

# 2018 级酒店管理专业人才培养方案

(专业代码: 640105)

## 一、培养目标

本专业培养适应社会主义现代化建设需要,德智体美全面发展,具备旅游管理专业酒店管理方向所需的基础理论知识和专业知识,掌握酒店、餐饮企业管理方法、运作方式及较高服务技能与管理水平,具有良好职业道德及敬业精神的高技能应用型人才。

## 二、职业面向

### 1、就业岗位:

基层服务与管理人員,贴身管家、旅游接待专员等。

### 2、就业范围:

高档星级酒店(宾馆、饭店)、度假村的客房部、餐饮部、商务中心、营销部门、康乐中心,会展接待公司及旅游行政机构。

## 三、招生对象与修业年限

1、招生对象:高中毕业生或“三校”毕业生。

2、学制:全日制三年。

## 四、人才培养规格(知识、能力及素质结构分解表)

### 1、知识结构

序号	知识结构	知识能力	相应课程或教学环节	备注
1	公共基础知识	掌握一定的哲学原理、必要的法律知识,理解邓小平理论和“三个代表”的重要思想概论	思想道德修养与法律基础 计算机基础	
2	专业基础知识	旅游学相关基本知识	酒店管理实务 旅游概论 酒店服务礼仪 酒店法律知识	
3	专业实践知识	酒店服务的实际操作知识	前厅服务与管理 客房服务与管理 餐饮经营与管理 酒水知识与酒吧管理 酒店康乐服务实务 茶艺基础	
4	专业拓展知识	了解本专业发展动态,具有本专业的新技术、方法、政策、法规和发展趋势等方面的知识。	*会展节事活动策划 *主题宴会设计 *酒店职业素养与职业能力	

## 2、能力结构

序号	能力结构	能力要求	相应课程或教学环节	考证考级要求
1	基础能力	具有一定的外语应用能力,能与国际游客交流;有一定的外语语言及文学表达能力	旅游基础英语、酒店服务英语	
2	专业核心能力	具备基本旅游营销的能力;能在旅游企业中运用所学的知识 and 技能,从事旅游行业相关的技术应用和推广工作能力	前厅服务与管理 客房服务与管理 餐饮经营与管理 酒水知识与酒吧管理 酒店康乐服务实务 酒店服务综合技能实训 会展节事活动策划 主题宴会设计 酒店职业素养与职业能力	餐饮服务(中)、茶艺师(中)
3	专业拓展能力	具有能从事旅游行业相应具体工作能力;具有较强的自学能力、应变能力、社会交往、协调活动和组织管理能力	酒店沟通技巧 酒店接待与形体训练 酒店职业形象管理	

## 3、素质结构

序号	素质结构	素质要求	相应课程或教学环节	备注
1	思想道德素质	拥护党的方针、路线、政策,自觉执行法律法规和各项规章制度。集体观念强,团结协作,个人利益服从集体利益。	思想道德修养与法律基础 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 形势与政策 国防军事理论	
2	身心素质	精神振作,情绪稳定,意志坚强,身体健康	体育与健康 心理健康教育 职业生涯规划与就业指导 大学生创业基础	
3	人文素质	具有创新与自我发展和自我完善的意识	酒店服务礼仪 酒店法律知识	
4	职业素质	工作热情高,不拈轻怕重,接受任务踊跃,完成任务坚决,不讨价还价。	前厅服务与管理 客房服务与管理 餐饮经营与管理 酒水知识与酒吧管理 酒店康乐服务实务 酒店服务综合技能实训 会展节事活动策划 主题宴会设计 酒店职业素养与职业能力	

## 五、职业资格证书

序	职业资格证书名称	必考选考	考核等级	考试学期	颁（发）证部门
1	茶艺师	选考	中级	四	人力资源和社会保障部颁发
2	餐饮服务员	选考	中级	四	人力资源和社会保障部颁发
学生可选择以上两项任一项为必考。					

## 六、主干课程设置及要求

### 1、旅游概论

① 课程性质：专业素质课程

② 后续课程：《酒店法律知识》、《酒店人力资源管理》、《酒店督导》等

③ 学时数：64（其中实践教学学时数8）

④ 主要内容及要求：

旅游的社会意义以及在国民经济中的地位和作用；旅游业历史沿革、旅游者、旅游资源概况、旅游经济、宣传、服务、教育及中国式旅游道路研究等。使学生了解什么是旅游，什么是旅游的基本要素及各要素之间的关系，以及旅游的性质、特点及发展趋势等必要的知识。

⑤ 学生学习效果评价方式：按照非标准考试要求进行了学习效果评价方式的改革，采用理论考试与实践考核并重，期末考试与过程考核相结合的方式。总评成绩=平时的过程考核占30%+期末考试占70%，过程考核成绩包括平时成绩、实践考核成绩。期末采用闭卷考试。

⑥ 教师教学质量评价方式：

A. 学生评价：任课班级学生信息员对教学过程进行监控和反馈，对学生集中反映的问题上报分院或学院；组织学生课程结束后进行评教，评价结果与教师考核、评优、职称评定挂钩。

B. 督导评价：学院督导处对教学过程和教学质量进行全程监控，形成教学质量信息反馈表。针对反映的问题，由分院督促整改。

C. 教师互评：学期结束，学院组织任课教师进行互评，就专业能力、师德、教学效果等内容进行评价，考评结果作为评优、职称评定等的参考。

D. 企业反馈：本专业就所开设课程及毕业生质量制定相关调查表，不定期向企业征询反馈意见，其结果作为专业建设和课程改革的依据。

### 2、酒店管理实务

① 课程性质：专业素质课课程

② 后续课程：《前厅服务与管理》、《餐饮经营与管理》、《酒水知识与酒吧管理》、《客房服务与管理》等

③ 学时数：64（其中实践教学学时数 24）

④ 主要内容及要求：

从酒店发展简史、现代酒店业、餐饮业概述、住宿业概述到现代酒店经营管理（酒店的经营管理、酒店营销管理、酒店人力资源管理、酒店信息与财务管理、酒店物资设备与安全管理、酒店危机管理）全面介绍了现代酒店业管理的各个层面，整个介绍过程紧紧围绕酒店管理的各个环节而展开，具有较强的新鲜感和时代感。

⑤ 学生学习效果评价方式：按照非标准考试要求进行了学习效果评价方式的改革，采用理论考试与实践考核并重，期末考试与过程考核相结合的方式。总评成绩=平时的过程考核占 30%+期末考核占 70%，过程考核成绩包括平时成绩、实践考核成绩。期末采用闭卷考试。

⑥ 教师教学质量评价方式：

A. 学生评价：任课班级学生信息员对教学过程进行监控和反馈，对学生集中反映的问题上报分院或学院；组织学生课程结束后进行评教，评价结果与教师考核、评优、职称评定挂钩。

B. 督导评价：学院督导处对教学过程和教学质量进行全程监控，形成教学质量信息反馈表。针对反映的问题，由分院督促整改。

C. 教师互评：学期结束，学院组织任课教师进行互评，就专业能力、师德、教学效果等内容进行评价，考评结果作为评优、职称评定等的参考。

D. 企业反馈：本专业就所开设课程及毕业生质量制定相关调查表，不定期向企业征询反馈意见，其结果作为专业建设和课程改革的依据。

### 3、前厅服务与管理

① 课程性质：专业核心课程

② 先修课程：《酒店管理实务》、《酒店服务礼仪》；后续课程：《餐饮经营与管理》、《酒店康乐服务实务》、《酒店服务心理学》等

③ 学时数：60（其中实践教学学时数 12）

④ 主要内容及要求：

研究现代饭店企业管理技能的应用学科。研究饭店前台管理的基本理论；饭店前厅管理理论应用的具体管理方法和手段及相关知识。饭店的价格管理、预订管理、日常接待管理、产品销售管理、安全管理、服务技能操作、清洁保养和公共区域管理原则与方法等。

⑤ 学生学习效果评价方式：按照非标准考试要求进行了学习效果评价方式的改革，采用理论考试与实践考核并重，期末考试与过程考核相结合的方式。总评成绩=平时的过程考核占 30%+期末考核占 70%，过程考核成绩包括平时成绩、实践考核成绩。期末采用闭卷考试。

⑥ 教师教学质量评价方式：

A. 学生评价：任课班级学生信息员对教学过程进行监控和反馈，对学生集中反映的问题上报分院或学院；组织学生课程结束后进行评教，评价结果与教师考核、评优、职称评定挂钩。

B. 督导评价：学院督导处对教学过程和教学质量进行全程监控，形成教学质量信息反馈表。针对反映的问题，由分院督促整改。

C. 教师互评：学期结束，学院组织任课教师进行互评，就专业能力、师德、教学效果等内容进行评价，考评结果作为评优、职称评定等的参考。

D. 企业反馈：本专业就所开设课程及毕业生质量制定相关调查表，不定期向企业征询反馈意见，其结果作为专业建设和课程改革的依据。

#### 4、 客房服务与管理

① 课程性质：专业核心课程

② 先修课程：《酒店管理实务》、《酒店服务礼仪》；后续课程：《酒店服务综合技能实训》、《酒店服务与化妆技巧》等

③ 学时数：60（其中实践教学学时数 12）

④ 主要内容及要求：

结合了饭店客房服务与管理工作的实际，由认识客房、客房清扫、客房服务、特殊情况的处理、公共区域清洁服务五个单元组成。从完成工作项目的角度出发，综合了从事岗位操作必须掌握的知识、技能、态度，设置了教学效果的检查与评估项目，制定了每个项目的学习目标和能力目标，每个项目分别以任务的形式提出要求，并提供现场模拟情景和知识链接，最后通过学生、教师和自我评价来衡量学习的收获，形式新颖，实用性强。

⑤ 学生学习效果评价方式：按照非标准考试要求进行了学习效果评价方式的改革，采用理论考试与实践考核并重，期末考试与过程考核相结合的方式。总评成绩=平时的过程考核占 40%+期末考核占 60%，过程考核成绩包括平时成绩、实践考核成绩。期末采用闭卷考试。

⑥ 教师教学质量评价方式：

A. 学生评价：任课班级学生信息员对教学过程进行监控和反馈，对学生集中反映的问题

上报分院或学院；组织学生课程结束后进行评教，评价结果与教师考核、评优、职称评定挂钩。

B. 督导评价：学院督导处对教学过程和教学质量进行全程监控，形成教学质量信息反馈表。针对反映的问题，由分院督促整改。

C. 教师互评：学期结束，学院组织任课教师进行互评，就专业能力、师德、教学效果等内容进行评价，考评结果作为评优、职称评定等的参考。

D. 企业反馈：本专业就所开设课程及毕业生质量制定相关调查表，不定期向企业征询反馈意见，其结果作为专业建设和课程改革的依据。

## 5、餐饮经营与管理

① 课程性质：专业核心课程

② 先修课程：《酒店管理实务》、《前厅服务与管理》；后续课程《客房服务与管理》、《酒店服务综合技能实训》、《酒店服务与化妆技巧》等

③ 学时数：64（其中实践教学学时数 24）

④ 主要内容及要求：

研究餐饮企业管理的应用学科。组织机构和人员的编制、餐饮管理的经营计划与餐饮市场营销。餐饮管理的组织管理体制的建立和人力资源的运用；餐饮原材料采购供应管理、餐饮产品生产管理；餐饮产品销售服务管理、餐饮酒水销售服务管理、宴会经营、餐饮产品价格管理、餐饮产品成本核算等。

⑤ 学生学习效果评价方式：按照非标准考试要求进行了学习效果评价方式的改革，采用理论考试与实践考核并重，期末考试与过程考核相结合的方式。总评成绩=平时的过程考核占 30%+期末考核占 70%，过程考核成绩包括平时成绩、实践考核成绩。期末采用闭卷考试。

⑥ 教师教学质量评价方式：

A. 学生评价：任课班级学生信息员对教学过程进行监控和反馈，对学生集中反映的问题上报分院或学院；组织学生课程结束后进行评教，评价结果与教师考核、评优、职称评定挂钩。

B. 督导评价：学院督导处对教学过程和教学质量进行全程监控，形成教学质量信息反馈表。针对反映的问题，由分院督促整改。

C. 教师互评：学期结束，学院组织任课教师进行互评，就专业能力、师德、教学效果等内容进行评价，考评结果作为评优、职称评定等的参考。

D. 企业反馈：本专业就所开设课程及毕业生质量制定相关调查表，不定期向企业征询反

馈意见，其结果作为专业建设和课程改革的依据。

#### 6、酒水知识与酒吧管理

① 课程性质：专业核心课程

② 先修课程：《酒店管理实务》、《前厅服务与管理》；后续课程《客房服务与管理》、《酒店服务综合技能实训》、《酒店服务与化妆技巧》等

③ 学时数：32（其中实践教学学时数 12）

④ 主要内容及要求：

结合实际、实务性，从餐旅需要出发系统地掌握国际饮品方面的知识。以酒单为中心，其主要内容包括各类饮料特别是酒品的原料、产区、分类、成分、质量特点、商标识别、饮用方式及品名等。

⑤ 学生学习效果评价方式：按照非标准考试要求进行了学习效果评价方式的改革，采用理论考试与实践考核并重，期末考试与过程考核相结合的方式。总评成绩=平时的过程考核占 40%+期末考核占 60%，过程考核成绩包括平时成绩、实践考核成绩。期末采用闭卷考试。

⑥ 教师教学质量评价方式：

A. 学生评价：任课班级学生信息员对教学过程进行监控和反馈，对学生集中反映的问题上报分院或学院；组织学生课程结束后进行评教，评价结果与教师考核、评优、职称评定挂钩。

B. 督导评价：学院督导处对教学过程和教学质量进行全程监控，形成教学质量信息反馈表。针对反映的问题，由分院督促整改。

C. 教师互评：学期结束，学院组织任课教师进行互评，就专业能力、师德、教学效果等内容进行评价，考评结果作为评优、职称评定等的参考。

D. 企业反馈：本专业就所开设课程及毕业生质量制定相关调查表，不定期向企业征询反馈意见，其结果作为专业建设和课程改革的依据。

#### 7、酒店康乐服务实务

① 课程性质：专业核心课程

② 先修课程：《酒店管理实务》、《前厅服务与管理》；后续课程《客房服务与管理》、《酒店服务综合技能实训》、《酒店服务与化妆技巧》等

③ 学时数：60（其中实践教学学时数 12）

④ 主要内容及要求：包括认识酒店康乐、球类服务、健身服务、娱乐服务、保健服务、安全服务与管理六大单元共 18 项任务。采用在模拟情景中进行实训，在案例思考中拓展知识，

在“突出能力，做学一体”的活动中轻松地学习的编写方式，将团结协作的精神和提供“优质服务”的策略、方法与技巧融汇于“完成任务”之中，让学生能够很快学以致用。

⑤ 学生学习效果评价方式：按照非标准考试要求进行了学习效果评价方式的改革，采用理论考试与实践考核并重，期末考试与过程考核相结合的方式。总评成绩=平时的过程考核占40%+期末考核占60%，过程考核成绩包括平时成绩、实践考核成绩。期末采用闭卷考试。

⑥ 教师教学质量评价方式：

A. 学生评价：任课班级学生信息员对教学过程进行监控和反馈，对学生集中反映的问题上报分院或学院；组织学生课程结束后进行评教，评价结果与教师考核、评优、职称评定挂钩。

B. 督导评价：学院督导处对教学过程和教学质量进行全程监控，形成教学质量信息反馈表。针对反映的问题，由分院督促整改。

C. 教师互评：学期结束，学院组织任课教师进行互评，就专业能力、师德、教学效果等内容进行评价，考评结果作为评优、职称评定等的参考。

D. 企业反馈：本专业就所开设课程及毕业生质量制定相关调查表，不定期向企业征询反馈意见，其结果作为专业建设和课程改革的依据。

## 8、茶艺基础

① 课程性质：专业技能课程

② 先修课程：《酒店服务礼仪》、《酒店管理实务》；后续课程《酒店服务综合技能实训》、《酒店服务与化妆技巧》等

③ 学时数：96（其中实践教学学时数60）

④ 主要内容及要求：行茶礼仪与茶事服务、茶叶识别、茶席设计、泡茶的基本技法与操作规范、常见茶类冲泡技艺、名茶茶艺表演程式等内容。

⑤ 学生学习效果评价方式：教学做一体化教学评价方式，“课证融通”-茶艺师（中级）职业岗位要求的理论、实践标准，“工作过程系统化”-分茶叶销售、茶艺表演、茶艺讲解岗位工作过程标准。

⑥ 教师教学质量评价方式：

A. 学生评价：任课班级学生信息员对教学过程进行监控和反馈，对学生集中反映的问题上报分院或学院；组织学生课程结束后进行评教，评价结果与教师考核、评优、职称评定挂钩。

B. 督导评价：学院督导处对教学过程和教学质量进行全程监控，形成教学质量信息反馈



表。针对反映的问题，由分院督促整改。

C. 教师互评：学期结束，学院组织任课教师进行互评，就专业能力、师德、教学效果等内容进行评价，考评结果作为评优、职称评定等的参考。

D. 企业反馈：本专业就所开设课程及毕业生质量制定相关调查表，不定期向企业征询反馈意见，其结果作为专业建设和课程改革的依据。

## 9、酒店服务英语

① 课程性质：专业素质课程

② 先修课程：《旅游基础英语》；后续课程《酒店服务综合技能实训》、《酒店服务与化妆技巧》等

③ 学时数：64（其中实践教学学时数 32）

④ 主要内容及要求：听力能理解母语为英语的人士的以慢于正常的语速并带有停顿、重复和解释的谈话。询问酒店或旅游信息的电话交谈；说明酒店或旅游业常见物品的功能、特性；酒店客人、游客或饭店员工讲述他人的个人经历或事情；对某一地区某地点的方位描述。能用英语填写关于酒店和旅游业的表格，套写便函、简历等，词句基本正确，无重大语法错误，格式基本恰当，表达清楚。

⑤ 学生学习效果评价方式：按照非标准考试要求进行了学习效果评价方式的改革，采用理论考试与实践考核并重，期末考试与过程考核相结合的方式。总评成绩=平时的过程考核占 40%+期末考核占 60%，过程考核成绩包括平时成绩、实践考核成绩。期末采用闭卷考试。

⑥ 教师教学质量评价方式：

A. 学生评价：任课班级学生信息员对教学过程进行监控和反馈，对学生集中反映的问题上报分院或学院；组织学生课程结束后进行评教，评价结果与教师考核、评优、职称评定挂钩。

B. 督导评价：学院督导处对教学过程和教学质量进行全程监控，形成教学质量信息反馈表。针对反映的问题，由分院督促整改。

C. 教师互评：学期结束，学院组织任课教师进行互评，就专业能力、师德、教学效果等内容进行评价，考评结果作为评优、职称评定等的参考。

D. 企业反馈：本专业就所开设课程及毕业生质量制定相关调查表，不定期向企业征询反馈意见，其结果作为专业建设和课程改革的依据。

## 七、教学计划实施表

1、课程设置及教学计划表（见表 1）

- 2、实践（含实习实训）教学安排表（见表2）
- 3、时间分配表（单位：周）（见表3）
- 4、实践教学与理论教学统计表（单位：学时）（见表4）
- 5、实践教学与理论教学分类统计表（单位：学时）（见表5）

## 八、毕业条件

序号	毕业要求	具体内容	备注
1	课程要求	教学计划表1所列课程考核合格	
2	职业资格证书要求	茶艺师（中级）、餐饮服务员（中级）	
3	素质教育要求	达到学院规定的学分要求	
4	符合学院学生学籍管理规定中的相关要求。		

## 九、实施说明

### （一）专业建设

为了加强专业建设，保证本专业酒店管理方向的教学改革和教学建设，构建以能力为本位的理论和实践教学体系，制定出满足岗位要求、体现特色的教学计划，正确考核和评价学生能力，更好地指导学生实习与就业，特成立专业指导委员会。本专业的专业指导委员会有8名专家组成，其中来自行业企业的专家2名，学院内部专家6名。每年对本专业酒店管理方向的办学方向、培养目标和课程体系建设、学生就业等方面进行研讨，提出专业建设指导性意见。企业的专家还将行业的发展、国家的相关政策和新技术、新材料等相关信息及时提供给专业建设组，使本专业的建设工作始终健康、正确、有效的进行。

#### 经管分院酒店管理专业委员会名单：

姓名	职务/职称	工作单位	委员会职务
邓菲	讲师	江西工业职业技术学院	主任
胡敏	教授	江西工业职业技术学院	委员
余世民	教授	江西工业职业技术学院	委员
李颖芬	教授	江西工业职业技术学院	委员
崔丽敏	副教授	江西工业职业技术学院	委员
赵见	副教授	江西工业职业技术学院	委员
曾雨军	经理	南昌万达文华酒店	委员
吴林明	经理	上海富淳集团	委员

## （二）课程体系建设

酒店管理专业人才培养方案是以国家教育部文件精神为依据，在专业调研的基础上，对专业进行定位，对教育工作任务进行系统的分析，对学生应掌握的职业能力进行概括，然后确定课程结构。以深化酒店管理专业人才培养目标，明确其就业方向，对具体的培养模式进行针对性的改革，制定具体的培养计划，落实创新型人才的培养，高职酒店管理专业的培养目标是培养出拥护党的基本路线，具有良好的职业道德和敬业精神，既能够掌握酒店管理基础理论知识，又具有较强的职业素养和专业的服务技能，酒店管理技巧和理论知识满足现代旅游酒店业发展需要的高端技能型人才。人才培养规格以学生的能力目标、知识目标、素质目标的全面发展为标准，而人才培养模式应以校内学习和顶岗实习相结合的人才培养模式为主，以此实现学生的理论学习与企业实践交叉循环，在教学的过程中对学生的服务意识进行有意识的培养，可见高职酒店管理专业的课程体系应包括公共基础课、专业素质课、专业核心课、专业技能课以及职业拓展课，由此培养具有实用性的酒店管理人才。

## （三）教学条件

### 1、教学团队

本专业教学队伍共有 10 人，高级职称 8 人，中级职称 2 人。中高级职称人数占总数的 80%。双师型教师占校内专任教师总数 80%。

### 2、实训设施

#### ① 校内实训条件

序号	地点	实训室名称	主要实训项目	备注
1	信工楼 501	茶艺实训室	茶艺基础、酒水知识与酒吧管理等课程项目教学。	
2	信工楼 502	模拟导游实训室	酒店接待与形体训练、酒店实地认识及前台问询服务实训、酒店服务与化妆技巧项目、会展节事活动策划	

#### ②校外实训条件

序号	校企合作单位	备注
1	南昌万达文华酒店	
2	宁波东钱湖希尔顿大酒店	

## （四）教学实施

包括理实一体化课程、项目化课程、综合实训以及认识实习、跟岗实习、顶岗实习等教学环节的实施安排及要求。

## 1、综合整周实训安排有《酒店服务综合技能实训》。

酒店服务综合技能实训：本课程在学生修完《酒店管理实务》、《餐饮经营与管理》、《客房服务与管理》、《酒店康乐服务实务》等课程基础上，使学生在在学习酒店各岗位服务的实务操作手续与规程中，切实掌握酒店基本知识与基本理论及前厅服务的国内外最新动态和前沿知识。本课程以培养学生酒店经营管理过程为主线，在专业指导委员会的指导下，采用“模拟情境”进行实训，进入仿真的职业环境，让学生在这样环境中主动构建自己的职业能力，以达到酒店前厅业务能力和经营管理能力的提高。

实训课程内容在基于酒店服务礼仪技能训练的基础上分情境模拟，以酒店管理和服务工作过程系统化为依据，设定特定环境进行餐饮接待与服务（12课时）、客房接待与服务（6课时）、酒水接待与服务（4课时）等实务操作程序。所以设置为整周教学实训，在酒店管理专业人才培养方案中设置为1周教学任务，以项目课程的形式来完成教学任务，以达到更好的学习效果。

2、项目化教学实施说明：拟开设三门项目化课程，具体为《主题宴会设计项目》、《酒店职业素养与职业能力》、《会展节事活动策划项目》。

### ① 主题宴会设计项目

此为专业技能课程，先修课程有《酒店管理实务》、《餐饮经营与管理》、《酒水知识与酒吧管理》、《酒店服务礼仪》，后续课《毕业论文》等；时间3周，总学时60；本课程采用项目化教学，主要以中餐主题宴会设计为主线，含盖台面创意设计、菜单设计、餐巾折花、中餐宴会摆台、斟酒、英语口语、专业理论等内容。考核分理论知识测试、现场专业技能比赛、英语口语测试、职业形象展示四大部分。在教学中，把理论与操作结合在一起，提升学生职业服务意识。

### ② 酒店服务与化妆技巧项目

此为专业技能课程，先修课程有《酒店服务礼仪》、《酒店沟通技巧》、《酒店接待与形体训练》，后续课《毕业论文》等；时间3周，总学时60；本课程采用项目化教学，良好的职业形象直接反映了星级酒店的服务质量。适度而得体的化妆可以体现女性端庄、美丽、温柔、大方的独特气质。正确的化妆可以使人达到扬长避短、锦上添花的效果，塑造属于自己的美丽世界，掌握化妆的技巧能够使学生塑造专业的职业形象。

### ③ 会展节事活动策划项目

此为专业技能课程，先修课程有《旅游概论》、《酒店市场营销》、《酒店服务综合技能实训》，后续课《毕业论文》等，时间4周，总学时80；本课程采用项目化教学，主要通过会展策划课程，完成一个会展项目可行性分析报告、会展预算报告、会展活动安排等，最

终形成一份会展项目策划书。教学中，把理论与操作结合在一起，树立专业思想，职业敏感性和敬业精神。

### 3、认识实习实施

通过认识实习，让学生在真实的生产工作场景中，培养自己的职业能力，熟练掌握本专业的一项重要岗位操作技能，学会酒店行业前厅、客房、餐饮、康乐、会展等职业领域的操作技能，为“毕业实习”和就业打下良好的基础。同时在实习中，培养学生的职业道德和职业修养，树立正确的人生观和世界观。

### 4、顶岗实习实施

通过顶岗实习，培养学生职业技能、职业素养和职业道德，树立正确的就业观，学习企业优秀的文化和管理经验，最大限度的提高学生的综合素质，并获得一定的劳动报酬，为学生将来的个人发展打下坚实的社会基础。

实习期间，结合实习岗位收集有关资料，完成实习月报、实习总结。并在4月底前完成以上材料，交指导教师批阅评定成绩。

5、通过毕业设计或毕业论文撰写，目的在于进一步综合学生在校期间的学习成果，培养学生具有综合地创造性地运用所学的全部专业知识和技能解决较为复杂问题的能力，拓展酒店行业信息处理及管理服务的通用能力，培养学生的有效沟通能力、酒店团队合作能力，提高学习能力、社会能力和职业能力。

专业负责人：邓菲  
审核人：龚奇  
分院负责人：徐倩怡  
教务处：邱恩海  
制定时间：2018年8月  
修订时间：2018年9月

表 1:课程设计及教学计划表(2018 级酒店管理专业)制订日期:2018.09

课程类别	课程序号	课程名称	考试考查	学分	学时数			开课学期及周学时数						备注 ←周数	
					总学时	理论	实践	第一学年		第二学年		第三学年			
								1期	2期	3期	4期	5期	6期		
								16周	16周	16周	16周	16周	16周		
公共基础课	1	思想道德修养与法律基础	考查	3	48	40	8	4							08
	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	考试	4	64	56	8		4						08
	3	体育与健康	考查		74		74	2	2						06
	4	职业生涯规划与就业指导	考查		38	32	6			2					06
	5	大学生创业基础	考查		32	26	6				2				06
	6	心理健康教育	考查		32	26	6	1	1						08
	7	国防军事理论	考查		32	32			2						06
	8	形势与政策	考查	1	32	32	0	4	4	2	2				08
	9	校园安全教育	考查		24	20	4								06
	10	入学教育、军训			44		44	2W							06
	11	劳动教育			44		44		1W	1W					06
	12	计算机基础	考查		64	32	32		4						04
	小计				<b>528</b>	<b>296</b>	<b>232</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>4</b>				
专业素质课	1	旅游基础英语	考试		128	64	64	4	4						03
	2	旅游概论	考试		64	56	8	4							03
	3	酒店管理实务	考试		64	40	24	4							03
	4	酒店服务礼仪	考查		64	32	32	4							03
	5	酒店法律知识	考查		64	48	16	4							03
	6	酒店服务英语	考查		64	32	32			4					03
	小计				<b>448</b>	<b>272</b>	<b>176</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>4</b>					
职业能力课	1	前厅服务与管理	考试		64	40	24		4						03
	2	酒店市场营销	考查		64	50	14		4						03
	3	餐饮经营与管理	考试		64	40	24			4					03
	4	酒水知识与酒吧管理	考查		32	20	12			2					03
	5	酒店服务心理学	考试		64	56	8			4					03
	6	酒店康乐服务实务	考查		60	48	12				4				03
	7	客房服务与管理	考查		60	48	12				4				03
	8	酒店人力资源管理	考试		60	56	4				4				03
	9	酒店督导	考试		60	48	12				4				03
	小计				<b>528</b>	<b>406</b>	<b>122</b>		<b>8</b>	<b>10</b>	<b>16</b>				
专业技能课	1	*茶艺基础	考试		96	36	60			6					03
	2	酒店服务综合技能实训	查		22		22				1W				03
	3	*主题宴会设计	考试		60		60					4W			03
	4	*酒店职业素养与职业能力	考试		60		60					4W			03
	6	*会展节事活动策划	考试		80		80					4W			03

		7	顶岗实习			440		440					14W	03	
		8	毕业设计（论文）			110		110				4W	1W	03	
		9	毕业教育			22		22					1W	03	
			小计			890	36	854			6		16w	16w	
职业拓展课	能力拓展课	1	酒店沟通技巧	考查		32	20	12			2				
		2	酒店接待与形体训练	考查		30		30				2			03
		3	酒店职业形象管理	考查		30		30				2			03
		4	管理学基础 （专业选修课）	选修		60	60			4					03
		5	电子商务概论 （专业选修课）	选修		64	64				4				03
		6	网络营销实务 （专业选修课）	选修		60	60					4			03
				小计			244	184	60			2	4		
	素质拓展课	1	素质教育通识课	选修	8	128	128		2	2	2	2			06
		2	创新创业教育课	必修	4	32	32				1	1			06
		3	美育	必修	4	72	72		2	2					06
		4	社会实践			44		44	1w	1w					
				小计			276	232	44						
				课程总计			2638	1194	1444	24	20	24	22		

注：职业拓展课未计入总课时。①理实一体化、项目化教学课程在课程名称前以\*标注。

②每学期考试课程一般为2~4门，其它课程为考查。

③备注栏填写课程所属分院部：01 机电、02 轻纺、03 经管、04 电信、05 建艺、06 基础、08 思政教学部。

④素质拓展课主要从中华文化与历史传承、自然科学与科技、社会热点与世界视野、自我认知与人生发展、艺术鉴赏与审美体验等五大方面开设课程，具体每学期开设的课程由教务处统一安排。

⑤职业拓展课中的“素质教育通识课”统一安排与红色文化、诚信教育、法制教育和增强学生社会责任感相关的选修课程。

**表2、实践（含实习实训）教学安排表**

序号	项目名称	学时数	学期	周数	实训场所	备注
1	入学教育、军训	44	一	2周		
2	劳动教育	44	二、三	2周		
3	社会实践	44	三、四	2周		
4	酒店服务综合技能实训	22	四	1周	校内实训室	
5	顶岗实习	440	五、六	20周		
6	毕业设计（论文）	110	五、六	5周		
7	毕业教育	22	六	1周		
8	（其它）					
合计		726				

表 3、时间分配表（单位：周）

序号	教育教学活动		各学期时间分配（周）						合计	备注
			一	二	三	四	五	六		
1	课内教学 活动时间 (周)	理论教学、实践教学、 项目教学、综合实训等	16	16	16	16	10		74	
2	课外教学 活动时间 (周)	考核	1	1	1	1	1		5	
3		社会实践			1	1			2	
4		机动	1	1	1	1	1		5	
5		劳动教育		1	1				2	
6		入学教育、军训	2						2	
7		顶岗实习					4	16	20	
8		毕业设计（论文）					4	1	5	
9		毕业教育、离校						1	1	
合 计			20	19	20	19	20	18	116	

表 4、实践教学与理论教学分类统计表（单位：学时）

课程分类	分配学时数	所占比例	教学分类	分配学时数	所占比例	备注
公共基础课	528	17.9%	理论课 (不含选修课)	1110	43.3%	
专业基础课	448	15.2%				
专业技能课	528	17.9%	实践课 (不含选修课)	校内：990 校外：462	56.7%	
专业核心课	890	30.3%				
职业拓展课	552	18.7%				
合 计	2946	100%	合计 (不含选修课)	2562	100%	

表 5、选修课与必修课统计表（单位：学时）

项目	必修课程		选修课程	备注
	公共课	专业课		
学时数	528	2106	312	
	2634			
所占比例	89.4%		10.6%	
总学时数	2946			



