



临汾职业技术学院

Linfen Vocational And Technical College

酒店管理

专业人才培养方案 (高职全日制)



二〇一九年九月

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.....	1
(一) 培养目标.....	1
(二) 培养规格.....	2
1. 素质.....	2
2. 知识.....	3
3. 能力.....	3
六、课程设置及要求.....	4
(一) 公共基础课程.....	5
(二) 专业(技能)课程.....	10
1. 专业课程设计思路.....	10
2. 专业(技能)课程简介.....	10
七、教学进程总体安排.....	17
八、实施保障.....	22
(一) 师资队伍.....	22
(二) 教学设施.....	23
1. 专业教室基本条件.....	23
2. 校内实训基地.....	23
3. 校外实训基地.....	24
(三) 教学资源.....	25
(四) 教学方法.....	25
(五) 学习评价.....	26
1. 课程考核评价.....	26
2. 项目考核评价.....	27
3. 实训(习)考核评价.....	28
4. 技能鉴定、职业资格考試.....	28
5. 综合素质考核评价.....	29
(六) 质量管理.....	31
1. 教学组织管理.....	31
2. 院系两级保障体系.....	32
九、毕业要求.....	33
十、附录.....	34

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

表 1 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	职业资格证书和 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)	前台接待 客房协调 销售部协调 餐厅服务 康乐服务	客房服务员(二、 三级) 餐厅服务员(二、 三级)

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、旅店服务员、餐厅服务员、茶艺师等职业群，能够从事酒店、民宿等接待业的一线服务以及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；能理解企业战略和适应企业文化，保守商业机密；

（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一两项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，良好的行为习惯；

(6)具有一定的审美和人文素养,能够形成一两项艺术特长或爱好。

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)了解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)了解信息通讯技术,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,具备一定的英语听说、读写能力,熟练使用常用职业英语,并能进行一般业务沟通;

(3)具备创新意识,能创造性的开展工作,满足宾客个性化要求;

(4)具备解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力,并

能应对各种突发状况；

(5) 具备酒店前厅接待、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服务与督导管理能力；

(6) 具备餐厅摆台、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) 具备酒店组织架构设计、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) 具备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

酒店管理专业理论与实践并重，服务与管理互融，学生通过全面的理论知识学习和系统的实习、实训等，既应掌握必备的理论知识，又需具有较强的实际动手能力，具备较强的职业能力。

本专业毕业生应掌握岗位基本技能并取得一种职业资格，能很快胜任所从事的岗位工作。本专业毕业生面向住宿业、餐饮业的前厅服务员、客房服务员、旅店服务员、餐厅服务员、茶艺师等职业群，能够从事酒店、民宿等接待业的一线服务以及运营管理工作。

为更加准确地分析酒店管理专业毕业生未来将从事的工作过程特征，由行业专家、企业专家和教育专家组成团队，针对毕业

生就业岗位要求，结合酒店管理专业的特点，提取典型工作任务，进行了典型工作任务核工作过程特征分析。归纳任务领域，转化学习领域，通过分析整理，得出本专业课程设置内容。

（一）公共基础课程

表 2 公共基础课程设置及要求

公共必修课程 1：军事课	
课程目标	通过军事课教学，让学生了解掌握军事基础知识和基本军事技能，增强国防观念、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。
主要内容	《军事理论》教学内容：中国国防、国家安全、军事思想、现代战争、信息化装备。《军事技能》训练内容：共同条令教育与训练、射击与战术训练、防卫技能与战时防护训练、战备基础与应用训练。
教学要求	以习近平强军思想和习近平总书记关于教育的重要论述为遵循，全面贯彻党的教育方针、新时代军事战略方针和总体国家安全观，围绕立德树人根本任务和强军目标根本要求，着眼培育和践行社会主义核心价值观，以提升学生国防意识和军事素养为重点，为实施军民融合发展战略和建设国防后备力量服务。
公共必修课程 2：思想道德修养与法律基础	
课程目标	通过本课程的学习，使学生具有明确的职业理想、良好的职业道德、科学的职业价值观和较完善的职业纪律素质，为酒店管理专业人才培养目标的实现及学生成长成才和终身发展打下坚实的基础。
主要内容	人生与人生观、正确的人生观、坚定理想信念、弘扬中国精神、践行社会主义核心价值观、明大德守公德严私德、尊法学法守法用法
教学要求	本课程是一门融思想性、政治性、科学性、理论性和实践性于一体的课程，应以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，从新时代对青年大学生的新要求切入，以人生选择-理想信念-精神状态-价值理念-道德觉悟-法治素养为基本线索，针对大学生成长过程中面临的思想道德和法律问题，开展马克思主义的世界观、人生观、价值观、道德观、法治观教育。
公共必修课程 3：毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	
课程目标	通过学习，指导学生运用马克思主义的世界观和方法论去认识和分析问题，正确认识中国国情和社会主义建设的客观规律，确立建设中国特色社会主义的理想信念，增强在中国共产党领导下全面建设小康社会、加快推进社会主义现代化的自觉性和坚定性；引导大学生正确认识肩负的历史

	使命，努力成为德智体美全面发展的中国特色社会主义事业的建设者和接班人。
主要内容	毛泽东思想、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”思想、科学发展观、习近平新时代中国特色社会主义思想。
教学要求	要求学生理解马克思主义中国化进程中将马克思主义基本原理与中国具体实际相结合的主线，理解中国化马克思主义理论成果的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，重点掌握中国特色社会主义理论体系，从而树立正确的世界观、人生观、价值观，能够坚定在党的领导下走中国特色社会主义道路的理想信念，努力培养德智体美全面发展的、有理想、有道德、有文化、有纪律的社会主义事业的建设者和接班人。
公共必修课程 4：形势与政策	
课程目标	通过形势与政策的教育，使学生开阔视野，全面准确地理解党的路线、方针和政策，不断提高大学生认识把握形势的能力，逐步树立马克思主义的形势观、政策观。及时了解和正确对待国内外重大时事，促进大学生在改革开放的环境下有坚定的立场、有较强的分析能力和适应能力，自觉坚持党的基本理论、基本路线、基本纲领和基本经验，做合格的社会主义建设者和可靠接班人。
主要内容	两岸和平统一、走好城乡融合发展之路、中国特色大国外交作为与担当、政治建设：党的根本性建设、中国经济行稳致远、壮丽 70 年一奋斗新时代。
教学要求	是帮助大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的核心课程，是第一时间推动党的理论创新成果进教材进课堂进学生头脑，引导大学生准确理解党的基本理论、基本路线、基本方略的重要渠道。它要求及时、准确、深入地推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材进课堂进学生头脑，宣传党中央大政方针，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。
公共必修课程 5：体育	
课程目标	通过本课程的学习，学生能够掌握《体育与健康》的基本知识和运动技能，学会学习体育锻炼的基本方法，形成终身锻炼的意识和习惯。熟练掌握两项以上锻炼身体的基本方法和技能并能做到科学的进行体育锻炼，提高自己的运动能力，掌握常见运动损伤的处理方法。
主要内容	健康知识（健康、亚健康、基础理论知识、运动损伤、女子体育锻炼等）技能（田径、广播体操、健美操、篮球、太极拳、足球、羽毛球）。
教学要求	通过形式多样的教学手段、丰富多彩的活动内容，促使学生主动参与体育活动，培养他们参与体育活动的兴趣和爱好，形成坚持锻炼的习惯和

	终身体育的意识。
公共必修课程 6：心理健康教育	
课程目标	课程旨在使学生理解心理学与学习和生活的密切相关性；调动学生改善自我的强烈愿望和动机，继而培养良好的行为习惯；注重提高学生的素质和能力——重新认识自我，挖掘潜能，发展自我。
主要内容	心理学中与其学习与生活有关的理论和基本概念、高职生心理健康的标准及意义、高职生的心理发展特征及异常表现、自我调适的基本知识。
教学要求	使学生能完成角色转换,明确生活目标;学会合作,发展交往能力;主动适应,善于控制环境;自我探索技能,心理调适技能及心理发展技能等。
公共必修课程 7：信息技术	
课程目标	提高学生的计算机素养，使学生具有利用计算机分析问题、解决问题的意识与能力，为将来应用计算机知识和技能解决专业实际问题打下必要的基础。
主要内容	信息与计算机科学、微机硬件系统、软件系统、多媒体技术基础、数据库技术基础、程序设计基础、通信与网络技术、信息系统安全。
教学要求	掌握计算机基本应用技能，掌握计算机软硬件技术的基本概念，理解典型计算机系统的基本工作原理，理解信息技术与计算科学的基本概念，了解信息处理的基本过程，了解计算机网络、数据库、多媒体等技术的应用领域、基本概念和相关技术，培养信息系统安全与社会责任意识。
公共限选课程 1：大学语文/应用文写作	
课程目标	培养学生系统掌握常用应用类文章的实际用途及写作要领，以适应当前和今后在工作、生活、学习以及科学研究中的写作需要，为学生学习专业课打下坚实的基础。
主要内容	写作总论、公文写作、事务文书、财经文书、社交礼仪文书、就业文书。
教学要求	打破传统的课堂上只重视讲授的模式，实现“教、学、做”一体化。通过案例分析、错题辨析、情景模拟训练，以学生的活动为主体，让学生在活动中生疑、生趣，完成教学任务。
公共限选课程 2：中华优秀传统文化	
课程目标	本课程以学习和研究中华民族数千年所创造的灿烂文化为目的，使学生了解祖国的历史文化、提高人文素质、增强民族自信心、自尊心和自豪感，培养高尚的爱国主义情操，从而创造中华民族的美好未来。
主要内容	中国文化的历史地理环境、中国文化植根的经济基础、中国文化依赖的社会政治结构、中国传统文化的发展历程、多民族文化融合与中外文化交汇。
教学要求	本课程的教学，主要培养学生运用辩证唯物主义的观点，历史的、科学的分析中国传统文化的特点，准确而深刻的认识中华民族、认识中国的

	国情，以理性态度和务实精神继承传统、创造新的先进文化。
公共限选课程 3：大学英语	
课程目标	本课程将基础语言交流项目和职业模拟项目贯穿其中，进行语言能力与职业能力的无缝对接，以实现知识传授、技能培养、职业能力的一体化，最终实现提高职业能力素养的目标。
主要内容	高职英语听说读写译，以《新航标职业英语教学大纲》为导向，以应用(application)为目的，以实践(practice)为核心，以知识(Knowledge)为主线，以职业(vocation)为背景，设计整个课程的教学过程。
教学要求	要求学生能听懂有关熟悉话题的演讲、讨论、辩论和报告的主要内容。能就国内普遍关心的问题如环保、人口、和平与发展等用英语进行交谈，表明自己的态度和观点。能利用各种机会用英语进行真实交际。
公共限选课程 4：美育课程	
课程目标	使学生了解马克思主义美学的基本原理，以及美育的意义、任务和途径，从而初步树立正确、进步的审美观，培养高尚、健康的审美理想和审美情趣，提高审美能力。
主要内容	美的概念、审美门户、审美范畴、审美意识、审美心理、自然审美、社会审美、科学审美与技术审美、艺术审美。
教学要求	本课程要充分利用多媒体教室的现代化音像手段，在教学过程中需播放图片、音频和视频等资料，做到直观、形象、深刻；审判实践环节可适当安排观赏演出、参观展览、分析文学或影视作品等活动，使课堂教学上的理论讲授能通过学生的审美实践得到进一步的理解和掌握。
公共限选课程 5：创业创新教育	
课程目标	使学生掌握开展创业活动所需要的基本知识，具备必要的创业能力，使学生树立科学的创业观。具备创业知识、创业能力与创业精神。
主要内容	席卷全球的创业浪潮、大学生创业、创业、创新与创业管理、创业者与创业团队、市场和商机、创业方案策划、市场和创业机会、初期创业企业管理、创业企业激励。
教学要求	本课程是一门理论性、政策性、科学性和实践性很旨的课程，应遵循教育教学规律，坚持理论讲授与案例分析相结合，设计真实的学习环境，提供完备的支持条件，拓展有效的实践途径。
公共限选课程 6：职业发展与就业指导	
课程目标	通过本课程的教学，大学生应当基本了解职业发展的阶段特点，较为清晰的认识自己的特性、职业的特性及社会环境，了解就业形势与政策法规，掌握劳动力市场信息、相关的职业分类，树立起职业生涯发展的自主意识，树立积极正确的人生观、价值观和就业观。
主要内容	大学生自我认知与探索、职业生涯发展环境认知、规划的决策与方法、制定与实施、大学生职业生涯规划评估调整及心理维护、职业生涯

	规划书的制作。
教学要求	使学生掌握新时期的就业观念，掌握求职资料准备的基本要求，掌握获取就业信息的方法，指导学生进行职业生涯规划，使学生了解当前的就业政策法规及就业协议的内容、签订。通过对社会、职业和自己的认知，树立良好的形象，建立和谐人际关系，积极适应职业角色和社会环境，完成从“学校人”到“社会人”转变的准备。

(二) 专业（技能）课程

1. 专业课程设计思路

表 3 素质教育活动安排表

项目	活动内容	备注
思想政治与道德修养	马克思主义理论	讲座
	主题教育活动	1 次/学期
	升国旗爱国教育	1 次/周
	党团活动	2/学期
	好人好事	校级
	观看思教电影	1 次/月
	文明宿舍评比	1 次/2 周
社会实践与志愿服务	寒暑假社会实践	1 次/2 年
	专业实习	1 次/年
	志愿服务	1 次/学期
	参加公益劳动	1 次/学期
科学技术与创新创业	创新创业大赛	院级/省级
	创新创业教育	第四学期
	专业技能大赛	院级/省级
文化艺术与身心	新生心理素质测试	大一
	大学生体能测试	大一、大二
	大学生安全健康教育	每学期

	校园活动	每学期
	文化艺术类讲座/演出	每学期
	中华优秀传统文化展出	每学期

本专业课程体系构建以工作过程为导向，职业能力培养为主线，课程内容与职业标准衔接。

以“岗位（群）”—工作过程—岗位能力—核心能力—核心课程—支撑课程及拓展课程”的建设思路，开发适应专业培养目标，符合岗位核心能力要求的课程体系。

2.专业（技能）课程简介

表 4 专业基础专业核心课程设置及要求

专业基础课程 1：国际接待业概论	
课程目标	本课程旨在培养学生掌握接待服务业的基本理论，熟悉工作程序，促进学生的职业能力和职业素质的养成，从而培养学生分析问题和解决问题的能力，培养国际接待服务能力的实用性专业人才。
主要内容	酒店与住宿服务业、餐饮与饮食服务业、闲假娱乐与活动产业等接待服务业的主要类型和特点。
教学要求	针对专业人才培养目标、规格和专业理论知识和基本技能要求，以就业为导向，加强学生的基本能力与专业技术应用能力的培养，从而培养学生分析问题和解决问题的能力。
专业基础课程 2：旅游心理学	
课程目标	使学生能通过观察、交流等方法了解旅游消费者的消费需求，从而提供更好的旅游食、宿、行、游、购、娱等服务、能正确辨识旅游消费者在旅游前的咨询、旅游过程中和旅游结束后遇到的各种问题并依据不同的游客行为特征有针对性的处理好问题。
主要内容	旅游者的个性倾向、购买态度和购买决策、消费行为；导游、饭店、旅游交通、旅游产品售后等服务心理；旅游从业人员的职业心理素质、员工的激励、员工的心理保护和调适；人际关系和管理、群体心理、组织管理心理。
教学要求	提高自身心理健康状态的分析 and 调适能力；对旅游者全面认识和分析能力；激发旅游者旅游需要和动机的能力；转变旅游者态度的能力；调动旅游者和旅游工作者积极情绪的能力；建立良好的人际关系的能力。

	力； 旅游工作者压力和挫折的处理能力。
专业基础课程 3：酒店英语	
课程目标	本课程旨在围绕酒店服务工作，教授一定的英语知识，重点训练和提高学生英语表达技能，使学生能在酒店服务工作中进行流利地交流，为境外游客提供服务。通过该课程的学习，使学生具有涉外酒店服务工作的接待、服务的实践能力，并使学生为进一步从事涉外酒店实践工作奠定良好的基础。
主要内容	前厅、客房、餐饮、商务中心、康乐、会议和购物服务等。
教学要求	通过采用形式多样的教学方法，灵活运用多媒体设备和实训设备和条件，让学生获得实境模拟体验。此外，通过分组作用、角色扮演等启发引导的教学方法，引导学生积极思考、乐于实践，提高教、学、做一体化效果。
专业基础课程 4：管理学原理	
课程目标	本课程旨在使学生了解和掌握管理学的基本原理，树立现代管理思想观念，掌握管理的基本原理与职能，培养管理意识和创新意识；注重理论联系实际，具备一定的分析问题与解决管理实际问题的能力。
主要内容	管理的基本概念和理论和基本原理、管理的基本职能（决策、计划、组织、人力资源、领导与激励、沟通、控制等）。
教学要求	管理学原理是直接为培养学生的管理能力服务，同时为进一步学习专业课和日后的实际管理工作奠定基础，坚持理论与实务结合，以管理技能培养为主线。
专业基础课程 5：旅游服务礼仪	
课程目标	通过该课程的学习，使学生理解旅游服务礼仪在个人发展和旅游业中的重要作用与地位、理解和掌握礼仪的基本概念和原理，从而提高今后从事旅游服务接待工作的艺术和水平，为其它旅游理论的学习和今后的工作打下基础。
主要内容	旅游从业人员的日常社交礼仪、形象礼仪、语言礼仪、酒店服务礼仪、旅行社服务礼仪、宗教礼仪、少数民族礼仪、客源国社交礼仪。
教学要求	教师应紧密结合教材，根据教学大纲进行辅导讲解，应充分利用配套教材练习中提供的大量的系统性、针对性强的各种素材，采用讲解、讨论、答疑等方式培养学生运用所学礼仪知识与技能解决实践问题的能力。另外，学生应重视自学和自学能力的培养，在日常的人际交往中有意识的培养自己的素质。
专业基础课程 6：食品营养与卫生	
课程目标	通过学习，学生能够了解各类食品的营养素的组成、应用以及食品卫生的基础知识，并能运用所学的知识对常见各类伪劣食品进行鉴别的能力；按任务要求运用所学知识提出工作方案，完成工作任务的能力。

主要内容	人体营养需要、食品安全控制、食品原料营养价值评价及卫生管理、平衡膳食制定、餐饮卫生管理
教学要求	坚持“过程”教学的原则，建立从职业岗位出发，学生为主导的思想。定期组织学生参加营养咨询、营养调查、食品营养与卫生社会服务等活动，从调查表、调查问卷的设计到实施的全过程都让学生亲自参与，让学生在真实的环境中提高专业技能。
专业基础课程 7：沟通技巧	
课程目标	本课程旨在让学生对沟通原理有初步的了解，对沟通的基本规律和语言组合手段有较为系统、全面的掌握，全面提高学生的沟通实践能力，提高学生的综合素质和社会适应性。
主要内容	认识自我，认识沟通，人际沟通的基本技巧，人际冲突的应对技巧，情景沟通技巧等。
教学要求	以接待服务企业为出发点，以学生职业能力培养和职业素质养成为主线，以典型工作案例分析为依据，以口语与实战训练为载体实施教学。。
专业基础课程 8：形体训练	
课程目标	引导学生按照美的规律塑造自己，促进身心协调、健康发展。提高学生审美能力和美的表现力增强对生活的热爱和自信心，为走向社会，参与竞争创造条件。
主要内容	基本素质训练、基本技能训练、健美训练、协调训练、个人仪态行为训练。
教学要求	形体训练是身心健美，强化审美意识的重要渠道，教学过程中应使学生全面掌握形体训练的知识与技能，培养其个性和能力，对其进行艺术美教育陶冶情操。
专业核心课程 1：前厅服务与管理	
课程目标	通过本课程的学习，使学生具备酒店前厅的基本知识和工作能力，养成沟通协作、真诚待客的服务品质，为学生毕业后能够胜任酒店前厅的各工作岗位和学生的职业发展打下良好的专业基础。
主要内容	前厅业务基础、客史档案管理、总机服务、总台服务、礼宾服务、大堂及行政楼层服务、商务中心服务、宾客关系管理、前厅服务质量管理、前厅组织管理等。
教学要求	充分利用现有实训条件做好服务技能实训，优化课程结构，运用多种教学手段，使学生初步掌握管理技能。
专业核心课程 2：客房服务与管理	
课程目标	通过本课程的教学，使学生了解和熟悉星级涉外酒店中客房部的整体工作内容；理解并掌握该部门重要工作岗位的工作程序与方法；学生的职业发展打下良好的专业基础。

主要内容	客房业务基础、客房清扫、对客服务、公共区域清洁保养、布草房与洗衣房运转、客房部组织管理、客房部质量管理、客房部费用控制、客房部安全管理等。
教学要求	充分利用现有实训条件做好服务技能实训，优化课程结构，运用多种教学手段，使学生初步掌握管理技能。
专业核心课程 3：餐饮服务	
课程目标	通过该课程的学习，使学生全面地了解餐饮部服务的的内容，掌握餐饮服务规范和操作技能，学会处理和解决餐饮服务与管理中的一般性问题，培养学生职业能力。
主要内容	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、菜单设计、中西餐厅管理技巧等。
教学要求	充分利用现有实训条件做好服务技能实训，优化课程结构，运用多种教学手段，使学生初步掌握管理技能。
专业核心课程 4：餐饮运营与管理	
课程目标	通过该课程的学习，使学生全面了解餐饮运营及管理的基本理论和知识，熟悉餐饮运营与管理的基本程序和方法，并能胜任餐饮业的基层管理工作。
主要内容	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、经营产品设计、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
教学要求	通过开办主题餐厅这一主线，将课程内容融入教学主线，将具体内容项目化，项目内容任务化的过程中完成餐饮运营与管理的的教学，注重学生创新创业能力的培养。
专业核心课程 5：酒店财务管理	
课程目标	通过本课程的学习，使学生初步理解酒店财务管理的主要概念、基本原理，掌握酒店财务管理的基本方法和技能，并学会对酒店财务管理方面的实际问题进行初步的分析、判断和处理。
主要内容	酒店财务管理的原则与方法、酒店资产管理、酒店预算管理、酒店成本费用管理、酒店价格管理及营业收入管理、酒店税金管理与利润分配、酒店财务分析等。
教学要求	充分利用信息化教学手段，搭建多维、活跃的课程平台，充分调动学生觉得积极性、主动性、创造性。
专业核心课程 6：酒店信息管理	
课程目标	通过本课程的学习，使学生初步理解酒店信息管理的主要概念、基本原理，掌握酒店信息管理的基本方法和技能，并学会对酒店信息管理方面的实际问题进行初步的分析、判断和处理。

主要内容	酒店信息技术基础、信息系统概要、客史管理、预定销售、前台收银、夜审与日审、价格体系管理、宴会销售系统等。
教学要求	充分利用信息化教学手段，搭建多维、活跃的课程平台，充分调动学生觉得积极性、主动性、创造性。充分利用本行业的企业资源，满足学生参观实训需要。
专业核心课程 7：酒店市场营销	
课程目标	通过本课程的学习，使学生熟悉酒店营销活动的基本过程，掌握酒店营销各环节的基本操作方法，能制订酒店营销计划，并能把酒店市场调研和分析方法与行业应用相结合，同时，具有酒店信息收集能力、酒店市场机会识别能力、以及团队合作精神。
主要内容	酒店市场营销原理、酒店营销信息系统及调研、酒店客源市场及其细分、酒店产品设计、酒店产品定价、酒店营销渠道选择与管理、酒店营销活动策划、市场营销活动管理与预算等。
教学要求	该课程设计以项目化基础设计酒店市场营销路线，即从培养酒店营销理念入手，打破以知识传授为主要特征的传统学科模式，以酒店营销计划制订的工作顺序为逻辑主轴组织教学过程。
专业核心课程 8：酒店人力资源管理	
课程目标	本课程通过教学使学生掌握酒店人力资源管理的基本理论和基础知识，熟练掌握人力资源管理的基本程序和方法，掌握各项人力资源工作操作技能，培养学生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，提高学生可持续发展的能力。
主要内容	酒店人力资源管理概述、酒店工作分析、员工招聘与配置、酒店员工培训与开发、酒店绩效管理、薪酬管理、员工劳动关系等。
教学要求	充分利用信息化教学手段，搭建多维、活跃的课程平台，充分调动学生觉得积极性、主动性、创造性。充分利用本行业的企业资源，满足学生参观实训需要。
专业拓展课程 1：宴会设计与服务	
课程目标	通过本课程学习，使学生了解宴会基础知识，宴会动线通道、灯光色调、温度湿度知识，认知菜单作用及类型，掌握宴会运营、台面及美化知识与宴会服务技能，为客人营造舒适的宴会氛围。
主要内容	宴会历史、种类、宴会服务及会前会中会后管理、宴会场地设计、宴会色彩背景音乐服务特色设计、菜单设计、宴会餐台设计、宴会服务设计及运营。
教学要求	宴会设计与服务是一门实践性和操作性极强的课程，通过大量的的案例和示范教学，要求学生能根据酒店宴会档次配备一定标准的餐具、布草家具酒具，能够自主设计菜单和命名，能高效完成摆台及宴会服务，设计各类大中型宴会台型。

专业拓展课 2：酒店督导管理实务	
课程目标	通过课程学习，使学生掌握酒店督导管理技能和相关专业知识，培养其诚实、守信、善于沟通和合作的品质，热爱本职工作，为其职业能力发展打下良好的专业基础。
主要内容	督导与管理认知、计划与时间管理、工作流程与现场管理、服务质量督导与管理、督导与人力资源管理、沟通与培训、团队建设
教学要求	教学过程应充分体现工作任务引领、实践导向的课程设计，要以本专业学生的就业为导向，内容设计各岗位群基层管理岗位所涵盖的工作任务和能力分析，内容要体现先进性、实用性，贴近本专业的发展需要。
专业拓展课 2：酒店新媒体营销	
课程目标	本课程从新媒体营销与运营的角度出发，通过系统全面地学习当前新媒体的发展趋势，以及相关营销策略和方法，使学生不断提升自己的技能，提升新媒体营销与运营的综合竞争力。
主要内容	新媒体营销与运营概述，新媒体用户与内容定位，新媒体内容图文设计，新媒体数据分析与内容优化，微信营销与运营，微博营销与运营，社群营销与运营，音频、视频和直播营销与运营，其他新媒体营销与运营。
教学要求	理论配合案例与实战训练进行学习，提高学生的对新媒体营销与运营的动手能力；在条件允许的情况下，可以策划并开展营销与运营活动，监测活动运营情况并进行分析，提高实际动手能力；提高学生的是运营思维与营销手段。
专业拓展课 3：酒店安全与法规	
课程目标	通过教学和实践，使学生明白从事酒店相关职位应该具备的基本法律知识、运用法律的能力和素养，全面系统地了解 and 掌握酒店方面的法律知识，提高将这些知识运用于具体工作实践的能力，为其今后从事酒店工作打下坚实基础。
主要内容	酒店同客人的权利与义务、酒店的设立分类与管理集团、星级评定制度、旅游饭店行业规范、酒店合同、酒店的法律 responsibility、酒店侵权责任、酒店消防法律规范等。
教学要求	在教学设计中将知识点打包、模块化处理、便于学生在校学习，在工作岗位上运用。灵活运用案例分析、分组讨论角色扮演等多种教学方法，引导学生积极思考、乐于实践，提高教学效果。
专业拓展课 3：酒店收益管理	
课程目标	通过酒店收益管理课程教学，使学生掌握收益管理的基础知识，培养学生运用收益管理的理念和方法解决问题的分析能力、调整供需的预测能力和制定策略的决策能力，以达到酒店管理者所具备的基本素质和要求。

主要内容	收益管理基础知识、酒店收益管理、酒店产品特性分析、收益管理内容、酒店收益管理体系建设与操作方法。
教学要求	酒店收益管理课程是一门注重实操的课程，恰当的教学过程应先基础知识讲解，然后运用收益管理知识进行有针对性的模拟或实践，达到熟练运用收益管理，提高收益管理实战运用的能力。
专业拓展课 4：会展实务	
课程目标	通过本课程的学习使学生了解和掌握从事会展工作所必需的会展策划、会展设计、会展设计、会展服务方面的基本理论、基本方法，使其具备从事酒店会展服务工作的基本能力。
主要内容	会展与会展业、会展调研立项策划、展前策划与营销、展会服务、会议实务、会展评估及会展文案写作等。
教学要求	本课程教学按照会展活动的具体流程来划分学习项目，每一项目的课程内容都基于行业的实际工作流程来进行设计和安排。通过实践教学让学生模拟展会的立项调研、现场服务、展会营销等工作内容，逐步提高学生从事会展行业工作的能力。
专业拓展课 4：酒店装潢与装饰	
课程目标	通过本课程的学习，使学生具备一定的装饰设计构思创作和设计表达能力，具有从事一般酒店装饰设计、装饰施工图设计与绘制以及效果图表现的基本职业能力，熟悉酒店装饰设计的基本程序，了解相关专业标准。
主要内容	该课程是一门多学科交叉、综合性较强的专业课程。着重研究酒店装饰设计的一般原则和空间、光影、色彩、陈设、界面等设计要素的组合关系，研究各类建筑装饰设计的基本原则和方法。
教学要求	教学要求充分运用教学资料，剖析案例。通过本课程的学习，使学生掌握酒店装饰设计的基本原理和基本方法，
专业拓展课 5：鸡尾酒调制	
课程目标	通过教学，使学生掌握常见酿造酒、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，培养专业生胜任酒吧服务与管理工作的能力，为学生今后从事所需掌握的职业能力奠定基础。
主要内容	酒水知识、鸡尾酒调制、酒吧服务与管理。
教学要求	该课程实践性强，课程教学中应注重理论与实践的统一，促进学生掌握相关内容与技能，并能根据实际需求设计合理的造型，“教、学、做”三位一体，以操作融于情景教学之中，实现“教、学、做”相结合的实践教学“情景”。
专业拓展课 5：咖啡制作	
课程目标	了解咖啡文化、咖啡基础知识，掌握咖啡制作相关知识与技能，掌

	握咖啡服务特点及技能，能根据需求对咖啡馆进行主题场景布置及管理。
主要内容	咖啡的起源与历史、咖啡豆的品种、意式咖啡、手冲咖啡、咖啡文化
教学要求	能通过实际操作掌握经典鸡尾酒的调制与咖啡的制作，并能进行创新。为学习相关后续课程，如综合实训等课程打下一定基础。结合课程的教学，培养学生的动手能力和创新能力。
专业拓展课 5：茶文化与茶艺	
课程目标	了解中国茶文化、茶叶基础知识，掌握茶事服务相关知识与技能，掌握不同茶艺表演特点及技能，能根据需求对茶艺馆进行主题场景布置及管理。
主要内容	茶文化与茶艺基本知识、茶艺表演、技能训练。
教学要求	该课程实践性强，课程教学中应注重理论与实践的统一，促进学生掌握相关内容与技能，并能根据实际需求设计合理的造型，“教、学、做”三位一体，以操作融于情景教学之中，实现“教、学、做”相结合的实践教学“情景”。
专业拓展课 6：饮食文化	
课程目标	学生通过该课程的学习，加强对中国的饮食文化的具体认知和品鉴，提高学生的生活品位和质量、饮食文化素养，促进德、智、美的全面发展，丰富知识面和人文素养，为今后职业生涯打下坚实的基础。
主要内容	营养学的相关知识；饮食文化的概念，研究的对象、内容和方法、研究的现状；环境与文化的多元性、饮食文化的发展阶段和食物变迁的原因；中国饮食文化区域性；饮食民俗。
教学要求	能从文化的视野解读饮食文化发展的不同现象，能把内在的文化素养在餐饮服务中体现出来，能对日常生活的饮食从营养学的角度进行简单分析。

七、教学进程总体安排

表 5 各教学环节总周数分配表

学期	军训	教学	认知实习	跟岗实习	顶岗实习	公益劳动	毕业论文	总计
一	3	16	0.5			0.5		20
二		19	1					20
三		18		2				20
四		18		2				20

五		18		2				20
六					20		2	20
总计	3	89	1.5	6	20	0.5	2	122

表 6 总学时安排

类别	性质	学时	学时分配		课程占总学时比例
			理论学时	实践学时	
公共基础课程	公共基础必修课程	472	172	300	25.6%
	公共基础限选课程	282	184	98	
专业（技能）课程	专业（技能）基础课程	462	264	198	15.7%
	专业（技能）核心课程	584	368	216	19.8%
	专业（技能）拓展课程	360	236	124	12.2%
实训 毕业 实习	认知实习	40		40	1.4%
	公益劳动	18		18	0.6%
	跟岗实习	156		156	5.3%
	毕业/顶岗实习	520		520	17.7%
	毕业论文	52		52	1.8%
合计		2946	1224	1722	100%
总学时		2946			
选修课学时		544		实践学时	1722
选修课占比		18.1%		实践学时占比	58.5%

表 7 教学进程安排表

类别	性质	序号	课程代码	课程名称	考核类型		考核方式	学时分配			教学活动及各学期周学时分配						占总学时比	
					考试	考查		计划学时	理论教学	实践教学	第一学年		第二学年		第三学年			
											第一学期 20周	第二学期 20周	第一学期 20周	第二学期 20周	第一学期 20周	第二学期 22周		
公共基础必修课程		1	100000101	军事课	▲		++	148	36	112	集中三周							5.0%
		2	100000102	思想道德修养与法律基础	▲		++	32	24	8	2							1.0%
		3	100000103	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	▲		++	74	54	20		4						2.5%
		4	100000104	形势与政策		○	++	16	16		2次课程	2次课程	2次课程	2次课程				0.5%
		5	100000105	体育	▲		+++	106	12	94	2	2	2					3.6%
		6	100000106	心理健康教育		○	++	32	16	16	2							1.1%
		7	100000107	信息技术		○	++	64	14	50	4							2.2%
		小计						472	172	300	10	4	4					16.0%
	公共基础限选	1	100000208/ 100000242	大学语文/应用文写作	▲		++	140	84	56	4	4						4.8%
		2	100000214	中华优秀传统文化		○	++	10	10			专题						0.3%
		3	100000210	英语	▲		++	102	64	38	4	2						3.5%
4		100000215	美育课程		○	++	10	10				专题					0.3%	

课程	5	100000216	创新创业教育		○	++	10	6	4					专题			0.3%
	6	100000213	职业发展与就业指导		○	++	10	10						专题			0.3%
	小计						282	184	98	8	6						9.6%
	合计						754	356	398	18	10	4					25.6%
专业(技能)基础课程	1	640105101	国际接待业概论	▲		++	64	44	20	4							2.2%
	2	640105102	旅游心理学		○	++	38	20	18		2						1.3%
	3	640105103	酒店英语	▲		+++	72	36	36			4					2.4%
	4	640105104	管理学原理	▲			76	48	28		4						2.6%
	5	640105105	旅游服务礼仪		○	+++	72	36	36			4					2.4%
	6	640105106	食品营养与卫生	▲		++	72	46	26			4					2.4%
	7	640105107	沟通技巧		○	+++	36	18	18				2				1.2%
	8	640105108	形体训练		○	+++	32	16	16	2							1.1%
	小计						462	264	198	6	6	12	2				15.7%
	专业(技能)核心课程	1	640105209	前厅服务与管理	▲		+++	76	45	31		4					
2		640105210	客房服务与管理	▲		+++	72	42	30			4					2.4%
3		640105211	餐饮服务	▲		+++	76	45	31		4						2.6%
4		640105212	餐饮运营与管理	▲		++	72	50	22			4					2.4%
5		640105213	酒店财务管理	▲		++	72	50	22					4			2.4%
6		640105214	酒店信息管理技术	▲		++	72	36	36				4				2.4%
7		640105215	酒店市场营销	▲		+++	72	50	22					4			2.4%
8		640105216	酒店人力资源管理	▲		++	72	50	22				4				2.4%
小计						584	368	216		8	8	8	8			19.8%	

专业 (技能) 拓展 课程	1	640105317	宴会设计与服务	▲		+++	72	42	30				4		2.4%
	2	640105318	酒店督导管理实务												
	二选一	640105319	酒店新媒体营销		○	++	72	50	22				4		2.4%
	3	640105320	酒店安全与法规												
	二选一	640105321	酒店收益管理		○	++	72	50	22				4		2.4%
	4	640105322	会展实务												
	二选一	640105323	酒店装潢与装饰		○	++	72	50	22				4		2.4%
	5	640105324	鸡尾酒调制												
	三选一	640105325	咖啡制作		○	+++	36	18	18				2		1.2%
	一	640105326	茶文化与茶艺												
6	640105327	饮食文化	▲		++	36	26	10					2		1.2%
小计							360	236	124				10	10	12.2%
合计							1406	868	538	6	14	20	20	18	47.7%
毕业 实习	认知实习	640105428		▲			40		40						1.4%
	公益劳动	640105429			○		14		14						0.5%
跟岗 实习		640105430		▲			78		78						5.3%

毕业 实 习	640105431	▲				520	520								17.7%
毕 业 论 文/ 考 试	640105432	▲				52	52								1.8%
总 计						2946	1224, 41.5%	1722, 58.5%							100%
课程总数	35														
备注：考核方式中，期末考试用“+”表示；过程性考核+期末考试用“++”表示；实践技能考核+平时成绩+期末考试用“+++”表示。															

八、实施保障

（一）师资队伍

通过“校企互聘共培”的方式，充实以行业企业专业人才和能工巧匠为代表的兼职教师队伍，鼓励专任教师到企业实践，提高专职教师的职业教育能力，建立一支教育理念先进、实践能力强、教学水平高、专兼职结合、双师结构优化、双师素质优良的教师团队。

表 8 教师队伍结构（单位：人）

专任教师数	其中			兼职教师数	其中		
	副教授	讲师	其它		高级职称	中级职称	其它
15	3	4	9	3	1	1	1
专业双师型教师数	8			专业带头人		骨干教师	
				1		6	

（二）教学设施

1. 专业教室基本条件

专业教室配有黑板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，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. 校内实训基地

校内现有 7 个专业实训室，设备先进、贴近工作实际，为本专业所开设的课程进行理实一体化教学、岗位专项技能实训、工种考核等教学提供了保证。

表 9 校内实训基地一览表

序号	实训室名称	主要设备名称及数量	实训项目
1	模拟导游实训室	投影机、播放一体机、环形幕布、数字化教学系统，三维模拟教学资源、	导游职业素养、导游服务程序、景点讲解服务、专题讲解服务、

序号	实训室名称	主要设备名称及数量	实训项目
		航空座椅	事故预防及处理
2	形体礼仪训练室	把杆、镜子、音响	基本姿态，基本素质练习，基本形态控制练习 各种社交、职业礼仪练习
3	茶艺室	茶艺桌椅、煮水壶、茶具、茶盘	茶具和茶叶的识别训练、茶具的使用训练、茶叶的泡制和基本插到训练
4	中餐实训室	中餐转盘圆桌、中餐座椅、台布、中餐餐具等	中餐摆台、中餐宴会设计、中餐斟酒服务、中餐点菜、上菜、分菜等服务
5	西餐实训室	西餐摆台实木方桌、西餐摆台实木椅、西餐摆台餐具、桌布等	西餐摆台、西餐宴会设计、西餐斟酒服务、西餐点菜、上菜、分菜等服务
6	客房实训室	单、双人床、客房布草、布草车、床头柜、行李架，数字教学平台	中式铺床、西式铺床、客房整理、客房清洁、客房接待
7	酒店信息实训室	计算机 教学软件	酒店信息管理

3.校外实训基地

校外实训、跟岗实习、顶岗实习是高职教育不可缺少的一个重要教学环节，也是直接关系到人才培养目标能否实现的关键性环节。为有效培养学生的岗位工作能力，达到课程内容与职业标准对接，我们签约并且有良好合作关系的校外实训基地有9家，基本上满足了教师实践、学生识岗、顶岗实习和技能实训的需要，

满足了学生从课堂教学、综合实训到跟岗、顶岗实习全过程校企共育的需要。

表 10 校外实训基地一览表

序号	基地名称	实训项目	联系人
1	临汾天鹅大酒店	前厅、客房、餐饮服务管理	于婷
2	临汾京都花园大饭店	前厅、客房、餐饮服务管理	郭喜平
3	华尧国际度假中心	客房、餐饮、康乐服务管理	张松
4	北京希尔顿逸林酒店	客房、餐饮、信息服务管理	马秋莉
5	北京马哥孛罗大酒店	前厅、客房、餐饮、酒吧、信息服务管理	王佐军
6	临汾思麦尔大酒店	前厅、客房、餐饮、康乐	刘进才
7	洪洞大酒店	前厅、客房、餐饮、酒吧	王娟娟
8	临汾东方丽舍酒店	前厅、客房、餐饮、礼仪	王青云
9	临汾可道酒店	综合	薛芳

(三) 教学资源

教学教材选用全国高职高专应用型规划教材，教材的选用征订严格按照学院要求执行，优先使用教育部推荐的统编高职高专教材。充分利用图书馆资源、网络资源、精品课程、优质核心课程，为学生的知识补充提供充足的资源保障。

(四) 教学方法

依据专业培养目标、教学标准、课程教学要求，利用现代信息化手段，采用现代教学方法，组织教学。在教学过程中，教师要依据以行动为导向的教学方法，在课程教学过程中，重点倡导将“要我学”过渡为“我要学”的学习理念，突出“以学生为中心”，加强创建真实的企业情境，强调探究性学习、互动学习、

协作学习等名种学习策略，充分运用行动导向教学法，采用任务驱动教学法、项目教学法、小组协作学习、角色扮演教学法、案例教学法、头脑风暴法、模拟教学法、自主学习法等多种教学方法，践行“做中学”，教学过程突出“以学生为中心”，从而促进学生职业能力的培养，有效地培养学生解决问题及可持续发展的能力。

（五）学习评价

学习考核评价基于学习工作过程，采用过程性评价，基础理论知识+专业岗位技能考核相结合，主体多元化，方法多样性，重视学生素质考核。以就业创业为导向，以职业能力为本位，以专业技能与职业素质为重点，合理使用职业资格考试。

1.课程考核评价

课程考核由过程考核与结果考核相组成。过程考核依据出勤率、学习态度、学习积极性完成作业、实训表现、报告、知识掌握程度等综合评判，结果考核采用闭卷（开卷）考试、现场讲演、实操题目等。

考试课考核。考试课成绩采用百分制，依据期末成绩和平时成绩评定，成绩比例 6：4。考试方式以闭卷笔试为主。

表 11 考试课考核评价

学期	过程考核				结果考核
第 1-5 学期	过程考核（40%）				结果考核（60%） 闭卷考试
	出勤考核 （10%）	学习态度 （10%）	任务完成 （10%）	知识掌握 （10%）	

考查课考试。考查课成绩采用百分制，主要依据各种平时考查成绩和阶段性考核、期末考核综合评定，成绩比例为 3: 3: 4。方法可灵活多样，采用闭卷、开卷、口试、论文、报告、答辩等方式方法。

表 12 考查课考核评价

学期	过程考核				阶段性考核	结果考核
第 1-5 学期	过程考核 (30%)				阶段性考核 (30%) 论文、报告、 答辩	期末考核 (60%) 闭卷、开卷、 论文、报告、 答辩
	出勤考核 (5%)	学习态度 (5%)	任务完成 (10%)	知识掌握 (10%)		

实践技能考核。考核方法实际操作与口试提问，课程成绩以实操和理论考试、平时成绩组成，技能:理论:态度比为 6:2:2。具有实践操作内容的课程，要进行实操考核，实操成绩以技能标准要求量化打分。笔试主要考核“应知”内容，操作考试考核“应会”内容。

表 13 实践技能考核评价

学期	技能考核				态度考核		理论考核
第 1-5 学期	技能考核 (60%)				出勤	态度	理论考核 (20%) 口试
	操作规范 (15%)	环节完整 (15%)	职业素养 (15%)	仪态 (15%)	10%	10%	

2.项目考核评价

主要用于课程设计、毕业设计等的考核。考核内容是项目作品成果展示、项目结果答辩，成绩比例 7: 3。

项目考核由项目结果和项目过程考核组成，团队项目的要给

出个人表现评价和团队评价，考核主体以导师评价和团队成员互评组成。

表 14 项目考核评价

学期	成果展示				结果答辩	
第 5-6 学期	展示 (70%)				答辩 (30%)	
	知识综合运用 (20%)	逻辑性 (15%)	规范性 (10%)	论据论证 (15%)	阐述 (15%)	问答 (15%)

3. 实训（习）考核评价

校内外实训考核方法为笔试和技能测试，考核依据卷面、现场表现和实训报告，比例为 3:4:3。

表 15 校内外实训考核评价

学期	卷面	现场表现	实训报告
第 1-5 学期	30%	40%	30%

校外实习考核实行以企业为主、学校为辅的校企双方联合考核制度，有校内专职实习指导教师会同顶岗实习单位校外兼职实习指导教师一起负责学生成绩评定。

表 16 校外实习考核评价

学期	企业评价 (70%)				实训报告 (30%)			
第 3-6 学期	工作态度 (10)	工作业绩 (40%)	服从分配 (10%)	创新与奖励 (10%)	工作态度 (5%)	及时联系 (5%)	完成情况 (10%)	实习报告 (10%)

4. 技能鉴定、职业资格证书

实践性较强的课程考核可与职业资格和技能等级鉴定接轨，以相应岗位资格证书的获得来评定成绩，实现以证代考，课证融

合。依据标准为专业技能考核标准、技能鉴定相关要求。

5.综合素质考核评价

表 17 大学生综合素质评价指标体系表

一级指标	二级指标	基本观测点	评分标准	评分	
				小项得分	小项汇总
一、思想品德分值	1.1 应得分	基础分		60	
	1.2 奖励分	1. 获得省级、市级、学院、系部、班级表彰的个人奖励	国家级奖 15 分，省级奖 12 分，市级奖 10 分，院级奖 8 分，系级奖 6 分，班级奖 3 分。（同一项表彰不得重复奖，只取最高分）。		
		2. 被评为模范宿舍	每次舍长奖 2 分，其他成员奖 1.5 分。		
		3. 被学院评为优秀团体（主要是指学生社团）	主要负责人奖 4 分，其他成员奖 3 分。		
		4. 本学期担任院、系学生会和自律委员会、班干部根据职务加分	院学生会主席奖 5 分，副主席奖 4 分，部长（含副部长）奖 3 分，成员奖 2 分。系学生会主席奖 4 分，副主席奖 3 分。部长（含副部长）奖 2 分，成员奖 1 分。 担任班干部奖 2 分。（干部兼职只按最高项奖分，不计双重分）。		
	1.2 扣减分	1. 受到通报批评、警告、严重警告、记过、留校察看等行政处罚	通报批评扣 5 分，警告扣 10 分，严重警告扣 15 分，记过扣 20 分，留校察看扣 40 分。		
		2. 旷课、迟到、早退	旷课每学时扣 2 分，迟到、早退每次扣 1 分。		
		3. 学院、系部、班级活动（包括班会、劳动）缺勤	缺勤一次扣 2 分		
		4. 受到通报批评的宿舍	舍长扣 2 分，其他成员扣 1 分		
	思想品德成绩	思想品德分值=基础分+奖励分-扣减分 (注：若班级思想品德分值中有大于 100 分时，则班级所有同学的思想品德分应乘以系数 $K=100/(\text{第一名同学思想品德分})$)			
二、文体活动	2.1 应得分	基础分		60	

一级指标	二级指标	基本观测点	评分标准	评分	
				小项得分	小项汇总
分值	2.2 奖励分	1. 参加市级以上科技文化体育活动	获奖前六名的个人分别奖 16 分、14 分、12 分、10 分、8 分、6 分；获集体一、二、三等奖的个人分别奖 12 分、10 分、8 分；获鼓励集体奖的个人奖 4 分。		
		2. 参加院级科技文化体育活动	获奖前 8 名的个人分别奖 15 分、13 分、11 分、9 分、7 分、5 分、3 分、1 分。		
	2.2 扣减分	1. 违反科技文化体育活动纪律	违反活动纪律扣 10 分。		
		2. 凡院系要求统一参加的文体活动而无故不参加	每人每次扣 2 分。		
	文体活动分值	文体活动分值=基础分+奖励分-扣减分 (注:若班级文体活动分值中有大于 100 分时,则班级所有同学文体考核分应乘以系数 $K=100/(\text{第一名同学文体考核分})$)			
三、学业成绩 分值	3.1 应得分	基础分	按该生本学期所学课程的平均学习成绩计算。若成绩按优、良、中、及格、不及格评定时,则相应转换为 95 分、85 分、75 分、65 分、55 分。		
	3.2 奖励分	1. 所评学期内,考取与本专业学习、专业技能、职业资格相关证书	获得学院规定的证书,每一个证书加 2 分;获得国家级计算机二级、三级证书者分别奖 4 分、8 分。		
		2. 所评学期通过英语 A、B 级	通过英语 A、B 级考试者分别奖 4 分、2 分;通过英语四级考试者奖 8 分。		
		3. 在省级、市级、院级以上报纸、期刊上发表文章	省级每篇奖 15 分;市级每篇奖 10 分;院级每篇 5 分。		
	3.3 扣减分	1. 考试作弊、违纪	除思想品德测评扣分外,该科成绩以零分计算。		
		2. 各类证书有弄虚作假	取消原加分,再扣 8 分。		
学业成绩分值	学业成绩分值=应得分+奖励分-扣减分 (注:若班级学业成绩分值中有大于 100 分时,则班级所有同学学业考核分应乘以系数 $K=100/(\text{第一名同学文体考核分})$)				
综合成绩	综合成绩得分 = 思想品德测评成绩 × 20% + 文体活动测评成绩 × 10% + 专业学习测评成绩 × 70%				

一级指标	二级指标	基本观测点	评分标准	评分	
				小项得分	小项汇总
测评审核	班主任签名		系部意见		

（六）质量管理

1. 教学组织管理

（1）理实一体课程教学组织

理实一体化课为专业基础课与专业核心课。该环节依据工作任务、岗位职责、职业能力要求，以“必知、必会”为构架主体，做到课程内容与岗位对接。课程教学以学生为主体，教师为主导，内容以实践技能与理论知识相整合为核心，合理分解教学内容，创设工作情境项目、子情境项目，典型任务，运用教学内容情境化、学习情境任务化、任务导向项目化、项目教学实践化，做到“学中做，做中学”“教、学、做”一体化，关注精神品质、探究与创新引导。

（2）综合实训教学组织

成立综合实训管理小组，制定综合实训实施方案，明确指导、管理、考核职责。通过综合实训组织与管理，增强学生对酒店专业认知、体验，增强专业情感，拓展视野，培养技能，养成良好职业习惯和职业精神。

（3）专业实习教学组织

成立专业实习领导组，制订认知实习、跟岗实习实施方案，明确工作职责及管理考核办法。教师跟队管理，促进学生对知识

的理解与应用，增强理论联系实际的能力，加深对岗位基本技能的运用，培养人际交往、语言表达的技巧方法。完成实习报告、实习总结。

（4）毕业实习教学组织

成立毕业实习领导小组，制订毕业顶岗实习方案，明确工作职责和督导考核方案。

通过企业招聘，双向选择，在企业完成员工式培训实践活动，实行预就业。毕业实习教学组织由企业和学校双重管理，导师进行过程跟踪，动态管理，考核依据学生实习日志、实习报告（总结）、工作项目总结报告。

工作流程：实习准备、编制实习文件、实习动员、师生互选结对、过程跟踪指导及检查督导、期中考核、撰写实习报告、实习经验交流、成绩评定、工作项目总结报告。

（5）多元主体考核

依据本系课程考核细则，结合专业课程特性，制定课程考核方案和实施步骤。

主讲教师主导，团队参与，教师、学生（小组）、企业共同完成。

2.院、系两级质量保障体系

（1）学院和系部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、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) 学院和系部共同完善教学管理机制，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，建立健全巡逻、听课、评教、评学制度，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) 学院就业处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。专业教研室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

1. 完成三年的专业学习，修满酒店管理专业人才培养方案中的所有课程，并在考核评价中全部通过，达到本专业人才培养目标和培养规格的要求。

2. 学生能够充分利用所学的理论知识和实践技能，结合学科特点，圆满地完成毕业论文，达到毕业的要求。

3. 素质教育考核合格、完成相关教学实习，专业综合水平测试合格、岗位实践合格。

4. 德智体美劳全面发展，热爱祖国，热爱人民，践行社会主义核心价值观。

5. 养成基本职业素养，积累一定专业技术，具备初步专业精

神、职业精神和工匠精神。

6. 完成公益劳动，崇尚劳动，尊重劳动，弘扬劳动精神，劳模精神。

7. 至少取得两项与本专业相关的职业等级证书。

十、附录

1. 临汾职业技术学院人才培养变更审批表
2. 临汾职业技术学院课程变更审批表

附录 1

临汾职业技术学院人才培养变更审批表

系 部		年 级	
专业名称			
变更情况 说明	教研室主任签字： 年 月 日		
系 部 审核意见	系（部）负责人签字： 年 月 日		
教 务 处 审核意见	教务处长签字： 年 月 日		
分管领导 审核意见	分管院长签字： 年 月 日		

注：如变更内容较多，可附详细计划表说明情况。

教务处制

附录 2

临汾职业技术学院课程变更审批表

系 部		课程名称	
开设年级		开设学期	
变更内容	增设课程 <input type="checkbox"/> 取消课程 <input type="checkbox"/> 减少课时 <input type="checkbox"/> (原课时, 变更为课时) 增加课时 <input type="checkbox"/> (原课时, 变更为课时) 其 它 <input type="checkbox"/>		
变更原因 (详细说明)	教研室主任签字: <div style="text-align: right;">年 月 日</div>		
系 部 审核意见	系(部)负责人签字: <div style="text-align: right;">年 月 日</div>		
教 务 处 审核意见	教务处长签字: <div style="text-align: right;">年 月 日</div>		
分管领导 审核意见	分管院长签字: <div style="text-align: right;">年 月 日</div>		

注：如变更内容较多，可附详细计划表说明情况。

教务处制

