

2020 级酒店管理专业联合培养专升本 人才培养方案

一、专业名称与代码

(一) 专业名称：酒店管理

(二) 专业代码：120902

二、教育类型及学历层次

(一) 教育类型：高等职业教育

(二) 学历层次：高职专科起点本科教育

三、招生对象、学制与学位：

(一) 招生对象：海南省就读高职或海南籍在外省就读高职的应届
毕业生

(二) 学制：基本学制 2 年，弹性修业年限 2~4 年

(三) 授予学位：管理学学士

四、职业面向

本专业主要面向以下职业：

1. 酒店前厅、客房、餐饮、康乐、营销、人力资源、财务等服务和管理
工作。

2. 国内外高星级酒店的初、中级管理人员。

3. 酒店行政主管部门的市场开发、产品推广、人力资源管理、教育培
训等管理工作。

4. 邮轮运营服务和管理人员。

(一) 专业面向的岗位（群）

1. 专业面向岗位

本专业主要面向的岗位（群）有：前厅、客房、餐厅、康乐、销售、人力资源部和邮轮等。其初始岗位、发展岗位和相关岗位列表如下：

表1 专业面向岗位

序号	岗位群	初始岗位	发展岗位	相关岗位
1	前厅	前厅服务员	前厅部经理	礼宾、前台、宾客关系
2	客房	客房服务员	客房部经理	客房服务中心、仓管
3	餐厅	餐厅服务员	餐饮部经理	迎宾、吧台、值台
4	康乐	康乐服务员	康乐部经理	健身房、泳池、SPA
5	市场销售	协调员	市场传媒经理	销售、市场传媒
6	人力资源	协调员	人力资源经理	招聘、培训、薪酬绩效
7	邮轮	前台接待、客房服务员、餐厅服务员	前厅经理、客房经理、餐厅经理	邮轮销售、岸上观光、SPA健身、娱乐活动、免税店销售

2. 学生职业发展路线

表2 学生职业发展路线

职业发展阶段	毕业后工作年限	岗位群
员工级别	1年	前厅服务员、餐厅服务员、客房服务员、康乐服务员、培训协调员、销售协调员、行政助理、采购员
领班、主管级别	2年	前厅主管、客房主管、餐厅主管、康乐主管、客户关系主任、餐饮销售主任、采购主管、人力资源主管、培训主管、市场传媒主任、会务销售主任
经理级别	3-5年	前厅部经理、客房部经理、餐饮服务经理、康乐部经理、采购经理、人力资源经理、培训经理、会务销售经理、会务统筹经理
总监级别	6-8年	房务副总监、餐饮副总监、人力资源副总监、培训总监、销售副总监、助理财

		务总监、房务总监、餐饮总监、人力资源总监、销售总监、财务总监
总监以上级别	9-10	酒店集团区域总监、酒店经理、总经理

五、培养目标与规格

（一）培养目标

本专业依据海南自由贸易港建设和发展的需要，旨在培养德、智、体、美、劳全面发展，掌握酒店管理的基本理论、基本知识和基本技能，熟悉我国酒店行业发展的方针、政策和法规，具有较强的酒店管理分析能力、决策能力和实务操作能力，能从事前厅服务岗位、客房服务岗位、餐饮服务岗位、酒店营销岗位、酒店人力资源管理岗位和康乐服务岗位等工作的，既有扎实专业理论知识，又有实际操作能力和酒店基层运营管理能力现代酒店业高素质高端技能与管理型人才。

（二）人才规格（包括知识、能力、素质三方面）

本专业学生在高等职业技术专科的基础上，通过系统的课程学习和实践环节的训练，既系统地掌握酒店管理理论基础，又具有酒店一线部门实践能力，从而能够综合运用理论知识解决酒店实际运营问题，了解酒店行业发展趋势，具有较强的工作适应能力，具备良好的人际沟通与团队合作能力，能够胜任酒店业务部门、酒店职能部门、邮轮运营服务等工作。

表 3 人才培养规格指标体系

一级指标	二级指标	三级指标
知识要求	基础知识	掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识； 具有一定的人文科学和自然科学素养；

	专业知识	<p>掌握旅游行业基本理论及基础知识；</p> <p>掌握酒店设计、酒店会议统筹、酒店数字营销等方面的基本理论和研究方法；</p> <p>掌握酒店服务运营管理、酒店财务管理、酒店收益管理等方面的基础理论和基本知识；</p> <p>熟练掌握酒店业务部门基本技能，受到酒店服务与管理方面的专业训练；</p>
能力要求	基本能力	<p>具有较强的独立思考及创新能力，能独立地创造性地开展工作，满足宾客个性化要求。</p> <p>具有较强的英语听说及沟通技能；</p>
	专业能力	<p>具有较强的旅游行业分析能力，能较准确分析行业问题并提出个人见解；</p> <p>具有较强的酒店前厅、客房、餐饮等一线业务部门服务接待、会议统筹协调等方面的服务能力；</p> <p>具有酒店设计、酒店数字营销、酒店收益、酒店财务等方面的管理能力；</p> <p>具有较强的创建并运营主题餐厅、民宿等中小餐饮住宿企业的创新创业能力；</p> <p>具有较强的酒店操作系统使用及直接对客户服务技能；</p>
素质要求	基本素养	<p>具有正确的世界观、人生观、价值观；有爱国主义、集体主义思想和良好的道德品质；</p> <p>具有一定的竞争意识、效率意识、安全意识、法律意识、创新意识和健康的生活态度；</p> <p>具有吃苦耐劳、团结协作的精神，具有初步的组织工作能力，具有创新精神；</p> <p>良好的身体素质。</p>
	职业素养	<p>具有胜任岗位要求的基本知识和能力结构，并且善于学习；</p> <p>具有良好的纪律观念，具有事业心和责任感；</p> <p>对职业岗位事务具有正确思维和反应能力，具有良好的职业活动能力。</p> <p>能够不断调整自己适应工作环境，适应岗位、适应社会。</p>

表 4 具体实现途径见下表

培养要求		实现途径	
知识	基本知识	人文科学	文科类、经管类通识课
		计算机	计算机类课程
		专业外语	专业英语听说
	专业知识	旅游行业知识	旅游学概论、旅游接待业、旅游目的地管理、旅游消费者行为核心课程
		酒店服务知识	酒店一线业务部门课程、认知实习、酒店综合实训、生产实习
		酒店管理知识	酒店沙盘推演、酒店模拟设计实训、酒店收益分析实训、会议统筹协调接待实训、酒店数字营销实训、生产实习、毕业论文
能力	基本能力	创新能力	所有专业课程、专家讲座、实训实践项目
		沟通能力	专业英语听说、接待服务实训、认知实习、酒店综合实训、生产实习
	专业能力	从事专业技术工作能力	旅游行业核心课程、所有专业课程理论及实训实践项目、酒店综合实训、生产实习
		学习能力	所有课程以及专项实践、课外实践、学科竞赛、科技活动、科研实践、企业学习、社团活动、读书活动、文献检索、大学生职业规划与就业指导
		团队合作能力	社团活动、企业学习、学科竞赛、专业课课程大作业、相关公选课
	素质	基本素质	人文科学素质
思想道德素质			所有思政课、形势与政策、大学生职业规划与就业指导、校级公选课、社团活动、企业学习
职业素质		职业素质	所有专业基础课、专业课以及各种课外实践、专业导论与学科前沿讲座

（三）毕业要求与学位授予条件标准

1. 毕业要求

学生在规定的修业年限内必须完成 70 学分，其中通识必修课 14 学分，通识选修课 3 学分，专业基础课 12 学分，专业核心课 14 学分，专业拓展课 8 学分，专项实践模块 19 学分。学生毕业体质测试成绩应达到 50 分，特殊情况可依有关文件规定免于测试。学生毕业时，通过毕业资格审查方准毕业。颁发海南热带海洋学院酒店管理专业本科毕业证

书。

2. 学位授予条件

毕业时符合以下条件之一的，由海南热带海洋学院授予管理学专业学位。

- (1) 取得本专业 1+X 高级职业技能等级证书；
- (2) 取得两个本专业 1+X 中级职业技能等级证书；
- (3) 取得茶艺师中级或高级证书；
- (4) 企业人力资源管理师中级证书；
- (5) 获得一项学科竞赛奖励，校级竞赛一等奖（排名前 2）、省级竞赛三等奖（排名前 3）及以上；

六、课程设置

课程分为公共基础课、公共选修课、专业基础课、专业核心课、专业拓展课、专项实践模块六大类。以下是每门课程的详细说明。

表 5 课程设置说明表

课程模块	课程名称	主要教学内容与教学目标
公共基础课	马克思主义基本原理概论	<p>教学内容：本课程围绕什么是马克思主义、为什么要坚持马克思主义、怎样坚持和发展马克思主义主题，重点阐述马克思主义世界观和方法论，以人类社会发展规律为主线，涵盖马克思主义哲学、马克思主义政治经济学和科学社会主义。具体内容包括：马克思主义是关于无产阶级和人类解放的科学；世界的物质性及其发展规律；认识世界和改造世界；人类社会及其发展规律；资本主义的形成及其本质；资本主义发展的历史进程；社会主义社会及其发展；共产主义是人类最崇高的社会理想等等。</p> <p>教学目标：从理论与实践相结合的角度让学生接受系统的马克思主义理论教育，从整体上把握马克思主义的精神实质、基本理论和方法论原则；提升思想理论素养和逻辑思维能力；学会运用马克思主义的基本立场、观点和方法分析问题、解决问题、正确面向社会和把握自我；树立正确的世界观、人生观和价值观；树立建设中国特色社会主义的理想信念，为自觉投身民族复兴、国家富强伟大实践，奠定扎实理论基础。</p>
	文献检索与科技论文写作	<p>教学内容：本课程主要讲授文献概念、文献的存储与检索、数据库的结构与特点、检索策略的制定与调整、检索途径、检索方法与技术、检索步骤；分门别类的讲授文摘型数据库、常用中英文全文型数据资源、引文检索、专利和标准等特种文献、网络搜索引擎的使用等核心内容；讲授论文分类和特点；学术论文的国家标准和论文主体结构；介绍科技论文、综述论文、毕业论文的撰写方法和期刊投稿方法。</p> <p>教学目标：通过本课程的学习，学生养成自主学习的习惯和独立获取科学有效信息的能力，掌握文献信息检索的基础知识及信息处理技能，较为熟练地利用图书馆馆藏传统文献检索工具和网络学术数据库来查检、获取学习与研究中所需的文献信息，并对我国有关的信息安全与知识产权方面的法律法规和常识有一定的了解，初步形成负责任地使用和处理文献资源的意识与观念。</p>
	高等数学	<p>教学内容：本课程主要讲授函数、极限与连续；导数与微分；中值定理与导数应用；不定积分；定积分；定积分应用；空间解析几何与向量代数；多元函数微分法及其应用；重积分等内容。</p> <p>教学目标：通过本课程的学习，培养学生具有抽象思维能力、逻辑推理能力、空间想象能力、运算能力和自学能力，着眼于提高应用型本科生的数学素养，培养学生在处理问题时善于从量的方面去观察、抽象和研究，更特别培养学生用定性与定量相结合的方法解决实际问题的意识、兴趣和能力，以及综合运用所学知识去分析问题和解决问题的能力。</p>

	大学美育教育	<p>教学内容：本课程以自然美、社会美、艺术美为基点，导入美学概念及分类、特点；音乐美；艺术美鉴赏；戏剧艺术之美；辅以本土民间工艺美；文学艺术之美等，并以推动优秀传统文化教育作为美育培根铸魂的基础，使之创造性转化和创新性发展。</p> <p>教学目标：美育的主体是艺术教育。通过美学和艺术的教育和赏析，旨在培养学生对美好事物的欣赏能力，使学生具有正确理解欣赏现实美和艺术美的知识与能力，从而提升个人的气质、内涵修养。美育不仅是优化学生性情、完善学生人格和培养学生审美能力的教育，也是活跃学生思维、增强学生创造力和激励学生精神的教育。</p>
	大数据思维	<p>教学内容：本课程通过认识大数据的基本内容，深入了解数据挖掘相关知识的基本内容，对大数据在电商零售等领域的实际应用有详尽的了解，并利用大数据挖掘互联网营销价值。</p> <p>教学目标：本课程的主要目的在于培养学生们的互联网大数据思维，让学生对互联网大数据时代对传统行业的冲击和影响。通过理论结合案例的教学方式，让学生清晰认识到大数据的价值，以及现有企业对大数据的处理技术和处理方式，并通过学生自主讨论和讲解，使学生具有将数据进行智能转换的实际操作和结果分析能力。</p>
公共选修课	社会科学和自然科学	<p>教学内容：社会科学是关于社会事物的本质及其规律的科学。社会科学是科学化的研究人类社会现象的科学。如社会学研究人类社会（主要是当代），政治学研究政治、政策和有关的活动，经济学研究资源分配。广义的“社会科学”，它是人文科学和社会科学的统称，包括了人文科学。自然科学 是研究无机自然界和包括人的生物属性在内的有机自然界的各门科学的总称。其认识的对象是整个自然界，即自然界物质的各种类型、状态、属性及运动形式。</p> <p>教学目标：扩大知识面，了解社会科学和自然科学的基本构成，培养自己的拓展兴趣。</p>
	人文科学和艺术领域	<p>教学内容：人文与艺术是具有时代性地域性的人类活动的归纳，包含了社会因素和文化因素。</p> <p>社会因素包括历史因素和人文因素两大类。历史因素中有时代因素，民族因素、地域因素，这些因素比较稳定，不是经常变化的。人文因素是社会因素中最活跃的也是经常变化的因素。人文因素包括人的习俗性格、宗教信仰、文化素养、审美观念等。</p> <p>凡属于意识形态方面的、非物质技术方面内容的、都属于文化因素范畴。如制度（如礼制）、宗族、还有艺术方面的小说、诗歌、绘画、音乐、戏曲、雕刻、装饰、装修、服饰、图案等都属于文化范畴。以建筑类别来说，则多着重在制度、习俗、审美观以及艺术处理等方面。</p> <p>教学目标：人文科学和艺术教育要求在教学中维护和发展关于人类权益的崇高目的，关注和思考其中的问题和价值，追问和寻找符合人类权益崇高目的的表达艺术和表达技巧，培养和促使个人成熟为全面发展的公民。</p>

专业基础课	酒店管理概论	<p>教学内容：使学生了解酒店的分类及等级、酒店的组织结构、酒店的房务餐饮运营等内容，掌握酒店运营管理的技巧，能够灵活运用所学的知识解决酒店运营过程中的实际问题。培养学生爱岗敬业、热情主动的工作态度，养成认真负责、实事求是、坚持原则的职业素养。</p> <p>教学目标：使学生了解酒店的分类及等级、酒店的组织结构、酒店的房务餐饮运营等内容，掌握酒店运营管理的技巧，能够灵活运用所学的知识解决酒店运营过程中的实际问题。培养学生爱岗敬业、热情主动的工作态度，养成认真负责、实事求是、坚持原则的职业素养。</p>
	邮轮概论	<p>教学内容：本课程主要向学生讲授邮轮历史发展、邮轮公司与产品、港口停泊、安全航行及保障、邮轮宾客服务、邮轮客舱服务、邮轮餐饮服务、邮轮休闲娱乐服务、邮轮产业新趋势等内容。</p> <p>教学目标：使学生了解现代邮轮的历史、分类与设施，熟悉港口停泊和安全航行的基本知识，掌握邮轮公司的业务及其产品开发基本内容；能够掌握船上宾客服务、客舱服务、餐饮服务、休闲娱乐服务的流程；培养学生良好的职业道德、过硬的职业素质和高尚的人文精神。</p>
	经济学原理	<p>教学内容：本课程主要向学生讲授需求和供给原理、消费者行为、生产与成本、厂商的市场行为分析、素市场和收入分配、一般均衡与市场效率、市场失灵及矫正等内容。</p> <p>教学目标：使学生能够运用经济学理论解释当代社会经济生活中的各种现象，引导学生学会运用经济学的理论与方法解决问题。</p>
	酒店英语	<p>教学内容：本课程主要论述跨文化交际及前厅、客房、餐饮等部门的岗位英语内容。</p> <p>教学目标：使学生掌握用英语进行酒店各部门服务工作所必备的、基础的专业术语和表达句；能够运用酒店英语开展各岗位的对客服务工作；培养学生良好的沟通协调能力，具有较好的服务意识，职业道德和爱岗敬业精神。</p>
	酒店财务管理	<p>教学内容：本课程主要论述酒店财务管理基础、酒店筹资管理、酒店投资管理、酒店营运资金管理、酒店收入管理及成本控制、酒店固定资产管理、酒店财务预算管理、酒店财务分析等内容。</p> <p>教学目标：使学生认识到酒店财务管理的掌握对于从事酒店工作的重要性，酒店服务行业的相关热点话题，以便学生对这个行业有一个清醒的认识，使其更好、更快地融入到这个行业中来；使学生掌握酒店财务方面的相关报表知识，尤其是酒店的财务如何更好地控制等问题，为将来的实习和工作奠定一定的理论和实际基础。</p>
专业核心课	现代酒店营销	<p>教学内容：酒店营销基础理论、酒店营销新技术、新理论、新媒体营销</p> <p>教学目标：通过学习本课程，学生能正确理解现代酒店市场营销基本概念及应用；掌握进行现代酒店营销新的新技术、新方法，能运用新媒体开展酒店营销活动。</p>
	酒店服务设计	<p>教学内容：酒店服务设计的任务与目标、服务设计的产品观与交互观、服务的程序、工具与方法、服务设计的战略与设计思维等。</p> <p>教学目标：使学生掌握酒店服务设计的理念，培养服务导向的新思维，掌握</p>

		服务设计的程序与方法。
	前厅与客房管理	<p>教学内容：本课程主要讲授前厅部主要业务活动、前厅销售管理、前厅宾客关系管理、前厅部基层管理、客房对客服务、客房设备物品控制等内容。</p> <p>教学目标：使学生掌握前厅客房各岗位的工作流程及操作标准，能够熟练完成对客服务；培养学生良好的沟通协调能力、应变处理能力；传承细致周到、关爱他人的良好品行，培养一丝不苟的职业态度，提升劳动素养，固化准职业人的职业价值观。</p>
	餐饮管理	<p>教学内容：本课程主要论述酒店餐饮经营管理的基本工作内容和特点以及相关中西餐标准服务技能的操作实践等内容。</p> <p>教学目标：使学生能够熟练掌握中西餐餐前摆台、餐巾折花、斟酒服务、上菜（分菜）服务、宴会服务、菜单设计等餐饮服务技能，了解中西餐餐前、餐中以及餐后的相关服务流程和要求。准确理解餐饮经营管理的科学性与艺术性，并培养学生能够具备良好的语言沟通能力，敏锐的观察能力，餐饮产品的销售能力，个性化服务的创新能力，灵活的应变能力以及团队的协作能力。</p>
专业拓展课	旅居康养概论	<p>教学内容：本课程主要向学生讲授旅居康养的概念、类型、现状、运营模式、发展趋势等。</p> <p>教学目标：使学生了解依托旅游、住宿进行休闲、疗养、保健、养老等活动的新形式。</p>
	酒店收益管理	<p>教学内容：本课程主要向学生讲授收益管理理论及其基本概念、收益管理应用方法及其策略、酒店收益管理系统及其应用酒店隐性收益管理和酒店收益管理组织构建。</p> <p>教学目标：使学生既能够清晰地认识收益管理原理，知晓收益管理在饭店运营中的作用，还能够掌握收益管理的基本应用方法。</p>
	饮品创意	<p>教学内容：本课程主要向学生讲授当下流行的各式主流饮品，以认识食材及物料的属性为基础，讲授饮品制作方法。</p> <p>教学目标：开拓学生新思路，达到可以自创饮品为目的。</p>
	酒店人力资源管理	<p>教学内容：本课程主要论述酒店员工绩效考评与劳动关系的处理、员工的培训策划、人事招聘计划的制定以及员工职业生涯规划等内容。</p> <p>教学目标：使学生能够熟练酒店人力资源管理的基础知识，了解相应的政策法规，熟悉酒店内各岗位的职责和标准，使学生能够具备从事酒店人力资源管理工作的技能技巧，培养良好的职业素质、优秀的个人品质与敏锐的洞察眼光，并养成认真负责、实事求是、坚持原则、爱岗敬业的精神。</p>
	酒店客户管理	<p>教学内容：本课程主要向学生讲授客户管理管理、客户保持管理、客户流失管理、客户投诉管理等内容。</p> <p>教学目标：通过本课程的学习，使学生了解酒店客户管理工作中存在的问题及原因，能够做好客户的维护工作。</p>

	葡萄酒品鉴与营销	<p>教学内容：葡萄酒基础知识、品鉴方法、环境；葡萄酒营销的基地理论、营销渠道、价格、产品等。</p> <p>教学目标：培养学生具有一定的葡萄酒品鉴能力，具有葡萄酒市场意识和能力。</p>
	民宿经营与管理	<p>教学内容：本课程主要向学生讲授民宿的定义、起源及特点、民宿类型、民宿规划与环境设计导则、民宿空间设计、民宿体验与互动交流等内容。</p> <p>教学目标：理解当今的旅行者和度假者不再满足于标准化的住宿和服务，而是希望居住在那些可以具有居住感、互动感与体验感的场所，可为今后开设小型民宿奠定基础。</p>
	会议策划	<p>教学内容：本课程主要向学生讲授会议筹备、主题设计、会场安排、现场管理、会后评估等内容。</p> <p>教学目标：使学生掌握会议项目实施过程中所需的基本技能，培养学生策划、设计、组织和实施大、中型会议的基本能力。</p>
专项实践模块	酒店礼仪实训	<p>教学内容：酒店从业者的职业形象、酒店从业者的礼貌语言艺术、酒店从业者的日常交际礼仪、仪餐与宴请礼仪、酒店主要岗位接待礼仪</p> <p>教学目标：会使学生学会在对客服务中以礼仪为指导、约束自己的言行；注重社交及社交能力的培养；人际关系网络的建设和维护、人际魅力的打造和完善</p>
	酒店服务实训	<p>教学内容：酒店一线业务部门前厅、客房、餐饮实景轮训。</p> <p>教学目标：：通过本次实践，使学生了解前厅、客房、餐饮服务的业务流程，并运用所学知识来分析相关问题，提高学生理论联系实际的能力。</p>
	酒店管理实训	<p>教学内容：利用 ERP 沙盘，组织学生以小组对抗的形式模拟企业运作的过程。</p> <p>教学目标：使学生熟悉企业运作的基本过程，同时锻炼和培养学生综合应用各方面知识分析和解决实际管理问题的能力。</p>
	企业实习	<p>教学内容：学生对酒店业务进行综合实习，将所学理论知识在实践中进行综合运用。</p> <p>教学目标：，增强学生发现问题与解决问题的能力，为毕业设计做前期准备。</p>
	毕业设计	<p>教学内容：毕业论文的撰写和答辩。</p> <p>教学目标：培养学生综合运用酒店管理理论知识分析与解决酒店管理实际问题的能力。</p>

七、教学进程安排

(一) 教学时间分配表

表6 教学时间分配表

学年	学期	总周数	教学周数	企业实习	毕业设计	考试周数	学时	平均周学时
一	1	20	16	0	0	2	384	24
	2	20	16	0	0	2	376	24
二	3	20	16	16	0	2	640	40
	4	20	3	0	16	1	168	56
合计		80	64	12	16	7	1568	

注：平均 20-24 学时/周。平均周学时=学时/教学周数

(二) 各类课程学时、学分分配表

表7 各类课程学分分配表

课程类型	学分			学分占总学分比例 (%)		
	A 纯理论课	B 理实一体	C 实践课	A 纯理论课	B 理实一体	C 实践课
公共基础课程	4	10	0	5.71%	14.29%	0.00%
公共选修课程	0	3	0	0.00%	4.29%	0.00%
专业基础课程	2	10	0	2.86%	14.29%	0.00%
专业核心课程	0	14	0	0.00%	20.00%	0.00%
专业拓展课程	0	8	0	0.00%	11.43%	0.00%
专项实践模块	0	0	19	0.00%	0.00%	27.14%
小计	6	45	19	8.57%	64.29%	27.14%
总计	70			100.00%		

(三) 教学进程表

表8 2020级酒店管理专业（专升本）教学进程表

课程性质	课程类别	序号	课程名称	管理单位	学分	总学时	理论学时	实践学时	各学期教学周学时分配				考核方式
									1	2	3	4	
									16周	16周	16周	16周	
公共	公共	A	1	马院	2	32	32	0	32	0	0	0	K

通识课	通识基础课	B	2	大学美育教育	人文	2	32	16	16	0	32	0	0	K	
		A	3	大数据思维	工程	2	32	16	16	0	32	0	0	C	
		B	4	高等数学	人文	6	96	72	24	96	0	0	0	K	
		B	5	文献检索与科技论文写作	人文	2	32	16	16		32	0	0	K	
		小计					14	224	152	72	128	96	0	0	
	公共通识拓展课	B	1	社会科学和自然科学	人文	1.5	24	16	8	0	24	0	0	C	
		B	2	人文科学和艺术领域	人文	1.5	24	16	8	0	0	0	24	C	
		小计					3	48	32	16	0	24	0	24	
	专业课	专业基础课	C	1	酒店管理概论	旅管	2	32	16	16	2	0	0	0	K
			B	2	邮轮概论◆	旅管	2	32	16	16		2	0	0	K
A			3	经济学原理	旅管	2	32	28	4	2	0	0	K		
B			4	酒店英语	旅管	4	64	32	32	2	2	0	0	K	
B			5	酒店财务管理	旅管	2	32	16	16		2			K	
专业基础课小计					12	192	108	84	64	128	0	0			
专业核心课		B	1	前厅与客房管理◆	旅管	4	64	32	32	4	0	0	0	H	
		B	2	餐饮管理◆	旅管	4	64	32	32	4				H	
		B	3	现代酒店营销	旅管	4	64	32	32		4			H	
		B	4	酒店服务设计	旅管	2	32	16	16				2	H	
		专业核心课小计					14	224	112	112	128	64	0	32	
专业拓展课		X	1	葡萄酒品鉴与营销	旅管	2	32	16	16	2	0	0	0	限选 二选一 C	
			2	饮品创意											
		X	3	会议策划	旅管	2	32	16	16	0	0	0	2	限选 二选一 C	
			4	酒店客户管理											
		X	5	酒店人力资源管理	旅管	2	32	16	16	0	0	0	2	限选 二选一 C	
			6	酒店收益管理											
		X	7	旅居康养概论	旅管	2	32	16	16		2			限选 二选一 C	
			8	民宿运营											
		专业拓展课小计					8	128	64	64	2	2	0	4	
其他	专项实践	C	1	形势与政策	马院	1	专题	0	专题	专题	专题	专题	专题	C	
		C	2	酒店礼仪实训◆	旅管	2	32	0	32	0	4	0	0	C	
		C	3	酒店服务实训(含客房、前厅、餐饮)(一)	旅管	2	2周	0	2周	0		2周	0	H	

模块	C	4	酒店服务实训(含客房、前厅、餐饮)(二)	旅管	2	2周	0	2周	0		2周	0	H	
	C	5	酒店运营与管理实训	旅管	2	2周	0	2周	0	0		2周	H	
	C	6	企业实习	旅管	4	12周	0	12周			12周	0	H	
	C	7	毕业设计	旅管	6	16周	0	16周	0	0	0	16周	H	
	专项实践模块小计					19	752	0	752	0	32	640	80	
总计(所有课程)						70	1568	536	1128	322	346	640	140	
备注:														
1. 课程管理单位简称为管理单位, 为方便排版, 管理单位采用简称。														
2. 考核方式: 考试课用 K 表示, 考查课用 C 表示, 考核用 H 表示。														
3. 实践学时和学分占总学时学分的 50%。														
4. 课程名称后面的(一)、(二)等数字表示课程开设的顺序。														
5. 体测共安排 1 次, 安排在第二学期进行, 成绩于第三学期录入正方系统。														
6. 本专业可考取邮轮服务与管理 1+X 证书试点证书, 相关专业课程用“◆”标注														
7. 实践教学 1 周, 按 40 节/周计时课时。														

九、条件与保障

(一) 体制机制

1. 组织机构(专业建设指导委员会)

表 9 专业建设指导委员会一览表

序号	姓名	委员会 职务	工作单位	单位职务	职称
1	黄学彬	主任委员	海南热带海洋学院旅游学院	院长	教授
2	陈德广	副主任委员	海南热带海洋学院旅游学院	副院长	副教授
3	陈芳	副主任委员	海南经贸职业技术学院旅游管理学院	院长	副教授
4	何锡洪	副主任委员	海口逸唐飞行酒店	总经理	客座教授
5	陈晓鹏	委员	海南经贸职业技术学院旅游管理学院	副院长	副教授
7	范洪军	委员	海南经贸职业技术学院旅游管理学院	副院长	副教授
8	金磊	委员	海南热带海洋学院旅游学院	专业负责人	讲师
9	黄莉	委员	海南经贸职业技术学院旅游管理学院	教研室主任	副教授
10	林煌	委员	海南经贸职业技术学院旅游管理学院	专业负责人	副教授
11	符克	委员	康年国际酒店管理集团	集团董事	——
12	毕海斌	委员	三亚志轩酒店管理有限公司	总经理	——

13	刘曙	委员	恒大酒店集团	人事行政总监	
14	杨婷婷	委员	海口华彩华邑酒店	人力资源总监	——
15	傅晓青	委员	海口丽思卡尔顿及万丽酒店	人力资源总监	——
16	冯丽洁	委员	三亚海棠湾仁恒皇冠假日酒店	人力资源总监	——
17	董丽扬	委员	三亚亚特兰蒂斯酒店	人力资源副总监	——

2. 建立多元监督机制

(1) 成立专业建设指导委员会，按照学院相关文件精神研讨专业建设、建立多元监督机制；

(2) 成立教学督导组，经常深入班级、教研室开展督学活动；

(3) 建立双导师教师队伍，将理论授课和实践教学按照项目导向、任务驱动的教学模式进行分解，分别由校内教师和兼职教师授课。

(4) 建立健全校外实训基地和实训条件建设，按照企业标准开发实训项目，通过校内实训、校外顶岗实习等提高学生的实践技能；

(5) 建立教师到企业业余兼职制度，通过企业家的扶持，加快校内教师的“双师素质”建设；

(6) 建立校外专家、学生家长督学制度，开展学生评教、家长评教、社会评教活动，提高教学质量和人才培养质量。

3. 诊断与改进机制

表 9 专业人才培养诊断指标

序号	指标	预警值	分值	序号	指标	预警值	分值
1	生师比	>18:1	20	6	竞赛获奖率	<5%	10
2	A类课程本科教师比例	<50%	5	7	1+X证书获取率	<60%	10
3	B类课程企业师资比例	<20%	5	8	毕业率	<95%	15
4	C类课程企业师资比例	<60%	5	9	学位获得率	<80%	15
5	实践学时比例	<50%	15				

(二) 师资要求

1. 基本要求

理论（A类）课程，要求不低于50%本科院校教师参与课程教学；理实一体化（B类）课程，要求不低于20%企业师资参与课程教学；实践（C类）课程，要求不低于60%企业师资参与课程教学。

表10 师资队伍的基本要求

项目	要求
师生比	按1:15师生比配备教师
专任教师比	按1:1配备专兼职教师
双师素质结构	双师素质型占全部教师比例的95%以上
专业带头人	实行双带头人制度，专兼职带头人各1名
学历结构	具有硕士学位教师占专业教师的80%
年龄结构	老中青教师比例为2:3:5
职称比例	高级、中级、初级职称比例为3:6:1

2. 专业教师要求

(1) 专业带头人

表11 专业带头人的具体要求

项目	要求
双师素质	具有旅游行业的高级职业资格证书或连续累计1年以上旅游企业工作经历；具备指导专业教师实践教学的能力；承担过2门核心课的实践教学任务
学历和职称	具有硕士研究生以上学历和副教授以上职称
科研成果	主持或作为主要参与者（排名前三）完成省级以上科研课题2项；完成教改课题2项
教学成果 (满足其一即可)	主持或作为主要参与者（排名前三）完成省级以上教学改革课题2项；获得省级教学成果奖或教学名师等；在省级以上教学比赛中获奖；指导学生在省级以上职业技能大赛中获得前3名；省级以上精品课程负责人
主要职责	提出人才培养模式并进行调研和论证；制定人才培养方案；组织教师进行教学改革和课程开发；组织教师为行业企业提供社会服务

(2) 骨干教师

表12 专业骨干教师的具体要求

项目	要求
双师素质	具有旅游行业的职业资格证书或连续累计半年的旅游企业工作经历
学历和职称	具有硕士研究生以上学历和讲师以上职称
科研成果	主持或作为主要参与者（排名前三）完成省级以上科研课题2项
教学成果 (满足其一即可)	主持完成院级教学改革课题1项；在院级教学比赛中获奖；指导学生在省级以上职业技能大赛中获得前5名
主要职责	主讲3门以上专业课程；主持1门以上专业课程开发；配合专业带头人进行课程教

(3) 专任教师

表 13 专任教师的具体要求

项 目	要 求
双师素质	具有旅游行业的职业资格证书或连续累计半年的旅游企业工作经历
学历和职称	具有本科以上学历和讲师以上职称
科研成果	作为主要参与者（排名前三）完成省级以上科研课题 1 项或主持院级科研教研课题 1 项
教学成果 (满足其一即可)	主持完成院级教学改革课题 1 项；在院级教学比赛中获奖
主要职责	主讲 1 门以上专业课程；参与 2 门以上专业课程开发；配合专业带头人参与课程教学改革

3. 兼职教师要求

(1) 兼职专业带头人

表 14 兼职专业带头人的具体要求

项 目	要 求
行业资历	具有 5 年以上的企业工作经历，并在所属行业有一定的影响力
学历和职称	具有本科以上学历和相当于高级职称的职业技术资格
科研成果	成功运作 1 个大中型旅游企业或担任大中型旅游企业的重要职务，并带领企业取得良好的经济效益和社会效益
主要职责	指导人才培养模式改革并参与调研和论证；配合专业带头人制定人才培养方案；指导教师根据行业和岗位标准进行教学改革和课程开发；指导教师为行业企业提供社会服务
其他要求	通过学院或系部组织的专业教学能力测试

(2) 兼职骨干教师

表 15 兼职骨干教师的具体要求

项 目	要 求
行业资历	具有 3 年以上的企业工作经历，并在自己领域内取得一定的成绩
学历和职称	具有大专以上学历和相当于中级职称的职业技术资格
科研成果	担任大中型企业部门的重要职务，并取得良好的经济效益和社会效益
主要职责	修订与完善实训课程课程标准和实训指导书；指导学生进行社会实践、顶岗实习和职业指导
其他要求	通过学院或系部组织的专业教学能力测试

(三) 实训条件

1. 校内实验、实训、实习条件

目前旅游管理学院酒店管理专业的实训室有 9 间，分别是前厅实训室、中餐实训室、西餐实训室、客房实训室、咖啡实训室、酒水实训室、

茶艺实训室、形象设计实训室和形体实训室。此外，旅游类实训室包括旅行社实训室、导游实训室等也可根据需要安排使用。按 50 人为自然班，具体配置要求见表 16。

表 16 校内实训条件列表

实训类别	实训项目	主要设备(用品)名称	数量(台/套)
前厅部服务实训	散客预订服务实训、团队预订服务实训、散客接待服务实训、团队接待服务实训、前厅总机服务实训、前台收银服务实训、前厅问讯服务实训、前厅礼宾服务实训、前厅服务特殊问题处理实训、召开例会、督导对员工的培训、酒店英语实训项目、酒店日语实训项目、前厅服务员培训考证	120 度立体金属幕	1
		高档进口投影机	3
		6 通道多媒体图形融合一体机	1
		前厅教学模拟系统平台	1
		前厅工作模拟软件	1
餐饮部服务实训(中餐)	餐位预订服务、餐位预订服务、托盘端托服务、餐巾折花、铺台布服务、中餐摆台、餐厅插花、餐前会、迎宾服务、迎宾服务、餐前服务、点菜和点酒水服务、点菜和点酒水服务、斟酒服务、上菜服务、分菜服务、撤换餐用具、结账与收银服务、结账与收银服务、送客与收尾服务、管理日志的填写、进行餐饮企业选址策划、学会餐厅布局和餐饮环境设计、菜单制作和分析、原料采购程序制作、餐厅生产计划书的制作、营销计划书的制作、餐厅定员及排班、餐饮产品开发与创新	台式电脑	4
		投影机	3
		教师多功能控制台	1
		笔记本电脑、录音笔	1
		餐巾、餐具、餐桌(椅)、管理软件、各种菜单、酒水及其他清洁用品	根据实训教学需要实时配置
餐饮部服务实训(西餐)	主要进行西餐厅服务工作训练，使学生掌握西餐餐饮服务的基本技能、服务标准和流程，能让学生到酒店就业后能够立即从事餐饮服务岗位工作和基层管理工作。培训内容：西餐服务与管理培训、餐饮服务与管理技能培训、西餐服务礼仪、西餐餐具及用品识别实训、西餐零点摆台、西餐折花、西餐酒水服务、西餐宴会设计摆台、西餐用餐服务、西餐自助餐服务具体训练有项目有托盘练习模块、西餐摆台操作模块、折花模块、酒水服务模块、各国西餐就餐服务模块、西餐宴会设计及服务模块	台式电脑	4
		投影机	4
		无线点菜系统	1
		自动咖啡机、餐巾、餐具、餐桌(椅)、管理软件、各种菜单、酒水及其他清洁用品	1
客房部服务实训	布置工作车、按程序进客房、中式铺床、清洁用品/工具的使用、卫生间的清洁与布置、房间的清洁与布置、	投影机、台式电脑	各 1
		照相机	1

实训类别	实训项目	主要设备(用品)名称	数量(台/套)
	夜床服务、地毯的清洁与保养、房务中心工作、客人住店期间的其他服务及问题处理、查房	单人床、床上用品、清洁用品(具)、工作车	根据实训教学需要实时配置
茶艺实训	该实训室的核心特点就是将茶艺服务教学和实训所需要的各种真实场景在实验室中还原和再现,让教师和学生通过模拟仿真环境完成教学和训练	投影机	1
		照相机	1
		台式电脑	1
		音箱	1
		茶艺表演台	13
酒水实训	主要用于学生酒水服务训练,包括酒水知识与操作规范、酒单设计;鸡尾酒调制训练,包括鸡尾酒调制工具介绍、鸡尾酒调制的基本方法(摇和法、调和法、兑和法、电动搅合法)、鸡尾酒调制规程、鸡尾酒操作实践;鸡尾酒装饰训练,包括装饰物的分类、饮品装饰规律、装饰物制作;酒吧服务训练,包括酒吧空间布局、吧台用具、酒吧服务程序;花式调酒训练	投影机	1
		照相机	1
		台式电脑	1
		音箱	1
		调酒用品(具)、各酒酒水及装饰物、吧台(椅)	根据实训教学需要实时配置
咖啡实训	识别咖啡豆、咖啡出品的品质描述、专用咖啡机的工作原理及保养方法;过滤式咖啡机、虹吸壶、摩卡壶的工作原理及保养方法、奶沫的制作、花式咖啡的制作、创意咖啡的制作、咖啡饮品的成本核算、咖啡服务接待与销售、咖啡的保存及设备的维护、培训与管理、开店与经营	投影机	1
		照相机	1
		台式电脑	1
		音箱	1
		咖啡机	5
形体实训	形体实训、礼仪操、颁奖、剪裁、会议礼仪接待、前厅礼仪接待实训、礼宾接待、拓展实训	投影机	1
		便携式DV	2
		伸展舞台	1
		台式电脑	20
		礼仪旗袍	20

2. 校外实习基地条件

表 17 校外实训条件列表

序号	基地名称	地点	实习规模	功能
1	海口华彩华邑度	海口市碧海大道 21 号	可容纳	开展前厅、餐饮、客房、销售、

序号	基地名称	地点	实习规模	功能
	假酒店		20人	人力资源等岗位的顶岗实习
2	三亚海棠湾君悦酒店	三亚市海棠湾国家旅游度假区	可容纳30人	开展酒店各服务岗位及会所服务等岗位的顶岗实习
3	三亚海棠湾保利瑰丽酒店	三亚市海棠湾国家旅游度假区	可容纳35人	开展前厅、餐饮、客房、销售、人力资源等岗位的顶岗实习
4	海口丽思卡尔及万丽酒店	海口市羊山大道39号	可容纳25人	开展前厅、餐饮、客房、销售、人力资源等岗位的顶岗实习
5	三亚艾迪逊酒店	三亚市海棠湾国家旅游度假区	可容纳25人	开展前厅、餐饮、客房、销售、人力资源等岗位的顶岗实习
6	三亚亚特兰蒂斯酒店	三亚市海棠湾国家旅游度假区	可容纳25人	开展前厅、餐饮、客房、销售、人力资源等岗位的顶岗实习

专业负责人：黄莉、林煌

毕海斌（行业企业）

审核：范洪军

二级学院院长：陈芳

学校审核意见（盖章）

制（修）订日期： 年 月 日

审核日期： 年 月 日