酒店管理专业人才培养方案(退役军人)

一、 专业名称、专业代码及专业大类

专业名称：酒店管理

专业代码：640105

专业大类：旅游大类

二、 入学要求：

各级退役军人

三、 基本修业年限：

本专业学制3年，实施弹性学习，最长不超过6年

四、职业面向

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 职业资格证书 和职业技能等 级证书举例 |
| 旅游大 类(64) | 旅游类  (6401) | 住宿业(61)  餐饮业(62) | 前厅服务员(4-03-01-01) 客房服务员(4-03-01-02) 旅店服务员(4-03-01-03) 餐厅服务员(4-03-02-05) 茶艺师(4-03-02-07) | 前台接待 客房服务 销售部协调 餐厅服务 康乐服务 | 前厅、餐饮、 客房、茶艺中 高级服务员证 书 |

五、培养目标

培养德、智、体、美、劳全面发展，具有与本专业领域相适应的文化素质、良 好的职业道德和创新精神，掌握现代饭店经营管理的基本知识和服务技能，具备从 事本专业领域工作的基本能力，能较快适应现代旅游酒店前厅、客房、餐饮等部门 一线工作需要的高素质技能型人才。

六、培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求。

(一)素质

1、 弘扬爱国主义精神，树立坚定的理想信念和民族精神，树立正确的世界观、 人生观和价值观。

2、 树立遵纪守法、遵章守纪的法制观念。

3、 树立诚信意识和责任意识，有良好的社会责任感和使命感。

4、 具有良好职业道德和敬业精神，拥有吃苦耐劳、踏实肯干、认真负责、勇于 奉献的工作精神。

5、 具有良好的社会实践能力、社会适应能力、一定的人际交往与沟通协作能力、 较强的学习能力和创新能力。

6、 具有较强的安全和环保意识。

7、 有良好的团队意识，热爱生活，朴素自然，待人真诚，处事平和大方创新思 维。

8、 身心健康，具有良好的心理调控能力，具有积极的情感、意志、性格，良好 的体验感觉，正确地对待成功与挫折，平和、理智、坚韧的待人处事的生活态度。

9、 具有健康的生活方式和良好的卫生及生活习惯。

（三）知识

1. 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。
2. 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。
3. 掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识。
4. 掌握酒店业前厅、客房、餐饮服务与运营管理的基本理论以及安全、卫生相 关知识。
5. 熟悉酒店财务、成本控制、市场营销和收益管理知识。
6. 了解信息通信技术，熟悉酒店信息化应用的基本知识。
7. 掌握酒店基层督导管理知识，熟悉酒店经营管理新观念、新理论、新技术。

（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、文字表达能力和沟通能力，具备一定的英语听说、读写能 力，熟练使用常用职业英语，并能进行一般业务沟通。
3. 具备创新意识，能创造性地开展工作，满足宾客个性化要求。
4. 具备解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能应对各种突发状况。
5. 具备酒店前厅接待、客户关系处理、客房清扫与服务、房务部经济效益分析 等酒店房务服务与督导管理能力。
6. 具备餐厅摆台、宴会设计、酒水服务、餐厅运转与管理等酒店餐饮服务与督 导管理能力。
7. 具备酒店组织架构设计、酒店市场营销策划、酒店员工培训计划编制与执行、 酒店员工绩效评价等酒店运营与管理能力。
8. 具备一定的酒店品牌与文化建设、酒店经营管理标准与质量控制、酒店业宏 观发展动态与趋势判断等酒店高级管理能力。

七、课程设置及学时安排

（一）课程设置

课程包括公共基础课程和专业课程。

1.公共基础课程

表2公共基础课程描述

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》课程描述 |
| 课程目标 | 《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》是高职院 校各专业面向高职大学生开设的一门公共基础课，是高校思想政 治理论课的重中之重。通过本课程的学习旨在帮助学生系统掌握 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的基本原理及其对当代 中国发展的重大意义，增强贯彻党的基本理论、基本路线、基本 纲领及各项方针政策的自觉性和坚定性，树立中国特色社会主义 共同理想，并在不断践履中牢固树立“四个意识”，坚定“四个 自信”，坚决做到“两个维护”，强化学生服务社会、报效国家 的责任意识和实践能力。 |
| 主要内容 | 内容包括：毛泽东思想及其历史地位、新民主主义革命理论、 社会主义改造理论、社会主义建设道路初步探索的理论成果、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、 全面推进国防和军队现代化、中国特色大国外交、坚持和加强党 的领导等。 |
| 教学要求 | 本课程集中阐述马克思主义中国化的两大理论成果，结合《习 近平新时代中国特色社会主义思想学习纲要》，以专题的形式着 重为学生讲解当前新时代背景下中国特色社会主义总体布局和战 略目标，树立在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念， 真正做到用习近平新时代中国特色社会主义思想武装头脑，夺取 新时代中国特色社会主义的伟大胜利。本课程按照国家文件要求 4学分，在大学生入学后的第二学期开设，每周4学时，前期课 程是《思想道德修养与法律基础》。 |
| 项目 | 《思想道德修养与法律基础》课程描述 |
| 课程目标 | 《思想道德修养与法律基础》是高职院校各专业面向高职大 学生开设的一门公共基础课，本课程旨在帮助学生了解日常生活 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | 和职业生活中道德法律知识和规范。课程以马列主义、毛泽东思 想为指导，以习近平新时代中国特色社会主义思想为价值取向， 以正确的世界观、人生观、价值观和道德观、法制观教育为主要 内容，把社会主义核心价值观贯穿教学的全过程，通过理论学习 和实践体验，帮助大学生确立正确的世界观、人生观和价值观， 形成崇高的理想信念，弘扬伟大的爱国精神，加强思想品德修养， 增强学法、用法的自觉性，全面提高大学生的思想道德素质、行 为修养和法律素养，把大学生培养成社会主义事业的合格建设者 和接班人。 |
| 主要内容 | 内容包括：绪论、人生的青春之问、坚定理想信念、弘扬中 国精神、践行社会主义核心价值观、明大德守公德严私德、尊法 学法守法用法等。 |
| 教学要求 | 本课程在具备一定文化水平和心理素质基础上，需要将课堂 教学和实践教学有效融合，以真正发挥这门课程的思想引领作用。 课程按照国家文件要求3学分，每周3学时，在大学生入学后的 第一学期开设，该课程的后续课程是《毛泽东思想和中国特色社 会主义理论体系概论》。 |
| 项目 | 《形势与政策》课程描述 |
| 课程目标 | 《形势与政策》课是高职院校各专业面向高职大学生开设的 一门公共基础课，是贯彻、落实党和国家路线、方针、政策的一 门重要课程，在高校大学生思想政治教育中担负着重要使命。本 课程旨在帮助学生及时、正确地认识新时代国内国际热点、难点 和敏感问题,及时、正确理解党的理论、路线、方针、政策，认识 党和国家面临的形势与任务，培养大学生运用马克思主义的立场、 观点和方法分析问题、解决问题的能力，提高学生的实践能力和 社会适应能力。 |
| 主要内容 | 《形势与政策》课的教学内容涉及国内与国际两个领域的时 事热点，具体涉及经济、政治、文化、社会、军事、外交、统战、 国际关系等诸多领域。《形势与政策》课不仅具有非常强的政治 性、政策性和现实性，而且具有高度的敏感性、针对性和时效性。 为此，我们根据中宣部、教育部春、秋两季颁发的《高校“形势 与政策”教育教学要点》、党和国家重大理论政策、国内国际形 势与国际关系等与时俱进设定教学内容，确定每学期具体教学内 容。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 教学要求 | 本课程教学中主要联系涉及国内与国际两个领域的时政热点 问题，灵活运用多种教学方法和现代化教学手段讲述十八大以来 党和国家事业发展取得的历史性成就、发生的历史性变革、面临 的历史性机遇和挑战，通过学习增强学生的获得感和满意度。本 课程按照国家文件要求1学分，分别在新生入校后的第一、第二、 第三、第四学期开设，每学期8个学时。 |
| 项目 | 《就业与创新创业教育》课程描述 |
| 课程目标 | 学生通过本课程的学习，能清晰地认识到创新的重要性，掌 握一些基本的创新技法，并且在学习生活中能积极主动去创新； 通过对创业理论知识的学习，学生的创业意识和创业素养有比较 明显的提高；通过对创新创业案例分析与讨论，切实提升学生的 创业能力并树立正确的创业成败观。学生需要培养善于思考、勇 于探索的创新精神；敢于承担风险、挑战自我的进取意识；面对 困难和挫折不轻易放弃的态度；识别机会、快速行动和善于解决 问题的时间能力；善于合作、诚实守信、懂得感恩的道德素养； 以及创造价值、回报社会的责任感。 |
| 主要内容 | 熟悉创新思维提升的基本方法；知道创业的基本概念、基本 原理和基本方法；了解创业的产生与演变过程；掌握商业模式的 设计；对互联网经济趋势有较为全面的认识，主动适应互联网经 济大趋势。学习创新创业者的科学思维能力；了解创业过程中的 财务计算与分配能力；在项目运营过程中掌握分析问题、概括、 总结能力；通过加强社交能力，从而提升信息获取与利用，提高 合作的能力。掌握主动创新意识，创业潜质分析能力，并能够进 行创业机会甄别和分析，树立科学的创新创业观。 |
| 教学要求 | 从以教师为主向以学生为主的转变、从以讲授灌输为主向以 体验参与为主的转变，调动学生学习的积极性、主动性和创造性。 充分整合校内教育资源，组织开展灵活多样的创业讲座、创业训 练、创业模拟、创业大赛等活动。积极创造条件，支持学生创办 并参加创业协会、创业俱乐部等社团活动。充分利用校内外资源， 依托校企联盟、科技园区、创业园区、创业项目孵化器、大学生 校外实践基地和创业基地等，开展学习参观、市场调查、项目设 计、成果转化、企业创办等创业实践活动。 |
| 项目 | 《计算机基础》课程描述 |

|  |  |
| --- | --- |
| 课程目标 | 该课程旨在培养学生利用计算机查找数据、处理数据的能力， 培养学生使用Microsoft Office软件处理日常生活工作中碰到 的事务，也为以后能掌握计算机基本操作技能，为学好本专业后 续课程打下坚实的基础，本课程的学习对学生毕业后迅速适应岗 位需要、在工作岗位上具有可持续发展的再学习能力都具有重要 作用。 |
| 主要内容 | 内容包括：计算机发展概论、计算机基本组成和工作原理、 WIND0WS2010 操作系统、W0RD2010. EXCEL2010、PPT2010、计算 机网络知识、计算机网络安全、多媒体技术。 |
| 教学要求 | 针对该课程信息量大、知识更新快、学生基础差异大等特点， 借助现代化的教育教学手段，主要釆用以下教学方法：（1）釆用 “任务驱动”教学方法，从现代办公应用遇到的实际问题出发， 精心选取各种典型工作任务，设计成若干教学任务。这个教学任 务均来自实际工作岗位，采取工作过程进行设计，有效地解决学 生知其然，不知其所以然的现象。（2） “案例教学”、“精讲多 练”相结合的教学方法普遍采用案例教学法，密切结合设计实例 安排教学。教学中能根据所讲授的内容选择有实用性、有代表性 的作品来进行分析讲评，通过作品来吸引学生的学习兴趣，也通 过作品让学生知道所学习的知识在实际生活中的应用。精讲多练 主要做到以下几个方面：对于基本概念、方法，要做到精讲。与 基本知识配套的上机练习和操作性很强的知识，属于“多练”内 容是本课程的基本教学要求。 |
| 项目 | 《大学语文》课程描述 |
| 课程目标 | 《大学语文》是一门为高职生提供坚实价值根基的公共课。 主要目标是引导高职生进一步拓宽视野、启蒙心智、健全人格， 提高人文素养，帮助大学生进一步贴近语言、文学，增强学生的 阅读、表达和写作能力。 |
| 主要内容 | 主要内容是通过阅读理解中华传统经典文学作品，发掘优秀 文学作品所蕴涵的内在思想教育、情感熏陶因素，提高学生思维 品质和审美悟性，帮助他们突破思维定势，激发创造精神，学会 形象思维和逻辑思维，从而建构起开放灵活的思维方式，形成健 康高雅的审美心理和情趣，帮助学生数量正确的世界观、人生观 和价值观，增强爱国主义精神和民族自豪感。。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 教学要求 | 通过对作品的解读、赏析，培养高尚的道德情操和健康的审 美情趣，提升自身的文化素养和品位，促使广大高职生正确认识 人与自然、人与社会、人与人之间的关系，理解优美而丰富的人 性，培养爱心，追求真善美，建立对人类普世价值体系的认同。 |
| 项目 | 《大学体育》课程描述 |
| 课程目标 | 全面贯彻党的教育方针，为国家培养品德高尚、人格健全、 体格健壮的高素质人才；引导学生建立终身锻炼的意识，能够掌 握一定的体育健身理论知识和运动技能，并能养成体育锻炼的习 惯；弘扬体育精神，形成积极进取、乐观开朗的生活态度，培养 学生体育欣赏及审美情趣。提高与学生专业特点相适应的体育素 养。 |
| 主要内容 | 体育课程将“健康第一”的指导思想作为教学内容的基本出 发点，遵循大学生身心发展规律和兴趣爱好，主要包括以下几个 方面内容：   1. 田径、篮球、排球、足球、羽毛球、乒乓球、健美操等各 专项运动的基本技术、技能、战术、理论知识及专项身体素质。 2. 体育锻炼的基本理论知识和科学锻炼身体的方法。 3. 各专项运动的竞赛规则和裁判法以及基层单项比赛的指导 方法和组织方法。 |
| 教学要求 | 通过体育理论知识教学的学习，让学生初步掌握体育保健的 基本方法，使学生全面明确日常生活方式和健康关系，树立正确 的健康观念，不断促进学生身心健康发展，陶冶美的情操。认真 研究和探索教学的特点和规律，以课堂教学为中心，全面完成体 育教学目标和基本要求。体育教学中必须加强素质教育，并将素 质教育贯彻教学始终，全面提学生的综合素质。应充分利用现代 教学技术、教学手段，提高体育教学效果，充分利用现代教学手 段提高教学效率。 |

根据党和国家有关文件规定，将思想政治理论、中华优秀传统文化、体育、军 事理论与军训、大学生职业发展与就业指导、心理健康教育等列入公共基础必修课; 并可将大学语文、信息技术、高等数学、公共外语、创新创业教育、健康教育、美 育、职业素养等列入必修课或选修课。

2.专业课程

一般包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖有关实践性教 学环节。学校自主确定课程名称，但应包括以下主要教学内容：

(1)专业基础课程

一般设置6〜8门。包括：饭店管理、酒店管理实务、酒店英语、营养学、饭店

服务心理学、韩语饮食文化等；

表3专业基础课程描述

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 《饭店管理》课程描述 |
| 课程目标 | 《饭店管理》是根据饭店经营管理与服务的客观规律，以管理 理论为指导，以饭店实际业务活动为基础，以实用的管理方法与操 作为主要内容，坚持理论与实际相结合，使学生全面系统地了解饭 店服务与经营管理的各种要素及其运行的程序与内在联系，为将来 从事饭店宾馆或相关企业的经营管理工作奠定基础。 |
| 主要内容 | 内容包括：饭店经管理概述、饭店组织管理、饭店营销管理 饭店服务质量管理、饭店品牌经营管理、饭店管理集团、绿色饭店 管理等内容。 |
| 教学要求 | 以学生为主体，坚持人的全面发展，围绕学校高技能人才培养 目标、专业建设标准、课程标准，通过本课程多种形式的教学手段， 科学合理的教学内容组织和教学方法，从而使学生掌握饭店管理学 的基本理论和基础知识。 |
| 项目 | 《饭店服务心理》课程描述 |
| 课程目标 | 饭店服务心理学》课程是酒店管理专业必修的一门专业基础课 程。本课程是研究酒店行业消费者和从业人员心理活动的一门科 学，它阐明了消费者在消费活动中的心理活动规律，对学生今后做 好服务接待工作有密切的关系，对提高服务工作的水平有重要的作 用。本课程将学科基础知识与基本实践技能相结合，面向酒店服务 与管理工作的全过程和各岗位，对学生基本酒店管理能力进行培 养。 |
| 主要内容 | 《饭店服务心理学》课的教学内容心理学概述、酒店服务心理学的 研究内容和意义、酒店顾客的消费动机、酒店顾客态度与消费决策、 酒店顾客个性心理、酒店客我角色及交往心理、酒店顾客投诉心理 及售后服务、酒店员工个性心理与管理、酒店员工的群体心理与管 理、酒店员工的从业心理、酒店员工的情绪控制、酒店员工的心理 保健等内容。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 教学要求 | 本课程教学中主要要求学生掌握心理学的基础知识，掌握感觉 和知觉的概念，了解感觉和知觉的特点，掌握需要，兴趣，动机， 注意，记忆，思维，情绪和情感，气质，性格，个性等基本概念和 其特点。在课堂教学中渗透与贯穿职业道德教育。坚持实事求是， 培养学生良好的心理素质与心理承受能力。培养学生在生活中观察 问题，分析问题及解决问题的能力和良好的思维品质。在课堂组织 上将课堂教法与现代化的多媒体教学手段结合起来，加大实训环节 的教学力度，在总体的课程教学组织与安排上，注意理论联系实际， 将传授知识、培养能力和提高素质于一体。传统的教育方式与现代 化的教学手段相结合。 |
| 项目 | 《饮食文化》课程描述 |
| 课程目标 | 根据学院办学目标和人才培养需求，结合本专业特色及市场岗 位需求情况，本门课程的总体目标是：使学生掌握餐饮服务与管理 岗位和营养配餐岗位所需要的懂得饮食文化基本理论知识，能够使 菜品推销与饮食文化有机结合在一起，具有职业点菜师的综合素 质，并具有一定的实践操作能力的高技能应用型人才 |
| 主要内容 | 了解因饮食文化的特征和功效，明确饮食文化在服务中的重要 作用，掌握中国饮食文化发展历史和民族传统，通过掌握中西饮食 文化的差异，在餐饮服务中为客人提供差异性服务。 |
| 教学要求 | 通过教学对饮食文化的认知，明确本门课程在专业结构的中的 特色比重。对饮食文化有一个初步的了解，要求教师有一定的行业 经验，正确引导学生认识餐饮实施过程中的文化支撑。 |
| 项目 | 《酒店情景对话》课程描述 |
| 课程目标 | 通过该课程通过本课程的学习和实训，使酒店专业的学生了解 旅游酒店各部门的流程及需求，切实提高学生的实际英语会话能 力，并培养学生具备独立思考、团队协作的能力。 |
| 主要内容 | 课程内容主要包括：前厅情景对话、客房情景对话、餐饮情景 对话、商场部情景对话等。 |
| 教学要求 | 按照各专业岗位的需求、酒店管理工作流程设计教学内容和教 学活动，以理论与实践相结合，把教学活动置于职业情景之中，在 实践中全面培养学生基本的职业素质、职业道德、职业情感和职业 核心能力；同时培养学生的沟通能力、分析问题能力、信息处理能 力、语言表达能力，为以后学生走上接待或管理岗位奠定基础。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 《酒店管理实务》课程描述 |
| 课程目标 | 本课程是酒店专业入门课程。通过本课程的学习，能使学生能 清晰地认识到各种类型酒店的差异和未来酒店的发展趋势，对酒店 组织管理、营销管理、人力资源管理、沟通管理、产品和服务质量 管理、财务管理、设备管理及酒店安全卫生管理等有基本的认识， 为后续系统学习打下坚实基础。 |
| 主要内容 | 主要内容包括当今酒店的类型和发展现状，酒店管理的基础理 论知识，并介绍一些知名酒店管理集团的企业文化等。 |
| 教学要求 | 概论部分以讲授为主；现代酒店的经营理念与实践部分进行 分组教学让学生针对不同时期的经营理念与实践进行对比分析；酒 店经营战略的选择与实施部分实施案例教学，通过分析世界城酒店 的经营战略，掌握战略选择与实施相关知识、能力；酒店的计划管 理部分以讲授为主；酒店营销的策划与实施以案例分析为主，通过 分析讨论成功的营销方式；酒店人力资源的开发与管理以案例分形 式开展；酒店经营绩效的分析与评价以实践形式开展；酒店物资设 备管理以讲述为主；酒店服务质量的测定与控制以边讲边练的形式 开展； |
| 项目 | 《基础营养学》课程描述 |
| 课程目标 | 通过教学使学生学会或掌握科学知识的学习方法；  掌握营养与食品卫生学3）普及营养与食品卫生学知识；  通过教学使学生能应用所学的基本理论和知识去分析与解决生活 过程遇到具体的饮食、卫生问题。 |
| 主要内容 | 绪 论、营养学基础、体内能量的来源、体内能量的转移、贮存 和利用、能量供给、食品营养价值的评定及意义、各类食品的营 养价值、特殊人群的营养、中国居民膳食营养素参考摄入量、 食品的微生物污染及其预防良好生产规范（GMP）的概念、要求及实 施的意义，HACCP的基本含义和基本内容。 |
| 教学要求 | （1）部分内容通过出思考题，让学生围绕这些问题进行自学，并把 这部分内容纳入成绩考査范围，以提高学生自学主动性；（2）通过课 堂理论教学，重点讲解本课程中基本概念、重点、难点，力求通过 举例等理论联系实际方式讲清、讲透背景内容；（3）通过自制多媒体 课件，提高教学时效，丰富课堂教学内容；（4）将经典理论知识与本 学科新理论、新技术紧密结合；（5）提问教学与教师讲解相结合，活 跃课堂气氛；（6）每章内容讲解完毕，给学生布置复习思考作业，并 批改学生作业；（8）鼓励学生全部自学，但必须交作业，写课程论文 和课程自学笔记。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 《食品安全与卫生》课程描述 |
| 课程目标 | 6、 理解掌握食品卫生与安全学的研究内容、方法、任务及在食 品科学中的地位。  7、 熟悉食品腐败变质的概念和发生原因、食品卫生学意义及预防 处理原则；  8、 掌握低温保藏、高温保藏、电离辐射保藏食品的原理;理解掌 握食品腐败变质过程中营养成分的变化、主要鉴定指标  9、 转基因技术及转基因食品的主要安全性问题  10、 食品毒理学评价程序 |
| 主要内容 | 1绪论、2食品的腐败变质、3食品中毒、4转基因食 品与食品安全、5兽药残留与食品安全、6农药残留与食品安 全、7食品添加剂与食品安全、8食品安全性评价、9安全食 品的生产规范管理、10食品安全与卫生的管理与控制 |
| 教学要求 | 本课程通过对食品卫生与安全的基本概念的介绍、食品污染 的主要形式和来源分析、国内外主要食品卫生与安全的案例剖析， 借鉴国际组织、发达国家与地区如美国和欧盟在食品卫生与安全 监督体系适应人们日益增长的食品安全和卫生的要求进行探索。 通过本课程的学习，学生能对食品卫生与安全的基本概念、国内 外食品安全现状、食品卫生与安全保障制度有所了解，在生活实 践中能够初步识别食品卫生与安全问题，并能够对其进行社会监 督。 |
| 项目 | 《韩语》课程描述 |
| 课程目标 | 通过本课程的学习，使学生掌握韩语言交际，能熟练掌握韩国 文化、礼仪、能熟练进行工作对话，在工作中应用。具体目标按职 业能力的三个方面进行描述。  （一）能力目标  能力目标以学生在某个级别“能做什么”为主要内容，这不仅 有利于调动学生的学习积极性，促进学生语言运用能力的提高，也 有利于科学.合理地评价学生的学习结果：  （1） 能连贯、流畅地朗读课文；  （2） 能读懂说明文等应用文体的材料；  （3） 能理解简易读物中的事件发生顺序和人物行为；  （4） 能读懂简单的个人信件；  （5） 能使用词典等工具书帮助阅读理解；  （6） 除教材外，同时增加课外单词量。 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 主要内容 | 学习情境 | | | 学习任务 | 学习内容 | 学时 分配 |
| 名称 | | 子情境 |
| 情 景  1 | 语音 | 1.元音 | 学习韩文字的 正确发音，及流 利地拼  读。 |  |  |
| 2.辅音 | 升旨 |
| 3.收音 |  |
| 4.音变 |  |
| 情境**2** | 韩文化体验 | 1.饮食 文化 | 1.学习韩国文 化 |  |  |
| 2.民俗 游戏 | 2. 了解中韩文 化差异 | 叫舎告。| |  |
| 3.韩国 婚俗 | 3.认识在韩企 工作过程中韩 中友好合作的 重要性 | 駐喜明1苦合 |  |
| 4.韩国 节日 |  | 駐皆驾 |  |
| 5.风土 人情 |  |  |  |
| 6.韩服 体验 |  |  |  |
| 情境**3** | 自我介绍 | 1.问候， 打招呼 | 1.阅读课文， 教材中出现的 生词、语法的灵 活运用 | 1.9人卜  2.入Q|仝乃 |  |
| 2.书写 自我介 绍 | 2.翻译课文， 以韩语情境对 话完成自我介 绍任务 | 入Q|仝乃丛刀 |  |
| 主冃境**4** | 基本场所会话 | 1.在名 胜地 | 1.阅读课文， 教材中出现的 生词、语法的灵 活运用 | 1. 睥 2. 空塾0||紳斗却   HOI   1. 升0|旦 |  |
| 2.在生 活场所 | 2.翻译课文， 以韩语情境对 话完成会话任 务 | 7.   1. 旱却M 2. 昌在人卩| 3. g   11•召興  12,入|■皆■大卜 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 3.在工 作场所 | 3.书写相关会  话内容 | 1. 3對 2. 也會人卜超 3. 紳舎 4. 人卜旱包 |  |
| 情境**5** | 叙述基本事件 | 1.叙述 现在 | 1.阅读课文， 教材中出现的 生词、语法的灵 活运用 | 1. 吕早切可乃刈 □1以合l|Q. 2. 0|员0|啓叫留 L|研？ 3. m从1升善合 L|Q. 4. N昌人1 4升 匚卜里毋L|匚卜. |  |
| 2.叙述 过去 | 2.翻译课文， 以韩语情境对 话完成会话任 务 | 1. 利〒SOII孜 *o\Q..* 2. 史迪0||刁如 合L|研？ 3. 却是呈卫曾 ga. 4. 辛團 O|Op| 5. 炬包目驾*兽*   □ |  |
| 3.叙述 将来 | 3.书写相关会  话内容 | 1.011吾昌辩双巩 *Q..*   1. L^o| 舌 2. 弔耳 |  |
|  | | | | | |
| 教学要求 | （1） 熟练掌握韩语的21个元音和19个辅音以及元音和辅音构 成的音节  （2） 了解韩国的习俗文化和礼节等  （3） 了解日常交际用语 | | | | | |

(2)专业核心课程

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 《酒店人力资源开发与管理》课程描述 |
| 课程目标 | 通过本课程的学习，应使学生除了掌握人力资源管理的基本 概念、原理以外，更为重要的是提高运用人力资源管理相关理论 分析和解决酒店中存在的实际人力资源管理方面的问题的能力。 让学生树立增强自身人力资本价值、关注职业发展的观念。通过 教与学的双边活动，使学生了解人力资源管理的战略意义、策略 原理，以及运作规程，结合专业实际，将所学的理论与职业活动、 岗位的工作结合起来，提高学生的管理水平和能力。 |
| 主要内容 | 内容包括：酒店人力资源开发与管理、酒店人力资源规划与 计划、旅游职位分析、酒店员工招聘、员工绩效管理、薪酬管理、 劳动关系管理、员工培训、员工激励、职业生涯发展等。 |
| 教学要求 | 在教学中，一方面能够突出人力资源管理理论与方法在酒店 相关管理活动中的特殊性;另一方面要注意强调酒店人力资源管 理理论的应用性,将教学与行业实践、行业案例相结合，必要的章 节辅助视频案例教学等手段，帮助学生灵活掌握相关理论的综合 应用能力。 |
| 项目 | 《市场营销》课程描述 |
| 课程目标 | 市场营销学是旅游酒店专业开设的必修课程。通过该课程的 学习和对典型营销案例分析，使学生掌握市场营销学基础理论、 基本方法和技能，为从事管理工作奠定基础。 |
| 主要内容 | 主要内容包括:市场营销概述、市场营销环境分析、购买行为分析、 营销调研、市场细分与市场定位、产品策略、价格策略、分销渠 道策略和促销策略等。 |
| 教学要求 | 1. 釆用多种教学方法综合利用，理实一体、知识层面递进式 培养。 2. 围绕具体工作任务结合知识和技能，并结合职业态度的熏 陶，加入课程思政。 3. 利用多媒体教学课件、多媒体教学模拟人等多种现代化教 学手段来提高教学效果。在实践教学中运用演示法、角色扮演法 等参与式教学方法，让学生参与到整个教学活动之中，变学生被 动接受为主动学习，从而加强学生实际操作能力的培养。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 《餐饮服务》课程描述 |
| 课程目标 | 是高职酒店管理专业的一门核心课程与必修课,对提升学生的 专业综合技能与素养至关重要。坚持“以学生为本”，“以就业 为导向”，以培养“综合技能型”服务人才为目标，完成餐饮岗 位工作任务所需的知识、能力和素质要求，以创建“职业化课程” 为目标，以能力培养为主线，实践教学多元化。通过学习,使学生 熟悉饭店餐饮部运转的基本程序与方法，掌握餐饮服务技能技巧， 通过学习和操练，懂得吃苦耐劳、团结协作和爱岗敬业，知晓如 何在岗位上体现良好的职业素养，在工作岗位上“全心全意为顾 客服务”，更好地实现自我理想信念，树立正确的价值观、人生 观，最终促进知识目标、能力目标和素质目标的实现，培育出高 素质的专业化技能应用型酒店服务与管理人才。 |
| 主要内容 | 《餐饮服务》课程内容具有针对性强、基础性强和专业实用 性高的特点，围绕餐饮服务这一主题展开教学，按照“模块教学， 工学结合，校企共建”的模式，基于岗位工作过程的项目化教学 设计理念，创新教学模式、方法，有效组织教学活动。教学内容 主要包括两大块：知识篇、管理篇，重点学习服务技能。通过学 习，让学生了解餐饮管理的一些基本原理和有关新成果；熟悉餐 饮服务基础知识和餐饮管理中常见问题处理技能，如中西餐宴会 服务要领、服务基本技能、餐饮产品促销方法与餐厅投诉的应对 策略；掌握宴会服务流程、规范、方法等。学会解决餐饮管理中 出现的常见问题、投诉等；掌握餐饮服务基本技术与斟酒、餐巾 折花、摆台、上菜分菜等的操作技能，并会在此基础上进行宴会 设计与创新。 |
| 教学要求 | 本课程是酒店管理专业的一门实用性很强的专业必修课。以 “立德树人”为理念，以专业技能大赛为指导，引导学生树立正 确的服务观、道德观和价值观，教学中灵活釆取多种教学方法和 现代教学手段，主要釆用项目驱动、任务分解、情景训练、小组 竞赛等有效方式，突出和强化实操训练与学生动手能力，凸显高 职学生特点。通过教学，传承中华民族优秀文化，注重职业道德 教育、诚信教育、传承社会主义“核心价值观”教育，增强学生 爱岗敬业与“工匠精神”、传统文化与爱国主义教育。按照专业 人才培养方案要求，本课程为5学分，在第二学期开设，理论与 实践相结合进行教学，共计72学时。4.利用多媒体教学课件、多 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | 媒体教学模拟人等多种现代化教学手段来提高教学效果。在实践 教学中运用演示法、角色扮演法等参与式教学方法，让学生参与 到整个教学活动之中，变学生被动接受为主动学习，从而加强学 生实际操作能力的培养。 |
| 项目 | 《前厅与客房》课程描述 |
| 课程目标 | 本课程是一门酒店管理、旅游管理专业必修的专业课，其主 要任务是具体研究旅游饭店前厅与客房的运转，是培养学生具备 酒店经营部门一线岗位服务和基层管理能力的综合性课程，本课 程对学生旅游企业、酒店企业职业能力培养和职业素养养成起到 主要的支撑和明显促进作用，是一门理论与实践相结合的应用性、 实践性很强的课程。 |
| 主要内容 | 主要内容包括前厅部、客房部概述、客房预订服务、前厅接 待服务、礼宾服务、商务中心及电话总机服务、前台收银管理、 前厅销售管理、客房对客服务工作、客房清洁工作、客房部的设 备、用品管理、客房部安全管理等，通过本课程的学习，使学生 能够掌握酒店前厅、客房管理的基本理论、基本原则、基本方法， 掌握前厅、客房各主要岗位的基本操作，通过运用多种教学媒体 和形式组织教学，学生能够熟练掌握饭店前厅、客房服务与管理 的服务流程并在对客服务过程中具有一定的分析问题、解决问题 的能力。在素质方面培养学生社交礼仪、语言表达、沟通等职业 素养;在能力方面培养学生对客服务过程中遇到问题时分析问题、 解决问题的能力。 |
| 教学要求 | 本课程教学中，理论与实践相结合，釆用多种形式的教学手 段，科学合理的教学内容组织和教学方法；课程教学注重理论与 应用，知识与技能，传统与现代的有机结合，着力造就高素质的 高职旅游人才。通过理论的讲解，学生能够系统掌握旅游饭店 前厅与客房管理的主要内容、熟练掌握前厅与客房各岗位的操作、 了解前厅与客房管理基本流程与方法、了解前厅与客房服务管理 中经常遇到的问题及解决方法；通过情景模拟练习、演讲、案例 讨论、发言等活动培养学生勇于自我展现的能力、沟通协作能力、 语言表达能力；拓展学生的知识面，培养学生的职业能力与道德 素质；培养学生形成爱岗敬业、踏实肯干、严谨认真的专业素养。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 《饭店信息系统》课程描述 |
| 课程目标 | 《饭店信息系统》是一门旅游管理专业必修的专业课，其主 要任务是讲饭店信息系统，以饭店管理理论为指导，以饭店管理活 动为基础，让学生掌握饭店管理系统的建构与运行。掌握酒店管理 的基本理论、基本原则、基本方法，掌握饭店信息系统的基本操 作。 |
| 主要内容 | 《饭店信息系统》课的教学内容涵盖的主要内容有前台管理 模块、前台辅助模块、会员管理模块、外客帐模块、报表分析模 块、系统设置模块等，主要培养学生的前台操作能力，报表分析 能力，宏观管理能力等。通过该课程的学习，学生可以将很多酒 店管理中实际发生的情况和课程紧密联系在一起并予以解决，学 生们既可以加深对酒店管理理论知识的巩固，又积累了实践经验， 全面提高专业素养。 |
| 教学要求 | 本课程采用课堂讲授与学生实践相结合的教学方式，在课堂 教学中，突出重点、难点，力求通过形象化的教学使学生对所学 内容加深理解。学生系统学习饭店信息系统的基本理论和基本操 作，学习客人住店的一系列操作流程；在素质方面培养学生动手 能力、语言表达、沟通等职业素养；在能力方面培养学生对客服 务过程中遇到问题时分析问题、解决问题的能力；课程教学注重 理论与应用，知识与技能，传统与现代的有机结合，着力造就高 素质的高职旅游酒店人才。教学方法灵活多样，注重示范与情境 教学，充分调动学生学习的积极性，最大限度地让学生参与学习 的全过程，加强对过程性学习的检验。本课程共36学时，理论 18学时，实训18学时。 |
| 项目 | 《会展服务与管理》课程描述 |
| 课程目标 | 《会展服务与管理》是酒店管理专业的核心课程之一，不仅 具有较强的理论性，而且具有非常强的应用性，在整个酒店专业 培养目标中具有极为重要的作用。通过本课程的学习，使学生系 统地掌握会展的基本概念和基本理论；了解会展业的历史、现状 和发展趋势；熟悉会展活动的策划、组织实施、宣传推广和总结 评价等基本环节的内容；掌握会展现场管理的基本流程和原则； 了解新技术在会展中的应用。初步培养学生分析和解决现实中会 展活动策划与管理问题的能力，为进一步学习其它专业课打下基 础。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 主要内容 | 《会展服务与管理》的教学内容包括：会展的内涵、特点、 类型和组成；会展产业的发展历程，发展趋势，产业特点、经济 效应及宏观管理及国际化特性；会议、展览、节事与奖励旅游活 动的基本组织程序、现场管理、后期评估的基础知识，本课程不 仅具有较强的理论性，而且具有非常强的应用性，通过系统的学 习使学生把握会展产业的总体构成框架和概念性、理论性、基础 应用性知识，并会进行会展立项策划以及会展相关管理。 |
| 教学要求 | 按照教育部对高职教育的要求:学生应在具有必备的基础理 论知识和专门知识的基础上，重点掌握从事本专业领域实际工作 的基本能力和基本技能，具有良好的职业道德和敬业精神。  作为酒店管理专业的会展服务基础课，担负着会展教育启蒙 者的角色，本课程担负着引发学生学习兴趣，掌握会展专业的学 习方式，树立专业思想及探索精神的主要任务。在学习过程中通 过任务驱动，将理论与实践紧密相连，树立专业思想，职业敏感 性和敬业精神。  本课程72个学时，5学分。 |
| 项目 | 《康乐服务与管理》课程描述 |
| 课程目标 | 本课程的教学旨在以现代管理学原理为基础，综合运用多学 科知识，对现代康乐经营管理作全面、系统的阐述和研究。本门 课程是酒店管理专业学生必修的一门专业（技能）课。 |
| 主要内容 | 内容包括：康乐活动的起源和发展、康乐消费知识和保健知 识、康乐项目的设置、康乐部经理的岗位要求和管理禁忌、康乐 服务质量管理、康乐部的日常管理制度、康乐部的安全管理、康 乐部投诉的处理、康乐部的经营 |
| 教学要求 | 1. 正确认识课程的性质、任务及其研究对象，全面了解课程 的体系、结构，对康乐经营管理有一个总体的认识。 2. 掌握康乐经营管理的基本职能、基本概念、基本原理和基 本方法，了解学科发展的新理论与新思想。 3. 紧密联系实际，学会分析案例，解决实际问题，把学科理 论的学习融入对经济活动实践的研究和认识之中，提高分析问题、 解决问题的能力。4.学生经过系统的理论学习后，需要进一步 通过实践训练，做到理论与实践的真正结合，不断提高专业水平 和适应行业的需要。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 《中国旅游地理》课程描述 |
| 课程目标 | 通过《中国旅游地理》的学习，掌握中国旅游地理的基本概 念；；掌握中国发展旅游业的地理条件和丰富多彩的旅游资源； 了解中国不同地域的景观特色，能正确解释其地理成因；了解景 点开发的初步知识。 |
| 主要内容 | 内容包括：绪论、中国自然旅游资源、中国人文旅游资源和 中国旅游交通;下篇为分区部分，主要包括中国旅游地理区划、京 津冀旅游区、东北旅游区、黄河中下游旅游区、西北旅游区、长 江中下游旅游区、东南旅游区、西南旅游区、青藏旅游区和港澳 台旅游区。 |
| 教学要求 | 教学内容划分为三级，及核心内容，重点内容，一般内容。 核心内容，构成课程的主体框架是教师必须在课堂上讲深讲透， 学生必须掌握的内容。重点内容是核心内容的延伸和丰富，教师 在课堂上可以少讲，但必须指导学生学习并熟悉的内容。一般内 容指教师可以不讲，但学生必须通过自主学习并了解的内容。 |

1. 专业拓展课程

包括鸡尾酒调制、茶艺、酒店安全与法规、酒店督导管理实务、宴会设计与服 务等，特别是安全教育培训，是提高职业素质和自我保护意识最重要的形式。

1. “课程思政”教学改革建设课程

旅游行业比较敏感，受外界影响较大，旅游业的法规、条例也时有变化，教师 要挖掘专业课程本身的思政特色，凝练旅游管理专业特色的育人内涵，提炼爱国情 怀、法治意识、社会责任、文化自信、人文精神等要素，转化为核心价值观教育。 将旅游文化、旅游人力资源开发与管理、商务礼仪等专业课程作为“课程思政”教 学改革建设课程。

1. 实践性教学环节

主要包括实验、实训、实习、毕业设计、社会实践等。实训分别在校内实验实 训室、校外实训基地等开展完成；社会实践、顶岗实习由学校组织在校企合作的酒 店和相关旅游企业开展完成。实习实训主要包括在校内进行酒店服务技能、酒店企 业模拟运营等实训；在住宿、餐饮等旅游企业进行一线服务、产品策划与销售、企 业运营等见习和顶岗实习等。实训实习既是实践性教学，也是专业课教学的重要内 容，应注重理论与实践一体化教学。应严格执行《职业学校学生实习管理规定》和

《旅游类专业学生饭店实习规范》（LBT 031-2014）要求。

1. 相关要求

学校应结合实际，开设安全教育、社会责任、绿色环保、管理等人文素养、科 学素养方面的选修课程、拓展课程或专题讲座（活动），并将有关内容融入到专业 课程教学中；将创新创业教育融入到专业课程教学和有关实践性教学环节中；自主 开设其他特色课程；组织开展德育活动、志愿服务活动和其他实践活动。

（二）学时安排

总学时一般为2800学时，每18学时折算1学分。其中，公共基础课总学时 一般不少于总学时的25%。实践性教学学时原则上不少于总学时的50%。其中，顶 岗实习累计时间一般为6个月，可根据实际集中或分阶段安排实习时间。各类选修 课程学时累计不少于总学时的10%o

八、教学基本条件

（一）师资队伍

1. 队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于25:1,双师素质教师占专业教师比一般 不低于60%,专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

1. 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；具有扎实的专业理论 功底和一年及以上住宿业、餐饮业等行业实践经历；具有信息化教学能力，能够开 展课程教学改革和科学研究；每5年累计不少于3个月的企业实践经历。

1. 专业带头人

应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外行业、专业发展动态，能广泛 联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的实际需求，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。

1. 兼职教师

主要从旅游行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神， 具备丰富的住宿、餐饮等旅游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，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和 学生职业发展规划指导等教学任务。

（二）教学设施

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. 专业教室基本条件

一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或WiFi 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。

1. 校内实训室基本要求

酒店管理专业的校内实训基地应从实景、实境的角度出发，包括餐饮实训室、 客房实训室、酒吧实训室、酒店信息系统实训室等实训场所。

（1） 餐饮实训室：配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体一体机等。中 餐实训室配备直径1800皿餐桌、宴会餐椅、工作台、中餐摆台餐具等。西餐实训室 配备2400x1200mm餐桌、西餐椅、工作台，西餐宴会餐具等。承担中、西餐服务。

（2） 客房实训室：配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体一体机、两种 以上规格的床（2000xl200mm/2000xl800mm）及棉织品等。承担客房服务。

（3） 酒吧实训室：配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体一体机等。调 酒用具、杯具、酒水等。承担调酒技能、酒吧服务。

（4） 酒店信息系统实训室：配置教学主控台及前台接待软件、投影仪或多媒体 一体机等。台式计算机等。承担前厅服务。

1. 校外实训基地基本要求

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

1. 学生实习基地基本要求

具有稳定的校外实习基地。优先选择经营业绩良好、能够提供实践指导教师、 具有完善的培训机制和提供住宿条件的企业作为学生实习基地；实习企业的职责和 实习过程管理严格遵循《旅游类专业学生饭店实习规范》（LBT 031-2014）。有保 证实习生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

1. 支持信息化教学方面的基本要求

具有利用数字化教学资源库、文献资料、常见问题解答等的信息化条件。引导 鼓励教师开发并利用信息化教学资源、教学平台，创新教学方法、提升教学效果。

（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。学校应建立由专业 教师、行业专家和教研人员等参与的教材选用机构，完善教材选用制度，经过规范 程序择优选用教材。

1. 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，

方便师生査询、借阅。专业类图书文献主要包括：住宿、餐饮等旅游酒店管理等方 面的专业图书、文献资源，并订阅不少于10种专业领域的优秀期刊。

1. 数字教学资源配置基本要求

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。

九、质量保障

（一） 学校和二级院系应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。

（二） 学校和二级院系应完善教学管理机制，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。

（三） 学校应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。

（四） 专业教研组织应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

十、毕业要求

学生同时满足下列条件，准予毕业并颁发淮北职业技术学院毕业证书，国家承 认学历。

1. 具有正式学籍的学生在规定的学习年限内，所修课程的成绩全部合格，取 得规定的必修课、选修课学分。其中，公共选修课为5学分。
2. 外语、计算机及其他职业技能和职业资格证书等级要求，达到专业教学标 准规定的相应水平；

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 职业资格名称 | 颁证机构 | 资格等级 | 备注 |
| 1 | 前厅中高级服务员证书 | ・・・ | 中级 | 必备 |
| 2 | 客房中高级服务员证书 | ・・・ | 中级 | 必备 |
| 3 | 餐饮中高级服务员证书 | ・・・ | 中级 | 必备 |
| 4 | 茶艺师资格证 | ・・・ | 中级 |  |
| ・・・ | ・・・ | ・・・ | ・・・ | ・・・ |

十一、附教学计划进度表

淮北职业技术学院《酒店管理 》专业教学进程安排表  
（2020级高职社会招生士兵班）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5**  **5**  **00** | 类别 | 序号 | 课程名称 | 课程  编码 | S | 学分 | 总学  时 | 学时分配 | | | 学期、教学周、课时 | | | | | | 考试 学期 | 考查学  期 | 备注 |
| 理论 | 实践 | 践时例 实学比 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 |
| 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 | 20周 |
| 公共基础课 | 1 | 思想道德修养与法律基础 | 0000002B | B | 3 | 48 | 40 | 8 | 17% | 线上36+  线下12 |  |  |  |  |  | 1 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
| 2 | 毛泽东思想与中国特色社会 主义理论体系概论 | 0000004B | B | 4 | 64 | 56 | 8 | 13% |  | 线上48  线下16 |  |  |  |  | 2 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
| 3 | 形势与政策 | 0000005A | A | 1 | 96 | 96 | 0 |  | 线上12+  线下4 | 线上  12+线 | 线上  12+线 | 线上12+  线下4 | 线上12+  线下4 | 线上12+  线下4 |  | 1,2, 3,  4, 5,6 | 线下集中授课+考査 |
| 4 | 就业与创新创业教育 | 0000010A | A | 3 | 48 | 48 | 0 |  |  |  |  | 线上20+  线下4 | 线上20+  线下4 |  |  | 4,5 | 线下集中授课+考査 |
| 5 | 体育 | 0000013B | B | 7 | 108 | 16 | 92 | 100% |  | 线上46  线下8 | 线上46  线下8 |  |  |  |  | 2,3 | 线下实践+考查 |
| 6 | 心理健康教育 | 0000003A | A | 2 | 36 | 36 | 0 |  | 线上28  +线下8 |  |  |  |  |  |  | 1 | 线下集中授课+考查 |
| 7 | 计算机应用基础 | 0000018B | B | 4 | 64 | 32 | 32 | 50% | 线上32  +线下32 |  |  |  |  |  | 1 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
| 8 | 大学语文 | 0000017A | A | 2 | 36 | 36 | 0 |  | 线上28  +线下8 | 线上28  +线下8 |  |  |  |  |  | 1/2 | 线下集中授课+考查 |
| 9 | 社会责任教育 | 0000018C | C | 4 | 64 | 0 | 64 | 100% |  |  |  |  |  |  |  | *4* | 不纳入课程总课时 |
| 10 | 军事课 | 0000001A | B | 4 | 148 | 36 | 112 | 76% |  |  |  |  |  |  |  | *1* | 线上+实践 |
|  |  | 小计 |  |  |  | 712 | 396 | 316 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 专业 基础 课 | 11 | 普通话 | 0503001 | B | 4 | 64 | 32 | 32 | 50% |  | 线上36  线下28 |  |  |  |  |  | 2 | 线下集中授课+考查 |
| 12 | 饮食文化 | 0503002 | A | 4 | 64 | 64 | 0 |  |  |  |  | 线上36  线下28 |  |  |  | *4* | 线下集中授课+考查 |
| 13 | 应用写作 | 0503003 | B | 4 | 64 | 32 | 32 | 50% |  | 线上36  线下28 |  |  |  |  |  | *2* | 线下集中授课+考查 |
| 14 | 饭店管理 | 0503004 | B | 5 | 72 | 48 | 24 | 35% |  |  | 线上42  线下30 |  |  |  | 3 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
| 15 | 旅游急救救护 | 0503005 | B | 4 | 64 | 32 | 32 | 50% |  |  |  |  |  | 线上36  线下28 |  | 6 | 线下实践+考査 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 16 | 食品卫生与安全 | 0503006 | B | 4 | 64 | 24 | 40 | 80% |  | 线上36  线下28 |  |  |  |  |  | **2** | 线下实践+考查 |
| 17 | 饭店服务心理 | 0503007 | B | 4 | 64 | 24 | 40 | 80% | 线上36  线下28 |  |  |  |  |  |  | 1 | 线下实践+考查 |
|  | 小计 |  |  |  | 456 | 256 | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 謎课 | 18 | 旅游学概论 | 0503008 | B | 5 | 84 | 60 | 24 | 30% | 线上48  线下36 |  |  |  |  |  | 1 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
| 19 | 前厅管理 | 0503009 | B | 5 | 84 | 60 | *24* | 30% |  |  |  |  | 线上48  线下36 |  | 5 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
| 20 | 旅游法规 | 0503010 | B | 5 | 72 | 48 | *24* | 35% |  |  | 线上42  线下30 |  |  |  | 3 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
| 21 | 饮食服务与管理 | 0503011 | B | 5 | 84 | 60 | *24* | 30% |  | 线上48  线下36 |  |  |  |  | 2 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
| 22 | 客房服务与管理 | 0503012 | B | 5 | 84 | 60 | *24* | 30% |  |  |  |  | 线上48  线下36 |  | 5 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
| 23 | 酒店宴会与会议业务统筹 | 0503013 | B | 5 | 84 | 60 | *24* | 30% |  |  |  |  |  | 线上48  线下36 | 6 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
| 24 | 康乐服务与管理 | 0503014 | B | 5 | 72 | 48 | *24* | 35% |  |  |  |  |  | 线上42  线下30 | 6 |  | 线下集中授课+实践+考试 |
|  | 小计 |  |  |  | 564 | 396 | 168 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 囂课 | 25 | 茶艺鉴赏 | 0503015 | B | 3 | 48 | 20 | 28 | 60% |  |  |  | 线上24  线下24 |  |  |  | 4 | 线下集中授课+实践+考査 |
| 26 | 小语种口语训练（韩语） | 0503016 | B | 3 | 48 | 24 | 24 | 50% |  |  | 线上24  线下24 |  |  |  |  | 3 | 线下集中授课+考査 |
| 27 | 中国旅游地理 | 0503017 | A | 3 | 48 | 48 | 0 |  |  |  |  |  | 线上24  线下24 |  | 5 |  | 线下集中授课+考试 |
| 籠课等 |  | 小计 |  |  |  | 144 | 92 | 52 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 28 | 人文素养 | GX0001 | A | 2 | 36 | 36 | 0 |  |  | 线上28  +线下8 |  |  |  |  |  | 2 | 线下集中授课+考査 |
| 29 | 社交与礼仪 | GX0007 | A | 2 | 36 | 36 | 0 |  |  |  | 线上28  +线下8 |  |  |  |  | 3 | 线下集中授课+考査 |
| 30 | 语言表达能力训练 | GX0006 | A | 2 | 36 | 36 | 0 |  |  |  |  | 线上28  +线下8 |  |  |  | *4* | 线下集中授课+考査 |
| 31 | 体育与健康 | GX0003 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 32 | 大学美育 | GX0004 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 33 | 沟通策略与实践 | GX0005 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 34 | 大学生自我管理能力培养 | GX0002 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 35 | 计算机素养 | GX0008 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |