



湖南艺术职业学院

文化旅游系 2020 级专业人才培养方案

专业大类及代码:	旅游大类 64
专业名称及代码:	酒店管理专业 640105
修业年限:	三年
专业负责人:	陈航
专业教学指导委员会主任:	许丽英
教务处审核:	曹志超
教学院长审批:	黄新平
学院党委审批:	王章华
批准日期:	2020 年 8 月 31 日

酒店管理专业（三年制）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

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

实行弹性学分制管理，一般修业年限为3年，弹性修业年限为3-6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）	主要岗位类别（或技术领域）	职业资格证书或技能等级证书举例
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)	前台接待 客房协调 销售部协调 餐厅服务	国家暂无此 对应此专业 的资格证书

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业以立德树人作为教育根本任务，培养思想政治坚定、德技并修，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及较强的就业能

力和可持续发展的能力，掌握酒店前厅、客房、餐饮、服务礼仪、服务心理等知识，具备服务接待、宴会设计、客房设计、前厅接待等核心技能，面向住宿业、餐饮业、酒店等职业群的复合型高素质技术技能人才。职业发展初期能够从事酒店前厅、客房、餐饮部等一线服务和管理工作，3-5年后能从事酒店基层管理及各部门领班、主管等岗位。

（二）培养规格

1. 素质

	分 类	要 求
素 质	思想道德素质	(1) 坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感； (2) 崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪； (3) 具有较高的道德修养、社会责任感和参与意识。
	职业素质	(1) 崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神； (2) 尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力； (3) 具有酒店服务质量意识、绿色环保意识、服务安全意识、食品卫生意识、信息素养和服务创新精神； (4) 具有较强的集体意识和团队合作精神，较强的人际沟通和协作能力，具有一定的抗压抗挫折能力和心理调适能力； (5) 具有酒店管理人员职业生涯规划意识。
	人文素质	(1) 具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，具有一定的审美和人文素养，能够形成茶艺、花艺等艺术爱好； (2) 具有良好的文化修养，对中国优秀传统文化、红色文化和社会主义先进文化有较深的了解； (3) 掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。
	身心素质	(1) 拥有健康的体魄，养成良好的体育锻炼和卫生习惯，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能； (2) 具有健康的心理和健全的人格，良好的情绪管理和抗压能力，积极乐观，勇于奋斗。

2. 知识

	分 类	要 求
知 识	公共基础知识	(1) 掌握思想政治理论知识； (2) 熟悉中华优秀传统文化知识； (3) 了解英语基本知识； (4) 掌握计算机基本知识及常用办公软件应用知识； (5) 掌握必备的科学文化基础知识。
	专业基础知识	(1) 掌握良好的沟通、服务礼仪、服务心理基础知识； (2) 掌握前厅、客房、餐饮服务与管理知识； (3) 熟悉店财务、成本控制、酒店市场营销、信息化应用知识； (4) 掌握基础的图文设计处理技巧、PPT 设计等知识； (5) 了解湖湘文化与物产、了解本省酒店不同客源的饮食、生活习惯以及相关人文社会科学知识； (6) 了解艺术鉴赏、审美、创意策划等基础知识。
	专业核心知识	(1) 熟练掌握餐饮服务与管理知识及操作； (2) 熟练掌握前厅服务与管理知识及操作； (3) 熟练掌握客房服务与管理知识及操作； (4) 熟练掌握酒店英语口语； (5) 掌握宴会、客房的设计等知识。

3. 能力

	分 类	要 求
能 力	通用能力	(1) 具有探究学习、快速学习、终身学习的能力； (2) 具有较强的分析问题和解决问题的能力； (3) 具有较强的语言文字表达能力和沟通交流能力； (4) 具有良好的艺术审美和鉴赏能力。
	专业技术技能	(1) 具有熟练的酒店餐饮、客房、前厅运行能力； (2) 具备酒店前厅接待、客户关系处理、客房清扫与服务、餐厅服务、宴会设计等酒店服务于督导管理能力； (3) 具有酒店管理部门和部门之间协调的能力；

		(4)具有熟练的酒店英语交流能力； (5)具备一定的创意策划能力。
--	--	--------------------------------------

六、课程设置

本专业共开设公共基础必修课 13 门、限选课选 2 门以及任选课 4-6 门；专业（技能）必修课 19 门（含核心课 6 门：饮食文化与菜单设计、酒店餐饮服务与管理、酒店客房服务与管理、酒店前厅运行与管理、宴会设计、客房设计）、限选课选 3-4 门以及任选课 2-4 门。

（一）公共基础课

序号	课程类型	课程名称	课程代码	课程描述	
1	公共基础必修课	思想道德修养与法律基础	A000000G10	课程目标	<p>素质目标：培养学生的思想政治素质、道德素质和法治素养，使其成长为自觉担当民族复兴大任的时代新人。</p> <p>知识目标：掌握正确人生观理论，树立崇高的理想信念，领会和弘扬中国精神，加深对社会主义核心价值观的理解、认同并积极践行，理解道德的功能、作用，全面把握社会主义法律的本质、运行和体系。</p> <p>能力目标：使学生能够树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法制观，能运用道德和法律知识分析实际问题，明辨是非善恶，自觉砥砺品行。</p>
				主要内容	<p>包括三大知识模块，一是思想政治教育，分为“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”等内容；二是道德教育，包括“明大德守公德严私德”等内容；三是法治教育，有“尊</p>

					法学法守法用法”等内容。
				教学要求	<p>本课程依据国家统编最新版教材和党中央最新的理论创新成果定期组织集体备课，以体现课程的思想性理论性时效性。本课程要求教师政治要强、情怀要深、思维要新、视野要广、自律要严、人格要正。课程教学强调以学生为中心，发挥教师的主导作用，调动学生积极性主动性，采用理论实践统一、线上线下融合、校内校外结合的教学模式。课程考核包括过程性考核（平时成绩和社会实践成绩）和终结性考试，过程性考核成绩占 60%，终结性考试占 40%。</p>
2	公共基础必修课	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	A000000G11	课程目标	<p>素质目标：帮助学生坚定马克思主义信念，牢固树立“四个意识”，坚定“四个自信”，培养德智体美全面发展的中国特色社会主义合格建设者和可靠接班人，在未来的职业生涯中，坚定不移走中国特色社会主义道路，为实现中华民族伟大复兴的中国梦而承担起历史使命。</p> <p>知识目标：以马克思列宁主义、毛泽东思想、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为指导，从整体上把握马克思主义中国化的理论成果的时代背景、实践基础、科学内涵、精神实质和历史地位。</p> <p>能力目标：紧密联系改革开放和</p>

					<p>社会主义现代化建设的实际，联系学生的思想实际和专业知 识，培养大学生理论思维能力、创新能力、分析问题、解决问题的能力，有利于学生全面、客观地认识和分析当今中国的实际、时代特征和当前世界格局。</p>
				主要内容	<p>课程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主要内容。</p>
				教学要求	<p>本课程依据国家统编最新版教材和党中央最新的理论创新成果定期组织集体备课。课程要求教师政治要强、情怀要深、思维要新、视野要广、自律要严、人格要正。本课程课堂教学是以学生为主体，以教师为主导，加强师生互动，注重调动学生积极性主动性。课程以课堂讲授为主，辅以案例分析、多媒体演示法、分组讨论、网络学习平台等方法和手段。理论教学与实践教学紧密而有机的结合，通过利用校内外实践基地，进</p>

					一步培养学生创新能力、独立思考和解决问题的能力。课程考核坚持形成性评价与终结性评价相结合。最终成绩包括平时成绩、社会实践成绩和期末考试成绩，其中平时成绩占 40%、社会实践成绩占 20%和期末考试成绩占 40%。
3	公共基础必修课	形势与政策	A000000G12	课程目标	<p>素质目标：引导学生树立科学的社会政治道德理想、职业生活理想，形成学生发展所需要的政治思想素质、道德文化素质以及职业技能等方面的综合素质。</p> <p>知识目标：了解新时代党在治国理政方面的路线方针政策，重点掌握新时代党在治党治国治军，内政外交国防等方面的重要内容。</p> <p>能力目标：培养学生应对时政热点的理性思维，形成正确认识和分析当前国内外政治经济等形势变化的能力，树立全局观念，培养学生的职业适应能力和社会适应能力。</p>
				主要内容	<p>全面从严治党形势与政策专题；经济社会发展形势与政策专题；港澳台工作形势与政策专题；国际形势与政策专题；习近平总书记关于教育重要论述专题等教学内容。</p>
				教学要求	<p>本课程依据中宣部、教育部下发的“高校形势与政策教育教学要点”组织集体备课。课程要求教师政治要强、情怀要深、思维要新、视野要广、</p>

					自律要严、人格要正。本课程贯穿高职全部学期，采用专题化教学和小班制授课，依托信息化工具，构建线上线下相结合的混合教学模式。采取过程考核与结果考核相结合，过程考核为考勤、讨论等，结果考核为小论文，其中过程考核成绩占70%，结果考核占30%。
4	公共基础必修课	写作与沟通	A000000G21	课程目标	<p>素质目标：通过对企业文化和职场沟通方式的学习，引导学生适应写作与沟通由易而难、由熟而生的程序过程，提升逻辑思维能力和创新能力，形成较好的职业意识、职业情感、职业素养。</p> <p>知识目标：掌握应用写作与沟通的特点和规律；了解应用文写作的基础理论、基础知识和基本技能；熟知写作与沟通的聚材途径、运思方式和表达技巧；根据日常生活和工作的需要，撰写主题明确、材料准确翔实、结构完整恰当、表达通顺合理的实用文书。</p> <p>能力目标：通过特定场景情境的能力训练和自主动手写作的能力训练，获得文字写作能力、文字分析与处理能力等职业核心能力；训练和强化学生基本的应用思维能力，使学生具备适应未来职业生涯的可持续发展能力。</p>
				主要内容	课程选取与学生生活、职业等紧

					密联系的应用文文种，根据它们之间的内在联系以模块化的形式对教学内容进行了整合。根据学生生活与职业岗位的能力需求分绪论、日常文书写作、事务文书写作、行政公文写作、经济文书写作和职业文书写作等模块安排教学内容。共计 2 学分，32 课时。
				教学要求	本课程主要以项目教学法、启发式教学法、讨论法、情景模拟法为主要教学方法，注重知识学习与任务演练相融合；教学中要求教师具备扎实的专业技能和良好的人文素养；教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想；课程考核方式为考试，辅以论文或调查报告，与平时课堂表现共同构成期末成绩。
5	公共基础必修课	大学语文	A000000G22	课程目标	<p>素质目标：以培养学生人文素养为核心目标，提高审美能力及品位，增强文化自信及民族自豪感，培养初步具备劳动精神、劳模精神、工匠精神的劳动者和技能人才。</p> <p>知识目标：使学生掌握在实际生活和工作中阅读理解各种文体以及口头和书面表达所需要的知识。</p> <p>能力目标：掌握阅读和理解各种文体的能力以及口头、书面表达能力，帮助学生学好专业知识与技能，提高就业创业能力和终身发展能力。</p>
				主要内容	本课程内容包括以古今中外经

					典文学作品为主的基础模块，以书法、对联为主的必选实践项目和以歌词、演讲稿、辩论词、微型小说、剧本为主的可选的五个实践项目。
				教学要求	本课程课堂教学要求以学生为本，以问题为导向，依托信息化平台，构建线上线下相结合的项目驱动混合教学模式。以课外活动为动力，开展原创歌词比赛、原创剧本征集、文学社作品征集比赛、传统文化知识竞赛等活动，为学生提供展示在实践中发现美、创造美的成果的平台。课程考核要求过程考核与结果考核相结合，注重学生第二课堂任务的积极参与度，加大过程考核成绩在总成绩中的比重。
6	公共基础必修课	大学英语	A000000G30	课程目标	<p>素质目标：学生具备一定的文化素质，如人品修养和跨文化交际意识，能有效沟通合作，解决问题；学生具备基本的职业道德操守以及人文素养。</p> <p>知识目标：学生掌握基本的英语语言核心知识，即语音、词汇、语法以及基于此三方面的造句成篇的技能技巧；掌握基本的中外人文知识及跨文化交际知识。</p> <p>能力目标：学生掌握听、说、读、写等英语综合能力，特别是听力与口语交际能力；具备一定的英语语言自主学习能力和语言运用的创</p>

					造与创新能力；掌握在日常学习、生活与工作中能较熟练运用英语进行交际与沟通的能力。
				主要内容	本课程涵盖听说、阅读、语法、写作等四大板块，内容涉及魅力旅游、饮食文化、健康、礼仪、职业规划、爱情与婚姻、新生活方式、时尚潮流、节日、求职面试等日常生活及职场主题。
				教学要求	本课程遵循以学生为本的原则；以培养生活及职场英语技能为核心，以培养能力为目标，设计教学活动；教学方法基于教学内容及学生专业特色，采用情景教学法、任务型教学法、项目式教学法、PBL 教学法；注重课程思政、立德树人，培养跨文化交际中的文化自信；课程共计 8 个学分，考核方式根据本课程特点和职业岗位要求，采用平时成绩、出勤、课堂表现等过程性考核和期末终结性考核、以证代考相结合的考核方式。
7	公共基础必修课	大学体育	A000000G40	课程目标	<p>素质目标：使学生在体育锻炼中享受乐趣、增强体质、健全人格、锤炼意志，成为身心健康的技术人才。</p> <p>知识目标：使学生掌握科学锻炼的基础知识、基本技能和有效方法；学会至少两项终身受益的体育锻炼项目；掌握与专项运动相关的力量、速度、耐力、柔韧、灵敏等体能训练。</p> <p>能力目标：能运用体育理论知</p>

					识，对体育项目有一定的赏析能力和评判能力；能运用体育项目的基本方法和技能，熟练进行体育锻炼；能运用体能训练，达到未来职业岗位所需求的运动素质。
				主要内容	以立德树人为根本，以健康第一的教育理念，形成以啦啦操、篮球、排球、武术、羽毛球、专项体能训练等核心教学内容，推动大学生文化学习和体育锻炼协调发展，挖掘学校体育在学生道德教育、智力发展、身心健康、审美素养和健康生活方式形成中的多元育人功能，共计 108 学时，其中理论课 8 学时。
				教学要求	本课程以实践教学为主，教学场地包括田径场、排球场、篮球场、风雨操场以及健美操房等。要求教师具有良好的专业技能水平和课堂管理组织能力。本课程选用“十三五”规划教材——《体育与健康课程》由上海交通大学出版社出版，使用学习通平台、体育与健康教学资源网等网络资源丰富教学内容。课程考核为考试，以“过程评价”和“结果评价”相结合，其中“过程评价”包含有体育品德考核占 20%、社会实践（作业）占 30%，“结果评价”期末考评占 50%。
8	公共基础必修课	心理健康教育	A000000G60	课程目标	素质目标：使学生主动关注并重视自身心理健康状态，树立主动维护自身心理健康的意识，能够在客观全

				<p>面评估自己的基础上悦纳自我，树立正确的心理求助意识，建立对待内在自我及外部世界的合理信念和良好态度。</p> <p>知识目标：使学生明确心理健康的概念、标准及意义，了解大学阶段人的心理发展特征，懂得区分正常与异常心理的表现，掌握自我心理调适的基本知识。</p> <p>能力目标：使学生学会一定的自我觉察、自我探索、生活适应以及心理调适的技能。尤其是掌握基本的人际沟通、学习与发展、压力管理、挫折应对的方法和技巧等。</p>
				<p>主要内容</p> <p>课程包括自我意识、人格发展、心理适应、挫折教育与压力管理、情绪管理、生命教育及心理危机预防、人际关系、学习心理、时间管理与规划、艺术与创新思维、525 活动实践等内容。</p>
				<p>教学要求</p> <p>本课程教学场地以多媒体教室为主；任课教师要求具备相应教学资格、具备国家心理咨询师资格证书，且从心理健康教育专兼职教师队伍中择优选拔；教学方法要突出心理体验与行为训练的部分，多运用案例教学、情境教学、心理情景剧、团体辅导等互动实践教学形式；课程共 32 学时、2 学分，授课分上下两学期完成，每学期 1 学分；教学资源方面应</p>

					围绕艺术职业教育需求，充分利用信息化手段，选用兼顾趣味性、严谨性及艺术性的素材及教材；课程考核以考查的方式进行，结合过程性评价与终结性评价，其中互动讨论、活动参与、平时作业等过程性评价占比不少于 50%。
9	公共基础必修课	军事理论	A000000G90	课程目标	<p>素质目标：增强学生国防观念和国家安全意识，提高政治思想觉悟，激发学生的爱国热情，强化爱国主义、集体主义观念，加强组织纪律性，促进大学生综合素质的提高，为中国人民解放军训练后备兵员和培养预备役军官打下坚实的基础。</p> <p>知识目标：通过本课程的学习，使广大学生掌握基本军事理论，了解我国国防历史和国防建设的现状及其发展趋势，熟悉国防法规的国防政策的基本内容；明确我军的性质和军队建设指导思想，掌握国防建设和国防动员的主要内容，增强依法建设国防的观念。</p> <p>能力目标：以国防教育为主线，以军事理论教学为重点，按照强军目标要求，适应我国人才培养战略目标和加强国防后备力量建设的需要，为培养高素质社会主义事业的建设者和保卫者服务。</p>
				主要内容	中国国防概述、中国国防的发展，国防建设，武装力量，国防法

					<p>规，国防动员；军事思想概述；世界军事；国家安全安全概述，现代战争概述；军事高技术，高技术战争；信息化装备概述；中国人民解放军共同条例教育；射击与战术训练，防护技能与战时防护训练；战备基础与应用训练。</p>
				教学要求	<p>场地包括多媒体教室；军事理论教学时长为 36 学时，记 2 学分；教学形式：课堂理论教学、校外爱国主义主题教育等；考核要求：严格考核，按照平时成绩 40%，考试成绩 60% 计算总成绩，并将考核成绩（等级）录入教务管理系统。</p>
10	公共基础必修课	军事技能（军训）	A000000G91	课程目标	<p>素质目标：激发学生努力拼搏，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，培养吃苦耐劳精神，促进学生综合素质的全面提高。</p> <p>知识目标：在组织军事技能训练时，以中国人民解放军的条令、条例为依据，严格训练，严格要求，培养学生良好的军事素质。重视学生队列、军体拳等项目的基本动作训练，教官教学中要充分展示技术动作要领，要求学生严格遵守纪律，加强内务管理和出勤考核。</p> <p>能力目标：通过学习，达到和平时期学生能积极投身到国家的现代化建设中，战争时期是捍卫国家主权</p>

					和领土完整的后备人才。
				主要内容	课程内容主要由《内务条令》、《队列条令》、《纪律条令》3个项目组成，培养学生良好的行为习惯和艰苦奋斗、坚定信念、爱国爱校的情怀。
				教学要求	场地包括多媒体教室；军事技能训练时间为2周，实际训练时间不少于14天112学时，新生入学后立即组织开展，共2学分；教学形式：教学理论与训练相结合，对学生进行严格训练；课堂理论教学、教官实地教学；考核要求：严格考核，并将考核成绩（等级）录入教务管理系统。
11	公共基础必修课	劳动教育	A000000G92	课程目标	<p>素质目标：以专业实训、顶岗实习为劳动教育的主要载体，组织劳动精神、劳模精神、“工匠精神”、劳动安全法规等专题教育内容。</p> <p>知识目标：认识劳动，学习劳动教育的基础知识，理解马克思主义劳动观。</p> <p>能力目标：在劳动技术教育中既要利用传统技术培养学生的基本素质，又要使学生掌握一定的高新科技知识，具有科技意识和创新精神，更好地完成劳动技术教育的教学任务。</p>
				主要内容	认识劳动：培养学生重视劳动教育；懂得劳动：培养学生的劳动价值观；热爱劳动：弘扬劳模精神，树立劳动观；勤奋劳动：教育学生怎么开展劳动。

				教学要求	<p>场地包括多媒体教室；理论学习16学时，第1-4学期，共2个学分，每学期0.5学分；教学形式：专题教育、实践教育、校内外公益服务等；考核要求：严格考核，并将考核成绩（等级）录入教务管理系统。</p>
12	公共基础必修课	大学生职业生涯规划与就业指导	A000000G81	课程目标	<p>素质目标：通过本课程的教学，学生树立起职业生涯发展的自觉意识，树立积极正确职业态度和就业观念，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，愿意为实现个人的生涯发展和社会发展主动做出努力的积极态度。</p> <p>知识目标：通过本课程的教学，使学生了解职业发展的阶段特点；清晰地了解自身角色特性、未来职业的特性以及社会环境；了解就业形势与政策法规；掌握基本的劳动力市场相关信息、相关的职业分类知识以及就业创业的基本知识。</p> <p>能力目标：通过本课程的教学，大学生具备自我认识与分析技能、信息搜索与管理技能、生涯决策技能、求职技能等，提高学生的各种通用技能，比如沟通技能、问题解决技能、自我管理技能和人际交往技能等。</p>
				主要内容	<p>《大学生职业生涯规划与就业指导》是全院各专业的公共基础必修课。根据大学生成长规律和教育的关键期，课程分为两部分，在大一阶段</p>

				<p>第一学期开设“大学生职业生涯规划”部分，围绕如何探索人生理想、定位人生目标、度过充实而有意义的大学生活为主线，使学生学会用自己的智慧“发现、描述、运用、增强”自己的优势，较为科学合理的为自己定位、选择职业方向、发展职业和管理职业。在大三阶段第五学期开设“大学生就业指导”内容，围绕“大学生职业生涯规划”中的“知己”内容——性格探索、兴趣探索、能力探索和价值观探索结果、“知彼”——客观世界探索结果，对自己的求职有基本定位的情况下，依据就业形势和就业政策，想方设法把“发现、描述、应用、增强”的“思想品德、学生修养、能力才干”优势充分向招聘者展现，去寻找自己实现就业的机会。本课程的特点是学生在课堂上学习、了解职业生涯规划意义，掌握求职的技巧和方法等基础内容，大量的探索是在课程之后的实践活动中完成。</p>
			<p>教学要求</p>	<p>课程分课堂理论教学和实践教育，需要依据教学实际，按不少于 60 人/间的标准配备具有多媒体设备的室内教学场所，以及实践教学所需的个人与团体结合的实训室；授课教师须最少具有一年及以上一线学生工作经历，具备相应的教师资格；教学方法采取讲授法、分组讨论法、实践</p>

					<p>练习法、任务驱动法、自主学习法等；</p> <p>教学组织采用选课班级授课制；教学模式采取讲授式、启发式、讨论式等；</p> <p>教学活动以观摩职业生涯类影视作品、职业生涯规划书或简历评选、模拟招聘为主开展；教学资源及教材采用教研室自行编写的校本教材，与课程同名；考核评价分为过程式考核、期末总结性考试相结合的办法。期末总评成绩=过程性考核成绩(占70%)+期末总结性考核成绩(占30%)，平时考核成绩中课堂表现(占10%)、考勤情况(占20%)、就业技能(占20%)、实践(占20%)、期末综合测试方式(占30%)。</p>
13	公共基础必修课	创业基础	A000000G82	课程目标	<p>素质目标：通过本课程的教学，培养学生具备主动的创新意识和创业潜质分析能力；能够进行创业机会甄别和分析；树立科学的创新创业观；激发学生的创新创业意识，提高学生的社会责任感和创业精神，促进学生创业、就业和全面发展。</p> <p>知识目标：通过本课程的教学，培养学生熟悉掌握创新思维提升的基本方法；了解创业的基本概念、基本原理和基本方法；明确一般企业的产生与演变过程；掌握初创企业的组织管理设计；能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。</p> <p>能力目标：通过本课程的教学，</p>

				<p>培养学生逐步形成创新创业者的科学思维，能对专业知识进行创新应用；懂得创业过程中成本与利润的计算与分配方式；能掌握在项目运营过程中团队组建、人脉关系积累、资金筹措的方法；通过加强社交能力，从而提升信息获取与利用能力，提高合作的能力；能够独立撰写创业计划书、职业生涯规划书等创业就业文件。</p>
			主要内容	<p>包括创新思维概论、创新思维方法、创业常识、企业机构设立与初创管理、大学生创业个人要素分析与职业规划、创业计划书的撰写、大学生创新创业赛事、大学生创新创业优惠政策。通过在校内组织开展创新创业项目设计、参与创新创业大赛以及参与创业社团活动，通过在校外组织开展创业者访谈、创业项目考察、创业园参观等活动，将课堂知识与创新创业实践紧密结合起来，培养学生在实践中运用所学知识发现问题和解决实际问题的创新能力和创业能力。</p>
			教学要求	<p>课程分课堂理论教学和实践教育，需要依据教学实际，按不少于 60 人/间的标准配备具有多媒体设备的室内教学场所，以及实践教学所需的个人与团体结合的实训室；授课教师须最少具有一年及以上一线学生工作经历，接受过创新创业类继续教育</p>

					<p>或相关培训，具备相应的教师资格；教学方法采取讲授法、分组讨论法、实践练习法、任务驱动法、自主学习法等；教学组织采用选课班级授课制；教学模式采取讲授式、启发式、讨论式等；教学活动以“互联网+”“黄炎培职业教育奖”等创新创业规划大赛主开展；教学资源及教材采用教研室自行编写的校本教材与当年实际创新创业政策相结合；考核评价分为过程式考核、期末总结性考试相结合的办法。期末总评成绩=过程性考核成绩(占40%)+期末总结性考核成绩(占60%)。平时考核成绩中课堂表现(占10%)、作业与考勤情况(占10%)、实践(占20%)、撰写商业计划书的方式(占60%)。</p>
14	公共基础 限选课	信息技术	A000000H50	课程目标	<p>素质目标：培养学生具备一定的知识产权保护等方面的信息安全意识，养成遵守信息社会道德规范及相关法律法规，培养学生良好的沟通及团队协作能力，使他们具备一定的信息意识和信息敏感度并拥有较强团队意识和职业精神，具备独立思考和主动探究能力，为职业能力的持续发展奠定基础。</p> <p>知识目标：本课程使学生掌握常用的工具软件和信息化办公技术，了解大数据、人工智能、区块链等新兴信息技术，具备一定的信息网络基础和基本的多媒体信息处理知识。</p>

					<p>能力目标：本课程使学生具备运用现代信息技术手段进行专业学习的能力，能熟练使用市场上主流软件进行高效信息化办公并具备各艺术专业软件学习所需的相关信息技术基本操作技能，能运用信息网络及相关信息技术手段进行信息资料的搜集与整理，能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决问题。</p>
				主要内容	<p>课程分基础模块和拓展（应用）模块，基础模块主要包含信息素养概论和信息化办公，其中信息素养概论主要介绍信息素养的含义、信息安全、信息道德、信息分析及检索、信息管理及利用方面的基础知识及技能；信息化办公主要学习如何运用现代信息化技术手段或工具进行日常办公所需的文字处理、演示文稿处理和电子表格处理等。拓展（应用）模块主要包含信息素养与大学生活以及前沿信息技术及应用等内容。</p>
				教学要求	<p>通过入学信息技术水平分层考试，对学生进行分层教学；教学内容模块化，针对不同水平层次的学生，选用并组合相关教学内容，且内容的选取应体现以就业为导向，以学生为本的原则，选取与学习、工作、生活相关的，响应国家大政方针且具有正能量的实际案例，注重实践技能的培养。以翻转课堂思想理念为指导，依</p>

					托信息化工具及手段，采用项目情景导入下混合式教学模式，打造师生参与型、体验式的信息化教学课堂。课程考核为考查方式，采取过程考核与结果考核相结合，加大过程考核成绩在总成绩中的比重，建议按 9:1 比例进行。
15	公共基础 限选课	艺术概论	A000000H23	课程目标	<p>素质目标：提高学生审美趣味和艺术修养，帮助学生建立艺术与人生的密切关系，促使学生乐于学习艺术、享受艺术。</p> <p>知识目标：了解各个艺术门类的基础理论知识，了解不同艺术门类的艺术规律，掌握不同艺术门类基本常识及审美特征。</p> <p>能力目标：初步掌握鉴赏和分析艺术作品的的能力，加深对艺术理论的理解，提高艺术创作能力和创新能力。</p>
				主要内容	课程主要包括艺术的起源与发展、艺术的本质与特征、艺术的功能与教育；艺术的分类及其审美特征；艺术创作、艺术作品和艺术鉴赏等内容。
				教学要求	本课程理论学习课时占 35%，知识学习课时占 65%。课程的教学方法采用以艺术专业的要求为导向，讲、练一体化的教学形式，在教学中尽可能结合目前学校已开设专业的新动向进行分析讲解，以培养学生分析问

					题和解决问题的能力。考核方式为考查。
16	公共基础 限选课	湖湘文化	A000000H24	课程目标	<p>素质目标：湖湘文化是中华民族优秀传统文化中重要组成部分，通过学习加强学生对区域文化的认同感和使命感，提升他们思想道德素质和爱国情操，培养他们的文化自信与责任担当。</p> <p>知识目标：掌握湖湘文化的概念和基本特征；了解湖湘文化的形成和发展脉络；熟知湖湘文化的基本构成和主要内容；把握湖湘文化与湖南现代化的关系等。</p> <p>能力目标：准确掌握文化领域中出现的一系列基本概念、基本现象，学会有意识地吸收中华优秀传统文化成果，提高学生文化的适应力和传播力。</p>
				主要内容	<p>本课程从教育、哲学、文学、艺术、史学、科技、宗教、饮食、民俗风情、风物名胜等方面全面介绍湖湘文化，勾勒出湖湘文化形成与发展的历史轨迹，揭示湖湘文化的精神特质，分析并探讨湖湘文化与湖南现代化的关系，凸显文化在国家民族发展中的不可替代的作用。共计 32 课时，其中实践课时 2 课时。</p>
				教学要求	<p>本课程以理论知识讲授为主，在课堂教学的同时组织学生实地考察湖南当地的一些文化场所。本课程要</p>

					求教师具有良好的人文知识和人文素养。课程的特点是在教学中突出了湖南的地方特色，同时能运用大量的现实案例帮助学生理解文化的相关理论。课程考核为考查方式，以论文或调查报告为主，辅以平时课堂表现共同构成期末成绩。
--	--	--	--	--	---

(二) 专业（技能）课

序号	课程性质	课程名称	课程代码	课程描述	
1	专业(技能)必修课	★饮食文化与菜单设计	A640105I09	课程目标	<p>素质目标：具有从文化角度解读饮食内涵的素养，并能把该文化素养在菜单设计中体现出来；具备热爱生活、追求美好健康生活的情操。</p> <p>知识目标：熟悉中国饮食演变的历史，掌握不同地域的饮食习惯和菜系知识；熟悉酒店宴席常用菜品；理解并掌握宴会菜品搭配的规则和方法。</p> <p>能力目标：能为客人提供专业的点菜服务；能通过 PPT 展示市场上宴会的常用菜肴的做法、口感、营养价值、成本等做清晰的阐述；能根据酒店零点菜单独立完成指定宴会订单的宴会菜单的菜品及菜单外形设计。</p>
				主要内容	饮食文化起源与发展；中国各地区饮食习惯以及八大菜系的介绍；宴会菜单设计原则和技巧。
				教学要求	本课程主要在机房实训室，每位学生配备电脑可以现场进行宴会菜单

					电子版本的设计。运用讲解教学、以宴会订单为任务驱动进行教学。课程成绩为试卷考试（30%）+宴会菜单文案设计（40%）+平时成绩（30%）。
2	专业(技能)必修课	★酒店餐饮服务与管理	A640105I12	课程目标	<p>素质目标：树立爱岗敬业，竭诚服务的餐饮职业道德风尚；培养讲究卫生，注重仪容仪表等良好的职业态度与职业习惯；树立“我为人人服务、人人为我服务”的观念；养成团队协作精神和敬业精神。</p> <p>知识目标：了解餐饮行业现状及发展趋势；熟悉餐饮企业的类型与特点；掌握餐饮企业组织机构与岗位职责；熟练掌握餐饮服务的基本服务技能，包括托盘、餐巾折花、斟酒、中西式摆台、上菜和分菜等各项技能的操作规程和操作标准；全面掌握中餐服务的程序，服务标准和服务技巧；掌握餐厅服务现场突发事件的预防和处理方式；掌握餐厅营销策略及营销技巧。</p> <p>能力目标：能根据餐饮企业的规模设计餐饮企业的组织机构；能操作餐饮服务的各项操作技能：如托盘、餐巾折花、斟酒、摆台、上菜与分菜等服务操作技能；能按标准服务程序进行中餐服务。</p>
				主要内容	<p>餐饮基础知识；餐饮服务所需技能；餐饮服务主要环节；餐饮产品质量管理；餐饮销售管理。</p>

				教学要求	本课程课堂教学是以学生为主体，以教师为主导，加强师生互动，注重调动学生积极性主动性，主要在餐饮实训室进行；通过项目式教学、小组研讨、案例分析开展教学；考核方法：考情 10%+课堂表现 40%+期末文案制作 50%。
3	专业(技能)必修课	★酒店客房服务与管理	A640105I13	课程目标	<p>素质目标：培养学生的服务意识、职业素养，能够细心地感知客人的需求。</p> <p>知识目标：能够阐释客房服务与管理的基本内容及要点，能够根据课程内容了解酒店客房的实际布置，能够独立完成铺床。</p> <p>能力目标：本课程旨在帮助学生能够掌握客房服务与管理理论知识和专业技能，培养学生的实际操作和管理能力，成为能胜任高星级饭店客房工作、适应能力强的高技能人才。</p>
				主要内容	了解客房产品的概念和构成，掌握客房部的主要任务、组织结构和业务分工及主要职责；熟悉各类客房清洁的程序、标准和要领、清洁服务与质量控制的标准与方法；能够识别不同类型饭店客房设施的特点，并能够正确介绍客房类型及客房设施的功能布局；能够独立完成中式铺床、夜床操作。
				教学要求	本课程主要在客房实训室进行；采用现场教学、理实一体法、小组练

					习、案例分析等教学方法；考核采取平时课堂过程性考核、期终总结性考核相结合的方式，平时实践与考试成绩占 30%，期终总结性考核成绩占 40%，平时表现与考勤占 30%。
4	专业(技能)必修课	★酒店前厅运行与管理	A640105I14	课程目标	<p>素质目标：培养学生的职业技能、职业素养、良好的职业道德以及综合素质。</p> <p>知识目标：让学生了解掌握酒店前厅运营的基本知识，能胜任酒店前厅服务与基层管理工作，能适应行业发展与职业变化要求，达到高级前厅服务员水平。</p> <p>能力目标：通过项目教学，培养学生的实际操作能力和实际工作能力，培养操作性、实用性高的高技能人才。</p>
				主要内容	<p>前厅部新员工应具备的必要技能：人际沟通、投诉应对、计算机操作等；前厅部对客服务操作技能：客房预订、入住接待服务（应接服务、入住登记服务等）、住店服务（礼宾服务、问讯服务、电话服务、商务服务等）、离店服务（收银服务、送客服务等）；基层管理人员相应的管理能力：公关与销售能力、沟通与协调能力、房价制定能力、客房销售情况统计与预测能力。</p>
				教学要求	<p>本课程教学条件：前厅实训室；</p> <p>教学方法：现场教学、理实一体法、</p>

					小组练习、案例分析；考核采取平时课堂过程性考核、期终总结性考核相结合的方式，任务考核占 30%，系统操作能力考核 30%，期终总结性考核成绩占 30%，职业素养考核 10%。
5	专业(技能)必修课	★宴会设计	A640105I15	课程目标	<p>素质目标:细致周密的服务意识、团结协作的合作意识、节约精细的成本控制意识和创新意识。</p> <p>知识目标:能够知晓宴会的基础知识;知晓什么是宴会设计;知晓宴会设计的文案制作。</p> <p>能力目标:能识别宾客需求,策划宴会主题,能解读预定各种宴会的信息;能进行宴会菜单的菜点、菜名、装帧的设计,能根据宴会特点和档次完成宴会的酒水设计;能根据宴会菜单酒单合理搭配台面餐用具;能根据宴会主题设计完成适当的餐台插花并搭配餐厅布件;能完成中西式宴会台型规划;能运用环境装饰方法设计宴会场境,能绘制场景简图;能根据客户意愿建议并设计特色宴会活动;会编制宴会预算;能完成宴会服务流程及接待方案撰写。</p>
				主要内容	宴会概况;宴会菜单设计;宴会主题认识;宴会台型设计;宴会台面设计;宴会色彩布置;宴会服务流程;宴会服务方案制作。
				教学要求	本课程教学条件:餐饮实训室+机房;教学方法:项目式教学、小组

					研讨、案例分析、工单式练习；考核方法：考情 10%+课堂表现 40%+期末文案制作 50%。
6	专业(技能)必修课	★客房设计	A640105I16	课程目标	<p>素质目标：培养学生的创新意识、信息素养、审美情趣，具备酒店职业素养。</p> <p>知识目标：学生应该能够阐释客房设计的基本内容及要点，能够根据顾客订单独立完成主题客房设计方案的撰写、素材收集及设计、ppt 展示等任务。</p> <p>能力目标：具备主题客房设计方案的撰写能力及顾客需求分析能力，理论联系实际的应用能力。</p>
				主要内容	主题客房基本类型及认知；客房主题确定及理念描述；客房布局及基调设计；客房服务设计；客房成本核算。
				教学要求	本课程教学要求在计算机机房完成主题客房设计方案的撰写及素材资料的收集，在客房实训室展示主题客房设计方案的成果。主要采用任务驱动教学法、案例分析教学法、小组汇报教学法、实操等；考核采取平时课堂过程性考核、期终总结性考核相结合的方式，平时实践与考试成绩占 40%，期终总结性考核成绩占 50%，平时表现与考勤占 10%。
7	专业(技能)必修课	酒店英语	A640105I17	课程目标	素质目标：培养学生良好的职业素养、文化素养、沟通能力、应变能

					<p>力和处理问题能力。</p> <p>知识目标：帮助学生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。</p> <p>能力目标：使学生能综合运用所学的英语语言从事各项酒店服务工作。</p>
				主要内容	<p>学习酒店服务工作环境中的；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；各项客房服务；餐位预订；引座点菜；席间服务；结账；康乐服务等。</p> <p>场景中的英语工作语言，为职业技能测试打好基础，全方位提升职业能力素养，培养高素质的酒店专业人才。</p>
				教学要求	<p>本课程教学条件：多媒体教室、语音教室；教学方法：翻转课堂、情景模拟等；考核方法：考勤 10%+课堂互动 40%+口试 50%，口试评分标准同技能测试评分标准。</p>
8	专业(技能)	酒店概论	A640105I01	课程目标	<p>素养目标：培养学生的职业素养，具备较好的职业认知、职业价值认同。</p> <p>知识目标：掌握酒店及酒店管理的基本概念、基本内容及基本方法，能够熟知酒店基本业务部门情况，对现代酒店经营及集团发展有清晰的认识及整体把握。</p>

	必修课				能力目标：能够运用基本管理知识分析并解决酒店实际中的问题，能够清晰的列举国内外知名酒店并说出酒店的基本业务。
				主要内容	酒店及酒店管理概述；酒店组织管理及服务质量管理；酒店安全管理及关系管理；酒店集团化管理。
				教学要求	本课程主要在多媒体教室进行，能正常使用多媒体设施设备；主要采用案例分析教学法、小组合作教学法等；考核采取小组课程实践考核、期终统一考核相结合的方式，课程实践考核成绩占 40%，期终统一考核成绩占 50%，平时表现与考勤占 10%。
9	专业(技能)必修课	形体训练	A640105I02	课程目标	<p>素质目标：了解芭蕾舞基础训练、古典舞基础训练、古典舞身韵的价值与美学意义，热爱中华民族传统文化，提高艺术审美能力。</p> <p>知识目标：了解芭蕾舞、古典舞基训、古典舞身韵相关理论知识。</p> <p>能力目标：掌握各个舞蹈组合的风格特征、技术技巧、发力方式、运动轨迹并能独立地进行组合展示。</p>
				主要内容	芭蕾舞基础训练：芭蕾舞概述、地面训练、把上训练、把下训练；中国古典舞基训：古典舞基本理论概述、把上训练、把下训练；中国古典舞身韵：古典舞身韵概述、基本动律元素及地面训练、舞姿训练。
				教学要求	本课程在舞蹈实训室里进行。采

					<p>取讲授法、案例教学等教学方法，遵循由易到难的原则。适当运用多媒体，通过讲解、视频资料及动作示范，让学生获取芭蕾舞、中国古典舞风格的认识，开拓视野。</p> <p>采取平时课堂考核、期末统一考核方式相结合。平时考核随堂进行和根据作业完成情况进行考核。平时练习和随堂小考占 50%，期末统一考试成绩占 40%，平时表现加考勤占 10%。</p> <p>要求学生对于不同舞种的风格把握，使学生体验、掌握芭蕾舞和中国古典舞的特征，积累和丰富舞蹈语汇；并采取分解教学到完整练习的方式，循序渐进的进行教学，做到精讲多练，追求教学实效性。</p>
10	专业(技能)必修课	酒水知识与服务	A640105I03	课程目标	<p>素质目标：提升学生职场宴会社交素养，以及对品质生活和优雅人生的追求。</p> <p>知识目标：本课程熟知中外知名酒水的起源、分类、酿制和特点，以及酒水餐食搭配。</p> <p>能力目标：能掌握酒水、咖啡品鉴酒水和侍酒的方法使以及鸡尾酒调制的基本方法</p>
				主要内容	<p>酒的历史、酿造、品鉴；葡萄酒、啤酒的历史、酿造、品鉴；鸡尾酒的基础知识和经典款调制；咖啡的基础知识。</p>
				教学要求	<p>本课程主要在酒水实训室配备调</p>

					酒、咖啡制作设备。分小组体验、教师示范、分组实操；课程成绩为平时成绩（50%）+酒水实操（50%）。
11	专业(技能)必修课	计算机图文处理	A640105I04	课程目标	<p>素质目标：学习通过对 Microsoft Office PowerPoint 和 Photoshop CC 两大软件的学习，提高文案制作的图片设计能力。</p> <p>知识目标：了解 Microsoft Office PowerPoint 和 Photoshop CC 两大软件基础知识与操作技法。</p> <p>能力目标：掌握两大软件的基本操作方法与应用范围，并能独立使用两大软件制作演示文稿、宴会台面设计、客房个性设计、前厅个性设计等。</p>
				主要内容	<p>Microsoft Office PowerPoint 按实际业务组织幻灯片内容，比如找素材、定风格、排版美化、加动画。</p> <p>学习 Photoshop CC，包括海报设计、logo 制作、宴会台面设计、客房布置设计等平面设计基本技能。</p>
				教学要求	<p>本课程主要在多媒体机房、超星泛雅教学平台；分小组体验、教师示范、实操；教学考核从软件熟练度、作品创新表现、设计思维三方面进行考核。采取平时课堂考核、期末统一考核方式相结合。平时考核随堂进行和根据作业完成情况进行考核。平时练习与随堂小考占 50%，期末统一考试成绩占 40%。平时表现和考勤占 10%。</p>

12	专业(技能)必修课	服务心理学	A640105I05	课程目标	<p>素质目标：培养学生良好的心理素质、具备较好的沟通交流能力、自我反思能力、群体意识、综合分析能力。</p> <p>知识目标：使学生对心理学这门学科的性质、现状和发展有所了解，掌握心理学的基本概念、基本事实和基本理论，为专业课程的学习打下坚实的基础。</p> <p>能力目标：能理论联系实际，运用酒店服务心理学分析酒店客人，提高学生的识人水平及应用能力。培养学生对心理学的兴趣，提高学生学习的自主性，促进学生自身心理发展，提高学生的心理健康水平。</p>
				主要内容	<p>了解心理学的学科性质、历史、现状及发展趋势；形成从心理学的角度理解人的意识，初步形成多视角的心理学观点；了解基础的心理学知识运用的方法。</p>
				教学要求	<p>本课程在多媒体教室进行；采用理实一体、案例分析教学；考核采取形成性考核、期终统一考核相结合的方式，平时形成性考核成绩占 30%，期终统一考核成绩占 60%，平时表现与考勤占 10%。</p>
				课程目标	<p>素质目标：培养学生市场观念、创新意识，提高学习者的综合职业素质。</p> <p>知识目标：建立市场营销理论框</p>

13	专业(技能) 必修课	酒店市场 营销	A640105I06		架,认识基本概念和原理;学会营销工作方法;熟练应用营销工具;建立营销思维。 能力目标:能和营销人一样思考,发现、解决生活和酒店工作中的营销问题。尤其是运用到前厅、客房和餐饮工作。
				主要内容	市场营销概况;市场营销环境分析;市场细分,目标市场定位;消费者行为研究;产品策略;价格策略;分销策略;促销策略。
				教学要求	本课程主要在多媒体教室进行;采用项目式教学、小组研讨、案例分析;考核以考勤 10%+平时表现 40%+笔试 50%。
14	专业(技能) 必修课	西餐服务	A640105I07	课程目标	知识目标:了解西餐起源及发展历程,代表西餐菜肴知识,能够知晓西餐服务礼仪。 能力目标:能够独立规范完成餐前准备、西餐摆台、酒水服务、席间服务、席后整理的服务技能操作。 素质目标:具备严谨、细致、精益求精的工作态度和职业素养。
				主要内容	西餐起源及发展历程;西餐用餐和服务礼仪西餐摆台及酒水服务;西餐宴会服务整体流程实操训练。
				教学要求	本课程主要在西餐实训室;采用讲解教学法、示范教学法、实操练习;课程成绩为平时成绩(50%)+西餐服务实操(50%)。

15	专业(技能)必修课	人力资源管理	A640105I08	课程目标	<p>素质目标： 在岗位分析的过程中，培养团队协作精神和沟通能力；在招聘实施过程中，养成公平公正做事风格；处理劳动争议过程中培养忍耐性、冷静、平易近人的性格；在实施培训过程中，培养勤奋好学品质；在工资报表的制定过程中，培养认真细致、高度负责的素质。</p> <p>知识目标：学生应该能够理解核学会如何组织人力资源规划，如何招聘符合要求的优秀员工，如何把握职业分析、绩效管理、薪酬管理等人力资源中的关键环节，并合理运用到实际生活中为经济发展贡献力量。</p> <p>能力目标：能掌握人力资源管理六大模块工作的基本程序和方法，并能根据不同的企业，不同的岗位群去设计工作程序和选择合适的方法；掌握人力资源管理相应工具的编写；能制定简单的培训制度、薪酬管理制度、绩效管理制度；对人力资源管理中可能会出现的问题，能将六大模块融会贯通，制定出解决措施和处理方案。</p>
				主要内容	<p>该课程主要有人力资源管理，组织基础等人力资源基础知识；在这基础上学习绩效管理、薪酬管理、员工招聘方式以及关系管理等人力资源进阶内容。</p>
				教学要求	<p>本课程在多媒体教室进行，同时添加学习通线上学习资料；主要教学方法包括现场教学、项目驱动教学、</p>

					工作任务驱动教学、体验式教学；考核采用平时课堂考核、期末考试方式相结合。平时成绩包括考情、课堂表现及作业完成情况，期末考试一笔试的方式进行，平时成绩和考试成绩各占 50%。
16	专业(技能)必修课	中外民俗	A640105I10	课程目标	<p>素质目标:具有正确的审美观,具有自信、包容、开放、接纳的心态,具有民族自尊心、自豪感、认同感。</p> <p>知识目标:掌握中外民俗的理论知识,掌握中国乃至世界各国民族民俗的不同特征,了解中外不同国家和不同民族的地域性、民族性的历史文化结晶。</p> <p>能力目标:能正确理解、合理评价各国、各民族民俗习惯,并熟练的运用到酒店的工作中,是服务类专业学生提升综合素质和职业能力的基础。</p>
				主要内容	服饰民俗、饮食民俗、居住民俗、交通民俗、岁时节日民俗、人际礼仪民俗、人生礼仪民俗、工艺美术民俗、游艺民俗等。
				教学要求	本课程主要在多媒体教室、形体教室、实训教室进行;教学以学生为导向,充分运用信息化教学手段,使用任务驱动教学法、现场教学法、案例教学等、情景教学法等;考核考勤 10%+平时表现 40%+笔试 50%。
				课程目标	素质目标:具备良好的职业道德:诚实、关爱、公平竞争、服务意识;

17	专业(技能)必修课	普通话与口语交际	A640105I11	<p>优秀的个性品质：理智、诚信、自信、责任、宽容、坚韧；良好的心理承受能力。</p> <p>知识目标：要求学生了解口才的性质、口语表达的过程和构成、口语表达的语用失误等知识；理解并掌握口语表达的技法和口语表达的语言技巧；重点掌握日常口语表达、事务性口语表达、演讲、辩论等口才实践形式的特点、训练方法及训练途径。</p> <p>能力目标：学生能把握口语表达的一般规律，掌握从语音、语汇、语义、人际交往、思维和体态语言、副语言等方面提高口语表达水平的方法，使学生能熟练地运用口语表达的技巧进行日常口语表达、事务性口语表达、演讲和辩论。</p>
主要内容				<p>能用普通话声母、韵母、声调、音变的要求规范发音；能用重音、停连、节奏等朗读技巧朗读作品；能根据普通话水平测试的应试要领开展自我训练；能根据场合要求编写演讲稿，设计态势语言，完成命题演讲发言；能在求职面试时恰当展示自己，发表求职演说；能运用社交语言表达技巧与人进行沟通交往。</p>

				<p>本课程的教学目标要求和课程特点以及有关学情，选择适合于本课程的最优化教学法，采用项目驱动、案例分析、分组讨论、情景模拟等教学方法，引导学生积极思考、乐于实践，提高教学效果。课程教学以教师的知识讲授为辅，以提升学生的实操能力和学习迁移能力为主。教师在教学活动中主要是设计一定的模拟情境，指导学生在模拟的情境中进行实际的语言表达训练。同时充分贯彻“课程思政”理念，不断提升学生职业素养和汉语+文化自信。</p> <p>考核方法：重点对学生实行以口语能力为中心的考核，通过各种不同的考试形式激发学生自主学习的积极性，在解决实际问题的工作能力；获取新知识、新技能的学习能力；团队活动的合作能力；职业语言表达能力等方面得到体现。</p> <p>成绩构成及比例：本课程是一门语言技能课，主要考核学生综合应用语言的能力，考核方式为考查。平时课堂口语训练占 20%，实践技能考核占 30%，期末考核占 50%。</p>
	专业(技能)	毕业设计	A640105I18	<p>课程目标</p> <p>素质目标：提高学生对酒店前厅、客房、餐饮主体性接待的服务设计能力。</p> <p>知识目标：通过本课程教学，使学生熟悉不同类型的酒店订单，依据订单的要求，能设计个性化的接待方</p>

18	必修课				案。 能力目标：学生具备一定水平的图文处理能力、文字编写能力及依据主题进行个性化服务设计的能力。
				主要内容	通过指导老师指导，要求学生掌握毕业设计文案制作的流程；学生能独立的选择毕业设计选题方向(前厅、客房、餐饮)，并设定一定的主题，根据主题完成个性化的文案制作。
				教学要求	本课程主要在多媒体教室，机房；教学方法包括讲授、学生练习、项目教学法；考核以考勤 10%+毕业设计文案制作 40%+毕业作品答辩 50% 。
19	专业(技能)必修课	顶岗实习	A640105I19	课程目标	素质目标：提高学生适应社会的能力，适应酒店实际岗位需求的能力。 知识目标：通过本阶段，使学生清楚的知晓酒店前厅、客房、餐饮等各部门实际岗位工作任务、工作流程和酒店基本的管理流程。 能力目标：学生具备一定水平的餐饮、客房、前厅岗位实际工作能力，服务期间问题的处理能力，沟通能力、协调能力及抗压能力。
				主要内容	通过前期实践，要求学生熟悉酒店的前厅、客房、餐饮各岗位的工作流程；通过岗位的跟岗及培训，要求学生能独立的完成前厅接待、礼宾、客房清扫、餐饮服务等工作。
				教学要求	本课程主要在酒店前厅、客房及餐饮部，通过启发式教学、跟岗、岗

					位实践；教学评价包括岗位考勤 50%+顶岗期间工作表现 40%+顶岗酒店管理层评价 10%。
20	专业(技能)限选课	声乐	A640105J01	课程目标	<p>素质目标：提高学生对音乐的倾听和表别能力，培养良好的艺术审美能力。</p> <p>知识目标：通过本课程教学，使学生熟悉不同类型的声乐作品，并同时具备必要的演唱技能、音乐表达能力以及舞台表演水平。</p> <p>能力目标：学生具备一定水平的声乐演唱能力，准确理解并表达声乐作品的音乐形象和风格，能够在舞台上声情并茂的歌唱。</p>
				主要内容	声乐演唱基本技巧，要求学生掌握声乐基础理论知识和技能技巧；较准确的理解、掌握声乐作品的内容、风格；声乐舞台表演训练，通过演唱训练及舞台实践，要求学生具有一定的舞台表演能力。
				教学要求	本课程需要钢琴、多媒体设备、话筒、音响；采用启发式教学、讲授法；采取平时课堂考核，期末统一考核方式相结合。平时考核随堂进行和根据作业完成情况进行考核，期末考核采取分组考试。平时练习与考试成绩占 50%，期末统一考试成绩占 40%，现场评分，平时表现和考勤占 10%。
				课程目标	素质目标：了解芭蕾舞基础训练、古典舞基础训练、古典舞身韵的价值

21	专业(技能) 限选课	舞蹈	A640105J02		<p>与美学意义,热爱中华民族传统文化,提高艺术审美能力。</p> <p>知识目标:了解芭蕾舞、古典舞基训、古典舞身韵相关理论知识。</p> <p>能力目标:掌握各个舞蹈组合的风格特征、技术技巧、发力方式、运动轨迹并能独立地进行组合展示。</p>
主要内容					<p>芭蕾基础训练:芭蕾舞概述、地面训练、把上训练、把下训练;中国古典舞基训:古典舞基本理论概述、把上训练、把下训练;中国古典舞身韵:古典舞身韵概述、基本动律元素及地面训练、舞姿训练。</p>
教学要求					<p>本课程在舞蹈实训室里进行。采取讲授法、案例教学等教学方法,遵循由易到难的原则。适当运用多媒体,通过讲解、视频资料及动作示范,让学生获取芭蕾舞、中国古典舞风格的认识,开拓视野。</p> <p>采取平时课堂考核、期末统一考核方式相结合。平时考核随堂进行和根据作业完成情况进行考核。平时练习和随堂小考占 50%,期末统一考试成绩占 40%,平时表现加考勤占 10%。</p> <p>要求学生对于不同舞种的风格把握,使学生体验、掌握芭蕾舞和中国古典舞的特征,积累和丰富舞蹈语汇;并采取分解教学到完整练习的方式,循序渐进的进行教学,做到精讲多练,追求教学实效性。</p>

22	专业(技能) 限选课	现代礼仪	A640105J03	课程目标	<p>素质目标：具备良好的个人素质和职业形象；具备较强的服务意识；具备良好的团队合作意识和工匠精神；具备一定的审美能力和规范意识。</p> <p>知识目标：知道礼仪的内容与内涵；掌握个人形象塑造的知识；了解常见的会面知识与沟通方式；知道人际交往中的基本准则与规范；掌握求职面试中的行为规范。</p> <p>能力目标：能够进行正确的形象塑造；能够在不同的场景下运用合适的方式进行沟通和交流；能够较好的与人相处；能够为客人提供舒心的服务。</p>
				主要内容	<p>礼仪的基本概念、基本准则；个人基本礼仪，包括仪容、服饰、仪态等；日常交际活动中的礼仪，如会面礼仪、通信礼仪、宴请礼仪、交谈礼仪、职场礼仪等。</p>
				教学要求	<p>本课程需要多媒体教室、形体教室、多功能报告厅，学习通平台，流畅的网络，手机或电脑；以学生为中心，使用项目式教学法，将课程内容进行项目和任务划分；理论与实践教学穿插进行；使用案例教学、情境式教学；充分利于信息化教学手段，在学习通平台上建课，进行课堂互动、作业提交、小组合作和期末线上考试。考核采取“线上+线下”、“平时+期末”、“个人+小组合作”的方式进行综合考评，实行过程化、精细化考核。平时</p>

					成绩 35%，包括课堂考勤、线上学习时长、线上平时测试成绩、课堂互动等；小组作业 10%；期末线上测试 15%；期末线下实践考核 40%。
23	专业(技能)限选课	湖湘旅游文化	A640105J04	课程目标	<p>素质目标：学生更好的理解湖南本地域特点和风土民情。</p> <p>知识目标：了解湖湘文化基础，如湖湘文化起源和发展、构成和成就、特征和精神，以及湖湘文化作为中华民族绚丽多彩的地域文化之一，博大精深、源远流长、底蕴深厚，在中国社会历史进程中起到了重要作用。</p> <p>能力目标：能正确理解、合理评价湖湘文化，并将湖湘精神融入到具体的酒店实际工作中。</p>
				主要内容	湖湘文化基础，湖湘文化起源和发展、构成和成就、特征和精神，以及湖湘各个地区的文化传统和文化习俗和旅游条件。
				教学要求	本课程在多媒体教室进行；采用翻转课堂、案例分析、小组调研等教学方法；成绩的评定注重过程考核，通过课业评比、模拟演示、小组讨论、案例分析、知识竞赛等，综合评价学生的学业。考核形式采用闭卷考试的形式，百分制，考核内容做到理论知识和实践知识相结合。学生的课程总成绩由平时成绩（50%），期末试卷成绩（50%）构成。
				课程目标	素质目标：培养学生基本的经济

24	专业(技能) 限选课	财务管理	A640105J05		<p>头脑和理财能力，提高他们分析财务问题和解决财务问题的能力。</p> <p>知识目标：了解并运用酒店财务管理业务操作的相关业务知识，掌握实用的酒店财务管理手段和方法。</p> <p>能力目标：能具备基本的项目规划书中的财务规划能力；能够掌握简单的小型项目筹资和投资决策工作；能够编制简单的财务预算；能根据酒店的财务报表进行简单的财务分析。</p>
				主要内容	<p>酒店财务管理基础知识；财务部日常业务基本程序与标准；酒店筹资管理；投资管理；酒店营运资金管理；酒店收入管理及成本控制；酒店固定资产管理；酒店财务预算管理；酒店财务分析。</p>
				教学要求	<p>本课程在多媒体教室进行；运用讲授、学生练习、案例教学法、项目教学法、仿真教学法；考核以考勤 10%+课堂互动 10%+作业 20%+期末笔试 60%。</p>
25	专业(技能) 限选课	茶艺	A640105J06	课程目标	<p>知识目标：了解六大茶类的基础知识，并懂不同类型的茶选用何种茶具和何种手法的冲泡方法。</p> <p>能力目标：学生掌握直升杯、盖碗、紫砂壶冲泡技巧；能品鉴分别出六大茶类；能设计茶席。</p> <p>素质目标：通过中华茶艺知识的让学生对中国传统文化产生兴趣，并提升其民族文化的自豪感和自信心。</p>

				主要内容	中华茶艺礼仪；六大茶类的基础知识和冲泡方法；茶叶品鉴；茶席设计。
				教学要求	本课程主要在茶艺实训室进行；教学方法：示范教学、讲解教学、实操练习；考核方法：本课程成绩为茶席设计（50%）+茶叶冲泡实操（50%）。
26	专业(技能)限选课	花艺	A640105J07	课程目标	<p>素质目标：培养学生的审美能力，培养学生的鉴赏能力，净化心灵陶冶情操。</p> <p>知识目标：能够知晓花艺基础知识，掌握插花基本技能。</p> <p>能力目标：掌握花材的使用方法；根据不同的需要制作适合的花艺作品；能够完成艺术、装饰、礼仪插花，独立完成花艺作品创作。</p>
				主要内容	插花艺术基本概论和基础；插花基本技能；现代插花艺术多种造型；礼仪插花；装饰插花；艺术插花。
				教学要求	本课程在花艺实训室，通过项目式教学、小组研讨、案例分析法进行；考核以考勤 10%+课堂实操 40%+期末检测 50%。

七、教学进程总体安排

（一）教学周数安排表

酒店管理专业教学进程总体安排表（三年制高职）

序号	课程类型	课程门数	学分	学时			备注		
				理论学时	实践学时	合计			
1	公共基础必修课	13	40	462	270	732			
2	公共基础限选课	2	6	50	44	94	公共基础限选课有艺术概论、湖湘文化、信息技术共 3 门课程，要求学生在校期间选择其中 2 门课程进行学习，修满 6 个学分，共 94 学时。		
3	公共基础任选课	4-6	6	96	0	96	公共基础任选课采取线上+线下方式选修，要求学生在校期间修满 6 个学分，96 学时；从第二学期起修读，每期开出选修课以当期公告为准。		
4	专业（技能）必修课	19	83	289	1193	1598			
5	专业（技能）限选课	3-4	7	50	76	126	专业（技能）限选课有共 7 门课程，要求学生在校期间选择其中 3-4 门课程进行学习，修满 7 个学分，共 126 学时。		
6	专业（技能）任选课	2-4	4	16	48	64	专业（技能）任选课采取线上+线下方式选修，要求学生在校期间修满 4 个学分，64 学时；从第二学期起修读，每期开出选修课以当期公告为准。		
合 计		43-48	146	963	1631	2710			
公共基础课程学时占总学时比例%			34%	选修课学时占总学时的比例%			14%	实践学时占总学时的比例%	60%

酒店管理专业教学进程具体安排表（三年制高职）

课程类别	课程性质	序号	课程名称	课程代码	学分	学时分配		各学期教学周周数、周学时数（周数*周学时数）						考核方式			
						总学时	实践	一	二	三	四	五	六	考试	考查		
								20周	20周	20周	20周	20周	20周				
公共基础课	必修	1	思想道德修养与法律基础	A000000G10	3	48	8	12*4							√		
		2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	A000000G11	4	64	8		16*4							√	
		3	形势与政策	A000000G12	1	48		2*4	2*4	2*4	2*4	2*4					√
		4	写作与沟通	A000000G21	2	30		15*2								√	
		5	国语人文	A000000G22	2	32			16*2							√	
		6	大学英语	A000000G30	8	126		15*2	16*2	16*2	16*2					√	
		7	大学体育	A000000G40	8	108	100	15*2	13*2	13*2	13*2					√	
		8	心理健康教育	A000000G60	2	32		8*2	8*2								√
		9	军事理论	A000000G90	2	36		2*18									√
		10	军事技能（军训）	A000000G91	2	112	112	2周									√
		11	劳动教育	A000000G92	2	32	16	4*2	4*2	4*2	4*2						√
		12	大学生就业指导	A000000G81	2	32	10					16*2					√
		13	创业基础	A000000G82	2	32	16		16*2								√
		小 计					40	732	270								

	限选 (三选二)	1	艺术概论	A000000H23	2	32	2			16*2				√	
		2	湖湘文化	A000000H24	2	32	2				16*2			√	
		3	信息技术	A000000H50	4	62	42	15*2	16*2					√	
		小 计			6	94	44	公共基础限选课有艺术概论、湖湘文化、信息技术 3 门课程，要求学生在校期间选择其中 2 门课程进行学习，修满 6 个学分，共 94 学时。							
	任选	小 计			6	96	0	公共基础任选课采取线上+线下方式选修，要求学生在校期间修满 6 个学分，96 学时；从第二学期起修读，每期开出选修课以当期公告为准。							
专业(技能)课	必修	1	★饮食文化与菜单设计	A640105I09	3	58	38			18*2		1 周		√	
		2	★酒店餐饮服务与管理	A640105I12	4	76	48			9*2	18*2	1 周		√	
		3	★酒店客房服务与管理	A640105I13	4	76	48			9*2	18*2	1 周		√	
		4	★酒店前厅运行与管理	A640105I14	5	94	56			18*2	18*2	1 周		√	
		5	★宴会设计	A640105I15	4	76	48			9*2	18*2	1 周		√	
		6	★客房设计	A640105I16	4	76	48			9*2	18*2	1 周		√	
		7	酒店英语	A640105I17	4	76	50			9*2	18*2	1 周		√	
		8	酒店概论	A640105I01	2	30	8	15*2						√	
		9	形体训练	A640105I02	4	66	66	15*2	18*2					√	
		10	酒水知识与服务	A640105I03	2	36	18		18*2					√	

	11	计算机图文处理	A640105I04	2	36	20				18*2			√	
	12	服务心理学	A640105I05	2	36	8				18*2			√	
	13	酒店市场营销	A640105I06	2	36	11			18*2				√	
	14	西餐服务	A640105I07	3	58	38				18*2	1W		√	
	15	酒店人力资源管理	A640105I08	2	36	9				18*2			√	
	16	中外民俗	A640105I10	2	30		15*2						√	
	17	普通话与口语交际	A640105I11	4	66	43	15*2	18*2					√	
	18	毕业设计	A640105I18	4	64	64					16*4			√
	19	顶岗实习	A640105I19	26	572	572					26周（六个月）			√
	小 计			83	1598	1193								
限 选	1	声乐	A640105J01	2	18	18			18*2				√	
	2	舞蹈	A640105J02	2	18	18			18*2				√	
	3	现代礼仪	A640105J03	2	30	15	15*2						√	
	4	湖湘旅游文化	A640105J04	2	36				18*2				√	
	5	财务管理	A640105J05	2	36	16			18*2				√	
	6	茶艺	A640105J06	1	18	14			9*2					√
	7	花艺	A640105J07	1	18	14			9*2					√

		小 计	7	126	76	专业（技能）限选课有 7 门课程，要求学生在校期间选择其中 3-4 门课程进行学习，修满 7 个学分，共 126 学时。
	任 选	小 计	4	64	48	专业（技能）任选课采取线上+线下方式选修，要求学生在校期间修满 4 个学分，64 学时；从第二学期起修读，每期开出选修课以当期公告为准。
合 计			146	2710	1631	本专业共设置 146 学分，2710 学时，顶岗实习时间为 6 个月，设置 26 学分。在总学时中，公共基础课程学时占总学时比例 34%，选修课学时占总学时的比例 14%，实践学时占总学时的比例 60%。

八、实施保障

（一）师资队伍

根据教育部对专业师生比的要求和专业培养目标，积极深化“三教改革”，本专业在校生与专任教师之比不高于 18:1（不含公共课教师），“双师型”教师占 60%以上，硕士以上学位教师占 70%以上，专兼职教师比达到 7:3。

教师具备“四有好老师”的素质，具有高校教师资格；热爱教育事业，具有较高的政治素质和思想道德修养，事业心和责任感强，治学严谨、教风端正、为人师表；应具有丰富的教学经验及酒店服务与管理实践经验，具有较强的科研能力；专任教师每两年不少于三个月的企业实践经历。

专业带头人应具有副高以上职称，教龄在 5 年以上，能够较好地把握国内外行业、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。能承担 2 门专业核心课程的教学，有指导学生技能大赛获奖经历，有主持省级及以上课题经历，有行业企业 2 年以上的实践经历，在本区域具有一定的专业影响。

专任教师具有高校教师资格和本专业领域有关证书，双师双能；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有旅游管理、酒店管理、工商管理等相关专业本科及以上学历，中级以上职称，具有 1 年以上行业企业实践经历；能完成 1 门以上的专业课程教学；具有较强的信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究。

兼职教师主要从相关行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具备丰富的酒店、旅游企业服务与管理前厅、客房、餐饮或人力资源部 3 年以上工作经验，担任中高级管理职务或专业技术能手，有酒店行业大赛获奖经历，有过大型酒店接待经历，具有中级及以上相关专业职称，能承担前厅、客房、餐饮专业课程教学、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

根据专业教学要求建设校内实习实训基地和校外实习实训基地。

校内实习实训基地数量、条件、功能、工位数能满足实践教学要求。校内实训室面积、设施设备必须达到教育部职业院校专业实训教学条件建设标准的基本要求，具有良好的信息化条件和设施设备，能满足专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要。包括前厅实训室、客房实训室、中餐餐厅实训室、西餐实训室、会议实训室、酒水实训室、茶艺实训室、花艺实训室、环绕宽屏数字多媒体实训室、形体实训室等。

校内教学场地

序号	实训室名称	主要教学设备配备	开设课程（项目）	工位数
1	前厅实训室	酒店前台接待台、多媒体	前厅运营与管理	20
2	客房实训室	标准床、工作准备台、客房布草	客房服务与管理	7
3	中餐餐厅实训室	中餐台、备餐台及餐具	餐饮服务与管理	12
4	西餐实训室	西餐台、备餐台及餐具	西餐服务	12
5	会议实训室	长条、圆形会议桌、会议摆台用品	会议摆台	10
6	酒水实训室	酒水吧台、咖啡机、调酒及饮品制作配料及设备	酒水知识与服务	20
7	茶艺实训室	茶艺桌椅、茶具、茶叶、多媒体	茶艺	20
8	花艺实训室	插花工具、操作围兜、花泥、剑山、花材	花艺	20
9	数字多媒体实训室	电脑、环绕投影、实训软件、网络	宴会、客房、前厅接待、菜单等主题设计课程	30
10	形体实训室	音响、把杆、镜子、地板胶	形体实训	25
11	声乐实训室	钢琴、音响、话筒、	声乐实训	12
12	计算机实训室	30 台电脑、多媒体教学设备	方案设计实训	40
13	多媒体教室	多媒体教学设备、音响、课座椅	理论课教学	50

校外实习实训基地为五星级酒店，行业知名度较高，管理水平较高；实训设备齐备，能够满足前厅、客房、餐饮、人力资源、营销等相关实训活动；有专门的教学管理机构或教学管理人员与管理制度，能够为学生提供前台、客房、餐饮等的实习岗位，有专门的带教老师，为学生提供住宿、健康保障与安全防护（买保险等）。符合以上要求的单位成为实习实训的候选基地。

校外实训基地

序号	实习基地名称	实习实训岗位	接纳人数
1	华雅国际大酒店	前厅部、客房部、餐厅部、娱乐部服务员；人力资源办、办公室文员；营销人员	20
2	华晨豪生大酒店	前厅部、客房部、餐厅部、娱乐部服务员；人力资源办、办公室文员；营销人员	20
3	尼依格罗酒店	前厅部、客房部、餐厅部、娱乐部服务员；人力资源办、办公室文员；	15
4	凯悦嘉轩酒店	前厅部、客房部、餐饮部	20
5	万达文华酒店	前厅部、客房部、餐饮部	15

(三) 教学资源

序号	资源类型	要 求
1	教材选用	专业理论课程教材以国家规划教材为主，教材应体现以学生为主体，文字表述要简明扼要，内容展现应图文并茂、突出重点，重在提高学生学习的主动性和积极性，

		<p>给学生创新的空间。</p> <p>专业实践课程教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，实现理论和一体化教学。教材以完成典型工作任务的项目来驱动，通过录像、实际案例、情景模拟和课后拓展作业等多种手段来促进项目教学的完成。严格遵守校本教材选用制度，按照课程要求、企业行业要求和学生特点组织编写相关活页式校本教材。</p>
2	图书文献	<p>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。专业类图书文献包括：有关酒店管理专业理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书和文献，如旅游学刊、奇葩餐饮等专业图书资料不少于 1000 册。</p>
3	数字资源开发	<p>引入了知网、超星等学术资源共享，为信息化教学手段的运用提供了有利的保障。</p> <p>利用现代信息技术和网络平台，建设网上教学课程资源，与线下课程结合，通过搭建起多维、动态、活跃、自主的课程训练平台，激发学生的主动性，积极性和创造性得以充分调动。</p>

（四）教学方法

积极构建“三有”课堂，有用、有趣、有效，三位一体，各有侧重，相互促进，共同构成课堂教学的目标和要求。改革教学方法和手段；强化“以学生为中心”的理念，运用启发式、探究式、讨论式、参与式教学，将学生的被动学习转化为主动讨论和探究。同时探索课堂思政多元化教学方法，将价值引领与知识传授相结合。

1. 酒店管理采取将教学课程模块化，每个模块又分解成一个个的项目或任务来引导学生更自主地投入到学习中，做到以任务为驱动教学。

2. 专业教学内容大部分完成以酒店各类订单为教学任务和教学目标，基本实现教学内容订单化。

3. 充分利用信息化教学手段，翻转课堂、线上线下混合式教学等方

式。积极推进“三教改革”，在教学过程中，不断探索，将劳动教育、服务意识、工匠精神的培养，融入教学各个环节。

（五）学习评价

1. 考核形式多样化

根据不同课程特点和要求采用笔试、现场实操、方案设计、技能测试、阶段测试、订单任务完成、调研报告等多种考核方式，甚至是多种考核方式相结合。

2. 注重学习过程考核

注重过程性评价为主的综合评价方式。专业课程教学采用的职教云平台可以记录学生出勤，课堂参与形式多样的互动，问卷、堂测，投票、讨论等）、学习进度、课堂测验、课后作业、项目考核等方面的数据，教师根据课程情况设置各个环节的权重，从而清晰、准确地记录每个学生的学习情况。

3. 以赛促教、多方考核

除学校考核系统外，还通过参加校内外各种专业技能比赛，促进学生的学习积极性也是有效检验学习效果和教学效果的手段，此外合作企业作为第三方对学生实训、实习进行考核评定，形成校内校外多方考核评定的教学评价系统。

（六）质量管理

1. 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。

2. 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。

3. 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。

4. 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。

九、毕业要求

本专业学生在规定休业年限内, 修满专业人才培养方案规定的全部课程, 考核全部合格, 完成 6 个月顶岗实习任务, 毕业设计成绩合格, 综合素质考核合格, 没有纪律处分, 没有违背学校其它制度, 取得规定学分 140 分, 准予毕业, 弱考试不合格, 每门课予以一次补考机会。毕业时原则上应获得普通话二级甲等以上证书。

十、附录

1. 本专业人才培养方案编制依据

本方案依据《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)、《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)、《2019 年湖南省职业院校专业人才培养方案检查评分细则(试行)》、《湖南艺术职业学院关于进一步完善高职专业人才培养方案修订有关问题的通知》等文件, 结合本专业(方向)人才培养市场调研报告研判后编制。

2. 人才培养方案调整审批表

湖南艺术职业学院人才培养方案调整审批表

20 -20 学年第 学期

申请单位			适用年级/专业				
申请时间			申请执行时间				
人才培养方案调整内容	课程调整	原方案	课程名称及代码	课程性质(必修、选修)	学时	学分	开课学期
		调整方案					
	其它						
	调整原因						
系部主任意见	系部主任(签章): 年 月 日						
教务处意见	处长(签章): 年 月 日						
主管副院长意见	签字: 年 月 日						
党委审批意见	签字: 年 月 日						

说明: 变更人才培养方案必须填写此表, 一式两份(教务处一份、提出变更的系部存一份)。

3. 本专业人才培养方案编制人员说明

专业人才培养方案编制人员说明

本专业人才培养方案适用于酒店管理专业（专业代码：640105），由湖南艺术职业学院文化旅游系旅游管理教研室制定，并经专业建设指导委员会论证，学院批准在酒店管理专业实施。

主要编制人：

姓名	职称职务	所在系部或单位
陈航	讲师，教研室副主任	文化旅游系
薛驰宇	副教授	文化旅游系
何蔓莉	副教授	文化旅游系
李丹	讲师	文化旅游系
李苗苗	助教	文化旅游系
陈土地	无	文化旅游系
张洪波	人力资源部经理	华雅国际大酒店

专业建设指导委员会审定：

姓名	职称职务	所在系部或单位
许丽英	教授、系主任	文化旅游系
刘莎	副教授、系副主任	文化旅游系
刘闳	副总经理	中南出版传媒集团
李珍凤	人力资源部经理	华晨豪生国际大酒店

备注：如企业方人员参与编制或审定，请在“所在系部或单位”名称栏填写企业名称；此表与专业人才培养方案一并装订。