

江苏联合职业技术学院

酒店管理专业指导性人才培养方案

一、专业名称及代码

专业名称：酒店管理

专业代码：640105

二、入学要求

初中应届毕业生

三、修业年限

5年

四、职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位群或 技术领域举例	职业资格或职业技能 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) 旅店服务员 (4-03-01-03) 餐厅服务员 (4-03-02-05) 茶艺师 (4-03-02-07) 咖啡师 (4-03-02-08) 调酒师 (4-03-02-09)	前台接待、 客房协调、 销售部协 调、餐厅服 务、酒吧调 酒	教育部等四部门 在院校实施“学历 证书+若干职业技 能等级证书”制度 试点方案内，与专 业相关的试点证 书。

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养理想信念坚定，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，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，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、咖啡师、调酒师等职业群，能够从事酒店、民宿、邮轮等接待业的一线餐厅、客房、前厅服务，或茶艺、咖啡、调酒服务，以及酒店企业运营管理工作的高素质技术技能人才。

(二) 培养规格

本专业毕业生应在素质、知识和能力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、安全消防和急救等知识。

(3) 掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识。

(4) 掌握酒店行业前厅、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、客房清扫与服务、房务部经济效益分析等酒店房务服务与督导管理能力。

(6) 具有餐厅摆台、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、课程设置及要求

本专业课程设置框架主要包括公共基础课程体系和专业（技能）课程体系。公共基础课程体系包括思想政治课程模块和文化课程模块；专业（技能）课程体系包括专业（群）平台课程模块、专业核心课程模块、专业技能实训课程模块、专业限选课程模块等。

（一）主要公共基础课程教学内容及目标要求

序号	课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
1	中国特色 社会主义 (34)	阐释中国特色社会主义的开创与发展，明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位，阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容。	紧密结合社会实践和学生实际，引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心，坚定中国

			特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。
2	心理健康与职业生涯 (34)	阐释职业生涯发展环境、职业生涯规划；正确认识自我、正确认识职业理想与现实的关系；了解个体生理与心理特点差异，情绪的基本特征和成因；职业群及演变趋势；立足专业，谋划发展；提升职业素养的方法；良好的人际关系与交往方法；科学的学习方法及良好的学习习惯等。	通过本课程的学习，学生应能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制订和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。
3	哲学与人生 (34)	阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义；阐述社会生活及个人成长中进行正确的价值判断和行为选择的意义；社会主义核心价值观内涵等。	通过本课程的学习，学生能够了解马克思主义哲学基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界，坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。
4	职业道德与法治	感悟道德力量；践行职业道德的基本规范，提升职业道德境界；坚持全面依法治国；维护	通过本课程的学习，学生能够理解全面依法治国的总

	(34)	宪法尊严，遵循法律规范。	目标，了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义；能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力；能够根据社会发展需要、结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。
5	思想道德修养与法律基础 (51)	<p>本课程包括知识模块和实践模块。</p> <p>知识模块：做担当民族复兴大任的时代新人，确立高尚的人生追求，科学应对人生的各种挑战，理想信念内涵与作用，确立崇高科学的理想信念，中国精神的科学内涵和现实意义，弘扬新时代的爱国主义，坚定社会主义核心价值观自信、践行社会主义核心价值观的基本要求，社会主义道德的形成及其本质，社会主义道德的核心、原则及其规范，在实践中养成优良道德品质，我国社会主义法律的本质和作用，坚持全面依法治国，培养社会主义法治思维，依法行使权利与履行义务。</p> <p>实践模块：通过课堂讨论、经典回放、文献报告等课堂实践，校外参观学习、假期社会调查等社会实践，实现理论学习与实践体验的有效衔接。</p>	紧密结合社会实践和学生实际，运用辩证唯物主义和历史唯物主义世界观和方法论，引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观，解决成长成才过程中遇到的实际问题，更好适应大学生活，促进德智体美劳全面发展。
6	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 (68)	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，毛泽东思想的主要内容及其历史地位，邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观各自形成的社会历史条件、形成发展过程、主要内容和历史地位，习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容及其历史地位，坚持和发展中国特色社会主义的总任务，系统阐述“五位一体”总体布局和“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。	旨在从整体上阐释马克思主义中国化理论成果，既体现马克思主义中国化理论成果形成和发展的历史逻辑，又体现这些理论成果的理论逻辑；既体现马克思主义中国化理论成果的整体性，又体现各个理论成果的重点和难点，力求全面准确地理解毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系，尤其是马克思主义中国化的最新成果——习近平新时代中国特色社会主义思想。

			社会主义思想，引导学生增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，努力培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。
7	语文 (272)	<p>本课程分为基础模块(必修)、职业模块(限定选修)、拓展模块(选修)。</p> <p>基础模块：语感与语言习得，中外文学作品选读，实用性阅读与口语交流，古代诗文选读，中国革命传统作品选读，社会主义先进文化作品选读。</p> <p>职业模块：劳模、工匠精神作品研读，职场应用写作与交流，科普作品选读。</p> <p>拓展模块：思辨性阅读与表达，古代科技著述选读，中外文学作品研读。</p>	正确、熟练、有效地运用祖国语言文字；加强语文积累，提升语言文字运用能力；增强语文鉴赏和感受能力；品味语言，感受形象，理解思想内容，欣赏艺术魅力，发展想象能力和审美能力；增强思考和领悟意识，开阔语文学习视野，拓宽语文学习范围，发展语文学学习潜能。
8	数学 (272)	<p>本课程分为必修模块、选修模块、发展(应用)模块。</p> <p>必修模块：集合、不等式、函数、三角函数、数列、平面向量、立体几何、概率与统计初步、复数、线性规划初步、平面解析几何、排列、组合与二项式定理等。</p> <p>选修模块：逻辑代数初步、算法与程序框图、数据表格信息处理、编制计划的原理与方法(学校可根据实际需求在上述四个部分内容中选择两部分内容进行教学)。</p> <p>发展(应用)模块：极限与连续、导数与微分等内容，或专业数学(如线性代数)。</p>	提高作为高技能人才所必须具备的数学素养。获得必要的数学基础知识和基本技能；了解概念、结论等的产生背景及应用，体会其中所蕴涵的数学思想方法；提高空间想象、逻辑推理、运算求解、数据处理、现代信息技术运用和分析、解决简单实际问题的能力；发展数学应用意识和创新意识，形成良好的数学学习习惯。
9	英语 (272)	<p>本课程分为必修模块、选修模块。</p> <p>必修模块以主题为主线，涵盖语篇类型、语言与技能知识、文化情感知识。</p> <p>在自我与他人、生活与学习、社会交往、社会服务、历史与文化、科学与技术、自然与环境和可持续发展8个主题中，涵盖记叙文、说明文、应用文和议论文等文体，并涉及口头、书面语体。</p> <p>语言与技能知识包括语音知识、词汇知识、语法知识、语篇知识、语用知识。</p> <p>文化情感知识包括中外文化的成就及其代表人物、中外传统节日和民俗的异同、中外文明礼仪的差异、相关国家人文地理、中华优秀传统文化等。</p>	掌握英语基础知识和基本技能，发展英语学科核心素养。能运用所学语言知识和技能在职场沟通方面进行跨文化交流与情感沟通；在逻辑论证方面体现出思辨思维；能够自主、有效规划个人学习，通过多渠道获取英语学习资源，选择恰当的学习策略和方法，提高学习效率。

		选修模块：依据与职业领域相关的通用职场能力设立求职应聘、职场礼仪、职场服务、设备操作、技术应用、职场安全、危机应对、职场规划等主题。	
10	信息技术 (102)	<p>本课程分为基础模块（必修）和拓展模块（选修）。</p> <p>基础模块：信息技术应用基础、网络技术应用、图文编辑、数据处理、演示文稿制作、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能。</p> <p>拓展模块：维护计算机与移动终端、组建小型网络、应用办公云、制作实用图册、绘制三维数字模型、编制数据报表、创作数字媒体作品、体验 VR/AR 应用、开设个人网店、设计应用程序、保护信息安全（不同类别的专业可根据实际需求选择 2—3 个专题进行教学）。</p>	了解信息技术设备与系统操作、程序设计、网络应用、图文编辑、数据处理、数字媒体技术应用、信息安全防护和人工智能应用等相关知识；理解信息社会特征；遵循信息社会规范；掌握信息技术在生产、生活和学习情境中的相关应用技能；具备综合运用信息技术和所学专业解决职业岗位情境中具体业务问题的信息化职业能力。

（二）主要专业（群）平台课程教学内容及目标要求

序号	课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
1	旅游学概论 (34)	旅游的产生；旅游者；旅游业；旅游资源及其开发；旅游业发展规划；旅游业市场营销；旅游业可持续发展。	掌握旅游学的基本理论；掌握旅游资源开发的原则；能制定基本的旅游发展规划；能对旅游市场进行调研和预测；能具有一定的职业道德修养，遵守行规、各项政策和法规；具备制定规划的前瞻性和营销策略的灵活性；具备可持续发展的主体思想。
2	中国旅游地理 (68)	中国旅游客源与客源状况；旅游的影响与可持续发展；中国自然旅游资源；中国人文旅游资源；中国旅游地理区划、主要旅游景点、旅游精品线路。	了解旅游活动和地理环境之间的基本关系；了解旅游地理学的概念和学科性质；了解旅游的客源与客流的形成；熟悉全国各旅游资源的分布和特征；掌握中国旅游地理分区以及各区重要旅游景点和旅游精品路线；能进行基本的景观鉴赏和景点解说；能规划基本的旅游线路；培养服务意识和团队协作精神；具有良好的奉献精神和职业道德。
3	旅游心理学 (34)	旅游心理学的内涵、研究对象、研究意义；旅游动机的种类以及产生的内外在条件；旅游者的态度；旅游知觉；旅游者的情绪情感；旅游者人	掌握旅游心理学的观察法、调查法；掌握激发旅游者动机的宣传推销等方法；通过感知规律安排好旅游项目；通过察言观色了解人的心理，分析旅游者的人格类

		格;旅游服务的基本原理;投诉心理。	型,做到个性化服务;根据旅游者情绪的特点,有节奏地安排旅游行程;掌握和运用心理服务技巧。
4	沟通技巧 (34)	沟通技巧概述;讲述、解说、评说;讲话、交谈、倾听;非语言沟通技巧;称呼、介绍;电话交谈、接待;交友沟通、团队沟通、与上级沟通、与同事沟通;求职面试沟通。	掌握公关沟通、人际沟通的相关概念;认识倾听的作用、原则、步骤;了解语言及非语言沟通的主要方式、沟通策略;掌握书面沟通的方式、优缺点、适用范围以及运用要点;认识个人在各种关系沟通中的角色功能;能正确处理各种人际关系,实现人际高效沟通等;具有一定的人际沟通能力和良好的沟通态度、得体的行为规范、适应时代需要的交往能力。
5	旅游情景 英语 (136)	饭店服务中常用服务用语;机场、飞机、车站等迎候服务中所需要的各种用语;旅游观光景点介绍、旅游交流等日常用语;日常购物过程中所需的各种会话交流、商品介绍;银行、邮局、各类代办业务中所需的交际语言;人际交流中的多种主题用语、会话交流。	熟悉饭店英语,了解餐厅、前厅、客房等英语常用词汇和情景会话,并灵活运用;熟悉在机场、飞机上的英语常用词汇和情景会话,并灵活运用;熟悉旅游观光英语,掌握著名景点的英文名称和情景对话,并灵活运用;熟悉娱乐和购物方面的英语词汇和情景对话,并灵活运用;掌握英语导游词讲解技能,编写原创的英文导游词。
6	旅游职业 礼仪与交 往 (34)	礼仪基础知识;旅游服务人员仪容礼仪;旅游服务人员仪表礼仪;旅游服务人员仪态礼仪;旅游服务人员见面礼仪;旅游服务人员通信礼仪;旅游服务人员位次礼仪;旅游服务人员语言礼仪;旅游服务人员用餐礼仪。	了解礼仪起源;掌握现代礼仪的基础知识;熟悉职业形象与礼仪的关系;掌握仪容的基本要求和训练;掌握旅游接待人员不同场合仪容修饰的基本要求和规范;掌握仪表的基本要求和训练;掌握旅游接待人员不同场合着装的基本要求和规范;掌握仪态的基本要求和训练;掌握称呼、问候、介绍、握手、递接名片和馈赠的礼节要求并运用于实际;掌握电话、QQ、微信等现代通讯工具的礼节要求并运用于实际;掌握引导、用餐、会议、坐车等位次排序的礼节要求并运用于实际;掌握礼貌用语的学习与运用,培养语言能力的方法;掌握出席中西餐的礼仪要求及注意事项;培养良好的基本礼仪素质,修塑良好的身体形态,提高审美情趣、个人修养和文明程度。
7	中国旅游	了解中国传统节日、山水、工艺、	了解和认识中国民俗现象,培养文化

	文化 (68)	吉祥物等民俗文化；了解酒店发展史、酒店形态；了解酒店集团，及其各自的经营理念、企业文化；了解酒店评定等级划分的标准、文化内涵，以及未来 发展 趋势；了解酒店品牌的相关知识、管理理念及文化魅力。	情趣和民族自豪感，增强对民族民俗旅游资源的认识能力；了解酒店业的产生和发展历史，掌握不同酒店形态及其特征，并能熟悉国内外知名酒店集团，从而合理展望酒店业发展趋势；在了解品牌及品牌理论基础上，潜移默化地渗透品牌管理的意识与技能培养；通过网络查询等课前准备活动，开展自主学习、团队合作等活动，激发团队意识，提高学习专业课的兴趣以及热爱旅游文化。
--	------------	---	--

(三) 主要专业核心课程教学内容及目标要求

序号	课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
1	餐饮服务与管理 (204)	餐饮部概况和服务人员的素质要求；餐饮部机构设置；中餐服务基本技能的种类和操作要领(托盘、餐巾折花、酒水服务、中餐摆台、上菜分菜、餐前准备和插花等)；中餐零点服务；中餐宴会服务；自助餐服务；西餐早餐服务；西餐午晚餐服务；西餐宴会服务；餐饮部人员、物资、安全管理知识；菜肴与营养知识。	了解餐饮行业发展概况；具备餐饮从业人员应有的职业素养；掌握餐饮服务基本技能、菜肴和酒水知识；掌握中西餐服务流程和服务技巧；能熟练进行宴会服务；了解菜单设计、中西餐厅督导管理技巧等基础知识；了解中、西菜肴知识，初步掌握营养膳食知识。
2	客房服务与管理 (136)	客房部机构设置；客房楼层服务；客房中心服务；客房清扫服务；公共区域的清洁与保养；洗衣房各岗位服务知识与技能；客房安全管理；客房部设备用品管理；客房人力资源管理。	掌握客房业务基础；掌握客房清扫服务、对客服务等工作流程及标准；能对公共区域进行清洁保养；了解布草房与洗衣房运转、客房部组织管理；了解客房部质量管理、客房部费用控制、客房部安全管理等基础知识。
3	前厅服务与管理 (68)	前厅部概述；客房预订；前厅礼宾服务；总台接待；总机服务与商务中心；前厅客房销售与管理；前厅信息管理；前厅宾客关系管理。	掌握前厅业务基础；掌握客史档案管理、总机服务的工作流程；能进行客房预订服务、礼宾服务、总台服务、行政楼层服务、商务中心服务；能进行宾客关系管理；了解前厅服务质量管理、前厅组织管理等基础知识。
4	酒店信息技术管理 (136)	了解酒店常用软件的使用，掌握必要的操作技能；能正确运用相关软件进行日常操作；能根据相关信息数据分析指导日常服务及运营。	掌握酒店信息技术基础；了解酒店软件系统概要；能进行客史管理、预订销售；了解前台收银、夜审与日审；价格体系管理、宴会销售系统等业务操作。
5	酒店市场营销	了解酒店发展史，感受酒店营销；了解营销部的工作内容及职责；	了解酒店市场营销原理，能进行酒店营销信息系统及调研工作；能对酒店

	(102)	明确酒店产品；了解酒店市场细分；会填制、分析各类营销表格；掌握促销的手段及技巧。	客源市场进行分析及细分；了解酒店产品设计、酒店产品定价相关知识；了解酒店营销渠道选择与管理知识；能进行酒店营销活动策划、市场营销活动管理与预算等。
6	酒店财务管理 (68)	熟悉财务部门类型和层次划分、组织管理的内容和组织制度；明确财务管理的意义和工作内容；了解财务制度、财务操作流程；了解酒店成本控制 and 收益管理的基础理论，初步建立为酒店增收节支的意识。	了解酒店财务管理的原则与方法、酒店资产管理；能进行基础的酒店预算管理、酒店成本费用管理；了解酒店价格管理及营业收入管理；了解酒店税金管理、利润分配，以及酒店财务分析等基础知识。
7	酒店人力资源管理 (56)	了解人力资源管理的意义；员工激励；工作分析；人力资源规划；招聘管理与素质测评；员工培训与绩效管理；薪酬管理；职业生涯管理。	了解酒店人力资源管理概述、酒店工作分析等知识；了解员工招聘与配置、酒店员工培训与培训项目开发；了解酒店绩效管理、薪酬管理和员工劳动关系管理等基础管理知识。
8	酒店运营与管理 (136)	熟悉组织结构类型和层次划分、组织管理的内容和组织制度；明确酒店服务质量的含义、内容、特点；了解酒店计划与决策的基本内涵和基本步骤，从整体上树立酒店科学决策和管理的思想；了解酒店集团的经营形式及特点，清楚我国酒店集团的发展现状及发展趋势；了解酒店常用设备的基础使用、维护、保养。	了解酒店业的产生和发展历史，掌握不同酒店形态及其特征，并熟悉国内外知名酒店集团；了解民宿的起源、发展、宣传、运营相关知识；能对酒店（含连锁酒店）进行初步市场分析与经营定位、布局与设计；了解酒店企业组织与服务规范、经营产品设计；了解经营物资筹措、经营管理规范建立；市场推广策划、经营预算与成本管理等基础知识。

(四) 主要专业技能实训课程教学内容及目标要求

序号	课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
1	餐厅服务技能实训 (1周/30学时)	课程内容为两大模块：第一模块是中餐宴会摆台及餐巾折花；第二模块是斟酒上菜分菜服务。完整考核了学生客前准备和客到服务中所需要的主要环节。	检测中餐基本服务技能，以及综合运用的能力。能保证按照标准(学测及竞赛)提供摆台和就餐服务。过程中可以设置各类情景，考核对客服务中的应变能力。
2	客房服务技能实训 (1周/30学时)	课程内容为两大模块：第一模块是中式铺床和夜床服务；第二模块是会议送茶服务。完整考核了学生客房所需的常用技能。	检测铺床技能、送茶技能的规范性和标准掌握情况。中式铺床服务技能，按照标准(学测及竞赛)要求，送茶技能以会议桌送茶为主。过程中可以设置各类情景，考核对客服务中的应变能力。
3	主题活动	根据教学需要结合相关课程进	能够深入了解对应课程的内涵，自觉

	策划实训 (1周/30学时)	行综合实训,如主题夜床策划竞赛、酒店礼仪展示、酒店公关策划、酒店文化展等。	主动学习工作中所需的知识,拓展能力;能运用礼貌、诚信和善于沟通的品质在各类活动中展示自我,提升形象意识;激发对本专业相关课程的兴趣,树立正确的职业观;培养人际交往和沟通协调能力,具备现代旅游业从业人员的优良素质,加强职业认同感和自豪感;激发爱岗热情和敬业精神。
4	酒店综合实训 (1周/30学时)	结合第3—5学期已开设的专业核心课程中所需的核心技能查漏补缺,或进行完整综合实景演练,增强实际服务工作的应对能力。	进一步强化客房、餐厅乃至前厅服务中所需的单项技能和软件操作能力。综合演练餐厅、客房、前厅的综合实景服务(必要时,可以充分利用校外实训基地,将实训课堂延展到具体酒店),增强无缝对接一线对客服务的能力。预留各分院、联院和教育部1+X考证项目的综合强化训练时间,保证各类考证的高通过率。
5	茶艺师(技能证书)考证实训 (1周/30学时)	对接考证的六大茶类和必考的茶艺项目,针对性组织实训内容。	学会分辨各类茶品;掌握基础茶艺;培养气质。
6	主题餐台设计实训 (1周/30学时)	以每一学生为单位,每人按主题设计主题台面一张,包含布件、餐具、杯具、主景、菜单、介绍词等,有台面,有讲解,有成果(PPT形式呈现)。	根据台面设计的整体要求,整体设计作品,不仅考查了基本技能,还综合考查了对于设备用品的了解程度,对于主题文化的挖掘程度,提升色彩搭配、想象创意、审美品位、文字创作、PPT制作等综合实践能力。

七、教学进程总体安排表

(一)教学时间表(按周分配)

学期	学期周数	理论教学		实践教学			入学教育与军训
		授课周数	考试周数	技能训练	课程设计 毕业设计 (论文)	企业见习 顶岗实习	

				内容	周数	内容	周数	内容	周数	周数	劳动 /机 动周
一	20	17	1							1	1
二	20	17	1								2
三	20	17	1	餐厅服务技能实训	1						1
四	20	17	1	客房服务技能实训	1						1
五	20	17	1			主题活动策划实训	1				1
六	20	17	1	酒店综合实训	1						1
七	20	17	1	茶艺师实训	1						1
八	20	17	1	主题餐台设计实训	1						1
九	20	16	1			毕业设计	4				1
十	20	0	0					顶岗实习	18		2
合计	200	152	9		5		5		18	1	12

建议:军训可安排在第一学期开学前一至两周开设;实践教学周可按此表严格执行,也可由各校按教学或实践企业需要拆分或集中操作。

(二) 教学进程安排表(见附录)

八、实施保障

(一) 师资队伍

1. 队伍结构

本专业的专任专业教师原则上不少于 9 人,师生比原则上不低于 1:25,“双师型”教师人数原则上不低于专任专业教师总数的 60%。专任教师队伍要考虑职称、年龄,形成合理的梯队结构。同时要强化校企合作,建设校企双团队教师队伍。

2. 专任教师

专任教师要有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；应具有教师资格和本专业领域有关证书；具有酒店管理或旅游管理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5年累计不少于6个月的企业实践经历。

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管理行业、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。

4. 兼职教师

兼职教师主要从本专业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，具有中级及以上相关专业职称，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。

(二) 教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所必需的专业教室、实训室和实习基地。

1. 专业教室基本条件

一般配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或WiFi环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求，标志明显，保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

酒店管理专业的校内实训基地应从实景、实境的角度出发，包括餐饮实训室、客房实训室、酒店信息系统实训室等实训场所。建议各分院能结合本校特点建设专业特色实训室，有条件的院校的酒店管理专业实训基地可以实现实际运营。

序号	实习实训室	主要设备名称	数量（张/套）	主要实训项目
1	中餐（西餐）餐饮实训室（中、西餐餐饮实训室各大于160平方米）	中餐圆桌	8	主要帮助学生练习中餐、西餐相应的服务接待中有关托盘、斟酒、上菜、分菜、餐巾折花、摆台以及其他服务等技能，也可进行餐台设计实践；主要对接“餐饮服务与管理”“餐台设计艺术”等课程。
		中餐椅	80	
		中餐工作台	8	
		中餐餐具（套）	100	
		中餐储藏柜	1	
		西餐长桌	8	
		西餐椅	48	
		西餐工作台	8	
		西餐餐具（套）	50	
		西餐储藏柜	1	
2	客房实训室（大于50平方米）	标准床（含床垫）	4	主要进行中式铺床技能练习、夜床服务操作实践；主要对接“主题夜床策划与创作”“客房
		客房工作台	4	
		棉织品（套）	12	

		棉织品内芯（套）	4	服务与管理”“综合实训”等课程。
		客房储藏柜	1	
3	酒店信息系统实训室 (大于100平方米)	电脑及电脑桌椅	40	可在学校机房的基础上改建,配备多媒体等现代教学设施、录音录像设备,以及对应的主流酒店管理系统,让学生能熟练上机操作对应程序,同时也能为学生进行餐台设计、活动策划、酒水创意、广告策划等活动提供教学便利;主要对接“前厅服务与管理”“酒店信息技术管理”,以及其他部分课程的部分模块的教学实践与研讨。
		外汇汇率牌	1	
		天气预报牌	1	
		Opera 酒店管理系统	1	
4	专业特色建设项目实训室	建议:各分院应结合各校实际,在实训基地建设过程中对接高职酒店项目技能大赛赛项要求,配置相应实训设备和考核训练平台系统;对接相关的职业资格或职业技能考证及体验中心的相关要求,配置实训教学设备、考核训练平台系统和体验必备的设施设备;根据本校专业建设特色,努力建成融互联网技术、物联网、大数据、云计算、虚拟仿真、人工智能为一体的智慧酒店实训室,对应“主题宴会设计”“酒店产品策划”“智慧酒店”“民宿”“酒店网络营销”等课程,对学生进行相关知识讲授和技能训练,对接大数据时代新型智能酒店发展的需要,建出专业特色、院校特色实训室。		

3. 校外实习基地基本要求

具有稳定的校外实习基地。遵循长期规划、深度合作、互助互信的原则,选择经营情况比较理想,拥有专业技术能手,人才培养、选拔体系比较完善的行业龙头企业为校外实训基地,可供完成前厅、客房、餐饮、康乐、销售等岗位群核心技能的训练和跟岗实习;实训设备齐备,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;能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理;有保证实习生日常工作、学习、生活的规章制度,有安全、保险保障。同时应拓展游轮、民宿类校外实训基地,对接人才培养需求。

4. 支持信息化教学基本要求

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

(三) 教学资源

教学资源主要包括能够满足学生学习、教师教学和科研等需要的教材、图书文献以及数字教学资源等。

1. 教材选用基本要求

执行江苏联合职业技术学院关于教材开发和教材选用的相关管理制度,完善教材选用制度,经过规范程序择优选用教材。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要，方便师生查询、借阅。专业类图书文献包括：有关旅游大类专业理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书。

3. 数字教学资源配备基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件、数字教材等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、满足教学。

（四）教学方法

教学方法是课程内容、教学目标实现的重要手段，教学方法的选择和运用应与课程体系、教学模式、教学组织形式和谐、统一。

1. 以学生为主体，注重培养学生的学生的学习能力、协作能力、策划能力和创新能力，在教学方法上，更多关注专业特色，普及项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，并充分利用校外实习基地加强实景教学，引导学生主动探究，自主学习，挖掘潜能，全面提升。

2. 以网络技术、酒店专业管理软件、课程资源和智慧学习平台为抓手，全面构筑学生开放的信息化学习大环境，综合运用翻转课堂、多元教学模式，将学生浸润在大数据、智能化学习场景中，不仅有助于提高课堂教学实效，也便于培养学生紧跟信息化脚步的能力，为今后高星级酒店对客服务、基层管理工作所需要的通用能力奠定坚实的基础。

（五）学习评价

围绕本专业培养目标、培养规格、技能素养和课程性质、功能，建立与之相适应、激励与约束相结合的学习评价模式。

1. 坚持学生中心

学习评价要落实立德树人的根本任务，促进学生德智体美劳全面发展。

2. 坚持标准引领

依据国家职业教育专业教学标准和职业技能等级标准的要求，将课程标准和行业企业等社会用人标准有机结合，把职业技能等级标准纳入学习质量评价之中。

3. 坚持多方评价

建立学院、学校、教师、学生、校企合作企业等多方、多视角学习评价机制。学院选择本专业相应课程进行教学质量、学习成绩和学习质量监测。

4. 坚持过程评价与结果评价

改革评价方式，注重学生学习过程评价和学习结果评价相结合，发挥学习评价的激励和导向功能。

（六）质量管理

1. 建立酒店管理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，达到本专业人才培养规格要求。

2. 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. 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. 加强专业教研活动，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。

5. 建立酒店管理专业人才培养方案实施的监管体系，加强对人才培养方案实施情况的检查视导和必要的质量监测。

九、毕业要求

学生学习期满，经考核、评价，符合下列要求的，予以毕业：

1. 在校期间思想政治操行考核合格。

2. 完成学校实施性方案所制定的各教学环节活动，各门课程成绩考核合格。

3. 取得学校实施性方案所规定的通用能力证书、职业资格/职业技能等级证书或相对应的基本学分。

4. 修满学校实施性方案所规定的学分。

十、其他说明

（一）编制依据

1. 《国家职业教育改革实施方案的通知》（国发〔2019〕4号）。

2. 《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）。

3. 《省政府办公厅关于深化产教融合的实施意见》（苏政办发〔2018〕48号）。

4. 教育部颁《高等职业学校酒店管理专业教学标准》。

5. 《江苏联合职业技术学院关于专业人才培养方案制（修）订与实施工作的指导意见》（苏联院〔2019〕12号）。

6. 江苏联合职业技术学院《关于人才培养方案中公共基础课程安排建议（试行）的通知》（苏联院教〔2020〕7号）。

（二）执行要求

1. 规范实施“4.5+0.5”人才培养模式，每学年教学时间40周。入学教育和军训安排在第一学期开设，也可安排在第一学期开学前开设。

2. 理论教学和实践教学按16—18学时计1学分（小数点后数字四舍五入）。军训、入学教育、社会实践、毕业设计（或毕业论文、毕业教育）、跟岗实习、顶岗实习等，1周计30个学时，1个学分。学生取得行业企业认可度高的有关职业技能等级证书或已掌握有关技术技能，可按一定规则折算为学历教育相应学分。学生参加技能大赛、创新创业大赛、社团活动等所取得的成绩也可折算为一定学分。

3. 本方案所附教学进程安排表（见附表）为各校制定实施性人才培养方案的参考依据，总学时为5082学时，总学分为279学分。其中公共基础课1708学时，占总学时的33.61%；专业课2076学时（不含任意选修课），占总学时的40.85%；集中实践课660学时，占总学时的12.99%；任意选修课548学时，占总学时的10.78%；素质拓展课90学时，占总学时的1.78%。

4. 学校应坚持立德树人根本任务，全面加强思政课程建设，整体推进课程思政，充分发掘各类课程的思想政治教育资源，发挥所有课程育人功能。

5. 学校应加强和改进美育工作，以书法、美术、音乐课程为主体开展美育教育，艺术教育必修内容安排不少于2个学分，选修内容安排不少于2个学分。积极开展艺术实践活动。

6. 学校应根据教育部要求，以实习实训课为主要载体开展劳动教育，并开设劳动精神、劳模精神和工匠精神专题教育不少于16学时。同时，在其他课程中渗透开展劳动教育，在课外、校外活动中安排劳动实践。鼓励设立劳动周。

7. 各校应制定毕业设计（论文）课题范围和指导要求，配备指导老师，严格加强学术道德规范。

8. 顶岗实习是学生在校学习的重要组成部分，是培养学生综合职业能力的主要教学环节之一。各校应严格执行教育部颁发的《职业学校学生实习管理规定》，与合作企业共同制定顶岗实习计划、实习内容，共同商定指导教师，共同制定实习评价标准，共同管理学生实习工作。

9. 国家、省、市立项现代学徒制试点项目专业，需在此指导性人培方案基础上，校企合作共同制定实施性人才培养方案。

（三）研制团队

沈 艳 无锡旅游商贸分院
冯霞敏 无锡旅游商贸分院
潘 俊 镇江分院
伍 静 苏州旅游与财经分院
王国芳 金陵分院
张丹花 常州旅游商贸分院
黄 利 苏州旅游与财经分院
华勤岸 苏州旅游与财经分院
史丽萍 淮阴商业学校办学点

十一、附录

教学进程安排表