

# 酒店管理专业人才培养方案

## 一、专业名称及代码

专业名称：酒店管理

专业代码：640105

## 二、入学要求

入学要求：普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

## 三、基本修业年限

标准修业年限：三年。

## 四、职业面向

| 所属专业<br>大类（代<br>码） | 所属专业<br>类<br>（代码） | 对应<br>行业<br>（代码）           | 主要职业类别<br>（代码）  | 主要岗位类别<br>（或技术领域）                     | 职业资格证书或<br>技能等级证书举<br>例 |
|--------------------|-------------------|----------------------------|---|---------------------------------------|-------------------------|
| 旅游<br>大类<br>(64)   | 旅游类<br>(6401)     | 住宿业<br>(61)<br>餐饮业<br>(62) | 前厅服务员<br>(4-03-01-01)<br>客房服务员<br>(4-03-01-02)<br>旅店服务员<br>(4-03-01-03)<br>餐厅服务员<br>(4-03-02-05)<br>茶艺师<br>(4-03-02-05)<br>咖啡师<br>(4-03-02-08)<br>调酒师<br>(4-03-02-09) | 前台接待<br>客房协调<br>销售部协调<br>餐厅服务<br>酒吧调酒 | 酒店职业经理人<br>茶艺师          |

## 五、培养目标与培养规格

### （一）培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学

文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力；掌握本专业知识和技术技能，面向住宿业、餐饮业的前厅服务员、客房服务员、餐厅服务员、茶艺师、咖啡师、调酒师等职业群，能够从事酒店、民宿、邮轮等接待业的一线服务以及运营管理工作的高素质技术技能人才。

## （二）培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

### 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）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

（4）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。

（5）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，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

（6）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

（1）掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

（2）掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识。

（3）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。

（4）熟悉酒店财务、市场营销和收益管理知识。

（5）了解信息通信技术，熟悉酒店信息化应用的基本知识。

（6）了解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。
- (3) 具有创新意识，能创造性地开展工作，满足宾客个性化要求。
- (4) 具有解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能应对各种突发状况。
- (5) 具有酒店前厅接待、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) 具有餐厅摆台、宴会设计、酒水服务、餐厅运转与管理等酒店餐饮服务与督导管理能力。
- (7) 具有酒店组织架构设计、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。
- (8) 具备创建并运营主题餐厅、民宿等中小餐饮住宿企业的创新创业能力。
- (9) 具有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管理能力。

## 六、课程设置及要求

### (一) 公共基础课程

公共基础课程描述，见附件--1。

### (二) 专业（技能）课程

按照酒店管理专业职业岗位（群）的能力要求，本专业共开设 29 门专业技能课程，其中《前厅服务与管理》、《客房服务与管理》、《餐饮服务与管理》、《酒店情景英语》、《酒店市场营销》、《酒店 OPERA 操作系统》、《酒店 IDEAS 收益管理系统》这七门课为专业核心课程。

1、《旅游心理学》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能课程。课程内容包括：旅游心理学概述、旅游知觉、旅游动机等。通过学习，使学生能系统地掌握旅游心理学的基本理论、基本原则、基本方法，并能运用所学知识指导酒店企业的管理、服务工作，为其提供心理学依据和指导。

2、《旅游概论》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能课程。它是一门

研究旅游者、旅游业双方活动，影响旅游接待地区经济、社会文化和环境的非常重要的学科。课程内容包括：旅游的本质属性和旅游的基本要素；旅游的产生；旅游者的条件；构成旅游业的要素；影响旅游市场的主要因素等。通过学习，要求学生掌握旅游学基础知识，培养分析问题的能力，加强基础理论的研究，为进一步学习本专业的其他学科和今后从事旅游类服务工作和旅游经营管理工作打下牢固的专业知识基础。

3、《酒店管理概论》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能课程。课程内容包括：酒店概念与分类；酒店部门组织与构成；酒店投资与建造；酒店功能与作用；酒店管理理念；酒店企业文化；酒店管理方法等。通过对酒店行业基本情况的了解，学习酒店经营管理的理论、方法、手段，运用知识的讲授、案例分析、多媒体演示、酒店现场教学等讲课方式，以让学生全面掌握酒店管理的系统知识，并能在实际工作中具体应用，从而培养学生分析、解决实际问题的能力和工作适应能力，使学生全面了解酒店各业务部门的基本运行和管理内容，为学习后续各门酒店职业技能课程打好基础。

4、《会展概论》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能课程。课程内容包括：会展概述及基本定义、特征；中外会展发展历史和现状；会议的概述、运作与中外知名会议；展览概述、展览会的组织与中外知名展览；节事活动的概述、节事活动的策划和承办；会展行业管理模式及我国会展业管理的法律法规等。通过教与学，使学生正确把握会展业的基本理论与时代理念，掌握会展业发展的最新信息，了解会展业各细分市场与主要国际会展组织，汲取发达国家会展业的成功经验，明确我国会展业的市场化发展与会展人才的培养问题，并初步把握会展业的发展趋势。通过学习与掌握主要内容、基本原理和一般方法，能综合运用对于实际问题的分析，初步具有理解与解决会展经济中的一般问题的能力，培养学生的综合素质，为以后学习其它专业课程和从事实际工作奠定基础。

5、《会计基础》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能课程。课程内容包括：运用借贷记账法编制会计分录；编制与审核会计凭证；设置与登记会计账簿；编制基本会计报表等。通过学习使学生了解会计职业、明确会计职业要求、掌握会计工作规范；会熟练运用借贷记账法编制会计分录；能够正确编制和审核会计凭证；掌握会计报表编制技术；具备诚实守信的职业品质、责任意识，培养

学生具有严谨的工作作风。教学中以项目为单位组织教学，以典型案例为载体，操作技术为核心，辅助相关专业理论知识，培养学生的综合职业能力，满足学生在酒店中持续发展的需要。

6、《中外民俗》：本课程为酒店管理专业的选修专业技能课程。课程内容包括：民俗的基本原理以及中外各主要民族的服饰民俗；饮食习俗；居住民俗；人生礼仪民俗；社交礼仪民俗；岁时节日民俗；信仰民俗；民间语言文学；民间科技工艺；民间游娱竞技等各类民俗事象的来源和文化含义等。通过该课程的学习，可以增强学生对中外各民族的认识，能根据民俗学的基本原理对中外众多民俗现象进行分析理解，为学好后续专业课程、将来从事酒店行业及相关专业工作打好基础。

7、《酒店财务管理》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能课程。是一门融预测、决策、融资、投资、分配、运营管理、分析评价于一体的边缘性经济管理学科，它以酒店为对象，依据相关法律法规，利用价值形式，对酒店经营过程中客观存在的财务活动进行有效地组织，客观存在的财务关系进行恰当处理的一门科学。课程内容包括：酒店财务管理基础；酒店筹资管理；酒店投资管理；酒店营运资金管理；酒店收入管理及成本控制；酒店固定资产管理；酒店财务预算管理；酒店财务分析。通过学习，使学生认识到对酒店财务知识的掌握对于从事酒店工作的重要性，掌握酒店财务方面的相关报表知识，尤其是酒店的财务如何更好地控制等问题，为日后从事酒店管理工作打下坚实的理论基础和有效的实践经验。

8、《中国饮食文化》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能课程。课程内容包括：中国饮食的起源与发展认知；中国饮食科学与人物认知；中国饮食民俗与礼仪认知；中国肴馔文化认知；中国筵宴文化认知；中国茶文化认知；中国酒文化认知等。授课中运用任务驱动教学模式，注重课堂讲授与行业专家视频讲解结合，理论分析与案例分析结合,通过项目形式的任务驱动教学模式，推动工学紧密结合。通过这门课的学习，使同学们重点掌握中华饮食文化的理论基础，中国饮食文化的主要内容与研究体系，中国饮食文化的区域性和层次性，对源远流长、博大精深的中国饮食文化有一个概貌的认识，增强学生的人文素质和美食常识。

9、《食品营养与卫生》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能课程。课程内容包括：六大营养素的具体种类和生理功能；食品污染、食物中毒的概念和种类；食品营养价值的评价指标和评价方法；中国居民膳食指南、膳食宝塔的原则和内容；食品的卫生管理办法等。学生需掌握的技能及有关知识融入于各个工作项目当中，通过项目操作和基于工作过程的任务的完成，使学生了解食品营养学、食品卫生学等有关知识，培养学生合理利用食物资源，改善居民营养状况，预防食品污染和食物中毒的技能，以提高学生的身体素质和健康水平，并为学生今后从事本专业所需掌握的职业能力奠定基础。

10、《形体训练》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能课程。课程内容包括：芭蕾基础能力培养、体操基本步法、徒手体操组合、形体基本姿态、校园华尔兹、现代舞、古典民族舞、身体素质练习。本课程注重实践性，通过形体操、健美操、舞蹈等不同阶段训练，使学生形成挺拔优美的体态，身体柔软、协调、匀称，培养学生正确优美的形体动作和肢体语言，使学生的气质形象得以提高，塑造学生日常生活和工作中的健康体魄和良好形象。培养学生团队的合作能力以及适应未来社会竞争和发展的能力。

11、《服务体姿》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能课程。课程内容包括：形象礼仪；见面礼仪；站姿礼仪；坐姿礼仪；走姿礼仪；蹲姿礼仪等。本课程具有较强的实用性和实践性，通过学习，使学生了解服务体姿在社会交往中工作中的重要性；掌握服务体姿的基本知识、各种服务体姿规范、礼仪技巧和操作方法。通过在课堂上练习工作和社会活动过程中各个环节的礼节要点和体姿要求，使学生学会有意识地、正确地运用各种礼仪方法，塑造学生日常生活和工作中的优美体姿和良好形象，以提升自身修养和综合素质，增强就业能力。

12、《服务礼仪》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能核心课程。课程内容包括：礼仪概述、仪态、仪容仪表；个人形象与职业形象塑造；人际沟通、交往礼仪；礼宾次序与仪式礼仪等。具有很强的实践性和规范性，对培养学生的职业综合素养、服务意识和专业技能均有突出的意义，是将本专业学生培养成具有较高职业素养的高技能业务和管理人才的重要一环。通过理论为主教学模式，使学生通过本课程的学习和训练，牢固树立礼貌服务意识，具备良好的礼仪素养，养成良好的礼仪习惯，了解旅游社交的基本技巧、规范及操作方法，并能根据实

际情况灵活、准确地加以运用，以良好的个人风貌得体地与宾客交往，更好地胜任酒店服务及管理岗位工作。

13、《英语口语基础》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能课程。课程内容包括：日常交流口语句型；人际关系；生活习惯；旅游观光；酒店口语常用句型、词汇等。通过该课程的学习，让学生进行口语实践，充分唤起学生们学习英语的兴趣，快速提高听说能力，有效培养他们的英语交际能力。

14、《酒店情景英语》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能核心课程。课程内容以酒店各部门各岗位服务流程为主线，紧扣酒店各部门工作（岗位）的服务任务，设计：前厅部英语；餐饮部英语；客房部英语和康乐中心英语。通过模拟涉外酒店口语交流环境，加强听说训练，使学生系统学习和掌握酒店各服务部门对客服务的交流英语口语，指导学生熟练运用酒店常用英语与外国客人交流，提高学生英语口语交际能力。

15、《旅游经济学》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能课程。课程内容包括：旅游与旅游经济活动；旅游需求与旅游供给；旅游消费；旅游价格；旅游市场；旅游投资与决策；旅游产业；旅游经济发展战略与发展模式等。本课程以社会主义市场经济理论为指导，运用西方经济学、旅游学、管理学等多学科知识，全面、系统地阐述了旅游经济的基本理论和方法，并将理论和实际相结合，既注重定性分析，又重视定量研究，具有较强的理论性、科学性、系统性和实用性。通过学习，使学生明确旅游经济学的研究对象、掌握旅游经济学的最基本的概念、熟悉旅游旅游经济学基本经济活动分析方法，具备今后从事旅游领域的实际工作的能力。

16、《客源国概况》：本课程为酒店管理专业的选修专业技能课程。课程内容包括：世界旅游业概况、中国旅游业概况和中国主要客源国家和地区的自然地理、历史、人文、政治、经济、文化、民俗、旅游业等内容。通过学习，可以增强学生对中国旅游海外客源市场的基本情况有比较充分的认识和掌握，能系统分析中国主要海外客源市场，为将来从事酒店相关专业工作及学好后续专业课程打好基础。

17、《职场形象设计》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能课程。课程内容包括：个人形象设计与化妆技巧。本课程实践与理论相结合，培养学生的实

际操作能力。通过学习，使学生认识到个人形象的重要性，提高学生的审美能力，增加个人修养，增强就业能力。

18、《酒店人力资源管理》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能课程。课程内容包括：人力资源管理概述；人力资源规划；岗位职务分析；招聘；培训；薪酬管理和福利等。通过学习，使学生熟悉酒店人力资源管理的模块儿；了解工作和生活中常见常听的概念；能够说出酒店行业（区别于其他行业）人力资源管理的特点；掌握编制人力资源规划、岗位职务说明书、分析培训需求的方法；提高学生发现、分析、解决问题的能力；培养学生沟通能力、团队合作意识。重点地积累，为顺利走上工作岗位奠定良好基础。

19、《前厅服务与管理》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能核心课程。课程内容包括：前厅部概述；预订服务；礼宾服务；接待服务；前厅其他服务；宾客关系等。使学生掌握前厅服务与管理的基本理论和基础知识，熟悉前厅运行与管理的基本程序和方法，了解前厅管理信息系统，使学生胜任前厅基层管理工作，具备前厅中层管理的潜力。注重培养学习者知礼懂礼、爱岗敬业、善于沟通、团结协作的职业精神。

20、《客房服务与管理》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能核心课程。课程内容包括：客房部概述；客房部对客服务；客房清扫；客房清洁用品及设备设施；客房安全管理；客房质量管理等。通过学习，使学生掌握饭店客房服务与管理的基本理论和管理方法，熟悉客房卫生管理、设备用品管理、客房服务方法等，使学生胜任酒店客房服务与客房部基层管理工作，注重培养学生团结协作、敬业爱岗和吃苦耐劳的品格和良好的职业道德观。

21、《餐饮服务与管理》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能核心课程。课程内容包括：餐饮部概述；中餐技能；中餐厅服务；西餐厅服务；宴会服务；菜单服务；餐饮质量管理等。一方面注重知识性，培养学生的专业知识和管理理论；另一方面注重实践性，培养学生的操作能力和管理能力；同时注重理论与实践的结合，培养学生的应变能力和创新能力。这些知识和能力既符合高技能人才培养目标的要求，又适应餐饮业职业岗位群的任职要求。通过本课程的学习，使学生掌握餐饮业务内容、工作标准，具备餐饮服务意识与管理意识，做到动手能力强，管理意识强，具备餐饮企业主要营业点基层督导的素质和管理能力。

22、《宴会设计与管理》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能课程。课程内容包括：宴会知识概述；宴会物品设计；宴会场景设计；宴会格局设计；宴会菜单设计；宴会餐台设计；宴会服务设计；宴会组织管理等。教学中将能力培养作为核心，贯彻理论联系实际、学以致用和因材施教的原则，以校企合作开发和工学结合为平台，形成工作任务驱动，模拟与仿真结合的设计理念。本课程旨在将学生培养成高素质的宴会餐饮管理人员，通过本课程的学习，使学生掌握宴会设计与管理的基本理论知识，具备从事中西餐饮宴会较高的策划与设计技术技能与管理水平，具有良好的职业道德，职业素质和爱岗敬业精神，成为餐饮企业管理服务第一线需要的高素质的高技能人才。具备饭店服务的工作能力，具备诚实守信、沟通协作的职业品质，树立优质服务意识，热爱本职岗位，为职业能力的发展打下良好的专业基础。

23、《会展服务与管理》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能课程。课程内容包括：会展及其行业特性；会展职业素养要求；会展配套服务；会展立项与营销；会展客户关系管理与服务；会展预算与筹资；会展风险管理；会展信息管理；会展品牌管理等。本课程不仅具有较强的理论性，而且具有非常强的应用性，通过学习，使学生把握会展产业的总体构成框架和概念性、理论性、基础应用性知识，为进一步学习酒店管理专业方向的其他应用性课程打下坚实的基础。

24、《酒店 OPERA 操作系统》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能核心课程。课程内容包括：酒店管理信息系统概述；OPERA 系统概览；档案；预订；前台；收银；房务；应收；押金；杂项；夜审等。借助酒店管理综合实训室实训软硬件的支持，使学生通过系统学习和训练，掌握酒店前台 OPERA PMS 操作系统的应用，通过校内实训提高学生使用酒店前台 OPERA 操作系统的熟悉程度，为成为酒店前台主管直至前厅经理打下坚实基础。

25、《酒店市场营销学》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能课程。课程内容包括：酒店市场营销概述；酒店营销战略管理；酒店市场调研与预测；酒店产品组合与开发；产品价格制定与调整等。本课程开设是为了适应岗位工作的需要、职业迁移的需要和自主创业的需要，旨在树立学生的市场营销意识，培养锻炼学生的分析判断能力、开拓创新能力、业务实施能力、组织协调能力、社会活动能力、语言文字表达能力和社会交往能力等，这些能力是从事酒店管理和服

务工作所应具备的专业核心能力。

26、《酒店 IDEAS 收益系统》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能核心课程。课程内容包括：收益管理基础知识；酒店客房分配决策模型；酒店客房多期预订决策模型；超额预订决策模型；酒店客房单阶段定价决策模型；多阶段定价决策模型等。通过学习，使学生掌握收益管理知识，熟悉酒店收益管理的方法，利用酒店管理综合实训室的 IDEAS 收益管理系统对酒店及竞争对手进行供求和价格分析，以帮助酒店管理者进行正确的定价决策。

27、《酒店设备管理》：本课程为酒店管理专业的必修专业技能课程。课程内容包括：酒店设备管理的基础理论和组织保证；酒店设备整体管理及其模式、程序与制度；酒店分类设备维修、质量与更新改造的各种实务操作和方法运用等。酒店设备管理是一种以酒店最佳服务质量和经济效益为最终目标，以最经济的设备寿命周期费用和最高的设备综合效能为直接目标，动员饭店全员参与，应用现代科技和管理方法，通过计划组织，指挥协调和控制等环节对设备系统进行综合管理的行为。通过本课程的学习使学生成为酒店宾馆各级管理人员以及工程设备管理人员和技术人员打下了基础。

28、《茶艺》：本课程为酒店管理专业的选修专业技能课程。课程内容包括：茶的文化知识以及各类茶识别和冲泡技巧等。本课程在内容设计方面突出体现茶艺师岗位职业能力本位，将茶艺师职业技能考证的相关内容融入课程教学中，对学生进行基本的理论知识教育，逐步引领学生进入实践学习，做到理论知识和实际操作相结合，使学生具有高素质茶艺员所必需的茶艺方面的基本理论、基本知识和基本技能。着重培养学生的实践动手能力，同时让学生在掌握泡茶技艺的同时陶冶情操，净化心灵，以增加文化修养；为学生正确运用茶文化知识，提高综合素质，增强职业变化的适应能力及继续学习能力打下一定基础。

29、《插花》：本课程为酒店管理专业的选修专业技能课程。课程内容包括：插花理论基础；插花艺术应用；插花与职业的关系等。通过学习，使学生了解传统艺术文化，提高学生的艺术鉴赏与审美情趣；培养学生创造意识，提高学生动手实践能力；插花作为一门技术，拓宽学生的就业渠道。通过本课程学习提升学生的综合素质修养训练，提高学生的文化修养水平和美学修养理念。

## 七、教学进程总体安排

酒店管理专业教育教学时间分配表

(单位: 周)

| 学年 | 学期 | 教学与实验 | 入学教育与军训 | 阶段实训 | 顶岗实习 | 毕业论文 | 社会实践 | 毕业教育 | 期末考试 | 寒暑假 | 合计  |
|----|----|-------|---------|------|------|------|------|------|------|-----|-----|
| 一  | 1  | 13    | 2       |      |      |      |      |      | 1    | 5   | 21  |
|    | 2  | 20    |         |      |      |      | 1    |      | 1    | 7   | 29  |
| 二  | 3  | 21    |         |      |      |      | 1    |      | 1    | 4   | 27  |
|    | 4  | 17    |         |      |      |      |      |      | 1    | 8   | 26  |
| 三  | 5  |       |         |      | 20   |      |      |      |      | 5   | 25  |
|    | 6  |       |         |      | 6    | 11   |      | 2    |      |     | 19  |
| 合计 |    | 71    | 2       | 0    | 26   | 11   | 2    | 2    | 4    | 29  | 147 |

酒店管理专业 2019 级教学进程表

| 课程类别           | 序号 | 课程名称                      | 课程编码   | 课程性质 | 考核方式 | 学分 | 总学时 | 学时分配 |    |    |     | 学期与周学时分配 |     |     |     |    |    |
|----------------|----|---------------------------|--------|------|------|----|-----|------|----|----|-----|----------|-----|-----|-----|----|----|
|                |    |                           |        |      |      |    |     | 课内   |    | 课外 |     | 一        | 二   | 三   | 四   | 五  | 六  |
|                |    |                           |        |      |      |    |     | 理论   | 实践 | 理论 | 实践  | 14       | 21  | 22  | 18  | 20 | 19 |
| 公共基础课程 (28.6%) | 1  | 毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论(3.4) | 300002 | 必修   | 考试   | 4  | 80  | 60   |    | 10 | 10  |          |     | 2   | 2   |    |    |
|                | 2  | 思想道德修养与法律基础(1.2)          | 300001 | 必修   | 考试   | 3  | 49  | 30   |    |    | 19  | 2        | 1   |     |     |    |    |
|                | 3  | 形势与政策(1.2.3.4)            | 300003 | 必修   | 考试   | 4  | 75  |      |    | 35 | 40  | 1        | 1   | 1   | 1   |    |    |
|                | 4  | 大学生心理健康教育                 | 310001 | 必修   | 考试   | 2  | 28  | 22   | 6  |    |     | 2        |     |     |     |    |    |
|                | 5  | 军事理论与军事技能                 | 600001 | 必修   | 考试   | 4  | 148 | 36   |    |    | 112 | ▲        |     |     |     |    |    |
|                | 6  | 大学生职业规划与就业指导              | 600002 | 必修   | 考试   | 2  | 38  | 38   |    |    |     | 0.5      | 0.5 | 0.5 | 0.5 |    |    |
|                | 7  | 大学生创新与创业指导                | 600003 | 必修   | 考试   | 2  | 37  | 29   | 8  |    |     | 0.5      | 0.5 | 0.5 | 0.5 |    |    |
|                | 8  | 大学英语(1.2)                 | 330005 | 必修   | 考试   | 4  | 70  | 70   |    |    |     | 2        | 2   |     |     |    |    |
|                | 9  | 体育(1.2)                   | 330006 | 必修   | 考试   | 4  | 70  | 6    | 64 |    |     | 2        | 2   |     |     |    |    |
|                | 10 | OFFICE 办公软件基础             |        | 必修   | 考试   | 2  | 28  | 14   | 14 |    |     | 2        |     |     |     |    |    |
|                | 11 | EXCEL 数据处理                |        | 必修   | 考试   | 2  | 44  | 22   | 22 |    |     |          |     | 2   |     |    |    |
|                | 12 | 网络公众号运营技术                 |        | 选修   | 考查   | 2  | 42  | 36   | 6  |    |     |          | 2   |     |     |    |    |
|                | 13 | 应用文写作                     | 330004 | 必修   | 考试   | 2  | 36  | 30   | 6  |    |     |          |     |     | 2   |    |    |
|                | 14 | 艺术欣赏                      | 320001 | 选修   | 考查   | 2  | 42  | 34   | 8  |    |     |          | 2   |     |     |    |    |
|                | 15 | 普通话训练                     | 330009 | 必修   | 考试   | 2  | 42  | 20   | 22 |    |     |          | 2   |     |     |    |    |
|                | 16 | 演讲与口才                     | 330007 | 必修   | 考试   | 2  | 36  | 14   | 22 |    |     |          |     |     | 2   |    |    |
|                | 17 | 统计基础                      |        | 必修   | 考试   | 2  | 28  | 28   |    |    |     | 2        |     |     |     |    |    |

|                   |    |                  |        |    |    |     |      |      |     |    |      |     |    |    |    |  |   |
|-------------------|----|------------------|--------|----|----|-----|------|------|-----|----|------|-----|----|----|----|--|---|
|                   | 18 | 管理学              | 600005 | 必修 | 考试 | 4   | 88   | 88   |     |    |      |     | 4  |    |    |  |   |
|                   |    | 小计               |        |    |    | 49  | 981  | 577  | 178 | 45 | 181  | 14  | 13 | 10 | 8  |  |   |
| 专业技能课程<br>(71.4%) | 19 | 旅游心理学            | 040101 | 必修 | 考试 | 2   | 28   | 28   |     |    |      | 2   |    |    |    |  |   |
|                   | 20 | 旅游概论             | 040102 | 必修 | 考试 | 2   | 28   | 28   |     |    |      | 2   |    |    |    |  |   |
|                   | 21 | 酒店管理概论           | 040103 | 必修 | 考试 | 2   | 28   | 20   | 8   |    |      | 2   |    |    |    |  |   |
|                   | 22 | 会展概论             | 040104 | 必修 | 考试 | 2   | 28   | 28   |     |    |      | 2   |    |    |    |  |   |
|                   | 23 | 会计基础             | 040105 | 必修 | 考试 | 2   | 28   | 28   |     |    |      | 2   |    |    |    |  |   |
|                   | 24 | 中外民俗             | 040106 | 选修 | 考查 | 2   | 36   | 36   |     |    |      |     |    |    | 2  |  |   |
|                   | 25 | 酒店财务管理           | 040107 | 必修 | 考试 | 2   | 42   | 36   | 6   |    |      |     | 2  |    |    |  |   |
|                   | 26 | 中国饮食文化           | 040108 | 必修 | 考试 | 2   | 42   | 30   | 12  |    |      |     | 2  |    |    |  |   |
|                   | 27 | 食品营养与卫生          | 040109 | 必修 | 考试 | 2   | 44   | 36   | 8   |    |      |     |    | 2  |    |  |   |
|                   | 28 | 形体训练             | 040110 | 必修 | 考试 | 2   | 28   |      | 28  |    |      | 2   |    |    |    |  |   |
|                   | 29 | 服务体姿             | 040111 | 必修 | 考试 | 2   | 42   |      | 42  |    |      |     | 2  |    |    |  |   |
|                   | 30 | 服务礼仪             | 040112 | 必修 | 考试 | 2   | 28   | 20   | 8   |    |      | 2   |    |    |    |  |   |
|                   | 31 | 英语口语基础           | 040113 | 必修 | 考试 | 2   | 28   | 14   | 14  |    |      | 2   |    |    |    |  |   |
|                   | 32 | 酒店情景英语▲          | 040114 | 必修 | 考试 | 8   | 160  | 80   | 80  |    |      |     |    | 4  | 4  |  |   |
|                   | 33 | 旅游经济学            | 040115 | 必修 | 考试 | 2   | 44   | 44   |     |    |      |     |    | 2  |    |  |   |
|                   | 34 | 客源国概况            | 040116 | 选修 | 考查 | 2   | 44   | 44   |     |    |      |     |    | 2  |    |  |   |
|                   | 35 | 职场形象设计           | 040117 | 必修 | 考试 | 2   | 36   | 18   | 18  |    |      |     |    |    | 2  |  |   |
|                   | 36 | 酒店人力资源管理         | 040118 | 必修 | 考试 | 2   | 36   | 30   | 6   |    |      |     |    |    | 2  |  |   |
|                   | 37 | 前厅服务与管理▲         | 040119 | 必修 | 考试 | 2   | 42   | 32   | 10  |    |      |     | 2  |    |    |  |   |
|                   | 38 | 客房服务与管理▲         | 040120 | 必修 | 考试 | 4   | 88   | 20   | 68  |    |      |     |    | 4  |    |  |   |
|                   | 39 | 餐饮服务与管理▲         | 040121 | 必修 | 考试 | 4   | 84   | 34   | 50  |    |      |     | 4  |    |    |  |   |
|                   | 40 | 宴会设计与管理          | 040122 | 必修 | 考试 | 2   | 44   | 20   | 24  |    |      |     |    | 2  |    |  |   |
|                   | 41 | 会展服务与管理          | 040123 | 必修 | 考试 | 2   | 36   | 30   | 6   |    |      |     |    |    | 2  |  |   |
|                   | 42 | 酒店 OPERA 操作系统▲   | 040124 | 必修 | 考试 | 2   | 44   | 20   | 24  |    |      |     |    | 2  |    |  |   |
|                   | 43 | 市场营销学(酒店)▲       | 040125 | 必修 | 考试 | 2   | 42   | 28   | 14  |    |      |     | 2  |    |    |  |   |
|                   | 44 | 酒店 IDEAS 收益管理系统▲ | 040126 | 必修 | 考试 | 2   | 36   | 18   | 18  |    |      |     |    |    | 2  |  |   |
|                   | 45 | 酒店设备管理           | 040127 | 必修 | 考试 | 2   | 36   | 32   | 4   |    |      |     |    |    | 2  |  |   |
|                   | 46 | 茶艺               | 040128 | 选修 | 考查 | 2   | 44   | 18   | 26  |    |      |     |    | 2  |    |  |   |
|                   | 47 | 插花               | 040129 | 选修 | 考查 | 2   | 36   | 16   | 20  |    |      |     |    |    | 2  |  |   |
|                   |    | 48               | 顶岗实习*  |    | 必修 |     | 26   | 780  |     |    | 4    | 776 |    |    |    |  | ▲ |
|                   | 49 | 社会实践             |        | 必修 |    | 2   | 60   |      |     |    | 60   |     | ▲  | ▲  |    |  |   |
|                   | 50 | 职业资格证            |        | 选修 |    | 5   |      |      |     |    |      |     |    |    |    |  |   |
|                   | 51 | 毕业论文(设计)         |        | 必修 |    | 11  | 330  |      |     | 14 | 316  |     |    |    |    |  | ▲ |
|                   |    | 小计               |        |    |    | 112 | 2452 | 788  | 494 | 18 | 1152 | 16  | 14 | 20 | 18 |  |   |
|                   |    | 总计               |        |    |    | 161 | 3433 | 1365 | 672 | 63 | 1333 | 30  | 27 | 30 | 26 |  |   |

备注:

1、军事训练: 在新生入校正式上课前, 集中军事训练两周, 由学校统一安排。

2、认识实习：在第一学期进行为期 1 周的酒店认知学习。

3、毕业实习：第五、六学期安排学生进行为期 26 周的顶岗实习。要求学生赴酒店进行专业实习，了解酒店行业对专业学习的具体要求，熟悉酒店行业的管理与运营，培养服务意识，提高专业知识的应用能力和专业技能。并写出专业实习总结。

4、毕业论文(设计)：各专业毕业生在专业教师的指导下进行毕业论文的撰写或毕业设计。毕业论文不少于三千字。论文完成后，由系（部）组织论文评审小组进行论文答辩，评定成绩。

## 八、实施保障

### （一）师资队伍

我院酒店管理专业现有专业教师 6 名，其中 3 名具有硕士学位， 2 人具有高级职称， 2 人具有中级职称。在校内专业教师中，“双师型”教师 4 名。此外，在课程开设期间，聘请酒店行业有经验的专家前来讲座，2016 年与河南省黄河迎宾馆签订了产教融合实践基地协议，聘任酒店五位经理为我专业兼职讲师和技能师傅，并共同参与课程建设。

师资队伍建设对于酒店管理专业人才培养质量有着非常重要的意义，建设一支高水平专、兼结合的队伍能够保障课程教学的有序开展。任课教师具备较为丰富的理论知识和实践知识，能够结合酒店行业对本专业的要求进行教学，在“教、学、做”中使学生掌握专业知识，使酒店管理专业培养学生的质量能够达到预期的要求。另外，建设“双师型”队伍，更好地为酒店管理专业建设及课程建设提供保障。

### （二）教学设施

自 2002 年酒店管理专业在我院设立开始，学院逐年加大对该专业实训设备的投入，现已建成可以完全满足该课程教学所需的校内实训基地。现有满足教学要求的多媒体教室，有 1 间客房实训教室、1 间餐饮实训教室和 1 间形体训练教室、1 间酒店管理综合实训室、1 间茶艺、插花实训教室供学生使用，能够使学生在课堂上熟练各岗位专业技能，创造业务场景，掌握业务流程，进行快速有效的学习，并为教学过程能够得到有序的开展和顺利完成提供保障。

### （三）教学资源

学院图书馆中拥有与酒店管理专业学生数量相适应的专业图书、国内期刊、电子期刊数据库、工程资料阅览室，并且每年进行图书、资料的更新。有满足教学需要的标准规范规程、标准图集。专业教材能够满足学生专业学习、教师专业教学研究、教学实施和社会服务需要。

现我院酒店管理专业与河南省黄河迎宾馆以“现代学徒制”作为根本立足点的产教融合的人才培养模式：融合企业化教学，让学生从兴趣入手，职业化的管理，教学过程中引入行为导入模式；现代学徒制实践，让学生边学边实践。

另外，我院正在进行精品在线开放课程建设、专业人才培养模式的改革与创新等旨在推动我院信息技术与教育教学深度融合，促进优质教育资源应用与共享，不断提升教育教学质量。

#### （四）教学方法

依据专业培养目标、课程教学要求，充分考虑学生的学习能力与现有的教学资源，采用适当的教学方法，体现学为主体，突出实践性，提高学生的综合素质，培养学生的职业能力。

1、公共基础课可采用教师讲述法、问题探究法、自学指导教学法等教学方法，通过自主学习、课堂讨论、知识竞赛等形式，调动学生学习的积极性。通过公共基础课的学习，提升学生的文化素养，为专业基础课和专业技能课的学习奠定基础。

2、专业技能课可以采用演示教学法、启发式教学法、案例教学法、项目教学法、并采取情景模拟、角色扮演、任务驱动、项目教学等方式，充分利用实训室设备，让学生在“学中做、做中学”，利用多媒体教学课件、数字化教学资源等手段，使学生在情境中体会把握，提高教学的效果，从而增强学生的实践能力，培养学生的创新能力。结合企业走访参观等手段，使学生增强感性认识，更好地理解 and 掌握理论性知识，提高学习能力，为学生走向工作岗位奠定扎实的基础。

3、选修课可以根据课程特色灵活采用各种教学方法开展教学。

#### （五）学习评价

课程考核分考试、考查两种，采用笔试或口试，开卷或闭卷方式进行。必修课可采用过程化评价，百分制评定成绩，选修课采用等级制评定成绩。

毕业论文、毕业实习、社会实践由系组成评审组评定成绩。军事训练采用个人总结、班组评定的方式考核。

#### （六）质量管理

建立健全校院（系）两级的质量保障体系。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。

### 九、毕业要求

毕业要求是学生通过规定年限的学习，修满专业人才培养方案所规定的学分，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求。

本专业总学分 161 分，其中必修课学分共计 144 学分，选修课共计 17 学分，学生在规定学习期间内，完成人才培养方案规定的课程并达到 152 学分方可毕业。

### 十、附录

教学进程变更审批表 见附件--2。