

2019 级酒店管理专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：旅游管理

专业代码：640105

二、入学要求

高中毕业生或“三校”毕业生

三、修业年限

全日制三年

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)	主要岗位群或技术 领域举例	职业资格证书和 职业技能等级证书 举例
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 茶楼服务	茶艺师

五、培养目标与培养规格

(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，掌握酒店服务、企业管理方法及运作方式，具有酒店各岗位服务技能，基层管理人员管理能力，社会交际能力。面向生产建设服务管理第一线岗位需求，能够胜任在星级酒店及餐饮企业前厅接待，营销客房服务，餐饮服务，会议接待服务以及基层管理岗位，具备良好专业精神、职业精神和工匠精神的高素质技术技能人才。

(二) 培养规格

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,理解毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的重要思想概论	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	
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	茶艺师 (四级)
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	素质结构	素质要求	相应课程或教学环节	备
---	------	------	-----------	---

号				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；具有优良的道德品质，具备正确的世界观、人生观和价值观。	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	良好的心理素质，健康的体魄，符合职业要求的仪表仪态。	体育与健康 职业生涯规划与就业指导 国防军事技能 校园安全教育	
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 大学生创业基础	
4	职业素质	拥有良好的专业素质、团队协作能力、时代意识和国际视野；具备职业认同感、职业责任感和职业素养。	前厅服务与管理 客房服务与管理 餐饮经营与管理 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 *酒店职业素养与职业能力	

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、思想道德修养与法律基础

课程目标：本门课程以人生观、价值观教育为主线，综合运用法律及其相关科学知识，教育引导加强法律观念和法律知识，加强自身道德修养和提高思想道德素质，培养学生爱岗、敬业、诚信等职业道德素质。

主要内容：世界观、人生观、价值观、道德观和法治观教育。

教学要求：通过课程教学和实践活动，逐步提高学生走向社会发展所需要的思想、文化、道德、法律等方面的综合素质，重点培养学生正确的自我认识和良好的道德意识、法律意识，注重道德素养、职业素养、法律素养的提升，更好地促进高职学生成长成才和终身持续发展。

2、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

课程目标：提高学生的政治敏锐性和社会适应能力，增强学生的交际能力、创新能力和辨别是非的能力，让学生树立积极的人生态度，使学生成为合格的社会主义建设者和接班人。

主要内容：毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观

和习近平新时代中国特色社会主义思想。

教学要求：理论联系历史，理论联系实际。坚持实事求是思想路线，通过分析社会热点问题、典型历史问题，帮助学生形成正确的世界观、人生观、价值观，培养分析问题、解决问题的能力，加深对《概论》理论知识的认同感。

（二）专业（技能）课程

1、旅游概论

① 课程性质：专业基础课程

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。

2、酒店管理实务

① 课程性质：专业基础课程

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：68（其中实践教学学时数 24）

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：68（其中实践教学学时数 28）

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 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。

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：68（其中实践教学学时数 34）

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：34（其中实践教学学时数 14）

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：68（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”的活动中轻松愉快地学习的编写方式，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：102（其中实践教学学时数 62）

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：专业基础课程

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：68（其中实践教学学时数 34）

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、教学进程总体安排

- 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、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

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. 专任教师

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、企业管理等相关专业本科及以上学历；具有扎实的旅游管理专业相关理论功底和实践能力；具有信息化教学能力，能够开展课程教学改革和行业科学研究；每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外行业、专业发展动态，能广泛联系行业企业，了解行业企业对酒店管理人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，牵头组织开展教学科研工作能力强，在本区域或本领域有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

主要从旅游行业相关旅游服务企业聘任；兼职教师应具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的酒店管理专业知识和丰富的实际工作经验，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

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	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。	

	501		
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
3	信工楼 504	酒店服务管理实训室	餐饮运营与管理、前厅服务与管理、客房服务与管理、酒水知识与酒吧管理等理实一体化教学。

②校外实训条件

序号	校企合作单位	备注
1	南昌园中源大酒店	
2	南昌金陵大酒店	
3	上海阿纳迪酒店	
4	南昌万达文华酒店	
5	杭州千岛湖喜来登大酒店	

(三) 教学资源

1、教材选用

按照国家规定选用优质酒店管理类教材，由专业教师、行业专家、专业负责人和教研室主任等共同参与教材选用，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用。

图书文献配备

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教学科研等工作的需求、

数字教学资源配备

3D虚拟旅游教学平台配备了专业教学相关资源，种类丰富、使用便捷、满足教学要求。

(四) 教学方法

1、力争与行业明星企业寻求合作，继续探索专业人才培养新模式，围绕专业、行业、职业的各自特点，探索内在联系，梳理相关专业群之间的关系，切实提升专业人才的教学水平与培养质量。

2、积极探索实践教学的方法、方法改革，加大项目化教学课程改革力度，寻求保障实践教学活动顺利、高效开展的方法，将提升专业技能与培养学生专业兴趣有机结合，寻求进一步提升学生兴趣的有效措施。

3、围绕教材建设，探索结合教学内容，实现现有教材资源的合理配置，将不同层次、不同教学环节的教材与专业教学的具体内容进行有机结合。

4、加大信息化教学改革力度，力争建立相关课程线上教学资源，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，拓展旅游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、旅游团队合作能力，提高学习能力、社会能力和职业能力。

（五）学习评价

1、学生教学信息员的监督与反馈作用。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。

2、学院教学督导评价制度。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。

3、教师互听互评模式。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. 企业反馈与指导作用。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。

（六）质量管理

1、为了加强专业建设，保证本专业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。

2、学校和经济管理学院建立了专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全了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。

3、学校、经济管理学院完善教学管理机制，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。

4、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。

5、专业教研组织开展教研活动，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

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	全国导游人员资格证书	
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。		

十、附录

表 1. 课程设置及教学计划表

表 2. 实践（含实训实习）教学安排表

表 3. 时间分配表

表 4. 实践教学与理论教学统计表

表 5. 选修课与必修课统计表

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：2019 年 8 月

表 1: 课程设置及教学计划表 (2019 级酒店管理专业)

制订日期: 2019.08

课程类别	课程序号	课程名称	考试 考查	学分	学时数			开课学期及周课时数						备注	
					总学时	理论	实训	第一学年		第二学年		第三学年			
								1 期	2 期	3 期	4 期	5 期	6 期		
								18	18	18	18	18	18		
公共 基础素质	1	思想道德修养与法律基础	考试	3	48	40	8	4×12w							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		4×16w						08
	3	形势与政策	考查	1	32	28	4	4×2w	4×2w	2×4w	2×4w				08
	4	心理健康教育	考查		32	28	4	2×8w	2×8w						08
	5	体育与健康	考查		66	8	58	2	2						06
	6	职业生涯规划与就业指导	考查	2	36	18	18			2					06
	7	大学生创业基础	考查	2	36	18	18				2				06
	8	国防军事技能(含入学教育)	考查		112		112	2w							06
	9	国防军事理论	考查		36	36			2						06
	10	校园安全教育	考查		32	28	4	2							06
	11	劳育	考查		44		44		1w	1w					06
	12	计算机基础	考查		72	36	36		4						04
	13	旅游基础英语	考试		136	68	68	4	4						03
		小计		12	746	364	382	14	18	4	4	0	0		
专业 基础课	1	旅游概论	考试		64	56	8	4							03
	2	酒店管理实务	考试		64	40	24	4							03
	3	酒店服务礼仪	考查		64	32	32	4							03
	4	酒店法律知识	考查		64	56	8	4							03
	5	酒店服务英语	考查		72	36	36			4					03
			小计		328	220	108	16	0	4	0	0	0		
职业 能力课	1	前厅服务与管理	考试		72	44	28		4						03
	2	酒店市场营销	考查		72	60	12		4						03
	3	*餐饮经营与管理	考试		72	44	28			4					03
	4	酒水知识与酒吧管理	考查		36	28	8			2					03
	5	酒店服务心理学	考试		72	56	16			4					03
	6	酒店康乐服务实务	考查		68	56	12				4				03
	7	客房服务与管理	考试		68	40	28				4				03

	8	酒店人力资源管理	考试		68	56	12				4			03
	9	酒店督导	考试		68	56	12				4			03
		小计			596	440	156	0	8	10	16	0	0	
专业技能课	1	*茶艺基础	考试		108	36	72			6				03
	2	酒店服务综合技能实训	考查		22		22				1W			03
	3	*主题宴会设计	考试		132		132					6w		03
	4	*酒店职业素养与职业能力	考试		132		132					6w		03
	5	*会展节事活动策划	考试		132		132					6w		03
	6	顶岗实习			396		396						18W	03
	7	毕业设计(论文)			44		44					1W	1W	03
	8	毕业教育			22		22						1W	03
			小计			988	36	952	0	0	6	1w	19w	20w
职业拓展课	1	酒店沟通技巧	考查		36	30	6			2				03
	2	酒店接待与形体训练	考查		34	8	26				2			03
	3	酒店职业形象管理	考查		34	8	26				2			03
	4	经济数学(专业选修课)	选修		72	72			4					03
	5	移动营销(专业选修课)	选修		72	72				4				03
	6	网络客户与服务(专业选修课)	选修		72	72					4			03
			小计			104	46	58	0	0	2	4	0	0
素质拓展课	1	素质教育通识课	选修	8	128	128		2	2	2	2			
	2	创新创业教育课	必修		32	32				1	1			
	3	社会实践	必修		88		88	1w	1w	1w	1w			
	4	美育	必修		72	72		2	2					
			小计			192	104	88						
		课程总计			2954	1160	1794	32	28	26	24	20		

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，以选修的形式，按学分计算，具体每学期开设的课程由教务处统一安排。社会实践、素质教育环节也只计算学分。

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	国防军事技能 (含入学教育)	44	1	2	校内	
2	劳动教育	44	2、3	2	校内	
3	社会实践	88	1、2、3、4	4	校外	
4	酒店服务综合技能实训	22	4	1	酒店服务管理实训室	
5	*主题宴会设计	132	5	6	酒店服务管理实训室	
6	*酒店职业素养与职业能力	132	5	6	模拟导游实训室	
7	*会展节事活动策划	132	5	6	模拟导游实训室	
8	顶岗实习	396	6	18	校外	
9	毕业设计(论文)	44	5、6	2	校外	
10	毕业教育	22	6	1	校内	

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
			一	二	三	四	五	六	
1	课内教学活动	理论教学、实践教学、项目教学、综合实训等	16	18	18	18	18	0	88
2	课外教学活动 时间	考核	1	1	1	1	1		5
3		劳动教育		1	1				2
4		入学教育、军训	2						2
5		技能考试				1			1
6		顶岗实习						18	18
7		毕业设计（论文）					1	1	2
8		毕业教育、离校						1	1
9			社会实践	1	1	1	1		
合 计			20	21	21	21	20	20	123

表 4、实践教学与理论教学分类统计表（单位：学时）

课程分类		学时数	比例	教学形式	学时数	比例
公共基础课程	公共基础课 (必修)	746	22.5%	理论课(不含选修课)	1210	41%
	素质拓展课	320	9.7%			
专业课程	专业基础课	328	10.0%	实践课(不含选修课)	1744	59%
	专业技能课	988	30.0%			
	专业核心课	596	18.1%			
	能力拓展课	320	9.7%			
合计		3298	100%	合计	2954	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	938	2016	344	
	2954			
所占比例	89.5%		10.5%	
总学时数	3298			