



达州职业技术学院

人才培养方案

专业名称：_____ 酒店管理 _____

专业代码：_____ 640106 _____

所属系别：_____ 经济管理系 _____

专业带头人：_____ 苟倩 _____

教学系主任：_____ 孙玉龙 _____

二〇一九年八月

目录

一、专业名称及代码.....	3
二、入学要求.....	3
三、修业年限.....	3
四、职业面向.....	3
五、培养目标与培养规格.....	4
(一)培养目标.....	4
(二)培养规格.....	4
六、课程设置及要求.....	6
(一)公共基础课程.....	6
(二)专业(技能)课程.....	7
七、教学进程总体安排.....	14
八、实施保障.....	16
(一)师资队伍.....	16
(二)教学实施.....	18
(三)教学资源.....	19
(四)教学方法.....	19
(五)学习评价.....	20
(六)质量管理.....	20
九、毕业条件.....	22

酒店管理专业 2019 年人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：酒店管理；专业代码：640106

二、入学要求

一般为高中阶段教育毕业生或具有同等学力者，招生对象：普通高中毕业生、对口高职毕业生。

三、修业年限

学习年限最低不少于 3 年，在校累计学习年限不超过 5 年，最长学习年限不超过 6 年（含休学）

四、职业面向

根据国家深化职业教育改革精神和当前及未来社会发展对职业教育从业人员的要求，通过对本院历届酒店管理专业的毕业生和大大二在校学生的学习状况的调研以及在达州宾馆、凤凰国际大酒店、华夏康年大酒店、渠县的万兴大酒店、成都龙之梦大酒店、苏州同里湖大酒店等一些四星、五星级酒店进行调研和专家论证，确定酒店管理专业主要针对酒店前台接待、客房服务员、中西餐厅服务员、酒店销售、人力资源部、会议接待、调酒师、茶艺师等岗位必须具备的职业能力和要完成的主要任务，详见表 1 所示。

表 1 职业岗位面向及要求

岗位领域	岗位任务	职业能力要求	核心课程	职业资格证书 (名称、等级、鉴定单位)
酒店 管理	酒店总经理 酒店部门经理	负责酒店的管理	《酒店管理概论》	酒店管理师
	人力资源部 经理	酒店人员的招聘、升值、岗位分配、工资发放	《酒店人力资源管理》	企业人力资源管理师
	茶艺师	精通各种茶的泡制	《茶艺》	茶艺师资格证：初级（五级）、中级（四级）、高级（三级）、技师（二级）、高级技师（一级）

	餐饮服务员	中式餐厅、西式餐厅服务工作	《餐饮服务与管理》、宴会设计、	餐厅服务员证：初级（五级）、中级（四级）、高级（三级）、技师（二级）、高级技师（一级）
	客房服务员	星级酒店客房服务工作	《客房服务与管理》	客房服务员证：初级（五级）中级（四级）、高级（三级）、技师（二级）、高级技师（一级）
	前厅服务员	星级酒店前厅服务工作	《前厅服务与管理》	前厅服务员：初级（五级）、中级（四级）、高级（三级）、技师（二级）、高级技师（一级）

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业主要面向普通高中毕业生、对口高职毕业生，旅游服务行业（酒店管理），让学生掌握必备的酒店管理基础理论知识和酒店管理专业知识、全面掌握酒店服务的基本技能；具有现代管理理念以及中、高级酒店服务技术与酒店管理水平等实际工作能力，以高星级酒店前厅、客房、餐饮、娱乐、康体等业务部门的领班、主管及部门经理为主要就业岗位，以酒店行政、销售、财务等职能部门的经理、执行经理及总监为发展目标，能够适应于管理、服务第一线需要的德、智、体等全面发展的高星级酒店管理复合型技术技能人才。

（二）培养规格

知识要求：

1. 文化知识

熟悉毛泽东思想、中国特色社会主义理论、“三个代表”主要思想和科学发展观。熟悉基本法律知识；具有良好的职业道德和行为规范。了解国际国内形势，党和国家的重要方针、政策。掌握人文社科、自然科学基本常识。掌握文献检索、资料查询及运用信息技术获得相关信息的基本方法。

2. 专业知识

掌握酒店管理概论、中国饮食文化概述、导游综合知识等课程的一般理论。熟悉中国客源国概况、康乐服务与管理、餐饮企业经营管理等基础课程。掌握餐饮服务技能与实训、前厅客房服务与实训、饭店专业英语、旅游政策法规、宴席设计等核心课程。

能力要求：

1. 专业能力

（1）职业基本能力

负责酒店经营与可行性研究，开业筹备，康乐服务与管理，员工培训，薪酬管理，财务管理，档案管理。负责制定营销计划，执行营销计划，市场细分与定位，市场开拓与维护，了解市场需求，为酒店决策提供销售咨询，建立销售档案。

（2）职业核心能力

负责预订服务与管理，接待服务与管理，登记服务与管理，结帐服务与管理，行李服务与管理，应接服务与管理，问讯服务与管理，代办服务与管理，商务服务与管理，客房销售与管理。负责中式做床，西式做床，客房服务，清扫卫生间，VIP 服务与管理，酒吧服务与管理，会议服务与管理，夜床服务，布草管理。负责托盘、折花、铺台布、摆台（实用台、花台、展示台）。迎送服务，点菜服务，上菜服务，酒水服务，结账服务，菜单设计与管理，宴会预订与管理，餐厅服务意识及应变能力的训练，中餐厅宴会和散台的服务程序。厨房管理，采购与管理，仓库管理。

2. 方法能力

能够安装硬件，安装软件，管理计算机，编辑文档。能写调查报告、请示、宣传广告、毕业论文、合同、总结、计划书、可行性报告。

3. 社会能力

能够确定交往目的，选择交往对象，建立交往渠道，运用交往技巧。用汉语交流，简单英语交流，评价交往结果，确定合作目的，选择合作伙伴，建立合作氛围，寻求合作方式，运用合作技巧，评价合作效果。分析社会环境，分析行业环境，分析个人能力，确定职业目标，求职、规划职业生涯。确定阶段目标，确定阶段计划，实施、评价与调整、具备学习的能力。塑造个人形象，遵守社会规范，表现良好职业道德，调整并保持良好心态，保持健康的身体状态，能适应环境，保持工作环境整洁，管理时间。

素质要求：

1.思想素质：热爱共产党，热爱祖国，遵纪守法。

2.专业素养：能熟练进行中、西餐服务，前厅、客房服务、会展服务与策划、酒水调制与酒水服务、茶艺表演等。

3.职业素养：热爱酒店服务与管理的工作。

4.身心素质：身心健康，沉着应对各种困难。

5.人文科技素质：了解中国历史、传统文化及各地风土人情；关注中国及世界的酒店事业的发展。

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

应准确描述各门课程的课程目标、主要内容和教学要求，落实国家有关规定和要求。

1、大学英语

教学目标：通过学生感受、领悟语言文字的巨大魅力，引领学生追问生存的意义和存在的真相，激发学生的想象力与创造力，倡导学生的独立精神与合作意识，培育和滋养其健全的人格、社会关怀意识以及社会责任感。

教学内容：大学英语课程，要体现自己的意义和价值，根据和顺应国家对大学生的培养要求，以及绝大多数大学生将要面对职场的这一现实需求，在高中英语教学的基础上，弥补学生知识方面的缺陷，强化和提高学生英语素养，增进学生听、说、读、写能力。将依据具体目的，针对具体对象、在特定场合完成表达与交流能力的培养，事务英语和科技英语的阅读与写作训练作为重要内容和要求。

2、大学体育

教学目标：增强学生体质，促进学生身心健康和谐发展，掌握有效提高身体素质、全面发展体能的知识与方法，养成积极乐观的生活态度，形成健康的生活方式，具有健康体魄。

教学内容：首先从促进体质健康维度看，几乎所有体育运动项目的参与和锻炼#均能实现体质健康的要求。其次从培养意志品质看，同场直接对抗的集体项目需要长时间耐力支撑的体能类项目，这些项目对学生的意志品质的锤炼程度较好#比如篮球+足球+橄榄球等；长跑+半程马拉松等。最后从培养美感和心灵角度看#结合音乐和舞美类项目又是比较好的课程内容。

3、思想道德修养与法律基础

教学目标：通过思想道德修养与法律基础的教学，帮助和指导大学生运用马克思主义的立场、观点和方法，解决有关人生、理想、道德、法律等方面的理论问题和实际问题，增强识别和抵制错误思想、行为侵蚀的能力，确立远大的生活目标，培养高尚的思想道德情操，增强社会主义法制观念和法律意识，成为合格的社会主义事业的建设者和接班人，以适应以德治国和依法治国方略的要求。

教学内容：让学生通过师生探讨、课内实践和课外实践，在模拟社会的仿真学习情境中

学习并掌握现代公民的道德素养和法律素养，培养学生的团队合作能力、辩证思考能力、语言表达能力和运用理论指导实践的能力。据此将课程分为绪论、思想教育、道德教育、法制教育、综合实践五个模块组织教学。

4、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

教学目标：通过本课程的学习，使学生具备马克思主义的理论素养，提高运用马克思主义立场观点方法分析问题、解决问题的能力，坚定在中国共产党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念，成为德智体美全面发展的中国特色社会主义事业的建设者和接班人。

教学内容：着重讲授马克思主义中国化的两大理论成果，帮助学生系统掌握中国化马克思主义的形成发展、主要内容、精神实质和内在联系，不断增强道路自信、理论自信、制度自信，坚定中国特色社会主义的理想信念。

5、计算机应用基础

教学目标：本课程涉及计算机的基础知识、操作系统基础、多媒体技术基础、计算机网络基础与 Internet 技术、文字处理、电子表格和演示文稿软件等。这些知识和技能对于信息时代的大学生来说是必不可少的。通过本课程的学习，使学生掌握在信息化社会中工作、学习和生活所必须具备的计算机基本知识与基本操作技能，系统地、正确地建立计算机相关概念和微型计算机的操作技术；熟练地掌握在网络环境下操作计算机及常用应用程序的使用方法；具备在网上获取和交流信息的能力，为今后进一步学习和掌握计算机知识和技术打下良好的基础。

教学内容：了解计算机系统的基本知识，计算机的基本组成与工作原理，计算机软件与硬件的基本知识与相互关系，掌握微型计算机系统的基本配置与主要性能指标，了解计算机维护与计算机安全的基本知识。了解多媒体技术的基础知识、多媒体计算机的基本配置与基本操作；了解计算机网络的基本知识与基本组成，局域网的特点、组成及网络连接设备，掌握 Internet 的基本知识与使用，具有从互联网上获取信息资源的能力。掌握 Windows 操作系统的基本工作方式、掌握 Windows 环境下常规汉字的操作方法并熟练掌握一种汉字输入法；掌握中文 Windows 的基本操作、文件管理方法。掌握文字处理软件 Word、电子表格软件 Excel 及文稿演示软件 PowerPoint 的使用方法，具有使用计算机处理常用文档的能力；了解常用工具软件的使用。

（二）专业(技能)课程

应准确描述各门课程的课程目标、主要内容和教学要求，增强可操作性。

1、普通话

教学目的：通过本课程的学习和练习，让学生掌握普通话的基础知识。使学生的普通话水平有较大的提高，能够在日常学习和生活中较为自然地使用普通话，提高学生发音的标准，使学生讲普通话，运用普通话成为一种职业习惯。

教学内容：认识普通话与方言、了解普通话水平测试、利用对语音性质的认识进行发声训练、认识普通话的语音系统、普通话声母辨正、普通话韵母辨正、普通话声调辨正、普通话的语流音变、普通话水平测试、普通话基本应用。

2、插花艺术

教学目的：本课程列举了大量中、西方插画史上的优秀作品，介绍了多位插画大师的生平、艺术风格和经典作品，对插画进行了详尽的分类，使学生对插画在各领域中的具体运用一目了然。书中图文并茂的讲解方式，帮助学生了解插画的历史、插画的运用有一个系统而明确的了解和掌握。

教学内容：分为七章，具体介绍了中国插画简史、外国插画简史、现代插画的演变和发展趋势、插画的分类、现代美国的一本插画、插画欣赏等内容，全面系统地介绍了插，画的历史和插画在各个设计领域中的运用。

3、饭店公共关系

教学目的：通过本课程的学习，可以使学生掌握酒店公共关系的基本知识、基本原理，真正了解企业内酒店公共关系如何运作，学会用酒店公共关系理论分析和解决企业实际问题的方法，同时培养学生爱岗敬业的精神，并初步具有企业酒店公共关系的能力，为毕业后成功走上社会参加企业经营管理实践打下基础。

教学内容：本课程内容包括公共关系的基本内涵、定义、研究对象与研究范畴；公共关系产生和发展的历史、公共管理观念的形成；公共关系的基本职能；公共关系组织机构的类型及其特征；公共关系从业人员的类型及其工作范围，选拔公共关系人员的基本原则；公共关系工作对象和工作类型；组织内部公共关系工作的开展、组织外部公共关系工作的开展；公共关系四步工作法的实施；公共关系策划工作的开展、企业 CIS 战略工作的导入；公共关系日常活动与专项活动的开展；公共关系新闻传播；公共关系案例分析等。

4、酒店管理概论

教学目的：本课程主要包括对餐饮业发展概况的了解和酒店管理的基本原理，各营业部门及前厅部的管理特点和方法等内容，通过学习要求学生了解服务质量管理的重要性的管理方法，掌握酒店人、财、物等各种资源的管理方法，掌握酒店成本控制的基本方法，能够解决实际工作中酒店运营过程中出现的基本问题。

教学内容：系统地介绍酒店业务部门和职能部门运行的基本情况，重点讲授酒店管理职

能和管理技巧，特别增设了客户关系、企业文化和管理者素质要求三章内容，以符合当今酒店业发展的需要。全书采用案例导入、知识链接、课前思考和小结的形式，可以使学生深刻理解、灵活运用所学知识，使教学具有针对性、实用性、前瞻性和国际化的特点。

5、酒店服务礼仪

教学目标：通过学习要求学生了解中西方国家的风俗习惯，我国主要客源国和地区礼节、礼貌及用餐忌讳、国际礼宾常识。并通过实际训练掌握酒店服务礼貌、礼节、仪容、仪表及相关的服务用语，能够使学生在工作中注意仪容、仪表，正确使用服务礼貌、礼节及相关的服务用语。

教学内容：酒店服务行业的仪容、仪表、仪态礼仪及各个工作岗位的接待礼仪；员工下班后的社交礼仪。包括发型、化妆、服饰、饰物、站姿、走姿、坐姿、鞠躬礼、指引礼、握手礼、电话礼仪、见面礼仪等社交礼仪和酒店接待服务礼仪。

6、中国旅游客源国概况

教学目标：本课程是一门以中国主要旅游客源国家和地区的自然地理、历史人文、政治经济、节庆习俗、旅游业发展情况等为主要内容的学科。本门课程通过对主要客源国家及地区的基本情况介绍，让学生熟悉、掌握不同国家、地区的基本国情及人文习俗等相关内容，为未来旅游实际工作做好知识储备及能力储备。

教学内容：本课程按照世界地理和文化特征，将我国主要客源国归为七大客源国地区。对主要客源国的自然地理、历史人文、政治经济、民俗文化、旅游资源等知识进行了系统介绍，重点突出了其特色文化、习俗礼仪、主要城市和旅游景区景点。

7、中国饮食文化概述

教学目标：本课程的学习，使学生了解丰富多彩的饮食文化知识，为将来从事餐饮工作提供更全面、准确的指导。

教学内容：本课程内容主要包括饮食文化概述、饮食原料文化、主食面点文化、菜肴文化、烹调文化、酒文化、中国茶文化、宴席文化、饮食器具文化、饮食保健文化、饮食文化代表人物、饮食风俗文化、饮食礼仪文化、饮食文化概述、饮食文化交流与比较。

8、饭店服务英语（口语）

教学目的：通过学习，培养学生在具有一定的公共英语听、说、读、写的基础上，掌握饭店行业服务与管理的专业英语，包括旅游饭店英语的专业词汇、句型和表达方法，使学生基本具备用英语进行旅游饭店行业管理与服务的能力，为从事旅游饭店业工作的需要打下良好的基础。

教学内容：本课程主要包括语音、语法、词汇和短文，通过学习要求学生掌握 1500 个旅

游与酒店专业词汇及一定数量旅游服务用语，重点加强听、说、读、写的能力，突出语音、语调的训练、培养旅游酒店服务英语的会话能力，能够使学生用英语与外籍客人进行简单的交流会话，引导客人顺利入住酒店。

9、酒水知识与酒吧管理

教学目标：本课程系统讲述了国内外酒水饮品的专业理论知识和服务操作技能以及酒吧管理的基础知识，具有较强的实用性和科学性。通过该课程的学习，使学生较全面地掌握各种鸡尾酒的调制以及酒吧服务和操作技巧。任课教师及时把最新成果引入教学，大大丰富本课的教学内容，使本课的教学更具有时代性和先进性。能够在科学性、规范性、系统性、广泛性和适用性上突出特色，成为内容新颖、体系完整的新型课程。通过各种先进和实践的教学手段和方法，训练学生的动手能力和实际解决问题的能力，使学生在学了这门课程以后可以考取调酒师证书并直接到酒吧或者星级酒店上岗。

教学内容：本课程是一门理论与实践紧密结合，知识与技能同等重要的课程，它以培养学生职业能力为主线，融理论教学与实践教学为一体。本课程包含了基础知识，操作技能和管理方法三个部分。

10、餐饮服务与管理

教学目标：本课程的教学目的是使学生认识到饭店餐饮管理的重要性，掌握餐饮管理的基本概念、理论、原理和方法，使学生在掌握管理学的基本原理基础上，能够认识餐饮管理活动的各项职能和各种规律，了解餐饮业发展的新趋势及其面临的挑战。通过本课程的学习，培养学生观察问题、分析问题、解决问题的能力，增强学生的企业管理全局意识、团队意识和市场意识，并使学生饭店理论专业素养不断提高，同时也为学习其他饭店管理专业课程奠定良好的基础。

教学内容：1.餐饮业的发展趋势，餐饮经营的特点，餐饮业的构成。2.餐饮业开业筹划，餐饮组织结构特征与人员编制，餐饮部的地位与职能。3.菜单的作用、种类、设计、开发及价格制定、菜单营销。4. 餐饮经营定位，餐饮市场分析及促销策略。5.原料采购及库存管理。6.厨房业务及生产管理，安全管理。7.餐厅服务管理流程。8.宴会管理流程。9.餐饮成本控制与管理，餐饮质量管理。

11、前厅客房服务与管理

教学内容：本课程主要包括前厅服务的基本知识和基本技能，包括各岗位的职责、服务程序、操作规范、服务质量及工作人员的素质要求。通过学习要求学生了解前厅的设施、设备的配置和使用方法，及各种表格的填制和使用，掌握门僮服务、行李服务、登记服务和结账服务的步骤、方法和操作规范，能够处理前厅服务及管理事项所涉及的各种问题。同时包

括客房服务的基本知识和基本技能，包括各岗位的职责、服务程序、操作规范、服务质量及工作人员的素质要求。

教学目的：通过学习要求学生了解客房的设施、设备的配置和使用方法，及各种表格的填制和使用。掌握西式做床、敲门进房、清扫整理房间、清扫卫生间的步骤、方法和操作规范，使学生能够处理涉及到客房服务及客房服务管理方面的实际问题。

12、饭店人力资源管理

教学目的：通过本课程的学习，使学生系统掌握人力资源管理的基本理论与知识，并能结合案例和酒店的实际情况灵活加以运用，使学生提高人力资源管理方面分析问题和解决问题的能力，从而为今后学习其它专业课奠定基础，也为学生毕业后从事人力资源管理实际工作打下坚实的基础。

教学内容：主要包括酒店人力资源管理涵义，酒店人力资源战略规划，酒店人才招聘与配置，酒店人力资源培训管理、酒店人力资源绩效管理、酒店人力资源薪酬管理、酒店劳动管理管理及现代酒店人力资源管理趋势。

13、酒店市场营销

教学目的：通过学习要求学生掌握酒店的营销策略及方法等内容，使学生能够根据酒店的实际情况和市场现状，制定酒店的营销策略。

教学内容：本课程主要包括了解酒店市场、如何进入酒店市场、调研酒店市场、对酒店市场进行定位、开发酒店产品、确定酒店产品价格、制定酒店营销渠道、酒店市场销售管理、制定酒店促销策略、管理酒店营销、进行酒店营销实战、扩大酒店销售市场等。

14、饭店财务管理

教学目的：通过本课程的教学，使学生能够掌握饭店财务管理的基本知识和方法，牢固树立财务管理的基本观念。课程教学方法强调理论知识与实用方法的结合，西方财务管理理论与中国实践的结合，以课堂讲解、案例分析、练习题等多种方式进行。教学中应注意对学生基本技能的训练，以符合高职高专应用型人才的培养目标。

教学内容：结构的理论和方法以及这些理论和方法在资本金、长期负债、选择权证券、流动负债等筹资形式中的实际运用；然后讨论公司投资的理论和方法以及这些理论和方法在流动资产、固定资产、有价证券投资中的实际运用；其次在将讨论公司筹资与投资有机配合的理论与方法；最后讨论不同的盈利分配理论与方法以及这些理论和方法在盈利分配中的运用。

15、宴会设计

教学目的：该学科要求学生了解宴会的定义、特征和分类，认识宴会在饭店经营中的地

位和作用；了解宴会的起源、历史沿革以及发展趋势；掌握宴会设计的基础知识及操作程序；知晓中国古代与现代的名宴；全面熟练掌握饭店餐厅高级服务员应具备的知识、技能，具备一定的大型宴会设计与管理知识，大力培养学生成为饭店业所需的高级技师人才，积极为我国的旅游饭店队伍发展提供有力的人才支持。

教学内容：本学科采用项目教学法设计教学体系，围绕宴会部工作需求的新型讲授与训练项目，并按照酒店宴会部实际的典型工作流程设置八个教学项目，以适应理论与实践一体化的单元式教学模式。配有丰富的教学案例，教材结构新颖，每一个项目号都设有项目导读，学习目标，每一个项目都分解为若干个层层递进的任务。

16、导游基础知识

教学目标：了解我国及四川省旅游业的发展和基本情况，掌握四川自然、人文旅游资源的基本知识，掌握四川导游工作相关的历史、民俗、地理、建筑、宗教、饮食、特产等基础知识，掌握四川省的主要旅游线路和景区概况知识。

教学内容：目前在旅游界含金量最高的就是导游资格考试，是全国统一考试，本课程包括全国导游基础知识内容和地方地方基础知识内容。

17、旅游政策与法规

教学目标：通过授课，建立和巩固学生的法学基础理论知识，结合旅游行业实际，使学生对我国旅游法制建设的发展和现状有一个初步的了解，准确把握有关法规条款。通过案例分析与讨论，使学生能以法律的眼光去认识正在不断发展的旅游市场，提高学生的知识面和综合分析能力，并能在后续专业学习和实践当中不断总结和提高。

教学内容：本课程内容可分为三大部分：旅游法总论，主要介绍中国旅游业与旅游立法现状，旅游行业管理部门及其职责与权限，国外的旅游管理体制，旅游法律关系的概念、构成要素及其确立与保护；旅游相关法规，结合案例，逐一介绍相关法律法规，着重讲解与旅游行业相关的重要条款。旅游者合法权益保护，介绍旅游者合法权益保护的概念、范围及内容，国内、国际法律对旅游者合法权益的保护现状，旅游投诉的概念及处理程序。

18、导游实务

教学目标：要求讲授不同类型导游的服务内容，突出各种类型的导游业务流程，注重可操作性，以适用、够用、形象、直观为出发点，重点讲述导游带团过程中应知应会的基础知识、基本技能以及处理问题、解决问题的能力。最终要求学生熟悉并掌握导游业务知识和技能、顺利通过导游人员资格考试。

教学内容：本课程主要讲授导游服务的基本概念、导游服务的地位、特点和原则，导游工作的纪律和禁忌，地方陪同导游、全陪导游、景区导游、国际领队的服务程序和应变技巧，

导游带团技巧和相关业务知识的内容。

19、化妆与美容

教学目标：伴随着现代社会的快速发展，化妆美容已经成为普通民众生活中不可或缺的生活元素。随着我国经济基础的不断强大和我国外交交往的不断延伸，对于接待来自世界各地游客的酒店行业来说，酒店专业学生学习化妆与美容课程已经迫在眉睫。通过本课程学习使学生较系统地掌握化妆基本知识与基本化妆方法，学会不同脸形的化妆造型的基本技能技巧，并培养学生具备熟练的业务技能、细致的工作态度和良好的审美能力，在此基础上形成以下酒店行业的职业能力。

教学内容：了解化妆品及化妆的重要性，掌握局部刻画、矫正化妆、化妆的程序、生活日妆、职业装、社交装、舞台妆的化妆技能和技巧。

20、创新创业教育（旅游、酒店行业）

教学目标：使学生了解创新、创业活动所需要的基本知识，认知创新、创业的基本内涵和创新、创业活动的特殊性，掌握创新、创新素质、创新思维、创新方法、创新实践的基本知识与要求，辩证地认识和分析创业者、创业机会、创业资源、创业计划和创业项目。掌握创新思维和创新方法的训练方法以及创新计划的撰写方法，提高创新水平。

教学内容：创业的定义与功能；创业的要素与类型；创业过程与阶段划分；创业精神的本质、来源、作用与培育；经济转型与创业热潮的关系；创业活动的功能属性；知识经济时代赋予创业的重要意义。创业团队及其对创业的重要性；创业团队的优劣势分析；组建创业团队的策略及其后续影响；创业团队的管理技巧和策略；领导创业者的角色与行为策略；创业团队的社会责任。

21、酒店安全管理

教学目的：通过本课程的学习，掌握现代酒店安全、安全管理的概念和饭店安全管理的内容与特点，了解饭店安全的类型、饭店安全网络、安全组织与安全职责，熟悉饭店犯罪与盗窃的防范计划、控制与管理、防火安全计划与消防管理措施，掌握紧急情况的应对、管理和其他常见安全事故的防范、管理措施。

教学内容：本课程对酒店安全管理的观念与方法、安全组织建设、安全预防与分级管理等进行了介绍，并重点从业务导向和问题导向出发，阐述了饭店部门安全管理业务和饭店突发事件的管理预案，同时介绍了饭店典型的安全纠纷及法律解决方式。

22、会议策划与组织

教学目的：本课程主要学习能够有效地帮助学生掌握会议策划与组织工作的关键技能，提高实际办会能力。

教学内容：本课程是根据会议管理工作实践编写而成的一本工学结合教材。全书围绕八个基本项目探讨了会务策划与组织工作中的规律和特点，分析了大型国企、政府会议服务专门机构、专业会展公司大量真实的会议工作案例，提炼出若干典型的工作任务，归纳出一些具有典型意义的技能点。

23、康乐服务与管理

教学目标：通过本课程的学习，使学生初步掌握康乐部服务和管理技能，达到中级以上服务员资格水平。为今后在工作中进行康乐服务管理打下坚实基础。

教学内容：本课程内容包括康乐经营与管理概述，饭店康乐市场的特征，娱乐休闲类项目、运动类项目、保健休闲类项目的经营与管理，户外活动项目管理，康乐部安全与卫生管理，康乐部服务质量管理，康乐部促销管理等

24、茶艺

教学目标：本课程是酒店管理专业的专业选修课，使学生了解中国的茶文化，茶树的起源、茶叶的分类及特征，泡茶器具的分类与艺术等基础理论知识；同时训练学生的冲泡技艺，培养学生具有“茶人”的气质和素养。

教学内容：学习茶叶的基本知识，了解和掌握茶叶的分类、主要名茶的品质特点、制作工艺，以及茶叶的鉴别、贮藏、选购等内容。学习水的基本知识，学习茶艺，必须懂得水，茶性必发于水。学习茶艺的技术，茶艺的技巧和工艺，包括茶艺术表演的程序、动作要领、讲解的内容，

25、形体

教学内容：本课程通过引用舞蹈中基本功训练的方法为主要手段，结合音乐针对人的基本姿态进行的身体活动练习。

教学目的：融健身、健心、健美为一体，塑造优美体形及姿态和加强形体美的审美教育课程。形体课是以健美练习，姿态练习，协调练习为主要手段，来改变体形的原始状态，提高人体运动系统的灵活性，控制力和表现力，培养高雅气质，并向学生进行美育教育的一门专业课。

七、教学进程总体安排

1.教学进程如下表 2 所示

表 2 酒店管理专业教学进程

教 学	经济管理系	专业名 称	酒店管理专业	学制	3 年
--------	-------	----------	--------	----	-----

系																
课程类型	序号	课程名称	课程代码	考核方式	学分	学时	理论	实验	实训	开课学期及学时(每学期不能超过 26 学时)						
										1	2	3	4	5	6	
公共必修课程	1	大学英语	50001	院考查	4	72	72			2	2					
	2	大学体育	101001	院考查	4	72	72			2	2					
	3	思想道德修养与法律基础	81009	院考试	3	54	54			3						
	4	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	81008	院考试	4	72	72				4					
	5	计算机应用基础	81006	院考查	4	72	72			2	2					
专业基础必修课	6	普通话	42009	考查	2	36	18		18	2						
	7	插花艺术		考查	2	36	18		18		2					
	8	饭店公共关系	42023	考查	3	54	24		30			3				
	9	酒店管理概论	42011	考试	3	54	54			3						
	10	酒店服务礼仪	42010	考查	2	36	10		26	2						
	11	中国旅游客源国概况	42017	考查	2	36	36				2					
	12	酒店服务心理学	42014	考查	2	36	36				2					
13	中国饮食文化概述	42026	考查	3	54	54					3					
专业必修课	14	饭店服务英语(口语)	42001	考试	4	72	22		50			4				
	15	酒水知识与酒吧管理		考查	2	36	18		18		2					
	16	餐饮服务与管理	42002	考试	4	72	32		40			4				
	17	前厅客房服务与管理	42022	考试	4	72	32		40				4			
	18	饭店人力资源管理	42019	考试	4	72	40		32				4			
	19	酒店市场营销	42020	考试	4	72	32		40			4				
	20	饭店财务管理	42027	考查	4	72	40		32				4			
	21	宴会设计	42021	考试	4	72	32		40			4				
专业选修	22	导游基础知识	42025	考试	4	72	72			4						
	23	旅游政策与法规	42003	考试	4	72	72				4					
	24	导游实务	42028	考试	4	72	32		40		4					

课	25	化妆与美容	####	考查	2	36	6		30	2						
		创新创业教育		考查	2	36	30		6				2			
	26	酒店安全管理		考查	4	72	36		36				4			
	27	会议策划与组织	42000	考试	4	72	32		40				4			
	28	康乐服务与管理	42018	考查	4	72	32		40		4					
	29	茶艺	42013	考查	2	36	6		30	2						
	30	形体	42006	考查	2	36			36	2						
		军训与军事理论	###		2	36	36			1						
		形势与政策	811013		1	18	18									
		职业生涯规划与就业指导	442002		1	18	18									
		社会实践	442004		3	54	54									
综合素质拓展(各专业可以自行增加)		应用文写作			2	36	36									
		毕业论文			5	90	90									
		顶岗实习			10	432			432							
		创新创业教育类实训			1	18			18							
		酒店服务礼仪与实训			1	18			18							
		茶艺与酒水服务实训			1	18			18							
		会议策划与组织实训			2	36			36							
		康乐服务管理实训			2	36			36							
		饭店餐饮服务技能与实训			2	36			36							
		饭店人力资源管理实训			2	36			36							
		饭店前厅客房服务与实训			2	36			36							
		宴会设计实训			2	36			36							
						139	2754	1410		1344						

八、实施保障

(一) 师资队伍

近年来，我院在师资队伍建设中，采取培养与聘请相结合的方式，在利用多种渠道引进

优秀人才的同时，我系也非常重视师资队伍培养工作，以全面提高教师的政治素质和业务水平为目标，以培养学术带头人和学术骨干为重点，建设一支素质优良、业务过硬、结构理想的高水平师资队伍。为达到这一目标，我系制定了经济管理系教授送培计划、经济管理系专业带头人培养计划和经济管理系骨干教师培养计划、双师素质教师培养计划，鼓励年轻教师去攻读硕士研究生或进修提高。现已经鼓励专业教师从事教学研究，提高教研科研能力；发表论文；主编（参编）教材；参加院级以上课题研究。

1. 师资总量

目前我院酒店专业专、兼职教师总共有 12 人，校内专、兼职教师有 11 个，校外兼职教师有 1 个。争取进一步扩大校外兼职教师的数量，增强学生的实操能力。

2. 师资结构

(1)年龄结构

40-50 岁的有 3 人，30-40 岁的有 6 人，25-30 岁的有 3 人。

(2)学历（学位）和职称结构

高级职称的有 3 人，硕士研究生 4、中级职称的有 3 人、初级职称的有 5 人。

(3)双师结构

具有酒店高级酒店管理师 1 人、高级旅行社计调师 1 人，高级酒店管理师 1 人。

(4)专兼结构专、兼职教师比例达到 1:6。

3. 师资能力

(1)知识要求

专任教师：

①具有良好的师德，较强的敬业精神，具有一定的教育教学经验，熟悉高等教育的教学方法。

②具有中级（硕士学位）或以上专业技术职称，专业知识水平较高，能胜任所教授的课程。

③具有高校教师任职资格证书。

兼职教师

①旅游、酒店专业科班出身。

②熟悉酒店各个岗位的理论知识。

③熟悉政、行、校、企技能大赛的标准。

(2)能力要求

专任教师：

①语言表达能力强，至少具备普通话二级乙的水平。

②具备教育科研能力、学习能力、观察学生的能力、创新能力以及运用现代教育技术手段的能力。

③教育教学能力、组织管理能力、自我调控和自我反思能力(较高的教育机智)。

兼职教师：

①具有 5 年以上相关岗位工作经历，有丰富的实际工作经验；

②具有中级以上专业技术职务或在职业技能竞赛中获得奖励；

③具有较强的教学组织能力。

(3)素质要求

①有良好的师德形象。

②有高尚的教师品德，对学生公平、公正，一视同仁，不徇私枉法。

③忠于人民的教育事业、热爱学生、团结协作、为人师表。

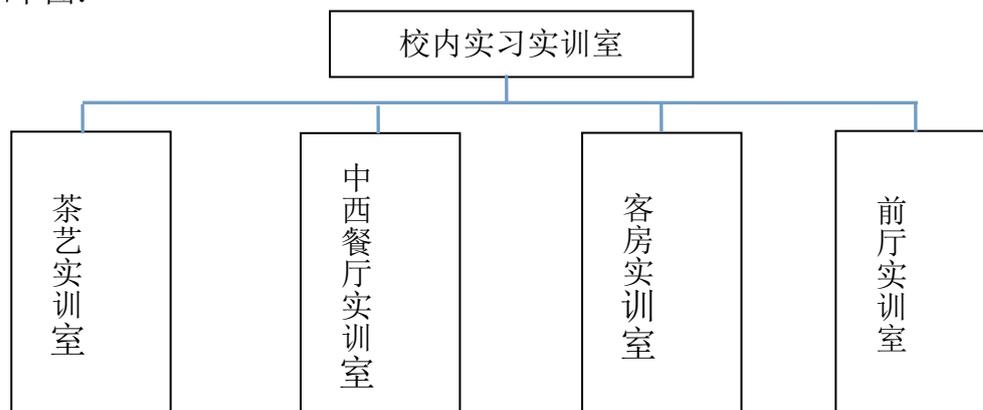
④高尚的师德、愉悦的情感、良好的人际关系和健康的人格。

(二) 教学实施

1、目前我院酒店专业在新校区上课，教学环境优良，教师全采用多媒体教室。但是对于酒店专业的专业课，更多地需要理实一体化的教室，争取每一堂课理论课和实操课能够同时进行，这样上课效果更好。

2、校内实训（室）基地

我院酒店管理专业是以职业岗位技能为核心，以培养学生职业能力、职业道德及可持续发展能力为基本点，以工作（岗位）流程为导向，按专业基础实训、专项技能实训、专业综合实训三个层次建设专业实训实习基地。实现校内实训基地的模拟性、真实性、开放性，校外实训基地的生产实践性、顶岗实习性、技术服务性。目前我院酒店管理专业实训实习基地建设如下图：



3、校外实训基地

酒店管理专业在现有达州宾馆、渠县万兴大酒店作为实习基地的基础上，另外和成都的洲际酒店、九寨沟的九寨天堂等多家酒店企业合作，校外实训基地一览表见表3。学生大一、大二的专周实训指导老师就来自于上述酒店管理层。校外课堂前往上述酒店进行为期两周、四周的专周实训实习。大三赴上述酒店进行为期一年的顶岗实习。

表3 校外实训基地一览表

序号	实训基地名称	实训基地的功能要求	实习岗位	对应的学习领域	年接纳学生数(人)
1	达州宾馆 (四星级)	强化专业综合能力训练	前厅部 客房部 餐饮部 工程部	前厅接待服务与管理 客房接待服务与管理 餐饮接待服务与管理 工程维修和保养	30
2	成都龙之梦酒店 (五星级)	强化专业综合能力训练	前厅部 客房部 餐饮部 康乐部 会议部	前厅接待服务与管理 客房接待服务与管理 餐饮接待服务与管理 康乐服务与管理 会议策划与管理	30
3	苏州同里湖大酒店 (五星级)	强化专业综合能力训练	前厅部 客房部 餐饮部	前厅接待服务与管理 客房接待服务与管理 餐饮接待服务与管理	10

(三) 教学资源

教材建设坚持抓重点保质量的原则，着重抓好专业主干课的教材建设，进一步提升教材整体质量。坚持增品种、重配套的原则，逐步建立以文字、声音、图像等为媒体的立体化教材体系；同一专业的基础课、专业基础课、专业主干课教材要系列配套，同一门课程的基本教材、辅助教材、教学参考书也要系列配套。

本专业制定了部分实训课程教学大纲和实训指导书。将本专业理论教学体系主要建立在以涉外旅游专业基础知识为主的知识平台上，按照突出应用性、实践性的原则将实践教学体系和素质教育有机地融合在其中。坚持专业教学与社会需求相结合、理论教学与专业实践相结合、专业基本技能与旅游上岗资格证书相结合，强化学生的专业技能，如酒店餐饮服务、酒店前厅与客房服务操作技能。

(四) 教学方法

上课老师尽量实行模块化、项目化、分任务教学，不一定按照教材的内容照本宣科，根据学生掌握的学习情况和知识的模块上课。课前老师认真备课，尽量对学生分组分任务，上课方式和上课模式尽可能多样化，可采取一些特别的教学方法，如：分组讨论法、游戏法、

人体雕塑法、画图法、角色扮演法、案例分析法、问题树、目标树、合作学习法、翻转课堂法、微课、慕课等方法代替传统的老师讲学生听的模式，与此同时，尽可能多上一些实操课，课堂上尽可能调动学生的积极性和兴趣性。

（五）学习评价

我院一直以来对学生成绩都是以考试为主，考查为辅。其实，对于高职院校的学生来说，应该把重心放在平时学习的考查中，考试和考查应该四六分成。平时的考查包括考勤、每次上课的任务成绩、项目成绩、实训成绩等，同时考查学生的主动性、创新性、合作性、语言能力、随机应变的能力等。文化课考试只是死记硬背，更多地是考核学生的学习态度，其实在平时的学习中，学生的学习态度已经可以很明显的表现出来。

（六）质量管理

对专业人才培养的质量管理主要是针对老师的教学组织管理，教学组织管理是教学过程的重要环节，是提高教学质量的关键。因此，我系不断健全组织机构，强化教学管理，制定完善的教学管理制度，努力提高教学管理水平。

1、明确教学管理指导思想，牢牢把握教学工作的中心地位

树立教学质量是人才培养的核心工作的指导思想，以常规教学管理为基础，以省级示范和省级重点专业建设重点，以专业实践教学为突破口，以学生实习就业为落脚点，将教学与学生管理有机结合，大力强化教学活动中学生的主体意识、教师的竞争意识和非教学活动服从、服务于教学活动的服务意识，有条不紊地全面推进全系教学管理工作。

2、成立以系主任为组长的教学管理工作领导小组，吸收治学严谨、经验丰富的教师和各教研室主任参加；成立经济管理系学生实习领导小组。

3、规范教学管理，狠抓教学管理制度的建立和落实

在学院各项管理制度的基础上，结合我系的自身实际制定了经济管理系学生毕业顶岗实习手册、经济管理系领导和教研室主任听课制度、教师教案审查制度、学生自主毕业实习管理办法、经济管理系学生教学实习方案等一系列教学质量管理的制度、方案和实施细则，建立了经济管理系巡课记录表、经济管理系领导及教师听课情况统计表、经济管理系学生自主毕业实习（就业）登记表、经济管理系学生毕业实习鉴定表、学生毕业论文评定表多种教学管理用表格，对教学活动的各个环节，包括毕业实习、论文答辩、教学考试、教研教改、教学督查和教学质量监控等工作，进行科学化、制度化、规范化管理。制定了系主任、副主任、教学秘书和教研室主任工作职责。这些管理制度在教学过程中得到及时、全面的落实，规范

了教学活动。

3、认真执行系领导听课制度。为了切实保证课堂教学质量，实行系领导和教研室主任听课制度，要求系领导每月听课至少 2 学时，教研室主任每月听课至少 2 学时，听课后立即进行评课，并将听课中发现的问题和评课中提出的意见，及时与任课教师进行交流沟通，将结果反馈给教学秘书做好记载存档。另外，我系还要求年轻教师每月听课至少 2 学时，认真做好听课记录、归纳和总结，写出听课心得体会。

4、严格教学秩序，避免教学事故。加强教学运行过程中的巡课检查，确保师生到岗到课，做好“达州职业技术学院经济管理系巡课记录表”登记记载，认真执行调停课制度，严格控制调停课次数。尽量不批准教师在上课时间内的外出活动。

5、规范教学文件的监控管理

(1)对专业教学计划和教学进度表的监控管理。我系由各专业教研室主任主持制订教学计划方案，详细安排学期课程及其他教学环节的教学任务，确定考核方式，落实任课教师，经系领导审核签发执行，我系各教研室专业教学计划方案齐全，每学期均报送教务处，并存档。

(2)对教师教学文件、职责履行情况和教学运行过程的监控管理。我系任课教师根据专业教学计划方案，编制课程教学大纲（理论、实训）、学期课程教学计划与教学进度表，制作达州职业技术学院教案等教学文件，教研室主任对全专业任课教师教学文件全面审查，系上进行部分抽查。检查项目主要包括教师教学教案、学期课程教学计划与教学进度表、电子教案（或 PPT 课件）、工作纪律、作业批改、调补课等六个教学环节。

6、加强教学运行情况的平时、中期和期末检查监督，确保教学进度完成和教学质量达标

为确保教学进度完成和教学质量达标，我系要求教师按照教学计划授课，不要随意改变教学进程，并通过教研室主任、骨干教师、教务秘书、系领导定期和不定期的对授课教师的教学教案、学期课程教学计划与教学进度表、实验实习教学、课堂考勤等教学运行情况进行督促检查，做好“达州职业技术学院教案审查表”、“经济管理系教师教学检查考核指标统计表”和“经济管理系实验室（中期、年度）检查考核指标统计表”登记记载。

7、加强教师教学质量反馈的监控。我系教学质量评价包括课堂教学质量评价（占 50%）、教学常规评价（占 50%）和教学事故扣分三部分。通过师生对教学质量三部分指标进行考核评价，获得教师教学质量评价考核结果，及时给教师进行通报反馈，帮助教师对教学内容、教学方法、课程建设等完善改进和整改提高，并对教师的整改提高情况进行监控跟踪管理，促进教师教学能力和教学质量的提升。

8、规范试卷命题、试卷提交、试卷批改、成绩报表、试卷分析和考试管理。考试是教学工作的重要环节，我系非常重视考试工作管理。在考试前，召开有关考试工作会议，对监考

教师进行考试纪律教育，对学生进行诚信考试教育，并对考试命题要求、试卷安全保存、成绩统计、试卷分析、考试成绩提交等方面进行全面而详细地布置。命题严格遵循考试大纲，拟定难度相当的 A、B 卷。严格试卷审核，教师提交试卷，首先由教研室主任审核签字，最后由系主任审核签字，共同对试卷的质量负责。注重考试试卷和考试相关材料检查归档管理，以教研室为单位对教师的出题、试卷批改、成绩报表和试卷分析进行全面检查，系上教学质量监控小组进行抽查，系办公室对教师交来试卷、成绩报表和试卷分析表进行检查，登记和存档。

九、毕业条件

本专业毕业最低总学分为 145 学分，操行评定合格，准予毕业并颁发毕业证书，国家承认其高等教育三年制专科学历。根据高职院校的人才培养要求，公共课和专业课 139 学分，素质学分 6 个学分，操行评定合格，准予毕业并颁发毕业证书，国家承认其高等教育三年制专科学历。