

酒店管理专业人才 培养方案（五年一贯制）

一、专业名称及代码

专业名称：酒店管理

专业代码：640106

二、入学要求

中考成绩达到省定分数线以上的应届初中毕业生。

三、修业年限

5年

四、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 (或技术领域)	职业资格证书或技能等级证书举例
旅游大类(64)	旅游管理类(6401)	住宿业(61)、餐饮业(62)	餐厅服务员(4030501)、前厅服务员(4040101)、客房服务员(4040102)	餐厅服务员、前厅服务员、客房服务员	餐厅服务员(分五级)、前厅服务员(分三级)、客房服务员(分三级)、调酒师(分五级)、茶艺师(分五级)

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

培养适应酒店行业发展和地方经济建设需要，具有良好职业道德与服务意识、健康的身心素质、全面的专业知识、熟练的职业技能、较高服务与管理能力，胜任现代星级酒店工作的高素质技能人才。

（二）培养规格

培养规格是培养目标的集体化，一般由由素质、知识、能力三个方面的要求组成。注重在培养学生基础知识和基本技能的过程中，强化学生关键能力培养。

1. 素质

- （1）培养正确的世界观、人生观、价值观。
- （2）具有良好的职业道德和职业素养。
- （3）具有良好的身心素质和人文素养。

2. 知识

- （1）具备人文社会科学与管理学科的基础知识。
- （2）掌握酒店服务与管理岗位所必需的职业基础知识和专业知识。
- （3）掌握现代旅游管理的基本知识，了解现代旅游及酒店业的发展方向 and 趋势。

3. 能力

- （1）具有一定的酒店服务心理知识和对客服务技巧。
- （2）熟练掌握酒店服务操作技能, 具有较强的酒店服务与管理能力。
- （3）熟悉国内外酒店业发展的方针、政策和法规，能够胜任大、中型酒店管理集团和相关服务行业等方面的管理工作。
- （4）具有较强的计算机操作、文字表达、人际沟通能力以及一定的职业外语表达能力。

六、课程设置

(一) 职业基本素质课程

序号	课程名称	主要教学内容及要求
1	语文	现代文、文言文、口语交际、写作, 加强语文实践, 培养语文的应用能力, 为综合职业能力的形成, 以及继续学习奠定基础。
2	数学	集合、不等式、函数、统计等, 提高发现问题、分析和解决问题的能力
3	英语	单词、语法、阅读、写作英语等基础知识和基本技能, 能更好地适应国际劳动力市场的需要
4	计算机应用基础	掌握计算机应用基础知识, 提高学生计算机基本操作、办公应用、网络应用、多媒体技术应用等方面的技能, 初步具有利用计算机解决学习、工作、生活中常见问题的能力
5	普通话	通过普通话、方言、语音性质、音节、音素、声母、韵母、声调、轻声、变调、儿化、朗读等的学习, 掌握普通话的基本理论、基本知识及提高普通话口语水平的基本技能
6	中国优秀传统文化	自强不息的民族精神、修齐治平的家国情怀、崇德向善的道德追求和崇高的人格理想
7	历史	涵盖人类历史发展的主要领域, 选取这些历史发展进程中最具有代表性的史实, 加深学生对历史发展的认识, 提高历史素养和历史思维能力。
8	地理	地球与地图、自然环境和人类活动、乡土地理、区域差异等
9	哲学与人生	以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导, 深入贯彻落实科学发展观, 对学生进行马克思主义哲学基本观点和方法及如何做人的教育。
10	德育	唤醒、激活学生自主意识, 充分调动学生自觉性、自主性和创造性, 培养和塑造具有自主发展意识、责任担当意识和思维创新意识的一代新人。
11	体育	以身体练习为主要手段, 通过合理的体育教育和科学的体育锻炼过程, 达到增强体质、增进健康和提高体育素养为主要目标
12	思想道德修养和法律基础	进行正确的人生观、价值观、道德观和法治观教育, 引导学生

		牢固树立社会主义荣辱观，树立高尚的理想情操，养成良好的道德品质。
13	毛概	讲授中国共产党把马克思主义基本原理与中国实际相结合的历史进程,充分反映马克思主义中国化的两大理论成果,帮助学生系统掌握毛泽东思想和中国特色理论体系
14	形势与政策	介绍当前国内外经济政治形势、国际关系以及国内外热点事件的基础上,阐明了我国政府的基本原则、基本立场与应对政策。
15	军训和军事教育	以国防教育为主线,通过军事课教学,使大学生掌握基本军事理论知识,达到增强国防观念和国家安全意识,强化爱国主义、集体主义观念,加强组织纪律性,促进学生综合素质提高
16	大学英语	培养学生的英语综合应用能力,特别是听说能力,使他们在今后工作和社会交往中能用英语有效地进行口头和书面的信息交流,同时增强其自主学习能力,提高综合文化素养
17	艺术教育	综合音乐、美术、戏剧、舞蹈以及影视、书法、篆刻等艺术形式和表现手段,对学生的生活、情感、文化素养和科学认识产生影响。
18	心理健康教育	掌握并应用心理健康知识,培养良好的心理素质、自信精神、合作意识和开放的视野,培养学生的自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力,全面提高学生心理整体素养,为学生终身发展奠定良好、健康的心理素质基础。
19	形体训练	通过形体礼仪、形体操、健美操、舞蹈等不同阶段训练,使学生形成正常优美的体态,身体柔软、协调、匀称,培养学生正确优美的形体动作和形体语言,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。
20	大学语文	传授文学知识的基础上,进一步提高学生正确运用祖国语言文字的能力,提高口语表达能力,进一步提高学生文学作品的阅读、分析和鉴赏能力,通过对经典作品的解读、赏析、培养学生高尚的道德情操和健康的审美情趣,提高自身的文化素养。
21	劳动教育	通过勤工俭学、社会劳动等,强化学生的劳动意识和劳动能力。’
22	大学生职业发展与就业指导	通过激发大学生职业生涯发展的自主意识,树立正确的就业观,

		促使大学生理性地规划自身未来的发展,并努力在学习过程中自觉地提高就业能力和生涯管理能力。
--	--	--

(二) 职业能力课程

1、职业能力基础课程

序号	课程名称	主要教学内容及要求
1	旅游概论	旅游活动的概念;旅游活动的类型划分;旅游活动的基本属性和主要特征;旅游资源及分析;旅游业的构成与特征;旅游市场的分布与细分。
2	管理学	管理理论的形成与发展;影响管理者道德素质的因素;决策的类型、理论和过程;计划的组织和实施;组织与组织设计;人力资源管理
3	酒店服务礼仪	形象礼仪;语言礼仪;操作礼仪。
4	饭店管理概论	介绍现代饭店管理的基本原理和管理理论
5	旅游地理	旅游地理的基本知识;中国八大旅游区划所涵盖的各省市的旅游地理常识及著名旅游景点;国外旅游地理部分欧洲、北美洲、东亚及东南亚、非洲和大洋洲的主要旅游国的旅游地理知识
6	酒店英语口语	围绕酒店业的各个方面,完成酒店各个工作任务的口语训练

2、职业能力核心课程

序号	课程名称	主要教学内容及要求
1	前厅客房服务管理与实训	由前厅服务和客房服务管理两大部分组成,主要向学生系统地介绍了饭店前厅和客房管理的专业知识、服务知识和操作技能,既有饭店该部门员工必须遵守和掌握的基础知识,又有该部门新信息的介绍
2	餐饮服务管理与实训	认识餐饮部,学会餐饮服务过程中各环节的操作技能和服务程序,达到服务标准化、规范化和程序化
3	西餐服务	西餐概述、西餐餐具的认识、西餐礼仪、西餐摆台、西餐早餐服务、西餐宴会服务、西餐自助餐服务、葡萄酒相关知识
4	宴会设计	完成宴会设计工作整个过程的各个环节,满足各类宴会要求的策划、设计、服务,包括酒店宴会活动策划和服务能力培养,不同规模的典型主题宴会策划等。
5	酒店市场营销	酒店营销计划制订的工作顺序,包括将酒店市场营销环境分析、酒店消费者购买行为分析、酒店市场营销调研、酒店目标市场决策、酒店产品策略、酒店价格策略、酒店渠道策略、酒店促销沟通策略
6	酒水知识与酒吧管理	酒水知识与酒吧经营管理基础理论及相关技能

3、职业能力拓展课程

序号	课程名称	主要教学内容及要求
1	摄影	掌握传统单反相机和数码相机的使用方法,以及对照片的后期

专业拓展课程	4	宴会设计	36	18	18	2	考试							4					
	5	酒店市场营销	36	18	18	2	考查								2				
	6	酒水知识与酒吧管理	36	18	18	2	考试							2					
	7																		
	8																		
	小计(占总学时比例)		6%																
	1	摄影	36	18	18	2	考查								2				
	2	酒店领班与主管实务	72	36	36	4	考试									4			
	3	茶艺	36	18	18	2	考查									2			
	4	旅游电子商务	36	18	18	2	考查									2			
	5	中国饮食文化	28	28		2	考查											2(网络通识课)	
6	公共关系与人际交往能力	36	36		2	考查											2(网络通识课)		
7	食品安全	30	30		2	考查											2(网络通识课)		
8	音乐鉴赏	28	28		2	考查											2(网络通识课)		
9	酒店物品艺术赏析	20	20		1	考查											1(网络通识课)		
10	旅游经济学导论	32	32		2	考查											2(网络通识课)		
小计(占总学时比例)		7%																	
实践	1	实习报告	60		60	2												2周	
	2	顶岗实习1	600		600	20												20周	
	3	顶岗实习2	450		450	15												15周	
	小计(占总学时比例)		22%																
合计			5082	3072	2010	256		26	26	26	26	28	28	24	28		11		

八、实施保障

(一) 师资队伍

本专业现有旅游及酒店管理类专兼职教师 26 人，专任教师 13 人，其中教授 1 人，副高级职称 11 人，中级职称 10 人，硕士以上学历 9 人，双师结构比例达到 100%。

（二）教学设施

1、校内实训室

序号	实训室名称	功能	面积、设备、台套基本配置要求
1	中餐实训室	承担在校生的实训教学任务，实施工学结合性质实训以及相关竞赛的强化训练	100 平方米，中餐圆桌 4 个及配套餐具杯具若干
2	西餐实训室	承担西餐服务实训教学任务以及以及相关竞赛的强化训练	100 平方米，西餐餐具杯具 6 套及配套桌椅
3	茶艺实训室	承担在校生的茶艺酒水实训教学任务以及相关竞赛的强化训练	100 平方米，茶艺桌椅 2 套，茶道组 6 套等
4	客房实训室	承担在校生的客房实训教学任务以及相关竞赛的强化训练	100 平方米，标间 1.5 米单人床两张及配套客房布草衣柜沙发等

2、校外实训条件配置

序号	名称	数量(家)	功能	企业要求
1	省内酒店	4	承担旅游业认识实习、酒店服务技能集中实践、顶岗实习和部分理实一体课程的教学任务	四星以上酒店，企业岗位设置全而合理，具有熟悉高等职业教育的企业员工
2	省外酒店	6	承担旅游业认识实习、顶岗实习等的教学任务	四星以上酒店，企业岗位设置全而合理，具有熟悉高等职业教育的企业员工
合计		10		

（三）教学资源

1、课程相关资源保障

择优选用省部级以上高职高专规划教材。根据专业发展变化速度较快的特色，选用近两年内出版的高职高专规划教材比例达到 80%。专业核心课优先选用国家支持开发的专业教学资源库开发的教材。

建设专业核心课程网络教学资源库；重视图书资源建设，保证每年不少于 10 万元的专用图书购置经费；建设校级精品课程体系；编制专业优质课程多媒体课件。为学生提供丰富的学习资源。

2、信息服务与网络资源保障

建设本专业学习网站，构建网络教学平台、资源库管理平台、试题库与技能鉴定考试系统等。酒店管理专业应依托学校的网络平台和网络信息设施，使现代信息和通讯技术能有效地用于教学，使师生能够利用信息和通讯技术进行自学、获得信息。

（四）教学方法

“以人为本，因材施教”，根据课程目标、重难点及学情分析、成绩考核，对学生实施分层教学，重视学生差异，挖掘每一位学生的潜能。根据学生特点，激发学习兴趣；建立情景模式项目；推动学生进行头脑风暴、合作探究等多种形式的“做中学、做中教”教学模式。积极推进信息技术在教育教学中的应用，改进教学方式。

（五）学习评价

考核方式以过程考核和结果考核相结合的方式，各学习情景分别独立考核，最终给出综合成绩。考核过程既有知识理论考核，又有实践技能考核，考核过程既要考核学生完成工作任务的能力，更要注重职业能力和素质的培养。即考核学生的个人动手能力，同时考核小组

之间的合作情况。结果考核主要依据任务完成的质量和效率，依据打分表进行客观打分评价。突出过程与阶段性评价。学习评价采取过程考核与结果考核相结合原则，过程考核与结果考核一般按照 40%: 60% 分配，侧重测试学生的操作技能。任课教师可根据课程性质对百分比进行适当调整。

通过企业调研、顶岗实习建立酒店管理专业教学多元化评价体系，包括评价标准的多元化、评价目标的多元化、评价内容的多元化、评价方式和方法的多元化、评价主体的多元化、评价过程的多元化，吸纳行业、企业和社会组织参与考核评价，注重对学生使用专业知识能力的真实性评价。同时，要努力使符合条件的毕业生获得相应职业资格证书，切实落实毕业证书和职业资格证书“1+X”多种证书制度。

（六）质量管理

在校院两级的质量保障体系下，以保障和提高教学质量为目标，统筹考虑影响教学质量的主要因素，健全专业建设与发展规划及其年度实施计划，制定定期专业调研制度、教学质量监控制度、学籍管理制度、成绩考核制度、课程建设规范、督导制度、顶岗实习制度，具备健全的专业人才培养方案、课程标准、学期教学进程计划及课表、课程教学大纲、实训、实习教学计划及大纲、使用教材目录等，结合课堂教学质量保障体系、校内外实践教学过程质量监控体系、教学诊断与改进、质量年报等保证人才培养质量的工作和各环节的教学质量管理活动，逐步形成了任务、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。