

漯河职业技术学院

2019 级酒店管理专业人才培养方案

(2020 修订)

一. 专业名称及代码

(一) 专业名称: 酒店管理

(二) 专业代码: 640106

二. 入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三. 修业年限及学历

全日制 3 年。实行弹性学制, 学生可通过学分认定、积累、转换等办法, 在 2-6 年内完成学业。

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)	主要岗位群或技术领域	职业资格证书和技能等级证书
旅游大类 (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) 旅店服务员 (4-03-01-03) 餐厅服务员 (4-03-02-05) 茶艺师 (4-03-02-07) 咖啡师 (4-03-02-08) 调酒师 (4-03-02-09)	前台接待 客房协调 销售部协调 餐厅服务 酒吧调酒	酒店管理师职业资格证书 茶艺师职业资格证书 调酒师职业资格证书 公共营养师职业资格证书 商务礼仪师职业资格证书

五. 培养目标与培养规格

（一）培养目标

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，具备精益求精的工匠精神、较强的就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，能够从事前厅服务、客房服务、餐饮服务、酒店营销、酒店基层管理、酒吧调酒等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、知识和能力方面达到以下要求。

1. 素质

（1）坚定拥护中国共产党领导，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）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，具有学一行、爱一行的职业理念和服务社会造福人类的职业理想；

（4）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，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）掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识；

（2）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识；

（3）掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识。

（4）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。

（5）熟悉酒店财务、成本控制、市场营销和收益管理知识。

（6）了解信息通信技术，熟悉酒店信息化应用的基本知识。

（7）掌握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

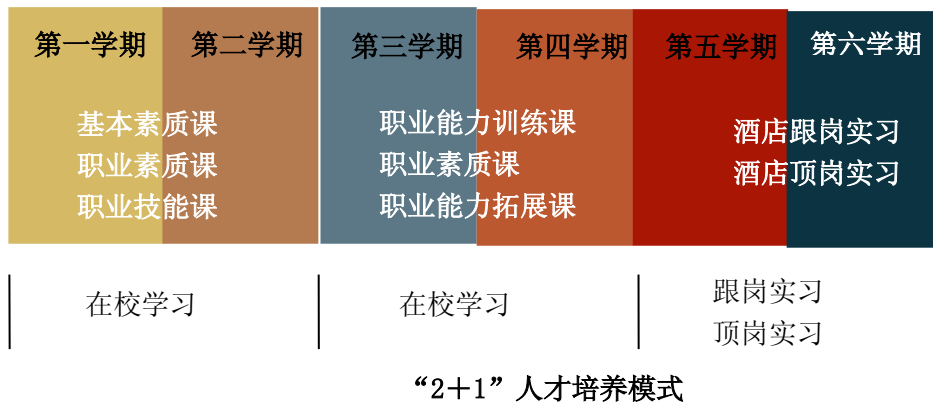
- (1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力；
- (2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力；具备一定的英语听说、读写能力，熟练使用常用职业英语，并能进行一般业务沟通。
- (3) 具备创新意识，能创造性地开展工作，满足宾客个性化要求。
- (4) 具备解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能应对各种突发状况。
- (5) 具备酒店前厅接待、客户关系处理、客房清扫与服务、房务部经济效益分析等酒店房务服务与督导管理能力；
- (6) 具备餐厅摆台、宴会设计、酒水服务、餐厅运转与管理等酒店餐饮服务与督导管理能力；
- (7) 具备酒店组织架构设计、酒店市场营销策划、酒店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酒店管理能力。

4. 职业态度

- (1) 自觉遵守相关法律法规、标准和管理规定；
- (2) 具有吃苦耐劳，爱岗敬业的精神；
- (3) 具有团队合作意识；
- (4) 具有积极向上的态度和创新精神；
- (5) 具有诚信、良好的与客交往的心理素质。
- (6) 具有从事现代服务业的服务理念、职业意识以及创新意识。

六. 人才培养模式

根据行业对人才的需求，本专业采取“2+1”人才培养模式，即第一、二学年在校学习，第一学年主要学习公共基础及素质教育课程课、酒店职业素质课和部分酒店职业技能课，使学生具备初步酒店服务技能；第二学年深入学习专业技能课和核心课，使学生具有一定的酒店各项管理知识；第三学年的第一学期进行企业文化培训和专业跟岗实习，使学生达到酒店准服务员的标准；第三学年的第二学期进行企业管理理论学习和就业顶岗实习。



七. 课程设置及要求

（一）课程设置

主要包括公共基础课程和专业（技能）课程。

1. 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定，将思想政治理论、公共外语、体育、创新创业教育、劳动教育、信息技术、军事理论与军训、大学生职业发展与就业指导、心理健康教育等列入公共基础必修课；并将大学语文、高等数学、美育（含音乐欣赏、美术欣赏）、中华优秀传统文化、职业人文素养等列入限选课。

2. 专业（技能）课程

（1）专业基础课程

一般设置 6~8 门。包括：酒店专业认知、口语表达艺术、管理者职业素养提升、管理学基础、饭店职业英语、旅游服务礼仪、旅游服务心理学等；

（2）专业核心课程

一般开设 6-8 门。包括：前厅服务与管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、餐饮技能、酒店市场营销、酒店人力资源管理、旅游经济学等；

（3）专业拓展课程

包括酒水服务与调制技艺、咖啡服务、茶艺服务、宴会设计与服务、职业形象设计、食品营养与卫生等。

（二）主干课程教学内容及要求

1. 餐饮服务与管理

课程目标：通过本课程的学习，使学生能够用餐饮企业服务与管理的基础理论知识来开

展实际工作；能熟练独立完成各类餐饮服务基本技能：如托盘、餐巾折花、斟酒、摆台、上菜与分菜等服务操作技能；能够用标准的服务程序为客人提供相关餐饮服务：中餐服务、西餐服务、宴会服务；较强的岗位协调能力；有较强的人际沟通和处理问题的能力；具备工作中的创新能力和自我约束能力。

主要内容：本课程是酒店管理专业的专业核心课程。要求学生熟练掌握餐厅服务的基本服务技能，包括托盘、餐巾折花、斟酒、中西式摆台、上菜和分菜等各项技能的操作规程和操作标准；全面掌握餐饮服务的主要环节；中餐服务、西餐服务和宴会服务的服务程序，服务标准和服务技巧；熟悉餐饮部的组织机构设置；餐饮部服务人员基本素质；中西餐台造型设计与布置；了解酒店餐饮促销策划；餐厅菜单的设计；餐饮服务质量和控制。

教学要求：课程的教学活动分解设计成若干项目，创设相应的工作情境，以项目为单位组织教学，采用并列与流程相结合的结构展示教学内容，通过情境创设、仿真模拟、案例分析、顶岗实习等教学方法，教、学、做三者结合，强调学生在“做”中“学”，使学生在技能训练过程中加深对专业知识的理解和应用，培养学生的综合职业能力，满足学生职业生涯发展的需要。

本课程在考核方式上形成性考核与终结性考核相结合。

(1) 平时成绩 (50%)：①出勤 (20%)；②小组项目考核 (30%)。

(2) 期末考试 (50%)。

2. 前厅客房服务与管理

课程目标：通过本课程的学习，掌握前厅部和客房部的主要任务、组织机构和岗位设置及各岗位的主要职责；掌握前厅部和客房部的业务工作流程，能按要求独立完成各种客房预订业务、散客与团队客人的礼宾服务工作、前厅接待与收银工作、学会灵活而有效地应对和处理客房突发事件、掌握客房人员配置和工作安排的方法、客房部员工培训的主要内容和方法。

主要内容：本课程是酒店管理专业的专业核心课程。在教学内容上根据饭店前厅部和客房部对客服务活动特征为主线，设计了七大模块，各模块之间为并列关系，各个子项目的内容紧紧围绕客房部各岗位的具体工作任务展开，将相关理论知识融入实际岗位工作中，体现理论与实践一体化的综合性学习任务。通过这七大模块课程内容的学习与实践，使学生很好地掌握有关前厅部和客房部服务与管理的基本理论和基础知识；学会前厅部和客房部各岗位的服务与管理技能技巧；达到中级以上客房服务员职业资格，能胜任酒店前厅服务员和客房服务员工作，并能初步处理前厅部和客房部领班、主管的日常工作。

教学要求：针对职业教育重视实践技能培养的特点，采用项目教学，以任务引领型项目提高学生兴趣；本课程的教学关键是实践教学，“教”与“学”互动，教师演示，学生进行分组操作训练，通过角色扮演等活动项目，让学生在实践操作过程中完成学习任务；以实地考察、多媒体、仿真等辅助教学。

本课程在考核方式上采用形成性考核与终结性考核相结合。

(1) 平时成绩 (50%)：①出勤 (20%)；②小组项目考核 (30%)。

(2) 期末考试 (50%)。

3. 酒水酒吧服务

课程目标：通过本课程的学习，培养学生具有良好的酒水品鉴能力；要求学生掌握 6 款经典鸡尾酒的调制；培养学生内部团队之间高效配合，协作默契，酒水配置过程中具有表现创意和综合服务职业能力。

主要内容：本课程是酒店管理专业的专业核心课程。它的教学要求大致有四个重要方面：其一就是能对酒水具备基本辨别鉴赏能力；其二，使学生掌握酒水调制的基础理论知识；其三，逐步形成灵活创新的酒水配置与调制技术与技能。其四，熟悉酒吧运作基本管理思想及服务流程。

教学要求：针对职业教育重视实践技能培养的特点，采用项目教学，以任务引领型项目提高学生兴趣；本课程的教学关键是实践教学，“教”与“学”互动，教师演示，学生进行分组操作训练，通过角色扮演等活动项目，让学生在实践操作过程中完成学习任务。

本课程在考核方式上采取形成性考核与终结性考核相结合。

(1) 平时成绩 (50%)：①出勤 (20%)；②小组项目考核 (30%)。

(2) 期末考试 (50%)。

4. 饭店职业英语

课程目标：通过本课程的学习，使学生能够用熟练的英语与外宾客人沟通、进行得体的礼仪服务、实际操作、处理外宾投诉、解决突发事件的应变能力；能用英语进行个性化服务和创新服务的能力；能够熟练地用英语进行客房、餐饮、前厅、康乐等服务。

主要内容：本课程是酒店管理专业的专业通用技术课程。其标准以就业为导向，通过对星级酒店各个重要岗位进行任务分类和职业能力测评等系统分析，并以工作任务为引领确定本课程的结构，以职业能力为基础确定本课程的内容。教学实施通过把本课程所要求掌握的基本技能按工作过程分解成 18 个项目并创设工作情景，进行讲授。然后，再通过大量的实验、实训操练，使学生能在仿真环境中尽快进入角色，清晰岗位职责，熟悉相关的工作内

容，明了未来的职业发展方向。

教学要求：本课程的教学关键是现场教学，“教”与“学”互动，教师演示，学生操作，学生提问，教师解答、指导。由教师讲解，示范操作，学生进行分组操作训练，让学生在操作过程中，熟悉重点句型，增强自信。在教学过程中，对于情景对话和角色扮演等活动项目，应以实地考察、多媒体、仿真等辅助教学，使学生身临其境，能激发学生开口说英语的热情。

本课程在考核方式与标准上采取形成性考核与终结性考核相结合。

(1) 平时成绩(50%)：①出勤(20%)；②小组项目考核(10%)；③个人书面作业(20%)。

(2) 期末考试(50%)。

5. 旅游市场营销

课程目标：通过本课程的学习，使学生能设计制定旅游产品的方案；能根据要求完成完整的旅游市场营销计划制订；能对旅游市场营销计划方案做出正确的评价。

主要内容：本课程是酒店管理专业的专业核心课程，要求学生掌握旅游市场构成的各要素，旅游产品的构成、特点及旅游产品的生命周期与旅游产品组合的内涵，明确旅游价格概念及其决定因素、定价目标、策略及方法；具备社会营销理念。

教学要求：教学组织总体采取任务驱动、项目导向等教学模式。对于项目任务的教学主要通过收集案例、分组讨论、角色模拟、汇报交流等方法进行；对于项目任务的实践主要通过分组讨论、角色模拟、实地调查、汇报交流、体验实战等方法进行。教学项目尽可能来自企业，同时，引导学生模拟制定旅游企业营销计划，以加深对旅游市场营销理论的理解与实际工作中的灵活运用。

本课程采用形成性考核与终结性考核相结合的方式。形成性考核成绩占课程总成绩的40%，终结性考核成绩占课程总成绩的60%。

6. 宴会设计与管理

课程目标：通过本课程的学习，使学生可以比较系统地掌握本课程的基本理论、基本知识，掌握不同类型宴会的一般设计规律，灵活运用设计原则、设计方法，解决实际问题，制定宴会实施方案，不断提高自己的宴会设计水平。

主要内容：本课程是酒店管理专业的专业核心课程。要求学生熟练掌握酒店宴会设计与管理的基本理论与基本方法。在内容安排上分为三大部分，第一部分是宴会的基本知识；第二部分是宴会设计的基本理论，包括宴会菜单、宴会菜品生产、宴会服务等相关方面的设计与技能；第三部分是宴会预订、成本控制、宴会营销和宴会运转等管理实务。三个部分的内容环环相扣，层层递进，使宴会设计与管理的内容架构趋于科学合理。

教学要求：《宴会设计与管理》的教学应将能力的培养作为核心，贯彻理论联系实际、学以致用和因材施教的原则，采用讲授法、问答法、讨论法、演示法、模拟设计法、练习法、案例分析法等多种教学方法，运用多媒体教学手段，确保学生学有所得，实现优良的教学效果，完成既定的教学目标。在条件允许的情况下，辅之以宴会市场调研、饭店宴会运作观摩实习、聘请著名宴会设计师开设专题讲座等形式，进一步拓展学生的视野，充实内容，深化认识，构建高起点的学习和能力培养的平台，为今后从事宴会设计与管理打下良好的基础。

本课程采用形成性考核与终结性考核相结合。

(1) 平时成绩 (50%)：①出勤 (20%)；②小组项目考核 (30%)；

(2) 期末考试 (50%)。

7. 人力资源管理

能力要求：通过对本课程的学习，能具备运用课程的基本原理和方法处理中小旅游企业人力资源管理常见业务及个人的人力资源常用业务的能力。

主要内容：本课程是酒店管理专业的专业核心课程。全面系统阐述了人力资源管理中的基本要点，包括人力资源管理概述、工作分析、员工的招聘与录用、员工培训、绩效考评、员工激励、薪酬设计、劳动关系等具体内容。

教学要求：建议本课程采用课堂讲授、案例分析、开放式讨论、角色模拟训练、课后自学、课上总结等多种方法相结合的教学方式，对重点、难点进行反复强调，并让学生通过案例分析、开放式讨论、角色模拟建立起感性认识，既能提高了学习的热情，又能培养了学生的团队协作能力、沟通表达能力和分析问题、解决问题的能力。

本课程采用形成性考核与终结性考核相结合的方式。形成性考核成绩占课程总成绩的 40%，终结性考核成绩占课程总成绩的 60%。

八. 教学进程总体安排

见附录一：酒店管理专业教学进程表；附录二：学时与学分分配表。

九. 实施保障

(一) 师资队伍

表 1 师资队伍结构与配置表

类别	数量	具体要求
----	----	------

师资队伍结构	18	学生数与本专业专任教师数比例不高于 25:1, 双师素质教师占专业教师比一般不低于 60%。
专业带头人	2	原则上应具有副高及以上职称, 能够较好地把握国内外酒店行业、专业发展, 能广泛联系行业企业, 了解行业企业对酒店管理专业人才的需求实际, 教学设计、专业研究能力强, 组织开展教科研工作能力强, 在本区域或本领域具有一定的专业影响力。
专任教师	10	具有高校教师资格和本专业领域有关证书; 有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心; 具有酒店管理等相关专业本科及以上学历; 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; 每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。
兼职教师	6	主要从酒店、餐饮等相关企业聘任, 具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神, 具有扎实的住宿、餐饮等酒店管理专业知识和丰富的实际工作经验, 具有中级及以上相关专业职称, 能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

(二) 教学设施

根据专业人才培养目标的要求, 以突出培养学生职业能力和职业综合素质为目标, 遵循学生认知规律和技能成长规律, 构建以酒店服务技能训练为主体的实践教学条件体系, 满足本专业课程教学的需要。

表 2 校内实践教学条件配置

序号	实训室名称	实训项目名称	主要实验实训仪器设备	备注 (座)
1	前厅实训室	前厅服务实训	总台、电脑、电话、行李车、大堂副理、沙发、茶几、礼宾台等	30
2	客房实操训练室	客房服务实训	单人床、客房布草、工具车、吸尘器	30

3	标准客房实训室	客房服务实训	单人床、床头柜、电视柜、行李架、写字台、梳妆台、电视机、布草等	30
4	中餐实训室	中餐服务实训	餐台、餐椅、餐厅布草、托盘、餐具等	60
5	食遇校园餐厅 (与荣誉集团合作开办)	中餐服务实训	餐台、餐椅、餐厅布草、托盘、餐具等	30
6	咖啡茶艺实训室	咖啡、茶艺服务实训	茶道具组、茶桌、茶椅、茶车、消毒柜等	24
7	康乐实训室	康乐服务实训	跑步机、台球桌、乒乓球台、哑铃、拉力器等	30
8	酒店管理软件实训室	酒店管理软件实训	电脑、电脑桌椅、酒店管理软件等	30

表3 校外实践教学条件配置

序号	实习实训基地名称	实习实训项目名称	备注 (企业规格)
1	浙江世博大酒店	前厅、客房、餐饮等部门的岗位技能训练和跟岗、顶岗实习	五星
2	福建荣誉酒店集团	前厅、客房、餐饮等部门的岗位技能训练和跟岗、顶岗实习	五星
3	浙江宁波泛太平洋酒店	前厅、客房、餐饮等部门的岗位技能训练和跟岗、顶岗实习	五星
4	浙江临海双鸽和平国际酒店	前厅、客房、餐饮等部门的岗位技能训练和跟岗、顶岗实习	五星
5	浙江余姚太平洋大酒店	前厅、客房、餐饮等部门的岗位技能训练和跟岗、顶岗实习	五星

（三）教学资源

1. 教材选用

按照国家规定及学校教材选用制度，择优选用教材，禁止不合格的教材进入课堂。

2. 图书文献配置

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：住宿、餐饮等旅游酒店管理等方面的专业图书、文献资源，并订阅不少于 10 种专业领域的优秀期刊。

3. 数字资源配置

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

1. 校内课程组织形式

校内课程组织充分体现以学校为主体，企业参与的形式。学校导师承担的教学任务约占 2/3，采取集中授课和校内实训形式完成教学任务。企业导师承担的教学任务约占 1/3，通过企业培训形式完成教学任务。在有条件情况下引入企业远程资源组织校内实训。

教学组织与实施体现岗位需求，工学交替，以学生为中心、做中学、学中做的项目化教学理念，充分利用现代教育技术，以工作任务为引领，实施真实的项目化教学。同时充分实现理论学习与操作实践一体化教学，结合岗位工作任务进行校内实训和考核。集中授课以问题导入、任务驱动、项目实施、案例分析、情景演示，突出培养学生解决和分析实际问题的能力。

鼓励使用多媒体教学，加大录像、图片、动画等直观教学元素在多媒体课件中的使用。

2. 岗位课程组织形式

岗位课程组织充分体现以企业为主体，学校高度参与的形式。学校导师承担的教学任务约占 1/3，采取送教上门，集中授课形式完成教学任务。企业导师承担的教学任务约占 2/3，通过企业培训、岗位学习的形式完成教学任务。教学形式多样，教学方法灵活。通过现场教学、课堂讨论、案例分析、业绩考核等形式提高学生学习的积极性和主动性。

（五）学习评价

对学生学习评价的考核重点要考核其学习态度、学习方法和能力。对学习的考核应如加强综合素质的考核，授课导师不定期向学生了解学习情况和学习效果，应在专业能力考核的基础上增加对学生的学习和工作态度、组织协调能力、诚信服务意识和自主学习积极性等综合

素质方面的指标。专业能力从专业基础知识和岗位能力两方面展开，专业基础知识注重实践性及对技能操作的说明和指导。岗位能力的评价不但要看操作的结果，更要看操作过程的规范性，以及对问题的分析和解决能力。岗位实训的评价由企业导师主导，参照行业标准进行评价。

（六）质量管理

1. 建立和完善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、资源建设等方面标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，实现人才培养规格。

2. 建立和完善教学管理机制，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，建立健全巡课、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。

3. 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。

4. 专业教研室将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。

十. 毕业要求

本专业学生毕业时应达到培养目标及培养规格的素质、知识和能力等方面要求，同时满足以下条件。

（一）学分条件

本专业学生在毕业前必须修满 150 学分。

（二）证书

学生在校期间，应考取必要的基本能力证书及职业资格证书，鼓励学生考取多项职（执）业资格证书。

表 4 考取证书一览表

证书类别	证书名称	考证等级要求	备注
基本能力证书	普通话	二级乙等及其以上	必考
职（执）业 资格证书	酒店管理师职业资格证书		任选其中（1-2）项
	茶艺师职业资格证书		
	调酒师职业资格证书		

附录一酒店管理专业教学进程表

课程类别	序号	课程名称	课程代码	学时		学分	开课学期与周学时						开课单位	考核方式			
				理论	实践		一	二	三	四	五	六					
公共基础及素质教育课程	必修课	1	思想道德修养与法律基础	161001	48	0	3	3							思政部	考试	
		2	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	161002	72	0	4		4							思政部	考试
		3	※形势与政策(一)	161004	8	0	0.25									思政部	考查
		4	※形势与政策(二)	161005	8	0	0.25									思政部	考查
		5	※形势与政策(三)	161006	8	0	0.25									思政部	考查
		6	※形势与政策(四)	161007	8	0	0.25									思政部	考查
		7	※军事理论	231001	36	0	2		2							学生处	考查
		8	军事实践	231002	0	112	2	2周								学生处	考查
		9	劳动教育	231003	8	28	2	1	1							学生处	考查
		10	※大学生心理健康	231005	36		2	2								学生处	考查
		11	大学体育(一)	101001	10	26	2	2								基础部	考试
		12	大学体育(二)	101002	10	26	2		2							基础部	考试
		13	大学体育(三)	101003	10	26	2									基础部	考试
		14	信息技术	191001	18	18	2	2							信工	考试	
		15	职业生涯规划	181001	18	18	2	2								招生就业处	考查
		16	创新创业教育	181002	12	24	2		2							招生就业处	考查
		17	大学生就业指导	181003	18	18	2				2					招生就业处	考查
小计				328	296	30	12	11	0	2							
限选课	18	※音乐欣赏	152001	18	0	1		1						艺术学院	考试		
	19	※美术欣赏	152002	18	0	1		1						艺术学院	考试		
	21	※中华优秀传统文化	102001	36	0	2	2							基础部			
	小计				72	0	4	2	2								
任选课	22	公共任选课程		64	0	4				4				教务处	考查		
	小计				64	0	4	0	0	0	4						

课程类别	序号	课程名称	课程代码	学时		学分	开课学期与周学时						开课单位	考试形式	
				理论	实践		一	二	三	四	五	六			
专业基础课	23	职业素养提升	123101	18	14	2	2								考查
	24	酒店专业认知	123102	18	14	2	2								考查
	25	旅游服务心理	123103	30	42	4			4						考查
	26	旅游服务礼仪	123104	10	26	2	2								考查
	27	饭店职业英语(一)	123106	36	28	4	4								考查
	28	饭店职业英语(二)	123107	40	32	4		4							考查
	29	饭店职业英语(三)	123108	40	32	4			4						考查
	30	饭店职业英语(四)	123109	40	32	4				4					考查
	31	口语表达艺术	123110	18	18	2	2								考查
	32	管理学基础	123111	40	32	4			4						考试
	小计				290	270	32	12	4	12	4				
	专业技能课程	33	餐饮服务与管理	123112	40	32	4		4						考试
		34	前厅客房服务与管理	123114	40	32	4		4						考试
		35	旅游经济学	123116	50	22	4				4				考试
		36	旅游市场营销	123117	40	32	4				4				考试
		37	人力资源管理实务	123118	50	22	4					4			考试
		38	酒水酒吧服务	123119	20	52	4	4							考试
		39	宴会设计与管理	123120	30	42	4					4			考试
		小计				270	234	28	4	8	4	12			
专业拓展课(限选课)	40	茶艺服务	123121	12	24	2				4				考查	
	41	咖啡服务	123022	20	52	4					4			考查	
	42	营养与配餐	123123	18	18	2				2				考查	
	43	旅游文化	123124	40	32	4					4			考查	
	44	职业形象设计	123125	10	26	2		2						考查	
	小计				100	152	16	0	2	6	8				
顶岗实习及单列实习	45	餐饮服务技能实训	123113	0	36	2				2				考查	
	46	客房服务技能实训	123115	0	36	2					2			考查	
	47	跟岗实习	123128	36	240	8						16周		考查	

实训	49	顶岗实习	123130	36	192	8						12周	合作企业	考查
	51	毕业设计	123132	72		8						4周		考查
	小计				144	504	36			2	2			
教学计划总计				1268	1456	150	30	27	24	32				

备注：1. ※表示线上课程。

2. 每学期安排 20 周的教学活动，其中第 19、20 周为复习考试时间。

附录二 学时与学分分配表

课程类别		学时	占总学时比例%	学分	占总学分比例%
公共基础及素质教育课程	必修课	624	22.91%	30	18.75%
	限选课	72	2.64%	4	2.5%
	任选课	64	2.35%	4	2.5%
专业技能课程	专业基础课	560	20.56%	32	20%
	专业核心课	504	18.50%	28	17.5%
	专业拓展课(限选课)	252	9.25%	16	10%
实践教学占比①			23.79%	36	24%
总计			100%	150	100%
注：①指所顶岗实习及单列实习实训及专业集中实践课程。					

编制说明

本专业人才培养方案适用于三年全日制高职酒店管理专业，由漯河职业技术学院酒店管理专业建设委员会组织专业教师，与浙江宁波泛太平洋酒店、浙江世博酒店集团、浙江太平洋酒店集团、福建荣誉集团、临海双鸽和平国际酒店、余姚太平洋大酒店等合作企业的专家共同制订，经中国共产党漯河职业技术学院委员会审定，批准从2019级酒店管理专业学生开始实施。

主要编制人员一览表

序号	姓名	所在单位	职称/职务	签名
1	冯俊强	漯河职业技术学院旅游与航空学院	副教授/副院长	
2	陈微微	漯河职业技术学院旅游与航空学院	讲师/教研室主任	
3	熊婷燕	漯河职业技术学院旅游与航空学院	讲师	
4	丁琳	漯河职业技术学院旅游与航空学院	讲师	
5	张彩红	漯河职业技术学院旅游与航空学院	讲师	
6	李国妃	浙江世博大酒店	高级经济师	
7	朱凤平	浙江世博大酒店	高级经济师	
8				
9				
10				

复核人：

漯河职业技术学院

酒店管理专业人才培养方案论证意见表

专业建设指导委员会成员	姓名	单位	职务/职称	签名
	贾新政	漯河职业技术学院	教务处长/教授	
	杨惠贞	漯河职业技术学院	副教授	
	孟令超	漯河职业技术学院	教授	
	冯俊强	漯河职业技术学院	副教授	
	李国妃	浙江世博大酒店	高级经济师	
	陈微微	漯河职业技术学院	讲师	
	张彩虹	漯河职业技术学院	讲师	

专家意见

本专业人才培养方案编制科学合理，适用于三年全日制高职酒店管理专业，经审定，同意从 2019 级酒店管理专业学生开始实施。

专业建设指导委员会主任签名：

年 月 日

审核：

中共漯河职业技术学院委员会（签章）

年 月