规划，了解就业准备与求职技巧对大学生就业的重大影响，引导学生顺利适应生涯角色的转换，为职业发展奠定良好的基础；</p> <p>(5)课程考核。本课程采用课内考核，成绩由平时成绩和课外实践成绩共同组成，各占50%，强调全过程教学，使学生注重学习过程的积累，而非结果。</p>	
10	大学英语	<p>(1)熟练掌握英语语言基本知识 with 技能；</p> <p>(2)能听懂生活和职场相关主题的对话；</p> <p>(3)能就日常话题和未来职业相关话题进行会话；</p> <p>(4)能读懂一般题材和未来职场相关的简单英文资料，并借助词典进行一般题材文章互译；</p> <p>(5)能撰写常用的应用文；</p> <p>(6)具有传承中华优秀传统文化的意识、跨文化交际能力以及国际化意识。</p>	<p>(1)问路指路；</p> <p>(2)入住酒店；</p> <p>(3)饭店用餐；</p> <p>(4)购物体验；</p> <p>(5)节日庆祝；</p> <p>(6)看病就医；</p> <p>(7)求职面试；</p> <p>(8)公司介绍；</p> <p>(9)办公事务；</p> <p>(10)商务接待；</p> <p>(11)会议组织；</p> <p>(12)客户服务；</p>	<p>(1)课程以学生为中心，立德树人根本将课程思政融入主题教学中，实施全过程育人；</p> <p>(2)运用视频、音频、动画、微课、学习通APP等多种信息化教学资源 and 手段，采取情境教学法、案例教学法及小组讨论法等多种方法；</p> <p>(3)教学在多媒体教室或语音室进行；</p> <p>(4)考核：通过过程性考核和终结性考核相结合的方式，检测学习效果。</p>	56
11	心理健康	<p>(1)使学生明确心理健康的标准及意义，增强自我心理保健意识和心理危机预防意识；</p> <p>(2)使学生掌握并应用心理健康知识，培养自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力，切实提高心理素质，促进学生全面发展。</p>	<p>(1)心理健康导论；</p> <p>(2)心理咨询；</p> <p>(3)心理困惑与异常心理；</p> <p>(4)自我意识与培养；</p> <p>(5)人格发展与心理健康；</p> <p>(6)学习心理；</p> <p>(7)情绪管理；</p>	<p>(1)既有心理知识的传授，心理活动的体验，又有心理调适技能的训练等，集知识、体验和训练为一体；</p> <p>(2)注重理论联系实际，注重培养学生实际应用能力，采用理论+实践教学模式；</p> <p>(3)充分发挥师生在教学中的主动性和创造性。教师要尊重学生的主体性，充分调</p>	32

			(8) 人际交往; (9) 性心理与恋爱心理; (10) 压力管理与挫折应对; (11) 生命教育与心理危机应对。	动学生参与的积极性,开展课堂互动活动,避免单向的理论灌输和知识传授; (4) 采用理论与体验教学相结合、讲授与训练相结合的教学方法,如课堂讲授、案例分析、小组讨论、心理测试、团体训练、情境表演、角色扮演、体验活动等; (5) 充分运用各种资源,利用相关的图书资料、影视资料、心理测评工具等丰富教学手段; (6) 教学在多媒体教室,积极开发课程网络资源; (7) 以过程性考核为主。	
12	创新创业基础	(1) 初步认知创新、创业的基本内涵; (2) 掌握创新素质、创业思维与方法及创业实践的基本知识与要求; (3) 掌握创业资源整合与创业计划书撰写的方法,熟悉新企业的开办流程与管理。	(1) 创业思维形成与培育; (2) 自我认知与新想法产生; (3) 构建创业团队; (4) 创业问题探索; (5) 创意方案设计; (6) 开展市场测试; (7) 商业模式构建; (8) 撰写创业计划书; (9) 开展创业路演。	(1) 任课教师需有创业经历和正确科学的创业观,能引导学生适应国家和社会发展需求,自觉遵循创业规律,提高创新创业能力、就业竞争能力; (2) 需有多媒体教室、创业案例资源、创新模拟平台、线上教学资源等软硬件做为支撑; (3) 教学设计上应理论讲授与案例分析相结合、小组讨论与训练体验相结合、经验传授与创业实践相结合; (4) 课程应采用过程考核和终结性考核相结合。	32

## (二) 专业(技能)课程

### 1. 专业基础课程设置及要求

专业基础课程设置及要求如表 4 所示。

表 4 专业基础课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	课程内容	教学要求	学时
1	酒店服务礼仪	(1) 了解中国“礼仪之邦”的由来,懂得礼仪的基本原则; (2) 了解酒店服务礼仪	(1) 理念导入——酒店服务礼仪入门; (2) 个人形象塑造;	(1) 教师有较强的沟通应变能力和团队合作意识,能够独立承担酒店管理专业课程的教学任	56

		<p>在酒店工作中的重要性；</p> <p>(3) 了解酒店行业对仪容仪表的要求；</p> <p>(4) 理解酒店服务礼仪的基本要求及原则，树立良好的服务意识；</p> <p>(5) 掌握基本的化妆技巧和服饰搭配技巧；</p> <p>(6) 掌握介绍、握手、电话礼仪规范的基本要求；</p> <p>(7) 掌握在生活中和酒店服务中乘坐交通工具的礼仪规范；</p> <p>(8) 熟练掌握中餐、西餐、酒水礼仪的基本要求；</p> <p>(9) 熟练掌握酒店的前厅部和客房部常用礼仪规范。</p>	<p>(3) 职场交际礼仪——职业形象的塑造；</p> <p>(4) 酒店服务礼仪规范——组织形象的塑造；</p> <p>(5) 宗教民俗礼仪——民族（区域）形象的塑造。</p>	<p>务，全面掌握本课程基本理论、基本知识、基本技能、教学要求，并熟悉相关学科的内容；</p> <p>(2) 注重学生实训，采取灵活多样的教学方法，培养学生灵活运用能力；</p> <p>(3) 上课期间对学生的仪容仪表仪态具有严格要求，培养学生职业礼仪意识。</p>	
2	中国饮食文化	<p>(1) 了解中国饮食文化的发展历程及饮食人物，对中国饮食文化有总体认知；</p> <p>(2) 了解中国饮食文化的精髓，掌握中国饮食科学；</p> <p>(3) 感知中国各族饮食风俗及礼俗，掌握饮食习惯、饮食礼仪等方面的基础理论知识；</p> <p>(4) 了解中国饮食文化的区域性，掌握中国八大地方菜系的分布；</p> <p>(5) 了解中国筵宴文化的发展趋势；</p> <p>(6) 了解中国茶文化和酒文化的基本情况。</p>	<p>(1) 中国饮食文化认知；</p> <p>(2) 中国饮食文化发展史；</p> <p>(3) 中国饮食科学与人物；</p> <p>(4) 中国饮食民俗与礼仪；</p> <p>(5) 中国肴馔文化中国筵宴文化；</p> <p>(6) 国茶文化；</p> <p>(7) 中国酒文化。</p>	<p>(1) 将每一个教学目标设计成真实具体的任务；</p> <p>(2) 每一项任务的教学以真实案例导入，使学生进入相应的情境之中，激发学习兴趣，引导学生学习相关知识和技能；</p> <p>(3) 运用调查访谈、专题讲座、案例分析、课题讨论等方式和手段实现每一项教学目标；</p> <p>(4) 为了激发学生自主学习、协作学习，在每一项任务学习过程中设计了实践性很强的课外活动项目，使课堂教学得到延伸。</p>	36
3	酒店实用英语	<p>(1) 能综合运用所学的英语语言，从事酒店服务工作环境中的客房预订、接待入住、退房离店、礼宾服务、商务中</p>	<p>(1) 前厅服务英语；</p> <p>(2) 客房服务英语；</p> <p>(3) 餐饮服务英语；</p> <p>(4) 商务中心英语；</p> <p>(5) 康乐服务英语；</p>	<p>(1) 让学生获得实境模拟体验以及充分的课外自主学习资源；</p> <p>(2) 结合观看教学片、教师演示、范例展示、现</p>	48

		心服务、总机服务、各项客房服务、餐位预订、引座点菜、席间服务、结账、康乐服务等各项酒店服务工作。	(6)会议服务英语。	场讨论等形式，使学生真正掌握酒店服务的技能； (3)课堂多让学生动口，勤练提高英语表达能力。	
4	酒店康乐服务与管理	(1)掌握游泳知识和技巧，熟练掌握游泳池各项服务的基本步骤，具备一定的救护常识； (2)掌握各种健身机械的性能、作用和使用方法，熟练掌握健身房的服务工作内容、服务程序； (3)掌握各类球类运动的比赛规则和记分方法，熟练掌握各类球类运动工作内容、服务程序。	(1)游泳池服务； (2)健身房服务； (3)球类运动服务； (4)球类运动服务； (5)康乐财务管理。	(1)在教学过程中，应立足于加强学生实际操作能力的培养，采用项目教学，以工作任务引领提高学生学习兴趣，激发学生的成就动机； (2)教学过程中教师应积极引导提升职业素养，提高职业道德。	56
5	酒店市场营销	(1)理解各种营销理念； (2)熟悉酒店产品所面临的宏观环境、微观环境； (3)理解酒店整体产品理论知识； (4)掌握酒店产品生命周期理论； (5)比较不同的酒店营销渠道； (6)熟悉酒店营销渠道选择的影响因素； (7)熟悉酒店促销的各种手段。	(1)酒店市场营销理念； (2)分析酒店市场机会； (3)酒店市场调查； (4)酒店市场营销战略选择； (5)酒店市场营销策略制定。	(1)充分利用企业与行业协会的教育资源； (2)教学组织采取任务驱动、项目导向等教学模式。通过模块化案例教学、案例分析、小组讨论、实地调查、汇报交流、体验实战等方法进行； (3)引导学生模拟制定酒店企业营销计划，以加深对酒店市场营销理论的理解与实际工作中的灵活运用。	48
6	酒店经营管理	(1)了解酒店企业的特点，酒店企业的社会责任 掌握酒店的业务特点； (2)掌握酒店管理的一般理论，理解酒店管理的概念和内涵，全面掌握酒店管理的五大要素，对酒店管理有较为深入的认识； (3)了解酒店管理者的一般工作职责，掌握酒	(1)酒店发展史与酒店发展趋势； (2)酒店管理基础理论； (3)酒店组织计划管理； (4)酒店经营理念与战略； (5)酒店营销管理； (6)酒店服务质量管理。	(1)通过现场参观、座谈会、交流互动、专题讲座、观看多媒体、项目作业等教学方式； (2)了解酒店行业，理解专业、明晰未来，树立牢固的专业思想。	60

		店管理的纲要和酒店管理的框架，总体上把握酒店管理的脉络。			
7	酒店人力资源管理	(1) 掌握酒店人力资源管理的过程及主要内容； (2) 正确理解工作分析的作用和工作说明书的编写格式及应用；掌握招聘技巧； (3) 绩效考核与管理能力； (4) 酒店人员薪酬体系设计； (5) 了解酒店薪酬管理，掌握薪酬体系的设计； (6) 系统阐述酒店员工培训的特点和原则说明如何进行培训效果评估。	(1) 酒店人力资源管理认知； (2) 酒店人力资源规划； (3) 工作分析； (4) 人员招聘； (5) 绩效管理； (6) 薪酬管理； (7) 酒店人力资源培训与开发。	(1) 任课教师对酒店人力资源管理比较熟悉，有一定的行业经验； (2) 在课程教学中，引入酒店的真实任务进行模拟训练，采用“项目教学法”、“任务驱动法”和“工作模拟教学法”等多种教学手段。	60

## 2. 专业核心课程设置及要求

专业核心课程设置及要求如表 5 所示。

表 5 专业核心课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	课程内容	教学要求	学时
1	前厅服务与管理	(1) 能主动问候客人，准确领会客人意图，热情地为客人提供迎送服务和行李服务； (2) 了解客人需求，熟练地为客人办理 check-in 和 check-out 手续； (3) 掌握规范的服务语言接听客人电话，提供电话转接、咨询、叫醒、留言服务，并提供快捷的影印、打字、传真、翻译、票务、邮递、旅游等商务服务，满足客人需求。	(1) 礼宾服务； (2) 预订服务； (3) 前台接待服务； (4) 宾客关系服务； (5) 总机服务； (6) 商务中心服务。	(1) 任课教师要有丰富的酒店前厅知识，并有一定实践经验；参考湖南省酒店管理专业技能抽考标准融入教学； (2) 注重学生前厅技能与管理理念培养。	64
2	客房服务与管理	(1) 掌握客房部的主要任务、组织结构和业务分工及主要职责；	(1) 认识客房； (2) 客房清洁保养； (3) 客房服务基本	(1) 中式铺床实训室 1 间； (2) 任课教师要有丰	

		<p>(2) 认识客房部的业务特点, 明确客房部员工的素质要求;</p> <p>(3) 熟悉各类客房清洁的程序、标准和要领;</p> <p>(4) 掌握清洁服务与质量控制的标准与方法;</p> <p>(5) 了解“绿色客房”的内涵、原则和创建措施;</p> <p>(6) 熟悉客房接待服务的环节和项目内容;</p> <p>(7) 掌握客房服务质量的含义、构成、标准和质量控制方法;</p> <p>(8) 掌握公共区域卫生的特点、内容及质量控制方法。</p>	<p>常识;</p> <p>(4) 客房部管理常识。</p>	<p>富酒店客房知识技能比较熟悉, 并有一定实践经验;</p> <p>(3) 参考湖南省酒店管理专业技能抽考标准融入教学;</p> <p>(4) 学生应掌握客房部各种技能以及常见清洁剂与清洁器具的使用方法;</p> <p>(5) 学生具备酒店公共区域工作的各项技能, 能在公共区域开展清洁整理工作。</p>	64
3	餐饮服务与管理	<p>(1) 熟悉并掌握餐饮部的概况, 餐厅服务技能, 宴会服务及其他餐饮服务;</p> <p>(2) 熟悉并掌握餐饮市场、餐饮营销与竞争、菜单设计、原料管理、厨房管理、餐厅与宴会管理、餐饮成本与费用管理等;</p> <p>(3) 培养学生胜任饭店餐饮服务与餐饮部基层管理工作, 适应行业发展与职业变化的基本能力。</p>	<p>(1) 餐饮服务与管理概论;</p> <p>(2) 中西服务与管理;</p> <p>(3) 宴会管理;</p> <p>(4) 菜单管理;</p> <p>(5) 厨房管理;</p> <p>(6) 餐饮成本费用控制。</p>	<p>(1) 中西餐实训室各1间;</p> <p>(2) 任课教师要有丰富的中餐知识, 有一定实践经验;</p> <p>(3) 参考湖南省酒店管理专业技能抽考标准、湖南省技能竞赛标准融入教学;</p> <p>(4) 注重学生技能与管理理念培养。</p>	88
4	酒店管理专业综合实训	<p>(1) 进一步系统学习前厅技能以及方案设计;</p> <p>(2) 熟悉掌握客房技能以及方案设;</p> <p>(3) 熟悉掌握中餐技能以及方案设计;</p> <p>(4) 熟悉掌握中餐技能以及方案设计。</p>	<p>(1) 前厅技能以及方案设计;</p> <p>(2) 客房技能以及方案设计;</p> <p>(3) 中餐技能以及方案设计;</p> <p>(4) 西餐技能以及方案设计。</p>	<p>(1) 严格要求学生, 达到100%合格;</p> <p>(2) 引导学生专业创新。</p>	72
5	生产性实践教学	<p>(1) 使学生能够尽快将所学专业知识和岗位技能与生产实际相结合;</p> <p>(2) 掌握餐饮服务技能、前厅服务技能、客房服务技能等基本专业技能明确专</p>	<p>(1) 酒店前厅岗位实习;</p> <p>(2) 酒店客房岗位实习;</p> <p>(3) 酒店餐饮岗位实习;</p>	<p>(1) 指导老师需要及时跟进学生动态;</p> <p>(2) 学生按时完成专业生产性实践。</p>	228

		业基本能力的要求； (3)通过生产性实践教学来锻炼学生的沟通能力、与人共处能力、协作能力、学习能力、心理承受能力、组织管理能力、职业态度、职业规范和创新意识等能力。	(4)生产性实践实习资料编写。		
6	顶岗实习	(1)在工作岗位学习酒店技能与管理理念； (2)加强学生的沟通能力、与人共处能力、协作能力、学习能力、心理承受能力、组织管理能力、职业态度、职业规范和创新意识等能力的提升； (3)为就业打下坚实基础。	(1)酒店前厅岗位实习； (2)酒店客房岗位实习； (3)酒店餐饮岗位实习； (4)酒店财务岗位实习； (5)酒店人力资源岗位实习； (6)顶岗实习的资料编写。	(1)指导老师需要及时跟进学生动态； (2)学生需要完成6个月顶岗实习。	576
7	毕业设计 与答辩	(1)掌握综合运用所学的理论知识和实践知识，具有独立分析和解决本专业范围内的一些问题能力； (2)通过理论联系实际、下企业，查阅资料，毕业设计撰写、定稿、答辩等环节，完成酒店管理专业的设计，具有独立从事酒店岗位方案设计能力； (3)培养学生树立正确的设计思想，实事求是的科学态度，勤奋严谨、团结协作的优良工作作风。	(1)毕业设计选题； (2)毕业设计材料的搜集； (3)毕业设计的框架的制定； (4)毕业设计修改； (5)毕业设计的定稿； (6)毕业设计的答辩。	(1)指导老师需要及时跟进学生毕业设计进度； (2)毕业设计查重不超过20%； (3)毕业设计符合专业要求。	96

### 3. 专业选修课程设置及要求

专业选修课程设置及要求如表6所示。

表6 专业选修课程设置及要求

序号	课程名称	课程目标	课程内容	教学要求	学时
1	酒品调制 与酒吧管理	(1)掌握餐厅酒吧服务的点酒技巧，能适时地推销餐厅酒吧的产品，能很快适应餐厅酒吧	(1)认识中国酒； (2)认识外国酒； (3)认识软饮料；	(1)酒吧实训室1间； (2)学会鸡尾酒调	56



		<p>服务岗位工作；</p> <p>(2) 掌握所需的调酒技能，能按配方调出一定种类的鸡尾酒，懂得酒水领用、消耗记录、保管要求等方面的知识，掌握酒吧中酒具、服务工具的洗涤消毒方法；</p> <p>(3) 具备良好的人际关系，懂得客人就餐心理，熟悉世界上主要客源国的生活习惯，能很好地与客人沟通；</p> <p>(4) 树立食品饮料安全、环保意识，懂得食品营养卫生知识。</p>	<p>(4) 鸡尾酒调制；</p> <p>(5) 酒吧服务与管理。</p>	<p>制；</p> <p>(3) 鸡尾酒的创新与研发。</p>	
2	客户关系管理	<p>(1) 理解客户管理理论与客户分类及其标准对策，掌握客户资源的认识与开发计划、方法与工具；</p> <p>(2) 掌握客户商业价值、让渡价值、客户总成本的设计计算；</p> <p>(3) 掌握提升客户满意度与忠诚度的标准与建设方案；</p> <p>(4) 掌握客户关系管理系统方案设计。</p>	<p>(1) 认识客户关系管理；</p> <p>(2) 识别与开发客户资源；</p> <p>(3) 建设与管理客户信息库；</p> <p>(4) 提升客户满意度和客户忠诚度；</p> <p>(5) 客户关系管理应用；</p> <p>(6) 客户关系管理建设维护。</p>	<p>(1) 立足客户关系管理岗位工作背景；</p> <p>(2) 围绕国家相关职业标准，以认识客户关系管理及其流程、收集客户信息资料、识别并开发客户、挖掘客户商业价值，建设管理客户信息库数据库、提升客户满意度与忠诚度、及客户关系管理系统方案设计。</p>	48
3	会展服务与管理	<p>(1) 熟悉会展接待与管理的要素；</p> <p>(2) 熟悉会展接待的基本流程；</p> <p>(3) 掌握会展接待策划；</p> <p>(4) 掌握会展管理，会展设计与搭建服务；</p> <p>(5) 掌握会展客户管理，提升客户满意度和客户忠诚度。</p>	<p>(1) 认识客户关系管理；</p> <p>(2) 会展推介服务；</p> <p>(3) 参展商服务；</p> <p>(4) 会展现场服务与管理；</p> <p>(5) 会展客户跟踪服务。</p>	<p>(1) 培养国际化视角，适当使用简单的英文资料，使学生感受会展业的国际化特征，并逐渐降低学生使用英语作为获得信息的重要工具的心理障碍，培养职业敏感性；</p> <p>(2) 通过对事件或事务发生与发展的环境、过程的模拟或者是虚拟再现，</p>	48

				让学生理解教学内容，从而在短时间内提高学生能力。	
4	宴会设计	(1) 熟悉中西式宴会设计流程和宴会流行趋势； (2) 了解宴会餐具搭配知识、地域文化、饮食文化知识； (3) 掌握中西餐服务接待礼仪知识，中西餐宴会服务流程知识、大型宴会会议服务特点； (4) 了解宴会设备知识、宴会管理知识、食品安全知识； (5) 掌握宴会组织实施及现场控制相关知识； (6) 熟悉酒店消防安全知识、顾客意见收集方法。	(1) 酒吧服务与管理酒店宴会活动基本介绍； (2) 酒店宴会预订工作； (3) 酒店宴会的策划与实施； (4) 酒店宴会促销活动。	(1) 在教学过程中，加强学生实际操作能力的培养，采用项目教学，以工作任务引领提高学生兴趣，激发学生的成就动机； (2) 认识酒店宴会部门所从事工作的特点，较好地策划各种主题宴会，并提供全面的服务； (3) 应积极引导 学生提升职业素养，提高职业道德。	48
5	旅游英语	(1) 掌握旅游活动六大要素吃、住、行、游、购、娱的相关词汇； (2) 掌握从迎接宾客、宾馆入住、餐厅就餐到乘车旅行、观光游览、商店购物、娱乐活动的重点句型； (3) 掌握从迎接宾客、宾馆入住、餐厅就餐到乘车旅行、观光游览、商店购物、娱乐活动的重点句型。	(1) 迎接宾客； (2) 行程安排与调整； (3) 市内观光，旅游景点； (4) 娱乐活动； (5) 问题处理； (6) 办理出（入）境手续。	(1) 重视课堂对话练习； (2) 运用互动教学，开拓学生潜能； (3) 合性、设计性的口语性的锻炼。	48

## 七、职业资格/职业技能等级证书

本专业学生在学习之余可考调酒师证，但调酒师证不作为毕业硬性要求。

学生若持有调酒师，可换取酒品调制与酒吧管理课程的分 数，课程的分 数为 85 分。

表 7 课证融通、课程互换情况

序号	职业资格/职业技能等级证书	互换课程	互换课程分数
1	调酒师	酒品调制与酒吧管理	85

## 八、教学进程总体安排

### 1. 酒店管理专业教学进程表

酒店管理专业教学进程安排如表 8 所示。

表 8 酒店管理专业教学进程表

模块	教学单元性质	课程代码	课程名称	课程类型 A、B、C	课程性质	考核方式 ◎考查 ●考试	开课/学分认定部门	学时分配			学分	周学时/开课周						备注
								总课时	理论学时	实践课时		一学年		二学年		三学年		
											总周数	20	20	20	20	20	20	120
											课堂教学	15	15	0	17	5	0	52
											整周实训	3	3	19	1	14	19	59
											复习\考试\毕业典礼	2	2	1	2	1	1	9
公共基础必修课程		4GJG01	思想道德修养与法律基础	B	必修	●	思政教育工作部	48	38	10	3	4						
		4GJG02	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	B	必修	●	思政教育工作部	64	52	12	4	4						
		4GJG03 /04/05/06/07	形势与政策 1. 2. 3. 4. 5	B	必修	◎	思政教育工作部	40	20	20	1	总 8	总 8	总 8	总 8	总 8		
		4GJG08	入学教育	A	必修	◎	思政教育工作部	24	0	24	1	1W						
		4GJG09	军事技能	C	必修	◎	思政教育工作部	112	0	112	2	2W						
		4GJG10	军事理论 (网络课程)	B	必修	◎	思政教育工作部 思政教育工作部	36	0	36	2	2						
		4GJG11 /12/13/14/15	劳动教育 1. 2. 3. 4. 5	B	必修	◎	思政教育工作部	40	10	30	1	总 8	总 8	总 8	总 8	总 8		
		4GJG16	安全教育	B	必修	◎	思政教育工作部	20	0	20	1	2						

	(网络课程)				思政教育工作部												
4GJG17	大学生心理健康教育	B	必修	◎	思政教育工作部	32	16	16	2	2							
4GJG18	高职应用数学	A	必修	●	思政教育工作部	60	40	20	4	4							
4GJG19	体育与健康 1	B	必修	●	思政教育工作部	34	28	6	2	2							
4GJG20	体育与健康 2	B	必修	●	思政教育工作部	32	30	2	2		2						
4GJG21	体育与健康 3	B	必修	●	思政教育工作部	8	0	8	0.5			体质测试					
4GJG22	体育与健康 4	B	必修	●	思政教育工作部	26	26	0	1				2				
4GJG23	体育与健康 5	B	必修	●	思政教育工作部	8	0	8	0.5					体质测试			
4GJG24	信息化办公技术	B	必修	●	思政教育工作部	40	20	20	2	4							
4GJG25	中华优秀传统文化与现代职业素养	B	必修	●	思政教育工作部	40	30	10	3		4						
4GJG26	大学生职业发展与就业指导 1	B	必修	●	思政教育工作部	13	8	5	1	2							
4GJG27	大学生职业发展与就业指导 2	B	必修	●	思政教育工作部	13	8	5	1		2						
4GJG28	大学生职业发展与就业指导 3	B	必修	●	思政教育工作部	6	2	4	0					2			
4GJG29	创新创业(网络课程)	B	必修	●	思政教育工作部	16	8	8	1			2					
4GJG30	网络创业理论与实践(网络课程)	B	必修	●	思政教育工作部	16	8	8	1				2				
4GJG31	大学英语 1	B	必修	●	思政教育工作部	30	20	10	1	2							
4GJG32	大学英语 2	B	必修	●	思政教育工作部	30	20	10	2		2						
4GJG33	信息检索素养教育	B	必修	◎	思政教育工作部	16	8	8	0.5	10				6			

公共基础选修课程	公共基础必修课程合计						804	392	412	39.5	18	10	2	4	0	0	公共基础选修课程 任选3门。
	4GJG34	数学建模	B	选修	◎	思政教育工作部	20	10	10	1							
	4GJG35	应用文写作	B	选修	◎	思政教育工作部	20	10	10	1							
	4GJG36	普通话测试与训练	B	选修	◎	思政教育工作部	20	10	10	1							
	4GJG37	国乐之声	B	选修	◎	思政教育工作部	20	10	10	1							
	4GJG38	古典身韵	B	选修	◎	思政教育工作部	20	10	10	1							
	4GJG39	尔雅通识课程包 (线上课程)	B	选修	◎	思政教育工作部											
	公共基础选修课程合计						60	30	30	3		2		2	2		
公共基础课程总计						864	422	442	42.5	18	12	2	6	2			
专业基础课程 (技能)课程	3GJG01	酒店服务礼仪	B	必修	◎	管理艺术学院	56	26	30	3	4						
	3GJG02	中国饮食文化	B	必修	●	管理艺术学院	36	26	10	2	3						
	3GJG03	酒店实用英语	B	必修	●	管理艺术学院	48	24	24	3		4					
	3GJG04	酒店康乐服务与管理	B	必修	●	管理艺术学院	56	30	26	3				4			
	3GJG05	酒店市场营销	8	必修	●	管理艺术学院	48	20	28	3				4			
	3GJG06	酒店经营管理	B	必修	●	管理艺术学院	60	40	20	3.5					6		
	3GJG07	酒店人力资源管理	B	必修	●	管理艺术学院	60	40	20	3.5					6		
	专业基础课程合计						364	206	158	21	7	4	0	8	12	0	
	3GJG08	客房服务与管理	B	必修	●	管理艺术学院	64	30	10+1w	4		4					
	3GJG09	餐饮服务与管理	B	必修	●	管理艺术学院	88	40	10+2w	5		4					
	3GJG10	生产性实践教学	C	必修	●	管理艺术学院	228	0	228	15			19W				
3GJG11	前厅服务与管理	B	必修	●	管理艺术学院	64	30	10+1w	4				4				

程	3GJG12	酒店管理专业综合实训	C	必修	●	管理艺术学院	72	0	3W	3					3W			
	3GJG13	毕业设计答辩	C	必修	●	管理艺术学院	96	0	5W	4					5W			
	3GJG14	顶岗实习	C	必修	●	管理艺术学院	576	0	24W	20					5W	19W		
	专业核心课程合计							1188	100	1088	55	0	8	0	4	0	0	
专业必修课程合计							1552	306	1246	76	7	12	0	12	12	0		
专业选修课程	3GJG15	酒品调制与酒吧管理	B	必选	●	管理艺术学院	56	20	36	3				4				
	3GJG16	客户关系管理	B	必选	●	管理艺术学院	48	28	20	3				4				
	3GJG17	会展服务与管理	B	必选	●	管理艺术学院	48	30	18	3					4			
	3GJG18	宴会设计	B	必选	●	管理艺术学院	48	20	28	3					4			
	3GJG19	旅游英语	B	必选	●	管理艺术学院	48	20	28	3					4			
	专业选修课程合计							248	118	130	15	0	0	0	8	12	0	
专业（技能）课程总计							1800	424	1376	91	7	12	0	20	24	0		
总计							2664	846	1818	133.5	25	24	2	26	26	0		

注：课程类型：A 为纯理论课、B 为理实+实践课（理实一体化）、C 为纯实践课。

《形势与政策》第一至第五学期每学期 8 课时（第五学期计算学分、共计 1 学分），《劳动教育》第一至第五学期每学期 8 课时（第五学期计算学分、共计 1 学分）。

《体育与健康》：第一学期 34 课时，其中 2 课时为阳光健康跑、4 课时为运动会，28 为正常授课；第二学期 32 课时，其中 2 课时为篮球赛，30 课时为正常授课；第三学期 8 课时为体质测试，第五学期 8 课时为体质测试；26 学时由学生自主选择，在第三或第四学期完成。

《大学生职业发展与就业指导》：该课程在第一、第二、第五学期开设；其中第一、第二学期各 13 学时，由思政教育工作部完成，第五学期 6 学时由各二级学院根据酒店管理专业学生就业发展情况完成相关的教学内容。

## 2. 酒店管理专业教学周分配

高职学制3年，共6个学期，其中每个学期20周，共120周。其中第一学期军训、国防教育和入学教育3周，第一学期、第四学期复习、考试各1周；第三学期为酒店管理专业的生产性实践教学在企业跟岗学习19周，撰写材料上交资料1周；第五学期毕业设计答辩共5周、专业综合实训3周，复习考试1周；第五与第六学期顶岗实习6个月，第六学期毕业典礼1周。教学周内每周开课不低于20学时，具体酒店管理专业教学周分配如表9所示。鼓励校企合作基础好的专业推行人才培养模式改革，实施一企一策，制定体现专业特色的教学进程。

表9 酒店管理专业教学周分配表

学年	学期	周数	课堂周数	实践周数	复习考试周	备注 (社会实践周)
一	1	20	15	3	2	社会实践可假期进行
	2	20	15	3	2	社会实践可假期进行
二	3	20	0	19	1	社会实践可假期进行
	4	20	17	1	2	社会实践可假期进行
三	5	20	14	5	1	毕业设计答辩5周(第5学期)毕业典礼1周(第6学期)
	6	20	0	19	毕业典礼1周	
合计		120	52	59	9	

## 3. 酒店管理专业教学学时、学分配

酒店管理专业教学学时、学分配如表10所示。

表10 酒店管理专业教学学时、学分配比表

项目	课程门数	学分数	学时分布		备注	
			学时数	学时百分比		
教学活动合计	55	133.5	2664	—		
实践教学合计	/		1818	68.2%		
必修	公共基础课	33	39.5	804	30.2%	
	专业基础课	7	21	364	13.7%	
	专业核心课	7	55	1188	44.6%	
	小计	47	115.5	2356	88.4%	
选修	公共选修课	3	3	60	2.3%	
	专业选修课	5	15	248	9.3%	
	小计	8	18	308	11.6%	

## 九、实施保障

### (一) 师资队伍

#### 1. 师资队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1，双师素质教师占专业教师比例 80%，专业教师队伍年龄结构合理。

专兼职教师的数量、结构、素质要求如表 11 所示。

表 11 师资配置与要求

序号	教师类型	数量	比例	要求
1	专任教师	5	56%	1. 具有高校教师资格； (2) 有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心； (3) 具有旅游、酒店管理等相关专业本科以上学历； (4) 具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力； (5) 具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究； (6) 每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。
2	兼职教师	4	44%	主要从本专业相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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教学任务。

#### 2. 专任教师

具有高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有旅游管理、酒店管理等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

#### 3. 专业带头人

原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握酒店行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

#### 4. 兼职教师

主要从本专业相关行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，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教学任务



## (二) 教学设施

### 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 WiFi 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。

### 2. 校内实训室基本要求

校内实训室配置与要求如表 12 所示。

表 12 校内实训室配置与要求

序号	实训室名称	主要功能	面积、设备台套数基本要求	备注
1	客房实训室	中式铺床教学、中式铺床实训	140m <sup>2</sup> 床架、床垫、床头柜、工作台各 6 张；羽绒被芯、枕芯、被套、枕套、床单 18 套	
2	中餐实训室	中餐摆台、中餐主题宴会设计实训、校级技能竞赛、省级技能竞赛场地	140m <sup>2</sup> 1.8 米圆桌、工作台、底台布、面台布各 6 张；餐饮 60 把；骨碟、汤碗、汤勺、筷架、筷子、味碟、牙签、水杯、红酒杯、白酒杯 80 套	
3	西餐实训室	西餐摆台、西餐主题宴会设计实训、校级技能竞赛、省级技能竞赛场地	140m <sup>2</sup> 西餐方桌、工作台、台布各 6 张；餐饮 60 把；骨碟、汤碗、汤勺、筷架、筷子、味碟、牙签、水杯、红酒杯、白酒杯 50 套	
4	酒吧实训室	酒吧实训	140m <sup>2</sup> 方桌、工作台、台布各 6 张；椅子 40 把；摇壶、盎司器、鸡尾酒杯、冰桶各 50 套；常见鸡尾酒水各 20 瓶	

### 3. 校外实训基地基本要求

校外实训基地配置与要求如表 13 所示。

表 13 校外实训基地配置与要求

序号	实训基地名称	合作企业名称	实训活动内容	备注
1	校外实训基地	盘龙山庄大酒店	识岗体验、见习、实习、就业、教师顶岗实践	
2	校外实训基地	华雅国际大酒店	识岗体验、见习、实习、就业、教师顶岗实践	

3	校外实训基地	长沙华天大酒店	识岗体验、见习、实习、就业、教师顶岗实践
4	校外实训基地	浙商开元名都大酒店	识岗体验、见习、实习、就业、教师顶岗实践
5	校外实训基地	上海逸林希尔顿酒店	识岗体验、见习、实习、就业、教师顶岗实践

#### 4. 支持信息化教学方面的基本要求

具有利用数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等的信息化条件。鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

##### （三）教学资源

##### 1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校应建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

##### 2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献主要包括：住宿、餐饮等旅游酒店管理等方面的专业图书、文献资源，并订阅不少于 12 种专业领域的优秀期刊。

##### 3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

##### （四）教学方法

普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式。

##### （五）学习评价

1. 评价模式：终结性评价与过程性评价相结合。在课程标准中加强考核评价设计，加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重，两项占比原则

上均不得低于 30%；结果考核原则上以理论知识测试与专业技能抽查相结合设计，占比不高于 40%。专门制定计划方案，强化实习、实训、毕业设计等实践性教学环节的全过程管理与考核评价。

2. 评价主体：构建家长、学生、老师、企业四维一体多元考核评价机制，完善学生学习过程监测、评价与反馈机制，引导学生自我管理、主动学习，提高学习效率。

3. 评价方式：根据课程的不同采取笔试、现场实操、方案设计、阶段测试、订单任务完成、调研报告、职业技能大赛、专业技能抽考、职业资格证书（以证代考）等，有条件的课程可以与行业企业评价相结合。

4. 评价内容：综合考核学生的专业知识、专业技能、职业素养、学习态度等。

5. 评价标准的告示与结果反馈：教师必须在开课初期通过口头或者书面方式将课程的考试方式、考核标准、考核内容等明确告知学生。评价结果要求做到公开、公正并及时反馈，以利于改善学生的学习和教师的教学。

## （六）质量管理

1. 应建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2. 应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3. 建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

4. 专业教研组织应充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

## 十、毕业要求

1. 本专业总学分要求：达到 133.5 学分，其中必修课 115.5 学分、选修课 18 学分。

2. 技能等级证书要求：不做要求。

3. 综合素质测评要求：综合素质测评合格及以上。

### **十一、人才培养方案特色说明**

我校酒店管理专业注重学生综合素质的培养，深度校企合作，采取1+0.5+1+0.5模式（第3学期为学生的生产性实践实习，第6学期为学生的顶岗实。