**附件13**

**厦门南洋职业学院**

**2016级酒店管理专业人才培养方案**

**一、专业代码、招生对象、学制与学历**

**（一）专业代码： 640105；**

**（二）招生对象：**经全国普通高等学校招生考试，达到我院录取分数线的普通高中及同等学历毕业生。

**（三）学制与学历：**三年 专科。

**二、培养目标与基本规格**

**（一）培养目标**

本专业培养德、智、体、美、能全面发展、具有良好的职业道德和综合素质、较强的专业能力和创新创业能力，具有国际竞争力、本土优势和可持续发展的基层管理督导素质和能力，掌握本专业必备的饭店管理、前厅服务与管理、餐饮服务与管理、客房服务与管理等专业技能，能够适应酒店及衍生行业的餐饮部、前厅部、客房部等工作岗位从事服务与管理的高素质技术技能人才。

**（二）基本规格**

通过专业培养，应达到以下规格要求：

1.具有较高的思想修养和人文素质。遵纪守法，品质优良，情操高尚，行为规范；具有社会主义民主观念和公民意识，有高度的事业心和责任感以及积极进取的工作态度。

2.具有熟练的酒店服务与管理技能，包括前厅服务与管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理、酒水知识与调酒等知识和技能。

3.具备良好的沟通能力和服务礼仪，熟练运用英语和普通话对客服务，能恰当处理日常酒店人际关系。

4.具备基本的酒店市场营销相关知识，掌握酒店市场营销的基本技能。

5.具备基层管理意识、团队协作精神和组织协调能力，有一定基层业务培训和服务环节质量控制能力。

6.具备服务和管理创新意识的酒店服务管理人才。

**三、就业面向与证书**

**（一）就业面向**

主要就业面向：培养适应厦门市及海西区域经济发展的旅游业及酒店业的高素质技术技能人才，本专业毕业生可在旅游类企事业单位从事工作，具体的职业岗位有：酒店前厅从业人员、酒店餐饮从业人员、酒店客房从业人员、酒店营销从业人员、豪华邮轮从业人员、会展产业从业人员、高级会所俱乐部等其他相关岗位。

初始岗位：前厅服务员、客房服务员、康乐服务员、酒店业务经理、餐厅及宴会服务员。

目标岗位：前厅主管/经理、康乐主管/经理、高级销售经理、营销部经理助理、餐厅及宴会主管/经理。

**（二）基本技能与职业资格证书**

该培养方案既强调基本技能要求，同时也融入了岗位职业资格证书的要求，在学习期间，可以参加下列基本技能与职业资格证书考试：

1．基本技能证书

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **证书项目** | **发证部门** | **建议考证时间** |
| 全国计算机等级考试一级、二级证书 | 教育部考试中心 | 第2学期后考证 |
| 高等学校英语应用能力考试B级证书 | 教育部考试中心 | 第1学期后考证 |
| 全国英语等级考试四、六级证书 | 教育部考试中心 | 第3学期后考证 |

2．职业资格证书

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **证书项目** | **发证部门** | **建议考证时间** |
| 中级餐厅服务员资格证 | 人力资源和社会保障部 | 第1学期后考证 |
| 初级调酒师 | 人力资源和社会保障部 | 第4学期后考证 |
| 导游资格证 | 国家旅游局 | 第2学期后考证 |
| 中级客房服务员资格证 | 人力资源和社会保障部 | 第2学期后考证 |
| 中级前厅服务员资格证 | 人力资源和社会保障部 | 第3学期后考证 |

**注：学生可以在三年学习期间，选择参加对自己今后工作岗位相关的证书考试，要求学生考取一个及以上的职业资格证书。**

**四、知识结构、能力结构与要求**

根据本专业职业面向，通过调研社会对本专业人才的职业岗位能力的需求，同时结合现行的有关国家职业标准，将岗位所需的能力进行分解，确定本专业人才的知识结构、能力结构及要求（包括素质要求、能力要求、知识要求），可以用下面的《课程与岗位能力分析对照表》来表示。

**课程与岗位能力分析对照表**

| **岗位(群)** | **专业培养目标要求的岗位能力、素质(素养)** | **知识要求** | **对应课程或项目** | **获取职业资格证书****项目及等级** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 通用能力素质(素养) | (素质素养一)较高的思想道德素质和职业素质、了解基本的法律知识 | 把握马克思主义中国化理论；了解国家的路线、方针、政策；学会做人、做事知识并转化为思想政治素养和能力。 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、思想道德修养与法律基础、形势与政策 |  |
| (素质素养二)良好的人文素质 | 具备良好的道德修养及一定的艺术鉴赏力 | 书法、艺术欣赏等公共选修课 |  |
| (素质素养三)较强的身体素质 | 掌握体育锻炼基本方法及军事基本知识，加强意志品质锻炼 | 体育与健康、军训 |  |
| (素质素养四)较强的心理素质 | 了解心理健康的标准和调试的方法 | 大学生心理健康教育 |  |
| (素质素养五)具备团队合作精神 | 了解并熟悉各项活动的前期策划与后期总结相关知识 | 素质拓展、第二课堂活动、学生社团活动 |  |
| (能力一)自我学习与创新能力 | 拓广常识性知识面，精选专业深刻性知识的内容 | 生涯体验—创业教育 |  |
| (能力二)职业生涯发展与就业、创业能力 | 能较为清晰地认识自己及职业的特性，了解基本的创业知识，掌握生涯决策技能和求职技能等。 | 入学教育、生涯体验--生涯规划、生涯体验--就业指导 |  |
| (能力三)熟练的计算机基本操作技能 | 熟练掌握目前常用流行的操作系统和OFFICE办公软件 | 计算机应用基础 | 全国计算机等级考试(一级) |
| (能力四)具备一定的应用听说读写能力 | 能进行基本的日常英语交际 | 基础英语 | 高等学校英语应用能力考试(B级) |
| 岗位通用能力 | (能力五) 具备一定的酒店人力资源管理能力，编制酒店员工培训计划 | 知晓酒店人力资源开发与管理的内容与方法 | 酒店人力资源管理 |  |
| (能力六)具备酒店市场营销能力 | 了解旅游企业品牌与文化建设；掌握酒店市场营销的技巧；具备销售过程中的沟通、协调、应变能力。 | 酒店市场营销、酒店公共关系 |  |
| 岗位专业能力 | (能力七)具备前厅各项业务能力 | 1.树立良好的服务意识；2.掌握前厅服务的操作流程；3.有良好的语言理解、表达能力及交流能力；4.机智灵活，具备较强的应变能力。5.学会酒店客房销售与服务； | 前厅服务与管理、旅游服务礼仪 | 中级前厅服务员资格证 |
| (能力八)酒店客房各项业务能力 | 1.认识客房服务的特点，掌握客房设备及用品情况；2.掌握客房接待服务程序，懂得客房部服务中的特殊情况处理；3.掌握客房清扫、铺床的操作流程；4.掌握客房服务的操作流程；5.掌握客房部接待服务质量管理和卫生质量管理的内容和方法；6.具备客房服务过程中的沟通、组织、协调能力。 | 客房服务与管理 | 中级客房服务员资格证 |
| (能力九)酒店餐饮各项业务能力 | 1.了解酒店餐饮部的运转流程；2.掌握菜单的策划与设计制作；3.掌握餐饮服务操作流程；4.学会餐饮促销技巧；5.掌握常见酒店知识，学会基本酒水服务6.具备餐饮服务过程中的沟通、组织、协调、应变能力；7.具备创意餐饮设计能力 | 餐饮服务与技巧、创意餐饮经营管理、酒水知识与酒吧管理、创意宴会设计 | 中级餐厅服务员资格证、初级调酒师资格证 |

**五、培养模式与教学方式**

**（一）培养模式**

本专业创新出“校企深度融合，全程职业模拟”工学结合人才培养模式。在入学阶段，通过企业参与，将新生入学教育过程从传统的对学校和专业的认知教育转换为对行业、职业的认知教育；在学习阶段，将专业培养过程转化为职业生涯模拟训练过程，实现学生在校期间的自我职业定位和自我职业设计过程；在择业阶段，根据学生综合能力和特长，提出职业生涯规划建议，并推荐到合适的行业企业进行顶岗实习。

在学制安排上，采用“2.5+0.5”的模式，突出专业特色。其中的“2.5”指的是第一至第五学期在学校学习基本专业理论知识，同时进行相关的岗位技能训练，在此期间也为学生提供“职业能力+证书”的课程体系，全面提高学生的实践能力和团队合作能力。并在第五学期，进行为期8周的专业见习。“0.5”指的是第六学期组织学生到相应的企业进行半年的顶岗实习，以增强学生的职业能力，为学生顺利就业架设桥梁。

**（二）教学方式**

在教学内容方面，将通识教育与专才教育相结合，理论与实践相结合，突出行动导向的教学模式。

在教学手段上，实现“教、学、做、验、证”一体化教学手段，采用多媒体教学、音像教学、专业教室教学及现场教学，组织教师与企业合作编写专业教材，编制专业课电子教材，与国内旅游企业或旅游院校紧密联系，积极交流和引进新的、先进的教学软件。教师通过讲解、参观、启发和评价实施“教”，学生通过调研、实训、讨论、报告执行“学”，在“教”与“学”的过程中紧密互动，调动了学生的积极性和对本专业的浓厚兴趣。

在教学方法上，我们实行了课堂教学法、示范教学法、现场教学法、模拟角色教学法、项目教学法、案例教学法、组织教学法等多种教学方式，教育全体专业教师充分尊重学生在教学过程中的主体地位，变单向灌输为师生协同互动，真正做到因材施教，做到既改革教师的教学方法，又指导学生改进学习方法和思考方法，充分重视培养学生发现问题、分析问题和解决问题的能力。

在考核方式上，实行过程评价考核体系。通过项目引导、分组实训、小组研讨、作品展示、项目评价等考察形式，针对不同的考察内容，对学生的业务操作、组织管理、发现问题、分析问题、解决问题、独立思考、协调、创新等各方面能力进行全过程考核。积极改革各种实践环节的考核方法，突出职业技能和能力的考核，采用笔试、口试、操作相结合方法，逐步执行到强化职业能力考核成绩对毕业的一票否决权。

**（三）实训环节**

贯彻“项目导向、教学做一体化”的实践教学模式，按照工作任务来组织教学内容，按照旅游行业的工作过程来组织教学过程。在校内前厅、客房、餐饮、酒吧操作实训室里，学生可根据饭店操作要求，在实训中心训练前台客人登记入住工作、客房服务、餐饮服务等，这对进一步提高教学效果起着极大的促进作用。

与星级酒店合作，采取定期实训和不定期实训相结合的方式。平时根据企业和学校教学需要，安排部分校外实训活动，以满足地方经济发展的需要。

实践教学构成：

校内实训——主要以课程实训、角色模拟、技能训练为主的实践教学，主要在校内实训室完成。

社会实践——由学生利用课外、节假日深入旅游企业自主进行，获取对专业相关知识的感性认识。

专业见习——学生在教师的指导下采用社会调查、参观考察、短期顶岗等多种形式到校企合作单位进行短期实训。

顶岗实习——学生利用超过半年的时间前往校外实习基地进行综合性的顶岗实习。

**（四）职业技能竞赛**

组织学生参加校级、省级、国家级职业技能竞赛，目前主要参与的中餐主题宴会设计、西式宴会服务、中华茶艺、导游服务（中文）、导游服务（英文）、客房中式铺床技能大赛等。

**六、课程说明**

**（一）核心课程包括：** 《现代饭店管理》、《酒店市场营销》、《餐饮服务与技能》和《前厅客房服务与管理》。

**（二）为配合多证书的需要，本方案中融入了考证的考试课程，并采用渐进式开课顺序，以适应资格考试需要，包括：**

1. 基础英语；
2. 计算机应用基础；
3. 餐饮服务与技能；
4. 酒水知识与酒吧管理；

5. 前厅客房服务与管理 ；

6. 导游实务；

7. 导游基础知识。

**七、毕业要求**

**本专业学生必须修完本人才培养方案规定的内容（含必修部分和选修部分），并同时达到以下条件方可毕业：**

（一）综合素质测评（含德育素质测评）合格。

（二）最低毕业学分：132.5分。

（三）全国计算机等级考试（一级）合格证书。

（四）根据下表所列要求，获得一种或一种以上与本专业相关的职业资格证书：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **证书项目** | **发证部门** | **建议考证时间** | **要求** |
| 餐厅服务员资格证书 | 人力资源和社会保障部 | 每年5、11月下旬 |  |
| 初级调酒师 | 人力资源和社会保障部 | 每年6、12月下旬 |  |
| 导游资格证 | 国家旅游局 | 每年11月 |  |
| 中级客房服务员资格证 | 人力资源和社会保障部 | 每年4月 |  |
| 中级前厅服务员资格证 | 人力资源和社会保障部 | 每年4月 |  |

**八、教学计划套表**

**（一）教学计划总体安排（单位：周）（每学期按19周计算）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **学年** | **学期** | **课堂教学与****课内实践** | **考试** | **入学教育****与军训** | **专业实习实训** | **毕业顶岗****实习** | **毕业设计****（论文）** | **毕业鉴定、****毕业教育** | **小计** |
| **一** | **1** | 16 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 19 |
| **2** | 16 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 19 |
| **二** | **3** | 16 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 19 |
| **4** | 16 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 19 |
| **三** | **5** | 8 | 1 | 0 | 0 | 8 | 2 | 0 | 19 |
| **6** | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | 0 | 1 | 19 |
| **合 计** | 72 | 5 | 2 | 6 | 26 | 2 | 1 | 114 |

**（二）酒店管理专业教学计划进程表（**2016**级）**

| **模块名称****及比例** | **课程代码** | **课程名称** | **学分** | **课****程****类****型** | **总****学****时** | **学时分配** | **各学期周学时分配** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **理****论** | **实****践** | **一** | **二** | **三** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **公****共****课****36.60****%** | G00001 | 思想道德修养与法律基础 | 3 | B | 48 | 32 | 16 | 3 |  | 　 | 　 | 　 | 　 |  |
| G00002 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 4 | B | 64 | 49 | 15 |  | 4 | 　 | 　 | 　 | 　 |  |
| G00684 | 体育与健康1 | 2 | B | 32 | 8 | 24 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| G00578 | 体育与健康2 | 2 | B | 32 | 8 | 24 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| G00579 | 体育与健康3 | 1 | B | 16 | 4 | 12 |  |  | 1 |  |  |  |
| G00685 | 体育与健康4 | 1 | B | 16 | 4 | 12 |  |  |  | 1 |  |  |  |
| G00543 | 基础英语1 | 4 | A | 64 | 64 | 0 | 4 |  |  |  |  |  |  |
| G00544 | 基础英语2 | 4 | A | 64 | 64 | 0 |  | 4 |  |  |  |  |  |
| G00006 | 计算机应用基础 | 4 | B | 64 | 32 | 32 |  | 4 | 　 | 　 | 　 | 　 |  |
| G00826 | 大学生心理健康教育 | 2 | B | 32 | 16 | 16 | √ | √ | √ | √ | √ |  | 第1-5学期进行 |
| G00010 | 军事理论 | 2 | A | 32 | 32 | 0 | 2 |  |  |  |  |  | 军训期间完成 |
| G00009 | 形势与政策 | 1 | B | 80 | 40 | 40　 | √ | √ | √ | √ | √ |  | 第1-5学期进行 |
| (G00070) | 应用文写作 | 2 | B | 32 | 16 | 16 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| G01632 | 生涯体验--生涯规划 | 1.5 | B | 22 | 12　 | 10 | 　 | 1.5 | 　 | 　 | 　 | 　 |  |
| G01633 | 生涯体验--创业教育 | 2 | B | 32 | 16 | 16 | 　 | 　 | 2　 | 　 |  | 　 |  |
| G01634 | 生涯体验--就业指导 | 1 | B | 16 | 9　 | 7 |  |  |  |  | 1 |  |  |
| G01805 | 素质拓展 | 4 | C |  |  |  | √ | √ | √ | √ | √ |  | 计学分不计学时 |
| G01806 | 勤工助学 | 2 | C |  |  |  | √ | √ | √ | √ | √ |  | 计学分不计学时 |
| **“公共必修课”模块小计** | **42.5** | **A3B13C2** | **646** | **406** | **240** | **13** | **15.5** | **3** | **1** | **1** | **0** |  |
| **“综合素质选修课” 模块小计****（至少应选修6学分）****第2-4学期开设** | 2 | **B** | 32 | 16 | 16 |  | 2 |  |  |  |  | 经管类 |
| 2 | **B** | 32 | 16 | 16 |  |  | 2 |  |  |  | 人文类 |
| 2 | **B** | 32 | 16 | 16 |  |  |  | 2 |  |  | 艺术类 |
| **“公共课”模块小计** | **48.5** | **A3****B16C2** | **742** | **454** | **288** | **13** | **17.5** | **5** | **3** | **1** | **0** |  |
| **职****业****基****础****课** **18.87****%** | G00149 | 旅游学概论 | 3　 | B | 48 | 36 | 12 | 3　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  |
| G00157 | 现代饭店管理 | 4　 | B | 64 | 48 | 16 | 　 | 4　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 核心课 |
| G00477 | 酒店英语1 | 2　 | B | 32 | 20 | 12 | 　 | 　 | 2　 | 　 | 　 | 　 |  |
| G00477 | 酒店英语2 | 2　 | B | 32 | 20 | 12 | 　 | 　 | 　 | 2　 | 　 | 　 |  |
| G00960 | 酒店服务心理学 | 2 | B | 32 | 16 | 16 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| G01046 | 酒店市场营销 | 3 | B | 48 | 22 | 26 |  |  | 3 |  |  |  | 核心课 |
| G01162 | 酒店财务管理 | 2 | B | 32 | 16 | 16 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| G00938 | 酒店服务礼仪 | 3 | B | 48 | 24 | 24 | 3 |  |  |  |  |  |  |
| G00858 | 创意餐饮经营管理 | 2　 | B | 32 | 16 | 16 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| G01163 | 酒店人力资源管理 | 2 | B | 32 | 16 | 16 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| **“职业基础课”模块小计** | **25** | **B10** | **400** | **234** | **166** | **6** | **6** | **7** | **6** | **0** | **0** |  |
| **职****业****技****能****课****13.59****%** | G00939 | 餐饮服务与技能 | 4 | B | 64 | 22 | 42 | 4 |  |  |  |  |  | 核心课 |
| G00162 | 前厅客房服务与管理 | 4 | B | 64 | 32 | 32 |  |  | 4 |  |  |  | 核心课 |
| G01042 | 酒水知识与酒吧管理 | 2 | B | 32 | 12 | 20 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| G00172 |  旅游电子商务 | 2 | B | 32 | 14 | 18 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| G01181 |  人际关系与沟通技巧 | 2 | B | 32 | 16 | 16 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| G01256 | 酒店质量管理 | 2 | B | 32 | 16 | 16 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| G01062 | 英语口语 | 2 | B | 32 | 16 | 16 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| **“职业技能课”模块小计** | **18** | **B7** | **288** | **128** | **160** | **4** | **0** | **6** | **4** | **4** | **0** |  |
| **职****业****延****展****课****6.04****%** | G00158 | 导游基础知识 | 2 | A | 32 | 32 | 0 | 2 |  |  |  |  | 　 |  |
| G00159 | 导游服务 | 3 | B | 48 | 24 | 24 |  | 3 |  |  |  | 　 |  |
| G00169 | 客源国概况 | 2 | B | 32 | 16 | 16 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| G00963 | \*会展产业管理 | 2 | B | 32 | 16 | 16 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| G00713 | 康乐服务与管理 | 2 | B | 32 | 16 | 16 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| G00177 | 客栈运营与管理 | 2 | B | 32 | 16 | 16 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| G01253 | 闽南语与闽南民俗 | 2 | B | 32 | 12 | 20 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| G00975 | 茶艺与茶文化 | 2 | B | 32 | 6 | 26 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| G01186 |  邮轮服务 | 2 | B | 32 | 8 | 24 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| **至少应选修学分数** | 8　 | **A1****B8** | **304** | **146** | **158** | **2** | **3** | **2** | **6** | **6** |  |  |
| **“课内教学活动”总计** | **99.5** | **A4****B41****C2** | **1734** | **962** | **772** | **25** | **26.5** | **20** | **19** | **11** | **0** |  |
| **集中 实践****24.90 %** |  | 入学教育、军事训练 | 2 |  | 60 |  | 60 | 2周 |  |  |  |  |  |  |
|  | 社会实践（计学分不计学时） | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 寒暑假进行 |
| **专业实习实训** |  | C |  |  |  | **周** |  |
| G01384 | 餐厅服务员操作实训 | 10 | C | 60 |  | 60 |  | 2周 |  |  |  |  |  |
| G01223 | 客房产品设计 | C | 60 |  | 60 |  |  | 2周 |  |  |  |  |
| G00962 | 创意宴会设计 | C | 60 |  | 60 |  |  |  | 2周 |  |  |  |
| G01304 | 前厅服务员专业见习 | C | 60 |  | 60 |  |  |  |  | 8周 |  |  |
| G00163 | 客房服务员专业见习 | C | 60 |  | 60 |  |  |  |  |  | 第五学期的集中专业见习共8周，安排在第10-18周。 |
| G01254 | 酒吧服务员专业见习 | C | 60 |  | 60 |  |  |  |  |  |
| G00033 | 毕业顶岗实习 | 18 | **C** | 540 |  | 540 |  |  |  |  |  | 18周 |
| G00032 | 酒店活动策划项目设计 | 2 |  | 60 |  | 60 |  |  |  |  | 2周 |  |  |
| **“集中实践”模块小计** | **33** | **C9** | **960** |  | **960** |  |  |  |  |  |  |  |
| **总 计** | **132.5** | **A4B41C11** | **2694** | **962** | **1732** | **25+2** | **26.5+2** | **20+2** | **19+2** | **11+8+2** | **0+18** |  |
| **占总学****时比例** | **A类课程比例** | **B类课程理论部分** | **B类课程实践部分** | **C类课程比例** |
| 7.13% | 28.59% | 28.65% | 35.63% |
| **理论部分** | **实践部分** |
| 35.72% | 64.28% |
| **专业教研室** | 酒店管理专业教研室 | **执笔人（签名）** | 朱赛洁2017年5 月 9日 | **审核人（签名）** |  吴秀秀 2017年5月9日 |

**注：**

**1．“计划学时”=“周学时”×“课堂教学与课内实践周数（每学期按16周计算）”。如未排满一学期的课程，应在备注栏中注明实际上课周数。**

**2．课内教学活动原则上按16学时计1学分。“集中实践”环节每周按30学时计1学分。**

**3．模块比例按学分进行统计，各类课程占总学时比例按学时进行统计。**

**4．课程类型分为纯理论课程（A类）、理论+实践课程（B类）、纯实践课程（C类）。**

**5．《形势与政策》第1～5学期每学期均通过讲座的形式进行，累计到最后一学期计2学分。**

**6．《军事理论》在军训期间集中安排。**

**7．《大学生心理健康教育》第1～5学期每学期进行，累计到最后一学期计2学分。**

**8．在职业基础课或职业技能课模块中，凡确定为职业核心课的，应在备注栏中注明“核心”二字。每个专业一般设置3-5门。**

**9．凡是有认证要求的课程必须在备注栏中注明具体认证项目及等级。**

**10．一个专业多个方向的，原则上在职业技能课模块中按方向设置子模块供学生选择。**

**11．《生涯体验——生涯规划》、《生涯体验——创业教育》与《生涯体验——就业指导》由学生工作处组织实施。**

**12．素质拓展和勤工助学由学生工作处组织实施，计学分不计学时。**

**13．社会实践由学工处统一组织，原则上在寒暑假进行，计学分不计学时。**

**（三）实践教学体系各环节具体安排**

| **序号** | **环节** | **项目名称** | **学分** | **学期** | **周数** | **内 容** | **场所** | **可容纳****学生数** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **实验实训** | 餐厅服务员操作实训 | 1 | 2 | 1周 | 餐饮实训 | 中餐和西餐实训室 | 50 |  |
| 客房产品开发 | 1 | 3 | 1周 | 客房产品设计 | 罗马假日 | 50 |  |
| 创意宴会设计 | 2 | 4 | 2周 | 中西餐宴会设计 | 中餐和西餐实训室 | 50 |  |
|  | 前厅服务员专业见习 | 2 | 5 | 3周 | 前厅服务实训 | 校企合作企业 | 40 |  |
|  | 客房服务员专业见习 | 2 | 5 | 3周 | 客房服务实训 | 校企合作企业 | 40 |  |
|  | 酒吧服务员专业见习 | 2 | 5 | 2周 | 酒吧服务实训 | 校企合作企业 | 40 |  |
| **2** | **社会实践** | 社会实践 | 1 |  |  | 社会实践 |  |  | 寒、暑假进行 |
| **3** | **素质拓展** | 素质拓展 | 4 |  |  | 素质拓展 |  |  | 由学生工作处组织安排 |
| **4** | **勤工助学** | 勤工助学 | 2 |  |  | 勤工助学 |  |  |
| **5** | **职业技能及****岗位培训** | 客房服务员资格证 | 1 | 3 | 1周 | 资格认证 | 罗马假日 | 50 |  |
| 餐厅服务员资格证书 | 1 | 2 | 1周 | 资格认证 | 中餐和西餐实训室 | 50 |  |
| **6** | **毕业顶岗****实习** | 顶岗实习 | 18 | 6 | 18 | 顶岗实习 | 实习单位 |  |  |

**（四）课程结构比例**

| **模块名称** | **课程类别** | **学时数** | **学分数** | **学分百分比％** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **总学时** | **理论****学时** | **实践****学时** |
| **公共课** | **公共必修课** | 646 | 406 | 240 | 42.5 | 32.07 | 36.60 |
| **公共选修课** | 96 | 48 | 48 | 6 | 4.53 |
| **职业基础课** | 400 | 234 | 166 | 25 | 18.87 |
| **职业技能课** | 288 | 128 | 160 | 18 | 13.59 |
| **职业延展课** | 304 | 146 | 158 | 8 | 6.04 |
| **集中实践**（周） | 960 | 0 | 960 | 33 | 24.90 |
| **总 计** | 2694 | 962 | 1732 | 132.5 | 100 |

**注：课内教学活动原则上按16学时计1学分。“集中实践”环节每周按30学时计1学分。**