南充文化旅游职业学院

酒店管理专业人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：酒店管理

专业代码：640105

二、学制、层次及招生对象

学制：三年

学历：专科

招生对象：普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或者具备同等学历。

三、职业面向

（一）酒店管理专业职业面向

表 1 职业面向表

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）	主要岗位类别（或技术领域）	职业资格证书或技能等级证书
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（4-03-01-05）；茶艺师（4-03-01-07）；咖啡师（4-03-01-08）；调酒师（4-03-01-09）	前台接待；客房协调；销售部协调；餐厅服务；酒吧调酒	酒店管理师证；茶艺师资格证；人力资源管理师证；酒店职业经理人

（二）职业岗位群及职业成长路径表

表 2 职业成长路径表

部门、岗位	初级岗位	发展岗位	高级岗位
前厅部	客房预订人员、总台接待人员、礼宾服务人员、总机服务人员、商务中心服务人员	前厅领班、前厅主管、大堂经理	前厅部经理、前厅部总监
客房部	楼层服务人员、房务中心服务人员、客房部秘书	客房部领班、资深服务人员、客房部主管	客房部经理、行政管家、客房部总监
餐饮部	中餐服务人员、西餐服务人员、宴会服务人员、会议服务人员、调酒师、咖啡师、茶艺师	餐饮部领班、餐饮部主管、培训师	高级培训师、餐饮部经理、餐饮部总监
人力资源部	人事部人员、培训人员	人力资源部主管	人力资源部总监
销售部	市场开发、公关活动策划	销售部主管	销售部总监

四、培养目标与规格

（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，精益求精的工匠精神，较强的就业创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、客房、餐饮、销售等部门的岗位群，能够从事酒店、民宿、游轮等接待业的一线服务员以及运营管理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、知识和能力等方面达到以下要求：

1.素质

（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）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

（1）掌握必备的思想政治理论、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、安全消防等知识。

（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、市场营销和人力资源管理知识。

（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。

（3）具有创新意识，能创造性地开展工作，满足宾客个性化要求。

（4）具有解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能应对各种突发状况。

（5）具有酒店前厅接待、客户关系处理、客房清扫与服务等酒店房务部门服务与管理能力。

（6）具有餐厅摆台，宴会设计、酒水服务餐厅运转与管理等酒店餐饮饮服务与督导管理能力。

（7）具有酒店市场营销策划、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）具备创建并运营主题餐厅、民宿等中小餐饮住宿企业的创新创业能力。

（9）具有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高级管理能力。

（三）工作任务与岗位能力分解表

表 3 工作任务与岗位能力分解表

序号	部门岗位	典型工作任务	岗位核心能力	知识要求	素质要求	支撑课程	学时
1	前厅部	1-1 客房预订 1-2 总台接待 1-3 礼宾服务 1-4 总机服务	①具备客房销售技巧 ②操作入住登记系统，办理散客和团队入住登记和退房手续 ③使用收银机，运用各种结算方式结账 ④前厅礼宾服务的能力 ⑤良好的语言表达和交流能力 ⑥酒店英语沟通能力 ⑦处理突发事件和客人投诉事件的能力 ⑧酒店职业礼仪素养	①酒店前台操作系统知识 ②酒店基础财务知识 ③前厅入住、退房等知识 ④酒店应用英语知识 ⑤酒店服务礼仪规范知识	①具备正确的世界观、人生观和价值观 ②高尚的思想道德和理想情操，健全的心理和健康的体魄 ③良好的职业道德和敬业精神 ④灵活的应变能力和人际沟通能力 ⑤礼仪修养和科学人文修养	酒店管理概论 前厅服务与管理 酒店财务管理 酒店信息化管理 酒店应用英语 沟通技巧 酒店服务礼仪 酒店服务心理学 酒店安全管理 酒店服务质量管理 酒店市场营销	64 96 64 96 64 64 48 64 32 32 96
2	客房部	2-1 楼层服务 2-2 客房中心服务 2-3 洗衣房服务 2-4 房间清洁整理 2-4 对客服务	①客房铺床技能 ②公共区域清洁保养能力 ③清洁剂和清洁器具的使用 ④客房服务能力 ⑤个性化服务 ⑥处理突发情况的应变能力	①客房管理服务规范 ②客房服务知识 ③酒店管理理论 ④酒店服务英语知识 ⑤客房清洁剂相关知识	①具备正确的世界观、人生观和价值观 ②高尚的思想道德和理想情操，健全的心理和健康的体魄 ③良好的职业道德和敬业精神	酒店管理概论 客房服务与管理 酒店应用英语 沟通技巧 酒店服务礼仪 酒店服务心理学	64 96 64 64 48 64

				⑥酒店服务礼仪规范知识	④灵活的应变能力和人际沟通能力 ⑤礼仪修养和科学人文修养	酒店信息化管理 酒店安全管理	96 32
3	餐饮部	3-1 迎宾 3-2 预订 3-3 点餐 3-4 中餐服务 3-5 西餐服务 3-6 宴会服务 3-7 酒店服务人员	①迎宾服务操作程序与标准 ②餐饮礼仪和上菜顺序 ③中餐摆台服务技能 ④西餐摆台服务技能 ⑤产品推销、销售技能 ⑥人际沟通能力 ⑦处理突发事件和客人投诉事件的能力	①餐饮服务与管理理论 ②中餐服务知识 ③西餐服务知识 ④食品营养学知识 ⑤菜肴知识 ⑥餐饮服务质量管理知识 ⑦酒水、咖啡、茶等相关知识 ⑧酒店服务礼仪规范知识	①具备正确的世界观、人生观和价值观 ②高尚的思想道德和理想情操,健全的心理和健康的体魄 ③良好的职业道德和敬业精神 ④灵活的应变能力和人际沟通能力 ⑤礼仪修养和科学人文修养	酒店管理概论 餐饮运营与管理 酒店服务质量管理 酒店应用英语 食品营养与卫生 沟通技巧 酒店服务礼仪 酒店服务心理学 酒店信息化管理 酒店安全管理	64 96 32 64 32 64 48 64 96 32
4	人力资源部	4-1 制定招聘计划 4-2 甄选测试 4-3 入职培训 4-4 制定绩效考核方案 4-4 酒店职业能力培训	①制定招聘标准酒店服务规范 ②酒店培训能力 ③酒店考核能力 ④酒店薪酬设计能力 ⑤酒店劳动关系管理 ⑥酒店职业能力培训	①酒店人力资源管理基础知识 ②管理学知识 ③酒店服务英语知识 ④酒店人事招聘与配置知识 ⑤酒店薪酬管理知识 ⑥酒店劳动关系管理知识	①具备正确的世界观、人生观和价值观 ②高尚的思想道德和理想情操,健全的心理和健康的体魄 ③良好的职业道德和敬业精神 ④灵活的应变能力和人际沟通能力 ⑤礼仪修养和科学人文修养	酒店管理概论 沟通技巧 酒店人力资源管理 酒店应用英语 酒店服务礼仪 酒店安全管理 酒店应用文写作	64 64 64 64 48 32 32
5	销售部	5-1 市场开发 5-2 编制市场营销	①酒店品牌建设与形象塑造能力 ②营销宣传能力 ③客户维护能力	①酒店公共关系理论 ②旅游市场营销的基本	①具备正确的世界观、人生观和价值观 ②高尚的思想道德和理想情操,健全的心理	酒店管理概论 酒店市场营销 沟通技巧 酒店服务礼仪	64 96 64 48

		方案 5-3 公关活动 5-4 美工制作 5-5 酒店活动策划	④产品成本核算、定价、促销策划的技巧与技能 ⑤酒店产品开发与渠道改进能力	理论和方法 ③酒店经营管理知识 ④客户关系维护知识	和健康的体魄 ③良好的职业道德和敬业精神 ④灵活的应变能力和人际沟通能力 ⑤礼仪修养和科学人文修养	酒店服务心理学 酒店新媒体运营 酒店安全管理	64 32 32

五、课程体系

（一）课程体系结构

以学生为中心，以技能培养为重点，进行课程设计。从岗位分析入手，以典型工作任务为主线，注重与产业、企业、岗位对接，与行业规范和职业标准对接，整合课程，确定人才培养课程体系。

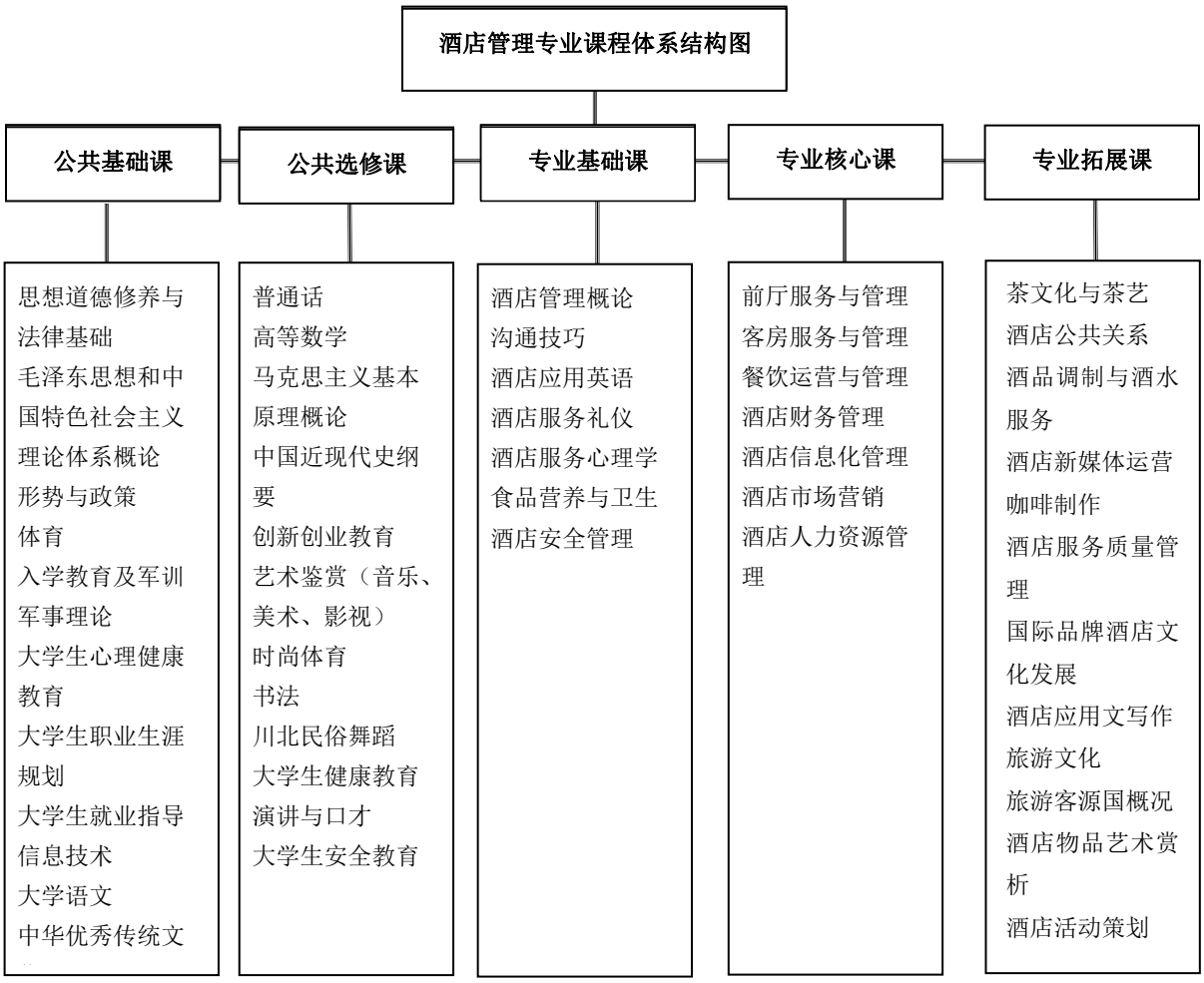

图 1 酒店管理专业课程体系结构图

（二）专业核心课课程描述

表 4 专业核心课主要教学内容

序号	课程名称	课程目标	教学内容	教学方法	学时	考核方式
1	前厅服务与管理	学生掌握酒店前厅和前厅部的基本概况，可以进行电话预订服务，能对有无预定的客人和散客团客提供不同的接待服务，根据客人需要提供问询、礼宾、商务和总机服务，进行宾客关系维护等。	前厅业务基础、客户档案管理；总机服务、客房预订服务；礼宾服务、总台服务；大堂及行政楼层服务、商务中心服务；宾客关系管理、前厅服务质量管理、前厅组织管理等	讲授法 讨论法 直观演示法 任务驱动法 现场教学法 自主学习法 情景模拟 角色扮演	96 理论 32 实践 64	考试
2	客房服务与管理	从培养客房服务的职业能力入手,培养学生扎实的客房服务与管理的理论知识和过硬的专业技能，能够认识客房部的业务特点，明确客房部的主要任务、组织结构和业务分工及主要职责，掌握各类客房清洁的程序、标准和要领，熟悉客房设施设备及物品种类和标准等。	客房业务基础、客房清扫、对客服务、公共区域清洁保养；布草房与洗衣房运转、客房部组织管理；客房部质量管理、客房部费用控制、客房部安全管理等	讲授法 讨论法 直观演示法 现场教学法 自主学习法 情景模拟 角色扮演	96 理论32 实践64	考试
3	餐饮运营与管理	学生掌握现代餐饮服务与经营的基本理论和基础知识。熟练掌握例如托盘、餐巾折花的操作技巧，中西餐零点和宴会餐台的铺设技巧，胜任中西餐上菜和分菜的工作。具备熟练的中西餐、酒水及宴会服务技能，并能胜任酒店的餐饮服务与基层管理工作。	餐饮服务基本技能、菜肴和酒水知识；中西餐服务流程和服务技巧、宴会服务；菜单设计、中西餐厅督导管理技巧等市场分析与经营定位、餐厅布局与设计；餐厅组织与服务规范、经营产品设计；经营物资筹措、经营管理规范建立；市场推广策划、经营预算与成本管理等	讲授法 讨论法 直观演示法 任务驱动法 现场教学法 自主学习法	96 理论32 实践64	考试

4	酒店财务管理	通过对酒店财务工作的相关运用，引入财务管理知识，让学生了解课程的主要概念和基本原理，掌握基本方法和技能，并学会对财务管理方面的实际问题进行初步的分析、判断和处理。	酒店财务管理的原则与方法、酒店资产管理；酒店预算管理、酒店成本费用管理；酒店价格管理及营业收入管理；酒店税金管理与利润分配；酒店财务分析等	讲授法 讨论法 任务驱动法 现场教学法 自主学习法	64 理论40 实践24	考查
5	酒店信息化管理	通过本课程使学生掌握现代饭店的计算机应用、酒店管理信息系统的技术基础、酒店管理业务的流程分析、酒店管理信息系统的运行与管理等，并学会客房信息化操作、餐饮信息化操作等实训技能。	酒店信息技术基础、Opera系统概要；客史管理，预订销售；前台收银、 夜审与日审，价格体系管理、宴会销售系统等	讲授法 讨论法 直观演示法 现场教学法	96 理论32 实践64	考试
6	酒店市场营销	培养学生酒店市场营销的相关知识和技能,使学生具备分析酒店营销环境的能力，及时跟踪顾客行为，制定适当的酒店营销策略，培养学生进行酒店市场调研、市场细分和市场定位的能力。	酒店市场营销原理、酒店营销信息系统及调研；酒店客源市场及其细分；酒店产品设计、酒店产品定价；店营销渠道选择与管：酒店营销活动策划市场营销活动管理与预算等	讲授法 讨论法 任务驱动法 现场教学法 自主学习法	96 理论64 实践32	考查
7	酒店人力资源管理	学生掌握酒店人力资源管理的基本原理，学会使用人力资源管理的理论分析和解决酒店实际问题的方法，具备人力资源规划、酒店员工招聘与录用、策划和组织员工培训、酒店薪酬管理、协调处理酒店员工劳动关系等基本能力。	酒店人力资源管理概述、酒店工作分析；员工招聘与配置、酒店员工培训与发；酒店绩效管理、薪酬管理；员工劳动关系管理等	讲授法 讨论法 直观演示法 任务驱动法 现场教学法 自主学习法	64 理论40 实践24	考查

（三）实践性教学环节

实践性教学环节主要包括实验、实训、实习、毕业设计、社会实践等。实训主要包括校内实验实训室、校外实训基地；社会实践、认知实习、跟岗实习、顶岗实习由学院组织在校企合作的酒店和餐饮企业开展完成。实习实训主要包括在校内进行酒店服务技能、酒店企业模拟运营等实训；在住宿、餐饮等旅游企业进行一线服务、产品策划与销售、企业运营等跟岗实习和顶岗实习等。

表 5 实践性教学环节安排表

实践性教学环节	学年	学期	周数	学分	实践内容	地点
社会实践	1-2学年	1、2、3、4		2	主要在寒暑假进行的政策宣讲、科技帮扶、文化宣传、学术调研、志愿服务等社会实践活动。	校外
认知实习	1	2	2	2	通过到酒店和餐饮企业进行工作岗位的环境参观，了解实际工作环境；邀请酒店职业经理人来校进行企业文化宣传、行业认知，增加对职业岗位的初步认识。	校外/校内
跟岗实习	2	3/4	4	4	初步具备独立工作岗位能力的学生，到酒店和餐饮企业的相应工作岗位，参与相对独立的实际工作活动。	校外
顶岗实习	3	5-6	24	24	根据专业培养目标，组织学生到酒店和餐饮企业进行实际工作岗位实习。	校外
毕业设计及毕业教育	3	6	6	6	学生利用本专业基础理论、专业知识、基本技能开展综合性的专业研究、专业综合设计和训练的专业综合性活动。	校内

（四）与酒店业相关的职业资格证书

目前与酒店业专业相关的职业资格证书有酒店专业经理人，包括助理酒店职业经理人（国家职业资格三级）、中级酒店职业经理人（国家职业资格二级）和高级酒店职业经理人（国家职业资格一级），酒店管理师证，茶艺师资格证和人力资源管理师证。目前酒店行业职业资格证书见下表。

表 6 职业资格证书汇总表

证书名称	行业认可度
酒店职业经理人资格证书	高
酒店管理师资格证书	较高
茶艺师资格证书	中
人力资源管理师资格证书	中

六、教学进程总体安排

（一）教学周数安排

学期	课堂教学	实践教学			入学教育及军训	毕业教育	机动	考试	社会实践劳动教育	创新创业实践	合计
		认知实习跟岗实习	顶岗实习	毕业设计							
1	16				2		1	1	√	√	20
2	16	2					1	1	√	√	20
3	16	2					1	1	√	√	20
4	16	2					1	1	√	√	20
5	8		10				1	1		√	20
6			14	4		2				√	20
合计	72	6	24	4	2	2	5	5			120

（二）课程设置与教学进程表

课程类别		序号	课程名称	考核方式	学时/学分分配				执行学期							
					学分	总学时	理论	实践	一	二	三	四	五		六	
									16 周	16 周	16 周	16 周	8 周	10 周	14 周	6 周
公共基础课	必修课	1	思想道德修养与法律基础	考试	3	48	40	8	3					顶岗实习		毕业设计毕业教育
		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						
		3	形势与政策	考查	1	40	40		每学期 8 学时							
		4	体育	考查	8	128	16	112	2	2	2	2				
		5	入学教育及军训	考查	2	112		112	2 周							
		6	军事理论	考查	2	36	36				3					
		7	大学生心理健康教育	考查	2	32	24	8	2							
		8	大学生职业生涯规划	考查	1	16	16		1							
		9	大学生就业指导	考查	1	16	16						2			
		10	信息技术	考查	3	48	12	36		3						
		11	大学语文	考试	2	32	32		2							
		12	中华优秀传统文化	考查	2	32	32		2							
		13	大学英语	考试	4	64	48	16	2	2						
		14	劳动教育	考查	1	16		16		每学期 8 学时						
		合计学时/学分(公共基础必修课程)			**36**	**684**	**368**	**316**	**14**	**11**	**5**	**2**	**2**			
	选修课	1	普通话	考查	2	32	24	8		2						
		2	高等数学	考查	2	32	32			2						
		3	马克思主义基本原理概论	考查	2	32	32				2					
		4	中国近现代史纲要	考查	2	32	32				2					
		5	创新创业教育	考查	2	32	32				2					
		6	艺术鉴赏（音乐、美术、影视）	考查	2	32	28	4				2				
		7	时尚体育	考查	2	32		32				2				
		8	书法	考查	2	32	8	24				2				
		9	川北民俗舞蹈	考查	2	32		32				2				
		10	大学生健康教育	考查	2	32	32						4			
		11	演讲与口才	考查	2	32	16	16					4			
		12	大学生安全教育	考查	2	32	12	20					4			
		合计学时/学分(每期必选一门，选修 8 学分)			**8**	**128**	**124**	**4**		**2**	**2**	**2**	**4**			
	合计学分/学时				**44**	**812**	**492**	**320**	**14**	**13**	**7**	**4**	**6**			
专业课程	专业基础课	1	酒店管理概论	考试	4	64	54	10	4							
		2	沟通技巧	考查	4	64	32	32		4						
		3	酒店应用英语	考试	4	64	32	32			2	2				
		4	酒店服务礼仪	考查	3	48	16	32	3							
		5	酒店服务心理学	考查	4	64	54	10			4					
		6	食品营养与卫生	考查	2	32	24	8	2							
		7	酒店安全管理	考查	2	32	32					2				

课程类别		序号	课程名称	考核方式	学时/学分分配				执行学期							
					学分	总学时	理论	实践	一	二	三	四	五		六	
									16 周	16 周	16 周	16 周	8 周	10 周	14 周	6 周
		合计学时/学分（专业基础			**23**	**368**	**244**	**124**	**9**	**4**	**6**	**4**	**0**			
	专业核心课	1	前厅服务与管理	考试	6	96	32	64		6						
		2	客房服务与管理	考试	6	96	32	64			6					
		3	餐饮运营与管理	考试	6	96	32	64		6						
		4	酒店财务管理	考查	4	64	40	24				2	4			
		5	酒店信息化管理	考试	6	96	32	64			2	4				
		6	酒店市场营销	考查	6	96	64	32				6				
		7	酒店人力资源管理	考查	4	64	40	24				2	4			
		合计学时/学分（专业核心课）			**38**	**608**	**272**	**336**	0	**12**	**8**	**14**	**8**			
	专业拓展课 限选课	1	国际品牌酒店文化发展	考查	2	32	16	16			2					
		2	酒店公共关系	考查	2	32	16	16			2					
		3	酒店物品艺术赏析	考查	2	32	16	16				2				
		4	酒店新媒体运营	考查	2	32	16	16				2				
		5	酒店活动策划	考查	2	32	16	16					4			
		6	酒店服务质量管理	考查	2	32	16	16					4			
		合计学时/学分（模块二选一，选修不低于 6 学分）			**6**	**96**	**48**	**48**			**2**	**2**	**4**			
	任选课	1	茶文化与茶艺	考查	2	32	16	16			2					
		2	旅游客源国概况	考查	2	32	16	16			2					
		3	酒品调制与酒水服务	考查	2	32	16	16				2				
		4	酒店应用文写作	考查	2	32	16	16				2				
		5	咖啡制作	考查	2	32	16	16					4			
		6	旅游文化	考查	2	32	16	16					4			
		合计学时/学分(6 选 3，选修不低于 6 学分)			**6**	**96**	**48**	**48**			**2**	**2**	**4**			
	合计学时/学分(专业课程)				73	1168	**612**	**556**	9	16	18	22	**16**			
总学时/学分					**117**	**1980**	**1104**	**876**	**23**	**29**	**25**	**26**	**22**			
专业实践环节		1	认知实习		1	40		40		2 周						
		2	跟岗实习		2	80		80			2 周	2 周				
		3	顶岗实习		12	480		480						10 周	14 周	
		4	毕业设计及毕业教育		3	120		120								6 周
		总学时/学分			**18**	**720**		**720**								
合计学时/学分					**135**	**2700**	**1104**	**1596**	**23**	**27**	**27**	**26**	**22**			
其他环节		机动							1 周	1 周	1 周	1 周	1 周			
		考试							1 周	1 周	1 周	1 周	1 周			
学期教学周合计									**20 周**	**20 周**	**20 周**	**20 周**	**20 周**		**20 周**	
活动体系		1	社团活动		2											
		2	专业技术讲座或职业技术讲座		2											
		3	社会实践活动（课外或假期完成）		2											
		4	技能竞赛		2											
		5	创新创业实践		2											
		小计（最低 6 学分）			**6**											

课程类别	序号	课程名称	考核方式	学时/学分分配				执行学期							
				学分	总学时	理论	实践	一	二	三	四	五		六	
								16 周	16 周	16 周	16 周	8 周	10 周	14 周	6 周
职业技能等级证书				2											
总计学时/学分				143	2700	1104	1596	23	29	25	26	22			

（三）课程结构及学时、学分分配表

课程类别		理论学时	实践学时	总学时	学分	占总学时比例（%）	占总学分比例（%）
公共基础课	必修课	368	316	684	36	25.18%	25.00%
	选修课	124	4	128	8	4.71%	5.56%
专业基础课		244	124	368	23	13.63%	16.08%
专业核心课		272	336	608	38	22.39%	26.39%
专业拓展课		96	96	192	12	7.07%	8.33%
专业实践环节	认知实习	/	40	40	1	1.47%	0.69%
	跟岗实习	/	80	80	2	2.95%	1.39%
	顶岗实习	/	480	480	12	17.67%	8.33%
	毕业设计	/	120	120	3	4.42%	2.08%
活动体系		/	/	/	6	/	4.17%
职业资格证书		/	/	/	2	/	1.39%
合计		1104	1596	2700	143	/	/
所占总学时比例		40.65%	59.11%	/	/	/	/
小计	公共基础课			812		29.90%	
	选修课			320		11.78%	

（四）活动体系的设计与安排（参加社团、专业竞赛、各类第二课堂活动等）

活动形式	可获得的学分	备注
1.社团活动	2	参照学院创新学分认定管理办法
2.专业技术讲座或职业技术讲座	2	
3.社会实践活动（课外或假期完成）	2	
4.技能竞赛	2	
5.创新创业实践	2	

（五）职业资格证、专业技能等级证

名称	可获得的学分	备注
1.酒店职业经理人资格证书	2	
2.酒店管理师资格证书	2	
3.茶艺师资格证书	2	
4.人力资源管理师资格证书	2	
5.普通话二乙等级资格证	1	依等级增递 1 分
6.计算机一级等级资格证	1	依等级增递 1 分
7.大学生英语应用 B 级证书	1	依等级增递 1 分
8.其它资格证书	1	

注明：同类资格证书，以最高等级证书计算学分。

七、毕业标准

（一）修业 2-5 年限，不超过 6 年（含休学）。

（二）毕业要求

学生在校期间须修够本专业人才培养方案规定的所有学分，思想品德合格、体育达标、无处分或处分已解除，活动体系考核合格，获得相应职业资格证、专业技能等级证或专业技能测试合格。

1.思想品德考核合格。

2.通过高校计算机一级考试取得合格证、通过普通话二级乙等资格证书及以上、参加英语应用能力 B 级考试取得合格成绩。

3.职业资格证、专业技能等级证至少取得一项以上。

序号	名　称
1	酒店职业经理人资格证书
2	酒店管理师证资格证书
3	茶艺师资格证书
4	人力资源管理师证书
5	普通话等级资格证
6	计算机等级资格证
7	其他资格证书

4.修完教学计划规定课程、教学项目，并达到下表所列学分要求。

课程类别		学分
公共必修课		36
公共选修课		8
专业基础课		24
专业核心课		38
专业拓展课		12
实践课程	认知实习	1
	跟岗实习	2
	顶岗实习	12
	毕业设计	3
活动体系		6
职业资格证书		2
合计		144

八、人才培养方案实施的条件保障

（一）师资队伍

1.队伍结构

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例一般不低于60%,专任教师队伍要考虑职称、年龄,形成合理的梯队结构。

2.专任教师

专任教师应具有高校教师资格;有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心具有酒店管理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;具有较强信息化教学能力,能够开展课程教学改革和科学研究;有每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

3.专业带头人

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酒店管理行业、专业发展,能广泛联系行业企业,了解行业企业对本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。

4.兼职教师

兼职教师主要从本专业相关的行业企业聘任,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

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、校内实训室和校外实训基地。

1.专业教室基本条件

专业教室一般配备黑(白)板、多媒体计算机、投影设备、音响设备,互联网接入或 Wi-F 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。

2.校内实训室基本要求

校内实训室基本要求为:酒店管理专业的校内实训基地应从实景、实境的角度出发,包括餐饮实训室、客房实训室、酒吧实训室、酒店信息系统实训室等实训场所,专业实训基地可以实现实际运营。

(1) 餐饮实训室

餐饮实训室应配置教学主控台及配套软件,投影仪或多媒体一体机等。中餐实训室配备直径 1.8m 餐桌、宴会餐椅、工作台、中餐摆台餐具等:西餐实训室配备 2.4m×1.2m 餐桌西餐椅、工作台、西餐宴会餐具等。用于中、西餐服务实训。

(2) 客房实训室

客房实训室应配置教学主控台及配套软件,投影仪或多媒体一体机、两种以上规格的床(2mx1.2m/2m×1.8m)及棉织品等,用于客房服务实训

(3) 酒吧实训室

酒吧实训室应配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体一体机、调酒用具,杯具酒水等,用于调酒技能、酒吧服务实训。

(4) 酒店信息系统实训室

酒店信息系统实训室应配置教学主控台及前台接待软件、投影仪或多媒体一体机、台式计算机等,用于前厅服务实训

3.校外实训基地基本要求

校外实训基地基本要求为:具有稳定的校外实训基地;遵循长期规划、深度合作,互助互信的原则,选择经营情况比较理想,拥有专业技术能手,人才培养、选拔体系比较完善的行业龙头企业为校外实训基地,可供完成前厅、客房、餐饮、康乐、销售等岗位群核心技能的训练和跟岗实习;实训设备齐备,实训岗位和实训指导教师确定,实训管理及实训规章制度齐全。

4.学生实习基地基本要求

学生实习基地基本要求为:具有稳定的校外实习基地;优先选择经营业绩良好、能够提供实践指导教师、具有完善的培训机制和提供住宿条件的企业作为学生实习基地;实习企业的职责和实习过程管理格遵循《旅游类专业学生饭店实习规范》(LB/T031-2014);有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度,有安全、保险保障。

5.支持信息化教学方面的基本要求

支持信息化教学方面的基本要求为:具有可利用的数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等信息化条件;鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台,创新教学方法引导学生利用信息化教学条件自主学习,提升教学效果。

(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所需的教材、图书文献及数字教学资源等。教材选用按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂。学校建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构。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。

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。数字教学资源配置种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新，能满足教学要求。

（四）质量管理

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，完善课常教学、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.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，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.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、在校生学业水平、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.专业教研组织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。