

酒店管理专业人才培养方案

(适用于高职扩招学生)

一、专业名称 (专业代码)

酒店管理 (扩招) (640105)

二、入学要求

面向普通高中毕业生、中职 (含中专、技工学校、职业高中) 毕业生、退役军人、下岗失业人员、农民工和新型职业农民等报考高职院校的群体。

三、基本修业年限

三年。

四、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
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 (4-03-01-05); 茶艺师 (4-03-01-07); 咖啡师 (4-03-01-08); 调酒师 (4-03-01-09);	前台接待; 客房协调; 销售部协调; 餐厅服务; 酒吧调酒

五、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, 职业道德和创新精神, 精益求精的工匠精神, 具有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服务以及运营管理工作的高素质技术技能人才。

六、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：

（一）素质

1. 坚定拥护中国共产党领导，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，养成良好的健身和卫生习惯，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。

（二）知识

1. 掌握必备的思想政治理论、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. 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、新理念、新技术。

(三) 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. 具备创建并运营主体餐厅、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。

七、课程设置及学识安排

课程包括公共基础课程和专业课程。

（一）公共基础课程

根据党和国家有关文件规定，将思想政治理论、中华优秀传统文化、体育、军事理论与军训、大学生职业发展与就业指导、心理健康教育等列入公共基础必修课；并可将党史国史、大学语文、高等数学、公共外语、创新创业教育、健康教育、美育、职业素养等列入必修课或选修课。

（二）专业课程

包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程，并涵盖有关实践性教学环节。

（1）专业基础课程

设置 7 门。主要教学内容应包括酒店英语、旅游服务心理学、客房服务与管理、酒店餐饮管理实务、市场营销、管理基础与应用等。

（2）专业核心课程

设置 6 门。主要教学内容应包括国际酒店管理、酒店前厅服务、酒店服务礼仪、会议与宴会管理、导游服务技巧、形体训练与沟通技巧等。

（3）专业拓展课程

根据专业岗位酒店管理人才的复合性要求设置，包括商务礼仪与消费等。

（三）专业核心课程名称及主要教学内容

序号	专业核心课名称	主要教学内容
1	国际酒店管理	本课程系统地阐述了现代酒店经营服务和管理的核心理论、基本服务程序和现代酒店的基本设置形态以及未来酒店业的发展态势，是为后续课程主干课程和核心技能课程《酒店前厅服务》、《客房服务》、《餐饮服务》、等奠定理论和意识形态基础的。通过对本课程的学习，让学生基本掌握酒店的组织机构、管理模式和生产管理形态，对酒店各职业岗位所需的专业知识与技能有所了解，同时对酒店也的发展状况和态势有所掌握，为学生把自己打造为真正的“酒店人”奠定坚实的理论基础。
2	导游服务技能	本课程系统讲述导游接待业务知识及各种接待程序，熟练掌握接待过程中所应遵循的各项法规与政策；通过导游服务技能（如人际交往技能、组团、带团技能、宣传技能、保卫游客安全技能等）的训练及导游语言运用技能、景点讲解技能的训练，提高学生随团带团技巧，培养学生独立工作能力、组织协调能力和随机应变能力，掌握中国的历史常识、自然旅游资源和人文旅游资源等方面的知识，能综合运用相应的旅游文化知识，对旅游景点的文化内涵进行描述，对旅游工艺品和土特产品要素进行简单介绍。
3	会议与宴会管理	通过本课程的学习与训练，旨在使学生系统的掌握三个方面的内容：其一是以星级酒店餐厅区域为教学背景，研究中西餐宴会的布局与台面创新设计；其二，使学生掌握中西餐餐饮宴会服务的基础知识，熟悉宴会部运营流程和操作规范；其三，逐步形成灵活创新的中西餐服务管理思想，掌握宴会工作的中级技术应用型人才必备的管理理论与服务技能。在学习中培养学生的团队意识和合作精神，并提高学生的职业实践能力，为餐饮服务中级考试提供支持；为学生学习和掌握酒店管理专业其他专业课程理论知识和职业能力。
4	形体训练与化妆技巧	通过学习本课程，一是塑造学生美的个人形象，二是培养学生具有直接胜任岗位资格所需要的相关素质，提高职业能力，是专业职业能力提升的支撑课程。通过本课程的教学，能塑造体形、培养学生高雅优美的身体姿态和良好的道德品质，并通过练习使学生了解形体训练基本理论和常识，初步掌握形体训练及职业妆容基本技术、基本技能，提高职业能力，为从事酒店服务工作奠定基础。
5	酒店前厅服务	依据前厅部的服务内容共制定了四条课程目标。这四条目标分别涉及的是礼宾服务、前台服务、总机与客史档案服务、商务中心服务等前厅服务的主要方面。从工作任务、知识要求与技能要求三个维度对课程内容进行规划与设计，以使课程内容更好地与前厅岗位要求相结合。共划分了礼宾服务、预订服务、前台接待服务、宾客关系服务、总机服务、商务中心服务六大工作任务，知识与技能内容则依据工作任务完成的需要进行确定。
6	酒店服务礼仪	通过本课程的学习和训练，从意识唤醒——岗前形象修饰——待人接物——礼宾次序安排——谈吐沟通应对技巧——职业礼仪知识拓展——行业典型岗位操作设计，以礼貌意识和交际能力培养为主线，牢固树立礼貌服务意识，塑造自身良好的个人礼仪形象，掌握现代交际的基本礼仪规范，具备良好的礼仪素养，养成良好的礼仪习惯，能掌握旅游社交的基本技巧、

		规范及操作方法，并能根据实际情况灵活、准确地加以运用，以良好的个人风貌得体地与宾客交往，更好地胜任酒店服务职业岗位工作。
--	--	--

(四) 实践性教学环节

名称	训练目标	实训内容	实训地点
认识实习	了解酒店工作流程；理解各项功能活动；掌握酒店设备使用方法。	(1) 参观了解星级酒店； (2) 观看酒店、宴会各项功能活动运行。 (3) 学习使用各种设备。	校外实训基地
跟岗实习	了解星级酒店运营管理各流程，结合现场学习，培养分析问题和解决问题的独立工作能力；锻炼能够从事酒店服务管理工作，能够运用服务技能进行酒店客房、宴会的营销、安全等管理，能够运用所学理论知识解决实际工作中的问题。	了解星级酒店运作流程、运营管理现状及服务开展现状； 分析前厅、客房、餐饮各个管理及服务岗位的岗位职责及所需技能； 了解星级酒店发展的阶段、所需人才类型、岗位特殊性要求； 加入企业项目管理团队，学习服务管理组织管理及技能； 了解酒店管理职能各环节及其策略； 熟悉客户服务技能和服务流程。	实习酒店
顶岗实习	熟悉星级酒店运营管理的各流程，通过顶岗实习，明确自己的就业目标，能够独立从事酒店管理和服务工作，运用服务技能进行酒店的前厅、客房、餐饮的管理及服务。	了解星级酒店运作流程、运营管理现状及服务开展现状； 分析前厅、客房、餐饮各个管理及服务岗位的岗位职责及所需技能； 了解星级酒店发展的阶段、所需人才类型、岗位特殊性要求； 加入企业项目管理团队，学习服务管理组织管理及技能； 了解酒店管理职能各环节及其策略； 熟悉客户服务技能和服务流程。	顶岗实习酒店
劳动实践课	增强劳动观念，强化组织性、纪律性	公益劳动和专业劳动	校内外公益岗位

八、课程设置及教学安排表

(一) 全学程教学日历

2019级酒店管理专业（扩招）全学程教学年历

周次 学期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一	A	B	B	B	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	I	I
二	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	I	I
三	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	D	D	K	K	K	K	K	K	I	I
四	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	I	I
五	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D	I	I
六	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	I	L

A 入学教育, B 军事训练, C 认识实习, D 跟岗实习, E 顶岗实习, F 课程设计, G 高温假期, J 技能鉴定, K 课程教学, I 复习考试, L 毕业环节。
注：第一~第四学期课程教学、第五~六学期顶岗实习、跟岗实习时间各含法定节假日1周。

(二) 课程设置及学时分配表

2019级酒店管理（扩招）学分制课程设置及学时分配表（一）

课程模块	课程名称	课程代码	课程类型	学分总数	学时分配			1~5 学期周学时安排				考核方式		
					总学时数	课堂教学	实践教学	一	二	三	四	考试	考查	
								14周	18周	18周	18周			
公共基础课程	思想道德修养与法律基础	03040	必修	2.5	42	42	0	3+0					√	
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	02226	必修	4.5	68	68	0		4+0				√	
	大学生心理健康教育	10167	必修	0.5	8	8	0	网络必修, 第二学期 8 学时				√		
	大学语文	10168	必修	1	16	16	0	网络必修, 第一学期 16 学时				√		
	新时代高校劳动教育	gx034	必修	2	30	30	0	网络必修, 第三学期 30 学时					√	
	劳动实践	10181	必修	2	30	0	30	第 3 学期整周开设 30 学时					√	
	商务英语I	03506	必修	3.5	56	56	0	4+0					√	
	商务英语II	03507	必修	3	54	54	0		3+0				√	
	形体I	01050	必修	2	28	0	28	0+2						√
	形体II	01051	必修	2	36	0	36		0+2					√
	服务礼仪I	01052	必修	2	36	0	36			0+2				√
	服务礼仪II	01053	必修	2	36	0	36				0+2			√
	计算机基础	01054	必修	4.5	72	0	72		0+4				√	
	形势与政策	10001	必修	1	16	16	0			1/8	1/8			√
	大学生职业规划与就业创业指导	10178	必修	3	47	47	0	1/14	1/17	8 讲座	8 讲座			√
小计:			15 门	35.5	575	337	238	7+2	7+6	0+2	0+2		—	—
职业基础学习领域课程	酒店英语I	03416	必修	4.5	72	72	0		4+0				√	
	酒店英语II	03417	必修	4.5	72	72	0			4+0			√	
	旅游服务心理学	03497	必修	4.5	72	72	0				4+0			√
	客房服务与管理	03498	必修	4.5	72	36	36			2+2				√
	酒店餐饮管理实务	03499	必修	4.5	72	36	36				2+2		√	

	市场营销	03475	必修	4.5	72	72	0				4+0	√	
	管理基础与应用	03474	必修	3.5	56	56	0	4+0					√
	小计		7 门	30.5	488	416	72	4+0	4+0	6+2	10+2	-	-
职业 技术 学习 领域 课程	国际酒店管理	06104	必修	4.5	72	72	0			4+0		√	
	酒店前厅服务	06105	必修	4.5	72	36	36			2+2		√	
	酒店服务礼仪	01148	必修	4.5	72	36	36			2+2			√
	会议与宴会管理	01434	必修	4.5	72	36	36				2+2		√
	导游服务技巧	03500	必修	4.5	72	36	36		2+2			√	
	形体训练与沟通技巧	03352	必修	3.5	56	0	56	0+4				√	
小计		6 门	26	416	216	200	0+4	2+2	8+4	2+2	-	-	
综合素质 拓展 课程	相关技 术类	中国旅游地理	01055	限选	2.5	36	36	0				2+0	√
		茶艺文化	03502	限选	2.5	36	36	0				2+0	√
	自我管理 与终身学习	网络 任选	1	具体学时视学生网络 选学课程确定，选课 学期随系实习学期灵 活调整，顺序以样本 为准				1					√
	文学修养 与艺术鉴赏	网络 任选	1					1					√
	国学经典 与文化遗产	网络 任选	1						1				√
	文明起源 与历史演变	网络 任选	1						1				√
	科学发现 与技术革新	网络 任选	1							1			√
	人际交往 与沟通表达	网络 任选	1							1			√
	创新创业	网络 任选	1								1		√
	团队协作 与组织领导	网络 任选	1								1		√
小计	5 门	6.5	104		104	0	1	1	1	3	-	-	
总计		33	98.5		1583	1073	510	12+6	14+8	15+8	15+6	-	-

※说明：全学程每位学生至少修一门限选课程；每学期每位学生至少修一门网络任选课程。

2019级酒店管理专业（扩招）学分制课程设置及学时分配表（二）

课程 模块	课程名称	课程代 码	课程类 型	学分 总数	学时分配			1~6 学期周学时安排						
					总学 时数	课堂 教学	实践 教学	一	二	三	四	五	六	
								3 周	0 周	0 周	0 周	18 周	16 周	
职业 技术 实践 课程	入学教育及军事 训练	10136	必修	2	75	10	65	1-3						
	酒管认识实训	03503	必修	2	30	0	30	1						
	顶岗实习	10006	必修	18	450	0	450					1-18		
	就业实习	10007	必修	16	400	0	400						1-16	
	大学生综合素质 测评	10143	必修	5	—	—	—	素质测评，每学期各 1 学分						
小计		5 门	43	955	10	945								

（三）全学程总学时、学分、毕业总学分要求

2019级酒店管理专业（扩招）全学程总学时、学分、毕业总学分要求统计表

课程类型		学分	学时数	理论 学时数	实践 学时数	理论教 学比例	实践教学 比例	备注
必修 课	公共基础课程	35.5	575	337	238	60.28%	39.71%	
	职业基础学习领域课程	30.5	488	416	72	83.33%	50.00%	
	职业技术学习领域课程	26	416	216	200	51.92%	48.07%	
	职业技术实践课程	43	955	10	945	1.10%	98.89%	

	小计	133	2384	979	1405	39.87%	66.36%	
选修课	综合素质拓展课程	6.5	104	104	0	100.00%	0.00%	
	小计	6.5	104	104	0	100.00%	0.00%	
合计		139.5	2488	1083	1405	39.87%	66.36%	
毕业要求		139.5	2488	1083	1405			

九、专业办学基本条件和教学建议

（一）专业教学团队

1.专业教师应具备本科及以上学历，并具备普通高等学校教师任职资格，具备中级职业技术资格或本专业硕士以上学历或副高以上本专业职称的专业技术人员；

2.专业教师中具备双师条件的比例为 90%以上；

3.生师比为 18: 1；

4.应聘请一定数量的兼职教师。兼职教师应具有中级以上职称，其中高级职称占 30%以上。兼职教师与专职教师之比应在 1: 1 以上；

5.专职教师必须通过以下之一参与酒管专业教科研活动，以提高教师解决酒管专业问题的实际能力：①通过科研项目参与酒管领域科学研究教育教学研究活动；②兼职或具备 3 个月以上酒店服务相关岗位工作经历；③具有参与校企合作项目研究开发经历；④利用寒暑假到星级酒店进行顶岗实习；⑤每年参加不少于一个月的酒管专业的培训学习。

6.企业兼职教师可以承担校外、校内实训基地全部或部分教学工作，专业课程可以承担不超过 30%课时量，但兼职教师必须通过教学工作培训，并经试讲合格才能上岗。兼职教师开展教学活动必须严格按照课程教学基本要求进行。

（二）教学设施

根据酒管专业的特点，建立能满足教学实训需求的稳定的实训场

地。场地建设要以能培养学生理论与实践相结合的电商技能为准，培养学生职业技能和实践能力。要求校内实训场所软件配备齐全、相对固定、独立，区分技能层次和种类场所。同时应当有一定数量校外单位作为实训基地，交通便利，生活安全，实训内容对接酒管专业理论知识，适合电商专业教学实习实训。

1.校内实训基地的基本要求

按酒管专业课程设置需要具备基本技能实训、客服专项实训、形体专项实训、导游专项实训等实训室。实训室规模一般以 50 人标准建设。实训室应配备相应的实训设备和软件。

2.校外实训基地的基本要求

为满足专业实训要求的需要，应积极与相关企业建立稳定的校外实训基地，以满足学生顶岗实训的需要。具备一定的师资力量、专业对口，一定的住宿行基本条件即可。

3.一体化教室的基本要求

建立一体化教室以满足电商专业开展“学训”一体化教学，一体化教室必须配备高分辨力投影仪，还要配置跟理实一体化教学相适宜的设置。

4.信息网络教学条件

校园网络能够覆盖学校所有的办公室、教学楼、实训室、教职工宿舍、学生宿舍等各个建筑，学校图书馆、科技楼、教室等大部分区域均可无线上网，多媒体教室、计算机房、学生宿舍内都有联网端口，校园网方便易用，为师生交流提供了极为便利的条件。学生可以通过网站了解课程的一些基本情况和查阅课程教学基本要求、实训教学内容、教案、教学录像、教学课件、模拟试题等相关资料，并能与任课老师和同学互动。

（三）教材及图书、数字化（网络）资料等学习资源

1.教材及图书

应选择教、学、做一体化新的教学教材，如理实一体化、项目式教学、案例式教学等创新教材。应积极与企业合作编写基于工作任务的项目化校本教材。

图书馆的建设及图书资料积累应为办学必备的环节。其藏书量应达到高职高专基本办学条件指标规定的生均 60 册，并每年都要有一定数量的新增基础课、专业基础课和专业课的相关图书及邻近学科的图书，适应专业发展的需要。专业性期刊种类应相对广泛些，以增强教师和学生的知识视野，适应和前瞻专业知识前进的步伐。

2.数字化（网络）资料

建立先进的数字化校园网，丰富的校园网络资源。尽力丰富的图书管网络资源，构建了数字图书馆，引入如中国期刊网，数图一馆，数图二馆，万方数据等多个与行业、专业相关的网络资源，为酒店管理专业教师和学生提供了丰富的网络资源。案例库、题库、电子教案库、课件库、教学录像等各种共享性教学信息资源内容，使得教与学的过程更具开放性、交互性、共享性、协作性和自主性。在教学过程中我们将课堂教学和网络教学相结合，培养了学生自主学习能力。激发了学生学习兴趣，提高了教学效果。

3.学术讲座

应定期在校园组织学术专题讲座，请专业优秀毕业生、星级酒店企业高管进入校园，活跃学术气氛，提高学生学习本专业的兴趣，开阔专业视野。

（四）教学方法、手段与教学组织形式建议

高职学生普遍理论理解能力差，学习习惯不够好，但动手能力较

强,所以高职教学方法、手段与教学组织形式应该充分考虑这一特点,教师可因材施教,灵活运用多种恰当的教学方法,有效调动学生的学习兴趣,促进学生积极思考与实践,并经过体验性学习,进一步促进职业能力和团结协作精神的培养。

1.教学方法和手段

根据酒管专业特点,以“学生为中心”,实行任务驱动、项目导向等多种形式的“做中学、做中教”教学模式。

①项目教学法:师生共同完成一个接待服务项目而进行的教学活动。以实际工作中的典型任务作为教学内容导入,从实践入手,引导学生学习相关知识,完成学习任务。

②任务驱动法:先明确工作任务,提出工作目标和要求,学习相关酒店知识,教师针对性指导,学生设计工作方案,制定工作计划,组织和参加工作过程的各项作业,进行专业技能练习,最后组织学生自我评价和师生评价。教学过程中学生是完成任务的主体,教师是任务实施过程中的指导者,以完成任务的效果与质量来评价学生的学习成果。

③引导文本教学法:学生以学习小组的形式在学习工作任务单的引导下,通过教师辅导、学生的独立探索、小组协作、顶岗实习、校内实训技能训练;讲座、作业、顶岗日志和顶岗实习答辩等多元化的方式完成专业知识的学习和技能训练,并完成职业能力和职业素质的锻炼与培养。

④角色扮演法:角色扮演主要是以小组为单位,依照酒管职业岗位设置为前厅、客房、餐饮,组成一个项目小组,合作完成任务,并在实训的过程中,采用轮岗的方式,使每一名同学对不同工作所涉及到的岗位职责和工作方法技巧都有比较深刻的了解、体验和认识。

⑤案例分析法：以酒店服务案例为基本教学材料，将学习者引入教育实践的情景中，通过师生与学生和学生与学生之间的多向互动、平等对话和积极研究等形式，提高学生面对复杂的服务受众，解决问题能力的一系列教学方式的总和。

⑥情境体验教学法：安排学生到星级酒店，亲临现场，亲自体验前厅服务、客房服务、餐饮服务、销售业务、运营业务等工作，体会不同角色的工作方式方法和工作内容；让学生对酒店运营有真实情境感；要求学生在工作中按照安排的工作内容的要求进行总结记录收获。

⑦线上线下混合式教学法：利用教学平台，在整个教学过程中，课前发送教学大纲、视频、课件等资源到学生的移动设备，以供学生课前预习，延长学生的课堂学习时间，同时配备相关练习，一方面帮助学生自我检验学习效果，另一方面有助于教师课前了解学生在知识点掌握中的不足；课中利用学习平台开展签到、提问、讨论、随堂测试等活动，不仅能够增强课堂的趣味性，而且还能调动其学习积极性，特别是对于内向、不善于在课堂上发言的学生也愿意积极参与，提升了课堂教学的效果；课后通过超星学习平台完成作业、答疑等相关活动。

2.教学组织形式

酒管专业教学组织形式除了班级授课为主外，采用以下组织形式：课程单项学训、认识实训、跟岗实训和顶岗实习等多种教学组织形式。

（五）教学评价、考核建议

考核方式以过程考核和结果考核相结合的方式，各学习情境分别独立考核，最终给出综合成绩。考核过程侧重实践操作技能的操作考核，既考核学生完成工作任务的规范操作情况，更要注重职业能力和素质的培养。即考核学生的个人动手能力，同时考核小组之间的合作

情况。结果考核主要依据任务完成的质量和效率，依据打分表进行客观打分评价。

1. 目标考核和过程评价相结合

采用教学做一体化的教学模式后，改变原来的一卷定终身的终结性考核，而是采用过程评价和目标考核相结合的方式，既对学生完成任务的工作过程及运行操作能力进行评价，也对运行操作的结果进行评价，体现的是职业行动能力的全方位评价。

2. 学生相互评价和学生的自我评价

评价内容主要围绕三个方面：自我学生能力；协作学习过程中做出的贡献及完成工作任务的质量。从学生的视角对学生工作积极性、团结协作精神加以评价。

3. 定性评价和定量评价相结合

把定性与定量考核结合到过程考核中，建立各种规范化、标准化的考核表。

4. 考核注重实践能力、培养创新精神

对学生的考核目的是使他们在学习过程中获得矿山地质工作技能，因此考核细则中包括了详细的操作技能要求。在“资讯、计划、决策、实施、检查、评估”的工作过程中让学生自我管理，自我设计，培养他们的创新精神，让考核真正成为一个促进学习和提高综合素质的过程。

5. 校企双方共同考核

通过实践专家研讨会，与来自企业一线的工程技术人员和技术管理人员共同制定考核办法和操作规程，学生完成工作任务的过程中，始终有企业兼职教师参与，进行全过程考核，考核项目引入企业操作标准和职业资格技能鉴定标准，使学生的操作符合企业要求。

（六）教学管理

1.由专任教师将本专业教学基本要求逐项落实到整个教学过程中，将岗位知识与能力要求逐项分解到每门课程，建立起专业课程标准，保证人才培养目标的实现。

2.建立健全教学管理过程中一整套科学、规范、系统的作业文件，形成教学全过程运行监控体系。加强学生认识实习、跟岗实习和顶岗实习期间的教学质量监控，强化顶岗实习过程管理，详细记录学生在实习期间的学习、工作等情况，切实提高教学质量。

十、继续专业学习深造建议

建议本专业毕业后，建议继续深造酒店管理、工商管理、国际贸易、市场营销等专业。继续专业学习的渠道和接受更高层次教育的专业面向有：

（一）普通专升本

从高职学校毕业后升入本科院校。报考人多，竞争激烈，升入本科获得本科证和学士学位证。国家规定普通专升本录取名额控制在当年应届专科生的 5%-10%，且还需要有对口专业，所以难度加大。电商专业普通专升本可报电子商务、市场营销、国际贸易、物流管理、工商管理等专业，只招收甘肃籍学生。

（二）成考专升本

毕业后报考高校函授学校或函授站，可本省的也可外省均可，需要参加全国统一的成人考试，但录取率高，一般容易报考。专业面向应目前工作岗位由考生自己确定。

（三）远程教育专升本

远程教育主要是通过互联网技术，采用网络视频教育为主，辅以教师辅导进行教学。专业面向和录取率与成考专升本类似，不集中授

课，时间较为灵活，以网络授课自学为主。

十.校外实习基地

序号	名称	主要实训项目
1	武汉万达威斯丁国际酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
2	武汉新太阳诺亚酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
3	武汉新世界国际酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
4	武汉纽宾凯新时代国际酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
5	武汉最佳西方禧邦可大酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
6	武汉江城明珠豪生大酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
7	上海莎海国际酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
8	上海锦江汤臣洲际大酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
9	上海外滩华尔道夫酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
10	上海浦东丽思卡尔顿酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
11	上海浦东香格里拉酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
12	广州欧洲假日国际酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
13	广州珠江帝景酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
14	广州天伦万怡大酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
15	广州地中海国际酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
16	长沙通程国际大酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
17	长沙潇湘华天大酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
18	长沙明城国际大酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
19	三亚亚龙湾红树林度假酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
20	三亚亚龙湾日月度假酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
21	海口金海岸罗顿大酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
22	海口寰岛泰得大酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等

23	海口西海岸温泉度假酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
24	香港九龙香格里拉大酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
25	香港尖沙咀新天地酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
26	香港半岛酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
27	香港洲际酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
28	香港海景嘉福酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
29	香港旺角朗豪酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
30	香港富豪酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
31	香港港岛太平洋酒店	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等
32	鸿瑞国际大酒店有限公司	酒店管理、客房、餐饮、礼仪等

十一、继续专业学习深造建议

毕业生可继续学习教育。其主要的继续教育渠道有：普通高校“专升本”、成人高考“专升本”、自学考试“专升本”、远程教育“专升本”。

十二、本专业教学标准开发团队

本专业教学标准由鸿瑞国际大酒店有限公司、港中旅集团公司专业技术人员、兰州资源环境职业技术学院财经商贸学院酒店管理专业教师共同制定。

姓名	职称	工作单位	备注
张武	教授	兰州资源环境职业技术学院	专业带头人
梁顺俭	中餐注册行政总厨	金味德拉面文化产业集团	专业兼职带头人
康开洁	副教授	兰州资源环境职业技术学院	专业带头人
杨程	讲师	兰州资源环境职业技术学院	骨干教师
张芳	讲师	兰州资源环境职业技术学院	骨干教师
周方	讲师	兰州资源环境职业技术学院	骨干教师

乃国靖	讲师	兰州资源环境职业技术学院	骨干教师
贾童	助教	兰州资源环境职业技术学院	骨干教师
陈柯璇	讲师	兰州资源环境职业技术学院	骨干教师
张荣国	讲师	兰州资源环境职业技术学院	兼职教师
王保周	讲师	兰州资源环境职业技术学院	兼职教师
张晓婷	讲师	兰州资源环境职业技术学院	兼职教师
李建梅	见习	兰州资源环境职业技术学院	骨干教师

