

# 2021 级酒店管理与数字化运营专业人才培养方案

## 一、专业名称及专业代码

专业名称：酒店管理与数字化运营专业

专业代码：640106

## 二、招生对象与学制

本专业招收中等职业学校、普通高中学校毕业生及同等学历者。全日制三年。

## 三、人才培养目标

### （一）培养目标

坚持立德树人，德技并修，面向酒店行业企业，培养德、智、体、美、劳全面发展，具有从事本专业对应的职业素养、创新精神和创业意识，掌握酒店服务与管理专业知识，具备分析解决酒店服务、经营、管理问题的能力，能够从事国内外品牌酒店及相关服务业服务、督导、管理、培训等岗位工作的高素质技术技能型人才。

### （二）培养规格

#### 1、知识目标

（1）热爱祖国，拥护共产党的领导，遵纪守法；掌握马克思主义基本原理、毛泽东思想和新时代中国特色社会主义思想理论体系的基本原理；培育和践行社会主义核心价值观，树立正确的人生观和价值观。

（2）具有酒店前厅、客房和餐饮等部门运营管理的相关知识。

（3）具有酒店人力资源管理、市场营销基础知识。

（4）掌握计算机数字化技术在酒店业及相关行业活动中的应用知识。

（5）掌握酒店各部门常规服务流程基础知识，具备各岗位服务技能理论基础知识。

（6）具有一定的分析判断服务心理知识，具有服务创新理论知识。

#### 2、能力目标

（1）具有良好的语言、文字表达、人际交往和组织协调能力。

（2）较熟练掌握一门外语，能阅读本专业的外文书刊和技术资料。能

运用英语进行酒店各项服务，具有前厅部、客房部、餐饮部等相关专业操作技术能力。

(3) 具有酒店各业务部门运营与管理能力，具有酒店人力资源管理和营销能力。

(4) 具有一定的分析判断服务心理的能力，具有一定的组织、管理、策划的能力，具有一定的公关、推销能力，具有服务创新能力。

(5) 具有社会适应能力和社交能力，具有择业、就业、转岗和自主创业的能力，具有较强的人际交往能力、协调能力和业务谈判能力，并能在复杂的环境中建立有效的工作关系。

### 3、素质目标

(1) 具有良好的职业道德、吃苦耐劳和敬业奉献精神，以及良好的语言、文字表达、人际交往和组织协调能力，具有可持续发展的能力；

(2) 崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪。

(3) 具有良好的职业道德和职业素养，以及精益求精的工匠精神。

(4) 具有良好的文化和业务素质，在知识和行业技能上“与时俱进”，拥有正确的择业观念和就业理念，社会适应性强。

### (三) 职业面向

本专业学生就业主要面向国内外知名品牌酒店、酒店管理公司、培训机构及相关职业领域，初次就业岗位为酒店及旅游相关企业的服务、文员、销售、管理等等一线岗位；可持续发展就业岗位为：酒店及相关企业的中高层管理岗位。

## 四、职业资格（技能）证书

本专业学生可考取茶艺师、咖啡师、调酒师、侍酒师等“1+X”职业技能证书。

证书名称	主考单位	考核时间	考核要求
全国计算机等级考试	教育部考试中心	第2-5学期	选考
初、中、高级侍酒师资格证	法国CAFA侍酒师学院	第3-4学期	选考
普通话证书	山东省语言文字工	第1-4学期	必考

	作委员会		
中级（高级）服务员	山东省旅游局	第 4 学期	选考
酒店部门经理证书	山东省旅游局	第 6 学期	选考
全国导游资格证书	国家文旅部	第 3-6 学期	选考

## 五、课程体系

### （一）专业调研

紧紧围绕产业升级和调整，以构建“德、智、体、美、劳全面发展的人才培养体系”为目标，制定调研活动计划，了解企业用人需求和人才结构。专业教学团队对北京友谊宾馆、上海国际饭店、泰安万达嘉华酒店、潍坊万达铂尔曼酒店、青岛希尔顿酒店、青岛凯悦酒店等企业进行了调研，针对酒店前厅、餐饮、客房服务与基层管理等主要岗位分析、归纳了前厅服务、客房服务、中西餐服务等典型工作任务，构建了应用性理论教育和技能性实践课程相互渗透的课程体系。

### （二）专业课程设置（表 1-1）

工作领域	典型工作任务	职业能力	课程设置
前台服务	1. 客房预订 2. 总台接待 3. 礼宾服务 4. 总机服务	1. 能掌握接待礼仪和客房销售技巧 2. 能操作入住登记系统，会办理散客和团队入住登记和退房手续 3. 操作收银机，使用各种结算方式结账 4. 能提供门前迎宾服务 5. 能提供代客订车、接送机服务 6. 能受理行李寄存和领取业务	酒店服务礼仪 前厅与客房管理 饭店英语
客房服务	1. 楼层服务 2. 客房中心服务 3. 洗衣房服务 4. 客房主管、领班	1. 客房服务能力 2. 个性化服务 3. 处理突发情况的应变能力 4. 人际沟通能力 5. 组织协调能力	前厅与客房管理 旅游心理学 饭店英语
餐饮服务	1. 迎宾 2. 预订 3. 点餐 4. 中西餐及宴会服务	1. 迎宾服务操作程序与标准 2. 餐饮礼仪和上菜顺序 3. 人际沟通能力 4. 处理突发事件和客人投诉事件能力	餐饮服务与管理 茶文化与茶艺 饭店英语
酒吧服务	1. 酒水调制 2. 无酒精饮料服务	1. 产品销售技能 2. 酒水调制技能 3. 咖啡调制技能	饭店管理 酒水知识与酒吧管理

酒店营销与策划	1. 市场开发 2. 编制市场营销方案 3. 公关活动策划 4. 美工制作	1. 酒店品牌建设与形象塑造能力 2. 营销宣传能力与客户维护能力 3. 产品成本核算、定价、促销策划的技巧与技能 4. 店产品开发与渠道改进能力	饭店公共关系 饭店市场营销
---------	--	--	------------------

### (三) 实践教学体系 (表 1-2)

主要实践层次	实训项目	课程	实践场所	时间安排
基本技能实训	服务礼仪训练	酒店礼仪	形体实训室	第一学期
	酒店行业认知	饭店管理	企业	第二学期
专项技能实训	前厅客房服务	专业技能实训一 (前厅客房实训)	校内实训室及企业	第四学期
	餐饮技能	专业技能实训二 (中西餐实训)	校内实训室及企业	第四学期
	茶艺	茶文化与茶艺	茶艺实训室	第三学期
	酒店信息处理	酒店信息管理	机房	第五学期
	酒水调制	酒水知识与酒吧经营	模拟酒吧	第五学期
综合技能实训	酒店各部门运营协作	酒店综合实训	企业	第四学期
岗位能力实训	顶岗实习	顶岗实习	企业	第四、六学期

## 六、课程描述

### (一) 公共课程描述 (表 1-3)

序号	课程名称	主要教学内容	教学要求	学时数
1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	教学内容包括毛泽东思想的形成发展、主要内容、历史地位及指导意义; 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及其历史地位、坚持和发展中国特色社会主义的总任务、“五位一体”总体布局、“四个全面”战略布局、全面推进国防和军队现代化理论、中国特色大国外交理论和党的领导理论。	使大学生对马克思主义中国化进程中形成的理论成果有更加准确的把握; 对中国共产党领导人民进行的革命、建设、改革的历史进程、历史变革、历史成就有更加深刻的认识; 对中国共产党在新时代坚持的基本理论、基本路线、基本方略有更透彻的理解; 对运用马克思主义立场、观点和方法认识问题、分析问题和解决问题能力的提升有切实的帮助。	
2	思想道德修养与法律基础	1、大学生活适应教育: 包括适应人生新阶段, 肩负历史新使命, 树立正确的人生观价值观。2、思想素质教育: 包括坚定崇高理想	以马克思列宁主义、毛泽东思想、中国特色社会主义理论体系为指导, 综合运用马克思主义的基本立场、观点和方法,	

序号	课程名称	主要教学内容	教学要求	学时数
		信念，继承爱国传统，弘扬中国精神，践行社会主义核心价值观。3、道德素质教育：包括加强道德修养，锤炼道德品质，继承中华民族传统美德，严守公民道德准则。4、法律素质教育：增强法律意识，弘扬法治精神，了解法律制度，培养法治思维，自觉遵守法律。	帮助学生树立正确的人生观、价值观、道德观和法制观“五观”教育为基本内容，培育和弘扬社会主义核心价值观，培养良好的思想道德素质和法律素质，为逐渐成长为全面发展的社会主义事业的合格建设者和可靠接班人，打下坚实的思想道德修养和法律修养的基础。	
3	大学英语	本课程的主要内容包括：基本的语音、语法知识；3400个英语词汇和相关短语，以及常用的日常交际口语；英语听、说、读、写、译基本技能训练。	使学生掌握一定的英语基础知识；具备一定的听、说、读、写、译基本技能；使学生具备较强的英语口语交际能力，能够在工作和日常交往运用英语有效地进行口语交流；学会运用有效的学习方法和策略，培养其自学能力；满足职场环境下“公外实用，专外够用”的岗位需求，提高学生的综合素养和跨文化交际能力。	
4	计算机应用基础	本课程的主要内容包括：计算机基础知识，操作系统、网络、常用办公软件的操作使用方法。	使学生掌握计算机软硬件的基础理论知识，掌握操作系统、常用办公软件的基本操作方法，了解网络知识，熟练使用网络资源。	
5	体育与健康	主要包括体育理论知识、技能与健身健康知识和方法；防范和处置运动创伤、预防一般疾病的知识和能力；培养学生的终身体育锻炼意识、习惯与能力。课程包括瑜伽、健美操、篮球、排球、跆拳道、花式跳绳等项目。	使学生熟练掌握两项及以上的健身运动基本技能和基本理论，掌握常见运动损伤处理方法。引导学生积极参与各种体育活动并形成自觉锻炼的习惯，形成终身体育意识，培养学生具备良好的体育道德与团队合作精神，并正确处理竞争与合作关系，养成良好体育精神、良好个性品质和社会交往能力。	
6	大学语文	本课程分为现代汉语知识、文学赏析、应用文写作三部分内容。主要是将学生在大学前所学语文基础知识进行系统总结、提高，学习古今中外各种题材和体裁的著名文学作品，提高学生人文素质和赏析能力，加强学生应用文写作能力。	立足于提高学生人文素质，在提高学生母语听、说、读、写能力的基础上，提高文学欣赏水平和应用文写作水平，培养学生高尚的职业道德情操，强烈的责任感，帮助学生自我发展，为职业转型奠定基础，促进学生可持续发展。	

序号	课程名称	主要教学内容	教学要求	学时数
7	大学生职业生涯规划与就业指导	本课程的主要内容包括：职业生涯规划概述、就业观、自我认知、职业认知、职业生涯规划设计、管理、评估与修正、就业方向选择、就业能力提高、就业信息搜集、简历撰写、面试技巧提高、求职过程指导、心理调适、就业形势、就业政策与法规等。	通过激发大学生职业生涯发展的自主意识，树立正确的就业观，促使大学生理性地规划自身未来的发展，并努力在学习过程中自觉地提高就业能力和生涯管理能力。使大学生了解具体的职业要求，包含职业需要的专业技能、通用技能，通过各种途径来有效地提高自身素质和职业需要的技能，以胜任未来的工作。	
8	大学生心理健康教育	本课程主要讲授现代社会人类健康的新理念、大学生心理健康的评价标准、青年期心理发展的年龄特征以及大学生常见的心理障碍与防治等健康心理学的基本概念和基本理论。	帮助学生掌握人际关系调适、青春期性心理与恋爱心理的维护、求职与择业的心理准备以及挫折应对方式等方面的基本方法与技能，解决生活中遇到的各类心理困扰，自觉地优化性格品质，增强社会适应力。	
9	形势与政策	学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，党的理论创新最新成果，新时代坚持和发展中国特色社会主义的生动实践，党的政治建设、思想建设、组织建设、作风建设、纪律建设以及贯穿其中的制度建设的新举措新成效，坚持“一国两制”、推进祖国统一的新进展新局面，中国坚持和平发展道路、推动构建人类命运共同体的新理念新贡献。	通过本课程的学习，使学生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，及时、准确、深入地把握习近平新时代中国特色社会主义思想，牢固树立“四个意识”，坚定“四个自信”，培养担当民族复兴大任的时代新人。	
10	军事理论教育	了解军事思想的形成与发展过程，初步掌握我军军事理论的主要内容、战略基本理论，树立科学的战争观和方法论；熟悉国防法规的基本内容，了解我国国防的历史和现代化国防建设的现状。	使学生掌握基本军事理论与军事技能，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，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基础。	
11	创新创业	本课程的主要内容包括职业生涯规划 and 就业指导两部分。讲授职业生涯规划概述、自我认知、职业认知、职业生涯规划管理、评估与修正；毕业生择业心理调适、求职材料准备、就业程序和政策等。	让学生了解职业、认识自我、建立职业意识，指导学生如何学好专业知识，了解国家的就业形势、就业政策及相关法规，做好职业生涯规划，顺利步入职业生涯。	

## (二) 专业基础课程描述 (表 1-4)

序号	课程名称	主要教学内容	教学要求	学时数
1	旅游学概论	本课程通过对旅游活动的产生与发展、旅游者、旅游资源及旅游业的分析,旅游市场的特点、发展规律及旅游市场战略等内容的阐述。	使学生掌握旅游的基本理论知识,了解旅游业发展的现状及趋势,确定自身发展的目标。	64
2	旅游心理学	本课程主要讲授心理学的基本知识、游客的心理活动特征及其规律、酒店员工心理及管理心理。	通过学习,使学生能够分析、理解游客心理,熟悉员工心理知识及规律,了解管理心理,为对游客提供优质服务打下基础,为酒店企业的基层管理工作及自我调节工作情绪奠定心理基础。	64
3	饭店管理	本课程主要讲授饭店管理者应具有 的素质、饭店管理职能以及如何实行饭店的计划管理、组织管理、业务管理、服务质量管理等。	通过学习,为学生从事饭店服务与基层管理打下基础。	64
4	管理学原理	主要包括管理与管理学原理、管理思想与理论的发展、管理原理与方法、管理模式、决策、计划、组织、领导、激励、沟通、控制、信息管理、人员配备、团队管理、创新管理、风险管理、竞争管理、知识管理等。	通过本课程的学习,使学生了解管理的基本理论与方法、管理模式、管理的职能、管理创新等方面的内容,为学习和探索应用管理学打下基础。	64
5	饭店英语	本课程是酒店管理专业的专业基础课,该课程注重对学生语言基础能力的培养,尤其是对学生在酒店工作场景中英语听力和英语会话能力的培养。其功能在于让学生熟悉酒店服务的常用英语专业词汇,具备从事酒店管理工作中所需的英语听、说等基本职业能力。	通过该课程的学习,使学生能够掌握旅游常用听说技能,具备一定的应急处理能力和较强的人际沟通能力,突出职业技能、职业态度、职业习惯的培养和训练,为今后从事酒店服务与管理工 作打下良好的专业基础,并为推动地方旅游产业的发展,培养更多优秀的高技能专门人才。	64

### (三) 专业核心课程描述 (表 1-5)

序号	课程名称	主要教学内容	教学要求	学时数
1	酒店服务礼仪	本课程主要学习酒店行业中人际交往和服务接待中礼貌礼节的基本知识及主要客源国的风俗习惯。	使学生全面系统的掌握酒店行业的礼仪规范与操作要求,养成良好的礼仪习惯,矫正学生的不良举止和姿态,培养高雅气质,使其成为身心健康、气质优雅的高素质人才,并为提高学生的相关职业能力、提高职业素养打下良好的基础。	64
2	酒店公共关系	本课程的主要内容包括酒店公共关系的基本内涵、定义、研究对象与研究范畴,旅游公共关系的基本职能,旅游公共关系组织结构的特点及其特征,旅游公共关系从业人员的类型	使学生掌握旅游公共关系的基本原理、基本方法和基本技能,树立公共关系为市场经济服务、为社会发展服务的观念。	32

		及其工作范围，旅游公共关系四步法的实施，旅游公共关系新闻传播等。		
3	旅游法规	本课程主要讲授我国旅游业的基本法规与政策知识，更重要的是使学生掌握旅游业中酒店从业人员亟需了解的法律法规，如旅游饭店星级评定制度、劳动法、合同法、消费者权益保护法等，以此培养学生认识、分析和解决各种酒店业法律法规问题的能力。	使学生掌握旅游政策法规的运用技能和相关专业知识，具有诚实、守法、守信、善于沟通与合作的品质，热爱本职工作，为其职业能力的发展打下良好的专业基础。	68
4	前厅客房管理	本课程分两个模块构成，前厅模块主要使学生了解前厅部各岗位的职责，掌握客房预订、入住登记、客人离店结帐等服务与基础管理；客房模块主要讲授客房部各岗位职责，客房服务工作管理、设备管理及基层劳动组织管理等内容。	通过学习，使学生掌握客房服务与管理的理论，具备管理客房基层组织能力；具备管理前厅基层组织的能力以及与其他部门的沟通、协调能力。	64
5	餐饮服务与管理	本课程紧紧围绕酒店高技能人才应该具备的实践能力和职业技能，以酒店餐饮服务与管理岗位要求为导向，以职业岗位能力、行业基本素质培养和职业资格证书获取为目标，开展实践性教学。课程主要教授餐饮行业认知、餐饮服务基本功训练、中餐宴会摆台、西餐宴会摆台、中餐服务、西餐服务、厨房生产流程等。	通过本课程学习，培养学生的餐饮服务素质，明确各岗位人员的职责，使学生具备管理餐饮基层组织的能力。	64
6	酒水知识与酒吧经营	本课程通过介绍国内外酒水饮品的专业理论知识和服务操作技能，重点介绍酿造酒、蒸馏酒、混配酒、无酒精饮料以及酒吧服务、酒吧管理的基础知识。	培养适合旅游业、餐饮服务业发展需要的应用型人才，进一步培养酒水知识和酒吧管理的专业人才。可以参加国家调酒师职业资格考试，获取调酒师资格证书。	64
7	饭店市场营销	本课程主要讲授饭店市场营销部的运行机制，饭店产品策略、价格策略、渠道策略及促销策略的筹划与分析。	使学生具备饭店市场营销推广能力及营销基本技能。	64
8	酒店人力资源管理	本课程是作为核心技能课程，主要讲授饭店人力资源管理、规划、饭店工作分析与设计、员工招聘、选用与培训、员工职业生涯设计、员工激励、绩效考核与管理、薪酬管理、劳动关系管理等，并对饭店人力资源管理的具体操作实务做了详尽的分析与阐述，给出了具体的操作方法与步骤。	通过本课程的学习，可以对饭店员工科学、合理的选用，最大限度地发挥其工作潜能，充分调动他们的积极性、主动性和创造性，并最终实现饭店的服务目标。	64
9	酒店店信息管理	本课程通过酒店软件，针对旅游行业信息及酒店各岗位进行网络虚拟仿真实训。	使学生熟练掌握酒店信息系统的数据录入、基本数据的分析，会运用现代网络系统管理酒店。	32
10	中外饮食文化	本课程主要讲授世界饮食文化的基本理念及饮食文化背景，熟悉中国饮食文化区，能够合理利用不同民族、	通过本课程学习拓宽学生的视野，提高学生的综合素养，以满足现代酒店行业的人才需求。	64



		不同地域、不同国家的饮食习惯来提供更好的酒店服务		
11	专业技能实训一（前厅客房业务实训）	前厅、客房业务实训属于酒店管理专业必修课《前厅与客房管理实务》的实训课程，属于酒店管理岗位能力课程。本次实训分为两大块内容：前厅与客房。	要求学生做到熟练掌握前厅与客房服务的基本知识，培养学生对前厅与客房服务理论知识的运用，巩固和提高学生的前厅客房服务技能。满足学生的就业需要，提高学生的业务能力，提高学生动手能力，为今后就业打下良好基础。	6W
12	专业技能实训二（餐饮业务实训）	餐饮业务实训属于酒店管理专业必修课《餐饮服务与管理》的实训课程，属于酒店管理岗位能力课程。本次实训包含中餐服务、西餐服务及宴会服务。。	通过实训教学，使学生理论联系实际，初步掌握餐厅服务的方法和技巧，熟悉餐厅服务的基本程序和方法，提高适应餐饮服务的能力。实训内容包括托盘、餐巾折花、中餐服务摆台、西餐服务摆台、酒水服务、菜肴服务、撤换餐具服务等。由实训老师制定相关训练方案及评判标准，给予学生相关指导。为独立顶岗奠定基础。	6W
13	酒店综合实训	本课程借助酒店的设施设备，授课地点在酒店，企业兼职教师授课。主要就酒店各部门运作进行案例教学，就相关就业岗位服务技能进行综合业务实训。	通过综合业务实训，使学生全面了解酒店各部门运作及协调，为工学交替单独上岗提供良好的服务基础。	6W
14	顶岗实习	本专业顶岗实习分两个阶段进行，第四学期进行7周的酒店工学交替，独立上岗对客服务。第六学期进行8周的酒店顶岗实习，主要在国内外知名品牌酒店、酒店管理公司、培训机构及相关行业进行顶岗实习。两次顶岗实习综合考评，考评不及格不予毕业。	通过顶岗实习，要求学生对国内外知名品牌酒店、酒店管理公司、培训机构及相关行业企业进行全面系统的了解，实际了解行业、企业的基本情况，熟悉具体岗位的业务工作，形成实习报告。从而为就业和创业需要打下坚实基础，实现顶岗实习与就业、创业的直通。	15W

## 七、教学组织与计划

实行“2.5+0.5”人才培养模式。学生第1、2学期在校主要完成饭店管理、酒店法规等知识学习和酒店服务礼仪、前厅客房服务等基本技能训练；第3、4学期在校主要完成中外饮食文化、酒店公关、饭店英语等知识学习和餐饮服务、茶艺等专项技能训练等专项技能训练，完成宴会设计、酒水与酒吧经营等知识学习，使其综合素质提升；第5学期通过校内职场

资源进行6周前厅客房、中餐西餐等专项技能实训及6周酒店综合实训，通过6周校外酒店工学交替，完成酒店综合技能训练；第六学期进行顶岗实习，集中训练岗位能力。

(一) 教育教学过程时间分配 (表 1-6) (单位: 周)

项目	学期	第一学年		第二学年		第三学年		合计
		第1学期	第2学期	第3学期	第4学期	第5学期	第6学期	
教学 (含理实一体教学及集中实训)		16	17	18	17	17		120
顶岗实习							15	
入学教育、军训		2						
复习、考试		1	2	2	2	2	1	
机动 (如社会实践、毕业教育、毕业设计等)		1	1	1	1	1	4	
教育教学活动合计		20	20	21	20	21	20	
假期		4	5	3	5	5	0	22
总计		24	25	23	25	25	20	142

(二) 课程结构学时、学分分配 (表 1-7)

类别	课程类别	学时	学时比例 (%)	学分	学分比例 (%)	课堂学时分配	
						课堂教学	
						理论教学	实践教学
公共课程	公共基础	692	28.6%	37.5	26.1%	448	244
	公共选修	136		8	5.57%	136	0
专业课程	专业基础	400	13.8%	24	16.7%	300	100
	专业核心	982	33.9%	46	31.4%	284	698
	顶岗实习	450	15.5%	15	10.4%	0	450
	专业选修	238	8.2%	14	9.76%	192	46
总计		2898	100%	143.5	100%	1360	1538
其中, 理论、实践课时占总学时的比例 (%)						46.9%	53.1%
其中, 公共课程占总学时的比例 (%)						28.6%	
其中, 选修课程占总学时的比例 (%)						12.9%	

(三) 授课计划安排 (表 1-8)

课程	序号	课程名称	总学时	理论	实践	学分	按学年、学期教学进程安排 (教学周数/周学时)	考核方式
----	----	------	-----	----	----	----	----------------------------	------

							第一学年		第二学年		第三学年		考试	考查		
							1	2	3	4	5	6				
							18周	20周	20周	20周	20周	20周				
公共课程	公共基础课程	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	68	62	6	3.5		4					√		
		2	思想道德修养与法律基础	32	26	6	1.5	2							√	
		3	大学英语	132	66	66	7.5	4	4						√	
		4	计算机应用基础	64	32	32	3.5	4								√
		5	体育与健康	136	14	122	7.5	2	2	2	2				√	
		6	大学语文	36	30	6	2			2						√
		7	大学生职业生涯规划与就业指导	34	34		2		2							√
		8	大学生心理健康教育	32	32		1.5	2								√
		9	形势与政策	86	80	6	4.5	1	1	1	1	1			√	
		10	军事理论教育	36	36		2									√
		11	创新创业	36	36		2				2					√
	公共选修课程	1	课程 1	34	34		2		√							√
		2	课程 2	34	34		2			√						√
		3	课程 3	34	34		2				√					√
		4	课程 4	34	34		2					√				√
小计 A			828	584	244	45.5										
专业课程	专业基础课程	1	旅游学概论	64	56	8	4	4						√		
		2	管理学基础	64	64		4	4							√	
		3	饭店管理	68	38	30	4		4					√		
		4	旅游法规	68	60	8	4		4						√	
		5	饭店英语	68	34	34	4			4				√		
		6	旅游心理学	68	48	20	4				4			√		
	小计 B			400	300	100	24	8	8	4	4					
	专业核心课程	1	酒店服务礼仪	64	40	24	4	4								√
		2	前厅客房服务与管理	68	34	34	4		4							√
		3	茶文化与茶艺	34	18	16	2		2							√
		4	餐饮管理	68	48	20	4			4						√
		5	饭店市场营销	68	52	16	4			4				√		
		6	酒水与酒吧管理	68	34	34	4				4					√
7		酒店信息管理	34	8	26	2				2					√	

课程类别	序号	课程名称	总学时	理论	实践	学分	按学年、学期教学进程安排 (教学周数/周学时)						考核方式	
							第一学年		第二学年		第三学年		考试	考查
							1	2	3	4	5	6		
							18周	20周	20周	20周	20周	20周		
	8	饭店人力资源管理	68	50	18	4				4				√
	9	专业技能实训 1、2	170		170	6					6W			
	10	酒店综合实训	170		170	6					6W			
	9	企业跟岗(工学交替)	170		170	6					6W			☞
	10	顶岗实习	450		450	15						15w		
	小计 C		1432	284	1148	61	4	6	8	10				
专业选修课程	1	旅游基础知识	68	60	8	4			4					√
	2	中外饮食文化	68	60	8	4			4					√
	3	旅游客源国概况	68	54	14	4				4				√
	4	饭店日语	34	18	16	2				2				√
	小计 D		238	192	46	14			8	6				
	合计 (A+B+C+D)		2724	1200	1534	134.5	26	24	26	24				

(四) 学分转换项目一览表 (表 1-9)

序号	项目	要求	学分	备注		
1	职业技能竞赛	国家级	一等奖	10	按照取得的学分可替代对应专业课程, 至多不超过 2 门	
			二等奖	8		
			三等奖	6		
			参加	2		
		省级	一等奖	8		
			二等奖	6		
			三等奖	4		
		市级	一等奖	6		
			二等奖	4		
三等奖	2					
2	证书	全国英语等级考试 (非英语)	六级	替代全部大学英语课程学分		
			四级			
		全国计算机等级考试	二级		替代计算机应用基础课程学分	
			一级			
		职业资	高级			替代一门专业技能课程学分

序号	项目	要求		学分	备注
		格证书	中级		替代一门相关专业基础课程学分
		驾驶证	C证及以上	4	替代就业或创业课程学分
3	体育竞赛	国家级	第一名	4	可替代体育与健康课程部分学分 破全国纪录者奖励8分，破省记录者奖6分
			第二、三名	3	
			第四至八名	2	
		省级	第一名	3	
			第二、三名	2	
			第四至八名	1	
4	创新创业大赛	国家级	一等奖	6	替代本专业对应课程学分
			二等奖	4	
			三等奖	2	
		省级	一等奖	4	
			二等奖	2	
5	论文 专利 科技成果	论文	省级以上 核心期刊	6	多人署名的第二位作者及以后按 位次递减0.5学分
			省级以上 非核心期刊	4	
			省级以上报 纸	2	
		专利	发明（实用 新型）专利	4	同一成果多人署名。第二位作者 及以后按位次递减0.5学分
6	社会实践 活动	国家级	一等奖	6	同一成果多人署名，第二位作者 及以后按位次递减0.5学分
			二等奖	4	
			三等奖	2	
		省级	一等奖	4	
			二等奖	2	
7	其他	大学生 科技创新	市级立项	4	替代本专业对应课程学分
		自学考试	合格	4	替代本专业对应课程学分

## 八、考核评价

### （一）理论课

理论课采用试卷考核，或者根据开课形式，确定评价标准和考核方式。

### （二）理实一体化课程

理实一体化课程采用试卷考核和实践考核相结合的方式。

### （三）实践课

实践课考核实际操作能力。

### （四）顶岗实习

每个学生需按时参加顶岗实习，学生顶岗实习时间为 15 周，顶岗实习考核不及格不予毕业。在学校、实习单位双方商定下，根据专业培养目标和技能训练要求，专业实习指导小组制订详细的顶岗实习计划和顶岗实习考核方案。顶岗实习期间，学生至少完成一套完整的岗位技能训练项目和达到考核要求的其它训练项目。

顶岗实习成绩考核由实习单位和学校考核两部分综合组成。实习单位考核重点为学生顶岗实习期间的工作业绩，学校考核重点依据《学生顶岗实习报告》。实习单位考核所占比例为 60%，学校考核所占比例为 40%。考核分为优秀（90-100 分）、良好（80-89 分）、合格（60-79 分）、不合格（59 分及以下）四个等级。各专业优秀率不超过 10%，良好率不超过 20%。

### （五）毕业设计

毕业设计是实践教学的重要组成部分，是教学计划中一个重要环节，它与其他教学环节构成一个有机的整体，也是各教学环节的继续、深化和检验；是对学生学习、实习期间，运用所学的知识和获得的分析问题、解决问题的能力，进行理论与实际相结合的最后一次重要训练，对于保证教学质量和保证合格毕业生的培养质量，具有重要意义。酒店管理专业的毕业设计要求学生根据所学习的有关酒店的管理知识，以酒店实习的真实案例为例，着眼于酒店管理中存在的热点问题，通过制定营销策划或创新设计方案等形式完成酒店毕业设计。

毕业设计按优秀（90—100），良好（80—89），中等（70—79），及格（60—69），不及格（60 分以下）五级进行评定。

## 九、教师队伍

本专业现有专任教师 10 人，其中，副高级以上职称 1 人，占 10%，中级职称 5 人，占 50%；硕士学位教师 9 人，占 90%。双师型教师 8 人，高级职业资格 1 人，占 9.1%，中级职业资格 5 人，占 62.5%，初级职业资格 2 人，占 25%，双师型教师比例 100%；校外兼职教师 5 人，专兼职比例 1.6:1，

团队结构合理。按照在校生 150 人计算，师生比为 1: 15。

(一) 校内专任教师基本情况 (表 1-11)

序号	姓名	性别	出生年月	毕业学校及专业	专业技术职务	双证书名称及等级	备注
1	任洪霞	女	1979.7	山东师范大学 旅游管理专业	副教授	中级旅游经济师 饭店部门经理证书	
2	贾静	女	1981.1	山东师范大学 旅游管理专业	讲师	中级经济师	
3	罗玉环	女	1979.8	山东师范大学 旅游管理专业	讲师	英语导游员、 二级营养师	
4	杨雪	女	1981.8	泰山学院 旅游管理专业	讲师	导游员、 二级营养师	
5	朱波	男	1979.9	重庆师范大学 旅游地理专业	讲师	饭店部门经理证书	
6	杨中焕	女	1977.6	中原工学院 旅游专门史专业	讲师	三级心理咨询师 导游资格证	
7	董翰林	男	1989.9	韩国国立木浦大学 旅游管理	助教	导游资格证 韩国领队资格证 中级侍酒师	
8	尹田元	男	1988.01	韩国嘉泉大学 酒店管理专业	助教	导游资格证	
9	王方悦	女	1994.3	中国海洋大学	助教		
10	李敏	女	1994.11	山东师范大学	助教	导游资格证	

(二) 校外兼职教师基本情况 (表 1-12)

序号	姓名	性别	出生年月	单位	部门	所教课程	双证书名称	备注
1	晁鹏	男	1980.6	泰安职业技术学院	旅游系	饭店管理	饭店部门经理证	
2	罗翠萍	女	1979.11	泰安神憩宾馆	市场营销部	酒店服务礼仪	饭店部门经理证	
3	刘洋	女	1988.6	泰安泰山云海旅行社	副总经理	旅游心理学	导游资格证	
4	秦艳慧	女	1979.12	泰安开泰房产营销策划公司	总经理	酒店法规		
5	胡景思	女	1985.4	泰安宝龙福朋酒店	人事部	客源国概况 前厅客房管理		

## 十、实践教学条件

(一) 校内实训场所 (表 1-13)

校内实训场所名称	实训项目	容纳学生人数	对应课程及培养能力
----------	------	--------	-----------

餐饮实训室	餐饮技能实训、酒水调制	30	餐饮管理
茶文化实训室	茶艺	40	茶文化与茶艺
酒店信息实训室	酒店软件	60	酒店信息管理
形体实训室	旅游礼仪、形体训练、导游技能	40	酒店服务礼仪
丽景酒店（校内酒店服务实训中心）	酒店服务综合技能	30	饭店管理、宴会设计

## （二）校外实训基地（表 1-14）

实习基地名称	功能及服务	接纳实习学生数/年
泰安宝龙福朋酒店	酒店综合实训及兼职教师	30
泰安万达富力嘉华酒店	酒店综合实训及兼职教师	30
烟台万达文华酒店	酒店综合实训及兼职教师	30
青岛金沙滩希尔顿酒店	酒店综合实训及兼职教师	30
济南军悦世源酒店	酒店综合实训及兼职教师	30
上海国际酒店	酒店综合实训及兼职教师	20
北京友谊宾馆	酒店综合实训及兼职教师	20

## 十一、毕业条件

本专业的学生修完本方案所有课程，获得全国“计算机等级考试”等基本技能证书，修满 134.5 学分，并符合学院学分管理的相关规定，方能准许毕业并获得规定的毕业证书。