高等学历继续教育

专业增设申请表(非国控专业)

学校名称（盖章）：河北青年管理干部学院

学校主管部门：河北省教育厅

专业名称：酒店管理

专业代码：640105

所属专业门类或专业大类：旅游大类

修业年限：2.5年

学习形式:业余

培养层次:专科

申请时间：2021年1月

专业负责人：王丽辉

联系电话：0311-87251640

中华人民共和国教育部制

**目录**

1. 专业增设申请表

2. 学校基本情况

3. 增设专业的理由和基础

4. 增设专业人才培养方案

5. 增设专业专任教师情况

6. 增设专业计划开设的主要课程

7. 增设专业基本办学条件

**填表说明**

1.申请表限用A4纸张打印并装订成册（各专业分别装订）;

2.在学校办学基本类型对应的方框中画“”√;

3.所有表格均可另加页;

4.本表内容应真实、准确。

1.专业增设申请表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 专业代码 | 640105 | 专业名称 | 酒店管理 |
| 学习形式 | 业余 | 培养层次 | 专科 |
| 修业年限 | 2.5年 | 现有专业（个） | 现有继续教育专业6个 |
| 学科门类（本科）或专业大类（专科） | 旅游大类 | 本校已设的相近专业及开设年份 | 全日制酒店管理专业2015年12月开设 |
| 拟首次招生时间及招生数 | 2021年，100人 | 五年内计划发展规模 | 200人 |
| 学校专业设置评议专家组织评议意见 | 河北青年管理干部学院2021年申请增开设专科层次“烹调工艺与营养”专业，旨在培养出满足区域经济社会发展需要的技术型人才，该专业设置符合社会经济的发展需求，符合学校专业发展规划方向，有潜在生源。学校在经费投入、校内外实训基地建设等方面都已经具备了开设新专业的条件。经集体评议，专家组一致同意并支持增设“烹调工艺与营养”专业。（主任签字） 年 月 日 |
| 学校意见 | 学校同意并支持2021年增设“烹调工艺与营养”专业。（校长签字） 学校（盖章）： 年 月 日 |
| 省级教育行政部门意见 |  盖章： 年 月 日 |

注：专业代码按《办法》规定的专业目录填写。

⒉学校基本情况

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 学校名称 | 河北青年管理干部学院 | 学校地址 | 河北省石家庄市槐中路417号 |
| 邮政编码 | 050031 | 校园网址 | http://www.hbqgy.cn |
| 在校生总数 | 全日制在校生5879人继续教育在校生78人 | 专业平均年招生规模 | 全日制专业平均年招生规模100人；继续教育专业平均年招生规模13人 |
| 学校办学类型 | □开放大学 ☑独立设置成人高校 |
| 已有学科门类或专业大类 | 继续教育专业已有专业大类：土木建筑大类、电子信息大类、财经商贸大类、新闻传播大类、教育与体育大类 |
| 专任教师总数（人） | 116人 | 专任教师中副教授及以上职称教师所占比例 | 31.2% |
| 学校简介和历史沿革（300字以内） | 河北青年管理干部学院是一所省属公办成人高等院校。学院的前身是成立于1950年的河北省团校。1987年经原国家教委批准成立河北青年管理干部学院。从1999年开始，经教育部批准，学院开始招收普通高职专科学生。目前学院设有财经系、信息系、教育传媒系、管理系等四个教学系共24个普通全日制专业面向全省招生；另有工程造价等6个继续教育专业面向全省招生。学院办学历史悠久、文化底蕴深厚、交通便利。教学及文体活动设施完备，有大型微机房、语音室、多功能报告厅、会计电算化实验室、餐饮客房实训室、综合演播厅、校园电视台、线性非线性音像编辑室、写真喷绘实训室、形体训练室、护理实训楼、塑胶球场、图书馆等设施，并且所有教室均为多媒体教室。 |

注：专业平均年招生规模=学校年招生数÷学校现有专业总数

3.增设专业的理由和基础

|  |
| --- |
| （包括申请增设专业的主要理由、专业筹建情况、学校专业发展规划及人才需求预测情况等方面的内容）1. 申请增设专业的主要理由

近年来，旅游业已经逐渐发展成为我国经济社会发展的战略性支柱产业，旅游人才是推动产业发展的源泉和动力。随着高层次酒店业和连锁酒店的发展，需要更多具有现代管理理念，掌握中、高级酒店服务技能，具备酒店管理及实际工作能力的高层次酒店管理人才。河北青年管理干部学院发挥办学优势，积极探索产教整合、校企合作、工学结合的人才培养模式，满足酒店管理人才素质的提升需求。经过较为广泛的调研和专家论证，拟增设酒店管理专业，为酒店人才的综合素质提升提供有力支撑。1. 开设酒店管理本科专业的必要性分析

1、酒店管理高素质人才培养需求旺盛我国旅游业经过黄金十年，发展势头延续，近年来中国旅游产业规模逐渐扩大。 2017年，国内旅游市场高速增长，全年实现旅游总收入5.40万亿元，增长15.1%。初步测算，全年全国旅游业对GDP的综合贡献为9.13万亿元，占GDP总量的11.04%，旅游业已经步入爆发式增长期。随着我国中产阶级的崛起，人们的旅游消费越来越高，消费升级带动需求增加，同时，高端消费下沉，大众消费中端化，中端酒店发展空间巨大。中端酒店目前处于快速发展期，增速达到34%，然而酒店整体供给增速下滑，过去十年是我国经济型酒店的高速扩张期，大规模扩张带来的是竞争的白热化，酒店业需要严格进行成本控制，导致行业基层人员薪资普遍偏低，促使酒店行业人才流失。近年来各种星级酒店、连锁酒店客房卫生事件频发，暴露出酒店业基层人员素质低、基层管理不到位的问题，面对理性消费不断升级的情况下，酒店业需要更高素质的人才。河北青年管理干部学院通过调研梳理了酒店行业人才需求与供给现状，认为酒店管理专业的开设符合社会和市场发展需要，具有广阔的发展前景，能够实现预期。的社会经济效益。2、酒店管理人才培养供给不足从我国现有情况来看，酒店人才总量不足、结构性矛盾十分突出，高层次酒店人才从培养规模和质量上均不能满足酒店业快速发展的需要。有数据显示，到 2020 年旅游业直接人口缺口达到487 万，根据国家文化和旅游部发布的《2O17年全国旅游教育培训统计》到2020年整个旅游行业仍有 406 万的人才缺口。3、酒店管理专业的开设符合学校专业发展需要增设酒店管理专业，是为了实现我校大力发展非学历继续教育，稳步发展学历继续教育，推进现代科技与教育的深度融合，搭建终身学习"立交桥"，适应国家经济社会发展和人的全面发展需要，促进终身教育体系建设，促进全民学习、终身学习的学习型社会形成的使命。同时，对我校专业结构做出的调整与完善，有利于合理配置教育教学资源，进一步推动教育供给侧改革，促进学校战略转型发展。1. 开设酒店管理本科专业的可行性分析

1、国家政策大力支持《"十三五"旅游人才发展规划纲要》要求到2020年，形成一支数量充足、结构优化、素质优良、充满活力、与旅游业发展相适应的旅游人才队伍。纲要要求大力实施"科教兴旅、人才强旅"战略，整体提升旅游行政管理人才、旅游企业经营管理人才、旅游专业技术人才、旅游技能人才和乡村旅游实用人才队伍素质。因此，从宏观层面来看，开设酒店管理专业符合国家对旅游业的发展需求。1. 学校基本情况及办学能力

河北青年管理干部学院是以现代信息技术为支撑，办学网络立体覆盖全国城乡，学历与非学历教育并重，而向全体社会成员，没有围墙的新型学院。目前，从1999年开始，经教育部批准，招收普通高职专科学生。目前学院设有财经系、信息系、教育传媒系、管理系等四个教学系共26个普通专业面向全省招生；另有工程造价等5个成人专业面向石家庄社会招生。学院办学历史悠久、文化底蕴深厚、交通便利。教学及文体活动设施完备，有大型微机房、语音室、多功能报告厅、会计电算化实验室、餐饮客房实训室、综合演播厅、校园电视台、线性非线性音像编辑室、写真喷绘实训室、形体训练室、护理实训楼、塑胶球场、图书馆等设施，并且所有教室均为多媒体教室，具备办学经验及条件。3、酒店业人才紧缺在全国有限服务连锁酒店中，经济型酒店门店仍是主要构成者。2015-2017年中国经济型连锁酒店品牌30 强持续拓展业务布局，总客房量增加31.5万间，总门店量增加4855个，核心企业的进一步发展，提高了对基层管理人才的需求。4、具备基本办学条件与独特优势河北青年管理干部学院在专业开发、课程体系建设、教育教学优质资源整合、信息技术利用、实现学历教育和非学历教育融通等方面具备独特的优势。具体表现在以下几个方面∶（1）拥有优良的师资队伍河北青年管理干部学院充分吸取社会优质资源，引进优良的师资，整合了知名高校及行业企业权威专家制定人才培养方案，并进行理论授课。河北青年管理干部学院将邀请酒店企业精英，组成实践专家团队，进行实践授课，逐步建一支专兼职结合、教学水平高、业务能力强的师资队伍。（2）具备优越的办学环境学院拥有现代化多媒体演示教室。同时将与全国知名连锁酒店建立良好的合作关系，为全国的酒店管理学生的实习、实训及专业教学活动的顺利开展提供保障。1. 专业筹建情况
2. 汇聚了"产学研"优秀的师资团队

河北青年管理干部学院具有一支爱岗敬业、乐于奉献、业务精湛、熟悉远程教育规律、具有远程教育技能的教师队伍。为了保障专业建设满足学生的职业能力培养、岗位就业零距离对接的人才培养需求，酒店管理专业师资团队的打造将突出"产学研"特点，以学院现有师资力量为主，整合社会其他高校、专业培训机构和行业企业的专家、学者和行业精英，共同参与专业建设，构建出汇聚学术专家、实战专家、实践专家的三位一体专业化师资团队。1. 构建了完善的网络教学管理体系

1、建立教学管理保障体系，监控教学过程管理酒店管理专业建设拟聘请1名酒店管理相关专业的具有正高职称的教师作为专业带头人，3位以上具有丰富教学经验和专业岗位实践经验的高校学术专家、培训实战专家以及企业实践专家组成专业教学团队，并由专业教学团队担当网络教学督导，全程监管专业教学质量。按照师生比1∶500配备班主任，负责班级网络教学管理工作，包含课程学习通知、教务答疑和学习提醒、督促学生开展。按照师生比所有课程1∶100 配备辅导教师，负责网络课程学习的在线辅导、互动答疑、发现并及时解决学生普遍存在的学习问题。形成对专业教学督导、专业辅导教师、专业班主任的工作和考评机制，制定相应的教学管理文件，保障教学管理的顺利实施。2、建立教学资源评审机制，保障教学资源质量根据开展学历教育网络教学所需要使用的教学资源种类，分别制定网络课程的建设标准和专业教材的建设标准，并以此为依据，制定网络课程和专业教材的评审标准。3、以过程性考核，对学生网络学习过程实施实时、有效管理和评价充分利用网络教育的优势，通过课程学习平台，以技术手段，采取包括知识点、知识模块、章节的在线测试，知识点内视频学习记录、视频学习断点考核、学习活动考核等方式，对学生的学习全程实施实时的有效管理和评价。1. 与全国知名连锁酒店共同打造实训基地

学院除了自有的实训基地，与全国知名连锁酒店建立了良好的合作关系，为专业教学提供专业实践、毕业设计的实训基地保障。同时通过来自酒店管理一线学员网络建立"学习共同体"，开展互助式、开放式协作学习和实践。1. 创新了先进的网络远程教育模式

充分应用当前先进的远程教育模式，替代传统的面授课程教学，实现全程纯网络化未来教学，以学为中心，"管、督、教、学"一体化，以岗位职业能力的提升为核心构建教学目标体系、专业课程体系和课程内容体系。以学习目标为依据，全面实现严谨的过程性考评。1. 专业发展规划

学院结合新型大学战略定位，深入行业发展对人才培养提出的需求，优化专业资源，突出专业特色，制定专业发展规划如下∶（一）以就业为主导，面向市场，合理设置专业人才培养体系服务社会经济，以市场为导向，为社会、企业培养高素质、技能型人才是河北青年管理干部学院的办学宗旨。因此，专业建设必须要瞄准市场需求，主动适应就业市场、企业、行业的人才需求变化，依据市场对酒店管理岗位人员的基本素质、职业能力要求，开展专业调研，以合理构建出酒店管理本科专业的人才培养体系，包括综合素质培养、职业能力培养的专业人才培养结构和内容体系。（二）建立"行业、企业、学校"三方联动的校企合作机制与行业、企业建立密切合作关系，推动校企合作，让行业、企业在一线从事酒店管理的专家参与到专业建设和资源建设中，负责酒店管理本科专业核心课程的职业拓展和职业能力内容的讲授和训练，并形成持续改进课程内容和评价标准的机制，逐步实现课程动态管理。与行业、企业达成意向，成为酒店管理本科专业学生开展专业实践、完成毕业设计的实训基地。（三）实践教学建设主要包括专业实训室以及实习基地的建设，具体规划如下∶（1）专业实训室建设规划。结合酒店管理专业建设需要，完成酒店教学实训室的建设工作。（2）实习基地建设规划，与全国知名连锁酒店合作建立实习基地。充分发挥行业、企业优势，吸收社会力量共建实训基地。（四）保障措施 1、机制保障全面统筹酒店管理专业建设项目的工作，专业发展规划、专业结构调整、人才培养方案、实验实训基地建设、师资队伍建设、教学管理、学生管理等。2、人才保障引进学科带头人，建设和完善专家指导委员会、课程建设团队和课程运营团队。一方面提高学科建设水平，另一方面加强教学水平。鼓励教师参与酒店学科项目和课题的申报，并加强与企业的合作和联系。3、经费保障加大专业建设经费，加大对基础设施和实训条件、专业及核心课程体系、专业教学团队等方面建设的支持力度。同时，通过校企双方共建实训基地、为企业提供技术开发与技术咨询服务等途径，不断深化产学研合作，解决专业建设过程中的部分经费，为专业建设提供有力的经济支撑。1. 人才需求预测

（一）酒店业发展现状与趋势截至2018年底，中国酒店数目约为35万家，再中国旅游消费逐渐大众化和消费升级的取东西啊，酒店从低端经济型酒店逐步往中端酒店发展，带动中国酒店市场规模温度增长。2014-2018年，中国酒店行业市场规模（按营业收入）由4836.6亿元增长至6175.8亿元，年复合增长率为6.2%。未来几年，中国精品酒店行业规模将以6.6%的年复合增长率持续增长，并与2023年达到8492.5亿元人民币规模。旅游业现有2318万直接从业人员、以及旅游相关的出行、住宿、餐饮、购物、娱乐约6900万人群中，80%为初高中毕业，专业层次偏低，专业技术人才奇缺，中高级专业技术人才仅为38%。其中酒店及住宿接待业近700万人，餐饮业350多万人，接近占了50%的从业比重。据预测到2020年，旅游业直接人员缺口487万，按照目前酒店相关行业从业人员比重来计算，有接近 243 万的人才缺口。（二）酒店人才培养现状从我国的情况来看，酒店管理人才总量不足、学历偏低、结构性矛盾十分突出，新业态、高素质、复合型、创新型和领军型人才严重短缺。1、酒店人才培养规模严重不足根据国家旅游局发布的《2017年全国旅游教育培训统计》显示，2017年全国中职中专层次以上的酒店管理专业招生人数为5.9万人，远不能满足支撑酒店业快速发展的人才储备要求，人才缺口明显。每年毕业生人数极为有限，难以满足酒店业发展的人才需求。2、酒店人才培养质量与行业企业需求存在差距目前，我国的多数院校在培养酒店管理人才的模式上缺乏创新力度，重理论轻实践，教学内容不能紧跟酒店业快速发展的需要。企业难以招募到能够适应酒店业就业环境，素质过硬，具有基本技术技能和管理水平的专门人才。3、酒店业从业人员学历层次普遍偏低根据最佳东方数据显示，酒店一线从业人员学历普遍较低，目前酒店餐饮的从业人员，初中及以下学历约占总人数的24;高中学历的约占总人数的71%;大专学历的占总人数的4.66。星级酒店紧缺技能级别较高的餐厨、服务等技能型人才。很多企业在员工培养上的投入较大，增加了用工成本，同时收效不大，影响到企业的长远发展。1. 结语

河北青年管理干部学院酒店管理专业的申报通过多次与校内外专家的相互交流和沟通，形成了酒店管理专业的申办思路和设计方案。根据上面的分析和论证，我们认为，河北青年管理干部学院开设酒店管理专业，条件已具备、时机已成熟。 |

4.增设专业人才培养方案

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 包括培养目标、基本要求（素质要求、能力要求、知识结构要求）、修业年限、主干学科、主要课程、主要实践性教学环节和主要专业实验、教学计划等内容**酒店管理专业人才培养方案**一、专业名称、层次专业名称：酒店管理（640105）学科门类：旅游大类办学层次：专科二、培养目标本专业培养拥护党的基本路线，德、智、体、美等方面全面发展，掌握酒店服务的基础知识和专业知识，具有较强的前厅、餐饮与客房等部门的实际工作能力和现代邮轮产业经营所需服务技能，具备良好的职业道德和敬业精神，有较高的公关能力、管理能力，有灵活的协调和应变能力。适应从事酒店业生产、服务、管理一线工作需要的技术技能型专门人才。**三、****培养规格**本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求：1. 素质
2. 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主 义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。
3. (2)崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准 则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。
4. 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维。
5. 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体 意识和团队合作精神。
6. 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和1 ~2项运动技能，养 成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。
7. 具有一定的审美和人文素养，能够形成1~2项艺术特长或爱好。
8. 知识
9. 掌握必备的思想政治理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。
10. 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等知识。
11. 掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识。
12. 酒店行业前厅、 客房、 餐饮服务 管理的基本理论 全、 卫 相关
13. 知识。
14. 熟悉酒店财务、成本控制、市场营销和收益管理知识。
15. 了解信息通信技术，熟悉酒店信息化应用的基本知识。
16. 掌握酒店基层督导管理知识，熟悉酒店经营管理新观念、新理论、新技术。
17. 能力
18. 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。
19. 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。
20. 具有创新意识，能创造性地开展工作，满足宾客个性化要求。
21. 具有解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能应对各种突发状况。
22. 具有酒店前厅接待、客户关系处理、客房清扫与服务、房务部经济效益分析等酒 店房务服务与督导管理能力。
23. 具有餐厅摆台、宴会设计、酒水服务、餐厅运转与管理等酒店餐饮服务与督导管 理能力。
24. 具有酒店组织架构设计、酒店市场营销策划、酒店员工培训计划编制与执行、酒 店员工绩效评价等酒店运营与管理能力。
25. 具备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。
26. 具有一定的酒店品牌与文化建设、酒店经营管理标准与质量控制、酒店业宏观发 展动态与趋势判断等酒店高级管理能力。

四、学制、学习形式和修业年限学制：2.5年学习形式：业余修业年限：六年五、**专业核心课程简介**酒店实用英语课程目标：本课程是系统地对酒店专业的学生进行酒店实用口语的基本课程。通过本课程的学习，使学生掌握在酒店工作中的专业用语和与人交流的实用口语。主要内容：基础英语、情景口语、观光英语、交通英语、商务英语和外事接待口语。前厅服务与管理课程目标：本课程是高职院校酒店管理专业必修的专业理论课。通过系统学习，提高学生前厅基础理论知识，通过教学实训环节使学生掌握前厅工作具体操作程序及标准。主要内容：电话预订客房、总台接待、礼宾服务、总机服务、行李服务、问询服务等相关知识。酒店人力资源管理课程目标：从实践与理论两个方面反映人力资源管理的基本理念、主要理论、实践经验以及该学科的发展趋势。主要内容：人力资源管理与组织战略之间的关系、工作分析与设计、员工的招聘、员工甄选、员工培训、员工的业绩管理、薪酬体系的设计与管理、员工激励和本学科的发展趋势等方面。综合实训 通过对刀工、刀法、勺工、勺法的讲授和操作训练，了解烹调基本技能训练的内容；使学生熟练掌握烹调各项基本功，重点掌握各基本功的达标要求和标准，理解烹调基本技能中的理论知识。会进行菜肴切配，能熟练使用炉灶，会翻勺、装盘等基本操作技能。 毕业实习与实训通过实习，使学生熟练掌握刀工、火候、调味的常用技法；具备设计、制作标准宴席和制作一定数量的风味菜、特色菜的娴熟技艺；重点掌握四大地方风味流派热菜的制作技艺和当地传统名菜的制作技艺；具备更新和发展菜品的能力能综合运用烹调基本技术和原理烹制出一定数量（30-40道）中低档菜。掌握宴会冷菜、花式拼盘制作技艺及食品雕刻技法。毕业实践环节更加有利于培养具备熟练从事中式烹调师、中式面点师、西式烹调师等职业技能和较强的可持续发展能力的高端技能型人才。1. 毕业要求

本专业实行学分制，最低毕业学分80，学生在注册取得学籍后学分六年内有效。按照教学计划要求修满学分并经过思想品德鉴定为合格的毕业生，由青干院颁发成人高等教育专科毕业证书，国家承认学历。1. 报考条件及招生范围

报考条件：具有高中、职高、中专、中技或同等学历的各类在职从业人员和社会其他人员。酒店管理专业教学进程表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 课程性质 | 序号 | 课程名称 | 学分数 | 学 | 建议开设学期 | 形考 | 终考 | 备注 |
| 时 | 比例 | 形式 |
| 数 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  |  |
| 必修课 | 公共课 | 1 | 成人高等教育学习指南 | 1 | 18 | 1 |  |  |  |  | 100% |  |  |
| 2 | 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 | 2 | 36 | 2 |  |  |  |  | 40% | 开卷 |  |
| 3 | 计算机应用基础（专） | 4 | 72 | 4 |  |  |  |  | 40% | 机考 |  |
| 4 | 大学英语（专） | 3 | 54 | 3 |  |  |  |  | 40% | 闭卷 |  |
| 专业基础课 | 5 | 酒店实用英语 | 4 | 72 | 4 |  |  |  |  | 40% | 开卷 |  |
| 6 | 现代礼仪 | 4 | 72 |  | 4 |  |  |  | 40% | 开卷 |  |
| 7 | 酒店管理概论 | 5 | 90 |  | 5 |  |  |  | 40% | 开卷 |  |
| 8 | 消费心理学 | 4 | 72 |  |  |  | 4 |  | 100% | 开卷 |  |
| 9 | 酒店公关 | 3 | 54 |  | 3 |  |  |  | 100% |  |  |
| 专业课 | 10 | 酒店营销实务 | 4 | 72 |  | 4 |  |  |  | 40% | 开卷 |  |
| 11 | 食品营养与卫生 | 4 | 72 |  |  | 4 |  |  | 40% | 闭卷 |  |
| 12 | 前厅、客房管理与服务 | 4 | 72 |  |  | 4 |  |  | 40% | 开卷 |  |
| 13 | 餐饮管理与服务 | 4 | 72 |  |  | 4 |  |  | 40% | 开卷 |  |
| 14 | 旅游学概论 | 4 | 72 |  |  | 4 |  |  | 40% | 闭卷 |  |
| 15 | 酒店人力资源管理 | 4 | 72 |  |  |  | 4 |  | 100% | 开卷 |  |
| 小计 |  |  | 54 | 972 | 14 |  |  |  |  |  |  |  |
| 选修课 | 专业拓展课 | 16 | 旅游法律法规 | 4 | 72 |  |  | 4 |  |  | 100% |  |  |
| 17 | 管理心理学\* | 4 | 72 |  |  |  | 4 |  | 40% | 开卷 |  |
| 18 | 企业文化\* | 4 | 72 |  | 4 |  |  |  | 100% |  |  |
| 19 | 商务谈判 | 4 | 72 |  | 4 |  |  |  | 100% |  |  |
| 通识课 | 20 | 国学经典 | 2 | 36 |  |  |  | 2 |  | 40% | 开卷 |  |
| 21 | 生活哲学\* | 2 | 36 |  |  | 2 |  |  | 40% | 开卷 |  |
| 22 | 社交礼仪\* | 2 | 36 | 2 |  |  |  |  | 40% | 开卷 |  |
| 23 | 地域文化 | 2 | 36 |  |  |  | 2 |  | 40% | 开卷 |  |
| 小计 |  |  | 24 | 432 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 综合实践 | 24 | 毕业实习 | 6 | 6周 |  |  |  |  | 6 | 实习报告 |  |
| 25 | 社会调查 | 4 | 4周 |  |  |  |  | 4 | 调查报告 |  |
| 小计 | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 88 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 本专业最低毕业年限2.5年,最低毕业学分80，其中必修课54学分，综合实践10学分。 |

  |

5.增设专业专任教师情况

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 性别 | 年龄 | 专业技术职务 | 第一学历毕业学校、专业、学位 | 最后学历毕业学校、专业、学位 | 现从事专业 | 拟任课程 | 专职/兼职 |
| 1 | 王丽辉 | 女 | 45 | 副教授 | 学士 | 管理学硕士 | 人力资源 | 酒店人力资源管理 | 专职 |
| 2 | 于佳 | 女 | 42 | 中级讲师 | 学士 | 法学学士 | 酒店管理 | 食品营养与卫生 | 专职 |
| 3 | 王伟 | 女 | 42 | 中级讲师 | 学士 | 管理学硕士 | 行政管理 | 酒店管理概论 | 专职 |
| 4 | 王力君 | 女 | 59 | 教授 | 河北经贸大学财会本科 | 河北经贸大学财会本科 | 财经法规 | 消费心理学 | 专职 |
| 5 | 王虹 | 女 | 62 | 教授 | 河北财经学院计统本科 | 河北经贸大学经济管理硕士 | 商务管理 | 前厅、客房管理与服务 | 专职 |
| 6 | 李青 | 男 | 52 | 副教授 | 天津商学院 管理 本科 | 天津商学院 管理 硕士 | 企业管理 | 酒店公关 | 兼职 |
| 7 | 陈进才 | 男 | 55 | 教授 | 天津商学院市场营销本科 | 天津商学院市场营销硕士 | 市场营销 | 酒店营销实务 | 兼职 |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

6.增设专业计划开设的主要课程

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 课程名称 | 课程总学时 | 课程周学时 | 授课教师 | 授课学期 |
| 1 | 酒店实用英语 | 72 | 4 | 李青 | 1 |
| 2 | 现代礼仪 | 72 | 4 | 于佳 | 2 |
| 3 | 酒店管理概论 | 90 | 5 | 王伟 | 2 |
| 4 | 消费心理学 | 72 | 4 | 王力君 | 4 |
| 5 | 酒店公关 | 54 | 3 | 李青 | 2 |
| 6 | 酒店营销实务 | 72 | 4 | 陈进才 | 2 |
| 7 | 食品营养与卫生 | 72 | 4 | 于佳 | 3 |
| 8 | 前厅、客房管理与服务 | 72 | 4 | 王虹 | 3 |
| 9 | 餐饮管理与服务 | 72 | 4 | 于佳 | 3 |
| 10 | 旅游学概论 | 72 | 4 | 于佳 | 3 |
| 11 | 酒店人力资源管理 | 72 | 4 | 王丽辉 | 4 |
| 12 |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |  |

7.增设专业基本办学条件

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 专业名称 | 酒店管理 | 开办经费 | 200万元 |
| 申报专业副高及以上职称（在岗）人数 | 7 | 其中该专业专职在岗人数 | 2 | 其中校内兼职人数 | 3 | 其中校外兼职人数 | 2 |
| 可用于新专业的教学图书（万册） | 9 | 可用于该专业的教学实验设备（千元以上） | 120 | 总价值（万元） | 338 |
| 序号 | 主要教学设备名称（限20项） | 型号规格 | 台(件) | 购入时间 |
| 1 | 计算机（台式） |  | 260台 | 2016.11 |
| 2 | 投影仪 |  | 18台 | 2016.10 |
| 3 | 客房综合实训室 |  | 1个 | 2018.10 |
| 4 | 餐饮综合实训室 |  | 1个 | 2018.4 |
| 5 | 旅游综合实训室 |  | 1个 | 2018.12 |
| 6 | 多媒体教室 |  | 18个 | 2016.11 |
| 7 | 耳机 |  | 300个 | 2017.11 |
| 8 | 录音机 |  | 30 | 2016.10 |
| 9 | 播放器 |  | 6 | 2014.09 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |