

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

高中阶段教育毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本学制三年，最长五年。

四、职业面向

酒店管理专业职业面向分析表

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）	主要岗位类别（或技术领域）	社会认可度高的行业企业标准	职业技能等级证书、社会认可度高的行业企业证书
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；	具备良好的语言沟通、掌握酒店服务与经营管理的基础知识，从事现代酒店业或高端服务业的一线服务和基层管理工作的高素质技术技能人才。	助理酒店管理师、初级导游证、初级人力资源师、调酒师、茶艺师

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

本专业培养拥护中国共产党的领导，拥护中国特色社会主义制度，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、创新精神和工匠精神，具有较强的职业能力、就业能力和可持续发展的能力，掌握了酒店行业各岗位服务技能、基层管理人员管理能力、社会交际能力等专业知识和技术技能，面向星级酒店、餐饮企业及旅游行业的职业群或岗位群，能够从事高星级商务酒店、高级度假酒店、连锁酒店、高档餐饮连锁企业、会议中心、豪华游轮等酒店企业及其他相近企业服务类岗位等工作的“厚德、励志、博学、创新”的高素质技术技能人才。

（二）培养规格

1. 思想道德

具有正确的世界观、人生观、价值观。坚决拥护中国共产党领导，树立中国特色社会主义共同理想，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；具有社会责任感和参与意识。

具有良好的职业道德和职业素养。崇德向善、诚实守信、爱岗敬业，具有精益求精的工匠精神；尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；具有质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养、创新精神；具有较强的集体意识和团队合作精神，能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；具有职业生涯规划意识。

具有良好的身心素质和人文素养。具有健康的体魄和心理、健全的人格，能够掌握基本运动知识和一两项运动技能；具有感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，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；掌握一定的学习方法，具有良好的生活习惯、行为习惯和自我管理能力。

2. 科学文化

- （1）具备一定的文学、历史、地理、哲学、艺术、法律等方面的知识
- （2）掌握必需的汉语言知识；
- （3）掌握酒店服务礼仪、酒店心理学等方面的相关知识；

(4) 掌握现代酒店管理、旅行社经营管理、旅游景区管理、酒店市场营销、人力资源管理服务、宴会策划等方面的专业知识；

(5) 掌握广东省及其他地区酒店旅游资源状况；

(6) 掌握茶艺、音乐、书法等艺术方面的基础知识。

(7) 掌握本专业必需的基础理论，熟悉本专业领域内有关方面的专业知识，了解其学科前沿和发展趋势。

3. 技术技能

(1) 具有较强的文字和口头表达能力；

(2) 具有较强的计算机应用能力及信息的获取、分析与处理的能力；

(3) 具有较强的社会适应能力和社交能力；

(4) 具有较强的组织协调能力和团结协作能力；

(5) 具有较强的自学能力、独立工作能力和创新能力；

(6) 具有较强的分析与解决实际问题的能力和较强的实践动手能力；

(7) 具有综合应用所学知识分析和解决酒店经营管理中的实际问题的能力；

(8) 具有较高的汉语和英语表达能力及人际沟通能力；

(9) 具有现代酒店业前厅、餐饮、住宿、宴会、营销等岗位服务及经营管理能力。

为了实现人才培养目标，构建以立德树人为根本，职业能力培养为主线，创新创业教育为导向，身体心理健康为基础，校企协同育人为路径的“一能双创”人才培养模式。

(1) 立德树人为根本。把立德树人融入思想道德教育、文化知识教育、社会实践教育各环节，落实“十育人”，做到课程育人、科研育人、实践育人、文化育人、网络育人、心理育人、管理育人、服务育人、资助育人、组织育人。

“才者，德之资也；德者，才之帅也。”人无德不立，育人的根本在于立德。坚持把立德树人作为根本任务，引导学生“做到明大德、守公德、严私德”，要在加强品德修养上下功夫，教育引导学生在培育和践行社会主义核心价值观，踏踏实实修好品德，成为有大爱大德大情怀的人。要把立德树人融入思想道德教育、文化知识教育、社会实践教育各环节，学科体系、教学体系、教材体系、管理体系要围绕这个目标来设计，教师要围绕这个目标来教，学生要围绕这个目标来学。

(2) 职业能力培养为主线。职业能力是指完成一定职业任务应具有的能力。专业人才培养方案依据国家职业分类大典的要求凝练形成不同专业职业能力标准，融入教育教学活动全过程。

酒店业是服务性行业，是多种知识、多种能力复合运用的活动，要求酒店管理人才具有较强的复合型和实务型，宽专多能是这一领域对人才的要求，既要具有酒店管理专业的相关理论，又要具有管理、营销、策划、沟通、应变等的实务技能，强调职业意识所显示的职业综合能力，如团队协作、服务意识、敬业精神、吃苦耐劳、有效沟通等。针对专业实践性要求较高的特点。积极鼓励和要求每一位本专业学生，参加职业资格考试，取得职业资格证书。此外，多鼓励学生参加相关职业技能大赛，开设专题讲座、现代服务礼仪等拓展性课程，提高全面素质，培养多方能力，体现职业素质。

4. 创新创业教育为导向

创新创业是基于专业技术技能的创新创业活动。掌握创新创业活动所需的基本知识，具备创新创业所需的探索精神、创新意识和实践能力，了解行业环境、创业机会和创业风险，鼓励学生体验创业准备的各个环节，具备基本的创新创业素质。人才培养方案要突出创新创业教育，规划创新创业活动，推进创新创业教学与创新创业实践活动相结合，培养学生的创新精神和以岗位创业为主自主创业为辅的创业能力。

酒店管理专业人才除了要有扎实的酒店管理理论知识，还要求有良好的综合素质、创新思维和创业理念。为此，进一步健全和完善人才培养方案、实训体系建设、创新创业能力培养等各种实践技能培养体系的建设。创新创业技能的培养，需要以校内实训平台和校外实践场所提供场地支撑。在校内方面，合理分配讲授课程和实践课程的比例，并进一步加大校内实训室建设力度，以便于学生对酒店管理运营过程中各类需要实际操作的岗位有所了解，并逐渐达到熟能生巧的地步，进而能够充分发挥创新潜能。在校外方面，加强与不同层次的星级酒店、景区景点、主题公园等建立良好的合作关系，并建立校外跟岗实训、顶岗实习基地，构建全面化多层次的创新创业平台，为专科生对酒店管理行业有着更深层次的认识，同时也为大学生发散思维和创新创业实践提供专业平台。成立创新创业协会、酒店协会、创业俱乐部等相关社团，日常社团可以开展相关的活动，进行创新创业模拟。此外，鼓励学生参加各类比赛项目，如酒店服务技能大赛、导游服务技

能大赛以及各种创业项目、创业创新大赛等，学生在比赛中既能具体感知比赛过程中所需要的专业技能，也学会了独立进行思考和利用各种资源解决各种问题，同时也培养了沟通能力、表达能力、协作能力。

校企协同育人为路径。发挥学校与企业和技术技能人才培养的各自优势，构建校企协同育人平台、校企双赢实践平台，健全校企协同育人机制，形成校企协同育人体系，提高人才培养质量。

5. 身体心理健康为基础

加强体育教学和心理疏导工作。体育教学要秉承“学生为本，健康第一”的理念，培养学生具有健康的体魄，促进学生身心和谐发展。心理疏导首先要使学生掌握必备的心理学知识和自我心理调节方法，有效开展心理测试和心理质询活动，提高学生心理健康水平。

酒店管理专业始终坚持为区域经济和社会发展服务为指导思想，以学校为主体，以行业、企业发展为依托，以专业精神为精髓，不断探索行之有效的本专业教学模式。通过把企业专家请进校园、学生深入生产第一线顶岗实习等有效的教学模式，不仅使学生学到了很多书本上学不到的技能，而且大大拓宽了他们知识面。另外，建立校外实训基地，聘请企业、行业人士担任实训课程、毕业实习的指导教师，邀请业内专家作各种讲座、报告，定期安排学生顶岗实习等，大大拓宽了人才培养方式。

六、课程设置及要求

课程设置分为公共基础课程和专业（技术技能）课程两类。

（一）课程体系

课程体系是人才培养方案的重要内容，专业人才培养方案采取由公共基础课组成的通识教育平台、专业基础与专业课组成的专业模块、校内活动与校外活动组成的课外模块，以及专业拓展课等组成的拓展模块构成“一平台三模块”课程体系。酒店管理专业课程体系设置基于酒店岗位群的职业要求，建立以岗位能力为导向的人才培养模式，以各岗位模块所需知识技能为主线，以职业岗位必需知识为原则，要求学生在完成该岗位模块的学习后，能顶岗工作，达到所学与岗位所需的零距离。酒店管理专业采用的是就业岗位模块化人才培养模式。

专业模块: 专业基础与专业课程	课外模块: 校内活动与校外活动	拓展模块: 专业拓展与自主学习课程
通识教育平台：公共基础课程		

——**通识教育平台**。主要由公共基础必修课程、公共必修专题讲座等组成，重在进行人文精神、人格养成、人生发展的教育。

——**专业模块**。主要由专业基础课与专业课组成。具备获取和更新酒店酒店管理相关知识的自我学习能力，具有将所学专业知识应用于实践的基本技能；具有酒店服务意识和管理能力；具备信息处理和操作和应用的一般技能；熟练掌握一门外语并具备一定的听、说、读、写能力；具备专业文体的写作能力，较强的语言表达和沟通能力。

——**课外模块**。主要由校内技术技能竞赛、科技文化节、创新创业竞赛等课外活动与假期社会实践、集中实践、劳动教育、顶岗实习等校外课外活动组成。

——**拓展模块**。由专业方向课、专业拓展课、自主学习、创新创业与公共选修课组成。

（二）公共基础课程

公共基础课程由思想政治理论课、体育、军事课、心理健康教育、职业发展与就业指导、创新创业教育、语文、数学、外语、美育课程等公共基础必修课程，马克思主义理论类课程、党史国史、中华优秀传统文化、健康教育、信息技术等公共必修专题讲座组成。

序号	公共基础课	课程目标	主要内容	教学要求

（三）专业（技术技能）课程

酒店管理课程主要包括专业基础、专业核心、专业拓展、专业实习（认知实习、跟岗实习、顶岗实习）等课程。其中必修课是人才培养课程的核心部分，包括公共课、专业基础课程和专业核心课程。选修课是为拓宽深化学生专业知识面，体现岗位特点和张扬学生个性而开设的课程，选修课分为专业选修课和公共选修课，专业拓展课在本专业人才培养方案内已列出，学生必须修满4学分。酒店管理专业专业核心课程由酒店管理导论、酒店各部门管理知识构成，主要课程包括

《酒店管理导论》、《服务礼仪》、《前厅客房服务与管理》、《餐饮服务与管理》、《宴会设计与策划》、《人力资源管理》、《酒店英语口语》。

1.专业基础课程。依据酒店专业教学标准确定的课程如下：《服务礼仪》、《酒店管理导论》、《酒店市场营销》、《宴会设计与策划》、《酒店财务管理》、《酒店心理学》、《电子商务概论》。

2.专业核心课程。

序号	专业核心课程	课程目标	主要内容	教学要求
1	酒店管理导论	本课程围绕现代酒店管理理论、酒店计划与组织管理、酒店营销管理、人力资源管理、财务管理等方面进行了系统的介绍。	通过本课程的学习，使学生全面了解酒店业的基本状况，系统掌握酒店管理的基本知识、基本理论、基本原理和科学方法	为进一步学习和研究酒店部门业务管理以及从事与酒店业相关工作提供必要的知识准备。
2	服务礼仪	本课程是酒店专业的重要课程，执业资格认定考试的必修课程。	主要包括酒店礼仪的概念、礼貌礼节礼仪三者的联系、酒店服务规范及基本原则、酒店礼仪的运用、体态运用、职业用语等。	通过本课程的学习，使学生系统掌握酒店礼仪的基本知识和基本规范，在酒店的实际工作中灵活运用体态、职业语言，熟练地实施酒店礼仪。
3	前厅客房服务与管理	课程主要教授前厅、客房部服务与管理工作。	主要任务是通过课程的学习，使学生在了解前厅部、客房部运营的基础上，掌握前厅、客房运行的规律，熟练掌握前厅与客房服务的基本知识及工作流程。	同时培养学生较强的人际沟通能力和自控能力，满足学生的就业需要，提高学生的业务能力，为今后的专业学习和就业打下良好基础。

4	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。同时通过实践课程的学习,使学生掌握从事酒店餐饮服务与管理的能力,并能综合运用所学。	通过实践训练,成为能适应餐饮业第一线需要的、具有较高的服务技能与管理水平,具有良好的职业素质、职业道德和爱岗敬业精神的,创新与创业能力的餐饮高技能人才。
5	人力资源管理	通过本课程的学习,使学生系统掌握人力资源管理的基本理论与知识	本课程主要包括酒店人力资源管理涵义、人力资源战略规划、人才招聘与配置、人力资源培训管理、人力资源绩效管理、人力资源薪酬管理、酒店劳动管理及现代酒店人力资源管理趋势等。	能结合案例和酒店的实际情况灵活加以运用,使学生提高人力资源管理方面分析问题和解决问题的能力。
6	酒店英语口语	本课程是酒店管理专业的专业必修课程,为实训课程。	本课程通过讲授基本知识和理论配合相应的练习,使学生掌握普通话语音基本知识和普通话语声、韵、调的发音要领,主要纠正学生方言中的发音、语言习惯,训练学生的有声语言与肢体语言,具备较强的方音辨正能力和自我训练能力	讲授一般口语交际和服务行业职业口语的运用规律,对学生进行朗读、说话、交际口语等训练,培养学生在酒店服务或旅游接待工作中的普通话口语运用技能。

3.专业拓展课程。开设了《茶艺基础》、《旅游学概论》、《烹饪营养学》、《时尚饮品调制》相关拓展课程，根据学生情况和教学情况，选择4课时进行授课。

4.专业实习课程。开设1学分为期1周的专业见习，根据教学情况在第五学期进行跟岗实习，第六学期为学生顶岗实习时间。

七、教学进程总体安排

(一)学时学分安排。基本学制三年总学时数为2562，周学时一般在28-30，每学时不少于45分钟。整周集中实训单独设置，学时按24学时计算。鼓励学生加强自主学习，公共基础课程学时占总学时25%。选修课教学时数占总学时10%。一般以18学时或一周计为1个学分。学生应尽可能取得的行业企业认可度高的有关职业技能等级证书或已掌握的有关技术技能，按一定规则折算为学历教育相应学分。

1.教学时间安排。每学年教学时间不少于40周，三年总教学周数120周，课堂教学原则上65周（见下表）。

学年	学期	教学运行周				
		授课周（理论教学和实践教学）	考试	入学教育（含军训）	机动	共计
一	1	15周（具体分配由各专业确定）	2	2	1	40
	2	18周（同上）	2			
二	3	18周（同上）	2			40
	4	18周（同上）	2			
三	5	20周（同上）	0			40
	6	20周（同上）	0			
合计		109	8	2	1	120

2.学分

学生三年制学习总学分原则上为130学分。军训、入学教育、专业见习与专业教育、社会实践等以1周为1学分。跟岗实习为20学分。顶岗实习为20学分。校内课外活动4学分。

3.学分绩点

学分绩点按下列课程绩点公式计算：

课程绩点=（分数/10）-5

课程学分绩点=学分×绩点

平均学分绩点=各门课程学分绩点之和/各门课程学分数之和

4.学分转换

(1) 《计算机基础》课程成绩不合格，但获得计算机等级考试证书的，可转换为《计算机基础》学分。

(2) 《高职英语》或《实用英语》课程成绩不合格，但获得英语等级考试证书的，可转换为《高职英语》或《实用英语》学分。

(3) 获得本专业的主要证书每个可获 2 学分，其他相关证书每个 1 学分，可转换为相近专业基础课或选修课。

(4) 学生参加竞赛获得省级及以上奖励的，可以申请免修相关专业课程一门，直接获得课程学分及绩点。

(5) 退伍复学学生的入伍经历可作为毕业实习经历。

(6) 未尽事宜，按有关规定执行。

(二) 实践教学安排。酒店管理课程实践教学占比较高，实践性教学学时占总学时数 64%。学生军训（含入学教育）2 周，劳动教育 16 学时，专业见习与专业教育 1 周，跟岗实习不超 6 个月。学生顶岗实习时间为 6 个月，按 20 周核算为 480 学时，根据酒店管理专业实际，采取集中安排。

(三) 教学进程安排。教学进程是对本专业技术技能人才培养、教育教学实施进程的总体安排，是专业人才培养方案实施的具体体现。各类课程学时学分比例、专业教学进程安排、专业集中实践安排、专业课外活动安排等见下表。

1.各类课程学时学分比例表

课程结构	课程类别	课程性质	小计		小计	
			学时	占总学时比例	学分	占总学分比例
通识教育平台	公共课	必修	670	25%	31	23%
专业模块	专业基础课	必修	252	9%	14	11%
	专业课	必修	378	13%	22	18%
拓展模块	专业拓展	选修	54	2%	3	2%
	创新创业选修与公共选修课	选修	180	8%	10	8%
课外模块	校内外课外活动	必修	1028	43%	50	38%
合计			2562		130	
理论教学			929	36%		

4.酒店管理专业课外活动安排表

课程结构	课程模块	课程性质	课程名称	学分	学时	理论	实践	各学期周学时/(周数)						考核类别	
								1	2	3	4	5	6		
课外模块	校内外活动	必修	大学生社会实践与综合素质训练项目	4											考查
小计				4											

八、实施保障

1. 师资队伍。

教师是人才培养方案的实施者，师资队伍的力量直接影响人才培养的结果。为了达到人才培养目标，应确保专业师资水平。酒店管理专业现有专任教师 4 人，其中正教授 1 人，讲师及以上职称 3 人，硕士研究生 3 人，专任教师中有 2 年以上企业工作经历的 4 人。

2. 教学设施。

建设服务教师教学、提升学生能力的实训基地，融酒店行业职业技能鉴定和学校实训于一体的实训基地，以使能够通过实训基地，充分的了解酒店企业服务流程、熟知酒店行业企业基层管理工作流程、锻炼酒店行业企业基层管理能力。专业要建立校企合作共建实训基地的长效机制。实训基地具有生产经营性功能：通过与紧密型合作的酒店企业的充分沟通，与企业共同建立校内或校外生产性实训基地，以使校企都得到较好的效益和收益。要制定实训基地建设的相关措施。

(1) 校内酒店综合实训室装备要求

实训中心根据专业课程需要分设中西餐实训室、饮品调制实训室以及前厅与客房实训室。实训室配备了相关的硬件设备和部分软件，建立了实训室管理制度、配备了实训室管理人员和指导教师。实训项目包括：酒店服务礼仪、形体训练、调酒与茶艺、餐饮服务、旅行社接待业务、酒店人力资源管理，全面提升学生的专业技能水平。同时，可面向其他学生开办如导游口试培训班、茶艺师考证培训班，开展技能证书鉴定等工作。

酒店管理专业校内实训室建设情况一览表

实训室名称	功能分区	使用课程	面积(m ²)
酒店综合实训中心	电脑软件实训室	宴会设计与策划； 电子商务概论	80

	饮品实训室	茶艺基础；饮品调制	30
	中西餐实训室	餐饮服务与管理	30
	客房实训室	前厅与客房管理	60

(2) 校外实训基地建设要求

根据课程建设的需求，建设能够满足专业实践教学和技能训练要求和企业经营双赢、学生顶岗实训半年以上的开拓生产性校外实训基地：联合酒店、景区或旅行社企业共同经营，学生可以了解服务流程、熟知管理能力。

酒店管理专业校外实训基地建设标准一览表

校外实训基地建设标准	基本要求	配置要求	校外实训基地建设能满足实习实训需要：要有 8-14 家具备生产经营性功能的酒店或旅游服务企业，其中要具有 5 星级资格的酒店 1 家，经营国际连锁酒店业务的酒店 3 家。
		校外实训基地建设与所需实训内容的适应性	根据人才培养目标要求，建立工学结合、校企共赢的合作机制，酒店等酒店服务企业为学生实训提供场景、任务和必要的保障，能满足学生半年以上的顶岗实训任务；专业教师反哺企业，为企业经营管理、市场策划、产品设计、员工培训等提供帮助，形成长效合作机制。
	实训基地建设措施	实训基地管理	有完善的规章制度，基地有专人管理，实现院校、企业、地方政府或主管部门共同参与实训基地的管理；教学文件齐备、规章制度健全，实训教学安排科学、合理，设备管理制度、安全操作规程、相关规章制度健全，并严格执行。
		实训基地考核	学校设有专门机构对校外实训基地进行考核评估；能充分发挥实训设备的使用效益；有实训基地考核结果。
		校外实训基地建设规划	依托企业建立校外实习基地；产学合作，资源共享，双赢互利，良性发展；建立由行业、企业专家和学校有关人员共同组成的专业教学指导委员会，并形成有效的工作机制；企业接纳专业教师开展实践活动，接收学生开展顶岗实习与专业培训。

3.教学资源。

(1) 教材选用

本专业课程专业选修课选用符合高职办学层次、培养目标以及我院学生实际情况的教材，原则上选用高职高专近三年出版的教材，优先选用规划教材和重点教材，选用教材的版本和内容均考虑到近年教材的变动与更新，有效保证了学生能汲取

到有用、新鲜和实用的相关知识和技能，可选用教师自编教材。

（2）图书

我校图书馆现有藏书 80 万余册，电子图书 4 万多种，各类期刊 132 种。其中幼儿教育类藏书 0.83 万余册、专业期刊 14 种，学校还准备投资几万元购买新的图书资料。另外，我院与广东财经大学华商学院共享其图书资源及电子资源。学校图书馆具有较为丰富的专业图书资料，完全能满足本专业的教学。

（3）数字化（网络）资源

本专业的立体化教材、教学课件、实训任务书、实训指导书、实习任务书、实习指导书、授课录像、参考文献目录、常用网站链接、习题库、网上测试及网上辅导、学生实训视频、教学环境条件图片等；酒店管理教研室资料库拥有关于本专业相关资源介绍、酒店管理案例、前厅客户服务与管理、餐饮管理、宴会设计等相关的音像资料；国家级、省级、院级精品资源共享课和教学资源库，课程教学网络管理平台等。实习需要。

4.教学方法。

酒店管理专业涉及职业面较为宽泛，教学方法也相应灵活多样，除讲授法外，主要方法有：

1.示范教学法。以教师的示范性操作为主，主要适合实训类课程教学。

2.模拟教学法。通过模拟工作流程实现教学，主要适合理实一体化的课程教学。

3.案例教学法。通过实践案例解析实现教学，主要适合酒店管理实务、景区管理实务、旅行社管理实务等课程教学。

4.岗位教学法。通过实际岗位体验实现教学，主要适于酒店营销、酒店策划类课程，以及服务岗位技能训练。

主要教学手段有：

（1）多媒体教学。通过文字、图片、照片、音乐、语音旁白、特殊音效、动画、影片以及互动功能为教学的基本途径。

（2）现场教学。以引入真实的工作场景为依托实现教学。

（3）虚拟现实教学。以模拟真实的工作场景为依托实现教学。

（4）网络教学。以互联网和校园网为依托实现教学。

5.学习评价。必修课程原则上学业成绩过程考核占 60% 期末考核占 40%，选修课程采取随堂累计考核的方式，课程合格率控制在 85%—95%之间。教学模式应突出任务驱动、项目导向等多种形式的创新设计；考核应强调突出能力的考核评价方式及行业企业多元参与评价。

6.质量管理。

（1）多层次的指导机制

建立从上到下的多层次教学指导机制，借助教育部高职酒店教学指导委员会平台，对专业大型的改革创新性的规划和发展，必要时邀请该委员会成员进行远程或现场指导。利用当地或邻近酒店行业企业经营，成立“本专业建设指导委员会”，使酒店业能从专业发展战略高度把关，不断对教学模式、教材、教师、教学管理等各环节审核，并提出指导意见，从发展的高度提供社会监督功能。利用学校的教学指导委员会，对本专业进行不定期或定期指导。建立由同行专家、行业专家组成的顾问组，具体指导酒店管理专业的各项建设工作。

（2）多渠道的监督评价机制

①多方监控。通过月评机制，将“学校、分院（系）、专业负责人、学生、家长”等多个方面的监督结果汇集，并根据结果，对专业运行进行具体调整，形成多方监控的效果。

②多类评价。建立评价分析小组，将“学校、分院（系）、专业负责人、学生、企业”的评价阶段性地整理，得到比较系统的信息，系统地总结得失，系统地制订调整方案。

③多向回馈。系统地建立常规的稳定的联系管道，通过网络信息、信函、走访、会议、接待电话等方式，将“用人单位、教师、家长、学生、社会”等方面的回馈信息系统汇集整理。突出持续性、全程性监控特点，实现教学质量管理的经常化、规范。

（3）一般性的教学管理制度

①实训管理制度。立足学校学生实训实习、酒店行业企业培训，在保证校内、外实训基地充分发挥其教学的功能的前提下，从多个角度制订校内生产性实训基地的签约、运作、管理等一系列规定，例如：关于校内实训基地基本使用规定、教学管理规定、指导教师管理规定；校外实训基地合同管理、指导教师管理、教师实习基地挂职管理规定、实习管理规定等。

②师资管理制度。针对专业负责人、骨干教师、专任教师、兼职教师、导师等，实施关于专业负责人、教师分级考核和管理、骨干教师管理办法、兼职教师管理等各种管理规定。

③考核评估办法。通过多种途径，建立校内外一体化的教学评价体系，对教学质量进行全面系统的监控。

九、毕业要求

学生在基本学制三年，最长五年内修满的专业人才培养方案所规定的 2654 学时 131 学分，完成规定的教学活动，达到培养规格规定的素质、知识和能力等要求，准予毕业。

撰稿人：

审核人：

日期：

日期：