

附件3

山西省普通高等学校高等职业教育 (专科) 专业设置申请表

学校名称(盖章) : 山西艺术职业学院

学校主管部门: 山西省文化和旅游厅

专业名称: 酒店管理

专业代码: 640105

所属专业大类名称: 旅游大类

所属专业类名称: 旅游管理、酒店管理

修业年限: 三年

申请时间: 2019年7月

山西省教育厅制

目 录

- 1.学校基本情况表
- 2.申请增设专业的理由和基础
- 3.申请增设专业人才培养方案
- 4.专业主要带头人简介
- 5.教师基本情况表
- 6.主要课程开设情况表
- 7.专业办学条件情况表
- 8.申请增设专业建设规划
- 9.申请增设专业的论证报告

附件：

- 1、专业人才需求调研报告
- 2、校企合作、订单培养等方面的有关佐证材料

1. 学校基本情况表

学校名称	山西艺术职业学院	学校地址	太原市迎泽区并州东街 95 号
邮政编码	030001	学校网址	http://www.sxyz.com/
学校办学 基本类型	<input checked="" type="checkbox"/> 公办 <input type="checkbox"/> 民办		
	<input checked="" type="checkbox"/> 独立设置高职院校 <input type="checkbox"/> 本科办高职 <input type="checkbox"/> 成人高校		
在校高职生总数	1713	学校现有高职专业总数	18
上年招生规模	777	专业平均年招生规模	43.2
现有专业类名称 (如: 5101 农业类)	60 交通运输大类 -6004 航空运输 64 旅游大类 -6401 旅游类 65 文化艺术大类 -6501 艺术设计类 -6502 表演艺术类 66 新闻传播大类 -6602 广播影视类		
专任教师总数 (人)	177	专任教师中副教授及以上 职称教师所占比例	30%
学校简介和 历史沿革 (300 字以内)	<p style="text-indent: 2em;">山西艺术职业学院是 2000 年 9 月 21 日经山西省人民政府批准,国家教育部备案的全国第一所独立设置的高等艺术职业学院。</p> <p style="text-indent: 2em;">学院校本部位于并州东街,占地面积 32.5 亩,另有西华苑校区。目前在校生 3000 多人,在编教职工 300 多人,现有专任教师 177 人,高级职务教师占专任教师的比例为 30%。</p> <p style="text-indent: 2em;">学院开设有音乐表演等 18 个专业,其中有中央财政支持的高等职业学校专业发展项目 2 个、中央财政支持的高等职业学校实训基地建设项目 1 个、国家级民族音乐(表演)传承与创新资源库 1 个,省级特色专业 3 个、省级示范性实训基地 2 个。</p> <p style="text-indent: 2em;">学院创编的《一把酸枣》、《粉墨春秋》两部精品舞剧,先后入选国家舞台艺术精品工程精品剧目,荣获多项国家级大奖。学院先后荣获“黄炎培优秀教育奖”、“文化部改革试点单位”等荣誉称号。</p>		

注: 专业平均年招生规模=学校年高职招生数÷学校现有高职专业总数

2. 申请增设专业的理由和基础

（应包括申请增设专业的主要理由，专业筹建情况，学校专业建设规划，行业、企业、就业市场调研，人才需求分析和预测等方面的主要内容, 可续页）

一、背景分析——“酒店业”这个词，可能大家都不陌生，首先联想到的是宾馆和饭店。这样的答案也是对的，但这些仅是其中的一部分。根据国家旅游局公布的星级酒店收入及客房数据，国内星级饭店经历了一个完整周期后，2017 年开始复苏。随着居民生活水平上升，在消费升级背景下，受到旅游业快速发展的影响，酒店作为子行业受益良多。当今，国家文化和旅游部整合，伴随着中华民族伟大复兴和“一带一路”伟大事业的推进，旅行、观光和休闲娱乐活动成为了全球经济增长最快的行业之一，酒店等服务行业将不断壮大，以产业化发展需要和社会岗位增多需求，酒店管理专业毕业生将日趋受到欢迎，毕业生的就业前景会比以往任何时候都要广阔。

酒店管理专业是培养具有扎实的酒店专业理论知识，熟悉并掌握酒店管理技能；具有较强的英语口语沟通能力，熟练的计算机应用能力，还需要有较好的职业道德、服务意识、形体礼仪、强大的心理承受能力和文化的适应能力，掌握餐饮服务技能和管理知识的应用型高级技能人才。本专业立足旅游业、酒店业的发展需要，以服务为宗旨，以就业为导向，以工学结合为平台，以校企合作为途径，以国际合作为特色，培养具有良好的职业道德、较强岗位实践能力、从事旅游酒店以及其他餐饮、接待、服务等管理岗位工作的高技能人才。因此，我院本着坚持以培养旅游业、酒店业高素质高技能人才为己任，以高品质就业为导向，以服务旅游业为宗旨，推进专业教学改革，培养国际化服务人才，服务企业。按照山西省文化和旅游厅的部署，结合我院的办学需求，特申报 2019 年“酒店管理”新专业开设。

二、专业筹建——我院现有旅游管理专业、空中乘务专业，在现有专业的基础上，加强师资培养，增加教学硬件投入，依据专业发展需求与多家企业建立着长期稳定的合作关系，为产教融合、校企合作建设该专业奠定了坚实基础。在教师队伍建设方面，教师学历结构合理，45 岁以下教师研究生比例占 50%以上；其中高级职称教师、双师素质教师、校外兼职教师占比合理，同时聘请了行业、企业的技术专家和能工巧匠担任兼职教师。在实训场所方面，经过多年的建设，我院资源共享有形体训练室、餐饮、茶艺等校内实习场所，与多家酒店及企业建立校外实训基地，为培养符合企业需求的

高素质技能人才提供保障，为酒店管理专业教学任务的完成打下了良好的基础。

三、行业、企业、就业市场调研——根据文化和旅游部发布《2018 年旅游市场基本情况》数据显示，世界旅游、商务旅游、休闲旅游市场持续增长，入境旅游市场稳步回升。全年，国内旅游人数增长比上年同期增长 10.8%；出入境旅游总人数同比增长 7.8%；全年实现旅游总收入同比增长 10.5%，旅游业占 GDP 总量 11.04%。全国旅游业就业人数急速增长，需求量占总人口的 10.29%。

相关数据显示，到 2015 年，中国将成为世界第一大入境旅游接待国和第四大出境旅游客源国，标志着大众旅游时代的到来，旅游业催生和激活了酒店业快速发展。在 2017 年至 2018 年酒店总体继续保持向上态势，各类住宿业增加到 288983 家，客房数增加到 14100226 间，打破了单一的星级酒店模式趋于多元化发展需要。在酒店业迅猛发展的同时，酒店业的发展和人员需求将进一步扩大。酒店业的转型暴露出诸多管理问题和服务质量等方面的问题，酒店总体服务品质亟待提高，在人力资源管理上滞后，对管理者和技能型人才的培养能力显现不足。酒店在人员流动性快、需求量大的情况下，主要通过社会招聘形式满足暂时需求，从业者由于缺乏对酒店系统性的学习和规范化训练，导致职业素质偏低。加之酒店业规模的持续扩大，以及人才流动等因素(调研为 15—30%)，酒店高质量发展的专业人才缺口增大，酒店管理专业人才面临供不应求紧缺局势。从酒店业行业特性和长期发展来看，酒店业尤其需要专业度高、综合能力强的高级管理人才。要求语言能力强、具备全球化视野、有实战经验的人才尤其受到酒店的青睐。这也对酒店管理专业院校提出了更高要求。要求实战与理论相结合，走进业界，迎合酒店业人才需求。学院申报此专业是以培养酒店业高级管理人才为办学目标，培养大批酒店业综合素质高的专业技能型人才。在未来的五年规划中，我院将在山西省文化旅游厅的领导下，迎合文化和旅游业的发展，大力增设新专业项目，为酒店管理的毕业生搭建广阔的就业舞台。成为多家旅游企业、酒店企业对高职院校毕业生最大期盼，满足市场需求做出自己的贡献。

另外，酒店管理专业申报审批后，我院可通过酒店管理专业课程的教授和培训，帮助退伍军人、无业青年、进城务工人员传授知识和技能，使其实现再就业，减轻国家及政府部门安置此类人群的就业压力起到助力作用。

3. 申请增设专业人才培养方案

(应包括培养目标、基本要求、修业年限、就业面向、主要职业能力、核心课程与实习实训、教学计划等内容, 可续页)

一、专业名称及代码

[专业名称]酒店管理专业

[专业代码]640105

二、入学要求:普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限:三年

四、职业面向

主要面向:星级酒店及中、高端餐饮业的基层服务岗位, 如餐厅、客房、前厅、商务中心等服务); 星级酒店及中、高端餐饮业部门管理岗位; 部门的运营与管理、社会餐饮饭店管理岗位、休闲、生态主题为主管理等岗位。能胜任省内、外各类酒店企业、旅游企业及相关的企业事业单位合格专业人才。

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别(或技术领域)	职业资格或职业技能等级证书举例
旅游大类 64	旅游类 6401	住宿业 (61) 餐饮业 (62)	前厅服务员(4-03-01-01) 客房服务员(4-03-01-02) 餐厅服务员(4-03-02-05) 茶艺师(4-03-02-07) 调酒师(4-03-02-09)	前台服务; 客房协调; 销售部协调; 餐饮服务; 餐饮部门主管、经理; 客房部主管、经理; 前厅经理、主管; 休闲、生态主题乐园管理岗位;	普通话证书 计算机等级证书 全国英语等级证书 调酒师资格证 茶艺师资格证 中级餐饮职业经理资格证

五、培养目标与培养规格

(一) 培养目标

本专业培养理想信念坚定, 德、智、体、美、劳全面发展, 具有一定的科学文化水平, 良好的人文素养、职业道德和创新意识, 精益求精的工匠精神, 较强的就业创业能力和可持续发展的能力; 掌握酒店服务专业知识和技术技能, 具有现代管理理念及中、高级酒店服务技术与酒店管理水平等实际工作能力, 面向住宿业、餐饮业的前厅服务员、客房服务员、餐厅服务员、茶艺师、调酒师等职业

群，能够从事酒店、民宿、邮轮等接待业的一线服务以及运营管理工作的高素质复合型技术技能人才。

(二) 培养规格

根据本专业人才培养目标与定位，以知识、技能、素质协调发展为原则，以理论教学和实践教学改革为基本内容，以校企合作、产学研结合为途径，建立适合专业特色的人才培养模式和教学保证体系，完成技能型人才培养的根本任务。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

(1) 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。

(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。

(3) 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。

(4) 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。

(5) 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。

(6) 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。

2、知识

(1) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 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。

(3) 掌握良好的沟通、服务礼仪、旅游服务心理学基础知识。

(4) 掌握酒店业前厅、客房、餐饮服务与运营管理的基本理论以及安全、卫生相关知识。

(5) 熟悉酒店财务、成本控制、市场营销和收益管理知识。

(6) 了解信息通信技术，熟悉酒店信息化应用的基本知识。

(7) 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。

3、能力

- (1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。
- (2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。
- (3) 具有创新意识，能创造性地开展工作，满足宾客个性化要求。
- (4) 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。
- (5) 具有酒店前厅接待、客户关系处理、客房服务、房务部经济效益分析等酒店房务服务与督导管理能力。
- (6) 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。
- (7) 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。
- (8) 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。
- (9) 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。

六、课程设置

本专业立足酒店业的发展需要，以服务为宗旨，以就业为导向，以工学结合为平台，以校企合作为途径，按照酒店管理专业和岗位分析来设置课程，注重课程的实用性，并且注重公共基础知识学习、专业基础理论学习、专业核心课程学习和拓展技能学习的课时分配比例。培养德智体等全面发展，具有崇高职业道德和现代服务意识、较强岗位实践能力、从事酒店及其他餐饮住宿接待服务等工作的高素质技能人才为目的，突出以职业岗位能力要求为基础，以酒店企业人才要求规格为标准，根据酒店行业工作过程将所需掌握的知识分为基础知识、专业知识及素质拓展几部分，其中基础知识部分由思想政治、文化基础和专业基础课程组成；专业知识部分则包含了理实一体课程、校内仿真课程和顶岗实习；素质拓展部分涵盖了职业素质拓展和人文素质拓展课程。按照“必须、适用”的原则，根据企业、行业岗位能力的需求构建了科学合理的课程体系。

(一) 公共基础课：

根据党和国家有关文件规定，将思想政治理论、形势与政策、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、大学语文、大学英语、计算机基础、体育、军事理论

与军训等列入公共基础必修课；普通话、心理健康教育、演讲与口才、中华优秀传统文化等列入选修课。

(1)课程名称：思想道德修养与法律

“思想道德修养与法律基础”是一门融思想性、政治性、知识性、综合性和实践性于一体，帮助大学生树立正确的人生观、价值观、道德观和法制观，正确地认识人生理论和实践的思想政治理论课，其主要内容涉及到理想信念、爱国主义、人生价值、道德理论，以及法律精神、法治理念等多方面，其主要目的在于引导学生正确认识立志、树德和做人的道理，选择正确的成才之路。

(2)课程名称：毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论

通过学习毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观的科学涵义、形成发展过程、科学体系、历史地位、指导意义、基本观点，学习习近平新时代中国特色社会主义思想的形成与发展、指导意义、历史地位、基本观点，学习中国特色社会主义建设的路线方针政策等内容，培养学生执行党的基本路线、基本纲领的自觉性和坚定性，提高学生运用中国特色社会主义理论分析和解决实际问题的能力，促进学生形成科学的世界观、人生观和价值观，树立正确的民族观、宗教观和祖国观。

(3)课程名称：计算机公共基础

通过理论讲授、案例引导和任务驱动，了解计算机工作特点、发展状况、应用领域、微型计算机的分类与主要技术指标。学习计算机操作系统，训练操作系统安装、设置及应用技能；学习常用办公软件，训练文字排版技能，数据统计技能、演示文稿编排技能；学习互联网多媒体知识，训练信息收集、信息处理、信息呈现技能；提升计算机综合应用能力。

(4)课程名称：大学语文

通过课堂教学，提高学生语言文字的应用能力和写作素质。培养学生汉语言文学方面的阅读、理解、欣赏、审美能力，为学生适应专业需要、岗位需求以及终生发展奠定人文素质基础。

教学要求以《大学语文》教材为依托，突出人文基底，体现文学艺术性、通识性、工具性和实践性。提倡教学安排、教学方式和教学手段的多样化。以学生为主体，革新传统教学模式，最大程度发挥学生的能动力和创造性。

(5)课程名称：大学英语

通过英语听、说、读、写、译几部分内容有机融合的教学，配以大量词汇、结构、翻译和语法练习，达到提高学生听说交际能力、应用文体阅读及写作能力的目的，使学生能在日常生活及未来职业相关的业务活动中进行一般的口头和书面交流；同时掌握有效的学习方法，增强自主学习能力，提高综合文化素养；为他们提升就业竞争力及今后的职业发展打下良好的基础。

(6)课程名称：形势与政策

《形势与政策》课是对学生进行形势与政策教育的主渠道和主阵地，通过讲解分析国际国内形势、国内外重大事件、党的路线方针政策、人们普遍关注的热点焦点问题，指导帮助学生开阔视野、关心国家大事、提高思想政治素质和解决问题的能力。《形势与政策》课坚持理论联系实际，启发学生积极思考，引导学生探讨问题，激发学生学习兴趣。

(7)课程名称：大学生心理健康教育

通过理论讲授和心理实践练习，了解心理健康的基本知识，认识心理活动的基本规律和自身的心理特点；学习处理在环境适应、人际交往、恋爱情感、情绪调控、挫折应对及生命意义等方面的心理调适方法，优化大学生的心理品质，引导他们拥有积极向上的人生态度。

(8)课程名称：大学体育

通过体育课程的学习和实践，达到以下四个方面的目标：1. 运动技能目标：掌握各类运动项目的基本知识，基本技术和基本技能，养成自觉锻炼的习惯，为终身体育打下基础。2. 身体健康目标：引导学生积极参与体育活动，增强体质，增进健康，增强肌肉弹性，提高关节的灵活性以及机体的协调能力，促进呼吸系统、循环系统、神经系统以及身体素质的发展和完善。3. 心理健康目标：通过体育课程的学习，使学生的个性、潜力和创造力得到充分的展示，改善心理状况，缓解心理压力，陶冶情操，培养学生积极乐观、热情、向上、自信等良好的个人品质。4. 社会适应目标：培养学生勇敢、顽强、拼搏的精神和团结协作的精神，建立良好的人际关系，并能正确处理竞争和合作的关系。教学内容要符合学生特点，教学手段力求形式多样。

(9)演讲与口才

本课程主要内容是了解口才艺术对人类社会的重要性，掌握演讲与口才的技巧，明确演讲与口才的概念、特点、分类；有声语言、无声语言的基本特点、作用、技巧；演讲者与听众的关系；演讲者的心理素质；演讲稿的撰写方法；实用口才技巧。提高学生口头表达能力，能正面阐述自己的观点以及说服对方，掌握行业所需的口才技巧，有助于提高专业能力水平，成为符合社会需求的实用型人才，培养文明、优雅、谦虚、礼貌的交谈方式及良好的心理素质，提高大学生的沟通能力、人际交往能力、组织协调能力。

(二) 专业技能课：包括专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程

(1) 课程名称：现代礼仪

本课程要求学生掌握在社会交往中的个人形象设计、规范的言谈举止、为人处世等能力。掌握现代服务礼仪方面的基本概念、基本理论和基本技能，为实际应用，与社会工作接轨打下基础。

(2) 课程名称：酒店管理概论

本课程要求学生了解和掌握酒店管理职能、酒店管理理念、酒店组织与制度管理、酒店主要职能部门管理、酒店服务质量管理、酒店人力资源管理、酒店接待部门管理、酒店营销管理、酒店后勤保障管理的基本理论，熟悉饭店业的经营理念 and 独特的产品特色，为从事酒店业工作打下坚实的理论基础。

(3) 饭店公共关系

本课程了解公共关系部门和相关岗位的设置、公共关系概述、饭店公共关系的构成要素、饭店公共关系的职能、饭店公共关系实务、饭店公共关系的实施，了解公关的各种专题活动的特点与适用范围、掌握策划与组织各种专题活动的方法，撰写公关策划报告书、具备公共关系人员的观察能力、组织能力、应变能力、交际能力、表达能力和饭店公共关系活动的策划、实施、评价能力。

(4) 课程名称：酒店实用法规

本课程了解宪法基本知识、合同法律制度、消费者权益保护制度、旅游法规概述、旅行社管理法规制度、导游人员管理法规制度、酒店管理法规通过阐述有关的法规，结合行业实际、社会实际进行有针对性的分析，掌握酒店法律知识与法律思维，在酒店管理工作中提高突发事件处理能力，提高管理水平和应用能力，培养具有法律意识的懂业务的技能人才。

(5) 课程名称：酒店英语

本课程学习客房服务英语、餐厅服务英语、前台服务英语等内容，掌握酒店英语常用的基本词汇和句型，强化语言交际能力，特别是听说技能和口头交际能力的培养，注重培养学生的观察、记忆、思维和应变能力。通过理论学习和听、说表达能力学习两部分。掌握流利的英语技能为境外客人提供周到细致的服务，提高从事涉外酒店接待的实践能力。

(6) 中国饮食文化

本课程了解中外饮食民俗、中外饮食礼仪、中外酒文化、中外茶文化、中外饮食器具文化、世界饮食文化交流及不同饮食文化的基本理念及饮食文化背景，掌握不同民族、不同区域、不同国家的饮食习惯，应用于实际工作中。

(7) 酒店服务心理学

本课程学习酒店服务的感知觉、酒店服务中的记忆与注意、酒店服务中的需要与动机、酒店服务中的情绪与情感、酒店服务中的人际交往与沟通、酒店企业售后服务心理，掌握心理学的基本理论知识，学会运用心理学知识来分析和解决酒店消费、酒店服务、酒店管理中出现心理问题，为客人提供更好的服务。

(8) 课程名称：前厅服务与管理

本课程了解世界饭店业发展经历的四个时期、中国饭店业发展概述、前厅部的作用和地位、前厅的基本概况、前厅的服务技能（前台接待、总机、商务、问询、礼宾服务、离店结账、前厅销售、处理投诉、客史档案建立等）前厅的基本管理知识等，掌握为前厅客人服务的技巧技能。

(9) 客房服务与管理

本课程了解客房部的地位与作用、客房的空间布局、客房发展新趋势、预订的不同种类、饭店的预订程序、饭店违约行为的处理方法、散客及团客入住登记程序等。掌握客房服务流程，为客人提供周到舒适的服务。

(10) 课程名称：酒水知识与调酒

课程目标：了解相关酒水知识，掌握调制酒水的方法和技巧。

课程主要内容：掌握常见的酿造酒、蒸馏酒、配制酒的概念、起源、发展，实习各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求，通过实际操作掌握经典鸡尾酒的调制，并能进行创新。

(11) 课程名称：饭店财务运转与管理

本课程学习酒店财务管理基础、酒店筹资管理、酒店投资管理、酒店营运资金管

理，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运转与合理应用等问题。

(12)课程名称：餐饮服务与管理

本课程让学生了解餐饮服务的操作流程及相关岗位需要的知识和技能，对餐饮部菜单计划、成本控制、营业推广等进行协调与管理。具备从事餐饮服务的知识与技能，有较强的职业能力和服务技能进行对客服务。

(13)课程名称：酒店经营与管理

课程目标：培养面向高星级酒店服务与管理第一线，从事前厅、客房、餐饮等部门服务与管理的工作，具有良好的职业道德、职业技能熟练并具有一定基层管理能力和一定可持续发展能力的高技能人才。

课程主要内容：酒店经营管理的原理，督导角色及工作职责、团队建设的方法、提升人际沟通与管理沟通能力、员工管理与激励、入职教育和员工培训、餐厅、前厅、客房等部门服务质量管理。

(14)课程名称：食品卫生与安全

本课程了解食品卫生与安全的重要性，食品污染（生物性污染及预防、化学性污染及预防、食品添加剂安全性）、食物中毒及其预防（细菌性食物中毒、有毒动植物食物中毒、化学性食物中毒、预防食物中毒）、各类食品安全及管理（动物性食品、植物性食品、其他食品）、食品检验、食品安全管理制度。掌握有关食品卫生与安全的基础理论知识，对食品安全事件进行分析和评价及对食物中毒事件进行独立处理的基本技术与实践技能。

(15)课程名称：酒店信息管理

本课程了解 OPERA 操作系统概况（OPERA 的简介、特点及基本操作）；预订接待系统（主单信息、客人信息、散客预订、当前客人信息的查询、客人历史档案的查询和统计、散客登记操作、宾客联房、散客的换房与续住）；团体操作（团体预订、团体主单的查询、团体成员主单的查询、团体信息的修改、团体的确认、取消与恢复、有关 AR 账、团体登记、特殊团体登记）。掌握酒店计算机管理中各项操作技能；具备预订接待能力、财务审核能力、客房中心系统查询能力、综合收银能力。

(16)课程名称：酒水经营与管理

本课程是酒水知识与酒吧运作的基本理论和基本技能的讲授，熟练掌握酒吧或大

堂吧、西餐厅、咖啡厅应具备的知识、技能，具备一定的酒水知识及酒吧运作实务，培养学生成为酒店吧台或西餐厅等所需的高级技师人才，为我国的酒店管理与服务应用队伍发展提供有力的人才支持。

(17) 课程名称：茶艺

了解茶文化的发展与起源，学习茶的分类和各种茶的泡饮技巧，不同种类茶叶的识别方法，不同茶类冲泡的不同茶具选配，泡茶用水及水温选择，茶艺礼仪、泡茶环境布置及音乐、服饰、配置等知识，掌握茶文化理论知识各茶艺表演技能，培养学生茶艺美学意识、茶道礼仪和实践动手的能力。

(18) 课程名称：化妆

本门课程学习化妆基础和化妆造型。从简单到较复杂，从局部到整体、从普通到个性、使学生掌握局部化妆技巧、整体化妆程序、矫正化妆等各种妆型的设计能力与操作能力。在工作中运用化妆的基本技法、化妆的基本专业知识，学会审视美、学会设计美、学会创造美，并能正确地运用到生活和工作中。

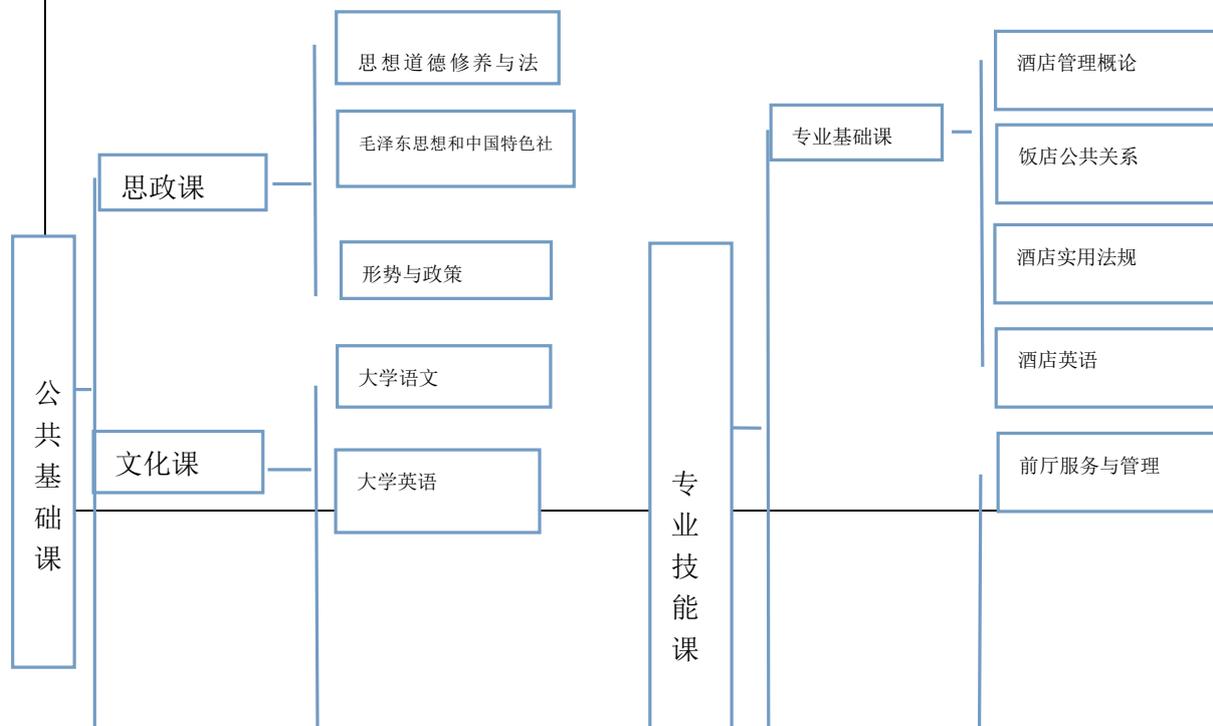
(19) 课程名称：声乐

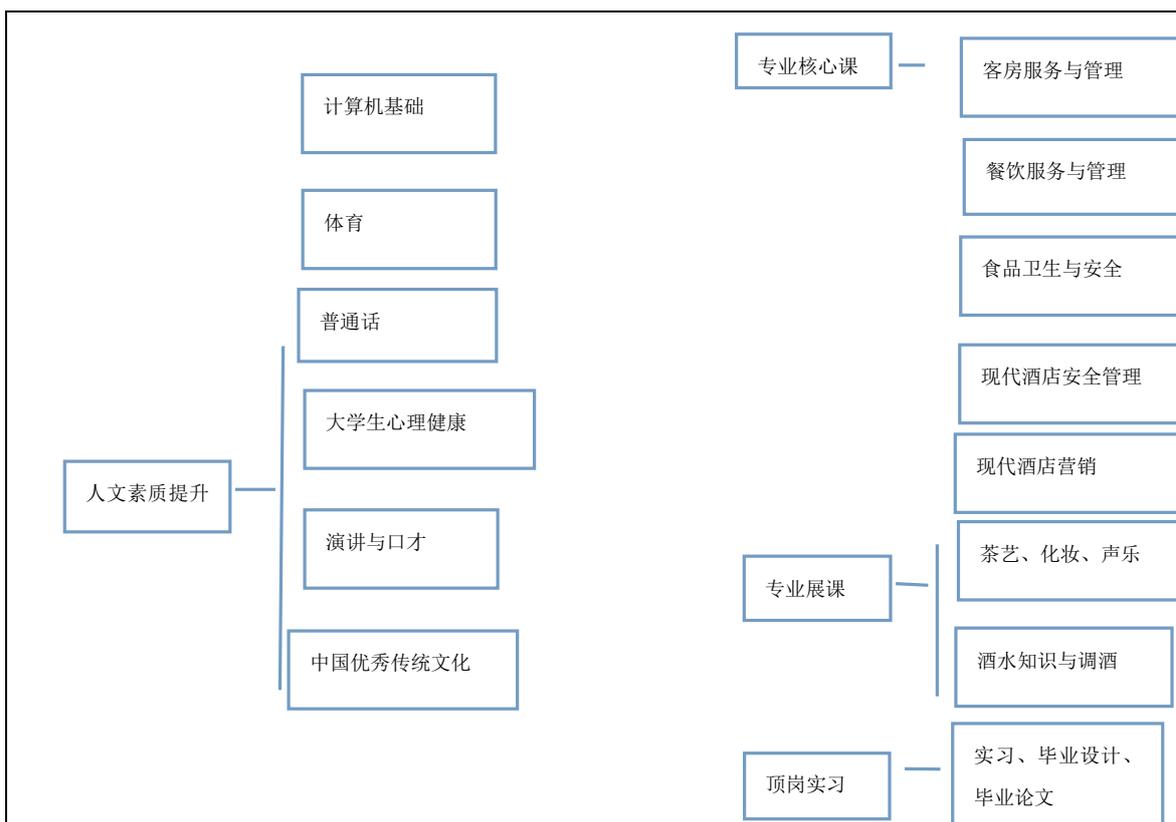
本课程学习声乐基础知识与基本技巧训练，掌握一定的科学的发声方法、技巧和歌唱基础理论知识，运用特长技能为客户带来快乐，提升个人素养提高服务质量。

(20) 课程名称：酒水知识与调酒

本课程是理论与实际操作紧密结合的一门课程,在充分掌握理论知识的基础上,学会鸡尾酒的调制与创新。掌握常见的酿造酒、蒸馏酒、配制酒的概念、起源、发展。熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求。通过实际操作掌握经典鸡尾酒的调制，并能进行鸡尾酒的创新。培养学生的动手能力和创新能力。

(三) 课程体系总结图解





七、教学进程总体安排

第一学期安排 18 周教学活动，第二至四学期各安排 20 周教学活动，第五至六学期各安排 18 周教学活动，总教学周为 114 周。

表 7-1. 酒店管理专业学时安排表

学年	学期	入学教育、 军事训练	课内教 学	校内实 训	顶岗 实习	毕业 教育	复 习 考 试	机 动	学期教 学周数
一	1	2	13	1			1	1	18
	2		17	1			1	1	20
二	3		17	1			1	1	20
	4		17	1			1	1	20
三	5				16		0	2	18
	6				16	1	0	1	18
合计		2	64	4	32	1	4	7	114

注：机动时间可用来安排其它活动，如：运动会、技能赛、法定节假日、临时社会实践、学院活动等。

专业教学进程总学时为 2822 学时，每 16-18 学时折算 1 学分。鼓励学生自主学习，公共基础课程学时占不少于总学时的 30.9%。实践性教学学时占总学时的 61.8%。其中，顶岗实习累计时间一般为 6 个月，可根据实际集中或分阶段安排实习时间。各类选修课程学时累计达到总学时的 10%。

（一）教学进程总表

表 7-2. 酒店管理专业教学进程总表（见附件一）

（二）教学进程总表说明

表 7-3. 教学进程总表说明

名称	总时数	占%	名称	总学时	占%	备注
理论学时	1078	38.2%	思政课	142	5%	
			文化课	292	10.3%	
			人文素质提升	106	3.8%	
			专业基础课	294	10.4%	
			专业核心课	158	5.6%	
			专业拓展课	50	1.8%	
			军事训练	36	1.3%	
			小计	1078	38.2%	
实践学时	1744	61.8%	课内实训	800	28.3%	
			课外实训			
			顶岗实习	832	29.5%	
			军事训练	112	4%	
			小计	1744	61.8%	
合计	2822	100%		2822	100%	

选修课说明：

由于选修课程开设科目具有较大吸引力，学生学习兴趣浓郁，本专业根据高职人才培养方案把选修课定位为以能力拓展为主的选修课程，培养创新精神和转变育人模式，在学习好专业技能课程的同时，充分体现职业教育新课程的理念，以满足于其个性发展和综合能力提高的需要。在选修课的开设过程中，突出课程的实用性原则；根据要求每个学生要根据自己的爱好特长，选择人文素质提升和专业拓展课各不少于三门作为选修课。

（三）实训实习项目

表 7-4. 校内实训项目

序号	实训项目	实训内容	实训时间	备注
1	模拟摆台实训	中餐摆台训练	1-5 学期 每学期 9 周	
2	模拟摆台实训	西餐摆台训练	2-5 学期 每学期 9 周	

表 7-5.校外实训项目

序号	校外实训项目	实训内容	备注
1	顶岗实习	参加校企合作单位实习、实践等工作，了解并掌握实际工作中的各种状况，把握专业教育理念，巩固专业知识，加深学生对未来所从事职业岗位的热爱，为将来成为一名专业服务的员和管理人员打下坚实的基础。	
2	社会实践	包括社会公益和社会服务等，学生通过参加社会实践，既能提高理实一体化的能力，也能提前了解社会，为适应不断变化的社会做好思想和能力等方面的充分准备，为以后的就业打好基础。	

八、保障条件

（一）师资配备条件

本方案实施需要建立由专业带头人、骨干教师、一般教师、企业技术专家或技术能手、企业指导教师共同组成，最低师生比不高于 1:25。双师素质教师占专业教师比一般不低于 60%，专任教师队伍要考虑职称、年龄，形成合理的梯队结构。

1. 校内专任教师

专任教师具有高校教师资格和本专业职业资格或技能等级证书；有理想信念、有道德情操、有扎实学识、有仁爱之心；具有从事酒店、旅游等相关专业本科及以上学历；具有扎实的本专业相关理论功底和实践能力；具有较强信息化教学能力，能够开展课程教学改革和科学研究；有每五年累计不少于 6 个月的企业实践经历。目前有专任教师 12 名，高级职称 6 名，硕士 11 名，“双师型”教师 5 名。

3. 专业带头人

专业带头人原则上应具有副高及以上职称，能够较好地把握国内外酒店行业、专业发展，能广泛联系行业企业，了解行业企业对本专业人才的需求实际，教学设计、专业研究能力强，组织开展教科研工作能力强，在本区域或本领域具有一定的专业影响力。目前专业带头人 3 名，硕士 2 保，高级职称 3 名。

4. 兼职教师

(1) 兼职教师应具备的条件

兼职教师主要从旅游、酒店等相关的行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，具有中级及以上行业相关专业职称；具有星级酒店（四星级以上）工作经验或管理经验，行业、企业 3 年以上工作经历；具有酒店部门经理或总经理上岗证书。；具有良好的表达能力，普通话标准，有一定的授课技巧，热爱教育事业，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。目前有兼职教师 10 名，高级职称 8 名，硕士 9 名。

(二) 实践教学条件

1. 校内实践教学条件

围绕学院酒店管理专业的筹备和申报工作的开展，学院将建设和完善酒店管理专业实训室，以贯彻“教学做”一体的教学模式，重点做好现有各实训室的功能的完善和软件（工作标准、工作流程等图文展示）建设工作。利用多媒体教室、多个排练场所搭建酒店管理专业的校内实训基地，成为涵盖餐饮服务与管理专业的综合性实训基地，创造实践教学条件，以满足学生生产性实训和顶岗实习的要求。

以职业岗位核心技能培养为目标、以课程体系要求为依据、以教学模式的实现为主线开展校内实训基地建设。贯彻“教学做”一体的教学模式，完善现有实训室的功能，创建实训场所的工作标准。在完善专业实训场所的建设中，增加教学基地规模，改善教学基地条件，增加教学基地设备购置。建立了校内实训训练室 3 个，实训室占地 200 平方米。

表 8--1 校内实训室（基地）一览表

序号	实训室名称	配置	面积 m ²	工位数	实践能力

1	仿 真 模 拟 实 训 室	主要设备	单位	数量			按完成职业岗位工作任务所需要职业技能证书的要求进行配备,可进行酒店前厅、客房、餐饮、酒吧、茶艺室等所需技能的实践训练
		中餐训练室	个	1	100	50	
		茶艺室	个	1	50	50	
		花艺室	个	1	50	50	
		中餐训练室	个	1	100	100	
		实训项目	服务课程				
		调酒、茶艺、插花、中餐宴会摆台等	餐饮服务与管理、茶艺、花艺				
2	酒 店 管 理 系 统 软 件 训 练 室	主要设备	单位	数量			可进行酒店正在使用的酒店管理软件系统的实训,为学生提供了方针运营信息系统
		酒店信息管理室	个	1	30	30	
		实训项目	服务课程				
		酒店前台预订、登记、客房系统等	酒店信息管理、前厅服务与管理等				
3	综 合 实 训 教 室	主要设备	单位	数量			可让学生在真实的情境中进行服务和经营,为教学和实践融合一体的教学改革提供保障
		多功能实训室	个	3	100	100	
		实训项目	服务课程				
		酒吧运营与管理、酒店运营与管理等	前厅服务与管理、客房服务与管理、餐饮服务与管理等				

2. 校外实习基地教学条件

酒店管理专业遵循长期规划、深度合作、互助互信的原则,选择具有稳定的省内、外五星级酒店作为校外实习基地,可供学生完成前厅、客房、餐饮、康乐、销售等岗位群核心技能的训练和跟岗实习,以下七家单位实训设备齐备,实训岗位和实训指导教师确定,实训管理及实训规章制度齐全,能保证学生的实习质量和就业质量,为毕业生搭建高品质的就业平台。

表 8--2 校外实训基地情况

序	校外实习基地名称	主要功能	实训人数/年
1	山西文旅集团酒店管理集团公司	顶岗实习、校企合作	
2	山西(晋中)万豪美悦国际酒店	顶岗实习	15-20
3	太原凯宾斯基大酒店	顶岗实习、校企合作	15-20
4	山西饭店	顶岗实习	15-20
5	山西大酒店	顶岗实习	15-20
6	太原海外海餐饮集团公司	顶岗实习、校企合作	15-20
7	太原味道园餐饮集团公司	顶岗实习	15-20

(三) 教学资源

教学资源是为教学的开展提供素材的各种可被利用的条件,包括教材、案例、影视、图片、课件等,也包括教师资源、教具、基础设施等,同时涉及到教育政策等内容。我系在教学活动中,按照国务院印发《国家职业教育改革实施方案的通知》和《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订工作指导意见》文件,严格执行国家和省关于教材选用的有关要求,注重使用“十三五”规划教材,专业、行业编写教材进行授课,同时利用我院与山西省图书馆搭建的网络图书资源和多媒体课件实施教学任务,鼓励教师开发多媒体课件和网络课程,按照电子教学大纲、教案、习题、参考文献、视频、图片等教学资料开展教学,网络技术快速的发展也为学生提供了最为广泛的教学资源。因此,在教学资源中,合理利用校内、校外、文本、图形、音频、动画、视频多种媒体,网络等形式多样教育资源,实现优质教学资源共享;教学内容的广度和深度将得到发展,为学生自主学习、个性化学习提供广阔平台,更好地实现教学目标。

(四) 教学方法

依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源,采用适当的教学方法,以达成预期教学目标。教学中注重教学内容的时代性,按照专业发展需求向学生传授最新旅游业服务理念和专业知识,为开拓学生视野,增强学习动力,倡导因材施教、按需施教,鼓励创新教学方法和策略,采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法,坚持学中做、做中学。

1、学生通过案例分析法、模拟学习法、角色扮演法、任务驱动法等形式掌握旅游专业知识技能。教学手段上采用多媒体设备,利用课件、视频等辅助教学。

2、每学期对每门课程的主讲、实习实训教师提出建议，系部统一安排，以保证课程教学计划的落实和完成。

3、组织公开课、相互听课、观摩教学、评教、评学等教学检查活动。

4、组织教学研究和教学改革活动，充分利用信息技术、数字化资源和信息化环境，促使学生自主学习，有利于学习兴趣的提高和学习效果的改善。

5、依托企业的实训基地——组织学生实现周训计划，半年脱产实践让学生走出去体验完全真实的实训环境。在实训基地将理论课堂与实践地点一体化，教学与运营一体化，形成了“教、学、做”三合一，更好地体现了高职教育能力本位的特征与工学结合的要求。

6、将专业教育与创新创业教育有机融合，在传授专业知识过程中加强创新创业教育，鼓励并引导学生参加专业技能大赛和各类创新创业大赛，特别在毕业设计环节加强创新创业类设计指导。

（五）学习评价

1)对教师教学评价包括教案、授课、述课、教研活动、师、生评教等要求，每学期要求授课教师按教学计划执行教学任务，期末做好教学工作的各项考核工作，确保教学质量的提高。

2)学生学习评价主要细化为理论课程考核、实训课程考核和顶岗实习考核三部分。理论课评价主要用于校内理论课程的考核，主要考核学生对于基础理论的掌握程度，致力于培养学生专业知识、自身能力、团队合作能力、实践应用能力。主要由平时成绩和期末考试成绩组成，期末考试成绩占70%，平时成绩占30%。

实训课程考核评价主要包括书面测试和口头测试。对理论知识通过包含选择题和其他完型题、案例分析及开放性问题进行书面试卷的考核方式。鼓励教师对课程学习效果的书面测试问题作出分布图并据此检查学生的成绩。口头测试能够发现学生的问题。在书面和口头测试中，教师使用概念性提问来判定学生对于特定内容的深层次理解。同时鼓励学生参加职业技能大赛、职业资格鉴定等作为评价掌握专业技能的评定方式。

顶岗实习考核办法主要包括顶岗操作、实习日志记录和文件、其他自我报告措施。

（六）质量管理

1) 建立健全教学督导委员会组织机构

为了完善教学管理，加强教学质量监控，规范教学行为，树立良好的教风与学风，聘请具有丰富教学经验和行业专家组成山西艺术职业学院教学督导委员会。院级教学督导委员会主要职责，一是对专业设置的论证、专业人才培养方案及相关教学文件的审核；二是通过深入课堂、实训室、实习基地，客观掌握教学运行的全过程，提出督导建议，为学院有关教学决策提供参考依据。系一级的教学督导委员会的具体工作包括：检查专业人才培养方案、课程标准和教学周历的执行情况；检查任课教师备课、课堂教学、作业批改的工作情况，掌握每位教师的教学情况，并通过教师会议或其它方式及时把有关意见和建议反馈给教师本人。

2) 完善教学环节的规范建设，保证教学质量的有效提高

结合教学评价工作要求，完善出台了《教师教学工作规范条例》、《教学工作程序》、《教学文件制定及管理办法》、《日常教学检查值班制度》、《教学事故认定和管理办法》、《关于学期教学检查的规定》、《学生评教管理办法》、《教师量化考核办法》《关于课堂教学的若干规定》、《教学听课管理办法》、《教学质量专项检查制度》《教师调停课管理办法》、《教师编写教案若干规定》、《外聘教师聘任管理办法》、《教师短期业务培训管理办法》等一系列规定及办法，确保教学质量的有效提高。

3) 围绕教学质量总体目标提高，保证各项督导检查制度落实到位

加强对教学过程的质量监控，按照《院级领导听课制度》，规定院级领导每月听课次数不少于1次；《教师值班制度》规定每周的值班教师听课不少于2次。学院和系部各级党政干部深入教学第一线，及时了解教学情况，倾听师生意见，发现并解决教学中存在的问题，采用多元化评价过程改革教学评价的标准和方法，避免教学一线与管理层的脱节，保证教学管理中的长效性。

4) 教学质量管理工作坚持常规性教学管理与定期教学质量检查相结合，并力求运用现代化理论和评估手段，实现教学质量管理工作规范化、科学化和制度化。

教学检查要贯穿教学的全过程，主要由教务处会同系部进行。对教学工作各阶段各环节的数量、质量和效果作出正确的判断和评价，对分析存在的问题，提出改进措施，督促和指导教师提高教学质量。教学工作检查包括理论教学检查、实习教学检查、教师考核等。通过检查是改善教学活动的管理，提高教学质量的重要环节。

5) 保证学生实习实训规范和安全，制订实习实训制度

为保证实习教学环节有组织、有计划、有考核、有落实，保证人才培养方案的顺利实施，制订了《学生实习安全管理规定》、《学生实训（实验）守则》、《实训（实验）室安全制度》、《毕业顶岗实习管理办法》等；制定了系列指导顶岗实习全过程教学文件如：《学生顶岗实习协议书》、《顶岗实习任务书》、《兼职教师顶岗实习周记》、《指导教学日志》、《学生实习日志》、《顶岗实习鉴定表》等，为学生在顶岗实习实训任务中做到规范和安全，确保实习实训工学结合人才培养模式顺利实施。

九、考核方法与标准、学生毕业要求

（一）考核方法与标准

考核成绩由平时成绩、期中成绩、期末成绩组成。总成绩 100 分。

平时成绩由学生出勤、平时作业、课堂表现三部分组成。根据学生出勤记录评分、根据学生平时作业完成情况评分、根据学生上课表现情况，学习接受能力情况等评分。平时成绩占总成绩的 10%。

期中考试采用考查的方式进行，主要考查学生的阶段性知识掌握情况，对学生的学习进行检查和督促。期中成绩占总成绩的 20%。

期末考试采用考试的方式进行，主要采用笔试的考试形式，主要考查学生的综合技能和综合素质掌握情况。在考试评分过程中，强调教师对学生学习的检查和督促作用，客观地评价学生的学习水平和业务能力，还要求专业教师根据学生的考试情况，对本课程的教学提出修改意见，使多方评价制度真正起到监督作用。期末成绩占总成绩的 70%。

（二）毕业条件

1、学分要求

按规定修完所有课程，各门课程考试成绩合格，取得相应学分；完成教学计划规定的实践、实训、实习，在实习期内无重大事故，用人单位对该考核鉴定合格，取得相应学分。本专业学生毕业取得的最低学分为 140 学分。

2、职业资格证书要求

至少取得 1 项职业资格证书。本专业学生可以考取的职业资格证书见“培养规格”中的“职业资格要求”部分。

2、职业资格证书要求

评价要素	评价指标	基本标准	
证书	基本能力	计算机应用能力	通过山西省高职高专计算机课委会组织的计算机应用能力考试，并获取相应证书。
		英语应用能力	通过国家 PETS 考试（三级）或学院组织的英语能力测试，并获取相应证书。
		普通话水平	通过普通话测试，获取二级乙等以上证书。
	专业能力	专业必备能力	通过职业技能鉴定中心考试，取得调酒、插花、茶艺职业资格证书。（至少获取一种职业资格证书，可任选其一）
		专业拓展能力（可选）	参加全国统一考试，获取中级餐饮职业经理资格证书。
		专业应用能力	通过学院组织的论文设计、答辩，成绩合格。

3、毕业要求

序号	项目	具体内容	备注
1	课程要求	全部考核通过	
2	认识实习、跟岗实习、顶岗实习	全部成绩通过	
3	毕业论文（设计）答辩	通过	

4. 专业主要带头人简介

姓名	任翠鱼	性别	女	专业技术职务	高级	学历	硕士
		出生年月	1969.2	行政职务	系主任	双师素质情况	是
学历、学位获得时间、毕业学校、专业		2007 年获得硕士学位，毕业于山西师范大学					
主要从事工作与研究方向		烹饪工艺、食品卫生、酒店服务与管理					
本人近三年的主要工作成就							
在国内外重要学术刊物上发表论文共 6 篇；出版专著（译著等）3 部。							
获教学科研成果奖共 1 项；其中：国家级 0 项，省部级 1 项。							
目前承担教学科研项目共 1 项；其中：国家级项目 0 项，省部级项目 1 项。							
近三年拥有教学科研经费共 3 万元，年均 1 万元。							
近三年授课（理论教学）共 1800 学时；指导毕业设计共 60 人次。							
最具代表性的教学科研项目	序号	成果名称	等级及签发单位、时间		本人署名位次		
	1	理实一体课程改革的探索与实践	山西财税专科学报 2009		独立完成		
	2	星级酒店资格证标准与课程融通的探索与实践	山西省教育厅 2010		第二		
	3	体验经济时代酒店产品的体验性设计	经济师 2010		独立完成		
	4	职场化实训基地的建设与	太原大学学报 2011		独立完成		
最具代表性的社会服务和技术研发项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	山西省第二届酒店服务技能大赛	山西省旅游局	2007 年 11		裁判长	
	2	山西省第三届酒店服务技能大赛	山西省旅游局	2010 年 5 月		裁判	
	3	山西省女工服务技能大赛	山西省总工会	2009 年 7 月		裁判	
	4	太原市酒店服务技能大赛	太原市旅游局	2009 年 7 月		裁判	
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人	学时	课程性质	授课时
	1	饭店职业英语	F081-F084	200人	360	必修	2009-2010
	2	酒店安全管理	F091-F094	200人	360	必修	2010-2011
	3	烹饪概论	F095	40人	36	必修	2010-2011
教学管理部门审核意见		签章：					

注：需填写二至四人，每人一表。

专业主要带头人简介

姓名	杨宏伟	性别	男	专业技术职务	副教授	学历	硕士
		出生年月	1973.3	行政职务		双师素质情况	是
学历、学位获得时间、毕业学校、专业	1996年，天津商业大学本科餐旅企业管理专业毕业、获学士学位 2006年6月，东北财经大学旅游管理专业在职研究生毕业，获硕士学位						
主要从事工作与研究方向	旅游管理、酒店管理专业教育教学，科研管理 研究方向，旅游经济、旅游企业质量管理						
本人近三年的主要工作成就							
在国内外重要学术刊物上发表论文共6篇；出版专著（译著等）1部。							
获教学科研成果奖共 项；其中：国家级 项，省部级 项。							
目前承担教学科研项目共7项；其中：国家级项目 项，省部级项目7项。							
近三年拥有教学科研经费共80万元，年均27万元。							
近三年授课（理论教学）共840学时；指导毕业设计共60人次。							
最具代表性的教学科研项目成果	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	新常态下山西科技服务业发展对策研究	优秀项目、山西省科技厅 2016			主持人	
	2	我国新型城镇化中的“逆城市化”现象、诱因与制度反思	核心期刊论文、改革与战略 2017			独立完成	
	3	独立学院管理学科应用型人才培养的教学效果评价研究	山西省教育科学规划课题、2017			主持人	
	4	旅游精准扶贫的特征及运行机理	核心期刊论文、改革与战略 2017			独立完成	
最具代表性的社会服务和技术研发项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1	山西省宏观质量状况分析报告	山西省市场监督管理局	2017-2018	22	主持人	
	2	山西省政府质量奖评价规范	山西省地方标准	2017	10	主持人	
	3	太原市宏观质量状况分析报告	太原市质量技术监督局	2018	10	主持人	
	4	产业开发与稳定脱贫问题研究	山西省统计局	2018	3	主持人	
目前承担的主要教学工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	旅游经济学	17 旅游管理本科	74	54	专业基础	2018-19 第一学期
	2	旅游规划与开发	15 旅游管理本科	76	36	专业课	2018-19 第一学期
	3	酒店信息管理	15 旅游管理本科	83	54	专业课	2017-18 第二学期
	4	会展管理	16 旅游管理本科	78	54	专业课	2017-2018 第一学期
教学管理部门 审核意见	签章：						

注：需填写二至四人，每人一表。

专业主要带头人简介

姓名	孙勇兴	性别	男	专业技术职务	高级技师	学历	本科
		出生年月	72.7	行政职务		双师素质情况	双师
学历、学位获得时间、毕业学校、专业		太原师范学院 餐饮管理					
主要从事工作与研究方向		酒店管理					
本人近三年的主要工作成就							
在国内外重要学术刊物上发表论文共 2 篇；出版专著（译著等）5 部。							
获教学科研成果奖共 项；其中：国家级 项，省部级 项。							
目前承担教学科研项目共 项；其中：国家级项目 项，省部级项目 项。							
近三年拥有教学科研经费共 万元，年均 万元。							
近三年授课（理论教学）共 864 学时；指导毕业设计共 2000 人次。							
最具代表性的教学科研项目 和成果	序号	成果名称	等级及签发单位、时间			本人署名位次	
	1	中餐科技进步奖	三等奖 中国科协、烹饪协会			独立完成	
	2						
	3						
	4						
最具代表性的社会 服务和技术研发项目	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	经费	本人承担工作	
	1						
	2						
	3						
	4						
目前承担的主要教学 工作	序号	课程名称	授课对象	人数	学时	课程性质	授课时间
	1	酒店管理概论	专科	400	8/周	核心课程	
	2	酒店督导	专科	400	4/周	核心课程	
	3						
	4						
教学管理部门 审核意见							

	签章：
--	-----

注：需填写二至四人，每人一表。

5. 教师基本情况表

序号	姓名	性别	年龄	所学专业	学历、学位情况	职称	双师素质情况（职业资格证书及等级）	拟任课程	专职 / 兼职	现工作单位（兼职教师填写）
1	赵军	男	56	管理学	大专	经济师	双师	现代酒店营销	专职	山西艺术职业学院
2	屈洪海	男	48	音乐基础	硕士	副教授	双师	声乐、音乐欣赏	专职	山西艺术职业学院
3	崔勇前	女	50	教育管理	硕士	副教授	双师	服务礼仪	专职	山西艺术职业学院
4	赵敏	女	41	旅游管理	研究生	讲师		沟通技巧	专职	山西艺术职业学院
5	王睿	男	38	环境设计	研究生	讲师		宴会设计	专职	山西艺术职业学院
6	陈品品	女	35	旅游管理	研究生	讲师		酒店管理概论	专职	山西艺术职业学院
7	苏红	女	51	英语	硕士	副教授	双师	酒店英语	专职	山西艺术职业学院
8	李慧芳	女	31	心理学	研究生	讲师		酒店心理学	专职	山西艺术职业学院
9	杨霞	女	34	旅游环境	研究生	讲师		饭店公共关系	专职	山西艺术职业学院
10	赵叶花	女	36	汉语言	研究生	讲师		中外饮食文化	专职	山西艺术职业学院
11	李赛花	女	53	数学	研究生	副教授		饭店财务运转与管理	专职	山西艺术职业学院
12	张晓彬	女	43	法学、公共管理	研究生	副教授	双师	酒店法律法规	专职	山西艺术职业学院
13	郭娟	女	48	旅游管理	研究生	教授	双师	酒店信息管理	兼职	山西职业技术学院
14	任翠鱼	女	50	酒店管理	研究生	副教授	双师	现代酒店安全管理	兼职	太原旅游职业学院

6. 主要课程开设情况表

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	思想道德修养与法律基础	30	2	武晓静	1、2
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	72	2	武晓静	3、4
3	大学语文	66	2	温瑞萍	1、2
4	计算机应用基础	72	2	王托宝	3、4
5	大学生职业生涯规划与就业指导	36	2	罗海宾	1、4
6	形势与政策	36	2	张晓彬	2、3、4
7	现代礼仪	30	2	崔勇前	1、2
8	酒店管理概论	30	2	陈品品	1
9	饭店公共关系	36	2	杨霞	3
10	酒店实用法规	36	2	张晓彬	4
11	酒店英语	138	2	苏红	1、2、3、4
12	中外饮食文化	36	2	赵叶花	3
13	前厅服务与管理	66	2	马 洁	1
14	客房服务与管理	72	2	牛媛	1、2
15	餐饮服务与管理	66	2	王瑞明	3
16	酒水经营与管理	36	2	杨宏伟	4
17	酒店服务心理学	36	2	李慧芳	4

18	现代酒店营销	66	2	赵军	1、2
19	饭店财务运转与管理	36	2	李赛华	4
20	酒店信息管理	36	2	郭娟	2
21	食品卫生与安全	36	2	周 媛	3

7. 专业办学条件情况表

专业开办经费金额（元）		60	专业开办经费来源		学院		
本专业专任教师人数	15 人	副高及以上职称人数	6 人	校内 兼职教师数	15	校外 兼职 教师数	15
可用于新专业的教学图书(万册)	10	可用于该专业的仪器设备数	75 (台/件)	教学实验 设备总价值 (万元)	60		
其它教学资源情况							
主要专业仪器设备装备情况	序号	专业仪器设备名称	型 号 规 格	台(件)	购入时间		
	1	多媒体教室		3 套	2013		
	2	语音教室		1 套	2010		
	3	计算机		60 台	2010		
	4	投影仪		2 台	2008		
	5	多功能扩音器		2 台	2013		
	6	钢琴		2 台	2010		
	7	电视机		1 台	2010		
	8	摄像机		1 台	2008		
	9	打印设备		2 台	2010		
10	照相机		1 台	2008			
	序号	实训基地名称	合作单位	校内/外	实训项目		

专业 实习 实训 基地 情况	1	多功能实训室		校内	餐饮实操
	2	多功能排练厅		校内	专业培训
	3	上海俏江南	海外海餐饮有限公	校外	实习、实训
	4	文旅集团酒店	山西文旅集团酒店 管理集团公司	校外	实习、实训
	5				

8. 申请增设专业建设规划

酒店管理专业建设规划

一、专业名称：酒店管理（专业代码：640105）；

二、招生对象：高中或同等学历应往届毕业生

三、学制：三年

四、学费：4000 元/年

五、招生人数：100 人

六、招生目的：培养熟悉酒店企业前厅、客房、餐饮等部门服务、管理岗位工作，能胜任酒店、旅游等企事业单位服务和管理一线需要的德、智、体、美、劳等方面全面发展的高素质应用型技术技能管理人才。

9. 申请增设专业的论证报告

按照学院文化旅游系酒店管理专业筹备申报的计划，系部负责人及全体教师“走出去”对我省 14 家旅游饭店、主题饭店和社会餐饮店进行了专项社会调研。此次调研活动，与酒店企业从事管理和 Service 工作的管理层和技术骨干进行沟通，准确的掌握了酒店行业发展的新动向、人才需求的新要求。分析和掌握各类酒店企业对高职酒店专业人才的岗位需求量。相关数据分析，到 2015 年，中国将成为世界第一大入境旅游接待国和第四大出境旅游客源国，标志着大众旅游时代的到来，旅游业催生和激活了酒店业快速发展。在酒店业保持向上态势迅猛发展的同时，酒店业的发展和人员需求将进一步扩大。酒店高质量发展的专业人才缺口增大，酒店管理专业人才面临供不应求紧缺局势。从酒店业行业特性和长期发展来看，酒店业尤其需要专业度高、综合能力强的高级管理人才。学院申报此专业是结合社会市场需要，以培养酒店业高级管理人才为办学目标，培养大批酒店业综合素质高的专业技能型人才为己任。在未来的五年规划中，迎合文化和旅游业的发展，增设酒店管理新专业，是为酒店管理专业需求的学生创造良好的学习机会，为酒店管理专业的毕业生搭建广阔的就业舞台，为满足旅游企业、酒店企业市场需求做出自己的贡献。因此，从酒店管理专业的筹建情况来看，学院有符合专业培养目标的人才培养方案及教授酒店管理专业所需的师资队伍、实习实践教学、实训等办学条件，符合人才培养方案和学科专业建设发展规划。

经专家论证同意酒店管理专业的申报。

年 月 日

姓名	专业领域	所在单位	行政和专业职务	联系电话	签名
孙勇兴	酒店管理	山西旅游职业学院	高级技师	13353510671	
任翠鱼	酒店管理	太原旅游职业学院	副教授	13934574361	
杨宏伟	酒店管理	山西大学旅游学院	副教授	13934634295	
樊乐平	旅游管理	山西文旅酒店集团	董事长(酒店类)	18803513880	
马琳娜	酒店管理	中国酒店金钥匙组织	副秘书长	13935155933	
刘建忠	餐饮管理	海外海餐饮集团	总经理	13620612333	
王瑞明	酒店管理	山西文化旅游培训中心	培训科长	13503504172	
雷俊德	餐饮管理	太原味道园餐饮集团	董事长	13803493315	

<p>校内专业设置 评议专家组织审 议意见</p>	<p>(主任签字)</p> <p>年 月 日</p>
<p>学校意见</p>	<p>(公章)</p> <p>年 月 日</p>
<p>省级高职专业 设置指导专家 组织意见</p>	<p>专家签名:</p> <p>年 月 日</p>

附件一 表 7-2. 酒店管理专业教学进程总表

课程模块	课程编码	课程名称	课程类别	课程性质	学分	教学时数			第一学年		第二学年		第三学年		考核方式		
						总学时	理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	六	考试(※)	考查(○)	
									13	17	17	17	17	17			
公共基础课程	000101	思想道德修养与法律基础	B	必修	3	60	52	8	2	2					※		
	000102	毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	B	必修	4	68	60	8			2	2			※		
	000103	形势与政策	B	必修	1	51	30	21		1	1	1			※		
	小计					8	179	142	37								
	文化课	000201	大学语文	A	必修	8	120	120		4	4					※	
		000202	大学英语	A	必修	8	120	120		4	4					※	
		000203	体育	B	必修	6	98	18	80	1	2	1	2			※	
		000204	计算机应用基础	B	必修	4	68	34	34			2	2			※	
		小计					26	406	292	114							
	人文素质提升	000301	大学生心理健康教育	A	必修	2	26	26		2						※	
		000302	军事课	B	必修	4	148	36	112	★						※	
		000303	就业指导	A	必修	1	20	20		讲座			讲座			※	
		000304	中华优秀传统文化	A	公选	2	34	34					2				○
		000305	演讲与口才	B	公选	2	34	17	17			2					○
		000306	普通话	B	公选	1	17	9	8		1						○

课程模块	课程编码	课程名称	课程类别	课程性质	学分	教学时数			第一学年		第二学年		第三学年		考核方式		
						总学时	理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	六	考试 (※)	考查 (○)	
									13	17	17	17	17	17			
课	小计				12	279	142	137									
	合计				46	864	576	288									
	专业 （技能） 课程	专业基础课	0101	现代礼仪	B	必修	4	60	30	30	2	2					※
0102			酒店管理概论	A	必修	4	52	52	0	4							※
0103			饭店公共关系	B	必修	2	34	16	18			2					※
0104			酒店实用法规	A	必修	4	68	68	0				4				※
0105			酒店英语	B	必修	8	128	64	64	2	2	2	2				※
0106			中外饮食文化	B	必修	2	34	10	24			2					※
0107			酒店服务心理学	B	必修	2	34	10	24				2				※
0108			沟通技巧	B	必修	2	34	10	24			2					※
0109			酒店信息管理	A	必修	2	34	34	0		2						※
小计					30	478	294	184	8	6	8	8					
专业 （技能） 课程	专业核心课	0201	前厅服务与管理	B	必修	4	52	24	28	4						※	
		0202	客房服务与管理	B	必修	6	94	36	58	2	4						※
		0203	餐饮服务与管理	B	必修	4	68	12	56			4					※
		0204	酒水经营与管理	B	必修	2	34	12	22				2				※
		0205	食品卫生与安全	B	必修	2	34	16	18			2					※
		0206	饭店财务运转与管理	B	必修	2	34	16	18				2				※
		0207	饭店人力资源管理	B	必修	4	68	20	48			4					※
		0208	现代酒店安全管理	B	必修	2	34	10	24				2				※

课程模块	课程编码	课程名称	课程类别	课程性质	学分	教学时数			第一年		第二年		第三年		考核方式	
						总学时	理论学时	实践学时	一	二	三	四	五	六	考试 (※)	考查 (○)
									13	17	17	17	17	17		
专业拓展课	0209	现代酒店营销	B	必修	4	60	12	48	2	2					※	
	小计				32	478	158	320	8	6	10	6				
	0301	茶艺	B	专选	2	34	17	17								○
	0302	化妆	B	专选	2	34	17	17								○
	0303	声乐	B	专选	2	34	17	17								○
	0304	宴会设计	B	专选	2	34	17	17								○
	0305	酒水知识与调酒	B	专选	2	34	17	17								○
	0306	会展实务	B	专选	2	34	17	17								○
	小计				10	170	50	120								
	实习	顶岗实习		C	必修	32	832		832					★	★	
合计					104	1958	502	1456								
总计					150	2822	1078	1744								

注：1. 课程类型栏目中，A 表示纯理论课程，B 表示理论+实践课程，C 表示纯实践课程。

2. 课程性质分为必修课、公共选修课（简称公选）和专业选修课（简称专选）。

3. 《军事课》在第一学期完成，由《军事理论》和《军事技能》两部分组成。《军事理论》（理论）教学时数 36 学时，记 2 学分；《军事技能》（实践）训练时间 2 周，14 天 112 学时，记 2 学分。教学总时数 148 学时计入总学时。

4. 《就业指导》安排在第一、四学期进行，以讲座形式每学期教学时数 10 学时，记 1 学分，教学总学时 20 学时计入总学时。

5. 《顶岗实习》安排在第三学年进行，共 32 周，每周按 26 学时 1 学分计，总学时 832 学时，记 32 学分。

6.专业选修课开设 5 门，总学时 170 学时，记 10 学分。