

中国劳动关系学院

酒店管理（本科）专业培养方案

（2014 年）

一、培养目标

本专业培养适合星级酒店发展需要，具有较高的管理理论素养和扎实的酒店管理专业知识及能力，具有人文素质、国际视野、领导艺术、创新意识、创业精神和社会责任，熟悉现代星级酒店经营管理方法和手段，能够在星级酒店、高级住宿业机构、高级餐饮业机构、教育科研机构等从事酒店管理、接待服务及教学科研工作的应用型、复合型专业人才。

二、培养规格与要求

本专业学生主要学习现代酒店经营与管理的基本理论和基础知识，接受现代星级酒店服务与管理标准化职业素养方面的基本训练，掌握专业管理理论知识和酒店经营管理的基本能力。本专业培养的学生应树立酒店从业人员应持有的基本观念，了解从事酒店行业工作的基本礼仪及其它专业知识，掌握酒店管理基本理论知识，具备较为熟练的服务操作技能和管理能力，擅长酒店主要业务部门的服务和管理策略的制定，能够归纳总结世界酒店业界的发展趋势与先进经验，并将之应用于未来的工作实践之中。

通过四年学习，本专业培养的人才应具备如下知识能力和素质要求：

1. 知识和能力要求

- （1）掌握工商管理类学科的基本理论和基本知识；
- （2）掌握现代酒店各经营与管理岗位的基本技能；
- （3）具备国际化酒店服务与管理标准化职业素养；
- （4）熟悉国家旅游、酒店管理方面的方针、政策和法规；
- （5）了解酒店管理及其他现代服务业管理理念及发展趋势；
- （6）具有初步的教学研究和实际工作能力，具有一定的创新性思维能力；
- （7）具备较高的外语水平，拥有较好的国际交流能力。

2. 素质要求

（1）掌握马克思主义、毛泽东思想和邓小平理论及“三个代表”重要思想的基本原理，自觉遵守爱国守法、明礼诚信、团结互助、勤俭自强、敬业奉献的基本道德规范；

（2）拥护党的领导，热爱祖国，遵纪守法，具有良好的政治素质；

（3）尊重科学和社会的发展规律，对未知领域具有强烈的创新意识和探索

欲望；

(4) 具有较强的职业道德意识和良好的团队协作精神；

(5) 具有良好职业道德和从业理念、较高从业素质。

三、学制与学位

全日制学习四年，主干学科为管理学与经济学，学生毕业学成修满学分后，按照《中华人民共和国学位条例》授予管理学学士学位。

四、课程体系及学分分配

(一) 课程体系

设计思路：一条主线——能力的提升；两个体系——理论教学体系和能力培养体系。

本专业课程体系由四大类课程组成，分别是基本素养课程、基本能力课程、核心能力课程、拓展能力课程。

基本素养课程（通识课）重在培养学生树立正确的价值观，增强基础文化素质。这类课程包括：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、马克思主义基本原理、中国近现代史纲要、文献检索与研究方法、职业发展规划、就业指导、心理健康与心理发展、体育、大学英语、计算机、全校性公共选修课等。

基本能力课程（学科基础课、专业基础课）重在培养学生的专业基础知识的掌握及应用能力。这类课程包括线性代数、概率论与数理统计、微观经济学、统计学、会计学原理、管理学原理、沟通技巧、旅游学概论、职业素质与礼仪、酒店业概论、酒店服务学、现代服务业管理、服务心理学、北京旅游等。

核心能力课程（专业课、专业实验实践课）重在培养学生的酒店专业操作技能及管理能力。这类课程包括旅游法规、酒店商务英语、酒店专业英语、酒店实用美学、食品营养与卫生管理、酒店质量管理等以理论教学为主的专业课，还包括酒店酒店前厅服务、酒店客房服务、餐饮服务、酒水服务、酒店餐饮管理、酒店前厅与客房管理、酒店康乐服务与管理、酒店人力资源管理、酒店财务管理、酒店战略管理、酒店品牌建设与管理、酒店市场营销、酒店公共关系与危机管理、酒店管理信息系统、酒店企业文化等专业实验实践课。

拓展能力课程重在丰富学生视野，提高学生综合能力。这类课程包括、酒店经典专著导读、创业管理、会展管理、旅行社经营管理、酒店业管理案例分析、葡萄酒鉴赏等。

表 1 专业理论课程体系表

专业理论课程体系	课程类别	课程名称
	基本素养	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、马克思主义基本原理、中国近现代史纲要、文献检索与研究方法、职业生涯规划、就业指导、心理健康与心理发展、大学英语、计算机、全校性公共选修课等
	基本能力	微积分、线性代数、概率论与数理统计、微观经济学、统计学、会计学原理、管理学原理、沟通技巧、旅游学概论、职业素质与礼仪、酒店业概论、酒店服务学、现代服务业管理、服务心理学、北京旅游
	核心能力	旅游法规、酒店实用美学、酒店康乐服务与管理、食品营养与卫生管理、酒店商务英语、酒店专业英语、酒店质量管理、酒店管理信息系统
	拓展能力	酒店企业文化、酒店经典专著导读、创业管理、会展管理、旅行社经营管理、酒店业管理案例分析、葡萄酒鉴赏

表 2 实践课程体系表

实践课程体系	课程类别	课程名称
	基本素养	军事训练、社会调查与实践、思政课社会实践、体育
	基本能力	酒店职业英语等级考试实训、实践教学周
	核心能力	酒店餐饮服务、酒店前厅服务、酒店客房服务、酒店餐饮管理、酒店前厅与客房管理、酒店人力资源管理、酒店财务管理、酒店战略管理、酒店品牌建设与管理、酒店市场营销、酒店公共关系与危机管理、酒水服务、实践教学周、学年论文、毕业论文
	拓展能力	毕业实习

除上述四大类课程之外，还包括融入在上述课程体系中的证书课程，包括与全国大学英语四、六级证书有关的英语课程、与全国计算机等级证书有关的

计算机课程，与酒店准职业经理人证书相关的课程（酒店前厅与客房管理、酒店餐饮管理、酒店市场营销、酒店人力资源管理、酒店财务管理、领导科学），与高级茶艺师证书有关的酒水知识等课程。

表3 本专业相关技能证书一览表

证书名称	报名时间	考证时间	发证机构	考证要求
全国大学英语四、六级证书	每年3月、10月	每年6月、12月	全国大学英语四级考试委员会	必考
全国计算机等级证书（一至四级）	每年5、6月；11、12月	每年4月、9月	教育部考试中心	必考
酒店准职业经理人证书	三年级3月	三年级5月	中国饭店协会	选考
高级茶艺师证书	考前10个工作日	每月第二、四周星期六	人力资源和社会保障部	选考

（二）学分分配

四年总学分159.5分,其中,课堂教学总学分107.5学分;军训、社会调查与思政课社会调查6学分;实践教学周社会调查与顶岗实习、毕业实习、学年论文、毕业论文等综合实践教学环节21学分;专业实践教学25学分(必修专业实验实践课22学分、限选专业实验实践课3学分)。实践教学(包括上述军训、社会实践、专业实践、毕业实习、学年论文与毕业论文写作等)占总学分的比重为32.6%。

表4 本专业课程学分分类表

课程体系		学分数	学分比例
通识课	通识必修课	45	28.2%
	通识选修课	14	8.8%
专业课	学科专业基础课	22	13.8%
	专业课	11.5	7.2%
	专业实验实践课(必修)	22	13.8%
	专业选修课	24	15%
综合实践教学		21	13.2%

合计	159.5	100%
----	-------	------

五、专业特色、专业主干课程及特色课程介绍

（一）专业特色

本专业将遵循“以专业基础为本、以管理应用为实”的基本思想，努力培养具有良好的职业道德、较强的酒店服务实践操作技能及业务管理能力，能够适应现代酒店业发展需要的高素质应用型、复合型专业人才。

本专业主要突出两大特色：

（1）注重学生综合素质的培养和多元化专业知识结构的构建。本专业根据教育部及学校的要求，开设众多的基础课以及包含劳动关系类课程在内的选修课，为学生奠定厚实的专业基础；同时，以能力为导向，按照酒店管理专门人才应具备经济学、管理学、旅游学三大知识支柱的需要，设置相关主干课程，构建学生多元化的知识结构，为学生就业和职业发展拓展空间。

（2）专业理论教育和专业应用能力培养有机结合，强化实践教学。本专业逐渐构建较为完善的实践性课程体系，在专业培养各个环节中，通过理论教育和一系列实践性课程的教学活动，促使学生提高运用所学专业知识分析和解决实际问题的能力，培养学生的实务操作能力，为将来能够更好地胜任酒店行业的工作打下坚实的基础。

（二）专业主干课程

1、学科基础课

● 管理学原理（2 学分, 32 学时）

本课程是酒店管理专业的主要基础课。主要内容包括绪论、现代管理原理、决策、计划、组织、领导、激励、沟通、控制、创新等内容。通过本课程的学习，使学生正确理解管理的概念，掌握管理的普遍规律、基本原理和一般方法，树立科学的管理理念，并能综合运用对实际问题的分析，初步具有解决一般管理问题的能力，并培养学生的综合管理素质，为以后学习其他职能管理课程打下基础。

● 统计学（2 学分, 32 学时）

本课程的内容包括：适用于各个领域的一般性统计方法，如参数估计、假设检验、方差分析、相关与回归等，以及适用于某一专业领域的特殊统计方法，如

指数分析方法等。通过该课程，学生可以掌握有关统计知识方面的基本技能，提高应用统计方法分析问题和解决问题的实际能力。

2、专业基础课

● 现代服务业管理（2 学分，32 学时）

本课程主要介绍现代服务业的基本特征，现代服务业发展管理的基本原理与基本方法，以及现代服务业国际化发展的基本模式，围绕旅游、会展、文化创意、金融等热门现代服务业领域，针对其商业模式、管理模式、赢利模式进行分析，为学生了解服务业，树立在服务业工作的意识，培养专业兴趣，进一步学习研究后续其他管理类课程夯实基础。

● 酒店业概论（2 学分，32 学时）

本课程主要向学生介绍酒店业的基本状况，其内容涉及酒店与酒店业的基本知识、酒店业的发展趋势、世界著名酒店集团介绍、酒店的工作内容、酒店职业经理人的职业要求等。通过教师的系统讲授，使学生掌握酒店业的基本理论知识，帮助学生积累专业知识、打开专业视野、树立专业意识、培养专业兴趣，为进一步学习和研究后续各项酒店业务部门经营管理等专业课程的学习奠定基础。

● 职业素质与礼仪（2 学分，32 学时）

本课程的主要内容是酒店工作人员应具备的基本职业素养、礼仪和道德规范及准则。通过教师的系统讲授、示范操作与训练，使学生掌握社交及旅游酒店服务礼仪的基本概念、常识、基本原理及方法技巧，深化学生的服务礼仪规范和意识，为学生今后塑造良好社交形象、提高服务艺术、从事旅游及酒店服务工作奠定坚实的基础。

3、专业课

● 沟通技巧（2 学分，32 学时）

本门课程主要介绍人际沟通的结构与条件，语言沟通的基本原则、表现方式、修辞技巧，非语言沟通的主要形式及其应用，职场、营销及日常生活各种场合中的沟通方式与方法。通过本门课程的学习，学生可以提高自己的沟通能力，以较高的情商与灵活的技巧应对生活及工作中的各种沟通问题。

● 服务心理学（2 学分，32 学时）

通过本课程的学习，使学生了解酒店工作中的心理现象和心理问题，并能进

一步熟悉和了解酒店宾客、员工、管理人员在经济活动中的心理变化，提高分析和处理解决问题的能力，运用所学心理学知识解决在工作过程中遇到的现实问题，为今后从事酒店服务与管理工作的心理基础和准备。

● **酒店前厅服务（2 学分，32 学时，专业实践课）**

本课程主要培养学生从事前厅服务工作必备的观念与意识，介绍酒店前厅各岗位的服务程序和工作方法，通过本课程的学习，学生能熟悉酒店前厅部运行与管理的基本程序和方法，具备较熟练的预订服务、总台接待与收银服务、礼宾服务、总机服务、商务中心服务等各项前厅服务技能，胜任酒店前厅各岗位的服务和基层管理工作。

● **酒店客房服务（2 学分，32 学时，专业实践课）**

本课程着重培养学生从事客房服务工作必备的观念与意识，使学生熟悉酒店客房部工作人员的服务方法与服务技能，同时通过在模拟客房实训实操，使学生具备较熟练的客房清洁服务、对客服务、安全服务等各项客房服务技能。

● **酒店餐饮服务（2 学分，32 学时，专业实践课）**

本门课程要求学生通过实训模拟，熟悉中西餐零点和宴会的服务流程（包括餐前准备、迎宾服务、席间服务及结束工作等）、餐饮服务常见的问题及其处理方法，掌握餐饮基础服务技能（包括托盘、折花、铺台、摆台等）和对客服务技能（包括传菜、配菜、上菜、斟酒、分菜、撤台等）。

● **酒店康乐服务与管理（2 学分，32 学时）**

本门课程的主要内容包括康乐项目的设置、康乐部的组织与管理、康乐服务质量管理、康乐部投诉的处理、康乐部的经营等，通过本课程的学习，使学生掌握康乐服务与管理的基础理论和基本知识，熟悉酒店康乐部运转与管理的基本程序和方法，具有较为熟练的健身和娱乐服务技能，热爱并能够胜任酒店康乐服务与管理工作。

● **酒店前厅与客房管理（2 学分，64 学时，专业实践课，模块教学课程）**

本门课程的主要内容包括饭店前厅客房的组织结构创建、前厅信息管理、宾客关系管理、房价与收益管理、客房的组织结构创建、客房人力配备、客房部管家系统、客房部物资管理、客房成本控制与预算管理等。通过本门课程的学习，学生应当熟悉酒店房务部门的后台运转流程，了解前厅客房部门人员的配备、岗

位信息沟通的规范,熟知如何从收益与成本两个角度提升酒店效益,为其日后步入酒店前厅客房部的管理岗位打下坚实的理论和实践基础。

● 酒店餐饮管理 (2 学分, 64 学时, 专业实践课, 模块教学课程)

本门课程的主要内容是饭店餐饮部的组织结构设计与人力配备、厨房规划与布局、菜单与酒单的筹划与设计、餐饮服务设备与餐具管理、食品原料采购管理、食品储存管理、餐饮成本控制与核算。通过教师的系统讲授,使学生在了解酒店餐饮服务的基础上,进一步深入学习酒店餐饮部或餐饮企业的管理运作,为学生日后步入酒店餐饮部或餐饮企业的管理岗位打下坚实的理论和实践基础。

● 酒店市场营销 (2 学分, 64 学时, 专业实践课, 模块教学课程)

通过本课程的学习,使学生比较系统地掌握市场营销学的基本理论、基本知识和基本方法,加强对酒店市场营销重要性的认知,熟悉、掌握分析酒店市场营销环境,研究酒店市场购买行为,制定酒店市场营销组合决策,组织和策划酒店市场营销活动的方法,培养和提高学生解决酒店企业营销问题的基本能力,为学生毕业后能够较好地适应酒店市场营销工作的需要打下基础。

● 酒店公共关系与危机管理 (2 学分, 64 学时, 专业实践课, 模块教学课程)

本门课程讲授的主要内容是酒店在经营过程中将面临的各種关系状态、企业组织策划的各项活动、酒店企业危机管理的预防与处理方法。通过本课程的学习,使学生了解公共关系在酒店管理中的使用价值和重要意义,树立公共关系意识,培养公关技能,应用公共关系学的基本原理、主要方法和具体策略开展公共关系活动,并且使学生了解酒店行业中可能产生的危机类型,熟悉酒店危机产生的原因及其预防和解决的方法,从而为今后从事酒店公关及危机管理工作奠定坚实的基础,更好地适应未来酒店业工作的需要。

● 酒店人力资源管理 (2 学分, 64 学时, 专业实践课, 模块课程)

本课程的内容包括酒店人力资源管理的新理念、酒店选人、育人、用人、评人、留人的方法等。学生通过该课程的学习后,在知识方面要求能够掌握酒店人力资源开发与管理的概念、原理、理论及方法,掌握现代酒店业人力资源开发与管理的思路、新观念等;在能力上,力求使学生的调研能力、分析问题、解决问题的能力不断提高,能够独立设计或从事某些领域的工作,如招聘方案的

设计、培训方案的制定及工作的组织等，从而不断提高其管理及领导能力。

● 酒店财务管理（2 学分，64 学时，专业实践课，模块课程）

本课程在阐述现代财务管理一般原理的基础上，着重介绍现代酒店融资、投资和收益分配的财务运作理论和方法。通过本课程的学习，使学生掌握现代酒店财务管理的基本理论和基本方法，具有从事酒店管理工作所必需的财务管理业务知识和工作能力，以提高学生的综合管理能力。

● 酒店战略管理（2 学分，64 学时，专业实践课，模块课程）

本课程的主要内容包括酒店战略使命与目标、酒店战略分析（包括环境分析、竞争优势分析及能力分析）、酒店战略制定（包括基本战略、竞争战略以及扩张战略）、酒店战略控制。通过本门课程的学习，学生应当树立全局观，提高自己的战略思维能力，即在未来的工作岗位中能够对带全局性、决定全局的重大事情进行谋划的思维能力。

（三）专业特色课程

● 酒店服务学（2 学分，32 学时）

本门课程主要帮助学生了解什么是酒店服务、酒店服务的本质、现代酒店服务发展的新趋势，要求学生在学习本课程后，能够掌握酒店服务中的服务理念，运用所学理念对现实问题进行简单分析，并在未来的工作中树立良好的工作态度和服务观念。

● 酒店实用美学（2 学分，32 学时）

通过对本课程的学习，学生将学会从美学角度出发，用审美眼光看待酒店行业中的种种要素，包括外在的建筑设计、室内设计之美，内在的经营理念、品位选择之美，以及酒店提供的产品、服务之美。酒店实用美学是一门新鲜课程，它可以让学生更感性认知酒店业从宏观到微观的运作背后的考量，同时也可以让学生感受到酒店业蕴藏的哲学、艺术、商业等诸多思想内涵。

● 酒水服务（2 学分，32 学时，专业实践课）

本门课程主要介绍酒水的分类，不同酒水的特点、主要产地、品牌，酒水与食物的搭配及饮用方法。通过教师的系统讲授、示范操作与训练，使学生掌握酒水服务的基本概念、常识、基本原理及方法技巧，培养学生能够提供标准的酒水配餐、斟酒等酒水服务。

● 葡萄酒鉴赏（2 学分，32 学时，专业实践课）

本课程主要通过教师讲授与实物展示、品尝及实景操作的方式，帮助学生了解葡萄酒的起源、品种、分类、特点、产地、酿造与储藏方法，葡萄酒与食物的搭配原理，葡萄酒的品鉴方法以及侍酒方式。

● 酒店品牌建设与管理（2 学分，64 学时）

本课程主要介绍国际国内知名酒店集团建设品牌的成功经验，帮助学生了解品牌建设的背景与历程，品牌元素体系的构建、品牌创建与资产经营的途径、品牌传播的方式、品牌竞争力的培育、品牌的保护、品牌的扩张等方面的内容，通过本门课程的学习，学生能够树立品牌意识，掌握品牌经营的综合能力，在日后的工作中，以品牌为先导与核心指导酒店的经营管理工作。

六、实践教学总体设计

本专业致力于培养具有较强的实践能力，能够迅速适应酒店工作环境及岗位要求的高素质应用型管理人才。为符合新时期酒店业发展对人才的需要，本培养方案着力于构建以专业实践能力培养为中心、以社会实践能力和科学研究能力培养为辅助的实践教学体系。具体安排如下：

（一）专业实践能力培养

为培养学生的专业实践能力，专业实践教学按认知实习、基础技能训练、专业技能训练、职业综合能力训练四个阶梯循序渐进，采用适合于能力训练的教学方法，如演示法、模拟法、角色扮演法、上岗实践法等。

1. 认知学习

学生入学以后，教师在相关课程中以作业方式（如现代服务业管理、酒店业概论、酒店实用美学等）安排学生到酒店及其他相关旅游企业如旅行社、旅游景点等处进行参观考察；学院有计划地邀请酒店业内人士及客座教授定期开设讲座，通过这些活动使学生对服务业、旅游业、酒店业有一定的感性认识，并对自己的专业有所了解，从而激发学习兴趣，为巩固专业思想打下基础。

2. 基础能力训练

结合基础课及专业基础课的教学，安排基础技能训练内容，如计算机操作应用训练、英语听说训练、社交与服务礼仪的训练、沟通技能的训练等。

3. 专业能力训练

在专业课的教学中,安排专业技能训练。例如酒店前厅服务课程中的前厅服务技能训练,酒店客房服务课程中的客房服务技能训练,酒店餐饮服务课程中的餐饮服务技能训练,酒水服务课程中的咖啡、茶、葡萄酒、白酒、啤酒等酒水的配餐及斟酒服务技能训练等。通过专业技能训练,学生较熟练地掌握了与本专业相关的服务技能和管理技能。

4. 综合能力训练

职业综合能力训练主要通过模块教学课程中的实践教学、教学实践周的顶岗实习(第四学期——第六学期)以及毕业实习等多个环节共同完成。在模块教学课程中的实践教学,学生需要通过社会实践调查、文献检索及信息资料搜集、小组讨论等多种途径,完成教师布置的各种案例分析、方案设计、问卷设计等作业,锻炼了学生分析、解决问题的能力。通过顶岗实习与毕业实习,使学生将所学到的理论知识和技能正确运用于专业实践,从而巩固和充实理论知识,进一步掌握专业技能,培养学生的职业道德、思维能力和应变能力,为毕业后迅速适应工作环境和工作岗位的要求打下坚实的基础。

(二) 社会实践能力培养

社会实践能力培养主要包括第二学期~第三学期的教学实践周,组织学生走进社会,开展各种形式的社会实践和社会服务活动,并相应地组织各种形式的研讨会进行交流。同时,要求学生在二年级学习结束后的暑假期间进行社会实践(或调查),完成社会实践(或调查)报告;三年级暑假及四年级上学期结合撰写毕业论文进行为期26周的专业实习。这些活动都有助于提高学生的社会实践能力,在学生步入社会前,帮助学生了解社会,理解社会,为日后以成熟的心态、完善的能力走上工作做好铺垫。

(三) 科学研究能力培养

为培养学生的科研能力,学院将经常组织与酒店管理专业有关的专家讲座、专题报告,建议或者督促学生参加学校外部的专业学术论坛与学术交流等学术活动外。此外,专业教师还需有计划地指导学生进行科研训练,要求学生在校四年中必须参加一项北京市、学院、系的学生科研课题研究,或参与教师的科研项目,在三年级上学期结束时完成专业学年论文一篇;四年级时撰写毕业论文一篇。通过上述各种形式的科研活动,培养学生发现问题、解决问题的能力。

七、课程设置与教学进程

(一) 课程设置与教学进程总表

酒店管理专业课程设置与教学进程一览表

课程类别	课程名称	开课学期及周学时								学时		学分	课程性质	考核方式
		1	2	3	4	5	6	7	8	总学时	实验实践学时			
通识课	思想道德修养与法律基础	3								48		3	必修	考试
	马克思主义基本原理			3						48		3	必修	考试
	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论		4							64		4	必修	考试
	军事理论	2								32		1	必修	考查
	中国近现代史纲要				2					32		1	必修	考试
	职业生涯规划发展规划	2								32		1	必修	考查
	就业指导						2			32		1	必修	考查
	心理健康与心理发展	2								32		1	必修	考查
	体育	2	2	2	2					128		4	必修	考试
	大学英语	4	3	4	3					224		14	必修	考试
	计算机（I）（II）	3	3							96	48	6	必修	考试
	合计	18	12	9	7		2					39		

	选修课	公共选修课设人文社会科学、自然科学、艺术、学院特色课程等模块，安排在第三至第七学期，要求学生修读不少于 14 学分的课程。原则上要求按照模块选课，每个模块不低于 2 学分。												
专业 课	学科 基础 课	微积分	4							64		4	必修	考试
		线性代数		2						32		2	必修	考试
		概率论与数理统计			2					32		2	必修	考试
		微观经济学	2							32		2	选修	考试
		管理学原理		2						32		2	必修	考试
		统计学				2				32		2	必修	考试
		合计	6	4	2	2				224		14		
	专业 基础 课	旅游学概论	2							32		2	必修	考试
		职业素质与礼仪	2							32	16	2	必修	考试
		酒店业概论		2						32		2	必修	考试
		现代服务业管理			2					32		2	必修	考试
		酒店服务学			2					32		2	选修	考查
		会计学原理				2				32		2	选修	考试
		合计	4	2	4	2				192	16	12		
	专业 课	旅游法规		2						32		2	选修	考查
		服务心理学			2					32		2	必修	考查
		酒店康乐服务与管理			2					32		2	选修	考试
		食品营养与卫生管理				2				32		2	选修	考试
		沟通技巧				2				32		2	必修	考查
		领导科学				2				32		2	选修	考查
		酒店实用美学				2				32		2	选修	考查
		酒店管理信息系统					2			32	16	2	选修	考查
		酒店安全管理					2			32		2	选修	考查
		酒店专业英语					3			48		2	必修	考试
		酒店商务英语						3		48		2	必修	考试

		酒店质量管理					2			32		2	选修	考查
		酒店企业文化					2			32		2	选修	考查
		北京旅游				2				32		2	选修	考查
		创业管理					1			16		1	选修	考查
		会展管理							2	32		2	选修	考查
		节事管理							2	32		2	选修	考查
		旅行社经营管理							2	32		2	选修	考查
		酒店经典专著导读					2		2	32		2	选修	考查
		酒店劳动关系管理							2	32		2	选修	考查
		酒店业管理案例分析							2	32		2	选修	考查
		讲座课程	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5			3.5	必修	考查
		合计		2	4	8	7	8		12	688	16	42.5	
	专业 实 验 实 践 课	酒店前厅服务			2					32	32	2	必修	考查
		酒店客房服务			2					32	32	2	必修	考查
		酒店餐饮服务			2					32	32	2	必修	考查
		酒店前厅与客房管理					4			64	64	2	必修	考试
		酒店餐饮管理					4			64	64	2	必修	考试
		酒店市场营销					4			64	64	2	必修	考试
		酒店公共关系 与危机管理					4			64	64	2	必修	考试
		酒店人力资源管理					4			64	64	2	必修	考试
		酒店财务管理					4			64	64	2	必修	考试
		酒店战略管理					4			64	64	2	必修	考试
		酒店品牌建设与管理					4			64	64	2	必修	考试
		合计			6		16	16		608	608	22		
		文献检索与研究方法		1						16	16	1	选修	考查
		酒水服务			2					32	32	2	选修	考查
		葡萄酒鉴赏			2					32	32	2	选修	考查

		合计		1	4					80	80	5		
综 合 实 践 教 学	军事训练	#								2 周	2 周	2	必修	考查
	社会调查与实践				#					2 周	2 周	2	必修	考查
	思政课社会实践				#					2 周	2 周	2	必修	考查
	实践教学周		#	#	#	#	#			5 周	5 周	3	必修	考查
	学年论文(课程 设计)					#				2 周	2 周	2	必修	考查
	毕业实习							#		26 周	26 周	10	必修	考查
	毕业论文(设计)							#		8 周	8 周	6	必修	考查
	合计										47 周	27		

(二) 课程设置与教学进程分表

第一学期

序号	课程编码	课程名称	学时	学分	课程类别	课程性质	考核方式
1		思想道德修养与法律基础	48	3	通识基础	必修	考试
2		军事理论	32	1	通识基础	必修	考查
3		体育	32	1	通识基础	必修	考试
4		大学英语(一)	56	4	通识基础	必修	考试
5		计算机(I)	32	2	通识基础	必修	考试
6		职业生涯规划	32	1	通识基础	必修	考查
7		心理健康与心理发展	32	1	通识基础	必修	考查
8		微积分	64	4	专业基础	必修	考试
9		微观经济学	32	2	专业基础	限选	考试
10		旅游学概论	32	2	专业基础	必修	考试
11		职业素质与礼仪	32	2	专业基础	必修	考试
12		讲座课程	4	0.5	专业	必修	考查
13		军事训练	2 周	2	综合实践	必修	考查
备注：本学期共开设 13 门课程，其中考试课 8 门，总学分 25.5 分。							

第二学期

序号	课程编码	课程名称	学时	学分	课程类别	课程性质	考核方式
1		毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	64	4	通识基础	必修	考试
2		体育	32	1	通识基础	必修	考试
3		大学英语（二）	56	3	通识基础	必修	考试
4		计算机（II）	64	4	通识基础	必修	考试
5		文献检索与研究方法	16	1	专业实践	限选	考查
6		管理学原理	32	2	专业基础	必修	考试
7		酒店业概论	32	2	专业基础	必修	考试
8		服务心理学	32	2	专业基础	限选	考查
9		旅游法规	32	2	专业课	必修	考查
10		讲座课程	4	0.5	专业	必修	考查
11		实践教学周	1 周	0.6	综合实践	必修	考查
备注：本学期共开设 11 门课程；其中考试课 6 门，总学分 23.1 分。							

第三学期

序号	课程编码	课程名称	学时	学分	课程类别	课程性质	考核方式
1		马克思主义基本原理	48	3	通识基础	必修	考试
2		大学英语（三）	56	4	通识基础	必修	考试
3		线性代数	32	2	通识基础	必修	考试
4		体育	32	1	通识基础	必修	考试
5		现代服务业管理	32	2	专业基础	必修	考试
6		酒店服务学	32	2	专业基础	必修	考查
7		酒店前厅服务	32	2	专业实践	必修	考查
8		酒店客房服务	32	2	专业实践	必修	考查

9		酒店餐饮服务	32	2	专业实践	必修	考查
10		酒水服务	32	2	专业实践	限选	考试
11		酒店康乐服务与管理	32	2	专业实践	限选	考试
12		讲座课程	4	0.5	专业	必修	考查
13		实践教学周	1 周	0.6	综合实践	必修	考查
备注：本学期共开设 13 门课程；考试课 7 门，总学分 25.1 分。							

第四学期

序号	课程 编 码	课程 名称	学 时	学 分	课程 类别	课程 性质	考核 方式
1		中国近现代史纲要	32	1	通识基础	必修	考试
2		大学英语（四）	56	3	通识基础	必修	考试
3		体育	32	1	通识基础	必修	考试
4		概率论与数理统计	32	2	专业基础	必修	考试
5		统计学	32	2	专业基础	必修	考试
6		会计学原理	32	2	专业基础	限选	考试
7		沟通技巧	32	2	专业课	必修	考查
8		领导科学	32	2	专业课	限选	考查
9		酒店实用美学	32	2	专业课	限选	考查
10		食品营养与卫生管理	32	2	专业课	限选	考试
11		葡萄酒鉴赏	32	2	专业实践	任选	考查
12		社会实践（社会调查）	2 周	2	综合实践	必修	考查
13		思政课社会实践	3 周	2	综合实践	必修	考查
14		讲座课程	4	0.5	专业	必修	考查
15		实践教学周	1 周	0.6	综合实践	必修	考查
备注：本学期共开设 15 门课程，其中考试课 7 门，总学分 26.1 分。							

第五学期

序号	课程 编 码	课程 名称	学 时	学 分	课程 类别	课程 性质	考核 方式
1		酒店前厅与客房管理	64	2	专业实践	必修	考试
2		酒店餐饮管理	64	2	专业实践	必修	考试
3		酒店市场营销	64	2	专业实践	必修	考试
4		酒店公共关系与危机管理	64	2	专业实践	必修	考试
5		酒店专业英语	48	2	专业课	必修	考试
6		酒店管理信息系统	32	2	专业课	限选	考查
7		酒店安全管理	32	2	专业课	限选	考查
8		北京旅游	32	2	专业课	任选	考查
9		学年论文	2 周	2	综合实践	必修	考查
10		讲座课程	4	0.5	专业	必修	考查
11		实践教学周	1 周	0.6	综合实践	必修	考查
备注：本学期共开设 11 门，其中考试课 5 门，总学分 19.1 分。							

第六学期

序号	课程 编 码	课程 名称	学 时	学 分	课程 类别	课程 性质	考核 方式
1		就业指导	32	1	通识基础	必修	考查
2		酒店人力资源管理	64	2	专业实践	必修	考试
3		酒店财务管理	64	2	专业实践	必修	考试
4		酒店战略管理	64	2	专业实践	必修	考试
5		酒店品牌建设与管理	64	2	专业实践	必修	考试
6		酒店商务英语	48	2	专业课	必修	考试
7		酒店企业文化	32	2	专业课	限选	考查
8		酒店质量管理	32	2	专业课	限选	考查
9		创业管理	16	1	专业课	限选	考查

10		讲座课程	4	0.5	专业	必修	考查
11		实践教学周	1 周	0.6	综合实践	必修	考查
备注：本学期共开设 11 门，其中考试课 5 门，总学分 17.1 分。							

第七学期

序号	课程编码	课程名称	学时	学分	课程类别	课程性质	考核方式
1		毕业实习	26 周	10	综合实践	必修	考查
备注：本学期共开设 1 门课程，总学分 10 分。							

第八学期

序号	课程编码	课程名称	学时	学分	课程类别	课程性质	考核方式
1		会展管理	32	2	专业课	任选	考查
2		节事管理	32	2	专业课	任选	考查
3		旅行社经营管理	32	2	专业课	任选	考查
4		酒店经典专著导读	32	2	专业课 双语课	任选	考查
5		酒店劳动关系管理	32	2	专业课	任选	考查
6		酒店业管理案例分析	32	2	专业课	任选	考查
7		讲座课程	4	0.5	专业	必修	考查
8		毕业论文	8 周	6	综合实践	必修	考查
备注： 本学期共开设 8 门课程，总学分 18.5 分。							

八、培养方案说明

（一）学分说明

1. 按学校规定，1 学分以 16 学时折算，教育部有特殊规定的课程按照教育

部要求折算。第五、六学期采用模块教学的课程,包括酒店前厅与客房管理、酒店餐饮管理、酒店市场营销、酒店人力资源管理、酒店财务管理、酒店公共关系与危机管理、酒店战略管理、酒店品牌建设与管理八门课程,1 学分以 32 学时折算。

2. 学校指导意见规定,四年要求学生必须修满总学分为 150-165,本专业四年总学分 159.5 分,其中,课堂教学总学分 107.5 学分;军训、社会调查与思政课社会调查 6 学分;实践教学周社会调查与顶岗实习、毕业实习、学年论文、毕业论文等综合实践教学环节 21 学分;专业实践教学 25 学分(必修专业实验实践课 22 学分、限选专业实验实践课 3 学分)。实践教学(包括上述军训、社会实践、专业实践、毕业实习、学年论文与毕业论文写作等)占总学分的比重为 32.6%。

3. 专业选修课提供的学分共计 42 学分,其中,学科基础课选修 2 学分(均为限选),专业基础课选修 4 学分(限选),专业课选修 31 学分(限选 17 学分,任选 14 学分),专业实践课选修 5 学分(限选 3 学分,任选 2 学分)。专业选修课学分总数为学院要求数(24 学分)的 1.75 倍(学校指导意见为不少于 1.5 倍)。

4. 由于酒店管理专业学生实习时间比较长(为期半年 26 周),所以在学分设置方面,我们在学校规定的毕业论文 6 学分的基础上适当予以提高,提至 10 学分。

(二) 毕业实习安排说明

鉴于酒店实习必须由学校统一安排,且需要保证酒店用人的连续性,避免与毕业论文设计及就业寻找工作等事情发生冲突,确保学生顺利毕业,我们将学院规定的毕业实习由第八学期调整至第七学期,并于第八学期开设了一些拓展学生视野、提高学生创新思维能力的选修课程。

(三) 学分在各学期的分布说明

第一学期 25.5 分,第二学期 23.1 分,第三学期 25.1 分,第四学期 26.1 分,第五学期 19.1 分,第六学期 17.1 分,第七学期 10 学分,第八学期 18.5 学分。

合计第一学年 48.6 学分,第二学年 51.2 学分,第三学年 36.2 学分,第四学年 28.5 学分。

注:由于学校对通识、专业课有学分比的要求,通识课的学分已经做了明确规定,因此在专业课的学分方面我们做了调整。第五、六两个学期,分别有四

门 64 课时（应为 4 学分）的课程调整为 2 学分，这样第五学期如按标准统计应为 27.1 学分，第六学期如按标准统计应为 25.1，第三学年合计 52.2 学分，四学年下来，学分的分布比例应当为：2.7 : 2.8 : 2.9 : 1.6，学校指导意见为 2.5:3:3:1.5，基本符合学校学分、课时学期均衡的要求。