

# 酒店管理专业人才培养方案

(专业代码: 640105 所属类别: 旅游)

## 一、招生对象

高中毕业生及同等学历者。

## 二、学制:

正常修业年限 3 年, 最长修业年限 6 年。

## 三、培养目标

本专业面向酒店及社会餐饮企业一线岗位, 培养德、智、体、美等方面全面发展, 身心健康, 爱岗敬业, 具有现代物流理念, 掌握酒店管理专业必备的基本理论知识和必备的专业技能, 具有较高综合素质和良好职业素养, 能从事酒店服务与管理工作的  
高素质技能型人才。

## 四、职业面向与职业资格证书

- 1、酒店前厅、客房、餐饮、娱乐、康体等业务部门的服务岗位;
- 2、酒店前厅、客房、餐饮、娱乐、康体等业务部门的基层管理岗位;
- 3、酒店行政、职能部门的服务与管理岗位;
- 4、酒店开业筹备、市场营销等工作。

职业岗位对应的主要工作任务及职业资格证书如下表 1 所示。

表 1: 职业岗位—工作任务

职业岗位	主要工作任务
餐饮服务	中餐服务、西餐服务、酒吧服务
前厅服务	总台服务、礼宾服务、商务服务
客房服务	楼层服务、PA 服务、洗衣房服务
康乐服务	棋牌室服务、健身服务、歌厅服务
酒店营销	酒店营销
餐饮管理	餐饮管理
前厅与客房管理	前厅与客房管理
康乐管理	康乐管理

## 五、知识、能力、素质结构及开发表

表 1 知识结构及其开发表

知识领域	内容	支撑课程	教学形式
文化知识	一定的道德法律知识；一定的中文应用写作基本知识；一定的体育知识；计算机基础知识	应用写作；形势与政策；职业生涯规划与就业指导；思想道德修养与法律基础；心理健康指导；体育与健康；计算机应用	课堂教学 讲座 团活动实践
专业知识	酒店管理理论；前厅、客房服务与管理；餐饮服务与管理；康乐服务与管理；酒店营销	酒店管理概论；前厅服务；客房服务；餐饮服务；康乐服务；前厅与客房管理；餐饮管理；康乐管理；酒店营销	课堂教学 实训 实习
社会知识	了解党和国家的路线、方针政策；知法懂法；懂得个人与他人、个人与集体、个人与社会关系；懂得人类与社会发展的基本规律	形势与政策；思想道德修养与法律基础；毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	课堂教学 讲座 社团活动实践

表 3 能力结构及其开发表

能力领域	单项能力	支撑课程	教学形式
方法与社会能力	自我管理与发展能力	形势与政策；毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论；职业生涯规划与就业指导；思想道德修养与法律基础；心理健康指导；体育与健康	课堂教学 讲座
	社会交往与合作能力	交际与口才；实用英语；应用写作；社团活动；酒店英语	课堂教学 讲座 社团活动 实践
	创新创业能力	职业生涯规划与就业指导；酒店管理概论	课堂教学 讲座
专业能力	前厅服务与管理的能力	前厅服务与管理	课堂教学 实训 实习
	客房服务与管理的能力	客房服务与管理	课堂教学 实训 实习
	餐饮服务与管理的能力	餐饮服务；餐饮管理	课堂教学 实训 实习

能力领域	单项能力	支撑课程	教学形式
酒店财务分析与管理能力	会计实务；财务分析；财务流程管理；成本初步核算；资金筹措；资金管理	会计实务；酒店财务管理	课堂教学 实训 实习
康乐服务与管理的能力	棋牌室服务与管理；健身中心服务于管理；歌舞厅、KTV 的服务与管理；康乐部物资供应链管理	康乐服务与管理	课堂教学 实训 实习
酒店营销与策划能力	制定营销计划；执行营销计划；市场细分与定位；酒店产品设计与定位；市场开拓与维护；了解市场需求；为酒店决策提供销售咨询；建立销售档案；营销预算与费用控制	酒店营销	课堂教学 实训 实习

表 4 素质结构及其开发表

素质领域	内容	支撑课程或活动	教育教学形式
身体素质	身体健康，体质好	体育与健康、体育活动等	课堂教学 课外锻炼
心理素质	对酒店业有正确的认知，良好的心态，强烈的责任心，坚强的意志，开放的性格，良好的行为习惯	心理健康指导等	课堂教学 讲座
政治素质	热爱中国共产党，热爱社会主义祖国，拥护党的路线、方针和政策；有立志建设有中国特色社会主义和共产主义的远大理想	课堂教学、讲座等	课堂教学 讲座
思想素质	有较高思想觉悟、科学的思想方法和价值观念。	课堂教学、讲座、相关专业课等	课堂教学 讲座
道德素质	知荣辱、讲诚信、守纪律、爱劳动。有良好的职业道德、社会公德和敬业精神	思想道德修养与法律基础、相关专业课等	课堂教学 讲座
科学文化素质	有一定自然科学和人文科学素养	基础学习领域课程、专业学习领域课程、拓展学习领域课程等	课堂教学 讲座
审美素质	懂美丑、有较高审美情趣	人文社会科学方面的选修课及讲座等	课堂教学 讲座
现代物流理念	具有现代物流供应链理念，了解现代物流的各个环节及各环节之间的关系	现代物流概论、现代物流理论讲座等	课堂教学 讲座

## 六、毕业标准

- 1、具有良好的政治思想素质和职业道德素养；
- 2、具有现代物流基本理念，在规定的修业年限内完成专业人才培养方案中规定的课程，修满 135 学分；
- 3、取得计算机（办公软件）中级、英语应用能力 A 级、普通话水平考试三甲证书；

## 七、课程体系

表 5: 公共学习领域 (课程) 一览表

序号	学习领域 (课程) 代码	学习领域 (课程) 名称	学 分	周 学 时	总 学 时	开 设 学 期	考 核 方 式	实 践 比 例
1	GBGG0009	思想道德修养与法律基础	3	4	48	1	考试	40%
2	GBGG0013	形势与政策	1		16	1-5	考查	40%
3	GBGG0006	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	4	4	64	2		
4	GBGG0010	体育与健康①	2	2	30	1	考查	90%
	GBGG0011	体育与健康②	2	2	32	2	考查	90%
5	ZBXX0055	计算机应用基础	4	4	60	1	考试	50%
6	GBGG0007	实用英语①	4	4	60	1	考试	40%
	GBGG0008	实用英语②	2	4	32	2	考试	40%
7	GBGG0018	应用写作	3	4	48	1	考查	50%
8	GBGG0012	心理健康指导	1		16	2	考查	40%
9	GBGG0019	职业生涯规划	1		16	1	考查	40%
10	GBGG0002	就业创业指导	1		16	4	考查	40%
11	QTXY0006	体育俱乐部活动①	1		24	3	考查	100%
		体育俱乐部活动②	1		24	4	考查	100%
12	ZBWG0081	现代物流概论	1	2	16	2	考查	40%
13		创新创业	2	2	30	1		50%
14		演讲与口才	3	4	48	4	考查	50%
总计			36		584			

表 6: 专业学习领域 (课程) 一览表

序号	专业领域 (课程) 代码	学习领域 (课程) 名称	学 分	周 学 时	总 学 时	开 设 学 期	考 核 方 式	实 践 比 例
1	ZBJM0056	酒店管理概论	4	4	60	1	考试	40%
2	ZBJM0007	餐饮服务与管理	6	6	96	2	考试	50%
3	ZBJM0087	前厅服务与管理	4	4	64	3	考试	50%
4	ZBJM0128	客房服务与管理	6	6	96	3	考试	50%
5	ZBJM0062	康乐服务与管理	2	2	32	4	考试	50%
6	ZBJM0130	酒水知识	4	4	64	4	考试	50%
7		酒店接待技术	4	4	64	4	考查	
8		会计实务	4	4	64	4	考试	
9		酒店财务管理	4	8	64	5	考查	
10	ZBJM0068	旅游概论	4	4	64	3	考试	40%
11	ZBJM0075	烹饪知识	2	2	32	2	考试	50%
12	ZBJM0057	酒店礼仪	4	4	60	1	考试	50%
13	ZBJM0060	酒店英语	4	4	72	3	考试	50%
15	ZBWG0013	管理学基础	2	2	32	3	考试	40%
16	ZBJM0105	酒店营销	4	8	64	5	考试	50%
17	ZBGG0013	普通话	2	2	30	4	考查	50%
18	SGJM0011	课程综合实训	3	26	78	2-4	考查	100%

序号	专业领域 (课程) 代码	学习领域(课程)名称	学分	周学时	总学时	开设学期	考核方式	实践比例
19	SGJM0010	毕业顶岗实习	14		432	6	考查	100%
20	QTXY0001	毕业设计、答辩	6		96	5	考查	
总计			85		1596			

表 7：通用和专业职业资格认证课程一览表

职业认证类别	认证项目	学分	考证时间	备注
通用 职业素养认证	办公软件(计算机)	1	第 2、4 学期的 6 月份	必选
	英语	1	第 1、3 学期的 12 月份 第 2、4 学期的 6 月份	必选
	普通话	1	第 2、4 学期的 5 月份	必选
其它职业资格证书		1		任选
毕业规定学分		4		

表 8：课外综合实践活动一览表

级别	内 容	积分	考核方式	考核单位
院级	相关科技活动、技能竞赛、文体活动、社会实践、志愿活动等	1-3	一等奖 3 分、二等奖 2 分、三等奖 1 分	二级学院
校级	相关科技活动、技能竞赛、文体活动、社会实践、志愿活动等	1-5	一等奖 5 分、二等奖 4 分、三等奖 3 分，其他奖项 2 分、参与者 1 分	活动组织部门
市级	相关科技活动、技能竞赛、文体活动、社会实践、志愿活动等	2-6	一等奖 6 分、二等奖 5 分、三等奖 4 分，其他奖项 3 分、参与者 2 分	教务处
省级	相关科技活动、技能竞赛、文体活动、社会实践、志愿活动等	3-7	一等奖 7 分、二等奖 6 分、三等奖 5 分，其他奖项 4 分、参与者 3 分	教务处
国家级	相关科技活动、技能竞赛、文体活动、社会实践、志愿活动等	4-8	一等奖 8 分、二等奖 7 分、三等奖 6 分，其他奖项 5 分、参与者 4 分	教务处

注：1、其它未列项目比照上述考核方式执行。2、积分换学分按 2：1 的比例折算

## 八、专业核心学习领域(课程)说明：

### 1、酒店管理概论(60 学时、4 学分)

主要学习酒店管理的基本概念、原则、原理；酒店管理的职能、特点；了解服务质量管理的重要性的管理方法；掌握酒店战略管理、计划管理、质量管理、物资设备管理的基本方法。

### 2、餐饮服务与管理(96 学时、6 学分)

学习餐饮服务接待的基本知识、程序与操作规范，通过技能训练使学生学会餐巾折花、托盘，中、西餐摆台、斟酒、调酒、零客接待与宴会接待等基本方法和技巧。

### 3、前厅服务与管理(64 学时、4 学分)

学习前厅服务的基本知识和基本技能、服务程序、操作规范，了解前厅的设施、

设备的配置和使用方法，学会各种表格的填制和使用。通过实际情景模拟训练，使学生学会预订、接待、登记、结帐、行李、应接、问讯、代办、商务等服务的步骤、方法和操作规范。

#### 4、客房服务与管理（96学时、6学分）

学习客房服务的基本知识和基本技能、服务程序、操作规范，了解客房的设施、设备的配置和使用方法，学会各种表格的填制和使用。通过实际操作训练使学生学会中式做床，清扫整理房间，清洁卫生等服务的步骤、方法和操作规范。

#### 5、康乐服务与管理（64学时、4学分）

学习康乐服务与管理的基本要求与岗位职责以及棋牌室服务与管理、健身中心服务与管理、歌舞厅、KTV的服务与管理；康乐部物资供应链管理。

#### 6、酒水知识与调酒（64学时、4学分）

学习中外酒水的起源，不同类型酒水的基本酿制方法及饮用方法，重点讲授各种酒水的搭配知识、酒的分类和标准，学会调制各种鸡尾酒。

#### 7、课程综合实训（78学时、3学分）

本课程主要进行专业技能的综合训练，让学生学会酒店餐饮、客房、前厅等业务部门的操作技能，掌握操作流程和规范，为零距离就业打好基础。

### 九、主要实践教学环节及安排

表 9：主要实践教学环节及安排表

实践教学名称	开设学期	学时	实习、实训场馆	技能要求
专业认识实习	1	1周	教室、实训室、企业	增强专业认同、专业意识
课程同步实践	1-4	与理论教学 1: 1	实训基地	掌握课程单元基本技能
单项生产性实习实训	2-3	3周	校内外实习实训基地	掌握单项专业技能
毕业顶岗实习	6	432学时	企业	

备注：实践教学是指利用寒、暑假进行的专业认识实习、社会实践或社会调研和停课进行的课程综合实训和专业综合实训及毕业顶岗实习，上表中所列项目中的后两项为每个专业必有项。

### 十、主要合作单位

表 10：酒店管理专业主要合作单位一览表

序号	单位名称	合作内容
1	华天大酒店	人才培养方案的制定、顶岗实习、毕业实习
2	湖南国际影视会展酒店	人才培养方案的制定、顶岗实习、毕业实习
3	神农大酒店	人才培养方案的制定、顶岗实习、毕业实习

4	湖南佳程酒店	人才培养方案的制定、顶岗实习、毕业实习
5	华悦大酒店	人才培养方案的制定、顶岗实习、毕业实习
7	远见餐饮（上海）有限公司	人才培养方案的制定、顶岗实习、毕业实习

## 十一、专业建设委员会

表 11：酒店管理专业专业建设委员会成一览表

序号	姓名	所在单位	职称 / 职务	委员会中任职
1	刘淑一	湖南现代物流职业技术学院 人文艺术学院	院长	主任
2	刘华武	湖南影视会展酒店	酒店总经理	副主任
3	石通和	湖南现代物流职业技术学院	副教授	副主任
4	方敏	湖南影视会展酒店	酒店人力资源总监	成员
5	杨琼	湖南现代物流职业技术学院	副教授	成员
6	骆颂	神农大酒店	酒店培训部经理	成员
7	闵皎	大成华天	客房部经理	成员

## 十二、专业教学计划安排:

### 1、专业教学进程安排

表 12: 专业教学进程安排表

学习领域 (课程) 类别	序号	学习领域(课程) 代码	学习领域 (课程) 名称	考核 学期	考核 方式	学分	总学 学时	实 践 比 例 (%)	学期/教学周/学时															
									1	宽 假	2	暑 假	3	宽 假	4	暑 假	5	宽 假	6	暑 假				
									20		20		20		20		20		20					
公共学习 (课程)	1	GBGG0009	思想道德修养 与法律基础	1	考试	3	48	40%	4×12W															
	2	GBGG0006	毛泽东思想和 中国特色社会 主义理论体系 概论	2	考试	4	64	40%			4×16W													
	3	GBGG0013	形势与政策	4	考查	1	16	40%	16h															
	4	GBGG0018	应用写作	1	考查	3	48	40%	4×12W															
	5	GBGG0007	实用英语①	1	考试	4	60	40%	4×15W															
	6	GBGG0008	实用英语②	2	考试	2	32	40%			4×8W													
	7	GBGG0010	体育与健康①	1	考查	2	30	40%	2×15W															
	8	GBGG0011	体育与健康②	2	考查	2	32	40%			2×16W													
	9	GBGG0012	心理健康指导	1	考查	1	16	40%	8h		8h													
	10	ZBXX0055	计算机应用基 础	2	考试	4	60	40%	4×15W															
	11	GBGG0019	职业生涯发展 规划	1	考查	1	16	40%	16h															
	12	GBGG0002	就业创业指导	4	考查	1	16	40%							16h									
	13	QTXY0006	体育俱乐部活 动	3、4	考查	2	48	40%					24h		24h									
	14	ZBWG0081	现代物流概论	2	考查	1	16	40%			2×8W													
	15		创新创业	1	考查	2	30			2×15W														



学习领域 (课程) 类别	序号	学习领域(课程) 代码	学习领域 (课程) 名称	考核 学期	考核 方式	学 分	总 学 时	实 践 比 例 (%)	学期/教学周/学时															
									1	宽 假	2	暑 假	3	宽 假	4	暑 假	5	宽 假	6	暑 假				
									20		20		20		20		20		20					
	16		演讲与口才	4	考查	3	48	50%							4×12W									
小计						36	584																	
专业学习 (课程)	专业 (群) 必修 领域 (课 程)	17	ZBJM0056	酒店管理概论	1	考试	4	60	40%	4×15W														
		18	ZBJM0068	旅游概论	3	考试	4	64	40%				4×16W											
		19	ZBJM0075	烹饪知识	5	考试	2	32	50%			2×16W												
		20	ZBJM0130	酒水知识	4	考试	4	64	50%						4×16W									
		21	ZBJM0131	酒店礼仪	1	考试	4	60	50%	4×15W														
		22	ZBJM0060	酒店英语	3	考试	4	72	50%					4×18W										
		23		酒店接待技术	4	考查	4	64	50%							4×16W								
		24	ZBGG0013	普通话	1	考查	2	30	50%							2×15W								
		25	ZBWG0013	管理学基础	3	考试	2	32	40%					2×16W										
专业学习 (课程)	专业方 向必修 领域 (课 程)	26	ZBJM0007	餐饮服务与管理	2	考试	6	96	50%			6×16W												
		27		会计实务	4	考试	4	64	50%						4×16W									
		28		酒店财务管理	5	考查	4	64	50%								8×8W							
		29	ZBJM0087	前厅服务与管理	3	考试	4	64	50%					4×16W										
		30	ZBJM0128	客房服务与管理	3	考试	6	96	50%					6×16W										
		31	ZBJM0062	康乐服务与管理	4	考试	2	32	50%						2×16W									
		32	ZBJM0105	酒店营销	5	考试	4	64	50%								8×8W							
		33	SGJM0011	课程综合实训	2 ~ 4	考查	3	72	100%				24×1W	24×1W	24×1W									
		34	QTXY0002	毕业设计、答辩	5	考查	4	120									24×4W							
		35	SGJM0010	毕业顶岗实习	6	考查	14	432	100%														24×18W	

学习领域 (课程) 类别	序号	学习领域(课程) 代码	学习领域 (课程) 名称	考核 学期	考核 方式	学分	总 学时	实 践 比 例 (%)	学期/教学周/学时														
									1	宽 假	2	暑 假	3	宽 假	4	暑 假	5	宽 假	6	暑 假			
									20		20		20		20		20		20				
小计																							
拓展学 习领域 (课程)	专业拓展学 习 领域(课程)	全院统一安排																					
	人文素质拓 展学习领域 (课程)	全院统一安排																					
	证书强化训 练(课程)	全院统一安排																					
小计											15	224											
总学分、总课时											135	2396											

## 2、学习领域（课程）执行顺序

表 13 学习领域（课程）执行顺序表

学期	序号	学习领域（课程）名称	总课 时	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
第一 学期	1	思想道德修养与法律基础	48	军训及入学教育				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				考 核				
	2	应用写作	48					4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4						
	3	实用英语①	60					4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		4	4	4	
	4	体育与健康	30					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	
	5	酒店管理概论	60					4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		4	4	4	4
	6	创新创业	30					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2
	7	形势与政策	16					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									

学期	序号	学习领域(课程)名称	总课时	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
	8	酒店礼仪	60					4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
	9	计算机应用基础	60					4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
	10	心理健康指导	16					讲座																	
	11	职业生涯规划	16					讲座																	
		小计	338					22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	14	14	14		
第二学期	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4						
	2	实用英语②	32	4	4	4	4	4	4	4															
	3	体育与健康②	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
	4	现代物流概论	16	2	2	2	2	2	2	2	2														
	5	餐饮服务与管理	96	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6					
	6	烹饪知识	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
	7	心理健康与指导	8											2	2	2	2								
	8	餐饮综合实训	24																			24			
		小计	328	22	22	22	22	22	22	22	22	22	16	16	16	16	16	16	16	16	24				
第二学期	1	前厅服务与管理	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4						
	2	客房服务与管理	96	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6						
	3	管理学基础	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
	4	酒店英语	72	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			
	6	旅游概论	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					
	7	体育俱乐部活动	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										
	8	前厅与客房综合实训	24																						
	小计	440	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	24	24	24	24	4	4	24			
第四学期	1	就业创业指导	16	讲座																	酒店接	考核			

学期	序号	学习领域(课程)名称	总课时	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
第五学期	2	康乐服务与管理	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		待技术综合实训			
	3	酒店接待技术	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					
	4	会计实务	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					
	5	酒水知识	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					
	7	演讲与口才	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4									
	9	体育俱乐部活动	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									
	10	普通话	30	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
	11	酒店接待技术综合实训	24																			24		
		小计	352	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	14	14	14	14	24			
																							考核	
		酒店财务管理	64	8	8	8	8	8	8	8	8													
		酒店营销	64	8	8	8	8	8	8	8														
		毕业设计	96									24	24	24	24	毕业教育	考核							
		小计	256	20	20	20	20	20	20	20	20	24	24	24	24									
第六学期	1	毕业顶岗实习	432	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24			
		小计	432	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24			
		总计	2578																					

### 3、课时与学分分配

表 14：课时与学分分配表

学习领域	学习领域 (课程)门数	课时分配		学分分配		备 注	
		课时	课时比例 (%)	学分	学分比例 (%)		
公共学习领域	16	584	24.4%	36	25.7%		
专业学习领域	专业必修学习领域	17	1084	45.3%	68	48.6%	
	纯实践学习领域	2	504	21%	17	12.1%	
拓展学习领域		224	9.3%	15	110.7%		
入学教育				1	0.7%		
体能测试				1	0.7%		
毕业教育				1	0.7%		
通用与专业职业资格证书				2	1.4%		
总 计	35	2396	100%	140	100%		

指导性比例：1、公共学习领域 20%左右，专业、实践学习领域 70%左右，拓展学习领域 10%左右。

2、拓展学习领域只计算按要求必须达到的课时、学分。

3、纯实践教学指停课进行的生产性实习实训、顶岗实习和毕业设计（论文）。

### 4、教学时间分配表（周）

表 15：教学时间分配表（周）

	理、实一体化教学	专业实践			军训、入学教育、	答辩 毕业设计（论文）	毕业教育	考试	合计
		单项生产性 实习实训	综合生产 实习实训	毕业 顶岗 实习					
1	15				4			1	20
2	17	1						2	20
3	17	1						2	20
4	17	1						2	20
5	12					4	2	2	20
6				18				2	20
合 计	78	3		18	4	4	2	10	119

## 十三、师资队伍结构

表 16：师资队伍结构一览表

学历结构 (%)	职称结构 (%)	职业资格证书 (%)	组成结构 (%)
----------	----------	------------	----------

博士	硕士	本科	初级	中级	高级	初级	中级	高级	理论教师	实践教师	企业兼职
0	43%	57%	14%	43%	43%	0	71%	0	32%	39%	29%

#### 十四、实践教学条件配置

表 17： 实践教学条件配置

序号	实验实训室名称	功 能	面积、设备、台套、工位配置	备注
1	中餐饮实训室	中餐服务实训	120 m <sup>2</sup> ；餐桌、餐椅、餐具、酒具、布草、服务用具；4 个工位	
2	西餐实训室	西餐服务实训	120 m <sup>2</sup> ；餐桌、餐椅、餐具、酒具、布草、服务用具；4 个工位	
3	客房实训室	客房服务实训	30 m <sup>2</sup> /房；家具、床上用品、卫生用品、电视机等；4 个房；8 个工位	
4	前厅实训室	前厅服务实训	20 m <sup>2</sup> ；柜台、玻璃门、咖啡桌、椅、电脑等；1 套；3 个工位	
5	调酒实训室	调酒实训	40 m <sup>2</sup> ；吧台、吧椅、、咖啡桌、椅、电脑、调酒用具、酒水等；10 套；35 个工位	

附件 3：

人才培养方案审核表

专业名称（方向）	酒店管理专业	
所属二级学院	物流人文艺术学院	
执笔人签名	石通和	2017 年 8 月 9 日
审核人签名	刘淑一	2017 年 8 月 20 日
审定人签名	潘果 黄雁	2017 年 8 月 25 日
审批人签名	陈建华	2017 年 8 月 25 日

