

山西艺术职业学院三年制高职 酒店管理专业人才培养方案

一、专业名称及代码

[专业名称] 酒店管理专业

[专业代码] 640105

二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

三年。

四、职业面向

主要面向 :旅游星级酒店及中、高端餐饮业的基层服务岗位 ,如餐厅 、客房 、前厅、商务中心等服务 ;旅游星级酒店及中、高端餐饮业部门餐饮企业部门管理岗位、基层管理岗位 ;部门的运营与管理、社会餐饮企业管理岗位 ;休闲、生态主题为主的管理岗位。能胜任省内、外各类酒店企业、旅游企业及相关的企业事业单位合格专业人才。

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)	职业资格或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) 餐厅服务员 (4-03-02-05) 茶艺师 (4-03-02-07) 调酒师 (4-03-02-09)	前台服务; 客房协调; 销售部协调; 餐饮服务; 餐饮部门主管、经理; 客房部主管、经理; 前厅经理、主管; 休闲、生态主题乐园管理岗位;	普通话证书 计算机等级证书 全国英语等级证书 调酒师资格证 茶艺师资格证 中级餐饮职业经理资格证

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养共产主义理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，

具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展的能力；掌握酒店专业服务知识和技术技能，具有现代管理理念及中、高级酒店服务技术与酒店管理实际工作能力，面向住宿业、餐饮业的前厅服务员、客房服务员、餐厅服务员、茶艺师、调酒师等职业群体，能够从事酒店、餐饮企业、民宿、邮轮等接待业的一线服务以及运营管理工作的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

根据本专业人才培养目标与定位，以知识、技能、素质协调发展为原则，以理论教学和实践教学改革为基本内容，以校企合作、产学研结合为途径，建立适合专业特色的人才培养模式和教学保证体系，完成技能型人才培养的根本任务。本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：

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、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。

（3）具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。

（4）勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

（5）具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和 1-2 项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。

（6）具有一定的审美和人文素养，能够形成 1-2 项艺术特长或爱好。

2、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。

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) 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。

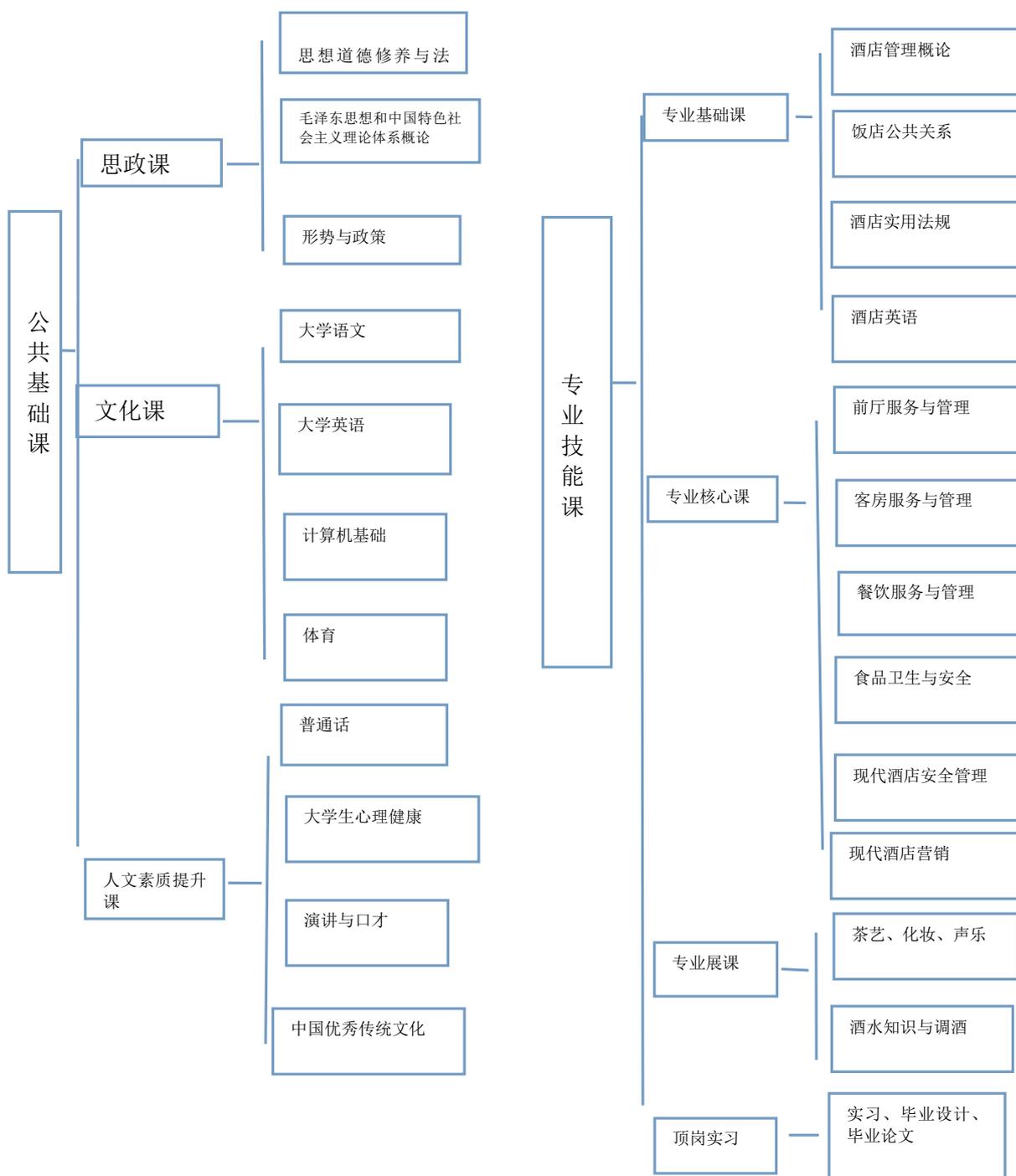
(8) 具备创建并运营主题餐厅、民宿等中小餐饮住宿企业的创新创业能力。

(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

本专业立足酒店业的发展需要，以服务与管理为宗旨，以就业为导向，以工学结合为平台，以校企合作为途径，按照酒店管理专业和岗位分析来设置课程，注重课程的实用性、注重公共基础知识学习、专业基础理论学习、专业核心课程学习和拓展技能学习的课时比例分配。以培养德智体等全面发展，具有崇高职业道德和现代服务意识、较强岗位实践能力、从事酒店及其他餐饮住宿接待服务等工作的高素质技能人才为目的，突出以职业岗位能力要求为基础，以酒店企业人才要求规格为标准，根据酒店行业

工作过程将所需掌握的知识分为基础知识、专业知识及素质拓展三大部分，其中基础知识部分由思想政治、文化基础和专业基础课程组成；专业知识部分则包含了理实一体课程、校内仿真课程和顶岗实习；素质拓展部分涵盖了职业素质拓展和人文素质拓展课程。按照“必须、适用”的原则，根据企业、行业岗位能力的需求构建了科学合理的课程体系。



(一) 公共基础课程

根据党和国家有关文件规定，将思想政治理论、大学语文、大学英语、计算机基础、体育、军事理论与军训等列入公共基础必修课；普通话、心理健康教育、演讲与口才、中华优秀传统文化等列入选修课。

表 1.公共基础课

课程名称	主要内容和教学要求
思想道德修养与法律基础	思想道德修养与法律基础”是一门融思想性、政治性、知识性、综合性和实践性于一体，帮助大学生树立正确的人生观、价值观、道德观和法制观，正确地认识人生理论和实践的思想政治理论课，其主要内容涉及到理想信念、爱国主义、人生价值、道德理论，以及法律精神、法治理念等多方面，其主要目的在于引导学生正确认识立志、树德和做人的道理，选择正确的成才之路。
毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	通过学习毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的科学涵义、形成发展过程、科学体系、历史地位、指导意义、基本观点，学习习近平新时代中国特色社会主义思想的形成与发展、指导意义、历史地位、基本观点，学习中国特色社会主义建设的路线方针政策等内容，培养学生执行党的基本路线、基本纲领的自觉性和坚定性，提高学生运用中国特色社会主义理论分析和解决实际问题的能力，促进学生形成科学的世界观、人生观和价值观，树立正确的民族观、宗教观和祖国观。
形势与政策	《形势与政策》课是对学生进行形势与政策教育的主渠道和主阵地，通过讲解分析国际国内形势、国内外重大事件、党的路线方针政策、人们普遍关注的热点焦点问题，指导帮助学生开阔视野、关心国家大事、提高思想政治素质和解决问题的能力。《形势与政策》课坚持理论联系实际，启发学生积极思考，引导学生探讨问题，激发学生学习兴趣。
大学语文	通过课堂教学，提高学生语言文字的应用能力和写作素质。培养学生汉语言文学方面的阅读、理解、欣赏、审美能力，为学生适应专业需要、岗位需求以及终生发展奠定人文素质基础。

	<p>教学要求以《大学语文》教材为依托，突出人文基底，体现文学艺术性、通识性、工具性和实践性。提倡教学安排、教学方式和教学手段的多样化。以学生为主体，革新传统教学模式，最大程度发挥学生的能动力和创造性。</p>
<p>大学英语</p>	<p>通过英语听、说、读、写、译几部分内容有机融合的教学，配以大量词汇、结构、翻译和语法练习，达到提高学生听说交际能力、应用文体阅读及写作能力的目的，使学生能在日常生活及未来职业相关的业务活动中进行一般的口头和书面交流；同时掌握有效的学习方法，增强自主学习能力，提高综合文化素养；为他们提升就业竞争力及今后的职业发展打下良好的基础。</p>
<p>体育</p>	<p>通过体育课程的学习和实践，达到以下四个方面的目标：1. 运动技能目标：掌握各类运动项目的基本知识，基本技术和基本技能，养成自觉锻炼的习惯，为终身体育打下基础。2. 身体健康目标：引导学生积极参与体育活动，增强体质，增进健康，增强肌肉弹性，提高关节的灵活性以及机体的协调能力，促进呼吸系统、循环系统、神经系统以及身体素质的发展和完善。3. 心理健康目标：通过体育课程的学习，使学生的个性、潜力和创造力得到充分的展示，改善心理状况，缓解心理压力，陶冶情操，培养学生积极乐观、热情、向上、自信等良好的个人品质。4. 社会适应目标：培养学生勇敢、顽强、拼搏的精神和团结协作的精神，建立良好的人际关系，并能正确处理竞争和合作的关系。教学内容要符合学生特点，教学手段力求形式多样。</p>
<p>计算机应用基础</p>	<p>通过理论讲授、案例引导和任务驱动，了解计算机工作特点、发展状况、应用领域、微型计算机的分类与主要技术指标。学习计算机操作系统，训练操作系统安装、设置及应用技能；学习常用办公软件，训练文字排版技能，数据统计技能、演示文稿编排技能；学习互联网多媒体知识，训练信息收集、信息处理、信息呈现技能；提升计算机综合应用能力。</p>
<p>大学生心理健康教育</p>	<p>通过理论讲授和心理实践练习，了解心理健康的基本知识，认识心理活动的基本规律和自身的心理特点，学习处理在环境适应、人际交往、恋爱情感、情绪调控、挫折应对及生命意义等</p>

	方面的心理调适方法,优化大学生的心理品质,引导他们拥有积极向上的人生态度。
军事课	军事课通过军事理论教学和军事技能训练,让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能,坚持课堂教学和教师面授在军事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。增强大学生国防观念、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。
就业指导	通过实施系统的就业指导教学训练,使学生了解就业形势,熟悉就业政策,提高就业竞争意识和依法维权意识;了解社会和职业状况,认识自我个性特点,激发全面提高自身素质的积极性和自觉性;了解就业素质要求,熟悉职业规范,形成正确的就业观,养成良好的职业道德;掌握就业与创业的基本途径和方法,提高就业竞争力及创业能力。
中华优秀传统文化	本课程主要通过思想文化、制度文化、物态文化、行为文化四个方面的教学,讲授中国传统文化的发展脉络,突出中华优秀传统文化的历程与特色,学习中华优秀传统文化的精华。丰富精神世界,建立健康积极的人生观、价值观,提升文化品位、审美情操和文化自信,以理性的态度和务实的精神去继承和发展中华优秀传统文化,不断实现文化创新。
演讲与口才	本课程主要内容是了解口才艺术对人类社会的重要性,掌握演讲与口才的技巧,明确演讲与口才的概念、特点、分类;有声语言、无声语言的基本特点、作用、技巧;演讲者与听众的关系;演讲者的心理素质;演讲稿的撰写方法;实用口才技巧。提高学生口头表达能力,能正面阐述自己的观点以及说服对方,掌握行业所需的口才技巧,有助于提高专业能力水平,成为符合社会需求的实用型人才,培养文明、优雅、谦虚、礼貌的交谈方式及良好的心理素质,提高大学生的沟通能力、人际交往能力、组织协调能力。
普通话	本课程的教学内容主要分为两个部分,即汉语普通话语音系统和普通话语音训练两部分。 第一部分汉语普通话语音系统的教学任务和目的是:通过教学使学生对汉语普通话语音系统有一个系统而完整的认识,

	<p>掌握汉语拼音，能给汉字注音，能识读音节，会说普通话。</p> <p>第二部分普通话语音训练的教学任务和目的是把普通话的声、韵、调贯穿始终,本课程是一门在理论的指导下，实践性很强的课程，应着重训练和提高学生的普通话口语表达能力。教学中坚持理论和实践相结合、课堂示范和自我训练相结合、课内学习和课外活动相结合。</p>
--	--

(二) 专业(技能)课程

包括专业基础课程、专业核心课程，专业拓展课程。

表 2. 专业基础课程

课程名称	主要内容和教学要求
现代礼仪	本课程要求学生掌握在社会交往中的个人形象设计、规范的言谈举止、为人处世等能力。掌握现代服务礼仪方面的基本概念、基本理论和基本技能,为实际应用,与社会工作接轨打下基础。
酒店管理概论	本课程要求学生了解和掌握酒店管理职能、酒店管理理念、酒店组织与制度管理、酒店主要职能部门管理、酒店服务质量管理、酒店人力资源管理、酒店接待部门管理、酒店营销管理、酒店后勤保障管理的基本理论,熟悉饭店业的经营理念 and 独特的产品特色,为从事酒店业工作打下坚实的理论基础。
饭店公共关系	本课程了解公共关系部门和相关岗位的设置、公共关系概述、饭店公共关系的构成要素、饭店公共关系的职能、饭店公共关系实务、饭店公共关系的实施,了解公关的各种专题活动的特点与适用范围、掌握策划与组织各种专题活动的方法,撰写公关策划报告书、具备公共关系人员的观察能力、组织能力、应变能力、交际能力、表达能力和饭店公共关系活动的策划、实施、评价能力。
酒店实用法规	本课程了解宪法基本知识、合同法律制度、消费者权益保护制度、旅游法规概述、旅行社管理法规制度、导游人员管理法规制度、酒店管理法规通过阐述有关的法规,结合行业实际、社会实际进行有针对性的分析,掌握酒店法律知识与法律思维,在酒店管理工作中提高突发事件处理能力,提高风险防范意识,从而培养具有法律意识的懂业务的技能人才。
酒店英语	本课程学习客房服务英语、餐厅服务英语、前台服务英语等内

	容,掌握酒店英语常用的基本词汇和句型,强化语言交际能力,特别是听说技能和口头交际能力的培养,注重培养学生的观察、记忆、思维和应变能力。通过理论学习和听、说表达能力学习两部分。掌握流利的英语技能为境外客人提供周到细致的服务,提高从事涉外酒店接待的实践能力。
中外饮食文化	本课程了解中外饮食民俗、中外饮食礼仪、中外酒文化、中外茶文化、中外饮食器具文化、世界饮食文化交流及不同饮食文化的基本理念及饮食文化背景,掌握不同民族、不同区域、不同国家的饮食习惯,应用于实际工作中。
酒店服务心理学	本课程学习酒店服务的感知觉、酒店服务中的记忆与注意、酒店服务中的需要与动机、酒店服务中的情绪与情感、酒店服务中的人际交往与沟通、酒店企业售后服务心理,掌握心理学的基本理论知识,学会运用心理学知识来分析和解决酒店消费、酒店服务、酒店管理中出现心理问题,为客人提供更好的服务。

表 3. 专业核心课程

课程名称	主要内容和教学要求
前厅服务与管理	本课程了解世界饭店业发展经历的四个时期、中国饭店业发展概述、前厅部的作用和地位、前厅的基本概况、前厅的服务技能(前台接待、总机、商务、问询、礼宾服务、离店结账、前厅销售、处理投诉、客史档案建立等)前厅的基本管理知识等,掌握为前厅客人服务的技巧技能。
客房服务与管理	本课程了解客房部的地位与作用、客房的空间布局、客房发展新趋势、预订的不同种类、饭店的预订程序、饭店违约行为的处理方法、散客及团客入住登记程序等。掌握客房服务流程,为客人提供周到舒适的服务。
饭店财务运转与管理	本课程学习酒店财务管理基础、酒店筹资管理、酒店投资管理、酒店营运资金管理,掌握酒店财务方面的相关报表知识,尤其是酒店的财务如何更好地运转与合理应用等问题。
餐饮服务与管理	本课程让学生了解餐饮服务的操作流程及相关岗位需要的知识和技能,对餐饮部菜单计划、成本控制、营业推广等进行协调与管理。具备从事餐饮服务的知识与技能,有较强的职业能

	力和服务技能进行对客服务。
食品卫生与安全	本课程了解食品卫生与安全的重要性,食品污染(生物性污染及预防、化学性污染及预防、食品添加剂安全性)、食物中毒及其预防(细菌性食物中毒、有毒动植物食物中毒、化学性食物中毒、预防食物中毒)、各类食品安全及管理(动物性食品、植物性食品、其他食品)、食品检验、食品安全管理制度。掌握有关食品卫生与安全的基础理论知识,对食品安全事件进行分析和评价及对食物中毒事件进行独立处理的基本技术与实践技能。
酒店信息管理	本课程了解 OPERA 操作系统概况(OPERA 的简介、特点及基本操作);预订接待系统(主单信息、客人信息、散客预订、当前客人信息的查询、客人历史档案的查询和统计、散客登记操作、宾客联房、散客的换房与续住);团体操作(团体预订、团体主单的查询、团体成员主单的查询、团体信息的修改、团体的确认、取消与恢复、有关 AR 账、团体登记、特殊团体登记)。掌握酒店计算机管理中各项操作技能;具备预订接待能力、财务审核能力、客房中心系统查询能力、综合收银能力。
酒水经营与管理	本课程是酒水知识与酒吧运作的基本理论和基本技能的讲授,熟练掌握酒吧或大堂吧、西餐厅、咖啡厅应具备的知识、技能,具备一定的酒水知识及酒吧运作实务,培养学生成为酒店吧台或西餐厅等所需的高级技师人才,为我国的酒店管理与服务应用队伍发展提供有力的人才支持。

表 4.专业拓展课程

课程名称	主要内容和教学要求
茶 艺	了解茶文化的发展与起源,学习茶的分类和各种茶的泡饮技巧,不同种类茶叶的识别方法,不同茶类冲泡的不同茶具选配,泡茶用水及水温选择,茶艺礼仪、泡茶环境布置及音乐、服饰、配置等知识,掌握茶文化理论知识各茶艺表演技能,培养学生茶艺美学意识、茶道礼仪和实践动手的能力。
化 妆	本门课程学习化妆基础和化妆造型。从简单到较复杂,从局部到整体、从普通到个性、使学生掌握局部化妆技巧、整体化妆程序、矫正化妆等各种妆型的设计能力与操作能力。在工作中

	运用化妆的基本技法、化妆的基本专业知识，学会审视美、学会设计美、学会创造美，并能正确地运用到生活和工作中。
声乐	本课程学习声乐基础知识与基本技巧训练，掌握一定的科学的发声方法、技巧和歌唱基础理论知识，运用特长技能为客户带来快乐，提升个人素养提高服务质量。
台词	本课程学习气息训练、发音器官气息训练、呼吸方式、声母韵母、声调、节奏、儿化音、韵律、语言动作、语调、对白、学会朗诵、学会与人交流，锻炼勇气和胆量，做到谈吐流利，语速、语调委婉悦耳。
酒水知识与调酒	本课程是理论与实际操作紧密结合的一门课程，在充分掌握理论知识的基础上，学会鸡尾酒的调制与创新。掌握常见的酿造酒、蒸馏酒、配制酒的概念、起源、发展。熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求。通过实际操作掌握经典鸡尾酒的调制，并能进行鸡尾酒的创新。培养学生的动手能力和创新能力。

(三) 课外活动内容

表 5. 课外活动明细表

活动项目	活动目标及要求	学期
(1)体育运动	加强体育锻炼，提高学生的身体素质。鼓励学生参加集体活动，提高团队协作能力。可以开展“趣味运动会”增进体育锻炼兴趣。	1-4 学期 每学期 1 周
(2)学生会工作	主要指参加学生会并担任各类学生活动的策划、组织和领导工作。这些工作能够锻炼学生的领导能力和管理才能，反映学生的各项能力。	1-4 学期
(3)社会公益活动	这是培养大学生关爱他人、关心社会的良好品德的最佳途径，例如红十字会的义务工作、社会公益筹款或救助活动，贫困地区的支贫活动等等。更能体现大学是培养有知识，懂专业的年轻知识分子的地方，更是培养一个懂道德，爱社	1-4 学期每学 期 1 周

	会好青年的场所。	
(4)消防演习和防灾演练	增强学生的防灾观念，树立防灾意识,掌握一定消防知识。模拟消防现场,要求学生使用消防器材、遇到突发事件有序离开教室或宿舍，到达指定集合地点。	第 1 学期 1 周
(5) 专业实践周活动	即酒店专业实践周活动 ,提高学生实践动手能力，同时也对培养学生的独立完成工作和吃苦耐劳的精神。	2-4 学期每学期 1 周
(6)工作经历	学生利用假日，假期参加的实践工作。是锻炼学生走入社会的最直接的方法，通过实际工作学生会得到许多在家庭，在学校，甚至在社会公益活动中所得不到的经验。	2-4 学期

七、教学进程总体安排

第一学期安排 18 周教学活动，第二至四学期各安排 20 周教学活动，第五至六学期各安排 18 周教学活动，总教学周为 114 周。

表 6.酒店管理专业学时安排表

学年	学期	入学教育、 军事训练	课 内 教学	校 内 实训	顶 岗 实习	毕 业 教育	复 习 考试	机动	学期教 学周数
一	1	2	13	1			1	1	18
	2		17	1			1	1	20
二	3		17	1			1	1	20
	4		17	1			1	1	20
三	5				16		0	2	18

学年	学期	入学教育、 军事训练	课内 教学	校内 实训	顶岗 实习	毕业 教育	复习 考试	机动	学期教 学周数
	6				16	1	0	1	18
合计		2	64	4	32	1	4	7	114

注：机动时间可用来安排其它活动，如：运动会、技能赛、法定节假日、临时社会实践、学院活动等。

专业教学进程总学时为 2822 学时,每 16-18 学时折算 1 学分。鼓励学生自主学习，公共基础课程学时不少于总学时的 1/4。实践性教学学时不少于总学时的 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%。

(一) 教学进程总表

表 7.酒店管理专业教学进程总表 (见附件一)

(二) 教学进程总表说明

表 8.教学进程总表说明

名称	总时数	占%	名称	总学时	占%	备注
理论学时	1078	38.2%	思政课	142	5%	
			文化课	292	10.3%	
			人文素质提升	106	3.8%	
			专业基础课	294	10.4%	
			专业核心课	158	5.6%	
			专业拓展课	50	1.8%	
			军事训练	36	1.3%	
			小计	1078	38.2%	
实践学时	1744	61.8%	课内实训	800	28.3%	
			课外实训			
			顶岗实习	832	29.5%	
			军事训练	112	4%	
			小计	1744	61.8%	
合计	2822	100%		2822	100%	

选修课说明：
 由于选修课程开设科目具有较大吸引力，学生学习兴趣浓郁，我专业根据高职人才培养方案把选修课定位为以能力拓展为主的选修课程，培养创新精神和转变育人模式，在学习好专业技能课程的同时，充分体现职业教育新课程的理念，以满足于其个性发展和综合能力提高的需要。在选修课的开设过程中，突出课程的实用性原则；根据要求每个学生根据自己的爱好特长，选择1门素质提升和专业拓展课各不少于一门作

(三) 实训实习项目

表 9.校内实训项目

序号	实训项目	实训内容	实训时间	备注
1	模拟摆台实训	中餐摆台训练	1-5 学期 每学期 9 周	
2	模拟摆台实训	西餐摆台训练	2-5 学期 每学期 9 周	

表 10.校外实训项目

序号	校外实训项目	实训内容	备注
1	顶岗实习	参加校企合作单位实习、实践等工作，了解扣掌握实际工作中的各种状况，把握专业教育理念，巩固专业知识，加深学生对未来所从事职业岗位的热爱，为将来成为一名专业服务的员和管理人员打下坚实的基础。	
2	社会实践	包括社会公益和社会服务等，学生通过参加社会实践，既能提高理实一体化的能力，也能提前了解社会，为适应不断变化的社会做好思想和能力等方面的充分准备，为以后的就业打好基础。	

八、实施保障

(一) 师资队伍

本方案实施需要建立由专业带头人、骨干教师、一般教师、企业技术专家或技术能手、企业指导教师共同组成。

1.队伍结构

学生数与本专业专任教师数比例不高于 15:1，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。

2.专任教师

专任教师具有高校教师资格和本专业职业资格或技能等级证书；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有从事酒店、旅游等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每五年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

目前有专任教师 12 名，高级职称 6 名，硕士 11 名，“双师型”教师 5 名。

3.专业带头人

专业带头人原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外酒店行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。目前专业带头人 3 名，硕士 2 名，高级职称 3 名。

4.兼职教师

(1) 兼职教师应具备的条件

兼职教师主要从旅游、酒店等相关的行业企业聘任，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，具有中级及以上行业相关专业职称；具有高星级酒店（四星级以上）工作经验或管理经验，行业、企业 3 年以上工作经历；具有酒店部门经理或总经理上岗证书。；具有良好的表达能力，普通话标准，有一定的授课技巧，热爱教育事业，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。目前有兼职教师 10 名，高级职称 8 名，硕士 9 名。

（二）教学设施

围绕学院酒店管理专业的筹备和申报工作的开展,学院将建设和完善酒店管理专业实训室,以贯彻“教学做”一体的教学模式,重点做好现有各实训室的功能的完善和软件(工作标准、工作流程等图文展示)建设工作。利用多媒体教室、多个排练场所搭建酒店管理专业的校内实训基地,成为涵盖餐饮服务与管理专业的综合性实训基地,创造实践教学条件,以满足学生生产性实训和顶岗实习的要求。

以职业岗位核心技能培养为目标、以课程体系要求为依据、以教学模式的实现为主线开展校内实训基地建设。贯彻“教学做”一体的教学模式,完善现有实训室的功能,创建实训场所的工作标准。在完善专业实训场所的建设中,增加教学基地规模,改善教学基地条件,增加教学基地设备购置。建立了校内实训训练室 3 个,实训室占地 200 平方米。

1.专业教室基本条件

专业教室配备黑(直)板、多媒体计算机、互联网接入或 Wi-Fi 环境,并实施网络安全防护措施;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.校内实训室基本要求

校内实训室基本要求为:酒店管理专业的校内实训基地从实景、实境的角度出发,包括中餐实训室、茶艺实训室、多功能实训室、酒店信息系统实训室等实训场所。

表 11.校内实训室（基地）一览表

序号	实训室名称	配置			面积 m ²	工位数	实践能力
1	仿真模拟实训室	主要设备	单位	数量			按完成职业岗位工作任务所需要职业技能证书的要求进行配备,可进行酒店前厅、客房、餐饮、酒吧、茶艺室等所需技能的实践训练
		中餐训练室	个	1	100	50	
		茶艺室	个	1	50	50	
		花艺室	个	1	50	50	
		中餐训练室	个	1	100	100	
		实训项目	服务课程				
调酒、茶艺、插花、中餐宴会摆台等	餐饮服务与管理、茶艺、花艺						
2	酒店管理系统软件训练室	主要设备	单位	数量			可进行酒店正在使用的酒店管理软件系统的实训,为学生提供了方针运营信息系统
		酒店信息管理室	个	1	30	30	
		计算机	台	20		20	
		实训项目	服务课程				
酒店前台预订、登记、客房系统等	酒店信息管理、前厅服务与管理等						
3	综合实训教室	主要设备	单位	数量			可让学生在真实的情境中进行服务和经营,为教学和实践融合一体的教学改革提供保障
		多功能实训室	个	3	100	100	
		实训项目	服务课程				
酒吧运营与管理、酒店运营与管理等	前厅服务与管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理等						

3.校外实习基地教学条件

酒店管理专业遵循长期规划、深度合作、互助互信的原则,选择具有稳定的省内、外五星级酒店作为校外实习基地,可供学生完成前厅、客房、餐饮、康乐、销售等岗位群核心技能的训练和跟岗实习,以下七家单位实训设备齐备,实训岗位和实训指导教师确定,实训管理及实训规章制度齐全,能保证学生的实习质量和就业质量,为毕业生搭建高品质的就业平台。

表 12.校外实训基地情况

序号	校外实习基地名称	主要功能	实训人数/年
1	山西文旅集团酒店管理集团公司	顶岗实习、校企合作	
2	山西(晋中)万豪美悦国际酒店	顶岗实习	15-20
3	太原凯宾斯基大酒店	顶岗实习、校企合作	15-20
4	山西饭店	顶岗实习	15-20
5	山西大酒店	顶岗实习	15-20
6	太原海外海餐饮集团公司	顶岗实习、校企合作	15-20
7	太原味道园餐饮集团公司	顶岗实习	15-20

4.学生实习基地基本要求

以上单位确定为稳定的校外实习基地，有良好经营业绩、能够提供实践指导教师、具有完善的培训机制，能为实习生提供住宿条件，能履行实习企业的职责，在实习过程中能遵循各项管理制度执行，能保证实习生日常工作、学习、生活的规范有序，能加强实习生的管理，确保学生有安全、保险保障。

5.支持信息化教学方面的基本要求

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，引导学生利用信息化教学条件自主学习，提升教学效果。

(三)教学资源

教学资源主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学实施所需的教材、图书文献及数字教学资源等。教学资源是为教学的开展提供素材的各种可被利用的条件，包括教材、案例、影视、图片、课件等，也包括教师资源、教具、基础设施等，同时涉及到教育政策等内容。

在教学活动中，按照国务院印发《国家职业教育改革实施方案的通知》和《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订工作指导意见》文件，严格执行国家和省关于教材选用的有关要求，注重使

用“十三五”规划教材，专业、行业编写教材进行授课，同时利用我院与山西省图书馆搭建的网络图书资源和多媒体课件实施教学任务，鼓励教师开发多媒体课件和网络课程，按照电子教学大纲、教案、习题、参考文献、视频、图片等教学资料开展教学，网络技术快速的发展也为学生提供了最为广泛的教学资源。因此，在教学资源中，合理利用校内、校外、文本、图形、音频、动画、视频多种媒体，网络等形式多样教育资源，实现优质教学资源共享；教学内容的广度和深度将得到发展，为学生自主学习、个性化学习提供广阔平台，更好地实现教学目标。

（四）教学方法

依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法，以达成预期教学目标。教学中注重教学内容的时代性，按照专业发展需求向学生传授最新旅游业、酒店业服务理念和专业知识，为开拓学生视野，增强学习动力，倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理论教学和实训教学相结合，以案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学。

1、学生通过案例分析法、模拟学习法、角色扮演法、任务驱动法等形式掌握旅游、酒店专业知识技能。教学手段上采用多媒体设备，利用课件、视频等辅助教学。

2、每学期对每门课程的主讲、实习实训教师提出建议，系部统一安排，以保证课程教学计划的落实和完成。

2、组织公开课、相互听课、观摩教学、评教、评学等教学检查活动。

3、组织教学研究和教学改革活动，充分利用信息技术、数字化资源和信息化环境，促使学生自主学习，有利于学习兴趣的提高和学习效果的改善。

4、依托企业的实训基地---组织学生实现周训计划，半年脱产

实践让学生走出去体验完全真实的实训环境。在实训基地将理论课堂与实践地点一体化，教学与运营一体化，形成了“教、学、做”三合一，更好地体现了高职教育能力本位的特征与工学结合的要求。

5、将专业教育与创新创业教育有机融合，在传授专业知识过程中加强创新创业教育，鼓励并引导学生参加专业技能大赛和各类创新创业大赛，特别在毕业设计环节加强创新创业类设计指导。

(五) 学习评价

教学评价由学生综合素质评价制度和学生学业评价制度两部分组成，结合不同课程类型实现过程与结果评价、多元评价、知识能力素质全面的评价制度。

1.学生综合素质评价制度

思想品德鉴定合格；学业成绩、顶岗实习、实习报告合格。

2.学生学业评价制度

(1)公共基础课

公共课的考核包括平时考核和期末考试。总成绩 100 分。

平时考核占期末总成绩的 30%，考核内容主要包括课堂出勤情况、作业完成情况、课堂表现、课堂测试等。

期末考试成绩占期末总成绩的 70%，采用“闭卷笔试”“开卷笔试”“实践考核”等方式进行。重点考核学生对基本知识的理解，对基本技能的掌握，为后续专业知识学习奠定基础。

(2)专业基础课

专业基础课的考核主要包括平时考核和期末考试。总成绩 100 分。

平时考核由学生出勤、平时作业、课堂表现三部分组成。学生出勤满分 10 分，根据学生出勤记录评分；平时作业满分 10 分，根据学生平时作业完成情况评分；课堂表现满分 10 分，根据学生上课表现情况，学习接受能力情况等评分。平时成绩占总成绩的

30%。

期末考试采用考试的方式进行，主要考试形式有笔试（开、闭卷）、实践考核等，重点考核学生对知识的理解、应用能力，以及知识掌握的全面性、系统性和外延性，为学习专业技能奠定基础。期末考试成绩占总成绩的 70%。

(3)专业核心课

专业核心课的考核主要包括平时考核、期中考查和期末考试。总成绩 100 分。

平时考核由学生出勤、平时作业、课堂表现三部分组成。学生出勤满分 10 分，根据学生出勤记录评分；平时作业满分 10 分，根据学生平时作业完成情况评分；课堂表现满分 10 分，根据学生上课表现情况，学习接受能力情况等评分。平时考核占总成绩的 30%。

期中考查主要考查学生的阶段性技术技能掌握情况，对学生的学习进行检查和督促。期中考查占总成绩的 30%。

期末考试主要考试形式有笔试（开、闭卷）、模拟实操考试等，主要考查学生的综合技能和综合素质掌握情况。考核成员由本专业教师、行业企业一线专家及学生家长等人员组成，客观地对学生的学习水平和业务能力进行评价，使多方评价制度真正起到监督作用。期末考试占总成绩的 40%。

(4)综合实训

综合实训的考核应以实际操作考核为主，将过程考核与结果考核相结合、个人考核与小组考核相结合、企业考核与学校考核相结合，不仅评定学生的个人实践操作能力，而且评定学生在实践活动中的实训态度、实训过程中的主动性、创新性、协调能力和沟通能力。学校根据综合实训内容，以优秀、良好、中等、及格和不及格评定学生的综合实训成绩。

(5)选修课

选修课的考核采用“笔试”“撰写论文”“社会调查”等方式进行，考核内容主要包括课堂出勤、课堂表现、期末考核等。通过考核来开拓学生的视野，拓展学生的思维。

(6)顶岗实习

评定的主要依据是实训的态度和完成的工作量以及在实训过程中的主动性和创新性。总体上是以企业评价为主，学校评价为辅。企业评价以实际操作为主，根据企业岗位标准进行考核；学校评价则依据实习记录、实习总结报告、实习鉴定、实习出勤率等方面综合评定成绩。实习总成绩考核分为优秀、良好、中等、及格和不及格。

优秀

实习态度认真、纪律性强，出勤率高，能优异地完成任务，达到实习大纲中规定的全部要求；能对实习内容进行全面、系统的总结，很好地把所学专业理论和知识运用到实习工作中去，对某些方面的问题有独到的见解；实习单位和实习指导老师评价高；按时提交实习报告，实习记录详实、认真，实习报告思路清晰，观点正确，内容完整，分析问题透彻，具有一定的理论深度，质量高。

良好

实习态度端正、纪律性较强，出勤率较高，能较好地完成实习任务，达到实习大纲中规定的全部要求，得到实习单位和实习指导老师的好评；能对实习内容进行较好的总结，较好地把所学专业理论和知识运用到实习工作中去，对某些实际问题加以分析和解决；能按时提交实习成果，实习记录较详实、认真，实习报告思路较清晰，观点正确，内容完整，分析有据，质量较好。

中等

实习态度较端正，纪律性较好，能基本完成实习任务，达到实

习大纲中规定的基本要求；能对实习内容进行总结，把所学专业理论和知识运用到实习工作中去；能按时提交实习成果，实习记录齐全，实习报告内容较完整，观点正确，思路清楚，能较有条理地分析问题，实习记录和实习报告质量一般。

及格

实习工作态度比较认真，纪律性一般，能基本上按实习大纲中规定的要求，完成实习任务；基本能对实习内容作总结，但不够完整、系统；基本能把所学专业理论和知识在一定程度上运用到实习工作中去，工作态度和能力得到实习单位老师的认可；能按时完成实习记录和实习报告，但不够系统；实习报告内容相对完整，思路清楚，能较有条理地分析问题。

不及格

实习工作态度不认真，纪律性差，未能按要求完成实习任务，实习单位和指导老师评价较差；实习过程中弄虚作假；实习记录和实习报告质量较差；未交实习报告或实习报告内容不完整，思路不清楚，说理不充分，分析问题观点不明，或出现常识性错误；参加顶岗实习时间未超过全部实习时间二分之一以上者。

(7) 毕业考核

毕业考核包括实习报告和毕业成绩。

(六) 质量管理

1. 教学管理

(1) 加强专业建设的组织领导。学院成立学术指导委员会全面指导专业建设；教务处作为行政管理部门组织专业建设规划的制订与实施，组织新专业的申报和重点专业的立项，加强对实训基地建设、师资队伍建设的检查、监督和指导，加强对教学体系构建的指导。

(2) 实施并逐步完善院系二级管理体制。各系成立由校企双

方参与的专业建设委员会，负责企业调研、人才需求分析、专业培养方案的制（修）订、实训基地的建设、课程改革、教学文件制定和专业建设的自评等工作。

（3）建立专业申报、建设、检查、验收制度，制定专业建设管理办法和重点建设专业建设标准，规范专业建设与管理。

2.教学质量监控体系

在教学质量监控过程中通过“分级管理”的原则实现教学质量各环节的逐级监控。

（1）学院教学质量监控以教学过程自我监控为主，在院长的领导下，充分发挥学院教学工作督导组的作用，负责对本院的整体教学工作、教师的教学情况、学生的学习情况进行监控。

（2）系部的教学质量监控以教学环节的日常监控为主，由系主任负责组织本系的听课、试卷命题、阅卷、试卷质量分析、毕业质量分析等工作，并通过校、系、教研室组织的各类检查评估（教案、作业布置与批改、教学进度计划、学生评教、教师评学、教研活动的开展等），严把各个教学环节的质量。

（3）建立校企合作的质量监控体系，从教师和学生校企合作的参与率、教师和学生服务企业的能力和效果、企业的满意度等方面定期开展校企合作评估，加大反馈和调控力度，不断改进教学工作，促进教育教学质量的提高。

九、毕业要求

1. 按规定修完所有课程，成绩合格，取得专科毕业证书。

2. 本专业的学生须通过全国计算机等级考试一级及以上、或通过山西省高等职业学校计算机应用能力考试、或通过计算机高新技术相关模块的考试。

3. 本专业的学生须通过全国普通话等级考试二乙（含）。

4. 取得相应职业资格证书。

十、说明与建议

(一) 编制依据

- 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. 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
3. 《职业院校专业人才培养方案参考格式及有关说明》
4. 《高等职业学校酒店管理专业教学标准》(教育部职业教育与成人教育司《高等职业学校专业教学标准》)
- 5.《山西省教育厅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》晋教职成函〔2019〕49号。

(二) 方案执行基本要求

该专业人才培养方案适用三年制高职酒店管理专业的学生 ;在执行该方案时要制定实施性教学计划 ,根据本地企业人才的需求可以适当调整课程 ;应采用生产案例和工作岗位设计教学情境 ;在实施理实一体化课程和实习课程时 ,必须按要求配备专任教师和企业兼职教师 ,要有相应的教学实训条件 ,专任教师应具备“双师”素质 ;在实施理实一体化课程时 ,应发挥学生的主动性 ;在实施教学过程中 ,如果遇到困难教师要及时向系部反映 ,确保问题的及时协调和解决 ,保证人才培养方案的顺利实施。

十一、编写单位和人员

本人才培养方案由山西艺术职业学院教务处牵头组织 ,山西艺术职业学院文化旅游系、山西省文化酒店集团、山西文化旅游培训中心、海外海餐饮集团、中国酒店金钥匙组织等单位共同编制。

表 13.编写单位和人员

序号	单位名称	姓名	职务/职称	手机号码
1	山西艺术职业学院	单红龙	院长/教授	13753109996

2	山西艺术职业学院	屈洪海	教务主任	13603565972
3	山西省文化酒店集团	樊乐平	董事长	18803513880
4	山西文化旅游培训中心	王瑞明	培训科长	13503504172
5	海外海餐饮集团	刘建忠	总经理	13620612333
6	中国酒店金钥匙组织	马琳娜	副秘书长	13935155933
7	山西艺术职业学院文化旅游系	赵军	系书记	13934142215
8	山西艺术职业学院文化旅游系	赵敏	副主任	13623661919

十二、附录

附件一：表 7. 酒店管理专业教学进程总表

附件一 表 7. 酒店管理专业教学进程总表

课程模块	课程编码	课程名称	课程类别	课程性质	学分	教学时数			第一年		第二年		第三年		考核方式		
						总学时	理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	六	考试 (※)	考查 (○)	
									13	17	17	17	17	17			
公共基础课程	思政课	000101	思想道德修养与法律基础	B	必修	3	60	52	8	2	2					※	
		000102	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	B	必修	4	68	60	8			2	2			※	
		000103	形势与政策	B	必修	1	51	30	21		1	1	1			※	
		小计				8	179	142	37								
	文化课	000201	大学语文	A	必修	8	120	120		4	4					※	
		000202	大学英语	A	必修	8	120	120		4	4					※	
		000203	体育	B	必修	6	98	18	80	1	2	1	2			※	
		000204	计算机应用基础	B	必修	4	68	34	34			2	2			※	
		小计				26	406	292	114								
	人文素质提升课	000301	大学生心理健康教育	A	必修	2	26	26		2						※	
		000302	军事课	B	必修	4	148	36	112	★						※	
		000303	就业指导	A	必修	1	20	20		讲座			讲座			※	
		000304	中华优秀传统文化	A	公选	2	34	34					2				○
		000305	演讲与口才	B	公选	2	34	17	17			2					○
		000306	普通话	B	公选	1	17	9	8		1						○
		小计				12	279	142	137								
	合计					46	864	576	288								

课程模块	课程编码	课程名称	课程类别	课程性质	学分	教学时数			第一年		第二年		第三年		考核方式			
						总学时	理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	六	考试 (※)	考查 (○)		
									13	17	17	17	17	17				
专业 (技能) 课程	专业基础课	0101	现代礼仪	B	必修	4	60	30	30	2	2					※		
		0102	酒店管理概论	A	必修	4	52	52	0	4							※	
		0103	饭店公共关系	B	必修	2	34	16	18			2					※	
		0104	酒店实用法规	A	必修	4	68	68	0				4				※	
		0105	酒店英语	B	必修	8	128	64	64	2	2	2	2				※	
		0106	中外饮食文化	B	必修	2	34	10	24			2					※	
		0107	酒店服务心理学	B	必修	2	34	10	24				2				※	
		0108	沟通技巧	B	必修	2	34	10	24			2					※	
		0109	酒店信息管理	A	必修	2	34	34	0		2						※	
		小计				30	478	294	184	8	6	8	8					
	专业核心课	0201	前厅服务与管理	B	必修	4	52	24	28	4							※	
		0202	客房服务与管理	B	必修	6	94	36	58	2	4						※	
		0203	餐饮服务与管理	B	必修	4	68	12	56			4					※	
		0204	酒水经营与管理	B	必修	2	34	12	22				2				※	
		0205	食品卫生与安全	B	必修	2	34	16	18			2					※	
		0206	饭店财务运转与管理	B	必修	2	34	16	18				2				※	
		0207	饭店人力资源管理	B	必修	4	68	20	48			4					※	
		0208	现代酒店安全管理	B	必修	2	34	10	24				2				※	
		0209	现代酒店营销	B	必修	4	60	12	48	2	2						※	
		小计				32	478	158	320	8	6	10	6					
	专业拓展课	0301	茶艺	B	专选	2	34	17	17									○
		0302	化妆	B	专选	2	34	17	17									○
		0303	声乐	B	专选	2	34	17	17									○
		0304	宴会设计	B	专选	2	34	17	17									○
		0305	酒水知识与调酒	B	专选	2	34	17	17									○
		0306	会展实务	B	专选	2	34	17	17									○

课程模块	课程编码	课程名称	课程类别	课程性质	学分	教学时数			第一年		第二年		第三学年		考核方式	
						总学时	理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	六	考试 (※)	考查 (○)
									13	17	17	17	17	17		
		小计			10	170	50	120								
实习		顶岗实习	C	必修	32	832		832					★	★		○
合计					104	1958	502	1456								
总计					150	2822	1078	1744								

注：1. 课程类型栏目中，A 表示纯理论课程，B 表示理论+实践课程，C 表示纯实践课程。

2. 课程性质分为必修课、公共选修课（简称公选）和专业选修课（简称专选）。

3. 《军事课》在第一学期完成，由《军事理论》和《军事技能》两部分组成。《军事理论》（理论）教学时数 36 学时，记 2 学分；《军事技能》（实践）训练时间 2 周，14 天 112 学时，记 2 学分。教学总时数 148 学时计入总学时。

4. 《就业指导》安排在第一、四学期进行，以讲座形式每学期教学时数 10 学时，记 1 学分，教学总学时 20 学时计入总学时。

5. 《顶岗实习》安排在第三学年进行，共 32 周，每周按 26 学时 1 学分计，总学时 832 学时，记 32 学分。

6. 专业选修课开设 5 门，总学时 170 学时，记 10 学分。