

2019 级三年制高职

酒店管理专业人才培养方案

人才培养方案制订流程：

制订流程	负责人	完成日期
人才需求调研	赵科峰	2018.8.30
专业群课程体系开发	陈艳	2018.9.20
人才培养方案制订（第一稿）	赵科峰	2018.10.20
二级学院初审	陈艳	2018.10.30
教务处初审	张建立	2018.11.20
人才培养方案制订（第二稿）	赵科峰	2019.2.20
专业建设指导委员会论证	刘韵琴	2019.3.20
人才培养方案制订（第三稿）	赵科峰	2019.4.20
二级学院二审	刘韵琴	2019.5.10
教务处二审	易兰华	2019.5.15
教学副校长审核	杨文涛	2019.5.20
学校党委会审定	周忠新	2019.5.25
校长签发	李定珍	2019.5.30

2019 级三年制高职

酒店管理专业人才培养方案

一、专业名称

酒店管理专业（专业代码 640105）

二、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、修业年限

学制：全日制三年

四、职业面向

1. 就业岗位

表1 就业岗位面向表

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)	主要就业岗位群或技术领域举例	职业技能等级证书举例
旅游大类 64	酒店管理 类6401	住宿服务人员 (GBM40301) 餐饮服务人员 (GBM40302)	前厅服务员 (4-03-01-01) 客房服务员 (4-03-01-02) 餐厅服务员 (4-03-02-05)	前台接待 客房协调 销售部协调 餐厅服务	暂无

2. 发展岗位

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)	主要就业岗位群或技术领域举例	职业技能等级证书举例
旅游大类	酒店管理 类6401	住宿服务人员 (GBM40301)	前厅服务员 (4-03-01-01)	中西餐主管 营销主管	人力资源管理 师证、助理酒

64		餐饮服务人员 (GBM40302)	客房服务员 (4-03-01-02) 餐厅服务员 (4-03-02-05) 茶艺师 (1-03-02-07) 调酒师 (4-03-02-09)	行政主管	店管理师证
----	--	----------------------	--	------	-------

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养思想政治坚定、德技并修、德智体美劳全面发展，适应现代社会的需要，具有良好职业道德、必要文化知识，面向星级酒店、餐饮企业等服务行业，培养与我国社会主义现代化建设要求相适应、德智体美等全面发展，具有一定的职业能力、学习能力，掌握现代酒店服务与管理基本知识，具备星级酒店服务技能和管理技能，能够从事酒店客房、餐厅、前厅、康乐等一线部门接待服务与中基层管理工作的高素质劳动者和应用型技能人才。

(二) 培养规格

参照教育部公布高职专业类教学国家标准，结合本专业的人才培养目标 and 特色进行科学表述。主要说明该专业需要学习的基本知识和基础理论，需要掌握的专业基本能力，以及需要具备的专业实践工作方法 with 技能，达到知识、能力、素质协调发展。

1. 素质要求

(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) 在工作中具有职业道德，具备服务意识、竞争意识和质量意

识、安全意识、团队合作意识。

2. 知识要求

(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) 了解酒店经营与管理的基础知识；

(3) 掌握前厅对客预订、接待及住店服务相关知识；

(4) 掌握客房清洁、整理及对客服务相关知识；

(5) 掌握餐台整理、餐边服务、菜单设计及宴会设计、营销能力相关知识；

(6) 掌握基本的财务管理与财务分析知识。

3. 能力要求

(1) 具有较强的语言表达、沟通能力特别是英语应用能力；

(2) 较强的人际沟通能力；

(3) 具备一定的推销能力；

(4) 具备一定的市场分析与判断能力；

(5) 具备顾客投诉处理能力；

(6) 具备计算机操作能力；

(7) 具备一定的基层管理能力。

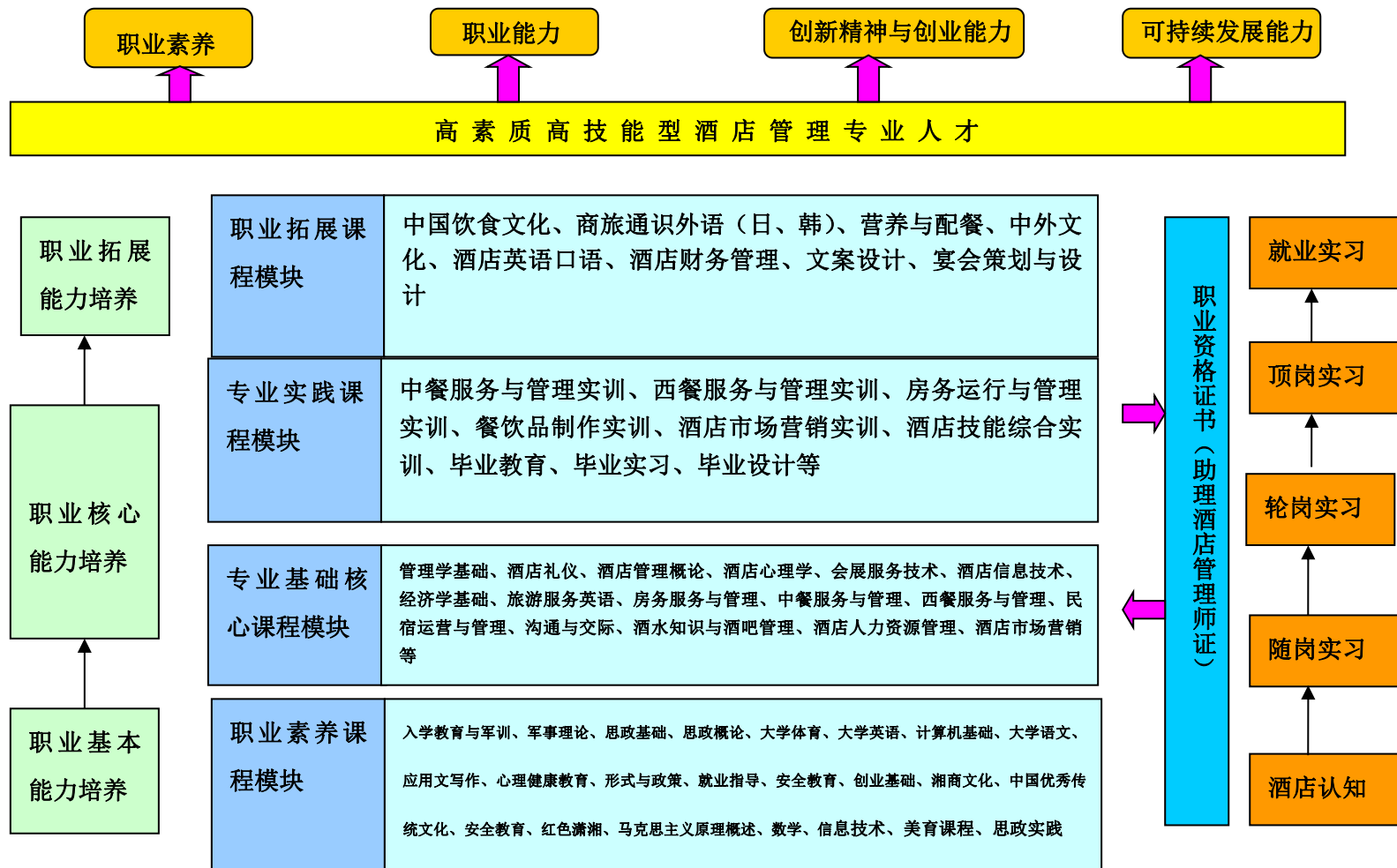
六、课程设置及要求

(一) 课程结构

酒店管理专业课程体系分为四大模块：职业素养模块、专业基础模块、专业核心模块、职业拓展模块（职业素养拓展课、专业能力拓展课）。见图一所示：

(二) 主干课程与职业岗位能力要求对应关系分析

列出了酒店管理专业岗位与主干课程对应关系，见表一：



图一：酒店管理专业课程体系

表一 主干课程与职业岗位能力要求对应关系分析表

就业岗位	典型工作（项目）	核心职业能力要求	专业主干课程
前厅岗位	前厅接待 收银与推销	具有客房推销及房况管理能力；具有较强的语言表达能力特别是英语应用能力	房务服务与管理
餐厅岗位	餐饮服务 餐饮督导管理 餐饮宴会服务与管理 酒吧及大堂吧服务与管理 点餐服务 餐饮成本管理	餐饮操作基本技能；中西餐督导管理、质量管理、安全管理等、中西餐宴会流程管理、宴会设计等、熟悉菜点和酒水知识；掌握鸡尾酒调制、酒水服务、餐饮服务技能；餐饮推销与促销；餐饮成本与控制。	中餐服务与管理 西餐服务与管理 酒水知识与酒吧管理
客房岗位	客房服务 督导服务	客房日常服务； 楼层服务； 客房督导管理； 客房成本管理	房务服务与管理
营销岗位	市场调查 营销方案设计	市场调研和需求预测；制定促销或营销策略；酒店产品设计	酒店市场营销

（三）课程描述

1. 基本素养模块（公共基础课程）

（1）思政基础（48学时，3学分）

本课程是中宣部、教育部规定的高等学校学生的必修课，是高等学校思想政治理论课核心课程。该课程融思想性、政治性、科学性、理论性、实践性于一体，针对大学生成长过程中面临的思想道德和法律问题，开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育，引导大学生提高思想道德素质和法治素质，成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。

（2）思政概论（64学时，4学分）

本课程是中宣部、教育部规定的高等学校学生的必修课，是高等

学校思想政治理论课核心课程。课程以马克思主义中国化为主线，集中阐述马克思主义中国化理论成果的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，充分反映中国共产党不断推进马克思主义基本原理与中国具体实际相结合的历史进程和基本经验；以马克思主义中国化最新成果为重点，全面把握中国特色社会主义新时代理论。该课程旨在帮助大学生正确认识中国共产党的革命和建设方略，推动马克思主义中国化理论进教材进课堂进学生头脑，引导大学生热爱中国共产党、热爱祖国、热爱人民。

（3）形势与政策（40学时，1学分）

本课程是中宣部、教育部规定的高等学校学生的必修课，是高等学校思想政治理论课核心课程。该课程以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，围绕全面从严治党、经济社会发展、涉港澳台事务、国际形势政策等4个专题进行展开，依据教育部每学期印发的《高校“形势与政策”课教学要点》进行即时资源更新。该课程旨在帮助大学生正确认识新时代国内外形势，第一时间推动党的理论创新成果进教材进课堂进学生头脑，引导大学生准确理解党的基本理论、基本路线、基本方略。

（4）思政实践（16学时，1学分）

为贯彻《新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求》，增强思想政治教育的针对性和实效性，引导大学生积极参加实践活动，特开设思政实践课。学生在思政课教师的指导下，围绕思想政治理论课的教学内容，选择某些专题或热点问题，结合专业特点开展研究性学习或其他研练活动，学生以小组的方式参与教学，以小组成果展示评定成绩。该课程旨在增强大学生的社会责任、历史使命感，培养大学生自主学习和科学研究精神。

(5) 入学教育与军训（15天，2学分）

本课程以习近平强军思想和习近平总书记关于教育的重要论述为遵循，按照《教育部 中央军委国防动员部关于印发〈普通高等学校军事课教学大纲〉的通知》（教体艺〔2019〕1号）要求，以军事理论、军事技能训练和入学教育为主要内容，从纪律、行为规范、竞赛活动等方面进行考核和评定，激发学生爱国热情，提升学生国防意识和军事素养，加强学生组织纪律性，为实施军民融合发展战略和建设国防后备力量服务。

(6) 军事理论（32学时，2学分）

通过本课程教学，让学生了解掌握军事理论和国防建设基础知识，增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识，弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。本课程以中国国防、国家安全、军事思想、现代战争和信息化装备为主要内容，坚持课堂教学和教师面授的主渠道作用，坚持理论讲授与直观教学相结合，广泛运用多媒体教学，以提高学生的视、听效果，营造生动活泼的教学氛围。

(7) 大学体育（144学时，8学分）

《大学体育与健康》课程是高等学校教育的重要组成部分，是学校体育的基本组织形式，是培育学院各专业学生基本素养的公共必修课程。本课程是学院体育工作的中心环节，是学院实施素质教育和培养全面发展人才的重要途径，也是完成体育教学任务，增强学生体质、提高学生全面素质的主要途径。本课程根据教育部颁发的《全国普通高等学校体育课程教学指导纲要》，围绕“终身体育”、“健康第一”主题，全面落实党的教育方针，以身体练习为主要手段，通过合理的体育理论教育和科学的体育锻炼过程，寓思想品德教育、生活劳动及体育技能教育于身体活动并有机结合，达到增强学生身体素质，促进身心

和谐发展，掌握基本运动技能，提高体育素养的目的，为培养大学生“终身体育”意识奠定基础。

(8) 心理健康教育（32学时，2学分）

为贯彻落实中共中央、国务院《关于进一步加强和改进大学生思想政治教育的意见》（中发〔2004〕16号）、教育部办公厅《关于普通高等学校大学生心理健康教育工作实施纲要》（教思政厅〔2011〕1号）等文件精神，特设立《大学生心理健康教育》公共必修课程。课程以培养学生的自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力为主要教学内容，全面提高学生的整体心理素养，为学生的终身发展奠定良好、健康的心理素质基础。创设活动的情境，以体验式学习为教学模式，促使师生、生生在相互影响和相互交流的活动中产生深刻的情感体验或唤醒学生内心已有的经历和体验，激发学生产生强烈的求知欲和积极学习热情，促使学生在深刻的感悟中达到心理健康发展、提高心理素质的目的。

(9) 职业发展与就业指导（一）（16学时，1学分）

本课程是为贯彻落实党中央、国务院关于切实做好毕业生就业工作的相关文件精神，提高广大学生的就业能力，开设的职业指导课程。通过本课程的学习，使学生认识到确立自身发展目标的重要性，了解相关职业的特性，思考未来理想职业与所学专业的关系，逐步确立长远而稳定的发展目标，确定人生不同阶段的职业目标及其对应的生活模式，增强大学阶段学习的目的性和积极性。

(10) 职业发展与就业指导（二）（16学时，1学分）

本课程是为贯彻落实党中央、国务院关于切实做好毕业生就业工作的相关文件精神，提高广大学生的就业能力，开设的职业指导课程。本课程的主要内容包括就业思想指导、政策指导、信息指导、心理指

导、求职技巧指导和创业指导。通过理论授课、专家辅导、模拟作业等形式，帮助学生掌握求职基本技巧，培养学生良好的职业综合素质和创业意识。

(11) 创业基础（32 学时，2 学分）

采取线上线下相结合的方式面向学生授课，线上 16 学时，线下 16 学时。

本课程是一门“双创教育”通识课，该课程是依据《教育部关于做好 2016 届全国普通高等学校毕业生就业创业工作的通知》文件要求而开设，目的在于培养学生的创新创业意识，提高创新创业能力，帮助学生适应我国经济发展新常态。课程以创建企业的过程为脉络，把创业过程中需要掌握的关键知识点和创业中容易遇到的误区和陷阱，以案例分析的形式展现给学生，全面提升学生创新创业能力。

(12) 劳动实践（32 学时，2 学分）

为贯彻全国教育大会精神，加强大学生劳动教育，引导大学生积极参与生产劳动，树立崇尚劳动、尊重劳动、热爱劳动的理念，特设立劳动实践课。劳动实践课以日常值班打扫宿舍、责任教室、责任公共区等卫生及承担校园文明督察员、校园卫生保洁员、校园绿化区域除草、公寓管理工作助理、食堂管理工作助理等工作为主要内容。以形式多样的劳动为载体、以分散劳动的为要方式组织教学与考核，引导学生在劳动实践中受教育、长才干、做贡献，树立正确的世界观、人生观和价值观。

(13) 马克思主义原理概述（32 学时，2 学分）

本课程是根据中宣部、教育部规定开设的高等学校学生的选修课。本课程紧紧围绕什么是马克思主义、为什么要始终坚持马克思主义、怎样坚持和发展马克思主义这一主题，分绪论、马克思主义哲学、马

克思主义政治经济学和科学社会主义三个部分给大学生阐述马克思主义的基本立场、基本观点和基本方法，帮助学生从整体上理解和把握马克思主义，正确认识人类社会发展的基本规律，树立科学的世界观、人生观和价值观，坚定中国特色社会主义信念和共产主义崇高理想。

（14）红色潇湘（32学时，2学分）

本课程是根据习近平总书记关于党史研究和红色基因传承工作的重要指示及中宣部、教育部相关规定而开设的高等学校学生的选修课。本课程以湖南党史为主线，通过岁月如歌、璀璨星光、革命瑰宝等教学模块，介绍湖南共产党人领导的艰苦卓绝的革命斗争、著名红色人物、典型红色故事等，把弘扬红色文化与大学生思想政治教育结合起来。通过知识灌输、情感培育，使红色基因渗进血液、浸入心扉，引导大学生增强使命担当，矢志不渝跟党走，争做社会主义合格建设者和可靠接班人。

（15）大学英语（120学时，8学分）

为贯彻国家教育部《高职高专教育英语课程教学基本要求》，培养面向技术、生产、管理、服务等领域的高等应用性专门人才，特设立大学英语课。课程遵循“实用为主、够用为度”的原则，以外语教学理论为主要指导，以英语语言基础知识与英语策略和跨文化交际为主要内容，并集分层教学模式和多种教学手段为一体，旨在培养学生具有一定的听、说、读、写、译能力，掌握必要的、实用的英语语言知识和语言技能，能够在各种职业情境下灵活运用英语，基本达到全国高等学校英语应用能力考试A级的水平，并为今后进一步提高英语的交际能力打下基础，以适应社会发展和经济建设的要求。

（16）大学语文（46学时，3学分）

为贯彻《教育部关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》

的文件精神，引导学生在中学语文学习的基础上进一步拓宽视野、启蒙心智、健全人格，提高人文素养，特设立大学语文课。本课程以语言、文字、典籍、文学、文化等为主要内容，基本涵盖了中文世界的基本文化内涵。以探究式学习为主要方式组织教学，帮助学生提高语文水平、审美素质和文化品位，塑造大学生的人文精神。

（17）应用文写作（16学时，1学分）

为贯彻《教育部关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》的文件精神，使学生了解和掌握应用文写作的基础知识，能熟练地掌握写作技巧，提高应用文的撰写能力，特设立应用文写作课。本课程以事务类文书和行政类文书写作为主要内容。以讲练结合的方式组织教学，旨在使学生系统掌握常用的应用类文章的实际用途及其写作要领，获取高素质技术技能人才所必备的应用类文章写作、分析与处理能力。

（18）中国优秀传统文化（16学时，1学分）

为贯彻《完善中华优秀传统文化教育指导纲要》文件精神，帮助大学生了解祖国悠久丰厚的文化遗产，特设立中国优秀传统文化课。本课程以中国古代哲学、文学、艺术、科技等为主要内容。以中国元素为载体，以体验研讨为主要方式，提高学生的综合素质，激发爱国意识，增强文化自信。

（19）湘商文化（16学时，1学分）

为贯彻《湖南省文化强省战略实施纲要》文件精神，提高当代大学生综合素质，培育更多高素质的湘商新人，特设立湘商文化课。本课程以湘商源流、湘商风物、湘商精神为主要内容。以现场教学和理论教学相结合的方式，引导当代大学生树立积极向上的职业意识，培养认真踏实的劳动态度和文明经商的行为规范。

(20) 经济数学 (60 学时, 4 学分)

本课程旨在培养学生的数理逻辑思维能力。主要讲授函数、极限、微积分及其应用等内容。通过对本课程的学习, 让学生掌握函数的导数、极限、微分、积分的求法, 培养学生的数学思维能, 以及利用高等数学方法进行一般计算的能力。

(21) 计算机应用 (40 学时, 2.5 学分)

为贯彻我国《国家中长期教育改革和发展规划纲要(2010—2020年)》, 在信息化时代背景下, 培养学生处理各种信息的能力, 特开设计算机应用课。本课程旨在让学生了解计算机的基础知识, 掌握典型系统软件和应用软件的使用, 具备计算机的一般操作能力。主要包括了解 Windows 操作系统的安装以及操作系统管理与维护, 熟练掌握文字编辑软件(Word)、电子表格处理软件(Excel)、演示文稿制作软件(PowerPoint)的使用方法。主要培养学生的实践动手操作能力, 使学生能够利用办公自动化软件, 对日常事务进行信息化处理, 能够利用计算机为今后的学习、生活、工作服务。

(22) 信息技术 (40 学时, 2.5 学分)

为贯彻我国《国家中长期教育改革和发展规划纲要(2010—2020年)》, 不断地加强和推进以计算机应用能力为核心的信息技术基础课程改革。使学生了解、掌握信息技术的基本概念、原理、思想, 以及常用工具、手段、技术的基本操作与应用。重点培养和提高学生利用信息技术工具解决学习、工作和生活中实际问题的能力。引导学生积极探究技术应用给社会生活带来的变化, 遵守相关的伦理道德与法律法规, 形成与信息社会相适应的价值观和责任感, 积极、负责、安全、健康地使用信息技术。

(23) 安全教育 (16 学时, 1 学分)

根据教育部《关于加强大中小学国家安全教育的实施意见》，大学生应接受国家安全系统化学习训练，增强维护国家安全的责任感和能力，特开设安全教育课。本课程主要讲授大学生安全教育的方方面面，包括大学生校园生活安全、消防安全、网络安全与计算机违法犯罪预防、人身与财产安全、交通与旅行安全、社交与求职安全、卫生健康安全、国家与社会安全、施救、自救与安全服务等，旨在帮助大学生确立比较正确和牢固的安全理念，养成良好的安全习惯，增强自我防范能力。

(24) 美育课 (32 学时, 2 学分)

为贯彻《国务院办公厅关于全面加强和改进学校美育工作的意见》文件精神，培养大学生的审美意识、审美观点，提高审美能力和创造美的能力，特设立美育课。本课程以音乐艺术、影视艺术、舞蹈艺术、美术艺术等为主要内容。以讲授与体验相结合的方式，帮助学生塑造审美的人生境界，培养和谐完美的人格。

2. 专业基础模块

(1) 管理学基础 (48 学时, 3 学分)

管理学基础是酒店管理专业的一门重要的专业基础课程，是酒店管理专业必不可少的管理性理论环节，为使学生增强管理知识的理解和感性认识，提高管理业务综合处理能力，掌握管理工作的全过程，使其毕业后能尽快正确运用管理知识，特开设本课程。管理学基础内容包括管理认知、计划、组织、领导、激励、控制和沟通。采用开放式教学设计，以学生为主体，倡导自主学习、学以致用、学用结合；以模拟企业组织管理为背景，实施以“教、学、做一体化”和“项目导向，任务驱动”的教学模式。通过任务驱动项目教学，使学生掌握企业经营管理的的基础知识和基本技能，初步形成一定的学习能力和课

程实践能力，培养学生诚实、守信、合作、敬业等良好品质，为提高学生综合运用专业知识技能奠定基础。

(2) 酒店礼仪 (32 学时, 2 学分)

为培养学生的礼仪公关意识和基本的职业意识、职业素养，初步掌握交际技巧和方法，具备从事酒店工作的基本礼仪素质，特开设酒店礼仪课程。本课程主要介绍了酒店服务人员在接待服务中应遵守的基本礼仪规范，使学生系统了解交际礼仪的基本内容和常识。通过理实一体化的教学模式，使学生通过本课程的学习和训练，具备良好的礼仪素养。

(3) 酒店管理概论 (48 学时, 3 学分)

为使学生系统掌握酒店管理的一般理论、基本内容和一般运行规律，了解现代酒店管理的先进模式，特开设酒店管理概论课程。本课程的主要内容包括酒店管理基础理论以及酒店组织结构、人力资源、公关、营销、物资、设备、服务质量等管理的基本知识，通过本课程的学习使学生树立酒店管理意识、职业思维，为进一步学习酒店管理专业知识打基础。

(4) 沟通与交际 (32 课时, 2 学分)

沟通与交际课程是一门将商务旅游知识和商务旅游沟通相结合、理论与实际相结合的综合应用性课程，是学生求职、就业、晋升的重要能力体现，为培养学生的商务沟通能力，信息获取、整合及应用能力等特开设此课程。本课程的主要内容包括国际商务旅游的基本沟通技能、一般商务旅游知识、常用商务文件格式与写作方法（广告、通知、图表、产品介绍、商务报告等）、与一般生活、商务旅游活动及日常业务相关的如谈判、沟通、投诉、升迁、客户会议、产品营销等功能性语言及语言技巧的运用。通过本课程的学习为后续的其他专业课

程做铺垫，最终通过学习，使学生具有进行较好的交流沟通能力，培养良好的人际交往能力。

(5) 酒店信息技术 (32 学时, 2 学分)

为了让广大学生掌握酒店信息化建设，从管理、宏观及应用的视角来剖析管理信息系统，特开设本课程。本课程教学内容包括信息技术的最新发展、组织、管理与应用开发的方法、技术、过程与步骤、实施和维护。本课程以工作任务为中心，每一阶段均设置“做中学”技能训练案例，充分体现教、学、做的统一，分阶段、循序渐进进行教学，通过该课程的学习，让学生掌握酒店微信公众号的推广、酒店网站的建设基本流程、酒店微博建设推广及售后维护。

(6) 旅游服务英语 (60 学时, 4 学分)

旅游英语是酒店管理专业的专业基础课程，是从事旅游业服务工作的一门必修课。旅游服务英语课程旨在培养学生正确使用英语为外国游客服务，具有用流利的口语向外国游客介绍我国灿烂的文化和丰富多彩的民风民俗以及从事旅游服务交际的能力，培养学生文化自信。本课程的主要内容有：以旅游业实用性英语口语训练为主，辅以背景阅读和应用文写作，包括出入境、住宿、餐饮、交通、邮电、购物、观光等方面，以及与旅游业密切有关的住、食、行、游、娱、购等方面常用的英语词汇。根据高等职业教育的特点，要求在教学过程中以应用为目的，突出适用性和针对性，重点培养学生的口头表达能力。课堂讲授应结合实际强化训练，并可借助现代教学手段进行实践模拟教学，以激发学生学习兴趣；同时还应注意培养学生学习的主动性和积极性。

(7) 酒店心理学 (48 学时, 3 学分)

本课程是酒店管理专业必修的一门专业基础课程，为使本专业学生了解必要的心理学基础知识，掌握顾客的需要特点，培养学生对酒店消费者进行心理分析的能力等特开设酒店心理学课程。该课程主要讲授酒店顾客的消费动机、情绪情感、人格、审美心理、酒店服务心理、酒店服务中的人际关系、员工的心理保健等。通过本课程的教学使学生能够运用基本原理和方法分析酒店服务中的各种心理现象，为从事酒店服务与管理的工作打下坚实的基础。

(8) 经济学基础 (48 学时, 3 学分)

为了让广大学生掌握在市场经济条件下微观经济个体如何实现资源配置,以实现资源利用效率的最优化,通过对消费者行为理论,生产者行为理论,市场经济下的收入分配法则的研究,为微观个体提供了一整套最优化的行为决策方法,特开设本课程。本课程教学内容包括供求与均衡分析、供求弹性分析、消费者行为分析、厂商行为分析、市场类型与厂商均衡分析、国民收入核算与简单国民收入决定分析、宏观经济运行分析。本课程利用多媒体、视频等教学手段,增加课堂信息量,提高课堂教学效率,采用案例教学法、任务驱动教学法,提高学生学习的目的性,培养学生的团队意识和协作能力,提高学生解决实际问题的能力。

3. 专业核心模块

(1) 房务服务与管理 (60 学时, 4 学分)

房务服务与管理是酒店管理专业的一门专业核心课程,为引导学生热爱并胜任饭店客房服务与客房部基层管理工作,特开设此课程。本课程主要内容涉及两块:其一为前厅部分,主要阐述客房预订、前台接待、前厅系列服务和沟通协调、房价管理;其二为客房部分,主要阐述客房清洁卫生服务、客房服务、客房安全管理、客房部设备用

品和客房人力资源管理。通过本课程的学习，使学生掌握饭店客房服务与管理的基本理论和基础知识，熟悉饭店客房部运行与管理的基本程序和方法，具有熟练的清洁保养和对客服务的技能。

(2) 会展服务技术 (32 学时)

本课程旨在让学生掌握会展服务基础知识，具有会展服务基本技能，培养学生职业意识与职业素养。主要内容包括会展与会展服务的概念与发展、会展服务的基础知识，掌握会展服务礼仪，会展接待、会议和展览会的现场服务、会展后续服务、会展中的餐饮接待服务、会展中的消防与医疗服务以及其他接待服务能力。本课程坚持理论与实务并重，同时注意介绍国际国内会展领域的最新动态。

(3) 中餐服务与管理 (60 学时，4 学分)

中餐服务与管理课程是酒店管理专业的一门专业核心课，为使 学生全面系统地了解酒店中餐服务与管理的各种要素及其运行的程序与内在联系，为将来从事酒店管理工作奠定基础，特开设此课程。该课程内容包括餐饮服务基本技能、用餐服务方式、餐饮服务的主要环节、菜单的筹划设计，餐饮原料的采购与库存管理、餐饮产品的生产、餐饮销售及 服务、餐饮宴会策划与设计等。通过理实结合的教学设计，使学生系统了解中外餐饮业发展概况，明确餐饮部在饭店中的地位 和任务，掌握饭店餐饮经营过程中的特点以及餐饮部内部组织机构的特征和与其他部门之间的关系。

(4) 民宿运营与管理 (32 学时，2 学分)

民宿运营与管理为酒店管理专业的专业核心课之一，民宿作为酒店行业的新业态、新风向标，在中国乡村旅游正朝着大趋势不断发展的前提下越来越受到市场关注。通过该课程的学习，为学生掌握酒店行业新业态，毕业后融入乡村旅游相关工作岗位及从事专业双创打下

一定的理论和实践基础。该课程内容包括民宿的起源、发展、经营管理模式、国内民宿市场现状、经营管理模式、民宿日常运营中的人员管理、物料管理、OTA管理、关系协调等；通过理实结合的教学设计，让学生全面系统地了解国内外民宿的发展概况，民宿市场现状，掌握民宿日常的经营管理知识，并熟悉民宿的创建、设计、管理等基本流程。

（5）西餐服务与管理（32学时，2学分）

西餐服务与管理课程旨在使学生全面系统地了解酒店西餐服务与管理的各种要素及其运行的程序与内在联系，为将来从事酒店服务与管理的工作奠定基础。该课程的主要内容为西餐服务基本技能、用餐服务方式、餐饮服务的主要环节、菜单的筹划设计、餐饮销售及服务等。通过理论与实际相结合的方式，使学生系统了解西餐业发展概况，熟悉西餐服务流程、规范与技巧。

（6）酒水知识与酒吧管理（48学时，3学分）

酒水知识与酒吧管理是酒店管理专业的主干课程之一，为培养学生具备酒水与酒吧管理的基本理论知识和专业技能，并为学习后续课程打好基础特开设该课程。该课程主要阐述世界各地的葡萄酒、烈性酒、利口酒等酒精饮料的名称、种类、产地、特点、级别；非酒精饮料的名称、产地、制作原料与方法；鸡尾酒的名称、种类、配制；酒水经营设施、酒水经营组织的营销管理、酒水成本管理、酒水服务管理等方面的内容。通过理实结合的教学设计，使学生为从事酒店服务与管理的工作打下必需的基础，并为其向中高层发展做知识和能力上的储备。

（7）酒店人力资源管理（48学时，3学分）

为使学生能用所掌握的酒店人力资源管理理论分析和解决酒店管

理中的实际问题，培养学生爱岗敬业的精神特开设酒店人力资源管理课程。本课程主要包括：酒店人力资源规划、酒店工作分析与设计、酒店员工招聘与选用、酒店员工培训、酒店员工职业生涯设计、酒店员工激励、酒店绩效考核与管理、酒店薪酬管理、酒店劳动关系管理等。通过课堂讲授、课堂讨论和案例分析，使学生对人力资源管理有一个总体的认识，掌握酒店人力资源管理的基本概念、基本原理、基本知识，学会用人力资源管理理论分析和解决企业实际问题的方法。紧密联系实际，学会分析案例，解决实际问题，把学科理论的学习融入对经济活动实践的研究和认识之中，切实提高分析问题、解决问题的能力。

(8) 酒店市场营销（48学时，3学分）

为使学生正确理解酒店市场营销基本概念及其内在的联系，正确理解并掌握营销环境理论、营销分析——消费者分析和市场分析、营销组合、营销战略、营销战略管理理论，特开设本课程。本课程主要讲授饭店营销基础知识与分析方法、饭店市场营销策略与管理、饭店市场营销的应用等。通过本课程的学习使学生能够具备分析酒店营销环境的能力，及时跟踪顾客行为，有的放矢地制定营销策略，同时培养学生进行酒店营销调研、市场细分、市场定位的能力。

实践（训）环节

(1) 房务运行与管理实训（2周，2学分）

房务运行与管理实训是在房务运行与管理课程结束后，组织学生进行为期两周的专业技能集中培训，旨在培养学生独立操作能力，为今后从事前厅、客房服务工作打下基础。该实训课程内容包括前厅、客房职业意识、礼节礼貌，前厅语言艺术，前厅接待，前厅业务知识，前厅VIP接待方案；客房中式铺床，客房清洁、整理、夜床服务，初

步掌握客房服务的方法和技巧；具备主题客房设计方案编制等技能。通过该实训课程的学习，使学生树立安全、卫生、营销、个性化等职业素养，掌握入住接待和结账的流程和标准，基本要求为动作娴熟；服务热情有礼；能根据客户特点及要求，推销房间；能熟练进行现金或信用卡结账；操作安全、规范。熟悉客房服务与管理的基本程序和方法；掌握中式铺床、客房清洁基本流程、夜床服务以及其它客房服务的方法和技巧等工作。

（2）中餐服务与管理实训（1周，1学分）

中餐服务与管理实训是《中餐服务与管理》理论教学过程后的重要实践性教学环节，为使学生熟练地掌握中餐服务的各项技能技巧，特组织学生进行为期一周的专业技能集中培训。该课程内容包括餐饮基本技能训练、餐饮服务技能训练、餐饮管理技能训练，涉及职业素养、托盘、中餐折花、摆台、斟酒、菜单设计、餐厅接待、主题宴会接待方案、销售等技能培训。通过实践教学，使学生具备中餐服务技能及中餐厅基础管理岗位必备的组织、指挥、协调、控制、灵活处理突发事件的管理能力。

（3）西餐服务与管理实训（1周，1学分）

西餐服务与管理实训是《西餐服务与管理》理论教学过程后的重要实践性教学环节，为使学生熟练地掌握西餐服务的各项技能技巧，特组织学生进行为期一周的专业技能集中培训。该实训课程内容包括职业素养、西餐折花、摆台、斟酒、菜单设计、餐间服务、餐饮品销售等技能培训。通过实践教学，使学生具备西餐服务技能及西餐厅基础管理岗位必备的组织、指挥、协调、控制、灵活处理突发事件的管理能力。

（4）餐饮品制作实训（1周，1学分）

餐饮品制作是《酒吧知识与酒吧管理》理论教学过程后的重要实践性教学环节，为使学生熟练地掌握酒水服务、鸡尾酒调制、果盘制作、冷热饮品制作等各项基本技能技巧，特组织学生进行为期一周的专业技能集中培训。该实训课程内容包括酒水服务、鸡尾酒调制、咖啡冲泡与服务、水果拼盘制作、酒单设计、酒会服务方案等。通过实践教学，使学生具备酒水服务、水果拼盘、冷热饮品制作等基础技能及酒吧日常管理岗位必备的策划、组织、指挥等管理能力。

(5) 酒店市场营销实训（1周，1学分）

酒店市场营销实训是在学习完《酒店市场营销》理论课程之后开设的一门实践课程，旨在让学生将掌握的现代市场营销观念、思想、技术、方法、手段运用到酒店运营管理的各环节当中。该实训内容包括：应用酒店市场营销的知识，分析酒店的营销环境、进行市场调查、设计酒店新产品、产品促销和活动策划；通过微信公众号平台，面向目标客户发布相关促销活动信息的酒店微营销；综合运用酒店经营与管理以及营销创业的知识与技术、应用现代技术等进行酒店微创业。通过该实训，让学生能够运用所学营销学知识去分析问题、解决问题、并在一定程度上提高创新能力。

(6) 酒店技能综合实训（5周，5学分）

《酒店技能综合实训》是酒店管理专业开设的一门专业核心课程，是酒店专业的一门重要实践性课程，是必不可缺少的全面技能性操作环节，也是专业实践教学的核心组成部分。为使学生对已学过的课程有新的体会，能将理论与实践相结合，特开设此课程。实训内容包括入住接待与结账、中式铺床与开夜床、中餐宴会摆台、折花与斟酒、西餐宴会摆台、折花与斟酒、酒店职业英语、前厅VIP接待方案设计、

主题客房设计、主题宴会接待、菜单设计、酒店培训、鸡尾酒调制、国际会谈服务、酒店微营销、酒店微创业等。通过酒店专业综合实训教学，使学生加强对酒店知识基本理论的理解和专业基本技能的训练，使其把书本知识和实际业务处理进行对照比较，加深认识，达到理论教学和实际操作的统一，增强学生毕业后独立从事酒店服务工作的能力。

（7）顶岗实习（4周，4学分）

为了培养学生综合运用所学酒店管理知识去解决实际问题的基本能力，熟练掌握酒店工作的基本流程和操作技能，培养适应酒店工作岗位的应用型专门人才，特开设本课程。通过组织学生到酒店、宾馆进行顶岗实习，培养学生综合应用理论知识的技能，让学生接受一次上岗前的技术工作训练，进一步培养学生分析问题、解决问题的能力，提高学生的专业技能，为毕业后进入工作岗位夯实基础。

（8）毕业教育（1周，1学分）

毕业教育是大学生教育的重要环节，对学生的一生具有重要影响。为做好学生的毕业教育工作，进一步提升学生思想品质，帮助学生正确认识社会，正确对待就业，充满信心走出校门，踏好迈进社会的第一步，为报效国家、报效社会做出应有的贡献特开设此课程。具体内容为毕业生座谈会，专业讲座，我为母校进一言、献一策活动，文明离校倡议书，毕业歌会，大学生生活中最让我感动的一个人（一件事）征文活动，我为母校献爱心捐赠活动等等。通过该课程的开设，加深学生与学校、学生与师长之间的联系，促进学校发展。

(9) 毕业实习（11周，11学分）

为了培养学生综合运用所学酒店管理知识去解决实际问题的基本能力，熟练掌握酒店工作的基本流程和操作技能，培养适应酒店工作岗位、行业相关岗位的应用型专门人才，特开设本课程。通过组织学生到专业对口、业务较全面、工作量较大的酒店、宾馆等单位实习。培养学生综合应用理论知识的技能，让学生接受一次上岗前的技术工作训练，进一步培养学生分析问题、解决问题的能力，提高学生的专业技能，为毕业后进入工作岗位打下良好基础。

(9) 毕业设计（6周，6学分）

毕业设计是酒店管理专业的一门重要实践性课程，为培养学生独立思考问题和分析解决实际问题的能力及考察学生灵活运用专业知识基本技能的能力，特开设本课程。该课程的主要内容为：主题宴会方案设计、主题客房设计、酒会服务方案、前厅VIP接待方案设计等。该课程要求学生应用所学专业知识和实践工作中所面临的实际问题，以撰写方案设计等形式完成实践学习。通过毕业设计，巩固在校期间所学的基础知识和专业知识并提高实践动手能力。

4. 专业拓展模块（专业选修课程）

(1) 中国饮食文化（32学时，2学分）

本课程是高职酒店管理专业的一门专业能力拓展课程。其教学目的是通过介绍中国饮食的起源与发展，饮食品制作过程中的一般技术、科学、艺术，以及消费过程中所形成的基本观念、制度、习俗、礼仪、规范等内容，使学生增长知识、开阔视野，了解中国悠久的饮食历史、民俗以及包括饮食哲学、美学、养生学在内的科学思想，掌握中国饮食文化的特点及其内涵，接受中国优秀饮食文化的熏陶，形成宣传和推

销中国饮食文化及饮食商品的能力。课程内容包括中国饮食文化的起源、发展、民俗和礼仪，以及中国饮食肴馔、筵宴、茶以及酒文化等，为酒店管理专业学生开拓视野、扩大学识，全方位了解酒店管理行业打下必要的基础。

（2）宴会策划与设计（32学时，2学分）

本课程是酒店管理专业的一门专业能力拓展课程。以提升学生宴会策划与管理能力，培养学生创新能力与实践能力为主线，使学生在了解掌握宴会设计的方法和过程基础上，培养学生具备宴会运作管理知识，较强的宴会设计能力、创新能力和成本控制能力等而开设此课程。本课程讲授宴会的分类、特点，宴会厅的布置，宴前策划工作，主题宴会设计、宴会服务程序与操作标准。通过本课程的学习，使学生掌握酒店宴会部工作的高素质技能型人才必备，具备从事宴会设计与服务实际工作要求的技能，具有良好的接人待物、察言观色等职业素质，具备良好的服务礼仪、礼貌，具有较好的服务意识，职业道德和爱岗敬业精神。

（3）营养与配餐（48学时，3学分）

本课程是酒店管理专业的一门专业能力拓展课程之一。本课程的开设目的是为了培养学生从预防医学观点出发，掌握营养学与配餐的基本理论和基本技能，了解科学发展方向。课程内容主要学习食品营养价值评价的基本要点、各类食物的营养价值及其在膳食营养平衡中的意义，并了解食品加工、储存、烹调、营养强化等对食物营养价值的影响。在此基础上，继续学习有关营养素参考标准、膳食结构等内容，了解如何从整体上把握营养膳食平衡，进而得出设计膳食健康的方法。通过本课程教学，使学生能合理利用食物资源，改善人体营养、预防食品污染、食物中毒及其它食源性疾病的发生。

(4) 商旅通识外语（56 课时，3.5 学分）

本课程为酒店管理专业的一门专业能力拓展课程。主要培养学生的第二外语运用能力。课程要求学生全面了解日语语音语调的特点，识记并掌握日语的基本语音知识；了解文字与词汇的标记、来源及构成，掌握相当数量的基本词汇；领会并掌握语法及惯用句型的意义和活用，能较为熟练的运用常用基本词汇、基础语法知识及惯用句型从事初级水平的听、说、读、写等方面的工作，并能阅读和翻译结构不太复杂的句子及文章。

(5) 中外文化（40 学时，2.5 学分）

为培养学生的在旅游行业中的跨文化意识,加强跨文化旅游交往能力,提高跨文化交际沟通技巧,通过对中西文化的差异进行比较分析,着重分析中西方文化在价值观念、法律意识、宗教意识、思维方式、行为方式、社会规范体系等诸多方面的存在差异以及形成的原因,探索我们应该如何有效利用文化差异来以消除对跨境旅游的不利影响,促进我国的国际旅游交往,特开设中外文化课程。本课程的主要内容为:以世界旅游迅速发展的大环境为背景,有针对性地概括介绍主要旅游客源国的基本情况,并重点阐述它们各自在经济、文化、社会、旅游等方面的独特之处。通过本课程的学习使学生对主要客源国有一个全面、规范的了解,学有所得,学以致用,为以后的学习与工作打下一个坚实的基础。

(6) 酒店英语口语（40 学时，2.5 学分）

本课程的教学目的是使学生能熟练掌握酒店服务英语口语,强化学生的口语表达能力,能够流利地与外国客人交流和沟通,更好的为外国客人服务。该课程的主要内容为:客房预订、登记入住、应接服务、叫早服务、处理投诉、问讯、结账;迎客入住,宾馆设施介绍、客

房清洁、洗衣服务、换房服务；餐位预订、迎客点菜、客房送餐、席间服务、结账服务；购物服务、处理设施故障处理；紧急情况处理等服务。掌握用英语进行酒店各部门服务工作所必备的、基础的专业术语和表达句。通过本课程的学习，使学生掌握一定的酒店英语语言基础知识和基本技能，具有一定的阅读能力和初步的听、说、写的的能力；熟悉酒店服务常用术语，在职场活动中能进行简单的书面及口头交流，为今后进一步提高在酒店行业职场活动中的英语应用能力打下基础。

(7) 茶文化与茶艺（40 学时，2.5 学分）

本课程为酒店管理专业的一门专业能力拓展课程。通过本课程系统的学习，培养学生具有茶艺与茶文化方面扎实的理论基础知识，理解茶叶相关知识与发展，掌握茶艺发展、茶艺基本要素及基本茶艺表演等知识。该课程内容包括中国茶文化、茶叶基础知识、茶艺基本要素、茶类行茶法、茶艺服务等。通过介绍茶文化、茶叶知识、茶艺展示，使学生具有茶艺、茶文化方面的基本知识和基本技能；使学生能正确运用茶文化知识，同时能陶冶情操，净化心灵，建立和谐人际关系，提高综合人文素质。

(8) 酒店财务管理（40 学时，2.5 学分）

本课程的开设旨在培养酒店管理专业学生将财务管理的基础理论、方法、思路与酒店企业面临的现实问题和管理实践相结合，进行具体分析问题，并解决问题。课程主要介绍酒店财务有关的行业知识，使学生全面系统地掌握酒店从投资、筹建及运营期所涉及到的各类财务知识，为从事酒店财务管理分析工作打下基础。通过该课程的基础理论教学、案例分析等一系列教学活动，使学生熟悉日常酒店财务管理的方法，初步具备改善酒店财务状况、提高酒店经济效益的能力。

七、教学进程总体安排

1. 教学活动时间分配表（见附表 1）
2. 职业素养及拓展模块教学进程表（见附表 2）
3. 专业基础及技能模块教学进程表（见附表 3）
4. 专业能力拓展模块教学进程表（见附表 4）
5. 周课时及学时统计表（见附表 5）

八、实施保障

（一）专业教学团队

1. 总体要求

（1）按《湖南省高等职业学校机构编制标准》配齐专任教师；

（2）公共课教师应具有与任教课程对口的全日制本科及以上学历，并取得高校教师资格；

（3）专业课专任教师应具有与本专业对口的本科及以上学历，并取得高校教师资格。专业教学团队中有一定比例的兼职教师，兼职教师应是本区域或本行业的现场专家，兼职教以承担实践教学与实习指导任务为主，所承担教学任务占专业课学时总数的 50%左右。

（4）实习指导教师应具有与本专业对口的专科以上学历，并取得专业职业资格。

2. 主讲教师要求

主讲教师具备本科及以上学历，专业对口。主讲教师职称要求中、高级达到 60%，其中高级职称教师不少于 20%。

具有较强的语言表达能力；具有较丰富的教育教学知识；具有开拓创新的精神；能够立足酒店行业企业岗位进行课程开发的能力；能够将学生的思想道德教育融入到教学全程。

3. 对教师进修培训的要求

建立规范的师资进修培训体系，系统地对教师进行定期进修培训，为教师跟进学术前沿，接受先进的教学理念创造好条件。每位专业教师应至少每两年参加一次本专业相关的进修培训或学习交流。教师参加培训、学习期间，应积极主动与其他兄弟院校教师沟通交流，了解职业教育的发展态势，虚心学习兄弟院校在专业建设、课程改革、技能大赛、专业招生等方面的做法和经验，并将培训学习成果在本教研室和二级学院（部）进行汇报交流。

（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. 校内实训实习室

校内实训实习室。校内实训实习必须具备前厅、客房、中餐厅、西餐厅等实训室，主要设施设备及数量见下表。

酒店管理专业校内实训室及设施设备

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（生均台套）
1	前厅接待实训室	工作台（含接待、问询、收银三个岗位）	1 个
		工作椅	3 张
		电脑	1 台
		电话	1 个
		点钞机	1 个
		前台接待所需表格和用具	若干
		礼宾台	1
		工作椅（宾客用椅）	2

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（生均台套）
2	中式铺床训练室	床架（0.25×1.2×2米）	每4名学生一张
		床垫（0.2×1.2×2米）	每4名学生一张
		床单（净尺寸为2.8×2米）	每床2张
		被芯（重约2公斤，1.8×2.3米）	每床1张
		被套（内空净尺寸1.8×2.3米）	每床2张
		枕芯（0.45×0.75米）	每床2个
		枕套（内空净尺寸0.45×0.75米）	每床4个
	模拟（实训）客房	卫生间（带浴缸、恭桶、面盆及沐浴间）	每15名学生一间模拟（实训）客房
		单人床	2张
		床头柜	1个
		沙发	1套
		写字台、座椅	1套
		行李架	1个
		客房小酒吧（酒柜）	1个
		吸尘器	1个
		小冰箱	1个
		3	中餐厅实训室
中餐餐椅	每桌8把		
托盘	40个		
餐巾	每桌20条		
备餐台	每桌一个		
熨斗	1个		
台布（底、面）	每桌一套		
筷子、筷架、筷套	每桌8套		
食碗、汤匙	每桌8套		
餐碟、味碟、汤碗	每桌8套		
红酒杯、白酒杯、水杯	每桌8套		
花瓶	每桌1个		
开瓶器（红酒、啤酒）	每桌1套		
冰桶	每桌1个		
量壶（量杯）	每桌1个		

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	
		名称	数量（生均台套）
4	西餐厅实训室	西餐餐桌	每6名学生一张
		西餐餐椅	每桌6把
		椒盐瓶、牙签盅	每桌2套
		西餐餐具	每桌6套
		红、白葡萄酒杯、水杯	每桌6套
		西餐台布	每桌1套
		备餐台	每桌1个
		烛台	每桌2个
5	形体实训室	形体房（100平米、木制或塑胶地面）	1间
		把杆	1组
		四面镜	1组
		投影仪	1台
		音响、麦克风	1组

3. 校外实训基地

校外实习实训基地的建立与拓展，可为学生专业实习实训提供广阔的平台，培养学生的技术技能，有利于学生对口就业、对岗就业，实现专业教学与未来岗位的紧密对接。本专业应具备的校外实习实训基地情况见下表：

序号	基地名称	实习实训岗位	主要实践教学项目	容纳学生数
1	长沙世纪金源	餐饮 客房 前厅	餐饮服务 客房服务 前厅服务	50
2	神农大酒店	餐饮 客房 前厅	餐饮服务 客房服务 前厅服务	50
3	韶山宾馆	餐饮 迎宾	餐饮服务 迎宾服务	50

序号	基地名称	实习实训岗位	主要实践教学项目	容纳学生数
4	佛山华美达酒店	餐饮 客房 前厅	餐饮服务 客房服务 前厅服务	50
5	宁波南苑宾馆	餐饮 客房 前厅	餐饮服务 客房服务 前厅服务	50
6	长沙喜来登大酒店	餐饮 客房 前厅	餐饮服务 客房服务 前厅服务	50

（三）专业教学资源

1. 完善网站与教学资源库

不断更新专业网页，进一步充实教学资源库。及时将本专业教学计划、教学大纲等教学文件以及主干核心课程的教师教学指导书、学生学习指导书、教案、课件、习题库等教学资源上网，并及时更新。

2. 教材要求

（1）. 尽可能选用优质的国家规划教材，教材内容应充分体现任务项目引领、职业能力导向课程的设计思想，结合酒店专业各岗位职业需求，创新内容，科学设计，方便学生课后线上学习。

（2）. 应将本专业职业活动分解成若干典型的任务项目，按完成任务项目的需要和任务项目要求组织教材内容。通过实务操作机制，引入必要的理论知识，增加实践操作内容，强化基本理论在实际操作中的应用能力。

（3）. 教材内容应体现先进性、通用性、实用性，使教材更贴近专业的发展和实际需要。

（4）. 具有以优质数字化资源建设为载体，以课程为主要表现形

式，以素材资源为补充，利用网络学习平台建设共享型专业教学资源库。资源库建设内容涵盖学历教育与职业培训。其中，学历教育资源主要包括人才培养方案、网络课程、测评系统等内容；职业培训资源主要包括培训方案、培训网络课程、测评系统等内容。通过先进技术支撑、开放式管理、持续更新等方式，为职业院校师生、企业和社会学习者提供资源检索、信息查询、资料下载、教学指导、学习咨询、就业支持、人员培训等服务。建立了网络互动交流平台，教师上传教学资料，学生上传学习资料，实现了教学和学习资料共享。

3. 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。

（四）教学方法

按照“教、学、做合一”的总体原则，根据课程性质，采用班级授课、分组教学、现场互动、专业讲座、翻转课堂等形式组织教学；应用操作法、案例法、任务驱动法等现代教学方法；充分利用移动互联通信设备、多媒体、网络、空间等信息化手段实施教学，积极开展师生教学互动，大力倡导学生自主学习、自主探索，达到共同学习、共同提高的目的。

1. 基本的教学环节

公共课教学基本环节是：课前预习（包括明确问题和任务，检索、收集信息）→教师讲授→师生互动→考核评价。

专业课教学建议以作品呈现→作品实现→作品检验→作品完善“四步法”，各学校可以根据自身的具体情况进行教学环节的安排。

2. 主要教学组织形式

为了更好的实现专业人才培养目标，满足学生个人兴趣及发展需

要，贯彻教育与生产劳动相结合的方针，建议采用班级教学、分组教学和现场教学相结合的教学组织形式。

（1）班级授课

公共课和专业课建议采用班级教学，根据学生人数将同年级的学生编成固定的行政班级，根据周课表和作息时间表安排教师有计划地向全班学生集体进行教学。

（2）分组教学

拓展课可以采用分组教学，学校将拓展课程分成若干兴趣组，学生按照个人发展需要选择分组，同一组学生学习的课程相同。

（3）现场教学

在顶岗实习与社会实践环节，建议采用现场教学。现场教学制能给学生提供丰富的直接经验，有助于理解和掌握理论知识；并通过实际操作，培养学生运用知识于实践的能力。

（4）讲座

部分拓展课程如《文案设计》、《酒店职业文化知识》可以采用讲座的形式。

各学校可根据自身实际情况选择合适的教学组织形式，以保证教学的正常实施。

3. 顶岗实习与社会实践指导方法

顶岗实习与社会实践实行实训单位和学校双导师指导制度，原则上一名校内指导教师指导 15 名学生。顶岗实习与社会实践的指导方式可以根据基地实习或分散式实习两种不同的方式，采取“全程式指导”或“巡回式指导”方式进行实习指导。

4. 信息化教学手段运用

重视数字化教学资源建设，发挥现代信息技术在专业课程教学中

的作用，充分运用多媒体教学、网络教学等现代化的教学手段开展教学。

(1) 多媒体教学：专业课程校内教学活动均在会计实训室或多媒体教室进行，所有会计实训室与多媒体教室都与网络连接，实现教学的开放性和教学资源获取的广泛性。

(2) 网络教学：构建职教新干线网上个人空间，包含课程授课计划、电子教案、教学课件、习题、案例、实训指导、参考书目等教学资源。立项建设一批校级精品资源共享课，实现优质教学资源共享，为学生自主学习和教师交流提供一个远程会计教育平台。

(五) 学习评价

1. 评价理念

坚持理论与实践相结合的理念，注重对综合素质的评价，突出专业课程与实践岗位对接的特点，建立吸纳行业企业和社会有关方面组织参与的形成性多元考核评价体系。

2. 评价要求

(1) 各课程的考核评价方式选择要符合《湖南商务职业技术学院学生成绩管理办法》（湘商职院发〔2017〕84号）的相关规定。

(2) 对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化。

(3) 加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。

(六) 教学质量管

1. 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. 评价方法多样

推行由企业专家参与、以职业能力为核心、顶岗实习以作品为主、注重过程考核的课程考核模式。

(1) 专业课考核通过评价学习过程和学习结果，对学生知识、技能和能力进行综合考核。其中，理论知识和个人训练项目由教师通过对学生的学习过程和结果的综合考核，得出学习成绩分值，该部分成绩占70%。分组进行的实训内容由教师根据对各小组的操作过程和结果的综合考核得出各小组的成绩，小组内按照成员各自的表现和贡献互评，最后由小组长确定各成员的得分，上报任课教师。任课教师将每个学生的个人成绩与小组分配的成绩相加，得出该课程的最终考核成绩。

(2) 校内仿真实训课程建议以实际操作考核为主，将过程考核与结果考核、个人考核与小组考核结合起来，不仅评定学生的个人实践操作能力，而且评定学生在实践活动中协调能力和沟通能力。

(3) 顶岗实习考核以企业为主。考核内容：主要包括学生顶岗实习中的岗位职业能力、职业态度、团结协作、人际沟通能力等。考核依据：顶岗实习日志、企业评价、顶岗实习总结、顶岗实习报告、顶岗实习答辩等。考核方式：由企业指导教师、学校指导教师组成考核评价小组共同进行考核。

3. 评价主体多元

建立学校、学生、企业、行业协会、家长、政府等多元主体参与的开放式人才培养质量评价制度，建议采用毕业生就业率、对口就业率、就业质量、企业满意度、学生满意率、毕业生对企业发展的贡献和创业成效作为衡量专业人才培养质量的重要指标。

建立以学生作品(主题宴会、主题客房设计、中西宴会摆台、折花

与斟酒等)为主,以实习报告为辅的实践教学环节考核评价制度;作品来源于工作现场,符合专业培养目标要求。

4. 技能考核

按照酒店行业通用规范和要求,对照国家或行业职业标准,以及职业资格证书要求,开展专业技能综合考核。引导学生参加导游资格证、人力资源管理师、助理酒店管理师等的考试,推行“双证书”制。同时还应对学生在实际操作过程中的职业素养进行综合评价。

九、毕业要求

1. 原则要求

(1) 具有坚定的社会主义信念和正确的世界观、人生观、价值观;遵纪守法、诚实守信;文明举止和行为习惯符合《高等职业学校学生日常行为规范》;

(2) 掌握高等职业学校必须的基础文化知识,具有一定的人文素养和综合素质;

(3) 具有良好的职业道德和职业素养,能够从事本专业或专业方向就业面向岗位的工作;

(4) 身心健康,人格健全。

2. 具体要求

(1) 修满 143.5 学分。其中:职业素养及拓展模块课程 49.5 学分,专业基础及技能模块课程(含实践环节)78 学分,专业能力拓展模块课程 16 学分。

(2) 参加毕业实习,成绩评定合格或以上。

十、附录

附录 1: 教学进程安排表(见附表 2-附表 4)

附录 2: 公共选修课课程表(见附表 6)

附录 3：人才培养方案变更审批表（见附表 7）

附表 1:

湖南商务职业技术学院2019级教学计划表

专业名称：酒店管理

培养目标：复合型技术技能人才

学 制：三年

招生对象：高中毕业生及同等学力者

表一 教学活动时间分配表

环节 周数 学期	理论教学 (理实一体)	入学教育	课程 设计 大型 作业	课程 实训	专业 技能 综合 实训	社会 实践	考 证 实 训	毕 业 指 导	毕 业 教 育	顶 岗 实 习	毕 业 实 习	毕 业 设 计	机 动	复 习 考 试	总 周 数	假 期	总 计
1	16	2												1	19	4	23
2	18			2										1	21	8	29
3	18			2										1	21	5	26
4	16			2										1	19	7	26
5	9				5				1	4				1	20	5	25
6	0										11	6	2	1	20		20
合 计	77	2	0	6	5		0		1	4	11	6	2	6	120	29	149

附表 2:

表二 基本素养及拓展模块教学进程安排表

课程类别	课程编号	课程名称	课程代码	课程学分	课程学时		年级/学期/理论课周数/周课时						考核方式		备注	
					总学时	其中	一学年		二学年		三学年		考试	考查		
							理论学时	实验实训学时	1	2	3	4				5
							16	18	18	16	9	0				
基本素养必修课程	1	思政概论	0601024	4.0	64	64		4*12						1		
	2	思政基础	0601025	3.0	48	48			4*12					2		
	3	形势与政策	0601028	1.0	16	16		4*2	4*2					2		
	4	思政实践	0601065-0601066	1.0	16		16							2	①	
	5	入学教育与军训	0801001	2.0	56		56	2周						1	15天	
	6	军事理论	0801178	2.0	32	32					2				4	
	7	大学体育	0603001-0603004	8.0	144	20	124	2	2	2	2				1-4	
	8	心理健康教育	0601039	2.0	32	32			2						2	
	9	职业发展与就业指导(一)	0601030	1.0	16	16		1							1	
	10	职业发展与就业指导(二)	0601030	1.0	16	16					1				4	
	11	创业基础	0801080	2.0	32	32					1*16				4	②
	12	劳动实践	0801080	2.0	32		32								5	③
	小计			29.0	504	276	228	7	8	2	6	0				
基本素养限选课程	1	马克思主义原理概述	0801179	2.0	32	32			2						2	
	2	红色潇湘	0601169	2.0	32	32		2							1	
	3	大学英语	0203001-0203002	8.0	120	90	30	4	4					2	1	④
	4	大学语文	0201039	3.0	46	46		3							1	
	5	应用文写作	0201039	1.0	16	16			1						2	
	6	中国优秀传统文化	0801180	1.0	16	16			1						2	
	7	湘商文化	0201232	1.0	16	16			1						2	
	8	经济数学	0602001	4.0	60	60			4						2	
	9	计算机应用	0401001	2.5	40	20	20		3						2	
	10	信息技术	0801181	2.5	40	20	20	3							1	
	11	安全教育	0801080	1.0	16	8	8									⑤
	12	美育课程	0801182	2.0	32				2						2	⑥
	小计			16.5	254	196	58	7	9	0	0	0			⑦	
基本素养拓展课程	1	网络通识课程													⑧	
	2	校内公共选修课程													⑨	
	小计			4.0	64	64		0	0	2	2	0	0			
合计				49.5	822	536	286	14	17	4	8	0	0			

①思政实践第一、二学期各开设8学时；

②创业基础，另安排选修网络课程16学时；

③劳动实践课以分散劳动方式开设，根据学校相关管理办法执行；

④大学英语分层授课，第一学期开设60节；第二学期A级班不开课，B级班开设60节；

⑤安全教育，第一、二学期各完成4学时理论授课，第三、四学期开展比赛、讨论、演讲等多种形式安全宣传教育；

⑥开设《硬笔书法》《音乐鉴赏》等美育课程，由学生选修；

⑦基本素养限选课程要求学生从12门课程共30学分中，修满20.5学分；

⑧⑨网络通识课程和校内公选课课程详见“公共选修课程表”。

附表 3:

表三 专业基础及核心模块教学进程安排表

课程类别	课程编号	课程名称	课程代码	课程学分	课程学时			年级/学期/理论课周数/周课时/实训周						考核方式		备注
					总学时	其中		一学年		二学年		三学年		考试	考查	
						理论学时	实验实训学时	1	2	3	4	5	6			
								16	18	18	16	9	0			
专业基础课程	1	管理学基础	0104004	3	48	30	18	3							1	
	2	酒店礼仪	0202154	2	32	16	16	2							1	
	3	酒店管理概论	0202008	3	48	30	18	3						1		
	4	沟通与交际	待定	2	32	16	16		2						2	
	5	酒店信息技术	待定	2	32	16	16		2						2	(3-18周)
	6	旅游服务英语	待定	4	60	30	30			4					3	(4-18周)
	7	酒店心理学	0202014	3	48	30	18			4				3		
	8	经济学基础	待定	3	48	30	18			4				3		
专业核心课程	9	房务服务与管理	0202028	4	60	30	30		4					2		
	10	会展服务技术	待定	2	32	16	16		2						2	
	11	中餐服务与管理	0202212	4	60	30	30			4				3		
	12	民宿运营与管理	待定	2	32	16	16			3				3		
	13	西餐服务与管理	0202178	2	32	16	16			2					3	
	14	酒水知识与酒吧管理	0202142	3	48	24	24				4			4		
	15	酒店人力资源管理	0202015	3	48	24	24				4			4		
	16	酒店市场营销	0202112	3	48	24	24				4			4		
小计				45	708	378	330	8	10	21	12	0	0			
实践实训环节	1	房务运行与管理实训	待定	2	56		56		2						2	
	2	中餐服务与管理实训	0202213	1	28		28			1					3	
	3	西餐服务与管理实训	待定	1	28		28			1					3	
	4	餐饮品制作实训	待定	1	28		28				1				4	
	5	酒店市场营销实训	0202191	1	28		28				1				4	
	6	酒店技能综合实训	待定	5	140	25	115					4			5	
	7	顶岗实习	待定	4	112		112					5			5	
	8	毕业教育	0801002	1	28	0	28					1				
	9	毕业实习	0801003	11	308	0	308						11			
	10	毕业设计	0102073	6	168	0	168						6			
小计				33	924	25	899	0	2	2	2	10	17			
合计				78	1632	403	1229									

附表 4:

表四 专业能力拓展模块教学进程安排表

课程类别	课程编号	课程名称	课程代码	课程学分	课程学时			年级/学期/理论课周数/周课时/实训周						考核方式		备注
					总学时	其中		一学年		二学年		三学年		考试	考查	
						理论学时	实验实训学时	1	2	3	4	5	6			
					16	18	18	16	9	0						
专业能力拓展课程	1	中国饮食文化	待定	2	32	16	16			2					3	2选1
	2	宴会策划与设计	待定	2	32	16	16			2					3	
	3	营养与配餐	0202198	3	48	24	24				4				4	
	4	商旅通识外语(日、韩)	待定	3.5	56	40	16				4				4	
	5	中外文化	待定	2.5	40	28	12					8			5	4选3
	6	酒店英语口语	待定	2.5	40	28	12					8			5	
	7	茶文化与茶艺	待定	2.5	40	28	12					8			5	
	8	酒店财务管理	待定	2.5	40	28	12					8			5	
		合计			16	256	164	92	0	0	2	8	24	0		
实践实训环节																
		合计			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
合计				16	256	164	92	0	0	2	8	24	0			

附表 5:

表五 周课时及学时统计表

模块	一年级		二年级				三年级				教学学时(节)				
	第一学期		第二学期		第三学期		第四学期		第五学期		第六学期		理论学时	实训实验学时	合计
	周课时	实训周	周课时	实训周	周课时	实训周	周课时	实训周	周课时	实训周	周课时	实训周			
基本素养及拓展模块	14	2	17	0	4	0	8	0	0	0	0	0	536	286	822
专业基础及核心模块	8	0	10	2	21	2	12	2	0	10	0	17	403	1229	1632
专业能力拓展模块	0	0	0	0	2	0	8	0	24	0	0	0	164	92	256
合计	22	2	27	2	27	2	28	2	24	10	0	17	1103	1607	2710
基本素养及拓课程学时数占总学时的比例:									30.3%						
选修课课程学时占总学时的比例:									15.0%						
实践学时占总学时的比例:									59.3%						
本专业应修学分总计:									143.5						

附表 6:

湖南商务职院技术学院公共选修课课程表

网络课程名称	学分	学时	制作公司	讲师	讲师介绍
文化地理	2	29	尔雅	韩茂莉	北京大学城市与环境学院教授
古代名剧鉴赏	2	28	尔雅	陈维昭	复旦大学教授, 博士生导师。中国金瓶梅学会副秘书长、中国古代戏曲学会常务理事、中国红楼梦学会理事。
国际经济学	2	27	尔雅	彭刚	中国人民大学国际经济系教授
世界建筑史	2	35	尔雅	陈仲丹	世界史专业教授
中西文化比较	2	32	尔雅	辜正坤	北大外语学院世界文学研究所教授、博士生导师、所长
大学生恋爱与健康	2	18	尔雅	李子勋	中日友好医院 主任医师
旅游文化学	2	32	尔雅	沈祖祥	复旦大学副教授
茶与健康	2	32	尔雅	屠幼英	浙江大学教授、博导
口才艺术与社交礼仪	2	32	尔雅	艾跃进	南开大学教授, 全国著名演讲家, 口才艺术、社交礼仪专家
食品安全与日常饮食	1	15	尔雅	陈芳	中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授
中华诗词之美	1	23	尔雅	叶嘉莹	南开大学中华古典文化研究所所长, 博士生导师
形象管理	2	21	尔雅	王红	南开大学教授
伦理与礼仪	2	28	智慧树	孙君恒	北京大学伦理学专业的哲学博士
韩国语入门	2	30	智慧树	张英美	延边大学教学团队
中国女性文化	2	28	智慧树	赵树勤	湖南师范大学文学博士, 湖南师范大学文学院教授, 博士生导师
大学生创新创业指导	1	17	智慧树	姚金海	湖南师范大学招生与就业指导处副研究员、国家高级职业指导师。
中外美术评析与欣赏	2	28	智慧树	陈飞虎	湖南大学建筑学院教授、博士生导师, 湖南省美术家协会副主席, 中国美术家协会会员

备注: 以上课程为部分网络在线课程, 选修学生可以在寒暑假期间学习。每学期选修课程会进行动态调整。

附表 7:

专业人才培养方案调整审批表

专业名称		所属学院		使用年级	
专业人才培养方案调整内容					
课程名称		课程性质		调整类别	
调整事项					
调整原因					
专业带头人意见:			二级院(部)主任意见:		
签字: 年 月 日			签字: 年 月 日		
教务处审核意见:					
签字: 年 月 日					
主管教学工作副校长意见:					
签字: 年 月 日					
校长意见:					
签字: 年 月 日					

注: (1) 调整类别主要是指课程名称、学时(学分)、开课时间、增开或停开课程、课程性质(课程的必修和选修属性)及考核方式等的变动。

(2) 调整事项是对调整内容及调整后人才培养方案变化情况的详细说明。

(3) 本表一式三份, 专业教研室、二级院(部)、教务处各存一份。