

2020级酒店管理专业 人才培养方案

*****学院教务处

二零二零年六月

目 录

一、专业基本信息	3
二、培养目标	3
三、人才培养规格	3
四、职业面向	5
五、职业岗位与职业能力	5
六、课程体系	7
七、教学方法、手段与教学组织形式建议	10
八、考核与评价标准	13
九、毕业要求	13
十、教学安排	14

一、专业基本信息

（一）专业名称【专业代码】

酒店管理专业【640105】

（二）招生对象

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力

（三）学制

三年

（四）教育类型和学历层次

全日制学校教育，大专

二、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、餐饮业的前厅服务员、客房服务员、餐厅服务员、**酒店销售专员**、茶艺师、调酒师等职业群，能够从事酒店、民宿、酒吧、茶艺馆等接待业的一线服务以及运营管理工作的高素质技术技能人才。

三、人才培养规格

（一）素质要求

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。

本课程实现目标

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**自我管理能力和职业生涯规划的意识**，有较强的集体意识和团队合作精神。**本课程实现目标**

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。

（二）知识要求

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等相关知识；
3. 掌握创新、创业的基本知识； **本课程实现目标**
4. 掌握酒店业、住宿业和餐饮业需要的英语相关知识。
5. 掌握酒店行业前厅、客房、餐饮等部门服务与运营管理的基本理论及知识；
6. 熟悉酒店财务、成本控制、市场营销和收益管理知识；
7. 了解数字化技术、熟悉酒店数字化应用的基本知识； **本课程实现目标**
8. 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；
9. 掌握酒店运营管理知识，了解管理领域、经济领域、商业领域等领域的基本知识；
10. 掌握酒店业、住宿业、餐饮业领域的服务项目、产品技术、产品设计等相关知识。

（三）能力要求

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. 具有创新创业思想观念、思维方法和实践应用能力；
4. 具有良好的计算机操作和电子商务运用能力；
5. 具有较强的应用多种媒介进行语言和文字表达的能力、人际沟通及社交能力。

本课程实现目标

6. 具备良好的信息素养、自主学习及终身学习能力。 **本课程实现目标**
7. 具有解决服务、运营与管理中常见问题的能力；
8. 具有前厅接待、客户管理处理、客房清扫与服务、房务部经济效益分析等房务服务与运营管理能力；

9. 具有餐厅摆台、宴会设计、宴会服务、酒水服务、餐饮运营管理等餐饮服务与运营管理的的能力；

10. 具有组织架构设计、**市场营销策划**、经营绩效分析与评价的能力；

11. 具备创建并运营餐厅、民宿、公寓等中小餐饮住宿业企业的创新创业能力；

12. 初步**具有一定的品牌与文化建设**、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高级管理意识或能力；

13. 具备**酒店信息系统、移动互联网、应用程序 APP**、收益管理等辅助性软件的实践操作技能； **本课程实现目标**

14. 具备茶艺、调酒、花艺等实践操作能力。

四、职业面向

表 4-1

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)； 餐厅服务员 (4-03-02-05)； 茶艺师 (4-03-02 -07)； 调酒师 (4-03 -02 -09)	前台接待员； 客房服务员； 销售专员； 餐厅服务员； 酒吧调酒员等	1+X 现代酒店 服务质量管理 职业技能等级 证书（中级） 茶艺师（中 级）
--------------	---------------	----------------------------	--	--	---

五、职业岗位与职业能力

经过调研，本专业的主要工作岗位为前厅接待员、客房服务员、餐厅服务、酒吧调酒员、酒店销售专员等。酒店管理专业毕业生从企业顶岗实习期开始到毕业后若干年后，历经了从前厅接待员、客房服务员、餐厅服务员、酒店销售专员、部门主管、部门经理、运营总监、销售总监、企业高管、行业专家的职业成长阶段，相对应地，我们在广泛征求***职业教育集团的各企业和高职院校的意见后，根据职业能力的成长规律，结合学生就业与进修的实际需求，构建起本专业的高职职业能力标准，并要求本专业高职毕业生能达到高职教育的职业能力等级标准，见表 5-1。

表 5-1

职业岗位（群）	岗位（群）对应的能力要求	
	岗位综合素质要求	岗位（群）技术技能要求
前厅接待接待员	1. 良好的服务意识和服务态度。 2. 较强的人际沟通和交际能力。 3. 具有尽职尽责、吃苦耐劳的精神。 4. 具有计算机文字处理能力。 5. 能够按照礼仪要求提供优质服务的能力。 6. 具有良好的语言沟通能力与应变能力。 7. 具有良好的团队协作能力。	1. 能够熟悉酒店主要业务部门的运作流程；
		2. 能够掌握前厅、客房、餐饮等主要业务部门的各项服务技能；
		3. 能够为客人提供个性化优质服务，能够及时妥善地处理客人的一些突发事件和投诉；
		4. 能够推销酒店产品或帮助提高酒店销售收入。
客房服务员	1. 良好的服务意识和服务态度。 2. 较强的人际沟通和交际能力。 3. 具有尽职尽责、吃苦耐劳的精神。 4. 具有计算机文字处理能力。 5. 能够按照礼仪要求提供优质服务的能力。 6. 具有良好的语言沟通能力与应变能力。 7. 具有良好的团队协作能力。	1. 熟悉饭店客房的业务流程和管理程序；
		2. 能综合运用所学知识，通过校内外实践训练，具备从事客房服务与管理实践工作要求的能力；
		3. 能灵活运用客房服务与管理的基本理论、基本原则和基本方法，指导、解决生产中的实际问题；
		4. 能够完成中式客房清洁流程及检查是否符合规范；
		5. 具有良好的职业素质，职业道德和爱岗敬业精神。
餐厅服务员	1. 良好的服务意识和服务态度。 2. 较强的人际沟通和交际能力。 3. 具有尽职尽责、吃苦耐劳的精神。 4. 具有计算机文字处理能力。 5. 能够按照礼仪要求提供优质服务的能力。 6. 具有良好的语言沟通能力与应变能力。 7. 具有良好的团队协作能力。	1. 责任感和基本的职业道德及良好的纪律素养；
		2. 仪表端庄大方，性格温和，情绪稳定；
		3. 具有初级餐厅服务英语会话能力；
		4. 扎实基本功，熟练餐饮服务技能。

酒店营销专员	1. 良好的服务意识和服务态度。 2. 具有客户至上、优质服务的职业精神。 3. 具备诚实守信、童叟无欺的职业道德。 4. 具有良好的沟通交流和表达能力。 5. 具有计算机文字处理能力。 6. 具有良好的团队协作能力。 7. 具备全球化视野，厚植家国情怀。 8. 传承文化基因，坚定文化自信，践行社会主义核心价值观；	1. 能够制定酒店营销工作计划。
		2. 能够策划和实施市场调研活动，对消费者行为进行分析；
		3. 能够运用专业的方法分析市场营销宏微观环境；
		4. 能够策划酒店营销战略；
		5. 能够撰写酒店产品的营销文案；
		6. 能够运用酒店营销系统开展营销推广；
		7. 能够对营销的效果进行分析和评估，发现和总结问题；
		8. 能够了解酒店管理专业和营销行业领域的国家战略、法律法规和相关政策；
酒吧调酒师	1. 良好的服务意识和服务态度。 2. 较强的人际沟通和交际能力。 3. 具有尽职尽责、吃苦耐劳的精神。 4. 具有计算机文字处理能力。 5. 能够按照礼仪要求提供优质服务的能力。 6. 具有良好的语言沟通能力与应变能力。 7. 具有良好的团队协作能力。	1. 能够熟练掌握调酒技巧；
		2. 能够掌握酒背后的习俗；
		3. 具有酒水酒吧英语识别和会话能力；
		4. 仪表端庄大方，礼貌待客。

六、课程体系

（一）课程体系设计思路

通过对**地区对酒店行业的岗位设置和人才需求的调研分析，明确酒店管理专业的人才培养目标及面向的职业岗位（群），参照企业各个岗位工作任务和职业能力要求，借鉴

发达国家的先进职教经验，依托****职教集团校企合作平台，建立基于职教集团的职业能力等级标准，开发分级的酒店管理专业的职业能力单元模块库，结合酒店管理国家专业教学标准、“现代酒店服务质量管理 1+x 证书标准”等国家行业职业资格标准，形成以职业能力为核心的课程体系并制订专业课程标准。课程体系的设计思路如图 1-1 所示。

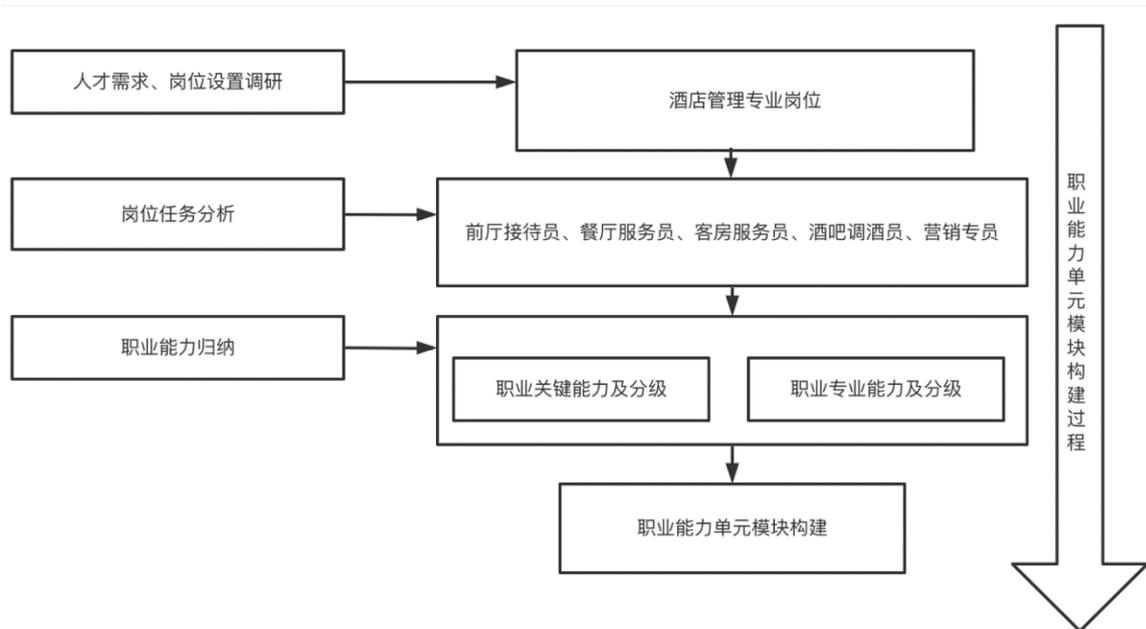


图 6-1 课程体系设计思路图

（二）课程设置

课程划分为公共基础课、专业课和拓展课三大类。

1. 课程设置

本专业课程主要包括公共基础课程和专业课程。

（1）公共基础课程

根据党和国家有关文件规定，将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、计算机应用基础、体育、职业生涯与发展规划；就业指导、大学英语、职业英语、经济数学、应用文写作、大学生心理健康、健康教育、操行等列入必修课。

（2）专业课程

① 专业基础课程

专业基础课程包括：管理学基础、酒店礼仪、经济学基础、旅游法规、旅游文化、旅游心理学、酒店英语、旅游服务业创业案例与分析。

② 专业核心课程

专业核心课程包括：前厅服务与管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、酒店管理概论、酒店信息管理技术、酒店市场营销。

③ 专业拓展课程

专业拓展课程包括：酒店人力资源管理、酒品调制与酒吧服务、酒店花艺、酒店公共关系，2 门公共选修课。

④ 专业实践课程

专业实践课程包括：餐饮服务技能与创新、酒店（餐饮）模拟创业、酒店企业运转设计、酒店顶岗实习、毕业实习、毕业设计。

2. 专业核心课程主要教学内容

表 6-1 专业核心课程主要教学内容

序号	专业核心课程名称	主要教学内容
1	前厅服务与管理	前厅业务基础、客史档案管理；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
2	客房服务与管理	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
3	餐饮服务与管理	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；餐厅布局与设计；餐厅组织与服务规范、经营预算与成本管理等；
4	酒店管理概论	酒店组织架构、各部门职能和作用、酒店产品分类、酒店服务特点、酒店的经营模式、酒店管理基础理念、酒店管理职能、酒店文化管理和酒店业务管理；
5	酒店信息技术	酒店信息技术基础、PMS 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
6	酒店市场营销	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；酒店营销渠道选择与管理；酒店营销活动策划、市场营销活动管理与预算等

七、实施保障

（一）师资队伍

1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师比例不高于 25:1（不含公共课），双师素质教师占专业教师比例不低于 70%。专任教师队伍职称比例合适，年龄分布合理，形成合理的梯队结构。

2. 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行业、专业发展，能密切联系行业企业，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，在本区域具有一定的专业影响力。

3. 专任教师

专任教师要求具有良好的师德，爱岗敬业，为人师表、遵纪守法；具有酒店管理相关专业研究生及以上学历；具有高校教师资格；具有扎实的酒店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；积极参与企业实践，每五年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

兼职教师主要从酒店企业等相关服务企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和“工匠精神”，具有丰富实践经验，具有较高的专业素养和技能水平，能承担课程与实训教学、实习指导等专业教学任务的技术人员、企业管理人员等。

（二）教学设施

教学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、实训室和实训基地。

1. 专业教室应达到的基本条件：专业教室应配置满足信息化教学基本需要的教学硬件和软件，包括计算机、投影仪、办公软件、信息化教学平台以及相关教学软件等。

2. 校内实训室应达到的基本要求：应营造职场氛围，配备能够满足旅酒店礼仪、酒店营销、中西餐宴会设计和客房清洁整理综合实训等实训要求的教学软硬件设施设备。

3. 校外实训基地应达到的基本要求：应选择优质企业开展校企深度合作，能够提供开展专业认知、技能实训、顶岗实习等活动的相关实训场地，校企共同开发实训教学内容。

4. 学生实习基地应达到的基本要求：应为本专业代表性企业，能提供酒店前台接待、

中西餐厅服务、客房服务与管理、酒店产品销售、网络营销、茶艺师、等相关实习岗位，能涵盖当前酒店产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；每 50 名学生由一位专业教师负责进行实习指导和管理；严格按照酒店和学校的规章制度来保证学生的日常工作、学习、生活。

5. 支持信息化教学方面的基本要求：现有的可利用的数字化教学资源平台有超星学习通、智慧教室，积极推动精品资源课、微课等形式加强师生互动，资源共享。引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

表 7-1 校内实训室基本配置表

序号	实训室名称	承担实训课程	主要设备	工位/ 位置
1	礼仪形体实训室	《酒店礼仪》	把杆、落地镜、高清电视、DVD 播放机、梳妆台、高清环绕音响等。	90/302
2	餐饮综合实训中心	《餐饮服务与管理》 《餐饮服务技能与创新》	餐桌、餐椅、餐具、餐饮运营系统、吧台、	60/202
3	模拟前厅客房实训室	《前厅服务与管理》 《客房服务与管理》	客房设施设备、前台设施设备、华通运营系统	66/304
4	数字化营销实训室	《客房服务与管理》 《酒店市场营销》	酒店市场营销系统、三维酒店虚拟软件、网络交换机主机、等。	60/201
5	茶艺实训室	《茶艺服务与管理》	茶具、玻璃杯、紫砂壶、茶海、品茗杯、闻香杯、茶道组、茶桌等。	30/301
6	VR 职业英语实训室	《酒店英语一》 《酒店英语二》	VR 英语课程软件、二十个模块沉浸式虚拟现实职场英语实训、VR 职业英语实训设备	66/303

表 7-2 校外实训基地（核心）基本配置表

序号	合作企业	功能	工位 (人)
1	华住酒店集团	实训教学基地、教材开发、工学交替、顶岗实习、学生实践活动	50
2	**君悦酒店	人才培养方案修订、实训教学基地、顶岗实习、课程开发、学生实践活动	35
3	**豪生酒店	师资社会实践、实训教学基地、顶岗实习、学生实践活动	40
4	**丽思卡尔顿酒店	师资社会实践、实训教学基地、顶岗实习、学生实践活动、	20
5	**主题酒店	师资社会实践、教材开发、实训教学基地、顶岗实习	35

（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需要的教材、图书和数字资源等。

1. 教材选用有关基本要求：规范教材选用制度，符合专业人才培养目标及课程教学要求，体现职业教育特色，优先选用国家或省级规划教材、全国行指委推荐教材；优先选用国家级、省部级获奖教材、优先选用近三年出版的新教材。

2. 图书配备有关基本要求：定期选购专业图书，例如有关酒店管理、酒店营销等方面的书籍，满足学生专业学习、查阅资料 and 阅读需求。

3. 数字资源配备有关基本要求：应包括酒店服务视频等音视频资料、电子教材、教学课件、案例库、行业政策法规资料、就业创业信息等，形式多样、使用便捷、动态更新。

（四）教学方法

本专业核心课程要求围绕“任务驱动，基于工作过程为导向”的课程设计思想，凸显“学生主体、教师主导”的课堂教学理念，依托现代教学平台、智慧教室、仿真实训室、校园 WIFI 等硬件资源开展线上线下混合式教学，以培养学生“专业能力”为指导思想，以移动学习、小组合作探究为主要手段，以项目导向、任务驱动为主要途径，以信息化教学为主、传统教学为辅开展课堂教学。

根据课程内容采用讲授法、分组法、体验教学法、小组讨论法、案例教学法、任务教学法、现场教学法、游戏教学法等多种形式。坚持学中做、做中学，倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略。在教学组织上充分利用校内智

慧教室、3D 实训室、VR 实训室、多媒体网络教学条件的资源，采用问题教学、案例教学、任务驱动教学、思维导图教学法、情境教学、单项操作训练和综合能力考核等方法提高学生的职业能力。

（五）质量管理

1. 根据学校专业建设标准，建立校、院两级专业诊断与改进工作机制，成立由企业专家、教育专家和骨干教师组成的专业建设委员会，指导专业建设，完善专业调研、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. 根据学校教学工作规范和主要教学环节标准完善学院教学管理机制，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改，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，严明教学纪律和课堂纪律，强化教学组织功能，定期公开课、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. 充分利用评价分析结果有效促进专业建设、课程改革、团队建设和人才培养，针对人才培养过程中存在的问题，制定诊断与改进措施，形成诊改工作机制，持续提高人才培养质量。

八、考核与评价标准

（一）实施课证融合

酒店管理专业实施课证融合教学，将相关证书或职业技能等级证书有关内容及要求有机融入课程教学，并进行同步评价，鼓励学生在获得学历证书的同时其他适合酒店专业的 1+X 现代酒店服务质量管理职业技能证书及茶艺师资格证书。

（二）课程实施过程性考核

专业课程建立过程考核（任务考核）与期末考核相结合的方式，过程考核占 40%-60%，期末考核占 60%-40%。本专业每门专业课程可根据课程自身情况制定考核、评价标准。

（三）毕业综合实习考核

第六学期的毕业综合实践采取企业兼职教师和学校专任教师共同指导学生

的方式。学生提交“毕业综合实习报告”、“实习日志”和“实习单位鉴定表”，对自己的求职或工作过程进行记录和反思。评分等级为：优、良、中、及格、不及格，根据学生在求职或实习过程中的态度、能力表现、职业素养以及实习报告的撰写情况等进行综合评价。

九、毕业要求

（一）成绩要求

在规定修业年限内修完本人才培养方案中要求的学习任务，课程考核合格，并取得学分不低于 135.5 学分，其中必修课程 88.5 学分，选修课程 8 学分，实训课程 39 学分。

（二）能力要求

1. 熟悉我国酒店行业发展的方针、政策和法规，能够自觉维护和遵守国家法律、行业法规的能力；
2. 具备酒店行业的基本知识和技能，运用酒店理论发现问题、分析问题和解决问题的能力；具备从事酒店服务与业务操作的能力；
3. 具备熟练应用计算机操作和应用酒店行业相关管理软件的能力；
4. 具备熟练运用英语进行日常与工作会话与交流的能力。

（三）技能证书的要求

1. 本专业的学生须通过全国高等院校计算机等级考试二级(文管)证书；
2. 本专业的学生必须获取二级乙等以上的普通话等级证书；
3. 本专业的学生建议获取国家人力资源和社会保障部颁发的茶艺师职业资格证书、餐厅服务职业资格证书或酒店服务质量管理 1+X 证书。

十、教学安排

（一）教学计划表

详见“2020 级酒店管理专业课程设置与教学安排表（三年制）”。

（二）各类课程学时比例、学分分配表

附件 1:

2020 级酒店管理专业课程设置与教学安排表（三年制）

一、课程教学环节														
模块	序号	代码	课程名称	课程类型	考核类型	总学时	学分	开课学期及周学时						
								一	二	三	四	五	六	
基本素质模块	1	00POA002	思想道德修养与法律基础（一）	必修	考查	25	1.5	2						
	2	00POA003	思想道德修养与法律基础（二）	必修	考查	25	1.5		2					
	3	00POA004	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（一）	必修	考查	32	2.0			2				
	4	00POA005	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（二）	必修	考查	32	2.0				2			
	5	00POA012	形势与政策	必修	考查	64	1.0	2	2	2	2			
	6	00DOA776	计算机应用基础	必修	考查	48	3.0	4						
	7	00Q0A002	体育（一）	必修	考查	30	1.0	2						
	8	00Q0A004	体育（二）	必修	考查	30	1.0		2					
	9	00Q0A003	体育（三）	必修	考查	30	1.0			2				
	10	00POA015	职业生涯规划	必修	考查	18	1.0			2				
	11	00POA016	就业指导	必修	考查	20	1.0				2			
	12	00GOA163	大学英语（一）	必修	考试	52	3.0	4						
	13	00GOA167	大学英语（二）	必修	考试	52	3.0		4					
	14	00GOA365	职业英语	必修	考试	52	3.0			4				
	15	00HOA020	经济数学	必修	考试	60	3.5	4						

			(一)										
	16	00H0A004	应用文写作	必修	考查	32	2.0	2					
	17	00P0A019	大学生心理健康	必修	考查	32	0.5	2	2				
	18	00P0A018	健康教育	必修	考查	8	0.0		4	4			
	19	00R0A001	操行	必修	考查	0	0.0						
	小 计					634	31.0	18	8	10	4	0	0
专业基础课模块	20	00F0B278	管理学基础	必修	考试	46	2.5	3					
	21	00F0B719	酒店礼仪	必修	考查	32	2.0	2					
	22	00F0B673	经济学基础	必修	考查	36	2.0		2				
	23	00F0B184	旅游法规	必修	考试	51	3.0		3				
	24	00F0B516	旅游文化	必修	考查	48	3.0		3				
	25	00F0B720	旅游心理学	必修	考查	32	2.0			2			
	26	00F0B734	酒店英语(一)	必修	考查	45	2.5			3			
	27	00F0B735	酒店英语(二)	必修	考试	64	4.0				4		
	28	00F0B736	旅游服务业创业案例分析与分析	必修	考查	16	1.0	1					
	小 计					370	22.0	6	8	5	4	0	0
专业核心课程模块	29	00F0B718	酒店管理概论	必修	考试	32	2.0	2					
	30	00F0B405	餐饮服务与管理	必修	考试	64	4.5		4				
	31	00F0B415	酒店市场营销	必修	考试	72	4.0			4			
	32	00F0B689	客房服务与管理	必修	考试	56	3.5			4			
	33	00F0B690	前厅服务与管理	必修	考试	56	3.5				4		
	34	00F0D738	酒店信息化与电子商务	必修	考试	48	3.0		3				
	小 计					328	20.5	2	7	8	4	0	0
专业拓展	35	00F0B414	酒店人力资源管理	必修	考查	48	3.0		3				
	36	00F0B616	酒品调制与酒吧服	必修	考查	48	3.0			3			

课程模块	37	00F0B698	酒店花艺	必修	考查	48	3.0				4		
	38	00F0B692	酒店公共关系	必修	考试	48	3.0				4		
小 计						192	15.0	0	3	3	8	0	0
公共选修模块	全校性选修课程，学生在全校性素质教育课范围内必须选修 4 门课程（其中必须至少选 1 门创新创业类课程；建议工程类学生可选 4 学分人文社科类课程，建议文经管及艺术类学生可选 4 学分理工类课程；网络公选课不得超过 4 学分），每门课程总学时 30 学时，2 学分，共计 120 学时，8 学分。												
	小 计						120	8.0					
合 计						1644	96.5	26	26	26	20	0	0
二、 实践教学环节													
类别	序号	课程代码	名称	实践类型	周数	学分	地点	学期	设计周				
公共实践模块	39	00K0D001	军训	实训	2	2	校内	1					
	40	00Q0D001	体育素质测试	实训		0	校内	3、4					
专业实践模块	41	00F0C737	餐饮服务技能与创新	设计	2	2	校内和校外	2	2				
	42	00F0B407	茶艺服务与管理	实训	1	1	校内和校外	2					
	43	00F0C739	酒店(餐饮)模拟创业	设计	2	2	校内和校外	3	2				
	44	00F0C571	酒店企业运转设计	设计	2	2	校外	4	2				
	45	00F0D693	酒店顶岗实习	实习	20	20	校内和校外	5					
	46	00F0E374	毕业实习	毕业实习	4	4	校外	6					
	47	00F0F385	毕业设计	毕业设计	12	6	校内	6					
合 计						45	39				6		
三、 教学环节分配一览表													
学年	学期	课程教学周数	实训专周周数	考试及机动	总计								
一	1	16	2	2	20								
	2	18	3	1	22								
二	3	16	2	1	19								

	4	16	2	1	19		
三	5	0	20	0	20		
	6	0	16	0	16		
总学时		2742	总学分	135.5			