

附件 1

安顺职业技术学院

2019 级高职人才培养方案

专 业 _____ 酒店管理 _____

专业代码 _____ 640105 _____

学 制 _____ 三年 _____

招生对象 _____ 普通高中毕业生、中职中技应往届毕业生 _____

系 别 _____ 旅游系 _____

编制日期 _____ 2019.07 _____

安顺职院教务处制

安顺职业技术学院酒店管理专业人才培养方案

一、专业基本情况

专业名称：酒店管理

专业代码：640105

入学要求：普通高中毕业生、中职中技应往届毕业生

基本修业年限：3-5 年

二、职业面向

本专业职业面向如表 1 所示。

表 1 本专业职业面向

| 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 |
|----------------|---------------|--------------|----------------|---|
| 64 | 6401 | 61 | 4-03 | 酒店前厅接待、 餐饮服务与管理、 客房服务与管理、 产品营销 |

三、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，面向星级酒店、特色民宿、休闲度假区、餐饮等相关企业，能够从事前厅接待、客房服务、餐饮服务等工作的高素质技术技能人才。

四、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) 坚决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) 用于奋斗、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、安全消防等知识。

(3) 熟练掌握酒店前厅、客房、餐饮、会议服务和营销等管理知识与技能；掌握酒店康乐、工程、人事、行政等主要部门的管理理论知识。

(4) 熟悉特色民宿、温泉度假、房车露营等新型业态的服务管理知识与技能。

(5) 掌握现代服务理念，了解现代服务业发展趋势，熟悉酒店产品线上、线下营销技能与知识。

(6) 掌握服务行业的从业人员的职业道德与规范服务标准。

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) 具有正确的人生观价值观，具备一定的审美能力、良好服务礼仪、熟练普通话对客服务，流畅英语对话服务能力。

(4) 具有本专业所涉及行业的职业岗位（或岗位群），如前厅、客房、餐饮等核心部门的管理能力。

(5) 具备酒店全员营销意识和酒店形象意识，能对酒店产品供应和顾客需求迅速反应，有一定的策划和营销能力。

(5) 具有良好的职业道德和敬业精神，具有进取团队协作、创新意识及实践创造能力。

五、课程设置及学时安排

本专业课程主要包括公共课程、核心课程、辅助课程、辅助课程、综合实训课程。

（一）公共课程

公共课程重在学生的诚信品质、敬业精神、责任意识和遵纪守法意识的培养，是高素质人才培养的基本保证。公共课程主要包括：思政课、体育、心理健康教育、计算机应用基础、劳动教育、生态文明建设等。主要公共课程说明如下。

1. 《入学教育》1周，1学分，30学时，考核形式为“考查”。

2. 《军事理论》2学分，36学时，在第一学期采用网络课程、讲座形式并行开设，考核形式为“考查”。

3. 根据中共中央宣传部、教育部《关于进一步加强和改进高等学校思想政治理论课的意见》（教社政〔2005〕5号）实施方案，中共中央宣传部、教育部《普通高校思想政治理论课建设体系创新计划》（教社政〔2015〕2号）、《新时代高校思想政治理论课教学工作基本要求》（教社科〔2018〕2号）开设“思政”课程。“思政”课程实践实施方案由公共课教学部、思政课理论课教学部负责制订，教务处审批备案后，交由思政课理论课教学部执行。“思政课”共9学分。

（1）《思想道德修养与法律基础》（简称“基础”）3学分，54学时，课堂教学48学时，实践教学6学时，第一学期开设。

（2）《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》（简称“概论”）4学分，72学时，课堂教学54学时，课程实践18学时，第二学期开设，课程考核形式均为“考试”。

（3）《形势与政策》1学分，每学期18学时，要保证学

生在校学习期间开课不断线。结合实际和学生需求，开设形势与政策教育类的选修课，完善思想政治理论教育课程体系，发挥“课程思政”作用。按照“优中选优”原则，从思想政治理论课教师、哲学社会科学专业课教师、高校辅导员等教师队伍中择优遴选“形势与政策”课骨干教师。实行“形势与政策”课特聘教授制度，分层建立特聘教授专家库，选聘社科理论界专家、企事业单位负责人、各行业先进模范等参与“形势与政策”课教学。采用讲座、视频直播、社会调查等形式进行。

(4)《贵州省情》1学分，18学时，在第二学期开设，考核形式为“考查”。

4.《心理健康教育》2学分，36学时，考核形式为“考查”。开设在第一学年第二学期。

5.《体育》课程考核形式为“考查”，第一、二学期开设必修课4学分；第三、四学期列为选修课，第三学期采用项目选修的形式列入学院公共选修课供学生选择，第四学期与“阳光体育”结合，采用教师带领学生进行早锻炼和课外体育活动的形式开设课程。

6.《计算机应用基础》4学分，72学时，考核形式为“考查”。第2学期开设。

7.《职业发展与就业指导》2学分，共36学时，安排在毕业实习前一学期进行，考核形式为“考查”，旅游系自行承担教学及课程管理。

8.《高职英语》课程为公共课程中的必选课程，开设为两个学期，共4学分（可根据具体情况适当调整）。第一学期2学分，32学时，考核形式为“考查”；第二学期2学分，36学时，考核形式为“考试”。可在第三学期根据具体情况开设《专业英语》。

9. 《大学语文》为必修课程，开设一学期，为2学时，共2学分，考核形式为“考查”。开设在第一学期。

10. 《大学生安全教育》为必修课程，开设在第一学期，开设形式为讲座，0.5学分，8学时。

11. 《劳动教育》为必修课程，开设在第一学期，1学分，16学时。

12. 《生态文明教育》属地方课程，为必修课程，开设在第三学期，1学分，16学时。

13. 公共选修课程可从公共课教学部提供的公共选修课、智慧树共享课程通识课等由专业组选择推荐给学生选修。

(1) 《高等数学》为选修课程，开设在第一学年第二学期，2学分，36学时，考核形式为“考查”。

(2) 《美术》《音乐》《书法》作为选修课设置，三选一开设，第二或三学期开课，考核形式为“考查”。

(3) 《文学欣赏》《普通话》《应用文写作》作为选修课程，三选一开设，开设在第二学期，36学时，考核方式为“考查”。

(4) 《中华茶文化》（茶道）作为选修课程开设，开设在第二或三学期，72学时，考核方式为“考查”。

（二）核心课程

专业核心课程是学生职业能力培养的核心内容，本专业核心课程主要教学内容如表2所示。

表2 核心课程主要教学内容

| 序号 | 专业核心课程名称 | 总学时 | 主要教学内容 |
|----|----------|-----|--|
| 1 | 前厅与客房服务 | 72 | 前厅部和客房部的服务范围、组织机构与职能；前厅主要服务与管理知识和技能、客房服务与管理知识和技能、VIP对客服务、各岗位服务人员的素质要求和岗位职责、部门运行和管理等知识。 |

| | | | |
|---|----------|-----|---|
| 2 | 餐饮服务技术 | 64 | 酒店餐饮部门的地位及其任务、餐饮产品的产销特点及发展趋势、餐厅的种类及服务项目、菜单设计、宴会主题设计、餐饮部组织机构与职能、餐饮服务人员的素质要求和岗位职责等管理知识。 |
| 3 | 宴会主题设计 | 36 | 酒店宴会预定工作、宴会的策划与实施、酒店宴会的促销活动、酒店自助餐的设计与策划等。 |
| 4 | 会议服务与策划 | 36 | 会议服务与策划概念、基本服务技能、酒店会议接待策划和布置、会议产品的推广和销售、网络宣传、大型宴会组织与管理等。 |
| 5 | 酒店人事行政管理 | 30 | 酒店员工职业生涯规划、员工招聘与配置、员工培训、酒店组织内部评估等。 |
| 6 | 酒店服务英语 | 102 | 酒店服务的各项工作，学习英语知识，前厅服务英语、客房服务英语、中餐厅服务英语、西餐厅服务英语等。 |
| 7 | 酒店业概述 | 64 | 酒店的概念、发展情况，酒店类型、分类，组织机构组成，新业态下的特色酒店、酒店组织机构等。 |

(三) 辅助课程

辅助课程为专业群或相关专业的专业知识平台，要求学生掌握必须具备的本专业基础知识、基本理论和基本技能，强调以应用为目的，以必需、够用为度，以讲清概念、强化应用为教学重点。专业选修课由专业组根据专业特点设置课程模块供学生自主选修。本专业开设的辅助课程包括：

1. 旅游业职业道德修养
2. 酒店企业财务管理
3. 管理学实务
4. 沟通技巧
5. 旅游营销与电子商务
6. 服务心理学
7. 温泉服务与管理
8. 旅游礼仪
9. 客源国概况
10. 化妆技巧
11. 形象设计
12. 中国旅游文化

(四) 扩展课程

扩展课程主要用于拓展学生的知识面，培养学生的其他专业素质和综合能力。扩展课程一般包括三类：一是拓展学生应用能力的课程；二是促进人才深层次发展的课程；三是体现学校特色的课程。扩展课程应提供学生自主选择的空间，可开设成任选课程，可采用网络学习的形式，学生毕业前至少选修8-10学分。本专业开设的扩展课程包括：

1. 创新创业课程
2. 美术、音乐（合唱）、应用文写作（三选一）
3. 普通话
4. 茶道
5. 调酒、咖啡（二选一）
6. 旅游概论
7. 贵州民族民俗
8. 非遗文化与蜡染制作
9. 民宿客栈服务与管理

（五）综合实训课程

- 1、顶岗实习
- 2、毕业设计（或毕业论文）
- 3、岗位观摩（入学教育）

具体安排见教学进程表。

六、学时安排

总学时为 2918 学时，公共基础课学时为 542 学时，实践性教学学时为 1904 学时，各类选修课学时为 474 学时。

（一）学时学分分配汇总表

表 3 学时学分分配汇总表

| 课程类别 | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 总学分 |
|------|-----|------|------|-----|
|------|-----|------|------|-----|

| | | 学时 | 占总学时% | 学时 | 占总学时% | |
|------|------|------|-------|------|-------|-------|
| 公共课程 | 542 | 362 | 66.8% | 180 | 33.2% | 32.5 |
| 核心课程 | 404 | 179 | 44.3% | 225 | 55.7% | 24 |
| 辅助课程 | 470 | 278 | 59.1% | 192 | 40.9% | 28 |
| 扩展课程 | 332 | 135 | 40.7% | 197 | 59.3% | 20 |
| 综合实训 | 1170 | 60 | 5.1% | 1110 | 94.9% | 39 |
| 素质学分 | 24 | 0 | 0 | | | 24 |
| 合计 | 2918 | 1014 | 34.7% | 1904 | 65.3% | 167.5 |

(二) 高职教学进程安排表

表 4 2019 级高职教学进程安排表

专业：酒店管理

制定日期：

2019 年 7 月

| 课程类别 | 课程序号 | 课程性质 | 课程编码 | 课程名称 | 考试考查 | 学分 | 学时数 | | | 开课学期及周课时数 | | | | | | 备注 |
|------|------|------|-------------------|----------------------|------|------|-------|-------|-----|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----------------|
| | | | | | | | 总学时 | 理论 | 实践 | 根据各专业安排填写循环层次 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| | | | | | | | | | | 16周 | 18周 | 18周 | 18周 | 18周 | 15周 | |
| 公共课程 | 1 | 必选 | 20801023 | 入学教育 | 查 | 1 | 30 | 30 | 0 | 1周 | | | | | | 综合评定 |
| | 2 | 必选 | 20801024 | 军事理论 | 查 | 2 | 36 | 36 | 0 | 2 | | | | | | 讲座网络课第 1 学期 |
| | 3 | 必选 | 20801002 | 思想道德修养与法律基础 | 试 | 3 | 54 | 48 | 6 | 3 | | | | | | 6 学时课外实践 |
| | 4 | 必选 | 20801001 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 试 | 4 | 72 | 54 | 18 | | 4 | | | | | |
| | 5 | 必选 | 20801003 | 形势与政策 | 查 | 1 | 18 | 18 | 0 | 1 | | | | | | 2-4 学期以讲座开课 |
| | 6 | 必选 | 20801004 | 贵州省情 | 查 | 1 | 18 | 18 | 0 | | 1 | | | | | 第 2 学期考查 |
| | 7 | 必选 | 20801006/20801007 | 体育 | 查 | 4 | 68 | 8 | 60 | 2 | 2 | | | | | |
| | 8 | 必选 | 20801008/20801009 | 大学语文 | 查 | 2 | 32/36 | 32/36 | 0 | 2 | | | | | | 开在第 1 或 2 学期，考查 |
| | 9 | 必选 | 20801005 | 心理健康教育 | 查 | 2 | 36 | 18 | 18 | | | 2 | | | | 2 或 3 学期开设 |
| | 10 | 必选 | 20801013 | 职业发展与就业指导 | 查 | 2 | 30 | 20 | 10 | | | | | | 2 | |
| | 11 | 必选 | 20801010/20801011 | 高职英语 | 查/试 | 4 | 68 | 44 | 24 | 2 | 2 | | | | | 1 考查，2 考试 |
| | 12 | 必选 | 20801012 | 计算机应用基础 | 查 | 4 | 72 | 36 | 36 | | 4 | | | | | 1 或 2 学期开设 |
| | 13 | 必选 | 20801014 | 大学生安全教育 | 查 | 0.5 | 8 | 8 | 0 | 0.5 | | | | | | 讲座，1 学期 |
| | 14 | 必选 | 20801015 | 劳动教育 | 查 | 1 | 16 | 8 | 8 | 1 | | | | | | |
| | 15 | 必选 | 20801016 | 生态文明教育 | 查 | 1 | 16 | 16 | 0 | | | 1 | | | | |
| 小计 | | | | | | 32.5 | 542 | 362 | 180 | | | | | | | |
| 核心 | 1 | 必选 | 20602001 | 前厅与客房服务 | 试 | 4 | 72 | 30 | 42 | | 4 | | | | | |
| | 2 | 必选 | 20602002 | 餐饮服务技术 | 试 | 4 | 64 | 14 | 50 | 4 | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|----|----------|----------|-----------|---|----|-----------|------------|------------|------------|------------|---|--|---|---|-----------------|
| 课 程 | 3 | 必选 | 20602003 | 宴会主题设计 | 查 | 2 | 36 | 12 | 24 | | | 2 | | | | |
| | 4 | 必选 | 20602004 | 会议服务与策划 | 试 | 2 | 36 | 24 | 12 | | | 2 | | | | |
| | 5 | 必选 | 20602005 | 酒店人事行政管理 | 查 | 2 | 30 | 15 | 15 | | | | | | 2 | |
| | 6 | 必选 | 20602006 | 酒店服务英语 | 查 | 6 | 102 | 30 | 72 | | 2 | 2 | | | 2 | |
| | 7 | 必选 | 20602007 | 酒店业概述 | 试 | 4 | 64 | 54 | 10 | 4 | | | | | | |
| | 小计 | | | | | | | 24 | 404 | 179 | 225 | | | | | |
| 辅 助 课 程 | 1 | 必选 | 20602008 | 旅游业职业道德修养 | 查 | 2 | 36 | 24 | 12 | | | 2 | | | | |
| | 2 | 限选 | 20602009 | 酒店企业财务管理 | 试 | 2 | 30 | 20 | 10 | | | | | | 2 | |
| | 3 | 必选 | 20602010 | 管理学实务 | 试 | 2 | 32 | 22 | 10 | 2 | | | | | | |
| | 4 | 必选 | 20602011 | 沟通技巧 | 查 | 2 | 32 | 16 | 16 | 2 | | | | | | |
| | 5 | 必选 | 20602012 | 旅游营销与电子商务 | 试 | 4 | 72 | 32 | 40 | | | 4 | | | | |
| | 6 | 必选 | 20602013 | 服务心理学 | 查 | 2 | 36 | 30 | 6 | | 2 | | | | | |
| | 7 | 限选 | 20602014 | 温泉服务与管理 | 试 | 2 | 30 | 20 | 10 | | | | | | 2 | |
| | 8 | 必选 | 20602015 | 旅游礼仪 | 查 | 4 | 64 | 32 | 32 | 4 | | | | | | |
| | 9 | 限选 | 20602016 | 客源国概况 | 试 | 2 | 36 | 30 | 6 | | | 2 | | | | |
| | 10 | 限选 | 20602017 | 化妆技巧 | 查 | 2 | 36 | 16 | 20 | | 2 | | | | | |
| | 11 | 限选 | 20602050 | 形象设计 | 查 | 2 | 36 | 16 | 20 | | | 2 | | | | |
| | 12 | 限选 | 20602018 | 中国旅游文化 | 查 | 2 | 30 | 20 | 10 | | 2 | | | | 2 | |
| 小计 | | | | | | | 28 | 470 | 278 | 192 | | | | | | |
| 扩 展 课 程 | 1 | 必选 | 20801025 | 创新创业课程 | 查 | 2 | 30 | 20 | 10 | | | | | | 2 | |
| | 2 | 限选 | 20801026 | 美术 | 查 | 2 | 36 | 12 | 24 | | | 2 | | | | 三选一，二或三 学期开课 |
| | | 限选 | 20801027 | 音乐（合唱） | 查 | 2 | | 12 | 24 | | | | | | | |
| | | 限选 | 20801031 | 应用文写作 | 查 | 2 | | 12 | 24 | | | | | | | |
| | 3 | 任选 | 20801045 | 普通话 | | 2 | 36 | 18 | 18 | | 2 | | | | | |
| | 4 | 限选 | 20602019 | 茶道 | 查 | 4 | 72 | 20 | 52 | | 2 | | | | | 二或三学期 |
| | 5 | 限选 | 20602020 | 调酒 | 查 | 2 | 36 | 10 | 26 | | | 2 | | | | 二选一 |
| | | | 20602021 | 咖啡 | | | | | | | | | | | | |
| | 限选 | 20602033 | 旅游概论 | 试 | 2 | 32 | 20 | 12 | 2 | | | | | | | |
| 6 | 限选 | 20602025 | 贵州民族民俗 | 查 | 2 | 30 | 15 | 15 | | | | | | 2 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|----|----|----------|-------------|---|-------|------|------|------|----|--|---|--|--|--------------|
| | 7 | 限选 | 20602026 | 非遗文化与蜡染制作 | 查 | 2 | 30 | 10 | 20 | | | 2 | | | |
| | 8 | 限选 | 20602027 | 民宿客栈服务与管理 | 查 | 2 | 30 | 10 | 20 | | | | | | 2 |
| | 小计 | | | | | 20 | 332 | 135 | 197 | | | | | | |
| 综合 实 训 | 1 | 必选 | 20602028 | 顶岗实习 | | 36 | 1080 | | 1080 | | | | | | 综合评定 |
| | 2 | 任选 | 20602029 | 毕业设计（或毕业论文） | | 2 | 60 | 60 | | | | | | | 综合评定 |
| | 3 | 必选 | 20602030 | 岗位观摩（入学教育） | 查 | 1 | 30 | 0 | 30 | 1周 | | | | | |
| | 小计 | | | | | 39 | 1170 | 60 | 1110 | | | | | | |
| | 总计 | | | | | 143.5 | 2918 | 1014 | 1904 | | | | | | |
| 素 质 学 分 | 1 | 必选 | 20602031 | 思想政治与道德修养 | | 6 | | | | | | | | | 综合评定 |
| | 2 | 必选 | 20602032 | 社会实践与志愿服务 | | 6 | | | | 16 | | | | | 综合评定 |
| | 3 | 必选 | 20602033 | 技能培训及其他 | | 4 | | | | | | | | | 综合评定 |
| | 4 | 任选 | 20602034 | 学术科技与创新创业 | | 8 | | | | | | | | | 综合评定 |
| | 5 | 任选 | 20602035 | 文化艺术与身心发展 | | | | | | | | | | | |
| | 6 | 任选 | 20602036 | 社团活动与社会工作 | | | | | | | | | | | |
| | 小计 | | | | | 24 | | | | | | | | | |
| | 总计 | | | | | 167.5 | | | | | | | | | 实践学时占 65.3 % |

说明：素质学分具体要求见《安顺职业技术学院学生素质教育学分管管理实施办法（试行）》。

七、毕业条件

(一) 学生应在校修完规定课程，成绩合格，修满 167.5 学分。

(二) 获取的职业资格证书要求

学生须获得以下证书之一。

表 5 可获取职业资格证书

| 序号 | 证书名称 | 证书等级 | 发证单位 | 获证要求 | 备注 |
|----|---------|--------|----------------------|-----------------|----|
| 1 | 茶艺师资格证书 | 中级或高级 | 安顺技师学院 (安顺职业技术学院) | 按照国家茶艺师资格证书要求考取 | 必考 |
| 2 | 普通话 | 二级乙等以上 | 贵州省普通话测试中心 | 按照普通话资格证书要求考取 | 选考 |
| 3 | 计算机等级证书 | 中级 | 教育部考试中心 | 按照计算机等级资格证书要求考取 | 选考 |
| 4 | 导游资格证 | 初级 | 国家旅游局 | 按导游资格证考试要求考取 | 选考 |
| 5 | 餐厅服务员 | 中级 | 安顺技师学院 (安顺职业技术学院) | 按餐厅服务员考试要求 | 选考 |
| 6 | 客房服务员 | 中级 | 安顺技师学院 (安顺职业技术学院) | 按客房服务员考试要求 | 选考 |

(三) 德育合格

1. 素质学分达到 24 学分。
2. 学生无违纪或者违纪处分已解除。

(四) 其他要求

1. 体质健康测试达标。
2. 学生缴纳了规定的费用。

3. 学生报名参加本专业选考咖啡师/调酒师资格证书（咖啡调酒课程自学考试）考试合格，可以置换专业选修课 2 学分。

八、实施保障

（一）师资条件

本专业目前有专业带头人 2 名，专任教师 8 名，兼职教师 5 名。

表 6 专业课程教师情况一览表

| 序号 | 任课教师基本情况 | | | | 专/兼职 |
|----|----------|-------------|-----|---|------|
| | 姓名 | 毕业院校及专业 | 职称 | 技能等级证书 | |
| 1 | 郭威 | 云南民族大学、旅游管理 | 副教授 | 餐厅服务员（三级）资格证、会展策划师（三级）资格证、前厅考评员、餐饮服务考评员 | 专职 |
| 2 | 汪敏 | 贵州大学、旅游管理、 | 讲师 | 高级茶艺师、高级前厅服务员、高级会展策划师、餐厅服务员技师、茶艺师考评员 | 专职 |
| 3 | 王鹃 | 贵州师范大学、旅游管理 | 讲师 | 导游资格证、二级餐厅服务员技师、客房服务员考评证 | 专职 |
| 4 | 陆青 | 西北师范大学、旅游管理 | 讲师 | 客房服务员（三级）、餐饮服务考评员 | 专职 |
| 5 | 邓攀 | 贵州大学、旅游管理 | 讲师 | 餐厅服务员（三级）、国家职业鉴定考评员 | 专职 |
| 6 | 张家嘉 | 贵州大学、旅游管理 | 助教 | 餐厅服务员技师、茶艺师中级 | 专职 |
| 7 | 赵亚玲 | 贵州大学、旅游管理、 | 助教 | 茶艺师（中级）、导游证（初级） | 专职 |
| 8 | 刘慧 | 广西师范大学、旅游管理 | 助教 | 中级茶艺师 | 专职 |
| 9 | 冉阳 | 天津商业大学、旅游管理 | 助教 | 中式烹调师（三级） | 专职 |
| 10 | 李永凤 | 贵州师范学院、旅游管理 | 实验师 | 餐厅服务员（三级）资格证 | 专职 |
| 11 | 刘大利 | 湖南女子学院、音乐表演 | 无 | 礼仪培训师 | 外聘 |

| | | | | | |
|----|-----|--|--|-----------|-----------------------|
| 12 | 袁梅 | | | | 兼职（安顺稻谷香宴宾楼餐饮有限公司总经理） |
| 13 | 陈秋娣 | | | | 兼职（安顺万绿城铂瑞兹酒店餐饮部总经理） |
| 14 | 刘鸿亮 | | | | 兼职（安顺希尔顿酒店集团总经理） |
| 15 | 石开欣 | | | 国际调酒师资格证书 | 兼职（米诺咖啡休闲会所） |

（二）教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所需的专业教室、校内实训室和校外实训基地等。

1. 专业教室基本条件

本专业拥有阶梯教室、标准教室十余间，教室全部配备多媒体教学、音响设备，既能满足传统教学又能满足信息数字化教学需求。

2. 校内实训室基本要求

本专业依托贵州省旅游类开放性实训基地建设，已建成了集教学、培训、鉴定、大赛于一体的校内实训室，建筑面积约 1700 余平方米，能同时容纳 300 余人开展实训，涵盖中餐、西餐、前厅、客房、保洁、调酒、形体训练、化妆等校内实训室等，为学生开展校内专业技能和综合实践能力训练提供了必要条件。

校内实训室一览表

| 序号 | 实训室名称 | 面积 (m ²) | 实训岗位数 |
|----|----------------|----------------------|-------|
| 1 | 休闲酒吧实训中心 | 160 | 60 |
| 2 | 调酒实训室 | 130 | 48 |
| 3 | 中餐服务技能实训室 | 360 | 40 |
| 4 | 中餐仿真包房 | 110 | 6 |
| 5 | 酒店客房与前台服务技能实训室 | 390 | 60 |

| | | | |
|----|-----------|------|-----|
| 6 | 仿真商务套房 | 80 | 6 |
| 7 | 保洁实训室 | 160 | 20 |
| 8 | 西餐服务技能实训室 | 150 | 16 |
| 9 | 仿真西餐厅 | 100 | 24 |
| 10 | 形体实训室 | 60 | 40 |
| 11 | 化妆实训室 | 50 | 20 |
| 合计 | | 1750 | 340 |

3. 校外实训基地基本要求

为方便学生就近进行校外实训，目前旅游系与安顺市内多家企业建立了稳定的校外实训基地合作关系。

校外实训基地一览表

| 序号 | 校外实训基地名称 | 所在地 | 实习实训项目 |
|----|-------------|-----|-------------------------------|
| 1 | 逸林百灵希尔顿大酒店 | 安顺 | 西餐服务与管理、客房服务与管理、前厅服务与管理、烹饪 |
| 2 | 万绿城铂瑞兹大酒店 | 安顺 | 餐饮服务与管理、客房服务与管理、前厅服务与管理、烹饪、调酒 |
| 3 | 安顺百年婚宴 | 安顺 | 酒店产品营销、餐饮服务与管理 |
| 4 | 安顺葡华大酒店 | 安顺 | 客房服务与管理、前厅服务与管理 |
| 5 | 安顺天龙谷房车露营基地 | 安顺 | 房车营地前台接待、餐饮等服务管理及产品营销 |

4. 学生实习基地基本要求

为拓宽学生实习渠道，在安顺实习实训基地基础之上，旅游系积极与贵阳、青岛、上海、杭州等外多家企业建立了稳定的校外实训基地合作关系。

校外实习基地一览表

| 序号 | 校外实训基地名称 | 所在地 | 实习实训项目 |
|----|------------|-----|-------------------------------|
| 1 | 逸林百灵希尔顿大酒店 | 安顺 | 西餐服务与管理、客房服务与管理、前厅服务与管理、烹饪 |
| 2 | 万绿城铂瑞兹大酒店 | 安顺 | 餐饮服务与管理、客房服务与管理、前厅服务与管理、烹饪、调酒 |
| 3 | 贵阳天怡豪生大酒店 | 贵阳 | 餐饮服务与管理、客房服务与管理、前厅服务与管理 |

| | | | |
|---|----------------|----|----------------------------|
| 4 | 安顺百年婚宴 | 安顺 | 酒店产品营销、餐饮服务与管理 |
| 5 | 青岛中翔航通游艇会酒店 | 青岛 | 餐饮服务与管理、客房服务与管理、前厅服务与管理、调酒 |
| 6 | 安顺天龙谷房车露营基地 | 安顺 | 房车营地前台接待、餐饮等服务管理及产品营销 |
| 7 | 贵州万祥旅游休闲度假有限公司 | 安顺 | 客房服务与管理、前厅服务与管理、旅游商品营销 |

5. 支持信息化教学方面的基本要求

校内教室、实训室均配备多媒体、音响等多媒体设备，前厅与客房实训室、商务套房实训室、中餐实训室及中餐仿真包房建立了实时传输教学设备。开展教师对信息化教学设备使用培训，达到高效规范、安全使用要求。

（三）教学资源

1. 教材选用基本要求

按照国家规定选用优质教材，禁止不合格的教材进入课堂，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。

3. 数字教学资源配置基本要求

（四）教学方法

本专业教师均为双师型教师，教学方法丰富，采用：案例教学法、情境模拟法、任务驱动法、翻转课堂法、问答法、讨论法、头脑风暴法、案例法等。根据不同的课程和各班学生的特点选用不同的教学方式的教学。

（五）学习评价

评价方式主要注重过程性考核，采取学生自评+互评、教师评价、企业点评多方考核模式，同时结合课程性质，兼顾理论与技能，试行以赛代考；结合“1+X”证书制度，探索以证代考等评价评价方式，以求全面、多元考核学生课程掌握程度及综合素养。

九、质量保障

1. 组织机构

为确保本专业各项工作顺利实施，在专业组中，成立了酒店管理专业教学质量监控小组

组 长：郭威

副组长：汪敏、王鹃

成 员：陆 青、张家嘉、邓攀、刘慧

2. 管理措施

教学质量监控小组认真审核各门课教学进度表、实训进度表，针对各门课的课堂教学、实训室使用，学生的学风、课堂纪律等方面，并进行有效管理及监督，针对发现的问题，召开专业组研讨会议，进行讨论解决，通过教师一线顶岗、企业锻炼等方式，了解专业岗位需求，以改进教学方法，全面提高教学水平。

2. 质量监控

根据学院教务处下发的《教学管理意见》、《关于教学事故认定及处理规定》、《主要教学环节质量标准》等教学文件要求，认真进行教学质量监控。

(1)、每天由教学质理监控小组配合教务科进行日常教学检查。




(2)、定期或不定期的进行听课、评课，研究教学中存在的问题和不足，帮助本专业教师不断改进教学工作，提高教学质量和水平。

(3)、通过学评教、教评学、教评教等方式，多方听取意见和建议，并召开专业研讨会，共同解决教学中的各项问题，达到专业组教师共同提高。

十、附录

包括人才培养方案审批表及编制中的其他说明。

安顺职业技术学院人才培养方案审批表

| | | | | | |
|------------------|---|-----|---|------|------------------|
| 专业名称 | 酒店管理 | 学制 | 三 | 招生对象 | 高中毕业生/中职中技应往届毕业生 |
| 专业主任 | 汪敏 | 所属系 | | 旅游系 | |
| 专建委成员 | 主任：谢玲玲 成员：郭威 杜映 吴昊 汪妮妮 汪敏 王鹏 董璐 冉阳 刘慧 龚锐 吴羽 剪艳罗加 潘莹 田忠福 刘家 安琼 张丹 康洋 | | | | |
| 审 批 意 见 | 专业建设指导委员会意见： 该方案设置科学，形成过程合理，结合旅游业的产业发展，符合人才培养规律，具有较强的可操作性，同意实施。 主任签名：谢玲玲 2019年8月12日 | | 系意见：  | | |
| | 学院教学指导委员会审批意见： 根据《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》等文件精神，结合地方经济发展和人才培养的需要，按照我院“三共同三循环”人才培养模式的内涵要求，经过酒店管理专业建设指导委员会专家讨论修改，经学院教学工作指导委员会会议讨论，同意组织实施。 主任签名：和斌 2019年8月27日 | | | | |
| | 教务处审核意见：  | | 分管院长审核意见： 同意组织实施。 签名：戴琳 | | |
| | 院长审批意见： 经过2019年11月13日院长办公会讨论，同意组织实施。 签名：和斌 | | 党委会审批意见： 同意组织实施。  | | |