



湖南商务职业技术学院
Hunan Vocational College of Commerce

三年制高职 专业人才培养方案

专业名称:	酒店管理
专业代码:	640105
适用年级:	2020 级
制订时间:	2020. 07

2020 级专业人才培养方案制订与审核表

专业名称	酒店管理
专业代码	640105
专业建设委员会	<p>培养目标定位准确,课程体系质量合理,符合现代企业人才需求。熊宇刘对柯</p> <p>喻浩 姜鹏鹏 彭维建 肖步娟</p> <p>签名: 喻浩 姜鹏鹏 彭维建 肖步娟 2020年1月3日</p>
人才培养方案论证会	<p>人才培养方案符合现代企业人才需求</p> <p>喻浩 姜鹏鹏 彭维建 肖步娟</p> <p>签名: 喻浩 姜鹏鹏 彭维建 肖步娟 2020年7月18日</p>
学术委员会	<p>人才培养目标清晰,课程体系和教学进程合理,实施保障较完善,同意实施。</p> <p>签名: 杨少寿 2020年7月21日</p>
校级党组织会议审定	<p>人才培养方案符合上级相关文件精神及学校实际情况,同意实施。</p> <p>签名(盖章):  2020年7月27日</p>
备注	

编制说明

本方案根据国家教育部《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》（教职成〔2019〕13号）、教育部职成司《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）、教育部《关于印发〈新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求〉的通知》（教社科〔2018〕2号）、教育部中央军委国防动员部《关于印发普通高等学校军事课教学大纲的通知》（教体艺〔2019〕1号）、中共中央 国务院《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》（2020年3月20日）等文件要求，对接国家专业教学标准、教学仪器设备标准等国家标准，结合当前经济社会发展对酒店管理专业人才需要和我院酒店管理专业建设的实际进行编制。

本方案在编制过程中，首先制定了《湖南商务职业技术学院酒店管理专业人才培养方案制订工作方案》，成立了由酒店管理行业企业专家、高职教育专家、本专业教师、毕业生和三年级在校学生组成的专业建设委员会；其次，开展了酒店管理行业企业调研、毕业生跟踪调研和在校生物学情调研，通过分析，明确了酒店管理专业面向的职业岗位所需要的知识、能力、素质，并形成了专业人才培养调研报告；然后，结合根据调研报告及国家已发布的酒店管

理专业教学标准（2019年7月30日），确定了本专业人才培养目标与培养规格，构建了酒店管理培养课程体系，根据教学基本规律安排教学进程，根据人才培养目标明确了教学内容、教学方法、教学资源、教学条件保障等要求；最后，组织了专业建设委员会全体成员参加的论证会和多次方案修改讨论会，并提交学校党委会议审定通过。

目 录

一、专业名称及代码.....	1
二、入学要求.....	1
三、修业年限.....	1
四、职业面向.....	1
五、培养目标与培养规格.....	2
(一) 培养目标.....	2
(二) 培养规格.....	2
六、课程设置及要求.....	5
(一) 课程结构.....	5
(二) 专业课程与职业能力要求对应关系分析.....	7
(三) 实践教学体系.....	8
(四) 课程描述.....	9
七、教学进程总体安排.....	55
八、实施保障.....	56
(一) 师资队伍.....	56
(二) 教学设施.....	59
(三) 专业教学资源.....	62
(四) 教学方法.....	64
(五) 学习评价.....	66
(六) 质量管理.....	66
九、毕业要求.....	69
十、其他.....	70
附件 1: 教学进程安排表(附表一至表六).....	71
附件 2: 专业人才培养方案调整审批表.....	79

湖南商务职业技术学院

2020 级三年制高职酒店管理专业

人才培养方案

一、专业名称及代码

酒店管理（专业代码：640105）

二、入学要求

高中阶段教育毕业生或具备同等学力者。

三、修业年限

三年

四、职业面向

表1 就业岗位面向表

所属专业大类（代码）	所属专业类（代码）	对应行业（代码）	主要职业类别（代码）	主要就业岗位群或技术领域举例	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)	初始岗位： 前台接待 客房协调 销售部协调 餐厅服务	暂无
			客房服务员 (4-03-01-02)		
			餐厅服务员 (4-03-02-05)		
			旅店服务员 (4-03-02-03)		
			茶艺师(4-	拓展岗位：	

			03-02-07) 咖啡师(4- 03-02-08)调 酒师(4-03- 02-09)	茶艺服务与管理 咖啡服务与管理 酒吧管理	
--	--	--	---	----------------------------	--

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美、劳全面发展，传承敢为人先、经世致用的湘商文化和精益求精的工匠精神，面向星级酒店、餐饮企业等服务行业，掌握现代酒店服务与管理基本知识，具备星级酒店服务技能和管理技能，具有良好职业道德、一定的职业能力、学习能力、创新能力，能够从事酒店前厅、客房、餐厅等一线部门接待服务及中基层管理工作的高素质复合型技术技能型人才。

(二) 培养规格

为适应现代服务行业对酒店管理人员的实际需求，为实现人才培养目标，以就业为导向，基于酒店管理专业对应的主要岗位类别分析，根据《高等职业学校酒店管理专业教学标准》，结合酒店管理专业调研报告，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。

(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) 在工作中具有职业道德，具备服务意识、质量意识、环保意识、安全意识、法纪意识、成本意识和创新意识。

(4) 具备乐观积极、勇于奋斗的进取精神，具有较强的集体意识和团队合作精神，具有自我管理能力和职业生涯规划的意识。

(5) 具备健康的体魄、健全的人格心理，掌握基本运动知识和运动技能，形成良好的运动和行为习惯。

(6) 具备一定的人文艺术素养和审美能力，形成一定艺术特长或爱好。

2.知识要求

(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、服务心理学等基础知识。

(4) 了解酒店经营与管理的基础知识；

- (5) 掌握前厅对客预订、接待及住店服务相关知识；
- (6) 掌握客房清洁、整理及对客服务相关知识；
- (7) 掌握餐台整理、餐边服务、菜单设计及宴会设计、营销能力相关知识；
- (8) 掌握酒店基层督导管理知识、熟悉酒店经营管理新概念、新理论、新技术。

3.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) 具有创新意识，能创造性地开展工作，满足宾客个性化要求。
- (4) 具有解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能应对各种突发状况。
- (5) 具有酒店前厅接待、客户关系处理、客房清扫与服务、等酒店房务服务与督导管理能力。
- (6) 具有餐厅摆台、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) 具有酒店市场营销策划、酒店员工培训计划编制与执行等酒店运营与管理能力。
- (8) 具备创建并运营主题餐厅、民宿等中小餐饮住宿企业的创新创业能力。

(9) 具有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。

六、课程设置及要求

(一) 课程结构

课程分为五个模块：公共基础课程模块（必修、限选、选修）、专业基础课程模块、专业核心课程模块、专业拓展选修课程模块、专业集中实训模块。具体如下图所示。

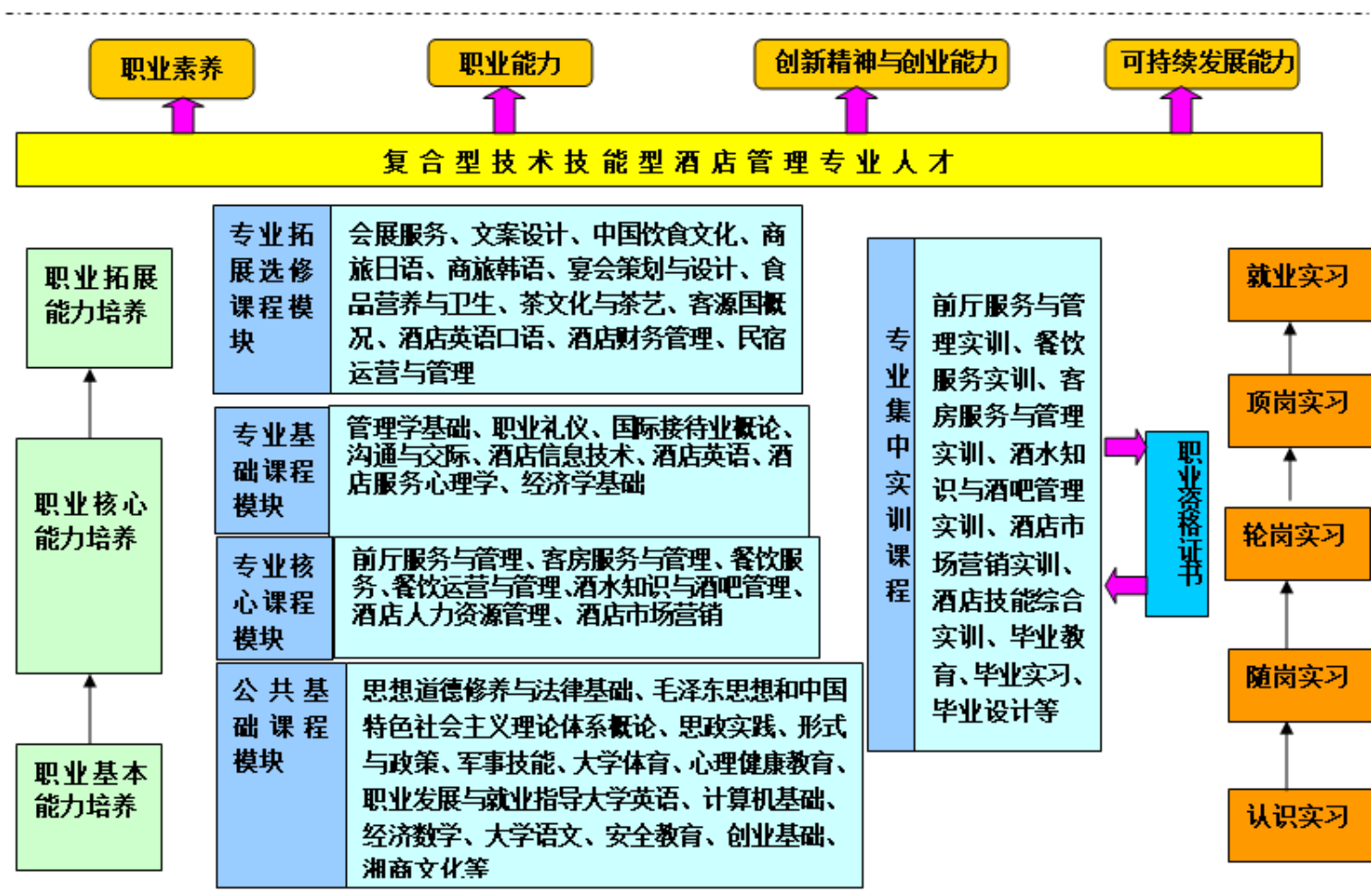


图 1 酒店管理专业课程体系

(二) 专业课程与职业岗位能力要求对应关系分析

表 2 专业课程与职业岗位能力要求对应关系分析表

就业 岗位	典型工作（项 目）	核心职业能力 要求	专业主干 课程
前厅 岗位	前厅接待 宾客关系	具有客房 推销及房况管 理能力；具有 较强的语言表 达能力特别是 英语应用能力	前厅 服务与管 理、酒店服 务心理学、 职业礼仪、 沟通与交 际、管理学 基础
餐厅 岗位	中餐服务 与督导 宴会服务 与督导 西餐服务 与督导 酒吧服务 与督导	餐厅操作 基本技能；中 西餐督导管 理、质量管 理、安全管 理等、中西餐宴 会流程管理、 宴会设计等、 熟悉菜点和酒 水知识；掌握 鸡尾酒调制、 酒水服务、餐 饮服务等技 能；餐饮推 销与促销；餐 饮成本与控 制。	餐 饮 服务、餐 饮运营与 管理、酒 水知识与 酒吧管理 、职业礼 仪、沟通 与交际

客房 岗位	客房服务 客房督导	客房日常 服务； 楼层服 务； 客房督导 管理； 客房成本 管理	客房 服务与管 理、管理学 基础、沟通 与交际、职 业礼仪
营销 岗位	市场调研 营销方案 设计	市场调研 和需求预测； 制定促销或营 销策略；酒店 产品营销设计	酒店 市场营销、 酒店服务 心理学、沟 通与交际、 酒店信息 技术

(三) 实践教学体系

表 3 实践教学安排表

序号	实习实训任务或项目	学期	学时	实习实 训地点	实训成果	考核方式
1	前厅服务与管理实训	2	28	前厅客 房实训 室	VIP 接待文案、实训 报告等	考查
2	餐饮服务实训	2	28	中西餐 实训室	实训报告等	考查
3	客房服务与管理实训	3	28	客房实 训室	实训报告等	考查

4	酒水知识与酒吧管理 实训	4	28	酒吧实 训室	鸡尾酒、水果拼盘、 实训报告等	考查
5	酒店市场营销实训	4	28	机房	产品营销报告、产品 营销方案、实训报告 等	考查
6	酒店技能综合实训	5	140	机房+ 实训室	前厅 VIP 接待方案、 中餐主题宴会设计、 主题客房设计、实训 报告等	考查
7	毕业实习	5-6	672	校外	实习报告等	考查
8	毕业设计	5-6	28	校内+ 校外	毕业设计作品、任务 书等	考查

(四) 课程描述

1. 公共基础课程模块（公共基础课程）

(1) 思想道德修养与法律基础（48 学时，3 学分）

素质目标：具备思想道德素质和法治素养，成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。

知识目标：理解并掌握马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观。

能力目标：能够领悟人生真谛，坚定理想信念，践行社会主义核心价值观，做新时代的忠诚爱国者和改革创新的生力军；形成正确的道德认知，积极投身道德实践，做到明大

德、守公德、严私德；能够全面把握社会主义法律的基本精神，理解中国特色社会主义法治，增进法治意识，养成法治思维，做到尊法学法守法用法。

主要内容：主要包括马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法制观教育。

教学要求：本课程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。课程考核为实践成果汇报+笔试。主要教学场所为多媒体教室。选用马克思主义理论研究和建设工程重点教材和思想政治理论课最新版本统编教材。任课教师应具有扎实思政理论基础。

(2) 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 (48学时, 3 学分)

素质目标：具备坚定的社会主义信念，具备民族自豪感、自尊心和自信心；拥护党的领导，增强执行党的基本理论、基本路线、基本纲领和践行新时代中国特色社会主义思想的自觉性；具备认识社会、关心社会，积极投身社会实践的意识，激发学习兴趣，学会做人、学会协作，立志成为新时代中国特色社会主义事业的建设和接班人。

知识目标：理解毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观和习近平新时代中国特色社会主义思想的形成、发展、主要内容、历史地位和意义；明确新民主主义革命理论、社会主义改造理论的内容和意义；掌握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”发展战略、国防和军队现代化、中国特色大国

外交和新时期坚持和加强党的领导等相关内容。

能力目标：能够理论联系实际，具有一定的政治素养，能正确认识社会、分析社会现象；拥有积极进取、开拓创新、勤奋学习的能力；拥有较强的语言表达能力、逻辑分析能力、观察力等非专业能力。

主要内容：课程以马克思主义中国化为主线，集中阐述马克思主义中国化理论成果的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，充分反映中国共产党在不同历史时期不断推进马克思主义基本原理与中国具体实际相结合的历史进程和基本经验；课程以马克思主义中国化最新理论成果为重点，从党的十九大报告中的“八个明确”和“十四个坚持”入手，引导学生全面把握习近平新时代中国特色社会主义思想的理论体系。

教学要求：课程采用了系统讲授、专题讲授、课堂讨论和案例分析等多种教学方法，通过多媒体音频和视频等多种教学方式在教学过程中的结合运用，使理论具体化，观点问题化，过程互动化，结论自助化。本课程考核为平时成绩+期末闭卷考试。主要教学场所为多媒体课室。选用马克思主义理论研究和建设工程重点教材和思想政治理论课最新版本统编教材。任课教师应具有扎实理论基础。

（3）思政实践（16学时，1学分）

素质目标：具备坚定的社会主义信念，增强民族自豪感、自尊心和自信心；拥护党的领导，增强执行党的基本理论、基本路线、基本纲领和践行新时代中国特色社会主义思想的自觉性；具备认识社会、关心社会，积极投身社会实践的意

识，激发学习兴趣，学会做人、学会协作，立志成为新时代中国特色社会主义事业的建设者和接班人。

知识目标：通过亲身实践，了解中国特色社会主义的发展历程，改革开放的伟大成就，进一步加深对习近平新时代中国特色社会主义思想基本内容的理解，深刻领会习近平新时代中国特色社会主义思想的精神实质。

能力目标：增强运用马克思主义立场和观点发现实际问题、分析实际问题以及解决实际问题的能力；增强认识能力、思辨能力和实践能力，在实践中学会做人、学会做事、懂得合作。

主要内容：学生以实践小组的方式参与教学，围绕思想政治理论课的主要内容，结合专业特点开展研究性学习成果展示、读书报告会、行走的课堂或其他实践活动，并提交实践作品。

教学要求：本课程的教学以学生实践为主，根据《大学生思政实践手册》的具体要求开展，并进行优秀作品展示汇报。任课教师应做好学生的实践指导。

（4）形势与政策（40学时，1学分）

素质目标：具备感知国情民意的意识，具备树立“四个意识”、坚定“四个自信”的意识，做担当民族复兴大任的时代新人。

知识目标：准确理解党的基本理论、基本路线、基本方略；正确认识新时代国内外形势，深刻领会党的十八大以来党和国家事业取得的历史性成就、发生的历史性变革、面临的历史性机遇和挑战。

能力目标：掌握正确分析形势和理解政策的能力，能对国内外重大事件、敏感问题、社会热点、难点和疑点问题进行思考、分析和判断。

主要内容：主要包括“全面从严治党、经济社会发展、涉港澳台事务、国际形势政策”等4个专题教育。

教学要求：本课程以教师课堂讲授为主，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。课程考核为线上过程考核+线下平时成绩。主要教学场所为多媒体教室。选用中宣部时事报告杂志社主编的《时事报告大学生版》最新版本教材。任课教师应具有扎实思政理论基础。

（5）军事技能（112学时，2学分）

素质目标：增强国防观念和国家安全意识，强化爱国主义、集体主义观念，增强组织纪律性，提升综合素质。

知识目标：学习军事理论，加强国防教育，掌握军事技能；了解学院规章制度和专业学习要求。

能力目标：掌握军事基础知识，拥有基本军事技能，能够有分析判断和应急处置能力，拥有安全防护能力。

主要内容：按照教育部、中央军委国防动员部印发《普通高等学校军事课教学大纲》（教体艺〔2019〕1号）实施，具体内容有：1. 军事理论：主要讲述中国国防知识、军训理论知识、兵器知识和军事高技术等内容。2. 军事技能训练：包括解放军条令、条例教育与训练、轻武器装备知识与训练、综合训练等内容，其中以队列条令中的立正稍息、整齐报数（基本队形）、停止间转换、跨立与立正、蹲下与起立、坐下

与起立、敬礼、敬礼与礼毕、三大步伐，分列式为主；并结合学院实际适时组织和开展有关评比活动和健康有益的文化活动，培养学生的集体荣誉感。3. 入学教育：在军事训练中穿插进行专业教育、网络安全、学籍管理、安全教育、法制讲座、国防教育等内容。

教学要求：课程以实践实操为主，以中国人民解放军队条令条例为依据，严格要求，严格训练，培养学生良好的军事素质。课程成绩从纪律、行为规范、竞赛活动等方面进行考核和评定；根据《普通高等学校军事课教学大纲》（教体艺〔2019〕1号）要求选定教材；任课教师应具备扎实的军事理论基础，掌握熟练的军事技能。

（6）军事理论（36学时，2学分）

素质目标：具备爱国主义精神和红色基因，具备基本国防素质。

知识目标：学习军事思想与理论，了解军事科技与发展，增强国防与国家安全意识。

能力目标：拥有军事理论知识，拥有国防观念、国家安全意识和忧患危机意识。

主要内容：根据教育部、中央军委国防动员部印发《普通高等学校军事课教学大纲》（教体艺〔2019〕1号）要求，以中国国防、国家安全、军事思想、现代战争和信息化装备为主要内容。

教学要求：课程坚持课堂教学和教师面授在军事理论课教学中的主渠道作用，重视信息技术和慕课、微课、视频公开课等在线课程在教学中的应用和管理，注重教学的时代性、

针对性和有效性。课堂授课以多媒体教室为主；课程考核以过程考核和期末考核相结合；根据《普通高等学校军事课教学大纲》（教体艺〔2019〕1号）要求选定教材；任课教师应具备扎实的军事理论基础。

（7-10）大学体育（112学时，7学分）

素质目标：具备抗挫折能力和情绪调节能力，具备坚强的意志品质；在运动中体验运动的乐趣和成功的感觉，树立群体意识和集体荣誉感，具备良好的体育道德和团结协作、遵纪守法以及自控自律的优良品质；养成良好的行为习惯，形成健康的生活方式。

知识目标：掌握体育与健康的基本知识和运动技能，形成终身锻炼的意识和习惯；根据自己的兴趣爱好和不同需求，选择个人喜爱的方法参与体育活动，挖掘运动潜能，提高运动欣赏能力，形成积极的余暇生活方式；掌握与职业相关的职业性疾病的预防与康复知识，通过体育锻炼，提升与职业相关的关键身体素质和素养，为顺利从业与胜任工作岗位打下良好的基础。

能力目标：增强体质，增进健康，全面提高体能，能够对自然环境有较强地适应能力，身心得到全面发展（生理）；拥有终身锻炼身体的意识和习惯（监测方法）；能够拥有2项以上健身运动的方法，科学地进行体育锻炼（锻炼方法）；改善心理状态，建立良好的人际关系，养成积极乐观的生活态度，具有一定的体育文化欣赏能力（心理）。

主要内容：主要介绍体育理论、开展体育技能训练。一年级开展田径、篮球、排球、武术等基础教育；二年级开展体

育选项课程教学。

教学要求：课程采用示范讲解、情境教学、教学比赛递加法、分解法、游戏法等教学方法，帮助学生逐步掌握运动技术，并且结合专项素质训练巩固练习；利用网络教学平台、多媒体、视频等信息化教学方法与手段，增加课堂信息量，提高课堂教学效率。任课教师应具有系统的体育教学的专业知识，较强的课堂组织能力以及良好的职业道德和责任心。

（11）心理健康教育（32学时，2学分）

素质目标：具备良好的心理素质、自信精神、合作意识和开放的视野，具备良好的心理素养，为终身发展奠定良好、健康的心理素质基础。

知识目标：普及心理健康保健知识，了解心理健康有关理论和基本概念，掌握心理发展规律、心理问题产生的原理。

能力目标：具有自我认知能力、人际沟通能力、自我调节能力。

主要内容：主要介绍大学生常见的心理困惑与异常心理，以及关于自我认识、情绪控制、压力管理、人际关系、爱的能力培养等相关心理学知识和技巧。

教学要求：课程以课堂活动体验为主，教师讲授、自主学习、课后实践拓展为辅，通过讨论、多媒体音频和视频等教学方式和手段，提高教学效果。课程考核为平时成绩+期末考试；主要教学场所为多媒体教室；选用湖南省教育厅统编教材和职业院校国家规划教材；任课教师应具有扎实理论基础。

（12）职业发展与就业指导（一）（16学时，1学分）

素质目标：具备生涯发展自主意识，正确的人生观、价值观和就业观念；把个人发展和国家需要、社会发展相结合，确立职业的概念和意识，愿意为个人的生涯发展和社会发展主动付出积极的努力。

知识目标：基本了解职业发展的阶段特点，较为清晰地认识自己的特性、职业的特性以及社会环境和职业分类。

能力目标：具有自我探索技能、信息搜索与管理技能、生涯决策技能，具有各种通用能力，比如自我管理能力和人际交往能力等。

主要内容：主要包括高职与生涯发展、职业世界、职业自我探索、生涯理论与决策、高职成长计划等。

教学要求：本课程以教师课堂讲授为主，职业测评和生涯手册为辅，通过情景任务、多媒体音频和视频等教学方式和手段，提高教学的实效性。课程考核为项目作业+笔试。主要教学场所为多媒体教室。选用国家规划教材和校本特色教材。任课教师应具有扎实理论基础和职业生涯指导经验。

（13）职业发展与就业指导（二）（16学时，1学分）

素质目标：具备生涯发展自主意识，正确的人生观、价值观和就业观念；把个人发展和国家需要、社会发展相结合。

知识目标：了解就业形势与政策法规，掌握基本的劳动力市场信息；了解求职全过程以及求职安全和就业权益维护的相关知识。

能力目标：能够具有简历写作和投递技巧，求职面试礼仪和应答技巧，能够具有各种通用能力，比如沟通能力和问题解决能力等。

主要内容：主要包括就业形势和政策指导、信息指导、求职准备指导、求职技巧指导和职场适应指导。

教学要求：本课程以教师课堂讲授为主，专家辅导、模拟求职为辅，通过情景任务、多媒体音频和视频等教学方式和手段，提高教学的实效性。课程考核为项目作业+笔试。主要教学场所为多媒体教室。选用国家规划教材和校本特色教材。任课教师应具有扎实理论基础和求职辅导经验。

（14）创业基础（32学时，2学分）

素质目标：具备善于思考、敏于发现、敢为人先的创新意识；具有自主学习的动力，不怕困难、勇于探索、挑战自我、坚持不懈的意志品质；具备创业精神，能用创业的思维和行为准则开展工作。

知识目标：了解创业的本质、社会意义及创业者的特质与培养；认识企业和商业创意，了解企业和企业类型以及商业画布。

能力目标：能够具有资源整合、团队建设等创业技能，并能将企业管理、财会、法律等相关课程基础专业知识灵活运用在创业活动各环节。

主要内容：主要介绍创业与创业精神，创业与生涯发展，创业者与创业思维，创业资源、创业风险、创业团队以及创业机会等。

教学要求：本课程以教师课堂讲授为主，专家指导、模拟创业为辅，通过情景任务、多媒体音频和视频等教学方式和手段，提高教学的实效性。课程考核为项目作业+笔试。主要教学场所为多媒体教室。选用国家规划教材和校本特色教

材。任课教师应具有扎实理论基础。

（15）劳动教育（16学时，1学分）

素质目标：具备正确劳动价值观，养成良好的劳动习惯和热爱劳动人民的思想情感，逐步树立工匠精神。

知识目标：全面掌握和理解中国特色社会主义劳动观，理解劳动的价值、意义和对人类社会发展的作用，主动认识并理解劳动世界。

能力目标：能够理论联系实际，能够尊重劳动、尊重人民，拥有积极进取、开拓创新、勤奋学习的能力。

主要内容：本课程教学主要开展“劳动精神、劳模精神、工匠精神”等专题教育。

教学要求：主要通过多媒体音频、视频等教学方式和手段，提高教学的实效性，主要教学场所为多媒体课室，选用高职院校劳动教育最新版本统编教材。

（16）劳动实践（28学时，1学分）

素质目标：具备吃苦耐劳精神，增强团队协作意识和集体荣誉感，树立劳动最光荣的价值导向。

知识目标：掌握各相关劳动岗位工作职责和安全规程。

能力目标：熟练掌握各类劳动设备和劳动工具的使用方法，拥有劳动过程中的组织、协调、沟通能力。

主要内容：开展家庭劳动，为父母分担家务；开展学生宿舍、教学场所和公共区域的卫生打扫；组织学生到学校食堂、周边社区、实训基地等场所开展志愿服务劳动。

教学要求：二级学院组织召开主题班会，培养学生劳动观念，教育学生在寒暑假开展家庭劳动；学工处以分散劳动

的方式分配劳动任务，主要劳动场所为学生宿舍、教学场地和公共区域；校团委组织开展“劳动周”活动，根据各专业特色，定期组织学生到学校食堂、周边社区、实训基地等场所开展志愿劳动服务。

（17）马克思主义辩证唯物论（16学时，1学分）

素质目标：具备理论联系实际的马克思主义学风，端正认识，健全人格，提高自身素质；树立科学的理想信念，自觉为实现中华民族伟大复兴的中国梦奉献青春、智慧和力量。

知识目标：掌握马克思主义世界观和方法论，从整体上把握马克思主义，正确认识人类社会发展的基本规律，养成科学的思维方式。

能力目标：能够正确分析问题，拥有哲学思辨能力和服务社会的能力，能够运用马克思主义哲学思想解决实际问题。

主要内容：本课程紧紧围绕世界的多样性与物质统一性这一主题，从世界观与哲学基本问题、物质及其存在形态、物质与意识的辩证关系、世界的物质统一性等方面来阐述马克思主义唯物论的基本原理。

教学要求：课程通过系统讲授、课堂讨论、案例分析等教学方法，将抽象理论形象化，静态知识生动化。课程考核为笔试；主要教学场所为多媒体教室；任课教师应具有扎实理论基础。

（18）红色潇湘（16学时，1学分）

素质目标：具备社会主义信念，增强民族自豪感、自尊心和自信心；热爱湖南、热爱家乡，积极投身家乡建设，立志成为新时代中国特色社会主义事业的建设者和接班人。

知识目标：全面掌握中国新民主主义革命时期和社会主义建设时期湖南共产党人所进行的艰苦革命斗争；熟知湖南红色革命历史上著名的革命人物和革命故事的；理解湖湘红色精神的渊源、发展和实质；思考当代大学生所肩负的新时代使命和责任。

能力目标：能够理论联系实际，提高了政治素养，能够正确认识历史、认识社会；能够积极进取开拓创新、勤奋学习；拥有较强地语言表达能力、逻辑分析能力和观察力等非专业能力。

主要内容：本课程以湖南党史为主线，通过岁月如歌、璀璨星光、红色精神等教学模块，介绍湖南共产党人领导的艰苦卓绝的革命斗争、著名红色人物、典型红色故事等，把弘扬红色文化与大学生思想政治教育结合起来。

教学要求：本课程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。课程考核为分小组实践成果汇报展示；主要教学场所为多媒体教室和思政实践教学中心；任课教师应具有扎实思政教学功底和党史理论基础。

（19）中国优秀传统文化（32学时，2学分）

素质目标：具备对中国传统文化的热爱之情，具备民族自豪感、自信心，具备爱国主义感情，形成积极的人生态度和正确的价值观；吸取中国传统文化精髓，学会处理人与人、人与社会之间的关系；提高文化素养与文化品位，丰富精神世界。

知识目标：熟知并传承中国传统文化基本精神，领会中

国传统文化哲学、文学、艺术、科技、教育、民俗等文化精髓和成果；理解和认识中国传统文化优秀要素和思维模式。

能力目标：能诵读传统文化中的名篇佳句；能够感悟传统文化的精神内涵；能掌握学习传统文化的方法，养成学习传统文化的良好习惯；能从文化的视野分析，解读当代社会的种种文化现象。

主要内容：主要包括中国古代哲学、中国古代文学、中国古代艺术、中国古代科技、中国古代教育、中国古代民俗等知识。

教学要求：本课程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、实践体验、任务教学、多媒体音频和视频等教学方式和手段，提高学生学习兴趣，拓展学生的视野。课程考核以过程考核与结果考核相结合；主要教学场所为多媒体教室；任课教师应具有传统文化理论基础。

（20）湘商文化（16学时，1学分）

素质目标：具备湘商新人气质，树立厚德崇商思想，丰富人文素养，为今后从业奠定文化内涵和塑造意志品格。

知识目标：掌握湖湘文化和湘商文化内涵；了解湖湘文化浸润与湘商文化发展；熟悉湖南商业历史遗迹；探究湘商精神的构筑与表现；感知湘商成就与创业经验。

能力目标：能够理解并运用湘商精神分析、思考商业行为；能够吸取湘商精英成功经验和失败教训；培养商科学子的思辨能力和表达能力。

主要内容：主要包括湘商源流、湘商精神、湘商风物、湘商精英等内容。

教学要求：本课程以教师课堂讲授为主，实践教学、线上教学为辅，注重教学的时效性和提升学生的主观能动性。课程考核以过程考核与结果考核相结合，实现评价内容多元化、评价方式多元化；主要教学场所为多媒体教室；选用自编教材《湘商文化教程》开展教学；任课教师应具备扎实的理论基础和良好的师德师风。

（21）大学语文（48学时，3学分）

素质目标：具备独立精神与合作意识，培育和滋养其健全的人格与社会关怀意识以及社会责任感；关注人的尊严与使命、人的权利与责任、人类共同发展的需要与追求人类和自然的和谐与共同发展。

知识目标：掌握基本的文学常识并掌握不同文体的阅读欣赏具理论、方法。了解中国文学史的基本线索，熟悉若干重点作家及其作品。

能力目标：能够用带规律性的知识和方法阅读、欣赏、评价（品味语言、领悟形象、体验情感）一般古今中外文学作品；能够写一般的赏析文章，提高阅读、表达能力；能够感受、领悟语言文字的巨大魅力，激发想象力与创造力。

主要内容：讲授内容包括：神话，人类童年的产物；语言，人类交流的平台；文字，人类文化的基石；文学，人类情感的载体；礼仪，人类交际的准则；表演，人类娱乐的舞台；典籍，人类精神的宝藏；中文，多元文化的奇葩。以上内容涵盖了中文世界的基本文化内涵，篇章与篇章之间也有一定的逻辑性，按照人类文明发展的线索进行编排，让学生从世界性的视野来看待中文世界。

教学要求：本课程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、案例分析、多媒体音频和视频等教学方式和手段，提高教学的时效性和趣味性。课程考核为学习成果汇报+笔试；主要教学场所为多媒体教室；选用高等职业教育规划最新版本教材；任课教师应具有扎实的理论基础和人文素养。

（22）应用文写作（48学时，3学分）

素质目标：通过各类文体内容的学习和训练，具备良好的职业道德素质和社会适应力；具备严谨周到的工作作风。

知识目标：了解应用文的涵义及学习的必要性；理解应用文常用文种的主题、材料、结构、语言知识；掌握应用文主题的确立和材料的选择以及写作特点。

能力目标：能够根据各类活动确立其写作主题，写作常见公文，具有文字表达能力、写作能力和人际沟通能力；能够使用应用文的专门用语；能够阅读、辨析一般行政类文书和事务类文书。

主要内容：主要讲授通知、请示、函等党政机关行政公文及计划、总结、竞聘词、启事等事务文书，以及毕业设计的写作格式规范。

教学要求：本课程采用任务教学法，激发学生思维；采用多方评价机制，提高学生学习的积极性；采用学生主体、教师主导的教学方式，提高学生解决实际问题能力等。课程考核包括平时过程考核、期末理论考核两部分；主要教学场所为多媒体教室；选用高等职业教育规划最新版本教材；任课教师应具有扎实的理论基础和应用文写作能力。

(23-24) 大学英语 (64 学时, 4 学分)

素质目标: 素质教育为本, 具备良好的职业道德和爱岗敬业精神, 树立正确的人生观和价值观, 养成良好的英语学习习惯, 培养跨文化交际意识, 增强自主学习和终身学习意识, 提升综合文化素养。

知识目标: 掌握职业生存和发展所必需的英语语言基础知识, 熟练掌握职业岗位场景中涉及的词汇、惯用表达和高频句式; 了解各种英语应用文体的结构, 掌握快速阅读技巧; 掌握基本的翻译策略和方法, 以及常见英语应用文的写作格式和技巧。

能力目标: 具备在日常生活和商务情景中应用英语的能力, 能用英语在涉外交际的日常活动和业务活动中进行简单的口头和书面交流; 能借助词典阅读和翻译一般难度的英语业务资料; 能套写常见的英语应用文; 具备一定的跨文化交际能力。

主要内容: 包括英语语言基础知识, 必要的词汇量和语法规则, 英语听、说、读、写、译的技能训练, 一定的外语习得策略和跨文化交际知识等。

教学要求: 课程采取线上、线下混合式的分层教学模式; 采用讲授法、情境教学法、角色扮演法和任务型教学法等教学方法, 利用信息化手段组织教学。课程考核以形成性考核与终结性考核相结合; 主要教学场所为多媒体教室; 选用职业教育国家规划教材; 教师应具备扎实的英语语言基本功, 能熟练运用各种信息化手段, 具有全球视野。

(25) 经济数学 (48 学时, 3 学分)

素质目标：具备积极严谨的学习习惯，找到自己适合的有效的学习方法。形成实事求是的工作作风，具备考虑问题细心、全面、逻辑性强、精益求精的数学基本素质。

知识目标：了解微积分的基本概念、基本理论、基本运算和典型应用。掌握常用的经济函数的建立、函数极限的定义，理解函数连续的定义；掌握相关知识的解题方法；能运用所学知识解决专业中的问题。

能力目标：具有一定的运算能力、逻辑推理能力、抽象概括能力、综合运用所学知识分析和解决实际问题的应用能力、运用数学工具的能力和自学能力。

主要内容：主要讲授函数、极限、导数、微分、不定积分、定积分及其应用。

教学要求：结合学生实际，遵循“以应用为目的，以必需、够用为度”的原则，通过课堂讲授、任务驱动等方式开展教学。课程考核包括平时过程考核、期末理论考核两部分；主要教学场所为多媒体教室；选用高等职业教育规划最新版本教材；任课教师应具有扎实的数学理论基础。

(26) 高等数学（48 学时，3 学分）

素质目标：具有高尚的科学观，实事求是，尊重客观规律。有较强的求知欲，崇尚科学思维；具有不怕困难、战胜困难的信心；具有热爱生活、团结协作的精神；有理想、有抱负，热爱祖国，具有振兴中华的使命感和责任感。

知识目标：了解微积分的发展史，认识微积分的重要性、抽象性、实用性，进而认识科学发展的一般规律。理解极限的概念，掌握极限的运算法则，能够熟练计算一般函数的极限。

理解微积分的概念,掌握微积分的运算法则,能够熟练计算一般函数的微积分。

能力目标:具有一定的数学建模思想,并具有将这种思想贯穿于整个提出问题、分析问题、解决问题全过程的能力;有一定的自学能力和将数学思想扩展到其它领域的的能力。

主要内容:主要讲授函数、极限、导数、微分、不定积分、定积分及其应用等内容。

教学要求:本课程注重对接专业需求,教学过程融入数学建模思想,以任务驱动为主线。课堂教学注重方法多样化、教学手段信息化、考核方式过程化。课程考核包括平时过程考核、期末理论考核两部分;主要教学场所为多媒体教室;选用高等职业教育规划最新版本教材;任课教师应具有扎实的数学理论基础。

(27) 概率论与数理统计(48学时,3学分)

素质目标:具备积极的学习态度以及克服困难的勇气,具备较为严谨的逻辑思维习惯,用辩证的思想来看待生活中出现的问题。

知识目标:掌握概率、样本空间、随机变量及其分布、随机变量的数字特征等概率论的基本知识,掌握统计学中的参数估计、假设检验的思想与方法,学会收集、分析与处理数据的方法。

能力目标:具有能在一定程度上分析和解决实际问题的能力,能够较为熟练运用数据处理、数据分析和数据推断的各种方法。能以“概率的思想”去分析生活中的问题,会用“统计的方法”合理收集整理数据,为管理者提供有效的决

策依据，具有解决一些专业中出现的实际问题的能力。

主要内容：主要讲授随机事件、概率、随机变量及其分布函数、统计量及其分布、参数估计、假设检验以及方差分析与回归分析。

教学要求：本课程以任务驱动为主线，着重突出概率统计思想方法的教学，淡化运算技巧，并结合高职专业学生自身特点，增设与理论教学配套试验课，使学生掌握常用软件。课程考核包括平时过程考核、期末理论考核两部分；主要教学场所为多媒体教室；选用高等职业教育规划最新版本教材；任课教师应具有扎实的数学理论基础。

(28) 计算机应用（40 学时，2.5 学分）

素质目标：具备不断进取、精益求精的工匠精神；具备团队合作意识、创新意识，养成缜密严谨的思考习惯。提升综合职业素质。

知识目标：了解计算机操作系统的功能，掌握 Windows 操作系统的基本操作方法；掌握使用文字编辑软件（Word）排版各类文档的方法；掌握使用电子表格处理软件（Excel）处理数据的方法；掌握使用演示文稿制作软件（PowerPoint）设计演示文稿的方法。

能力目标：具有利用 Office 办公软件熟练解决生活中、工作中遇到的与计算机应用相关实际问题的能力；具有举一反三、善于观察、善于思考和总结的能力。

主要内容：主要讲授 Windows 操作系统的安装以及操作系统的管理与维护知识，以及文字编辑软件（Word）、电子表格处理软件（Excel）、演示文稿制作软件（PowerPoint）的

使用方法。

教学要求：课程采取案例式教学，讲练结合，以教师讲授为主，学生实践操作为辅；课程考核包括平时过程考核、期末理论考核两部分；所有教学活动都在计算机机房进行；任课教师应具有扎实的理论基础，同时对计算机应用软件的操作非常熟练。

（29）信息技术素养（40 学时，2.5 学分）

素质目标：具备诚实守信意识、信息安全意识，懂得尊重他人隐私、保护知识产权等理念和意识。养成认真学习，勇于思考和实践的学习习惯。

知识目标：了解信息意识、信息论理、信息安全等知识，掌握信息检索与获取的方法、技巧，学会进行信息评价，能够对所获取的信息进行管理、处理，并掌握信息应用的各种技术。

能力目标：具有通过各种搜索引擎进行信息的检索与获取的能力，具有对信息的真实性、时效性进行合理评价的能力。具有遇到问题多动脑动手、多思考、寻求多种方法解决问题的能力。

主要内容：信息意识、信息论理、信息检索与获取、信息评价、信息管理与处理、信息应用等。

教学要求：课程采取案例式教学，讲练结合，以教师讲授为主，学生实践操作为辅；课程考核包括平时过程考核、期末理论考核两部分；所有教学活动都在计算机机房进行；任课教师应具有扎实的理论基础，同时对计算机应用软件的操作非常熟练。

（30）安全教育（16学时，1学分）

素质目标：树立“安全第一”的思想观念，形成正确的安全观，提升安全防范意识，牢固树立整体国家安全观，增强国家安全意识，将安全问题与个人发展和社会、国家需要紧密结合，为国家安全作出应有的贡献，并付出积极的努力。

知识目标：了解安全基本知识，熟悉校纪校规，掌握人身安全、财产安全、消防安全、食品安全等安全法律法规知识。

能力目标：能够具有基本的安全防范、自我保护技能，具备防灾避险、突发应急事件处理能力和较强的安全管理能力。

主要内容：讲授大学生校园生活安全、消防安全、网络安全与计算机违法犯罪预防、人身与财产安全、交通与旅行安全、施救、自救与安全服务、社交与求职安全、卫生健康安全、国家与社会安全等相关知识。

教学要求：课程采取灵活的教学方法，综合运用课堂授课、讲座、消防演习等方法，利用实景、实物或网络资源组织教学。课程考核以过程考核为主；优先采用国规教材；教师应具有安全或安保方面的知识和工作经验。

（31）大学美育（16学时，1学分）

素质目标：具备较系统地了解马克思主义美学的基本原理的意识，从美育的意义、任务和途径，具备初步树立正确、进步的审美观，具备高尚、健康的审美理想和审美情趣，发展对美的事物的感受力、鉴赏力、创造力，提高在审美欣赏活动和审美创造活动中陶冶情操、完善人格、进行自我教育

的自觉性。

知识目标：掌握美学基本理论，理解美的本质、美的表现形态、美的范畴、以及中西部分美学基本理论等。

能力目标：具备一定的理解美、追求美、鉴赏美、创造美和传递美的能力；能够以审美的心胸从事现实事业，使自己得到全面和谐的发展；在当今社会文化语境中，能够自觉经营情感发达、境界高远、富有意义的美丽人生。

主要内容：包括音乐艺术、影视艺术、舞蹈艺术、美术艺术、校园文化艺术、文学艺术等。

教学要求：课程采取灵活的教学方法，除课堂教学外，开展丰富多彩的第二课堂活动；课程考核以过程考核为主；优先采用国规教材；教师应具有较高的审美修养，具备基本的美学知识和过硬的专业技能。

2.专业基础课程模块

(1) 管理学基础（48学时，3学分）

课程目标：通过本课程的学习，学生掌握管理学基础知识，增强管理知识的理解和感性认识，提高管理业务综合处理能力，掌握管理工作的全过程，学生初步具备良好的管理意识，形成管理思维，为学生从事服务和管理经营工作提供专业支持。

教学内容：课程内容主要包括管理概述、计划与决策、机构与人员、指挥与激励、沟通与合作、监控与评价等。

教学要求：课程采用了系统讲授、专题讲授、课堂讨论、课堂实践、案例分析等多种教学方法，通过多种教学方法的

在教学过程中的结合运用，使理论具体化，观点问题化，过程互动化，结论自助化。课程考核方式为期末笔试（开卷）+平时成绩。主要教学场所为多媒体课室。选用普通高等教育国家级规划教材。任课教师应具有扎实的管理学理论功底和一定的实践经验。

（2）职业礼仪（32学时，2学分）

课程目标：通过本课程的学习，掌握职业礼仪基础知识，加深对酒店服务礼仪与交际领域的认识和理解，增强礼仪观念；初步具有运用职业礼仪知识观察、分析、处理有个人形象、交际礼仪、职场礼仪等问题的能力。具备良好的职业道德和礼仪意识、为学生后期报考各类职业资格考证及适应酒店管理需要提供礼仪基础知识和技能支持。

教学内容：课程内容主要包括个人形象礼仪、职场交际礼仪、酒店礼仪服务规范、宗教民俗礼仪等。

教学要求：本课程的教学方法以教师课堂讲授为主，课程采用线上线下混合式教学模式，通过课堂讲授、案例分析讨论、多媒体音频和视频等教学方式和手段，提高教学的时效性。课程考核方式为期末实操或笔试（开卷）+平时成绩。主要教学场所为多媒体课室。选用普通高等学校旅游管理专业应用型特色十三五规划教材最新版本统编教材。任课教师应具有扎实的理论功底和一定的实践经验。

（3）国际接待业概论（48学时，3学分）

课程目标：通过本课程的学习，掌握接待业基础知识，加深对接待业酒店主体、酒店客房、酒店餐饮以及餐馆与饮食服务业认识和理解，并增强对接待业的整体认识；初步了解从事接待服务业所必需的知识结构、能力与素质要求，为未来在国际接待产业的职业发展和应承担的领导角色提供专业支持。

教学内容：课程内容主要包括接待服务业概论、酒店与住宿服务业概述、酒店房务概述、酒店餐饮概述、餐馆和饮食服务概述、酒水与生产服务概述、民宿运营等。

教学要求：课程采用了系统讲授、专题讲授、课堂讨论、课堂实践、案例分析等多种教学方法，通过多种教学方法在教学过程中的结合运用，使理论具体化，观点问题化，过程互动化，结论自助化。课程考核方式为期末笔试（闭卷）+平时成绩。主要教学场所为多媒体教室。优先选用普通高等教育国家级规划教材。任课教师应具有扎实的酒店管理理论功底和一定的酒店工作实践经验。

（4）沟通与交际（32学时，2学分）

课程目标：通过本课程的学习，增强人际沟通能力，提高职业素质，拥有适应时代需要的沟通技能。

教学内容：教学内容分为三大模块：第一模块从沟通基础认知出发，了解沟通的功能、分类、原则、模式与步骤，通过端正沟通心态、消除沟通障碍，从而培养良好的沟通能

力；第二模块通过创设沟通场景提升学生的微笑、赞美、表达、倾听、提问、反馈、说服能力，提升沟通技巧与能力；第三模块与上司沟通、与下属沟通、与客户沟通、与同事沟通、一对多沟通、电话及网络沟通、会议沟通，使学生掌握沟通实战技巧、提升沟通实战能力。

教学要求：本课程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、多媒体等教学方式和手段，提升教学的效果。课程考核方式为考查，以实践成果汇报和笔试相结合考核。主要教学场所为多媒体教室。选用最新版本的适应高职生的十二五国家规划教材。授课教师应具备良好的人际交往与沟通能力。

（5）酒店信息技术（32 学时，2 学分）

课程目标：通过本课程了解酒店信息化建设，从管理、宏观及应用的视角来认识管理信息系统，掌握酒店微信公众号的推广、酒店网站的建设基本流程、酒店微博建设推广及售后维护。

教学内容：本课程教学内容包括信息技术的最新发展、组织、管理与应用开发的方法、技术、过程与步骤、实施和维护。

教学要求：本课程以工作任务为中心，每一阶段均设置“做中学”技能训练案例，充分体现教、学、做的统一，分阶段、循序渐进进行教学。课程考核方式为期末考查+平时成

绩。该课程优先选用普通高等学校国家规划教材，主要教学场所为机房。任课教师应具有扎实的信息技术功底。

(6) 酒店英语 (64 学时, 4 学分)

课程目标：通过本课程的学习，学生以基础英语的学习为底蕴，掌握酒店英语服务工作的相关技能；通过训练语言表达能力，学生具有从事酒店服务工作的基本英语表达能力，从而提高其涉外酒店接待的实践能力。为后续课程酒店英语口语专项学习，适应酒店业的涉外服务工作打好基础。

教学内容：课程内容主要包括酒店前台服务，客房预订部服务，礼宾部服务，收银台服务，总机服务，客房服务，餐厅服务，酒吧服务，商务中心服务，康体中心服务，会展中心服务，商场部服务，其他服务（失物招领，寄存服务，旅游信息服务，托婴服务）等相关英语基础知识的内容。

教学要求：本课程的教学方法以教师课堂讲授和学生实践相结合，课程采用线上线下混合式教学模式，通过课堂讲授、情景演练、多媒体音频和视频等教学方式和手段，提高教学的时效性。课程考核方式为期末考查(听说)+平时成绩。主要教学场所为多媒体教室。选用酒店英语职业教育国家规划教材。任课教师应具有扎实的英语基础功底和一定的涉外接待实践经验。

(7) 酒店服务心理学 (48 学时, 3 学分)

课程目标：通过本课程的学习，学生了解必要的心理学

基础知识，掌握顾客的需要特点，具备对酒店消费者进行心理分析的能力，能够运用基本原理和方法分析酒店服务中的各种心理现象，为从事酒店服务与管理工 作打下坚实的基础。

教学内容：该课程主要讲授酒店顾客的消费动机、情绪情感、人格、审美心理、酒店服务心理、酒店服务中的人际关系、员工的心理保健等。

教学要求：本课程以教师课堂讲授为主，突出对学生的职业能力的训练，理论知识与项目任务相结合，通过一系列的具体活动来实施教学。本课程主要教学场所为多媒体教室。优先使用普通高等学校国家规划教材，任课教师应具有扎实的服务心理学理论基础及相关服务行业工作经验。

（8）经济学基础（48 学时，3 学分）

课程目标：通过本课程的学习，学生掌握在市场经济条件下微观经济个体如何实现资源配置,以实现资源利用效率的最优化，通过对消费者行为理论，生产者行为理论，市场经济下的收入分配法则的学习，为微观个体提供了一整套最优化的行为决策方法。

教学内容：本课程教学内容包括供求与均衡分析、供求弹性分析、消费者行为分析、厂商行为分析、市场类型与厂商均衡分析、国民收入核算与简单国民收入决定分析、宏观经济运行分析。

教学要求：本课程利用多媒体、视频等教学手段，增加

课堂信息量，提高课堂教学效率，采用案例教学法、任务驱动教学法，提高学生学习的目的性，培养学生的团队意识和协作能力，提高学生解决实际问题能力。主要教学场所为多媒体课室。任课教师应具有扎实的经济学理论基础。

3.专业核心课程模块

(1) 前厅服务与管理（48学时，3学分）

课程目标：通过本课程的学习，学生掌握酒店前厅服务与管理的专业基础知识及具体工作的操作规范，具有对客服务技能、组织管理能力、前厅销售和服务质量管理能力以及团队合作能力，最终具备从事酒店前厅服务与前厅部基层管理工作的能力，并能适应行业发展与职业变化。

教学内容：课程内容主要包括前厅部概述、前厅部预定、礼宾、总台、商务中心、总机接待实务、前厅服务质量管理、前厅部销售管理、前厅部信息管理等内容。

教学要求：本课程的教学方法以教师课堂讲授为主，课程采用线上线下混合式教学模式，通过课堂讲授、案例分析讨论、多媒体音频和视频等教学方式和手段，提高教学的时效性。课程考核方式为期末笔试（闭卷）+平时成绩。主要教学场所为多媒体课室。选用《前厅运行与管理》普通高等教育国家级规划教材最新版本统编教材。任课教师应具有扎实的酒店管理实践经验。

(2) 客房服务与管理（48学时，3学分）

课程目标：通过本课程的学习，学生全面掌握客房部的日常经营管理；并通过到校外实习基地酒店进行专业实习，满足学生技能和职业素质提升要求，全面提高综合素质和能力。

教学内容：课程内容主要包括客房部认知、客房卫生清洁、客房消毒、客房布置、公共区域卫生清洁、客房部的计划卫生、客房检查督导、客房常见对客服务、特殊宾客服务、疑难问题处理、客房服务中心、客房用品管理、客房部安全管理等内容。

教学要求：本课程的教学方法以教师课堂讲授为主，课程采用线上线下混合式教学模式，通过课堂讲授、案例分析讨论、多媒体音频和视频等教学方式和手段，提高教学的时效性。课程考核方式为期末笔试（闭卷）+平时成绩。主要教学场所为多媒体课室。选用《客房服务与管理》普通高等教育国家级规划教材最新版本统编教材。任课教师应具有扎实的酒店管理实践经验。

（3）餐饮服务（64学时，4学分）

课程目标：通过本课程的学习，学生掌握餐饮专业知识和技术技能，具有良好人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的餐饮行业就业创新能力和可持续发展能力，能够成为酒店业、餐饮业等企业从事一线餐饮服务及管理工作的的高素质技术技能人才。

教学内容：课程内容主要包括餐饮行业发展概况、餐饮从业人员职业素养、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、宴会服务等。

教学要求：本课程的教学以教师主导、学生主体，采用混合式教学模式，通过课堂讲授、案例分析讨论、小组讨论、情景模拟和技能竞技等教学方式和手段，提高教学的时效性。课程考核方式为期末笔试（闭卷）+平时成绩。主要教学场所为多媒体教室、中西餐厅实训室等。选用《餐饮服务与管理》普通高等教育国家级规划教材最新版本统编教材。任课教师应具有扎实的餐饮服务与管理理论功底和餐饮一线服务与管理实践经验。

（4）餐饮运营与管理（48学时，3学分）

课程目标：通过本课程学习，学生掌握本课程专业知识和管理技能，具有良好人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的餐饮行业就业创新能力和可持续发展能力，能够面向餐饮行业从事管理工作的高素质复合型人才。

教学内容：课程内容主要包括餐饮市场分析与经营定位、餐厅布局与设计；餐厅组织与服务规范、菜单设计成本核算；经营物资筹措、经营管理规范建立；餐厅督导管理等。

教学要求：本课程的教学以教师主导、学生主体，采用混合式教学模式，通过课堂讲授、案例分析、市场调研、小

组讨论、头脑风暴等教学方式和手段，提高教学的时效性。课程考核方式为期末笔试（闭卷）+平时成绩。主要教学场所为多媒体课室。选用《餐饮运营与管理》普通高等教育国家级规划教材最新版本统编教材。任课教师应具有扎实的餐饮管理理论功底和餐饮管理实践经验。

（5）酒水知识与酒吧管理（48学时，3学分）

课程目标：通过本课程的学习，学生掌握酒水基础知识、酒水服务、酒吧管理的基础理论和专业技能，具有良好职业道德、职业素养、能进行基本酒水服务、鸡尾酒调制等服务工作。

教学内容：课程内容包括酒水基础知识、蒸馏酒、发酵酒、配制酒、鸡尾酒、软饮料、酒吧概述、酒吧服务、酒水管理等方面的内容。

教学要求：通过理实结合的教学设计，学生掌握实际操作技能，为从事酒店酒水服务工作打下必需的基础，并为其向中高层发展做知识和能力上的储备。课程考核方式为期末笔试（闭卷）+平时成绩。主要教学场所为多媒体教室+酒吧实训室。选用普通高等教育国家级规划教材最新版本教材。任课教师应具有扎实的酒水服务理论功底和实践经验。

（6）酒店人力资源管理（48学时，3学分）

课程目标：通过本课程的学习，掌握酒店人力资源管理的基本原理、基本程序和基本方法，掌握各项人力资源工作

的操作技能，学会用人力资源管理理论分析和解决企业实际问题，具有良好的沟通能力、应变能力、文案写作能力以及管理能力，同时也具有良好的职业道德素质，提高学生的可持续发展能力。

教学内容：课程内容主要包括酒店人力资源规划、工作分析、员工招聘与录用、员工培训、员工职业生涯规划设计、绩效管理、薪酬管理与员工激励、员工关系管理等。

教学要求：本课程教学遵循课堂、实践一体化和以“工作任务”为导向的教学原则。在课程教学中，引入酒店的真实任务进行模拟训练，采用“项目教学法”、“任务驱动法”和“工作模拟教学法”等多种教学手段帮助学生更好学习该课程。课程考核注重对学生的过程性考核，学生课程成绩由平时成绩+实训任务成绩+期末笔试成绩组成。选用高职高专国家规划教材或行业规划教材。任课教师应具有扎实的酒店管理理论功底和一定的酒店人力资源实践经验。

(7) 酒店市场营销（48学时，3学分）

课程目标：通过本课程的学习，掌握酒店市场营销基础知识，加深对酒店业产品、渠道、价格、促销的认识和理解，增强市场营销观念；初步具有运用酒店市场营销知识观察、分析、处理有关酒店市场相关问题的能力；具备良好的市场意识，为学生从事酒店服务和管理经营工作提供支持。

教学内容：课程内容主要包括酒店市场营销概论、酒店

市场营销环境分析、酒店市场营销战略、酒店市场营销产品策略、酒店市场营销价格策略、酒店市场营销渠道策略、酒店市场营销促销策略等。

教学要求：课程采用系统讲授、专题讲授、课堂讨论、课堂实践、案例分析等多种教学方法，通过多种教学方法在教学过程中的结合运用，使理论具体化、观点问题化、过程互动化、结论自助化。课程考核方式为期末笔试（闭卷）+平时成绩。主要教学场所为多媒体教室。选用普通高等教育国家级规划教材。任课教师应具有扎实的酒店营销理论功底和一定的酒店营销实践经验。

4.专业集中实训模块

（1）前厅服务与管理实训（1周，1学分）

课程目标：通过本实训，学生熟悉酒店前厅部业务运转与管理的基本程序和方法；掌握前厅预定、接待、礼宾、结账等各项服务操作技能、服务规程以及对客服务技巧，具有较强的组织、沟通协调、解决问题等基层管理能力，具备酒店前厅工作人员的服务意识与岗位技能，能熟练为散客、团体等不同服务对象提供前厅服务。

教学内容：课程实训内容主要包括前厅部预定、礼宾、总台、总机接待实务、前厅VIP接待方案设计等内容。

教学要求：本课程的教学以前厅服务实践操作为主，本课程采用“全程化、开放式”的课程考核，取消单一的期末

考试方式，建立“实训过程考核与结果考核相结合”、“课程考核与职业技能鉴定相结合”的考核体系。即：实训项目结束后进行综合考评；实践的总成绩结合实训课程考核成绩和职业技能抽查鉴定成绩，全面考核综合素质和能力。主要教学场地为前厅实训室，课教师应具有扎实的酒店管理实践经验。

（2）餐饮服务实训（1周，1学分）

课程目标：通过本实训，学生巩固课程专业知识和技术技能，具备良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，成为面向餐饮行业高素质技术技能人才。

教学内容：课程内容主要包括餐饮服务基本技能、中西餐服务流程和服务技巧、宴会服务流程和服务技巧、处理宾客投诉程序与技巧等。

教学要求：本课程的教学以“训练+竞技+考核”混合式教学模式，通过技能训练、技能竞赛、技能考核等教学方式和手段，提高实训教学的时效性。课程考核方式为实训成绩+平时成绩。主要教学场所为中西餐厅实训室等。选用《餐饮服务实训》普通高等教育国家级规划教材最新版本统编教材。任课教师应具有扎实的餐饮服务与管理理论功底、操作技能和餐饮一线服务与管理实践经验。

（3）客房服务与管理实训（1周，1学分）

课程目标：通过本实训，学生巩固酒店客房管理的基本

理论和方法。熟悉客房业务经营的发展趋势和科学管理方法的运用；掌握甩单、包角、中式铺床、客房清扫、楼面接待等技能，具备解决客房管理中所面临的各种问题的能力；树立爱岗敬业与吃苦耐劳精神，为以后的学习和工作打下坚实基础。

教学内容：课程实训内容主要包括客房中式铺床、客房清扫、客房布置、客房检查、常见对客服务、疑难问题处理、主题客房设计方案等内容。

教学要求：本课程的教学以客房实训为主，本课程采用“全程化、开放式”的课程考核，取消单一的期末考试方式，建立了“实训过程考核与结果考核相结合”、“课程考核与职业技能鉴定相结合”的考核体系。即：实训项目结束后进行综合考评；实践的总成绩结合实训课程考核成绩和职业技能抽查鉴定成绩，全面考核综合素质和能力。任课教师应具有扎实的客房服务与管理实践经验。

（4）酒水知识与酒吧管理实训（1周，1学分）

课程目标：通过本实训，学生熟练地掌握酒水服务、鸡尾酒调制等各项基本技能技巧及酒吧日常管理岗位必备的组织、指挥等管理能力。

教学内容：该实训课程内容包括酒水服务、鸡尾酒调制、咖啡冲泡与服务等。

教学要求：本课程通过技能训练、技能考核等教学方式

和手段，夯实酒水服务基本技能。课程考核采取过程考核与结果考核相结合，主要教学场所为酒吧实训室，任课教师应具有较强的餐饮品制作、鸡尾酒调制等实践能力。

(5) 酒店市场营销实训（1周，1学分）

课程目标：通过本实训的学习，学生在熟悉酒店市场营销基础知识的基础上，初步完成酒店市场营销调查问卷制作及调查报告撰写、营销微营销方案、酒店微创业方案的制定。初步具有运用酒店市场营销知识观察、分析、处理有关酒店市场相关问题的能力，为从事酒店服务和管理经营工作提供支持。

教学内容：课程内容主要包括酒店市场问卷设计、酒店市场营销调查报告撰写、酒店微营销方案制定、酒店微创业方案制定等。

教学要求：本课程的教学方法以教师课堂讲授为辅和学生实际操作为主的授课模式。通过任务讲解、小组团队合作、酒店营销实战模拟、任务评价与反馈的流程进行授课安排。课程考核方式为实训成绩+平时成绩。主要教学场所为多媒体教室、机房。选用教师自编酒店市场营销实训教材。任课教师应具有扎实的酒店营销理论功底和一定的酒店营销实践经验。

(6) 酒店技能综合实训（5周，5学分）

课程目标：通过实训，学生加深对酒店知识基本理论的

理解，巩固专业基本技能，把书本知识和实际业务处理进行对照比较，加深认识，达到理论教学和实践操作的统一，增强毕业后独立从事酒店服务工作的能力。

教学内容：实训内容包括入住接待与结账，中式铺床与开夜床，中餐宴会摆台折花与斟酒，西餐宴会摆台折花与斟酒，酒店职业英语，前厅VIP接待方案设计，主题客房设计，主题宴会接待，菜单设计，酒店培训，鸡尾酒调制，会场布置，酒店微营销，酒店微创业等。

教学要求：本实训通过技能训练、技能考核等教学方式和手段，巩固专业知识与基本技能。课程考核方式为实训成绩+平时成绩。主要教学场所为多媒体+机房教室。选用教师自编酒店技能综合实训教材。任课教师应具有扎实的酒店专业理论知识及酒店综合实践能力。

（7）毕业教育

课程目标：通过本课程的学习，树立正确的人生观和价值观，具有良好的职业道德，提高岗位适应能力，了解毕业后的社会生活、工作。正确地制定职业乃至人生目标，实现学校与社会不同环境的稳定过渡，尽快适应社会工作。

教学内容：包括如何树立正确的就业观、大学生求职与面试、就业政策、就业权益、法律保护、职场适应、大学生自主创业等。

教学要求：本课程通过采用案例教学、小组讨论、情境

互动、多媒体演示等教学方式进行。课程考核包括平时过程考核、期末理论考核和实践操作考核三部分；主要教学场所为多媒体教室；任课教师应具有扎实的专业功底和丰富的实践工作经验。

(8) 毕业设计 (6 学分)

课程目标：毕业设计是酒店管理专业的一门重要实践性课程。通过毕业设计，学生具备综合应用酒店管理专业知识的能力、独立思考问题和分析解决实际问题的能力。

教学内容：包括毕业设计选题、毕业设计提纲的撰写，毕业设计研究方法、毕业设计的操作流程与规范、毕业设计格式的要求等。

教学要求：学生应用所学专业知 识，根据实践工作中所面临的实际问题，以撰写方案设计等形式完成实践学习。通过毕业设计，巩固在校期间所学的基础知识和专业知识，并提高实践动手能力。课程考核以毕业设计作品评定成绩和毕业设计答辩成绩组成；指导教师应具有扎实的专业功底和丰富的实践工作经验。

(9) 顶岗实习 (24 周, 24 学分)

课程目标：通过顶岗实习，学生熟练掌握酒店前厅、客房、餐饮等部门具体工作的基本流程和操作技能。综合运用所学酒店管理知识去解决实际问题的基本能力，适应酒店工作岗位及行业相关工作岗位。

教学内容：主要内容为酒店前厅、客房、餐饮等部门具体工作的基本流程和操作技能，具备综合运用专业知识解决工作中所遇到问题的处理能力。

教学要求：以顶岗实习、师徒制等教学方式。课程成绩参考实习单位的成绩鉴定意见、学生上交的实习笔记、实习报告和指导教师平时的检查情况进行综合评定；主要教学场所为校外实习场所；指导教师应具有扎实的专业功底和丰富的实践工作经验。

5. 专业拓展选修课程模块

(1) 会展服务（32学时，2学分）

课程目标：通过本课程的学习，学生掌握会展服务基础知识，具有会展服务基本技能，具备一定的职业意识与职业素养。

教学内容：主要内容包括会展与会展服务的概念、会展服务的基础知识，掌握会展服务礼仪，会展接待、会议和展览会的现场服务、会展后续服务、会展中的餐饮接待服务、会展中的消防与医疗服务以及其他接待服务能力。

教学要求：本课程以教师课堂讲授为主，实践教学、自主学习为辅，坚持理论与实务并重，采用案例教学等形式进行教学，同时注意介绍国际国内会展领域的最新动态。通过讨论研究、多媒体等教学方式和手段，提升教学的效果。课程考核方式为考查，以实践成果汇报的形式考核。主要教学

场所为多媒体教室。选用最新版本的十二五规划统编教材。任课教师应具有扎实理论和实践基础。

(2) 文案设计 (32 学时, 2 学分)

课程目标: 通过本课程学习, 提高文案设计能力, 能够独立完成常见的旅游文案。

教学内容: 本课程以文案设计概述、文案设计创意思维与写作方法、设计应用文写作为主要内容。教授学生现代文案设计创意思维与写作表现技巧, 激发学生的创意发散思维, 同时又能保持严谨和规范性, 创作出较为优秀的文案。

教学要求: 文案设计课程是实践性很强的课程。课程以课堂教学与课后实践相结合为主要组织形式。以设计文案作品为主要考核方式; 主要教学场所为计算机机房, 教材为最新文案设计教材, 任课教师应具有较丰富的文案设计经验。

(3) 中国饮食文化 (32 学时, 2 学分)

课程目标: 通过本课程的学习, 学生掌握中国饮食文化的特点及其内涵, 接受中国优秀饮食文化的熏陶, 形成宣传和推销中国饮食文化及饮食商品的能力。同时开拓视野、扩大学识, 为全方位了解酒店管理行业打下必要的基础。

教学内容: 中国饮食文化的起源、发展、民俗和礼仪, 以及中国饮食肴馔、筵宴、茶以及酒文化等。

教学要求: 本课程以教师课堂讲授、案例分析、课堂讨论等形式进行教学。课程考核方式为期末考查+平时成绩。主

要教学场所为多媒体教室。选用普通高等职业教育“十三五”规划教材。任课教师应具有扎实的文化理论功底和一定的实践经验。

(4) 宴会策划与设计 (32 学时, 2 学分)

课程目标：通过本课程的学习，学生掌握宴会设计知识与技能，具有宴会策划管理能力、设计能力、成本控制能力和创新能力，具备良好的职业素质和较好的服务意识。

教学内容：本课程讲授宴会基本知识、宴会主题设计、宴会场地设计与布置、宴会菜品选配与设计、宴会餐台设计、宴会服务设计、宴会组织管理等。

教学要求：本课程教学方法以“任务+训练+考核”的教学模式，通过任务驱动、技能训练、技能考核等教学方式和手段，巩固专业知识与基本技能。课程考核方式为期末考查+平时成绩。主要教学场所为多媒体教室、机房。优先选用普通高等职业教育国家规划教材。任课教师应具有扎实的餐饮理论功底和一定的实践经验。

(5) 食品营养与卫生 (48 学时, 3 学分)

课程目标：通过本课程的学习，掌握食物营养学和配餐基础知识，加深对酒店及餐饮业倡导的合理营养，膳食平衡和健康生活方式的认识和理解，增强膳食营养观念；初步具有运用营养学与配餐知识观察、分析、处理有关膳食营养问题的能力。具备良好的职业道德和营养意识、为后期报考各

类职业资格考证及适应酒店和餐饮管理需要提供营养基础知识和技能支持。

教学内容：课程内容主要包括营养素基础知识、食物营养价值、膳食指南和膳食结构、膳食调查和评价、普通人群食谱设计和慢性疾病病人的食谱设计等。

教学要求：本课程的教学方法以教师课堂讲授为主，通过课堂讲授、案例分析讨论、多媒体音频和视频等教学方式和手段，提高教学的时效性。课程考核方式为期末笔试（开卷）+平时成绩。主要教学场所为多媒体教室。选用普通高等职业教育“十三五”高等学校重点规划教材最新版本统编教材。任课教师应具有扎实的理论功底和一定的实践经验。

（6）商旅韩语（48学时，3学分）

课程目标：通过本课程的学习，了解韩国语发音的内在规律，了解韩国语学习过程经常遇到的问题和韩语的常用词汇与语法等特点，逐步培养韩语思维来学习韩国语，并培养创造性地学习和解决韩语学习问题的能力；为今后的学习和工作打下良好基础。

教学内容：主要学习韩国语语音四十音发音、音变、基础词汇、语法、生活与工作中常用短句、韩国文化介绍等各个方面基本知识。

教学要求：本课程以教师课堂教授为主，专家指导，情景对话为辅，通过情景任务、多媒体音频和视频等教学方式

和手段，提高教学的实效性。课程考核方式为平时成绩+笔试。主要教学场所为多媒体教室。任课教师应具备有扎实理论技术。

(7) 商旅日语 (48 学时, 3 学分)

课程目标：通过本课程学习，掌握日语基础词汇，具备基本日语会话交流能力与表达技巧，进一步了解日本文化，提升文化素养，培养学生的跨文化交际能力。

教学内容:主要包括基本日语词汇，基本日语语言表达，日本文化等接待日本游客的方法。

教学要求：本课程以现场表演或是试听的方式训练学生的表达能力，并进一步培养对异国文化的理解意识。充分利用多媒体、网络等手段和方式，提高教学效果。本课程在多媒体教室进行，课程考核方式为口语对话，教材为自编讲义，任课教师应具备深厚的日语语言功底。

(8) 茶文化与茶艺 (48 学时, 3 学分)

课程目标：通过本课程的学习，学生了解茶文化的理论和知识，茶艺发展、茶艺基本要素等知识，并能进行茶艺表演并能提供茶艺服务，从而提升自身的综合人文素质。

教学内容：该课程内容包括中国茶文化、茶叶基础知识、茶艺基本要素、茶类行茶法、茶艺服务等。

教学要求：本课程以教师课堂教授、示范，学生实践训练为主要教学方式和手段。课程考核包括平时过程考核、期

末考查两部分；主要教学场所为多媒体教室+实训室；任课教师应具有扎实的茶文化与茶艺理论知识和丰富的实践经验。

(9) 客源国概况 (32 学时, 2 学分)

课程目标：通过本课程学习，掌握东南亚地区（日韩泰为重点）、欧洲、北美、以及澳大利亚和新西兰等主要目的地的旅游概况、著名景点、风土人情和旅游开发情况等，对出境旅游线路产品有一定的了解，能够将客源国知识在酒店服务接待工作中加以应用。

教学内容：世界旅游客源市场和中国旅游业概况，日本、韩国、新加坡、马来西亚、菲律宾、泰国、澳大利亚、新西兰、英国、法国、德国、俄罗斯、美国等的地理位置、风土人情、旅游城市与景点。

教学要求：本课程主要以教师讲授为主，采用视频、情景演绎、互动答题等教学法，提高学生学习的参与感。场地需要多媒体教室，教材选用最新版国家职业教育规划教材《中国旅游客源国概况》，考核方式由平时过程考核和期末考核组成，任课教师应具备一定的出境旅游知识。

(10) 酒店英语口语 (32 学时, 2 学分)

课程目标：通过本课程的学习，学生掌握一定的酒店英语语言基础知识和基本技能，具有一定的阅读能力和初步的听、说、写的的能力；熟悉酒店服务常用术语，在职场活动中能进行简单的书面及口头交流，为今后进一步提高在酒店行

业职场活动中的英语应用能力打下基础。

教学内容：客房预订、登记入住、应接服务、叫早服务、处理投诉、问讯、结账；迎客入住，宾馆设施介绍、客房清洁、洗衣服务、换房服务；餐位预订、迎客点菜、客房送餐、席间服务、结账服务；购物服务、处理设施故障处理；紧急情况处理等服务。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。

教学要求：本课程主要以情境模拟、情境训练为主要教学方法。课程考核包括平时过程考核、期末考查两部分；主要教学场所为多媒体教室；任课教师应具有扎实的英语口语功底。

（11）民宿运营与管理（32 学时，2 学分）

课程目标：民宿作为酒店行业的新业态、新风向标，在中国乡村旅游正朝着大趋势不断发展的前提下越来越受到市场关注。通过该课程的学习，全面系统地了解国内外民宿的发展概况，熟悉民宿的创建、设计、管理等基本流程，掌握民宿日常的经营管理知识，为毕业后融入乡村旅游相关工作岗位及从事专业双创打下一定的理论和实践基础。

教学内容：该课程内容包括民宿的起源、发展、经营管理模式、国内民宿市场现状、经营管理模式、民宿日常运营中的人员管理、物料管理、OTA 管理、关系协调等。

教学要求：通过理实结合的教学设计，本课程采用教师

讲授、案例分析等教学方法为主。课程考核方式为期末考查+平时成绩。主要教学场所为多媒体教室。优先选用普通高等职业教育“十三五”规划教材。任课教师应具有扎实的理论功底和一定的实践经验。

(12) 酒店财务管理 (32 学时, 2 学分)

课程目标: 通过本课程的学习, 学生掌握财务管理的基础理论、方法、思路。初步具备改善酒店财务状况、提高酒店经济效益的能力。能够将酒店企业面临的现实问题和管理实践相结合, 进行具体分析问题, 并解决问题。

教学内容: 课程主要介绍酒店财务有关的行业知识, 使学生全面系统地掌握酒店从投资、筹建及运营期所涉及到的各类财务知识, 为从事酒店财务管理分析工作打下基础。

教学要求: 该课程以教师讲授、任务驱动、案例分析等为主要教学方法。课程考核包括平时过程考核、期末考查两部分; 主要教学场所为多媒体教室; 任课教师应具有扎实的财务管理理论知识和丰富的企业财务管理实践经验。

七、教学进程总体安排

1. 教学进程周次安排及教学活动时间分配表(见附表 1)
2. 公共基础课程模块教学进程表 (见附表 2)
3. 专业基础及课程模块教学进程表 (见附表 3)
4. 专业拓展选修课程及集中实训模块教学进程表 (见附表 4)

5.周学时及学时统计表（见附表 5）

6.课程教学进程安排表（见附表 6）

八、实施保障

（一）师资队伍

1.总体要求

（1）学生数与本专业专任教师比例不高于 25 : 1。

（2）公共课教师应具有与任教课程对口的全日制本科及以上学历，并取得高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；有较强的教学能力。

（3）专业课专任教师应具有与本专业对口的本科及以上学历，并取得高校教师资格；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科研研究；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历，熟悉酒店相关工作流程。

（4）专业教学团队中有一定比例的兼职教师，专兼职教师比例为 1:1。兼职教师应是本区域或本行业的现场专家，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，能承担专业课程教学和实习实训指导等教学任务；兼职教以承担实践教学与实习指导任务为主。

2.对专任教师的要求

（1）学历或职称

专任教师具备本科及以上学历，专业对口。专任教师职称要求中、高级达到 60%，其中高级职称教师不少于 20%。

具有较强的语言表达能力；具有较丰富的教育教学知识；具有开拓创新的精神；能够立足酒店行业企业岗位进行课程开发的能力；能够将学生的思想道德教育融入到教学全程。

（2）专业经验

专任教师具有半年以上企业挂职；对酒店行业企业的工作岗位都有较充分的了解；熟悉酒店行业企业服务岗位流程；具有较强的酒店企业管理能力。

（3）对教师进修培训的要求

建立规范的师资进修培训体系，系统地对教师进行定期进修培训，为教师跟进学术前沿，接受先进的教学理念创造好条件。每位专业教师应至少每两年参加一次本专业相关的进修培训或学习交流。教师参加培训、学习期间，应积极主动与其他兄弟院校教师沟通交流，了解职业教育的发展态势，虚心学习兄弟院校在专业建设、课程改革、技能大赛、专业招生等方面的做法和经验，并将培训学习成果在本教研室和二级学院（部）进行汇报交流。

3.对专业带头人的要求

专业带头人应具有副高及以上职称，具有较高的专业学术水平，熟悉领域的最新研究成果和职业发展动态，准确把

握酒店专业的发展方向。具有十年以上教学工作经历，任教酒店专业基础及核心课程 5 门以上，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。

4. 兼职教师

兼职教师主要从相关校企合作企业及实习实训基地聘任，要求具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上相关专业职称，或具有一定的企业工作经验，熟悉企业岗位任职与职业技能要求；能承担部分专业课程教学和实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

表 4 专业教师团队配置及要求

		比例	备注
专任教师		100%	
职称结构	教授	10%	
	副教授	30%	
	讲师	50%	
	助教	10%	
学历结构	博士	10%	
	硕士	80%	
	本科及以下	10%	
年龄结构	30 岁以下	20%	
	30-40 岁	40%	
	40-50 岁	30%	
	50-60 岁	10%	
双师素质	> 80%		
专兼职比	>1:1		
师生比	≤25:1		

(二) 教学设施

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。

2. 校内实习实训室

校内实训实习必须具备前厅接待、中式铺床等实训室，主要设施设备及数量见下表。

表 5 校内实习实训室

序号	实习实训室名称	实训项目	主要工具和设施设备	
			名称	数量（生均台套）
1	前厅接待实训室	前厅预订、问询 入住接待与结账	工作台（含接待、问询、收银三个岗位）	1 个
			工作椅	3 张
			电脑	1 台
			电话	1 个
			点钞机	1 个
			前台接待所需表格和用具	若干
			礼宾台	1
			工作椅（宾客用椅）	2
2	中式铺床训练室		床架（0.25×1.2×2 米）	每 4 名学生一张
			床垫（0.2×1.2×2 米）	每 4 名学生一张

3		中式铺床 夜床服务	床单（净尺寸为 2.8×2 米）	每床 2 张
			被芯（重约 2 公斤， 1.8×2.3 米）	每床 1 张
			被套（内空净尺寸 1.8×2.3 米）	每床 2 张
			枕芯（0.45×0.75 米）	每床 2 个
			枕套（内空净尺寸 0.45×0.75 米）	每床 4 个
	模拟（实训）客 房	客房清扫 客房检查 夜床服务	卫生间（带浴缸、恭 桶、面盆及沐浴间）	每 15 名学生一间 模拟（实训）客房
			单人床	2 张
			床头柜	1 个
			沙 发	1 套
			写字台、座椅	1 套
			行李架	1 个
			客房小酒吧（酒柜）	1 个
			吸尘器	1 个
	小冰箱	1 个		
	中餐厅实训室	迎宾服务 中餐宴会摆台、 折花与斟酒服务	中餐餐桌（1.8M）	每 6 名学生一张
			中餐餐椅	每桌 8 把
			托盘	40 个
			餐巾	每桌 20 条
			备餐台	每桌一个
熨斗			1 个	
台布（底、面）			每桌一套	
筷子、筷架、筷套			每桌 8 套	
食碗、汤匙			每桌 8 套	
餐碟、味碟、汤碗			每桌 8 套	
红酒杯、白酒杯、水 杯			每桌 8 套	
花瓶			每桌 1 个	
开瓶器（红酒、啤 酒）			每桌 1 套	
冰桶			每桌 1 个	
量壶（量杯）	每桌 1 个			

4	西餐厅实训室	迎宾服务 西餐宴会摆台、 折花与斟酒服务	西餐餐桌	每6名学生一张
			西餐餐椅	每桌6把
			椒盐瓶、牙签盅	每桌2套
			西餐餐具	每桌6套
			红、白葡萄酒杯、水 杯	每桌6套
			西餐台布	每桌1套
			备餐台	每桌1个
			烛台	每桌2个
5	形体实训室	个人形象塑造 职场交际礼仪	形体房（100平米、 木制或塑胶地面）	1间
			把杆	1组
			四面镜	1组
			投影仪	1台
			音响、麦克风	1组
6	酒吧实训室	酒水服务 鸡尾酒调制 咖啡冲泡与服务	制冰机	1台
			调酒工作台	4张
			鸡尾酒杯	100个
			摇壶	20个
			调酒吧匙	20把
			水果刀	30把
			砧板	20个
			碎冰机	2台
			咖啡杯	20套
			冰柜	2台

3.校外实训基地

建立紧密的校企合作关系，通过校外实训基地建设，进一步加强与企业、行业和社会及经济实体间的联系和合作，互惠互利，共同发展。

本专业应具备的校外实习实训基地情况见下表：

表6 校外实习实训基地

序号	基地名称	实习实训岗位	主要实践教学项目	容纳学生数
1	长沙世纪金源大酒店	餐饮 客房 前厅	餐饮服务 客房服务 前厅服务	50
2	神农大酒店	餐饮 客房 前厅	餐饮服务 客房服务 前厅服务	50
3	韶山宾馆	餐饮 迎宾	餐饮服务 迎宾服务	50
4	佛山华美达酒店	餐饮 客房 前厅	餐饮服务 客房服务 前厅服务	50
5	宁波南苑宾馆	餐饮 客房 前厅	餐饮服务 客房服务 前厅服务	50
6	长沙喜来登大酒店	餐饮 客房 前厅	餐饮服务 客房服务 前厅服务	50
7	福州贵安世纪金源大酒店	餐饮 客房 前厅	餐饮服务 客房服务 前厅服务	50
8	广州长风凯莱大酒店	餐饮 客房 前厅	餐饮服务 客房服务 前厅服务	50
9	西安世纪金源大饭店	餐饮 客房 前厅	餐饮服务 客房服务 前厅服务	50

(三) 专业教学资源

1. 教材要求

(1) 选用国家级优质教材，首选教育部“十三五”职业规划教材。如没有相应规划教材，需经教研室集体讨论后形成统一意见方可征订，原则上征订国家一级出版社出版的教材。严把教材关，只让合格的教材进入课堂。

(2) 建立由专业教师、行业专家和教研人员等参与的教

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。教材内容充分体现任务项目引领、职业能力导向课程的设计思想，结合酒店管理专业各岗位职业需求，创新内容，科学设计，方便学生课后线上学习。

(3) 将本专业职业活动分解成若干典型的任务项目，按完成任务项目的需要和任务项目要求组织教材内容，通过实务操作机制，引入必要的理论知识，增加实践操作内容，强化基本理论在实际操作中的应用能力。

(4) 教材形式可多样，如讲义、活页、任务书、指导书等相应的文档，按照课程标准和实际需要，由教研室编著相关实训指导书等，内容应体现先进性、通用性、实用性，使教材更贴近专业的发展和实际需要。

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：管理类、经济类、地理类、心理类、历史类、食品类等学科基础书籍，酒店类专业领域的优秀期刊或标准，以及专业书籍和文献。如订阅的专业期刊主要《中外酒店》、《酒店职业经理人》等。

积极利用电子书籍、电子期刊、数字图书馆、各大网站等网络资源，使教学内容从单一化向多元化转变，使学生知识和能力的拓展成为可能。

3.数字资源配备

搭建产学合作平台，充分利用各网络平台，完善学习通平台等，进一步开拓线上教学资源，满足学生线上学习；依托学校的实训教学条件开展实训和毕业实习，并在校企合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。与企业技术人员、专家共同开发教材和实验实训指导书，使教学内容更好地与实践结合以满足未来实际工作需要。

建设、配备与酒店管理专业有关的专业教学资源库，包含音视频素材、课程教学课件、数字化教学案例库、数字教材等以满足教学需要。

不断更新专业网页，进一步充实教学资源库。及时将本专业教学计划、教学大纲等教学文件以及主干核心课程的教师教学指导书、学生学习指导书、教案、课件、习题库等教学资源上网，并及时更新。

（四）教学方法

按照“教、学、做合一”的总体原则，根据课程性质，采用班级授课、分组教学、现场互动、专业讲座、翻转课堂等形式组织教学；应用操作法、案例法、任务驱动法等现代教学方法；充分利用移动互联通信设备、多媒体、网络、空间等信息化手段实施教学，积极开展师生教学互动，大力倡导学生自主学习、自主探索，达到共同学习、共同提高的目的。

1.基本的教学环节

公共课教学基本环节是：课前预习（包括明确问题和任务，检索、收集信息）→教师讲授→师生互动→考核评价。

专业课教学建议以作品呈现→作品实现→作品检验→作品完善“四步法”，各学校可以根据自身的具体情况进行教学环节的安排。

2.主要教学组织形式

为了更好的实现专业人才培养目标，满足学生个人兴趣及发展需要，贯彻教育与生产劳动相结合的方针，建议采用班级教学、分组教学和现场教学相结合的教学组织形式。

（1）班级授课

公共课和专业课建议采用班级教学，根据学生人数将同年级的学生编成固定的行政班级，根据周课表和作息时间表安排教师有计划地向全班学生集体进行教学。

（2）分组教学

拓展课可以采用分组教学，学校将拓展课程分成若干兴趣组，学生按照个人发展需要选择分组，同一组学生学习的课程相同。

（3）现场教学

在顶岗实习与社会实践环节，建议采用现场教学。现场教学制能给学生提供丰富的直接经验，有助于理解和掌握理论知识；并通过实际操作，培养学生运用知识于实践的能力。

(4) 讲座

可以采用讲座的形式进行专业知识的拓展。

(五) 学习评价

1. 评价理念

坚持理论与实践相结合的理念，注重对综合素质的评价，突出专业课程与实践岗位对接的特点，建立吸纳行业企业和社会有关方面组织参与的形成性多元考核评价体系。

2. 评价要求

(1) 各课程的考核评价方式选择要符合《湖南商务职业技术学院学生成绩管理办法》（湘商职院发〔2019〕49号）的相关规定。

(2) 对学生的学业考核评价内容兼顾认知、技能、情感等方面，体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化。

(3) 加强对教学过程的质量监控，改革教学评价的标准和方法。

(六) 质量管理

1. 建立专业建设和教学质量诊断与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度，完善课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设

等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

2.完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课等教研活动。

专任教师每学期听课不少于 3 次，教学院部负责人每学期不少于 5 次，其中主管教学工作的负责人不少于 8 次，教研室主任听课评课不少于 8 次；新教师必须实行一对一指导且每学期听课任务不得少于 10 次；每学期应保证有 20%教师开展公开课、示范课教学活动，教师若发生教学事故，不得参与当年评优评先，年度考核不高于合格等次。

3.改革传统的学生评价手段和方法，广泛吸收就业单位、合作企业、社会、家长参与学生质量评价，规范教学质量监控、评价、反馈及改进工作流程，形成学校、教师、学生、用人单位及第三方等五方参与的教学质量监控评价体系，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。

(1) 对日常课堂教学及教学建设工作进行管理和监控，及时解决教学中出现的问题，通过学校、二级学院两级督导，以及学校专职和兼职督导，实现“督教、督学、督管”；

(2) 定期开展教师试讲和教学效果评价，对教学进行跟踪了解，及时掌握专业的教学信息，对教学中存在的问题及

时向二级学院、学校进行反馈；

(3) 利用学生测评系统和相关反馈系统，对所有上课教师的教学效果进行了解，将课堂教学过程中出现的问题（如学生的学习效果、学习风气，教学条件、教学设备的使用情况）反馈给教师和督导，不断改进教学，提升教学质量；

(4) 全面全程监控教学过程，及时对评估表和反馈表进行统计处理，将结果反馈给教师所在的教研室，并以适当的方式反馈给教师，年终将结果存入教师教学工作档案，作为教师晋职、评优的重要依据。每学期，学校教务处对教学质量方面存在的共性问题采取简报、总结等形式，对存在的个性问题采取座谈会、个别交流、文字材料等形式，以随时总结经验，改进教学。

4. 关注课程学习评价的多元性，结合课堂提问、学生作业、平时测验、实验实训、技能竞赛及考试等多种方式，注重学生动手能力、协作能力和实践中分析问题、解决问题能力的考核，对在学习和应用上有创新的学生应予特别鼓励，全面综合评价学生能力。

(1) 课程学习上精选内容，拓展视野，理解文化的多样性和学习内容的延展性，引导创新与实践，使学生更深入了解所学，使课程评价更具有内容性。

(2) 结合教师与学生评价及学生间相互评价，结合书面考试、口头表达、课堂提问、平时作业等评价形式，使学生

能及时了解到自己的进步程度。

(3) 注重能力提升和过程考核，课程学习和学生能力的提高就是要促进学生自觉开展自主学习，与其他学生进行心灵的沟通，学习上进行朋友式的合作交流，提升学生对学习的兴趣，在教学过程中评价学生的能力。

5. 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。

九、毕业要求

1. 原则要求

(1) 具有坚定的社会主义信念和正确的世界观、人生观、价值观；遵纪守法、诚实守信；文明举止和行为习惯符合《高等职业学校学生日常行为规范》；

(2) 掌握高等职业学校必须的思想政治理论、科学文化知识，具有一定的人文素养和综合素质；

(3) 具有良好的职业道德和职业素养，能够从事本专业或专业方向就业面向岗位的工作；

(4) 身心健康，人格健全。

2. 具体要求

(1) 修满 145.5 学分。其中：公共基础课程模块 45.5 学分（含公共基础拓展课程 4 学分），专业基础课程模块 22 学分，专业核心课程模块 22 学分，专业拓展选修课程模块 16

学分，专业集中实训课程模块 40 学分。

(2) 参加毕业实习，成绩评定合格或以上。

十、其他

引用的技术规范：

[1]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[教职成〔2019〕13号]

[2]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]

[3]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]

[4]教育部等四部门关于印发《深化新时代职业教育“双师型”教师队伍建设改革实施方案》[教师〔2019〕6号]

[5]教育部职业教育与成人教育司.高等职业学校酒店管理专业教学标准.2019年07月30日.

附件 1：教学进程安排表（附表一至表六）

表一 教学进程周次安排及教学活动时间分配表								
学期		一	二	三	四	五	六	总计
教学进程周次	1	#	☆	☆	☆	★	◇	
	2	#	☆	☆	☆	★	◇	
	3	☆	☆	☆	☆	★	◇	
	4	☆	☆	☆	☆	★	◇	
	5	☆	☆	☆	☆	★	◇	
	6	☆	☆	☆	☆	☆	◇	
	7	☆	☆	☆	☆	☆	◇	
	8	☆	☆	☆	☆	☆	◇	
	9	☆	☆	☆	☆	☆	◇	
	10	☆	☆	☆	☆	☆	◇	
	11	☆	☆	☆	☆	☆	◇	
	12	☆	☆	☆	☆	☆	◇	
	13	☆	☆	☆	☆	☆	◇	
	14	☆	☆	☆	☆	☆	◇	
	15	☆	☆	☆	☆	◎■※	◇	
	16	☆	☆	☆	☆	◇	◎■	
	17	☆	★	☆	☆	◇		
	18	☆	★	☆	★	◇		
	19	☆	◎	★	★	◇		
	20	☆	◆	◎	◎	◇		
	21	◎	◆	◆	◆	◇		
	22	◆	◆	◆	◆	◇		
	23	◆	◆	◆	◆	◇		
	24	◆	◆	◆	◆	◇		
	25	◆	◆	◆	◆			
	26	◆	◆	◆	◆			
	27				◆			
理论教学 (理实一体)		18	16	18	17	9	0	78
实践教学	军事技能	2	0	0	0	0	0	2
	实训课程	0	2	1	2	5	0	10
	实习	0	0	0	0	9	15	24
考试		1	1	1	1	1	1	6
教学周数合计		21	19	20	20	24	16	120
寒暑假周数		5	7	6	7	0		25
总计		26	26	26	27	24	16	145
备注		1. 三年6学期总教学活动周共120周。 2. 认知实习原则上在专业课开始时安排，集中授课的实训课程、跟岗实习根据专业教学进度安排，顶岗实习一般为6个月。 3. 符号说明：# 军事技能 ☆理论教学（理实一体） ★实训教学 △认知实习 ▲跟岗实习 ■毕业设计 ※毕业教育 ◇顶岗实习 ◎考试 ◆寒暑假						

表二 公共基础课程模块教学进程表

课程性质	课程编号	课程名称	课程代码	课程类别	课程学分	课程学时			年级/学期/理论课周数/周课时						考核方式		备注		
						总学时	其中		一学年		二学年		三学年		考试	考查			
							理论学时	实践学时	1	2	3	4	5	6					
公共基础素养课程（必修）	1	思想道德修养与法律基础	0601025	A	3.0	48	48		3							1		①	
	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	0601024	A	3.0	48	48			4*12						2			
	3	思政实践	0601046	C	1.0	16		16		4*4							2		
	4	形势与政策	0601028	A	1.0	40	40		2*4	2*4	2*4	2*4	2*4				5		②
	5	军事技能	0801001	C	2.0	112		112	2周										③
	6	军事理论	0801215	A	2.0	36	36						4				5		
	7	大学体育（一）	0603001	B	2.0	32	4	28	2*16								1		
	8	大学体育（二）	0603002	B	2.0	32	4	28		2*16							2		
	9	大学体育（三）	0603003	B	2.0	32	4	28			2*16						3		
	10	大学体育（四）	0603004	B	1.0	16	4	12					1				4		
	11	心理健康教育	0601039	A	2.0	32	32					2					4		
	12	职业发展与就业指导（一）	0601070	A	1.0	16	16		2*8								1		
	13	职业发展与就业指导（二）	0601071	A	1.0	16	16					2*8					4		
	14	创业基础	0801080	A	2.0	32	32			2*8							2		④
	15	劳动教育	0801216	A	1.0	16	16			2*8							2		
	16	劳动实践	0801217	C	1.0	28		28									5		⑤
	小计					27.0	552	300	252	7	8	2	5	4					
公共基础课程（限选）	17	马克思主义辩证唯物论	0601072	A	1.0	16	16				1					2		选1学分	
	18	红色潇湘	0601069	A	1.0	16	16				1					2			
	19	中国优秀传统文化	0201241	A	2.0	32	32		2							1			
	20	湘商文化	0201232	A	1.0	16	16		1							1			
	21	大学语文	0201039	A	3.0	48	48		3							1			
	22	应用文写作	0201039	A	3.0	48	48		3							1			
	23	大学英语（一）	0203001	B	2.0	32	24	8	2							1			
	24	大学英语（二）	0203002	B	2.0	32	24	8		2						2			
	25	经济数学	0602013	A	3.0	48	48		3							1			
	26	高等数学	0602001	A	3.0	48	48		3							1			
	27	概率论与数理统计	0602023	A	3.0	48	48		3							1			
	28	计算机应用	0401001	B	2.5	40	20	20			3					2		选2.5学分	
	29	信息技术素养	0401129	B	2.5	40	20	20			3					2			
	30	安全教育	0801080	B	1.0	16	8	8	2*4	2*4						2		选1学分⑥	
31	大学美育	0801217	A	1.0	16	16									2				
	小计					14.5	232	188	44	8	6	0	0	0	0				
公共基础课程（选修）	1	网络通识课程																	
	2	校内公共选修课程																⑦	
	小计					4.0	64	64						8	0				
合计					45.5	848	552	296	15	14	2	5	12	0					

①课程类别：A：纯理论课，B：（理论+实践）课，C：纯实践课。

②2*4表示每周2学时，开4周课。其它课程类同。

③军训连续进行15天。在军事训练中穿插进行专业教育、网络安全、学籍管理、法制、安全与国防教育等内容。入学教育在军训空余时间由各专业安排人员进行，不单独计学分。

④采取线上线下相结合的方式授课，安排线上网络课程16学时、线下课堂教学16学时。

⑤劳动教育以劳模精神、工匠精神专题教育为主；劳动实践由学工处根据《劳动实践课管理办法》进行管理 with 考核。

⑥“安全教育”第一、二学期各完成4学时理论授课，第三、四学期开展讲座、讨论等形式安全宣传教育。

⑦每学期第1-2周由教务处公布公共选修课程。

表三 专业基础及核心课程模块教学进程表

课程性质	课程编号	课程名称	课程代码	课程类别	课程学分	课程学时		年级/学期/理论课周数/周课时/实训周						考核方式		备注		
						总学时	其中	一学年		二学年		三学年		考试	考查			
								理论学时	实践学时	1	2	3	4				5	6
										18	16	18	17				9	0
专业基础课程(必修)	1	管理学基础	0104004	B	3	48	30	18	3							1		
	2	职业礼仪	0202154	B	2	32	16	16	2							1		
	3	国际接待业概论	0202008	B	3	48	30	18	3						1			
	4	沟通与交际		B	2	32	16	16	2							1		
	5	酒店信息技术		B	2	32	16	16			2					3		
	6	酒店英语		B	4	64	32	32			4					3		
	7	酒店服务心理学	0202014	B	3	48	30	18			4				3			
	8	经济学基础		B	3	48	30	18			4				3			
小计						22	352	200	152	10	0	14	0	0	0			
专业核心课程(必修)	1	前厅服务与管理	0202028	B	3	48	24	24		3					2			
	2	客房服务与管理		B	3	48	24	24		3					2			
	3	餐饮服务		B	4	64	32	32		4					2			
	4	餐饮运营与管理		B	3	48	24	24			4				3			
	5	酒水知识与酒吧管理	0202142	B	3	48	24	24			4				4			
	6	酒店人力资源管理	0202015	B	3	48	24	24			4				4			
	7	酒店市场营销	0202112	B	3	48	24	24			4				4			
小计						22	352	176	176	0	10	4	12	0	0			
合计						44	704	376	328	10	10	18	12	0	0			

表四 专业拓展选修课程及集中实训模块教学进程表

课程性质	课程编号	课程名称	课程代码	课程类别	课程学分	课程学时		年级/学期/理论课周数/周课时/实训周						考核方式		备注		
						总学时	其中	一学年		二学年		三学年		考试	考查			
								理论学时	实践学时	1	2	3	4				5	6
										18	16	17	17				9	0
专业拓展课程 (选修)	1	会展服务		B	2	32	16	16		2							2	2选1
	2	文案设计		B	2	32	16	16		2							2	
	3	中国饮食文化		B	2	32	16	16			2						3	2选1
	4	宴会策划与设计		B	2	32	16	16			2						3	
	5	食品营养与卫生		B	3	48	24	24				3					4	4选2
	6	商旅韩语		B	3	48	24	24				3					4	
	7	商旅日语		B	3	48	24	24				3					4	
	8	茶文化茶艺		B	3	48	24	24				3					4	
	9	客源国概况		B	2	32	20	12					4				5	4选3
	10	酒店英语口语		B	2	32	20	12					4				5	
	11	民宿运营与管理		B	2	32	20	12					4				5	
	12	酒店财务管理		B	2	32	20	12					4				5	
小计					16	256	140	116	0	2	2	6	12	0				
专业实践课程 (选修)	1	前厅服务与管理实训		C	1	28		28		1							2	
	2	餐饮服务实训		C	1	28		28		1							2	
	3	客房服务与管理实训		C	1	28		28			1						3	
	4	酒水知识与酒吧管理实训		C	1	28		28				1					4	
	5	酒店市场营销实训	0202191	C	1	28		28				1					4	
	6	酒店技能综合实训		B	5	140		140					5				5	
	7	毕业教育	0801002	C														①
	8	毕业设计	0102073	C	6	28	0	28					0.5	0.5			6	②
	9	毕业实习	0801003	C	24	672	0	672					9	15			6	③
小计					40	980	0	980	0	2	1	2	14.5	15.5				
合计					56	1236	140	1096										

备注：①毕业教育于第五学期与下达毕业设计任务时同步进行，不单独计算学时与学分。

②毕业设计第五学期0.5周为下达毕业设计任务，每六学期0.5周为毕业设计答辩与成绩评定，均安排在考试周进行；毕业设计任务的完成与指导均与顶岗实习同步进行，不单独计算学时。

③毕业实习的类型为顶岗实习。

表五 周学时及学时统计表

模块	一年级		二年级				三年级				教学学时 (节)				
	第一学期		第二学期		第三学期		第四学期		第五学期		第六学期		理论 学时	实训 学时	合计
	周 课时	实 训 周	周 课时	实 训 周	周 课时	实 训 周	周 课时	实 训 周	周 课时	实 训 周	周 课时	实 训 周			
公共基础课程模块（必修）	7	2	8	0	2	0	5	0	4	0	0	0	300	252	552
公共基础课程模块（限选）	8	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	188	44	232
公共基础课程模块（选修拓展）	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	64	0	64
专业基础及核心课程模块	10	0	10	0	18	0	12	0	0	0	0	0	376	328	704
专业集中实训模块	0	0	0	2	0	1	0	2	0	14.5	0	15.5	0	980	980
专业能力拓展模块（选修）	0	0	2	0	2	0	6	0	12	0	0	0	140	116	256
合 计	25	2	26	2	22	1	23	2	24	14.5	0	15.5	1068	1720	2788

备注：周课时数不包含专业实践课程课时。

附各项重要指标统计数据：

基本素养课程（含必修、限选、拓展）学时数占总学时的比例： 30.4%

选修课程学时数占总学时的比例： 19.8%

实践学时数占总学时的比例： 61.7%

本专业应修学分总计： 145.5

表六 课程教学进程安排表

学期	序号	课程名称	总学时	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	备注		
第一 学期	1	思想道德修养与法律基础	48					4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	⊙			
	2	形势与政策（一）	8 hours																						⊙		
	3	军事技能	112	56	56																					⊙	
	4	大学体育（一）	32			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			⊙	
	5	职业发展与就业指导（一）	16											2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			⊙	
	6	中国优秀传统文化/湘商文化 大学语文/应用文写作 经济数学/高等数学/概率论与数理统计	96			6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			⊙	选开6节
	7	大学英语（一）	32			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			⊙	
	8	安全教育/大学美育	4 hours																							⊙	2选1
	9	管理学基础	48			2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4			⊙	
	10	职业礼仪	32			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			⊙	
	11	国际接待业概论	48					2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	⊙	
	12	沟通与交际	32			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			⊙	
	小计		56	56	16	18	22	24	22	24	22	24	24	24	26	24	26	24	26	24	26	6	6				
第二 学期	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论（含思政实践）	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4						⊙		
	2	形势与政策（二）	8 hours																							⊙	
	3	大学体育（二）	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			⊙		
	4	劳动教育	16	2	2	2	2	2	2	2	2	2														⊙	
	5	创业基础	16										2	2	2	2	2	2	2	2						⊙	
	6	马克思主义辩证唯物论/红色潇湘	16	2	2	2	2	2	2	2	2	2														⊙	2选1
	7	大学英语（二）	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			⊙		
	8	计算机应用/信息技术素养	40			4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4						⊙	2选1
	9	安全教育/大学美育	4 hours																							⊙	2选1
	10	前厅服务与管理	48	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4					⊙	
	11	客房服务与管理	48	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2					⊙	
	12	餐饮服务	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					⊙	
	13	会展服务/文案设计	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					⊙	2选1
	14	前厅服务与管理实训	28																				28			⊙	
	15	餐饮服务实训	28																					28		⊙	
	小计		24	24	28	26	28	26	28	26	26	24	26	24	26	24	26	24	26	22	28	28					

表六 课程教学进程安排表

学期	序号	课程名称	总学时	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	备注
第三学期	1	形势与政策（三）	8 hours																				⊙		
	2	大学体育（三）	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				⊙		
	3	酒店英语	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				⊙		
	4	酒店服务心理学	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4								⊙		
	5	经济学基础	48								4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	⊙		
	6	餐饮运营与管理	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4								⊙		
	8	中国饮食文化/宴会策划与设计	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				⊙	2选1	
	9	客房服务与管理实训	28																				28	⊙	
	10	酒店信息技术	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				⊙	
		小计		18	18	18	18	18	18	22	22	22	22	22	22	14	14	14	14	4	4	28			
第四学期	1	形势与政策（四）	8 hours																				⊙		
	2	大学体育（四）	16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				⊙		
	3	心理健康教育	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				⊙		
	4	职业发展与就业指导(二)	16	2	2	2	2	2	2	2	2												⊙		
	5	酒水知识与酒吧管理	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4								⊙		
	6	酒店人力资源管理	48							4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			⊙		
	7	酒店市场营销	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4								⊙		
	8	食品营养与卫生/商旅日语/商旅韩语/茶文化/茶艺	96	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			⊙	4选2	
	9	酒水知识与酒吧管理实训	28																			28	⊙		
	10	酒店市场营销实训	28																				28	⊙	
	小计		19	19	19	19	19	23	23	23	21	21	21	21	13	13	13	13	4	28	28				

表六 课程教学进程安排表

学期	序号	课程名称	总学时	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	备注	
第五学期	1	形势与政策（五）	8 hours															⊙								
	2	劳动实践																⊙								
	3	军事理论	36						4	4	4	4	4	4	4	4	4	⊙								
	4	酒店英语口语/民宿运营与管理/ 中外文化/客源国概况/酒店财务管理	96								12	12	12	12	12	12	12	⊙							4选3	
	5	酒店技能综合实训		28	28	28	28	28										⊙								
	6	基本素养拓展课	64						8	8	8	8	8	8	8	8		⊙								
	7	毕业教育																⊙								
	8	毕业设计	14															⊙14								
	9	毕业实习	252																⊙	第16-24周						
		小计		28	28	28	28	28	12	24	24	24	24	24	24	24	16			第16-24周						
第六学期	1	毕业实习	420	第1-15周														⊙								
	2	毕业设计	14																⊙14							
		小计		第1-15周																						

备注：①各专业公共基础课程（含必修、限选）开课学期不同，请教研室根据《关于制订2020级专业人才培养方案实施计划的原则意见》（湘商职院发〔2019〕67号）参照本表调整、设置。

②各专业公共基础限选课程，请教研室根据专业需要及附表2的选修规定进行选择。

附件 2：专业人才培养方案调整审批表

专业名称		所属学院		使用年级	
专业人才培养方案调整内容					
课程名称		课程性质		调整类别	
调整事项					
调整原因					
专业带头人意见： 签字： 年 月 日			二级院（部）主任意见： 签字： 年 月 日		
教务处审核意见： 签字： 年 月 日					
主管教学工作副校长意见： 签字： 年 月 日					
校长意见： 签字： 年 月 日					

注：(1) 调整类别主要是指课程名称、学时(学分)、开课时间、增开或停开课程、课程性质(课程的必修和选修属性)及考核方式等的变动。

(2) 调整事项是对调整内容及调整后人才培养方案变化情况的详细说明。

(3) 本表一式三份，专业教研室、二级院(部)、教务处各存一份。