

酒店管理专业人才培养方案

一、专业名称与代码

1. 专业名称：酒店管理

2. 专业代码：640105

二、入学要求

一般为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 3 年，可以根据学生灵活学习需求，合理、弹性安排学习时间。

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应主要行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或 技术领域举例	推荐职业资 格证书
旅游类 (64)	旅游类 (6401)	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	前厅服务员 (4-03-01-01) 客房服务员 (4-03-01-02) 餐厅服务员 (4-03-01-05) 茶艺师 (4-03-02-07)	前厅服务 客房服务 餐厅服务 茶艺服务 销售部协调 客服关系服务	茶艺师 企业人力资 源管理师

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；具有精益求精的工匠精神，较强的创业能力和可持续发展能力；掌握酒店服务、酒店人力资源、酒店营销等方面的基本理论和职业技能；面向住宿业、餐饮业，具有较高的英语水平，具有较强的公关和沟通交际能力，能够从事酒店经营、服务、管理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、遵纪守法、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. 知识要求

（1）掌握必备的思想道德与法律知识。

（2）掌握必备的文化基础知识和中国优秀传统文化知识。

（3）掌握必备的公关礼仪知识。

（4）掌握酒店管理及运营相关知识。

（5）掌握前厅、客房与餐饮服务相关知识。

（6）熟悉酒店市场营销知识。

（7）熟悉旅游政策法规知识。

3. 能力要求

（1）具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

（2）具有比较熟练的计算机操作能力。

（3）具有较强的实用写作和口头表达能力，普通话做到规范准确，能够胜任酒店业务中对外联络与交流工作。

（4）具有较强的外语水平，有一定的听、说、读、写能力，特别是对话能力。

（5）熟悉酒店企业的主要业务及业务操作各项流程，具有较强服务意识，具备较高的服务操作技能。

（6）具备酒店企业必需的行政管理能力，具备较强的公关、

人际沟通、协调与合作等能力。

(7) 具有综合运用酒店管理知识分析和解决问题的能力。

(8) 具备酒店业务市场拓展能力。

六、课程设置及要求

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

（一）公共基础课程

1. “思政课”

《思想道德修养与法律基础》52 学时，周 4 学时，3 学分，第二学期开设。

《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》72 学时，理论授课 60 学时，实践 12 学时，4 学分，第四学期开设。

《形势与政策》安排在第一、二、四学期，每学期 12 学时，每学期期末考核，1.5 学分，该课程采取专题报告形式进行授课。

2. 军事理论

《军事理论》安排在第一学期，共 36 学时，2 学分，其中理论 32 学时，实践 4 学时，授课方式采用网络课程学习与军训期间讲座形式进行。《军事技能》训练时间为 2 周 14 天，112 学时，2 学分。

3. 健康教育

《大学生健康教育》安排在第一学期，36 学时；理论 9 学时，实践 27 学时，2 学分。大学生健康教育包括心理健康教育、预防艾滋病健康教育等。通过讲座、报告会、网络、展览等各种形式进行，采取讲授与专题讲座相结合、集中与分散授课相结合、

理论与实践教学相结合的方式。

4. 创业就业教育

《大学生职业生涯规划与发展》安排在第二学期开设，共 20 学时，1 学分。《大学生就业指导》课程安排在第四学期开设，共 18 学时，1 学分。

5. 艺术教育

学生至少要在学校开设的艺术限定性选修课程中选修 1 门并且通过考核，取得 2 个学分方可毕业。选课学期限定为单学期。艺术限定性选修课程包括《艺术导论》、《音乐鉴赏》、《美术鉴赏》、《影视鉴赏》、《戏剧鉴赏》、《舞蹈鉴赏》、《书法鉴赏》、《戏曲鉴赏》等 8 门，每门课 32 学时，2 学分。

6. 安全教育

本课程将安全教育与德育、法制教育、生命教育、心理健康教育等有机融合，把敬畏生命、保障权利、尊重差异的意识和基本安全常识根植在学生心中。通过讲座、报告会、网络课程、展览等各种形式进行。

7. 体育

《体育》第一、二、四学期开设（第三学期顶岗实习），其中第一、二学期周 2 学时，2 学分；第四学期周 4 学时，2 学分。第二学期考核以太极拳为主，要求学生在校三年期间必须通过《大学生体质健康标准》测试，学会 26 式太极拳。一年级开设体育普修课、二年级开设体育专选课。

8. 英语

《大学英语》第一、二学期开设，第一学期考试课、第二学期考查课。周 4 学时，7 学分。

9. 计算机文化基础

《计算机文化基础》第二学期开设，理论 30 学时，上机 30 学时，3 学分。

10. 经济数学

《经济数学》第一学期开设，周 4 学时，3 学分。

11. 劳动教育

结合本专业实习实训情况，分别安排在第二学期期末和第五学期期末，弘扬劳动精神、劳模精神，教育引导学生在崇尚劳动、尊重劳动。

12. 思想品德教育

思想品德教育计 6 学分，每学期 1 学分，由学生工作系统负责考核。

（二）专业（技能）课程（加★号的为专业核心课程）

1. 管理学原理

安排在第一学期，42 学时；理论 42 学时，2 学分。

课程目标：学生完成本课程学习后，应能从总体上对管理活动的基本规律有初步认识，具备一定的运用管理学基本原理和一般方法解决实际管理问题的能力。

主要内容和教学要求：主要学习管理概念，管理理论的发展，决策的方法，计划编制的程序、方法，目标管理，组织设计的内容、组织结构模式，员工的选聘、考评、培训，领导的性格论、

行为论、权变论，激励的内容型激励、过程型激励、强化理论，有效沟通的实现，控制过程、控制方法等。要求学生掌握决策和计划的方法、组织结构、领导和激励的有关理论、控制方法，能够运用所学知识解释管理现象、解决实际问题。

2. 市场营销学

安排在第五学期，36 学时；理论 20 学时，实践 16 学时，2 学分。

课程目标：学生完成本课程学习后，应能树立现代市场营销观念，学会分析市场营销环境和购买者行为，掌握市场营销的基本程序，具备研究市场和制定营销策略的能力。

主要内容和教学要求：主要学习市场营销和市场营销环境的基础知识，研究和分析市场机会，市场营销的基本程序，制定、执行企业的市场营销战略和策略。教学过程中，要求学生分小组、选行业，运用所学营销知识开展市场调研，进行市场分析，并能够进行初步的营销策划。

3. 主要客源国概况

安排在第四学期，36 学时；理论 36 学时，2 学分。

课程目标：学生完成本课程学习后，应掌握中国主要客源国的政治、经济、文化、民俗、旅游业以及地理、人文概况等相关知识。

主要内容和教学要求：主要学习中国旅游客源国或旅游客源地区的整体概况，世界旅游客源市场和中国海外旅游客源市场的现状及发展趋势，中国主要客源国的政治、经济、文化、民俗、

旅游业以及地理、人文概况等。要求学生了解中国主要客源国的基本概况，掌握中国主要客源国的人文习俗和旅游景点，能根据不同国家的游客特点，提供个性化和针对性服务。

4. 旅游法规

安排在第二学期，54 学时；理论 54 学时，3 学分。

课程目标：学生完成本课程学习后，应掌握旅游法规的基本原理和各种具体的制度与规则，提高学生运用旅游法规的理论知识分析和解决实际问题的能力。

主要内容和教学要求：主要学习《合同法》和《消费者权益保护法》的基本内容，《旅行社管理条例》和《导游人员管理条例》的主要内容；和旅游相关的食、住、行、游、购、娱等方面的相关管理法律法规。要求学生能以所学的法律知识认知正在不断完善和发展的旅游市场，培养和提高学生综合分析问题的能力。

5. 公关礼仪

安排在第四学期，54 学时；理论 30 学时，实践 24 学时，3 学分。

课程目标：学生完成本课程的学习后，应掌握礼仪的基本内涵和社交礼仪等相关知识，懂得遵守礼仪规范的重要性，提升学生的礼仪修养和社会交际能力。

主要内容和教学要求：主要学习礼仪的概念、仪态礼仪、称谓礼仪、介绍礼仪、握手礼仪、接待礼仪、拜访礼仪、会议礼仪、餐饮礼仪等方面的知识。要求学生能以良好的个人风貌得体地与

人交往，掌握现代交际的基本礼仪规范，具备良好的礼仪素养。

6. 旅游学概论

安排在第一学期，42 学时；理论 42 学时，2 学分。

课程目标：学生完成本课程学习后，应了解旅游活动的六大项内容，掌握旅游发展的规律，对旅游现象和旅游学科有一个概括而全面的认识。

主要内容和教学要求：主要学习旅游现象的历史演进与发展，旅游活动和旅游业构成要素以及各要素之间的关系，我国发展旅游的方针和政策。要求学生了解旅游活动的内容，掌握“旅游”这一现象和旅游业构成要素及关系，理解我国的旅游方针政策。

7. 人力资源管理

安排在第五学期，36 学时；理论 36 学时，2 学分。

课程目标：学生完成本课程学习后，应掌握企业人力资源管理的基础知识，学会分析企业人力资源的初步规划，理解和熟悉人力资源管理过程中的招聘、培训与开发、薪酬管理、绩效管理和劳动关系管理等内容，具备一定的企业人力资源管理能力。

主要内容和教学要求：主要学习企业人力资源管理的基础知识，能够分析企业人力资源规划，熟悉人力资源管理过程中的招人、用人、育人和留人等内容，使学生对企业人力资源管理有一个全面的认识并具备一定的企业人力资源管理能力。要求学生能在招聘、录用、培训、激励、考核、薪酬、企业文化等环节进行基本的操作和监管，并具备接人待物，激励自我和他人的基本素

质。

8. 四学会

安排在第一学期，20 学时；理论 20 学时，1 学分。

课程目标：让学生学会做人、学会做事、学会学习、学会生存，培养学生正确的世界观、人生观、价值观。

主要内容和教学要求：主要采取主题授课方式，贴近学生学习和生活，让学生通过对四个主题的学习，在做人、做事、学习、生存四个方面有正确的认识。

9. 前台客房管理★

安排在第五学期，72 学时；理论 48 学时，实践 24 学时，4 学分。

课程目标：学生完成本课程学习后，应掌握酒店前台与客房管理的主要内容，能熟练运用前厅与客房具体的管理规范、服务操作和质量标准，注重实践性。

主要内容和教学要求：主要学习前厅部的地位与任务，客房预订和前台接待的步骤和注意事项，前厅系列服务，客房的概述和特点，客房服务的注意事项，客房安全管理等。教学过程中以讲授和分组讨论、案例分析为主要形式，使学生能够具有一定的酒店前厅和客房实际工作能力。

10. 酒店英语★

安排在第二、四学期，72 学时；理论 24 学时，实践 48 学时，4 学分。

课程目标：学生完成本课程学习后，应能熟练运用酒店专业

英语跟客人进行日常的对话，包括前厅预订，登记入住和结账，客房服务，餐饮服务等整个流程。

主要内容和教学要求:主要学习客房预订，登记入住，礼宾服务，餐饮服务，客房送餐，客房服务，结账离店等相关场景的英语对话。要求学生能熟练运用酒店专业英语跟客人进行日常的对话。

11. 现代饭店管理★

安排在第二学期，72 学时；理论 48 学时，实践 24 学时，4 学分。

课程目标：学生完成本课程学习后，应能了解饭店经营管理的基本理论，掌握现代饭店经营管理理念；熟悉饭店组织和管理制度，掌握现代饭店经营战略和决策的基本技能；掌握饭店服务质量的控制与监督。

主要内容和教学要求:主要学习饭店管理基本理论，现代饭店经营理念，饭店组织管理，饭店决策管理和服务质量管理。要求学生掌握饭店管理、计划、组织、决策等相关理论，充分开展课堂讨论、案例分析，让学生能够运用所学知识解决饭店管理中的实际问题。

12. 餐饮管理★

安排在第五学期，72 学时；理论 48 学时，实践 24 学时，4 学分。

课程目标：学生完成本课程学习后，应能认识到餐饮部门在饭店中的重要地位，掌握菜单设计方法与原则，掌握餐饮产品的

生产管理、销售管理和 service 管理，了解掌握餐饮服务的主要环节和不同服务方式。

主要内容和教学要求：主要学习餐饮服务方式，菜单设计与制作，餐饮生产管理和 service 管理，餐饮采购和库存管理。教学过程中要求学生采取分组方式进行课堂讨论、案例模拟，切实提高学生的理论水平和解决实际问题的能力，突出“教、学、做”一体化。

13. 中国饮食文化★

安排在第四学期，54 学时；理论 54 学时，3 学分。

课程目标：学生完成本课程学习后，应掌握中国饮食民俗、中国饮食礼仪、中国茶饮文化和中国酒文化中的基本情况；感知汉族与少数民族的饮食风俗，了解中国传统饮食文化的精髓。

主要内容和教学要求：主要学习中国饮食发展史，中国饮食民俗与礼仪，中国肴馔文化，中国筵宴文化，焦作四大怀药和太极养生文化。要求学生能了解中国饮食文化学科知识，提高学生对中国饮食思想、现象等问题理解及分析能力。

14. 中国历史文化概论

安排在第五学期，54 学时；理论 54 学时，3 学分。

课程目标：学生完成本课程学习后，应掌握中国历史发展的进程，熟悉和了解促成中国文化发生转变的历史原因以及中国各个历史时期的文化特征和辉煌成果，感知中国文化的博大精深，兼容并蓄，增强文化自信，树立民族自信心和自豪感。

主要内容和教学要求：主要学习中国的历史变迁，中国的语

言文字、文献典籍、文学艺术、哲学宗教、科技工艺、伦理道德等传统文化知识。要求学生能初步运用唯物史观对社会历史进行观察与思考，逐步形成正确的历史意识，培养具有符合社会发展需要的公民意识和人文素质。

15. 食品营养学

安排在第四学期，54 学时；理论 54 学时，3 学分。

课程目标：学生完成本课程学习后，应了解合理营养与健康的关系，掌握食品营养的基本知识，并能运用于合理营养与膳食的实践。

主要内容和教学要求：主要学习营养学的基本概念，三大宏观营养素的功能和特点，矿物质和维生素的功能和主要摄取的食物来源，以及中国膳食宝塔和营养食谱的设计原则和步骤。要求学生能比较全面系统地掌握营养学的基本理论和基本技能，并能结合实际工作中的问题和需求解决相关问题。

16. 会展管理★

安排在第四学期，54 学时；理论 54 学时，3 学分。

课程目标：学生完成本课程学习后，应掌握会展业的历史沿革和发展现状，会展管理的相关理论，会展现场流程管理，会展人力资源管理，能运用所学知识制作会展策划书。

主要内容和教学要求：主要学习会展业的基本组成，我国会展业的历史沿革和发展趋势，会展管理的基本理论，会展服务的现场操作流程，会展人力资源管理，会展设备安全及突发事件危机管理等。要求学生能够运用所学知识解决会展过程中的实际问

题。

17. 康乐服务与管理

安排在第五学期，54 学时；理论 54 学时，3 学分。

课程目标：学生完成本课程学习后，应掌握酒店康乐服务与管理的基本理论和基础知识，具有酒店康乐的各项服务技能，能胜任酒店康乐管理工作。

主要内容和教学要求：主要学习康乐项目的设置、康乐部的组织与人力资源管理、康乐服务质量管理、康乐设备管理、康乐部投诉处理等相关知识。要求学生能初步掌握康乐服务技能，对康乐项目有一定的感性认知。

18. 会展营销

安排在第五学期，54 学时；理论 54 学时，3 学分。

课程目标：学生完成本课程学习后，应熟练掌握营销学中的基本概念、基本观点和基本理论，掌握会展营销特点，能运用营销学的基本思想、方法分析和解决实际问题。

主要内容和教学要求：主要学习会展营销调研与预测、会展市场细分与定位、会展营销组合策略、会展营销管理、会议营销、节事营销等相关内容。要求学生较系统地掌握会展营销的基本理论和方法，通过方法的教授和对案例的分析，引导学生提高观察能力、思考能力、判断能力和营销操作能力，能运用所学知识进行实践营销活动和管理。

19. 酒店服务技能

安排在第二学期，48 学时；实践 48 学时，2 学分。

课程目标：学生完成本课程的学习后，应该掌握餐饮和客房等酒店方面的实际操作技能，能够做到直接从业。同时为学生进一步学习专业知识和掌握职业技能打下基础。

主要内容和教学要求：主要学习餐饮操作技能，客房操作技能及其他服务规范等方面的内容。其中餐饮操作技能主要侧重于托盘、斟酒、上菜、摆台以及餐巾折花等方面的技能；客房操作技能主要包括铺床等方面的基本技能。教学过程中以教师讲授和学生实践操作为主要形式，要求学生能熟练掌握酒店餐饮及客房服务相关技能。

20. 形体训练

安排在第五学期，24 学时；实践 24 学时，1 学分。

课程目标：学生完成本课程的学习后，应该掌握姿态、手势、面部表情等方面的礼仪规范。同时可以培养学生健康的体魄、健美的体型、良好的姿态、高雅的气质和风度。

主要内容和教学要求：主要包括形体基础训练、标准行为仪态训练、面部表情训练等。要求学生能系统学习和掌握形体训练的基础理论和训练方法，提高学生文化素养和审美情趣。

21. 美容与化妆

安排在第二学期，18 学时；实践 18 学时，0.5 学分。

课程目标：学生完成本课程学习后，应初步了解化妆造型设计的基础知识及原理，掌握化妆技术的基本操作方法和技巧，培养学生化妆设计能力及提高造型审美能力。

主要内容和教学要求：主要学习化妆的基本原则、皮肤的构

成和保养、面部妆容细节注意事项和整体妆容的协调等。教学过程中以讲授和实践操作为主要形式，使学生能最终达到掌握基本化妆技巧的目的。

22. 能力拓展训练

安排在第五学期，32 学时；实践 32 学时，1 学分。

课程目标：学生完成本课程学习后，能够激发个人潜能，增强自信，提高沟通交流的主动性和技巧性；通过锻炼学生体能，培养团队精神，提高学生的综合素质及能力。

主要内容和教学要求：组建团队训练、团队凝聚力训练、团队沟通训练、团队抗挫折训练、团队思维突破与创新训练等。教学过程中要求学生充分发挥团队合作精神，逐步提高学生的抗挫能力、创新能力和沟通能力。

23. 茶艺

安排在第四学期，24 学时；实践 24 学时，1 学分。

课程目标：学生完成本课程的学习后，应该掌握六大类茶的冲泡流程、茶礼、茶席设计等知识，并能够遵循茶艺礼仪规范，根据茶叶的特点选择正确的茶具、用水和冲泡方法，达到熟练向宾客提供茶事服务的操作能力。

主要内容和教学要求：主要学习茶艺的概念、六大类茶的冲泡流程、茶礼、茶席设计等方面的知识。教学过程中以讲授和实践操作为主要形式，要求学生熟练掌握冲泡技艺，培养学生具有“茶人”气质和素养。

24. 暑期社会实践

安排在第二学期后的暑假，2周；实践学时2周，2学分。

课程目标：学生完成本课程的学习后，应通过了解社会、接触社会，增强社会责任感和使命感，增强适应社会和服务社会的能力，提高个人素养，完善个人品质。

主要内容和教学要求：要求学生进行2周的实践锻炼，可以认知和了解酒店，也可以了解其他行业企业，需完成社会实践报告，从中总结经验教训。

25. 顶岗实习与毕业论文

安排在第三学期18周、第六学期15周，33周；实践学时33周，33学分。

课程目标：学生完成本课程的学习后，应具有较强的岗位适应能力和实践能力，具备将所学理论知识应用于实践的能力，具备观察、分析、解决问题的能力，具备竞争意识、创新意识、团队意识。

主要内容和教学要求：要求学生熟悉酒店行业的发展现状，熟悉实习企业的企业文化，熟悉实习岗位的职责范围和工作内容、工作规范、业务流程与素质要求；要求学生撰写毕业论文，论文可以是纯理论性的研究文章，也可以是调查报告、调研文章，鼓励学生撰写与实践相结合的论文。

七、教学进程总体安排

教学进程是对本专业技术技能人才培养、教育教学实施进程的总体安排，是专业人才培养方案实施的具体体现。以表格的形式列出本专业开设课程类别、课程性质、课程名称、课程编码、

学时学分、学期课程安排、考核方式，并反映有关学时比例要求。
具体内容见附录。

八、实施保障

主要包括师资队伍、教学设施、教学资源、教学方法、学习评价、质量管理等方面。

（一）师资队伍

本专业拥有一支素质优良、教学实践丰富、专兼职结合的双师结构教师队伍。现有专业带头人 1 名，专业教师 10 名，学生数与专业教师数比例不高于 25:1。其中副教授 3 名，中高级职称比例达 100%，研究生学历或硕士及以上学位比例达 90%，双师素质教师占专业教师比例达 80%。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；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；具有 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。兼职教师都是从行业企业聘请的具有丰富实践经验的专家。师资队伍完全可以满足本专业教学需求。

（二）教学设施

主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、实训室和实习基地。

1. 教室

专业教室配备黑板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入 WI-FI 环境，并实施网络安全防护措施；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。有保障多媒体、网络接入以及活动桌椅的教室，能满足“教、学、做”一体化教学需求。

2. 校内实训室

（1）茶艺实训室

以训练学生能够遵循茶艺礼仪规范，熟练向宾客提供茶事服务为目的，主要开展六大类茶的冲泡流程、茶席设计、茶礼等实训项目。

（2）能力拓展实训室

以培养学生自信心、增强团队合作意识为目的，主要开展信任背摔、独木桥、梅花桩、连体逃生、茫茫人海、盲人方阵、产供销一条龙等实训项目。

（3）美容化妆实训室

以培养学生正确使用各类化妆品及工具、掌握生活美容化妆的方法及操作技巧为目的，主要开展眼部妆容、底妆和整体妆容化妆的实训项目。

（4）形体训练实训室

以培养学生健康的体魄、健美的体型、良好的姿态、高雅的气质和风度为目的，主要开展形体基础训练、标准行为仪态训练、面部表情训练等实训项目。

（5）中餐模拟实训室

以培养学生具备高素质服务者关于酒店方面的实际操作技能为目的，主要开展中餐主题宴会设计、餐巾折花、中餐宴会摆台、席间服务等实训项目。

3. 校外实训基地

密切与行业和企业联系，建立稳定的校外实训基地。围绕人才培养方案和人才培养目标，与实习实训基地签订合作协议，在实训基地开展认知实习、顶岗实习；同时，邀请企业专家参与人才培养过程，共同开展项目课程开发和实践。

酒店管理专业目前拥有上海大众国际会议中心、杭州浙江饭店、厦门国际会议中心酒店、福建平潭麒麟荣誉国际酒店等多家校企合作单位，为学生顶岗实习创造了良好的实习环境和条件，从而保障了教学计划的有序推进。

（三）教学资源

教学资源主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格教材进入课堂。学校建立专业教师、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，选用近三年出版的高职教材达到 90%以上。

2. 图书文献配备

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：旅游学刊、旅游科学、饭店论坛、饭店现代化、现代商业、现代企业、中外企业家、旅游纵览等。

3. 数字教学资源配备

本专业配有大量的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、数字教材等数字资源，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。通过建设专业核心课程的网络课程、优质课程，学校建设数字图书馆和教师推荐专业学习的网站，进一步丰富本专业的数字化、网络化教学资源。

（四）教学方法

在教学过程中，基于学情分析，倡导因材施教、按需施教，能依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，实行翻转课堂、理实一体等多种教学模式，灵活运用任务驱动、项目导向、问题教学、案例教学、角色扮演等多种教学方法，开发多媒体功能，运用图像、动画、视频等多媒体教学，以达到预期教学目标。

（五）学习评价

根据不同的课程，采取灵活多样的考核形式，着重考核学生综合运用所学知识解决实际问题的能力。

考核分为考试和考查两种。成绩由平时成绩和期末考试成绩组成。学生平时成绩由出勤、作业、课题讨论、提问等组成。考试课程必须进行学期考试，形式有开卷考试、闭卷考试、过程型考核等。平时成绩占 50%，考试成绩占 50%。考查课成绩采用优、良、中、及格、不及格五级分制评定。

实践性课程（含社会实践、认知实习、顶岗实习和毕业论文等）的考核由行业企业指导教师和校内指导教师共同考核。

（六）质量管理

1. 成立由行业企业、教研机构、校内外一线教师和学生代表组成的专业建设委员会，确定专业教学目标和人才培养方向，提高酒店管理专业人才培养质量。

2. 已构建“思政课程+课程思政”的育人模式，所有课程都梳理每一门课程蕴含的思想政治教育元素，发挥专业课程承载的思想政治教育功能，制定了课程育人方案，推进全员全过程全方位“三全育人”，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。

3. 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。

4. 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。

5. 学校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。

6. 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。

九、毕业要求

本专业学生应达到学校对毕业生提出的德、智、体、美等各方面的要求,达到培养目标和培养规格要求的素质、知识和能力,完成教学计划规定的全部课程的学习、实践环节的训练、顶岗实习和毕业论文,修满 133 学分,方可准予毕业。

十、专业特色

本专业在传统“2+1”人才培养模式基础之上,构建了“1+0.5+1+0.5”的工学交替人才培养模式。学生经过理论—实践—理论—实践的循环学习,不仅掌握了酒店管理的专业知识,更具备了酒店服务和管理的相关技能,最终实现毕业与就业的零距离接轨。

十一、附录

附表 1 酒店管理专业课程设置及教学进程表

附表 2 酒店管理专业学时、学分统计表

附表 1 酒店管理专业课程设置及教学进程表

课程类别	课程编码	课 程 名 称	学 分	学 时 数			开 课 学 期					
				总学时	理论学时	实践学时	一		二		三	
							1	2	3	4	5	6
公共基础课程	02001001	大学英语 1	3	56	56		4*					
	10001003	形势与政策 1	0.5	12	12		2*					
	11001001	大学体育 1	1	28		28	2*					
	21001003	经济数学	3	56	56		4*					
	02001002	大学英语 2	4	64	64			4				
	03001001	计算机文化基础	3	60	30	30		4*				
	10001001	思想道德修养与法律基础	3	52	52			4*				
	10001004	形势与政策 2	0.5	12	12			2*				
	11001002	大学体育 2	1	32		32		2*				
	22001001	大学生职业生涯规划与发展	1	20	20			√				
	10001002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论课体系概论	4	72	60	12				4*		
	11001003	大学体育 3	1	32		32				2*		
	10001006	形势与政策 4	0.5	12	12					2*		
	11001004	大学体育 4	1	32		32				2*		
	22001003	大学生就业指导	1	18	18					1		
	17001002	大学生健康教育	2	36	9	27	√					
	10001009	军事理论	2	36	32	4	√					
	10001010	军事技能	2	112		112	√					
	17001001	思想品德教育	6				√	√	√	√	√	√
	小计		39.5	742	433	309	11	16		10		
公共选修课	公共选修课由教务处统一安排		最低达到 8 学分，128 学时 公共选修课主要开设本专业外的不同学科领域的知识，如艺术教育、党史国史、中华优秀传统文化等，使学生兼备人文素养、科学素养和艺术素养。									
	小计		8	128	128							
	08042003	旅游学概论	2	42	42		3					
	08992001	四学会	1	20	20		2					
	08992010	管理学原理	2	42	42		3*					

专业（技能）课程	专业必修课	08042002	会展管理★	3	54	54				3			
		08992011	公关礼仪	3	54	30	24				3		
		08992014	主要客源国概况	2	36	36					2		
		08042004	人力资源管理	2	36	36						2	
		08992009	市场营销学	2	36	20	16					2	
		08042001	酒店英语（一）★	2	36	12	24		2				
		08042005	现代饭店管理★	4	72	48	24		4*				
		08042006	酒店英语（二）★	2	36	12	24				2		
		08042007	前台客房管理★	4	72	48	24					4*	
		08042008	中国饮食文化★	3	54	54					3		
		08042010	餐饮管理★	4	72	48	24					4*	
		小计			36	662	502	160	8	6		13	12
	专业选修课	08045009	食品营养学	3	54	54					3		
		08045005	旅游法规	3	54	54			3				
		08045008	中国历史文化概论	3	54	54						3	
		08045010	康乐服务与管理	3	54	54						3	
		08045011	会展营销	3	54	54						3	
		（最低必须达到9学分，162学时）小计			9	162	162			3		3	3
	实践环节课程	08043001	美容与化妆	0.5	18		18		2				
		08043002	茶艺	1	24		24				4		
		08993003	顶岗实习与毕业论文	33	33周		33周			√			√
		08993006	暑期社会实践	2	2周		2周			√			
		08993001	能力拓展训练	1	32		32					4	
		08993009	形体训练	1	24		24					4	
		08043005	酒店服务技能	2	48		48		4				
		小计			40.5	1196		1196		4		2	4
总计			133	2890	1225	1665	19	29		28	19		

注：核心课程在课程名称后用★表示，考试课在周学时后用*表示。

附表2 酒店管理专业学时、学分统计表

总学时	总学分	实践总学时	实践总学时所占比例	公共基础课学时	公共基础课学时所占比例	选修课总学时	选修课学时所占比例
2890	133	1665	57.61%	870	30.10%	290	10.03%

