

长沙商贸旅游职业技术学院

湘菜学院 2020 级酒店管理专业人才培养方案

一、专业名称/专业代码/所属专业群

酒店管理/640105/餐饮管理专业群。

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、基本修业年限

三年。

四、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)	主要岗位群或技 术领域举例	职业技能等级证书或 职业资格证书举例
旅游 (64)	旅 游 管 理 (6401)	住 宿 业 (H61) 餐 饮 业 (H62)	前厅服务员 (4- 03-01-01) 客房服务员 (4- 03-01-02) 餐厅服务员 (4- 03-02-05) 茶艺师 (4-03-02- 07) 调酒师 (4-03-02- 09)	初始岗位: 酒店服务员 发展岗位: 领班或主管 楼面经理 部门总监 迁移岗位: 酒店创业经营管 理者	经济专业技术资格 (初级) 茶艺师 (四级)

表 2 典型工作任务

序号	职业岗位	典型工作任务
1	酒店服务员	前厅接待、礼宾服务、客房服务、餐饮服务、会议服务、产品销售。
2	领班或主管	会议策划、服务设计、产品销售、点菜及说菜、主题宴会设计、主题客房设计、VIP 接待、会议管理、商务谈判、客户关系维护、精准推销。

3	楼面经理	产品组合设计、营养配餐、宴会组织与设计、成本控制、餐厅运营、楼层管理、客户关系维护、商务谈判、精准推销。
4	部门总监	前厅组织运行管理、房务组织运行管理、餐饮组织运行管理、人力资源管理、会议组织运行管理、财务管控、销售管理。
5	酒店创业经营管理者	酒店运营、酒店选址、产品设计、战略管理、品牌营销、媒体运营。

五、培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，德技并修，具有良好的人文素养、职业道德、创新意识、工匠精神，具有较强的就业能力和可持续发展能力，掌握餐旅会行业安全法规、食品营养、服务礼仪、服务心理、运营管理等知识，具备服务接待、产品销售、宴会设计、成本控制等核心技能，面向住宿业、餐饮业等接待服务业餐饮、旅游、会展、酒店职业群，能够从事服务接待、产品销售、经营管理、酒店创业经营等工作的复合型技术技能人才，打造思文博雅、智慧服务、精业创新的酒店精英。

六、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。

（一）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、工匠精神和创新思维。

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一两项运动技能，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，能够形成一两项艺术特长或爱好。

（二）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、服务心理基础知识。

4. 了解湖湘文化、中国旅游历史文化和国际接待服务业的类型。

5. 掌握酒店前厅、客房、餐饮、会议服务与运营管理知识。

6. 熟悉酒店财务、人员管理、成本控制、信息化应用知识。

7. 掌握客户维护及酒店产品营销的方法和手段。

8. 掌握食品营养、卫生安全、酒水与茶文化知识。

9. 了解大数据、云计算和新媒体运营的基础知识。

10. 了解酒店经营管理新观念、新理论、新技术。

（三）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、沟通能力和基本的英文沟通和书写能力。

3. 具有科学基础知识运用能力、沟通交往能力、酒店智慧服务能力、酒店智能营销能力、酒店经济分析与管理能力。

4. 具有酒店房务、餐饮运行实作能力、酒店设计与经营创业能力、职场适应与团队合作能力以及国际视野与跨域学习能力。

(四) 毕业生质量标准

依据专业人才培养目标，根据职业岗位群人才的素质、知识和能力结构，本专业对人才培养的品质进行具体定义，形成具有专业特质的 50 项具体的毕业生质量标准，构成专业人才培养规格（见表 3）。

表 3 酒店管理专业人才培养规格

目标源	目标域	核心能力	毕业生质量标准	序号
思文博雅	思想素养	1. 公民责任意识	具有正确的世界观、人生观、价值观。	1
			具有社会责任感，具有国际安全与法律意识。	2
			践行社会主义核心价值观，爱祖国，爱人民。	3
			具有目标辨识与定位能力，能进行职业生涯规划。	4
	文化素养	2. 科学基础知识运用能力	具有汉语言文学欣赏能力，能撰写酒店行业应用文。	5
			具备英语听说读写能力，能运用英语进行交流。	6
			具有健康的体魄，具有健康意识和科学锻炼方法。	7
			具有信息意识，能应用信息技术对信息资源进行分析和处理。	8
	职业修养	3. 沟通交流能力	懂礼节，讲礼貌，能依据酒店礼宾礼仪规范进行礼宾接待。	9
			具有同理心，能倾听理解他人想法，能就酒店领域问题与业届同行与社会公众进行有效沟通和跨文化交流。	10
			了解仪容、仪表、仪态礼仪，形象端庄，妆容得体，行为举止优雅亲和。	11
			具有环境敏感意识，服务意识，理解酒店伦理与责任，遵守酒店职业规范。	12
			能理解中华优秀传统文化内涵，领悟国学思想，崇德向善。	13
			尊重他人、自尊自爱，心理健康。	14
智慧服务	服务技术	4. 酒店智慧服务能力	熟练酒店前厅预订、入住接待、总机、礼宾接待技能，掌握服务流程与标准，能智慧地进行前厅接待和客户关系处理。	15

	力		熟练酒店客房铺床，清洁整理、楼面服务技能，掌握服务流程与标准，能智慧地进行客房服务。	16		
			熟练餐饮服务基本技能，掌握服务标准，能智慧地进行餐饮服务。	17		
			熟练酒水调制与服务技能，工作程序与标准，管理酒水成本，能进行酒水类产品的营销。	18		
			熟悉中国六大茶类，熟练酒店常用茶类的冲泡与服务技能，工作程序与标准；能进行酒店茶类产品的营销。	19		
			了解食品营养学知识，能进行菜品搭配。	20		
			能使用英语独立接待国外宾客。	21		
	生产实践	5. 酒店职场适应及团队合作能力		适应酒店工作环境，能在四星级以上酒店独立工作，爱岗敬业。	22	
				具备良好的团队合作精神，愿景认同，责任担当，合作乐群，个人效能感强，追求成功。	23	
	智能营销	6. 酒店智能营销能力		能针对酒店接待活动，选择营销策略，决策酒店产品不同情况下的价格及销售方法，利用现代技术进行营销与推广。	24	
				熟悉酒店信息系统功能与特点，能操作酒店信息化管理系统。	25	
				了解影响消费者行为的因素与动机，知晓家庭消费、群体消费、品牌消费的心理与行为。	26	
	精业创新	运行管理	7. 酒店经济分析与管理能力		了解国际接待服务业及主要类型，知晓酒店品牌、文化，能进行酒店组织架构设计。	27
					能进行酒店人力资源规划，定岗定责，酒店员工培训计划编制与执行、酒店员工绩效评价。	28
					了解酒店财务管理原理与方法，能实施酒店结算；能执行酒店成本分析及销售收入管理。	29
					了解住宿业发展趋势，酒店战略管理的原则与方法。	30
					了解餐旅会安全与法律实务，能有效进行安全防范，处理一般法律纠纷。	31
			8. 酒店运行实作能力		了解酒店产品，掌握前厅工作标准及管理方法；能阐明、分析和解决前厅运行与管理中的实际问题；能透过接待技术标准，进行前厅VIP接待策划，编制接待及设计方案。	32

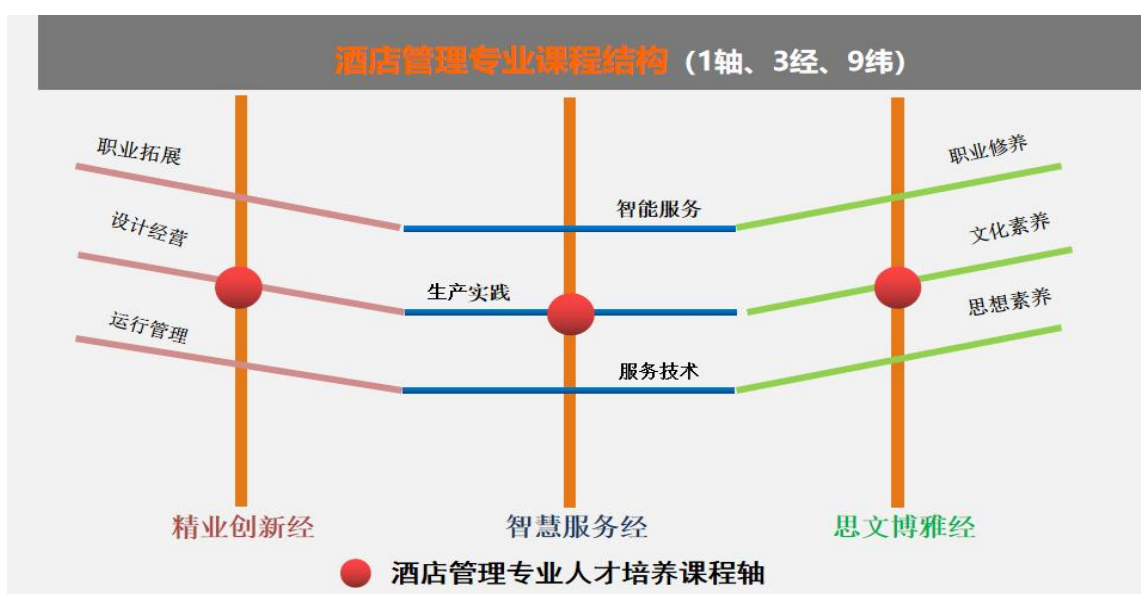
			了解酒店餐厅产品，掌握餐厅工作标准及管理方法；能实施餐饮组织管理、物料管理、生产管理、质量管理；能阐明、分析和解决餐饮运行过程中的实际问题。	33
			了解酒店客房产品，掌握客房部工作标准及管理方法；能实施组织管理，物料管理，督导管理，效益分析；能透过房务接待技术标准，进行夜床设计、主题客房设计，编制接待及设计方案。	34
			能制定宴会接待方案，进行主题宴会设计、组织与实施；掌握会议服务技能；能实施会议现场布置，会议服务；能执行会议管理，组织会议评估；能透过会议接待技术标准，进行会议策划，制定策划方案。	35
设计 经营	9. 酒店设计与经营 创业能力		具有分析论证思维，具备餐饮企业运营的技术应用能力，菜单设计能力，餐饮经营策划能力和创新能力。	36
			具有创新思维，了解宾客需求，能进行酒店服务体验设计。	37
			具有审辩思维，能进行酒店出品管控设计及质量评析。	38
			具有文化践行思维，了解酒店产品，能进行新媒体营销设计。	39
			了解民宿发展和类型，能进行酒店民宿布局、运营管理、活动设计。	40
			敢于创新实践，能设计与酒店相关的服务产品。	41
			具有创业意识，了解创业要素，能在创业园区进行与酒店相关的工作实践。	42
			具有综合生成思维，广泛融合的知识，能选择酒店真实的接待问题，专业性的诠释问题特征，综合应用专业领域的相关工具、技术与方法，提出解决问题的方案。	43
职业 拓展	10. 国际 视野与跨 域学习能 力		了解经济基础基本概念和基本知识。	44
			了解所选素质教育课程的基本内容与方法。	45
			了解国际酒店管家服务工作要求，能进行管家服务。	46
			了解住宿业发展趋势、特点，能进行民宿产品设计，当好宿管家。	47
			了解酒店新媒体，能使用信息化手段推销酒店文化及产品。	48
			具有决策眼光，拥有酒店战略管理水平及能力。	49
			具有国际视野，体验国际知名酒店管理学院学习生活，能在国际品牌酒店进行顶岗实习。	50

七、课程设置及教学安排

（一）课程体系

1. 课程结构

本专业课程进行“围轴定经丰纬”的结构设计。即围绕酒店管理专业人才培养工作系统轴，依据人才培养目标和培养规格确定思文博雅、智慧服务、精业创新三条课程经线，并围绕这三条课程经线设置思想素养、文化素养、职业素养、服务技术、生产实践、智能服务、运行管理、设计经营、职业拓展九条课程纬线，形成1轴3经9纬的立体化课程结构（见图1）。



图

图1 酒店管理专业课程结构图

2. 课程区域

本专业依据课程经纬结构，整体共设置3大课程区（思文博雅、智慧服务、精业创新），9个课程域（思想素养、文化素养、职业素养、服务技术、生产实践、智能服务、运行管理、设计经营、职业拓展）。通过思想素养、文化素养、职业素养教育使学生具备正确的人生观、价值观、提升文化修养和综合素质；通过服务技能、生产实践、智能服务教育，提高学生酒店智慧服务能力；通过运行管理、设计经营教育，培养学生酒店运行管理能力，酒店服务产品设计能力、酒店经营及创新创业能力，促进综

素质目标：帮助学生树立崇高理想信念、道德品格，提升道德素质和法律素养，树立社会主义核心价值观，培养高职学生职业素养和可持续发展能力。

知识目标：向高职大学生传播科学的思想道德和法律知识及观念，帮助学生解决其关注的思想道德和法律基础理论知识层面的问题。

能力目标：帮助学生树立科学世界观、人生观和价值观，提高学生分析问题与解决问题的能力以及自主学习能力。

主要内容：本门课程由世界观、人生观、价值观、道德观、职业观、法制观等构成；包括理想信仰、爱国主义、民族精神、人生价值、社会公德、职业道德、家庭美德、职业观、网络安全、国防安全观以及各种法律观念、法律程序和各种法律制度等。

教学要求：

课程性质：公共基础必修课。

教学场地：多媒体教室和课外实践教学场所。

教学方法：专题化教学、案例教学、任务驱动、情景模拟等。

考核评价：全程化动态考核。

(2) 课程名称：毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论。课程代码：S0101002。课时：64。学分：4。

课程目标：

素质目标：提升学生的政治水平和理论素养，坚定共产主义理想信念，坚定中国特色社会主义道路、理论、制度、文化自信；自觉拥护中国共产党的领导，增强民族自豪感和自信心，帮助学生明辨是非，自觉维护祖国统一和民族团结，承担社会责任和历史使命。

知识目标：学习毛泽东思想、邓小平理论、三个代表重要思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容。

能力目标：培养学生理论联系实际的能力、积极进取开拓创新、勤奋学习的能力、语言表达能力、逻辑分析能力、观察力、沟通协调能力等综

合能力。

主要内容：毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论形成、社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索理论、邓小平理论、三个代表重要思想、科学发展观、改革开放、习近平新时代中国特色社会主义思想及其历史地位、坚持和发展中国特色社会主义的总任务、“五位一体”总体布局、“四个全面”战略布局、国防和军队现代化、中国特色外交、坚持加强党的领导。

教学要求：本课程是公共基础必修课。教学场地需配备多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地。采用专题教学、案例教学、任务驱动、情景模拟等教学方法，全程化动态考核。

(3) 课程名称：**形势与政策教育**。课程代码：S0101001。课时：48。学分：1。

课程目标：

素质目标：培养学生关心国家大事的政治素养。自觉维护以习近平为核心的党的领导，维护国家安全与统一，树立马克思主义的形势观。在错综复杂的国内外形势中，明辨方向。

知识目标：了解国内外重大时事，认识和正确理解党的基本路线，重大方针和政策，认清形势和任务，掌握时代的脉搏。正确分析和认清国内外形势中的热点难点，解决实际的思想困惑，珍惜和维护国家的稳定大局，增强民族自信心和社会责任感。

能力目标：在错综复杂的国内外形势中，具有明辨是非的能力。

主要内容：国内政治形势和党的路线方针和政策、国内经济形势、文化繁荣与两岸关系、国际形势与大国关系、时事热点、焦点解读。

教学要求：本课程是公共基础必修课。教学场地需配备多媒体教室和课外实践教学场所、校内实训基地、校外实习实训基地。采用专题化教学、案例教学、任务驱动、情景模拟等教学方法，全程化动态考核。使用教材：中宣部（中宣部委托）时事报告杂志社的《时事报告大学生版》、

《形势与政策》教材和有关中央重要工作会议及文件精神、习近平主席的重要讲话。

(4) 课程名称：**大学生心理健康教育**。课程代码：T0101003。课时：36。学分：2。

课程目标：

素质目标：具备人文底蕴、健康生活、责任担当等素质。

知识目标：了解自身心理发展特点，学会学习，熟悉正确认识挫折失败、生命教育、正确的恋爱观交友观等。

能力目标：提升学生的独立思考、管理情绪、有效处理人际关系、社会适应、自我成就提升等能力；培养自省、自尊、自信、自律、自强，促进身心全面发展。

主要内容：入校环境改变与心理适应、自我意识、心理健康普查；自我人格特征、学习中出现的问题与创造力、直面情绪调控、面对挫折与失败、大学生常见心理障碍与防治、生命教育；大学生人际交往实例培训、恋爱观念与成人教育培养、就业前生涯规划、就业指导。

教学要求：本课程为公共基础必修课。教学场地以教室为主，咨询中心、报告厅为辅。课程为互动式大课堂，围绕课程目标、课程准备、教学呈现、教学语言、课堂管理、效果评估进行设计，考核为平时过程考核+期末测试结果考查。

(5) 课程名称：**体育**。课程代码：T0203006。课时：108。学分：6。

课程目标：

素质目标：通过体育活动改善心理状态、克服心理障碍，养成积极乐观的生活态度。

知识目标：熟练掌握2项以上健身运动的基本方法和技能；掌握常见运动创伤的处置方法。

能力目标：养成良好的行为习惯，形成健康的生活方式；具有健康的体

魄。

课程内容：实践课模块分别为：篮球、足球、排球、健美操、武术、跆拳道、网球、羽毛球、乒乓球、体育舞蹈。理论课分为：裁判法、救急与急救、心肺复苏术、创伤急救基本技术等。

教学要求：

课程性质：公共基础必修课。

教学场地：田径场、篮球场、室内场地。

教学方法：实践教学+理论教学。

考核评价：平时学习+期末测试考核评价。

(6) 课程名称：**英语 C**。课程代码：G0102009。课时：128。学分：8。

课程目标：

素质目标：提高思想素质和行业英语应用素质，形成综合职业能力素养。

知识目标：熟悉使用英语语言技能，掌握听、说、读、写、译能力。

能力目标：具备国际视野与协商合作能力、跨文化理解与表达能力、分析问题与解决问题的能力。

主要内容：本课程主要包括基础英语、英语视听说、英语阅读、英语翻译写作、旅游、酒店、餐饮、会展等专业英语板块教学。

教学要求：

课程性质：基础英语和酒店行业英语的公共必修课；提升基础英语和行业英语知识能力，重视对学生英语习得和交际能力的培养。

教学场地：多媒体教室、语音室、线上平台。

教学方法：教师课堂讲授与任务驱动相结合，线上自主学习和线下展示讨论相结合。

考核评价：线上教学平台记录、期末成绩、A级成绩以及课堂演示等多方位考核。

(7) 课程名称：**信息技术 C**。课程代码：R0203888。课时：36。学分：2。

课程目标：

素质目标：具备自主学习及创新意识，团队协作精神，职业道德及敬业精神、诚实守信的品德等素质。

知识目标：了解当前主流的信息技术，熟悉利用信息检索工具搜索信息的方法，掌握办公软件，图片处理工具以及其他常用工具的应用。

能力目标：能够使用百度，谷歌等搜索引擎搜索专业信息，能够使用 Word 软件进行文书编写，能够使用 Excel 软件进行统计分析，能够使用 Powerpoint 软件进行内容展示，能够使用工具软件进行图片处理，能够使用其他常用工具进行日常操作。

主要内容：信息检索、常用工具、图片处理、文档编排、表格计算、网络配置、Python 语言介绍、数据变革与人工智能基础知识等内容。

教学要求：本课程属于公共基础课程，要求多媒体教室及机房上课。教学方法采用学习任务、进阶任务和拓展任务案例教学法。本课程考核以过程考核为主，注重考核学生的实际动手能力。

(8) 课程名称：**职业生涯规划**。课程代码：C0201002。课时：14。学分：1。

课程目标：

素质目标：树立正确的职业观念，学会一种精神（奋斗精神），形成两种意识（主动选择意识和个人生涯发展的责任意识）。

知识目标：了解职业生涯规划基本理论知识，熟悉未来的职业发展趋势，掌握职业规划与调整的技能。

能力目标：能够对自我有准确的认识和定位，能够掌握职业生涯访谈技巧，根据社会需要和自身特点进行职业生涯规划，完成职业生涯规划书。

主要内容：本门课程主要包括自我兴趣、性格、价值和技能探索，

工作世界探索，生涯人物访谈与撰写职业生涯规划书，参加职业生涯规划海报设计大赛等内容。

教学要求：本课程是公共基础必修课程。教学场地为多媒体教室、生涯规划实训室，采用小组教学、游戏教学、案例教学等教学方法。采用结果考核和过程考核、理论考核与作品考核等相结合的方法。

(9) 课程名称：**就业指导**。课程代码：C0201003。课时：18。学分：1。

课程目标：

素质目标：树立正确的人生观、价值观与择业观，具备职业素质和基本职业规范。

知识目标：了解我国就业政策、社会就业形势、企业招聘需求，掌握并灵活运用求职方法和技巧，学会就业权益保护。

能力目标：能明确求职方向、能制作专属简历、能模拟求职实践、能获得面试机会。

主要内容：就业形势与政策、就业信息收集与利用、简历制作、面试技巧、就业权益保护、学校招聘会现场实践、获得真实面试邀约、课程平台基础知识学习（劳动合同、五险一金、就业欺诈防范、职场问题应对等）。

教学要求：本课程是公共基础必修课程。采取多媒体教学与网络课程平台学习相结合，典型案例教学与小组授课相结合。课程考核采用结果考核和过程考核等相结合的方法。

(10) 课程名称：**创新创业 C**。课程代码：C0201001。课时：32。学分：2。

课程目标：

素质目标：主动适应湖南餐饮、旅游、会展行业（简称“餐旅会”行业）发展需要的责任意识，具有创新创业激情，树立科学的创业观。

知识目标：掌握开展“餐旅会”行业创业活动所需要的基本知识，理

解“餐旅会”行业创新的基本方法。

能力目标：扎根“餐旅会”行业，能运用创新的方法，能组建创业团队，能选择创业项目和资源，能分析并创新商业模式，能撰写商业计划书，能完成商业路演，能实现一段创业实践经历。

主要内容：创新创业基本方法训练、行业发展趋势、创业者与创业团队、创业机会与创业项目选择、创业资源管理、商业模式、创业计划书、商业路演、新开办企业管理与运营技巧。

教学要求：本课程是公共基础必修课。课程实行典型案例教学与小组学习相结合，组织学生团队参加“餐旅会”行业实践调研、相关创新创业比赛。课程考核采用作品设计和过程测试相结合的方法。

(11) 课程名称：**军事理论和军事技能**。课程代码：T0102002。课时：148。学分：4。其中《军事理论》教学时数36学时，记2学分；《军事技能》训练时间3周，112学时，记2学分。

课程目标：

素质目标：弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。

知识目标：让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能。

能力目标：增强国防观念、国家安全意识和忧患危机意识。

主要内容：

军事理论：中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备。

军事技能：共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫机能与战时防护训练、战备基础与应用训练。

教学要求：本课程为公共基础必修课；实行学分制管理，课程考核成绩记入学籍档案。教学场地为多媒体教室和田径场。理论课坚持课堂教学和教师面授，积极开展慕课、微课、视频公开课等在线课程在教学。军事技能训练坚持按纲施训、依法治训，积极开展仿真训练和模拟训练。军

事理论考试由学校组织实施，考试成绩按百分制计分。军事技能训练考核由学校和承训教官共同组织实施，成绩分优秀、良好、及格和不及格四个等级。

(12) 课程名称：**入学、安全、劳动教育**。课程代码：T0102001。课时：24。学分：1。

课程目标：

素质目标：弘扬职业精神和工匠精神，引导学生具备崇尚劳动、尊重劳动，树立学生的劳动意识，提升学生的职业素养，构建准职业人的价值取向，培育学生德行养成。

知识目标：了解餐饮业情况、专业发展方向，掌握相关安全知识，学会日常生活及职业中的劳动知识。

能力目标：能针对生活和工作需求主动参加劳动，具备满足生存发展需要的基本劳动能力。

主要内容：包括企业专家讲行业、专业介绍、专业技能展示、安全教育、劳动精神、劳模精神、工匠精神等方面的专题教育；在日常教学、实习实训和劳动课上有计划地组织学生参加校内日常课堂和生活劳动、专业相关企业的生产劳动和服务性劳动。

教学要求：本课程为公共基础必修课；入学、安全教育以多媒体教室和实训室的专题讲座为主，劳动教育贯穿在日常生活、教学和实习实训中，教学场地为教师、宿舍、专业实训室和校外实践基地等。考核由教师和企业导师共同组织实施，成绩分优秀、良好、及格和不及格四个等级。

(13) 课程名称：**语文C**。课程代码：W0203148。课时：28。学分：1.5。

课程目标：

素质目标：具备一定的人文素养和爱国情操，具有一定的审美能力和服务意识，具备与餐旅会行业结合的语言文字应用素质，能有效吸收中华优秀传统文化素质。

知识目标：了解餐旅会文学发展历程，熟练掌握餐旅会语言文字及交际运用，掌握地方文化发展产业与餐旅会文化发展产业中饮食礼节等习俗。

能力目标：了解传统文化，能够在工作中解读餐旅会各种文化习俗，并提高学生的自主创新、综合分析与团结协作能力。

主要内容：餐旅会传统文学与文化知识：中国传统文化、中外优秀文学作品鉴赏、中国传统服饰与节庆礼俗等内容。餐旅会言语交际与知识运用：旅游山水诗、观光词、散文等内容。

教学要求：本课程为公共基础必修课，采用“教—学—做—考”一体化教学模式，以学生为主体采用项目驱动模式、课堂讨论、案例教学、情景设计等教学方式，应用“互联网+”等现代化教学技术。

2.专业群平台课

主要有国际接待服务业概论、湖湘文化与物产、职业礼仪与跨文化交际、餐旅会安全与法规、接待业服务心理、大数据与餐旅会信息管理6门课程，共13学分。各课程目标、主要内容和教学要求如下：

(1) 课程名称：**国际接待服务业概论**。课程代码：L0103001。课时：56。学分：3。

课程目标：

素质目标：具备国际接待服务业的职业素质。

知识目标：了解国际接待服务业的发展特点，熟悉餐饮酒店业、旅游业、会展业行业的构成情况，掌握国际接待服务业管理的基本理论和方法。

能力目标：能够培养学生独立思考和正确理解与餐饮酒店业、旅游业、会展业相关的社会现象的能力并能够分析总结行业发展的逻辑性和合理性，从而培养学生从事国际接待服务与管理的全面能力。

主要内容：对国际接待服务业的主要类型及各自的内容和特点进行深入探究，涵括了涉外餐馆与饮食服务业、酒店与住宿服务业、烹调工艺

与营养服务业、旅游与闲暇娱乐业、会展与活动产业等。采取国际接待服务业的新视角，运用新理念，为学生毕业后从事国际餐饮酒店、旅游、会展等行业的工作打下专业理论基础。

教学要求：本课程为双高专业平台共享课程；课程授课在多媒体教室完成；教学运用问题教学法、情景教学法、探究教学法、案例教学法、实践教学法等；课程考核以期末闭卷测试成绩为主，以平时表现成绩为辅来进行对学生的课程考核评价。

(2) 课程名称：**职业礼仪与跨文化交际**。课程代码：X0203000。课时：60。学分：3.5。

课程目标：

素质目标：有良好的国学素养，并熟知中西方礼仪差异；有良好的亲和力和沟通力，协调力，合作力；有爱心、责任心和良好的抗挫折力及应变能力；身心健康，内外兼修、乐活、乐学、乐业。

知识目标：熟悉职业礼仪的中西方差异；掌握塑造职业形象的原则和方法；掌握社交礼仪、会议礼仪的基本方法和技巧；掌握中西方餐饮礼仪的基本原则和方法；掌握职业沟通的基本技巧和工作沟通中不同对象的沟通方法；熟悉中国主要客源国的民俗礼仪与禁忌；掌握必备的宗教礼仪。

能力目标：能够根据客情灵活运用恰当的职业礼仪营造和谐的人际关系；能够得体地组织和实施餐饮、旅游、会展行业的拜访、接待、宴请、会务等商务活动；能够灵活、得体地完成宗教人士、外宾等人群的接洽工作。

主要内容：对接餐饮、旅游、会展行业职业岗位技能需求，包括走进职业礼仪、塑造职业形象、有“礼”赢在职场，深谙餐饮礼仪四个项目。

教学要求：本课程为双高专业平台共享课程。通过递进的学习和训练，有助于学生在循序渐进的过程中潜移默化提高综合素养和陶冶情操，更好地为其专业学习和今后的职业发展服务。

教学性质：理实一体化教学。

教学方法：“训、战、赛、创”项目化教学模式，“引导激发爱”快乐五环教学法。

教学场地：餐饮管理智慧教室；

考核评价：采用自评、团队互评、教师评价、企业评价相结合的全程多元考评方式。

(3) 课程名称：**接待业服务心理**。课程代码：L0201002。课时：28。学分：1.5。

课程目标：

素质目标：具备“爱客人、爱岗位、爱祖国”的职业情操，具备接待服务业所需的职业心理品质。

知识目标：了解接待服务业客人一般消费心理原理，熟悉餐饮酒店业、旅游业、会展业消费者的心理服务特点，掌握心理服务策略和员工心理保健的基本方法。

能力目标：能够培养学生独立思考、正确理解与餐饮酒店业、旅游业、会展业相关的社会心理现象；善于沟通，具备接待业服务与管理所需的心理应对能力。

主要内容：对接服务岗位需求，涵盖了餐饮、旅游、酒店和会展消费中的客人感知、需要、情绪情感、个性、人际关系及心理保健等内容，为学生今后从事餐饮酒店、旅游、会展等行业的工作打下专业理论基础。

教学要求：本课程是双高专业平台共享课程，校内授课在多媒体教室，与校外真实情境体验相结合，运用探究式教学、情境教学、案例教学、任务驱动教学等方法，以终结性考核为主、形成性评价为辅进行课程考核。

(4) 课程名称：**餐旅会安全与法规**。课程代码：X0203666。课时：28。学分：1.5。

课程目标：

素质目标：具备从事“餐旅会”工作中懂法的职业素质。

知识目标：掌握食品安全法、消防法、合同法、公司法、广告法、消费者权益保护法、劳动法、知识产权法等法律知识。

能力目标：能够在“餐旅会”管理中评估、决策与解决相关法律问题的能力。

主要内容：包括场地安全、实体安全、食品安全、经营安全、用工安全、交易安全、品牌安全七大模块。其中，前4个模块为基础篇，侧重“餐旅会”基层管理人员必备的法规，主要涉及消防、食品卫生、企业证照、广告等内容；后3个模块为提高篇，侧重“餐旅会”中高层管理者须掌握的法规，主要涉及工伤、员工辞退、违约救济、商标等内容。

教学要求：本课程为双高专业平台共享课程。课程安排在多媒体教室，任课教师应具备法律实务经验，教学方法采用案例教学法与讲授法为主，角色扮演法与头脑风暴法等为辅，适当安排最新颁布的相关法规类专题讲座；以40%平时成绩+60%闭卷考试的方式进行考核。

(5) 课程名称：**湖湘文化与物产**。课程代码：W0203007。课时：36。学分：2。

课程目标：

素质目标：具备服务意识；吃苦耐劳、爱岗敬业的精神；人文素养、审美情趣、审美能力；培养学生传承湖湘文化传统。

知识目标：了解湖湘文化精神特质掌握湖湘文化的形成与发展；掌握湖湘文化中湘菜、湘商、湘旅、湘展等方面的基本知识。

能力目标：将专业能力的培养和文化知识的提升有机地结合在一起；提升学生思想政治与爱国主义情操素质内涵的能力；培养学生自主创新、综合分析能力。

主要内容：主要包含湖湘文化概述、湖湘文化的精神特质等基础知识和湖湘饮食文化、湖湘民俗风情、湖湘风物名胜、湖湘文学等专题知识。

教学要求：本课程为双高专业平台共享课程，采用期中小组考核，期末随堂考核的方式进行考核评价。应用多媒体等现代化教学技术，采用

课堂讨论法、案例教学法等教学方式；对实践课教学进行情境化设计，进行问题导向化设计，采用“互联网+”式教学法。

(6) 课程名称：**大数据与餐旅会信息管理**。课程代码：R0203777。
课时：28。学分：1.5。

课程目标：

素质目标：职业道德和敬业精神；创新精神；集体意识和社会责任心；良好的科学素养。

知识目标：了解大数据，云计算基本概念，大数据隐私与安全，大数据技术发展前景；熟悉大数据的采集、存储与预处理；大数据的可视化；概率、统计、数值分析的运用；掌握行业研究案例和典型解决方案。

能力目标：具备大数据解决方案制定能力，具备利用大数据辅助决策的能力，具备利用大数据创新的能力。

主要内容：大数据基本概念；大数据基础框架；大数据战略和商业模式变革；大数据的数据整合；大数据管理和治理；大数据数学理论和工具；大数据“餐旅会”行业解决方案；大数据工程保障体系建设；大数据创新方法论。

教学要求：

课程性质：双高专业平台课。

教学场地：智慧教室。

教学方法：案例教学，分组讨论教学法。

考核评价：结果性考核与过程化考核相结合的考核方式。

3. 专业基础课

主要有食品营养与卫生、酒店财务管理、酒店管理系统实务、中国旅游历史文化、职业形象管理5门课程，共9.5学分。各课程目标、主要内容和教学要求如下：

(1) 课程名称：**食品营养与卫生**。课程代码：X0203032。课时：28。学分：1.5。

课程目标:

素质目标：具有质量意识、环保意识、安全意识；具有信息素养、工匠精神、创新思维素质。

知识目标：了解常见食物的营养价值及食物来源；掌握烹饪原料知识、各类食品原材料营养素及能量知识；掌握食品污染与预防、食品质量安全管理的基本知识和方法。

能力目标：能根据各类特定人群的营养需要与膳食原则、提出对特定人群营养干预的方法；能合理进行营养搭配、防止在制作过程中产生有害物质及最大程度地保护原料的营养价值；能对餐饮卫生制定有效的管理与安全控制措施。

主要内容：本门课程主要包括六大营养素基础知识、常见食物的营养价值及食物来源、特殊人群的营养要求、合理烹调与平衡膳食、营养菜谱分析与编制、膳食与慢性病、餐饮卫生管理与安全控制等内容。

教学要求：本课程为酒店管理专业基础课，教学场地为多媒体教室或营养分析室；教学方法有项目教学法、案例教学法、头脑风暴法等；考核评价依据是本课程标准规定的课程目标、教学内容和要求，该门课程考核由作业成绩 30%（由课余任务、职教云平台上传作业等）、出勤 20%（课堂出勤、职教云平台学习记录等）、期末考试 50%。

(2) 课程名称：**酒店财务管理**。课程代码：X0103301。课时：36 课时。学分：2 分。

课程目标:

素质目标：具备协调处理酒店财务管理工作的素质；具有酒店成本控制意识。

知识目标：了解酒店财务管理职能，熟悉酒店财务管理的方法，掌握酒店财务关系处理方式。

能力目标：能够组织、指挥、监督和控制酒店财务活动；能对酒店财务状况进行分析。

主要内容：本门课程主要包括酒店财务管理的各个环节，分别是酒店财务管理基础知识、酒店投资管理、酒店营运资金管理、酒店收入管理及成本控制、酒店固定资产管理、酒店财务预算管理、酒店财务分析九个结构模块。

教学要求：本课程为酒店管理专业基础课，将基于酒店财务工作过程进行课程开发与设计，注重理论与实践的结合，以任务为导向，要求学生根据酒店业发展需要完成岗位知识学习和能力拓展。

(3) 课程名称：**酒店管理系统实务**。课程代码：X0203036。课时：32。学分：2。

课程目标：

素质目标：具备正确分析、判断问题和解决问题的能力；具备爱岗敬业、吃苦耐劳、善于创新的能力；具备团队合作精神与协调沟通能力。

知识目标：了解酒店计算机管理的相关知识，熟悉饭店前厅信息管理的方法，掌握饭店计算机管理中各项操作技能。

能力目标：能够熟练进行酒店前厅信息系统各项操作。

主要内容：主要包括 PMS 概述、客户资料与课史档案管理、预订、入住、收银、住店客人服务、团队接待等系统操作。

教学要求：

课程性质：专业基础课

教学场地：具备酒店信息系统的机房

教学方法：讲授+上机实操+案例分析

考核评价：以过程考核为主，结合期末上机考试。

(4) 课程名称：**职业形象管理**。课程代码：X0203046。课时：36。学分：2。

课程目标：

素质目标：具备良好的职业素养和气质，培养良好的职业行为规范；具备良好的身体素质和心理素质，更好地为其专业学习和今后的职业发展

服务。

知识目标：了解职业形象的基本理论知识。熟悉塑造自我职业形象的基本技能和技巧。掌握塑造个人职业形象的方式和方法。

能力目标：具备较强的职业形象意识，掌握一定的理论知识、专业技能、职业能力和职业素养，通过理论教学与实训，培养良好的职业行为规范，达到相应的岗位能力要求。

主要内容：依据酒店管理专业人才培养目标及专业职业岗位要求，教学内容包括形象管理概述、色彩基础知识、化妆的基本技巧、职业化妆、服装搭配等5个项目。

教学要求：

课程性质：专业基础课

教学场地：实训教室

教学方法：采用讲授法、演示法、引导自学法、视频教学法等。充分发挥学生的主体性，引导学生开展基于工作过程的案例学习、问题学习、项目学习，实例引证等。

考核评价：实训考核

(5) 课程名称：**中国旅游历史文化**。课程代码：L0103631。课时数：36，学分：2。

课程目标：

素质目标：课程注重突出人文教育，围绕中国旅游历史文化的具体知识进行授课，使学生具备较高的旅游历史人文素质。

知识目标：了解中国文化、中国历史、思想文化、制度文化、民俗文化、传统艺术文化、器物文化、饮食文化、景观文化，熟悉旅游历史文化知识，并通过展示这些文化知识的导游讲解范例，提升学生将其应用到实际工作中的能力。

能力目标：能够运用这些知识撰写生动有趣，深刻有哲理的导游词，并在导游工作中不断提升自己的历史人文综合素养。

主要内容：

中国文化知识、文化与旅游、中国传统文化、中国文化的意义、中国重大历史事件、中国杰出历史人物、思想文化、制度文化、民俗文化、传统艺术文化、器物文化、饮食文化、景观文化、旅行文化等内容。

教学要求：

本课程为专业基础课，是一门完善学生知识体系，增强学生人文素养，提升学生综合能力的课程。主要采用讲授法、讨论法、头脑风暴法、情境模拟法、任务驱动法等教学方法。在讲授专题知识的同时，让学生将这些知识运用到导游讲解和带团的具体工作情境中，组织学生创作、展示、分析、讨论，共同进步，同时安排学生到书院、博物馆等具体人文景观处进行工作细节模拟，提升学生的实践工作能力。课程考核采用过程考核加最终考核的方式。

4. 专业核心课

主要有餐饮服务与管理、客房服务与管理、前厅服务与管理、酒店市场营销、酒店人力资源管理、宴会设计与会议接待 6 门课程,共 27 学分。各课程目标、主要内容和教学要求如下：

(1) 课程名称：**餐饮服务与管理**。课程代码：X0203047。课时：124。学分：7。

课程目标：

素质目标：具备较强的服务意识、服务质量管理思维及良好的职业素养。

知识目标：了解当前餐饮服务特征，熟悉中西餐服务、餐厅运营流程，掌握餐饮服务各项标准，了解酒店产品、餐饮组织管理、物料管理、生产管理、质量管理。

能力目标：能阐明、分析和解决餐饮运行过程中的实际问题，能有效处理各项突发事件、应对特殊情况，能为客户量身定制个性化服务方案。

主要内容：本课程包含餐饮概述、餐饮服务技能、中餐西餐服务、

餐饮生产管理、餐饮原材料管理、餐饮服务质量管理等内容。

教学要求：本课程是酒店管理专业核心课。课程应用性较强，应在理实一体化实训室，以项目式教学、情境模拟法、分组讨论法、成果导向等方法开展课堂教学，采取理论、技能测试及成果展示为一体的综合评价方式开展课程考核。

(2) 课程名称：**客房服务与管理**。课程代码：X0203048。课时：72 课时。学分：4 分。

课程目标：

素质目标：具备客房服务工作的操作技术；具备客房物资管理和人员分配的管理素质。

知识目标：了解酒店客房管理的基本理论和方法，熟悉客房业务经营的发展趋势和科学管理方法的运用，掌握中式铺床、客房清扫、楼面接待、主题客房设计等操作技能。

能力目标：能够独立完成客房部工作；能够合理分配客房部的人员配置；能够对客房部物资进行妥善保管；能够对客房工作质量进行把控。

主要内容：本门课程分为理论和实训两个部分。理论课程部分主要包括客房部概述、客房硬件设施及设备用品介绍、客房产品设计、客房对客服务、客房楼层安全、客房质量控制、主题客房设计等；实训课程部分主要包括客房清扫训练、客房接待服务训练、客房部日常管理业务训练、VIP 接待标准、主题客房设计等项目。

教学要求：本课程是酒店管理专业核心课。课程根据“以能力为中心”的原则制定考核标准，充分体现实际操作的重要性，采用过程性考核和期末考试相结合的方式，综合考察学生课堂参与程度与掌握程度。

(3) 课程名称：**前厅服务与管理**。课程代码：X0203049。课时：72 课时。学分：4 分。

课程目标：

素质目标：具备酒店前厅部各岗位工作人员的业务能力和职业道德修养。

知识目标：了解酒店学基本知识、基本理论及酒店前厅服务的国内外最新动态和前沿知识；熟悉前厅部地位、功能、特点及岗位设置；掌握前厅部各岗位工作流程。

能力目标：能够独立进行客房预订、门童服务、行李服务、入住登记、离店结账、总机服务及商务服务，能较好接待宾客、与客沟通、处理投诉及突发事件，能合理进行前厅部排班及管理。

主要内容：本门课程主要包括前厅部概述、前厅接待业务管理、前厅部对客关系管理、前厅部销售管理、前厅部人力资源部等内容。

教学要求：

课程性质：专业核心课

教学场地：具备酒店信息系统的实训室

教学方法：该课程的总体设计思路是“项目导向、任务驱动、过程考核、模块进阶”。因此教学采用多媒体讲授、案例分析、小组讨论、方案制订、实训教学等相结合的教学方法。

考核评价：本课程评价方式上，采用现场操作与方案设计相结合，个人项目与小组项目相结合、第一课堂与第二课堂相结合，学生互评与师评相结合的评价方式。

(4) 课程名称：**酒店市场营销**。课程代码：X0203005。课时数：64。学分：4。

课程目标：

素质目标：具备敏锐的市场意识、营销服务意识和一定的创新意识，树立诚实守信的职业准则，爱岗敬业；具备组织和控制市场营销活动的的能力。

知识目标：熟悉市场营销观念，掌握4P、4C在酒店营销中的应用；了解酒店营销环境要素；掌握酒店目标市场选择与定位方法；了解酒店产

品、价格、渠道、促销策略；了解酒店新媒体营销、主题营销等知识。

能力目标：能够通过市场调研分析酒店营销环境，具备创新酒店营销活动的能力。

主要内容：了解现代酒店市场营销观念，发掘酒店市场机会，定位酒店目标市场，制定酒店营销策略，酒店营销活动的组织、控制和创新。

教学要求：本课程是酒店管理专业核心课。课程通过案例分析法、现场教学和情境教学法，着力培养学生的酒店市场营销的实践能力。通过模块化的任务驱动，小组完成各项目实训模块，达到相应的岗位能力的要求。

(5) 课程名称：**酒店人力资源管理**。课程代码：X0103302。课时数：64。学分：4。

课程目标：

素质目标：培养具有良好的沟通能力和人际交往能力，爱岗敬业，具有团队合作精神，熟悉酒店人力资源管理岗位，具有可持续发展能力的人才。

知识目标：掌握酒店人力资源管理基本知识，重点掌握酒店人力资源管理的工作分析、绩效管理、薪酬福利等知识模块。

能力目标：学会运用人力资源管理理论知识，通过案例分析、场景模拟等，提高学生解决酒店人力资源管理实际问题的能力。

主要内容：

本门课程主要包括酒店人力资源规划、酒店人员招聘与配置、酒店员工培训与开发、酒店绩效管理、酒店薪酬管理、酒店劳动关系管理等六大模块内容。

教学要求：本课程是酒店管理专业的专业核心课，理论性较强。主要运用案例分析，任务驱动，角色扮演等方法，使学生对酒店人力资源管理有进一步认识。通过对本课程的学习，学生能够运用人力资源管理相关理论分析和解决酒店中存在的人力资源管理方面的问题。

(6) 课程名称：**宴会设计与会议接待**。课程代码：X0203050。课时数：72。学分：4。

课程目标：

素质目标：具备职业道德和敬业精神、工匠精神和创新思维、团队协作精神和安全意识等素质。

知识目标：了解宴会基本知识、熟悉主题台面设计和宴会运营管理，掌握宴会会务策划相关知识与策划基本方法；了解会议产业基本知识、熟悉会议策划与实施过程，掌握会议服务与管理技巧。

能力目标：能制定符合宴会任务及其目标要求需要的宴会实施方案，能解决设计与管理中遇到的实际问题；能够设计与实施会议策划方案，开展会议服务与管理工作。

主要内容：

本门课程教学内容分为宴会设计与会议接待两个教学模块，宴会设计模块包括宴会基本知识、宴会场境、菜单设计、主题台面设计、宴会运营管理等内容；会议接待教学模块主要包括认知会议产业、策划酒店会议、布置会议场地、提供会议服务、开展会议管理等内容。

教学要求：

本课程是酒店管理专业核心课，需在具备一定宴会及会议设施的教学场地开展，课程主要采用案例分析法、情境教学法、任务驱动法和项目实战法。通过小组协作完成各项目实战模块，引入企业导师参与课程指导和成果评价，提高学生在酒店企业实际运作中的宴会、会议接待能力。

5. 综合实训课

主要有酒店服务综合实训、酒店新媒体运营、实验项目课（群选）、校外实践基地跟岗实训、顶岗实习、毕业设计6门课程，共38学分。各课程目标、主要内容和教学要求如下：

(1) 课程名称：**酒店服务综合实训**。课程代码：X0403309。课时：

160。学分：8。

课程目标：

素质目标：具备懂礼节、礼貌待人的职业素养；塌实肯干、敬业爱岗、遵纪守法的工作态度；较强的服务意识、团队协作意识。

知识目标：了解员工培训、酒店主题营销设计的基本要求和方法，熟悉菜单设计、主题宴会接待方案设计、主题客房设计、前厅VIP接待方案的内容和方法，掌握餐饮服务、客房服务、前厅接待的服务技能。

能力目标：能够娴熟的完成中西餐零点与宴会摆台、服务，能独立完成菜单设计，能设计主题宴会、主题客房、前厅VIP接待方案，能基本完成酒店营销方案、人力资源培训方案。

主要内容：本门课程主要包括前厅、客房、餐饮服务基本技能，人力培训、菜单设计、主题宴会接待方案设计、主题客房设计方案、前厅VIP接待方案设计、酒店营销方案设计等内容。

教学要求：本课程是酒店管理专业综合实训课。课程应用性较强，应在实训室或机房，采用演示法、操作法、分组讨论法、成果导向等方法开展课堂教学，以过程评价(自评、互评、教师评价)和终结性评价相结合开展课程考核。

(2) 课程名称：**酒店新媒体运营**。课程代码：X0203051。课时：32。学分：2。

课程目标：

素质目标：具备新媒体运营思维、创新意识和团队精神，爱岗敬业。

知识目标：了解新媒体运营基础知识，掌握组建新媒体运营团队知识，了解部分新媒体运营平台。

能力目标：能开展新媒体运营实践，能够协助酒店企业开展新媒体运营工作。

主要内容：走进酒店新媒体运营、组建新媒体运营团队、微信运

营、微博运营、短视频运营、网络直播运营、其他新媒体运营平台等。

教学要求：本课程是一门实战性很强的综合实训类课程。采用案例分析法、情境教学法、项目实战法。以工作任务为引领，以模块化的项目驱动，小组协作完成各项目实战模块，最终形成新媒体运营成果。引入企业导师参与课程指导和成果评价，培养学生在酒店企业实际工作中的新媒体运营能力。

(3) 课程名称：**实验项目课（群选三选一）**。课程代码：以所选课程为准。课时：24。学分：1。

课程名称：高端国际会议餐旅会策划项目。

课程目标：

素质目标：培养、激发和发展学生的兴趣爱好，培养视野开阔、知识丰富、目标长远的新一代，引导学生树立正确的人生观和价值观。

知识目标：了解高端国际会议餐旅会的基本内涵，熟悉高端国际会议餐旅会策划方法、要求与内容，掌握高端国际会议餐旅会策划技能。

能力目标：能够策划高端国际会议餐旅会的接待方案。

主要内容：本门课程主要包括高端国际会议餐旅会基本内涵、高端国际会议餐旅会策划方法、要求与内容等内容。

教学要求：本课程是餐饮管理专业综合实训拓展课程。课程应用性较强，应在理实一体化教室，采用讲授法、直观演示法、操作法、成果导向教学法等方法开展课堂教学，以过程评价（自评、互评、教师评价）和终结性评价（作品考核）相结合开展考核评价。

课程名称：服务一带一路烹饪研学项目。

课程目标：

素质目标：培养、激发和发展学生的兴趣爱好，培养视野开阔、知识丰富、目标长远的新一代，引导学生树立正确的人生观和价值观。

知识目标：了解一带一路与烹饪研学的内涵，熟悉一带一路烹饪研学服务的基本内容及标准，掌握一带一路烹饪研学服务技能。

能力目标：能服务一带一路烹饪研学活动的开展。

主要内容：本门课程主要包括一带一路与烹饪研学的内涵、一带一路烹饪研学服务的基本内容及标准等内容。

教学要求：本课程是餐饮管理专业综合实训拓展课程。课程应用性较强，应在理实一体化教室，采用讲授法、直观演示法、操作法、项目教学法等方法开展课堂教学，以过程评价（自评、互评、教师评价）和终结性评价相结合开展考核评价。

课程名称：湖湘美食旅游项目。

课程目标：

素质目标：培养、激发和发展学生的兴趣爱好，培养视野开阔、知识丰富、目标长远的新一代，引导学生树立正确的人生观和价值观。

知识目标：了解湖湘美食旅游的内涵，熟悉湖湘美食旅游接待服务的基本内容及标准，掌握湖湘美食旅游服务技能。

能力目标：能够完成湖湘美食旅游的接待。

主要内容：本门课程主要包括湖湘美食旅游内涵、湖湘美食旅游接待服务的基本内容及标准等内容。

教学要求：本课程是餐饮管理专业综合实训拓展课程。课程应用性较强，应在理实一体化教室，采用讲授法、直观演示法、练习法、分组讨论法等方法开展课堂教学，以过程评价（自评、互评、教师评价）和终结性评价相结合开展考核评价。

（4）课程名称：**校外实践基地跟岗实训**。课程代码：X0403407。课时：96。学分：4。

课程目标：

素质目标：具备酒店从业人员的基本素质和职业道德规范；

知识目标：了解酒店行业基本状况，熟悉酒店经营管理情况，掌握各岗位工作流程；

能力目标：能够在校内和校外指导老师的指导下进行酒店各岗位的基

础工作。

主要内容：本门课程主要包括跟岗实习酒店概况、组织机构、规章制度；跟岗实习酒店的主要业务，各岗位的工作流程等内容。

教学要求：在真实的工作环境下，由校内指导老师和企业指导老师共同完成该专业学生应具备的各项综合能力与素质的训练，由企业和学校共同进行综合考核。

(5) 课程名称：**顶岗实习**。课程代码：T0203002。课时：528。学分：22。

课程目标：

素质目标：具备酒店从业人员的职业素养和职业道德规范；

知识目标：了解酒店行业基本现状和发展趋势，熟悉顶岗实习部门的运营方式和基本情况以及部门各岗位的岗位职责，掌握顶岗实习岗位的工作流程；

能力目标：能够在校内和校外指导老师的指导下独立完成酒店指定岗位的工作。

主要内容：本门课程主要包括顶岗实习酒店概况、组织机构、规章制度；顶岗实习酒店的主要业务，顶岗实习岗位的工作职责和工作流程等内容。

教学要求：在真实的工作环境下，由校内指导老师和企业指导老师共同完成该专业学生应具备的各项综合能力与素质的训练。在顶岗实习结束时，由企业指导老师和校内指导老师根据学生实习的实际表现来进行考核。

(6) 课程名称：**毕业设计**。课程代码：T0203001。课时：24。学分：1。

课程目标：

素质目标：具备职业道德和敬业精神、文字修养和创新思维、信息挖掘与终身学习等素质。

知识目标：了解酒店应用文写作知识、掌握现代酒店前厅服务与管理、餐饮服务与管理、客房服务与管理等专业知识。

能力目标：能够撰写各类主题宴会设计、主题客房设计、前厅VIP接待、会议接待设计、人员培训方案设计等方案。

主要内容：

本门课程教学内容主要包括毕业设计选题、素材收集与整理、毕业设计撰写、毕业设计答辩、毕业设计资料提交等方面的内容。

教学要求：

本课程是学生毕业前全面素质教育的重要实践训练，课程主要采用讲授法、案例分析法、小组讨论法和情境教学法。通过引入校企合作实训基地的强化实践教学，结合学生自主思考、校企导师指导，完成毕业设计方案的撰写。通过设计多位导师参与的答辩环节，进行课程学习成果评价，提高学生在酒店企业实际运作中的岗位能力。

6. 公共限定选修课

公共限定选修课（通识教育课程），课程代码：以所选课程为准。课时：96。学分：6。

课程目标：通识教育是指在高等教育阶段面向所有大学生普遍进行的基础性的语言、文化、历史、科学知识的传授，个性品质的训练、公民意识的陶冶以及不直接服务于专业教育的学生所共需的一些实际能力的培养。通过课程学习，使学生认识、了解和掌握不同学科的研究思路、方法、模式，开拓视野、建立共识、发展学识。掌握知道如何去获取、传播、发现和创造知识，具备思辨和批判的能力，为大学生提供今后长远学习和发 展所必须的方法和眼界。

主要内容：含马克思主义理论类课程、党史国史、职业素养、人文素养、科学素养等方面的公共限定选修课（通识教育课程）。

教学要求：开课教师应具备高等教育教师资格和高校讲师及以上职称。课程要求教育目标明确，内容精，方法新，能承担学分制下的通识课

程角色。教学方法注重学习方法的传授与启迪思考，形式先进多样、灵活有效。重视与学生的对话与交流，给学生思考的空间和余地，以引导学生进行研究性和探讨性学习为主。课程的考核应重在过程性评价上，检测学生自主学习情况，注重学生对所学知识综合运用和解决问题能力的考核，考核形式一般为考查。通识教育课程不得与专业课程在课程名称、课程内容上重复。

7. 专业拓展课/专业群选修课

主要有酒店管家服务、民宿运营与管理、酒水制作与茶艺、酒店业趋势与战略管理、职业资格证课程（专选）、X项目（群选）6门课程，共13.5学分。各课程目标、主要内容和教学要求如下：

（1）课程名称：**酒店管家服务**。课程代码：X0403011。课时：32。学分：2。

课程目标：

素质目标：具备具备酒店贴身管家业务能力、职业道德修养，以及抗压能力。

知识目标：了解酒店管家服务的起源和发展，熟悉酒店贴身管家服务流程，掌握酒店前厅、客房、餐厅服务，以及商务秘书服务相关知识。

能力目标：能够为客人提供喜出望外的前厅礼宾服务、具有创意的个性化餐饮服务，细致入微的客房管家服务。

主要内容：本门课程主要包括酒店管家服务概述，管家前厅、客房、餐饮服务流程，管家秘书服务，旅行计划制订及旅游地推介，管家私人定制方案等内容。

教学要求：

课程性质：专业拓展课

教学场地：机房+酒店综合实训室

教学方法：该课程的总体设计思路是“项目导向、任务驱动、过程考核、模块进阶”。因此教学采用多媒体讲授、案例分析、小组讨

论、方案制订、实训教学等相结合的教学方法。

考核评价：本课程评价方式上，采用现场操作与方案设计相结合，个人项目与小组项目相结合、第一课堂与第二课堂相结合，学生互评与师评相结合的评价方式。

(2) 课程名称：**酒水制作与茶艺**。课程代码：X0203053。课时：88。学分：5.5。

课程目标：

素质目标：培养学生拥有平和、谦恭的处事心态，增强文化自信，提高综合素养和欣赏水平，成为中国优秀传统文化传播的使者。

知识目标：了解中国茶文化发展演变及其精神内涵，酒的起源和发展，熟悉茶叶和酒水基本知识，掌握常用茶类的冲泡技巧和品饮方法，完善专业知识结构。

能力目标：能简单鉴别六大茶类，能在酒店进行初级茶艺服务和基本酒水服务，能进行常用茶的冲泡和品饮；能品鉴六大基酒和红白葡萄酒。

主要内容：本课程为了实现教学目标，主要内容包括茶文化的起源与发展、茶具的认识与使用、茶叶分类与识别、常见茶类冲泡与品饮、酒的起源和发展、六大基酒的识别和品鉴、葡萄酒知识等。

教学要求：从茶艺活动、酒水鉴赏和高职学生的认知规律出发，不断改进与丰富教学方法，让学生在具体的情境中积极主动地完成项目教学的具体任务，寓学于乐。在实施《酒水制作与茶艺》课程项目教学的过程中，采用多种的教学方法，如讲授法、演示法、引导自学法、视频教学法等。充分发挥学生的主体性，按照建构主义的课程观，引导学生开展基于工作过程的案例学习、问题学习、项目学习，实景训教等；有效地使用网络信息、多媒体等现代化教学手段；考核结合职业技能证考试内容，以实训考核为主。

(3) 课程名称：**民宿运营与管理**。课程代码：X0203052。课时：32。学分：2。

课程目标：

素质目标：具备民宿运营的业务能力、综合素养，以及抗压能力。

知识目标：了解中国民宿的起源和发展，熟悉民宿运营的流程，掌握酒店前厅、客房、餐厅服务，以及服务设计相关知识。

能力目标：能够为客人提供喜出望外的个性化服务、具有创意的餐饮服务，细致入微的服务及娱乐活动。

主要内容：本门课程主要包括中国民宿的起源（莫干山）、国内外民宿的介绍、民宿的分类、民宿的特点、民宿的创建过程、民宿运营管理、产品设计、活动策划等项目。

教学要求：本课程是专业拓展课程，主要采用理论讲授法、案例和视频分析法、讨论法等为主要教学方法。期末考核组织学生以分组形式选取一家国内外比较有代表性的民宿阐述分析。

(4) 课程名称：**酒店业发展趋势与战略管理**。课程代码：X0203054。课时：24。学分：1.5分。

课程目标：

素质目标：基本具备酒店项目决策的业务水平、管理能力、创新意识、综合素养。

知识目标：了解住宿业的发展现状、中国住宿业态的发展趋势，了解酒店前厅部、客房部、餐饮部、销售部运营管理方法及规律。

能力目标：能够制定酒店决策，具有经营分析能力、酒店发展规划能力、管理思维能力、产品设计能力。

主要内容：本门课程主要包括住宿业现状、住宿业类型、中国住宿业发展前景、战略管理思想、战略规划、创新经营等内容。

教学要求：本课程是专业拓展课程，主要通过线上课程或讲座形式邀请酒店部门总监及以上职位管理人员授课，采用理论讲授法、案例和视频分析法、讨论法、工作任务式项目法为主要教学方法。通过活动过程或项目执行方案给出考核分数。

(5) 课程名称：**职业资格证课程**（专选两选一）。课程代码：以所选课程为准。课时：16。学分：1分。

课程目标：

素质目标：具备良好的职业素养、团队协作等素质。

知识目标：了解职业资格证考核流程；熟悉应知应会项目。

能力目标：能达到职业资格证考核内容。

主要内容：职业资格证应知应会项目。

教学要求：利用实训室勤加练习服务技能，并通过职业资格证考核。理论培训场地选择理论教学标准化教室，实操培训场地选择校内实训室、校外酒店；鉴定方式为理论知识考试+技能考核方式。

(6) 课程名称：**X项目（群选八选一）**。课程代码：以所选课程为准。课时：24。学分：1.5分。

课程目标：

素质目标：具备良好的职业素养、团队协作等素质。

知识目标：了解群内其他专业对应X项目具备的知识。

能力目标：能达到群内其他专业X项目的考核目标。

主要内容：群内其他四个专业分别包括以下8个项目，餐饮管理专业（餐饮服务、餐厅质检）、旅游管理专业（导游讲解、旅游计调）、会展策划与管理专业（展示设计、会展项目管理）、烹调工艺与营养专业（中餐烹调、厨政管理），各专业学生在非本专业的其他任意专业任选一个项目。

教学要求：专业群互选拓展课程，按照群内其他专业的X项目考核标准进行考核取得学分。

(二) 教学计划安排

1. 教学进程安排表

表 4 教学进程安排表

专业名称： 酒店管理 （2020 级）

学年	学期	教学进程周次																			课堂 教学 (周)	开学 准备 (周)	实践教学(周)						机动 (周)	考试 (周)	学期教 学周数 合计	寒暑期 (周)	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19			20	军训	入学、 安全、 劳动教育	劳动 实践	跟 岗	顶 岗					毕 业 设 计
第一学年	一	○	#	#	#	↑	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	⊙	14	1	3	1						1	20	6	
	二	○	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	⊙	18	1			1周 (暑假)					1	21	5	
第二学年	三	○	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	⊙	18	1							1	20	6		
	四	○	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	⊙	18	1			1周 (暑假)					1	21	5		
第三学年	五	○	*	*	*	*	*	*	*	@	⊙	▲	▲	▲	▲	◇	◇	◇	◇	◇	8	1				4	6+2周 (寒假)	0.5	0.5	22	4		
	六	○	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	◇	■	&	&			0	1					14	1	2	18	8		
		总 计																			78	6	3	1	2	24	1	2	5	122	34		
说明		1、三年 6 学期总周数共 122 周。 2、专业课理论教学与实践教学总学时数比例控制为 1:1 左右。见习原则上在专业课开始时安排，假期执行；跟岗实习根据专业教学进度安排；顶岗实习一般为 6 个月。 3、○开学准备 ↑入学、安全、劳动教育 #军训 *课堂教学 ⊙考试 △见习 ▲跟岗实习 ◇顶岗实习 ■毕业设计 &机动 @实验项目 ⊙X 项目 …放假																															

2. 课程计划与进度总表

表 5 课程计划与进度总表

课程类型	课程编号	课程名称	学时分配				考核		学年/大学期分配//小学期分配///周课时数						备注	
			总学时	学分	理论	实践	考试	考查	第一学年		第二学年		第三学年			
									一	二	三	四	五	六		
									20周	21周(含1周暑假劳动实践)	20周	21周(含1周暑假劳动实践)	22周(含2周寒假顶岗实习)	18周		
必修课	公共基础必修课	S0101004	思想道德修养与法律基础	54	3	36	18		√	2(6-19)	2(2-14)					
		S0101002	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64	4	46	18		√			2(2-17)	2(2-17)			
		S0101001	形势与政策教育	48	1	24	24		√	2(13-19)	√	2(4-11)	√	√	√	二、四、五、六学期集中授课/网络授课
		T0101003	大学生心理健康教育	36	2	30	6		√	2(12-19)	√	√	√	√		二、三、四、五学期集中授课
		T0203006	体育	108	6	10	98		√	2(6-19)	2(2-19)	2(2-19)				其中8课时为分年级的大型体育集体授课活动(如冬季长跑、春季体训活动)或线上授课
		G0102009	英语C	128	8	64	64	√		2(6-19)	2(2-19)		4(2-17)			
		R0203888	信息技术C	36	2	18	18	√			4(2-10)					
		C0201002	职业生涯规划	14	1	6	8		√	2(6-12)						
		C0201003	就业指导	18	1	8	10		√					2(2-6)		4周网路平台学习
		C0201001	创新创业C	32	2	16	16		√		2(15-19)	2(12-19)				3周网路平台学习

		T0102002/T0401001	军事理论和军事技能	148	4	36	112		√	# (2-4) (# 此标记代表军训, 共2学分)	√	√	√	√		二、三、四、五学期集中授课	
		T0102001	入学、安全、劳动教育	24	1	12	12		√	24 (5)							
		W0203148	语文 C	28	1.5	20	8		√	2 (6-19)							
		小计		738	36.5	326	412			12	10	6	6	2			
专业必修课	专业群平台课	L0103001	国际接待服务业概论	56	3	50	6	√		4 (6-19)						设置 6~12 门	
		L0201002	接待业服务心理	28	1.5	20	8		√	2 (6-19)							
		X0203666	餐旅会安全与法规	28	1.5	18	10	√		2 (6-19)							
		X0203000	职业礼仪与跨文化交际(一)	28	1.5	14	14		√	2 (6-19)							
		X0203000	职业礼仪与跨文化交际(二)	32	2	16	16		√		2 (16)						
		R0203777	大数据与餐旅会信息管理	28	1.5	14	14		√		4 (7)						
	W0203007	湖湘文化与物产	36	2	26	10		√		2 (2-19)							
	专业基础课	X0203032	食品营养与卫生	28	1.5	20	8	√		2 (6-19)							
		X0203036	酒店管理系统实务	32	2	10	22		√		2 (16)						
		L0103631	中国旅游历史文化	36	2	20	16	√				2 (2-19)					
		X0103301	酒店财务管理	36	2	30	6		√			2 (2-19)					
		X0203046	职业形象管理	36	2	12	24		√			4 (10-19)					
	小计		404	22.5	250	154			12	6	8	0	0				
	专业核心课	X0203047	餐饮服务与管理	124	7	46	78	√			4 (17), 20 (1W)	2 (2-19)					设置 6~8 门
X0203048		客房服务与管理	72	4	30	42	√			4 (13), 20 (1W)							
X0203049		前厅服务与管理	72	4	30	42	√				4 (2-19)						

选修课	综合实训课	X0103302	酒店人力资源管理	64	4	40	24	√				4 (2-17)				
		X0203005	酒店市场营销	64	4	32	32	√				4 (2-17)				
		X0203050	宴会设计与会议接待	72	4	36	36	√				4 (2-17)				
		小计			468	27	214	254			0	8	6	12	0	
		X0403309	酒店服务综合实训	160	8	0	160		√					20 (2-9)		
		X0203051	酒店新媒体运营	32	2	16	16		√					4 (2-9)		
		以所选课程为准	实验项目课 (群选)	24	1	0	24		√					1W (第10周)		
		X0403407	校外实践基地跟岗实训	96	4	0	96		√					4W (12-15)		
	T0203002	顶岗实习	528	22	0	528		√					6W (16-21) +2W	14W		
	T0203001	毕业设计	24	1	0	24		√					0.5W	0.5W		
	小计			864	38	16	848			0	0	0	0	24		
	公共限定选修课	通识教育课程	以所选课程为准	(马克思主义理论类课程、党史国史、中华优秀传统文化等)	16	1			√							共计选修6门,课程名称按照学生所选各类课程的具体名称为准,不得与已修、已选课程重复.线上课程不超过2门。
					16	1			√							
			G0101012	(数学线下)	16	1			√							
			W0202001	(美育线下)	32	2			√							
								√								
G0101015			(管理学ABC线下)	16	1			√								
小计			96	6	48	48										
专业拓展课	X0403011	酒店管家服务	32	2	16	16		√				2 (2-17)				
	X0203052	民宿运营与管理	32	2	20	12		√				2 (2-17)				
	X0203053	酒水制作与茶艺(一)	48	3	30	18		√			4 (2-13)					

/ 专业群选修课	X0203053	酒水制作与茶艺（二）	40	2.5	16	24		√				4（2-11）			
	X0203054	酒店业趋势与战略管理	24	1.5	12	12		√				4（12-17）			
	以所选课程为准	职业资格证课程（专选）	16	1	8	8		√				8（18-19）			
	以所选课程为准	X项目（群选）	24	1.5	12	12		√				12（18-19）			
	小计			216	13.5	114	102			0	0	4	8		
总计			2786	143.5	968	1818			24	24	24	26	26	0	

表6 集中实践(综合实训)教学计划安排表

序号	主要实践环节	职业技能测试	各学期安排(周数)						备注
			一	二	三	四	五	六	
1	军训		3						
2	入学、安全、劳动教育		1						
3	劳动实践			1		1			暑假
4	实验项目课(群选)						1		
5	综合技能实训						8		
6	校外实践基地跟岗实训						4		
7	顶岗实习						6+2(寒假)	14	
8	毕业设计						0.5	0.5	
合计(周数)			4	1		1	21.5	14.5	
总计(周数)			42						

表7 教学总学时分配表

序号	课程类型		课程门数	教学课时			实践学时比例(%)	备注	
				总学分	理论课	实践课			总学时
1	公共基础必修课		13	36.5	326	412	738	56	
2	专业必修课	专业基础(平台)课	11	22.5	250	154	404	38.1	6-12门
3		专业核心课	6	27	214	254	468	54.2	6-8门
4		综合实训课	6	38	16	848	864	98.1	
5	公共限定选修课		6	6	48	48	96	50	
6	专业拓展课/专业群选修课		6	13.5	114	102	216	47.2	6-8门
总计			48	143.5	968	1818	2786	65.3	

备注：集中实践教学环节以整周为单位进行安排（一周折算为24课时）。

公共基础必修课课时为738，占总学时的26.5%，专业必修课课时为1736，占总学时的62.3%，选修课课时为312，占总学时的11.2%。

八、实施保障与质量管理

（一）师资队伍

1. 队伍结构

本专业由学院专任教师和餐饮行业企业技术人员组成专兼结合的教学团队。专业教学团队学历结构、职称结构、年龄结构、学缘结构

合理，专业教师数量（含外聘教师）应按生师比例 18:1 配备，研究生学历专任教师数不低于 70%，“双师型”教师比不低于 70%。

专业教学团队应能掌握本专业基本理论，能利用现代教育信息手段有效教学，能启发和指导学生完成核心技能与学习成果，能科学、准确的评价学生学习绩效。教学团队应具有新时代的工匠精神，较强的教学改革创新意识和横向课题科研能力，能将最新的酒店服务与管理理念，新技术和产业动态等反馈于教学。

2. 专业带头人

校内专业带头人应具有高等职业学校及以上教师资格证书，具有副高及以上职称，德艺双馨，综合素质高。能够较好地把握国内外住宿业发展动态，了解行业企业对专业人才的实际需求，专业建设、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。来自企业的专业带头人应具有酒店部门经理从业经历（不少于 5 年），具有部门经理或总经理上岗证书和良好的培训教育能力。

3. 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；具有旅游管理、酒店管理、工商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一年及以上住宿业、餐饮业等行业企业实践经历；对酒店各部门运营状况有实际的了解，具备酒店服务与管理的实际工作能力；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。

4. 兼职教师

主要从本专业相关行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具备丰富的酒店、餐饮企业服务与管理经验，担

任中高级管理职务或是专业技术能手，技术技能水平高，具有较强的实践操作能力，丰富的服务和管理经验，具有中级及以上相关专业职称，较强的课堂组织能力，能承担《宴会设计与会议接待》、《民宿运营与管理》、《酒店新媒体运营》、《酒店业发展趋势与战略管理》等专业课程教学，酒店服务、酒店营销、酒店管理等岗位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

本专业在校内应建设由专业智慧教室，体验式实训场，创业实体构成的智慧体验式教学基地。应配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 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。教学设施等应达到国家发布的有关专业实训教学条件建设标准（仪器设备配备规范）。实现课程教学、学生学习、课程管理、实训培训、技能考核、技能竞赛、产品生产、实体运营、创新创业九位一体。

表 8 教学场地、设施配置及功能

序号	教学场地	设施配置	功能
1	前台接待实训室	接待台、大堂副理台、礼宾台、沙发、客椅、点钞机、外币样本、计算机、电话机、帐单架、房价表（牌）、世界时钟、房卡、入住登记表、押金收据、笔、预订单、证件、虚拟纸币、行李车等；	适用于学生掌握前台预定、入住、接账技能
2	中式铺床实训室	床架、床垫、工作台、床单、被套、羽绒被、枕芯、枕套、床头柜等；	适用于学生掌握客房铺床、夜床设计、主题客房设计技能
3	中餐接待基本技能实训室	中餐零点餐台、餐椅、工作台、托盘、台布、餐巾、花瓶、餐具、酒具等；	适用于学生掌握餐巾杯花折叠、托盘、中餐摆台技

		多媒体教学设备（计算机、投影仪等）	能
4	西餐接待基本技能实训室	西餐零点餐台、餐椅、工作台、托盘、台布、餐巾、花瓶、餐具、酒具等；多媒体教学设备（计算机、投影仪等）	适用于学生掌握餐巾盘花折叠、托盘、西餐摆台技能
5	调酒实训室	调酒台、工作台、餐椅；鸡尾酒调酒设备、工具、杯具，；半自动、全自动咖啡机；冰箱、制冰机、空调、模拟酒吧、饮吧；多媒体教学设备（计算机、投影仪）等	适用于学生掌握斟酒、鸡尾酒调制技能
6	酒店信息管理实训室	计算机、网络设备、无线点菜系统设备、酒店业管理系统软件、空调、多媒体教学设备（计算机、投影仪等）	适用于学生掌握酒店预订、酒店收银、酒店业网络营销、酒店信息化管理、酒店办公室系统应用能力
7	茶艺实训室	茶台、餐椅、工作台、各类成套茶具、茶叶、开水器、茶艺表演台等	适用于学生掌握茶艺表演、茶饮服务技能

2. 校内实训基本要求

表9 实习实训基地（室）配置与要求

序号	实验实训基地（室）名称	功能（实训实习项目）	面积、设备名称及台套数要求	容量（一次性容纳人数）
1	湘菜大楼四楼中西餐服务实训室	中西餐摆台、中西餐服务、主题宴会设计	260 平方米	50
2	湘菜大楼三楼中餐服务现场教室	中餐摆台、中餐服务	100 平米	40
3	白田食堂三楼插花茶艺实训室	花艺设计、茶艺表演	100 平方米	50
4	白田食堂三楼中餐摆台实训室	中餐摆台、中餐服务	300 平方米	50
5	白田食堂三楼西餐摆台实训室	西餐摆台、西餐服务	150 平方米	50
6	白田食堂三楼客房实训室	中式铺床、开夜床、主题客房设计	120 平方米	50
7	白田食堂三楼调酒实训室	鸡尾酒调制、酒水服务	100 平方米	60

3. 校外实习实训基地基本要求

具有稳定的校外实训、实习基地。能够提供开展酒店服务、酒店运行、酒店产品营销等实训活动，实训设施齐备，实训岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。企业具有强烈的社会责任和教育情结，能执行教育部高等职业学校校外实习相关规定，承担相关义务和责任，具有对实习生进行规范管理的能力。能提供前厅、餐饮、客房服务，产品销售等基层服务、管理实习岗位，能涵盖当前酒店业发展的主流业务，同时可接待 10 名以上学生实习；能够配备相应数指导教师对学生实习进行指导和管理；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。

表 10 校外实习实训基地（室）配置与要求

序号	实验实训 基地（室）名称	功能 （实训实习项目）	面积、设备名称及 台套数要求	容量（一次 性容纳人数
1	长沙北辰洲际酒店校外实训基地	跟岗实训、顶岗实习、酒店新媒体运营	10000 平方米	100
2	深圳安朴酒店校外实训基地	跟岗实训、顶岗实习	15000 平米	100
3	长沙君悦酒店校外实训基地	酒店服务综合实训、跟岗实训、顶岗实习、酒店新媒体运营	10000 平方米	100
4	湖南佳兴世尊酒店校外实训基地	跟岗实训、顶岗实习	5000 平方米	50
5	创景天下校外实训基地	顶岗实习	20000 平方米	80

（三）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、图书及数字资源等。

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，教育部“十二五”/“十三五”规划教材，如果没有教育部“十二五”/“十三五”规划教材，原则上征订国家一级出版社出版的教材，禁止不合格的教材进入课堂。组织行企合作开发校企合作特色教材；组织开发校本自编特色教材。完善教

材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

2. 图书文献配备基本要求

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。专业类图书文献包括：酒店业政策法规、行业标准、技术规范以及前厅、客房、餐饮服务与管理类实验实训手册等；酒店管理专业操作技术类图书和实务案例类图书；酒店经营管理和民宿案例图书；中华饮食文化、酒店设计类图书；3种以上酒店管理专业相关期刊。

3. 数字资源配备基本要求

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。积极推行现代教育技术，以优质数字化资源建设为载体，以数字化校园为平台，校企共建纸质与电子、静态与动态相结合的共享型专业资源库，实施开放式教学和资源共享。

表 11 数字资源配备情况

音视频素材 (G)	教学课件 (个)	数字化教学案例 (个)	虚拟仿真软件 (个)	数字教材 (本)
200	1000	1000	100	4

(四) 教学方法

提出实施教学应该采取的方法指导建议，指导教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用讲授法、讨论法、自主学习法、任务驱动法等教学方法，以达成培养能从事酒店服务、酒店运营管理、酒店产品销售、中小住宿业创业经营等工作的复合型技术技能人才的教学目标。倡导因材施教、按需施教，鼓励创新情境模拟法、混合式教学方法和策略，采用成果导向、项目驱动等方法，坚持学中做、做中学。

（五）学习评价

1. 学习成果的评测

基于 OBE 教育理论，本专业所有专业课程须对学生综合性的学习成果予以综合评量。评量分为两个阶段，一是任课教师和企业导师对学生学习成果的考核，原则上占总成绩的 60%；二是由教研室组织专家组对学生学习成果进行抽测，原则上占总成绩的 40%，两部分的平均值为学生学习成果成绩。

2. 实训课程评测

凡列入教学计划一周以上的集中实训都必须在实训结束时对学生进行综合考核，综合考核以实操考核为主，结合现场口试。无论采用何种考核方式，都应准备试卷。实训课程成绩由实训报告、实训表现和课程作品等三部分组成，指导教师综合这三方面成绩予以评定。

3. 实习课程评测

实习安排须遵照教育部顶岗实习基本要求，严格按照学校、学院相关制度执行，须建立跟岗实习和顶岗实习教学文件和资料，包括：实习协议，实习计划，实习报告，实习成绩，实习周志，实习巡回检查记录，实习考核表，实习证书等。

专业必须与实习企业共同制定实习评价标准，共同考核学生实习效果。学生跟岗实习和顶岗实习成绩的考核分两部分：一是实习企业指导教师对学生的考核，原则上占总成绩的 70%；二是学校实习指导教师对学生的顶岗实习进行评测，原则上占总成绩的 30%。

学生跟岗实习和顶岗实习考核的成绩记入毕业成绩，考核结果分优秀、良好、合格和不合格。学生考核结果在合格及以上者获得学分，学校为其颁发由实习单位和学校共同认定的《学生实习证书》，并纳入学籍管理。

4. 毕业设计课程评测

本专业要求学生以顶岗实习中发现的实际问题作为毕业设计素材，形成以来源于酒店企业实际，符合专业培养目标的毕业设计考核制度。毕业设计的成绩评定，采用答辩方式进行考核，参考毕业实习鉴定以优秀、良好、合格和不合格评测学生综合知识应用能力、技术应用能力、分析能力和思维创新能力。

（六）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。本专业诊断与改进 8 字螺旋图如下图 3 所示，专业建设质量监控点见表 12。

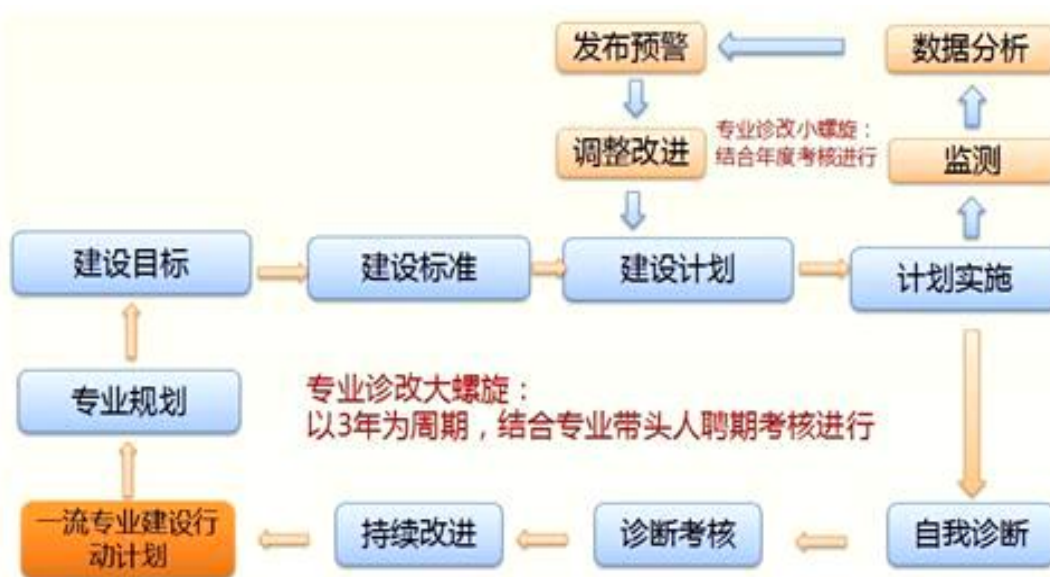


图 3 诊断与改进 8 字螺旋图

表 12 专业建设质量监控点（5 维 40 点）

监控维度	监控点	监控标准	监测值
1. 专业设置 (0.1)	(1) 专业设置论证报告★	≥良好	良好
	(2) 培养目标与规格	≥良好	良好
	(3) 校企合作体制机制建设	≥良好	良好
	(4) 年度专业人才市场需求调研报告★	≥良好	良好

2. 专业建设与改革 (0.25)	(5) 专业建设规划★	≥良好	良好
	(6) 课程建设规划★	≥良好	良好
	(7) 专业标准体系建设(含专业教学标准, 专业技能考核标准及题库、毕业设计标准, 专业建设质量标准, 人才培养质量标准等)★	≥良好	良好
	(8) 专业课程体系★	≥良好	良好
	(9) 教学组织设计★	≥良好	良好
	(10) 教学方法和手段	≥良好	良好
	(11) 实习实训项目开出率★	100%	100%
	(12) 整体项目开出率★	≥85%	85%
	(13) 专业制度体系建设(课程管理, 教学管理, 队伍管理, 专业评估等)★	≥良好	良好
3. 专业师资队伍 (0.25)	(14) 专业师资队伍建设规划	≥良好	良好
	(15) 专任核心课教师(名)★	≥3	8
	(16) 副高以上专业技术职务教师(名)★	≥1	3
	(17) “双师型”教师比例★	≥70%	100%
	(18) 教师培养培训达标率	100%	100%
	(19) 平均年度发表论文与出版著作(篇)	4	4
	(20) 平均年度在研课题与项目	3	3
4. 专业教学环境 (0.25)	(21) 平均年度获得院级及以上成果与获奖	1	1
	(22) 实训室建设规划	≥良好	良好
	(23) 生产性实训基地建设规划	≥良好	良好
	(24) 实训室数量及设备台套数★	≥良好	良好
	(25) 生产性实训基地数量	≥1	5
	(26) 专业网络平台建设	≥良好	良好
	(27) 专业图书资料(册)★	≥500	500
5. 专业人才培养质量 (0.15)	(28) 年度生均经费投入(元)★	≥7000	8000
	(29) 英语 A 级通过率	80%	80%
	(30) 计算机技能考核合格率	90%	90%
	(31) 专业技能抽查通过率★	100%	100%
	(32) 毕业设计合格率★	100%	100%
	(33) 双证书率★	≥90%	90%
	(34) 招生计划(人)★	≥50	200
	(35) 招生计划完成率★	≥90%	90%
	(36) 新生报到率★	≥90%	90%
	(37) 按时毕业率	≥95%	95%
	(38) 初次就业率★	≥85%	90%

	(39) 对口就业率★	≥65%	80%
	(40) 专业年度办学水平评估★	≥良好	优秀

注：标★号为湘教发〔2018〕39号文件必审指标。

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，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。

基于教学产出对教师教学工作进行评量。教师教学工作的评量包括二个部分，一是正式课程教学，包括授课与教学工作量、教学设计、课程评量与学生学习成果抽检吻合率；二是非正式课程教学，包括技能竞赛指导、技能考核指导、毕业设计指导、创新创业指导和其它专业教学活动等。各分项权重与评量标准见表 13。

表 13 基于教学产出的教师教学工作评价表

等级指标 项目及权重	优秀 (90-100)	良好 (80-89)	合格 (60-79)	不合格 (30-59)
授课与 教学工作量 (50)	能认真独立完成 2 门课程教学，其中 1 门为核心课程，工作量达标	能认真独立完成 1 门核心课程教学，协作完成 1 门其他课程教学，工作量达标	能独立完成 1 门课程教学，协作完成 1 门其他课程教学，工作量达标	不能独立完成 2 门课程教学，工作量不达标
教学设计 (10)	教学文件齐全，编制规范，有创新	教学文件齐全，编制规范	教学文件齐全，编制较规范	教学文件不齐全，编制不规范
课程评量与学生学习成果抽检吻合率 (20)	评量规范，数据准确；学生学习成果抽检吻合率和率 90%以上	评量较规范，数据准确；学生学习成果抽检吻合率和率 80%以上，90%以下	评量还规范，数据还准确；学生学习成果抽检吻合率和率 60%以上，80%以下	评量不规范，数据不准确；学生学习成果抽检吻合率和率 60%以下
技能竞赛 指导 (5)	省赛一等奖或国赛二等奖以上	省赛二等奖	省赛三等奖	未获奖
省级技能考核指导 (5)	省级技能考核获优秀	省级技能考核获合格前列	省级技能考核获合格后至	省级技能考核获不合格
毕业设计指导 (4)	省级毕业设计抽检获优秀	省级毕业设计抽检获合格前列	省级毕业设计抽检获合格后至	省级毕业设计抽检获不合格
创新创业指导 (4)	省级创业大赛获二等奖以上	省级创业大赛获三等奖	省级创业大赛获优秀奖	参与了省级创业大赛

专业教学活动 (2)	专业教学活动省内 获二等奖以上	专业教学活动省内获 三等奖	积极参加专业教学 活动	未参加专业教学 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 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。建立基于能力目标与质量反馈控制的多主体人才培养 质量评价方式（见表 14）。坚持实施毕业生跟踪调查制度，建立毕业 生跟踪反馈机制及社会评价机制，多维度、综合评价人才培养质量和培 养目标达成情况。通过分析毕业生就业率、就业结构、就业质量、就业 竞争力及可持续发展能力，获得本专业毕业生就业岗位与所学专业对口 程度、专业培养的素能结构与行业企业需求吻合度，从而判断本专业毕 业生的综合能力、自身价值以及对企业、社会的贡献能力。

表 14 酒店管理专业人才培养质量评价要求

评价类型	评价主体	评价方式	评价内容
培养方评价	专兼职教师及学生	课程考核	对照课程教学目标，评价课程所要求的职业素养、专业知识及岗位技能是否达标
管理方评价	学校	毕业资格 审定	对照人才培养方案，评价本专业培养目标所规定的素质、能力和任职资格是否达标
第三方评价	实习及就业 单位	企业满意度 调查	评价毕业生在工作岗位上所表现出工作能力与企业工作岗位需求匹配度
	专业机构	调研分析 报告	由独立第三方对专业培养定位、专业培养过程、培养结果及校友进行调研分析，综合评价专业培养目标的达成情况

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。若有教育目标、专业培养的素能结构的改变则须召开专家委员会议，科学调整培养目标，培养内容和培养方式，充分利用评价分析结果有效改进专业教学，加强专业建设，持续提高人才培养质量。

九、毕业要求

本专业毕业生所修课程考核全部合格，至少修满 143.5 个学分（其

中包括军训 4 学分，入学、安全、劳动教育 1 学分，毕业设计 1 学分，顶岗实习 22 学分），且原则上需要获得普通话、英语三级等证书，鼓励获得若干职业技能等级证书或职业资格证书。

十、人才培养方案编制的有关说明

（一）学分制

实行学分制，学生在校修业年限不得少于 3 年或超过 6 年。

（二）“1+X”证书制度及职业资格证书

实行课证融通制度。鼓励学生在获得学历证书的同时，积极取得若干职业技能等级证书，我校将根据国家 1+X 职业技能等级证书相关要求适时调整人才培养方案。同时也鼓励学生取得职业资格证书。各类职业技能等级证书、职业资格证书可计算学分，也可置换相关课程，具体见下表：

表 15 职业技能等级证书转换学分、课程表

序号	职业技能等级证书	职业技能等级证书等级及可转换的学分		职业技能等级证书可置换的专业必修课程	备注
		等级	可计算的学分		
1	服务业接待职业技能等级证书（待定）	初级	7	前厅服务与管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理	
		中级	13	前厅服务与管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、酒店管理系统实务、酒店管家服务	
		高级	16	前厅服务与管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、酒店管理系统实务、酒店管家服务、民宿运营与管理	

表 16 职业资格证书转换学分、课程表

序号	职业资格证书名称	职业资格证书等级及可转换的学分		职业资格证书可置换的专业课程	备注
		等级	可计算的学分		
1	经济师	初级	8	数学 C、酒店财务管理	
		中级	10	数学 C、酒店财务管理	
		高级	12	数学 C、酒店财务管理	
2	茶艺师	初级	8	酒水制作与茶艺	
		中级	10	酒水制作与茶艺、职业礼仪与跨文化交际	
		高级	12	酒水制作与茶艺、职业礼仪与跨文化交际	

（三）动态调整机制

本方案根据经济社会发展需要和年度诊改结论，会适时对课程和相关安排进行调整，以确保人才培养质量达到培养目标。

2020 级专业人才培养方案审批表	
专业名称：酒店管理 专业代码：640105 所属院（部）：湘菜学院	
专业制订团队	 <p>彭维捷 郭勇 李行 李毅 马至 赵婧青 张双凡 何曦 贺官新</p>
专业建设委员会 (二级学院组建)	 <p>(二级学院委员会公章)</p>
校长办公会	 <p>(学校公章)</p>
校党委会	 <p>(学校党委公章)</p>

酒店管理专业人才培养方案变更审批表			
20 -20 学年 第 学期			
申请学院		适用年级/专业	
申请时间		申请执行时间	
人才培养方案调整内容	原方案		
	调整方案		
调整原因			
所在二级学院（部）意见	二级学院（部）院长/主任（签字盖章）： 年 月 日		
教务处意见	负责人（签字盖章）： 年 月 日		
分管副校长意见	（签字盖章）： 年 月 日		

说明：变更人才培养方案必须填写此表，一式两份（教务处一份，提出变更的学院存一份）。