**重庆城市职业学院**

**2019版《旅游》大类酒店管理专业人才培养方案**

|  |  |
| --- | --- |
| 编制人 | 张萃平、曾莉、蔡海燕 |
| 系主任 | 王琴 |
| 专业指导委员会主任 |  |
| 编制（修订）时间 | 2019.5 |
| 教务处审查 |  |
| 主管院长批准 |  |
| 审批时间 |  |

**重庆城市职业学院 编印**

**重庆城市职业学院**

**2019版《旅游》大类酒店管理专业人才培养方案**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 专业名称 | 酒店管理 | 专业代码 | 640105 |
| 学　制 | 3年专科 | 招生对象 | 普通高中毕业生、中职毕业生 |
| 专业大类 | 旅游类 | 修业年限 | 6年 |

**一、培养目标**

本专业旨在培养拥护党的基本路线，具有良好的政治素养、职业道德和敬业精神，德、智、体、美、劳全面发展，掌握酒店管理的专业基本知识，具备较强的专业技能，能胜任星级酒店前厅、客房、餐饮服务与经营管理工作的高素质技术技能人才。

**二、岗位能力与课程结构简表**

（一）职业面向

酒店管理专业岗位能力，如表1所示：

表1 酒店管理专业职业面向

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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） | 职业资格证书或技能等级证书举例 |
| 64 | 640105 | 6410 | 04-00304-00404-005 | 客房服务员前厅服务员餐饮服务员 | 助理酒店管理师 |

（二）人才培养规格

1．基本素质

（1）政治思想素质：要求学生热爱社会主义祖国，拥护党的路线、方针和政策；

（2）文化素质：具有较好的中华民族优良文化底蕴、文化礼仪和伦理道德修养；

（3）身体和心理素质：身体状况到达国家《大学生体育合格标准》；具有健康的心理状态，有较强的意志和毅力；勤奋刻苦，进取心强，具有切实的理想和奋斗目标；

（4）专业素质：具备良好的职业道德与职业操守、爱岗敬业精神与团结协作意识、吃苦耐劳与奉献意识。

2．知识要求

（1）掌握现代酒店管理基本知识；

（2）掌握酒店前厅、餐饮、客房组织结构及岗位职责的知识；

（3）掌握酒店生产、服务设备使用及维护知识；

（4）掌握酒店组织管理知识；

（5）掌握酒店前厅、餐饮、客房及康乐服务与管理的基本知识；

（6）掌握酒店酒水及咖啡调制、糕点及果盘制作、插花及茶艺等知识；

（7）掌握酒店企业市场调查、分析、细分、定位及销售策划知识；

（8）掌握酒店服务礼仪及公关知识；

（9）掌握酒店日常服务英语知识；

（10）掌握酒店简单账务处理知识。

3．能力要求

（1）具备胜任工作要求的酒店英语听说读写和资料的翻译能力；

（2）具备计算机基本操作能力；

（3）具备酒店前厅、餐饮、客房及康乐服务与管理能力；

（4）具备酒店酒水及咖啡调制、糕点及果盘制作、插花制作、茶艺演示及服务能力；

（5）具备酒店企业市场调查、分析、细分、定位及销售策划能力；

（6）具备酒店规范礼仪服务及基础公关策划能力；

（7）具备酒店一般账务处理能力；

（8）具有较强的创新意识和自我学习的能力。

4．职业态度

（1）具备旅游酒店行业爱岗敬业的职业道德；

（2）具备旅游酒店行业忠于职守的职业操守；

（3）具备旅游酒店行业团结协作的职业作风；

（4）具备旅游酒店行业吃苦耐劳的职业意识。

**三、课程结构体系**

（一）工作任务与职业能力分析

本专业对应的各职业岗位的典型工作任务有六项，典型工作任务及其对应的职业能力，详见表2：

表2 工作任务与职业能力分析表

|  |  |
| --- | --- |
| 典型工作任务 | 职业能力 |
| T1前厅服务员 | A1-1前厅接待（前厅接待程序、语言会话能力以及礼仪规范） |
| A1-2前台预定、入住登记和退房手续办理 |
| A1-3收银结算与账目处理 |
| A1-4代客订车、接送机服务 |
| A1-5受理行李寄存和领取业务 |
| T2餐厅服务员 | A2-1餐厅接待（餐厅接待程序、语言会话能力以及礼仪规范） |
| A2-2餐饮服务六大技能 |
| A2-3中西餐及房膳服务 |
| A2-4宴会服务 |
| T3客房服务员 | A3-1客房迎宾（客房迎宾程序、语言会话能力以及接待礼仪） |
| A3-2客房服务（客房日常清洁、客房小整、夜床服务） |
| A3-3客房部PA清洁服务 |
| T4前厅部主管 | A4-1员工管理（制定工作计划、服务质量标准，员工培训） |
| A4-2酒店客房销售 |
| A4-3前厅日常工作监督与检查 |
| A4-4处理各类宾客投诉 |
| A4-5分析营业报表及数据 |
| A4-6为宾客提供高品质个性化服务 |
| T5餐饮部领班 | A5-1员工管理（制定工作计划、服务质量标准，员工培训） |
| A5-2餐饮产品销售 |
| A5-3餐饮日常工作监督与检查 |
| A5-4处理宾客投诉 |
| A5-5填制分析营业报表及数据 |
| A5-6为宾客提供高品质个性化服务 |
| T6客房部主管 | A6-1员工管理（制定工作计划、服务质量标准，员工培训） |
| A6-2客房销售 |
| A6-3客房日常工作监督与检查 |
| A6-4处理宾客投诉 |
| A6-5填制分析营业报表及数据 |
| A6-6为宾客提供高品质个性化服务 |

（二）专业学习领域核心课程设置

将典型工作任务的职业能力结合专业岗位对应的职业资格的要求，归类出对应的行动领域，转换成多门对应的学习领域课程。专业学习领域课程及其对应主要教学内容，详见表3：

表3 专业学习领域核心课程设置表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 培养职业能力 | 参考学时 |
| 1 | 前厅服务与管理 | 1.前厅部工作人员素质及职责认知2.散客、团队预订服务3.前厅接待服务4.前厅礼宾服务5.问讯服务6.总机服务7.行政楼层服务8.商务中心服务9.结账服务10.外币兑换服务11.酒店客房销售与管理12.受理客人投诉的程序13.前厅部员工管理 | 80 |
| 2 | 餐饮服务与管理 | 1.餐饮部工作人员素质及职责认知2.预订服务3.餐前准备服务4.餐间服务5.结账及送客服务6.菜单设计与菜品开发7.餐饮部日常管理8.餐饮销售管理9.主题宴会设计 | 80 |
| 3 | 客房服务与管理 | 1.客房部工作人员素质及职责认知2.客房设备用品功能与正确使用方式3.客房产品设计原则和方法4.客房清洁服务程序5.中式铺床技能6.西式铺床技能7.夜床整理8.VIP接待9.客房对客服务10.客房服务质量管理11.客房销售与管理12.客房客人投诉处理13.客房部员工管理14.客房部人身财产安全管理15.客房部设施设备安全管理16.客房火灾救助与逃生 | 80 |
| 4 | 酒店服务英语 | 1.前厅部相关词汇识记2.前厅服务英语会话3.前厅服务知识阅读理解4.前厅英语情境模拟实训5.餐饮部相关词汇识记6.餐饮服务英语会话7.餐饮服务知识阅读理解8.餐饮英语情境模拟实训9.客房部相关词汇识记10.客房服务英语会话11.客房服务知识阅读理解12.客房英语情境模拟实训 | 80 |

（三）课程体系结构

采用模块化课程结构设计，本专业人才培养课程结构分为通识教育课程、职业教育课程、创新创业教育课程，其中职业教育课程包括专业基础课、专业核心课（含职业技术技能认证课）、专业选修课、独立实践课，总学时2728，总学分146，其中实践性环节学时1608，占总学时（学分）比例59.0%。

表4 教学培养计划各模块学分学时分配表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程类别 | 课程结构 | 主要课程内容 | 总学时 | 理论学时 | 实践学时 | 比例 | 备注 |
| 通识教育课程 | 通识必修课 | 高职英语1、高职英语2、实用语文、经济数学、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、形势与政策、体育1、体育2、体育3、军事理论与军政训练、心理健康教育、计算机应用基础 | 576 | 396 | 180 | 68.8%/31.2% | 第二课堂76课时 |
| 通识选修课 | 中国文化概论、毒品与艾滋病预防、美育、习近平新时代中国特色社会主义思想三十讲及及其他网络课程。 | 128 | 128 | 0 | 100%/0 | 第二课堂112课时 |
| 专业类课程 | 专业基础课 | 英语视听说1、旅游学概论、形象设计与礼仪、旅游心理学、旅游酒店管理、客源国与目的地概况、酒店行业专题平台课1、英语视听说2、普通话与口才、酒店行业专题平台课2、酒水与咖啡调制服务、茶与茶道、果盘制作、酒店市场营销、中外民俗、酒店会计实务 | 686 | 378 | 308 | 56.4%/43.6% | 　 |
| 专业核心课 | 前厅服务与管理、餐饮服务与管理、客房服务与管理、酒店服务英语 | 304 | 120 | 184 | 40%/60% | 　 |
| 专业选修课 | 旅游日语、艺术插花、酒店人力资源管理、酒店公共关系、中国饮食文化、康乐服务与管理 | 96 | 48 | 48 | 50%/50% | 6选3　 |
| 独立实践课 | 导游资格证专项实训、酒店客房综合实训、酒店餐饮综合实训、顶岗实习、毕业设计 | 840 | 0 | 840 | 0/100% |  |
| 创新创业教育课程 |  | 职业生涯规划、职业精神与企业文化、创新与创业实务、专业拓展与就业指导课 | 96 | 48 | 48 | 50%/50% | 第二课堂16课时　 |
| 小计  | 备注：（总学时2728含第二课堂204） | 2728 | 908 | 1616 |  |  |
| 课程学时：2728，其中实践性环节学时：1608 | 实践性环节学时占课程学时比例59.0% |

注：实践性教学环节包括：课程实训、独立实训、认识实习、跟岗实习、顶岗实习等。比例是理论学时、实践学时与类课程总学时的百分比比例，可用“/”分开体现,0%可直接填“0”。

（四）专业教学进程表（附后）

（五）实践教学安排

表5 实践教学安排

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目名称** | **教学内容** | **对应课程** | **学时** | **学期安排** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | 形象设计与礼仪训练 | 酒店职业形象和礼仪规范训练 | 形象设计与礼仪 | 24 | √ |  |  |  |  |  |
| 2 | 酒店认知 | 酒店行业认知实践 | 旅游酒店管理 | 16 |  | √ |  |  |  |  |
| 3 | 前厅服务 | 前厅部组织机构设计、人员配置、前厅部布置及布局、前厅预订服务、前厅接待服务、前厅结账及外币兑换服务、前厅礼宾服务、前厅投诉处理、酒店房间销售等 | 前厅服务与管理 | 48 |  |  | √ |  |  |  |
| 4 | 茶艺实训 | 茶席设计、茶汤冲泡、茶艺手法等 | 茶与茶道 | 16 |  | √ |  |  |  |  |
| 5 | 餐饮服务 | 中西餐主题宴会摆台与设计 | 餐饮服务与管理 | 48 |  |  |  | √ |  |  |
| 6 | 英语听说 | 英语听说训练 | 英语视听说1、2 |  40 | √ |  | √ |  |  |  |
| 7 | 客房服务 | 房间清洁服务、查退房、PA服务、房务中心服务、洗衣房服务等 | 客房服务与管理 | 48 |  |  | √ |  |  |  |
| 8 | 插花制作 | 宴会用花设计、客房布置用花设计 | 艺术插花 | 24 |  |  | √ |  |  |  |
| 9 | 会计实训 | 会计做账、财务报表分析等 | 酒店会计实务 | 20 |  |  |  | √ |  |  |
| 10 | 英语项目实训 | 前厅、餐饮、客房英语训练 | 酒店服务英语 | 48 |  |  |  | √ |  |  |
| 11 | 酒水调制 | 酒吧服务、酒水调制、咖啡调制 | 酒水与咖啡调制服务 | 24 |  |  |  | √ |  |  |
| 12 | 酒店营销 | 酒店目标市场细分及定位报告、酒店产品销售策划方案制定等 | 酒店市场营销 | 16 |  |  |  |  | √ |  |
| 13 | 技能实训 | 技能大赛 | 中餐主题宴会设计大赛 | 选修其中三项 | 酒店综合实训 | 80（40\*3） |  | √ | √ | √ |  |  |
| 西餐宴会服务技能大赛 |
| 茶艺技能大赛 |
| 客房技能大赛 |
| 14 | 毕业设计 | 完成毕业实践报告 | 全课程 | 240 |  |  |  |  | √ |  |
| 15 | 顶岗实习 | 各岗位顶岗实践 | 全课程 | 480 |  |  |  |  |  | √ |

注：实践性教学环节包括：课程实训、独立实训、认识实习、跟岗实习、顶岗实习等。

（五）职业技能认证项目与认证课程对应表

表6 职业技能认证项目与认证课程对应表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 选项 | 认证项目名称 | 认证机构 | 考证时间 | 认证课程 |
| 1 | 必考证书（毕业前至少考取1个） | 助理酒店管理师 | 重庆市人力资源与社会保障局 | 二、四 | 前厅服务与管理餐饮服务与管理客房服务与管理 |
| 2 | 酒店管理师 | 重庆市人力资源与社会保障局 | 四 | 前厅服务与管理餐饮服务与管理客房服务与管理 |
| 4 | 选考证书（学生自愿选择） | 茶艺师（初、中级） | 国家劳动与社会保障部 | 三、五 | 茶与茶道 |
| 5 | 企业人力资源管理师 | 中华人民共和国人力资源和社会保障部 | 三、五 | 现代酒店管理人力资源管理 |
| 6 | 创业培训（SYB）合格证书 | 中华人民共和国人力资源和社会保障部 | 二、四 | 创新与创业实务职业生涯规划专业拓展与就业指导课 |
| 7 | 调酒师（中级） | 国资委商业技能鉴定中心 | 四 | 酒水调制服务 |

**四、素质拓展教育**

学生在校学习期间，学院为学生提供网络和校内选修课，学生通过选修获得学分，在校学习期间每名学生至少选修224学时，考核合格获得14学分，其中通识选修8分，专业选修6分。

为让学生充分了解专业前沿知识和技术，帮助学生适应就业岗位，每个专业将为学生开设专业拓展课32学时，通过考核获得2学分。开设就业指导课程32学时，计2学分。

表7 职业技能竞赛和大学生科技文化竞赛获奖

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **竞赛****项目** | **获奖****级别** | **学分值** | **项目范围** | **核定依据** |
| **一等** | **二等** | **三等** |
| 大学生课外科技竞赛和职业技能大赛 | 校级 | 2 | 1 | 0.5 | 原则是“竞赛项目主办单位是教育部相关司局”，如：挑战杯全国大学生课外学术科技作品竞赛、全国大学生数学建模比赛、全国大学生电子设计竞赛、全国职业院校学生技能大赛等。 | 获奖证书或者奖励表彰文件 |
| 区/县级 | 3 | 2 | 1 |
| 市级 | 5 | 4 | 3 |
| 国家级 | 8 | 6 | 5 |
| 文体竞赛 | 校级 | 1 | 0.5 | / | 全国性竞赛主办单位为教育部、团中央等国家有关部门，全市比赛主办单位为市教委、团市委等有关市级部门。 |
| 区/县级 | 2 | 1.5 | 1 |
| 市级 | 3 | 2.5 | 2 |
| 国家级 | 4 | 3.5 | 3 |
| 大学生创新创业大赛 | 校级 | 2 | 1 | 0.5 | 主办单位原则上是国家教育部相关司局、省市级教育委员会相关部门和区县人社局等相关部门。如：“挑战杯”中国大学生创业计划竞赛、中国“互联网+”大学生创新创业大赛、全国大学生网络创新创业大赛、“泛海杨帆”重庆大学生创业行动、永川区创新创业大赛等。 |
| 区/县级 | 3 | 2 | 1 |
| 市级 | 5 | 4 | 3 |
| 国家级 | 9 | 7 | 5 |

注：学生技能竞赛参照《重庆城市职业学院职业技能竞赛暂行管理办》执行。学生素质活动参照学工部相关制度文件执行。

**五、毕业条件**

毕业条件1：必须休满本专业毕业规定的总学分149，必修学分133分，公共选修课不得低于8分（不含专业选修）。

毕业条件2：

1.至少取得1个与所学专业相关的职业资格证书；

2.通过计算机一级证书（计算机相关专业要求必须过二级）；

3.必须考取英语A/B级证书（至少考过一门）。

毕业条件3：所有纪律处分影响期已经解除

毕业条件4：学院学生学籍管理的其它规定

**六、继续专业学习深造建议**

本专业毕业生可以通过专升本、专衔本、网络学院学习、高等自学考试等方式继续学习，接受更高层次教育，其接续本科专业主要为旅游管理、酒店管理等专业。

附表：《旅游管理》大类酒店管理专业教学计划课程设置表

**2019版《旅游》大类酒店管理专业教学计划课程设置表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学年 | 学期 | 课程代码 | 课程名称 | 课程学分 | 课程学时 | 课堂讲授 | 实践学时 | 第二课堂 | 考核方式 | 课程类型 | 核心课（√） | 认证课（√） | 开课部门 | 备注 |
| 第一学年 | 上期 | 4640374 | 高职英语1 | 4 | 64 | 48 |  | 16 | 考试 | I |  |  | 基础部 |  |
| 3480001 | 实用语文 | 3 | 48 | 12 | 36 |  | 考试 | I |  |  | 旅游系 |  |
| 3540009 | 思想道德修养与法律基础 | 3 | 48 | 40 | 8 |  | 考试 | I |  |  | 马克思主义学院 |  |
| 2360010 | 体育1 | 2 | 38 | 4 | 28 | 6 | 考查 | I |  |  | 基础部 |  |
| 4920006 | 军事理论与军政训练 | 3 | 60 | 20 | 40 |  | 考查 | I |  |  | 学工部 |  |
| 1200012 | 心理健康教育 | 0.5 | 8 | 8 |  |  | 考查 | I |  |  | 学工部 |  |
| 1160013 | 形势与政策 | 0.2 | 8 | 8 |  |  | 考查 | I |  |  | 马克思主义学院 |  |
|  | 通识教育选修课 | 2 | 32 |  |  | 32 | 考查 | II |  |  | 基础部 | 在线课程 |
| 200340 | 职业精神与企业文化 | 2 | 32 | 32 |  |  | 考查 | III |  |  | 旅游管理系 |  |
|  | 职业生涯规划 | 1 | 0 |  |  |  | 考查 | III |  |  | 学工部 |  |
|  | 英语视听说1 | 2 | 32 | 16 | 16 |  | 考查 | IV |  |  | 旅游管理系 |  |
| 203480457 | 旅游学概论 | 3 | 48 | 40 | 8 |  | 考试 | IV |  | （√） | 旅游管理系 |  |
| 202320428 | 形象设计与礼仪 | 3 | 48 | 24 | 24 |  | 考查 | IV |  |  | 旅游管理系 |  |
| **学期小计** | **28.7** | **466** | **252** | **160** | **54** |  |  |  |  |  |  |
| 下期 | 4640375 | 高职英语2 | 3 | 48 | 32 |  | 16 | 考试 | I  |  |  | 基础部 |  |
| 3480455 | 经济数学 | 2 | 32 | 32 |  |  | 考试 | I |  |  | 基础部 |  |
| 4720007 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 4 | 64 | 56 | 8 |  | 考试 | I  |  |  | 马克思主义学院 |  |
| 2360011 | 体育2 | 2 | 38 | 4 | 28 | 6 | 考查 | I  |  |  | 基础部 |  |
| 2360004 | 计算机应用基础 | 3 | 48 | 16 | 32 |  | 考查 | I |  |  | 信息系 |  |
| 1200012 | 心理健康教育 | 0.5 | 8 | 8 |  |  | 考查 | I  |  |  | 学工部 |  |
| 1160013 | 形势与政策 | 0.2 | 8 | 8 |  |  | 考查 | I  |  |  | 马克思主义学院 |  |
|  | 通识教育选修课 | 2 | 32 |  |  | 32 | 考查 | II |  |  | 基础部 | 在线课程 |
| 203540229 | 旅游心理学 | 2 | 32 | 16 | 16 |  | 考查 | IV  |  |  | 旅游管理系 |  |
| 203540218 | 旅游酒店管理 | 3 | 48 | 24 | 24 |  | 考试 | IV  |  | （√） | 旅游管理系 |  |
|  | 客源国与目的地概况 | 3 | 48 | 24 | 24 |  | 考查 | IV  |  |  | 旅游管理系 |  |
|  | 2选1 | 旅游日语 | 2 | 32 | 16 | 16 |  | 考查 | VI  |  |  | 旅游管理系 | 专业选修 |
| 艺术插花 |
|  |  | 导游资格证专项实训 | 2 | 40 |  | 40 |  | 考查 | VII |  |  | 旅游管理系 |  |
| **学期小计** | **28.7** | **478** | **236** | **188** | **54** |  |  |  |  |  |  |
| 第二学年第三学年　 | 上期 | 2320378 | 体育3 | 2 | 32 |  |  | 32 | 考查 | I  |  |  | 基础部 |  |
| 1160013 | 形势与政策 | 0.2 | 8 | 8 |  |  | 考查 | I  |  |  | 马克思主义学院 |  |
|  | 通识教育选修课 | 2 | 32 |  |  | 32 | 考查 | II |  |  | 基础部 | 在线课程 |
|  | 创新与创业实务 | 2 | 32 | 8 | 24 |  | 考查 | III  |  | （√） | 学工部 |  |
|  | 酒店行业专题平台课1 | 3 | 48 | 32 | 16 |  | 考查 | IV |  |  | 旅游管理系 |  |
|  | 英语视听说2 | 3 | 48 | 24 | 24 |  | 考查 | IV  |  |  | 旅游管理系 |  |
|  | 普通话与口才 | 2 | 32 | 16 | 16 |  | 考查 | IV  |  |  | 旅游管理系 |  |
|  | 前厅服务与管理 | 4 | 64 | 24 | 40 |  | 考试 | V  | （√） | （√） | 旅游管理系 |  |
|  | 客房服务与管理 | 5 | 80 | 32 | 48 |  | 考试 | V  | （√） | （√） | 旅游管理系 |  |
|  | 2选1 | 酒店人力资源管理 | 2 | 32 | 16 | 16 |  | 考查 | VI  |  |  | 旅游管理系 | 专业选修 |
| 酒店公共关系 |
|  | 酒店客房综合实训 | 2 | 40 |  | 40 |  | 考查 | VII |  |  | 旅游管理系 |  |
| **学期小计** | **27.2** | **448** | **160** | **224** | **64** |  |  |  |  |  |  |
| 下期 | 1160013 | 形势与政策 | 0.2 | 8 | 8 |  |  | 考查 | I  |  |  | 马克思主义学院 |  |
|  | 酒店行业专题平台课2 | 3 | 48 | 32 | 16 |  | 考查 | IV |  |  | 旅游管理系 |  |
|  | 酒水与咖啡调制服务 | 3 | 48 | 24 | 24 |  | 考查 | IV  |  | （√） | 旅游管理系 |  |
|  | 通识教育选修课 | 2 | 32 |  |  | 32 | 考查 | II |  |  | 基础部 | 在线课程 |
|  | 茶与茶道 | 2 | 32 | 8 | 24 |  | 考查 | IV |  | （√） | 旅游管理系 |  |
|  | 果盘制作 | 2 | 32 | 8 | 24 |  | 考查 | IV |  |  | 旅游管理系 |  |
|  | 餐饮服务与管理 | 5 | 80 | 32 | 48 |  | 考试 | V  | （√） | （√） | 旅游管理系 |  |
|  | 酒店服务英语  | 5 | 80 | 32 | 48 |  | 考试 | V  | （√） | （√） | 旅游管理系 |  |
|  | 2选1  | 中国饮食文化  | 2 | 32 | 16 | 16 |  | 考查 | VI  |  |  | 旅游管理系 | 专业选修 |
| 康乐服务与管理 |
|  | 酒店餐饮综合实训 | 2 | 40 |  | 40 |  | 考查 | VII  |  |  | 旅游管理系 |  |
| **学期小计** | **26.2** | **432** | **160** | **240** | **32** |  |  |  |  |  |  |
| 上期 | 1160013 | 形势与政策 | 0.2 | 8 | 8 |  |  | 考查 | I  |  |  | 马克思主义学院 |  |
|  | 专业拓展与就业指导课 | 2 | 32 | 8 | 24 |  | 考查 |  III  |  | （√） | 旅游管理系 |  |
|  | 酒店市场营销 | 3 | 48 | 32 | 16 |  | 考试 | IV |  |  | 旅游管理系 |  |
| 203540322 | 中外民俗 | 3 | 48 | 24 | 24 |  | 考查 | IV  |  |  | 旅游管理系 |  |
|  | 酒店会计实务 | 3 | 48 | 28 | 20 |  | 考查 | IV  |  | （√） | 旅游管理系 |  |
|  | 毕业设计 | 8 | 240 | 0 | 240 |  | 考查 | VII  |  |  | 旅游管理系 |  |
| **学期小计** | **19.2** | **424** | **100** | **324** |  |  |  |  |  |  |  |
| 下期 |  | 顶岗实习 | 16 | 480 | 0 | 480 |  | 考查 | VII |  |  | 旅游管理系 |  |
| **学期小计** | **16** | **480** | **0** | **480** |  |  |  |  |  |  |  |
| 合 计 | 146 | 2728 | 908 | 1616 | 204 |  |