

湖南现代物流职业技术学院

酒店管理专业人才培养方案

专业代码：640105
适用年级：2020级
专业负责人：石通和
制订时间：2020年7月25日
二级学院审核：刘淑一
主管教学学校领导审定：陈建华
学校党委审批：审批通过
审批时间：2020年9月30日

编制说明

本专业人才培养方案适于三年全日制高职专业，由石通和等人制订，经二级学院审核、主管教学学校领导审定、学校党委批准后，将在 2020 级酒店管理专业实施。

主要编制人：

石通和	专业带头人	湖南现代物流职业技术学院
方 敏	人力资源总监	长沙圣爵菲斯大酒店
谢宜敏	培训部主任	湖南省餐饮行业协会
童清华	骨干教师	湖南现代物流职业技术学院

论证专家：

刘淑一	教授	湖南现代物流职业技术学院
姚济国	副教授	湖南现代物流职业技术学院
魏春	客房总监	长沙圣爵菲斯大酒店
段喜莲	副教授	湖南环保职业技术学院
凌飞鸿	副教授	长沙职业技术学院
李 婵	房务总监（毕业生）	娄底华天大酒店
闵 娇	客房部经理（毕业生）	长沙大成华天大酒店
申 晨	营销部经理（毕业生）	长沙圣爵菲斯大酒店

酒店管理专业人才培养方案

一、专业名称及代码

酒店管理（640105）

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具有同等学力人员。

三、修业年限

基本修业年限三年，最长修业年限不超过六年。

四、职业面向

表 1 职业面向一览表

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 (1+X 证书)	社会认可度高 的行业企业标 准和证书
旅游大类 (64)	旅游管理 类(6401)	住宿业(61) 餐饮业(62) 娱乐业(89)	前厅服务员 (4-04-01-01) 客房服务员 (4-04-01-02) 餐厅服务员 (4-03-02-05) 调酒师 (4-03-02-09) 康乐服务员 (4-04-03-03)	前厅服务-前厅领班 客房服务-客房领班 餐厅服务-餐饮领班 调酒服务-酒水领班 康乐服务-康乐领班	酒店运营管理 餐饮服务管理 前厅运营管理 侍酒服务	中华人民共和 国星级酒店国 家标准 (GB/T14308-2 002)

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业面向酒店企业培养德、智、体、美、劳全面发展，理想信念坚定，身心健康，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，较强的职业能力和可持续发展的能力；具有现代酒店理念，掌握本专业基本知识和技术技能，能独立完成前厅预定、入住登记、住房变更、前厅收银、礼宾服务、叫醒服务、客房清洁整理、中式做床、夜床服务、洗衣服务、查房服务、中餐摆台、西餐摆台，中、西餐零点服务、中、西餐宴会服务、红酒服务、菜单设计、经典鸡尾酒调制等接待服务和技术操作；具有吃苦耐劳，精益求精的工匠精神，人格独立、尊重他人、团结同事的良好性格，忠于国家，爱岗敬业，遵

纪守法的高素质复合型技术技能人才。

（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、遵纪守法、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、法律意识、成本意识、安全意识、营销意识、守时意识、职业生涯规划意识、吃苦耐劳的精神和工匠精神；

（4）具有创新思维、全球视野和市场洞察力；

（5）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、有较强的集体意识和团队合作精神；

（6）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；

（7）具有普世审美观和价值观，良好的人文素养，具有一两项健康向上的艺术特长或体育爱好；

（8）具有“零缺点、零起点、零突破”的现代酒店管理理念。

2. 知识

（1）熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、设备安全等相关知识；

（2）熟悉中国传统商业文化和世界经济发展趋势，熟悉市场经济规则；

（3）熟悉智慧酒店、网络营销、网络预订等现代酒店发展的新知识、新技术。

（4）理解管理理论基本知识与方法；

（5）理解酒店市场分析、产品定位的基本知识和方法；

（6）理解酒店市场营销活动策划的基本知识与技术方法；

（7）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；

（8）掌握酒店管理系统的构成要素，具备构建酒店管理架构的基本知识；

（7）掌握酒店产品质量管理的基本知识与技术方法；

（9）掌握酒店运作的基本知识与方法；

（10）掌握酒店服务及现场管理的基本流程和优化方法；

（11）掌握酒店客房、餐厅、前厅、康乐布局与酒店设施设备规划的基本知识与技术方法；

（12）掌握酒店一线营运部门基层管理的基本知识与方法；

（13）掌握酒店成本控制的基本知识和方法；

（14）掌握现代酒店信息技术运用的基本知识和方法；

（15）掌握酒店企业物资采购、验收、发放运营管理的基本知识和方法；

（16）掌握酒店前厅、客房、餐饮、康乐等营业部门的服务知识和操作知识。

（17）掌握酒店四大一线部门各种营运表格的调制和使用知识

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) 能够阅读、填制酒店英语版营运表格, 处理简单的英文函件, 并能运用英语完成对外国宾客的接待;
- (4) 能够熟练运用 office 等办公软件, 进行文档编辑、数据处理、演示汇报;
- (5) 能够进行自我情绪管理和心态调节;
- (6) 能够对酒店市场进行分析, 定位酒店产品;
- (7) 能够进行良好的对客交流和沟通, 正确处理宾客投诉;
- (8) 能有效开展酒店市场营销活动的策划;
- (9) 能够有效完成酒店前厅、客房、餐饮、康乐的基层管理;
- (10) 能够有效进行酒店餐厅、客房、康乐布局与酒店设施设备规划;
- (11) 能够完成酒店产品质量问题的搜集、分析, 提出简单的整改措施;
- (12) 能够进行酒店成本核算与分析控制;
- (13) 能够运用大数据、互联网等先进技术提升酒店运作效率, 分析市场动态, 进行网络营销和预订;
- (14) 能够制定酒店物资采购、验收、发放管理的流程和标准;
- (15) 能够独立完成前厅、客房、餐饮的基本服务技能操作
- (16) 能够完成中餐、西餐的对客服务与基层管理;
- (17) 能够正确完成各种营业表格的填制和和使用;
- (18) 能够完成简单的酒店文案撰写。

六、课程体系的开发与设计

(一) 课程体系与对应能力架构

本课程体系的开发与设计, 是在对酒店企业、同行业的高职院校、一直从事本专业相关工作的毕业生的调查、咨询、访谈的基础上完成的。参考《高等职业学校酒店管理专业教学标准》、《中华人民共和国星级酒店国家标准》以及旅游行业其他规范性文件, 对照本校十三五专业建设发展规划和 2020 年度酒店管理专业调研报告, 依据酒店行业的发展, 市场的需求而制定, 首先确定本专业的主要职业面向和岗位群, 再确定各岗位必须具备的知识结构和能力结构, 综合考虑学生未来职业迁移需要, 结合湖南酒店业人才的现实需求状况, 针对性进行课程体系的设计。力求培养出符合酒店用人标准和岗位要求, 具有吃苦耐劳, 精益求精的工匠精神, 人格独立、尊重他人、团结同事的良好性格, 忠于国家, 爱岗敬业, 遵纪守法的高素质复合型技术技能人才。

本专业课程体系根据学生的基本素质、专业素质、职业迁移素质的需要设计, 严格按照学科的先后连贯逻辑, 知识层次递进的关系展开, 充分考虑教育规律的内在逻辑。确保整个课程体系的科学合理、逻辑连贯、层次清晰。

表 2 课程体系与对应能力架构一览表

能力架构		支撑能力的课程体系
大类	细分	
通用能力	道德素质提升与政治鉴别能力	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论、思想道德修养与法律基础、形势与政策
	语言、文字表达能力和沟通能力	应用文写作、演讲与口才、普通话、实用英语
	自我管理与发展能力	体育与健康、体育俱乐部、军事技能、军事理论、心理健康指导、职业生涯规划、安全知识教育、管理学基础
	综合素养提升能力	大学生礼仪修养、大学生传统文化修养、大学生劳动教育、大学生艺术修养、大学生人文素养、大学生科技素养
	信息手段运用能力	计算机应用基础
	创新创业能力	创新创业基础
	学习能力	实用英语，应用文写作、思想道德修养与法律基础、管理学基础、大学生传统文化修养、大学生人文素养、大学生科技素养
专业能力	通用管理能力、运用酒店专业知识认识和解决酒店实际问题的能力	管理学基础、酒店管理概论
	酒店餐厅、前厅、客房、康乐布局与酒店设施设备规划能力	前厅运行与管理、餐饮服务与管理、客房服务与管理、康乐服务与管理、酒水知识与酒吧管理
	酒店产品质量管理能力	酒店管理概论、前厅运行与管理、餐饮服务与管理、客房服务与管理、康乐服务与管理、
	酒店市场分析、产品定位和客户开发能力	酒店市场营销、旅游概论
	酒店成本核算与分析控制能力	酒店财务基础
	酒店一线部门基层管理能力	管理学基础、酒店综合服务技术
	对客接待服务能力	前厅运行与管理、餐饮服务与管理、客房服务与管理、康乐服务与管理、酒店服务流程
	酒店物资采购、验收和发放的管理能力	酒店管理概论、餐饮服务与管理、客房服务与管理
	酒店岗位设置、人员配备的管理能力	酒店管理概论、前厅运行与管理、餐饮服务与管理、客房服务与管理、康乐服务与管理
	经典鸡尾酒调制能力	酒水知识与酒吧运营
	各种接待方案的撰写能力	应用文写作，酒店文案撰写
	菜单、酒单设计与策划能力	餐饮服务与管理、酒水知识与酒吧管理、烹饪知识

表 3 课程学期分配表

就业岗位		餐饮服务	前厅服务	客房服务	酒吧服务	康乐服务			素质拓展课程
综合实践课程		餐饮服务技术	前厅服务技术		酒吧服务技术		跟岗实习	顶岗实习 毕业设计	专业素质拓展
专业核心课程		餐饮服务与管理	前厅服务与管理 客房服务与管理		酒水知识与酒吧运营 康乐服务与管理		酒店市场营销		
专业基础课程	酒店管理概论	酒店服务礼仪	管理学基础 酒店英语 旅游概论		酒店财务基础 烹饪知识酒店 综合服务技术		酒店文案撰写		
公共平台课程	现代物流概论	计算机应用基础							人文素质拓展
	国家必修基础课程	国家必修基础课程	国家必修基础课程		国家必修基础课程		国家必修基础课程		
课程分布	第一学期	第二学期	第三学期		第四学期		第五学期	第六学期	

(二) 课程设置与课程描述

1. 公共基础课程

公共基础课程含公共平台课程和公共拓展课程。

公共基础课程以培养学生的职业思想素养、身体素质、语言交流沟通技巧、应用文写作及法律观念和意识的目的、职业能力为主要目的，旨在帮助学生对自己的兴趣、性格、能力和价值观等因素进行探索，对职业世界进行探索，提升重要的职业素质，树立文化自信，注重内外兼修，使学生拥有良好的职业素养和人文素养。

(1) 公共平台课程

表 4 公共平台课程设置与课程描述一览表

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
思想道德修养与法律基础	<p>素质目标： 确立正确的人生观和价值观，树立崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国主义精神，培养良好的思想道德素质和法律素养。</p> <p>知识目标： 理解中国精神的基本内涵；理解社会主义法律的内涵；领会社会主义法律精神；熟悉社会主义基本道德规范；掌握中国特色社会主义法治体系以及《民法典》《刑法》相关法律常识。</p> <p>能力目标： 能够自觉服务他人、奉献社会；</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人生的青春之问； 2. 坚定理想信念； 3. 弘扬中国精神； 4. 践行社会主义核心价值观； 5. 明大德守公德严私德； 6. 尊法学法守法用法。 	<p>教学方式方法： 主要采取讲授法、案例分析法、问题导向法、参与体验式、启发式教学方法等，在实践教学注重社会调查、现场模拟、亲身体验、团队合作与比赛等多种互动式教学形式。</p> <p>考核方式： 线上考核 40%（含线上学习参与度、单元测试、期末考试）+ 课堂考勤 20%+ 课堂表现与课堂实践作业 40%。</p> <p>实训实践要求： 根据课程内容设置 9 个实践教学任务（每年的任务会根据社会热</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	能够把道德理论知识内化为自觉意识，不断提高践行道德规范的能力；能够运用法律知识维护自身合法权益。		点、教学重难点等不同适时调整更新），每个小组必须完成指定的实践教学任务才能通过实践考核。 教师要求： 教师应具备思想政治教育、哲学、伦理学等学历背景，必须具有扎实的马克思主义理论基础。
毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	素质目标： 增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，坚定中国特色社会主义理想信念。 知识目标： 系统掌握马克思主义中国化的两大理论成果——毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的形成发展、主要内容、精神实质、历史地位和指导意义。 能力目标： 能够运用马克思主义的世界观和方法论去认识和分析问题，正确认识中国国情和社会主义建设的客观规律；能够自觉执行党的基本路线和基本纲领。	1. 毛泽东思想模块； 2. 邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观模块； 3. 习近平新时代中国特色社会主义思想模块。	教学方式方法： 以课堂教学为中心，灵活运用参与式、讨论式、演讲式、辩论式、案例式、团队项目体验式等多种教学方式方法。 核方式： 线上考核 40%（含线上学习参与度、单元测试、期末考试）+ 课堂考勤 20%+ 课堂表现与课堂实践作业 40%。 实训实践要求： 根据课程设置 12 个实践教学任务（每年的任务会根据社会热点、教学重难点等不同适时调整更新），每个小组必须完成指定的实践教学任务才能通过实践考核。 教师要求： 教师应具备思想政治教育、哲学、伦理学等学历背景，必须具有扎实的马克思主义理论基础。
形势与政策	素质目标： 坚定马克思主义和中国特色社会主义理想信念，树立马克思主义的形势观和政策观，坚定在中国共产党领导下走中国特色社会主义道路的信心和决心，为实现全面建设小康社会的奋斗目标而努力奋斗。 知识目标： 了解我国改革开放以来形成的一系列政策和建设中国特色社会主义进程中不断完善的政策体系；理解党和国家的重大改革措施；领会国家主要外交政策；熟悉当前国际国内热点问题；掌握认识形势与政策问题的基本理论和基础知识。 能力目标： 能够正确分析国内外形势；能够正确分析和判断国内外重大事件、敏感问题、社会热点、难点、疑点问题。	教学内容以教育部社科司印发的关于高校“形势与政策”教育教学要点为依据，结合大学生时事报告，针对学生关注的国内外热点、焦点问题，确定教学内容，主要讲述党的理论、基本路线、基本纲领和基本以验，我国改革开放和社会主义现代化建设的形势、任务和发展成就、党和国家重大方针政策、重大活动和重大改革措施，国际形势与外交方略。	教学方式方法： 灵活运用讲授法、案例分析法、小组讨论法等多种教学方式方法，注重理论联系实际。 考核方式： 考核方式采用学习过程考核（80%）（包括课堂表现和考勤）+小组实践作业考核（20%）。 实训实践要求： 根据课程内容每学期设置 1 个实践教学任务，小组采用微视频、PPT、调研报告等任意一种实践形式，完成实践教学任务。 教师要求： 教师应具备思想政治教育、哲学、伦理学等学历背景，有扎实的马克思主义理论基础和相应的教学水平与科研能力。
应用文	素质目标： 树立遵纪守法的意识，养成规范、	1. 应用文基础知识；	教学方式方法： 以教师课堂讲授为主，灵

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
写作	<p>严谨的习惯，培养学生的诚实守信品质与吃苦耐劳精神，提高团队协作精神，提高学生的综合人文素质。</p> <p>知识目标：掌握应用文写作的基本知识、基本格式和文书处理程序；掌握基础写作技巧和方法。</p> <p>能力目标：能从材料中提炼主题，能够围绕主题选择材料，合理安排文章结构；能归纳出常用文种的写作方法和写作技巧；能根据不同工作需要独立地拟写、制作各类文书。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. 事务文书写作； 3. 党政公文写作； 4. 传播文书写作； 5. 日常文书写作； 6. 礼仪文书写作； 7. 经济文书写作和毕业设计写作。 	<p>活运用案例分析法、小组讨论法、翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等多种教学方式方法，以职教云、智慧职教 MOOC 学院网络平台为辅，精讲多练，提升学生写作能力。</p> <p>考核方式：考核方式采用过程性考核与终结性考核相结合。成绩评定以作业、考勤、网上学习、课堂表现 (50%)、期末考试 (50%) 作为依据。</p> <p>实训实践要求：根据课程内容，提供写作材料，或修改错例，或让学生进行调查实践，完成项目任务，提升教学效果。</p> <p>教师要求：任课教师应具有汉语言文学的学历背景，具有扎实的理论基础和较丰富的教学经验。</p>
演讲与口才	<p>素质目标：培养学生的优秀的心理素质和自信心水平。培养学生的思维素质水平。帮助学生养成热情、积极、理性、敬业等精神品质。</p> <p>知识目标：了解演讲与口才学习的基本内容；理解交际语言的特点；掌握口才训练的基本技巧与方式方法。</p> <p>技能目标：能运用口才知识于人际交往中，从而建立良好的人际关系及良好的与人合作的能力；能练好本专业的行业口才。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 口才实施的基础； 2. 演讲的口才艺术； 3. 社交中的口才艺术； 4. 说服的艺术； 5. 面试中的口才艺术； 6. 谈判的口才艺术； 7. 辩论的口才艺术； 8. 职业口才训练。 	<p>教学方式方法：采用项目教学、案例教学、情境教学等理实一体教学方式。</p> <p>考核方式：考核方式采用过程性考核与终结性考核相结合。成绩评定以作业、考勤、网上学习、课堂表现 (50%)，期末考试 (50%) 作为依据。</p> <p>实训实践要求：根据课程内容设置微视频、PPT、调研报告等多项实践任务，提升教学效果。</p> <p>教师要求：任课教师普通话水平要达到二级甲等以上，掌握必要的演讲与口才教学技能。</p>
普通话	<p>素质目标：让大学生充分认识、大力推广、积极普及普通话，热爱祖国的语言文字，正确使用标准的普通话和规范的汉字，提高人文素养。</p> <p>知识目标：掌握普通话语音基本理论和普通话声、韵、调、音变的发音要领；掌握朗读字、词、句、篇和话题说话的方法。</p> <p>能力目标：能够具备较强的方音辨别能力和自我语音辨正能力，以及能用标准或比较标准的普通话进行职场口语交际的能力。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 普通话概况； 2. 普通话语音训练(包括普通话声、韵、调、音变的发音要领，朗读字、词、句、篇和话题说话的方法)； 3. 普通话等级测试的内容、过程及注意事项。 	<p>教学方式方法：以测促训，精讲多练。灵活运用翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等多种教学方式方法，教师讲解基本知识和训练方法，重点在学生练习，教师针对发音问题纠正。</p> <p>考核方式：考核方式采用学习过程考核 (80%) (包括课堂表现和考勤)+实践作业考核 (20%)。</p> <p>实训实践要求：根据课程内容设置经典文化诵读、微视频拍摄、音频录制等相应实训实践任务，提升教学效果。</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
			教师要求: 普通话水平要达到一级乙等以上,掌握相应的普通话语音知识和必要的普通话教学技能。
体育与健康	<p>素质目标: 培养终身体育意识、积极乐观的生活态度、良好体育的道德和合作精神。</p> <p>知识目标: 掌握《国家体质健康标准》内容、测试方法及评价方法;掌握全面发展体能的知识与方法;掌握运动与营养知识、常见运动损伤处理方法;掌握与专业技能相结合的体能素质提高方法;掌握全民健身及全民健康之国家政策。</p> <p>能力目标: 能科学进行体育锻炼;能正确评价体质健康状况,设计运动处方;能合理选择食物与营养;能正确处理常见运动创伤。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 《国家体质健康标准》的内容、测试方法及评价方法; 2. 体育运动规律,体育锻炼原则和方法; 3. 运动与营养相关知识; 4. 常见运动损伤处理方法; 5. 与专业技能相结合的体能素质提高法则; 6. 全民健身及全民健康之国家战略。 	<p>教学方式方法: 教师指导法:讲授法、分解法、纠错法。学生练习法:游戏、比赛、循环、重复、变换等练习法。</p> <p>考核方法: 考核方式采用过程性考核与终结性考核相结合。成绩评定以课堂考勤、作业、学习态度、理论学习、社团参与、竞赛活动为依据占(50%)。期末考试占(50%)包括身体素质测试、教师课堂教授的运动技能技巧测试。</p> <p>实训实践要求: 正确评价自身体质健康状况,科学设计运动处方,进行体育锻炼。</p> <p>教师要求: 具备扎实的体育学科理论知识、具有示范引导能力、具有运动健康基本知识。</p>
心理健康指导	<p>素质目标: 树立心理健康发展的自主意识,优化心理品质。</p> <p>知识目标: 明确心理健康的标准及意义,了解大学阶段人的心理发展特征及异常表现,掌握自我探索技能、自我调适技能及心理发展技能。</p> <p>能力目标: 能对自身的身心状态和行为能力等进行客观评价;能正确认识自己、接纳自己,积极探索适合自己并适应社会的生活状态。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 大学新生心理适应与发展; 2. 心理健康与精神障碍; 3. 自我意识; 4. 人格塑造; 5. 人际关系; 6. 自我管理; 7. 恋爱与性; 8. 生命教育等。 	<p>教学方式方法: 通过案例讨论、混合式教学、理实一体教学、多媒体音频和视频等教学方式和手段,提高教学的实效性。</p> <p>考核方式: 课程考核采用多元评估体系,形成性评价和终结性评价相结合。</p> <p>实训实践要求: 根据课程内容设置微视频、PPT、调研报告等多项实践任务,提升教学效果。</p> <p>教师要求: 教师应具有教育学、心理学或医学学历背景,且已获得国家三级以上的心理咨询师职业资格证书。</p>
职业生涯规划	<p>素质目标: 遵法守纪、崇德向善、诚实守信、环保守时;有较强的集体意识和团队合作精神。</p> <p>知识目标: 了解自我分析的基本内容与要求,职业分析与职业定位的基本方法;掌握职业生涯规划设计与规划的格式、基本内容、流程与技巧。</p> <p>能力目标: 能较好掌握职业生涯规划与规划的撰写格式;能撰写个人职业生涯规划与计划书。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 职业生涯规划与职业理想; 2. 职业发展条件与机遇; 3. 职业发展目标与措施; 4. 职业发展与就业创业规划。 	<p>教学方式方法: 以教师课堂讲授为主,实践教学、自主学习为辅;通过案例分析法、问题导向法、混合式教学法等教学方式方法,提高教学的时效性。</p> <p>考核方式: 考核方式采用学习过程考核(80%)(包括课堂表现和考勤)+实践作业考核(20%)。</p> <p>实训实践要求: 根据课程内容设置相应实训实践任务,提升教学效果。</p> <p>教师要求: 任课教师应具有扎实理论基础</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
			和良好的专业背景。
实用英语	<p>素质目标: 培养学生跨文化交际意识; 基本的英语语言文化素养; 爱岗敬业、诚信踏实的职业道德; 沟通合作、创造创新的职业素养。</p> <p>知识目标: 了解中西方文化的异同; 掌握英语语言基础知识和基本技能; 掌握职场相关基本商务英语知识; 掌握英语应用文写作方法和技巧。</p> <p>能力目标: 能用英语进行生活和职场会话; 能处理一般涉外业务, 完成涉外交际任务; 能撰写相关的英语应用文件; 具备进一步学习专业英语、终身学习英语的自学能力。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教学内容和训练项目围绕“听、说、读、写、译”五个方面展开; 2. 教学主题涵盖校园学习生活、毕业求职面试、商务机构组织、商务办公会议、商务聚会旅游、商务产品品牌、商务物流运输、商务贸易及售后, 个人职业发展与创业等领域; 3. 应用文体主要为通知、海报、备忘录、邀请函、会议纪要、行程安排、货运单据、商务信函等。 	<p>教学方式方法: 实施线上+线下混合式学习, 充分利用网络教学资源 and 平台, 进行自主学习; 采用任务教学法、情境模拟演练等多种方法, 精讲多练。</p> <p>考核方式: 考核方式采用过程性考核与终结性考核相结合。成绩评定以课堂考勤、作业、学习态度为依据占(50%)。期末考试占(50%)。</p> <p>实训实践要求: 根据课程内容设置微视频、PPT、英语手抄报等多项实践任务, 提升教学效果。</p> <p>教师要求: 需具有高度责任心和职业认同感; 获得专业英语4级以上证书, 语音语调标准; 具备一定的教育科研能力, 能够不断探索学科发展新趋势和新方向。</p>
计算机应用基础	<p>素质目标: 确立正确的人生观和价值观, 树立崇高的理想信念, 弘扬使用“民族软件”的爱国主义精神, 培养良好的思想道德素质和职业素养。</p> <p>知识目标: 掌握计算机基础知识; 掌握计算机网络基础知识; 掌握病毒的特点和防范技巧, 掌握计算机信息安全知识。</p> <p>能力目标: 能够自觉服务他人、奉献社会; 能处理常见的办公文件和办公数据处理; 能进行计算机的基本维护, 同时为下一步专业学习打好基础。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 计算机基础知识; 2. 操作系统 (windows); 3. 文字信息处理软件 (word); 4. 电子表格软件 (Excel); 5. 演示文稿 (PowerPoint); 6. 计算机网络基础; internet 应用。 	<p>教学方式方法: 主要采取讲授法、案例分析法、问题导向法、混合式教学法、理实一体教学法等教学方式方法; 在实践教学注重社会调查、现场模拟、亲身体验等多种互动式教学形式。</p> <p>考核方式: 线上考核(含线上学习参与度、单元测试、期末考试)+ 课堂考勤+ 课堂表现与课堂实践作业。</p> <p>实训实践要求: 根据课程内容设置相应实践任务, 提升教学效果。</p> <p>教师要求: 教师应具备良好的思想品质, 较好的专业知识以及很好的实际解决问题的能力。</p>
体育俱乐部	<p>素质目标: 塑造健康的体魄, 体验体育运动项目的魅力, 把体育项目运动精神内化到生活、学习中; 培养职场中遵守规则、团队合作、顽强拼搏、积极向上、锐意进取的行为习惯; 积极参与校园体育文化建设和社区体育服务, 投身健康中国行动。</p> <p>知识目标: 了解体育项目运动健康机制; 掌握体育运动项目发展特点、竞赛规则与</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 体育与健康选项项目之篮球选项、气排球选项、足球选项、羽毛球选项、乒乓球选项、健美操选项、形体选项、形体与舞蹈选项、瑜伽选项及女子防身术选项的发展及特点; 	<p>教学方式方法: 线上: 学习、讨论、测验。线下: 讲授、示范、团队合作与比赛、社团拓展与延伸。</p> <p>考核方法: 考核方式采用过程性考核与终结性考核相结合。成绩评定以课堂考勤 20%+ 课堂表现 20%+技能测试 20%+身体素质测试 40%为依据。</p> <p>实训实践要求: 运用所选运动项目开展锻</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	<p>裁判法则。</p> <p>能力目标: 能掌握至少两项健身运动技能; 能科学运动, 能以运动项目技能, 提高身体健康水平, 能对运动项目欣赏与评判。</p>	<p>2. 选项项目竞赛规则和裁判法则;</p> <p>3. 选项项目基本技术、战术以及项目运动的健康机制。</p>	<p>炼, 科学健身, 参与项目活动与竞赛, 积极服务社区。推动全民健身。</p> <p>教师要求: 具备扎实的体育学科理论知识、具有示范引导能力、具有基本信息化教学能力。</p>
现代物流概论	<p>素质目标: 树立集成、精益、敏捷、多赢、绿色、共享的现代物流理念; 培养学生有关现代物流方面的基本素质; 培养学生的诚实守信品质与爱岗敬业、吃苦耐劳精神。</p> <p>知识目标: 了解物流的基本概念、物流系统、物流管理、企业物流、第三方物流、国际物流、智慧物流等方面的基础知识; 掌握现代物流活动的基本环节、基本特征和发展趋势。</p> <p>能力目标: 能运用物流知识认识、理解物流实际问题, 为进一步学习其它专业课程提供理论、方法准备。</p>	<p>1. 物流认知;</p> <p>2. 物流系统;</p> <p>3. 企业物流;</p> <p>4. 第三方物流;</p> <p>5. 物流管理;</p> <p>6. 国际物流;</p> <p>7. 现代物流的发展。</p>	<p>教学方式方法: 以教师课堂讲授为主, 借助于现代教育技术, 积极探索模块式教学, 同步演练教学、仿真教学、案例讨论、多媒体音频和视频、企业参观与调研、比赛与讲座等教学方法和手段, 提高教学的实效性。</p> <p>考核方式: 采取形成性考核+终结性考核各占 50%权重比的形式进行课程考核与评价。</p> <p>实训实践要求: 根据课程内容设置微视频、PPT、调研报告等多项实践任务, 提升教学效果。</p> <p>教师要求: 任课教师应具有高尚的品德、扎实的物流理论基础和丰富的物流实践经验。</p>
入学教育及军事技能训练	<p>素质目标: 提高思想素质, 具备军事素质, 保持良好心理素质, 培养良好身体素质。</p> <p>知识目标: 了解学院规章制度及专业学习要求; 熟悉掌握单个军人徒手队列动作的要领、标准。</p> <p>能力(技能)目标: 具备一定的个人军事基础能力及突发安全事件应急处理能力。</p>	<p>1. 专业介绍, 职业素养以及工匠精神培育;</p> <p>2. 物院文化教育;</p> <p>3. 法制安全、常见疾病防治教育;</p> <p>4. 国防教育及爱国主义教育;</p> <p>5. 军事训练。</p>	<p>教学方式方法: 通过理论讲授、案例导入、实操训练等方法, 充分利用信息化教学手段开展理论教学及军事训练。</p> <p>考核方式: 采取形成性考核+终结性考核相结合的形式进行课程考核与评价。</p> <p>实训实践要求: 根据课程内容设置相应实训实践任务, 提升教学效果。</p> <p>教师要求: 入学教育教师应具有良好的综合素养, 军事训练教官应具有扎实军事理论基础与军事技能素养。</p>
军事理论	<p>素质目标: 增强学生的国防观念、国家安全意识和忧患危机意识, 弘扬爱国主义精神、传承红色基因、提高学生综合国防素质。</p> <p>知识目标: 了解军事理论的基本知识; 理解习近平强军思想的深刻内涵; 熟悉世界新军事变革的发展趋势。</p>	<p>1. 中国国防;</p> <p>2. 国家安全;</p> <p>3. 军事思想;</p> <p>4. 现代战争;</p> <p>5. 信息化装备。</p>	<p>教学方式方法: 综合运用讲授法、问题探究式、案例导入法等方法, 充分运用信息化手段开展教学。</p> <p>考核方式: 采取形成性考核+终结性考核各占 50%权重比的形式进行课程考核与评价。</p> <p>实训实践要求: 根据课程内容设置相应实</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	能力目标: 具备对军事理论基本知识进行正确认知、理解、领悟和宣传的能力。		训实践任务,提升教学效果。 教师要求: 任课教师应具有扎实军事理论基础与军事技能素养。
安全知识教育	素质目标: 提高学生的安全文化素养,培养大学生树立安全意识,从而达到提高国民素质和公民道德素养的目的。 知识目标: 了解安全教育体系知识;了解各类突发事件应对知识、求生技巧、安全培训;掌握危机防范和应对知识。 能力目标: 提高大学生安全意识和各类突发事件防范和应对能力。	1. 校园安全教育; 2. 人身财产安全;交通安全; 3. 心理安全教育; 4. 自然灾害安全教育; 5. 消防安全教育;国家安全教育; 6. 职业安全教育等。	教学方式方法: 综合运用讲授法、问题探究式、案例导入法等方法,充分运用信息化手段开展教学。 考核方式: 考核方式采用学习过程考核(80%)(包括课堂表现和考勤)+实践作业考核(20%)。 实训实践要求: 根据课程内容设置相应实训实践任务,提升教学效果。 教师要求: 任课教师应具有安全管理相应的职业背景与知识背景基础。
大学生就业指导	素质目标: 使学生具有良好的学习态度;良好的沟通能力、团队协作精神,能够与时俱进。 知识目标: 了解就业形势与就业市场;理解择业定位与就业准备、求职与择业技能;领会适应与发展、就业权益与法律保障;掌握求职应聘的方法。 能力目标: 培养就业市场分析、自己评估、简历编写、面试、职业生涯规划的能力。	1. 就业形势与就业市场; 2. 择业定位与就业准备; 3. 求职与择业技能; 4. 职业适应与发展; 5. 就业权益与法律保障、实训(模拟面试)。	教学方式方法: 以教师课堂讲授为主,实践教学、自主学习为辅,通过讨论研究、多媒体音频和视频等教学方式和手段,提高教学的时效性。 考核方式: 过程性考核+实践成果汇报+笔试。 实训实践要求: 根据课程内容设置相应实训实践任务,开展企业调研和大赛实训,提升教学效果。 教师要求: 任课教师应具有扎实理论基础和良好的专业背景。
创新创业基础	素质目标: 使学生具有良好的学习态度;良好的沟通能力与创新能力;培养学生吃苦耐劳的品质与团队协作精神。 知识目标: 了解创新创业发展趋;理解创新对于推动整个人类社会发展和进步的重要意义;领会创新意识和创业精神;掌握创新创业政策及技能要求。 能力目标: 使学生能用创业的思维和行为准则开展工作,并具有创造性地分析和解决问题的能力。	1. 创新创业教育概述; 2. 创新能力; 3. 创新思维; 4. 创业者与创业团队; 5. 创业准备和创业实施等。	教学方式方法: 以教师课堂讲授为主,实践教学、自主学习为辅,通过混合式教学、理实一体教学、多媒体音频和视频等教学方式和手段,提高教学的时效性。 考核方式: 过程性考核+实践成果汇报+笔试。 实训实践要求: 根据课程内容设置相应实训实践任务,开展企业调研和大赛实训,提升教学效果。 教师要求: 任课教师应具有扎实理论基础和良好的专业背景,并熟练掌握最新相关国家政策。
大学生劳动教	素质目标: 让大学生在当下的学习与今后的工作中,做到自觉弘扬劳动精神、劳模	1. 马克思主义劳动观; 2. 新中国劳动教育史;	教学方式方法: 理论课程采用讲授法、案例分析法、问题导向法、启发式教学法、

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
育	精神和工匠精神。 知识目标: 强化大学生劳动观念, 形成崇尚劳动、尊重劳动、热爱劳动的氛围, 并懂得劳动最光荣、劳动最崇高、劳动最伟大、劳动最美丽的道理; 掌握劳动法律法规的基本内容。 能力目标: 能够形成良好的劳动意识、劳动技能与劳动习惯。	3. 新时代习近平特色社会主义劳动观重要论述; 4. 高校劳动教育现状; 5. 工匠与工匠精神; 6. 古今中外工匠精神典范; 7. 用劳动实现“中国梦”; 8. 高校劳动教育实施的结合点。 9. 劳动法律法规。	混合式教学法等教学方法, 主要在教室授课; 实践课程, 可以选择在家庭、学校或社会方面以体力劳动为主完成至少一项劳动, 体验劳动过程。 考核方式: 考核方式采用学习过程考核(80%)(包括课堂表现和考勤)+实践作业考核(20%)。 实训实践要求: 根据课程内容设置相应实训实践任务, 提升教学效果。 教师要求: 对我国劳动教育发展有较为扎实的理论基础。
大学生传统文化修养	素质目标: 培养学生对中国传统文化的热衷崇敬之情, 增强学生的民族自尊心、自信心、自豪感; 开阔学生视野, 提高文化素养, 不断提高自己的文化品位, 不断丰富自己的精神世界。 知识目标: 熟知并传承中国传统文化的基本精神; 掌握中国传统哲学、文学、艺术、宗教、科技等方面的文化精髓。 能力目标: 能诵读传统文化中的名篇佳句; 能吸收传统文化的智慧 and 感悟传统文化的精神内涵, 从文化的视野分析、解读当代社会的种种现象。	1. 高职高专大学生传统文化素养课程概述; 2. 中国传统文化走向的方位与脉络; 3. 中国传统哲学和宗教; 4. 中国传统语言文字和文学; 5. 中国传统艺术; 6. 中国传统节日习俗; 7. 中国古代生活方式; 8. 中国古代科技与教育; 9. 中国古代典章制度。	教学方式方法: 以教师课堂讲授为主, 实践教学、自主学习为辅, 将传统文化素养培养与综合职业能力提升相结合。主要教学场所为多媒体教室, 教学方式和手段为讲授、多媒体音频和视频分享、实践活动组织和开展等。 考核方式: : 考核方式采用学习过程考核(80%)(包括课堂表现和考勤)+实践作业考核(20%)。 实训实践要求: 通过优秀传统文化拓展活动课, 学生参加各类优秀传统文化活动, 思考中国优秀传统文化的继承和创新。 教师要求: 具有扎实中国传统文化素养和理论实践经验。

(2) 公共拓展课程

表 5 公共拓展课程设置与课程描述一览表

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
大学生礼仪修养	素质目标: 通过自省、自律不断地提高当代大学生自身的综合修养, 成为真正社会公德的倡导者和维护者。 知识目标: 了解中华民族传统礼仪文化, 增强文化自信。掌握礼仪的基础知识、基本规范及流程, 养成好的礼仪习惯。	1. 仪容仪表与人际沟通礼仪; 2. 公共场所礼仪; 3. 校园交往礼仪; 4. 应酬拜访礼仪。	教学方式方法: 采用讲授法、案例分析法、问题导向法、启发式教学法、混合式教学法等教学方法, 教师通过音频、图片、视频等各种多媒体形式对知识进行讲授, 在课堂上结合实践展示行为礼仪的魅力。

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	<p>能力目标: 能根据实际情况灵活、准确的运用规范的礼仪;能够展示出自己良好的基本仪态,规范的完成正式场合的迎接与拜访;能够以良好的个人风貌与人交往,成长为有较高人文素养的人。</p>		<p>考核方式: 考核方式采用学习过程考核(80%)(包括课堂表现和考勤)+实践作业考核(20%)。</p> <p>实训实践要求: 通过模拟不同场合的礼仪活动,学生在参与与体验中,实现理论与实践的统一。</p> <p>教师要求: 任课教师应具有扎实理论基础和较高的人文素养。</p>
大学生艺术修养	<p>素质目标: 引导学生提升自身涵养;感受艺术意境;传播中华艺术,坚持文化自信。</p> <p>知识目标: 理解中国的人文哲学思想;掌握鉴赏书画艺术、音乐舞动艺术、中国传统曲艺和中国建筑艺术的基本方法。</p> <p>技能目标: 能运用学习的艺术知识学唱中国传统民歌、区分各种民族乐器、辨别不同乐器音色;能辨认几大传统书法字体;能说出中国传统舞种;能设计简单的中国传统园林。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 艺术的基本知识; 2. 品鉴书画艺术; 3. 感受音乐律动; 4. 欣赏中华舞蹈; 5. 共享曲艺精粹; 6. 鉴赏东方园林。 	<p>教学方式方法: 采用讲授法、问题导向法、启发式教学法、混合式教学法,教师通过音频、图片、视频等各种多媒体形式对知识进行讲授,结合现场展示和实地考察对方式直观呈现艺术美。</p> <p>考核方式: 考核方式采用学习过程考核(80%)(包括课堂表现和考勤)+实践作业考核(20%)。</p> <p>实训实践要求: 据课程内容设置相应实训实践任务,提升教学效果。</p> <p>教师要求: 任课教师需要是艺术相关专业毕业,掌握必要的艺术学教学技巧。有一定的艺术表演能力。</p>
大学生人文素养	<p>素质目标: 增强大学生责任意识、协调能力和团队合作能力;培育大学生人文精神;强化大学生人文观念;提升大学生人文素养;树立正确的世界观、人生观和价值观。</p> <p>知识目标: 了解中国国情;理解管理理论、领导科学相关知识;熟悉国史、党史;掌握经济、财政和金融相关知识。</p> <p>能力目标: 能简单阐述中国国情;能根据经济、财政和金融相关知识解释现在发生的经济、财政和金融事件;能运用管理理论、领导科学相关知识管理自己的学习和生活;能运用心理学知识调整好自己的心理,确定人生目标。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中国国情; 2. 中国国力; 3. 中国国史; 4. 中国党史; 5. 经济与财政金融; 6. 管理、领导科学; 7. 社会责任; 8. 公民素养; 9. 生活与心理。 	<p>教学方式方法: 以教师课堂讲授为主,灵活运用案例法、小组讨论法、任务驱动法、参观教学法等多种教学方式方法,以职教云、智慧职教MOOC学院网络平台为辅,精讲多练,提升学生写作能力。</p> <p>考核方式: 考核方式采用学习过程考核(80%)(包括课堂表现和考勤)+实践作业考核(20%)。</p> <p>实训实践要求: 根据课程内容,提供人文素养相关材料让学生讨论,或让学生对社会热点进行讨论,并总结自己的观点,完成项目任务,提升教学效果。</p> <p>教师要求: 任课教师应具有历史、经济学、管理学、心理学这四个专业其</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
			中一个学历背景，具有较高人文精神和素养，具有扎实的理论基础和较丰富的教学经验。
大学生科技素养	<p>素质目标：确立正确的人生观、价值观，培养正确的科学发展观、科学系统性思维及科学探索精神；树立崇高的理想信念，弘扬科技兴国的爱国主义精神，培养良好的思想道德素质和职业素养。</p> <p>知识目标：走进科学技术，领略科学精神；掌握高新技术常识，感受科技的魅力；掌握科学本质，探索科学前沿。</p> <p>能力目标：能从“科学发展的视角”对比古今科技的发展与变革；能用“科学系统性的思维”分析日常生活中科学技术应用；能用“科学探索的精神”，探索科学前沿。</p>	<p>1. 科学技术与社会，现代技术革命，科技发展现状；</p> <p>2. 科学知识构成与基础科学理论；</p> <p>3. 信息技术、生物技术、新材料与新能源技术、生态环保技术以及其他高新技术。</p>	<p>教学方式方法：主要采取讲授法、案例分析法、启发式讨论教学方式方法等。</p> <p>考核方式：学习纪律考核+MOOC 学院线上知识考核+小作品或小心得考核。</p> <p>实训实践要求：学生通过科技活动周参与课外科技活动；参与挑战杯、建行杯等相关技能竞赛活动。</p> <p>教师要求：教师应具备良好的思想品德，渊博的科技知识，良好的科学素养及科研能力。</p>

2. 专业（技能）课程

专业（技能）课程的设置，是在确定本专业的的主要职业面向和岗位群的基础上，确定各岗位必须具备的知识结构和能力结构，综合考虑学生未来职业迁移需要和湖南酒店业人才的现实需求状况，针对性进行课程体系的设计。力求培养出符合酒店用人标准和岗位要求，具有吃苦耐劳，精益求精的工匠精神，具备较高地专业能力和素养高素质复合型技术技能人才。

（1）专业基础课程

表 6 专业基础课程设置与课程描述一览表

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
酒店管理概论	<p>素质目标：培养学生的诚实守信品质、吃苦耐劳精神，整体观和全局观，团队意识和合作精神；树立质量意识和品牌意识、成本控制意识。</p> <p>知识目标：了解酒店和酒店业的基本知识，酒店业发展历程，酒店管理的基本概念；理解品牌管理、酒店经营管理的理念；掌握酒店业务管理、职能管理、公共关系管理基本知识和方法</p>	<p>1. 酒店和酒店业；</p> <p>2. 店业的发展及作用；</p> <p>3. 酒店管理与管理者；</p> <p>4. 现代酒店经营管理</p> <p>5. 酒店业务管理第</p> <p>6. 酒店职能管理第；</p> <p>7. 酒店信息管；</p> <p>8. 酒店公共关系管理；</p> <p>9. 酒店品牌管理。</p>	<p>教学方式方法：以教师课堂讲授为主，综合运用案例分析法、启发式讨论教学法、实地观摩认知法等。</p> <p>考核方式：形成性评价和终结性评价相结合。平时成绩（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）占 50%、期末测评占 50%。。</p> <p>实训实践要求：到 1-2 家校外实</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	<p>能力目标：能够构建酒店的运营架构、酒店的组织架构；能设计酒店的管理及运营模式；会酒店基本的战略管理、品牌管理、人力资源管理、计划管理、组织管理、质量管理、安全管理、设备物资管理</p>		<p>习基地，参观学习形成对酒店的感性认知。学生自主社会实践调研酒店企业。</p> <p>教师要求：任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富实践经验，掌握酒店业态最新发展模式和技术。</p>
管理学基础	<p>素质目标：培养学生在工作中的现代管理理念和竞争意识，培养开拓创新精神及可持续发展能力。</p> <p>知识目标：了解管理的基本概念、管理思想和理论的发展；熟悉管理创新的思路 and 途径；理解企业文化的内涵和企业道德的构成；掌握决策、计划、组织、领导、沟通、控制等管理职能相关的知识和方法。</p> <p>能力目标：能熟练运用计划、组织、领导、激励、沟通、控制等管理职能解决简单的管理问题。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 管理与管理学； 2. 管理思想与管理理论的发展； 3. 组织环境与组织文化； 4. 社会责任和管理道德； 5. 决策； 6. 计划； 7. 组织； 8. 领导； 9. 激励； 10. 沟通； 11. 控制； 12. 管理创新； 	<p>教学方式方法：课堂讲授为主，运用案例分析法，讨论教学法，以“学生为中心”组织教学活动。</p> <p>考核方式：形成性评价和终结性评价相结合的考核方式。平时成绩（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）占 50%、期末测评占 50%。</p> <p>实训实践要求：根据课程内容设置相应实训实践任务，提升教学效果。</p> <p>教师要求：任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富实践经验，熟悉最新管理理论和思想，最好有企业实际管理工作经历。</p>
旅游概论	<p>素质目标：培养学生观察、分析、思考能力；培养学生热爱祖国大好河山的爱国热情；养成辩证思考的习惯；提升市场洞察力和判断力。</p> <p>知识目标：了解旅游的基本概念可发展历程，熟悉旅游主体、客体之间的关系；熟悉旅游服 6 大要素产品的产生形成和开发；掌握旅游市场营销、管理的基本知识和方法。</p> <p>能力目标：能够运用旅游学概论的专业知识分析旅游活动中各种简单的经济文化现象，能够正确分析相关的主客体之间的关系和旅游业发展的规律和趋势。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 走进旅游； 2. 认识旅游； 3. 服务旅游； 4. 管理旅游； 5. 营销旅游； 6. 发展旅游。 	<p>教学方式方法：课堂讲授为主，运用案例分析法，讨论教学法，“教、学、做一体化教学方法”，以“学生为中心”组织教学活动。</p> <p>考核方式：形成性评价和终结性评价相结合的考核方式。平时成绩（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）占 50%、期末测评占 50%。</p> <p>实训实践要求：据课程内容设置相应实训实践任务，提升教学效果。</p> <p>教师要求：任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富实践经验，熟悉最新旅游业</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
			态和运营模式。
烹饪知识	<p>素质目标: 培养学生精益求精的工匠精神, 尊重他人的良好习惯, 求同存异的团队意识, 培养学生的民族自豪感和文化自信。</p> <p>知识目标: 了解烹饪的基本概念、特点、烹饪的发展历史、原料的分类、地方菜系知识; 熟悉原料存储、保管、涨发、初步加工的基本知识和方法; 掌握原料制熟处理、冷菜制作工艺、菜肴组配及造型美化工艺、面点制作工艺、菜点选择与开发的基本知识。</p> <p>能力目标: 能制定餐饮原材料存储、保管方案; 设计简单的菜谱和菜单; 会设计厨房生产流程的管控;</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 烹饪概述; 2. 烹饪原料知识; 3. 原料基本加工; 4. 烹饪原料制熟处理; 5. 冷菜制作工艺; 6. 菜肴组配及造型美化工艺; 7. 菜肴和大众化膳食; 8. 地方菜系; 9. 面点制作工艺; 10. 烹饪原料在成菜过程; 中的变化和菜品质量评价体系; 11. 菜点选择与开发创新。 	<p>教学方式方法: 课堂讲授为主, 运用案例分析法, 讨论教学法教学, 以“学生为中心”组织教学活动。</p> <p>考核方式: 形成性评价和终结性评价相结合的考核方式。平时成绩(考勤、作业、单元考试等, 含期中测验)占50%、期末测评占50%。</p> <p>实训实践要求: 原材料认知实践和参观酒店厨房布局和设备配置。</p> <p>教师要求: 任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富实践经验, 熟悉最新餐饮业态和菜式变化, 能够设计高星级酒店菜谱。</p>
酒店文案撰写	<p>素质目标: 培养学生沟通协调能力和文字写作能力、统筹能力、团队合作意识; 培养学生文化自信; 养成思维严谨、逻辑连贯的思考习惯。</p> <p>知识目标: 掌握菜单、酒单设计、运营表格设计的基本结构、要素构成等方面的知识和撰写方法。</p> <p>能力目标: 能完成简单的会议团队接待方案、宴会接待方案、酒会接待方案、主题客房布置策划方案、营销策划方案撰写, 酒单、菜单的设计。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. VIP 接待方案撰写; 2. 会议团队接待方案撰写; 3. 宴会接待方案撰写; 4. 酒会接待方案撰写; 5. 主题客房布置策划方案撰写; 6. 菜单、酒单设计; 7. 酒店运营表格设计的撰写; 8. 酒店市场营销策划方案撰写。 	<p>教学方式方法: 以教师课堂讲授为主, 实践教学、自主学习为辅。每个模块按照“讲、练、评、改”闭环一体的教学模式。</p> <p>考核方式: 形成性评价和终结性评价相结合的考核方式。平时成绩(考勤、作业、单元考试等, 含期中测验)占50%、期末测评占50%。</p> <p>实训实践要求: 根据教学内容完成具体的文案撰写。</p> <p>教师要求: 具有较高的应用文写作水平, 熟悉相关的酒店接待服务事宜安排, 有酒店接单工作经验。</p>
酒店财务基础	<p>素质目标: 培养爱岗敬业, 诚实守信, 廉洁自律, 客观公正, 坚持准则, 提高技能, 参与管理, 强化服务的职业素质。</p> <p>知识目标: 理解会计工作的意义, 掌握会计的职能、目标、对象、会计信息质量要</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 认知会计; 2. 会计要素和会计等式; 3. 会计科目和账户; 4. 复式记账; 5. 填制审核会计凭证; 	<p>教学方式方法: 灵活运用讲授法、任务驱动法、案例教学法、启发引导法、情景教学法、讨论教学法、讲练结合法等多种教学方式方法, 注重理论联系实际。</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	<p>求等会计基本理论,熟悉会计核算的程序和方法。</p> <p>能力目标:能正确理解酒店企业日常活动经济业务内容,能对酒店日常活动进行正确规范的核算;能看懂财务报表。</p>	<p>6. 建立与登记会计账簿;</p> <p>7. 主要经济业务核算;</p> <p>8. 财产清查;</p> <p>9. 财务报表编制;</p> <p>10. 认知账务处理程序。</p>	<p>考核方式:采用过程评价和结果评价相结合。平时成绩(考勤、作业、单元考试等,含期中测验)占50%、期末测评占50%。</p> <p>训实践要求:根据课程内容设置相应实训实践任务,提升教学效果。</p> <p>教师要求:品德高尚、专业理论知识扎实、会计工作经验丰富。</p>
酒店综合服务技术	<p>素质目标:培养学生吃苦耐劳精神、精益求精的工匠精神和职业自豪感、质量意识和品牌意识;树立爱岗敬业职业道德,遵守守纪的行为规范。</p> <p>知识目标:掌握前厅服务、客房服务操、餐饮服务各环节操作的流程、标准和规范的相关知识和要求。</p> <p>能力目标:能独立完成受理预订、入住登记、换房续房、退房结账、叫醒服务的对客服务;客房清洁整理、物品租借、小酒吧服务、洗衣服务、夜床服务的对客服务;中餐、西餐零点服务,中餐、西餐宴会服务、送餐服务、红酒服务、点菜服务、上菜服务、分菜服务的对客服务。</p>	<p>1. 前厅综合服务实训; (受理预订、入住登记、换房续房、退房结账、叫醒服务等服务技术)</p> <p>2. 客房综合服务实训; (进房流程、客房清洁整理、物品租借、小酒吧服务、洗衣服务、夜床服务等服务技术)</p> <p>3. 餐饮综合服务技术; (中餐、西餐零点服务,中餐、西餐宴会服务、送餐服务、红酒服务、点菜服务、上菜服务、分菜服务等服务技术)</p>	<p>教学方式方法:主要采用理实一体教学,以实训为主、教师演示、学生实操练习是主要教学方式。</p> <p>考核方式:形成性评价、实操测评结合的考核方式。实操测试成绩占60%、实训报告占10%、工作态度占10%、出勤情况占20%</p> <p>实训实践要求:具有符合实训要求的实训室和实习工位。</p> <p>教师要求:任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富实践经验。具有从事承担相应教学任务模块企业工作经验一年以上。</p>
酒店英语	<p>素质目标:培养学基本的英语语言文化素养;具备良好英语沟通能力;爱岗敬业、诚信踏实的职业道德;沟通合作、创造创新的职业素养。</p> <p>知识目标:了解酒店服务各项工作任务的基本服务流程和要点,掌握用英语进行酒店各部门服务工作所必备的、基础的专业术语和表达句式。</p> <p>能力目标:能运用英语,从事客房预订、接待入住、退房离店、礼宾服务、商务中心服务、总机服务、客房服务、餐位预订、引座点菜、席间服务、结账、康乐服务等对客服务工作。</p>	<p>1. 前厅服务;</p> <p>2. 客房服务;</p> <p>3. 餐饮服务;</p> <p>4. 商务中心;</p> <p>5. 康乐服务;</p> <p>6. 会议服务;</p> <p>7. 购物服务。</p>	<p>教学方式方法:实施线上+线下混合式学习,充分利用网络教学资源 and 平台,进行自主学习;采用任务教学法、情境模拟演练等多种方法,精讲多练。</p> <p>考核方式:采用形成性评价和终结性评价相结合。平时成绩(考勤、作业、单元考试等,含期中测验)占50%、期末测评占50%。</p> <p>实训实践要求:根据课程内容设置微视频、PPT、配音等多项实践任务,提升教学效果。</p> <p>教师要求:获得英语六级证书,语音语调标准;具备一定的教育</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
			科研能力，能够不断探索学科发展新趋势和新方向。
酒店服务礼仪	<p>素质目标: 培养学生谦虚有礼、尊重他人、举止优雅的仪态；自信、乐观、向上的积极心态。</p> <p>知识目标: 了解个人形象树立塑造的基本知识、方法、技能；熟悉商品部服务礼仪、国际迎送接待礼仪的流程和规范；掌握前厅部、客房部、餐饮部、康乐部服务礼仪的基本知识。</p> <p>能力目标: 能做好前厅部、客房部、餐饮部、康乐部服务礼仪，进一步提升酒店服务质量和产品规格</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 酒店员工个人形象礼仪； 2. 前厅部员工服务礼仪； 3. 客房部员工服务礼仪； 4. 餐饮部员工服务礼仪； 5. 康乐部员工服务礼仪； 6. 会议服务礼仪； 7. 商品部服务礼仪； 8. 国际迎送接待礼仪。 	<p>教学方式方法: 主要采用理实一体教学，以实训为主、教师演示、学生实操练习是主要教学方式。</p> <p>考核方式: 采用形成性评价、终结性评价和实操测评相结合的考核方式。平时成绩占 30%（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）、实验、实训成绩占 40%、期末占 30%。</p> <p>实训实践要求: 具有符合实训要求的实训室和实习工位。</p> <p>教师要求: 任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富实践经验。具有礼仪师资格证，能完成高水平的礼仪。</p>

(2) 专业核心课程

表 7 专业核心课程设置与课程描述一览表

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
餐饮服务与管理	<p>素质目标: 培养学生的诚实守信品质、吃苦耐劳精神、精益求精的工匠精神，热爱中国饮食文化、酒文化、茶文化的民族自豪感。</p> <p>知识目标: 了解餐饮的基本概念运营原理组织结构；熟悉餐厅的布局、营销管理、成本管理、生产管理、卫生与安全管理。</p> <p>能力目标: 能独立完成餐巾折花、托盘，中、西餐摆台、斟酒等技能操作、能完成对零点客人客接待与宴会客人的接待服务。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐饮概述； 2. 餐饮基本操作技能； 3. 餐饮对客服务技能； 4. 餐厅的设计与布局； 5. 菜单的设计； 6. 餐饮营销管理； 7. 餐饮成本管理； 8. 餐饮生产管理； 9. 餐饮服务质量管理； 10. 餐饮卫生与安全管理。 	<p>教学方式方法: 主要采用理实一体教学，以实训为主，教师讲解、演示，学生实操练习是主要教学方式。</p> <p>考核方式: 采用形成性评价、终结性评价和实操测评相结合的考核方式。平时成绩占 30%（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）、实验、实训成绩占 40%、期末占 30%。</p> <p>实训实践要求: 具有符合实训要求的中西餐实训室和实习工位。</p> <p>教师要求: 任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富实践经验。具有从事餐饮服务一年以上工作经验。</p>
前厅服务与管理	<p>素质目标: 培养诚实守信品质、吃苦耐劳精神、精益求精的工匠精神；热</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 前厅基础； 2. 前厅沟通； 	<p>教学方式方法: 主要采用理实一体教学，“学、做”一体，教师讲解、演示，学</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
理	<p>情、好客，谦虚有礼的新时代中国青年形象。</p> <p>知识目标：了解前厅的基本知识、内外沟通的运行；理解前厅人力资源管理、自动化管理系统、掌握、总台服务、客房销售与预订、礼宾服务、商务服务、的几百本知识和方法。</p> <p>能力目标：能受理客人预订服务，接待散客和团体客人入住服务；能根据客人的需要提供问讯、礼宾、商务、总机服务。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 前厅质量管理； 前厅人力资源管理； 前厅管理自动化系统； 总台服务； 客房销售与预订； 礼宾服务； 商务服务。 	<p>生实操练习是主要教学方式。</p> <p>考核方式：采用形成性评价、终结性评价和实操测评相结合的考核方式。平时成绩占 30%（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）、实验、实训成绩占 40%、期末占 30%。</p> <p>实训实践要求：具有符合实训要求的前厅实训室和实习工位。</p> <p>教师要求：任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富实践经验。具有从事酒店前厅服务一年以上工作经验。</p>
客房服务与管理	<p>素质目标：培养学生吃苦耐劳，精益求精的工匠精神；尊老爱幼，互帮互助的传统美德；成本控制意识和良好的职业习惯。</p> <p>知识目标：了解客房部产品、组织结构、运行原理等基本知识；熟悉洗衣房及布草房管理客、房部安全管理、客房部成本管理的知识和方法；掌握客房清洁、客房部接待服的流程、规范和技能。</p> <p>能力目标：能完成饭店客房设施的配置和功能布局；能够按程序和标准独立完成走客房的清洁整理，夜床服务；能够做好客房部各项对客接待服务。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 客房部认知； 客房清洁卫生； 公共区域清洁卫生； 客房部接待服务； 洗衣房及布草房管理； 客房部安全管理； 客房部成本管理。 	<p>教学方式方法：主要采用理实一体教学，“学、做”一体、教师演示、学生实操练习是主要教学方式。</p> <p>考核方式：采用形成性评价、终结性评价和实操测评相结合的考核方式。平时成绩占 30%（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）、实验、实训成绩占 40%、期末占 30%。</p> <p>实训实践要求：具有符合实训要求的客房实训室和实习工位。</p> <p>教师要求：任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富实践经验。具有从事酒店客房服务一年以上工作经验。</p>
康乐服务与管理	<p>素质目标：培养学生吃苦耐劳，精益求精的工匠精神；尊老爱幼，互帮互助的传统美德；健身强体的认知，热爱文艺体育活动的良好习惯。</p> <p>知识目标：了解康乐的基本常识；熟悉康乐设备管理、安全与卫生管理、服务质量管理、营销管理的知识和方法；掌握康体项目、娱乐项目、保健美容服务的接待流程、标准和规范。</p> <p>能力目标：能独立完成康体项目、娱</p>	<ol style="list-style-type: none"> 康乐部概述； 康乐部项目设置； 康体项目； 娱乐服务； 保健美容； 康乐设备管理； 康乐安全与卫生管理； 康乐服务质量管理； 康乐营销管理。 	<p>教学方式方法：主要采用理实一体教学，以实训为主、教师讲解、演示，学生实操练习是主要教学方式。</p> <p>考核方式：采用形成性评价、终结性评价和实操测评相结合的考核方式。平时成绩占 30%（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）、实验、实训成绩占 40%、期末占 30%。</p> <p>实训实践要求：具有符合实训要求的校外实训基地实训和实习</p>

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
	乐项目、保健美容服务等对客接待工作；会进行康乐设备、安全与卫生、服务质量和营销的管理。		教师要求： 任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富实践经验。具有从事酒店康乐服务一年以上工作经验。
酒水知识与酒吧运营	<p>素质目标：培养学生吃苦耐劳，精益求精的工匠精神；尊老爱幼，互帮互助的传统美德和求同存异的胸怀；创造创新的激情。</p> <p>知识目标：了解酒水和酒吧的基本常识；熟悉无酒精饮和含酒精饮料的存储、保管和饮用方法；酒吧营销、管理、员工培训的知识和方法；掌握经典款鸡尾酒调制的流程、标准和规范。</p> <p>能力目标：能运用所学知识进行酒吧环境设计、酒单设计；经典款鸡尾酒的调制；能完成酒吧摆台、斟酒和服务等操作技能。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 无酒精饮料； 2. 发酵酒； 3. 蒸馏酒； 4. 配制酒； 5. 鸡尾酒； 6. 酒吧概述； 7. 酒单的策划与设计； 8. 酒吧设备用品的配置； 9. 酒吧营销； 10. 酒吧管理； 11. 酒吧员工培训； 12. 酒吧经营评估。 	<p>教学方式方法：主要采用理实一体教学，以实训为主、教师演示、学生实操练习是主要教学方式。</p> <p>考核方式：采用形成性评价、终结性评价和实操测评相结合的考核方式。平时成绩占 30%（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）、实验、实训成绩占 40%、期末占 30%。</p> <p>实训实践要求：具有符合实训要求的酒吧实训室和实习工位。</p> <p>教师要求：任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富实践经验。具有调酒师资格证，从事酒吧服务一年以上工作经验。</p>
酒店市场营销	<p>素质目标：培养学生良好的观察能力、分析能力、解决问题的能力；创新思维和冒险精神；树立先进的酒店市场营销理念和清晰的营销思路。</p> <p>知识目标：了解酒店市场营销的基本概念和知识，酒店市场营销的管理方法和手段；领会酒店市场营销的市场分析和目标市场的确立；掌握酒店市场营销的各种策略及综合运用营销策略的知识和方法。</p> <p>能力目标：能完成市场调研和分析，确定目标市场和产品定位；能进行基本的酒店市场营销管理；会制定酒店市场营销策略、营销策划方案。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 酒店市场营销管理概述； 2. 酒店市场营销环境与目标市场； 3. 酒店市场营销战略与目标管理； 4. 酒店市场营销的产品策略； 5. 酒店市场营销的价格策略； 6. 酒店市场营销的渠道策略； 7. 酒店新型营销策略； 8. 酒店促销管理的方法运用； 9. 酒店市场营销策划管理。 	<p>教学方式方法：课堂讲授为主，运用案例分析法，讨论教学法教学，以“学生为中心”组织教学活动。</p> <p>考核方式：形成性评价和终结性评价相结合的考核方式。平时成绩（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）占 50%、期末测评占 50%。</p> <p>实训实践要求：设计具体的营销策划方案，产品销售实践锻炼。</p> <p>教师要求：任课教师应具有高尚的品德、扎实的专业理论知识和丰富实践经验，具有企业营销工作（或实习）经历。</p>

(4) 专业拓展课程

表 8 专业拓展课程设置与课程描述一览表

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求

餐饮服务技术	<p>素质目标: 培养学生吃苦耐劳,精益求精的工匠精神;养成良好的职业操守和热爱劳动的习惯。</p> <p>知识目标: 熟练运用技能标准和规范进行实操训练。</p> <p>能力目标: 能按照标准完成托盘、餐巾折花、斟酒、分菜、中餐摆台、西餐摆台等服务技能的操作。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 盘动作要领和托盘练习; 2. 餐巾折花技法知识和练习常用餐巾花的折法; 3. 斟酒顺序、斟酒量、斟酒技巧练习; 4. 分菜程序和分菜技巧练习; 5. 中、西餐摆台流程、操规范、标准、技巧练习; 	<p>教学方式方法: “演示—练习—纠正”循环的教学模式。</p> <p>考核方式: 形成性评价和实操测评结合进行考核。实操测评成绩占60%、实训报告占10%、工作态度占10%、出勤情况占20%</p> <p>实训实践要求: 实训工位充分,实训设施用具齐备,装饰装潢达到星级酒店水平。</p> <p>教师要求: 具备较高的实操能力,完全胜任实操演示、指导学生实训的教学任务,具有相应职业资格或餐饮从业经验。</p>
前厅服务技术	<p>素质目标: 培养学生吃苦耐劳,精益求精的工匠精神;养成良好的职业操守、诚信守时的品德,谦虚有礼的良好形象。</p> <p>知识目标: 熟练运用前厅接待服务的流程、标准、规范进行实训。</p> <p>能力目标: 能完成预定受理、叫醒服务、入住登记,退房结账、礼宾服务的技能操作。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 受理预订的操作技巧; 2. 叫醒服务的操作技巧; 3. 办理入住登记技能; 4. 退房结账的操作技巧; 5. 礼宾服务操作技巧; 	<p>教学方式方法: “演示—练习—纠正”循环的教学模式。</p> <p>考核方式: 形成性评价和实操测评结合进行考核。实操测试成绩占60%、实训报告占10%、工作态度占10%、出勤情况占20%</p> <p>实训实践要求: 实训工位充分,实训设施用具齐备,装饰装潢达到星级酒店水平</p> <p>教师要求: 具备较高的实操能力,完全胜任实操演示,指导、学生实训的教学任务,具有相应职业资格或前厅从业经验。</p>
调酒技术	<p>素质目标: 培养学生精益求精的工匠精神和创新意识;树立良好的卫生习惯;形成民族自信和文化自信。</p> <p>知识目标: 熟练运用经典款鸡尾酒配方准确地完成鸡尾酒的调制。</p> <p>能力目标: 能按照标准配方完成10款经典鸡尾酒的调制;能基本合理地设计新鸡尾酒配方。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 辨识各种酒杯和调酒工具; 2. 经典款鸡尾酒调制; 3. 自创鸡尾酒调制。 	<p>教学方式方法: “演示—练习—纠正”循环的教学模式</p> <p>考核方式: 形成性评价和实操测评结合进行考核。实操测试成绩占60%、实训报告占10%、工作态度占10%、出勤情况占20%</p> <p>实训实践要求: 实训工位充分,实训设施用具齐备,装饰装潢达到星级酒店水平。</p> <p>教师要求: 具备较高的实操能力,完全胜任实操演示、指导、学生操作的教学任务,具有调酒师资格证或酒吧从业经验。</p>
专业讲座	<p>素质目标: 拓展学生的视眼和见识,激发学生对行业的热爱、对职业的尊重;培养学生职业自豪感;树立品牌意识和创新意识。</p> <p>知识目标: 了解酒店行业的最新发展动态和模式;熟悉酒店业的发展历史和知名酒店品牌;知晓酒店行业的规律和发展趋势。</p> <p>能力目标: 能简单分析酒店业发展趋势和行业动态。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 酒店业发展和酒店品牌; 2. 酒店业发展趋势和展望; 3. 最新酒店业态。 	<p>教学方式方法: 以专家讲授为主,案例教学、讨论教学为辅</p> <p>考核方式: 形成性评价考核。学习过程考核占80% (包括课堂表现和考勤)、作业(小组实践)考核占20%。</p> <p>教学场地要求: 学术报告厅,配置较好的音响设备和投影设备</p> <p>教师要求: 副高及以上职称或四星级以上酒店高管,在学术界有一定的影响或在酒店行业内有一定的影响力,从事酒店业的研究或管理五年以上。</p>

(5) 专业综合实践课程

表 9 专业综合实践课程设置与课程描述一览表

课程名称	教学目标	主要内容	教学要求
毕业综合实训	<p>素质目标: 培养学生职业养成习惯;全面提升学生职业能力;培养学生团队意识合作意识;培养大国工匠精神。</p> <p>知识目标: 熟练运用前厅服务、餐饮服务、客房服务知识解决实际问题。</p> <p>能力目标: 能完成前厅接待、餐饮接待、客房接待对客服务工作。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 职业氛围营造; 2. 前厅接待服务模拟实训; 3. 餐饮接待服务模拟实训; 4. 客房接待服务模拟实训; 5. 宾客投诉处理模拟实训。 	<p>教学方式方法: “演示-练习-纠正-练习”闭环训练。任务驱动法教学,分小组训练。</p> <p>考核方式: 形成性评价和实操测评结合进行考核。实操测试成绩占 60%、实训报告占 10%、工作态度占 10%、出勤情况占 20%</p> <p>实训实践要求: 实训工位充分,实训设施用具齐备,装饰装潢达到星级酒店水平。</p> <p>教师要求: 具备较高的实操能力,完全胜任实操演示、指导、学生操作的教学任务,具有相关实训模块工作经历或资格证书。</p>
顶岗实习	<p>素质目标: 培养学生吃苦耐劳,精益求精的工匠精神;养成良好的职业操守、诚信守时的品德,谦虚有礼的良好形象;具备良好的专业工作能力和遵章守纪的职业意识。</p> <p>知识目标: 全面系统地理解所学专业专业知识。</p> <p>能力目标: 能运用所学知识指导工作,解决工作中的实际问题;能用实际工作中现状验证所学知识。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 前厅接待服务、收银服务、商务服务、预订服务、总机服务和礼宾服务; 2. 中餐零点服务和宴会服务,西餐零点服务和宴会服务; 3. 客房清洁整理服务和接待服务; 4. 康体服务。 	<p>教学方式方法: 以学徒制为主要教学方法,师傅带徒弟的方式学习。</p> <p>考核方式: 形成性评价与主观评价结合考核。学生个人的实习日志、实习总结、工作表现占 50%,上级主管和单位评价占 50%,形成最终考核结果。</p> <p>实训实践要求: 酒店规模较大,部门齐全,设施设备充足,完全满足实习需要。四星及以上酒店。</p> <p>教师要求: 具备较高的实操能力,完全胜任实操演示,指导学生操作的教学任务,至少一年以上相应工作经历。</p>

七、教学进程总体安排

表 10 教学进程总体安排表（每学期 20 周，具体见附表 1）

课程类别	课程性质	课程编码	课程名称	考核学期	考核方式	学分	总学时	实践学时	年级/学期/课时数						承担二级学院 (部、部门)		
									一年级		暑假	二年级		暑假		三年级	
									1	2		1	2			1	2
公共平台课程	必修	GBGG0009	思想道德修养与法律基础	1	考试	3	48	18	4×12W							思政课部	
	必修	GBGG0006	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	考试	4	64	24		4×16W						思政课部	
	必修	ZBGG5110	形势与政策	1-5	考查	1	40	16	8	8		8	8		8	思政课部	
	必修	GBGG0155	应用文写作	1	考查	3	48	24	4×12W							人文艺术学院	
	必修	ZBGG032	演讲与口才	4	考查	2	32	16					2×16W			人文艺术学院	
	必修	RRXY0014	普通话	3	考查	1	16	8								人文艺术学院	
	必修	GBGG0010	体育与健康①	1	考查	2	30	27								人文艺术学院	
	必修	ZBGG0176	体育与健康②	2	考查	2	30	27		2×15W						人文艺术学院	
	必修	GBGG0200	心理健康指导①	1	考查	1	16	8	16							学生工作处	
	必修	GBGG0201	心理健康指导②	2	考查	1	16	8		16						学生工作处	
	必修	GBGG5105	职业生涯规划	1	考查	1	16	8	16							专业所属二级院	
	必修	GBGG0157	实用英语①	1	考试	4	60	30	4×15W							人文艺术学院	
	必修	GBGG0031	实用英语②	2	考试	2	32	16		2×16W						人文艺术学院	
	必修	ZBXX0591	计算机应用基础	2	考查	4	64	32								物流信息学院	
	必修	QTXY0006	体育俱乐部①	3	考查	1	24	24				24				人文艺术学院	
必修	QTXY0007	体育俱乐部②	4	考查	1	24	24					24			人文艺术学院		

课程类别	课程性质	课程编码	课程名称	考核学期	考核方式	学分	总学时	实践学时	年级/学期/课时数						承担二级学院 (部、部门)		
									一年级		暑假	二年级		暑假		三年级	
									1	2		1	2			1	2
	必修	ZBWG1773	现代物流概论	1	考查	1	16	8	2*8W							物流管理学院	
	必修	RRWL099	军事理论	1	考查	2	36	8								学生工作处	
	必修	ZBWG5121	军事技能	1	考查	2	112	112	112h							学生工作处	
	必修	BWGG0001	安全知识教育	1	考查	0.5	8	4	8h							保卫处	
	必修	GBGG0021	大学生就业指导	5	考查	1	16	8					2×8W			校企合作与就业处	
	必修	GBGG0128	创新创业基础	4	考查	2	32	16				2×16W				校企合作与就业处	
	必修	ZBGG5122	大学生劳动教育	2-4	考查	1	16	8		4h		8h	4h			学生工作处	
	必修	ZBGG5112	大学生传统文化修养	1	考查	1	16	8	16h							人文艺术学院	
	小计						43.5	812	482								
专业基础课程	必修	ZBJM0056	酒店管理概论	1	考试	4	60	12	4×15W							人文艺术学院	
	必修	ZBRW0238	酒店财务基础	4	考试	4	64	12				4×16				人文艺术学院	
	必修	ZBWG0013	管理学基础	3	考试	2	32	12			2×16W					人文艺术学院	
	必修	ZBJM0068	旅游概论	3	考试	2	32	8			4×16w					人文艺术学院	
	必修	ZBJM0075	烹饪知识	4	考试	2	32	8				2×16W				人文艺术学院	
	必修	ZBRW0239	酒店综合服务技术	4	考查	4	64	32				4×16w				人文艺术学院	
	必修	ZBJM0057	酒店服务礼仪	2	考试	2	32	16	2×16W							人文艺术学院	
	必修	ZBRW0240	酒店文案撰写	5	考查	2	32	16						4×8w		人文艺术学院	
	必修	ZBJM0060	酒店英语	3	考试	4	64	16			4×16w					人文艺术学院	
	小计						26	412	132		132						
专业核心	必修	ZBJM0007	餐饮服务与管理	2	考试	6	96	48		6×16w						人文艺术学院	
	必修	ZBJM0087	前厅服务与管理	3	考试	4	64	16			4×16w					人文艺术学院	

课程类别	课程性质	课程编码	课程名称	考核学期	考核方式	学分	总学时	实践学时	年级/学期/课时数						承担二级学院 (部、部门)		
									一年级		暑假	二年级		暑假		三年级	
									1	2		1	2			1	2
拓展 (选修) 课程	课程	必修	ZBJM0128	客房服务与管理	3	考试	6	96	36				6×16w				人文艺术学院
		必修	ZBJM0062	康乐服务与管理	4	考试	4	64	16					4×16w			人文艺术学院
		必修	ZBJM0130	酒水知识与酒吧运营	4	考试	4	64	16					4×16w			人文艺术学院
		必修	ZBJM0105	酒店市场营销	5	考试	4	64	24						8×8w		人文艺术学院
	小计									28	448	156					
	公共拓展 (人文素养) 专业拓展 (选修)课程	限选	ZBGG5114	大学生礼仪修养	2	考查	0.5	8	4		8h						人文艺术学院
		限选	ZBGG5117	大学生艺术修养	3	考查	0.5	8	4				8h				人文艺术学院
		限选	ZBGG5123	大学生人文素养	4	考查	0.5	8	4					8h			人文艺术学院
		限选	ZBGG5116	大学生科技素养	5	考查	0.5	8	4						8h		物流信息学院
		限选	ZBRW0233	专业讲座	1-4		1	16		4	4		4	4			人文艺术学院
		限选	SGJM0011	餐饮服务技术	2	考查	3	48	24		24×2w						人文艺术学院
		限选	ZBRW0237	前厅服务技术	3	考查	3	48	24				24×2w				人文艺术学院
		限选	ZBRW0236	调酒技术	4	考查	3	48	24					24×2w			人文艺术学院
	任选	ZBRW0234	精品在线课程选修	1-5	考查	10	160	40	32h	32h		32h	32h		32h		教务处
小计									22	352	128						
专业综合 实践课程	必修	SGWG0009	毕业综合实训	5		4	96	96						96h		人文艺术学院	
	必修	QTXY0002	顶岗实习	5.6		24	576	576						192h	384h	人文艺术学院	
	必修	QTXY0001	毕业设计	6		4	96	96							96	人文艺术学院	
	小计									32	768	768					
合计									151.5	2792	1666						
入学教育				1		1											

课程类别	课程性质	课程编码	课程名称	考核学期	考核方式	学分	总学时	实践学时	年级/学期/课时数						承担二级学院 (部、部门)		
									一年级		暑假	二年级		暑假		三年级	
									1	2		1	2			1	2
			体能测试	1-2		1											
			毕业教育	4		1											
			通用资格证	2-5		2											
			职业技能等级证	2-5		2											
			总计			158.5	2792	1666									

备注：专业总课时为 2782 课时，专业实践课时为 1666 课时，专业实践课时占总课时比例为 59.7%

表 11 课时与学分分配表

学习领域	课程门数	课时分配		学分分配		备 注
		课时	课时比例 (%)	学分	学分比例 (%)	
公共基础（平台） 课程	20	812	29.2%	43.5	27.5%	
专业课程	专业基础课程	9	412	14.7%	26	16.5%
	专业核心课程	6	448	16%	28	17.8%
拓展 （选修） 课程	公共拓展课程	4	32	1.1%	2	1.3%
	专业拓展课程	9	320	11.5%	20	12.6%
专业综合实践课程	3	768	27.5%	32	20.2%	
入学教育				1	0.6%	
体能测试				1	0.6%	
毕业教育				1	0.6%	
通用资格证				2	1.3%	
职业技能等级证				2	1.3%	
总 计	51	2792	100%	158.5	100%	

指导性比例：公共基础课程不少于 25%，拓展课程不少于 10%

八、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数比例不高于 18:1，双师素质教师占专业教师比在 90%以上，专任教师队伍考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

表 12 师资队伍结构一览表

学历结构（%）		职业资格证书（%）			职称结构（%）			组成结构（%）	
硕士	本科	初级	中级	高级	初级	中级	高级	专任教师	企业兼职
70%	30%	20%	60%	20%	20	20%	60%	80%	20%

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；具有酒店管理相关专业本科及以上学历；具有扎实的酒店管理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；每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

3. 专业带头人

具有副高及以上职称，道德高尚，能够较好地把握国内外酒店管理行业、专业发展最新动态，能广泛联系行业企业，了解行业企业对酒店管理专业人才的实际需求，教学设计、酒店专业研究能力强，组织开展酒店教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。

4. 兼职教师

主要从酒店企业聘任 2 至 4 人，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酒店行业实际工作经验，能承担酒店专业课程教学、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. 对教室的有关要求

配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，联网接入或 Wi-Fi 环境，并具有网络安全防护措施。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. 对校内实训室的要求

实训工位充足，能够满足酒店管理专业学生在校实训要求。

表 13 校内实训室

序号	实训室名称	功能	面积、设备、台套基本配置要求	工位
11	客房实训室	1. 中式铺床 2. 夜床服务 3. 客房清洁整理 4. 客房布置设计	1. 30 平米客房 4 间 2 每个房间配床技床上用品 2 套 3、每个房间配一次性用品及“四巾”两套 4、电视、小冰箱、电话、床头柜、茶几、凳子、沙发、行李架、按照双人间标准配置	8
22	前厅实训室	1. 受理客房预订 2. 办理入住登记 3. 办理退房、换房续房服务 4. 办理结账服务 5. 电话叫醒服务	1. 长 3 米、宽 0.6 米、高 1.2 米柜台两个 2. 电脑 8 台 3. 房态管理软件 4. 营业用表格五种	8
33	中餐实训室	1. 托盘、折花、摆台、斟酒服务 2. 中餐零点、宴会服务	1. 140 平米实训室 1 间 2. 托盘 20、客用餐具 100 套 3. 服务用具 8 套 4. 直径 1 米 8 餐桌 8 张，餐椅 80 张	8
43	西餐实训室	西餐零点、宴会服务	1. 140 平米实训室 1 间 2. 客用餐具 50 套 3. 服务用具 8 套 4. 6 人西餐宴会餐桌 8 张，餐椅 50 张	8
55	酒吧实训室	1. 鸡尾酒调制 2. 酒吧服务	1. 80 平米实训室 1 间 2. 各式酒杯 80 套 3. 调酒用具具 8 套 4. 冰箱、制冰机各一台 4. 酒水耗材	8

3. 校外实习实训基地要求

具有稳定的校外实习实训基地。能够满足前厅服务、服务、餐饮服务、康乐服务的实习实训活动。酒店前厅、客房、餐饮、康乐实习岗位、实训指导教师确定，实训管理及实施规章制度齐全。实习实训工位充足，能够完全满足学生实习实训需求。

表 14 校企主要合作单位一览表

序号	合作企业	合作内容						
		人才培养 方案制定	订单 培养	员工 培训	实训 基地	课程 建设	技术 服务	项目 开发
1	长沙圣爵菲斯大酒店	√	√	√	√	√	√	√
2	长沙瑞吉酒店	√	√	√	√	√	√	√
3	北京世纪华天大酒店	√	√	√	√	√	√	√
4	广东发展大厦	√	√	√	√	√	√	√

（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、图书及数字化资源等。

1. 教材选用基本要求

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推荐、教研室审核、二级院审定、学校审批的教材三级选用机制，优先选用活页式、工作手册式教材。

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。专业类图书文献主要包括：有关酒店行业各类国家标准、现代酒店管理技术、方法以及实务操作类图书，经济、管理、营销、信息技术和文化类文献等。

3. 数字教学资源配置基本要求

使用职教云酒店管理专业教学资源库。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，开发和利用国家级、省级和校级在线精品开放课程资源。种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

总结推广现代学徒制试点经验，普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，推动课堂教学革命。加强课堂教学管理，规范教学秩序，打造优质课堂。

（五）学习评价

每门课程都要对学生过程性考核与终结性考核的评定。在过程考核中突出多元考核，多元主体参与的评价方式，采用教师评价+小组学生评价+学生自评相结合或教师评价+企业专家评价+小组学生评价+学生自评相结合，有效促进教学目标达成。有实验、实训的课程考核计分为平时成绩占30%（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）、实验、实训成绩占40%、期末占30%。无实验、实训的课程考核计分为平时成绩（考勤、作业、单元考试等，含期中测验）占50%、期末占50%。实习实训课程考核计分为测试成绩占60%、实训报告占10%、工作态度占10%、出勤情况占20%。对于已开设在线精品开放课程的面授课程考核计分为线上考核占40%（含线上学习参与度、单元测试、期末考试）、课堂考勤占20%、课堂表现与课堂实践作业占40%。总课时16课时以下的课程考核计分为学习过程考核占80%（包括课堂表现和考勤）、实践作业占20%。

（六）质量保障

1. 建立专业人才培养方案调整机制。学校通过开展多层次和角度的专业调研，形成调研报告，根据调研掌握的行业发展趋势、企业技术和管理发展走向及要求，适时调整人才培养方案。专业人才培养方案的调整邀请企业代表和行业专家参与，充分听取行业企业专家的意见，合理采纳其建议，保证所编制的专业人才培养方案紧跟企业需求。

2. 建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，形成“8字螺旋”，小螺旋分析预警，实时调控改进，大螺旋质量提升。加强日常教学组织运行与管理，建立健全日常教学巡查、专项检查、学生信息员、听评课等教学质量管理制度，建立与行业企业联动的实践教学环节，强化教学组织功能，每学期开展公开示范课、集体备课等教研活动。通过专业技能抽查、毕业设计抽查以及学生技能竞赛以全面掌握学生的学习效果，达成人才培养目标。

3. 专业带头人组织本专业教研组成员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。抽取专业核心课程开展教考分离等教学模式改革、有效实施教育部现代学徒制、1+X证书制度试点人才培养模式改革、进一步完善课程标准、实习实训条件建设标准、毕业设计标准等标准。

4. 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。

十、毕业要求

1. 具有良好的政治思想素质和职业道德素养。
2. 具有现代物流基本理念，在规定的修业年限内完成专业人才培养方案中规定的课程，修满规定的 150 学分；在总学分中，公共基础课程学分不低于 25%，综合素质拓展类选修课学分不低于 10%。
3. 通过体育达标和心理健康测试。
4. 积极参加政府、学校、社会组织的各级各类专业技能、素质能力拓展等各级各类竞赛活动，按照学校制定的大学生综合素质测评办法进行量化测评，测评成绩在合格以上。
5. 学生毕业前需结合专业理论和专业技能知识的认识和体验，提交 1 件与本专业相关的毕业设计作品，成绩评定合格以上。
6. 按专业标准要求完成顶岗实习，实习时间不少于 6 个月，实习成绩在合格以上。利用寒暑假主动参加社会实践项目，累计实践时间不少于 2 个月，且取得组织单位的书面证明。
7. 取得计算机（办公软件）中级、普通话水平考试二乙证书或与酒店管理相关的职业技能等级证书（中级）一项。

十二、附录

附表 1：教学进程安排表

附表 2：课外综合实践学分认定表

附表 3：校内校外网上课程学分认定表

附表 4：专业建设委员会成员一览表

附表 5：教学计划变更审批表

附表 6：本方案编制的依据

附表 1: 教学进程安排表

学期	序号	课程名称	总课时	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20					
第一学期	1	思想道德与法律基础	48	入学教育及军事技能训练				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4									
	2	体育与健康①	30					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	3	实用英语①	60					4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
	4	应用写作	48					4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					
	5	心理健康指导	16					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2											
	6	职业生涯规划	16					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2											
	7	现代物流概论	16					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2											
	8	酒店管理概论	60					4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	9	大学传统文化修养	16					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2											
	10	军事理论	36					讲座																				
	11	军事技能	112					军训																				
	12	精品在线课程选修	32					网络课程																				
	13	安全知识教育	8					讲座																				
	14	形势与政策	8					讲座																				
	15	专业讲座	4					讲座																				
	小计	510					24	24	24	24	24	24	24	24	24	18	18	18	18	10	10	6						
第二学期	1	实用英语②	32	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4															
	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	餐饮服务技术	餐饮服务技术	期末考试					
	3	体育与健康②	30	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2											
	4	计算机应用基础	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4								
	5	餐饮服务与管理	96	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6								
	6	酒店服务礼仪	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2											
	7	心理健康指导	16	2	2	2	2	2	2	2	2																	

学期	序号	课程名称	总课时	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	8	餐饮服务技能实训	48	实训																			
	9	形势与政策	8	讲座																			
	10	精品在线课程选修	32	网络课程																			
	11	大学生传礼仪修养	8	讲座																			
	12	专业讲座	4	讲座																			
	13	劳动教育	4	讲座																			
	小计		406	24	24	24	24	24	24	24	24	22	22	18	18	18	18	14	14				
第三学期	1	体育俱乐部①	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					前厅服务技术	前厅服务技术	期末考试	
	2	旅游概论	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
	3	前厅服务与管理	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
	4	酒店英语	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
	5	客房服务与管理	96	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				
	6	管理学基础	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
	7	普通话	16	2	2	2	2	2	2	2	2												
	8	前厅服务技能实训	48	实训																			
	9	形势与政策	8	讲座																			
	10	精品在线课程选修	32	网络课程																			
	11	专业讲座	4	讲座																			
	12	劳动教育	8	实践																			
	小计		468	24	24	24	24	24	24	24	24	22	22	22	22	20	20	20	20				
第四学期	1	酒店财务基础	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	调酒技术	调酒技术	期末考试	
	2	康乐服务与管理	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
	3	酒水知识与酒吧运营	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
	4	酒店服务流程	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
	5	体育俱乐部②	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
	6	演讲与口才	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				

学期	序号	课程名称	总课时	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20							
	7	烹饪知识	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2											
	8	创新创业基础	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2											
	9	调酒实训	48	实训																										
	10	形势与政策	8	讲座																										
	11	精品在线课程选修	32	网络课程																										
	12	大学生人文素养	8	讲座																										
	13	大学生艺术修养	8	讲座																										
	14	专业讲座	4	讲座																										
	15	劳动教育	4	讲座																										
		小计	480	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24								
第五学期	1	大学生就业指导	16	2	2	2	2	2	2	2	2	考试											毕业综合实训				顶岗实习			
	2	酒店市场营销	64	8	8	8	8	8	8	8	8																			
	3	酒店文案撰写	32	4	4	4	4	4	4	4	4																			
	4	形势与政策	8	讲座																										
	5	大学生科技素养	8	讲座																										
	6	精品在线课程选修	32	网络课程																										
	7	毕业综合实训	96																											
	8	顶岗实习	192																											
		小计	448	10	10	10	10	10	10	10	10			24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24						
第六学期	1	顶岗实习	384	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24											
	2	毕业设计	96																	24	24	24	24							
		小计	480																											
三年	总计	2792																												

附表 2：课外综合实践活动学分认定表

级别	内 容	认定学分	认定单位
院级	相关科技活动、技能竞赛、文体活动、社会实践、志愿活动等	一等奖 1.5 学分、二等奖 1 学分、三等奖 0.5 学分	二级学院
校级	相关科技活动、技能竞赛、文体活动、社会实践、志愿活动等	一等奖 2.5 学分、二等奖 2 学分、三等奖 1.5 学分，其他奖项 1 学分、参与者 0.5 学分	活动组织部门
市级	相关科技活动、技能竞赛、文体活动、社会实践、志愿活动等	一等奖 3 学分、二等奖 2.5 学分、三等奖 2 学分，其他奖项 1.5 学分、参与者 1 学分	教务处
省级	相关科技活动、技能竞赛、文体活动、社会实践、志愿活动等	一等奖 3.5 学分、二等奖 3 学分、三等奖 2.5 学分，其他奖项 2 学分、参与者 1.5 学分	教务处
国家级	相关科技活动、技能竞赛、文体活动、社会实践、志愿活动等	一等奖 4 学分、二等奖 3.5 学分、三等奖 3 学分，其他奖项 2.5 学分、参与者 2 学分	教务处

注：1. 其它未列项目比照上述考核方式执行。

附表 3：校内校外网上课程学分认定表

课程名称	课程学习形式	学分	考核方式	认定单位
网络营销	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流信息学院
物流信息管理系统开发	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流信息学院
物流信息管理系统	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流信息学院
商务数据分析与应用	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流信息学院
物流信息数据库管理与维护	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流信息学院
条码技术与应用	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流信息学院
电子商务文案策划与写作	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流信息学院
Photoshop 图形图像处理	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流信息学院
电子商务沙盘	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流信息学院
智能冷链物流管理	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流工程学院
湖南导游基础	网上学习	1	学习记录和练习题测试	人文艺术学院
商务英语视听说	网上学习	1	学习记录和练习题测试	人文艺术学院

初级会计电算化	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流商学院
店长实务	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流商学院
物流地理	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流管理学院
物流设计与设备	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流工程学院
报关实务	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流管理学院
Excel 在物流管理中的运用	网上学习	1	学习记录和练习题测试	物流管理学院

附表 4：专业建设委员会成员一览表

序号	姓名	所在单位	职称/职务	委员会中任职
1	刘淑一	湖南现代物流职业技术学院	教授/院长	主任
2	方敏	长沙圣爵菲斯大酒店	人力资源管理师/人力资源总监	副主任
3	陈建华	湖南现代物流职业技术学院	教授/副校长	委员
4	姚济国	湖南现代物流职业技术学院	副教授/院长	委员
5	谢宜敏	湖南省餐饮行业协会	培训主任/ 特一级宴会设计师	委员
6	闵娇	长沙大成华天大酒店	客房部经理	委员
7	石通和	湖南现代物流职业技术学院	副教授	委员
8	童清华	湖南现代酒店职业技术学院	副教授	委员
9	李 婵	娄底华天大酒店	房务总监（毕业生）	委员
10	闵 娇	长沙大成华天大酒店	客房部经理（毕业生）	委员
11	申 晨	长沙圣爵菲斯菲斯大酒店	营销部经理（毕业生）	委员

附表 5: 教学计划变更审批表

_____院

_____年_____月_____日

<p>变更教学计划班级</p>	
<p>增开课程/减开课程/更改 课程/ 调整开设时间</p>	
<p>变更理由</p>	
<p>二级学院 专业指导 委员会意见</p>	<p style="text-align: right;">签字(章) 年 月 日</p>
<p>教务处意见</p>	<p style="text-align: right;">签字(章) 年 月 日</p>
<p>主管院长意见</p>	<p style="text-align: right;">签字(章) 年 月 日</p>

附表 6: 本方案编制的依据

序号	人才培养方案编制的依据文件
1	国务院关于印发国家职业教育改革实施方案的通知（国发〔2019〕4号）
2	教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见（教育部教职成〔2019〕13号）
3	教育部关于组织做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知（教职成司函〔2019〕61号）
4	湖南省教育厅《关于加强新时代高等职业教育人才培养工作的若干意见》（湘教发〔2018〕38号）
5	中华人民共和国职业分类大典（2015年版）
6	教育部《关于在院校实施“学历证书+若干职业技能等级证书”制度试点方案》（教职成〔2019〕6号）
7	教育部关于印发《高等学校课程思政建设指导纲要》的通知教高〔2020〕3号
8	中华人民共和国星级酒店国家标准(GB/T14308-2002)
9	高等职业学校酒店管理专业教学标准
10	中华人民共和国教育部《高等职业学校专业教学标准》
11	湖南现代物流职业技术学院十三五专业建设发展规划
12	物流人文艺术学院 2020 年酒店管理专业调研报告
13	2017-2020 年度湖南省酒店管理专业技能大赛中餐主题宴会设计，西餐宴会服务规程